



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЛЯ ОПЕРАТОРА

РАШПЕР С ВЕРТЕЛОМ

МОДЕЛИ

SCR-6

SCR-8



HENNY PENNY
Engineered to Last

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ ГАРАНТИЮ НА ВЕБ-САЙТЕ WWW.HENNYPENNY.COM

УВЕДОМЛЕНИЕ

Запрещается эксплуатация данного кухонного устройства детьми и лицами с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без наличия требуемого опыта и знаний. Единственным условием допущения к использованию устройства является непосредственное руководство или инструктаж таковых лиц касательно безопасных методов эксплуатации с разъяснением всех потенциальных рисков.

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ

1-1 РАШПЕР С ВЕРТЕЛОМ HENNY PENNY



Рашпер с вертелом Henny Penny моделей SCR-6 или 8 сочетает вращающийся конвекционный нагрев с поворотными дисками с целью более равномерного поджаривания и быстрого приготовления пищевых продуктов. Также устройство может отображать на дисплее информацию о готовящемся или выдерживаемом продукте.

УВЕДОМЛЕНИЕ

С 16 августа 2005 года вступила в силу Европейская Директива 2002/96/ЕС «Об отходах электрического и электронного оборудования». Все наши изделия прошли оценку на соответствие требованиям Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Также все изделия прошли оценку на соответствие требованиям Ограничения на использование опасных материалов в производстве электрического и электронного оборудования (RoHS) с последующим изменением конструкции согласно упомянутым положениям. Корректная утилизация данного продукта позволяет предотвратить потенциальные отрицательные последствия на окружающую среду и здоровье людей. Для получения информации о методах надлежащей утилизации обращайтесь к местному торговому представителю Henny Penny.

1-2 ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Оригинальная компактная конструкция
- Предварительно заданные автоматические функции управления
- Встроенная полупроводниковая система управления
- Комбинированная готовка горячей воздушной конвекцией и инфракрасным нагревом
- Вращательное движение дисков
- Светодиодные индикаторы панели управления
- Закаленные стеклянные дверцы
- Съёмный дренажный поддон
- Съёмный роторный диск
- Конструкция из нержавеющей стали
- Съёмные вентиляционные панели для упрощения очистки

Уровень создаваемого оборудованием шума менее 70 дБ (А).



Вероятность появления скользких пятен на прилежащих участках пола

1-3 СОДЕЙСТВИЕ ПОКУПАТЕЛЮ

При необходимости получения содействия, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю (см. список в конце данного руководства).

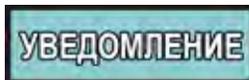
Также, пожалуйста, обращайтесь в главный офис компании в г. Итон, штат Огайо, США по бесплатным телефонным номерам 1-800-417-8405 и 1-937-456-8405 или посетите корпоративный вебсайт Henny Penny: www.hennypenny.com.

**1-4.
ТЕХНИКА
БЕЗОПАСНОСТИ**

Для гарантирования безопасного функционирования рашпера с вертелом производства компании Henny Penny необходимо ознакомиться и внимательно соблюдать надлежащие указания по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию. Слова **УВЕДОМЛЕНИЕ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ВНИМАНИЕ** используются в данном руководстве для выделения важной информации. Описание случаев применения данных предупреждений приводится ниже.



Опасность получения травм обозначается **СИМВОЛАМИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ ОПАСНОСТИ** и словами «**ОПАСНОСТЬ!**», «**ВНИМАНИЕ!**» или «**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**».



Слово «**УВЕДОМЛЕНИЕ**» используется для выделения особо важной информации.



*При использовании без условного знака «**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**» указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может стать причиной нанесения ущерба имуществу.*



*При использовании с условным знаком слово «**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**» указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может привести к легким или средним травмам.*



Слово «**ВНИМАНИЕ**» указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, в отсутствие должных мер предосторожности, может стать причиной серьезных травм или летального исхода.



СЛОВО «ОПАСНОСТЬ» УКАЗЫВАЕТ НА НЕИЗБЕЖНО ОПАСНУЮ СИТУАЦИЮ, КОТОРАЯ, В ОТСУТСТВИЕ ДОЛЖНЫХ МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПРИВЕДЕТ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ ИЛИ ЛЕТАЛЬНОМУ ИСХОДУ.

**1-4.
ТЕХНИКА
БЕЗОПАСНОСТИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Символ эквипотенциального заземления



Знак WEEE (отходы электрического и электронного оборудования)



или



Символы опасности поражения электрическим током



или



Символы опасности из-за наличия горячей поверхности!

**1-5
УХОД ЗА
УСТРОЙСТВОМ**

Подобно любому оборудованию Henny Penny рашперу с вертелом требуется уход и техническое обслуживание, информация о которых содержится в настоящем руководстве. Тщательное выполнение рекомендованных методик вместе с планово-предупредительным техническим обслуживанием является основой снижения количества поломок оборудования.

РАЗДЕЛ 2. МОНТАЖ

2-1. ВВЕДЕНИЕ

В данном разделе содержатся указания по монтажу рашпера с вертелом Henny Penny.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Любые работы по монтажу данного устройства должны выполняться только уполномоченным специалистом по сервисному обслуживанию. Монтаж устройства должен производиться в соответствии с действующими местными и государственными нормативами.



Избегайте пробивания корпуса устройства любыми объектами, например, сверлами или винтами, в связи с опасностью повреждения компонентов или электропоражения.

2-2. РАСПАКОВКА

Рашпер с вертелом Henny Penny прошел надлежащие испытания, инспекции и профессионально упакован с целью гарантирования безопасной доставки по месту назначения в наилучшем состоянии. Устройство упаковано в прочную картонную коробку с достаточным количеством набивочного материала для обеспечения безопасной транспортировки.

УВЕДОМЛЕНИЕ

При обнаружении любых повреждений вследствие транспортировки следует внести соответствующее замечание в расписку о получении с подписанием документа представителем экспедиторской компании.

Ниже приводится описание методики извлечения из коробки рашпера с вертелом производства компании Henny Penny.

1. Осторожно разрежьте стягивающие полосы.
2. Снимите упаковочный материал с устройства.
3. Снимите коробку с устройства.
4. Удалите скобы, крепящие устройство к раме.
5. Снимите устройство с рамы.
6. В данный момент рашпер с вертелом готов к установке.

**2-3.
МЕСТО
РАСПОЛОЖЕНИЯ**

Надлежащее расположение фритюрницы играет очень важную роль в эксплуатации, скорости и удобстве готовки. Выберите местоположение, которое позволит упростить загрузку и выгрузку продуктов без создания помех для заключительной сборки заказанных блюд.

УВЕДОМЛЕНИЕ

- Рашперы с вертелом моделей SCR-6/8 должны находиться на расстоянии 5,1 мм (2 дюйма) от любой стенки сзади. Требования к боковым промежуткам устройств отсутствуют. После установки рашпера Henny Penny на столе следует загерметизировать периметр корпуса устройства к рабочей поверхности стола при помощи валика силикона (силикон или эквивалентный герметик должны быть одобрены Национальным Фондом санитарной защиты США). В данный момент рашпер готов к выполнению электрических соединений.
- Модели SCR-12 и SCR-16 должны устанавливаться с зазором 7,6 мм (3 дюйма) от любой стенки сзади устройства. Требования к боковым промежуткам устройств отсутствуют.
- Модели SCR-8 с устанавливаемыми покупателем боковыми зеркалами требуется зазор в 10,2 см (4 дюйма) от любой стенки сзади устройства. Требования к боковым промежуткам устройств отсутствуют.



Рашперы с вертелом серии SCR предназначены для коммерческого использования, многие поверхности устройства могут иметь высокую температуру. Для предотвращения ожогов рекомендуется производить установку устройства в недоступных для посетителей местах.

**2-4
УКАЗАНИЯ ПО
ВЕРТИКАЛЬНОМУ
МОНТАЖУ**

УВЕДОМЛЕНИЕ

Для вертикального монтажа нескольких рашперов или установки рашпера на модуль дисплея **необходимо** использовать специальный комплект. При использовании комплекта обеспечивается 7,6-мм (3-дюйм.) промежуток от стенки сзади устройства. Для моделей SCR-6 и SCD-6 требуется комплект артикула 02664, а для моделей SCR-8 и SCD-8 - артикула 02665.

Указания по монтажу устройств с одинарным кабелем электропитания см. на стр. 2-4.

