

HUPFER

Betriebsanleitung



Warmhaltebecken ThermaDry

WHD TD

Betriebsanleitung vor Gebrauch sorgfältig lesen und für späteres Nachschlagen aufbewahren.

1 Inhaltsverzeichnis

1	Inhaltsverzeichnis	2
2	Allgemeine Informationen	4
2.1	Herstellerinformationen	4
2.2	Dokumentinformationen	4
2.3	Produktinformationen	4
2.4	Zielgruppen	5
2.5	Symbole	5
3	Produktbeschreibung	6
3.1	Funktion	6
3.2	Ausstattungsmerkmale	6
3.2.1	Einbaugerät	6
3.2.2	Einbaugerät, für Wärmebrücke	7
3.3	Ausstattungsoptionen	8
3.4	Technische Daten	9
3.5	Typenschild	10
4	Sicherheitsinformationen	10
4.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	10
4.2	Bestimmungswidrige Verwendung	11
4.3	Sicherheitshinweise	11
4.3.1	Arbeiten an der Elektrik	11
5	Transport	12
6	Bedienung	12
6.1	Bedienelemente	12
6.2	Warmhaltebecken einschalten	13
6.2.1	Wärmebrücke einschalten	13
6.3	Warmhaltebecken bestücken	14
6.4	Energiezufuhr einstellen	14
6.5	Maßnahmen zum Betriebsende	15
7	Pflege	15

8	Reinigung	15
8.1	Allgemein	15
8.2	Manuell reinigen	16
8.3	Beschickungsklappe entnehmen	17
9	Wartung und Reparatur	17
9.1	Wartung	17
9.2	Fehlerdiagnose	18
9.3	Reparatur und Ersatzteile	18
9.4	Wiederinbetriebnahme	18
10	Entsorgung	19

2 Allgemeine Informationen

2.1 Herstellerinformationen

Hersteller	HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG
Adresse	Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld
Kontakt	+ 49 (0) 2541 805-0 info@hupfer.de www.hupfer.de

2.2 Dokumentinformationen

Titel	Betriebsanleitung Warmhaltebecken ThermoDry
Index	B 1.0
Letzte Aktualisierung	08.01.2021

2.3 Produktinformationen

Produktname	Warmhaltebecken ThermoDry
Produkttypen	<ul style="list-style-type: none">▪ Standard▪ fWB - mit breitem Rand für den Einsatz einer Wärmebrücke
Produktgrößen	<ul style="list-style-type: none">▪ 1/1 GN▪ 2/1 GN▪ 3/1 GN▪ 4/1 GN▪ 5/1 GN

2.4 Zielgruppen

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

- | | |
|-------------------|---|
| Elektro-Fachkraft | <ul style="list-style-type: none">▪ elektrische Installation innerhalb des Produktes warten oder reparieren▪ elektrische Störungen beheben |
| Service-Techniker | <ul style="list-style-type: none">▪ Wartungsarbeiten, die die Mechanik oder geschulte Tätigkeiten an der Elektrik betreffen▪ einfache Reparaturen▪ entsprechend geschulter Mitarbeiter des Kunden oder ein Mitarbeiter von Hupfer |
| Bediener | <ul style="list-style-type: none">▪ übliche Bedienschritte▪ Fehlerbeseitigung soweit es im Kapitel „Fehlerbeseitigung“ beschrieben ist▪ Reinigung |

2.5 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.



ACHTUNG

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



HINWEIS

„Hinweise“ geben Tipps zur richtigen Anwendung des Produktes.

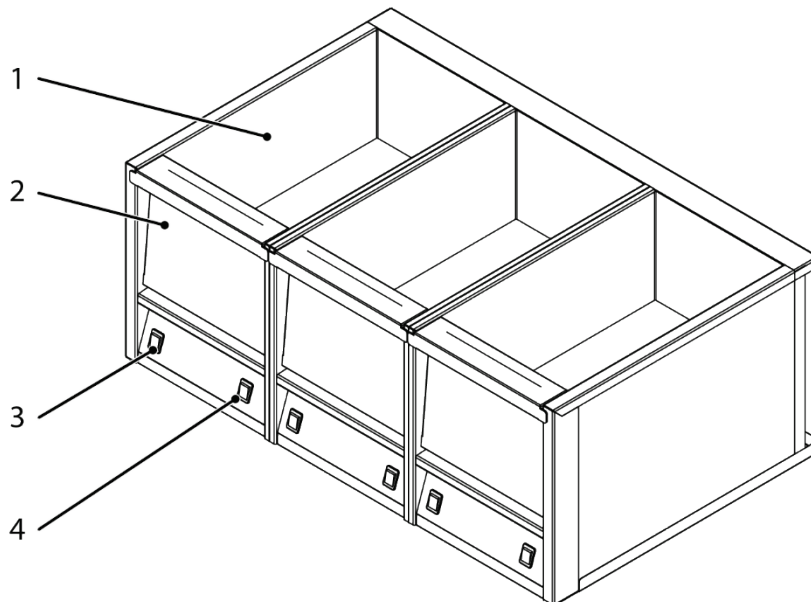
3 Produktbeschreibung

3.1 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.

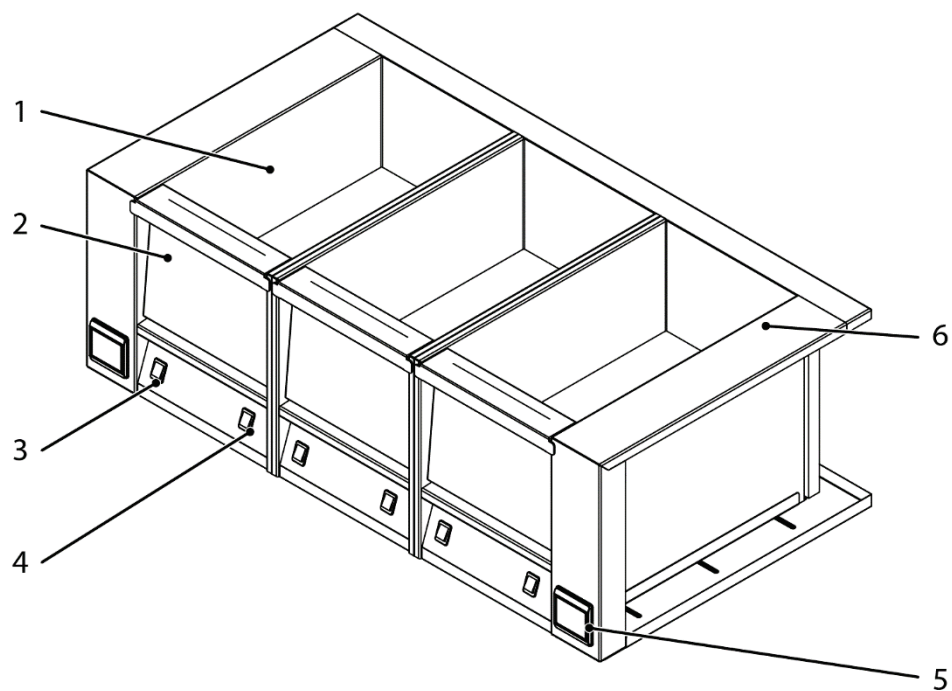
3.2 Ausstattungsmerkmale

3.2.1 Einbaugerät



1	Warmhaltebecken	3	Betriebsmodus-Schalter
2	Beschickungsklappe	4	EIN-/AUS-Schalter

3.2.2 Einbaugerät, für Wärmebrücke

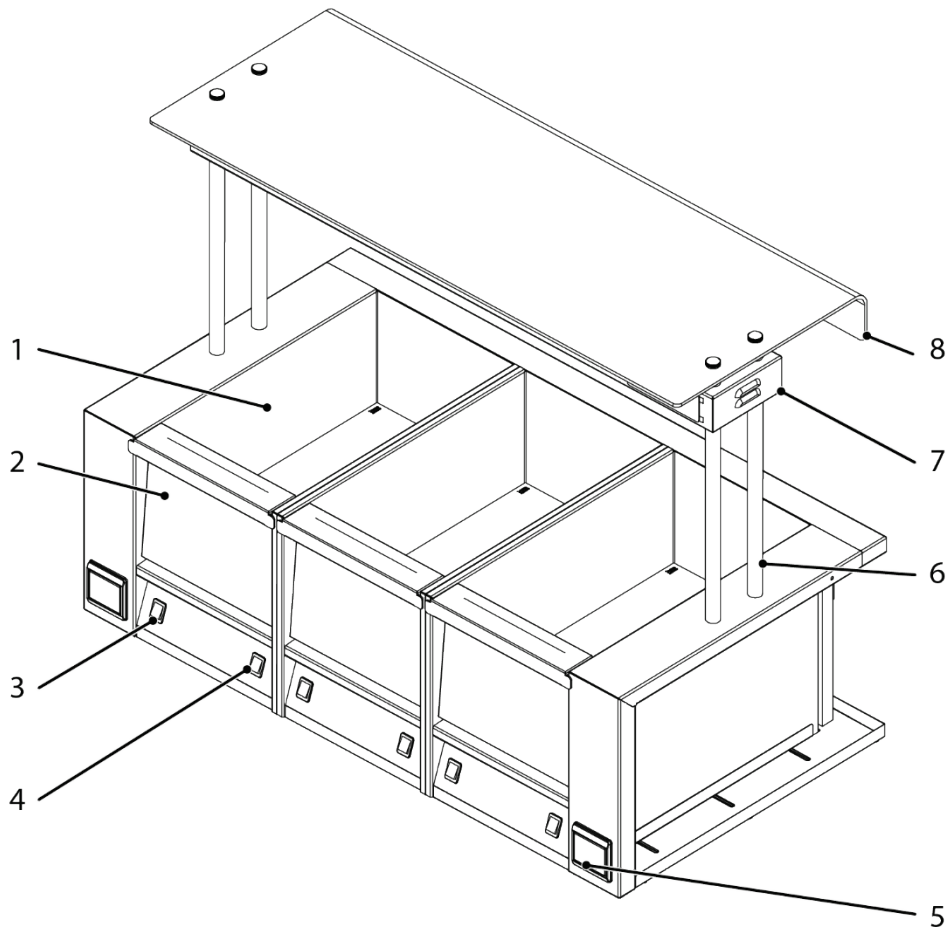


1	Warmhaltebecken	4	EIN-/AUS-Schalter
2	Beschickungsklappe	5	Blindkappe für Steckdoseneinbau
3	Betriebsmodus-Schalter	6	Breiter Rand für den Aufbau einer Wärmebrücke

3.3 Ausstattungsoptionen

Für Warmhaltebecken ThermoDry gibt es die folgenden Ausstattungsoptionen:

- Wärmebrücke mit Infrarotstrahlern, LED und Hustenschutz



1	Warmhaltebecken	5	Blindkappe für Steckdoseneinbau
2	Beschickungsklappe	6	Steher der Wärmebrücke
3	Betriebsmodus-Schalter	7	Gehäuse mit eingebauten Infrarotstrahlern und LED
4	EIN-/AUS-Schalter	8	Hustenschutz

3.4 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				

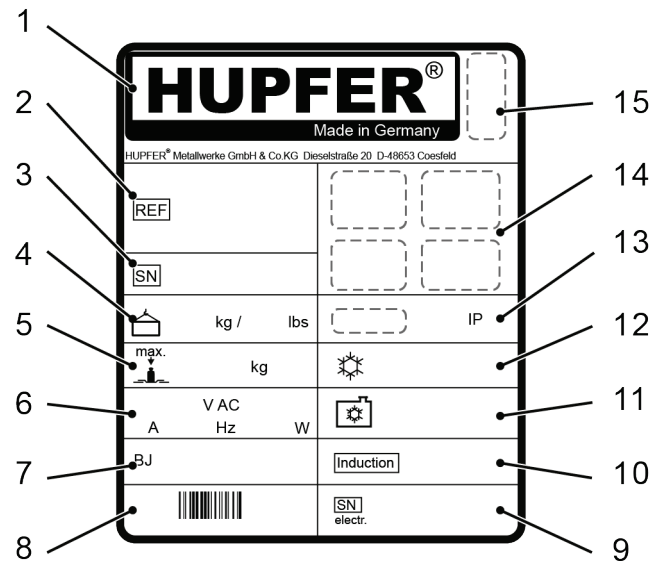
fWB = mit Breitem Rand, für den Einsatz einer Wärmebrücke.

¹ Die Angaben sind Näherungswerte. Abweichungen sind möglich.

3.5 Typenschild

Das Typenschild befindet sich an der folgenden Position:

- auf der Rückseite.



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

4 Sicherheitsinformationen

4.1 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.

4.2 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 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 Hustenschutz einer aufgebauten Wärmebrücke.

4.3 Sicherheitshinweise

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 Warmhaltebecken stillsetzen.

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

4.3.1 Arbeiten an der Elektrik

- Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte durchgeführt werden.
- Die Arbeiten müssen den elektrotechnischen Regeln entsprechen.

5 Transport

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

6 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.



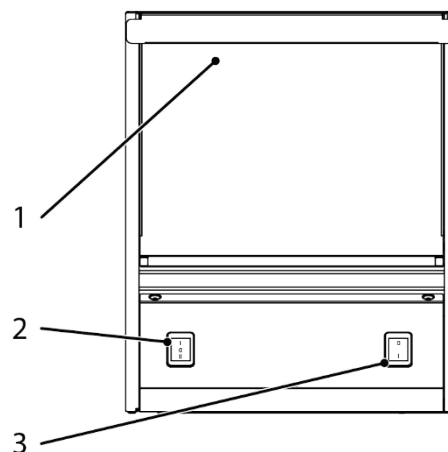
WARNUNG

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.

6.1 Bedienelemente



- | | | | |
|---|------------------------|---|-------------------|
| 1 | Beschickungsklappe | 3 | EIN-/AUS-Schalter |
| 2 | Betriebsmodus-Schalter | | |

6.2 Warmhaltebecken einschalten



HINWEIS

Kein Vorheizen notwendig

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



HINWEIS

Wahl der Heizstufen

Warmhaltebecken verfügen über einen Betriebsmodus-Schalter. Am Betriebsmodus-Schalter kann die Intensität der Heizung eingestellt werden.

- ▶ Stufe 1 eignet sich für tiefe GN-Behälter (> 100 mm).
 - ▶ Stufe 0 ist eine neutrale Stufe. Die Heizung ist ausgeschaltet.
 - ▶ Stufe 2 eignet sich für niedrige GN-Behälter (< 65 mm).
-
- ▶ Stellen Sie einen gefüllten GN-Behälter in das Warmhaltebecken.
 - ▶ Schließen Sie die Beschickungsklappe des Warmhaltebeckens.
 - ▶ Schalten Sie das entsprechende Warmhaltebecken am Ein-/Aus-Schalter ein.
 - ▶ Wählen Sie an Betriebsmodus-Schalter die gewünschte Heizstufe.
Stufe 1 eignet sich für tiefe GN-Behälter (> 100 mm).
Stufe 0 ist eine neutrale Stufe. Die Heizung ist ausgeschaltet.
Stufe 2 eignet sich für niedrige GN-Behälter (< 65 mm).
 - ✓ Die im Schalter integrierte Anzeige für Betriebsbereitschaft leuchtet.

Das Warmhaltebecken benötigt keine Aufheizzeit, es ist sofort betriebsbereit.

6.2.1 Wärmebrücke einschalten

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

Wenn der EIN-/AUS-Schalter eines Warmhaltebeckens eingeschaltet ist, wird der darüber befindliche Infrarotstrahler automatisch mit eingeschaltet. Die Wärmebrücke wird unabhängig vom Betriebsmodus-Schalter eingeschaltet. Wenn der Betriebsmodus-Schalter auf der Stufe 0 steht, ist die Wärmebrücke ein- und das Warmhaltebecken ausgeschaltet.

