



MANUAL DO OPERADOR

FORNO

MODELO

**SCR-6
SCR-8**



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTE A GARANTIA ONLINE EM WWW.HENNYPENNY.COM

Instruções originais

Leia as instruções antes de utilizar o aparelho

AVISO

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, salvo se forem supervisionadas ou orientadas no que diz respeito à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

SECÇÃO 1: INTRODUÇÃO

1-1 FORNO DA HENNY PENNY

O forno da Henny Penny, SCR-6 ou 8, combina um calor por convecção rotativo com discos rotativos para que os alimentos fiquem alourados de forma mais uniforme e para uma confecção mais rápida. Também pode ser utilizado como uma unidade de exibição para exibir o produto durante o modo de confecção ou de espera.



AVISO

A partir de 10 de Agosto de 2005, a directiva relativa aos resíduos do equipamentos eléctrico e electrónico entrou em vigor na União Europeia. Todos os nossos produtos foram avaliados de acordo com a directiva WEEE. Também analisámos os nossos produtos para determinar se estão em conformidade com a directiva relativa à restrição de substâncias perigosas (RoHS) e concebemos novamente os nossos produtos conforme necessário para estar em conformidade. Para permanecer de acordo com estas directivas, esta unidade não deve ser eliminada como resíduo municipal não triado. Para eliminar de forma adequada, contacte o seu distribuidor Henny Penny mais próximo.

1-2 CARACTERÍSTICAS

- Concepção compacta exclusiva
- Controlos automáticos pré-seleccionados
- Controlos de estado sólido integrados
- Combinação de convecção de ar quente e confecção por infravermelhos
- Movimento do disco rotativo
- Paineis de controlo de leitura LED
- Portas de vidro temperado
- Bandeja de drenagem amovível
- Disco do rotor amovível
- Construção em aço inoxidável
- Painéis de ventilação amovíveis para uma limpeza mais simples

O ruído produzido por este equipamento é inferior a 70 dB (A)



O piso adjacente ao aparelho pode ficar escorregadio

1-3 MANUTENÇÃO

Se necessitar de assistência basta entrar em contacto com o seu distribuidor independente local (consulte a lista de distribuidores no verso deste manual).

Além disso, sinta-se à vontade em contactar a nossa sede empresarial em Eaton, Ohio ao inserir o nosso número gratuito 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405, ou aceder online a Henny Penny em www.hennypenny.com.

1-4.
SEGURANÇA

Para garantir um funcionamento seguro do forno da Henny Penny, deve seguir e compreender adequadamente o procedimentos relativos à instalação, funcionamento e manutenção. Sempre que as informações forem particularmente importantes ou estiverem relacionadas com a segurança, utilizaremos as palavras AVISO, CUIDADO e NOTA. A sua utilização consiste no seguinte:



O SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURANÇA surge sempre associado a um PERIGO, AVISO ou CUIDADO que possa implicar risco de ferimentos pessoais

AVISO

A NOTA serve para realçar informações particularmente importantes.

CUIDADO

CUIDADO sem o símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode provocar danos materiais.



CUIDADO utilizado com o símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode provocar ferimentos menores ou moderados.



AVISO indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode provocar ferimentos graves ou a morte.



PERIGO INDICA UMA SITUAÇÃO PERIGOSA DE FORMA IMINENTE QUE, SE NÃO FOR EVITADA, PROVOCA FERIMENTOS GRAVES OU A MORTE.

**1-4.
SEGURANÇA (CONT.)**



Símbolo de massa equipotencial



Símbolo da directiva relativa aos resíduos do equipamento eléctrico e electrónico (WEEE)



OU



Símbolos de choque eléctrico



OU



Símbolos de superfície quente

**1-5
CUIDADOS
APROPRIADOS**

Como qualquer um dos nossos equipamentos, o forno necessita de assistência e manutenção, que são abordadas neste manual. A utilização conscienciosa dos procedimentos recomendados, associada a uma manutenção preventiva regular, diminuirá o número de reparações do equipamento.

SECÇÃO 2: INSTALAÇÃO

2-1. INTRODUÇÃO

Esta secção fornece as instruções de instalação para o forno da Henny Penny.

AVISO

A instalação desta unidade deve ser feita efectuada por um técnico de assistência qualificado. A instalação desta unidade deve estar em conformidade com os códigos locais, estatais e governamentais.



Não perfure o forno com objectos tais como brocas ou parafusos, pois poderá danificar componentes ou ser vítima de choque eléctrico.

2-2. DESEMPACOTAMENTO

O forno da Henny Penny foi testado, inspeccionado e profissionalmente embalado para garantir a sua entrega no local de destino na melhor condição possível. A unidade é embalada dentro de um cartão reforçado, com o enchimento suficiente para aguentar o tratamento normal de expedição.

AVISO

Quaisquer danos resultantes da expedição deverão ser assinalados na presença do agente responsável pela entrega, e passados a escrito antes da sua partida.

Para retirar o forno da Henny Penny da embalagem de cartão deverá:

1. Cortar cuidadosamente as cintas de sujeição.
2. Retirar a embalagem em redor da unidade.
3. Levantar o cartão da unidade.
4. Retirar os suportes fixando a unidade ao calço antiderrapante.
5. Retire a unidade do calço antiderrapante.
6. Agora, o seu forno está pronto a ser configurado.

2-3. POSICIONAMENTO

O posicionamento adequado da unidade é extremamente importante para o respectivo funcionamento e comodidade. Escolha um local onde a carga e descarga seja o mais fácil possível, sem interferir com a fase final de processamento das encomendas.

AVISO

- Os fornos SCR-6/8 devem estar a 5 cm (2 pol.) da parede na parte posterior. Não é necessário um espaçamento mínimo para as partes laterais das unidades. Depois de colocado o forno da Henny Penny numa mesa, injecte uma camada de silicone (o silicone ou qualquer outro material isolante deverá constar nas listagens NSF) em todo o perímetro da unidade, vendando-a assim ao topo da mesa. Agora está preparado para efectuar a ligação eléctrica.
- Os fornos SCR-12 e SCR-16 necessitam de estar a 7,6 cm (3 pol.) da parede na parte posterior. Novamente, não é necessário qualquer espaçamento mínimo para as partes laterais das unidades.
- Os fornos SCR-8 com vidro espelhado no lado dianteiro necessitam de uma distância de 10 cm (4 pol.) da parede na parte posterior. Novamente, não é necessário qualquer espaçamento mínimo para as partes laterais das unidades.



O forno da série SCR é um aparelho comercial e muitas superfícies podem estar quentes. Para evitar queimaduras, recomenda-se que a unidade seja colocada numa área inacessível ao público.

2-4 INSTRUÇÕES DE EMPILHAMENTO

AVISO

Deve ser utilizado um conjunto de empilhamento para empilhar os fornos ou para empilhar um forno num mostrador. Este conjunto garante uma folga de 7 cm (3 pol.) da parede na parte posterior. Os números de peça dos conjuntos de empilhamento são 02664, para utilização nos fornos SCR-6 e SCD-6, e 02665 para utilização nos fornos SCR-8 e SCD-8.

Consulte as páginas 2 a 4 para obter instalações de cabo de alimentação único.

1. Coloque a unidade de lado e aparafuse os rodízios ou pernas de fixação ao lado de controlo da unidade.
2. Utilizando os parafusos fornecidos para os rodízios ou pernas de antibloqueio, aparafuse o separador de empilhamento (fornecido no conjunto) o rodízio ou pernas de antibloqueio na parte lateral da unidade. O separador de empilhamento deve ultrapassar a parte dianteira da unidade em cerca de 7 cm (3 pol.).
3. Levante cuidadosamente o forno e coloque-o na parte superior do mostrador, ou parte inferior do forno, com os controlos do mesmo lado.

**2-4
INSTRUÇÕES DE
EMPILHAMENTO (CONT.)**



Figura 1



Tenha cuidado ao transportar a unidade para evitar ferimentos. O forno SCR-8 pesa cerca de 230 quilogramas (500 libras) e o SCR-6 pesa 172 quilogramas (380 libras).

4. Retire os três parafusos do painel lateral da unidade no topo e retire os três parafusos do painel lateral superior da unidade inferior.
5. Instale os suportes de empilhamento em ambos os lados das unidades, conforme ilustrado na figura 1, utilizando os parafusos retirados no passo 4.
6. A unidade está agora pronta para ser utilizada.

