

**Henny Penny**  
**Witryna grzewczo–ekspozycyjna**  
**Model HMR-103**  
**Model HMR-104**  
**Model HMR-105f**  
**Model HMR-106**  
**Model HMR-107**

FM06-056  
(Polish)

**PODREČZNIK OBSŁUGI**



## ROZDZIAŁ 1. WPROWADZENIE

### 1-1. WITRYNA GRZEWCZO- EKSPOZYCYJNA



### 1-2. CECHY

Witryna grzewczo–eksponacyjna firmy Henny Penny to podstawowe wyposażenie w gastronomii używane do ekspozycji produktów spożywczych i utrzymywania odpowiedniej temperatury gorących potraw w zastosowaniach gastronomicznych. Dzięki zastosowaniu precyzyjnej kombinacji parametrów temperatury, wilgotności i powolnej cyrkulacji powietrza, stosowany w urządzeniach firmy Henny Penny proces równomiernego ogrzewania potraw pozwala wytworzyć idealne środowisko zapewniające utrzymanie smaku i jakości świeżo przygotowanych potraw przez wiele godzin.

### **UWAGA**

Od dnia 16 sierpnia 2005 r. w Unii Europejskiej obowiązuje dyrektywa w sprawie utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (dyrektywa WEEE). Nasze produkty zostały ocenione pod względem zgodności z dyrektywą WEEE. Sprawdziliśmy również, czy nasze produkty są zgodne z dyrektywą w sprawie zmniejszenia ilości substancji niebezpiecznych (dyrektywa RoHS) i zmodyfikowaliśmy konstrukcję naszych produktów tak, aby zapewnić zgodność z tą dyrektywą. Aby zapewnić dalszą zgodność z wymienionymi dyrektywami, urządzenia nie można utylizować wraz z niesegregowanymi odpadami komunalnymi. W sprawie właściwej utylizacji tego urządzenia prosimy o kontakt z najbliższym przedstawicielem firmy Henny Penny.

- Unikalny proces równomiernego ogrzewania THERMA-VEC® polegający na recyrkulacji ogrzanego powietrza oraz utrzymywaniu precyzyjnej i stabilnej wartości temperatury w całej witrynie.
- Nowoczesna witryna ze szkła giętego zapewnia stuprocentową widoczność produktu.
- Indywidualnie sterowane promienniki w każdej komorze.
- Możliwość pracy urządzenia przez maksymalnie jedną godzinę przy zdjętych drzwiczkach tylnych bez utraty odpowiedniej temperatury potraw.
- Regulacja wilgotności za pomocą podgrzewanej rynki z wodą.
- Elektroniczne sterowanie dotykowe i wskaźniki LED.
- Halogenowe oświetlenie witryny zapewnia atrakcyjną prezentację potraw.
- Składana płyta do krojenia
- Wskaźnik niskiego poziomu wody
- Jednostki pełnej obsługi/samoobsługi w przyrostach co dwie komory
- Oddzielne elementy sterowania nad każdą komorą

### 1-3. POMOC

Jeśli potrzebujesz pomocy zewnętrznej, skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem, firmą Henny Penny pod numerem telefonu 1-800-417-8405 lub 1-937-456-8405, albo skontaktuj się z firmą Henny Penny online pod adresem [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com).

## 1-4. BEZPIECZEŃSTWO

Warunkiem bezwzględny bezpiecznej eksploatacji witryn grzewczo-ekspozycyjnych firmy Henny Penny jest pełne zrozumienie zasad montażu, eksploatacji i obsługi technicznej. Informacje zawarte w tym podręczniku mają pomóc w zapoznaniu się z tymi zasadami. Informacje szczególnie ważne lub związane z bezpieczeństwem oznaczone są hasłami UWAGA, PRZESTROGA lub OSTRZEŻENIE. Omówiono je poniżej.



SYMBOL OSTRZEGAWCZY użyty wraz z hasłem NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA oznacza zagrożenie zranieniem.



Hasło UWAGA oznacza szczególnie ważne informacje.



*Hasło PRZESTROGA bez symbolu ostrzegawczego oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, w przypadku jej nieuniknięcia, może spowodować uszkodzenie mienia.*



*Hasło PRZESTROGA użyte wraz z symbolem ostrzegawczym oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, w przypadku jej nieuniknięcia, może spowodować obrażenia niewielkiego lub średniego stopnia.*



Hasło OSTRZEŻENIE oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, w razie jej nieuniknięcia, grozi śmiercią lub poważnymi obrażeniami.

## ROZDZIAŁ 2. MONTAŻ

### 2-1. WPROWADZENIE

W tej części zamieszczono instrukcję montażu witryny grzewczo–ekspozycyjnej firmy Henny Penny.

**UWAGA**

Montaż tego urządzenia powinien przeprowadzić wykwalifikowany technik serwisowy.



**Nie wolno dziurawić witryny żadnymi przedmiotami, jak np. wiertła lub wkręty, grozi to uszkodzeniem podzespołów lub porażeniem prądem elektrycznym.**

### 2-2. ROZPAKOWANIE

Witryna grzewczo–ekspozycyjna firmy Henny Penny została przetestowana, sprawdzona i odpowiednio zapakowana, aby zagwarantować jej przybycie na miejsce w najlepszym możliwym stanie. Urządzenie zostało przykręcone do podstawy drewnianej. Wszystkie elementy zostały zapakowane i przyklejone wewnątrz urządzenia. Następnie urządzenie zostało opakowane kartonem wykonanym z trzech warstw tektury falistej, z wypełnieniem ochronnym, aby zapewnić odpowiednią wytrzymałość podczas normalnego transportu morskiego.

