



Henny Penny
Ψησιέρα
Μοντέλο SCR-6/8

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ενότητα	Σελίδα
Ενότητα 1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1-1
1-1. Ψηστήρα Henny Penny	1-1
1-2. Χαρακτηριστικά	1-1
1-3. Υποστήριξη:	1-1
1-4. Ασφάλεια	1-2
1-5. Σωστή φροντίδα	1-2
Ενότητα 2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	2-1
2-1. Εισαγωγή	2-1
2-2. Αποσυσκευασία	2-1
2-3. Θέση	2-2
2-4. Οδηγίες στοίβασης	2-2
2-5. Οδηγίες στοίβασης για Μηχανήματα με ένα καλώδιο	2-4
2-6. Στοίβασμός και οδηγίες εγκατάστασης εξωτερικών ροδών	2-5
2-7. Αλφάδιασμα του μηχανήματος	2-7
2-8. Απαιτήσεις ηλεκτρικής παροχής	2-7
Ενότητα 3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	3-1
3-1. Εισαγωγή	3-1
3-2. Έλεγχοι και διακόπτες	3-1
3-3. Εγκατάσταση δίσκων, ράβδων και σουβλών	3-5
3-4. Διαδικασία για γωνιωτές σουβλές	3-6
3-5. Διαδικασία για διπλές σουβλές (παρέχεται χωριστά)	3-6
3-6. Χρήση προαιρετικών παρελκομένων	3-7
3-7. Κατάσταση λειτουργίας	3-7
3-8. Έλεγχος προθέρμανσης	3-8
3-9. Έλεγχος ψησίματος	3-8
3-10. Αισθητήρας πόρτας	3-8
3-11. Ρύθμιση διατήρησης	3-8
3-12. Διαδικασίες Καθαρισμού	3-9
3-13. Αντικατάσταση λαμπτήρων αλογόνου	3-10
Ενότητα 4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ	4-1
4-1. Εισαγωγή	4-1
4-2. Προγραμματισμός για ψήσιμο και διατήρηση	4-1
4-3. Ειδική λειτουργία προγραμματισμού (Επίπεδο 2)	4-4
4-4. Λειτουργία τεχνικού	4-6
Ενότητα 5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	5-1
5-1. Παράμετροι προγραμματισμού ψησίματος	5-1
5-2. Φόρτωση της ψηστήρας	5-1
5-3. Αφαίρεση των σουβλών και προϊόντος από την ψηστήρα	5-1
5-4. Καρκεύματα και σάλτσα μπάμπεκιου	5-2
5-5. Βασικοί κανόνες για την ασφαλή προετοιμασία φαγητού	5-2
5-6. Ελάχιστες απαιτήσεις θερμοκρασίας για τη διατήρηση θερμών και κρύων τροφίμων	5-3
5-7. Έλεγχος για ολοκλήρωση ψησίματος	5-3
5-8. Βασικές διαδικασίες ψησίματος	5-4
5-9. Κατευθυντήριες οδηγίες ψησίματος	5-5

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ενότητα		Σελίδα
Ενότητα 6.	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	6-1
	6-1. Οδηγός επίλυσης προβλημάτων	6-1
	6-2. Κωδικοί σφαλμάτων	6-2
	ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ	G-1

Κατάλογος διανομέων – Τοπικών και Διεθνών

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα χωρίς σχετική εμπειρία και γνώση, εκτός και αν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1-1. ΨΗΣΤΙΕΡΑ HENNY PENNY

Η ψηστιέρα της Henny Penny, SCR-6 ή 8, συνδυάζει περιστρεφόμενη θερμότητα μεταγωγής με περιστρεφόμενους δίσκους ώστε να ψήνεται το φαγητό πιο ομοιόμορφα και να ψήνεται πιο γρήγορα. Μπορεί να χρησιμοποιείται επίσης και σα μονάδα βιτρίνας για την επίδειξη του προϊόντος ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ψησίματος ή διατήρησης.

1-2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Χαρακτηριστικό μικρό σχέδιο
- Προεπιλεγμένοι αυτόματοι έλεγχοι
- Ενσωματωμένα κοντρόλ σόλιντ στέιτ
- Συνδυασμός ψησίματος θερμού αέρα μεταγωγής και υπέρυθρων ακτινών
- Κίνηση περιστρεφόμενων δίσκων
- Πίνακας ελέγχου με οθόνη LED
- Πόρτες από αναλωμένο κρύσταλλο
- Ταψί αποστράγγισης που αφαιρείται
- Δίσκος ρότορα που αφαιρείται
- Κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα
- Πίνακες εξαερισμού που αφαιρούνται για εύκολο καθάρισμα

1-3. ΒΟΗΘΕΙΑ

Σε περίπτωση που χρειαστείτε βοήθεια, απλώς καλέστε τον τοπικό ανεξάρτητο διανομέα (βλέπε τον κατάλογο διανομέων στο πίσω μέρος του παρόντος εγχειριδίου).

Προσθέτως, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τα κεντρικά γραφεία μας στο Eaton, Ohio τηλεφωνώντας στον αριθμό χωρίς χρέωση 1-800-417-8405 (ΗΠΑ) ή 1-937-456-8405.

Μπορείτε να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της Henny Penny στη διεύθυνση www.hennypenny.com.

1-4. ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Για να διασφαλίσετε την ασφαλή λειτουργία της ψηστήρας Henny Penny, θα πρέπει να κατανοήσετε και να ακολουθείτε τις σωστές διαδικασίες εγκατάστασης, λειτουργίας και συντήρησης. Οποδήποτε οι πληροφορίες είναι ειδικής σημασίας ή έχουν σχέση με την ασφάλεια χρησιμοποιούνται οι λέξεις ΣΗΜΕΙΩΣΗ, ΠΡΟΣΟΧΗ και ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ. Η χρήση τους έχει ως εξής:



Το ΣΥΜΒΟΛΟ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ χρησιμοποιείται με ΚΙΝΔΥΝΟ, ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ή ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ που σημαίνει κίνδυνο προσωπικού τραυματισμού.



Η ΣΗΜΕΙΩΣΗ χρησιμοποιείται για να υπογραμμίσει ειδικά σημαντικές πληροφορίες.



Ο όρος ΠΡΟΣΟΧΗ χρησιμοποιείται χωρίς το σύμβολο προειδοποίησης ασφαλείας υποδεικνύει μια πιθανώς επικίνδυνη κατάσταση η οποία εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ζημιά σε περιουσιακά στοιχεία.



Ο όρος ΠΡΟΣΟΧΗ χρησιμοποιείται με το σύμβολο προειδοποίησης ασφαλείας υποδεικνύει μια πιθανώς επικίνδυνη κατάσταση η οποία εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα μικρό ή μέτριο τραυματισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ καθορίζει μια κατάσταση πιθανού κινδύνου που, αν δεν αποφευχθεί, θα μπορούσε να αποβεί σε θάνατο ή σε σοβαρό τραυματισμό.

1-5. ΣΩΣΤΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Όπως και με όλα τα μηχανήματά μας, η ψηστήρα απαιτεί φροντίδα και συντήρηση, οι οποίες αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η προσεκτική χρήση των συνιστώμενων διαδικασιών, σε συνδυασμό με την κανονική προληπτική συντήρηση, θα έχουν ως αποτέλεσμα λιγότερων επισκευών του μηχανήματος.

ΕΝΟΤΗΤΑ 2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

2-1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτή η ενότητα σας παρέχει οδηγίες εγκατάστασης για τη Ψηστήρα Henny Penny.

NOTICE

Η εγκατάσταση του μηχανήματος αυτού θα πρέπει να πραγματοποιηθεί από εγκεκριμένο τεχνικό συντήρησης. Η εγκατάσταση αυτού του μηχανήματος πρέπει να ανταποκρίνεται με όλους τους τοπικούς, ομοσπονδιακούς και κρατικούς κανονισμούς.



Μην ανοίγετε τρύπες στην ψηστήρα με αντικείμενα όπως δράπανα ή βίδες καθώς αυτό μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα ζημιά ή ηλεκτροπληξία.

Η Ψηστήρα Henny Penny έχει δοκιμαστεί, επιθεωρηθεί και πακεταριστεί επαγγελματικά για να διασφαλιστεί η άφιξη της στην καλύτερη δυνατή κατάσταση. Το μηχάνημα κατόπιν αμπαλάρεται σε χοντρό χαρτόνι με επαρκές υλικό αμπαλαρίσματος ώστε να είναι ανθεκτικό σε φυσιολογικό χειρισμό μεταφοράς.

NOTICE

Η οποιαδήποτε ζημιά που προήλθε από τη μεταφορά θα πρέπει να παρατηρείται παρουσία του πράκτορα παράδοσης και να υπογράφεται πριν φύγει.

2-2. ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Για να αφαιρέσετε την Ψηστήρα Henny Penny από τη συσκευασία θα πρέπει να:

1. Κόψετε προσεκτικά τους μίαντες της συσκευασίας.
2. Αφαιρέσετε το υλικό αμπαλαρίσματος γύρω από το μηχάνημα.
3. Σηκώστε το κουτί από το μηχάνημα.
4. Αφαιρέσετε τα στηρίγματα που ασφαλίζουν το μηχάνημα στην παλέτα.
5. Αφαιρέσετε το μηχάνημα από την παλέτα.
6. Η ψηστήρα σας είναι τώρα έτοιμη για εγκατάσταση.

2-3. ΘΕΣΗ

Η ορθή θέση του μηχανήματος είναι πολύ σημαντική για τη λειτουργία και ευκολία. Διαλέξτε μια θέση που θα παρέχει εύκολο γέμισμα και άδειασμα χωρίς να εμποδίζει την τελική συναρμολόγηση παραγγελιών φαγητού



Οι ψησταριές SCR-6/8 πρέπει να απέχουν 5 εκατοστά από τον πίσω τοίχο. Δεν υπάρχει κάποια ελάχιστη απόσταση στα πλάγια του μηχανήματος. Αφού τοποθετηθεί η Ψηστιέρα Henny Penny σε ένα τραπέζι, τοποθετήστε μια σφράγιση με σιλικόνη (η σιλικόνη ή το παρόμοιο υλικό πρέπει να αναγράφεται στη λίστα των επιτρεπόμενων υλικών της NSF [National Sanitation Foundation, Εθνικό Ίδρυμα Υγιεινής] γύρω από την περίμετρο του μηχανήματος σφραγίζοντάς το πάνω στην επιφάνεια του τραπεζιού. Τώρα είστε έτοιμοι για την ηλεκτρική σύνδεση.

Τα μηχανήματα SCR-12 και SCR-16 χρειάζονται 7,5 εκ. απόσταση από τον πίσω τοίχο. Και πάλι, δεν υπάρχει κάποια ελάχιστη απόσταση στα πλάγια του μηχανήματος.

Τα μηχανήματα SCR-8 με πλευρικό αντικατοπτριστικό κρύσταλλο που τοποθετείται από τον πελάτη χρειάζεται 10 εκ. απόσταση από τον πίσω τοίχο. Και πάλι, δεν υπάρχει κάποια ελάχιστη απόσταση στα πλάγια του μηχανήματος.



Οι ψησταριές σειράς SCR είναι επαγγελματικά μηχανήματα και πολλές από τις επιφάνειές τους μπορεί να είναι θερμές. Για να αποφευχθεί η πιθανότητα εγκαυμάτων, συνιστάται το μηχάνημα να τοποθετείται σε χώρο που δεν είναι προσβάσιμο από το κοινό.


2-4. ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΤΟΙΒΑΣΗΣ

Αν πρόκειται να τοποθετήσετε το ένα μηχάνημα πάνω στο άλλο, ή να τοποθετήσετε το μηχάνημα πάνω σε μια βιτρίνα θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα κιτ στοίβασης. Αυτό το κιτ εξασφαλίζει μια απόσταση 7,5 εκ. από τον πίσω τοίχο. Οι αριθμοί ανταλλακτικών των κιτ στοίβασης είναι 02664 για χρήση στα μηχανήματα SCR-6 και SCD-6, και το κιτ υπ' αριθμό 02665 χρησιμοποιείται στα SCR-8 και SCD-8.

Βλέπε σελίδα 2-4 για εγκατάσταση με μονό καλώδιο.

