

## Pouletgrill BGT-4



Manuel d'installation et mode d'emploi

### **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 !**

© 2016 Fri-Jado Euro Products B.V., Etten-Leur, 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 .....	6
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>8</b>
3.1	Déballage de l'unité .....	8
3.2	Installation et positionnement.....	9
3.3	Première utilisation .....	9
<b>4.</b>	<b>FONCTIONNEMENT ET UTILISATION .....</b>	<b>10</b>
4.1	Panneau de commande.....	10
4.2	Chargement de l'unité.....	11
4.2.1	Chargement de l'unité avec des fourches à viande.....	11
4.2.2	Chargement de rôtissoire avec broches en V (accessoire).....	12
4.2.3	Chargement de l'unité avec des paniers à viande (accessoire).....	12
4.2.4	Chargement de rôtissoire avec supports pour poulet (accessoire).....	12
4.3	Durée de grill .....	13
4.4	Utilisation de la rôtissoire .....	13
4.5	Déchargement des produits .....	13
4.5.1	Retrait des fourches à viande .....	14
4.5.2	Retrait de broche en V (accessoire).....	14
4.5.3	Retrait les racks de poulet (accessoires) .....	14
4.5.4	Retrait de panier à viande (accessoire).....	14
4.6	Vidage du tiroir à graisse .....	15
4.7	Arrêt de l'unité.....	15
<b>5.</b>	<b>NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....</b>	<b>16</b>
5.1	Programme de maintenance.....	16
5.2	Nettoyage quotidien .....	16
5.3	Nettoyage hebdomadaire.....	17

---

5.4	Nettoyage mensuel.....	18
5.5	Instructions de nettoyage des surfaces a revêtement antiadhésif .....	19
<b>6.</b>	<b>DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN .....</b>	<b>20</b>
6.1	Remplacement le cordon d'alimentation .....	20
6.2	Ajustez la porte .....	20
6.3	Remplacement de lampe .....	21
<b>7.</b>	<b>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....</b>	<b>22</b>
<b>8.</b>	<b>ACCESSOIRES.....</b>	<b>23</b>

## 1. INTRODUCTION

### 1.1 Généralités

Ce manuel est destiné à l'utilisateur de TG (Turbo Grill). 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 TG.

### 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.

## 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.

### 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 5.
- Durant le processus de grill, l'unité peut être très chaude.
- Nettoyez l'unité régulièrement afin d'assurer un fonctionnement correct et d'éviter les départs de feu (surchauffe). Spécialement l'arrière de la plaque de ventilateur.
- La tiroir à 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.

## 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 réfléchissant 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 (éventuelle avec revêtement PTFE). L'appareil est fourni avec 1 ½ pouce jambes.

Le cordon d'alimentation bénéficie d'une fiche au format UE.

Le processus de cuisson est commandée manuellement. Le tiroir de graisse a un bouchon de vidange pour l'élimination des excès de graisse et peut être complètement enlevée pour le nettoyage.

### 2.2 Utilisation prévue

Le TG a été conçu pour griller, réchauffer, cuire, braiser ou grillage produits de viande.. 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:

- Fourches à viande.
- Manuel utilisateur.

Pour les accessoires optionnels, voir la section 8.

## 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

Votre unité est livrée avec un cache plastique comportant des coins de protection et couvert par un carton. Toutes les unités sont placées sur une palette en bois. Le carton comporte un double cerclage.

1. Coupez les deux sceaux de transport de chaque côté du rotor.
2. Retirez tous les autres matériaux d'emballage de l'unité.
3. Retirez les accessoires standard.



### 3.2 Installation et positionnement



#### AVERTISSEMENT

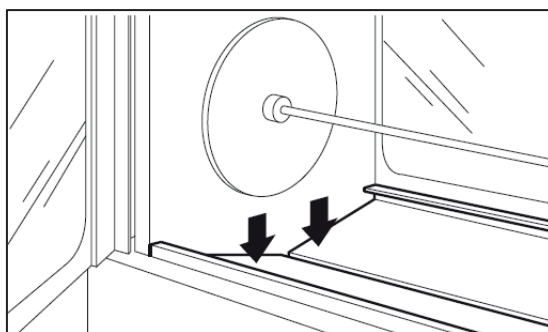
L'extérieur de l'unité peut être très chaud. Le four ne doit pas être accessible au client.



