



**Asador
Henny Penny
Model SCR- 6/8**

MANUAL DEL OPERADOR

ÍNDICE

Sección		Página
Section 1.	INTRODUCCIÓN	1-1
	1-1. Asador Henny Penny	1-1
	1-2. Características	1-1
	1-3. Asistencia	1-1
	1-4. Seguridad	1-2
	1-5. Cuidados Especiales	1-2
Section 2.	INSTALACIÓN	2-1
	2-1. Introducción	2-1
	2-2. Desembalaje	2-1
	2-3. Ubicación	2-2
	2-4. Instrucciones para Colocar una Unidad Sobre Otra	2-2
	2-5. Instrucciones para Colocar una Unidad Sobre Otra con un Solo Cable	2-4
	2-6. Instrucciones para Colocar una Unidad Sobre Otra con Ruedas Exteriores	2-5
	2-7. Nivelar la Unidad	2-7
	2-8. Requisitos Eléctricos	2-7
Section 3.	OPERACIÓN	3-1
	3-1. Introducción	3-1
	3-2. Controles e Interruptores	3-1
	3-3. Instalación de Discos, Barras y Espadas	3-5
	3-4. Procedimiento con Espadas	3-6
	3-5. Procedimiento con Trinchos (Opcionales)	3-6
	3-6. Uso de Accesorios Opcionales	3-7
	3-7. Operación	3-7
	3-8. Control de Pre calentamiento	3-8
	3-9. Control de Cocción	3-8
	3-10. Sensor de las Puertas	3-8
	3-11. Control de Conservación	3-8
	3-12. Limpieza	3-9
	3-13. Cambio de Focos Halógenos	3-10
Section 4.	PROGRAMACIÓN	4-1
	4-1. Introducción	4-1
	4-2. Programación para Cocinar y Conservar	4-1
	4-3. Programación Especial (Nivel 2)	4-4
	4-4. Programación Técnica	4-6
Section 5.	PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN	5-1
	5-1. Parámetros del Programa de Cocción	5-1
	5-2. Cargar el Asador	5-1
	5-3. Sacar las Espadas y los Alimentos del Asador	5-1
	5-4. Condimentos y Salsa	5-2
	5-5. Reglas Básicas para Preparar Alimentos con Seguridad	5-2
	5-6. Condiciones Mínimas de Temperatura para Conservar Alimentos	5-3
	5-7. Comprobación del Punto de Cocción	5-3
	5-8. Procedimientos Básicos de Cocción	5-4
	5-9. Guía de Cocción	5-5

ÍNDICE

Sección		Página
Sección 6.	DIAGNÓSTICO DE FALLAS	6-1
6-1.	Guía de Diagnóstico	6-1
6-2.	Códigos de Error	6-2
	GLOSARIO	G-1

Lista de distribuidores en Estados Unidos y en el exterior

SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

1-1. ASADOR HENNY PENNY

El Asador SCR-6 u 8 de Henny Penny, combina el calor de convección giratorio con discos giratorios para que los alimentos se doren en forma uniforme y se cocinen más rápidamente. El Puede también usarse como un aparato de exhibición para mostrar el producto mientras se encuentra en la selección de cocción o de conservación.

1-2. CARACTERÍSTICAS

- Diseño compacto y elegante
- Controles automáticos programables
- Controles de Estado Sólido Integrados
- Combinación de cocción por convección y radiante
- Movimiento rotativo de los discos
- Panel de control con indicadores LED
- Puertas de vidrio templado
- Colector de aceite removible
- Disco de rotor removible
- Construcción de acero inoxidable
- Ductos de ventilación removibles para una limpieza fácil

1-3. ASISTENCIA

Si usted necesita asistencia, llame a su distribuidor Henny Penny (consulte la lista de distribuidores al final del manual).

Además, no dude en llamarnos a nuestras oficinas principales en Eaton, Ohio, marcando nuestro número gratis 1-800-417-8417 (desde Estados Unidos, Canadá y México) o +1-513-456-8417 desde el resto del mundo.

1-4. SEGURIDAD

\ —



Se deben entender muy bien y seguir todos los procedimientos de instalación, operación y mantenimiento para lograr una operación segura del Asador Henny Penny. Cuando la información es particularmente importante o relacionada a seguridad, se utilizan las palabras ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN y NOTA. Su significado se explica a continuación.

El símbolo de alerta se usa con la palabra PELIGRO o PRECAUCIÓN para indicar el peligro de lesiones personales.

NOTA se usa para destacar información especialmente importante.

PRECAUCIÓN sin el símbolo de alerta indica una condición potencialmente peligrosa, que si no se evita, puede ocasionar daños materiales.

PRECAUCIÓN con el símbolo de alerta indica una condición potencialmente peligrosa, que si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa, que si no se evita, puede ocasionar lesiones graves o muerte.

1-5. CUIDADOS ESPECIALES

Como todos nuestros equipos, el Asador requiere cuidado y mantenimiento, los cuales se describen en este manual. El uso cuidadoso de los procedimientos recomendados, unido con un mantenimiento regular preventivo, resultará en mínimas reparaciones al equipo.

SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

2-1. INTRODUCCIÓN

Esta sección proporciona las instrucciones de instalación para el Asador Henny Penny.

NOTAS

La instalación de esta unidad debe hacerla un técnico calificado. La instalación de esta unidad debe cumplir con todas las normas nacionales y locales vigentes.



No perforo el Asador con objetos como brocas o tornillos. Podrá averiar algún componente o producir una descarga eléctrica.

2-2. DESEMBALAJE

El Asador Henny Penny fue probado, inspeccionado y embalado por expertos para asegurar su llegada a destino en las mejores condiciones posibles. La unidad se embolsó en una caja de cartón grueso con suficiente relleno para soportar el tratamiento normal del transporte.

NOTAS

Cualquier daño de transporte debe ser anotado en presencia transportador y firmado por él antes de irse.

Para sacar el Asador Henny Penny del cartón, se debe:

1. Cortar cuidadosamente los flejes.
2. Quitar el embalaje que rodea la unidad.
3. Levantar la caja de la unidad.
4. Quitar los soportes que aseguran la unidad al patín de madera.
5. Retirar la unidad de la estiba.
6. Su Asador está listo para instalar

2-3. UBICACIÓN

La ubicación adecuada de la unidad es muy importante para su operación y conveniencia. Escoja un sitio donde sea fácil para cargar y descargarla y que no incomode los demás procesos de la cocina.

NOTAS

La parte trasera del asador debe estar ubicada a 5 cm de distancia de la pared. No hay que dejar espacio libre a los lados. Después de que el Asador Henny Penny haya sido colocado sobre una mesa, corra un cordón de selladura de silicona o un material sellador equivalente aprobado para uso con alimentos alrededor del perímetro de la unidad para sellarla a la superficie de la mesa. Ahora se puede proceder a hacer la conexión eléctrica.

Los modelos SCR-12 y SCR-16 deben colocarse a más de 8 cm de la pared posterior. No se necesita dejar espacio a los lados de estas unidades.

Los modelos SCR-8 con vidrio reflectivo al lado del cliente, deben colocarse a más de 10 cm del muro posterior. No se necesita dejar espacio a los lados de estas unidades.



Los asadores de las series SCR son artefactos comerciales, y las superficies podrán estar calientes. Se recomienda que la unidad sea ubicada en un área donde el público no tenga acceso para prevenir quemaduras.

2-4. INSTRUCCIONES PARA COLOCAR UNA UNIDAD SOBRE OTRA

NOTAS

Si se va a colocar un asador sobre otro o sobre un exhibidor, es indispensable unirlos con las partes que provee la fábrica. Estas partes aseguran un espacio libre de 8 cm a la pared posterior. Los juegos de partes son 02664 para unidades SCR-6 y SCD-6 y 02665 para unidades SCR-8 y SCD-8.

Vea en la página 2-4 la forma de colocar el cable eléctrico en unidades sencillas.

1. Acueste la unidad en un costado e instale las ruedas con freno o las patas al lado donde se encuentra el control.
2. Instale el espaciador, que viene en el juego de partes, y las rudas sin frenos o las patas al otro lado de la unidad. El espaciador debe sobresalir unos 8 cm.
3. Levante el asador y colóquelo sobre el asador inferior o sobre el exhibidor, con los controles al mismo lado.

