



ANVÄNDAR- H A N D B O K

ROTISSERIGRILL

MODELL

SCR-6
SCR-8



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTRERA GARANTI ONLINE PÅ WWW.HENNYPENNY.COM

MEDDELANDE

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet, om de inte har fått tillsyn eller instruktioner gällande användandet av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

AVSNITT 1: INTRODUKTION

1-1 HENNY PENNY ROTISSERIGRILL

Henny Pennys rotisserigrill, SCR-6 eller 8, kombinerar roterande konvektionsvärme med roterande plattor så att maten bryns jämnare och tillagas snabbare. Den kan också användas som visningsenhet för visning av produkter vid tillagning eller varmhållning.



MEDELLENDE

Från och med 16:e augusti 2005 började direktivet för hantering av elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE) att gälla inom EU. Våra produkter har bedömts utifrån WEEE-direktivet. Vi har också granskat våra produkter för att fastställa om de efterföljer direktivet för restriktionen för farliga substanser (RoHS) och har gjort om våra produkter vid behov för korrekt efterlevnad. För att fortsätta att efterleva dessa direktiv får denna enhet inte avyttras som osorterat kommunalt avfall. Kontakta din närmaste Henny Penny-distributör för korrekt avyttring.

1-2 FUNKTIONER

- Distinkt och kompakt design
- Förvalda elektroniska kontroller
- Integrerade solida lägeskontroller
- Kombination av varmluftskonvektion och infraröd tillagning
- Roterande platta
- LED-kontrollpanel
- Härdade glasdörrar
- Borttagbart uppsamlingskärl
- Borttagbar roterande platta
- Tillverkad av rostfritt stål
- Borttagbara ventilationspaneler för enkel rengöring

Ljudet som denna apparat genererar är mindre än 70 dB(A)



Golv i närheten av apparaten kan bli hala

1-3 HJÄLP OCH RÅD

Om du skulle behöva hjälp, ring din oberoende lokala distributör (se distributörslistan i slutet av denna handbok).

Du kan dessutom kontakta vårt huvudkontor i Eaton, Ohio genom att ringa vårt avgiftsfria nummer 1-800-417-8405 eller 1-937-456-8405, eller gå till Henny Penny online på www.hennypenny.com.

**1-4.
SÄKERHET**

För att garantera säker drift av Henny Pennys rotisserigrill måste korrekt tillvägagångssätt för installation, användning och underhåll följas och förstås. Där informationen är av särskild vikt eller är säkerhetsrelaterad används orden VARNING, FÖRSIKTIGHET eller OBS. Deras användning är följande:



SÄKERHETSVARNINGSSYMBOL används tillsammans med FARA, VARNING eller FÖRSIKTIGHET vilket markerar faran som en typ av personskada.

MEDDELANDE

OBS! används till att framhäva speciellt viktig information.

VIKTIGT

FÖRSIKTIGHET som används utan säkerhetsvarningssymbolen markerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i egendomsskada.



FÖRSIKTIGHET som används utan säkerhetsvarningssymbolen markerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i mindre eller moderat skada.



VARNING använt med säkerhetsvarningssymbolen markerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i död eller allvarlig skada.



FARA ANGER EN POTENTIELLT FARLIG SITUATION SOM, OM DEN INTE UNDVIKS, KOMMER ATT RESULTERA I DÖD ELLER ALLVARLIG SKADA.

**1-4.
SÄKERHET (FORTS.)**



Ekvipotentiell jorningssymbol



Direktivet för elektriska och elektroniska produkter (WEEE) symbol



ELLER



Chockvarningssymboler



ELLER



Symboler för het yta

**1-5
KORREKT SKÖTSEL**

Som all vår utrustning behöver vår rotisserigrill skötas och underhållas, vilket tas upp i denna handbok. Var noga med att följa de rekommenderade tillvägagångssätten tillsammans med förebyggande underhåll så kommer utrustningen kräva få reparationer.

AVSNITT 2: INSTALLATION

2-1. INLEDNING

Detta avsnitt innehåller installationsanvisningar för Henny Pennys rotisserigrill.

MEDELANDE

Installation av denna enhet bör endast utföras av en kvalificerad servicetekniker. Installationen av denna utrustning måste följa alla lokala, statliga och federala bestämmelser.



Punktera inte grillen med föremål såsom borrar eller skruvar då detta kan orsaka komponentskador eller elektrisk chock.

2-2. PACKA UPP

Henny Pennys rotisserigrill har blivit testad, inspekterad och omsorgsfullt packad för att säkerställa att den når sin destination i bästa möjliga skick. Enheten har sedan packats inuti en stark wellpappkartong med tillräcklig fyllnad för att hålla för normal frakthantering.

MEDELANDE

Alla fraktskador måste noteras i närvaro av leveransagenten och signeras innan han eller hon ger sig av.

När du ska ta ur Henny Pennys rotisserigrill ur kartongen måste du:

1. Försiktigt skära av banden.
2. Ta bort förpackningen från enheten.
3. Lyfta bort kartongen från enheten.
4. Ta bort fästena som håller fast enheten på plattformen.
5. Flytta enheten från plattformen.
6. Din rotisserigrill är nu redo för installation.

2-3. PLACERING

Rätt placering av enheten är mycket viktig för drift och bekvämlighet. Välj en plats som möjliggör enkel påfyllning och tömning utan att det påverkar det slutliga färdigställandet av maträtter.

MEDELANDE

- Rotisserigrillarna SCR-6/8 måste stå 5 cm från väggen. Inget minimiavstånd krävs för enheternas sidor. När Henny Pennys rotisserigrill har placerats på ett bord, lägg en sträng silikon (silikon eller motsvarande tätningsmaterial måste vara ett NSF-listat material) runt enhetens omkrets för att fästa den vid bordsskivan. Nu är du redo att ansluta elen.
- SCR-12 och SCR-16 måste båda stå 7,5 cm från väggen. Inte heller här behövs något minimiavstånd krävs för enheternas sidor.
- SCR-8:or med kundsida av spegelglas måste stå 10 cm från väggen. Inte heller här behövs något minimiavstånd krävs för enheternas sidor.



SCR-seriens rotisserigrillar är kommersiella apparater och många ytor kan bli heta. För att förhindra brännskador rekommenderas det att enheten placeras på en plats som inte är tillgänglig för allmänheten.

2-4 STAPLINGSINSTRUKTIONER

MEDELANDE

Ett staplingskit måste användas för att stapla en rotisserigrill på en monter. Kitet säkerställer 7,5 cm avstånd mellan baksidan och väggen Artikelnumret för staplingskitet är 02664, för användning med SCR-6 och SCD-6, och 02665 används till SCR-8 och SCD-8.

Se sidan 2-4 för installation av en strömkabel.

1. Lägg enheten på sidan och skruva fast låsbara hjul eller ben på enhetens kontrollsida.
2. Använd bultarna som tillhandahölls för de ej låsbara hjulen, eller benen, och fäst både staplingsdistanserna (medföljer i kitet) och de ej låsbara hjulen, eller benen, på enhetens framsida. Staplingsdistansen ska sticka ut ca 7,5 cm på enhetens framsida.
3. Lyft försiktigt grillen och placera den på montern, eller den undre grillen, med kontrollerna på samma sida.

2-4 STAPLINGSINSTRUKTIONER (FORTS.)



Bild 1



Var försiktig när du flyttar skåpet för att undvika att skada dig. SCR-8 väger ca. 230 kg (500 lbs) och SCR-6 väger 172 kg. (380 lbs).

4. Ta bort de tre sidopanelskruvarna från övre enheten och ta bort de tre översta skruvarna från sidopanelen på den nedre enheten.
5. Montera staplingsfästena på båda sidor av enheterna såsom visas på bild 1, med hjälp av de skruvar som togs bort i steg 4.
6. Enheten är nu klar att användas.