1. Положите устройство на бок и прикрутите болтами стопорящиеся ролики или стойки для контроля высоты боковой стороны устройства.
2. При помощи болтов из комплекта нестопорящихся роликов или стоек, прикрутите проставку для вертикального монтажа (из соответствующего комплекта) и нестопорящийся ролик или стойку к передней стороне устройства. Проставка для вертикального монтажа должна выступать за пределы передней стороны устройства на приблизительно 7,6 см (3 дюйма).
3. Осторожно поднимите рашпер и установите поверх дисплейного модуля или другого рашпера, с расположением панелей управления на одной стороне.

**2-4
УКАЗАНИЯ ПО
ВЕРТИКАЛЬНОМУ
МОНТАЖУ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



Рис. 1.



Во избежание получения травм соблюдайте меры предосторожности при перемещении устройства. Масса фритюрницы составляет около 230 кг (500 фунтов), а масса модели SCR-6 - 172 кг (380 фунтов)

4. Выверните три винта боковой панели из верхнего устройства и три винта верхней боковой панели из нижнего устройства.
5. Прикрепите скобы для вертикального монтажа на всех сторонах устройств, см. рис. 1, при помощи винтов, вывернутых на шаге 4.
6. В данный момент устройство готово к использованию.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Для устройств, устанавливаемых в Канаде (Price Costco), выполните указанные ниже действия.



Рис. 2.

7. Извлеките заглушку черного цвета из верхней части верхнего устройства.
8. Выверните винты из профиля и разделите две верхние части.
9. Извлеките винты в углах верхнего и нижнего устройств.
10. Прикрепите одну сторону профиля к устройствам при помощи винтов, извлеченных на шаге 9. См. рис. 2.
11. Проложите кабель электропитания через зафиксированный профиль и прикрепите крышку к профилю винтами, извлеченными на шаге 8. См. рис. 2.
12. В данный момент устройство готово к использованию.

**2-5
УКАЗАНИЯ ПО
ВЕРТИКАЛЬНОМУ
МОНТАЖУ УСТРОЙСТВ С
ОДИНАРНЫМ КАБЕЛЕМ
ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ**



Рис. 1.



Рис. 2.



Рис. 3.

1. Положите устройство на бок и прикрутите болтами стопорящиеся ролики или стойки для контроля высоты боковой стороны устройства.
2. При помощи болтов из комплекта нестопорящихся роликов или стоек, прикрутите проставку для вертикального монтажа (из соответствующего комплекта) и нестопорящийся ролик или стойку к передней стороне устройства. Проставка для вертикального монтажа должна выступать за пределы передней стороны устройства на приблизительно 7,6 см (3 дюйма).
3. Осторожно поднимите рашпер и установите поверх дисплейного модуля или другого рашпера, с расположением панелей управления на одной стороне.



Во избежание получения травм соблюдайте меры предосторожности при перемещении устройства. Масса фритюрницы составляет около 230 кг (500 фунтов), а масса модели SCR-6 - 172 кг (380 фунтов)

4. Снимите боковые панели пультов управления обоих устройств.
5. Проложите кабель электропитания внутри модели SCD, см. рис. 1.
6. Вкрутите кабель электропитания модели SCD через оба устройства, при помощи отверстия в центре верхней части. См. рис. 2.
7. При помощи плоской отвертки закрепите провода кабеля электропитания в контактных клеммах, см. рис. 3.
8. Установите боковые панели, зафиксировав скобы для вертикального монтажа на сторонах устройств, см. рис. 1 (стр. 2-3), при помощи винтов, извлеченных на шаге 4.
9. В данный момент устройство готово к использованию.

**2-6
УКАЗАНИЯ ПО
ВЕРТИКАЛЬНОМУ МОНТАЖУ
И УСТАНОВКЕ НАРУЖНЫХ
РОЛИКОВ**



Рис. 1.

1. При помощи крестообразной отвертки выверните 8 шт. винтов 1/4-20 x 1 дюйм. по углам устройства. Рис. 1.

2. Извлеките все содержимое из устройства. Осторожно положите устройство на пользовательскую сторону. Убедитесь в обеспечении защиты стеклянной дверцы от повреждений, разместив упаковочный материал между устройством и деревянной паллетой. (При наличии рукоятки на пользовательской стороне устройства такая рукоятка должна свисать за краем паллеты).

3. При помощи ключа на 7/16 дюйм. отверните болты, шайбы и стопорные шайбы из нижней части устройства.

4. Используя снятые в шаге 3 крепежные элементы и монтажные отверстия ролика в нижней части устройства прикрутите скобы наружного ролика к низу устройства вместе с проставкой для вертикального монтажа, при наличии таковой. (Проставка для вертикального монтажа должна располагаться на пользовательской стороне устройства). При помощи 8 шт. винтов 1/4-20 x 1 дюйм. (снятых на шаге 1) зафиксируйте скобы наружного ролика по обеим сторонам устройства. Рис. 2 и 3.

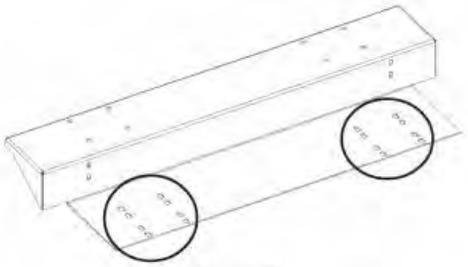


Рис. 2.

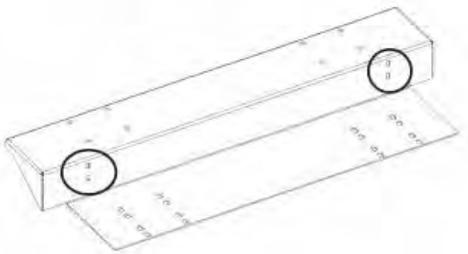


Рис. 3.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Скобы могут использоваться на любой стороне, при помощи любых из 16 отверстий, см. рис. 2.

**2-6
УКАЗАНИЯ ПО
ВЕРТИКАЛЬНОМУ МОНТАЖУ
И УСТАНОВКЕ НАРУЖНЫХ
РОЛИКОВ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

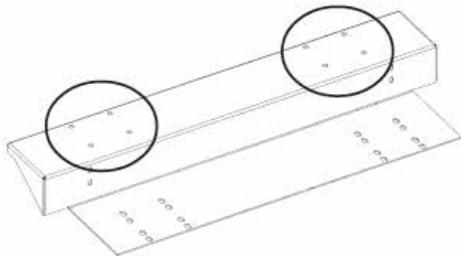


Рис. 4.



Рис. 5.



Рис. 6.

- Прикрепите ролики к соответствующим скобам (см. рис. 4), зафиксировав два стопорящихся шарнирных ролика к управляющей стороне устройства, а нестопорящиеся ролики - к пользовательской стороне. Используйте 5/16 болты с шестигранной головкой, 5/16 стопорные шайбы, 5/16 гайки и 5/16 плоские шайбы (по 2 шт. плоских шайб на болт, одна с нижней стороны скобы ролика, другая - с верхней стороны) из комплекта поставки. На рис. 5 показан результат установки.
- Установите устройство на ролики и осторожно поднимите рашпер, разместив на модуль дисплея или нижний рашпер, с панелями управления на одной стороне.



Во избежание получения травм соблюдайте меры предосторожности при перемещении устройства. Масса фритюрницы составляет около 230 кг (500 фунтов), а масса модели SCR-6 - 172 кг (380 фунтов)

- Выверните три винта боковой панели из верхнего устройства и три винта верхней боковой панели из нижнего устройства.
- Закрепите скобы для вертикального монтажа со всех сторон устройства, см. рис. 6, при помощи винтов, извлеченных на шаге 7.
- В данный момент устройство готово к использованию.

**2-7.
ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ
ВЫРАВНИВАНИЕ
УСТРОЙСТВА**

В целях надлежащего функционирования следует обеспечить горизонтальность рашпера спереди-назад и в боковом направлении. Данное условие обеспечит надлежащее функционирование дверцы.

**2-8.
ТРЕБОВАНИЯ К
ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ**

Рашперы Henny Penny поставляются с завода для использования источников электропитания 208 или 240 В, 220-380 В, 240-415 В, 230-400 В, 1 или 3-фазн., 50/60 Гц.



Данное устройство должно быть надлежащим образом и безопасно заземлено. Методики заземления см. в действующих правилах устройства электроустановок. Невыполнение данного требования может привести к электропоражению.

