



MANUAL DEL OPERARIO

ASADOR

MODELO

**SCR-6
SCR-8**



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTRE SU GARANTÍA EN EL SITIO WEB WWW.HENNYPENNY.COM

Instrucciones originales

Lea las instrucciones antes de poner el dispositivo en funcionamiento

AVISO

No deberán utilizar este electrodoméstico niños ni personas con discapacidad física, sensorial o mental o que no conozcan o no tengan experiencia en el funcionamiento adecuado del equipo, a menos que una persona encargada de su responsabilidad les supervise o les forme al respecto.

PUNTO 1: INTRODUCCIÓN

1-1 ASADOR DE HENNY PENNY



El asador de Henny Penny, modelos SCR-6 u 8, combina un generador de calor por convección con una serie de discos giratorios gracias a los que los alimentos se doran de forma más uniforme y se cocinan más rápidamente. También puede utilizarse como expositor a fin de mostrar los alimentos en modo de cocción o de conservación del calor.

AVISO

La Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) entró en vigor el día 16 de agosto de 2005 en la Unión Europea. Nuestros productos han sido evaluados de acuerdo con la directiva RAEE. Asimismo, hemos evaluado nuestros productos para determinar si cumplían con la Directiva sobre restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS, por sus siglas en inglés) y hemos llevado a cabo las modificaciones oportunas en el diseño de nuestros productos para cumplir con dicha Directiva. Para garantizar la continuidad del cumplimiento de estas directivas, el equipo no deberá tirarse junto con la basura general. Para una correcta eliminación del equipo, póngase en contacto con su distribuidor Henny Penny más cercano.

1-2 CARACTERÍSTICAS

- Diseño compacto característico
- Dispositivo de control automático preseleccionado
- Dispositivo de control del estado integrado
- Combina la cocción mediante convección con la cocción con aire caliente
- Disco con movimiento giratorio
- Panel de lectura con ledes
- Puertas de vidrio templado
- Bandeja de desechos desmontable
- Disco del rotor desmontable
- Fabricado con acero inoxidable
- Paneles de ventilación desmontables para facilitar la limpieza

El ruido que genera este equipo es inferior a 70 dB(A)



Es posible que el suelo de las inmediaciones del electrodoméstico resbale

1-3 ASISTENCIA TÉCNICA

Si necesita asistencia técnica, póngase en contacto con su distribuidor local independiente (consulte la lista de distribuidores al final del manual).

También puede ponerse en contacto con nuestra sede corporativa de Eaton (EE. UU.) a través de los números de teléfono gratuitos 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405 y acceder al sitio web de Henny Penny: www.hennypenny.com.

**1-4.
SEGURIDAD**

Para garantizar que el asador de Henny Penny funcione con seguridad, deberá seguir y comprender los procedimientos de instalación, funcionamiento y mantenimiento aprobados. En los casos en los que la información sea especialmente importante o esté relacionada con la seguridad, se utilizarán los términos CUIDADO, PRECAUCIÓN y AVISO. Su uso se describe a continuación:



El **SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD** se utiliza con PELIGRO, CUIDADO y PRECAUCIÓN e indica un riesgo que implica lesiones físicas.

AVISO

AVISO se utiliza para destacar información especialmente importante.

CUIDADO

PRECAUCIÓN, cuando no va acompañado del símbolo de alerta de seguridad, indica una situación potencialmente peligrosa que si no se evita puede provocar daños materiales.



PRECAUCIÓN, acompañado del símbolo de alerta de seguridad, indica una situación potencialmente peligrosa que si no se evita puede causar lesiones físicas leves o moderadas.



ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que si no se evita puede provocar la muerte o lesiones físicas graves.



PELIGRO INDICA UNA SITUACIÓN DE PELIGRO INMINENTE QUE SI NO SE EVITA PROVOCARÁ LA MUERTE O LESIONES FÍSICAS GRAVES.

**1-4.
SEGURIDAD (CONT.)**



Símbolo de conexión a tierra equipotencial



Símbolo de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)



O



Símbolos de riesgo de descarga eléctrica



O



Símbolos de superficie caliente

**1-5
CUIDADO
CORRECTO**

Como ocurre con todos nuestros electrodomésticos, el asador requiere una serie de cuidados y mantenimiento que encontrará en este manual. Si lleva a cabo los procedimientos recomendados y da al equipo mantenimiento preventivo, no tendrá por qué llevarlo a reparar.

PUNTO 2: INSTALACIÓN

2-1. INTRODUCCIÓN

Este punto proporciona las instrucciones de instalación del asador de Henny Penny.

AVISO

La instalación de este equipo deberá hacerla únicamente un técnico de mantenimiento formado al respecto. La instalación del equipo deberá ajustarse a los códigos locales y nacionales aplicables.



No perfore el asador con objetos, como taladros o tornillos, ya que podría producirse una descarga eléctrica o daños en las piezas.

2-2. DESEMBALAJE

El asador de Henny Penny se ha probado, revisado y embalado con extrema cautela para garantizar que llegue a su destino en las mejores condiciones. El equipo se envía embalado dentro de una caja de cartón duro con suficientes almohadillas como para soportar el tratamiento normal de los envíos.

AVISO

En caso de que se produzcan daños en el envío, deberá comunicárselo al repartidor, que deberá dejar constancia mediante firma.

Para sacar el asador de Henny Penny del embalaje, deberá:

1. Cortar con cuidado las correas de sujeción.
2. Retirar el embalaje de alrededor del equipo.
3. Elevar la caja de cartón.
4. Retirar las fijaciones del equipo con respecto al palé.
5. Separar el equipo del palé.
6. El asador está listo para configurarse.

2-3. UBICACIÓN

La ubicación del equipo es de suma importancia para su funcionamiento y mantenimiento. Elija una ubicación que permita la carga y descarga de alimentos sin que estas actividades interfieran en la elaboración final de los pedidos.

AVISO

- Los asadores SCR-6/8 deben instalarse a 5 cm, como mínimo, de la pared trasera. No es necesario dejar un espacio libre mínimo con respecto a los laterales. Una vez haya colocado el asador de Henny Penny encima del soporte, rodee con silicona (la silicona o el adhesivo equivalente deberán figurar en la lista de materiales de la NSF) el perímetro del equipo de modo que quede pegado a la superficie del soporte. Ahora podrá proceder a la conexión eléctrica.
- El SCR-12 y el SCR-16 deben instalarse a 7,5 cm, como mínimo, de la pared trasera. No es necesario dejar un espacio libre mínimo con respecto a los laterales.
- El SCR-8 con espejo en el lateral del cliente debe instalarse a 10 cm, como mínimo, de la pared trasera. No es necesario dejar un espacio libre mínimo con respecto a los laterales.



Los asadores de la serie SCR son electrodomésticos comerciales cuya superficie podría estar caliente. Para evitar quemaduras, se recomienda instalar el equipo en una zona de acceso restringido.

2-4 INSTRUCCIONES DE AMONTONAMIENTO

AVISO

Para apilar asadores o montar un asador encima de un expositor deberá utilizar un kit de amontonamiento. El kit asegura un espacio libre de 7,5 cm con respecto a la pared trasera. El número de artículo del kit de amontonamiento es el 02664 en el caso de los modelos SCR-6 y SCD-6 y el 02665 en el caso de los modelos SCR-8 y SCD-8.

Consulte las páginas 2-4 para conocer las características de instalación de los modelos con un solo cable.

1. Apoye el equipo en su propio lateral y asegure las patas o ruedas en la dirección del dispositivo de control.
2. Con los pernos suministrados para las ruedas sin frenos o patas, asegure el espaciador de amontonamiento (incluido en el kit) y las ruedas sin frenos o patas en la dirección de la parte delantera del equipo. El espaciador de amontonamiento deberá sobresalir unos 7,5 cm de la parte delantera del equipo.
3. Con cuidado, eleve el asador y colóquelo sobre el expositor o el asador inferior y asegúrese de mantener los dispositivos de control en el mismo lateral.

**2-4
INSTRUCCIONES DE
AMONTONAMIENTO
(CONT.)**



Figura 1



Tenga cuidado al desplazar el equipo para evitar lesiones. El SCR-8 pesa unas 500 libras (230 kg) y el SCR-6 pesa 380 libras (172 kg).

4. Retire los tres tornillos del panel lateral del equipo superior y los tres tornillos del panel superior del equipo inferior.
5. Instale las agarraderas de amontonamiento en los laterales de los equipos, tal y como se muestra en la figura 1, con los tornillos que retiró en el paso 4.
6. Ya puede utilizar el equipo.

