



# OPERATÖR KILAVUZU

## ÇEVİRME EKİPMANI

MODEL

**SCR-6**  
**SCR-8**



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

WWW.HENNYPENNY.COM SİTESİNDEN GARANTİ KAYDI YAPIN

Original Talimatlar

Cihazı çalıştırmadan önce talimatları okuyun



## UYARI

Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili olarak gözetim altına alınmadıkları veya yönlendirilmedikleri sürece, fiziki, algısal veya zihinsel engelleri olan ya da cihazla ilgili bilgi ve deneyimi olmayan kişiler (ve çocuklar) tarafından kullanılmamalıdır.

## BÖLÜM 1: GİRİŞ

### 1-1 HENNY PENNY ÇEVİRME EKİPMANI



Henny Penny Çevirme Ekipmanı SCR-6 ya da 8, döner diskler ile döner konveksiyon ısısı özelliğini birleştirir böylelikle gıda daha eşit şekilde kızarır ve daha hızlı pişer. Ayrıca pişirme ve bekletme modunda ürünü göstermek için vitrin ünitesi kullanılabilir.

### UYARI

16 Ağustos 2005 tarihi itibarıyla, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlar direktifi Avrupa Birliği'nde yürürlüğe girmiştir. Ürünlerimiz WEEE direktifine göre değerlendirilmektedir. Aynı zamanda ürünlerimizin Tehlikeli Maddeler Üzerindeki Kısıtlamalar direktifine (RoHS) uygun olup olmadığını yeniden gözden geçirdik ve uyum sağlaması için ürünlerimizi gerektiği gibi yeniden tasarladık. Bu direktifler ile uyumu devam ettirmek için, bu ünite sınıflandırılmamış belediye çöpu olarak imha edilmemelidir. Uygun atım işlemi için, lütfen en yakın Henny Penny dağıtımıcısıyla temasa geçin.

### 1-2 ÖZELLİKLER

- Özgün kompakt tasarım
- Ön seçimli otomatik kontrol bileşenleri
- Entegre katı durum kontrolleri
- Sıcak hava konveksiyonu ve kızılötesi pişirme bir arada
- Döner disk hareketi
- LED okuyucu kontrol paneli
- Tavlanmış cam kapılar
- Çıkarılabilir boşaltma tavası
- Çıkarılabilir rotor disk
- Paslanmaz çelik yapı
- Kolay temizlik için çıkarılabilir havalandırma panelleri

Bu ekipmanın ürettiği ses 70 dB(A) değerinin altındadır



**Cihazın yakınındaki zemin kaygan olabilir**

### 1-3 DESTEK

Desteğe ihtiyaç duyduğunuzda, yalnızca yerel bağımsız dağıtımınızı arayın (bu kılavuzun arkasındaki dağıtımçı listesine bakınız).

Ek olarak, ücretsiz 1-800-417-8405 ya da 1-937-456-8405 numaralı telefonları arayarak Eaton, Ohio'daki şirket genel merkeziyle temasa geçebilir veya [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com) adresinde Henny Penny çevrimiçi desteğini alabilirsiniz.

1-4.  
GÜVENLİK



Henny Penny çevirme ekipmanının güvenli çalışmasını sağlamak için, kurulum, çalıştırma ve bakım için uygun prosedürler izlenmeli ve doğru şekilde anlaşılmalıdır. Özel önem taşıyan veya güvenlikle ilgili bilgiler için, UYARI, DİKKAT ve NOT kelimeleri kullanılır. Kullanımları aşağıdaki gibidir:

GÜVENLİK UYARI SİMGESİ fiziksel yaralanma tipindeki tehlikeyi gösteren TEHLİKE, UYARI veya DİKKAT ile birlikte kullanılır



UYARI özellikle önemli bilgileri belirtmek için kullanılır.



*Güvenlik uyarı simgesi olmaksızın kullanılan DİKKAT, kaçınılmadığında mal hasarına neden olabilecek potansiyel olarak tehlikeli bir durumu gösterir.*



*Güvenlik uyarı simgesi ile kullanılan DİKKAT, kaçınılmadığında küçük veya orta düzeyde yaralanmaya neden olabilecek potansiyel olarak tehlikeli bir durumu gösterir.*



UYARI kaçınılmadığında ölüme veya ağır yaralanmaya neden olabilecek, olası bir tehlikeli durumunu gösterir.



**TEHLİKE İSE KAÇINILMADIĞINDA ÖLÜMLE VEYA CİDDİ YARALANMAYLA SONUÇLANABİLECEK BİR YAKIN TEHLİKE DURUMUNU GÖSTERİR.**

**1-4.  
GÜVENLİK (DEV.)**



Eş Potansiyelli Toprak Sembolü



Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (WEEE) Sembolü



VEYA



Elektrik Çarpma Tehlikesi Sembolleri



VEYA



Sıcak Yüzey Sembolleri

**1-5  
UYGUN BAKIM**

Tüm ekipmanlarımızda olduğu gibi, bu kılavuzda açıklanacağı şekilde çevirme ekipmanı temizlik ve bakım gerektirmez. Düzenli önleyici bakım ile birlikte tavsiye edilen prosedürlerin dikkatli uygulanması, ekipmanın birkaç kere tamir edilmesiyle sonuçlanır.

## BÖLÜM 2: KURULUM

### 2-1. GİRİŞ

Bu bölüm Henny Penny Çevirme Ekipmanı için kurulum talimatlarını içermektedir.

### UYARI

Bu ünitenin kurulumu kalifiye servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Bu ünitenin kurulumu tüm yerel, ulusal ve uluslararası yasalarla uyumlu olmalıdır.



**Elektrik çarpması veya bileşen hasarı görülebileceğinden, matkap veya deliciler gibi nesnelere çevirme ekipmanını delmeyin.**

### 2-2. PAKETİN ÇIKARILMASI

Henny Penny Çevirme Ekipmanı teslimat noktasına en iyi koşulda ulaştırılmasını sağlamak için test edilmiş, incelenmiş ve özenle paketlenmiştir. Bu ünite normal nakliye koşullarına dayanabilmesi için yeterli dolgu malzemesiyle birlikte sert mukavva kartonu içine konulmuştur.

### UYARI

Her türlü nakliye hasarı teslimat acentesinin bilgisi dahilinde kayıt altına alınmalı ve ayrılmadan önce imzalanıp onaylanmalıdır.

Henny Penny Çevirme Ekipmanını kartonundan çıkartmak için şunlar yapılmalıdır:

1. Bantlama şeritlerini dikkatlice kesin.
2. Ünite etrafından ambalajı çıkartın.
3. Kartonü üniteden kaldırıp çıkartın.
4. Üniteyi kızığa sabitleyen braketleri çıkartın.
5. Kızıktan üniteyi çıkartın.
6. Çevirme ekipmanınız artık kurulum için hazırdır.

2-3.  
YER

Uygun ünite yeri çalıştırma ve kolaylık açısından çok önemlidir. Gıda siparişlerinin son paketlemesine zarar vermeyecek kolay yükleme ve boşaltma işlemine izin verecek bir yer seçin.

UYARI

- SCR-6/8 çevirme ekipmanı arka duvarlardan 5 cm uzakta olmalıdır. Ünitelerin yanları için minimum aralığa gerek yoktur. Henny Penny Çevirme Ekipmanı tabla üzerine yerleştirildikten sonra, ekipmanın çevresine tablanın üstünde ekipmanın sızdırmaz hale getirilmesi için bir damla silikon (silikon veya eş değeri yalıtım malzemesi NSF listesinde bulunan bir malzeme olmalıdır) sürün. Artık elektrik bağlantısını yapmaya hazırsınız.
- SCR-12 ve SCR-16 arka duvardan 7,5 cm uzakta olmalıdır. Aynı şekilde, ünitelerin yanları için aralığa gerek yoktur.
- Müşteri tarafındaki cama sahip SCR-8'ler tüm arka duvarlardan 10 cm uzaklıkta olmalıdır. Aynı şekilde, ünitelerin yanları için aralığa gerek yoktur.



**SCR serisi çevirme ekipmanı ticari bir cihazdır ve birçok yüzeyi sıcak olabilir. Yanıkları önlemek için, ünitenin herkesin erişemeyeceği bir alana yerleştirilmesi tavsiye edilir.**

2-4  
İSTİFLEME  
TALİMATLARI

UYARI

Çevirme ekipmanlarını istiflemek veya vitrindeki çevirme ekipmanını istiflemek için bir istifleme kiti kullanılmalıdır. Bu kitin arka duvardan 7,5 cm mesafede olması gerekir. İstifleme kitlerinin parça numaraları SCR-6 ile SCD-6 için 02664'tür ve SCR-8 ile SCD-8 üzerinde 02665 kullanılır. Tekli güç kablosu kurulumları için sayfa 2-4'e bakın.

1. Üniteyi, yanı üzerine yatırın ve ünitenin kontrol tarafına kilitleme tekerlek veya ayaklarını cıvatalayın.
2. Kilitlemesiz tekerlekler veya ayakları için verilen cıvataları kullanarak, (kit ile birlikte sağlanan) istifleme halkası ve kilitlemesiz teker veya ayakları ünitenin ön tarafına cıvata ile tutturun. İstifleme halkası 7,5 cm kadar ünitenin önünden dışarı çıkmalıdır.
3. Çevirme ekipmanını dikkatlice kaldırın ve kontroller aynı tarafta olacak şekilde vitrinin veya alt çevirme ekipmanının üst kısmına yerleştirin.