1. Τοποθετήστε το μηχάνημα στο πλάι του και βιδώστε τις ασφαλιζόμενες ρόδες ή ποδαράκια στην πλευρά ελέγχου του μηχανήματος.
2. Με τις βίδες που παρέχονται για τους μη ασφαλιζόμενους τροχούς ή ποδαράκια, βιδώστε το εξάρτημα δημιουργίας διαστήματος (παρέχεται με το κιτ) και τους μη ασφαλιζόμενους τροχούς ή ποδαράκια, στην εμπρόσθια πλευρά του μηχανήματος. Το εξάρτημα δημιουργίας διαστήματος πρέπει να εξέχει από το εμπρόσθιο μέρος του μηχανήματος κατά περίπου 7,5 εκ.
3. Σηκώστε προσεκτικά την ψηστιέρα και τοποθετήστε την πάνω στη βιτρίνα ή κάτω ψηστιέρα με τους ελέγχους στην ίδια πλευρά.

2-4. ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΤΟΙΒΑΣΗΣ
INSTRUCTIONS
(Continued)

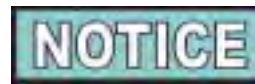


Εικόνα 1

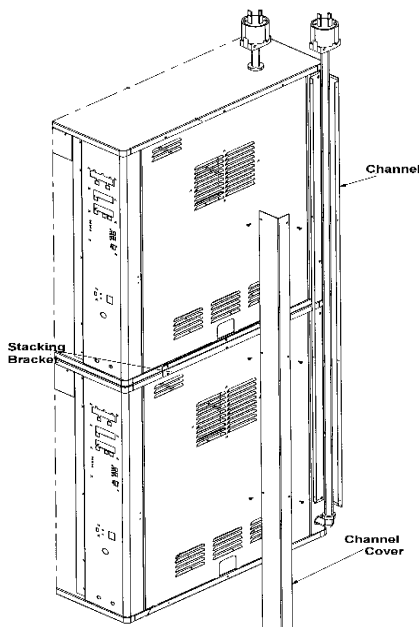


Να προσέχετε όταν μετακινείτε το μηχάνημα για να μην υπάρξει τυχόν τραυματισμός. Το SCR-8 ζυγίζει περίπου 230 kg (500 λίβρες) και το SCR-6 ζυγίζει 172 kg (380 λίβρες).

4. Αφαιρέστε τις τρεις βίδες από το πλευρικό κάλυμμα του πάνω μέρος του μηχανήματος και αφαιρέστε τις τρεις βίδες του πάνω καλύμματος από το κάτω μηχάνημα.
5. Τοποθετήστε τα στηρίγματα στοίβασης στην κάθε πλευρά των μηχανημάτων όπως απεικονίζεται στην Εικόνα 1, με τις βίδες που αφαιρέσατε στο βήμα 4.
6. Το μηχάνημα είναι τώρα έτοιμο για χρήση.



Για μηχανήματα που εγκαθιστώνται στον Καναδά για την Price Costco, κάνετε τα ακόλουθα:



Εικόνα 2

7. Αφαιρέστε το μαύρο κουμπί από το πάνω μέρος του άνω μηχανήματος.
8. Ξεβιδώστε τις βίδες από το συγκρότημα καναλιού και αποσυναρμολογήστε τα δύο άνω τμήματα.
9. Ξεβιδώστε τις βίδες από τις γωνίες των πάνω και κάτω μηχανημάτων.
10. Εγκαταστήστε την μία πλευρά του καναλιού στα μηχανήματα, με τις βίδες που αφαιρέσατε προηγουμένως στο βήμα 9. Βλέπε Εικόνα 2.
11. Περάστε το καλώδιο από το κανάλι που εγκαταστήσατε και προσαρτήστε το κάλυμμα στο κανάλι με τις βίδες που ξεβιδώσατε στο βήμα 8. Βλέπε Εικόνα 2.
12. Το μηχάνημα είναι τώρα έτοιμο για χρήση.

2-5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΤΟΙΒΑΣΗΣ ΓΙΑ ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΕ ΜΟΝΟ ΚΑΛΩΔΙΟ



Εικόνα 1



Εικόνα 2



Εικόνα 3

1. Τοποθετήστε το μηχάνημα στο πλάι του και βιδώστε τις ασφαλιζόμενες ρόδες ή ποδαράκια στην πλευρά ελέγχου του μηχανήματος.
2. Με τις βίδες που παρέχονται για τους μη ασφαλιζόμενους τροχούς ή ποδαράκια, βιδώστε το εξάρτημα δημιουργίας διαστήματος (παρέχεται με το κιτ) και τους μη ασφαλιζόμενους τροχούς ή ποδαράκια, στην εμπρόσθια πλευρά του μηχανήματος. Το εξάρτημα δημιουργίας διαστήματος πρέπει να εξέχει από το εμπρόσθιο μέρος του μηχανήματος κατά περίπου 7,5 εκ.
3. Σηκώστε προσεκτικά την ψηστιέρα και τοποθετήστε την πάνω στη βιτρίνα ή κάτω ψηστιέρα με τους ελέγχους στην ίδια πλευρά.



Να προσέχετε όταν μετακινείτε το μηχάνημα για να μην υπάρξει τυχόν τραυματισμός. Το SCR-8 ζυγίζει περίπου 230 kg (500 λίβρες) και το SCR-6 ζυγίζει 172 kg (380 λίβρες).

4. Αφαιρέστε την πλευρά ελέγχου, πλευρικούς πίνακες και από τα δύο μηχανήματα.
5. Περάστε το καλώδιο μέσα από το SCD όπως εμφανίζεται στην Εικόνα 1.
6. Περάστε το καλώδιο SCD και από τις δύο μονάδες, χρησιμοποιώντας την οπή στο κέντρο, πάνω μέρος του SCD. Βλέπε Εικόνα 2.
7. Με ένα επίπεδο κατσαβίδι, τοποθετήστε τα καλώδια στα τερματικά επαφής όπως εμφανίζεται στην Εικόνα 3.
8. Τοποθετήστε τους πλευρικούς πίνακες στη θέση τους, τοποθετώντας τα στηρίγματα στοίβασης στην κάθε πλευρά των μηχανημάτων όπως απεικονίζεται στην Εικόνα 1 (σελίδα 2-3), με τις βίδες που αφαιρέσατε στο βήμα 4.
9. Το μηχάνημα είναι τώρα έτοιμο για χρήση.

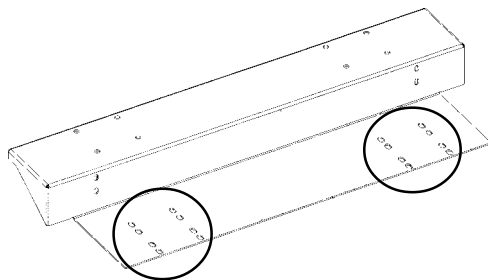
**2-6. ΣΤΟΙΒΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ
ΡΟΔΩΝ**



Εικόνα 1

1. Με ένα σταυροκατσάβιδο, ξεβιδώστε τις 8 βίδες, 1/4-20 x 1 ίντσ. από τις γωνίες του μηχανήματος. Εικόνα 1.

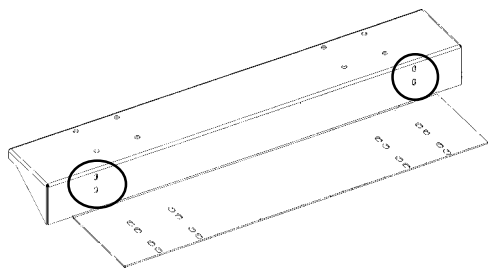
2. Αδειάστε όλα τα περιεχόμενα από το εσωτερικό του μηχανήματος. Ξαπλώστε προσεκτικά το μηχάνημα προς την πλευρά του πελάτη. Προστατεύστε την γυάλινη πόρτα από ζημιά, τοποθετώντας υλικό αμπαλαρίσματος μεταξύ του μηχανήματος και της ξύλινης παλέτας. (Αν υπάρχει χειρολαβή στην πόρτα προς την πλευρά του πελάτη, αφήστε τη χειρολαβή να κρέμεται εκτός της ξύλινης παλέτας.)



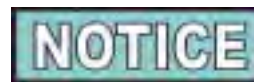
Εικόνα 2

3. Με ένα κλειδί ή καρυδάκι 7/16 ίντσας, αφαιρέστε τις βίδες, ροδέλες και ασφαλιστικές ροδέλες από το κάτω μέρος του μηχανήματος.

4. Με τις βίδες που αφαιρέσατε στο βήμα 3, και τις τρύπες στο κάτω μέρος του μηχανήματος, βιδώστε τα υποστηρίγματα των εξωτερικών τροχών στο κάτω μέρος του μηχανήματος, συμπεριλαμβανομένου και του εξαρτήματος διακένου, αν διατίθεται. (Τα εξαρτήματα διακένου πρέπει να βρίσκονται στην πλευρά του πελάτη του μηχανήματος.) Κατόπιν, με τις 8 βίδες 1/4-20 x 1 ίντσας (από το βήμα 1) βιδώστε τα στηρίγματα των τροχών και στις δύο πλευρές του μηχανήματος. Εικόνες 2 & 3.

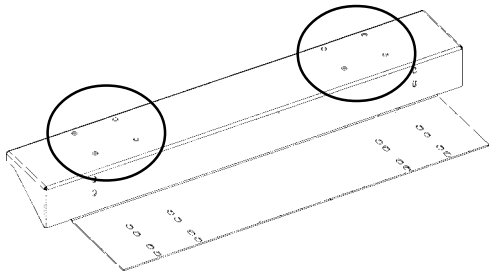


Εικόνα 3

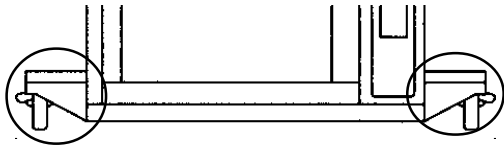


Τα στηρίγματα μπορεί να χρησιμοποιηθούν αμφίπλευρα, για το λόγο αυτό υπάρχουν οι 16 οπές προσάρτησης του στηρίγματος, βλ. Εικόνα 2.

**2-6. ΣΤΟΙΒΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ
ΡΟΔΩΝ (Συνέχεια)**



Εικόνα 4



Εικόνα 5



Εικόνα 6

5. Προσαρτήστε τους τροχούς στο στηρίγμα τροχών (Εικόνα 4), προσαρτώντας τους δύο περιστρεφόμενους τροχούς στην πλευρά του συστήματος ελέγχου του μηχανήματος και τους δύο τροχούς που δεν περιστρέφονται στην πλευρά του πελάτη. Χρησιμοποιήστε τις βίδες 5/16 ιντσών με εξάγωνες κεφαλές, ροδέλες ασφάλισης, παξιμάδια 5/16 ιντσών και επίπεδες ροδέλες 5/16 ιντσών (χρησιμοποιήστε 2 επίπεδες ροδέλες ανά βίδα □ μία στο κάτω μέρος του στηρίγματος τροχού και μία στην πάνω πλευρά) οι οποίες παρέχονται. Η ολοκληρωμένη εγκατάσταση παρουσιάζεται στην Εικόνα 5.
6. Τοποθετήστε το μηχάνημα στους τροχούς και σηκώστε προσεκτικά την ψηστιέρα και τοποθετήστε την πάνω στη βιτρίνα ή κάτω ψηστιέρα με τους ελέγχους στην ίδια πλευρά.



Να προσέχετε όταν μετακινείτε το μηχάνημα για να μην υπάρξει τυχόν τραυματισμός. Το SCR-8 ζυγίζει περίπου 230 kg (500 λίβρες) και το SCR-6 ζυγίζει 172 kg (380 λίβρες).

7. Αφαιρέστε τις τρεις βίδες από το πλευρικό κάλυμμα του πάνω μέρος του μηχανήματος και αφαιρέστε τις τρεις βίδες του πάνω καλύμματος από το κάτω μηχάνημα.
8. Τοποθετήστε τα στηρίγματα στοίβασης στην κάθε πλευρά των μηχανημάτων όπως απεικονίζεται στην Εικόνα 6, με τις βίδες που αφαιρέσατε στο βήμα 7.
9. Το μηχάνημα είναι τώρα έτοιμο για χρήση.

