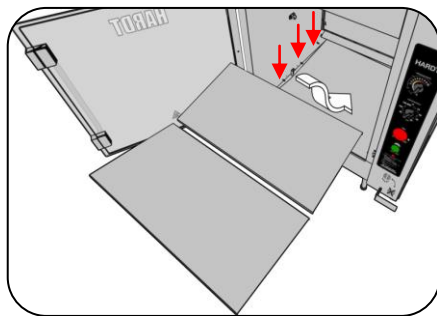
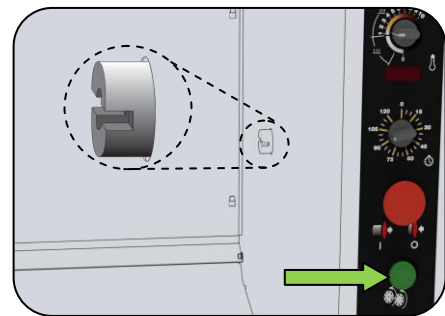


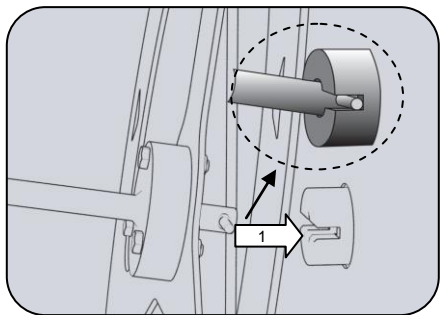
1. Assurez-vous que la rôtissoire a été bien nettoyée la nuit précédente.



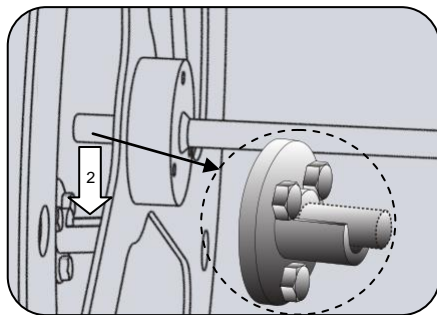
2. Si applicable, installez les plateaux d'égouttement à l'intérieur de la rôtissoire en les déposants sur les tiges de support.



3. Si applicable, installez l'ensemble d'entraînement dans la rôtissoire. Utilisez le bouton vert pour faire tourner l'arbre d'entraînement jusqu'à ce que la rainure du côté droit soit à l'horizontale.



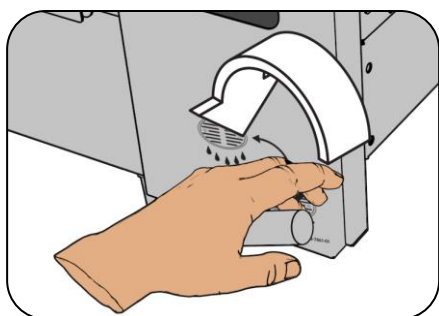
4. Tenez l'ensemble d'entraînement avec les orifices triangulaires vers la droite, insérez l'embout droit en premier en insérant la tige sur l'ensemble d'entraînement dans la rainure de l'arbre de transmission.



5. Déposez l'embout gauche de l'ensemble d'entraînement dans son support.



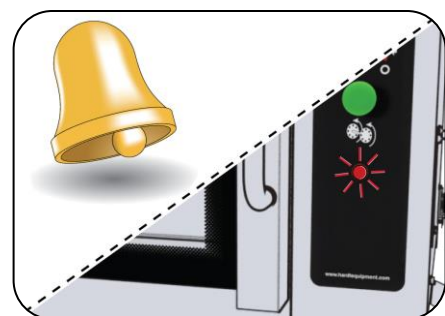
6. Placez le réservoir à graisse (ou un seau) sous le drain pour récupérer la graisse durant la cuisson.



7. Assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau dans le plateau du fond de la rôtissoire et ouvrez la valve de drainage.



8. Pour préchauffer le four, réglez le thermostat au # 7 et la minuterie à 15 minutes. Tirez sur l'interrupteur rouge principal pour démarrer le préchauffage de la rôtissoire.

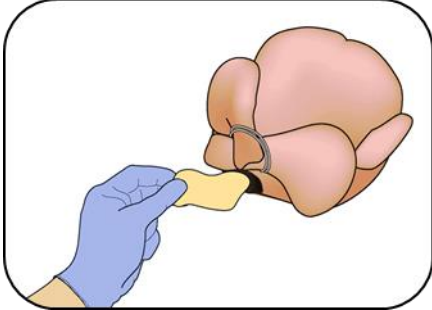


9. L'alarme va retentir après approximativement 15 minutes pour indiquer que la rôtissoire est prête pour le chargement.

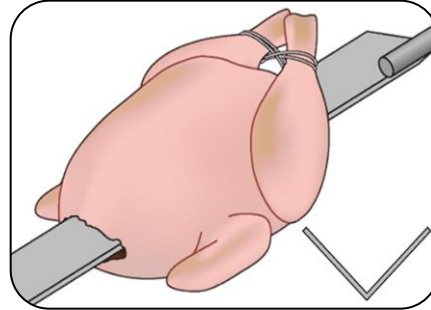
**NOTE:** Si la rôtissoire possède le voyant de fin de cuisson optionnel, il s'illuminera aussi de façon intermittente, indiquant la fin de la cuisson.