**UWAGA**

Wszelkie uszkodzenia transportowe należy spisać w obecności dostawcy, który musi podpisać protokół przed odjazdem.

Aby wyjąć witrynę grzewczo–ekspozycyjną z kartonu, należy wykonać poniższe czynności.

1. Ostrożnie przeciąć opaski mocujące karton.
2. Otworzyć skrzydła górne kartonu i wyjąć wypełnienie zabezpieczające.
3. Zdjąć karton z urządzenia.
4. Wykręcić cztery śruby mocujące witrynę grzewczo–ekspozycyjną do podstawy drewnianej.
5. W przypadku montażu witryny na podstawie ekspozycyjnej, śrub tych należy użyć do przykręcenia witryny.
6. Rozpakować drzwi, płytę do krojenia i wsporniki na naczynia oraz założyć wszystkie te elementy na swoje miejsce.
7. Witryna grzewczo–ekspozycyjna jest teraz gotowa do umiejscowienia i nastawy.

**2-3. PODŁĄCZENIE**  
**DO INSTALACJI**  
**ELEKTRYCZNEJ**

OZNACZENIA NEMA:			
Model	208/240-1 faza	208-3 fazy	240-3 fazy
107	14-50P	L21-30P	przewodami na stałe
106	14-50P	L21-30P	przewodami na stałe
105	14-50P	L21-30P	przewodami na stałe
104	L14-30P	L21-30P	przewodami na stałe
103	L14-30P	L21-30P	przewodami na stałe

Witryna grzewczo–ekspozycyjna dostarczana jest w postaci fabrycznie dostosowanej do napięcia zasilania jednofazowego 120/208-240 V, jednofazowego lub trójfazowego 220-240 V albo 380-415 V. Sprawdź wymagania dotyczące podłączenia do instalacji elektrycznej w tabeli z lewej strony i poniżej.

**UWAGA**

Modele przeznaczone na rynek międzynarodowy **nie są** wyposażone w przewód z wtyczką, przewody zasilające należy podłączyć w miejscu montażu. W przypadku montażu dwóch urządzeń CE obok siebie, pomiędzy zaciskami uziemienia obydwu urządzeń, znajdującymi się pod wspornikami płyty do krojenia, należy podłączyć przewód uziemiający.



**Urządzenie musi być odpowiednio i w bezpieczny sposób uziemione. Uziemienie należy wykonać zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami. Brak prawidłowego uziemienia witryny grzewczo–ekspozycyjnej grozi porażeniem prądem elektrycznym.**

**(DOTYCZY WYŁĄCZNIE URZĄDZEŃ Z OZNACZENIEM CE!)**

**Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, urządzenie musi być podłączone do innego uziemionego urządzenia lub powierzchni metalowej za pomocą przewodu uziemiającego. Urządzenie jest wyposażone w tym celu w zacisk uziemienia. Zacisk uziemienia jest oznaczony następującym symbolem:**



Między instalacją elektryczną a urządzeniem, w wygodnym miejscu, należy umieścić oddzielny wyłącznik zasilania wyposażony w odpowiednie bezpieczniki lub wyłączniki automatyczne.

**2-4. TABELA PARAMETRÓW ELEKTRYCZNYCH**

MODEL	KOMBI-KRAJ	VOLT	KW	AMPER		MODEL	KOMBI-KRAJ	VOLT	KW	AMPER					
				1 FAZA	3 FAZY					1 FAZA	3 FAZY				
HMR-107	7S	120/208	5,0	24	18	HMR-107	3F/2S/2F*	120/208	6,0	29	19				
			6,7	32	22				7,8	37	23				
		120/240	5,0	16	16			120/240	6,0	25	17				
			7,0	29	20				8,1	34	21				
		220-240	5,4	22	n.d.			220-240	6,4	27	n.d.				
			7,5	31	n.d.				8,5	36	n.d.				
		380-415	5,4	n.d.	11			380-415	6,4	n.d.	11				
			7,5	n.d.	11				8,5	n.d.	13				
		HMR-107	7F	120/208	6,0			29	19	HMR-107	2S/3F/2S	120/208	5,5	27	19
					7,8			37	23				7,3	35	22
120/240	6,0			25	17	120/240	5,5	23	16						
	8,1			34	21		7,6	32	20						
220-240	6,4			27	n.d.	220-240	6,0	25	n.d.						
	8,5			36	n.d.		8,0	33	n.d.						
380-415	6,4			n.d.	11	380-415	6,0	n.d.	11						
	8,5			n.d.	13		8,0	n.d.	12						
HMR-107	5S/2F*			120/208	5,5	26	18	HMR-107	2F/3S/2F			120/208	5,9	29	19
					7,2	35	22						7,7	37	22
		120/240	5,5	23	16	120/240	5,9			25	16				
			7,5	31	20		8,0			33	20				
		220-240	5,9	24	n.d.	220-240	6,4			27	n.d.				
			7,9	33	n.d.		8,4			35	n.d.				
		380-415	5,9	n.d.	11	380-415	6,4			n.d.	11				
			7,9	n.d.	12		8,4			n.d.	12				
		HMR-107	5F/2S*	120/208	5,5	27	19			HMR-106	6S	120/208	4,0	19	13
					7,3	35	22						5,5	26	16
120/240	5,5			23	16	120/240	4,0	17	12						
	7,3			30	20		5,7	24	15						
220-240	6,0			25	n.d.	220-240	4,3	18	n.d.						
	8,0			33	n.d.		6,1	25	n.d.						
380-415	6,0			n.d.	11	380-415	4,3	n.d.	8						
	8,0			n.d.	12		6,1	n.d.	9						
HMR-107	4S/3F*			120/208	5,5	27	19	HMR-106	6F			120/208	5,0	24	15
					7,3	35	22						6,5	31	20
		120/240	5,5	23	16	120/240	5,0			21	13				
			7,6	32	21		6,8			28	18				
		220-240	6,0	25	n.d.	220-240	5,4			22	n.d.				
			8,0	33	n.d.		7,2			30	n.d.				
		380-415	6,0	n.d.	11	380-415	5,4			n.d.	8				
			8,0	n.d.	12		7,2			n.d.	12				
		HMR-107	4F/3S*	120/208	5,5	27	19			HMR-106	4S/2F*	120/208	4,5	21	14
					7,3	35	22						6,0	29	17
120/240	5,5			23	16	120/240	4,5	19	12						
	7,6			32	20		6,2	26	16						
220-240	6,0			25	n.d.	220-240	4,8	20	n.d.						
	8,0			33	n.d.		6,6	27	n.d.						
380-415	6,0			n.d.	11	380-415	4,8	n.d.	8						
	8,0			n.d.	12		6,6	n.d.	10						
HMR-107	3S/2F/2S*			120/208	5,5	27	18	HMR-106	4F/2S*			120/208	4,5	22	14
					7,2	35	22						6,0	29	17
		120/240	5,5	23	16	120/240	4,5			19	12				
			7,5	31	20		6,3			26	16				
		220-240	5,9	24	n.d.	220-240	4,9			20	n.d.				
			7,9	33	n.d.		6,7			28	n.d.				
		380-415	5,9	n.d.	11	380-415	4,9			n.d.	8				
			7,9	n.d.	12		6,7			n.d.	10				

