



BEDIENINGS- HANDLEIDING

ROTISSERIE

MODEL

SCR-6
SCR-8



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTREER UW GARANTIE ONLINE VIA WWW.HENNYPENNY.COM

OPMERKING

Deze apparatuur is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij hierbij gesuperviseerd worden of instructies hebben ontvangen over het gebruik van de apparatuur van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

HOOFDSTUK 1: INLEIDING

1-1 HENNY PENNY ROTISSERIE

De Henny Penny Rotisserie, SCR-6 of 8 combineert roterende convectiewarmte met roterende schijven, zodat het voedsel gelijkmatiger bruin wordt en sneller kookt. Het kan ook gebruikt worden als toonbank om het product te tonen terwijl het zich in de bereidings- of bewaarmodus bevindt.

OPMERKING



Vanaf 16 augustus 2005 is voor de Europese Unie de richtlijn Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur van kracht geworden. Onze producten zijn geëvalueerd voor deze richtlijn AEEA. Onze producten zijn ook herzien om vast te stellen of ze voldoen aan de richtlijn voor het beperken van het gebruik van gevaarlijke substanties (Restriction of Hazardous Substances (RoHS)); producten zijn, indien dit nodig was, opnieuw ontworpen om hieraan te voldoen. Om aan deze richtlijnen te blijven voldoen mag deze eenheid niet bij het algemene huishoudelijke afval worden afgevoerd. Neem contact op met uw distributeur van Henny Penny voor een juiste afvoermethode.

1-2 EIGENSCHAPPEN

- Onderscheidend compact ontwerp
- Voorgeselecteerde automatische bedieningen
- Geïntegreerde bedieningen vaste status
- Combinatie hete luchtconvectie en infraroodbereiding
- Draaiende schijven
- Bedieningspaneel met LED's
- Deuren uit gehard glas
- Verwijderbare afvoerpan
- Verwijderbare rotorschijf
- Roestvrij stalen constructie
- Verwijderbare ontluchttingspanelen voor eenvoudige reiniging

Het geluid dat dit apparaat genereert is lager dan 70 dB(A)



DE Vloeren rond dit toestel kunnen glad worden

1-3 DIENST NA VERKOOP

Bel uw lokale onafhankelijke verdeler (raadpleeg de verdelerslijst achteraan deze handleiding) als u hulp nodig hebt.

Daarnaast kunt u ook altijd ons hoofdkantoor in Eaton, Ohio contacteren door te bellen naar het gratis nummer 1-800-417-8405 of 1-937-456-8405, of ga naar Henny Penny online op www.hennypenny.com.

**1-4.
VEILIGHEID**

Om de veilige werking van de Henny Penny rotisserie te garanderen, moeten de correcte installatie-, bedienings- en onderhoudsprocedures worden begrepen en gevolgd. Wanneer de informatie extra belangrijk is of met veiligheid verband houdt, worden de woorden **WAARSCHUWING**, **OPGEPAST** en **OPMERKING** gebruikt: Deze woorden worden in de volgende context gebruikt:



SYMBOOL VEILIGHEIDSALARM wordt gebruikt bij **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** of **OPGELET**, wat aangeeft dat er een risico op persoonlijk letsel bestaat.

OPMERKING

OPMERKING wordt gebruikt om zeer belangrijke informatie te benadrukken.

OPGELET

*Gebruik van **OPGELET** zonder alarmsymbool geeft een potentieel risicovolle situatie aan die, indien deze niet vermeden wordt, kan leiden tot beschadiging aan eigendommen.*



*Gebruik van **OPGELET** met het symbool voor veiligheidsalarm geeft een potentieel risicovolle situatie aan die, indien deze niet vermeden wordt, kan leiden tot licht of gematigd letsel.*



WAARSCHUWING geeft een potentieel risicovolle situatie aan die, indien deze niet vermeden wordt, kan leiden tot overlijden of ernstig letsel.



GEVAAR GEEFT EEN ZEER RISICOVOLLE SITUATIE AAN DIE, INDIEN DEZE NIET VERMEDEN WORDT, ZAL LEIDEN TOT OVERLIJDEN OF ERNSTIG LETSEL.

**1-4.
VEILIGHEID
(VERVOLG)**



Symbool Equipotentiale aarding



Symbool Afgedankte Elektrische en Elektronische
Apparatuur (AEEA)



OF



Symbool voor risico op schok



OF



Symbolen voor hete oppervlakken

**1-5
CORRECT
ONDERHOUD**

Zoals met elk van onze toestellen, vereist de rotisserie verzorging en onderhoud die worden besproken in deze handleiding. De zorgvuldige toepassing van de aanbevolen procedures, gekoppeld aan regelmatig preventief onderhoud heeft tot gevolg dat er weinig reparaties aan de apparatuur nodig zijn.

HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE

2-1. INLEIDING

Dit hoofdstuk geeft de instructies voor het installeren van de Henny Penny Rotisserie.

OPMERKING

Deze eenheid moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus. De installatie van dit toestel moet voldoen aan alle lokale, provinciale en federale regels.



Doorboor de rotisserie niet met objecten zoals boren of schroeven, omdat dit kan leiden tot beschadiging van onderdelen of elektrische schok.

2-2. UITPAKKEN

De rotisserie van Henny Penny werd getest, geïnspecteerd en vakkundig verpakt om te garanderen dat ze in de best mogelijke toestand haar bestemming bereikt. Het toestel is verpakt in een dikke golfkartonverpakking met voldoende vulmateriaal om bestand te zijn tegen een normale behandeling tijdens de verzending.

OPMERKING

Elke schade ten gevolge van de verzending moet in aanwezigheid van de transporteur worden genoteerd en ondertekend voor zijn of haar vertrek.

Om de Henny Penny Rotisserie uit het verpakkingsmateriaal te halen:

1. Snijd de banden voorzichtig door.
2. Haal het toestel uit de verpakking.
3. Til het verpakkingsmateriaal van het toestel.
4. Verwijder de beugels die het toestel op het laadbord vasthouden.
5. Verwijder het toestel van het laadbord.
6. U kunt nu uw rotisserie installeren.

2-3. LOCATIE

Het toestel een geschikte plaats geven is erg belangrijk voor de bediening en het gebruiksgemak. Kies een locatie waar de oven gemakkelijk kan worden gevuld en leeggemaakt zonder daarbij de afwerking van de maaltijden te hinderen.

OPMERKING

- De SCR-6/8 rotisseries moeten 5 cm (2 inch) van de achterwand verwijderd staan. Er is geen minimumafstand voor de zijkanten van het toestel. Voer een strook silicone (silicone of een of gelijkwaardig afdichtmiddel dat op de NSF-lijst staat) rond de randen van het de Henny Penny Rotisserie nadat u het toestel op een tafel hebt geplaatst. U kunt nu een elektrische verbinding maken.
- De SCR-12 en SCR-16 moeten beide 7,5 cm (3 inch) van de achterwand verwijderd staan. Bij deze toestellen is er ook geen minimumafstand voor de zijkanten.
- De SCR-8's met spiegelglas aan de zijkant moeten 10 cm (4 inch) van de achterwand verwijderd staan. Bij deze toestellen is er ook geen minimumafstand voor de zijkanten.



De SCR-serie rotisserie is een commercieel toestel en vele oppervlakken ervan kunnen erg heet worden. Om brandwonden te voorkomen wordt het aanbevolen om het toestel in een ruimte te plaatsen waar het publiek het toestel niet kan aanraken.

2-4 STAPELINSTRUCTIES

OPMERKING

Er moet een stapelkit gebruikt worden om rotisseries te stapelen of om een rotisserie in een toonbank te stapelen. Deze kit zorgt voor een afstand van 7,5 cm (3 inch) van de wand. De onderdeelnummers van de stapelkits zijn 02664, voor gebruik met de SCR-6 en SCD-6, en 02665 voor gebruik met de SCR-8 en SCD-8.

Zie pagina 2-4 voor installaties met één enkel stroomsnoer.

1. Leg het toestel op zijn zijkant en op de boutvergrendelingswielen of poten om de zijkant van het toestel te bedienen.
2. Gebruik de bouten die meegeleverd werden voor de niet-vergrendelende wielen of poten en maak de afstandhouder (meegeleverd met de kit) en de niet-vergrendelende wielen of poten vast aan de voorzijde van het toestel. De afstandhouder moet ongeveer 7,5 cm (3 inch) uit de voorkant van het toestel uitsteken.
3. Til de rotisserie voorzichtig op en plaats het bovenop het toestel of op de onderste rotisserie met de bedieningen aan dezelfde kant.

**2-4
STAPELINSTRUCTIES
(VERVOLG)**



Afbeelding 1.

