

HENNY PENNY®

Globale løsninger innen foodservice

**Henny Penny
Rotisseriovn – grillovn med
roterende stekespidd
Modell SCR-6/8**

OPERATØRHÅNDBOK

SEKSJON 1. INNLEDNING

1-1. HENNY PENNY ROTISSERIOVN

Henny Penny Rotisseriovn SCR-6 eller 8, kombinerer roterende konveksjonsvarme med roterende skiver slik at maten brunes på en mer effektiv og jevn måte og steker hurtigere. Den kan også benyttes som en displayenhet for å vise produktet mens dette er i steke- eller holdmodus.

1-2. EGENSKAPER

- Egenartet kompakt design
- Forhåndsvalgte automatiske kontroller
- Innebygde halvlederkontroller
- Kombinasjon av varmluft-konveksjon og infrarød steking
- Roterende skivebevegelse
- Kontrollpanel med LED-lys avlesing
- Termisk herdete glassdører
- Fjernbar dreneringspanne
- Fjernbar rotorskive
- Konstruksjon i rustfritt stål
- Fjernbare ventilasjonspaneler for enkel rengjøring

1-3. ASSISTANSE

Skulle du ha behov for hjelp, må du gjerne ringe din nærmeste selvstendige forhandler (se distributørlisten bakerst i denne håndboken).

Du kan også ta kontakt med vårt hovedkontor i Eaton, Ohio ved å ringe vårt gratisnummer 1-800-417-8405 eller-456-8405.

Du kan besøke Henny Penny online på www.hennypenny.com.

1-4. SIKKERHET

Alle prosedyrer for installasjon, drift og vedlikehold må nøyaktig følges og forstås for sikker betjening av Henny Penny rotisseriovn. Hvor informasjonen er spesielt viktig, eller forbundet med sikkerhet, brukes ordene ADVARSEL, FORSIKTIG OG MERKNAD. Ordene hentyder til følgende:



MERKNAD



FORSIKTIG

SIKKERHETSVARSEL-SYMBOLERET står ved siden av ordene FARE, ADVARSEL eller FORSIKTIGHET. Dette indikerer at det er risiko for personlig skade.

MERKNAD brukes for å fremheve spesielt viktig informasjon.

FORSIKTIG brukt uten sikkerhetsvarsel-symbolet viser til en potensiell risikofylt situasjon, som kan føre til eiendomsskade dersom den ikke unngås.



FORSIKTIG

FORSIKTIG brukt med sikkerhetsvarsel-symbolet viser til en potensiell risikofylt situasjon, som kan føre til mindre eller moderat personlig skade dersom den ikke unngås.



ADVARSEL

ADVARSEL viser til en potensiell risikofylt situasjon som kan føre til dødsfall eller alvorlig personlig skade dersom den ikke unngås.

1-5. EGNET STELL

Som med alt vårt utstyr, krever rotisseriovn både stell og vedlikehold som omtalt i denne håndboken. Det blir få reparasjoner på utstyret når anbefalte prosedyrer og regelmessig forebyggende vedlikehold følges nøyaktig.

SEKSJON 2. INSTALLASJON

2-1. INNLEDNING

Denne seksjonen inneholder installasjonsanvisningene for Henny Penny rotisseriovn.

NOTICE

MERKNAD

Enhetens installasjon bør utføres av en kvalifisert service-tekniker. Installasjon må være i samsvar med alle lokale, delstats- eller føderale forskrifter.



**ADVARSEL
FARE FOR
ELEKTRISK STØT**

Ikke stikk hull i rotisseriovn med gjenstander slik som bor eller skruer, da dette kan føre til elektrisk støt eller skade på komponentene.

2-2. UTPAKKING

Henny Penny Rotisseriovn er blitt testet, inspisert og ekspertmessig innpakket slik at den ankommer til tiltenkt destinasjon i best mulig tilstand. Enheten er innpakket i en tykk kartongboks med tilstrekkelig beskyttelse for å tåle normal transportbehandling.

NOTICE

MERKNAD

Transportskader skal meldes direkte til transportøren (sjåføren) og underskrives før hans/hennes avreise.

For å fjerne Henny Penny rotisseriovn fra boksen bør du:

1. Klippe forsiktig av emballasjebåndene.
2. Fjerne emballasjen rundt enheten.
3. Løfte kartongboksen av enheten.
4. Fjerne transportfestene som fester enheten til pallen
5. Fjerne enheten fra pallen.
6. Din rotisseriovn er nå klar til montering.

2-3. PLASSERING

Det er meget viktig at enheten plasseres på egnet sted for betjening og komfort. Velg et sted som egner seg til å fylle på og ta ut matprodukter fra enheten uten at den forstyrrer den endelige tilberedelsen av måltidsbestillinger.

NOTICE

MERKNAD

SCR-6/8 rotisseriovnner må plasseres 5,08 cm (2 tom.) fra bakveggen. Det kreves ikke minimumsplass for sidene. Etter at Henny Penny rotisseriovn har blitt plassert på et bord, trykk ut en streng med silikon (silikon eller tilsvarende tetningsmiddel må være et NSF-listet materiale) rundt enhetens omkrets slik at den festes til bordflaten. Du er nå klar til å utføre de elektriske koblingene.

SCR-12 og SCR-16 trenger begge 7,62 cm (3 tom.) mellomrom fra bakveggen. Og det er ikke nødvendig med siderom. SCR-8-ovner med speilglass på kundesiden trenger 10,16 cm (4 tom.) fra bakveggen. Og igjen, siderom er ikke nødvendig.



ADVARSEL VARM OVERFLATE

Rotisseriovnene i SCR-serien er et kommersielt apparat, og flere av dets overflater kan være meget varme. For å unngå forbrenninger, anbefales det å plassere enheten i et område hvor publikum ikke har tilgang.

NOTICE

MERKNAD

2-4. STABLINGSANVISNINGER

Det trengs et stablingssett for å stable rotisseriovnner eller for å stable en rotisseriovn oppå et display. Dette settet sikrer en 7,62 cm (3 tom.) klaring fra bakre vegg. Stablingssettene delenumre er 02664 for SCR-6 og SCD-6, og 02665 for SCR-8 og SCD-8.

Se side 2-4 for installasjoner med en enkelt strømledning.

1. Legg enheten på siden og bolt låsetrinner eller ben til enhetens kontrollside.
2. Ved bruk av boltene som leveres for ikke-låsende trinner eller ben, bolt både mellomstykket for stabling av enheter (levert med settet) og den ikke-låsende trinsen eller benet til enhetens frontside. Mellomstykket bør strekke seg ut ca. 7,62 cm (3 tom.) fra enhetens forside.
3. Løft rotisseriovnene forsiktig opp og plasser den oppå displayet, eller den underliggende rotisseriovnene, med kontrollene på samme side.

2-4. STABLINGSANVISNINGER **(fortsetter)**



Figur 2-1



ADVARSEL TUNG GJENSTAND

Utvis forsiktighet når enheten flyttes for å unngå personlig skade. SCR-8 veier ca. 230 kg (500 lbs) og SCR-6 veier 172 kg (380 lbs).

