



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΕΙΡΙΣΤΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΜΕ ΣΟΥΒΛΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ

SCR-6
SCR-8



HENNY PENNY
Engineered to Last

ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΤΕ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ
WWW.HENNYPENNY.COM

Αρχικές οδηγίες

Διαβάστε τις οδηγίες πριν από τη λειτουργία της οικιακής συσκευής

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, εκτός εάν τους παρέχεται επιτήρηση ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1: ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1-1 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΜΕ ΣΟΥΒΛΑ HENNY PENNY



Η ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα Henny Penny, μοντέλο SCR-6 ή 8, συνδυάζει την περιστρεφόμενη μεταφορά θερμότητας με περιστρεφόμενους δίσκους ώστε το φαγητό να ροδοκοκκινίζει ομοιόμορφα και να μαγειρεύεται πιο γρήγορα. Η συσκευή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως μονάδα οπτικής παρουσίασης για την παρουσίαση του προϊόντος κατά το μαγείρεμα ή την κατάσταση αναμονής.

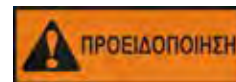
ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Από τις 16 Αυγούστου 2005, τέθηκε σε ισχύ η οδηγία περί Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού της Ευρωπαϊκής ένωσης. Τα προϊόντα μας έχουν αξιολογηθεί ως προς την οδηγία ΑΗΗΕ. Επίσης ελέγξαμε τα προϊόντα μας για να καθορίσουμε αν συμμορφώνονται με την οδηγία σχετικά με τον Περιορισμό Χρήσης Επικίνδυνων Ουσιών (RoHS) και προβήκαμε σε επανασχεδιασμό των προϊόντων μας κατά περίπτωση προκειμένου να επιτευχθεί η συμμόρφωση. Για να διατηρηθεί η συμμόρφωση με τις συγκεκριμένες οδηγίες, η εν λόγω μονάδα δεν πρέπει να εκτεθεί σε αταξινόμητα δημοτικά απορρίμματα. Για την σωστή απόρριψη, επικοινωνήστε με τον πλησιέστερο αντιπρόσωπο της Henny Penny.

1-2 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Χαρακτηριστικός σχεδιασμός μικρών διαστάσεων
- Προεπιλεγμένα αυτόματα κουμπιά χειρισμού
- Ενσωματωμένα κουμπιά χειρισμού στερεάς κατάστασης
- Συνδυασμός μεταφοράς καυτού αέρα και μαγειρέματος μέσω υπερύθρων
- Περιστροφική κίνηση δίσκων
- Πίνακας ελέγχου ανάγνωσης με ενδεικτική λυχνία LED
- Ενισχυμένες γυάλινες πόρτες
- Αφαιρούμενο ταψί αποστράγγισης
- Αφαιρούμενος δίσκος ρότορα
- Κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα
- Αφαιρούμενα πάνελ εξαερισμού για εύκολο καθαρισμό

Ο θόρυβος που παράγεται από αυτόν τον εξοπλισμό είναι μικρότερος από 70 dB(A)



Το επαπτόμενο με τη συσκευή δάπεδο ενδέχεται να είναι ολισθηρό

1-3 ΒΟΗΘΕΙΑ

Σε περίπτωση που χρειαστείτε βοήθεια, απλώς καλέστε τον τοπικό ανεξάρτητο διανομέα (ανατρέξτε στη λίστα διανομέων στο πίσω μέρος αυτού του εγχειριδίου).

Επίσης, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τα κεντρικά γραφεία της εταιρείας μας στο Eaton, Ohio καλώντας δωρεάν στο 1-800-417-8405 ή στο 1-937-456-8405. Επιπλέον, μπορείτε να επισκεφθείτε τον ιστότοπο της Henny Penny www.hennypenny.com.

**1-4
ΑΣΦΑΛΕΙΑ**



Για να βεβαιωθείτε για την ασφαλή λειτουργία της ηλεκτρικής ψησταριάς με σούβλα Henny Penny, οι σωστές διαδικασίες εγκατάστασης, λειτουργίας και συντήρησης θα πρέπει να τηρούνται και να γίνονται πλήρως κατανοητές. Όπου οι πληροφορίες είναι ιδιαίτερης σημασίας ή συναφείς με την ασφάλεια, χρησιμοποιούνται οι λέξεις ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ, ΠΡΟΣΟΧΗ και ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ. Η χρήση τους έχει ως εξής:

Το ΣΥΜΒΟΛΟ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ χρησιμοποιείται με τις λέξεις ΚΙΝΔΥΝΟΣ, ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ή ΠΡΟΣΟΧΗ και υποδεικνύει κίνδυνο τραυματισμού.



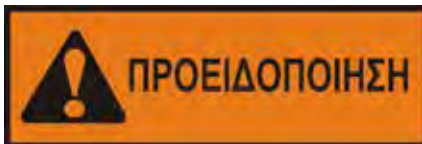
Η λέξη ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ χρησιμοποιείται για να επισημαίνει εξαιρετικά σημαντικές πληροφορίες.



Η λέξη ΠΡΟΣΟΧΗ όταν χρησιμοποιείται χωρίς το σύμβολο ειδοποίησης ασφάλειας που υποδεικνύει μια ενδεχόμενη επικίνδυνη κατάσταση, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να προκαλέσει υλικές ζημιές.



Η λέξη ΠΡΟΣΟΧΗ όταν χρησιμοποιείται μαζί με το σύμβολο ειδοποίησης ασφάλειας υποδεικνύει μια ενδεχόμενη επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να προκαλέσει ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.



Η λέξη ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ υποδεικνύει μια ενδεχόμενη επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να επιφέρει τον θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.



Η ΛΕΞΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΥΠΟΔΕΙΚΝΥΕΙ ΕΠΑΓΓΕΛΟΥΜΕΝΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, Η ΟΠΟΙΑ, ΕΑΝ ΔΕΝ ΑΠΟΦΕΥΧΘΕΙ, ΘΑ ΕΠΙΦΕΡΕΙ ΘΑΝΑΤΟ Η ΣΟΒΑΡΟ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ.

**1-4
ΑΣΦΑΛΕΙΑ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**



Σύμβολο ισοδυναμικής γείωσης



Σύμβολο Απόρριψης Ειδών Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (WEEE)



ⓘ



Σύμβολα κινδύνου ηλεκτροπληξίας



ⓘ



Σύμβολα καυτών επιφανειών

**1-5
ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ
ΦΡΟΝΤΙΔΑ**

Όπως κάθε εξοπλισμός της εταιρείας μας, η ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα απαιτεί φροντίδα και συντήρηση, θέματα τα οποία εξετάζονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Η προσεκτική χρήση των συνιστώμενων διαδικασιών, σε συνδυασμό με την τακτική προστατευτική συντήρηση, θα έχει ως αποτέλεσμα να απαιτούνται λιγότερες επισκευές στον εξοπλισμό.

ΕΝΟΤΗΤΑ 2: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

2-1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτή η ενότητα παρέχει οδηγίες για την εγκατάσταση της ηλεκτρικής ψησταριάς με σούβλα Henny Penny.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η εγκατάσταση αυτής της μονάδας θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η εγκατάσταση αυτής της μονάδας πρέπει να συμμορφώνεται με όλους τους τοπικούς, πολιτειακούς και ομοσπονδιακούς κώδικες.



Μην τρυπάτε την ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα με κανένα αντικείμενο όπως τρυπάνια ή βίδες, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή να προκληθεί ζημιά σε κάποιο από τα εξαρτήματα.

2-2 ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα Henny Penny έχει υποβληθεί σε δοκιμές, έλεγχο και έχει συσκευαστεί από ειδικούς ώστε να διασφαλιστεί ότι το προϊόν θα φτάσει στον προορισμό του στην καλύτερη δυνατή κατάσταση. Η μονάδα έχει συσκευαστεί μέσα σε βαρύ χαρτοκιβώτιο με επαρκή επένδυση ώστε να προστατεύεται από την ενδεχόμενη φθορά της φυσιολογικής μεταχείριση της κατά την αποστολή.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί κατά την αποστολή θα πρέπει να σημειώνεται παρουσία του υπεύθυνου παράδοσης και να υπογράφεται πριν την αποχώρησή του/της.

Για να αφαιρέσετε την ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα Henny Penny από το κιβώτιο θα πρέπει να κάνετε τα εξής:

1. Κόψτε προσεκτικά τους ιμάντες πρόσδεσης.
2. Αφαιρέστε τη συσκευασία γύρω από τη μονάδα.
3. Ανασηκώστε το κιβώτιο από τη μονάδα.
4. Αφαιρέστε τα στηρίγματα που ασφαλίζουν τη μονάδα από το πέλμα.
5. Αφαιρέστε τη μονάδα από το πέλμα.
6. Τώρα η ηλεκτρική σας ψησταριά με σούβλα είναι έτοιμη για εγκατάσταση.

**2-3
ΘΕΣΗ**

Η σωστή θέση της μονάδας είναι πολύ σημαντική όσον αφορά τη λειτουργία και την άνεση. Επιλέξτε μια θέση που θα παρέχει εύκολο φόρτωμα και ξεφόρτωμα χωρίς να υπάρχει παρεμβολή στην τελική διάταξη των σειρών των τροφίμων.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Οι ηλεκτρικές ψησταριές με σούβλα SCR-6/8 πρέπει να απέχουν 2 ίντσες από τον τοίχο που βρίσκεται πίσω τους. Δεν απαιτείται ελάχιστος χώρος όσον αφορά τα πλαίσια των μονάδων. Αφού η ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα Henny Penny τοποθετηθεί επάνω σε κάποιο τραπέζι, περάστε μία στρώση σιλικόνης (σιλικόνης ή αντίστοιχου κολλητικού υλικού που να περιέχεται στη λίστα υλικών NSF) γύρω από την περίμετρο της μονάδας στερεώνοντάς την στην επιφάνεια του τραπεζιού. Τώρα είστε έτοιμοι να πραγματοποιήσετε την ηλεκτρική σύνδεση.
- Τα μοντέλα SCR-12 και SCR-16 απαιτούν και τα δύο απόσταση 3 ιντσών από τον τοίχο που βρίσκεται πίσω από τη μονάδα. Και πάλι, δεν απαιτείται χώρος όσον αφορά τα πλαίσια των μονάδων.
- Το μοντέλο SCR-8 με καθρέπτη στο πλαίσιο από τη μεριά του πελάτη, απαιτεί απόσταση 4 ιντσών από τον τοίχο που βρίσκεται πίσω από τη μονάδα. Και πάλι, δεν απαιτείται χώρος όσον αφορά τα πλαίσια των μονάδων.



Η ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα της σειράς SCR είναι εμπορική οικιακή συσκευή και πολλές από τις επιφάνειες ενδέχεται να είναι καυτές. Προς αποφυγή εγκαυμάτων, συνιστάται η μονάδα να τοποθετείται σε χώρο, ο οποίος δεν είναι προσβάσιμος στο κοινό.

**2-4
ΟΔΗΓΙΕΣ
ΣΤΟΙΒΑΞΗΣ**

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ένα σετ στοίβαξης πρέπει να χρησιμοποιείται για τη στοίβαξη ηλεκτρικών ψησταριών με σούβλα ή για τη στοίβαξη μιας ηλεκτρικής ψησταριάς με σούβλα σε επιφάνεια παρουσίασης. Αυτό το σετ αφήνει διάκενο 3 ιντσών από τον τοίχο που βρίσκεται πίσω από τη μονάδα. Οι αριθμοί εξαρτημάτων στα σετ στοίβαξης είναι 02664, για χρήση στα μοντέλα SCR-6 και SCD-6, καθώς και 02665 για χρήση στα μοντέλα SCR-8 και SCD-8.

Για εγκαταστάσεις με μονό καλώδιο τροφοδοσίας, ανατρέξτε στη σελίδα 2-4.

1. Αποθέστε τη μονάδα σωστά και βιδώστε με μπουλόνι τους τροχίσκους ασφάλισης ή τα πόδια, προς την πλευρά χειρισμού της μονάδας.
2. Με τα μπουλόνια που παρέχονται για τους τροχίσκους μη ασφάλισης ή τα πόδια, βιδώστε το διαχωριστικό στοίβαξης (παρέχεται στο σετ) και τον τροχίσκο μη ασφάλισης, ή τα πόδια, στην εμπρόσθια πλευρά της μονάδας. Το διαχωριστικό στοίβαξης θα πρέπει να επεκτείνεται περίπου τρεις ίντσες πιο έξω από την πρόσοψη της μονάδας.

