

HENNY PENNY
Forno con girarrosto
Modello SCR-6/8

MANUALE DELL'OPERATORE

REGISTRARE LA GARANZIA ONLINE SUL SITO
WWW.HENNYPENNY.COM

AVVISO

Questa apparecchiatura non è destinata a essere utilizzata da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive della necessaria esperienza e conoscenza, se non dietro supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchiatura stessa da parte di una persona responsabile della sicurezza di tali persone.

CAPITOLO 1. INTRODUZIONE

1-1. FORNO CON GIRARROSTO HENNY PENNY



Il forno con girarrosto Henny Penny SCR-6 o 8 riunisce il sistema di riscaldamento a convezione a flusso incrociato con dischi rotanti per rosolare i cibi più uniformemente e velocizzarne la cottura. È dotata di uno sportello vetrato per consentire di osservare le vivande nella modalità di cottura o di tenuta.

NOTICE

AVVISO

Il 16 agosto 2005, nell'Unione Europea è entrata in vigore la direttiva "RAEE", volta a limitare il flusso di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche destinati alle discariche. Abbiamo valutato la conformità dei nostri prodotti alla direttiva RAEE. Inoltre abbiamo esaminato i nostri prodotti in relazione alla direttiva "RoHS", che limita l'uso di sostanze pericolose, e li abbiamo modificati per garantirne la conformità. Per assicurare la conformità a queste direttive, questo apparecchio deve essere smaltito solo in contenitori di rifiuti per la raccolta differenziata. Per informazioni sul corretto smaltimento contattare il distributore locale Henny Penny.

1-2. CARATTERISTICHE

- Peculiare design compatto
- Cicli automatici con impostazioni preselezionate
- Comandi a stato solido integrati
- Riscaldamento combinato a convezione e irraggiamento
- **Girarrosto**
- **Quadro di comando con display a LED**
- **Sportelli con vetri temprati**
- **Coppa di raccolta del grasso rimovibile**
- **Dischi rotanti rimovibili**
- **Costruzione in acciaio inossidabile**
- **Pannelli di ventilazione rimovibili per agevolare la pulizia**

1-3. ASSISTENZA

Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale (consultare l'elenco dei distributori sul retro di copertina del presente manuale).

È possibile anche contattare la sede centrale a Eaton, Ohio chiamando il numero verde 1-800-417-8405 (negli Stati Uniti) o +1-937-456-8405 (dagli altri paesi) o visitando il sito web Henny Penny: www.hennypenny.com.

1-4. SICUREZZA

Per usare in sicurezza il forno con girarrosto Henny Penny è necessario comprendere bene e seguire scrupolosamente le procedure di installazione, uso e manutenzione. Quando le informazioni hanno particolare importanza o si riferiscono alla sicurezza, si usano le parole AVVERTENZA, ATTENZIONE o AVVISO, come spiegato di seguito:



AVVISO



ATTENZIONE



ATTENZIONE



AVVERTENZA

IL SIMBOLO DI PERICOLO GENERICO viene adoperato con le parole PERICOLO, AVVERTENZA o ATTENZIONE per indicare il rischio di infortuni.

La parola AVVISO sottolinea informazioni particolarmente importanti.

La parola ATTENZIONE, usata senza il simbolo di pericolo generico, indica una situazione potenzialmente rischiosa che, se non evitata, può causare danni alle cose.

La parola ATTENZIONE, usata con il simbolo di pericolo generico, indica una situazione potenzialmente rischiosa che, se non evitata, può causare lesioni di minore entità o moderate.

La parola AVVERTENZA indica una situazione potenzialmente rischiosa che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.

1-4. SICUREZZA
(segue)



Simbolo di punto di massa equipotenziale



Simbolo di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)



Simboli di pericolo di folgorazione



Simboli di superfici roventi

1-5. MANUTENZIONE

Come qualsiasi altro dei nostri apparecchi, il forno con girarrosto richiede una certa cura e manutenzione; le appropriate procedure sono illustrate in questo manuale e seguendole scrupolosamente si ridurrà quanto più possibile le riparazioni dell'apparecchio.

CAPITOLO 2. INSTALLAZIONE

2-1. INTRODUZIONE

Questo capitolo presenta le istruzioni per l'installazione del forno con girarrosto Henny Penny.

NOTICE

AVVISO

L'installazione di questo apparecchio deve essere eseguita solo da un tecnico di manutenzione qualificato e deve essere conforme a tutte le norme di legge pertinenti.



**AVVERTENZA
PERICOLO DI
FOLGORAZIONE**

Non forare il forno con girarrosto con nessun oggetto, come trapani o viti, in quanto se ne possono danneggiare i componenti o subire scosse elettriche.

2-2. DISIMBALLAGGIO

Il forno con girarrosto Henny Penny è stato collaudato, ispezionato e imballato per assicurarne l'arrivo alla destinazione finale nelle migliori condizioni possibili. È stato imballato in un contenitore di cartone spesso, con sufficiente materiale di imballaggio per proteggerlo durante normali condizioni di spedizione.

NOTICE

AVVISO

Eventuali danni di spedizione vanno fatti rilevare all'impiegato della ditta di spedizioni addetto alla consegna, firmando la bolla di consegna.

Per estrarre forno con girarrosto dal contenitore, procedere come segue:

1. Tagliare con cautela le reggette.
2. Rimuovere il materiale d'imballaggio situato intorno all'apparecchio.
3. Sollevare il contenitore dall'apparecchio.
4. Rimuovere le staffe che fissano l'apparecchio al bancale.
5. Rimuovere l'apparecchio dal bancale.
6. Il forno con girarrosto è pronto per l'installazione.

2-3. COLLOCAZIONE

La scelta del punto giusto in cui installare il forno con girarrosto è molto importante ai fini dell'efficienza e della comodità delle operazioni; scegliere un punto che permetta di caricare e scaricare i cibi senza ostacolare la preparazione finale delle vivande da servire.

NOTICE

AVVISO

Il forno con girarrosto SCR-6/8 deve essere situato ad almeno 5 centimetri di distanza dalla parete posteriore, mentre non esistono limitazioni per quanto riguarda la distanza ai lati. Dopo averlo collocato su un tavolo, applicare una striscia di silicone (o sigillante equivalente a norma NSF) intorno al perimetro per farlo aderire alla superficie; a questo punto si può procedere all'allacciamento elettrico.

I modelli SCR-12 e SCR-16 devono essere situati ad almeno 7,5 centimetri di distanza dalla parete posteriore, mentre non esistono limitazioni per quanto riguarda la distanza ai lati.

Il modello SCR-8 con sportello vetrato dal lato cliente deve essere situato ad almeno 10 centimetri di distanza dalla parete posteriore, mentre non esistono limitazioni per quanto riguarda la distanza ai lati.



AVVERTENZA SUPERFICIE ROVENTE

Il forno con girarrosto serie SCR è un apparecchio commerciale e molte superfici potrebbero essere caldissime; per prevenire ustioni, si consiglia di collocarlo in un'area inaccessibile al pubblico.

2-4. ISTRUZIONI PER L'IMPILAMENTO

NOTICE

AVVISO

Per impilare più forni con girarrosto o per impilare un forno con girarrosto su un espositore, è necessario usare un apposito kit, che assicura uno spazio libero di 7,5 centimetri dalla parete posteriore. Il codice del kit è 02664 per l'uso con il modello SCR-6 o SCD-6 e 02665 per l'uso con il modello SCR-8 o SCD-8.

Vedi sezione 2-5 per l'installazione con un solo cordone di alimentazione

1. Poggiare il forno con girarrosto su un lato e bullonare le ruote piroettanti bloccabili o le gambe al lato del quadro di comando.
2. Usando le viti fornite per le ruote piroettanti bloccabili o le gambe, bullonare il distanziatore di impilamento (fornito con il kit) e le ruote piroettanti non bloccabili o le gambe al lato anteriore dell'apparecchio. Il distanziatore di impilamento deve sporgere di circa 7,5 centimetri dalla parte frontale dell'apparecchio.
3. Sollevare con cautela il forno con girarrosto e collocarlo sulla parte superiore dell'espositore o del forno con girarrosto inferiore, con i comandi sullo stesso lato.

**2-4. ISTRUZIONI PER
L'IMPILAMENTO**
(segue)



Figura 1



**AVVERTENZA
OGGETTO
PESANTE**

Procedere con cautela quando si sposta il forno con girarrosto, per prevenire infortuni. Il modello SCR-8 pesa circa 230 kg e il modello SCR-6 pesa circa 172 kg.