**2-4  
İSTİFLEME TALİMATLARI  
(DEV.)**



**Şekil 1**



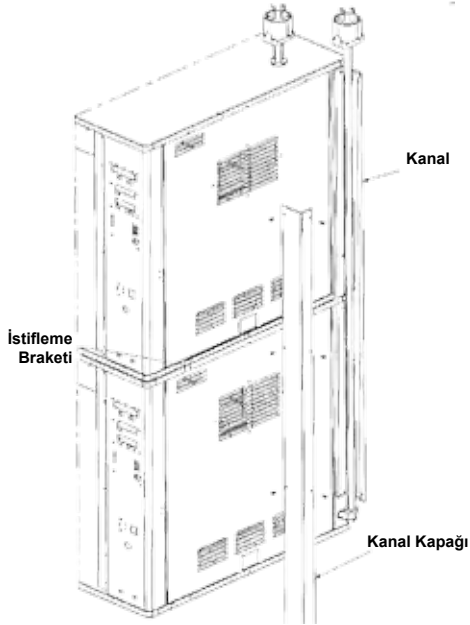
**Kişisel yaralanmaları önlemek için üniteyi hareket ettirirken dikkatli olun. SCR-8 yaklaşık 500 lbs. (230 kg) ve SCR-6 380 lbs. (172 kg) ağırlığındadır.**

4. Üç yan panel vidasını üst üniteden ve üç üst panel vidasını alt üniteden çıkartın.
5. İstifleme braketlerini Şekil 1'de gösterildiği gibi, adım 4'te çıkartılmış vidaları kullanarak ünitenin yanlarına monte edin.
6. Artık ünite kullanım için hazırdır.

**UYARI**

Kanada'da kurulacak üniteler için, Costco Fiyatı için, aşağıdaki adımları izleyin:

7. Siyah tapa mantarını üst ünite kısmı üstünden çıkartın.
8. Kanal tertibatından vidaları çıkartın ve iki üst parçayı ayırın.
9. Üst ve alt ünite köşelerinden vidaları çıkartın.
10. Kanalın bir tarafını ünitelere, adım 9'da önceden çıkartılmış vidaları kullanarak monte edin. Bkz. Şekil 2.
11. Elektrik kablosunu monte edilen kanaldan geçirin ve kapıyı kanala, adım 8'de önceden çıkartılmış vidalar kullanarak yerine takın. Bkz. Şekil 2.
12. Artık ünite kullanım için hazırdır.



**Şekil 2**

**2-5  
TEKLİ GÜÇ KABLOSU  
ÜNİTELERİ İÇİN İSTİFLEME  
TALİMATLARI**



**Şekil 1**



**Şekil 2**



**Şekil 3**

1. Üniteyi, yanı üzerine yatırın ve ünitenin kontrol tarafına kilitleme tekerlek veya ayaklarını cıvatalayın.
2. Kilitlenmesiz tekerlekler veya ayakları için verilen cıvataları kullanarak, (kit ile birlikte sağlanan) istifleme halkası ve kilitlenmesiz teker veya ayakları ünitenin ön tarafına cıvata ile tutturun. İstifleme halkası 7,5 cm kadar ünitenin önünden dışarı çıkmalıdır.
3. Çevirme ekipmanını dikkatlice kaldırın ve kontroller aynı tarafta olacak şekilde vitrinin veya alt çevirme ekipmanının üst kısmına yerleştirin.



**Kişisel yaralanmaları önlemek için üniteyi hareket ettirirken dikkatli olun. SCR-8 yaklaşık 500 lbs. (230 kg) ve SCR-6 380 lbs. (172 kg) ağırlığındadır.**

4. Kontrol tarafı, yan panellerini her iki ünitiden çıkartın.
5. Güç kablosunu SCD içinden Şekil 1'de gösterildiği gibi geçirin.
6. SCD güç kablosunu SCD üst kısmında, merkezdeki deliği kullanarak her iki ünitiden geçirin. Bkz. şekil 2.
7. Düz başlı tornavida kullanarak güç kablosu tellerini şekil 3'te gösterilen kontaktör bağlantı uçlarına takın.
8. Yan panelleri, Şekil 1'de (sayfa 2-3) gösterildiği gibi, adım 4'te çıkartılmış vidaları kullanarak ünitenin yanlarına istifleme braketlerini monte ederek değiştirin.
9. Artık ünite kullanım için hazırdır.

## 2-6 İSTİFLEME VE DIŞ TEKERLEK KURULUMU TALİMATLARI



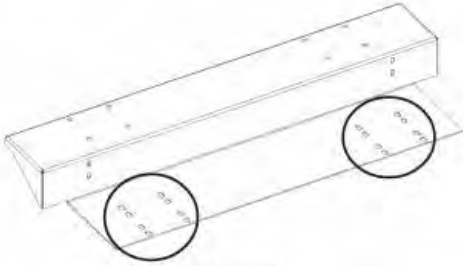
Şekil 1

1. Yıldız tornavida kullanarak, 8, 1/4-20 x 1 inç vidaları ünitenin köşesinden sökün. Şekil 1.

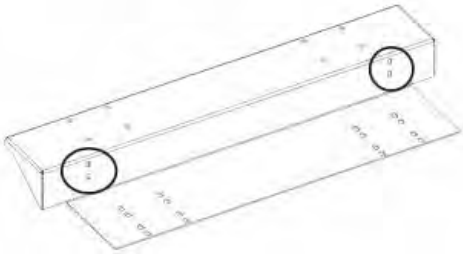
2. Ünitenin içinden tüm bileşenleri çıkartın. Üniteyi ünitenin müşteri tarafına doğru dikkatlice yatırın. Ünite ve ahşap palet arasına dolgu malzemesi yerleştirerek, cam kapıyı hasardan koruduğunuzdan emin olun. (Müşteri tarafındaki kapının üzerinde kol varsa, kapı kolunun ahşap paletten ünite kenarı üstüne gelmemesine dikkat edin.)

3. 7/16 inç anahtar veya soket kullanarak, ünitenin alt kısmından civata, pul ve kilit pullarını çıkartın.

4. Adım 3'te çıkartılan donanımı ve ünitenin alt kısmındaki tekerlek montaj deliklerini kullanarak, dış tekerlek braketlerini, eğer varsa istifleme halkası boyunca ünitenin alt kısmına sabitleyin. (İstifleme halkası ünitenin müşteri tarafında olmalıdır.) Daha sonra, (adım 1'den gelen) 8, 1/4-20 x 1 inç vida kullanarak, tekerlek braketlerini ünitenin her iki tarafına sabitleyin. Şekil 2 ve 3.



Şekil 2

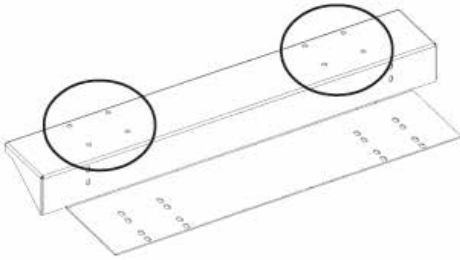


Şekil 3

### UYARI

Braketler, Şekil 2'de gösterilen braket üzerindeki 16 monte etme deliğiyle, her iki tarafta kullanılabilir.

## 2-6 İSTİFLEME VE DIŞ TEKERLEK KURULUMU TALİMATLARI (DEV.)



Şekil 4



Şekil 5



Şekil 6

5. Tekerleri, iki kilitlemeli döner tekerleği ünitenin kontrol tarafına ve kilitlemesiz tekerlekleri müşteri tarafına monte ederek, tekerlek braketine (Şekil 4) takın. Verilen 5/16 inç altıgen başlı cıvata, 5/16 inç kilitleme pulu, 5/16 inç somun ve 5/16 inç düz pulları (her somun için 2 düz pul; biri tekerlek braketinin alt kısmında diğeri üst tarafında) kullanın. Kurulumu Şekil 5'te gösterildiği gibi tamamlayın.

6. Üniteyi kendi tekerlekleri üzerine yerleştirin ve çevirme ekipmanını dikkatlice kaldırın ve aynı taraftaki kontrol bileşenlerinin yardımıyla ekipmanı ekranın veya alt çevirme ekipmanının üzerine yerleştirin.



Kişisel yaralanmaları önlemek için üniteyi hareket ettirirken dikkatli olun. SCR-8 yaklaşık 500 lbs. (230 kg) ve SCR-6 380 lbs. (172 kg) ağırlığındadır.

7. Üç yan panel vidasını üst üniteden ve üç üst panel vidasını alt üniteden çıkartın.
8. İstifleme braketlerini Şekil 6'de gösterildiği gibi, adım 7'te çıkartılmış vidaları kullanarak ünitenin yanlarına monte edin.
9. Artık ünite kullanım için hazırdır.

**2-7.  
ÜNİTENİN  
DENGELENMESİ**

Uygun çalıştırma için, çevirme ekipmanı soldan sağa ve önden arkaya doğru dengelenmelidir. Bu işlem uygun kapı çalışmasını sağlayacaktır.

**2-8.  
ELEKTRİK  
GEREKİNİMLERİ**

Henny Penny Çevirme Ekipmanı 208 veya 240 volt, 220-380 volt, 240-415 volt, 230-400 volt, 1 veya 3 faz, 50/60 hertz servis için kablo bağlantılı şekilde fabrikadan teslim edilir.



**Bu ünite yeterli ve güvenli şekilde topraklanmalıdır. Doğru topraklama prosedürleri için yerel elektrik mevzuatına bakınız. Ünite yeterli derecede topraklanmazsa, elektrik çarpması görülebilir.**

Model No.	Volt	Faz	Amper	Watt	Kablo
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.  
ELEKTRİK  
GEREKİNİMLERİ  
(DEV.)