2-4
ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΤΟΙΒΑΞΗΣ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

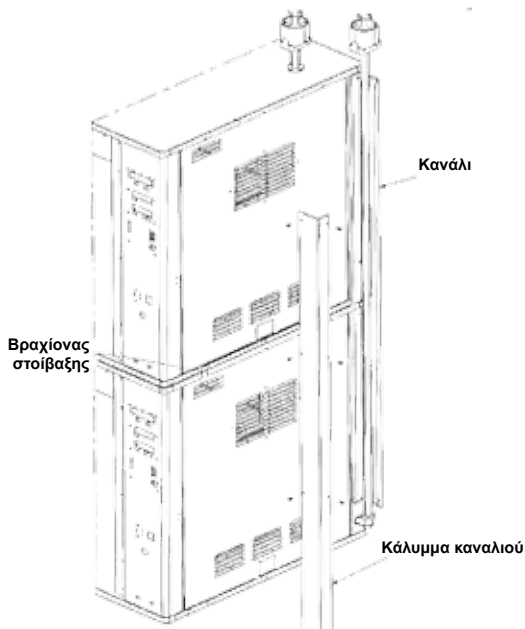


Εικόνα 1



Προσέξτε όταν μετακινείτε τη μονάδα για να αποτρέψετε τυχόν τραυματισμό. Το μοντέλο SCR-8 ζυγίζει περίπου 500 lbs. (230 kg) και το μοντέλο SCR-6 ζυγίζει 380 lbs. (172 kg).

3. Ανασηκώστε προσεκτικά την ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα και τοποθετήστε την επάνω στην επιφάνεια παρουσίασης, ή κατεβάστε την ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα, με τα κουμπιά χειρισμού στραμμένα προς την ίδια πλευρά.
4. Απομακρύνετε τις βίδες των πάνελ στις τρεις πλευρές από το επάνω μέρος της μονάδας και απομακρύνετε τις τρεις βίδες του επάνω μέρους που συγκρατούν τα πλαϊνά πάνελ από το κάτω μέρος της μονάδας.
5. Στερεώστε τους βραχίονες στοίβαξης σε κάθε πλευρά των μονάδων, όπως φαίνεται στην Εικόνα 1, χρησιμοποιώντας τις βίδες που έχετε αφαιρέσει στο βήμα 4.
6. Τώρα η μονάδα είναι έτοιμη για χρήση.



Εικόνα 2

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για μονάδες που εγκαθιστώνται στον Καναδά, για την Price Costco, συνεχίστε με τα παρακάτω βήματα:

7. Αφαιρέστε το μαύρο κουμπί της υποδοχής από το επάνω μέρος της επάνω μονάδας.
8. Αφαιρέστε τις βίδες από το σύστημα καναλιών και διαχωρίστε τα δύο επάνω μέρη.
9. Αφαιρέστε τις βίδες από τις γωνίες και της επάνω αλλά και της κάτω μονάδας.
10. Στερεώστε τη μία πλευρά του καναλιού στις μονάδες, χρησιμοποιώντας τις βίδες που αφαιρέσατε προηγουμένως στο βήμα 9. Ανατρέξτε στην Εικόνα 2.
11. Δρομολογήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μέσω του στερεωμένου καναλιού και προσκολλήστε το κάλυμμα στο κανάλι, χρησιμοποιώντας τις βίδες που αφαιρέσατε προηγουμένως στο βήμα 8. Ανατρέξτε στην Εικόνα 2.
12. Τώρα η μονάδα είναι έτοιμη για χρήση.

2-5
ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΤΟΙΒΑΞΗΣ
ΓΙΑ ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΕ ΜΟΝΟ
ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ



Εικόνα 1



Εικόνα 2



Εικόνα 3

1. Αποθέστε τη μονάδα σωστά και βιδώστε με μπουλόνι τους τροχίσκους ασφάλισης ή τα πόδια, προς την πλευρά χειρισμού της μονάδας.
2. Με τα μπουλόνια που παρέχονται για τους τροχίσκους μη ασφάλισης ή τα πόδια, βιδώστε το διαχωριστικό στοίβαξης (παρέχεται στο σετ) και τον τροχίσκο μη ασφάλισης, ή τα πόδια, στην εμπρόσθια πλευρά της μονάδας. Το διαχωριστικό στοίβαξης θα πρέπει να επεκτείνεται περίπου τρεις ίντσες πιο έξω από την πρόσοψη της μονάδας.
3. Ανασηκώστε προσεκτικά την ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα και τοποθετήστε την επάνω στην επιφάνεια παρουσίασης, ή κατεβάστε την ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα, με τα κουμπιά χειρισμού στραμμένα προς την ίδια πλευρά.



Προσέξτε όταν μετακινείτε τη μονάδα για να αποτρέψετε τυχόν τραυματισμό. Το μοντέλο SCR-8 ζυγίζει περίπου 500 lbs. (230 kg) και το μοντέλο SCR-6 ζυγίζει 380 lbs. (172 kg).

4. Αφαιρέστε την πλευρά ελέγχου, τα πλαϊνά πάνελ και από τις δύο μονάδες.
5. Δρομολογήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μέσα από το SCD, όπως φαίνεται στην Εικόνα 1.
6. Περάστε το καλώδιο τροφοδοσίας SCD και από τις δύο μονάδες, χρησιμοποιώντας την οπή στο κέντρο, επάνω από το SCD. Ανατρέξτε στην Εικόνα 2.
7. Χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι με επίπεδη κεφαλή, στερεώστε τα σύρματα του καλωδίου τροφοδοσίας στους ακροδέκτες του επαφά όπως φαίνεται στην Εικόνα 3.
8. Αντικαταστήστε τα πλαϊνά πάνελ, στερεώνοντας τους βραχίονες στοίβαξης σε κάθε πλευρά της μονάδας, όπως φαίνεται στην Εικόνα 1 (σελίδα 2-3), χρησιμοποιώντας τις βίδες που έχετε αφαιρέσει στο βήμα 4.
9. Τώρα η μονάδα είναι έτοιμη για χρήση.

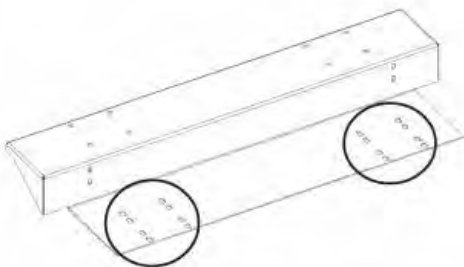
2-6
ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
ΣΤΟΙΒΑΞΗΣ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ
ΤΡΟΧΙΣΚΩΝ



Εικόνα 1

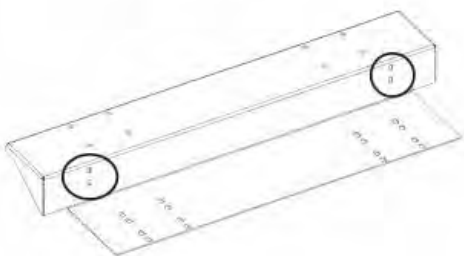
1. Με ένα κατσαβίδι Phillip, αφαιρέστε τις 8 βίδες, 1/4-20 x 1 in. στις γωνίες της μονάδας. Εικόνα 1.

2. Αφαιρέστε όλα τα περιεχόμενα από το εσωτερικό της μονάδας. Γυρίστε προσεκτικά τη μονάδα με κατεύθυνση προς την πλευρά του πελάτη. Βεβαιωθείτε ότι η γυάλινη πόρτα προστατεύεται από ζημιά, όπως με τοποθέτηση υλικού συσκευασίας μεταξύ της μονάδας και μιας ξύλινης παλέτας. (Αν η πόρτα στην πλευρά του πελάτη διαθέτει λαβή, αφήστε τη λαβή της πόρτας να προεξέχει από την άκρη της ξύλινης παλέτας).



Εικόνα 2

3. Χρησιμοποιώντας ένα μηχανικό κλειδί ή ένα κλειδί 7/16 in., αφαιρέστε τα μπουλόνια, τις ροδέλες και τις ροδέλες ασφάλισης από το κάτω μέρος της μονάδας.



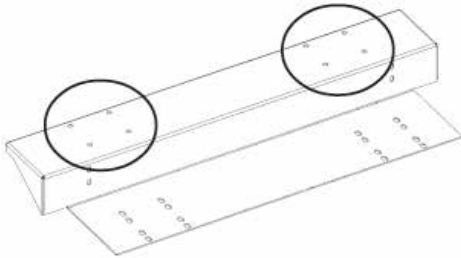
Εικόνα 3

4. Χρησιμοποιώντας τα υλικά που αφαιρέσατε στο βήμα 3, και τις οπές στερέωσης των τροχίσκων στο κάτω μέρος της μονάδας, στερεώστε σφικτά τους βραχίονες των εξωτερικών τροχίσκων στο κάτω μέρος της μονάδας, μαζί με το διαχωριστικό στοίβαξης, αν υπάρχει. (Το διαχωριστικό στοίβαξης θα πρέπει να βρίσκεται στην πλευρά της μονάδας με κατεύθυνση προς τον πελάτη.) Τότε, χρησιμοποιώντας 8 βίδες, 1/4-20 x 1 in. (από το βήμα 1) δέστε σφικτά τους βραχίονες των τροχίσκων και στις δύο πλευρές της μονάδας. Εικόνες 2 & 3.

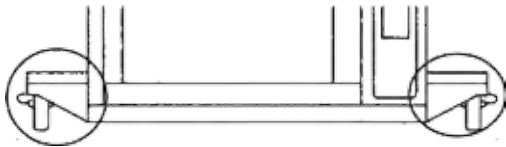
ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Οι βραχίονες μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε κάθε πλευρά, επομένως οι 16 οπές στερέωσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε κάθε πλευρά, όπως φαίνεται στην Εικόνα 2.

**2-6
ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
ΣΤΟΙΒΑΞΗΣ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ
ΤΡΟΧΙΣΚΩΝ (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**



Εικόνα 4



Εικόνα 5



Εικόνα 6

5. Προσκολλήστε τους τροχίσκους στον βραχίονα τροχίσκων (Εικόνα 4), στερεώνοντας τους δύο περιστρεφόμενους τροχίσκους ασφάλισης στην πλευρά ελέγχου της μονάδας και τους τροχίσκους μη ασφάλισης στην πλευρά του πελάτη. Χρησιμοποιήστε τα παρεχόμενα μπουλόνια με εξάγωνη κεφαλή 5/16 ιντσών, ροδέλες ασφάλισης 5/16 ιντσών, παξιμάδια 5/16 ιντσών και επίπεδες ροδέλες 5/16 ιντσών (χρησιμοποιήστε δύο επίπεδες ροδέλες ανά μπουλόνι. Μία στην κάτω πλευρά του βραχίονα των τροχίσκων και μία στην επάνω πλευρά). Η ολοκληρωμένη εγκατάσταση φαίνεται στην Εικόνα 5.

6. Ρυθμίστε τη μονάδα επάνω στους τροχίσκους της και ανυψώστε προσεκτικά την ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα και τοποθετήστε την στο επάνω μέρος της επιφάνειας παρουσίασης, ή κατεβάστε την ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα, με τα ρυθμιστικά στην ίδια πλευρά.



Προσέξτε όταν μετακινείτε τη μονάδα για να αποτρέψετε τυχόν τραυματισμό. Το μοντέλο SCR-8 ζυγίζει περίπου 500 lbs. (230 kg) και το μοντέλο SCR-6 ζυγίζει 380 lbs. (172 kg).

7. Απομακρύνετε τις βίδες των πάνελ στις τρεις πλευρές από το επάνω μέρος της μονάδας και απομακρύνετε τις τρεις βίδες του επάνω μέρους που συγκρατούν τα πλαϊνά πάνελ από το κάτω μέρος της μονάδας.

8. Στερεώστε τους βραχίονες στοίβαξης σε κάθε πλευρά των μονάδων, όπως φαίνεται στην Εικόνα 6, χρησιμοποιώντας τις βίδες που έχετε αφαιρέσει στο βήμα 7.

9. Τώρα η μονάδα είναι έτοιμη για χρήση.

**2-7
ΣΤΑΘΜΙΣΜΑ ΤΗΣ
ΜΟΝΑΔΑΣ**

Για σωστή λειτουργία, η ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα θα πρέπει να σταθμιστεί από πλευρά σε πλευρά και από εμπρός έως πίσω. Αυτό θα διασφαλίσει τη σωστή λειτουργία της πόρτας.

**2-8
ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

Η ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα Henny Penny διατίθεται από το εργοστάσιο, καλωδιωμένη για 208 ή 240 volt, 220-380 volt, 240-415 volt, 230-400 volt, 1 ή 3 φάσεις, σέρβις 50/60 hertz.



Η γείωση αυτής της μονάδας πρέπει να γίνει σωστά και με ασφάλεια. Για τις σωστές διαδικασίες γείωσης, ανατρέξτε στους τοπικούς κώδικες ηλεκτρικών εγκαταστάσεων. Αν η μονάδα δεν γειωθεί σωστά, θα μπορούσε να προκληθεί ηλεκτροπληξία.


