



РЪКОВОДСТВО НА ОПЕРАТОРА

ГРИЛ

МОДЕЛ

SCR-6

SCR-8



HENNY PENNY
Engineered to Last

РЕГИСТРИРАЙТЕ ГАРАНЦИЯТА СИ ОНЛАЙН НА АДРЕС WWW.HENNYPENNY.COM

Оригинални инструкции

Прочетете инструкциите, преди да работите със съоръжението.

СЪОБЩЕНИЕ

Това съоръжение не е предназначено за използване от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или непритежаващи опит и познания, освен ако не са им осигурени наблюдение или инструкции относно използването на съоръжението от човека, отговорен за безопасността им.

РАЗДЕЛ 1: ВЪВЕДЕНИЕ

1-1 ГРИЛ „HENNY PENNY“

Грилет „Henny Penny“ модел SCR-6 или 8 съчетава въртяща се конвекционна топлина с въртящи се дискове, така че храната да се изпича по-равномерно и да е готова за консумация по-бързо. Той може също да се използва и като дисплеен уред за показване на продукта, докато е на етап готвене или съхранение.



СЪОБЩЕНИЕ

На 16 Август 2005 г. в Европейския съюз влезе в сила Наредбата за излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване. На продуктите ни бе направена преценка съобразно тази наредба. Също така прегледахме продуктите си, за да определим дали отговарят на Наредбата за ограничаването на опасните вещества, и преустроихме продуктите си съобразно. За непрекъснатото спазване на тези наредби този уред не трябва да се изхвърля като несортиран общински отпадък. За правилното му изхвърляне, моля, свържете се с най-близкия дистрибутор на Henny Penny.

1-2 ФУНКЦИИ

- Отличителен компактен дизайн
- Предварително избрани автоматични контроли
- Интегрирани контроли от твърди схеми
- Комбинация от конвекция от горещ въздух и инфрачервено готвене
- Въртящо се движение на дисковете
- Контролен панел със светодиоден дисплей
- Врати от закалено стъкло
- Изваждащ се съд за изпразване
- Изваждащ се въртящ се диск
- Структура от неръждаема стомана
- Изваждащи се вентилационни панели за лесно почистване

Шумът, генериран от това съоръжение, е по-малък от 70 dB(A).



Подовете в близост до съоръжението могат да станат плъзгави.

1-3 СЪДЕЙСТВИЕ

Ако се нуждаете от съдействие, обадете се на местния независим дистрибутор (вижте списъка с дистрибутори в края на това ръководство).

Освен това ви приканваме да се свържете и с корпоративната централа в Ийтън, Охайо, като наберете безплатния номер +1-800-417-8405 или 1-937-456-8405 или като посетите Henny Penny онлайн на адрес www.hennypenny.com.

**1-4.
БЕЗОПАСНОСТ**



За гарантиране на безопасната работа на грила „Henny Penny“ правилните процедури за инсталиране, експлоатация и поддръжка трябва да се спазват и съответно разберат. Където информацията е от особено значение или е свързана с безопасността са използвани думите „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“, „ВНИМАНИЕ“ и „ЗАБЕЛЕЖКА“. Тяхната употреба е, както следва:

СИМВОЛЪТ ЗА СИГНАЛ ЗА БЕЗОПАСНОСТ се използва с „ОПАСНОСТ“, „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ или „ВНИМАНИЕ“, което указва тип опасност от телесно нараняване.

СЪОБЩЕНИЕ

„СЪОБЩЕНИЕ“ се използва за открояване на особено важна информация.

ВНИМАНИЕ

„ВНИМАНИЕ“, използвано без символа за сигнал за безопасност указва потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да причини имуществени щети.



„ВНИМАНИЕ“, използвано със символа за сигнал за безопасност указва потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да причини малки или умерени наранявания.



„ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ указва потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да причини смърт или сериозно нараняване.



„ОПАСНОСТ“ УКАЗВА НЕПОСРЕДСТВЕНА ОПАСНА СИТУАЦИЯ, КОЯТО АКО НЕ БЪДЕ ИЗБЕГНАТА, ЩЕ ПРИЧИНИ СМЪРТ ИЛИ СЕРИОЗНО НАРАНЯВАНЕ.

**1-4.
БЕЗОПАСНОСТ
(ПРОД.)**



Символ за равнопотенциално заземяване



Символ на Наредбата за излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване



ИЛИ



Символи за опасност от токов удар



ИЛИ



Символи за гореща повърхност

**1-5
ПРАВИЛНИ ГРИЖИ**

Както всяко друго наше съоръжение, грилът изисква грижи и поддръжка, които се разглеждат в това ръководство. Внимателното използване на препоръчаните процедури, съчетано с редовна профилактична поддръжка ще намали броя ремонти на съоръжението.

РАЗДЕЛ 2: ИНСТАЛИРАНЕ

2-1. ВЪВЕДЕНИЕ

Този раздел съдържа инструкциите за инсталиране на грила „Henny Penny“.

СЪОБЩЕНИЕ

Инсталирането на този уред трябва да се извърши от квалифициран сервизен техник. Инсталирането на този уред трябва да е съобразно всички местни, щатски и федерални закони.



Не пробивайте грила с предмети като бургии или винтове, тъй като това може да повреди компонентите или да причини токов удар.

2-2. РАЗОПАКОВАНЕ

Грилът „Henny Penny“ е тестван, инспектиран и експертно опакован, за да се гарантира пристигането му по местоназначение във възможно най-доброто състояние. Уредът е опакован в кашон от твърд картон с достатъчно уплътнение за устояване на нормални манипулации при транспортиране.

СЪОБЩЕНИЕ

Отбележете всички щети, причинени по време на транспортирането, в присъствието на представителя на куриера и получите подписа му за тях, преди той да си тръгне.

За да извадите грила на Henny Penny от кашона:

1. Внимателно срежете придържащите ремъци.
2. Премахнете опаковъчните материали около уреда.
3. Повдигнете кашона от уреда.
4. Премахнете скобите, подsigуряващи уреда към палета.
5. Преместете уреда от палета.
6. Грилът ви сега е готов за настройка.

2-3. МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Правилното местоположение на уреда е от особена важност за експлоатацията и удобството. Изберете място, което ще ви позволи лесно да го зареждате и разтоварвате, без това да пречи на крайната подготовка на поръчките за храна.

СЪОБЩЕНИЕ

- Гриловете SCR-6/8 трябва да са на 2 инча (5,08 см) от задната стена. Няма изисквания за минимален луфт от страни на уредите. След като грилът на Henny Penny бъде поставен на масата, прокарайте зърно силикон (силиконът или равностоен уплътнителен материал трябва да са в списъка на Националната научна фондация на САЩ) около периметъра на уреда, като по този начин го прилепите към повърхността на масата. Вече можете да свържете електрическия ток.
- За SCR-12 и SCR-16 се изисква да са на 3 инча (7,62 см) от задната стена. Отново няма изисквания за минимален луфт от страни на уредите.
- За SCR-8, която е с огледално стъкло от страната към клиентите, се изискват 4 инча (10,16 см) разстояние от задната стена. Отново няма изисквания за минимален луфт от страни на уредите.



Грилът от серията SCR е уред за използване в търговска среда и много от повърхностите може да са горещи. За избягването на изгаряния се препоръчва уредът да бъде поставен на място, до което клиентите нямат достъп.

2-4 ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОСТАВЯНЕ НА УРЕДА ПОД ИЛИ НАД ДРУГ

СЪОБЩЕНИЕ

Групиращ комплект трябва да се използва за поставянето на гриловете един върху друг или за поставянето на грил върху дисплей. Този комплект осигурява триинчов (7,62 см) луфт от задната стена. Номерата на частите в групиращия комплект са 02664 за употреба с SCR-6 и SCD-6, а 02665 се използва за SCR-8 и SCD-8.

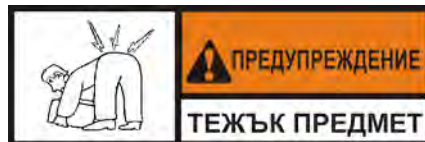
Вж. стр. 2–4 за инсталации с единичен захранващ шнур.

1. Поставете уреда да легне на страни и завинтете застопоряващите колела или крачета към страната с контролите на уреда.
2. Посредством болтовете, осигурени за незастопоряващите колела или крачета завинтете заедно групиращия раздалечителен елемент (предоставен в комплекта) и незастопоряващото колело или краче към предната страна на уреда. Групиращият раздалечителен елемент трябва да се показва отпред на уреда около три инча (7,62 см).
3. Внимателно повдигнете грила и го поставете върху дисплея или долния грил, като контролите са от една и съща страна.