MEDDELANDE

För enheter som installeras i Kanada, för Price Costco, fortsätt med följande steg:

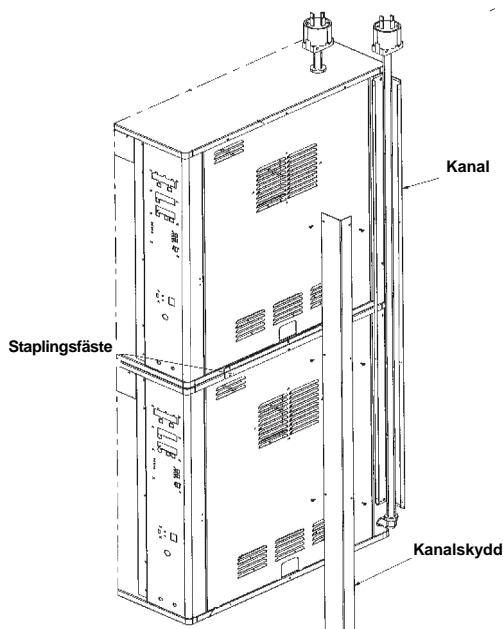


Bild 2

7. Ta bort den svarta pluggen från ovansidan på den övre enheten.
8. Ta bort skruvarna från kanalfästet och dra isär de två toppdelarna.
9. Ta bort skruvarna i hörnen både på övre och undre enheten.
10. Montera den ena sidan av de två kanalerna på enheterna, med de skruvar som togs bort i steg 9. Se bild 2.
11. Dra strömkabeln upp genom den monterade kanalen och fäst skyddet vid kanalen med skruvarna som tidigare togs bort i steg 8. Se bild 2.
12. Enheten är nu klar att användas.

**2-5
STAPLINGSINSTRUKTIONER
FÖR ENHETER SOM
ANVÄNDER EN STRÖMKABEL**



Bild 1



Bild 2

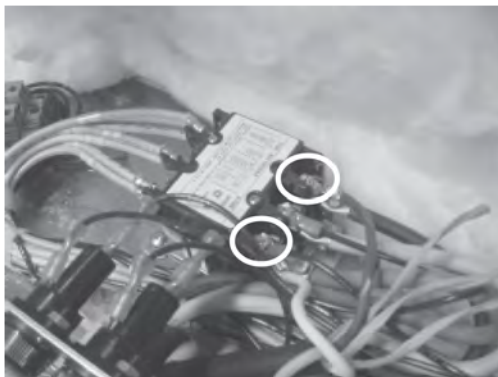


Bild 3

1. Lägg enheten på sidan och skruva fast låsbara hjul eller ben på enhetens kontrollsida.
2. Använd bultarna som tillhandahölls för de ej låsbara hjulen, eller benen, och fäst både staplingsdistanserna (medföljer i kitet) och de ej låsbara hjulen, eller benen, på enhetens framsida. Staplingsdistansen ska sticka ut ca 7,5 cm på enhetens framsida.
3. Lyft försiktigt grillen och placera den på montern, eller den undre grillen, med kontrollerna på samma sida.



Var försiktig när du flyttar skåpet för att undvika att skada dig. SCR-8 väger ca. 230 kg (500 lbs) och SCR-6 väger 172 kg. (380 lbs).

4. Ta bort kontrollsidans sidopaneler från båda enheterna.
5. Dra strömkabeln inuti SCD:n så som visas på bild 1.
6. Trä SCD-strömkabeln upp genom båda enheterna med hjälp av hålet högst upp i mitten av SCD:n. Se bild 2.
7. Med en skruvmejsel fästs strömkabelns sladdar vid kontaktterminalerna såsom visas på bild 3.
8. Sätt tillbaka sidopanelerna och montera staplingsfästena på var sida av enheterna såsom visas på bild 1 (sid.2-3), med de skruvar som togs bort i steg 4.
9. Enheten är nu klar att användas.

2-6 INSTALLATIONSINSTRUKTIONER FÖR STAPLING OCH UTANPÅSITTANDE HJUL

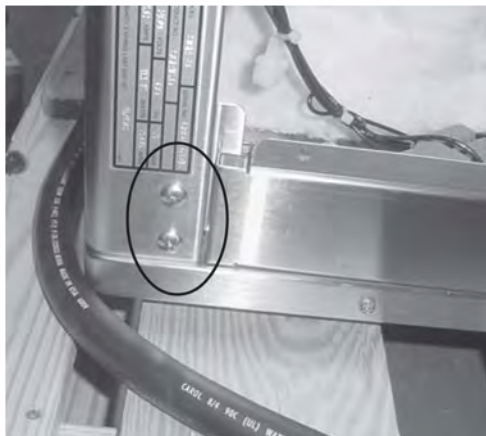


Bild 1

1. Använd en stjärnskruvmejsel för att ta bort skruvarna på 8, 1/4-20 x 1 in. i enhetens hörn. Bild 1.
2. Ta bort allt innehåll i enheten. Lägg försiktigt ner enheten på kundsidan. Se till att skydda glasdörren mot skada, såsom att placera förpackningsmaterial mellan enheten och en träpall. (Om dörren på kundsidan har ett handtag, låt dörrhandtaget hänga över kanten på träpallen.)

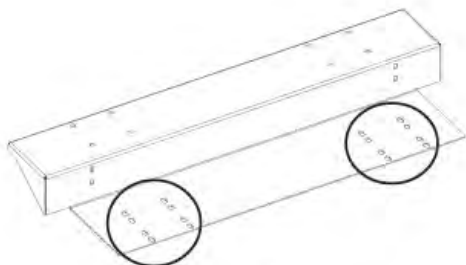


Bild 2

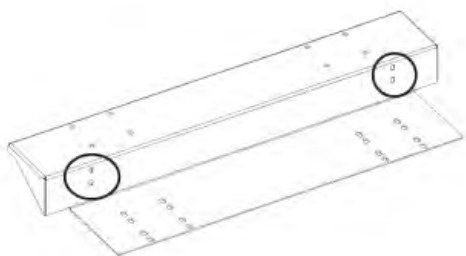


Bild 3

3. Ta bort bultarna och låsbrickorna med en 7/16 in. skiftnyckel eller hylsnyckel på enhetens undersida.
4. Med hårdvaran som togs bort i steg 3, och hjulens monteringshål i enhetens botten, fästet till de utanpåstående hjulen på enhetens botten tillsammans med staplingsdistansen, om sådan finns. (Staplingsdistansen ska sitta på enhetens kundside.) Använd sedan skruvar i storlek 8, 1/4-20 x 1 in. (från steg 1) och skruva fast hjulfästena på båda sidor av enheten. Bild 2 & 3.

MEDELLENDE

Fästena kan användas på endera sida, därför finns 16 monteringshål i fästet såsom visas på bild 2.

**2-6
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER
FÖR STAPLING OCH
UTANPÅSITTANDE HJUL (FORTS.)**

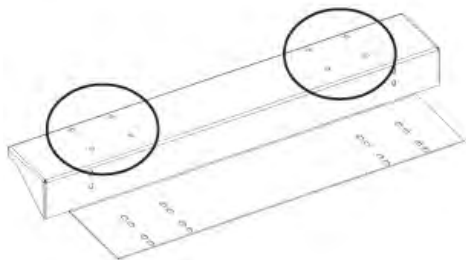


Bild 4

5. Fäst hjulen i hjulfästet (bild 4) med de två låsbara svänghjulen på enhetens kontrollsida och de olåsbara hjulen på kundsidan. Använd sexkantsbultarna i storlek 5/16, låsbrickorna i storlek 5/16, bultar i storlek 5/16 och släta brickor i storlek 5/16 (använd 2 släta brickor per bult; en på fästets undersida och en på ovansidan) som med. Hela installationen visas på bild 5.

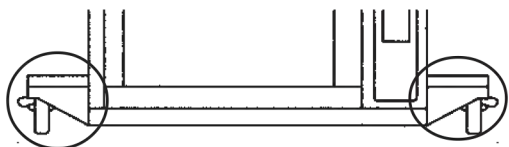


Bild 5

6. Ställ enheten på dess hjul och lyft försiktigt grillen och ställ den på displayen, eller den undre grillen, med kontrollerna på samma sida.