Μοντέλο Αρ.	Volt	Φάση	Amp	Watt	Καλώδιο
SCR-8	208	3	33,6	11.100	3+G
	208	1	50,5	11.100	2+G
	240	3	29,1	11.100	3+G
	240	1	46	11.100	2+G
	400	3	19,3	11.000	4+G
SCR-6	208	3	22,8	6800	3+G
	208	1	32,5	6800	2+G
	240	3	19,7	6800	3+G
	240	1	28,3	6800	2+G
	400	3	13,5	6800	4+G

**2-8
ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Τα καλώδια τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι ανθεκτικά στο λάδι, προστατευμένα εύκαμπτα καλώδια, όχι ελαφρύτερα από τα συνηθισμένα καλώδια πολυχλωροπρενίου ή άλλου σχετικού συνθετικού ελαστομερούς και πρέπει να είναι τύπου HO7RN (Μόνο CE).
- Συνιστάται ότι μια προστατευτική συσκευή 30 mA όπως ένας αυτόματος προστατευτικός διακόπτης διαφυγής (RCCB) ή ένας διακόπτης κυκλώματος βλάβης γείωσης (GFCI), μπορούν να χρησιμοποιηθούν.
- Μόνο για σταθερή ενσύρματη εγκατάσταση: Ένας διακόπτης αποσύνδεσης για όλους τους πόλους πρέπει να εγκατασταθεί στην εξωτερική εγκατάσταση.



(ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΜΕ ΣΗΜΑΝΣΗ CE!) Για την αποφυγή κινδύνου ηλεκτροπληξίας, αυτή η συσκευή πρέπει να ενωθεί με άλλες συσκευές ή να ακουμπά σε άλλες μεταλλικές επιφάνειες που βρίσκονται πολύ κοντά με αυτήν με αγωγό ισοδυναμικής σύνδεσης. Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ισοδυναμική εγκοπή για αυτόν τον σκοπό. Η ισοδυναμική εγκοπή είναι σημειωμένη με το ακόλουθο σύμβολο .

Πρέπει να εγκατασταθεί ξεχωριστός διακόπτης αποσύνδεσης που να συμμορφώνεται με τις συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III με κατάλληλες ασφάλειες ή ασφαλειοδιακόπτες σε βολική θέση ανάμεσα στην ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα και την πηγή ρεύματος. Θα έπρεπε να είναι ένας μονωμένος χάλκινος αγωγός για 600 volt και 90° C. Για διαδρομές μεγαλύτερες από 50 πόδια (15,24 m), χρησιμοποιήστε το επόμενο μεγαλύτερο μέγεθος καλωδίου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 3: ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3-1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα Henny Penny ελέγχεται από υπολογιστή. Ο υπολογιστής ρυθμίζει τις θερμοκρασίες του θαλάμου και παρέχει λειτουργίες χρονισμού και προγραμμάτων της ηλεκτρικής ψησταριάς με σούβλα.

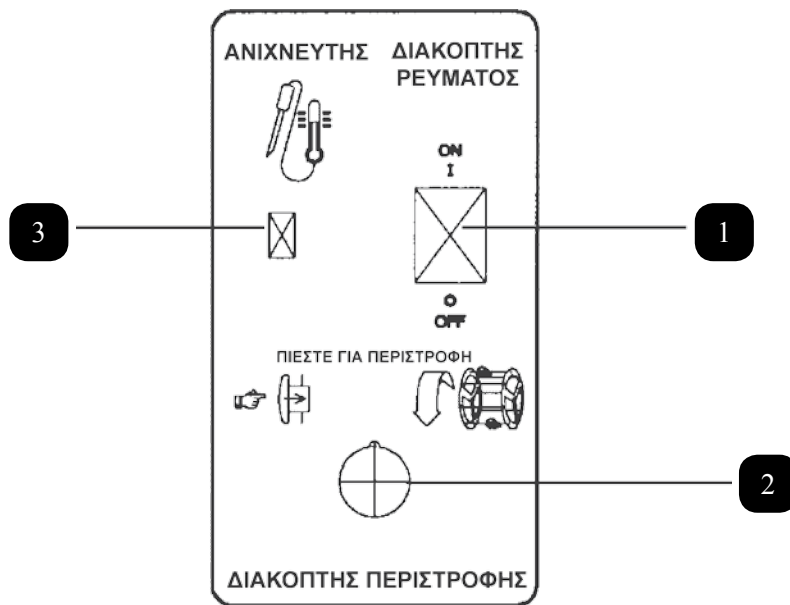
3-2 ΚΟΥΜΠΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ & ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ

Αντικείμενο Αρ.	Περιγραφή	Λειτουργία
1	Διακόπτης ρεύματος	Αυτός ο διακόπτης κούνας δύο θέσεων ελέγχει το ρεύμα στην ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα και τον πίνακα ελέγχου
2	Διακόπτης περιστροφής	Το πάτημα αυτού του διακόπτη προσπερνάει τον έλεγχο από υπολογιστή και ενεργοποιεί το μοτέρ του ρότορα. Ένας διακόπτης περιστροφής μπορεί να βρίσκεται τόσο στην πλευρά του χειριστή όσο και στην πλευρά του πελάτη
3	Θερμόμετρο κρέατος	Αφού συνδέσετε το θερμόμετρο κρέατος στην υποδοχή, το θερμόμετρο κρέατος θα εισαχθεί στο προϊόν και η θερμοκρασία του προϊόντος εμφανίζεται
4	Ενδεικτική λυχνία LED προθέρμανσης	Ανάβει κατά τη λειτουργία προθέρμανσης
5	Ενδεικτική λυχνία LED προγραμμάτων	Αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια λειτουργίας ενός προγράμματος
6	Ενδεικτική λυχνία LED προϊόντων	Βρίσκεται πάνω από κάθε κουμπί προϊόντος. Ανάβει όταν κάποιο προϊόν επιλεγεί και κατά τον προγραμματισμό. Η Ενδεικτική λυχνία LED αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια των Κύκλων Μαγειρέματος και Αναμονής
7	Κουμπιά προϊόντων Πάνω και Κάτω	Δέκα επιλογές προϊόντων, με την ετικέτα M έως P9, των οποίων η επιλογή γίνεται πατώντας τα κουμπιά Πάνω και Κάτω
8	Ενδεικτική λυχνία LED μαγειρέματος ή αναμονής	Ανάβει κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος και κατά τη διάρκεια ενός Κύκλου Αναμονής
9	Κουμπί προγραμμάτων	Με το πάτημα αυτού του κουμπιού αποκτάτε πρόσβαση στις Λειτουργίες Προγραμμάτων και Ειδικών Προγραμμάτων.
10	Πίνακας μενού	Εμφανίζει τα ονόματα των προϊόντων. Τα στοιχεία στο μενού μπορούν να αλλάξουν
11	Ψηφιακές οθόνες	Τρεις ψηφιακές οθόνες LED που εμφανίζουν τη θερμοκρασία, τον χρόνο και τα μηνύματα που σχετίζονται με τον έλεγχο λειτουργίας
12	Ενδεικτική λυχνία LED ολοκλήρωσης διαδικασίας	Ανάβει κατά την προθέρμανση όταν η θερμοκρασία πλησιάζει στο καθορισμένο σημείο της προγραμματισμένης θερμοκρασίας και σβήνει κατά τη διάρκεια ενός Κύκλου Μαγειρέματος

**3-2
ΚΟΥΜΠΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ
& ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**

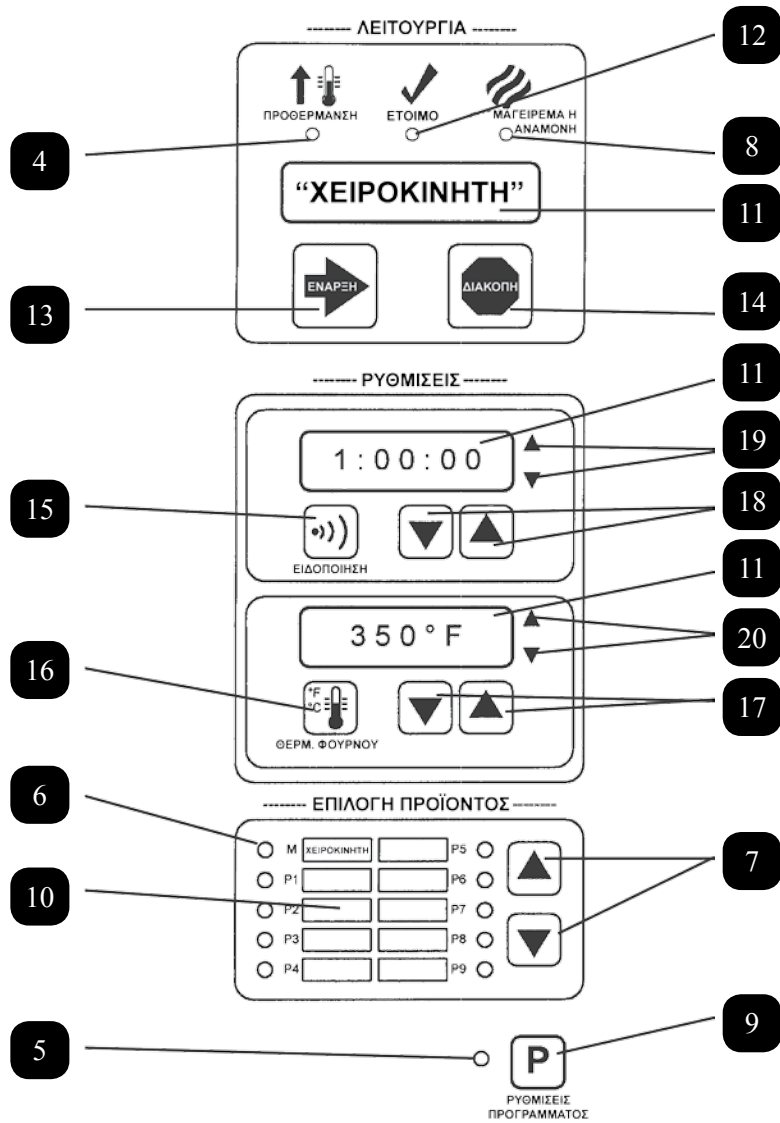
Αντικείμενο Αρ.	Περιγραφή	Λειτουργία
13	Κουμπί έναρξης	Με το πάτημα αυτού του κουμπιού η μονάδα αρχίζει να προθερμαίνεται ή ξεκινάει κάποιος Κύκλος Μαγειρέματος
14	Κουμπί διακοπής	Με το πάτημα αυτού του κουμπιού τερματίζει ένας Κύκλος Μαγειρέματος ή Αναμονής
15	Κουμπί ειδοποίησης	Με το πάτημα αυτού του κουμπιού μπορείτε να προβάλετε ή να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ειδοποίησης. Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις οποιαδήποτε στιγμή
16	Κουμπί θερμοκρασίας	Με το πάτημα αυτού του κουμπιού μπορείτε να προβάλετε την τρέχουσα θερμοκρασία του φούρνου
17	Κουμπιά πάνω και κάτω ρύθμισης θερμοκρασίας	Με το πάτημα του κουμπιού αλλάζετε το σημείο ορισμού θερμοκρασίας
18	Κουμπιά πάνω και κάτω ρύθμισης χρόνου	Με το πάτημα αυτού του κουμπιού μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρόνου
19	Ενδεικτικές λυχνίες LED χρόνου	Φωτίζουν κατά την αλλαγή του χρόνου
20	Ενδεικτικές λυχνίες LED θερμοκρασίας	Φωτίζουν κατά την αλλαγή της θερμοκρασίας

**3-2
ΚΟΥΜΠΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ
& ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**



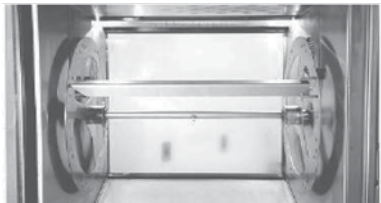
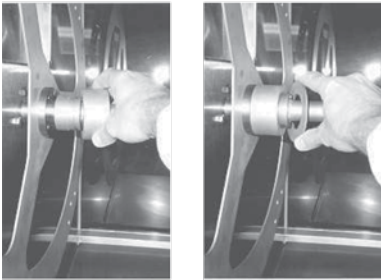
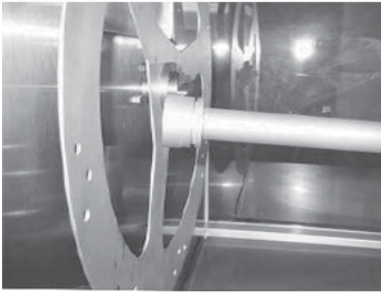
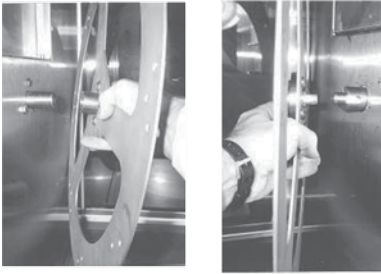
Εικόνα 3-1

**3-2
ΚΟΥΜΠΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ
& ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**



Εικόνα 3-3

3-3
**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΔΙΣΚΟΙ,
ΡΑΒΔΟΙ ΚΑΙ ΣΟΥΒΛΕΣ**



1. Τοποθετήστε τους δίσκους ανασηκωμένους για να τους στηρίξετε κατάλληλα σε κάθε πλευρά της μονάδας.
2. Τοποθετήστε κάθε άκρο από τις ράβδους στον άξονα του κάθε δίσκου.