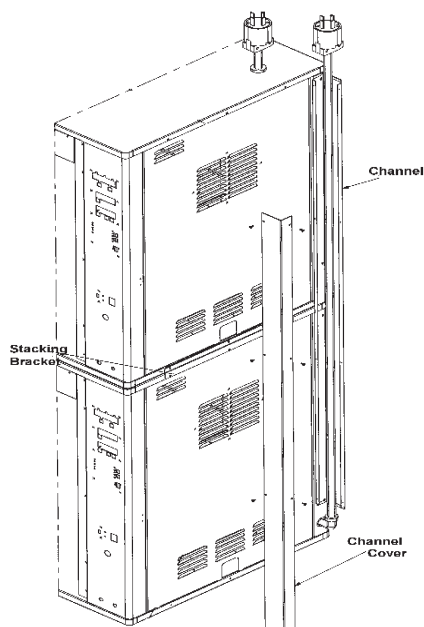
4. Fjern de tre sidepanelskruene fra øvre enhet og fjern de tre skruene på øvre panelside fra nedre enhet.
5. Monter stablingsbrakettene på hver side av enhetene, som vist i figur 2-1, og bruk skruene som du fjernet i trinn 4.
6. Enheten er nå klar til bruk.

NOTICE

MERKNAD

For enheter som installeres i Canada for Price Costco, utfør følgende trinn:

7. Fjern den svarte pluggknappen fra toppen av øvre enhet.
8. Fjern skruene fra kanalenheten og ta de to øvre delene fra hverandre.
9. Fjern skruene langs hjørnene til både øvre og nedre enheter.
10. Monter en av kanalens sider til enheten ved bruk av skruene som tidligere ble fjernet i trinn 9. Se figur 2-2.
11. Diriger strømledningen opp gjennom den monterte kanalen og fest dekslet til kanalen, ved bruk av skruene som tidligere ble fjernet i trinn 8. Se figur 2-2.
12. Enheten er nå klar til bruk.



Figur 2-2

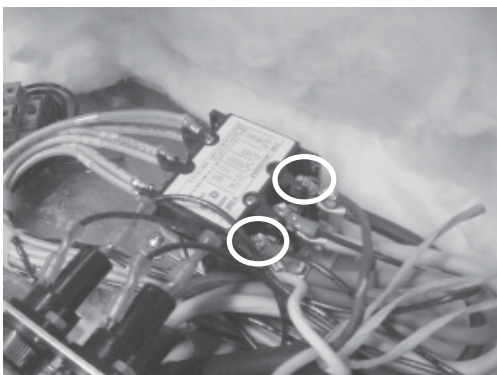
2-5. STABLINGSANVISNINGER FOR ENHETER MED EN STRØMLEDNING



Figur 2-3



Figur 2-4



Figur 2-5

1. Legg enheten på siden og bolt låsetrinser eller ben til enhetens kontrollside.
2. Ved bruk av boltene som leveres for ikke-låsende trinser eller ben, bolt både mellomstykket for stabling av enheter (levert med settet) og den ikke-låsende trinsen eller benet til enhetens frontside. Mellomstykket bør strekke seg ut ca. 7,62 cm (3 tom.) fra enhetens forside.
3. Løft rotisseriesovnen forsiktig opp og plasser den oppå displayet, eller den underliggende rotisseriesovnen, med kontrollene på samme side.



**ADVARSEL
TUNG GJENSTAND**

Utvis forsiktighet når enheten flyttes for å unngå personlig skade. SCR-8 veier ca. 230 kg (500 lbs) og SCR-6 veier 172 kg (380 lbs).

4. Fjern kontrollsiden, og sidepanelene fra begge enheter.
5. Diriger strømledningen inni SCD som vist i figur 2-3.
6. Trø strømledningen til SCD gjennom begge enheter, ved bruk av hullet i midten på SCD-enhetens øvre del. Se figur 2-4.
7. Bruk en flathodet skrutrekker for å montere strømledningstrådene til kontaktorens poler som vist i figur 2-5.
8. Sett på sidepanelene igjen, og monter stablebrakettene på hver side av enhetene, som vist i figur 2-1 (side 2-3), ved bruk av skruene som ble fjernet i trinn 4.
9. Enheten er nå klar til bruk.

2-6. NIVELLERING AV ENHETEN

For å kunne fungere riktig, må rotisseriovn være nivellert fra side til side og fra foran til bak. Dette forsikrer at døren fungerer riktig.

2-7. ELEKTRISKE KRAV

Henny Penny rotisseriovn kan fås fra fabrikken med elektrisk installering for 208 eller 240 volt, 220-380 volt, 240-415 volt, 230-400 volt, 1- eller 3-fase, 50/60 hertz.



**ADVARSEL
FARE FOR
ELEKTRISK STØT**

Denne enheten må være tilstrekkelig og sikkert jordet. Henvis til lokale elektrisitetsforskrifter for korrekt jordingsmetode. Hvis enheten ikke er tilstrekkelig jordet, kan dette resultere i elektrisk støt.

Modellnr.	Volts	Fase	Amp.	Watt	Ledningstråd
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	6.800	3+G
	208	1	32,5	6.800	2+G
	240	3	19,7	6.800	3+G
	240	1	28,3	6.800	2+G
	400	3	13,5	6.800	4+G

SEKSJON 3. BETJENING

3-1. INNLEDNING

Henny Penny rotisseriovn styres av computer. Computer-kontrollen regulerer kabinetts temperatur og tilveiebringer tidsberegningen og ovnsens programfunksjoner.

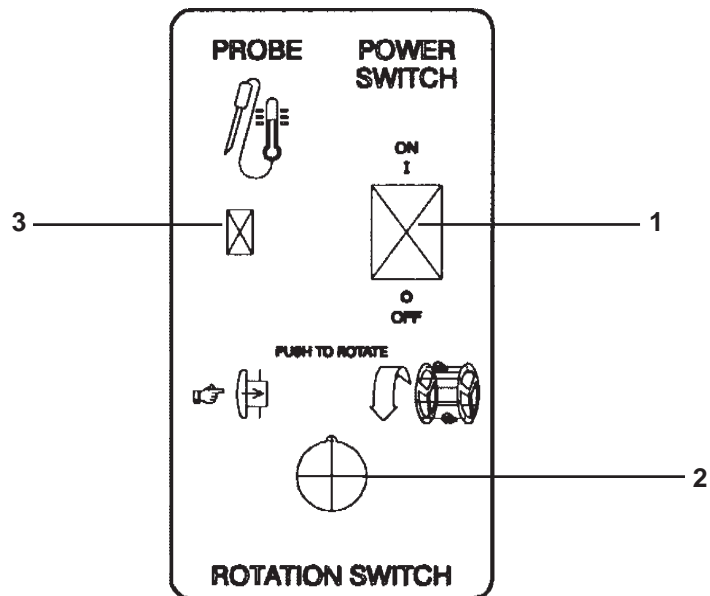
3-2. KONTROLLER OG BRYTERE (Se figurer 3-1 og 3-2)

Komponent	Beskrivelse	Funksjon
1	Strømbryter	Denne vippebryteren med to posisjoner kontrollerer strømmen til rotisseriovn og kontrollpanelet
2	Rotasjonsbryter	Trykkes for å omgå computer-kontrollen og aktiverer rotormotoren; rotasjonsbryteren kan anbringes både på operatørsiden og kundesiden
3	Temperatursensor	Etter at temperatursensoren plugges i kontakten, kan sensoren stikkes i produktet og temperaturen vises.
4	Forvarming LED-lys	Aktiveres i forvarmingsmodus
5	Program LED-lys	Blinker i programmodus
6	Produkt LED-lys	Plassert over hver produktknapp; aktiveres ved valg av et produkt og under programmering; LED-lyset blinker under steke- og holdsykluser.
7	Produktets opp og ned-knapper	Ti produktvalg, merket M til P9; velges ved å trykke på opp og ned-knapper.
8	Steking eller hold LED-lys	Aktiveres under en stekecyklus og under en holdsyklus
9	Programknapp	Trykkes for å aksessere program- og spesialprogram moduser.
10	Menytavle	Viser produktnavnene; menyvarer kan endres
11	Digitale displayer	Tre digitale LED-displayer som viser temperatur, tid og meldinger forbundet med kontrolloperasjoner.
12	“READY” (klar) LED-lys	Aktiveres under forvarming når temperaturen nærmer seg den programmerte temperaturverdien; blir deaktivert under en stekecyklus.

