



# BRUGER- VEJLEDNING

## ROTISSERIE

## MODEL

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



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

REGISTRER GARANTI ONLINE PÅ [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)



## **BEMÆRK**

Dette apparat er ikke beregnet til af personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sanse eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, medmindre de har modtaget opsyn eller instruktion angående brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

## AFSNIT 1: INTRODUKTION

### 1-1 HENNY PENNY ROTISSERIE

Henny Penny rotisseriet, SCR-6 eller 8, kombinerer varmluftsvarme med roterende skiver, så fødevarer bruner mere ensartet og bliver hurtigere færdige. Det kan også anvendes som en displayenhed til visning af produktet, mens det er i stege- eller hold-funktion.



### BEMÆRK

As of August 16, 2005, Direktivet om affald i form af elektrisk og elektronisk udstyr trådte i kraft i EU d. 16. 8.2005. Vores produkter er evalueret til at overholde direktivet om affald i form af elektrisk og elektronisk udstyr. Vi har også undersøgt vores produkter for at fastlægge, om de overholder ROHS-direktivet (Direktivet om begrænsning af farlige stoffer) og gendviklet vores produkter som nødvendigt for at de er i overensstemmelse. Denne enhed må ikke kasseres som usorteret husholdningsaffald for fortsat overholdelse af angivne direktiver. Kontakt din nærmeste Henny Penny-distributør for behørig bortskaffelse.

### 1-2 EGENSKABER

- Udpræget kompakt design
- Forudvalgte automatiske kontrolenheder
- Indbyggede solide kontrolenheder
- Tilberedning ved kombination af varmluftsvarme og infrarød stegning
- Roterende skivebevægelse
- LED-aflæsningskontrolpanel
- Hærdede glassdøre
- Aftagelig aftapningsbakke
- Aftagelig rotationsskive
- Konstrueret af rustfrit stål
- Aftagelige ventilationspaneler til nem rengøring

Støj, som genereres fra udstyret er mindre end 70 dB(A)



**Gulve i nærheden af apparatet kan blive glatte**

### 1-3 ASSISTANCE

Hvis du har behov for assistance, bedes du ringe til den lokale leverandør (der henvises til leverandørlisten sidst i denne vejledning).

Derudover kan hovedkontoret i Eaton, Ohio, USA kontaktes ved at ringe 1-800-417-8405 (gratisnummer inden for USA) eller 1-937-456-8405, eller gå til Henny Penny online på [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com).

**1-4.  
SIKKERHED**



For at sikre sikker betjening af Henny Penny rotisseriet, bør de korrekte procedurer for installation, betjening og vedligeholdelse følges og forstås. Ordene ADVARSEL, FORSIGTIG og BEMÆRK er anvendt, hvor oplysningerne er specielt vigtige eller sikkerhedsrelaterede. De anvendes som følger:

SIKKERHEDSSYMBOLERET anvendes med FARE, ADVARSEL eller FORSIGTIG, hvilket angiver en fare for personlige kvæstelser.

**BEMÆRK**

BEMÆRK anvendes ved oplysninger af særlig vigtig karakter.

**FORSIGTIG**

*FORSIGTIG anvendt uden sikkerhedssymbolet indikerer en mulig farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i tingskade.*



*FORSIGTIG anvendt med sikkerhedssymbolet indikerer en mulig farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i mindre eller moderat tilskadekomst.*



ADVARSEL indikerer en mulig farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i dødsfald eller alvorlige kvæstelser.



**FARE INDIKERER EN OMGÅENDE FARLIG SITUATION, SOM, HVIS DEN IKKE UNDGÅS, VIL RESULTERE I DØDSFALD ELLER ALVORLIGE KVÆSTELSER.**

**1-4.  
SIKKERHED (FORT.)**



Ækvipotentia jord-symbol



Affald i form af elektrisk og elektronisk udstyr  
(WEEE) symbol



ELLER



Fare for stød-symboler



ELLER



Varm overflade-symboler

**1-5  
KORREKT  
VEDLIGEHOELDELSE**

Som med vores andet udstyr, kræver rotisseriet pleje og vedligeholdelse, som er omtalt i denne vejledning. Omhyggelig brug af de anbefalede procedurer sammen med regelmæssig forebyggende vedligeholdelse, medfører kun få reparationer på udstyret.

## AFSNIT 2: INSTALLATION

### 2-1. INTRODUKTION

Dette afsnit handler om installationen af Henny Penny rotisseriet.

#### BEMÆRK

Installation af enheden bør foretages af en kvalificeret servicetekniker. Installationen af denne enhed skal være i overensstemmelse med lokale regulativer og vedtægter.



**Punktér ikke rotisseriet med nogle genstande, såsom bor eller skruer, da det kan medføre elektrisk stød eller skade på komponenten.**

### 2-2. UDPAKNING

Henny Penny rotisseriet er blevet afprøvet, inspiceret og pakket forsvarligt for at sikre ankomst i den bedst mulige tilstand. Enheden er pakket i meget kraftigt pap med tilstrækkelig polstring, som kan modstå normal forsendelsesbehandling.

#### BEMÆRK

Alle forsendelsesskader bør bemærkes, mens fragtmænd er tilstede, og bør underskrives før hans eller hendes afgang.

For at fjerne Henny Penny rotisseriet fra kassen, bør du:

1. Forsigtigt skære båndene over.
2. Fjerne pakningen omkring enheden.
3. Løfte kassen fra enheden.
4. Fjerne beslagene, som fastholder enheden på glidesoklen.
5. Fjerne enheden fra glidesoklen.
6. Rotisseriet er nu klar til opstilling.

## 2-3. PLACERING

Den korrekte placering af enheden er meget vigtig for betjening og bekvemmelighed. Man bør anbringe den et sted, hvor man nemt kan komme til at fylde og tømme den uden at komme i vejen for den videre tilberedelse af retterne.

### BEMÆRK

- SCR-6/8 rotisserierne skal være 5 cm (2 tommer) fra alle vægge bagved. For enhedernes sider er der ingen minimumskrav. Når Henny Penny rotisseriet er blevet anbragt på et bord, smøres der en stribe silikone (silikone eller lignende forsegling skal være et NSF-anført materiale) rundt om enhedens kant for at forsegle den til bordpladen. Du er nu klar til at udføre den elektriske forbindelse.
- Både SCR-12 og SCR-16 skal være 8 cm (3 tommer) fra alle vægge bagved. For enhedernes sider er der dog ingen minimumskrav.
- SCR-8's med spejlglas på kundesiden skal være 10 cm (4 tommer) fra alle vægge bagved. For enhedernes sider er der dog ingen minimumskrav.



**Rotisseri i SCR-serien er et kommercielt apparat, og mange overflader kan være varme. For at undgå forbrændinger anbefales det, at enheden placeres i et område, hvor offentligheden ikke har nogen adgang.**

## 2-4 STABLINGSINSTRUKTIONER

### BEMÆRK

Et stablingskit skal anvendes for at stable rotisserier eller for at stable et rotisseri til display. Dette kit sikrer en friafstand på 8 cm (3 tommer) fra en væg bagved. Reservedelsnumrene for stablingskit er 02664, til anvendelse med SCR-6 og SCD-6, og 02665 anvendes med SCR-8 og SCD-8.

Se side 2-4 for installationer med enkel elledning.

1. Læg enheden på siden og skru låsehjulene eller benene til enhedens kontrolside.
2. Skru både stablingsmellestykke (leveres med kittet) og de ikke-aflåselige hjul eller ben på enhedens forside ved hjælp af skruerne, som leveres til ikke-aflåselige hjul eller ben. Stablingsmellestykke bør stikke ud omkring 8 cm (3 tommer) fra enhedens forside.
3. Løft forsigtigt rotisseriet og anbring det oven på displayet, eller det nederste rotisseri, med kontrolenhederne på den samme side.