\*Moduły komór można rozmieścić w odwrotnej kolejności

**2-4. TABELA PARAMETRÓW ELEKTRYCZNYCH (ciąg dalszy)**

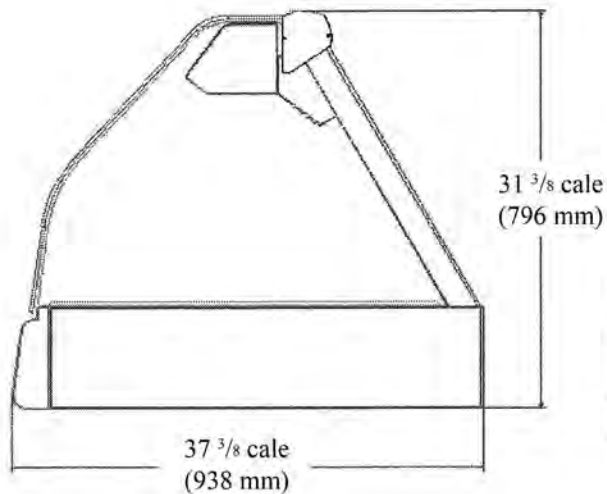
MODEL	KOMBI-KRAJ	VOLT	KW	AMPER		MODEL	KOMBI-KRAJ	VOLT	KW	AMPER		
				1 FAZA	3 FAZY					1 FAZA	3 FAZY	
HMR-106 (c.d.)	3S/2F*	120/208	5,2	25	17	HMR-105 (c.d.)	3F/2S*	120/208	4,2	20	14	
			6,7	32	20				5,5	26	17	
		120/240	5,2	22	15				120/240	4,2	18	12
			7,0	29	18					5,7	24	15
		220-240	5,5	23	n.d.				220-240	4,5	19	n.d.
	7,3	31	n.d.			6,0	25	n.d.				
	380-415	5,5	n.d.	11		380-415	4,5	n.d.	8			
		7,3	n.d.	11			6,0	n.d.	9			
HMR-106	2S/2F/2S	120/208	4,5	21	14	HMR-104	4S	120/208	2,6	13	9	
			6,0	29	17				3,6	17	11	
		120/240	4,5	19	12				120/240	2,6	11	8
			6,2	26	16					3,8	16	10
		220-240	4,8	20	n.d.				220-240	2,8	12	n.d.
	6,6	27	n.d.			4,0	17	n.d.				
	380-415	4,8	n.d.	8		380-415	2,8	n.d.	5			
		6,6	n.d.	10			4,0	n.d.	6			
HMR-106	2F/2S/2F	120/208	4,9	24	14	HMR-104	4F	120/208	3,2	15	9	
			6,4	31	19				4,2	20	12	
		120/240	4,9	21	13				120/240	3,2	13	8
			6,7	28	18					4,4	18	12
		220-240	5,3	22	n.d.				220-240	3,4	14	n.d.
	7,1	30	n.d.			4,6	19	n.d.				
	380-415	5,3	n.d.	8		380-415	3,4	n.d.	5			
		7,1	n.d.	12			4,6	n.d.	7			
HMR-105	5S	120/208	3,6	18	13	HMR-104	2S/2F*	120/208	3,1	15	9	
			4,9	24	16				4,1	20	12	
		120/240	3,6	15	12				120/240	3,1	13	8
			5,1	21	15					4,3	18	11
		220-240	3,9	16	n.d.				220-240	3,3	14	n.d.
	5,4	23	n.d.			4,5	19	n.d.				
	380-415	3,9	n.d.	8		380-415	3,3	n.d.	5			
		5,4	n.d.	8			4,5	n.d.	7			
HMR-105	5F	120/208	4,2	20	14	HMR-103	3S	120/208	2,3	11	9	
			5,5	26	17				3,0	15	11	
		120/240	4,2	18	12				120/240	2,3	10	8
			5,7	24	15					3,2	13	10
		220-240	4,5	19	n.d.				220-240	2,4	10	n.d.
	6,0	25	n.d.			3,4	14	n.d.				
	380-415	4,5	n.d.	8		230	2,4	11	n.d.			
		6,0	n.d.	9		380-415	2,4	n.d.	5			
HMR-105	3S/2F*	120/208	4,1	20	14	HMR-103	3F	120/208	2,8	14	9	
			5,4	26	17				3,6	17	11	
		120/240	4,3	18	13				120/240	2,8	12	8
			5,6	23	15					3,7	16	10
		220-240	4,4	18	n.d.				220-240	3,0	12	n.d.
	5,9	25	n.d.			3,9	16	n.d.				
	380-415	4,4	n.d.	8		230	3,0	13	n.d.			
		5,9	n.d.	9		380-415	3,0	n.d.	5			
							3,9	n.d.	6			