4. Rimuovere le tre viti del pannello laterale dall'apparecchio superiore e rimuovere le tre viti laterali del pannello laterale superiore dall'unità inferiore.
5. Fissare le staffe di impilamento a ciascun lato delle unità, come illustrato nella Figura 1, mediante le viti rimosse al punto 4.
6. L'unità complessiva è pronta all'uso.



AVVISO

Per gli apparecchi da installare in Canada, per Price Costco, procedere come segue:

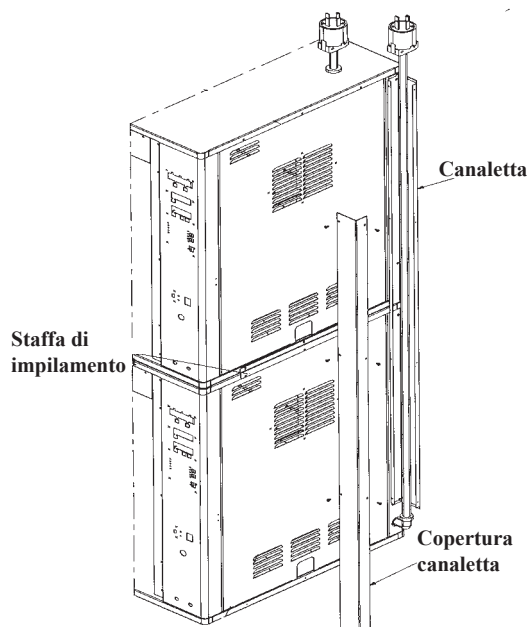


Figura 2

7. Togliere il tappo nero dal disopra dell'unità superiore.
8. Togliere le viti dalla canaletta e staccarne la copertura.
9. Togliere le viti agli angoli dell'unità superiore e di quella inferiore.
10. Fissare un lato della canaletta alle unità mediante le viti rimosse al punto precedente. Vedi Figura 2.
11. Instradare il cordone di alimentazione lungo la canaletta e riposizionare la copertura della canaletta mediante le viti rimosse al punto 8. Vedi Figura 2.
12. L'unità complessiva è pronta all'uso.

**2-5. ISTRUZIONI PER
L'IMPILAMENTO
PER L'USO CON UN
SOLO CORDONE DI
ALIMENTAZIONE**



Figura 1



Figura 2



Figura 3

1. Poggiare il forno con girarrosto su un lato e bullonare le ruote piroettanti bloccabili o le gambe al lato del quadro di comando.
2. Usando le viti fornite per le ruote piroettanti bloccabili o le gambe, bullonare il distanziatore di impilamento (fornito con il kit) e le ruote piroettanti non bloccabili o le gambe al lato anteriore dell'apparecchio. Il distanziatore di impilamento deve sporgere di circa 7,5 centimetri dalla parte frontale dell'apparecchio.
3. Sollevare con cautela il forno con girarrosto e collocarlo sulla parte superiore dell'espositore o del forno con girarrosto inferiore, con i comandi sullo stesso lato.



**AVVERTENZA
OGGETTO
PESANTE**

Procedere con cautela quando si sposta il forno con girarrosto, per prevenire infortuni. Il modello SCR-8 pesa circa 230 kg e il modello SCR-6 pesa circa 172 kg.

4. Rimuovere i pannelli laterali, lato quadro di comando, da entrambe le unità.
5. Instradare il cordone di alimentazione all'interno dell'unità SCD, come illustrato nella Figura 1.
6. Instradare il cordone di alimentazione dell'unità SCD attraverso entrambe le unità infilandolo dal foro al centro nella parte superiore dell'unità SCD. Vedi Figura 2.
7. Fissare con un cacciavite a lama piatta i conduttori del cordone di alimentazione ai terminali del contattore, come illustrato nella Figura 3.
8. Riposizionare i pannelli laterali, fissando le staffe di impilamento a ciascun lato delle unità, come illustrato nella Figura 1 (sezione 2-4), mediante le viti rimosse al punto 4.
9. L'unità complessiva è pronta all'uso.

**2-6. ISTRUZIONI PER
L'INSTALLAZIONE
DELLE RUOTE
PIROETTANTI ESTERNE
E L'IMPILAMENTO**



Figura 1

1. Togliere con un cacciavite con testa a croce Phillips le otto viti 1/4-20 x 1 agli angoli dell'apparecchio. Vedi Figura 1.

2. Estrarre tutto il materiale dall'interno dell'apparecchio e poggiare quest'ultimo con cautela sul lato che sarà accessibile al cliente. Fare attenzione a proteggere lo sportello vetrato da danni, ad esempio inserendo del materiale d'imballaggio tra l'apparecchio e un bancale (se lo sportello lato cliente ha una maniglia, lasciare che rimanga sospesa sopra il bordo del bancale).

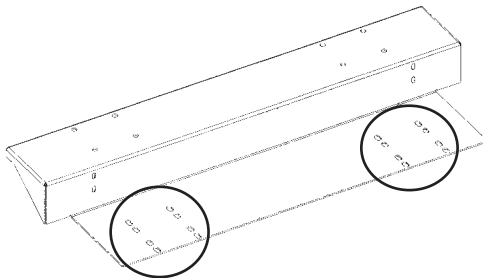


Figura 2

3. Togliere con una bussola o una chiave da 7/16 di pollice le viti, le rondelle e le rondelle di sicurezza dalla parte inferiore dell'apparecchio.

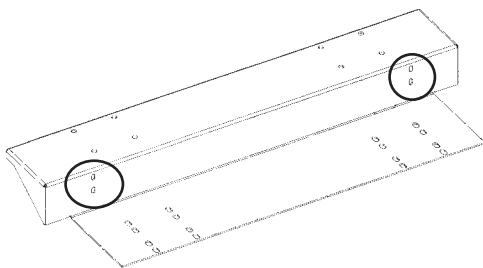


Figura 3

4. Fissare con la viteria tolta al punto 3 le staffe delle ruote piroettanti esterne agli appositi fori praticati sulla parte inferiore dell'apparecchio, insieme al distanziatore di impilamento se presente (quest'ultimo deve essere inserito sul lato cliente); quindi fissare con le otto viti 1/4-20 x 1 (tolte al punto 1) le staffe a entrambi i lati dell'apparecchio. Vedi Figura 2 e 3.

NOTICE AVVISI

Le staffe possono essere fissate all'uno o all'altro lato e per questo motivo hanno 16 fori, come illustrato nella Figura 2.

**2-6. ISTRUZIONI PER
L'INSTALLAZIONE
DELLE RUOTE
PIROETTANTI ESTERNE
E L'IMPILAMENTO**
(segue)

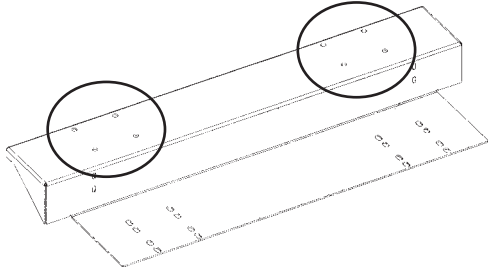


Figura 4

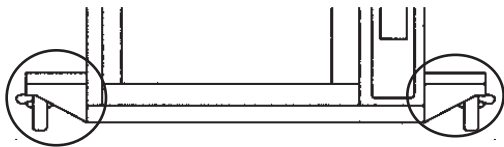


Figura 5



Figura 6

5. Fissare le ruote piroettanti alla staffa (Figura 4) – le due ruote bloccabili al lato quadro di comando e le due ruote non bloccabili al lato cliente – mediante viteria da 5/16 di pollice: viti con testa esagonale, rondelle di sicurezza, dadi e rondelle piatte (usare due rondelle piatte per vite, una sul lato inferiore della staffa e l'altra sul lato superiore); la viteria è fornita. L'installazione completata è illustrata nella Figura 5.

6. Posizionare l'apparecchio in modo che poggi sulle ruote piroettanti, sollevarlo con cautela il forno con girarrosto e collocarlo sulla parte superiore dell'espositore o del forno con girarrosto inferiore, con i comandi sullo stesso lato.



**AVVERTENZA
OGGETTO
PESANTE**

Procedere con cautela quando si sposta il forno con girarrosto, per prevenire infortuni. Il modello SCR-8 pesa circa 230 kg e il modello SCR-6 pesa circa 172 kg.

7. Rimuovere le tre viti del pannello laterale dall'apparecchio superiore e rimuovere le tre viti laterali del pannello laterale superiore dall'unità inferiore.
8. Fissare le staffe di impilamento a ciascun lato delle unità, come illustrato nella Figura 6, mediante le viti rimosse al punto 7.
9. L'unità complessiva è pronta all'uso.

