

# MANUEL UTILISATEUR

**EUROGrill 5**

**EUROGrill 8**



## AVERTISSEMENT

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la machine.

## Original

L'original des instructions de ce manuel a été rédigé en anglais. Les versions dans d'autres langues de ce manuel sont des traductions des instructions d'origine.

**CONSERVEZ CE MANUEL UTILISATEUR POUR UTILISATION FUTURE !**

© 2021 EuroGrill, Oud Gastel, Pays-Bas.

Pour la durée et les conditions de la garantie, nous vous conseillons de contacter votre fournisseur. En outre, nous vous référons aux Conditions générales de vente et de livraison disponibles sur simple demande.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures causés par le non-respect de ces réglementations ou des règles d'attention habituelle et relatives aux actions, à l'exploitation, à la maintenance ou aux réparations, même si elles ne sont pas décrites explicitement dans ce manuel.

Il est possible que votre unité diffère, dans les détails, de celle décrite dans ce manuel, en raison de notre engagement constant envers l'amélioration. De ce fait, les instructions fournies servent simplement de ligne directrice pour l'installation, l'emploi, la maintenance et la réparation de l'unité à laquelle se réfère ce manuel. Ce manuel a été composé avec l'attention la plus extrême. Le fabricant ne peut, cependant, pas être tenu pour responsable des erreurs de ce manuel ni pour leurs conséquences. L'utilisateur reçoit un exemplaire de ce manuel pour son propre usage. Par ailleurs, tous les droits sont réservés et ce manuel ne saurait être reproduit ou rendu public, en tout ou partie, de quelque manière que ce soit.

### Modifications:

En cas de modifications sans autorisation de l'unité, toute responsabilité du fabricant est nulle et non avenue.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1.</b>	<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>5</b>
1.1	Généralités .....	5
1.2	Identification de l'unité .....	5
1.3	Pictogrammes et symboles .....	5
1.4	Instructions de sécurité .....	6
1.4.1	Généralités .....	6
1.4.2	Déplacement .....	7
1.5	Hygiène .....	7
1.6	Entretien et assistance technique .....	7
1.7	Rangement .....	7
1.8	Mise au rebut .....	7
<b>2.</b>	<b>DESCRIPTION DE L'UNITE.....</b>	<b>8</b>
2.1	Description technique .....	8
2.2	Utilisation prévue .....	8
2.3	Accessoires .....	8
<b>3.</b>	<b>INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION .....</b>	<b>9</b>
3.1	Déballage de l'unité .....	9
3.2	Installation et positionnement.....	9
3.3	Première utilisation .....	11
3.3.1	Odeur métallique .....	11
<b>4.</b>	<b>FONCTIONNEMENT ET UTILISATION .....</b>	<b>12</b>
4.1	Panneau de commande.....	12
4.2	Mise en marche de l'unité .....	13
4.3	Chargement de l'unité .....	13
4.3.1	Chargement de l'unité avec des fourches à viande (accessoire).....	14
4.3.2	Chargement de rôtissoire avec broches en V (accessoire) .....	15
4.3.3	Chargement de l'unité avec des paniers à viande (accessoire).....	15
4.3.4	Chargement de rôtissoire avec deux types d'accessoires différents .....	16
4.4	Durée de grill .....	16
4.5	Déchargement des produits .....	16
4.5.1	Retrait des fourches à viande (accessoire) .....	17
4.5.2	Retrait de broche en V (accessoire).....	17
4.5.3	Retrait des paniers à viande (accessoires) .....	17
4.6	Vider le récipient à graisse.....	17
4.7	Arrêt de l'unité.....	17
<b>5.</b>	<b>FONCTIONNEMENT .....</b>	<b>18</b>
5.1	Début d'un programme .....	18
5.2	Préchauffage .....	18
5.3	Pendant la cuisson .....	19

---

5.4	Arrêter un programme.....	19
<b>6.</b>	<b>SETTINGS.....</b>	<b>20</b>
6.1	Généralités .....	20
6.2	Aperçu des principaux paramètres.....	20
6.3	Menu Service.....	20
<b>7.</b>	<b>PROGRAM.....</b>	<b>21</b>
7.1	Généralités .....	21
7.2	Ajout de programmes.....	21
7.3	Suppression de programmes.....	23
<b>8.</b>	<b>NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....</b>	<b>24</b>
8.1	Programme de maintenance.....	24
8.2	Nettoyage quotidien.....	24
8.3	Nettoyage hebdomadaire.....	26
8.4	Nettoyage mensuel.....	26
<b>9.</b>	<b>DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN.....</b>	<b>28</b>
9.1	Remplacement le cordon d'alimentation .....	28
<b>10.</b>	<b>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....</b>	<b>29</b>

## 1. INTRODUCTION

### 1.1 Généralités

Ce manuel est destiné à l'utilisateur de **EUROGrill** (EG) aide propre. Il décrit les fonctions et commandes tout en fournissant des instructions assurant l'usage le plus efficient en toute sécurité afin de garantir une durée de vie prolongée pour l'unité.

Tous les pictogrammes, symboles et dessins de ce manuel concernent le EG.

### 1.2 Identification de l'unité

La plaque d'identification se trouve à l'extérieur de la machine et comprend les données suivantes :

- Nom du fournisseur ou du fabricant
- Modèle
- Numéro de série
- Année de construction
- Tension
- Fréquence
- Consommation électrique

### 1.3 Pictogrammes et symboles

Dans ce manuel, les pictogrammes et symboles suivants sont utilisés :

**AVERTISSEMENT**

Des blessures et des dégâts graves de l'unité sont possibles si les instructions ne sont pas respectées avec soin.

**AVERTISSEMENT**

Tension électrique dangereuse.

**AVERTISSEMENT**

Risque de blessures du fait des surfaces chaudes.



Suggestions et recommandations simplifiant les actions indiquées.



Symbole de recyclage.



Sens de visualisation du symbole.

## 1.4 Instructions de sécurité



### AVERTISSEMENT

L'extérieur de l'unité peut être très chaud.



### AVERTISSEMENT

La charge maximum au sommet de l'unité ne doit jamais dépasser 50 kg (110 lbs).



### AVERTISSEMENT

Risque déchaussée glissante: Les déversements peuvent rendre les surfaces glissantes, nettoyer rapidement.



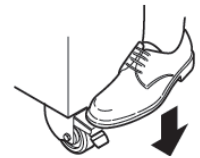
### AVERTISSEMENT

Voir les instructions d'installation pour les exigences de mise à la terre.



### AVERTISSEMENT

Utilisez toujours les freins des deux roues avant:



### 1.4.1 Généralités

L'utilisateur de l'unité est pleinement responsable du respect des règles et réglementations de sécurité en vigueur.

L'unité peut être utilisée uniquement par des personnes qualifiées et agréées. Quiconque travaille sur ou avec cette unité doit être familiarisé avec le contenu de ce manuel et respecter avec soin toutes les consignes et instructions. Ne modifiez jamais l'ordre des actions à effectuer. L'encadrement doit former le personnel en fonction de ce manuel et respecter toutes les instructions et réglementations.