## 2-4 STABLINGSINSTRUKTIONER (FORT.)



Figur 1

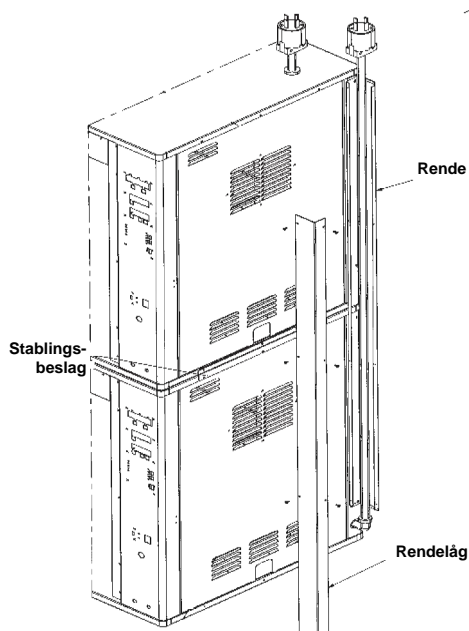


Vær forsigtig når enheden flyttes, for at undgå personskade. SCR-8 vejer ca. 230 kg (500 pund) og SCR-6 vejer 172 kg (380 pund).

4. Fjern de tre skruer på sidepanelet fra den øverste enhed og fjern de tre øverste skruer på sidepanelet fra den nederste enhed.
5. Sæt stablingsbeslagene på hver side af enhederne, som vist i Figur 1, ved hjælp af skruerne, som blev fjernet i punkt 4.
6. Enheden er nu klar til brug.

### BEMÆRK

For enheder, som installeres i Canada, Price Costco, fortsættes til de følgende trin:



Figur 2

7. Fjern den sorte stikknop foroven på den øverste enhed.
8. Fjern skruerne fra rendesamlingen og skil de to øverste dele ad.
9. Fjern skruerne langs hjørnerne på både den øverste og nederste enhed.
10. Sæt den ene side af renden på enhederne med skruerne, som blev fjernet i punkt 9. Se Figur 2-2.
11. Før elledningen op gennem den monterede rende og sæt låget på renden med skruerne, som blev fjernet i punkt 8. Se Figur 2-2.
12. Enheden er nu klar til brug.

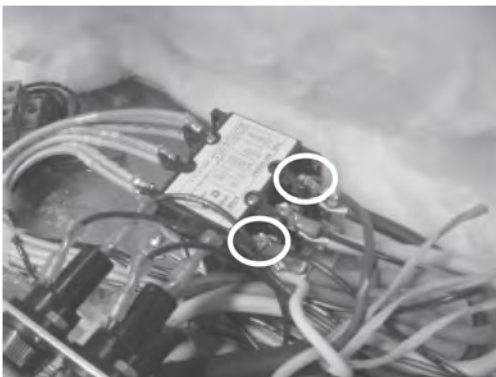
**2-5  
STABLINGSINSTRUKTIONER  
FOR ENHEDER MED  
ENKEL ELLEDNING**



**Figur 1**



**Figur 2**



**Figur 3**

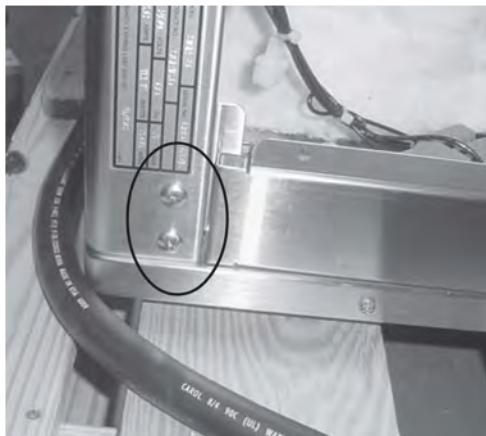
1. Læg enheden på siden og skru låsehjulene eller benene til enhedens kontrolside.
2. Skru både stablingsmellestykke (leveres med kittet) og de ikke-aflåselige hjul eller ben på enhedens forside ved hjælp af skrueerne, som leveres til ikke-aflåselige hjul eller ben. Stablingsmellestykke bør stikke ud omkring 8 cm (3 tommer) fra enhedens forside.
3. Løft forsigtigt rotisseriet og anbring det oven på displayet, eller det nederste rotisseri, med kontrolenhederne på den samme side.



**Vær forsigtig når enheden flyttes, for at undgå personskade. SCR-8 vejer ca. 230 kg (500 pund) og SCR-6 vejer 172 kg (380 pund).**

4. Fjern kontrolsiden, sidepaneler fra begge enheder.
5. Træk elledningen inde i SCD'en som vist i Figur 1.
6. Træk SCD-elledningen op gennem begge enheder, idet hullet i midten bruges, til toppen af SCD. Se Figur 2.
7. Brug en almindelig skruetrækker til at montere elledningens ledninger til kontaktorpoleerne som vist i Figur 3.
8. Sæt sidepanelerne på igen, idet stablingsbeslagene sættes på hver side af enhederne, som vist i Figur 1 (side 2-3), ved hjælp af skrueerne, som blev fjernet i punkt 4.
9. Enheden er nu klar til brug.

**2-6  
INSTRUKTIONER TIL  
INSTALLATION AF STABLING  
OG YDRE HJUL**

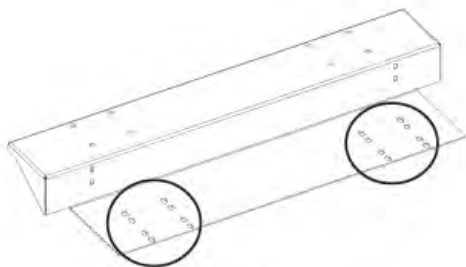


**Figur 1**

1. Med en Phillips skruetrækker fjernes de 8 1/4-20 x 1 tommer skruer i enhedens hjørner. Figur 1.

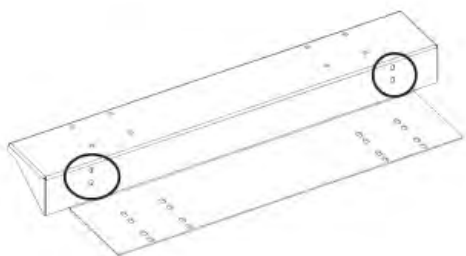
2. Fjern alt indhold inde fra enheden. Læg forsigtigt enheden på den forside. Sørg for at beskytte glasdøren mod skade; anbring f.eks. pakkemateriale mellem enheden og en træpalle. (Hvis døren på kundesiden har et håndtag, skal det hænge over træpallens kant).

3. Brug en 7/16 tommer skruenøgle eller topnøgle til at fjerne boltene, skiverne og kontraskiverne fra bunden af enheden.



**Figur 2**

4. Brug beslagene, som blev fjernet i punkt 3 og hjulmonteringshullerne i bunden af enheden til at fastgøre de ydre hjulbeslag til bunden af enheden, sammen med stablingmellestykket, hvis det findes. (Stablingmellestykket bør være på enhedens forside). Brug derefter 8 1/4-20 x 1 tommer skruer (fra punkt 1) til at fastgøre hjulbeslagene på begge sider af enheden. Figur 2 og 3.

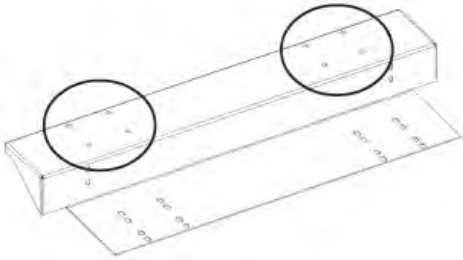


**Figur 3**

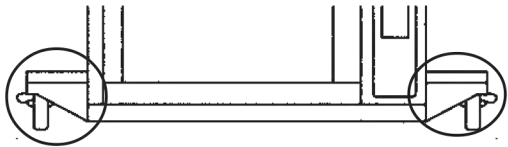
**BEMÆRK**

Beslagene kan bruges på en hvilken som helst af siderne, hvilket betyder de 16 monteringshuller i beslaget, som vist i Figur 2.

**2-6  
INSTRUKTIONER TIL  
INSTALLATION AF STABLING  
OG YDRE HJUL (FORT.)**



**Figur 4**



**Figur 5**



**Figur 6**

Sæt hjul på hjulbeslaget (Figur 4), idet de to drejelige låsende hjul monteres på enhedens kontrolside, og de ikke-låsede hjul på kundesiden. Brug 5/16 tommer sekskantede bolte, 5/16 tommer låseskiver, 5/16 tommer møtrikker og 5/16 tommer flade skiver (brug 2 flade skiver pr. bolt, en forinden på hjulbeslaget og en foroven), som medfølger. Udført installation vist i Figur 5.

