

Henny Penny

Modèle HMR-107

Modèle HMR-106

Modèle HMR-105

Modèle HMR-104

Modèle HMR-103

MANUEL DE SERVICE



F M 0 1 - 7 4 6 - A

FM01-746

Revised 10-20-04

SOMMAIRE

Chapitre		Page
Chapitre 1	INTRODUCTION.....	1-1
	1-1 Vitrine chaude de maintien en température.....	1-1
	1-2 Caractéristiques.....	1-1
	1-3 Assistance.....	1-1
	1-4 Différents modèles.....	1-2
	1-5 Sécurité.....	1-2
Chapitre 2	INSTALLATION.....	2-1
	2-1 Introduction.....	2-1
	2-2 Déballage.....	2-1
	2-3 Branchement électrique.....	2-2
	2-4 Tableau des Données Electriques.....	2-2
	2-5 Dimensions du présentoir.....	2-3
Chapitre 3	UTILISATION.....	3-1
	3-1 Introduction.....	3-1
	3-2 Mise en route.....	3-1
	3-3 Utilisation avec le produit.....	3-2
	3-4 Arrêt et nettoyage.....	3-3
	3-5 Programmation spéciale.....	3-4

CHAPITRE 1 – INTRODUCTION

1-1 VITRINE CHAUDE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

La vitrine chaude de maintien en température Henny Penny fait partie de l'équipement de base dans le domaine alimentaire, et permet de présenter les produits, tout en maintenant la température des aliments chauds dans le cadre des services de traiteurs des commerçants. En associant une chaleur et un taux d'humidité précis et une lente circulation de l'air, le processus de chauffage régulier du matériel Henny Penny crée le milieu idéal pour conserver pendant des heures le goût et la qualité des aliments qui viennent d'être cuisinés.

1-2 CARACTERISTIQUES

- THERMA-VEC est un procédé exclusif de répartition de la chaleur, avec circulation d'air chaud, qui permet de maintenir une température précise et stable dans tout le présentoir.
- Les compartiments en verre bombé moderne offrent une totale visibilité du produit.
- Les éléments à chaleur rayonnante de chaque compartiment sont contrôlés de façon autonome.
- L'humidité est contrôlée par un bac d'eau chaude.
- Commandes électroniques par effleurage et affichage L.E.D..
- Eclairage halogène pour une présentation agréable des aliments.
- Planche à découper rabattable.
- Indication de la baisse du niveau d'eau.
- Vitrines de maintien en température mixtes assisté / libre-service, avec deux types de compartiments.
- Commandes séparées pour chaque compartiment.
- Possibilité d'utiliser la vitrine pendant une heure avec les portes arrières enlevées, tout en maintenant la température des aliments.

1-3 ASSISTANCE

Si vous avez besoin d'une assistance extérieure, appelez votre revendeur local agréé par la société Henny Penny. Et n'hésitez pas contacter notre siège à Eaton, Ohio, en composant le 1-800-417-8417 ou le 937-456-8417.

1-4 DIFFERENTS MODELES

Ce manuel est valable pour les modèles HMR-103, à trois compartiments, HMR-104, à quatre compartiments, HMR-105, à cinq compartiments, HMR-106 à six compartiments, HMR-107 à sept compartiments.

1-5 SECURITE

Pour garantir une utilisation des vitrines chaudes Henny Penny sans aucun risque, il est impératif de connaître parfaitement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance. Les instructions contenues dans la présente notice ont été établies pour vous aider à apprendre les méthodes correctes. Lorsque les informations sont d'une importance particulière ou se rapportent à la sécurité, les termes REMARQUE IMPORTANTE - ATTENTION – AVERTISSEMENT - sont utilisés. Leur usage est décrit ci-dessous :

REMARQUE IMPORTANTE

Le terme REMARQUE IMPORTANTE est utilisé pour souligner des informations particulièrement importantes.

ATTENTION

Le terme ATTENTION est utilisé pour attirer votre attention sur une procédure qui, si elle n'est pas exécutée correctement, risque d'endommager l'équipement.

AVERTISSEMENT

Le terme AVERTISSEMENT est utilisé pour attirer votre attention sur une procédure qui, si elle n'est pas exécutée correctement, risque d'entraîner des lésions corporelles.

