

Henny Penny

Modell HMR-107

Modell HMR-106

Modell HMR-105

Modell HMR-104

Modell HMR-103

SERVICEHÅNDBOK

INNHOLDSFORTEGNELSE

Avsnitt	Side
Avsnitt 1. INNLEDNING	1-1
1-1. Varmedisk	1-1
1-2. Funksjoner	1-1
1-3. Assistanse	1-1
1-4. Diverse modeller	1-2
1-5. Sikkerhet	1-2
Avsnitt 2. INSTALLERING	2-1
2-1. Innledning	2-1
2-2. Utpakking	2-1
2-3. Elektrisk tilkobling	2-2
2-4. Elektrisk datatabell	2-2
2-5. Kabinett dimensjoner	2-3
Avsnitt 3. BRUK	3-1
3-1. Innledning	3-1
3-2. Oppstart	3-1
3-3. Bruk med produkt	3-2
3-4. Avstengning og rengjøring	3-3
3-5. Spesialprogrammering	3-4

AVSNITT 1. INNLEDNING

1-1. VARMEDISK

Varmedisken fra Henny Penny er et grunnleggende mathånderingsutstyr som brukes til utstilling av matvarer og opprettholde temperaturen på varm mat på kommersielle matserveringssteder. Henny Pennys jevne varmeprosess skaper ideelle forhold i flere timer når det gjelder å beholde smaken og kvaliteten på nylaget mat, takket være en kombinasjon av nøyaktig temperatur, fuktighet og langsom luftsirkulasjon.

1-2. FUNKSJONER

- THERMA-VEC - den enestående prosessen for å opprettholde jevn varme, resirkulerer varm luft, som dermed holder en jevn og stabil temperatur i hele disken.
- Moderne buede glassdisker gir full oversikt over produktene.
- Individuelt styrte strålevarmeelementer over hver kum.
- Fuktighetsstyrt med oppvarmede vannpanner.
- Elektroniske touch-pad-kontroller og lysindikatorer.
- Halogenlamper for delikat utstilling av maten.
- Skjærebrett til å folde ned.
- Indikator for lavt vannivå.
- Tilpassede serveringsenheter i sett på to kummer til full/selvservering.
- Separate kontroller over hver kum.
- Enheten kan drives i opp til en time med de bakre dekslene fjernet, og likevel holde temperaturen på maten.

1-3. ASSISTANSE

Dersom det skulle være nødvendig med assistanse, er det bare å ringe til nærmeste uavhengige Henny Penny-distributør som er godkjent av Henny Penny Corporation. Videre kan du også ta kontakt med bedriftens hovedkvarter i Eaton, Ohio. Ring 937-456-8417.

1-4. DIVERSE MODELLER

Denne håndboken dekker varmediskene HMR-103 med tre kummer, HMR-104 med fire kummer, HMR-105 med fem kummer, HMR-106 med seks kummer og HMR-107 med sju kummer.

1-5. SIKKERHET

Sikker drift av varmediskene fra Henny Penny oppnås bare ved å sette seg grundig inn i riktige installasjons-, bruks- og vedlikeholdsprosedyrer. Instruksjonene i denne håndboken er utarbeidet for å være en hjelp til å lære riktige prosedyrer. Der informasjonen er spesielt viktig, eller er relatert til sikkerhet, brukes uttrykkene MERK, OBS! eller ADVARSEL! Bruken av disse er beskrevet nedenfor.

MERK

Uttrykket MERK brukes til å utheve svært viktig informasjon.



OBS

Uttrykket OBS! brukes til å advare om en prosedyre som kan skade enheten hvis den ikke utføres på riktig måte.



ADVARSEL

Uttrykket ADVARSEL! brukes til å advare om en prosedyre som kan medføre personskade hvis den ikke utføres på riktig måte.

AVSNITT 2. INSTALLATION

2-1. INNLEDNING

Dette avsnittet inneholder installasjonsanvisninger for varmedisken Henny Penny Merchandiser.

MERK

Installering av enheten skal bare utføres av en kvalifisert serviceutøver.