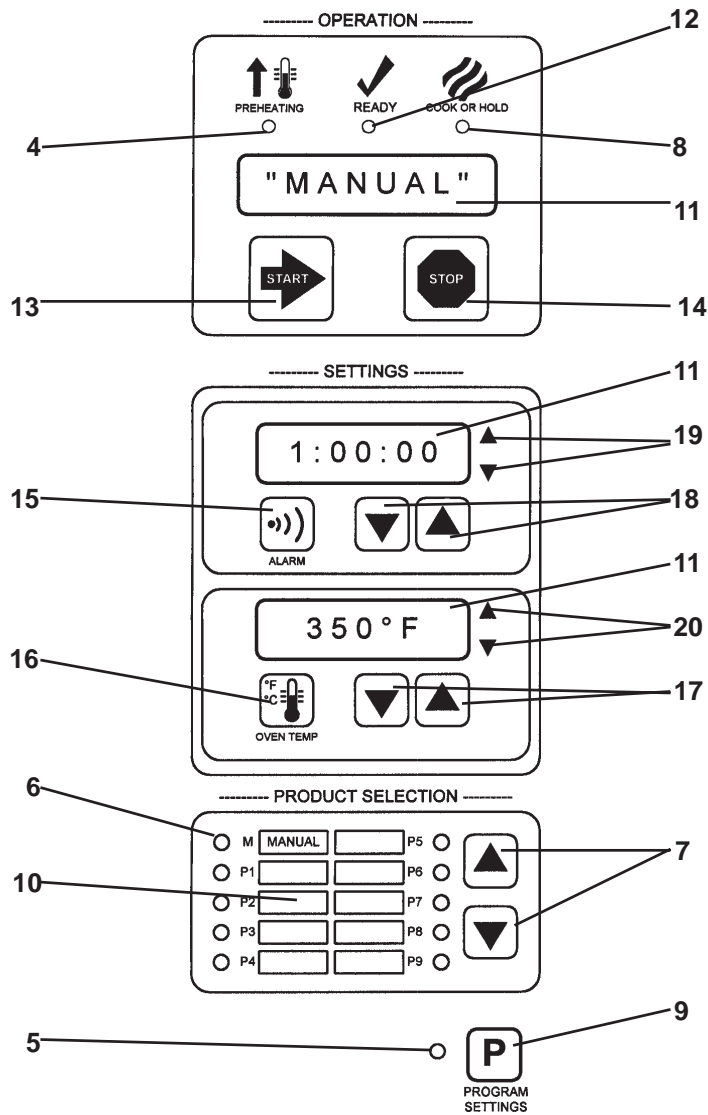
3-2. KONTROLLER OG BRYTERE (Se figurer 3-1 og 3-2)

(Fortsetter)

Komponent	Beskrivelse	Funksjon
13	Startknapp	Trykkes for å begynne enhetens forvarming eller en stekesyklus.
14	Stoppknapp	Trykkes for å avslutte en steke- eller holdsyklus
15	Alarmknapp	Trykkes for å se på eller endre alarminnstillinger; innstillingen kan byttes når som helst
16	Temperaturknapp	Trykkes for å se aktuell ovnstemperatur
17	Opp og ned-knapper for temperaturverdi	Trykkes for å endre på temperaturverdien
18	Opp og ned-knapper for tidsinnstilling	Trykkes for å endre tidsinnstillinger
19	Tids-LED-lys	Lyser når tiden endres
20	Temperatur- LED-lys	Lyser når temperaturen endres

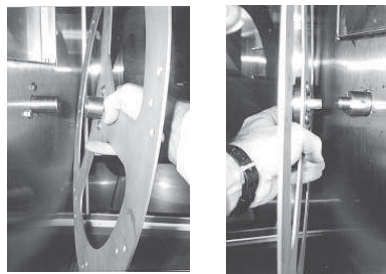


Figur 3-1

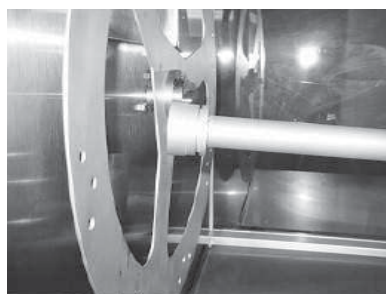


Figur 3-2

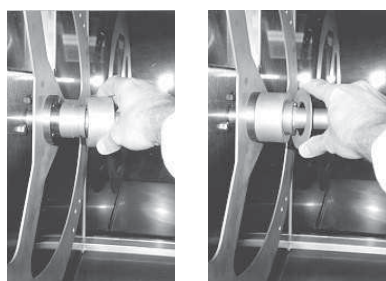
3-3. INSTALLASJON AV SKIVER, STENGER OG SPIDD



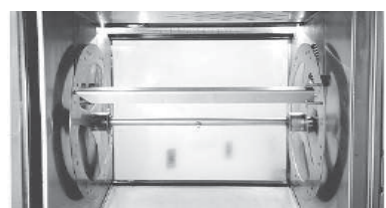
1. Tilpass skivene til egnet skivestøtte på hver side av enheten.
2. Plasser stangenhetens ender i hvert skivenav.



3. Skyv kragene inn på hvert skivenav.



4. Skyv retensjonsringen over navene og inn i furen på stangen.
5. Sett vinklede spidd på skivene, med "V"-en på de vinklede spiddene mot stangen.



NOTICE MERKNAD

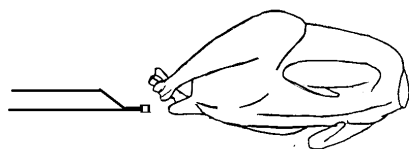
Tilpass spiddet med "V"-en mot stangen. Reversering av spidd resulterer i spidd som heller i vinkel.

CAUTION FORSIKTIG

Ved fjerning av stangenheten, sørg for at indikatoren peker oppover, mot enhetens toppdel. Hvis den peker nedover, vil stangenheten falle.



3-4. FREMGANGSMÅTE FOR VINKLETE SPIDD



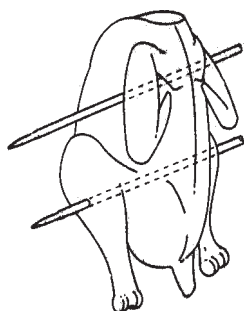
Figur 3-3

Vinklede spidd er standard tilbehør for Henny Penny rotisseriovnør. Noen av fordelene ved vinklede spidd, sammenlignet med dobbeltspidd, er hvor lett og hvor lite tid det tar å plassere en hel kylling på spiddene. I tillegg er steking på spidd mye bedre enn med kurver og panner, da kjøttet stekes jevnere og blir overøst med egne fettdrypp mens det roterer. Det er viktig å plassere kjøttet jevnt på spiddet for jevne stekingsresultater.

