



# MANUEL D'UTILISATION

## RÔTISSOIRE

## MODÈLE

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



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

ENREGISTREZ LA GARANTIE EN LIGNE SUR [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)

Instructions originales

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil



## AVIS

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur apportent une supervision et une formation relatives à l'utilisation de l'appareil.

## SECTION 1 : INTRODUCTION

### 1-1 RÔTISSOIRE HENNY PENNY

La rôtière Henny Penny, SCR-6 ou 8, combine la chaleur à convection tournante avec des disques rotatifs de façon à ce que la nourriture dore plus uniformément et cuise plus rapidement. Elle peut être également utilisée comme un présentoir pour montrer l'aliment en mode cuisson ou maintien.



### AVIS

À compter du 16 août 2005, la Directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques est entrée en vigueur dans l'Union européenne. Nos produits ont été évalués au regard de la Directive DEEE. Nous avons également inspecté nos produits afin de déterminer s'ils se conformaient à la Directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses (RoHS) et avons modifié nos produits le cas échéant afin de les rendre conformes. Pour maintenir la conformité à ces directives, le présent appareil ne doit pas être éliminé en tant que déchets municipaux non triés. Pour une mise au rebut appropriée, veuillez contacter votre distributeur Henny Penny le plus proche.

### 1-2 CARACTÉRISTIQUES

- Conception compacte distinctive
- Commandes automatiques présélectionnées
- Commandes d'état solide intégrées
- Combinaison de cuisson par convection d'air chaud et infrarouge
- Mouvement de disque rotatif
- Panneau de commande à afficheur DEL
- Portes en verre trempé
- Bac d'égouttement amovible
- Disque de rotor amovible
- Structure en acier inoxydable
- Panneaux d'évacuation amovibles pour un nettoyage facile

Le bruit généré par cet équipement est inférieur à 70 dB(A)



**Les sols adjacents à l'appareil peuvent devenir glissants**

### 1-3 ASSISTANCE

En cas de besoin d'assistance, appelez simplement votre distributeur indépendant local (consultez la liste des distributeurs au dos de ce manuel).

En outre, n'hésitez pas à contacter notre siège à Eaton, en Ohio à notre numéro d'appel gratuit 1-800-417-8405 or 1-937-456-8405, ou visitez Henny Penny en ligne sur [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com).

1-4.  
**SÉCURITÉ**



Afin d'assurer un fonctionnement en toute sécurité de la rôtière Henny Penny, les procédures appropriées pour l'installation, le fonctionnement et la maintenance doivent être suivies et bien comprises. Lorsqu'une information est particulièrement importante ou liée à la sécurité, les mots DANGER, AVERTISSEMENT et REMARQUE sont utilisés. Leur utilisation est décrite comme suit :

LES SYMBOLES D'ALERTE À LA SÉCURITÉ sont utilisés avec les mentions DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION pour indiquer un risque de blessure.



MISE EN GARDE met en valeur des informations particulièrement importantes.



*ATTENTION, utilisé sans le symbole d'alerte à la sécurité indique un risque qui, s'il n'est pas écarté, risque de provoquer des dégâts matériels.*



*ATTENTION, utilisé avec le symbole d'alerte à la sécurité, indique un risque qui, s'il n'est pas écarté, risque de se solder par des blessures mineures à modérées.*



**AVERTISSEMENT** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas écartée, risque de provoquer des blessures graves, voire mortelles.



**DANGER** INDIQUE UN DANGER IMMINENT QUI, S'IL N'EST PAS ÉCARTÉ, RISQUE DE PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES.

---

**1-4.  
SÉCURITÉ (SUITE)**



Symbole de mise à la masse équipotentiel



Symbole de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)



OU



Symboles de risques d'électrocution



OU



Symboles de surface chaude

**1-5  
ENTRETIEN  
ADÉQUAT**

Comme pour nos autres équipements, la rôtière requiert du soin et de la maintenance, qui sont décrits dans ce manuel. Le respect scrupuleux des procédures recommandées, et un entretien régulier, permettent de minimiser les réparations éventuelles.

## SECTION 2 : INSTALLATION

### 2-1. INTRODUCTION

Cette section fournit les instructions d'installation de la rôtissoire Henny Penny.

#### AVIS

L'installation de cet appareil doit être confiée à un technicien qualifié. L'installation de cet appareil doit se conformer aux codes local, national et fédéral.



**Ne percez pas la rôtissoire avec des objets tels qu'une perceuse ou des vis sous peine d'endommager les composants ou de vous exposer à une décharge électrique.**

### 2-2. DÉBALLAGE

La rôtissoire Henny Penny a été contrôlée, inspectée et emballée de manière experte pour garantir son transit à destination dans les meilleures conditions possibles. L'appareil a ensuite été placé dans un emballage en carton solide avec un rembourrage suffisant pour résister à des conditions normales d'expédition.

#### AVIS

Tout endommagement en cours d'expédition doit être noté en présence du livreur et signé avant son départ.

Pour retirer la rôtissoire Henny Penny du carton, vous devez :

1. Couper avec précaution les sangles de fixation.
2. Retirer l'emballage autour de l'appareil.
3. Soulever le carton pour dégager l'appareil.
4. Retirer les supports fixant l'appareil à la palette.
5. Retirer l'appareil de la palette.
6. Votre rôtissoire est maintenant prête à être installée.

## 2-3. EMPLACEMENT

L'emplacement adéquat de l'appareil est très important pour le fonctionnement et la commodité. Choisissez un emplacement permettant un chargement et un déchargement aisés ne gênant pas la préparation des commandes alimentaires.

### AVIS

- Les rôtissoires SCR-6/8 doivent être à 5 cm (2 pouces) de tout mur arrière. Aucun espace minimum n'est requis pour les parois des appareils. Une fois que la rôtissoire Henny Penny a été placée sur une table, couler une goutte de silicone (ou d'enduit équivalent listé NSF) autour du périmètre de l'appareil afin de le sceller à la table. Vous êtes maintenant prêt à réaliser le branchement électrique.
- Les rôtissoires SCR-12 et SCR-16 doivent être à 7,62 cm (3 pouces) de tout mur arrière. À nouveau, aucun espace minimum n'est requis pour les parois des appareils.
- La rôtissoire SCR-8 avec verre à réflexion côté client doit se situer à 10,16 cm (4 pouces) de tout mur arrière. À nouveau, aucun espace minimum n'est requis pour les parois des appareils.



**Les rôtissoires de la gamme SCR sont des appareils commerciaux, et de nombreuses surfaces peuvent être brûlantes. Afin de prévenir toute brûlure, il est recommandé d'installer l'appareil dans un endroit non accessible au public.**

## 2-4 INSTRUCTIONS D'EMPILAGE

### AVIS

Un kit d'empilage doit être utilisé pour empiler des rôtissoires, ou pour empiler une rôtissoire sur un présentoir. Ce kit assure un espace de 7,62 cm (3 pouces) d'un mur arrière. Le numéro de pièce du kit d'empilage est 02664, pour utilisation sur les modèles SCR-6 et SCD-6, et 02665 pour utilisation sur les modèles SCR-8 et SCD-8. Voir la page 2-4 pour les installations avec cordon d'alimentation unique.

1. Posez l'appareil sur le côté et boulonnez les roulettes verrouillables ou les pattes sur la paroi de commande de l'appareil.
2. En utilisant les boulons fournis pour les roulettes non-verrouillables ou les pattes, boulonnez les entretoises d'empilage (fournies avec le kit) et les roulettes non-verrouillables ou les pattes sur la face avant de l'appareil. L'entretoise d'empilage doit dépasser de l'avant de l'appareil d'environ 7,62 cm (3 pouces).
3. Soulever avec précaution la rôtissoire et la placer au dessus du présentoir, ou de la rôtissoire inférieure, avec les commandes du même côté.



**2-4  
INSTRUCTIONS  
D'EMPILAGE (SUITE)**



**Figure 1**



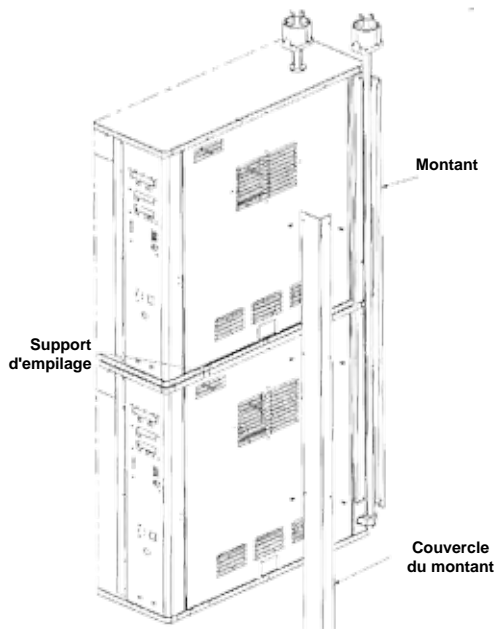
**Faites preuve de vigilance en déplaçant l'appareil afin d'éviter toute blessure. Le modèle SCR-8 pèse environ entre 500 livres (230 kg) et le modèle SCR-6 380 livres (172 kg).**

4. Retirer les trois vis des panneaux latéraux de l'appareil du haut et retirer les trois vis des panneaux latéraux de l'unité du bas.
5. Monter les supports d'empilage de chaque côté des appareils, comme montré dans la Figure 1, en utilisant les vis retirées à l'étape 4.
6. L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

**AVIS**

Pour les appareils installés au Canada, pour Price Costco, suivre les étapes suivantes :

7. Retirer le bouchon noir en haut de l'appareil supérieur.
8. Retirer les vis du montant et séparer les deux pièces du haut.
9. Retirer les vis le long des coins et appareils du haut et du bas.
10. Monter un côté du montant sur les appareils, en utilisant les vis précédemment retirées à l'étape 9. Voir la Figure 2.
11. Faire passer le cordon d'alimentation à travers le montant installé et fixer le couvercle au montant en utilisant les vis précédemment retirées à l'étape 8. Voir la Figure 2.
12. L'appareil est désormais prêt à l'emploi.