**2-7. LIVELLAMENTO
DELL'APPARECCHIO**

Ai fini del corretto funzionamento, il forno con girarrosto deve essere situato in orizzontale sia dalla parte frontale a quella posteriore che in senso laterale; ciò assicura di poter aprire e chiudere lo sportello senza problemi.

**2-8. REQUISITI
DELL'IMPIANTO
ELETTRICO**

Il forno con girarrosto Henny Penny è disponibile dalla fabbrica cablato per l'alimentazione a 208 o 240 volt, 220-380 volt, 240-415 volt, 230-400 volt, monofase o trifase, 50 o 60 hertz.



**AVVERTENZA
PERICOLO DI
FOLGORAZIONE**

Questo apparecchio deve essere collegato a un impianto di messa a di terra. Consultare le norme elettriche locali per le procedure di messa a terra. Se l'apparecchio non è collegato in modo adeguato al potenziale di terra, si corre il rischio di folgorazione.

N. di modello	Volt	Fasi	Ampere	Watt	Cavo
SCR-8	208	3	33,6	11.100	3+terra
	208	1	50,5	11.100	2+terra
	240	3	29,1	11.100	3+terra
	240	1	46	11.100	2+terra
	400	3	19,3	11.100	4+terra
SCR-6	208	3	22,8	6800	3+terra
	208	1	32,5	6800	2+terra
	240	3	19,7	6800	3+terra
	240	1	28,3	6800	2+terra
	400	3	13,5	6800	4+terra

**2-8. REQUISITI
DELL'IMPIANTO
ELETTRICO
(segue)**

NOTICE AVVISO

- I cordoni di alimentazione devono essere flessibili, con guaina e resistenti all'olio, non più leggeri di un normale cordone in policloroprene o altro cordone con guaina in elastomero sintetico equivalente e di tipo HO7RN.
- Si suggerisce di installare nel circuito del forno con girarrosto un dispositivo di protezione con corrente nominale di 30 mA, come un interruttore automatico a corrente residua o un interruttore differenziale.
- Solo per le installazioni con cavo fisso: occorre installare nel circuito esterno un sezionatore onnipolare.



**(SOLO PER APPARECCHIATURE A CUI È APPOSTO
IL MARCHIO CE.)**

Per prevenire il rischio di folgorazione, stabilire un collegamento equipotenziale tra il forno con girarrosto e altri apparecchi o superfici metalliche esposte vicini, mediante un cavo adatto. A tale scopo, il forno con girarrosto è dotato di un terminale apposito, contrassegnato con il seguente simbolo:



CAPITOLO 3. ISTRUZIONI PER L'USO

3-1. INTRODUZIONE

Il forno con girarrosto Henny Penny è comandato da un microprocessore che regola la temperatura di cottura, i timer e le funzioni di programmazione.

3-2. COMANDI E INTERRUITORI (vedi Figura 3-1 e 3-2)

N.	Denominazione	Funzione
1	Interruttore generale	Un pulsante a due posizioni che serve ad accendere e spegnere il forno con girarrosto e il quadro di comando
2	Selettore rotativo	Premendolo, si esclude il comando a microprocessore e girandolo, si avvia il motorino di rotazione. Un selettore rotativo può essere situato sia sul lato operatore che sul lato cliente
3	Sonda carne	Dopo che si collega la sonda alla presa, si può inserire il puntale nella carne per visualizzarne la temperatura
4	LED di preriscaldamento	Si illumina durante la modalità di preriscaldamento
5	LED del programma	Lampeggia durante la modalità di programmazione
6	LED del prodotto	È situato accanto al pulsante di ciascun prodotto; si illumina quando si seleziona il prodotto corrispondente e durante la programmazione; lampeggia durante i cicli di cottura e di tenuta
7	Pulsanti Su e Giù del prodotto	È disponibile una scelta di dieci opzioni, contrassegnate da M a P9 e selezionabili premendo i pulsanti Su e Giù
8	LED di cottura o tenuta	Si illumina durante un ciclo di cottura e durante il ciclo di tenuta
9	Pulsante di programmazione	Premerlo per accedere alle modalità di programmazione normale e speciale
10	Scheda menu	Visualizza i nomi dei prodotti; le voci di menu possono essere modificate
11	Display digitali	Ce ne sono tre; sono a LED e mostrano la temperatura, il tempo e i messaggi relativi alla particolare operazione in corso
12	LED "pronto"	Si illumina nella fase di preriscaldamento, quando la temperatura si avvicina a quella programmata; si spegne durante un ciclo di cottura

3.2 COMANDI E INTERRUITORI (vedi Figura 3-1 e 3-2) **(segue)**

N.	Denominazione	Funzione
13	Pulsante di avvio	Premerlo per avviare il preriscaldamento dell'apparecchio o un ciclo di cottura
14	Pulsante di arresto	Premerlo per terminare un ciclo di cottura o di tenuta
15	Pulsante di allarme	Premerlo per visualizzare o modificare le impostazioni di allarme; è possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento
16	Pulsante della temperatura	Premerlo per visualizzare la temperatura attuale del forno
17	Pulsanti Su e Giù di impostazione della temperatura	Premerli per regolare il punto prefissato di temperatura
18	Pulsanti Su e Giù di impostazione del tempo	Premerli per regolare la durata
19	LED del tempo	Si illumina quando si imposta il tempo
20	LED della temperatura	Si illumina quando si regola la temperatura

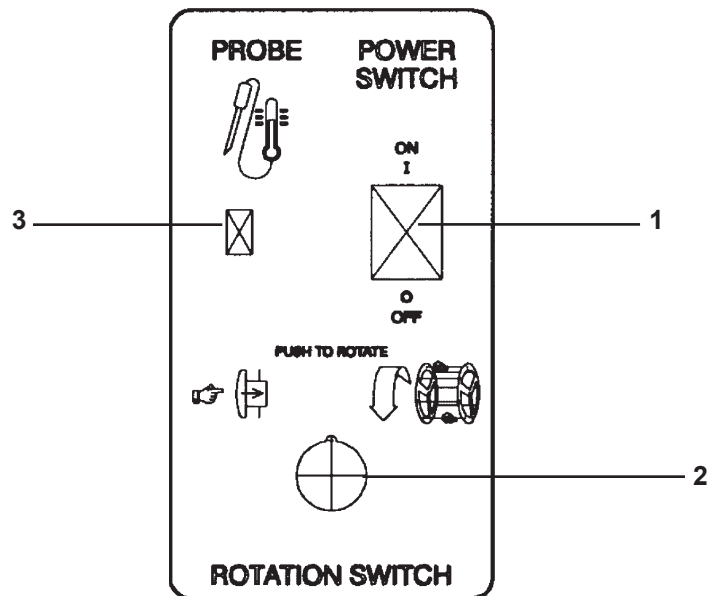


Figura 3-1

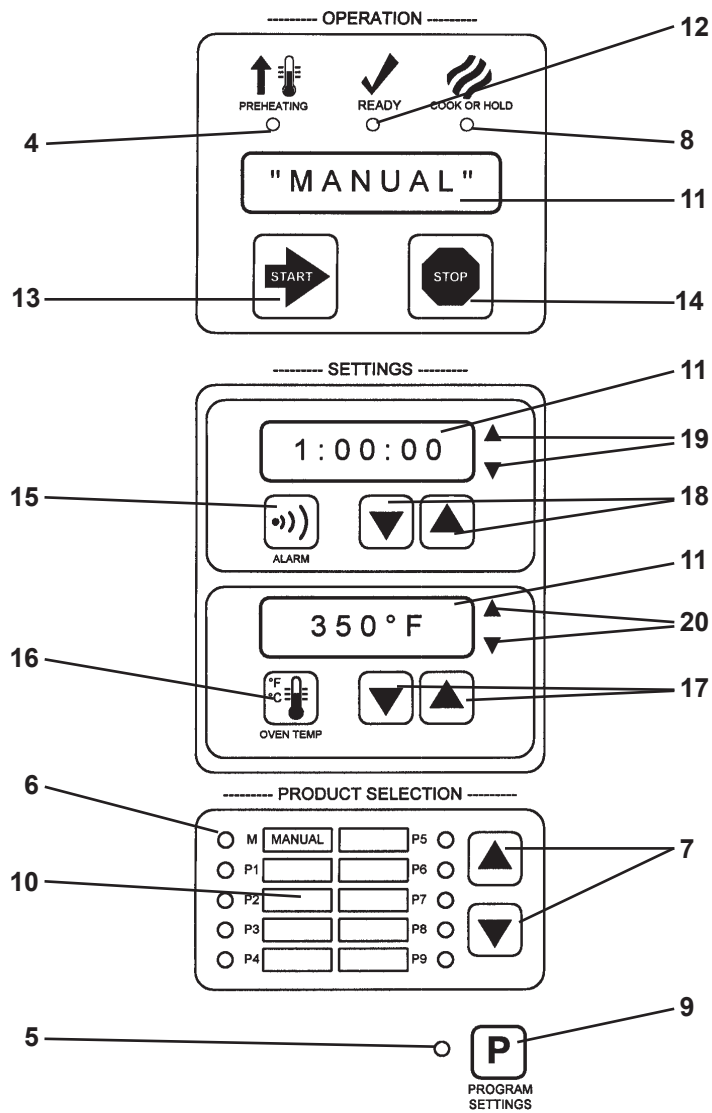
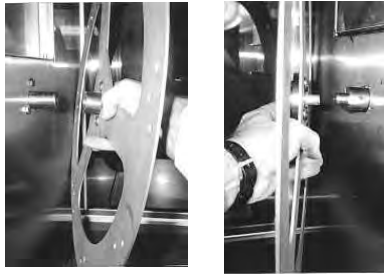


