



HENNY PENNY

Modell HMR-107
Modell HMR-106
Modell HMR-105
Modell HMR-104
Modell HMR-103

SERVICE-HANDBUCH

INHALTSVERZEICHNIS

Abschnitt	Seite
Abschnitt 1. EINFÜHRUNG.....	1-1
1-1. Warmhaltevitrine.....	1-1
1-2. Ausstattung.....	1-1
1-3. Unterstützung.....	1-2
1-4. Modelle.....	1-2
1-5. Sicherheit.....	1-2
 Abschnitt 2. INSTALLATION.....	 2-1
2-1. Einführung.....	2-1
2-2. Auspacken.....	2-1
2-3. Elektrischer Anschluss.....	2-2
2-4. Elektrische Datentabelle.....	2-3
2-5. Schrankabmessungen.....	2-4
 Abschnitt 3. BETRIEB	 3-1
3-1. Einführung.....	3-1
3-2. Inbetriebnahme.....	3-1
3-3. Betrieb mit Speisen.....	3-3
3-4. Abschalten und Reinigen.....	3-4
3-5. Sonderprogrammierung.....	3-5
 Abschnitt 6. STÖRUNGSBEHEBUNG.....	 6-1
6-1. Einführung.....	6-1
6-2. Störungsbehebung.....	6-1

ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

1-1. WARMHALTE-VITRINE

Die Henny Penny Warmhaltevitrine, ein Basisgerät für die kommerzielle Handhabung von Speisen, dient dazu, die Speisen auszustellen und die richtige Serviertemperatur heißer Speisen im gewerblichen Einsatz aufrechtzuerhalten. Durch präzise Temperatur, Luftfeuchtigkeit und langsam zirkulierende Luft bietet Henny Pennys gleichmäßige Warmhaltung die Idealbedingungen, um den Geschmack und die Qualität der frisch zubereiteten Speisen stundenlang zu erhalten.

1-2. AUSSTATTUNG

- Die einzigartige, gleichmäßige THERMA-VEC Warmhaltetechnik wälzt die erhitzte Luft um und sorgt für eine präzise und gleichbleibende Temperatur in der gesamten Vitrine.
- Moderne Vitrinen mit abgerundeten Glasscheiben ermöglichen den Blick auf alle Speisen.
- Individuell regulierbare Wärmestrahler über jeder Wanne.
- Das Gerät kann bei geöffneten Hintertüren die Temperatur der Speisen bis zu einer Stunde konstant halten.
- Luftfechtigkeitsregelung durch geheizte Wasserwanne.
- Tastbedienfeld mit elektronischer Steuerung und LED-Anzeigen.
- Halogenbeleuchtung für attraktive Präsentation der Ware.
- Herunterklappbares Schneidbrett.
- Wasserstand-Warnanzeige
- Spezialanfertigung Vollservice- oder Selbstbedienungsvitrinen, mit Wannen im Zweiersatz.
- Separate Regler über jeder Wanne.

1-3. UNTERSTÜTZUNG

Falls Sie Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen, unabhängigen Vertreter, der von Henny Penny betreut wird.

1-4. MODELLE

Dieses Handbuch gilt für folgende Warmhaltevitrinenmodelle:

HMR-103	3 Wannen
HMR-104	4 Wannen
HMR-105	5 Wannen
HMR-106	6 Wannen
HMR-107	7 Wannen

1-5. SICHERHEIT

Ein sicherer Betrieb der Henny Penny Warmhaltevitrine ist nur dann möglich, wenn die Hinweise zur richtigen Installation, dem Betrieb und der Wartung vollständig verstanden worden sind. Die Anweisungen in diesem Handbuch sollen Ihnen beim Erlernen der richtigen Verfahren helfen. Informationen, die besonders wichtig sind oder die sich auf die Sicherheit beziehen, sind mit den Worten **ACHTUNG**, **VORSICHT** oder **WARNUNG** gekennzeichnet. Sie haben folgende Bedeutung:

ACHTUNG

Das Wort **ACHTUNG** wird verwendet, um besonders wichtige Informationen hervorzuheben.



Das Wort **VORSICHT** wird verwendet, um Sie auf eine Tätigkeit aufmerksam zu machen, bei der das Gerät beschädigt werden kann, wenn sie nicht richtig ausgeführt wird.

