



OPERATØR HÅNDBOK

ROTARENDE GRILL

MODELL

SCR-6
SCR-8



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTRER GARANTI ONLINE PÅ WWW.HENNYPENNY.COM

Opprinnelige instruksjoner

Les instruksjonene før du bruker apparatet

MERK

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med redusert syn, reduserte fysiske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller kunnskap, med mindre de får tilsyn eller instruksjoner for bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

DEL 1: INNLEDNING

1-1 HENNY PENNY ROTERENDE GRILL

Henny Penny roterende grill, SCR-6 eller 8, kombinerer roterende konveksjonsvarme med roterende plater slik at maten stekes jevnere og raskere. Den kan også brukes som en for fremvisning av produkter, i matlaging eller ventemodus.



MERK

Per 16. august 2005, trådte Direktivet om EE-avfall (WEEE Direktivet) i kraft i EU. Våre produkter har blitt evaluert etter WEEE-direktivet. Vi har også gjennomgått våre produkter for å fastslå om de samsvarer med RoHS-direktivet (begrensning i bruk av farlige stoffer) og har redesignet de produktene som trengte det for å samsvare. For å fortsette å samsvare med disse direktivene, må denne enheten ikke kastes som restavfall. For å kvitte deg med den på riktig vis kan du kontakte din nærmeste Henny Penny-distributør.

1-2 FUNKSJONER

- Karakteristisk kompakt design
- Forhåndsvalgte automatiske kontroller
- Integreerte halvleder-kontroller
- Kombinasjon av varmluft-konveksjon og infrarød steking
- Bevegelse av roterende plate
- LED kontrollpanel med utlesing
- Tempererte glassdører
- Avtagbar avtappingspanne
- Avtakbar rotorskive
- rustfritt stål
- Avtagbare ventilasjonspaneler for enkel rengjøring

Støy generert fra dette utstyret er mindre enn 70 dB (A)



Gulvet kan bli glatt i nærheten av apparatet

1-3 HJELP

Dersom du trenger hjelp, ring din lokale, uavhengige distributør (se distributøroversikten på baksiden av denne håndboken).

I tillegg kan du gjerne ta kontakt med vårt kontor i Eaton, Ohio ved å ringe vårt gratisnummer +1 800 417 8405 eller +1 937 456 8405, eller gå til Henny Penny på nettet via www.hennypenny.com.

**1-4.
SIKKERHET**

For å sikre sikker drift av Henry Penny roterende grill, skal riktige prosedyrer for installasjon, drift og vedlikehold følges og forstås skikkelig. Dersom informasjonen er spesielt viktig eller er av sikkerhetsmessig karakter, brukes ordene ADVARSEL, OBS!, og MERK. Bruken av disse ordene er som følger:



SYMBOLET FOR SIKKERHETSVARSEL brukes i forbindelse med FARE, ADVARSEL eller OBS! og angir at det foreligger fare for personskade.

MERK

OBS! brukes til å gjøre oppmerksom på særlig viktige opplysninger.

OBS!

Hvis OBS! brukes uten symbolet for sikkerhetsvarsel, foreligger det en potensiell faresituasjon som kan medføre materiell skade hvis den ikke unngås.

 **OBS!**

Hvis OBS! brukes med symbolet for sikkerhetsvarsel, foreligger det en potensiell faresituasjon som kan medføre mindre eller moderat personskade hvis den ikke unngås.

 **ADVARSEL**

ADVARSEL angir at det foreligger en potensiell faresituasjon, som kan medføre alvorlig personskade eller dødsfall hvis den ikke unngås.

 **FARE**

FARE INDIKERER AT DET FORELIGGER EN TRUENDE FARESITUASJON SOM KAN MEDFØRE ALVORLIG PERSONSKADE ELLER DØDSFALL HVIS DEN IKKE UNNGÅS.

**1-4.
SIKKERHET (FORTS.)**



Potensial jordsymbol



Symbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE)



ELLER



Symbol for berøringsfare



ELLER



Symbol for varm overflate

**1-5
RIKTIG BEHANDLING**

Akkurat som alt det andre utstyret vårt, trenger den roterende grillen omsorg og vedlikehold, som omtales i denne håndboken. Forsiktig bruk av de anbefalte prosedyrer, kombinert med regelmessig forebyggende vedlikehold, vil resultere i færre reparasjoner på utstyret.

DEL 2: INSTALLASJON

2-1. INNLEDNING

Denne delen inneholder monteringsanvisninger for Henny Penny roterende grill.

MERK

Grillen skal kun monteres av en kvalifisert servicetekniker. Installasjonen av denne enheten må overholde alle lokale, statlige og føderale forskrifter.



Ikke lag hull på enheten med objekter som driller eller skruer. Dette kan føre til skade på komponenter eller fare for elektrisk støt.

2-2. UTPAKKING

Henny Penny roterende grill er testet, inspisert og pakket av eksperter for å sikre at det ankommer bestemmelsesstedet i best mulig stand. Grillen er deretter pakket inn i en bølgepappeske med tilstrekkelig isolasjon for å tåle normal frakt.

MERK

Eventuelle transportskader skal anmerkes i nærvær av den som leverer produktet, og underskrives før vedkommende forlater stedet.

Ta Henny Penny-grillen ut av esken på følgende måte:

1. Klipp pakkebandene forsiktig opp.
2. Fjern forpakningen rundt grillen.
3. Løft esken av skapet.
4. Fjern brakettene som fester enheten til glidebjelken.
5. Fjern enheten fra glidebjelken.
6. Den roterende grillen er nå klar for montering.

2-3. PLASSERING

Riktig plassering av enheten er svært viktig for drift og anvendelighet. Velg en plassering som gir enkel lasting og lossing uten å forstyrre endelige utlevering av matbestillinger.

MERK

- SCR-6/8 roterende griller må være minst 2 tommer fra bakvegger. Ingen minsteavstand er nødvendig til siden for enhetene. Etter at Henny Penny roterende grill har blitt plassert på et bord, plasser en dråpe silikon (silikon eller tilsvarende tetningsmiddel må være et NSF-godkjent materiale) rundt omkretsen av enheten for å tette til bordplaten. Du er nå klar til å koble til det elektriske.
- SCR-12 og SCR-16 krever begge 3 tommer avstand fra bakvegg. Igjen kreves ingen spesifikk avstand til siden for enhetene.
- SCR-8-modeller med speilglass på kundesiden krever 4 tommer fra bakveggen. Igjen kreves ingen spesifikk avstand til siden for enhetene.



SCR-serien av roterende griller er kommersielle apparater, og mange overflater kan være varme. For å forhindre brannskader, anbefales det at enheten plasseres i et område som ikke er tilgjengelig for kunder.

2-4 STABLINGSINNSTRUKSJONER

MERK

Et stablesett må brukes for stabling av roterende griller, og for å stable en roterende grill til utstillingsformål. Settet sørger for at det er 3 tommer avstand fra bakvegg. Delenumrene for stablesettet er 02664 for bruk på SCR-6 og SCD-6, og 02665 for bruk på SCR-8 og SCD-8. Se side 2-4 for installasjon av separate strømledninger.

1. Legg enheten på siden og lås trinser eller ben til styresiden av enheten med bolter.
2. Ved å bruke de medfølgende boltene med for ben eller trinser uten lås, sikre både avstandsstykket for stablesett (følger med settet) og ben eller trinse uten lås til forsiden av enheten. Avstandsstykket bør stikke ut ca. tre tommer på forsiden av enheten.
3. Forsiktig løfte den roterende grillen og plasser den på toppen av utstillingen, eller på grillfundamentet, slik at alle kontrollene er på samme side.