AVISO

Relativamente às unidades instaladas no Canadá, da Price Costco, prossiga com os seguintes passos:

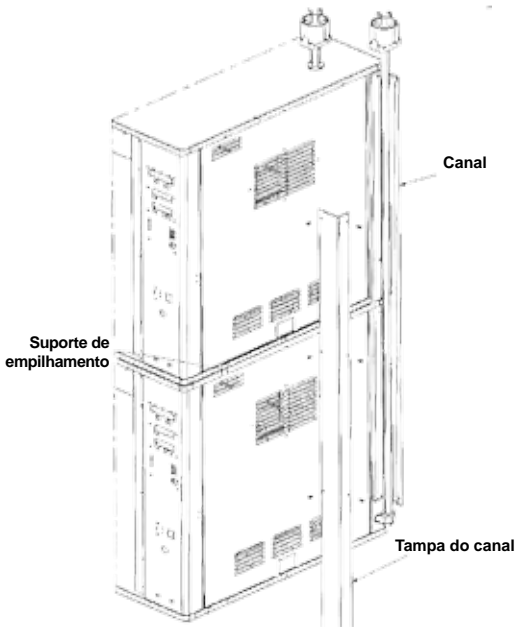


Figura 2

7. Retire o botão da ficha preta da parte superior da unidade de cima.
8. Retire os parafusos do conjunto do canal e separe as suas peças superiores.
9. Retire os parafusos juntamente com os cantos da unidade superior e inferior.
10. Instale um lado do canal nas unidades utilizando os parafusos anteriormente retirados no passo 9 (consulte a figura 2).
11. Encaminhe o cabo de alimentação através do canal instalado e fixe a tampa ao canal utilizando os parafusos anteriormente retirados no passo 8 (consulte a figura 2).
12. A unidade está agora pronta para ser utilizada.

**2-5
INSTRUÇÕES DE
EMPILHAMENTO PARA AS
UNIDADES COM UM CABO
DE ALIMENTAÇÃO ÚNICO**



Figura 1



Figura 2



Figura 3

1. Coloque a unidade de lado e aparafuse os rodízios ou pernas de fixação ao lado de controlo da unidade.
2. Utilizando os parafusos fornecidos para os rodízios ou pernas de antibloqueio, aparafuse o separador de empilhamento (fornecido no conjunto) o rodízio ou pernas de antibloqueio na parte lateral da unidade. O separador de empilhamento deve ultrapassar a parte dianteira da unidade em cerca de 7 cm (3 pol.).
3. Levante cuidadosamente o forno e coloque-o na parte superior do mostrador, ou parte inferior do forno, com os controlos do mesmo lado.



Tenha cuidado ao transportar a unidade para evitar ferimentos. O forno SCR-8 pesa cerca de 230 quilogramas (500 libras) e o SCR-6 pesa 172 quilogramas (380 libras).

4. Retire os painéis laterais do lado de controlo de ambas as unidades.
5. Encaminhe o cabo de alimentação no interior do SCD, conforme ilustrado na figura 1.
6. Coloque o cabo de alimentação do SCD ao longo de ambas as unidades utilizando o orifício na parte central superior do SCD. Veja figura 2.
7. Utilizando uma chave de fendas de ponta plana, instale os fios do cabo de alimentação nos terminais do contactor ilustrado na figura 3.
8. Substitua os painéis laterais instalando os suportes de empilhamento em ambos os lados das unidades, conforme ilustrado na figura 1 (páginas 2 a 3), utilizando os parafusos retirados no passo 4.
9. A unidade está agora pronta para ser utilizada.

**2-6
INSTRUÇÕES DE
EMPILHAMENTO E
INSTALAÇÃO DO RODÍZIO
NO EXTERIOR**



Figura 1

1. Utilizando uma chave de fendas Phillips, retire o oito parafusos 1/4-20 x 2 cm (1 pol.) nos cantos da unidade. Figura 1.

2. Retire o conteúdo do interior da unidade. Coloque cuidadosamente a unidade no lado dianteiro da máquina. Certifique-se de que protege a porta de vidro contra danos, como a colocação do material de empilhamento entre a unidade e uma paleta de madeira (se a porta no lado dianteiro possuir uma pega, permita que a pega da porta fique sobre a extremidade da paleta de madeira).

3. Utilizando uma chave de fendas ou chave sextavada de 17/40 cm (7/16 pol.), retire os parafusos, as anilhas e as anilhas de pressão.

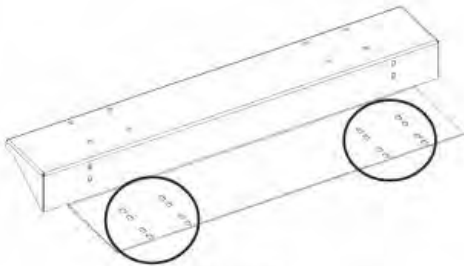


Figura 2

4. Utilizando os acessórios retirados no passo 3 e os orifícios de instalação do rodízio na parte inferior da unidade, fixe os suportes do rodízio exteriores à parte inferior da unidade, juntamente com o separador de empilhamento, caso exista (o separador de empilhamento deve ser colocado no lado dianteiro da unidade.) Em seguida, utilize os oito parafusos 1/4-20 x 2 cm (1 pol.) (do passo 1) para fixar os suportes do rodízio em ambos os lados da unidade (figuras 2 e 3).

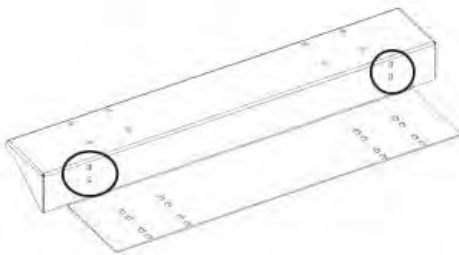


Figura 3

AVISO

Os suportes podem ser utilizados em ambos os lados devido aos 16 orifícios de instalação no suporte, conforme a figura 2.

**2-6
INSTRUÇÕES DE
EMPILHAMENTO E
INSTALAÇÃO DO RODÍZIO
NO EXTERIOR (CONT.)**

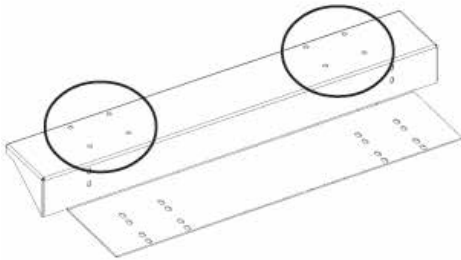


Figura 4



Figura 5



Figura 6

5. Fixe os rodízios ao suporte do rodízio (figura 4) instalando os dois rodízios de bloqueio à parte lateral de controlo da unidade e os rodízios de antibloqueio no lado dianteiro. Utilize os parafusos de cabeça hexagonal de 12/40 cm (5/16 pol.), as anilhas de bloqueio de 12/40 cm (5/16 pol.), as porcas de 12/40 cm (5/16 pol.) e as anilhas planas de 12/40 cm (5/16 pol.) (utilize duas anilhas planas por parafuso: uma na parte inferior do suporte do rodízio e outra da parte superior) que são fornecidos. Conclua a instalação conforme ilustrado na figura 5.
6. Coloque a unidade sobre os respectivos rodízios e levante cuidadosamente o forno e coloque-o na parte superior do mostrador, ou parte inferior do forno, com os controlos do mesmo lado.



Tenha cuidado ao transportar a unidade para evitar ferimentos. O forno SCR-8 pesa cerca de 230 quilogramas (500 libras) e o SCR-6 pesa 172 quilogramas (380 libras).

7. Retire os três parafusos do painel lateral da unidade no topo e retire os três parafusos do painel lateral superior da unidade inferior.
8. Instale os suportes de empilhamento em ambos os lados das unidades, conforme ilustrado na figura 6, utilizando os parafusos retirados no passo 7.
9. A unidade está agora pronta para ser utilizada.

**2-7.
NIVELAMENTO
DA UNIDADE**

Para obter um funcionamento correcto, o forno deve estar nivelado no sentido lateral e longitudinal. Isto irá garantir um funcionamento adequado da porta.

**2-8.
REQUISITOS
ELÉCTRICOS**

O forno da Henny Penny está disponível a partir de fábrica, ligado com fio para tensões de 208 ou 240 volts, 220 a 380 volts, 240 a 415 volts, 230 a 400 volts, monofásico ou trifásico e funcionamento de 50/60 hertz.



Esta unidade deve ser devidamente ligada à massa (à terra). Consulte os códigos eléctricos locais para obter os procedimentos correctos de ligação à massa. Caso a unidade não fique devidamente ligada à massa, poderão ocorrer choques eléctricos.


Modelo N°	Volts	Fases	Amps	Watts	Fio
SCR-8	208	3	33,6	11.100	3+G
	208	1	50,5	11.100	2+G
	240	3	29,1	11.100	3+G
	240	1	46	11.100	2+G
	400	3	19,3	11 000	4+G
SCR-6	208	3	22,8	6800	3+G
	208	1	32,5	6800	2+G
	240	3	19,7	6800	3+G
	240	1	28,3	6800	2+G
	400	3	13,5	6800	4+G

2-8.
REQUISITOS
ELÉCTRICOS
(CONT.)

