

## **Henny Penny**

**Modell HMR-107**

**Modell HMR-106**

**Modell HMR-105**

**Modell HMR-104**

**Modell HMR-103**

# **SERVICEHANDBOK**

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Avsnitt	Sidan
Avsnitt 1. INLEDNING .....	1-1
1-1. Heated Merchandiser .....	1-1
1-2. Funktioner .....	1-1
1-3. Assistans .....	1-1
1-4. Modellvariationer .....	1-2
1-5. Säkerhet .....	1-2
 Avsnitt 2. INSTALLATION .....	 2-1
2-1. Inledning .....	2-1
2-2. Uppackning .....	2-1
2-3. Elektrisk anslutning .....	2-2
2-4. Elektrisk datatabell .....	2-2
2-5. Skåpdimensioner .....	2-3
 Avsnitt 3. ANVÄNDNING .....	 3-1
3-1. Inledning .....	3-1
3-2. Start .....	3-1
3-3. Användning med matvaror .....	3-2
3-4. Avstängning och rengöring .....	3-3
3-5. Specialprogrammering .....	3-4

## AVSNITT 1. INTRODUCTION

### 1-1. HEATED MERCHANDISER

Heated Merchandiser från Henny Penny är en basenhet för matvarubearbetning som används för att presentera mat och bibehålla temperaturen på varm mat vid kommersiell matvaruhantering. Genom användningen av en kombination av exakt värme, fuktighet och långsamt cirkulerande luft skapar Henny Pennys jämna uppvärmningsprocess den ideala miljön för att bibehålla smak och kvalitet på nytillagad mat i flera timmar.

### 1-2. FUNKTIONER

- Den unika, jämna uppvärmningsprocessen THERMA-VEC cirkulerar uppvärmd luft och håller temperaturen exakt och stabil i hela montern.
- Moderna, välvda glasmontrar gör att 100 procent av maten blir synlig.
- Separat styrda strålvärmare över varje utrymme.
- Fuktighetsreglering med hjälp av varmvattenskärl.
- Elektroniska reglage på pekpanel samt lysdioder.
- Halogenbelysning för attraktiv matvarupresentation.
- Nedfällbar skärbräda.
- Indikering för lågvatten.
- Anpassade enheter och enheter för självservering i steg om två behållare.
- Separata reglage över varje behållare.
- Enheten kan användas i upp till en timme med bibehållen mattemperatur när de bakre luckorna är borttagna.

### 1-3. ASSISTANCE

Om du behöver extra assistans kan du ringa en lokal, oberoende Henny Penny-distributör som auktoriserats av Henny Penny Corporation. Du kan även kontakta vårt huvudkontor i Eaton, Ohio, USA. Ring 937-456-8417.

#### 1-4. MODELLVARIATIONER

Denna handledning gäller för modellerna HMR-103, Merchandiser med tre behållare, HMR-104, Merchandiser med fyra behållare, HMR-105, Merchandiser med fem behållare, HMR-106, Merchandiser med sex behållare och HMR-107, Merchandiser med sju behållare.

#### 1-5. SÄKERHET

Det enda som kan garantera en säker användning av Henny Pennys Heated Merchandisers är att användarna till fullo förstår de rätta procedurerna vid installation, användning och underhåll.

Anvisningarna i denna handledning har utformats för att vara till hjälp för användaren när dessa procedurer används. Orden OBS!, VIKTIGT och VARNING används i handboken när uppgifterna i efterföljande avsnitt är av speciellt viktiga eller när de är säkerhetsrelaterade. Användningen av dessa begrepp beskrivs här nedan.

#### **OBS!**

Ordet OBS! används för att framhäva speciellt viktig information.

#### **VIKTIGT**

Ordet VIKTIGT används för att uppmärksamma dig på en procedur som kan skada enheten om den inte utförs på rätt sätt.

#### **VARNING**

Ordet VARNING används för att uppmärksamma dig på en procedur som kan ge upphov till kroppsskador om den inte utförs på rätt sätt.

## AVSNITT 2. INSTALLATION

### 2-1. INLEDNING

Detta avsnitt innehåller installationsanvisningarna för Henny Penny Merchandiser.