6.3 Warmhaltebecken bestücken

ACHTUNG

Geräteschaden

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

HINWEIS

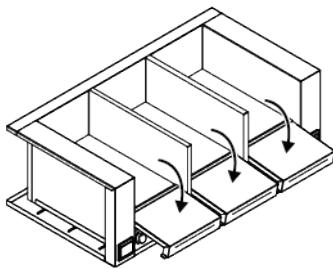
Behälter abdecken

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

HINWEIS

Wärmebrücke einschalten

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



- ▶ Öffnen Sie die Beschickungsklappe nach unten.
- ▶ Schieben sie den Speisenbehälter ein.
- ▶ Schließen Sie die Beschickungsklappe nach oben.

6.4 Energiezufuhr einstellen

Warmhaltebecken ThermoDry halten GN-Behälter mit Infrarotstrahlern warm. Die Intensität der Infrarotstrahlung wird über einen Betriebsmodus-Schalter eingestellt. Die Stufen richten sich nach der Tiefe der eingesetzten Behälter.

- Stufe 1 eignet sich für tiefe GN-Behälter (> 100 mm).
- Stufe 0 ist eine neutrale Stufe. Die Heizung ist ausgeschaltet.
- Stufe 2 eignet sich für niedrige GN-Behälter (< 65 mm).



HINWEIS

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.
-

6.5 Maßnahmen zum Betriebsende

- ▶ Schalten Sie die Warmhaltebecken aus.
- ▶ Entnehmen Sie alle Behälter.
- ▶ Reinigen Sie die das Gerät.

7 Pflege

Für Glaskeramikscheiben gibt es im Handel spezielle Pflegesets zum Entfernen von Flecken und Verfärbungen.

- ▶ Setzen Sie bei Bedarf Pflegesets für Glaskeramik ein.

8 Reinigung

8.1 Allgemein



WARNUNG

Verbrennungsgefahr

An heißen GN-Behältern und heißen Oberflächen besteht Verbrennungsgefahr.

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

ACHTUNG

Geräteschaden

Der Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und den Innenwänden des Gerätes ist mit Silikon abgedichtet. Beschädigte Silikondichtungen können zu übermäßiger Verschmutzung und Schäden am Gerät führen.

- ▶ Nutzen Sie Schaber auf der Glaskeramikplatte vorsichtig.
 - ▶ Beschädigen Sie die umlaufende Silikondichtung nicht.
-

ACHTUNG

Edelstahl: falsche Reinigungsmittel

Die Edelstahl-Oberflächen des Geräts können durch falschen Umgang beschädigt werden und es kann sich Rost bilden. Halten Sie daher bei der Arbeit mit dem Gerät folgende Vorsichtsmaßnahmen ein:

- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls: chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuerpulver oder andere Trockenreiniger oder Putzwolle, Stahlschwämmchen und/oder scharfkantige Gegenstände.
 - ▶ Lesen Sie die speziellen Pflegehinweise für Edelstahl und halten Sie die darin enthaltenen Vorgaben ein. Sie können die Pflegehinweise unter www.hupfer.com/downloads herunterladen.
-

HINWEIS

Geeignete Reinigungsmittel

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

- ▶ Prüfen Sie die Hinweise auf den Reinigungs- /Desinfektionsmitteln, ob diese für die Materialien des Produktes geeignet sind.
 - ▶ Im Zweifel fragen Sie den Hersteller des Reinigungsmittels, ob dieses für die Materialien des Transportwagens geeignet ist.
-

8.2 Manuell reinigen

- ▶ Entfernen Sie verkrustete Verschmutzungen auf der Glaskeramikplatte mit einem Glaskeramikschaber.
- ▶ Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und fettlösendem Flüssigreiniger.
- ▶ Entfernen Sie alle Reste von Reinigungsmitteln durch feuchtes Nachwischen.
- ▶ Trocknen Sie die Oberflächen mit einem sauberen Tuch.

8.3 Beschickungsklappe entnehmen

Die Beschickungsklappe des Warmhaltebeckens kann zu Reinigungszwecken werkzeuglos entnommen werden.

- ▶ Klappen Sie die Beschickungsklappe etwa zur Hälfte nach unten.
- ▶ Ziehen Sie die Beschickungsklappe nach vorne aus der Verankerung.

9 Wartung und Reparatur



GEFAHR

Elektrische Spannung

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

- ▶ Nur Elektro-Fachkräfte dürfen Arbeiten an elektrischen Komponenten durchführen.
 - ▶ Nehmen Sie das Gerät vom Netz
 - ▶ Sichern Sie das Gerät gegen Wiedereinschalten.
-



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.
-

9.1 Wartung

Folgende Komponenten sollten regelmäßig auf ihre Funktionsfähigkeit überprüft werden:

- Dichtigkeit der Silikonfugen im Warmhaltebecken

9.2 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.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Gerät hält nicht warm	EIN-/AUS-Schalter defekt	Ein-/Aus-Schalter auswechseln
	Betriebsmodus-Schalter auf Stufe 0	Betriebsmodus-Schalter auf Stufe 1 oder 2 stellen.
	Anschlussleitung defekt	Von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls Instand setzen lassen.
	Infrarotstrahler defekt	Infrarotstrahler auswechseln
Wärmebrücke leuchtet nicht	Verdrahtung defekt	Von autorisiertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls instandsetzen lassen.
	Infrarotstrahler defekt	Infrarotstrahler auswechseln

9.3 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.

9.4 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.

10 Entsorgung



HINWEIS

Elektrische Bauteile dürfen nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte deinstalliert werden.

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

- ▶ Lassen Sie das Gerät von Recyclingbetrieben zerlegen und entsorgen.
-
- ▶ Elektrische Bauteile ausbauen.
 - ▶ Komponenten bei kontrollierten Entsorgungsstellen abgeben.

HUPFER

Operating instructions



ThermaDry heated well

WHB TD

Read the operating instructions carefully before use and keep them for future reference.

1 Table of contents

1	Table of contents	2
2	General information.....	4
2.1	Manufacturer information.....	4
2.2	Document information.....	4
2.3	Product information.....	4
2.4	Target groups	5
2.5	Symbols.....	5
3	Product description	6
3.1	Function.....	6
3.2	Equipment features.....	6
3.2.1	Built-in appliance.....	6
3.2.2	Built-in appliance, for heated lamp gantry	7
3.3	Equipment options	8
3.4	Technical data	9
3.5	Rating plate.....	10
4	Safety information	10
4.1	Intended use.....	10
4.2	Improper use.....	11
4.3	Safety instructions	11
4.3.1	Work on the electrical system	11
5	Transport.....	11
6	Operation.....	12
6.1	Controls	12
6.2	Switching on the heated well	13
6.2.1	Switching on the heated lamp gantry	13
6.3	Loading heated wells	14
6.4	Adjusting the energy supply.....	14
6.5	Measures at the end of operation	15

7	Care	15
8	Cleaning	15
8.1	General information	15
8.2	Manual cleaning.....	16
8.3	Removing the access door	17
9	Maintenance and repair	17
9.1	Maintenance	17
9.2	Troubleshooting	18
9.3	Repairs and spare parts	18
9.4	Recommissioning	18
10	Disposal	19

2 General information

2.1 Manufacturer information

Manufacturer	HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG
Address	Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld
Contact	+ 49 (0) 2541 805-0 info@hupfer.de www.hupfer.com

2.2 Document information

Title	Operating instructions ThermaDry heated well
Index	B 1.0
Last update	26.02.2021

2.3 Product information

Product name	ThermaDry heated well
Product types	<ul style="list-style-type: none">▪ Standard▪ fWB – with wide rim for heated lamp gantry
Product sizes	<ul style="list-style-type: none">▪ 1/1 GN▪ 2/1 GN▪ 3/1 GN▪ 4/1 GN▪ 5/1 GN

2.4 Target groups

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

Electrician	<ul style="list-style-type: none">▪ Servicing or repairing the electrical installation within the product▪ Rectifying electrical faults
Service engineer	<ul style="list-style-type: none">▪ Maintenance work on mechanical systems or trained activities on the electrical system▪ Simple repairs▪ Appropriately trained employee of the customer or an employee of Hupfer
Operator	<ul style="list-style-type: none">▪ Standard operating steps▪ Rectifying faults as described in the "Troubleshooting" section▪ Cleaning

2.5 Symbols



DANGER

"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.



ATTENTION

"Attention" indicates a situation that may result in damage to property.



NOTE

"Notes" give tips on the correct use of the product.

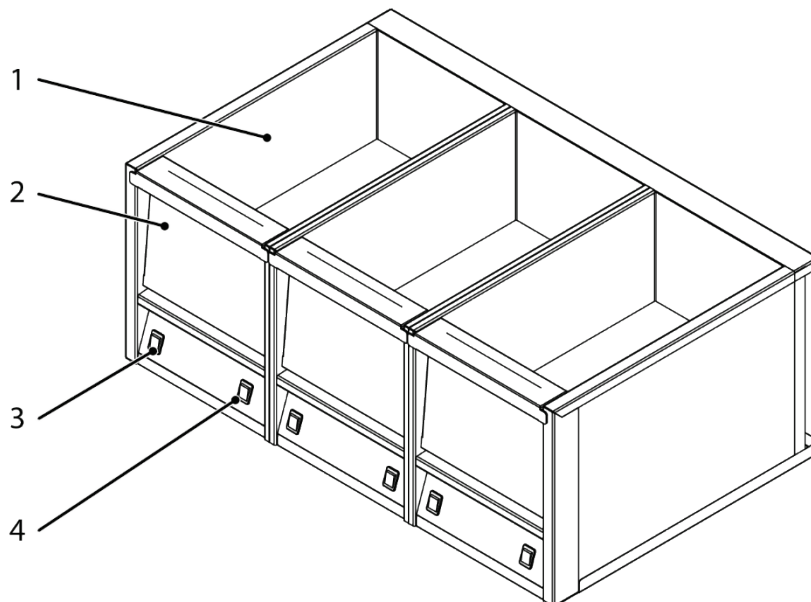
3 Product description

3.1 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.

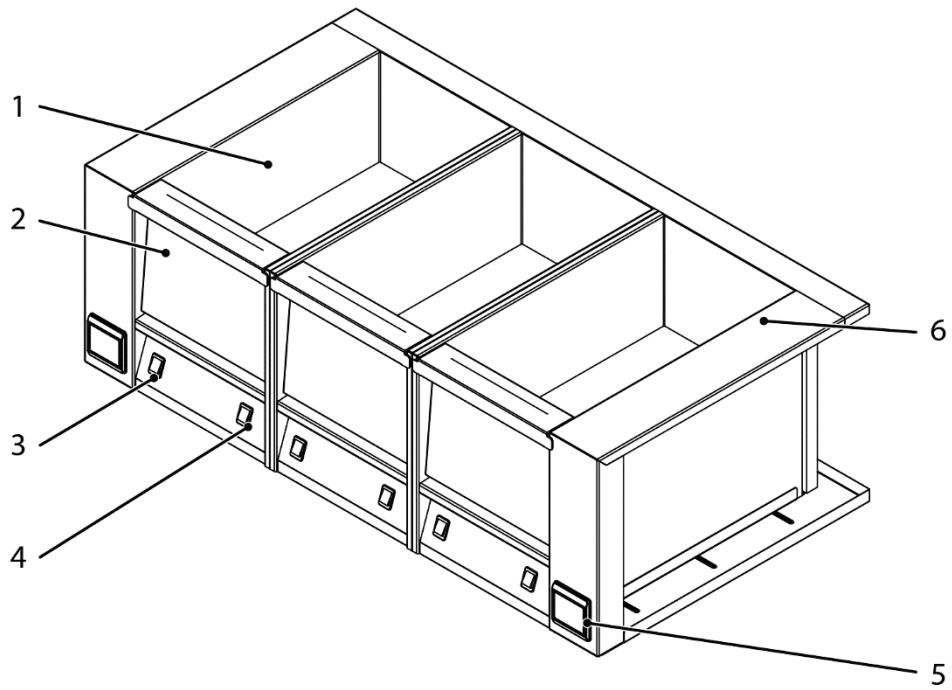
3.2 Equipment features

3.2.1 Built-in appliance



1	Heated well	3	Mode switch
2	Access door	4	On/off switch

3.2.2 Built-in appliance, for heated lamp gantry



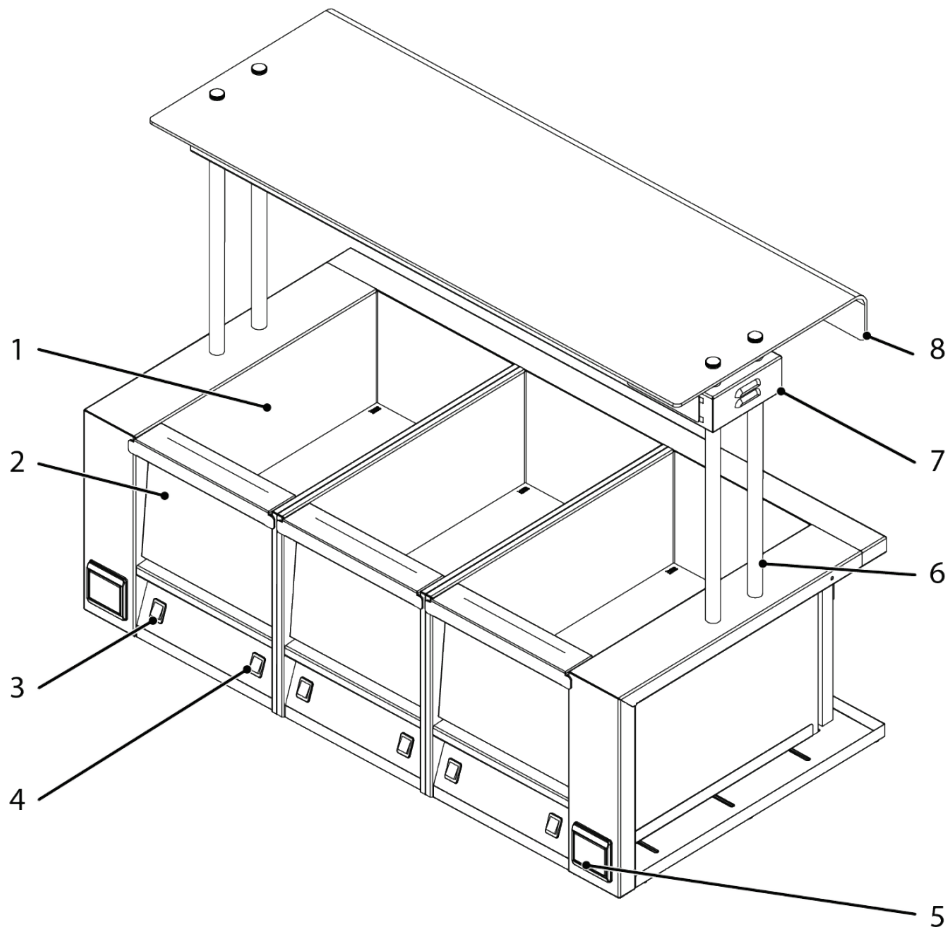
1	Heated well	4	On/off switch
2	Access door	5	Blanking cap for socket installation
3	Mode switch	6	Wide rim for mounting a heated lamp gantry

EN

3.3 Equipment options

The following equipment options are available for ThermaDry heated wells:

- Heated lamp gantry with infrared lamps, LED and sneeze guard



1	Heated well	5	Blanking cap for socket installation
2	Access door	6	Upright of heated lamp gantry
3	Mode switch	7	Housing with built-in infrared lamps and LED
4	On/off switch	8	Sneeze guard

3.4 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				

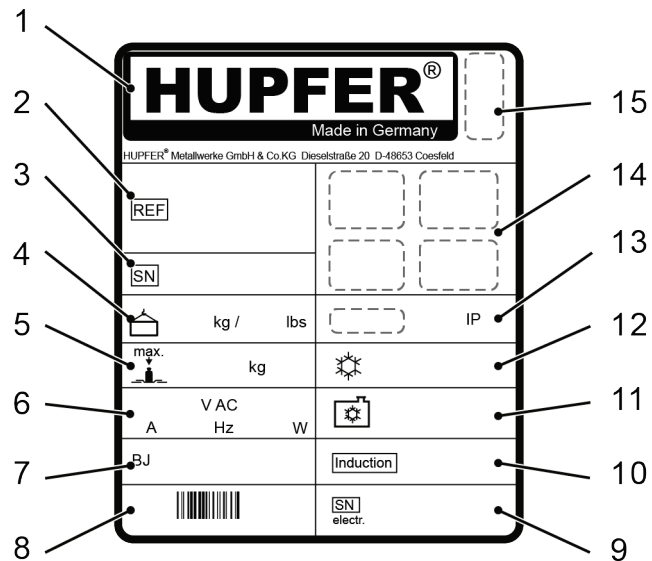
fWB = with wide rim for heated lamp gantry.