Les pictogrammes, autocollants, avertissements et instructions apposés sur l'unité font partie des dispositifs de sécurité. Ils ne doivent jamais être recouverts ou retirés et doivent demeurer clairement visibles pendant tout le cycle de vie de l'unité.

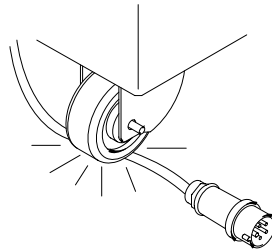
Remplacez ou réparez immédiatement les pictogrammes, avertissements et instructions endommagés ou illisibles.

- Pour éviter tout court-circuit, ne nettoyez jamais l'unité avec un jet d'eau. Pour les instructions de nettoyage, voir la section 8.
- Durant le processus de grill, l'unité peut être très chaude.
- Nettoyez l'unité tous les jours après utilisation afin d'assurer un fonctionnement correct et d'éviter les départs de feu (surchauffe).
- Le récipient collecteur graisse doit être vidé régulièrement pour éviter tout débordement.
- Cet appareil électrodomestique peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à condition que celles-ci soient sous surveillance ou aient reçu les instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité, dans la compréhension des risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil électrodomestique.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.4.2 Déplacement

Pour déplacer l'unité:

- Avant de déplacer l'unité, mettez tout d'abord hors tension en débranchant la fiche de la prise murale puis videz le tiroir à graisse. Ensuite, laissez l'unité refroidir au moins dix minutes.
- Débrancher l'alimentation en eau.
- L'unité comporte des roulettes qui ne sont pas adaptées au passage des rebords et obstacles de plus de 10 mm (0.4 pouce).
- Pour déplacer l'unité, poussez toujours au centre de l'unité. Jamais en haut. Jamais en bas.
- Assurez-vous que les roulettes bougent librement et ne touchent jamais le câble d'alimentation.



### 1.5 Hygiène

La qualité du produit frais dépend toujours de l'hygiène. Spécialement pour les produits grillés. Face au risque de contamination par les salmonelles – spécialement pour les produits volaillers – vous devez vous assurer que les produits grillés ne sont jamais mélangés avec des produits crus. De même, tout contact entre les produits grillés et des mains voire des outils ayant été en contact avec la chair de poulet crue doit être évité en toutes circonstances.

Les mains voire les outils ayant été en contact avec la chair de poulet crue doivent être nettoyés scrupuleusement.

### 1.6 Entretien et assistance technique

Les schémas électriques de votre unité sont inclus. En cas de dysfonctionnement, contactez votre fournisseur/agent d'entretien. Assurez-vous de disposer des informations suivantes :

- Modèle.
- Numéro de série.

Ces données se trouvent sur la plaque d'identification.

### 1.7 Rangement

Si l'unité n'est pas utilisée, temporairement, et doit être rangée, respectez les instructions suivantes :

- Nettoyez soigneusement l'unité.
- Emballez l'unité pour la protéger de la poussière.
- Rangez l'unité dans un endroit sec et sans condensation.

### 1.8 Mise au rebut



Mettez la machine au rebut, débarrassée de tous ses composants ou lubrifiants en toute sécurité conformément avec l'ensemble des impératifs locaux et nationaux relatifs à la sécurité et l'environnement.

## **2. DESCRIPTION DE L'UNITE**

### **2.1 Description technique**

L'unité emploie une combinaison chaleur par convection et par rayonnement infrarouge direct. Le rotor est mené par un moteur sans maintenance doté d'une boîte d'engrenages. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur. Les panneaux de verre bénéficient d'un revêtement reflétant la chaleur pour la conserver à l'intérieur du grill.

Le plaquage de l'unité est en acier inox. Les pièces de contact produit sont en inox AISI 304. Le cordon d'alimentation bénéficie d'une fiche au format UE.

Les commandes intelligentes maintiennent la température dans l'unité au niveau réglé par l'opérateur. Durant tout le processus, l'intérieur de l'unité est éclairé par des lampes halogènes. Les commandes intelligentes offrent une capacité de stockage de nombreux programmes différents. Chaque programme comprend une phase de préchauffage avec des phases additionnelles pour lesquelles la durée de cuisson et la température sont réglables.

L'appareil dispose d'un programme de nettoyage automatisé qui nettoie l'unité.

### **2.2 Utilisation prévue**

L'EG a été conçu pour griller de la viande et d'autres produits riches en protéines et dispose d'une fonction d'aide au nettoyage. Tout autre usage ne correspond pas à une utilisation prévue.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dégâts ou blessures résultant du non-respect (strict) des instructions et consignes de sécurité de ce manuel ou de la non-observation des règles de prudence lors de l'installation, de l'utilisation, de la maintenance ou des réparations liées à cette unité et à ses accessoires.

Utilisez l'unité uniquement dans un état technique parfait.

### **2.3 Accessoires**

Votre unité contient les accessoires standard suivants:

- Manuel utilisateur.

Pour les accessoires en option comme les fourchettes à viande, les broches, les paniers, les bacs à graisse, les hottes d'extraction ou les châssis, voir [www.euro-grill.com](http://www.euro-grill.com).



### 3. INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION



Tous les matériaux d'emballage utilisés pour cette unité peuvent être recyclés.

Après le déballage, contrôlez l'état de l'unité. En cas de dégâts, rangez l'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours ouvrables après la réception des marchandises.

#### 3.1 Déballage de l'unité

1. Déballez l'appareil comme indiqué sur les instructions de déballage sur l'emballage.
2. Retirez tous les autres matériaux d'emballage de l'unité.
3. Retirez le film protecteur des pièces métalliques.
4. Retirez les accessoires standard.

#### 3.2 Installation et positionnement



##### AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Instructions de mise à la terre: connectez l'appareil uniquement à un courant alternatif fourni par une prise murale mise à la terre, avec une tension secteur conforme aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Il est de la responsabilité du consommateur de s'assurer que l'installation électrique est conforme aux codes et aux réglementations de câblage nationaux et locaux en vigueur.

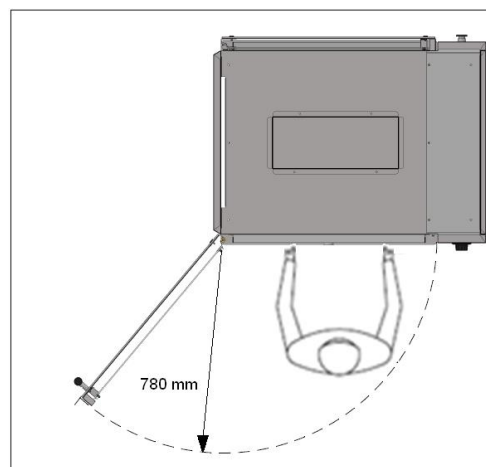
N'utilisez pas de prise multiple ou de rallonge. Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures graves



##### AVERTISSEMENT

Installez l'équipement à l'intérieur sur une surface plane et horizontale. Un plan incliné temporairement d'un maximum de 5 ° est autorisé.