3. Σύρετε τα κολάρα πάνω σε κάθε άξονα των δίσκων.

4. Σύρετε τους δακτυλίους συγκράτησης πάνω από τους άξονες και μέσα στην υποδοχή στη ράβδο.
5. Περάστε τις σούβλες υπό γωνία πάνω στους δίσκους, με το σχήμα «V» που σχηματίζουν οι σούβλες υπό γωνία να είναι στραμμένο προς τη ράβδο.

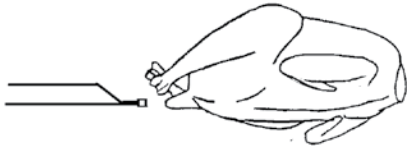
ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Τοποθετήστε τη σούβλα με το σχήμα «V» που σχηματίζεται στραμμένο προς τη ράβδο. Η αναστροφή της σούβλας θα έχει ως αποτέλεσμα οι σούβλες να έχουν κλίση σε κάποια γωνία.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Όταν απομακρύνετε τις ράβδους, βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης είναι στραμμένος προς τα πάνω προς την κορυφή της μονάδας. Εάν δείχνει προς τα κάτω, οι ράβδοι θα πέσουν.

3-4
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ
ΑΙΧΜΗΡΕΣ ΣΟΥΒΛΕΣ



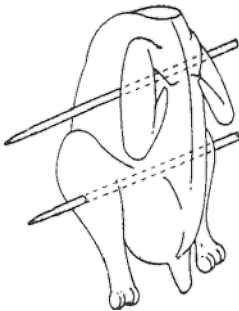
Εικόνα 3-3

Οι σουβλές υπό γωνία είναι το βασικό εξάρτημα που διαθέτουν οι ηλεκτρικές ψησταριές με σουβλά Henny Penny. Μερικά από τα πλεονεκτήματα που έχουν οι σουβλές υπό γωνία, σε σύγκριση με τις διπλές σουβλές, είναι η ευκολία και η ταχύτητα με την οποία μπορούν να τοποθετηθούν ολόκληρα κοτόπουλα στις σουβλές. Επίσης, το μαγείρεμα στις σουβλές σε σύγκριση με τα καλάθια και τα ταψιά είναι καλύτερης ποιότητας καθώς το κρέας μαγειρεύεται ομοιόμορφα και σιγοψηίνεται καθώς περιστρέφεται. Είναι σημαντικό να τοποθετήσετε το κρέας στη σουβλά ομοιόμορφα για ακόμη καλύτερα μαγειρικά αποτελέσματα.

Τοποθετήστε το κοτόπουλο με την πλάτη του. Ανοίξτε κόβοντας μια μικρή σχισμή στο επιπλέον δέρμα στο τέλος της ουράς του κοτόπουλου. Τοποθετήστε το ένα πόδι κι έπειτα το άλλο διαμέσου της σχισμής, έτσι ώστε τα πόδια να είναι σταυρωμένα. Τυλίξτε τις φτερούγες προς τα επάνω πίσω από τον λαιμό.

Κρατήστε τη σουβλά με το άνοιγμα σχήματος «V» να είναι στραμμένο προς τα πάνω και τη γωνία του σχήματος «V» να είναι στραμμένη προς το τραπέζι. Σύρετε τη σουβλά κατά μήκος μέσα στο σώμα του κοτόπουλου, ξεκινώντας από την ουρά, με το στήθος να έχει κατεύθυνση προς τα επάνω (ανατρέξτε στην Εικόνα 3-3).

3-5
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ
ΔΙΠΛΗ ΣΟΥΒΛΑ
(ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ)



Εικόνα 3-4

Η διπλή σουβλά είναι προαιρετικό εξάρτημα. Μερικά από τα πλεονεκτήματα του μαγειρέματος σε σουβλές, σε σύγκριση με τα καλάθια ή τα ταψιά, είναι ότι το κρέας μαγειρεύεται ομοιόμορφα και σιγοψηίνεται καθώς περιστρέφεται. Είναι σημαντικό να τοποθετήσετε το κρέας στη σουβλά ομοιόμορφα για ακόμη καλύτερα μαγειρικά αποτελέσματα.

Τοποθετήστε το κοτόπουλο και μικρά πουλερικά στις σουβλές σε κάθετη θέση για μεγαλύτερη χωρητικότητα (ανατρέξτε στην Εικόνα 3-4). Τοποθετήστε το κοτόπουλο με την πλάτη του. Πιέστε απαλά τα πόδια και τους μηρούς προς τα πίσω. Με αυτήν την κίνηση το στήθος φαίνεται πιο φουσκωμένο και τα μπουτία παίρνουν καλύτερη θέση για την εισχώρηση στη σουβλά. Περάστε γρήγορα το ένα σημείο της σουβλές διαμέσου του στήθους στο ύψος που βρίσκονται οι φτερούγες. Περάστε γρήγορα το άλλο σημείο διαμέσου του μεγάλου μέρους του μπουτιού και χαμηλώστε το σώμα. Περάστε τη σουβλά μέσα από το κοτόπουλο ώστε να βγει από την άλλη πλευρά. Τα φτερά μπορείτε είτε να τα τρυπήσετε με τη σουβλά είτε να τα διπλώσετε πίσω από τον λαιμό.

Εάν πρόκειται να μαγειρευτεί γαλοπούλα ή μεγάλο πουλερικό, ίσως χρειαστεί να τα τοποθετήσετε οριζόντια στις σουβλές ώστε να μην αγγίζουν το επάνω μέρος του φούρνου ή χτυπάνε στις προσκείμενες σουβλές. Σε αυτήν την περίπτωση, περάστε γρήγορα τις σουβλές κατά μήκος του στήθους και των μηρών.

Ολόκληρα ψητά - μοσχάρι, αρνί, χοιρινό και χοιρομέρι, θα πρέπει να κεντράρονται ομοιόμορφα στις σουβλές. Τα περισσότερα ψητά θα πρέπει να τοποθετηθούν στις σουβλές κατά μήκος λόγω του μεγέθους και του σχήματός τους. Ωστόσο, εάν πρόκειται για μαγείρεμα μικρών ψητών, μπορούν να τοποθετηθούν κάθετα στις σουβλές, δεδομένου ότι δεν αγγίζουν την κορυφή του φούρνου ή δεν χτυπούν με τις προσκείμενες σουβλές.

**3-5
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ
ΔΙΠΛΗ ΣΟΥΒΛΑ
(ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ)
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**

Χοιρινά παϊδάκια - οι στηθοπλευρές ή τα παϊδάκια γάλακτος θα πρέπει να μπαίνουν κυματιστά στις σούβλες σαν ακορντεόν. Και τα δύο δόντια στις σούβλες θα πρέπει να τρυπήσουν τη φέτα κρέατος.

Για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα τα πουλερικά ή τα ψητά δεν πρέπει να κολλάνε μεταξύ τους. Αφήστε αρκετό χώρο ανάμεσα στα προϊόντα για καλύτερο ροδοκοκκίνισμα.

**3-6
ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΩΝ
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ**

Τα καλάθια διατίθενται ως επιλογή για τρόφιμα πολύ μικρά ή όταν δεν είναι πρακτικό τα προϊόντα να τοποθετηθούν σε σούβλες.

Ο κιμάς, το ψάρι, οι γεμιστές πιπεριές και οι κατεψυγμένες σφολιάτες είναι παραδείγματα προϊόντων που μπορούν να ψηθούν στα καλάθια.

Εάν τα καλάθια χρησιμοποιούνται αντί για τις σούβλες για να ψηθούν ολόκληρα κοτόπουλα ή ψητά, έχετε υπόψη σας ότι αυτά τα προϊόντα απαιτούν περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν και το ροδοκοκκίνισμα δεν θα είναι ομοιόμορφο.

Υπάρχουν διαθέσιμα εξαρτήματα επικάλυψης. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας ανεξάρτητο διανομέα της Henny Penny.

**3-7
ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

Ο πίνακας ελέγχου διαθέτει δέκα Κύκλους Μαγειρέματος προϊόντων, οι οποίοι μπορούν να προγραμματιστούν για συγκεκριμένα προϊόντα. Ο κάθε κύκλος ενδέχεται να αποτελείται από έως και τέσσερα βήματα μαγειρέματος και παράμετρο αναμονής.

1. Πατήστε το κουμπί UP (Πάνω) ή DOWN (Κάτω), κάτω από την κατηγορία PRODUCT SELECTION (ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ), για να επιλέξετε το επιθυμητό προϊόν. Έπειτα πατήστε το κουμπί START (ΕΝΑΡΞΗ) και η μονάδα θα αρχίσει να προθερμαίνεται στην κατάλληλη θερμοκρασία για εκείνο το προϊόν.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η Χειροκίνητη Λειτουργία δεν έχει προγραμματιστεί και ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος πρέπει να προγραμματιστούν αφού αυτό το προϊόν επιλεγεί. Χρησιμοποιήστε το κουμπί UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ), κάτω από την κατηγορία PRODUCT SELECTION (ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ), για να επιλέξετε τη Χειροκίνητη Λειτουργία (X). Πιέστε το κουμπί START (ΕΝΑΡΞΗ) για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) και DOWN (ΚΑΤΩ) για τον χρόνο και τη θερμοκρασία ώστε να προγραμματίσετε αυτήν τη λειτουργία.

2. Όταν η ενδεικτική λυχνία LED για την ολοκλήρωση διαδικασίας αναβοσβήσει, το προϊόν μπορεί να μπει στη μονάδα. Το μήνυμα «READY TO LOAD» (ΕΤΟΙΜΟ ΓΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗ) περνάει με κύλιση στην επάνω οθόνη.
3. Ανοίξτε την πόρτα και βάλτε το προϊόν μέσα στη μονάδα. Πιέστε το περιστροφικό κουμπί όπως απαιτείται για να περιστραφούν οι δίσκοι ώστε να βοηθήσουν στο φόρτωμα. Κλείστε την πόρτα, έπειτα πιέστε το κουμπί START (ΕΝΑΡΞΗ) για να ξεκινήσει ο Κύκλος Μαγειρέματος.

**3-7
ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Στην μεσαία οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη με τον χρόνο που απομένει και στην κάτω οθόνη εμφανίζεται το σημείο ορισμού θερμοκρασίας. Η πραγματική θερμοκρασία εμφανίζεται όταν πατηθεί το κουμπί της θερμοκρασίας του φούρνου (θερμόμετρο).

4. Στο τέλος του Κύκλου Μαγειρέματος θα ηχήσει μια ειδοποίηση, η μεσαία οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «0:00» και στην επάνω οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη «DONE» (ΕΤΟΙΜΟ). Πιέστε το κουμπί STOP (ΔΙΑΚΟΠΗ) για να τερματίσετε τον Κύκλο Μαγειρέματος.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Σε περίπτωση που δεν έχει προγραμματιστεί χρόνος αναμονής, ο κύκλος τερματίζεται και η ειδοποίηση απενεργοποιείται πατώντας το κουμπί STOP (ΔΙΑΚΟΠΗ). Σε περίπτωση που έχει προγραμματιστεί χρόνος αναμονής, από τη μονάδα θα ηχήσει μια ειδοποίηση και αυτόματα θα περάσει στον Κύκλο Αναμονής. Θα εμφανιστούν ο χρόνος αναμονής και η θερμοκρασία.

5. Στο τέλος του Κύκλου Αναμονής, στην μεσαία οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «0:00» και στην επάνω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «END» (ΤΕΛΟΣ). Με το πάτημα του κουμπιού STOP (ΔΙΑΚΟΠΗ) η ειδοποίηση, ο ρότορας και όλες οι πηγές ρεύματος απενεργοποιούνται.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για να ματαιώσετε έναν Κύκλο Μαγειρέματος ή Αναμονής, πιέστε παρατεταμένα το κουμπί STOP (ΔΙΑΚΟΠΗ) για 2 δευτερόλεπτα. Ο Κύκλος Μαγειρέματος μπορεί επίσης να παύσει πατώντας και αφήνοντας το κουμπί STOP (ΔΙΑΚΟΠΗ). Εάν η παροχή ρεύματος διακοπεί οποιαδήποτε στιγμή, ο πίνακας χειρισμού θα συνεχίσει τη λειτουργία που ήταν ενεργή πριν πέσει το ρεύμα, είτε ήταν Κύκλος Μαγειρέματος, Κύκλος Αναμονής ή προθέρμανση.