¹ The figures are approximate values. Deviations are possible.

3.5 Rating plate

The rating plate is located at the following position:

- On the rear side.



1	Manufacturer and address	9	Electrical serial number
2	Type designation and product code	10	Induction frequency code
3	Order number	11	Refrigerant
4	Weight	12	Refrigeration capacity
5	Payload	13	Protection code
6	Electrical connection	14	Certification mark if available CE label
7	Model year	15	Disposal of old appliances
8	Product code as barcode		

4 Safety information

4.1 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 instruction manual and the conditions for inspection and maintenance.

4.2 Improper use

All uses other than the intended one are improper. Improper 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 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 a heated lamp gantry when mounted.

4.3 Safety instructions

The appliance may only be used in a technically sound condition, with risks and safety in mind, for its intended purpose and according to the operating instructions.

Before each use, the appliance must be checked for any outwardly apparent damage and defects. If damage occurs, immediately notify those responsible and switch off the heated well.

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

4.3.1 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.

5 Transport

When loading, only use lifting gear and load-bearing equipment which has been approved for the weight of the heated well.

6 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.

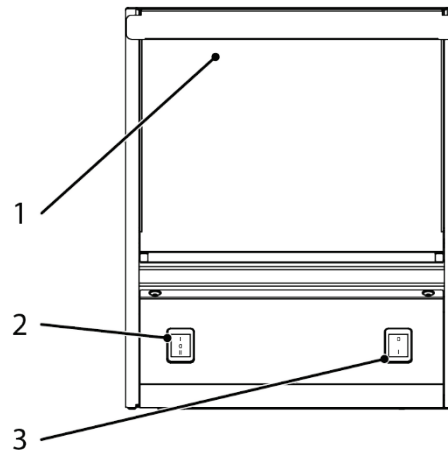
WARNING

Hot infrared lamps

If the appliance is equipped with a heated lamp gantry, the infrared lamps built into the gantry are very hot. Touching them can lead to burns.

- ▶ Do not touch the infrared lamps.

6.1 Controls



1 Access door

3 On/off switch

2 Mode switch

6.2 Switching on the heated well



NOTE

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.



NOTE

Selecting the heating levels

Heated wells have a mode switch. The intensity of heating can be selected using the mode switch.

- ▶ Level 1 is suitable for deep GN containers (> 100 mm).
 - ▶ Level 0 is a neutral level. The heating is switched off.
 - ▶ Level 2 is suitable for shallow GN containers (> 65 mm).
-

- ▶ Place a full GN container in the heated well.
- ▶ Close the access door of the heated well.
- ▶ Switch on the required heated well with the on/off switch.
- ▶ Select the heating level with the mode switch.
 - Level 1 is suitable for deep GN containers (> 100 mm).
 - Level 0 is a neutral level. The heating is switched off.
 - Level 2 is suitable for shallow GN containers (> 65 mm).
- ✓ The ready indicator in the switch lights up.

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

6.2.1 Switching on the heated lamp gantry

If the heated well is equipped with a heated lamp gantry, 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 heated lamp gantry is switched on independently of the mode switch. If the mode switch is on level 0 the heated lamp gantry is on and the heated well is off.

6.3 Loading heated wells

ATTENTION

Appliance damage

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

NOTE

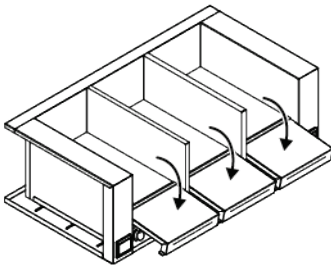
Cover the containers

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

NOTE

Switching on the heated lamp gantry

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



- ▶ Open the access door.
- ▶ Slide the food container in.
- ▶ Close the access door.

6.4 Adjusting the energy supply

ThermaDry heated wells keep GN containers hot using infrared heaters. You can select the intensity of the infrared radiation using the mode switch. The levels depend on the depth of the containers used.

- Level 1 is suitable for deep GN containers (> 100 mm).
- Level 0 is a neutral level. The heating is switched off.
- Level 2 is suitable for shallow GN containers (> 65 mm).

**NOTE****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.

6.5 Measures at the end of operation

- ▶ Switch off the heated wells.
- ▶ Take out all the containers.
- ▶ Clean the appliance.

7 Care

Special care sets for removing stains and discolouration from glass ceramic panels are commercially available.

- ▶ Use care sets for glass ceramic if necessary.

8 Cleaning**8.1 General information****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.

 **ATTENTION****Appliance damage**

The gap between the glass ceramic plate and the inner walls of the appliance is sealed with silicone. Damaged silicone seals can lead to excessive soiling and damage to the appliance.

- ▶ Be careful when using scrapers on the glass ceramic plate.
- ▶ Do not damage the continuous silicone seal.

 **ATTENTION****Stainless steel: unsuitable cleaning agents**

The stainless steel surfaces of the device may be damaged by incorrect handling and rust may form. Therefore, take the following precautions when using the device:

- ▶ Never use the following for cleaning: chlorinated detergents, scouring powder or other dry cleaners, cleaning wool, steel wool pads or sharp-edged objects.
- ▶ Read the special care instructions for stainless steel and follow the instructions contained in them. You can download the care instructions at www.hupfer.com/downloads.

 **NOTE****Suitable cleaning agents**

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

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

8.2 Manual cleaning

- ▶ Remove encrusted dirt on the glass ceramic plate with a glass ceramic scraper.
- ▶ Clean the surfaces with a damp cloth and degreasing liquid cleaner.
- ▶ Remove all residues of cleaning agents by wiping with a damp cloth.
- ▶ Dry the surfaces with a clean cloth.

8.3 Removing the access door

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

- ▶ Open the access door about half way.
- ▶ Pull the access door forward out of its anchoring.

9 Maintenance and repair



DANGER

Electrical hazard

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

- ▶ Only qualified electricians may carry out work on electrical components.
 - ▶ Disconnect the appliance from the mains.
 - ▶ Secure the appliance against being switched on again.
-



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.
-

9.1 Maintenance

The following components should be checked at regular intervals for functionality:

- Leaktightness of the silicone joints in the heated well

9.2 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.

Problem	Possible cause	Remedy
Appliance does not keep food hot	On/off switch defective.	Replace on/off switch
	Mode switch set to level 0	Set mode switch to level 1 or 2.
	Connecting lead defective	Have it checked and repaired if necessary by an authorised specialist.
	Infrared lamp defective	Replace infrared lamp
Heated lamp gantry does not light up	Wiring defective	Have it checked and repaired if necessary by an authorised specialist.
	Infrared lamp defective	Replace infrared lamp

9.3 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.

9.4 Recommissioning

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

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

10 Disposal



NOTE

Electrical components may only be removed by qualified electricians.

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

- ▶ Have the appliance disassembled and disposed of by recycling companies.
-
- ▶ Remove the electrical components.
 - ▶ Take the components to a designated disposal centre.

HUPFER

Manual de instrucciones



Cubeta de mantenimiento del calor ThermaDry WHB TD

Lea el manual de instrucciones con atención antes de utilizar este dispositivo y guárdelo para futuras consultas.

1 Índice

1	Índice	2
2	Información general.....	4
2.1	Información del fabricante	4
2.2	Información del documento	4
2.3	Información de producto	4
2.4	Destinatarios.....	5
2.5	Símbolos.....	5
3	Descripción del producto.....	6
3.1	Función.....	6
3.2	Características de equipamiento	6
3.2.1	Aparato empotrable.....	6
3.2.2	Aparato empotrable, para puente térmico.....	7
3.3	Opciones de equipamiento	8
3.4	Datos técnicos	9
3.5	Placa de características.....	10
4	Información de seguridad	10
4.1	Uso previsto.....	10
4.2	Uso inapropiado.....	11
4.3	Indicaciones de seguridad	11
4.3.1	Manipulación de los sistemas eléctricos	11
5	Transporte.....	12
6	Manejo	12
6.1	Elementos de mando.....	12
6.2	Encendido de las cubetas de mantenimiento del calor	13
6.2.1	Encendido del puente térmico.....	14
6.3	Llenado de las cubetas de mantenimiento del calor	14
6.4	Ajuste del suministro de energía.....	15
6.5	Medidas de finalización de servicio	15

DE

7	Cuidados	15
8	Limpieza	16
8.1	Aspectos generales	16
8.2	Limpieza manual.....	17
8.3	Extracción la puerta de carga	17
9	Mantenimiento y reparación	17
9.1	Mantenimiento	18
9.2	Diagnóstico de averías	18
9.3	Reparación y piezas de recambio.....	19
9.4	Nueva puesta en servicio	19
10	Eliminación.....	19

2 Información general

2.1 Información del fabricante

Fabricante	HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG
Dirección	Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld (Alemania)
Contacto	+ 49 (0) 2541 805-0 info@hupfer.de www.hupfer.com

2.2 Información del documento

Título	Manual de instrucciones Cubeta de mantenimiento del calor ThermaDry
Índice	B 1.0
Última actualización	26.02.2021

2.3 Información de producto

Nombre del producto	Cubeta de mantenimiento del calor ThermaDry
Tipos	<ul style="list-style-type: none">▪ Estándar▪ fWB - con borde ancho para el uso de un puente térmico
Tamaños	<ul style="list-style-type: none">▪ 1/1 GN▪ 2/1 GN▪ 3/1 GN▪ 4/1 GN▪ 5/1 GN

DE

2.4 Destinatarios

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

Electricistas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantenimiento o reparación de la instalación eléctrica dentro del producto ▪ Reparación de fallos eléctricos
Técnicos de servicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trabajos de mantenimiento relativos a la mecánica o a actividades de formación sobre el sistema eléctrico ▪ Reparaciones sencillas ▪ Empleado del cliente con la cualificación correspondiente o empleado de Hupfer
Usuarios	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procedimientos de funcionamiento estándar ▪ Solución de problemas como los descritos en el capítulo "Solución de problemas" ▪ Limpieza

2.5 Símbolos



PELIGRO

"Peligro" indica una situación peligrosa que provoca de forma inminente la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA

"Advertencia" indica una situación peligrosa que puede provocar lesiones graves.



PRECAUCIÓN

"Precaución" indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones de leves a moderadas.



ATENCIÓN

"Atención" indica una situación que puede causar daños materiales.



AVISO

Los "avisos" ofrecen consejos sobre el uso correcto del producto.

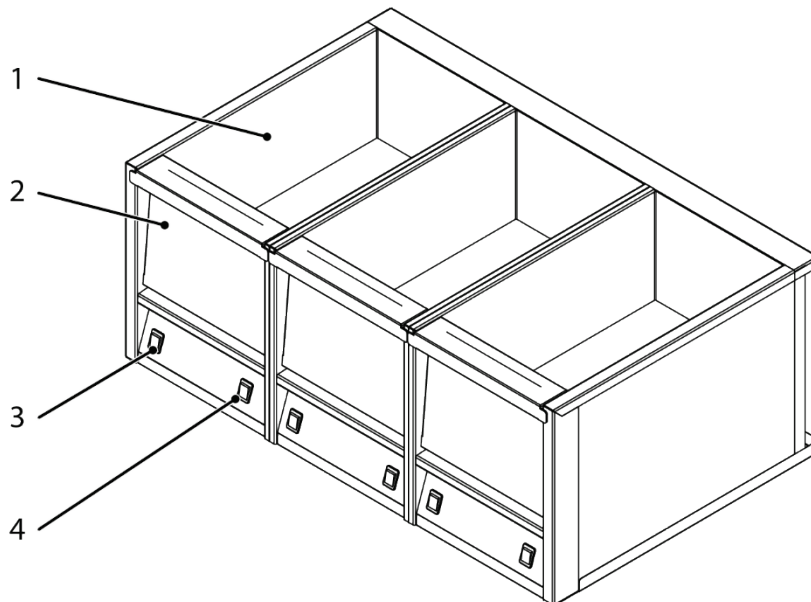
3 Descripción del producto

3.1 Función

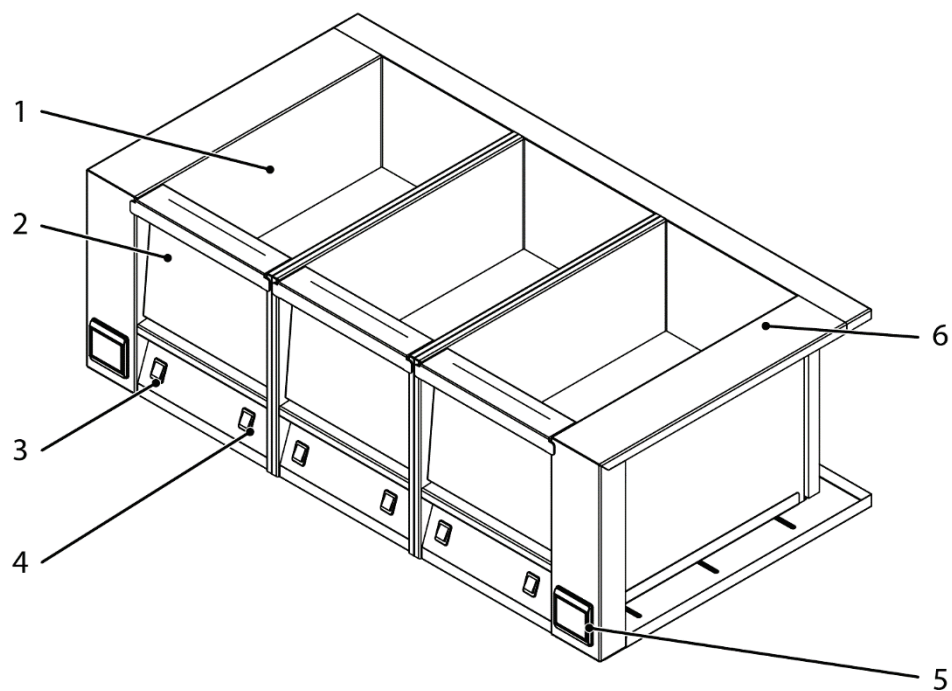
Las cubetas de mantenimiento del calor son aparatos empotrables estacionarios con calentador eléctrico. Admiten comidas preparadas y dispuestas en recipientes Gastronorm. Las cubetas de mantenimiento del calor están pensadas para mantener la comida caliente, disponerla y repartirla en ámbitos de restauración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