WARNUNG

Das Wort **WARNUNG** wird verwendet, um auf eine Tätigkeit aufmerksam zu machen, bei der Verletzungen auftreten können, wenn sie nicht ordnungsgemäß ausgeführt wird.

ABSCHNITT 2. INSTALLATION

2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt enthält die Installationsanweisungen für die Henny Penny Warmhaltevitrienen.

ACHTUNG

Die Installation dieser Geräte sollte nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden.

WARNUNG

Das Äußere der Warmhaltevitrine darf nicht mit einem Bohrer oder mit Schrauben durchbohrt werden, weil dies Bauteile beschädigen oder Elektroschock verursachen könnte.

2-2. AUSPACKEN

Die Henny Penny Warmhaltevitrine wurde getestet, inspiert und fachmännisch verpackt, um sicherzustellen, daß das Gerät im bestmöglichen Zustand am Zielort ankommt. Die Vitrine ist mit Bolzen auf einer Holzpalette montiert. Alle Teile sind in Kartons verpackt und mit Klebeband innen im Gerät befestigt. Das Gerät ist in einem Wellpappkarton mit dreifacher Wandstärke verpackt und mit ausreichender Polsterung versehen, um normaler Behandlung beim Versand standzuhalten. Alle Transportschäden sind in Gegenwart des anlieferenden Spediteurs schriftlich festzuhalten und von diesem vor seiner Abfahrt zu unterschreiben.

Um die Warmhaltevitrine aus dem Karton zu entnehmen, ist folgendes zu tun:

1. Verpackungsbänder vorsichtig aufschneiden.
2. Oberen Kartondeckel öffnen und Polstermaterial entfernen.
3. Karton vom Gerät entfernen.
4. Die vier Befestigungsbolzen unten an der Palette entfernen.
5. Wenn das Gerät auf einen Vitrinensockel installiert wird, die vorhandenen Bolzen verwenden.
6. Türen, Schneidbrett und Wannenstützen auspacken und installieren.
7. Die Vitrine ist nun zum Aufstellen und Installieren bereit.

2-3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Warmhaltevittrinen sind vom Herstellerwerk in den Ausführungen 120/208-240 Volt, ein- oder dreiphasig (einschließlich Nulleiter), 220-240 Volt oder 380-415 Volt erhältlich. Entnehmen Sie die richtigen Anschlußwerte aus der nebenstehenden und nachfolgenden Tabelle.

NEMA* Nummern

*NEMA = National Electrical Manufacturers Associations

Modell	208/240 1 ph	208 3 ph	240 3 ph
107	14-50P	fest verdrahtet	fest verdrahte
106	14-50P	L21-30P	fest verdrahte
105	14-50P	L21-30P	fest verdrahte
104	L14-30P	L21-20P	fest verdrahte
103	L14-30P	L21-20P	fest verdrahte

ACHTUNG

CE-Geräte werden ohne Kabel und Stecker geliefert. Diese müssen vom Kunden gestellt werden. Wenn zwei CE-Geräte nebeneinander aufgestellt werden, muß ein Erdungskabel zwischen den Ausgleichsverbindungen unter der Aufhängung des Schneidbrettes der beiden Geräte installiert werden.



Das Gehäuse muß den örtlichen Vorschriften entsprechend sicher und ausreichend geerdet werden, um die Möglichkeit eines Elektroschocks zu vermeiden.

Ein separater Trennschalter mit Sicherungen oder Automatenicherungen der entsprechenden Größe muß zwischen der Vitrine und Stromquelle an gut zugänglicher Stelle installiert werden.