Модель №	Напряжение, В	Кол-во фаз	Сила тока, А	Мощность, В	Кол-во проводов
SCR-8	208	3	33,6	11100	3+земля
	208	1	50,5	11100	2+земля
	240	3	29,1	11100	3+земля
	240	1	46	11100	2+земля
	400	3	19,3	11000	4+земля
SCR-6	208	3	22,8	6800	3+земля
	208	1	32,5	6800	2+земля
	240	3	19,7	6800	3+земля
	240	1	28,3	6800	2+земля
	400	3	13,5	6800	4+земля

**2-8.
ТРЕБОВАНИЯ К
ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

УВЕДОМЛЕНИЕ

- Кабель электропитания должен быть маслостойким, экранированным и гибким кабелем типа HO7RN (только SE), с характеристиками не хуже обычных полихлоропреновых или прочих эквивалентных кабелей с покрытием из синтетического эластомера.
- Рекомендуется использовать предохранительное устройство с номинальным током 30 мА, например, устройство защитного отключения или прерыватель тока при электрическом замыкании на землю.
- Приведенные ниже указания относятся только к установкам с жестким соединением проводов. Наружный всеполюсный рубильник должен быть предусмотрен в составе наружной установки.



**(ТОЛЬКО ДЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ С
МАРКИРОВКОЙ SE!) Для предотвращения
электропоражения данное устройство должна
быть соединено с другими кухонными
приспособлениями или металлическими
поверхностями, расположенными поблизости, при
помощи проводника выравнивания потенциала.
Для указанных целей данное устройство оснащено
выводом для эквипотенциального соединения. Вывод
для эквипотенциального соединения обозначен
показанным ниже символом**

Отдельный разъединитель III категории перенапряжения с плавкими предохранителями или автоматическими выключателями надлежащей мощности должен быть установлен в удобном месте между кухонным устройством и источником электропитания. Должен использоваться изолированный медный провод с параметрами 600 В и 90°С. Для отрезков длиной более 15,24 м (50 футов) следует использовать следующий по величине размер провода.

РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1 ВВЕДЕНИЕ

Рашпер с вертелом Henny Penny имеет компьютерную систему управления. Компьютерная система управления контролирует температуру шкафа, а также имеет функции программирования и установки периодов готовки.

3-2 СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ И ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ

Поз.	Описание	Функция
1	Выключатель электропитания	Данный двухпозиционный тумблер контролирует подачу электропитания к рашперу и пульта управления
2	Поворотными переключатель	Нажатием переключателя производится обход установок компьютерной системы управления со включением двигателя ротора; поворотными переключатель может располагаться на обеих сторонах - операторской и пользовательской
3	Зонд контроля прожарки мяса	После включения в разъем зонд может вставляться в продукт для отображения внутренней температуры на дисплее
4	Светодиодный индикатор предварительного подогрева	Включается в режиме предварительного подогрева
5	Светодиодный индикатор режима программирования	Мигает в режиме программирования устройства
6	Светодиодный индикатор продукта	Данные светодиодные индикаторы располагаются над всеми кнопками продуктов: включаются при выборе продукта и во время программирования, мигают во время циклов готовки и выдерживания
7	Стрелки вверх и вниз (продукты)	Выбор из десяти продуктов - от M до P9 - производится нажатием стрелок вверх и вниз
8	Светодиодный индикатор циклов готовки или выдерживания	Включается во время циклов готовки и выдерживания
9	Кнопка программирования	Нажатие запускает режимы программирования и специального программирования
10	Плата меню	Показывает названия продуктов; можно изменять пункты меню
11	Цифровой дисплей	Три цифровых светодиодных дисплея показывают температуру, время и сообщения, связанные с управлением устройством
12	Светодиодный индикатор готовности устройства	Включается во время предварительного подогрева при достижении температурой заданной уставки; выключает во время цикла готовки

**3-2
СРЕДСТВА
УПРАВЛЕНИЯ И
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

Поз.	Описание	Функция
13	Кнопка запуска	Нажатие приводит к старту предварительного подогрева или цикла готовки
14	Кнопка останова	Нажатие приводит к завершению циклов готовки или выдерживания
15	Кнопка сигнализации	Нажимается для просмотра или изменения настроек сигнализации; параметры могут быть изменены в любое время
16	Кнопка параметров температуры	нажимается для просмотра текущей температуры печи
17	Стрелки вверх и вниз для установки температуры	Нажимаются для изменения уставки температуры
18	Стрелки вверх и вниз для установки времени	Нажимаются для изменения параметров времени
19	Светодиодные индикаторы времени	Светятся при изменении времени
20	Светодиодные индикаторы температуры	Светятся при изменении температуры

**3-2
СРЕДСТВА
УПРАВЛЕНИЯ И
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

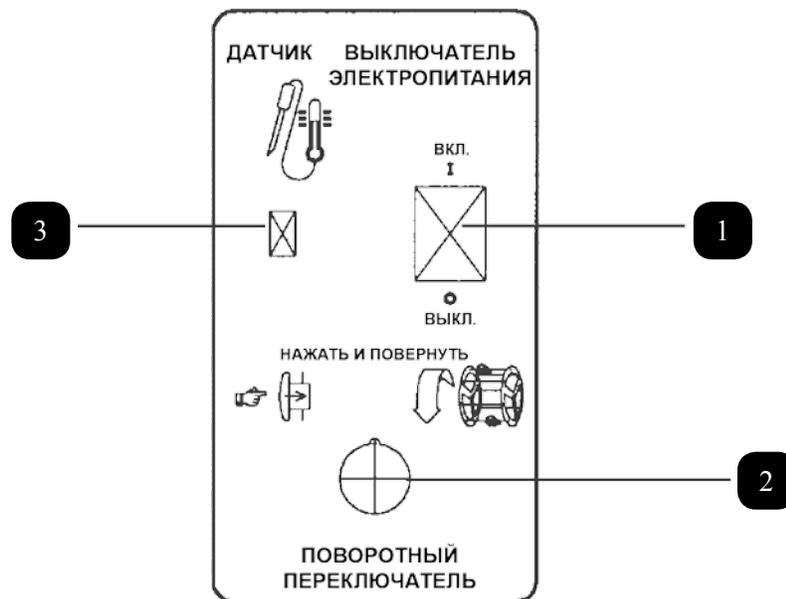


Рис. 3-1.