**⚠ MISE EN GARDE!**

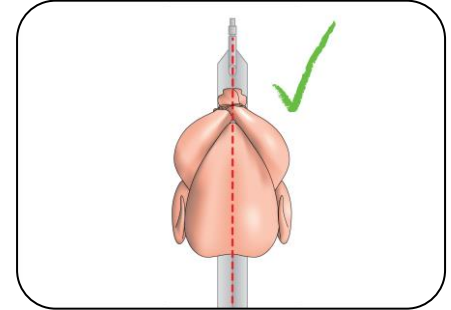
La contamination croisée est très dangereuse. Ne chargez pas de produits frais dans la rôtissoire avant que le cycle de cuisson soit terminé et que tous les produits cuits soient retiré de la rôtissoire.



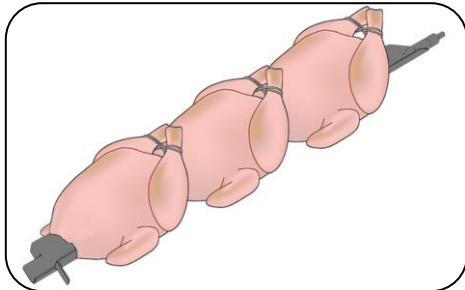
1. Amenez le nombre voulu de boîtes à la station de produits cru. En portant des gants durant toute l'opération, prenez un poulet et drainez tout excès de liquide dans la boîte de transport. Déchirez et retirez tout excès de graisse de la cavité du poulet.



2. Prenez un poulet, le cou en premier, poitrine vers le haut et placez l'embout pointu de la broche dans la cavité. En gardant l'os de la poitrine aligné avec le milieu de la broche, poussez le poulet en place. Les pattes attachées devraient être au-dessus de la broche.



3. Il devrait y avoir un peu de résistance alors que les os s'ouvrent pour bloquer le poulet en place. Le milieu du poulet devrait s'aligner avec le milieu de la broche tel que démontré par la ligne pointillée pour un résultat optimum.



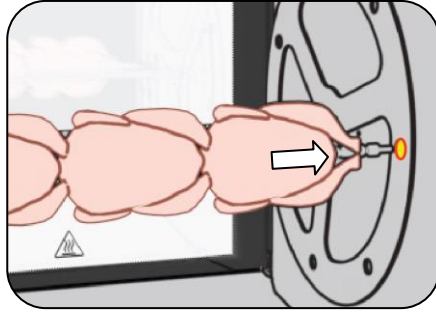
4. Répétez les étapes 2 & 3 jusqu'à ce que le nombre désiré de poulets soient sur la broche.

### ⚠ MISE EN GARDE!

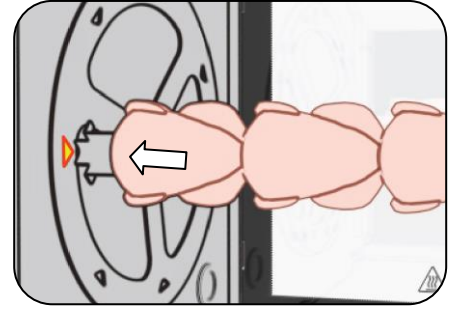
La contamination croisée est très dangereuse. Ne chargez pas de produits frais dans la rôtissoire avant que le cycle de cuisson soit terminé et que tous les produits cuits soient retiré de la rôtissoire.



1. Assurez-vous que la rôtissoire a bien été préchauffée au # 7 pendant 15 minutes ou que le four a atteint approximativement 410° F. Vérifiez le niveau de la graisse dans le réservoir ou dans la chaudière et videz la graisse si nécessaire. Ouvrez la porte.



2. Pour charger la broche, tenez la broche avec la poitrine du poulet vous faisant face. Insérez l'embout pointu dans un des orifices rond sur le côté droit du plateau d'entraînement. (plateau d'entraînement gauche lorsque vous chargez par l'avant).



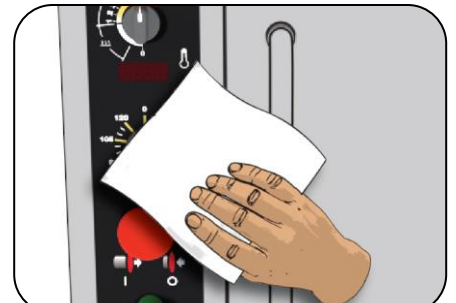
3. Placez l'embout en "V" de la broche dans l'orifice triangulaire sur la gauche (côté droit lorsque vous chargez par l'avant). En utilisant le bouton vert, faites tourner le plateau d'entraînement. Répétez jusqu'à ce que toutes les broches soient chargées.

