

metos

LÄMPÖSÄILYTYSKAAPPI

HOV5 & HOV7

Käyttäjän ohjekirja

Käännös valmistajan alkuperäisestä materiaalista



SISÄLLYSLUETTELO

VAROITUKSET	3
Vaatimukset	4
Asennus.....	4
Laitteen ohjaus	5
Käynnistys.....	5
Valintakiekko (touch wheel).....	5
Pikakäyttöohje	5
Päävalikko (Main Menu)	6
Ohjelmoidut ohjelmat.....	6
Ohjelmien ohjelmointi.....	7
Ohjelmiston päivitys.....	7
HACCP -tietojen lataaminen.....	7
Ylläpito	8
Päivittäinen puhdistus	8
Puhdistustoimenpiteet.....	8
Osien tunnistaminen	9
Tekniset tiedot	10

VAROITUKSET



VAROITUS

Kontaminaatiovaara

Voi aiheuttaa vakavia sairauksia tai laitevahinkoja >> Puhdista laitteet päivittäin välttääksesi mahdollisen saastumisvaaran.

Varmista turvallinen toiminta puhdistamalla laitteet päivittäin. Jos näin ei tehdä, haitalliset kerrostumat voivat kehittyä, mikä lisää ruoan pilaantumiskäskä ja vaarantaa asiakkaasi.



VAARA: Sähköisku- ja palovamman vaara

Laitteessa ei ole käyttäjän huollettavia osia. Ota aina yhteys valtuutettuun huoltoon jos laite vikaantuu.

Tämä laite käyttää suurjännitteisiä sähköjärjestelmiä, korkean lämpötilan lämmitysjärjestelmiä ja kuuman veden kosteutta. Väärin käytettynä mikä tahansa näistä vaaroista voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen tai kuoleman. Välttääksesi onnettomuusmahdollisuus, anna laitteiden huoltaa ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö.



VAROITUS: Korkean lämpötilan ja rasvan vaara

Voi vahingoittaa laitteita >>

Vältä sijoittamasta laitteita korkean lämmön lähelle tai rasvaiseen ympäristöön.



VAROITUS: Turvallisuusriski

Käyttötarkoitus

Voi aiheuttaa vakavia sairauksia tai vahinkoja laitteille >> Valvo kouluttamattomia, nuoria tai vammaisia henkilöitä

1. Henkilöt (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset tai psyykkiset valmiudet tai tietotaito eivät ole riittävät eivät tule käyttää laitetta ilman turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa.
2. Lapsia on valvottava, etteivät pääse leikkimään laitteella
3. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisiin tarkoituksiin, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden keittiöissä ja kaupallisissa yrityksissä, kuten leipomoissa, lihakaupoissa jne., mutta ei jatkuvaan elintarvikkeiden massatuotantoon.



VAROITUS: Korkean lämpötilan vaara

Voi vahingoittaa laitteita >>

Täytä höyrystin vedellä ennen virran kytkemistä äläkä anna höyrytimen käydä kuivana.

VARMISTA, ETTÄ HÖYRYSTIMELLÄ ON RIITTÄVÄSTI VETTÄ ENNEN VIRTAKYTKIMEN KYTKEMISTÄ PÄÄLLE. VESITASON PITÄÄ OLLA SUURIN PIIRTEIN TÄYTTÖMERKIN KOHDALLA.

PIDÄ LAITTEEN OVI / OVET SULJETTUINA KUN LAITETTA EI KÄYTETÄ. Jos ruoan lämpötila laskee liian alhaiseksi annostelun aikana, nosta VAPORTEMP -asetusta 11-17 °C halutun ruoan lämpötilan ylläpitämiseksi.



VAROITUS: Palovamman vaara

Nesteitä tai nesteytyviä ruoka-aineita sisältäviä astioita ei pidä asettaa korkeudelle jolle käyttäjällä ei ole suoraa näkymää.



VAROITUS: Palovamman vaara

Kuumaa höyryä saattaa purkautua, kun ovi avataan.