**Figure 2**

**2-5  
INSTRUCTIONS D'EMPILAGE  
POUR APPAREILS AVEC  
CORDON D'ALIMENTATION  
UNIQUE**



**Figure 1**



**Figure 2**



**Figure 3**

1. Posez l'appareil sur le côté et boulonnez les roulettes verrouillables ou les pattes sur la paroi de commande de l'appareil.
2. En utilisant les boulons fournis pour les roulettes non-verrouillables ou les pattes, boulonnez les entretoises d'empilage (fournies avec le kit) et les roulettes non-verrouillables ou les pattes sur la face avant de l'appareil. L'entretoise d'empilage doit dépasser de l'avant de l'appareil d'environ 7,62 cm (3 pouces).
3. Soulever avec précaution la rôtissoire et la placer au dessus du présentoir, ou de la rôtissoire inférieure, avec les commandes du même côté.



**Faites preuve de vigilance en déplaçant l'appareil afin d'éviter toute blessure. Le modèle SCR-8 pèse environ entre 500 livres (230 kg) et le modèle SCR-6 380 livres (172 kg).**

4. Retirer la paroi de commande, les panneaux latéraux des deux appareils.
5. Faire passer le cordon d'alimentation à l'intérieur du SCD comme montré dans la Figure 1.
6. Enfiler le cordon d'alimentation du SCD à travers les deux appareils en utilisant le trou du centre, en haut du SCD. Voir la Figure 2.
7. En utilisant un tournevis à tête plate, monter les fils du cordon d'alimentation sur les deux bornes du contacteur montré dans la Figure 3.
8. Replacer les panneaux latéraux, en montant les supports d'empilage de chaque côté des appareils, comme montré dans la Figure 1 (page 2-3), en utilisant les vis retirées à l'étape 4.
9. L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

**2-6  
EMPILAGE ET INSTRUCTIONS  
D'INSTALLATION DES  
ROULETTES EXTÉRIEURES**

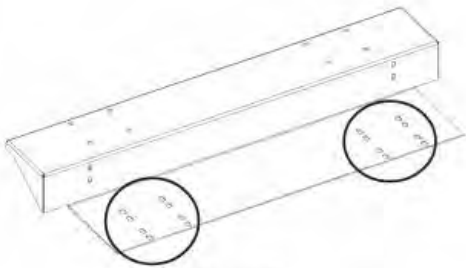


**Figure 1**

1. En utilisant un tournevis cruciforme, retirer les 8 vis de 1/4-20 x 1 pouce (0,63 cm) des coins de l'appareil. Figure 1.

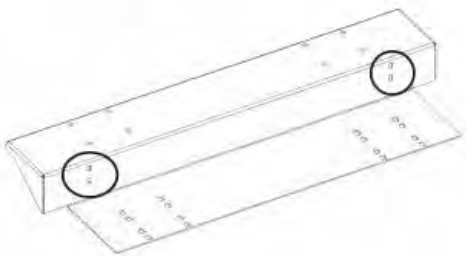
2. Retirer tout le contenu à l'intérieur de l'appareil. Poser avec précaution l'appareil sur la face client de l'appareil. Veillez à protéger la porte en verre, par exemple en plaçant un matériau d'emballage entre l'appareil et une palette en bois. (Si la porte du côté client dispose d'une poignée, laissez la poignée de la porte pendre au dessus du bord de la palette en bois.)

3. En utilisant un clé ou une douille de 7/16 pouces, retirer les boulons, rondelles et rondelles de frein du bas de l'appareil.



**Figure 2**

4. En utilisant le matériel retiré à l'étape 3 et les orifices de montage de roulettes dans le bas de l'appareil, fixer les supports de roulettes extérieures au bas de l'appareil, ainsi que l'entretoise d'empilage, si présente. (L'entretoise d'empilage doit être du côté client de l'appareil.) Puis, en utilisant les 8 vis de 1/4-20 x 1 pouce (0,63 cm) (de l'étape 1), fixer les supports de roulettes sur les deux côtés de l'appareil. Figures 2 & 3.

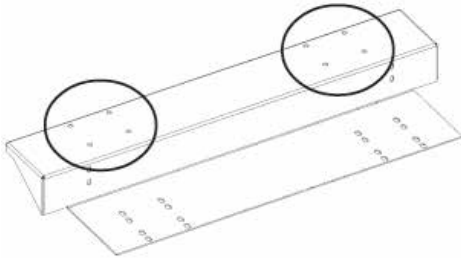


**Figure 3**

**AVIS**

Les supports peuvent être utilisés d'un côté ou de l'autre, d'où les 16 orifices de montage dans le support, montrés dans la Figure 2.

**2-6  
EMPILAGE ET INSTRUCTIONS  
D'INSTALLATION DES  
ROULETTES EXTÉRIEURES  
(SUITE)**



**Figure 4**



**Figure 5**



**Figure 6**

5. Fixer les roulettes sur le support de roulettes (Figure 4), en montant les deux roulettes pivotantes verrouillables du côté commande de l'appareil et les roulettes non-verrouillables du côté client. Utiliser les boulons fournis à tête hexagonale de 5/16 de pouce (0,79 cm), les rondelles frein de 5/16 de pouce (0,79 cm), les écrous de 5/16 de pouce (0,79 cm) et les rondelles plates de 5/16 de pouce (0,79 cm) (utiliser 2 rondelles plates par boulon ; une du côté inférieur de la roulette et une côté supérieur). L'installation terminée est montrée dans la Figure 5.
6. Placer l'unité sur ses roulettes et soulever avec précaution la rôtissoire et la placer au dessus du présentoir, ou de la rôtissoire inférieure, avec les commandes du même côté.



**Faites preuve de vigilance en déplaçant l'appareil afin d'éviter toute blessure. Le modèle SCR-8 pèse environ entre 500 livres (230 kg) et le modèle SCR-6 380 livres (172 kg).**

7. Retirer les trois vis des panneaux latéraux de l'appareil du haut et retirer les trois vis des panneaux latéraux de l'unité du bas.
8. Monter les supports d'empilage de chaque côté des appareils, comme montré dans la Figure 6, en utilisant les vis retirées à l'étape 7.
9. L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

**2-7.  
MISE À NIVEAU  
DE L'APPAREIL**

Pour fonctionner correctement, la rôtissoire doit être mise à niveau de gauche à droite et de l'avant à l'arrière. Ceci assurera le bon fonctionnement de la porte.

**2-8.  
SPÉCIFICATIONS  
ÉLECTRIQUES**

La rôtissoire Henny Penny est disponible en usine avec un câblage 208 ou 240 volts, 220-380 volts, 240-415 volts, 230-400 volts, monophasé ou triphasé, 50/60 hertz.



**Cet appareil doit être correctement branché avec une mise à la terre sûre. Se reporter aux codes électriques locaux pour vous renseigner sur les procédures adéquates de mise à la terre. Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, une électrocution est possible.**


Modèle N°	Tension (V)	Fréquence (Hz)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fil
SCR-8	208	3	33,6	11 100	3+T
	208	1	50,5	11 100	2+G
	240	3	29,1	11 100	3+T
	240	1	46	11 100	2+T
	400	3	19,3	11 000	4+T
SCR-6	208	3	22,8	6800	3+T
	208	1	32,5	6800	2+T
	240	3	19,7	6800	3+T
	240	1	28,3	6800	2+T
	400	3	13,5	6800	4+T

**2-8.  
SPÉCIFICATIONS  
ÉLECTRIQUES  
(SUITE)**

**AVIS**

- Les cordons d'alimentation doivent être résistants à l'huile, de type câble souple gainé, et ne doivent pas être plus lourds que les cordons en polychloroprène ordinaire ou autres cordons gainés en élastomère synthétique équivalent, et doivent être de type HO7RN (uniquement dans l'UE).
- Il est recommandé d'utiliser un dispositif de protection de 30 mA nominal tel qu'un disjoncteur à courant résiduel (RCCB) ou un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI).
- Uniquement pour une installation à câble fixe : Un interrupteur de sectionnement multipolaire doit être installé dans l'installation externe.



**(UNIQUEMENT POUR L'ÉQUIPEMENT AVEC LE MARQUAGE CE !)** Pour prévenir tout risque de décharge électrique, cet appareil doit être lié à la masse au moyen d'un conducteur de terre équipotentiel relié à d'autres appareils ou à des surfaces en métal touchables à proximité. Cet appareil est équipé à cette fin d'une cosse équipotentielle. La cosse équipotentielle est marquée du symbole suivant .