**2-4
ИНСТРУКЦИИ ЗА
ПОСТАВЯНЕ НА УРЕДА
ПОД ИЛИ НАД
ДРУГ (ПРОД.)**



Фигура 1



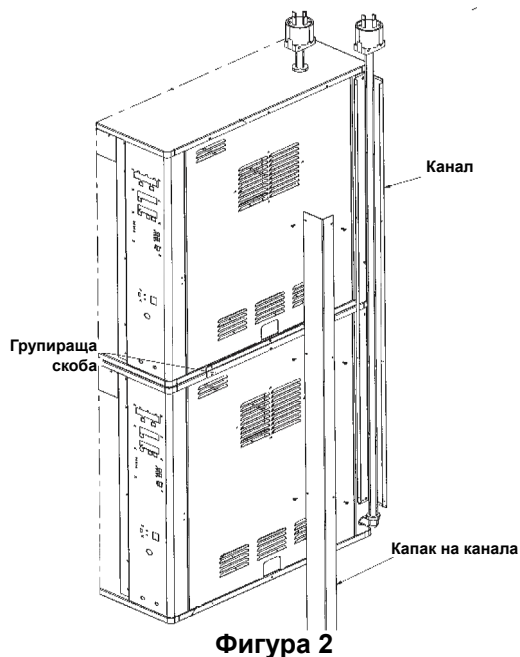
Внимавайте, когато местите съоръжението, за да избегнете телесни наранявания. SCR-8 тежи приблизително 500 фунта (230 кг), а SCR-6 тежи 380 фунта (172 кг).

4. Извадете трите винта в страничния панел на горния уред и извадете трите винта от горната страна на страничния панел на долния уред.
5. Поставете групиращите скоби от всяка страна на уредите, както е показано на фигура 1, с помощта на винтовете, извадени в стъпка 4.
6. Уредът сега е готов за употреба.

СЪОБЩЕНИЕ

За уреди, инсталирани в Канада за Price Costco, процедирайте по следния начин:

7. Извадете черната капачка от горната част на горния уред.
8. Извадете винтовете от възела на канала и разглобете двете горни части.
9. Извадете винтовете покрай ъглите на горния и долния уред.
10. Монтирайте едната страна на канала към уредите с помощта на винтовете, извадени в стъпка 9. Вж. фигура 2.
11. Прокарайте захранващия шнур през монтирания канал и прикачете капака към канала с помощта на винтовете, извадени в стъпка 8. Вж. фигура 2.
12. Уредът сега е готов за употреба.



Фигура 2

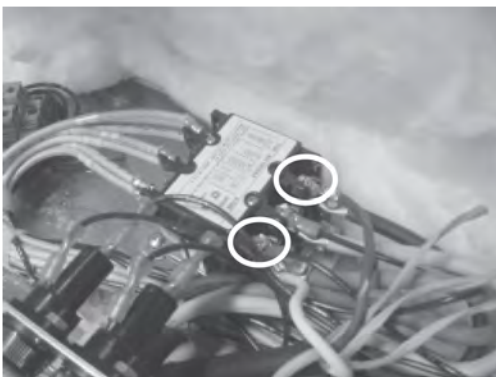
**2-5
ИНСТРУКЦИИ ЗА
ПОСТАВЯНЕ ПОД ИЛИ
НАД ДРУГ НА УРЕДИ
С ЕДИНИЧЕН
ЗАХРАНВАЩ ШНУР**



Фигура 1



Фигура 2



Фигура 3

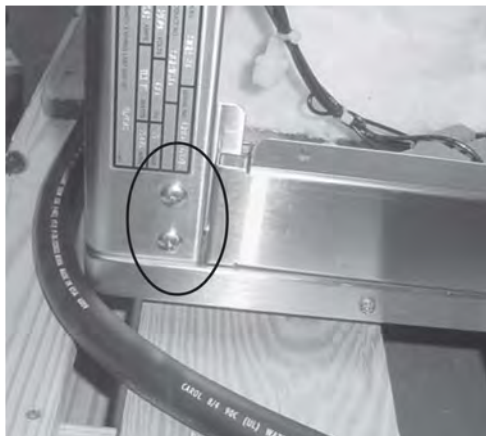
1. Поставете уреда да легне настрани и завинтете застопоряващите колела или крачета към страната с контролите на уреда.
2. Посредством болтовете, осигурени за незастопоряващите колела или крачета завинтете заедно групиращия раздалечителен елемент (предоставен в комплекта) и незастопоряващото колело или краче към предната страна на уреда. Групиращият раздалечителен елемент трябва да се показва отпред на уреда около три инча (7,62 см).
3. Внимателно повдигнете грила и го поставете върху дисплея или долния грил, като контролите са от една и съща страна.



Внимавайте, когато местите съоръжението, за да избегнете телесни наранявания. SCR-8 тежи приблизително 500 фунта (230 кг), а SCR-6 тежи 380 фунта (172 кг).

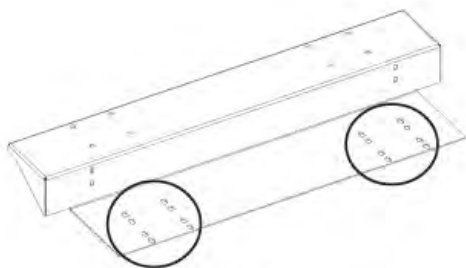
4. Премахнете страничните панели на страната с контролите от двата уреда.
5. Прекарайте захранващия шнур вътре в SCD, както е показано на фигура 1.
6. Прекарайте захранващия шнур на SCD нагоре през двата уреда, като използвате отвора горе в средата на SCD. Вж. фигура 2.
7. С помощта на отвертка за винтове с ниска глава прикрепете проводниците на захранващия шнур към клемите на контактора, показани на фигура 3.
8. Поставете обратно страничните панели, като монтирате групиращите скоби от всяка страна на уредите, както е показано на фигура 1 (стр. 2-3), с винтовете, извадени в стъпка 4.
9. Уредът сега е готов за употреба.

**2-6
ИНСТРУКЦИИ ЗА
ПОСТАВЯНЕ НА УРЕДА
ПОД ИЛИ НАД ДРУГ И
ИНСТАЛИРАНЕ НА ВЪНШНИ
ХОДОВИ КОЛЕЛА**

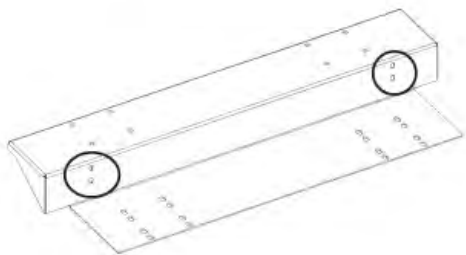


Фигура 1

1. С помощта на отвертка Phillip, извадете осемте винта с размери 1/4-20 x 1 инча, в ъглите на уреда. Фигура 1.
2. Извадете всичко от вътрешността на уреда. Внимателно поставете уреда на легне на страната към клиентите. Не пропускайте да защитите от повреда стъклената врата, като поставите например опаковъчни материали между уреда и дървения палет. (Ако врата от страната към клиентите е с дръжка, уверете се, че тя е отвъд ръба на дървения палет.)



Фигура 2



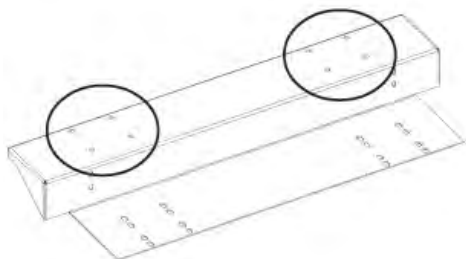
Фигура 3

3. С помощта на 7/16-инчов гаечен ключ или муфа извадете болтовете, подложните шайби и зегерите пръстени от дъното на уреда.
4. С помощта на компонентите, извадени в стъпка 3, и отворите монтиране на колелата на дъното на уреда, затегнете външните скоби за колелата към дъното на уреда заедно с групиращия раздалечителен елемент, ако е налице. (Групиращият раздалечителен елемент трябва да е от страната към клиентите.) След това посредством осемте винта с размери 1/4-20 x 1 инча (от стъпка 1), затегнете скобите на колелата от двете страни на уреда. Фигури 2 и 3.

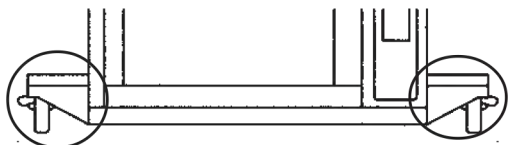
СЪОБЩЕНИЕ

Скобите могат да се използват независимо от коя страна, поради което скобата, показана на фигура 2, е с 16 отвора за монтиране.