AVISO

- Os cabos de alimentação devem ser cabos flexíveis, revestidos e resistentes a óleo, nunca mais leves que policloropreno normal ou outro cabo revestido com elastómero sintético equivalente e deve ser de tipo HO7RN (apenas CE).
- Recomenda-se que seja utilizado um dispositivo protector de potência 30 mA, tal como um interruptor de corrente diferencial residual (RCCB) ou um corta-circuito em caso de falha na terra (GFCI).
- Apenas em caso de instalação de cabos fixos: Deve ser instalado um interruptor de desconexão externo com todos os pólos na instalação externa.



(APENAS PARA EQUIPAMENTO COM A MARCA DA CE!) Para evitar choques eléctricos, este aparelho deve ser ligado a outros aparelhos ou superfícies de metal palpáveis em proximidade com este aparelho com um condutor para ligação equipotencial. Este aparelho está equipado com um engate equipotencial para esta finalidade. Este engate equipotencial está marcado com o símbolo seguinte 

Deverá instalar-se um interruptor de corrente autónomo que cumpra as condições de categoria III de sobretensão dotado de fusíveis ou disjuntores adequados, na melhor posição possível entre a fritadeira e a tomada de energia. O cabo deverá ser de fio de cobre isolado, com capacidade para 600 volts e 90° C. Para comprimentos superiores a 15,24 metros (50 pés), utilize um cabo da medida imediatamente acima.

SECÇÃO 3: OPERAÇÃO

3-1 INTRODUÇÃO

O forno Henny Penny é controlado por computador. O controlo computadorizado regula as temperaturas do armário e apresenta funções de programação e temporização do forno.

3-2 CONTROLOS E INTERRUPTORES

Item Nº	Descrição	Função
1	Interruptor de alimentação	Este interruptor basculante de duas posições controla a alimentação do forno e o painel de controlo
2	Interruptor de rotação	É pressionado para ignorar o controlo computadorizado e liga o motor do rotor; um interruptor de rotação pode estar do lado do operador e do lado do cliente
3	Sensor de carne	Após ligar o sensor de carne ao receptáculo, este pode ser inserido no produto e é apresentada a temperatura do produto
4	LED de preaquecimento	Ilumina-se durante o modo de preaquecimento
5	LED de programa	Pisca durante o modo de programa
6	LED de produto	Situado acima de cada botão de produto; ilumina-se quando é seleccionado um produto e durante a programação; o LED pisca durante os ciclos de confecção e espera
7	Botões de produto para Cima e para Baixo	Dez selecções de produtos, rotuladas de M a P9, seleccionadas pressionando os botões para Cima e para Baixo
8	LED de confecção ou espera	Ilumina-se durante o ciclo de confecção e durante o ciclo de espera
9	Botão de programa	Pressionado para aceder aos modos de programa e programa especial
10	Quadro de menu	Apresenta os nomes dos produtos; os itens do menu podem ser alterados
11	Mostradores digitais	Três mostradores LED digitais que mostram a temperatura, o tempo e mensagens associadas ao funcionamento do controlo
12	LED "Ready" (Pronto)	Ilumina-se durante o preaquecimento quando a temperatura se aproxima da temperatura programada; apaga-se durante o ciclo de confecção

**3-2
CONTROLOS E
INTERRUPTORES
(CONTINUAÇÃO)**

Item Nº	Descrição	Função
13	Botão "Start" (Iniciar)	Pressionado para iniciar o preaquecimento da unidade ou inicia um ciclo de confeção
14	Botão "Stop" (Parar)	Pressionado para terminar um ciclo de confeção ou espera
15	Botão de alarme	Pressionado para visualizar ou alterar as definições de alarme; as definições podem ser alteradas a qualquer momento
16	Botão de temperatura	Pressionado para visualizar a temperatura actual do forno
17	Botões de temperatura para Cima e para Baixo	Pressionados para alterar a temperatura predefinida
18	Botões de tempo para Cima e para Baixo	Pressionados para alterar as definições de tempo
19	LEDs de tempo	Iluminam-se quando o tempo é alterado
20	LEDs de temperatura	Iluminam-se quando a temperatura é alterada

**3-2
CONTROLOS E
INTERRUPTORES
(CONT.)**

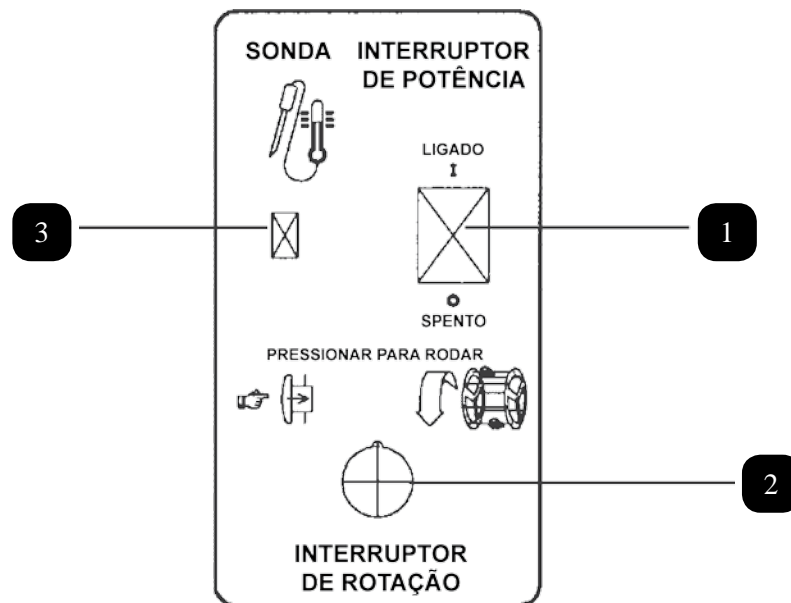


Figura 3-1

**3-2
CONTROLOS E
INTERRUPTORES
(CONT.)**

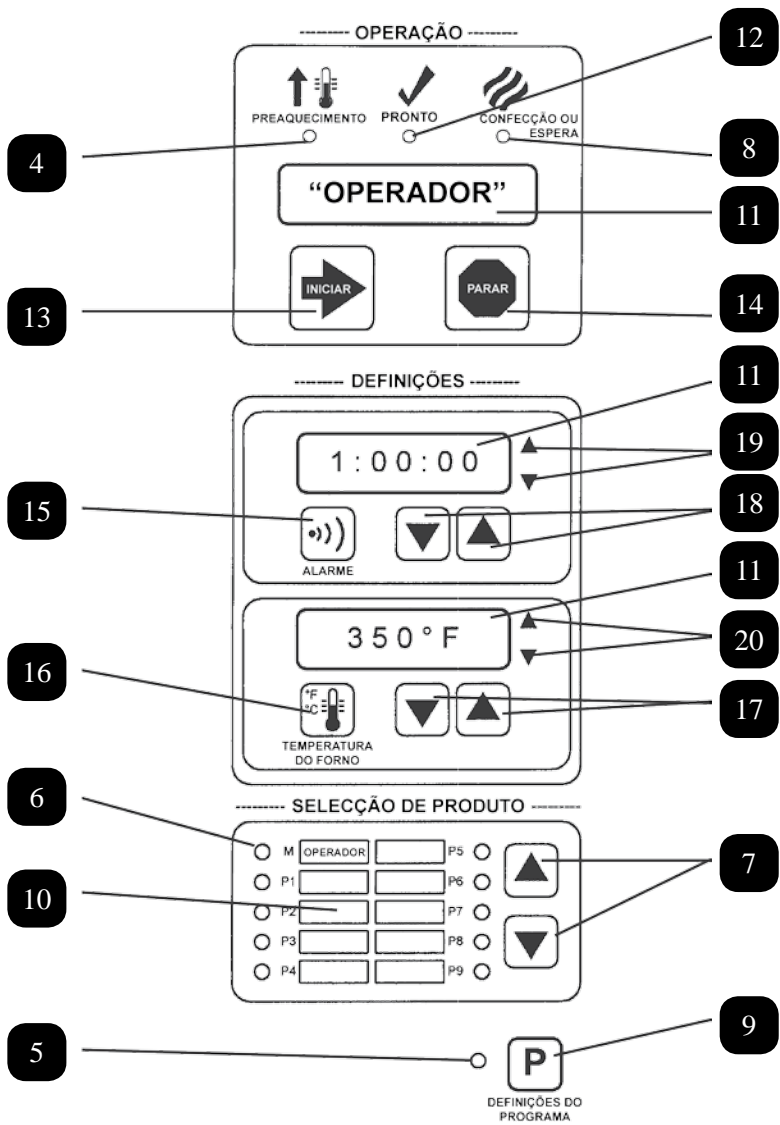
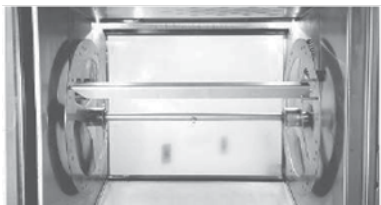
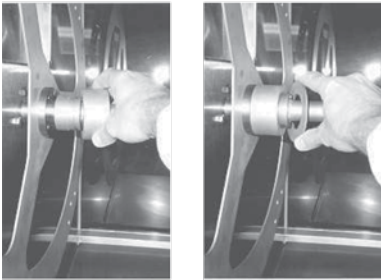
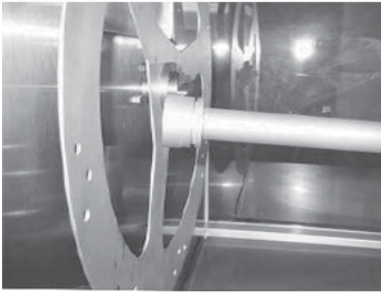
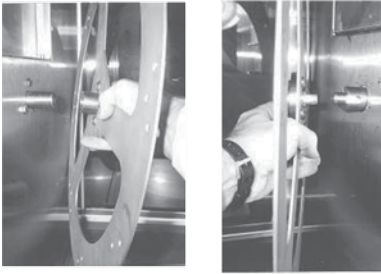