2-7. ΑΛΦΑΔΙΑΣΜΑΤΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ

Για να λειτουργήσει σωστά, η ψηστιέρα πρέπει να αλφαδιάζεται από πλευρά σε πλευρά και από εμπρός και πίσω. Αυτό θα διασφαλίσει την ορθή λειτουργία των πορτών.

2-8. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΠΑΡΟΧΗΣ

Η Ψηστιέρα Henny Penny Rotisserie παρέχεται από το εργοστάσιο καλωδιωμένη για ηλεκτρική σύνδεση 208 ή 240 V, 220-380 V, 240-415 V, 230-400 V, 1 ή 3 φάσεις, 50/60 Hertz.



Το μηχάνημα αυτό πρέπει να είναι γειωμένο σωστά και ασφαλώς. Ανατρέξτε στους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες για τις ορθές διαδικασίες γείωσης. Αν δεν γειώσετε κατάλληλα το μηχάνημα υπάρχει πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

Μοντέλο No.	Volt	Φάση	Amp	Watt	Καλώδιο
SCR-8	208	3	33,6	11,100	3+G
	208	1	50,5	11,100	2+G
	240	3	29,1	11,100	3+G
	240	1	46	11,100	2+G
	400	3	19,3	11,000	4+G
SCR-6	208	3	22,8	6800	3+G
	208	1	32,5	6800	2+G
	240	3	19,7	6800	3+G
	240	1	28,3	6800	2+G
	400	3	13,5	6800	4+G

ΕΝΟΤΗΤΑ 3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3-1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Ψησιέρα Henny Penny ρυθμίζεται από Η/Υ. Η ρύθμιση από Η/Υ ρυθμίζει τις θερμοκρασίες του ερμαρίου και παρέχει τις λειτουργίες χρονισμού και προγραμματισμού της ψησιέρας.

3-2. ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΤΕΣ

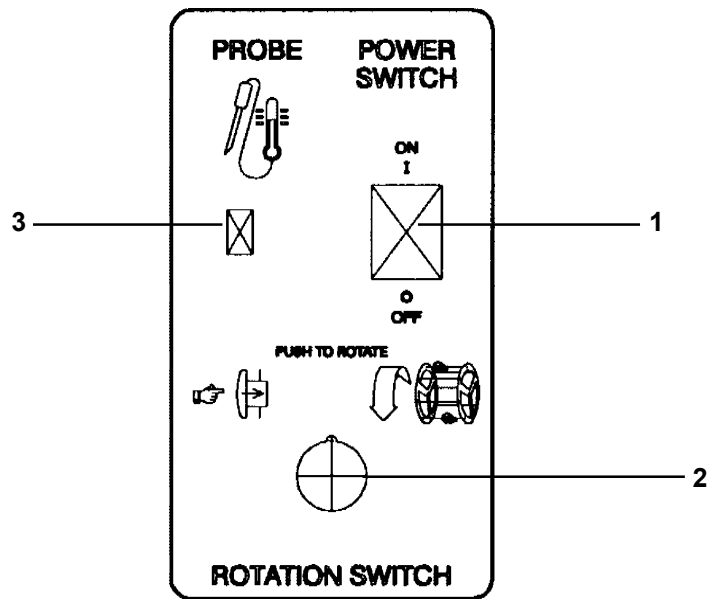
(Βλέπε Εικόνες 3-1 και 3-2)

Είδος	Περιγραφή	Λειτουργία
1	Γενικός Διακόπτης	Αυτός ο επαναφερόμενος διακόπτης δύο θέσεων ελέγχει την ηλεκτρική παροχή της ψησιέρας και του πίνακα ελέγχου. Είδος Περιγραφή Λειτουργία
2	Περιστροφικός διακόπτης	Πατιέται για να παρακάμψει τον έλεγχο από Η/Υ και ενεργοποιεί το μοτέρ περιστροφής <input type="checkbox"/> ο περιστροφικός διακόπτης μπορεί να βρίσκεται στην πλευρά του χειριστή και του πελάτη.
3	Θερμόμετρο κρεάτων	Αφού συνδέσετε το θερμόμετρο κρεάτων στην υποδοχή, μπορείτε να τοποθετήσετε το θερμόμετρο στο προϊόν και παρουσιάζεται η θερμοκρασία του προϊόντος.
4	Λυχνία προθέρμανσης LED	Ενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της Λειτουργίας προθέρμανσης
5	Λυχνία προγραμματισμού LED	Αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια Λειτουργίας προγραμματισμού
6	Λυχνία LED προϊόντος	Βρίσκεται πάνω από το κουμπί για το κάθε προϊόν. ανάβει όταν επιλέγεται ένα προϊόν και κατά τη διάρκεια του προγραμματισμού <input type="checkbox"/> η λυχνία LED αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια των Κύκλων Ψησίματος και Διατήρησης.
7	Κουμπιά πρ. Πάνω και Κάτω	Δέκα επιλογές προϊόντος, με σήμανση M έως P9. επιλέγονται πιέζοντας τα κουμπιά Πάνω και Κάτω
8	Λυχνία ψησ και διατήρησης	Ενεργοποιείται κατά τη διάρκεια του κύκλου ψησίματος και Κύκλου διατήρησης
9	Κουμπί προγραμματισμού	Πατήστε για να μπειτε στις Λειτουργίες προγραμματισμού και Ειδικού προγραμματισμού.
10	Πίνακας μενού	Παρουσιάζει τα ονόματα προϊόντων. τα είδη του μενού μπορεί να αλλάξουν
11	Ψηφιακές ενδείξεις	Τρεις ψηφιακές οθόνες LED οι οποίες δείχνουν την θερμοκρασία, χρόνο και μηνύματα που σχετίζονται με τη λειτουργία ελέγχου
12	Λυχνία LED έτοιμο	Ενεργοποιείται κατά τη λειτουργία προθέρμανσης όταν η θερμοκρασία πλησιάζει το προγραμματισμένο σημείο ρύθμισης. σβήνει κατά τη λειτουργία του Κύκλου ψησίματος

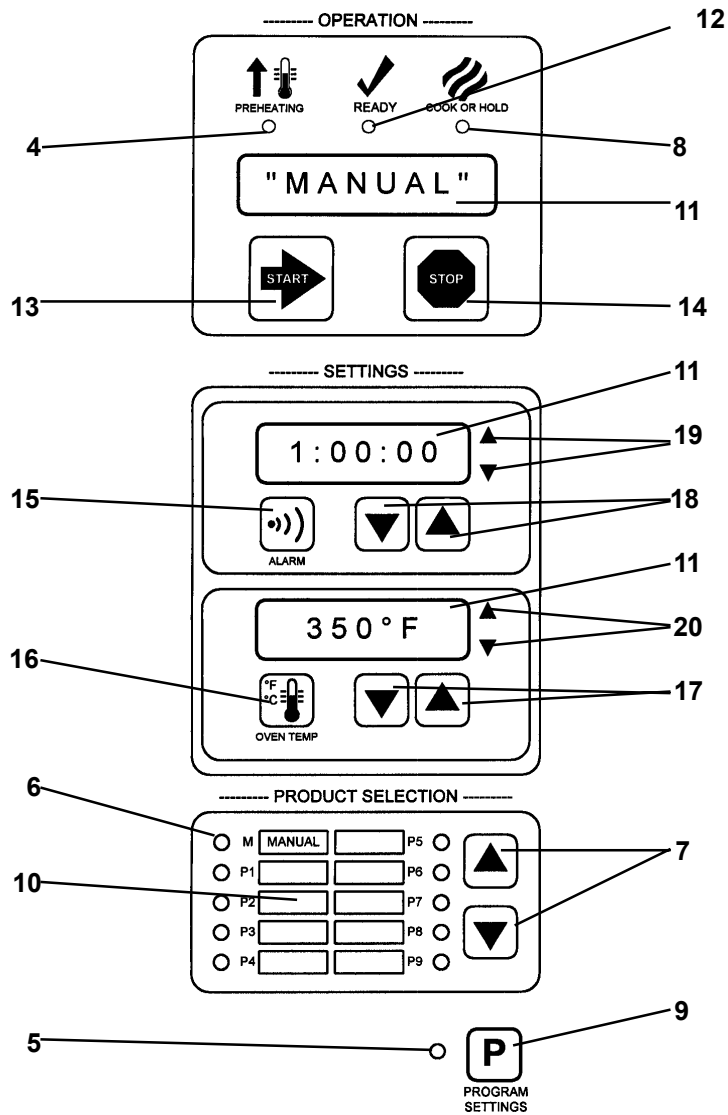
**3-2. ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΚΑΙ
ΡΥΘΜΙΣΤΕΣ**

(Βλέπε Εικόνες 3-1 και 3-2)

Είδος	Περιγραφή	Λειτουργία
13	Κουμπί εκκίνησης	Πιέζεται για να αρχίσει τη λειτουργία προθέρμανσης του μηχανήματος ή αρχίζει τον Κύκλο ψησίματος
14	Κουπί παύσης	Πιέζεται για να σταματήσει τον Κύκλο ψησίματος και διατήρησης
15	Κουμπί συναγερμού	Πιέζεται για να διαβαστούν ή να αλλάξουν οι ρυθμίσεις συναγερμού? μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ανά πάσα στιγμή
16	Κουμπί θερμοκρασίας	Πιέζεται για να παρουσιάσει την τρέχουσα θερμοκρασία του φούρνου
17	Κουμπιά Πάνω και Κάτω για ρύθμιση θερμοκρασίας	Πιέζονται για να αλλάξουν τη ρύθμιση της θερμοκρασίας
18	Κουμπιά Πάνω και Κάτω για τη ρύθμιση χρόνου	Πιέζονται για να αλλάξουν τις ρυθμίσεις χρόνου
19	Λυχνίες LED χρόνου	Ανάβουν όταν αλλάζεται η ώρα
20	Λυχνίες LED θερμοκρασίας	Ανάβουν όταν αλλάζεται η θερμοκρασία



Εικόνα 3-1



Εικόνα 3-2

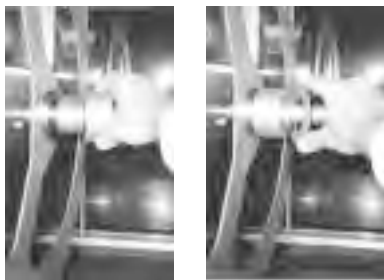
3-3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΔΙΣΚΩΝ, ΡΑΒΔΩΝ ΚΑΙ ΣΟΥΒΛΩΝ



1. Εφαρμόστε τους δίσκους στην κατάλληλη υποδοχή δίσκου στην κάθε πλευρά του μηχανήματος.
2. Τοποθετήστε την κάθε πλευρά του συγκροτήματος ράβδου στις πλήμνες του κάθε δίσκου.



3. Σύρετε τα κολάρα στην κάθε πλήμνη των δίσκων.



4. Σύρετε τους δακτυλίους συγκράτησης πάνω από τις πλήμνες και μέσα στην εγκοπή της ράβδου.
5. Φορέστε τις γωνιωτές σούβλες στους δίσκους με το «Λ» των γωνιωτών σουβλών προς τη ράβδο.



NOTICE

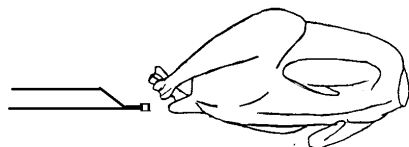
Εφαρμόστε τη σούβλα με το «Λ» προς τη ράβδο. Η αντιστροφή της σούβλας θα έχει ως αποτέλεσμα οι σούβλες να είναι κεκλιμένες σε γωνία.



CAUTION

Όταν αφαιρείτε το συγκρότημα ράβδων, βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης δείχνει προς το πάνω μέρος του μηχανήματος. Αν δείχνει προς τα κάτω, θα πέσει το συγκρότημα ράβδου.

