

# **HENNY PENNY ASZTALI MELEGENTARTÓ VITRINEK**

**Model HMR-103**

**Model HMR-104**

**Model HMR-105**

**Model HMR-106**

**Model HMR-107**

## **KEZELÉSI UTASÍTÁS**

## 1. rész - Bemutató

### 1-1. Melegentartó vitrin

A Henny Penny melegen-tartó vitrin egy ipari konyhagép, amelyben kész ételeket tudnak bemutatni úgy, hogy közben az ételt melegen tartják. Kombinálva a pontos hőfok beállítást, a párasítást és a lassú levegő keringtetést, a Henny Penny melegen-tartó vitrinben az ételek íze megmarad és a készételek még órák múlva is olyanok, mintha akkor főzték volna.

#### Megjegyzés

2005. augusztus 16-tól az Elektromos és Elektronikus készülékek hulladékainak kezeléséről szóló direktíva lépett érvénybe az Európai Unión belül. Termékeinket mi is ellenőriztük és meggyőződünk arról, hogy megfelelnek a Veszélyes összetevők felhasználásáról szóló direktívának (RoHS) is, illetve fenti direktívák szerint ahol szükség volt ott módosítottunk a készülékeken. Fenti direktívák értelmében ez a berendezés nem dobható kommunális szemét közé. A megfelelő megsemmisítéshez forduljon Henny Penny disztribútorához.

### 1-2. Jellemzők

\* Egyedülálló THERMA-VEX egyenletes hőelosztású újra keringtetett meleg levegő biztosítja, hogy a hőmérséklet stabil és egyenletes legyen az egész tárolótérben.

- A termékek a hajlított üvegen keresztül 100%-ban láthatók.
- Minden tároló szinten külön vezérelhető fűtőbetétek.
- A készülék még akkor is megtartja a hőmérsékletet, ha a hátsó ajtaját egy órán át nyitva hagyják.
- Fóliatasztatúrás kezelőszervek és LED kijelzések.
- Halogén lámpák az élelmiszer minél gusztusosabb bemutatásához
- Lehajtható vágódeszka
- „Kevés a víz” kijelzés.
- Önkiszolgáló vagy nem önkiszolgáló típus.
- Minden szinthez külön vezérlés

### 1-3. Segítségnyújtás

Bármilyen külső segítségre van szüksége bármikor felveheti a kapcsolatot helyi disztribútorával, illetve a Henny Penny céggel a 00-1-9374568405, vagy keresse meg a gyártót a [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com) web oldalon.

#### 1-4. Biztonság

Az egyetlen módja a Henny Penny melegen-tartó vitrin biztonságos üzemeltetésének az, hogy beüzemelését szakszerviz végzi, valamint, hogy az üzemeltetők pontosan értik hogyan kell a készüléket üzemeltetni és karbantartani. Ahol a biztonságra a figyelmet fel akarjuk hívni ott a MEGJEGYZÉS, KÖRÜLTEKINTÉS és FIGYELEM jelzéseket használjuk. Jelentésük az alábbiakban láthatók:



Figyelemfelhívó szimbólum, olyan veszély esetére, amikor személyi sérülés történhet.



Különösen fontos információkat emelünk ki ezzel a jelzéssel.



A figyelmeztető szimbólummal együtt különösen veszélyes helyzetre hívja fel a figyelmet, amelyet, ha nem próbálnak elkerülni, kisebb-nagyobb sérülések fordulhatnak elő.



Olyan veszélyes helyzetre hívja fel a figyelmet, amelyet ha nem kerülnek el komoly sérülést, vagy halált okozhat.

## 2. rész - Bemutató

### 2-1. Bemutató

Ebben a részben találhatók meg a Henny Penny melegen-tartó vitrin beüzemelésre vonatkozó utasítások.



A készülék beüzemelését csak a képzett szakszerviz végezheti el.



A melegen-tartó vitrinre soha ne próbáljon meg lyukat fúrni semmilyen tárggyal, mint pl. csavarhúzó vagy fúró, mert az áramütést okozhat.

