

Henny Penny

Malli HMR-107

Malli HMR-106

Malli HMR-105

Malli HMR-104

Malli HMR-103

HUOLTO-OHJEET

SISÄLTÖ

Jakso		Sivu
Jakso 1.	JOHDANTO	1-1
	1-1. Lämminruokatarjoilukaappi	1-1
	1-2. Ominaisuudet	1-1
	1-3. Asiakastuki	1-1
	1-4. Mallivaihtoehdot	1-2
	1-5. Turvallisuus	1-2
Jakso 2.	ASENNUS	2-1
	2-1. Johdanto	2-1
	2-2. Pakkauksesta poistaminen	2-2
	2-3. Sähköliitäntä	2-2
	2-4. Sähköasennusta koskevat tiedot	2-2
	2-5. Kaapin ulottuvuudet	2-3
Jakso 3.	TOIMINTA	3-1
	3-1. Johdanto	3-1
	3-2. Käynnistys	3-1
	3-3. Tuotteen käsittely	3-2
	3-4. Sulkeminen ja puhdistaminen	3-3
	3-5. Erityisohjelmointi	3-4

JAKSO 1. JOHDANTO

1-1. LÄMMINRUOKA-TARJOILUPÖYTÄ

Henny Penny lämminruokatarjoilukaappi on ruoanvalmistuksen perusväline käytettäväksi ruokatuotteiden esillepanoon ja pitämään yllä kuumien ruokien lämpötilaa kaupallisessa ruokatarjoilutoimessa. Käyttämällä tarkkaa lämmön, kosteuden ja hitaasti kiertävän ilman yhdistelmää, Henny Pennyn tasainen lämpöprosessi luo ihanteellisen ympäristön vastavalmistettujen tuoreiden ruokien maun ja laadun ylläpitämiselle.

1-2. OMINAISUUDET

- Ainutlaatuinen THERMA-VEC tasainen lämpöprosessi kierrättää lämmitettyä ilmaa jatkuvasti, säilyttäen lämpötilan tarkkaan ja vakaasti kautta koko kalusteen.
- Tyylikkääts kaarevat lasikaapit sallivat 100 prosenttisen tuotteen näkyvyyden.
- Jokaisen säiliön yläpuolella on yksittäin säädeltävä säteilylämmittäjä.
- Lämmitetty vesipannu säätelee ilman kosteuspitoisuutta.
- Kosketusalustan elektroniset kontrollit ja ja valodiodinäytön tulostus.
- Halogeenivalolähde viehättävää ruoan esittelyä varten.
- Taitettava leikkuupöytä.
- Veden vähentymisen varoittaja.
- Tilauksesta tehdyt täydelliset/itsepalveluyksiköt, kahden säiliön jaksoissa.
- Erilliset kontrollit kunkin säiliön yläpuolella.
- Yksikkö toimii ja pystyy säilyttämään ruoan lämpötilan tunnin ajan takaovien ollessa poistettuina.

1-3. ASIAKASTUKI

Siinä tapauksessa, että tarvitsette ulkopuolista apua, soittakaa paikalliselle, itsenäiselle Henny Penny yhtiön varustamalle Henny Penny jakelijalle. Lisäksi voitte ottaa yhteyden yhtiömme Eatonissa, Ohiossa sijaitsevaan päätoimistoon, numeroon 937-456-8417.

1-4. MALLIVAIHTOEHDOT

Tässä ohjekirjassa esitetään seuraavat mallit: HMR-103, jossa on kolme säiliötä, nelisäiliöinen HMR-104, viisisäiliöinen HMR-105, kuusisäiliöinen HMR-106, sekä HMR-107, jossa on seitsemän säiliötä.

1-5. TURVALLISUUS

Ainoa keino turvallisuuden varmistamiseksi Henny Penny lämminruokatarjoilupöydän käytössä on asianmukaisten asennus, käyttö- ja huoltotoimenpiteiden ymmärtäminen. Tässä kirjassessa olevat ohjeet on tarkoitettu auttamaan teitä asianmukaisten toimintojen oppimisessa. Silloin kun annetut ohjeet ovat erityisen tärkeitä tai kysymyksessä on turvallisuus, käytetään sanoja HUOMIO, VAROTOIMENPIDE tai VAROITUS. Näiden sanojen käyttö selitetään allaolevassa.