CHAPITRE 2. INSTALLATION

2-1 INTRODUCTION

Ce chapitre décrit les instructions d'installation de la Vitrine Henny Penny.

REMARQUE IMPORTANTE

L'installation de cette vitrine devra être effectuée exclusivement par un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT

Ne pas percer la protection ou la glace de la vitrine chaude avec une perceuse ou des vis afin d'éviter tout risque d'endommager un composant ou de produire une décharge électrique.

2-2 DEBALLAGE

La vitrine chaude Henny Penny est testée, contrôlée et soigneusement conditionnée de façon à garantir son arrivée à destination dans les meilleures conditions. Le présentoir a été fixé par des boulons à une cale en bois. Tous les éléments ont été emballés et attachés à l'appareil. La vitrine a ensuite été emballée dans un carton ondulé de triple épaisseur avec le rembourrage nécessaire pour supporter les conditions normales de transport. Tout dommage subi pendant le transport devra être signalé en présence de l'agent de livraison et signé avant son départ.

Pour dégager la vitrine chaude de maintien en température de son emballage, vous devez procéder comme suit :

1. Découper soigneusement les sangles.
2. Ouvrir les rabats du carton et enlever l'emballage.
3. Dégager la vitrine de son emballage.
4. Enlever les quatre boulons de fixation du présentoir sur la cale.
5. Si vous installez le présentoir sur un socle, utilisez les boulons existants pour le monter.
6. Déballer les portes, la planche à découper et les supports du bac et les mettre en place.
7. La vitrine chaude est maintenant prête pour son installation et sa mise en route.

2-3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

La vitrine de maintien en température est équipée en usine pour un branchement sur 120/208-240 volts, à simple ou triple phase (y compris neutre), 220-240 volts ou 380-415 volts. Consulter les tableaux ci-contre et ci-dessous pour un branchement correct.

NUMERO NEMA

Modèle	208/240 1 ph.	208 3 ph	240 3 ph
107	14-50P	Hardwire	Hardwire
106	14-50P	L21-30P	Hardwire
105	14-50P	L21-30P	Hardwire
104	L14-30P	L21-20P	Hardwire
103	L14-30P	L21-20P	Hardwire

REMARQUE IMPORTANTE

Les vitrines CE sont fournies **sans câble ni prise** et doivent être équipés lors de leur installation.

ATTENTION

Ce présentoir doit être correctement relié à la terre de façon à garantir la sécurité. Se rapporter aux normes électriques locales pour effectuer un raccord correct à la terre.

Un disjoncteur séparé avec des fusibles ou des disjoncteurs de capacité appropriée devra être installé dans un emplacement adapté entre l'unité et la source d'alimentation.

Pour éviter les risques de choc électrique, cet appareil doit être relié à d'autres appareils ou surfaces métalliques pouvant être touchées se trouvant à close proximité par un conducteur équipotentiel. C'est la raison pour laquelle cet appareil est équipé d'une broche équipotentielle. La broche équipotentielle est identifiée par le symbole suivant :



2-4 TABLEAU DES DONNEES ELECTRIQUES

Modèle	Combinaisons	Tension	Ampères – Tensions monophasées			Ampères – Tensions triphasées		
			120/208	120/240	380/415	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	19.4	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

* les modules du compartiment peuvent être installés dans l'ordre inverse.

2-5 DIMENSIONS DU PRESENTOIR

Profil bombé

Profil plat

Profil de présentation

Profil de mise en valeur

	3 compartiments	4 compartiments	5 compartiments	6 compartiments	7 compartiments
Largeur					

CHAPITRE 3 – UTILISATION

3-1 INTRODUCTION

Ce chapitre décrit la procédure d'utilisation quotidienne de la vitrine de maintien en température. Lire attentivement ce chapitre avant d'utiliser la vitrine.