### 2-2. Kicsomagolás

A Henny Penny melegen-tartó vitrint a gyártó tesztelte és ellenőrizte mielőtt az becsomagolásra került, hogy a készülék a lehető legjobb állapotban érkezen végfelhasználójához. A készüléket fa csúszásgátlóra csavarozták. Hármasszandvics szerkezetű kartonba csomagolták a normál szállítási körülményekre.



Sérülés esetén a jegyzőkönyvet a szállítványozó cég jelenlétében kell felvenni.

A kartondobozból történő kicsomagoláshoz az alábbiakat kell tennie:

1. Óvatosan vágja el a pántokat.
2. Nyissa fel a kartont és vegye ki a benne lévő egyéb csomagoló anyagokat, amivel az üres részeket kitömték.
3. Emeljék le a kartont a készülékről.
4. Távolítsák el a négy csavart, amellyel a készüléket a csúszásgátló fához erősítették.
5. amennyiben a készüléket saját állványán helyezik üzembe, használják ezt a négy csavart a rögzítéshez.
6. Csomagolják ki az ajtókat, a vágó deszkát és az edény tartó síneket, majd tegyék azokat a helyükre.
7. A készülék készen áll arra, hogy a helyére állítsák és beüzemeljék.

## 2-3. Elektromos bekötés

A készülék több változatban is kapható a gyárban, 120/208-240 Volt, egy vagy három fázis, 220-240Volt vagy 380-415 Volt. Az alábbi táblázatban látható a helyes bekötés.

NEMA SZÁMOK:			
Modell	280/240-1	208-3	240-3 fázis
	fázis	fázis	
107	14-50P	L21-30P	Hardwire
106	14-50P	L21-30P	Hardwire
105	14-50P	L21-30P	Hardwire
104	L14-30P	L21-30P	Hardwire
103	L14-30P	L21-30P	Hardwire

### NOTICE

A nemzetközi piacra gyártót készülékek nem tartalmazzák a dugaljat és a kábelt, azokat üzembehelyezéskor kell biztosítani. Amennyiben több CE készüléket egymás mellé tesznek azokat az EPH hálózatra rá kell kötni a készüléken erre kialakított pontokon. A melegen-tartó vitrinen ezek a pontok (fülek) a vágódeszka alatti csatornában találhatóak.



A készüléket megfelelően földelni kell a helyi előírásoknak és szabványoknak megfelelően. Amennyiben a készüléket nem földelik megfelelően fennáll az áramütés veszélye!!!

**(CSAK CE JELZÉSSEL ELLÁTOTT KÉSZÜLÉKEK)**

A készüléket EPH hálózatra kell csatlakoztatni. A készüléken az EPH kötéspontját az alábbi szimbólum jelöli:



Ezen felül a készüléket külön szerviz (szakaszoló) főkapcsolóval is el kell látni.

## 2-4. Elektromos adattábla

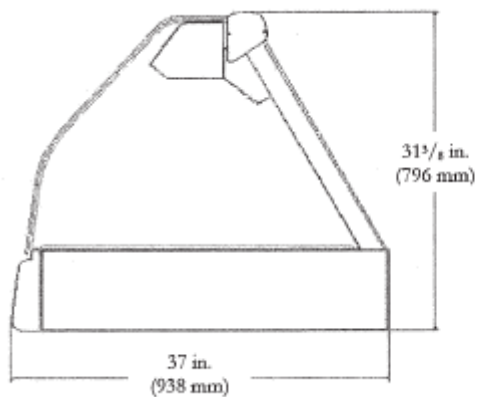
Modell	Kombináció	V	kW	1 fázis	3 fázis	Modell	Kombináció	V	kW	1 fázis	3 fázis
HMR-107	7S	120/208	5.0	24	18	HMR-107	3F/2S/2F*	120/208	6.0	29	19
			6.7	32	22				7.8	37	23
		120/240	5.0	16	16			120/240	6.0	25	17
			7.0	29	20				8.1	34	21
		220-240	5.4	22	N/A			220-240	6.4	27	N/A
			7.5	31	N/A				8.5	36	N/A
380-415	5.4	N/A	11	380-415	6.4	N/A	11				
	7.5	N/A	11		8.5	N/A	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/A			220-240	6.0	25	N/A
			8.5	36	N/A				8.0	33	N/A
380-415	6.4	N/A	11	380-415	6.0	N/A	11				
	8.5	N/A	13		8.0	N/A	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/A			220-240	6.4	27	N/A
			7.9	33	N/A				8.4	35	N/A
380-415	5.9	N/A	11	380-415	6.4	N/A	11				
	7.9	N/A	12		8.4	N/A	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/A			220-240	4.3	18	N/A
			8.0	33	N/A				6.1	25	N/A
380-415	6.0	N/A	11	380-415	4.3	N/A	8				
	8.0	N/A	12		6.1	N/A	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/A			220-240	5.4	22	N/A
			8.0	33	N/A				7.2	30	N/A
380-415	6.0	N/A	11	380-415	5.4	N/A	8				
	8.0	N/A	12		7.2	N/A	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/A			220-240	4.8	20	N/A
			8.0	33	N/A				6.6	27	N/A
380-415	6.0	N/A	11	380-415	4.8	N/A	8				
	8.0	N/A	12		6.6	N/A	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/A			220-240	4.9	20	N/A
			7.9	33	N/A				6.7	28	N/A
380-415	5.9	N/A	11	380-415	4.9	N/A	8				
	7.9	N/A	12		6.7	N/A	10				