VAARA: Sähköiskun vaara

Jos laitteen sähköjohto on vaurioitunut, tulee se heti vaihtaa valtuutetun huollon toimesta.

Valmistaja ei ole vastuussa käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista. Tällöin raukeaa myös takuu.

Vaatimukset

Asennus

YLEISTÄ

Asenna laite tukevalle, tasaiselle ja suoralle alustalle paikkaan, jossa ympäristön lämpötila ei ylitä 38°C, ja kaukana muiden laitteiden rasvaisista höyryistä. Laitteen tuuletuksen takaamiseksi on jätettävä 5 cm tila kaikilla puolilla, erityisesti mahdollisten tuuletusaukkojen ympärillä. Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainitut arvot vastaavat asennuspaikan arvoja. Lue seuraavat asennusohjeet.

VESI

Jos täytät laitteita manuaalisesti vedellä, täytä höyrystinastia noin 9,5 litraa vettä (paitsi malli 04-HP, johon mahtuu 4,7 litraa vettä). Kun vesi haihtuu, vedessä olevat mineraalit kertyvät höyrystimen pinnalle. Nämä mineraaliesiintymät estävät lämmön siirtymistä. Kerrostumat voivat myös hajottaa ja vahingoittaa ruostumatonta terästä. Kerrostumien välttämiseksi puhdista laite päivittäin. Ota tarvittaessa yhteyttä vesilaitokseen saadaksesi neuvoja kerrostumien kertymisen minimoimiseksi.



VAROITUS: Korkean lämpötilan vaara

Voi vahingoittaa laitteita >>

Kosteutta käytettäessä, täytä höyrystin vedellä ennen virran kytkemistä äläkä anna höyrystimen käydä kuivana.

Paikoissa, joissa on kovaa vettä, voidaan kalkkikerrostumien muodostuminen minimoida lisäämällä veden yksi ruokalusikallinen (15 ml) etikkaa tai sitruunamehua. Höyrytysprosessi voi tiivistää vedessä olevat kemikaalit tasolle, joka voi aiheuttaa vahingollisen reaktion ruostumattoman teräksen kanssa. Käytä tarvittaessa vedenpehmentä.

ILMASTOINTI

Ilmakierto: Toimiakseen laite tarvitsee riittävästi tilaa ilmankiertoon. Ilmankierron takaamiseksi on jätettävä 5 cm tila kaikilla puolilla, erityisesti mahdollisten tuuletusaukkojen ympärillä. Laitetta ei tule sijoittaa lähellä mitään syttyvää. Laite on asennettava mukana toimitetuille pyörille tai jaloille. Laitteet voidaan pinota päällekkäin vain valmistajan toimittamalla pinoamissarjalla pakkauksen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti. Takuu voi mitätöityä, jos et noudata näitä ilmankiertovaatimuksia.



VAROITUS: Korkean lämpötilan ja rasvan vaara

Voi vahingoittaa laitteita >>

Vältä sijoittamasta laitteita korkean lämmön lähelle tai rasvaiseen ympäristöön.

Älä sijoita laitetta paikalle, jossa ympäristön lämpötila ylittää 38°C. Lämpösuojaaja voidaan tarvita lämpöä ja rasvaisia höyryä tuottavien laitteiden (kuten grillit, höyrylaitteet, uunit jne.) läheisyydessä. Liiallinen lämpö ja rasva, joka tukeutuu laitteen sähköisiin osiin voi aiheuttaa sähkökomponenttien vaurioitumista.