Figura 3-2

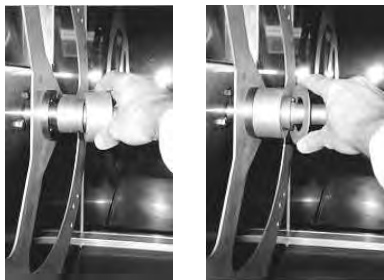
3-3. INSTALLAZIONE DEI DISCHI, DELLE ASTE E DEGLI SPIEDI



1. Inserire i dischi sui supporti appropriati, su ciascun lato dell'apparecchio.
2. Inserire ciascuna estremità dell'asta nel mozzo di ciascun disco.



3. Fare scorrere i collari su ciascun mozzo dei dischi.



4. Fare scorrere gli anelli di bloccaggio sui mozzi e nella scanalatura dell'asta.

5. Infilare gli spiedi angolari sui dischi, con la "V" degli spiedi verso l'asta.



NOTICE AVVISO

Inserire lo spiedo con la "V" verso l'asta; se si capovolge lo spiedo, lo si posiziona inclinato.

CAUTION ATTENZIONE

Quando si rimuove l'asta, accertarsi che l'indicatore sia puntato verso la parte superiore dell'apparecchio; se l'indicatore è puntato verso il basso, l'asta cadrà.



3-4. PROCEDURA PER L'USO DEGLI SPIEDI ANGOLATI

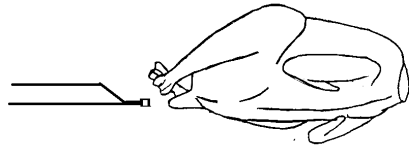


Figura 3-3

Gli spiedi angolati sono l'accessorio standard dei forni con girarrosto Henny Penny. Alcuni dei vantaggi degli spiedi angolati, rispetto a quelli doppi, sono la facilità e velocità con cui si possono infilzare polli interi. Inoltre, la cottura allo spiedo assicura risultati migliori rispetto all'uso di cestelli e teglie in quanto la carne cuoce più uniformemente e si unge da sé mentre ruota. È importante equispaziare i polli sullo spiedo per ottenere una cottura uniforme.

Poggiare il pollo sul dorso. Praticare una piccola incisione nel lembo di pelle della coda. Posizionare prima una gamba e poi l'altra attraverso lo spiedo, in modo che le zampe siano incrociate. Piegare le ali dietro il collo.

Afferrare lo spiedo con l'apertura della "V" verso l'alto e l'angolo della "V" verso il tavolo. Fare scorrere lo spiedo attraverso la cavità nel corpo del pollo, iniziando dalla coda e con il petto verso l'alto (vedi Figura 3-3).

3-4. PROCEDURA PER L'USO DEGLI SPIEDI DOPPI (OPZIONALI)

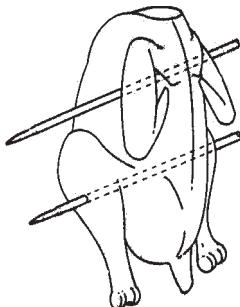


Figura 3-4

Gli spiedi doppi sono accessori opzionali. Alcuni dei vantaggi della cottura allo spiedo, rispetto all'uso di cestelli e teglie, sono la cottura più uniforme della carne e il fatto che questa si unge da sé mentre ruota. È importante equispaziare i polli sullo spiedo per ottenere una cottura uniforme.

Infilzare il pollo o un piccolo uccello agli spiedi in posizione verticale ai fini della massima capacità (vedi Figura 3-4). Poggiare il pollo sul dorso e spingere delicatamente le zampe e le cosce verso il dorso; si fa così apparire più grosso il petto e si posizionano meglio le cosce per l'inserzione dello spiedo. Introdurre una punta dello spiedo attraverso il cesto all'altezza delle ali e una punta dell'altro spiedo attraverso la parte più carnosa delle cosce e la parte inferiore del corpo. Spingere gli spiedi finché non escono dall'altro lato del pollo. Le ali possono essere infilzate con lo spiedo o piegate dietro il collo.

Se si deve cuocere un tacchino o un uccello più grande, può essere necessario infilzarli in orizzontale affinché non tocchino la parte superiore del forno né ostacolino gli spiedi adiacenti. In tal caso, introdurre gli spiedi nel senso della lunghezza attraverso il petto e le cosce.

Gli arrostiti interi – manzo, agnello, maiale e prosciutto – vanno centrati sugli spiedi. La maggior parte degli arrostiti vanno infilzati nel senso della lunghezza a causa delle loro dimensioni e forma. Tuttavia, se si devono cuocere arrostiti piccoli, è possibile infilzarli in verticale purché non tocchino la parte superiore del forno né ostacolino gli spiedi adiacenti.

**3-5. PROCEDURA PER L'USO
DEGLI SPIEDI DOPPI**
(segue)

Le costolette di maiale devono essere infilzate “a fisarmonica”; entrambe le punte degli spiedi devono essere introdotte nella carne.

Si ottengono risultati ottimali se non si affollano gli spiedi con il pollame o gli arrosti; lasciare spazio a sufficienza tra i prodotti per ottenere la migliore rosolatura possibile.

**3-6. USO DEGLI ACCESSORI
OPZIONALI**

Sono disponibili cestelli opzionali per prodotti alimentari troppo piccoli o difficili da infilzare.

Polpettone, pesce, peperoni ripieni e pasticceria congelata sono esempi di prodotti per i quali è appropriato l'uso di cestelli per la cottura al forno.

Se si useranno cestelli anziché spiedi per cuocere polli o arrosti interi, tenere presente che la loro cottura richiederà più tempo e che la rosolatura sarà meno uniforme.

Sono disponibili accessori rivestiti. Per ulteriori informazioni rivolgersi al distributore locale Henny Penny.

**3-7. MODALITÀ DI
FUNZIONAMENTO**

Il quadro di comando offre la scelta di dieci cicli di cottura, programmabili per specifici prodotti; ciascun ciclo può consistere di più fasi – sino a quattro – e di un parametro di tenuta.

1. Premere il pulsante SU o GIÙ, sotto PRODUCT SELECTION, per selezionare il prodotto desiderato, quindi premere il pulsante START; l'apparecchio inizia a riscaldarsi fino a raggiungere la temperatura appropriata.

NOTICE AVVISO

La modalità manuale non prevede parametri preimpostati, quindi occorre programmare la temperatura e il tempo di cottura dopo avere selezionato il prodotto. Selezionare tale modalità (M) con il pulsante SU o GIÙ, sotto PRODUCT SELECTION, quindi premere il pulsante START per iniziare il preriscaldamento. Usare i pulsanti SU e GIÙ del tempo e della temperatura per impostare i valori desiderati.

2. Non appena lampeggia il LED “READY”, si può caricare il prodotto nell'apparecchio. Sul display superiore scorre il messaggio “READY TO LOAD”.
3. Aprire lo sportello e caricare il prodotto nel forno. Premere il selettore rotativo e girarlo come necessario per fare ruotare i dischi e caricare il prodotto più agevolmente. Chiudere lo sportello, quindi premere il pulsante START per iniziare il ciclo di cottura.

