

Henny Penny

Model HMR-107

Model HMR-106

Model HMR-105

Model HMR-104

Model HMR-103

BRUGSANVISNING

INDHOLDSFORTEGNELSE

| Afsnit | | Side |
|-----------|---|------|
| 1. afsnit | INDLEDNING | 1-1 |
| | 1-1. armedisk | 1-1 |
| | 1-2. Beskrivelse | 1-1 |
| | 1-3. Assistance | 1-1 |
| | 1-4. Modeludvalg | 1-2 |
| | 1-5. Sikkerhed | 1-2 |
| 2. afsnit | INSTALLERING | 2-1 |
| | 2-1. Indledning | 2-1 |
| | 2-2. Udpakning | 2-1 |
| | 2-3. El-ti slutning | 2-1 |
| | 2-4. El-specifikationer | 2-2 |
| | 2-5. Dimensioner | 2-3 |
| | 2-6. Isætning af midterglas | 2-4 |
| | 2-7. Isætning af sideglas | 2-6 |
| 3. afsnit | DRIFT | 3-1 |
| | 3-1. Indledning | 3-1 |
| | 3-2. Start | 3-1 |
| | 3-3. Vare i disken | 3-2 |
| | 3-4. Slukning og rengøring | 3-3 |
| | 3-5. Specialprogrammering | 3-4 |
| 4. afsnit | FEJLFINDING | |
| | 4-1. Indledning | 4-1 |
| | 4-2. Fejlfinding | 4-1 |
| 5. afsnit | VEDLIGEHOLDELSE | |
| | 5-1. Indledning | 5-1 |
| | 5-2. Vedligeholdelsestips | 5-1 |
| | 5-3. Udskiftning af forglas | 5-1 |
| | 5-4. Udskiftning af strålevarmer | 5-3 |
| | 5-5. Udskiftning af pærefatning | 5-4 |
| | 5-6. Udskiftning af vandvarmer | 5-5 |
| | 5-7. Udskiftning af vandføler | 5-7 |
| | 5-8. Udskiftning af undervarmeelement | 5-10 |
| | 5-9. Udskiftning af blæsermotor | 5-11 |
| | 5-10. Udskiftning af luftføler | 5-12 |
| | 5-11. Udskiftning af omformer | 5-15 |
| | 5-12. Udskiftning af fødevaretermometerstik | 5-16 |
| | 5-13. Udskiftning af relæ | 5-17 |
| | 5-14. Udskiftning af køleblæser | 5-18 |
| | 5-15. Udskiftning af sikring og sikringsholder | 5-20 |
| | 5-16. Udskiftning af afskæringstermostat - automatisk nulstilling | 5-21 |
| | 5-17. Udskiftning af afskæringstermostat - manuel nulstilling | 5-22 |
| | 5-18. Udskiftning af afbryderkontakt | 5-23 |
| | 5-19. Udskiftning af kontaktor | 5-24 |
| | 5-20. Udskiftning af pc-kort | 5-25 |
| | Strømskemaer | 5-26 |

INDHOLDSFORTEGNELSE (forts.)

| Afsnit | | Side |
|-----------|---------------------------|------|
| 6. afsnit | RESERVEDELE | |
| | 6-1. Indledning | 6-1 |
| | 6-2. Originale dele | 6-1 |
| | 6-3. Bestilling | 6-1 |
| | 6-4. Priser | 6-1 |
| | 6-5. Levering | 6-1 |
| | 6-6. Garanti | 6-1 |
| | Reservedelsliste | |

1. AFSNIT: INDLEDNING

1-1. VARME-DISK

Henny Penny varmediske er standardudstyr til madvarebranchen til udstilling af varer og til at holde mad varmt i fødevareforretninger. I kraft af kombineret præcis varme, fugtighed og langsom luftcirkulation er Henny Pennys jævne varmeproces den ideelle måde at holde smag og kvalitet i frisklavede madvarer i timevis.