**3-2
СРЕДСТВА
УПРАВЛЕНИЯ И
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

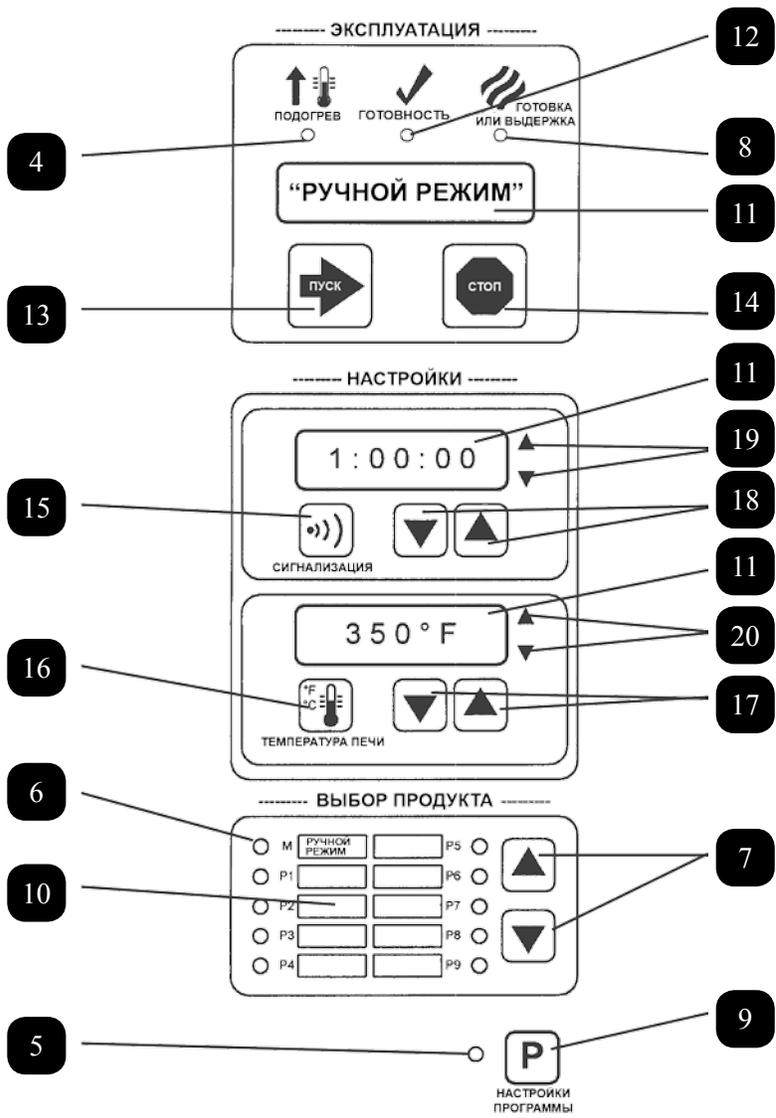
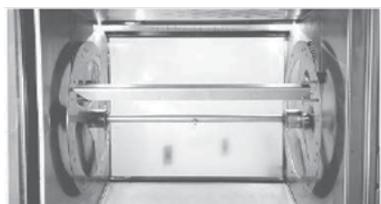
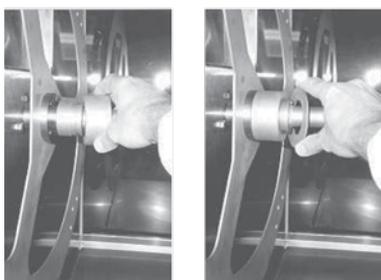
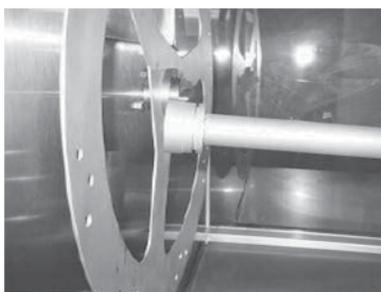
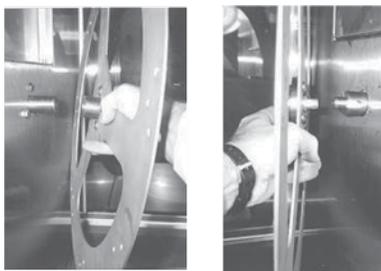


Рис. 3-3.

3-3. УСТАНОВКА ДИСКОВ, ПРУТКОВ И ВЕРТЕЛА



1. Смонтируйте диски на соответствующие опоры на сторонах устройства.
2. Разместите концы пруткового узла в ступицах дисков.

3. Надвиньте манжеты на ступицы дисков.

4. Надвиньте крепежные кольца на ступицы дисков и в паз на прутке.
5. Сместите скошенные вертелы на диски клинообразной стороной по направлению к прутку.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Насадите вертел клинообразной стороной по направлению к прутку. В противном случае, шпакки вертела будут изогнуты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При демонтаже пруткового узла, убедитесь в расположении указателя по направлению к верхней части устройства. В противном случае, прутковый узел упадет.

**3-4.
МЕТОДИКА
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ИЗОГНУТЫХ ВЕРТЕЛОВ**

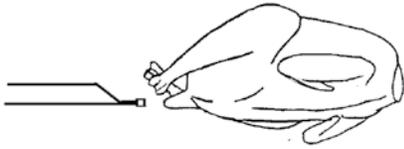


Рис. 3-3.

Изогнутые вертелы являются стандартными принадлежностями рашперов Henny Penny. Одним из преимуществ изогнутых вертелов по сравнению с двойными является легкость и скорость насадки целых кур на шпажки. Также, обжарка на вертелах в сравнении с корзинами и жарочными ваннами позволяет получить более качественные результаты в связи с равномерным приготовлением мяса и поливкой собственным соком при вращении курицы. Для достижения однообразных результатов готовки важно равномерно размещать мясо на вертеле.

Положите курицу спинкой вниз. Сделайте небольшой разрез в коже хвостовой части курицы. Проведите ножки курицы одну за другой сквозь прорезь для расположения крест-накрест. Загните крылышки за шейкой.

Удерживайте вертел открытой частью клинообразной стороны вверх и углом к столу. Продвиньте вертел по длине через полость курицы, начиная с хвостовой части, грудкой вверх (см. рис. 3-3).

**3-5.
МЕТОДИКА
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СДВОЕННЫХ ВЕРТЕЛОВ
(ОПЦИЯ)**

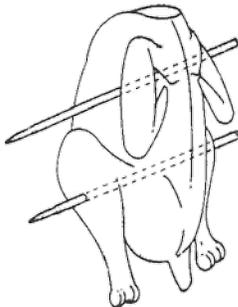


Рис. 3-4.

Сдвоенные вертелы являются опциональными принадлежностями. Одним из преимуществ использования вертелов в сравнении с корзинами и жарочными ваннами является более качественная готовка благодаря равномерному приготовлению мяса и обливке собственным соком при вращении курицы. Для достижения однообразных результатов готовки важно равномерно размещать мясо на вертеле.

Для максимальной вместимости насадите курицу и мелкую птицу на вертелы в вертикальном положении (см. рис. 3-4). Положите курицу спинкой вниз. Осторожно протолкните ножки и бедра по направлению назад. Данное действие создаст более выпуклый вид грудки и лучше расположит куриные ножки для вставки вертела. Проведите одну часть вертела через грудку на высоте расположения крылышек. Проведите другую часть вертела через крупную область ножки и нижнюю сторону тушки. Протолкните вертел через другую сторону курицы. Крылышки можно насадить на вертел или загнуть за шейкой.

При готовке индейки или крупной птицы может потребоваться использовать горизонтальную насадку на вертелы для предотвращения касания верхней части печи или рядом расположенных вертелов. В данном случае следует продевать вертелы по длине через грудку и бедра.

Цельные жаренные куски мяса - говядина, баранина, свинина и ветчина должны быть равномерно отцентрированы на вертелах. Из-за размеров и формы большинство кусков мяса должны быть насажены на вертелы по длине. Однако, готовка мелкой птицы допускается с вертикальной насадкой на вертелы без касания верхней части печи или рядом расположенных вертелов.

**3-5.
МЕТОДИКА
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СДВОЕННЫХ ВЕРТЕЛОВ
(ОПЦИЯ) (ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

Свинные ребрышки - необходима установка на вертелы запасных или дополнительных планок в виде гармошки. Оба зубца вертелов должны проходить сквозь обжариваемый кусок.

Наилучшие результаты достигаются в случае достаточно свободного расположения птицы или кусков мяса. Оставляйте достаточное пространство между готовящимися продуктами для наилучшего поджаривания.

**3-6.
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ**

Для готовки слишком малых или продуктов, которые невозможно надеть на вертелы, используются опционально поставляемые корзины.

Мясные рулеты, рыба, фаршированный сладкий перец и замороженные мучные кондитерские изделия являются примерами продуктов, предназначенных для готовки в корзинах.

В случае использования корзин для приготовления цельных куриц или кусков мяса вместо вертелов следует принимать во внимание увеличенный период готовки и неравномерность обжаривания продуктов.

Возможна поставка приспособлений с защитным покрытием. За дополнительной информацией, пожалуйста, обращайтесь к местному торговому представителю Henny Penny.

**3-7.
РЕЖИМ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Системой управления предусмотрено десять циклов готовки, программируемых для определенных продуктов. Каждый цикл может содержать до пяти этапов готовки и параметр выдерживания.

1. Для выбора продукта нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) в меню PRODUCT SELECTION («Выбор продукта»). Нажмите кнопку START с целью запуска предварительного подогрева устройства до заданной для продукта температуры.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Параметры ручного режима не заданы, соответственно, следует установить период и температуру готовки после выбора продукта. Для выбора ручного режима (M) нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) в меню PRODUCT SELECTION («Выбор продукта»). Для запуска предварительного подогрева нажмите кнопку START. Для установки периода и температуры готовки для данного режима используйте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN).

2. После начала мигания светодиода готовности (READY) можно загружать продукт в устройство. На верхнем дисплее будет показываться сообщение READY TO LOAD («Готовность к загрузке»).
3. Откройте дверцу и загрузите продукт в устройство. Нажмите соответствующий поворотный выключатель с целью вращения дисков для упрощения загрузки. Закройте дверцу и нажмите кнопку START для запуска цикла готовки.