HUOMIO

Sanaa HUOMIO käytetään painottamaan erityisen tärkeää tietoa.



Sanaa VAROTOIMENPIDE käytetään vetämään teidän huomionne toimenpiteeseen, jonka oikein suorittamisen laiminlyönti saattaa vahingoittaa yksikköä.



Sanaa VAROITUS käytetään vetämään teidän huomionne toimenpiteeseen, jonka oikein suorittamisen laiminlyönti saattaa johtaa henkilökohtaiseen vammaan.

JAKSO 2. ASENNUKSEEN

2-1. JOHDANTO

Tässä jaksossa annetaan Henny Penny tarjoiluylkösikön asentamisohjeet.

HUOMIO

Ainoastaan pätevä huoltoteknikko saa asentaa tämän yksikön.

VAROITUS

On varottava lämminruokatarjoilukaapin ulkopinnan tai lasin puhkaisemista poralla tai ruuveilla, koska siitä saattaa seurata osien vahingoittuminen tai sähköshokki.

2-2. PAKKAUKSESTA POISTAMINEN

Henny Penny lämminruokatarjoilukaappi on testattu, tarkastettu ja asiantuntevasti pakattu, jotta varmistettaisiin sen määränpäähänsä saapuminen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Yksikkö on kiinnitetty pulteilla puiseen alustaan. Kaikki mukaan kuuluvat osat on pakattu ja kiinnitetty teipillä yksikön sisälle. Lämminruokatarjoilukaappi on senjälkeen pakattu kolminkertaisesta aaltopahvista valmistettuun laatikkoon, jossa on tarpeellinen määrä pehmustetta antamaan suojan normaalissa kuljetuksessa. Kaikki kuljetuksessa tapahtuneet vauriot tulisi huomioida kuljetusliikkeen edustajan läsnäollessa ja hänen nimikirjoituksellaan vahvistamana, ennen hänen paikalta poistumistaan.

Poistaaksenne lämminruokatarjoilukaapin laatikosta, teidän tulee:

1. Varovasti leikata sidenauhat.
2. Avata laatikon taiteliuskat ja poistaa pakkausmateriaali.
3. Nostaa laatikko yksikön ympäriltä.
4. Poistaa neljä lämminruokatarjoilukaapin puiseen alustaan kiinnittävää pulttia.
5. Jos on tarkoitus asentaa lämminruokatarjoilukaappi erityiseen lämminruokatarjoilukaapin alustaan, käytetään samoja pultteja yksikön kiinnittämiseen.
6. Poistaa ovet, leikkuulauta ja astiatuet pakkauksista ja asentaa ne paikoilleen.
7. Lämminruokatarjoilukaappi on nyt valmis asetettavaksi aiotulle paikalleen.

2-3. SÄHKÖLIITÄNTÄ

NEMA NUMEROT:			
Malli	208/240 1-vaiheinen	208 3-vaiheinen	240 3-vaiheinen
107	14-50P	Johdotus	Johdotus
106	14-50P	L21-30P	Johdotus
105	14-50P	L21-30P	Johdotus
104	L14-50P	L21-30P	Johdotus
103	L14-50P	L21-30P	Johdotus

Lämminruokatarjoilukaapin saa tehtaalta johdotettuna 120/208-240 voltille, yksi- tai kolmevaiheisena, (sisältää neutraalin), 220-240 voltille tai 380-415 voltille. Katso vasemmalla ja alla olevista taulukoista tietoa asianmukaista sähköliitintää varten.

HUOMIO

CE yksiköitä **ei ole** varustettu johdolla ja pistokkeella; ne on hankittava erikseen asennuksen yhteydessä.