**2-4
STABLINGSINNSTUKSJONER
(FORTS.)**



Figur 1

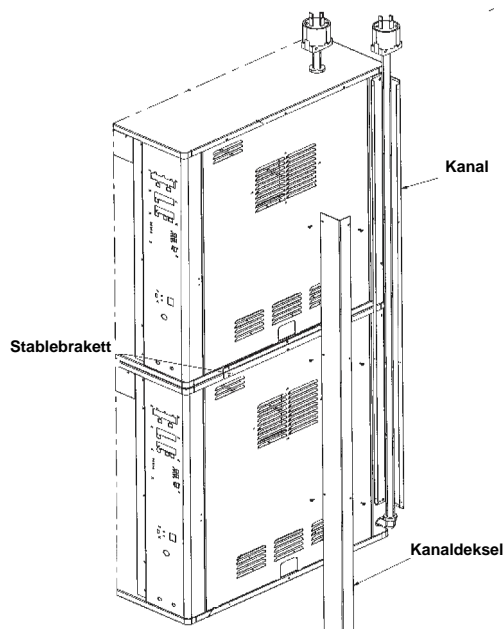


Vær forsiktig når skapet flyttes for å forhindre personskade. SCR-8 veier ca. 500 lbs. (230 kg) and the SCR-6 weighs 380 lbs. (172 kg).

4. Fjern de tre sidepanelskruene fra den øverste enheten og ta ut de tre øverste skruene på sidepanelet fra fundamentdelen.
5. Monter stablebrakettene på hver side av enhetene som vist i figur 1, ved hjelp av skruene du fjernet i trinn 4.
6. Enheten er nå klar til bruk.

MERK

For enheter installert i Kanada, for Price Costco, fortsett med følgende steg:



Figur 2

7. Fjern den svarte pluggen fra toppen av den øverste enheten.
8. Fjern skruene fra kanalmonteringen og ta de to øverste delene fra hverandre.
9. Fjern skruene langs hjørnene på både øvre og nedre enhet.
10. Monter den ene siden av kanalen til enheten, med skruene som ble fjernet tidligere i trinn 9. Se figur 2.
11. Legg nettleidingen opp gjennom den monterte kanalen og fest dekslet til kanalen ved hjelp av skruene som ble fjernet tidligere i trinn 8. Se figur 2.
12. Enheten er nå klar til bruk.

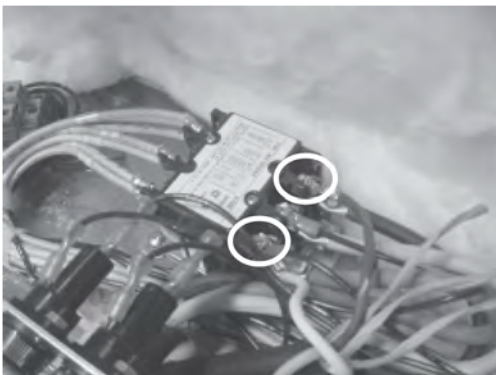
**2-5
STABLINGSINSTRUKSJONER
FOR ENHETER MED EN
NETTLEDNING**



Figur 1



Figur 2



Figur 3

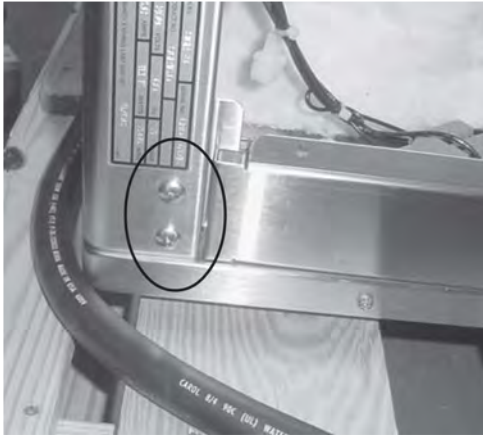
1. Legg enheten på siden og lås trinser eller ben til styresiden av enheten med bolter.
2. Ved å bruke de medfølgende boltene med for ben eller trinser uten lås, sikre både avstandsstykke for stablesett (følger med settet) og ben eller trinse uten lås til forsiden av enheten. Avstandsstykket bør stikke ut ca. tre tommer på forsiden av enheten.
3. Forsiktig løfte den roterende grillen og plasser den på toppen av utstillingen, eller på grillfundamentet, slik at alle kontrollene er på samme side.



Vær forsiktig når skapet flyttes for å forhindre personskade. SCR-8 veier ca. 500 lbs. (230 kg) og SCR-6 veier 380 lbs. (172 kg).

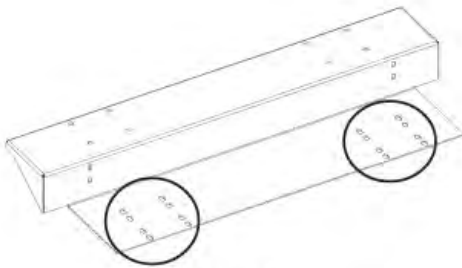
4. Fjern kontrollsidene og sidepaneler fra begge enhetene.
5. Legg nettkabelen inni SCD som vist i figur 1.
6. Tre SCD strømkabelen opp gjennom begge enheter, ved hjelp av hullet i midten på toppen av SCD. Se figur 2.
7. Bruk en flat skrutrekker til å montere nettedningene til kontaktterminalene som vist i figur 3.
8. Erstatt sidepanelene og monter stablebrakettene til hver side av enhetene, som vist i figur 1 (side 2-3), ved hjelp av skruene du fjernet i trinn 4.
9. Enheten er nå klar til bruk.

**2-6
INNSTRUKSJONER
FOR STABLING OG
PÅHENGSSHJUL**

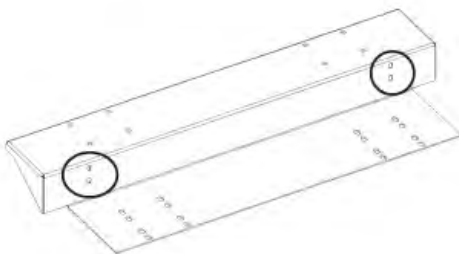


Figur 1

1. Ved hjelp av en Phillips skrutrekker, fjern de 8, 1/4-20 x 1 tommers skruene i hjørnene av enheten. Figur 1.
2. Fjern alt innhold inni enheten. Legg nøye enheten over på kundesiden av enheten. Sørg for å beskytte glassdøren fra skade, for eksempel ved å plassere emballasje mellom enheten og trepall. (Hvis døren på kundesiden har et håndtak, la dørhåndtaket henge over kanten på trepallen.)



Figur 2



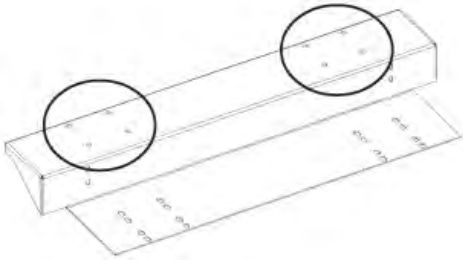
Figur 3

3. Ved å bruke en 7/16 tommers skiftenøkkel eller socket, fjern bolter, skiver og låseskiver fra bunnen av enheten.
4. Bruk maskinvaren du fjernet i trinn 3, og hjulmonteringshull på bunnen av enheten, fest påhengshjulbrakettene til bunnen av enheten, sammen med stablingsramme dersom dette finnes. (Stablingsrammen bør være på kundesiden av enheten.) Bruk så 8, 1/4-20 x 1 tommers skruer (fra trinn 1) til å feste hjulbrakettene på begge sider av enheten. Figur 2 og 3.

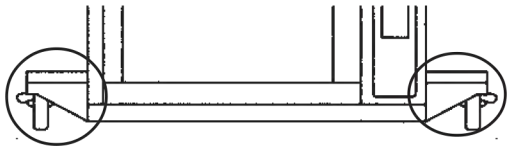
MERK

Brakettene kan brukes for begge sider og har derfor 16 monteringshull, som vist på figur 2.