## 2-4. Elektromos adattábla (Folytatás)

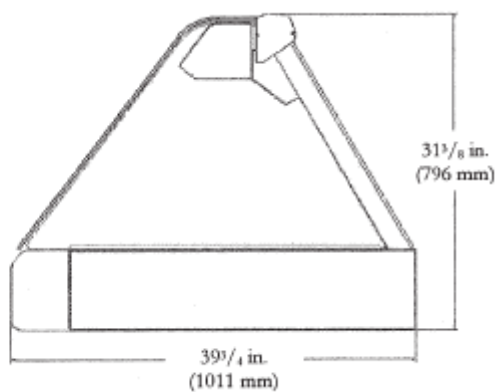
Modell	Kombináció	V	kW	1 fázis	3 fázis	Modell	Kombináció	V	kW	1 fázis	3 fázis				
HMR-106 (Cont.)	3S/2F*	120/208	5.2	25	17	HMR-105 (Cont.)	3F/2S*	120/208	4.2	20	14				
			6.7	32	20				5.5	28	17				
		120/240	5.2	22	15			120/240	4.2	18	12	5.7	24	15	
			7.0	29	18				220-240	4.5	19	N/A	380-415	6.0	25
		220-240	5.5	23	N/A			4.5		19	N/A	4.5		N/A	8
		380-415	7.3	31	N/A			6.0	25	N/A	6.0	N/A	9		
380-415	5.5	N/A	11	6.0	N/A	9									
380-415	7.3	N/A	11												
HMR-106	2S/2F/2S	120/208	4.5	21	14	HMR-104	4S	120/208	2.6	13	9				
			6.0	29	17				120/240	3.6	17	11			
		120/240	4.5	19	12			220-240		2.6	11	8	380-415	3.8	16
			6.2	26	16				2.8	12	N/A	4.0		17	N/A
		220-240	4.8	20	N/A			2.8	12	N/A	2.8	N/A	5		
		380-415	6.6	27	N/A			4.0	17	N/A	4.0	N/A	6		
380-415	4.8	N/A	8	2.8	N/A	5									
380-415	6.6	N/A	10	4.0	N/A	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				120/240	4.2	20	12			
		120/240	4.9	21	13			220-240		3.2	13	8	380-415	4.4	18
			6.7	28	18				3.4	14	N/A	4.6		19	N/A
		220-240	5.3	22	N/A			3.4	14	N/A	3.4	N/A	5		
		380-415	7.1	30	N/A			4.6	19	N/A	4.6	N/A	7		
380-415	5.3	N/A	8	3.4	N/A	5									
380-415	7.1	N/A	12	4.6	N/A	7									
HMR-105	5S	120/208	3.6	18	13	HMR-104	2S/2F*	120/208	3.1	15	9				
			4.9	24	16				120/240	4.1	20	12			
		120/240	3.6	15	12			220-240		3.1	13	8	380-415	4.3	18
			5.1	21	15				3.3	14	N/A	4.5		19	N/A
		220-240	3.9	16	N/A			3.3	14	N/A	3.3	N/A	5		
		380-415	5.4	23	N/A			4.5	19	N/A	4.5	N/A	7		
380-415	3.9	N/A	8	3.3	N/A	5									
380-415	5.4	N/A	8	4.5	N/A	7									
HMR-105	5F	120/208	4.2	20	14	HMR-103	3S	120/208	2.3	11	9				
			5.5	26	17				120/240	3.0	15	11			
		120/240	4.2	18	12			220-240		2.3	10	8	380-415	3.2	13
			5.7	24	15				2.4	10	N/A	3.4		14	N/A
		220-240	4.5	19	N/A			2.4	10	N/A	2.4	11	N/A		
		380-415	6.0	25	N/A			2.4	11	N/A	2.4	N/A	5		
380-415	4.5	N/A	8	2.4	N/A	5									
380-415	6.0	N/A	9	3.2	N/A	5									
HMR-105	3S/2F*	120/208	4.1	20	14	HMR-103	3F	120/208	2.8	14	9				
			5.4	26	17				120/240	3.6	17	11			
		120/240	4.3	18	13			220-240		2.8	12	8	380-415	3.7	16
			5.6	23	15				3.0	12	N/A	3.9		16	N/A
		220-240	4.4	18	N/A			3.0	12	N/A	3.0	13	N/A		
		380-415	5.9	25	N/A			3.9	16	N/A	3.0	N/A	5		
380-415	4.4	N/A	8	3.0	N/A	5									
380-415	5.9	N/A	9	3.9	N/A	6									