**3-8
ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ
ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ**

Κατά την προθέρμανση, η θερμότητα του αέρα και η θερμότητα της ακτινοβολίας ενεργοποιούνται για να ρυθμιστεί η θερμοκρασία του αέρα στο προγραμματισμένο σημείο ορισμού προθέρμανσης/μαγειρέματος. Τόσο η θερμοκρασία αέρα όσο και η θερμοκρασία ακτινοβολίας απενεργοποιούνται όταν η θερμοκρασία αέρα είναι πάνω από το σημείο ορισμού. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί συνεχόμενα, αλλά ο ρότορας είναι σβηστός.

**3-9
ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

Κανονικά κατά τη διάρκεια ενός Κύκλου Μαγειρέματος, τα στοιχεία θερμότητας του αέρα και τα στοιχεία της ακτινοβολίας ρυθμίζονται στο προγραμματισμένο σημείο ορισμού της θερμοκρασίας του αέρα.

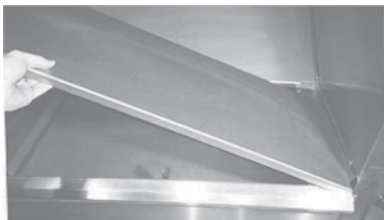
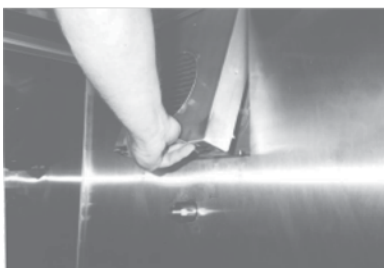
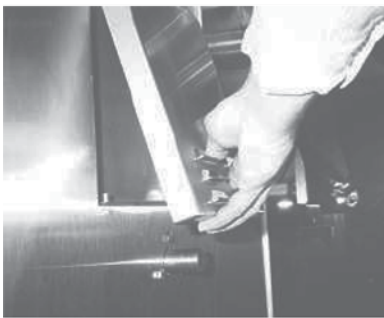
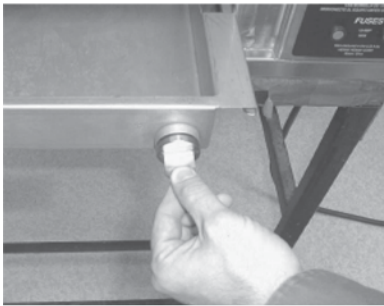
**3-10
ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΠΟΡΤΑΣ**

Εάν ανοίξει οποιαδήποτε πόρτα κατά τη διάρκεια ενός Κύκλου Μαγειρέματος, όλες οι λειτουργίες απενεργοποιούνται, και παραμένουν σβηστές έως ότου κλείσουν και οι δύο πόρτες. Στην επάνω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «DOOR IS OPEN» (ΑΝΟΙΚΤΗ ΠΟΡΤΑ). Αλλά, εάν το θερμόμετρο κρέατος συνδεθεί στη μονάδα και η πλαϊνή πόρτα ελέγχου είναι ανοικτή, στην επάνω οθόνη θα εμφανιστεί η θερμοκρασία που αναγράφεται στο θερμόμετρο κρέατος.

**3-11
ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΑΝΑΜΟΝΗΣ**

Η Λειτουργία Χειρισμού μπορεί να προγραμματιστεί για τον χρόνο και τη θερμοκρασία.

**3-12
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ**



1. Θέστε όλα τα κουμπιά χειρισμού στη θέση OFF και αποσυνδέστε το ηλεκτρικό ρεύμα που παρέχεται στη μονάδα.



Προς αποφυγή σοβαρών εγκαυμάτων, αφήστε τη μονάδα να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.

2. Αφαιρέστε τους δίσκους και τις ράβδους και μεταφέρετέ τα σε έναν νεροχύτη για να τα καθαρίσετε καλά. (Ανατρέξτε στην ενότητα Εγκατάσταση: Δίσκου, ράβδοι και σούβλες).

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εάν η πόρτα της μονάδας είναι μερικώς ανοικτή, έχετε υπόψη ότι έχει σχεδιαστεί να κλείνει αυτόματα. Για να κρατήσετε την πόρτα ανοικτή, πρέπει να την ανοίξετε τελείως.



Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει τις αυλακώσεις της ράβδου από υπολείμματα. Ο δακτύλιος συγκράτησης πρέπει να αντιστοιχεί και να ασφαρίζει στην αυλάκωση ώστε οι ράβδοι να μην πέσουν και προκληθεί ζημιά στη μονάδα ή προκληθεί τραυματισμός.

3. Τραβήξτε σταδιακά το ταπί προς τα έξω και ξεβιδώστε την τάπα αποστράγγισης για να απορρίψετε το λίπος σε έναν άλλο δοχείο.
4. Αφαιρέστε το ταπί αποστράγγισης, τα πάνελ εξαερισμού (πρώτα τα πλαϊνά πάνελ), το πίσω πάνελ και τους δίσκους περισυλλογής υγρών από τη μονάδα, και μεταφέρετέ τα σε έναν νεροχύτη για να τα καθαρίσετε καλά.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Το επάνω πάνελ εξαερισμού (που καλύπτει του θερμαντήρες αέρα), τοποθετείται σε υποδοχή στη δεξιά πλευρά στο μοντέλο SCR-8 και στην αριστερή πλευρά στο μοντέλο SCR-6.



**3-12
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**



5. Ξεσφίξτε τη χειρόβιδα στη λεπίδα του ανεμιστήρα και τραβήξτε τη λεπίδα από τον άξονα. Έπειτα, μεταφέρετε τη λεπίδα του ανεμιστήρα σε έναν νεροχύτη για να την καθαρίσετε καλά.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κατά την επανεγκατάσταση της λεπίδας του ανεμιστήρα, βεβαιωθείτε ότι ο άξονας ευθυγράμμισης αντιστοιχεί και η χειρόβιδα είναι καλά, αλλά όχι υπερβολικά σφιγμένη. Εάν ο ανεμιστήρας δεν είναι εγκατεστημένος σωστά, θα μπορούσε να χτυπήσει το κάλυμμα εξαερισμού και να προκληθεί ζημιά στον ανεμιστήρα.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή καθαριστικά/απολυμαντικά που περιέχουν χημικά χλωρίνης, βρώμιου, ιωδίου, ή αμμωνίας. Αυτά τα λειαντικά και τα χημικά θα αλλοιώσουν τον ανοξείδωτο χάλυβα και θα μειώσουν τη διάρκεια ζωής της μονάδας.

Μην χρησιμοποιείτε μπεκ νερού (ψεκαστήρας πίεσης) για να καθαρίσετε τη μονάδα, επειδή θα μπορούσε να προκληθεί ζημιά στο εξάρτημα.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά πανιά, καθαριστικό για λίπος, καθαριστικό φούρνου ή οποιονδήποτε άλλον τύπο διαβρωτικού καθαριστικού όταν καθαρίζετε τα επικαλυμμένα εξαρτήματα. Το καυτό νερό με σαπούνι είναι το μόνο που χρειάζεστε για τον καθαρισμό αυτών των εξαρτημάτων. Οποιοσδήποτε άλλος τύπος καθαριστικών από αυτούς που αναφέρονται παραπάνω θα μειώσει σημαντικά τη διάρκεια ζωής της επικάλυψης.

**3-13
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
ΛΑΜΠΑΣ ΑΛΟΓΟΝΟΥ**



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Προς αποφυγή ηλεκτροπληξίας ή υλικής ζημιάς, μετακινήστε τον διακόπτη ρεύματος στη θέση OFF και αποσυνδέστε τον κύριο ασφαλειοδιακόπτη, ή βγάλτε από την πρίζα το καλώδιο ρεύματος.

Οι λαμπτήρες και οι τριγύρω επιφάνειες ενδέχεται να είναι καυτά. Υπάρχει πιθανότητα πρόκλησης σοβαρών εγκαυμάτων.

1. Πιέστε και στρέψτε τον λαμπτήρα αριστερόστροφα για να αφαιρέσετε τον ελαττωματικό λαμπτήρα.
2. Χρησιμοποιήστε τη συσκευασία από αφρολέξ γύρω από τον νέο λαμπτήρα και πιέστε τον νέο λαμπτήρα να πει στο φως. Στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσετε τον λαμπτήρα στη θέση του.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κατά την εγκατάσταση του νέου λαμπτήρα, ΜΗΝ αγγίζετε τον λαμπτήρα με τα δάκτυλά σας. Τυλίξτε τη συσκευασία από αφρολέξ γύρω από τον λαμπτήρα για να εγκαταστήσετε τον λαμπτήρα. Σε περίπτωση μη τήρησης αυτών των οδηγιών, θα μπορούσε να προκληθεί ζημιά στον λαμπτήρα.

3. Επαναφέρετε το ρεύμα στη μονάδα.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4: ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ

4-1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τα κουμπιά χειρισμού μπορούν να προκαθοριστούν στο εργοστάσιο. Διαφορετικά, τις επιθυμητές λειτουργίες μπορείτε να τις προγραμματίσετε στον χώρο εγκατάστασης. Το κουμπί ρυθμίσεων προγραμμάτων (P) χρησιμοποιείται για τον προγραμματισμό των παρακάτω λειτουργιών: μαγείρεμα (βήματα), ειδοποιήσεις και αναμονή.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εξαιρέση αποτελεί η Χειροκίνητη Λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία μπορούν να προγραμματιστούν σε αυτήν την υποδοχή χωρίς να μπειτε στο Πρόγραμμα Προγραμμάτων.

4-2 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΙ ΑΝΑΜΟΝΗ

1. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί PROGRAM SETTINGS (ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ) (P) έως ότου από το κουμπί χειριστού ακουστεί ένας ήχος μπιπ και στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη «PROG» (ΠΡΟΓΡ), έπειτα αφήστε το κουμπί P.
2. Εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης 1-2-3 πατώντας το κουμπί κάτω από το ψηφίο. Το κουμπί ALARM (ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ) βρίσκεται κάτω από το ψηφίο 1, το κουμπί DOWN (ΚΑΤΩ) βρίσκεται κάτω από το ψηφίο 2, το κουμπί UP (ΠΑΝΩ) βρίσκεται κάτω από το ψηφίο 3.

Το κουμπί χειρισμού θα ηχήσει με τρεις σύντομους ήχους μπιπ, η λέξη STEP (ΒΗΜΑ) φωτίζεται πάνω από το κουμπί P και οι ρυθμίσεις για το τρέχον επιλεγμένο προϊόν εμφανίζονται. Το προϊόν (P1 έως P9) αναβοσβήνει όταν η ένδειξη «COOK-1» (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ-1) εμφανίζεται στην επάνω οθόνη.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εάν ο κωδικός πρόσβασης είναι λάθος, η Λειτουργία Προγραμματισμού δεν γίνεται δεκτή. Ένα μήνυμα «BAD CODE» (ΛΑΘΟΣ ΚΩΔΙΚΟΣ) εμφανίζεται στην οθόνη και ακούγεται ένας ήχος προειδοποίησης. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα το κουμπί χειρισμού επιστρέφει σε κανονική λειτουργία και μπορείτε να δοκιμάσετε ξανά να εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης.

3. Επιλέξτε το προϊόν που πρόκειται να προγραμματιστεί, από το P1 έως το P9, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) και DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από την κατηγορία PRODUCT SELECTION (ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ)

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αφού επιλέξετε το επιθυμητό προϊόν, κάθε πάτημα του κουμπιού προγραμμάτων P σάς προχωράει στο επόμενο βήμα μαγειρέματος ή αναμονής. Οι παράμετροι περιγράφονται παρακάτω.

**4-2
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ
ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΚΑΙ ΑΝΑΜΟΝΗ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**

4. Μετά την επιλογή του προϊόντος μπορείτε να εισαγάγετε τη θερμοκρασία προθέρμανσης/μαγειρέματος. Πατήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) και DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από την οθόνη που αναγράφεται η θερμοκρασία έως ότου η επιθυμητή θερμοκρασία εμφανιστεί στην οθόνη.
5. Η ώρα μπορεί να προγραμματιστεί πατώντας τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) και DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από την οθόνη του χρόνου (μεσαία οθόνη). Παράδειγμα: «1:30:00» είναι 1 ώρα, 30 λεπτά και 0 δευτερόλεπτα.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μπορείτε να προγραμματίσετε έως και τέσσερις φορές χρόνους και θερμοκρασίες για κάθε Κύκλο Μαγειρέματος.