Figura 3-3

3-3. INSTALAÇÃO DOS DISCOS, VARETAS E ESPETOS



1. Encaixe os discos para cima para os suportar devidamente de cada lado da unidade.
2. Posicione cada extremidade do conjunto de varetas nos núcleos de cada disco.

3. Deslize as anilhas para cada núcleo de discos.

4. Coloque os anéis de retenção sob os núcleos e na slot na vareta.
5. Meta os espetos angulares nos discos com o "V" dos espetos angulares virado para a vareta.

AVISO

Encaixe o espeto com o "V" virado para a vareta. Inverter o espeto irá resultar nos mesmo inclinados em ângulo.

CUIDADO

Quando retirar o conjunto de varetas, certifique-se de que o indicador está apontado no sentido da parte superior da unidade. Se estiver apontado para baixo, o conjunto de varetas irá cair.

**3-4.
PROCEDIMENTO PARA OS
ESPETOS ANGULARES**

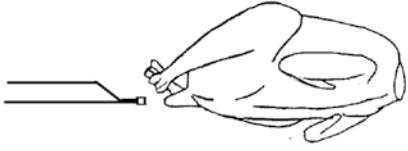


Figura 3-3

Os espetos angulares são um acessório de série para os fornos Henny Penny. Algumas das vantagens dos espetos angulares, comparados com os espetos duplos, são a facilidade e velocidade com que se consegue colocar frangos inteiros nos espetos. Além disso, a confecção em espetos em comparação com cestas e bandejas é superior, visto que a carne é cozinhada de forma mais uniforme e é regada nos seus próprios sucos à medida que roda. É importante colocar a carne uniformemente no espeto para obter resultados de confecção iguais.

Coloque o frango de costas. Faça um pequeno corte na pele extra da extremidade da cauda do frango. Coloque uma perna e, em seguida, a outra através do corte, para que estas fiquem cruzadas. Dobre as asas para cima, atrás do pescoço.

Segure o espeto com a abertura do formato em "V" virada para cima e o ângulo do "V" virado para a mesa. Deslize o espeto no sentido do comprimento, através da cavidade corporal do frango, primeiro a cavidade da cauda, com o peito para cima (consulte a figura 3-3).

**3-5.
PROCEDIMENTO PARA
ESPETOS DUPLOS
(OPCIONAL)**

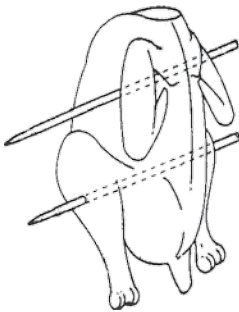


Figura 3-4

Os espetos duplos são acessórios opcionais. Uma das vantagens de cozinhar em espetos em comparação com cestas e bandejas é o facto de a carne ser cozinhada de forma mais uniforme e ser regada nos seus próprios sucos à medida que roda. É importante colocar a carne uniformemente no espeto para obter resultados de confecção iguais.

Coloque o frango e as pequenas ave de capoeira em espetos numa posição vertical para a capacidade máxima (consulte a figura 3-4). Coloque o frango de costas. Empurre cuidadosamente as pernas e as coxas para trás. Isto dá ao peito um aspecto mais arredondado e posiciona melhor as pernas de frango para a inserção do espeto. Espete uma ponta do espeto através do peito à altura das asas. Espete a outra ponta através da parte larga da perna de frango e parte inferior do corpo. Empurre o espeto até ao outro lado do frango. As asas podem ser fixas pelo espeto ou dobradas para trás do pescoço.

Se for confeccionado um peru ou uma ave de capoeira grande, pode ser necessário colocá-los horizontalmente nos espetos para que não toquem no topo do forno ou interfiram com os espetos adjacentes. Neste caso, espete no sentido do comprimento através do peito e das coxas.

Assados inteiros - carne de vaca, borrego, porco e presunto devem ser centrados no espeto de forma uniforme. A maioria dos assados deverá ser colocada em espetos longitudinalmente devido ao seu tamanho e forma. Contudo, se estiver a cozinhar pequenos assados, estes podem ser colocados na vertical nos espetos, desde que não toquem na parte superior do forno nem interfiram com espetos adjacentes.

**3-5.
PROCEDIMENTO PARA
ESPETOS DUPLOS
(OPCIONAL) (CONT.)**

Costeletas de porco - o entrecosto ou as costeletas devem ser colocados no espeto como um acordeão. Ambos os dentes dos espetos devem perfurar a peça de carne.

São obtidos melhores resultados se as aves de capoeira ou os assados não forem amontoados. Deixe espaço adequado entre os produtos para um melhor escurecimento.

**3-6.
UTILIZAÇÃO DE
ACESSÓRIOS OPCIONAIS**

Os cestos estão disponíveis como opção para produtos alimentares demasiado pequenos ou pouco práticos de colocar em espetos.

O rolo de carne, peixe, pimentos recheados e a pastelaria congelada são exemplos de produtos que podem ser cozidos em cestos.

Se forem utilizados cestos em vez de espetos para cozinhar um frango inteiro ou assados, lembre-se que estes produtos irão necessitar de mais tempo para confeccionar e o escurecimento não será tão uniforme.

Estão disponíveis acessórios revestidos. Para obter mais informações, contacte o seu distribuidor independente Henny Penny.

**3-7.
MODO DE
FUNCIONAMENTO**

O controlo tem dez ciclos de confecção de produtos que podem ser programados para produtos específicos. Cada ciclo pode consistir de até quatro passos de confecção e um parâmetro de espera.

1. Prima o botão CIMA (UP) ou BAIXO (DOWN), sob SELECÇÃO DE PRODUTO (PRODUCT SELECTION), para seleccionar o produto desejado. Em seguida, prima o botão START (INICIAR) e a unidade irá começar a preaquecer para a temperatura adequada ao produto.

AVISO

O modo manual não está programado e a temperatura deve ser programada assim que este produto for seleccionado. Utilize o botão CIMA ou BAIXO, sob SELECÇÃO DE PRODUTO, para seleccionar o modo manual (M). Prima o botão START (INICIAR) para iniciar o preaquecimento. Utilize os botões de CIMA e BAIXO da hora e temperatura para programar este modo.

2. Assim que o LED "READY" (PRONTO) piscar, o produto pode ser carregado para a unidade. A mensagem "PRONTO PARA CARREGAR" (READY TO LOAD) desloca-se no ecrã superior.
3. Abra a porta e coloque o produto na unidade. Prima o botão de rotação conforme necessário para rodar os discos de modo a ajudar no carregamento. Feche a porta e, em seguida, prima o botão START (INICIAR) para iniciar o ciclo de confecção.

3-7. MODO DE FUNCIONAMENTO (CONT.)

AVISO

O ecrã mediano mostra o tempo restante e o ecrã inferior mostra a temperatura predefinida. A temperatura actual surge quando o botão da temperatura do forno (termómetro) é premido.

- No final do ciclo de confeção, irá soar um alarme, o ecrã mediano irá exibir "0:00" e o ecrã superior irá piscar "DONE" (CONCLUÍDO). Prima o botão STOP (PARAR) para terminar o ciclo de confeção.

AVISO

Se não for programado um tempo de espera, o ciclo termina e o alarme desliga-se ao premir o botão STOP (PARAR). Se for programado um tempo de espera, a unidade irá soar um alarme e entrar automaticamente em ciclo de espera. O tempo de espera restante e a temperatura serão exibidas.