5. Sæt enheden på hjulene og løft forsigtigt rotisseriet og anbring det oven på displayet, eller det nederste rotisseri, med kontrolenhederne på den samme side.



Vær forsigtig når enheden flyttes, for at undgå personskade. SCR-8 vejer ca. 230 kg (500 pund) og SCR-6 vejer 172 kg (380 pund).

6. Fjern de tre skruer på sidepanelet fra den øverste enhed og fjern de tre øverste skruer på sidepanelet fra den nederste enhed.
7. Sæt stablingsbeslagene på hver side af enhederne, som vist i Figur 6, ved hjælp af skruerne, som blev fjernet i punkt 7.
8. Enheden er nu klar til brug.

**2-7.  
UDJÆVNING  
AF ENHED**

Rotisseriet skal stå i vater i begge retninger for at virke rigtigt. Dette vil sikre korrekt dørbetjening.

**2-8.  
ELEKTRISKE KRAV**

Henny Penny rotisseriet kan leveres fra fabrikken, forbundet til 208 eller 240 volt, 220-380 volt, 240-415 volt, 230-400 volt, 1- eller 3 faset, 50/60 hertz service.



Enheden skal have tilstrækkelig og sikker jordforbindelse. Se gældende regulativ for jordforbindelse. Hvis enheden ikke er tilstrækkelig jordforbundet kan det medføre elektrisk stød.


Model nr.	Volt	Fase	Ampere	Watt	Ledning
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.  
ELEKTRISKE  
KRAV (FORT.)**

**BEMÆRK**

- De elektriske netledninger skal være oliebestandige, bøjelige ledninger med kappe af polyurethan, ikke lettere end almindelig polykloropren eller anden tilsvarende syntetiske elastomer, og skal være HO7RN-typen (kun CE).
- Det anbefales, at en 30 mA beskyttelsesanordning, såsom en fejlstrømsafbrydere (RCCB) eller jordfejlsafbryder (HFI-relæ) benyttes.
- Kun for faste netinstallationer: En ekstern afbryderkontakt til alle poler skal installeres i den eksterne installation.



**(KUN FOR UDSTYR MED CE-MÆRKE!) For at forhindre fare for elektrisk stød skal apparatet forbindes til andre apparater eller konkrete metaloverflade tæt på apparatet med en ækvipotentiale forbindelseskonduktor. Dette apparat er udstyret med en ækvipotentiale udligning til dette formål. Den ækvipotentiale udligning er markeret med følgende symbol .**

Der skal monteres en særskilt hovedafbryder, som overholder overspænding kategori III-forhold, med korrekt indskudte sikringer eller relæer et passende sted mellem frituren og strømkilden. Tilslutningen skal føres med isoleret kobber normeret til 600 V og 90° C. Hvis længden er over 15,24 m, skal den føres i næste højere normeringsstørrelse.

## AFSNIT 3: BETJENING

### 3-1 INTRODUKTION

Henny Penny rotisseriet er computerkontrolleret. Computerkontrollen regulerer kassens temperaturer og viser rotisseriets timing- og programmeringsfunktioner.

### 3-2 KONTROLENHEDER OG KONTAKTER

Varenr.	Beskrivelse	Funktions
1	Strømkontakt	Denne vippekontakt kontrollerer strømmen til rotisseriet og kontrolpanelet
2	Rotationskontakt	Trykkes for at omgå computerkontrollen og tænder for rotormotoren; en rotationskontakt kan findes på både operatør- og kundesiden
3	Kødsonde	Efter at have sat kødsonden i stikket, kan den derefter sættes i produktet, og produktets temperatur vises
4	LED for forvarmning	Tænder under Forvarmning-funktion
5	LED for program	Blinker under Program-funktion
6	LED for produkt	Placeret over hver produktknap. Den tænder, når et produkt vælges og under programmering. LED'en blinker under stege- og holdcyklusser
7	Produkt op og ned-knapper	Ti produktvalg, mærket M – P9, vælges ved at trykke på knapperne Up (Op) og Down (Ned)
8	LED for Steg eller Hold	Tænder under en stegecyklus og under holdcyklussen
9	Program-knap	Trykkes for at få adgang til Program- og Special program-tilstande.
10	Menukort	Viser produktnavnene; menupunkterne kan ændres
11	Digitalskærme	De tre digitale LED-skærme viser temperaturen, tiden og meddelelser, som er forbundet med kontrolbetjeningen
12	Klar-LED	Tænder under forvarmning, når temperaturen nærmer sig den programmerede sluttemperatur; den går ud under en stegecyklus

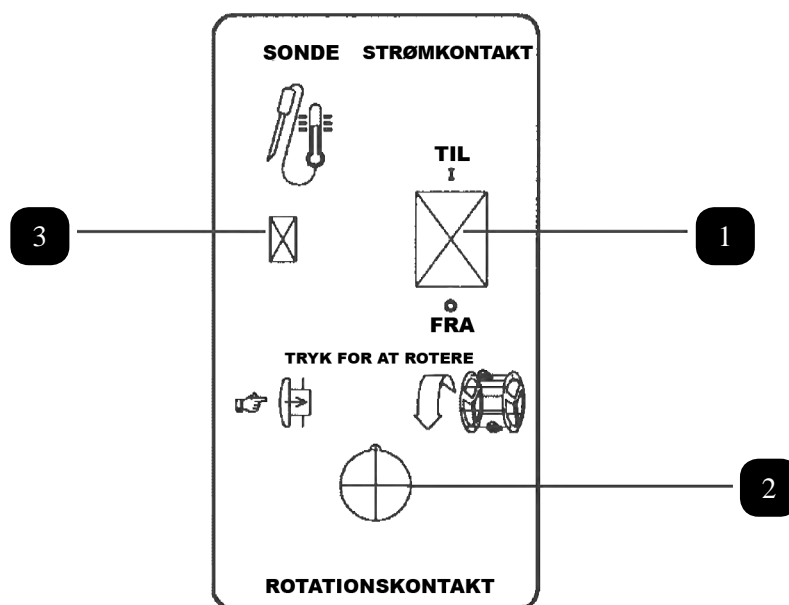


**3-2  
KONTROLENHEDER  
OG KONTAKTER  
(FORT.)**

Varenr.	Beskrivelse	Funktions
13	Start-knap	Trykkes for at starte enhedens forvarmning eller for at starte en stegecyklus
14	Stop-knap	Trykkes for at afslutte en stege- eller holdcyklus
15	Alarm-knap	Trykkes for at se eller ændre alarmindstillingerne. Indstillingerne kan ændres til hver en tid
16	TERMOMETER-knap	Trykkes for at se den aktuelle ovntemperatur
17	Op- og Ned-knapper til indstilling af temperatur	Trykkes for at ændre temperaturens sluttemperatur
18	Op- og Ned-knapper til indstilling af tid	Trykkes for at ændre tidsindstillinger
19	Tid-LED'er	Lyser, når tiden ændres
20	Temperatur-LED'er	Lyser, når temperaturen ændres

