
HENNY PENNY™

Global Foodservice Solutions

HENNY PENNY

Модель HMR-107

Модель HMR-106

Модель HMR-105

Модель HMR-104

Модель HMR-103

**РУКОВОДСТВО
ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ**

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел		Страница
Раздел 1.	ВВЕДЕНИЕ	1-1
	1-1. Тепловая витрина	1-1
	1-2. Отличительные особенности	1-1
	1-3. Техническая поддержка	1-1
	1-4. Модификации модели	1-2
	1-5. Безопасность	1-2
Раздел 2.	УСТАНОВКА	2-1
	2-1. Введение	2-1
	2-2. Распаковка	2-1
	2-3. Подключение к электрической сети	2-2
	2-4. Таблица электрических параметров	2-2
	2-5. Размеры витрины	2-3
	2-6. Установка переднего стекла	2-4
	2-7. Установка бокового стекла	2-6
Раздел 3.	ЭКСПЛУАТАЦИЯ	3-1
	3-1. Введение	3-1
	3-2. Запуск	3-1
	3-3. Эксплуатация с продуктами	3-2
	3-4. Отключение и очистка	3-3
	3-5. Специальное программирование	3-4

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ

1-1. ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА

Тепловая витрина корпорации Henny Penny является базовой моделью оборудования для демонстрации пищевой продукции и сохранения температуры горячих продуктов при их реализации. Используя сочетание точно поддерживаемых значений температуры, влажности, а также медленно циркулирующего воздуха, система равномерного нагрева корпорации Henny Penny создает идеальную окружающую среду для сохранения вкуса и качества свежеприготовленного продукта в течение продолжительного времени.

1-2. ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Уникальная система равномерного нагрева THERMA - VEC обеспечивает рециркуляцию нагретого воздуха, поддерживая точную и устойчивую температуру по всему объему витрины.
- Высокопрофильное искривленное стекло обеспечивает 100% видимость продукта.
- Отдельно управляемые излучатели тепла над каждой секцией.
- Возможность аппарата в течение часа поддерживать температуру продукта с отсутствующими задними дверцами.
- Влажность регулируемая с помощью подогреваемого поддона с водой.
- Электронные сенсорные элементы управления и светодиодная индикация.
- Галогенное освещение для привлекательного представления продуктов.
- Откидывающаяся разделочная доска.
- Индикация недостатка воды.
- Возможность совмещения в одном устройстве зон для само- и полного- обслуживания (каждого типа по два и более).
- Отдельное управление каждой секцией.

1-3. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Если Вам потребуется какое-либо содействие, достаточно связаться с дилером корпорации Henny Penny, у которого Вы приобрели оборудование или с московским офисом корпорации по телефонам: (095) 959-6962 или 959-6963

К тому же, Вы можете связаться со штаб-квартирой нашей корпорации в Итоне, штат Огайо, по телефону 800-417-8417 (бесплатно) или 937-456-8417.

1-4. МОДИФИКАЦИИ МОДЕЛИ

Эта инструкция пригодна для моделей: HMR-103 (трехсекционной витрины), HMR-104 (четырёхсекционной витрины), HMR-105 (пятисекционной витрины), HMR-106 (шестисекционной витрины), HMR-107 (семисекционной витрины).

1-5. БЕЗОПАСНОСТЬ

Единственным способом обеспечить безопасную эксплуатацию тепловой витрины фирмы Henny Reppu является полное понимание всех особенностей установки, эксплуатации и обслуживания. Инструкции, описанные в настоящем руководстве, подготовлены с целью помочь Вам в изучении этих особенностей. Места в тексте, содержащие информацию чрезвычайной важности, или информацию, связанную с безопасностью, выделяются терминами: ПРИМЕЧАНИЕ, ВНИМАНИЕ и ОСТОРОЖНО Их использование описано ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ

Термин ПРИМЕЧАНИЕ используется для выделения особенно важной информации.

ВНИМАНИЕ

Термин ВНИМАНИЕ используется для предупреждения о том, что ошибка в выполнении отмеченной этим термином процедуры может привести к поломке оборудования.

ОСТОРОЖНО

Термин ОСТОРОЖНО используется для предупреждения о том, что ошибка в выполнении отмеченной этим термином процедуры может привести к травме.

РАЗДЕЛ 2. УСТАНОВКА

2-1. ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе приведены инструкции по установке тепловой витрины.

ПРИМЕЧАНИЕ

Установка этого устройства должна осуществляться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.

ОСТОРОЖНО

Не повредите корпус или стекло тепловой витрины дрелью или отверткой во избежание повреждения ее элементов или поражения электрическим током.