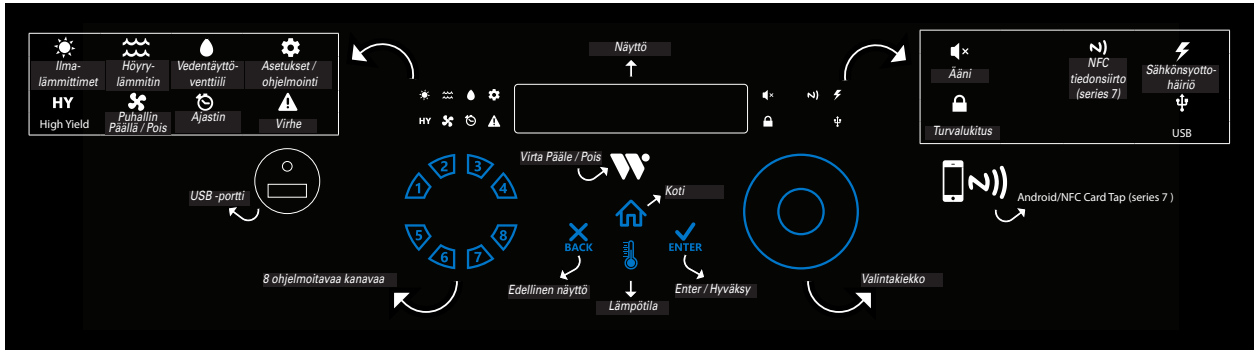
Huuva: Tätä laitetta ei yleensä tarvitse asentaa mekaanisen ilmanvaihtojärjestelmän (huuvan) alle. Seuraa paikallisia terveys- ja paloturvallisuusasetuksia ohjeita.

AUTOMAATTINEN VEDENTÄYTTÖ

Automaattinen vedentäyttö on saatavana lisävarusteena. Automaattiset vedentäyttöjärjestelmät on liitettävä vesijohtoverkkoon. Tulevan veden lämpötila ei saa ylittää 60°C ja tulevan veden paineen on oltava 20–150 psi (137,9 kPa - 1034 kPa). Laite joissa on automaattinen vedentäyttöjärjestelmä, EI SAA KÄYTTÄÄ KUIVANA. Seurauksena voi olla vesiventtiilin lämpövaurio. On omistajan ja asentajan vastuulla varmistaa, että asennus noudattaa kaikkia paikallisia ja kansallisia määräyksiä.

HYLLYJEN KANTAVUUS




Maksimi kuormitus / hylly on 29.25kg



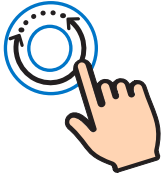
Laitteen ohjaus

Käynnistys

H₂O Onko laitteen vesisäiliö täytetty merkkiin asti?

- Kytke laite päälle painamalla vilkkuvaa  -painiketta.
- Kytke laite pois päältä painamalla  -painiketta milloin tahansa.
-  vilkkuu Off-tilassa.

Valintakiekkö (touch wheel)



Aseta sormesi valintakiekkolle ja valitse haluttu toiminto vaihtoehdoista. Kun olet valinnut halutun vaihtoehdon, jatka aina painamalla ENTER.

Pikakäyttöohje

Kypsennys ja lämpösäilytyslaitteet (Cook & Hold, **CHV**), lämpösäilytyskaapit (Holding Cabinets, **HOV**) tai lämmitysuunit (Retherm Ovens, **RTV**)

- Käynnistä laite kun vesisäiliö on täytetty vedellä.
- Valitse haluamasi esiasetettu ohjelma (channel). Näytössä näkyy PREHEAT (esilämmitys).
- Laita ruoat laitteeseen ja paina ENTER kun näytössä näkyy HEATED.
- Poistu ohjelmasta painamalla ohjelman painiketta uudestaan käytön jälkeen.



Hyödyllisiä vinkkejä - ohjelman valitseminen

- Jos valitsit väärän ohjelman etkä vielä käynnistänyt sitä voidaan ohjelma vaihtaa painamalla valitu ohjelman painiketta uudestaan ja sen jälkeen valitsemalla toinen ohjelma.
- Jos haluat lopettaa ohjelman lämpösäilytyksen aikana, voit sulkea ohjelman joko painamalla valaistua ohjelmapaikiketta tai BACK -painiketta ja painamalla sitten ENTER.

