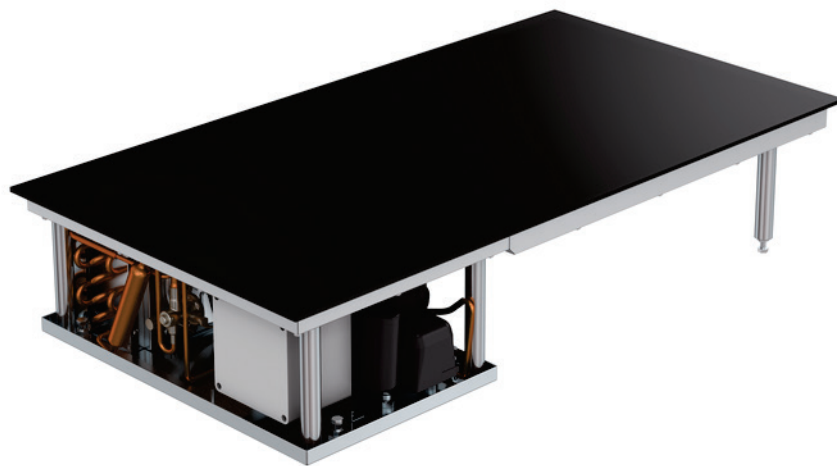


HUPFER

Betriebsanleitung



Kalt-Warm-Platte

KWP

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.....	4
2.5	Symbole.....	5
2.6	Beschilderung.....	5
3	Produktbeschreibung.....	6
3.1	Übersicht Kalt-Warm-Platte mit integriertem Kühlaggregat ...	7
3.2	Ausstattung.....	8
3.2.1	Display und Bedienelemente	8
3.3	Optionale Ausstattung	9
3.3.1	Einbaurahmen.....	9
3.4	Optionales Zubehör	9
3.4.1	Wärmebrücke.....	9
3.4.2	Typenschild.....	11
4	Sicherheitsinformationen.....	11
4.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	11
4.2	Bestimmungswidrige Verwendung.....	12
4.3	Sicherheitshinweise	12
4.3.1	Arbeiten an der Elektrik.....	12
4.3.2	Arbeiten an der Kühlung	12
5	Technische Daten	13
5.1	Kalt-Warm-Platte mit integriertem Kühlaggregat.....	13
6	Transport.....	14
6.1	Auslieferung.....	14
6.2	Innerbetrieblicher Transport.....	14
6.3	Anheben	14
7	Montage und elektrischer Anschluss	15
7.1	Kalt-Warm-Platte montieren.....	15
7.2	Elektrischer Anschluss.....	16

8	Betrieb	16
8.1	Kalt-Warm-Platte bedienen.....	17
8.1.1	Kalt-Warm-Platte einschalten.....	18
8.1.2	Kalt-Warm-Platte ausschalten.....	18
8.1.3	Kühl- und Heizfunktion ein- und umschalten	18
8.1.4	Soll-Temperatur anzeigen.....	18
8.1.5	Solltemperatur einstellen.....	18
9	Wartung und Pflege	19
9.1	Wartungsarbeiten	19
9.2	Reinigung	20
9.3	Desinfektion	21
10	Fehlerbeseitigung	21
10.1	Störungen und Störungsmeldungen	22
10.1.1	Störungsmeldungen im Display	23
11	Entsorgung	23
12	Ersatzteile und Zubehör	23

DE

2 Allgemeine Informationen

2.1 Herstellerinformationen

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

2.2 Dokumentinformationen

Titel	Betriebsanleitung Kalt-Warm-Platte
Index	A 3.0
Letzte Aktualisierung	12.10.2020

2.3 Produktinformationen

Produktname	Kalt-Warm-Platte
-------------	------------------

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
Kälte-Fachkraft	<ul style="list-style-type: none">▪ produktinternes System montieren, demontieren, warten oder entsorgen▪ Störungen beheben
Service-Techniker	<ul style="list-style-type: none">▪ Wartungsarbeiten, die die Mechanik oder geschulte Tätigkeiten an der Elektrik oder der Kühl- oder Wärmetechnik 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.

2.6 Beschilderung



Warnung vor heißer Oberfläche

Dieses Warnsymbol ist an Stellen des Produkts oder seiner direkten Umgebung angebracht, an denen ein Benutzer direkt auf eine nicht als solche erkennbare heiße Oberfläche zugreifen oder diese versehentlich berühren kann.