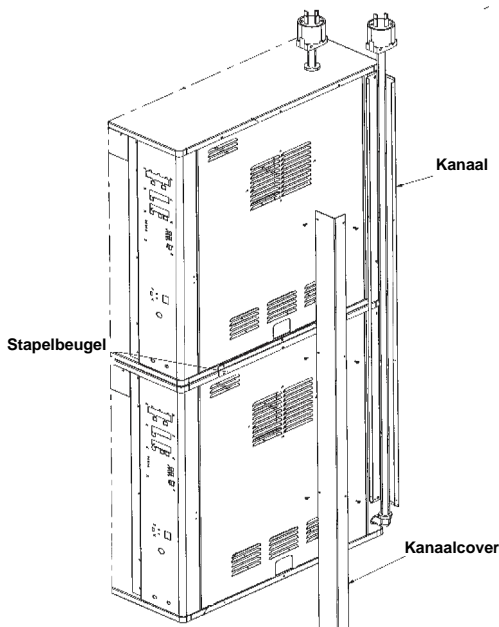


Betracht zorg bij het verplaatsen van het toestel om persoonlijk letsel te voorkomen. De SCR-8 weegt ongeveer 500 lbs. (230 kg) en de SCR-6 weegt 380 lbs. (172 kg).

4. Verwijder de drie schroeven van het zijpaneel uit de bovenkant van het toestel en verwijder de drie schroeven van het zijpaneel uit de onderkant van het toestel.
5. Monteer met behulp van de schroeven die ins tap 4 verwijderd werden de stapelbeugels aan elke zijde van de toestellen zoals weergegeven in Afbeelding 1.
6. Het toestel is nu klaar voor gebruik.

OPMERKING

Voer de volgende stappen uit voor toestellen die voor Price Costco in Canada worden geïnstalleerd:



Afbeelding 2.

7. Verwijder de zwarte plugknop uit de bovenkant van het bovenste toestel.
8. Verwijder de schroeven uit de kanaalmontage en haal de twee bovenste delen uit elkaar.
9. Verwijder de schroeven uit de hoeken van het bovenste en onderste toestel.
10. Monteer een zijde van het kanaal aan de toestellen met behulp van de schroeven die u hebt verwijderd in stap 9. Zie Afbeelding 2.
11. Leid het stroomsnoer door het gemonteerde kanaal en bevestig de cover aan het kanaal met behulp van de schroeven die u hebt verwijderd in stap 8. Zie Afbeelding 2.
12. Het toestel is nu klaar voor gebruik.

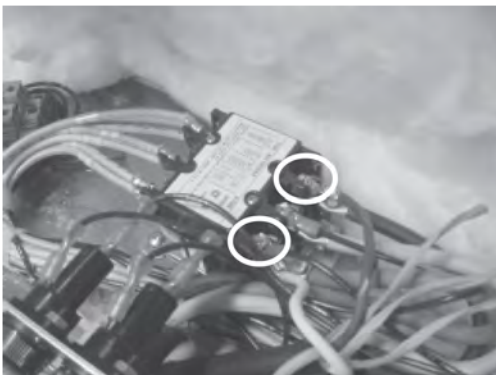
**2-5
STAPELINSTRUCTIES VOOR
TOESTELLEN MET ÉÉN
ENKEL STROOMSNOER**



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.



Afbeelding 3.

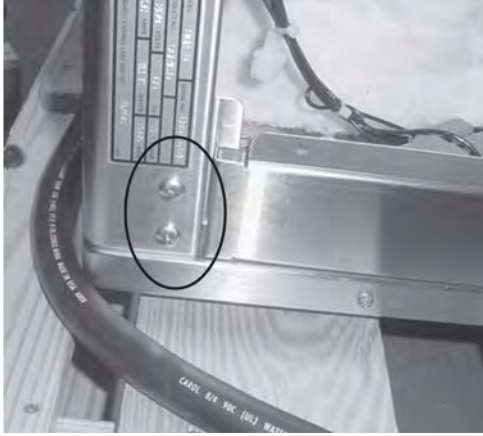
1. leg het toestel op zijn zijkant en op de boutvergrendelingswielen of poten om de zijkant van het toestel te bedienen.
2. Gebruik de bouten die meegeleverd werden voor de niet-vergrendelende wielen of poten en maak de afstandhouder (meegeleverd met de kit) en de niet-vergrendelende wielen of poten vast aan de voorzijde van het toestel. De afstandhouder moet ongeveer 7,5 cm (3 inch) uit de voorkant van het toestel uitsteken.
3. Til de rotisserie voorzichtig op en plaats het bovenop het toestel of op de onderste rotisserie met de bedieningen aan dezelfde kant.



Betracht zorg bij het verplaatsen van het toestel om persoonlijk letsel te voorkomen. De SCR-8 weegt ongeveer 500 lbs. (230 kg) en de SCR-6 weegt 380 lbs. (172 kg).

4. Verwijder aan de bedieningszijde de bedieningspanelen van beide toestellen.
5. Leid het stroomsnoer in de SCD zoals weergegeven in Afbeelding 1.
6. Leid het SCD-stroomsnoer door beide toestellen met behulp van het gat in het midden bovenaan de SCD. Zie afbeelding 2.
7. Monteer met behulp van een platte schroevendraaier de draden van de stekker in de schakelaarklemmen zoals weergegeven in afbeelding 3.
8. Plaats met behulp van de schroeven die in stap 4 verwijderd werden de stapelbeugels terug aan elke zijde van de toestellen zoals weergegeven in Afbeelding 1 (pagina 2-3).
9. Het toestel is nu klaar voor gebruik.

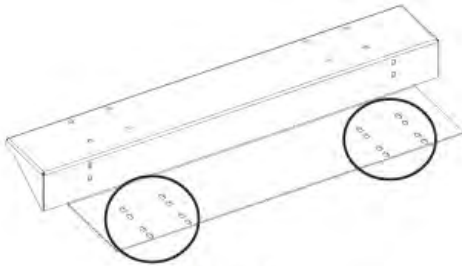
2-6 INSTALLATIE-INSTRUCTIES STAPEL- EN BUITENWIELEN



Afbeelding 1.

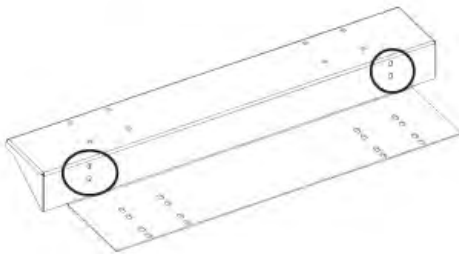
1. Gebruik een Phillips schroevendraaier om de 8, 1/4-20 x 1 inch schroeven uit de hoeken van het toestel te halen. Afbeelding 1.

2. Verwijder alle inhoud uit het toestel. Leg het toestel voorzichtig op de zijde die naar de klant toe staat. Bescherm zeker de glazen deur door het verpakkingsmateriaal tussen het toestel en een houten pallet te plaatsen zodat de deur niet beschadigd geraakt. (Laat indien de deur aan de klantzijde een hendel heeft, deze hendel over de rand van het houten pallet hangen.)



Afbeelding 2.

3. Gebruik een 7/16 inch moersleutel om de bouten, ringen en borgringen uit de onderkant van het toestel te schroeven.



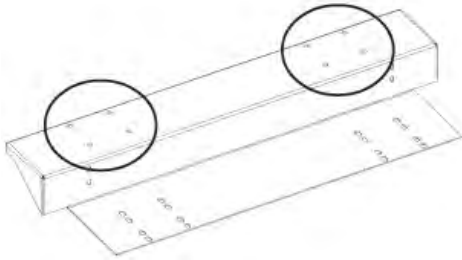
Afbeelding 3.

4. Maak met behulp van de onderdelen die verwijderd werden in stap 3 en de wielgaten in de onderkant van het toestel de buitenwielbeugels vast aan de onderkant van het toestel, samen met de afstandhouder, indien meegeleverd. (De afstandhouder mag niet aan de klantzijde van het toestel worden bevestigd.) Gebruik vervolgens de 8, 1/4-20 x 1 inch schroeven (uit stap 1) om de wielbeugels aan beide zijden van het toestel vast te maken. Afbeeldingen 2 en 3.

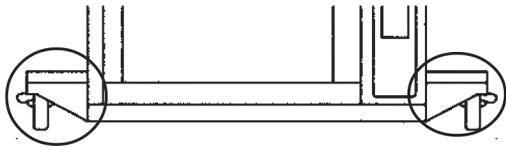
OPMERKING

De beugels kunnen dankzij de 16 montagegaten in de beugel aan beide zijden worden gebruikt. Zie Afbeelding 2.

**2-6
INSTALLATIE-INSTRUCTIES
STAPEL- EN BUITENWIELEN
(VERVOLG)**



Afbeelding 4.



Afbeelding 5.



Afbeelding 6.

5. Bevestig de wielen aan de wielbeugels (Afbeelding 4) door de twee vergrendelende zwenkwielen aan de bedieningszijde van het toestel te plaatsen en de niet vergrendelende wielen aan de klantzijde. Gebruik de meegeleverde 5/16 inch zeskantbouten, 5/16 inch borgringen, 5/16 inch moeren en 5/16 inch platte ringen (gebruik 2 platte ringen per bout, een aan de onderkant van de wielbeugel en een aan de bovenkant). De voltooide installatie wordt weergegeven in Afbeelding 5.
6. Zet het toestel op de wielen en til de rotisserie voorzichtig op en plaats het bovenop het toestel of op de onderste rotisserie met de bedieningen aan dezelfde kant.



Betracht zorg bij het verplaatsen van het toestel om persoonlijk letsel te voorkomen. De SCR-8 weegt ongeveer 500 lbs. (230 kg) en de SCR-6 weegt 380 lbs. (172 kg).