AVISO

Para los equipos que se instalen en los Price Costco de Canadá siga estas instrucciones:

7. Retire el tapón negro de la parte superior del equipo superior.
8. Retire los tornillos de las canaletas y separe las dos partes de más arriba.
9. Retire los tornillos de las esquinas del equipo superior y del inferior.
10. Instale uno de los laterales de la canaleta en los equipos con los tornillos que retiró en el paso 9. Consulte la figura 2.
11. Introduzca el cable de corriente en la canaleta e instale la cubierta de la canaleta con los tornillos que retiró en el paso 8. Consulte la figura 2.
12. Ya puede utilizar el equipo.

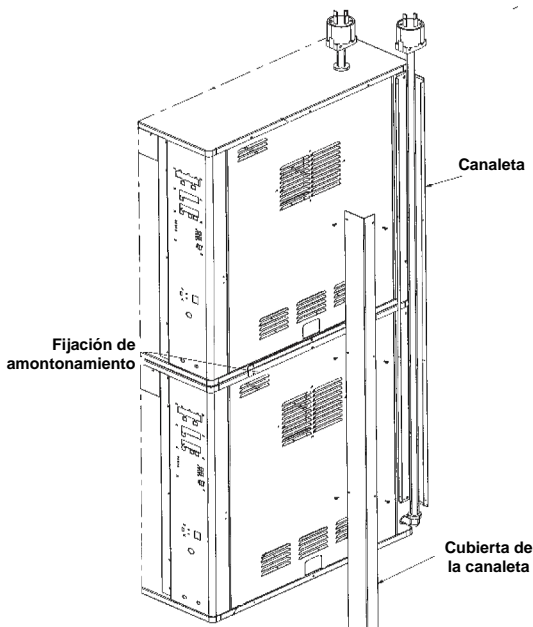


Figura 2

**2-5
INSTRUCCIONES DE
AMONTONAMIENTO PARA
EQUIPOS CON UN SOLO
CABLE DE CORRIENTE**



Figura 1



Figura 2

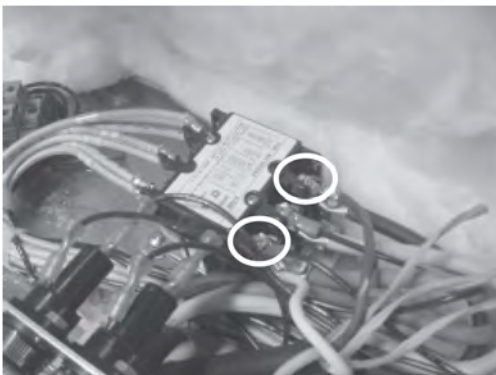


Figura 3

1. Apoye el equipo en su propio lateral y asegure las patas o ruedas en la dirección del dispositivo de control.
2. Con los pernos suministrados para las ruedas sin frenos o patas, asegure el espaciador de amontonamiento (incluido en el kit) y las ruedas sin frenos o patas en la dirección de la parte delantera del equipo. El espaciador de amontonamiento deberá sobresalir unos 7,5 cm de la parte delantera del equipo.
3. Con cuidado, eleve el asador y colóquelo sobre el expositor o el asador inferior y mantenga en dispositivo de control en el mismo lateral.



Tenga cuidado al desplazar el equipo para evitar lesiones. El SCR-8 pesa unas 500 libras (230 kg) y el SCR-6 pesa 380 libras (172 kg).

4. Retire el panel lateral del dispositivo de control de ambos equipos.
5. Introduzca el cable de corriente por dentro del SCD, tal y como aparece en la figura 1.
6. Lleve el cable de corriente del SCD por ambos equipos a través del orificio del centro del SCD superior. Consulte la figura 2.
7. Con un destornillador de punta plana, conecte los cables del cable de corriente con el bloque de terminales del contactor, tal y como aparece en la figura 3.
8. Vuelva a colocar los paneles laterales e instale las fijaciones de amontonamiento en los laterales de los equipos, tal y como se muestra en la figura 1 (página 2-3), con los tornillos que retiró en el paso 4.
9. Ya puede utilizar el equipo.

2-6
INSTRUCCIONES DE
INSTALACIÓN DE LAS
RUEDAS EXTERIORES
Y DE AMONTONAMIENTO

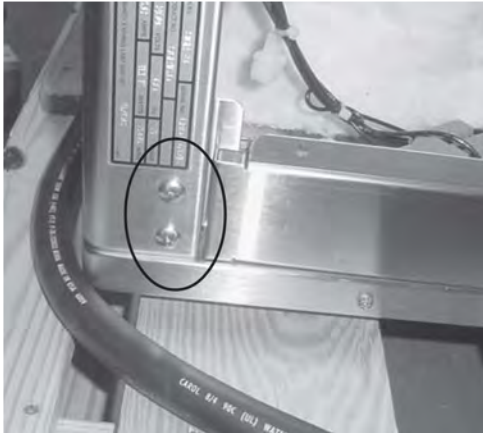


Figura 1

1. Con un destornillador con cabezal Phillips, retire los ocho tornillos de 1/4-20 x 1 pulgadas de las esquinas del equipo. Figura 1.

2. Asegúrese de que no haya nada dentro del equipo. Coloque el equipo, con cuidado, en el lateral de los clientes. Asegúrese de proteger la puerta de vidrio de cualquier daño potencial, por ejemplo, colocando material de embalaje entre el equipo y un palé de madera. Si la puerta del lateral del cliente cuenta con un tirador, asegúrese de que el tirador quede fuera del palé de madera.

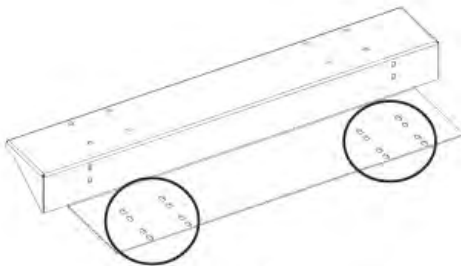


Figura 2

3. Con una llave inglesa o una llave de tubo de 7/16 de pulgada, retire los pernos, arandelas y arandelas de retención de la parte inferior del equipo.

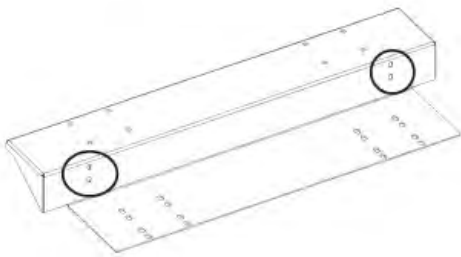


Figura 3

4. Con las piezas metálicas que retiró en el paso 3 y tomando como referencia los orificios de montaje de la parte inferior del equipo, ajuste las agarraderas de las ruedas exteriores a la parte inferior del equipo junto con el espaciador de amontonamiento (si procede). El espaciador deberá colocarse en el lateral del cliente del equipo. A continuación, con ocho tornillos de 1/4-20 x 1 pulgadas (del paso 1) ajuste las agarraderas de las ruedas a ambos lados del equipo. Figuras 2 y 3.

AVISO

Las agarraderas pueden utilizarse en ambos laterales, por lo que podrán utilizarse los 16 orificios de montaje que aparecen en la figura 2.

**2-6
INSTRUCCIONES DE
INSTALACIÓN DE LAS
RUEDAS EXTERIORES Y DE
AMONTONAMIENTO (CONT.)**

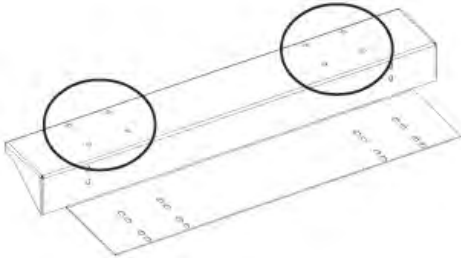


Figura 4

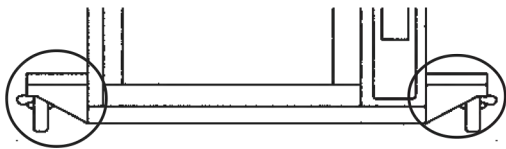


Figura 5



Figura 6

5. Ajuste las ruedas en las agarraderas (figura 4); instale las dos ruedas giratorias con freno en el lateral del dispositivo de control del equipo y las ruedas sin frenos en el lateral del cliente. Utilice los pernos hexagonales de 5/16 de pulgada, las arandelas de retención de 5/16 de pulgada, las tuercas de 5/16 de pulgada y las arandelas de 5/16 de pulgada (utilice dos arandelas por cada perno, una en la parte inferior de la agarradera y otra en la parte superior) incluidas. La figura 5 muestra la instalación final.
6. Ponga el equipo sobre las ruedas y, con cuidado, eleve el asador y colóquelo encima del expositor o del asador inferior, con los dispositivos de control en la misma dirección.