**Positionnement :**

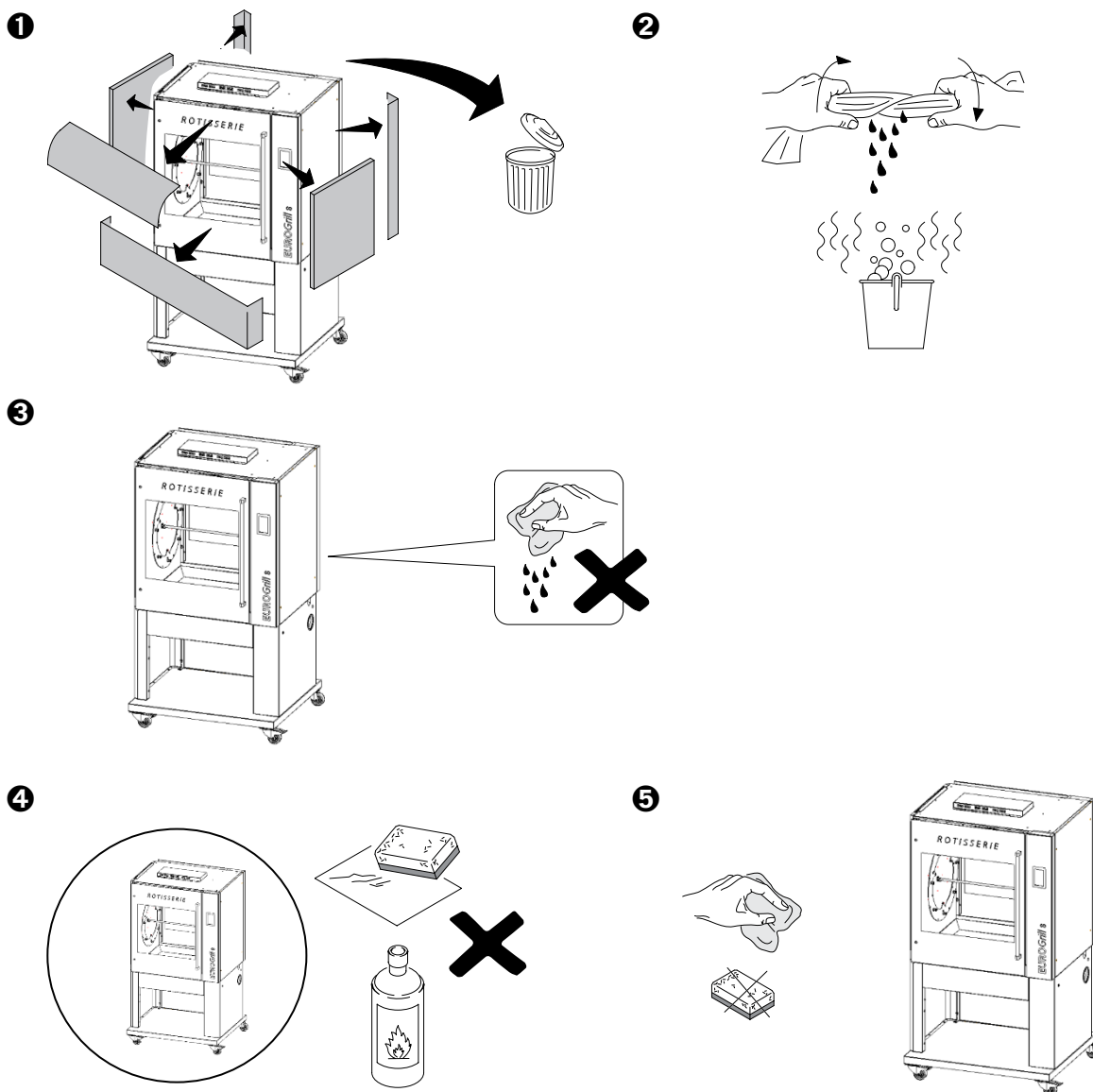
- L'utilisateur doit disposer d'une liberté de mouvement suffisante pour utiliser correctement l'unité.
- La température ambiante doit être entre 10 et 30 °C (50 et 86 °F).
- Utilisez des outils de levage et de transport adaptés pour déplacer l'unité.
- Employez un niveau à bulle pour placer l'unité à plat et bien de niveau sur une surface solide. Attention au poids de l'unité !
- Prévoyez un dégagement d'au moins 100 mm (4 pouce) entre les côtés et les autres unités voire les parois.
- L'espace entre l'unité et sa surface de positionnement doit être dégagé pour assurer une ventilation correcte du compartiment électrique.
- Assurez un dégagement d'au moins 500 mm (20 pouce) au-dessus de l'unité. Placer l'appareil sous une hotte est nécessaire.
- Si l'unité comporte des roulettes, le sol doit être plan et de niveau.
- Les produits dans l'unité doivent être clairement visibles.
- Maintenez les enfants à l'écart du côté utilisation de l'unité.

**Installation :**

- Lorsqu'il est équipé de roulettes, fixez l'unité à la structure du bâtiment à l'aide du support d'attache : reportez-vous au manuel d'installation
- Une connexion d'eau avec une vanne aérée dotée d'un raccord de  $\frac{3}{4}$  po, avec un débit continu minimum de 1 litre par minute, doit être disponible à proximité de l'unité. La pression de l'eau doit être entre 200 et 500 kPa (2 et 5 bars), de préférence au moins 300kPa (3 bar). Voir le manuel d'installation.
- Utilisez les tuyaux fournis avec la machine.
- L'appareil dispose d'une prise secteur et doit être connecté à une prise murale avec une tension secteur appropriée. La prise murale doit être montée par un électricien certifié.




### 3.3 Première utilisation

Pour la première utilisation de l'unité, nettoyez soigneusement l'intérieur avec un savon moussant et chauffez l'unité, voir la section 3.3.1. Après la mise en décoloration de la four / grill zone peut se produire.



#### 3.3.1 Odeur métallique

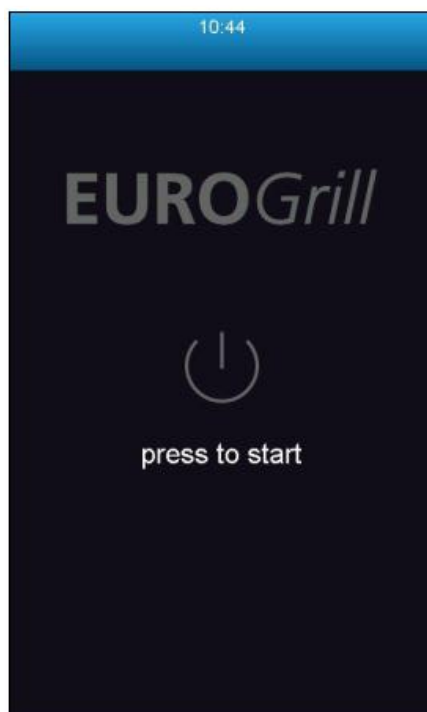
Pour éliminer les odeurs de métal et d'huile apparaissant après la première utilisation, chauffez l'unité à la température maximum (220°C/428°F) pendant au moins 1/2 heure.

1. Appuyez sur l'écran de contrôle et allumez l'appareil.
2. Appuyez  pour afficher le menu.
3. Créez un nouveau programme comportant UNE étape de la température maximale et une durée d'au moins 30 minutes (voir section 7).
4. Appuyez  et appuyez  pour démarrer (voir section 5).
5. Laissez l'unité exécuter le programme intégral.

