7. Verwijder de drie schroeven van het zijpaneel uit de bovenkant van het toestel en verwijder de drie schroeven van het zijpaneel uit de onderkant van het toestel.
8. Monteer met behulp van de schroeven die ins tap 7 verwijderd werden de stapelbeugels aan elke zijde van de toestellen zoals weergegeven in Afbeelding 6.
9. Het toestel is nu klaar voor gebruik.

**2-7.
NIVELLERING VAN
HET APPARAAT**

Voor een correcte werking moet de rotisserie in alle richtingen waterpas staan. Zo kan de deur goed open en gesloten worden.

**2-8.
ELEKTRISCHE
VEREISTEN**

De Henny Penny Rotisserie wordt in de fabriek bedraad voor 208 of 240 volt, 220-380 volt, 240-415 volt, 230-400 volt, 1 of 3 fasig, 50/60 hertz.



Het toestel moet voldoende en op een veilige manier geaard zijn. Raadpleeg de plaatselijke elektrische voorschriften voor de correcte aardingsprocedures. Als het toestel niet naar behoren is geaard, kan dat leiden tot elektrische schokken.


Model Nr.	Volt	Fase	Ampère	Watt	Draad
SCR-8	208	3	33,6	11.100	3+G
	208	1	50,5	11.100	2+G
	240	3	29,1	11.100	3+G
	240	1	46	11.100	2+G
	400	3	19,3	11.000	4+G
SCR-6	208	3	22,8	6800	3+G
	208	1	32,5	6800	2+G
	240	3	19,7	6800	3+G
	240	1	28,3	6800	2+G
	400	3	13,5	6800	4+G

**2-8.
ELEKTRISCHE
VEREISTEN
(VERVOLG)**

OPMERKING

- De geleverde netsnoeren zijn olie-bestendig, omhuld met flexibele kabel, niet lichter dan gewone polychloropreen of een andere gelijkwaardig synthetische elastomeeromhulde snoer, en moet van het HO7RN-type zijn (CE).
- Het wordt aanbevolen om een 30 mA nominale beschermend apparaat te gebruiken, zoals een aardlekschakelaar (RCCB), of aardlekschakelaar (GFCI).
- Enkel voor installatie met vaste bedrading: Er met een externe ontkoppelingsschakelaar voor alle polen worden geïnstalleerd in de externe installatie.



(ENKEL VOOR APPARATEN MET EEN CE-TEKEN!)
Om elektrische schokken te voorkomen moet dit apparaat met behulp van een potentiaalvereffeningsader worden verbonden met andere apparaten of aanraakbare metalen oppervlakken in de nabijheid van dit apparaat . Hiervoor is het apparaat uitgerust met een equipotentiaal contactpunt. Het equipotentiaal contactpunt is gemarkeerd met het volgende symbool .

Op een handige plaats tussen de braadoven en de stroombron kan een stroomverbreker, die voldoet aan overspanningscategorie III, samen met zekeringen met een correcte capaciteit worden geïnstalleerd. Het zou een geïsoleerde koperen geleider moeten zijn die geschikt is voor 600 Volt en 90°C. Voor afstanden van meer dan 15,24 m (50 feet) gebruikt u een geleider van een maat groter.

HOOFDSTUK 3: BEDIENING

3-1 INLEIDING

De Henny Penny Rotisserie wordt computergestuurd. De computerbesturing regelt de kasttemperatuur en zorgt voor de timing- en programmafuncties van de rotisserie.

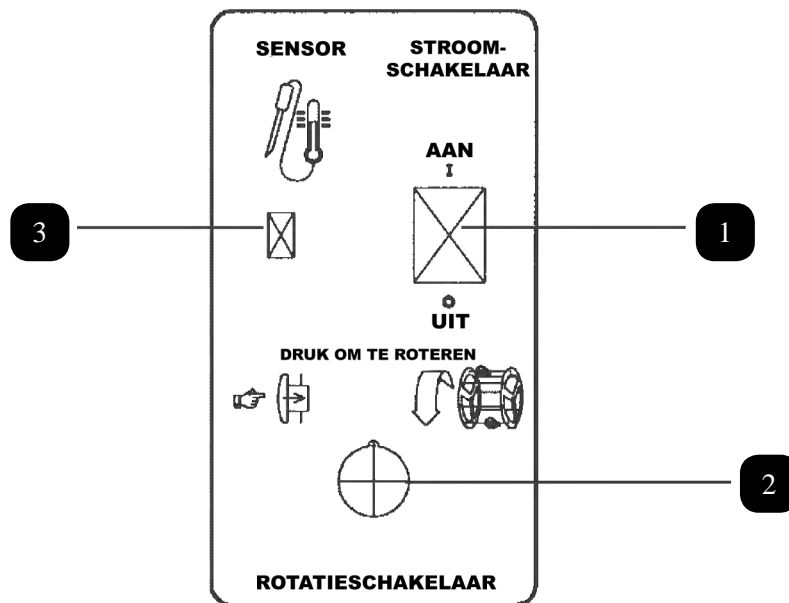
3-2 BEDIENINGEN & SCHAKELAARS

Itemnr.	Beschrijving	Functie
1	Stroomschakelaar	Deze tuimelschakelaar controleert de stroom naar de rotisserie en het bedieningspaneel
2	Rotatieschakelaar	Deze schakelaar wordt gebruikt om de computerbesturing te omzeilen en schakelt de rotormotor aan; een rotatieschakelaar kan aan de bedieningszijde of aan de klantzijde worden geplaatst
3	Vleesthermometer	Nadat u de vleesthermometer ingevoerd hebt kan hij in het product worden gestoken zodat de producttemperatuur wordt weergegeven
4	Voorverwarm-LED	Gaat branden tijdens de voorverwarmmodus
5	Programmeer-LED	Knippert tijdens de programmeermodus
6	Product-LED	Bevindt zich boven elke productknop; het gaat branden wanneer tijdens het programmeren een product wordt geselecteerd; De LED knippert tijdens de bereidingscyclus en tijdens de wachtcyclus
7	Knoppen product omhoog en omlaag	Tien productselecties, van M tot P9; deze kunnen worden geselecteerd door op de knoppen omhoog of omlaag te drukken
8	Bereidings- of wacht-LED	Gaat branden tijdens een bereidingscyclus en tijdens de wachtcyclus
9	Programmeerknop	Deze knop wordt gebruikt voor de programmeermodus en de speciale programmeermodus
10	Menukaart	Geeft de productnamen weer; de menu-items kunnen gewijzigd worden
11	Digitale displays	Drie digitale LED-displays die de temperatuur, tijd en berichten in verband met de bedieningsoperatie weergeven
12	Gereed-LED	Gaat branden tijdens het voorverwarmen wanneer de temperatuur de geprogrammeerde temperatuur benadert; de LED gaat uit tijdens een bereidingscyclus

**3-2
BEDIENINGEN &
SCHAKELAARS
(VERVOLG)**

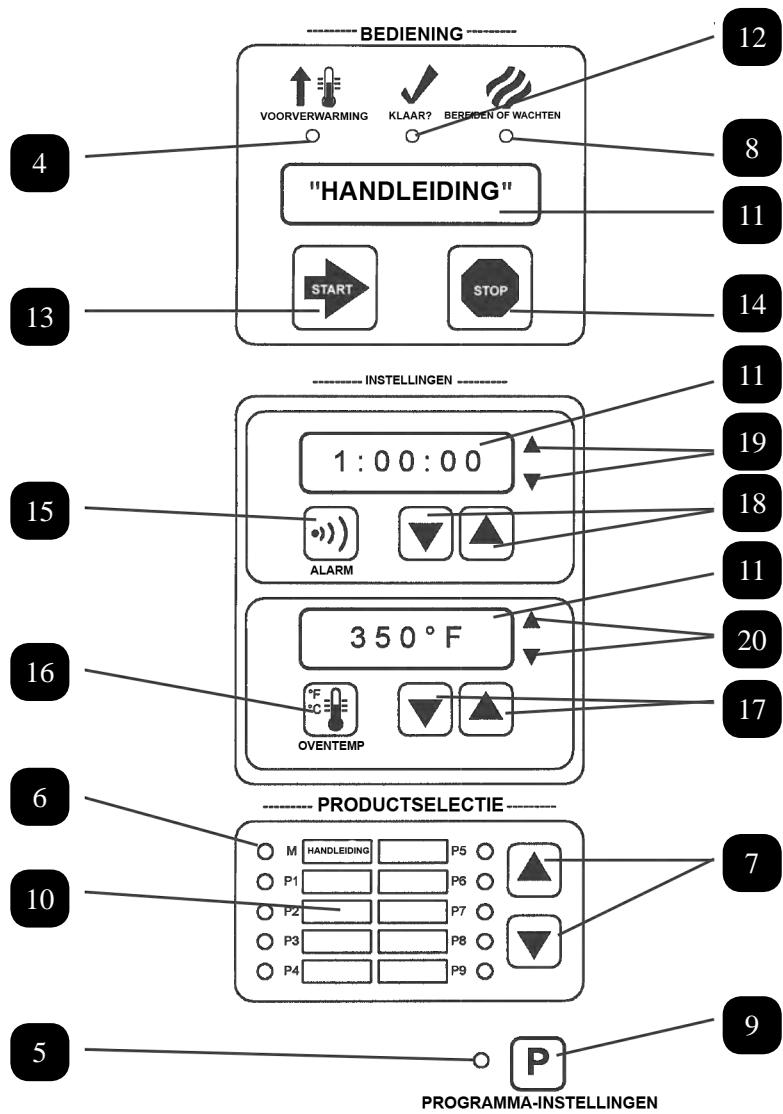
Itemnr.	Beschrijving	Functie
13	Startknop	Deze knop dient om de voorverwarming of een bereidingscyclus te beginnen
14	Stopknop	Om een bereidingscyclus of wachtcyclus te beëindigen
15	Alarmknop	Deze knop dient om de alarminstellingen te bekijken of te wijzigen; de instelling kan ten alle tijde worden gewijzigd
16	Temperatuurknop	Deze knop wordt gebruikt om de huidige temperatuur weer te geven
17	knoppen omhoog en omlaag om de temperatuur in te stellen	Deze knoppen worden gebruikt om de ingestelde temperatuur te wijzigen
18	Knoppen omhoog en omlaag om de tijd in te stellen	Deze knoppen worden gebruikt om de tijdinstellingen te wijzigen
19	Tijd-LED's	Gaan branden wanneer de tijd wordt gewijzigd
20	Temperatuur-LED's	Gaan branden wanneer de temperatuur wordt gewijzigd

