

Henny Penny
Model HMR-107
Model HMR-106
Model HMR-105
Model HMR-104
Model HMR-103

HANDLEIDING

INHOUDSOPGAVE

| Hoofdstuk | | Pagina |
|--------------|--------------------------------|--------|
| Hoofdstuk 1. | INLEIDING | 1-1 |
| | 1-1. De warmhoudvitrine | 1-1 |
| | 1-2. Kenmerken | 1-1 |
| | 1-3. Assistentie | 1-1 |
| | 1-4. Modelvarianties | 1-2 |
| | 1-5. Veiligheid | 1-2 |
| Hoofdstuk 2. | INSTALLATIE | 2-1 |
| | 2-1. Inleiding | 2-1 |
| | 2-2. Uitpakken | 2-1 |
| | 2-3. Elektrische aansluiting | 2-2 |
| | 2-4. Elektrische gegevenstabel | 2-2 |
| | 2-5. Vitrineafmetingen | 2-3 |
| Hoofdstuk 3. | WERKING | 3-1 |
| | 3-1. Inleiding | 3-1 |
| | 3-2. Opstarten | 3-1 |
| | 3-3. Werken met producten | 3-2 |
| | 3-4. Uitzetten en schoonmaken | 3-3 |
| | 3-5. Speciale programmering | 3-4 |

HOOFDSTUK 1. INLEIDING

1.1. DE WARMHOUDVITRINE

De Henny Penny-warmhoudvitrine is een basisapparaat voor gebruik in de voedselverwerkende sector; het wordt gebruikt om voedselproducten uit te stallen en om warme etenswaren in een commerciële omgeving op temperatuur te houden. Door gebruikmaking van een combinatie van gedoseerde hitte, vochtigheid en langzaam circulerende lucht, schept Henny Penny's hitteproces de ideale omstandigheden om de smaak en kwaliteit van vers bereide etenswaren urenlang te bewaren.

1-2. KENMERKEN

- Het unieke THERMA-VEC gelijkmatige hitteproces recirculeert de verwarmde lucht en houdt de temperatuur precies en stabiel in het hele compartiment.
- Hedendaagse gebogen glazen vakken zorgen voor 100% zichtbaarheid van het product.
- Individueel regelbare straalverwarmers boven elk vak.
- Verwarmingselementen met scharnieren onder de bakken voor makkelijk schoonmaken.
- De vochtigheid wordt geregeld met een heetwaterbak.
- Elektronische touchpadregelaars en LED-uitlezingen.
- Roodgloeiend licht voor attractieve presentatie van etenswaren.
- Inklapsnijplank.
- Indicatie laag waterpeil.
- Bedienings-/zelfbedieningseenheden in 2 vakgroottes.
- Aparte regelaars boven elk vak.

1-3. ASSISTENTIE

Indien u externe hulp nodig heeft, is het voldoende om uw plaatselijke, onafhankelijke Henny Penny-distributeur op te bellen, die ondersteund wordt door Henny Penny Corporation. Daarnaast kunt u contact opnemen met ons hoofdkantoor in Eaton, Ohio. Bel 00-1-800-417 8417 of 00-1-937-456 8417.

Henny Penny

Model HMR-103, 104, 105, 106, 107

1-4. MODELVARIATIES

Deze handleiding heeft betrekking op de HMR-103 drievaksvitrine, de HMR-104 viervaksvitrine, de HMR-105 vijfvaksvitrine, de HMR-106 zesvaksvitrine en de HMR-107 zevenvaksvitrine.

1-5. VEILIGHEID

De enige manier om ervoor te zorgen, dat de Henny Penny-warmhoudvitrites veilig werken, is om volledig de juiste installatie-, werkings- en onderhoudsprocedures te begrijpen. De instructies in deze handleiding zijn opgesteld om u te helpen bij het leren van de juiste procedures. Daar waar informatie bijzonder belangrijk is of betrekking heeft op de veiligheid, worden de woorden NOTE (opgelet), CAUTION (voorzichtig) of WARNING (waarschuwing) gebruikt. Het gebruik ervan wordt hieronder beschreven.

NOTE

Het woord NOTE wordt gebruikt om bijzonder belangrijke informatie te markeren.