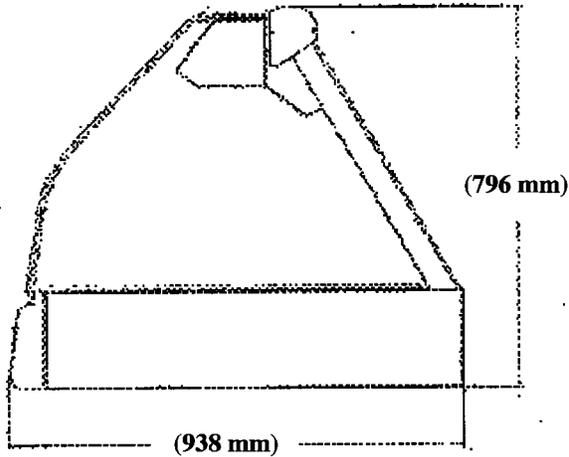
2-4. ELEKTRISCHE DATENTABELLE

Modell	Kombinationen	KW	A - 1-phas. Spannung			A - 3-phas. Spannung		
			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
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
3S/3F*		7,3	35,3	30,6	30,6	23,4	20,5	12,0
HMR-105	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
	2S/3F*	6,0	29,0	25,1	25,1	18,8	16,3	9,9
HMR-104	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
	2S/2F*	4,6	22,2	19,3	19,3	14,0	12,3	9,3
HMR-103	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

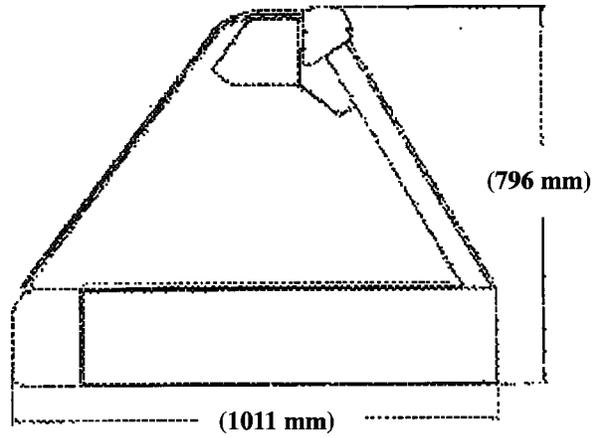
*Wanneneinsätze können in umgekehrter Reihenfolge angeordnet werden.

2.5 SCHRANKABMESSUNGEN

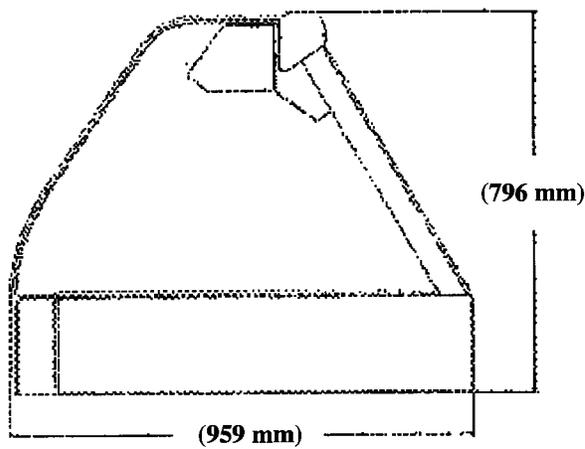
Abgerundetes Profil



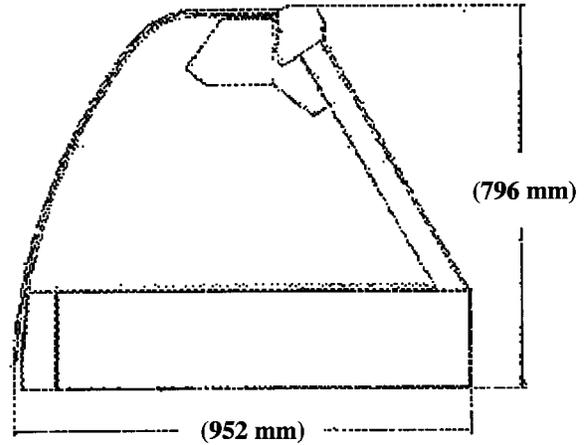
Flaches Profil



Visions-Profil



Advantage Profil



	3 Wannen	4 Wannen	5 Wannen	6 Wannen	7 Wannen
Breite	(1099 mm)	(1429 mm)	(1759 mm)	(2089 mm)	(2419 mm)

ABSCHNITT 3. BETRIEB

3-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt enthält Hinweise für den täglichen Betrieb der Warmhaltevitrine. Vor der Inbetriebnahme der Vitrine muß dieser Abschnitt sorgfältig durchgelesen und befolgt werden.