Un sectionneur séparé conforme aux conditions de surtension de catégorie III avec des fusibles ou des disjoncteurs de capacité adéquate doit être installé en un endroit convenable entre la friteuse et la source d'alimentation. Il doit s'agir d'un conducteur en cuivre isolé avec une capacité nominale de 600 volts et 90 °C. Pour une longueur supérieure à 50 pieds (15,24 mètres), utiliser la taille de câble supérieure suivante.

## SECTION 3 : FONCTIONNEMENT

### 3-1 INTRODUCTION

La rôtissoire Henny Penny est commandée par ordinateur. L'ordinateur de commande régule les températures de l'armoire et fournit une minuterie et des fonctions de programme de la rôtissoire.

### 3-2 COMMANDES ET COMMUTATEURS

N° article	Description	Fonction
1	Interrupteur de marche/arrêt	Cet interrupteur à bascule à deux positions commande l'alimentation de la rôtissoire et du panneau de commande.
2	Interrupteur de rotation	Presser pour annuler la commande par ordinateur et activer le moteur du rotor ; un interrupteur de rotation peut être situé tant du côté opérateur que du côté client.
3	Sonde thermique	Après branchement de la sonde thermique dans le réceptacle, la sonde thermique peut ensuite être insérée dans l'aliment, et la température de l'aliment s'affiche.
4	DEL de préchauffage	S'allume durant un mode préchauffage
5	DEL programme	Clignote durant un mode programme
6	DEL produit	Située au dessus de chaque bouton produit ; elle s'allume lorsqu'un produit est sélectionné et durant la programmation ; la DEL clignote durant les cycles de cuisson et de maintien.
7	Boutons produit haut et bas	Dix sélections de produit, étiquetées M à P9 ; sélectionnées en pressant les boutons haut et bas.
8	DEL de cuisson ou de maintien	S'allume durant un cycle de cuisson et durant un cycle de maintien
9	Bouton Programme	Pressé pour accéder aux mode Programme et Programme spécial
10	Panneau de menu	Affiche les noms de produit ; les éléments du menu peuvent être changés
11	Afficheurs numériques	Trois afficheurs à DEL numériques qui indiquent la température, la durée et des messages associés aux opérations de contrôle.
12	DEL prêt	S'allume durant le préchauffage lorsque la température s'approche du point de consigne programmé ; s'éteint durant un cycle de cuisson



**3-2  
COMMANDES ET  
COMMUTATEURS  
(SUITE)**

<b>N° article</b>	<b>Description</b>	<b>Fonction</b>
13	Bouton Start (démarrage)	Pressé pour commencer le préchauffage de l'appareil ou un cycle de cuisson
14	Bouton Stop	Pressé pour terminer un cycle de cuisson ou de maintien.
15	Bouton Alarm (alarme)	Pressé pour visualiser ou changer les paramètres d'alarme ; les paramètres peuvent être changés à tout moment
16	Bouton Température	Pressé pour afficher la température courant du four
17	Boutons haut et bas de température	Pressés pour changer la valeur de consigne de la température
18	Boutons haut et bas de durée réglée	Pressés pour changer les paramètres de durée
19	DEL de durée	S'allument lors du changement de la durée
20	DEL de température	S'allument lors du changement de la température



**3-2  
COMMANDES ET  
COMMUTATEURS  
(SUITE)**

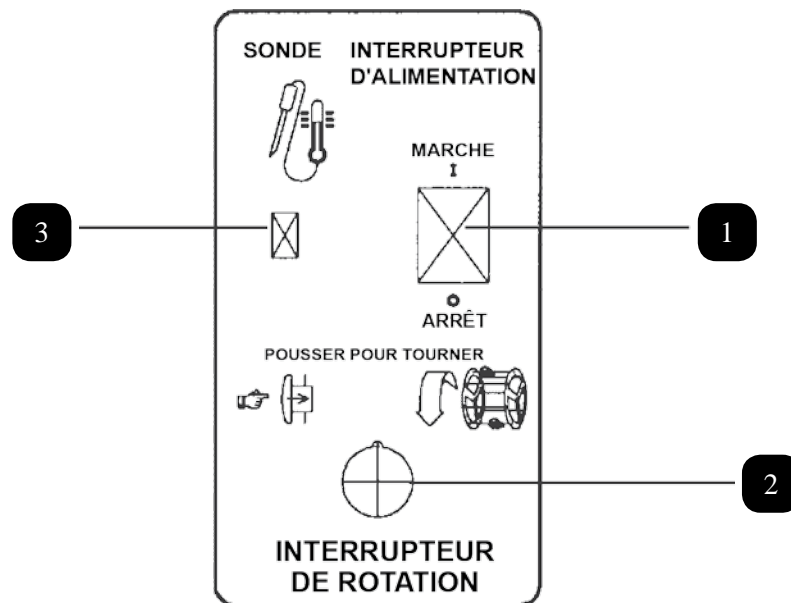
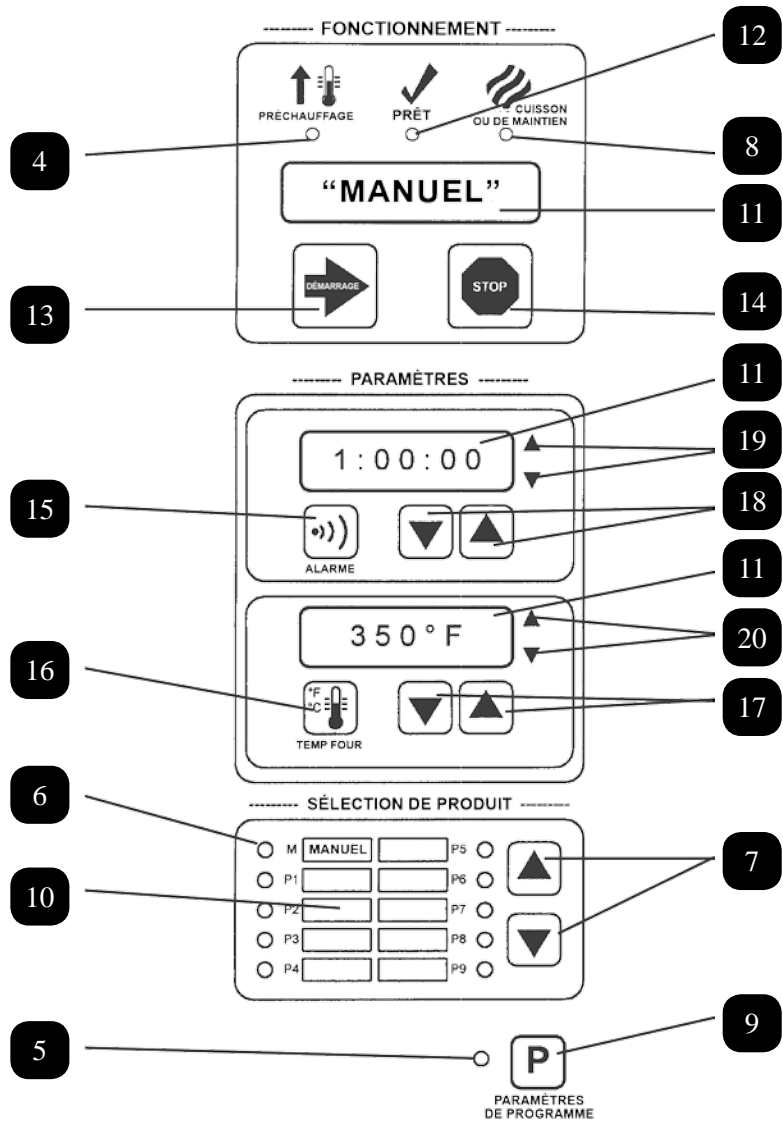


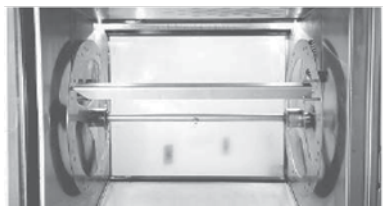
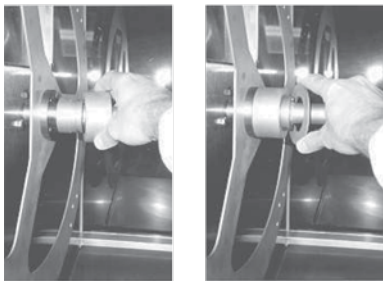
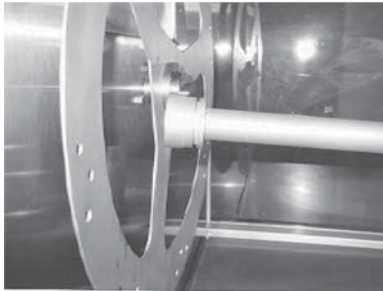
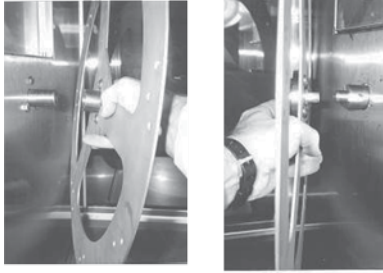
Figure 3-1

**3-2  
COMMANDES ET  
COMMUTATEURS  
(SUITE)**



**Figure 3-3**

**3-3.  
INSTALLATION DES  
DISQUES, DES TIGES ET  
DES BROCHES**



1. Installer les disques sur le support de disque approprié de chaque côté de l'appareil.
2. Placer chaque extrémité de broche dans les moyeux sur chaque disque.