UYARI

- Güç besleme kabloları yağa dayanıklı, kaplanmış esnek kablo olmalı, normal polikloropren veya benzeri sentetik elastomer kaplı kablodan daha hafif olmamalı ve HO7RN tipinde (Yalnızca CE onaylı) olmalıdır.
- Artık akım devre kesicisi (RCCB) veya toprak arızalı devre kesicisi (GFCI) gibi 30 mA anma koruyucu cihazın kullanılması tavsiye edilir.
- Yalnızca sabit kablo kurulumu için: Tüm dış kutupları kesici şalter dış kurulumuna dahil edilmelidir.



**(YALNIZCA CE İŞARETLİ EKİPMAN İÇİN!) Elektrik çarpması tehlikesini önlemek için bu cihaz eş potansiyelli bağlama iletkeniyle yakın çevresindeki diğer cihazlara ya da dokunulabilir metal yüzeylere bağlanmalıdır. Bu cihaz bu amaca yönelik olarak eş potansiyelli tırnak ile donatılmıştır. Eş potansiyelli tırnak sembolüyle işaretlenmiştir**



Uygun kapasite sigortaları veya devre kesiciler ile birlikte aşırı gerilim kategorisi III'ü karşılayan ayrı bir kesici şalteri, kızartıcı ve güç kaynağı arasındaki güvenli bir noktaya takılmalıdır. Bu şalter 600 volt ila 90° C için hazırlanmış izole bakır iletken olmalıdır. 50 feet'ten (15,24 m) daha uzun kullanımlar için, daha büyük tel çapı kullanın.

## BÖLÜM 3: ÇALIŞTIRMA

### 3-1 GİRİŞ

Henny Penny Çevirme Ekipmanı bilgisayar kontrollüdür. Bilgisayar kontrolü kabin sıcaklıklarını ayarlar ve çevirme ekipmanına ait zamanlama ve program işlevlerini sağlar.

### 3-2 KONTROLLER VE ŞALTERLER

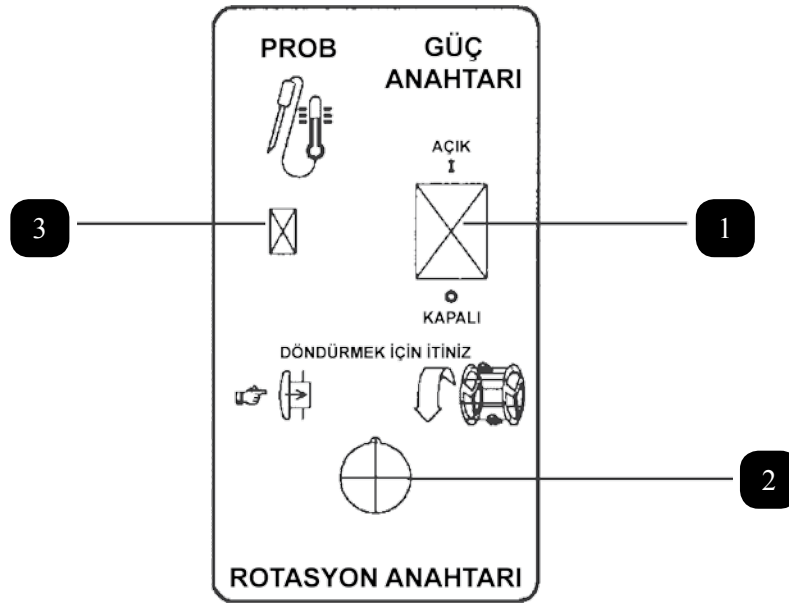
Öge No.	Açıklama	Fonksiyon
1	Güç Anahtarı	Bu iki pozisyonlu basmalı anahtar çevirme ekipmanı ve kontrol paneline giden gücü kontrol eder
2	Döndürme Anahtarı	Bilgisayar kontrolünü atlamak ve rotor motorunu çalıştırmak için basılır; döndürme anahtarı hem operatör hem de müşteri tarafına yerleştirilebilir
3	Et Probu	Et probunu hazneye taktıktan sonra, et probu ürünün içine yerleştirilip ürün sıcaklığı görüntülenebilir
4	Ön Isıtma LED'i	Ön Isıtma Modu sırasında yanar
5	Program LED'i	Program Modu sırasında yanıp söner
6	Ürün LED'i	Her ürün düğmesinin üstünde bulunur, ürün seçildiğinde ve programlama sırasında yanar: LED Pişirme ve Bekletme Programları sırasında yanıp söner
7	Ürün Yukarı ve Aşağı Düğmeleri	M'den P9'a kadar etiketlenmiş on ürün seçimi; Yukarı ve Aşağı düğmelerine basılarak seçilir
8	Pişirme ve Bekletme LED'i	Pişirme programı ve Bekletme programı sırasında yanar
9	Program Düğmesi	Program ve Özel Program Modlarına erişim için basılır.
10	Menü Panosu	Ürün adlarını gösterir, menü öğeleri değiştirilebilir
11	Dijital Göstergeler	Üç dijital LED ekranı kontrol işlemiyle uyumlu olarak sıcaklığı, zamanı ve mesajları gösterir
12	Hazır LED	Sıcaklık programlanan ayar noktası sıcaklığına yaklaştığında ön ısıtma sırasında yanar; Pişirme Programı sırasında söner

**3-2  
KONTROLLER  
VE ŞALTERLER  
(DEV.)**

<b>Öge No.</b>	<b>Açıklama</b>	<b>Fonksiyon</b>
13	Başlatma Düğmesi	Ön ısıtmayı başlamak için basılır ve Pişirme Programını başlatır
14	Durdurma Düğmesi	Pişirme veya Bekletme Programını sonlandırmak için basılır
15	Alarm Düğmesi	Alarm ayarlarını görüntülemek veya değiştirmek için basılır; ayarlar her zaman değiştirilebilir
16	Sıcaklık Düğmesi	Anlık fırın sıcaklığı görüntülemek için basılır
17	Sıcaklığı Yukarı ve Aşağı Ayarlama Düğmeleri	Sıcaklık ayar noktasını değiştirmek için basılır
18	Zamanı İleri Geri Ayarlama Düğmeleri	Zaman ayarlarını değiştirmek için basılır
19	Zaman LED'leri	Zaman değiştirildiğinde yanar
20	Sıcaklık LED'leri	Sıcaklık değiştirildiğinde yanar

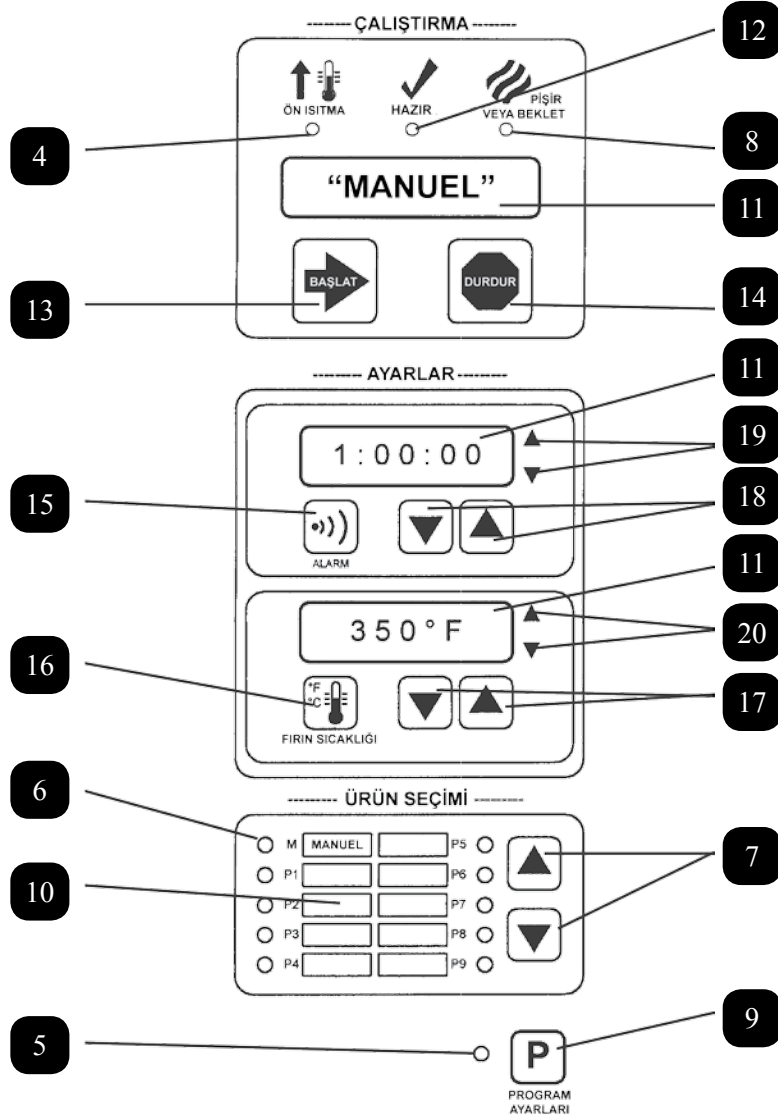


**3-2  
KONTROLLER  
VE ŞALTERLER  
(DEV.)**



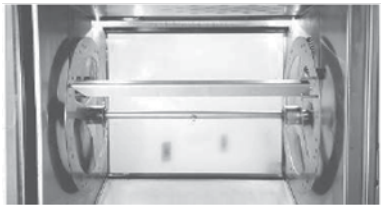
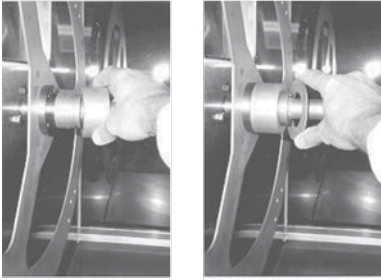
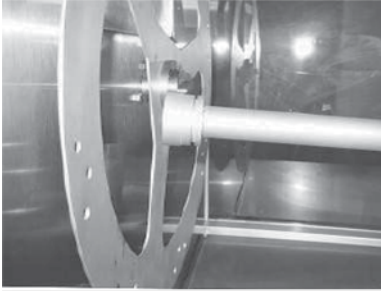
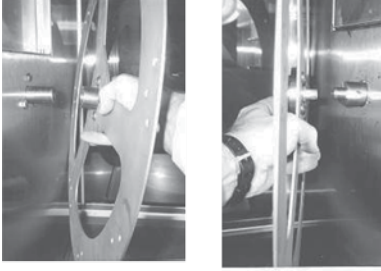
**Şekil 3-1**

**3-2  
KONTROLLER  
VE ŞALTERLER  
(DEV.)**



Şekil 3-3

### 3-3. DİSK, ÇUBUK VE ŞİŞLERİN TAKILMASI



1. Diskleri ünitenin yanlarındaki uygun disk desteklerine yerleştirin.
2. Her disk üzerindeki göbeklerin içine çubuk tertibatının uçlarını yerleştirin.