**2-6
INNSTRUKSJONER
FOR STABLING OG
PÅHENGSSHJUL (FORTS.)**



Figur 4



Figur 5



Figur 6

5. Fest hjulene til hjulbraketten (figur 4) ved å montere de to låsbare svinghjulene til styresiden av enheten og ikke-låsbare hjul til kundesiden. Bruk medfølgende 5/16 tommers sekskantbolter, 5/16 tommers låseskiver, 5/16 tommers nøtter og 5/16 tommers flate skiver (bruk to flate skiver per bolt, en på undersiden av caster brakett og ett på toppen -side). Ferdig installasjon er vist i figur 5.
6. Sett enheten på hjulene og løft og plasser den roterende grillen på toppen av utstillingsmontasjen eller nederst på grillen, med kontrollene på samme side.



Vær forsiktig når skapet flyttes for å forhindre personskade. SCR-8 veier ca. 500 lbs. (230 kg) og SCR-6 veier 380 lbs. (172 kg).

7. Fjern de tre sidepanelskruene fra den øverste enheten og ta ut de tre øverste skruene på sidepanelet fra fundamentdelen.
8. Monter stablebrakettene på hver side av enhetene som vist i figur 6, ved hjelp av skruene du fjernet i trinn 7.
9. Enheten er nå klar til bruk.

**2-7.
PLANERING
AV ENHET**

For korrekt drift bør den roterende grillen være i vater fra side til side og front til bakside. Dette sikrer riktig dørdrift.

**2-8.
ELEKTRISKE KRAV**

Henny Penny roterende grill er tilgjengelig fra fabrikken, kablet for 208 eller 240 volt, 220-380 volt, 240-415 volt, 230-400 volt, en- eller trefaset, 50/60 hertz betjening.



Varmeskapet skal være jordet på en trygg og tilstrekkelig måte. Riktige jordingsprosedyrer finnes i elektrisitetsforskriftene. Det foreligger fare for elektrisk støt hvis varmeskapet ikke er jordet på rett måte.


Modell 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 (FORTS.)**

MERK

- Forsyningsstrømledninger skal være oljebestandige, omsluttet fleksibel kabel, ikke lettere enn vanlig polykloropren eller tilsvarende type syntetisk elastomer-omsluttet ledning, og må være av type HO7RN (kun CE).
- Det anbefales at en 30 mA-nivå beskyttende enhet, for eksempel en jordfeilbryter (RCCB), eller jordfeildetektor (GFCI), brukes.
- Kun for fastmontering av ledning: En ekstern flerpolet utkoblingsbryter må være installert i den eksterne installasjonen.



(KUN FOR UTSTYR MED CE-MERKE!) For å forhindre elektrisk støt må dette apparatet være bundet til andre apparater eller berørbare metalloverflater i umiddelbar nærhet til apparatet med en potensialutjevner. Dette apparatet er utstyrt med en potensialsko for dette formålet. Potensialskoen er merket med følgende symbol .

En separat utkoblingsbryter som møter vilkårene i overspenningskategori III og med tilstrekkelig kapasitet på sikringer og brytere må installeres på et gunstig sted mellom friturekokeren og strømkilden. Det bør være en isolert kobberleder vurdert for 600 volt og 90°C. For løpere lengre enn 50 fot (15,24 m), bruk en større ledningsstørrelse.

DEL 3: BRUK

3-1 INNLEDNING

Henny Penny roterende grill er datastyrt. Datamaskinen regulerer skaptemperaturer og styrer timer og programfunksjoner for grillen.

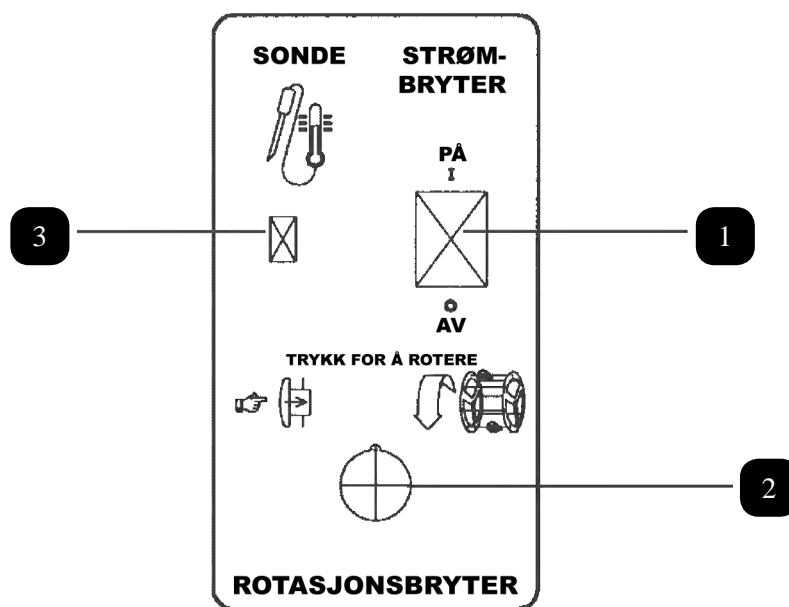
3-2 KONTROLLER OG BRYTERE

Enhetsnr.	Beskrivelse	Funksjon
1	Av/på-bryter	Denne to-posisjons vippebryteren styrer strømmen til grillen og kontrollpanelet
2	Rotasjonsbryter	Bryteren overstyrer datastyringen og skrur på rotasjonsmotoren; en rotasjonsbryter kan være plassert på både operatørsiden og kundesiden
3	Steketermometer	Når steketermometeret er pluggert inn i stikkontakten, kan steketermometeret settes inn i produktet slik at produktets temperatur vises
4	Forvarmingslampe (LED)	Slår seg på under forvarmingsmodus
5	Programlampe (LED)	Blinker under programmodus
6	Produktlampe (LED)	Befinner seg over hver enkelte produktknapp; det slås på når et produkt er valgt og er under programmering; lampen blinker under steke- og ventemodus.
7	Opp og ned-knapper for produkter	Ti produktvalg, merket M gjennom P9; velges ved å trykke på opp- og ned-knappene
8	Stek eller hold-lampe	Skrus på under stekesyklus og under holdsyklus
9	Programknapp	Trykkes for å få tilgang til modusene program og spesialprogram.
10	Menypanel	Viser produktnavn; menyelementene kan endres
11	Digitalt display	Tre digitale LED-display som viser temperatur, tid og varsler tilknyttet kontrolloperasjoner
12	Klar-lampe (LED)	Slår seg på under forvarming når temperaturen nærmer seg programmert temperatur innstillingsverdi; den slår seg av under stekesyklus