## 2-5. Készülék méretek

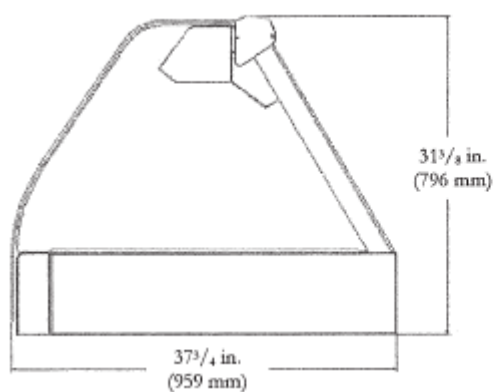
**Hajlított profil**



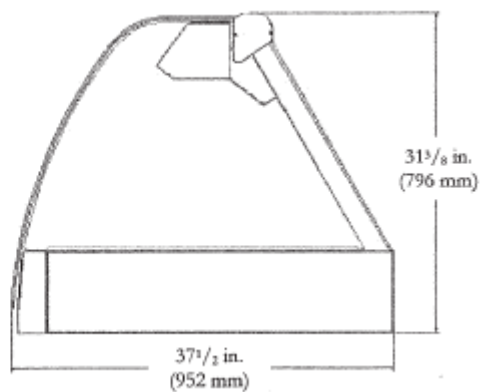
**Egyenes profil**



**Látvány profil**



**Advantage profil**



	3 medencés	4 medencés	5 medencés	6 medencés	7 medencés
<b>Width</b>	$43\frac{1}{4}$ in. (1099 mm)	$56\frac{1}{4}$ in. (1429 mm)	$69\frac{1}{4}$ in. (1759 mm)	$82\frac{1}{4}$ in. (2089 mm)	$95\frac{1}{4}$ in. (2419 mm)



## 2-6. Központi üveg felrakás

Alábbiakban találhatják meg az utasításokat, hogyan kell a központi üveget felhelyezni a kombinált és önkiszolgáló, valamint standard melegen-tartó készülékekre.