**2-4. INSTRUCCIONES
PARA COLOCAR UNA
UNIDAD SOBRE OTRA
(continuación)**



Figura 2-1



Tenga cuidado al mover la unidad para evitar lesiones. Un SCR-8 pesa aproximadamente 230 kg (500 lb) y un SCR-6 pesa 172 kg (380 lb).

4. Saque los tres tornillos que sostienen el panel lateral de la unidad superior y los tres tornillos superiores de la unidad inferior.

5. Coloque los estabilizadores a cada lado como se indica en la figura 2-1, usando los mismos tornillos.

6. La unidad queda lista para usar.



Si las unidades se instalan en Price Costco en Canadá, además hay que hacer lo siguiente:

7. Saque el tapón negro de la cubierta superior de la unidad superior.

8. Saque los tornillos de la canal y separe las dos mitades.

9. Saque los tornillos de las esquinas de ambas unidades.

10. Instale un lado de la canal con los tornillos que se sacaron en el paso 9. Vea la Figura 2-2.

11. Coloque el cable eléctrico en la canal e instale la cubierta que se quitó anteriormente. Vea la Figura 2-2.

12. La unidad queda lista para usar.

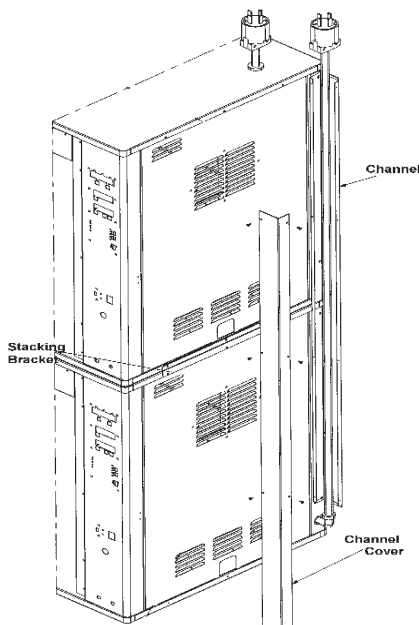


Figura 2-2

2-5. INSTRUCCIONES PARA COLOCAR UNA UNIDAD SOBRE OTRA CON UN SOLO CABLE



Figura 1



Figura 2

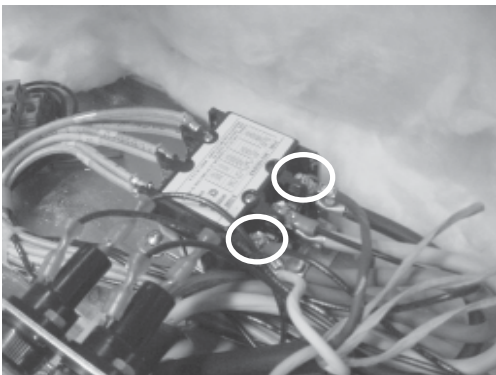


Figura 3

1. Acueste la unidad de lado e instale las ruedas con frenos o las patas al lado donde se encuentra el control de la unidad. Lay unit on its side and bolt locking casters or legs, to the control side of unit.

2. Instale el espaciador, que viene en el juego de partes, y las rudas sin frenos o las patas al otro lado de la unidad. El espaciador debe sobresalir unos 8 cm.

3. Cuidadosamente levante el asador y colóquelo sobre el asador inferior o sobre el exhibidor, con los controles al mismo lado.



Tenga cuidado al mover la unidad para evitar lesiones. Un SCR-8 pesa aproximadamente 230 kg (500 lb) y un SCR-6 pesa 172 kg (380 lb).

4. Retire los paneles laterales del lado del control de ambas unidades.

5. Lleve el cable eléctrico del conservador SCD como se indica en la Figura 1.

6. Lleve el cable eléctrico del SCD hacia arriba pasando por el agujero en la cubierta del SCD. Vea la Figura 2.

7. Conecte el cable a los terminales del contactor como se ve en la Figura 3.

8. Replace side panels, mounting the stacking brackets to each side of the units, as shown in Figure 1 (page 2-3), using the screws removed in step 4.

9. La unidad queda lista para usar.

2-6. INSTRUCCIONES PARA COLOCAR UNA UNIDAD SOBRE OTRA CON RUEDAS EXTERIORES

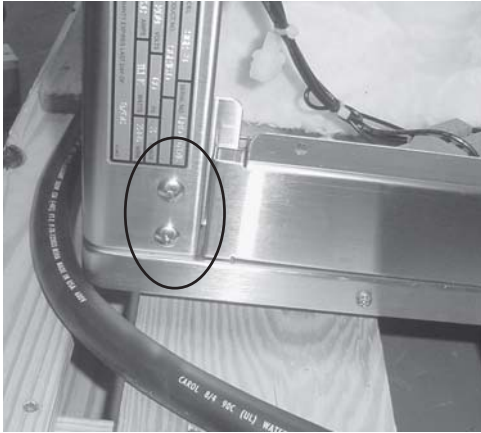


Figura 1

1. Con un destornillador Phillips, saque los ocho tornillos de 1/4" x 1" en las esquinas de la unidad. Vea la Figura 1.

2. Saque todos los accesorios del interior de la unidad. Cuidadosamente acueste la unidad sobre la cara que va hacia el cliente. No olvide proteger la puerta de vidrio colocando unos cartones entre la puerta y la estiba. (Si la puerta tiene manija, deja la manija por fuera de la estiba.)

3. Con una llave de 7/16", saque los pernos con sus arandelas y arandelas de seguridad de la base de la unidad.

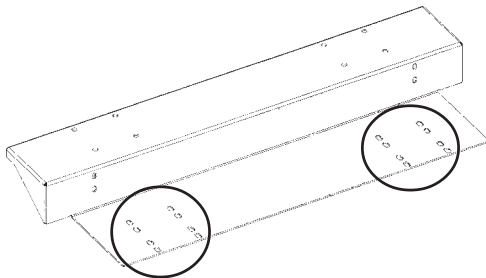


Figura 2

4. Con los mismos pernos, asegure los soportes de las ruedas a la base de la unidad. Si se tiene un espaciador, éste también se debe instalar en este momento. El espaciador debe ir al lado del cliente de la unidad. Con los tornillos que se sacaron en el Paso 1, instale los soportes de las ruedas como se ve en las Figuras 2 y 3.

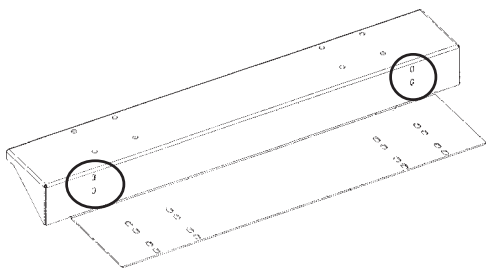


Figura 3

NOTAS

Los soportes se pueden usar indistintamente a uno u otro lado. Por esa razón tienen 16 agujeros como se ve en la Figura 2.

2-6. INSTRUCCIONES PARA COLOCAR UNA UNIDAD SOBRE OTRA CON RUEDAS EXTERIORES (Continuación)

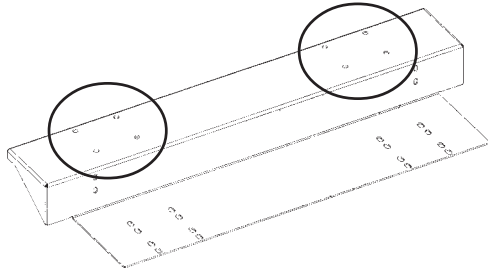


Figura 4

5. Instale las ruedas en los soportes (vea la Figura 4), teniendo cuidado de colocar las ruedas con freno al lado que se encuentra el control del asador las que no tienen freno al lado del cliente. Use los pernos, arandelas planas y de presión y las tuercas (se usan dos arandelas planas en cada perno, una encima del soporte y otra encima). La instalación completa se ve en la Figura 5.