Tenga cuidado al desplazar el equipo para evitar lesiones. El SCR-8 pesa unas 500 libras (230 kg) y el SCR-6 pesa 380 libras (172 kg).

7. Retire los tres tornillos del panel lateral del equipo superior y los tres tornillos del panel superior del equipo inferior.
8. Instale las agarraderas de amontonamiento en los laterales de los equipos, tal y como se muestra en la figura 6, con los tornillos que retiró en el paso 7.
9. Ya puede utilizar el equipo.

**2-7.
NIVELADO
DEL EQUIPO**

Para que el funcionamiento sea el adecuado, nivele el asador de lado a lado y de delante hacia atrás. Esto garantizará el buen funcionamiento de las puertas.

**2-8.
REQUISITOS
ELÉCTRICOS**

El asador de Henny Penny está disponible para funcionar con 208 o 240 voltios, 220-380 voltios, 240-415 voltios, 230-400 voltios, de modo mono o trifásico y a 50/60 hercios.



El equipo deberá contar con una conexión a tierra adecuada y segura. Consulte los códigos eléctricos aplicables para conocer los procedimientos correctos de conexión a tierra. Si el equipo no se conecta debidamente a tierra, podrían producirse descargas eléctricas.

Núm. modelo	Voltios	Fase	Amperios	Vatios	Cables
SCR-8	208	3	33,6	11.100	3+T
	208	1	50,5	11.100	2+T
	240	3	29,1	11.100	3+T
	240	1	46	11.100	2+T
	400	3	19,3	11.000	4+T
SCR-6	208	3	22,8	6800	3+T
	208	1	32,5	6800	2+T
	240	3	19,7	6800	3+T
	240	1	28,3	6800	2+T
	400	3	13,5	6800	4+T

**2-8.
REQUISITOS
ELÉCTRICOS
(CONT.)**

AVISO

- Los cables de alimentación deberán ser resistentes al aceite. Además, deberán tener una cubierta flexible y no ser más ligeros que un cable estándar con cubierta de policloropeno u otro elastómero sintético equivalente. Por otro lado, deberán ser de tipo HO7RN (solo para la UE).
- Se recomienda utilizar un dispositivo de protección con un límite de 30 mA, como un disyuntor de corriente residual o un disyuntor diferencial.
- Para hacer una instalación fija: deberá instalar un interruptor de emergencia en la instalación externa.



(SOLO PARA EQUIPOS CON EL MARCADO CE) Para evitar el riesgo de choque eléctrico, el equipo deberá estar conectado a otros equipos o superficies de metal cercanas con un conductor de equipotencial. Este equipo está equipado con un conductor de equipotencial a este fin. El conductor de equipotencial está marcado con el siguiente símbolo:



Deberá instalar un interruptor de desconexión independiente, que cumpla con la categoría III de sobretensión eléctrica, con fusibles o disyuntores adecuados y en una ubicación conveniente, entre la freidora y la toma de corriente. Deberá tratarse de un conductor de cobre aislado con capacidad para soportar 600 voltios y 90 °C. En caso de que la longitud sea superior a 50 pies (15,24 m), utilice el siguiente tamaño de conducción.

PUNTO 3: FUNCIONAMIENTO

3-1 INTRODUCCIÓN

El asador de Henny Penny es un electrodoméstico asistido por ordenador. El dispositivo de control del ordenador regula las temperaturas del equipo y proporciona los tiempos y las funciones de programación del asador.

3-2 DISPOSITIVO DE CONTROL E INTERRUPTORES

Artículo núm.	Descripción	Función
1	Interruptor de corriente	Este conmutador basculante de dos posiciones regula la corriente que llega al asador y al panel de control
2	Interruptor de rotación	Este interruptor desvía el dispositivo de control por ordenador y enciende el rotor; el interruptor de rotación puede ubicarse en tanto en el lateral del operario como en el del cliente
3	Sonda para la carne	Tras conectar la sonda para la carne en el conector fijo, podrá introducir dicha sonda en el alimento; de este modo, se mostrará la temperatura real del alimento
4	Led de precalentamiento	Se enciende en el modo de precalentamiento
5	Led de programación	Parpadea en el modo de programación
6	Led de alimento	Se ubica encima de los botones de alimento; se enciende al seleccionar un alimento y al programar; el led parpadea durante los ciclos de cocción y conservación
7	Botones de dirección (hacia arriba y hacia abajo)	Hay diez selecciones de alimentos, etiquetadas de M a P9; se seleccionan al pulsar los botones de dirección (hacia arriba y hacia abajo)
8	Led de cocción o conservación	Se enciende durante el ciclo de cocción y durante el ciclo de conservación
9	Botón Programación	Se pulsa para acceder a los modos de programación y de programación especial
10	Menú	Muestra los nombres de los alimentos; los elementos del menú pueden modificarse
11	Visores digitales	Los tres visores led digitales muestran la temperatura, el tiempo y los mensajes asociados al funcionamiento del dispositivo de control
12	Led de preparación	Se enciende, durante el precalentamiento, cuando la temperatura se acerca al punto de referencia; se apaga durante el ciclo de cocción

**3-2
DISPOSITIVO
DE CONTROL E
INTERRUPTORES
(CONT.)**

Artículo núm.	Descripción	Función
13	Botón Iniciar	Se pulsa para iniciar el precalentamiento del equipo o un ciclo de cocción
14	Botón Finalizar	Se pulsa para finalizar un ciclo de cocción o conservación
15	Botón Alarma	Se pulsa para ver o cambiar los parámetros de alarma; los parámetros pueden modificarse en cualquier momento
16	Botón Temperatura	Se pulsa para consultar la temperatura real del horno
17	Botones de configuración de la temperatura	Se pulsan para modificar el punto de referencia de la temperatura
18	Botones de configuración de tiempos	Se pulsan para modificar los tiempos
19	Ledes de tiempo	Se ilumina al modificar el tiempo
20	Ledes de temperatura	Se ilumina al modificar la temperatura