3. Glisser les colliers sur chaque moyeu des disques.

4. Glisser les anneaux de rétention au dessus des moyeux et dans la fente sur la tige.

5. Glisser les broches biseautées sur les disques, avec le « V » des broches biseautées en direction de la tige.

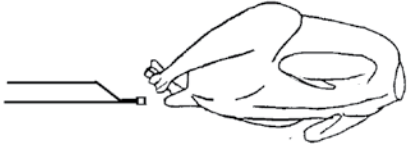
**AVIS**

Installer la broche avec le « V » en direction de la tige.  
Inverser la broche fera pencher la broche à un angle.

**ATTENTION**

*Lors de la déposé de tige, s'assurer que l'indicateur pointe vers le haut de l'appareil. S'il pointe vers le bas, la tige va tomber.*

**3-4.  
PROCÉDURE POUR  
BROCHES BISEAUTÉES**



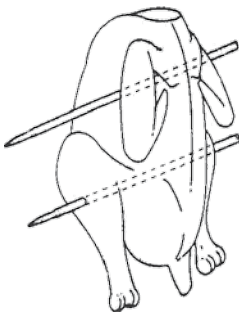
**Figure 3-3**

Les broches biseautées sont les accessoires standards pour les rôtissoires Henny Penny. Un des avantages des broches biseautées, par comparaison avec les broches doubles, est la facilité et la rapidité avec lesquelles des poulets entiers peuvent être placés sur les broches. En outre, par comparaison avec des paniers et des casseroles, cuire sur des broches est supérieur car la viande cuit plus uniformément et s'arrose elle-même en tournant. Il est important de placer de façon équilibrée la viande sur la broche pour des résultats de cuisson équilibrés.

Placer le poulet sur son dos. Pratiquer une petite fente dans la peau excédentaire sur l'extrémité en queue du poulet. Placer une patte, puis l'autre à travers la fente, de manière à disposer les pattes de façon croisée. Plier les ailes vers le haut derrière le cou.

Maintenir la fente avec l'ouverture de la forme en « V » vers le haut et l'angle du « V » vers la table. Glisser la broche dans le sens de la longueur à travers la cavité du corps du poulet, la cavité arrière en premier, avec la poitrine vers le haut (voir la Figure 3-3).

**3-5.  
PROCÉDURE POUR  
BROCHES DOUBLES  
(OPTIONNELLE)**



**Figure 3-4**

Les broches doubles sont des accessoires en option. Un des avantages de cuire sur des broches doubles par comparaison avec des paniers ou des casseroles est que la viande cuit plus uniformément et s'arrose elle-même en tournant. Il est important de placer de façon équilibrée la viande sur la broche pour des résultats de cuisson équilibrés.

Placer le poulet et la petite volaille sur les broches en position verticale pour une capacité maximum (voir la Figure 3-4). Placer le poulet sur son dos. Repousser doucement les pattes et cuisses vers l'arrière. Ceci donne à la poitrine un aspect plus grassouillet et dispose mieux les pilons pour l'insertion sur la broche. Faire passer la pointe de la broche à travers la poitrine à la hauteur des ailes. Faire passer l'autre pointe à travers la partie large des pilons et le bas du corps. Pousser la broche à travers vers l'autre côté du poulet. Les ailes peuvent être embrochées par la broche ou pliées derrière le cou.

Si une dinde ou une grosse volaille est cuite, il peut être nécessaire de la placer horizontalement sur les broches de façon à ce qu'elle ne touche pas le haut du four ni n'interfère avec les broches adjacentes. Dans ce cas, faire passer les broches dans le sens de la longueur à travers la poitrine et les pilons.

Rôtissage entiers - le bœuf, l'agneau, le porc et le jambon doivent être centrés de façon équilibrée sur les broches. La plupart des rôtis doivent être placés sur les broches dans le sens de la longueur en raison de leur taille et de leur forme. Toutefois, si des petits rôtis sont cuits, ils peuvent être placés verticalement sur les broches, à condition qu'ils ne touchent pas le haut du four ou qu'ils ne s'interfèrent pas avec les broches adjacentes.

**3-5.  
PROCÉDURE POUR  
BROCHES DOUBLES  
(OPTIONNELLE) (SUITE)**

Côtes de porc - les échine ou les travers doivent être entrelacés sur les broches en accordéon. Les deux dents des broches doivent percer la plaque.

De meilleurs résultats sont obtenus si la volaille ou les rôtis ne sont pas serrés les uns contre les autres. Laisser un espace adéquat entre les aliments pour mieux les dorer.

**3-6.  
UTILISATION DES  
ACCESSOIRES EN OPTION**

Des paniers sont disponibles en option pour des produits alimentaires trop petits ou impossibles à embrocher.

Des pains de viande, du poisson, des poivrons farcis et des pâtes congelées sont des exemples d'aliments qui peuvent être cuits dans les paniers.

Si des paniers sont utilisés plutôt que des broches pour cuire des poulets ou des rôtis entiers, garder à l'esprit que ces aliments mettront plus de temps à cuire et seront moins uniformément dorés.

Des accessoires gainés sont disponibles. Pour plus d'informations, contactez votre distributeur Henny Penny indépendant local.

**3-7.  
MODE DE  
FONCTIONNEMENT**

La commande dispose de dix cycles de cuisson qui peuvent être programmés pour des aliments spécifiques. Chaque cycle peut être constitué de quatre étapes de cuisson et d'un paramètre de maintien.

1. Presser le bouton HAUT ou BAS, en dessous de PRODUCT SELECTION (sélection de produit), afin de sélectionner l'aliment désiré. Puis presser le bouton START (démarrer) et l'appareil commencer à préchauffer jusqu'à la température appropriée pour ce produit.

**AVIS**

Le mode manuel n'est pas programmé, un temps de cuisson et une température doivent être programmés une fois que ce produit est sélectionné. Utiliser le bouton HAUT ou BAS, en dessous de PRODUCT SELECTION (sélection de produit), afin de sélectionner le mode manuel (M). Presser le bouton START (démarrer) pour commencer le préchauffage. Utiliser les boutons de durée et de température HAUT et BAS pour programmer ce mode.

2. Une fois que la DEL « READY » (prêt) clignote, l'aliment peut être chargé dans l'appareil. Le message « READY TO LOAD » (prêt à charger) défile dans l'afficheur du haut.
3. Ouvrir la porte et charger l'aliment dans l'appareil. Presser le bouton de rotation si besoin pour tourner les disques afin d'aider le chargement. Fermer la porte, puis presser le bouton START (démarrer) pour commencer le cycle de cuisson.

**3-7.  
MODE DE  
FONCTIONNEMENT  
(SUITE)**

**AVIS**

L'afficheur du milieu indique la durée restante et l'afficheur du bas indique la température de consigne. La température réelle est indiquée lorsque le bouton (thermomètre) de température du four est pressé.

4. À la fin du cycle de cuisson, une alarme sonne, l'afficheur du milieu indique « 0:00 » et « DONE » (terminé) clignote dans l'afficheur du haut. Presser le bouton STOP pour finir le cycle de cuisson.

**AVIS**

Si un temps de maintien n'est pas programmé, le cycle est fini et l'alarme est coupée en pressant le bouton STOP. Si un temps de maintien est programmé, l'appareil, l'appareil émettra une alarme et passera immédiatement en mode de maintien. Le temps de maintien restant et la température s'afficheront.

5. À la fin du cycle de cuisson, l'afficheur du milieu indique « 0:00 » en clignotant et l'afficheur du haut indique en clignotant « END » (fin). Presser le bouton STOP stoppe l'alarme ainsi que le rotor, et toutes les sorties sont coupées.

**AVIS**

Pour interrompre un cycle de cuisson ou de maintien, presser et maintenir enfoncé le bouton STOP durant 2 secondes. Le cycle de cuisson peut également être mis en pause en pressant puis en relâchant le bouton STOP. Si l'alimentation est coupée à un moment quelconque, la commande reprendra son fonctionnement actif au moment de la coupure, qu'il s'agisse d'un cycle de cuisson, d'un cycle de maintien, ou d'un préchauffage.

**3-8.  
COMMANDE DE  
PRÉCHAUFFAGE**

Durant le préchauffage, le chauffage de l'air et la chaleur radiante sont activés afin de réguler la température de l'air à la valeur de consigne de préchauffage/cuisson programmée. Le chauffage de l'air et la chaleur radiante sont coupés lorsque la température de l'air est au dessus de la valeur de consigne. Le ventilateur fonctionne en continu, mais le rotor est désactivé.

**3-9.  
COMMANDE DE CUISSON**

Normalement durant un cycle de cuisson, les éléments chauffants de l'air et les éléments radiants sont réglés sur la valeur de consigne de température d'air préprogrammée.