2-2. РАСПАКОВКА

Тепловая витрина корпорации Henny Penny испытана, проверена и квалифицированно упакована таким образом, чтобы доставить ее в место назначения в наиболее сохраненном виде. Витрина прикреплена болтами к деревянному основанию. Все детали упакованы и привязаны внутри витрины. Сама витрина упакована в коробку из тройного гофрированного картона с достаточно крепким основанием, чтобы выдержать обычные транспортные воздействия. Любые повреждения во время доставки должны быть зафиксированы в присутствии агента по доставке и подписаны до его (ее) отъезда.

Для извлечения тепловой витрины из коробки Вам следует:

1. Осторожно разрезать упаковочные ленты на коробке.
2. Открыть створки коробки и удалить упаковку.
3. Снять коробку с витрины.
4. Открутить четыре болта, крепящие витрину к основанию.
5. Если витрина устанавливается на витринное основание, используйте открученные болты для монтажа аппарата.
6. Распаковать дверцы, разделочную доску, держатели подносов и установить их.
7. Теперь тепловая витрина готова к размещению и сборке.

2-3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Тепловая витрина поставляется с завода с электропроводкой, рассчитанной на напряжение 120/208-240 В, одна или три фазы (включая нейтраль), 220-240 В или 380-415 В. Просмотрите таблицу слева и снизу для правильного подключения.

НОМЕРА:			
Модель 208/240 1 Ф 208 3 Ф 240 3Ф			
107	14-50P	Кабель	Кабель
106	14-50P	L21-30P	Кабель
105	14-50P	L21-30P	Кабель
104	L14-30P	L21-30P	Кабель
103	L14-30P	L21-30P	Кабель

ПРИМЕЧАНИЕ

С аппаратами, отсылаемыми за пределы США, **не** поставляется шнур и вилка, они должны быть предоставлены при установке. При установке двух аппаратов рядом друг с другом следует расположить заземляющий провод между двумя специальными клеммами, расположенными под кронштейнами разделочной доски каждого аппарата.

ВНИМАНИЕ

Витрина должна быть правильно и безопасно заземлена. Ознакомьтесь с местными электрическими нормативами для правильного заземления.

Для предотвращения поражения током данный аппарат должен быть подсоединен к ближайшему заземленному устройству или контуру с помощью заземляющей шины, соответствующего сечения. Для этого на аппарате имеется контакт, обозначенный следующим символом

Отдельный выключатель с подходящими по номинальному току предохранителями или прерывателями должен быть установлен в удобном месте между витриной и источником питания.

2-4. ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ

Модель	Комбинации	КВ	Ампер – однофазное напряжение			Ампер – трехфазное напряжение			
			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	19.6	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	

* Отсеки могут быть организованы в обратном порядке

2-5. РАЗМЕРЫ ВИТРИНЫ

Габариты изогнутого типа

Габариты плоского типа

Высота
796 мм
(31³/₈ дюймов)

Высота
796 мм
(31³/₈ дюймов)

Ширина
938 мм
(37 дюймов)

Ширина
1011 мм
(39³/₄ дюймов)

Габариты обзорного стекла

Габариты стекла типа «advantage»

Высота
796 мм
(31³/₈ дюймов)

Высота
796 мм
(31³/₈ дюймов)

Ширина
959 мм
(37³/₄ дюймов)

Ширина
952 мм
(37¹/₂ дюймов)

	3 секции	4 секции	5 секций	6 секций	7 секций
Ширина	1099 мм (43 ¹ / ₄ дюймов)	1429 мм (56 ¹ / ₄ дюймов)	1759 мм (69 ¹ / ₄ дюймов)	2089 мм (82 ¹ / ₄ дюймов)	2419 мм (95 ¹ / ₄ дюймов)

2-6. УСТАНОВКА ПЕРЕДНЕГО СТЕКЛА

Ниже приведены указания по установке переднего стекла на аппараты, которые представляют собой комбинацию самообслуживающихся и стандартных витрин.

1. Найдите держатель на аппарате как показано на рисунке.
2. Используя 3/8 дюймовую насадку или гаечный ключ, ослабьте гайки, крепящие держатель. (не откручивайте полностью).
3. Сдвигая держатель, снимите его с закругленных желудевых гаек.

**2-6. УСТАНОВКА
ПЕРЕДНЕГО
СТЕКЛА
(продолжение)**

4. Установите стекло в разделяющую дорожку, как показано на рисунке.

5. Надвиньте держатель на стекло и установите его в правильное положение вокруг желудевых (2) гаек.

6. Заново затяните (2) желудевые гайки.