2-3. SÄHKÖLIITÄNTÄ

VAROTOIMENPIDE

Yksikkö on maadutettava asianmukaisesti ja turvallisesti.
Tarkistakaa paikalliset sähköasennuksia koskevat,
maadutukseen liittyvät säännöt ja määräykset.

Erillinen, asianmukaiset sulakkeet sisältävä, sähkökatkaisija on
asennettava helppopääsyiseen paikkaan yksikön ja
sähkövirtalähteen väliin.

Sähköiskuvaaran välttämiseksi tämä laite on yhdistettävä tämän
laitteen lähetyvillä oleviin muihin laitteisiin tai kosketettavissa oleviin
metallipintoihin potentiaalın tasausjohtimella. Tämä laite on
varustettu potentiaalın tasausliittimellä tätä tarkoitusta varten.
Potentiaalın tasausliitin on merkitty seuraavalla symbolilla



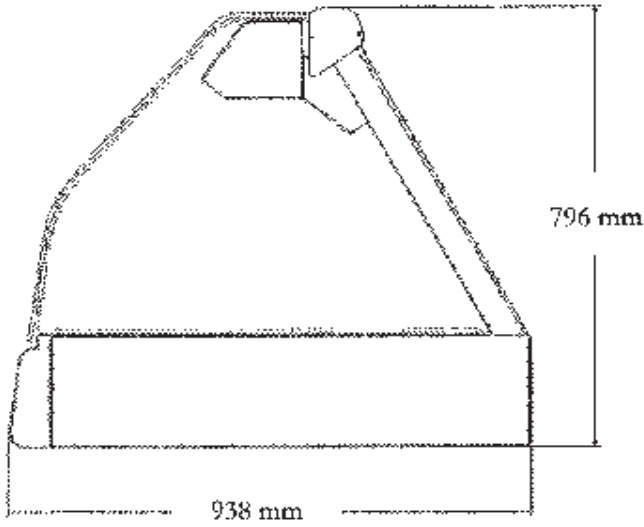
2-4. SÄHKÖASENNUSTA KOSKEVAT TIEDOT

Malli	Yhdistelmät	KW	Amps - 1-vaiheiset voltit			Amps - 3-vaiheiset voltit			
			120/208	120/240	220-240	120/208	120/240	380-415	
HMR-107	7S	7,4	35,7	30,9	30,9	25,8	22,4	11,0	
	7F	8,5	40,8	35,4	35,4	25,8	22,7	12,7	
	5S/2F*	7,9	38,1	33,0	33,0	25,8	22,4	12,7	
	5F/2S*	8,0	38,5	33,3	33,3	25,8	22,4	12,7	
	4S/3F*	8,0	38,5	33,3	33,3	25,8	22,4	12,7	
	4F/3S*	8,0	38,5	33,3	33,3	25,8	22,4	12,7	
	3S/2F/2S	7,9	38,1	33,0	33,0	25,8	22,4	12,7	
	3F/2S/2F	8,5	40,8	35,4	35,4	25,8	22,7	12,7	
	2S/3F/2S	8,0	38,5	33,3	33,3	25,8	22,4	12,7	
	2F/3S/2F	8,4	40,4	35,0	35,0	25,8	22,4	12,7	
	2S/2F/3S	7,9	38,1	33,0	33,0	25,8	22,4	12,7	
	2F/2S/3F	8,5	40,0	35,4	35,4	25,8	22,7	12,7	
	HMR-106	6S	6,1	29,4	25,5	25,5	21,0	18,2	10,4
		6F	7,2	34,5	29,9	29,9	21,8	19,4	12,0
4S/2F*		6,6	31,8	27,5	27,5	21,0	18,2	12,0	
2S/4F*		6,7	32,2	27,9	27,9	21,0	18,2	12,0	
2S/2F/2S		6,6	31,8	27,5	27,5	21,0	18,2	12,0	
2F/2S/2F		7,1	34,1	29,6	29,6	21,5	19,1	12,0	
HMR-105	3S/3F*	7,3	35,3	30,6	30,6	23,4	20,5	12,0	
	5S	5,5	26,2	22,7	22,7	18,8	16,3	8,3	
	5F	6,0	29,0	25,1	25,1	18,8	16,3	9,9	
	3S/2F*	5,9	28,6	24,8	24,8	18,8	16,3	9,9	
HMR-104	2S/3F*	6,0	29,0	25,1	25,1	18,8	16,3	9,9	
	4S	4,1	19,9	17,2	17,2	14,0	12,2	7,6	
	4F	4,7	22,6	19,6	19,6	14,1	12,5	9,3	
HMR-103	2S/2F*	4,6	22,2	19,3	19,3	14,0	12,3	9,3	
	3S	3,5	16,7	14,5	14,5	11,8	10,2	5,5	
	3F	4,0	19,5	16,9	16,9	11,8	10,5	7,2	