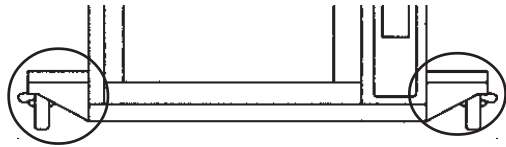


Figura 5

6. Coloque la unidad sobre las ruedas. Cuidadosamente coloque el segundo asador sobre el asador o exhibidor. Los controles de ambas unidades deben quedar al mismo lado.



Tenga cuidado al mover la unidad para evitar lesiones. Un SCR-8 pesa aproximadamente 230 kg (500 lb) y un SCR-6 pesa 172 kg (380 lb).



Figura 6

7. Saque los tres tornillos que sostienen el panel lateral de la unidad superior y los tres tornillos superiores de la unidad inferior.

8. Coloque los estabilizadores a cada lado como se indica en la figura 2-1, usando los mismos tornillos.

6. La unidad queda lista para usar.

2-7. NIVELAR LA UNIDAD

El asador debe nivelarse de lado a lado y del frente hacia atrás para que opere adecuadamente. Esto asegurará que las puertas funcionen correctamente.

2-8. REQUISITOS ELÉCTRICOS

El asador Henny Penny viene de la fábrica con instalación eléctrica para 208 ó 240 voltios, 220/380 voltios, 240/415 voltios, 230/400 voltios, 1 ó 3 fases, 50/60 hertzios



El gabinete debe conectarse a tierra correctamente conforme a los códigos eléctricos vigentes para prevenir la posibilidad de una descarga eléctrica.

Modelo No.	Voltios	Fases	Amperios	Vatios	Cable
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

SECCIÓN 3. OPERACIÓN

3-1. INTRODUCCIÓN

El Asador Henny Penny es controlado por computadora. El control de regula las temperaturas del gabinete y controla los tiempos y demás funciones del programa del asador.

3-2. CONTROLES E INTERRUPTORES (Vea las Figuras 3-1 y 3-2)

Renglón	Descripción	Función
1	Interruptor principal	Este interruptor enciende y apaga el asador y el control.
2	Interruptor de rotación	Interruptor de contacto momentáneo que permite girar los discos con las puertas abiertas. Puede haber un interruptor al lado del cliente.
3	Sonda de temperatura	La sonda de temperatura se enchufa en la toma respectiva y se puede insertar en el producto para conocer su temperatura
4	Luz indicadora "Preheating"	Esta luz enciende mientras el asador está precalentando.
5	Luz indicadora "Program"	Esta luz destella cuando el control está en la modalidad de programación
6	Luces indicadoras de producto	Luces ubicadas al lado de cada renglón de la lista de productos. Encienden cuando se selecciona el producto y mientras se programa. Destella durante la cocción y mientras se conserva.
7	Flechas de selección de productos	Oprimiendo estas teclas se pueden escoger entre 10 posibilidades, marcadas de M a P9.
8	Luz indicadora de cocción y conservación	Esta luz enciende mientras el asador cocina o conserva un alimento.
9	Tecla de programación	Se oprime para ingresar en las modalidades de Programación y de Programación Especial.

3-2. CONTROLES E INTERRUPTORES (Vea las Figuras 3-1 y 3-2)

(Continuación)

10	Menú	Lista de productos. Los nombres de los productos se pueden cambiar.
11	Indicadores digitales	Tres indicadores digitales, en los cuales aparecen temperaturas, tiempos, e información sobre la operación del control.
12	Luz indicadora "Listo"	Esta luz enciende en el ciclo de precalentamiento cuando la temperatura se aproxima a la programada. Se apaga durante el ciclo de cocción.
13	Tecla de arranque (START)	Oprima esta tecla para iniciar el ciclo de precalentamiento o de
14	Tecla de parada (STOP)	Oprima esta tecla para detener un ciclo de cocción o de conservación
15	Tecla de alarma	Oprima esta tecla para ver o cambiar los ajustes de las alarmas. Los ajustes se pueden cambiar en cualquier momento.
16	Tecla de temperatura	Oprima esta tecla para ver la temperatura en el asador
17	Teclas para aumentar o	Oprima estas teclas para aumentar o reducir la temperatura
		reducir la temperatura
18	Teclas para cambiar	Oprima estas teclas para cambiar los tiempos de cocción y el conservación
19	LED de tiempo	Se encienden cuando se está cambiando un tiempo
20	LED de temperatura	Se encienden cuando se está cambiando la temperatura

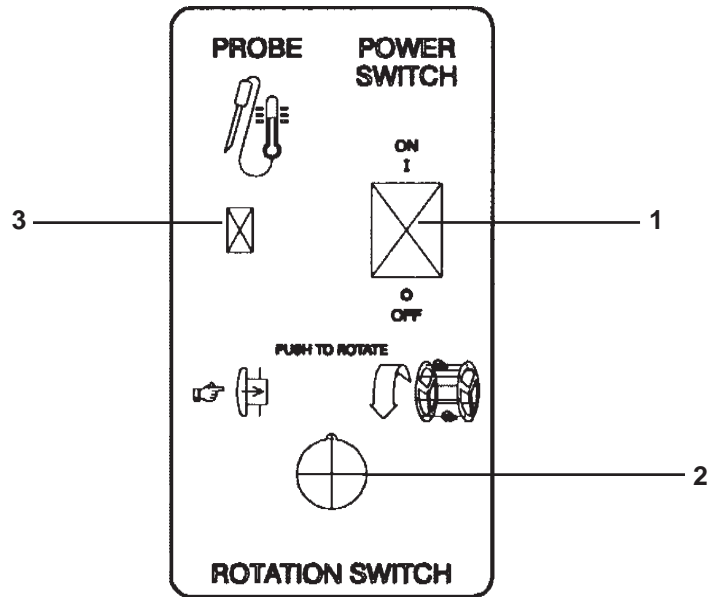


Figura 3-1

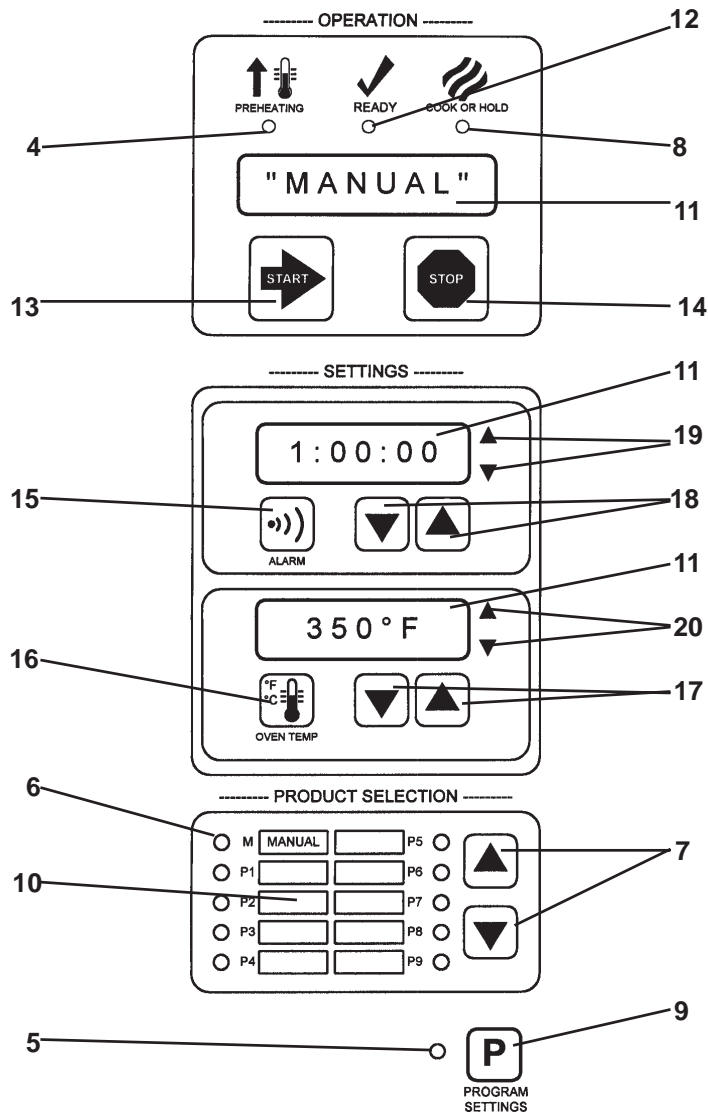
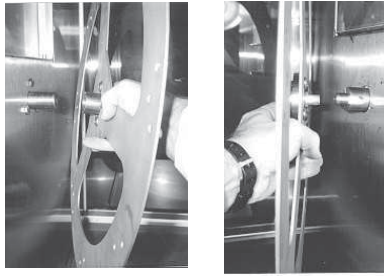
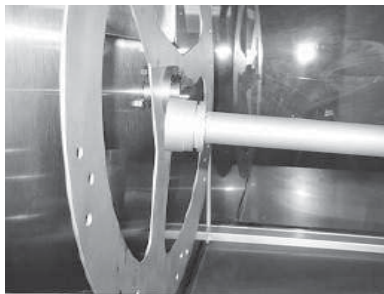


