

Henny Penny
Espositori riscaldati
Modello HMR-103
Modello HMR-104
Modello HMR-105
Modello HMR-106
Modello HMR-107

MANUALE DELL'OPERATORE

CAPITOLO 1. INTRODUZIONE

1-1. ESPOSITORE RISCALDATO

L'espositore riscaldato Henny Penny è un'unità per uso commerciale adatta per presentare prodotti alimentari caldi e mantenerli alla temperatura ottimale. Attraverso una combinazione di precisi valori di temperatura, umidità e flusso d'aria circolante lentamente, l'espositore Henny Penny crea l'ambiente ideale per mantenere per alcune ore il sapore e la freschezza di alimenti appena cotti.

NOTICE

AVVISO



Il 16 agosto 2005, nell'Unione Europea è entrata in vigore la direttiva "WEEE", volta a limitare il flusso di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche destinati alle discariche. Abbiamo valutato la conformità dei nostri prodotti alla direttiva WEEE. Inoltre abbiamo esaminato i nostri prodotti in relazione alla direttiva "RoHS", che limita l'uso di sostanze pericolose, e li abbiamo modificati per garantirne la conformità. Per assicurare la conformità a queste direttive, questa unità deve essere smaltita solo in contenitori di rifiuti per la raccolta differenziata. Per informazioni sul corretto smaltimento contattare il distributore locale Henny Penny.

1-2. CARATTERISTICHE

- L'esclusivo processo di convezione THERMA-VEC® mantiene in circolazione l'aria riscaldata, assicurando la precisione e stabilità della temperatura in tutti i punti dell'espositore.
- Il moderno design delle linee curve dei pannelli di vetro assicura la visibilità completa dei prodotti alimentari.
- L'area sopra ciascun vano è riscaldata individualmente da elementi radianti.
- L'espositore può funzionare sino a un'ora con gli sportelli posteriori rimossi pur mantenendo i prodotti alimentari alla giusta temperatura.
- Umidità regolata mediante coppa d'acqua riscaldata.
- Touch pad electronic controls and LED readouts
- Letture a LED e controlli elettronici a pulsanti tattili.
- L'illuminazione con lampade alogene assicura un'attraente presentazione dei prodotti alimentari.
- Tagliere ripiegabile.
- Unità per servizio al tavolo/self-service personalizzabili, in incrementi di due vani.
- Controlli separati sopra ciascun vano.

1-3. ASSISTENZA

Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, chiamare la Henny Penny al numero 001-937-456-8405 o andare al sito Web della Henny Penny: www.hennypenny.com.

1-4. SICUREZZA

L'unico modo per garantire il funzionamento in sicurezza degli espositori riscaldati Henny Penny è comprendere bene le procedure di installazione, uso e manutenzione. Le istruzioni contenute nel presente manuale sono state preparate per facilitare la comprensione delle appropriate procedure. Quando le informazioni hanno particolare importanza o si riferiscono alla sicurezza, si usano le parole **AVVISO**, **ATTENZIONE** o **AVVERTENZA**, come spiegato sotto.



IL **SIMBOLO DI PERICOLO GENERICO** viene adoperato con le parole **PERICOLO**, **AVVERTENZA** o **ATTENZIONE** per indicare il rischio di infortuni.



AVVISO

La parola **AVVISO** sottolinea informazioni particolarmente importanti.



ATTENZIONE

*La parola **ATTENZIONE**, usata senza il simbolo di pericolo generico, indica una situazione potenzialmente rischiosa che, se non evitata, può causare danni alle cose.*



ATTENZIONE

*La parola **ATTENZIONE**, usata con il simbolo di pericolo generico, indica una situazione potenzialmente rischiosa che, se non evitata, può causare lesioni di minore entità o moderate.*



AVVERTENZA

La parola **AVVERTENZA** indica una situazione potenzialmente rischiosa che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.

CAPITOLO 2. INSTALLAZIONE

2-1. INTRODUZIONE

Questo capitolo presenta le istruzioni per l'installazione degli espositori riscaldati Henny Penny.

NOTICE

AVVISO

L'installazione di questa unità deve essere eseguita solo da un tecnico di manutenzione qualificato.



