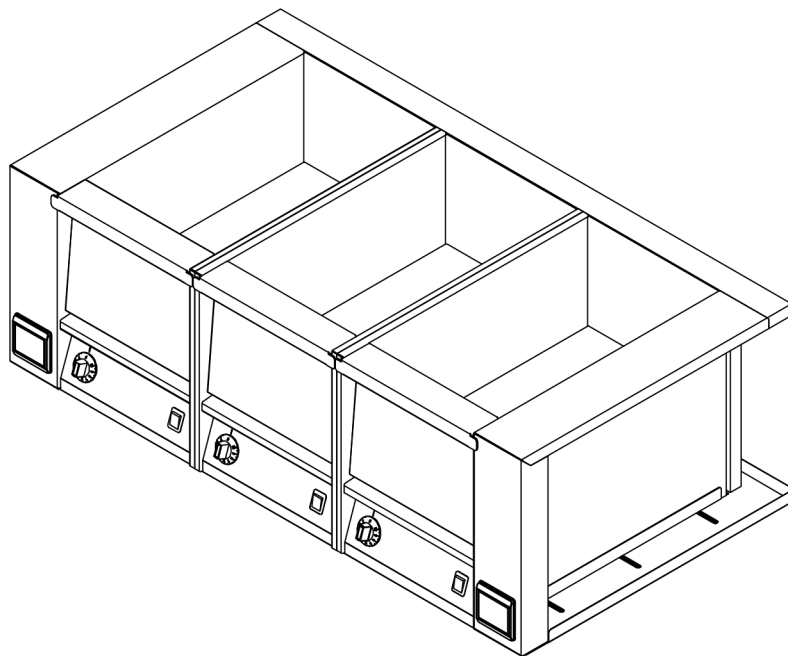


HUPFER

Betriebsanleitung



Warmhaltebecken Therma Dry

WHB TD

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
Internet: www.hupfer.com

Dokumentinformationen

Letzte Aktualisierung: 31.01.2023
Index: 1, 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 2023

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Informationen.....	5
	1.1 Produktinformationen.....	5
	1.2 Zielgruppe.....	5
	1.3 Symbole.....	6
2	Produktbeschreibung.....	6
	2.1 Funktion.....	6
	2.2 Übersicht.....	7
	2.3 Ausstattungsmerkmale.....	8
	2.4 Ausstattungsoptionen.....	8
	2.5 Technische Daten.....	9
	2.6 Typenschild.....	10
3	Sicherheitsinformationen.....	10
	3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	10
	3.2 Bestimmungswidrige Verwendung.....	11
	3.3 Sicherheitshinweise.....	11
	3.3.1 Allgemein.....	11
	3.3.2 Transport.....	11
	3.3.3 Arbeiten an der Elektrik.....	11
4	Bedienung.....	12
	4.1 Bedienoberfläche kennenlernen.....	12
	4.2 Gerät bedienen.....	13
	4.3 Warmhaltebecken bestücken.....	14
	4.4 Energiezufuhr einstellen.....	14
	4.5 Betrieb beenden.....	15
5	Pflege und Reinigung.....	15
	5.1 Reinigungsintervalle.....	15
	5.2 Zulässige Reinigungsarten.....	16
	5.3 Zulässige Reinigungsmittel.....	17
	5.4 Materialkompatibilität.....	18
	5.5 Manuell reinigen.....	18
	5.6 Desinfizieren.....	19

6	Wartung und Reparatur.....	20
6.1	Wartungsintervalle.....	20
6.2	Fehlerdiagnose.....	20
6.3	Reparatur und Ersatzteile.....	21
6.4	Wiederinbetriebnahme.....	21
7	Entsorgung.....	21

1 Allgemeine Informationen

1.1 Produktinformationen

Produktname	Warmhaltebecken Therma Dry
Produkttyp	WHB TD mTR WHB TD mTR fWB
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.

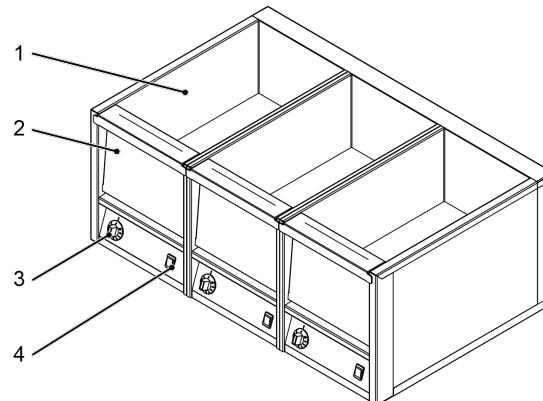
2 Produktbeschreibung

2.1 Funktion

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

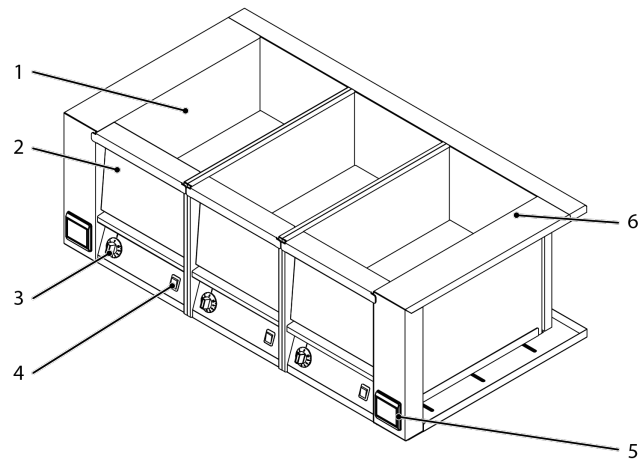
2.2 Übersicht

Einbaugerät



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

Einbaugerät, für Wärmebrücke



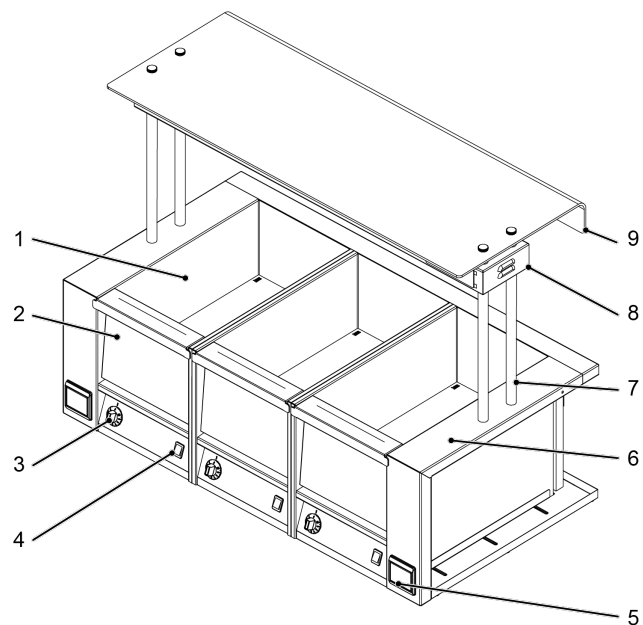
- 1 Warmhaltebecken
- 2 Beschickungsklappe
- 3 Energieregler
- 4 Ein-Aus-Schalter
- 5 Blindkappe für Steckdoseneinbau
- 6 Breiter Rand zur direkten Aufnahme einer Hupfer Wärmebrücke

2.3 Ausstattungsmerkmale

GN-Behälter	Zur Aufnahme, Warmhalten, Bereitstellung und Ausgabe von Speisenkomponenten
Beschickungsklappen	Entnehmbar Zum vereinfachten Einschieben der GN-Behälter
Steuerung	Fronseitig eingebaute Bedien- und Steuerelemente mit Ein-Aus-Schalter und Energieregler

2.4 Ausstattungsoptionen

Wärmebrücke mit Infrarotstrahlern, LED (optional) und Husten- und Spuckschutz



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

2.5 Technische Daten

		WHB TD 1/1	WHB TD 2/1	WHB TD 3/1	WHB TD 4/1	WHB TD 5/1
Beckenanzahl		1	2	3	4	5
Beckengröße	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 ¹	mm	359	691	1.023	1.355	1.687
Breite fWB ¹	mm	536	868	1.200	1.532	1.864
Tiefe ¹	mm	635	635	635	635	635
Höhe ¹	mm	402	402	402	402	402
Gewicht ¹	kg	19	37	55	73	92
Gewicht fWB	kg	22	40	59	77	96
Leistung	kW	0,34	0,68	1,02	1,36	1,70
Elektrischer Anschluss		AC 220-230V N PE 50/60 Hz				
Schutzart		IPX1				

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

¹Die Angaben sind Näherungswerte. Abweichungen sind möglich.

2.6 Typenschild

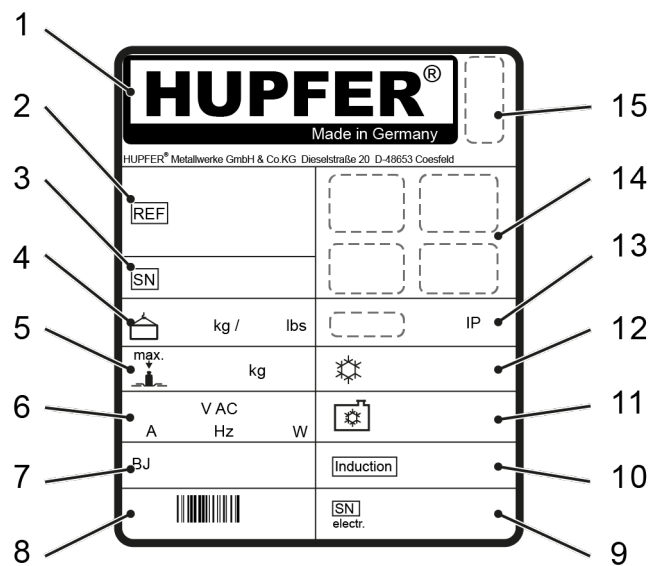


Abb. 1: Typenschild

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

3 Sicherheitsinformationen

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Warmhaltebecken 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.

Warmhaltebecken 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 des Warmhaltebeckens 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 das Warmhaltebecken
- Abstellen von Gegenständen auf dem Husten- und Spuckschutz einer aufgebauten Wärmebrücke
- 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 Warmhaltebecken.

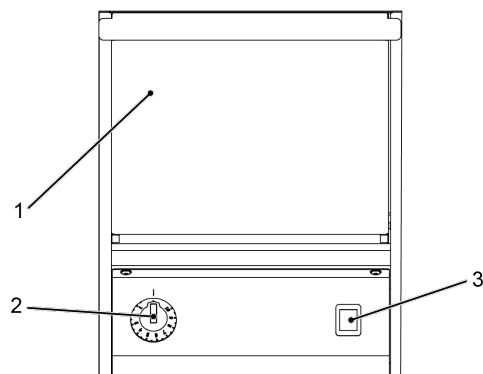
WARNUNG

Heiße Infrarotstrahler

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

- Berühren Sie die Infrarotstrahler nicht.

4.1 Bedienoberfläche kennenlernen



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

4.2 Gerät bedienen

Warmhaltebecken einschalten



Kein Vorheizen notwendig

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



Intensität der Heizung

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

1. ➤ Öffnen Sie die Beschickungsklappe des Warmhaltebeckens.
2. ➤ Stellen Sie einen gefüllten GN-Behälter in das Warmhaltebecken.
3. ➤ Schließen Sie die Beschickungsklappe des Warmhaltebeckens.
4. ➤ Schalten Sie das entsprechende Warmhaltebecken an dem Ein-Aus-Schalter ein.
5. ➤ Regulieren Sie über den Energieregler die Intensität der Heizung.

Das Warmhaltebecken benötigt keine Aufheizzeit, es ist sofort betriebsbereit.

Wärmebrücke einschalten

Wenn das Warmhaltebecken mit einer Wärmebrücke ausgestattet ist, ist diese elektrisch mit dem Warmhaltebecken verdrahtet.

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

4.3 Warmhaltebecken bestücken

! HINWEIS

Geräteschaden

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

Behälter abdecken



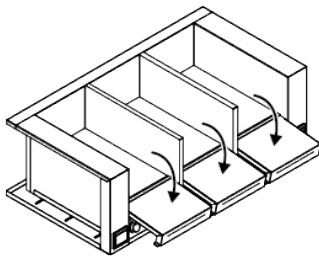
Decken Sie die eingeschobenen Speisenbehälter mit passenden Deckeln ab, um Temperaturverluste der Speisen zu verringern.

Wärmebrücke einschalten



Speisen verlieren über die Oberfläche Wärme. Schalten Sie die Wärmebrücke oberhalb des Warmhaltebeckens ein, um Temperaturverluste der Speisen zu verringern.

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



4.4 Energiezufuhr einstellen

Warmhaltebecken 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 Warmhaltebecken 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 Warmhaltebecken.

5.1 Reinigungsintervalle

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

5.2 Zulässige Reinigungsarten

Reinigungsart		Definition der Reinigung	Zulassung für Warmhaltebecken ThermaDry
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"> ■ Nicht in Lager sprühen. 	
Hochdruck-/ Dampfreinigung	Hochdruck \leq 200 bar	Reinigen der Oberflächen: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 Sekunden ■ Nicht in Lager sprühen ■ Flachstrahldüse nutzen ■ Mindestabstand von 30 cm einhalten 	
	Nassdampf \leq 135° C	Reinigen der Oberflächen: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 Sekunden ■ Kurze Expositionszeit einzelner Stellen ■ Nicht in Lager sprühen 	

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.

Reinigungsmittel	Zulassung
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 ₂ -Atmosphäre	
Neutrale Mittel	✓
■ Neutrale Mittel pH 7	
■ Leicht saure Mittel pH 6 – 7	
■ Leicht alkalische Mittel pH 7 – 8	






Reinigungsmittel	Zulassung
Saure Mittel pH 1 – 5	
■ Säuren	
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 des Warmhaltebeckens kann zu Reinigungszwecken werkzeuglos entnommen werden.



! HINWEIS

Rostschäden

Die Beschickungsklappen der Warmhaltebecken sind nicht vollständig dicht verschweißt.

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

- Reinigen Sie die Beschickungsklappen der Warmhaltebecken 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 Warmhaltebecken 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
	Energierегler in Ausgangsposition	Energierегler höher stellen	Bedienpersonal
	Anschlussleitung defekt	Von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls Instand setzen lassen	Elektro-Fachkraft
	Infrarotstrahler defekt	Infrarotstrahler austauschen	Service-Techniker

Fehlerbeschreibung	Ursache	Abhilfe	Personal
Wärmebrücke 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.

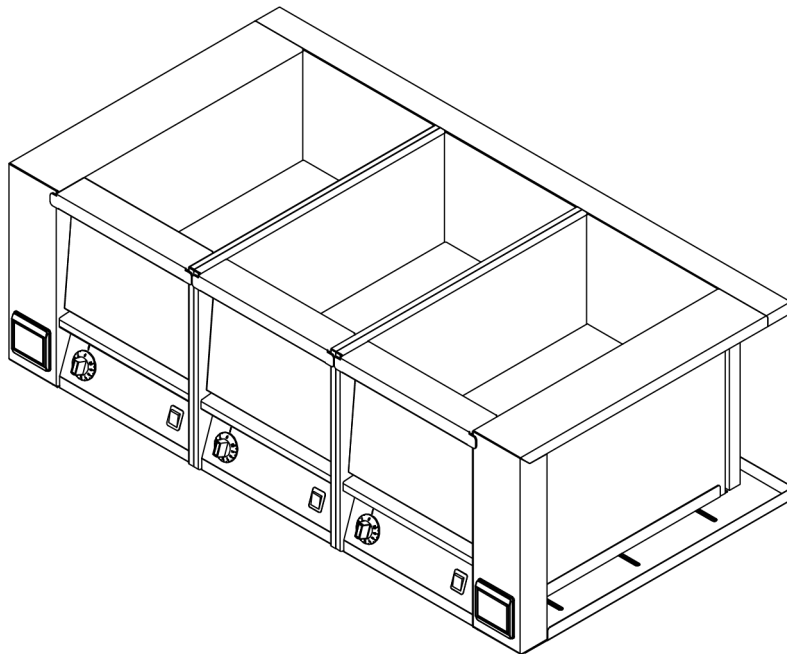
- Lassen Sie das Gerät von Recyclingbetrieben zerlegen und entsorgen. Alle Materialien sind verwertbar.
- Elektrische Bauteile dürfen nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte deinstalliert werden.

Entsorgen Sie das Produkt mit den folgenden Schritten.

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

HUPFER

Operating instructions



Therma Dry heated well

WHB TD

Read the instructions prior to performing any task!

Manufacturer information

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstraße 20

48653 Coesfeld

Telephone: + 49 (0) 2541 805-0

Email: info@hupfer.de

Internet: www.hupfer.com

Document information

Last update: 31.01.2023

Index: 1, en_GB

All texts, figures and graphic designs are protected by copyright. Reproduction, distribution and issuing are permitted for internal company purposes only. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2023

Table of contents

1	General information.....	5
1.1	Product information.....	5
1.2	Target group.....	5
1.3	Symbols.....	5
2	Product description.....	6
2.1	Function.....	6
2.2	Overview.....	7
2.3	Equipment features.....	8
2.4	Equipment options.....	8
2.5	Technical data.....	9
2.6	Rating plate.....	9
3	Safety information.....	10
3.1	Intended use.....	10
3.2	Improper use.....	10
3.3	Safety instructions.....	10
3.3.1	General information.....	10
3.3.2	Transport.....	11
3.3.3	Work on the electrical system.....	11
4	Operation.....	11
4.1	Getting to know the user interface.....	12
4.2	Operating the transport cart.....	12
4.3	Loading heated wells.....	13
4.4	Adjusting the energy supply.....	14
4.5	Finishing operation.....	14
5	Care and cleaning.....	14
5.1	Cleaning intervals.....	14
5.2	Permissible cleaning types.....	15
5.3	Permissible cleaning agents.....	16
5.4	Material compatibility.....	17
5.5	Manual cleaning.....	17
5.6	Disinfecting.....	18

6	Maintenance and repair.....	19
6.1	Maintenance intervals.....	19
6.2	Troubleshooting.....	19
6.3	Repairs and spare parts.....	20
6.4	Recommissioning.....	20
7	Disposal.....	20

1 General information

1.1 Product information

Product name	Therma Dry heated well
Product type	WHB TD mTR WHB TD mTR fWB
Product sizes	GN-1/1 GN-2/1 GN-3/1 GN-4/1 GN-5/1

1.2 Target group

These operating instructions are intended for the following groups of people who perform the listed activities with or on the product:

Electrician

- Servicing or repairing the electrical installation within the product
- Rectifying electrical faults

Maintenance engineer

- Maintenance work on mechanical systems or trained activities on the electrical, cooling or heating systems
- Simple repairs
- Appropriately trained employees of the customer or an employee of the manufacturer

Operating staff

- Standard operating steps
- Rectifying faults as described in the "Troubleshooting" section
- Cleaning

Operator

The operator or an authorised person must carry out the work.

- Check the condition of the entire unit
- Determine maintenance requirements

1.3 Symbols



"Danger" indicates a hazardous situation that will result directly in death or serious injury.