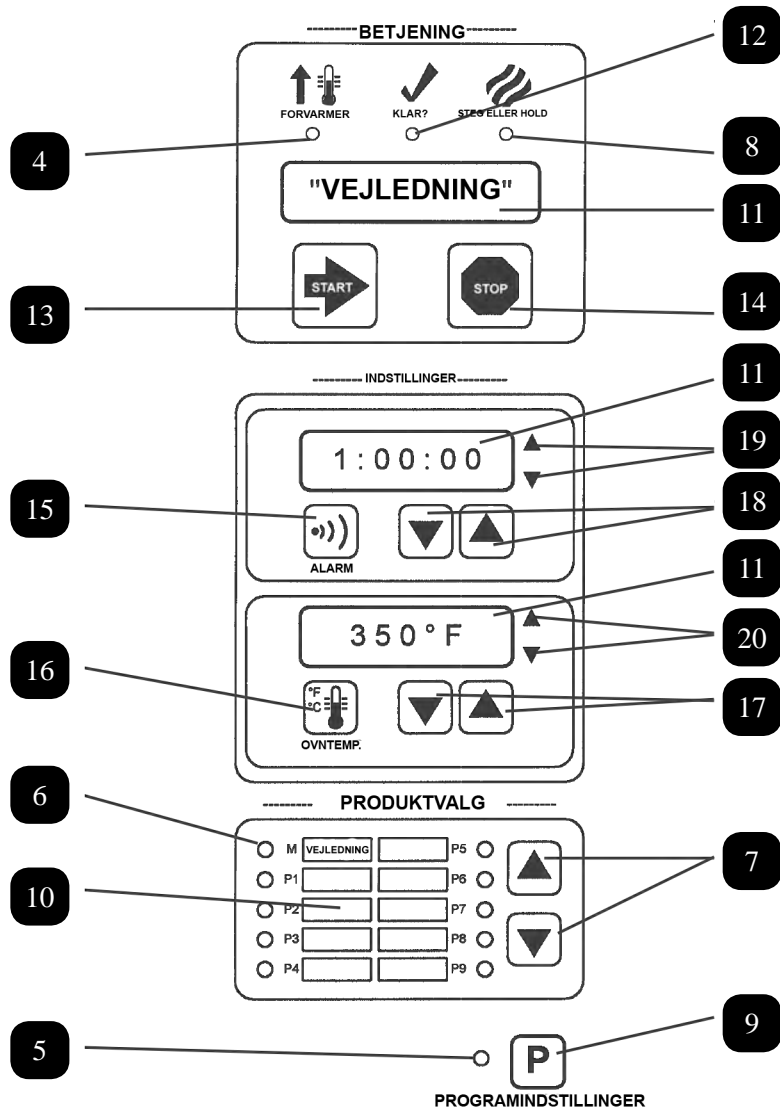


**3-2  
KONTROLENHEDER  
OG KONTAKTER  
(FORT.)**



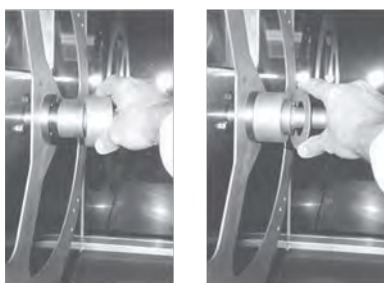
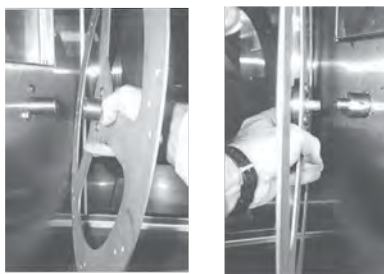
Figur 3-1

**3-2  
KONTROLENHEDER  
OG KONTAKTER  
(FORT.)**



**Figur 3-3**

### 3-3. INSTALLATION AF SKIVER, STÆNGER OG SPYD



1. Sæt skiverne på de passende skivestøtter på hver side af enheden.
2. Sæt hver ende af stangmontagen i navene på hver skive.

3. Glid kraverne på hver af skivernes nav.

4. Glid holderingene over navene og ind i stangens hak.

5. Sæt vinkelspyd på skiverne, mens vinkelspyddenes "V" spyder mod stangen.

#### **BEMÆRK**

Sæt spyddet med "V" mod stangen. Vending af spyddet vil give spyd, som vipper ved en vinkel.

#### **FORSIGTIG**

*Når stangmontagen fjernes, skal det sikres, at indikatoren peger op mod enhedens top. Hvis den peger nedad, vil stangmontagen falde.*

### 3-4. PROCEDURE FOR VINKELSPYD



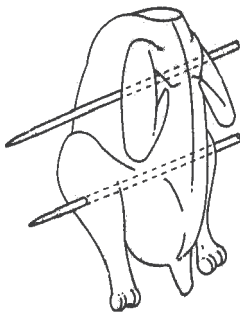
Figur 3-3

Vinkelspyddene er standardtilbehør for Henny Penny rotisserier. Nogle af fordelene ved vinkelspyd, sammenlignet med dobbeltspyd, er nemheden og farten, hvormed hele kyllinger kan anbringes på spyddene. Stegning på spyd, sammenlignet med kurve og pander, er også enestående, idet kødet steges mere ensartet og drypper sig selv, mens det drejer rundt. Det er vigtigt, at kødet anbringes ens på spyddet for at opnå ens stegeresultater.

Anbring kyllingen på dens ryg. Skær et lille hak i det ekstra skind ved kyllingens hale. Anbring det ene og derefter det andet ben i hakket, så benene er krydset. Buk vingerne op bag halsen.

Hold spyddet med "V"-formens åbning opad og "V"-vinklen mod bordet. Glid spyddet på langs gennem kyllingens kropshule, med halehulen først, først og brystet opad (se Figur 3-3).

### 3-5. PROCEDURE FOR DOBBELTSPYD (EKSTRAUDSTYR)



Figur 3-4

Dobbeltspyd er ekstra tilbehør. Nogen af fordelene ved stegning på spyd, sammenlignet med kurve eller forme, er at kødet steges mere ensartet og drypper sig selv, mens det drejer rundt. Det er vigtigt, at kødet anbringes ens på spyddet for at opnå ens stegeresultater.

Anbring kylling og små fjerkræ på spyd i en stående stilling for maksimum kapacitet (se Figur 3-4). Anbring kyllingen på dens ryg. Skub forsigtigt ben og lår mod ryggen. Dette giver brystet et mere kraftigt udseende og anbringer lårene i en bedre position til isætning af spyddet. Skub et punkt af spyddet gennem brystet i højde med vingerne. Skub det andet punkt gennem lårets store del og nedre krop. Skub spyddet igennem til den anden side. Vinger kan enten holdes fast ved spyddet eller bukkes bag halsen.

Ved stegning af kalkun eller større fjerkræ, kan det være nødvendigt at anbringe dem vandret på spyddene, så de ikke berører ovns overdel eller generer tilstødende spyd. Skub i det tilfælde spyddene på langs gennem brystet og lårene.

Hele stege – okse, lam, svinekød og skinke bør centreres ens på spyddene. De fleste stege skal anbringes på langs på spyd på grund af deres størrelse og form. Hvis der imidlertid steges små stege, kan de anbringes lodret på spyddene, forudsat at de ikke berører ovnen foroven eller generer tilstødende spyd.

**3-5.  
PROCEDURE FOR  
DOBBELTSPYD  
(EKSTRAUDSTYR) (FORT.)**

Flæskeribben – ribben bør flettes på spyddene ligesom en harmonika. Begge spidser bør stikke igennem kødet.

De bedste resultater opnås, hvis fjerkræ eller stege ikke er for tæt sammen. Efterlad tilstrækkelig plads mellem produkterne for at få den bedste bruning.

**3-6.  
BRUG AF EKSTRA  
TILBEHØR**

Der er kurve til rådighed som en mulighed for fødevarerprodukter, som er for små eller upraktiske til at sætte på spyd.

Forloren hare, fisk, fyldte peberfrugter og frossent wienerbrød er blot eksempler på produkter, som kan bages i kurvene.

Hvis der bruges kurve i stedet for spyd til at bage en hel kylling eller stege, bør der tages hensyn til, at disse produkter kræver længere stegetid og bruningen vil ikke være lige så ensartet.

Smøringstilbehør kan leveres. or mere information om Henny Penny distributør.

**3-7.  
BETJENINGSFUNKTION**

Kontrolenheden har ti produktstegecykluser, som kan programmeres til specifikke produkter. Hver cyklus kan bestå af op til fire stegepunkter og en hold-parameter.

1. Tryk på knappen UP (Op) eller DOWN (Ned), under PRODUCT SELECTION (Produktvalg), for at vælge det ønskede produkt. Tryk derefter på START-knappen og enheden begynder at forvarme til temperaturen, som er passende for det produkt.

**BEMÆRK**

Manuel-funktionen er ikke programmeret og en stegetid og temperatur skal programmeres, når dette produkt er valgt. Brug knappen UP (Op) eller DOWN (Ned), under PRODUCT SELECTION for at vælge Manuel-funktion (M). Tryk på START-knappen for at starte forvarmning. Brug knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) til tiden og temperaturen for at programmere denne funktion.