ADVARSEL

Stikk ikke hull i trekket eller glasset på varmedisken med bor eller skruer, da dette kan føre til skade på komponenter eller elektrisk støt.

2-2. UTPAKKING

Varmedisken Henny Penny Heated Merchandiser er testet, inspisert og pakket forsvarlig for å sikre at den ankommer bestemmelsesstedet i best mulig stand. Enheten er boltet til treplanker. Alle deler er pakket og teipet på plass inni enheten. Varmedisken er deretter pakket i pappkartong med tredoble vegger med tilstrekkelig støtabsorberende materiale til å motstå normal transportbehandling. Eventuelle transportskader skal noteres i nærvær av de som leverer, og underskrives av dem før de reiser.

Gjør følgende for å fjerne varmedisken fra kartongen:

1. Klipp forsiktig av stroppene.
2. Åpne klaffene på kartongen og fjern pakkematerialet.
3. Løft kartongen av enheten.
4. Fjern de fire boltene som fester varmedisken til treplankene.
5. Bruk eventuelt disse boltene til å montere enheten på en alternativ varmediskbase.
6. Pakk ut dørene, skjærebrettet og pannestøttene og installer dette.
7. Varmedisken er nå klar til å settes på plass og installeres.

2-3. ELEKTRISK TILKOBLING

Varmedisken leveres fra fabrikken med opplegg for 120/208-240 volt, én- eller trefaset, (inkluderer nulleleder), 220-240 eller 380-415 volt strøm. Se tabellen nederst til venstre for aktuell strømtilkobling.

NEMA-NUMRE:			
Modell	208/240 1 faset	208 3 faset	240 3 faset
107	14-50P	Fastkoblet	Fastkoblet
106	14-50P	L21-30P	Fastkoblet
105	14-50P	L21-30P	Fastkoblet
104	L14-50P	L21-30P	Fastkoblet

MERK

CE-enheter leveres **ikke** med ledning eller kontakt, og må skaffes ved installering.

2-3. ELEKTRISK TILKOBLING (forts.)

OBS

Enheten må jordes forsvarlig og sikkert. Følg riktige jordingsprosedyrer i henhold til lokale forskrifter for elektrisitet.

Dette apparatet må være tilkoblet andre apparater eller berørbare metallflater i nærheten av apparatet med en potensialutligningsleder for å forhindre faren for elektrisk støt.

Apparatet er utstyrt med en ekvipotensial kabelsko til dette formålet. Den ekvipotensiale kabelskoen er merket med

følgende tegn: 

En separat utkoblingsbryter med riktig dimensjonerte sikringer eller strømbrytere må installeres på et hensiktsmessig sted mellom enheten og strømkilden.

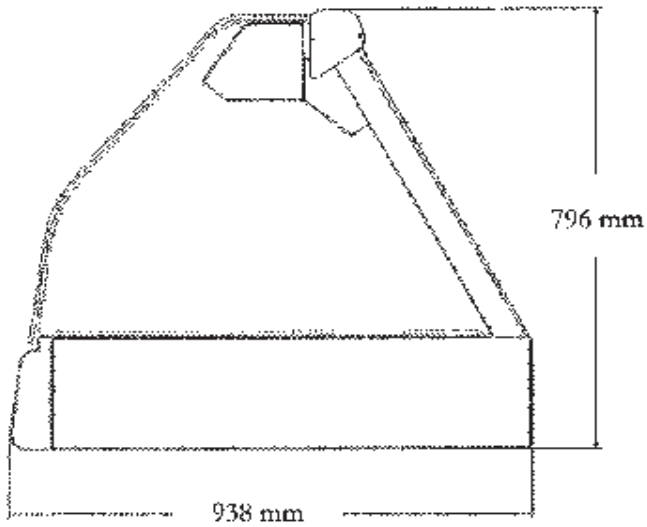
2-4. ELEKTRISK DATATABELL

Modell	Kombinasjoner	KW	Ampere - 1-fasete spenninger			Ampere -3-fasete spenninger		
			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	19,4	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