**NOTE:** Si vous n'utilisez pas toutes les broches, assurez-vous de distribuer la charge en espaçant également celles utilisées autour du plateau d'entraînement..

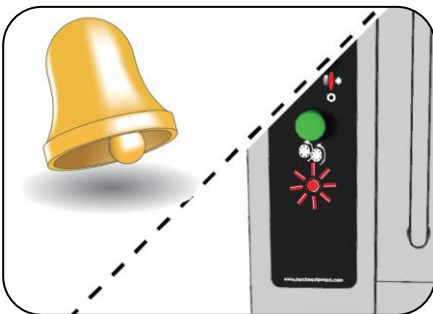


4. Ajustez le thermostat au # 7 et la minuterie en accord avec la charte à droite.

Product
Raw Chicken 2.5-3.5 lbs. (1.3-1.5 Kg) 70 minutes
Raw Chicken 3.5-4.5 lbs.(1.6-2.0 Kg) 75 minutes

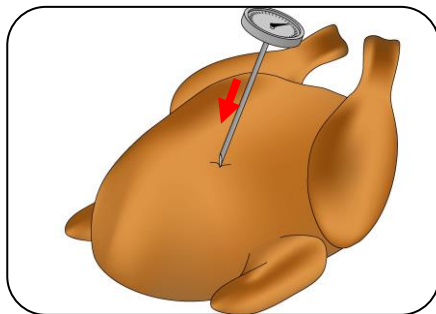


5. Après le chargement, essuyez la poignée de porte, le panneau de contrôle, les interrupteurs et tout ce qui a pu entrer en contact avec le produit cru.



6. Quand l'alarme sonne, cela indique que la cuisson est terminée.

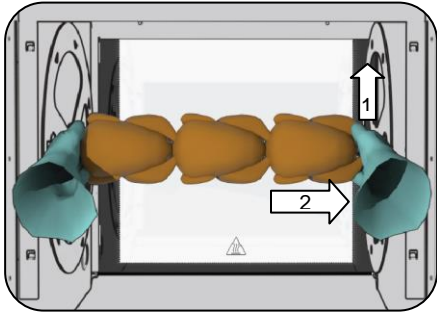
**NOTE:** Si la rôtissoire possède le voyant de fin de cuisson optionnel, il s'illuminera aussi de façon intermittente, indiquant la fin de la cuisson.



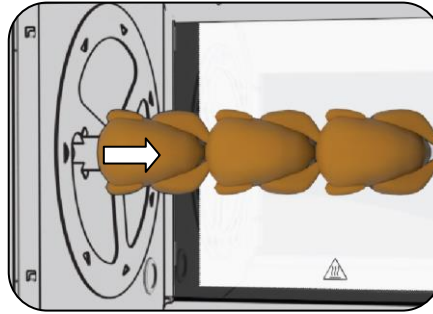
7. Insérez un thermomètre propre et calibré dans la partie la plus charnue de la poitrine du poulet. Mesurez la température d'au moins un produit par broche.



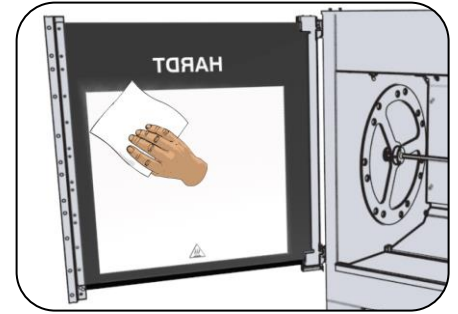
8. Si le produit ne rencontre pas la température interne désirée, fermez la porte et ajoutez 5 à 10 minutes à la minuterie et continuez la cuisson. Répétez l'étape # 7 jusqu'à ce que la température désirée soit obtenue.



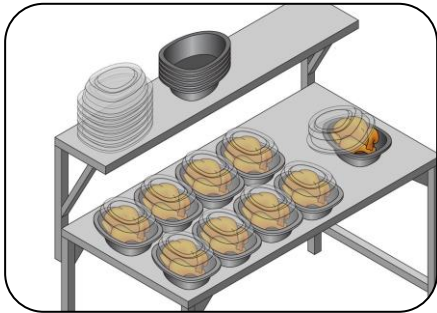
**9.** Déchargez une fois que la bonne température interne est atteinte. En portant des gants résistant à la chaleur, soulevez légèrement le côté droit de la broche. Glissez la broche vers la droite pour la retirer. (Si vous déchargez par l'avant, glissez vers la gauche pour la retirer).