**2-6
ИНСТРУКЦИИ ЗА
ПОСТАВЯНЕ НА УРЕДА
ПОД ИЛИ НАД ДРУГ И
ИНСТАЛИРАНЕ НА ВЪНШНИ
ХОДОВИ КОЛЕЛА (ПРОД.)**



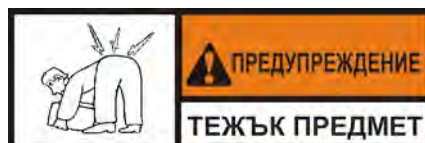
Фигура 4



Фигура 5

- Прикачете колелата към скобата им (фигура 4), като монтирате двете застопоряващи ходови колела с две степени на свобода от страната с контролите на уреда, а незастопоряващите колела от страната към клиентите. Използвайте 5/16-инчовите болтове с глава с шестостепенно гнездо, 5/16-инчовите зегерови пръстени, 5/16-инчовите гайки и 5/16-инчовите плоски подложни шайби (използвайте по 2 плоски подложни шайби на болт; една от долната страна на скобата на колелата и една от горната страна), които са предоставени. Завършената инсталация е показана на фигура 5.

- Поставете уреда на колелата му, внимателно повдигнете грила и го поставете върху дисплея или долния грил, като контролите са от една и съща страна.



Внимавайте, когато местите съоръжението, за да избегнете телесни наранявания. SCR-8 тежи приблизително 500 фунта (230 кг), а SCR-6 тежи 380 фунта (172 кг).



Фигура 6

- Извадете трите винта в страничния панел на горния уред и извадете трите винта от горната страна на страничния панел на долния уред.
- Поставете групиращите скоби от всяка страна на уредите, както е показано на фигура 6, с помощта на винтовете, извадени в стъпка 7.
- Уредът сега е готов за употреба.

**2-7.
НИВЕЛИРАНЕ
НА УРЕДА**

За правилна експлоатация грилът трябва да е нивелиран напречно и странично. Това ще гарантира, че вратата може да се отваря правилно.

**2-8.
ИЗИСКВАНИЯ КЪМ
ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ
СЪОРЪЖЕНИЯ**

Грилът „Henny Penny“ е налице от фабриката с електрическа инсталация за 208 или 240 волта, 220–380 волта, 240–415 волта, 230–400 волта, 1 или 3 фази, 50/60 херца.



Този уред трябва да се заземи правилно и безопасно. Направете справка с местните разпоредби за електричеството за правилните процедури за заземяване. В случай че уредът не е правилно заземен, това може да доведе до токов удар.

Модел №	Волта	Фаза	Амperi	Вата	Проводник
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.
ИЗИСКВАНИЯ КЪМ
ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ
СЪОРЪЖЕНИЯ
(ПРОД.)**

СЪОБЩЕНИЕ

- Захранващите шнулове трябва да са маслоустойчиви, армирани, гъвкави кабели, които не са по-леки от обикновен полихлоропрен или друг равностоеен синтетичен, облицован с еластомер шнур, и трябва да са тип HO7RN (само за CE).
- Препоръчва се да се използва защитно устройство с мощност 30 mA, като прекъсвач на остатъчния ток или прекъсвач на тока при неизправно заземяване.
- Само за инсталации с фиксирани проводници: Във външната инсталация трябва да се инсталира външен прекъсвач за всички полюси.



(САМО ЗА СЪОРЪЖЕНИЯ С МАРКАТА CE!) За избягването на опасност от токов удар този уред трябва да се свърже с други уреди или докосвани метални повърхности в близко съседство с равнопотенциален свързващ проводник. Този уред е снабден с равнопотенциална клема за тази цел. Тя е означена със следния символ



Отделен прекъсвач, отговарящ на условия на пренапрежение категория III, с предпазители или разединители с правилната мощност трябва да се инсталира на удобно място между грила и източника на електрозахранване. Той трябва да е изолиран меден проводник с мощност от 600 волта и 90° C. За дължини над 50 фута (15,24 м) използвайте следващия по големина проводник.

РАЗДЕЛ 3: ЕКСПЛОАТАЦИЯ

3-1 ВЪВЕДЕНИЕ

Грилет „Henny Penny“ се контролира от компютър. Компютърният контрол регулира температурите на шкафа и осигурява функции за синхронизиране и програмиране на грила.

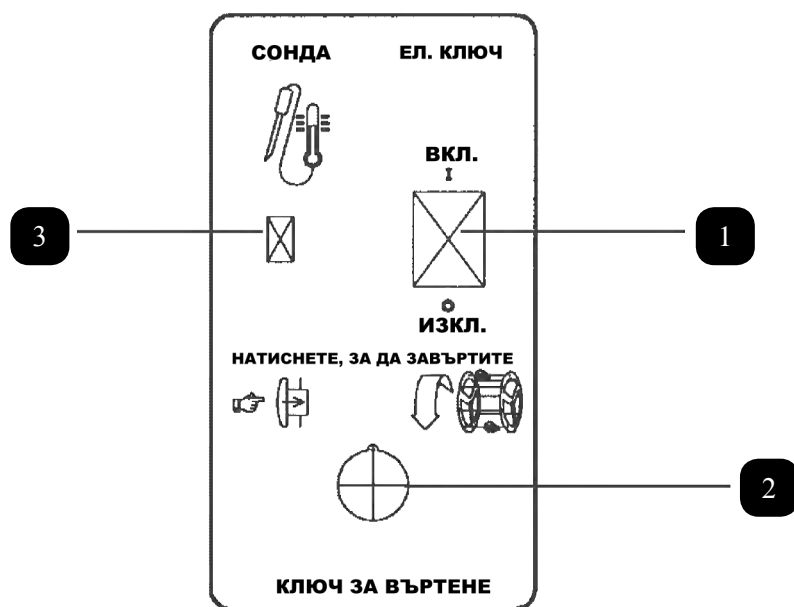
3-2 КОНТРОЛИ И КЛЮЧОВЕ

Арт. №	Описание	Функция
1	Електрически ключ	Този двупозиционен превключвател контролира електрозахранването към грила и контролния панел
2	Ключ за въртене	При натискането му се заобикаля компютърния контрол и се включва ротационният двигател; ключ за въртене може да има както от страната на оператора, така и от страната към клиентите
3	Сонда за месо	След включването на сондата за месо в щепселната кутия, сондата може да се постави в продукта и температурата му се показва
4	Светодиод за подгряване	Включва се по време на режима за подгряване
5	Светодиод за програмиране	Примигва по време на режима за програмиране
6	Светодиод за продукт	Намира се над всеки бутон за продукт; включва се при избирането на продукта и при програмиране; светодиодът примигва по време на циклите на готвене и съхранение
7	Бутони за придвижване нагоре и надолу в продуктите	Десет продуктови селекции, означени от М до Р9, които се избират с натискане на бутоните за нагоре и надолу.
8	Светодиод за готвене или съхранение	Светва по време на цикъл на готвене и по време на цикъл на съхранение
9	Бутон за програмиране	С натискането му се осъществява достъп до режимите за програмиране и специално програмиране.
10	Табло за меню	Показва имената на продуктите; елементите в менюто могат да се променят
11	Цифрови дисплей	Три цифрови светодиодни дисплея, които показват температурата, времето и съобщенията, свързани с изпълняваната операция
12	Светодиод за готовност	Включва се при подгряването, когато температурата наближи програмираната температура на контролната точка; изключва се по време на цикъл на готвене

**3-2
КОНТРОЛИ И
КЛЮЧОВЕ
(ПРОД.)**

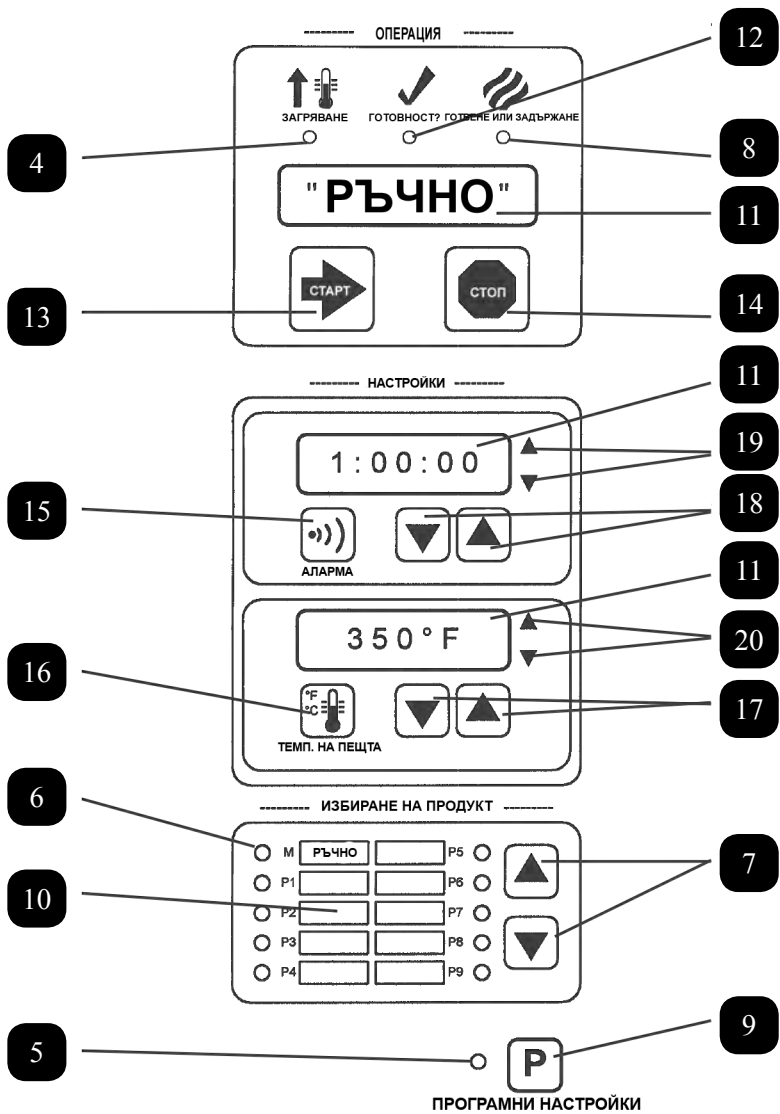
Арт. №	Описание	Функция
13	Бутон за стартиране	Натиска се за стартиране на подгряването на уреда или за започване на цикъл на готвене
14	Бутон за спиране	Натиска се за прекратяване на цикъл на готвене или съхранение
15	Алармен бутон	Натиска се за преглед или промяна на настройките за аларми; настройките могат да се променят по всяко време
16	Бутон за температурата	Натиска се за преглед на текущата температура на пещта
17	Бутони за настройка на температурата нагоре или надолу	Натискат се за промяна на контролната точка на температурата
18	Бутони за настройка на времето нагоре или надолу	Натискат се за промяна на настройките за време
19	Светодиоди за времето	Светват, когато се променя времето
20	Светодиоди за температурата	Светват, когато се променя температурата