3.2 Características de equipamiento

3.2.1 Aparato empotrable



1	Cubeta de mantenimiento del calor	3	Interruptor del modo de servicio
2	Puerta de carga	4	Interruptor On/Off

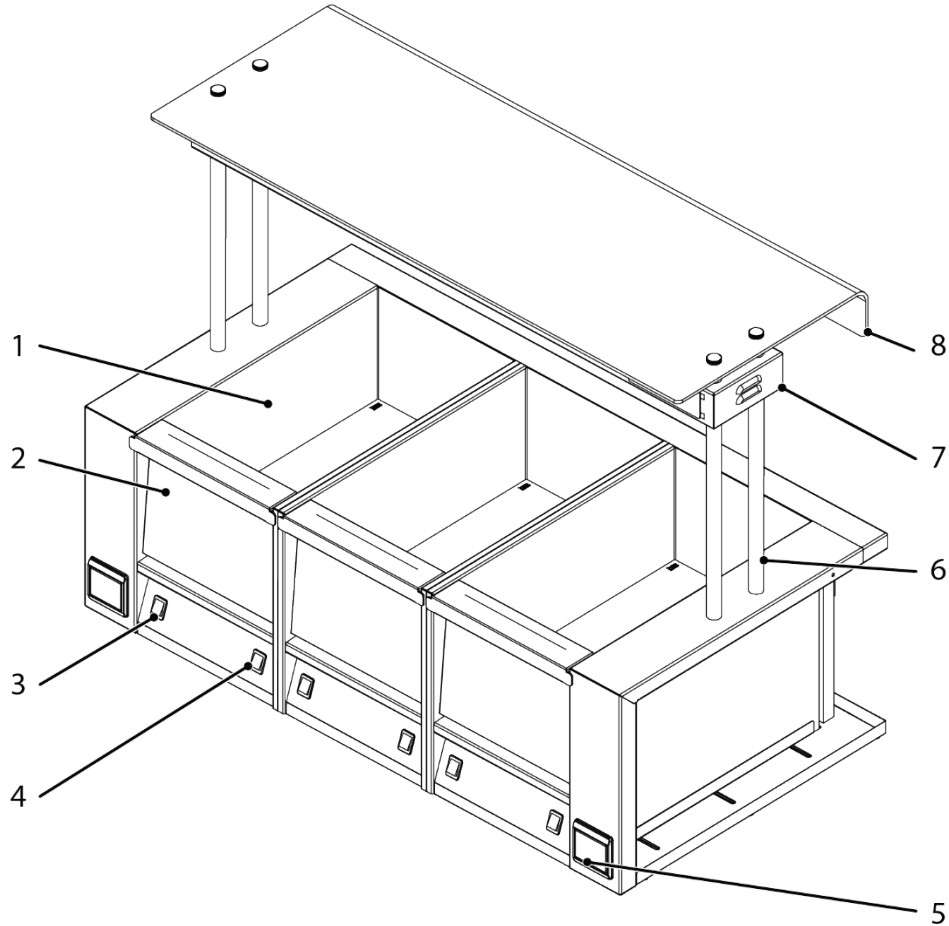
3.2.2 Aparato empotrable, para puente térmico

1	Cubeta de mantenimiento del calor	4	Interruptor On/Off
2	Puerta de carga	5	Tapa ciega para instalar enchufe
3	Interruptor del modo de servicio	6	Borde ancho para montar un puente térmico

3.3 Opciones de equipamiento

Las cubetas de mantenimiento del calor ThermoDry disponen de las siguientes opciones de equipamiento:

- Puente térmico con emisores de infrarrojos, LED y mampara antitós.



1	Cubeta de mantenimiento del calor	5	Tapa ciega para instalar enchufe
2	Puerta de carga	6	Soporte del puente térmico
3	Interruptor del modo de servicio	7	Carcasa con emisores de infrarrojos y LED incorporados
4	Interruptor On/Off	8	Mampara antitós

3.4 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		AC 220-230V N PE 50/60 Hz				
Tipo de protección		IPX1				

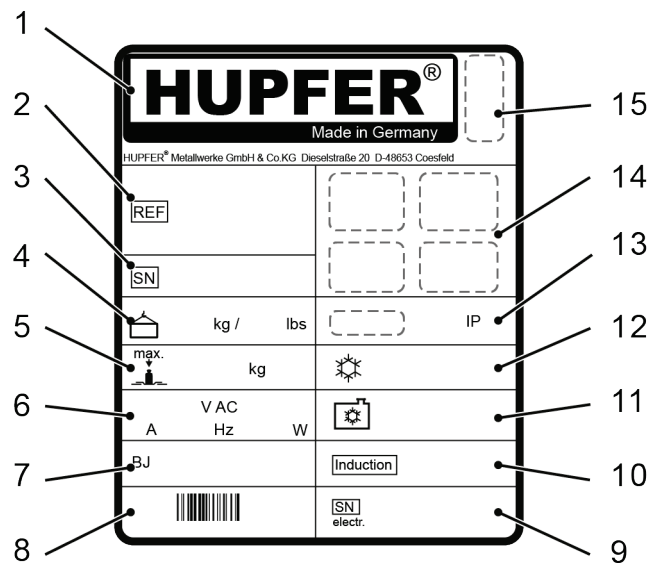
fWB - con borde ancho para el uso de un puente térmico

¹ Las cifras son valores aproximados. Pueden darse variaciones.

3.5 Placa de características

La placa de características está situada en la siguiente ubicación:

- en la parte trasera.



1	Fabricante y dirección	9	Número de serie eléctrico
2	Designación de tipo y número de artículo	10	Frecuencia de inducción
3	Número de pedido	11	Refrigerante
4	Peso	12	Potencia frigorífica
5	Carga útil	13	Signos de protección
6	Conexión eléctrica	14	Marca de control (si procede) Distintivo CE
7	Año de fabricación	15	Desechado de aparatos fuera de uso
8	Número de artículo como código de barras		

4 Información de seguridad

4.1 Uso previsto

Las cubetas de mantenimiento del calor tienen la finalidad de mantener caliente la comida en recipientes Gastronorm instalados. Para mantener la comida caliente de forma fiable, es necesario aplicar calor desde arriba con una lámpara térmica. Cubrir los recipientes Gastronorm 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 de sus funciones se considera un mal uso. El uso adecuado incluye la observación del manual de instrucciones y el cumplimiento de las condiciones de inspección y mantenimiento.

4.2 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 Gastronorm vacíos o sin ellos.
- Colocar objetos o comida sobre la placa vitrocerámica.
- Utilizar estropajos o líquidos abrasivos para limpiar las superficies de acero inoxidable y la 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 en la mampara antitós de un puente térmico instalado.

4.3 Indicaciones de seguridad

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 aprecia algún daño, habrá que informar inmediatamente al departamento competente y detener el funcionamiento de la cubeta de mantenimiento del calor.

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

4.3.1 Manipulación de los sistemas eléctricos

- Los sistemas eléctricos solo pueden ser manipulados por electricistas cualificados.
- Estos trabajos deben cumplir las normativas electrotécnicas.

5 Transporte

Para trabajos de carga deberán utilizarse únicamente equipos y dispositivos de elevación homologados para el peso del equipo que se va a trasladar.

6 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.



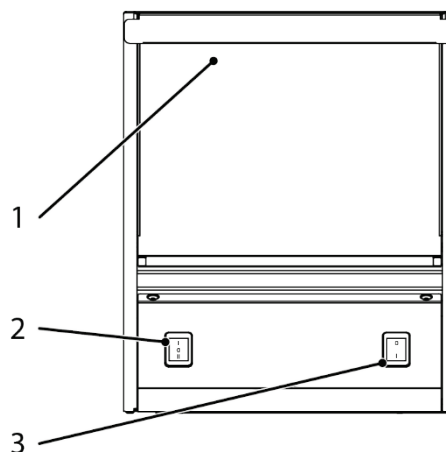
ADVERTENCIA

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.

6.1 Elementos de mando



- | | |
|------------------------------------|----------------------|
| 1 Puerta de carga | 3 Interruptor On/Off |
| 2 Interruptor del modo de servicio | |

6.2 Encendido de las cubetas de mantenimiento del calor



AVISO

No es necesario precalentar

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



AVISO

Selección de los niveles de calefacción

Las cubetas de mantenimiento del calor disponen de un interruptor del modo de servicio. En el interruptor del modo de servicio se puede regular la intensidad de la calefacción.

- ▶ El nivel 1 resulta adecuado para recipientes GN profundos (> 100 mm).
 - ▶ El nivel 0 es un nivel neutro. La calefacción está apagada.
 - ▶ El nivel 2 resulta adecuado para recipientes GN bajos (> 65 mm).
-
- ▶ Coloque un recipiente GN lleno en la cubeta de mantenimiento del calor.
 - ▶ Cierre la puerta de carga de la cubeta de mantenimiento del calor.
 - ▶ Encienda la cubeta de mantenimiento del calor correspondiente con el interruptor On/Off.
 - ▶ Seleccione el nivel de calefacción que desee con el interruptor del modo de servicio.
 - El nivel 1 resulta adecuado para recipientes GN profundos (> 100 mm).
 - El nivel 0 es un nivel neutro. La calefacción está apagada.
 - El nivel 2 resulta adecuado para recipientes GN bajos (> 65 mm).
 - ✓ El indicador de disponibilidad de funcionamiento integrado en el interruptor se ilumina.

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

6.2.1 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 enciende independientemente del interruptor del modo de servicio. Si el interruptor del modo de servicio está en el nivel 0, el puente térmico está encendido y la cubeta de mantenimiento del calor, apagada.

6.3 Llenado de las cubetas de mantenimiento del calor

ATENCIÓN

Daños en el equipo

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

AVISO

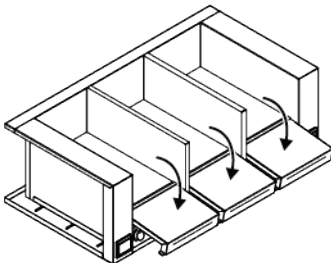
Cubrir el recipiente

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

AVISO

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.



- ▶ Abra la puerta de carga hacia abajo.
- ▶ Introduzca el recipiente de comida.
- ▶ Cierra la puerta de carga hacia arriba.

6.4 Ajuste del suministro de energía

Las cubetas de mantenimiento del calor Therma Dry mantienen calientes los recipientes GN mediante emisores de infrarrojos. La intensidad de la radiación de infrarrojos se regula con un interruptor del modo de servicio. Los niveles se corresponden con la profundidad de los recipientes utilizados.

- El nivel 1 resulta adecuado para recipientes GN profundos (> 100 mm).
- El nivel 0 es un nivel neutro. La calefacción está apagada.
- El nivel 2 resulta adecuado para recipientes GN bajos (> 65 mm).



AVISO

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.

6.5 Medidas de finalización de servicio

- ▶ Apague las cubetas de mantenimiento del calor.
- ▶ Retire todos los recipientes.
- ▶ Limpie la unidad.

7 Cuidados

Existen a la venta kits de mantenimiento de placas vitrocerámicas para eliminar manchas y decoloraciones.

- ▶ En caso necesario, utilice kits de mantenimiento para vitrocerámica.

8 Limpieza

8.1 Aspectos generales



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

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

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



ATENCIÓN

Daños en el equipo

La separación entre la placa vitrocerámica y las paredes internas del aparato está sellada con silicona. Una junta de silicona en mal estado puede aumentar la presencia de suciedad y dañar el dispositivo.

- ▶ Utilice con cuidado las rasquetas sobre la placa vitrocerámica.
 - ▶ No dañe la junta de silicona envolvente.
-



ATENCIÓN

Acero inoxidable: productos de limpieza no aptos

Las superficies de acero inoxidable de la unidad pueden dañarse por un manejo inadecuado y puede generarse óxido. Por lo tanto, tome las siguientes precauciones cuando trabaje con la unidad:

- ▶ Para limpiar no utilice productos de limpieza que contengan cloro, polvos abrasivos u otros detergentes secos, estopa, esponjas de acero ni objetos con bordes afilados.
 - ▶ Lea las instrucciones especiales para el cuidado del acero inoxidable y siga las pautas que se indican en ellas. Puede descargar las instrucciones de cuidados en www.hupfer.com, en la sección de descargas.
-



AVISO

Productos de limpieza adecuados

El fabricante no puede evaluar la idoneidad de detergentes o agentes desinfectantes específicos.

- ▶ Lea los avisos de los detergentes y agentes desinfectantes para asegurarse de que son adecuados para los materiales del producto.
 - ▶ En caso de duda acerca de un detergente, pregunte a su fabricante si es adecuado para los materiales del carro de transporte.
-

8.2 Limpieza manual

- ▶ Elimine la suciedad incrustada en la placa vitrocerámica con una rasqueta para vitrocerámica.
- ▶ Limpie las superficies con un paño húmedo y un líquido disolvente de grasas.
- ▶ Elimine los restos de productos de limpieza con un paño húmedo.
- ▶ Seque las superficies con un paño limpio.

8.3 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.

- ▶ Abra la puerta de carga hacia abajo hasta la mitad.
- ▶ Tire de la puerta de carga hacia delante desde el anclaje.

9 Mantenimiento y reparación



PELIGRO

Tensión eléctrica

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

- ▶ Los componentes eléctricos solo pueden ser manipulados por electricistas cualificados.
 - ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica
 - ▶ Asegúrese de que el aparato no se vuelva a encender.
-



ADVERTENCIA

Superficie caliente

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

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

9.1 Mantenimiento

Es obligatorio comprobar regularmente el buen funcionamiento de los siguientes componentes:

- Impermeabilidad de las juntas de silicona de la cubeta de mantenimiento del calor

9.2 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.

Fallo	Posible causa	Medida
El aparato no mantiene el calor	El interruptor On/Off no funciona correctamente	Sustituya el interruptor On/Off
	Interruptor del modo de servicio en el nivel 0	Regule el interruptor del modo de servicio al nivel 1 o 2.
	Cable de conexión defectuoso	Hágalo revisar y, si es necesario, reparar por especialistas autorizados.
	El emisor de infrarrojos no funciona correctamente	Sustituya el emisor de infrarrojos
El puente térmico no se ilumina	El cableado es defectuoso	Hágalo revisar y, si es necesario, reparar por especialistas autorizados.
	El emisor de infrarrojos no funciona correctamente	Sustituya el emisor de infrarrojos

9.3 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.

9.4 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 antes de cada puesta en servicio. Si se detectan daños, informe inmediatamente a la persona o departamento responsable. Ponga en servicio el aparato solamente si se encuentra en perfecto estado técnico.

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

10 Eliminación



AVISO

Los componentes eléctricos sólo pueden ser desinstalados por electricistas cualificados.

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

- ▶ Encargue el desmantelamiento y la retirada de la unidad a una empresa de reciclaje.
-
- ▶ Desmante los componentes eléctricos.
 - ▶ Deshágase de los componentes en puntos reciclaje.

HUPFER

Manuel d'utilisation



Bac chauffant ThermaDry

WHB TD

Lire attentivement le manuel d'utilisation avant emploi et le conserver pour référence ultérieure.

1 Sommaire

1	Sommaire	2
2	Informations générales	4
2.1	Informations du fabricant	4
2.2	Informations sur les documents	4
2.3	Informations sur les produits.....	4
2.4	Groupes cibles.....	5
2.5	Symboles	5
3	Description du produit	6
3.1	Fonction	6
3.2	Caractéristiques des équipements.....	6
3.2.1	Appareil à intégrer.....	6
3.2.2	Appareil à intégrer, pour pont thermique.....	7
3.3	Options d'équipement.....	8
3.4	Caractéristiques techniques	9
3.5	Plaque signalétique	10
4	Informations de sécurité	10
4.1	Utilisation conforme à l'usage prévu	10
4.2	Utilisation inappropriée	11
4.3	Consignes de sécurité	11
4.3.1	Travaux sur les équipements électriques.....	11
5	Transport.....	12
6	Commande	12
6.1	Éléments de commande	12
6.2	Mise en marche du bac chauffant.....	13
6.2.1	Activation du pont thermique.....	13
6.3	Équipement du bac chauffant	14
6.4	Réglage de l'approvisionnement en énergie.....	14
6.5	Mesures à prendre en fin d'exploitation	15

7	Entretien	15
8	Nettoyage	15
8.1	Général.....	15
8.2	Nettoyage manuel.....	17
8.3	Retrait de la trappe de chargement	17
9	Maintenance et réparation.....	17
9.1	Maintenance	18
9.2	Diagnostic des erreurs.....	18
9.3	Réparation et pièces de rechange	18
9.4	Remise en service	19
10	Élimination.....	19

FR

2 Informations générales

2.1 Informations du fabricant

Fabricant	HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG
Adresse	Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld
Contact	+ 49 (0) 2541 805-0 info@hupfer.de www.hupfer.de

2.2 Informations sur les documents

Titre	Manuel d'utilisation Bac chauffant ThermoDry
Index	B 1.0
Dernière mise à jour	26.02.2021

2.3 Informations sur les produits

Nom du produit	Bac chauffant ThermoDry
Types de produits	<ul style="list-style-type: none">▪ Standard▪ fWB - avec bord large pour l'utilisation d'un pont thermique
Dimensions des produits	<ul style="list-style-type: none">▪ 1/1 GN▪ 2/1 GN▪ 3/1 GN▪ 4/1 GN▪ 5/1 GN

2.4 Groupes cibles

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

Électricien	<ul style="list-style-type: none">▪ Maintenance ou réparation de l'installation électrique à l'intérieur du produit▪ Suppression des dysfonctionnements électriques
Technicien de service	<ul style="list-style-type: none">▪ Travaux de maintenance sur les équipements mécaniques ou concernant des tâches sur les équipements électriques▪ Réparations simples▪ Collaborateur du client formé en conséquence ou collaborateur de Hupfer
Opérateur	<ul style="list-style-type: none">▪ Opérations usuelles▪ Correction des erreurs telle que décrite au chapitre « Correction des erreurs »▪ Nettoyage

2.5 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.