**3-7. MODALITÀ DI
FUNZIONAMENTO**
(segue)

NOTICE AVVISO

Il display centrale mostra il tempo rimanente e quello inferiore mostra la temperatura prefissata, mentre la temperatura effettiva del forno viene visualizzata quando si preme il pulsante con l'icona del termometro.

4. Al termine del ciclo di cottura viene emesso un segnale acustico, sul display centrale compare "0:00" e su quello superiore lampeggia "DONE". Premere il pulsante STOP per terminare il ciclo di cottura.

NOTICE AVVISO

Se non si programma un tempo di tenuta, il ciclo termina e il segnale acustico cessa quando si preme il pulsante STOP. Se si programma un tempo di tenuta, viene emesso un segnale acustico e si avvia automaticamente il ciclo di tenuta; vengono visualizzati il tempo di tenuta rimanente e la temperatura.

5. Al termine del ciclo di cottura, sul display centrale lampeggia "0:00" e su quello superiore lampeggia "END". Premendo il pulsante STOP si fa cessare il segnale acustico, si arresta il rotore e si disinseriscono tutte le uscite.

NOTICE AVVISO

Per interrompere un ciclo di cottura o di tenuta, premere il pulsante STOP e tenerlo premuto per due secondi. Si può anche sospendere il ciclo di cottura, premendo e rilasciando il pulsante STOP. Se in qualsiasi momento il forno si spegne, quando si riaccende ritorna a funzionare nella modalità operativa al momento dello spegnimento: ciclo di cottura o di tenuta oppure preriscaldamento.

**3-8. REGOLAZIONE DEL
PRERISCALDAMENTO**

Durante il preriscaldamento, sono in funzione sia il sistema di riscaldamento a convezione che quello a irraggiamento, per portare la temperatura dell'aria al valore programmato. Entrambi i sistemi di riscaldamento sono spenti quando la temperatura dell'aria è maggiore del valore programmato. Il ventilatore funziona continuamente ma il rotore è fermo.

**3-9. REGOLAZIONE DELLA
COTTURA**

Durante un normale ciclo di cottura, gli elementi riscaldanti a convezione e quelli a irraggiamento sono regolati in modo da mantenere la temperatura al valore prefissato.

**3-10. SENSORE DELLO
SPORTELLO**

Se si apre uno degli sportelli durante un ciclo di cottura, tutte le funzioni vengono disinserite e rimangono disinserite finché entrambi gli sportelli non sono chiusi. Sul display superiore compare "DOOR IS OPEN"; ma se la sonda della temperatura della carne è collegata all'apparecchio e lo sportello lato quadro di comando è aperto, sul display superiore compare la temperatura rilevata dalla sonda.

**3-11. REGOLAZIONE DELLA
TENUTA**

Per la modalità di tenuta si possono programmare sia il tempo che la temperatura.

3-12. PROCEDURE DI PULIZIA



1. Portare tutti i comandi nella posizione OFF e scollegare il forno dalla presa di corrente.



**AVVERTENZA
SUPERFICIE ROVENTE**

Per prevenire ustioni gravi, attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.

2. Rimuovere i dischi e le aste, e pulirli bene in un lavello (vedi sezione Installazione dei dischi, delle aste e degli spiedi).

NOTICE AVVISO

Lo sportello del forno è costruito in modo da chiudersi automaticamente se viene aperto parzialmente; affinché rimanga aperto occorre aprirlo completamente.



ATTENZIONE

Accertarsi che la scanalatura dell'asta sia sempre pulita; l'anello di bloccaggio deve inserirsi bene nella scanalatura per impedire che l'asta cada e danneggi l'apparecchio o causi infortuni.

3. Tirare parzialmente in fuori la coppa di raccolta del grasso e svitare il tappo di scarico per fare defluire il grasso in un altro contenitore.
4. Rimuovere dal forno la coppa di raccolta del grasso, i pannelli di ventilazione (prima quelli laterali), il pannello posteriore e le leccarde, e lavarli bene in un lavello.

NOTICE AVVISO

Il pannello di ventilazione superiore (che copre gli elementi riscaldanti a convezione) è scanalato a destra nel modello SCR-8 e a sinistra nel modello SCR-6.



**3-12. PROCEDURE DI
PULIZIA
(segue)**



5. Allentare la vite zigrinata sulla palettatura del ventilatore e tirare la palettatura per staccarla, quindi lavarla bene in un lavello.

CAUTION

ATTENZIONE

Quando si reinstalla la palettatura del ventilatore, accertarsi che l'albero disassato sia inserito bene e che la vite zigrinata sia stretta bene ma non serrata eccessivamente. Se il ventilatore non è installato correttamente, potrebbe urtare la copertura del pannello di ventilazione e subire danni.

Non utilizzare detergenti abrasivi né detergenti o sanitizzanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniaca, poiché queste sostanze chimiche deteriorerebbero le parti in acciaio inossidabile e accorcerebbero la durata dell'apparecchio.

Non utilizzare getti d'acqua (p. es. con un'idropulitrice a pressione) per pulire l'apparecchio, perché se ne possono danneggiare i componenti.

Non utilizzare panni abrasivi, sgrassanti, detergenti da forno o qualsiasi altro tipo di detergente corrosivo per pulire le parti rivestite; è sufficiente acqua calda e sapone. Qualsiasi altro mezzo di pulizia, come quelli indicati sopra, ridurrebbe notevolmente la durata del rivestimento.

**3-13. SOSTITUZIONE
DELLA LAMPADA
ALOGENA**



WARNING

AVVERTENZA

Per prevenire scosse elettriche o danni alle cose, portare l'interruttore generale nella posizione OFF e aprire l'interruttore automatico principale o staccare il cordone di alimentazione dalla presa di corrente.

Le ampole e le superfici circostanti possono essere molto calde. Si possono subire ustioni gravi.

1. Spingere e girare in senso antiorario l'ampolla difettosa per rimuoverla.
2. Afferrare l'ampolla nuova usando il materiale d'imballaggio in schiuma poliuretana e spingere l'ampolla nello zoccolo; girarla in senso orario per bloccarla in posizione.

CAUTION

ATTENZIONE

Quando si installa l'ampolla nuova, NON toccarla con le dita; afferrarla usando il materiale d'imballaggio in schiuma poliuretana. Se non si seguono queste istruzioni si potrebbe danneggiarla.

3. Riaccendere l'apparecchio.

CAPITOLO 4. PROGRAMMAZIONE

4-1. INTRODUZIONE

Le varie funzioni sono state preimpostate in fabbrica e possono anche essere programmate dall'utente. Il pulsante P permette di programmare le seguenti funzioni: cottura (nelle sue varie fasi), allarmi e tenuta.

NOTICE

AVVISO

Fa eccezione la modalità manuale, che permette di impostare la temperatura e il tempo di cottura senza bisogno di andare alla modalità di programmazione.

4-2. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA E TENUTA

1. Premere e tenere premuto il pulsante PROGRAM SETTINGS (P) finché non viene emesso un segnale acustico e sul display compare “PROG”, quindi rilasciarlo.
2. Immettere il codice di accesso 1-2-3 premendo i pulsanti sotto le cifre corrispondenti: pulsante ALARM per l'1, pulsante GIÙ per il 2 e pulsante SU per il 3.

Vengono messi tre toni veloci, si illumina la parola STEP sopra il pulsante P e si visualizzano le impostazioni per il prodotto attualmente selezionato. Il codice del prodotto (da P1 a P9) lampeggia, quindi sul display superiore compare “COOK-1”.

NOTICE

AVVISO

Se si immette un codice di accesso sbagliato, compare il messaggio “BAD CODE” e viene emesso un segnale acustico; dopo circa 10 secondi il quadro di comando ritorna alla modalità di normale funzionamento e si può provare a immettere di nuovo il codice di accesso.

3. Selezionare il prodotto da programmare, da P1 a P9, mediante i pulsanti SU e GIÙ sotto PRODUCT SELECTION.

NOTICE

AVVISO

Una volta selezionato il prodotto desiderato, ogni volta che si preme il pulsante P si passa alla fase successiva di cottura o tenuta. I parametri sono descritti di seguito.

4. Una volta selezionato il prodotto, si può immettere la temperatura di preriscaldamento o cottura. Premere i pulsanti SU e GIÙ sotto il display della temperatura finché sul display non compare la temperatura desiderata.

**4-2. PROGRAMMAZIONE
DELLA COTTURA E
TENUTA (segue)**

5. Si può programmare il tempo premendo i pulsanti SU e GIÙ sotto il display del tempo (display centrale). Ad esempio, “1:30:00” corrisponde a 1 ora, 30 minuti e 0 secondi.