Var försiktig när du flyttar skåpet för att undvika att skada dig. SCR-8 väger ca. 230 kg (500 lbs) och SCR-6 väger 172 kg. (380 lbs).



Bild 6

7. Ta bort de tre sidopanelskruvarna från övre enheten och ta bort de tre översta skruvarna från sidopanelen på den nedre enheten.
8. Montera staplingsfästena på båda sidor av enheterna såsom visas på bild 6, med hjälp av de skruvar som togs bort i steg 7.
9. Enheten är nu klar att användas.

**2-7.
RIKTA IN ENHETEN**

För att den ska fungera korrekt måste rotisserigrillen vara i nivå från sida till sida och från fram- till baksida. Detta säkerställer korrekt funktion.

**2-8.
ELEKTRISKA KRAV**

Henny Pennys rotisserigrill finns tillgänglig från fabrik med el dragen för 208 eller 240 volt, 220-380 volt, 240-415 volt, 230-400 volt, 1- eller 3-fas, 50/60 hertz-service.



Denna enhet måste vara tillräckligt och säkert jordad. Se lokala elektriska regler för korrekta jordningsförfaranden. Om enheten inte är tillräckligt jordad kan det leda till elektrisk stöt.


Modell Nr.	Volt	Fas	Amp	Watt	Kabel
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.
ELEKTRISKA KRAV
(FORTS.)**

MEDDELANDE

- Strömkablarna ska vara oljeresistenta, klädda flexibla kablar, inte lättare än vanlig polykloropren eller annan motsvarande syntetisk elastomerklädd sladd och måste vara av typen HO7RN (endast CE).
- Det rekommenderas att en 30 mA-märkt skydds-enhet, såsom en RCCB (residual current circuit breaker) eller jordfelsbrytare (GFCI), används.
- Endast för fast kabelinstallation: En extern allpolig brytare måste installeras i den externa installationen.



(ENDAST FÖR UTRUSTNING MED CE-MÄRKNING!)
För att förhindra elektriska stötar måste denna apparat vara bunden till andra apparater eller beröringsytor av metall i närheten den här apparaten med en potentialutjämningsledare. Denna apparat är utrustad med en potentialutjämningsledare för detta ändamål. Potentialutjämningsledare är märkt med följande symbol .

En separat avstängningsbrytare som möter överspänning kategori III, försedd med tillräckliga säkringar eller relän, måste installeras på lämpligt ställe mellan grillen och strömkällan. Det ska vara en isolerad kopparledning märkt för 600 volt och 90° C. För avstånd på mer än 15,24 m (50 feet), använd en storlek större kabel.

AVSNITT 3: HANDHAVANDE

3-1 INLEDNING

Henny Pennys rotisserigrill är datorstyrd. Datorkontrollen reglerar skåpets temperatur och tillhandahåller tidtagnings- och programfunktioner för grillen.

3-2 KONTROLLER & KNAPPAR

Artikelnr.	Beskrivning	Funktion
1	Strömbrytare	Denna tvåpositionsbrytare kontrollerar strömmen till grillen och kontrollpanelen
2	Rotationsbrytare	Trycks in för att åsidosätta datorkontrollerna och startar rotormotorn; en rotationsbrytare kan finnas både på operatörssidan och kundsidan
3	Mätsticka för kött	När mätstickan kopplats in i mottagaren kan den sedan sättas i produkten och produkttemperaturen visas
4	Föruppvärmnings-LED	Tänds i för varmhållningläge
5	Program-LED	Blinkar i programläge
6	Produkt-LED	Sitter ovanför varje produktknapp; den tänds när en produkt väljs och vid programmering; LED:n blinkar vid tillagning och varmhållning
7	Produktknappar Upp och Ner	Tio produktval, märkta M till P9; väljs genom att man trycker på knapparna Upp och Ner
8	Tillagnings- eller varmhållnings-LED	Tänds vid tillagning eller varmhållning
9	Programknapp	Trycks in för att nå program- och specialprogramlägen.
10	Menylista	Visar produktnamnen; menyartiklarna kan ändras
11	Digitala displayer	Tre digitala LED-displayer som visar temperatur, tid och meddelanden gällande kontrollernas användning
12	Klar-LED	Tänds vid föruppvärmning när temperaturen närmar sig den förprogrammerade temperaturen; den släcks under tillagningscykeln

**3-2
KONTROLLER &
KNAPPAR
(FORTS.)**

Artikelnr.	Beskrivning	Funktion
13	Startknapp	Trycks in för att starta föruppvärmning av enheten eller startar en tillagningscykel
14	Stoppknapp	Trycks in för att stoppa tillagning eller varmhållning
15	Larmknapp	Tryck in för att se eller ändra larminställningarna; inställningarna kan ändras när som helst
16	Temperaturknapp	Trycks in för att visa den aktuella ugnstemperaturen
17	Temperaturinställningsknappar Upp och Ner	Trycks in för att ändra temperaturinställningen
18	Tidsinställningsknappar Upp och Ner	Trycks in för att ändra tidsinställningen
19	LED:er för tid	Tänds när tiden ändras
20	LED:er för temperatur	Tänds när temperaturen ändras