PRUDENCE

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



REMARQUE

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

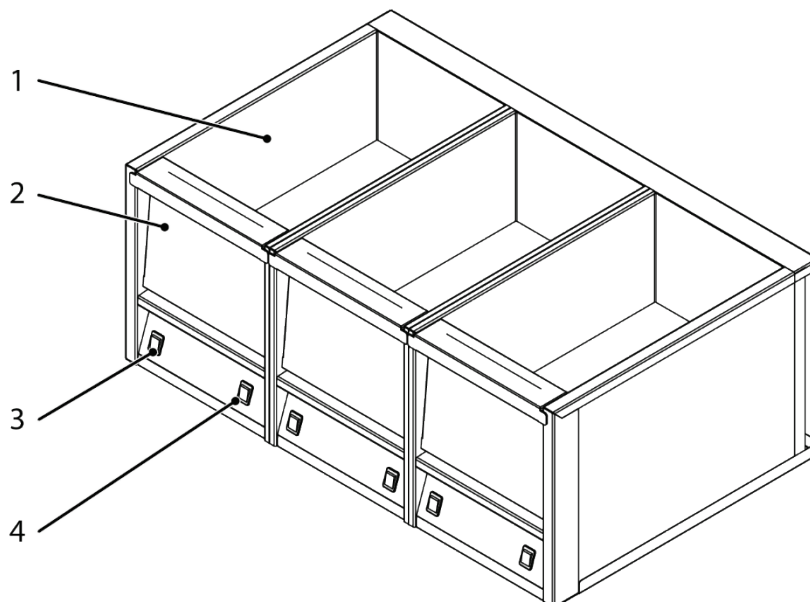
3 Description du produit

3.1 Fonction

Les bacs chauffants sont des appareils fixes encastrés et chauffés de manière électrique. Ils accueillent des aliments prêts à servir placés dans des récipients 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.

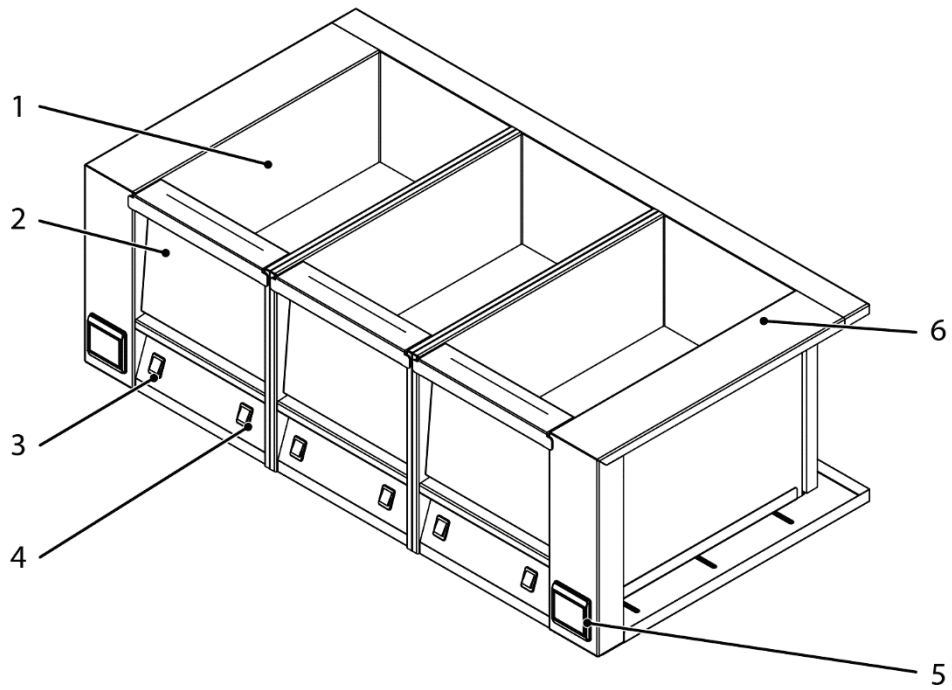
3.2 Caractéristiques des équipements

3.2.1 Appareil à intégrer



1	Bac chauffant	3	Sélecteur de mode de fonctionnement
2	Trappe de chargement	4	Interrupteur MARCHE/ARRÊT

3.2.2 Appareil à intégrer, pour pont thermique

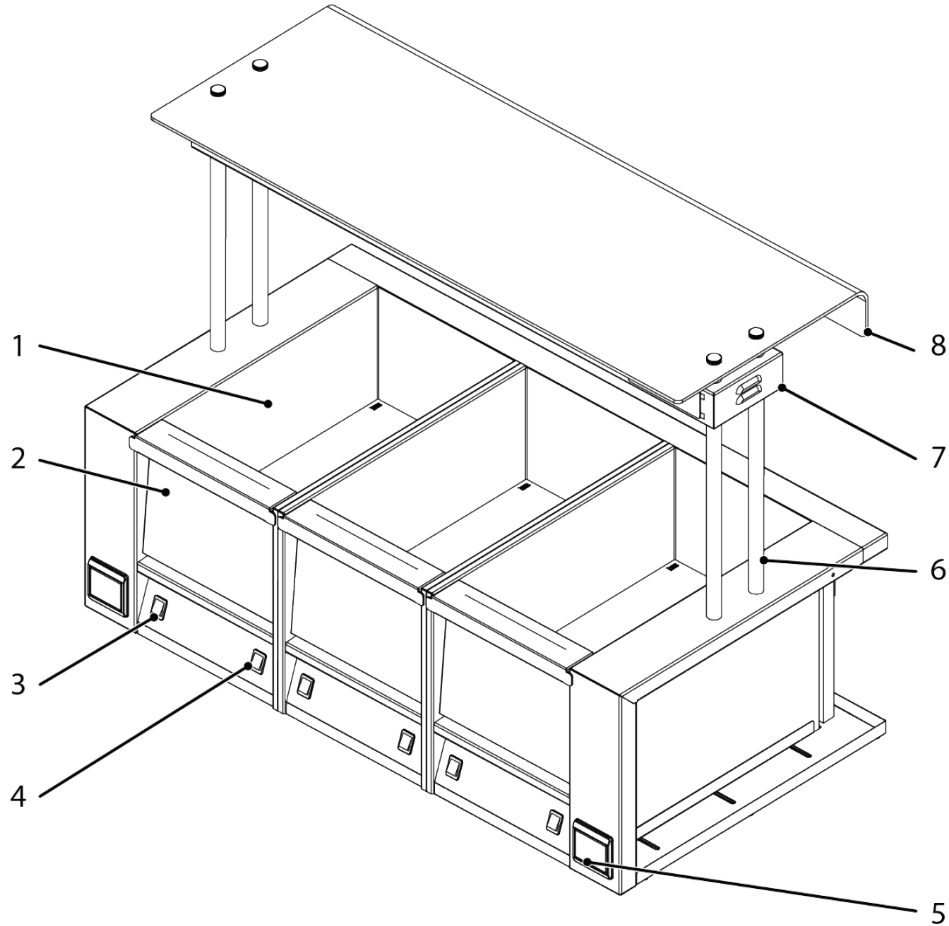


1	Bac chauffant	4	Interrupteur MARCHE/ARRÊT
2	Trappe de chargement	5	Capuchon d'obturation pour l'installation d'une prise
3	Sélecteur de mode de fonctionnement	6	Bord large pour la mise en place d'un pont thermique

3.3 Options d'équipement

Les options d'équipement suivantes sont disponibles pour les bacs de réchauffement ThermoDry :

- Pont thermique avec radiateurs infrarouges, LED et écran contre la toux



1	Bac chauffant	5	Capuchon d'obturation pour l'installation d'une prise
2	Trappe de chargement	6	Support du pont thermique
3	Sélecteur de mode de fonctionnement	7	Mâchoire avec radiateurs infrarouges intégrés et LED
4	Interrupteur MARCHE/ARRÊT	8	Écran contre la toux

3.4 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				
Réipients 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 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		AC 220-230V N PE 50/60 Hz				
Indice de protection		IPX1				

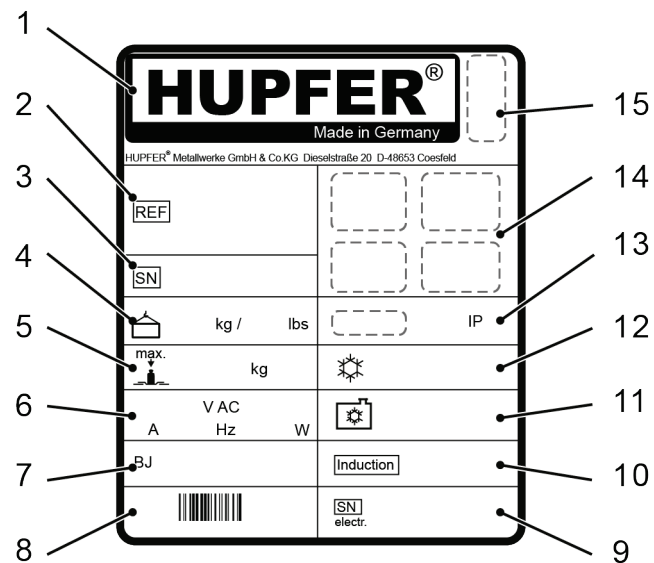
fWB = avec bord large pour l'utilisation d'un pont thermique

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

3.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve à l'endroit suivant :

- Au dos.



1	Fabricant et adresse	9	Numéro de série électrique
2	Désignation du type et numéro d'article	10	Fréquence d'induction
3	Numéro de commande	11	Agent de refroidissement
4	Poids	12	Puissance frigorifique
5	Charge utile	13	Signes de protection
6	Raccordement électrique	14	Si nécessaire, label d'homologation marquage CE
7	Année de construction	15	Élimination des appareils usagés
8	Numéro d'article sous forme de code à barres		

4 Informations de sécurité

4.1 Utilisation conforme à l'usage prévu

Les bacs chauffants sont destinés à maintenir les aliments au chaud dans des récipients 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 récipients 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.

4.2 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.

Veillez en particulier à éviter les situations de fonctionnement inappropriées suivantes :

- Ne pas utiliser l'appareil sans récipients Gastronorm ou avec des récipients Gastronorm vides.
- Ne pas placer d'objets ou d'aliments sur la plaque vitrocéramique.
- Ne pas nettoyer les surfaces en acier inoxydable et en vitrocéramique avec des éponges à gratter ou du lait à récurer. Les produits de nettoyage agressifs (par exemple spray pour four) sont également inadaptés.
- 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 construit.

4.3 Consignes de sécurité

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 le bac chauffant à l'arrêt.

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

4.3.1 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.

5 Transport

Pour les travaux de chargement, utiliser uniquement des engins de levage et des équipements porteurs homologués pour le poids du bac chauffant.

6 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.



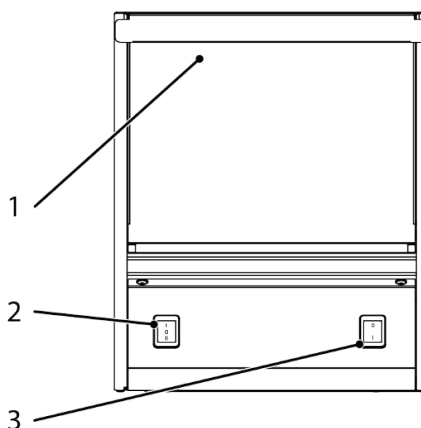
AVERTISSEMENT

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.

6.1 Éléments de commande



- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Trappe de chargement | 3 Interrupteur MARCHE/ARRÊT |
| 2 Sélecteur de mode de fonctionnement | |

6.2 Mise en marche du bac chauffant



REMARQUE

Aucun préchauffage nécessaire

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



REMARQUE

Sélection du niveau de chauffage

Les bacs chauffants sont dotés d'un sélecteur de mode de fonctionnement. Ce sélecteur de mode de fonctionnement permet de régler l'intensité du chauffage.

- ▶ Le niveau 1 convient à des récipients GN profonds (> 100 mm).
 - ▶ Le niveau 0 est un niveau neutre. Le chauffage est éteint.
 - ▶ Le niveau 2 convient à des récipients GN peu profonds (> 65 mm).
-
- ▶ Placez un récipient GN rempli dans le bac chauffant.
 - ▶ Fermez la trappe de chargement du bac chauffant.
 - ▶ Allumez le bac chauffant correspondant à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 - ▶ À l'aide du sélecteur de mode de fonctionnement, sélectionnez le niveau de chauffage souhaité.
Le niveau 1 convient à des récipients GN profonds (> 100 mm).
Le niveau 0 est un niveau neutre. Le chauffage est éteint.
Le niveau 2 convient à des récipients GN peu profonds (> 65 mm).
 - ✓ L'indicateur de disponibilité opérationnelle intégré dans l'interrupteur s'allume.

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

6.2.1 Activation du pont thermique

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

Lorsqu'un interrupteur de MARCHE/ARRÊT d'un bac chauffant est allumé, le radiateur infrarouge installé au-dessus est automatiquement mis en marche. Le pont thermique est activé indépendamment du sélecteur de mode de fonctionnement. Lorsque le sélecteur de mode de fonctionnement est placé sur le niveau 0, le pont thermique est activé et le bac chauffant est désactivé.

6.3 Équipement du bac chauffant

PRUDENCE

Domages matériels

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

REMARQUE

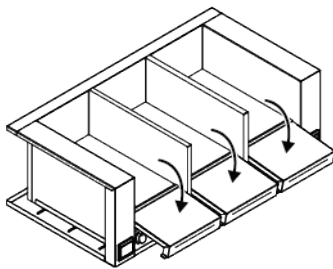
Couverture des récipients

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

REMARQUE

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.



- ▶ Ouvrez la trappe de chargement vers le bas.
- ▶ Insérez le récipient alimentaire.
- ▶ Fermez la trappe de chargement vers le haut.

6.4 Réglage de l'approvisionnement en énergie

Les bacs chauffants ThermoDry gardent les récipients GN chauds à l'aide de radiateurs infrarouges. L'intensité du rayonnement infrarouge est réglable à l'aide d'un sélecteur de mode de fonctionnement. Les niveaux dépendent de la profondeur des récipients utilisés.

- Le niveau 1 convient à des récipients GN profonds (> 100 mm).
- Le niveau 0 est un niveau neutre. Le chauffage est éteint.
- Le niveau 2 convient à des récipients GN peu profonds (> 65 mm).



REMARQUE

Profondeur du récipient

Lorsque des récipients 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.
-

6.5 Mesures à prendre en fin d'exploitation

- ▶ Éteignez les bacs chauffants.
- ▶ Retirez tous les récipients.
- ▶ Nettoyez l'appareil.