 **WARNING**

“Warning” indicates a hazardous situation that may result in serious injury.

 **CAUTION**

“Caution” indicates a potentially hazardous situation that may result in minor to moderate injury.

 **NOTICE**

“Notice” indicates a situation that may result in damage to property.

“Notes” give tips on the correct use of the product.



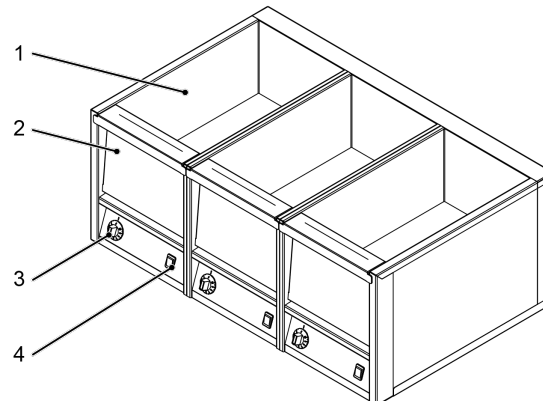
2 Product description

2.1 Function

Heated wells are electrically heated, stationary built-in appliances. They accommodate ready-made meals in Gastronorm containers. Heated wells are designed to keep food hot for preparation and serving in catering establishments and gastronomy.

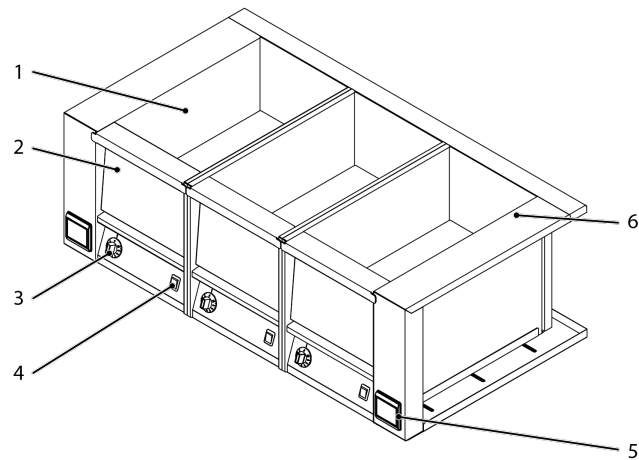
2.2 Overview

Built-in appliance



- 1 Heated well
- 2 Access door
- 3 Power control
- 4 On/off switch

Built-in appliance, for gantry lamp module



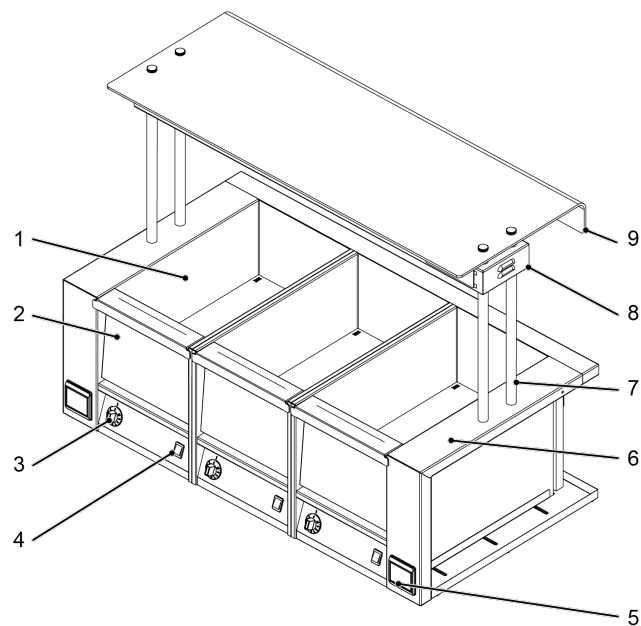
- 1 Heated well
- 2 Access door
- 3 Power control
- 4 On/off switch
- 5 Blanking cap for socket installation
- 6 Wide rim for direct mounting of a Hupfer gantry lamp module

2.3 Equipment features

GN containers	For holding, keeping warm, preparing and serving food
Access doors	Removable For easy insertion of GN containers
Control	Front-mounted operating and control elements with on/off switch and power control

2.4 Equipment options

Gantry lamp module with infrared radiators, LED (optional) and sneeze guard



- 1 Heated well
- 2 Access door
- 3 Power control
- 4 On/off switch
- 5 Blanking cap for socket installation
- 6 Wide rim for direct mounting of a Hupfer gantry lamp module
- 7 Upright of gantry lamp module
- 8 Housing with built-in infrared lamps and LED (optional)
- 9 Sneeze guard

2.5 Technical data

		WHB TD 1/1	WHB TD 2/1	WHB TD 3/1	WHB TD 4/1	WHB TD 5/1
Number of wells		1	2	3	4	5
Well size	mm	530 x 325 x 200				
Usable containers	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				
Width ¹	mm	359	691	1,023	1,355	1,687
Width of fWB ¹	mm	536	868	1,200	1,532	1,864
Depth ¹	mm	635	635	635	635	635
Height ¹	mm	402	402	402	402	402
Weight ¹	kg	19	37	55	73	92
Weight of fWB	kg	22	40	59	77	96
Power	kW	0.34	0.68	1.02	1.36	1.70
Electrical connection		AC 220-230V N PE 50/60 Hz				
Protection class		IPX1				

fWB = with wide rim for gantry lamp module

¹The figures are approximate values. Deviations are possible.

2.6 Rating plate

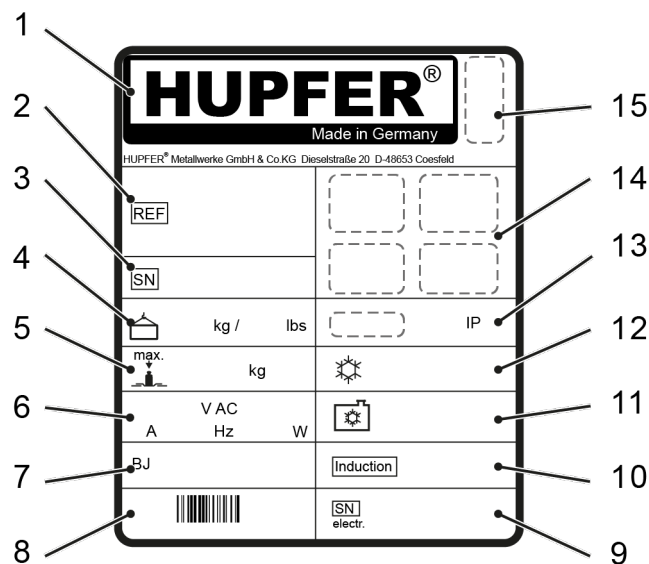


Fig. 1: Rating plate

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Manufacturer and address | 5 | Payload, total |
| 2 | Type designation and product code | 6 | Electrical connection |
| 3 | Order number | 7 | Model year |
| 4 | Total weight | 8 | Product code as barcode |

9	Electrical serial number	13	Protection code
10	Induction frequency	14	Certification mark/CE label if available
11	Refrigerant	15	Disposal of old appliances
12	Refrigeration capacity		

3 Safety information

3.1 Intended use

Heated wells are intended for keeping food hot in the Gastronorm containers that are put in them. To reliably ensure that the food is kept hot, heating from above using a heat lamp is necessary. Covering the Gastronorm containers with a lid helps to keep food hot.

Heated wells are designed for installation in counters or worktops. They are operated in closed buildings.

Any use other than or beyond this is considered inappropriate. Proper use also includes observing the operating instructions and the conditions for inspection and maintenance.

3.2 Improper use

All uses other than the intended one are improper. Incorrect use of the heated well may result in damage or injury.

In particular, avoid the following inappropriate operating situations:

- Operation without Gastronorm containers or with empty containers
- Placing objects or food on the glass ceramic plate.
- Cleaning the access doors in a dishwasher
- Cleaning stainless steel and glass ceramic surfaces with abrasive sponges or scouring agent. Aggressive cleaning agents (such as oven spray) are not suitable either.
- Placing objects on the heated well.
- Placing objects on the sneeze guard of an installed gantry lamp module
- Placing objects on the access door

3.3 Safety instructions

3.3.1 General information

The unit may only be used in a technically sound condition, while taking risks and safety into consideration, for its intended purpose and in accordance with the operating instructions.

Before each use, the unit must be checked for any visibly apparent damage and defects. If damage occurs, immediately notify those responsible and take the unit out of use.

Changes or conversions are only permitted after consultation and written consent from the manufacturer.

3.3.2 Transport

If the equipment needs to be lifted, only use lifting gear and load-bearing equipment approved for the total weight of the equipment.

3.3.3 Work on the electrical system

Work on electrical systems may only be carried out by electricians.

The work must be carried out in compliance with the rules of electrical engineering.

4 Operation

WARNING

Hot surface

When the appliance is switched on, its surfaces may exceed the 65°C maximum permitted temperature for touching. Touching them can lead to burns.

- Wear suitable hand protection when loading and unloading the heated wells.
-

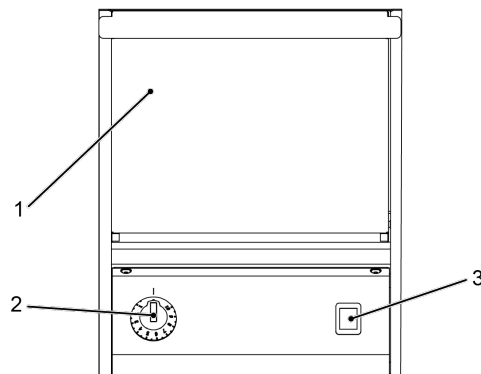
WARNING

Hot infrared lamps

If the appliance is equipped with a gantry lamp module, the infrared lamps installed in the gantry are very hot. Touching them can lead to burns.

- Do not touch the infrared lamps.
-

4.1 Getting to know the user interface



- 1 Access door
- 2 Power control
- 3 On/off switch

4.2 Operating the transport cart

Switching on the heated well

No preheating required



Because infrared lamps are used, ThermaDry heated wells do not require preheating. The device is ready for operation as soon as it is switched on.

Heating intensity



Heated wells have a stepless power control. The intensity of heating can be selected using the power control.

1. ➤ Close the access door of the heated well.
2. ➤ Place a full GN container in the heated well.
3. ➤ Close the access door of the heated well.
4. ➤ Switch on the required heated well with the on/off switch.
5. ➤ Use the power control to regulate the heating intensity.

The well does not need any time to heat up; it is immediately ready for operation.

Switching on the gantry lamp module

If the heated well is equipped with a gantry lamp module, this is electrically wired to the heated well.

If the on/off switch of a heated well is switched on, the infrared lamp above it is automatically switched on too. The gantry lamp module is switched on independently of the power control. When the power control is on level 0 the gantry lamp module is on and the heated well is off. The power of the gantry lamp module cannot be regulated.

4.3 Loading heated wells

! NOTICE

Appliance damage

Do not place objects on the access door of the appliance. If the load is too heavy, the appliance may be damaged.

Cover the containers

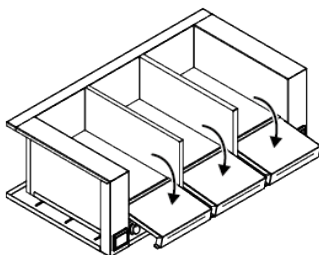


Cover the food containers in the wells with suitable lids to reduce the temperature loss of the food.

Switching on the gantry lamp module



Food loses heat via the surface. Switch on the gantry lamp module above the heated well to reduce the temperature loss of the food.



1. Open the access door.
2. Slide the food container in.
3. Close the access door.

4.4 Adjusting the energy supply

Heated wells keep GN containers hot using infrared heaters. You can select the intensity of the infrared radiation using the power control.



Deep containers

When deep GN containers are filled with thick food, the heat spreads more slowly. Regular stirring improves the even distribution of heat throughout the container.

- Stir thick food regularly.

4.5 Finishing operation

1. ➤ Switch off the heated wells.
2. ➤ Take out all the GN containers.
3. ➤ Clean the Therma Dry.

5 Care and cleaning

WARNING

Risk of burns







There is a risk of burns from hot GN containers and hot surfaces.

- Wear suitable hand protection when loading and unloading the heated wells.

5.1 Cleaning intervals

Interval	Maintenance work
After each use and according to the in-house hygiene concept	Cleaning the GN containers
	Cleaning the gantry lamp module and the sneeze guard
	Cleaning the access doors

5.2 Permissible cleaning types

Cleaning type		Definition of the cleaning operation	Approval for ThermaDry heated well
Manual cleaning	Dry	Cleaning with dry cleaning agents	
	Moist	Cleaning with a damp cloth and degreasing liquid cleaner	
	Wet	Cleaning with a wet sponge and degreasing liquid cleaner	
Water hose	Pressure \leq 8 bar	Cleaning with a spray jet and degreasing cleaning agents if required. <ul style="list-style-type: none"> ■ Do not spray into bearings. 	
High-pressure/ steam cleaning	High pressure \leq 200 bar	Cleaning the surfaces: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 seconds ■ Do not spray into bearings ■ Use a flat stream nozzle ■ Keep a distance of at least 30 cm 	
	Wet steam \leq 135° C	Cleaning the surfaces: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 seconds ■ Short exposure time for individual sections ■ Do not spray into bearings 	

5.3 Permissible cleaning agents

! NOTICE

Incorrect cleaning agents

Incorrect treatment of the installed material surfaces will result in damage and corrosion.

- Only use cleaning agents approved for cleaning.
- Follow the instructions of the cleaning agent manufacturer.




Suitable cleaning agents



The manufacturer cannot assess the suitability of specific detergents or disinfectants.

- Check the notes on the cleaning agents or disinfectants to find out whether they are suitable for the materials of the transport cart.
- If in doubt, ask the manufacturer of the agent if it is suitable for the materials of the transport cart.

Cleaning agent	Approval
Degreasing agent	✓
■ Neutral liquid cleaner	
Salty cleaning agents	✗
■ Table salt	
■ Hydrochloric acid	
Sulphuric cleaning agents	✗
■ Sulphur dioxide	
■ Sulphuric acid	
Chlorinated cleaning agents	✗
■ Chlorine cleaner	
■ Sea water	
■ Bleach	
Ferrous material	✗
■ Water with iron content	
Low-oxygen cleaning agents	✗
■ Low-oxygen water	
■ CO ₂ atmosphere	
Neutral cleaning agents	✓
■ Neutral cleaning agents pH 7	
■ Slightly acidic cleaning agents pH 6 – 7	
■ Slightly alkaline cleaning agents pH 7 – 8	
Acidic cleaning agents pH 1 – 5	✗
■ Acids	






Cleaning agent	Approval
Alkaline cleaning agents pH 8 – 14	
■ Alkalis	
Abrasive cleaning agents	
■ Scouring pad	
■ Pot scrubber	
Non-abrasive cleaning agents	
■ Uncoated sponges	
■ Soft cloths	

5.4 Material compatibility

When selecting the cleaning agent, make sure it is compatible with the materials used.

Material	Components
Stainless steel	Housing, GN container, access door
Glass	Sneeze guard
Silicone	Seals

5.5 Manual cleaning

3.  Clean the outer surfaces of the unit after use or as required.
4.  For wet cleaning, use a soft cloth or an uncoated sponge.
5.  Use degreasing liquid cleaners.
6.  Rinse so that all detergents and disinfectants are completely removed.
7.  Dry the interior and exterior surfaces after cleaning.

Removing the access door

The access door of the heated well can be removed without tools for cleaning.



! NOTICE

Rust damage

The access doors of the heated wells are not welded completely tight.

Cleaning the access doors in a dishwasher causes rust damage in the access doors.

- Do not clean the access doors of the heated wells in a dishwasher.
-

1.  Open the access door about half way.
2.  Pull the access door forward out of its anchoring.

5.6 Disinfecting

All the surfaces can be disinfected with commercially available surface disinfectants.

! NOTICE

Damage to property

High concentrations of disinfectant can cause corrosion damage.

- Follow the instructions of the disinfectant manufacturer.
-

6 Maintenance and repair

DANGER

Electrical hazard

Electricity is a serious hazard and can cause injury or even death.

- Disconnect the appliance from the power supply before starting any cleaning and maintenance work.
- Secure the appliance against being switched on again.
- Do not clean the device with steam cleaners or high-pressure cleaners.

WARNING

Hot surface

The stainless steel surfaces of the heated wells are hot after operation. Touching them can lead to burns.

- Let the appliance cool down sufficiently before cleaning.

6.1 Maintenance intervals

Regularly check that the following components are functioning properly:

Interval	Maintenance work	Personnel
every six months	Tightness of the silicone joints	Operator

6.2 Troubleshooting

In the event of malfunctions and complaints within the guarantee period, contact our service partners. After the guarantee period has expired, have any necessary repair work carried out by our service partners or qualified electricians.

Fault description	Cause	Remedy	Personnel
Appliance does not keep food hot	On/off switch defective.	Replace on/off switch	Electrician
	Power control in initial position	Set power control higher	Operating staff
	Connecting lead defective	Have it checked and repaired if necessary by an authorised specialist	Electrician
	Infrared lamp defective	Replace infrared lamp	Maintenance engineer
Gantry lamp module does not light up	Wiring defective	Have it checked and repaired if necessary by an authorised specialist	Electrician
	Infrared lamp defective	Replace infrared lamp	Maintenance engineer

6.3 Repairs and spare parts

Spare parts and accessories are available from our customer service. Replace defective components with genuine spare parts. Only then can safe and reliable operation be guaranteed. When ordering spare parts or requesting customer service, always state the order number and the information on the rating plate. This information helps avoid follow-up queries and speeds up the process.

6.4 Recommissioning

The unit may only be used in a technically sound condition, for its intended use, and in accordance with the operating instructions. Check the unit for visible damage before each use. In the event of damage, inform the responsible departments immediately. Only operate units that are in faultless technical order.

- Check the device functions.
- Clean the unit thoroughly before putting it back into operation.

7 Disposal



Help protect our environment. Make sure that the materials are recycled.

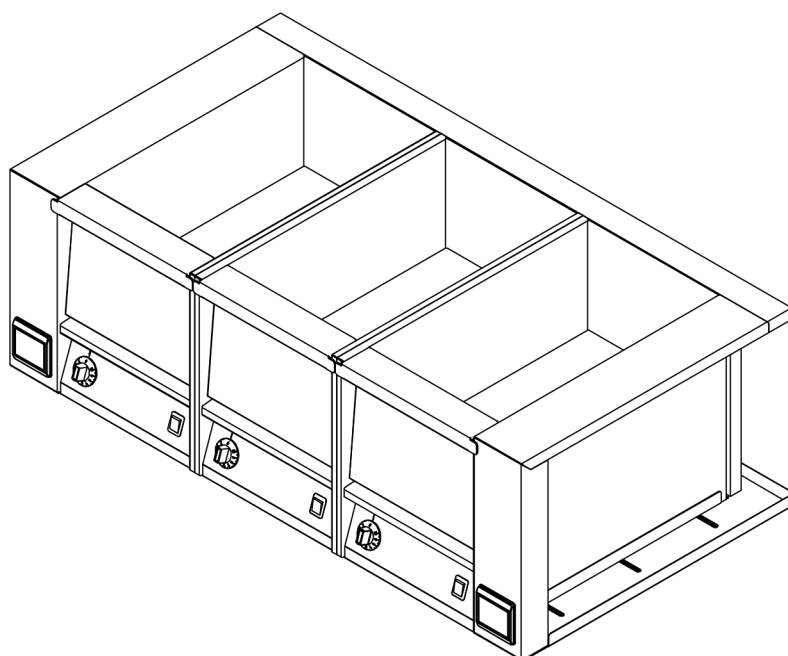
- Have the unit disassembled and disposed of by recycling companies. All the materials are recyclable.
- Electrical components may only be removed by qualified electricians.