**3-2
KONTROLLER &
KNAPPAR
(FORTS.)**

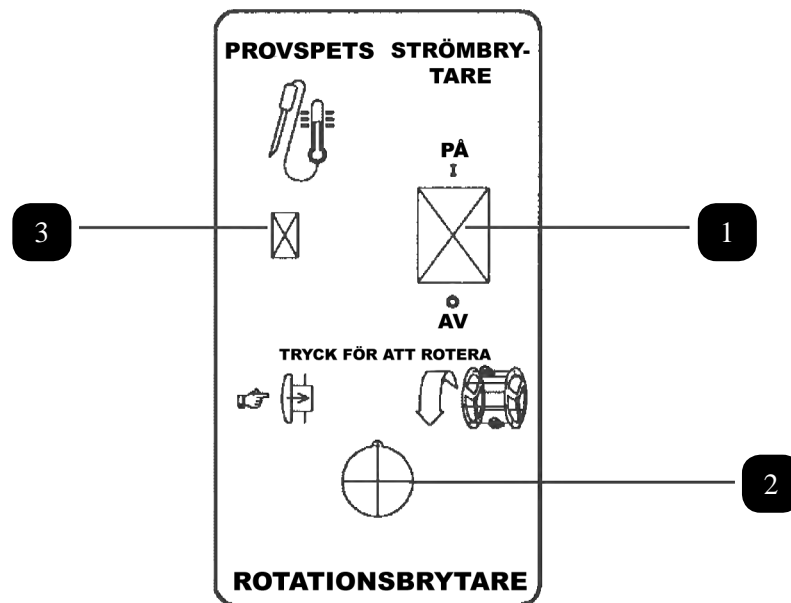


Bild 3-1

**3-2
KONTROLLER &
KNAPPAR
(FORTS.)**

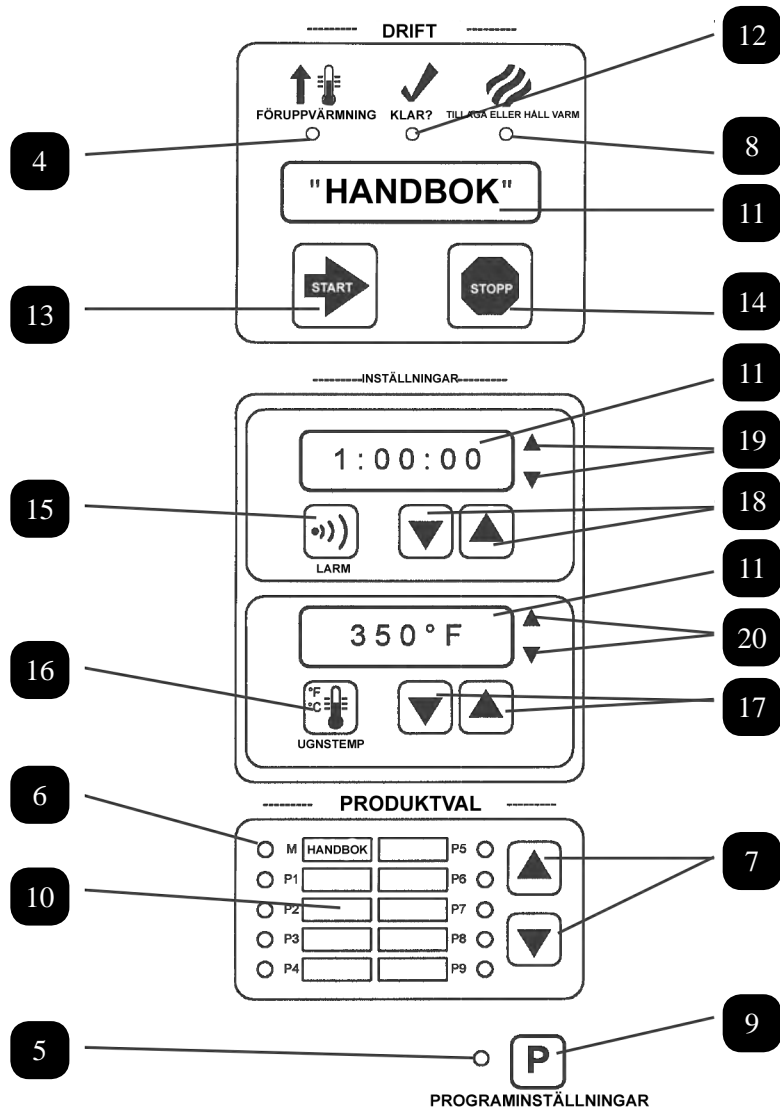
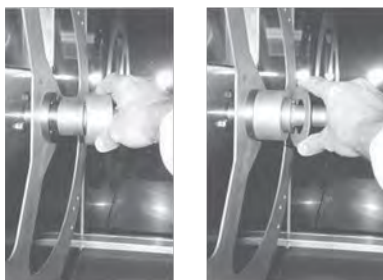
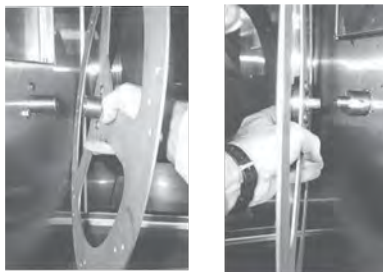


Bild 3-3

3-3. INSTALLATION AV PLATTOR, STÄNGER OCH SPETT



1. Sätt plattorna i en plathållare i lämplig höjd på var sida av enheten.
2. Placera stångens ändar i naven på varje platta.

3. Sätt på kragarna på vart och ett av naven.

4. Dra fasthållningsringarna över naven och in i fördjupningarna i stången.
5. Dra på vinklade spett på plattorna så att det vinklade spettets "V" pekar mot stången.

MEDELANDE

Sätt spettet med dess "V" mot stången. Om spettet sätts åt andra hållet orsakar detta att det lutar.

VIKTIGT

När stångenhetsen tas bort, se till att markeringen pekar upp mot enhetens tak. Om den pekar ner kommer stångenhetsen att falla.

**3-4.
TILLVÄGAGÅNGSSÄTT
FÖR VINKLADE SPETT**



Bild 3-3.

De vinklade spetten är ett standardtillbehör för Henny Pennys \ rotisserigrillar. Några av fördelarna med vinklade spett är hur snabbt och enkelt kycklingen kan sättas på spetten. Dessutom är tillagning på spett överlägset jämfört med tillagning i korg eller på plåt eftersom köttet tillagas jämnare och öser sig självt när det roterar. Det är viktigt att placera köttet jämnt på spettet för att få ett jämnt tillagningsresultat.

Lägg kycklingen på rygg. Skär en liten skåra i extrahuden i kycklingens bakände. Placera först det ena och sen det andra benet i skåran så att benen korsas. Vik upp vingarna bakom nacken.

Håll spettet med "V"-formens öppning uppåt och "V"-vinkeln mot bordet. Dra spettet genom hålrummet i kycklingen, med bakändan först och bröstet uppåt (se bild 3-3).

**3-5.
TILLVÄGAGÅNGSSÄTT
FÖR DUBBLA SPETT
(VALFRITT)**

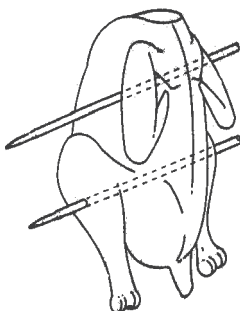


Bild 3-4.

Dubbla spett är tillval. Fördelen med tillagning på spett jämfört med tillagning i korg eller på plåt är att köttet tillagas jämnare och öser sig självt när det roterar. Det är viktigt att placera köttet jämnt på spettet för att få ett jämnt tillagningsresultat.

Placera kyckling eller små fåglar på spett i vertikalt läge för maxkapacitet (se bild 3-4). Lägg kycklingen på rygg. Dra försiktigt benen mot ryggen. Detta ger bröstet ett rundare utseende och placerar benen bättre för iförande av spettet. Tryck in ena änden av spettet genom bröstet i vinghöjd. Tryck in den andra änden i den tjocka delen av benet och nedre delen av kroppen. Tryck spettet så att det kommer ut på kycklingens andra sida. Vingarna kan antingen genomborras av spettet eller vikas upp bakom nacken.

Om man tillagar kalkon eller större fåglar kan man bli tvungen att placera dem horisontellt på spetten så att de inte vidrör ugnens överdel eller påverkar intilliggande spetten. I sådana fall, tryck spettet vågrätt genom bröstet och låren.

Hela stekar - nöt, lamm, fläsk och skinka måste vara jämnt centrerat på spettet. De flesta stekar måste placeras vågrätt p.g.a. sin storlek och form. Om små stekar tillagas kan man dock placera dem vertikalt på spett, så länge de inte vidrör ugnens tak eller påverkar intilliggande spett.

**3-5.
TILLVÄGAGÅNGSSÄTT
FÖR DUBBLA SPETT
(VALFRITT) (FORTS.)**

Revbenspjäll - långa och korta, ska vävas fast på spettet som ett dragspel. Spettets båda spetsar ska gå genom köttbiten.

Bästa resultat uppnås om fågel eller stek inte placeras för tätt. Lämna tillräckligt mycket utrymme mellan produkterna för bästa bryning.

**3-6.
ANVÄNDNING AV
TILLVALSTILLBEHÖR**

Korgar finns tillgängliga som tillval för produkter som är för små att sätta på spett.

Köttfärslimpa, fisk, fylld paprika och frysta bakverk är exempel på produkter som kan tillagas i korgarna.

Om korgarna används istället för spett för tillagning av hel kyckling eller stek, tänk då på att dessa produkter kräver längre tillagningstid och att tillagningen inte blir lika jämn.

Tillbehör med beläggning finns också. För mer information, kontakta din lokala oberoende Henny Penny-återförsäljare.

**3-7.
DRIFTSLÄGE**

Kontrollen har tio tillagningscykler som kan programmeras för specifika produkter. Varje cykel kan bestå av upp till fyra tillagningssteg och en varmhållningsparameter.

1. Tryck på knappen UPP eller NER under PRODUKTVAL för att välja önskad produkt. Tryck sedan på START-knappen så börjar enheten att föruppvärmas till den temperatur som är lämplig för den produkten.

MEDELAND

Manuellt läge är inte programmerat och en tillagningstid och temperatur måste ställas in när en produkt har valts. Använd knapparna UPP och NER under PRODUKTVAL för att välja manuellt läge. Tryck på START-knappen för att påbörja föruppvärmningen. Använd UPP- och NER-knapparna för tid och temperatur för att programmera detta läge.