**10.** L'embout triangulaire sur la gauche va glisser du plateau d'entraînement dans votre main (côté droit si vous déchargez par l'avant). Retirez la broche de la rôtissoire. Utilisez le bouton vert pour faire tourner le plateau d'entraînement, continuez à décharger jusqu'à ce que toutes les broches aient été retirées du four..



**11.** Essuyez l'intérieur de la porte vitrée en utilisant une serviette humide après chaque cycle de cuisson. Si vous faites cuire un autre lot de produit, préchauffez le four en réglant la minuterie à 15 minutes.



**12.** Procédez à l'emballage du produit.

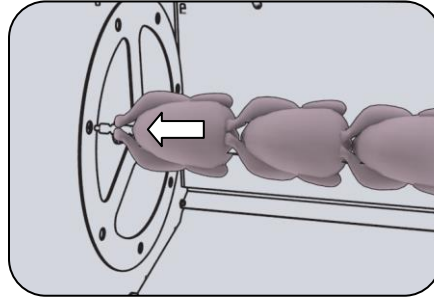


**⚠ MISE EN GARDE!**

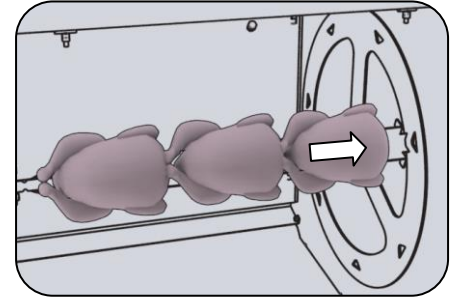
La contamination croisée est très dangereuse. Ne chargez pas de produits frais dans la rôtissoire avant que le cycle de cuisson soit terminé et que tous les produits cuits soient retiré de la rôtissoire.



1. Assurez-vous que la rôtissoire a bien été préchauffée au # 7 pendant 15 minutes ou que le four a atteint approximativement 410° F. Vérifiez le niveau de la graisse dans le réservoir ou dans la chaudière et videz la graisse si nécessaire. Ouvrez la porte.

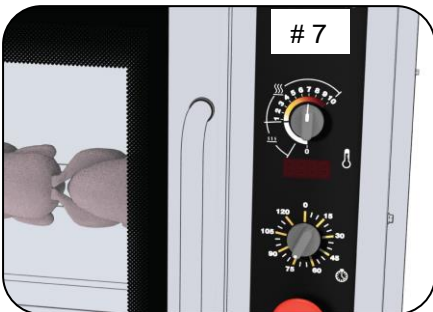


2. Pour charger la broche, tenez la broche avec la poitrine du poulet vous faisant face. Insérez l'embout pointu dans un des orifices rond sur le côté gauche du plateau d'entraînement.



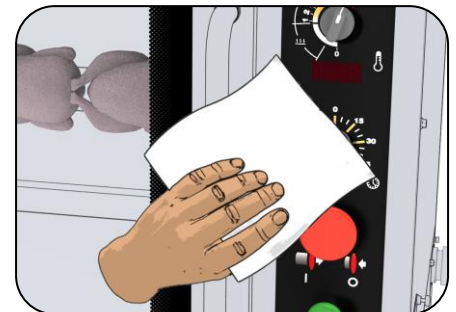
3. Placez l'embout en "V" de la broche dans l'orifice triangulaire sur la droite. En utilisant le bouton vert, faites tourner le plateau d'entraînement. Répétez jusqu'à ce que toutes les broches soient chargées.

**NOTE:** Si vous n'utilisez pas toutes les broches, assurez-vous de distribuer la charge en espaçant également celles utilisées autour du plateau d'entraînement.

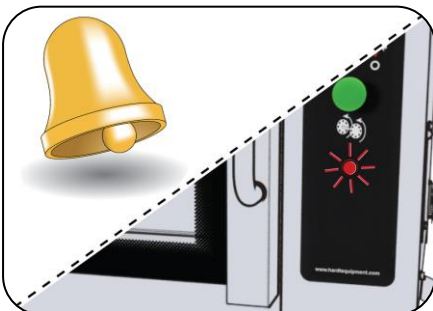


4. Ajustez le thermostat au # 7 et la minuterie en accord avec la charte à droite.

Produit
Poulet Cru 2.5-3.5 lbs. (1.3-1.5 Kg) 70 minutes
Poulet Cru 3.5-4.5 lbs. (1.6-2.0 Kg) 75 minutes

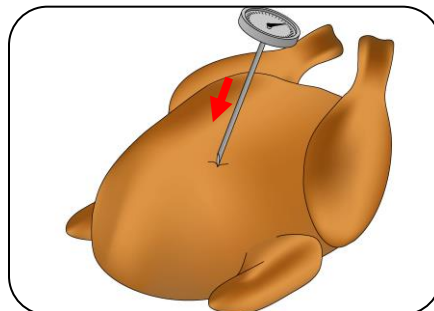


5. Après le chargement, essuyez la poignée de porte, le panneau de contrôle, les interrupteurs et tout ce qui a pu entrer en contact avec le produit cru.