3-4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΓΩΝΙΩΤΕΣ ΣΟΥΒΛΕΣ



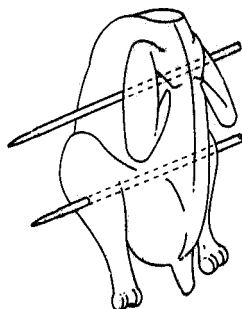
Εικόνα 3-3

Οι γωνιωτές σουβλες είναι συνήθως παρελκόμενο για τις ψηστιέρες Henny Penny. Μερικά από τα προτερήματα που έχουν οι γωνιωτές σουβλες σε σύγκριση με τις διπλές σουβλες, είναι η ευκολία και ταχύτητα με την οποία ολόκληρα κοτόπουλα μπορούν να τοποθετηθούν στις σουβλες. Επίσης, το ψήσιμο σε σουβλες σε σύγκριση με ψήσιμο σε κάλαθους και ταψιά υπερτερεί καθώς το κρέας ψήνεται πιο ομοιόμορφα και επικαλύπτεται από τα δικά του υγρά καθώς περιστρέφεται. Είναι σημαντικό να τοποθετήσετε το κρέας στη σουβλα ώστε το τελικό προϊόν να ψηθεί ομοιόμορφα.

Ακουμπήστε το κοτόπουλο με την πλάτη. Κόψτε μια μικρή εγκοπή στο περίσσιο δέρμα στο μέρος της ουράς του κοτόπουλου. Κατόπιν περάστε πρώτα το ένα και μετά το άλλο πόδι στην εγκοπή ώστε τα πόδια να είναι σταυροπόδι. Διπλώστε τα φτερά πίσω από το λαιμό.

Κρατήστε τη σουβλα με το ανοιχτό μέρος του «Λ» να κοιτάζει προς τα πάνω και η γωνία του «Λ» προς το τραπέζι. Σύρετε τη σουβλα κατά μήκος δια μέσω της κοιλότητας του σώματος του κοτόπουλου με την κοιλότητα της ουράς πρώτα, με το στήθος προς τα πάνω (βλέπε Εικόνα 3-3).

3-5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΔΙΠΛΕΣ ΣΟΥΒΛΕΣ (ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΧΩΡΙΣΤΑ)



Εικόνα 3-4

Οι διπλές σουβλες πωλούνται χωριστά. Μερικά από τα προτερήματα ψησίματος σε σουβλες σε σύγκριση με τους κάλαθους ή ταψιά είναι ότι το κρέας ψήνεται πιο ομοιόμορφα και επικαλύπτεται από τα δικά του υγρά καθώς περιστρέφεται. Είναι σημαντικό να τοποθετήσετε το κρέας στη σουβλα ώστε το τελικό προϊόν να ψηθεί ομοιόμορφα.

Τοποθετήστε το κοτόπουλο και μικρά πουλερικά σε σουβλες σε κάθετη θέση για μέγιστη χωρητικότητα (βλέπε Εικόνα 3-4) Ακουμπήστε το κοτόπουλο με την πλάτη.

Σπρώξτε τα πόδια και τους γοφούς προς τα πίσω. Αυτό κάνει να φαίνεται το στήθος πιο ζουμερό και τοποθετεί τα πόδια σε θέση που είναι καλύτερη για την τοποθέτησή τους στη σουβλα. Περάστε το ένα τμήμα της σουβλας μέσω του στήθους στο ύψος των φτερών. Περάστε το άλλο άκρο μέσω του μεγάλου τμήματος του ποδιού και του κάτω σώματος. Πιέστε τη σουβλα ώστε να περάσει από την άλλη πλευρά του κοτόπουλου. Τα φτερά είναι δυνατόν είτε να ακινητοποιηθούν από τη σουβλα είτε να διπλωθούν πίσω από το λαιμό.

Αν ψήνετε γαλοπούλα ή μεγάλο πουλερικό, μπορεί να καταστεί απαραίτητο να τα τοποθετήσετε οριζόντια στις σουβλες ώστε να μην αγγίζουν το πάνω μέρος του φούρνου και να μην επηρεάζουν τις δίπλα σουβλες. Στην περίπτωση αυτή, περάστε τις σουβλες κατά μήκος μέσω του στήθους και των γοφών.

Ολόκληρα ροστ, βοδινό, αρνί, χοιρινό και χαμ, πρέπει να κεντράρονται στις σουβλες ομοιόμορφα. Τα περισσότερα ροστ πρέπει να τοποθετούνται στις σουβλες κατά μήκος λόγω του μεγέθους τους και του σχημάτός τους. Ωστόσο, αν ψήνονται μικρά ροστ, μπορείτε να τα τοποθετήσετε κάθετα στις σουβλες, εφόσον δεν αγγίζουν το πάνω μέρος του φούρνου ή δεν επηρεάζουν τις δίπλα σουβλες.

**3-5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΔΙΠΛΕΣ ΣΟΥΒΛΕΣ
(Συνέχεια)**

Παιδάκια χοιρινού (ριμπς) – χοντρά ή γάλακτος πρέπει να περνιούνται στις σούβλες σαν ακορντεόν. Θα πρέπει να περνούν και οι δύο ακίδες της σούβλας τα πλευρά.

Τα καλύτερα αποτελέσματα λαμβάνονται αν τα πουλερικά ή τα ροστ δεν είναι πολύ κοντά το ένα με το άλλο. Αφήστε επαρκή χώρο μεταξύ των προϊόντων για τα καλύτερα αποτελέσματα τραγανού ψησίματος.

**3-6. ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΩΝ
ΑΞΕΣΟΥΑΡ**

Πωλούνται χωριστά κάλαθοι ως μία επιλογή για φαγητά που είναι πολύ μικρά ή δεν είναι πρακτικό να τοποθετηθούν σε σούβλα.

Ρολό κυμά, ψάρια, γεμιστές πιπεριές και κατεψυγμένα γλυκά είναι μερικά παραδείγματα των προϊόντων που μπορούν να ψηθούν στους κάλαθους.

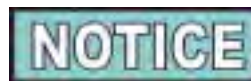
Αν χρησιμοποιείτε κάλαθους αντί για σούβλες για να ψήσετε ολόκληρα κοτόπουλα ή ροστ, να θυμάστε ότι τα προϊόντα αυτά θα πάρουν περισσότερο χρόνο να μαγειρευτούν και το ρόδισμα τους δεν θα είναι τόσο ομοιόμορφο.

Διατίθενται και επικαλυμμένα παρελκόμενα. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό ανεξάρτητο διανομέα της Henny Penny.

3-7. ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Ο ρυθμιστής διαθέτει δέκα Κύκλους ψησίματος που είναι δυνατόν να προγραμματιστούν για συγκεκριμένα προϊόντα. Ο κάθε κύκλος μπορεί να αποτελείται από τέσσερα στάδια ψησίματος και μία παράμετρο διατήρησης.

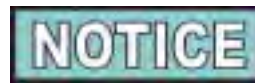
1. Πατήστε το κουμπί ΠΑΝΩ ή ΚΑΤΩ, κάτω από την ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, για να επιλέξετε το προϊόν που θέλετε. Κατόπιν πατήστε το κουμπί START και το μηχάνημα θα αρχίσει να προθερμαίνεται στη θερμοκρασία που είναι κατάλληλη για το προϊόν αυτό.



Η Χειροκίνητη Λειτουργία δεν είναι προγραμματισμένη και ο χρόνος ψησίματος και η θερμοκρασία πρέπει να προγραμματιστούν όταν επιλεγθεί αυτό το προϊόν. Χρησιμοποιήστε το κουμπί ΠΑΝΩ ή ΚΑΤΩ, κάτω από την ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, για να επιλέξετε τη Χειροκίνητη λειτουργία (M). Πατήστε το κουμπί START για να αρχίσετε την προθέρμανση. Χρησιμοποιήστε τα κουμπί ΠΑΝΩ ή ΚΑΤΩ για να προγραμματίσετε όταν είστε σε αυτή τη λειτουργία.

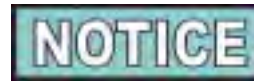
2. Αφού αναβοσβήσει η λυχνία “READY”, το προϊόν μπορεί να φορτωθεί στο μηχάνημα. Το μήνυμα “READY TO LOAD” εμφανίζεται στο πάνω μέρος της οθόνης.
3. Ανοίξτε την πόρτα και φορτώστε το προϊόν στο μηχάνημα. Πατήστε το κουμπί περιστροφής όσο χρειάζεται για να περιστρέψετε τους δίσκους για ευκολότερο γέμισμα. Κλείστε την πόρτα και πατήστε το κουμπί START για να αρχίσετε τον Κύκλο Ψησίματος.

3-7. ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
(Συνέχεια)



Η μέση ένδειξη δείχνει το χρόνο που παραμένει και η κάτω ένδειξη δείχνει τη θερμοκρασία που έχει οριστεί. Η πραγματική θερμοκρασία εμφανίζεται όταν πιέζεται το κουμπί θερμοκρασίας του φούρνου.

4. Στο τέλος του Κύκλου ψησίματος θα ηχήσει ένας συναγερμός, η μέση ένδειξη παρουσιάζει “0:00” και η πάνω ένδειξη αναβοσβήνει “DONE”. Πατήστε το πλήκτρο STOP για να σταματήσετε τον Κύκλο ψησίματος.



Αν δεν έχει προγραμματιστεί χρόνος διατήρησης, ο κύκλος τελειώνει και ο συναγερμός κλείνει πατώντας το κουμπί STOP. Αν έχει προγραμματιστεί χρόνος διατήρησης, το μηχάνημα θα ηχήσει και θα προχωρήσει αυτόματα στον Κύκλο διατήρησης. Θα εμφανιστούν ο χρόνος που απομένει και η θερμοκρασία.

5. Στο τέλος του Κύκλου διατήρησης, η μεσαία ένδειξη αναβοσβήνει “0:00” και η πάνω ένδειξη αναβοσβήνει “END”. Όταν πατάτε το κουμπί STOP σταματούν ο συναγερμός και ο ρότορας και σβήνουν όλες οι έξοδοι.



Για να ακυρώσετε τον Κύκλο ψησίματος ή διατήρησης, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί STOP για 2 δευτερόλεπτα. Ο Κύκλος ψησίματος μπορεί να διακοπεί επίσης πατώντας και αφήνοντας το κουμπί STOP. Αν διακοπεί ο ηλεκτρισμός ανά πάσα στιγμή, ο ρυθμιστής θα συνεχίσει τη λειτουργία που ήταν σε διενέργεια πριν από το σβήσιμο, είτε ήταν στον Κύκλο ψησίματος, Κύκλο διατήρησης ή προθέρμανση.

3-8. ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, ο θερμός αέρας και η θερμότητα μεταγωγής ανάβουν και τα δύο για να ρυθμίσουν τη θερμοκρασία αέρος στο προγραμματισμένο σημείο ρύθμισης προθέρμανσης / ψησίματος. Ο αέρας και η θερμότητα μεταγωγής σβήνουν όταν η θερμοκρασία αέρος είναι πάνω από το σημείο ρύθμισης.

3-9. ΡΥΘΜΙΣΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Συνήθως, κατά τον Κύκλο ψησίματος, τα στοιχεία θέρμανσης αέρα και τα στοιχεία μεταγωγής ρυθμίζονται στο σημείο ρύθμισης θερμοκρασίας αέρα.

3-10. ΛΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΠΟΡΤΑΣ

Αν ανοίξει μία από τις πόρτες κατά τον Κύκλο ψησίματος, σβήνουν όλες οι λειτουργίες και παραμένουν σβηστές μέχρι να κλείσουν και οι δύο πόρτες. Η πάνω ένδειξη δείχνει “DOOR IS OPEN”. Αλλά, σε περίπτωση που είναι συνδεδεμένο το θερμομέτρο κρέατος στο μηχάνημα και είναι ανοιχτή η πλευρική πόρτα ρύθμισης, η πάνω ένδειξη θα δείξει τη θερμοκρασία του θερμομέτρου κρέατος.

3-11. ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ

Η Κατάσταση διατήρησης μπορεί να προγραμματιστεί για χρόνο και θερμοκρασία.

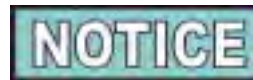
3-12. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

1. Σβήστε όλα τα συστήματα ρύθμισης (Θέση OFF) και αποσυνδέστε τον ηλεκτρισμό που παρέχεται στο μηχάνημα.