2. När LED:n "KLAR" blinkar kan produkten placeras i enheten. Meddelandet "KLAR FÖR ILÄGGNING" bläddrar fram på översta displayen.
3. Öppna dörren och placera produkten i enheten. Tryck på rotationsknappen vid behov för att rotera plattorna och underlätta placeringen. Stäng dörren och tryck sen på START-knappen för att påbörja tillagningscykeln.

3-7. DRIFTSLÄGE (FORTS.)

MEDELANDE

Mittendisplayen visar hur lång tid som är kvar och nedre displayen visar den inställda temperaturen. Den faktiska temperaturen (termometern) visas när temperaturknappen (termometern) trycks in.

4. När tillagningscykeln är genomförd ljuder ett larm, mittendisplayen visar "0:00" och övre displayen blinkar "KLAR". Tryck på STOPP-knappen för att avsluta tillagningscykeln.

MEDELANDE

Om ingen varmhållningstid har ställts in avslutas tillagningscykeln och larmet stängs av genom att STOPP-knappen trycks in. Om en varmhållningstid har ställts in kommer ett larm att ljuda och enheten går automatiskt över till varmhållning. Kvarvarande varmhållningstid och temperatur kommer att visas.

5. Vid varmhållningscykelns slut blinkar mittendisplayen "0:00" och övre displayen blinkar "SLUT". När STOPP-knappen trycks in stoppas larmet och rotorn och alla utmeddelanden stängs av.

MEDELANDE

För att avbryta en tillagnings- eller varmhållningscykel, tryck och håll in STOPP-knappen i 2 sekunder. Tillagningscykeln kan också pausas genom att STOPP-knappen trycks in och släpps. Om strömmen vid något tillfälle skulle försvinna kommer kontrollern att återuppta den drift som var aktiv då strömmen försvann, oavsett om det var tillagning, varmhållning eller föruppvärmning.

3-8. FÖRUPPVÄRMNINGSKONTROLL

Under föruppvärmning sätts både luft- och elementvärmen på för att reglera lufttemperaturen till den programmerade föruppvärmnings-/ tillagningstemperaturen. Både luft- och elementvärme stängs av när lufttemperaturen överstiger den som förinställts. Fläkten fortsätter att blåsa, men rotorn är avstängd.

3-9. TILLAGNINGSKONTROLL

Normalt under en tillagningscykel regleras luftvärme- och strålningsvärmeelementen enligt inställningspunkten för lufttemperatur.

3-10. DÖRRSENSOR

Om någon av dörrarna öppnas under en tillagningscykel stängs alla funktioner av och är fortsatt avstängda tills dörrarna stängs. Översta displayen visar "DÖRR ÄR ÖPPEN". Men om köttermometern är inkopplad och kontrollsidans dörr är öppen kommer displayen att visa köttets mätta temperatur.

3-11. VARMHÅLLNINGSKONTROLL

Varmhållningens tid och temperatur kan programmeras.

3-12. RENGÖRINGSFÖRFARANDEN



1. Stäng AV alla kontroller och koppla bort all strömtillförsel från enheten.



För att undvika brännskador, låt enheten kallna innan du rengör den.

2. Ta bort plattorna och stängenheten och ta dem till en diskho för ordentlig rengöring. (Se avsnittet Installation av plattor, stänger och spett.)

MEDDELANDE

Om enhetens dörrar står på glänt så är de gjorda för att stängas automatiskt. För att hålla dörren öppen, öppna den helt.



Se till att hålla skårorna i stängen fria från smuts. Fasthållningsringen måste sitta ordentligt i skåran för att förhindra att stängenheten faller ner och skadar enheten, eller orsakar personskada.

3. Dra delvis ut uppsamlingskärlet och skruva ur dräneringspluggen för att tömma fett till kärlet.
4. Ta bort uppsamlingskärlet, ventilationspanelerna (sidoverilerna först), bakre panelen och droppbrickan från enheten. Ta dem till en diskho och rengör ordentligt.

MEDDELANDE

Den övre ventilationspanelen (som täcker luftvärmarna) har skårar till höger på SCR-8 och till vänster på SCR-6.



**3-12.
RENGÖRINGSFÖRFARANDE
(FORTS.)**



5. Lossa på vingskruven på fläktbladet och ta loss bladet från axeln. Ta sedan fläktbladet till en diskho och rengör ordentligt.

VIKTIGT

När fläktbladet sätts tillbaka, se till att förskjutningsaxeln passas in och att vingskruven är ordentligt åtdragen, men inte för hårt. Om fläkten inte sätts ihop korrekt kan den slå i ventilationsskyddet och detta kan resultera i skada på fläkten.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller rengöringsmedel/ desinfektionsmedel som innehåller kemikalier som klor, brom, jod eller ammoniak. Dessa slipmedel och kemikalier kommer att försvaga det rostfria stålet och förkorta enhetens livslängd.

Använd inte en vattenstråle (tryckspruta) för att rengöra enheten. Det kan orsaka skada på komponenterna.

Använd inte slipduk, avfettningsmedel, ugsrengöringsmedel eller andra sorters korroderande rengöringsmedel då ytor med beläggning rengörs. Varmt vatten med diskmedel är allt som behövs för att rengöra dessa delar. Alla de rengöringsmedel som nämns ovan minskar avsevärt beläggningens livslängd.

**3-13.
BYTE AV
HALOGENLAMP**



! VARNING

För att undvika elektrisk stöt eller egendomsskada, sätt strömbrytaren på AV och koppla bort strömmen med kretsbytare, eller dra ur kontakten ur vägguttaget.

**Glödlampor och omgivande ytor kan vara varma.
Allvarliga brännskador kan uppstå.**

1. Tryck in och vrid glödlampen moturs för att ta loss den trasiga lampen.
2. Använd skumplasten runt den nya lampen och tryck in den nya glödlampen i uttaget. Vrid medurs för att låsa den på plats.

VIKTIGT

När en ny lampasätts i, rör INTE glödlampen med fingrarna. Linda skumplasten runt glödlampen för att sätta i den. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan orsaka skada på glödlampen.

3. Återställ strömmen till enheten.

AVSNITT 4: PROGRAMMERING

4-1. INLEDNING

Kontrollerna kan förinställas på fabriken eller så så kan de önskade funktionerna programmeras på plats. Programinställningsknappen (P) använd för att programmera följande funktioner: tillagning (steg), larm och varmhållning.

MEDELANDE

Undantaget är manuellt läge. Tillagningstid och temperatur kan programmeras på denna plats utan att man går till programläge.

4-2. PROGRAMMERING FÖR TILLAGNING OCH VARMHÅLLNING

1. Tryck och håll in knappen PROGRAMINSTÄLLNINGAR (P) tills kontrollen piper och displayen visar "PROG". Släpp då knappen P.
2. Ange åtkomstkod 1-2-3 genom att trycka på knappen under siffran. LARM-knappen är under 1, NER-knappen är under 2, UPP-knappen är under 3.

Kontroller ger från sig tre snabba pip och ordet STEG tänds ovanför knappen P och inställningarna för den aktuella valda produkten visas. Produkten (P1 till P9) blinkar, sen visas "LAGA-1" i övre displayen.

MEDELANDE

Om fel åtkomstkod anges nekas du åtkomst till programläget. Meddelandet "FEL KOD" visas på displayen och en varningston ljuder. Efter ca 10 sekunder återgår kontrollen till normalt driftsläge och då kan man försöka att mata in koden igen.

3. Välj den produkt som ska programmeras, P1 till P9, med knapparna UPP och NER under PRODUKTVAL

MEDELANDE

När en önskad produkt har valts kommer varje tryckning på knappen P gå till nästa tillagningssteg eller varmhållning. Parametrarna beskrivs nedan.

4. När en produkt har valts kan uppvärmnings-/tillagningstemperaturen anges. Tryck på knapparna UPP och NER under temperaturvisningen till önskad temperatur visas på displayen.

**4-2.
PROGRAMMERING
FÖR TILLAGNING
OCH VARMHÅLLNING
(FORTS.)**

5. Tiden kan programmeras genom att knapparna UPP och NER under tidsdisplayen (den mellersta) trycks in.
Exempel: "1:30:00" är 1 timme, 30 minuter och 0 sekunder.