**OBS!**

Installationen av denna enhet får endast utföras av en behörig servicetekniker.

### VARNING

Se till att inga skruvar eller borrar gör hål på ytbläckningen eller glaset på Heated Merchandiser. Ett sådant förfarande kan skada enhetens komponenter eller vålla elektriska stötar.

### 2-2. UPPACKNING

Henny Penny Heated Merchandiser är testad, inspekterad och förpackad på bästa sätt för att säkerställa att den anländer till destinationen i bästa möjliga skick. Enheten är fastskruvad i lastpall av trä. Alla tillhörande artiklar är emballerade och fasttejpade inne i enheten och denna är sedan emballerad i en treväggig kartong med tillräcklig isolering för att tåla normal transport. Eventuella transportskadorna ska antecknas i närvaro av speditören och undertecknas innan speditören avlägsnar sig.

Gör följande för att ta ut Heated Merchandiser från kartongen:

1. Klipp försiktigt av alla fasthållande remmar.
2. Öppna kartongens flikar och ta bort förpackningsmaterialet.
3. Lyft bort kartongen från enheten.
4. Ta bort de fyra bultar som håller fast enheten i lastpallen.
5. Om enheten ska monteras på Merchandiser-stativet ska du använda de befintliga bultarna för att sätta fast enheten.
6. Packa upp luckor, skärbräda och kärlstöd och montera dessa.
7. Heated Merchandiser är nu klar att placera ut och ställa i ordning.

### 2-3. ELEKTRISK ANSLUTNING

<b>NEMA-NUMMER:</b>			
<b>Modell</b>	<b>208/240 1-fas</b>	<b>208 3-fas</b>	<b>240 3-fas</b>
107	14-50P	Hardwire	Hardwire
106	14-50P	L21-30P	Hardwire
105	14-50P	L21-30P	Hardwire
104	L14-50P	L21-30P	Hardwire

Heated Merchandiser är tillgänglig från fabrik med ledningar för 120/208-240 volt, en- eller trefas (inklusive neutral), 220-240 volt och 380-415 volt. Tabellen till vänster och längst ned på sidan visar den korrekta anslutningen.

**OBS!**

CE-enheterna tillhandahålls **inte** med sladd och kontakt. Dessa måste tillhandahållas vid installationen.

## 2-3. ELEKTRISK ANSLUTNING (fortsättning)

**VIKTIGT**

Enheten måste jordas på ett adekvat och säkert sätt. Jordningen ska utföras enligt lokala, elektriska bestämmelser.

För att förhindra risk för elchock ska denna utrustning vara förbunden till annan utrustning och beröringsbara metallytor i närheten med en ledare för potentialutjämning. Denna utrustning är försedd med en skruvanslutning för detta ändamål.

Skruvanslutningen för potentialutjämning är märkt med följande symbol



En separat avstängningsbrytare med passande säkringar eller brytare måste installeras på lämpligt ställe mellan enheten och strömkällan.

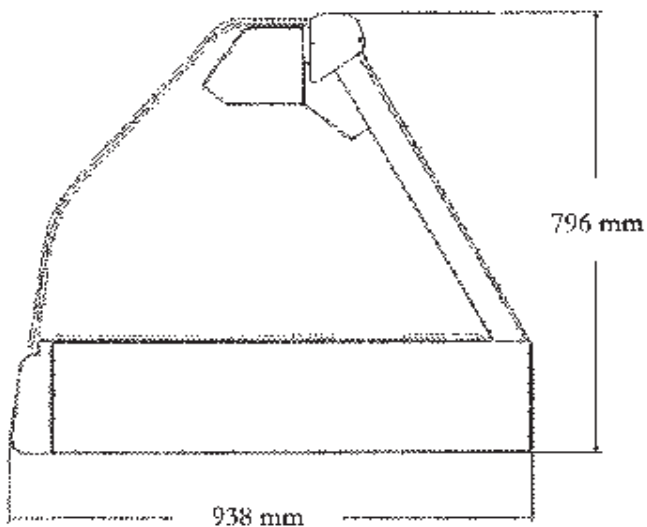
## 2-4. ELEKTRISK DATATABELL

Modell	Kombination	KW	Ampere - 1-fasspänning			Ampere - 3-fasspänning		
			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