NOTICE AVVISO

È possibile programmare fino a quattro tempi e temperatura per ciclo di cottura.

6. Si può impostare un valore per il calore d’irraggiamento premendo e tenendo premuto il pulsante della temperatura del forno (icona del termometro). L’impostazione predefinita è 100%, ma può essere modificata da 0% a 100% mediante i pulsanti SU e GIÙ. Riducendo il valore percentuale si riduce il tempo durante il quale sono accesi gli elementi riscaldanti. Questo valore può essere impostato per ciascuna fase della cottura, come descritto al punto 7.
7. Dopo che si sono programmati la temperatura e il tempo di cottura iniziali, premere il pulsante P per programmare una seconda fase, se si desidera; sul display superiore compare “COOK-2” e si possono impostare il tempo, la temperatura e il valore relativo al calore d’irraggiamento. Ripetere queste operazioni per una terza e quarta fase, se si desidera.
8. Una volta impostati i tempi e le temperature di cottura, si può programmare un ciclo di tenuta, se si desidera. Premere e rilasciare il pulsante P; sul display superiore compare “HOLD”, su quello centrale compare “0:00” e su quello inferiore compaiono dei trattini.

Usare i pulsanti SU e GIÙ sotto il display centrale per impostare il tempo di tenuta, quindi usare i pulsanti SU e GIÙ sotto il display inferiore per impostare la temperatura di tenuta. Il tempo deve essere impostato prima della temperatura.

9. Si può programmare un allarme per ciascuna fase di cottura e per il ciclo di tenuta. Una volta impostato un tempo di cottura o di tenuta, premere e tenere premuto il pulsante ALARM, quindi usare i pulsanti SU e GIÙ sotto il display centrale per impostare il tempo prima che scatti l’allarme; ossia, il tempo impostato corrisponde al conteggio alla rovescia del timer di allarme in quella fase. Ad esempio, si imposta 5 minuti per COOK-1 e 3 minuti per un allarme: trascorsi 2 minuti del ciclo di cottura scatta l’allarme, dato che il conteggio alla rovescia del timer indica che rimangono 3 minuti in quella fase del ciclo di cottura.

**4-2. PROGRAMMAZIONE
DELLA COTTURA E
TENUTA (segue)**

NOTICE AVVISO

Dopo che si programmano più fasi e si esce dalla modalità di programmazione, sul display compare il tempo totale di cottura. Si può visualizzare il tempo corrispondente all'allarme successivo premendo e tenendo premuto il pulsante ALARM.

10. Ripetere i punti precedenti per ciascun prodotto programmato. Una volta programmati tutti i prodotti, uscire dalla modalità di programmazione tenendo premuto il pulsante P per due secondi.
11. A questo punto si può procedere alla cottura.

NOTICE AVVISO

Se durante la programmazione non si preme nessun pulsante per due minuti, si esce automaticamente dalla modalità di programmazione e si passa a quella di cottura.

4-3. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE (Livello 2)

Serve a impostare parametri più dettagliati, elencati di seguito. Si accede alla modalità di programmazione speciale premendo e tenendo premuto il pulsante PROGRAM SETTINGS (P) per otto secondi o finché sul display non compare “L-2”. Sul display superiore lampeggia “LEVEL 2”, quindi si visualizza “SP PRG” e viene richiesto di immettere un codice; quest’ultimo è 1, 2, 3. La modalità consiste delle seguenti funzioni:

- Unità di misura della temperatura in gradi Fahrenheit o Celsius
- Tipo di forno: SCR-6 o SCR-8
- Lingua: inglese, francese, tedesco o spagnolo
- Volume audio
- Tono audio
- Cessazione automatica dell’allarme
- Passaggio automatico dalla modalità di cottura a quella di tenuta
- Modalità di inattività attivata
- Modalità di cottura a più fasi
- Programmazione bloccata mediante codice
- Scarto punto prefissato calore d’irraggiamento
- Inizializzazione del sistema

Per uscire dalla modalità di programmazione speciale, premere il pulsante P e tenerlo premuto per due secondi oppure attendere due minuti; il quadro di comando esce automaticamente dalla modalità.

Unità di misura della temperatura in gradi Fahrenheit o Celsius (SP-1)

Dopo che si immette il codice di accesso, sul display superiore compare “SP-1” e “TEMP UNITS”, mentre su quello centrale compare “°F” o “°C”. Premendo il pulsante SU o GIÙ si seleziona alternativamente “°F” o “°C”.

Tipo di forno (SP-2)

Una volta immesso il codice di accesso (1, 2, 3), premere e rilasciare il pulsante P. Sul display superiore compare “OVEN TYPE” e sul display centrale compare “Scr-6” o “Scr-8”; questa impostazione, che non viene effettuata in fabbrica, deve corrispondere al tipo di forno, altrimenti la programmazione non viene eseguita correttamente. Premendo il pulsante SU o GIÙ si seleziona alternativamente l’uno o l’altro tipo di forno.

Lingua (SP-3)

Dopo che si immette il codice di accesso (1, 2, 3), premere due volte il pulsante P; si visualizza “LANGUAGE”, quindi “1=ENGL”, “2=FREN”, “3=GERM” e “4=SPAN”. Sul display centrale compare una cifra, da 1 a 4; premendo i pulsanti SU e GIÙ sotto la cifra si seleziona la lingua nella quale vengono visualizzati i messaggi.

Volume audio (SP-4)

È possibile regolare il volume dell’altoparlante di cui è dotato il quadro di comando. Dopo che si immette il codice di accesso (1, 2, 3), premere tre volte il pulsante P; sul display superiore compare “AUDIO VOLUME” e sul display centrale compare una cifra da 1 (volume minimo) a 10 (volume massimo). Usare i pulsanti SU e GIÙ sotto le cifre per regolare il volume.

4-3. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE (Livello 2) (segue)

Tono audio (SP-5)

È possibile regolare il tono del segnale acustico. Dopo che si immette il codice di accesso (1, 2, 3), premere quattro volte il pulsante P; sul display superiore compare "AUDIO TONE" e sul display centrale compare una cifra da 50 (tono più grave) a 2000 (tono più acuto). Usare i pulsanti SU e GIÙ sotto le cifre per regolare la frequenza del tono.

Cessazione automatica dell'allarme (SP-6)

Dopo che si immette il codice di accesso (1, 2, 3), premere cinque volte il pulsante P; sul display superiore compare "ALARM AUTO CANCEL" e sul display centrale compare "YES" o "NO". Se si seleziona YES, quando scatta l'allarme programmato viene emesso più volte un segnale acustico, che poi cessa automaticamente; se si seleziona NO, occorre premere il pulsante ALARM per fare cessare il segnale acustico. Usare i pulsanti SU e GIÙ sotto il display centrale per selezionare alternativamente YES o NO.

Passaggio automatico dalla modalità di cottura a quella di tenuta (SP-7)

Dopo che si immette il codice di accesso (1, 2, 3), premere sei volte il pulsante P; sul display superiore compare "COOK-TO-HOLD-AUTO" e sul display centrale compare "YES" o "NO". Se si seleziona YES, al termine del ciclo di cottura viene emesso più volte un segnale acustico e il forno passa automaticamente alla modalità di tenuta; se si seleziona NO, occorre premere il pulsante STOP per fare cessare il segnale acustico e avviare il ciclo di tenuta. Usare i pulsanti SU e GIÙ sotto il display centrale per selezionare alternativamente YES o NO.

Modalità di inattività attivata (SP-8)

Dopo che si immette il codice di accesso (1, 2, 3), premere sette volte il pulsante P; sul display superiore compare "IDLE MODE ENABLED" e sul display centrale compare "YES" o "NO". Se si seleziona YES, sul display superiore scorre il messaggio "IDLE"... "SELECT PRODUCT"... "PUSH START TO PREHEAT" quando il forno non è in uso; se si seleziona NO, al termine di un ciclo di cottura il forno ricomincia a preriscaldarsi per il successivo ciclo di cottura. Usare i pulsanti SU e GIÙ sotto il display centrale per selezionare alternativamente YES o NO.

Modalità di cottura a più fasi (SP-9)

Dopo che si immette il codice di accesso (1, 2, 3), premere otto volte il pulsante P; sul display superiore compare "MULT COOK STEPS" e sul display centrale compare "YES" o "NO". Se si seleziona YES, durante un ciclo di cottura si può programmare più di una fase; se si seleziona NO, si può programmare solo una fase (un tempo e una temperatura). Usare i pulsanti SU e GIÙ sotto il display centrale per selezionare alternativamente YES o NO.