L'unité est maintenant prête à l'emploi.







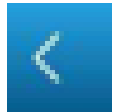

## 4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

### 4.1 Panneau de commande



#### Fonctions principales

	ALLUMÉ / ÉTEINT		Chauffage
	Programme manuel		Minuteur
	Livre de recettes		Éclairage
	Cycles spéciaux		Température
	Informations sur l'unité		Nettoyage
	Bouton du rotor		Préchauffer
	Exécuter le cycle		Arrêter le cycle (maintenir 3 secondes)
	Effacer		Menu Paramètres et état

	Programme hebdomadaire		Enregistrer cycle/programme
	Confirmer		Annuler
	Programme suivant / magasin		Ajouter une phase/étape de cuisson
	Retour / étape précédente		L'étape suivante

Saisie/modification des données :


Appuyez sur l'élément/paramètre à modifier et l'élément/paramètre sélectionné changera de couleur. Lorsque vous avez terminé, appuyez à nouveau sur l'élément et il revient à la couleur d'origine.

**4.2 Mise en marche de l'unité**

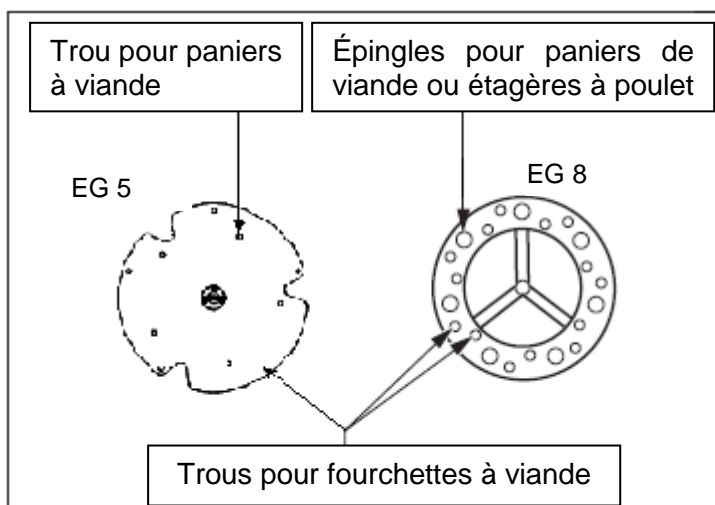


**4.3 Chargement de l'unité**



Appuyez sur le bouton du rotor  pour activer le rotor. Le chargement et le déchargement des produits sont ainsi facilités.

Pendant le chargement de l'unité, assurez-vous que le rotor est chargé uniformément afin de répartir la masse des produits régulièrement sur le rotor pour le maintenir équilibré. Ne laissez pas de fourchettes à viande, paniers à viande, supports pour poulet, etc. vides dans le processus de grill.



### 4.3.1 Chargement de l'unité avec des fourches à viande (accessoire)

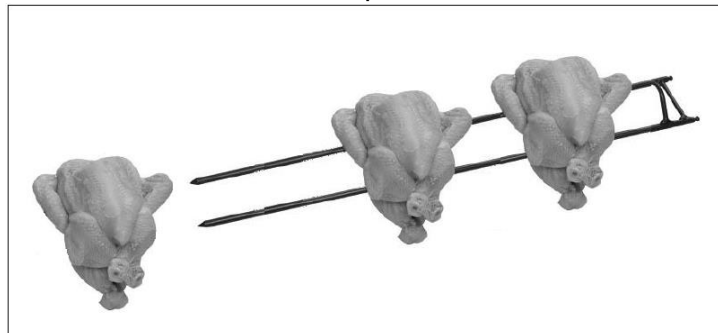
L'unité comporte un jeu de fourches à viande.



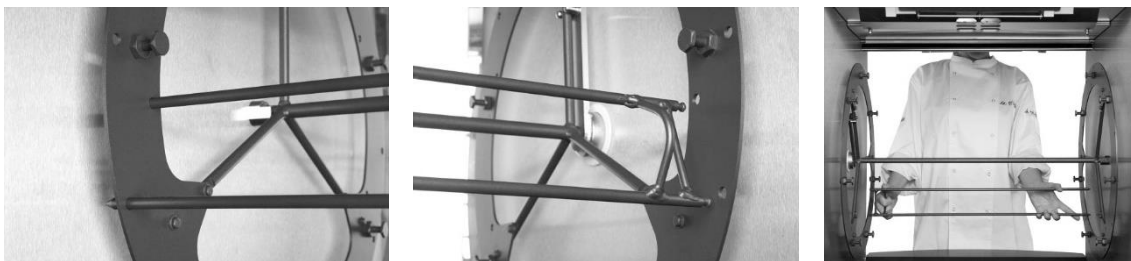
Les poulets entiers non détaillés doivent toujours être grillés avec les fourches à viande. De la sorte, leur graisse naturelle va baigner les autres poulets, leur offrant un aspect cuit parfaitement allégé.



Pour préparer du poulet ou une autre volaille, vous pouvez travailler comme suit.



1. Traversez les blancs d'une pointe de la fourche à viande au niveau des ailes. Insérez l'autre pointe au niveau des pilons. N'oubliez pas d'inclure les ailes.
2. Laissez de l'espace entre les produits pour assurer une exposition et un doré uniformes.
3. Placez les fourches à viande sur les disques de rotor de sorte que, durant le grill, les blancs de poulet soient face à l'opérateur.
4. Placez les pointes des fourches à viande dans les orifices appropriés des disques de rotor.



5. L'autre extrémité des fourches à viande doit être positionnée dans les orifices correspondants dans le disque de rotor opposé.
6. Pour insérer les fourches à viande restantes dans l'unité, procédez comme suit :
  - Mettez l'unité en marche avec le bouton on/off.
  - Utilisez le bouton du rotor pour déplacer et arrêter le rotor pour insérer facilement la prochaine fourchette à viande.
  - Répétez ces phases pour charger tous les produits.

### 4.3.2 Chargement de rôtissoire avec broches en V (accessoire)

Si vous utilisez des broches en V, procédez comme suit :

- Placez la brochette dans le petit orifice extérieur sur la plaque d'extrémité du rotor à gauche (en faisant face au four). L'arrière de la broche en V doit être dirigé vers vous.



- Placez l'autre bout de la brochette dans les petits orifices correspondants sur la plaque d'extrémité du rotor à droite (en faisant face au four).
- Assurez-vous que la broche est de niveau. Si la broche n'est pas de niveau, assurez-vous d'avoir utilisé les orifices corrects sur les plaques d'extrémité de rotor.