Päävalikko (Main Menu)

- View Channel (Näytä ohjelma) - Näyttää ohjelmien asetukset.
- Delay Start (Viivästetty käynnistys) - Ajasta ohjelma käynnistymään automaattisesti. Maksimi ajastusaika on 99 tuntia
- Settings (Asetukset) - Mahdollistaa laitteen asetusten asettamisen.
 - Security (turvallisuus) - Koodin 2345 käyttäminen lukitsee tai avaa laitteen, jolloin vain päivittäinen käyttö on sallittua.
 - Volume (Äänen voimakkuus) - Säädä kaiuttimien äänenvoimakkuutta.
 - Display (Näyttö) - Säädä näytön lämpötilänäyttö näyttämään ilman lämpötila tai höyrystin.
 - Temperature Scale (Lämpötilayksikkö) - Valitse Fahrenheit tai Celsius.
 - Channel Mode (Ohjelmatila) - Vaihda tavallisen näytön ja pelkän ajastinnäytön välillä (vain Series 7).
 - Time and Date (Aika ja päivämäärä) - Määritä laitteeseen kalenteri, jotta HACCP -lataukset ovat tarkkoja.
 - Fill System (Täyttöjärjestelmä) - Vedentasoanturin asetukset (poissa käytöstä (disabled), anturi (probe) tai koho (float) ja vesiventtiilin asetukset (pois käytöstä (disabled) tai käytössä disabled)).
 - Tuning (Säätö) - Kalibroi kosteuden lämpötilan yksikön koon ja mallin mukaan maksimaalisen tarkkuuden saavuttamiseksi.
- USB - Lataa HACCP -lämpötilatietoja, lataa asetukset tai suorita ohjelmistopäivityksiä..
- About (Info) - Näyttää ohjelmistoversion
- Reboot - Mahdollistaa yksikön uudelleenkäynnistyksen

Ohjelmoidut ohjelmat

LÄMPÖSÄILYTYSKAAPPI

Channel 1 (Ohjelma 1): Soft Hold (pehmeä lämpösäilytys) - Inf/68/68/ConvOn

- Pasta, vihannekset ym..

Channel 2 (Ohjelma 2): Medium Hold (medium lämpösäilytys) - Inf/65/74/ConvOn

- Lihat, pehmeät leivät ym.

Channel 3 (Ohjelma 3): All Purpose Hold (yleiskäyttö lämpösäilytys) - Inf/65/82/ConvOn

- Sekalaiset tuotteet

Channel 4 (Ohjelma 4): Crisp Hold (rapea lämpösäilytys) - Inf/54/82/ConvOn

- Leivitetut / paistetut tuotteet

Channel 5 (Ohjelma 5): Gentle Hold (hellävarainen lämpösäilytys) - Inf/56/58/ConvOn

- Herkät MR-pihvit, äyriäiset jne.

Channel 6 (Ohjelma 6): Firm Hold 2 (kiinteä lämpösäilytys 2) - Inf/65/68/ConvOn

- Lihat, pehmeät leivät ym.

Channel 7 (Ohjelma 7): Crisp Hold 2 (rapea lämpösäilytys 2) - Inf/49/88/ConvOn

- Lihat, pehmeät leivät ym.

Channel 8 (Ohjelma 8): Super Crisp Hold (superrapea lämpösäilytys) - Inf/32/82/ConvOn

- Paistetut / kuivatut tuotteen

Lämpösäilytyksen viitekaavio

Tuote	Kosteuden lämpötila	Ilman lämpötila
Pehmeät kosteat ruoat Kastikkeet, vihannekset, kala jne.	60 - 68°C	60 - 68°C
Kiinteät kosteat ruoat Leipomotuotteet, liha, kana jne.	60 - 68°C	63 - 85°C
Rapeita ruokia Paistetut tai leivitetut tuotteet	50 - 66°C	77 - 93°C
Erittäin rapeita ruokia Tortilla -lastut, ranskanperunat jne.	Pois päältä - 50°C	82 - 93°C