4-3. MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE SPECIALE (Livello 2) (segue)

Programmazione bloccata mediante codice (SP-10)

Dopo che si immette il codice di accesso (1, 2, 3), premere nove volte il pulsante P; sul display superiore compare “PROG LOCKED BY CODE” e sul display centrale compare “YES” o “NO”. Se si seleziona YES, per accedere alla modalità di programmazione occorre immettere 1-2-3; se si seleziona NO, non occorre immettere il codice di accesso. Usare i pulsanti SU e GIÙ sotto il display centrale per selezionare alternativamente YES o NO (la modalità di programmazione speciale richiede sempre un codice).

Scarto punto prefissato calore d’irraggiamento (SP-11)

Dopo che si immette il codice di accesso (1, 2, 3), premere dieci volte il pulsante P; sul display superiore compare “RADIANT SETPT OFFSET” e sul display centrale compare un valore da “0°F” a “10°F”. Per gli elementi di riscaldamento a irraggiamento si può impostare una temperatura di arresto diversa da quella degli elementi di riscaldamento a convezione. Ad esempio, se il display visualizza “10°F”, gli elementi di riscaldamento a irraggiamento non si spengono finché la temperatura dell’aria non è di 10 gradi superiore a quella prefissata. Questa funzione può essere usata quando si preparano vivande più piccole, che possono aver bisogno di un calore più continuo nel tempo per essere ben cotte. Usare i pulsanti SU e GIÙ sotto il display centrale per modificare l’impostazione.

Inizializzazione del sistema (SP-12)

Dopo che si immette il codice di accesso (1, 2, 3), premere undici volte il pulsante P; sul display superiore compare “DO SYSTEM INIT” e sul display centrale compare “---”. Questa funzione ripristina tutti i parametri ai valori impostati in fabbrica se si sono modificate impostazioni oppure azzerare i tempi e le temperature. Premere e tenere premuto il pulsante SU o GIÙ sotto il display centrale. Viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia “in 3”, “in 2” e “in 1”, quindi sul display superiore lampeggia “INIT” e “DONE”.

Per uscire dalla modalità di programmazione speciale, premere il pulsante P e tenerlo premuto per due secondi oppure attendere due minuti; il quadro di comando esce automaticamente dalla modalità.

Per ulteriori dettagli sulla programmazione delle altre funzioni della modalità di programmazione speciale, chiamare il servizio di assistenza Henny Penny.

NOTICE AVVISO

Nella modalità di programmazione speciale, si può accedere alle diverse fasi usando i pulsanti SU e GIÙ sotto PRODUCT SELECTION oppure il pulsante P.

Ha molte funzionalità autodiagnostiche riservate per l’uso da parte di Henny Penny e per accedervi occorre immettere un codice diverso. Se si preme il pulsante P per otto secondi, sul display compare “TECH”; premendo di nuovo il pulsante P si visualizza “LEVEL 2”. Premere di nuovo P per ritornare alla modalità di programmazione speciale.

4-4. MODALITÀ DI ASSISTENZA TECNICA

CAPITOLO 5. PROCEDURE DI COTTURA

5-1. PROGRAMMAZIONE DEI PARAMETRI DI COTTURA

Il forno con girarrosto è stato programmato in fabbrica per numerosi tipi di prodotti.

Le dimensioni, il peso, la temperatura e la quantità di prodotto sono essenziali per ottenere risultati adeguati con i programmi di cottura preimpostati.

La striscia del menu è rimovibile e può essere cambiata in base al prodotto desiderato da cuocere.

5-2. CARICAMENTO DEL FORNO CON GIRARROSTO

Caricare sempre il forno con girarrosto in modo che gli spiedi o i cestelli siano bilanciati uniformemente e i petti dei polli siano rivolti verso l'esterno del forno.

Se i prodotti sono infilzati appropriatamente agli spiedi, la loro parte anteriore risulta visibile ai clienti e i prodotti non toccano la parte superiore del forno; se invece la toccano, rimuovere gli spiedi e riposizionare i prodotti.

5-3. RIMOZIONE DEGLI SPIEDI E DEL PRODOTTO DAL FORNO CON GIRARROSTO



**AVVERTENZA
RISCHIO DI USTIONI**

Per prevenire ustioni, usare presine, guanti o manopole termoisolanti per rimuovere spiedi, cestelli o teglie calde, facendo attenzione a non farli andare a contatto diretto con le vivande cotte.

1. Dopo aver rimosso gli spiedi dal forno, poggiarli su un tavolo o un piano di lavoro.
2. Afferrare il manico dello spiedo con la presina, il guanto o la manopola termoisolante e tenere lo spiedo a un certo angolo rispetto al piano di lavoro.
3. Sfilare il prodotto dallo spiedo usando pinze o una forchetta per servire.

5-4. CONDIMENTI E **SALSA PICCANTE**

Henny Penny ha due condimenti e una salsa piccante disponibili per l'uso con il forno con girarrosto. Spargere con moderazione o strofinare i condimenti sulla carne in modo uniforme. Si può spargere ulteriore condimento nella cavità del pollo intero.

Il condimento Sure Chef è una miscela di paprica, cipolla, aglio e altre spezie, che dà alla carne un sapore leggermente piccante e un colore rossastro.

Il condimento All-Purpose consiste di pepe nero, peperoni rossi dolci, cipolla e aglio, che dà alle vivande un sapore piccante e un colore marrone.

Entrambi i condimenti sono adatti per polli e costolette.

La salsa piccante utilizza ketchup, acqua e brodo ristretto di carne. È comoda, economica e gustosa. Una bustina della miscela permette di ottenere quasi quattro litri di salsa, che può essere spennellata sulla carne durante gli ultimi 15 minuti di cottura o applicata alle vivande non appena vengono rimosse dal forno.

5-5. REGOLE **FONDAMENTALI** **PER LA** **PREPARAZIONE** **DELLE VIVANDE** **IN SICUREZZA**



AVVERTENZA

Per essere sicuri che le vivande servite siano non solo gustose ma anche sicure, seguire scrupolosamente queste istruzioni:

- **Lavarsi le mani con acqua e sapone prima di maneggiare alimenti; ciò include lavarsi le mani dopo che si sono maneggiati alimenti crudi e prima di maneggiare alimenti cotti.**
- **Non utilizzare, per gli alimenti cotti, gli stessi utensili, taglieri o piani di lavoro che si sono usati per gli alimenti crudi, specialmente pollame e maiale; se si useranno gli stessi utensili e piani di lavoro, lavarli bene prima che vadano a contatto di alimenti cotti.**
- **Verificare che gli alimenti siano alla giusta temperatura interna o al giusto grado di cottura (vedi sezione Verifica del grado di cottura).**
- **Separare sempre nel frigorifero gli alimenti crudi da quelli cotti; se non sono disponibili scomparti separati, collocare gli alimenti cotti sopra quelli crudi; per prevenire la contaminazione è possibile anche avvolgere gli alimenti o metterli in contenitori.**

5-6. REQUISITI SULLA TEMPERATURA MINIMA PER LA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI CALDI E FREDDI

Gli alimenti potenzialmente pericolosi (tra i quali la carne) che devono essere conservati caldi, devono rimanere in un ambiente che ne mantenga la temperatura interna a 60 °C o più. I modelli SCR-8 e SCR-6 rispondono a questo requisito. Inoltre, Henny Penny offre vari tipi di scaldavivande ed espositori per vivande calde, per rispondere a varie esigenze dei clienti.

Gli alimenti potenzialmente pericolosi che devono essere conservati freddi, devono rimanere in un ambiente che ne mantenga la temperatura a 4 °C o meno. Qualsiasi alimento cotto conservato in un frigorifero e successivamente riscaldato, deve essere portato a una temperatura interna di 66 °C – 74 °C, a seconda delle norme sanitarie locali, prima di essere servito o conservato ad alta temperatura. Anche per questo caso, Henny Penny offre dei chiller a effetto rapido di varie dimensioni per raffreddare gli alimenti a una temperatura di sicurezza.

Consultare le norme sanitarie locali o l'autorità per la sanitizzazione e la protezione degli alimenti, per norme più specifiche riguardo alla cottura e conservazione di alimenti.

5-7. VERIFICA DEL GRADO DI COTTURA

Quando si stabiliscono i tempi di cottura, sarà poi necessario verificare che le vivande siano cotte. Il metodo più affidabile consiste nell'usare un apposito termometro di precisione, pulito.