**3-2
BEDIENINGEN &
SCHAKELAARS
(VERVOLG)**



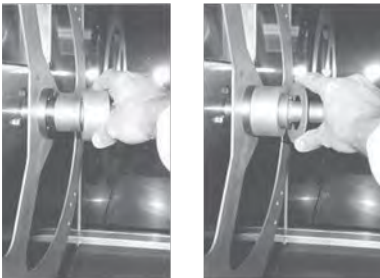
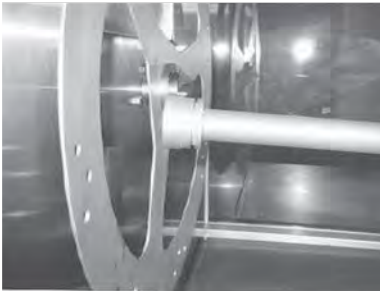
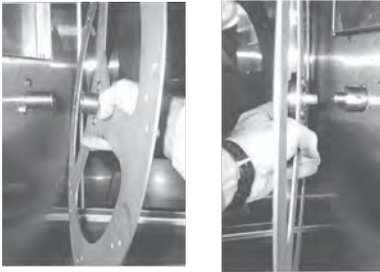
Figuur 3-1

**3-2
BEDIENINGEN &
SCHAKELAARS
(VERVOLG)**



Figuur 3-3

3-3. INSTALLATIE VAN DE SCHIJVEN, STAVEN EN SPITS



1. Plaats de schijven op de geschikte schijfondersteuning aan elke zijde van het toestel.
2. plaats elk uiteinde van de staafmontage in de naven op elke schijf.

3. Schuif de kragen op elke naaf van de schijf.

4. Schuif de retentieringen over de naven en in de sleuf op de stang.
5. Schuif de gehoekte spits op de schijven met de "V" van de gehoekte spits in de richting van de staaf.

OPMERKING

Plaats de spit met de "V" in de richting van de staaf. Als u de spit omgekeerd plaats zal de spit in een gekantelde hoek staan.

OPGELET

Als u de staafmontage verwijderd, zorg er dan voor dat de indicator naar de bovenkant van het toestel wijst. Als het naar beneden wijst zal de staafmontage vallen.

**3-4.
PROCEDURE VOOR
GEOEKTE SPITS**



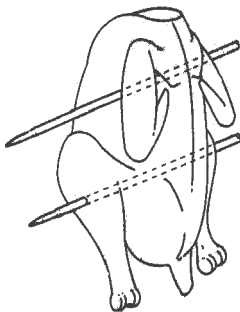
Afbeelding 3-3.

De gehoekte spits zijn een standaardaccessoire voor de Henny Penny \ rotisserie's. Enkele van de voordelen van gehoekte spits tegenover dubbele spits is het gemak en de snelheid waarmee volledige kippen op de spit kunnen worden gestoken. Het bereiden op spits gaat beter dan in manden of pannen omdat het vlees uniformer gaar wordt en het door de rotatie ook automatisch wordt bevochtigd. Voor evenredige resultaten is het belangrijk dat u het vlees evenredig op de spit aanbrengt.

Plaats de kip op zijn rug. Snijd een kleine gleuf in de extra huid op het staarteinde van de kip. Plaats een bil en vervolgens de andere bil door de gleuf zodat de billen gekruist komen te zitten. Vouw de vleugels achter de nek.

Houd de spit met de openende "V"-vorm naar boven en de hoek van de "V" naar de tafel. Schuif de split in de lengte door het lichaam van de kip, met de staart eerst en de borst naar boven (zie Afbeelding 3-3).

**3-5.
PROCEDURE VOOR
DUBBELE SPITS
(OPTIONEEL)**



Afbeelding 3-4.

De dubbele spits zijn optionele accessoires. Een van de voordelen van het bereiden op spits is dat het beter dan in manden of pannen gaat omdat het vlees uniformer gaar wordt en het door de rotatie ook automatisch wordt bevochtigd. Voor evenredige resultaten is het belangrijk dat u het vlees evenredig op de spit aanbrengt.

Plaats voor een maximale capaciteit de kip en klein gevogelte in een verticale positie op de spits (zie Afbeelding 3-4). Plaats de kip op zijn rug. Duw de billen en de lies voorzichtig naar achteren. Dit geeft de borst een mollig uiterlijk en plaatst de billen beter voor het inbrengen van de spit. Steek de punt van de spit ter hoogte van de vleugels door de borst van de kip. Steek de andere punt door het grootste gedeelte van de bil en het onderste gedeelte van de kip. Duw de spit door de andere kant van de kip. de vleugels kunnen op de spit worden gestoken of achter de nek worden gevouwen.

Als u een kalkoen of groot gevogelte bereidt, is het misschien nodig om het dier horizontaal op de spit te steken zodat het vlees niet tegen de bovenkant van de oven of tegen aangrenzende spits botst. Steek in dit geval de spits in de lengte door de borst en de lies.

Gebraad - rundvlees, lamsvlees, varkensvlees en ham, moet gelijkmatig worden gecentreerd op de spitten. De meeste gebraden zullen door hun grootte en vorm in de lengte op de spits moeten worden gestoken. Als u echter een klein gebrad bereidt, kan het ook verticaal op de spit worden gestoken als het de bovenkant of aangrenzende spits niet belemmert.

**3-5.
PROCEDURE VOOR
DUBBELE SPITS
(OPTIONEEL) (VERVOLG)**

Varkensribbetjes - spare ribs of baby ribs moeten op de spitten als een accordeon worden geweven. Beide tanden van de spits moeten het vlees doorboren.

U verkrijgt de beste resultaten als u geen gevogelte samen met gebraad bereidt. laat voldoende ruimte tussen de producten zodat ze goed bruin kunnen worden.

**3-6.
GEBRUIK VAN OPTIONELE
ACCESSOIRES**

Manden zijn optioneel beschikbaar voor voedselwaren die te klein zijn of moeilijk op een spit te steken zijn.

Gehaktbrood, vis, gevulde paprika, en diepgevroren gebak zijn voorbeelden van producten die kunnen worden gebakken in de manden.

Als u manden gebruikt in plaats van spits om een volledige kip of een gebraad te bereiden, hou er dan rekening mee dat het langer zal duren om deze voedselwaren te bereiden en dat ze niet gelijkmatig bruin zullen zijn.

Er zijn ook gecoate accessoires beschikbaar. Neem contact op met uw lokale, onafhankelijke Henny Penny verdeler voor meer informatie.

**3-7.
BEDIENINGSMODUS**

De bediening heeft tien bereidingscycli die u voor de verschillende specifieke producten kunt programmeren. Elke cyclus kan maximaal vier bereidingsstappen en een wachtparameter bevatten.

1. Druk op de knop OMHOOG of OMLAAG onder de PRODUCTSELECTIE om het gewenste product te selecteren. Druk vervolgens op de STARTknop zodat het toestel begint met voorverwarmen tot een temperatuur die geschikt is voor dat product.

OPMERKING

De handmatige modus is niet geprogrammeerd en de bereidingstijd en -temperatuur moeten worden geprogrammeerd wanneer het product geselecteerd wordt. Druk op de knop OMHOOG of OMLAAG onder de PRODUCTSELECTIE om de Handmatige modus (M) te selecteren. Druk op de STARTknop om het voorverwarmen te beginnen. Gebruik de knoppen OMHOOG en OMLAAG voor de temperatuur om deze modus te programmeren.

2. Van zodra de "GEREED" LED knippert, kan het product in het toestel worden geplaatst. "READY TO LOAD (KLAAR OM TE LADEN)" verschijnt op het display.
3. Open de deur en plaats het product in het toestel. Druk op de roteerknop indien de schijven moeten roteren zodat het makkelijker is om het product te plaatsen. Sluit de deur en druk op de STARTknop om de Bereidingscyclus te beginnen.