1-2. BESKRIVELSE

- Vår specielle THERMA-VEC varmeproces giver jævn varmluftcirkulation, så temperaturen holdes nøjagtigt og ensartet i hele disken.
- Tidssvarende kurvet glas gør at varerne er 100 procent synlige.
- Der er strålevarmer med særskilt regulering i toppen af hvert rum.
- Disken kan køre med baglågerne taget af og stadig holde fødevaretemperaturen i op til en time.
- Fugtigheden styres med opvarmet vandkar.
- Elektronisk betjening med berøringstaster og lysdiodevisninger.
- Halogenbelysning der giver attraktiv fødevareudstilling.
- Skærebrædt der kan slås ned.
- Indikator for lavt vandniveau.
- Diske til selvbetjening og betjening efter ordre i størrelsestrin på 2 rum.
- Særskilt regulering over hvert rum.

1-3. ASSISTANCE

Ifald man behøver assistance, kan man ringe til nærmeste selvstændige Henny Penny-forhandler, der holdes forsynet af Henny Penny Corporation. Ligesom man kan henvende sig til vort hovedkvarter i Eaton, Ohio på tlf.nr. 1 800 417 8405 og 937 456 8405.

1-4. MODELUDVALG

Nærværende brugsanvisning omfatter diskmodel HMR-103 med tre rum, diskmodel HMR-104 med fire rum, diskmodel HMR-105 med fem rum, diskmodel HRM-106 med seks rum og diskmodel HMR-107 med syv rum.

1-5. SAFETY

Den eneste måde man kan sikre sig pålidelig drift med Henny Penny diske er at sætte sig ind i korrekt installering, drift og vedligeholdelse. Anvisningerne her i brugsanvisningen er udformet med henblik på at lære Dem korrekt fremgangsmåde. Oplysninger af særlig vigtighed og af sikkerhedsmæssig art betegnes med BEMÆRK, FORSIGTIG og ADVARSEL. Betegnelserne har følgende betydning:

BEMÆRK

BEMÆRK anføres ved oplysninger af særlig vigtig karakter.



FORSIGTIG anføres ved anvisninger der, ifald de ikke udføres som foreskrevet, kan afstedkomme skade på varmedisken.



ADVARSEL anføres ved en anvisninger der, ifald de ikke udføres som foreskrevet, kan afstedkomme personskade.

2. AFSNIT: INSTALLERING

2-1. INDLEDNING

Dette afsnit omhandler installeringsanvisninger til Henny Penny varmediske.

BEMÆRK

Varmediske bør kun installeres af fagteknikere.

ADVARSEL

Der må aldrig laves huller i hverken yderbeklædning eller glas på varmediske, såsom ved boring eller med skruer, da det kan ødelægge komponenter og indebærer risiko for elektrisk stød.

2-2. UDPAKNING

Henny Penny diske er afprøvet, inspiceret og specialemballeret til sikring af at de når frem i bedst mulig stand. Disken er boltet på en træpalle. Alle dele er emballeret og fæstnet med tape inden i disken. Disken er derpå pakket i tredobbelt bølgepapkasse med tilstrækkelig udstopning til at tåle normal forsendelse. Evt. forsendelseskade bør noteres i tilstedeværelse af fragtmænd og signeres af denne inden han kører.

Varmedisken tages ud af kassen på følgende måde:

1. Klip forsigtigt stropperne om kassen af.
2. Åbn klapperne på kassen, og tag udstopningen ud.
3. Løft kassen op over disken.
4. Fjern de fire bolte disken er spændt på pallen med.
5. Hvis varmedisken skal spændes på en disksokkel, gøres det med disse bolte.
6. Pak låger, skærebrædt og bakkefødder ud, og sæt dem i disken.
7. Varmedisken er nu klar til anbringelse og installering.

2-3. EL-TILSLUTNING

Varmediske fås indrettet fra fabrikken til 120/208-240 V, en- eller trefaset, (med fællesleder), 220-240 V og 380-415 V. Korrekt tilslutning fremgår af skemaerne til venstre og herunder.

| NEMA-NUMMER: | | | |
|--------------|---------|---------------|---------------|
| 208/240 | | 208 | 240 |
| Model | enfaset | 3-faset | 3-faset |
| 107 | 14-50P | Fastforbindes | Fastforbindes |
| 106 | 14-50P | L21-30P | Fastforbindes |
| 105 | 14-50P | L21-30P | Fastforbindes |
| 104 | L14-30P | L21-20P | Fastforbindes |
| 103 | L14-30P | L21-20P | Fastforbindes |

BEMÆRK

Varmediske, der leveres uden for USA, har **ikke** ledning og stikprop; disse skal man selv sørge for ved installeringen. Ifald 2 CE-mærkede diske anbringes ved siden af hinanden, skal der sættes en jordledning mellem dem på ækvipotentialeknasterne, der sidder under skærebrædtsbeslaget.