Figura 3-2

3-3. INSTALACIÓN DE DISCOS, BARRA Y ESPADAS

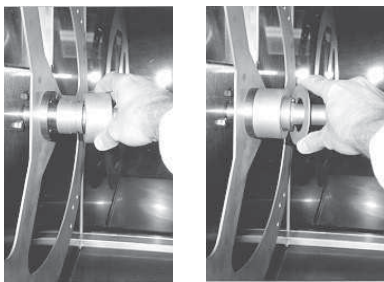


1. Instale los discos en los soportes de disco en cada lado de la unidad. Observe que los discos no son iguales y que cada uno tiene su sitio en el asador,



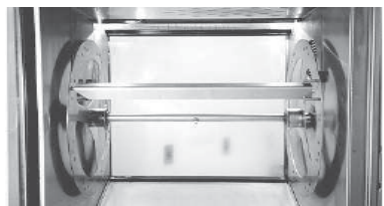
2. Coloque el extremo de cada conjunto de barra dentro de los cubos de cada disco.

3. Deslice los collares sobre los cubos de los discos.



4. Pase los anillo de retención sobre los cubos y dentro de la ranura de la barra.

5. Coloque las espadas en los discos, con la “V” hacia el centro de los los discos.



NOTAS

Instale la espada con la V hacia el centro. Si se invierten las espadas, quedarán inclinadas.

PRECAUCION

Al sacar la barra, asegúrese que el indicador apunte hacia la parte superior de la unidad. Si apunta hacia abajo, se caerá la barra.



3-4. PROCEDIMIENTO CON ESPADAS

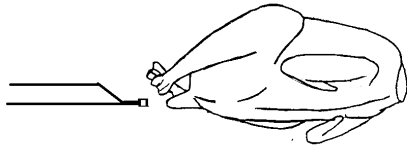


Figura 3-3

Las espadas son los accesorios normales de los asadores Henny Penny. Algunas de las ventajas de las espadas, comparadas con los trinchos, son la facilidad y velocidad con que se pueden colocar los pollos enteros. También, cocinar en las espadas, en comparación con cestas y bandejas, la carne se cocina más uniformemente y se baña al tiempo que gira. Es importante colocar los pollos bien espaciados para que se cocinen uniformemente.

Coloque el pollo de espalda. Corte una pequeña hendidura en la piel que sobra en la cola del pollo. Coloque primero una pierna y luego la otra en la espada, para que queden cruzadas. Doble las alas detrás del cuello.

Tome la espada con la V enfrentada hacia el interior y el ángulo de la V hacia la mesa. Deslice la espada a través de la cavidad del cuerpo del pollo, empezando por la col y con el pecho hacia arriba (ver Figura 3-3).

3-5. PROCEDIMIENTO CON TRINCHOS (Opcionales)

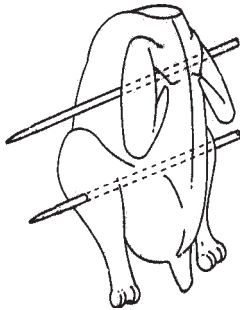


Figura 3-4

Los trinchos o tenedores son accesorios opcionales. Algunas de las ventajas de usarlos, son que la carne se cocina más uniforme y se baña mientras gira. Es importante colocar los pollos bien espaciados para que se cocinen uniformemente.

Coloque el pollo y aves pequeñas en las varillas en posición vertical para una mayor capacidad (ver Figura 3-4). Coloque el pollo de espalda. Empuje suavemente las piernas y muslos hacia atrás. Esto le da a la pechuga una apariencia más llena y posiciona mejor a los muslos para insertar las puntas. Corra una punta a través de la pechuga, a la altura de las alas. Corra la otra punta a lo largo de la parte más gruesa del muslo y parte inferior del cuerpo. Empuje la varilla hacia el otro lado del pollo. Las alas pueden ser atravesadas por la varilla o dobladas detrás del cuello.

Si se cocina un pavo o una ave grande, puede ser necesario colocarlo horizontalmente en trincho para que no toque la parte superior del horno ni interfiera con los trinchos adyacentes. En este caso, pase el trincho a lo largo del pecho y de los muslos.

3-4. PROCEDIMIENTO CON ESPADAS (Continuación)

Los asados de cordero, puerco y jamones enteros, deben centrarse en las espadas. La mayoría de las carnes tendrán que colocarse en las espadas a lo largo debido al tamaño y forma. Sin embargo, si se cocinan pedazos pequeños, éstos pueden colocarse verticalmente, siempre y cuando no toquen la parte superior del horno ni interfieran con las espadas adyacentes.

3-5. PROCEDIMIENTO CON TRINCHOS (Opcionales)

Las costillas de puerco deben ser trenzadas en las varillas como un acordeón. Ambas puntas del trincho deben atravesar la pieza

Se obtienen mejores resultados si las aves o carnes para asar no se colocan muy apretados. Deje suficiente espacio entre las piezas para que se doren mejor.

3-6. USO DE ACCESORIOS OPCIONALES

Existe una opción de cestas para productos de alimentos muy pequeños o que no se pueden colocar en espadas.

Carne picada, pescado, pimentones rellenos y pasteles congelados son algunos productos que se pueden hornear en las cestas.

Si utiliza las cestas para hornear un pollo entero o carne asada, recuerde que estos productos requerirán más tiempo para cocinar y no se dorara uniformemente.

Los accesorios se consiguen con revestimiento de teflon. Consulte a su distribuidor Henny Penny.

3-7. OPERACIÓN

El control tiene diez ciclos para cocinar productos, que se pueden programar para productos específicos. Cada ciclo puede consistir de hasta cuatro pasos para Cocinar y de un Parámetro de Conservación.

NOTAS

Para terminar un ciclo de Cocción o de Conservación, oprima y sostenga por 2 segundos la tecla STOP. El ciclo de cocción también se puede suspender oprimiendo y

3-7. OPERACIÓN (Continuación)

NOTAS

La Selección Manual no se programa y el tiempo y temperatura de cocción deben programar una vez escogido el producto. Use los botones con las flechas debajo de PRODUCT SELECTION, para seleccionar Manual (M). Oprima el botón START para iniciar el precalentamiento. Use los botones con las flechas de tiempo y la temperatura para programar el asador.

2. Una vez que empiece a destellar la luz Ready, (Listo), el producto puede colocarse en de la unidad. El mensaje READY TO LOAD (¿LISTO PARA CARGAR aparece en el indicador superior.

3. Abra la puerta y cargue el producto en la unidad. Oprima la tecla de rotación cuanto sea necesario para mover los discos. Cierre la puerta y luego oprima la tecla START para que comience el ciclo de cocción.

NOTAS

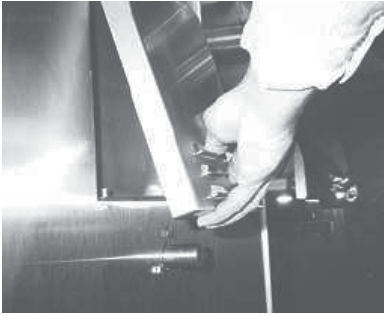
El indicador central muestra el tiempo que falta para terminar y el indicador inferior muestra la temperatura programada. La temperatura real se muestra cuando se oprime la tecla Oven Temperature (Temperatura del Horno).