**3-2
КОНТРОЛИ И
КЛЮЧОВЕ
(ПРОД.)**



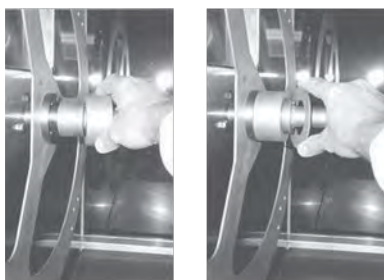
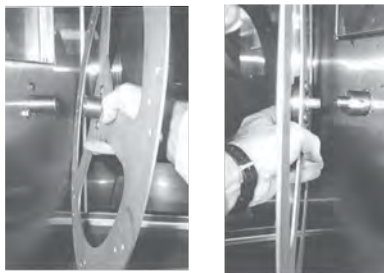
Фигура 3-1

**3-2
КОНТРОЛИ И
КЛЮЧОВЕ
(ПРОД.)**



Фигура 3-3

3-3. ИНСТАЛИРАНЕ НА ДИСКОВЕ, ПРЪТОВЕ И ШИПОВЕ



1. Поставете дисковете на височината на съответната опора от всяка страна на уреда.
2. Поставете краищата на възела на пръта в звената на всеки диск.

3. Плъзнете шийките във всеки възел дискове.

4. Плъзнете придържащите пръстени над звената и в жлеба на пръта.

5. Плъзнете ъгловите шишове на дисковете, като „V“ на ъгловите шишове е към пръта.

СЪОБЩЕНИЕ

Поставете шиша, като „V“ е към пръта. Ако бъде поставен наобратно, шишът ще е наклонен под ъгъл.

ВНИМАНИЕ

Когато изваждате възела на пръта, се уверете, че индикаторът е насочен към горната част на уреда. Ако е насочен надолу, възелът на пръта ще падне.

**3-4.
ПРОЦЕДУРА ЗА
ЪГЛОВИ ШИШОВЕ**



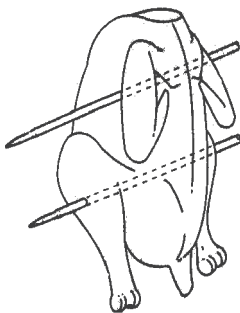
Фигура 3-3

Ъгловите шишове са стандартният аксесоар за гриловете „Henny Penny“. Някои от предимствата на ъгловите шишове в сравнение с двойните шишове са леснината и скоростта, с която цели пилета могат да се поставят на шишовете. Освен това готвенето на шишове превъзхожда това в кошници и съдове, тъй като месото се изпича по-равномерно и се облива в собствените си сокове, докато се върти. Важно е месото да се постави на шиша по един и същи начин за равномерни резултати при изпичането му.

Поставете пилето на гърба му. Направете малък прорез в излишъка кожа от страната на опашката на пилето. Поставете единия, а после и другия крак през прореза, така че да се кръстосат. Подгънете крилцата зад шийката.

Дръжте шиша с отвора на „V“ формата, насочен нагоре, а ъгълът на „V“ – насочен към масата. Плъзнете шиша по дължината на кухината в тялото на пилето, първо през опашката, с гърдите нагоре (вж. фигура 3–3).

**3-5.
ПРОЦЕДУРА ЗА ДВОЙНИ
ШИШОВЕ (ПО ИЗБОР)**



Фигура 3-4

Двойните шишове са аксесоари по избор. Някои от предимствата от използването на шишове спрямо готвенето в кошници или съдове са, че месото се изпича по-равномерно и се облива в собствените си сокове, докато се върти. Важно е месото да се постави на шиша по един и същи начин за равномерни резултати при изпичането му.

Поставяйте пилета и малки птици на шишовете във вертикална позиция за максимален капацитет (вж. фигура 3–4). Поставете пилето на гърба му. Внимателно избутайте краката и бутчетата към гърба. Това прави гърдите да изглеждат по-закръглени и позиционира бутчетата по-добре за поставянето на шиша. Прокарайте единия връх на шиша през гърдите на височината на крилата. Прокарайте другия връх през широката част на бутчетата и долната част на тялото. Избутайте шиша до другата страна на пилето. Крилата могат или да се прободат с шиша, или да се сгънат зад шийката.

Ако печете пуйки или големи птици, може да се наложи да ги поставите хоризонтално на шишовете, така че да не докосват горната част на пещта, нито да пречат на прилежащите шишове. В този случай прокарайте шишовете по дължина през гърдите и бутчетата.

Цели парчета месо – телешко, агнешко, свинско и шунка, трябва да се центрират равномерно на шишовете. Повечето цели парчета месо ще трябва да се поставят на шишовете по дължина поради размера и формата им. Ако обаче се пекат малки парчета месо, те могат да се поставят вертикално на шишовете, стига да не докосват горната част на пещта, нито да пречат на прилежащите шишове.

**3-5.
ПРОЦЕДУРА ЗА ДВОЙНИ
ШИШОВЕ (ПО ИЗБОР)
(ПРОД.)**

Свински ребра – ребрата с по-малко месо по тях и ребърцата трябва да се намушат на шишовете като акордеон. Двете остриета на шиша трябва да прободат парчетата месо.

Най-добри резултати се постигат, ако птиците или парчетата месо не са прекалено нагъсто едно до друго. За най-добро изпичане оставете съответно място между продуктите.

**3-6.
ИЗПОЛЗВАНЕ НА
АКСЕСОАРИ ПО ИЗБОР**

Налице са кошници като опция за хранителни продукти, които са твърде малки или непрактични за поставяне на шишове.

Шницели, риба, пълнени чушки капии и замразени сладкиши са някои примери за продукти, които могат да се пекат в кошници.

Ако се използват кошници вместо шишове за изпичането на цели пилета или парчета месо, не забравяйте, че тези продукти ще изискват повече време за сготвянето си и няма да се изпекаат толкова равномерно.

Налице са принадлежности с покритие. За повече информация се свържете с местния независим дистрибутор на Henny Penny.

**3-7.
РЕЖИМ НА
ЕКСПЛОАТАЦИЯ**

Контролата има десет цикли за готвене на продукти, които могат да се програмират за конкретни продукти. Всеки цикъл може да се състои от до четири стъпки на готвене и параметър за съхранение.

1. Натиснете бутона за „UP“ (Нагоре) или „DOWN“ (Надолу) под „PRODUCT SELECTION“ (Избор на продукт), за да изберете желания продукт. След това натиснете бутона „START“ (Старт) и уредът ще започне да се подгрява до съответната температура за продукта.

СЪОБЩЕНИЕ

Ръчният режим не е програмиран и времето и температурата за готвене трябва да се програмират щом този продукт бъде избран. Използвайте бутона „UP“ (Нагоре) или „DOWN“ (Надолу) под „PRODUCT SELECTION“ (Избор на продукт), за да изберете „Manual Mode“ – М (Ръчен режим). Натиснете бутона „START“ (Старт), за да започне подгряването. Използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) за времето и температурата за програмирането на този режим.

2. Щом светодиодът „READY“ (Готово) примигне, продуктът може да се зареди в уреда. Съобщението „READY TO LOAD“ (Готово за зареждане) се превърта в горния дисплей.
3. Отворете вратата и заредете продукта в уреда. Натиснете бутона за завъртане, колкото е необходимо, за да завъртите дисковете за помощ при зареждането. Затворете вратата, след което натиснете бутона „START“ (Старт), за да започнете цикъл на готвене.