**1. Keresse meg a tartó konzolt a készüléken.**



**2. 3/8"-os csőkulccsal lazítsa meg a két anyát, amelyek a konzolt tartják, de ne vegyék le.**



**3. Csúsztassa le a konzolt a 2 kúpos anyáról.**

## 2-6. Központi üveg felrakása (Folytatás)



**4. Helyezze az üveget az osztó sínbe a kép szerint.**



**5. Csúsztassa a konzolt az üvegre és hozza egyenesbe az eredeti helyére a két kúpos anyához.**



**6. A két kúpos anyát húzzák meg.**

## 2-7. Az oldalüvegek berakása

**Az oldalüvegeket a készülék két oldalán kell elhelyezni az alábbiak szerint:**



**1. Húzza ki a rögzítő elemet és az ellendarabot forgassa órajárással megegyező irányba, hogy kinyissa.**

**2. Csúsztassa az üveget az oldalsó sín vájába, ellenőrizve, hogy az üveg a helyére ül.**

**3. Az üvegen lévő lyukat hozza egyenesbe a rögzítő elemmel.**



**4. Ezután a rögzítő elemmel fogja oda az üveget.**

### 3. rész - Üzemeltetés

#### 3-1. Kezelési utasítás

Ebben a részben írjuk le a készülék működtetését. Mielőtt a készüléket használni kezdené, ezt a részt figyelmesen olvassa el.

#### 3-2. A beindítás

1. Kapcsolja be a főkapcsolót (Power) és a fűtéskapcsolót (Heat) ON állásra.

2. A víztartályt töltsse fel kb. 5,7 liter vízzel. Ez normál körülmények között kb. 8 órai megfelelő párasítást biztosít.

3. Hagyja a készüléket kb. 30 percig előfűteni, mielőtt élelmiszert tenne a melegtartóba.

4. Az alsó fűtés vezérlés mindig a teljes kiszolgáló szekció bal oldali távolabbik medencéje felett helyezkedik el, a medencéhez tartozó felső fűtés vezérléssel együtt. A levegő hőmérsékletét a készülék folyamatosan mutatja és az a Fel (Up) és Le (DOWN) gombokkal változtatható. Hőmérséklet tartomány: 60-82°C.

#### NOTICE

Az aktuális hőmérséklet ellenőrzésére nyomja meg a „Press to view Actual Temp” gombot. Amennyiben a vezérlő szervek blokkolva vannak, azokat fel kell oldani annak érdekében, hogy a változtatásokat be tudják állítani. Lásd a speciális programozási részt.

5. A felső fűtés vezérlési (sugárzó hő) a medenceék felett található és egyenként állíthatók attól függően, hogy milyen típusú terméket tartanak éppen abban a medencében. A felső fűtést is folyamatosan kijelzi a készülék, annak beállítása 1-10 között történhet a fel (Up) és le (Down) gombokkal.

#### NOTICE

A felső fűtésnél tehát pl. azt lehet leolvasni 1,2,3,4. Az 1 azt jelenti, hogy fűtés 10%-on megy, a 10 azt jelenti, hogy a fűtés 100%-on megy. A 9-es és 10-es beállítást azoknál a készülékeknél javasoljuk csak, amelyeket úgy használnak, hogy a hátsó ajtajukat leveszik. Ennek a hőmérsékletnek a használat azoknál a készülékeknél, amelyeken az ajtó rajta van NEM AJÁNLaTOS!

6. Szabályként fektethetjük le, hogy az alsó sugárzó hő beállítása 3-4-re a szilárdabb (sűrűbb) ételekhez megfelelő, mint a makaróni, sajt vagy meggyes rétes. A kevésbé sűrű ételekhez használjanak magasabb felső hőfokot )pl. sült csirke.

### 3-2. Beindítás (Folytatás)

7. A párasítás hőmérséklet vezérlése a víztartályok felett található minden egyes teljes kiszolgáló szekcióban. Amennyiben párasításra van szükség a melegtartóban nyomják meg az ON gombot, hogy a víz előmelegítését bekapcsolják. Amennyiben a kijelzőn elkezd villogni az „Add H2O” felirat, akkor a víztartályba vizet kell önteni. Amikor nincs párasításra szükség, akkor az OFF gombbal kapcsolják le a víztartály fűtést.

#### **NOTICE**

Annak érdekében, hogy a készülék ne jelezze hibásan, hogy vizet kell tenni a tartályba (Add H2O) mindig ellenőrizték, hogy a víztartályt úgy helyezték be a készülékbe, hogy az üzemeltető felőli oldalhoz hozzá.