4. Al final del ciclo de cocción sonará una alarma, el indicador central muestra 00:00 y en el indicador superior aparece DONE . Oprima la tecla STOP para terminar el ciclo de cocción.

NOTAS

Si no se programa un tiempo de conservación, el ciclo se termina y se apaga la alarma oprimiendo la tecla STOP. Si se programa un tiempo de conservación, sonará la alarma y la unidad automáticamente va al ciclo de conservación. En los indicadores aparecen el tiempo restante y la temperatura de conservación.

5. Al final del ciclo de conservación, en el indicador central aparece 00:0" y en el indicador superior aparece END. Oprimiendo la tecla STOP se silencia la alarma y se detiene el rotor, y todas las salidas se apagan.



NOTAS

Para terminar un ciclo de Cocción o de Conservación, oprima y sostenga por 2 segundos la tecla STOP. Si se suspende la energía en cualquier momento, el control continuará la operación que estaba activa cuando se quitó la energía, en cualquiera de los ciclos, cocción, conservación o precalentamiento.

3-8. CONTROL DE PRECALENTAMIENTO

Durante el precalentamiento, tanto el calor radiante como el de aire, se encienden para alcanzar la temperatura elegida para precalentamiento/cocción. El calor radiante y de aire se apagan cuando la temperatura sobrepasa la elegida. El ventilador corre continuamente, pero el rotor sigue girando.

3-9. CONTROL DE COCCIÓN

Normalmente, durante un ciclo de cocción, los elementos calentadores de aire y radiantes se regulan para alcanzar la temperatura de aire programada.

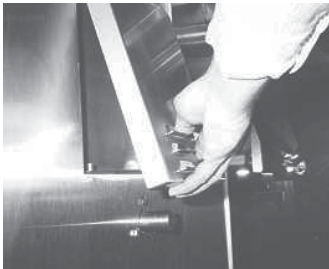
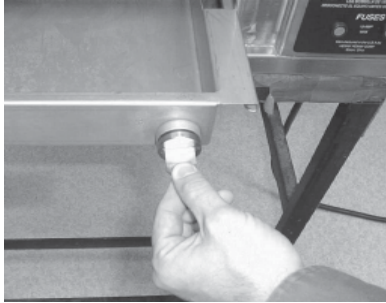
3-10. SENSOR DE LAS PUERTAS

Si durante un ciclo de cocción se abre una de las puertas, todas las funciones se apagan y permanecen apagadas hasta que ambas puertas se cierren. En el indicador superior aparece DOOR IS OPEN (“PUERTA ABIERTA”). Pero, si la sonda de temperatura está enchufada, aparece la temperatura que mide la sonda.

3-11. CONTROL DE CONSERVACIÓN

Se pueden programar la temperatura y el tiempo de conservación.

3-12. LIMPIEZA



1. Apague todos los controles y suspenda el suministro eléctrico a la unidad.



Deje enfriar la unidad antes de limpiarla para evitar graves quemaduras.

2. Saque la barra central y los discos y llévelos al fregadero para limpiarlos. Vea la sección 3-3.



Las puertas están diseñadas para cerrarse automáticamente cuando están parcialmente abiertas. Para que no se cierren, ábralas completamente.



Asegúrese de mantener las ranuras de la barra limpias y sin residuos. El anillo de retención debe descansar en la ranura para que la barra central no se caiga y se dañe la unidad, o cause lesiones personales.

3. Saque parcialmente la bandeja recolectora de grasa y destornille el tapón de desagüe para descargar la grasa a otro recipiente.

4. Quite la bandeja recolectora de grasa, los ductos de aire (empezando por las cubiertas laterales), panel posterior y las bandejas recolectoras de grasas de la unidad, y llévelos al fregadero para limpiarlos a fondo.

3-12. LIMPIEZA (Continuación)

NOTAS

El ducto de aire superior (que cubre los calentadores de aire), está ranurado a la derecha en el SCR-8 y a la izquierda en el SCR-6.



Cuando vuelva a instalar el ventilador, asegúrese que el eje rebajado cace con el agujero en el centro del ventilador, y que el tornillo central está bien, pero no demasiado, apretado. Si el ventilador se instala mal, puede golpear la cubierta dañarse.

No utilice limpiadores abrasivos ni limpiadores/desinfectantes que contengan cloro, bromo, iodo o amoníaco. Estos abrasivos dañan el acero inoxidable y acortan la vida de la unidad.

No use un chorro de agua ni una lavadora a presión para limpiar la unidad, porque pueden averiarse sus componentes.

No use paños abrasivos, desengrasantes, limpiador para hornos ni ningún otro limpiador abrasivo para limpiar las partes revestidos. Basta lavarlas con agua y jabón. Cualquier otro limpiador daña el revestimiento.

3-13. CAMBIO DE FOCOS HALÓGENOS



Para evitar descargas eléctricas o daños materiales, apague le interruptor principal de la unidad y apague el interruptor del circuito respectivo o desenchufe la unidad del tomacorriente.

Los focos y las superficies cercanas pueden estar calientes. Pueden ocasionar graves quemaduras.



1. Para sacar el foco dañado, empuje y gírelo en sentido opuesto a las agujas del reloj.

2. Agarre el foco nuevo con la espuma en que viene envuelto y colóquelo en el portalámparas. Gírelo en sentido de las agujas del reloj para asegurarlo.



Al instalar el foco nuevo, NO TOQUE el foco con los dedos. Envuelva el foco en la espuma para agarrarlo, de lo contrario se dañó el foco.

3. Conecte la unidad de nuevo.

SECCIÓN 4. PROGRAMACIÓN

4-1. INTRODUCCIÓN

Los controles pueden ser preajustados en la fábrica o las funciones que se deseen pueden ser programadas en el campo. La tecla de Programación (P) se utiliza para programar las funciones : Cocción (pasos), Alarmas y Conservación.

NOTAS

Una excepción es la condición Manual. El tiempo y la temperatura de cocción pueden ser programados en este espacio sin entrar a la selección de un programa.

4-2. PROGRAMACIÓN PARA COCINAR Y CONSERVAR

1. Oprima y sostenga tecla (P) hasta que que suene un tono y en en indicador aparezca la palabra PROG. Suelte la tecla (P).

2. Entre el código de acceso 1-2-3 oprimiendo las teclas debajo de cada dígito. La tecla Alarm (Alarma) está debajo del 1, la tecla Down (Abajo) está debajo del 2 y la tecla Up (Arriba) esta debajo del 3.

El control dará tres tonos, la palabra STEP (PASO) se iluminará encima de la tecla (P) y en el indicador aparecen los valores para el producto escogido. La luz correspondiente al producto, (P1 hasta P9), destella y en el indicador aparece COOK-1 (COCCIÓN-1).

NOTAS

Si se entra el código de acceso incorrecto, no se puede ingresar a Programación.. Aparece el mensaje BAD CODE (CÓDIGO MALO) en el indicador y suena un tono de advertencia largo. El control regresa a operación normal después de 10 segundos aproximadamente y se puede marcar el código de acceso nuevamente.

4-2. PROGRAMACIÓN PARA COCINAR Y CONSERVAR (Continuación)

NOTAS

Una vez seleccionado el producto, cuando oprima la tecla de Programa (P) avanzará al siguiente paso de cocción o conservación. Los parámetros se describen a continuación.

4. Una vez seleccionado el producto, se puede programar la temperatura de precalentamiento/cocción. Use las teclas con las flechas debajo del indicador de temperatura hasta que la temperatura deseada aparezca en el indicador..

5. El tiempo puede ser programado usando las teclas con las flechas hacia arriba y hacia abajo debajo del indicador de tiempo..

Ejemplo: 1:30:00 es 1 hora, 30 minutos y 0 segundos.

NOTAS

En cada ciclo de cocción se pueden programar hasta cuatro pasos (temperaturas) diferentes.