**3-7.
РЕЖИМ НА
ЕКСПЛОАТАЦИЯ
(ПРОД.)**

СЪОБЩЕНИЕ

Средният дисплей показва оставащото време, а долният – температурата на контролната точка. Действителната температура се показва при натискане на бутона за температура на печта (термометър).

4. В края на цикъла на готвене се чува алармен звук, средният дисплей показва „0:00“, а на горния примигва „DONE“ (Готово). Натиснете бутона „STOP“ (Спиране), за да спрете цикъла на готвене.

СЪОБЩЕНИЕ

Ако няма програмирано време за съхранение, цикълът свършва и алармата се изключва при натискането на бутона „STOP“ (Спиране). Ако е програмирано време за съхранение, уредът ще издаде алармен сигнал и автоматично ще влезе в цикъл на съхранение. Ще се покажат оставащото време за съхранение и температурата.

5. В края на цикъла на съхранение, на средния дисплей примигва „0:00“, а на горния – „END“ (Край). При натискането на бутона „STOP“ (Спиране) алармата и ротационният двигател спират и всички изходни сигнали се изключват.

СЪОБЩЕНИЕ

За прекратяване на цикъл на готвене или съхранение, натиснете и задръжте бутона „STOP“ (Спиране) за 2 секунди. Цикълът на готвене също може да се постави на пауза с натискане и освобождаване на бутона „STOP“ (Спиране). Ако захранването прекъсне по което и да е време, контролата ще възобнови операцията, която е била активна при спирането на тока, независимо дали е била цикъл на готвене, цикъл на съхранение или подгриване.

**3-8.
КОНТРОЛА ЗА ПОДГРЯВАНЕ**

При подгриването въздушната топлина и лъчистата топлина са включени, за да регулират температурата на въздуха до програмираната контролна точка на подгриване/готвене. Както въздушната, така и лъчистата топлина се изключват, когато топлината на въздуха надхвърли контролната точка. Нагнетателният вентилатор не спира работа, но роторът е изключен.

**3-9.
КОНТРОЛА ЗА ГОТВЕНЕ**

Обикновено по време на цикъл на готвене нагревателите на въздуха и лъчистите нагреватели се регулират до програмираната контролна точка на температурата на въздуха.

**3-10.
СЕНЗОР ЗА ВРАТАТА**

Ако една от вратите бъде отворена по време на цикъл на готвене, всички функции се изключват и остават изключени, докато и двете врати не бъдат затворени. Горният дисплей показва „DOOR IS OPEN“ (Вратата е отворена). Ако обаче сондата за месо бъде включена в уреда и контролната странична врата се отвори, на горния дисплей ще се покаже температурата на сондата за месо.

**3-11.
КОНТРОЛА ЗА СЪХРАНЕНИЕ**

Режимът на съхранение може да се програмира за време и температура.

**3-12.
ПРОЦЕДУРИ ЗА
ПОЧИСТВАНЕ**



1. Поставете всички контроли в положение „OFF“ (Изключено) и изключете електрозахранването към уреда.



За избягването на тежки изгаряния оставете уреда да изстине, преди да го почистите.

2. Извадете възела на дисковете и пръта и го занесете на мивката, за да го почистите щателно. (Вж. раздела за инсталиране на дискове, прътове и шишове.)

СЪОБЩЕНИЕ

Ако вратата на уреда е частично отворена, тя е проектирана така, че да се затваря автоматично. За да я задържите отворена, отворете я напълно.



Пазете жлеба в пръта чист от отпадъци. Задържащият пръстен трябва да приляга плътно в жлеба, така че да предотврати падането на възела на пръта, при което може да повреди уреда или да причини телесно нараняване.

3. Извадете частично съда за изпразване и развийте изпускателната пробка, за да изхвърлите мазнината в друг съд.
4. Извадете съда за изпразване, вентилационните панели (страничните отдушници първо), задния панел и тавите за отцеждане от уреда и ги занесете на мивката за щателно почистване.

СЪОБЩЕНИЕ

Горният вентилационен панел (покриващ всички въздухонагреватели) е пхнат в слот отясно на SCR-8 и отляво на SCR-6.



**3-12.
ПРОЦЕДУРИ ЗА
ПОЧИСТВАНЕ (ПРОД.)**



5. Разхлабете крилния винт на перката на нагнетателния вентилатор и извадете перката от вала. След това занесете перката на вентилатора на мивката за щателно почистване.

ВНИМАНИЕ

Когато поставяте обратно перката на вентилатора, уверете се, че компенсиращата ос отговаря и че винта с крилчата глава е затегнат здраво, но не е пренатегнат. Ако вентилаторът не бъде инсталиран правилно, той може да удари покритието на отдушника, при което да се повреди.

Не използвайте абразивни почистващи препарати, нито почистващи/ дезинфекциращи препарати, съдържащи хлор, бром, йод или амониеви химикали. Тези абразивни и химически вещества ще повредят неръждаемата стомана и ще скъсят полезния живот на уреда.

Не използвайте водна струя (пулверизатор под налягане) за почистването на уреда. В противен случай това може да доведе до повреда на компонентите..

Не използвайте абразивна кърпа, обезмаслител, препарат за почистване на пеци или друг тип корозивен почистващ препарат, когато почиствате частите с покритие. За почистването им всичко, което ви трябва е гореща сапунена вода. Всички други гореспоменати почистващи препарати ще скъсят значително полезния живот на покритието.

**3-13.
ПОДМЯНА НА
ХАЛОГЕННАТА ЛАМПА**



За избягването на токов удар или имуществени щети поставете захранващия ключ в позиция „OFF“ (Изкл.) и изключете главния електрически прекъсвач или изключете шнура от щепселната кутия на стената.

Крушките и околните повърхности може да са горещи. Може да се причинят сериозни изгаряния.

1. Натиснете навътре и завъртете крушката обратно на часовниковата стрелка, за да я подмените, ако е неизправна.
2. Използвайте дунапрена около новата крушка, за да я натиснете във фасунгата. Завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да я стегнете на мястото ѝ.

ВНИМАНИЕ

При инсталирането на новата крушка НЕ докосвайте светлинната крушка с пръсти. Обвийте крушката с дунапренената опаковка, за да я инсталирате. Неспазването на тези инструкции може да доведе до повреда на крушката.

3. Възстановете електрозахранването към уреда.

РАЗДЕЛ 4: ПРОГРАМИРАНЕ

4-1. ВЪВЕДЕНИЕ

Контролите могат да бъдат фабрично настроени или желаните функции могат да се програмират на мястото на експлоатация. Бутонът за програмни настройки (P) се използва за програмирането на следните функции: готвене (стъпки), аларми и съхранение.

СЪОБЩЕНИЕ

Изключение прави ръчният режим. Времето и температурата на готвене могат да се програмират в този интервал, без да се влиза в режим за програмиране.

4-2. ПРОГРАМИРАНЕ ЗА ГОТВЕНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

1. Натиснете и задръжте бутона за НАСТРОЙКИ ЗА ПРОГРАМИРАНЕ (P), докато контролата изпиюка и на дисплея се покаже „PROG“ (Програмиране), след което освободете бутона „P“.
2. Въведете кода за достъп 1-2-3 с натискане на бутоните под съответните цифри. Бутонът „ALARM“ (Аларма) е под 1, бутонът „DOWN“ (Надолу) е под 2, бутонът „UP“ (Нагоре) е под 3.

Контролата ще изпиюка три пъти, думата „STEP“ (Стъпка) светва над бутона „P“ и настройките за текущо избрания продукт се показват. Продуктът (P1 до P9) примигва, след което „COOK-1“ (Готвене-1) се показва в горния дисплей.

СЪОБЩЕНИЕ

Ако е въведен неправилният код за достъп, режимът за програмиране няма да може да се използва. Съобщението „BAD CODE“ (Неправилен код) се показва на дисплея и се чува предупредителен тон. След приблизително 10 секунди контролата се връща към нормална работа и може да се направи нов опит за въвеждане на кода за достъп.

3. Изберете продукта, който да се програмира, P1 до P9, като използвате бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под „PRODUCT SELECTION“ (Избор на продукт).

СЪОБЩЕНИЕ

Щом желаният продукт бъде избран, при всяко натискане на програмния бутон „P“ се напредва към следващата стъпка за готвене или съхранение. Параметрите са описани по-долу.

4. Щом продуктът бъде избран, може да се въведе температурата на подгряване/готвене. Натиснете бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под показаната температура, докато желаната температура се покаже на дисплея.

**4-2.
ПРОГРАМИРАНЕ
ЗА ГОТВЕНЕ И
СЪХРАНЕНИЕ
(ПРОД.)**

5. Времето може да се програмира с натискане на бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под дисплея (средния) за времето. Пример: „1:30:00“ е 1 час, 30 минути и 0 секунди.

СЪОБЩЕНИЕ

До четири времена и температури могат да се програмират за цикъл на готвене.