#### AVERTISSEMENT

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

- L'utilisateur doit disposer d'une liberté de mouvement suffisante pour utiliser correctement l'unité.
- Le dégagement minimum doit être de 250 mm (10 pouce).
- Durant le grill, les panneaux de verre deviennent très chauds. Pendant le positionnement, maintenez l'unité hors de portée des enfants.
- L'unité comporte une fiche secteur et doit être connectée à une prise murale présentant la tension correcte. La prise murale doit être installée par un électricien certifié.
- Placez les plaques de fond dans le compartiment de grill.



### 3.3 Première utilisation

Pour la première utilisation de l'unité, pour éliminer le odeur de métallique apparaissant après la première utilisation, chauffez l'unité à la température maximum (250°C / 482°F) pendant au moins 1/2 heure.

1. Nettoyez soigneusement l'intérieur avec un savon moussieux. Voir la section 5.
2. Bien rincer et essuyer avec un chiffon doux et propre. Eviter le contact de l'eau avec des lampes de quartz.
3. Mettez la fiche dans la prise.
4. Réglez la température (A1) à 250°C (482°F).
5. Régler l'heure (A2) à 45 minutes.
6. Mettez l'interrupteur principal (A3) à la position de cuisson:

Après la mise en décoloration de la four / grill zone peut se produire.

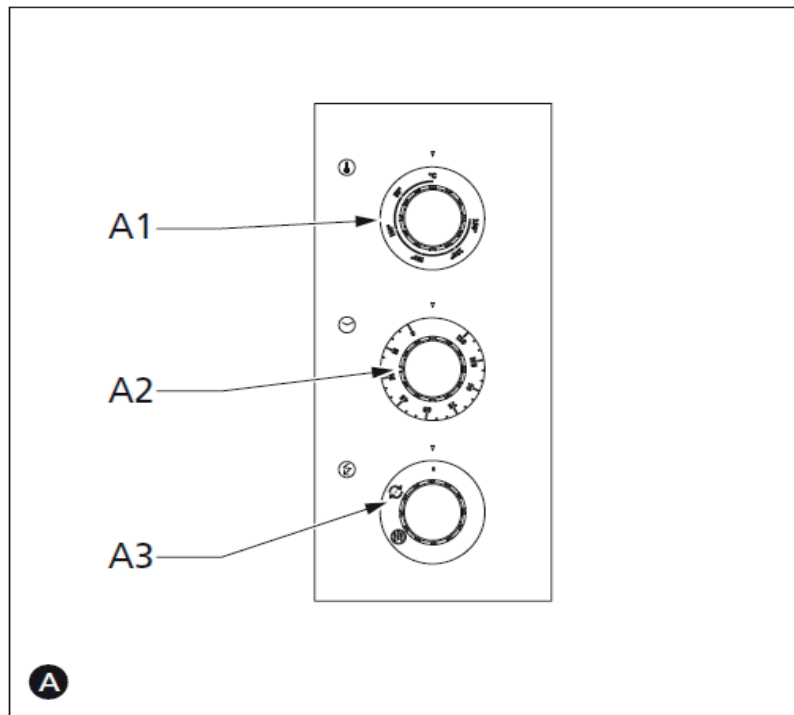
## 4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION



### AVERTISSEMENT

L'extérieur de l'unité peut être très chaud. En particulier, les fenêtres, haut et bac de graisse.

### 4.1 Panneau de commande



<b>A1</b>	<b>Thermostat</b>	Le cadran sur le thermostat est gradué de 65 à 250°C (149 à 482°F), et la température peut être réglée en tournant le thermostat composé un sens horaire.
<b>A2</b>	<b>Minuteur</b>	Four temps peut être réglée entre 1 et 120 minutes en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre.
<b>A3</b>	<b>Interrupteur principal</b>	
	0	Le four est éteint.
		Seul le système de rotor est en rotation
		En combinaison avec du thermostat et de la minuterie, un processus de cuisson peut être réglé.


