FABRICANT
Hachoirs réfrigérés
Rôtissoires
Matériels pour rôtisseries
Vitrines réfrigérées
Vitrines chaudes

DISTRIBUTEUR
Trancheurs
Machines sous vide
Scies à os
Poussoirs électriques
Mélangeurs
etc…

MANUEL D'INSTRUCTION ET D'ENTRETIEN

ROTISSOIRE COMETE 3 & 4

A LIRE IMPERATIVEMENT AVANT MISE EN SERVICE

A
Panneau de commandes

Maj 20150115

1. CONTROLE ELECTRIQUE

Avant la mise sous tension de la rôtissoire, s'assurer que le courant d'alimentation (380 V TRIPHASE (3~ + N + T)) spécifié sur le bon de livraison, correspond bien à celui utilisé sur place.

Pour toutes les rôtissoires en 380 V TRIPHASE, il faut absolument le Neutre, et la Terre : (3~ + N + T)

2. CUISSON

Il est impératif de remplir le bac à sauce et/ou pommes de terre avec environ 2 cm d'eau. Cela évitera de dessécher vos produits.

Les volailles de tout type se cuisent idéalement entre 140°C et 150°C.

Toutes les 2 cuissons ajouter de l'eau dans le plat à sauce afin d'humidifier l'ambiance de cuisson.

A froid, prévoir environ 15 minutes supplémentaires pour la première cuisson.

A la fin de la cuisson, il n'est pas utile d'arrêter la rôtissoire. Afin de maintenir au chaud vos produits à environ 63°C tout en assurant le spectacle, vous pouvez laisser l'éclairage et le moteur en fonction.

3. MISE EN SERVICE

1) **Mise sous tension : REPERE B**
2) **Allumage moteur et lumière : REPERE C**
3) **Réglage de la température de cuisson : REPERE D**

4. NETTOYAGE JOURNALIER

Il est absolument interdit d'effectuer des opérations d'entretien ou de nettoyage sur l'appareil sans avoir préalablement éteint et débranché l'appareil du réseau électrique

Afin d'assurer un nettoyage efficace : enlevez les balancelles et mettez-les à tremper pour faciliter votre tâche.

Enlevez le bac à sauce de son logement, videz-le et faites le tremper avec du détergent spécial alimentaire.

Pour les endroits ou le gras est bien accroché : utiliser du détergent spécifique inox et laissez 5 à 10 minutes avant de nettoyer. Attention, rincez bien l'ensemble des pièces pour éviter les traces blanches.

- **ATTENTION : NE PAS METTRE DE PRODUIT OU DE L'EAU SUR LES LAMPES QUARTZ ET LES RESISTANCES**
- **EVITEZ DE FROTTER LES GLAÇES AVEC DES EPONGES ABRASIVES.**
- **EVITER DE METTRE DU LIQUIDE PAR LES OUVERTURES AFIN DE NE PAS ARROSER LES PARTIES ELECTRIQUES OU MECANIQUES**
- **NE PAS GRATTER NI FROTTER LES RESISTANCES**
- **NE JAMAIS EMPLOYER DE NETTOYEUR " HAUTE PRESSION"**

PLUS LA ROTISSOIRE SERA PROPRE, MOINS ELLE PRODUIRA DE FUMEE…

5. ENTRETIEN

Environ toutes les 1000 heures de service, il est recommandé de démonter les panneaux de côté afin d'effectuer un nettoyage complet des caissons autour des parties mécaniques et électriques.

ATTENTION DEBRANCHEZ ABSOLUMENT LA ROTISSOIRE AVANT DE PROCEDER A CET ENTRETIEN !

6. GARANTIE

Le matériel est garanti 1 an.
La garantie comprend toutes les pièces mécaniques ou électriques HORS vitres et lampe quartz.

La garantie ne peut s'exercer dans les cas suivants :

- **Mauvaise alimentation électrique**
- **Pas de mise à la terre**
- **Mauvaise utilisation (verser de l'eau directement sur les résistances chaudes, manipulations hasardeuses, chocs conséquents…)**
- **Mauvais entretien**

☹ **TOUTE DEGRADATION ANORMALE SUPPRIME LA GARANTIE.**

~