6. Настройка за лъчиста топлина може да се програмира с натискане и задържане на бутона за температурата на пешта (термометър). Настройката по подразбиране е 100%, но може да се промени от 0% до 100% посредством бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу). С намаляването на настройката времето, през което лъчистите нагреватели са включени, се скъсява. Това може да се зададе за всеки етап на готвене, описан в стъпка 7.
7. След като желаните начално време на готвене и температура бъдат програмирани, натиснете програмния бутон (P), за да програмирате втория етап, ако искате. „COOK-2“ (Готвене-2) се показва на горния дисплей и времето, температурата и настройката за лъчистата топлина могат да се програмират съобразно горепосочените стъпки. Повторете тази стъпка за трети и четвърти етап, ако желаете.
8. След като времената и температурите на готвене бъдат програмирани, може да се програмира цикъл на съхранение, ако желаете. Натиснете и освободете бутона „P“ и „HOLD“ (Съхранение) ще се покаже на горния дисплей, „0:00“ на средния дисплей и тирета на долния.

Използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под средния дисплей за времето, за да зададете желаното време за съхранение. След това използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под долния дисплей за температурата, за да зададете температурата на съхранение. Времето трябва да се програмира, преди да въведете температурата.

9. Може да се програмира аларма за всяка стъпка на готвене и в цикъла на съхранение. Щом времето за готвене или съхранение бъде програмирано, натиснете и задръжте бутона „ALARM“ (Аларма), след което използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под средния дисплей, за да зададете времето за аларма. Времето, което зададете на дисплея, ще е времето, до което таймерът ще отброи обратно, преди алармата да прозвучи в съответната стъпка. Пр.: „COOK-1“ (Готвене-1) е програмирано за 5 минути. 3 минути са програмирани за алармата. 2 минути след началото на цикъла на готвене алармата ще прозвучи, защото таймерът е отброил обратно до оставащите 3 минути в тази стъпка на готвене.

**4-2.
ПРОГРАМИРАНЕ
ЗА ГОТВЕНЕ И
СЪХРАНЕНИЕ
(ПРОД.)**

СЪОБЩЕНИЕ

След като бъдат програмирани няколко стъпки и се излезе от режима на програмиране, общото време на готвене ще се покаже на дисплея. Времето на следващата аларма може да се види с натискане и задържане на бутона „ALARM“ (Аларма).

10. Повторете горепосочените стъпки за всеки програмиран продукт. След като програмирате всички продукти, излезте от режима за програмиране, като задържите натиснат бутона „P“ за 2 секунди.
11. Вече сте готови да готвите.

СЪОБЩЕНИЕ

Режимът за програмиране автоматично ще премине в режим на готвене, ако при програмирането не бъдат натиснати бутони в продължение на 2 минути.

**4-3.
РЕЖИМ ЗА
СПЕЦИАЛНО
ПРОГРАМИРАНЕ
(НИВО 2)**

Режимът за специално програмиране се използва за задаването на по-подробни параметри. До режима за специално програмиране се стига с натискане и задържане на бутона за ПРОГРАМНИ НАСТРОЙКИ (P) за 8 секунди или докато дисплеят покаже „L-2“ (Н-2). „LEVEL 2“ (Ниво 2) примигва на горния дисплей, след което „SP PRG“ (Специално програмиране) излиза на дисплея. След това от вас се иска да въведете код, който е 1, 2, 3.

Режимът се състои от следните функции:

- Градуси по Фаренхайт или Целзий
- Тип пещ: SCR-6 или SCR-8
- Език: английски, френски, немски, испански
- Сила на звука
- Звуков тон
- Автоматично анулиране на алармата
- Автоматично готвене към съхранение
- Активиран режим на престой
- Няколко стъпки на готвене
- Блокиране на програмирането с код
- Изместване на лъчистата контролна точка
- Подготовка на системата за работа

За изход от режима за специално програмиране натиснете и задържете бутона за програмиране „P“ за 2 секунди или изчакайте 2 минути и контролата автоматично ще излезе от него.

Градуси по Фаренхайт или Целзий SP-1 (СП-1)

След въвеждането на кода за достъп горният дисплей показва „SP-1“ (СП-1) и „TEMP UNITS“ (Единици на температурата). Средният дисплей показва „°F“ или „°C“. При натискане на бутоните „UP“ (Нагоре) или „DOWN“ (Надолу) дисплеят ще превключи от „°F“ към „°C“ или обратно.

Тип пещ – SP-2 (СП-2)

Щом въведете кода за достъп (1,2,3), натиснете и отпуснете бутона „P“. „OVEN TYPE“ (Тип пещ) се показва на горния дисплей и „Scr-6“ или „Scr-8“ – на средния дисплей. Това трябва да отговаря на типа на уреда преди извършването на програмиране или уредът може да не работи правилно. Това ще бъде предварително зададено във фабриката. При натискане на бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) дисплеят ще превключи от едната единица към другата.

Език – SP-3 (СП-3)

Щом въведете кода за достъп (1,2,3), натиснете бутона „P“ два пъти и „LANGUAGE“ (Език), последвано от „1=ENGL“ (1=английски), „2=FREN“ (2=френски), „3=GERM“ (3=немски) и „4=SPAN“ (4=испански) ще се покажат. На средния дисплей ще се покаже цифра от 1 до 4. При натискане на бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под цифрата ще се промени езикът, показван на дисплеите.

Сила на звука – SP-4 (СП-4)

Силата на високоговорителите може да се коригира. Щом въведете кода за достъп (1,2,3), натиснете бутона „P“ три пъти. „AUDIO VOLUME“ (Сила на звука) се показва на горния дисплей и цифра от 1 до 10 се показва на средния дисплей. 1 е най-тихата настройка за звука, а 10 – най-високата. Използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под цифрите, за да зададете желаната сила.

**4-3.
РЕЖИМ ЗА
СПЕЦИАЛНО
ПРОГРАМИРАНЕ
(НИВО 2) (ПРОД.)**

Звуков тон – SP-5 (СП-5)

Силата на високоговорителя може да се коригира. Щом въведете кода за достъп (1,2,3), натиснете бутона „P“ четири пъти. „AUDIO TONE“ (Звуков тон) се показва на дисплея и число от 50 до 2000 се показва на средния дисплей. 50 е най-ниската настройка за тона, а 2000 – най-високата. Използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под числото, за да зададете желанния тон.

Автоматично анулиране на алармата – SP-6 (СП-6)

Щом въведете кода за достъп (1,2,3), натиснете бутона „P“ пет пъти. „ALARM AUTO CANCEL“ (Автоматично анулиране на алармата) се показва на горния дисплей и „YES“ (Да) или „NO“ (Не) – на средния дисплей. Ако това е зададено на „YES“ (Да), тогава, когато програмираните аларми прозвучат, високоговорителят ще изпие няколко пъти, след което автоматично ще спре. Ако е зададено на „NO“ (Не), тогава някой трябва да натисне бутона на алармата, преди високоговорителят да спре да пие. Използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под средния дисплей за превключване от „YES“ (Да) към „NO“ (Не) или обратно.

Автоматично готвене към съхранение – SP-7 (СП-7)

Щом въведете кода за достъп (1,2,3), натиснете бутона „P“ шест пъти. „COOK-TO-HOLD-AUTO“ (Автоматично готвене към съхранение) се показва на горния дисплей и „YES“ (Да) или „NO“ (Не) – на средния дисплей. Ако това е зададено на „YES“ (Да), тогава в края на цикъл на готвене високоговорителят ще изпие няколко пъти и автоматично ще премине в режим на съхранение. Ако е зададено на „NO“ (Не), тогава някой трябва да натисне бутона „STOP“ (Спиране), преди високоговорителят да спре да пие и цикълът на съхранение да започне. Използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под средния дисплей за превключване от „YES“ (Да) към „NO“ (Не) или обратно.

Активиран режим на престой – SP-8 (СП-8)

Щом въведете кода за достъп (1,2,3), натиснете бутона „P“ седем пъти. „IDLE MODE ENABLED“ (Активиран режим на престой) се показва на горния дисплей и „YES“ (Да) или „NO“ (Не) – на средния дисплей. Ако това е зададено на „YES“ (Да), тогава „IDLE...“ (Престой...). „SELECT PRODUCT...“ (Избор на продукт...) „PUSH START TO PREHEAT“ (Натиснете „Старт“ за подгряване) ще се превъртат в горния дисплей, когато грилът не се използва. Ако е зададено на „NO“ (Не), тогава в края на цикъла на готвене уредът ще започне да се подгрява отново за следващия цикъл на готвене. Използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под средния дисплей за превключване от „YES“ (Да) към „NO“ (Не) или обратно.

