

## FABRICANT

Hachoirs réfrigérés  
Rôtissoires  
Matériels pour rôtisseries  
Vitrines réfrigérées  
Vitrines chaudes



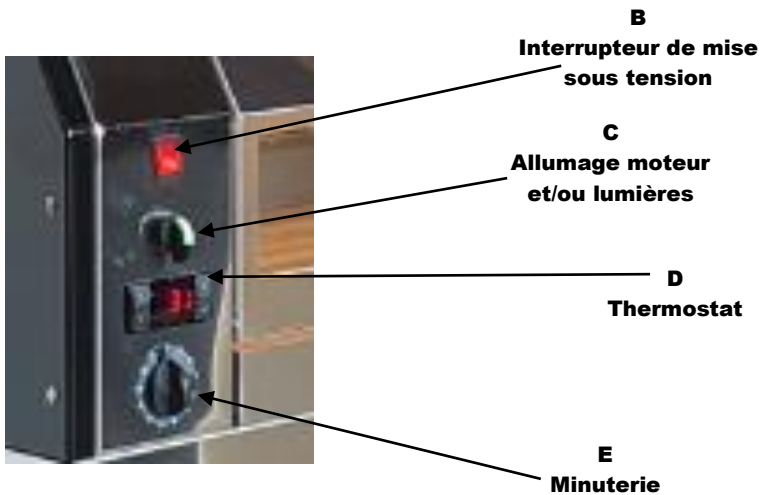
## DISTRIBUTEUR

Trancheurs  
Machines sous vide  
Scies à os  
Poussoirs électriques  
Mélangeurs  
etc...

# MANUEL D'INSTRUCTION ET D'ENTRETIEN RÔTISSOIRES COMOS

**A LIRE IMPÉRATIVEMENT AVANT MISE EN SERVICE**





## **1. CONTROLE ELECTRIQUE**

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

Pour toutes les rôtissoires en 380V 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 3 cm d'eau. Cela évitera de dessécher vos produits de rôtisserie.

Les volailles de tout type se cuisent idéalement entre 140°C et 180°C.

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

La graisse de cuisson et l'eau contenue dans le bac s'évacue par le robinet de vidange situé en façade.

## **3. MISE EN SERVICE**

1) Mise sous tension : REPERE B

2) Allumage moteur et lumières : REPERE C (1<sup>ère</sup> position arrêt / 2<sup>ème</sup> position lumières / 3<sup>ème</sup> position lumières + rotation)

3) Réglage de la température de cuisson\* : REPERE D

4) Réglage du temps de cuisson : REPERE E

**ATTENTION :** La minuterie REPERE E doit être enclenchée afin de déclencher la chauffe de la machine.

### **\* REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE CUISSON (THERMOSTAT REPERE D) :**

1) Appuyez sur la touche  $\leftarrow$  pendant 3 secondes jusqu'à l'apparition de « SET 1 » (le paramètre « SET 2 » est inopérant.

2) Appuyez une nouvelle fois brièvement sur la touche  $\leftarrow$  jusqu'à l'apparition de la température.

3) Ensuite, réglez la température souhaitée à l'aide des touches ▲ et ▼. Il convient d'adapter la température en fonction des produits à rôtir, de leur taille, et de leur qualité.

Si toutefois une fois le thermostat REPERE D ne s'allume pas : maintenir 5 secondes la touche ○ pour qu'il s'initialise et s'allume.

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/ou le moteur grâce au bouton 3 position (REPERE C).

#### 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.

Videz la sauce grâce au robinet de vidange, enlevez le bac à sauce de son logement, et faites le tremper avec du détergent spécial alimentaire.

Pour les endroits où le gras est bien accroché : utiliser un produit dégraissant spécifique inox et laissez agir selon ses spécifications avant de nettoyer. Bien rincer l'ensemble des pièces pour éviter les traces blanches.

Le filtre anti-graisse tout inox C se démonte 2 fois par semaine et se nettoie à l'eau additionnée de produit dégraissant alimentaire ou en lave-batterie.

**⚠ 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 MECANQUES**

**⚠ NE PAS GRATTER NI FROTTER LES RESISTANCES**

**⚠ NE JAMAIS EMPLOYER DE NETTOYEUR " HAUTE PRESSION"**

**⚠ BIEN REMETTRE LES BALANCELLES DANS LE MEME SENS (PETITE PATTE SUPPORT A GAUCHE / GRANDE PATTE SUPPORT A DROITE)**

**😊 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 glaces et lampes quartz.

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

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

** TOUTES DEGRADATIONS ANORMALES ANNULENT LA GARANTIE.**

~