2-3. EL-TILSLUTNING (forts.)

FORSIGTIG

Varmediske skal jordforbindes korrekt. Der henvises til gældende el-regulativ desangående.

Der skal monteres særskilt hovedafbryder med korrekt indskudt sikring hhv. automatafbryder et passende sted mellem el-net og disk.

Om het gevaar van elektriske schokken te reduceren dient dit apparaat met een equipotentiale verbindingsgeleider te worden verbonden aan andere nabijgelegen apparaten of toegankelijke metalen oppervlakken. Dit apparaat is daarom voorzien van een equipotentiaal aansluitingspunt. Dit aansluitingspunt is te herkennen aan het volgende symbool



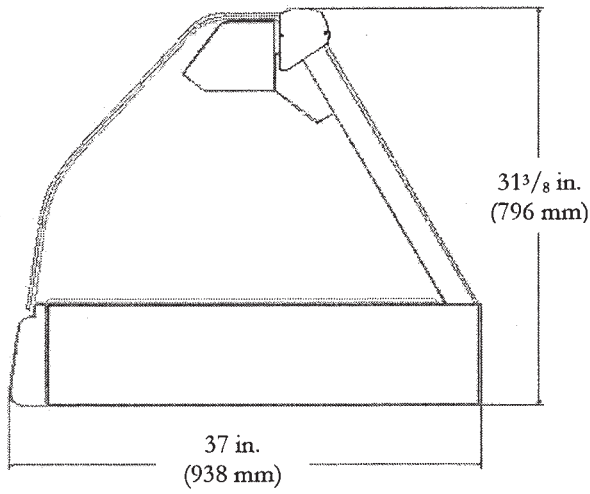
2-4. EL-SPECIFIKATIONER

| Model | Kombinationer | kW | Ampere - enfaset | | | Ampere - trefaset | | | |
|----------|---------------|-----|------------------|---------|---------|-------------------|---------|---------|------|
| | | | 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 | |

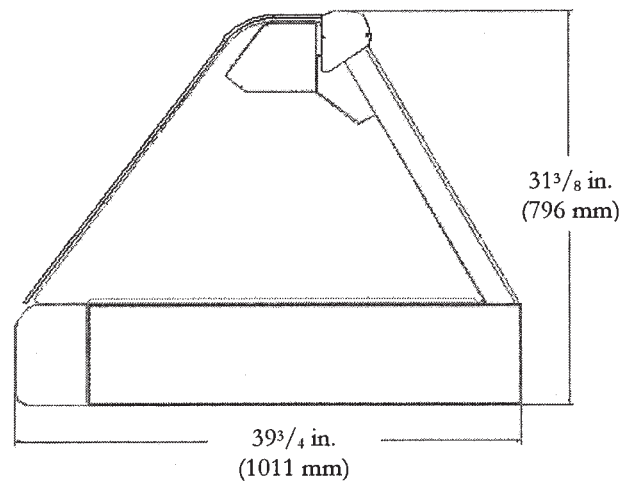
* Rumindsatserne kan anbringes i omvendt orden.