### 4.3.3 Chargement de l'unité avec des paniers à viande (accessoire)

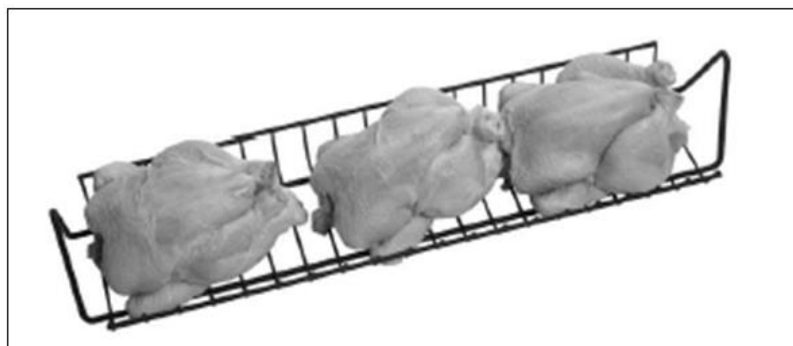
Si vous utilisez des paniers à viande, procédez comme suit :

- Avec le EG 5, vous devez placer les extrémités des paniers à viande dans les orifices adaptés des disques de rotor.
- Avec le EG 8, vous devez fixer les paniers à viande avec les goupilles adaptées.



(le type pour EG 8 est affiché)

- Pendant le chargement de l'unité avec des paniers à viande, assurez-vous que le rotor est chargé uniformément afin que la masse des produits se répartisse régulièrement sur le rotor pour le maintenir équilibré.
- De même, assurez-vous qu'aucun morceau de viande ne dépasse des paniers.



#### 4.3.4 Chargement de rôtissoire avec deux types d'accessoires différents



##### AVERTISSEMENT

Après le chargement du rotor, effectuez au moins UNE rotation complète et vérifiez si le rotor tourne librement sans obstructions.

Si vous souhaitez charger l'unité avec deux accessoires différents simultanément, remplissez toujours le rotor avec UN accessoire en moins que la quantité maximum autorisée. Assurez-vous que les accessoires du même type sont placés consécutivement.

**Exemple :** (EG 8) 4 fourche à viande + 3 paniers à viande consécutivement.

#### 4.4 Durée de grill

La durée de grill dépend de plusieurs facteurs :

- La température ambiante et le courant d'air à proximité directe de l'unité.
- La température du grill.
- La température initiale du produit.
- Le type de viande (grasse ou maigre - avec ou sans additifs).
- La masse et la forme du produit.
- La quantité totale de viande à griller pendant un cycle de grill.
- Le résultat final attendu.



##### Epices

L'utilisation adéquate d'épices ou de marinades donne un goût caractéristique à chaque plat. L'utilisation adéquate de celles-ci a une influence importante sur le résultat définitif.

Les directives pour l'assaisonner sont:

- Utilisez de préférence les épices spéciales pour le poulet et la viande de votre fournisseur Fri-Jado Grill. Il y a des mixes d'épices spéciaux pour la volaille, l'agneau, la viande de porc, la viande grande, le gibier et le poisson.
- Epicez les produits à griller quand ils sont secs.
- Epicez les produits au maximum 90 minutes avant le grillage afin de prévenir que les épices enlèvent trop de liquide de la viande.
- N'ajoutez pas d'huile ou de graisse pendant le grillage.
- Epicez du poulet aussi bien du côté intérieur que du côté extérieur.

#### 4.5 Déchargement des produits



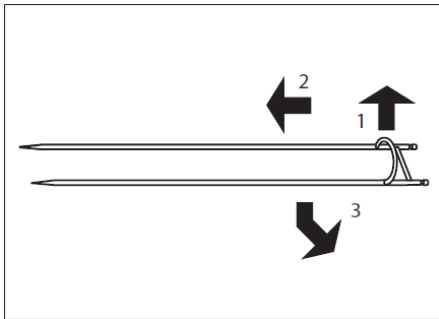
##### AVERTISSEMENT

Après le grill, l'intérieur de l'unité et les panneaux de verre sont très chauds. Utilisez toujours de gants de cuisine pour retirer les fourches à viande ou autres accessoires.



#### 4.5.1 Retrait des fourches à viande (accessoire)

Pour retirer les fourches à viande, procédez de préférence comme suit :



1. Tenez la fourche à viande fermement.
2. Levez légèrement l'extrémité avec les poignées et déplacez la fourche à viande en direction de ses pointes. Vous libérez ainsi la fourche à viande.
3. Retirez l'autre extrémité de la fourche à viande et sortez-la de l'unité.
4. Retirez les produits de la fourche à viande.

#### 4.5.2 Retrait de broche en V (accessoire)

Pour retirer la broche en V, vous pouvez appliquer le même principe que celui décrit en section 4.5.1.

#### 4.5.3 Retrait des paniers à viande (accessoires)

Pour retirer les paniers à viande, procédez de préférence comme suit:

1. Levez légèrement les deux extrémités du panier à viande.
2. Placez le panier à viande soit vers le côté gauche ou la main droite de l'appareil. Cette action déverrouille une extrémité du panier à viande.
3. Amenez l'un des deux côtés vers votre corps et retirez le panier de l'unité.

Selon le nombre de produits préparés, vous pouvez avoir à vider les paniers avant de pouvoir les retirer.

#### 4.6 Vider le récipient à graisse



##### AVERTISSEMENT

Vérifiez le récipient de graisse après chaque cuisson et videz-le déjà environ à moitié pour éviter de déborder.



##### AVERTISSEMENT

Juste après la cuisson, la graisse est chaude. Laissez la graisse refroidir ou faites extrêmement attention et portez des gants isolants voire des mouffles de sécurité.


1. Ouvrez la porte.
2. Placez un seau ou un récipient suffisamment grand sous le drain et relâchez le bouchon de vidange.
3. Remplacez le bouchon de vidange lorsqu'il est vide.
4. Fermez la porte.

#### 4.7 Arrêt de l'unité



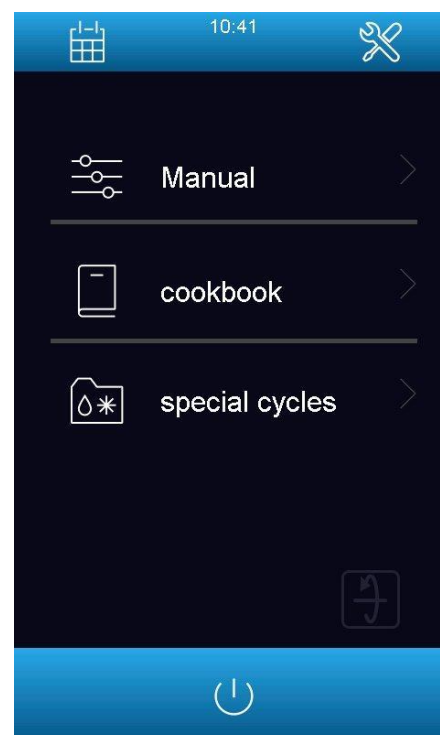
## 5. FONCTIONNEMENT

### 5.1 Début d'un programme

1. Appuyez livre de recettes .
2. Sélectionnez le programme requis (P1—P48).

Balayez l'écran de haut en bas pour sélectionner d'autres programmes.