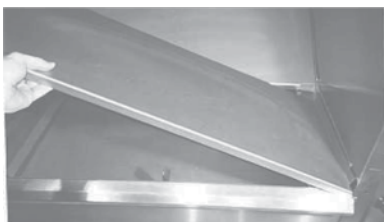
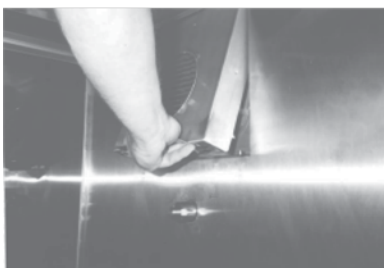
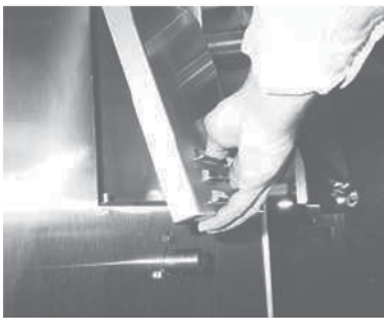
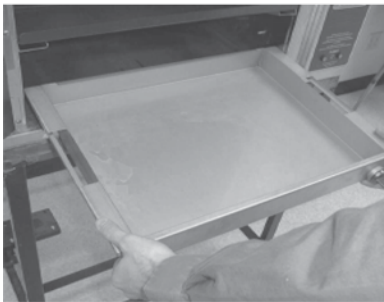
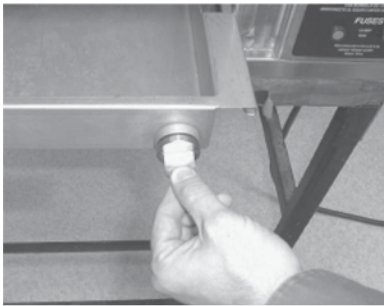
**3-10.  
CAPTEUR DE PORTE**

Si l'une des portes est ouvertes durant un cycle de cuisson, toutes les fonctions sont coupées, et restent coupées jusqu'à ce que les deux portes soient fermées. L'afficheur du haut indique « DOOR IS OPEN » (la porte est ouverte). Mais si la sonde thermique est branchée sur l'appareil et que la porte latérale de contrôle est ouverte, l'afficheur du haut indiquera la température de la sonde thermique.

**3-11.  
COMMANDE DE MAINTIEN**

La durée et la température du mode de maintien peuvent être programmées.

**3-12.  
PROCÉDURES DE  
NETTOYAGE**



1. Tourner toutes les commandes sur OFF (arrêt) et débrancher l'alimentation électrique de l'appareil.



**Pour éviter des brûlures graves, laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.**

2. Retirer les disques et la tige, les mettre dans un évier pour les nettoyer soigneusement. (Voir la section Installation des disques, des tiges et des broches)

**AVIS**

Si la porte de l'appareil est partiellement ouverte, elle est conçue pour se fermer automatiquement. Pour maintenir la porte ouverte, la placer en position entièrement ouverte.



*Veiller à maintenir la rainure dans la tige libre de débris. La bague de retenue doit tenir solidement dans la rainure afin d'empêcher la tige de tomber et d'endommager l'appareil, ou de causer une blessure.*

3. Retirer partiellement le bac d'égouttement et dévisser le bouchon de vidange afin de jeter l'huile dans un autre récipient.
4. Retirer le bac d'égouttement, les panneaux d'évacuation (les événements latéraux en premier), le panneau arrière et les ramasse-gouttes de l'appareil, les mettre dans un évier pour les nettoyer soigneusement.

**AVIS**

Le panneau d'évacuation (couvrant les réchauffeurs d'air) est rainuré vers la droite sur le modèle SCR-8 et vers la gauche sur le modèle SCR-6).





**3-12.  
PROCÉDURES DE  
NETTOYAGE (SUITE)**



5. Déserrer la vis à serrage à main sur la lame du ventilateur soufflant et retirer la lame de l'arbre. Puis mettre la lame dans un évier pour la nettoyer soigneusement.

**ATTENTION**

*Lors de la réinstallation de la lame du ventilateur, veiller à ce que le décalage de l'arbre corresponde, et que la vis à serrage à main soit bien serrée, mais pas trop. Si le ventilateur n'est pas correctement installé, il risque de frapper le couvercle d'aération et d'être endommagé.*

*N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ni nettoyants ou désinfectants contenant du chlore, brome, de l'iode ou de l'ammoniaque. Ces produits abrasifs et chimiques détériorent l'acier inoxydable et raccourcissent la durée de vie de l'appareil.*

*N'utilisez PAS de jet d'eau (pulvérisateur d'eau sous pression) pour nettoyer l'appareil, ceci risque d'endommager des composants.*

*N'utilisez PAS de chiffon abrasif, ni de dégraissant, de nettoyant à four ou d'autres types de nettoyant corrosif lors du nettoyage des pièces gainées. De l'eau savonneuse chaude suffit au nettoyage de ces pièces. Tous les autres nettoyants mentionnés ci-dessus réduiront gravement la durée de vie du revêtement.*

**3-13.  
REPLACEMENT DE  
L'AMPOULE HALOGÈNE**



**Afin d'éviter toute décharge électrique ou dégât matériel, placer l'interrupteur d'alimentation sur OFF (arrêt) et débrancher le disjoncteur principal, ou débrancher le cordon de la prise murale.**

**Les ampoules et les surfaces alentour peuvent être très chaudes. Risque de brûlures graves.**

1. Pousser et tourner l'ampoule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour retirer l'ampoule défectueuse.
2. Utiliser l'emballage en mousse autour de l'ampoule neuve, et pousser cette dernière dans la douille. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer en place.

**ATTENTION**

*Lors de la pose de l'ampoule neuve, NE PAS toucher l'ampoule avec les doigts. Envelopper l'emballage en mousse autour de l'ampoule pour l'installer. Ne pas suivre ces instructions risque d'endommager l'ampoule.*

3. Remettre l'appareil sous tension.



## SECTION 4 : PROGRAMMATION

### 4-1. INTRODUCTION

Les commandes peuvent être pré-réglées en usine, ou les fonctions désirées peuvent être programmées sur site. Le bouton (P) des paramètres de programme s'utilise pour programmer les fonctions suivantes : cuisson (étapes), alarmes et maintien.

#### AVIS

Une exception est le mode manuel. Le temps de cuisson et la température peuvent être programmés dans cet emplacement sans entrer dans le mode programme.

### 4-2. PROGRAMMATION POUR LA CUISSON ET LE MAINTIEN

1. Presser et maintenir enfoncé le bouton (P) PROGRAM SETTINGS (paramètres de programme) jusqu'à ce que la commande bip et que l'afficheur indique « PROG », puis relâcher le bouton.
2. Saisir le code d'accès 1-2-3 en pressant le bouton en dessous du numéro. Le bouton ALARM (alarme) est sous le 1, le bouton bas est sous le 2, et le bouton haut est sous le 3.

La commande émettra trois brefs bips, le mot STEP (étape) s'allume au dessus du bouton P et les paramètres pour l'aliment actuellement sélectionné sont présentés. L'aliment (P1 à P9) clignote, puis "COOK-1" (cuisson 1) apparaît sur l'afficheur.

#### AVIS

Si un code d'accès incorrect est saisi, le mode programmation est refusé. Un message « BAD CODE » (code erroné) apparaît sur l'afficheur et une tonalité d'avertissement est émise. Au bout d'environ 10 secondes, la commande revient au fonctionnement normal et le code d'accès peut à nouveau être essayé.

3. Sélectionner l'aliment à programmer, P1 à P9, en utilisant les boutons HAUT et BAS sous PRODUCT SELECTION (sélection de produit).

#### AVIS

Une fois que l'aliment désiré est sélectionné, chaque pression sur le bouton P de programmation avance à l'étape de cuisson ou de maintien suivante. Les paramètres sont décrits ci-dessous.

4. Une fois l'aliment sélectionné, la température de préchauffage/ cuisson peut être saisie. Presser les boutons HAUT et BAS en dessous de l'afficheur de température jusqu'à faire apparaître la température désirée.

**4-2.  
PROGRAMMATION  
POUR LA CUISSON ET  
LE MAINTIEN (SUITE)**

5. La durée peut être programmée en pressant les boutons HAUT et BAS en dessous de l'afficheur (du milieu) de la durée.  
Exemple : « 1:30:00 » est 1 heure, 30 minutes et 0 seconde.

**AVIS**

Jusqu'à quatre durées et températures peuvent être programmées par cycle de cuisson.

6. Un paramètre de chaleur radiante peut être programmé en pressant et en maintenant enfoncé le bouton de température du four (thermomètre). Le réglage par défaut est 100 %, mais peut être changé de 0 % à 100 % en utilisant les boutons HAUT et BAS. En baissant le réglage, la durée d'activité des appareils de chauffage à rayonnement est abaissée. Ceci peut être paramétré pour chaque étape de cuisson, décrite à l'étape 7.
7. Une fois que la durée de cuisson et la température sont programmées, presser le bouton programme (P) afin de programmer une seconde étape, le cas échéant. « COOK-2 » apparaît dans l'afficheur du haut, et la durée, la température et le paramètre de chaleur radiante peuvent être programmés par les étapes ci-dessus. Répéter cette étape pour une troisième et une quatrième étape, le cas échéant.
8. Une fois que les durées de cuisson et les températures sont programmées, un cycle de maintien peut être programmé, le cas échéant. Presser et maintenir enfoncé le bouton P, « HOLD » (maintien) apparaît dans l'afficheur du haut, « 0:00 » dans l'afficheur du milieu, et des tirets dans l'afficheur du bas.