**3-2
KONTROLLER
OG BRYTERE
(FORTS.)**

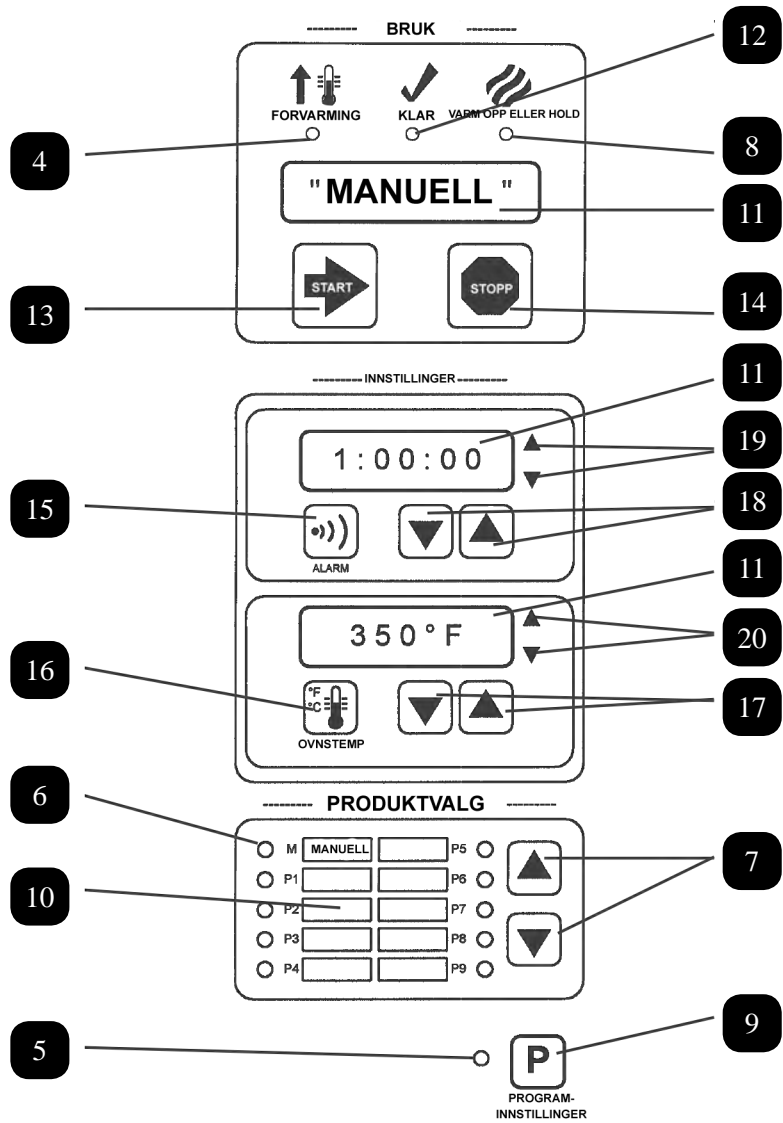
Enhetsnr.	Beskrivelse	Funksjon
13	Startknapp	Trykkes for å starte forvarming av enheten eller starter en stekesyklus
14	Stoppknapp	Trykkes for å avslutte en steke- eller holdsyklus
15	Alarmknapp	Trykkes for å vise eller endre alarminnstillingene; innstillingene kan endres når som helst
16	Temperaturknapp	Trykkes for å vise nåværende ovnstemperatur
17	Angi temperatur - opp og ned- knapper	Trykkes for å endre temperatur innstillingsverdi
18	Angi tid - opp og ned-knapper	Trykkes for å endre tidsinnstillinger
19	Tidslamper (LED)	Slås på når tid endres
20	Temperaturlamper (LED)	Slås på når temperatur endres

**3-2
KONTROLLER
OG BRYTERE
(FORTS.)**



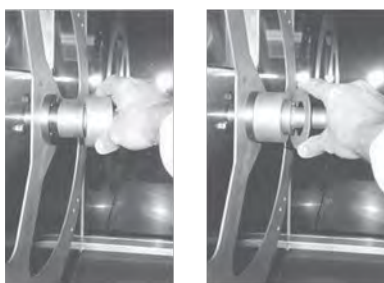
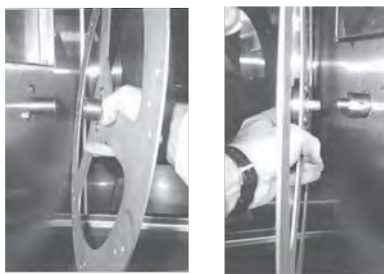
Figur 3-1

**3-2
KONTROLLER
OG BRYTERE
(FORTS.)**



Figur 3-3

3-3. MONTERING AV PLATER, STENGER OG SPIDD



1. Plasser platene opptil riktig platestøtte på hver side av enheten.
2. Plasser hver ende av stangenhetsen inn i navene på hver plate.

3. Skyv kragene inn på nav for hver plate.

4. Skyv låseringer over nav og inn i sporet på stangen.
5. Skli de vinklede spiddene inn på platene, med "V"-en på de vinklede spiddene rettet mot stangen.

MERK

Monter spiddet med "V"-formen rettet mot stangen.
Reversering av spiddene vil gjøre at spiddene skråner.

OBS!

Når du fjerner stangenhetsen, sørg for at indikatoren peker opp mot toppen av enheten. Hvis den peker nedover vil stangenhetsen falle.

3-4. PROSEDYRE FOR VINKLEDE SPIDD



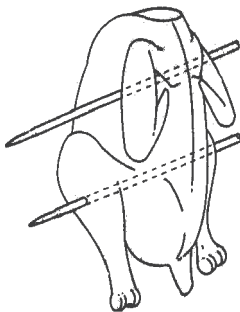
Figur 3-3

De vinklede spiddene er standard tilbehør for Henny Penny roterende griller. En av fordelene med de vinklede spiddene, sammenlignet med de doble spiddene, er hvor enkelt og raskt hele kyllinger kan plasseres på spiddene. Steking med spidd i forhold til kurver og panner er også bedre, ettersom kjøttet stekes jevnere og er også selvdryppende ettersom det roteres. Det er viktig å plassere kjøttet jevnt på spiddet for jevne stekeresultater.

Plasser kyllingen på ryggen. Skjær en liten rift i de ekstra hudbitene mot halen på kyllingen. Plasser først ett ben og så det andre gjennom snittet, så beina er krysset. Brett vingene opp bak nakken.

Hold spiddet med åpningen av "V"-formen vendt oppover og vinkelen for "V"-en mot bordet. Skyv spiddet på langs gjennom hulrommet i kyllingen, halehulrom først, med brystet opp (se figur 3-3).

3-5. PROSEDYRE FOR DOBLE SPIDD (VALGFRITT)



Figur 3-4

Den doble spiddene er ekstrautstyr. En av fordelene med steking på spidd i forhold til kurver eller panner er at kjøttet stekes mer jevnt og er selvdryppende ettersom det roteres. Det er viktig å plassere kjøttet jevnt på spiddet for jevne stekeresultater.

Plasser kyllingen og små fjærfe på spiddene i vertikal stilling for maksimal kapasitet (se figur 3-4). Plasser kyllingen på ryggen. Skyv forsiktig ben og lår mot baksiden. Dette gir brystet et mer fyldig utseende og posisjonerer lårbenene bedre for innsetting av spidd. Kjør ett av spiddspissene gjennom brystet på vingehøyden. Kjør den andre spissen gjennom den store delen av lårbenet og underkroppen. Skyv spiddet gjennom til den andre siden av kyllingen. Vinger kan enten låst av spiddet eller brettes bak nakken.

Hvis kalkun eller store fjærfe skal stekes kan det være nødvendig å plassere dem horisontalt på spiddene slik at de ikke berører toppen av ovnen eller forstyrrer nærliggende spidd. Kjør i dette tilfellet spiddene i lengderetningen gjennom bryst og lår.

Hele steker - biff, lam, svin og skinke, skal være sentrert jevnt på spiddene. De fleste steker vil måtte plasseres på spiddene på langs på grunn av størrelse og form. Men hvis små steker skal stekes kan de plasseres vertikalt på spiddene, forutsatt at de ikke berører toppen av ovnen eller forstyrrer nærliggende spidd.

**3-5.
PROSEDYRER FOR DOBLE
SPIDD (VALGFRITT)
(FORTS.)**

Svineribbe - ribbestek eller baby backrib skal veves på spiddene som et trekkspill. Begge tindene av spiddene bør stikke hull på kjøttet.

De beste resultater oppnås når fjærfe og steker ikke overfylles på spiddet. La det være nok plass mellom produktene for best bruning.

**3-6.
BRUK AV VALGFRITT
TILBEHØR**

Kurver er tilgjengelige som et alternativ for matprodukter som er små eller upraktiske å sette på spiddene.

Kjøttpudding, fisk, fylte paprika og frosne kaker er eksempler på produkter som kan stekes i kurvene.

Hvis kurver brukes i stedet for spidd til å steke hel kylling og steker, husk at disse produktene vil ta lengre tid å steke og bruningen vil ikke være like jevn.

Overflatebehandlet tilbehør er tilgjengelig. For mer informasjon, kontakt din lokale, uavhengige Henny Penny-distributør.

**3-7.
DRIFTSMODUS**

Kontrollen har ti stekesykluser for produkter som kan programmeres for bestemte produkter. Hver syklus kan bestå av opptil fire steketrinn og en hold-parameter.