2-7. УСТАНОВКА БОКОВОГО СТЕКЛА

Установите боковое стекло с обеих сторон витрины следующим образом:

1. Вытяните плунжер на держателе и поверните его против часовой стрелки, чтобы освободить зажим.
2. Задвиньте стекло в углубление на боковой направляющей, убедившись, что стекло попадает в углубление на вертикальной направляющей.
3. Совместите отверстия в стекле и держателе с помощью плунжера.
4. Опять поверните плунжер против часовой стрелки, чтобы закрепить и установить плунжер на место.
5. Теперь установка завершена.

РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе приведены инструкции по ежедневной эксплуатации тепловой витрины. Тщательно прочитайте этот раздел перед началом эксплуатации витрины.

3-2. ЗАПУСК

1. Установите выключатели ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ и НАГРЕВА в положение ON.
2. Наполните поддон водой. 5.7 л или (1.5 галлона) воды в полноразмерном поддоне для испарения должны обеспечить поступление влаги примерно в течение 8 часов при нормальных условиях работы.
3. Подождите примерно 30 минут для разогрева перед тем, как поместить продукт в витрину.
4. Управление нижним нагревом расположено над самой левой секцией каждого полностью обслуживаемого раздела вместе с управлением верхним нагревом той же секции. Постоянно высвечивается температура воздуха, ее можно изменить, используя кнопки UP и DOWN. Диапазон устанавливаемой температуры 60°-82°С (140°-180°F).

ПРИМЕЧАНИЕ

Для того, чтобы проверить действительную температуру воздуха, нажмите кнопку с маркировкой «Press to view Actual Temp.». Если управление заблокировано (**locked**), то для того, чтобы внести изменения его следует разблокировать (**unlocked**). См. специальное программирование, страница 3-4.

5. Управление верхним нагревом (излучательный нагрев) расположено над каждой секцией, для каждой секции могут быть свои установки в зависимости от типа продукта, который хранится в данной секции. Постоянно высвечивается установленное значение для верхнего нагрева, используя кнопки UP и DOWN это значение можно изменить от 1 до 10.

ПРИМЕЧАНИЕ

При установке значения верхнего нагрева высвечивается 1, 2, 3, и т.д. 1 означает, что нагрев работает 10% времени, 10 означает – 100% времени. Значения 9 и 10 были разработаны для работы со снятыми задними дверцами. Использование этих значений с установленными задними дверцами не рекомендовано.

6. Как правило, минимальная установка верхних излучателей тепла (3 или 4) используется для продуктов, обладающих повышенной плотностью, таких как макароны и сыр или вишневый пирог. Для продуктов, обладающих пониженной плотностью, таких как жареный цыпленок, используйте более высокую установку верхних нагревателей.

3-2. ЗАПУСК (продолжение)

7. Управление температурой воды (влажностью) расположено над каждым водяным поддоном каждого полностью обслуживаемого раздела. Если для хранения пищи требуется влага, то нажмите кнопку ON (включено), чтобы включить нагреватели поддона с водой. Если на экране мигает «Add H₂O», то следует добавить воду в поддон. Если влага не требуется, то нажмите кнопку OFF (выключено) и нагреватели поддона с водой не включатся.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для того, чтобы предотвратить несрабатывание кода «Add H₂O», убедитесь в том, что поддон касается витрины со стороны оператора внутри секции.

8. Для того, чтобы использовать температурный щуп для проверки температуры продукта, вставьте вилку щупа в специальный разъем, расположенный над каждой секцией внутри витрины. Вставьте щуп в продукт и нажмите кнопку, чтобы переключить установленное значение верхнего нагрева на температуру щупа.

3-3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ С ПРОДУКТАМИ

1. По мере реализации перемещайте продукты к задней части витрины.
2. Пищевые продукты в полу-заполненных подносах сохраняются не так хорошо, как в полных. Перемещайте подносы к задней части витрины, чтобы они находились прямо под нагревательными элементами, или переложите продукты в более мелкие предварительно подогретые подносы.
3. Для “подлежащих освежению” водой продуктов, таких как макароны и сыр, подогрейте воду в чистой посуде до температуры на 10-20 градусов выше, чем температура, требуемая для хранения продуктов. Это позволит содержать продукты при безопасной температуре. В зависимости от количества воды температура может снизиться на 10-20 градусов как минимум за пять минут.
4. При перекладывании горячих продуктов внутри тепловой витрины в чистые подносы предварительно подогрейте их. Перекладывание горячих продуктов в подносы, температура которых соответствует комнатной, может вызвать снижение температуры продуктов на 20 градусов или более, т.е. температура продуктов выйдет из безопасного диапазона хранения.
5. При эксплуатации аппарата со снятыми задними дверцами рекомендуется для оптимального хранения однотретьевые подносы поместить в центре зоны. Со снятыми дверцами температура пищи будет поддерживаться в течение часа, а верхний нагрев установите на «9» или «10». Не забывайте периодически проверять температуру пищи.

