

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 ThernaDry
Index	B 1.0
Laatste actualisatie	26.02.2021

2.3 Productinformatie

productnaam	Warmhoudbak ThernaDry
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.

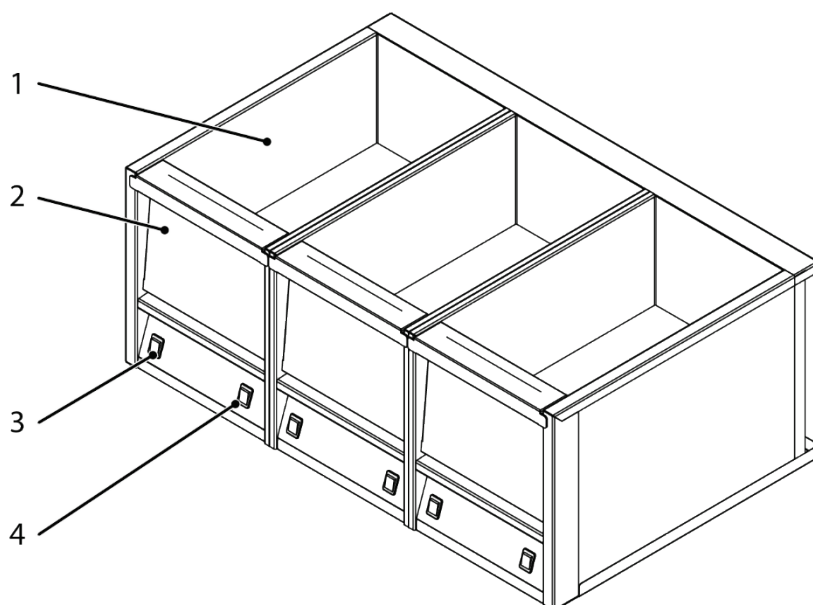
3 Productbeschrijving

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.