2. Når "READY"-LED'et blinker, kan produktet sættes ind i enheden. Meddelelsen "READY TO LOAD" (Klar til fyldning) ruller på det øverste display.
3. Åbn døren og sæt produktet ind i enheden. Tryk på rotationsknappen efter behov for at hjælpe med at dreje skiverne ved påfyldning. Luk døren og tryk derefter på START-knappen for at starte stegecyklussen.

### 3-7. BETJENINGSFUNKTION (FORT.)

#### BEMÆRK

Det midterste display viser den resterende tid og det nederste display viser den indstillede sluttemperatur. Den faktiske temperatur vises, når der trykkes på ovntemperatur-knappen.

4. En alarm lyder i slutningen af stegecyklussen, det midterste display viser "0:00", og det øverste display blinker "DONE" (Færdig). Tryk på STOP-knappen for at afslutte stegecyklussen.

#### BEMÆRK

Hvis der ikke er programmeret en holdtid, afsluttes cyklussen og alarmen slukkes ved at trykke på STOP-knappen. Hvis en holdtid er programmeret, høres en alarm, og enheden skifter automatisk over til holdcyklussen. Den resterende holdtid og temperaturen vises.

5. I slutningen af holdcyklussen, blinker det midterste display "0:00" og det øverste display blinker "END" (Slut). Tryk på STOP-knappen stopper alarmen og rotationen, og alt slukkes.

#### BEMÆRK

Tryk og hold STOP-knappen i 2 sekunder for at aflyse en stege- eller hold-cyklus. Stegecyklussen kan også pausestoppes ved at trykke på og slippe STOP-knappen. Hvis strømmen på noget tidspunkt går, vil kontrolenheden genstarte driften, som var aktiv ved nedslukning, hvad enten det var en stegecyklus, holdcyklus eller forvarmning.

### 3-8. FORVARMNINGSKONTROL

Under forvarmning tændes for både luftvarmen og strålevarmen for at regulere lufttemperaturen til det programmerede forvarmnings-/stegeslutpunkt. Der slukkes for både luft- og strålevarmen, når lufttemperaturen er over slutpunktet. Blæseren kører uafbrudt, men rotationen er slukket.

### 3-9. STEGEKONTROL

Under en stegecyklus reguleres luftvarmeelementerne og stråleelementerne som regel til det programmerede lufttemperaturslutpunkt.

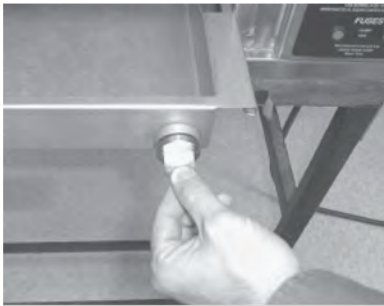
### 3-10. DØRSENSOR

Hvis én af dørene åbnes under et stegecyklus, slukkes der for alle funktioner, og de forbliver slukket, til begge døre er lukkede igen. Det øverste display viser "DOOR IS OPEN" (Dør er åben). Men hvis kødsonden er sat i enheden og kontrolsidedøren er åben, vil det øverste display vise kødsondens temperatur.

### 3-11. HOLDKONTROL

Hold-funktionen kan programmeres med tid og temperatur.

## 3-12. RENGØRINGSPROCEDURER



1. Drej alle kontrolenheder til OFF og afbryd el-forsyningen til enheden.



Lad enheden afkøle før rengøring for at undgå alvorlige forbrændinger.

2. Fjern skiverne og stangmontagen og læg i en vask for at gøre dem grundigt rene. (Se afsnittet Installation af skiver, stænger og spyd).

### BEMÆRK

Hvis enhedens dør er delvis åben, er den konstrueret til at lukke automatisk. Åbn døren helt for at holde den åben.



*Sørg for at holde rillen i stangen fri for skidt. Stopringen skal passe forsvarligt i rillen for at forhindre stangmontagen i at falde ned og beskadige enheden eller medføre personskaade.*

3. Træk aftapningsbakken delvis ud og skru bundproppen af for at kassere fedt i en anden beholder.
4. Fjern aftapningsbakken, ventilationspanelerne (sideventilationerne først), bagpanelet og spildebakker fra enheden og læg det hele i en vask til grundig rengøring.

### BEMÆRK

Det øverste ventilationspanel (som dækker luftvarmerne) er slidset til højre på SCR-8 og til venstre på SCR-6.





**3-12.  
RENGØRINGSPROCEDURER  
(FORT.)**



5. Løsn vingeskruen på blæserens ventilatorblad og træk bladet fra skaftet. Læg derefter ventilatorbladet i vasken til grundig rengøring.

**FORSIGTIG**

*Når ventilatorbladet installeres igen, bør det sikres, at det forskudte skaft passer til, og vingeskruen strammes godt, men ikke for stramt. Hvis bladet ikke sættes ordentligt på, kan bladet ramme ventilationspanelet og bladet kan blive beskadiget.*

*Brug ikke skuremidler eller rengøringsmidler/steriliseringsmidler, som indeholder klor, bromfluorid, jod eller ammoniak. Disse skuremidler og kemikalier vil svække det rustfrie stål og forkorte enhedens anvendelsestid.*

*Brug ikke en vandstråle (trykspray) til rengøring af enheden. Det kan medføre skade på komponenten.*

*Når de belagte dele rengøres, må der ikke anvendes skuresvamp, fedtjernere, ovnrens eller nogen som helst form for tærende rengøringsmiddel. Der skal kun bruges varmt sæbevand til rengøring af disse dele. Alle rengøringsmidlerne nævnt ovenfor vil i høj grad reducere belægningens levetid.*

**3-13.  
UDSKIFTNING AF  
HALOGENLAMPE**



**For at undgå elektrisk stød eller tingskade, skal strømkontakten flyttes til OFF og hovedafbryderen skal afbrydes, eller elkablet skal hives ud af stikkontakten.**

**Pærer og omkringliggende områder kan være varme. Alvorlige forbrændinger kan forekomme!**



1. Tryk ind og drej pæren venstre om for at tage den defekte pære ud.
2. Brug skumpakningen omkring den nye pære og skub den nye pære ind i soklen. Drej højre om for at sætte på plads.

**FORSIGTIG**

*Rør **IKKE** ved pæren med fingrene, når den nye pære sættes i. Pak skumpakningen rundt om pæren for at sætte den i. Hvis disse instruktioner ikke følges, kan det medføre skade på pæren.*

3. Sæt strøm til enheden igen.



## AFSNIT 4: PROGRAMMERING

### 4-1. INTRODUKTION

Kontrolenhederne kan forindstilles på fabrikken, eller de ønskede funktioner kan programmeres på stedet. Knappen Program Settings (P) (Programindstillinger) bruges til at programmere følgende egenskaber: stegning (trin), alarmer og hold.

#### BEMÆRK

En undtagelse er Manual-funktionen. Stegetid og temperatur kan dér programmeres uden at åbne Program-funktionen.

### 4-2. PROGRAMMERING FOR STEG OG HOLD

1. Tryk og hold på knappen PROGRAM SETTINGS ("P"), til kontrolenheden bipper og displayet viser "PROG". Slip derefter "P"-knappen.
2. Indtast adgangskoden 1-2-3 ved at trykke på knappen under cifret. Knappen ALARM er under 1, knappen DOWN (Ned) er under 2, knappen UP (Op) er under 3.

Kontrolenheden giver tre hurtige bip, ordet "STEP" (Trin) tændes over P-knappen, og indstillingerne for det aktuelt valgte produkt vises. Produktet, (P1 - P9), blinker, når "COOK-1" vises på det øverste display.

#### BEMÆRK

Der nægtes adgang til Program-funktionen, hvis den forkerte adgangskode indtastes. Meddelelsen "BAD CODE" (Forkert kode) vises på displayet, og der høres en advarselslyd. Efter ca. 10 sekunder returnerer kontrolenheden til normal drift og adgangskoden kan indtastes igen.

3. Vælg produktet, som skal programmeres, P1 - P9, ved hjælp af knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under PRODUCT SELECTION (Produktvalg)

#### BEMÆRK

Når først det ønskede produkt er valgt, vil hvert tryk på P-knappen fortsætte til det næste steg- eller holdtrin. Parametrene er beskrevet nedenfor.