6. Se puede programar un valor para el calor radiante oprimiendo y sosteniendo la tecla Temperatura (termómetro). De fábrica el valor programado es 100%, pero con las teclas con las flechas se puede programar un valor entre 0 y 100. Así se puede reducir el tiempo que están encendidos los calentadores radiantes en cada paso de la cocción, como se describe en el paso 7. .

7. Después de programar el primer paso de cocción deseado (tiempo y temperatura), oprima el botón de Programación (P) para programar, si se desea, el tiempo y la temperatura de cocción del segundo paso. En el indicador superior aparece COOK-2, y se puede programar el tiempo y la temperatura para el paso siguiente. Repita este paso para un tercer y un cuarto paso, si se desean.

8. Después de programar los tiempos y temperaturas de cocción, se puede programar un ciclo de Conservación si se desea. Oprima y suelte la tecla (P) y en el indicador superior aparecerá HOLD (CONSERVACIÓN), en indicador del medio 0:00 y en indicador inferior aparecen unos guiones.

4-2. PROGRAMACIÓN PARA COCINAR Y CONSERVAR (Continuación)

Usando las teclas con las flechas debajo del indicador de tiempo (central), programe el tiempo de conservación. Luego, usando las teclas con las flechas debajo del indicador de temperatura, programe la temperatura de conservación. No se puede programar la temperatura antes de programar el tiempo.

9. Se puede programar una alarma para cada paso de cocción y en el ciclo de conservación. Cuando se programa un tiempo de cocción o de conservación, oprima y mantenga la tecla ALARM, luego, use las teclas con las flechas debajo del indicador central para programar la hora de la alarma. El tiempo que aparece en el indicador es el tiempo en el cual sonará la alarma en ese paso. Por ejemplo: se programa COOK-1 para 5 minutos y se programa 3 minutos para una alarma. Después de 2 minutos durante el ciclo de cocción sonará la alarma, porque faltan 3 minutos para terminar ese paso.

NOTAS

Después programar varios pasos, y salido de Programación, aparece el tiempo de cocción en el indicador. El tiempo para la alarma siguiente se puede ver oprimiendo y sosteniendo la tecla ALARM.

10. Repita los pasos de arriba para cada producto programado. Después de que todos los productos hayan sido programados, salga de la selección de programa manteniendo oprimido el botón de Programa (OPÓ) por 2 segundos.

11. El asador queda listo para cocinar.

NOTAS

El control sale de la modalidad de programación si no se oprime ninguna tecla durante 2 minutos.

4-3. PROGRAMACIÓN ESPECIAL (Nivel 2)

La Programación Especial se utiliza para programar otros parámetros. Para ingresar en Programación Especial, oprima y sostenga por 8 segundos la tecla Programa (P), o hasta que en el indicador aparece L-2. En el indicador superior aparece LEVEL 2 y luego SP PROG. Después pide un código, que es 1,2,3. En programación especial se puede programar lo siguiente:

- Grados Fahrenheit o Centígrados
 - Tipo de Horno: SCR-6 o SCR-8
 - Idioma: inglés, francés, alemán, español
 - Volumen del tono
 - Frecuencia del tono
 - Cancelación Automática de Alarma
 - Paso automático de cocinar a conservar
 - Habilitar Selección Inactiva
 - Pasos Múltiples de Cocción
 - Programación bloqueada con clave
 - Desplazamiento del Punto de Ajuste Radiante
- Iniciar sistema

Para salir de Programación Especial, oprima y sostenga por 2 segundos la tecla Programa (P), o espere 2 minutos y el control saldrá automáticamente de Programación Especial.

Grados Fahrenheit o Centígrados (SP-1)

Después de entrar el código de acceso, en el indicador superior aparece SP-1 y TEMP. UNITS (UNIDADES DE TEMPERATURA). En el indicador aparece °F o °C.. Con las teclas con las flechas, se alterna entre °F y °C.

Tipo de Horno (SP-2)

Después de entrar el código de acceso, oprima brevemente la tecla (P). En el indicador superior aparece OVEN TYPE (TIPO DE HORNO) y en el indicador central aparece Scr-6 o Scr-8. Este debe coincidir con el tipo de unidad antes de programarla para que ella funcione bien. Normalmente, esto viene ajustado de fábrica. En caso necesario, se puede cambiar de uno a otro usando las teclas con las flechas.

4-3. PROGRAMACIÓN ESPECIAL (Nivel 2) (Continuación)

Idioma (SP-3)

Después de entrar el código de acceso, oprima dos veces la tecla (P) y aparece LANGUAGE (IDIOMA) en el indicador superior y luego, 1=ENGL (INGLÉS), 2=FREN (FRANCÉS), 3=GERM (ALEMÁN) y 4=SPAN (ESPAÑOL). En el indicador central se verá un dígito, de 1 a 4. Con las teclas debajo de los números, se elige el idioma correspondiente a cada número.

Volumen del Tono (SP-4)

El volumen del tono se puede ajustar. Después de entrar el código de acceso, oprima tres veces la tecla (P). En el indicador superior aparece AUDIO VOLUME (VOLUMEN DEL TONO), En el indicador central aparece un valor entre 1 y 10. 1 es el volumen más bajo, 10 es el más fuerte. Use las teclas con las flechas para elegir el volumen deseado.

Frecuencia del Tono (SP-5)

Se puede ajustar la frecuencia del tono de alarma. Después de entrar el código de acceso, oprima cuatro veces la tecla (P). En el indicador superior aparece AUDIO TONE (FRECUENCIA DEL TONO) y en el indicador central aparece un número entre 50 y 2000. 50 es la frecuencia más baja, 2000 la más alta. Use las teclas con las flechas para elegir la frecuencia deseada

Cancelación Automática de la Alarma (SP-6)

Después de entrar el código de acceso, oprima cinco veces la tecla (P). En el indicador superior aparece ALARM AUTO CANCEL (CANCELACIÓN AUTOMÁTICA DE ALARMA) y en el indicador central aparece YES (SI) o NO (NO). Si aparece YES, cuando suene la alarma programada, dará una serie de tonos cortos y se apaga automáticamente. Si aparece NO, hay que oprimir la tecla de alarma para cancelar la alarma. Use las teclas con las flechas para alternar entre YES y NO.

4-3. PROGRAMACIÓN ESPECIAL (Nivel 2) (Continuación)

Cocción a Conservación Automática (SP-7)

Después de entrar el código de acceso, oprima seis veces la tecla (P). En el indicador superior aparece COOK-TO-HOLD-AUTO (COCCIÓN A CONSERVACIÓN AUTOMÁTICA) y en el indicador central aparece YES o NO. Si aparece YES, al final del ciclo de cocción el sonará una serie de tonos y el asador pasa automáticamente a Conservación. Si aparece NO, hay que oprimir la tecla STOP (PARADA) antes de que termine de sonar la alarma para iniciar el ciclo de Conservación. Use las teclas con las flechas para alternar entre YES y NO.

Habilitar Descanso (SP-8)

Después de entrar el código de acceso, oprima siete veces la tecla (P). En el indicador superior aparece IDLE MODE ENABLED (DESCANSO HABILITADO) y en el indicador central aparece YES o NO. Si aparece YES, aparecerán sucesivamente las leyendas IDLE, SELECT PRODUCT, PUSH START TO PREHEAT en el indicador central mientras el asador no se usa. Si aparece NO, al final del ciclo de cocción, el asador empieza a precalentar de nuevo Use las teclas con las flechas para alternar entre YES y NO.

Pasos Múltiples de Cocción (SP-9)

Después de entrar el código de acceso, oprima ocho veces la tecla (P). En el indicador superior aparece MULT COOK STEPS (PASOS MÚLTIPLES DE COCCIÓN) y en el indicador central aparece YES o NO. Si aparece YES, se pueden programar varios pasos (tiempos y temperaturas) en el ciclo de Cocción Si aparece NO, sólo se puede programar una temperatura durante el ciclo de cocción. Use las teclas con las flechas para alternar entre YES y NO.