- No final do ciclo de espera, o ecrã mediano irá exibir "0:00" e o ecrã superior irá piscar "END" (FIM). Premir o botão STOP (PARAR) para o alarme e o rotor, onde todas as saídas são desligadas.

AVISO

Para abortar um ciclo de confeção ou de espera, prima e mantenha o botão STOP (PARAR) premido durante 2 segundos. O ciclo de confeção pode também ser colocado em pausa ao premir e libertar o botão STOP (PARAR). Se a energia for retirada a qualquer momento, o controlo irá retomar o funcionamento que estava activo na falha de energia, seja no ciclo de confeção, ciclo de espera ou no preaquecimento.

3-8. CONTROLO DO PRAQUECIMENTO

Durante o preaquecimento, o calor do ar e o calor térmico são ligados para regular a temperatura do ar para o valor predefinido de preaquecimento/confeção programado. O calor do ar e térmico são desligados quando a temperatura do ar estiver acima do valor predefinido. O ventilador funciona continuamente, mas o rotor é desligado.

3-9. CONTROLO DA CONFEÇÃO

Normalmente, durante o ciclo de confeção, os elementos de aquecimento do ar e os elementos térmicos são regulados para o valor predefinido de temperatura do ar programado.

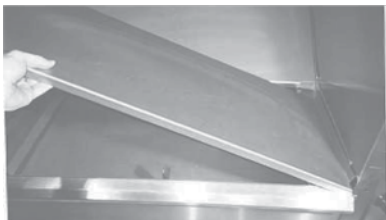
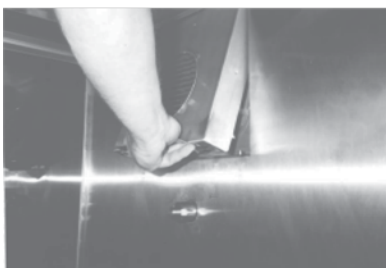
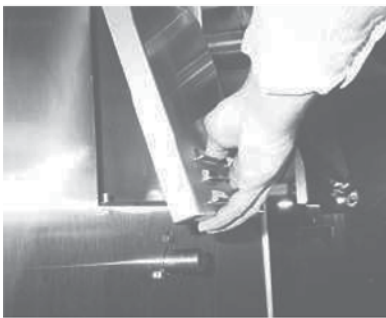
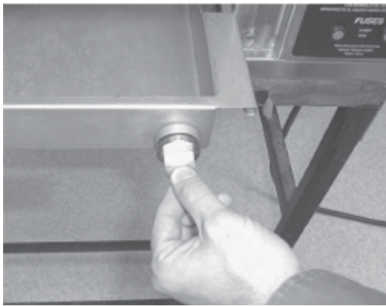
3-10. SENSOR DA PORTA

Se ambas as portas forem abertas durante o ciclo de confeção, todas as funções são desligadas e assim permanecem até ambas as portas serem fechadas. O ecrã superior mostra "DOOR IS OPEN" (PORTA ABERTA). Mas, se o sensor da carne estiver ligado à unidade e a porta lateral de controlo for aberta, o ecrã superior irá mostrar a temperatura do sensor da carne.

3-11. CONTROLO DE ESPERA

O modo de espera pode ser programado para a hora e temperatura.

3-12. PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA



1. Desligue todos os controlos e a alimentação eléctrica fornecida à unidade.



Para evitar queimaduras graves, deixe a unidade arrefecer antes de a limpar.

2. Retire os discos e o conjunto de varetas, levando-os para um lava-loiça para os limpar em abundância. (Consulte a secção Instalação dos discos, varetas e espetos.)

AVISO

Se a porta da unidade estiver parcialmente aberta, esta foi concebida para fechar automaticamente. Para manter a porta aberta, abra a porta totalmente.



Mantenha a ranhura da vareta sem resíduos. O anel de retenção deve estar firmemente apertado na ranhura para impedir que o conjunto de varetas caia e danifique a unidade ou cause lesões pessoais.

3. Puxe a bandeja de drenagem parcialmente para fora e desaperte o bujão de drenagem para descartar a gordura para outro recipiente.
4. Remova a bandeja, os painéis de ventilação (ventiladores laterais primeiro), o painel posterior e despeje as travessas da unidade, colocando-as num lavatório para uma limpeza minuciosa.

AVISO

O painel de ventilação superior (que cobre os aquecedores de ar) está inserido à direita do SCR-8 e à esquerda do SCR-6.



**3-12.
PROCEDIMENTOS
DE LIMPEZA
(CONTINUAÇÃO)**



5. Desaperte o parafuso de orelhas da pá da ventoinha e puxe-a do eixo. De seguida, coloque a pá da ventoinha num lavatório para uma limpeza minuciosa.

CUIDADO

Ao reinstalar a pá da ventoinha, certifique-se de que o eixo de compensação encaixa e de que o parafuso de orelhas está apertado de forma adequada, mas não demasiado apertado. Se a ventoinha não estiver correctamente instalada, esta pode bater na cobertura de ventilação e ficar danificada.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem produtos sanitários que contenham cloro, bromo, iodo ou amoníaco. Estes produtos abrasivos e produtos químicos causam deterioração do aço inoxidável e reduzem a vida útil da unidade.

Não utilize um jacto de água (borrifador de pressão) para limpar a unidade, pois isto pode danificar os componentes.

Não utilize um pano, um desengordurante ou um produto de limpeza para fornos abrasivo nem qualquer tipo de produto corrosivo ao limpar peças revestidas. Basta utilizar água quente ensaboada para limpar estas peças. Qualquer um dos produtos de limpeza mencionados acima irá reduzir significativamente a vida útil do revestimento.

**3-13.
SUBSTITUIÇÃO
DA LÂMPADA DE
HALOGÉNEO**



AVISO

Para evitar choques eléctricos ou danos de propriedade, DESLIGUE o interruptor de alimentação e o disjuntor de corrente principal ou desligue o cabo do receptáculo.

As lâmpadas e as superfícies circundantes podem estar quentes. Poderá sofrer queimaduras muito graves.

1. Empurre e rode a lâmpada no sentido contrário aos ponteiros do relógio para remover uma lâmpada defeituosa.
2. Utilize a embalagem de espuma em torno da nova lâmpada e empurre-a para o encaixe. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para fixar no lugar.

CUIDADO

Ao instalar a nova lâmpada, NÃO toque nela com os dedos. Coloque a embalagem de espuma à volta da lâmpada para instalá-la. O não cumprimento destas instruções pode provocar danos à lâmpada.

3. Volte a ligar a alimentação da unidade.

SECÇÃO 4: PROGRAMAÇÃO

4-1. INTRODUÇÃO

Os controlos podem ser predefinidos na fábrica ou as funções pretendidas podem ser programadas em campo. O botão de definições do programa (P) é utilizado para programas as seguintes funções: confecção (etapas), alarmes e modo de espera.

AVISO

A excepção é o modo manual. O tempo de confecção e a temperatura podem ser programados nesta ranhura sem introduzir o modo manual.

4-2. PROGRAMAÇÃO DE CONFECÇÃO E ESPERA

1. Pressione e mantenha o botão PROGRAM SETTINGS (DEFINIÇÕES DE PROGRAMA) (P) pressionado até o controlo apitar e o mostrador apresentar “PROG”; de seguida, solte o botão P.
2. Introduza o código de acesso 1-2-3 pressionado o botão sob o dígito. O botão ALARM (ALARME) está sob o número 1, o botão DOWN (BAIXO) está sob o número 2, o botão UP (CIMA) está sob o número 3.

O controlo irá soar três bipes rápidos, a palavra STEP (ETAPA) ilumina-se acima do botão P e as definições do produto actualmente seleccionado são apresentadas. O produto (P1 até P9) pisca e, de seguida, é apresentada a opção “COOK-1” (CONFECÇÃO 1) no mostrador superior.

AVISO

Se for introduzido um código de acesso incorrecto, o modo de programação é recusado. É apresentada uma mensagem “BAD CODE” (CÓDIGO ERRADO) no mostrador e é gerado um tom de aviso. Após aproximadamente 10 segundos, o controlo voltar ao funcionamento normal e o código de acesso pode ser inserido novamente.

3. Selecciono o produto a ser programado, P1 até P9, utilizando os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob PRODUCT SELECTION (SELECÇÃO DE PRODUTO).

AVISO

Assim que o produto pretendido for seleccionado, cada vez que pressionar o botão P irá avançar para a próxima etapa de confecção e espera. Os parâmetros são descritos abaixo.

4. Assim que o produto for seleccionado, pode ser introduzida a temperatura de preaquecimento/confecção. Pressione os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o mostrador de temperatura até a temperatura desejada ser exibida no mostrador.