3-2. INBETRIEBNAHME

1. Die Schalter STROM (POWER) und HEIZUNG (HEAT) auf EIN (ON) schalten.
2. Eine 30 x 50 x 5 cm große Wanne auf die Wasserheisanlage im Wannenbereich aufsetzen.
3. Die Wanne mit Wasser füllen. Eine Wasserwanne mit einem Volumen von 5,7 Liter Wasser ist unter normalen Bedingungen ausreichend, um ca. 8 Stunden Luftfeuchtigkeit zu liefern.
4. Vor dem Einlegen der Speisen ist die Vitrine ca. 30 Minuten vorzuheizen.
5. Die Temperaturregler für die Unterhitze befinden sich in jeder Vollservice-Einheit über der ganz links liegenden Wanne. Der Regler für die Oberhitze des Behälters befindet sich im gleichen Bereich. Die Lufttemperatur wird ständig angezeigt und kann mit der AUFWÄRTS- und ABWÄRTS-TASTE (UP und DOWN) verändert werden. Der Temperaturbereich ist 60 - 80°C

ACHTUNG

Zur Überprüfung der derzeitigen Lufttemperatur die Taste "Lufttemperaturanzeige" (Press to view Actual Temperature) drücken.

6. Über jeder Wanne befindet sich ein Regler für die Oberhitze (Wärmestrahler), der individuell entsprechend der warmzuhaltenden Speise eingestellt werden kann. Die gewählte Oberhitze wird ständig angezeigt und kann mit der AUFWÄRTS- und ABWÄRTS-TASTE (UP und DOWN) im Einstellbereich 1 bis 10 geändert werden.

3-2. INBETRIEBNAHME (Fortsetzung)

ACHTUNG

Die Einstellung der Oberhitze zeigt 1, 2, 3 usw. an. Die Zahl 1 bedeutet, daß die Oberhitze 10% der Gesamtzeit eingeschaltet ist, 10 bedeutet, daß sie dauernd (100% der Zeit) eingeschaltet ist. Die Einstellungen 9 und 10 sind zum Betrieb des Gerätes bei geöffneten Türen vorgesehen. Diese Einstellungen sollten nicht verwendet werden, wenn die Türen geschlossen sind.

7. In der Regel sollte eine niedrigere Oberhitze von 3 oder 4 verwendet werden, um schwere Speisen wie Nudeln in Käsesoße oder Kirschen im Schlafrock warmzuhalten. Für Speisen wie gebratene Hähnchen und ähnliches sollte eine größere Oberhitze verwendet werden.
8. Die Wassertemperaturregler (Luftfeuchtigkeit) befinden sich in jeder Vollservice-Einheit über der ganz rechts liegenden Wanne. Der Regler für die Oberhitze der Wanne befindet sich im gleichen Bereich. Zum Einschalten der Luftfeuchtigkeit die Taste EIN (ON) drücken. Die Heizung der Wasserwanne wird damit eingeschaltet. Wenn "H2O auffüllen" (Add H2O) blinkt, muß die Wasserwanne mit Wasser gefüllt werden. Wenn keine Luftfeuchtigkeit gewünscht wird, die Taste AUS (OFF) drücken, um zu verhindern, daß sich die Heizung der Wasserwanne einschaltet.
9. Zur Verwendung eines Speisethermometers ist ein Anschluß über jeder Wanne innerhalb der Vitrine vorgesehen. Das Thermometer wird in die Speisen hineingesteckt. Es ist mit einem Wippschalter versehen, mit dem man zwischen der Anzeige der Warentemperatur und der Oberhitzeneinstellung hin- und herschalten kann.