Bloqueo de Programación (SP-10)

Después de entrar el código de acceso, oprima nueve veces la tecla (P). En el indicador superior aparece PROG LOCKED BY CODE (PROGRAMACIÓN BLOQUEADA) y en el indicador central aparece YES o NO. Si aparece YES, es necesario entrar el código 1,2,3 para tener acceso a los programas. Si aparece NO, hay acceso libre a los programas. Use las teclas con las flechas para alternar entre YES y NO. (Para ingresar a Programación Especial, siempre se requiere un código).

4-3. PROGRAMACIÓN ESPECIAL (Nivel 2) (Continuación)

Desplazamiento del Punto de Ajuste de Calor Radiante (SP-11)

Después de entrar el código de acceso, oprima diez veces la tecla (P). En el indicador superior aparece RADIANT SETPT OFFSET (DESPLAZAMIENTO DEL PUNTO DE AJUSTE DE CALOR RADIANTE”), y en el indicador central aparece un valor entre 0°F y 10°F. Se puede hacer que los calentadores radiantes se apaguen a una temperatura diferente a la de corte para los calentadores de aire. Ejemplo: Si se programa 10°F, el calentador radiante no se apagará hasta que la temperatura del aire alcance 10 grados por encima de la temperatura programada. Esta característica puede servir cuando se cocinen cantidades pequeñas, para las cuales se puede necesitar un calor más consistente para mejores resultados. utilizada cuando se cocinen pequeñas cargas, las cuales pueden necesitar un calor más consistente para que se hagan. Use las teclas con las flechas para cambiar el valor programado.

Iniciar Sistema (SP-12)

Después de entrar el código de acceso, oprima once veces la tecla (P). En el indicador superior aparece DO SYSTEM INIT (INICIAR SISTEMA) y en el indicador central aparecen guiones. Al iniciar el sistema, se reajusta el control a parámetros de fábrica. Oprima y sostenga una de las teclas centrales con flechas. Sonarán unos tonos intermitentes y en el indicador aparecen las indicaciones in 3, in 2 e in 1. Finalmente, en el indicador aparece INIT DONE (INICIACIÓN HECHA).

Para salir de Programación Especial, oprima y sostenga por 2 segundos la tecla (P), o espere 2 minutos y el control saldrá automáticamente de Programación.

Para mayor información sobre la programación de otras funciones, sírvase llamar al Departamento de Servicio de Henny Penny.

NOTAS

En Programación Especial, se puede avanzar o retroceder usando las teclas con las flechas para seleccionar los productos.

4-4. PROGRAMACIÓN TÉCNICA

En Programación Técnica hay una serie de elementos de diagnóstico, que son para uso interno y exclusivo de Henny Penny. Tiene un código de acceso diferente. En el indicador aparece la palabra TECH cuando se oprime por 8 segundos la tecla (P) y se oprime nuevamente, cuando en el indicador aparece LEVEL 2. Oprima de nuevo a tecla (P) para regresar a Programación Especial.

Los nombres de los productos se pueden escribir en una tarjeta que se encuentra junto a las luces indicadoras correspondientes.

SECCIÓN 5. PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN

5-1. PARÁMETROS DEL PROGRAMA DE COCCIÓN

El asador Henny Penny viene programado de fábrica para ciertos productos.

El tamaño, peso, temperatura y cantidad del producto afectan los resultados que se obtienen con estos programas.

La tarjeta donde se anotan los nombres de los diferentes productos se puede sacar y reemplazar por una tarjeta con los nombres de otros productos.

5-2. CARGAR EL ASADOR

Cargue siempre el asador de manera que las varillas o cestas queden balanceadas y las pechugas de pollo orientadas hacia afuera.

Cuando las espadas se colocan correctamente, el cliente verá la parte delantera del producto y el producto no tropezará con la parte superior del horno. Si el producto toca alguna parte del interior del asador al girar, remueva las varillas y vuelva a colocar el alimento.

5-3. SACAR LAS ESPADAS Y LOS ALIMENTOS DEL ASADOR



Se deben utilizar almohadillas o guantes aislantes para evitar quemaduras. Las almohadillas o guantes se pueden utilizar para sacar las espadas, cestas o bandejas para asar calientes. Tenga cuidado de no hacer contacto con el producto cocinado.

1. Cuando se sacan las espadas de la unidad, colóquelas en una mesa de trabajo.
2. Agarre un extremo de la espada con el guante y colóquela inclinada sobre la mesa.
3. Con una pinza o trincho, saque el producto de la espada.

5-4. CONDIMENTOS Y SALSA

Henny Penny ofrece dos clases de condimento y una salsa para usar con el asador. Frote los condimentos uniformemente en la carne. Además, se puede echar condimento adicional en la cavidad interna de las aves.

El condimento Sure Chef contiene paprika, cebolla, ajo y una mezcla de especias naturales, que dan a la carne un sabor suave a barbacoa y un color rojizo.

El condimento All-Purpose es una mezcla de pimienta negra, pimienta roja suave y ajo, que da al producto un color café.

Ambos condimentos se pueden usar con aves y con costillas.

La salsa Barbecue se combina con salsa de tomate, agua y caldo de carne. Es cómoda, económica y deliciosa. Un paquete alcanza para aproximadamente 4 litros de salsa. La salsa se puede untar en la carne durante los últimos 15 minutos de cocción o después de sacar el producto del asador.

5-5. REGLAS BÁSICAS PARA PREPARAR ALIMENTOS CON SEGURIDAD



Por favor siga las siguientes reglas para asegurar que el alimento que usted sirve es seguro, además de sabroso.

- **Quienes manejan alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón antes de manejar alimentos; además deben lavarlas cuando pasan de manejar alimentos crudos a cocidos y vice versa.**
- **No use los mismos utensilios para manejar alimentos crudos y cocidos, especialmente carne de cerdo y aves. Si es inevitable usar los mismos utensilios, lávelos bien antes de dejar que un producto cocinado los toque.**
- **Cocine siempre los alimentos hasta alcanzar la temperatura interna o punto de cocción correcto. (Vea la sección Comprobando el Punto).**

5-5. REGLAS BÁSICAS PARA PREPARAR ALIMENTOS CON SEGURIDAD (Continuación)

- **Separe siempre los alimentos crudos de los cocidos en el refrigerador. Si no se dispone de compartimentos siempre separados, guarde los productos cocidos en los niveles superiores y los crudos abajo, ponga los alimentos en vasijas o envuélvalos para ayudar a evitar la contaminación cruzada.**

5-6. CONDICIONES MÍNIMAS DE TEMPERATURA PARA ALMACENAMIENTO FRÍO Y CALIENTE DE ALIMENTOS

Los alimentos potencialmente peligrosos (entre los cuales se encuentra la carne), deben mantenerse en un ambiente que mantiene su temperatura interna por encima de 60°C (140°F). Los asadores SCR-6 y SCR-8 tienen esta capacidad. Además, Henny Penny fabrica exhibidores y conservadores que se ajustan a sus necesidades.

Los alimentos potencialmente peligrosos que se conservan en refrigeradores se deben mantener por debajo de 4°C (40°F). Cualquier alimento que se conservó en un refrigerador se debe calentar hasta una temperatura de 66°C a 74°C (150°F a 165°F), dependiendo de las normas de higiene vigentes, antes de servir o almacenar en ambiente caliente. También para este fin, Henny Penny ofrece una línea de enfriadores para enfriar los alimentos hasta una temperatura segura.

Consulte las normas de sanidad vigentes en su localidad y a las autoridades sanitarias competentes para información específica.

5-7. COMPROBACIÓN DEL PUNTO DE COCCIÓN

Cuando se establecen los tiempos de cocción, hay que conocer el punto al cual se cocina el alimento. La manera más confiable de hacer esto es con un termómetro para carne limpio y preciso.