3-2 MISE EN ROUTE

1. Mettez les interrupteurs d'alimentation POWER et HEAT en position ON.
2. Mettez un bac gastronorme 1/1 (12" x 20" x 21/2" cm ?) sur l'élément de chauffage du bac à eau, dans le logement du compartiment.
3. Remplissez le bac d'eau. 5,7 litres d'eau dans un bac de vapeur de grand format vous assureront environ huit heures d'humidité dans des conditions normales d'utilisation.
4. Laissez s'écouler un temps de préchauffage d'environ 30 minutes avant de placer les produits dans la vitrine.
5. Les commandes du chauffage de l'air du bas se situent sur le compartiment à l'extrémité gauche de la partie en libre-service, près des commandes de la température du haut de ce compartiment. La température de l'air s'affiche en permanence et peut être modifiée en utilisant les boutons Haut (Up) et Bas (Down). La plage de température va de 60°C à 82°C.

REMARQUE IMPORTANTE

Pour vérifier la température de l'air, appuyez sur le bouton marqué "Appuyer pour voir la température exacte" (Press to view actual temp).

6. Les commandes de chaleur rayonnante sont situées sur chaque compartiment et elles peuvent être contrôlées séparément en fonction du type d'aliments se trouvant dans chaque compartiment. La température du haut s'affiche en permanence et peut être réglée de 1 à 10, à l'aide des boutons UP et DOWN.

REMARQUE IMPORTANTE

La température du haut est indiquée par les chiffres 1, 2, 3, etc. Le chiffre "un" indique que le chauffage fonctionne 10% du temps, 10 indique que le chauffage fonctionne 100% du temps. Les réglages 9 et 10 ont été prévus pour être utilisés lorsque les portes arrières de la vitrine sont enlevées. Il est déconseillé de les utiliser lorsque les portes sont en place.

3-2 MISE EN ROUTE (suite)

7. En règle générale, le réglage de la chaleur du bas, comme 3 ou 4, maintient la température d'aliments denses tels que des macaronis au fromage ou des tourtes aux fruits. Pour des aliments moins denses, tels que du poulet frit, utilisez les réglages plus élevés de la chaleur du haut.
8. Les commandes de la température de l'eau (humidité) se situent sur le compartiment de l'extrémité droite, près des commandes de la température du haut de ce même compartiment. Si l'humidité est souhaitée dans la vitrine, appuyez sur le bouton marqué ON pour mettre en route le chauffage du bac à eau. Si le message "Add H2O" (Ajouter de l'eau) s'affiche, il convient d'ajouter de l'eau dans le bac. Si l'humidité n'est pas souhaitée, appuyez sur le bouton "OFF" afin de couper le chauffage du bac à eau.
9. Pour utiliser une sonde de température du produit afin de contrôler l'aliment, introduire la sonde dans un réceptacle situé au-dessus de chaque compartiment à l'intérieur de l'appareil. Introduire la sonde dans l'aliment et appuyez sur le bouton de la sonde pour passer de l'affichage de la température de la sonde à l'affichage de la température du haut.

3-3 UTILISATION AVEC LE PRODUIT

1. Faites pivoter l'aliment d'avant en arrière.
2. Les aliments placés dans des bacs gastronormes de dimensions réduites résistent moins bien que dans les bacs 1/1. Faites pivoter le bac vers l'arrière de la vitrine pour le placer directement sous les éléments de chauffe du haut ou placez les aliments dans un bac plus petit qui aura été préchauffé.
3. Pour donner un coup de fouet à des aliments tels que des macaronis et du fromage en ajoutant de l'eau, chauffez l'eau dans un récipient propre jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 10 à 20 degré de plus que la température désirée pour l'aliment. Cela maintiendra le plat à la bonne température de service. En fonction de la quantité d'eau, la température peut descendre de 10 à 20 degrés en cinq minutes à peine.
4. Avant de transférer des plats chauds de la vitrine chaude dans des bacs gastronormes propres, préchauffez le bac. Le transfert des plats chauds dans des bacs à la température ambiante peut faire descendre la température de l'aliment de 20 degrés ou plus de sorte que le produit ne sera plus à la bonne température de service.