3. Appuyez .



### 5.2 Préchauffage

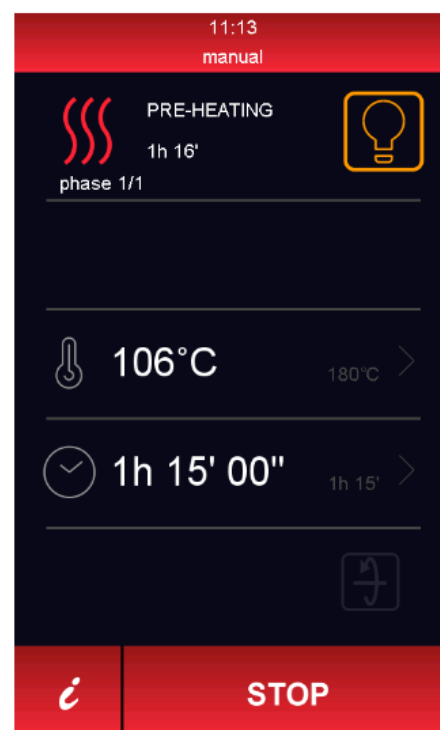


Lorsque la fonction de préchauffage est activée, l'unité démarre cette fonction après avoir sélectionné le programme.

L'écran affichera la température de préchauffage programmée.

Lorsque la température programmée est atteinte, l'écran affiche : Check grease container Load oven Press start (Vérifier le bac à graisse Charger le four Appuyer sur start) et un son se déclenche.

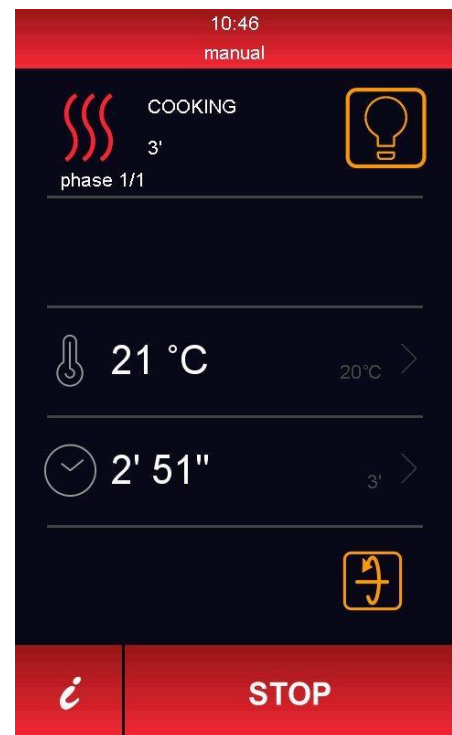
Chargez la rôtissoire et appuyez sur .



### 5.3 Pendant la cuisson

Pendant le processus de cuisson, l'écran affiche :

- Nom du programme ou manuel,
- Phase de course,
- Température actuelle,
- Temps restant, et
- État de la lumière et du rotor.



### 5.4 Arrêter un programme

Pour arrêter le programme :


1. Appuyez **STOP** pendant env. 3 secondes.


## 6. SETTINGS

### 6.1 Généralités

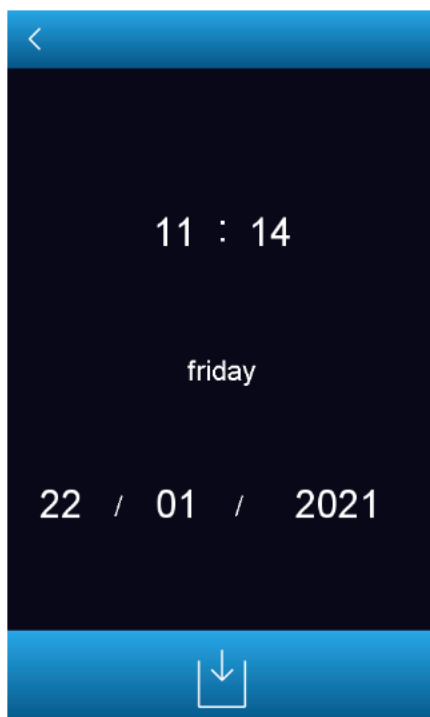
Les réglages de l'unité sont modifiables via le panneau de commande. Trois types de réglages sont proposés :

- Horloge en temps réel
- Valeurs internes
- Service
- Langues

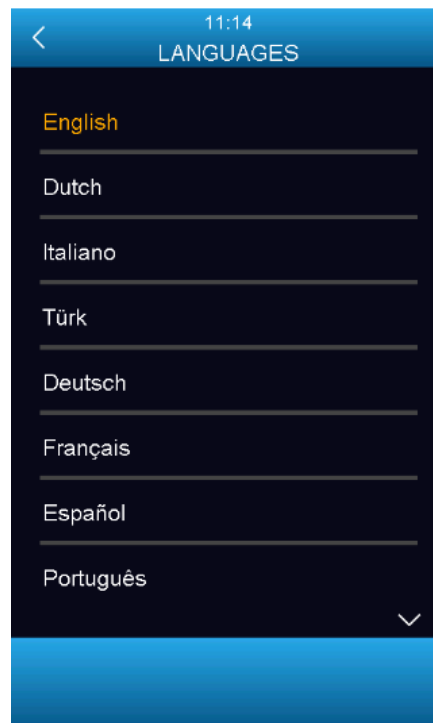
Sélectionnez  pour accéder au menu de réglage.

Appuyez  pour revenir d'un niveau.

### 6.2 Aperçu des principaux paramètres



- Écran d'horloge



- écran des langues

- L'écran des valeurs internes affiche les températures internes.
- La section Service est protégée par mot de passe.

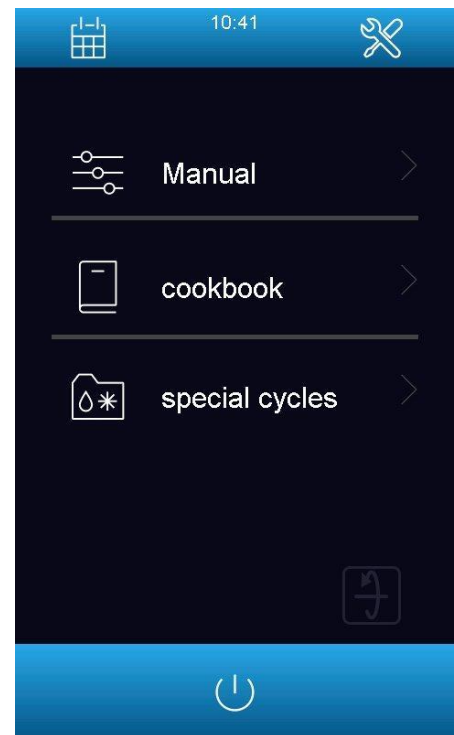
### 6.3 Menu Service

Le menu Service contient les réglages de langue et de sécurité de l'unité. Il est uniquement accessible au fournisseur ou à un technicien d'entretien.