Dispose of the product using the following steps.

1. ➤ Remove the electrical components.
2. ➤ Take the components to a designated disposal centre.

HUPFER

Instrucciones de servicio



Cubeta de mantenimiento del calor Therma Dry

WHB TD

¡Antes de comenzar cualquier trabajo leer las instrucciones!

Información del fabricante

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstrasse 20
48653 Coesfeld
Teléfono: + 49 (0) 2541 805-0
Correo electrónico: info@hupfer.de
Internet: www.hupfer.com

Información del documento

Última actualización: 31.01.2023
Índice: 1, es_ES

Todos los textos, ilustraciones y diseños gráficos están protegidos por derechos de autor. La reproducción, distribución y exhibición están permitidas únicamente para uso interno. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2023

Índice de contenido

1	Información general.....	5
1.1	Información de producto.....	5
1.2	Grupo de destinatarios.....	5
1.3	Símbolos.....	6
2	Descripción del producto.....	6
2.1	Función.....	6
2.2	Vista general.....	7
2.3	Características de equipamiento.....	8
2.4	Opciones de equipamiento.....	8
2.5	Datos técnicos.....	9
2.6	Placa de características.....	9
3	Información de seguridad.....	10
3.1	Uso previsto.....	10
3.2	Uso inapropiado.....	10
3.3	Indicaciones de seguridad.....	11
3.3.1	Aspectos generales.....	11
3.3.2	Transporte.....	11
3.3.3	Manipulación de los sistemas eléctricos.....	11
4	Manejo.....	11
4.1	Familiarización con la interfaz de usuario.....	12
4.2	Funcionamiento del carro de transporte.....	12
4.3	Llenado de las cubetas de mantenimiento del calor.....	13
4.4	Ajuste del suministro de energía.....	14
4.5	Finalización de la operación.....	14
5	Mantenimiento y limpieza.....	14
5.1	Intervalos de limpieza.....	14
5.2	Métodos de limpieza permitidos.....	15
5.3	Productos de limpieza permitidos.....	16
5.4	Compatibilidad de los materiales.....	17
5.5	Limpieza manual.....	17
5.6	Desinfectar.....	18

6	Mantenimiento y reparación.....	19
6.1	Intervalos de mantenimiento.....	19
6.2	Diagnóstico de averías.....	19
6.3	Reparación y piezas de recambio.....	20
6.4	Nueva puesta en servicio.....	20
7	Eliminación.....	20

1 Información general

1.1 Información de producto

Nombre del producto	Cubeta de mantenimiento del calor Therma Dry
Tipo de producto	WHB TD mTR WHB TD mTR fWB
Tamaños	GN-1/1 GN-2/1 GN-3/1 GN-4/1 GN-5/1

1.2 Grupo de destinatarios

Estas instrucciones de uso van dirigidas a los siguientes grupos de personas que realizan las actividades enumeradas con o en el producto:

Electricista

- Mantenimiento o reparación de la instalación eléctrica dentro del producto
- Reparación de fallos eléctricos

Operador

El operador o una persona autorizada debe realizar el trabajo.

- Comprobar el estado de toda la unidad
- Determinar las necesidades de mantenimiento

Personal de servicio

- Procedimientos de funcionamiento estándar
- Solución de problemas como los descritos en el capítulo "Solución de problemas"
- Limpieza

Técnico de servicio

- Trabajos de mantenimiento relativos a la mecánica o a actividades con formación en el sistema eléctrico o en la tecnología de refrigeración o calefacción
- Reparaciones sencillas
- Empleado del cliente con la cualificación correspondiente o empleado del fabricante

1.3 Símbolos

PELIGRO

“Peligro” indica una situación peligrosa que provoca de forma inmediata la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

“Advertencia” indica una situación peligrosa que puede provocar lesiones graves.

ATENCIÓN

“Atención” indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones de leves a moderadas.

AVISO

“Aviso” indica una situación que puede provocar daños materiales.



Las “Notas” ofrecen consejos sobre el uso correcto del producto.

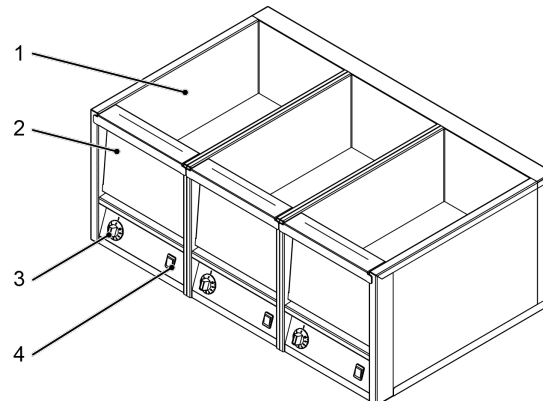
2 Descripción del producto

2.1 Función

Las cubetas de mantenimiento del calor son aparatos empotrables estacionarios con calentador eléctrico. Admiten comidas preparadas y dispuestas en recipientes GN. Las cubetas de mantenimiento del calor están pensadas para mantener la comida caliente, disponerla y repartirla en ámbitos de restauración colectiva y gastronomía.

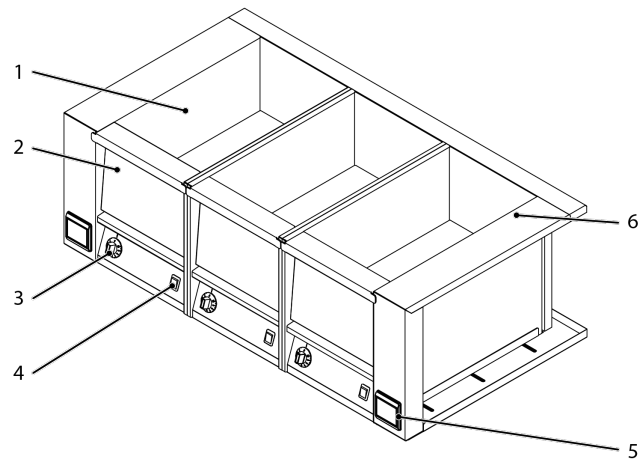
2.2 Vista general

Aparato empotrable



- 1 Cubeta de mantenimiento del calor
- 2 Puerta de carga
- 3 Regulador de energía
- 4 Interruptor On/Off

Aparato empotrable, para puente térmico



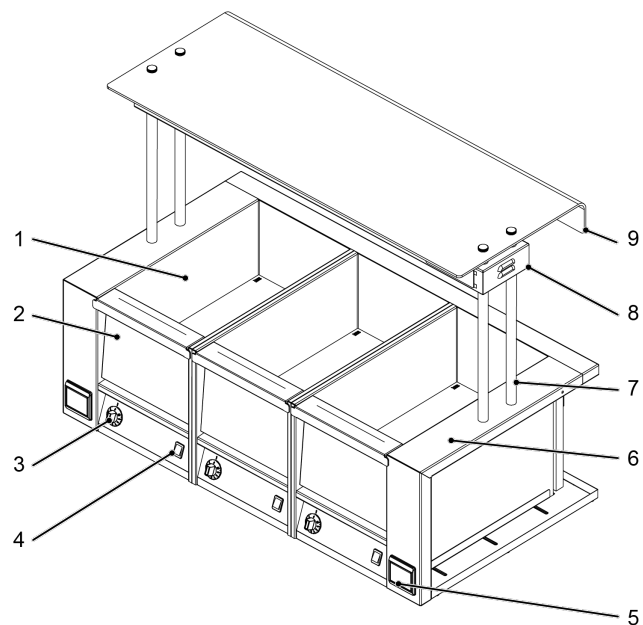
- 1 Cubeta de mantenimiento del calor
- 2 Puerta de carga
- 3 Regulador de energía
- 4 Interruptor On/Off
- 5 Tapa ciega para instalar enchufe
- 6 Borde ancho para el alojamiento directo de un puente térmico Hupfer

2.3 Características de equipamiento

Recipientes GN	Para alojar, mantener calientes, preparar y dispensar los componentes de las comidas
Puertas de carga	Extraíbles Para una inserción simplificada de los recipientes GN
Control	Elementos de mando y control integrados en la parte delantera con interruptor On/Off y regulador de energía

2.4 Opciones de equipamiento

Puente térmico con emisores de infrarrojos, LED (opcional) y protección antitós



- 1 Cubeta de mantenimiento del calor
- 2 Puerta de carga
- 3 Regulador de energía
- 4 Interruptor On/Off
- 5 Tapa ciega para instalar enchufe
- 6 Borde ancho para el alojamiento directo de un puente térmico Hupfer
- 7 Soporte del puente térmico
- 8 Cuerpo con emisores de infrarrojos y LED incorporados (opcional)
- 9 Protección antitós

2.5 Datos técnicos

		WHB TD 1/1	WHB TD 2/1	WHB TD 3/1	WHB TD 4/1	WHB TD 5/1
Número de cubetas		1	2	3	4	5
Tamaño de las cubetas	mm	530 x 325 x 200				
Recipientes utilizables	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				
Ancho ¹	mm	359	691	1.023	1.355	1.687
Ancho fWB ¹	mm	536	868	1.200	1.532	1.864
Profundidad ¹	mm	635	635	635	635	635
Altura ¹	mm	402	402	402	402	402
Peso ¹	kg	19	37	55	73	92
Peso fWB	kg	22	40	59	77	96
Potencia	kW	0,34	0,68	1,02	1,36	1,70
Conexión eléctrica	CA 220-230V N PE 50/60 Hz					
Tipo de protección	IPX1					

fWB - con borde ancho para el uso de un puente térmico.

¹Las cifras son valores aproximados. Pueden darse variaciones.

2.6 Placa de características

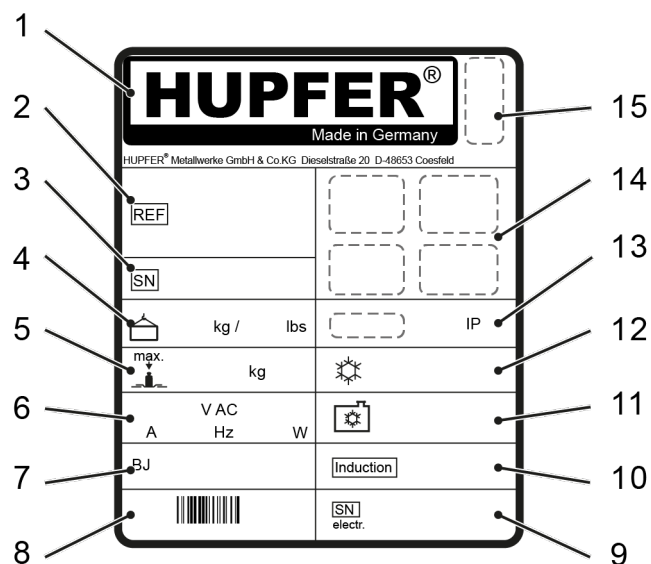


Fig. 1: Placa de características

- | | |
|--|--------------------|
| 1 Fabricante y dirección | 3 Número de pedido |
| 2 Designación de tipo y número de artículo | 4 Peso |

5	Capacidad de carga total	11	Refrigerante
6	Conexión eléctrica	12	Potencia frigorífica
7	Año de fabricación	13	Signos de protección
8	Número de artículo como código de barras	14	Marca de certificación/marcado CE (si procede)
9	Número de serie eléctrico	15	Desechado de aparatos fuera de uso
10	Frecuencia de inducción		

3 Información de seguridad

3.1 Uso previsto

Las cubetas de mantenimiento del calor tienen la finalidad de mantener caliente la comida en los recipientes GN utilizados. Para mantener la comida caliente de forma fiable, es necesario aplicar calor desde arriba con una lámpara térmica. Cubrir los recipientes GN con una tapa ayuda a mantener la comida caliente.

Las cubetas de mantenimiento del calor están diseñadas para ser empotradas en mostradores o superficies de trabajo. Su funcionamiento tiene lugar en espacios cerrados.

Cualquier uso distinto o que vaya más allá del uso previsto se considera un uso inadecuado. El uso adecuado incluye la observación del manual de instrucciones y el cumplimiento de las condiciones de inspección y mantenimiento.

3.2 Uso inapropiado

Todos los usos que no se ajusten a la finalidad de uso se consideran inapropiados. El uso inapropiado de la cubeta de mantenimiento del calor puede provocar daños materiales o lesiones.

En particular, evite las siguientes situaciones de funcionamiento inadecuado:

- Utilizar con recipientes GN vacíos o sin ellos
- Colocar objetos o comida sobre la placa vitrocerámica
- Limpiar las puertas de carga en un lavavajillas
- Utilizar estropajos o líquidos abrasivos para limpiar las superficies de acero inoxidable y vitrocerámica. Tampoco son adecuados los productos de limpieza agresivos (por ejemplo, spray para hornos)
- Sentarse o subirse a la cubeta de mantenimiento del calor
- Colocar objetos sobre la protección antitós de un puente térmico montado
- Colocar objetos sobre la puerta de carga

3.3 Indicaciones de seguridad

3.3.1 Aspectos generales

El aparato solo debe utilizarse en perfectas condiciones técnicas, de manera adecuada, teniendo en cuenta la seguridad y los posibles peligros y siguiendo las indicaciones del manual de instrucciones.

Antes de cada puesta en servicio, debe comprobarse que el aparato no presente daños o defectos visibles desde el exterior. Si se produce algún daño, habrá que informar inmediatamente al departamento competente y detener el funcionamiento del dispositivo.

Las modificaciones o remodelaciones solo están permitidas previa consulta con el fabricante y con su consentimiento por escrito.

3.3.2 Transporte

Para trabajos de carga deberán utilizarse únicamente aparatos y dispositivos de elevación homologados para el peso del aparato que se va a elevar.

3.3.3 Manipulación de los sistemas eléctricos

Los sistemas eléctricos solo pueden ser manipulados por electricistas cualificados.

Estos trabajos deben cumplir las normas electrotécnicas.

4 Manejo

ADVERTENCIA

Superficie caliente

Con la unidad encendida, las superficies accesibles pueden superar la temperatura máxima permitida de 65°C. El contacto con ellas puede causar quemaduras.

- Utilice una protección adecuada para las manos cuando cargue y descargue las cubetas de mantenimiento del calor.

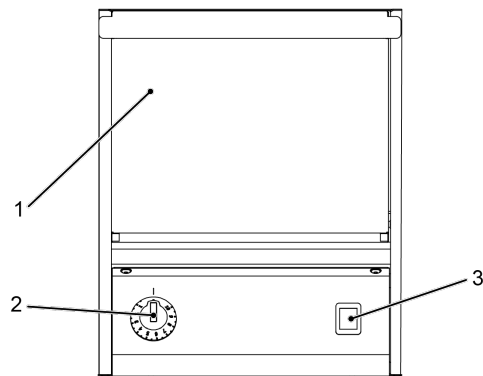
ADVERTENCIA

Emisores de infrarrojos calientes

En los aparatos equipados con un puente térmico, los emisores de infrarrojos incorporados alcanzan temperaturas muy elevadas. El contacto con ellas puede causar quemaduras.

- No toque los emisores de infrarrojos.

4.1 Familiarización con la interfaz de usuario



- 1 Puerta de carga
- 2 Regulador de energía
- 3 Interruptor On/Off

4.2 Funcionamiento del carro de transporte

Encendido de las cubetas de mantenimiento del calor

No es necesario precalentar



Las cubetas de mantenimiento del calor Therma Dry no requieren precalentamiento debido al uso de emisores de infrarrojos. El dispositivo está listo para funcionar inmediatamente después de encenderse.

Intensidad de la calefacción



Las cubetas de mantenimiento del calor disponen de un regulador de energía continuo. En el regulador de energía se puede ajustar la intensidad de la calefacción.

1. ➤ Abra la puerta de carga de la cubeta de mantenimiento del calor.
2. ➤ Coloque un recipiente GN lleno en la cubeta de mantenimiento del calor.
3. ➤ Cierre la puerta de carga de la cubeta de mantenimiento del calor.
4. ➤ Encienda la cubeta de mantenimiento del calor correspondiente con el interruptor On/Off.
5. ➤ Utilice el regulador de energía para regular la intensidad de la calefacción.

La cubeta de mantenimiento del calor no requiere ningún tiempo de calentamiento, su disponibilidad de funcionamiento es inmediata.

Encendido del puente térmico

Si la cubeta de mantenimiento del calor está provista de un puente térmico, este va conectado a la cubeta con un cable eléctrico.

Si se enciende el interruptor On/Off de una cubeta de mantenimiento del calor, se enciende también automáticamente el emisor de infrarrojos situado encima. El puente térmico se conecta independientemente del regulador de energía. Si el regulador de energía está en el nivel 0, el puente térmico está encendido y la cubeta de mantenimiento del calor apagada. La potencia del puente térmico no puede regularse.

4.3 Llenado de las cubetas de mantenimiento del calor

! AVISO

Daños en el equipo

La puerta de carga del aparato no es lugar para depositar objetos. Una carga excesiva puede dañar la unidad.

Cubrir el recipiente



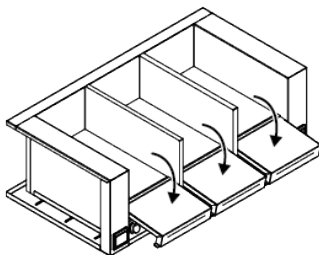
Cubra los recipientes insertados utilizando tapas adecuadas para reducir la pérdida de temperatura de las comidas.

Encendido del puente térmico



La comida pierde calor a través de su superficie. Encienda el puente térmico situado sobre la cubeta de mantenimiento del calor para reducir la pérdida de temperatura de la comida.

1. ➤ Abra la puerta de carga hacia abajo.
2. ➤ Introduzca el recipiente de comida.
3. ➤ Cierra la puerta de carga hacia arriba.



4.4 Ajuste del suministro de energía

Las cubetas de mantenimiento del calor mantienen calientes los recipientes GN mediante emisores de infrarrojos. La intensidad de la radiación infrarroja se regula mediante un regulador de energía continuo.



Recipientes hondos

En un recipiente GN hondo con comida espesa, el calor se distribuye más lentamente. Se recomienda remover la comida periódicamente para conseguir una distribución uniforme del calor en todo el recipiente.

- Remueva las comidas espesas regularmente.

4.5 Finalización de la operación

1. ➤ Apague las cubetas de mantenimiento del calor.
2. ➤ Retire todos los recipientes GN.
3. ➤ Limpie la cubeta de mantenimiento del calor Therma Dry.

5 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras







Existe peligro de quemaduras con los recipientes GN y las superficies calientes.