4. Når først produktet er valgt, kan forvarmnings-/stegetemperaturen indtastes. Tryk på knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under temperaturdisplayet, til den ønskede temperatur vises på displayet.

**4-2.  
PROGRAMMERING  
TIL STEGE OG  
HOLD (FORT.)**

5. Tiden kan programmeres ved tryk på knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) på tidsdisplayet (det midterste).  
Eksempel: "1:30:00" er 1 time, 30 minutter og 0 sekunder.

**BEMÆRK**

Op til fire tider og temperaturer kan programmeres pr. stegecyklus

6. En strålevarmeindstilling kan programmeres ved at trykke og holde på ovntemperatur-knappen (termometer). Standardindstillingen er 100%, men kan ændres fra 0% til 100% ved hjælp af knapperne UP (Op) og DOWN (Ned). Ved at sænke indstillingen, vil tidsforløbet, hvor strålevarmerne er tændt, blive formindsket. Dette kan indstilles for hvert stegetrin og er beskrevet i punkt 7.
7. Når den ønskede starttid for stegning og temperaturen er programmeret, trykkes på knappen Program (P) for at programmere et trin yderligere, hvis det er ønsket. "COOK-2" vises i det øverste display, og indstillingen for tid, temperatur og strålevarme kan programmeres ifølge punkterne ovenfor. Gentag om nødvendigt dette punkt for et tredje og fjerde trin.
8. Når stegetiderne og temperaturerne er programmeret, kan en holdcyklus om nødvendigt programmeres. Tryk på og slip P-knappen og "HOLD" vises på det øverste display, "0:00" på det midterste display og streger på det nederste display.

Brug knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under tidsdisplayet (det midterste) for at indstille den ønskede holdtid. Brug derefter knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under det nederste temperaturdisplay for at indstille holdtemperaturen. Der skal programmeres en tid før temperaturen indtastes.

9. En alarm kan programmeres for hvert stegetrin og i holdcyklussen. Når først en stege- eller holdtid er programmeret, trykkes og holdes knappen ALARM, og derefter anvendes knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under det midterste display til at indstille alarmtiden. Tiden, som du indstiller på displayet, er tiden, hvor timeren vil tælle ned, hvor alarmen skal udløses i det trin. Eksempel: COOK-1 er programmeret til 5 minutter. 3 minutter er programmeret til en alarm. 2 minutter inde i stegecyklussen lyder alarmen, fordi timeren har talt ned til de 3 minutter, der er tilbage i det stegetrin.

**4-2.  
PROGRAMMERING  
TIL STEGE OG  
HOLD (FORT.)**

**BEMÆRK**

Når flere trin er blevet programmeret og Program-funktionen afsluttes, vises den totale stegetid på displayet. Tiden for den næste alarm kan ses ved at trykke og holde knappen ALARM.

10. Gentag punkterne ovenfor for hvert programmeret produkt. Når alle produkter er programmeret, afsluttes Program-funktionen ved at holde P-knappen inde i 2 sekunder.
11. Du er nu klar til madtilberedning.

**BEMÆRK**

Program-funktionen afsluttes automatisk og går til Stege-funktion, hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 2 minutter under programmeringen.

**4-3.  
SPECIAL PROGRAM-  
FUNKTION (NIVEAU 2)**

Special program-funktionen anvendes til at indstille mere detaljerede parametre. Adgang til Special program-funktionen fås ved at trykke og holde på knappen PROGRAM SETTINGS (P) i 8 sekunder, eller til displayet viser "L-2". "LEVEL 2" blinker på det øverste display, og derefter vises "SP PRG" på displayet. Derefter bedes om en kode, som er 1, 2, 3. Funktionen består af følgende egenskaber:

- Grader i fahrenheit eller celsius
- Ovntype: SCR-6 eller SCR-8
- Sprog: Engelsk, fransk, tysk, spansk
- Lydstyrke
- Lydton
- Alarm auto-annuller
- Steg-til-hold auto
- Hvile-funktion aktiveret
- Flere stegetrin
- Programmering låst med kode
- Slutpunkt for strålevarme
- Start system

For afslutning fra Special program-funktionen, tryk og hold P-knappen i 2 sekunder, eller vent 2 minutter og kontrolenheden afslutter automatisk Special program-funktionen.

#### **Fahrenheit- eller celsiusgrader (SP-1)**

Når adgangskoden er indtastet, viser det øverste display "SP-1" og "TEMP UNITS". Det midterste display viser "°F" eller "°C". Tryk på knappen UP (Op) eller DOWN (Ned) vil skifte displayet fra "°F" til "°C" eller omvendt.

#### **Ovntype (SP-2)**

Når adgangskoden er indtastet (1,2,3), tryk og slip P-knappen. "OVEN TYPE" vises på det øverste display, og "Scr-6" eller "Scr-8" vises på det midterste display. Dette skal passe til enhedstypen før programmering, eller enheden vil muligvis ikke fungere korrekt. Dette er forudindstillet fra fabrikken. Tryk på knappen UP (Op) og DOWN (Ned) vil skifte displayet fra en enhed til en anden.

#### **Sprog (SP-3)**

Når adgangskoden er indtastet (1,2,3), tryk to gange på P-knappen og "LANGUAGE" vises, derefter "1=ENGL", "2=FREN", "3=GERM" og "4=SPAN". Det midterste display vil vise et tal, 1 - 4. Tryk på knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under tallet ændrer sproget, som vises på displayene.

#### **Lydstyrke (SP-4)**

Højttalerens lydstyrke kan justeres. Når adgangskoden er indtastet (1,2,3), tryk på P-knappen tre gange. "AUDIO VOLUME" vises på det øverste display, og et tal mellem 1 og 10 vises på det midterste display. 1 er den laveste lydstyrkeindstilling, 10 er den højeste. Brug knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under tallene for at indstille den ønskede lydstyrke.

**4-3.  
SPECIAL PROGRAM-  
FUNKTION (NIVEAU 2)  
(FORT.)**

### **Lydtone (SP-5)**

Højttalerens lydtone kan justeres. Når adgangskoden er indtastet (1,2,3), tryk på P-knappen fire gange. "AUDIO TONE" vises på det øverste display, og et tal mellem 50 og 2000 vises på det midterste display. 50 er den laveste toneindstilling, 2000 er den højeste. Brug knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under tallene for at indstille den ønskede tone.

### **Alarm auto-annuller (SP-6)**

Når adgangskoden er indtastet (1,2,3), tryk på P-knappen fem gange. "ALARM AUTO CANCEL" vises på det øverste display, og "YES" eller "NO" vises på det midterste display. Hvis dette er indstillet til YES, så, når de programmerede alarmer går i gang, vil højttaleren afgive adskillige bip, før den automatisk stopper. Hvis det er indstillet til NO, skal der trykkes på alarmknappen, før højttaleren holder op med at bippe. Brug knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under det midterste display for at skifte mellem YES og NO.

### **Steg-til-hold auto (SP-7)**

Når adgangskoden er indtastet (1,2,3), tryk på P-knappen seks gange. "COOK-TO-HOLD-AUTO" vises på det øverste display, og "YES" eller "NO" vises på det midterste display. Hvis dette er indstillet til YES, så, i slutningen af en stegecyklus, vil højttaleren bippe adskillige gange, og derefter automatisk gå til Hold-funktion. Hvis det er indstillet til NO, skal der trykkes på STOP-knappen, før højttaleren holder op med at bippe og holdcyklussen starter. Brug knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under det midterste display for at skifte mellem YES og NO.

### **Hvile-funktion aktiveret (SP-8)**

Når adgangskoden er indtastet (1,2,3), tryk på P-knappen syv gange. "IDLE MODE ENABLED" vises på det øverste display, og "YES" eller "NO" vises på det midterste display. Hvis dette er indstillet til YES, så vil "IDLE"... "SELECT PRODUCT"... "PUSH START TO PREHEAT" rulle tværs over det øverste display, når rotisseriet ikke er i brug. Hvis det er indstillet til NO, så, i slutningen af en stegecyklus, vil enheden begynde at forvarme igen til den næste stegecyklus. Brug knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under det midterste display for at skifte mellem YES og NO.