2-5. DIMENSIONER

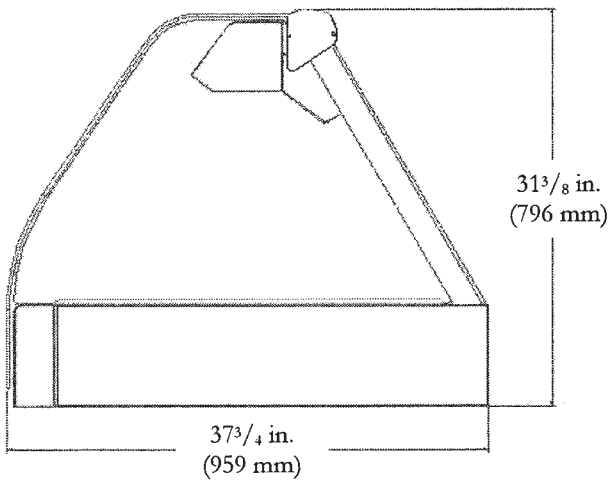
Kurvet profil



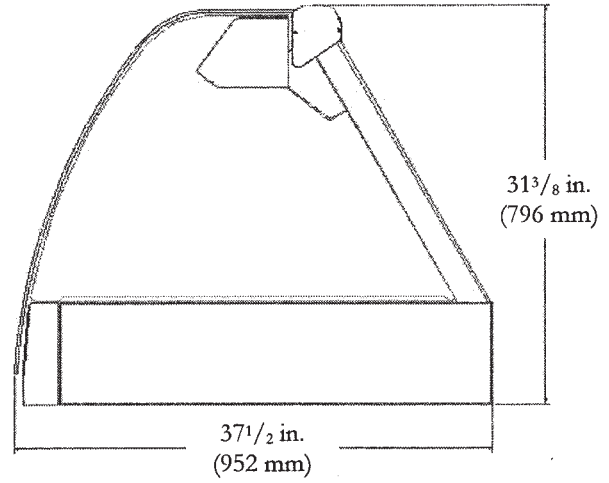
Flad profil



Vision-profil



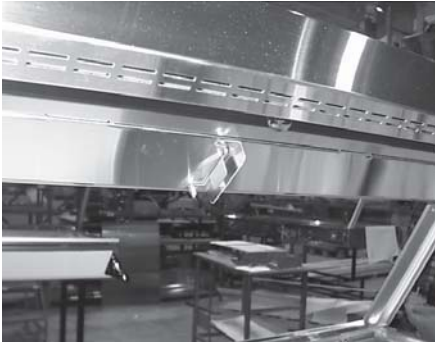
Advantage-profil



| | 3 rum | 4 rum | 5 rum | 6 rum | 7 rum |
|---------------|---|---|---|---|---|
| Længde | 43 ¹ / ₄ in. (1099 mm) | 56 ¹ / ₄ in. (1429 mm) | 69 ¹ / ₄ in. (1759 mm) | 82 ¹ / ₄ in. (2089 mm) | 95 ¹ / ₄ in. (2419 mm) |

2-6. MIDTERGLAS-ISÆTNING

Følgende anvisninger gælder isætning af midterglas på kombinations-, selvbetjenings- og standarddiske.



1. Find beslaget på disken som på billedet.



2. Løsn møtrikkerne på beslaget, men uden at tage dem af, med en 3/8" (9,3 mm) top- el. svensknøgle.



3. Skyd beslaget af hættetrækkerne.

2-6. MIDTERGLAS- ISÆTNING (forts.)



4. Sæt glasset i skinnen som vist på billedet.



5. Skyd beslaget på glasset og på dets oprindelige plads om de 2 hættemøtrikker.



6. Spænd de 2 hættemøtrikker igen.

2-7. SIDEGLAS-ISÆTNING

Sideglassene sættes i på følgende måde:



1. Træk dykkeren på holderen ud, og lås den op (højre om).
2. Skyd glasset i rillen i sidevangen, idet man skal sørge for glasset sæder i rillen i opstanderen.



3. Ret hullet i glasset ind med dykkeren på holderen.
4. Drej dykkeren højre om igen, så den låses og går på plads igen.
5. Isætningen er nu færdig.

3. AFSNIT: DRIFT

3-1. INDLEDNING

Dette afsnit omhandler daglig drift af varmediske og bør læses grundigt inden de tages i brug.

3-2. START

1. Tænd el- og varmekontakterne (ON).
2. Fyld ca. 5,7 l vand i vandpanden (inde i rummet). Den portion skulle være nok til ca. 8 timers fugtighed under normale forhold.
3. Man skal regne med ca. 30 minutters opvarmningstid inden der sættes varer i disken.
4. Undervarmereguleringerne sidder oven over rummet yderst til venstre på modeller til betjening ved siden af overvarmereguleringen til det rum. Lufttemperaturen vises altid og kan reguleres på piletasterne. Temperaturområdet er 60 – 82 °C.