Die Beschilderung ist dem Produkt lose beigelegt und muss vor Inbetriebnahme vom Betreiber gut sichtbar in direkter Umgebung des Produkts sichtbar für den Benutzer angebracht werden.

3 Produktbeschreibung

Die Kalt-Warm-Platten dienen zum Kalt-Halten, Warmhalten und Erwärmen von Speisen in ausreichend temperaturfesten Speisenaufbewahrungsbehältern und müssen fest in Theken oder ähnliche Aufbauten mit einer verschließbaren Revisionsklappe verbaut werden. Sie stehen in verschiedenen Aufbaugrößen zur Verfügung:

- KWP 1/1 für 1 × GN-Behälter 1/1
- KWP 2/1 für 2 × GN-Behälter 1/1
- KWP 3/1 für 3 × GN-Behälter 1/1
- KWP 4/1 für 4 × GN-Behälter 1/1

Die Kalt-Warm-Platten sind mit integrierten Heizelementen und einem integrierten Kühlaggregat ausgestattet, über die die Oberflächentemperatur angepasst werden kann.

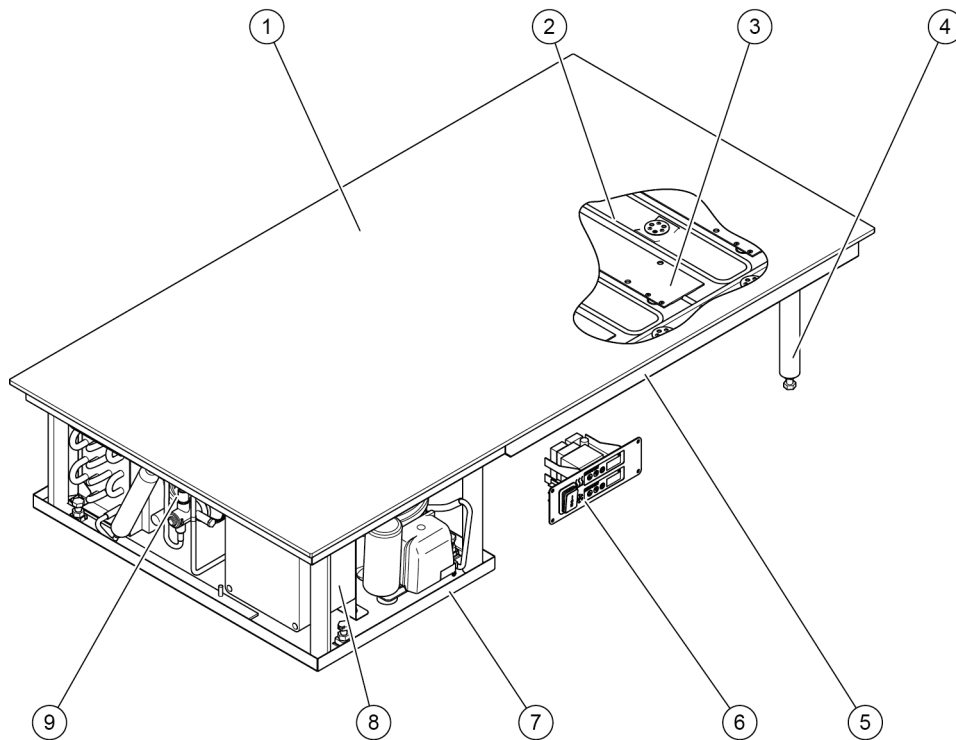
Die Oberfläche kann in verschiedenen Materialien ausgeführt sein:

- Glas-Oberfläche
- Sinterkeramik-Oberfläche

Die Oberflächentemperatur ist innerhalb der beiden Temperaturbereiche fest einstellbar. Die Bedienung erfolgt über ein frei in der Theke positionierbares Bedienfeld mit Display.

Die Kalt-Warm-Platte kann in Kombination mit einer Wärmebrücke genutzt werden.