6. Η θερμότητα ακτινοβολίας μπορεί να προγραμματιστεί πατώντας παρατεταμένα τη θερμοκρασία του φούρνου (θερμόμετρο). Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 100%, αλλά μπορεί να αλλάξει από 0% έως 100%, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) και DOWN (ΚΑΤΩ). Μειώνοντας τη ρύθμιση, μειώνεται ο χρόνος που οι θερμαντήρες ακτινοβολίας είναι αναμμένοι. Αυτό μπορεί να ρυθμιστεί για κάθε στάδιο του μαγειρέματος, όπως περιγράφεται στο βήμα 7.
7. Μετά τον προγραμματισμό της επιθυμητής ώρας μαγειρέματος και θερμοκρασίας, πατήστε το κουμπί προγραμμάτων (P) για να προγραμματίσετε ένα δεύτερο στάδιο αν το επιθυμείτε. Η ένδειξη «COOK-2» (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ-2) εμφανίζεται στην επάνω οθόνη, και οι ρυθμίσεις για τον χρόνο, τη θερμοκρασία και τη θερμότητα ακτινοβολίας μπορούν να προγραμματιστούν σύμφωνα με τα παραπάνω βήματα. Επαναλάβετε αυτό το βήμα για το τρίτο και τέταρτο στάδιο, αν το επιθυμείτε.
8. Μετά τον προγραμματισμό των ωρών μαγειρέματος και των θερμοκρασιών, μπορεί να προγραμματιστεί ένας κύκλος αναμονής, αν το επιθυμείτε. Πατήστε και αφήστε το κουμπί P και η ένδειξη «HOLD» (ΑΝΑΜΟΝΗ) θα εμφανιστεί την επάνω οθόνη, η ένδειξη «0:00» στη μεσαία οθόνη και παύλες στην κάτω οθόνη.

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) και DOWN (ΚΑΤΩ), κάτω από τη μεσαία οθόνη ένδειξης του χρόνου για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο αναμονής. Έπειτα χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) και DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από την κάτω οθόνη ένδειξης θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία αναμονής. Πριν από την εισαγωγή της θερμοκρασίας πρέπει να προγραμματίσετε τον χρόνο.

**4-2
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ
ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
ΚΑΙ ΑΝΑΜΟΝΗ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**

9. Μπορείτε να προγραμματίσετε μια ειδοποίηση για κάθε βήμα μαγειρέματος και στον κύκλο αναμονής. Αφού προγραμματιστεί χρόνος μαγειρέματος ή αναμονής, πατήστε το κουμπί ALARM (ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ), έπειτα χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) και DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από την μεσαία οθόνη για να ρυθμίσετε τον χρόνο ειδοποίησης. Ο χρόνος που ρυθμίζετε στην οθόνη είναι ο χρόνος που το χρονόμετρο θα μετρήσει αντίστροφα για να ηχήσει η ειδοποίηση σε εκείνο το βήμα. Πχ: Το βήμα COOK-1 (ΜΑΓΕΙΡΜΑ-1) προγραμματίζεται για 5 λεπτά. 3 λεπτά προγραμματίζονται για ειδοποίηση. Μετά από 2 λεπτά στον κύκλο μαγειρέματος θα ηχήσει η ειδοποίηση, επειδή το χρονόμετρο έχει μετρήσει αντίστροφα στα 3 λεπτά που απέμειναν σε εκείνο το βήμα μαγειρέματος.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά από τον προγραμματισμό πολλών βημάτων, και αφού βγείτε από τη Λειτουργία Προγραμμάτων, ο συνολικός χρόνος μαγειρέματος θα εμφανιστεί στην οθόνη. Ο χρόνος για την επόμενη ειδοποίηση μπορεί να προβληθεί πατώντας παρατεταμένα το κουμπί ALARM (ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ).

10. Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα για κάθε προγραμματισμένο προϊόν. Αφού προγραμματιστούν όλα τα προϊόντα, βγείτε από τη λειτουργία προγραμμάτων πατώντας το κουμπί P για 2 δευτερόλεπτα.
11. Τώρα είστε έτοιμοι να μαγειρέψετε.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Θα βγείτε αυτόματα από τη Λειτουργία Προγραμμάτων στη Λειτουργία Μαγειρέματος εάν δεν πατήσετε κανένα κουμπί για 2 λεπτά οποιαδήποτε στιγμή κατά τον προγραμματισμό.

4-3
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΙΔΙΚΩΝ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
(ΕΠΙΠΕΔΟ 2)

Η Λειτουργία Ειδικών Προγραμμάτων χρησιμοποιείται για να ρυθμίσετε πιο λεπτομερείς παραμέτρους. Η πρόσβαση στη Λειτουργία Ειδικών Προγραμμάτων είναι εφικτή πατώντας παρατεταμένα το κουμπί PROGRAM SETTINGS (ΡΥΜΘΙΣΕΙΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ) (P) για 8 δευτερόλεπτα ή έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη «L-2». Η ένδειξη «LEVEL 2» (ΕΠΙΠΕΔΟ 2) αναβοσβήνει στην επάνω οθόνη, έπειτα η ένδειξη «SP PRG» εμφανίζεται στην οθόνη. Τότε σας ζητείται ένας κωδικός, ο οποίος είναι 1, 2, 3. Η λειτουργία αποτελείται από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Βαθμοί Fahrenheit ή Celsius
- Τύπος φούρνου: Μοντέλο SCR-6 ή SCR-8
- Γλώσσα: Αγγλικά, Γαλλικά, Γερμανικά, Ισπανικά
- Ένταση ήχου
- Τόνος ήχου
- Αυτόματη ακύρωση ειδοποίησης
- Αυτόματο πέρασμα από μαγείρεμα σε αναμονή
- Ενεργοποίηση Κατάστασης Ηρεμίας
- Πολλά βήματα μαγειρέματος
- Κλείδωμα προγραμμάτων με κωδικό
- Ενεργοποίηση σημείου ορισμού ακτινοβολίας
- Έναρξη συστήματος

Για να βγείτε από τη Λειτουργία Ειδικών Προγραμμάτων, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί P για 2 δευτερόλεπτα ή περιμένετε 2 λεπτά και το πρόγραμμα χειρισμού αυτόματα θα βγει από τη Λειτουργία Ειδικών Προγραμμάτων.

Βαθμοί Fahrenheit ή Celsius (SP-1)

Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης, στην επάνω οθόνη εμφανίζονται οι ενδείξεις «SP-1» και «TEMP UNITS». Στη μεσαία οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «°F» ή «°C». Πατώντας το κουμπί UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ) θα αλλάξετε την ένδειξη της οθόνης από «°F» σε «°C» ή το αντίστροφο.

Τύπος φούρνου (SP-2)

Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε και αφήστε το κουμπί P. Η ένδειξη «OVEN TYPE» (ΤΥΠΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ) εμφανίζεται στην επάνω οθόνη και οι ενδείξεις «Scr-6» ή «Scr-8» εμφανίζονται στη μεσαία οθόνη. Αυτές οι ενδείξεις πρέπει να αντιστοιχούν με τον τύπο της μονάδας πριν από τον προγραμματισμό. Διαφορετικά, η μονάδα ενδέχεται να μην λειτουργήσει σωστά. Αυτή η λειτουργία μπορεί να προκαθοριστεί από το εργοστάσιο. Πατώντας το κουμπί UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ) θα αλλάξετε στην οθόνη την ένδειξη του μοντέλου της μονάδας.

Γλώσσα (SP-3)

Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P δύο φορές και μετά «LANGUAGE» (ΓΛΩΣΣΑ), έπειτα «1=ENGL» (1=ΑΓΓΛ), «2=FREN» (2=ΓΑΛΛ), «3=GERM» (3=ΓΕΡΜ) ΚΑΙ «4=SPAN» (4=ΙΣΠ). Στη μεσαία οθόνη θα εμφανιστεί ένα ψηφίο, από το 1 έως το 4. Πατώντας τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από το ψηφίο θα αλλάξετε τη γλώσσα που εμφανίζεται στις οθόνες.

Ένταση ήχου (SP-4)

Η ένταση του ηχείου μπορεί να ρυθμιστεί. Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P τρεις φορές. Στην επάνω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «AUDIO VOLUME» (ΕΝΤΑΣΗ ΗΧΟΥ) και ένα ψηφίο από το 1 έως το 10 εμφανίζεται στη μεσαία οθόνη. Το 1 είναι η χαμηλότερη ρύθμιση έντασης και το 10 η μεγαλύτερη. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από τα ψηφία για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ένταση.

4-3
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΙΔΙΚΩΝ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
(ΕΠΙΠΕΔΟ 2)
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

Τόνος ήχου (SP-5)

Ο τόνος του ηχείου μπορεί να ρυθμιστεί. Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης (1, 2, 3), πατήστε το κουμπί P τέσσερις φορές. Στην επάνω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «AUDIO TONE» (ΤΟΝΟΣ ΗΧΟΥ) και ένα ψηφίο από το 50 έως το 2000 εμφανίζεται στη μεσαία οθόνη. Το 50 είναι η χαμηλότερη ρύθμιση τόνου και το 2000 η μεγαλύτερη. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από τον αριθμό για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό τόνο.

Αυτόματη ακύρωση ειδοποίησης (SP-6)

Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P πέντε φορές. Η ένδειξη «ALARM AUTO CANCEL» (ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΚΥΡΩΣΗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ) εμφανίζεται στην επάνω οθόνη και οι ενδείξεις «YES» (ΝΑΙ) ή «NO» (ΟΧΙ) εμφανίζονται στη μεσαία οθόνη. Εάν αυτή η επιλογή ρυθμιστεί σε YES (ΝΑΙ), τότε όταν ηχήσουν οι προγραμματισμένες ειδοποιήσεις το ηχείο θα παράγει διάφορους ήχους μπιπ, έπειτα θα σταματήσει αυτόματα. Εάν αυτή η επιλογή ρυθμιστεί σε NO (ΟΧΙ), τότε κάποιος πρέπει να πατήσει το κουμπί ειδοποίησης πριν το ηχείο σταματήσει να παράγει ήχους μπιπ. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από τη μεσαία οθόνη για να αλλάξετε από YES (ΝΑΙ) σε NO (ΟΧΙ) ή το αντίστροφο.

Αυτόματη αλλαγή από μαγείρεμα σε αναμονή (SP-7)

Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P έξι φορές. Η ένδειξη «COOK-TO-HOLD-AUTO» (ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΛΛΑΓΗ ΑΠΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΑΝΑΜΟΝΗ) εμφανίζεται στην επάνω οθόνη και οι ενδείξεις «YES» (ΝΑΙ) ή «NO» (ΟΧΙ) εμφανίζονται στη μεσαία οθόνη. Εάν αυτή η επιλογή ρυθμιστεί σε YES (ΝΑΙ), τότε στο τέλος ενός Κύκλου Μαγειρέματος το ηχείο θα παράγει ήχους μπιπ αρκετές φορές και αυτόματα θα περάσει σε Κατάσταση Αναμονής. Εάν αυτή η επιλογή ρυθμιστεί σε NO (ΟΧΙ), τότε κάποιος πρέπει να πατήσει το κουμπί STOP (ΔΙΑΚΟΠΗ) πριν το ηχείο σταματήσει να παράγει ήχους μπιπ και ξεκινήσει ο Κύκλος Αναμονής. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από τη μεσαία οθόνη για να αλλάξετε από YES (ΝΑΙ) σε NO (ΟΧΙ) ή το αντίστροφο.

Ενεργοποίηση Κατάστασης Ηρεμίας (SP-8)

Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P επτά φορές. Η ένδειξη «IDLE MODE ENABLED» (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΗΡΕΜΙΑΣ) εμφανίζεται στην επάνω οθόνη και οι ενδείξεις «YES» (ΝΑΙ) ή «NO» (ΟΧΙ) εμφανίζονται στη μεσαία οθόνη. Εάν αυτή η επιλογή ρυθμιστεί σε YES (ΝΑΙ), τότε οι ενδείξεις «IDLE» (ΗΡΕΜΙΑ)... «SELECT PRODUCT» (ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ)... «PUSH START TO PREHEAT» (ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΝΑΡΞΗ ΓΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ) θα περάσουν με κύλιση κατά μήκος της επάνω οθόνης όταν η ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα δεν χρησιμοποιείται. Εάν αυτή η επιλογή ρυθμιστεί σε NO (ΟΧΙ), τότε στο τέλος ενός Κύκλου Μαγειρέματος η μονάδα θα ξεκινήσει να προθερμαίνεται ξανά για τον επόμενο Κύκλο Μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από τη μεσαία οθόνη για να αλλάξετε από YES (ΝΑΙ) σε NO (ΟΧΙ) ή το αντίστροφο.