3-7. BEDIENINGSMODUS (VERVOLG)

OPMERKING

Het middelste display geeft de resterende tijd weer en het onderste toont de ingestelde temperatuur. Als u op de oventemperatuur (thermometer) knop drukt, wordt de huidige temperatuur weergegeven.

4. Op het einde van de bereidingscyclus is er een alarm te horen en verschijnt er op het middelste display "0:00" en op het bovenste "DONE (VOLTOOID)". Druk op de STOPknop om de bereidingscyclus te beëindigen.

OPMERKING

Als er geen wachttijd geprogrammeerd is, wordt de cyclus beëindigd en wordt het alarm uitgeschakeld wanneer u op de STOPknop drukt. Als er een wachttijd geprogrammeerd is, zal het toestel een alarm laten horen en automatisch overschakelen naar de Wachtcyclus. De resterende wachttijd en de temperatuur worden dan weergegeven.

5. Op het einde van de wachtcyclus verschijnt er op het middelste display "0:00" en op het bovenste "END (EINDE)". Druk op de STOPknop om de rotor en het alarm te stoppen en alle uitvoer uit te schakelen.

OPMERKING

Om een Bereidingscyclus of wachtcyclus te annuleren, drukt u gedurende 2 seconden op de STOPknop. U kunt de bereidingscyclus ook op pauze zetten door de STOPknop in te drukken en los te laten. Als de stroom op eender welk moment wordt onderbroken, zal de bediening verder gaan met de operatie die actief was wanneer de stroom wegviel, of het nu een Bereidingscyclus, een Wachtcyclus of een voorverwarming is.

3-8. BEDIENING VOORVERWARMING

Tijdens de voorverwarming worden zowel de luchtwarmte als de stralingswarmte aangeschakeld om de luchttemperatuur te regelen tot op het geprogrammeerde instelpunt voor het voorverwarm/bereiden. Zowel de luchtwarmte en stralingswarmte worden uitgeschakeld wanneer de temperatuur zich boven het instelpunt bevindt. De blazer werkt continu, maar de rotor wordt uitgeschakeld.

3-9. BEREIDINGSBEDIENING

Normaal worden de luchtverwarmingselementen en de stralingselementen tijdens een bereidingscyclus gecontroleerd naargelang het geprogrammeerde instelpunt voor de luchtwarmte.

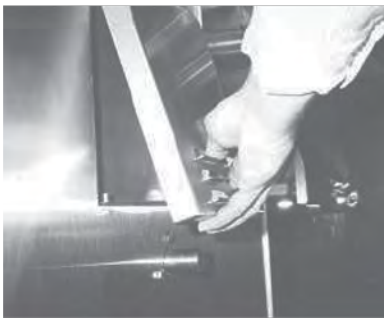
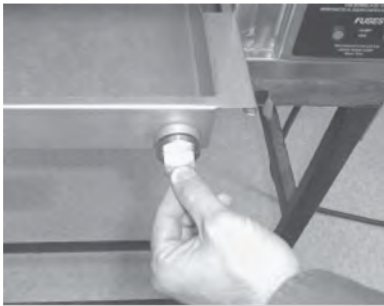
3-10. DEURSENSOR

Als er een deur geopend wordt tijdens de Bereidingscyclus, worden alle functies uitgeschakeld en blijven deze uitgeschakeld totdat de deur gesloten wordt. Op het bovenste display wordt "DOOR IS OPEN (DEUR IS OPEN)" weergegeven. Als de vleesthermometer echter in het toestel is ingevoerd en de controlezijdeur is open, dan toont het bovenste display de temperatuur die door de vleesthermometer werd gemeten.

3-11. WACHTBEDIENING

De wachtmodus kan geprogrammeerd worden voor de tijd en de temperatuur.

**3-12.
SCHOONMAAKPROCEDURES**



1. Schakel alle bedieningen UIT en onderbreek de stroom naar het toestel.



Om ernstige brandwonden te voorkomen laat u het toestel voldoende lang afkoelen voor u het schoonmaakt.

2. Verwijder de schijven en staafmontage en maak ze grondig schoon in een gootsteen. (Zie het hoofdstuk Installatie van de schijven, Staven en Spits.)

OPMERKING

Als de deur van het toestel gedeeltelijk open staat, gaat hij automatisch dicht. Om de deur open te houden moet hij volledig open staan.



Zorg ervoor dat er geen vuil in de groef in de staaf komt. De borging moet goed in de groef passen zodat de staafmontage niet valt en het toestel beschadigd of persoonlijk letsel veroorzaakt.

3. Trek de afvoerpan gedeeltelijk naar buiten en schroef de afvoerplug los om het vet in een ander recipiënt op te vangen.
4. Verwijder de afvoerpan, ontluuchtingspanelen (eerst de zijpanelen), het achterpaneel en de lekbak uit het toestel en maak ze grondig schoon in een gootsteen.

OPMERKING

Het bovenste ontluuchtingspaneel (dat de luchtverwarmers bedekt) past in de sleuven aan rechter kant bij de SCR-8 en aan de linker kant bij de SCR-6.



**3-12.
SCHOONMAAKPROCEDURES
(VERVOLG)**



5. Maak de duimschroef van het ventilatorblad los en trek het blad los van de as. Mak vervolgens het ventilatorblad grondig schoon in een gootsteen.

OPGELET

Zorg ervoor bij het herinstalleren van het ventilatorblad dat het goed past op de as en dat de duimschroef goed vast zit, maar niet te hard is aangedraaid. Als het ventilatorblad niet correct geïnstalleerd wordt, is het mogelijk dat de ventilator tegen de ventilatorcover botst en de ventilator beschadigd geraakt.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen en of schoonmaakproducten/sterilisatiemiddelen die chloor, broom, jodium of ammoniak bevatten. Die schurende middelen en chemicaliën tasten het roestvrij staal aan en verkorten de levensduur van het toestel.

Gebruik geen waterstraal (onder druk) om de eenheid te reinigen, omdat dit kan leiden tot beschadiging van onderdelen.

Gebruik geen schurende doek, ontvetter, ovenreiniger, of een soort van bijtende reiniger bij het schoonmaken van de gecoate onderdelen. U hebt alleen heet zeepwater nodig om deze onderdelen schoon te maken. Alle bovenstaande reinigingsmiddelen zullen de levensduur van de coating ernstig verminderen.

**3-13.
VERVANGING VAN DE
HALOGEENLAMP**



Om elektrische schokken of schade te voorkomen dient u de stroomschakelaar en de zekering **UIT te schakelen of de stekker van het stroomsnoer uit het stopcontact te halen.**

De gloeilampen en omliggende oppervlakken kunnen erg heet zijn. Dat zou immers ernstige brandwonden kunnen veroorzaken.



1. Duw de gloeilamp naar binnen en draai hem naar links om hem te verwijderen.
2. Gebruik de schuimverpakking rond de nieuw lamp en duw de lamp in de fitting. Draai de lamp naar rechts om hem vast te zetten.

OPGELET

*Raak bij het plaatsen van de nieuwe lamp de gloeilamp **NIET** aan met de vingers. Wikkel de lamp in schuimverpakking om de lamp te installeren. Nalaten deze instructies op te volgen kan schade aan de lamp veroorzaken*

3. Schakel de stroom terug in.

HOOFDSTUK 4: PROGRAMMEREN

4-1. INLEIDING

De bedieningen kunnen in de fabriek worden ingesteld, of de gewenste functies kunnen ook ter plaatse worden geprogrammeerd. De knop voor de programmeerinstellingen (P) wordt gebruikt om de volgende functies te programmeren: bereiding (stappen), alarmen en wacht.

OPMERKING

De handmatige modus is een uitzondering. De bereidingstijd en -temperatuur kunnen in deze gleuf worden geprogrammeerd zonder dat u naar de programmeermodus moet gaan.

4-2. BEREIDING EN WACHT PROGRAMMEREN

1. Houd de PROGRAMMEERINSTELLINGEN (P) ingedrukt totdat de bediening een biepton laat horen en er op het display "PROG" verschijnt. laat vervolgens de knop los.
2. Voer de toegangscode 1-2-3 in door op de knop onder de cijfers te drukken. De ALARMknop bevindt zich onder de 1, de knop naar OMLAAG onder de 2 en de knop naar OMHOOG onder de 3.

De bediening laat drie korte bieptonen horen en het woord STEP (STAP) gaat branden boven de P-knop. Op dit moment worden de instellingen voor het huidig geselecteerde product weergegeven. Het product (van P1 tot P9) knippert en vervolgens wordt "COOK-1 (BEREIDING-1)" weergegeven op het bovenste display.

OPMERKING

Als er een foute toegangscode wordt ingevoerd, kunt u niet naar de programmeermodus gaan. Er verschijnt "BAD CODE (FOUTE CODE)" op het display en er wordt een waarschuwingstoon uitgezonden. Na ongeveer 10 seconden keert de bediening terug naar de normale werking en kunt u opnieuw proberen om de toegangscode in te voeren.

3. Selecteer het product dat u wilt programmeren, van P1 tot P9, met behulp van de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder de PRODUCTSELECTIE

OPMERKING

Eens het gewenste product geselecteerd is, gaat u met elke druk op de P-knop naar de volgende bereidings- of wachtstap. De parameters worden hieronder beschreven.

4. Van zodra het product geselecteerd is, kan de temperatuur voor de voorverwarming/bereiding worden ingevoerd. Druk op de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder het temperatuurdisplay totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven op het display.