\*Moduły komór można rozmieścić w odwrotnej kolejności

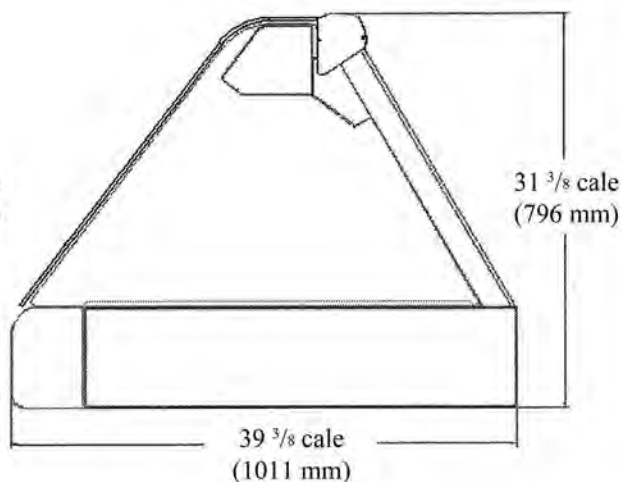


**2-5. WYMIARY OBUDOWY**

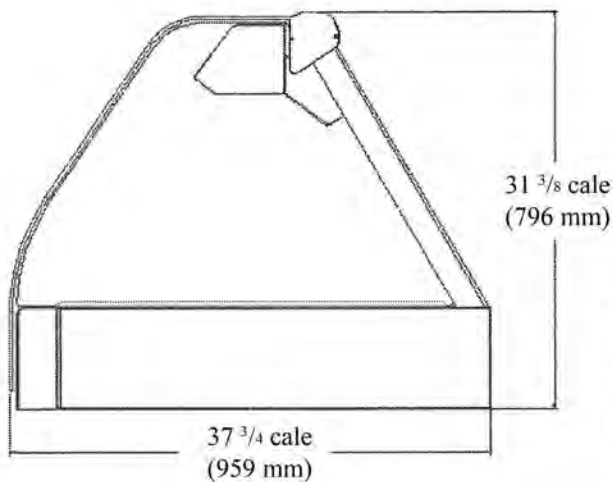
**Profil gięty**



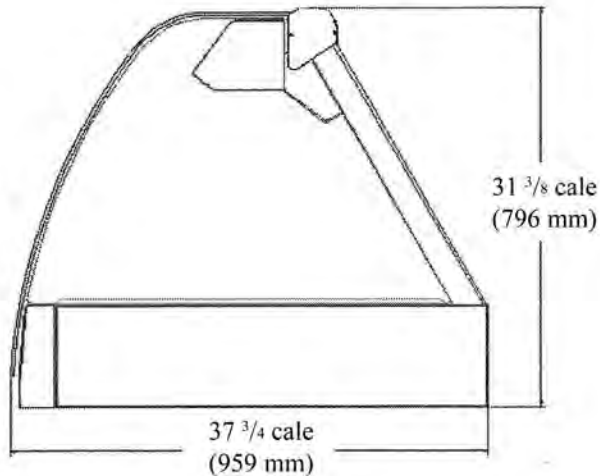
**Profil płaski**



**Profil Vision**



**Profil Advantage**



	<b>3 komory</b>	<b>4 komory</b>	<b>5 komory</b>	<b>6 komory</b>	<b>7 komory</b>
<b>Szerokość</b>	43 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cale (1099 mm)	56 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cale (1429 mm)	69 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cale (1759 mm)	82 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cale (2089 mm)	95 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cale (2419 mm)

## **2-6. MONTAŻ SZYBY** **ŚRODKOWEJ**



Poniżej zamieszczono instrukcję montażu szyby środkowej w modelach witryn kombinowanych, samoobsługowych i standardowych.

1. Należy zwrócić uwagę na umiejscowienie wsporników, zgodnie z ilustracją.



2. Za pomocą klucza gniazdowego lub wkrętaka do nakrętek 3/8" poluzuj 2 nakrętki kołpakowe mocujące wspornik, jednak nie zdejmuj ich.



3. Wsuń wspornik z nakrętek kołpakowych.

**2-6. MONTAŻ SZYBY**  
**ŚRODKOWEJ**  
**(ciąg dalszy)**



4. Umieść szybę w prowadnicy, zgodnie z ilustracją.



5. Nasuń wspornik na szybę i ustaw go w odpowiednim położeniu wokół 2 nakrętek kołpakowych.



6. Dokręć 2 nakrętki kołpakowe.

## **2-7. SZYBA BOCZNA** **MONTAŻ**

Założ szybę boczną z dwóch stron urządzenia w opisany poniżej sposób:



**Etap 1**



**Etap 4**

1. Wsuń trzpień elementu ustalającego i obróć go w prawo, aby go zablokować w położeniu otwartym.
2. Wsuń szybę w kanał prowadnicy bocznej, sprawdzając, czy szyba trafiła w rowek pionowy.
3. Wyrównaj otwór w szybie z trzpieniem elementu ustalającego.
4. Obróć trzpień z powrotem w prawo, aby zablokować i zwolnić trzpień na swoje miejsce.
5. Montaż jest ukończony.

