

**OPÉRATION QUOTIDIENNE**



**IMPORTANT:** Assurez-vous que la hotte et les lampes de la hotte sont en marche.

**Outils:** Gants en vinyle, chiffon mouillé, chariot à graisse, seau à graisse, réceptacle à graisse, grattoir.



1. Positionner le levier manuel de la position à cuire .



2. Inspecter les plaques d'entraînement pour la présence de tout résidu et les gratter avant de préchauffer les fours.



3. Essuyer la vitre de la porte avec un chiffon aseptisé mouillé et retirer les dépôts à l'intérieur, à l'extérieur et entre les panneaux.



4. Essuyer le plateau d'égouttement avec un chiffon aseptisé. Vérifier la grille et le bassin pour vous assurer qu'ils sont propres et libre de tout débris.



5. Vérifier le niveau du dégraiseur pour vous assurer qu'il soit suffisant pour le fonctionnement du système autonettoyant à la fin de la journée; vous avez besoin d'un tiers (1/3) de bouteille.



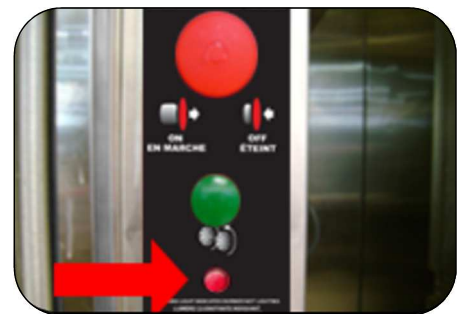
6. S'assurer que le couvercle du détecteur de flamme est en place comme indiqué ci-dessus.



7. Appuyer sur « PRECHAUFFAGE » pour réchauffer le four (LA FLAMME SERA VISIBLE APRÈS 45 SECONDES).



8. Une fois que le préchauffage sera complété, une alerte retentira pendant 5 secondes et l'affichage indiquera « FOUR PRET (le four est prêt – sélectionner le programme de cuisson) ».



9. Si après 3 tentatives la flamme ne reste pas allumée, un témoin lumineux rouge va alors clignoter sur le panneau de commande. Suivre les instructions pour verrouillage de sécurité dans le manuel.

**OPÉRATION QUOTIDIENNE**



**IMPORTANT:** Assurez-vous que la hotte et les lampes de la hotte sont en marche..

**Outils:** Gants en vinyle, chiffon mouillé, chariot à graisse, seau à graisse, réceptacle à graisse, grattoir



10. Amener le chariot à graisse près de la rôtissoire et brancher le cordon d'alimentation dans la prise sur le côté du four.



11. Déconnecter le boyau à déconnexion rapide du chariot à graisse et le placer sur le raccord sur le réservoir de graisse.



12. Presser et maintenir le bouton vert pour mettre en marche la pompe du chariot et extraire la graisse.

**OPÉRATION QUOTIDIENNE**



**IMPORTANT:** La contamination croisée est très dangereuse. Ne pas charger de produit frais dans la rôtissoire avant que le cycle de cuisson soit complété et que tout produit cuit sera retiré de la rôtissoire.

**Outils:** Gants en vinyle, mitaines de fourneau, thermomètre calibré, chiffon.



1. Quand l'affichage indiquera «FOUR PRET», ouvrir la porte.



2. Charger les broches en insérant le bout en pointe dans un trou de la plaque du côté gauche.



3. Placer le bout hexagonal dans l'emboîtement sur la droite. Glisser la broche vers la gauche pour la bloquer en place. Appuyer sur le bouton vert pour pivoter l'entraînement et passer à d'autres broches.



4. Choisir le bon programme de cuisson en vous basant sur le nombre de broches. Le programme de cuisson va débuter et le temps restant sera affiché.



5. Lavez/Rincez/Stérilisez le panneau de commande, le bouton vert, la poignée de porte et toute pièce que vous auriez touchée avec des GANTS À PRODUIT CRU.



6. À la fin du cycle de cuisson, un avertisseur retentira durant 5 secondes et le témoin lumineux jaune va clignoter. L'affichage indiquera « CUISSON TERMINEE, VERIFIER TEMP INTERNE 205F/ APPUYER +5 MIN OU PRECHAUFFER OU STOP ».