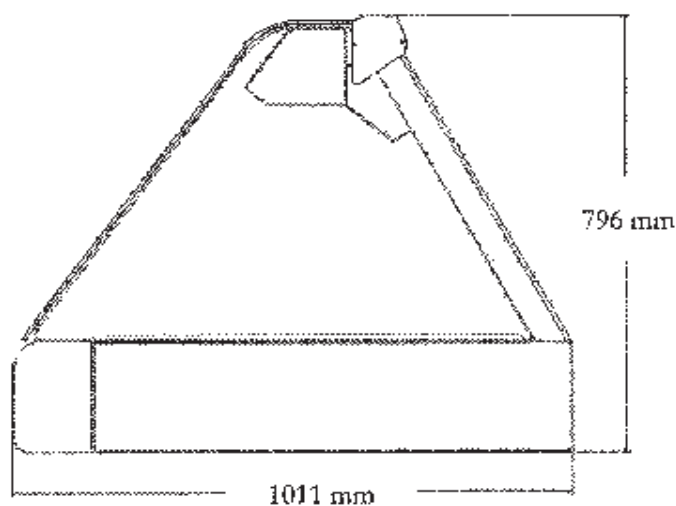
\* Behållarmodulerna kan arrangeras i motsatt ordning.

2-5. SKÅPDIMENSIONER

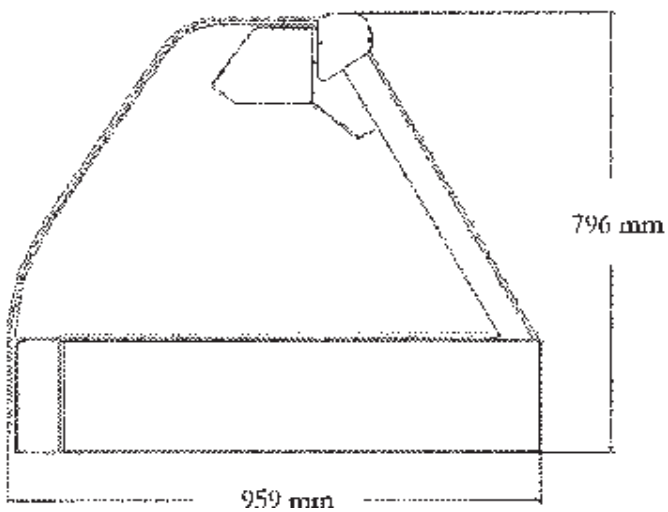
Välvd profil



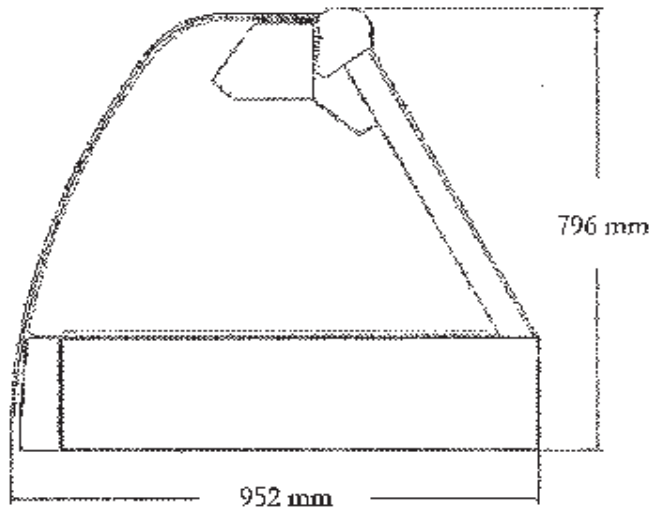
Plan profil



Vision-profil



Advantage-profil



	3 behållare	4-behållare	5-behållare	6-behållare	7-behållare
<b>Bredd</b>	1099 mm	1429 mm	1759 mm	2089 mm	2419 mm

### AVSNITT 3. ANVÄNDNING

#### 3-1. INLEDNING

Detta avsnitt innehåller de procedurer som är relaterade till den dagliga användningen av Heated Merchandiser. Läs noga igenom detta avsnitt innan du använder enheten.