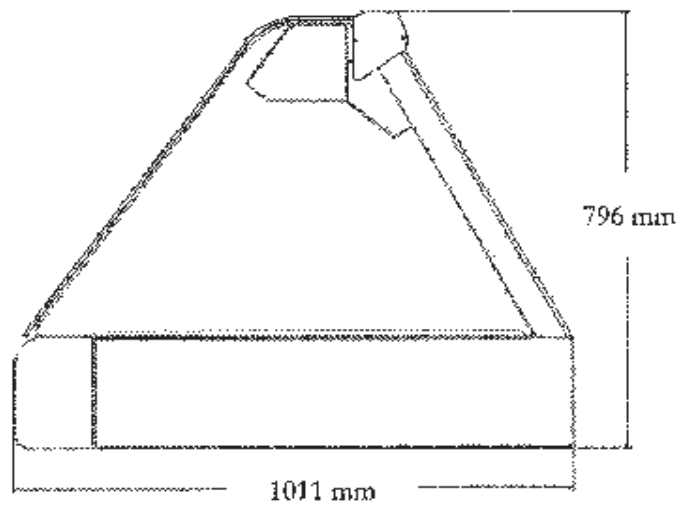
* Kummoduler kan arrangeres i motsatt rekkefølge

2-5. KABINETTDIMENSJONER

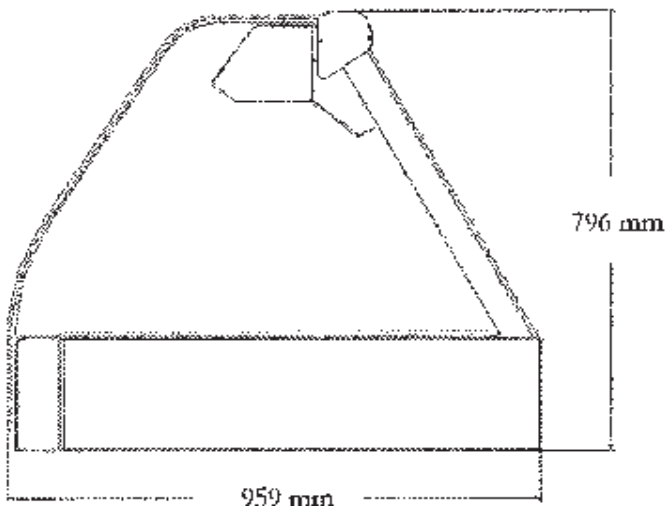
Buet profil



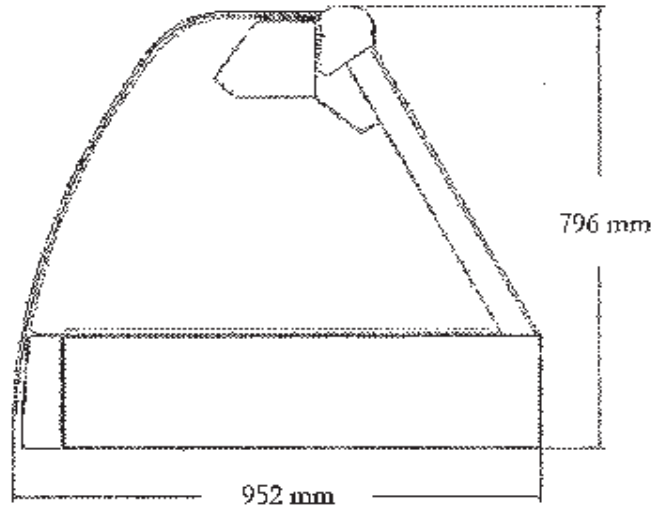
Flat profil



Vision-profil



Advantage-profil



	3 kummer	4-kummer	5-kummer	6-kummer	7-kummer
Bredde	1099mm	1429mm	1759mm	2089mm	2419mm

AVSNITT 3. BRUK

3-1. INNLEDNING

Dette avsnittet inneholder daglig driftsprosedyre for varmedisken. Les dette avsnittet nøye før varmedisken tas i bruk.