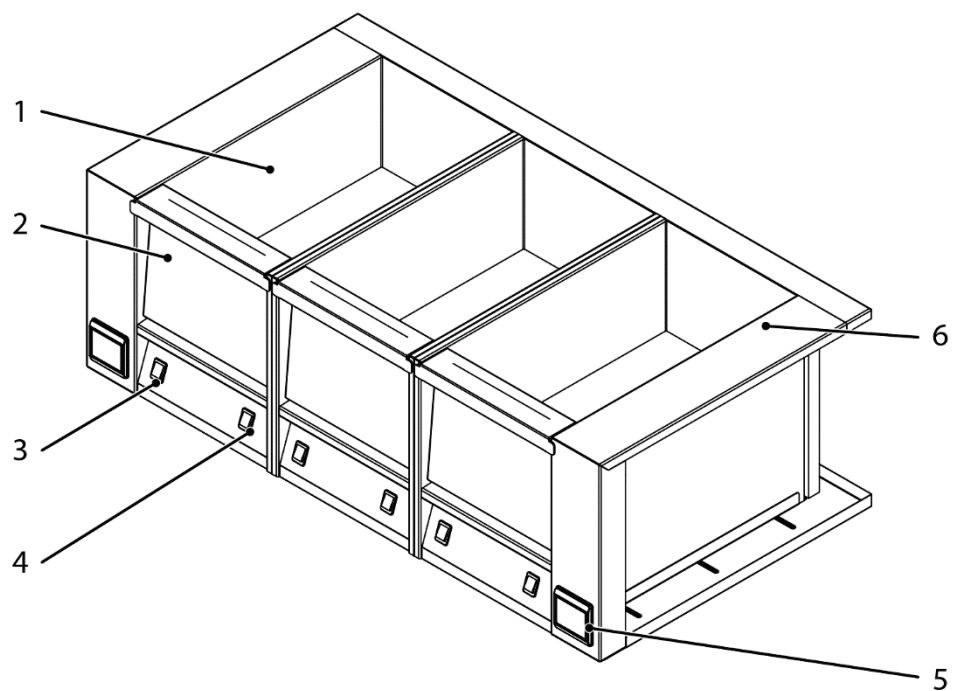
3.2 Uitrustingsopties

3.2.1 Inbouwapparaat



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

3.2.2 Inbouwapparaat, voor thermische brug

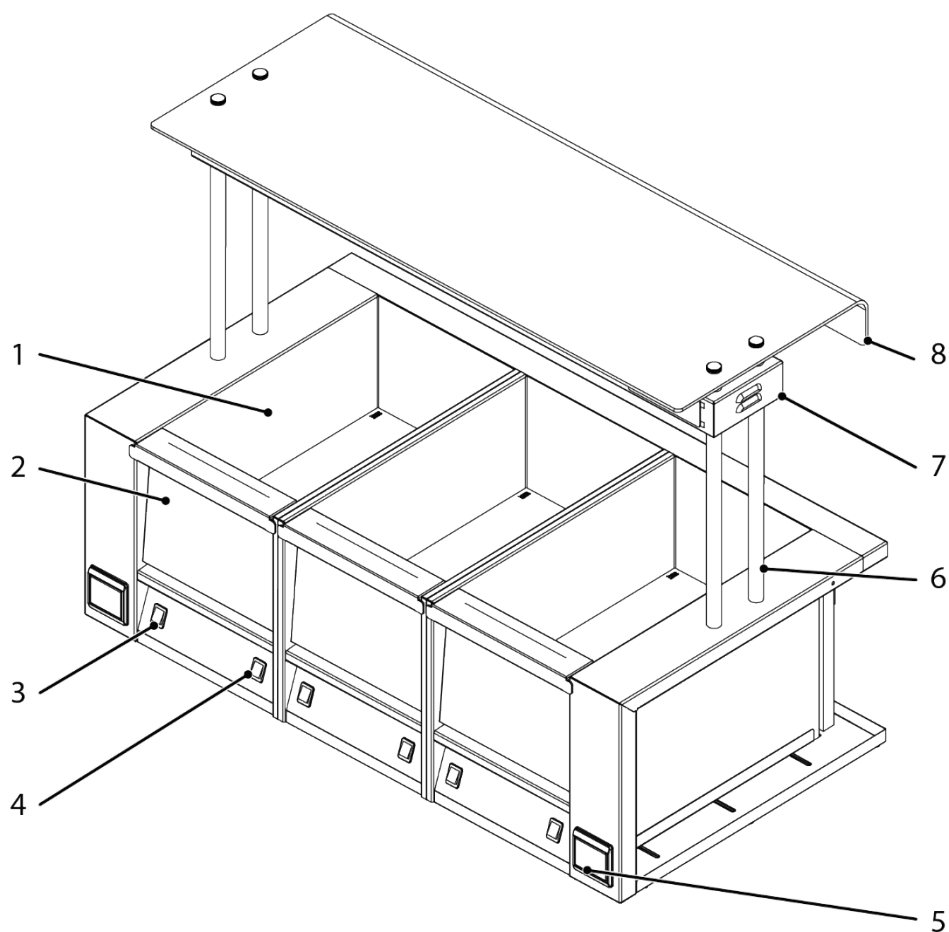


1	Warmhoudbak	4	AAN-/UIT-schakelaar
2	Vulklep	5	Blinde kap voor inbouw contactdoos
3	Bedrijfsmodusschakelaar	6	Brede rand voor de opbouw van een thermische brug

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	Bedrijfsmodus-schakelaar	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				

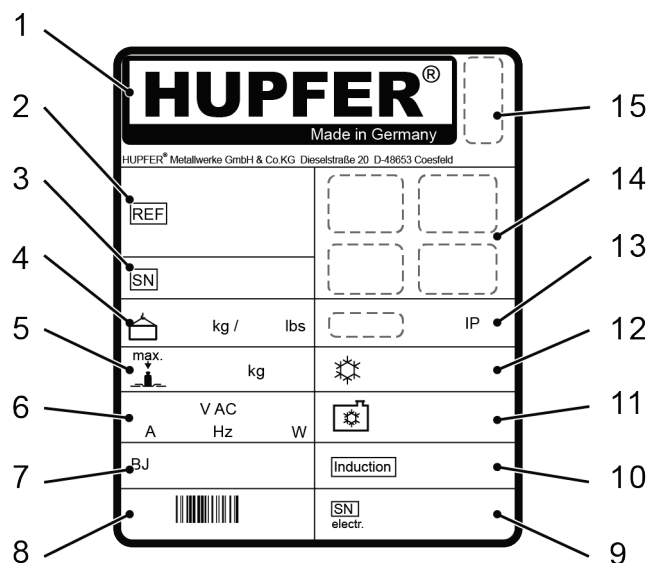
fWB = met brede rand voor het gebruik van een thermische brug

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.



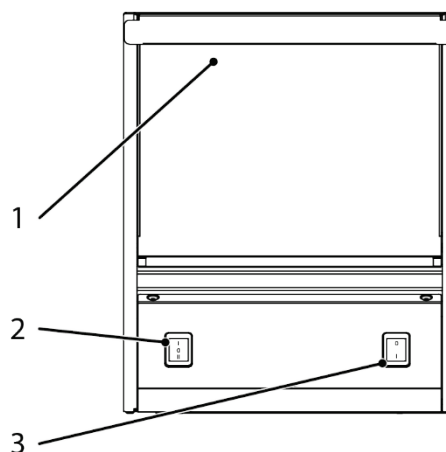
WAARSCHUWING

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

i 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

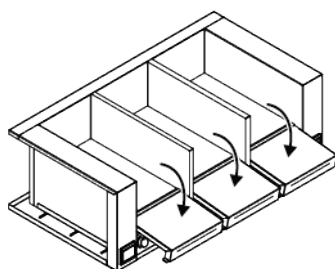
Dek de ingeschoven maaltijdbak met passende deksels af om temperatuurverliezen van de maaltijden te verminderen.



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.