7 Entretien

Des sets d'entretien spéciaux pour éliminer les taches et les décolorations sur les plaques vitrocéramique sont disponibles dans le commerce.

- ▶ Utilisez si nécessaire des sets d'entretien pour vitrocéramique.

8 Nettoyage

8.1 Général



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

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

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

 **PRUDENCE****Dommages matériels**

L'espace entre la plaque vitrocéramique et les parois intérieures de l'appareil est scellé avec du silicone. Des joints en silicone endommagés peuvent entraîner un encrassement excessif et endommager l'appareil.

- ▶ Utilisez les grattoirs avec précaution sur la plaque vitrocéramique.
- ▶ Ne pas endommager le joint en silicone qui l'entoure.

 **PRUDENCE****Acier spécial : produits de nettoyage inappropriés**

Les surfaces en acier spécial de l'appareil peuvent être endommagées en cas de mauvaise manipulation et de la rouille risque se former. Prenez donc les précautions suivantes lorsque vous utilisez l'appareil :

- ▶ Ne jamais utiliser les produits suivants : produits de nettoyage à base de chlore, poudre à récurer ou autres produits de nettoyage à sec, laine de nettoyage, éponges en acier et/ou objets à arêtes vives.
- ▶ Lisez les instructions d'entretien pour acier spécial et respectez-les. Vous pouvez télécharger les instructions d'entretien sur www.hupfer.com/downloads.

 **REMARQUE****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 du produit.
- ▶ En cas de doute, demandez au fabricant du produit de nettoyage si celui-ci est adapté aux matériaux du chariot de transport.

8.2 Nettoyage manuel

- ▶ Enlevez les salissures incrustées sur la plaque vitrocéramique à l'aide d'un grattoir pour vitrocéramique.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon humide et un nettoyant liquide dissolvant la graisse.
- ▶ Enlevez tous les résidus de produits de nettoyage en les essuyant avec un chiffon humide.
- ▶ Séchez les surfaces avec un chiffon propre.

8.3 Retrait de la trappe de chargement

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

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

9 Maintenance et réparation



DANGER

Tension électrique

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

- ▶ Seuls des électriciens sont autorisés à effectuer des travaux sur les composants électriques.
 - ▶ Débranchez l'appareil du secteur
 - ▶ Sécurisez l'appareil pour éviter qu'il ne se remette en marche.
-



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.
-

9.1 Maintenance

Vérifier régulièrement le bon fonctionnement des composants suivants :

- Étanchéité des joints en silicone dans le bac chauffant

9.2 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.

Erreur	Cause possible	Mesure
L'appareil ne maintient pas les aliments au chaud	Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT défectueux	Remplacer l'interrupteur marche/arrêt
	Sélecteur du mode de fonctionnement sur le niveau 0	Placer le sélecteur de mode de fonctionnement sur le niveau 1 ou 2.
	Câble de raccordement défectueux	Faire vérifier et si nécessaire réparer ce composant par un spécialiste agréé.
	Radiateur infrarouge défectueux	Remplacer le radiateur infrarouge
Le pont thermique ne s'allume pas	Câblage défectueux	Faire vérifier et si nécessaire réparer ce composant par un spécialiste agréé.
	Radiateur infrarouge défectueux	Remplacer le radiateur infrarouge

9.3 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.

9.4 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.

10 Élimination



REMARQUE

Les composants électriques doivent être désinstallés uniquement par des électriciens qualifiés.

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

- ▶ Faites démonter l'appareil et faites-le éliminer par des entreprises de recyclage.
-
- ▶ Démontez les composants électriques.
 - ▶ Déposez les composants dans des centres d'élimination contrôlés.

HUPFER

Istruzioni d'uso



Vasca riscaldata Therma Dry WHB TD

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima dell'utilizzo e conservarle per riferimento futuro.

1 Indice

1	Indice	2
2	Informazioni generali	4
2.1	Informazioni del costruttore	4
2.2	Informazioni sul documento	4
2.3	Informazioni sul prodotto	4
2.4	Gruppi target	5
2.5	Simboli	5
3	Descrizione del prodotto	6
3.1	Funzione	6
3.2	Varianti di equipaggiamento	6
3.2.1	Apparecchio da incasso	6
3.2.2	Apparecchio da incasso, per ponte riscaldato	7
3.3	Opzioni di equipaggiamento	8
3.4	Dati tecnici	9
3.5	Targhetta identificativa	10
4	Informazioni sulla sicurezza	10
4.1	Uso previsto	10
4.2	Uso improprio	11
4.3	Avvertenze di sicurezza	11
4.3.1	Lavori sull'impianto elettrico	11
5	Trasporto	11
6	Utilizzo	12
6.1	Elementi di comando	12
6.2	Accensione della vasca riscaldata	13
6.2.1	Accensione del ponte riscaldato	13
6.3	Equipaggiamento della vasca riscaldata	14
6.4	Regolazione dell'alimentazione di energia	14
6.5	Misure per terminare il funzionamento	15

7	Manutenzione	15
8	Pulizia	15
8.1	In generale.....	15
8.2	Pulizia manuale	16
8.3	Rimozione del coperchio di caricamento	17
9	Manutenzione e riparazione	17
9.1	Manutenzione	17
9.2	Diagnosi dei guasti	18
9.3	Riparazione e pezzi di ricambio.....	18
9.4	Rimessa in funzione	18
10	Smaltimento	19

2 Informazioni generali

2.1 Informazioni del costruttore

Costruttore	HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG
Indirizzo	Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld
Contatto	+ 49 (0) 2541 805-0 info@hupfer.de www.hupfer.de

2.2 Informazioni sul documento

Titolo	Istruzioni d'uso Vasca riscaldata Therma Dry
Indice	B 1.0
Ultimo aggiornamento	26.02.2021

2.3 Informazioni sul prodotto

Nome prodotto	Vasca riscaldata Therma Dry
Tipologie del prodotto	<ul style="list-style-type: none">▪ Standard▪ fWB - con bordo largo per l'utilizzo di un ponte riscaldato
Dimensioni del prodotto	<ul style="list-style-type: none">▪ 1/1 GN▪ 2/1 GN▪ 3/1 GN▪ 4/1 GN▪ 5/1 GN

2.4 Gruppi target

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

- | | |
|----------------------------|---|
| Electricisti specializzati | <ul style="list-style-type: none">manutenzione o riparazione dell'installazione elettrica all'interno del prodottoeliminazione dei disturbi elettrici |
| Tecnici dell'assistenza | <ul style="list-style-type: none">lavori di manutenzione che riguardano la meccanica o le attività di formazione sull'impianto elettricoriparazioni semplicipersonale adeguatamente formato del cliente o un dipendente di Hupfer |
| operatori | <ul style="list-style-type: none">procedure operative standardrisoluzione dei problemi come descritto nel capitolo "Risoluzione dei problemi"Pulizia |

2.5 Simboli



PERICOLO

"Pericolo" indica una situazione di pericolo che porta direttamente alla morte o a gravi lesioni.



AVVERTENZA

"Avvertenza" 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.



CAUTELA

"Cautela" indica una situazione che può causare danni alle cose.



AVVISO

Gli "Avvisi" forniscono suggerimenti per l'uso corretto del prodotto.

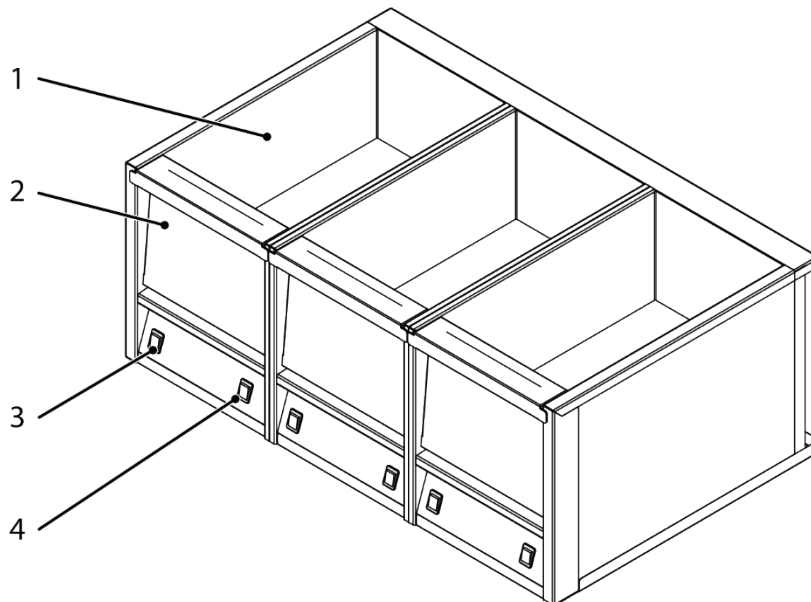
3 Descrizione del prodotto

3.1 Funzione

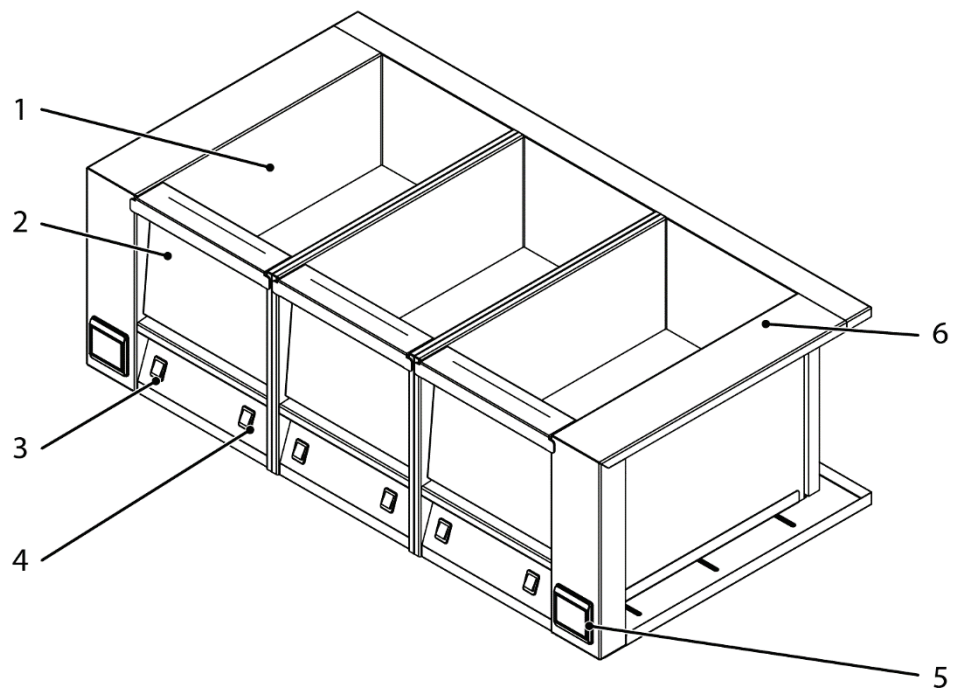
Le vasche riscaldate sono apparecchi da incasso fissi riscaldati elettricamente. Contengono cibi pronti in contenitori Gastronorm. Le vasche riscaldate servono a mantenere gli alimenti caldi e a predisporli per l'approvvigionamento e la distribuzione nella ristorazione collettiva e nella gastronomia.

3.2 Varianti di equipaggiamento

3.2.1 Apparecchio da incasso



1	Vasca riscaldata	3	Interruttore della modalità di funzionamento
2	Coperchio di caricamento	4	Interruttore ON/OFF

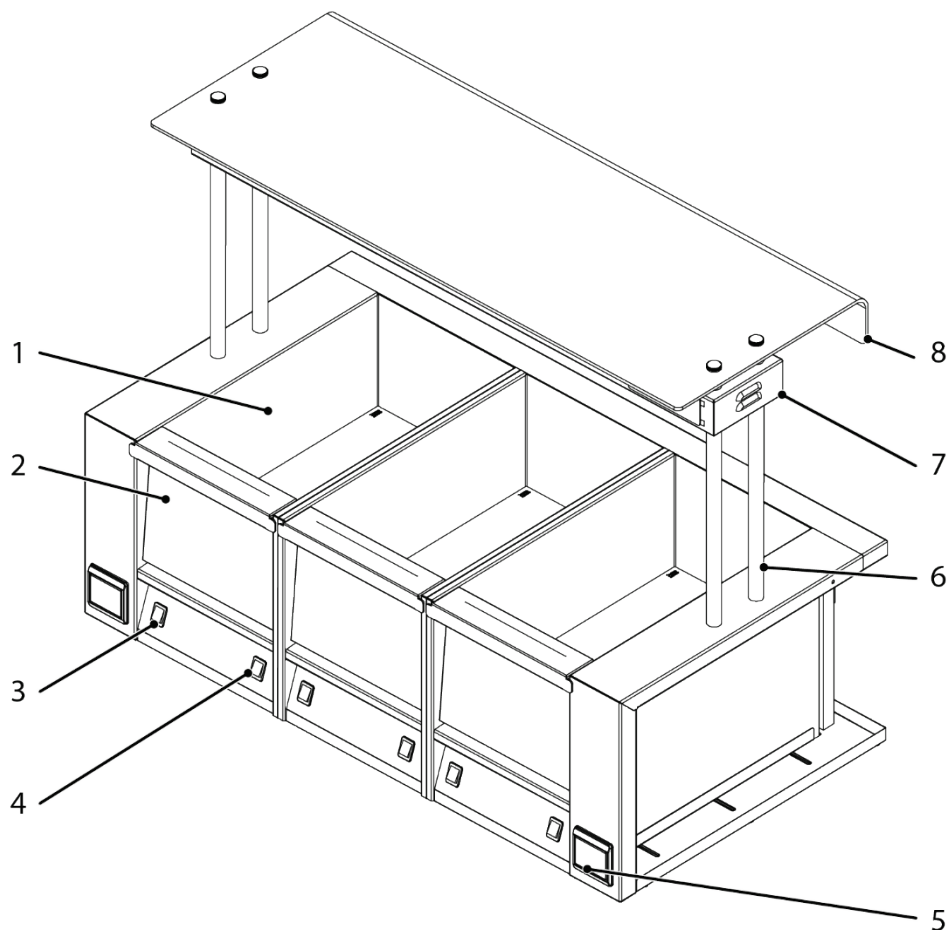
3.2.2 Apparecchio da incasso, per ponte riscaldato

1	Vasca riscaldata	4	Interruttore ON/OFF
2	Coperchio di caricamento	5	Tappo cieco per l'installazione della presa
3	Interruttore della modalità di funzionamento	6	Ampio bordo per la costruzione di un ponte riscaldato

3.3 Opzioni di equipaggiamento

Per la vasca riscaldata Therma Dry sono disponibili le seguenti opzioni di equipaggiamento:

- Ponte riscaldato con radiatori a infrarossi, LED e protezione anti tosse



1	Vasca riscaldata	5	Tappo cieco per l'installazione della presa
2	Coperchio di caricamento	6	Piedi del ponte riscaldato
3	Interruttore della modalità di funzionamento	7	Alloggiamento con radiatori a infrarossi integrati e LED
4	Interruttore ON/OFF	8	Protezione anti tosse

3.4 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				

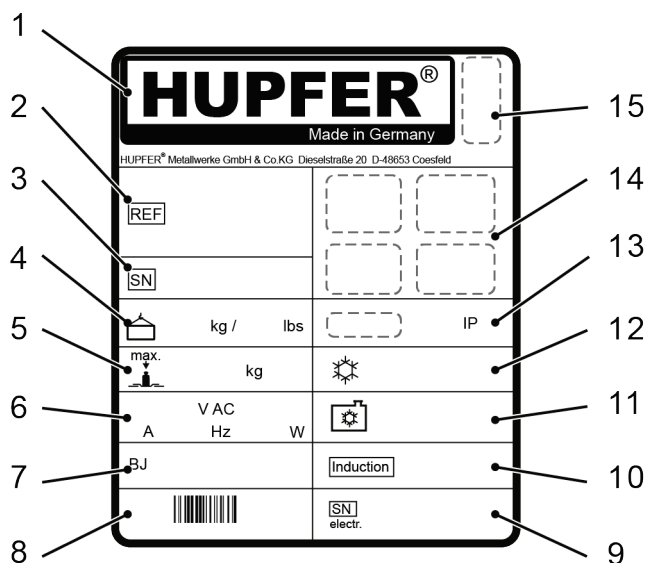
fWB = con bordo largo per l'utilizzo di un ponte riscaldato.