- Utilice una protección adecuada para las manos cuando cargue y descargue las cubetas de mantenimiento del calor.

5.1 Intervalos de limpieza

Intervalo	Trabajo de mantenimiento
Después de cada uso y siguiendo los protocolos de higiene de la empresa	Limpieza de los recipientes GN
	Limpieza del puente térmico y de la protección antitós
	Limpieza de las puertas de carga

5.2 Métodos de limpieza permitidos

Tipo de limpieza		Definición de la limpieza	Adecuada para Cubeta de mantenimiento del calor Therma Dry
Limpieza manual	Seca	Limpieza con productos de limpieza en seco.	
	Húmeda	Limpieza con un paño húmedo y un limpiador líquido desengrasante	
	Mojada	Limpieza con una esponja húmeda y limpiador líquido desengrasante	
Manguera de agua	Presión ≤ 8 bar	Limpieza con chorro de agua y, si es necesario, con productos de limpieza desengrasantes: <ul style="list-style-type: none"> ■ No rociar directamente en los rodamientos. 	
Limpieza con alta presión/vapor	Alta presión ≤ 200 bar	Limpieza de las superficies: <ul style="list-style-type: none"> ■ Máx. 30-90 segundos ■ No rociar directamente sobre los rodamientos ■ Utilizar una boquilla plana ■ Mantener una distancia mínima de 30 cm 	
	Vapor húmedo $\leq 135^{\circ}$ C	Limpieza de las superficies: <ul style="list-style-type: none"> ■ Máx. 30-90 segundos ■ Breve tiempo de exposición en cada punto ■ No rociar directamente sobre los rodamientos 	

5.3 Productos de limpieza permitidos

! AVISO

Productos de limpieza incorrectos

La manipulación incorrecta de las superficies del material instalado provoca daños y corrosión.

- Utilice únicamente productos de limpieza aprobados para la limpieza.
- Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.





Productos de limpieza adecuados



El fabricante no puede evaluar la idoneidad de productos de limpieza o desinfectantes específicos.

- Lea los avisos de los productos de limpieza y desinfección para asegurarse de que son adecuados para los materiales del producto.
- En caso de duda acerca de un producto de limpieza, pregunte a su fabricante si es adecuado para los materiales del carro de transporte.

Producto de limpieza	Aptitud
Productos desengrasantes	✓
<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpiadores líquidos neutros 	
Productos salinos	✗
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sal común ■ Ácido clorhídrico 	
Productos sulfurosos	✗
<ul style="list-style-type: none"> ■ Dióxido de azufre ■ Ácido sulfúrico 	
Productos clorados	✗
<ul style="list-style-type: none"> ■ Detergentes con cloro ■ Agua de mar ■ Lejías 	
Sustancias ferrosas	✗
<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua ferrosa 	
Productos pobres en oxígeno	✗
<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua pobre en oxígeno ■ Atmósfera de CO₂ 	
Productos neutros	✓
<ul style="list-style-type: none"> ■ Productos neutros pH 7 ■ Productos ligeramente ácidos pH 6 –7 ■ Productos ligeramente alcalinos pH 7 – 8 	






Producto de limpieza	Aptitud
Productos pH 1 – 5	
■ Ácidos	
Productos alcalinos pH 8 – 14	
■ Soluciones alcalinas	
Productos abrasivos	
■ Estropajo	
■ Fregajo	
Productos no abrasivos	
■ Esponjas sin revestimiento	
■ Paños suaves	

5.4 Compatibilidad de los materiales

Al elegir un producto de limpieza, preste atención a su compatibilidad con los materiales integrados.

Material	Componentes
Acero inoxidable	Cuerpo, recipientes GN, puerta de carga
Vidrio	Protección antitós
Silicona	Juntas

5.5 Limpieza manual

3.  Limpie las superficies externas del dispositivo después de cada uso o cuando sea necesario.
4.  Para una limpieza en húmedo, utilice un paño suave o una esponja sin revestimiento.
5.  Utilice limpiadores líquidos desengrasantes.
6.  Seguidamente enjuague para eliminar completamente todos los restos de productos de limpieza y desinfección.
7.  Seque las superficies interiores y exteriores después de la limpieza.

Extracción la puerta de carga

La puerta de carga de la cubeta de mantenimiento del calor puede retirarse para su limpieza sin necesidad de herramientas.



! AVISO

Daños por corrosión

Las puertas de carga de las cubetas de mantenimiento del calor no están soldadas de forma totalmente estanca.

La limpieza de las puertas de carga en un lavavajillas provocará daños por corrosión en las puertas de carga.

- No limpie las puertas de carga de las cubetas de mantenimiento del calor en un lavavajillas.

1.  Abra la puerta de carga hacia abajo hasta la mitad.
2.  Tire de la puerta de carga hacia delante desde el anclaje.

5.6 Desinfectar

Todas las superficies se pueden desinfectar con productos desinfectantes estándar.

! AVISO

Daños en los materiales

Una solución demasiado concentrada de desinfectante puede causar daños de corrosión en los materiales.

- Lea las instrucciones del fabricante del desinfectante.

6 Mantenimiento y reparación

PELIGRO

Peligro de lesiones por tensión eléctrica

La tensión eléctrica puede suponer un peligro considerable para la vida y la integridad física de las personas y puede provocar lesiones.

- Desenchufe la fuente de alimentación eléctrica del aparato antes de comenzar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato no se pueda volver a encender.
- No limpie el aparato con máquinas limpiadoras de vapor o de alta presión.

ADVERTENCIA

Superficie caliente

Las superficies de acero inoxidable de las cubetas de mantenimiento del calor siguen estando calientes después de su uso. El contacto con ellas puede causar quemaduras.

- Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe.

6.1 Intervalos de mantenimiento

Compruebe periódicamente el funcionamiento de los siguientes componentes:

Intervalo	Trabajo de mantenimiento	Personal
Semestral	Estanqueidad de las juntas de silicona	Operador

6.2 Diagnóstico de averías

En caso de averías y reclamaciones dentro de los plazos de garantía, póngase en contacto con nuestros socios de servicio. Una vez transcurrido el período de garantía, puede encargar a nuestros socios de servicio o electricistas la realización de las reparaciones necesarias.

Descripción de fallos	Causa	Solución	Personal
El aparato no mantiene el calor	El interruptor On/Off no funciona correctamente	Sustituya el interruptor On/Off	Electricista
	Regulador de energía en posición inicial	Colocar más alto el regulador de energía	Personal de servicio
	Cable de conexión defectuoso	Hágalo revisar y, si es necesario, reparar por especialistas autorizados	Electricista
	El emisor de infrarrojos no funciona correctamente	Sustituya el emisor de infrarrojos	Técnico de servicio

Descripción de fallos	Causa	Solución	Personal
El puente térmico no se ilumina	El cableado es defectuoso	Hágalo revisar y, si es necesario, reparar por especialistas autorizados	Electricista
	El emisor de infrarrojos no funciona correctamente	Sustituya el emisor de infrarrojos	Técnico de servicio

6.3 Reparación y piezas de recambio

Puede solicitar piezas de recambio y accesorios a través de nuestro servicio de atención al cliente. Sustituya los componentes defectuosos por piezas de recambio originales. Solo así se puede garantizar un funcionamiento seguro. Cuando solicite piezas de repuesto o en caso de requerir el servicio de atención al cliente, indique siempre el número de pedido y la información que figura en la placa de características. Esta información ahorra preguntas a nuestro servicio de atención y agiliza la tramitación de la incidencia.

6.4 Nueva puesta en servicio

Ponga en marcha el aparato solo si se encuentra en perfecto estado técnico, de forma adecuada y de acuerdo con el manual de instrucciones. Compruebe la existencia de daños visibles en el equipo antes de cada puesta en servicio. Si se detectan daños, informe inmediatamente a la persona o departamento responsable. Ponga en servicio únicamente los equipos que se encuentren en perfecto estado técnico.

- Controle el funcionamiento de la unidad.
- Limpie el aparato a fondo antes de volver a ponerlo en servicio.

7 Eliminación



Ayúdenos a proteger el medio ambiente. Recicle los materiales desechados.

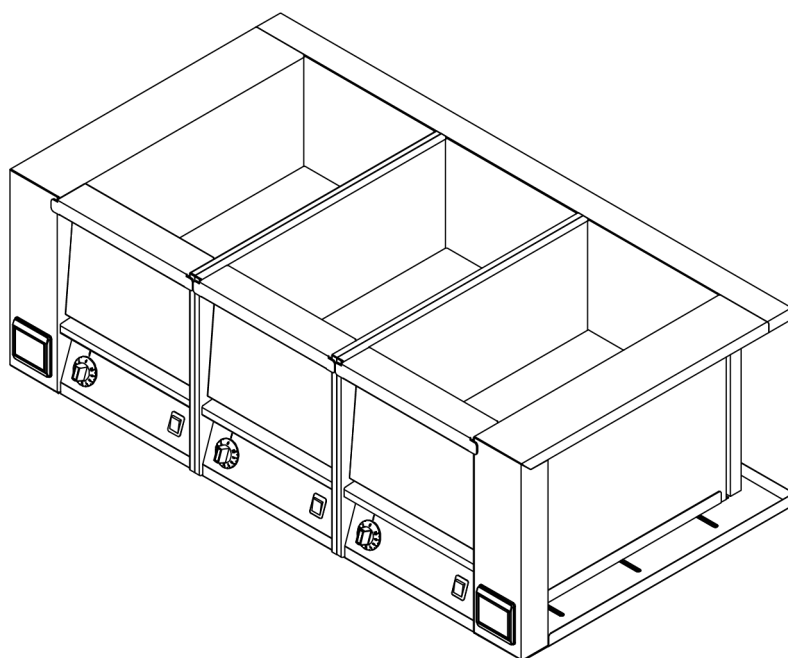
- Encargue el desmantelamiento y la retirada de la unidad a una empresa de reciclaje. Todos los materiales son reutilizables.
- Los componentes eléctricos solo pueden ser desinstalados por electricistas cualificados.

Elimine el producto siguiendo los siguientes pasos.

1. ➤ Retire los componentes eléctricos.
2. ➤ Deposite los componentes en puntos verdes controlados.

HUPFER

Manuel d'utilisation



Bac chauffant Therma Dry

WHB TD

Lire les instructions avant de commencer tout travail !

Informations du fabricant

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstraße 20

D-48653 Coesfeld

Téléphone : + 49 (0) 2541 805-0

Courriel : info@hupfer.de

Internet : www.hupfer.com

Informations sur les documents

Dernière mise à jour: 31.01.2023

Index: 1, fr_FR

Tous les textes, illustrations et conceptions graphiques sont protégés par des droits d'auteur. La reproduction, la distribution et l'exposition sont autorisées uniquement à des fins internes à l'entreprise. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2023

Table des matières

1	Informations générales.....	5
1.1	Informations sur les produits.....	5
1.2	Groupes cibles.....	5
1.3	Symboles.....	6
2	Description du produit.....	6
2.1	Fonction.....	6
2.2	Vue d'ensemble.....	7
2.3	Caractéristiques des équipements.....	8
2.4	Options d'équipement.....	8
2.5	Caractéristiques techniques.....	9
2.6	Plaque signalétique.....	9
3	Informations de sécurité.....	10
3.1	Utilisation conforme à l'usage prévu.....	10
3.2	Utilisation inappropriée.....	10
3.3	Consignes de sécurité.....	11
3.3.1	Général.....	11
3.3.2	Transport.....	11
3.3.3	Travaux sur les équipements électriques.....	11
4	Commande.....	11
4.1	Se familiariser avec l'interface utilisateur.....	12
4.2	Utilisation de l'appareil.....	12
4.3	Équipement du bac chauffant.....	13
4.4	Réglage de l'approvisionnement en énergie.....	14
4.5	Fin du service.....	14
5	Entretien et nettoyage.....	14
5.1	Intervalles de nettoyage.....	14
5.2	Méthodes de nettoyage autorisées.....	15
5.3	Produits de nettoyage autorisés.....	16
5.4	Compatibilité des matériaux.....	17
5.5	Nettoyage manuel.....	17
5.6	Désinfecter.....	18

6	Maintenance et réparation.....	19
6.1	Intervalles de maintenance.....	19
6.2	Diagnostic des erreurs.....	19
6.3	Réparation et pièces de rechange.....	20
6.4	Remise en service.....	20
7	Élimination.....	20

1 Informations générales

1.1 Informations sur les produits

Nom du produit	Bac chauffant Therma Dry
Type de produit	WHB TD mTR WHB TD mTR fWB
Dimensions des produits	GN-1/1 GN-2/1 GN-3/1 GN-4/1 GN-5/1

1.2 Groupes cibles

Le présent manuel d'utilisation s'adresse aux groupes de personnes suivants qui effectuent les tâches indiquées avec ou sur le produit :

Opérateur

L'opérateur ou une personne autorisée doit effectuer les travaux.

- Vérifier l'état de l'ensemble de l'appareil
- Déterminer le besoin de maintenance

Personnel de service

- Opérations usuelles
- Correction des erreurs telle que décrite au chapitre « Correction des erreurs »
- Nettoyage

Technicien de service

- Travaux de maintenance sur les équipements mécaniques ou concernant des tâches sur les équipements électriques ou sur la technique de froid ou de chaleur pour lesquelles le technicien a été formé
- Réparations simples
- Collaborateur du client formé en conséquence ou collaborateur du fabricant

Électricien

- Maintenance ou réparation de l'installation électrique à l'intérieur du produit
- Suppression des dysfonctionnements électriques

1.3 Symboles

DANGER

« Danger » signale une situation dangereuse qui entraîne directement la mort ou de graves blessures.

AVERTISSEMENT

« Avertissement » signale une situation dangereuse qui peut entraîner de graves blessures.

ATTENTION

« Attention » signale une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner des blessures de moyenne ou légère gravité.

REMARQUE

« Remarque » signale une situation qui peut entraîner des dégâts matériels.



Les « notes » donnent des conseils sur l'utilisation correcte du produit.

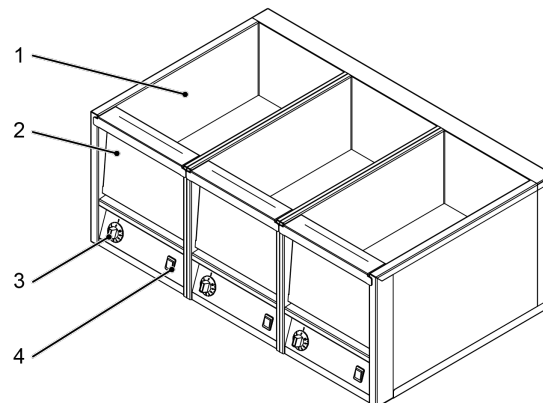
2 Description du produit

2.1 Fonction

Les bacs chauffants sont des appareils fixes encastrés et chauffés de manière électrique. Ils accueillent des aliments prêts à servir placés dans des bacs gastroNorm. Les bacs chauffants sont destinés au maintien au chaud, à la mise à disposition et au service des aliments dans la restauration collective et la gastronomie.

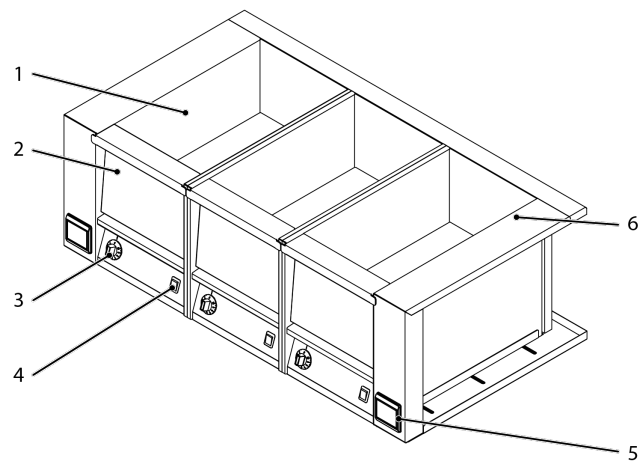
2.2 Vue d'ensemble

Appareil à intégrer



- 1 Bac chauffant
- 2 Trappe de chargement
- 3 Régulateur d'énergie
- 4 Interrupteur marche-arrêt

Appareil à intégrer, pour pont thermique



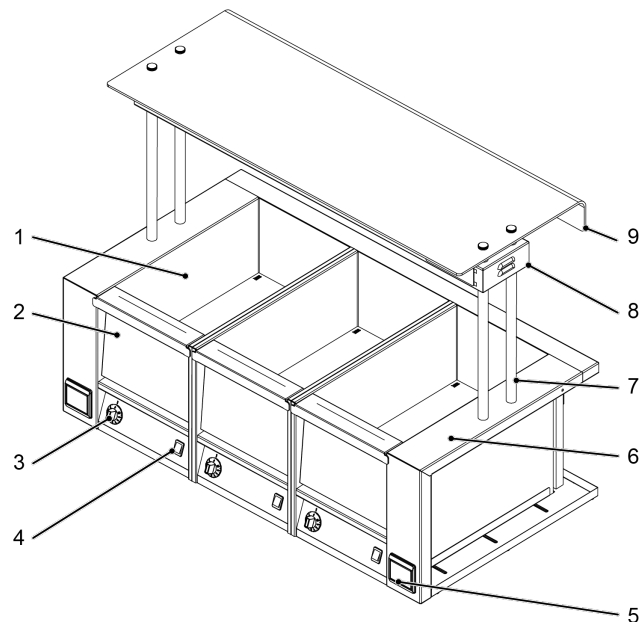
- 1 Bac chauffant
- 2 Trappe de chargement
- 3 Régulateur d'énergie
- 4 Interrupteur marche-arrêt
- 5 Capuchon d'obturation pour l'installation d'une prise
- 6 Bord large pour montage direct d'un pont thermique Hupfer

2.3 Caractéristiques des équipements

Bac gastroNorm	Pour la réception, le maintien au chaud, la préparation et la distribution de composants alimentaires
Trappes de chargement	Amovible Pour simplifier l'insertion des bacs gastroNorm
Commande	Éléments de commande intégrés à l'avant avec interrupteur marche-arrêt et régulateur d'énergie

2.4 Options d'équipement

Ponts thermiques avec radiateurs infrarouges, LED (en option) et écran contre la toux



- 1 Bac chauffant
- 2 Trappe de chargement
- 3 Régulateur d'énergie
- 4 Interrupteur marche-arrêt
- 5 Capuchon d'obturation pour l'installation d'une prise
- 6 Bord large pour montage direct d'un pont thermique Hupfer
- 7 Support du pont thermique
- 8 Boîtier avec radiateurs infrarouges intégrés et LED (en option)
- 9 Écran contre la toux

2.5 Caractéristiques techniques

		WHB TD 1/1	WHB TD 2/1	WHB TD 3/1	WHB TD 4/1	WHB TD 5/1
Nombre de bacs		1	2	3	4	5
Taille du bac	mm			530 x 325 x 200		
Bacs utilisables	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		
Largeur ¹	mm	359	691	1.023	1.355	1.687
Largeur fWB ¹	mm	536	868	1.200	1.532	1.864
Profondeur ¹	mm	635	635	635	635	635
Hauteur ¹	mm	402	402	402	402	402
Poids total ¹	kg	19	37	55	73	92
Poids fWB	kg	22	40	59	77	96
Puissance	kW	0,34	0,68	1,02	1,36	1,70
Raccordement électrique		CA 220-230V N PE 50/60 Hz				
Indice de protection		IPX1				

fWB = avec bord large pour l'utilisation d'un pont thermique

¹Les chiffres sont des valeurs approximatives. Des écarts sont possibles.