6. Quand l'alarme sonne, cela indique que la cuisson est terminée.

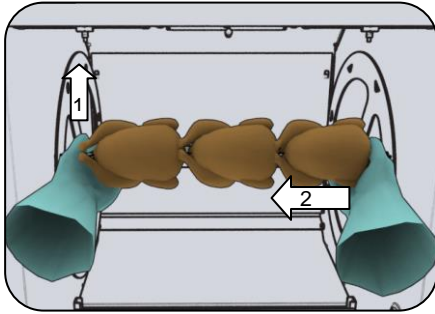
**NOTE:** Si la rôtissoire possède le voyant de fin de cuisson optionnel, il s'illuminera aussi de façon intermittente, indiquant la fin de la cuisson.



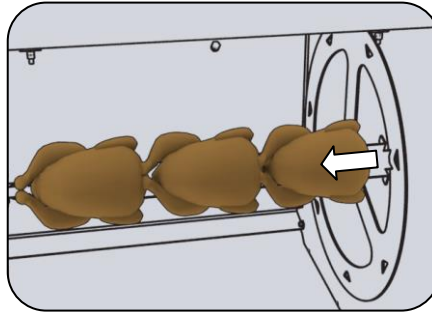
7. Insérez un thermomètre propre et calibré dans la partie la plus charnue de la poitrine du poulet. Mesurez la température d'au moins un produit par broche.



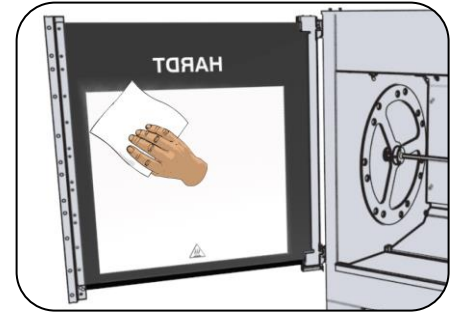
8. Si le produit ne rencontre pas la température interne désirée, fermez la porte et ajoutez 5 à 10 minutes à la minuterie et continuez la cuisson. Répétez l'étape # 7 jusqu'à ce que la température désirée soit obtenue.



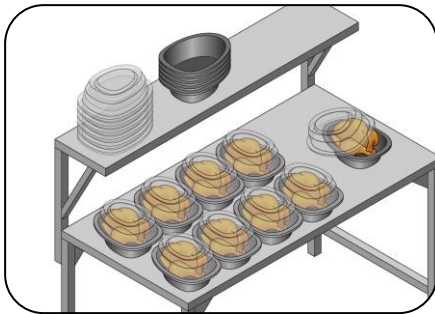
**9.** Déchargez une fois que la bonne température interne est atteinte. En portant des gants résistant à la chaleur, levez légèrement le côté gauche de la broche. Glissez la broche vers la gauche pour la retirer.



**10.** L'embout triangulaire sur la droite va glisser du plateau d'entraînement dans votre main. Retirez la broche de la rôtissoire. Utilisez le bouton vert pour faire tourner le plateau d'entraînement, continuez à décharger jusqu'à ce que toutes les broches aient été retirées du four.



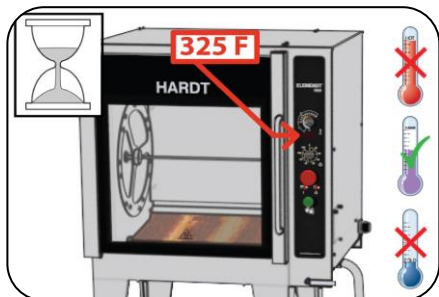
**11.** Essuyez l'intérieur de la porte vitrée en utilisant une serviette humide après chaque cycle de cuisson. Si vous faites cuire un autre lot de produit, préchauffez le four en réglant la minuterie à 15 minutes.



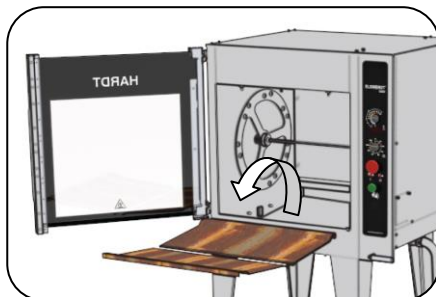
**12.** Procédez à l'emballage du produit.