**3-2
DISPOSITIVO
DE CONTROL E
INTERRUPTORES
(CONT.)**

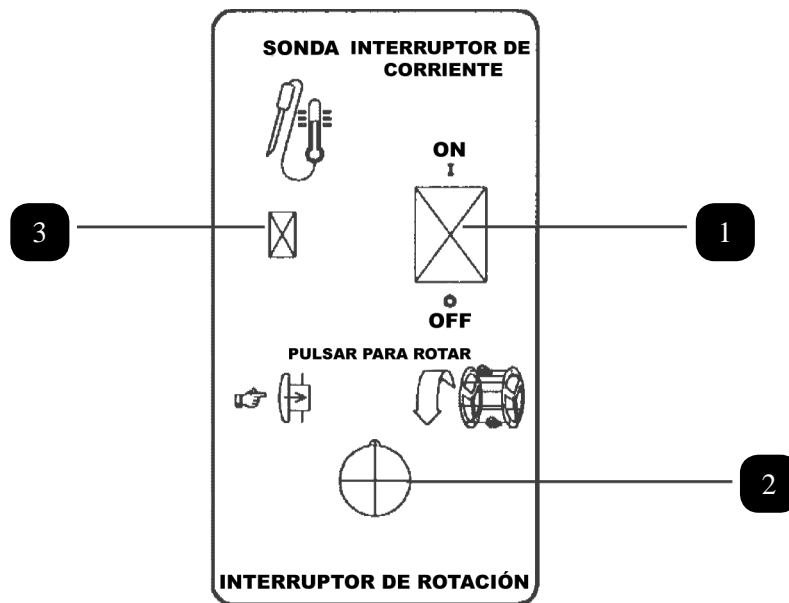


Figura 3-1

**3-2
DISPOSITIVO
DE CONTROL E
INTERRUPTORES
(CONT.)**

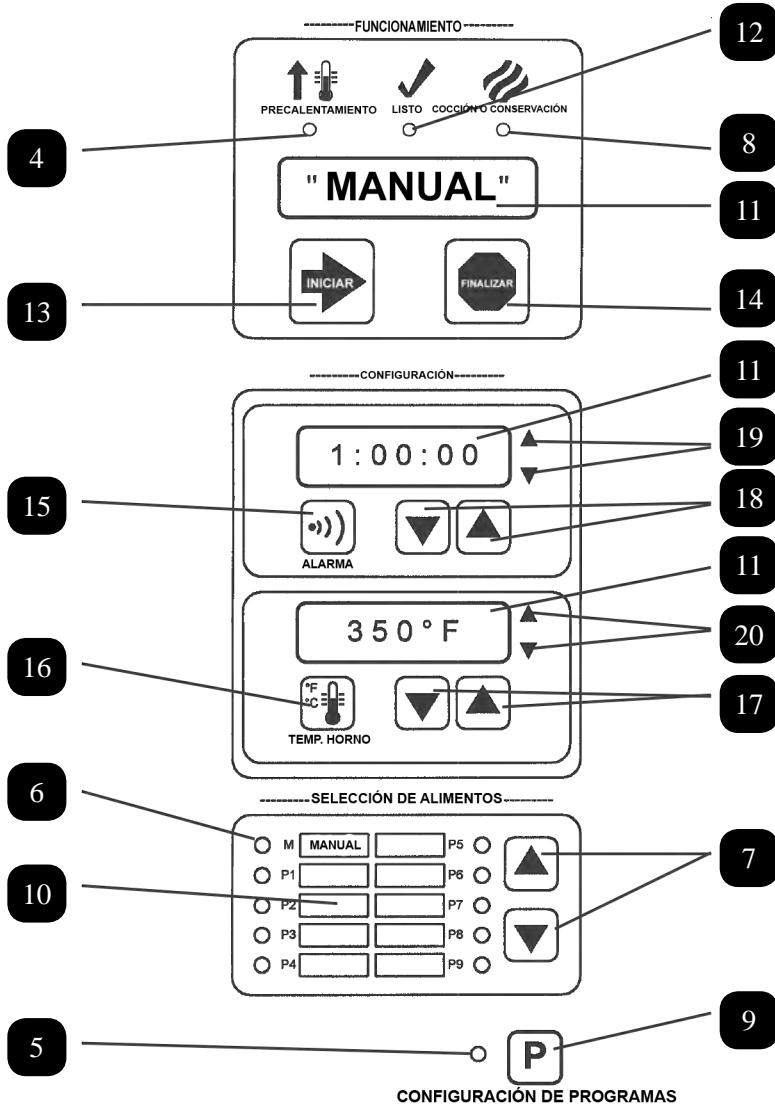
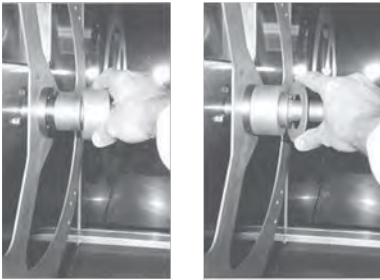
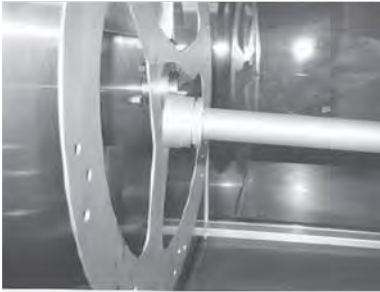
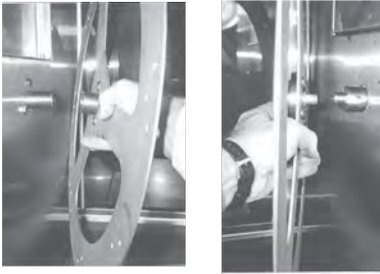


Figura 3-3

3-3. INSTALACIÓN DE DISCOS, BARRAS Y GANCHOS



1. Coloque los discos en los soportes para discos de cada lateral del equipo.
2. Coloque los extremos de las barras en los orificios de cada disco.

3. Introduzca las abrazaderas en los orificios de los discos.

4. Introduzca las arandelas de retención en los orificios y en las ranuras de las barras.
5. Coloque los ganchos en los discos, con la "V" del gancho individual de cara a la barra.

AVISO

Ajuste el gancho asegurándose de que la "V" esté de cara a la barra. Si voltea la barra, esta quedará ladeada.

CUIDADO

Al retirar las barras, asegúrese de que el indicador apunte hacia la parte superior del equipo. Si apunta hacia abajo, la barra se caerá.

**3-4.
PROCEDIMIENTO DE
USO DE LOS GANCHOS
INDIVIDUALES**



Figura 3-3

Los ganchos individuales son un accesorio estándar en los asadores de Henny Penny. Una de las ventajas de los ganchos individuales, con respecto a los ganchos dobles, es la facilidad y velocidad con la que los pollos entran en los ganchos. Por otro lado, cocinar en ganchos es mejor que cocinar en cestas o bandejas, ya que la carne se cocina de modo más uniforme y se cuece en su propio jugo al dar vueltas. Es importante colocar la carne de forma uniforme en los ganchos para obtener los mejores resultados.

Coloque el pollo boca arriba. Haga una pequeña hendidura en la piel adicional de la cola del pollo. Coloque primero una de las patas en el gancho y después la otra, de forma que las patas queden cruzadas. Doble las alas y colóquelas por detrás del cuello.

Sujete el gancho de modo que la punta con forma de V quede hacia arriba y el ángulo de la V hacia la mesa. Introduzca el gancho a lo largo de la cavidad corporal del pollo, empezando por la cavidad de la cola y con la pechuga hacia arriba (v. figura 3-3).

**3-5.
PROCEDIMIENTO DE
USO DE LOS GANCHOS
DOBLES (OPCIONALES)**

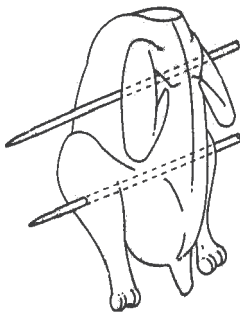


Figura 3-4

Los ganchos dobles son accesorios opcionales. Una de las ventajas de cocinar en ganchos en lugar de en cestas o bandejas es que la carne se cocina de modo más uniforme y se cuece en su propio jugo al dar vueltas. Es importante colocar la carne de forma uniforme en los ganchos para obtener los mejores resultados.

Coloque los pollos y aves pequeñas en los ganchos de forma vertical para aprovechar toda la capacidad del asador (v. figura 3-4). Coloque el pollo boca arriba. Lleve las patas y muslos con cuidado hacia atrás. Esto aportará a la pechuga una apariencia más rolliza y facilitará la inserción de los muslos y contramuslos en el gancho. Introduzca una de las puntas del gancho por la pechuga, a la altura de las alitas. Introduzca la otra punta del gancho por la porción inferior del cuerpo y los muslos y contramuslos. Atraviese totalmente el pollo con el gancho. Las alitas podrán atravesarse con el gancho o doblarse e introducirse detrás del cuello.

Si va a cocinar pavos o pollos de gran tamaño, es posible que deba colocarlos de forma horizontal en los ganchos para que no rocen la parte superior del horno ni interfieran con otros ganchos. En tal caso, introduzca el gancho a lo largo de la pechuga y los muslos.

Asados: la ternera, el cordero, el cerdo y el jamón deberán colocarse en los ganchos de modo uniforme. Estos tipos de carne deberán colocarse normalmente de forma longitudinal debido a su tamaño y forma. No obstante, si va a cocinar trozos pequeños, podrá colocarlos de forma vertical en los ganchos, siempre que estos no rocen la parte superior del horno ni interfieran con otros ganchos.

**3-5.
PROCEDIMIENTO DE
USO DE LOS GANCHOS
DOBLES (OPCIONALES)
(CONT.)**

Costillas de cerdo: las costillas o costillas esternas deberán introducirse en los ganchos a modo de acordeón. Las dos púas de los ganchos deberán atravesar todo el costillar.

Para obtener los mejores resultados, no coloque los alimentos demasiado juntos. Para que los alimentos se doren de forma óptima, deje espacio entre ellos.

**3-6.
USO DE ACCESORIOS
OPCIONALES**

Podrá utilizar cestas para cocinar los alimentos que sean demasiado pequeños o que no puedan introducirse en los ganchos.

Podrá cocinar en las cestas pasteles de carne, pescado, pimientos rellenos y pasteles de hojaldre, por ejemplo.

Si utiliza cestas en vez de ganchos para cocinar pollos enteros o asados, recuerde que deberá emplear más tiempo para cocinar tales alimentos y que el dorado no será uniforme.

También hay disponibles accesorios de cerámica. Para saber más, póngase en contacto con su distribuidor local de Henny Penny.

**3-7.
MODO DE
FUNCIONAMIENTO**

El dispositivo de control tiene capacidad para diez ciclos de cocción de alimentos programables. Cada ciclo podrá incluir hasta cuatro etapas de cocción y un parámetro de conservación del calor.

1. Pulse los botones de dirección (hacia ARRIBA o hacia ABAJO), situados bajo la SELECCIÓN DE ALIMENTOS, para elegir el alimento deseado. A continuación, pulse el botón INICIAR y el equipo comenzará a precalentarse hasta alcanzar la temperatura apropiada para el alimento.

AVISO

Si el modo manual no está activado, deberá programar un tiempo y temperatura de cocción al seleccionar el alimento.

Utilice los botones de dirección (hacia ARRIBA o hacia ABAJO), situados bajo la SELECCIÓN DE ALIMENTOS, para activar el modo manual (M). Pulse el botón INICIAR para comenzar el precalentamiento. Utilice los botones de tiempo y temperatura para programar este modo.