8. Maghőmérő használatához a maghőmérőt dugják be az erre kialakított helyekre a készülék belsejében. Ilyen pontok minden medence felett található. A maghőmérőt szúrják az ételbe, majd nyomják meg a rajta lévő kapcsolót. Ekkor a maghőmérő az étel hőmérsékletét és a felső fűtőbetéten beállított hőmérséklet fogja váltakozva mutatni.

### 3-3. Üzemeltetés élelmiszerekkel

1. Az élelmiszereket forgassák át úgy, hogy az elől lévőket hátra rakják.
2. A feles edényekben tartott élelmiszereket nehezebb melegen tartani mint a teljes méretű edényben tartottakat. Az edényeket is forgassák át oly módon, hogy az elől lévőket hátra veszik, mert ott közelebb vannak a felső fűtőbetéthez, vagy tegyék át kisebb edénybe, amelyet viszont előmelegítettek.
3. Amikor az ételeket csak fel akarják frissíteni, pl. makaróni vagy sajt, akkor egy tiszte edénybe tegyenek vizet és melegítsék fel úgy, hogy 6-12°C-al melegebb legyen, mint az élelmiszer tárolási hőmérséklete. Ily módon az élelmiszert felszolgálási hőmérsékleten tudják tartani. A víz mennyiségétől függően a hőmérséklet 6-12°C-t os eset 5 perc alatt.
4. Amikor meleg ételt szállítanak a készülékbe, akkor az edényeket mindig melegítsék elő az edényeket. Ha a meleg ételt hideg edényekbe teszik, a hőmérséklet esés nagyon nagy lesz, ezért még a melegen-tartó segítségével sem fogják tudni felszolgálási hőmérsékleten az árut.
5. Amennyiben a készüléket úgy használják, hogy a hátsó ajtót leszerelik, akkor javasolt 1/3-os edényekben tartani az ételt a középső szekcióban. Az élelmiszer a szükséges felszolgálási hőmérsékletet egy órán át is megtartja, amennyiben a hőmérsékletet 9-

10-re állítják. Ne feledjék el rendszeresen ellenőrizni az élelmiszer hőmérsékletét.

### 3-3. Üzemeltetés élelmiszerrel (Folytatás)

6. Annak érdekében, hogy az étel ne száradjon túl gyorsan ki egy tiszta spray üveget (növényboltokban kapható). Keverjenek össze 1/3 növényi olajat és 2/3 vizet. Ezt öntsék az üvegbe, jól rázzák össze, majd az étel felületét szórják be nagyon finoman. Az üveget minden szórás előtt rázogassák. Természetesen az étel fajtájától függ, hogy milyen gyakran kell nedvesíteni. Ezt a módszert ne használja pékárukhoz és pirosra sült termékekhez, ahol a „száraz” felszín a kívánatos.

7. Amennyiben az ételeket előcsomagolják, úgy az edényt tegyék a felső fűtőbetét alá a maximum eltarthatósági ideig. Elképzelhető, hogy a felső fűtőbetét hőmérsékletét még feljebb is kell venni.

### 3-4. Kikapcsolás és tisztítás

1. Áramtalanítsák a készüléket, a dugaljat húzzák ki a csatlakozóból, a fali megszakítót kapcsolják le.

2. Tisztítás előtt a készüléket hagyják elhűlni.

3. Távolítsák el a hátsó ajtót és nyissák fel a front oldalon lévő üveget.

4. Távolítsák el az edényeket, az edény tartó síneket és a víztartályt, majd mosogatószeres vízzel mossák át az egész medencét.

5. A felületeket puha mosogatószeres ruhával, majd tisztavizes ruhával törölgék át.

**CAUTION**

Soha ne használjanak a tisztításhoz acél gyapotot, súroló és maró szereket, klórt, brómot, jódot vagy ammónia tartalmú vegyszereket, mert ezek a rozsdamentes acél felületeket kikezdi és élettartamát rövidítik.