1. Trykk OPP eller NED-knapp under produktvalg for å velge ønsket produkt. Deretter trykker du på START-knappen og enheten vil begynne å forvarme til temperaturen som passer til produktet.

MERK

Manuell modus er ikke programmert og en steketid og temperatur må programmeres når dette produktet er valgt. Bruk OPP eller NED-knapp under PRODUKTVALG for å velge manuell modus (M). Trykk START-knappen for å begynne forvarming. Bruk OPP og NED-knappene for tid og temperatur for å programmere denne modusen.

2. Når "KLAR"-lampen blinker, kan produktet overføres til enheten. "KLAR TIL LASTING" varsel ruller over det øvre displayet.
3. Åpne døren og legg produktet inn i enheten. Trykk rotasjonsknappen for å rotere platene for å gjøre det enklere å laste. Lukk døren og trykk deretter på START-knappen for å begynne stekesyklus.

3-7. DRIFTSMODUS (FORTS.)

MERK

Det midtre displayet viser gjenstående tid og det nederste displayet viser temperaturinnstillingen. Den faktiske temperaturen vises når ovnstemperaturen (termometer)-knappen trykkes.

4. På slutten av stekesyklusen vil en alarm høres, midtre display vil vise "00:00", og øvre display vil blinke "FERDIG". Trykk STOPP-knappen for å avslutte stekesyklusen.

MERK

Hvis en hold-tid ikke er programmert, avsluttes syklusen og alarmen slås av ved å trykke på STOPP-knappen. Hvis en hold-tid er programmert, vil enheten avgi en alarm og automatisk gå inn i ventemodus. Gjenstående hold-tid og temperatur vil bli vist.

5. På slutten av hold-syklusen, vil midtre display blinke "00:00" og øvre display blinke "SLUTT". Ved å trykke på STOPP-knappen stopper alarmen og rotoren, og alle utganger skrus av.

MERK

For å avbryte en steke- eller ventemodus, trykk og hold inne STOP-knappen i 2 sekunder. Stekesyklus kan også settes på pause ved å trykke på og slippe STOPP-knappen. Hvis strømmen skrus av på noe tidspunkt, vil kontrollen gjenoppta driften som var aktiv før strømmen ble kuttet, enten det var stekesyklus, hold-syklus eller forvarming.

3-8. FORVARMINGSKONTROLL

Under forvarming blir skrus både varmluft og strålevarme på for å regulere lufttemperaturen til den programmert innstillingsverdi for forvarming/steking. Både luft- og strålevarme skrus av når lufttemperaturen er over innstillingsverdien. Viften kjører kontinuerlig, men rotoren er av.

3-9. STEKEKONTROLL

Normalt reguleres varmluftselementer og stråleelementer til den programmerte lufttemperaturinnstillingen i løpet av en stekesyklus.

3-10. DØRSENSOR

Hvis en av dørene åpnes under en stekesyklus slås alle funksjoner og forblir avslåtte inntil begge dørene er lukket. Øvre display viser "ÅPEN DØR". Men, hvis steketermometeret er koblet til enheten og kontroll døren på siden er åpen, vil det øverste displayet vise steketermometerets temperatur.

3-11. HOLD-KONTROLL

Tid og temperatur kan programmeres for ventemodus.

3-12. RENGJØRINGSPROSEDYRER



1. Skru alle kontroller til AV og koble fra strømtilførselen.



La varmeskapet avkjøles før rengjøring for å unngå forbrenningsskade.

2. Fjern plater og stangenheten og rengjør dem grundig i en vask. (Se avsnitt for montering av plater, stenger, og spidd.)

MERK

Hvis døren til enheten er delvis åpen er den konstruert for å lukke seg automatisk. For å holde døren åpen, åpne døren fullstendig.



Sørg for å holde sporet i stangen ren for rusk. Låseringen må passe godt i sporet for å forhindre at stangenheten faller ut og skader enheten eller forårsaker personskade.

3. Trekk avtappingsspannen delvis ut og skru ut tappepluggen for å fjerne fett.
4. Fjern avtappingsspannen, ventileringspaneler (sideåpninger først), bakpanel, og dryppskål fra enheten, og rengjør grundig i vasken.

MERK

Det øverste luftpanelet (som dekker luftvarmere), har spor til høyre på SCR-8 og til venstre på SCR-6.



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



5. Løsne vingeskruen på viftenbladet og trekk ut bladet fra akselen. Rengjør deretter bladet grundig i vasken.

OBS!

Under montering av vifteblad må du passe på at forskyvningsakslingen passer, og tommeskruen strammes tetsittende, men ikke for stramt. Hvis viften ikke er riktig installert, kan viften treffe dekkventilen som kan føre til skade på viften.

Bruk ikke skuremidler eller rengjøringsmidler/reusemidler som inneholder kjemikalier som klor, brom, jod, eller ammoniakk. Disse rengjøringsmidlene og kjemikaliene vil forringe rustfritt materiale og redusere levetiden på enheten.

Bruk ikke vannjetutstyr (høytrykkspyler) til rengjøring av varmeskapet, da dette kan medføre komponentsvikt.

Bruk ikke skureklut, avfettingsmiddel, ovnsrens, eller noen form for etsende rengjøringsmiddel ved rengjøring av belagte deler. Varmt såpevann er alt som trengs for å rengjøre disse delene. Alle typer rengjøringsmidler som er nevnt ovenfor vil i stor grad redusere beleggets levetid.

**3-13.
UTSKIFTNING AV
HALOGENLAMPE**



For å unngå elektrisk støt eller skade på eiendom, sett strømbryteren til AV og koble ut fra hovedbryter, eller trekk ut ledningen fra stikkkontakten.

Lyspærer og omliggende flater kan være varme. Det kan forårsake alvorlig forbrenning.

1. Trykk inn og vri pæren mot klokken for å fjerne defekt lyspære.
2. Bruk skumpakningen rundt den nye lyspæren og skyv pæren inn i sokkelen. Skru med klokken for å låse fast.

OBS!

*Når du installerer den nye lyspæren må du **IKKE** berøre lyspæren med fingrene. Pakk skumpakningen rundt lyspæren for å installere pære. Unnlattelse av å følge disse instruksjonene kan føre til skade på pæren.*

3. Gjenoppsett enhetens strømtilførsel.

DEL 4: PROGRAMMERING

4-1. INNLEDNING

Kontrollene kan være fabrikkinnstilte, eller de ønskede funksjoner kan programmeres i felten. Programinnstillinger (P)-knappen brukes til å programmere følgende funksjoner: steking (trinn), alarmer, og hold.

MERK

Et unntak er manuell modus. Steketid og temperatur kan programmeres inn i dette sporet uten å gå inn i programmodus.

4-2. PROGRAMMERING FOR STEK OG HOLD

1. Trykk og hold PROGRAMINNSTILLINGER (P)-knappen til kontrollen piper og displayet viser "PROG" og slipp deretter P-knappen.
2. Skriv inn tilgangskoden 1-2-3 ved å trykke knappen under hvert tall. ALARM-knappen er under 1-tallet, NED-knappen er under 2, OPP-knappen er under 3.

Kontrollen vil gi fra seg tre raske pip, og ordet TRINN lyser opp over P-knappen og innstillingene for det valgte produkt vises. Produktet (P1 til P9) blinker og viser deretter "STEK-1" i øvre display.

MERK

Hvis feil tilgangskode angis vil programmeringsmodus avslås. A "BAD CODE" melding vises på displayet og en varsellyd høres. Etter ca 10 sekunder går kontrollen tilbake til normal drift og tilgangskoden kan forsøkes på nytt.

3. Velg produktet som skal programmeres, P1 til P9, ved hjelp av OPP og NED-knappene under PRODUKTVALG

MERK

Når ønsket produkt er valgt, vil hvert trykk på program P-knappen avansere til neste steke- eller hold-trinn. Parameterne er beskrevet under.