## ROZDZIAŁ 3. EKSPLOATACJA

### 3-1. WPROWADZENIE

W tej części zamieszczono opis procedury codziennej eksploatacji witryn grzewczo–ekspozycyjnej. Przed przystąpieniem do eksploatacji witryny należy zapoznać się dokładnie z niniejszą częścią.

### 3-2. ROZRUCH

1. Przetwórz przełączniki POWER (Zasilanie) i HEAT (Grzanie) w położenie ON (Włączone).
2. Napełnij rynkę (wewnątrz komory) wodą w ilości około 5,7 litra (1,5 galona). Ta ilość wody powinna zapewnić w normalnych warunkach około 8 godzin pracy z nawilżaniem.
3. Odczekaj około 30 minut na nagrzanie się witryny przed umieszczeniem produktów w witrynie grzewczo–ekspozycyjnej.
4. Elementy sterowania grzaniem dolnym znajdują się nad skrajnie lewą komorą każdej sekcji pełnej obsługi, wraz z elementami sterowania górnym grzaniem dla tej komory. Temperatura powietrza jest wyświetlana przez cały czas, można ją zmienić za pomocą przycisków DO GÓRY i W DÓŁ. Zakres regulacji temperatury to 60°–82°C (140°–180°F).

### UWAGA

Aby sprawdzić bieżącą temperaturę powietrza, naciśnij przycisk oznaczony “Press to view Actual Temp.” (Naciśnij, aby wyświetlić temperaturę bieżącą). Również w przypadku zablokowania elementów sterowania nie można zmienić nastaw elementów, dopóki elementy sterowania nie zostaną odblokowane. Patrz część Programowanie specjalne.

5. Elementy sterowania grzaniem górnym (promienniki), znajdują się nad każdą komorą i można je nastawiać indywidualnie, w zależności od rodzaju potraw przechowywanych w komorach. Nastawa grzania górnego jest wyświetlana przez cały czas, można ją zmienić w zakresie od 1 do 10 za pomocą przycisków DO GÓRY i W DÓŁ.

### UWAGA

Nastawa grzania górnego wyświetlana jest jako 1, 2, 3, itp. Wartość „1” oznacza grzanie przez 10% czasu, wartość „10” oznacza grzanie przez 100% czasu. Nastawy 9 i 10 zostały zaprojektowane do użytku przy zdjętych drzwiach tylnych. Używanie tych nastaw przy założonych drzwiach nie jest zalecane.

6. Z reguły niższą nastawę grzania promiennikami, np. 3 lub 4, używa się do potraw gęstych, takich jak makaron i ser lub placek z wiśniami. Wyższe nastawy stosuje się do potraw mniej gęstych, jak np. smażony kurczak.

### **3-2. ROZRUCH** **(ciąg dalszy)**

7. Elementy sterowania temperaturą wody (wilgotnością) znajdują się nad rynką z wodą każdej sekcji pełnej obsługi. Jeśli zachodzi potrzeba nawilżania witryny, naciśnij przycisk ON (Włączone), aby włączyć grzałkę rynki z wodą. Jeśli na wyświetlaczu migocze komunikat „Add H2O” (Dodaj wodę), należy dolać wody do rynki. Jeśli nie ma potrzeby nawilżania, naciśnij przycisk OFF (Wyłączone), aby wyłączyć grzałkę rynki z wodą.

## **UWAGA**

Aby zapobiec fałszywym komunikatom „Add H2O” (Dodaj wodę), upewnij się, że rynka z wodą dotyka strony obsługowej urządzenia, wewnątrz obszaru komory.

8. Aby skorzystać z sondy temperatury wewnątrz potraw, podłącz sondę do gniazda znajdującego się na każdej komorze urządzenia. Umieść sondę w potrawie i naciśnij przycisk sondy, aby wybrać wskazanie temperatury sondy lub nastawy grzania górnego.

1. Obróć potrawę z przodu do tyłu.

### **3-3. UMIESZCZANIE** **PRODUKÓW** **W WITRYNIE**

2. Potrawy w rynkach połówkowych nie są utrzymywane tak dobrze jak potrawy w rynkach pełnych. Obróć rynkę do tyłu witryny tak, aby znajdowała się bezpośrednio pod grzałkami górnymi, lub przenieś potrawę do mniejszej rynki, wstępnie podgrzanej.
3. W przypadku odświeżania takich potraw, jak makaron z serem z dodaną wodą, ogrzej wodę w czystym pojemniku do temperatury od 6°C do 12°C (10° F do 20°F) powyżej żądanej temperatury podtrzymania. Pozwoli to utrzymać bezpieczną temperaturę potrawy. W zależności od ilości wody, temperatura może spaść od 6°C do 12°C (10° F do 20°F) w ciągu niespełna pięciu minut.
4. W przypadku przenoszenia gorących potraw z gorącej witryny do czystych naczyń, czyste naczynia należy wcześniej podgrzać. Przeniesienie gorącej potrawy do naczynia o temperaturze pokojowej może spowodować spadek jej temperatury o przynajmniej 12°C (20°F), sprawiając, że spadnie ona poniżej temperatury bezpiecznej.
5. W przypadku używania urządzenia ze zdjętymi drzwiami tylnymi zaleca się, aby rynki trzeciego rozmiaru umieścić w sekcji środkowej komory, aby zapewnić optymalne podtrzymanie temperatury. W przypadku zdjęcia drzwi tylnych i nastawy grzania górnego na 9 lub 10 temperatura potraw będzie utrzymywana przez maksymalnie jedną godzinę. Pamiętaj, aby często sprawdzać temperaturę potraw.