Няколко стъпки на готвене – SP-9 (СП-9)

Щом въведете кода за достъп (1,2,3), натиснете бутона „P“ осем пъти. „MULT COOK STEPS“ (Няколко стъпки на готвене) се показва на горния дисплей и „YES“ (Да) или „NO“ (Не) – на средния дисплей. Ако това е зададено на „YES“ (Да), тогава повече от една стъпки могат да се програмират за цикъл на готвене. Ако е зададено на „NO“ (Не), тогава само едно време и температура могат да се програмират на цикъл на готвене. Използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под средния дисплей за превключване от „YES“ (Да) към „NO“ (Не) или обратно.

**4-3.
РЕЖИМ ЗА
СПЕЦИАЛНО
ПРОГРАМИРАНЕ
(НИВО 2) (ПРОД.)**

Блокиране на програмирането с код (СП-10)

Щом въведете кода за достъп (1,2,3), натиснете бутона „P“ девет пъти. „PROG LOCKED BY CODE“ (Блокиране на програмирането с код) се показва на горния дисплей и „YES“ (Да) или „NO“ (Не) – на средния дисплей. Ако това е зададено на „YES“ (Да), в режима за програмиране трябва да се въведе 1-2-3, преди да се осъществи достъп до режима. Ако е зададено на „NO“ (Не), тогава до режима за програмиране може да се осъществи достъп без въвеждане на 1-2-3. Използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под средния дисплей за превключване от „YES“ (Да) към „NO“ (Не) или обратно. (Режимът за специално програмиране винаги изисква код.)

Изместване на лъчистата контролна точка – SP-11 (СП-11)

Щом въведете кода за достъп (1,2,3), натиснете бутона „P“ десет пъти. „RADIANT SETPT OFFSET“ (Изместване на лъчистата контролна точка) се показва на горния дисплей и „0°F“ до „10°F“ („0 градуса по Фаренхайт“ до „10 градуса по Фаренхайт“) се показва на средния дисплей. За лъчистите нагреватели може да се настрои различна температура на изключване спрямо въздухонагревателите. Пр.: Ако дисплеят показва „10°F“, лъчистата топлина няма да се изключи, докато температурата на въздуха не достигне 10 градуса над температурата на контролната точка. Тази функция може да се използва при готвенето на малки обеми, които може да изискват по-еднородна топлина за приготвянето си. Използвайте бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) под средния дисплей, за да промените настройката.

Подготовка на системата за работа – SP-12 (СП-12)

Щом въведете кода за достъп (1,2,3), натиснете бутона „P“ единадесет пъти. „DO SYSTEM INIT“ (Подготвяне на системата за работа) се показва на горния дисплей и „---“ – на средния дисплей. Тази функция нулира контролите до фабрично зададените настройки, ако контролите са били програмирани предварително, или ще нулира времената и температурите. Натиснете и задръжте един от бутоните „UP“ (Нагоре) или „DOWN“ (Надолу) в средния дисплей. Контролите ще изпият и на дисплея ще примигне „in 3“ (след 3), „in 2“ (след 2) и „in 1“ (след 1). След това на горния дисплей ще примигнат „INIT“ (Подготовка за работа) и „DONE“ (Готово).

За изход от режима за специално програмиране натиснете и задръжте бутона „P“ за 2 секунди или изчакайте 2 минути и контролата автоматично ще излезе от него.

За още подробности относно програмирането на другите функции на режима за специално програмиране, обадете се на сервизния отдел на Henny Penny.

СЪОБЩЕНИЕ

По време на режима за специално програмиране достъп до различните стъпки може да се осъществи с бутоните „UP“ (Нагоре) и „DOWN“ (Надолу) за „PRODUCT SELECTION“ (Избор на продукт) или с бутона „P“.

**4-4.
ТЕХНИЧЕСКИ РЕЖИМ**

Техническият режим има много възможности за самодиагностика, които са само за вътрешно ползване от Henny Penny, и за достъп до него се изисква различен код. Думата „TECH“ (Технически) се показва на дисплея, когато бутонът „P“ бъде натиснат за 8 секунди, и при повторно натискане на бутона „P“, когато „LEVEL 2“ (Ниво 2) се покаже на дисплея. Натиснете бутона „P“ отново, за да се върнете в режима за специално програмиране.

РАЗДЕЛ 5: ПРОЦЕДУРИ ЗА ГОТВЕНЕ

5-1. ПРОГРАМИРАНЕ НА ПАРАМЕТРИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Грилът ви е предварително програмиран във фабриката за различни типове продукти.

Размерът, теглото, температурата и количеството на продукта са от критично значение за успеха на предварително зададената програма за готвене.

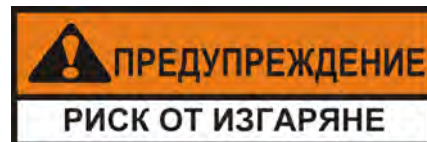
Лентата за менюто се изважда и може да се смени с желания за готвене продукт.

5-2. ЗАРЕЖДАНЕ НА ГРИЛА

Винаги зареждайте грила така, че шишовете или кошниците да са балансирани равномерно и пилетата да са с гърдите напред в уреда.

Когато е правилно поставен на шишовете, предната страна на хранителния продукт ще се вижда от клиентите, като същевременно няма да докосва горната част на пещта. Ако продуктът докосва горната част на пещта, извадете шишовете и променете позицията на храната.

5-3. ИЗВАЖДАНЕ НА ШИШОВЕТЕ И ПРОДУКТИТЕ ОТ ГРИЛА



За избягване на изгаряния носете изолирани подложки или ръкавици с един или пет пръста при изваждането на горещи шишове, кошници или съдове за печене. Внимавайте те да не влизат в директен контакт със сготвената храна.

1. След изваждането на шишовете от уреда, поставете ги да легнат на работна повърхност или маса.
2. Хванете дръжката на шиша с изолираната подложка или ръкавицата с един или пет пръста и поставете шиша под ъгъл спрямо работната повърхност.
3. Плъзнете продукта от шиша с помощта на вилица за сервиране или щипки.

**5-4.
ПОДПРАВКИ И СОС
ЗА СКАРА**

Henny Penny предлага две подправки и сос за скара, които могат да се използват с грила Леко наръсете или вторите подправки в месото равномерно. Допълнително подправките могат да се наръсят в кухнята на цели птици.

Подправката „Sure Chef“ е смес от червен пипер, лук, чесън и смесени подправки и осигурява лек аромат на скара и червеникав цвят.

Универсалната подправка е смес от черен пипер, нелютив червен пипер, лук и чесън и придава на хранителните продукти пикантен препечен вид.

И двете подправки са подходящи за пилета и ребра.

Сместа за соса за скара е комбинация от кетчъп, вода и месен бульон. Той е удобен за ползване, икономичен и много вкусен. Един пакет от сместа е достатъчен за малко повече от един галон (3,78 литра) сос. Сосът може да се нанесе по месото през последните 15 минути от готвенето или да се приложи към храната при изваждането ѝ от грила.

**5-5.
ОСНОВНИ ПРАВИЛА
ЗА БЕЗОПАСНО
ПРИГОТВЯНЕ
НА ХРАНАТА**



За да гарантирате, че храните, които сервирате, са безопасни, както и вкусни, моля, спазвайте следните правила:

- Служителите, боравещи с храната, трябва да измиват ръцете си със сапун и вода преди манипулациите с храна. Това включва измиване на ръцете пomeждy боравенето със сурова и сготвена храна
- Не ползвайте едни и същи прибори, дъска за рязане или повърхности за сурови храни и за сготвени храни, особено за птиче и свинско месо. Ако се налага едни и същи прибори и работни повърхности да се използват, почистете ги щателно, преди да позволите сготвените продукти да влязат в контакт с тях.
- Гответе храните до правилната вътрешна температура или степен на готовност (моля, направете справка с раздела за тестване за готовност)
- Винаги дръжте отделно суровите и сготвените продукти в хладилника. Ако в хладилника няма различни отделения, съхранявайте сготвените продукти над суровите, като ги опаковате или поставите в съдове, които също ще предотвратят потенциално замърсяване

**5-6.
ИЗИСКВАНИЯ ЗА МИНИМАЛНАТА
ТЕМПЕРАТУРА ПРИ
СЪХРАНЯВАНЕТО НА
ГОРЕЩИ И СТУДЕНИ ХРАНИ**

Потенциално опасните храни (месата са включени в тази категория) трябва да се държат в среда, която поддържа вътрешната температура на съответната храна на 140°F (60°C) или по-висока температура за съхраняването на горещи храни. SCR-8 и SCR-6 отговарят на това изискване. Henny Penny също произвежда различни стилове шкафове за съхранение и дисплейни нагревателни уреди, които да отговорят на нуждите ви.

Потенциално опасни храни, съхранявани в хладилници или охладители, трябва да се поддържат на 40°F (4°C) или по-ниска температура. Всички стотвени продукти, съхранявани в хладилник и притопляни, трябва да се притоплят до вътрешна температура от 150°F–165°F (66°C–74°C) в зависимост от местните здравни разпоредби, преди да се сервират или поставят в уред за съхранение на горещи храни. И в този случай Henny Penny разполага с различни размери уреди за струйно охлаждане, които помагат продуктът да се охлади до безопасна температура.