3. Halkaları her disk göbeğinin üzerinde kaydırın.

4. Ayırma halkalarını göbekler üzerine ve çubuk üzerindeki yuvalara kaydırın.
5. Açılı şişleri diskler üzerinde, açılı şişler "V" şeklinde olacak biçimde çubuğa doğru kaydırın.

## UYARI

"V" şekilli şişi çubuğa yerleştirin. Şişi ters çevirmek şişlerin ters bir açıda eğilmesine neden olur.

## DİKKAT

*Çubuk tertibatını çıkartırken, göstergenin ünitenin üst kısmına doğru baktığından emin olun. Alt kısmı gösteriyorsa, çubuk tertibatı düşebilir.*

### 3-4. KÖŞELİ ŞİŞLER İÇİN PROSEDÜR



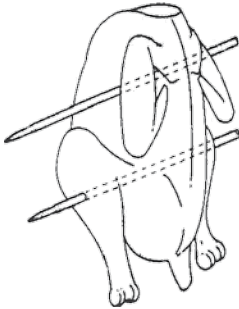
Şekil 3-3

Köşeli şişler Henny Penny \ çevirme ekipmanı için standart aksesuarlardır. Çift şişler ile karşılaştırıldığında, köşeli şişlerinin avantajı tüm tavuğun şişler üzerine kolay ve hızlı takılabilesidir. Aynı zamanda, pişirme sepeti ve tavalarıyla karşılaştırıldığında avantajlıdır çünkü şişlere takarak etin daha eşit şekilde pişmesini ve dönerken kendi kendine kabuk bağlamasını sağlar. Eşit pişirme için eti şiş üzerine eşit şekilde dağıtmak önemlidir.

Tavuğu sırtının üzerinde yerleştirin. Tavuğun kuyruk sokumundaki fazladan deri üzerine küçük bir çizik atın. Önce birini, sonra diğer ayağı şiş üzerine takın, böylece ayaklar çapraz durumda olur. Kanatları boyun arkasına alın.

Şiş “V” şekilli açıklık yukarı bakacak şekilde ve “V” açısı tablaya doğru olacak şekilde tutun. Şiş tavuğun gövde boşluğuna doğru uzunlamasına kaydırın, şişleri göğüsler yukarı (bkz Şekil 3-3) şekilde ilk önce kuyruk boşluğundan geçirin.

### 3-5. ÇİFT ŞİŞLER İÇİN PROSEDÜR (İSTEĞE BAĞLI)



Şekil 3-4

Çift şişler isteğe bağlı aksesuarlardır. Pişirme sepeti veya tavalarıyla karşılaştırıldığında şişler ile pişirmenin avantajları, etin daha eşit şekilde pişmesini ve dönerken kendi kendine kabuk bağlamasını sağlamasıdır. Eşit pişirme için eti şiş üzerine eşit şekilde dağıtmak önemlidir.

Maksimum kapasite için tavuk ve küçük kanatlı hayvanları dikey konumda şişlere yerleştirin (bkz Şekil 3-4). Tavuğu sırtının üzerinde yerleştirin. Ayakları ve uyluğu geri doğru hafifçe ittirin. Bu işlem tavuk göğüsüne daha şişkin bir görünüm kazandırır ve tavuk butlarının şişe daha iyi yerleştirilmesi için konumlandırır. Şişin bir ucunu kanatların hizasında tavuk göğüsü içinden geçirin. Diğer ucu tavuk butlarının büyük parçasına ve alt gövdeye geçirin. Şiş tavuğun diğer tarafına doğru ittirin. Kanatlar şişle delinebilir veya boynun arkasına katlanabilir.

Tavuk ya da büyük kanatlı hayvan pişirilecekse, bunları şişler üzerine yatay olarak yerleştirmek gerekli olabilir böylelikle fırının üst kısmına temas etmez ya da etrafındaki şişlere değmezler. Bu durumda, şişleri tavuğun göğsü ve uyluğundan uzunlamasına geçirin.

Bütün rostoyu - biftek, kuzu eti, domuz eti ve jambonu şişlere eşit şekilde ortalayın. Çoğu rosto boyut ve şekillerine göre şişler üzerine uzunlamasına yerleştirilecektir. Ancak, küçük rostolar pişirilecekse, bunları şişler üzerine dikey olarak yerleştirebilir, rostoların fırının üst kısmına temas etmemesi ya da etrafındaki şişlere değmemesi sağlanır.

**3-5.  
ÇİFT ŞİŞLER İÇİN  
PROSEDÜR  
(İSTEĞE BAĞLI) (DEV.)**

Domuz göğüsleri - ayrı ya da küçük göğüsler şişler üzerine bir akordiyon gibi dolanmalıdır. Şişlerin her iki çatal dişi kalın eti delip geçmelidir.

Kanatlı hayvan veya rostolar beraber pişirilmezse en iyi sonuç alınabilir. En iyi kızartma için ürünler arasında yeterli aralık bırakın.

**3-6.  
İSTEĞE BAĞLI  
AKSESUARLARIN  
KULLANIMI**

Pişirme sepetleri, şişleri yerleştirmek için çok küçük veya pratik olmayan gıda ürünleri için bir seçenektir.

Köfte, balık, dolgun kırmızı biber ve donmuş pastalar pişirme sepetinde pişirilebilir ürünlere örnektir.

Pişirme sepeti bütün tavuk veya rosto pişirmek için şişlerin yerine kullanılacaksa, bu ürünleri pişirmek için daha fazla zamana ihtiyaç duyulacağına ve kızartmanın eşit şekilde olmayacağına dikkat edin.

Kaplanmış aksesuarlar kullanılabilir. Daha fazla bilgi için, yerel bağımsız Henny Penny dağıtıcınızla temasa geçin.

**3-7.  
ÇALIŞMA MODU**

Kontrol ünitesi özel ürünler için programlanabilen on farklı ürün Pişirme Programına sahiptir. Her program en fazla dört pişirme adımı ve bir bekleme parametresinden oluşabilir.

1. İstenilen ürünü seçmek için ÜRÜN SEÇİMİ altındaki YUKARI veya AŞAĞI düğmelerine basın. Daha sonra BAŞLAT düğmesine basın ve bu ürün için uygun sıcaklığa kadar ünite ön ısıtma işlemine başlayacaktır.

**UYARI**

Manuel Mod programlanmaz ve pişirme zamanı ile sıcaklık ürün seçildiğinde programlanmalıdır. Manuel Modu (M) seçmek için ÜRÜN SEÇİMİ altındaki YUKARI veya AŞAĞI düğmelerini kullanın. Ön ısıtmaya başlamak için BAŞLAT düğmesine basın. Bu modu programlamak için zaman ve sıcaklık YUKARI ve AŞAĞI düğmelerini kullanın.

2. “HAZIR” LED'i yanıp söndüğünde, ürün artık ünite içine konulabilir. “YERLEŞTİRME HAZIR” mesajı üst ekranda belirir.
3. Kapıyı açın ve ürünü ünite içine yerleştirin. Yerleştirme işlemine yardımcı olması için diskleri döndürmek amacıyla gerektiğinde döndürme kadranına basın. Kapıyı kapatın, sonrasında Pişirme Programını başlatmak için BAŞLAT düğmesine basın.

**3-7.  
ÇALIŞMA MODU  
(DEV.)**

**UYARI**

Orta ekran kalan zamanı gösterir ve alt ekran ayar noktası sıcaklığını gösterir. Gerçek sıcaklık fırın sıcaklığı (termometre) düğmesine basıldığında gösterilir.

4. Pişirme Programı sonunda alarm duyulacaktır, orta ekran “0:00” değerini gösterir ve üst ekran “TAMAMLANDI” şeklinde yanıp söner. Pişirme Programını sonlandırmak için DURDUR düğmesine basın.

**UYARI**

Bekletme zamanı programlanmamışsa, program sonlandırılır ve alarm DURDUR düğmesine basılarak kapatılır. Bekletme zamanı programlanırsa, ünite bir alarm sinyali verecektir ve otomatik olarak Bekletme Programına geçiş yapacaktır. Kalan bekletme zamanı ve sıcaklık ekranda görünecektir.

5. Bekletme Programı sonunda, orta ekran “0:00” şeklinde yanıp söner ve üst ekran “BİTTİ” şeklinde yanıp söner. DURDUR düğmesine basıldığında alarmı ve rotoru durdurur ve tüm çıkışlar kapatılır.

**UYARI**

Pişirme veya Bekletme Programını sonlandırmak için, DURDUR düğmesini 2 saniyeliğine basılı tutun. Pişirme programı ayrıca DURDUR düğmesine basılıp bırakılarak duraklatılabilir. Herhangi bir zamanda güç bağlantısı kesilirse, kontrol ünitesi güç kesintisi sırasında aktif olan işleme devam edecektir, bu işlem Pişirme Programı, Bekletme Programı veya ön ısıtma olabilir.