3-3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ С ПРОДУКТАМИ (продолжение)

6. Для предохранения горячих продуктов от слишком быстрого высыхания держите чистую бутылку-пульверизатор (которую можно приобрести в хозяйственном магазине) со смесью имеющегося под рукой растительного масла (1/3) и воды (2/3). Наденьте насадку на бутылку. Хорошо встряхните смесь растительного масла и воды. Обрызгайте непосредственно на поверхность продуктов, встряхивая бутылку между каждым блюдом. Частота, с которой продукты должны увлажняться, зависит от индивидуальных характеристик продукта, сочетания водяного подогрева с атмосферными условиями. Не используйте эту бутылку-пульверизатор для выпечки и продуктов в панировке, т.е. там, где требуется сухая поверхность.

7. Если Вы имеете дело с предварительно упакованными продуктами, разместите контейнеры прямо под верхними нагревательными элементами (в задней части витрины) для максимального времени хранения. Может возникнуть необходимость в незначительном увеличении верхнего нагрева.

3-4. ОТКЛЮЧЕНИЕ И ОЧИСТКА

1. Отключите электрическое питание от витрины, вынув вилку из розетки, или отключив настенный выключатель.
2. Дайте витрине остыть перед чисткой.
3. Снимите задние дверцы и откройте переднее стекло.
4. Извлеките подносы, держатели подносов, поддон для воды и вымойте их с мылом в раковине.
5. Вымойте все поверхности с мылом мягкой тряпкой. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА.**



ВНИМАНИЕ

На местах из нержавеющей стали **не** используйте абразивные очистители или чистящие средства, содержащие хлор, бром, йод или аммиачные химикаты, т. к. они разрушают нержавеющую сталь.

3-4. ОТКЛЮЧЕНИЕ И ОЧИСТКА (продолжение)

6. Выполните очистку мест, прилегающих к электрическим соединениям влажной тряпкой.

ВНИМАНИЕ

Не разбрызгивайте воду на аппарат с использованием таких предметов, как садовый шланг. В противном случае возможно повреждение электрических компонентов аппарата.

7. Вымойте дверцы и стекло с помощью жидкого очистителя стекла, не оставляющего царапин на стеклянной поверхности. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ.**
8. Оставьте дверцы открытыми до тех пор, пока витрина не будет готова к загрузке и дальнейшему использованию.

Очистка боковых, внутренних и задних стекол. Используйте мягкую тряпку или губку с неабразивными чистящими средствами и водой. Хорошо подходят жидкости для мытья посуды. Очистку внутренних поверхностей витрины рекомендуется проводить при снятых дверцах во избежание попадания брызг на стекло и повреждения покрытия стекол.

ВНИМАНИЕ

Не производите очистку боковых, внутренних и задних стекол используя:

- щелочные или кислотные чистящие средства
- чистящие средства, содержащие фтор.
- металлические мочалки или тряпки с металлической стружкой
- скребки и другие острые предметы

Использование вышеназванных предметов может привести к повреждению специального покрытия поверхности.

3-5. СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Все три контроллера имеют одинаковую способность для доступа в режим специального программирования. Этот режим позволяет: выбрать отображение температуры в Фаренгейтах или Цельсиях; реинициализировать память; калибровать пищевой щуп; и провести тест нагревательных элементов.

Для того, чтобы войти в режим специального программирования нажмите и держите кнопку температуры, затем включите питание.

1. «F» или «C» высветится на экране. Для того, чтобы выбрать Фаренгейт или Цельсий нажимайте кнопки UP или DOWN. (Кнопки ON или OFF управления влажностью.)
2. После входа в режим специального программирования нажмите один раз кнопку температуры, на экране высветится «int». Нажмите и держите кнопку UP или DOWN, (кнопки ON или OFF управления влажностью), на экране начнется отсчет «In3», «In2», «In1». Всё управление сбросится и все значения установятся на 0.
3. После входа в режим специального программирования нажмите два раза кнопку температуры, на экране высветится «Cal», затем высветится текущая температура щупа. Щуп может быть откалиброван на $\pm 10^{\circ}\text{F}$, это значение можно изменить, используя кнопки UP и DOWN, (кнопки ON или OFF управления влажностью).
4. После входа в режим специального программирования нажмите три раза кнопку температуры, на экране высветится P=L или P=U. Используйте кнопки UP и DOWN для переключения между L (lock) – заблокировано и U (unlock) – разблокировано.
5. После входа в режим специального программирования нажмите четыре раза кнопку температуры, на экране высветится «OP» . Используйте кнопки UP и DOWN для переключения между «888» и пустым экраном. Если на экране высвечивается «888», то все источники нагрева включены, а если на экране пусто, то - выключены.