¹ I dati sono valori approssimativi. Sono possibili discrepanze.

3.5 Targhetta identificativa

La targhetta identificativa si trova nella seguente posizione:

- sul retro.



1	Costruttore e indirizzo	9	Numero di serie elettrico
2	Designazione del tipo e numero di articolo	10	Frequenza di induzione
3	Numero d'ordine	11	Liquido refrigerante
4	Peso	12	Potenza frigorifera
5	Carico utile	13	Segni di protezione
6	Connessione elettrica	14	Marchio di controllo se necessario Marcatura CE
7	Anno di costruzione	15	Smaltimento di apparecchiature obsolete
8	Numero articolo come codice a barre		

4 Informazioni sulla sicurezza

4.1 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.

4.2 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 senza o con contenitori Gastronorm vuoti.
- Collocamento di oggetti o pietanze sulla piastra in vetroceramica.
- 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.
- Collocazione di oggetti sulla protezione anti tosse di un ponte riscaldata installato.

4.3 Avvertenze di sicurezza

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 la vasca riscaldata.

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

4.3.1 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.

5 Trasporto

Durante le operazioni di caricamento, utilizzare solo dispositivi di sollevamento e attrezzature di sollevamento dei carichi omologati per il peso della vasca riscaldata.

6 Utilizzo



AVVERTENZA

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.



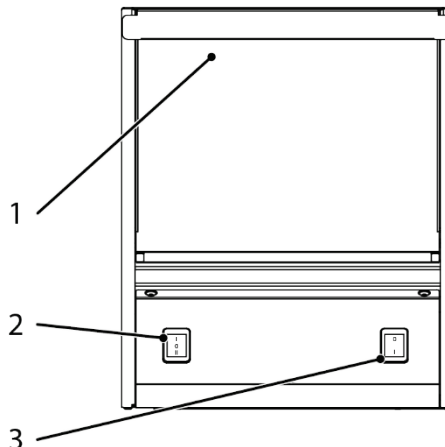
AVVERTENZA

Radiatori a infrarossi caldi

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

- ▶ Non toccare i radiatori a infrarossi.

6.1 Elementi di comando



1	Coperchio di caricamento	3	Interruttore ON/OFF
2	Interruttore della modalità di funzionamento		

6.2 Accensione della vasca riscaldata



AVVISO

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.



AVVISO

Selezione dei livelli di riscaldamento

Le vasche riscaldate dispongono di un interruttore della modalità di funzionamento. Sull'interruttore della modalità di funzionamento è possibile impostare l'intensità del riscaldamento.

- ▶ Il livello 1 è adatto per contenitori GN profondi (> 100 mm).
 - ▶ Il livello 0 è un livello neutro. Il riscaldamento è disattivato.
 - ▶ Il livello 2 è adatto per contenitori GN bassi (< 65 mm).
-
- ▶ Posizionare un contenitore GN pieno nella vasca riscaldata.
 - ▶ Chiudere il coperchio di caricamento della vasca riscaldata.
 - ▶ Accendere la rispettiva vasca riscaldata con l'interruttore ON/OFF.
 - ▶ Selezionare il livello di riscaldamento desiderato sull'interruttore della modalità di funzionamento.
 - Il livello 1 è adatto per contenitori GN profondi (> 100 mm).
 - Il livello 0 è un livello neutro. Il riscaldamento è disattivato.
 - Il livello 2 è adatto per contenitori GN bassi (< 65 mm).
 - ✓ L'indicatore di pronto al funzionamento integrato nell'interruttore si accende.

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

6.2.1 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 si accende indipendentemente dall'interruttore della modalità di funzionamento. Quando l'interruttore della modalità di funzionamento è impostato sul livello 0, il ponte riscaldato è acceso e la vasca riscaldata è spenta.

6.3 Equipaggiamento della vasca riscaldata

CAUTELA

Danni all'apparecchio

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

AVVISO

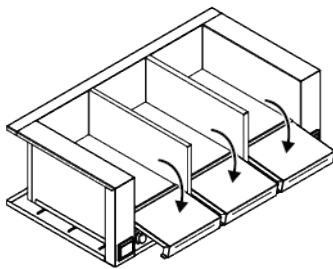
Copertura dei contenitori

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

AVVISO

Accensione del ponte riscaldata

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



- ▶ Aprire il coperchio di caricamento verso il basso.
- ▶ Inserire il contenitore delle vivande.
- ▶ Chiudere il coperchio di caricamento verso l'alto.

6.4 Regolazione dell'alimentazione di energia

Le vasche riscaldate Therma Dry mantengono caldi i contenitori GN mediante raggi infrarossi. L'intensità della radiazione a infrarossi viene regolata tramite l'interruttore della modalità di funzionamento. I livelli sono legati alla profondità dei contenitori impiegati.

- Il livello 1 è adatto per contenitori GN profondi (> 100 mm).
- Il livello 0 è un livello neutro. Il riscaldamento è disattivato.
- Il livello 2 è adatto per contenitori GN bassi (< 65 mm).



AVVISO

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.
-

6.5 Misure per terminare il funzionamento

- ▶ Spegnerne la vasca riscaldata.
- ▶ Rimuovere tutti i contenitori.
- ▶ Pulire l'apparecchio.

7 Manutenzione

In commercio sono disponibili set di cura speciali lastre in vetroceramica per la rimozione di macchie e decolorazioni.

- ▶ Se necessario, utilizzare set per la cura del vetroceramica.

8 Pulizia

8.1 In generale



AVVERTENZA

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.
-

CAUTELA

Danni all'apparecchio

La fessura tra la piastra in vetroceramica e le pareti interne dell'apparecchio è sigillata con silicone. Guarnizioni in silicone danneggiate possono causare un'eccessiva contaminazione e danni all'apparecchio.

- ▶ Utilizzare con cautela i raschietti sulla piastra in vetroceramica.
 - ▶ Non danneggiare la guarnizione perimetrale in silicone.
-

CAUTELA

Acciaio inox: detersivi non corretti

Le superfici in acciaio inox dell'apparecchio possono essere danneggiate da una manipolazione scorretta e può formarsi della ruggine. Pertanto, adottare le seguenti precauzioni durante il lavoro con l'apparecchio:

- ▶ Per la pulizia, non utilizzare mai: detersivi clorurati, polveri abrasive o altri detersivi a secco o lana, spugne d'acciaio e/o oggetti con spigoli.
 - ▶ Leggere le istruzioni speciali per la cura dell'acciaio inox e seguire le istruzioni ivi contenute. È possibile scaricare le istruzioni per la cura al sito: www.hupfer.com/downloads
-

AVVISO

Detersivi adatti

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

- ▶ Controllare le informazioni sui detersivi/disinfettanti per vedere se sono adatti ai materiali del prodotto.
 - ▶ In caso di dubbio, chiedere al produttore del detersivo se quest'ultimo è adatto ai materiali del carrello armadiato.
-

8.2 Pulizia manuale

- ▶ Rimuovere lo sporco incrostato sul vetro in vetroceramica con un raschietto per vetroceramica.
- ▶ Pulire le superfici con un panno umido e un detersivo liquido sgrassante.
- ▶ Rimuovere tutti i residui di detersivi pulendo con un panno umido.
- ▶ Asciugare le superfici con un panno pulito.

8.3 Rimozione del coperchio di caricamento

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

- ▶ Abbassare il coperchio di caricamento fino a metà.
- ▶ Estrarre il coperchio di caricamento in avanti dal suo ancoraggio.

9 Manutenzione e riparazione



PERICOLO

Tensione elettrica

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

- ▶ I lavori sui componenti elettrici possono essere eseguiti solo da elettricisti specializzati.
 - ▶ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
 - ▶ Assicurare l'apparecchio contro la riaccensione.
-



AVVERTENZA

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.
-

9.1 Manutenzione

I seguenti componenti devono essere controllati regolarmente per verificarne il corretto funzionamento:

- Tenuta dei giunti in silicone nella vasca riscaldata

9.2 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.

Errore	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non mantiene i cibi caldi	Interruttore ON/OFF difettoso	Sostituire l'interruttore ON/OFF
	Interruttore della modalità di funzionamento sul livello 0	Portare l'interruttore della modalità di funzionamento sul livello 1 o 2.
	Cavo di collegamento difettoso	Farlo controllare e, se necessario, farlo riparare da personale specializzato autorizzato.
	Radiatore a infrarossi difettoso	Sostituire il radiatore a infrarossi
Il ponte riscaldato non è acceso	Cablaggio difettoso	Farlo controllare e, se necessario, farlo riparare da personale specializzato autorizzato.
	Radiatore a infrarossi difettoso	Sostituire il radiatore a infrarossi

9.3 Riparazione e pezzi di ricambio

I pezzi di ricambio e gli accessori sono disponibili presso il servizio 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.

9.4 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 apparecchi tecnicamente perfetti

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

10 Smaltimento



AVVISO

I componenti elettrici possono essere disinstallati solo da elettricisti qualificati.

Aiutateci a proteggere il nostro ambiente. Riciclate i materiali.

- ▶ Far smontare e smaltire l'apparecchio dalle aziende di riciclaggio.
-
- ▶ Rimuovere i componenti elettrici.
 - ▶ Consegnare i componenti nei punti di smaltimento controllati.

HUPFER

Gebruiksaanwijzing



Warmhoudbak ThermaDry

WHB TD

Gebruiksaanwijzing voor gebruik eerst zorgvuldig doorlezen en bewaren om later te raadplegen.

1 Inhoudsopgave

1	Inhoudsopgave	2
2	Algemene informatie	4
2.1	Gegevens van de fabrikant.....	4
2.2	Documentinformatie.....	4
2.3	Productinformatie.....	4
2.4	Doelgroepen	5
2.5	Symbolen.....	5
3	Productbeschrijving	6
3.1	Functie.....	6
3.2	Uitrustingsopties	6
3.2.1	Inbouwapparaat	6
3.2.2	Inbouwapparaat, voor thermische brug.....	7
3.3	Uitrustingsopties	8
3.4	Technische gegevens.....	9
3.5	Typeplaatje	10
4	Veiligheidsinformatie.....	10
4.1	Beoogd gebruik.....	10
4.2	Verkeerd gebruik	11
4.3	Veiligheidsinstructies	11
4.3.1	Werken aan het elektrisch systeem	11
5	Transport.....	11
6	Bediening	12
6.1	Bedieningselementen	12
6.2	Warmhoudbak inschakelen	13
6.2.1	Thermische brug inschakelen	13
6.3	Warmhoudbak vullen	14
6.4	Energietoevoer instellen	14
6.5	Maatregelen aan het einde van het gebruik.....	15

7	Onderhoud	15
8	Reiniging	15
8.1	Algemeen	15
8.2	Handmatig reinigen.....	16
8.3	Vulklep verwijderen.....	17
9	Onderhoud en reparatie	17
9.1	Onderhoud.....	17
9.2	Foutendiagnose	18
9.3	Reparatie en reserveonderdelen	18
9.4	Weer in gebruik nemen.....	18
10	Afvalverwerking	19

2 Algemene informatie

2.1 Gegevens van de fabrikant

Fabrikant	HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG
Adres	Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld
Contact	+ 49 (0) 2541 805-0 info@hupfer.de www.hupfer.com

2.2 Documentinformatie

Titel	Gebruiksaanwijzing Warmhoudbak ThermoDry
Index	B 1.0
Laatste actualisatie	26.02.2021

2.3 Productinformatie

productnaam	Warmhoudbak ThermoDry
Producttypes	<ul style="list-style-type: none">▪ Standaard▪ fWB - met brede rand voor het gebruik van een thermische brug
Productafmetingen	<ul style="list-style-type: none">▪ 1/1 GN▪ 2/1 GN▪ 3/1 GN▪ 4/1 GN▪ 5/1 GN

2.4 Doelgroepen

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

Elektriciens	<ul style="list-style-type: none">▪ elektrische installatie in het product onderhouden of repareren▪ elektrische storingen verhelpen
Servicemonteur	<ul style="list-style-type: none">▪ Onderhoudswerkzaamheden die het mechanische systeem of geschoolde werkzaamheden aan het elektrisch systeem betreffen.▪ eenvoudige reparaties▪ overeenkomstig opgeleide medewerkers van de klant of een medewerker van Hupfer
Bediener	<ul style="list-style-type: none">▪ gebruikelijke bedienstappen▪ verhelpen van storingen zoals in hoofdstuk "Storingen verhelpen" beschreven is▪ Reiniging

2.5 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.



LET OP

"Let op" geeft een gevaarlijke situatie aan die tot materiële schade kan leiden.



OPMERKING

"Opmerkingen" geven tips voor het juiste gebruik van het product.

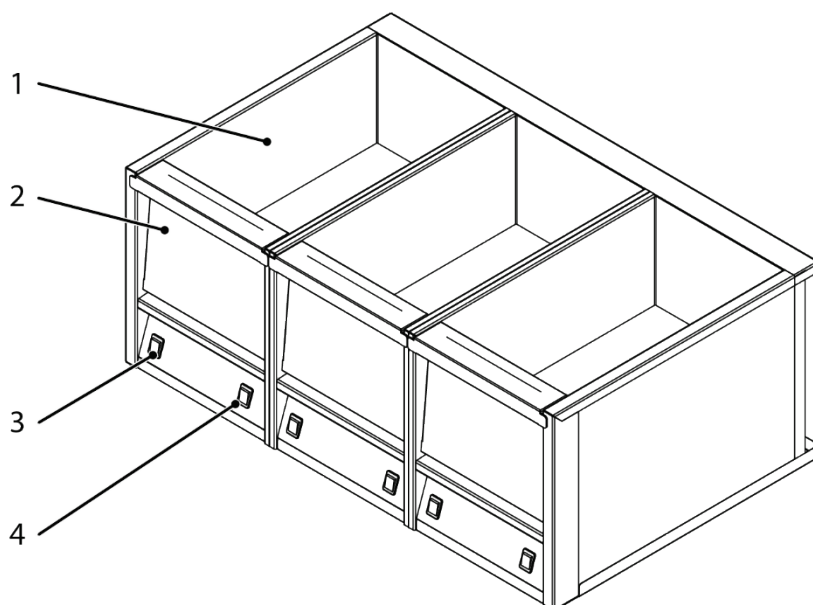
3 Productbeschrijving

3.1 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.