4. Når produktet er valgt kan forvarme/steke-temperatur angis. Trykk på OPP og NED-knappene under temperaturdisplayet til ønsket temperatur vises på displayet.

**4-2.
PROGRAMMERING
FOR STEK OG HOLD
(FORTS.)**

5. Tiden kan programmeres ved å trykke på OPP og NED-knappene under tids (midtre)-displayet.
Eksempel: "1:30:00" er 1 time, 30 minutter, og 0 sekunder.

MERK

Så mye som fire tider og temperaturer kan programmeres per stekesyklus.

6. En strålevarme kan programmeres ved å trykke og holde inne ovnstemperaturknappen (termometer). Standardinnstillingen er 100 %, men kan endres fra 0 % til 100 %, ved hjelp av OPP og NED-knappene. Ved å senke innstillingen vil varigheten for hvor lenge varmestrålere er på, senkes. Dette kan angis for hvert trinn i steking, som beskrevet i trinn 7.
7. Etter ønsket starttid for steking og temperatur er programmert, trykk på program (P) for å programmere en annen fase, om ønskelig. "STEK-2" vises på det øverste displayet, og innstillinger for tid, temperatur, og strålevarme kan programmeres etter ovennevnte trinn. Repeter dette trinnet for en tredje og fjerde fase, om ønskelig.
8. Etter at steketider og temperaturer er programmert, kan en hold-syklus programmeres, hvis ønskelig. Trykk og slipp P-knappen så "HOLD" vises i det øvre displayet, "00:00" i midtre display, og streker i nedre display.

Bruk OPP og NED-knapper, under midtre tidsdisplay, for å angi ønsket hold-tid. Bruk så OPP og NED-knappene, under nedre temperaturdisplay, for å angi hold-temperatur. En tid må programmeres før en temperatur angis.

9. En alarm kan programmeres for hver fase av steking og i hold-syklus. Når en varighet for steking eller hold er programmert, trykk og hold inne ALARM-knappen og bruk deretter OPP og NED-knappene under midtre display for å angi alarmtiden. Tiden du angir i displayet er tiden timeren vil telle ned til før alarmen skal starte i det trinnet. Eksempel: STEK-1 er programmert for 5 minutter. 3 minutter er programmert for en alarm. To minutter ut i kokesyklusen vil alarmen gå av, fordi timeren har telt ned til tre minutter igjen for det steketrinnet.

**4-2.
PROGRAMMERING
FOR STEK OG HOLD
(FORTS.)**

MERK

Etter flere trinn har blitt programmert, og programmodus er avsluttet, vil den totale steketiden vises i displayet. Tidspunkt for neste alarm vises ved å trykke og holde inne ALARM-knappen.

10. Repeter ovenstående trinn for hvert programmerte produkt. Etter at alle produktene er programmert, avslutt programmodus ved å holde inne P-knappen i 2 sekunder.

11. Du er nå klar til å steke.

MERK

Programmodus vil avsluttes automatisk og gå til stekemodus hvis ingen knapper trykkes i løpet av 2 minutter på noe tidspunkt under programmering.

**4-3.
SPESIALPROGRAM-
MODUS (NIVÅ 2)**

Spesialprogram-modus brukes for å angi mer detaljerte parametere. Spesialprogram-modus åpnes ved at programinnstillinger (P)-knappen holdes inne i 8 sekunder, eller til displayet viser "L-2". "LEVEL 2" blinker på toppen av displayet, før "SP PRG" vises i displayet. Du vil så bli spurt om en kode, som er 1, 2, 3. Denne modusen inneholder av følgende funksjoner:

- Fahrenheit eller Celsius
- Ovnstype: SCR-6 eller SCR-8
- Språk: Engelsk, Fransk, Tysk, Spansk
- Lydvolum
- Lydtone
- Alarm autoavbryt
- Stek-og-hold auto
- Inaktiv modus aktivert
- Flere steketrinn
- Program låst med kode
- Strålingsjustering av innstillingsverdi
- Initialiserer system

For å gå ut av spesialprogram-modus, trykk og hold inn program P-knappen i 2 sekunder, eller vent 2 minutter så kontrollen automatisk går ut av spesialprogram-modus.

Fahrenheit eller Celsius (SP-1)

Etter inntasting av tilgangskode, viser det øverste displayet "SP-1" og "TEMP ENHETER". Midtre display viser "°F" eller "°C". Ved å trykke på OPP eller NED-knappen vil det veksles fra "°F" til "°C", eller omvendt.

Ovnstype (SP-2)

Etter å ha skrevet inn tilgangskoden (1,2,3), trykk P-knappen. "OVNSTYPE" vises i øvre display, og "Scr-6" eller "Scr-8" vises i midtre display. Dette må samsvare med enhetstype før programmering, ellers kan ikke enheten fungere som den skal. Dette vil være standard fabrikkinnstilling. Ved å trykke OPP og NED-knapp veksler displayet fra en enhet til en annen.

Språk (SP-3)

Etter tilgangskoden er skrevet inn (1,2,3), trykker du på P-knappen to ganger og så "SPRÅK", og "1=ENGL", "2=FRAN", "3=TYSK", og "4=SPAN". Det midterste displayet vil vise et siffer mellom 1 og 4. Ved å trykke på OPP og NED-knappene under sifret vil språket som vises på displayene endres.

Lydvolum (SP-4)

Volumet for høyttaleren kan justeres. Etter tilgangskoden er skrevet inn (1,2,3), trykker du på P-knappen tre ganger. "LYDVOLUM" vises i øvre display, og et siffer mellom 1 og 10 vises i midtre display. 1 er laveste høyttalervolum, og 10 er høyeste. Bruk OPP og NED-knappene under sifrene for å stille inn ønsket volum.

**4-3.
SPESIALPROGRAM-
MODUS (NIVÅ 2)
(FORTS.)**

Lydtone (SP-5)

Høytalerens tone kan endres. Etter tilgangskoden er skrevet inn (1,2,3), trykker du på P-knappen fire ganger. "LYDTONE" vises i øvre display, og et nummer mellom 50 og 2000 vises i midterste display. 50 er laveste toneinnstilling, og 2000 er høyeste. Bruk OPP og NED-knappene under tallet for å stille inn ønsket tone.

Alarm autoavbryt (SP-6)

Etter tilgangskoden er skrevet inn (1,2,3), trykker du på P-knappen fem ganger. "ALARM AUTOAVBRYT" vises i øvre display, og "JA" eller "NEI" vises i midterste display. Hvis dette er satt til JA, vil det lyde flere pipetoner når de programmerte alarmene går av på høyttaleren, før de stopper automatisk. Hvis den er satt til NEI, så må noen trykke på alarmknappen for å få høyttaleren til å slutte å pipe. Bruk OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å veksle fra JA til NEI, eller omvendt.

Stek-for-Hold-Auto (SP-7)

Etter tilgangskoden er skrevet inn (1,2,3), trykker du på P-knappen seks ganger. "STEK-FOR-HOLD-AUTO" vises i øverste display, og "JA" eller "NEI" vises i midterste display. Hvis dette er satt til JA, vil høyttaleren pipe flere ganger på slutten av en stekesyklus, og gå automatisk inn i ventemodus. Hvis den er satt til NEI, så må noen trykke på STOPP-knappen for å få høyttaleren til å slutte å pipe og hold-syklus kan starte. Bruk OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å veksle fra JA til NEI, eller omvendt.

Inaktiv modus aktivert (SP-8)

Etter tilgangskoden er skrevet inn (1,2,3), trykker du på P-knappen syv ganger. "INAKTIV MODUS AKTIVERT" vises i øverste display, og "JA" eller "NEI" vises i midtre display. Hvis satt til JA = "INAKTIV"... "VELG PRODUKT"... "TRYKK START FOR Å FORVARME" vil rulle over toppdisplayet når grillen ikke er i bruk. Hvis den er satt til NEI, så på slutten av en stekesyklus, vil enheten starte forvarming igjen for neste stekesyklus. Bruk OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å veksle fra JA til NEI, eller omvendt.