**4-2.
PROGRAMAÇÃO
DE CONFEÇÃO
E ESPERA
(CONTINUAÇÃO)**

5. O tempo pode ser programado pressionando os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o mostrador de tempo (meio).
Exemplo: “1:30:00” é 1 hora, 30 minutos e 0 segundos.

AVISO

Podem ser programados quatro tempos e temperaturas por ciclo de confecção.

6. Pode ser programada uma definição de calor radiante pressionando e mantendo o botão de temperatura do forno pressionado (termómetro). A predefinição é 100%, mas pode ser alterada de 0% a 100%, utilizando os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO). Ao diminuir esta definição, o tempo em que o calor radiante está ligado é reduzido. Isto pode ser definido para cada etapa de confecção, descrito na etapa 7.
7. Após programar o tempo de confecção e a temperatura pretendidos, pressione o botão de programa (P) para programar uma segunda etapa, se assim o pretender. É mostrada a opção “COOK-2” (CONFEÇÃO 2) no mostrador superior e o tempo, a temperatura e o calor radiante podem ser programados de acordo com as etapas acima. Repita este processo para uma terceira e quarta etapa, se assim o pretender.
8. Após programar os tempos e temperaturas de confecção, pode ser programado um ciclo de espera, se assim o pretender. Pressione e solte o botão P e surgirá a opção “HOLD” (ESPERA) no mostrador superior, “0:00” no mostrador central e traços no mostrador inferior.

Utilize os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO), sob o mostrador de tempo central, para definir o tempo de espera pretendido. De seguida, utilize os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o mostrador de tempo inferior para definir a temperatura de espera. Deve ser programado um tempo antes de introduzir a temperatura.

9. Pode ser programado um alarme para cada etapa de confecção do ciclo de espera. Após programar um tempo de confecção ou tempo de espera, pressione e mantenha o botão ALARM (ALARME) pressionado e, de seguida, utilize os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o mostrador central para definir o tempo do alarme. O tempo que definir no mostrador é o tempo que o temporizador irá contar até o alarme ser accionado nessa etapa. Por exemplo: É programada a opção COOK-1 (CONFEÇÃO 1) durante 5 minutos. São programados 3 minutos para um alarme. Após os 2 minutos iniciais do ciclo de confecção, o alarme é accionado, visto que o temporizador contou os 3 minutos restantes nessa etapa de confecção.

**4-2.
PROGRAMAÇÃO
DE CONFEÇÃO
E ESPERA
(CONTINUAÇÃO)**

AVISO

Após ter programado várias etapas e ter saído do modo de programa, será apresentado o tempo de confecção total no mostrador. O tempo do próximo alarme pode ser visualizado pressionando e mantendo o botão ALARM (ALARME) pressionado.

10. Repita as etapas acima para cada produto programado. Após todos os produtos serem programados, saia do modo de programa pressionado o botão P durante 2 segundos.
11. Está agora pronto para cozinhar.

AVISO

O modo de programa será automaticamente fechado e substituído pelo modo de confecção se não for pressionado qualquer botão durante 2 minutos durante a programação.

**4-3.
MODO DE PROGRAMA
ESPECIAL (NÍVEL 2)**

O modo de programa especial é utilizado para definir parâmetros mais detalhados. O modo de programa especial é acedido pressionado e mantendo o botão PROGRAM SETTINGS (DEFINIÇÕES DE PROGRAMA) (P) pressionado durante 8 segundos ou até o mostrador apresentar "L-2". A opção "LEVEL 2" (NÍVEL 2) pisca no mostrador superior e, de seguida, é apresentado "SP PRG" no mostrador. De seguida, é solicitado um código, que é 1, 2, 3. O modo consiste nas seguintes funcionalidades:

- Graus Fahrenheit ou Celsius
- Tipo de forno: SCR-6 ou SCR-8
- Idioma: Inglês, Francês, Alemão, Espanhol
- Volume de áudio
- Tom de áudio
- Cancelamento automático do alarme
- Opção "Cook-to-hold" (de confecção a espera) automática
- Modo inactivo activado
- Várias etapas de confecção
- Programa bloqueado por código
- Compensação da predefinição radiante
- Iniciar sistema

Para sair do modo de programa especial, pressione e mantenha o botão P pressionado durante 2 segundos ou aguarde 2 minutos e o controlo irá sair automaticamente do modo de programa especial.

Graus Fahrenheit ou Celsius (SP-1)

Após introduzir o código de acesso, o mostrador superior apresenta "SP-1" e "TEMP UNITS" (UNIDADES DE TEMP.). O mostrador central apresenta "°F" ou "°C". Pressionar os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) irá alternar o mostrador de "°F" para "°C" ou vice versa.

Tipo de forno (SP-2)

Após introduzir o código de acesso (1,2,3), pressione e solte o botão P. É apresentada a opção "OVEN TYPE" (TIPO DE FORNO) no mostrador superior e "Scr-6" ou "Scr-8" no mostrador central. Isto deve corresponder ao tipo de unidade antes da programação; caso contrário, a unidade poderá não funcionar correctamente. Isto terá uma predefinição de fábrica. Pressionar os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) irá alternar o mostrador de uma unidade para outra.

Idioma (SP-3)

Após introduzir o código de acesso (1,2,3), pressione o botão P duas vezes e "LANGUAGE" (IDIOMA), de seguida "1=ENGL", "2=FREN", "3=GERM" e "4=SPAN". O mostrador central irá apresentar um dígito, de 1 a 4. Pressionar os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o dígito irá alterar o idioma que surge no mostrador.

Volume de áudio (SP-4)

O volume dos altifalantes pode ser ajustado. Após introduzir o código de acesso (1,2,3), pressione o botão P três vezes. É apresentada a opção "AUDIO VOLUME" (VOLUME DE ÁUDIO) no mostrador superior e um dígito de 1 a 10 no mostrador central. 1 é a volume mais baixo, 10 é o volume mais alto. Utilize os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob os dígitos para definir o volume pretendido.

**4-3.
MODO DE PROGRAMA
ESPECIAL (NÍVEL 2)
(CONTINUAÇÃO)**

Tom de áudio (SP-5)

O tom dos altifalantes pode ser ajustado. Após introduzir o código de acesso (1,2,3), pressione o botão P quatro vezes. É apresentada a opção “AUDIO TONE” (TOM DE ÁUDIO) no mostrador superior e um número de 50 a 2000 no mostrador central. 50 é o tom mais baixo, 2000 é o tom mais alto. Utilize os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o número para definir o tom pretendido.

Cancelamento automático do alarme (SP-6)

Após introduzir o código de acesso (1,2,3), pressione o botão P cinco vezes. É apresentada a opção “ALARM AUTO CANCEL” (CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO ALARME) no mostrador superior e “YES” (SIM) ou “NO” (NÃO) no mostrador central. Se escolher a opção YES (SIM), quando os alarme programados forem accionados o altifalante irá soar vários bipes e parar automaticamente. Se escolher a opção NO (NÃO), alguém deve pressionar o botão de alarme antes de o altifalante parar de soar. Utilize os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o mostrador central para alternar de YES (SIM) para NO (NÃO) ou vice-versa.

Opção "Cook-to-hold" (de confecção a espera) automática (SP-7)

Após introduzir o código de acesso (1,2,3), pressione o botão P seis vezes. É apresentada a opção “COOK-TO-HOLD AUTO” (OPÇÃO DE CONFECÇÃO A ESPERA AUTOMÁTICA) no mostrador superior e “YES” (SIM) ou “NO” (NÃO) no mostrador central. Se escolher a opção YES (SIM), no final do ciclo de confecção o altifalante irá apitar várias vezes e entrar automaticamente no modo de espera. Se escolher a opção NO (NÃO), alguém deve pressionar o botão STOP antes de o altifalante parar de soar e o ciclo de espera começar. Utilize os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o mostrador central para alternar de YES (SIM) para NO (NÃO) ou vice-versa.

Modo inactivo activado (SP-8)

Após introduzir o código de acesso (1,2,3), pressione o botão P sete vezes. É apresentada a opção “IDLE MODE ENABLED” (MODO INACTIVO ACTIVADO) no mostrador superior e “YES” (SIM) ou “NO” (NÃO) no mostrador central. Se escolher a opção YES, irão surgir as opções “IDLE” (INACTIVO)... “SELECT PRODUCT” (SELECCIONAR PRODUTO)... “PUSH START TO PREHEAT” (CARREGAR EM START PARA PRAQUECER) no mostrador superior quando o forno não estiver a ser utilizado. Se escolher a opção NO (NÃO), no final de um ciclo de confecção a unidade irá começar a preaquecer novamente para o ciclo de confecção seguinte. Utilize os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o mostrador central para alternar de YES (SIM) para NO (NÃO) ou vice-versa.