3.1 Übersicht Kalt-Warm-Platte mit integriertem Kühlaggregat



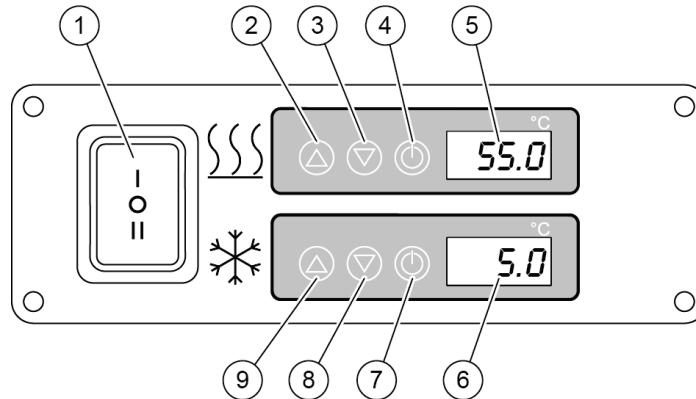
Übersicht Kalt-Warm-Platte KWP

1	Oberfläche	6	Steuerung mit Displays (frei positionierbar)
2	Rohrschleifen für Kühlung	7	Unterbau (Verflüssigersatz)
3	Heizelement	8	Elektrischer Anschlusskasten
4	Abstützung	9	Lüfter
5	Grundrahmen		

3.2 Ausstattung

3.2.1 Display und Bedienelemente

Display und Bedienelemente sind als Einheit im gleichen Aufbau wie die Kalt-Warm-Platte montiert, die Position kann beim Einbau frei festgelegt werden.



Bedienelemente und Display für Kalt-Warm-Platte

1	Hauptschalter	6	Display „Kühlbetrieb“
2	Solltemperatur erhöhen „Heizbetrieb“	7	Einstelltaste „Kühlbetrieb“
3	Solltemperatur verringern „Heizbetrieb“	8	Solltemperatur verringern „Kühlbetrieb“
4	Einstelltaste „Heizbetrieb“	9	Solltemperatur erhöhen „Kühlbetrieb“
5	Display „Heizbetrieb“		

Über den Hauptschalter wird das Gerät komplett abgeschaltet und die Betriebsart (Heizbetrieb oder Kühlbetrieb) gewählt.

Im Display wird je Betriebsart die aktuelle Ist-Temperatur angezeigt. Bei Einstellung der Temperatur wird im Display die Solltemperatur angezeigt.

Über die Bedienelemente an den Displays wird die Solltemperatur festgelegt.

Wenn die Kalt-Warm-Platte zusammen mit einer fest verbauten Wärmebrücke eingesetzt wird, dann kann die Wärmebrücke über das Bedienelement angeschlossen und mitbedient werden. Die Bedienelemente können in diesem Fall auch in der Wärmebrücke eingebaut werden.

3.3 Optionale Ausstattung

3.3.1 Einbaurahmen



Einbaurahmen (beispielhaft)

Bei Auswahl des optionalen Einbaurahmens wird der Einbaurahmen ab Werk an die Kalt-Warm-Platte montiert. Wenn der Einbaurahmen nachträglich montiert wird, muss der Rahmen über die mitgelieferte Halterung mit der Kalt-Warm-Platte verbunden werden.

Einbaurahmen stehen für einen aufgesetzten Einbau in den Aufbau zur Verfügung.

3.4 Optionales Zubehör

3.4.1 Wärmebrücke



Wärmebrücke (Modell Horizon 2, beispielhaft)

Optional kann die Kalt-Warm-Platte mit einer Wärmebrücke ergänzt werden. Die Wärmebrücke sorgt im Warmbetrieb mittels Infrarotstrahlern für eine zusätzliche Warmhaltung der Speisen von oben. Im Kaltbetrieb werden LED-Leuchten zur Ausleuchtung der Speisen eingeschaltet.

Die Wärmebrücke kann auf zwei Weisen über der Kalt-Warm-Platte montiert werden:

- Montage in den Aussparungen des Einbaurahmens der Kalt-Warm-Platte
- Montage direkt auf die Arbeitsplatte der Speiseanlage

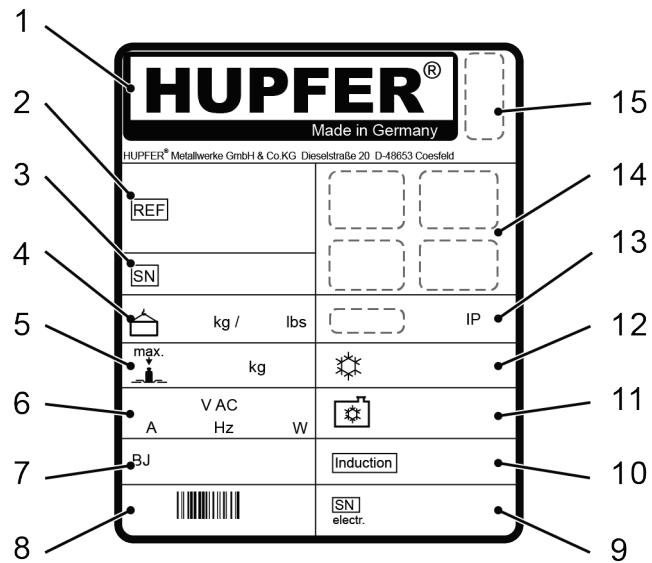
Die Wärmebrücke verfügt über einen Montageausschnitt zur Aufnahme der Steuerungs- und Bedienelemente der Kalt-Warm-Platte.