## 7. PROGRAM

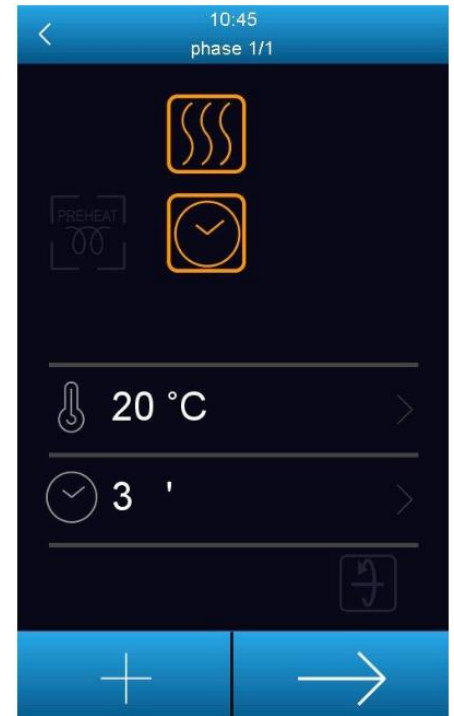
### 7.1 Généralités

Entrez le menu manuel



### 7.2 Ajout de programmes

1. Régler la température.
2. Régler le temps.
3. Ajoutez des étapes de cuisson en appuyant sur :
4. Une fois terminé, appuyez sur



5. Un aperçu est affiché.




6. Sélectionnez  pour stocker ce programme.

7. Sélectionnez le numéro de programme requis.





*Balayez l'écran de haut en bas pour sélectionner d'autres programmes.*



8. Entrez le nom du programme.

9. Sélectionnez  pour enregistrer le programme.

Les fonctions:

-  un caractère en arrière (supprimer),
-  passer des majuscules aux caractères normaux,
-  sélectionner des caractères spéciaux,
-  sélectionnez lorsque vous êtes prêt.



### 7.3 Suppression de programmes



Une suppression de programme ne peut pas être annulée.



1. Appuyez sur livre de recettes :

2. Sélectionnez la recette à supprimer.



3. Sélectionnez :



4. Sélectionnez : , pour supprimer.

## 8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



### AVERTISSEMENT

L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant le nettoyage ou l'entretien et lors du remplacement des pièces.

N'utilisez pas de matériaux agressifs ou abrasifs. Ils endommagent la surface ce qui rend plus difficile l'élimination de la saleté.

Nettoyez soigneusement l'intérieur, les parties mobiles et les accessoires avec un produit nettoyant et de l'eau avant d'utiliser l'unité. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce chapitre.

Traitez la surface extérieure de la vitre intérieure avec un produit nettoyant doux afin de protéger la couche de réflexion.

Le nettoyage ne doit pas être retardé au-delà de 8 heures de service.

Portez des gants en caoutchouc lors du nettoyage.



### AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais un jet d'eau pour le nettoyage. L'eau peut s'infiltrer dans l'unité via ses orifices de ventilation.

### 8.1 Programme de maintenance

Élément	Action	Fréquence
Intérieur	Nettoyez. Voir la section 8.2.	Quotidienne
Vitres	Nettoyez. Voir la section 8.2.	Quotidienne
Extérieur	Nettoyez. Voir la section 8.3. Utilisez un produit nettoyant en spray pour acier inox afin d'éliminer les tâches et restaurer le brillant,	Hebdomadaire
Pale de ventilateur	Nettoyez. Voir la section 8.4.	Mensuel



Pour des questions d'hygiène et d'optimisation de l'état avec votre unité, nous vous conseillons de respecter un programme fixe de nettoyage quotidien.

### 8.2 Nettoyage quotidien



### AVERTISSEMENT

Les accessoires doivent être retirés de l'appareil pendant le programme de nettoyage. Le rotor lui-même est censé rester dans l'unité.

Avant de démarrer la fonction d'assistance au nettoyage, la graisse et les parties tombées doivent être retirées.

1. Placer le récipient sous l'orifice de vidange.
2. Retirez le bouchon de vidange.
3. Assurez-vous que la graisse est vidangée autant que possible.
4. Retirez les pièces tombées et les résidus de graisse grossiers au fond.
5. Remettez le bouchon de vidange dans l'appareil.
6. Videz le conteneur.

Démarrez la fonction de nettoyage. Cette fonction d'assistance au nettoyage comprend deux étapes : le nettoyage et le rinçage.



## Nettoyage

1. Démarrer l'unité.

2. Sélectionnez des cycles spéciaux :



3. Sélectionnez le programme de nettoyage :



4. Sélectionnez la fonction de nettoyage.

*Remarque : lorsque la température de la chambre est trop basse, l'appareil chauffe avant le nettoyage. Si la chambre est trop chaude, l'unité se refroidira d'abord.*

5. Lorsque noté : vaporiser un agent de nettoyage sur la surface intérieure. Assurez-vous que toute la surface est recouverte d'une bonne couche de produit de nettoyage.

La quantité minimale conseillée est de 375 ml EG 5 ou 500 ml EG 8.

6. Ferme la porte.

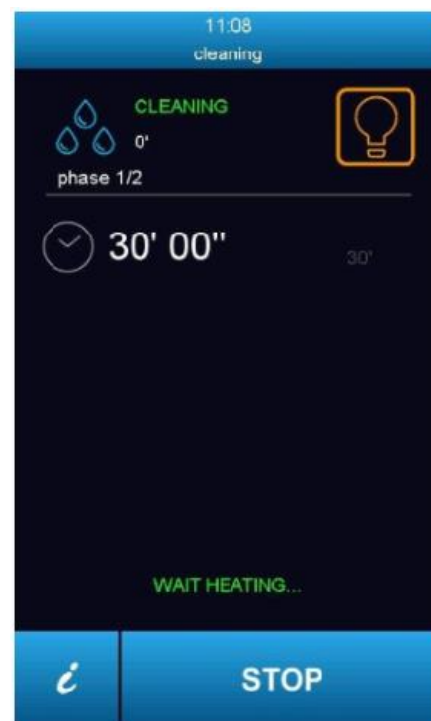
7. Presse **START**.

La rôtisserie commence à nettoyer. L'écran affiche l'état du programme de nettoyage, y compris le temps restant.

8. Lorsque vous avez terminé, placez un récipient sous la rôtissoire et vidangez l'appareil en retirant le bouchon.

9. Remettez le bouchon en place après avoir retiré l'eau et les restes.

10. Inspectez la rôtissoire et nettoyez toutes les surfaces manuellement avec un chiffon si nécessaire.



## Rinçage

1. Sélectionnez des cycles spéciaux :



2. Sélectionnez le programme de nettoyage :



3. Sélectionnez la fonction de rinçage.

*Remarque : lorsque la température de la chambre est trop basse, l'appareil chauffe avant le nettoyage. Si la chambre est trop chaude, l'unité se refroidira d'abord.*

4. Assurez-vous que le bouchon de vidange est placé.

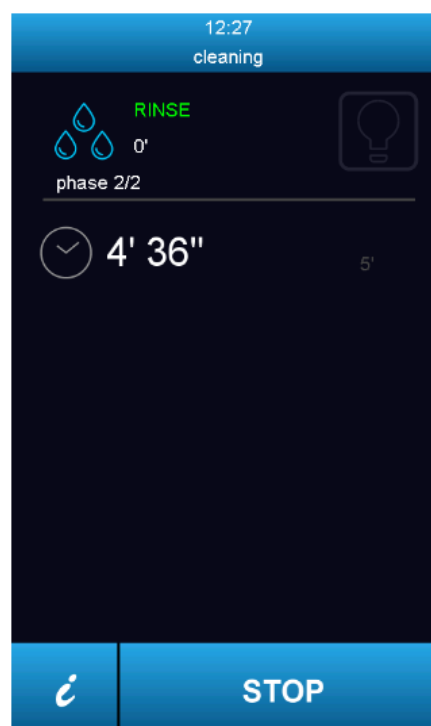
5. Ferme la porte.