**ARRÊT IMPORTANT!**

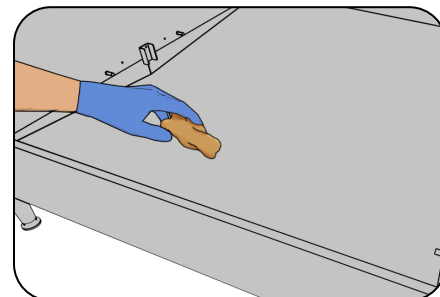
**NE JAMAIS VAPORISER DU PRODUIT DÉGRAISSANT SUR LES ÉLÉMENTS CHAUFFANT.**



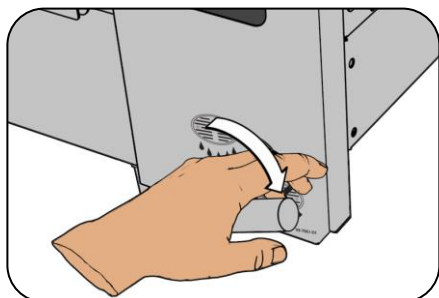
**1.** Laissez refroidir le four à une température confortable pour le nettoyer. Si le four fut éteint et est complètement refroidi, réchauffer le four pour 10 minutes ou à 325 F.



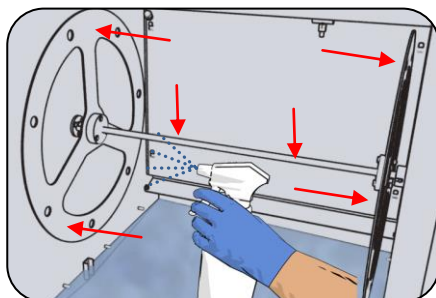
**2.** Retirez les plateaux d'égouttement du bas de la rôtissoire et placez-les dans un grand évier pour les nettoyer.



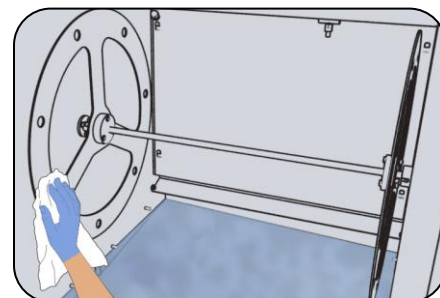
**3.** Retirez tout débris, morceaux de poulet, ailes, os, etc. du fond de la rôtissoire et placez-les dans une poubelle. **NE PUSSEZ PAS LES DÉBRIS DANS LE DRAIN.**



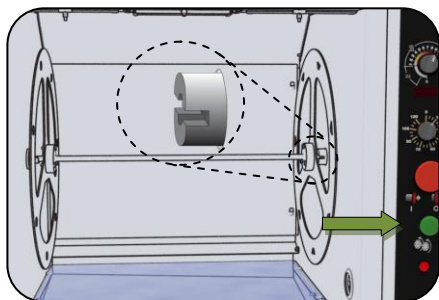
**4.** Fermez la valve de drainage et remplissez le plateau du fond de la rôtissoire avec de l'eau chaude en utilisant un seau.



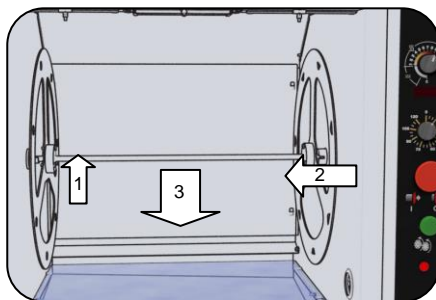
**5.** Vaporisez le produit dégraissant sur l'arbre et les plaques d'entraînement, laissez agir pendant 10 minutes.



**6.** Nettoyez l'ensemble d'entraînement dans le four et rincez en utilisant l'eau qui se trouve dans le plateau de la rôtissoire.



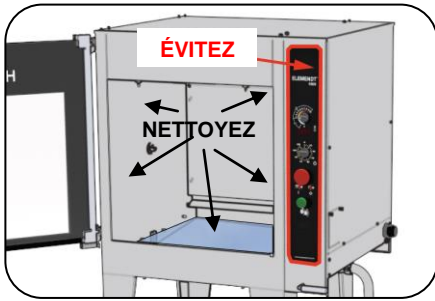
**7.** En utilisant le bouton vert, faites tourner la transmission jusqu'à ce que la rainure du côté droit soit à l'horizontale.



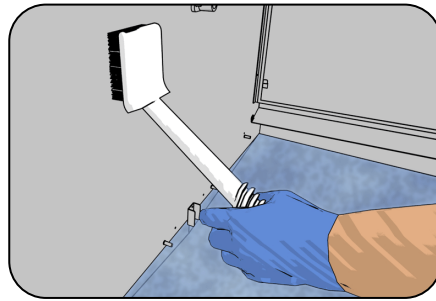
**8.** Soulevez le côté gauche de l'ensemble d'entraînement et glissez-le vers la gauche pour le dégager. Retirez-le de la rôtissoire.



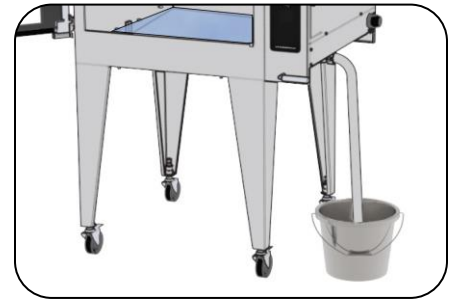
**9.** Vaporisez le produit dégraissant sur les murs intérieur et le plateau du fond de la rôtissoire, laissez agir pendant 10 minutes.



