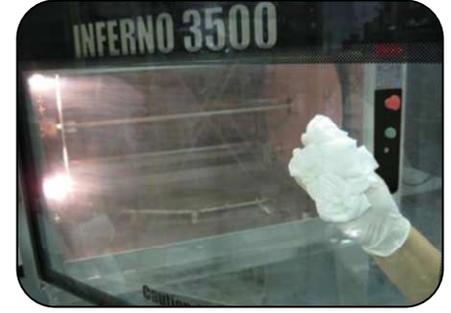




1. Activer la hotte de ventilation.



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



3. Nettoyer les panneaux vitrés avec un linge humide (intérieur, extérieur et entre les deux)



4. Essuyer le fond du bassin avec un linge en enlevant toutes les particules. **NE PAS POUSSER DE DÉBRIS DANS LES DRAINS.**



5. Vérifier le niveau du dégraissant pour vous assurer qu'il en a assez pour le cycle d'auto nettoyage à la fin de la journée. S'il reste moins que le niveau indiqué, remplacer la bouteille.



6. Allumez la rôtisserie en tirant sur le bouton rouge. Suivre les directives sur l'écran et appuyer sur "ENTREE".



7. Assurez-vous que la valve de drain (grande manette) et la valve d'eau (petite manette) sont bien fermées.



8. Le bassin du four doit être sec avant de réchauffer le four. Appuyer sur la touche "PRECHAUFFER" **Attendre que le four soit réchauffé avant de charger (poulets).**



9. Lorsque la flamme est visible, remplir le bassin d'eau jusqu'à ce que le niveau d'eau atteigne le trop-plein puis fermer la valve d'eau.



10. Une fois préchauffée, une alarme se fait entendre et l'affichage indique : "FOUR PRÊT – Appuyer sur ou FLECHES". Suivre les directives.



11. Si le dispositif anti-allumage de sécurité est activé, le voyant rouge clignote. Suivre les directives pour le dispositif anti-allumage de sécurité.



12. Le four doit être complètement réchauffé (15 minutes) avant de charger les aliments.

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.



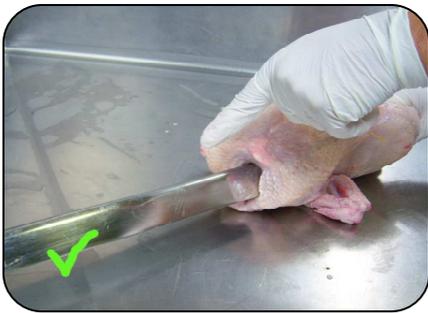
1. Prenez un poulet, enlevez le liquide et le gras.



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 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 du four.



1. Lorsque l'affichage indique : "FOUR PRÊT –APPUYER SUR FAV OU FLECHES", ouvrir la porte du four.



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 vous faire face. Appuyez sur le bouton vert pour faire avancer la roue.



4. Pour cuire du poulet choisir les touches 1-2 à 7-8.

Programmes de cuisson

1 - 2	broches
3 - 4	broches
5 - 6	broches
7 - 8	broches



5. A la fin du cycle de cuisson, une alarme va sonner pour 5 secondes. L'écran indiquera "CUISSON TERMINÉE, VÉRIFIER TEMPÉRATURE INTERNE..."



6. Prendre la température dans les poitrines d'au moins 3 poulets, sur 3 broches différentes. La température interne du poulet doit atteindre la température désirée.



7. Si le produit n'est pas assez chaud, refermer la porte et appuyer sur la touche "+ 5 MIN". Pour 10 minutes supplémentaires, appuyer 2 fois, pour 15 minutes appuyer 3 fois.



8. Lorsque la température est atteinte, au moyen de mitaines de protections, relever la broche et poussez légèrement vers la gauche.

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 du four.



1. Le bout hexagonal (à droite) va se libérer du tourniquet, permettant de retirer la broche.



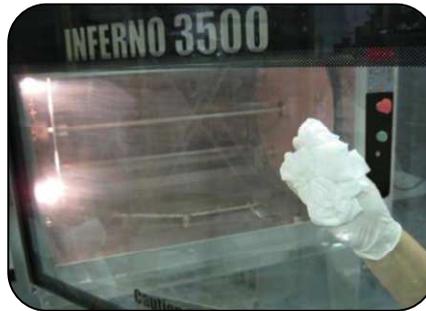
2. Au fur et à mesure que vous enlevez les broches, déposez-les sur le chariot marqué: "Produits cuits seulement".



3. Appuyer sur la touche "**ARRET**" durant 3 secondes jusqu'à ce que le panneau indique: "PRECHAUFFER OU NETTOYAGE". Appuyer sur **PRECHAUFFER** pour repartir le four.



4. Ajouter de l'eau seulement si le niveau est bas. Il devrait y avoir entre ½ " et 1" d'eau à l'endroit du trop plein sans le dépasser.



5. Essuyer l'intérieur de la porte vitrée au moyen d'un linge humide, après chaque cycle de cuisson.



6. Procédez à l'emballage des poulets.



1. Vérifier le niveau du dégraissant pour vous assurer qu'il en a assez pour le cycle d'auto nettoyage. S'il reste moins que le niveau indiqué, remplacer la bouteille.



2. Ouvrir la valve de drain.



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



4. Enlever tous les débris et morceaux accumulés au fond du bassin et les jeter à la poubelle. **NE PAS POUSSER LES DÉBRIS DANS LES DRAINS!**



5. (Si nécessaire) Utilisant un grattoir, s'assurer d'enlever le plus de carbone possible sur les plaques de conduites et l'axe pendant que le four est tiède.



6. Ouvrir la valve d'eau afin de rincer le bassin. Ensuite refermer la valve et essuyer le fond du four avec des serviettes de papier.



7. Assurez-vous que la valve de drain est bien fermée (grande poignée à l'horizontale).



8. Appuyer sur "NETTOYAGE" et "ENTREE".



9. Si la valve de drain est ouverte, une alarme se fera entendre. Suivre les instructions à l'écran



8. L'affichage indiquera "VERIFICATION DE LA TEMP..." lorsque que le cycle d'auto nettoyage commence. Lorsque que le cycle est complet, la machine s'arrêtera d'elle-même.



1. Si l'interrupteur principal (bouton rouge) est tiré et que l'allumeur est rouge après plusieurs essais et qu'il n'y a pas de flamme, le dispositif anti-allumage de sécurité est activé. Le témoin lumineux clignotera.



2. Appuyer sur le bouton rouge pour arrêter le four.



3. Vérifiez que l'alimentation et la valve des gaz sont ouvertes. Repartir le four en tirant sur le bouton rouge. Si le four ne repart pas, appuyer sur le bouton rouge pour le fermer.



4. Si vous êtes certain que le brûleur est assez refroidi pour le toucher, essuyez-le au moyen d'un linge doux, essuyez doucement le détecteur de flamme.



5. Essayer de repartir le four en tirant sur le bouton rouge.

Si le four ne s'allume toujours pas, fermez-le et veuillez contacter une **compagnie de service** autorisée par HARDT.