2. Cuando el LED DE PREPARACIÓN parpadee, podrá cargar el alimento en el equipo. En el visor superior aparecerá "READY TO LOAD (LISTO PARA CARGA)".
3. Abra la puerta e introduzca el alimento en el equipo. Pulse el mando giratorio cuando sea necesario para girar los discos y facilitar la carga. Cierre la puerta y pulse el botón INICIAR para comenzar el ciclo de cocción.

**3-7.
MODO DE
FUNCIONAMIENTO
(CONT.)**

AVISO

En el visor central aparecerá el tiempo restante y en el visor inferior aparecerá la temperatura de referencia. La temperatura real aparecerá al pulsar el botón de temperatura del horno (termómetro).

- Al finalizar el ciclo de cocción, sonará una alarma, en el visor central aparecerá "0:00" y en el visor superior aparecerá "DONE (HECHO)". Pulse el botón FINALIZAR para finalizar el ciclo de cocción.

AVISO

Si no ha programado el tiempo de conservación, el ciclo finalizará y la alarma se apagará al pulsar el botón Finalizar. Si ha programado el tiempo de conservación, sonará una alarma y el ciclo de conservación se activará automáticamente. Se mostrará el tiempo de conservación restante y la temperatura.

- Al finalizar el ciclo de conservación, en el visor central aparecerá "0:00" y en el visor superior aparecerá "END (FIN)". Si pulsa el botón FINALIZAR, se apagará la alarma y el rotor, así como todos los elementos de salida.

AVISO

Para cancelar un ciclo de cocción o conservación, mantenga pulsado el botón FINALIZAR durante dos segundos. También podrá pausar el ciclo de cocción pulsando y soltando el botón FINALIZAR. Si se produce un corte eléctrico en algún momento, el dispositivo de control reanudará el ciclo activo en el momento del corte, así se trate de un ciclo de cocción, un ciclo de conservación o el precalentamiento.

**3-8.
CONTROL DE
PRECALENTAMIENTO**

Durante el precalentamiento, los generadores de aire caliente y calor radiante se activan para regular la temperatura del aire hasta que este alcanza la temperatura de referencia. Tanto el generador de aire caliente como el de calor radiante se apagan cuando la temperatura del aire es superior a la temperatura de referencia. El ventilador seguirá funcionando, pero el rotor se apagará.

**3-9.
CONTROL DE COCCIÓN**

Normalmente, en los ciclos de cocción, los generadores de aire caliente y de calor radiante se regulan en función de la temperatura de referencia del aire.

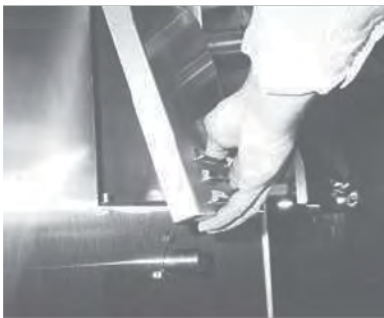
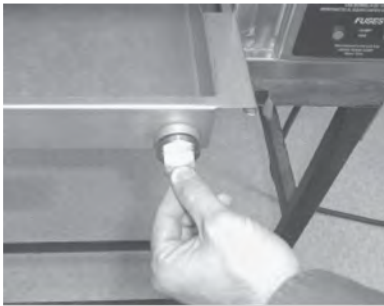
**3-10.
SENSOR DE LA PUERTA**

Si la puerta se abre durante un ciclo de cocción, las funciones se desactivarán y permanecerán inactivas hasta que ambas puertas se cierren. En el visor superior aparecerá "DOOR IS OPEN (PUERTA ABIERTA)". No obstante, si la sonda para la carne está enchufada al equipo y la puerta lateral está abierta, en el visor superior aparecerá la temperatura de la sonda para la carne.

**3-11.
CONTROL DE CONSERVACIÓN**

Podrá configurar el tiempo y la temperatura del modo de conservación.

**3-12.
PROCEDIMIENTO
DE LIMPIEZA**



1. Apague el dispositivo de control y desconecte el suministro eléctrico que llega al equipo.



Para evitar quemaduras graves, deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.

2. Retire los discos y barras y llévelos a un fregadero para limpiarlos a conciencia (consulte el punto Instalación de discos, barras y ganchos).

AVISO

El equipo se ha diseñado para cerrar la puerta de forma automática cuando esta está parcialmente abierta. Para mantener la puerta abierta, ábrala completamente.



Asegúrese de mantener las ranuras de las barras limpias y sin restos. La arandela de retención deberá ajustarse correctamente a la ranura para evitar que la barra se caiga y provoque daños en el equipo o lesiones físicas.

3. Saque parcialmente la bandeja de desechos y desenrosque el tapón de drenaje para pasar la grasa a otro contenedor.
4. Retire la bandeja de desechos, los paneles de ventilación (los laterales primero), el panel trasero y el depósito de desagüe del equipo y llévelos a un fregadero para limpiarlos a conciencia.

AVISO

El panel de ventilación superior (que cubre los generadores de aire caliente) va encajado a la derecha en el SCR-8 y a la izquierda en el SCR-6.



**3-12.
PROCEDIMIENTO DE
LIMPIEZA (CONT.)**



5. Afloje el tornillo de mariposa de las aspas del ventilador y extraiga las aspas del eje. Después, lleve las aspas del ventilador a un fregadero para limpiarlas a conciencia.

CUIDADO

Al instalar las aspas del ventilador, asegúrese de que el eje de compensación esté bien ajustado y de que el tornillo de mariposa esté bien apretado aunque no demasiado. Si el ventilador no se instala correctamente, este podría golpear la cubierta del panel de ventilación y dañar el ventilador en consecuencia.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza/esterilizadores con cloro, bromo, yodo ni amoníaco. Estos productos químicos abrasivos deteriorarán el acero inoxidable y acortarán la vida útil del equipo.

No utilice un chorro de agua (pulverizador a presión) para limpiar el equipo, ya que podría dañar las piezas.

No utilice estropajos, desengrasantes, limpiadores para hornos ni ningún otro tipo de producto de limpieza corrosivo para limpiar las zonas recubiertas. Solo necesitará agua caliente con jabón para limpiar estas zonas. Si utiliza cualquiera de los productos mencionados anteriormente, reducirá enormemente la vida útil de la cubierta.

**3-13.
COLOCACIÓN
DE LÁMPARAS
HALÓGENAS**



 **ADVERTENCIA**

Para evitar descargas eléctricas o daños materiales, apague el interruptor de corriente y desconecte el disyuntor principal o el enchufe de la toma de corriente.

Es posible que las bombillas y superficies de las inmediaciones estén calientes. Esto podría dar lugar a quemaduras graves.

1. Pulse y gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj para retirar las bombillas defectuosas.
2. Utilice el embalaje de espuma de alrededor de la bombilla nueva para introducirla en el receptáculo. Gírela en la dirección de las agujas del reloj hasta asegurarla.

CUIDADO

Si necesita instalar una bombilla nueva, NO toque la bombilla con los dedos. Utilice el embalaje de espuma de alrededor de la bombilla nueva para instalarla. Si no sigue estas instrucciones, podría dañar la bombilla.

3. Vuelva a conectar el suministro eléctrico.

PUNTO 4: PROGRAMACIÓN

4-1. INTRODUCCIÓN

Los dispositivos de control vienen preestablecidos de fábrica, pero también pueden reprogramarse en destino. El botón Configuración de los programas (P) se utiliza para programar las siguientes funciones: cocción (etapas), alarmas y conservación.

AVISO

El modo manual es la excepción. El tiempo y la temperatura de cocción pueden programarse sin necesidad de acceder al modo de programación.

4-2. PROGRAMACIÓN DE COCCIÓN Y CONSERVACIÓN

1. Mantenga pulsado el botón Configuración de los programas (P) hasta que suene una alarma y en el visor aparezca "PROG (PROG)". A continuación, suelte el botón P.
2. Introduzca el código de acceso 1-2-3 pulsando el botón situado debajo de la cifra. El botón Alarma se encuentra bajo el 1, el botón de dirección hacia abajo se encuentra bajo el 2 y el botón de dirección hacia arriba se encuentra bajo el 3.

El dispositivo de control emitirá tres señales de audio y la palabra "STEP (ETAPA)" se iluminará por encima del botón P. A continuación, se mostrarán las opciones del alimento seleccionado. El alimento (P1-P9) se iluminará y en el visor superior aparecerá "COOK-1 (COCINAR-1)".