**4-2.
BEREIDING
EN WACHT
PROGRAMMEREN
(VERVOLG)**

5. U kunt deze temperatuur instellen door op de knoppen OMHOOG en OMLAAG te drukken onder het (middelste) tijddisplay.
Bijvoorbeeld: "1:30:00" staat voor 1 uur, 30 minuten en 0 seconden.

OPMERKING

U kunt vier tijden en temperaturen per bereidingscyclus programmeren.

6. Er kan een instelling voor de stralingswarmte worden geprogrammeerd door de knop van de oventemperatuur (thermometer) ingedrukt te houden. De standaardwaarde is 100%, maar deze waarde kan ingesteld worden op eender welk percentage tussen 0% en 100% met behulp van de knoppen OMHOOG en OMLAAG. Als u de instelling op een lager percentage instelt, worden de stralingsverwarmers minder tijd gebruikt. U kunt dit instellen voor elke stap van de bereiding. Zie stap 7.
7. Nadat de gewenste begintijd en temperatuur geprogrammeerd werd, drukt u op de programmeerknop (P) om, indien u dit wenst, een tweede stap te programmeren. "COOK-2 (BEREIDING-2)" wordt weergegeven op het bovenste display en de tijd, temperatuur en stralingswarmte kunnen erboven per stap worden geprogrammeerd. Herhaal, indien u dit wenst, deze stap voor een derde of vierde fase.
8. Nadat u de tijden en temperaturen hebt geprogrammeerd, kunt u indien u dit wenst een wachtcyclus programmeren. Druk op de P-knop en laat hem los. "HOLD (WACHTEN)" wordt weergegeven op het bovenste display, "0:00" op het middelste display en de streepjes op het onderste display.

Gebruik de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder het middelste display om de gewenste wachttijd in te stellen. Gebruik vervolgens de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder het onderste temperatuurdisplay om de wachttemperatuur in te stellen. De wachttijd moet eerst ingesteld worden voordat u de temperatuur kunt instellen.

9. U kunt ook een alarm programmeren voor elke bereidingsstap en voor de wachtcyclus. Als u de bereidings- of wachttijd hebt geprogrammeerd, houdt u de ALARM-knop ingedrukt en gebruikt u vervolgens de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder het middelste display om de alarmtijd in te stellen. De tijd die u instelt is de tijd die wordt afgeteld door de timer om het alarm te laten afgaan in die stap. Bijvoorbeeld: COOK-1(BEREIDING-1) wordt geprogrammeerd op 5 minuten. Het alarm wordt op 3 minuten geprogrammeerd. Na 2 minuten in de bereidingscyclus zal het alarm afgaan omdat de timer afgeteld heeft totdat er 3 minuten van de bereidingscyclus overblijven.

**4-2.
BEREIDING
EN WACHT
PROGRAMMEREN
(VERVOLG)**

OPMERKING

Nadat u de verschillende stappen hebt geprogrammeerd en de programmeermodus hebt verlaten, wordt de bereidingstijd weergegeven op het display. De tijd voor het volgende alarm kan worden geraadpleegd door de ALARM-knop ingedrukt te houden.

10. Herhaal bovenstaande stappen voor elk geprogrammeerd product. Nadat u alle producten hebt geprogrammeerd, verlaat u de programmeermodus door gedurende 2 seconden op de P-knop te drukken.
11. U kunt nu beginnen bakken.

OPMERKING

Er wordt automatisch van de programmeermodus naar de bereidingsmodus overgegaan als er gedurende 2 minuten geen knoppen ingedrukt worden tijdens het programmeren.

**4-3.
SPECIALE
PROGRAMMEERMODUS
(NIVEAU 2)**

De Speciale Programmamodus wordt gebruikt om gedetailleerdere parameters in te stellen. U kunt naar de speciale programmeermodus gaan door de knop PROGRAMMEERINSTELLINGEN (P) gedurende 8 seconden ingedrukt te houden, of totdat er "L-2" op het scherm verschijnt. "LEVEL 2 (NIVEAU-2)" knippert op het bovenste display en vervolgens verschijnt "SP PRG". Daarna wordt de toegangscode, 1, 2, 3, gevraagd. De modus bevat de volgende functies:

- Graden Fahrenheit of Celsius
- Oventype: SCR-6 of SCR-8
- Taal: Engels, Frans, Duits, Spaans
- Geluidsvolume
- Toon
- Automatisch annuleren alarm
- Automatisch bereiden tot wacht
- Leegloopmodus geactiveerd
- Meerdere bereidingsstappen
- Programmeren vergrendelen met code
- Correctie instelpunt stralingswarmte
- Systeem initialiseren

Om de speciale programmeermodus te verlaten, houdt u de programmeer (P)-knop gedurende 2 seconden ingedrukt, of wacht u 2 minuten totdat de bediening de speciale programmeermodus automatisch verlaat.

Graden Fahrenheit of Celsius (SP-1)

Nadat u de toegangscode hebt ingevoerd, verschijnt er "SP-1" en "TEMP UNITS (TEMP EENHEDEN)" op het bovenste display. Op het middelste display verschijnt "°F" of "°C". Als u op de knoppen OMHOOG en OMLAAG drukt, kunt u wisselen tussen "°F" en "°C", of vice versa.

Oventype (SP-2)

Nadat u de toegangscode (1,2,3) hebt ingegeven, drukt u op de P-knop en laat u de knop los. "OVEN TYPE (OVENTYPE)" wordt weergegeven op het bovenste display en "Scr-6" of "Scr-8" wordt weergegeven op het middelste display. Dit moet overeenkomen met het type toestel voordat u begint met programmeren, anders zal het toestel niet correct werken. Dit wordt op voorhand correct ingesteld in de fabriek. Door op de knoppen OMHOOG en OMLAAG te drukken wisselt u tussen het display van het ene naar het andere toestel.

Taal (SP-3)

Na het invoeren van de toegangscode (1,2,3), drukt u twee keer op de P-knop en er verschijnt "LANGUAGE (TAAL)" en vervolgens "1=ENGL", "2=FREN", "3=GERM", and "4=SPAN". Op het middelste display wordt een getal van 1 tot 4 weergegeven. Als u op de knoppen OMHOOG en OMLAAG drukt onder het getal, kunt u de taal van het display wijzigen.

Audiovolume (SP-4)

Het volume van de luidspreker kan worden aangepast. Druk na het invoeren van de toegangscode (1,2,3) drie keer op de P-knop. "AUDIO VOLUME (AUDIOVOLUME)" verschijnt op het bovenste display en een getal van 1 tot 10 wordt weergegeven op het middelste display. 1 is de laagste volume-instelling en 10 is de hoogste instelling. Gebruik de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder de getallen om het gewenste volume in te stellen.

**4-3.
SPECIALE
PROGRAMMEERMODUS
(NIVEAU 2) (VERVOLG)**

Audiotoon (SP-5)

De toon van de luidspreker kan worden aangepast. Druk na het invoeren van de toegangscode (1,2,3) vier keer op de P-knop. "AUDIO TONE (AUDIOTOON)" verschijnt op het bovenste display en een getal van 50 tot 2000 wordt weergegeven op het middelste display. 50 is de laagste instelling en 2000 is de hoogste instelling. Gebruik de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder de getallen om de gewenste toon in te stellen.

Automatisch annuleren alarm (SP-6)

Druk na het invoeren van de toegangscode (1,2,3) vijf keer op de P-knop. "ALARM AUTO CANCEL (AUTO ANNULEREN ALARM)" wordt weergegeven op het bovenste display en "YES (JA)" of "NO (NEE)" wordt weergegeven op het middelste display. Als deze instelling is ingesteld op YES (JA) zal het geprogrammeerde alarm verschillende biepgeluiden laten horen en daarna automatisch stoppen. Als deze instelling is ingesteld op NO (NEE) dan moet iemand op de alarmknop drukken om het biepgeluid te doen stoppen. Gebruik de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder het middelste display om te wisselen tussen YES (JA) en NO (NEE).

Auto bereiding tot wacht (SP-7)

Druk na het invoeren van de toegangscode (1,2,3) zes keer op de P-knop. "COOK-TO-HOLD-AUTO (AUTO BEREIDING TOT WACHT)" wordt weergegeven op het bovenste display en "YES (JA)" of "NO (NEE)" wordt weergegeven op het middelste display. Als deze instelling is ingesteld op YES (JA), dan zal op het einde van de bereidingscyclus het alarm verschillende keren luiden en gaat de bediening vervolgens automatisch naar de wachtmodus. Als deze instelling is ingesteld op NO (NEE) dan moet iemand op de alarmknop drukken om het biepgeluid te doen stoppen, zodat de wachtcyclus begint. Gebruik de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder het middelste display om te wisselen tussen YES (JA) en NO (NEE).