3-3. BETRIEB MIT SPEISEN

1. Wannen von vorne nach hinten durchwechseln.
2. Speisen in 1/2-Wannen halten sich nicht so lang wie in 1/1-Wannen. Stellen Sie diese Wannen in den hinteren Bereich der Vitrine, direkt unter einen Wärmestrahler oder schütten Sie den Inhalt in eine kleinere, vorgeheizte Wanne um.
3. Zum "Auffrischen" von Speisen, wie z.B. Nudeln in Käsesoße, durch Wasserzugabe erwärmen Sie Wasser in einer sauberen Wanne bis zu 5 bis 10°C über der Warmhaltetemperatur der Speisen. Dadurch wird sichergestellt, daß die Speisentemperatur servierbereit bleibt. Die Temperatur ist von der Wassermenge abhängig und kann innerhalb von 5 Minuten um 10 bis 20 Grad fallen.
4. Vor dem Umfüllen von heißen Speisen in eine saubere Wanne in der aufgeheizten Vitrine, muss die saubere Wanne vorgeheizt werden. Wenn heiße Speisen in ungeheizt Wannen gefüllt werden, kann die Temperatur um 10°C oder mehr fallen und befindet sich dann nicht mehr im sicheren Serviertemperaturbereich.
5. Wenn das Gerät mit geöffneten Türen betrieben wird, wird angeraten, die Speisen in drittelgroße Wannen zu füllen und in die Mitte der Mulde zu stellen, um eine optimale Warmhaltung zu erzielen. Beim Betrieb mit geöffneten Türen und bei einer OberhitzeEinstellung auf 9 oder 10 können die richtigen Serviertemperaturen bis zu einer Stunde gehalten werden. Die Temperatur der Speisen muß regelmäßig überwacht werden.
6. Um das vorzeitige Austrocknen der Speisen zu verhindern, wird eine saubere Sprühflasche (in der Gartenzubehörabteilung erhältlich) mit einer Mischung von 1/3 Speiseöl und 2/3 Wasser gefüllt. Die Sprühdüse auf Sprühnebel einstellen. Die Öl / Wasser-Mischung durch Schütteln gut mischen und dann die Oberfläche der Speisen sofort besprühen. Vor dem Besprühen der einzelnen Speisen die Flasche immer wieder gut schütteln. Wie oft die Speisen angefeuchtet werden müssen hängt von der Art der Speise, der Temperatur in der Vitrine und den atmosphärischen Bedingungen ab. Speisen, die eine Teigkruste oder einen Streuselbelag haben und von Natur aus trocken sein sollen bitte nicht einsprühen.

**3-3. BETRIEB MIT SPEISEN
(Fortsetzung)**

7. Behälter mit abgepackten Speisen sollten direkt unter die Oberhitzestrahler (hinten in der Vitrine) gestellt werden, damit eine optimale Haltezeit erreicht wird. Unter Umständen muß die Oberhitze etwas erhöht werden.

3-4. ABSCHALTEN UND REINIGEN

1. Die Stromzufuhr zur Vitrine wird abgeschaltet, indem man den Stecker aus der Steckdose zieht oder den Sicherungsautomaten ausschaltet.
2. Das Gerät abkühlen lassen.
3. Die Türen hinten entfernen und die Glasscheiben vorne öffnen.
4. Die Wannen, Wannenstützen und die Wasserwanne herausnehmen und mit Wasser und Seife in der Spüle reinigen.
5. Alle Oberflächen mit einem weichen Tuch und Seifenwasser reinigen. **ES DÜRFEN KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDET WERDEN!**



Keine Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwenden, die Chemikalien wie Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da sie den Edelstahl beschädigen.

6. Der elektrische Bedienungsbereich der Vitrine darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.



Das Gerät darf **nicht** mit einem Wasserschlauch abgespritzt werden! Nichtbeachtung kann elektrische und elektronische Bauteile beschädigen.

7. Zum Reinigen der Türen und Glasscheiben einen schmierfreien Glassreiniger benutzen. **KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDEN!**

3-4 ABSCHALTEN UND REINIGEN**(Fortsetzung)**

8. Nach dem Reinigen die Türen geöffnet lassen, bis das Gerät wieder in Betrieb genommen wird.

3-5. SONDER-PROGRAMMIERUNG

Alle drei Steuerungen können auf die Betriebsart Sonderprogrammierung zugreifen. Bei dieser Betriebsart kann man zwischen Fahrenheit und Celsius wählen, die Steuerungen neu initialisieren, das Speisethermometer kalibrieren und die Ausgabe testen.

Zum Zugriff auf die Betriebsart Sonderprogrammierung die Temperatur-Taste gedrückt halten und dann den Hauptschalter einschalten.