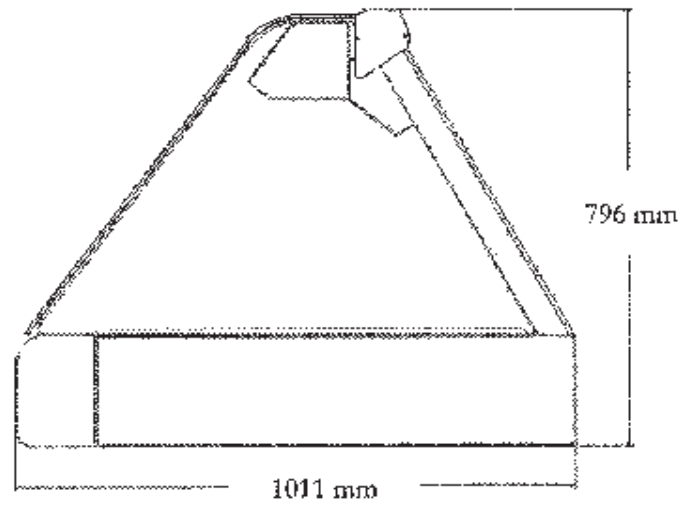
* Säiliön moduuliosat voidaan asentaa vastapäiväisessä järjestyksessä.