**3-8.  
ÖN ISITMA KONTROLÜ**

Ön ısıtma sırasında, hava ve radyan ısısı hava sıcaklığını programlanmış ön ısıtma/pişirme ayar noktasına getirmek için açılır. Hava ve radyan ısı, hava sıcaklığı ayar noktasının üstünde olduğunda kapatılır. Üfleyici sürekli çalışır, ancak rotor kapalıdır.

**3-9.  
PİŞİRME KONTROLÜ**

Normalde Pişirme Programı sırasında, hava ısıtma ve radyan elemanları programlanmış hava sıcaklığı ayar noktasına ayarlanır.

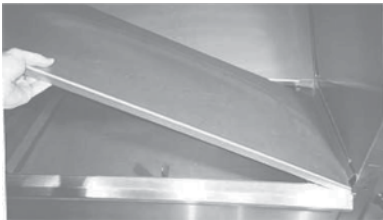
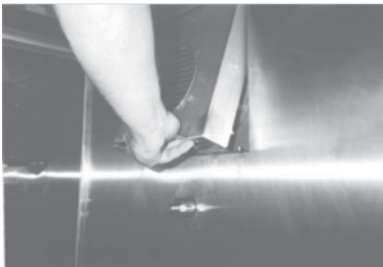
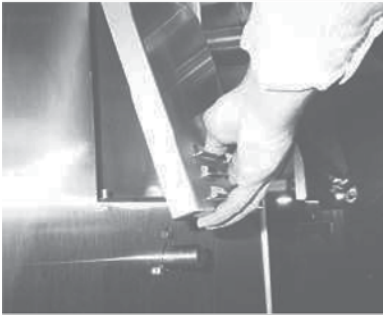
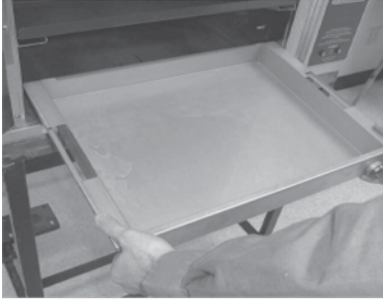
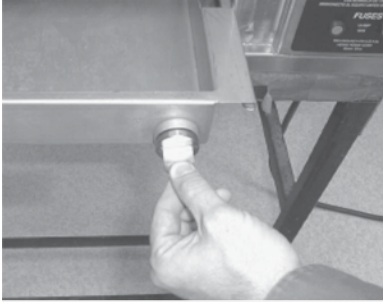
**3-10.  
KAPI SENSÖRÜ**

İki kapıdan biri Pişirme Programı sırasında açılırsa, tüm fonksiyonlar sonlanır ve iki kapı da kapatılana kadar kapalı kalır. Üst ekranda “KAPI AÇIK” ifadesi gösterilir. Ancak, et probu üniteye takılmışsa ve kontrol tarafı kapısı açaksa, üst ekran et probu sıcaklığını gösterecektir.

**3-11.  
BEKLETME KONTROLÜ**

Bekletme Modu zaman ve sıcaklık açısından programlanabilir.

### 3-12. TEMİZLEME PROSEDÜRLERİ



1. Tüm kontrolleri KAPALI konuma getirin ve üniteye verilen elektrik gücünü kesin.



**Ciddi yanıkları önlemek için, temizleme işleminden önce ünitenin soğumasına izin verir.**

2. Diskleri ve çubuk tertibatını çıkartın ve tamamen yıkanmaları için bu parçaları bir kaba alın. (Bkz. Disk, Çubuk ve Şişlerin Takılması bölümü.)



Ünite kapısı kısmen açık ise, otomatik olarak kapanması için tasarlanmıştır. Kapıyı açık tutmak için, kapıyı tam açık konuma getirin.

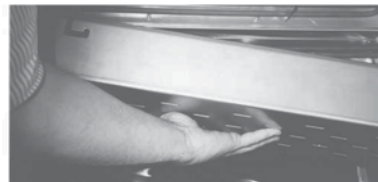


*Çubuk üzerindeki oluğu kirden uzak tuttuğunuzdan emin olun. Çubuk tertibatının üniteden düşmesi ve üniteye hasar gelmesi veya fiziksel yaralanmaları önlemek için, tespit halkası oluk içine güvenli şekilde yerleştirilmelidir.*

3. Boşaltma tavasını kısmen dışarıya doğru çekin ve gres yağını başka bir kaba aktarmak için boşaltma tavasını açın.
4. Boşaltma tavası, havalandırma panelleri (ilk önce yan havalandırmaları), arka paneli ve damlama tavasını üniteden sökün ve tamamen temizlemek için bir kaba alın.



(Hava ısıtıcılarını koruyan) üst havalandırma paneli, SCR-8 üzerinden sağdan ve SCR-6 üzerinde soldan olukludur.



3-12.  
TEMİZLEME  
PROSEDÜRLERİ (DEV.)



5. Üfleyici fan kanadı üzerindeki silindir başlı vidayı gevşetin ve kanadı milden çekip çıkartın. Daha sonra fan kanadını tamamen temizlemek için bir kaba alın.

**DİKKAT**

*Fan kanadını yeniden takarken, mil aralığının uyduğundan ve silindir başlı ayar civatasının çok fazla olmayacak şekilde yeteri kadar sıkıldığından emin olun. Fan düzgün bir şekilde takılmazsa, havalandırma kapağına çarpabilir ve fan hasarı görülebilir.*

*Aşındırıcı temizleyiciler veya klorür, bromür, iyot veya amonyak kimyasallarını içeren temizleyiciler/dezenfektan kullanmayın. Bu aşındırıcı ve kimyasallar paslanmaz çelik malzemeyi kötüleştirip ünitenin kullanım ömrünü kısıltacaktır.*

*Üniteyi temizlemek için su jeti (basınçlı sprej) kullanmayın, aksi takdirde bileşen hasarı görülebilir.*

*Kaplanmış parçaları temizlerken, her türlü aşındırıcı bez, yağ giderici, fırın temizleyicisi veya her türden aşındırıcı temizleyiciyi kullanmayın. Sabunlu sıcak su bu parçaları temizlemek için gereken temizleyicidir. Yukarıda belirtilen her türlü temizleyici kaplamanın ömrünü ciddi şekilde azaltacaktır.*

3-13.  
HALOJEN LAMBA  
DEĞİŞİMİ



**UYARI**

**Elektrik çarpması veya mal hasarını önlemek için, güç anahtarını KAPALI konuma getirin ve ana devre kesicisini devreden ayırın veya duvardaki prizden kabloyu çıkartın.**

**Ampuller ve etrafındaki yüzeyler sıcak olabilir. Ciddi yanmalar görünebilir.**

1. Arızalı ampulü çıkartmak için ampulü ittirin ve saat yönünün tersine döndürün.
2. Yeni ampul etrafında köpük koruması kullanın ve yeni ampulü socketin içine ittirin. Yerine kilitlemek için saat yönünde döndürün.

**DİKKAT**

*Yeni ampulü takarken, yanan ampule parmaklarınız ile **DOKUNMAYIN**. Ampulü takmak için ampul etrafına köpük korumasını sarın. Bu talimatlara uyulmaması ampule hasar verebilir.*

3. Üniteye yeniden güç verin.



## BÖLÜM 4: PROGRAMLAMA

### 4-1. GİRİŞ

Kontroller fabrikada ayarlanabilir ya da istenen fonksiyonlar sahada programlanabilir. Program ayarları (P) düğmesi şu fonksiyonları programlamak için kullanılır: pişirme (adımları), alarmlar ve bekletme.

### UYARI

Manuel Mod bunlardan ayrı tutulur. Pişirme zamanı ve sıcaklık Program Modu'na giriş yapılmadan bu yuva için programlanabilir.

### 4-2. PIŞİRME VE BEKLETME İÇİN PROGRAMLAMA

1. Kontrol bip sesi çıkartana ve ekranda “PROG” ifadesi görünene kadar PROGRAM AYARLARI (P) düğmesine basılı tutun, daha sonra P düğmesini serbest bırakın.
2. Sayı altındaki düğmeye basarak 1-2-3 erişim kodunu girin. ALARM düğmesi 1'in altındadır, AŞAĞI düğmesi 2'nin altındadır, YUKARI düğmesi 3'ün altındadır.

Kontrol üç kısa bip sesi çıkartacaktır, ADIM ifadesi P düğmesinin altında yanacaktır ve anlık seçilen ürün için ayarlar gösterilecektir. Ürün (P1 ila P9) yanıp söner sonrasında “PIŞİR-1” üst ekranda görünür.

### UYARI

Yanlış erişim kodu girildiyse, Programlama Modu geri çevrilir. “YANLIŞ KOD” mesajı ekranda görünür ve uyarı sesi verilir. Yaklaşık 10 saniyeden sonra kontrol normal çalışmasına geri döner ve erişim kodu yeniden girilebilir.

3. ÜRÜN SEÇİMİ altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmeleri kullanarak programlamak için ürünü, P1 ila P9 arasında seçin

### UYARI

İstenilen ürün seçildiğinde, P program düğmesine her basımda bir sonraki pişirme veya bekletme adımına geçiş yapar. Parametreler aşağıdaki açıklanmıştır.

4. Ürün seçildiğinde ön ısıtma/pişirme sıcaklığı girilebilir. İstenilen sıcaklık ekranda gösterilene kadar sıcaklık ekranı altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerine basın.

4-2.  
PIŞİRME VE  
BEKLETME İÇİN  
PROGRAMLAMA  
(DEV.)

5. Süre, zaman (orta) ekranı altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerine basılarak programlanabilir.  
Örnek: “1:30:00” burada 1 saat, 30 dakika ve 0 saniye anlamına gelir.