### **Flere stegetrin (SP-9)**

Når adgangskoden er indtastet (1,2,3), tryk på P-knappen otte gange. "MULT COOK STEPS" vises på det øverste display, og "YES" eller "NO" vises på det midterste display. Hvis dette er indstillet til YES, kan mere end et trin programmeres under en stegecyklus. Hvis det er indstillet til NO, kan kun en tid og temperatur programmeres pr. stegecyklus. Brug knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under det midterste display for at skifte mellem YES og NO.

**4-3.  
SPECIAL PROGRAM-  
FUNKTION (NIVEAU 2)  
(FORT.)**

**Programmering låst af kode (SP-10)**

Når adgangskoden er indtastet (1,2,3), tryk på P-knappen ni gange. PROG LOCKED BY CODE (Prog. låst af kode) vises på det øverste display, og YES eller NO vises på det midterste display. Hvis dette er indstillet til YES, i Program-funktion, skal 1-2-3 indtastes før adgang til funktion. Hvis det er indstillet til NO, er der adgang til Program-funktion uden indtastning af 1-2-3. Brug knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under det midterste display for at skifte mellem YES og NO. (Special program-funktion kræver altid en kode.)

**Slutpunkt for strålevarme (SP-11)**

Når adgangskoden er indtastet (1,2,3), tryk på P-knappen ti gange. "RADIANT SETPT OFFSET" vises på det øverste display, og "0°F" til "10°F" vises på det midterste display. Strålevarmerne kan indstilles til forskellige sluttemperaturen i forhold til luftvarmerne. Eksempel: Hvis displayet viser "10°F", slukker strålevarmen ikke før lufttemperaturen er 10 grader over sluttemperaturen. Denne egenskab kan bruges ved stegning af mindre påfyldninger, som måske har brug for mere konstant varme for at blive færdige. Brug knapperne UP (Op) og DOWN (Ned) under det midterste display for at ændre indstillingen.

**Start system (SP-12)**

Når adgangskoden er indtastet (1,2,3), tryk på P-knappen 11 gange. "DO SYSTEM INIT" vises på det øverste display, og "---" vises på det midterste display. Denne egenskab nulstiller kontrolenhederne til fabriksindstillede parametre, hvis kontrolenhederne var forudprogrammerede eller vil nulstille tiderne og temperaturen. Tryk og hold på enten knappen UP (Op) eller DOWN (Ned) på det midterste display. Kontrolenhederne vil bippe, og displayet vil blinke "in 3", "in 2" og "in 1". Derefter blinker det øverste display "INIT" og "DONE".

For afslutning fra Special program-funktion, tryk og hold P-knappen i 2 sekunder, eller vent 2 minutter og kontrolenheden afslutter automatisk funktionen.

Kontakt Henny Pennys serviceafdeling for flere detaljer vedrørende programmering af andre funktioner i Special program-funktionen.

**BEMÆRK**

I Special program-funktionen er der adgang til de forskellige trin med PRODUCT SELECTION UP- (Op) og DOWN- (Ned) knapperne eller med P-knappen.

**4-4.  
TEK. FUNKTION**

Teknisk funktion har mange fejlfindingsmuligheder, som kun er til internt Henny Penny brug, og en anden kode er nødvendig for at få adgang til denne funktion. Ordet "TECH" vises på displayet, når der trykkes på P-knappen i 8 sekunder, og der trykkes på P-knappen igen, når "LEVEL 2" vises på displayet. Tryk på P-knappen igen for at vende tilbage til Special program-funktion.

## AFSNIT 5: STEGEPROCEDURER

### 5-1. PROGRAMMÉR STEGEPARAMETRE

Dit rotisseri er fra fabrikken forudprogrammeret til adskillige produkttyper.

Produktets størrelse, vægt, temperatur og mængde er afgørende for at de forindstillede stegeprogrammer skal lykkes.

Menustrimlen kan fjernes og kan ændres til det ønskede produkt, som skal tilberedes.

### 5-2. PÅFYLDNING AF ROTISSERIET

Fyld altid rotisseriet, så spyddene eller kurvene er ensartet balanceret, og så kyllingebryster vender ud af enheden.

Når det er korrekt anbragt på spyd, kan fødevarerproduktets forside ses af kunden, og det vil ikke støde på ovnen foroven. Hvis produktet berører ovnen foroven, fjernes spyddene og fødevarerne arrangeres på en anden måde.

### 5-3. FJERNELSE AF SPYD OG PRODUKT FRA ROTISSERIET



**Undgå forbrændinger ved at bruge isolerede grydelapper and handsker til at fjerne varme spyd, kurve eller stegepander. Vær forsigtig at de ikke kommer i direkte berøring med den tilberedte mad.**

1. Når spyddene er fjernet fra enheden, lægges de på en arbejdsoverflade eller et bord.
2. Tag fat i spyddets håndtag med grydelappen eller vanten og hold spyddet i en vinkel mod arbejdsoverfladen.
3. Skub produktet af spyddet ved hjælp af en serveringsgaffel eller en tang.



## 5-4. KRYDDERIER OG GRILLSOVS

Henny Penny har to krydderier og en grillsovs til brug med rotisseriet. Drys let eller gnid krydderier ensartet på kød. Yderligere krydderi kan drysses ind i et helt fjerkræ.

Krydderiet Sure Chef er en blanding af paprika, løg og hvidløg, som giver en mild grillsmag og rødlig farve.

Krydderiet All-Purpose er en blanding af sort peber, mild rød peber, løg og hvidløg og giver produkter et stærkt brunt udseende.

Begge krydderier er passende til kylling og ribben.

Grillsovsblandingen er blandet ketchup, vand og kødbouillon. Det er bekvemt, økonomisk og fantastisk. En pakke giver omkring 4 liter sovs. Sovsen kan børstes på kødet i løbet af de sidste 15 minutter af stegetiden, eller den kan kommes på maden efter fjernelse fra rotisseriet.

## 5-5. GRUNDLÆGGENDE REGLER TIL SIKKER FORBEREDELSE AF FØDEVARER



Overhold følgende for at sikre, at fødevarer, som du serverer, er både sikre og fantastiske:

- **Køkkenhjælpere skal vaske hænder med sæbe og vand, før de rører ved fødevarer; Dette omfatter håndvask mellem behandling af rå og tilberedte fødevarer**
- **Brug ikke de samme redskaber, skærebræt eller borde til tilberedte fødevarer, som er blevet brugt til rå fødevarer, især fjerkræ og svinekød; hvis det er nødvendigt at anvende de samme redskaber og bordflader, skal disse afvaskes grundigt før tilberedte produkter kommer i berøring med dem**
- **Tilbered fødevarer til den korrekte indvendige temperatur eller færdighed (der henvises til afsnittet Kontrol af gennemstegthed)**
- **Hold altid rå og tilberedte produkter adskilte i køleskabet; Hvis separate afsnit i køleskabet ikke er muligt, skal de tilberedte produkter opbevares over de rå produkter; Indpakning af fødevarer eller opbevaring af dem i en beholder forhindrer også mulig kontamination**



**5-6.  
MINIMUM TEMPERATURKRAV FOR  
VARM OG KOLD OPBEVARING  
AF FØDEVARER**

Mulige farlige fødevarer (kød er indbefattet i denne kategori) skal opbevares et sted, som opretholder den interne temperatur på fødevarer på 60°C (140°F) for opbevaring af varm mad. SCR-8 og SCR-6 imødekommer dette krav. Henny Penny fabrikkerer også forskellige slags opbevaringskabinetter og fremvisningsbeholdere, som passer til dine behov.

Mulig farlige fødevarer skal opbevares i køleskabe og kølere, som skal opretholde en temperatur på 4°C (40°F) eller derunder. Alle tilberedte produkter, som opbevares i køleskabet og genvarmes, skal varmes op til en indvendig temperatur på 66°C-74°C (150°F-165°F), afhængig af lokale sundhedsregler, før de serveres eller anbringes til opbevaring af varme fødevarer. Også her har Henny Penny køleanlæg i adskillige størrelser til hjælp med at afkøle produktet til en forsvarlig temperatur.

Rådfør med lokale sundhedsregler og Sundhedsforvaltningen for mere specifikke regler vedrørende behandling af fødevarer.