MEDDELANDE

Så många som fyra tider och temperaturer kan programmeras för varje tillagningscykel.

6. En strålningsvärmeinställning kan programmeras genom att ugnstemperaturknappen (termometern) trycks och hålls in. Standardinställningen är 100%, men kan ändras från 0% till 100%, med knapparna UPP och NER. Genom att sänka inställningen kommer den tid som värmeelementen är på att sänkas. Detta kan ställas in för varje tillagningssteg, såsom beskrivs i steg 7.
7. När önskad starttid och temperatur för tillagningen programmerats, tryck på programknappen (P) för att programmera ytterligare ett steg, om så önskas. "LAGA-2" visas i övre displayen och inställningar för tid, temperatur och strålningsvärme kan programmeras med stegen ovan. Upprepa detta för ett tredje och ett fjärde steg, om så önskas.
8. När tillagningstider och temperaturer har programmerats kan även en varmhållningscykel programmeras, om så önskas. Tryck in och släpp knappen P så visas "HÅLL" i översta displayen, "0:00" i den mittersta och streck i den nedre displayen.

Använd knapparna UPP och NER, under tidsdisplayen i mitten, för att ställa in önskad varmhållningstid. Använd sedan knapparna UPP och NER under den nedre temperaturdisplayen för att ställa in varmhållningstemperaturen. En tid måste programmeras innan det går att ange en temperatur.

9. Ett larm kan programmeras för varje tillagningssteg och för varmhållningen. När en tillagnings- eller varmhållningstid har programmerats, tryck och håll in LARM-knappen och använd sedan knapparna UPP och NER under mellersta displayen för att ställa in larmtiden. Den tid du ställer in i detta steg är den tid som timern kommer att räkna ner till innan larmet aktiveras för det steget. Exempel: LAGA-1 är programmerad till 5 minuter. 3 minuter är programmerade för ett larm. 2 minuter in i tillagningstiden kommer larmet att ljuda och ange att det är 3 minuter kvar av detta tillagningssteg.

**4-2.
PROGRAMMERING
FÖR TILLAGNING
OCH VARMHÅLLNING
(FORTS.)**

MEDDELANDE

När flera steg har programmerats och man har gått ur programläger kommer den totala tillagningstiden att visas på displayen. Tiden för nästa larm kan ses genom att man trycker och håller in LARM-knappen.

10. Upprepa stegen ovan för varje programmerad produkt. När alla produkter har programmerats lämnar du programläget genom att hålla in knappen P i 2 sekunder.
11. Nu är du redo att laga mat.

MEDDELANDE

Programläget kommer automatiskt att återgå till tillagningsläge om ingen knapp har tryckts in inom 2 minuter vid programmering.

**4-3.
SPECIALPROGRAMLÄGE
(NIVÅ 2)**

Specialprogramläget används för att ställa in mer detaljerade parametrar. Specialprogramläget kan nås genom att man håller in PROGRAMINSTÄLLNING-knappen (P) i 8 sekunder, eller tills displayen visar "L-2". "LEVEL 2" blinkar på övre displayen och sedan visar displayen "SP PRG". Sedan frågar den efter en kod som är 1, 2, 3. Läget består av följande funktioner:

- Grader Fahrenheit eller Celsius
- Ugnstyp: SCR-6 eller SCR-8
- Språk: Engelska, franska, tyska, spanska
- Ljudvolym
- Ljudton
- Autoavstängning av larm
- Tillagning-till-varmhållning, auto
- Överksam läge aktiverat
- Flera tillagningssteg
- Program låst av kod
- Förskjutning av strålningsinställning
- Initiera system

För att lämna specialprogramläget, håll in knappen P i 2 sekunder eller vänta i 2 minuter till kontrollen automatiskt går ur specialprogramläget.

Grader Fahrenheit eller Celsius (SP-1)

Efter att ha angivit åtkomstkoden visar displayen "SP-1" och "TEMPENH.". Den mellersta displayen visar "°F" eller "°C". Genom att trycka på knappen UPP eller NER växlar man mellan "°F" och "°C", eller vice versa.

Ugnstyp (SP-2)

Efter att ha angivit åtkomstkoden (1,2,3), tryck in och släpp knappen P. "UGNSTYP" visas på övre displayen och "Scr-6" eller "Scr-8" visas på mellersta displayen. Detta måste matcha enhetens typ innan programmeringen påbörjas, annars kanske inte enheten fungerar som den ska. Detta kommer att vara förinställt från fabriken. Genom att trycka på knappen UPP och NER växlar man mellan ena och andra typen på displayen.

Språk (SP-3)

När åtkomstkoden har angivits (1,2,3), tryck på knappen P två gånger och "SPRÅK", sedan "1=ENGE", "2=FRAN", "3=TYSK" och "4=SPAN". Mellersta displayen kommer att visa en siffra, 1 till 4. Genom att trycka på knappen UPP eller NER under siffran ändrar man det språk som visas på displayerna.

Ljudvolym (SP-4)

Högtalarens volym kan ställas in. Tryck på knappen P tre gånger efter att åtkomstkoden (1, 2, 3) har angivits. "LJUDVOLYM" visas på den övre displayen och en siffra mellan 1 och 10 på den mellersta displayen. 1 är den mjukaste volyminställningen och 10 den starkaste. Använd knapparna UPP och NER under siffrorna för att ställa in önskad volym.

**4-3.
SPECIALPROGRAMLÄGE
(NIVÅ 2) (FORTS.)**

Ljudton (SP-5)

Högtalarens ton kan ställas in. Tryck på knappen P fyra gånger efter att åtkomstkoden (1, 2, 3) har angivits. "LJUDTON" visas på den övre displayen och en siffra mellan 50 och 2000 på den mellersta displayen. 50 är den lägsta tonen och 2000 den högsta. Använd knapparna UPP och NER under siffrorna för att ställa in önskad ton.

Autoavstängning av larm (SP-6)

Tryck på knappen P fem gånger efter att åtkomstkoden (1, 2, 3) har angivits. "AUTOSTÄNG LARM" visas på övre displayen och "JA" eller "NEJ" visas på mellersta displayen. Om detta är inställt på JA kommer det programmerade larmet att starta, pipa ett antal gånger och sedan sluta automatiskt. Om det är inställt på NEJ måste någon trycka på larmknappen för att få högtalaren att sluta pipa. Använd knapparna UPP och NER under mellersta displayen för att växla mellan JA och NEJ, eller vice versa.

Tillagning-till-varmhållning, auto (SP-7)

Tryck på knappen P sex gånger efter att åtkomstkoden (1, 2, 3) har angivits. "TILLAGNING-TILL-VARMHÅLLNING-AUTO" visas på övre displayen och "JA" eller "NEJ" visas på mellersta displayen. Om detta är inställt på Ja kommer högtalaren att pipa flera gånger när en tillagningscykel är klar och sedan automatiskt gå över i varmhållningsläge. Om det är inställt på NEJ måste någon trycka på STOPP-knappen för att få högtalaren att sluta pipa och varmhållningscykeln att starta. Använd knapparna UPP och NER under mellersta displayen för att växla mellan JA och NEJ, eller vice versa.

Overksamhet läge aktiverat (SP-8)

Tryck på knappen P sju gånger efter att åtkomstkoden (1, 2, 3) har angivits. "OVERKSAMT LÄGE AKTIVERAT" visas på övre displayen och "JA" eller "NEJ" visas på mellersta displayen. Om detta är inställt på Ja kommer "OVERKSAM"... "VÄLJ PRODUKT"... "TRYCK START FÖR UPPVÄRMNING" bläddra över övre skärmen då grillen inte används. Om detta är inställt på NEJ kommer enheten att börja värmas upp igen för nästa tillagningscykel när en tillagningscykel är avslutad. Använd knapparna UPP och NER under mellersta displayen för att växla mellan JA och NEJ, eller vice versa.