2-5. KAAPIN ULOTTUVUUDET

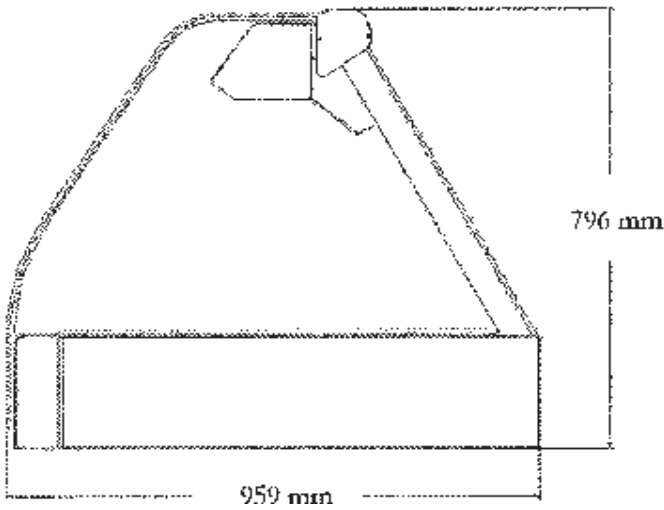
Kaareva profiili



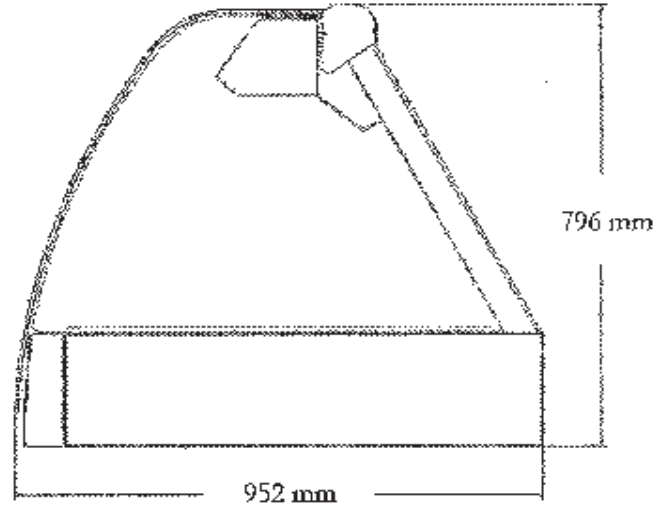
Lattea profiili



Näkyväisyysprofiili



Suotuisa profiili



	3-säiliöinen	4-säiliöinen	5-säiliöinen	6-säiliöinen	7-säiliöinen
Leveys	1099mm	1429mm	1759mm	2089mm	2419mm

JAKSO 3. TOIMINTA

3-1. JOHDANTO

Tässä jaksossa esitetään päivittäiset lämminruokatarjoilukaapin käyttötoimenpiteet. Nämä ohjeet on luettava huolellisesti ennen laitteiston käyttöä.

3-2. KÄYNNISTYS

1. Sähkövirta- ja lämpökytkimet käännetään ON asentoon.
2. Täysikokoinen pannu (305 × 508 × 51 mm) asetetaan vesipannun lämmittäjä-asennuksen päälle, säiliön sisään.
3. Pannu täytetään vedellä. 5,7 litraa vettä täysikokoisessa höyrypannussa antaa noin 8 tuntia kosteutustoimintoa normaaleissa olosuhteissa.
4. Lämminruokatarjoilukaapin annetaan esilämmitä noin 30 minuutin ajan ennen tuotteen asettamista siihen.
5. Alemman lämpötilan säätimet sijaitsevat kauimpana jokaisen täysikoikaisen vasemmanpuoleisen säiliön yläpuolella, yhdessä saman säiliön ylempien lämmönsäätimien kanssa. Ilman lämpötilan lukema on jatkuvasti näkyvissä ja sitä voidaan vaihtaa käyttämällä UP ja DOWN (ylös ja alas) painikkeita. Lämpötilan asteikko on 60°C - 82°C.

HUOMIO

Kunkinhetkisen lämpötilan tarkistamiseksi painetaan painiketta "Press to View Actual Temp".

6. Ylemmät lämpötilan säteilylämmön säätimet sijaitsevat kunkin säiliön yläpuolella ja niitä voidaan säädellä erikseen, riippuen kussakin säiliössä pidettävän ruoan laadusta ja ominaisuuksista. Ylempi lämpötilan asetus on jatkuvasti näkyvissä ja sitä voidaan vaihtaa asetuksien 1 ja 10 välillä painamalla UP ja DOWN (ylös ja alas) painikkeita.

HUOMIO

Ylemmät lämpötilan asetukset ovat 1, 2, 3 jne. Numero yksi tarkoittaa, että lämpö on päällä 10% ajasta; numero kymmenen tarkoittaa, että lämpö on päällä 100% ajasta. Asetukset 9 ja 10 on suunniteltu käytettäväksi silloin, kun yksikön takaovet on poistettu paikoiltaan. Näiden ylimpien asetusten käyttämistä ei suositella ovien ollessa paikoillaan.

3-2. KÄYNNISTYS (jatkoa)