**3-3. UMIESZCZANIE  
PRODUKTÓW  
W WITRYNIE  
(ciąg dalszy)**

**3-4. WYŁĄCZANIE  
I CZYSZCZENIE**

6. Aby zapobiec zbyt szybkiemu wysychaniu gorących potraw, należy mieć przy sobie czystą butelkę ze spryskiwaczem (dostępną np. w sklepach ogrodniczych) napełnioną mieszanką 1/3 oleju jadalnego i 2/3 wody. Ustaw dyszę na spryskiwanie delikatną mgiełką. Dobrze wymieszaj mieszankę, wstrząsając butelką. Spryskaj niezwłocznie powierzchnię potrawy, potrząsając butelką po każdym naciśnięciu. Częstotliwość spryskiwania zależy od charakteru potrawy, nastawy wilgotności i warunków atmosferycznych. Nie należy spryskiwać taką mieszanką potraw, w których pożądana jest sucha powierzchnia, np. w niektórych ciastach czy kruszonkach.
7. W przypadku potraw pakowanych umieść pojemniki bezpośrednio pod grzałkami górnymi (z tyłu obudowy), aby zapewnić maksymalny czas podtrzymania. Może zachodzić konieczność lekkiego zwiększenia nastawy temperatury.
1. Odłącz całkowicie zasilanie urządzenia, odłączając je od gniazda zasilania lub wyłączając wyłącznik automatyczny.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
3. Zdejmij drzwi tylne i otwórz szybę przednią.
4. Zdejmij rynki, wsporniki rynek i rynkę na wodę, wyczyść w zlewie wodą z dodatkiem środka do mycia.
5. Oczyszczyć wszystkie powierzchnie miękką szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem środka do mycia.

**PRZESTROGA**

*Nie należy używać do czyszczenia wetny stalowej ani innych narzędzi ściernych, ani też środków czyszczących zawierających związki chloru, bromu, jodu lub amoniaku, które mogą uszkodzić warstwę ochronną stali nierdzewnej i skrócić okres eksploatacji urządzenia.*

*Nie należy spryskiwać urządzenia wodą, np. wężem ogrodowym. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia podzespołów.*



**3-4. WYŁĄCZANIE  
I CZYSZCZENIE  
(ciąg dalszy)**

6. W pobliżu elektrycznych elementów sterowania i podzespołów urządzenie należy ostrożnie przetrzeć zwilżoną szmatką.
7. Drzwi i szybę należy czyścić za pomocą niepozostawiających smug preparatów do czyszczenia szyb.

**PRZESTROGA**

*Nie należy używać środków czyszczących rysujących powierzchnię ani skrobaczek, grozi to uszkodzeniem szyby.*

8. Pozostaw drzwi otwarte, gotowe do załadowania witryny i ponownego jej użycia.

**Czyszczenie szkła z warstwą zapobiegającą odbiciom.**

Użyj czystej szmatki lub gąbki, niezawierającego substancji ściernych środka czyszczącego i wody. Dobrze sprawdzają się płyny do mycia naczyń lub podobne preparaty. Podczas czyszczenia wnętrza zaleca się pozostawienie drzwi całkowicie otwartych i osłoniętych, aby zapobiec spryskiwaniu szyby i niszczenia warstwy zewnętrznej szkła.

**PRZESTROGA**

*Nie należy używać wełny stalowej, ściereczek z warstwą ścierną, szmatek z metalowymi włóknami, skrobaczek ani innych ostrych narzędzi, zasadowych lub kwasowych środków czyszczących/dezynfekujących ani środków zawierających fluorki – grozi to uszkodzeniem warstwy zewnętrznej szkła.*



### 3-5. WYMIANA ŻARÓWEK



Rysunek 1



Rysunek 2



Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub strat materialnych, przestaw wyłącznik POWER (ZASILANIE) w położenie OFF (Wyłączone) i wyłącz główny wyłącznik automatyczny lub wyjmij wtyczkę z gniazda zasilania.

Żarówki i szyba mogą być gorące. Dotknięcie grozi poważnym oparzeniem.

1. Podnieś osłonę szklaną i sprawdź, czy amortyzatory gazowe utrzymują jej ciężar przed wykonaniem dalszych czynności.



Nie należy próbować uzyskać dostępu do żarówek od strony obsługowej witryny. Od tej strony nie widać dobrze żarówki ani gniazda, ani też pobliskich grzałek promiennikowych, co zwiększa ryzyko porażenia prądem i oparzenia.

2. Ostrożnie wykręć i wyrzuć przepaloną żarówkę. Rysunek 1.
3. Sprawdź wzrokowo gniazdo, upewniając się, że nie ma w nim zanieczyszczeń ani uszkodzeń, które mogłyby utrudnić montaż żarówki. Rysunek 2.
4. Załóż nową żarówkę. Dokręć ją, używając lekkiego nacisku.