7. Faire plusieurs vérifications aléatoires de la température; utiliser le thermomètre exactement tel qu'illustré sur la photo, en testant la poitrine du poulet. La température doit être de **95°C (205°F)** ou plus.



8. Si le produit n'a pas atteint la température désirée, fermer la porte et appuyer sur + 5 MIN une fois pour 5 minutes additionnelles, deux fois pour 10 minutes, 3 fois pour 15 minutes, etc.



9. Quand cette charge sera terminée, décharger le contenu. Porter des mitaines de fourneau et soulever le bout de la broche en déplaçant légèrement la broche entière vers la gauche.

**OPÉRATION QUOTIDIENNE**



**IMPORTANT:** La contamination croisée est très dangereuse. Ne pas charger de produit frais dans la rôtissoire avant que le cycle de cuisson soit complété et que tout produit cuit sera retiré de la rôtissoire.

**Outils:** Gants en vinyle, mitaines de fourneau, thermomètre calibré, chiffon.



10. Le bout hexagonal sur le côté droit va passer de l'emboîtement à votre main.



12. Une fois que le produit a été retiré, appuyez sur PRÉCHAUFFAGE pour réchauffer à nouveau le four.



13. Essuyer la vitre à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon mouillé après chaque cycle de cuisson pour la garder propre tout au long de la journée.



14. Vérifier les crépines du réservoir pour toute accumulation pendant la journée. Vider tout débris dans un baril pour les os.



15. Rincer les crépines et les replacer dans les réservoirs.

**OPÉRATION QUOTIDIENNE**



**IMPORTANT:** Vous devez vous conformer aux procédures de sécurité lors du travail avec des produits chimiques pour le nettoyage.

**Outils:** Dégreaisseur, gants en vinyle, clés à tige, chiffon mouillé.



1. Vérifier qu'il y a suffisamment de produit dans la bouteille et la remplir au besoin. Le système autonettoyant ne démarrera pas tant qu'il n'y aura pas assez de produit dans la bouteille.




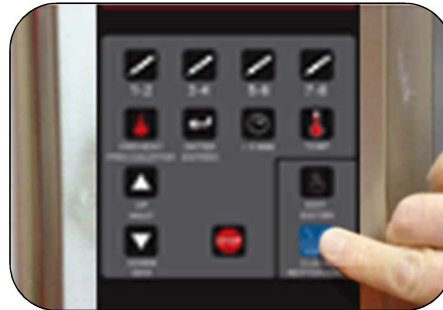
2. Ouvrir la porte et retirer tout débris visible (des ailes, morceaux de viande ou des os).



3. À l'aide d'un chiffon mouillé, nettoyer le profilé avant et les panneaux extérieurs de la rôtissoire.



4. Mettre le levier manuel à la position nettoyage  – la porte sera alors verrouillée.



5. Appuyer sur **NETTOYAGE** et sur **ENTRÉE** pour démarrer le processus du système autonettoyant. Si le four est trop chaud, l'affichage indiquera « **VÉRIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR** »; le four débutera son processus de nettoyage une fois que la température du four sera suffisamment froide.



6. Une fois que le programme du système autonettoyant sera complété, le four se mettra hors fonction et se mettra en mode de veille (avec seulement les lumières sur le haut du panneau qui clignoteront en séquence).



7. Retirer les crépines du réservoir de graisse.



8. Vider le contenu des crépines dans un baril pour les os et bien les rincer dans l'évier.



9. Remettre les crépines en place dans le réservoir. La graisse collectée dans le réservoir doit être vide au matin.

**OPÉRATION HEBDOMADAIRE**



**IMPORTANT:** Vous devez vous conformer aux procédures de sécurité lors du travail avec des produits chimiques de nettoyage.

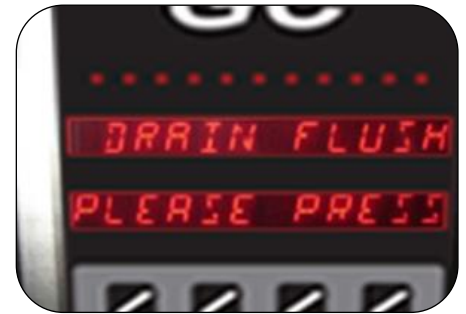
**Outils:** Chariot à graisse, boyau gicleur avec un nettoyeur.