AVISO

Si no introduce el código de acceso correcto, no podrá acceder al modo de programación. En el visor aparecerá el mensaje "BAD CODE (CÓDIGO INCORRECTO)" y sonará una señal de audio de advertencia. Tras unos 10 segundos, el dispositivo de control retomará el modo de funcionamiento normal y le solicitará que vuelva a introducir el código.

3. Seleccione el alimento que quiera programar, del P1 al P9, con los botones de dirección (hacia ARRIBA o hacia ABAJO) situados debajo de la SELECCIÓN DE ALIMENTOS.

AVISO

Tras seleccionar el alimento deseado, avanzará a la siguiente etapa de cocción o conservación pulsando el botón P. Los parámetros se describen a continuación.

4. Cuando haya seleccionado el alimento, podrá introducir la temperatura de precalentamiento/cocción. Pulse los botones de dirección (hacia ARRIBA o hacia ABAJO), situados debajo de la temperatura, hasta que la temperatura deseada aparezca en el visor.

**4-2.
PROGRAMACIÓN
DE COCCIÓN Y
CONSERVACIÓN
(CONT.)**

5. Podrá programar los tiempos pulsando los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo el visor de tiempos (central). Por ejemplo: "1:30:00" es 1 hora, 30 minutos y 0 segundos.

AVISO

Es posible programar hasta cuatro tiempos y temperaturas distintos por cada ciclo de cocción.

6. Para programar la configuración del generador de calor radiante, mantenga pulsado el botón de temperatura del horno (termómetro). La configuración predeterminada es del 100 %, pero puede ajustarse del 0 % al 100 % con los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo). Al reducir el porcentaje de la configuración, se reducirá el tiempo de encendido de los generadores de calor radiante. Podrá repetir esta acción para cada etapa de cocción, tal y como se describe en el punto 7.
7. Cuando haya programado el tiempo y la temperatura de cocción iniciales, pulse el botón P para programar la segunda etapa si es necesario. En el visor superior aparecerá "COOK-2 (COCINAR-2)". A continuación, podrá programar los tiempos, temperatura y calor radiante según las instrucciones anteriores. Repita los mismos pasos para añadir una tercera y una cuarta etapa.
8. Tras programar los tiempos y temperatura de cocción, podrá programar el ciclo de conservación. Pulse y suelte el botón P y en el visor superior aparecerá "HOLD (CONSERVAR)", en el visor central aparecerá "0:00" y en el visor inferior aparecerán una serie de rayas.

Pulse los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo el visor central, para ajustar el tiempo de conservación. Pulse los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo el visor inferior, para ajustar la temperatura de conservación. Antes de introducir la temperatura deberá introducir el tiempo.

9. Podrá programar una alarma para cada etapa de cocción y para el ciclo de conservación. Tras programar el tiempo de cocción y conservación, mantenga pulsado el botón Alarma y, a continuación, utilice los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo el visor central, para ajustar el tiempo de alarma. El tiempo que seleccione será el tiempo en el que el temporizador llegará a cero y en el que la alarma sonará. P. ej.: A la primera etapa de cocción (COCINAR-1) se le ha dado 5 minutos. Ha configurado la alarma en tres minutos. Después de dos minutos de ciclo de cocción, la alarma se activará, ya que el temporizador ha comprendido que quedan tres minutos para finalizar la etapa.

**4-2.
PROGRAMACIÓN
DE COCCIÓN Y
CONSERVACIÓN
(CONT.)**

AVISO

Una vez se han programado varias etapas y se ha salido del modo de programación, en el visor aparecerá el tiempo de cocción total. Para ver la hora de la alarma siguiente, mantenga pulsado el botón ALARMA.

10. Repita las instrucciones anteriores para cada alimento. Cuando haya terminado de programar los alimentos, salga del modo de programación pulsando el botón P durante dos segundos.
11. Ahora puede comenzar a cocinar.

AVISO

Del modo de programación se pasará de forma automática al modo de cocción si no se pulsa ningún botón durante dos minutos en el modo de programación.

**4-3.
MODO DE
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL (NIVEL 2)**

El modo de programación especial se utiliza para efectuar tareas de programación más detalladas. Para acceder al modo de programación especial, mantenga pulsado el botón Configuración de programas (P) durante ocho segundos o hasta que en el visor aparezca "L-2 (L-2)". En el visor superior aparecerá "LEVEL 2 (NIVEL 2)" y, a continuación, en el visor aparecerá "SP PRG (PROG ESP)". Después, se le solicitará un código, que es el 1, 2, 3. El modo incluye los siguientes:

- Grados Fahrenheit o Celsius
- Tipo de horno: SCR-6 o SCR-8
- Idioma: Inglés, francés, alemán, español
- Volumen de audio
- Tono de audio
- Cancelación automática de la alarma
- De cocción a conservación automático
- Modo de reposo habilitado
- Etapas de cocción múltiples
- Programación bloqueada por código
- Compensación de la temperatura de referencia
- Iniciar sistema

Para salir del modo de programación especial, mantenga pulsado el botón Programación (P) durante dos segundos o espere dos minutos y el dispositivo de control saldrá del modo de programación especial.

Grados Fahrenheit o Celsius (SP-1)

Tras introducir el código de acceso, en el visor superior aparecerá "SP-1 (SP-1)" y "TEMP UNITS (UNIDADES TEMP)". En el visor central aparecerá "°F" o "°C". Pulse los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo) para cambiar de "°F" a "°C" o viceversa.

Tipo de horno (SP-2)

Tras introducir el código de acceso (1, 2, 3), pulse y suelte el botón P. En el visor superior aparecerá "OVEN TYPE (TIPO DE HORNO)" y en el visor central aparecerá "SCR-6" o "SCR-8". Esto deberá concordar con el tipo de equipo; de lo contrario, el equipo no funcionará correctamente. Este ajuste viene configurado de fábrica. Pulse los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo) para seleccionar uno u otro.

Idioma (SP-3)

Tras introducir el código de acceso (1, 2, 3), pulse dos veces el botón P y en el visor aparecerá "LANGUAGE (IDIOMA)" "1=ENGL (1=INGL)", "2=FREN (2=FRAN)", "3=GERM (3=ALEM)" y "4=SPAN (4=ESPA)". En el visor central aparecerá una cifra del 1 al 4. Pulse los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo la cifra, para modificar el idioma que figura en los visores.

Volumen de audio (SP-4)

El volumen del altavoz puede ajustarse. Tras introducir el código de acceso (1, 2, 3), pulse el botón P tres veces. En el visor superior aparecerá "AUDIO VOLUME (VOLUMEN DE AUDIO)" y en el visor central aparecerá una cifra del 1 al 10. El 1 es la configuración de volumen más baja y el 10, la más alta. Pulse los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo las cifras, para ajustar el volumen deseado.

**4-3.
MODO DE
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL (NIVEL 2)
(CONT.)**

Tono de audio (SP-5)

El tono del altavoz puede ajustarse. Tras introducir el código de acceso (1, 2, 3), pulse el botón P cuatro veces. En el visor superior aparecerá "AUDIO TONE (TONO DE AUDIO)" y en el visor central aparecerá una cifra entre el 50 y el 2000. El 50 es la configuración de tono más baja y el 2000, la más alta. Pulse los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo las cifras, para ajustar el tono deseado.

Cancelación automática de la alarma (SP-6)

Tras introducir el código de acceso (1, 2, 3), pulse el botón P cinco veces. En el visor superior aparecerá "ALARM AUTO CANCEL (CANCELACIÓN AUTOMÁTICA DE LA ALARMA)" y en el visor central aparecerá "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Si se ha configurado como SÍ, cuando las alarmas programadas se activen, sonará una señal de audio varias veces y, a continuación, parará automáticamente. Si se ha configurado como NO, alguien deberá pulsar el botón Alarma para que la señal de audio deje de sonar. Utilice los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo el visor central, para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)".

De cocción a conservación automático (SP-7)

Tras introducir el código de acceso (1, 2, 3), pulse el botón P seis veces. En el visor superior aparecerá "COOK-TO-HOLD-AUTO (COCCIÓN A CONSERVACIÓN AUTO)" y en el visor central aparecerá "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Si se ha configurado como SÍ, al final de un ciclo de cocción, el equipo emitirá una señal de audio y activará automáticamente el modo de conservación. Si se ha configurado como NO, alguien deberá pulsar el botón Parar para que la señal de audio deje de sonar y el ciclo de conservación se inicie. Utilice los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo el visor central, para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)".

Modo de reposo habilitado (SP-8)

Tras introducir el código de acceso (1, 2, 3), pulse el botón P siete veces. En el visor superior aparecerá "IDLE MODE ENABLED (MODO DE REPOSO HABILITADO)" y en el visor central aparecerá "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Si se ha configurado como SÍ, en el visor superior aparecerá "IDLE (REPOSO)", "SELECT PRODUCT (SELECCIONAR ALIMENTO)" y "PUSH START TO PREHEAT (PULSE INICIAR PARA PRECALENTAR)" cuando el asador no se esté utilizando. Si se ha configurado como NO, al finalizar el ciclo de cocción, el equipo comenzará el precalentamiento de cara al siguiente ciclo de cocción. Utilice los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo el visor central, para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)".