**TILOS A KÉSZÜLÉKET FOLYÓ VAGY NAGYNYOMÁSÚ VÍZSUGÁRRAL takarítani !!!!!**

### 3-4. Kikapcsolás és tisztítás (Folytatás)

6. A vezérlő szervek körül nedves puha ruhával töröljék át a készüléket.

7. Az ajtót és az üveg részeket üveg tisztítására alkalmas vegyszerekkel végezzék el.

**CAUTION**

**TILOS AZ ÜVEG SÚROLÓ, KARCOLÓ MARÓ anyagokkal tisztítani, amik az üvegen nyomot hagyhatnak.**

8. Az ajtókat hagyják nyitva, hogy a készülék addig is szellőzhessen, amíg újra nem használják.

**A nem a vevő felőli oldalon lévő üveg részek tisztítása. Használjanak ehhez puha ruhát és nem súroló mosogatószeret. Amikor a belső részeket takarítják, javasolt az ajtókat és az üvegeket kinyitni, hogy a koszos lé ne freccsenjen rájuk.**

**Soha ne használjanak a tisztításhoz acél gyapotot, súroló és maró szereket, kaparó eszközöket, fertőtlenítő szert, ecetes oldatokat. Ezek az üveg felületet károsíthatják.**

### 3-5. Villany körte csere



**Az áramütés és egyéb más károk megelőzésére a főkapcsolót mindig kapcsolják le (OFF állás) és a szervizkapcsolót (megszakítót) is kapcsolják le, a készülék dugalját a konnektorból húzzák ki!**

**A körte forró lehet!!! Égési sérülés okozhat!!!**

- 1. Emeljék fel az üveg búrát és ellenőrizték, hogy megtartja a saját súlyát.**



**Soha ne próbálják meg a körtét az üzemeltető oldalról kiszedni., mert ilyenkor át kellene nyúlni a fűtőbetéteken, ami balesetveszélyes lehet.**



**1. kép**



### 3-5. Villany körte csere (Folytatás)

2. Óvatosan távolítsa el az égőt.
3. Ellenőrizze a foglalatot, hogy nincs benne semmi szennyeződés, vagy nem sérült-e.
4. Tegye be a csere égőt. Enyhe nyomással jól húzzák meg.



**Hogy a körte minél hosszabb életű legyen:**

**Ne húzzák túl, amikor beteszik a készülékbe.**

**Soha ne tegyenek úgy izzót a készülékbe, hogy az áram alatt van. Normál üzemmód esetén a foglalatban a tisztításból ott maradt vegyszer, esetleg szennyeződés található. Új izzó berakásánál az szikrázhat, amikor a foglalatba teszik és az izzó élettartama lerövidülhet.**

### 3-6. Speciális programozás

Minden vezérlésen ugyanúgy lehet belépni a Speciális Program Módba. Ez a mód tartalmazza a Fhreneittről Celsiusra váltást, a vezérlések újrainicializálását, a maghőmérő kalibrálását és a kimeneti tesztek.

A speciális program módba történő belépéshez nyoma be és tartsa benyomva a hőmérséklet gombot, majd kapcsolja be a főkapcsolót.

1. F vagy C jelenik meg a kijelzőn. A kettő közötti választáshoz (Celsius vagy Fahrenheit) a fel (Up) és le (Down) gombokkal tud váltogatni. (A párásítás vezérlésen az ON és OFF gombot kell használni.)
2. Miután beléptek a speciális program módba nyomják meg, majd engedjék el a hőmérséklet gombot egyszer, ekkor a kijelzőn „int” felirat jelenik meg. Nyomják be és tartsák benyomva a fel (Up) gombot (a párásítás vezérlésnél az ON vagy OFF gombot), ekkor a kijelző lefelé fog számolni „In3” „In2” „In1”. Ezzel újrainicializálják az összes vezérlést és mindegyiket 0-ra állítják.
3. Miután beléptek a speciális program módba 2 x nyomják be majd engedjék el a hőmérséklet gombot, ekkor a kijelzőn „Cal” felirat jelenik meg, amelyet a maghőmérő aktuális hőmérséklete fog követni. A maghőmérőt  $\pm 10^{\circ}\text{F}$ -el lehet kalibrálni és fel (Up) és le (Down) gombokkal. (a párásítás vezérlésnél az ON vagy OFF gombokkal).
4. Miután beléptek a speciális program módba 3 x nyomják be majd engedjék el a hőmérséklet gombot, ekkor a kijelzőn „P-L” vagy „P-U” felirat jelenik meg. A fel (Up) és le (Down) gombokkal tud váltogatni a lezár (lock) és kiold (unlock) között.
5. Miután belépett a speciális program módba nyomja meg és engedje el a hőmérséklet gombot 3 x, akkor az „OP” felirat jelenik meg a kijelzőn. A fel (Up) és le (Down) gombokkal tud változtatni a „888” és az üres kijelző között. A „888” minden fűtés kimenetet bekapcsol, az üres kijelző pedig lekapcsol.