3-2. OPPSTART

1. Sett POWER- (av/på) og HEAT-bryteren (varme) i ON -stilling (på).
2. Plasser en panne i full størrelse (305 × 508 × 51 mm) oppå varmelementet for vannpannen inni kum-området.
3. Fyll pannen med vann. 5,7 liter vann i en damppanne i hel størrelse skulle gi ca. 8 timers fuktighetstilførsel under normale forhold.
4. Varmedisken bør forhåndsvarmes i 30 minutter før produktet legges i varmedisken.
5. Kontrollene for lavere temperatur sitter over kummen helt til venstre for hver seksjon for full servering, sammen med de øvre varmekontrollene for denne kummen. Lufttemperaturen vises alltid, og kan endres med knappene UP og DOWN (OPP og NED). Temperaturområdet er 60-82 °C.

MERK

Den faktiske lufttemperaturen kan kontrolleres ved å trykke på knappen merket "Press to view Actual Temp" (Trykk på denne for å vise faktisk temperatur).

6. De øvre strålevarmekontrollene sitter ovenfor de enkelte kummene og kan innstilles separat, avhengig av hva slags mat som er i de forskjellige kummene. Den øvre varmeinnstillingen vises alltid og kan endres med innstillinger fra 1 til 10 med knappene UP og DOWN (OPP og NED).

MERK

Den øvre varmeinnstillingen viser 1, 2, 3, etc. Én betyr at varmen er på 10 % av tiden, og 10 betyr at den er på 100 % av tiden. Innstillinger på 9 og 10 er beregnet på bruk når dekslene bak på enheten er fjernet. Bruk av disse innstillingene med dekslene på plass anbefales ikke.

7. En nedre av de øvre varmeinnstillingene, som 3 eller 4, holder som regel temperaturen på kompakt mat, f.eks. stuet makaroni med ost eller kirsebærpai. Bruk den øverste av de øvre varmeinnstillingene til mindre kompakt mat, f.eks. stekt kylling.

3-2. OPPSTART (forts.)

8. Vanntemperaturkontrollene (for fuktighet) sitter over kummen helt til høyre for hver seksjon for full servering, sammen med de øvre varmekontrollene for denne kummen. Hvis det er ønskelig med fuktighet i varmedisken, trykk på knappen merket ON (på) for å aktivere varmeelementet for vannpannen. Hvis "Add H2O" (Fyll på vann) blinker på displayet, skal det fylles på mer vann i vannpannen. Er det ikke ønskelig med fuktighet, trykk på OFF, slik at varmeelementet for vannpannen ikke kommer på.
9. Ved bruk av en sonde til måling av temperaturen på maten, skal denne settes i kontakten over hver kum inni enheten. Sett sonden i maten og trykk på sondeknappen for å veksle mellom visning av sondetemperaturen og den øvre varmeinnstillingen.

3-3. BRUK MED PRODUKT

1. Snu pannerne rundt.
2. Mat i panner i halv størrelse holder ikke temperaturen like godt på maten som panner i hel størrelse. Snu pannen bakover i varmedisken, slik at den kommer rett under de øvre varmeelementene, eller flytt maten til en mindre, forvarmet panne.
3. Når mat skal "friskes opp", f.eks. stuert makaroni med ost, ved påfylling av vann, skal vannet varmes i en ren beholder til det er 10 til 20 grader over ønsket temperatur på maten. Dette holder en trygg serveringstemperatur på maten. Temperaturen kan falle 10 til 20 grader på mindre enn fem minutter, avhengig av vannmengden.
4. Forvarm rene panner før varm mat fylles i dem. Overføring av varm mat til panner som holder romtemperatur, kan føre til at temperaturen på maten faller 20 grader eller mer, som dermed gjør at maten ikke lenger er trygg å servere.
5. Hvis de bakre dekslene er fjernet på driftsenheten, anbefales det at pannerne med størrelse tre plasseres i midtseksjonen av kummen for å oppnå maksimal opprettholdelse av temperaturen. Temperaturen på maten vil holde seg i opp til en time med dekslene fjernet og overvarmen innstilt på "9" eller "10". Husk å overvåke temperaturen på maten ofte.