**AVVERTENZA
PERICOLO DI
FOLGORAZIONE**

Non forare l'espositore con nessun oggetto, come trapani o viti, in quanto se ne possono danneggiare i componenti o subire scosse elettriche.

2-2. DISIMBALLAGGIO

L'espositore riscaldato Henny Penny è stato collaudato, ispezionato e imballato per assicurarne l'arrivo alla destinazione finale nelle migliori condizioni possibili. L'unità è stata bullonata a una piattaforma di legno. Tutti gli articoli sono stati imballati e attaccati con del nastro all'interno dell'unità, che è stata poi imballata in un contenitore di cartone corrugato a tre strati, con sufficiente materiale di imballaggio per proteggerla durante normali condizioni di spedizione.

NOTICE

AVVISO

Eventuali danni di spedizione vanno fatti rilevare all'impiegato della ditta di spedizioni addetto alla consegna, firmando la bolla di consegna.

Per estrarre l'espositore dal contenitore, procedere come segue:

1. Tagliare con cautela le reggette.
2. Aprire le falde del contenitore e rimuovere il materiale d'imballaggio.
3. Sollevare il contenitore dall'unità.
4. Togliere le quattro viti di fissaggio dell'espositore alla piattaforma.
5. Se si installerà l'espositore su un'apposita base, fissarlo usando le viti esistenti.
6. Disimballare gli sportelli, il tagliere e i supporti della coppa, e installarli.
7. A questo punto l'espositore è pronto per essere collocato e approntato.

**2-3. CONNESSIONE
ELETTRICA**

L'espositore riscaldato è disponibile dalla fabbrica già cablato per una tensione di 120/208-240 volt, monofase o trifase (neutro incluso), 220-240 volt o 380-415 volt. Per l'appropriata connessione di alimentazione vedere la tabella a sinistra e quella seguente.

Modello	CODICI NEMA		
	208/240 V monofase	208 V trifase	240 V trifase
107	14-50P	L21-30P	Cablata
106	14-50P	L21-30P	Cablata
105	14-50P	L21-30P	Cablata
104	L14-30P	L21-20P	Cablata
103	L14-30P	L21-20P	Cablata

NOTICE

AVVISO

Le unità internazionali non sono dotate di cordone di alimentazione e spina, che devono essere forniti al momento dell'installazione. Se si collocano fianco a fianco due unità CE, occorre inserire un cavo di massa tra i due terminali per collegamento equipotenziale, situati sotto le staffe del tagliere, su entrambe le unità.



**AVVERTENZA
PERICOLO DI
FOLGORAZIONE**

Questa unità deve essere collegata a un impianto di messa a terra. Consultare le norme elettriche locali per le procedure di messa a terra. Se l'espositore riscaldato non è collegato in modo adeguato al potenziale di terra, si corre il rischio di folgorazione.

(SOLO PER APPARECCHIATURE A CUI È APPOSTO IL MARCHIO CE.)

Per prevenire il rischio di folgorazione, stabilire un collegamento equipotenziale tra questa unità e altri apparecchi o superfici metalliche esposte vicini, mediante un cavo adatto. A tale scopo, questa unità è dotata di un terminale apposito, contrassegnato con il seguente simbolo



Occorre installare un sezionatore separato con interruttori automatici o fusibili di portata adeguata, in un punto comodo tra l'unità e l'impianto di alimentazione.