Leegloopmodus geactiveerd (SP-8)

Druk na het invoeren van de toegangscode (1,2,3) zeven keer op de P-knop. "IDLE MODE ENABLED (LEEGLOOPMODUS GEACTIVEERD)" wordt weergegeven op het bovenste display en "YES (JA)" of "NO (NEE)" wordt weergegeven op het middelste display. Als deze instelling is ingesteld op YES (JA), dan scrolt "IDLE (LEEGLOOP)"... "SELECT PRODUCT (SELECTEER PRODUCT)"... "PUSH START TO PREHEAT (DRUK OM VOORVERWARMEN TE STARTEN)" over het bovenste display wanneer de rotisserie niet gebruikt wordt. Als deze instelling is ingesteld op NO (NEE), dan zal het toestel op het einde van de bereidingscyclus het voorverwarmen opnieuw starten voor de volgende bereidingscyclus. Gebruik de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder het middelste display om te wisselen tussen YES (JA) en NO (NEE).

Meerdere bereidingsstappen (SP-9)

Druk na het invoeren van de toegangscode (1,2,3) acht keer op de P-knop. "MULT COOK STEPS (MEERDERE BEREIDINGSSTAPPEN)" wordt weergegeven op het bovenste display en "YES (JA)" of "NO (NEE)" wordt weergegeven op het middelste display. Als deze instelling is ingesteld op YES (JA), dan kan er meer dan één stap worden geprogrammeerd voor een bereidingscyclus. Als deze instelling is ingesteld op NO (NEE), dan kan er maar één tijd en temperatuur worden geprogrammeerd voor de bereidingscyclus. Gebruik de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder het middelste display om te wisselen tussen YES (JA) en NO (NEE).

**4-3.
SPECIALE
PROGRAMMEERMODUS
(NIVEAU 2) (VERVOLG)**

Programming Locked By Code (SP-10)

Druk na het invoeren van de toegangscode (1,2,3) negen keer op de P-knop. PROG LOCKED BY CODE (PROG VERGRENDELD DOOR CODE) wordt weergegeven op het bovenste display en YES (JA) of NO (NEE) wordt weergegeven op het middelste display. Als deze instelling is ingesteld op YES (JA), dan moet u in de programmeermodus 1-2-3 invoeren voordat u toegang krijgt tot de modus. Als deze instelling is ingesteld op NO (NEE), dan kunt u toegang verkrijgen tot de programmeermodus zonder dat u 1-2-3 moet invoeren. Gebruik de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder het middelste display om te wisselen tussen YES (JA) en NO (NEE). (voor de speciale programmeermodus moet u altijd de toegangscode invoeren.)

Correctie instelpunt stralingswarmte (SP-11)

Druk na het invoeren van de toegangscode (1,2,3) tien keer op de P-knop. "RADIANT SETPT OFFSET (CORRECTIE INSTELPNT STRALINGSWARMTE)" wordt weergegeven op het bovenste display en een waarde tussen "0°F" en "10°F" wordt weergegeven op het middelste display. De stralingswarmte kan apart worden ingesteld op andere afsluittemperaturen dan de luchtverwarmers. Bijvoorbeeld: Als er op het display "10°F" wordt weergegeven, zal de stralingswarmte niet worden uitgeschakeld voordat de temperatuur 10 graden Fahrenheit meer bedraagt dan het instelpunt. Deze functie kan gebruikt worden voor kleine voedingswaren die een consequentere hitte nodig hebben om te garen. Gebruik de knoppen OMHOOG en OMLAAG onder het middelste display om deze instelling te wijzigen.

Systeem initialiseren (SP-12)

Druk na het invoeren van de toegangscode (1,2,3) elf keer op de P-knop. "DO SYSTEM INIT (SYSTEEM INIT)" wordt weergegeven op het bovenste display en "---" wordt weergegeven op het middelste display. Met deze functie kunt u de vooringestelde fabrieksinstellingen herstellen als de bedieningen geprogrammeerd werden, of de tijden en temperaturen wissen. Druk op de knop OMHOOG of OMLAAG op het middelste display. De bedieningen zullen een biepton laten horen en op het display knippert er "in 3", "in 2" en "in 1". Vervolgens knippert er op het bovenste display "INIT" en "DONE (VOLTOOID)".

Om de speciale programmeermodus te verlaten, houdt u de programmeer (P)-knop gedurende 2 seconden ingedrukt, of wacht u 2 minuten totdat de bediening de speciale programmeermodus automatisch verlaat.

Bel de service-afdeling van Henny Penny voor meer details over het programmeren van andere functies in de speciale programmeermodus.

OPMERKING

Tijdens de speciale programmeermodus kunt u toegang krijgen tot de speciale programmeermodus met behulp van de knoppen OMHOOG en OMLAAG van de PRODUCTSELECTIE, of met de P-knop.

**4-4.
TECH-MODUS**

De Tech-modus heeft vele zelfdiagnosemogelijkheden die enkel intern gebruikt worden bij Henny Penny. Er is een andere code nodig om toegang te krijgen tot deze modus. Als u acht seconden lang op de P-knop drukt verschijnt "TECH" op het display. Druk nogmaals op de P-knop wanneer "LEVEL-2 (NIVEAU-2)" op het display verschijnt. Druk nogmaals op de P-knop om terug te keren naar de speciale programmeermodus.

HOOFDSTUK 5: BEREIDINGSPROCEDURES

5-1. BEREIDINGSPARAMETERS PROGRAMMEREN

Uw rotisserie werd in de fabriek geprogrammeerd voor verschillende soorten voedingswaren.

Het gewicht, de temperatuur en de hoeveelheid van het product is van cruciaal belang voor het succes van de vooringestelde bereidingsprogramma's.

De menustrip kan verwijderd worden en kan gewijzigd worden naar het gewenste product dat u wilt bereiden.

5-2. DE ROTISSERIE LADEN

Laad de rotisserie altijd op een manier dat de spits of manden goed in evenwicht zijn en met de kippenborsten naar buiten toe.

Als de voedselwaren correct werden aangebracht op de spits, is de voorkant van het product zichtbaar voor de klant en komt het aan de bovenkant van de oven. Als het product de bovenkant van de oven niet aanraakt, verwijder dan de spits en plaats het product opnieuw.

5-3. DE SPITS EN HET PRODUCT UIT DE ROTISSERIE VERWIJDEREN



Gebruik isolerende doeken, handschoenen of wanten bij het verwijderen van de hete spits, manden of braadpannen om zo brandwonden te vermijden. Zorg ervoor dat het niet in direct contact komt met het voedsel.

1. Leg de spits nadat u ze uit het toestel hebt verwijderd op een werkblad of tafel.
2. Neem de hendel van de spit vast met een isolerende doek, handschoen of want en houd de spit in een hoek op het werkblad.
3. Schuif het product van de spit met behulp van een vork of tang.

5-4. KRUIDEN EN BARBECUESAUS

Henny Penny heeft twee soorten kruidenmengsels en een barbecuesaus die u kunt gebruiken in de rotisserie. Strooi of wrijf de kruidenmengsels lichtjes evenredig over het vlees. U kunt de kruidenmengsels ook in de binnenkant van een gevogelte strooien.

De Sure Chef Seasoning is een kruidenmengsel van paprika, ui, knoflook en andere kruiden die voor een milde barbecuesmaak en een rode kleur zorgen.

De All-Purpose Seasoning is een mengeling van zwarte peper, milde rode peper, ui en knoflook en zorgt voor een pikante smaak en bruine kleur.

Beide kruidenmengsels zijn geschikt voor kip en ribben.

De barbecuesausmix is een combinatie van ketchup, water en vleesbouillon. Het is gemakkelijk, goedkoop en heerlijk lekker. Met een pakje van de mix kunt u ongeveer vier liter (één gallon) saus maken. U kunt de saus met een borsteltje op het vlees aanbrengendurende de laatste 15 minuten van de bereiding of op het vlees aanbrengen wanneer u het uit de rotisserie haalt.

5-5. BASISREGELS VOOR EEN VEILIGE VOEDSELBEREIDING



Om ervoor te zorgen dat de voedselwaren die u bereidt heerlijk en veilig zijn, dient u de volgende regels in acht te houden:

- Personen die het voedsel hanteren moeten de handen met water en zeep wassen voordat ze aan het voedsel komen; dit omvat ook het wassen van de handen tussen het aanraken van rauw en gekookt voedsel.
- Gebruik niet hetzelfde bestek, snijplank of aanrechtbladen voor bereid voedsel als voor rauw voedsel, vooral niet met gevogelte of varkensvlees. Als u toch hetzelfde bestek en werkbladen gebruikt, maak die dan grondig schoon voordat u we gebruikt voor het bereid voedsel.
- Bereid de voedingswaren tot de correcte interne temperatuur of bereidingsgraad (Raadpleeg het hoofdstuk bereidingsgraad testen).
- Scheid klaargemaakt en rauw voedsel altijd in de koelkast. Als er geen aparte compartimenten beschikbaar zijn in de koelkast, bewaar de bereide voedingswaren dan boven de rauwe producten. De voedingswaren inpakken of in een gesloten recipiënt steken kan de contaminatie van het voedsel ook voorkomen.

**5-6.
MINIMALE
TEMPERATUURVEREISTEN
VOOR DE OPSLAG VAN HETE
EN KOUDE VOEDINGSWAREN**

Mogelijk gevaarlijke voedingswaren (vlees zit ook in deze categorie) moeten in een omgeving bewaard worden waarbij de interne temperatuur van het voedsel 140°F (60°C) of meer bedraagt. De SCR-8 en SCR-6 voldoen aan deze vereisten. Henny Penny vervaardigt ook verschillende soorten warmhoudkasten en warmhoudtoonbanken.