Inserire il termometro nella parte più spessa della carne ma senza toccare grasso, cartilagine né ossi. Quando si controllano arrostiti, la punta del termometro deve essere a 19 mm oltre il centro dell'arrostito. Nel caso di polli, anatre o tacchini interi, la punta del termometro va inserita nello spesso muscolo interno della coscia.

Vivanda	Temperatura della carne		
• Manzo	60 °C	71 °C	77 °C
	Al sangue	Poco cotto	Ben cotto
	Sugo rosso	Sugo rosa	Sugo chiaro
• Maiale	77 °C – Sugo chiaro		
• Prosciutto (etichettato “pronto per il consumo” o “completamente cotto”)	60 °C	(per il sapore ottimale, ma può essere servito a temperatura inferiore)	
• Prosciutto (etichettato “cuocere prima del consumo”)	71 °C		
• Pollame	85 °C – 88 °C	(il sugo deve essere chiaro o l'articolazione dell'anca deve essere lenta quando si muove la coscia)	
• Agnello	71 °C	77 °C	82 °C
	Al sangue	Poco cotto	Ben cotto
• Pesce	60 °C – 66 °C		

**5-8. PROCEDURA DI
BASE PER LA
COTTURA**

1. Scegliere il prodotto desiderato premendo il pulsante SU o GIÙ, quindi premere il pulsante START per iniziare il preriscaldamento.
2. Condire il prodotto e infilarlo agli spiedi.
3. Quando la spia READY si illumina, usare il selettore rotativo per caricare il prodotto nel forno.
4. Premere di nuovo il pulsante START per avviare il ciclo di cottura. La spia READY si spegne e si accende la spia COOK OR HOLD.
5. Al termine del ciclo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il forno passa automaticamente alla modalità di tenuta.
6. Se non si è programmato nessun tempo di tenuta, sul display superiore compare “DONE” e il segnale acustico non cessa finché non si preme il pulsante STOP.
7. Durante la modalità di tenuta o al termine del ciclo di cottura si può rimuovere il prodotto dal forno.

**5-9. LINEE GUIDA PER
LA COTTURA**

Pollo intero, fresco – 1,3 kg ciascuno

Rimuovere il grasso e la pelle in eccesso dall'area delle cosce e del collo. Sciacquare il pollo dentro e fuori con acqua di rubinetto fresca. Marinarlo se si desidera. Ripiegare le ali e ripiegare o legare le zampe. Infilzare il pollo allo spiedo o metterlo nel cestello e condire come si desidera.

SCR-8

<u>Numero di polli</u>	<u>Tempo di cottura</u>	<u>Temperatura di preriscaldamento/cottura</u>
32	1:10:00	177 °C – 190 °C
24	1:00:00	177 °C – 190 °C
16	1:00:00	177 °C – 190 °C
12	0:50:00	177 °C – 190 °C
8	0:50:00	177 °C – 190 °C

SCR-6

18	1:15:00	177 °C – 190 °C
12	1:00:00	177 °C – 190 °C
6	0:50:00	177 °C – 190 °C

Pollo intero, fresco – 1,13 – 1,22 kg ciascuno

SCR-8

<u>Numero di polli</u>	<u>Tempo di cottura</u>	<u>Temperatura di preriscaldamento/cottura</u>
32	1:05:00	177 °C – 190 °C
24	0:55:00	177 °C – 190 °C
16	0:55:00	177 °C – 190 °C
12	0:50:00	177 °C – 190 °C
8	0:50:00	177 °C – 190 °C

SCR-6

18	1:15:00	177 °C – 190 °C
12	1:00:00	177 °C – 190 °C
6	0:50:00-0:55:00	177 °C – 190 °C

NOTICE **AVVISO**

Il tempo di cottura è più lungo quando si usano cestelli.

**5-9. LINEE GUIDA PER
LA COTTURA
(segue)**

Quarti di pollo, fresco – 1,13 – 1,22 kg ciascuno
Marinare e condire come si desidera. Mettere i quarti di pollo nei cestelli, con gli ossi verso il basso.

SCR-8

<u>Quarti di pollo per cestello</u>	<u>Tempo di cottura</u>	<u>Temperatura di preriscaldamento/cottura</u>
6-7	0:45:00	177 °C – 190 °C

SCR-6

4-5	0:50:00-0:55:00	177 °C – 190 °C
-----	-----------------	-----------------

Tacchino intero, fresco – 4,5 – 5,4 kg
Pulire i tacchini e rimuovere i colli e i ventrigli. Marinare e condire come si desidera. Fissare le ali ai lati del corpo e infilzare i tacchini agli spiedi.

SCR-8

<u>Numero di tacchini</u>	<u>Tempo di cottura</u>	<u>Temperatura di preriscaldamento/cottura</u>
8	Fase 1 - 1:45:00	177 °C
	Fase 2 - 1:15:00	163 °C
4	Fase 1 - 1:30:00	177 °C
	Fase 2 - 1:00:00	163 °C

SCR-6

3	Fase 1 - 1:30:00	177 °C
	Fase 2 - 1:00:00	163 °C

Costolette, fresche – 0,68 – 0,77 kg
Rimuovere il grasso in eccesso dalle costolette e sciacquarle con acqua di rubinetto fresca, quindi infilzarle “a fisarmonica” agli spiedi. Condire come si desidera.

SCR-8

<u>Numero di costolette</u>	<u>Tempo di cottura</u>	<u>Temperatura di preriscaldamento/cottura</u>
8	0:30:00	190 °C
16	0:40:00	190 °C

SCR-6

6	0:35:00	190 °C
---	---------	--------

**5-9. LINEE GUIDA PER
LA COTTURA
(segue)**

Costolette, stile canadese – 1,13 kg

Rimuovere il grasso in eccesso dalle costolette e sciacquarle con acqua di rubinetto fresca, quindi infilarle “a fisarmonica” agli spiedi. Condire come si desidera.

SCR-8

<u>Numero di costolette</u>	<u>Tempo di cottura</u>	<u>Temperatura di preriscaldamento/cottura</u>
8	1:50:00	107 °C

SCR-6

6	2:00:00	107 °C
---	---------	--------

CAPITOLO 2. INSTALLAZIONE

5-1. USUWANIE USTEREK PRZEWODNIK

Problema	Causa	Intervento
Colore del prodotto troppo scuro	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura troppo alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la temperatura impostata nella modalità di programmazione; vedi sezione Modalità di funzionamento
Colore del prodotto troppo chiaro	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura troppo bassa 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la temperatura impostata • Impostare un tempo di preriscaldamento appropriato • Verificare di avere premuto il pulsante corrispondente al prodotto
Prodotto asciutto	<ul style="list-style-type: none"> • Perdita di umidità prima della cottura • Cottura eccessiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare prodotti freschi • Ridurre il tempo di cottura • Ridurre la temperatura di cottura
Separazione della carne dalle ossa	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura eccessiva • Prodotto non fresco 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il tempo di cottura • Usare prodotti freschi
Interruttore generale nella posizione ON ma il forno non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito aperto 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il forno sia collegato alla presa di corrente • Controllare l'interruttore automatico o il fusibile nella cassetta di alimentazione
Il forno non si riscalda	<ul style="list-style-type: none"> • È intervenuto il fusibile o l'interruttore automatico nella cassetta di alimentazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripristinare l'interruttore automatico o sostituire il fusibile

5-1. USUWANIE USTEREK PRZEWODNIK

CODICE SUL DISPLAY	CAUSA	INTERVENTO SUL QUADRO DI COMANDO
“E-4” “Prob error”	<ul style="list-style-type: none"> Scheda del quadro di comando troppo calda; ventilatore ostruito o guasto 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire o sostituire il ventilatore
“E-6” “ctrl hot”	<ul style="list-style-type: none"> Guasto alla sonda di temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare la connessione della sonda sulla scheda o sostituire la sonda
“E-50” “CPU Chip” “E-51” “rA CHIP” “E-53” “ro-CHIP” “E-41” “data Err”	<ul style="list-style-type: none"> Errore RAM della CPU Errore RAM esterna Errore ROM esterna Errore della memoria 	<ul style="list-style-type: none"> “E-50”, “E-51”, “E-53” e “E-41” sono errori software; reinizializzare la scheda e se l’errore persiste, sostituirla
“E-5” “too hot”	<ul style="list-style-type: none"> Limite massimo del software (temperatura dell’aria troppo alta). 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare o sostituire la scheda del quadro di comando e il contattore Controllare il ventilatore e sostituirlo se necessario



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# - " # " - ' * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-5-16

Italian-Translated from Original