**3-7.
OPERATION MODE
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

УВЕДОМЛЕНИЕ

На центральном дисплее будет показываться оставшееся время, а на нижнем - заданное значение температуры. Действительная температура показывается при нажатии кнопки термометра печи.

4. По завершении цикла готовки будет подан звуковой сигнал, на центральном дисплее появится сообщение 0:00, а на верхнем - DONE («Выполнено»). Нажмите кнопку STOP для завершения цикла готовки.

УВЕДОМЛЕНИЕ

В случае отсутствия заданного значения периода выдерживания цикл завершается и сигнализация выключается нажатием кнопки STOP. При установке упомянутого выше периода устройство подаст звуковой сигнал и автоматически задействует цикл выдерживания. На дисплеях будут показываться оставшееся время и температура выдерживания.

5. По завершении цикла выдерживания на центральном дисплее будет мигать сообщение 0:00, а на верхнем - END («Конец»). Нажатие кнопки STOP выключит сигнализацию и ротор, а также все выходные сигналы.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Для прекращения циклов готовки или выдерживания следует нажать и удерживать кнопку STOP в течение 2 секунд. Также цикл готовки может быть приостановлен кратковременным нажатием кнопки STOP. В случае прекращения подачи электропитания в любой момент времени система управления возобновит функцию, выполнявшуюся в момент отключения устройства - цикл готовки, выдерживания или предварительного подогрева.

**3-8.
ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ
ПОДОГРЕВОМ**

Во время предварительного подогрева задействованы и воздушный и лучистый нагрев с целью повышения температуры воздуха до заданной уставки предварительного подогрева/готовки. По достижении температурой воздуха заданного уровня воздушный и лучистый нагрев отключаются. Нагнетательный вентилятор функционирует непрерывно, но ротор отключен.

**3-9.
ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ
ГОТОВКОЙ**

Обычно, во время цикла готовки элементы воздушного и лучистого нагрева используют заданное значение температуры воздуха.

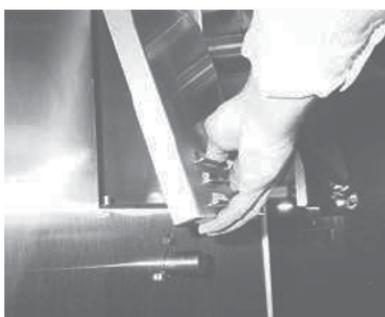
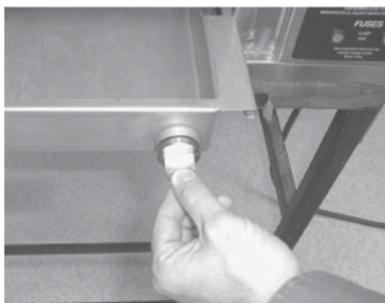
**3-10.
ДАТЧИК ОТКРЫТИЯ
ДВЕРЦЫ**

При открытии любой из дверец во время цикла готовки все функции выключаются и остаются отключенными до закрывания обеих дверец. На верхнем дисплее показывается сообщение DOOR IS OPEN («Дверца открыта»). Однако, в случае подключения к устройству измерительного зонда и открытия дверцы со стороны панели управления на верхнем дисплее будет показываться значение температуры мяса.

**3-11.
ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ
ВЫДЕРЖИВАНИЕМ**

Для режима выдерживания могут задаваться период и температура.

**3-12.
МЕТОДИКИ ОЧИСТКИ**



1. Выключите все функции управления и отсоедините кабель электропитания устройства.



Для предотвращения серьезных ожогов дождитесь остывания устройства перед началом очистки.

2. Извлеките все диски и прутковые узлы и разместите в раковину для тщательной очистки. (См. раздел «Установка дисков, прутков и вертелов»).

УВЕДОМЛЕНИЕ

Частично открытые дверцы устройства закрываются автоматически. Для фиксации в открытом положении откройте дверцу полностью.



Убедитесь в отсутствии загрязнений в канавке прутка. Стопорное кольцо должно быть плотно вставлено в канавку для предотвращения падения пруткового узла с вероятностью повреждения устройства или травмирования окружающих.

3. Частично вытяните сливной поддон и отверните дренажную пробку для утилизации жира в другой контейнер.
4. Извлеките из устройства сливной поддон, вентиляционные панели (сначала - боковые), заднюю панель и маслосборники и разместите в раковину для тщательной очистки.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Верхняя вентиляционная панель, закрывающая нагреватели воздуха, имеет пазы в правой части (SCR-8) и левой части (SCR-6).



**3-12.
МЕТОДИКИ ОЧИСТКИ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**



5. Отверните барашковый винт и снимите крыльчатку нагнетательного вентилятора с вала. Разместите крыльчатку в раковину для тщательной очистки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При установке крыльчатки вентилятора убедитесь в совпадении выступающей части вала и плотном затягивании барашкового винта (без перетягивания). В случае некорректной установки вентилятор может задевать крышку и повредить крыльчатку.

Запрещается использовать абразивные моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, содержащие хлор, бром, йод или аммиак. Данные абразивные вещества и химреагенты могут ухудшить качество компонентов из нержавеющей стали и уменьшить срок службы устройства.

Запрещается производить очистку устройства струей воды под давлением во избежание повреждения компонентов.

Запрещается использовать любые абразивные ткани, обезжиривающие средства, вещества для чистки печей или любые прочие типы коррозионно активных материалов для очистки деталей с защитным покрытием. Для очистки указанных деталей можно применять только горячую мыльную воду. Любые из упомянутых выше чистящих средств значительно сократят срок службы защитного покрытия.

**3-13.
ЗАМЕНА ГАЛОГЕНОВОЙ
ЛАМПЫ**



ВНИМАНИЕ!

Во избежание электропоражения или нанесения ущерба имуществу установите выключатель электропитания в положение OFF и разомкните прерыватель цепи или выньте штепсель кабеля электропитания из стенной розетки.

Лампы и окружающие поверхности могут иметь высокую температуру. Прикосновение к горячим поверхностям может стать причиной серьезных ожогов.

1. Надавите и открутите лампу против часовой стрелки для извлечения.
2. Оберните упаковочную прокладку вокруг новой лампы для вталкивания в патрон. Проверните лампу по часовой стрелке для фиксации в патроне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

***ЗАПРЕЩАЕТСЯ** касаться колбы лампы пальцами при установке. Оберните новую лампу упаковочной прокладкой при установке. Невыполнение приведенных указаний может привести к повреждению лампы.*

3. Подайте электропитание к устройству.

РАЗДЕЛ 4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ

4-1. ВВЕДЕНИЕ

Параметры управляющих функций могут быть установлены на заводе или на месте использования устройства. Кнопка настроек программирования (P) может использоваться для установки указанных ниже функций: готовка (этапы), сигнализации и выдерживание.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Исключением является ручной режим. Время и температура готовки могут быть заданы в данном окне без входа в режим программирования.

4-2. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ ГОТОВКИ И ВЫДЕРЖИВАНИЯ

1. Нажмите и удерживайте кнопку PROGRAM SETTINGS (P) до подачи системой управления звукового сигнала и появления на дисплее сообщения PROG - после данных событий отпустите кнопку P.
2. Введите код доступа 1-2-3 нажатием кнопки под цифрой. Кнопка сигнализации (ALARM) располагается под цифрой 1, стрелка вниз (DOWN) - под цифрой 2, стрелка вверх (UP) - под цифрой 3.

Система управления подаст три коротких звуковых сигнала, над кнопкой P появится сообщение STEP и будут показаны параметры выбранного продукта. Светодиодный индикатор продукта (P1-P9) будет мигать с последующим показом сообщения COOK-1 на верхнем дисплее.

УВЕДОМЛЕНИЕ

В случае ввода некорректного кода доступа пользователю будет отказано во входе в режим программирования. На дисплее будет показываться сообщение BAD CODE с подачей предупреждающего звукового сигнала. Через приблизительно 10 секунд система управления возвращается в нормальный режим функционирования и можно попробовать ввести код доступа снова.

3. Выберите требующий изменения параметров продукт (P1-P9) при помощи стрелок вверх и вниз (UP/DOWN) под меню PRODUCT SELECTION.

УВЕДОМЛЕНИЕ

После выбора продукта каждое нажатие кнопки P производит переход к следующему этапу готовки или выдерживания. Параметры описаны ниже.

4. После выбора продукта можно ввести температуру предварительного подогрева/готовки. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под дисплеем температуры до показа требуемого значения.