Utiliser les boutons HAUT et BAS, sous l'afficheur de la durée du milieu, pour paramétrer le temps de maintien désiré. Puis utiliser les boutons HAUT et BAS, sous l'afficheur de température du milieu, pour paramétrer la température de maintien désirée. Une durée doit être programmée avant de saisir une température.

9. Une alarme peut être programmée pour chaque étape de cuisson et dans le cycle de maintien. Une fois qu'une durée de cuisson ou de maintien est programmée, presser et maintenir enfoncé le bouton ALARM (alarme) sous l'afficheur du milieu afin de paramétrer l'heure de l'alarme. La durée que vous paramétrez sur l'afficheur est la durée que la minuterie décompte pour que l'alarme se déclenche dans cette étape. Ex. : COOK-1 (cuisson 1) est programmée pour 5 minutes. 3 minutes sont programmées pour une alarme. Au bout de 2 minutes du cycle de cuisson, l'alarme se déclenchera, parce que le minuteur a décompté les 3 minutes restantes dans cette étape de cuisson.

**4-2.  
PROGRAMMATION  
POUR LA CUISSON ET  
LE MAINTIEN (SUITE)**

**AVIS**

Une fois que des étapes multiples ont été programmées, et après être sorti du mode programme, la durée de cuisson totale apparaît sur l'afficheur. La durée avant la prochaine alarme peut être affichée en pressant et en maintenant enfoncé le bouton ALARM (alarme).

10. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque produit programmé. Une fois tous les aliments programmés, sortir du mode programme en maintenant enfoncé le bouton P durant 2 secondes.
11. Vous êtes maintenant prêt pour la cuisson.

**AVIS**

Le mode programme passe automatiquement au mode cuisson si aucun bouton n'est pressé durant 2 minutes à tout moment durant la programmation.

**4-3.  
MODE PROGRAMME  
SPÉCIAL (NIVEAU 2)**

Le mode Programme spécial s'utilise pour configurer des paramètres plus détaillés. Le mode Programme spécial est accessible en pressant et en maintenant enfoncé le bouton (P) PROGRAM SETTINGS (paramètres de programme) durant 8 secondes, ou jusqu'à ce que l'afficheur indique « L-2 ». « LEVEL 2 » (niveau 2) clignote sur l'afficheur du haut, puis « SP PRG » apparaît sur l'afficheur. Il est ensuite demandé un code qui est 1, 2, 3. Le mode est constitué des entités suivantes :

- Degrés Fahrenheit ou Celsius
- Type de four : SCR-6 ou SCR-8
- Langue : anglais, français, allemand, espagnol
- Volume sonore
- Tonalité sonore
- Annulation automatique de l'alarme
- Cuisson à maintien auto
- Mode inactif activé
- Étapes de cuisson multiples
- Programme verrouillé par un code
- Décalage de la valeur de consigne radiante
- Initialisation système

Pour quitter le mode de programmation spéciale, presser et maintenir enfoncé le bouton le bouton P programme durant 2 secondes, ou attendre 2 minutes et la commande quittera automatiquement le mode de programmation spéciale.

**Degrés Fahrenheit ou Celsius (SP-1)**

Après saisie du code d'accès, l'afficheur du haut indique « SP-1 » et « TEMP UNITS » (unités de température). L'afficheur du milieu indique « °F » ou « °C ». Presser les boutons HAUT et BAS fait passer l'afficheur de « °F » à « °C », ou vice versa.

**Type de four (SP-2)**

Après saisie du code d'accès, (1,2,3), presser et relâcher le bouton P. « OVEN TYPE » (type de four) apparaît sur l'afficheur du haut et « Scr-6 » ou « Scr-8 » apparaît sur l'afficheur du milieu. Ceci doit correspondre au type d'appareil avant de programmer, sinon l'appareil risque de ne pas fonctionner normalement. Ceci sera pré-réglé en usine. Presser le bouton HAUT ou BAS fait passer l'afficheur d'un appareil à l'autre.

**Langue (SP-3)**

Après saisie du code d'accès (1,2,3), presser deux fois le bouton P pour faire apparaître « LANGUAGE » (langue), puis « 1=ENGL » (anglais), « 2=FREN » (français), « 3=GERM » (allemand) et « 4=SPAN » (espagnol). L'afficheur du milieu indiquera un numéro de 1 à 4. Presser les boutons HAUT et BAS sous le numéro change la langue indiquée sur l'afficheur.

**Volume sonore (SP-4)**

Le volume du haut-parleur est réglable. Après saisie du code d'accès, (1,2,3), presser trois fois le bouton P. « AUDIO VOLUME » (volume sonore) apparaît sur l'afficheur du haut, ainsi qu'un numéro de 1 à 10 dans l'afficheur du milieu. 1 est le réglage de volume le plus bas, 10 le plus haut. Utiliser les boutons HAUT et BAS sous les numéros pour régler le volume désiré.

**4-3.  
MODE PROGRAMME  
SPÉCIAL (NIVEAU 2)**

**Tonalité audio (SP-5)**

La tonalité du haut-parleur est réglable. Après saisie du code d'accès, (1,2,3), presser quatre fois le bouton P. « AUDIO TONE » (tonalité sonore) apparaît sur l'afficheur du haut, ainsi qu'un numéro de 50 à 2 000 dans l'afficheur du milieu. 50 est le réglage de tonalité le plus bas, 2 000 le plus haut. Utiliser les boutons HAUT et BAS sous les numéros pour régler la tonalité désirée.

**Annulation automatique de l'alarme (SP-6)**

Après saisie du code d'accès, (1,2,3), presser cinq fois le bouton P. « ALARM AUTO CANCEL » (Annulation automatique de l'alarme) apparaît sur l'afficheur du haut et « YES » (oui) ou « NO » (non) apparaît sur l'afficheur du milieu. Si ceci est réglé sur YES (oui), alors lorsque les alarmes programmées se déclenchent le haut-parleur émettra plusieurs bips, puis stoppera automatiquement. Si ceci est réglé sur NO (non), alors quelqu'un doit presser le bouton d'alarme avant que le haut-parleur arrête de biper. Utiliser les boutons HAUT et BAS sous l'afficheur du milieu pour basculer entre YES (oui) et NO (non).

**Cuisson à maintien auto (SP-7)**

Après saisie du code d'accès, (1,2,3), presser six fois le bouton P. « COOK-TO-HOLD-AUTO » (Cuisson à maintien auto) apparaît dans l'afficheur du haut, et YES » (oui) ou « NO » (non) apparaît sur l'afficheur du milieu. Si ceci est réglé sur YES (oui), alors à la fin d'un cycle de cuisson le haut-parleur bipera plusieurs fois et passera automatiquement au mode de maintien. Si ceci est réglé sur NO (non), alors quelqu'un doit presser le bouton STOP avant que le haut-parleur arrête de biper et que le cycle de maintien démarre. Utiliser les boutons HAUT et BAS sous l'afficheur du milieu pour basculer entre YES (oui) et NO (non).

**Mode inactif activé (SP-8)**

Après saisie du code d'accès, (1,2,3), presser sept fois le bouton P. « IDLE MODE ENABLED » (Mode inactif activé) apparaît sur l'afficheur du haut et « YES » (oui) ou « NO » (non) apparaît sur l'afficheur du milieu. Si ceci est réglé sur YES (oui), alors les messages « IDLE » (inactif) ... « SELECT PRODUCT » (sélection du produit) ... « PUSH START TO PREHEAT » (presser Démarrer pour préchauffer) défileront sur l'afficheur du haut lorsque la rôtière n'est pas en cours d'utilisation. Si ceci est réglé sur NO (non), alors à la fin d'un cycle de cuisson l'appareil commencera à préchauffer à nouveau pour le cycle de cuisson suivant. Utiliser les boutons HAUT et BAS sous l'afficheur du milieu pour basculer entre YES (oui) et NO (non).

**Étapes de cuisson multiples (SP-9)**

Après saisie du code d'accès, (1,2,3), presser huit fois le bouton P. « MULT COOK STEPS » (Étapes de cuisson multiples) apparaît sur l'afficheur du haut et « YES » (oui) ou « NO » (non) apparaît sur l'afficheur du milieu. Si ceci est réglé sur YES (oui), alors plus d'une étape peut être programmée durant un cycle de cuisson. Si ceci est réglé sur NO (non), alors uniquement une seule durée et une seule température peuvent être programmées par cycle de cuisson. Utiliser les boutons HAUT et BAS sous l'afficheur du milieu pour basculer entre YES (oui) et NO (non).