CAUTION

Het woord CAUTION wordt gebruikt om u alert te maken op een procedure, die indien niet juist uitgevoerd, de vitrine kan beschadigen.

WARNING

Het woord WARNING wordt gebruikt om u alert te maken op een procedure, die indien niet juist uitgevoerd, tot persoonlijk letsel kan leiden.

HOOFDSTUK 2. INSTALLATIE

2-1. INLEIDING

In dit hoofdstuk vindt u de installatie-instructies voor de Henny Penny-warmhoudvitrine.

NOTE

De installatie van deze vitrine moet door een gekwalificeerde servicemonteur gebeuren.

WARNING

Maak geen gaten in de wand of het glas van de warmhoudvitrine met boren of schroeven, omdat dit kan leiden tot schade aan de component of tot een elektrische schok.

2-2. UITPAKKEN

De Henny Penny-warmhoudvitrine is getest, geïnspecteerd en professioneel verpakt om te garanderen, dat hij in de best mogelijke staat op de plaats van bestemming aankomt. De vitrine is met bouten op een houten pallet vastgezet. Alle onderdelen zijn binnen in de vitrine ingepakt en vastgeplakt met tape. De vitrine is vervolgens in drielaags golfkarton ingepakt met voldoende vulling om normale verscheping te doorstaan. Alle transportschades dienen in aanwezigheid van de afleveragent genoteerd te worden en voorafgaand aan zijn of haar vertrek door deze afgetekend te worden.

Om de warmhoudvitrine uit het karton te verwijderen, dient u het volgende te doen:

1. Voorzichtig de bindriemen doorsnijden.
2. Kartonnen flappen openmaken en de verpakking verwijderen.
3. Het karton van de vitrine afhalen.
4. De vier bouten verwijderen, waarmee de vitrine aan de pallet is gemonteerd.
5. Wanneer u de vitrine op de vitrinebasis installeert, dient u de bestaande bouten te gebruiken om de vitrine te monteren.
6. Pak de deuren, de snijplank en de baksteunen uit en installeer ze.
7. De warmhoudvitrine is nu klaar om te plaatsen en aan te sluiten.

2-3. ELECTRISCHE AANSLUITING


De warmhoudvitrine is af fabriek verkrijgbaar met bekabeling voor 120/208-240 V, één fase, 3-aderig plus aarde (incl. neutraal); de juiste stroomaansluitkabel wordt bij elke vitrine geleverd.

NOTE

CE-vitrines worden **niet** geleverd met snoer en stekker; dit moet na de installatie geleverd worden.

CAUTION

De vitrine moet adequaat en veilig geaard worden. Raadpleeg de plaatselijke elektrische regelgeving voor de juiste aardingsprocedures.

Om het gevaar van elektrische schokken te reduceren dient dit apparaat met een equipotentiale verbindingseleider 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 

Tussen de vitrine en de krachtbron moet er op een geschikte plaats een aparte afsluitschakelaar met smeltveiligheden of onderbrekers met de juiste capaciteit geïnstalleerd worden.

2-4. ELECTRISCHE GEGEVENSTABEL

| Model | Volt | Fase | kW | Amp |
|---------|-------------|------|-----|------|
| HMR-103 | 120/208-240 | 1 | 2,8 | 12,0 |
| HMR-104 | 120/208-240 | 1 | 4,3 | 18,0 |
| HMR-105 | 120/208-240 | 1 | 6,2 | 25,8 |
| HMR-106 | 120/208-240 | 1 | 2,4 | 10,0 |
| HMR-107 | 120/208-240 | 1 | 6,2 | 25,8 |

Henny Penny

Model HMR-103, 104, 105, 106, 107

2-5. VITRINEAFMETINGEN

Curved Profile
Gebogen profiel

Flat Profile
Vlak profiel

Hussman Profile
Hussman-profiel

Tyler Profile
Tyler-profiel

| | 3-kamers | 4-kamers | 5-kamers | 6-kamers | 7-kamers |
|----------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Breedte | 43 ¼ inch (1099 mm) | 56 ¼ inch (1429 mm) | 69 ¼ inch (1759 mm) | 82 ¼ inch (2089 mm) | 95 ¼ inch (2419 mm) |

Hoofdstuk 3. Werking

3-1. INLEIDING

In dit hoofdstuk vindt u de dagelijkse bedieningsprocedure voor de warmhoudvitrine. Lees dit hoofdstuk grondig door, voordat u de vitrine gaat gebruiken.