Plasser kyllingen på ryggen. Skjær en liten flenge i den ekstra huden ved kyllingens bakende. Stikk først det ene og så det andre benet gjennom flengen, slik at bena blir plassert i kryssfasong. Fold vingene opp bak nakken.

Hold spiddet med åpningen til “V”-formen vendt oppad og “V”-vinkelen mot bordet. Stikk spiddet på langs gjennom kyllingens buk, bakre bukparti først, med brystet oppad (se figur 3-3).

3-5. FREMGANGSMÅTE FOR DOBBELTSPIDD (VALGFRIIT)



Figur 3-4

Dobbeltspidd er valgfritt tilbehør. Noen av fordelene ved å steke på spidd, sammenlignet med kurver og panner, er at kjøttet stekes jevnere og blir overøst med egne fettdrypp mens det roterer. Det er viktig å plassere kjøttet jevnt på spiddet for jevne stekingsresultater.

Plasser kyllingen og mindre fjærfe på spidd i vertikal posisjon for maksimal kapasitet (se figur 3-4). Plasser kyllingen på ryggen. Skyv lårbena forsiktig mot ryggen. Dette gir brystet et fyldigere utseende og lårbenas posisjon gjør at det er lettere å stikke spiddet i kyllingen. Skyv den ene spissen av spiddet gjennom fuglebrystet ved vingen. Skyv den andre spissen gjennom låret. Skyv spiddet gjennom kyllingen og ut den andre siden. Vingene kan enten bli festet av spiddet eller foldes sammen bak nakken.

Ved steking av kalkun eller storfugl, kan det bli nødvendig å plassere dem horisontalt på spiddene slik at de ikke berører ovnstaket eller interfererer med tilgrensende spidd. I dette tilfelle træs spiddene på langs gjennom bryst og lår.

Store steker – storfekjøtt, fårekjøtt, svinekjøtt og skinke, bør sentreres jevnt på spiddene. De fleste stekene vil som regel bli plassert på spiddene på langs pga. deres størrelse og form. Men små steker kan plasseres vertikalt på spiddene, forutsatt at de ikke berører ovnstaket eller interfererer med tilgrensende spidd.

3-5. FREMGANGSMÅTE FOR DOBBELTSPIDD (Fortsetter)

Svineribbe “spareribs” eller “baby racks” veves inn på spiddene som et trekkspill. Begge spissene på spiddene bør gjennomføre kjøttstykket.

Det oppnås best resultat hvis fjærfeet eller stekene ikke plasseres for tett sammen. La det være tilstrekkelig plass mellom produktene slik at de blir pent brune.

3-6. BRUK AV VALGFRITT TILBEHØR

Vi tilbyr kurver som et alternativ for matprodukter som er for små eller lite praktisk for spidd.

Kjøttpudding, fisk, fylte paprika og frossent bakverk er eksempler på produkter som kan stekes/bakes i kurvene.

Hvis det benyttes kurver istedenfor spidd til steking av hele kyllinger eller steker, husk at disse produktene trenger mer tid til steking og at bruningen blir ikke helt jevn.

Vi har også tilbehør med belegg. For ytterligere informasjon, ta kontakt med din nærmeste uavhengige Henny Penny forhandler.

3-7. BETJENINGSMODUS

Kontrollen har ti stekesykluser som kan programmeres for spesifikke produkter. Hver syklus kan bestå av opp til fire steketritt og en hold-parameter.

1. Trykk på OPP eller NED-knappen, under PRODUCT SELECTION, (produktvalg) for å velge ønsket produkt. Trykk deretter på START-knappen og enheten vil begynne å forvarme til den når egnet temperatur for valgt produkt.

NOTICE

MERKNAD

Manuell modus er ikke programmert og steketid og temperatur må programmeres etter at produktet er valgt. Bruk OPP eller NED-knappen, under PRODUCT SELECTION, for å velge Manual Modus (M). Trykk på START-knappen for å begynne forvarmingen. Bruk OPP og NED-knappen for tid og temperatur for å programmere i denne modusen.

2. Når “READY” LED-lyset blinker, kan produktet settes inn i enheten. “READY TO LOAD”(klar til å sette inn) -meldingen ruller ned fra toppdisplayet.
3. Åpne døren og sett produktet inn i enheten. Trykk på roteringsknotten etter behov, for å rotere skivene slik at anbringelsen av produktet går lettere. Lukk døren, trykk START-knappen for å begynne Cook Cycle (stekesyklusen).

3-7. BETJENINGSMODUS

(fortsetter)

NOTICE

MERKNAD

Midtdisplayet viser gjenstående tid og nedre display viser temperaturverdien. Den reelle temperaturen vises når ovnstemperaturen (termometer)-knappen trykkes.

4. På slutten av stekesyklusen låter det en alarm, midtdisplayet viser "0:00" og toppdisplayet blinker "DONE" (ferdig). Trykk på STOPP-knappen for å avslutte stekesyklusen.

NOTICE

MERKNAD

Hvis det ikke programmeres en holdtid, avslutter syklusen og alarmen slås av ved å trykke på STOPP-knappen. Hvis en holdtid er programmert, låter et alarmsignal og enheten går automatisk inn i holdsyklus. Gjenstående holdtid og temperatur vises.

5. På slutten av holdsyklusen blinker midtdisplayet "0:00" og toppdisplayet blinker "END" (slutt). Trykkes det på STOPP-knappen stopper alarmen og rotoren, og all utdata deaktiveres.

NOTICE

MERKNAD

For å stoppe en steke- eller holdsyklus, trykk og hold STOPP-knappen i 2 sekunder. Stekesyklusen kan også oppholdes ved å trykke og slippe på STOPP-knappen. Hvis strømmen skulle plutselig svikte, vil kontrollen gjenoppta driften som var aktiv når strømmen forsvant, enten kontrollen var i steke- eller holdsyklus, eller forvarming.

Under forvarming, er både varmeluften og strålevarmen aktivert for å regulere lufttemperaturen til den programmerte temperaturverdien for forvarming/steking. Både luft og strålevarmen slås av når lufttemperaturen er høyere enn innstilt temperaturverdi. Viften går uavbrutt, men rotoren deaktiveres.

3-8. FORVARMINGKONTROLL

Under en stekesyklus vil vanligvis varmelufterelementene og stråleelementene reguleres til den programmerte lufttemperaturens innstillingsverdi.

3-9. STEKEKONTROLL

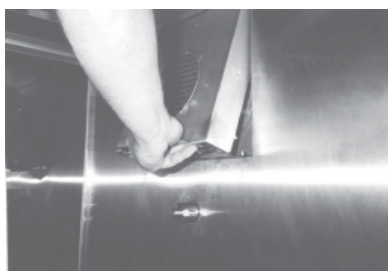
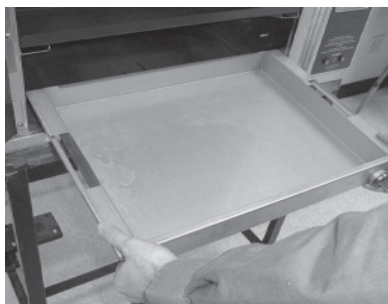
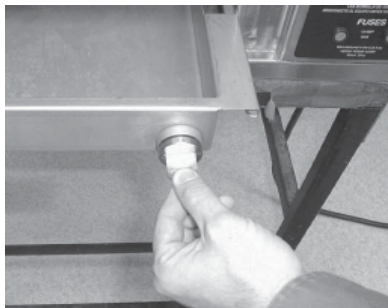
Hvis en av dørene åpnes under en stekesyklus, slås alle funksjoner av, og forblir deaktivert inntil begge dørene lukkes. Toppdisplayet viser "DOOR IS OPEN" (Døren er åpen). Men, hvis temperatursensoren er tilkoplest til enheten og kontrollens sidedør er åpnet, vil toppdisplayet vise sensorens temperatur.