3-3. BRUK MED PRODUKT (forts.)

6. Unngå at maten tørker ut for fort ved å ha en ren spruteflaske for hånden med en blanding av 1/3 matolje og 2/3 vann (spruteflasker kan kjøpes i butikker der de selger hageutstyr). Innstill dysen på fin dusj. Rist blandingen med matolje og vann godt. Spray overflaten av maten umiddelbart, og rist flasken mellom hver rett. Hvor ofte maten bør dusjes er avhengig av egenskapene til hver enkelt matrett, innstillingen på vanntemperaturen i disken og luftforholdene. Dusj ikke blandingen på mat med skorpe eller sprø smuler på toppen, eller når det er ønskelig å bevare en tørr overflate.
7. Når det gjelder ferdigpakket mat, skal beholderne plasseres rett under det øvre varmeelementet (bak i monteret) for maksimal holdetid. Temperaturen på det øvre varmeelementet må økes litt.

3-4. AVSTENGNING OG RENGJØRING

1. Koble fra all strøm fra enheten ved å trekke ut kontakten fra stikkkontakten i veggen, eller ved å slå av strømbryteren på veggen.
2. Enheten skal avkjøles før den rengjøres.
3. Fjern alle deksler og åpne frontglasset.
4. Fjern panner, pannestøtter og vannpanner, og vask dem med såpe og vann i oppvaskkummen.
5. Rengjør alle overflater med en myk klut og såpe og vann.
BRUK IKKE SKUREMIDLER.

OBS

Bruk **ikke** skuremidler eller vaskemidler som inneholder kjemikaliene klor, brom, jod eller ammoniakk på rustfritt stål, fordi disse kjemikaliene ødelegger det.

6. Vask rundt elektriske kontroller og komponenter med en fuktig klut.

OBS

Sprut **ikke** vann på enheten, f.eks. med en hageslange, fordi dette kan føre til skade på elektriske og elektroniske komponenter.

3-4. AVSTENGNING OG RENGJØRING (forts.)

7. Vask deksler og glass med et vinduspusemiddel som ikke etterlater striper. BRUK IKKE SKUREMIDLER.
8. La dekslene stå åpne til enheten er klar til å fylles i og brukes igjen.

3-5. SPESIAL- PROGRAMMERING

Alle tre kontroller gir tilgang til modusen for spesialprogrammering. Denne modusen omfatter følgende: Valg mellom Fahrenheit og Celsius; ny initialisering av kontroller; kalibrering av matsonden samt utdatatesting.

Slik får du tilgang til modusen for spesialprogrammering: Trykk og hold temperaturknappen inne, og slå deretter på strømbryteren.

1. "F" eller "C" vises på displayet. Veksle mellom Fahrenheit og Celsius ved å trykke på og slippe opp UP- eller DOWN-knappene (OPP eller NED). (ON- eller OFF-knappene (AV eller PÅ) på fuktighetskontrollene).
2. Trykk på og slipp opp temperaturknappen én gang etter å ha kommet inn i modusen for spesialprogrammering, "int" vises på displayet. Trykk på og hold UP eller DOWN-knappen inne (ON eller OFF-knappene på fuktighetskontrollene). Displayet viser nedtellingen "In3", "In2", "In1". Dette initialiserer kontrollene på nytt, og innstiller alle kontrollene til 0.
3. Trykk på og slipp opp temperaturknappen to ganger etter å ha kommet inn i modusen for spesialprogrammering, "Cal" vises på displayet, etterfulgt av gjeldende sondetemperatur. Sonden kan kalibreres ± 10 °F, og kan endres med knappene UP og DOWN (OPP og NED). (ON- eller OFF-knappene (AV eller PÅ) på fuktighetskontrollene).
4. Trykk på og slipp opp temperaturknappen tre ganger etter å ha kommet inn i modusen for spesialprogrammering. "OP" vises på displayet. Bruk UP- og DOWN-knappene til å veksle mellom "888" og et tomt display. "888" slår alle varmeuttak på, og et tomt display slår dem av.