7. Yleensä alhaisempi ylemmän lämpötilan asetus, kuten 3 tai 4, pitää sellaiset tiiviit ruokalajit kuten makaroni- ja juustolaatikon tai kirsikkapaistoksen lämpiminä. Vähemmän tiiviiden ruokien, kuten paistetun kanan, kohdalla käytetään korkeampia ylemmän lämpötilan asetuksia.
8. Veden (kosteuden) lämpötilan säätimet sijaisevat kauimpana jokaisen täysikokoisen yksikön oikeanpuoleisen säiliön yläpuolella, yhdessä saman säiliön ylempien lämmönsäätimien kanssa. Jos lämminruokatarjoilukaappiin halutaan kosteutta, painetaan ON painiketta vesipannun lämmittäjän käynnistämiseksi. Jos näytössä vilkkuu viesti: "Add H2O", vettä on lisättävä pannuun. Ellei haluta kosteutta, painetaan OFF painiketta, jotta vesipannun lämmitin ei lähtisi käyntiin.
9. Ruoan lämpötilan tarkistamiseksi lämpöanturin avulla, anturi yhdistetään kunkin yksikössä olevan säiliön yläpuolella sijaitsevaan pistorasiaan. Anturi asetetaan ruokaan ja anturin painiketta painetaan edestakaisin siten, että anturi osoittaa vaihtoehtoisesti anturin lämpötilan ja ylemmän lämpötila-asetuksen.

3-3. TUOTTEEN KÄSITTELY

1. Ruoan paikkaa vaihdetaan kaapissa edestä taakse.
2. Puolikokoisissa astioissa oleva ruoka ei säily yhtä hyvin kuin täysikokoisissa astioissa oleva. Astian paikkaa vaihdetaan lämminruokatarjoilukaapin takaosaan, missä se on suoraan ylempien lämpölähteiden alla, tai ruoka vaihdetaan pienempään, esilämmitettyyn astiaan.
3. Sellaisia ruokia, kuten makaroni- ja juustolaatikkoo "piristettäessä" lisäämällä niihin vettä, vesi lämmitetään ensin puhtaassa astiassa, kunnes se on 10 - 20 astetta toivottua ruoan säilytyslämpötilaa lämpimämpää. Täten ruoka pidetään turvallisessa tarjoilulämpötilassa. Riippuen veden määrästä, lämpötila saattaa laskea 10 - 20 astetta niinkin vähäisessä ajassa kuin viidessä minuutissa.
4. Siirrettäessä kuumaa ruokaa lämmitetyssä lämminruokatarjoilukaapissa puhtaisiin astioihin, puhtaat astiat lämmitetään ensin. Kuumien ruokien siirtäminen huoneenlämpöisiin astioihin saattaa aiheuttaa ruoan lämpötilan putoamisen 20 astetta tai enemmänkin, aiheuttaen ruoan lämpötilan, joka ei ole turvallinen tarjoiluun.

3-3. TUOTTEEN KÄSITTELY (jatkoa)

5. Jos yksikköä käytetään takaovien ollessa poistettuina on suositeltavaa, että kolmatta kokoa olevat astiat asetetaan säiliön keskiosaan parhainta säilyvyyttä varten. Ruoan lämpötilat säilyvät aina yhteen tuntiin asti ovien ollessa poistettuina ja ylempään lämpötilan ollessa asetettuna numeroihin "9" tai "10." On muistettava tarkistaa usein ruoan lämpötilaa.
6. Jotta estettäisiin kuumien ruokien kuivuminen liian nopeasti, pidetään varalla puhdasta muovista suihkutuspulloa (joita on saatavana talous- ja puutarhanhoitokaupoista), jossa on 1/3 kasviöljystä ja 2/3 vedestä koostuvaa nestettä. Pullon suutin asetetaan hienolle sumutukselle. Pulloa ravistetaan voimakkaasti ja ruoan pintaa sumutetaan välittömästi, ravistaen pulloa eri ruokalajien sumutuksen välillä. Ruokien sumutuksen taajuus riippuu ruokalajien ainutlaatuisista ominaisuuksista, pannussa olevan veden lämpötilan asetuksista ja ilmastollisista olosuhteista. Edellämainittua nestesekeitusta ei tule käyttää ruokalajeissa, jotka on kuorrutettu voitaikinalla tai muruilla, ja joissa kuiva pinta on toivottavaa.
7. Jos ruokia pakataan etukäteen, astiat asetetaan suoraan ylempien lämpölähteiden alle (kaapin takaosaan) pisimpää mahdollista säilytysaikaa varten. On ehkä tarpeellista korottaa hieman ylempää lämpöä.