## 4.2 Chargement de l'unité

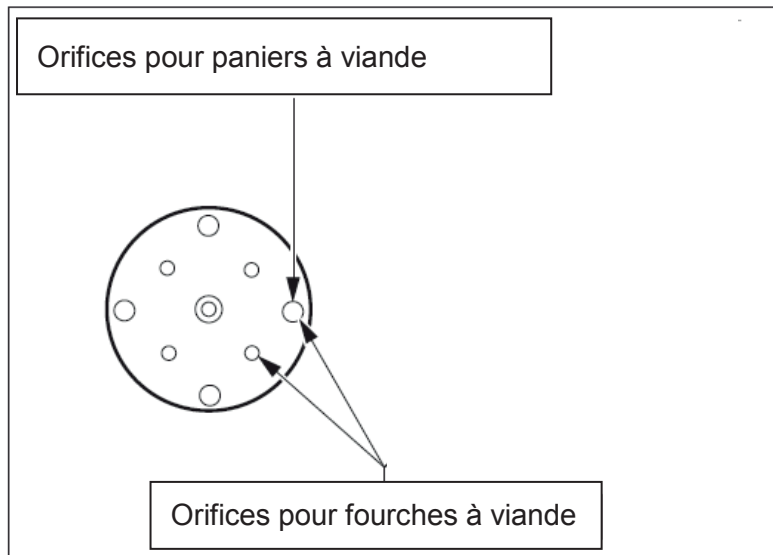


### AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de produits surgelés; ceux-ci doivent être décongelés en premier.

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 fourches à viande, paniers à viande, supports pour poulet, etc. vides dans le processus de grill.

1. Mettre l'interrupteur principal (A3) sur la position .
2. Mettre l'interrupteur principal (A3) sur la position '0' pour arrêter le rotor.
3. Charge le accessoire avec le produit dans le four.
4. Répéter cette opération jusqu'à ce que la rôtissoire soit remplie.
5. Fermer la porte le four.



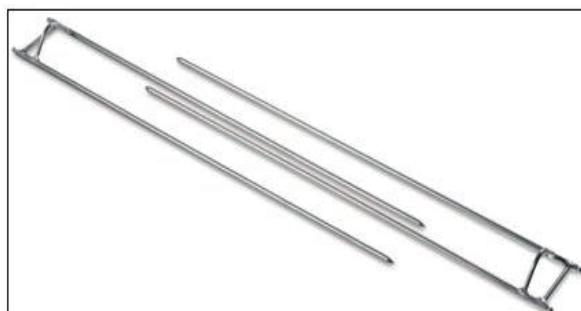
### 4.2.1 Chargement de l'unité avec des fourches à viande

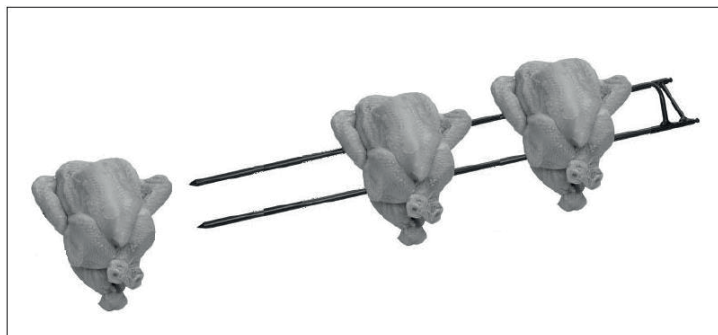
L'unité comporte un jeu de fourches à viande.



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.

Voir la vidéo You-Tube : "Fri-Jado instruction for binding and loading chicken" [Fri-Jado instruction pour le poulet de liaison et de chargement].





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.

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

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

1. 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.
2. 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).
3. 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.

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

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

- Vous devez placer les extrémités des paniers à viande dans les orifices adaptés des disques de rotor.

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.

#### 4.2.4 Chargement de rôtissoire avec supports pour poulet (accessoire)

Avec des supports pour poulet appliquez les principes exposés en section 4.2.3.


### 4.3 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.

### 4.4 Utilisation de la rôti

La rôti est équipée d'une minuterie mécanique qui permet de choisir le temps de cuisson. La rôti s'arrête automatiquement après l'écoulement du temps de cuisson programmé:

1. Enfourner le produit comme décrit sous le point 4.2.
2. Fermer la porte.
3. Sélectionner la température (A1).
4. Sélectionner le temps de cuisson (A2).
5. Positionner l'interrupteur principal (A3) sur .

Le four commence la cuisson immédiatement. Après que la température pré réglée a été atteinte, les éléments chauffants et la lampe sur le cycle de côté opérateur de volonté et se éteignent pour maintenir la température de consigne.

Les lampes à quartz, des éléments de ventilation et de chauffage se éteint lorsque la minuterie atteint "0". La cloche va donner un signal.

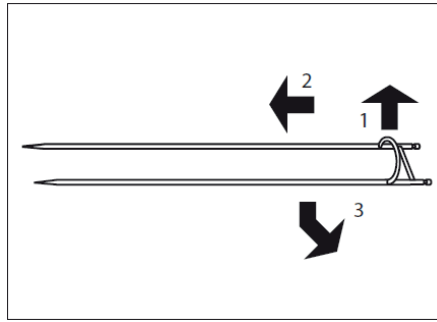
### 4.5 Déchargement des produits



#### 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



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.



