

IMPORTANT:**Outils:** gants vinyle/latex, papier d'aluminium (facultatif)

1. Activer la hotte de ventilation.



2. Assurez-vous que la valve d'égout est bien fermée. Si non, fermez la.



3. (Facultatif) Installer le papier d'aluminium autour de l'axe central.



4. Régler le thermostat à 7, régler la minuterie à 30 minutes et tirer le bouton rouge pour préchauffer le four.



5. Après l'allumage du brûleur, ouvrir la valve d'eau.



6. Remplir le bassin d'eau jusqu'à ce que le niveau d'eau atteigne le trop-plein.



7. Si la lumière s'allume après quelques minutes, ouvrez la porte.



8. Essuyez le brûleur, refermez la porte et essayez de nouveau.



9. Pendant que le four réchauffe, préparez vos broches.

Blaze

IMPORTANT: * La contamination d'aliments est très dangereuse. Ne pas introduire de nouveaux aliments dans la rôtissoire avant qu'un cycle de cuisson ne soit terminé, et que tous les aliments cuits ont été retirés de la rôtissoire.

Outils: gants vinyle/latex, broches.



1. Prenez un poulet, enlevez le liquide et le gras.



2. Prenez une broche et mettez le bout hexagonal dans le coin, avec le milieu du "V" vers le haut.



3. Prenez le poulet et insérez la pointe de la broche dans le cou (avec les poitrines vers le haut). Lorsque le centre de la poitrine est en ligne avec le centre du "V" poussez le poulet et assurez-vous que les cuisses sont vers le haut.



4. Correct!



5. Pas correct (la broche n'est pas dans le bon sens).



6. Poussez le poulet le long de la broche.



7. Mettez jusqu'à 4 poulets par broche.

IMPORTANT:

- * La rôtissoire doit être préchauffée à 500 F avant d'être utilisée.
- * Ajoutez ou changez l'eau si elle devient trop grasse.
- * Essuyez les vitres avec un linge propre et humide après chaque cycle de cuisson.
- * La contamination d'aliments est très dangereuse. Ne pas introduire de nouveaux aliments dans la rôtissoire avant qu'un cycle de cuisson ne soit terminé, et que tous les aliments cuits ont été retirés de la rôtissoire.

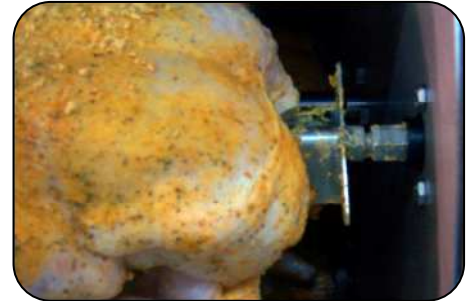
Outils: gants de vinyle/latex, gants de protection, thermomètre à viande.



1. Ouvrir les portes; les brûleurs s'éteindront et le moteur arrêtera de tourner.



2. Pour charger les broches dans le four, insérez le bout pointu dans le trou rond du côté gauche.



3. Ensuite lever le bout hexagonal jusqu'à ce que l'on puisse le placer dans le trou du côté droit. La poitrine doit être complètement visible. Appuyez sur le bouton vert pour faire avancer la roue.



4. Fermer la porte. Réglez la minuterie et le thermostat à la position désirée.

Produit	Thermostat	Minuterie
Poulet entier	7	75 min.



5. Lorsque le produit est cuit, ouvrir la porte. Vérifiez la température interne pour s'assurer de la cuisson du produit. Si non, ajouter 5 ou 10 minutes de cuisson additionnelle.



6. Pour enlever les broches, lever le bout pointu (droite) et pousser vers la gauche.



7. Pour ensuite enlever le bout hexagonal. Appuyer sur le bouton vert pour faire avancer la roue et répéter.

IMPORTANT: * Laisser la rôtissoire refroidir à un niveau sécuritaire avant de procéder au nettoyage.