#### 3-2. START

1. Vrid reglagen POWER (Ström) och HEAT (Värme) till läget ON (På).
2. Placera ett stort kärl (ca 305 × 508 × 51 mm) på vattenuppvärmaren inne i behållarutrymmet.
3. Fyll kärlet med vatten. 5,7 liter vatten i ett stort ångkärl bör ge ungefär åtta timmars befuktning under normala förhållanden.
4. Låt enheten värmas upp i cirka 30 minuter innan maten placeras i enheten.
5. Reglagen för lågvärme sitter ovanför behållaren längst till vänster i varje helsektion och där finns också reglagen för övervärme för denna behållare. Lufttemperaturen visas alltid och du kan ändra denna med knapparna UP och DOWN (Upp och ned). Temperaturen kan vara mellan (60° och 82° C).

#### **OBS!**

Om du vill kontrollera den verkliga lufttemperaturen ska du trycka på knappen "Press to view Actual Temp" (Tryck för att visa faktisk temperatur).

6. Reglagen för övervärme (strålvärme) finns ovanför de olika behållarna och värmen kan ställas in separat, beroende på den matvarutyp som finns i de olika behållarna. Inställningen för övervärme visas alltid och den kan ändras från inställningen 1 till inställningen 10 med knapparna UP och DOWN.

#### **OBS!**

Inställningarna för övervärme är 1, 2, 3 osv. En etta betyder att värmen är påslagen 10 % av tiden och 10 betyder att värmen är påslagen 100 % av tiden. Inställningarna 9 och 10 är avsedda att användas när enhetens bakre luckor är borttagna. Du bör inte använda dessa två inställningar när luckorna är på plats.

7. En lägre inställning för övervärme, t ex 3 eller 4, är i regel lämplig för kompakt mat som rätter med makaroner, potatis och pajer medan högre inställningar lämpar sig för mindre kompakt mat, t ex stekt kyckling.



### 3-2. START (fortsättning)

8. Reglagen för vattentemperatur (fuktighet) finns ovanför behållaren längst till höger i varje helsektion och där finns även reglagen för övervärme för denna behållare. Om du vill ha fuktighet i enheten ska du trycka på knappen ON för att aktivera värmaren för vattenkärlet. Om du ser det blinkande meddelande "Add H2O" (Fyll på vatten) i fönstret måste du fylla på vatten i vattenkärlet. Om ingen fuktighet ska användas ska du trycka på knappen OFF, så att värmaren för vattenkärlet inte slås på.
9. Om en sond för övervakning av mattemperaturen ska användas ska du sätta fast sonden i den kontakt som finns ovanför alla behållare inne i enheten. Stick sedan in sonden i maten och tryck på sondknappen för att växla mellan att visa sondtemperaturen och inställningen för övervärme.

### 3-3. ANVÄNDNING MED MATVAROR

1. Roter maten framifrån och bakåt.
2. Mat som finns i kärl i halvstorlek håller sig inte lika bra som mat i stora kärl. Flytta kärlet till enhetens bakre del där den befinner sig direkt under de övre värmeelementen eller flytta över maten till ett mindre, föruppvärmt kärl.
3. När vissa maträtter ska fräschas upp med extra vatten, t ex makaronrätter, ska vattnet först värmas i ett rent kärl tills det är 10 till 20 grader över den avsedda varmhållningstemperaturen. Då hålls maten vid en säker serveringstemperatur. Temperaturen kan nämligen sjunka med 10 till 20 grader på så lite som fem minuter, beroende på vattenmängden.
4. Vid överföring av het mat i enheten till rena kärl ska det rena kärlet vara föruppvärmt. Överföring av het mat till kärl som har rumstemperatur kan göra att matens temperatur sjunker med mer än 20 grader varvid maten får en hälsovådlig serveringstemperatur.
5. Om enheten används med de bakre luckorna borttagna bör tredjedels stora kärl placeras i behållarens mittsektion för optimal förvaring. Mattemperaturen bibehålls i upp till en timme när luckorna är borttagna och övervärmern är inställd till 9 eller 10. Mattemperaturen bör ofta kontrolleras vid detta förfaringsätt.