**4-2.
ПРОГРАММИРОВАНИЕ
ПАРАМЕТРОВ ГОТОВКИ
И ВЫДЕРЖИВАНИЯ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

5. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под центральным дисплеем времени до появления требуемого значения. Пример. 1:30:00 означает 1 час, 30 минут и 0 секунд.

УВЕДОМЛЕНИЕ

На каждый цикл готовки может быть запрограммировано до четырех значений периода и температуры.

6. Установка параметров лучистого нагрева производится нажатием и удерживанием кнопки температуры печи (термометра). Значением по умолчанию является 100%, при помощи стрелок вверх и вниз (UP/DOWN) производится изменение в пределах от 0% до 100%. При уменьшении параметра сокращается время включенного состояния лучистых нагревателей. Данный параметр может задаваться для каждого этапа готовки, см. шаг 7.
7. После выставления требуемых начальных периода и температуры готовки нажмите кнопку программирования (P) для установки настроек второго этапа, по мере необходимости. На верхнем дисплее будет показываться сообщение СООК-2 - см. указания выше для установки периода, температуры и параметров лучистого нагрева. По мере необходимости, приведенные выше действия повторяются для третьего и четвертого этапов.
8. После выставления требуемых периода и температуры готовки можно установить параметры цикла выдерживания, при необходимости. Нажмите и удерживайте кнопку P до появления сообщения HOLD на верхнем, 0:00 - на центральном и пунктирных линиях на нижнем дисплее.

Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под центральным дисплеем времени для выставления требуемого периода выдерживания. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под нижним дисплеем температуры для установки требуемой температуры выдерживания. Значение периода должно быть установлено до ввода параметра температуры.

9. Сигнализация может быть установлена для каждого этапа готовки и цикла выдерживания. После установки периода готовки или выдерживания нажмите и удерживайте кнопку ALARM и задайте время сигнализации стрелками вверх и вниз (UP/DOWN) под центральным дисплеем. Заданное на дисплее значение является временем, которое будет отсчитываться таймером до отключения сигнализации на данном этапе. Пример: Параметр СООК-1 установлен к 5 минутам. Значение в 3 минуты указано для сигнализации. После 2 минут цикла готовки сигнализация отключится в связи с началом отсчета таймером оставшихся 3 минут этапа готовки.

**4-2.
ПРОГРАММИРОВАНИЕ
ПАРАМЕТРОВ ГОТОВКИ
И ВЫДЕРЖИВАНИЯ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

УВЕДОМЛЕНИЕ

После установки параметров нескольких этапов и выхода из режима программирования на дисплее будет показываться общее время готовки. Нажатие и удерживание кнопки ALARM используется для просмотра времени следующей сигнализации.

10. Повторите приведенные выше действия для каждого продукта. После установки параметров для всех продуктов следует выйти из режима программирования посредством нажатия и удерживания кнопки P в течение 2 секунд.
11. В данный момент устройство можно использовать для готовки.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Выход из режима программирования в режим готовки происходит автоматически в случае отсутствия нажатия кнопок в течение 2 минут во время программирования.

**4-3.
РЕЖИМ
СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(УРОВЕНЬ 2)**

Режим специального программирования используется для установки более подробных параметров. Вход в режим специального программирования производится нажатием и удержанием кнопки PROGRAM SETTINGS (P) в течение 8 секунд или до появления на дисплее сообщения L-2. На верхнем дисплее будут попеременно мигать сообщения LEVEL 2 и SP PRG. Впоследствии, будет подан запрос на ввод кода доступа: 1, 2, 3. Функции режима описаны ниже.

- Градусы - Фаренгейта или Цельсия
- Тип печи: SCR-6 или SCR-8
- Язык: английский, испанский, немецкий, испанский
- Громкость звукового сигнала
- Тональность звукового сигнала
- Автоматическая отмена сигнализации
- Автоматический переход от готовки к выдерживанию
- Включение режима неактивного состояния
- Несколько этапов готовки
- Блокировка программирования кодом
- Смещение уставки температуры лучистого нагрева
- Инициализация системы

Для выхода из режима специального программирования следует нажать и удерживать кнопку P в течение 2 секунд или подождать 2 минуты до подачи команды автоматического выхода системой управления.

Градусы - Фаренгейта или Цельсия (SP-1)

После ввода кода доступа на верхнем дисплее будут показываться сообщения SP-1 и TEMP UNITS («Единицы измерения температуры»). На центральном дисплее будет показываться °F или °C. Переключение между единицами измерения температуры °F и °C производится нажатием стрелок вверх и вниз (UP/DOWN).

Тип печи (SP-2)

После ввода кода доступа (1, 2, 3), нажмите и отпустите кнопку P. На верхнем дисплее будет показываться сообщение OVEN TYPE («Тип печи»), а на центральном дисплее - Scr-6 или Scr-8. До начала программирования убедитесь в соответствии данного сообщения типу устройства, иначе имеется вероятность некорректного функционирования агрегата. Данный параметр задается на заводе. Переключение между типами устройства производится нажатием стрелок вверх и вниз (UP/DOWN).

Язык (SP-3)

После ввода кода доступа (1, 2, 3), дважды нажмите кнопку P и кнопку LANGUAGE («Язык»), а затем выберите соответствующее значение 1 = ENGL («Английский»), 2 = FREN («Французский»), 3 = GERM («Немецкий»), и 4 = SPAN («Испанский»). На центральном дисплее будет показываться цифра от 1 до 4. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под цифрой приведет к смене языка на дисплее.

Громкость звука (SP-4)

Громкость звукового сигнала можно изменять. После ввода кода доступа (1, 2, 3), трижды нажмите кнопку P. На верхнем дисплее будет показываться сообщение AUDIO VOLUME («Громкость звука»), а на центральном дисплее - цифры от 1 до 10. Значение 1 соответствует наименьшему уровню громкости, а 10 - наибольшему. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под центральным дисплеем для выставления требуемого уровня громкости.

**4-3.
РЕЖИМ
СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(УРОВЕНЬ 2)
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

Звуковой тон (SP-5)

Тональность звукового сигнала можно изменять. После ввода кода доступа (1, 2, 3), нажмите кнопку P четыре раза. На верхнем дисплее будет показываться сообщение AUDIO TONE («Тональность звука»), а на центральном дисплее - число от 50 до 2000. Значение 50 соответствует низшей тональности, а 2000 - высшей. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под числом для выбора требуемой тональности звукового сигнала.

Автоматическая отмена сигнализации (SP-6)

После ввода кода доступа (1, 2, 3), нажмите кнопку P пять раз. На верхнем дисплее будет показываться сообщение ALARM AUTO CANCEL («Автоматическая отмена сигнализации»), а на центральном дисплее - YES или NO («Да»/«Нет»). При выборе сообщения YES: по завершении запрограммированных сигнализаций громкоговоритель будет автоматически выключаться после подачи нескольких звуковых сигналов. При выборе сообщения NO: для прекращения звукового сигнала потребуется нажатие кнопки ALARM. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под центральным дисплеем для выбора между YES и NO («Да»/«Нет»).

Автоматический переход от готовки к выдерживанию (SP-7)

После ввода кода доступа (1, 2, 3), нажмите кнопку P шесть раз. На верхнем дисплее будет показываться сообщение COOK-TO-HOLD-AUTO («Автоматический переход от готовки к выдерживанию»), а на центральном дисплее - YES или NO («Да»/«Нет»). При выборе сообщения YES: по завершении цикла готовки громкоговоритель будет автоматически выключаться после подачи нескольких звуковых сигналов. При выборе сообщения NO: для прекращения звукового сигнала и запуска цикла выдерживания потребуется нажатие кнопки STOP. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под центральным дисплеем для выбора между YES и NO («Да»/«Нет»).

Включение режима неактивного состояния (SP-8)

После ввода кода доступа (1, 2, 3), нажмите кнопку P семь раз. На верхнем дисплее будет показываться сообщение IDLE MODE ENABLED («Включение режима неактивного состояния»), а на центральном дисплее - YES или NO («Да»/«Нет»). При выборе сообщения YES: на верхнем дисплее будут сменяться сообщения IDLE («Неактивное состояние»), SELECT PRODUCT («Выбор продукта») и PUSH START TO PREHEAT («Нажмите кнопку START для подогрева») при отключенном рашпере. При выборе сообщения NO: по окончании цикла готовки начнется предварительный подогрев устройства для следующего цикла готовки. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под центральным дисплеем для выбора между YES и NO («Да»/«Нет»).