**4-3.  
MODE PROGRAMME  
SPÉCIAL (NIVEAU 2)**

**Programmation verrouillée par un code (SP-10)**

Après saisie du code d'accès, (1,2,3), presser neuf fois le bouton P. « PROG LOCKED BY CODE » (Programmation verrouillée par un code) apparaît sur l'afficheur du haut et « YES » (oui) ou « NO » (non) apparaît sur l'afficheur du milieu. Si ceci est réglé sur YES (oui) dans le mode programme, 1-2-3 doit être saisi avant d'accéder au mode. Si ceci est réglé sur NO (non), alors le mode programme peut être accédé sans saisir 1-2-3. Utiliser les boutons HAUT et BAS sous l'afficheur du milieu pour basculer entre YES (oui) et NO (non). (Le mode Programme spécial exige toujours un code.)

**Décalage de la valeur de consigne radiante (SP-11)**

Après saisie du code d'accès, (1,2,3), presser dix fois le bouton P. « RADIANT SETPT OFFSET » (Décalage de la valeur de consigne radiante) apparaît sur l'afficheur du haut et « 0°F » ou « 10°F » apparaît sur l'afficheur du milieu. Les appareils de chauffage à rayonnement peuvent être réglés sur une température de fermeture différente des réchauffeurs d'air. Ex. : Si l'afficheur indique « 10 °F », la chaleur radiante ne se coupera pas avant que la température de l'air dépasse de 10 degrés la température de consigne. Cette fonction peut être utilisée lors de la cuisson de petites charges pouvant nécessiter une cuisson plus constante pour les traiter. Utiliser les boutons HAUT et BAS sous l'afficheur du milieu pour changer le paramètre.

**Initialisation système (SP-12)**

Après saisie du code d'accès, (1,2,3), presser onze fois le bouton P. « DO SYSTEM INIT » (Effectuer un initialisation du système) apparaît sur l'afficheur du haut et « --- » apparaît sur l'afficheur du milieu. Cette fonction réinitialise les commandes aux paramètres pré-réglés d'usine, si les commandes étaient préprogrammées, ou remettra à zéro les durées et températures. Presser et maintenir enfoncé le bouton HAUT ou BAS sur l'afficheur du milieu. Les commandes biperont, et l'afficheur indiquera en clignotant « in 3 » (dans 3), « in 2 » (dans 2) et « in 1 » (dans 1). Puis l'afficheur du haut indique en clignotant « INIT » (initialisation) et « DONE » (terminée).

Pour quitter le mode de programmation spéciale, presser et maintenir enfoncé le bouton le bouton P durant 2 secondes, ou attendre 2 minutes et la commande quittera automatiquement le mode.

Pour plus de détails sur la programmation des autres fonctions du mode de programmation spéciale, appeler le service d'assistance de Henny Penny.

**AVIS**

En mode de programmation spéciale, les différentes étapes peuvent être accédées en utilisant les boutons HAUT et BAS de PRODUCT SELECTION (sélection de produit), ou avec le bouton P.

**4-4.  
MODE TECHNIQUE**

Le mode technique offre de nombreuses capacités de diagnostic qui sont uniquement utilisées pour l'usage interne de Henny Penny, et un code d'accès différent est requis pour accéder à ce mode. Le mot « TECH » apparaît sur l'afficheur lorsque le bouton P est pressé durant huit secondes, et le bouton P est à nouveau pressé lorsque « LEVEL 2 » (niveau 2) apparaît sur l'afficheur. Presser à nouveau le bouton P pour revenir au .mode de programmation spéciale.

## SECTION 5 : PROCÉDURES DE CUISSON

### 5-1. PARAMÈTRES DE CUISSON PROGRAMMÉE

Votre rôtissoire est préprogrammée en usine pour plusieurs types d'aliments.

La taille, le poids, la température et la quantité de produit sont essentielles à la réussite des programmes de cuisson préprogrammée.

La bande de menu est amovible et peut être changée pour les aliments à cuire désirés.

### 5-2. CHARGEMENT DE LA RÔTISSOIRE

Toujours charger la rôtissoire de façon à ce que les broches ou les paniers soient équilibrés uniformément et que les poitrines de poulet soient tournées vers l'extérieur de l'appareil.

Lorsque adéquatement placée sur des broches, l'avant de l'aliment sera vu par le client et l'aliment libèrera le haut du four. Si l'aliment touche le haut du four, retirer les broches et redisposer l'aliment.

### 5-3. ENLÈVEMENT DES BROCHES ET DE L'ALIMENT DE LA RÔTISSOIRE



**Afin d'éviter les brûlures, utiliser des tampons ou des gants isolés pour retirer des broches, des paniers ou des plaques à rôtir chauds. Veiller à ce qu'ils n'entrent pas en contact direct avec les aliments cuits.**

1. Après avoir retiré les broches de l'appareil, poser ces dernières sur une surface de travail ou une table.
2. Saisir la poignée de la broche avec un tampon ou un gant isolé et tenir la broche avec un angle par rapport à la surface de travail.
3. Faire glisser l'aliment hors de la broche en utilisant une fourchette à servir ou des pinces.



**5-4.  
ASSAISONNEMENTS  
ET SAUCE  
BARBECUE**

Henny Penny dispose de deux assaisonnements et d'une sauce barbecue à utiliser avec la rôtissoire. Arroser légèrement ou frotter l'assaisonnement sur les viandes uniformément. De l'assaisonnement supplémentaire peut être arrosé dans la cavité de la volaille entière.

L'assaisonnement Sure Chef est un mélange de paprika, d'oignon, d'ail et d'épices panachés qui apporte un doux arôme de barbecue et une couleur rougeâtre.

L'assaisonnement All-Purpose (universel) est un mélange de poivre noir, de poivrons rouges doux, d'oignon et d'ail qui donne aux aliments une apparence dorée épicée.

Les deux assaisonnements sont adaptés aux poulets et aux côtelettes.

Le mélange Barbecue Sauce est combinée avec du ketchup, de l'eau et le jus de cuisson des viandes. Il est pratique, économique et délicieux. Un paquet de mélange produira presque quatre litres (1 gallon) de sauce. La sauce peut être appliquée sur la viande durant les 15 dernières minutes de cuisson ou sur l'aliment lors de son enlèvement de la rôtissoire.

**5-5.  
RÈGLES DE BASE  
DE LA PRÉPARATION  
SALUBRE  
D'ALIMENTS**



**Pour garantir que les aliments que vous servez sont aussi salubres que délicieux, veuillez observer les règles suivantes :**

- **Les employés de l'alimentation doivent se laver les main avec du savon et de l'eau avant de manipuler les aliments ; ceci inclut de se laver les mains entre les manipulations d'aliments crus et cuits.**
- **Ne pas utiliser pour des aliments cuits les mêmes ustensiles, planche à découper ou comptoir de cuisine qui ont été utilisés pour des aliments crus, en particulier de la volaille ou du porc ; si les mêmes ustensiles et surfaces de travail doivent être utilisés, nettoyer soigneusement ces éléments avant de laisser des aliments cuits entrer en contact avec ces derniers.**
- **Cuire les aliments à la température interne ou au niveau de cuisson corrects (merci de se reporter à la section Test du niveau de cuisson).**
- **Toujours séparer les aliments crus et cuits dans le réfrigérateur ; si des compartiments séparés ne sont pas disponibles dans le réfrigérateur, stocker les aliments cuits au dessus des aliments crus ; emballer les aliments ou les placer dans des récipients empêchera également une contamination potentielle.**



**5-6.  
SPÉCIFICATIONS DE  
TEMPÉRATURE MINIMUM  
POUR LE STOCKAGE  
D'ALIMENTS CHAUDS  
ET FROIDS**

Les aliments potentiellement dangereux (les viandes sont incluses dans cette catégorie) doivent être placés dans un environnement qui maintient la température interne de cet aliment à 140 °F (60 °C) ou plus pour le stockage d'aliments chauds. Les modèles SCR-8 et SCR-6 répondent à cette exigence. Henny Penny fabrique également différents types d'armoires chauffantes et de chauffe-plats pour répondre à vos besoins.

Les aliments potentiellement dangereux stockés dans des réfrigérateurs doivent être maintenus à 40 °F (4 °C) ou moins. Tous les aliments stockés dans un réfrigérateur et réchauffés doivent être réchauffés à une température interne de 150 °F à 165 °F (66 °C à 74 °C), en fonction des règlements sanitaires, avant d'être servis ou placés dans un entreposage d'aliments chauds. Ici également, Henny Penny dispose de différentes tailles de cellules de refroidissement pour aider à refroidir les aliments à une température appropriée.

Consultez votre code sanitaire local et le service de protection et d'hygiène alimentaire pour des règlements plus spécifiques se rapportant au service alimentaire.

**5-7.  
TEST DU NIVEAU  
DE CUISSON**

Lors de l'établissement de vos temps de cuisson, il sera nécessaire de vérifier la cuisson. La méthode la plus fiable est d'utiliser un thermomètre à viande propre et précis.

Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande, mais ne pas toucher le gras, le cartilage ou un os. Lors du contrôle de rôtis, le point du thermomètre à viande doit dépasser de 3/4 po (19 mm) le centre du rôti. Pour un poulet, un canard ou une dinde entière, la pointe du thermomètre à viande doit être insérées dans le muscle de intérieur de la cuisse.