Die Wärmebrücke wird über die Steuerungs- und Bedienelemente der Kalt-Warm-Platte mit gesteuert und die Funktionen entsprechend des ausgewählten Betriebsmodus zugeschaltet. Die durch die Wärmebrücke zusätzlich erzeugte Wärme wird vom Temperaturfühler der Kalt-Warm-Platte zur Erfassung der Oberflächentemperatur erfasst und somit indirekt zur Steuerung der Temperatur der Kalt-Warm-Platte genutzt.

Informationen zu Montage und Anschluss der eingesetzten Wärmebrücke entnehmen Sie der zugehörigen Montageanleitung.

3.4.2 Typenschild

Das Typenschild ist an der unteren Abdeckung des Grundrahmens der Kalt-Warm-Platte angebracht.



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

Die Kalt-Warm-Platte ist ausschließlich zum Kalthalten, Warmhalten und Erwärmen von Speisen bestimmt.

Die Kalt-Warm-Platte darf ausschließlich im eingebauten und versiegelten Zustand (in einer Theke oder einem vergleichbaren Aufbau mit fester Arbeitsfläche an der Oberseite) innerhalb von geschlossenen Räumen betrieben werden. Beachten Sie hierzu auch die separate Montageanleitung.

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

Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört 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 kann zu Sachschäden oder Verletzungen führen.

Achten Sie insbesondere darauf, dass die folgenden bestimmungswidrigen Betriebssituationen vermieden werden:

- Kühlen und Erhitzen von anderen Materialien (z. B. entzündliche, korrosive oder explosive Stoffe) und Nicht-Lebensmitteln als vorgegeben
- Bauliche Veränderungen bzw. Veränderung der Leistungsparameter
- Betreiben der Kalt-Warm-Platten in fehlerhaftem Zustand und/oder ohne Schutzverkleidungen bzw. Sicherheitseinrichtungen
- Betrieb mit Sicherheitseinrichtungen, die nicht in einwandfreiem Zustand, kurzgeschlossen oder außer Gebrauch sind
- Einsatz von Ersatzteilen, die nicht durch Hupfer freigegeben sind

4.3 Sicherheitshinweise

4.3.1 Arbeiten an der Elektrik

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

4.3.2 Arbeiten an der Kühlung

- Arbeiten an der Kühlung dürfen nur durch Kälte-Fachkräfte ausgeführt werden.
- Die Arbeiten müssen den Kälte-technischen Regeln entsprechen.

5 Technische Daten

5.1 Kalt-Warm-Platte mit integriertem Kühlaggregat

		KWP 1/1	KWP 2/1	KWP 3/1	KWP 4/1
Maße und Gewicht					
Breite ¹	mm	330	660	990	1320
Tiefe ¹	mm	530			
Höhe ¹	mm	200 (Glas), 202 (Sinterkeramik)			
Abmessungen Einbaurahmen (Breite x Tiefe)	mm	536 x 635	868 x 635	1200 x 635	1532 x 635
Gewicht mit Glas-Oberfläche	kg	Ca. 18	Ca. 24	Ca. 30	Ca. 37
Gewicht mit Sinterkeramik- Oberfläche	kg	Ca. 19	Ca. 26	Ca. 33	Ca. 41
Nutzlast	kg	9	18	27	36
Elektrischer Anschluss					
Nennspannung	V	230			
Frequenz	Hz	50 – 60			
Nennstrom	A	8	8	9	10,5
Stromstärke	A	16			
Gesamtleistung	W	1840	1840	2070	2420
Kühlung					
Kühltechnik		Kompressor-Kühlung			
Kälteleistung der Kühlfunktion	W	340			
Kältemittel		R290			
Temperaturbereich Kühlung	°C	- 5 bis + 10			
Luftstrom für Zu- und Abluft	m ³ /h	240			
Querschnitt für Zu- und Abluft	cm ²	min. 310			
Heizung					
Heiztechnik		PTC-Heizelemente			
Heizleistung je GN-Feld	W	300			
Temperaturbereich Heizung	°C	+ 40 bis + 140			
Nutzungsbedingungen					
Einsatz- und Umgebungs- bedingungen		+ 5 bis + 32 C, in geschlossen Räumen			
Schutzklasse im eingebauten Zustand		IPX3			

¹ Die Angaben sind Näherungswerte. Abweichungen sind möglich.