2.6 Plaque signalétique

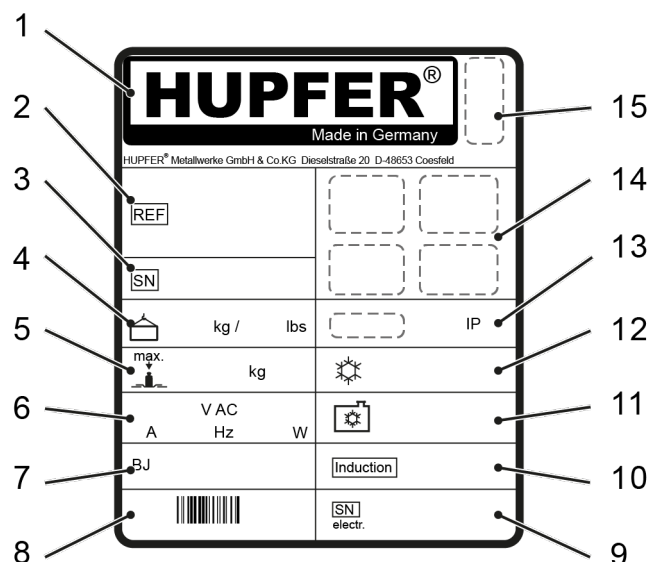


Fig. 1 : Plaque signalétique

- | | | | |
|---|---|---|--------------------|
| 1 | Fabricant et adresse | 3 | Numéro de commande |
| 2 | Désignation du type et numéro d'article | 4 | Poids total |

5	Capacité de charge, totale	11	Agent de refroidissement
6	Raccordement électrique	12	Puissance frigorifique
7	Année de construction	13	Signes de protection
8	Numéro d'article sous forme de code-barres	14	Si nécessaire, label d'homologation marquage CE
9	Numéro de série électrique	15	Élimination des appareils usagés
10	Fréquence d'induction		

3 Informations de sécurité

3.1 Utilisation conforme à l'usage prévu

Les bacs chauffants sont destinés à maintenir les aliments au chaud dans des bacs gastroNorm insérés. Pour assurer un maintien au chaud fiable, les aliments doivent être chauffés par le haut à l'aide d'une lampe chauffante. Le fait de couvrir les bacs gastroNorm avec un couvercle permet également de les garder au chaud.

Les bacs chauffants sont destinés à être intégrés dans des comptoirs ou des plans de travail. Ils doivent être utilisés uniquement dans des bâtiments fermés.

Toute utilisation différente ou dépassant ce cadre est considérée comme non conforme à l'usage prévu. L'utilisation conforme à l'usage prévu comprend également le respect du manuel d'utilisation ainsi que des conditions de maintenance et de révision.

3.2 Utilisation inappropriée

Tous les buts d'utilisation non conformes à l'usage prévu sont inappropriés. L'utilisation inappropriée du bac chauffant peut entraîner des dégâts matériels ou des blessures.

Tenez compte des situations de fonctionnement inappropriées suivantes :

- Ne pas utiliser l'appareil sans bacs gastroNorm ou avec des bacs gastroNorm vides.
- Ne pas placer d'objets ou d'aliments sur la plaque vitrocéramique.
- Ne pas nettoyer les trappes de chargement dans un lave-vaisselle.
- Ne pas nettoyer les surfaces en acier inoxydable et en vitrocéramique avec des éponges à gratter ou du lait à récurer. Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs (spray pour four, par exemple).
- Ne pas s'asseoir ou se tenir debout sur le bac chauffant.
- Ne pas placer d'objets sur l'écran contre la toux d'un pont thermique monté.
- Ne pas placer d'objets sur la trappe de chargement.

3.3 Consignes de sécurité

3.3.1 Général

L'appareil doit être utilisé uniquement en parfait état technique, par des personnes conscientes des dangers et des consignes de sécurité, conformément à l'usage prévu et dans le respect du manuel d'utilisation.

Avant chaque mise en service, vérifier que l'appareil ne présente pas de dommages ni de défauts visibles de l'extérieur. En cas de dommages, informer immédiatement les personnes en charge et mettre l'appareil à l'arrêt.

Toute modification ou transformation n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

3.3.2 Transport

Pour les travaux de chargement, utiliser uniquement des engins de levage et des équipements porteurs homologués pour le poids de l'appareil à soulever.

3.3.3 Travaux sur les équipements électriques

Les travaux sur les installations électriques doivent être effectués uniquement par des électriciens.

Les travaux doivent correspondre aux règles d'électrotechnique.

4 Commande

AVERTISSEMENT

Surface chaude

Lorsque l'appareil est allumé, la température maximale autorisée de 65°C pour les surfaces touchables de l'appareil peut être dépassée. Risque de brûlures en cas de contact.

- Portez une protection adaptée pour les mains lors du chargement et du déchargement des bacs de réchauffement.
-

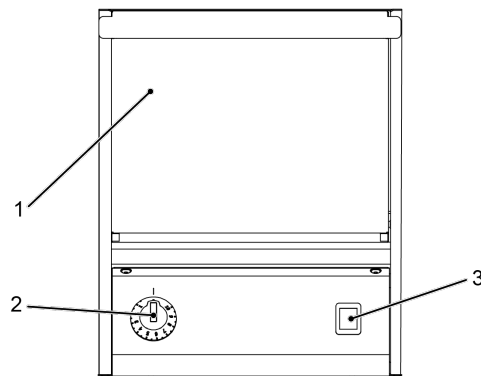
AVERTISSEMENT

Radiateurs infrarouges chauds

Si l'appareil est équipé d'un pont thermique, les radiateurs infrarouges intégrés à ce pont thermique sont très chauds. Risque de brûlures en cas de contact.

- Ne touchez pas les radiateurs infrarouges.
-

4.1 Se familiariser avec l'interface utilisateur



- 1 Trappe de chargement
- 2 Régulateur d'énergie
- 3 Interrupteur marche-arrêt

4.2 Utilisation de l'appareil

Mise en marche du bac chauffant

Aucun préchauffage nécessaire



Les bacs chauffants Therma Dry ne nécessitent pas de préchauffage grâce à l'utilisation de radiateurs infrarouges. L'appareil est prêt à fonctionner immédiatement après sa mise en marche.

Intensité du chauffage



Les bacs chauffants disposent d'un régulateur d'énergie en continu. Celui-ci permet de régler l'intensité du chauffage.

1. ➤ Ouvrez la trappe de chargement du bac chauffant.
2. ➤ Placez un bac GN rempli dans le bac chauffant.
3. ➤ Fermez la trappe de chargement du bac chauffant.
4. ➤ Allumez le bac chauffant correspondant à l'aide de l'interrupteur marche-arrêt.
5. ➤ Réglez l'intensité du chauffage à l'aide du régulateur d'énergie.

Le bac chauffant ne nécessite aucun temps de chauffage et est immédiatement opérationnel.

Activation du pont thermique

Si le bac chauffant est équipé d'un pont thermique, celui-ci est électriquement relié au bac chauffant.

Lorsque l'interrupteur marche-arrêt d'un bac chauffant est allumé, le radiateur infrarouge installé au-dessus se met automatiquement en marche. Le pont thermique se met en marche indépendamment du régulateur d'énergie. Lorsque le régulateur d'énergie est placé sur 0, le pont thermique est activé et le bac chauffant est désactivé. La puissance du pont thermique ne peut pas être réglée.

4.3 Équipement du bac chauffant

! REMARQUE

Dommages matériels

La trappe de chargement de l'appareil n'est pas un espace de stockage. Une tension excessive peut endommager l'appareil.

Couverture des bacs

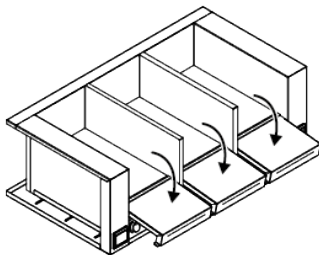


Couvrez les bacs alimentaires insérés avec des couvercles appropriés pour réduire la perte de chaleur.

Activation du pont thermique



Les aliments perdent de la chaleur par leur surface. Activez le pont thermique au-dessus du bac chauffant pour réduire les pertes de chaleur.



1. Ouvrez la trappe de chargement vers le bas.
2. Insérez le récipient alimentaire.
3. Fermez la trappe de chargement vers le haut.

4.4 Réglage de l'approvisionnement en énergie

Les bacs chauffants gardent les bacs GN chauds à l'aide de radiateurs infrarouges. L'intensité du rayonnement infrarouge se règle par le biais d'un régulateur d'énergie continu.



Profondeur du récipient

Lorsque des bacs GN profonds sont remplis d'aliments visqueux, la chaleur est distribuée plus lentement. Un mélange régulier améliore la répartition uniforme de la chaleur dans le récipient.

- Remuez régulièrement les aliments visqueux.

4.5 Fin du service

1. ➤ Éteignez les bacs chauffants.
2. ➤ Retirez tous les bacs GN.
3. ➤ Nettoyez le bac chauffant Therma Dry.

5 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures







Il existe un risque de brûlures en cas de contact avec les bacs GN chauds et les surfaces chaudes.

- Portez une protection adaptée pour les mains lors du chargement et du déchargement des bacs de réchauffement.

5.1 Intervalles de nettoyage

Intervalle	Travaux de maintenance
Après chaque utilisation et conformément aux règles d'hygiène en vigueur dans l'établissement	Nettoyage des bacs gastroNorm
	Nettoyage du pont thermique et de l'écran contre la toux
	Nettoyage des trappes de chargement

5.2 Méthodes de nettoyage autorisées

Type de nettoyage		Définition du nettoyage	Approbation pour Bac chauffant Therma Dry
Nettoyage manuel	Sèches	Nettoyage avec des produits de nettoyage à sec.	
	Humide	Nettoyage avec un chiffon humide et un nettoyant liquide dissolvant la graisse	
	Humide	Nettoyage avec une éponge mouillée et un nettoyant liquide dissolvant les graisses	
Tuyau d'eau	Pression \leq 8 bar	Nettoyage au jet et, si nécessaire, avec des produits de nettoyage dissolvant les graisses : <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne pas pulvériser dans les roulements. 	
Nettoyage haute pression/vapeur	Haute pression \leq 200 bar	Nettoyage des plaques : <ul style="list-style-type: none"> ■ 30 – 90 secondes max. ■ Ne pas pulvériser dans les roulements ■ Utiliser une buse de pulvérisation plate ■ Conserver une distance minimale de 30 cm 	
	Vapeur humide \leq 135° C	Nettoyage des plaques : <ul style="list-style-type: none"> ■ 30 – 90 secondes max. ■ Temps d'exposition court de chaque spot ■ Ne pas pulvériser dans les roulements 	

5.3 Produits de nettoyage autorisés

! REMARQUE

Produits de nettoyage inadaptés

Une manipulation incorrecte des surfaces des matériaux installés entraîne des dommages et de la corrosion.

- N'utilisez que des produits de nettoyage agréés pour le nettoyage.
- Suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.





Produits de nettoyage appropriés



Le fabricant ne peut pas définir si certains détergents ou désinfectants sont indiqués pour le nettoyage.

- Consultez les instructions sur les détergents/désinfectants pour vous assurer que ceux-ci sont adaptés aux matériaux de l'appareil.
- En cas de doute, demandez au fabricant du produit de nettoyage si celui-ci est adapté aux matériaux de l'appareil.

Produit de nettoyage	Approbation
Agents dissolvant les graisses	✓
■ Nettoyants liquides neutres	
Agents contenant du sel	✗
■ Sel commun	
■ Acide chlorhydrique	
Agents sulfuriques	✗
■ Dioxyde de soufre	
■ Acide sulfurique	
Agents contenant du chlore	✗
■ Nettoyants à base de chlore	
■ Eau de mer	
■ Agents de blanchiment	
Substances ferreuses	✗
■ Eau ferreuse	
Substances déficientes en oxygène	✗
■ Eau à faible teneur en oxygène	
■ L'atmosphère de CO ₂	
Agents neutres	✓
■ Milieu neutre pH 7	
■ Milieu légèrement acide pH 6 – 7	
■ Milieu légèrement alcalin pH 7 – 8	

Produit de nettoyage	Approbation
Milieu acide pH 1 – 5	
■ Acides	
Agents alcalins pH 8 – 14	
■ Alcalins	
Agents abrasifs	
■ Tampon à récurer	
■ Laveuse de pots	
Agents non abrasifs	
■ Éponges non enduites	
■ Chiffons doux	

5.4 Compatibilité des matériaux

Lors du choix du produit de nettoyage, veillez à sa compatibilité avec les matériaux utilisés.

Matériau	Composants
Acier inox	Boîtier, bacs GN, trappe de chargement
Verre	Écran contre la toux
Silicone	Joint

5.5 Nettoyage manuel

3. ➤ Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil après utilisation ou si nécessaire.
4. ➤ Pour assurer un nettoyage humide, utilisez un chiffon doux ou une éponge sans revêtement.
5. ➤ Utilisez des nettoyeurs liquides dégraissants.
6. ➤ Rincez pour que tous les détergents et désinfectants soient complètement éliminés.
7. ➤ Séchez les surfaces intérieures et extérieures après le nettoyage.

Retrait de la trappe de chargement

La trappe de chargement du bac chauffant peut être retirée sans outils afin d'être nettoyée.

! REMARQUE

Dégâts dus à la rouille

Les trappes de chargement des bacs chauffants ne sont pas soudés de manière entièrement étanche.

Laver les trappes de chargement au lave-vaisselle provoque la rouille des trappes de chargement.

- Ne lavez pas les trappes de chargement des bacs chauffants dans un lave-vaisselle.
-

1. ➤ Rabattez la trappe de chargement vers le bas, environ jusqu'à mi-chemin.
2. ➤ Tirez la trappe de chargement vers l'avant pour la sortir de son ancrage.

5.6 Désinfecter

Toutes les surfaces peuvent être désinfectées au moyen de désinfectants en vente dans le commerce.

! REMARQUE

Dommages matériels

Un surdosage de désinfectant peut résulter en des dommages sur le matériel dus à la corrosion.

- Respectez les remarques du fabricant des désinfectants.
-

6 Maintenance et réparation

DANGER

Risque de blessures dues à la tension électrique

La tension électrique peut sérieusement menacer la vie et la santé des personnes et entraîner des blessures.

- Éteignez l'appareil avant de commencer tout travail de nettoyage ou de maintenance.
- Sécurisez l'appareil pour éviter qu'il ne se remette en marche.
- N'utilisez pas de nettoyeur à jet de vapeur ni à haute pression pour nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT

Surface chaude

Les surfaces en acier inoxydable des bacs de réchauffement sont chaudes après utilisation. Risque de brûlures en cas de contact.

- Laissez refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.

6.1 Intervalles de maintenance

Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement des éléments suivants :

Intervalle	Travaux de maintenance	Personnel
Tous les 6 mois	Étanchéité des joints en silicone	Opérateur

6.2 Diagnostic des erreurs

Veillez contacter nos partenaires de service après-vente en cas de dysfonctionnements et de réclamations pendant la période de garantie. Après l'expiration de la période de garantie, faites effectuer les réparations nécessaires par nos partenaires de service ou nos électriciens.

Description d'erreur	Origine	Remède	Personnel
L'appareil ne maintient pas les aliments au chaud	Interrupteur marche-arrêt défectueux	Remplacer l'interrupteur marche-arrêt	Électricien
	Régulateur d'énergie en position initiale	Régler le régulateur d'énergie sur un niveau plus élevé	Personnel de service
	Câble de raccordement défectueux	Faire vérifier et si nécessaire réparer ce composant par un spécialiste agréé.	Électricien
	Radiateur infrarouge défectueux	Remplacer le radiateur infrarouge	Technicien de service

Description d'erreur	Origine	Remède	Personnel
Le pont thermique ne s'allume pas	Câblage défectueux	Faire vérifier et si nécessaire réparer ce composant par un spécialiste agréé.	Électricien
	Radiateur infrarouge défectueux	Remplacer le radiateur infrarouge	Technicien de service

6.3 Réparation et pièces de rechange

Les pièces de rechange et les accessoires sont disponibles auprès du service après-vente. Remplacez les composants défectueux par des pièces de rechange d'origine. Ce n'est qu'ainsi qu'un parfait fonctionnement peut être assuré. Pour les commandes de pièces de rechange et les demandes de service après-vente, veuillez toujours indiquer le numéro de la commande et les données qui figurent sur la plaque signalétique. Ces informations évitent à notre service après-vente de devoir vous contacter et accélèrent le traitement des demandes.

6.4 Remise en service

L'appareil ne doit être utilisé qu'en parfait état technique, conformément à l'usage prévu et dans le respect du manuel d'utilisation. Avant chaque mise en service, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. En cas de dommage, informez immédiatement les personnes responsables. Utilisez uniquement des appareils en parfait état technique.

- Vérifiez les fonctions de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avant de le remettre en service.

7 Élimination



Contribuez à la protection de notre environnement.
Recyclez les matériaux.

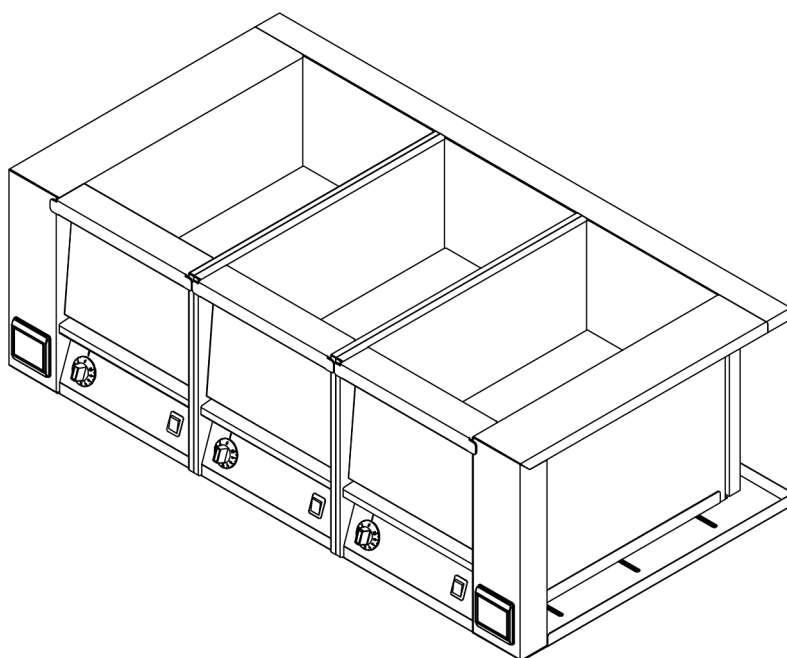
- Faites démonter l'appareil et faites-le éliminer par des entreprises de recyclage. Tous les matériaux sont recyclables.
- Les composants électriques doivent être désinstallés uniquement par des électriciens qualifiés.