*Aby zapobiec skróceniu żywotności żarówki:*

- *Nie należy dokręcać jej zbyt mocno. Zbyt mocne dokręcanie żarówki spowoduje uszkodzenie punktu styku żarówki i wgięcie styku w gnieździe.*
- *Nie należy zakładać żarówki przy włączonym zasilaniu. Podczas normalnej pracy gniazdo żarówki jest wystawione na oddziaływanie rozmaitych czynników związanych z przechowywaniem potraw, takich jak wilgoć i tłuszcz. W przypadku zakładania nowej żarówki przy włączonym zasilaniu, iskra wytwarzana w momencie zetknięcia się styków żarówki i gniazda powoduje powstanie nalotu w dolnej części żarówki. Spowoduje on zwiększenie poboru prądu i skrócenie żywotności żarówki.*

### **3-6. PROGRAMOWANIE** **SPECJALNE**

Wszystkie trzy elementy sterowania mają możliwość uzyskania dostępu do trybu programowania specjalnego. W tym trybie możliwy jest wybór jednostki temperatury (stopnie Celsjusza lub Fahrenheita), resetowanie elementów sterowania, kalibracja sondy temperatury i testy wyjściowe.

Aby uzyskać dostęp do trybu programowania specjalnego: Naciśnij i przytrzymaj przycisk temperatury, następnie włącz wyłącznik zasilania.

1. Wyświetlony zostanie komunikat „F” lub „C”. Aby wybrać opcję stopni Celsjusza lub Fahrenheita, naciśnij i zwolnij przyciski DO GÓRY i W DÓŁ. (przyciski ON lub OFF w grupie sterowania wilgotnością).
2. Po uruchomieniu trybu programowania specjalnego naciśnij i zwolnij przycisk temperatury jeden raz, tak, aby na wyświetlaczu pojawił się komunikat „int”. Naciśnij i przytrzymaj przycisk DO GÓRY lub W DÓŁ (przyciski ON lub OFF w grupie sterowania wilgotnością), rozpocznie się odliczanie: „In3”, „In2”, „In1”. Spowoduje to zrestartowanie elementów sterowania i ustawienie wszystkich nastaw na 0.
3. Po uruchomieniu trybu programowania specjalnego naciśnij i zwolnij przycisk temperatury dwukrotnie tak, aby na wyświetlaczu pojawił się komunikat „Cal”, a następnie bieżąca temperatura sondy. Sondę można skalibrować w zakresie  $\pm 10^{\circ}\text{F}$ , nastawę zmienia się za pomocą przycisków DO GÓRY i W DÓŁ. (Przyciski ON lub OFF w grupie sterowania wilgotnością.)
4. Po uruchomieniu trybu programowania specjalnego naciśnij i zwolnij przycisk temperatury trzy razy, tak, aby na wyświetlaczu pojawił się komunikat „P=L” lub „P=U”. Za pomocą przycisków DO GÓRY i W DÓŁ wybierz opcję L (zablokowanie) lub U (odblokowanie).
5. Po uruchomieniu trybu programowania specjalnego naciśnij i zwolnij przycisk temperatury trzy razy, tak, aby na wyświetlaczu pojawił się komunikat „OP”. Za pomocą przycisków DO GÓRY i W DÓŁ wybierz opcję „888” lub pusty wyświetlacz. Opcja „888” powoduje włączenie wszystkich źródeł grzewczych, pusty wyświetlacz oznacza ich wyłączenie.

## ROZDZIAŁ 4. DIAGNOSTYKA USTEREK

### 4-1. PORADNIK DIAGNOSTYKI USTEREK

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyłącznik zasilania jest włączony, jednak urządzenie całkowicie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przerwany obwód</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podłącz urządzenie</li> <li>Sprawdź wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik instalacji elektrycznej</li> <li>Sprawdź bezpieczniki 15 A</li> <li>Sprawdź, czy przewód zasilania lub wtyczka nie są obluzowane</li> </ul>
Brak grzania powietrza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przed załadowaniem potraw podgrzej witrynę z naczyniami na swoim miejscu</li> </ul>
Zaparowanie osłony szklanej	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbyt wysokie ustawienie grzania wody</li> <li>Zbyt niskie ustawienie grzania górnego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obniż nastawę grzania wody</li> <li>Zwiększ nastawę grzania górnego</li> </ul>
Nie jest utrzymywana temperatura produktów	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozostawiono otwarte drzwi</li> <li>Zbyt niskie nastawy grzania</li> <li>Zbyt długie podtrzymywanie temperatury produktów</li> <li>Produkt nie jest prawidłowo umieszczony w witrynie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drzwi trzymaj zamknięte, z wyjątkiem wkładania i wyjmowania potraw</li> <li>Wyreguluj ustawienia grzania</li> <li>Podtrzymuj temperaturę potraw jedynie przez zalecany czas</li> <li>Umieść produkt w urządzeniu zgodnie z opisem w części Umieszczanie produktów w witrynie</li> </ul>

### 4-2. KODY BŁĘDÓW I OSTRZEŻENIA

KOMUNIKAT	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
„LO”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura sondy lub temperatura bieżąca poniżej 50°F (10°C) wyłącznie w trybie kalibracji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odczekaj na nagrzanie się witryny lub wyjmij potrawę z witryny</li> </ul>
„HI”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura sondy powyżej 500°F (260°C) lub temperatura dolna 275°F (135°C) lub powyżej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyłącz urządzenie i wezwij autoryzowanego technika serwisowego</li> </ul>
„E-4”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura modułu sterowania powyżej 140°F (60°C)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyłącz urządzenie i wezwij autoryzowanego technika serwisowego</li> </ul>
„E-6”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Błąd sondy powietrznej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź połączenie sondy przy module elektronicznym lub wezwij autoryzowanego technika serwisowego.</li> </ul>
„E-41”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Błąd pamięci modułu elektronicznego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Naciśnij przycisk DO GÓRY, aby skasować błąd „E-41;” jeśli się powtórzy, wezwij autoryzowanego technika serwisowego.</li> </ul>
„E-56”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Błąd pamięci nastaw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Naciśnij przycisk DO GÓRY, aby skasować błąd „E-56,” następnie wyłącz i włącz urządzenie; jeśli błąd „E-56” się powtórzy, wezwij autoryzowanego technika serwisowego.</li> </ul>

Bardziej szczegółowe informacje na temat diagnostyki usterek znajdziesz w podręczniku technicznym dostępnym pod adresem [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com) lub pod numerem telefonu 1-800-417-8405 albo 1-937-456-8405.