6 Transport



VORSICHT

Verletzungen durch scharfe Kanten

Der Einbaurahmen und Unterbau des Produkts sowie die Oberfläche können scharfe Kanten aufweisen.

- ▶ Tragen Sie beim Transport und der Montage des Produkts geeignete Schutzhandschuhe.
-

Für den Transport ist die Kalt-Warm-Platte verpackt und auf einer geeigneten Palette befestigt, so dass die Oberfläche vor Beschädigungen durch Kratzer oder Spannungsrisse geschützt wird. Die Kalt-Warm-Platte kann bis zum Einbau auf der Palette gelagert werden.

6.1 Auslieferung

Die Lieferung der Kalt-Warm-Platte wird von einer Spedition durchgeführt, so dass das Transportfachpersonal der Spedition die Ladungssicherung auf dem Transportweg übernimmt.

6.2 Innerbetrieblicher Transport

Die Kalt-Warm-Platte wird am Einsatzort fest in eine Theke oder einen ähnlichen Aufbau eingebaut.

Beim Transport des gesamten Aufbaus ist sicherzustellen, dass die notwendigen Abstützungen innerhalb des Aufbaus nicht wegbrechen oder sich verziehen können.

6.3 Anheben

Hebehilfen oder Anschlagmittel dürfen ausschließlich am Transportgestell befestigt werden.

Die Kalt-Warm-Platte darf nicht an der Oberfläche, sondern ausschließlich an dem sich darunter befindlichen Aufbau angehoben werden.

7 Montage und elektrischer Anschluss

7.1 Kalt-Warm-Platte montieren



VORSICHT

Verletzungen durch scharfe Kanten

Der Einbaurahmen und Unterbau des Produkts sowie die Oberfläche können scharfe Kanten aufweisen.

- ▶ Tragen Sie beim Transport und der Montage des Produkts geeignete Schutzhandschuhe.
-



ACHTUNG

Hitzestau

Bei zugestelltem oder zu kleinem Ausschnitt für Zu- und Abluft entsteht ein Hitzestau. Ein Hitzestau beeinträchtigt den Betrieb.

- ▶ Planen Sie einen ausreichenden Ausschnitt für Zu- und Abluft ein.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass der Ausschnitt für Zu- und Abluft im Betrieb nicht zugestellt wird.
-

Die Kalt-Warm-Platte wird fest in einer Theke mit geeigneter Unterkonstruktion zur Abstützung verbaut, das Display wird separat in derselben Theke oder der optionalen Wärmebrücke verbaut. Die Theke muss über eine verschließbare Revisionsöffnung verfügen, die einen Zugriff auf den Unterbau der Kalt-Warm-Platte sowie ggf. den Netzanschluss ermöglicht.

Nach Abschluss der Montage müssen, die dem Produkt beiliegenden Aufkleber mit Warnzeichen gut sichtbar auf der Theke in direkter Umgebung des Produkts angebracht werden.

Informationen zur Auslegung von Ausschnitten, der Abstützung und den notwendigen Montagearbeiten entnehmen Sie der separaten Montageanleitung.

Je nach Ausführung mit oder ohne Einbaurahmen ist eine zusätzliche Versiegelung der Kalt-Warm-Platte nach der Montage erforderlich, beachten Sie hierzu die Informationen der Montageanleitung.

Stellen Sie sicher, dass der Ausschnitt für Zu- und Abluft ausreichend dimensioniert ist und während der Betriebs nicht zugestellt wird.

7.2 Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss der Kalt-Warm-Platte erfolgt über einen fest verdrahten Anschluss am Aufstellort. Die Steuerungseinheit und ggf. eine Wärmebrücke werden fest an der Kalt-Warm-Platte angeschlossen.

Informationen zur Auslegung des Anschlusses und Anschlussschemata entnehmen Sie der separaten Montageanleitung.

Der Anschluss muss durch eine ausgebildete Elektrofachkraft durchgeführt werden.

8 Betrieb



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen im ausgeschalteten Zustand

Die Oberfläche der Kalt-Warm-Platte kann im Betrieb bis zu 140 °C warm werden. Auch aufgestellte Speisenbehälter und Gegenstände heizen sich auf. Nach Ausschalten der Kalt-Warm-Platte gibt es keine Möglichkeit zu erkennen, ob die Platte noch heiß ist.