Για να αποφευχθούν σοβαρά εγκαύματα, αφήστε να κρυώσει πριν τον καθαρισμό.

2. Αφαιρέστε το συγκρότημα δίσκων και ράβδων και πλύνετε τα καλά στο νεροχύτη. (Βλέπε την ενότητα Εγκατάσταση δίσκων, ράβδων και σουβλών.)

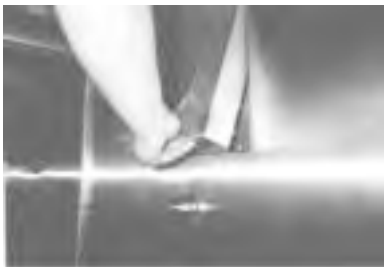


Αν η πόρτα του μηχανήματος είναι ελαφρά ανοιχτή, είναι σχεδιασμένη να κλείνει αυτόματα. Για να κρατήσετε την πόρτα ανοιχτή, τοποθετήστε την πόρτα στην εντελώς ανοιχτή θέση.

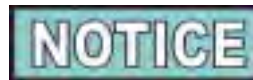


Να διατηρείτε την εγκοπή στη ράβδο καθαρή από σκουπίδια. Ο δακτύλιος διατήρησης πρέπει να εφαρμόζει ασφαλώς στην εγκοπή για να μην πέσει το συγκρότημα της ράβδου και προκαλέσει ζημιά στο μηχάνημα ή τραυματισμό.

3. Τραβήξτε το ταμί αποστράγγισης μερικώς προς τα έξω και ξεβιδώστε την τάπα αποστράγγισης για να αποστραγγιστεί το λίπος σε άλλο δοχείο.



4. Αφαιρέστε το ταμί αποστράγγισης, τους πίνακες εξαερισμού (πρώτα τους πλευρικούς πίνακες) τον πίσω πίνακα και τους δίσκους πιτσιλίσματος από το μηχάνημα και πηγαίνετε το στο νεροχύτη για να καθαριστεί καλά.



Ο πάνω πίνακας εξαερισμού (καλύπτει τις θερμάστρες αέρα), έχει εγκοπές προς τα δεξιά του SCR-8 και τα αριστερά του SCR-6.



3-12. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ (Συνέχεια)



- Χαλαρώστε τη βίδα χειρός στον έλικα του ανεμιστήρα και αφαιρέστε τον έλικα από τον άξονα. Κατόπιν ξεπλύνετε καλά τον έλικα στο νεροχύτη.

CAUTION

Όταν εγκαθιστάτε τον έλικα, βεβαιωθείτε ότι ο άξονας οφσεται ταιριάζει και ότι η βίδα χειρός είναι σφιχτή αλλά όχι πολύ συχνή. Αν ο ανεμιστήρας δεν έχει εγκατασταθεί σωστά, ο ανεμιστήρας μπορεί να χτυπήσει το κάλυμμα του ανεμιστήρα και να προκαλέσει ζημιά.

Μη χρησιμοποιείτε στιλβωτικά καθαριστικά ή καθαριστικά / απολυμαντικά που περιέχουν χλωρίνη, βρόμιο, ιώδιο ή αμμωνία. Αυτά τα στιλβωτικά και χημικά θα προκαλέσουν ζημιά στον ανοξείδωτο χάλυβα και επομένως θα μειώσει τη ζωή του μηχανήματος.

Μη χρησιμοποιείτε πίδακα νερού (νερό υπό πίεση) για να καθαρίσετε το μηχάνημα, αλλιώς μπορεί να προκαλέσετε ζημιά εξαρτημάτων.

Μη χρησιμοποιείτε αδροποιητικά υφάσματα, απολιπαντικό, καθαριστικό φούρνου, ή οποιουδήποτε τύπου διαβρωτικών καθαριστικών όταν καθαρίζεται τα επικαλυμμένα εξαρτήματα. Το μόνο που χρειάζεται είναι ζεστό σαπουνόνερο για να καθαριστούν αυτά τα εξαρτήματα. Όποια από τα άλλα καθαριστικά που αναφέρονται πιο πάνω θα μειώνουν σημαντικά τη ζωή της επικάλυψης.

3-13. ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΩΝ ΑΛΟΓΟΝΟΥ



Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία ή να μην προκληθεί ζημιά, μετακινήστε το διακόπτη στη θέση OFF και αποσυνδέστε την ασφάλεια ή βγάλτε την πρίζα από τον τοίχο.

Οι λαμπτήρες και οι γύρω επιφάνειες μπορεί να είναι θερμές. Μπορεί να υποστείτε σοβαρά εγκαύματα.



- Πιέστε και περιστρέψτε το λαμπτήρα αριστερόστροφα για να αφαιρέσετε τον καμένο λαμπτήρα.
- Χρησιμοποιήστε το αφρώδες υλικό συσκευασίας γύρω από τον καινούργιο λαμπτήρα και πιέστε τον στην υποδοχή. Περιστρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλιστεί στη θέση του.

CAUTION

Όταν τοποθετείτε έναν καινούργιο λαμπτήρα ΜΗΝ τον αγγίζετε με τα δάκτυλά σας. Τυλίξτε το αφρώδες υλικό συσκευασίας γύρω από το λαμπτήρα για να τον εγκαταστήσετε. Αν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στο λαμπτήρα.

- Συνδέστε ξανά το ρεύμα στο μηχάνημα.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ

4-1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι ρυθμίσεις μπορεί να προγραμματιστούν από το εργοστάσιο, ή οι λειτουργίες που θέλετε μπορεί να προγραμματιστούν στο πεδίο. Το κουμπί ρύθμισης προγραμματισμού (P) χρησιμοποιείται για να προγραμματίσει τις ακόλουθες λειτουργίες: ψήσιμο (στάδια), συναγερούς και διατήρηση.

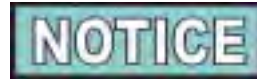


Η εξαίρεση είναι η Χειροκίνητη λειτουργία. Ο χρόνος ψησίματος και η θερμοκρασία μπορεί να προγραμματιστούν σε αυτό το σημείο χωρίς να χρειάζεται να εισέλθετε στη Λειτουργία προγραμματισμού.

4-2. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ

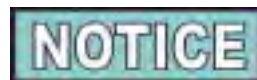
1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί προγραμματισμού ρυθμίσεων (P) μέχρι που το κοντρόλ να ηχήσει και η ένδειξη να παρουσιάσει "PROG", και αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο P.
2. Πληκτρολογήστε τον κωδικό πρόσβασης 1-2-3 πατώντας το κουμπί κάτω από τον αριθμό. Το κουμπί ALARM [συναγερούς] είναι κάτω από το 1, το κουμπί DOWN [κάτω] είναι κάτω από το 2, το κουμπί UP [πάνω] είναι κάτω από το 3.

Ο ρυθμιστής θα κάνει τρεις σύντομους ήχους, η λέξη STEP ανάβει πάνω από το κουμπί P και παρουσιάζονται οι ρυθμίσεις για το προϊόν που έχει επιλεγθεί. Το προϊόν (P1 έως P9) αναβοσβήνει κατόπιν εμφανίζεται η ένδειξη "COOK-1" στην πάνω οθόνη.



Αν πληκτρολογήσετε το λάθος κωδικό πρόσβασης, δεν θα σας επιτραπεί να εισέλθετε στη Λειτουργία προγραμματισμού. Ένα μήνυμα "BAD CODE" παρουσιάζεται στην οθόνη και ακούγεται ένα προειδοποιητικός ήχος. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ο ρυθμιστής επανέρχεται σε φυσιολογική λειτουργία και μπορείτε να δοκιμάσετε πάλι τον κωδικό πρόσβασης.

3. Επιλέξτε το προϊόν που θέλετε να προγραμματίσετε, P1 έως P9, με τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από το PRODUCT SELECTION



Αφού επιλεγθεί το προϊόν που θέλετε, κάθε πάτημα του κουμπιού προγραμματισμού P πορωθεί στο επόμενο στάδιο ψησίματος ή διατήρησης. Οι παράμετροι περιγράφονται παρακάτω

4. Αφού επιλεγθεί το προϊόν μπορείτε να πληκτρολογήσετε τη θερμοκρασία προθέρμανσης / ψησίματος. Πατήστε τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από την οθόνη θερμοκρασίας μέχρι που να εμφανιστεί η θερμοκρασία που θέλετε στην οθόνη.

**4-2. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ
ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ
(Συνέχεια)**

5. Ο χρόνος μπορεί να προγραμματιστεί πατώντας τα πλήκτρα UP και DOWN κάτω από την οθόνη χρόνου (μεσαία). Παράδειγμα: Το “1:30:00” είναι 1 ώρα, 30 λεπτά, και 0 δευτερόλεπτα.



Μπορείτε να προγραμματίσετε έως 4 χρόνους και θερμοκρασίες ανά Κύκλο ψησίματος.

6. Η ρύθμιση θερμοκρασίας μεταγωγής μπορεί να προγραμματιστεί πατώντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί θερμοκρασίας (θερμόμετρο). Η προκαθορισμένη ρύθμιση είναι 100% αλλά μπορείτε να την αλλάξετε από 0% έως 100% με τα κουμπιά UP και DOWN. Κατεβάζοντας τη ρύθμιση χαμηλώνει ο χρόνος που είναι ενεργές οι θερμάστρες μεταγωγής. Αυτό μπορεί να ρυθμιστεί για κάθε στάδιο ψησίματος που περιγράφεται στο στάδιο 7.
7. Αφού προγραμματιστεί ο χρόνος έναρξης ψησίματος και η θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί προγραμματισμού (P) για να προγραμματίσετε το δεύτερο στάδιο, αν θέλετε. “COOK-2” εμφανίζεται στο πάνω μέρος της ένδειξης και η ρύθμιση χρόνου, θερμοκρασίας και θερμότητας μεταγωγής μπορεί να προγραμματιστούν σύμφωνα με τα παραπάνω βήματα. Επαναλάβετε αυτό το βήμα για το τρίτο και τέταρτο στάδιο, αν χρειάζεται.
8. Αφού προγραμματιστούν οι χρόνοι ψησίματος και οι θερμοκρασίες, μπορεί να προγραμματιστεί ο κύκλος διατήρησης, αν χρειάζεται. Πατήστε και αφήστε το κουμπί P και θα εμφανιστεί η ένδειξη “HOLD” στο πάνω μέρος της ένδειξης, “00:00” στο μέσο της ένδειξης και παύλες στο κάτω μέρος.

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP και DOWN, κάτω από τη μεσαία οθόνη χρόνου για να θέσετε το χρόνο διατήρησης που θέλετε. Κατόπιν, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από την κάτω ένδειξη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία διατήρησης. Ο χρόνος πρέπει να προγραμματιστεί πριν να πληκτρολογηθεί η θερμοκρασία.

9. Μπορείτε να προγραμματίσετε ένα συναγερμό για κάθε στάδιο ψησίματος και του κύκλου διατήρησης. Αφού προγραμματιστεί ένας χρόνος ψησίματος και διατήρησης, πατήστε και κρατήστε το κουμπί ALARM, κατόπιν χρησιμοποιήστε τα τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από τη μεσαία ένδειξη για να ρυθμίσετε το χρόνο συναγερμού. Ο χρόνος που έχετε ρυθμίσει στην οθόνη είναι ο χρόνος που το χρονόμετρο θα λήξει για να ενεργοποιηθεί ο συναγερμός σε αυτό το στάδιο. Π.χ. Το COOK-1 έχει προγραμματιστεί για 5 λεπτά. Έχουν προγραμματιστεί 3 λεπτά για ένα συναγερμό. Μετά από 2 λεπτά στον Κύκλο ψησίματος ο συναγερμός θα ηχήσει, επειδή το χρονόμετρο έχει λήξει σε 3 λεπτά που έχουν απομείνει σε αυτό το στάδιο ψησίματος.

**4-2. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ
ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ
(Συνέχεια)**

NOTICE

Αφού προγραμματιστούν τα πολλαπλά στάδια και εξέλθετε από τη Λειτουργία προγραμματισμού, ο συνολικός χρόνος ψησίματος θα εμφανιστεί στην ένδειξη. Ο χρόνος για τον επόμενο συναγερμό θα εμφανιστεί όταν πατήσετε και κρατήσετε πατημένο το κουμπί ALARM.

10. Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα για το κάθε προϊόν που έχετε προγραμματίσει. Αφού προγραμματίσετε όλα τα προϊόντα, εξέλθετε από τη λειτουργία προγραμματισμού κρατώντας το κουμπί P για 2 δευτερόλεπτα.
11. Τώρα είστε έτοιμοι για ψήσιμο.

NOTICE

Η Λειτουργία προγραμματισμού θα λήξει αυτόματα και θα ξεκινήσει η Λειτουργία ψησίματος αν δεν πατηθεί κανένα κουμπί για 2 λεπτά κατά την περίοδο του προγραμματισμού.

**4-3. ΕΙΔΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ
(ΕΠΠΕΛΟ2)**

Η Ειδική Λειτουργία Προγραμματισμού χρησιμοποιείται για να θέσει πιο συγκεκριμένες παραμέτρους. Μπορείτε να έχετε πρόσβαση στην Ειδική Λειτουργία Προγραμματισμού πατώντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί ρυθμίσεων προγραμματισμού (P), ή μέχρι που η ένδειξη να δείχνει «L2». Αναβοσβήνει η ένδειξη “LEVEL 2” στο πάνω μέρος της ένδειξης, κατόπιν εμφανίζεται η ένδειξη “SP PRG”. Κατόπιν θα ερωτηθείτε για έναν κωδικό ο οποίος είναι 1,2,3. Η λειτουργία αποτελείται από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Βαθμούς Fahrenheit ή Celsius
 Τύπο φούρνου: SCR-6 ή SCR-8
 Γλώσσα: Αγγλικά, Γαλλικά, Γερμανικά, Ισπανικά
 Ένταση ήχου
 Τόνος ήχου
 Αυτόματη ακύρωση συναγερμού
 Αυτόματη λειτουργία από ψήσιμο έως διατήρηση
 Ενεργοποίηση της λειτουργίας Αναμονής
 Πολλαπλά στάδια ψησίματος
 Κλείδωμα προγράμματος με κωδικό
 Οφσετ σημείου ρύθμισης θέρμανσης μεταγωγής
 Εκκίνηση συστήματος

Για να εξέλθετε από την Ειδική λειτουργία προγραμματισμού, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί P για 2 δευτερόλεπτα, ή περιμένετε για 2 λεπτά και ο ρυθμιστής θα εξέλθει αυτόματα από την Ειδική λειτουργία προγραμματισμού.

Βαθμοί Fahrenheit ή Celsius (SP-1)

Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης, η πάνω ένδειξη δείχνει “SP-1” και “TEMP UNITS”. Η μεσαία ένδειξη δείχνει “°F” ή “°C”. Πατώντας το κουμπί UP ή DOWN θα αλλάζει την ένδειξη από “°F” σε “°C”, ή αντίστροφα.

Τύπος φούρνου (SP-2)

Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε και αφήστε ελεύθερο το κουμπί P. Στην πάνω ένδειξη παρουσιάζεται το “OVEN TYPE” και “Scr-6” ή “Scr-8” παρουσιάζεται στην μεσαία ένδειξη. Αυτό πρέπει να ταιριάζει με τον τύπο των μονάδων πριν τον προγραμματισμό, αλλιώς το μηχάνημα μπορεί να μη λειτουργήσει σωστά. Αυτό είναι προγραμματισμένο από το εργοστάσιο. Πατώντας το κουμπί UP και DOWN θα εναλλάσσει την ένδειξη από τη μία μονάδα στην άλλη.

Γλώσσα (SP-3)

Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P δύο φορές και την ένδειξη “LANGUAGE”, κατόπιν “1=ENGL”, “2=FREN”, “3=GERM”, και “4=SPAN”. Η μεσαία ένδειξη θα δείχνει ένα ψηφίο από 1 έως 4. Πατώντας τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από το ψηφίο θα αλλάξει τη γλώσσα που εμφανίζεται στις ενδείξεις.

Ένταση ήχου (SP-4)

Η ένταση του ηχείου έχει τη δυνατότητα ρύθμισης. Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P τρεις φορές. Στην πάνω ένδειξη θα παρουσιαστεί το “AUDIO VOLUME” και θα παρουσιαστεί ένα ψηφίο από 1 έως 10 στην μεσαία ένδειξη. 1 είναι η χαμηλότερη ένταση ήχου, και 10 είναι η πιο δυνατή. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από τα ψηφία για να ρυθμίσετε την ένταση που θέλετε.

**4-3 ΕΙΔΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (Επίπεδο 2)
(Συνέχεια)**
Τόνος ήχου (SP-5)

Ο τόνος του ηχείου έχει τη δυνατότητα ρύθμισης. Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P τέσσερις φορές. Στην πάνω ένδειξη θα παρουσιαστεί το “AUDIO TONE” και θα παρουσιαστεί ένας αριθμός από 50 έως 2000 στην μεσαία ένδειξη. 50 είναι η χαμηλότερη ρύθμιση τόνου, και 2000 είναι η πιο υψηλή. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από τους αριθμούς για να ρυθμίσετε τον τόνο που θέλετε.

Αυτόματη ακύρωση συναγερμού (SP-6)

Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P πέντε φορές. Το “ALARM AUTO CANCEL” παρουσιάζεται στην πάνω ένδειξη και “YES” ή “NO” εμφανίζεται στη μεσαία ένδειξη. Αν είναι ρυθμισμένο στο YES, τότε όταν ηχούν οι προγραμματισμένοι συναγερμοί, το ηχείο θα κάνει μερικούς χαρακτηριστικούς ήχους (μπιπ) και θα σταματήσει αυτόμάτως. Αν είναι ρυθμισμένο στο NO, τότε κάποιος θα πρέπει να πατήσει το κουμπί του συναγερμού για να σταματήσει το ηχείο. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από τη μεσαία ένδειξη για να αλλάξετε μεταξύ του YES και του NO ή αντίθετα.

Αυτόματη λειτουργία από ψήσιμο έως διατήρηση (SP-7)

Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P έξι φορές. Το “COOK-TO-HOLD-AUTO” παρουσιάζεται στην πάνω ένδειξη και “YES” ή “NO” εμφανίζεται στη μεσαία ένδειξη. Αν αυτή η ρύθμιση είναι στην ένδειξη YES, τότε στο τέλος του Κύκλου ψησίματος το ηχείο θα λειτουργήσει μερικές φορές και θα μεταβεί αυτομάτως στη Λειτουργία διατήρησης. Αν είναι ρυθμισμένο στο NO, τότε κάποιος θα πρέπει να πατήσει το κουμπί STOP για να σταματήσει το ηχείο και να αρχίσει ο Κύκλος διατήρησης. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από τη μεσαία ένδειξη για να αλλάξετε μεταξύ του YES και του NO ή αντίθετα.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Αναμονής (SP-8)

Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P επτά φορές. Το “IDLE MODE ENABLED” παρουσιάζεται στην πάνω ένδειξη και “YES” ή “NO” εμφανίζεται στη μεσαία ένδειξη. Αν είναι ρυθμισμένο στην ένδειξη YES, τότε τα “IDLE” ... “SELECT PRODUCT” ... “PUSH START TO PREHEAT” θα περνούν στην πάνω ένδειξη όταν η ψηστήρα δεν είναι σε χρήση. Αν είναι ρυθμισμένο στην ένδειξη NO, στο τέλος του Κύκλου ψησίματος το μηχάνημα θα αρχίσει να προθερμαίνεται πάλι για τον επόμενο Κύκλο ψησίματος. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από τη μεσαία ένδειξη για να αλλάξετε μεταξύ του YES και του NO ή αντίθετα.

Πολλαπλά βήματα ψησίματος (SP-9)

Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P οκτώ φορές. Το “MULT COOK STEPS” παρουσιάζεται στην πάνω ένδειξη και “YES” ή “NO” εμφανίζεται στη μεσαία ένδειξη. Αν είναι ρυθμισμένο στην ένδειξη YES, τότε μπορείτε να προγραμματίσετε περισσότερα από ένα βήματα κατά τον Κύκλο ψησίματος. Αν είναι ρυθμισμένο στην ένδειξη NO, τότε μπορείτε να προγραμματίσετε μόνο ένα χρόνο και μία θερμοκρασία ανά Κύκλο ψησίματος. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από τη μεσαία ένδειξη για να αλλάξετε μεταξύ του YES και του NO ή αντίθετα.

**4-3. ΕΙΔΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 5-1.
ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**
Προγραμματισμός κλειδωμένος από κωδικό (SP-10)

Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P εννέα φορές. Το PROG LOCKED BY CODE παρουσιάζεται στην πάνω ένδειξη και YES ή NO εμφανίζεται στη μεσαία ένδειξη. Αν είναι ρυθμισμένο στην ένδειξη YES, στη Λειτουργία προγραμματισμού, θα χρειαστεί να πληκτρολογήσετε 1-2-3 πριν να σας δοθεί η δυνατότητα πρόσβασης στη λειτουργία. Αν είναι ρυθμισμένο στο NO, τότε μπορείτε να εισέλθετε στη Λειτουργία προγραμματισμού χωρίς να πληκτρολογήσετε το 1-2-3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από τη μεσαία ένδειξη για να αλλάξετε μεταξύ του YES και του NO ή αντίθετα. (Η Ειδική λειτουργία προγραμματισμού απαιτεί πάντα κωδικό.)

Οφσεν σημείου ρύθμισης θέρμανσης μεταγωγής (SP-11)

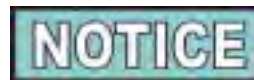
Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P δέκα φορές. Το “RADIANT SETPT OFFSET” παρουσιάζεται στην πάνω ένδειξη και το “0°F” έως “10°F” παρουσιάζεται στη μεσαία ένδειξη. Οι θερμάστρες μεταγωγής μπορεί να ρυθμιστούν ώστε να έχουν διαφορετική θερμοκρασία παύσης λειτουργία από τις θερμάστρες αέρα. Π.χ. Αν η ένδειξη δείχνει “10°F”, η θερμοκρασία μεταγωγής δεν θα σβήσει μέχρι που η θερμοκρασία αέρα να φτάσει 10 βαθμούς πάνω από τη θερμοκρασία ρύθμισης. Αυτό το χαρακτηριστικό μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν ψήνεται μικρές ποσότητες που χρειάζονται πιο ομοιόμορφη θερμοκρασία για να ψηθούν. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά UP και DOWN κάτω από τη μεσαία ένδειξη για να αλλάξετε τη ρύθμιση.

Εκκίνηση συστήματος (SP-12)

Αφού πληκτρολογήσετε τον κωδικό πρόσβασης (1,2,3), πατήστε το κουμπί P ένδεκα φορές. Το “DO SYSTEM INIT” παρουσιάζεται στην πάνω ένδειξη και το “—” παρουσιάζεται στη μεσαία ένδειξη. Αυτό το χαρακτηριστικό επαναφέρει τις ρυθμίσεις στις παραμέτρους που έχουν προγραμματιστεί από το εργοστάσιο, αν οι ρυθμίσεις έχουν προγραμματιστεί από προηγούμενος, θα μηδενιστούν οι χρόνοι και η θερμοκρασία. Πατήστε και κρατήστε πατημένο ένα από τα κουμπιά UP ή DOWN στη μεσαία ένδειξη. Οι ρυθμίσεις θα ηχήσουν και η ένδειξη θα αναβοσβήσει “in 3”, “in 2”, και “in 1”. Κατόπιν η πάνω ένδειξη αναβοσβήνει “INIT” και “DONE”.

Για να εξέλθετε από την Ειδική λειτουργία προγραμματισμού, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί P για 2 δευτερόλεπτα, ή περιμένετε για 2 λεπτά και ο ρυθμιστής θα εξέλθει αυτόματα από τη λειτουργία.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον προγραμματισμό των άλλων λειτουργιών της Ειδικής λειτουργίας προγραμματισμού, καλέστε το τμήμα σέρβις της Henny Penny.



Ενώ βρίσκεστε στην Ειδική λειτουργία προγραμματισμού, μπορείτε να έχετε πρόσβαση στα διάφορα στάδια με τη χρήση των κουμπιών PRODUCT SELECTION UP και DOWN, ή με το κουμπί P.