Flere steketrinn (SP-9)

Etter tilgangskoden er skrevet inn (1,2,3), trykker du på P-knappen åtte ganger. "FLERE STEKETRINN" vises i øvre display, og "JA" eller "NEI" vises i midterste display. Hvis dette er satt til JA, kan mer enn ett trinn programmeres under en stekesyklus. Hvis den er satt til NEI, kan kun én tid og temperatur programmeres per stekesyklus. Bruk OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å veksle fra JA til NEI, eller omvendt.

**4-3.
SPESIALPROGRAM-
MODUS (NIVÅ 2)
(FORTS.)**

Programmering låst med kode (SP-10)

Etter tilgangskoden er skrevet inn (1,2,3), trykker du på P-knappen ni ganger. PROG LÅST MED KODE vises i øvre display, og JA eller NEI vises i midterste display. Hvis dette er satt til JA under programmodus, vil 1-2-3 måtte skrives inn før du får tilgang til modus. Hvis den er satt til NEI, vil programmodus kunne åpnes uten å skrive inn 1-2-3. Bruk OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å veksle fra Ja til NEI, eller omvendt. (Spesialprogram-modus krever alltid kode.)

Strålingsjustering av innstillingsverdi (SP-11)

Etter tilgangskoden er skrevet inn (1,2,3), trykker du på P-knappen ti ganger. "STRÅLINGSJUSTERING AV INNSTILLINGSVERDI" vises i øvre display, og "0°F" til "10°F" vises i midtre display. Varmestrålerne kan settes på en annen avstengningstemperatur enn luftvarmere. Eksempel: Hvis displayet viser "10°F", vil strålevarme ikke stenges av før lufttemperaturen når 10 grader over innstilt temperatur. Denne funksjonen kan brukes for steking av mindre posjoner som kan trenge mer konsekvent varme for å få dem ferdige. Bruk OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å endre innstillingen.

Initialiserer system (SP-12)

Etter tilgangskoden er skrevet inn (1,2,3), trykker du på P-knappen elleve ganger. "DO SYSTEM INIT" vises i øvre display, og "---" vises i midtre display. Denne funksjonen tilbakestiller kontrollene til fabrikkinnstillinger dersom kontrollene var forhåndsprogrammert, eller vil nullstille tider og temperatur. Trykk og hold inne enten OPP eller NED-knapp på midtre display. Kontrollene vil pipe og displayet blinke "om 3", "om 2", og "om 1". Øvre display vil så vise "INIT" og "FERDIG".

For å gå ut av spesialprogram-modus, trykk og hold inne P-knappen i 2 sekunder, eller vent 2 minutter og kontrollen går ut av modusen automatisk.

For mer informasjon om programmering av andre funksjoner i spesialprogram-modus, ring Henny Pennys serviceavdeling.

MERK

Under spesialprogram-modus er de ulike trinnene tilgjengelige via produktvalg OPP og NED, eller med P-knappen.

**4-4.
TECH-MODUS**

Tech-modus har mange selv-diagnostiske evner for internt bruk i Henny Penny, og en egen kode kreves for å få tilgang til denne modusen. Ordet "TECH" vises i displayet når P-knappen holdes inne i åtte sekunder og P-knappen trykkes på nytt når "NIVÅ 2" vises i displayet. Trykk på P-knappen igjen for å gå tilbake til spesialprogram-modus.

DEL 5: PROSEDYRER FOR STEKING

5-1. PROGRAMPARAMETERE FOR STEKING

Din roterende grill er forhåndsprogrammert fra fabrikken for mange typer produkter.

Størrelse, vekt, temperatur og mengde av produktet er avgjørende for å lykkes med de forhåndsinnstilte stekeprogrammene.

Meny-stripen er avtagbar og kan endres til det ønskede produktet som skal stekes.

5-2. LASTING PÅ GRILLEN

Fyll alltid grillen slik at spiddene eller kurvene er jevnt balanserte og kyllingbrystene er vendt ut fra enheten.

Når det er riktig plassert på spiddene, vil forsiden av matproduktet ses av kunden og matvareproduktet vil gå klar av toppen av ovnen. Hvis produktet ikke berører toppen av ovnen, fjern spiddene og plasser maten på nytt.

5-3. FJERNE SPIDD OG PRODUKTER FRA GRILLEN



For å unngå brannskader, bruk isolerende grytekluter, hansker eller votter for å fjerne varme spidd, kurver eller stekepanner. Vær forsiktig så utstyret ikke kommer i direkte kontakt med maten.

1. Etter å ha fjernet spiddene fra enheten, legg spiddene på en arbeidsflate eller bord.
2. Ta tak i håndtaket på spiddet med isolert gryteklut, hanske, eller vott, og hold spiddet i vinkel i forhold til arbeidsflaten.
3. Skyv produktet av spiddet ved hjelp av en serveringsgaffel eller tang.

5-4. KRYDDER OG BARBEQUE SAUS

Henny Penny kryddere og en barbecue saus tilgjengelig for bruk på grillen. Dryss eller gni krydder jevnt over på kjøttet. Ekstra krydder kan drysses over hulrommet på hele fjærfe.

Sure Chef krydder er et krydderblanding med paprika, løk og hvitløk som gir en mild grillsmak og rødlig farge.

Universalkrydder er en blanding av svart pepper, mild rød pepper, løk og hvitløk, og gir matvarer et krydret, brunt utseende.

Begge krydderblandinger passer for kylling og ribbe.

Barbecue saus-miksen blandes med ketchup, vann og kjøttkraft. Det er praktisk, kostnadseffektivt og smaker godt. En krydderpakke lager litt over en gallon (4,546 l) med saus. Sausen kan pensles på kjøttet i løpet av de siste 15 minuttene av steking eller pensles på maten når den fjernes fra grillen.

5-5. GRUNNLEGGENDE REGLER FOR MATLAGING



For å sikre at maten du serverer er trygg, og smaker godt, vennligst følg disse reglene:

- Matlagere må vaske hendene med såpe og vann før de håndterer mat; dette inkluderer å vaske hendene før og etter håndtering av rå og tilberedt mat
- Ikke bruk samme redskap, skjærebrett, eller benkeplater for kokt mat som har blitt brukt for rå mat, spesielt fjærfe og svin; hvis de samme redskaper og arbeidsflater må brukes, rengjør dette utstyret før du lar ferdigstekte produkter å komme i kontakt med dem
- Stek mat med riktig intern temperatur eller grad av ferdighet (vennligst referer til Testing av ferdighet-avsnittet)
- Oppbevar alltid rå og kokte produkter fra hverandre i kjøleskapet; hvis separate rom ikke er tilgjengelige i kjøleskapet, oppbevar stekte produkter over råvarene; pakking av matvarer eller oppbevaring i egne beholdere vil også hindre potensiell kontaminasjon

**5-6.
KRAV TIL
MINIMUMSTEMPERATUR
FOR VARM OG KALD
OPPBEVARING AV MAT**

Potensielt farlige matvarer (kjøtt er inkludert i denne kategorien) må oppbevares i et miljø som opprettholder matvarme på 140°F (60°C) eller høyere temperatur for varm oppbevaring av mat. SCR-8 og SCR-6 vil møte dette kravet. Henny Penny produserer også ulike typer oppbevaringsskap og utstillingsvarmere som passer dine behov.

Potensielt farlige matvarer som er lagret i kjøleskap og kjølebokser må oppbevares i 40°C (4°C) eller lavere temperatur. Noen stekte produkter som er oppbevart i kjøleskapet og gjenvarmet må varmes opp til en indre temperatur på 150°F - 165°F (66°C - 74°C), avhengig av lokale helseforskrifter, før servering eller plassering i varm matlagring. Også her har Henny Penny flere størrelser av blåsekjølere for å hjelpe med avkjøling av produkter ned til en trygg temperatur.