Etapas de cocción múltiples (SP-9)

Tras introducir el código de acceso (1, 2, 3), pulse el botón P ocho veces. En el visor superior aparecerá "MULT COOK STEPS (ETAPAS COCCIÓN MÚLT)" y en el visor central aparecerá "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Si se ha configurado como SÍ, podrá programar más de una etapa durante un ciclo de cocción. Si se ha configurado como NO, solo podrá configurar un tiempo y temperatura por cada ciclo de cocción. Utilice los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo el visor central, para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)".

**4-3.
MODO DE
PROGRAMACIÓN
ESPECIAL (NIVEL 2)
(CONT.)**

Programación bloqueada por código (SP-10)

Tras introducir el código de acceso (1, 2, 3), pulse el botón P nueve veces. En el visor superior aparecerá "PROG LOCKED BY CODE (PROG BLOQUEADA POR CÓDIGO)" y en el visor central aparecerá "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Si se ha configurado como SÍ, deberá introducir 1-2-3 para acceder al modo de programación. Si se ha configurado como NO, podrá acceder al modo de programación sin introducir 1-2-3. Utilice los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo el visor central, para seleccionar "YES (SÍ)" o "NO (NO)". Para acceder al modo de programación especial, siempre deberá introducir el código.

Compensación de la temperatura de referencia (SP-11)

Tras introducir el código de acceso (1, 2, 3), pulse el botón P diez veces. En el visor superior aparecerá "RADIANT SETPT OFFSET (COMPENSACIÓN TEMP REF)" y en el visor central aparecerá de "0 °F" a "10 °F". Los generadores de calor radiante pueden configurarse a una temperatura diferente de las de los generadores de aire caliente. P. ej.: Si en el visor aparece "10 °F", el generador de calor radiante no se apagará hasta que la temperatura sea 10 grados superior a la temperatura de referencia. Esta opción es muy útil cuando se utilizan pequeñas cantidades, que suelen necesitar una cantidad más uniforme de calor para cocinarse. Pulse los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo), situados bajo el visor central, para ajustar la configuración.

Iniciar sistema (SP-12)

Tras introducir el código de acceso (1, 2, 3), pulse el botón P once veces. En el visor superior aparecerá "DO SYSTEM INIT (INICIAR SISTEMA)" y en el visor central aparecerá de "---". Esta característica reiniciará el dispositivo de control a los parámetros predefinidos, si ya se habían programado, o los restablecerá a cero. Mantenga pulsado los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo) del visor central. El dispositivo de control emitirá una señal de audio y en el visor parpadeará "in 3 (en 3)", "in 2 (en 2)" y "in 1 (en 1)". A continuación, en el visor superior aparecerá "INIT (INIC)" y "DONE (HECHO)".

Para salir del modo de programación especial, mantenga pulsado el botón P durante dos segundos o espere dos minutos y el dispositivo de control saldrá del modo de programación especial.

Para saber más sobre la programación de las demás funciones del modo de programación especial, póngase en contacto con el departamento de Asistencia técnica de Henny Penny.

AVISO

En el modo de programación especial, podrá acceder a las distintas etapas a través de los botones de selección de alimentos o a través del botón P.

**4-4.
MODO TÉCNICO**

El modo técnico cuenta con numerosas funciones de diagnóstico, que podrá gestionar únicamente Henny Penny y para las que es necesario disponer de un código de acceso distinto. El término "TECH (TÉC)" aparecerá en el visor al pulsar el botón P durante ocho segundos. Si vuelve a pulsarlo, en el visor aparecerá "LEVEL 2 (NIVEL 2)". Pulse el botón P para volver al modo de programación especial.

PUNTO 5: PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN

5-1. PROGRAMAR PARÁMETROS DE COCCIÓN

El asador viene preprogramado de fábrica para aceptar ciertos tipos de alimentos.

Factores como el tamaño, el peso, la temperatura y la cantidad del alimento son esenciales para el éxito de los programas de cocción.

Por esta razón, la franja de menús puede modificarse y adaptarse al alimento que se quiera cocinar.

5-2. CARGAR EL ASADOR

Cargue el asador de modo que los ganchos o cestas estén bien equilibrados y que las pechugas de los pollos se dirijan hacia fuera.

Una vez colocado en el gancho, la parte delantera del alimento podrá verse desde el lateral del cliente. El alimento no deberá rozar la parte superior del horno. Si el alimento toca la parte superior del horno, saque los ganchos y recolóque el alimento.

5-3. SACAR LOS GANCHOS Y ALIMENTOS DEL ASADOR



Para evitar quemaduras, utilice almohadillas, guantes o mitones aislantes a la hora de sacar los ganchos, cestas o rustideras. Asegúrese de no tocar en ningún momento el alimento cocinado.

1. Cuando haya sacado los ganchos del equipo, colóquelos en una superficie o mesa de trabajo.
2. Agarre el mango del gancho con la almohadilla, guantes o mitones aislantes y ponga la cesta en ángulo con respecto a la superficie de trabajo.
3. Saque el alimento del gancho con ayuda de un trinchante o unas pinzas.

**5-4.
ADEREZOS Y SALSA
BARBACOA**

Henny Penny ofrece dos aderezos y una salsa barbacoa, que podrán utilizarse con el asador. Esparza o unte los aderezos en la carne de forma uniforme. Podrá poner más aderezos en la cavidad del pollo.

El aderezo Sure Chef Seasoning contiene pimentón, cebolla, ajo y una mezcla de especias, que aportan un sabor suave a barbacoa y un color rojizo.

El aderezo All-Purpose Seasoning contiene pimienta negra, pimienta roja suave, cebolla y ajo, que aportan un sabor picante y un color marrón.

Ambos aderezos combinan a la perfección con el pollo y las costillas.

Para completar la mezcla de salsa barbacoa necesitará ketchup, agua y caldo de carne. Se trata de una salsa práctica y económica, que está deliciosa. Con un paquete de mezcla, podrá hacer unos cuatro litros de salsa barbacoa. Podrá untar la salsa en la carne durante los últimos 15 minutos de cocción o una vez que haya sacado el alimento del asador.

**5-5.
REGLAS BÁSICAS
DE ELABORACIÓN
DE COMIDAS**



Para garantizar que los alimentos que sirva sean seguros además de estar deliciosos, siga las siguientes instrucciones:

- Los manipuladores de los alimentos deberán lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular los alimentos. También deberán lavarse las manos después de manipular el alimento crudo y antes de que esté cocinado.
- No utilice los mismos utensilios, tablas ni encimeras con los alimentos cocinados y con los alimentos crudos, especialmente si se trata de pollo o cerdo. Si utiliza los mismos utensilios y encimeras, límpielos meticulosamente antes de utilizarlos con los alimentos cocinados.
- Cocine los alimentos hasta que alcancen la temperatura interior o punto de cocción deseados (v. sección Comprobar el punto de cocción).
- Separe los alimentos cocinados de los crudos en el frigorífico. Si su frigorífico no dispone de compartimentos independientes, coloque los alimentos cocinados por encima de los alimentos crudos y envuélvalos o métalos en fiambreras para evitar una posible contaminación.

**5-6.
REQUISITOS DE
TEMPERATURA MÍNIMA PARA
EL ALMACENAMIENTO DE
ALIMENTOS EN CALIENTE
Y EN FRÍO**

Los alimentos potencialmente peligrosos (las carnes se incluyen en esta categoría) deberán mantenerse en entornos que conserven la temperatura interior de tal alimento en 140 °F (60 °C), como mínimo, para su conservación en caliente. Los modelos SCR-8 y SCR-6 cumplen esta exigencia. Henny Penny también fabrica armarios y expositores de conservación del calor de distintos estilos, que satisfarán sus necesidades.

Los alimentos potencialmente peligrosos almacenados en frigoríficos y neveras deberán mantener una temperatura de 40°F (4°C) o inferior. Aquellos alimentos que hayan estado en el frigorífico, deberán recalentarse hasta alcanzar una temperatura interior de 150 °F-165 °F (66 °C-74 °C), en función de la regulación local sobre salud, antes de servirse o de introducirse en los armarios de mantenimiento del calor. Henny Penny también dispone de abatidores de temperatura de distintos tamaños con los que podrá enfriar los alimentos hasta alcanzar una temperatura segura.

Consulte la regulación de salud aplicable o póngase en contacto con el organismo local responsable de la sanidad alimentaria para conocer las regulaciones específicas al respecto.