1. Auf der Anzeige wird “°F” oder “°C” angezeigt. Die Anzeige kann durch Drücken der AUFWÄRTS- oder ABWÄRTS-Taste (UP oder DOWN) umgeschaltet werden. (EIN- oder AUS- Taste [ON oder OFF] am Luftfeuchtigkeitsregler).
2. In der Betriebsart Sonderprogrammierung die Temperatur-Taste drücken und loslassen. Auf der Anzeige erscheint nun “int”. Die AUFWÄRTS- oder ABWÄRTS- Taste (UP oder DOWN) gedrückt halten (EIN- oder AUS-Taste am Luftfeuchtigkeitsregler), damit die Anzeige abwärts zählt “In3”, “In2”, “In1”. Das initialisiert die Steuerung neu und stellt alle Regler auf Null zurück.
3. In der Betriebsart Sonderprogrammierung die Temperatur-Taste zweimal drücken und loslassen. Auf der Anzeige erscheint “Cal” und die derzeitige Temperatur des Temperaturfühlers. Der Temperaturfühler kann im Bereich von $\pm 10^{\circ}\text{F}$ kalibriert und durch Drücken der AUFWÄRTS- und ABWÄRTS-Taste (UP oder DOWN) verändert werden. (EIN- oder AUS- Taste [ON oder OFF] am Luftfeuchtigkeitsregler).
4. In der Betriebsart Sonderprogrammierung die Temperatur-Taste dreimal drücken und loslassen. Auf der Anzeige erscheint “OP”. Mit der AUFWÄRTS- und ABWÄRTS-Taste kann zwischen der Anzeige “888” und einer Null- Anzeige hin- und hergeschaltet werden. “888” schaltet alle Heizungen ein, die Null-Anzeige schaltet sie aus.

ABSCHNITT 4.

ABSCHNITT 5.

ABSCHNITT 6. STÖRUNGSBEHEBUNG

6-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt beinhaltet in einer übersichtlichen Tabelle Informationen zur Störungsbehebung.

Wenn während der erstmaligen Inbetriebnahme des Gerätes eine Störung auftritt, muß die Installation gemäß Abschnitt 2 dieser Betriebsanleitung überprüft werden.

Vor der Störungssuche sollte man die Anleitungen im Abschnitt 3 dieses Handbuchs nochmals durchgelesen.

6-2. STÖRUNGSBEHEBUNG

Zur Bestimmung einer Störung wie folgt vorgehen:

1. Das Problem (oder Symptom) und den Erscheinungszeitpunkt feststellen.
2. Das Problem in der Tabelle finden.
3. Alle in der Tabelle aufgeführten Fehlerquellen prüfen. Danach die aufgeführten Anweisungen zur Fehlerbehebung nacheinander durchführen, bis die Störung behoben ist.

WARNUNG

Zur sicheren und richtigen Fehlerbestimmung und Reparatur siehe Abschnitt 5 "Wartungsvorschriften". Wenn diese Vorschriften nicht ordnungsgemäß beachtet werden, können Körperverletzungen und/oder Sachschäden entstehen.

STÖRUNG	URSACHE	BEHEBUNG
Bei eingeschaltetem Hauptschalter (POWER ON) erhält das Gerät keinen Strom.	Offener Stromkreis	Steckdosenanschluß überprüfen. Sicherung oder Sicherungsautomaten überprüfen. Sicherungen für die Bedienungstafel überprüfen (siehe Absatz 5-15). Die Spannung an der Steckdose überprüfen. Den Hauptschalter (MAIN POWER) gemäß Abschnitt 5-16 überprüfen. Wenn nötig, auswechseln. Das Anschlußkabel und den Stecker auf lose Verbindungen überprüfen.
	Defekte Schaltkarte	Überprüfen ob 12V Eingangsspannung vom Transformator vorhanden ist. Wenn nötig, auswechseln.
	Defekter Transformator	Eingangs- und Ausgangsspannung überprüfen. Wenn nötig, auswechseln.
Gerät heizt nicht.	Schaltkarte schaltet Heizung nicht ein.	Den Sollwert überprüfen. Wenn sich die Gerätetemperatur unter dem Sollwert befindet und keine Aufheizung gefordert wird, ist die Schaltkarte defekt.
	Keine Anzeige bei eingeschalteter Stromversorgung	Obergrenze (hi limit) wurde ausgelöst. Obergrenze oder Gebläsemotor auf Defekt überprüfen.
Keine Heißluft	Defektes Heizungsrelais	Überprüfen und gemäß Abschnitt 5-11 auswechseln.
	Defekte Heizung	Überprüfen und gemäß Abschnitt 5-6 auswechseln.
	Gerät wurde nicht vorgeheizt	Das Gerät mit den eingesetzten Wannen vor der Bestückung mit Ware vorheizen.