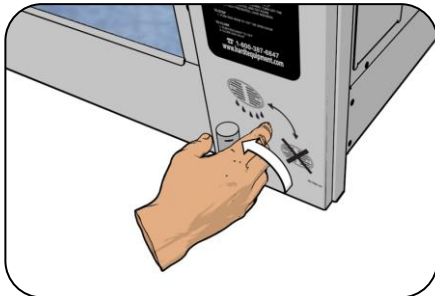
**10.** Nettoyez l'intérieur de la rôtissoire: murs de côté, mur arrière, plateau du fond et extérieur du four autour de l'ouverture de la porte (acier inoxydable) en évitant le panneau de contrôle (noir).



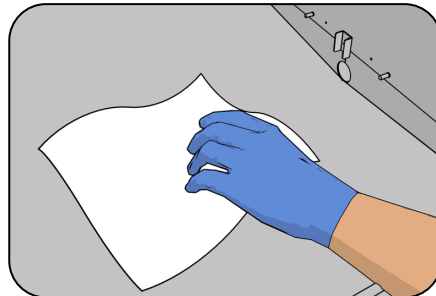
**11.** Utilisez un tampon à récurer vert ou une brosse pour nettoyer les dépôts de graisse et rincez la machine en utilisant l'eau du fond de la rôtissoire.



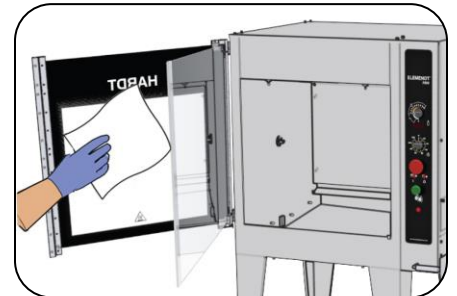
**12.** Assurez-vous d'avoir un seau en place sous le drain pour récupérer l'eau souillée.



**13.** Ouvrez la valve pour drainer la rôtissoire et rincez complètement tout le produit dégraiseur avec un chiffon propre et de l'eau chaude propre.



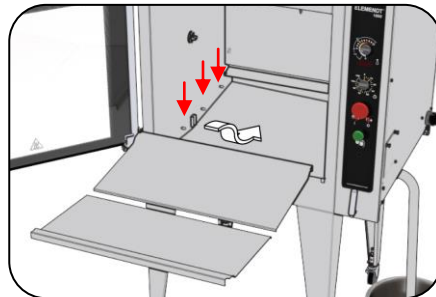
**14.** Essuyez la cavité intérieure avec un chiffon propre et sec.



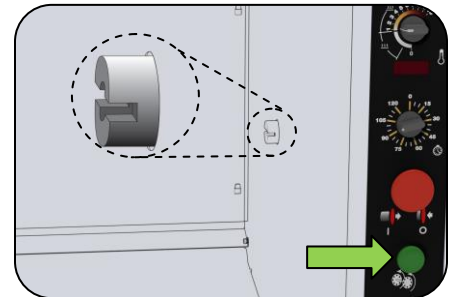
**15.** Nettoyez les deux portes vitrées avec un chiffon doux et humide.



**16.** Avec un chiffon propre et mouillé, essuyez soigneusement le panneau de contrôle.

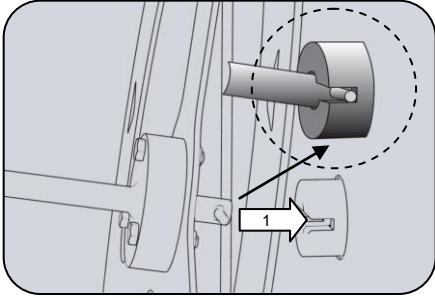


**17.** Après avoir nettoyé les plateaux d'égouttement, réinstallez-les au fond de la rôtissoire en les déposant sur les tiges de support.

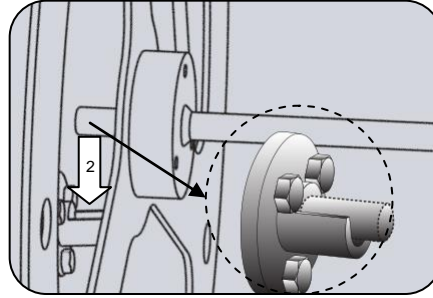


**18.** Après avoir nettoyé l'ensemble d'entraînement, utilisez le bouton vert pour faire tourner l'arbre de transmission jusqu'à ce que la rainure sur le côté droit soit à l'horizontale.