4-4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΕΧΝΙΚΟΥ

Η Λειτουργία τεχνικού διαθέτει πολλές αυτοδιαγνωστικές δυνατότητες οι οποίες χρησιμοποιούνται για εσωτερική χρήση της Henny Penny και χρειάζεται ένας διαφορετικός κωδικός για πρόσβαση αυτής της λειτουργίας. Όταν το κουμπί P πιέζεται για οκτώ δευτερόλεπτα και πιέζεται το κουμπί P πάλι, εμφανίζεται η λέξη “TECH” στην ένδειξη όταν παρουσιάζεται το “LEVEL 2” στην ένδειξη. Πατήστε το κουμπί P πάλι για να επιστρέψετε στην Ειδική λειτουργία προγραμματισμού.

ΕΝΟΤΗΤΑ 5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

5-1. ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Η ψηστήρα σας είναι προγραμματισμένη από το εργοστάσιο για διάφορους τύπους φαγητών.

Το μέγεθος, βάρος, θερμοκρασία και ποσότητα του προϊόντος είναι ζωτικής σημασίας για την επιτυχία των προγραμματισμένων προγραμμάτων ψησίματος.

Η λωρίδα μενού μπορεί να αφαιρεθεί και να αλλαχτεί για τα προϊόντα που θέλετε εσείς να ψήσετε.

5-2. ΦΟΡΤΩΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

Να γεμίζετε την ψηστήρα πάντοτε ώστε οι σούβλες ή οι καλάθοι να είναι ομοίμορφοι και τα στήθη των κοτόπουλων να αντικρίζουν το εξωτερικό του μηχανήματος.

Όταν τοποθετούνται σωστά στις σούβλες, το εμπρός μέρος του προϊόντος θα κοιτάζει προς τον πελάτη και το προϊόν δεν θα έρχεται σε επαφή με το πάνω μέρος του φούρνου. Αν το προϊόν έρχεται σε επαφή με το πάνω μέρος του φούρνου, βγάλτε τις σούβλες και ξανατοποθετήστε το φαγητό.



5-3. ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΟΥΒΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΨΗΣΤΙΕΡΑ

Για να μην υποστείτε εγκαύματα, να φοράτε μονωμένα γάντια ή πανιά όταν βγάζετε τις καυτές σούβλες, καλάθους ή ταψιά. Να προσέχετε να μην αγγίζετε το ψημένο φαγητό.

1. Αφού αφαιρέσετε τις σούβλες από το μηχάνημα, ξαπλώστε τις σούβλες σε μια επιφάνεια εργασίας ή τραπέζι.
2. Πιάστε γερά τη λαβή της σούβλας με το μονωμένο πανί ή γάντι και κρατήστε τη σούβλα υπό γωνία προς την επιφάνεια εργασίας.
3. Σύρετε το προϊόν από τη σούβλα με ένα μεγάλο πιρούνι ή τσιμπίδα.

5-4. ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΟΣ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

Η Henny Penny διαθέτει δύο ειδών καρυκεύματα και σος μπαρμπεκιού για χρήση με την ψηστήρα. Ρίξτε ή επαλείψτε ελαφρά τα καρυκεύματα πάνω στα κρέατα ομοιόμορφα. Μπορείτε να ρίξετε περισσότερα καρυκεύματα στην κοιλότητα του ολόκληρου κοτόπουλου.

Τα καρυκεύματα Sure Chef είναι πάπρικα, κρεμμύδι, σκόρδο και ένα μείγμα καρυκευμάτων που παρέχουν μια ελαφριά γεύση μπαρμπεκιού και ροδοκόκκινο χρώμα.

Το καρυκεύμα γενικής χρήσης All-Purpose Seasoning είναι ένα μείγμα μαύρου πιπεριού, γλυκού κόκκινου πιπεριού, κρεμμυδιού και σκόρδου που δίνει στο προϊόν μια ροδοκόκκινη εμφάνιση μπαχαρικών.

Και τα δύο καρυκεύματα είναι κατάλληλα για χρήση σε κοτόπουλο και σε ριμπς.

Το μείγμα σος μπαρμπεκιού Barbecue Sauce αναμιγνύεται με κέτσαπ, νερό και ζωμό κρέατος. Είναι εύκολο στη χρήση, οικονομικό και νοστιμότατο. Ένα πακετάκι του μείγματος φτιάχνει λίγο περισσότερο από ένα γαλόνι σάλτσας. Μπορείτε να επαλείψετε τη σάλτσα στο κρέας κατά τα τελευταία 15 λεπτά ψησίματος ή να το επαλείψετε αμέσως μόλις βγει το φαγητό από την ψηστήρα.

5-5. ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ



Για να βεβαιωθείτε ότι τα φαγητά που σερβίρετε είναι ασφαλή και νόστιμα, να ακολουθείτε τους ακόλουθους κανόνες:

- Οι μάγειροι πρέπει να πλένουν τα χέρια τους με σαπούνι και νερό πριν χειριστούν το φαγητό, αυτό περιλαμβάνει και το πλύσιμο μεταξύ του χειρισμού άψητου φαγητού και ψημένου φαγητού
- Μη χρησιμοποιείτε τα ίδια σκεύη, επιφάνειες κοπής ή πάγκους για το ψημένο φαγητό που χρησιμοποιήθηκαν για την προετοιμασία του άψητου φαγητού, ειδικά πουλερικών και χοιρινού, αν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε τα ίδια σκεύη και επιφάνειες εργασίας, καθαρίστε τα καλά πριν επιτρέψετε να έλθουν σε επαφή με τα ψημένα φαγητά
- Ψήστε τα φαγητά στη σωστή εσωτερική θερμοκρασία ή βαθμού ψησίματος (Βλέπε την ενότητα Έλεγχος για ολοκλήρωση ψησίματος)
- Πάντοτε να διατηρείτε τα άψητα και τα ψημένα προϊόντα χωριστά στο ψυγείο, αν δεν υπάρχουν διαφορετικοί χώροι στο ψυγείο, να αποθηκεύετε τα ψημένα φαγητά πάνω από τα άψητα, το δίπλωμα των φαγητών ή η φύλαξή τους σε δοχεία θα βοηθήσουν επίσης στον έλεγχο διασταυρούμενης μόλυνσης

**5-6. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΩΝ ΚΑΙ
ΚΡΥΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Τα δυνητικά επικίνδυνα φαγητά (στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται τα κρέατα) πρέπει να διατηρούνται σε περιβάλλον που διατηρεί την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού τουλάχιστον στους 60°C (140°F) για διατήρηση θερμού φαγητού. Οι ψησιέρες SCR-8 και SCR-6 ανταποκρίνονται σε αυτές τις απαιτήσεις. Η Henny Penny κατασκευάζει επίσης διάφορα στίλ ερμαρίων διατήρησης και θερμαινόμενες βιτρίνες που ανταποκρίνονται στις ανάγκες σας.

Οι δυνητικά επικίνδυνες τροφές που διατηρούνται σε ψυγεία πρέπει να παραμένουν σε μέγιστη θερμοκρασία 4°C (40°F). Όλα τα ψημένα φαγητά πρέπει να φυλάσσονται σε ψυγείο και όταν επαναθερμαίνονται, πρέπει να θερμαίνονται μέχρι που να φτάσουν μια εσωτερική θερμοκρασία 66°C-74°C (150°F-165°F), ανάλογα με τις απαιτήσεις του υγειονομικού σας, πριν σερβιριστούν ή τοποθετηθούν σε χώρο διατήρησης τροφίμων. Εδώ και πάλι, η Henny Penny διαθέτει διάφορα μεγέθη μηχανημάτων ταχείας ψύξης για να σας βοηθήσουν να φέρετε τα φαγητά σε μια ασφαλή θερμοκρασία.

Ανατρέξτε στους κανόνες υγειονομίας, Τμήμα προστασίας φαγητών και απολύμανσης, για πιο συγκεκριμένους κανονισμούς σχετικά με τα τρόφιμα.

**5-7. ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**

Όταν προσδιορίζετε τους χρόνους ψησίματος, θα είναι απαραίτητο να ελέγξετε για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ψηθεί καλά. Η πιο αξιόπιστη μέθοδος είναι να χρησιμοποιείτε ένα καθαρό, ακριβές θερμομότρο κρέατος.

Τοποθετήστε το θερμομότρο στο πιο παχύ μέρος του κρέατος χωρίς όμως να αγγίζετε το πάχος ή το κόκαλο. Όταν ελέγχετε τα ροστ, το άκρο του θερμομέτρου κρέατος πρέπει να τοποθετείται 19 mm (3/4 της ίντσας) πέραν του κέντρου του ροστ. Για ολόκληρα κοτόπουλα, πάπιες ή γαλοπούλες, το άκρο του θερμομέτρου κρέατος πρέπει να τοποθετείται στο πιο παχύ μέρος του εσωτερικού μύα του μηρού.

Προϊόντα Κρέτος
Θερμοκρασία Κρέατος

Βοδινό	60°C (140°F) Λίγο ψημένο (μπλου) Κόκκινα υγρά	71°C (160°F) Μέτριο Ροζ υγρά	77°C (170°F) Καλά ψημένο Διαφανή υγρά
Χοιρινό	77°C (170°F) - Διαφανή υγρά		
Χαμ (με σήμανση "Ready to Eat" ή "Fully Cooked")	60°C (140°F) (Για καλύτερη γεύση, αλλά μπορεί να σερβιριστεί κάτω από τους 60°C)		
Χαμ (με σήμανση "Cook Before Eating")	71°C (160°F)		
Πουλερικά	85°C - 88°C (185°F - 190°F) (Τα υγρά πρέπει να είναι διαφανή ή η κλείδωση του γοφού πρέπει να είναι χαλαρή όταν κινείται το πόδι.)		
Αρνί	71°C (160°F) Λίγο ψημένο (μπλου)	77°C (170°F) Μέτριο	82°C (180°F) Καλά ψημένο
• Ψάρι	60°C - 66°C (140°F - 150°F)		

5-8. ΒΑΣΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

1. Επιλέξτε το προϊόν που θέλετε πατώντας το κουμπί UP ή DOWN, κατόπιν πατήστε το κουμπί START για να ξεκινήσετε την προθέρμανση.
2. Πασπαλίστε το προϊόν με καρυκεύματα και τοποθετήστε το στις σούβλες.
3. Όταν ανάψει η λυχνία LED READY, χρησιμοποιήστε το διακόπτη MANUAL ROTATION για να φορτώσετε το προϊόν στην ψηστιέρα.
4. Πατήστε πάλι το πλήκτρο START για να ξεκινήσει ο Κύκλος ψησίματος. Σβήνει η λυχνία LED READY και ανάβει η λυχνία LED COOK/HOLD.
5. Στο τέλος του Κύκλου ψησίματος, θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος και το μηχάνημα θα μεταβεί αυτόματα στη Λειτουργία διατήρησης.
6. Αν δεν έχει προγραμματιστεί χρόνος διατήρησης, η πάνω ένδειξη θα δείξει “DONE” και ο ήχος θα συνεχίσει να ακούγεται μέχρι να πατηθεί το κουμπί STOP.
7. Κατά τη διάρκεια της Λειτουργίας διατήρησης ή στο τέλος του Κύκλου ψησίματος, μπορείτε να αφαιρέσετε το προϊόν από το μηχάνημα.

5-9. ΚΑΤ. ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ολόκληρο κοτόπουλο, νωπό – 1,5 kg έκαστο

Αφαιρέστε το περίσσιο λίπος και δέρμα από την περιοχή των γοφών και του λαιμού. Ξεπλύνετε τα πουλερικά μέσα και έξω με κρύο νερό βρύσης. Μαρινάρετε αν θέλετε. Περάστε τα φτερά πίσω και διπλώστε ή δέστε τα πόδια. Τοποθετήστε τα σε σούβλες ή σε καλάθους και πασπαλίστε με καρυκεύματα όπως θέλετε.