UYARI

En fazla dört zaman ve sıcaklık, Pişirme Programı için programlanabilir.

6. Radyan ısı ayarı fırın sıcaklığı düğmesine (termometre) basılı tutularak programlanabilir. Varsayılan değer %100'dür ancak YUKARI ve AŞAĞI düğmeler kullanılarak, %0 ila %100 arasında değiştirilebilir. Ayarları düşürerek, radyan ısıtıcılarının açık olduğu zaman azaltılır. Bu süre, adım 7'de tanımlanan, her pişirme aşaması için ayarlanabilir.
7. İstenilen pişirme başlatma süresi ve sıcaklığı programlandıktan sonra, istenirse ikinci bir aşamayı programlamak için program (P) düğmesine basın. “PIŞİR-2” üst ekranda görünür ve zaman, sıcaklık ve radyan ısı ayarı yukarıdaki her adım için ayarlanabilir. İstenirse, bu adımı üçüncü ve dördüncü aşamalar için tekrarlayın.
8. Pişirme zamanı ve sıcaklıkları programlandıktan sonra, istenirse bekletme programı ayarlanabilir. P düğmesine basıp serbest bırakın ve “BEKLET” ifadesi üst ekranda, “0:00” ifadesi orta ekranda ve tire işaretleri alt ekranda görünecektir.

Orta zaman ekranı altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerini istenilen bekletme zamanını ayarlamak için kullanın. Daha sonra alt sıcaklık ekranı altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerini bekletme sıcaklığını ayarlamak için kullanın. Sıcaklığı girmeden önce zaman programlanabilir.

9. Her pişirme adımı ve bekletme programı için alarm programlanabilir. Pişirme veya bekletme zamanı programlandığında, ALARM düğmesine basılı tutun, sonra orta ekran altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmeleri alarm zamanını ayarlamak için kullanın. Ekranda ayarladığınız zaman bu adım içinde alarmın kapanması için zamanlayıcının geriye sayacağı zamandır. Örn: PIŞİR-1 5 dakikalığına programlanır. 3 dakika alarm için programlanmıştır. Pişirme programında geçen 2 dakikadan sonra alarm kapanacaktır, çünkü zamanlayıcı bu pişirme adımına ait 3 dakikalık süreyi geriye saymıştır.

**4-2.  
PİŞİRME VE  
BEKLETME İÇİN  
PROGRAMLAMA  
(DEV.)**

**UYARI**

Birden fazla adım programlandıktan ve Program Modundan çıkıldıktan sonra, toplam pişirme zamanı ekranda görünecektir. Sonraki alarma ait süre ALARM düğmesine basılı tutularak görüntülenebilir.

10. Programlanmış her ürün için yukarıdaki adımları tekrarlayın. Tüm ürünler programlandıktan sonra, P düğmesini 2 saniyeliğine basılı tutarak program modundan çıkın.

11. Artık pişirme işlemine geçebilirsiniz.

**UYARI**

Programlama sırasında 2 dakika boyunca hiçbir düğmeye basılmazsa Program Modundan otomatik olarak Pişirme Moduna geçilecektir.

**4-3.  
ÖZEL PROGRAM  
MODU (DÜZEY 2)**

Özel Program Modu daha detaylı parametreleri ayarlamak için kullanılır. Özel Program Moduna PROGRAM AYARLARI (P) düğmesine 8 saniye basılı tutularak ya da ekran “L-2” ifadesini gösterildiğinde erişilir. “DÜZEY 2” ifadesi üst ekranda yanıp söner, sonra “SP PRG” ekranda belirir. Bu mod 1, 2, 3 şeklindeki kodu ister. Mod aşağıdaki özellikleri içermektedir:

- Fahrenheit veya Santigrat Derece
- Fırın tipi: SCR-6 ya da SCR-8
- Dil: İngilizce, Fransızca, Almanca, İspanyolca
- Ses seviyesi
- Ses tonu
- Otomatik alarm iptali
- Otomatik pişirme için bekletme
- Boşta Modu etkin
- Çok. pişirme adımları
- Kod ile kilitlenmiş program
- Radyan ayar noktası aralığı
- Sistemi başlat

Özel Program Modu'ndan çıkmak için, P program düğmesine 2 saniyeliliğine basılı tutun ya da 2 dakika bekleyin ve kontrol işlemi Özel Program Moduna otomatik olarak geçecektir.

**Fahrenheit veya Santigrat Derece (SP-1)**

Erişim kodunu girdikten sonra, üst ekran “SP-1” ve “SICAKLIK BİRİMİ” ifadelerini gösterir. Orta ekran “°F” ya da “°C” ifadesini gösterir. YUKARI veya AŞAĞI düğmesine basmak ekranı “°F” ile “°C” ya da tersi sırada geçiş yaptırır.

**Fırın Tipi (SP-2)**

Erişim kodu (1,2,3) girildikten sonra, P düğmesine basıp serbest bırakın. “FİRİN TİPİ” üst ekranda ve “Scr-6” ya da “Scr-8” ifadesi orta ekranda görünür. Bu özellik programlamadan önce ünitenin tipine uyum sağlamalıdır, aksi halde ünite düzgün çalışmayabilir. Bu özellik fabrikada ayarlanır. YUKARI ve AŞAĞI düğmesine basmak ekranı bir üniteden diğerine değiştirecektir.

**Dil (SP-3)**

Erişim kodu (1,2,3) girildikten sonra, P düğmesine iki kere basın ve sonra “DİL”, “1=İNGİL”, “2=FRAN”, “3=ALMAN”, ve “4=İSPAN” seçeneğine basın. Orta ekran 1 ile 4 arasında bir sayı gösterecektir. Sayı altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerine basıldığında ekranda görünen dili değiştirir.

**Ses Seviyesi (SP-4)**

Hoparlörün seviyesi ayarlanabilir. Erişim kodu (1,2,3) girildikten sonra, P düğmesine üç kere basın. “SES SEVİYESİ” üst ekranda görünür ve 1 ile 10 arasındaki bir sayı orta ekranda gösterilir. 1 en alçak ses ayarıdır, 10 en yüksek ses ayarıdır. Sayı altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerini istenilen sesi ayarlamak için kullanın.

**4-3.  
ÖZEL PROGRAM  
MODU (DÜZEY 2)  
(DEV.)**

**Ses Tonu (SP-5)**

Hoparlörün tonu ayarlanabilir. Erişim kodu (1,2,3) girildikten sonra, P düğmesine dört kere basın. “SES TONU” üst ekranda görünür ve 50 ila 2000 arasındaki bir sayı orta ekranda gösterilir. 50 en alçak ton ayarıdır, 2000 en yüksek ton ayarıdır. Sayı altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerini istenilen tonu ayarlamak için kullanın.

**Alarm Otomatik İptali (SP-6)**

Erişim kodu (1,2,3) girildikten sonra, P düğmesine beş kere basın. “ALARM OTOMATİK İPTALİ” üst ekranda ve “EVET” ya da “HAYIR” ifadesi orta ekranda görünür. Bu özellik EVET olarak ayarlanırsa, o zaman programlanmış alarmlar kapatılır hoparlör birkaç bip sesi çıkartıp, otomatik olarak durur. Bu özellik HAYIR olarak ayarlanırsa, o zaman hoparlör bip sesi çıkarmayı durdurmadan önce birilerinin alarm düğmesine basması gereklidir. Orta ekran altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerini EVET ile HAYIR arasında ya da tersine geçiş yapmak için kullanın.

**Otomatik Pişirme İçin Beklet (SP-7)**

Erişim kodu (1,2,3) girildikten sonra, P düğmesine altı kere basın. “OTOMATİK PİŞİRME İÇİN BEKLETME” üst ekranda ve “EVET” ya da “HAYIR” ifadesi orta ekranda görünür. Bu özellik EVET olarak ayarlanırsa, o zaman Pişirme Programı sonunda hoparlör birkaç kere bip sesi çıkartacaktır ve otomatik olarak Bekletme Moduna geçecektir. Bu özellik HAYIR olarak ayarlanırsa, o zaman hoparlör bip sesi çıkarmayı durdurmadan ve Bekletme Programı başlamadan önce birilerinin DURDUR düğmesine basması gereklidir. Orta ekran altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerini EVET ile HAYIR arasında ya da tersine geçiş yapmak için kullanın.

**Boşta Modu Etkin (SP-8)**

Erişim kodu (1,2,3) girildikten sonra, P düğmesine yedi kere basın. “BOŞTA MODU ETKİN” üst ekranda görünür ve “EVET” ya da “HAYIR” ifadesi orta ekranda görünür. Bu özellik EVET olarak ayarlanırsa, o zaman “BOŞTA”... “ÜRÜN SEÇ”... “ÖN ISITMA İÇİN BAŞLAT'A BAS” ifadesi çevirme ekipmanı kullanımda olmadığına üst ekrandan geçecektir. Bu özellik HAYIR olarak ayarlanırsa, o zaman Pişirme Programı sonunda ünite sonraki Pişirme Programına kadar yeniden ön ısıtmaya başlayacaktır. Orta ekran altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerini EVET ile HAYIR arasında ya da tersine geçiş yapmak için kullanın.

**Çoklu Pişirme Adımları (SP-9)**

Erişim kodu (1,2,3) girildikten sonra, P düğmesine sekiz kere basın. “ÇOKLU PİŞİRME ADIMLARI” üst ekranda ve “EVET” ya da “HAYIR” ifadesi orta ekranda görünür. Bu özellik EVET olarak ayarlanırsa, o zaman bir adımdan fazlası Pişirme Programı için programlanabilir. Bu özellik HAYIR olarak ayarlanırsa yalnızca tek bir zaman ve sıcaklık Pişirme Programı için ayarlanabilir. Orta ekran altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerini EVET ile HAYIR arasında ya da tersine geçiş yapmak için kullanın.