BEMÆRK

Man kan aflæse den faktiske lufttemperatur ved at trykke på tasten der er mærket "Press to view Actual Temp." Men hvis betjeningen er **låst**, kan der ikke stilles på den uden at **låse den op**. Der henvises til side 3-4 i afsnittet Specialprogrammering.

5. Overvarmereguleringen (strålevarme) sidder oven over hvert rum og kan reguleres særskilt til den type varer der er i rummet. Overvarmeindstillingen vises hele tiden og kan reguleres på en 1 – 10 skala med piletasterne.

BEMÆRK

Overvarmeskalaen er 1, 2, 3 osv. hvor 1 betyder at varmen er tændt i 10 % af tiden, og 10 at den er 100 % af tiden. Indstillingerne 9 og 10 er beregnet til brug når baglågerne er taget af disken. Det frarådes at benytte disse indstillinger når lågerne er på plads.

6. Som regel skal man bruge en af de lavere indstillinger, såsom 3 og 4, til at holde tunge fødevarer såsom makaroni med ostesovs og kirsebærtærte. Mens de højere indstillinger passer til mindre tunge fødevarer såsom stegte kyllinger.

3-2. START (forts.)7.

Vandtemperaturreguleringerne (til fugtighed) sidder oven over vandpanden i diske uden selvbetjening. Hvis man vil have fugtighed i disken, skal man trykke på knappen mærket ON til at tænde vandpandevvarmeren. Hvis det blinker "Add H2O" på skærmen, skal der fyldes vand i vandpanden. Hvis man ikke vil have tilført fugtighed i disken, skal man trykke på knappen mærket OFF til at slå pandevvarmeren fra.

BEMÆRK

Man undgår at få falsk "Add H2O" meddelelse ved at sørge for vandpanden har kontakt med betjeningsiden inde i diskrummet.

8. Der er stik til madtermometer, dersom man vil bruge sådan til at holde øje med maden, inde i disken oven over rummene. Sæt termometeret i maden; man kan stille om mellem visning af termometertemperatur og overvarmeindstilling ved tryk på termometertasten.

**3-3. VARER
DISKEN**

1. De forreste varer skal af og til byttes om med de bagerste.
2. Madvarer i halvbakker holder ikke så godt som i hele bakker. Og man skal sørge for at bytte bakkerne om, så de står bag i disken lige under overvarmeelementerne, eller flytte maden over i en mindre bakke der er blevet forvarmet.
3. Når man vil "friske" madvarer, såsom makaroni med ostesovs, op ved at tilsætte vand, skal vandet varmes op i en ren gryde, så det er 10-20 grader varmere end den temperatur man ønsker at holde maden ved i disken. På den måde holder man den rette serveringstemperatur. Alt efter vandmængde kan temperaturen ellers falde 10-20 grader på bare 5 minutter.
4. Når varm mad flyttes over i rene bakker i varmediske, skal de rene bakker forvarmes. Hvis det flyttes over i bakker med stuetemperatur, kan det få madtemperaturen til at falde 20 grader eller mere, hvorved det mister den rette serveringstemperatur.
5. Hvis man bruger disken med baglågerne aftaget, anbefaler vi at maden anbringes i tredjedelsbakker midt i rummet for at holde sig bedst. Madtemperaturen kan holdes i op til 1 time, når baglågerne er taget af og overvarmen er sat på "9" eller "10". Husk at aflæse madtemperaturen tit.

3-3. VARER I DISKEN (forts.)

6. Man kan forhindre varmt mad i at udtørre for hurtigt ved at have en ren forstøverflaske (som f.eks. fås i haveudstørsforretninger) med en blanding af vegetabilsk olie og vand i forholdet 1 til 2 ved hånden. Stil dysen til at give fin forstøvning. Ryst blandingen af vegetabilsk olie og vand godt sammen. Sprøjt madoverfladen med det samme, idet flasken rystes mellem hver af retterne der sprøjtes. Hvor tit madvarer behøver sprøjtes, beror dels på madens beskaffenhed, dels på vandvarmerindstillingen i disken, dels på de atmosfæriske forhold. Man skal ikke bruge denne blanding på mad med dej om eller rasp på, hvor en tør overflade er ønskværdig.
7. Hvis fødevarerne er individuelt indpakket, skal pakkerne placeres direkte under overvarmeelementerne (bagerst i disken) for at holde længst muligt. Og man kan blive nødt til at stille overvarmen en smule op.