3-10. DØRSENSOR

3-11. HOLDKONTROLL

Tid og temperatur i holdmodus kan programmeres.

3-12. RENGJØRINGSMETODER



1. Slå av alle kontroller og frakoble strømmen fra enhetens strømuttak.



**ADVARSEL
VARM
OVERFLATE**

For å unngå alvorlige forbrenninger, la enheten avkjøle før den rengjøres.

2. Fjern skivene og stangenheten og legg dem i en oppvaskkum for grundig rengjøring. (Se seksjonen angående installasjon av skiver, stenger og spidd.

NOTICE

MERKNAD

Hvis døren til enheten åpnes delvis, er den designet til å lukke seg automatisk. For å holde døren oppe, skal døren åpnes helt.



FORSIKTIG

*Sørg for at furen i stangen holdes ren for rusk.
Retensjonsringen må sitte godt og sikkert i furen for at stangenheten ikke faller av og skader enheten eller forårsaker personlig skade.*

3. Dra dreneringsspannen delvis ut og skru løs tappepluggen for å kassere fett i en annen beholder.
4. Fjern dreneringsspannen, ventilasjonspaneler (sideventilasjonens panel først), bakpanel og dryppanne fra enheten og legg dem i en oppvaskkum for grundig rengjøring.

NOTICE

MERKNAD

Topp-ventilasjonspanelet (som dekker luftvarmere), er furet på høyresiden på SCR-8 og på venstresiden på SCR-6.



3-12. RENGJØRINGSMETODER (fortsetter)



- Løsne tomme skruen på viftebladet og dra viftebladet fra akselen. Legg deretter viftebladet i en oppvaskkum og rens grundig.

CAUTION

FORSIKTIG

Når viftebladet installeres på nytt, sørg for at den forskjøvete akselen blir riktig tilpasset og strammet, men ikke for stramt. Hvis viften ikke er riktig installert, kan den berøre ventilasjonsdekelet og skades.

Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler eller vaskemidler/sanitærprodukter som inneholder klor, brom, jodd eller ammoniakk-kjemikalier. Disse skuremidler og kjemikalier nedbryter materialet i rustfritt stål og forkorter enhetens levetid.

Ikke bruk vannstråle (trykkspyling) for å rengjøre enheten, da dette kan forårsake skade på komponentene.

Ikke bruk slipeduk, fettfjerner, ovnrensere eller korroderende rensemidler når belagte komponenter rengjøres. Varmt såpevann er alt som trengs for å rengjøre disse delene. De øvrige rensemidlene nevnt ovenfor forkorter beleggets holdbarhet betraktelig.

/

3-13. UTSKIFTING AV HALOGENLAMPE



ADVARSEL

For å unngå elektrisk støt eller skade på eiendom, sett strømbryteren på AV og frakoble hovedstrømbryteren, eller frakoble ledningen fra strømuttaket.

Lyspærer og omringende overflater kan være varme. Dette kan forårsake forbrenninger.



- Skyv inn og vri pæren moturs for å fjerne den defekte lyspæren.
- Bruk skumemballasjen rundt den nye pæren, og skyv den nye pæren inn i holderen. Drei medurs og lås på plass.

CAUTION

FORSIKTIG

Når du installerer den nye lyspæren, IKKE berør pæren med fingrene. Pakk skumemballasjen rundt lyspæren for å installere den. Dersom dette ikke gjøres kan resultatet bli at lyspæren skades.

- Tilkoble strømmen igjen.

SEKSJON 4. PROGRAMMERING

4-1. INNLEDNING

Kontrollene kan bli forhåndsatt på fabrikken, eller ønskete funksjoner kan programmeres i felten. Programinnstillinger, (P)-knappen, brukes til å programmere følgende funksjoner: steking (trinn), alarmer og hold.

NOTICE

MERKNAD

4-2. PROGRAMMERING FOR STEKING OG HOLD

Manual Modus er en unntagelse. Steketid og temperatur kan programmeres i dette feltet uten å gå inn i programmodus.

1. Trykk og hold PROGRAM SETTINGS (P)-knappen helt til kontrollen bipper og displayet viser "PROG", slipp deretter P-knappen.
2. Legg inn tilgangskode 1-2-3 ved å trykke på knappen under sifferet. ALARM-knappen befinner seg under 1-tallet, NED-knappen under 2-tallet og OPP-knappen under 3-tallet.

Kontrollen gir fra seg tre korte bipper, ordet STEP (trinn) lyser opp over P-knappen og innstillingsverdiene for gjeldene valgt produkt vises. Produktet (P1 til P9) blinker, deretter vises "COOK-1" (stek-1) på toppdisplayet.

NOTICE

MERKNAD

Hvis feil tilgangskode legges inn, blir programmeringsmodusen nektet. En "BAD CODE" (feil kode)-melding vises på displayet og en varseltone genereres. Etter ca. 10 sekunder går kontrollen tilbake til normal drift og tilgangskoden kan forsøkes igjen.

3. Velg produktet som skal programmeres, P1 til P9, ved bruk av OPP og NED-knappene under PRODUCT SELECTION.

NOTICE

MERKNAD

Etter at ønsket produkt er valgt, vil hvert trykk på P-knappen (programknappen) avansere til neste steketritt eller holdtrinn. Parametrene beskrives nedenfor.

4. Etter at produktet er valgt kan temperaturen for forvarming/ steking legges inn. Trykk på OPP og NED-knappene under temperaturdisplayet til ønsket temperatur vises på displayet.

4-2. PROGRAMMERING FOR STEKING OG HOLD
(fortsetter)

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



MERKNAD

Det kan programmeres så mange som fire tidsperioder og temperaturer per stekesyklus.

6. Strålevarmeverdien kan programmeres ved å trykke og holde på ovnstemperatur-knappen (termometer). Standard innstillingen er 100 %, men kan endres fra 0 % til 100 %, ved bruk av OPP og NED-knappene. Når innstillingsverdien settes lavere, blir tidsperioden for aktiv strålevarme nedsatt. Dette kan innstilles for hver fase av steking, beskrevet i trinn 7.
7. Etter at ønsket begynnelsestid og temperatur for steking er programmert, trykk på programknappen (P) for å programmere en annen fase, hvis ønsket. "COOK-2" (stek-2) vises på toppdisplayet, og tid, temperaturverdier og strålevarme kan programmeres ifølge ovennevnte trinn. Gjenta dette trinnet for tredje og fjerde fase, hvis ønsket.
8. Etter at steketidene og temperaturene er programmert, kan det programmeres en holdsyklus hvis ønsket. Trykk og slipp P-knappen, "HOLD" vises i toppdisplayet, "0:00" i midtdisplayet, og bindestreker vises på nedre display.

Bruk OPP og NED-knappene, under tidsdisplayet (midtdisplayet), for å innstille ønsket holdtid. Bruk deretter OPP og NED-knappene under det nedre temperaturdisplayet for å sette holdtemperaturen. Tiden må programmeres før en temperaturverdi legges inn.