Introduzca el termómetro en la parte más gruesa de la carne, evitando tocar grasa, tendones o huesos. En un asado, la punta del termómetro debe pasar 20 mm (3/4 de pulgada) del centro de la pieza. En aves, se debe colocar en la parte gruesa del muslo

5-7. COMPROBACIÓN DEL PUNTO DE COCCIÓN (Continuación)

Clase de Carne	Temperatura		
• Res	60°C (140°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)
	Cruda	Término medio	Bien cocida
	Jugo rojo	Jugo rosado	Jugo incoloro
• Cerdo	77°C 170°F) - Jugo incoloro		
• Jamón (“Listo para comer” o “Completamente cocido”)	60°C (140°F) (Para sabor óptimo, pero puede servirse a menos de 60°C		
• Jamón (marcado “Cocine antes de comer”)	71°C (160°F)		
• Aves	85°C - 88°C (185 a 190°F) (Jugo incoloro o articulación suelta cuando se mueve el muslo)		
☺ □ □ Ω ℳ □ □	71°C (160°F)	77°C (170°F)	82°C (180°F)
	Cruda	Término medio	Bien cocida
• Pescado	60°C - 66°C (140°F a 150°F)		

5-8. PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE COCCIÓN

1. Elija el producto deseado usando las teclas con las flechas hasta que encienda el LED respectivo. Oprima la tecla START para iniciar el precalentamiento.
2. Sazone el alimento y colóquelo en las espadas.
3. Cuando enciende el LED READY, use el botón MANUAL ROTATION para girarlos discos para cargar el producto en el asador.
4. Cierre la puerta y oprima la tecla START de nuevo para iniciar el ciclo de cocción. El LED READY se apaga y se enciende el LD COOK/HOLD.
5. Al terminar el ciclo de cocción, sonará la alarma y el asador pasa al ciclo de conservación.

**5-8. PROCEDIMIENTOS BÁSICOS
DE COCCIÓN (Continuación)**

6. Si no se ha programado un tiempo de conservación, en el indicador superior aparece DONR y la alarma sonará hasta que se oprima la tecla STOP.

7. Durante el ciclo de conservación, se puede sacar el producto del asador.

5-9. GUÍA DE COCCIÓN

Pollo entero, Fresco. Aves de 1360 g

Quite el exceso de piel y de grasa de los muslos y de la zona del cuello. Lave el ave por dentro y por fuera con agua corriente fría. Adobe, si se desea. Asegure las alas y las piernas, coloque en las espadas o canastas y sazone al gusto.

SCR-8

<u>Número de aves</u>	<u>Tiempos de cocción</u>	<u>Temperaturas precal/cocinar</u>
32	1:10:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
24	1:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
16	1:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
8	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

SCR-6

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

Pollo entero, Fresco. Aves de 1130-1250 g

SCR-8

<u>Número de aves</u>	<u>Tiempos de cocción</u>	<u>Temperaturas precal/cocinar</u>
32	1:05:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
24	0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
16	0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
8	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

SCR-6

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

NOTAS

5-9. GUÍA DE COCCIÓN
(Continuación)

Los tiempos de cocción serán mayores si usan canastas.

Cuartos de Pollo, Frescos-1130-1250 g

Adobe y sazone al gusto. Coloque los cuartos de pollo en las canastas, con el hueso hacia abajo.

SCR-8

<u>Por canasta</u>	<u>Tiempos</u>	<u>Temperaturas precal/cocinar</u>
6 - 7	0:45:00	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)
-------	-----------------	----------------------------------

Pavo entero, Fresco- 4500 - 5500 g

Limpie los pavos y quíteles los cuellos y las mollejas. Adobe y sazone al gusto. Asegure las alas al cuerpo de los pavos y coloque los pavos en las espadas.

SCR-8

<u>Número de Pavos</u>	<u>Tiempos</u>	<u>Temperaturas precal/cocinar</u>
8	Paso 1-1:45:00	177°C (350°F)
	Paso 2-1:15:00	163°C (325°F)
4	Paso 1-1:30:00	177°C(350°F)
	Paso 2-1:00:00	163°C (325°F)

SCR-6

3	Paso 1-1:30:00	177°C (350°F)
	Paso 2-1:00:00	163°C (325°F)

Costillitas, Frescas -680 - 800 g

Quite el exceso de grasa de las costillas y lávelas con agua corriente fría. Ensártelas en los trinchos. Sazone al gusto.

SCR-8

<u>Número de Costillas</u>	<u>Tiempos</u>	<u>Temperaturas precal/cocinar</u>
8	0:30:00	190°C (375°F)
16	0:40:00	190°C (375°F)

SCR-6

6	0:35:00	190°C (375°F)
---	---------	---------------

5-9. GUÍA DE COCCIÓN **(Continuación)**

Costillas canadienses, 900 - 1130 g

Quite el exceso de grasa de las costillas y lávelas con agua corriente fría. Ensarte las costillas en los trinchos. Sazone al gusto.

SCR-8

<u>Número de Costillas</u>	<u>Tiempo de cocción</u>	<u>Temperatura Precal/cocinar</u>
8	1:50:00	107°C (225°F)

SCR-6

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

SECCIÓN 6. DIAGNÓSTICO DE FALLAS

6-1. GUÍA DE DIAGNÓSTICO

PROBLEMA	CAUSA	CORRECTIVO
Color del producto demasiado oscuro	Temperatura alta	Verifique la temperatura programada. Vea la sección Programación
Color del producto demasiado claro	Temperatura baja	Verifique la temperatura programada Dé tiempo de precalentamiento suficiente Asegúrese de elegir el producto correcto
Producto seco	Pérdida de humedad antes de cocinar	Use producto fresco
	Cocción excesiva	Reduzca el tiempo de cocción Reduzca la temperatura de cocción
Carne se separa del hueso	Cocción excesiva	Verifique tiempo de cocción
	Producto no fresco	Use producto fresco
Asador completamente inoperante con interruptor principal en posición POWER	Circuito abierto	Verifique que la unidad está enchufada Verifique que el cortacircuito o los fusibles están en buen estado
Unidad no caliente	Fusible quemado o cortacircuito abierto	Reemplace fusible o reposicione el cortacircuito

6-2. CÓDIGOS DE ERROR

INDICACIÓN	CAUSA	CORRECTIVO
‘E-4’ ‘Prob Err’	Control recalentado, ventilador obstruido o inoperante	Limpie o reemplace ventilador
‘E-6’ ‘ctrl hot’	Sensor de temperatura averiado	Verifique conexión del sensor al control o haga reemplazar el sensor
‘E-50’ ‘CPU Chip’ ‘E-51’ ‘rA-CHIP’ ‘E-53’ ‘ro-CHIP’ ‘E-41’ ‘data Err’	Error en la memoria de la CPU Error en la memoria RAM Error en la memoria ROM Memoria perdida	Las indicaciones E-50, E-51, E-53 y E-41 indican fallas en la programación. Inicie de nuevo tablero, si el error persiste, haga reemplazar el tablero
‘E-5’ ‘too hot’	Temperatura de aire excesiva (software high limit)	Haga revisar o cambiar el control o los contactores Haga revisar el ventilador y cambiarlo en caso necesario

G L O S A R I O

aire caliente	calienta el interior del asador pasando aire sobre los calentadores en la parte superior
anillos	la parte del conjunto del eje que mantiene en su sitio los collares
bandeja de drenaje	recipiente que recoge la grasa que gotea del alimento que se asa
calentadores de aire	calentadores que se encuentran en la parte superior del asador y que sirven para calentar el aire que circula en el asador
calentadores radiantes	calentadores que calientan directamente el producto
calor radiante	calor que producen los calentadores para asar el producto
canal	canal metálica que se usa en algunas unidades para llevar los cables eléctricos
canastos	canastos que se usan para asar algunos productos
collar	la parte del eje que sujeta los discos, una vez colocados los anillos
cubo	la pieza central de los discos
disco	platos metálicos circulares en los cuales se instalan las espadas, los trinchos o las canastas
eje	conjunto que se coloca entre los discos y que incluye los collares y los anillos
espada	pieza metálica en forma de ángulo en la cual se coloca el producto para asarlo
enchufe de la sonda de temperatura	sitio donde se conecta la sonda
interruptor de rotación	interruptor de contacto momentáneo que permite girar los discos para cargar el asador
motor de giro	el motor que hace girar los discos
para goteras	dos bandejas metálicas que se colocan dentro del asador para llevar la grasa que gotea a la bandeja de drenaje
soportes de los discos	piezas en el interior del asador sobre los cuales se montan los discos
tapón negro	un tapón de plástico negro