Mettez le produit au rebut en suivant les étapes suivantes.

1. ➤ Démontez les composants électriques.
2. ➤ Remettez les composants aux points de collecte contrôlés.

HUPFER

Manuale di istruzioni



Vasca riscaldata Therma Dry

WHB TD

Prima di qualsiasi intervento leggere le istruzioni!

Informazioni sul produttore

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20
48653 Coesfeld
Telefono: + 49 (0) 2541 805-0
E-mail: info@hupfer.de
Internet: www.hupfer.com

Informazioni sul documento

Ultimo aggiornamento: 31.01.2023
Indice: 1, it_IT

Tutti i testi, le illustrazioni e i disegni grafici sono protetti da copyright. La riproduzione, la distribuzione e l'esposizione sono consentite esclusivamente per scopi aziendali. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2023

Indice

1	Informazioni generali.....	5
1.1	Informazioni sul prodotto.....	5
1.2	Gruppo target.....	5
1.3	Simboli.....	6
2	Descrizione del prodotto.....	6
2.1	Funzione.....	6
2.2	Panoramica.....	7
2.3	Varianti di equipaggiamento.....	8
2.4	Dotazioni opzionali.....	8
2.5	Dati tecnici.....	9
2.6	Targhetta identificativa.....	9
3	Informazioni sulla sicurezza.....	10
3.1	Uso previsto.....	10
3.2	Uso improprio.....	10
3.3	Avvertenze di sicurezza.....	11
3.3.1	In generale.....	11
3.3.2	Trasporto.....	11
3.3.3	Lavori sull'impianto elettrico.....	11
4	Utilizzo.....	11
4.1	Comprensione dell'interfaccia utente.....	12
4.2	Comando del carrello armadiato.....	12
4.3	Equipaggiamento della vasca riscaldata.....	13
4.4	Regolazione dell'alimentazione di energia.....	14
4.5	Termine dell'utilizzo.....	14
5	Cura e pulizia.....	14
5.1	Intervalli di pulizia.....	14
5.2	Metodi di pulizia consentiti.....	15
5.3	Detergenti consentiti.....	16
5.4	Compatibilità dei materiali.....	17
5.5	Pulizia manuale.....	17
5.6	Disinfezione.....	18

6	Manutenzione e riparazione.....	19
6.1	Intervalli di manutenzione.....	19
6.2	Diagnosi dei guasti.....	19
6.3	Riparazione e pezzi di ricambio.....	20
6.4	Rimessa in funzione.....	20
7	Smaltimento.....	20

1 Informazioni generali

1.1 Informazioni sul prodotto

Nome prodotto	Vasca riscaldata Therma Dry
Tipologia di prodotto	WHB TD mTR WHB TD mTR fWB
Dimensioni del prodotto	GN-1/1 GN-2/1 GN-3/1 GN-4/1 GN-5/1

1.2 Gruppo target

Le presenti istruzioni per l'uso sono destinate ai seguenti gruppi di persone che svolgono le attività elencate con o sul prodotto:

Elettricista specializzato

- Manutenzione o riparazione dell'installazione elettrica all'interno del prodotto
- Eliminazione dei disturbi elettrici

Gestore

Il gestore o una persona incaricata dal gestore deve eseguire i lavori.

- Controllare le condizioni del carrello armadiato completo
- Determinare i requisiti di manutenzione

Operatori

- Procedure operative standard
- Risoluzione dei problemi come descritto nel capitolo "Risoluzione dei problemi"
- Pulizia

Tecnico addetto alla manutenzione

- Lavori di manutenzione che riguardano l'impianto meccanico o lavori specialistici sull'impianto elettrico o in ambito di tecnologia di raffreddamento o riscaldamento
- Riparazioni semplici
- Personale del cliente appositamente formato o un collaboratore della ditta produttrice

1.3 Simboli

PERICOLO

“Pericolo” indica una situazione di pericolo che causa direttamente la morte o gravi lesioni.

AVVERTIMENTO

“Avvertimento” indica una situazione di pericolo che può causare lesioni gravi.

ATTENZIONE

“Attenzione” indica una situazione potenzialmente pericolosa che può causare lesioni di lieve o moderata entità.

AVVISO

“Avviso” indica una situazione che può causare danni materiali.



Le “Indicazioni” forniscono suggerimenti per l’uso corretto del prodotto.

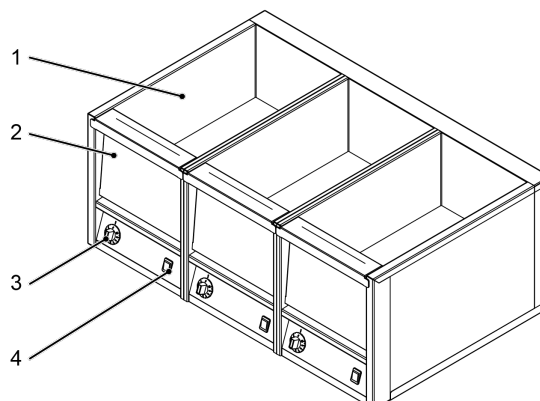
2 Descrizione del prodotto

2.1 Funzione

Le vasche riscaldate sono apparecchi da incasso fissi riscaldati elettricamente. Contengono cibi pronti in contenitori Gastronorm. Le vasche riscaldate servono a mantenere gli alimenti caldi e a predisporli per l’approvvigionamento e la distribuzione nella ristorazione collettiva e nella gastronomia.

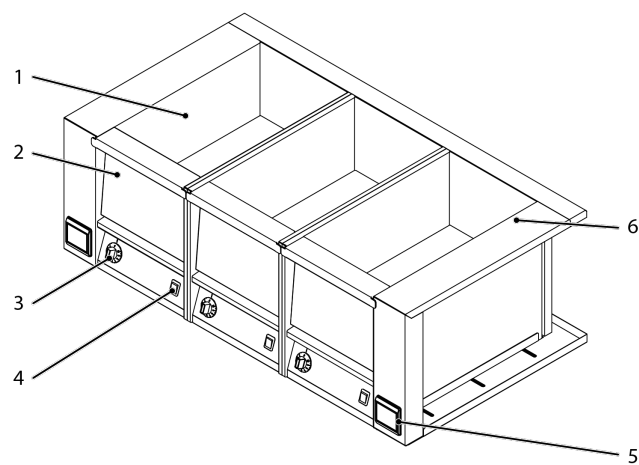
2.2 Panoramica

Apparecchio da incasso



- 1 Vasca riscaldata
- 2 Coperchio di caricamento
- 3 Regolatore di energia
- 4 Interruttore On/Off

Apparecchio da incasso, per ponte riscaldato



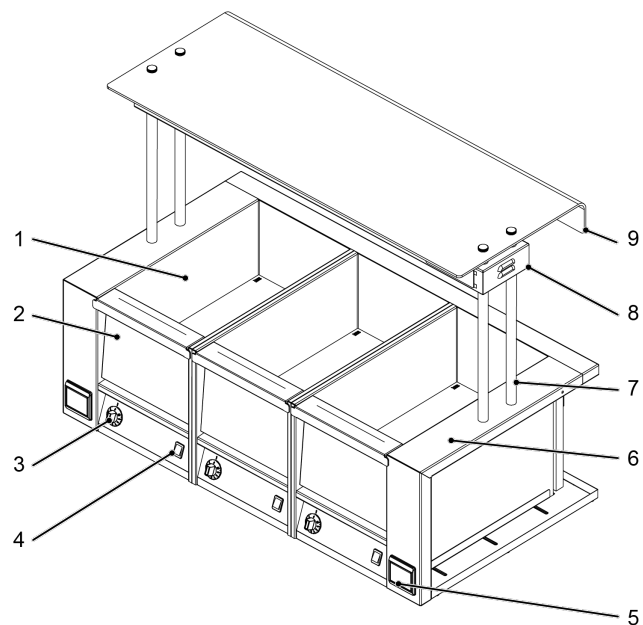
- 1 Vasca riscaldata
- 2 Coperchio di caricamento
- 3 Regolatore di energia
- 4 Interruttore On/Off
- 5 Tappo cieco per l'installazione della presa
- 6 Bordo largo per l'inserimento diretto di un ponte riscaldato Hupfer

2.3 Varianti di equipaggiamento

Contenitori GN	Adatti a contenere, mantenere calde, predisporre e distribuire le varie pietanze
Coperchi di caricamento	Prelevabili Per un inserimento semplificato dei contenitori GN
Comando	Elementi di comando e di controllo montati frontalmente con interruttore On/Off e regolatore di energia

2.4 Dotazioni opzionali

Ponte riscaldato con radiatori a infrarossi, LED (opzionale) e protezione antitosse



- 1 Vasca riscaldata
- 2 Coperchio di caricamento
- 3 Regolatore di energia
- 4 Interruttore On/Off
- 5 Tappo cieco per l'installazione della presa
- 6 Bordo largo per l'inserimento diretto di un ponte riscaldato Hupfer
- 7 Piedi del ponte riscaldato
- 8 Alloggiamento con radiatori a infrarossi integrati e LED (opzionale)
- 9 Protezione antitosse

2.5 Dati tecnici

		WHB TD 1/1	WHB TD 2/1	WHB TD 3/1	WHB TD 4/1	WHB TD 5/1
Numero di vasche		1	2	3	4	5
Dimensioni delle vasche	mm	530 x 325 x 200				
Contenitori utilizzabili	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				
Larghezza ¹	mm	359	691	1.023	1.355	1.687
Larghezza fWB ¹	mm	536	868	1.200	1.532	1.864
Profondità ¹	mm	635	635	635	635	635
Altezza ¹	mm	402	402	402	402	402
Peso ¹	kg	19	37	55	73	92
Peso fWB	kg	22	40	59	77	96
Potenza	kW	0,34	0,68	1,02	1,36	1,70
Connessione elettrica		AC 220-230V N PE 50/60 Hz				
Tipo di protezione		IPX1				

fWB = con bordo largo per l'utilizzo di un ponte riscaldato.

¹ I dati sono valori approssimativi. Sono possibili discrepanze.

2.6 Targhetta identificativa

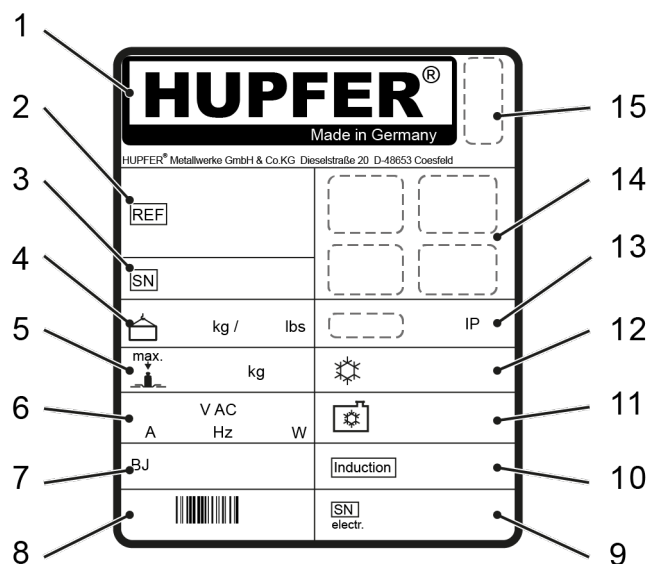


Fig. 1: Targhetta identificativa

- | | |
|--|--------------------|
| 1 Costruttore e indirizzo | 3 Numero ordine |
| 2 Designazione del tipo e numero di articolo | 4 Peso complessivo |

5	Carico totale	11	Liquido refrigerante
6	Connessione elettrica	12	Potenza frigorifera
7	Anno di costruzione	13	Segni di protezione
8	Numero di articolo come codice a barre	14	Marchio di controllo se necessario/marcatura CE
9	Numero di serie elettrico		
10	Frequenza di induzione	15	Smaltimento di apparecchiature obsolete

3 Informazioni sulla sicurezza

3.1 Uso previsto

Le vasche riscaldate servono a mantenere le pietanze calde in contenitori Gastronorm integrati. Per mantenere calde le pietanze in modo affidabile, devono essere riscaldate dall'alto con una lampada riscaldante. Coprire i contenitori Gastronorm con un coperchio aiuta a mantenere i cibi caldi.

Le vasche riscaldate sono previste per essere inserite in banchi o superfici di lavoro. Il servizio avviene in edifici chiusi.

Qualsiasi altro uso o che esuli da quanto specificato è considerato improprio. L'uso previsto comprende anche l'osservanza delle istruzioni d'uso e il rispetto delle condizioni di ispezione e manutenzione.

3.2 Uso improprio

Non è consentito un utilizzo non conforme allo scopo previsto. L'utilizzo della vasca riscaldata per scopi diversi da quelli previsti può causare danni alle cose o lesioni.

In particolare, evitare le seguenti situazioni operative improprie:

- Funzionamento con o senza contenitori Gastronorm vuoti
- Collocamento di oggetti o pietanze sulla piastra in vetroceramica
- Pulizia dei coperchi di caricamento in lavastoviglie
- Pulizia delle superfici in acciaio inox e in vetroceramica con spugne ruvide o latte abrasivo. Anche i detersivi aggressivi (ad es. spray da forno) non sono adatti.
- Sedersi o stare in piedi sulle vasche riscaldate
- Posizionamento di oggetti sulla protezione antitosse di un ponte riscaldato installato
- Posizionamento di oggetti sul coperchio di caricamento

3.3 Avvertenze di sicurezza

3.3.1 In generale

L'apparecchio deve essere messo in funzione solo in condizioni tecnicamente perfette, in condizioni di sicurezza e di consapevolezza dei rischi, conformemente all'uso previsto e nel rispetto delle istruzioni d'uso.

Prima di ogni messa in funzione, l'apparecchio deve essere controllato per verificare l'eventuale presenza di danni e difetti visibili esternamente. In caso di danni, informare immediatamente le autorità competenti e non utilizzare più il carrello armadiato.

Modifiche o trasformazioni sono consentite solo previa consultazione con il costruttore e a seguito di un suo consenso scritto.

3.3.2 Trasporto

Durante le operazioni di caricamento, utilizzare solo dispositivi di sollevamento e attrezzature di sollevamento dei carichi omologati per il peso del carrello da sollevare.

3.3.3 Lavori sull'impianto elettrico

I lavori sugli impianti elettrici possono essere eseguiti solo da elettricisti specializzati.

I lavori devono essere conformi alle regole dell'elettrotecnica.

4 Utilizzo



AVVERTIMENTO

Superficie calda

Quando l'apparecchio è acceso, la temperatura massima consentita di 65 °C per le superfici da contatto può essere superata. In caso di contatto possono verificarsi ustioni.

- Indossare un'adeguata protezione per le mani durante le operazioni di carico e scarico delle vasche riscaldate.
-



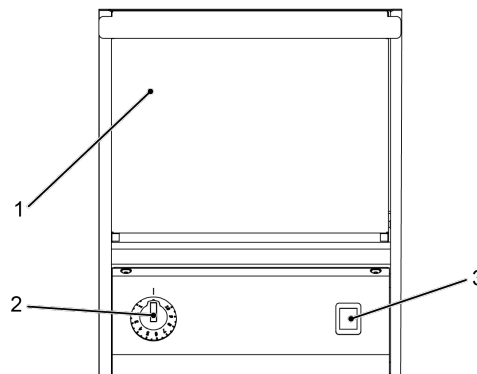
AVVERTIMENTO

Radiatori a infrarossi caldi

Se l'apparecchio è dotato di un ponte riscaldato, i radiatori a infrarossi integrati del ponte riscaldato sono molto caldi. In caso di contatto possono verificarsi ustioni.

- Non toccare i radiatori a infrarossi.
-

4.1 Comprensione dell'interfaccia utente



- 1 Coperchio di caricamento
- 2 Regolatore di energia
- 3 Interruttore On/Off

4.2 Comando del carrello armadiato

Accensione della vasca riscaldata

Non è necessario il preriscaldamento



Le vasche riscaldate Therma Dry non necessitano di preriscaldamento a causa dell'uso di radiatori a infrarossi. L'apparecchio è pronto al funzionamento subito dopo l'accensione.

Intensità del riscaldamento



Le vasche riscaldate hanno un regolatore di energia a regolazione continua. Sul regolatore di energia è possibile impostare l'intensità del riscaldamento.

1. ➤ Aprire il coperchio di caricamento della vasca riscaldata.
2. ➤ Posizionare un contenitore GN pieno nella vasca riscaldata.
3. ➤ Chiudere il coperchio di caricamento della vasca riscaldata.
4. ➤ Accendere la rispettiva vasca riscaldata con l'interruttore On/Off.
5. ➤ Utilizzare il regolatore di energia per regolare l'intensità del riscaldamento.

La vasca riscaldata non richiede alcun tempo di riscaldamento, è immediatamente pronta al funzionamento.

Accensione del ponte riscaldato

Se la vasca riscaldata è dotata di un ponte riscaldato, questo è collegato elettricamente alla vasca riscaldata.

Quando l'interruttore On/Off di una vasca riscaldata è acceso, anche il radiatore a infrarossi sopra di essa si accende automaticamente. Il ponte riscaldato viene attivato indipendentemente dal regolatore di energia. Quando il regolatore di energia è impostato sul livello 0, il ponte riscaldato è acceso e la vasca riscaldata è spenta. Non è possibile regolare la potenza del ponte riscaldato.

4.3 Equipaggiamento della vasca riscaldata

! AVVISO

Danni all'apparecchio

Il coperchio di caricamento dell'apparecchio non è una superficie d'appoggio. Un carico eccessivo può danneggiare l'apparecchio.

Copertura dei contenitori



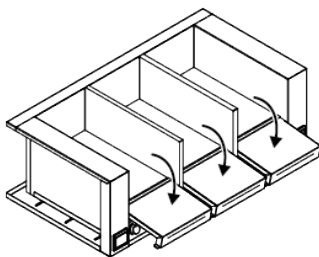
Coprire i contenitori per alimenti inseriti con coperchi adeguati per ridurre la perdita di temperatura delle pietanze.

Accensione del ponte riscaldato



Le vivande perdono calore attraverso la superficie. Accendere il ponte riscaldato sopra la vasca riscaldata per ridurre le perdite di temperatura delle vivande.

1. ➤ Aprire il coperchio di caricamento verso il basso.
2. ➤ Inserire il contenitore delle vivande.
3. ➤ Chiudere il coperchio di caricamento verso l'alto.



4.4 Regolazione dell'alimentazione di energia

Le vasche riscaldate mantengono caldi i contenitori GN mediante raggi infrarossi. L'intensità della radiazione infrarossa viene regolata mediante un regolatore di energia a regolazione continua.



Profondità dei contenitori

Se i contenitori GN profondi vengono riempiti con alimenti densi, il calore viene distribuito più lentamente. Mescolare regolarmente migliora la distribuzione uniforme del calore in tutto il contenitore.

- Mescolare regolarmente i cibi a consistenza densa.

4.5 Termine dell'utilizzo

1. ➤ Spegnere la vasca riscaldata.
2. ➤ Rimuovere tutti i contenitori GN.
3. ➤ Pulire la vasca riscaldata Therma Dry.