9. Det kan programmeres et alarmsignal for hvert steketrinn og holdsyklus. Når steketid eller holdtid er programmert, trykk og hold ALARM-knappen, bruk så OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å sette alarmtidspunktet. Tiden du setter i displayet er tiden som tidsbryteren nedteller slik at alarmen bipper i gjeldende trinn. Eks.: COOK-1 er programmert for 5 minutter. 3 minutter er programmert for en alarm. Etter 2 minutters steketid vil alarmen bippe, fordi tidsbryteren telte ned til de 3 gjenstående minuttene i gjeldende steketrinn.

**4-2. PROGRAMMERING
FOR STEKING OG
HOLD (fortsetter)**

NOTICE

MERKNAD

Etter at flere trinn har blitt programmert og programmodusen er gått ut, vises total steketid på displayet. Tiden for neste alarm kan ses ved å trykke og holde på ALARM-knappen.

10. Gjenta ovennevnte trinn for hvert produkt som programmeres. Etter at alle produktene er programmert, gå ut av programmodus ved å holde på P-knappen i 2 sekunder.
11. Du er nå klar til å steke produktene.

NOTICE

MERKNAD

Programmodusen går automatisk over til Cook Modus (stekemodus) hvis ingen av knappene trykkes på innen 2 minutter når som helst mens programmeringen pågår.

4-3. SPESIALPROGRAM MODUS (Nivå 2)

Spesialprogram modus brukes til å sette mer detaljerte parametre. Spesialprogram modus aksesseres ved å trykke og holde på PROGRAM SETTINGS (P) -knappen i 8 sekunder, eller til displayet viser "L-2". "LEVEL 2" (nivå 2) blinker i toppdisplayet, deretter vises "SP PRG" på displayet. Deretter anmoder det om en kode som er 1, 2, 3. Modusen består av følgende egenskaper:

- 1 Fahrenheit- eller Celsiusgrader
- 1 Ovnstype: SCR-6 eller SCR-8
- 1 Språk: Engelsk, fransk, tysk, spansk
- 1 Lydvolum
- 1 Lydtoner
- 1 Auto-slettende alarm
- 1 Stek-til-hold auto
- 1 Uvirksom modus aktivert
- 1 Multi-steketripp
- 1 Program låst av kode
- 1 Strålingssettpunkt-forskjell
- 1 Initialisere systemet

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

Fahrenheit- eller Celsiusgrader (SP-1)

Etter å ha lagt inn tilgangskoden, viser toppdisplayet "SP-1" og "TEMP UNITS" (tidsenheter). Midtdisplayet viser "°F" eller "°C". Trykk på OPP eller NED-knappen for å veksle displayet fra "°F" til "°C", eller omvendt.

Ovnstype (SP-2)

Etter å ha lagt inn tilgangskoden (1,2,3), trykk og slipp P -knappen. "OVEN TYPE" (ovnstype) vises på toppdisplayet og "Scr-6" eller "Scr-8" vises i midtdisplayet. Dette må matche enhetstypen før programmering, ellers vil enheten ikke fungere riktig. Dette er forhåndsatt av fabrikken. Trykk på OPP og NED-knappen for å veksle displayet fra en enhet til en annen.

Språk (SP-3)

Etter å ha lagt inn tilgangskoden (1,2,3), trykk P -knappen to ganger og "LANGUAGE", (språk) vises, deretter "1=ENGL", "2=FREN", "3=GERM", and "4=SPAN". Midtdisplayet viser et siffer, fra 1 til 4. Ved å trykke på OPP og NED-knappene under sifferet bytter språket som vises på displayene.

Lydvolum (SP-4)

Høytalerens lydvolum kan justeres. Etter å ha lagt inn tilgangskoden (1,2,3), trykk P-knappen tre ganger. "AUDIO VOLUME" (lydvolum) vises på toppdisplayet, og et siffer fra 1 til 10 vises på midtdisplayet. 1 er den laveste voluminnstillingen, og 10 den høyeste. Bruk OPP og NED-knappene under sifrene for innstilling av ønsket volum.

4-3. SPESIALPROGRAM
MODUS (Nivå 2
(fortsetter)

Lydtoner (SP-5)

Høytalertonen kan justeres. Etter å ha lagt inn tilgangskoden (1,2,3), trykk P-knappen fire ganger. "AUDIO TONE" (lydtoner) vises på toppdisplayet, og et siffer fra 50 til 2000 vises på midtdisplayet. 50 er den laveste toneinnstillingen, og 2000 den høyeste. Bruk OPP og NED-knappene under tallet for ønsket toneinnstilling.

Auto-slettende alarm (SP-6)

Etter å ha lagt inn tilgangskoden (1,2,3), trykk P-knappen fem ganger. "ALARM AUTO CANCEL" (auto-slettende alarm) vises på toppdisplayet, og "YES"(ja) eller "NO"(nei) vises på midtdisplayet. Hvis innstilt på YES, vil den programmerte alarmen aktiveres og det høres flere bipper fra høyttaleren, deretter stopper den automatisk. Hvis den er innstilt på NO, må noen trykke på alarmknappen før høyttaleren slutter å bippe. Trykk på OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å veksle det fra YES til NO, eller omvendt.

Stek-til-hold auto (SP-7)

Etter å ha lagt inn tilgangskoden (1,2,3), trykk P-knappen seks ganger. "COOK-TO-HOLD-AUTO" (stek-til-hold auto) vises i toppdisplayet, og "YES"(ja) eller "NO"(nei) vises på midtdisplayet. Hvis innstilt på YES, vil høyttaleren på slutten av en stekesyklus bippe flere ganger og gå deretter automatisk i holdmodus. Hvis innstilt på NO, må noen trykke på STOPP-knappen før høyttaleren slutter å bippe og holdsyklusen starter. Trykk på OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å veksle det fra YES til NO, eller omvendt.

Uvirksom modus aktivert (SP-8)

Etter å ha lagt inn tilgangskoden (1,2,3), trykk P-knappen sju ganger. "IDLE MODE ENABLED" (uvirksom modus aktivert) vises i toppdisplayet, og "YES"(ja) eller "NO"(nei) vises på midtdisplayet. Hvis innstilt på YES, vil "IDLE"... "SELECT PRODUCT"(velg produkt) ... "PUSH START TO PREHEAT"(trykk start for å forvarme) rulle over toppdisplayet når rotisseriovnene ikke er i bruk. Hvis innstilt på NO, vil enheten begynne å forvarme igjen for neste stekesyklus når nåværende stekesyklus avslutter. Trykk på OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å veksle det fra YES til NO, eller omvendt.

Multi-steketrinn (SP-9)

Etter å ha lagt inn tilgangskoden (1,2,3), trykk P-knappen åtte ganger. "MULT COOK STEPS" (multi-steketrinn) vises i toppdisplayet, og "YES"(ja) eller "NO"(nei) vises på midtdisplayet. Hvis innstilt på YES kan mer enn ett trinn programmeres under en stekesyklus. Hvis innstilt på NO, kan det bare programmeres en tid og temperatur per stekesyklus. Trykk på OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å veksle det fra YES til NO, eller omvendt.

4-3. SPESIALPROGRAM MODUS (Nivå 2 (fortsetter)

Program låst av kode (SP-10)

Etter å ha lagt inn tilgangskoden (1,2,3), trykk P-knappen ni ganger. "PROG LOCKED BY CODE" (program låst av kode) vises i toppdisplayet, og "YES"(ja) eller "NO"(nei) vises på midtdisplayet. Hvis dette er innstilt på YES, i programmodusen, må 1-2-3 legges inn før modusen aksesseres. Hvis innstilt på NO, kan programmodusen aksesseres uten at 1-2-3 legges inn. Trykk på OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å veksle fra YES til NO, eller omvendt. (Spesialprogram modus krever alltid en kode.)