Ohjelmien ohjelmointi

1. Liikuta sormeasi valintakiekolla ja valitse Program Channel... ja paina sitten ENTER.
2. Kun näytössä lukee Select Channel, minkä ohjelmanumeron alle haluat tallentaa (1-8).
3. Säädä Holding time (lämpösäilytysaika) valintakiekon avulla. Vaihtoehdot ovat Ääretön (Infinite) (ei hälytystä) tai: 01-99: 00 paina lopuksi ENTER. Jos et halua käyttää hälytystä, valitse Ääretön (Infinite)
4. Säädä Holding Vapor Temperature (lämpösäilytyksen kosteuden lämpötila) valintakiekon avulla. Vaihtoehdot ovat Off (pois päältä) tai 32-93°C, paina lopuksi ENTER.
5. Säädä Holding Air Temperature (lämpösäilytyksen ilman lämpötila) valintakiekon avulla. Vaihtoehdot ovat Off (pois päältä) tai lämpötilan säätö, korkein lämpötila 96°C, paina lopuksi ENTER.
6. Valitse Convection Holding (ilmankierto lämpösäilytys valintakiekon avulla. Vaihtoehdot ovat On tai Off, (Pois tai Päällä) paina lopuksi ENTER (vain series 7).
7. Yksikkö tallentaa asetukset ja palaa päänäytöllä.

Ohjelmiston päivitys

1. Kytke laite päälle. Nykyinen laiteohjelmistoversio näkyy käynnistettäessä.
2. Siirry osoitteeseen <https://foodservice.winstonind.com/firmware-updates/> selvittääksesi, onko nykyinen versio asennettu.
3. Päivitä tarvittaessa laitteen ohjelmisto ohjeiden mukaan.

HACCP -tietojen lataaminen

1. Aseta USB -muistitikku
2. Valitse "USB" valintakiekon avulla ja paina ENTER.
3. USB -hakemistossa, valitse "DOWNLOAD HACCP RECORD" valintakiekon avulla ja paina ENTER.
4. Näytössä lukee "DOWNLOADING" ja USB-merkkivalo vilkkuu.
5. Valmistuttuaan ohjaus palaa päävalikkoon ja näytössä lukee "DOWNLOAD HACCP RECORDS"
6. Poista USB -muistitikku.



Hyödyllisiä vinkkejä

1. Voit milloin tahansa Enter -valinnan jälkeen painaa HOME -painiketta lopettaaksesi ohjelmoinnin. Kaikki, jotka on valittu painamalla ENTER, on jo tallennettu.
2. Voit palata edellisiin vaihtoehtoihin milloin tahansa ohjelmoinnin aikana.

Ylläpito

Päivittäinen puhdistus

Vaaditut puhdistustarvikkeet:

- Astia johon tyhjentää höyrystimen
- Elintarviketurvallinen antibakteerinen puhdistusaine
- Kalkinpoistoaine



VAROITUS: Korroosiovaara

Voi vahingoittaa laitteita >>

Puhdista laite päivittäin mahdollisten korroosioaurioiden välttämiseksi.

Puhdista höyrystin päivittäin kloridien (suolojen) kertymisen estämiseksi. Kloridit voivat aiheuttaa höyrystinsäiliön syöpmisen siinä määrin, että vuotoja voi esiintyä. Valmistajan takuu ei kata korroosion aiheuttamia vuotoja, jotka johtuvat päivittäisen puhdistuksen puutteesta.



VAROITUS: Palovamman vaara

Voi aiheuttaa vakavia vammoja >>

Anna laitteiden jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen puhdistus- tai ylläpitotoimenpiteitä.

Puhdistustoimenpiteet

Varmista, että laitteiden puhdistuksessa käytetyissä kemikaaleissa ei ole natriumia tai muita aineita, jotka voivat syövyttää metallia.