Voir la vidéo You-Tube : “Fri-Jado instruction for unloading chicken from a rotisserie” [Fri-Jado instruction pour décharger le poulet de la rôtisserie].

#### 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 les racks de poulet (accessoires)

Pour retirer les racks de poulet, procédez de préférence comme suit:

1. Soulever légèrement les deux extrémités de la crémaillère de poulet.
2. Placez le rack soit vers le côté gauche ou la main droite de l'appareil. Cette action déverrouille une extrémité de la crémaillère.
3. Déplacez la fin déverrouillé vers vous, et sortir le rack de l'unité.

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

#### 4.5.4 Retrait de panier à viande (accessoire)

Vous pouvez appliquer le même principe que celui décrit en section 4.5.3.

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

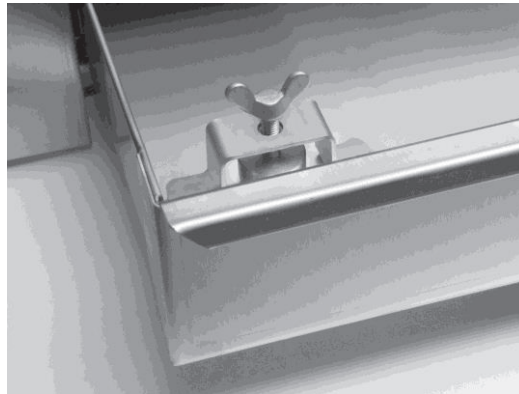
#### 4.6 Vidage du tiroir à graisse

**AVERTISSEMENT**

Contrôlez le tiroir à graisse après chaque cycle de cuisson et videz-le immédiatement dès qu'il est à moitié rempli pour éviter tout débordement.

**AVERTISSEMENT**

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



1. Ouvrez la porte et glissez le tiroir à graisse d'environ 130 mm (5 pouces).
2. Prévoyez un seau ou un conteneur suffisamment grand sous la vanne de purge et ouvrez la poignée de la vanne.
3. Une fois la vidange terminée, fermez la vanne de purge.
4. Poussez le tiroir à graisse à fond dans le four après l'avoir replacé pour éviter d'endommager la vitre.
5. Fermez la porte.

#### 4.7 Arrêt de l'unité

Mettez l'interrupteur principal (A3) à **0**.

## 5. 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.

Ne touchez pas les lampes halogènes à main nue. Protégez les lampes chaudes de l'eau froide.



### AVERTISSEMENT

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

### 5.1 Programme de maintenance

Élément	Action	Fréquence
Intérieur	• Nettoyez. Voir la section 5.2.	Quotidienne
Tiroir à graisse	• Videz. Voir la section 5.2.	Quotidienne
Rotor et plaques de fond	• Nettoyez. Voir la section 5.2.	Quotidienne
Panneaux de verre	• Nettoyez. Voir la section 5.2.	Quotidienne
Extérieur	• Nettoyez. Voir la section 5.3. • Utilisez un produit nettoyant en spray pour acier inox afin d'éliminer les tâches et restaurer le brillant.	Hebdomadaire
Lame de ventilateur	• Nettoyez. Voir la section 5.4.	Mensuelle



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.

### 5.2 Nettoyage quotidien



Le grill se nettoie mieux s'il est encore tiède. De la sorte, les résidus de grill et la graisse sont faciles à éliminer.

Vous obtenez les meilleurs résultats de nettoyage avec des produits nettoyants spéciaux pour four et grill.

Couvrez les plaques de fond avec un film aluminium avant usage pour gagner du temps de nettoyage.

La porte comporte un verrou magnétique. Contrôlez régulièrement les surfaces entre la porte et le grill. Nettoyez si nécessaire pour éviter les fuites d'air.



**Rotor et plaques de fond**

- Retirez le rotor et les plaques de fond de l'unité (aucun outil n'est nécessaire).
- Placez les pièces détachées dans un grand conteneur de rinçage rempli d'eau chaude et d'un produit nettoyant approprié.
- Faites tremper ces pièces une nuit et nettoyez-les le jour suivant.

**Tiroir à graisse**

- Videz le tiroir à graisse première, reportez-vous à la section 4.6.
- Nettoyer avec Fri-Jado Clean 'ou l'eau chaude avec un agent de nettoyage approprié.