2-4. DATIELETRICI

MODELLO	COMBIN-AZION	VOLT	KW	AMPERE		MODELLO	COMBIN-AZION	VOLT	KW	AMPERE					
				MONOFASE	TRIFASE					MONOFASE	TRIFASE				
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	Non pert.			220-240	6,4	27	Non pert.				
			7,5	31	Non pert.				8,5	36	Non pert.				
		380-415	5,4	Non pert.	11			380-415	6,4	Non pert.	11				
			7,5	Non pert.	11				8,5	Non pert.	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	Non pert.	220-240	6,0	25	Non pert.						
	8,5			36	Non pert.		8,0	33	Non pert.						
380-415	6,4			Non pert.	11	380-415	6,0	Non pert.	11						
	8,5			Non pert.	13		8,0	Non pert.	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	Non pert.	220-240	6,4			27	Non pert.				
			7,9	33	Non pert.		8,4			35	Non pert.				
		380-415	5,9	Non pert.	11	380-415	6,4			Non pert.	11				
			7,9	Non pert.	12		8,4			Non pert.	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	Non pert.	220-240	4,3	18	Non pert.						
	8,0			33	Non pert.		6,1	25	Non pert.						
380-415	6,0			Non pert.	11	380-415	4,3	Non pert.	8						
	8,0			Non pert.	12		6,1	Non pert.	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	Non pert.	220-240	5,4			22	Non pert.				
			8,0	33	Non pert.		7,2			30	Non pert.				
		380-415	6,0	Non pert.	11	380-415	5,4			Non pert.	8				
			8,0	Non pert.	12		7,2			Non pert.	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	Non pert.	220-240	4,8	20	Non pert.						
	8,0			33	Non pert.		6,6	27	Non pert.						
380-415	6,0			Non pert.	11	380-415	4,8	Non pert.	8						
	8,0			Non pert.	12		6,6	Non pert.	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	Non pert.	220-240	4,9			20	Non pert.				
			7,9	33	Non pert.		6,7			28	Non pert.				
		380-415	5,9	Non pert.	11	380-415	4,9			Non pert.	8				
			7,9	Non pert.	12		6,7			Non pert.	10				

*I moduli dei vari vani possono essere disposti in ordine opposto

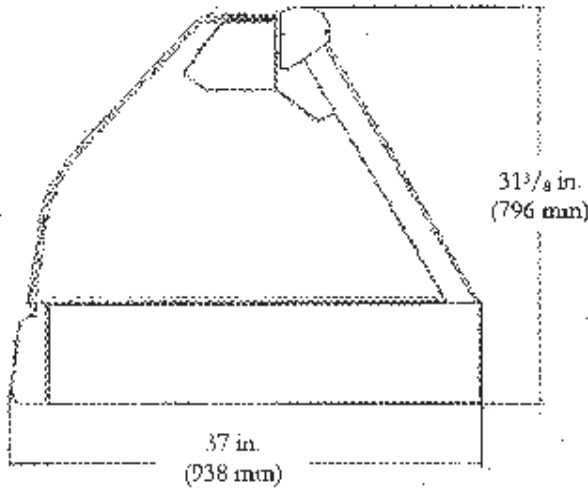
2-4. DATIELETRICI (segue)

MODELLO	COMBIN-AZION	VOLT	KW	AMPERE		MODELLO	COMBIN-AZION	VOLT	KW	AMPERE		
				MONOFASE	TRIFASE					MONOFASE	TRIFASE	
HMR-106 (segue)	3S/2F*	120/208	5.2	25	17	HMR-105 (segue)	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	Non pert.				220-240	4.5	19	Non pert.
	7.3	31	Non pert.			6.0	25	Non pert.				
	380-415	5.5	Non pert.	11		380-415	4.5	Non pert.	8			
		7.3	Non pert.	11			6.0	Non pert.	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	Non pert.				220-240	2.8	12	Non pert.
	6.6	27	Non pert.			4.0	17	Non pert.				
	380-415	4.8	Non pert.	8		380-415	2.8	Non pert.	5			
		6.6	Non pert.	10			4.0	Non pert.	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	Non pert.				220-240	3.4	14	Non pert.
	7.1	30	Non pert.			4.6	19	Non pert.				
	380-415	5.3	Non pert.	8		380-415	3.4	Non pert.	5			
		7.1	Non pert.	12			4.6	Non pert.	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	Non pert.				220-240	3.3	14	Non pert.
	5.4	23	Non pert.			4.5	19	Non pert.				
	380-415	3.9	Non pert.	8		380-415	3.3	Non pert.	5			
		5.4	Non pert.	8			4.5	Non pert.	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	Non pert.				220-240	2.4	10	Non pert.
	6.0	25	Non pert.			3.4	14	Non pert.				
	380-415	4.5	Non pert.	8		230	2.4	11	Non pert.			
		6.0	Non pert.	9		380-415	2.4	Non pert.	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	Non pert.				220-240	3.0	12	Non pert.
	5.9	25	Non pert.			3.9	16	Non pert.				
	380-415	4.4	Non pert.	8		230	3.0	13	Non pert.			
		5.9	Non pert.	9		380-415	3.0	Non pert.	5			
							3.9	Non pert.	6			