3-3 UTILISATION AVEC LE PRODUIT

5. Si vous utilisez l'appareil sans les portes arrière, il est conseillé d'utiliser des bacs gastronomes dont les dimensions représentent le tiers du compartiment et de les placer au milieu du logement du compartiment pour obtenir un bon maintien de la température. La température de l'aliment sera maintenue pendant une heure sans les portes et la chaleur du haut devra être réglée sur 9 ou 10. N'oubliez pas de contrôler fréquemment la température des aliments.
6. Pour éviter que les aliments chauds ne se dessèchent trop vite, gardez à portée de main un flacon atomiseur (du type de ceux que vous trouvez dans les magasins de jardinage), contenant 1/3 d'huile végétale et 2/3 d'eau. Réglez la buse pour une vaporisation fine. Mélangez bien l'huile végétale et l'eau. Aspergez immédiatement la surface des aliments, en secouant le flacon entre chaque utilisation. La fréquence à laquelle les aliments ont besoin d'être vaporisés dépend des caractéristiques particulières du produit, de la température de l'eau dans le bac gastronorme et des conditions atmosphériques. N'utilisez pas ce mélange avec des aliments recouverts d'une pâte ou d'une croûte devant rester sèche.
7. Dans le cas de produits préemballés, placer les conditionnements directement sous les éléments chauffants du haut (à l'arrière du présentoir) pour maintenir la température le plus longtemps possible. Il peut être nécessaire d'augmenter légèrement la chaleur du haut.

3-4 ARRET ET NETTOYAGE

1. Déconnectez entièrement la vitrine en débranchant toutes les fiches des prises murales ou en coupant le disjoncteur de circuit mural.
2. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
3. Enlevez les portes arrière et ouvrez la glace avant.
4. Enlevez les bacs gastronomes, les supports des bacs et le bac à eau et nettoyez à l'eau courante avec du savon.
5. Nettoyez toutes les surfaces avec un chiffon doux, de l'eau et du savon. **NE PAS UTILISER DE DETERGENT ABRASIF.**

ATTENTION

Ne pas nettoyer l'acier inoxydable avec des produits abrasifs ou contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniac, car ils risquent d'abîmer l'acier inoxydable.

3-4 ARRET ET NETTOYAGE

6. Nettoyez les commandes et composants électriques à l'aide d'un chiffon humide.

ATTENTION

Ne pas asperger l'appareil avec de l'eau, comme avec un tuyau d'arrosage, au risque d'endommager les composants électriques et électroniques.

7. Nettoyez les portes et la glace avec un produit liquide pour vitre qui ne raye pas. NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS.
8. Laissez les portes ouvertes jusqu'au prochain remplissage pour une nouvelle utilisation.

3.5. PROGRAMMATION

Les trois commandes offrent toutes la même possibilité d'accéder au Mode de Programme Spécial. Ce mode inclut : le choix entre les degrés Fahrenheit ou Celsius ; la réinitialisation des commandes ; le calibrage de la sonde des aliments ; et des tests de productions.

Pour accéder au Mode de Programme Spécial : appuyez sur le bouton de température en le maintenant enfoncé, puis mettez l'alimentation sur On.

1. "°F" ou "°C" s'affiche à l'écran. Pour basculer de Fahrenheit à Celsius, appuyez et relâchez les boutons UP et DOWN. (Les boutons ON et OFF sur les commandes de l'humidité).
2. Lorsque vous êtes en Mode de Programme Spécial, appuyez et relâchez le bouton de Température une fois et "int" s'affiche à l'écran. Appuyez sur les boutons UP ou DOWN (Les boutons ON ou OFF sur les commandes de l'humidité), et le compte à rebours "In3", "In2", "In1" s'affiche. Cela aura pour effet de réinitialiser les commandes, en les remettant toutes à zéro.
3. Lorsque vous êtes en Mode de Programme Spécial, appuyez et relâchez le bouton de Température deux fois, et "Cal" s'affiche à l'écran, suivi de la température exacte de la sonde. La sonde peut être calibrée à $\pm 10^\circ$ F et elle peut être modifiée en utilisant les boutons UP et DOWN. (les boutons ON ou OFF sur les commandes de l'humidité).
4. Lorsque vous êtes en Mode de Programme Spécial, appuyez et relâchez le bouton de Température trois fois, et "OP" s'affiche à l'écran. Utilisez les boutons UP et DOWN pour basculer l'affichage de "888" à l'affichage vide. "888" met toutes les productions de chaleur en service, et l'affichage vide les coupe toutes.