**4-3.  
ÖZEL PROGRAM  
MODU (DÜZEY 2)  
(DEV.)**

**Kod İle Kilitlenmiş Program (SP-10)**

Erişim kodu (1,2,3) girildikten sonra, P düğmesine dokuz kere basın. “Kod İle Kilitlenmiş Program” üst ekranda ve EVET ya da HAYIR ifadesi orta ekranda görünür. Bu özellik Program modunda EVET olarak ayarlanırsa, moda erişim sağlanmadan önce 1-2-3 değeri girilmelidir. Bu özellik HAYIR olarak ayarlanırsa, o zaman Program Moduna 1-2-3 değeri girilmeksizin erişilebilir. Orta ekran altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerini EVET ile HAYIR arasında ya da tersine geçiş yapmak için kullanın. (Özel Program Modu her zaman kod gerektirir.)

**Radyan Ayar Noktası Aralığı (SP-11)**

Erişim kodu (1,2,3) girildikten sonra, P düğmesine on kere basın. “RADYAN AYAR NOKTASI ARALIĞI” üst ekranda ve “0°F” ile “10°F” ifadesi orta ekranda görünür. Radyan ısıtıcıları, hava ısıtıcılarından farklı kapanma sıcaklıklarına ayarlanabilir. Örn: Ekranda “10°F” ifadesi görünürse, hava sıcaklığı ayar noktası sıcaklığının 10 derece üstüne çıkana kadar radyan ısıtıcısı kapatılmayacaktır. Bu özellik, hazırlanmaları için daha düzenli ısıya ihtiyaç duyabilecek küçük etleri pişirirken kullanılabilir. Orta ekran altındaki YUKARI ve AŞAĞI düğmelerini ayarı değiştirmek için kullanın.

**Sistemi Başlat (SP-12)**

Erişim kodu (1,2,3) girildikten sonra, P düğmesine on bir kere basın. “SİSTEMİ BAŞLAT” üst ekranda ve “---” ifadesi orta ekranda görünür. Bu özellik, kontroller ön programlanmışsa veya zaman ile sıcaklık sıfırlanacaksa kontrolleri fabrika ayarlı parametrelere sıfırlar. Orta ekrandaki YUKARI veya AŞAĞI düğmelerinden birine basılı tutun. Kontroller bir sesi çıkartacaktır ve ekran “3”, “2”, ve “1” şeklinde yanıp sönecektir. Daha sonra üst ekran “BAŞLAT” ve “TAMAMLANDI” şeklinde yanıp sönecektir.

Özel Program Modundan çıkmak için, P düğmesine 2 saniyeliğine basılı tutun ya da 2 dakika bekleyin ve kontrol otomatik olarak bu moddan çıkacaktır.

Özel Program Moduna ait diğer fonksiyonları programlama hakkında daha detaylı bilgi için, Henny Penny servis departmanını arayın.

**UYARI**

Özel Program Modu sırasında, farklı adımlara ÜRÜN SEÇİMİ YUKARI ve AŞAĞI düğmeleri ve P düğmesi kullanılarak erişilebilir.

**4-4.  
TEKNİK MOD**

Teknik Mod, yalnızca iç Henny Penny kullanımı için hazırda bulunan birkaç kendinden tanımlama yeteneğine sahiptir ve bu moda girmek için farklı bir kod gereklidir. P düğmesine sekiz saniye basıldığında “TEKNİK” ifadesi ekranda görünür ve P düğmesine yeniden basıldığında “DÜZEY 2” ekranda gösterilir. Özel Program Moduna geri dönmek için P düğmesine yeniden basın.

## BÖLÜM 5: PIŞİRME PROSEDÜRLERİ

### 5-1. PIŞİRME PARAMETRELERİNİ PROGRAMLAMA

Çevirme ekipmanı farklı ürün türleri için fabrikada önceden programlanmıştır.

Ürünün boyutu, ağırlığı, sıcaklığı ve miktarı mevcut pişirme programlarının yürütülmesi için önemlidir.

Menü şeridi yerinden çıkartılabilir ve istenilen pişirilecek ürüne göre değiştirilebilir.

### 5-2. ÇEVİRME EKİPMANINI DOLDURMA

Çevirme ekipmanını daima şişler veya pişirme sepeti eşit şekilde dengelenecek ve tavukların göğüsleri ünitenin dışına doğru bakacak şekilde doldurun.

Şişler üzerine doğru yerleştirildiğinde, gıda ürününün ön kısmı müşteri tarafından görünebilir ve gıda ürünü fırının üst kısmına dokunmayacaktır. Ürün fırının üst kısmına temas etmezse, şişleri çıkartın ve gıdayı yeniden konumlandırın.

### 5-3. ŞİŞLERİ VE ÜRÜNLERİ ÇEVİRME EKİPMANINDAN ÇIKARTMA



**Yanıkları önlemek için, sıcak şişleri, pişirme sepetini veya rosta tavalarını çıkartmak amacıyla izole bez, eldiven ve parmaklı eldiven giyin. Yardımcı aletlerin pişmiş gıda ile doğrudan temas etmemesine dikkat edin.**

1. Şişleri üniteneden çıkardıktan sonra, şişleri çalışma yüzeyi ya da tablası üzerine koyun.
2. Şiş kolunu izole bez, eldiven veya parmaklı eldiven ile kavrayın ve şişi çalışma yüzeyine açılı şekilde tutun.
3. Servis çatalı veya maaşı kullanarak ürünü şişten çıkartın.

5-4.  
BAHARAT VE  
IZGARA SOSU

Henny Penny'de, çevirme ekipmanıyla birlikte kullanılması için iki baharat ve bir ızgara sosu vardır. Et üzerine eşit şekilde baharatı hafifçe serpin veya ovalayın. Ek baharatı bütün kanatlı hayvan boşluğuna serpilebilir.

Sure Chef Baharatı, hafif ızgara lezzeti ve kırmızıya çalan renk veren paprika, soğan, sarımsak ve karışık baharat harmanıdır.

Çok Amaçlı Baharat karabiber, hafif kırmızı biber, soğan ve sarımsağın karışımıdır ve gıda ürünlerine baharatlı kahverengi görünümünü verir.

Her iki baharat tavuk ve göğüsler için uygundur.

Izgara Sosu karışımı ketçap, su ve et suyu karışımıdır. İşe yarayan, ekonomik ve lezzetli bir karışımıdır. Bir adet karışım paketinden 3,7 litreden biraz fazla sos çıkacaktır. Sos, et üzerine pişirme işleminin son 15 dakikasında sürülebilir veya gıda çevirme ekipmanından çıkartıldığında sürülebilir.

5-5.  
GÜVENLİ GIDA  
HAZIRLAMA TEMEL  
KURALLARI



Servis ettiğiniz gıdaların lezzetli olmasının yanında sağlıklı olduğundan emin olmak için, lütfen aşağıdaki kurallara uyun:

- Gıdaya temas eden kişiler gıdayı taşımadan önce ellerini sabun ve suyla yıkamalıdır; bu kural pişmemiş ve pişmiş gıdanın taşınması arasında ellerin yıkanmasını içermektedir
- Özellikle kanatlı hayvan ve domuz için, pişmemiş gıda için kullandığınız alet, kesme tahtası veya mutfak tezgâhının aynısını pişmiş gıda için kullanmayın. Aynı alet ve çalışma yüzeyinin kullanılması gerekiyorsa, bu parçalar ile pişmiş ürünlerin temas etmesine izin vermeden önce bu aletleri tamamen temizleyin
- Gıdaları doğru iç sıcaklığı ve pişmişlik seviyesinde pişirin (Lütfen Pişmişlik Testi bölümüne bakın)
- Pişmemiş ve pişmiş ürünleri daima buzdolabında ayrı tutun; buzdolabı içinde ayrı bölümler bulunmuyorsa, pişmiş ürünleri pişmemiş ürünlerin üzerine saklayın; ayrıca gıdaları sarmak ve onları kaplar içine koymak potansiyel kirlenmeleri önleyecektir



**5-6.  
SICAK VE SOĞUK GIDA  
SAKLAMA İÇİN MİNİMUM  
SICAKLIK GEREKSİNİMLERİ**

Potansiyel tehlikeli gıdalar (etler bu kategoride değerlendirilir) sıcakta gıda saklama için 140°F (60°C) veya altında gıdanın iç gıda sıcaklığını koruyacak bir ortamda saklanmalıdır. SCR-8 ve SCR-6 bu gereksinimi karşılar. Ayrıca Henny Penny ihtiyaçlarınızı karşılamak için çeşitli tiplerde saklama kabini ve vitrin ısıtıcısı üretmektedir.

Buzdolabı ve soğutucularda saklanan potansiyel tehlikeli gıdalar 40°F (4°C) veya altında saklanmalıdır. Buzdolabında saklanan her türlü pişmiş veya yeniden ısıtılmış ürün servis edilmeden veya sıcak gıda deposuna konulmadan önce yerel sağlık yönetmeliklerine göre 150°F-165°F (66°C-74°C) iç sıcaklığa kadar yeniden ısıtılmalıdır. Henny Penny ürünün güvenli sıcaklıkta tutulmasına yardımcı olması için farklı boyutlarda hızlı soğutucu üretir.

Gıda servisiyle ilgili daha ayrıntılı yönetmelikler için, Yerel sağlık kodunuza, Gıda Koruma ve Besin Sağlığı Bölümü'ne bakın.

**5-7.  
PIŞMIŞLIK SEVİYESİ  
İÇİN TEST**

Pişirme zamanlarını ayarlarken, pişmişlik seviyesinin kontrol edilmesi gereklidir. En güvenilir yöntem temiz ve doğru çalışan bir termometre kullanmaktır.