Sjekk lokale forskrifter for helsesikkerhet, matvarebeskyttelse og sanitæravdeling, for mer spesifikke regler knyttet til servering av mat.

**5-7.
TESTING AV
FERDIGHET**

Når du etablerer steketider vil det være nødvendig å kontrollere for ferdighet. Den mest pålitelige metoden er å bruke et rent, nøyaktig steketermometer.

Sett termometeret i den tykkeste delen av kjøttet, men ikke berør fett, brusk eller bein. Når du sjekker steker bør spissen på steketermometer være 3/4 tommers (19 mm) forbi midten av steken. For hel kylling, and og kalkun, må spissen av termometeret settes inn i den tykke, indre lårmuskelen.

Kjøttprodukt	Kjøtt-temperatur		
Biff	140°F (60°C) Rå Rød saft	160°F (71°C) Middels Lys rød saft	170°F (77°C) Godt stekt Lys rød saft
Svinekjøtt	170°F (77°C) - Klar saft		
Skinke (merket "klar til å spise" eller "ferdigstekt")	140°F (60°C) (for optimal smak, men kan bli servert under 140°F)		
Skinke (merket "stekes før det spises")	160°F (71°C)		
Fjærfe	185°F - 190°F (85°C - 88°C) (Saften bør være klar eller hofteleddet løst når kyllinglåret fjernes.)		
Lamm	160°F (71°C) Rå	170°F (77°C) Middels	180°F (82°C) Godt stekt
Fisk	140°F - 150°F (60°C - 66°C)		

**5-8.
GRUNNLEGGENDE
STEKEPROSEDYRER**

1. Velg ønsket produkt ved å trykke på OPP eller NED-knappen, og trykk deretter på START-knappen for å starte forvarming.
2. Krydre produkt og last på spiddene.
3. Når KLAR-lampen lyser, kan du bruke MANUELL ROTASJON-bryteren for å laste produktet på grillen.
4. Trykk START-knappen på nytt for å starte stekesyklus. KLAR-lampen slås av, og STEK/HOLD-lampen tennes.
5. På slutten av stekesyklus vil en tone høres og enheten vil automatisk gå inn i ventemodus.
6. Hvis ingen hold-tid er programmert vil det øverste displayet vise "FERDIG" og en tone vil lyde frem til STOP-knappen trykkes.
7. I ventemodus eller ved slutten av stekesyklusen, kan produktet fjernes fra enheten.

**5-9.
RETNINGSLINJER
FOR STEKING**

Hel kylling, fersk, 3 pund per stk.

Fjern overflødig fett og hud fra lår- og nakkeområdet. Skyll fuglene inn- og utvendig med kaldt vann fra springen. Mariner om ønskelig. Fold inn vinger og fold eller bind opp ben. Plasser på spidd eller i kurver, og krydre etter ønske.

SCR-8

Antall kyllinger	Steketider	Forvarming/steketemperatur
32	1:10:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
24	01:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
16	01:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	00:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
8	00:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

SCR-6

Antall kyllinger	Steketid	Forvarm/Steketemp
18	01:15:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	01:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
6	00:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

Hel kylling, Fersk-2 ½-2 ¾ pund stk

SCR-8

Antall kyllinger	Steketid	Forvarm/Steketemp
32	01:05:00	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	00:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
8	00:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

SCR-6

Antall kyllinger	Steketid	Forvarm/Steketemp
18	01:15:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	01:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
6	0:50:00- 0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

MERK

Steketiden er lengre i kurv.

**5-9.
RETNINGSLINJER FOR
STEKING (FORTS.)**

Kvart kylling, Fersk-2 ½-2¾ Pound

Mariner og krydre etter ønske. Plasser de kvarte kyllingene i kurver, med beina ned.

Kvarte kyllinger per kurv	Steketid	Forvarm/Steketemp
SCR-8		
6-7	00:45:00	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)

Hel kalkun, fersk, 10-12 pund per stk.

Rengjør kalkuner og fjern nakker og kråser. Mariner og krydre etter ønske. Fest vingene til sidene på kalkunene med pins og plasser kalkuner på spidd.

Antall kalkuner	Steketid	Forvarm/Steketemp
SCR-8		
8	Trinn 1-1:45:00 Trinn 2-1:15:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)
4	Trinn 1-1:30:00 Trinn 2-1:00:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)
SCR-6		
3	Trinn 1-1:30:00 Trinn 2-1:00:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)

Baby backribs, Ferske-1½ - 1¾ pund

Fjern overflødig fett fra ribbe og skyll med kaldt vann fra springen. Veve ribbeina på spiddene. Krydre etter smak.

Antall Ribber	Steketid	Forvarm/Steketemp
SCR-8		
8 16	00:30:00 00:40:00	375°F (190°C) 375°F (190°C)
SCR-6		
6	0:35:00	375°F (190°C)

**5-9.
RETNINGSLINJER FOR
MATLAGING (FORTS.)**

Spareribs, kanadisk type-2 - 2½ pund

Fjern overflødig fett fra ribbe og skyll med kaldt vann fra springen.
Veve ribbeina på spiddene. Krydre etter smak.

Antall Ribber	Steketid	Forvarm/Steketemp
SCR-8		
8	01:50:00	225°F (107°C)
SCR-6		
6	02:00:00	225°F (107°C)

DEL 6: FEILSØKING

6-1. FEILSØKINGSVEILEDNING

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Produktfarge er for mørk	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturen er for høy 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk temperaturinnstillingen i programmodus; se avsnitt for drift av programmodus
Produktfarge er for lys	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturen er for lav 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk temperaturinnstillingen • Bruk tilstrekkelig med tid på forvarming • Sørg for å velge riktig produktknapp
Tørt produkt	<ul style="list-style-type: none"> • Fuktighetstap før koking • Produkt stekt for lenge 	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk ferskt produkt • Reduser steketid • Reduser steketemperatur
Kjøtt separasjon fra bein	<ul style="list-style-type: none"> • Steke for lenge • Produkt ikke ferskt 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk steketid • Bruk ferskt produkt
Med strømbryteren i POWER-posisjon er den roterende grillen helt ute av drift.	<ul style="list-style-type: none"> • Åpen krets 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller at strømledningen er satt i stikkkontakten • Kontroller kretsbyteren eller sikringen ved strømforsyningsboksen
Enhet vil ikke varmes	<ul style="list-style-type: none"> • Røket sikring eller utløst automatsikring på forsyningsboks 	<ul style="list-style-type: none"> • Tilbakestill sikringen eller erstatt sikring

MERK

Mer detaljert informasjon om feilsøking i den tekniske håndboken, som er tilgjengelig på www.hennypenny.com, via +1 1-800-417-8405 eller +1 1-937-456-8405.

**6-2.
FEILKODER**

DISPLAY	ÅRSAK	LØSNING
"E04" "PROB FEI"	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollkort for varmt; viftehjul tett eller fungerer ikke 	<ul style="list-style-type: none"> • Rens eller erstatt vifte
"E-6" "ktrl varm"	<ul style="list-style-type: none"> • Feil på temperatursonde 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk sondetilkobling på panelet, eller erstatt sonde
"E-50" "CPU Chip" "E-51" "rA-CHIP" "E-53" "ro-CHIP" "E-41" "data Fei"	<ul style="list-style-type: none"> • CPU RAM Feil • Ekstern RAM feil • Ekstern ROM feil • Forvrengt minne 	<ul style="list-style-type: none"> • "E-50", "E-51", "E-53", og "E-41" er programvarefeil; initialiser manøvertavlen på nytt, og hvis feilen vedvarer, erstatt manøvertavle
"E-5" "for varm"	<ul style="list-style-type: none"> • Programvare maksimumsgrense (Lufttemperaturen er for varm) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk eller erstatt manøvertavlen • Sjekk viften og erstatt om nødvendig



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

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

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax
www.hennypenny.com

* FM07 - 123 - C * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

Norwegian