Várias etapas de confecção (SP-9)

Após introduzir o código de acesso (1,2,3), pressione o botão P oito vezes. É apresentada a opção “MULT COOK STEPS” (VÁRIAS ETAPAS DE CONFECÇÃO) no mostrador superior e “YES” (SIM) ou “NO” (NÃO) no mostrador central. Se escolher a opção YES (SIM), pode ser programada mais do que uma etapa durante um ciclo de confecção. Se escolher a opção NO (NÃO), apenas pode ser programado um tempo e uma temperatura por ciclo de confecção. Utilize os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o mostrador central para alternar de YES (SIM) para NO (NÃO) ou vice-versa.

**4-3.
MODO DE PROGRAMA
ESPECIAL (NÍVEL 2)
(CONTINUAÇÃO)**

Programação bloqueada por código (SP-10)

Após introduzir o código de acesso (1,2,3), pressione o botão P nove vezes. É apresentada a opção PROG LOCKED BY CODE (PROG BLOQUEADA POR CÓDIGO) no mostrador superior e YES (SIM) ou NO (NÃO) no mostrador central. Se escolher a opção YES (SIM), no modo de programa, os números 1-2-3 devem ser inseridos antes de aceder ao modo. Se escolher a opção NO (NÃO), o modo de programa pode ser acedido sem inserir os número 1-2-3. Utilize os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o mostrador central para alternar de YES (SIM) para NO (NÃO) ou vice-versa. (O modo de programa especial requer sempre um código).

Compensação de predefinição radiante (SP-11)

Após introduzir o código de acesso (1,2,3), pressione o botão P dez vezes. É apresentada a opção “RADIANT SETPT OFFSET” (COMPENSAÇÃO DE PREDEFINIÇÃO RADIANTE) no mostrador superior e “0°F” até “10°F” no mostrador central. Os aquecedores radiantes podem ser definidos com uma temperatura de corte diferente em relação aos aquecedores do ar. Por exemplo: Se o mostrador apresentar “10°F”, o calor radiante não será cortado até a temperatura do ar atingir 10 graus acima da temperatura predefinida. Esta funcionalidade pode ser utilizada ao cozinhar pequenas peças que possam necessitar de um calor mais consistente para cozinhar. Utilize os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) sob o mostrador central para alterar a definição.

Iniciar o sistema (SP-12)

Após introduzir o código de acesso (1,2,3), pressione o botão P onze vezes. É apresentada a opção “DO SYSTEM INIT” (INICIAR O SISTEMA) no mostrador superior e “---” no mostrador central. Esta funcionalidade repõe os controlos para os parâmetros predefinidos, caso estes tenham sido programados, ou repõe os valores de tempo e temperatura para zero. Pressione e mantenha o botão UP (CIMA) ou DOWN (BAIXO) pressionado no mostrador central. Os controlos irão apitar e o mostrador irá mostrar “in 3”, “in 2” e “in 1”. De seguida, o mostrador superior apresenta “INIT” (INICIAR) e “DONE” (CONCLUÍDO).

Para sair do modo de programa especial, pressione e mantenha o botão P pressionado durante 2 segundos ou aguarde 2 minutos e o controlo irá sair automaticamente do modo.

Para obter mais detalhes sobre a programação de outras funções do modo de programa especial, contacte o departamento de assistência da Henny Penny.

AVISO

Durante o modo de programa especial, as diferentes etapas podem ser acedidas utilizando os botões UP (CIMA) e DOWN (BAIXO) de PRODUCT SELECTION (SELECÇÃO DE PRODUTOS) ou com o botão P.

**4-4.
MODO TECN.**

O Modo Tecnológico tem várias funcionalidades de diagnóstico automático que são utilizadas apenas para utilização interna por parte da Henny Penny, sendo necessário um código diferente para aceder a este modo. A palavra “TECH” é apresentada no mostrador se o botão P for pressionado durante oito segundos e o botão P for pressionado novamente, quando “LEVEL 2” (NÍVEL 2) surgir no mostrador. Pressione o botão P novamente para regressar ao modo de programa especial.

SECÇÃO 5: PROCEDIMENTOS DE CONFECÇÃO

5-1. PARÂMETROS DE CONFECÇÃO DO PROGRAMA

O seu forno está pré-programado para vários tipos de produtos.

O tamanho, o peso, a temperatura e a quantidade de produto são essenciais para o sucesso dos programas de confecção predefinidos.

O friso do menu é removível e pode ser alterado para o produto a ser cozinhado.

5-2. CARREGAMENTO DO FORNO

Carregue sempre o forno de forma a que os espetos ou cestas estejam uniformemente equilibrados e os peitos do frango estejam virados para fora da unidade.

Quando colocado correctamente nos espetos, a parte da frente do produto alimentar será vista pelo cliente e este não tocará na parte superior do forno. Se o produto tocar na parte superior do forno, remova os espetos e reposicione o produto.

5-3. REMOVER OS ESPETOS E O PRODUTO DO FORNO



Para evitar queimaduras, utilize protecções isoladoras, luvas ou pegas de cozinha para remover espetos, cestas ou assadeiras quentes. Tenha cuidado para que estes não entrem em contacto directo com o alimento cozinhado.

1. Após remover os espetos da unidade, coloque-os sobre uma mesa ou superfície de trabalho.
2. Segure na pega do espeto com a protecção isoladora, luva ou pega de cozinha e segure o espeto em ângulo em relação à superfície de trabalho.
3. Faça o produto deslizar do espeto utilizando um garfo de servir ou uma tenaz.

**5-4.
TEMPEROS E MOLHO
DE CHURRASCO**

A Henny Penny tem dois temperos e um molho de churrasco disponíveis para utilizar com o forno. Polvilhe ligeiramente ou esfregue os temperos na carne de forma uniforme. Pode polvilhar temperos adicionais na cavidade de uma ave de capoeira inteira.

O tempero Sure Chef é composto por colorau, cebolas, alho e uma mistura de especiarias que confere um ligeiro sabor a churrasco e uma cor avermelhada.

O tempero All-Purpose (Multiúso) é uma mistura de pimenta preta, pimentão, cebolas e alho e confere um aspecto castanho aos alimentos.

Ambos os temperos são adequados para frango e costeletas.

A mistura de Molho de Churrasco é combinada com ketchup, água e caldo de carne. É conveniente, económica e deliciosa. Um pacote da mistura dá para um pouco mais de 4 litros (1 galão) de molho. O molho pode ser polvilhado na carne durante os últimos 15 minutos de confecção ou aplicado no alimento após removê-lo do forno.

**5-5.
REGRAS BÁSICAS
PARA UMA
PREPARAÇÃO
SEGURA DO
ALIMENTO**



Para garantir que o alimento que serve é seguro e delicioso, observe as seguintes regras:

- A pessoa que prepara o alimento deve lavar as mãos com sabão e água antes de o preparar; isto inclui lavar as mãos entre o manuseamento de alimentos crus e cozinhados
- Não utilize os mesmos utensílios, tábua de corte ou bancada para alimentos cozinhados e alimentos crus, especialmente aves de capoeira e carne de porco; se for necessário utilizar os mesmos utensílios e superfícies de trabalho, limpe esses itens minuciosamente antes de os produtos cozinhados entrarem em contacto com eles
- Cozinhe os alimentos até à temperatura interna ou grau de confecção correctos (consulte a secção Testar o grau de confecção)
- Separe sempre os produtos crus e cozinhados no frigorífico; se não estiverem disponíveis compartimentos separados no frigorífico, armazene os produtos cozinhados acima dos produtos crus; embrulhar os alimentos ou colocá-los em recipientes também evitar uma potencial contaminação

**5-6.
REQUISITO MÍNIMO DE
TEMPERATURA PARA
ARMAZENAMENTO DE
ALIMENTOS QUENTES
E FRIOS**

Alimentos potencialmente perigosos (as carnes estão incluídas nesta categoria) devem ser manuseados num ambiente que mantenha a temperatura interna desse alimento a 60 °C (140 °F) ou acima para o armazenamento de alimentos quentes. O SCR-8 e SCR-6 cumprem este requisito. A Henny Penny também fabrica vários estilos de armários-estufa e caixas de aquecimento de alimentos para satisfazer as suas necessidades.

Alimentos potencialmente perigosos armazenados em frigoríficos e refrigeradores devem ser mantidos a 4 °C (40 °F) ou menos. Produtos cozinhados armazenados no frigorífico e reaquecidos devem ser reaquecidos até uma temperatura interna de 66 °C-74 °C (150 °F-165 °F), dependendo dos regulamentos de saúde locais, antes de serem servidos ou colocados em armazenamento de alimentos quentes. A Henny Penny também tem vários tamanhos de abatedores de temperatura para ajudar a arrefecer o produto até uma temperatura segura.