Flera tillagningssteg (SP-9)

Tryck på knappen P åtta gånger efter att åtkomstkoden (1, 2, 3) har angivits. "FLERA TILLAGN STEG" visas på övre displayen och "JA" eller "NEJ" visas på mellersta displayen. Om detta är inställt på JA kan fler än ett steg programmeras under en tillagningscykel. Om detta är inställt på NEJ kan endast en tid och temperatur programmeras per tillagningscykel. Använd knapparna UPP och NER under mellersta displayen för att växla mellan JA och NEJ, eller vice versa.

**4-3.
SPECIALPROGRAMLÄGE
(NIVÅ 2) (FORTS.)**

Programmering låst av kod (SP-10)

Tryck på knappen P nio gånger efter att åtkomstkoden (1, 2, 3) har angivits. PROG LÅST AV KOD visas på övre displayen och "JA" eller "NEJ" visas på mellersta displayen. Om detta är inställt på Ja måste koden 1-2-3 anges innan man får åtkomst till programläge. Om detta är inställt på NEJ kan man nå programläget utan att ange 1-2-3. Använd knapparna UPP och NER under den mellersta displayen för att växla mellan JA och NEJ, eller vice versa. (Specialprogramläge kräver alltid en kod.)

Förskjutning av strålningsinställning (SP-11)

Tryck på knappen P tio gånger efter att åtkomstkoden (1, 2, 3) har angivits. "STRÅLNINGSINST FÖRSKJUTN" visas på övre displayen och "0°F" till "10°F" visas på mellersta displayen. Strålningsvärmarna kan ställas in på en annan avstängningstemperatur är luftvärmarna. Exempel: Om displayen visar "10°F", kommer strålningsvärmarna inte att stängas av förrän lufttemperaturen når 10 grader högre än den inställda temperaturen. Denna inställning kan användas när man tillagar små mängder mat som kräver mer konsekvent värme för att bli klar. Använd knapparna UPP och NER under mellersta displayen för att ändra inställning.

Initiera system (SP-12)

Tryck på knappen P elva gånger efter att åtkomstkoden (1, 2, 3) har angivits. "SYSTEMINIT" visas på övre displayen och "---" visas på mellersta displayen. Denna funktion återställer kontrollerna till fabrikenes förinställda parametrar, om kontrollerna förprogrammerats, eller nollställer tider och temperaturer. Tryck och håll in antingen UPP- eller NER-knappen under mittendisplayen. Kontrollerna kommer att pipa och displayen kommer att blinka "om 3", "om 2" och "om 1". Sedan blinkar översta displayen "INIT" och "KLAR".

För att lämna specialprogramläget, håll in knappen P i 2 sekunder eller vänta i 2 minuter till kontrollen automatiskt går ur läget.

För mer detaljer om programmering och andra funktioner i specialprogramläget, ring Henny Pennys serviceavdelning.

MEDDELANDE

I specialprogramläget kan de olika stegen nås med hjälp av knapparna PRODUKTVAL UPP och NER eller med P-knappen.

**4-4.
TECHLÄGE**

Techläget har många självdiagnostiska funktioner som endast används för internt Henny Penny-bruk och en annan kod krävs för att få åtkomst till detta läge. Ordet "TECH" visas på displayen när knappen P trycks in i åtta sekunder och trycks in igen när "LEVEL 2" visas på displayen. Tryck på knappen P igen för att återgå till specialprogramläge.

AVSNITT 5: TILLAGNING

5-1. PROGRAMPARAMETRAR FÖR TILLAGNING

Din rotisserigrill är förprogrammerad på fabriken för flera typer av produkter.

Storleken, vikten och temperaturen på produkten är avgörande för hur de förprogrammerade tillagningsprogrammen lyckas.

Menyremsan är borttagbar och kan bytas till den önskade produkt som ska tillagas.

5-2. FYLLA ROTISSERIGRILLEN

Fyll alltid grillen på ett sådant sätt att spetten och korgarna är jämnt balanserade och att kycklingbrösten är vända mot enhetens utsida.

När de är korrekt placerade i grillen kommer produkternas framsida att kunna ses av kunderna och matprodukten rör inte vid ugnens tak. Om produkten vidrör ugnens tak, ta bort spetten och sätt dit maten på nytt.

5-3. TA UR SPETT OCH PRODUKTER UR ROTISSERIGRILLEN



För att undvika brännskador, använd grytlappar eller grytvantar för att ta ur varma spett, korgar eller stekfat. Var försiktig så att de inte kommer i kontakt med den tillagade maten.

1. Efter att spetten tagits ut ur enheten, lägg dem på en arbetsyta eller ett bord.
2. Ta tag i spettets handtag med grytlappen eller vanten och håll spettet i vinkel mot arbetsytan.
3. Dra av produkten från spettet med en serveringsgaffel eller tång.

**5-4.
KRYDDNING OCH
BARBECUESÅS**

Henny Penny har två kryddblandningar och en barbecuesås tillgängliga för användning vid grillning. Strö på eller gnid in kryddan jämnt på köttet. Ytterligare krydda kan strös i håligheten på hel fågel.

Sure Chef -kryddan består av paprika, lök, vitlök och en kryddblandning som ger en mild barbecuesmak och en röd färg.

Allkryddan är en blandning av svartpeppar, mild rödpeppar, lök och vitlök och ger matprodukterna ett kryddigt brunt utseende.

Båda kryddorna är lämpliga för kyckling och revbenspjäll.

Barbecuesåsmixen är en kombination av ketchup, vatten och köttbuljong. Den är bekväm, ekonomisk och utsökt god. Ett paket mix räcker till lite mer än 3,8 liter sås. Såsen kan penslas på köttet under de sista 15 minuternas tillagning eller tillsättas när maten har tagits ut ur rotisserigrillen.

**5-5.
GRUNDLÄGGANDE
REGLER FÖR SÄKER
MATHANTERING**



För att säkerställa att den mat du serverar är både säker och god, följ dessa regler:

- Den som hanterar mat måste tvätta händerna med tvål och vatten före hanteringen; detta inkluderar att tvätta händerna mellan hantering av rå och tillagad mat
- Använd inte samma redskap, skärbräda eller arbetsytor till tillagad mat om de tidigare har använts till rå mat, detta är speciellt viktigt när det gäller fågel och fläskkött; om samma arbetsytor och redskap måste användas, se då till att rengöra dem mycket noga innan du låter någon tillagad produkt komma i kontakt med dem
- Tillaga maten till korrekt innertemperatur eller tillagningsgrad (se avsnittet testa tillagningsgrad)
- Ha alltid råa och tillagade produkter åtskilda i kylskåpet; om separata avdelningar inte finns i kylskåpet, förvara då tillagad mat ovanför rå. Att packa in maten eller förvara dem i lådor skyddar också mot potentiell kontaminering

**5-6.
MINIMIKRAV FÖR
TEMPERATUR VID
FÖRVARING AV VARM
OCH KALL MAT**

Potentiellt farlig mat (i denna kategori ingår kött) måste vara i en miljö med en inre temperatur på 60°C (140°F) eller mer för varmförvaring. SCR-8 och SCR-6 möter detta krav. Henny Penny tillverkar också olika typer av värmeskåp och visningsvärmare för att passa dina behov.

Potentiellt farlig mat som förvaras i kylskåp måste hålla 4°C (40°F) eller lägre. Alla tillagade produkter som förvarats i kylskåp och sedan värms upp måste värmas till en innertemperatur på 66°C-74°C (150°F-165°F), beroende på lokala hälsoregler, innan de serveras eller placeras i varmförvaring. Även här har Henny Penny flera storlekar på snabbkylar som hjälper till att kyla ner produkten till en säker temperatur.

Rådgör med livsmedelsverket om vilka hälsoregler som gäller lokalt för mer specifika regler gällande matservering.

**5-7.
TESTA
TILLAGNINGSGRAD**

När man fastställer tillagningstider kan det vara nödvändigt att kontrollera tillagningsgraden. Det mest pålitliga sättet är att använda en ren och exakt köttermometer.