**19.** Tenez l'ensemble d'entraînement avec les orifices triangulaires vers la droite, insérez l'embout droit en premier en insérant la tige sur l'ensemble d'entraînement dans la rainure de l'arbre de transmission.



**20.** Déposez l'embout gauche sur son support, puis fermez la porte.

 **NOTE**

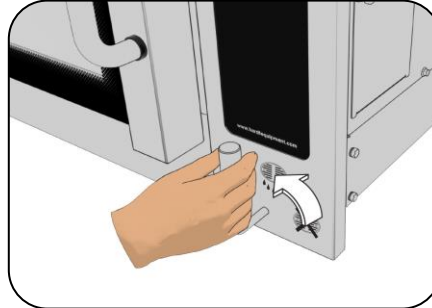
La procédure de nettoyage doit être effectuée à chaque jour d'utilisation.

 **NOTE**

Suivez ces instructions en cas ou de la graisse a été laissée dans le four toute la nuit et s'est solidifiée.



1. Assurez-vous d'avoir un réservoir à graisse ou un seau placé sous le drain.



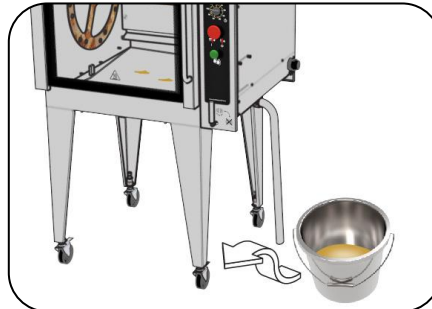
2. Ouvrez la valve du drain.



3. Chauffez le four à la position #7 pour 15-30 minutes (dépendamment de combien de graisse se trouve dans l'unité).



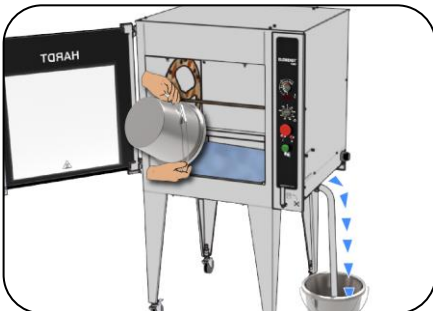
4. La graisse va se drainer lentement au début, puis le débit va augmenter au fur et à mesure que le dépôt se liquéfie.



5. Une fois que toute la graisse s'est retirée, enlevez le réservoir à graisse ou le seau et débarrassez-vous de la graisse.



6. Placez un seau vide sous le drain.



7. Versez de l'eau chaude dans le plateau de la rôtissoire pour retirer tout résidu de graisse.

## Sécurité de l'Équipement

### TOUJOURS:

- Toujours lire toute la documentation.
- Toujours nettoyer l'équipement à chaque jour; l'accumulation de déchets dans la rôtissoire peut causer un incendie.
- Toujours utiliser seulement des détergents approuvés.
- Toujours garder les cheveux et les vêtements lâches loin des pièces mobiles.
- Toujours porter de l'équipement de protection avant de toucher des surfaces chaudes.

### JAMAIS:

- Ne jamais utiliser cet équipement pour autre chose que son utilisation prévue.
- Ne jamais opérer cet équipement s'il est endommagé de quelque façon.
- Ne jamais utiliser d'accessoires non autorisés.
- Ne jamais opérer cet équipement à proximité de matières inflammables.
- Ne jamais ouvrir le compartiment électrique.
- Ne jamais couvrir les orifices.
- Ne jamais opérer s'il y a des fuites ou si des dommages sont visibles.
- Ne jamais immerger le cordon électrique ou la fiche dans l'eau.

## Sécurité des Aliments

### TOUJOURS:

- Toujours laver et désinfecter toutes les surfaces et équipements qui entrent en contact avec la viande crue ou ses jus.
- Toujours se laver les mains et l'équipement avant et après avoir manipulé des produits alimentaires.
- Toujours utiliser des conteneurs/plateaux et des ustensiles différents pour la viande crue et cuite.
- Utilisez toujours un thermomètre alimentaire propre pour s'assurer que le produit cuit est à une température sécuritaire avant de le retirer de la rôtissoire.
- Toujours porter des gants lors de la manipulation des aliments. Remplacer les gants pour chaque tâche de préparation des aliments individuelle.

### JAMAIS:

- Ne laissez pas la viande crue ou ses jus entrer en contact avec la viande cuite.
- Ne laissez pas la nourriture devenir contaminée par croisement de produits.
- Ne pas laisser les aliments de Température Contrôlée pour la Sécurité (TCS) d'atteindre la température ambiante avant de réfrigérer ou de placer la nourriture dans un présentoir chauffé. La nourriture TCS doit être conservée au-dessus de 60 ° C (140 ° F) ou inférieure à 4 ° C (40 ° F).
- Ne pas laver la volaille ou la viande avant la manipulation, cela ne supprime pas les bactéries et ne fait que les répandre autour de la cuisine.