- ▶ Beachten Sie, dass die beiliegenden Warnaufkleber sichtbar neben dem Produkt angebracht sind und nicht verdeckt werden.
 - ▶ Tragen Sie beim Entnehmen von Gegenständen von der Kalt-Warm-Platte geeignete Schutzhandschuhe.
 - ▶ Legen Sie keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf der Kalt-Warm-Platte ab.
 - ▶ Reinigen Sie die Oberfläche nur, wenn diese ausreichend abgekühlt ist.
-



WARNUNG

Verletzungsgefahr beim Erwärmen geschlossener Behälter

Beim Erwärmen von Lebensmitteln in geschlossenen Behältern kann sich ein hoher Druck aufbauen und der Behälter kann platzen oder explodieren.

- ▶ Verwenden Sie zum Erwärmen nur Behälter, in denen sich kein Druck aufbauen kann (z.B. Behälter mit Entlüftungsöffnungen im Deckel)
-

i ACHTUNG

Sachschaden

Nicht ausreichend temperaturbeständige Behälter können beim Einsatz auf der Kalt-Warm-Platte beschädigt werden.

- ▶ Nutzen Sie nur Speisenaufbewahrungsbehälter, die ausreichend temperaturbeständig im gesamten einstellbaren Temperaturbereich sind.

i ACHTUNG

Hitzestau

Bei zugestelltem oder zu kleinem Ausschnitt für Zu- und Abluft entsteht ein Hitzestau. Ein Hitzestau beeinträchtigt den Betrieb.

- ▶ Stellen Sie Ausschnitt für Zu- und Abluft nicht zu.

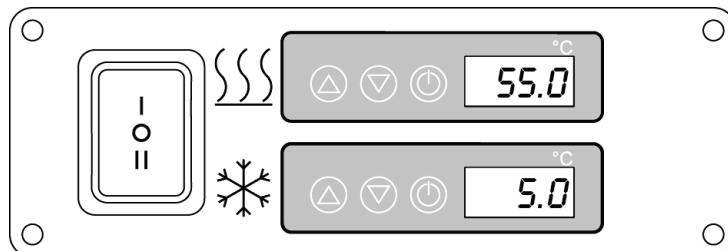
Während des Betriebs hält die Kalt-Warm-Platten über die voreingestellte Oberflächentemperatur aufgestellte Speisenbehälter mit Inhalt auf Temperatur. Zur Unterstützung kann über der Kalt-Warm-Platte eine Wärmebrücke der Firma Hupfer aufgebaut werden. Wenn die Kalt-Warm-Platte im Heizmodus betrieben wird, ist die Infrarot-Lampe der Wärmebrücke aktiv.

Wenn die Kalt-Warm-Platte im Kühlmodus betrieben wird, ist die farblich angepasste LED-Beleuchtung der Wärmebrücke aktiv. Weitere Informationen zur Wärmebrücke entnehmen Sie der Betriebsanleitung der Wärmebrücke.

8.1 Kalt-Warm-Platte bedienen

Die Kalt-Warm-Platte wird über das im gleichen Aufbau verbaute Display bedient.

Wenn die Kalt-Warm-Platte zusammen mit einer Wärmebrücke verbaut ist, dann wird die Wärmebrücke ebenfalls über das Display mitbedient und unterstützt die Funktion der Kalt-Warm-Platte.



Bedienelemente und Display für Kalt-Warm-Platte

8.1.1 Kalt-Warm-Platte einschalten

- ▶ Bringen Sie den Hauptschalter in die Position „I“ oder „II“.
- ✓ Das jeweilige Display zeigt die aktuelle Temperatur der Oberfläche an, das andere bleibt schwarz.

Beim Wiedereinschalten der Kalt-Warm-Platte sind die zuletzt eingestellte Solltemperatur des gewählten Betriebsmodus gespeichert und wird automatisch angesteuert.

8.1.2 Kalt-Warm-Platte ausschalten

- ▶ Bringen Sie den Hauptschalter in die Position „0“.
- ✓ Beide Displays erlöschen.

8.1.3 Kühl- und Heizfunktion ein- und umschalten

- ▶ Bringen Sie den Hauptschalter in die Position des gewünschten Betriebsmodus:
 1. Position „I“: Heizmodus
 2. Position „II“: Kühlmodus
- ✓ Das aktive Display zeigt zusätzlich an, welcher Betriebsmodus gewählt wurde.