#### **4-1. HIBAKERESÉS SEGÉDLET**

<b>Probléma</b>	<b>Ok</b>	<b>Javítás</b>
Be van kapcsolva de a készülék nem működik.	<ul style="list-style-type: none"><li>· Nyitott az áramkör</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Dugja be az egységet</li><li>· Ellenőrizze a megszakítót vagy a biztosítékot a falon</li><li>· Ellenőrizze a 15 Amperes biztosítékot</li><li>· Ellenőrizze a vezetéket és a dugót hogy nem lazult-e meg a csatlakozás.</li></ul>
Nincs levegő fűtés	<ul style="list-style-type: none"><li>· A készülék nem fűtött elő.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Fűtse fel az egységet a serpenyővel együtt mielőtt behelyezi a terméket.</li></ul>
Fedőüveg párasodása	<ul style="list-style-type: none"><li>· Víz melegítés beállítása túl magas</li><li>· Felső fűtés túl alacsony</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Csökkentse a víz fűtést</li><li>· Növelje a felső hűtést</li></ul>
A termék nem tartja meg a hőmérsékletét	<ul style="list-style-type: none"><li>· Ajtók nyitva maradtak</li><li>· Alacsony fűtés beállítás</li><li>· A termék túl sokáig van tárolva</li><li>· A termék nem megfelelően lett elhelyezve a készülékben.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· A ki- és berakodás kivételével tartsa zárva az ajtókat</li><li>· Állítsa be a fűtést.</li><li>· A javasolt ideig tárolja a terméket.</li><li>· Helyezze be az élelmiszert az Üzemeltetés élelmiszerral fejezetben leírtak szerint.</li></ul>

#### **4-2. HIBAKÓDOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK**

<b>Kijelző</b>	<b>Ok</b>	<b>Javítás</b>
"LO"	<ul style="list-style-type: none"><li>· Az étel hőmérő vagy az aktuális hőmérséklet 50 F (10C) alatt van, csak kalibrálási módban</li><li>· Az étel hőmérő 500F (260C) felett van vagy az alacsonyabb hőmérsékleten, 275F (135C) felett van.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Hagyja a készüléket felfűteni vagy vegye ki az ételt.</li></ul>
"HI"	<ul style="list-style-type: none"><li>· Az étel hőmérő 500F (260C) felett van vagy az alacsonyabb hőmérsékleten, 275F (135C) felett van.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Kapcsolja ki az egységet és hívjon képzett szerelőt.</li></ul>
"E-4"	<ul style="list-style-type: none"><li>· Kontrol panel hőmérséklete 140F (60C) felett van</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Kapcsolja ki az egységet és hívjon képzett szerelőt.</li></ul>
"E-6"	<ul style="list-style-type: none"><li>· Levegő hőmérő hiba</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Ellenőrizze a probe csatlakozást a PC panelen, vagy hívjon képzett szerelőt.</li></ul>
"E-41"	<ul style="list-style-type: none"><li>· Zavar a PC memoriában</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Nyomja meg a fel UP gombot hogy törölje az "E-41" -et, ha újra megjelenik akkor hívjon képzett szerelőt.</li></ul>
"E-56"	<ul style="list-style-type: none"><li>· Beállítás tárolási hiba</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Nyomja meg a fel UP gombot hogy törölje az "E-56" -ot, majd kapcsolja ki a készüléket OFF majd kapcsolja vissza ON, ha újra megjelenik akkor hívjon képzett szerelőt.</li></ul>