Несколько этапов готовки (SP-9)

После ввода кода доступа (1, 2, 3), нажмите кнопку P восемь раз. На верхнем дисплее будет показываться сообщение MULT COOK STEPS («Несколько этапов готовки»), а на центральном дисплее - YES или NO («Да»/«Нет»). При выборе сообщения YES: в цикле готовки может быть запрограммировано несколько этапов. При выборе сообщения NO: для цикла готовки может быть запрограммировано только одно значение периода и температуры. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под центральным дисплеем для выбора между YES и NO («Да»/«Нет»).

**4-3.
РЕЖИМ
СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(УРОВЕНЬ 2)
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

Блокировка программирования кодом (SP-10)

После ввода кода доступа (1, 2, 3), нажмите кнопку Р девять раз. На верхнем дисплее будет показываться сообщение PROG LOCKED BY CODE («Блокировка программирования кодом»), а на центральном дисплее - YES или NO («Да»/«Нет»). При выборе ответа YES (Да), пароль 1-2-3 должен быть введен для использования функции программирования. При выборе ответа NO, пароль 1-2-3 не нужно вводить для использования функции программирования. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под центральным дисплеем для выбора между YES и NO («Да»/«Нет»). (Режим специального программирования всегда требует ввода кода).

Смещение уставки температуры лучистого нагрева (SP-11)

После ввода кода доступа (1,2,3), нажмите кнопку Р десять раз. На верхнем дисплее будет показываться сообщение RADIANT SETPT OFFSET («Смещение уставки температуры лучистого нагрева»), а на центральном дисплее - значение от 0°F до 10°F. Лучистые нагреватели могут устанавливаться к значению температуры отключения, отличному от заданного для воздушных нагревателей. Пример: При показе на дисплее сообщения 10°F лучистый нагреватель не отключится до момента достижения воздушным нагревателем температуры на 10 гр. Фаренгейта выше уставки. Данная функция используется при готовке малых порций, которым может требоваться более единообразный нагрев для приготовления. Нажимайте стрелки вверх и вниз (UP/DOWN) под центральным дисплеем для выставления требуемого параметра.

Инициализация системы (SP-12)

После ввода кода доступа (1, 2, 3), нажмите кнопку Р одиннадцать раз. На верхнем дисплее будет показываться сообщение DO SYSTEM INIT («Выполнить инициализацию системы»), а на центральном дисплее - пунктирная линия «---». Данная функция сбрасывает настройки системы управления до заводских параметров или обнуляет установки периодов и температуры. Нажмите и удерживайте стрелку вверх или вниз (UP/DOWN) под центральным дисплеем. Система управления подаст звуковой сигнал, а на дисплее будут сменяться сообщения in 3, in 2 и in 1. Впоследствии на верхнем дисплее сменятся сообщения INIT («Инициализация») и DONE («Выполнено»).

Для выхода из режима специального программирования следует нажать и удерживать кнопку Р в течение 2 секунд или подождать 2 минуты до подачи команды автоматического выхода системой управления.

За дополнительной информацией относительно использования прочих функций в режиме специального программирования, пожалуйста, обратитесь в отдел технической поддержки компании Henny Penny.

УВЕДОМЛЕНИЕ

В режиме специального программирования установка параметров различных этапов может производиться стрелками вверх и вниз (UP/DOWN) в меню PRODUCT SELECTION или при помощи кнопки Р.

**4-4.
РЕЖИМ
ТЕХНИЧЕСКОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Режим технического обслуживания имеет множество функций самодиагностики, задействуемых только для целей внутреннего использования специалистами компании Henny Penny и требует ввода отдельного кода доступа. При нажатии кнопки Р в течение восьми секунд на дисплее будет показываться сообщение TECH, при повторном нажатии - сообщение LEVEL 2. Нажмите кнопку Р еще раз для возврата в режим специального программирования.

РАЗДЕЛ 5. МЕТОДИКИ ГОТОВКИ

5-1. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ ГОТОВКИ

Рашпер с вертелом имеет заводские настройки для нескольких типов продуктов.

Размер, масса, температура и количество продукта являются критически важными параметрами для успешного использования предустановленных программ готовки.

Полоска с названием меню может заменяться с целью указания требуемого продукта.

5-2. ЗАГРУЗКА РАШПЕРА

Загрузка рашпера должна обеспечивать равномерно сбалансированное размещение вертелов или корзин, с направлением куриных грудок от устройства.

При надлежащем размещении на вертелах передняя сторона продукта показывается покупателю и готовый продукт вынимается с верхней части печи. При касании продуктом верхней стороны печи, извлеките вертелы и измените расположение продукта.

5-3. ИЗВЛЕЧЕНИЕ ВЕРТЕЛОВ И ПРОДУКТА ИЗ РАШПЕРА



Для предотвращения ожогов рекомендуется надевать теплоизолированные прихватки, перчатки или варежки при извлечении вертелов, корзин или жаровен. Проявляйте осторожность во избежание непосредственного контакта с приготавливаемым продуктом.

1. После извлечения из устройства, разместите вертелы на рабочей поверхности или столе.
2. Захватите рукоятку вертела рукой в теплоизолированной прихватке, перчатке или варежке и удерживайте под углом к рабочей поверхности.
3. Сдвиньте продукт с вертела при помощи сервировочной вилки или щипцов.

**5-4.
ПРИПРАВЫ И СОУСЫ
БАРБЕКЮ**

Компания Henny Penny предлагает две приправы и соус барбекю для использования с рашпером. Слегка разбрызгайте или равномерно намажьте приправы на мясо. Дополнительные приправы могут быть залиты в полость курицы.

В приправе Sure Chef содержатся паприка, лук, чеснок и смесь специй для придания барбекю мягкого вкуса и красноватого оттенка.

Приправа общего назначения является смесью черного перца, среднежгучего красного перца, лука и чеснока и придает продуктам пряный вкус и поджаристый вид.

Обе приправы могут использоваться для куриц и ребрышек.

Смесь соуса барбекю состоит из кетчупа, воды и крепкого мясного бульона. Данный соус является удобным и экономичным способом придания барбекю изысканного вкуса. Один пакет смеси используется для получения около 5 л соуса. Соус может намазываться на мясо в последние 15 минут готовки или наносится после извлечения продукта из рашпера.

**5-5.
ОСНОВНЫЕ
ПРАВИЛА
БЕЗОПАСНОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПРОДУКТОВ**



Для гарантирования безопасности приготавливаемых продуктов, пожалуйста, соблюдайте приведенные ниже указания.

- Работники кухни должны мыть руки водой с мылом перед приготовлением продуктов, включая мытье рук между обработкой сырых и готовых продуктов.
- Запрещается использовать одни кухонные принадлежности, разделочные доски или столешницы для сырых и готовых продуктов, в особенности для птицы и свинины. При необходимости использования одних и тех же кухонных принадлежностей и рабочих поверхностей следует тщательно очищать указанные предметы перед началом обработки готовых продуктов.
- Готовьте продукты до заданной внутренней температуры или степени готовности (пожалуйста, см. раздел «Проверка готовности»).
- Всегда храните сырые и готовые продукты в холодильнике отдельно; при отсутствии отдельных отсеков в холодильнике - размещайте готовые продукты выше сырых. Для предотвращения загрязнения заворачивайте или помещайте продукты в плотно закрываемые контейнеры.

**5-6.
ТРЕБОВАНИЯ К
МИНИМАЛЬНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЕ ХРАНЕНИЯ
ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ
ПРОДУКТОВ**

Потенциально опасные продукты (мясо относится к данной категории) должны размещаться в условиях, сохраняющих внутреннюю температуру на уровне 60°C (140°F) или выше для хранения горячих продуктов. Модели SCR-8 и SCR-6 отвечают приведенным выше требованиям. Компания Henny Penny также производит шкафы временного хранения и подогреватели различных типов.

Потенциально опасные продукты, хранящиеся в холодильниках и охладителях, должны иметь температуру 4°C (40°F) или ниже. Любые разогреваемые готовые продукты после хранения в холодильниках должны быть подогреты до температуры 66°C-74°C (150°F-165°F), в зависимости от положений в области здравоохранения, перед подачей или размещением в термос. Компания Henny Penny поставляет аппараты шоковой заморозки нескольких размеров для охлаждения продуктов до безопасной температуры.

Дополнительную информацию можно получить в местных инстанциях по вопросам здравоохранения.