8.1.4 Soll-Temperatur anzeigen

- ▶ Drücken Sie am Display des aktiven Betriebsmodus kurz die zugehörige Einstelltaste.
- ✓ Die Soll-Temperatur wird im aktiven Display angezeigt.

8.1.5 Solltemperatur einstellen

- ▶ Drücken Sie kurz die Einstelltaste-Taste am Display des aktiven Betriebsmodus.
- ✓ Die Soll-Temperatur wird im Display angezeigt.
- ▶ Halten Sie die Einstell-Taste am aktiven Display gedrückt und wählen Sie mit den zugehörigen Auf- und Ab-Tasten die gewünschte Soll-Temperatur aus.
- ▶ Lassen Sie die Einstell-Taste los.
- ✓ Die Soll-Temperatur für den aktiven Betriebsmodus ist geändert.

9 Wartung und Pflege



GEFAHR

Verletzungsgefahr durch elektrische Spannung

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

- ▶ Schalten Sie das Gerät vor Beginn aller Reinigungs- und Wartungsarbeiten aus.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Beginn aller Wartungs- und Reparaturarbeiten vom Stromnetz getrennt ist.
 - ▶ Wenn eine Säuberung mit Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern vorgesehen ist, stellen Sie sicher, dass die Oberfläche korrekt versiegelt ist, und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
-



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch offen liegende Lüfter

Beim Eingreifen in die Komponenten im Unterbau, ist es möglich in den offenen Lüfter des Verflüssigers zu greifen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Beginn aller Wartungs- und Reparaturarbeiten vom Stromnetz getrennt ist.
-

9.1 Wartungsarbeiten

Das Kühlaggregat und die zugehörige Kältetechnik bei Kalt-Warm-Platten mit integriertem Kühlaggregat müssen einmal jährlich von einem Kältetechniker überprüft und ggf. gewartet werden.

Alle Wartungsarbeiten dürfen nur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt werden.

9.2 Reinigung



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen im ausgeschalteten Zustand

Die Oberfläche der Kalt-Warm-Platte kann im Betrieb bis zu 140 °C warm werden. Auch aufgestellte Speisenbehälter und Gegenstände heizen sich auf. Nach Ausschalten der Kalt-Warm-Platte gibt es keine Möglichkeit zu erkennen, ob die Platte noch heiß ist.

- ▶ Beachten Sie, dass die beiliegenden Warnaufkleber sichtbar neben dem Produkt angebracht sind und nicht verdeckt werden.
 - ▶ Tragen Sie beim Entnehmen von Gegenständen von der Kalt-Warm-Platte geeignete Schutzhandschuhe.
 - ▶ Legen Sie keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf der Kalt-Warm-Platte ab.
 - ▶ Reinigen Sie die Oberfläche nur, wenn diese ausreichend abgekühlt ist.
-



ACHTUNG

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:

- ▶ Lesen Sie die speziellen Pflegehinweise für Edelstahl und halten Sie die darin enthaltenen Vorgaben ein. Sie können die Pflegehinweise unter www.hupfer.com im Bereich Downloads herunterladen.
 - ▶ Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit Wasser.
 - ▶ Vermeiden Sie den Kontakt der Oberflächen mit anderen Metallen, insbesondere mit Eisen oder Stahl.
-

Zur Reinigung der Kalt-Warm-Platte dürfen keine Scheuerpulver oder andere Trockenreiniger, Putzwolle, Stahlschwämmchen oder scharfkantige Gegenstände genutzt werden.

Reinigen Sie die Kalt-Warm-Platten wie nachfolgend beschrieben:

- ▶ Nutzen Sie für die Oberfläche ausschließlich fettlösende Flüssigreiniger, die für die Nahrungsmittelindustrie und die Verwendung auf der jeweiligen Oberfläche zugelassen sind.
- ▶ Nutzen Sie zur Reinigung ein weiches Reinigungstuch oder einen unbeschichteten Schwamm.
- ▶ Reinigen Sie die Steuer- und Bedienelemente mit einem feuchten Reinigungstuch.
- ▶ Reinigen Sie ggf. die Komponenten im Unterbau mit einem trockenen Tuch oder Handfeger, um Staubansammlungen zu entfernen.

9.3 Desinfektion

Alle Oberflächen können mit handelsüblichen Desinfektionsmitteln desinfiziert werden.