**L'intérieur**

- Nettoyez l'intérieur avec un produit nettoyant ou de l'eau chaude combinée avec un produit nettoyant approprié.
- Séchez soigneusement l'intérieur avec un chiffon sec. Assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau ni de produit nettoyant dans l'unité.

**Portes de verre**

- Ouvrez les portes de verre extérieures.
- Nettoyez les panneaux avec un produit nettoyant ou de l'eau chaude combinée avec un produit nettoyant approprié.
- Séchez soigneusement les portes avec un chiffon sec.
- Si possible, laissez les portes de verre ouvertes de nuit.

**5.3 Nettoyage hebdomadaire****AVERTISSEMENT**

Le panneau de commande doit être nettoyé uniquement avec un chiffon humide.

**L'extérieur**

- Nettoyez l'extérieur avec un produit nettoyant ou de l'eau chaude combinée avec un produit nettoyant approprié.
- Séchez soigneusement l'extérieur avec un chiffon sec.

## 5.4 Nettoyage mensuel

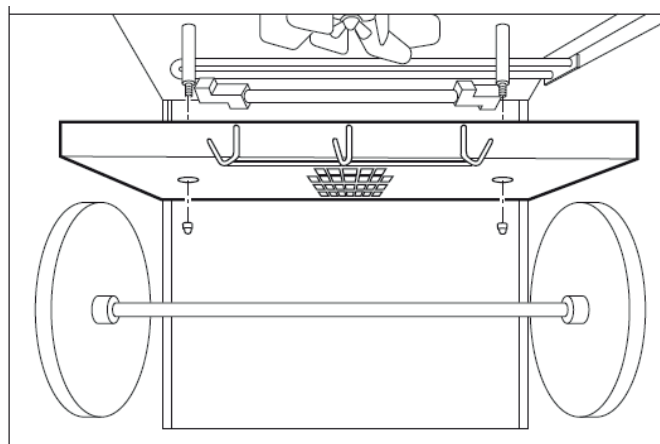


### AVERTISSEMENT

Retirez la fiche d'alimentation de la prise murale.

### Plaque de ventilateur

- Retirez la plaque de ventilateur en desserrant les deux écrous à oreilles. Après le pivotement, la plaque peut être retirée de l'unité.
- Nettoyez la plaque de ventilateur avec un produit nettoyant ou de l'eau chaude combinée avec un produit nettoyant approprié.
- Séchez soigneusement la plaque de ventilateur avec un chiffon sec.



### Palettes de ventilateur

- Pour retirer la palette de ventilateur, dévisser l'écrou à l'aide d'une clé plate dans le sens des aiguilles d'une montre (pas à gauche).
- Nettoyez la lame de ventilateur avec un chiffon et un produit nettoyant pour grill.
- Séchez soigneusement la palettes de ventilateur à l'aide d'un chiffon sec.
- Lors du montage, veiller à ce que la face plate du trou de la palette de ventilateur soit placée correctement sur l'axe du ventilateur.

## 5.5 Instructions de nettoyage des surfaces a revêtement antiadhésif

Plusieurs pièces de votre rôtisserie possèdent une surface à revêtement antiadhésif. Les produits chimiques abrasifs et caustiques réduisent la durée de vie de ce revêtement. Soigneusement entretenue, la surface à revêtement antiadhésif permet d'assurer longuement un service de nettoyage facile.

### Choses A NE PAS FAIRE :

Ne pas employer : éponges à récurer, paille de fer, éponges Scotch-Brite, tampons de nettoyage plastiques ou autre produits de nettoyage abrasifs (les tampons ou éponges abrasives suppriment le revêtement dans le temps et réduisent ainsi considérablement la durée de vie du revêtement).

Ne pas employer d'instruments coupants comme les couteaux, fourchettes, racloirs ou autres objets métalliques quels qu'ils soient.

Ne pas utiliser de nettoie-four.

ATTENTION ! Les composants chimiques de certains aseptisant peuvent attaquer la surface antiadhésive si l'aseptisant employé n'est pas dilué conformément à la concentration recommandée. Il entraîne ainsi l'écaillage du revêtement.

Ne pas essayer d'enlever au feu la contamination de la surface.

Ne pas utiliser plus de huit heures sans nettoyage.