**5-7.  
KONTROL AF  
GENNEMSTEGTHED**

Når du fastlægger dine stegetider, er det nødvendigt at kontrollere for gennemstegthed. Den mest pålidelige metode er at anvende et rent, akkurat kødtermometer.

Sæt termometeret i kødets tykkeste del uden at det rører fedt eller ben. Når hele stege kontrolleres, skal kødtermometerets spids være 2 cm ved siden af stegens midte. Ved hel kylling, and eller kalkun skal kødtermometerets spids sættes ind i den tykke indvendige lårmuskel.

Kødprodukt	Kødets temperatur		
Okse	60°C (140°F) Rød Rød saft	71°C (160°F) Medium Rosa saft	77°C (170°F) Gennemstegt Rosa saft
Svinekød	77°C (170°F) – Klar saft		
Skinke (mærket "Klar til at spise" eller "Helt tilberedt")	60°C (140°F) (for optimal smag, men kan serveres under 140°F)		
Skinke (mærket "Tilbered før indtagelse")	71°C (160°F)		
Fjerkræ	85°C – 88°C (185°F – 190°F) (safter skal være klare, eller benet skal være løst, når det fjernes).		
Lam	71°C (160°F) Rød	77°C (170°F) Medium	82°C (180°F) Gennemstegt
Fisk	60°C – 66°C (140°F – 150°F)		

**5-8.  
GRUNDLÆGGENDE  
STEGEPROCEDURER**

1. Vælg det ønskede produkt ved at trykke på knappen UP (Op) eller DOWN (Ned), og tryk derefter på Start-knappen for at starte forvarmning.
2. Krydr produktet og sæt det på spyd.
3. Når READY-LED lyser, bruges kontakten MANUAL ROTATION til at sætte produktet i rotisseriet.
4. Tryk igen på START-knappen for at starte stegecyklussen. READY-LED går ud, og COOK/HOLD-LED tændes.
5. I slutningen af stegecyklussen høres tonen, og enheden går automatisk til Hold-funktion.
6. Hvis der ikke er programmeret en holdtid, viser det øverste display "DONE" og tonen lyder, til der trykkes på STOP-knappen.
7. I Hold-funktionen eller i slutningen af stegecyklussen, kan produktet fjernes fra enheden.

**5-9.  
STEGEVEJLEDNING**

**Hel kylling, frisk – 3 pund pr. stk.**

Fjern overskydende fedt og skind fra lår- og halsområdet. Skyl fuglene ind- og udvendigt med køligt postevand. Marinér, hvis det er ønsket. Put vingerne og put eller bind benene. Anbring på spyd eller kurve og krydr som ønsket.

**SCR-8**

Antal kyllinger	Stegetider	Forvarmning/Stegetemp.
32	1.10.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
24	1.00.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
16	1.00.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
12	0.50.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
8	0.50.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)

**SCR-6**

Antal kyllinger	Stegetider	Forvarmning/Stegetemp.
18	1.15.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
12	1.00.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
6	0.50.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)

**Hel kylling, frisk – 2 ½-2 ¾ pund pr. stk.**

**SCR-8**

Antal kyllinger	Stegetider	Forvarmning/Stegetemp.
32	1.05.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
24	0.55.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
16	0.55.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
12	0.50.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
8	0.50.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)

**SCR-6**

Antal kyllinger	Stegetider	Forvarmning/Stegetemp.
18	1.15.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
12	1.00.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
6	0.50.00-0.55.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)

**BEMÆRK**

Stegetider vil være længere i kurve.

**5-9.  
STEGEVEJLEDNING  
(FORT.)**

**Kvarte kyllinger, frisk – 2 ½-2¾ pund**

Mariné og krydr som ønsket. Anbring de kvarte kyllinger i kurve, med benene nedad.

Kvarter kyllinger pr. kurv	Stegetider	Forvarmning/Stegetemp.
<b>SCR-8</b>		
6-7	0.45.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)
<b>SCR-6</b>		
4-5	0.50.00-0.55.00	177°C – 190°C (350°F – 375°F)

**Hel kalkun, frisk – 10 - 12 pund**

Rens kalkuner og fjern hals og indmad. Marinér og krydr som ønsket. Sæt vingerne fast på kalkunernes sider og anbring kalkunerne på spyd.

Antal kalkuner	Stegetider	Forvarmning/Stegetemp.
<b>SCR-8</b>		
8	Trin 1 – 1.45.00 Trin 2 – 1.15.00	177°C (350°F) 163°C (325°F)
4	Trin 1 – 1.30.00 Trin 2 – 1.00.00	177°C (350°F) 163°C (325°F)
<b>SCR-6</b>		
3	Trin 1 – 1.30.00 Trin 2 – 1.00.00	177°C (350°F) 163°C (325°F)

**Baby back ribs, frisk – 1½ - 1¾ pund**

Fjern overskydende fedt fra ribben og skyl med koldt postevand. Flet ribbenene på spyd. Krydr som ønsket.

Antal ribben	Stegetider	Forvarmning/Stegetemp.
<b>SCR-8</b>		
8	0.30.00	190°C (375°F)
16	0.40.00	190°C (375°F)
<b>SCR-6</b>		
6	0.35.00	190°C (375°F)

**5-9.  
STEGEVEJLEDNING  
(FORT.)**

**Spare-ribs, canadisk stil – 2 - 2½ pund**

Fjern overskydende fedt fra ribbenene og skyl med koldt postevand.  
Flet ribbenene på spyd. Krydr som ønsket.

<b>Antal ribben</b>	<b>Stegetider</b>	<b>Forvarmning/Stegetemp.</b>
<b>SCR-8</b>		
<b>8</b>	<b>1.50.00</b>	<b>107°C (225°F)</b>
<b>SCR-6</b>		
<b>6</b>	<b>2.00.00</b>	<b>107°C (225°F)</b>

## AFSNIT 6: FEJLFINDING

### 6-1. FEJLFINDINGSGUIDE

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Produktfarve er for mørk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturen er for høj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroller temperaturindstillingen i Program-funktionen. Se afsnittet Betjening af Program-funktion</li> </ul>
Produktfarve er for lys	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturen er for lav</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroller temperaturindstillingen</li> <li>• Giv mulighed for behørig forvarmningstid</li> <li>• Sørg for at vælge den korrekte produktknop</li> </ul>
Tørt produkt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fugtighedstab før stegning</li> <li>• Overstegning af produktet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug frisk produkt</li> <li>• Sænk stegetiden</li> <li>• Sænk stegetemperaturen</li> </ul>
Kød falder af benet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Overstegning</li> <li>• Produkt er ikke frisk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroller stegetid</li> <li>• Brug frisk produkt</li> </ul>
Når strømkontakten er i POWER-positionen, reagerer rotisseriet overhovedet ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Åbent kredsløb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se efter at enheden er sat til.</li> <li>• Kontrollér sikringen i relæet</li> </ul>
Enheden varmer ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikring i relæet er gået</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sæt relæet eller udskift sikring</li> </ul>

### BEMÆRK

Yderligere detaljeret fejlfindingsinformation kan findes i den tekniske vejledning, som er tilgængelig på [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com) eller 1-800-417-8405 (i USA og Canada) eller + 1-937-456-8405.

**6-2.  
FEJLKODER**

VISNING	ÅRSAG	LØSNING
<p>“E04” “PROB ERR”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrolkort er for varmt; blæseren er tilstoppet eller virker ikke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rens eller få udskiftet blæseren</li> </ul>
<p>“E-6” “ctrl hot”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fejl ved temperatursonde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroller sondeforbindelsen ved kort eller udskift sonden</li> </ul>
<p>“E-50” “CPU Chip”  “E-51” “rA-CHIP”  “E-53” “ro-CHIP”  “E-41” “data Err”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CPU RAM-fejl</li> <li>• Ekstern RAM-fejl</li> <li>• Ekstern ROM-fejl</li> <li>• Forvrænget hukommelse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “E-50”, “E-51”, “E-53” og “E-41” er softwarefejl; start kortet igen, og udskift det, hvis fejlen varer ved</li> </ul>
<p>“E-5” “too hot”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Software høj grænse AIR TEMP TOO HOT”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Få kontrolkort og kontakter efterse eller udskiftet</li> <li>• Få blæseren efterset og om nødvendigt udskiftet</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 - 917 - C \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

Danish