

MISE EN ROUTE

LEGENDE DU TABLEAU DE COMMANDES

- A : Voyant blanc indiquant la mise sous tension (lorsque l'appareil est branché sur le secteur ce voyant s'allume)
B : Voyant jaune indiquant le fonctionnement de la chauffe
C : Commutateur de sélection à 3 positions
- ECL : Eclairage (lumière seule)
- ROT : Eclairage + chauffe
- MOT : Eclairage + chauffe + moteur
D : thermostat : pour la régulation de la résistance du haut
E : thermostat : pour la régulation des 2 résistances du bas
F : Minuterie pour programmer le temps de cuisson

PREPARATION (pour les volailles)

- Remplir le plat d'eau (environ 2 à 3 cm)
- Piquer les volailles, saler, poivrer
- Placer les volailles dans les balancelles (couchées pour les séries 15/20 ; debout pour les séries 30)

FONCTIONNEMENT

EN POSITION ROTISSOIRE

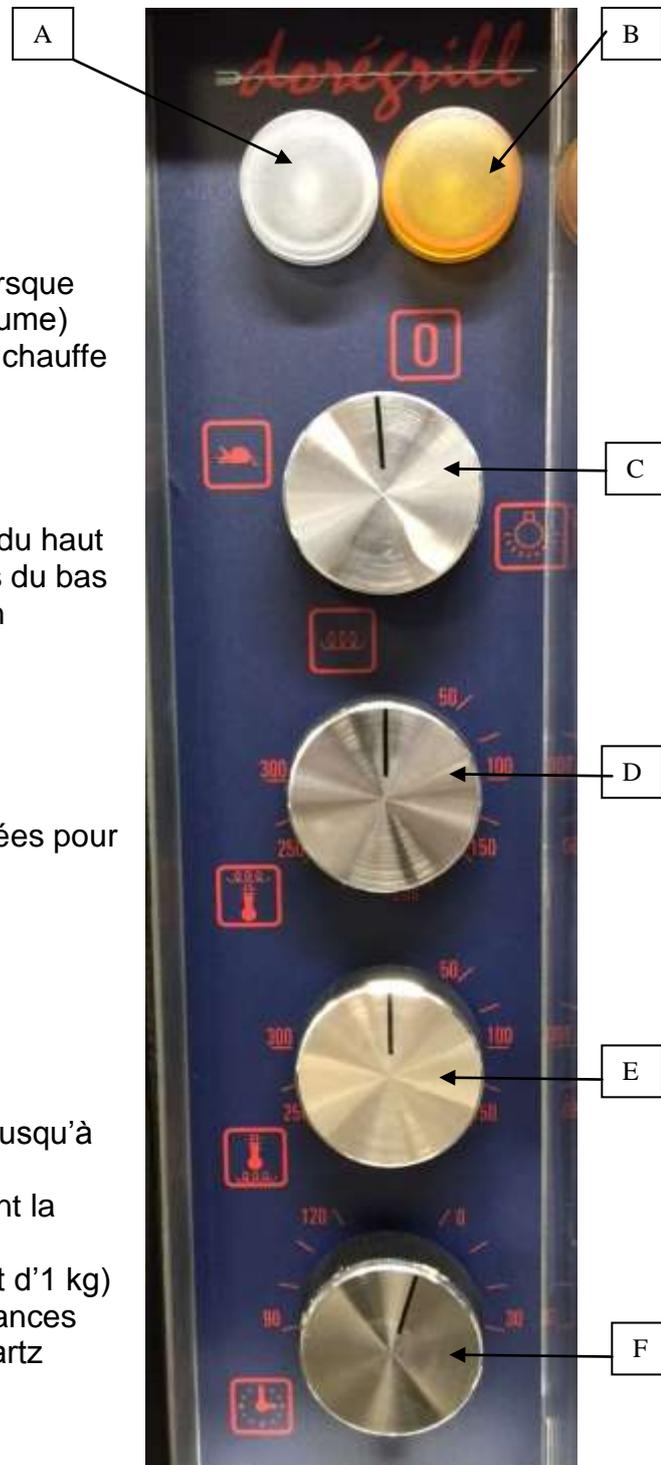
- Commutateur de sélection C sur position MOT
 - Thermostat E sur 300° éventuellement réduire jusqu'à 150°
 - Thermostat D « réguler entre 200 et 300° suivant la cuisson désirée »
 - Minuterie F sur 60 mm (conseillé pour un poulet d'1 kg)
- En fin de cycle : arrêt automatique de toutes résistances
Conservation à température grâce à l'éclairage quartz pendant un certain temps.