Consulte o seu código de saúde local, Divisão de Saneamento e Protecção Alimentar, para saber mais sobre regulamentos específicos relativos ao serviço de restauração.

**5-7.
TESTAR O GRAU DE
CONFECÇÃO**

Ao estabelecer os seus tempos de confecção, será necessário verificar o grau de confecção. O método mais fiável é utilizar um termómetro de carne limpo e preciso.

Insira o termómetro na parte mais grossa da carne, mas sem tocar em gordura, cartilagem ou osso. Ao verificar assados, a ponta do termómetro de carne deve estar 3/4 pol. (19 mm) para lá do centro do assado. No caso de frango, pato ou peru inteiro, a ponta do termómetro de carne deve ser inserida no músculo grosso da coxa interior.

Produto à base de carne	Temperatura da carne		
Carne de vaca	60 °C (140 °F) Mal passada Sucos vermelhos	71 °C (160 °F) Média Sucos cor-de-rosa	77 °C (170 °F) Bem passada Sucos cor-de-rosa
Carne de porco	77 °C (170 °F) - Sucos límpidos		
Presunto (rotulado “Pronto para comer” ou “Totalmente cozinhado”)	60 °C (140 °F) (para o sabor ideal, mas pode ser servido abaixo dos 60 °C)		
Presunto (rotulado “Cozinhar antes de comer”)	71 °C (160 °F)		
Aves de capoeira	85 °C - 88 °C (185 °F - 190 °F) (os sucos devem ser límpidos ou a articulação da coxa deve estar solta quando a perna é movida).		
Borrego	71 °C (160 °F) Mal passada	77 °C (170 °F) Média	82 °C (180 °F) Bem passada
Peixe	60 °C - 66 °C (140 °F - 150 °F)		

**5-8.
PROCEDIMENTOS
BÁSICOS DE
CONFEÇÃO**

1. Escolha o produto pretendido pressionado o botão UP (CIMA) ou DOWN (BAIXO) e, de seguida, pressione o botão START (INICIAR) para iniciar o preaquecimento.
2. Tempere o produto e coloque-o nos espetos.
3. Assim que o LED READY (PRONTO) se iluminar, utilize o interruptor MANUAL ROTATION (ROTAÇÃO MANUAL) para colocar o produto no forno.
4. Prima o botão START (INICIAR) novamente para dar início ao ciclo de confeção. O LED READY (PRONTO) apaga-se e o LED COOK/HOLD (COZINHAR/ESPERA) ilumina-se.
5. No final do ciclo de confeção, soa um tom e a unidade entra automaticamente no Modo de Espera.
6. Se não estiver programado qualquer tempo de espera, o visor superior irá apresentar a mensagem “DONE” (CONCLUÍDO) e o tom irá soar até o botão STOP (PARAR) ser pressionado.
7. Durante o modo de espera ou no final do ciclo de confeção, o produto pode ser removido da unidade.

**5-9.
DIRECTRIZES DE
CONFEÇÃO**

Frango inteiro, fresco, 1,4 kg (3 lbs) cada

Remova a gordura e pele em excesso da área das coxas e do pescoço. Lave as aves por dentro e por fora com água fria da torneira. Marinar se assim o pretender. Aconcheque as asas e aconcheque ou amarre as pernas. Coloque nos espetos ou em cestas e tempere conforme pretendido.

SCR-8

Número de frangos	Tempos de confecção	Temp. de preaquecimento/ confecção
32	01:10:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
24	01:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
16	01:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	00:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
8	00:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

SCR-6

Número de frangos	Tempos de confecção	Temp. de preaquecimento/ confecção
18	01:15:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	01:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
6	00:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

Frango inteiro, fresco, 1,1-1,2 kg (2 ½-2 ¾ lbs) cada

SCR-8

Número de frangos	Tempos de confecção	Temp. de preaquecimento/ confecção
32	01:05:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
24	00:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
16	00:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	00:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
8	00:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

SCR-6

Número de frangos	Tempos de confecção	Temp. de preaquecimento/ confecção
18	01:15:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	01:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
6	0:50:00- 0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

AVISO

Os tempos de confecção são mais longos nas cestas.

**5-9.
DIRECTRIZES
DE CONFEÇÃO
(CONTINUAÇÃO)**

Coxas de frango, frescas, 1,1-1,2 kg (2 ½-2 ¾ lbs)

Marinar e temperar conforme pretendido. Colocar as coxas de frango nas cestas, com o osso para baixo.

Coxas de frango por cesta	Tempos de confecção	Temp. de preaquecimento/ confecção
SCR-8		
6-7	00:45:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
SCR-6		
4-5	0:50:00- 0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

Peru inteiro, fresco, 4,5-5,4 kg (10-10 lbs)

Limpe os perus e remova os pescoços e as moelas. Marinar e temperar conforme pretendido. Coloque as asas na parte lateral dos perus e coloque os perus nos espetos.

Número de perus	Tempos de confecção	Temp. de preaquecimento/ confecção
SCR-8		
8	Etapa 1-1:45:00 Etapa 2-1:15:00	177°C (350°F) 163°C (325°F)
4	Etapa 1-1:30:00 Etapa 2-1:00:00	177°C (350°F) 163°C (325°F)
SCR-6		
3	Etapa 1-1:30:00 Etapa 2-1:00:00	177°C (350°F) 163°C (325°F)

Costeletas de porco, frescas, 0,7- 0,8 kg (1½ - 1¾ lbs)

Remova a gordura em excesso das costeletas e lave com água fria da torneira. Coloque as costeletas nos espetos. Tempere conforme desejado.

Número de costeletas	Tempos de confecção	Temp. de preaquecimento/ confecção
SCR-8		
8 16	00:30:00 00:40:00	190°C (375°F) 190°C (375°F)
SCR-6		
6	00:35:00	190°C (375°F)

**5-9.
DIRECTRIZES
DE CONFEÇÃO
(CONTINUAÇÃO)**

Entrecosto, estilo canadiano, 0,9-1,1 kg (2 - 2½ lbs)

Remova a gordura em excesso do entrecosto e lave com água fria da torneira. Coloque o entrecosto no espeto. Tempere conforme desejado.

Número de costeletas	Tempos de confecção	Temp. de preaquecimento/ confecção
SCR-8		
8	01:50:00	107°C (225°F)
SCR-6		
6	02:00:00	107°C (225°F)

SECÇÃO 6: RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

6-1. GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	CORRECÇÃO
Cor do produto demasiado escura	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura demasiado elevada 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a definição de temperatura no modo do programa; consulte a secção Funcionamento do modo de programa
Cor do produto demasiado clara	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura demasiado baixa 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a definição de temperatura • Defina um tempo de preaquecimento adequado • Seleccione o botão de produto correcto
Produto seco	<ul style="list-style-type: none"> • Perda de humidade antes da confecção • Produto demasiado cozido 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize um produto fresco • Reduza o tempo de confecção • Reduza a temperatura de confecção
Separação da carne do osso	<ul style="list-style-type: none"> • Cozedura excessiva • O produto não é fresco 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique o tempo de confecção • Utilize um produto fresco
Com o interruptor de alimentação na posição POWER (LIGAR/DESLIGAR), o forno fica completamente inactivo.	<ul style="list-style-type: none"> • Abra o circuito 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se a unidade está ligada à corrente • Verifique o disjuntor ou fusível no quadro de alimentação
A unidade não aquece	<ul style="list-style-type: none"> • Fusível fundido ou disjuntor accionado no quadro de alimentação 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinicie o disjuntor ou substitua o fusível

AVISO

Estão disponíveis mais informações detalhadas sobre resolução de problemas no manual técnico, disponível em www.hennypenny.com ou 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

**6-2.
CÓDIGOS DE ERRO**

MOSTRADOR	CAUSA	CORRECÇÃO
<p>“E04” “PROB ERR”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro de controlo demasiado quente; roda ventiladora obstruída ou avariada 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpe ou contacte um técnico para substituir a roda ventiladora
<p>“E-6” “ctrl hot”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Falha do sensor de temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a ligação do sensor no quadro ou contacte um técnico para substituir o sensor
<p>“E-50” “CPU Chip” “E-51” “rA-CHIP” “E-53” “ro-CHIP” “E-41” “data Err”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Erro da RAM do CPU • Erro da RAM externa • Erro da ROM externa • Memória codificada 	<ul style="list-style-type: none"> • “E-50”, “E-51”, “E-53” e “E-41” são erros de software; reinicie o quadro e, se o erro persistir, substitua o quadro de controlo
<p>“E-5” “too hot”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Limite elevado de software (Temperatura do ar demasiado quente) 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacte um técnico para verificar ou substituir o quadro de controlo ou o contactor • Contacte um técnico para verificar e substituir o ventilador se necessário



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

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

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

* FM07 – 086 – C * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

Portuguese