Sätt termometern i köttets tjockaste del och låt den inte vidröra fett, brosk eller ben. När stekar kontrolleras ska köttermometern gå förbi stekens mitt med 19 mm (3/4"). För hel kyckling, anka eller kalkon ska termometern stickas in i den tjocka inre lårmuskeln.

Köttprodukt	Köttemperatur		
Nöt	60°C (140°F) Rött Röd köttsaft	71°C (160°F) Medium Rosa köttsaft	77°C (170°F) Välstekt Rosa köttsaft
Fläsk	77°C (170°F) - ofärgad köttsaft		
Skinka (märkt "Färdig att äta" eller "Färdiglagad")	60°C (140°F) (För optimal smak, men kan serveras under 60°C)		
Skinka (märkt "Tillagas före förtäring")	71°C (160°F)		
Fågel	85°C - 88°C (185°F - 190°F) (Köttsaften ska vara ofärgad och höftleden ska lossna när man rör kycklingbenet.)		
Lamm	71°C (160°F) Rött	77°C (170°F) Medium	82°C (180°F) Välstekt
Fisk	60°C - 66°C (140°F - 150°F)		

**5-8.
GRUNDLÄGGANDE
TILLAGNING**

1. Välj önskad produkt genom att trycka på knappen UPP eller NER och tryck sen på START-knappen för att starta föruppvärmningen.
2. Krydda produkten och sätt den på spett.
3. När LED:n REDO tända, använd den MANUELLA ROTATIONS-knappen för att placera produkten i rotisserigrillen.
4. Tryck på START-knappen igen för att starta tillagningscykeln. LED:n REDO slocknar och LED:n LAGA/VÄRM tänds.
5. Vid tillagningscykelns slut kommer en signal att ljuda och enheten kommer automatiskt att gå över i varmhållningsläge.
6. Om ingen varmhållningstid har programmerats kommer den övre displayen att visa "KLAR" och signalen kommer att ljuda tills STOPP-knappen trycks in.
7. I varmhållningsläge eller vid slutet av en tillagningscykel kan produkten tas ut ur enheten.

**5-9.
TILLAGNINGSDIRIKTLINJER**

Hel kyckling, färsk 1,3 kg styck

Skär bort överflödigt fett och skinn från nack- och lårområdet. Skölj fåglarna både på in- och utsidan med kallt kranvatten. Marinera om så önskas. Stoppa in vingarna och stoppa in eller knyt ihop benen. Placera på spett, eller i korgar, och krydda såsom önskas.

SCR-8

Antal kycklingar	Tillagningstider	Föruppvärmning/ tillagningstemp.
32	01:10:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
24	01:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
16	01:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	00:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
8	00:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

SCR-6

Antal kycklingar	Tillagningstider	Föruppvärmning/ tillagningstemp.
18	01:15:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	01:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
6	00:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

Hel kyckling, färsk 1,1- 1,2 kg styck

SCR-8

Antal kycklingar	Tillagningstider	Föruppvärmning/ tillagningstemp.
32	01:05:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
24	00:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
16	00:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	00:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
8	00:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

SCR-6

Antal kycklingar	Tillagningstider	Föruppvärmning/ tillagningstemp.
18	01:15:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	01:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
6	0:50:00-0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

MEDDELANDE

Tillagningstiderna är längre i korgar.

**5-9.
TILLAGNINGSRIKTLINJER
(FORTS.)**

Fjärdedels kyckling, färsk 1,1-1,2 kg

Marinera och krydda såsom önskas. Placera kycklingdelarna i korgar med benet neråt.

Kycklingfjärdedelar per korg	Tillagningstider	Föruppvärmning/ tillagningstemp.
SCR-8		
6-7	00:45:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
SCR-6		
4-5	0:50:00-0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

Hel kalkon, färsk 4,5-5,5 kg

Rengör kalkonen och ta bort hals och inälvor. Marinera och krydda såsom önskas. Fäst vingarna vid kalkonens sidor och placera kalkonen på spett.

Antal kalkoner	Tillagningstider	Föruppvärmning/ tillagningstemp.
SCR-8		
8	Steg 1-1:45:00 Steg 2-1:15:00	177°C (350°F) 163°C (325°F)
4	Steg 1-1:30:00 Steg 2-1:00:00	177°C (350°F) 163°C (325°F)
SCR-6		
3	Steg 1-1:30:00 Steg 2-1:00:00	177°C (350°F) 163°C (325°F)

Kamben, färsk 0,65-0,7 kg

Skär bort överflödigt fett från revbenen och skölj med kallt kranvatten. Väv fast revbenen på spetten. Krydda såsom önskas.

Antal revben	Tillagningstider	Föruppvärmning/ tillagningstemp.
SCR-8		
8	00:30:00	190°C (375°F)
16	00:40:00	190°C (375°F)
SCR-6		
6	00:35:00	190°C (375°F)

**5-9.
TILLAGNINGSRIKTLINJER
(FORTS.)**

Tunna revbenspjäll, kanadensisk stil 0,9-1,1 kg

Skär bort överflödigt fett från revbenen och skölj med kallt kranvatten.
Väv fast revbenen på spetten. Krydda såsom önskas.

Antal revben	Tillagningstider	Föruppvärmning/ tillagningstemp.
SCR-8		
8	01:50:00	107°C (225°F)
SCR-6		
6	02:00:00	107°C (225°F)

AVSNITT 6: FELSÖKNING

6-1. FELSÖKNINGSGUIDE

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Produktens färg för mörk	<ul style="list-style-type: none"> För hög temperatur 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera temperaturinställningen i programläge; se avsnittet Programläge drift
Produktens färg för ljus	<ul style="list-style-type: none"> För låg temperatur 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera temperaturinställningen Tillåt ordentlig föruppvärmningstid Se till att välja korrekt produktknapp
Torr produkt	<ul style="list-style-type: none"> Vätskeförlust före tillagning Överkokt produkt 	<ul style="list-style-type: none"> Använd färska produkter Minska tillagningstiden Minska tillagningstemperaturen
Köttet faller av benen	<ul style="list-style-type: none"> Överkokning Produkten är inte färsk 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera tillagningstiden Använd färska produkter
Rotisserigrillen fungerar inte trots att strömbrytaren är PÅ.	<ul style="list-style-type: none"> Öppen krets 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera att enheten är ansluten till elnätet Kontrollera brytaren eller säkringen vid matningsdosan
Enheten värms inte upp	<ul style="list-style-type: none"> En säkring har gått eller en krets brytare har aktiverats vid matningsdosan 	<ul style="list-style-type: none"> Återställ brytaren eller byt säkring

MEDDELANDE

Mer detaljerad information om felsökning finns i den tekniska handboken, som finns på www.hennypenny.com eller 1-800-417-8405 eller 1-937-456-8405.

**6-2.
FELKOD**

DISPLAY	ORSAK	ÅTGÄRD
"E04" "PROB FEL"	<ul style="list-style-type: none"> Styrkortet för varmt; fläkthjulet igentäppt eller fungerar inte 	<ul style="list-style-type: none"> Rengör eller byt ut fläkten
"E-6" "ktrl het"	<ul style="list-style-type: none"> Temperatursondfel 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera sondens anslutning till styrkortet eller byt ut den
"E-50" "CPU Chip" "E-51" "rA-CHIP" "E-53" "ro-CHIP" "E-41" "datafel"	<ul style="list-style-type: none"> CPU RAM-fel Externt RAM-fel Externt ROM-fel Krypterat minne 	<ul style="list-style-type: none"> "E-50", "E-51", "E-53" och "E-41" är mjukvarufel; starta om styrkortet och, om felet kvarstår, byt ut styrkortet
"E-5" "för varm"	<ul style="list-style-type: none"> Övre gräns för mjukvara (Lufttemperaturen för hög) 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera styrkortet och kontaktorn eller byt ut dem Kontrollera fläkten och byt ut den om så behövs



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

* FM07 - 103 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

Swedish