3-2. OPSTARTEN

1. Zet de POWER- en HEAT-schakelaars op ON.
2. Plaats een grote bak (12" x 20" x 2,5") op de waterbakverwarmer in het vak.
3. Vul de bak met water. Een hoeveelheid water van 1,5 gallon (5,7 l) in een grote stoombak moet onder normale omstandigheden voldoende zijn voor circa 8 uur werken met vochtigheid.
4. Reken op ongeveer 30 minuten opwarmtijd, voordat u producten in de vitrine zet.
5. De luchttemperatuurregelaars bevinden zich boven het meest linkse vak, samen met de bovenhitteregelaars voor dat vak. De luchttemperatuur wordt voortdurend getoond en kan gewijzigd worden met de UP- en DOWN-knoppen. Het temperatuurbereik is van 140°F tot 180°F (60°-82°C).

NOTE

Om de huidige luchttemperatuur te controleren, dient u te drukken op de knop "Press to view Actual Temp."

6. De bovenhitteregelaars bevinden zich boven elk vak en kunnen apart ingesteld worden afhankelijk van het type etenswaren, die in het betreffende vak staan. De bovenhitteinstelling wordt voortdurend getoond en kan van 1 tot 10 gewijzigd worden met de UP- en DOWN-knoppen.

NOTE

De instelposities van de bovenhitte zijn 1, 2, 3 enz. Positie 1 wil zeggen dat de hitte 10% van de tijd aanstaat en positie 10 wil zeggen, dat de hitte gedurende 100% van de tijd aanstaat. De posities 9 en 10 zijn ontworpen om te gebruiken, wanneer de achterdeuren van de vitrine verwijderd zijn. Het gebruik van deze posities, als de deuren gewoon op hun plaats hangen, wordt niet aanbevolen.

7. In de regel worden lage bovenhitteposities als 3 en 4 gebruikt voor het warmhouden van compacte etenswaren zoals macaroni en kaas of kersenvlaai. Gebruik de hogere bovenhitteposities voor minder compacte etenswaren zoals gegrilde kip.

3-2. OPSTARTEN
(vervolg)

8. De watertemperatuurregelaars (vochtigheid) bevinden zich boven het meest rechtse vak, samen met de bovenhitteregelaars voor dat vak. Wanneer er vochtigheid nodig is in de vitrine, dient u op de ON-knop te drukken om de waterbakverwarmer aan te zetten. Wanneer er in het display "Add H2O" verschijnt, moet u water bijvullen in de waterbak. Wanneer er geen vochtigheid nodig is, moet u op de OFF-knop drukken, zodat de waterbakverwarmer niet aangaat.
9. Om een voedseltemperatuursonde te gebruiken voor de bewaking van de etenswaren, dient u de sonde in een contactdoos te stoppen, die zich boven elk vak aan de binnenkant van de vitrine bevindt. Plaats de sonde in de etenswaar en druk op de sondeknop voor het afwisselend bekijken van de sondetemperatuur en de bovenhitteinstelling.

3-3. WERKEN MET PRODUCTEN

1. Roteer etenswaren van voor naar achter.
2. Etenswaren in middelgrote bakken blijven niet zo goed als etenswaren in grote bakken. Roteer de bak naar de achterzijde van de vitrine, waar hij direct onder de bovenhitte-elementen staat of verplaats de etenswaren naar een kleinere voorverwarmde bak.
3. Bij het "opfrissen" van etenswaren zoals macaroni en kaas met toegevoegd water, moet u het water in een schone container opwarmen tot een temperatuur van 10 tot 20 graden boven de gewenste bewaar temperatuur van de etenswaren. Dit houdt de etenswaren op een veilige serveertemperatuur. Afhankelijk van de hoeveelheid water kan de temperatuur in slechts vijf minuten al wel 10 tot 20 graden zakken.
4. Bij het verplaatsen van warme etenswaren in de warmhoudvitrine naar schone bakken, dient u de schone bak voor te verwarmen. Door warme etenswaren te verplaatsen naar bakken, die op kamertemperatuur zijn, kan de temperatuur met 20 graden of meer zakken, waardoor de etenswaren op een onveilige serveertemperatuur komen.