10 Fehlerbeseitigung



GEFAHR

Verletzungsgefahr durch elektrische Spannung

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

- ▶ Trennen Sie das Gerät vor Beginn der Störungssuche vom Stromnetz.
-



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch offen liegende Lüfter

Beim Eingreifen in die Komponenten im Unterbau, ist es möglich in den offenen Lüfter des Verflüssigers zu greifen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Beginn aller Wartungs- und Reparaturarbeiten vom Stromnetz getrennt ist.
-

10.1 Störungen und Störungsmeldungen

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Einstelltaste wurde zu lange gedrückt.	Halten Sie die Einstelltaste für 5 Sekunden gedrückt, um das zugehörige Display und die Funktion wieder einzuschalten.
	Verbindung zwischen Steuerung und Heizelementen unterbrochen	Die Verbindung muss durch eine Fachkraft geprüft und ggf. wiederhergestellt werden.
	Der Sensor zur Temperaturerfassung ist defekt.	Der Sensor muss durch eine Fachkraft geprüft und ggf. ersetzt werden
Das Gerät heizt ungleichmäßig auf.	Ein einzelnes Heizelement ist beschädigt	Die Heizelemente müssen von einem Servicetechniker geprüft und ggf. ersetzt werden.
Das Gerät kühlt nicht.	Die Einstelltaste wurde zu lange gedrückt.	Halten Sie die Einstelltaste für 5 Sekunden gedrückt, um das zugehörige Display und die Funktion wieder einzuschalten.
	Verbindung zwischen Steuerung und Kühlaggregat unterbrochen	Die Verbindung muss durch eine Fachkraft geprüft und ggf. wiederhergestellt werden.
	Der Sensor zur Temperaturerfassung ist defekt.	Der Sensor muss durch eine Fachkraft geprüft und ggf. ersetzt werden
	Die Kühltechnik ist defekt	Das Kühlaggregat und die Kühlschleifen müssen durch eine Kältefachkraft geprüft und ggf. ersetzt werden.
Das Display des aktiven Betriebsmodus zeigt nichts an bzw. Gerät lässt sich nicht bedienen.	Die Einstelltaste wurde zu lange gedrückt.	Halten Sie die Einstelltaste für 5 Sekunden gedrückt, um das Display und die Funktion wieder einzuschalten.
	Stromversorgung ist unterbrochen	Die Stromversorgung muss durch eine Fachkraft geprüft und ggf. wiederhergestellt werden.
	Display defekt	Das Display muss durch eine Fachkraft geprüft und ggf. ersetzt werden.
Die optionale Wärmebrücke funktioniert nicht ¹ .	Verbindung zwischen Steuerung und Wärmebrücke unterbrochen	Die Verbindung muss durch eine Fachkraft geprüft und ggf. wiederhergestellt werden.
	Steuerung defekt	Die Steuerung muss durch eine Fachkraft geprüft und ggf. ersetzt werden.
	Es liegt eine Störung an der Wärmebrücke vor.	Beachten Sie die Angaben in der Betriebsanleitung der Wärmebrücke.

¹ nur bei Einbau mit zusätzlicher fest verbauter Wärmerbrücke

Informieren Sie bei Störungen einen Servicetechniker.

10.1.1 Störungsmeldungen im Display

Störungsmeldung	Ursache	Maßnahme
F1	Fühlerfehler	Der Temperaturfühler muss durch eine Fachkraft geprüft und ggf. ersetzt werden.
EP	Datenverlust im Parameterspeicher	Der integrierte Regler muss durch eine Fachkraft geprüft und ggf. ersetzt bzw. repariert werden.

11 Entsorgung

ACHTUNG

Elektrische Bauteile dürfen nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte deinstalliert werden.

ACHTUNG

Die Kühlanlage darf nur durch Kälte-Fachkräfte deinstalliert werden.

Gehen Sie zur fachgerechten Entsorgung wie folgt vor:

- ▶ Elektrische Bauteile ausbauen.
- ▶ Kältemittel bzw. Kühlmittel ablassen und fachgerecht entsorgen.
- ▶ Kühlanlage ausbauen.
- ▶ Komponenten bei kontrollierten Entsorgungsstellen abgeben.

12 Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile und Zubehör sind über den Hupfer Service zu beziehen. Geben Sie bei Ersatzteilbestellung oder im Kundendienstfall immer die Auftragsnummer und die Angaben auf dem Typenschild an. Diese Angaben vermeiden Rückfragen durch unseren Service und beschleunigen die Bearbeitung.

Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Defekte Komponenten sollten nur durch originale Ersatzteile ersetzt werden. Nur so kann ein sicherer Betrieb gewährleistet werden.