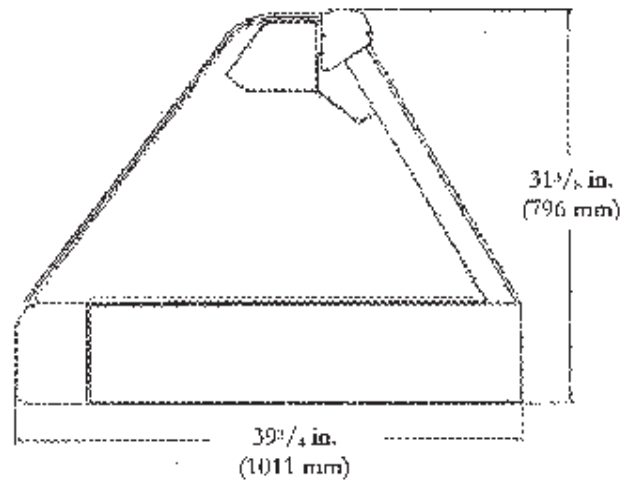
*I moduli dei vari vani possono essere disposti in ordine opposto

2-5. DIMENSIONI DELL'ESPOSITORE

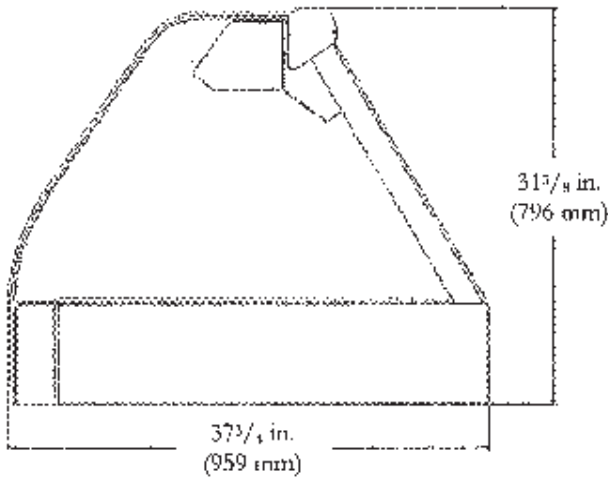
Profilo curvo



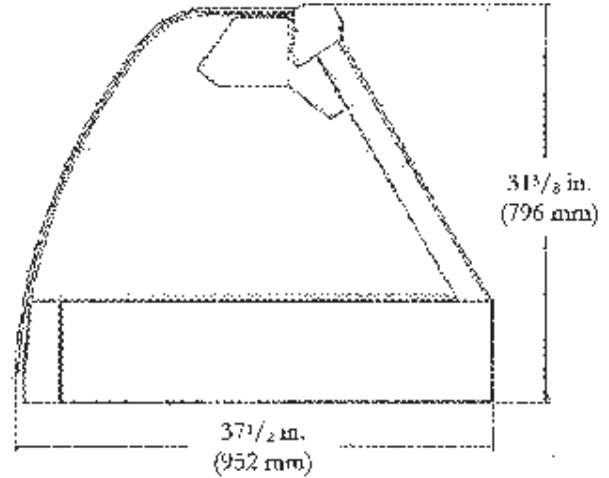
Profilo piatto



Profilo Vision



Profilo Advantage



	3 vani	4 vani	5 vani	6 vani	7 vani
Larghezza	43 7/4 in. (1099 mm)	56 3/4 in. (1429 mm)	69 1/4 in. (1759 mm)	82 1/4 in. (2089 mm)	95 1/4 in. (2419 mm)

**2-6. INSTALLAZIONE DEL
PANNELLO DI VETRO
CENTRALE**

These are the instructions for installing the center glass on units that are combination, self-serve and standard merchandisers.



1. Notare la posizione della staffa sull'unità, come indicato.



2. Usando una bussola da 3/8 di pollice o un avvitadadi, allentare i due dadi ciechi di fissaggio della staffa, ma senza toglierli.