1. Débrancher le réservoir.



2. Vider toute graisse du réservoir en utilisant le chariot. Retirer les crépines, disposer des débris dans le baril pour les os et nettoyer les crépines dans l'évier.



3. Une vidange hebdomadaire des drains est obligatoire. Le contrôleur vous incitera à le faire après chaque 7ème cycle du système autonettoyant.

**MISE EN GARDE:**  
Le réservoir doit être vidé et être en position avant de procéder.



4. Le réservoir doit être vidé et être en position sous les conduites de drainage avant de commencer la procédure de vidange.

5. Pour lancer le cycle de vidange : Presser et maintenir simultanément le bouton **+ 5 MIN** et le bouton **HAUT (fleche)** pendant quelques secondes.



6. Cela fera commencer la vidange des conduites de drainage. De l'eau propre s'écoulera dans le réservoir pendant environ 20 secondes.



7. Quand l'eau arrêtera de couler, soulever la poignée du réservoir et tirer l'unité vers un drain de plancher. Positionner l'arrière de l'unité au-dessus du drain.



8. Relâcher les bouchons de drainage à l'arrière du réservoir pour laisser l'eau se vider.



9. Une fois qu'il sera vidé, amener le réservoir où il sera nettoyé. Ouvrir le couvercle et mousser l'intérieur du compartiment.

**OPÉRATION HEBDOMADAIRE**



**IMPORTANT:** Vous devez vous conformer aux procédures de sécurité lors du travail avec des produits chimiques de nettoyage.

**Outils:** Chariot à graisse, boyau gicleur avec un nettoyeur.



10. Rincer le réservoir avec une solution désinfectante tiède.



11. Incliner l'unité pour permettre au désinfectant de se drainer.



12. Essuyer tout résidu sur la rôtissoire.



13. Tout en alignant le guide sur le réservoir avec la piste sur la rôtissoire, remettre le réservoir en position.



14. Rebrancher le réservoir dans la prise sur le côté de la rôtissoire indiquant « RESERVOIR ».

**OPÉRATION MENSUEL**



**MISE EN GARDE!** Assurez-vous que la rôtissoire est désactivée en appuyant sur l'interrupteur principal rouge **ON/OFF** et froide au toucher avant de commencer cette procédure



1. Retirez le bouclier du détecteur de flammes.



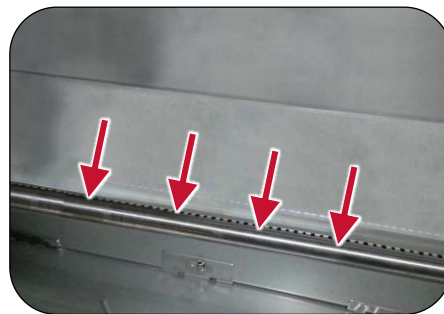
2. Soulevez et retirez le couvercle extérieur du brûleur. N'égratignez pas les surfaces.



3. Soulevez et retirez le couvercle intérieur du brûleur. N'égratignez pas les surfaces.



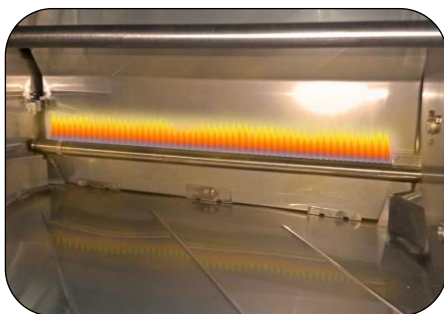
4. À l'aide d'une serviette humide, essuyez le brûleur pour éliminer tous les résidus ou accumulations.



5. Inspectez les orifices du brûleur pour éliminer toutes les obstructions.



6. Si des trous du brûleur sont bloqués, utilisez un trombone ou une autre petite tige pour pousser à travers et enlever les débris.



7. Fermez la porte et allumez la rôtissoire en tirant sur l'interrupteur principal rouge **ON/OFF**. Lancez un cycle de préchauffage et vérifiez que le brûleur a des flammes sur toute sa longueur. Éteignez la rôtissoire dès que la répartition des flammes est vérifiée. Si les flammes ne couvrent pas toute la longueur du brûleur, inspectez le brûleur pour tous débris, nettoyez si nécessaire.



8. Attendez que la rôtissoire soit froide au toucher, puis réinstallez le couvercle intérieur, le couvercle extérieur et le bouclier du capteur de flammes.