**5-7.
ПРОВЕРКА
ГОТОВНОСТИ**

При определении периодов приготовления необходимо учитывать степень готовности продуктов. Наиболее надежным методом является использование чистого и точного термометра для измерения внутренней температуры мяса.

Вставьте термометр в наиболее толстую часть куска мяса, без касания жира, хрящей или костей. При проверке жаркого наконечник термометра должен располагаться на расстоянии 19 мм (3/4 дюйма) дальше центра куска мяса. При проверке цельных куриц, уток или индеек, наконечник термометра должен располагаться в толщине внутренней части бедра.

Мясной продукт	Температура мяса		
Говядина	60°C (140°F) Слабая прожарка Соки красного цвета	71°C (160°F) Средняя прожарка Соки розового цвета	77°C (170°F) Полная прожарка Соки розового цвета
Свинина	77°C (170°F) - Прозрачные соки		
Ветчина (с маркировкой «Готово к употреблению в пищу» или «Полностью приготовлено»)	60°C (140°F) (Для оптимального вкуса, но может подаваться при температуре ниже 60°C (140°F))		
Ветчина (с маркировкой «Приготовить перед употреблением в пищу»)	71°C (160°F)		
Птица	85°C - 88°C (185°F - 190°F) (Соки должны быть прозрачными или тазобедренный сустав должен легко отделяться при движении ножки)		
Баранина	71°C (160°F) Слабая прожарка	до 77°C (170°F) Средняя прожарка	82°C (180°F) Полная прожарка
Рыба	60°C - 66°C (140°F - 150°F)		

**5-8.
ОСНОВНЫЕ
МЕТОДИКИ ГОТОВКИ**

1. Для выбора требуемого продукта нажимайте стрелки вверх или вниз (UP/DOWN) с последующим запуском предварительного подогрева кнопкой START.
2. Смажьте продукт пряностями и загрузите на вертелы.
3. После включения светодиода готовности (READY) используйте ручной выключатель вращения для загрузки продукта в рашпер.
4. Для запуска цикла готовки нажмите кнопку START. Светодиод готовности (READY) выключится, а индикатор готовки/выдерживания (COOK/HOLD) включится.
5. По завершению цикла готовки прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим выдерживания.
6. При отсутствии заданного параметра времени выдерживания, на верхнем дисплее будет показываться сообщение DONE («Выполнено») с подачей звукового сигнала до нажатия кнопки STOP.
7. Во время режима выдерживания или по завершению цикла готовки, продукт можно извлечь из устройства.

**5-9.
РУКОВОДСТВО ПО
ГОТОВКЕ**

Цельная курица, свежая, массой по 1,4 кг

Удалите излишки жира и кожу с бедрышек и шейки Ополосните птицу изнутри и снаружи холодной водой из-под крана Замаринуйте, по мере необходимости. Притяните крылышки и закрепите ножки. Разместите на вертелы или в корзины и добавьте приправы, по мере необходимости.

SCR-8

Количество куриц	Периоды готовки	Температура подогрева/готовки
32	1:10:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
24	1:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
16	1:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
8	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

SCR-6

Количество куриц	Периоды готовки	Температура подогрева/готовки
18	1:15:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	1:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
6	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

Цельная курица, свежая, массой по 1,2 кг

SCR-8

Количество куриц	Периоды готовки	Температура подогрева/готовки
32	1:05:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
24	0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
16	0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
8	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

SCR-6

Количество куриц	Периоды готовки	Температура подогрева/готовки
18	1:15:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	1:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
6	0:50:00-0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

УВЕДОМЛЕНИЕ

В корзинах периоды готовки больше.

**5-9.
РУКОВОДСТВО
ПО ГОТОВКЕ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

Четвертинки курицы, свежие, массой по 1,2 кг

Замаринуйте и добавьте приправы, по мере необходимости. Разместите четвертинки куриц в корзины, косточками вниз.

Кол-во кусков в корзине	Периоды готовки	Температура подогрева/готовки
SCR-8		
6-7	0:45:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
SCR-6		
4-5	0:50:00- 0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

Цельная индейка, свежая, массой 4,5 - 5,4 кг

Очистите индеек и удалите шейки и потрошки. Замаринуйте и добавьте приправы, по мере необходимости. Приткните крылышки к бокам и разместите индеек на вертелы.

Количество индеек	Периоды готовки	Температура подогрева/готовки
SCR-8		
8	Этап 1 - 1:45:00 Этап 2 - 1:15:00	177°C (350°F) 163°C (325°F)
4	Этап 1 - 1:30:00 Этап 2 - 1:00:00	177°C (350°F) 163°C (325°F)
SCR-6		
3	Этап 1 - 1:30:00 Этап 2 - 1:00:00	177°C (350°F) 163°C (325°F)

Свиная спинка, свежая, массой 0,7-0,8 кг

Удалите излишки жира с ребрышек и ополосните холодной водой из-под крана. Насадите ребрышки на вертелы. Добавьте приправы, по мере необходимости.

Количество ребрышек	Периоды готовки	Температура подогрева/готовки
SCR-8		
8 16	0:30:00 0:40:00	190°C (375°F) 190°C (375°F).
SCR-6		
6	0:35:00	190°C (375°F)

**5-9.
РУКОВОДСТВО
ПО ГОТОВКЕ
(ПРОДОЛЖЕНИЕ)**

Свиное ребрышко, канадского типа, массой около 1 кг
Удалите излишки жира с ребрышек и ополосните холодной водой из-под крана. Насадите ребрышки на вертелы. Добавьте приправы, по мере необходимости.

Количество ребрышек	Периоды готовки	Температура подогрева/готовки
SCR-8		
8	1:50:00	107°C (225°F)
SCR-6		
6	2:00:00	107°C (225°F)

РАЗДЕЛ 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

6-1. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
Слишком темный цвет продукта	<ul style="list-style-type: none"> Слишком высокая температура 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте уставку температуры в режиме программирования, см. раздел «Использование режима программирования».
Слишком светлый цвет продукта	<ul style="list-style-type: none"> Слишком низкая температура 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте уставку температуры Обеспечьте достаточное время подогрева Убедитесь в нажатии корректной кнопки продукта
Сухой продукт	<ul style="list-style-type: none"> Потеря влажности до начала готовки Передерживание продукта 	<ul style="list-style-type: none"> Используйте свежие продукты Сократите период готовки Понижьте температуру готовки
Отделение мяса от косточки	<ul style="list-style-type: none"> Передерживание продукта Продукт не свежий 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте период готовки Используйте свежие продукты
Рашпер не включается после установки выключателя в положение POWER («Подача электропитания»).	<ul style="list-style-type: none"> Разомкнутая цепь 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь в соединении кабеля электропитания в розетку Проверьте автоматический выключатель или плавкий предохранитель в блоке питания
Устройство не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> Сгоревший плавкий предохранитель или разомкнутый автоматический выключатель в блоке питания 	<ul style="list-style-type: none"> Верните автоматический выключатель в исходное положение или замените плавкий предохранитель

УВЕДОМЛЕНИЕ

Более подробные указания по поиску и устранению неисправностей см. в Техническом руководстве, см. вебсайт: www.hennypenny.com или обратитесь по тел. 1-800-417-8405 или 1-937-456-8405.

**6-2.
КОДЫ ОШИБОК**

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
E04 PROB ERR	<ul style="list-style-type: none"> Слишком высокая температура платы управления; засорение крыльчатки или поломка нагнетательного вентилятора 	<ul style="list-style-type: none"> Произведите очистку или замените вентилятор
E-6 ctrl hot	<ul style="list-style-type: none"> Разомкнутая цепь датчика температуры 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте соединение датчика на плате или замените датчик
E-50 CPU Chip E-51 rA-CHIP E-53 ro-CHIP E-41 data Err	<ul style="list-style-type: none"> Ошибка оперативной памяти центрального процессора Ошибка внешней памяти Ошибка внешней ПЗУ Ошибка данных в памяти 	<ul style="list-style-type: none"> Коды E-50, E-51, E-53 и E-41 означают программные ошибки; выполните повторную инициализацию платы или, в случае сохранения ошибки - замените плату
E-5 too hot	<ul style="list-style-type: none"> Достижение верхнего предельного значения, заданного в ПО (Слишком высокая температура воздуха) 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте или замените плату управления и контактов Проверьте или замените вентилятор, при необходимости



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 – 748 – B* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

Russian