Направете справка с местните закони за здравеопазването и учреждението за санитарно-хигиенни изисквания за храните за по-контретни наредби относно сервирането на храни.

**5-7.
ТЕСТВАНЕ ЗА
ГОТОВНОСТ**

При установяването на времената за готвене, ще е необходимо да направите проверка за готовност. Най-надеждният метод е да използвате чист, точен термометър за месо.

Поставете термометъра в най-дебелата част на месото, без да докосвате мазнини, хрущяли или кости. При проверката на печени меса върха на термометъра трябва да е на 3/4" (19 мм) отвъд центъра на печеното месо. За цяло пиле, патица или пуйка върхът на термометъра за месо трябва да се постави в мускула отвътре на плътната част на бутчето.

Месен продукт	Температура на месото		
Телешко	140°F (60°C) Недопечено Червени сокове	160°F (71°C) Средно опечено Розови сокове	170°F (77°C) Добре опечено Розови сокове
Свинско	170°F (77°C) – Чисти сокове		
Шунка (с етикет „Готова за консумация“ или „Напълно сготвена“)	140°F (60°C) (За най-добър вкус и аромат, но може да се сервира под 140°F)		
Шунка (с етикет „Да се сготви преди консумация“)	160°F (71°C)		
Птиче	185°F–190°F (85°C–88°C) (Соковете трябва да са чисти или бедрената става да е хлабава, когато бутчето бъде отместено.)		
Агнешко	160°F (71°C) Недопечено	170°F (77°C) Средно опечено	180°F (82°C) Добре опечено
Риба	140°F–150°F (60°C–66°C)		

**5-8.
ОСНОВНИ
ПРОЦЕДУРИ
ЗА ГОТВЕНЕ**

1. Изберете желаня продукт с натискане на бутона „UP“ (Нагоре) или „DOWN“ (Надолу), след което натиснете бутона „START“ (Старт), за да започнете подгряването.
2. Подправете продукта и го поставете на шишовете.
3. Щом светодиодът „READY“ (Готово) светне, използвайте ключа „MANUAL ROTATION“ (Ръчно въртене), за да заредите продукта в грила.
4. Натиснете бутона „START“ (Старт) отново, за да стартирате цикъла на готвене. Светодиодът „READY“ (Готово) се изключва и светодиодът „COOK/HOLD“ (Готвене/ Съхранение) светва.
5. В края на цикъла на готвене ще се чуе звук и уредът автоматично ще премине в режим на съхранение.
6. Ако не е програмирано време за съхранение, горният дисплей ще покаже „DONE“ (Готово) и звукът ще продължи до натискането на бутона „STOP“ (Спиране).
7. По време на режима на съхранение или в края на цикъла на готвене продуктът може да се извади от уреда.

**5-9.
УКАЗАНИЯ
ЗА ГОТВЕНЕ**

Цяло пиле, прясно, по 3 фунта всяко

Премахнете излишната мазнина и кожа от бутчетата и шийката. Изплакнете птиците отвън и отвътре със студена чешмяна вода. Поставете в марината според изискванията си. Подгънете крилата и подгънете или завържете бутчетата. Поставете на шишове или в кошници и подправете, ако желаете.

SCR-8

Брой пилета	Времена за готвене	Темп. за подгриване/готвене
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

Брой пилета	Времена за готвене	Темп. за подгриване/готвене
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)

Цяло пиле, прясно, по 2 ½–2 ¾ фунта всяко

SCR-8

Брой пилета	Времена за готвене	Темп. за подгриване/готвене
32	01:05:00	350°F–375°F (177°C–190°C)
24	00:55:00	350°F–375°F (177°C–190°C)
16	00:55:00	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

Брой пилета	Времена за готвене	Темп. за подгриване/готвене
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)

СЪОБЩЕНИЕ

Времената за готвене ще са по-дълги при използването на кошници.

**5-9.
УКАЗАНИЯ ЗА
ГОТВЕНЕ (ПРОД.)**

Четвъртинки пиле, пресни 2 ½–2¾ фунта

Поставете в марината и подправете според изискванията си.
Поставете четвъртинките пиле в кошници с костта надолу.

Четвъртинки пиле на кошница	Времена за готвене	Темп. за подгряване/готвене
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)

Цяла пуйка, прясна, 10–12 фунта

Почистете пуйките и отстранете шийките и вътрешностите.
Поставете в марината и подправете според изискванията си.
Прикрепете крилата отстрани на пуйките и поставете пуйките на шишове.

Брой пуйки	Времена за готвене	Темп. за подгряване/готвене
SCR-8		
8	Стъпка 1–1:45:00 Стъпка 2–1:15:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)
4	Стъпка 1–1:30:00 Стъпка 2–1:00:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)
SCR-6		
3	Стъпка 1–1:30:00 Стъпка 2–1:00:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)

Ребърца, пресни 1½–1¾ фунта

Премахнете излишната мазнина от ребрата и ги изплакнете със студена чешмяна вода. Нанижете ребрата като акордеон на пробождащите шишове. Подправете ги според изискванията си.

Брой ребра	Времена за готвене	Темп. за подгряване/готвене
SCR-8		
8 16	00:30:00 00:40:00	375°F (190°C) 375°F (190°C)
SCR-6		
6	00:35:00	375°F (190°C)

**5-9.
УКАЗАНИЯ ЗА
ГОТВЕНЕ (ПРОД.)**

Свински ребра по канадски, 2–2½ фунта

Премахнете излишната мазнина от ребрата и ги изплакнете със студена чешмяна вода. Нанишете ребрата като акордеон на пробождащия шиш. Подправете ги според изискванията си.

Брой ребра	Времена за готвене	Темп. за подгряване/ готвене
SCR-8		
8	01:50:00	225°F (107°C)
SCR-6		
6	02:00:00	225°F (107°C)

РАЗДЕЛ 6: ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

6-1. УКАЗАНИЯ ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ОТСТРАНЯВАНЕ
Цветът на продукта е твърде тъмен	<ul style="list-style-type: none"> Температурата е твърде висока 	<ul style="list-style-type: none"> Проверете настройката за температурата в режима за програмиране; вж. раздела за работа с режима за програмиране
Цветът на продукта е твърде светъл	<ul style="list-style-type: none"> Температурата е твърде ниска 	<ul style="list-style-type: none"> Проверете настройката за температурата Задайте подходящо време за подгряване Уверете се, че сте избрали бутона на правилния продукт
Сух продукт	<ul style="list-style-type: none"> Загуба на влага преди готвене Прекомерно готвене на продукта 	<ul style="list-style-type: none"> Използвайте пресен продукт Намалете времето за готвене Намалете температурата на готвене
Месото се отделя от костта	<ul style="list-style-type: none"> Прекомерно готвене Продуктът не е пресен 	<ul style="list-style-type: none"> Проверете времето за готвене Използвайте пресен продукт
При електрически ключ във ВКЛЮЧЕНО положение грилът не работи изобщо.	<ul style="list-style-type: none"> Отворена схема 	<ul style="list-style-type: none"> Проверете дали уредът е включен в контакта Проверете прекъсвача или бушона в захранващата кутия
Уредът не се загрева	<ul style="list-style-type: none"> Изгорял бушон или задействал се електрически прекъсвач в захранващата кутия 	<ul style="list-style-type: none"> Включете обратно прекъсвача или подменете бушона

СЪОБЩЕНИЕ

По-подробна информация за отстраняване на неизправности е налице в техническото ръководство, което можете да видите на адрес www.hennypenny.com или да получите при обаждане на +1-800-417-8405 или +1-937-456-8405.

**6-2.
КОДОВЕ ЗА
ГРЕШКИ**

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	ОТСТРАНЯВАНЕ
„E04“ „PROB ERR“	<ul style="list-style-type: none"> • Таблото за управление е твърде горещо; колелото на вентилатора е задръстено или не работи 	<ul style="list-style-type: none"> • Почистете или подменете вентилатора
„E-6“ „ctrl hot“	<ul style="list-style-type: none"> • Неизправна температурна сонда 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете връзката на сондата от таблото или подменете сондата
„E-50“ „CPU Chip“ „E-51“ „rA-CHIP“ „E-53“ „ro-CHIP“ „E-41“ „data Err“	<ul style="list-style-type: none"> • Грешка в RAM на процесора • Грешка във външния RAM • Грешка във външния ROM • Разбъркана памет 	<ul style="list-style-type: none"> • „E-50“, „E-51“, „E-53“ и „E-41“ са софтуерни грешки; рестартирайте таблото и ако грешката не се отстрани, подменете таблото за управление.
„E-5“ „too hot“	<ul style="list-style-type: none"> • Горна граница на софтуера (Температурата на въздуха е твърде гореща) 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете или подменете таблото за управление и контактора • Проверете нагнетателния вентилатор и го подменете, ако е необходимо



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

* FM08 - 162 - C * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

Bulgarian