**5-7.
COMPROBAR EL
PUNTO DE COCCIÓN**

Al configurar los tiempos de cocción, deberá comprobar el punto de cocción. El método más fiable es utilizar un termómetro para alimentos limpio y preciso.

Introduzca el termómetro en la parte más gruesa de la carne, pero sin que toque la grasa, cartílagos ni huesos. Cuando vaya a comprobar la temperatura de un asado, la punta del termómetro deberá superar en 3/4 pulg. (19 mm) el centro del asado. En caso de tratarse de pollos, patos o pavos enteros, la punta del termómetro deberá introducirse en la porción más interna del muslo.

Tipo de carne	Temperatura de la carne		
Ternera	140 °F (60 °C) Poco hecho Jugo rojizo	160 °F (71 °C) En su punto Jugo rosáceo	170 °F (77 °C) Bien hecho Jugo rosáceo
Cerdo	170 °F (77 °C) - Jugo transparente		
Jamón (con la etiqueta "Listo para comer" o "Cocido")	140 °F (60 °C) (para que el sabor sea óptimo, pero también se puede servir a una temperatura inferior a 140 °F)		
Jamón (con la etiqueta "Cocinar antes de comer")	160 °F (71 °C)		
Aves	185 °F-190 °F (85 °C - 88 °C) (el jugo deberá ser transparente o la articulación de la cadera deberá estar suelta al mover el muslo)		
Cordero	160 °F (71 °C) Poco hecho	170 °F (77 °C) En su punto	180 °F (82 °C) Bien hecho
Pescado	140 °F-150 °F (60 °C-66 °C)		

**5-8.
PROCEDIMIENTOS
BÁSICOS DE
COCCIÓN**

1. Elija el alimento deseado pulsando los botones de dirección (hacia arriba o hacia abajo) y, a continuación, pulse el botón Iniciar para comenzar el precalentamiento.
2. Aderece el alimento y colóquelo en los ganchos.
3. Cuando el LED DE PREPARACIÓN se ilumine, utilice el interruptor de ROTACIÓN MANUAL para cargar el alimento en el asador.
4. Vuelva a pulsar el botón INICIAR para iniciar el ciclo de cocción. El led de preparación se apagará y el led de COCCIÓN/CONSERVACIÓN se iluminará.
5. Al finalizar el ciclo de cocción, sonará una alarma y el equipo accederá automáticamente al modo de conservación.
6. Si no ha programado el tiempo de conservación, en el visor superior aparecerá "DONE (HECHO)" y sonará una alarma hasta que pulse el botón PARAR.
7. El alimento puede sacarse del equipo en modo conservación o al finalizar el ciclo de cocción.

**5-9.
DIRECTRICES
DE COCCIÓN**

Pollo fresco entero de 1,5 kg

Retire el exceso de grasa y la piel del muslo y del cuello. Enjuague el ave por dentro y por fuera con agua fría del grifo. Podrá aderezarlo si así lo desea. Pliegue las alitas y pliegue o ate los muslos. Colóquelo en los ganchos o cestas y aderécelo.

SCR-8

Número de pollos	Tiempos de Cocción	Temp. de precalentamiento/ cocción
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

Número de pollos	Tiempos de Cocción	Temp. de precalentamiento/ cocción
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)

Pollo fresco entero de 1-1,2 kg

SCR-8

Número de pollos	Tiempos de Cocción	Temp. de precalentamiento/ cocción
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

Número de pollos	Tiempos de Cocción	Temp. de precalentamiento/ cocción
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)

AVISO

Los tiempos de cocción serán superiores si utiliza una cesta.

**5-9.
DIRECTRICES DE
COCCIÓN (CONT.)**

Muslos y contramuslos de pollo frescos de 1-1,2 kg

Aderécelos como más les gusten. Coloque los muslos y contramuslos en las cestas, con el hueso hacia abajo.

Muslos y contramuslos por cesta	Tiempos de Cocción	Temp. de precalentamiento/ cocción
SCR-8		
6-7	0:45:00	350 °F-375 °F (177 °C-190 °C)
SCR-6		
4-5	0:50:00-0:55:00	350 °F-375 °F (177 °C-190 °C)

Pavo fresco entero de 4,5-5,5 kg

Limpie los pavos y corte el cuello y las mollejas. Aderécelos como más les gusten. Fije las alitas a los laterales del pavo y coloque el pavo en los ganchos

Número de pavos	Tiempos de Cocción	Temp. de precalentamiento/cocción
SCR-8		
8	Fase 1 - 1:45:00 Fase 2 - 1:15:00	350 °F (177 °C) 325 °F (163 °C)
4	Fase 1 - 1:30:00 Fase 2 - 1:00:00	350 °F (177 °C) 325 °F (163 °C)
SCR-6		
3	Fase 1 - 1:30:00 Fase 2 - 1:00:00	350 °F (177 °C) 325 °F (163 °C)

Costillas de cerdo frescas de 700-800 g

Retire el exceso de grasa de las costillas y enjuáguelas con agua fría del grifo. Coloque las costillas en los ganchos. Aderécelas como más les gusten.

Número de costillas	Tiempos de Cocción	Temp. de precalentamiento/cocción
SCR-8		
8	0:30:00	375 °F (190 °C)
16	0:40:00	375 °F (190 °C)
SCR-6		
6	0:35:00	375 °F (190 °C)

**5-9.
DIRECTRICES DE
COCCIÓN (CONT.)**

Costillas esternas al estilo canadiense de 1-1,2 kg

Retire el exceso de grasa de las costillas y enjuáguelas con agua fría del grifo. Coloque las costillas en los ganchos. Aderécelas como más les gusten.

Número de costillas	Tiempos de Cocción	Temp. de precalentamiento/cocción
SCR-8		
8	1:50:00	225 °F (107 °C)
SCR-6		
6	2:00:00	225 °F (107 °C)

PUNTO 6: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6-1. GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El alimento está demasiado oscuro	<ul style="list-style-type: none"> La temperatura es demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la configuración de la temperatura en el modo de programación; consulte la sección Funcionamiento del modo de programación
El alimento está demasiado claro	<ul style="list-style-type: none"> La temperatura es demasiado baja 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la configuración de la temperatura Precaliente el equipo hasta alcanzar la temperatura correcta Asegúrese de seleccionar el botón de alimento correcto
El alimento está seco	<ul style="list-style-type: none"> Se ha producido una pérdida de la humedad antes de la cocción El alimento se ha sobrecocinado 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice alimentos frescos Reduzca el tiempo de cocción Reduzca la temperatura de cocción
La carne se separa del hueso	<ul style="list-style-type: none"> Se ha sobrecocinado El alimento no es fresco 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe el tiempo de cocción Utilice alimentos frescos
El asador no funciona aunque el interruptor de corriente esté abierto	<ul style="list-style-type: none"> Circuito abierto 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que el equipo esté enchufado Compruebe el disyuntor o interruptor automático del cuadro eléctrico
El equipo no calienta	<ul style="list-style-type: none"> El interruptor automático se ha quemado o el disyuntor ha saltado en el cuadro eléctrico 	<ul style="list-style-type: none"> Recoloque el disyuntor o cambie el interruptor automático

AVISO

Encontrará información más detallada sobre cómo solucionar posibles problemas en el Manual Técnico, disponible en el sitio web www.hennypenny.com, o llamando al 1-800-417-8405 o al 1-937-456-8405.

**6-2.
CÓDIGOS
DE ERROR**

PANTALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
"E04" "PROB ERR (ERR SONDA)"	<ul style="list-style-type: none"> • La placa de control está demasiado caliente; la turbina del ventilador está obstruida o no funciona 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el ventilador o cámbielo
"E-6" "ctrl hot (cntrl calien- te)"	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo en la sonda de temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la conexión de la sonda en la placa o cámbiela
"E-50" "CPU Chip (Chip CPU)" "E-51" "rA-CHIP (CHIP-rA)" "E-53" "ro-CHIP (CHIP-ro)" "E-41" "data Err (Err datos)"	<ul style="list-style-type: none"> • Error de la RAM de la CPU • Error de la RAM externa • Error de la ROM externa • Memoria codificada 	<ul style="list-style-type: none"> • Los errores "E-50", "E-51", "E-53" y "E-41" son errores de software; reinicie la placa y, si el error persiste, cambie la placa de control
"E-5" "too hot (demasiado caliente)"	<ul style="list-style-type: none"> • Límite de seguridad del software (la temperatura del aire es demasiado elevada) 	<ul style="list-style-type: none"> • Lleve la placa de control y contactores a arreglar o cámbielos • Lleve el ventilador a arreglar y cámbielo si es necesario



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

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

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

* FM01 – 528 – D * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

Spanish