3-3. WERKEN MET PRODUCTEN
(vervolg)

5. Om te voorkomen, dat warme etenswaren te snel uitdrogen, dient u een schone plantenspuit bij de hand te houden met een mengsel van 1/3 plantaardige olie en 2/3 water. Zet de spuit op de nevelstand. Schud het mengsel van plantaardige olie en water goed door elkaar. Besproei de etenswaren direct en schud de spuit steeds voor elke besproeiing. De frequentie van besproeien van de etenswaren hangt af van de soort etenswaren, de waterhitteinstelling in het compartiment en de atmosferische omstandigheden. Gebruik dit mengsel niet op etenswaren met een bakkorst of korsten op de bovenkant, waar een droog oppervlak gewenst is.
6. In geval van voorverpakte etenswaren dient u de containers direct onder de bovenhitte-elementen (achter in het compartiment) te plaatsen voor een maximale houdbaarheid. Mogelijk moet de bovenhitte iets hoger gezet worden.

3-4. UITZETTEN EN SCHOONMAKEN

1. Haal alle stroom van de vitrine af door de stekker van de vitrine uit de wandcontactdoos te halen of door de wandschakelaar uit te zetten.
2. Laat de vitrine afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
3. Verwijder de achterdeuren en doe het voorglas open.
4. Verwijder de bakken, de baksteunen en de waterbak en reinig ze in een wasbak met water en zeep.
5. Reinig alle oppervlakken met een zachte doek, water en zeep. **GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN.**

CAUTION

Gebruik geen schuurmiddelen of reinigingsmiddelen, die chloor, broom, jodium of ammoniakchemicaliën bevatten op het roestvrijstaal, omdat dit leidt tot een kwaliteitsvermindering van het roestvrijstaal.

3-4. UITZETTEN EN SCHOONMAKEN

6. Reinig rondom de elektrische regelaars en componenten met een vochtige doek.

CAUTION

Besproei de vitrine **niet** met water (bijvoorbeeld met een tuinslang), want dit kan leiden tot schade aan de elektrische en elektronische componenten.

7. Reinig deuren en glas met een niet-strepende vloeibare glasreiniger. **GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN.**
8. Laat de deuren open tot aan nieuw laden en gebruik.

3-5. SPECIALE PROGRAMMERING

Alle drie de regelaars hebben dezelfde toegangsmogelijkheid tot de Special Program Mode (speciale programmering). Dit betekent: kiezen tussen Fahrenheit en Celsius; de regelaars opnieuw initialiseren, de voedselsonde kalibreren, prestatietests.

Houd de temperatuurknop ingedrukt en zet vervolgens de hoofdschakelaar aan om toegang te krijgen tot de speciale programma's.

1. "F" of "C" verschijnt in het display. Om heen en weer te gaan tussen Fahrenheit en Celsius dient u op de UP- en DOWN-knoppen te drukken en deze weer los te laten. (ON- en OFF-knoppen op de vochtigheidsregelaars).
2. Nadat u in de speciale programmering bent, moet u één keer op de temperatuurknop drukken en deze weer loslaten; in het display verschijnt "int". Houd de UP- of de DOWN-knop ingedrukt (ON- of OFF-knop op de vochtigheidsregelaars) en het display telt als volgt terug: "In3", "In2", "In1". Dit initialiseert de regelaars opnieuw en stelt deze in op 0.
3. Nadat u in de speciale programmering bent, moet u twee keer op de temperatuurknop drukken en deze weer loslaten; in het display verschijnt "Cal", gevolgd door de huidige sondetemperatuur. De sonde kan met $\pm 10^{\circ}\text{F}$ gekalibreerd worden en hij kan gewijzigd worden met de UP- en DOWN-knoppen (ON- en OFF-knoppen op de vochtigheidsregelaars).
4. Nadat u in de speciale programma's zit, moet u drie keer op de temperatuurknop drukken en deze weer loslaten; in het display verschijnt "OP". Gebruik de UP- en DOWN-knoppen om heen en weer te gaan tussen "888" en een leeg display. "888" zet alle branders aan en een leeg display zet ze uit.