3. Sfilare la staffa dai due dadi.

**2-6. INSTALLAZIONE DEL
PANNELLO DI VETRO
CENTRALE (segue)**



4. Inserire il pannello di vetro sulla guida divisoria, come illustrato.



5. Inserire la staffa sul pannello di vetro e allinearla con la sua posizione originale intorno ai due dadi ciechi.



6. Serrare i due dadi.

**2-7. INSTALLAZIONE DEI
PANNELLI DI VETRO
LATERALI**

Installare il pannello di vetro laterale, su entrambi i lati dell'unità, come segue:



Fase 1

1. Tirare in fuori il perno del fermo e girarlo in senso orario per bloccarlo nella posizione di apertura.

2. Fare scorrere il pannello di vetro nella guida laterale, accertandosi che sia inserito bene nella scanalatura superiore.



Fase 4

3. Allineare il foro del pannello di vetro con il perno.

4. Girare il perno di nuovo in senso orario, per bloccarlo e rilasciarlo in posizione.

5. L'installazione è così completata.

CAPITOLO 3. ISTRUZIONI PER L'USO

3-1. INTRODUZIONE

Questo capitolo illustra la procedura giornaliera per l'uso dell'espositore riscaldato; leggerlo per intero prima di usare l'espositore.

3-2. START-UP

1. Portare gli interruttori POWER (alimentazione) e HEAT (riscaldamento) nella posizione ON.
2. Riempire l'apposita coppa (all'interno dell'area dei vani) con circa 5,7 litri d'acqua, che in condizioni normali assicureranno circa 8 ore di funzionamento in ambiente umidificato.
3. Attendere circa 30 minuti (tempo di preriscaldamento) prima di collocare i prodotti alimentari nell'espositore.
4. I controlli del riscaldamento della zona inferiore sono situati sopra il vano all'estrema sinistra di ciascuna sezione per servizio al tavolo, insieme ai controlli del riscaldamento della zona superiore dello stesso vano. La temperatura dell'aria è visualizzata costantemente e può essere regolata mediante i pulsanti SU e GIÙ. L'intervallo di regolazione della temperatura va da 60 a 82°C (140 - 180 °F).

NOTICE

AVVISO

Per visualizzare l'effettiva temperatura dell'aria, premere il pulsante con la scritta "Press to view Actual Temp". Inoltre, se i controlli sono bloccati, non possono essere azionati finché non vengono sbloccati. Vedere la sezione Programmazione.

5. I controlli del riscaldamento della zona superiore (elementi radianti) sono situati sopra ciascun vano e sono impostabili individualmente, secondo il tipo di alimenti contenuti in ciascun vano. Il valore impostato per il riscaldamento della zona superiore è sempre visualizzato e può essere regolato tra 1 e 10 mediante i pulsanti SU e GIÙ.

NOTICE

AVVISO

I valori impostati per il riscaldamento della zona superiore possono essere pari a 1, 2, 3 ecc., dove 1 significa che gli elementi radianti sono in funzione per il 10% del tempo e 10 significa che gli elementi radianti sono ininterrottamente in funzione. Le impostazioni 9 e 10 sono state previste per l'uso quando gli sportelli posteriori dell'unità sono rimossi; si sconsiglia di usarle quando gli sportelli sono installati

6. Come regola generale, un valore basso per il calore irradiato, come 3 o 4, è adatto per alimenti densi, come un pasticcio di maccheroni o una crostata. Usare valori più alti per alimenti meno densi, come ad esempio petti di pollo impanati.

3-2. AVVIO
(segue)

7. I controlli della temperatura dell'acqua (umidità) sono situati sopra la coppa dell'acqua di ciascuna sezione per il servizio al tavolo. Se si desidera umidificare l'interno dell'espositore, premere il pulsante ON per accendere l'elemento riscaldante della coppa dell'acqua. Se sul display lampeggia la scritta "Add H2O", significa che occorre aggiungere acqua. Se non si desidera umidificare l'ambiente, premere il pulsante OFF in modo da mantenere spento l'elemento riscaldante della coppa dell'acqua.