EN POSITION FOUR (utilisation de la grille)

- Commutateur de sélection C sur position ROT
- Thermostat D et E : à réguler suivant la nature du produit à cuire
- Minuterie F : en fonction du temps nécessaire à la cuisson du produit.

EN POSITION ETUVE

- a) Chauffe minimale limitée dans le temps (chute en dessous 65° réglementaires)
- Commutateur de sélection C sur Ecl
 - Minuteur F à zéro
- b) Chauffe avec température contrôlée
- Commutateur de sélection C sur position ROT ou MOT



- Thermostat E à zéro
- Thermostat D : régler sur la température souhaitée (entre 70° et 90°)
- Minuterie F : en fonction du temps nécessaire à la cuisson du produit.

TRES IMPORTANT : POSITIONNEMENT TRAVERSE SUPPORT BALANCELLES

La traverse support située le long de la glace latérale comporte une équerre : cette équerre est dirigée vers l'intérieur du four pour servir de support à la grille.

Par contre, cette même équerre doit être positionnée **IMPERATIVEMENT** vers l'extérieur du four c'est à dire vers la glace lorsqu'on utilise l'étoile, le disque support balancelles ou la broche.

MISE EN PLACE DE L'HABILLAGE EMAIL ET DES DEFLECTEURS INOX

HABILLAGE

La partie intérieure de la rôtissoire côté boutons est équipée d'un habillage email de couleur démontable.

Cet habillage s'accroche instantanément par boutonnières sur trois tenons en triangle.

BIEN S'ASSURER DE LA FIXATION DONT LE BLOCAGE S'EFFECTUE EN DESCENDANT LA PIECE ET L'ENLEVEMENT EN REMONTANT LA MEME PLAQUE.

DEFLECTEURS

Sous les glaces avant et arrière se situent des déflecteurs inox.

Contrôler que ces déflecteurs soient bien en place et correctement positionnés.

La partie supérieure de ces déflecteurs doit passer sous les glaces et derrière les résistances.

EN AUCUN CAS LES RESISTANCES NE DOIVENT ETRE RECOUVERTES.

RISQUE DE SURCHAUFFE DANGEREUSE

ENTRETIEN

- Mettre le bac à sauce, les balancelles et les déflecteurs à tremper
- Imprégner les parties tachées avec un décapant puissant tel que Décagrill ou similaire, et ce lorsque la rôtissoire est encore tiède.
- Application possible sur l'inox ; l'email et les glaces
- Rincer au bout d'un quart d'heure avec une éponge humide

- Terminer le cas échéant avec du blanc d'Espagne ou alcool à brûler

IMPORTANT : NE JAMAIS UTILISER DE PAPIER ALU POUR PROTEGER LES DEFLECTEURS (RISQUE D'INCENDIE)

Possibilité néanmoins d'utiliser le papier alu pour la traverse centrale de l'étoile porte-balancelles.

Pour faciliter le nettoyage, l'ensemble de l'étoile support-balancelles est démontable. Procéder de la façon suivante :

- Ouvrir la porte latérale
- Soulever légèrement l'extrémité de l'étoile
- Dégager la traverse latérale de ses logements
- Retirer en l'amenant vers vous l'ensemble « étoile »
- Pour le remontage, procéder en sens inverse

ATTENTION : Cet appareil est équipé d'un nouvel éclairage avec lampe quartz.

Pour assurer la longévité de cette lampe, il est **indispensable** de respecter les consignes suivantes :

- Ne jamais toucher la lampe avec les doigts. Si cela se produisait, lors d'un remplacement par exemple et avant la mise en route, essuyer le verre avec un chiffon imbibé d'alcool à brûler.
- Lors du nettoyage, éviter toute projection de miro-four, décap'four ou similaire sur la lampe.

En tout état de cause, en fin de nettoyage de la rôtissoire, passer un coup de chiffon imbibé d'alcool à brûler sur la lampe.