### 3-3. ANVÄNDNING MED MATVAROR (fortsättning)

6. För att förhindra att het mat torkar alltför fort kan man ha en ren sprejflaska (som kan köpas på ett varuhus) med en blandning av 1/3 vegetabilisk olja och 2/3 vatten till hands. Ställ in sprejmunstycket för en fin dusch. Skaka blandningen ordentligt och spreja sedan matens yta omedelbart och skaka flaskan mellan varje sprutning. Hur ofta maten behöver sprejas beror på matens speciella egenskaper, den aktuella inställningen för varmvatten och atmosfäriska förhållanden. Använd inte denna blandning på mat som pajer, krustader o dyl där den torra ytan ska bibehållas.
7. När det gäller paketering av matvaror ska behållarna placeras direkt under de övre värmeelementen (i monterns bakre del) så att maten håller sig så länge som möjligt. Du kan behöva höja övervärmningen något.

### 3-4. AVSTÄNGNING OCH RENGÖRING

1. Avlägsna all ström till enheten genom att dra ur sladden från väggkontakten eller genom att stänga av kretsbrytaren på väggen.
2. Låt enheten svalna före rengöringen.
3. Ta bort de bakre luckorna och öppna det främre glaset.
4. Ta bort kärl, kärlstöd, vattenkärlet och rengör sedan dessa med diskmedel och vatten vid diskbänken.
5. Torka rent alla ytor med en mjuk trasa, rengöringsmedel och vatten. **ANVÄND INTE SLIPANDE RENGÖRINGSMEDEL.**

**VIKTIGT**

**ANVÄND INTE** slipande rengöringsmedel eller medel som innehåller klor, brom, jod eller ammoniak på de rostfria ytorna eftersom dessa ämnen skadar rostfritt stål.

6. Torka rent runt elektriska reglage och komponenter med en fuktig trasa.

**VIKTIGT**

Spruta **inte** vatten över enheten, t ex med en slang, eftersom ett sådant förfaringssätt kan skada elektriska och elektroniska komponenter.

### 3-4. AVSTÄNGNING OCH RENGÖRING (fortsättning)

7. Rengör luckor och glas med flytande glasrengöringsmedel som inte ger fläckar. ANVÄND INTE SLIPANDE RENGÖRINGSMEDEL.
8. Låt luckorna vara öppna tills enheten ska fyllas på och användas.

### 3-5. SPECIAL- PROGRAMMERING

Alla tre reglagen kan användas för att öppna funktionen Special Program Mode (Programmeringsläget). Detta läge gör att du kan välja mellan att använda Fahrenheitgrader eller Celsiusgrader; nollställa reglagen, kalibrera sonden och testa utvärdena.

Öppna Special Program Mode: Tryck på och håll in temperaturknappen och slå sedan på strömbrytaren.

1. "F" eller "C" visas i fönstret. Växla mellan Fahrenheit och Celsius genom att trycka på och släppa knappen UP eller DOWN (knapparna ON och OFF på fuktighetsreglagen).
2. När du öppnat Special Program Mode ska du trycka på och släppa knappen Temperature en gång, varvid "int" visas i fönstret. Tryck på och håll ned knappen UP eller DOWN (knapparna ON och OFF på fuktighetsreglagen) varvid fönstret visar nedräkningen "In3", "In2", "In1". Detta initialiserar om reglagen och nollställer alla reglage.
3. När du öppnat Special Program Mode ska du trycka på och släppa knappen Temperature två gånger, varvid "Cal" visas i fönstret följt av den aktuella sondtemperaturen. Sondens kan kalibreras  $\pm 10^{\circ}$  F, och ändras med knapparna UP och DOWN.(knapparna ON och OFF på fuktighetsreglagen).
4. När du öppnat Special Program Mode ska du trycka på och släppa knappen Temperature tre gånger varvid "OP" visas i fönstret. Använd knapparna UP och DOWN för att växla mellan "888" och ett tomt fönster. "888" slår på all utgående värme och ett tomt fönster stänger av den.