1. Katkaise laitteen virransyöttö ja anna sen jäähtyä.
2. Aseta tyhjä astia tyhjennysventtiilin alle, avaa tyhjennysventtiili ja anna höyrystimen valua tyhjäksi.
3. Poista ja puhdista johteet elintarviketurvallisella antibakteerisella puhdistusaineella. Huuhtelee ja anna kuivua.
4. Poista höyrystimen kansi ja puhdista ja anna sen sitten kuivua
5. Suihkuta ruokakammio ja höyrystin elintarviketurvallisella antibakteerisella puhdistusaineella.
6. Poista kaikki ruokajäämät pyyhkimällä sisäpinnat.
7. Tarkista, ettei säiliön pinnalle ja anturiin ole muodostunut kalkkia. Levitä kalkinpoistoainetta, esimerkiksi Citranox. Lue KAIKKI varoitukset ja noudata kalkinpoistoaineen pakkauksessa olevia ohjeita.



VAARA: Sähköiskun vaara

Voi aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja tai laitevahinkoja >> Vältä laitteen ulkopinnan tai hallintalaitteiden ruiskuttamista vedellä.

8. Huuhtelee kaikki sisäpinnat, mukaan lukien höyrystin, ja kuivaa puhtaalla pyyhkeellä. Älä suihkuta laitteen ulkopintaa tai hallintalaitteita vedellä.
9. Asenna johteet takaisin.
10. Aseta höyrystimen kansi takaisin paikalleen.
11. Sulje tyhjennysventtiili.
12. Liitä laite uudelleen sähköverkkoon ja valmista käyttövalmiiksi.

Osien tunnistaminen



Kuvassa täysikokoinen kaappi. Osat ovat samat kaikissa säilytyskaapeissa.

1. Ohjauspaneeli - virtapainike ja muut hallintalaitteet. Mahdollistaa ruoan lämpötilan ja koostumuksen ohjelmoimisen. Paneeli on irrotettava mikroprosessorin huoltoa tai vaihtamista varten.
2. Oven tiiviste.
3. Ovi ja kahva. Kätsisyys vaihdettavissa
4. Säädetävät johteet - peltejä, pannuja, ritalöitä ja hyllyjä varten. Sijaitsevat laitteen molemmilla puolilla.
5. Uunikammio
6. Höyrystin ja lämmitysastukset (ei näkyvissä) - syöttävät kosteutta kammioon kuumentamalla vettä höyrytimessä.
7. Kaukalo - kerää kosteuden, joka tiivistyy oveen.
8. Tyhjennysventtiili - mahdollistaa veden tyhjentämisen höyrytimestä.
9. Johtokela (laitteen takana jos kuuluu varustukseen) - virtajohdon säilytystä varten.
10. Tyypikilpi - näyttää mallinumeron, sarjanumeron (tärkeä osien huoltoa ja tilaamista varten), jännitteen, tehon ja sähkö tiedot. Sähkövaatimukset -tarra osoittaa, että laite on tarkoitettu käytettäväksi vain omassa sähköpiirissä.
11. Ilmalämmitysastukset (ei näkyvissä) - ruoan tekstuurin tarkkaan hallintaan.
12. Pyörät - mahdollistavat helpon siirtämisen, kun etupyörät ovat lukitsemattomassa asennossa.

Tekniset tiedot

Malli	Kapasiteetti*	Ulkomitat**			Sähköliitäntä			Paino pakkauksineen
		Korkeus	Syvyys	Leveys	Jännite	Sulake		
HOV7-04HP	N/A	924	672	508	230V	16A		73 kg
HOV7-04UV	4	907	869	704	230V	16A		90 kg
HOV7-05SP	5	996	869	627	230V	16A		107 kg
HOV7-05UV	5	996	869	704	230V	16A		113 kg
HOV7-14SP	14	1855	869	627	230V	16A		179 kg
HOV7-14UV	14	1855	869	704	230V	16A		190 kg

* Kapasiteetti - Määritetään 3,5 tuuman (89 mm) säädettävällä etäisyydellä, kuormitusrajana 65,25 kg (29,25 kg) per johdepari.

** Ulkomitat - Perustuu vakiovarusteisiin kuuluvien 3" pyöriin.

- Vähennä 60 mm 1" pyörille
- Lisää 54 mm 5" pyörille
- Lisää 4 mm 4" jaloille
- Lisää 55 mm 6" jaloille.



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

www.metos.com