3-4. SLUKNING OG RENGØRING

1. Sluk for strømmen til disken enten ved at tage stikket ud af kontakten eller slukke den tilhørende automatafbryder.
2. Vent på disken køler af inden rengøring.
3. Tag baglågerne af, og åbn forglasset.
4. Tag bakker, bakkefødder og vandpande ud, og vask dem med sæbe og vand i vasken.
5. Gør alle flader rene med en blød klud, sæbe og vand. **DER MÅ IKKE BRUGES SKUREMIDLER.**

FORSIGTIG

Der må adrig bruges skuremidler eller rengøringsmidler der indeholder klor, brom, jod eller ammoniakforbindelser på rustfrit stål, da disse stoffer nedbryder rustfrit stål.

3-4. SLUKNING OG RENGØRING

6. Gør rent omkring elektriske betjeningsknapper og komponenter med en fugtet klud.



Varmediske **må aldrig** sprøjtes med vand, såsom med vandslange, da det kan ødelægge elektriske og elektroniske komponenter.

7. Puds låger og glas med vinduespuddsemiddel der ikke laver striber. **DER MÅ IKKE BRUGES SKUREMIDLER.**
8. Lad lågerne stå åbne til disken skal i brug igen.

Rengøring af refleksfrit glas Hertil skal man bruge en blød klud eller svamp med vand og rengøringsmiddel uden skuremiddel i. Flydende opvaskemiddel og lignende virker godt. Ved rengøring inden i diskene anbefaler vi at lågerne står helt åbne og tildækkes, så der ikke kommer sprøjt på glasset og glasbelægningen bliver ødelagt.



Refleksfrit glas **må aldrig** renses med:

- alkaliske og syreholdige rengøringsmidler
- rengøringsmidler med flourider i
- skuresvampe, ståluld og stof med metal fibre i
- spatler og andet skarpt værktøj

Bruger man nogen af nævnte ting risikerer man at beskadige belægningen.

3-5. SPECIALPROGRAMMERING

Man kan åbne specialprogrammering på alle tre betjeninger. Denne funktion omfatter: Omstilling mellem visning i celsius og fahrenheit; ominitialisering af betjeningen; kalibrering af fødevarertermometer; og afprøvning af udgangeffekter.

Man åbner specialprogrammering på følgende måde: Hold temperaturtasten inde mens der tændes på el-kontakten.

1. Så kommer der "F" eller "C" frem på skærmen. Man kan stille om mellem visning i fahrenheit- og celsiusgrader ved et tryk på en af piletasterne, (hhv. tasterne ON og OFF på fugtighedsbetjeningen).
2. Trykker man én gang på temperaturtasten, når specialprogrammeringsfunktionen er åbnet, står der "int" på skærmen. Holder man nu en af piletasterne (hhv. tasterne ON eller OFF på fugtighedsbetjeningen) inde, tælles der ned "In3", "In2", "In1" på skærmen. Herved ominitialiseres alle reguleringer, og de stilles på 0.
3. Trykker man 2 gange på temperaturtasten, når specialprogrammeringsfunktionen er åbnet, står der "Cal" på skærmen efterfulgt af den aktuelle temperatur. Termometret kan kalibreres i trin på ± 10 °F, og stilles op og ned med pil op og pil ned, (hhv. tasterne ON og OFF på fugtighedsbetjeningen).
4. Trykker man 3 gange på temperaturtasten, når specialprogrammeringsfunktionen er åbnet, står der enten P=L eller P=U på skærmen. Man skifter mellem L (låst) og U (låst op) på piletasterne.
5. Trykker man 4 gange på temperaturtasten, når specialprogrammeringsfunktionen er åbnet, står der "OP" på skærmen. Man skifter mellem "888" og blank skærm på piletasterne. "888" tænder alle varmere, og blank skærm slukker dem.