Πολλά βήματα μαγειρέματος (SP-9)

Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P οκτώ φορές. Η ένδειξη «MULT COOK STEPS» (ΠΟΛΛΑ ΒΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ) εμφανίζεται στην επάνω οθόνη και οι ενδείξεις «YES» (ΝΑΙ) ή «NO» (ΟΧΙ) εμφανίζονται στη μεσαία οθόνη. Εάν αυτή η επιλογή ρυθμιστεί σε YES (ΝΑΙ), τότε μπορείτε να προγραμματίσετε περισσότερα από ένα βήματα κατά τη διάρκεια ενός Κύκλου Μαγειρέματος. Εάν αυτή η επιλογή ρυθμιστεί σε NO (ΟΧΙ), τότε μόνο ο χρόνος και η θερμοκρασία μπορούν να προγραμματιστούν ανά Κύκλο Μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από τη μεσαία οθόνη για να αλλάξετε από YES (ΝΑΙ) σε NO (ΟΧΙ) ή το αντίστροφο.

4-3
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΙΔΙΚΩΝ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
(ΕΠΙΠΕΔΟ 2)
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

Προγραμματισμός κλειδωμένος με κωδικό (SP-10)

Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P εννιά φορές. Η ένδειξη «PROG LOCKED BY CODE» (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΟΣ ΜΕ ΚΩΔΙΚΟ) εμφανίζεται στην επάνω οθόνη και οι ενδείξεις «YES» (ΝΑΙ) ή «NO» (ΟΧΙ) εμφανίζονται στη μεσαία οθόνη. Εάν αυτή η επιλογή ρυθμιστεί σε YES (ΝΑΙ), στη Λειτουργία Προγραμμάτων, πρέπει να εισαγάγετε τα ψηφία 1-2-3 πριν μπείτε στη λειτουργία. Εάν αυτή η επιλογή ρυθμιστεί σε NO (ΟΧΙ), τότε μπορείτε να περάσετε στη Λειτουργία Προγραμμάτων χωρίς να εισαγάγετε τα ψηφία 1-2-3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από τη μεσαία οθόνη για να αλλάξετε από YES (ΝΑΙ) σε NO (ΟΧΙ) ή αντίστροφα. (Η Λειτουργία Ειδικών Προγραμμάτων πάντα απαιτεί την εισαγωγή κωδικού).

Εκκίνηση σημείου ορισμού ακτινοβολίας (SP-11)

Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P δέκα φορές. Η ένδειξη «RADIANT SETPT OFFSET» (ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΣΗΜΕΙΟΥ ΟΡΙΣΜΟΥ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ) εμφανίζεται στην επάνω οθόνη και οι ενδείξεις «0°F» έως «10°F» εμφανίζονται στη μεσαία οθόνη. Οι θερμοαντήρες ακτινοβολίας μπορούν να ρυθμιστούν σε διαφορετική θερμοκρασία απενεργοποίησης από τους θερμοαντήρες αέρα. Πχ: Εάν στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «10°F», η θερμότητα ακτινοβολίας δεν θα απενεργοποιηθεί έως ότου η θερμοκρασία αέρα φτάσει τους 10 βαθμούς πάνω από την ορισμένη θερμοκρασία. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν μαγειρεύετε μικρές ποσότητες που ενδέχεται να χρειάζονται περισσότερη θερμότητα για να ετοιμαστούν. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP (ΠΑΝΩ) και DOWN (ΚΑΤΩ) κάτω από τη μεσαία οθόνη για να αλλάξετε τη ρύθμιση.

Εκκίνηση συστήματος (SP-12)

Αφού εισαγάγετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P έντεκα φορές. Η ένδειξη «DO SYSTEM INIT» (ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ) εμφανίζεται στην επάνω οθόνη και η ένδειξη «---» εμφανίζεται στη μεσαία οθόνη. Αυτή η λειτουργία επαναφέρει τα κουμπιά χειρισμού στις παραμέτρους των ρυθμίσεων εργοστασίου, εάν τα κουμπιά χειρισμού έχουν προγραμματιστεί από πριν. Διαφορετικά, θα μηδενιστούν οι χρόνοι και η θερμοκρασία. Πατήστε παρατεταμένα είτε το κουμπί UP (ΠΑΝΩ) είτε το DOWN (ΚΑΤΩ) στη μεσαία οθόνη. Τα κουμπιά χειρισμού θα ηχήσουν έναν ήχο μπι και η οθόνη θα αναβοσβήσει «σε 3», «σε 2», και «σε 1». Έπειτα στην επάνω οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη «INIT» (ΕΚΚ) και «DONE» (ΕΤΟΙΜΗ).

Για να βγείτε από τη Λειτουργία Ειδικών Προγραμμάτων, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί P για 2 δευτερόλεπτα ή περιμένετε 2 λεπτά και το πρόγραμμα χειρισμού αυτόματα θα βγει από τη λειτουργία.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τον προγραμματισμό των άλλων λειτουργιών στη Λειτουργία Ειδικών Προγραμμάτων, καλέστε το τμήμα σέρβις της Henny Penny.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κατά τη διάρκεια μιας Λειτουργίας Ειδικών Προγραμμάτων, μπορείτε να έχετε πρόσβαση στα διαφορετικά βήματα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά PRODUCT SELECTION UP και DOWN (ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΑΝΩ και ΚΑΤΩ) ή το κουμπί P.

4-4
ΤΕΧΝΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η Τεχνική Λειτουργία έχει πολλές ικανότητες αυτοδιάγνωσης που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο για εσωτερική χρήση στη Henny Penny, και απαιτείται διαφορετικός κωδικός για πρόσβαση σε αυτήν τη λειτουργία. Η λέξη «TECH» (TECHN) εμφανίζεται στην οθόνη όταν πατήσετε το κουμπί P για οκτώ δευτερόλεπτα και όταν πατήσετε το κουμπί P ξανά, η ένδειξη «LEVEL 2» (ΕΠΙΠΕΔΟ 2) που εμφανίζεται στην οθόνη. Πατήστε το κουμπί P ξανά για να επιστρέψετε στη Λειτουργία Ειδικών Προγραμμάτων.

ΕΝΟΤΗΤΑ 5: ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5-1 ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η ηλεκτρική σας ψησταριά με σούβλα είναι προγραμματισμένη από πριν από το εργοστάσιο για διάφορους τύπους προϊόντων.

Το μέγεθος, το βάρος, η θερμοκρασία και η ποσότητα του προϊόντος είναι ουσιαστική για την επιτυχία των προκαθορισμένων προγραμμάτων μαγειρέματος.

Η ταινία με το μενού είναι αφαιρούμενη και μπορείτε να την αλλάξετε με το επιθυμητό προϊόν για μαγείρεμα.

5-2 ΦΟΡΤΩΝΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΜΕ ΣΟΥΒΛΑ

Να φορτώνετε πάντα την ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα ώστε να υπάρχει ισορροπία ανάμεσα στις σούβλες ή τα καλάθια και τα στήθη των κοτόπουλων να είναι στραμμένα προς το εξωτερικό της μονάδας.

Όταν τα τοποθετείτε σωστά στις σούβλες, η πρόσοψη των τροφίμων θα είναι ορατή από τον πελάτη και το τρόφιμο δεν θα αγγίζει το επάνω μέρος του φούρνου. Εάν το προϊόν αγγίζει το επάνω μέρος του φούρνου, αφαιρέστε τις σούβλες και τοποθετήστε ξανά το φαγητό.

5-3 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΟΥΒΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΜΕ ΣΟΥΒΛΑ



Προς αποφυγή εγκαυμάτων, να φοράτε μονωτικά μαξιλαράκια, γάντια ή γάντια κουζίνας για να αφαιρέσετε καυτές σούβλες, καλάθια ή ταψιά που ψήνονται. Να προσέχετε να μην έρχονται σε άμεση επαφή με το φαγητό που μαγειρεύεται.

1. Αφού αφαιρέσετε τις σούβλες από τη μονάδα, απλώστε τις σούβλες σε μια επιφάνεια εργασίας ή σε ένα τραπέζι.
2. Πιάστε γερά τη λαβή της σούβλας με το μονωτικό μαξιλαράκι, γάντι ή γάντι κουζίνας και κρατήστε τη σούβλα με τρόπο ώστε να σχηματίζεται γωνία σε σχέση με την επιφάνεια εργασίας.
3. Σύρετε το προϊόν έξω από τη σούβλα χρησιμοποιώντας πιρούνι ή λαβίδες σερβιρίσματος.

5-4
ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΣΩΣ
ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

Η Henny Penny διαθέτει δύο μπαχαρικά και μία σως μπάρμπεκιου για χρήση με την ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα. Πασπαλίστε ελαφρά ή τρίψτε ομοιόμορφα τα μπαχαρικά στα κρέατα. Μπορείτε να πασπαλίσετε επιπλέον μπαχαρικά στο εσωτερικό ολόκληρου του πουλερικού.

Το Βασικό μπαχαρικό του σεφ είναι ένα μείγμα από πάπρικα, κρεμμύδι, σκόρδο και ανάμικτα καρυκεύματα, τα οποία προσδίδουν μια ήπια γεύση μπάρμπεκιου και ένα κοκκινωπό χρώμα.

Τα μπαχαρικά γενικής χρήσης είναι ένα μείγμα από μαύρο πιπέρι, ήπια κόκκινη πιπεριά, κρεμμύδι και σκόρδο και προσδίδει στα τρόφιμα μια πικάντικη καφετιά εμφάνιση.

Και τα δύο μπαχαρικά είναι κατάλληλα για κοτόπουλο και παϊδάκια.

Η Σως Μπάρμπεκιου είναι ένα μείγμα που συνδυάζεται με κέτσαπ, νερό και κτηνοτροφικά προϊόντα. Είναι βολικό, οικονομικό και γευστικότατο. Ένα πακέτο μείγματος αρκεί για λίγο περισσότερο από ένα γαλόνι σως. Η σως μπορεί να αλειφθεί επάνω στο κρέας στα 15 λεπτά μαγειρέματος ή απλώστε το στο τρόφιμο κατά την αφαίρεση από την ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα.

5-5
ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ
ΑΣΦΑΛΟΥΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
ΦΑΓΗΤΟΥ



Για να διασφαλίσετε ότι τα τρόφιμα που σερβίρετε είναι ασφαλή καθώς και γευστικότερα, τηρήστε τους ακόλουθους κανόνες:

- Πρέπει να πλένετε καλά τις λαβές που πιάνετε το φαγητό με σαπούνι και νερό πριν πιάσετε το φαγητό. Σε αυτά περιλαμβάνεται το πλύσιμο των χεριών ανάμεσα στο πιάσιμο του ωμού και μαγειρεμένου φαγητού
- Μην χρησιμοποιείτε τα ίδια μαχαιροπίρουνα, δίσκο κοπής ή επιφάνειες πάγκων για μαγειρεμένα φαγητά που έχουν χρησιμοποιηθεί για ωμά φαγητά, ειδικά κοτόπουλο και χοιρινό. Εάν τα ίδια μαχαιροπίρουνα και επιφάνειες εργασίας πρέπει να χρησιμοποιηθούν, καθαρίστε καλά αυτά τα αντικείμενα προτού επιτρέψετε τα μαγειρεμένα προϊόντα να έρθουν σε επαφή με αυτά
- Να μαγειρεύετε τα τρόφιμα στη σωστή εσωτερική θερμοκρασία ή βαθμού ετοιμότητας (Ανατρέξτε στην ενότητα Δοκιμή ετοιμότητας)
- Να διαχωρίζετε πάντα τα ωμά και μαγειρεμένα προϊόντα στο ψυγείο. Εάν δεν υπάρχουν διαθέσιμοι ξεχωριστοί χώροι στο ψυγείο, αποθηκεύστε τα μαγειρεμένα προϊόντα επάνω από τα ωμά προϊόντα. Το περιτύλιγμα των προϊόντων ή η τοποθέτησή τους σε δοχεία θα αποτρέψει επίσης πιθανή μόλυνση

**5-6
ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΓΙΑ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΥΤΩΝ ΚΑΙ
ΚΡΥΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Δυνητικά επικίνδυνα τρόφιμα (κρέατα περιλαμβάνονται σε αυτήν την κατηγορία) πρέπει να φυλάσσονται σε περιβάλλον που διατηρεί την σταθερή εσωτερική θερμοκρασία εκείνου του τροφίμου 140°F (60°C) ή μεγαλύτερη όταν πρόκειται για αποθήκευση καυτών τροφίμων. Τα μοντέλα SCR-8 και SCR-6 θα ανταποκρίνονται σε αυτήν την απαίτηση. Η Henny Penny επίσης κατασκευάζει διάφορα στυλ θαλάμων φύλαξης και συσκευές θέρμανσης παρουσίασης που να ανταποκρίνονται στις ανάγκες σας.