Strålingssettpunkt - forskjell (SP-11)

Etter å ha lagt inn tilgangskoden (1,2,3), trykk P-knappen ti ganger. "RADIANT SETPT OFFSET" (strålingssettpunkt - forskjell) vises i toppdisplayet, og "0 °F" til "10 °F" vises i midtdisplayet. Strålevarmere kan settes på en avstengingstemperatur som er forskjellig fra luftvarmere. Eks.: Hvis displayet viser "10 °F", vil strålevarmen ikke bli avstengt før lufttemperaturen når 10 grader over settpunktets temperaturverdi. Denne funksjonen kan benyttes ved steking av små mengder som kan trenge en jevnere varme for å bli gjennomstekt. Bruk OPP og NED-knappene under midtdisplayet for å endre innstillingen.

Initialiser systemet (SP-12)

Etter å ha lagt inn tilgangskoden (1,2,3), trykk P-knappen elleve ganger. "DO SYSTEM INIT" (initialiser systemet) vises i toppdisplayet, og "—" vises i midtdisplayet. Denne funksjonen tilbakestiller kontrollene til forhåndssatte fabrikk-parametre hvis kontrollene var forhåndsprogrammerte, eller nullstiller tider og temperatur. Trykk på enten OPP eller NED-knappen under midtdisplayet. Kontrollene vil bippe og displayet blinker "in 3", "in 2", og "in 1". Deretter blinker toppdisplayet "INIT" og "DONE" (ferdig).

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

For ytterligere informasjon om programmering av de øvrige funksjonene i spesialprogram modus, ring Henny Penny kundeservice-avdeling.

NOTICE

MERKNAD

Under spesialprogram modus, kan de forskjellige trinnene aksesseres med PRODUCT SELECTION's OPP og NED-knapp, eller med P-knappen.

4-4. TECHMODUS

Techmodus har mange selvdiagnostiske funksjoner som benyttes kun for interne Henny Penny-funksjoner, og det trengs en helt annen kode for å få tilgang til denne modusen. Ordet "TECH" vises i displayet når P-knappen trykkes i 8 sekunder, og P-knappen trykkes igjen når "LEVEL 2" vises i displayet. Trykk på P-knappen igjen for å gå tilbake til spesialprogram modus.

SEKSJON 5. STEKEPROSEDYRER

5-1. PROGRAMMERTE STEKEPARAMETRE

Produktets størrelse, vekt, temperatur og mengde er kritisk for at forhåndsatte stekeprogrammer blir vellykket.

Menystripen er fjernbar og kan byttes til produktet som skal stekes.

5-2. FYLLING AV ROTISSERIOVNEN

Fyll alltid rotisseriovnens slik at spidd eller kurver er jevnt balansert og kyllingsbrystene vender utad.

Når riktig plassert på spiddene, vil frontsiden av matproduktet ses av kunden og ikke berøre ovnstaket. Hvis produktet berører ovnstaket, fjern spiddene og plasser matproduktet på nytt.

5-3. FJERNING AV SPIDD OG PRODUKT FRA ROTISSERIOVNEN



**ADVARSEL
FORBRENNINGSRISIKO**

For å unngå forbrenninger, bruk isolerte grytekluter, hansker eller grytevotter ved fjerning av varme spidd, kurver eller stekepanner. Sørg for at de ikke kommer i direkte kontakt med den stekte maten.

1. Etter at spiddene er fjernet fra enheten, legg dem på en arbeidsflate eller et bord.
2. Grip tak i spiddhåndtaket med den isolerte grytekluten, hansken eller grytevotten og hold spiddet i vinkel med arbeidsflaten.
3. Skyv produktet av spiddet med en serveringsgaffel eller tang.

5-4. KRYDRING OG BARBECUESAUS

Henny Penny tilbyr to kryddere og en barbecuesaus til bruk i rotisseriovn. Strø lett eller gni kjøttet inn med krydderet på alle kanter. Det kan strøs ekstra krydder i buken til hele fugler.

Sure Chef Seasoning-krydder er en blanding av paprika, løk, hvitløk, og kryddermiks som gir en mild barbecue-smak og rødlig farge.

All-Purpose Seasoning-krydder er en blanding av svart pepper, mildt rødt pepper, løk og hvitløk som gir matproduktene et krydderaktig, brunt utseende.

Begge kryddere er egnet for kylling og "ribs".

Barbecuesausen er en miks kombinert med ketchup, vann og kjøttkraft. Den er hendig, økonomisk og smaker deilig. En pakke miks utgjør litt over en gallon med saus. Sausen kan pensles på kjøttet i de siste 15 minuttene av steketiden eller påføres på den stekte maten etter fjerning fra rotisseriovn.



ADVARSEL

5-5. GRUNNLEGGENDE REGLER FOR SIKKER TILBEREDELSE AV MAT

For å være sikker på at maten du serverer er risikofri og smaker godt, observer følgende regler:

- De som håndterer maten må vaske hendene med såpe og vann før maten berøres; dette innbefatter at hendene vaskes **mellom** håndtering av rå og stekt mat.
- Ikke bruk samme redskap, skjærefjeler eller bordplater for stekt/kokt mat som har blitt bruk for rå mat, spesielt fjærfe og svinekjøtt; hvis det er nødvendig å bruke de samme redskapene og arbeidsflatene, vask dem grundig rene før evt. stekte/kokte produkter kommer i kontakt med dem
- Stek maten til riktig intern temperatur eller grad av gjennomsteking (se seksjonen "Gjennomstekingstest")
- Alltid atskill rå og kokte/stekte produkter i kjøleskapet; hvis kjøleskapet ikke har atskilte rom, oppbevar kokte/stekte produkter plassert over rå produkter; innpakket mat eller oppbevaring i beholdere vil også hindre potensiell kontaminasjon.

5-6. MINSTE TEMPERATURKRAV FOR OPPBEVARING AV VARM OG KALD MAT

Mat kan være potensielt farlig (kjøtt er innbefattet i denne kategorien). Ved oppbevaring av varm mat må denne maten oppbevares i omgivelser som opprettholder en intern temperatur over 60 oC (140 oF). SCR-8 og SCR-6 oppfyller disse krav. Henny Penny produserer også flere typer skap for å holde produktet varmt og displayvarmere som oppfyller dine behov.

Potensielt farlig mat oppbevart i kjøleskap og kjølere må opprettholdes under 4 oC (40 oF). Kokte/stekte produkter som oppbevares i kjøleskap og deretter oppvarmes, må oppvarmes til en intern temperatur på 66 oC-74 oC (150oF-165oF), avhengig av lokale helseforskrifter, før den serveres eller plasseres på et oppbevaringssted for varm mat. Her har Henny Penny også “blast chillers” i flere størrelser som hjelper til å avkjøle produktet til en risikofri temperatur.

Konsulter dine lokale helseforskrifter, og Avdelingen for sanitære forhold og beskyttelse av mat, for mer spesifikke regler angående matservering.

5-7. GJENNOMSTEKINGSTEST

Når du etablerer dine steketider, blir det nødvendig å kontrollere om produktet er gjennomstekt. Den mest pålitelige metoden er å bruke et rent, nøyaktig kjøttermometer.