AVVISO

Per prevenire un falso codice "Add H2O", accertarsi che la coppa dell'acqua tocchi il lato operatore dell'unità, all'interno dell'area dei vani.

8. Per controllare la temperatura dei prodotti alimentari con un termometro apposito, collegarlo a una delle prese (ce n'è una sopra ciascun vano) all'interno dell'unità. Inserire la sonda del termometro nel cibo e premere il pulsante del termometro per visualizzare alternativamente la temperatura misurata dalla sonda e il valore impostato nella zona superiore.

3-3. OPERAZIONI SUL
PRODOTTO

1. Spostare periodicamente le vaschette con i prodotti alimentari dalla parte anteriore a quella posteriore.
2. I prodotti alimentari in vaschette mezza misura non vengono mantenuti bene come quelli in vaschette a misura intera. Girare la vaschetta verso la parte posteriore dell'espositore, in modo che sia direttamente sotto gli elementi riscaldanti superiori, o trasferire il cibo in una vaschetta più piccola preriscaldata.
3. Quando si devono far rinvenire prodotti alimentari, ad esempio aggiungendo acqua calda, riscaldarla prima in un contenitore pulito finché raggiunge una temperatura di 6 - 12 °C oltre la temperatura alla quale si desidera mantenere il cibo, che in questo modo rimarrà a una temperatura adatta per la consumazione. A seconda della quantità d'acqua, la temperatura può diminuire di 6 - 12 °C in un tempo breve (in cinque minuti).
4. Quando si trasferiscono alimenti caldi nell'espositore riscaldato in vaschette pulite, preriscaldarle; se sono a temperatura ambiente gli alimenti possono raffreddarsi di 12 °C o più e quindi essere a una temperatura inappropriata per la consumazione.
5. Se si usa l'unità con gli sportelli posteriori rimossi, si raccomanda di collocare vaschette di misura un terzo nella sezione centrale del vano, per mantenere gli alimenti nelle condizioni ottimali. Le temperature degli alimenti rimangono costanti per un tempo massimo di un'ora con gli sportelli rimossi e i controlli del riscaldamento della zona superiore impostati su 9 o 10. Monitorare spesso le temperature degli alimenti.

3-3. OPERAZIONI SUL PRODOTTO (segue)

6. Per evitare che gli alimenti caldi si asciughino troppo velocemente, tenere a portata di mano una bombola spray (reperibile ad esempio in un negozio di articoli di giardinaggio) con una miscela di 1/3 di olio vegetale e 2/3 di acqua. Regolare l'apertura dell'ugello in modo da avere un getto finemente nebulizzato. Agitare bene la miscela di olio e acqua e spruzzarla immediatamente sugli alimenti, agitando la bombola prima di passare a un'altra vaschetta. La frequenza con cui spruzzare la miscela sugli alimenti dipende dalle loro caratteristiche uniche, dal valore impostato per la temperatura dell'acqua nell'espositore e dalle condizioni ambientali. Non usare la miscela su alimenti con una sfoglia croccante o con decorazioni di briciole, per i quali è desiderabile una superficie asciutta.
7. Se si usano alimenti preconfezionati, collocare i contenitori direttamente sotto gli elementi riscaldanti superiori (nella parte posteriore dell'espositore) per mantenerli alla giusta temperatura quanto più a lungo possibile. Può essere necessario aumentare leggermente la temperatura della zona superiore.

3-4. SPEGNIMENTO E PULIZIA

1. Scollegare l'unità dall'impianto di alimentazione staccando la spina dalla presa a muro o aprendo l'interruttore automatico.
2. Attendere che l'unità si raffreddi prima di pulirla.
3. Rimuovere gli sportelli posteriori e aprire il pannello di vetro anteriore.
4. Rimuovere le vaschette e i loro supporti, la coppa dell'acqua, e pulire con sapone e acqua corrente.
5. Pulire tutte le superfici con un panno morbido e acqua e sapone

CAUTION ATTENZIONE

Non utilizzare lana d'acciaio, altri detergenti abrasivi o detergenti / sanitizzanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniaca, poiché queste sostanze chimiche deteriorerebbero le parti in acciaio inossidabile e accorcerebbero la durata dell'unità.