5 Cura e pulizia



AVVERTIMENTO

Rischio di ustioni






Sui contenitori GN caldi e sulle superfici calde sussiste il rischio di ustioni.

- Indossare un'adeguata protezione per le mani durante le operazioni di carico e scarico delle vasche riscaldate.

5.1 Intervalli di pulizia

Intervallo	Intervento di manutenzione
Dopo ogni utilizzo e secondo il principio di igiene aziendale	Pulizia dei contenitori GN
	Pulizia del ponte riscaldato e della protezione antitosse
	Pulizia dei coperchi di caricamento

5.2 Metodi di pulizia consentiti

Tipo di pulizia		Definizione della pulizia	Omologazione per Vasca riscaldata Therma Dry
Pulizia manuale	Asciutto	Pulizia con detersivi a secco.	
	A umido	Pulizia con un panno umido e un detersivo liquido sgrassante.	
	Con acqua	Pulizia con spugna bagnata e detersivo liquido sgrassante.	
Tubo flessibile dell'acqua	Pressione ≤ 8 bar	Pulizia con getto a spruzzo e, se necessario, con detersivi sgrassanti:	
		<ul style="list-style-type: none"> ■ non spruzzare nei cuscinetti. 	
Pulizia ad alta pressione/a vapore	Alta pressione ≤ 200 bar	Pulizia delle superfici: <ul style="list-style-type: none"> ■ max 30-90 secondi ■ Non spruzzare nei cuscinetti ■ Utilizzare l'ugello a getto piatto ■ Mantenere una distanza minima di 30 cm 	
	Vapore umido $\leq 135^{\circ}$ C	Pulizia delle superfici: <ul style="list-style-type: none"> ■ max 30-90 secondi ■ Breve tempo di esposizione dei singoli punti ■ Non spruzzare nei cuscinetti 	

5.3 Detergenti consentiti

! AVVISO

Detergenti impropri

Un utilizzo errato delle superfici del materiale installato comporta danni e corrosione.

- Per la pulizia utilizzare solo detergenti approvati.
- Osservare le indicazioni del produttore del detergente.





Detergenti adatti



Il costruttore non può valutare l'idoneità di specifici detergenti o disinfettanti.

- Controllare le indicazioni sui detergenti/disinfettanti per vedere se sono adatti ai materiali del carrello armadiato.
- In caso di dubbio, chiedere al produttore del detergente se questo è adatto ai materiali del carrello armadiato.

Detergenti	Approvazione
Detergenti sgrassanti	✓
■ Detergenti liquidi neutri	
Sostanze saline	✗
■ Sale comune	
■ Acido cloridrico	
Agenti solforici	✗
■ Anidride solforosa	
■ Acido solforico	
Agenti clorurati	✗
■ Detergenti al cloro	
■ Acqua di mare	
■ Agenti sbiancanti	
Sostanze ferrose	✗
■ Acqua ferrosa	
Sostanze carenti di ossigeno	✗
■ Acqua a basso contenuto di ossigeno	
■ Atmosfera di CO ₂	
Agenti neutri	✓
■ Agenti neutri pH 7	
■ Agenti leggermente acidi pH 6 – 7	
■ Agenti leggermente alcalini pH 7 – 8	

Detergenti	Approvazione
Agenti acidi pH 1 – 5	
■ Acidi	
Agenti alcalini pH 8 – 14	
■ Alcali	
Agenti abrasivi	
■ Spugnetta con fibra abrasiva	
■ Spugna abrasiva	
Agenti non abrasivi	
■ Spugne non rivestite	
■ Panni morbidi	

5.4 Compatibilità dei materiali

Nella scelta del detergente, accertarsi che sia compatibile con i materiali utilizzati.

Materiale	Componenti
Acciaio inox	Alloggiamento, contenitori GN, coperchio di caricamento
Vetro	Protezione antitosse
Silicone	Guarnizioni

5.5 Pulizia manuale

3. ➤ Pulire e disinfettare le superfici esterne del carrello armadiato dopo l'uso o secondo necessità.
4. ➤ Per la pulizia a umido utilizzare un panno morbido o una spugna non rivestita.
5. ➤ Utilizzare detergenti liquidi sgrassanti.
6. ➤ Eseguire il lavaggio in modo che tutti i detergenti e i disinfettanti siano completamente rimossi.
7. ➤ Asciugare le superfici interne ed esterne dopo la pulizia.

Rimozione del coperchio di caricamento

Il coperchio di caricamento della vasca riscaldata può essere rimosso senza attrezzi per la pulizia.

! AVVISO

Danni da ruggine

I coperchi di caricamento delle vasche riscaldate non sono completamente saldati a tenuta.

La pulizia dei coperchi di caricamento in lavastoviglie provoca danni da ruggine.

- Non pulire i coperchi di caricamento delle vasche riscaldate in lavastoviglie.
-

1. ➤ Abbassare il coperchio di caricamento fino a metà.
2. ➤ Estrarre il coperchio di caricamento in avanti dal suo ancoraggio.

5.6 Disinfezione

Tutte le superfici possono essere disinfettate con disinfettanti per uso esterno disponibili in commercio.

! AVVISO

Danni al materiale

In caso di dosaggio eccessivo del disinfettante si possono verificare danni da corrosione sul materiale.

- Osservare le indicazioni del produttore del disinfettante.
-

6 Manutenzione e riparazione

PERICOLO

Pericolo di lesioni a causa di tensione elettrica

La tensione elettrica può rappresentare una notevole minaccia per la vita e l'incolumità delle persone e causare lesioni.

- Disattivare l'apparecchio prima di iniziare tutti i lavori di pulizia e manutenzione.
- Assicurare l'apparecchio contro la riaccensione.
- Non lavare l'apparecchio con idropulitrici a getti di vapore o ad alta pressione.

AVVERTIMENTO

Superficie calda

Le superfici in acciaio inox delle vasche riscaldate sono calde dopo il funzionamento. In caso di contatto possono verificarsi ustioni.

- Lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio prima di pulirlo.

6.1 Intervalli di manutenzione

Controllare regolarmente il corretto funzionamento dei seguenti componenti:

Intervallo	Intervento di manutenzione	Personale
Ogni sei mesi	Tenuta dei giunti in silicone	Gestore

6.2 Diagnosi dei guasti

In caso di malfunzionamenti e reclami entro i termini di garanzia, si prega di contattare i nostri partner di assistenza. Dopo la scadenza del periodo di garanzia, è possibile far eseguire i necessari lavori di riparazione dai nostri partner di assistenza o dai nostri elettricisti specializzati.

Descrizione inconveniente	Causa	Rimedio	Personale
L'apparecchio non mantiene i cibi caldi	Interruttore On/Off guasto	Sostituire l'interruttore On/Off	Elettricista specializzato
	Regolatore di energia in posizione di partenza	Impostare il regolatore di energia su un livello più alto	Operatori
	Cavo di collegamento difettoso	Farlo controllare e, se necessario, farlo riparare da personale specializzato autorizzato.	Elettricista specializzato

Descrizione inconveniente	Causa	Rimedio	Personale
L'apparecchio non mantiene i cibi caldi	Radiatore a infrarossi difettoso	Sostituire il radiatore a infrarossi	Tecnico addetto alla manutenzione
Il ponte riscaldato non è acceso	Cablaggio difettoso	Farlo controllare e, se necessario, farlo riparare da personale specializzato autorizzato.	Elettricista specializzato
	Radiatore a infrarossi difettoso	Sostituire il radiatore a infrarossi	Tecnico addetto alla manutenzione

6.3 Riparazione e pezzi di ricambio

I pezzi di ricambio e gli accessori sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti. Sostituire i componenti difettosi con i pezzi di ricambio originali. Solo in questo modo è possibile garantire un funzionamento sicuro. Al momento dell'ordine dei pezzi di ricambio o in caso di assistenza clienti, indicare sempre il numero d'ordine e i dati sulla targhetta identificativa. Queste informazioni evitano domande aggiuntive e velocizzano l'elaborazione.

6.4 Rimessa in funzione

Mettere in funzione l'apparecchio solo in condizioni tecnicamente perfette, conformemente all'uso previsto e nel rispetto delle istruzioni d'uso. Controllare sempre che l'apparecchio non presenti danni visibili prima di metterlo in funzione. In caso di danni, informare immediatamente le autorità competenti. Mettere in funzione solo carrelli armadiati tecnicamente integri.

- Controllare le funzioni dell'apparecchio.
- Pulire accuratamente l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

7 Smaltimento



Aiutateci a proteggere il nostro ambiente. Avviare i materiali al riciclaggio.

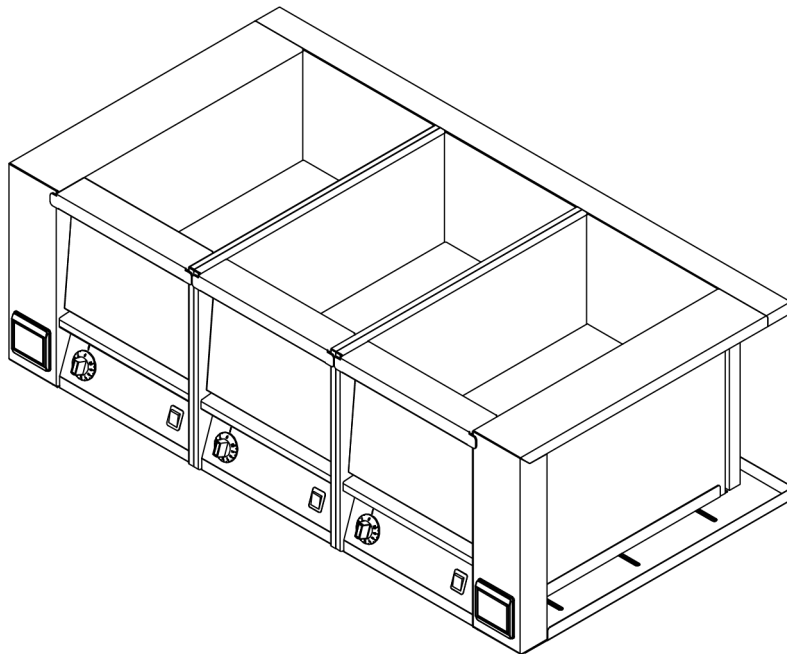
- Far smontare e smaltire il carrello armadiato dalle aziende di riciclaggio. Tutti i materiali sono riutilizzabili.
- I componenti elettrici possono essere disinstallati solo da elettricisti qualificati.

Smaltire il prodotto mettendo in atto i seguenti passaggi.

1. ➤ Smontare i componenti elettrici.
2. ➤ Consegnare i componenti in centri di smaltimento controllati.

HUPFER

Gebruikershandleiding



Warmhoudbak Therma Dry

WHB TD

Voor het begin van alle werkzaamheden de handleiding lezen!

Gegevens van de fabrikant

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20
48653 Coesfeld
Telefoon: + 49 (0) 2541 805-0
E-mail: info@hupfer.de
Internet: www.hupfer.com

Documentinformatie

Laatste actualisatie: 31.01.2023
Index: 1, nl_NL

Alle teksten, afbeeldingen en grafische ontwerpen zijn auteursrechtelijk beschermd. Reproductie, verspreiding en tentoonstelling worden alleen voor bedrijfsinterne doeleinden vrijgegeven. © Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG, Coesfeld 2023

Inhoudsopgave

1	Algemene informatie.....	5
	1.1 Productinformatie.....	5
	1.2 Doelgroep.....	5
	1.3 Symbolen.....	6
2	Productbeschrijving.....	6
	2.1 Functie.....	6
	2.2 Overzicht.....	7
	2.3 Uitrustingsopties.....	8
	2.4 Uitrustingsopties.....	8
	2.5 Technische gegevens.....	9
	2.6 Typeplaatje.....	9
3	Veiligheidsinformatie.....	10
	3.1 Beoogd gebruik.....	10
	3.2 Verkeerd gebruik.....	10
	3.3 Veiligheidsinstructies.....	11
	3.3.1 Algemeen.....	11
	3.3.2 Transport.....	11
	3.3.3 Werken aan het elektrisch systeem.....	11
4	Bediening.....	11
	4.1 Bedieningsinterface leren kennen.....	12
	4.2 Transportwagen bedienen.....	12
	4.3 Warmhoudbak vullen.....	13
	4.4 Energietoevoer instellen.....	14
	4.5 Bediening beëindigen.....	14
5	Verzorging en reiniging.....	14
	5.1 Reinigingsintervallen.....	14
	5.2 Toegestane reinigingsmethoden.....	15
	5.3 Toegestane reinigingsmiddelen.....	16
	5.4 Materiaalcompatibiliteit.....	17
	5.5 Handmatig reinigen.....	17
	5.6 Ontsmetten.....	18

6	Onderhoud en reparatie.....	19
6.1	Onderhoudsintervallen.....	19
6.2	Foutendiagnose.....	19
6.3	Reparatie en reserveonderdelen.....	20
6.4	Weer in gebruik nemen.....	20
7	Afvalverwerking.....	20

1 Algemene informatie

1.1 Productinformatie

productnaam	Warmhoudbak Therma Dry
Producttype	WHB TD mTR WHB TD mTR fWB
Productafmetingen	GN-1/1 GN-2/1 GN-3/1 GN-4/1 GN-5/1

1.2 Doelgroep

Deze gebruikershandleiding is gericht aan de volgende personen-groepen die de genoemde activiteiten met of aan het product uitvoeren:

Bedieningspersoneel

- gebruikelijke bedienstappen
- verhelpen van storingen zoals in hoofdstuk "Storingen verhelpen" beschreven is
- reiniging

Elektriciens

- elektrische installatie in het product onderhouden of repareren
- elektrische storingen verhelpen

Onderhoudsmonteur

- Onderhoudswerkzaamheden die betrekking hebben op het mechanische systeem of vakkundige werkzaamheden aan het elektrisch systeem, het koel- of verwarmingssysteem
- eenvoudige reparaties
- overeenkomstig opgeleide medewerkers van de klant of een medewerker van de fabrikant

Operator

De operator of een bevoegd persoon moet de werkzaamheden uitvoeren.

- Toestand van de hele transportwagen controleren
- De behoefte aan onderhoud vaststellen

1.3 Symbolen

GEVAAR

“Gevaar” geeft een gevaarlijke situatie aan die direct tot ernstig of dodelijk letsel leidt.

WAARSCHUWING

“Waarschuwing” geeft een gevaarlijke situatie aan die tot ernstig letsel kan leiden.

VOORZICHTIG

“Voorzichtig” geeft een gevaarlijke situatie aan die tot licht tot gemiddeld letsel kan leiden.

AANWIJZING

“Aanwijzing” geeft een gevaarlijke situatie aan die tot materiële schade kan leiden.



“Opmerkingen” geven tips voor het juiste gebruik van het product.

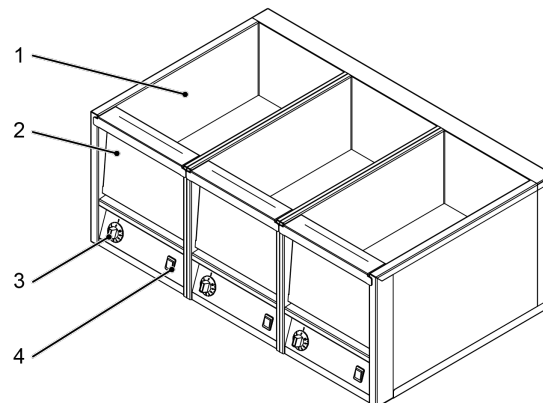
2 Productbeschrijving

2.1 Functie

Warmhoudbakken zijn elektrisch verwarmde, stationaire inbouwapparaten. Deze nemen klaar bereide gerechten in GN-bakken op. Warmhoudbakken zijn bedoeld voor het warmhouden, voor het klaarzetten en de uitgifte van gerechten in de maatschappelijke catering en horeca.

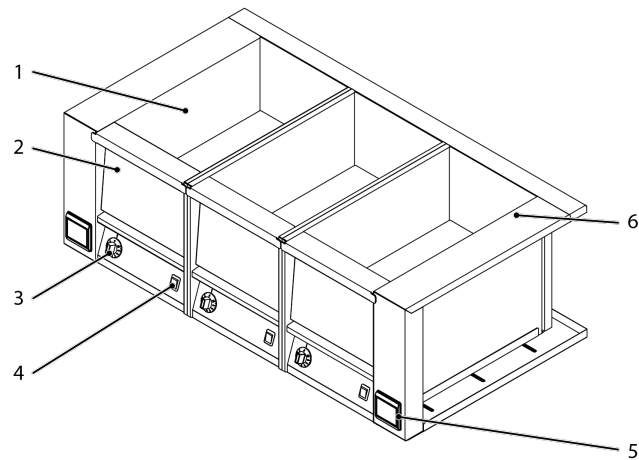
2.2 Overzicht

Inbouwapparaat



- 1 Warmhoudbak
- 2 Vulklep
- 3 Energieregelaar
- 4 Aan-/uitschakelaar

Inbouwapparaat, voor thermische brug



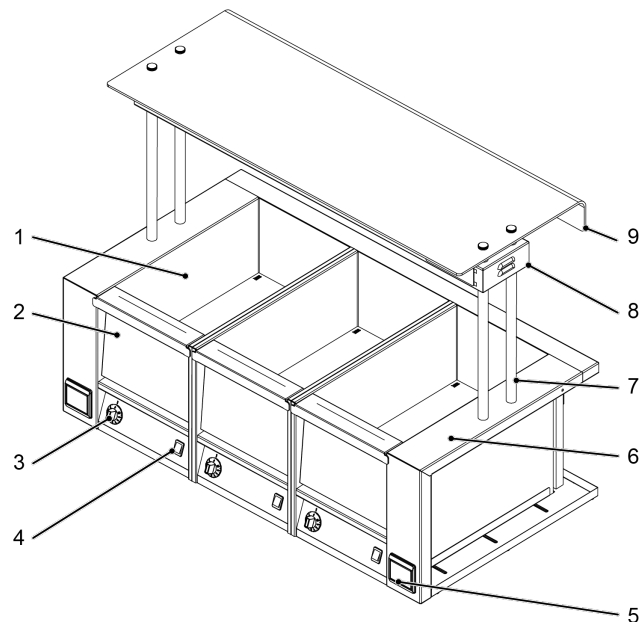
- 1 Warmhoudbak
- 2 Vulklep
- 3 Energieregelaar
- 4 Aan-/uitschakelaar
- 5 Blinde kap voor inbouw contactdoos
- 6 Brede rand voor directe opname van een thermische brug van Hupfer

2.3 Uitrustingsopties

GN-bakken	Voor het opnemen, warm houden, ter beschikking stellen en uitgeven van voedingscomponenten
Vulkleppen	Afneembaar Voor het vereenvoudigd inschuiven van de GN-bakken
Besturing	Aan de voorkant ingebouwde bedienings- en bedieningselementen met aan-/uitschakelaar en energieregelaar

2.4 Uitrustingsopties

Thermische brug met infraroodstralers, led (optioneel) en hoestruiet voor bescherming tegen hoesten



- 1 Warmhoudbak
- 2 Vulklep
- 3 Energieregelaar
- 4 Aan-/uitschakelaar
- 5 Blinde kap voor inbouw contactdoos
- 6 Brede rand voor directe opname van een thermische brug van Hupfer
- 7 Staander van de thermische brug
- 8 Corpus met ingebouwde infraroodstralers en led (optioneel)
- 9 Hoestruiet

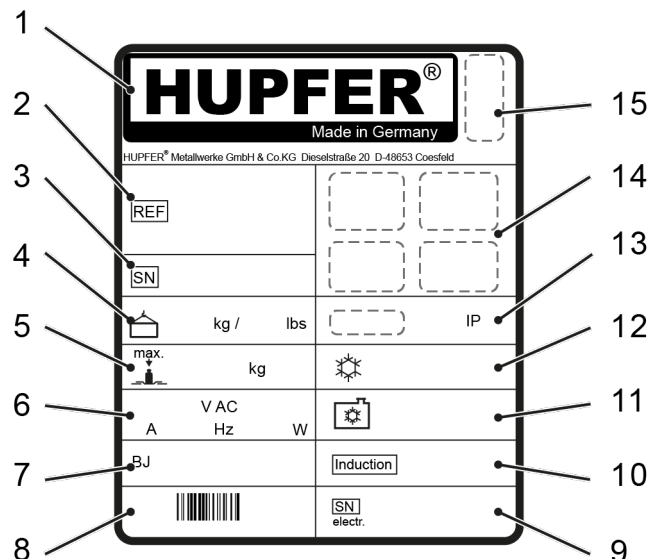
2.5 Technische gegevens

		WHB TD 1/1	WHB TD 2/1	WHB TD 3/1	WHB TD 4/1	WHB TD 5/1
Aantal bakken		1	2	3	4	5
Bakgrootte	mm	530 x 325 x 200				
Te gebruiken bakken	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				
Breedte ¹	mm	359	691	1023	1355	1687
Breedte fWB ¹	mm	536	868	1200	1532	1864
Diepte ¹	mm	635	635	635	635	635
Hoogte ¹	mm	402	402	402	402	402
Gewicht ¹	kg	19	37	55	73	92
Gewicht fWB	kg	22	40	59	77	96
Vermogen	kW	0,34	0,68	1,02	1,36	1,70
Elektrische aansluiting		AC 220-230V N PE 50/60 Hz				
Beschermingsgraad		IPX1				

fWB = met brede rand, voor het gebruik van een thermische brug

¹De gegevens zijn waarden bij benadering. Afwijkingen zijn mogelijk.