SCR-8

Αριθμός κοτόπουλων	Χρόνοι ψησίματος	Θερμ. προθέρμανσης / ψησίματος
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

Αριθμός κοτόπουλων	Χρόνοι ψησίματος	Θερμ. προθέρμανσης / ψησίματος
18	1:15:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	1:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
8	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

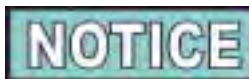
Ολόκληρο κοτόπουλο, νωπό – 1,25 – 1,5 kg έκαστο

SCR-8

Αριθμός κοτόπουλων	Χρόνοι ψησίματος	Θερμ. προθέρμανσης / ψησίματος
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

Αριθμός κοτόπουλων	Χρόνοι ψησίματος	Θερμ. προθέρμανσης / ψησίματος
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)



Ο χρόνος ψησίματος θα είναι μεγαλύτερος στους καλάθους.

**5-9. ΚΑΤ. ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
(Συνέχεια)**
Κοτόπουλα σε τέταρτα, νωπά – 1,25 – 1,5 kg έκαστο

Μαρινάρετε και καρυκεύστε αναλόγως. Τοποθετήστε τα τέταρτα του κοτόπουλου με το κόκαλο προς τα κάτω.

SCR-8			
Τέταρτα κοτόπ.ανά κάλαθο 6-7	Χρόνοι ψησίματος 0:45:00		Θερμ. προθέρμανσης / ψησίματος 177°C - 190°C (350°F - 375°F)
SCR-6			
Τέταρτα κοτόπ.ανά κάλαθο 4-5	Χρόνοι ψησίματος 0:50:00 - 0:50:00		Θερμ. προθέρμανσης / ψησίματος 177°C - 190°C (350°F - 375°F)

Ολόκληρη γαλοπούλα, νωπή - 5 - 6 kg

Καθαρίστε τις γαλοπούλες και αφαιρέστε τους λαιμούς και τα συκωτάκια. Μαρινάρετε και καρυκεύστε αναλόγως. Καρφώστε τα φτερά στα πλευρά της γαλοπούλας και περάστε τις γαλοπούλες στη σούβλα.

SCR-8			
Αριθμός γαλόπουλων 8	Χρόνοι ψησίματος Βήμα 1-1:45:00 Βήμα 2-1:15:00		Θερμ. προθέρμανσης / ψησίματος 177°C (350°F) 163°C (325°F)
4	Βήμα 1-1:30:00 Βήμα 2-1:00:00		177°C (350°F) 163°C (325°F)
SCR-6			
3	Βήμα 1-1:30:00 Βήμα 2-1:00:00		177°C (350°F) 163°C (325°F)

Ριμπς χοιρινά, γάλακτος, νωπά - 3/4 - 1 kg

Αφαιρέστε το περίσσιο λίπος από τα ριμπς και ξεπλύνετε με κρύο νερό της βρύσης. Περάστε τα παϊδάκια στις σούβλες σε μορφή ακορντεόν. Πασπαλίστε με καρυκεύματα αναλόγως.

SCR-8			
Αριθμός ριμπ 8 16	Χρόνοι ψησίματος 0:30:00 0:40:00		Θερμ. προθέρμανσης / ψησίματος 190°C (375°F) 190°C (375°F)
SCR-8			
6	0:35:00		190°C (375°F)

5-9. ΚΑΤ. ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
(Συνέχεια)

Καναδικό στίλ - 1 - 1,5 kg

Αφαιρέστε το περίσσιο λίπος από τα ριμπς και ξεπλύνετε με κρύο νερό της βρύσης. Περάστε τα παϊδάκια στις σούβλες σε μορφή ακορντεόν. Πασπαλίστε με καρυκεύματα αναλόγως.

SCR-8

Αριθμός

ριμπ

8

SCR-8

6

Χρόνοι

ψησίματος

1:50:00

2:00:00

Θερμ.

προθέρμανσης /

ψησίματος

107°C (225°F)

107°C (225°F)

ΕΝΟΤΗΤΑ 6. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

6-1. ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΣΗ
Το φαγητό είναι πολύ σκούρο	<ul style="list-style-type: none"> • Θερμοκρασία πολύ υψηλή 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας στη λειτουργία προγραμματισμού, βλέπε την ενότητα Λειτουργία κατάστασης προγραμματισμού
Το φαγητό είναι πολύ ανοιχτόχρωμο	<ul style="list-style-type: none"> • Θερμοκρασία πολύ χαμηλή 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας • Αφήστε τον κατάλληλο χρόνο προθέρμανσης • Βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει το σωστό κουμπί προϊόντος
Στεγνό προϊόν	<ul style="list-style-type: none"> • Απώλεια υγρασίας πριν το ψήσιμο • Υπερβολικό ψήσιμο του προϊόντος 	<ul style="list-style-type: none"> • Να χρησιμοποιείτε φρέσκο προϊόν • Ελαττώστε το χρόνο ψησίματος • Ελαττώστε τη θερμοκρασία ψησίματος
Διαχωρισμός κρέατος από το κόκαλο	<ul style="list-style-type: none"> • Υπερβολικό ψήσιμο • Το προϊόν δεν είναι φρέσκο 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε το χρόνο ψησίματος • Να χρησιμοποιείτε φρέσκο προϊόν
Ενώ ο διακόπτης είναι στη θέση POWER, η ψησταριά είναι εντελώς ανενεργή.	<ul style="list-style-type: none"> • Ανοιχτό κύκλωμα 	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα είναι στην πρίζα • Ελέγξτε τον ασφαλειοδιακόπτη ή την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα
Η μονάδα δε θερμαίνεται	<ul style="list-style-type: none"> • Έχει πέσει ο ασφαλειοδιακόπτης ή έχει καεί η ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα 	<ul style="list-style-type: none"> • Ανάψτε τον ασφαλειοδιακόπτη ή αντικαταστήστε την ασφάλεια

6-2. ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

ΕΝΔΕΙΞΗ	ΑΙΤΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΠΙΝΑΚΑ
“E-4” “Prob Err”	<ul style="list-style-type: none"> • Ο πίνακας ρύθμισης είναι πολύ θερμός. Έχει φρακάρει ο ανεμιστήρας ή δε λειτουργεί 	<ul style="list-style-type: none"> • Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα
“E-6” “ctrl hot”	<ul style="list-style-type: none"> • Αστοχία θερμομέτρου 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε τη σύνδεση του θερμομέτρου στον πίνακα ή αντικαταστήστε το θερμοόμετρο
“E-50” “CPU Chip” “E-51” “rA-CHIP” “E-53” “ro-CHIP” “E-41” “data Err”	<ul style="list-style-type: none"> • Σφάλμα CPU RAM • Σφάλμα εξωτερικού RAM • Σφάλμα εξωτερικού ROM • Μπερδεμένη μνήμη 	<ul style="list-style-type: none"> • Τα “E-50”, “E-51”, “E-53”, και “E-41” είναι σφάλματα λογισμικού. Επανεκκινήστε τον πίνακα και αν επιμένει το σφάλμα αντικαταστήστε τον πίνακα ρύθμισης
“E-5” “too hot”	<ul style="list-style-type: none"> • Υψηλό όριο λογισμικού (Θερμοκρασία πολύ υψηλή) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ζητήστε να ελεγχθεί ή να αντικατασταθεί ο πίνακας και η επαφή • Ζητήστε να ελεγχθεί ή να αντικατασταθεί ο ανεμιστήρας

ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

Γλωσσάριο SCR & SCD

αεριζόμενοι πίνακες	αφαιρέσιμα μεταλλικά ελάσματα στο εσωτερικό της ψηστιέρας που κατευθύνει το θερμό αέρα κατά τη διάρκεια του Κύκλου ψησίματος
δακτύλιος συγκράτησης	τιμήμα του συγκροτήματος ράβδου που εφαρμόζει σε μία εγκοπή πίσω από το κολάρο για να διατηρεί τούς δίσκους στη θέση τους
διακόπτης περιστροφής	το μεγάλο μαύρο κουμπί που όταν πιέζεται περιστρέφει τους δίσκους για να τοποθετηθούν ώστε να πραγματοποιηθεί η φόρτωση, αφαίρεση ή καρύκευση του προϊόντος
διπλές σούβλες	σκεύη διάτρησης με διπλό άκρο που εφαρμόζουν μεταξύ των δίσκων για να ψήσουν το προϊόν
δίσκοι συλλογής υγρών	δύο μεταλλικές πλάκες που τοποθετούνται υπό γωνία στο εσωτερικό του μηχανήματος για να διοχετεύουν τα υγρά που τρέχουν από το προϊόν στο ταψί αποστράγγισης
δίσκος	οι δύο μεταλλικές στρογγυλές πλάκες που προσαρτούνται οι σούβλες ή οι κάλαθοι, που περιστρέφονται κατά τον Κύκλο ψησίματος
εξάρτημα διακένου	ένα μεταλλικό έλασμα που προσαρτάται στην ψηστιέρα όταν χρησιμοποιείται το κιτ στοίβασης που εξασφαλίζει ότι διατηρείται η απόσταση μεταξύ της ψηστιέρας και του τοίχου πίσω της
θερμαινόμενος αέρας	η θερμότητα μέσα στο μηχάνημα δημιουργείται από τον αέρα που περνά από τους θερμαντήρες στο πάνω μέρος του μηχανήματος
θερμοκρασία μεταγωγής	η θερμοκρασία που δημιουργείται απ' ευθείας από τα στοιχεία θέρμανσης για να θερμάνουν ή να μαγειρέψουν το φαγητό
κάλαθοι	κάλαθοι που χρησιμοποιούνται για να ψηθεί το προϊόν και εφαρμόζουν μεταξύ των δίσκων
κιτ στοίβασης	ένα σετ εξαρτημάτων που πωλείται χωριστά που δίνει τη δυνατότητα σε δύο ψησταριές να τοποθετηθούν πάνω σε ένα SCR
κολάρο	μέρος του συγκροτήματος ράβδου που διατηρεί τους δίσκους στη θέση τους αφού έχουν τοποθετηθεί οι δακτύλιοι συγκράτησης στη θέση τους
κουμπί μαύρου πώματος	ένα αφαιρέσιμο πλαστικό πώμα
μοτέρ περιστροφής	το μοτέρ που περιστρέφει τους δίσκους
πλευρικά στηρίγματα	αφαιρέσιμα συρμάτινα πλέγματα μέσα στο SCR που υποστηρίζουν τα ταψιά που τοποθετούνται στις εγκοπές των στηριγμάτων

πλήμνη	το κεντρικό τμήμα των δίσκων που προσαρτώνται η ράβδος και η υποστήριξη της ράβδου
σημείο ρύθμισης	μια προκαθορισμένη θερμοκρασία ψησίματος □ το σημείο ρύθμισης είναι ένα προγραμματιζόμενο χαρακτηριστικό
σούβλες	τα εξαρτήματα που διατηρούν το προϊόν κατά τον Κύκλο ψησίματος, το SCR-6 έχει 6 σούβλες και το SCR-8 έχει 8 σούβλες
στοιχεία θέρμανσης αέρα	τα στοιχεία στο πάνω μέρος του μηχανήματος που θερμαίνουν τον αέρα που τα διαπερνά
στοιχεία θερμότητας μεταγωγής	μακριά κυλινδρικά στοιχεία που είναι προσαρτημένα στο πάνω μέρος του μηχανήματος για την απ' ευθείας θέρμανση του προϊόντος
συγκρότημα δίσκων	περιλαμβάνει το δίσκο και τις πλήμνες
συγκρότημα καναλιού	ένα μεταλλικό περίβλημα που είναι προσαρτημένο στο εξωτερικό ορισμένων μηχανημάτων για να διαπερνάει το καλώδιο
συγκρότημα ράβδου	το εξάρτημα που συνδέει τους δίσκους και περιλαμβάνει τη ράβδο, τα κολάρα και τους δακτυλίους διατήρησης
ταψί αποστράγγισης	ένα δοχείο που αφαιρείται στο κάτω μέρος του μηχανήματος για τη συλλογή των υγρών από τα ψημένα φαγητά
υποδοχή θερμομέτρου κρέατος	ο σύνδεσμος που προσαρτάται το κρέας ή το θερμομέτρο κρέατος
υποστηρίγματα δίσκων	οι μεταλλικοί τριβείς στις δύο πλευρές του εσωτερικού του μηχανήματος που διατηρούν τους δίσκους



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

* FMO# - fl%fl - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-5-16

Greek-Translated from Original