**SŁOWNICZEK**  
SZAFY GRZEWCZE HENNY PENNY

czujnik grzałki wody	element grzałki wody przesyłający do modułu sterowania informację o opróżnieniu lub nagromadzeniu kamienia w rynce z wodą
czujnik wilgotności	urządzenie mierzące poziom wilgotności wewnątrz szafy podczas pracy urządzenia
funkcja wyrastania	program używany do wyrastania chleba
gniazdo sondy temperatury produktu	złącze umożliwiające podłączenie sondy temperatury produktu w celu zapewnienia jego komunikacji z panelem sterowniczym
inicjalizacja systemu	proces programowania, polegający na zresetowaniu wszystkich ustawień do wartości fabrycznych
linia napełniania wodą	linia na rynce z wodą wskazująca maksymalny poziom napełnienia, jego przekroczenie może spowodować zalanie podłogi
LED	dioda świecąca używana jako wskaźnik na panelu sterowniczym
ładowność	najwyższa zalecana ilość produktów wyrażona w funtach/kilogramach, która może być bezpiecznie przechowywana w szafie
minimalna temperatura podtrzymania	najniższa temperatura, przy której potrawa może być bezpiecznie przechowywana przed spożyciem przez człowieka.
moduł	demontowalna część górna szafy, w której znajdują się wszystkie układy sterujące.
myjka ciśnieniowa	urządzenie, w którym wytwarzany jest strumień wody pod ciśnieniem; tego rodzaju urządzenia NIE MOŻNA używać do mycia szafy grzewczej.
nastawa	wstępnie ustawiona wartość temperatury lub wilgotności; można ją zaprogramować
nastawa ostrzeżenia zanieczyszczenia rynki na wodę	nastawa temperatury, przy której czujnik ostrzega operatora o tym, że w rynce na wodę znajduje się zbyt dużo kamienia
nastawa temperatury	wstępnie zaprogramowana temperatura, do której nagrzewana jest szafa, nastawa ta jest programowana fabrycznie, jednak można ją zmienić na miejscu
nastawa wilgotności	nastawa poziomu wilgotności, który jest utrzymywany wewnątrz szafy; poziom ten jest zaprogramowany fabrycznie, jednak można go zmienić na miejscu
panel sterowniczy	zawiera elementy sterowania pracą urządzenia, znajduje się na górnej przedniej powierzchni szafy grzewczej
panele wentylowane	otwory w szafie umożliwiające dostęp powietrza z boku i z tyłu modułu
parametry	wstępnie zaprogramowana grupa nastaw pozwalających przechowywać określone produkty żywnościowe w określonej temperaturze i wilgotności
pierścień skupiający	metalowy element znajdujący się w rynce na wodę w dolnej części urządzenia, który pomaga utrzymać jednakowy poziom wilgotności w całej szafie

przełącznik pływakowy	urządzenie wykrywające niski poziom wody w rynce na wodę
przełącznik wentylacji	automatyczny element sterowania, służący do otwierania i zamykania wylotu wentylacyjnego z tyłu szafy, w celu utrzymania nastawy poziomu wilgotności
punkt zabezpieczenia przed brakiem wody	nastawa temperatury, przy której czujnik ostrzega operatora o konieczności uzupełnienia wody w rynce
rynka na wodę	miejsce w szafie grzewczej, w którym przechowywana jest woda pozwalająca na utrzymywanie odpowiedniej wilgotności wewnątrz szafy
sonda temperatury potrawy	czujnik znajdujący się na zewnątrz szafy, który można umieścić w potrawie i sprawdzić na panelu sterowniczym temperaturę produktu
sonda temperatury powietrza:	okrągłe urządzenie znajdujące się wewnątrz szafy służące do pomiaru temperatury powietrza wewnątrz szafy i przesyłania tej informacji do panelu sterowniczego
środek do odkamieniania	środek czyszczący służący do usuwania kamienia z rynki na wodę
urządzenie do czyszczenia ciśnieniowego	urządzenie, w którym wytwarzany jest strumień wody pod ciśnieniem; tego rodzaju urządzenia NIE MOŻNA używać do mycia szafy grzewczej
wilgotność względna	poziom wilgotności na zewnątrz szafy
wyłącznik zasilania	wyłącznik ON/OFF włączający lub wyłączający dopływ zasilania do obwodów sterowania urządzeniem, nie odłącza on całkowicie zasilania urządzenia
zacisk sondy	metalowa obsada mocowana na zewnątrz panelu sterowniczego pozwalająca na przechowywanie sondy temperatury produktu gdy nie jest ona używana; jest to wyposażenie opcjonalne
zawór spustowy	urządzenie, które pozwala na spływanie wody z rynki na wodę do płytkiej rynki na podłodze; zawór ten powinien być zamknięty, gdy urządzenie pracuje w trybie nawilżania