Non spruzzare sull'unità acqua, ad esempio con un tubo da giardino. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare il guasto dei componenti.

**3-4. SPEGNIMENTO E
PULIZIA (segue)**

6. Pulire le aree circostanti i componenti e i controlli elettrici con un panno umido.
7. Pulire gli sportelli e i pannelli di vetro con un liquido per vetri che impedisca la formazione di aloni.

CAUTION

ATTENZIONE

Non utilizzare detergenti abrasivi; si possono graffiare i pannelli di vetro.

8. Lasciare gli sportelli aperti finché non si è pronti a rifornire l'espositore.

Pulizia delle superfici di vetro antiriflesso. Usare un panno morbido o una spugna, e un detergente non abrasivo e acqua. Sono efficaci anche liquidi per pulizia vetri o prodotti simili. Quando si puliscono le superfici interne dell'espositore è consigliabile aprire completamente gli sportelli e coprirli per evitare schizzi che potrebbero rovinare il rivestimento delle superfici di vetro.

CAUTION

ATTENZIONE

Non utilizzare lana d'acciaio, spugnette abrasive, panni con fili metallici, raschietti o altri utensili acuminati, detergenti / sanitizzanti alcalini o acidi oppure detergenti contenenti fluoro, poiché si danneggerebbero le superfici rivestite dei pannelli di vetro.

3-5. SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA



Figura 1



Figura 2



AVVERTENZA

Per prevenire scosse elettriche o danni alle cose, portare l'interruttore POWER nella posizione OFF e aprire l'interruttore automatico principale o staccare il cordone di alimentazione dalla presa a muro.

L'ampolla e la superficie di vetro possono essere molto calde. Si possono subire ustioni gravi.

1. Sollevare il tettuccio di vetro e accertarsi che gli ammortizzatori pneumatici ne sostengano il peso prima di procedere.



AVVERTENZA

Non cercare di accedere alla lampadina dal lato operatore dell'unità, poiché né la lampadina e lo zoccolo né gli elementi radianti sono facilmente visibili ed è maggiore quindi il rischio di scosse elettriche o ustioni.

2. Svitare con cautela la lampadina fulminata e gettarla via. Vedi Figura 1.
3. Verificare visivamente che nello zoccolo non vi siano detriti o danni che potrebbero impedire l'installazione della lampadina. Vedi Figura 2.
4. Inserire la lampadina di ricambio e avvitare senza applicare pressione eccessiva.



ATTENZIONE

Per evitare che la lampadina duri meno del previsto:

- *non avvitare più del necessario. Un serraggio eccessivo ne danneggerebbe la superficie di contatto e comprimerebbe la linguetta di contatto nello zoccolo.*
- *non installarla mentre l'espositore è acceso. Durante il normale funzionamento lo zoccolo è esposto a vari agenti derivanti dalla presenza di alimenti, come umidità e grasso. Se si installa una lampadina nuova mentre l'espositore è acceso, la scintilla che scocca quando la lampadina tocca lo zoccolo fa depositare una certa quantità di sostanze sulla parte inferiore della lampadina. Ne consegue un aumento della corrente assorbita e una durata più breve della lampadina..*

3-6. PROGRAMMAZIONE

Tutti e tre i controlli permettono di accedere alla modalità di programmazione, che consente di scegliere fra gradi Fahrenheit e Celsius, reinizializzare i controlli stessi, calibrare la sonda di temperatura degli alimenti e visualizzare i risultati delle verifiche.

Per accedere alla modalità di programmazione, premere e mantenere premuto il pulsante di regolazione della temperatura e al tempo stesso accendere l'espositore.