Δυνητικά επικίνδυνα τρόφιμα που φυλάσσονται σε ψυγεία και σε συσκευές ψύξης πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 40°F (4°C) ή χαμηλότερη. Οποιαδήποτε μαγειρεμένα προϊόντα αποθηκεύονται στο ψυγείο και θερμαίνονται ξανά πρέπει να θερμαίνονται ξανά σε εσωτερική θερμοκρασία 150°F-165°F (66°C-74°C), ανάλογα με τους τοπικούς κανονισμούς υγείας, πριν σερβιριστούν ή τοποθετηθούν για αποθήκευση καυτών τροφίμων. Και για αυτήν την περίπτωση, η Henny Penny διαθέτει συσκευές ψύξης αέρα σε διάφορα μεγέθη για να μπορέσει το προϊόν να ζεσταθεί σε ασφαλή θερμοκρασία.

Συμβουλευθείτε τον τοπικό σας κώδικα υγείας, Προστασία τροφίμων και τμήμα υγιεινής, για πιο συγκεκριμένους κανονισμούς που σχετίζονται με τη διανομή τροφίμων.

**5-7
ΔΟΚΙΜΕΣ ΓΙΑ
ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑ**

Όταν ρυθμίζετε τους χρόνους μαγειρέματος, είναι απαραίτητο να ελέγξετε την ετοιμότητα. Η πιο αξιόπιστη μέθοδος είναι να χρησιμοποιήσετε ένα καθαρό, ακριβές θερμόμετρο για κρέας.

Τοποθετήστε το θερμόμετρο μέσα στο παχύτερο σημείο του κρέατος, αλλά να μην αγγίζει λίπος, χόνδρο ή κόκαλο. Όταν ελέγχετε ψητά, η άκρη του θερμόμετρου για κρέας θα πρέπει να είναι 3/4" (19 mm) μετά από το κέντρο του ψητού. Για ολόκληρο κοτόπουλο, πάπια ή γαλοπούλα, η άκρη του θερμόμετρου για κρέας θα πρέπει να εισχωρήσει στον παχύτερο εσωτερικό μυ του γοφού.

Προϊόν κρέατος	θερμοκρασία κρέατος		
Μοσχάρι	140°F (60°C) Ελάχιστα ψημένο Κόκκινα υγρά	160°F (71°C) Μέτρια ψημένο Ροζ υγρά	170°F (77°C) Καλοψημένο Ροζ υγρά
Χοιρινό	170°F (77°C) - Διάφανα υγρά		
Χοιρομέρι (με ετικέτα «Ετοιμο για κατανάλωση» ή «Πλήρως μαγειρεμένο»)	140°F (60°C) (Για την καλύτερη δυνατή γεύση, αλλά πρέπει να σερβίρεται σε θερμοκρασία χαμηλότερη από 140°F)		
Χοιρομέρι (με ετικέτα «Μαγείρεμα πριν την κατανάλωση»)	160°F (71°C)		
Πουλερικά	185°F - 190°F (85°C - 88°C) (Τα υγρά θα πρέπει να είναι διάφανα ή η άρθρωση στο γοφό να είναι χαλαρή όταν αφαιρεθεί ο άξονας).		
Αρνί	160°F (71°C) Ελάχιστα ψημένο	170°F (77°C) Μέτρια ψημένο	180°F (82°C) Καλοψημένο
Ψάρι	140°F - 150°F (60°C - 66°C)		

5-8
ΒΑΣΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Επιλέξτε το επιθυμητό προϊόν πατώντας το κουμπί UP (ΠΑΝΩ) ή DOWN (ΚΑΤΩ), έπειτα πιάστε το κουμπί START (ΕΝΑΡΞΗ) για να ξεκινήσει η προθέρμανση.
2. Βάλτε μπαχαρικά στο προϊόν και περάστε το στις σούβλες.
3. Μόλις ανάψει η ενδεικτική λυχνία LED για την ολοκλήρωση διαδικασίας, χρησιμοποιήστε τον διακόπτη για MANUAL ROTATION (ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ) για να βάλετε το προϊόν μέσα στην ηλεκτρική ψησταριά με σούβλα.
4. Πατήστε το κουμπί START (ΕΝΑΡΞΗ) ξανά για να ξεκινήσει ο Κύκλος Μαγειρέματος. Η ενδεικτική λυχνία LED για την ολοκλήρωση διαδικασίας σβήνει και η ενδεικτική λυχνία LED για μαγείρεμα/αναμονή ανάβει.
5. Στο τέλος του Κύκλου Μαγειρέματος, ο τόνος θα ηχήσει και η μονάδα θα περάσει αυτόματα σε Κατάσταση Αναμονής.
6. Εάν δεν έχει προγραμματιστεί χρόνος αναμονής, στην επάνω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «DONE» (ΕΤΟΙΜΟ) και ο τόνος θα ηχήσει έως ότου το κουμπί STOP (ΔΙΑΚΟΠΗ) πατηθεί.
7. Κατά τη διάρκεια της Κατάστασης Αναμονής ή στο τέλος του Κύκλου Μαγειρέματος το προϊόν μπορεί να αφαιρεθεί από τη μονάδα.

**5-9
ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο, 3 λίβρες το καθένα

Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος και το δέρμα από τον γοφό και την περιοχή του λαιμού. Ξεπλύνετε το πτηνό μέσα και έξω με δροσερό νερό βρύσης. Μαρινάρετε, αν επιθυμείτε. Μαζέψτε τις φτερούγες και μαζέψτε ή δέστε τα πόδια. Τοποθετήστε το προϊόν στις σούβλες ή στα καλάθια και καρυκεύστε όπως επιθυμείτε.

SCR-8

Αριθμός κοτόπουλων	Χρόνοι μαγειρέματος	Θερμοκρασία προθέρμανσης/μαγειρέματος
32	1:10:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
24	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
16	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
8	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

SCR-6

Αριθμός κοτόπουλων	Χρόνοι μαγειρέματος	Θερμοκρασία προθέρμανσης/μαγειρέματος
18	1:15:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
6	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο, 2 ½-2 ¾ λίβρες το καθένα

SCR-8

Αριθμός κοτόπουλων	Χρόνοι μαγειρέματος	Θερμοκρασία προθέρμανσης/μαγειρέματος
32	1:05:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
24	0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
16	0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
8	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

SCR-6

Αριθμός κοτόπουλων	Χρόνοι μαγειρέματος	Θερμοκρασία προθέρμανσης/μαγειρέματος
18	1:15:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
6	0:50:00-0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι μεγαλύτεροι για το μαγείρεμα σε καλάθια.

**5-9
ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**

Τέταρτα κοτόπουλου, φρέσκο-2 ½-2¾ λίβρες

Μαρινάρετε και καρυκεύστε όπως επιθυμείτε. Τοποθετήστε τα τέταρτα του κοτόπουλου μέσα σε καλάθια, με το κόκαλο προς τα κάτω.

Τέταρτα κοτόπουλου ανά καλάθι	Χρόνοι μαγειρέματος	Θερμοκρασία προθέρμανσης/ μαγειρέματος
SCR-8		
6-7	0:45:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
SCR-6		
4-5	0:50:00-0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

Ολόκληρη γαλοπούλα, φρέσκια-10 - 12 λίβρες

Καθαρίστε τις γαλοπούλες και αφαιρέστε τους λαιμούς και τα στομάχια. Μαρινάρετε και καρυκεύστε όπως επιθυμείτε. Καρφίτσωστε τις φτερούγες στα πλευρά της γαλοπούλας και τοποθετήστε τις γαλοπούλες στις σούβλες.

Αριθμός γαλοπούλων	Χρόνοι μαγειρέματος	Θερμοκρασία προθέρμανσης/ μαγειρέματος
SCR-8		
8	Βήμα 1-1:45:00 Βήμα 2-1:15:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)
4	Βήμα 1-1:30:00 Βήμα 2-1:12:00 πμ	350°F (177°C) 325°F (163°C)
SCR-6		
3	Βήμα 1-1:30:00 Βήμα 2-1:00:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)

Παιδάκια γάλακτος, φρέσκα-1½ - 1¾ λίβρες

Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος από τα παιδάκια και ξεπλύνετε με δροσερό νερό βρύσης. Περάστε κυματιστά τα παιδάκια τρυπώντας τα με τις σούβλες. Καρυκεύστε όπως επιθυμείτε.

Αριθμός από παιδάκια	Χρόνοι μαγειρέματος	Θερμοκρασία προθέρμανσης/ μαγειρέματος
SCR-8		
8 16	0:30:00 0:40:00	375°F (190°C) 375°F (190°C)
SCR-6		
6	0:35:00	375°F (190°C)

**5-9
ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
(ΣΥΝΕΧΕΙΑ)**

Στηθοπλευρές, Καναδικό στυλ-2 - 2½ λίβρες

Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος από τα παϊδάκια και ξεπλύνετε με δροσερό νερό βρύσης. Περάστε κυματιστά τα παϊδάκια τρυπώντας τα με τη σούβλα. Καρυκεύστε όπως επιθυμείτε.

Αριθμός από παϊδάκια	Χρόνοι μαγειρέματος	Θερμοκρασία προθέρμανσης/ μαγειρέματος
SCR-8		
8	1:50:00	225°F (107°C)
SCR-6		
6	2:00:00	225°F (107°C)

ΕΝΟΤΗΤΑ 6: ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

6-1 ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΣΗ
Το χρώμα του προϊόντος είναι πολύ σκούρο	<ul style="list-style-type: none"> • Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας στη λειτουργία προγραμμάτων. Ανατρέξτε στην ενότητα Λειτουργία κατάστασης προγραμμάτων
Το χρώμα του προϊόντος είναι πολύ ανοικτό	<ul style="list-style-type: none"> • Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας • Αφήστε τον κατάλληλο χρόνο για προθέρμανση • Βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει το σωστό κουμπί προϊόντος
Στεγνό προϊόν	<ul style="list-style-type: none"> • Η υγρασία χάθηκε πριν από το μαγείρεμα • Υπερβολικό μαγείρεμα του προϊόντος 	<ul style="list-style-type: none"> • Χρησιμοποιείτε φρέσκο προϊόν • Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος • Μειώστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος
Διαχωρισμός του κρέατος από το κόκαλο	<ul style="list-style-type: none"> • Υπερβολικό μαγείρεμα • Το προϊόν δεν είναι φρέσκο 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε τον χρόνο μαγειρέματος • Χρησιμοποιείτε φρέσκο προϊόν
Με τον διακόπτη παροχής ρεύματος στη θέση POWER (ΠΑΡΟΧΗ) η ηλεκτρική σούβλα είναι εντελώς ανενεργή.	<ul style="list-style-type: none"> • Ανοίξτε το κύκλωμα 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε για να δείτε ότι η μονάδα είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα • Ελέγξτε τον ασφαλειοδιακόπτη ή την ασφάλεια στο κουτί παροχής
Η μονάδα δεν θα θερμανθεί	<ul style="list-style-type: none"> • Καμμένη ασφάλεια ή βραχυκύκλωμα στο κουτί παροχής 	<ul style="list-style-type: none"> • Επαναφέρετε τον ασφαλειοδιακόπτη ή αντικαταστήστε την ασφάλεια

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Περισσότερες και αναλυτικότερες πληροφορίες σχετικά με την αντιμετώπιση προβλημάτων θα βρείτε διαθέσιμες στο τεχνικό εγχειρίδιο που διατίθεται στον ιστότοπο www.hennypenny.com, ή καλέστε στο 1-800-417-8405 ή το 1-937-456-8405.

**6-2
ΚΩΔΙΚΟΙ
ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ**

ΟΘΟΝΗ	ΑΙΤΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΣΗ
«E04» «PROB ERR»	<ul style="list-style-type: none"> Ο πίνακας ελέγχου είναι εξαιρετικά καυτός, ο τροχός της φτερωτής μπλόκαρε ή δεν λειτουργεί 	<ul style="list-style-type: none"> Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τη φτερωτή
«E-6» «ctrl hot»	<ul style="list-style-type: none"> Αποτυχία δείκτη θερμοκρασίας 	<ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε τη σύνδεση του δείκτη στον πίνακα ή αντικαταστήστε τον δείκτη
«E-50» «CPU Chip» «E-51» «rA-CHIP» «E-53» «ro-CHIP» «E-41» «data Err»	<ul style="list-style-type: none"> Σφάλμα CPU RAM Σφάλμα εξωτερικής RAM Σφάλμα εξωτερικής ROM Κρυπτογραφημένη μνήμη 	<ul style="list-style-type: none"> Τα σφάλματα «E-50», «E-51», «E- και «E-41» είναι σφάλματα λογισμικού. Επανεκκινήστε τον πίνακα, και αν το σφάλμα επιμένει, αντικαταστήστε τον πίνακα ελέγχου
«E-5» «too hot»	<ul style="list-style-type: none"> Υψηλό όριο λογισμικού (Η θερμοκρασία αέρα είναι εξαιρετικά υψηλή) 	<ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε ή αντικαταστήστε τον πίνακα ελέγχου και τον επαφέα Ελέγξτε τη φτερωτή και αντικαταστήστε αν απαιτείται



Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton, OH 45320

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax
www.hennypenny.com

* FM01 - 529 - F * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

German