Stikk termometeret inn i den tykkeste delen av kjøttet, uten å berøre fett, brusk eller ben. Når du kontrollerer steker, bør termometerets spiss sitte 19 mm (3/4") forbi stekens senter. For en hel kylling, and, eller kalkun, bør spissen til kjøttermometeret stikkes i den tykke indre lårmuskelen.

Kjøttprodukt	Kjøtttemperatur		
• Storfe	140°F (60°C) Bare så vidt stekt Rød kjøttsaft	160°F (71°C) Medium stekt Rosa kjøttsaft	170°F (77°C) Gjennomstekt Gjennomsiktig kjøttsaft
• Svineskjøtt	170°F (77°C) - Gjennomsiktig kjøttsaft		
• Skinke (merket “Klar til spising” eller “Helt gjennomstekt”)	140°F (60°C) (For optimal smak, men kan serveres under 60 °C)		
• Skinke (merket “Stek/kok før den spises”)	160°F (71°C)		
• Fjærfe	185°F - 190°F (85°C - 88°C) (Kjøttsaften bør være gjennomsiktig eller hoftelddet løsner når kyllingbenet beveges)		
• Lammekjøtt	160°F (71°C) Bare så vidt stekt	170°F (77°C) Medium stekt	180°F (82°C) Gjennomstekt
• Fisk	140°F - 150°F (60°C - 66°C)		

**5-8. GRUNNLEGGENDE
PROSEDYRER FOR
STEKING**

1. Velg ønsket produkt ved å trykke på OPP eller NED-knappen, trykk deretter på START-knappen for å starte forvarmingen.
2. Krydre produktet og sett det på spidd.
3. Når READY LED-lyset lyser, bruk MANUAL ROTATION –bryteren for å sette produktet inn i rotisseriovnens ved hjelp av bryteren.
4. Trykk START-knappen igjen for å starte stekesyklusen. READY LED slukkes og COOK/HOLD LED-lyset lyser.
5. På slutten av stekesyklusen, høres det en bippetone og enheten går automatisk inn i holdmodus.
6. Hvis holdtiden ikke er programmert, viser toppdisplayet “DONE” og tonen høres inntil STOPP-knappen trykkes.
7. Produktet kan tas ut av enheten under holdmodus eller når stekesyklusen er avsluttet.

5-9. VEILEDNINGER FOR STEKING

Hel kylling, fersk-3 pund hver

Fjern ekstra fett og hud fra lår og nakkeområdet. Rens fuglene innvendig og utvendig med kaldt springvann. Legg i marinade hvis ønsket. Fold vinger og fold eller bind opp bena. Plasser på spidd eller i kurver, krydre etter smak.

SCR-8

<u>Antall</u> <u>kyllinger</u>	<u>Steketider</u>	<u>Forvarme/stek</u> <u>etemperatur</u>
32	1:10:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
24	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
16	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
8	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

SCR-6

18	1:15:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
6	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

Hel kylling, fersk-2 ½-2 ¾ pund hver

SCR-8

<u>Antall</u> <u>kyllinger</u>	<u>Steketider</u>	<u>Forvarme/stek</u> <u>etemperatur</u>
32	1:05:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
24	0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
16	0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
8	0:50:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

SCR-6

18	1:15:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
12	1:00:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
6	0:50:00-0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

NOTICE

MERKNAD

Steketiden tar lengre i kurver.

5-9. VEILEDNINGER FOR STEKING (fortsetter)

Enheter av kvart kylling, ferske-2 ½-2¾ pund

Marinere og krydre etter smak. Plasser enhetene av kvart kylling i kurver, bena ned.

SCR-8

Enheter av kvart kylling per kurv	Steketider	Forvarming/steketemperatur
6-7	0:45:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)

SCR-6

4-5	0:50:00-0:55:00	350°F - 375°F (177°C - 190°C)
-----	-----------------	----------------------------------

Hel kalkun, fersk-10 - 12 pund

Rens kalkunene og fjern nakker og krås. Mariner og krydre etter smak. Fest kalkunens vinger til sidene og plasser dem på spidd.

SCR-8

Antall kalkuner	Steketider	Forvarming/steketemperatur
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)
3	Trinn 1-1:30:00 Trinn 2-1:00:00	350°F (177°C) 325°F (163°C)

”Baby Back Ribs”, ferske 1½ - 1¾ pund

Fjern overflødig fett fra ”ribs” og rens med kaldt springvann. Vev ribbene inn på de gjennomborende spiddene.

SCR-8

Antall ”ribs”	Steketider	Forvarming/steketemperatur
8	0:30:00	375°F (190°C)
16	0:40:00	375°F (190°C)
6	0:35:00	375°F (190°C)

**5-9. VEILEDNINGER FOR
STEKING (fortsetter)**

“Spare Ribs”, kanadisk stil-2 - 2½ pund

Fjern overflødig fett fra ”ribs” og rens med kaldt springvann. Vev ribbene inn på de gjennomborende spiddene.

SCR-8

<u>Antall “ribs”</u>	<u>/ Steketider</u>	<u>Forvarming/stek etemperatur</u>
8	1:50:00	225°F (107°C)

SCR-6

6	2:00:00	225°F (107°C)
---	---------	---------------

SEKSJON 6. FEILSØKING

6-1. FEILSØKINGSGUIDE

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Produktets farge for mørk	<ul style="list-style-type: none"> • For høy temperatur 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk temperaturverdien i programmodus; se seksjonen programmodus betjening
Produktets farge for lys	<ul style="list-style-type: none"> • For høy temperatur 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk temperaturverdien • Beregn riktig forvarmingstid • Sørg for å velge riktig produktknapp
Tørt produkt	<ul style="list-style-type: none"> • Tapt fuktighet før steking • Oversteekt produkt 	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk ferskt produkt • Reduser steketiden • Reduser steketemperaturen
Kjøtt løsner fra benet	<ul style="list-style-type: none"> • Oversteekt • Produkt ikke ferskt 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk steketiden • Bruk ferskt produkt
Rotisseriovn helt stillestående med strømbryteren i POWER (på) -posisjon	<ul style="list-style-type: none"> • Åpen krets 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk om enheten er tilkoblet • Sjekk bryter eller sikring i strømforsyningsboks
Enheden varmer ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Sikring gått eller strømbryter utkoplet i strømforsyningsboksen 	<ul style="list-style-type: none"> • Tilbakestill strømbryter eller skift ut sikring

6-2. FEILKODER

DISPLAY	ÅRSAK	FEILRETTING BRYTERPANEL
“E-4” “Prob Err”	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollpanelet for varmt; viftehjulet tilstoppet • eller fungerer ikke 	<ul style="list-style-type: none"> • Rens viften eller skift den ut
“E-6” “ctrl hot”	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatursensor svikter 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk sensorens tilkobling til panelet eller skift den ut
“E-50” “CPU Chip” “E-51” “rA-CHIP” “E-53” “ro-CHIP” “E-41” “data Err”	<ul style="list-style-type: none"> • CPU RAM feil • Ekstern RAM feil • Ekstern ROM feil • Forvrengt lagring 	<ul style="list-style-type: none"> • “E-50”, “E-51”, “E-53”, og “E-41” er programvarefeil; initialiser panelet på nytt. Hvis feilen vedvarer skift kontrollpanelet
“E-6” “ctrl hot”	<ul style="list-style-type: none"> • Programvarens begrensning (luft-temperaturen for varm) 	<ul style="list-style-type: none"> • Undersøk kontrollpanelet og kontakten eller skift ut • Undersøk viften og skift ut hvis nødvendig