1. Sul display compare "°F" o "C". Per selezionare alternativamente gradi Fahrenheit o Celsius, premere e rilasciare il pulsante SU o GIÙ (il pulsante ON o OFF sui controlli di umidità).
2. Una volta attivata la modalità di programmazione, premere e rilasciare il pulsante di regolazione della temperatura; sul display compare "int". Premere e mantenere premuto il pulsante SU o GIÙ (il pulsante ON o OFF sui controlli di umidità); sul display compare il conteggio alla rovescia "In3", "In2", "In1". I controlli vengono così reinizializzati e impostati su 0.
3. Una volta attivata la modalità di programmazione, premere e rilasciare due volte il pulsante di regolazione della temperatura; sul display compare l'abbreviazione "Cal", seguita dalla temperatura attualmente misurata dalla sonda. Questa può essere calibrata con una precisione di + 5,6 °C (+10 °F) e il valore può essere regolato mediante i pulsanti SU e GIÙ (i pulsanti ON e OFF sui controlli di umidità).
4. Una volta attivata la modalità di programmazione, premere e rilasciare tre volte il pulsante di regolazione della temperatura; sul display compare "P=L" o "P=U"; usare il pulsante SU o GIÙ per selezionare alternativamente L (bloccaggio) o U (sbloccaggio).
5. Una volta attivata la modalità di programmazione, premere e rilasciare tre volte il pulsante di regolazione della temperatura; sul display compare ""OP"; usare il pulsante SU o GIÙ per selezionare alternativamente "888" o nessuna indicazione. "888" attiva tutte le uscite termiche mentre con nessuna indicazione le si disattivano.

CAPITOLO 4. RICERCA GUASTI

4-1. GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	INTERVENTO
Interruttore generale su ON ma l'unità non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito aperto 	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare l'unità alla presa di corrente • Controllare l'interruttore automatico o il fusibile a parete • Controllare i fusibili da 15 A • Controllare se il cordone di alimentazione e la spina sono collegati bene
L'aria non è calda	<ul style="list-style-type: none"> • L'unità non è stata preriscaldata 	<ul style="list-style-type: none"> • Preriscaldare l'unità con le vaschette al suo interno prima di riempirle con i prodotti alimentari
La superficie di vetro del tettuccio si appanna	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura dell'acqua impostata su un valore troppo alto • Riscaldamento della zona superiore impostato su un valore troppo alto 	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre il valore impostato per la temperatura dell'acqua • Aumentare il valore impostato per il riscaldamento della zona superiore
Gli alimenti non vengono mantenuti a temperatura costante	<ul style="list-style-type: none"> • Sportelli lasciati aperti • Riscaldamento impostato su un valore troppo basso • Gli alimenti sono rimasti troppo a lungo nell'espositore • Gli alimenti non sono stati collocati correttamente nell'espositore 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere gli sportelli chiusi eccetto quando si deve rifornire o svuotare l'espositore • Regolare l'impostazione di riscaldamento • Lasciare gli alimenti nell'espositore per i tempi raccomandati • Rifornire l'espositore seguendo le indicazioni della sezione Operazioni sul prodotto

4-2. CODICI DI ERRORE E AVVERTENZE

CODICE SUL DISPLAY	CAUSA	INTERVENTO
“LO”	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura degli alimenti misurata dalla sonda o la temperatura effettiva è minore di 10 °C (50 °F) - solo nella modalità di calibrazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Lasciare che l'unità si riscaldi o togliere prodotti alimentari
“HI”	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura degli alimenti misurata dalla sonda è maggiore di 260 °C (500 °F) o minore di 135 °C (275 °F) 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e l'unità e chiamare un tecnico di manutenzione certificato
“E-4”	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature della scheda di circuiti di controlli maggiore di 60 °C (140 °F) 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e l'unità e chiamare un tecnico di manutenzione certificato
“E-6”	<ul style="list-style-type: none"> • Problema alla sonda della temperatura dell'aria 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la connessione della sonda sulla scheda di circuiti o chiamare un tecnico di manutenzione certificato
“E-41”	<ul style="list-style-type: none"> • Errore nella memoria della scheda di circuiti 	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il pulsante SU per cancellare il codice "E-41"; se il codice ricompare, chiamare un tecnico di manutenzione certificato
“E-56”	<ul style="list-style-type: none"> • Errore di memorizzazione del setpoint 	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il pulsante SU per cancellare il codice "E-56", quindi spegnere e riaccendere l'unità; se il codice "E-56" ricompare, chiamare un tecnico di manutenzione certificato

Ulteriori informazioni per la ricerca guasti sono reperibili nel Manuale tecnico, disponibile sul sito

www.hennypenny.com o chiamando il numero 001-937-456-8405