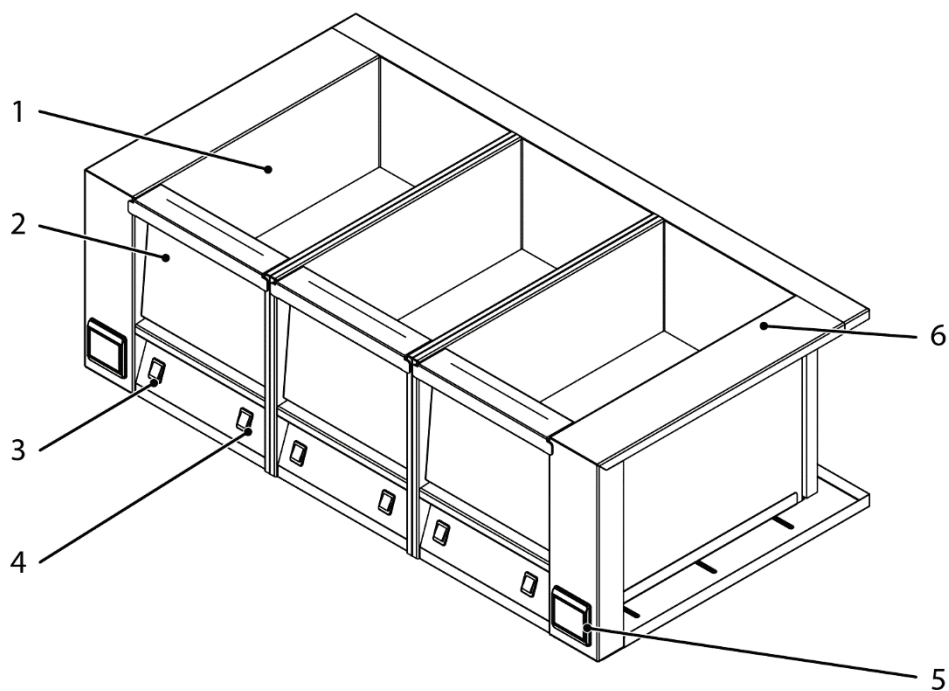
3.2 Uitrustingsopties

3.2.1 Inbouwapparaat



1	Warmhoudbak	3	Bedrijfsmodus-schakelaar
2	Vulklep	4	AAN-/UIT-schakelaar

3.2.2 Inbouwapparaat, voor thermische brug

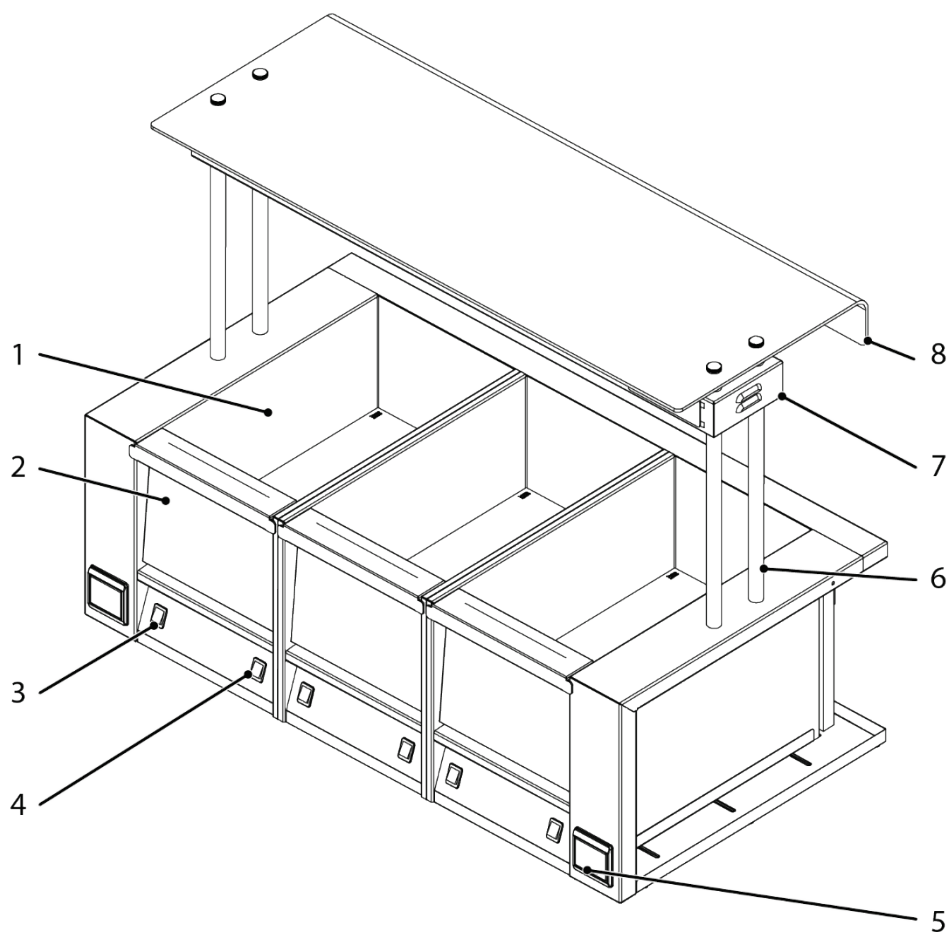


1	Warmhoudbak	4	AAN-/UIT-schakelaar
2	Vulklep	5	Blinde kap voor inbouw contactdoos
3	Bedrijfsmodusschakelaar	6	Brede rand voor de opbouw van een thermische brug

3.3 Uitrustingsopties

Voor warmhoudbakken ThermoDry zijn er de volgende uitrustingsopties:

- Thermische brug met infraroodspots, LED en hoestrut



1	Warmhoudbak	5	Blinde kap voor inbouw contactdoos
2	Vulklep	6	Staander van de thermische brug
3	Bedrijfsmodusschakelaar	7	Behuizing met ingebouwde infraroodspots en LED
4	AAN-/UIT-schakelaar	8	Hoestrut

3.4 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	1.023	1.355	1.687
Breedte fWB ¹	mm	536	868	1.200	1.532	1.864
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				

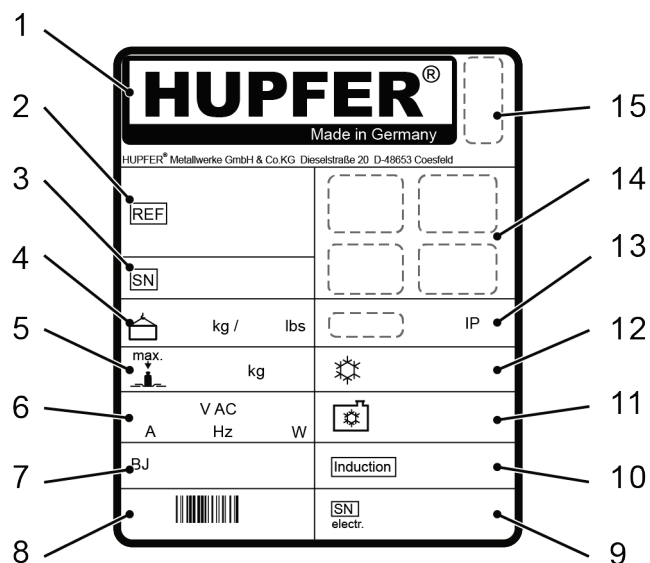
fWB = met brede rand voor het gebruik van een thermische brug

¹ De gegevens zijn een benadering. Afwijkingen zijn mogelijk.

3.5 Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich op de volgende positie:

- op de achterzijde.



1	Fabrikant en adres	9	Elektrisch serienummer
2	Typeaanduiding en artikelnummer	10	Frequentie inductie
3	Ordernummer	11	Koelmiddel
4	Gewicht	12	Koelvermogen
5	Laadvermogen	13	Beschermingsteken
6	Elektrische aansluiting	14	evt. goedkeuringsmerk CE-kenmerking
7	Bouwjaar	15	Afgedankte apparaten afvalverwerking
8	Artikelnummer als streepjescode		

4 Veiligheidsinformatie

4.1 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 onderhoudsvorschriften.

4.2 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:

- Gebruik zonder of met lege GN-bakken.
- Het plaatsen van voorwerpen of gerechten op de glazen keramische plaat.
- Reinigen van de roestvrijstalen- en glazen keramische oppervlakken met krassende sponzen of schuurmiddel. Ook agressieve reinigingsmiddelen (bijv. ovenspray) zijn niet geschikt.
- Zitten of staan op de warmhoudbak.
- Het neerzetten van voorwerpen op de hoestruit van een opgebouwde thermische brug.

4.3 Veiligheidsinstructies

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 warmhoudbak uit.

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

4.3.1 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.

5 Transport

Bij verlaadwerkzaamheden alleen hefgereedschappen gebruiken die voor het gewicht van de warmhoudbak goedgekeurd zijn.

6 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.



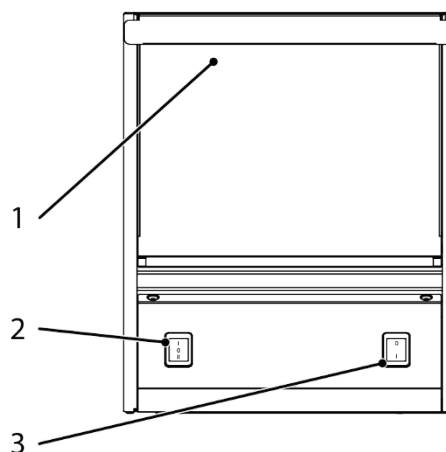
WAARSCHUWING

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.

6.1 Bedieningselementen



1 Vulklep

3 AAN-/UIT-schakelaar

2 Bedrijfsmodus-schakelaar

6.2 Warmhoudbak inschakelen



OPMERKING

Geen voorverwarmen noodzakelijk

Warmhoudbakken ThermoDry hoeven door het gebruik van infraroodschakelaars niet voorverwarmd te worden. Het apparaat is na het inschakelen direct bedrijfsklaar.



OPMERKING

Selectie van de verwarmingsniveaus

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

- ▶ Niveau 1 is geschikt voor diepe GN-bakken (> 100 mm).
 - ▶ Niveau 0 is een neutraal niveau. De verwarming is uitgeschakeld.
 - ▶ Niveau 2 is geschikt voor lage GN-bakken (< 65 mm).
-
- ▶ Plaats een gevulde GN-bak in de warmhoudbak.
 - ▶ Sluit de vulklep van de warmhoudbak.
 - ▶ Schakel de betreffende warmhoudbak met de aan-uit-schakelaar in.
 - ▶ Selecteer het gewenste verwarmingsniveau op de bedrijfsmodusschakelaar.
 - Niveau 1 is geschikt voor diepe GN-bakken (> 100 mm).
 - Niveau 0 is een neutraal niveau. De verwarming is uitgeschakeld.
 - Niveau 2 is geschikt voor lage GN-bakken (< 65 mm).
 - ✓ De in de schakelaar geïntegreerde indicator voor bedrijfsklaar brandt.

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

6.2.1 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-UIT-schakelaar van een warmhoudbak wordt ingeschakeld, wordt ook de infraroodschakelaar erboven automatisch mee ingeschakeld. De thermische brug wordt onafhankelijk van de bedrijfsmodusschakelaar ingeschakeld. Wanneer de bedrijfsmodusschakelaar op niveau 0 staat, is de thermische brug ingeschakeld en de warmhoudbak uitgeschakeld.

6.3 Warmhoudbak vullen

LET OP

Schade aan het apparaat

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

OPMERKING

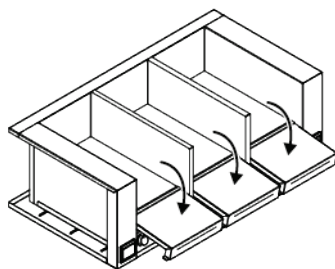
Bak afdekken

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

OPMERKING

Thermische brug inschakelen

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



- ▶ Open de vulklep naar beneden.
- ▶ Schuif de maaltijdbak erin.
- ▶ Sluit de vulklep naar boven.

6.4 Energietoevoer instellen

De warmhoudbakken Thermo Dry houden GN-bakken warm met behulp van infraroodstralers. De intensiteit van de infraroodstraling wordt via een bedrijfsmodusschakelaar ingesteld. De niveaus zijn afhankelijk van de diepte van de geplaatste bakken.

- Niveau 1 is geschikt voor diepe GN-bakken (> 100 mm).
- Niveau 0 is een neutraal niveau. De verwarming is uitgeschakeld.
- Niveau 2 is geschikt voor lage GN-bakken (< 65 mm).



OPMERKING

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.
-

6.5 Maatregelen aan het einde van het gebruik

- ▶ Schakel de warmhoudbak uit.
- ▶ Verwijder alle bakken.
- ▶ Reinig het apparaat.

7 Onderhoud

Voor glazen keramische platen zijn er in de handel speciale onderhoudssets voor het verwijderen van vlekken en verkleuringen verkrijgbaar.

- ▶ Gebruik indien nodig onderhoudssets voor glazen keramische platen.

8 Reiniging

8.1 Algemeen



WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

Aan hete GN-bakken en hete oppervlakken bestaat verbrandingsgevaar.

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

 **LET OP****Schade aan het apparaat**

De spleet tussen de glazen keramische plaat en de binnenruimten van het apparaat is met silicone afgedicht. Beschadigde silicone afdichtingen kunnen overmatige vervuiling en beschadigingen aan het apparaat veroorzaken.

- ▶ Wees voorzichtig met schrapers op de glazen keramische plaat.
- ▶ Beschadig de railgebonden silicone afdichting niet.

 **LET OP****Roestvrij staal: verkeerde reinigingsmiddelen**

De roestvrijstalen oppervlakken van het apparaat kunnen door verkeerde behandeling beschadigd worden en er kan roest ontstaan. Houd u daarom bij het werken met het apparaat aan de volgende voorzorgsmaatregelen:

- ▶ Gebruik voor de reiniging nooit: chloorhoudend reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of andere droogreinigers of poetswol, staalwol en/of scherpe voorwerpen.
- ▶ Lees de speciale onderhoudsinstructies voor roestvrij staal en houd u aan de voorschriften die hierin staan. U kunt de onderhoudsinstructies op www.hupfer.com/downloads downloaden.

**OPMERKING****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 deze voor de materialen van het product geschikt zijn.
- ▶ Vraag in geval van twijfel de fabrikant van het reinigingsmiddel of dit voor de materialen van de transportwagen geschikt is.

8.2 Handmatig reinigen

- ▶ Verwijder ingedroogde vervuilingen op de glazen keramische plaat met een kookplaatschraper.
- ▶ Reinig oppervlakken met een vochtige doek en een vetoplossend vloeibaar reinigingsmiddel.
- ▶ Verwijder alle resten van reinigingsmiddelen door vochtig na te wassen.
- ▶ Droog oppervlakken met een schone doek af.

8.3 Vulklep verwijderen

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

- ▶ Klap de vulklep voor ongeveer de helft naar beneden.
- ▶ Trek de vulklep naar voren uit de verankering.

9 Onderhoud en reparatie



GEVAAR

Elektrische spanning

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

- ▶ Alleen elektriciens mogen werkzaamheden aan elektrische componenten uitvoeren.
 - ▶ Koppel het apparaat los van het lichtnet.
 - ▶ Beveilig het apparaat tegen opnieuw inschakelen.
-



WAARSCHUWING

Heet oppervlak

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

- ▶ Laat het apparaat voor de reiniging voldoende afkoelen.
-

9.1 Onderhoud

De volgende componenten moeten regelmatig op werking gecontroleerd worden:

- Lekdichtheid van de siliconevoegen in de warmhoudbak

9.2 Foutendiagnose

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

Fout	Mogelijke oorzaak	Maatregel
Het apparaat houdt niet warm	AAN-UIT-schakelaar defect	AAN-UIT-schakelaar vervangen
	Bedrijfsmodusschakelaar op niveau 0.	Bedrijfsmodusschakelaar op niveau 1 of 2 zetten.
	Aansluitkabel defect	Door geautoriseerd vakpersoneel laten controleren en eventueel laten repareren.
	Infraroodspot defect	Infraroodspot vervangen
Thermische brug geeft geen licht	Bedrading defect	Door geautoriseerd vakpersoneel laten controleren en eventueel laten repareren.
	Infraroodspot defect	Infraroodspot vervangen

9.3 Reparatie en reserveonderdelen

Reserveonderdelen en toebehoren zijn via de klantenservice leverbaar. Vervang defecte onderdelen alleen door originele reserveonderdelen. Alleen zo kan een veilig bedrijf 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.

9.4 Weer in gebruik nemen

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

- ▶ Controleer alle functies van het apparaat.
- ▶ Reinig het apparaat grondig voordat u het weer in gebruik neemt.

10 Afvalverwerking



OPMERKING

Elektrische onderdelen mogen alleen door gekwalificeerde elektriciens worden gedemonteerd.

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

- ▶ Laat het apparaat door recyclingbedrijven demonteren en afvoeren.
-
- ▶ Demonteer elektrische onderdelen.
 - ▶ Geef de componenten bij gecontroleerde afvalbedrijven af.