Mogelijk gevaarlijke voedingswaren moeten in koelkasten en koelers bewaard worden aan een temperatuur van 40°F (4°C) of minder. Alle bereide voedingswaren die in de koelkast werden bewaard en opnieuw worden opgewarmd, moeten worden opgewarmd tot een interne temperatuur van 150°F-165°F (66°C-74°C), afhankelijk van de lokale gezondheidsregels, voordat u het serveert of in een warmhoudkast plaatst. Ook hiervoor heeft Henny Penny blastchillers in verschillende formaten om het product te helpen afkoelen tot op een veilige temperatuur.

Raadpleeg de lokale gezondheidsregels, Voedselbescherming en gezondheidsafdeling, voor meer specifieke voorschriften met betrekking tot voedingswaren.

**5-7.
BEREIDINGSGRAAD
TESTEN**

Wanneer u de bereidingstijden instelt, is het nodig dat u de bereidingsgraad van het voedsel controleert. De betrouwbaarste manier is het gebruik van een propere, accurate vleesthermometer.

steek de thermometer in het dikste gedeelte van het vlees zonder dat het vet, kraakbeen of bot aanraakt. Bij het controleren van gebraden moet de tip van de thermometer ongeveer 19 mm (3/4 inch) voorbij het midden van het gebrad komen. Voor hele kippen, eend of kalkoen moet de tip van de vleesthermometer ingebracht worden in de dikke innerlijke dijspier.

Vleesproduct	Vleestemperatuur		
Rund	140°F (60°C) Rauw Rood sap	160°F (71°C) Medium Roze sap	170°F (77°C) Doorbakken Roze sap
Varkensvlees	170°F (77°C) - Doorzichtig sap		
Ham (gelabeld "Eetklaar" of "Volledig gekookt")	140°F (60°C) (Voor optimale smaak, maar mag onder 140°F (60°C) geserveerd worden)		
Ham (Gelabeld "Kook voordat u het eet")	160°F (71°C)		
Gevogelte	185°F - 190°F (85°C - 88°C) (Het sap moet doorzichtig zijn of het heupgewricht moet loskomen wanneer u de bil verwijderd)		
Lam	160°F (71°C) Rauw	170°F (77°C) Medium	180°F (82°C) Doorbakken
Vis	140°F - 150°F (60°C - 66°C)		

**5-8.
BASIS
BEREIDINGSPROCEDURES**

1. Kies het gewenste product door op de knoppen **OMHOOG** of **OMLAAG** te drukken en druk vervolgens op de **START**-knop om het voorverwarmen te beginnen.
2. Kruid het product en plaats het op de spits.
3. Als het **GEREED-LED** gaat branden gebruikt u de **HANDMATIGE ROTATIE**-schakelaar om het product in de rotisserie te plaatsen.
4. Druk nogmaals op de **START**-knop om de bereidingscyclus te starten. Het **GEREED-LED** gaat uit en de **BEREIDING/WACHT-LED** gaat branden.
5. Op het einde van de bereidingscyclus hoort u een toon en gaat het toestel automatisch naar de wachtmodus.
6. Als er geen wachttijd geprogrammeerd werd zal er "**DONE (VOLTOOID)**" verschijnen op het bovenste display en zal de toon blijven luiden totdat er op de **STOP**-knop wordt gedrukt.
7. Tijdens de wachtmodus of op het einde van de bereidingscyclus kan het product uit het toestel worden gehaald.

**5-9.
BEREIDINGSRICHTLIJNEN**

Volledige kip, Vers-Elk 3 pond (1,4 kg)

Verwijder overmatig vet en huid uit de dij en de nek. Spoel het gevogelte langs de binnen- en buitenkant met koel kraantjeswater. Marineer indien u dit wenst. Vouw de vleugels om en vouw of bind de billen om. Plaats op de spits of in de manden en kruid naar wens.

SCR-8

Aantal kippen	Bereidingstijden	Temp voorverwarmen/ bereiden
32	1:10:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
24	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
16	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
8	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

SCR-6

Aantal kippen	Bereidingstijden	Temp voorverwarmen/ bereiden
18	1:15:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
6	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

Volledige kip, Vers- Elk 2 ½-2 ¾ pond (1,100 - 1,250 kg)

SCR-8

Aantal kippen	Bereidingstijden	Temp voorverwarmen/ bereiden
32	1:05:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
24	0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
16	0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
8	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

SCR-6

Aantal kippen	Bereidingstijden	Temp voorverwarmen/ bereiden
18	1:15:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
6	0:50:00-0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

OPMERKING

De bereidingstijden zijn langer voor de manden.

**5-9.
BEREIDINGSRICHTLIJNEN
(VERVOLG)**

Kwart kippen, Vers-2 ½-2¾ pond (1,100 kg - 1,250 kg)

Marineer en kruid naar smaak. Plaats de kwarten in de manden met het bot naar beneden.

Kipkwarten per mand	Bereidingstijden	Temp voorverwarmen/ bereiden
SCR-8		
6-7	0:45:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
SCR-6		
4-5	0:50:00-0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

Volledige kalkoen, Vers-10 - 12 pond (4,5 kg - 5,5 kg)

Maak de kalkoen schoon en verwijder de nek en spiermaag. Marineer en kruid naar smaak. Maak de vleugels vast aan de zijkant van de kalkoen en plaats de kalkoen op de spits.

Aantal kalkoenen	Bereidingstijden	Temp voorverwarmen/ bereiden
SCR-8		
8	Stap 1-1:45:00 Stap 2-1:15:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)
4	Stap 1-1:30:00 Stap 2-1:0:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)
SCR-6		
3	Stap 1-1:30:00 Stap 2-1:0:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)

Baby achterribben, Vers-1½ - 1¾ pond (1,100 kg - 1,250 kg)

Verwijder overmatig vet van de ribben en spoel ze met koel kraantjeswater. Weef de ribben op de spits. Kruid naar smaak.

Aantal Ribben	Bereidingstijden	Temp voorverwarmen/ bereiden
SCR-8		
8 16	0:30:00 0:40:00	375°F (190°C) 375°F (190°C)
SCR-6		
6	0:35:00	375°F (190°C)

**5-9.
BEREIDINGSRICHTLIJNEN
(VERVOLG)**

Spare Ribs, Canadese Stijl-2 - 2½ pond (0,9 kg - 1,1 kg)

Verwijder overmatig vet van de ribben en spoel ze met koel kraantjeswater. Weef de ribben op de spits. Kruid naar smaak.

Aantal Ribben	Bereidingstijden	Temp voorverwarmen/ bereiden
SCR-8		
8	1:50:00	225°F (107°C)
SCR-6		
6	2:00:00	225°F (107°C)

HOOFDSTUK 6: PROBLEEMOPLOSSING

6-1. GIDS VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

PROBLEEM	OORZAAK	REMEDIE
Productkleur te donker	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de temperatuurinstelling in de programmeermodus. Raadpleeg het hoofdstuk Werking van de programmeermodus
Productkleur te licht	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur te laag 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de temperatuurinstelling • Zorg voor een geschikte voorverwarmingstijd • Zorg ervoor dat u de correcte productknop het geselecteerd
Droog product	<ul style="list-style-type: none"> • Vochtverlies vóór de bereiding • Te lang bakken van het product 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een vers product • Verminder de bereidingstijd • Verlaag de bereidingstemperatuur
Vlees valt van het bot	<ul style="list-style-type: none"> • Te lang bakken van het product • Product is niet vers 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de bereidingstijd • Gebruik een vers product
De rotisserie werkt niet, ook al staat de stroomschakelaar in de positie POWER.	<ul style="list-style-type: none"> • Open circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de stekker in het stopcontact zit • Controleer circuitbreker of zekering in toevoerbox
Toestel verwarmt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Gesprongen zekering of stroomonderbreker in de stroomtoevoerkast 	<ul style="list-style-type: none"> • Reset de stroomonderbreker of vervang de zekering

OPMERKING

Er is gedetailleerdere probleemoplossingsinformatie beschikbaar in de technische handleiding die beschikbaar is op www.hennypenny.com, of 1-800-417-8405 of 1-937-456-8405.

**6-2.
FOUTCODES**

DISPLAY	OORZAAK	CORRECTIE
<p>“E04” “PROB ERR”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bedieningspaneel te heet; blazerwiel verstopt of defect 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinig of vervang blazer
<p>“E-6” “ctrl hot”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuursonde defect 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de verbinding tussen de sonde en het paneel of vervang de sonde
<p>“E-50” “CPU Chip” “E-51” “rA-CHIP” “E-53” “ro-CHIP” “E-41” “data Err”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CPU RAM-fout • Externe RAM-fout • External ROM-fout • Fout met geheugen 	<ul style="list-style-type: none"> • “E-50”, “E-51”, “E-53” en “E-41” zijn softwarefouten; start het paneel opnieuw op en als de fout zich blijft voordoen, vervang dan het bedieningspaneel
<p>“E-5” “too hot”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bovenlimiet software (Luchttemperatuur te heet) 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat het bedieningspaneel en de schakelaarklemmen controleren of vervangen. • Laat indien nodig de blazer controleren of vervangen.



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

* FM01 – 532 – E * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

Dutch