<b>Produit carné</b>	<b>Température de viande</b>		
<b>Bœuf</b>	<b>140 °F (60 °C). Saignant Jus rouges</b>	<b>160 °F (71 °C). À point Jus roses</b>	<b>170 °F (77 °C). Bien cuit Jus roses</b>
<b>Porc</b>	<b>170 °F (77°C) - Jus clair</b>		
<b>Jambon (étiqueté « prêt à manger » ou « tout à fait cuit »)</b>	<b>140 °F (60 °C) (pour une saveur maximum, mais peut être servi en dessous de 60 °C)</b>		
<b>Jambon (étiqueté « jambon à cuire »)</b>	<b>160 °F (71 °C).</b>		
<b>Volaille</b>	<b>185 °F à 190 °F (85 °C à 88 °C) (Les jus doivent être clairs ou l'articulation doit être libre lorsque le pilon est déplacé.)</b>		
<b>Agneau</b>	<b>160 °F (71 °C). Saignant</b>	<b>170 °F (77 °C). À point</b>	<b>180°F (82 °C). Bien cuit</b>
<b>Poisson</b>	<b>140 °F à 150 °F (60 °C à 66 °C)</b>		

**5-8.  
PROCÉDURES DE  
CUISSON DE BASE**

1. Choisir l'aliment désiré en pressant le bouton HAUT ou BAS, puis presser le bouton START (démarrer) pour commencer le préchauffage.
2. Assaisonner l'aliment et le charger sur des broches.
3. Une fois que la DEL « READY » (prêt) est allumée, utiliser le commutateur MANUAL ROTATION (rotation manuelle) afin de charger l'aliment dans la rôtissoire.
4. Presser à nouveau le bouton START (démarrer) pour démarrer le cycle de cuisson. La DEL READY (prêt) s'éteint et la DEL COOK/HOLD (cuisson/maintien) s'allume.
5. À la fin du cycle de cuisson, la tonalité retentit et l'appareil passe automatiquement en mode Maintien.
6. Si aucune durée de maintien n'est programmée, l'afficheur du haut indique « DONE » (terminé) et la tonalité retentit jusqu'à ce que le bouton STOP soit pressé.
7. Durant le mode Maintien ou à la fin du cycle de cuisson, l'aliment peut être retiré de l'appareil.

**5-9.  
RECOMMANDATIONS  
DE CUISSON**

**Poulet entier, frais, 1,36 kg (3 livres) par pièce**

Enlever le gras excédentaire et la peau de la zone des cuisses et du cou. Rincer les volailles à l'intérieur et à l'extérieur avec de l'eau froide du robinet. Mariner le cas échéant. Replier les ailes et replier ou lier les pattes. Placer sur des broches ou dans des paniers, et assaisonner selon les convenances.

**SCR-8**

Nombre de poulets	Temps de cuisson	Température de préchauffage/cuisson
32	1:10:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
24	01:00:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
16	01:00:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
12	00:50:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
8	00:50:00	350°F à 375°F (177°C à 190°C)

**SCR-6**

Nombre de poulets	Temps de cuisson	Température de préchauffage/cuisson
18	01:15:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
12	01:00:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
6	00:50:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)

**Poulet entier, frais, 1,13 à 1,25 kg (2 ½ à 2 ¾ livres) par pièce**

**SCR-8**

Nombre de poulets	Temps de cuisson	Température de préchauffage/cuisson
32	01:05:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
24	00:55:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
16	00:55:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
12	00:50:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
8	00:50:00	350°F à 375°F (177°C à 190°C)

**SCR-6**

Nombre de poulets	Temps de cuisson	Température de préchauffage/cuisson
18	01:15:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
12	01:00:00	350°F à 375°F (177°C à 190°C)
6	0:50:00- 0:55:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)

**AVIS**

Les temps de cuisson seront plus longs dans des paniers.

**5-9.  
RECOMMANDATIONS  
DE CUISSON (SUITE)**

**Quarts de poulet, frais, 1,13 à 1,25 kg (2 ½ à 2 ¾ livres) par pièce**  
Mariner et assaisonner selon les convenances. Placer les quarts de poulet dans des paniers, l'os vers le bas.

Quarts de poulet par panier	Temps de cuisson	Température de préchauffage/cuisson
<b>SCR-8</b>		
6-7	00:45:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)
<b>SCR-6</b>		
4-5	0:50:00-0:55:00	350 °F à 375 °F (177 °C à 190 °C)

**Dinde entière, fraîche, 4,5 à 5,5 kg (10 à 12 livres)**

Nettoyer les dindes puis retirer les cous et les gésiers. Mariner et assaisonner selon les convenances. Fixer les ailes sur les flancs des dindes et placer les dindes sur des broches.

Nombre de dindes	Temps de cuisson	Température de préchauffage/cuisson
<b>SCR-8</b>		
8	Étape 1-1:45:00 Étape 2-1:15:00	350 °F (177 °C). 325 °F (163 °C).
4	Étape 1-1:30:00 Étape 2-1:00:00	350 °F (177 °C). 325 °F (163 °C).
<b>SCR-6</b>		
3	Étape 1-1:30:00 Étape 2-1:00:00	350 °F (177 °C). 325 °F (163 °C).

**Petites côtes levées de dos, fraîches, 0,68 à 0,80 kg (1½ à 1¾ livres)**

Enlever le gras excédentaire des côtes et rincer avec de l'eau froide du robinet. Entrelacer les côtes sur les broches perçantes. Assaisonner selon les convenances.

Nombre de côtes	Temps de cuisson	Température de préchauffage/cuisson
<b>SCR-8</b>		
8 16	00:30:00 00:40:00	375 °F (190 °C) 375 °F (190 °C)
<b>SCR-6</b>		
6	00:35:00	375 °F (190 °C)

**5-9.  
RECOMMANDATIONS  
DE CUISSON (SUITE)**

**Côtes levées, style canadien, 0,90 à 1,13 kg (2 à 2½ livres)**

Enlever le gras excédentaire des côtes et rincer avec de l'eau froide du robinet. Entrelacer les côtes sur les broches perçantes. Assaisonner selon les convenances.

Nombre de côtes	Temps de cuisson	Température de préchauffage/cuisson
<b>SCR-8</b>		
8	01:50:00	225 °F (107 °C)
<b>SCR-6</b>		
6	02:00:00	225 °F (107 °C)

## SECTION 6 : DÉPANNAGE

### 6-1. GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Couleur d'aliment trop sombre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Température trop élevée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier le paramètre de température dans le mode programme ; voir la section Fonctionnement du mode programme</li> </ul>
Couleur d'aliment trop claire	<ul style="list-style-type: none"> <li>Température trop basse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier le paramètre de température</li> <li>Permettre une durée de préchauffage appropriée</li> <li>Veiller à sélectionner le bouton d'aliment correct</li> </ul>
Aliment sec	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perte d'humidité avant la cuisson</li> <li>Surcuisson de l'aliment</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser des aliments frais</li> <li>Réduire le temps de cuisson</li> <li>Réduire la température de cuisson</li> </ul>
La viande se sépare des os	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surcuisson</li> <li>Aliment non frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier le temps de cuisson</li> <li>Utiliser des aliments frais</li> </ul>
Avec le commutateur sur la position POWER (marche), la rôtissoire est totalement inopérante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Circuit ouvert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer que l'appareil est branché.</li> <li>Vérifier le disjoncteur ou le fusible dans le boîtier d'alimentation</li> </ul>
L'appareil ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fusible grillé ou disjoncteur déclenché dans le boîtier d'alimentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réamorcer le disjoncteur ou remplacer le fusible</li> </ul>



D'autres informations de dépannage sont disponibles dans le manuel technique disponible sur [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com), ainsi qu'au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

**6-2.  
CODES D'ERREUR**

<b>AFFICHEUR</b>	<b>CAUSE</b>	<b>CORRECTION</b>
E04 « PROB ERR »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tableau de commande trop chaud ; roue de ventilateur encrassée ou inopérante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer ou faire remplacer le ventilateur</li> </ul>
« E-6 » « ctrl hot »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dysfonctionnement de la sonde de température</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier le branchement de la sonde sur le tableau, ou faire remplacer la sonde</li> </ul>
« E-50 » « CPU Chip »  « E-51 » « rA-CHIP »  « E-53 » « ro-CHIP »  « E-41 » « data Err »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erreur de mémoire vive de l'unité centrale</li> <li>Erreur de mémoire vive externe</li> <li>Erreur de mémoire morte externe</li> <li>Mémoire brouillée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>« E-50 », « E-51 », « E-53 » et « E-41 » sont des erreurs logicielles ; réinitialiser le tableau de commande, et si l'erreur persiste, le remplacer.</li> </ul>
« E-5 » « too hot »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limite haute logicielle (température d'air trop chaude)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire vérifier ou remplacer le panneau de commande.</li> <li>Faire vérifier ou remplacer le ventilateur si nécessaire</li> </ul>



**Henny Penny Corporation**  
**P.O.Box 60**  
**Eaton, OH 45320**

**1-937-456-8400**  
**1-937-456-8402 Fax**

**Toll free in USA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**  
**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FM01 – 530 – E \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

French