Outils: les brosses, dégraisseur, linges, gants



1. Ouvrir la valve d'égout pour vidanger l'eau graisseuse.



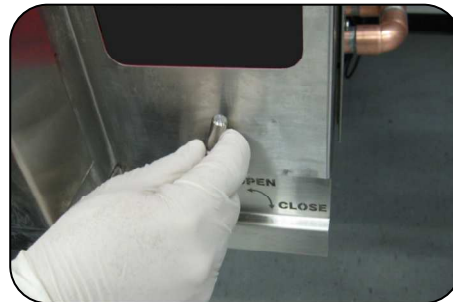
2. Enlever tout les débris accumulés dans le fond du bassin et les jeter à la poubelle. Refermer la valve d'égout.



3. (Si applicable) Otez le papier d'aluminium de l'axe central.



4. Appliquer un dégraisseur de four sur les murs, les deux plaques tournantes, l'axe central, le bassin, et dans les trous hexagonaux de la plaque droite.



5. Laissez tremper 10 minutes et remplir de nouveau le bassin avec de l'eau tiède.



6. Nettoyer avec une brosse dure l'intérieur et l'extérieur des trous hexagonaux ainsi que sur les plaques tournantes.



8. Nettoyer les sondes des thermostat et thermomètre.



9. Vidanger l'eau du bassin en ouvrant la valve d'égout. Rincer le bassin avec de l'eau.



10. Ouvrir de nouveau la valve de vidange et vider l'eau. Essuyer le fond du bassin avec un linge.



11. Essuyer les vitres avec un linge propre et dégraissant.
Note - la porte a 2 parois qui se séparent pour le nettoyage.



12. Régler la minuterie a 10 minutes et le thermostat a 7 pour sécher l'intérieur du four.

IMPORTANT:

- * À faire chaque semaine pour éviter les problèmes d'allumage:
- * Laisser la rôtissoire refroidir à un niveau sécuritaire avant de procéder au nettoyage.
- * Assurez-vous que la valve de gaz est fermée.
- * Debranchez le fil électrique.
- * Après l'entretien, nettoyez le bassin et en dessous du brûleur avant d'allumer.

Outils: brosse avec poils métalliques; tabouret



1. Avec la brosse, nettoyez la surface du brûleur. **Faire attention de ne pas toucher l'allumeur.**



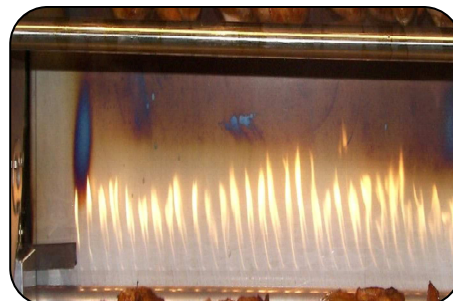
2. Inspecter le brûleur pour assurer que tous les trous sont ouverts. S'il y en a un de bloqué, utiliser un trombone pour le nettoyer.



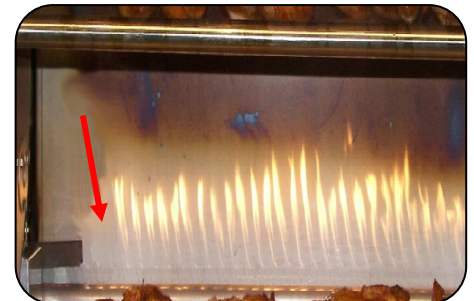
3. Lorsque les trous sont ouverts, nettoyez la surface du brûleur et vérifiez que la zone en dessous de l'allumeur soit propre.



4. Rebrancher le fil électrique, ouvrir la valve de gaz et suivre les instructions pour la mise en marche. Observez le brûleur pour vous assurer qu'il fonctionne correctement.



5. Vérifier que la flamme est forte d'un bout à l'autre.



6. Si la flamme ne sort pas à un point, vérifier (visuellement) que les trous sont bien ouverts à ce point. **ATTENTION CHAUD!**