2.6 Typeplaatje



Afb. 1: Typeplaatje

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1 Fabrikant en adres | 4 Totaalgewicht |
| 2 Typeaanduiding en artikelnummer | 5 Totaal draagvermogen |
| 3 Ordernummer | 6 Elektrische aansluiting |

7	Bouwjaar	12	Koelvermogen
8	Artikelnummer als streepjescode	13	Beschermingsteken
9	Elektrisch serienummer	14	evt. goedkeuringsmerk/CE-merkteken
10	Frequentie inductie	15	Afgedankte apparaten afvalverwerking
11	Koelmiddel		

3 Veiligheidsinformatie

3.1 Beoogd gebruik

Warmhoudbakken zijn bedoeld voor het warmhouden van gerechten in ingezette GN-bakken. Voor het betrouwbaar warm houden van gerechten is het vereist dat deze van boven door een warmtelamp verwarmd worden. De afdekking van de GN-bakken met een deksel ondersteunt het warmhouden.

Warmhoudbakken zijn bedoeld voor de inbouw in toonbanken of werkbladen. Ze worden gebruikt in gesloten gebouwen.

Andersoortig of hiervan afwijkend gebruik geldt als verkeerd gebruik. Bij het beoogde gebruik hoort ook het naleven van de gebruiksaanwijzing en het naleven van de inspectie- en onderhoudsvoorschriften.

3.2 Verkeerd gebruik

Alle niet beoogde gebruiksdoelen gelden als verkeerd gebruik. Verkeerd gebruik van de warmhoudbak kan tot materiële schade of letsel leiden.

Voorkom in het bijzonder de volgende verkeerde gebruikssituaties:

- Bediening zonder of met lege GN-bakken.
- Het plaatsen van voorwerpen of gerechten op de glazen keramische plaat.
- Reiniging van de vulkleppen in een vaatwasser
- Reinigen van de roestvrijstalen en glazen keramische oppervlakken met krassende sponzen of schuurmiddel. Ook agressieve reinigingsmiddelen (bijv. ovenspray) zijn niet geschikt.
- Zetten of plaatsen op de warmhoudbak.
- Neerzetten van voorwerpen op de hoestruit voor bescherming tegen hoesten van een opgebouwde thermische brug
- Neerzetten van voorwerpen op de vulklep

3.3 Veiligheidsinstructies

3.3.1 Algemeen

Het apparaat mag alleen in een onberispelijke toestand, veiligheids- en gevarenbewust, volgens de voorschriften en onder naleving van de gebruiksaanwijzing gebruikt worden.

Voor elke inbedrijfstelling moet het apparaat op uiterlijk zichtbare beschadigingen en gebreken gecontroleerd worden. Informeer bij optredende beschadigingen onmiddellijk de bevoegde personen en schakel de transportwagen uit.

Veranderingen of ombouw zijn alleen in overleg met de fabrikant en diens schriftelijke toestemming toegestaan.

3.3.2 Transport

Gebruik bij verlaadwerkzaamheden alleen hijswerktuigen en lastophangmiddelen, die voor het gewicht van de te hijsen apparatuur zijn goedgekeurd.

3.3.3 Werken aan het elektrisch systeem

Werkzaamheden aan de elektrische systemen mogen alleen door elektriciens uitgevoerd worden.

De werkzaamheden moeten conform de elektrotechnische voorschriften uitgevoerd worden.

4 Bediening



WAARSCHUWING

Heet oppervlak

Bij een ingeschakeld apparaat kan de toegestane maximale temperatuur van 65 °C voor aanraakbare oppervlakken overschreden worden. Bij aanraking kan dit tot verbrandingen leiden.

- Draag een geschikte handbescherming bij het vullen en legen van de warmhoudbakken.
-



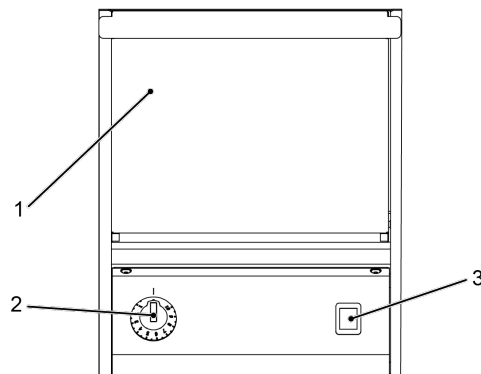
WAARSCHUWING

Hete infraroodspot

Als het apparaat van een thermische brug is voorzien, dan zijn de ingebouwde infraroodspots erg heet. Bij aanraking kan dit tot verbrandingen leiden.

- Raak de infraroodspots niet aan.
-

4.1 Bedieningsinterface leren kennen



- 1 Vulklep
- 2 Energieregelaar
- 3 Aan-/uitschakelaar

4.2 Transportwagen bedienen

Warmhoudbak inschakelen

Geen voorverwarmen noodzakelijk



Warmhoudbakken Therma Dry hoeven door het gebruik van infraroodspots niet voorverwarmd te worden. Het apparaat is na het inschakelen direct bedrijfsklaar.

Intensiteit van de verwarming



Warmhoudbakken beschikken over een traploze energieregelaar. De intensiteit van de verwarming kan worden ingesteld op de energieregelaar.

1. ➤ Open de vulklep van de warmhoudbak.
2. ➤ Plaats een gevulde GN-bak in de warmhoudbak.
3. ➤ Sluit de vulklep van de warmhoudbak.
4. ➤ Schakel de betreffende warmhoudbak met de aan-/uitschakelaar in.
5. ➤ Regel via de energieregelaar de intensiteit van de verwarming.

De warmhoudbak heeft geen opwarmtijd nodig, hij is meteen bedrijfsklaar.

Thermische brug inschakelen

Als de warmhoudbak van een thermische brug is voorzien, is deze via een kabel elektrisch met de warmhoudbak verbonden.

Wanneer de aan-/uitschakelaar van een warmhoudbak wordt ingeschakeld, wordt ook de infraroodschakelaar erboven automatisch mee ingeschakeld. De thermische brug wordt onafhankelijk van de energieregelaar ingeschakeld. Wanneer de energieregelaar op niveau 0 staat, is de thermische brug ingeschakeld en de warmhoudbak uitgeschakeld. De prestaties van de thermische brug kunnen niet worden geregeld.

4.3 Warmhoudbak vullen

! AANWIJZING

Schade aan het apparaat

De vulklep van het apparaat is geen werkblad. Bij een te sterke belasting kan het apparaat beschadigd raken.

Bak afdekken



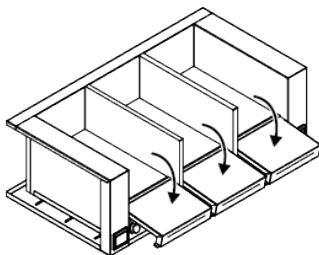
Dek de ingeschoven maaltijdbak met passende deksels af om temperatuurverliezen van de maaltijden te verminderen.

Thermische brug inschakelen



Maaltijden verliezen via het oppervlak warmte. Schakel de thermische brug boven de warmhoudbak in om temperatuurverliezen van de maaltijden te verminderen.

1. ➤ Open de vulklep naar beneden.
2. ➤ Schuif de maaltijdbak erin.
3. ➤ Sluit de vulklep naar boven.



4.4 Energietoevoer instellen

Warmhoudbakken houden GN-bakken warm met behulp van infraroodstralers. De intensiteit van de infraroodstraling wordt via een traploze energieregelaar geregeld.



Diepe bakken

Als diepe GN-bakken met dikvloeibare maaltijden gevuld zijn, dan verdeelt de warmte zich langzamer. Regelmatig omroeren verbetert een gelijkmatige warmteverdeling in de hele bak.

- Roer dikvloeibare maaltijden regelmatig om.

4.5 Bediening beëindigen

1. ➤ Schakel de warmhoudbak uit.
2. ➤ Verwijder alle GN-bakken.
3. ➤ Maak de Therma Dry schoon.

5 Verzorging en reiniging



WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden







Aan hete GN-bakken en hete oppervlakken bestaat verbrandingsgevaar.

- Draag een geschikte handbescherming bij het vullen en legen van de warmhoudbakken.

5.1 Reinigingsintervallen

Interval	Onderhoudstaak
Na elk gebruik en volgens het interne hygiëneconcept	Reiniging van de GN-bakken
	Reiniging van de thermische brug en de hoestruit voor bescherming tegen hoesten
	Reiniging van de vulkleppen

5.2 Toegestane reinigingsmethoden

Type reiniging	Definitie van de reiniging	Goedkeuring voor Warmhoudbak Therma Dry
Handmatige reiniging	Droog	Reiniging met droge chemische reinigingsmiddelen. 
	Vochtig	Reiniging met vochtige doek en vetoplossend, vloeibaar schoonmaakmiddel 
	Nat	Reiniging met natte spons en vetoplossend, vloeibaar schoonmaakmiddel 
Waterslang	Druk ≤ 8 bar	Reiniging met sproeistraal en, indien nodig, met vetoplossende reinigingsmiddelen: <ul style="list-style-type: none"> ■ niet in de lagers spuiten. 
Hogedruk-/stoomreiniging	Hoge druk ≤ 200 bar	Reinigen van de oppervlakken: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 seconden ■ Niet in de lagers spuiten ■ Vlakstraalsproeier gebruiken ■ Minimum afstand van 30 cm aanhouden 
	Natte stoom ≤ 135° C	Reinigen van de oppervlakken: <ul style="list-style-type: none"> ■ max. 30-90 seconden ■ Korte blootstellingstijd van afzonderlijke plaatsen ■ Niet in de lagers spuiten 

5.3 Toegestane reinigingsmiddelen

! AANWIJZING

Onjuiste reinigingsmiddelen

Onjuiste omgang met de geïnstalleerde materiaaloppervlakken leidt tot beschadiging en corrosie.

- Gebruik voor het schoonmaken alleen goedgekeurde schoonmaakmiddelen.
- Neem de instructies van de reinigingsmiddelfabrikant in acht.





Geschikte reinigingsmiddelen



De fabrikant kan de geschiktheid van specifieke reinigings- of ontsmettingsmiddelen niet beoordelen.

- Lees de informatie op de reinigings- /ontsmettingsmiddelen om vast te stellen of de middelen voor de materialen van de transportwagen geschikt zijn.
- Vraag in geval van twijfel de fabrikant van het reinigingsmiddel of de middelen voor de materialen van de transportwagen geschikt zijn.

Reinigingsmiddelen	Goedkeuring
vetoplossende middelen	✓
■ neutrale vloeibare reiniger	
zouthoudende middelen	✗
■ keukenzout	
■ zoutzuur	
zwavelhoudende stoffen	✗
■ zwaveldioxide	
■ zwavelzuur	
chloorhoudende middelen	✗
■ chloorreinigers	
■ zeewater	
■ bleekmiddelen	
ijzerhoudende stoffen	✗
■ ijzerhoudend water	
zuurstofarme middelen	✗
■ zuurstofarm water	
■ CO ₂ -atmosfeer	
neutrale middelen	✓
■ neutrale middelen pH 7	
■ licht zure middelen pH 6 – 7	
■ licht alkalische middelen pH 7 – 8	

Reinigingsmiddelen	Goedkeuring
zure middelen pH 1 – 5	
■ zuren	
alkalische middelen pH 8 – 14	
■ logen	
schurende middelen	
■ schuurspons	
■ pottenreiniger	
niet-abrasieve middelen	
■ niet-beklede sponzen	
■ zachte doeken	

5.4 Materiaalcompatibiliteit

Let bij de keuze van het reinigingsmiddel op de compatibiliteit met de gemonteerde materialen.

Materiaal	Bouwelementen
Roestvrij staal	Corpus, GN-bak, vulklep
Glas	Hoestruit
Silicone	Dichtingen

5.5 Handmatig reinigen

3. ➤ Reinig de buitenste oppervlakken van het apparaat na het gebruik of indien nodig.
4. ➤ Gebruik voor vochtige reiniging een zachte doek of een spons zonder schuurlaag.
5. ➤ Gebruik vetoplossend, vloeibaar reinigingsmiddel.
6. ➤ Spoel na zodat alle reinigings- en ontsmettingsmiddelen volledig worden verwijderd.
7. ➤ Droog de oppervlakken van binnen en buiten na de reiniging.

Vulklep verwijderen

De vulklep van de warmhoudbak kan voor de reiniging zonder gereedschap verwijderd worden.

! AANWIJZING

Roestschade

De vulkleppen van de warmhoudbakken zijn niet volledig dichtgelast.

Reiniging van de vulkleppen in een vaatwasmachine leidt tot roestschade in de vulkleppen.

- Maak de vulkleppen van de warmhoudbakken niet schoon in een vaatwasmachine.
-

1. Klap de vulklep voor ongeveer de helft naar beneden.

2. Trek de vulklep naar voren uit de verankering.

5.6 Ontsmetten

Alle oppervlakken kunnen met gangbare ontsmettingsmiddelen voor oppervlakken worden gedesinfecteerd.

! AANWIJZING

Materiële schade

Als de dosis van het ontsmettingsmiddel te hoog is, kan er corrosieschade aan het materiaal ontstaan.

- Neem de opmerkingen van de fabrikant van het ontsmettingsmiddel in acht.
-

6 Onderhoud en reparatie

GEVAAR

Letselgevaar door elektrische spanning

Elektrische spanning kan het leven en de gezondheid van personen aanzienlijk bedreigen en letsel veroorzaken.

- Schakel het apparaat uit voordat u met alle schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden begint.
- Beveilig het apparaat tegen opnieuw inschakelen.
- Maak het apparaat niet schoon met stoom- of hogedrukreinigers.

WAARSCHUWING

Heet oppervlak

De roestvrijstalen oppervlakken van de warmhoudbakken zijn na het gebruik heet. Bij aanraking kan dit tot verbrandingen leiden.

- Laat het apparaat voor de reiniging voldoende afkoelen.

6.1 Onderhoudsintervallen

Controleer de volgende componenten regelmatig op hun werking.

Interval	Onderhoudstaak	Personeel
halfjaarlijks	Dichtheid van de siliconenvoegen	Operator

6.2 Foutendiagnose

Neem bij bedrijfsstoringen en klachten binnen de garantietermijn contact op met onze servicepartners. Na afloop van de garantietermijn kunt u noodzakelijke reparatiewerkzaamheden door onze servicepartners of elektriciens laten uitvoeren.

Foutbeschrijving	Oorzaak	Verhelpen	Personeel
Het apparaat houdt niet warm	Aan-/uitschakelaar defect	Aan-/uitschakelaar vervangen	Elektriciens
	Energieregelaar in uitgangspositie	Energieregelaar hoger instellen	Bedieningspersoneel
	Aansluitkabel defect	Door geautoriseerd vakpersoneel laten controleren en eventueel laten repareren.	Elektriciens
	Infraroodspot defect	Infraroodspot vervangen	Onderhoudsmoniteur

Foutbeschrijving	Oorzaak	Verhelpen	Personeel
Thermische brug geeft geen licht	Bedrading defect	Door geautoriseerd vakpersoneel laten controleren en eventueel laten repareren.	Elektricien
	Infraroodspot defect	Infraroodspot vervangen	Onderhoudsmoniteur

6.3 Reparatie en reserveonderdelen

Reserveonderdelen en toebehoren zijn via de klantenservice leverbaar. Vervang defecte onderdelen alleen door originele reserveonderdelen. Alleen zo kan een veilige bediening gewaarborgd worden. Vermeld bij uw bestelling van reserveonderdelen of bij de klantenservice altijd het ordernummer en de gegevens op het typeplaatje. Deze gegevens voorkomen vragen en zorgen voor een snellere verwerking.

6.4 Weer in gebruik nemen

Het apparaat mag alleen in een technisch onberispelijke toestand, volgens de voorschriften en onder naleving van de gebruiksaanwijzing in gebruik genomen worden. Controleer de transportwagen voor elke inbedrijfstelling op zichtbare beschadigingen. Informeer bij beschadigingen onmiddellijk de bevoegde personen. Neem alleen technisch onberispelijke transportwagens in gebruik.

- Controleer alle functies van het apparaat.
- Maak het apparaat grondig schoon voordat u het weer in gebruik neemt.

7 Afvalverwerking



Help ons om ons milieu te beschermen. Laat materialen recyclen.

- Laat het apparaat door recyclingbedrijven demonteren en afvoeren. Alle materialen zijn recyclebaar.
- Elektrische onderdelen mogen alleen door gekwalificeerde elektriciens worden gedemonteerd.

Verwijder het product volgens de onderstaande stappen.

1. ➤ Demonteer de elektrische onderdelen.
2. ➤ Lever de componenten in bij gecontroleerde afvoerpunten.