Etin en kalın bölümüne termometreyi yerleştirin, ancak yağ, kıkırdak veya kemiğe temas etmeyin. Rostalar kontrol edilirken, et termometresinin ucu rostanın merkezine 3/4 inç (19 mm) kadar geçmelidir. Bütün tavuk, ördek ve hindi için, et termometresinin ucu kalın iç but kasına geçirilmelidir.

<b>Et Ürünü</b>	<b>Et Sıcaklığı</b>		
<b>Biftek</b>	<b>140°F (60°C) Az Pişmiş Kırmızı Su</b>	<b>160°F (71°C) Orta Pişmiş Pembe Su</b>	<b>170°F (77°C) İyi Pişmiş Pembe Su</b>
<b>Domuz Eti</b>	<b>170°F (77°C) - Berrak Su</b>		
<b>Jambon ("Yemek için Hazır" ya da "Tam Pişirilmiş" etiketli)</b>	<b>140°F (60°C) (Mükemmel lezzet için, ancak 140°F altında servis edilmelidir)</b>		
<b>Jambon ("Yemeden Önce Pişirin" etiketli)</b>	<b>160°F (71°C)</b>		
<b>Kanatlı Hayvanlar</b>	<b>185°F - 190°F (85°C - 88°C) (Et suları berrak olmalı veya butlar çıkarıldığında but kemiği açılmalıdır.)</b>		
<b>Kuzu Eti</b>	<b>160°F (71°C) Az Pişmiş</b>	<b>170°F (77°C) Orta Pişmiş</b>	<b>180°F (82°C) İyi pişmiş</b>
<b>Balık</b>	<b>140°F - 150°F (60°C - 66°C)</b>		

**5-8.  
TEMEL PİŞİRME  
PROSEDÜRLERİ**

1. YUKARI veya AŞAĞI düğmelerine basılarak istenilen ürünü seçin, daha sonra ön ısıtmayı başlatmak için BAŞLAT düğmesine basın.
2. Ürünü baharatlayın ve şişlere takın.
3. HAZIR LED'i yandığında, ürünü çevirme ekipmanına takmak için MANUEL DÖNDÜRME anahtarını kullanın.
4. Pişirme Programını yeniden başlatmak için BAŞLAT düğmesine basın. HAZIR LED'i kapatılır ve PİŞİRME/BEKLETME LED'i yanar.
5. Pişirme Programının sonunda, ses duyulacaktır ve ünite otomatik olarak Bekletme Moduna geçecektir.
6. Bekletme zamanı programlanmadıysa, üst ekranda "TAMAMLANDI" ifadesi görünür ve DURDUR düğmesine basılana kadar ton sesi duyulur.
7. Bekletme Modu sırasında veya Pişirme Programının sonunda, ürün üniteden çıkartılabilir.

**5-9.  
PIŞİRME KURALLARI**

**Bütün Tavuk, Taze Her Biri 1,35 Kg**

But ve boyun bölgesinden fazla yağı ve deriyi alın. Kanatlı hayvanları soğuk musluk suyu ile içten ve dıştan yıkayın. İstenilirse terbiye edin. Kanatları katlayın ve ayakları katlayıp bağlayın. Şişler üzerine veya pişirme sepetine koyun ve istenirse baharatlayın.

**SCR-8**

Tavuk Sayısı	Piştirme Zamanları	Ön Isıtma/Piştirme Sıcak
32	1:10:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
24	01:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
16	01:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	00:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
8	00:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

**SCR-6**

Tavuk Sayısı	Piştirme Zamanları	Ön Isıtma/Piştirme Sıcak
18	01:15:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	01:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
6	00:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

**Bütün Tavuk, Taze-Her Biri 1,13-1,25 Kg**

**SCR-8**

Tavuk Sayısı	Piştirme Zamanları	Ön Isıtma/Piştirme Sıcak
32	01:05:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
24	00:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
16	00:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	00:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
8	00:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

**SCR-6**

Tavuk Sayısı	Piştirme Zamanları	Ön Isıtma/Piştirme Sıcak
18	01:15:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	01:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
6	0:50:00- 0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

**UYARI**

Piştirme zamanları piştirme sepetinde daha uzun olur.

**5-9.  
PIŞİRME KURALLARI  
(DEV.)**

**Çeyrek Tavuk, Taze, Her Biri 1,13-1,25 Kg**

İstenilirse terbiye edin ve baharatlayın. Çeyrek tavukları kemikler aşağı şekilde pişirme sepetine yerleştirin.

Pişirme Sepeti başına Çeyrek Tavuk	Pişirme Zamanları	Ön Isıtma/Pişirme Sıcak
<b>SCR-8</b>		
6-7	00:45:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
<b>SCR-6</b>		
4-5	0:50:00- 0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

**Bütün Hindi, Taze-4,5 - 5,5 Kg**

Hindileri temizleyin ve boyun ve kursağını çıkartın. İstenilirse terbiye edin ve baharatlayın. Kanatları hindinin yanlarına tutturun ve hindileri şişlere geçirin.

Hindi Sayısı	Pişirme Zamanları	Ön Isıtma/Pişirme Sıcak
<b>SCR-8</b>		
8	Adım 1-1:45:00 Adım 2-1:15:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)
4	Adım 1-1:30:00 Adım 2-1:00:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)
<b>SCR-6</b>		
3	Adım 1-1:30:00 Adım 2-1:00:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)

**Küçük Arka Kaburga, Taze-0,70 - 0,80 Kg**

Kaburgadan fazla yağı temizleyin ve soğuk musluk suyu ile durulayın. Kaburgaları delici şişler üzerine geçirin. İstenirse baharatlayın.

Kaburga Sayısı	Pişirme Zamanları	Ön Isıtma/Pişirme Sıcak
<b>SCR-8</b>		
8 16	0:30:00 0:40:00	375°F (190°C) 375°F (190°C)
<b>SCR-6</b>		
6	00:35:00	375°F (190°C)

**5-9.  
PİŞİRME KURALLARI  
(DEV.)**

**Ayrık Kaburga, Kanada Usulü-0,90 - 1,15 Pound**

Kaburgadan fazla yağı temizleyin ve soğuk musluk suyu ile durulayın.  
Kaburgayı delici şiş üzerine geçirin. İstenirse baharatlayın.

Kaburga Sayısı	Pişirme Zamanları	Ön Isıtma/Pişirme Sıcak
<b>SCR-8</b>		
8	01:50:00	225°F (107°C)
<b>SCR-6</b>		
6	02:00:00	225°F (107°C)

## BÖLÜM 6: SORUN GİDERME

### 6-1. SORUN GİDERME KILAVUZU

SORUN	NEDENİ	DÜZELTME
Ürün rengi çok koyu	<ul style="list-style-type: none"><li>Sıcaklık çok yüksek</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Program modunda sıcaklık ayarını kontrol edin; bkz. Program Modu Çalışması bölümü</li></ul>
Ürün rengi çok açık	<ul style="list-style-type: none"><li>Sıcaklık çok düşük</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sıcaklık ayarını kontrol edin</li><li>Uygun ön ısıtma zamanını kullanın</li><li>Doğru ürün düğmesini seçtiğinizden emin olun</li></ul>
Kuru ürün	<ul style="list-style-type: none"><li>Pişirmeden önce nem kaybı</li><li>Ürünün aşırı pişirilmesi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Taze ürün kullanın</li><li>Pişirme zamanını azaltın</li><li>Pişirme sıcaklığını azaltın</li></ul>
Kemik etten ayrılıyor	<ul style="list-style-type: none"><li>Aşırı pişirme</li><li>Ürün taze değil</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pişirme zamanını kontrol edin</li><li>Taze ürün kullanın</li></ul>
Güç anahtarı GÜÇ pozisyonunda iken çevirme ekipmanı hiç çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>Güç verin</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ünitenin prize takılıp takılmadığını kontrol edin</li><li>Besleme kutusundaki devre kesicisi veya sigortasını kontrol edin</li></ul>
Ünite ısıtmıyor	<ul style="list-style-type: none"><li>Besleme kutusunda atmış sigorta veya açılmış devre kesicisi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Devre kesicisini yeniden ayarlayın veya sigortayı değiştirin</li></ul>

### UYARI

Sorun giderme hakkındaki daha fazla bilgiye Teknik Kılavuz'dan, [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com), veya 1-800-417-8405 ile 1-937-456-8405 telefonlarından ulaşılabilir.

**6-2.  
HATA KODLARI**

<b>EKRAN</b>	<b>NEDENİ</b>	<b>DÜZELTME</b>
“E04” “PROB ERR”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrol paneli çok sıcak; üfleyici tekerleği tıkalı veya çalışmıyor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Üfleyiciyi temizleyin veya değiştirin</li> </ul>
“E-6” “ctrl hot”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sıcaklık probu arızası</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panel üzerindeki prob bağlantısını kontrol et veya probu değiştir</li> </ul>
“E-50” “CPU Chip” “E-51” “rA-CHIP” “E-53” “ro-CHIP” “E-41” “data Err”	<ul style="list-style-type: none"> <li>CPU RAM Hatası</li> <li>Harici RAM hatası</li> <li>Harici ROM hatası</li> <li>Karışık Hafıza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>“E-50”, “E-51”, “E-53” ve “E-41” yazılım hatalarıdır; paneli yeniden başlatın ve hata devam ederse, kontrol panelini değiştirin</li> </ul>
“E-5” “çok sıcak”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yazılım yüksek limiti (Hava Sıcaklığı çok fazla)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrol panelini ve kontaktörü kontrol edin veya değiştirin</li> <li>Üfleyiciyi kontrol edin ve gerekirse değiştirin</li> </ul>



**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](http://www.hennypenny.com)**

\* FM07 – 082 – C \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

Turkish