6. Presse **START**.

La rôtissoire commence à rincer. L'écran affiche l'état du programme, y compris le temps restant.

7. Lorsque vous avez terminé, placez un récipient sous la rôtissoire et vidangez l'appareil en retirant le bouchon.

8. Remettez le bouchon en place.



**L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.**

**Des portes en verre:**

- Ouvrez les portes vitrées extérieures
- Déverrouillez les portes vitrées intérieures (elles sont verrouillées magnétiquement aux portes extérieures).
- Nettoyez les vitres avec un produit de nettoyage ou de l'eau chaude combiné avec un produit de nettoyage approprié.
- Séchez soigneusement les portes à l'aide d'un chiffon sec.
- Si possible, laissez les portes vitrées ouvertes la nuit.

**8.3 Nettoyage hebdomadaire****AVERTISSEMENT**

Le panneau de commande ne peut être nettoyé qu'avec un chiffon humide.

**L'extérieur:**

- Nettoyez l'extérieur avec un agent de nettoyage ou de l'eau chaude combiné avec un agent de nettoyage approprié.
- Séchez soigneusement l'extérieur à l'aide d'un chiffon sec.

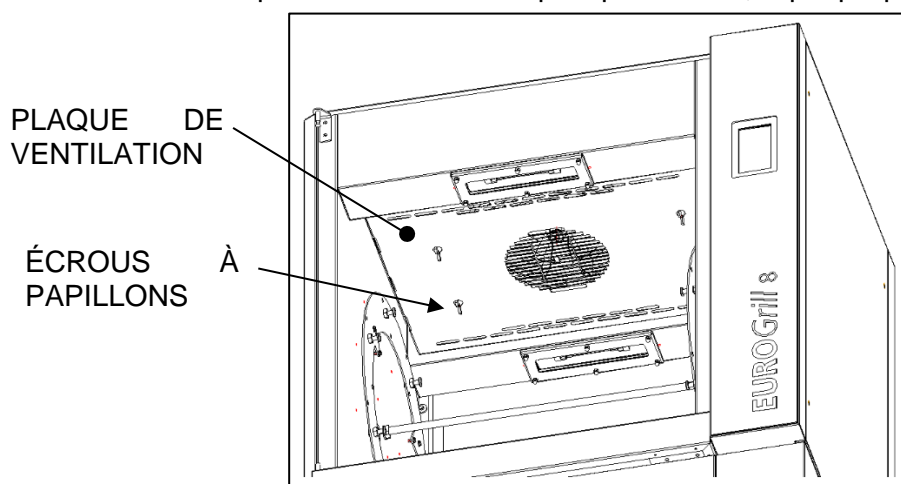
**8.4 Nettoyage mensuel****AVERTISSEMENT**

Retirez la fiche d'alimentation de la prise murale.

Nettoyez soigneusement la plaque du ventilateur et la pale du ventilateur comme décrit ci-dessous.

**Plaque de ventilateur:**

- Retirez la plaque du ventilateur en desserrant les quatre écrous à oreilles. Cette plaque s'articule en deux points sur les côtés. Après pivotement, la plaque peut être retirée de l'unité.

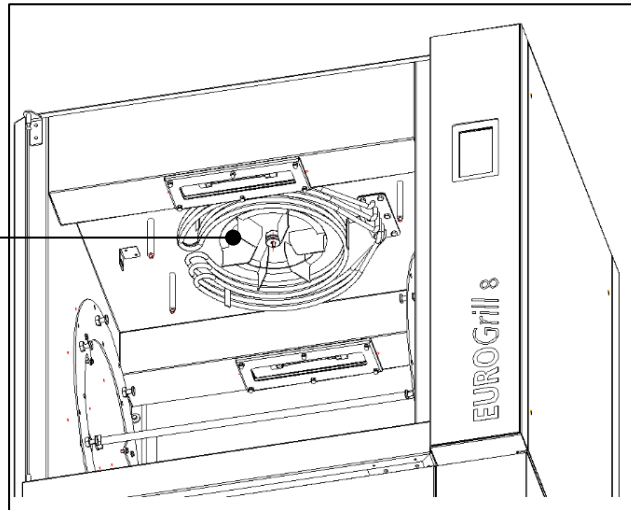


- Nettoyez la plaque du ventilateur avec un produit de nettoyage ou de l'eau chaude combinée à un produit de nettoyage approprié.
- Séchez soigneusement la plaque du ventilateur à l'aide d'un chiffon sec.

**Pale de ventilateur:**

- Nettoyez la pale du ventilateur avec un chiffon et un produit de nettoyage pour grill.

PALE DE  
VENTILATEUR



- Séchez soigneusement la pale du ventilateur à l'aide d'un chiffon sec.

## 9. DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN

Avant de contacter votre fournisseur /revendeur en cas de dysfonctionnement, vous pouvez contrôler vous-même quelques points :

- L'alimentation électrique fonctionne-t-elle correctement? Contrôlez les fusibles et l'interrupteur différentiel.
- L'horloge de minuterie est-elle bien réglée?

Élément	Dysfonctionnement	Action possible
Nettoyage	Fuites d'eau durant le nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte mal fermée.</li> </ul>
Nettoyage	Four sale après le cycle de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détergent insuffisant.</li> <li>• Aucune alimentation en eau. Vérifiez.</li> </ul>
Lampe	Ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défaut, remplacer.</li> </ul>
Four	Le produit n'est pas cuit régulièrement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essayez une température de cuisson inférieure.</li> <li>• Contrôlez les fusibles ou l'interrupteur différentiel.</li> </ul>
Four	Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôlez les fusibles ou l'interrupteur différentiel.</li> </ul>
Cordon d'alimentation	Endommagé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacement, voir la section 9.1.</li> </ul>

### 9.1 Remplacement le cordon d'alimentation



#### AVERTISSEMENT

Tension électrique dangereuse.

Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un de ses agents de service ou un technicien spécialisé afin de prévenir tout risque.

## 10. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



### AVERTISSEMENT

Consultez la plaque d'identification pour connaître les spécifications correctes de l'unité. Les données électriques peuvent varier selon le pays.

### Modèles européens

Model	EG 5	EG 8
Dimensions		
- Largeur	834 mm	995 mm
- Profondeur	717 mm	836 mm
- Hauteur	942 mm	1091 mm
Poids		
- Brut	134 kg	195 kg
- Net	120 kg	175 kg
Température ambiante maximum	35 °C	35 °C
Pression acoustique	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Installation électrique		
- Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
- Puissance à fournir	5.9 kW	9.9 kW
- Courant nominal maxi.	10 A	16 A
Fiche <sup>1</sup>	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A
Longueur d'cordon environ.	2,20 m	2,20 m
Connexion à l'eau, Aéré	¾ inch	¾ inch
Eau, pression	200 – 500 kPa	200 – 500 kPa

<sup>1</sup> En fonction du pays

Remarques.

Remarques.

EuroGrill  
Blauwhekken 2  
4751 XD Oud Gastel  
Pays-Bas  
Tel: +31 (0) 76 50 85 400  
<https://www.euro-grill.com>