3-4. SULKEMINEN JA PUHDISTAMINEN

1. Sähkövirta katkaistaan kokonaan poistamalla sähköjohto seinäkoskettimesta tai katkaisemalla virta seinällä olevasta virtakytkimestä.
2. Yksikön on annettava jäähtyä ennen sen puhdistamista.
3. Takaovet poistetaan ja etuosan lasiovi avataan.
4. Astiat, astiatuet ja vesipannu poistetaan ja puhdistetaan saippualla ja vedellä pesualtaassa.

3-4. SULKEMINEN JA PUHDISTAMINEN (jatkoa)

5. Kaikki pinnat puhdistetaan pehmeällä pyyhkeellä, vedellä ja saippualla. EI SAA KÄYTTÄÄ NAARMUJA AIHEUTTAVIA, KARKEITA PUHDISTUSAINOJA.

VAROTOIMENPIDE

Ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin osiin **ei saa** käyttää karkeita puhdistusaineita tai aineita, jotka sisältävät klooria, bromia, jodia, tai ammoniapitoisia kemiallisia aineita, koska sellaiset aineet syövyttävät ruostumatonta terästä.

6. Sähkösäädinten osat ja niiden ympäristö puhdistetaan pehmeällä kangaspyyhkeellä.

VAROTOIMENPIDE

Yksikköä **ei saa** suihkuttaa vedellä, kuten esim. kumiletkulla; se saattaa johtaa sähkö- ja elektronisten osien vahingoittumiseen.

7. Ovet ja lasi puhdistetaan lasinpuhdistusnesteellä, joka ei aiheuta juovia. KARKEITA PUHDISTUSAINOJA EI SAA KÄYTTÄÄ.
8. Ovet jätetään auki, kunnes ollaan taas valmiita täyttämään ja käyttämään yksikköä.

3-5. ERITYIS-OHJELMOINTI

Kaikilla kolmella säädöllä on samat edellytykset Special Program Mode (erityisohjelmointitoimintoon) pääsemiseen. MODE sisältää: Fahrenheit ja Celcius lukemien valinnan; säätimien uudelleenkäynnistyksen; anturin kalibroinnin ja tulostestetit.

Jotta päästäisiin erityisohjelmointitoimintoon: Lämpötilapainiketta painetaan ja pidetään alhaalla; sähkövirtakytkin käynnistetään.

1. Näytössä näkyy "F" tai "C". Fahrenheit ja Celcius lukemien valikoimiseksi painetaan ja pidetään alhaalla UP (ylös) tai DOWN (alas) painiketta. (On tai OFF painiketta kosteussäätimessä.)

3-5. ERITYIS-OHJELMOINTI (jatkoa)

2. Senjälkeen kun on päästy erityisohjelmointitoimintoon, Temperature lämpötilapainiketta painetaan alas kerran ja päästetään irti, jolloin näytössä esiintyy viesti "int". UP tai DOWN painiketta painetaan ja pidetään alhaalla (ON tai OFF painiketta kosteussäätimessä), jolloin näyttö laskee alaspäin "In3", "In2", "In1". Tämä uudelleenkäynnistää säätimet ja asettaa kaikki säätimet nolnaan (0).
3. Senjälkeen kun on päästy erityisohjelmointitoimintoon, Temperature lämpötilapainiketta painetaan alas kahdesti, jolloin näytössä esiintyy viesti "Cal", sekä senjälkeen senhetkinen anturilämpötila. Anturi voidaan kalibroida $\pm 10^{\circ}$ F ja voidaan vaihtaa käyttämällä UP ja DOWN painiketta. (ON tai OFF painiketta kosteussäätimessä).
4. Senjälkeen kun on päästy erityisohjelmointitoimintoon, Temperature lämpötilapainiketta painetaan alas ja päästetään irti kolme kertaa, jolloin näytössä esiintyy viesti "OP". UP ja DOWN painikkeita käytetään vaihtelevaan viestin "888" ja tyhjän näytön välillä. "888" esittää kaikki lämpötulostukset ja tyhjä näyttö katkaisee ne.