### Comment nettoyer les surfaces à revêtement antiadhésif (nettoyage de routine) :

1. Le nettoyage doit s'effectuer à la fin de la chaque cycle de cuisson.
2. Attendre que les surfaces refroidissent avant de les nettoyer.
3. Ne pas utiliser plus de huit heures sans nettoyage.
4. Mélanger un produit de lavage de vaisselle avec de l'eau chaude et utiliser un chiffon doux ou une éponge douce pour enlever les restes de gras et de résidus alimentaires immédiatement après que la pièce revêtue a refroidi.
5. Rincer à l'eau propre et laisser sécher.
6. Appliquer de l'huile végétale légère sur la surface pour protéger la surface. Ne pas employer d'aérosol d'huile végétale de cuisson.

### Comment éliminer les fortes accumulations de résidus des surfaces à revêtement antiadhésif :

Ne pas utiliser cette méthode dans le nettoyage de routine.

Après des cycles de cuisson successifs sans nettoyage, certains résidus alimentaires peuvent devenir plus difficiles à enlever. Si une forte accumulation de ces résidus est un problème fréquent, il convient de revoir les programmes de nettoyage.

1. Préparer la solution suivante :

3 cuillérées à soupe d'eau de Javel 1 cuillérée à soupe de liquide-vaisselle 1 tasse d'eau
--

2. Utiliser une éponge ou un chiffon pour appliquer la solution dans les zones affectées. Les tampons de lavage "plastiques" conçus pour être employés sur des batteries de cuisine peuvent être nécessaires pour les fortes accumulations de résidus, mais ne jamais employer des éponges métalliques.
3. Rincer soigneusement à l'eau propre et laisser sécher.
4. Appliquer de l'huile végétale aux fins de préservation.

## 6. 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
Ventilateur	Le ventilateur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez la fiche de la prise.</li> <li>• Ouvrez la porte.</li> <li>• Retirez la plaque de ventilateur (voir section 5.4) et cherchez ce qui bloque la lame du ventilateur.</li> </ul>
Ventilateur	Ventilateur bruyant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilateur sale. Nettoyez (voir section 5.4).</li> </ul>
Lampe	Ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défaut. Voir la section 6.3.</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>• Ouvrez et fermez la porte.</li> <li>• Contrôlez les fusibles ou l'interrupteur différentiel sur le tableau électrique.</li> </ul>
Porte	Porte pend à un angle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajustez la porte, voir la section 6.2</li> </ul>
Cordon d'alimentation	endommagé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacement, Voir la section 6.1.</li> </ul>

### 6.1 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.

### 6.2 Ajustez la porte

Le dessus de la porte est pourvu à l'intérieur d'une vis de réglage. Pour ajuster la porte, procéder comme suit:

1. Ouvrir la porte.
2. Supporter le bas de la porte et desserrer d'un tour les deux vis de réglage de la plaque articulée supérieure à l'intérieur de la porte.
3. Ajuster la porte de sorte que le dessous de la porte, une fois fermée, soit parallèle au front.
4. Serrer les boulons de réglage.

### 6.3 Remplacement de lampe



#### AVERTISSEMENT

Retirez la fiche d'alimentation de la prise murale.

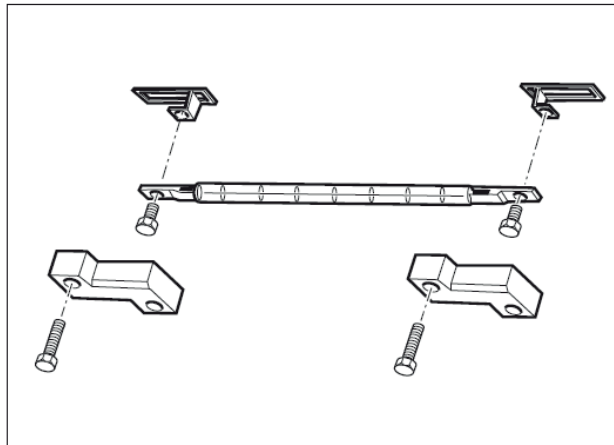


#### AVERTISSEMENT

Ne touchez pas les lampes à main nue. **Utilisez un chiffon propre ou de l'essuie-tout pour remplacer la lampe.**

Éliminez toute trace d'humidité avec de l'alcool ou de l'alcool méthyle une fois la lampe refroidie.

1. Eteindre l'unité.
2. Retirez la fiche d'alimentation de la prise murale.
3. Oter les caches en porcelaine.
4. Dévisser les boulons et retirer la lampe.
5. Adapter la longueur des bandes de connexion métalliques en les coupant des deux côtés (même longueur que la lampe à remplacer).
6. Installer la nouvelle lampe, le côté blanc vers le haut. Lors du montage, tenir la lampe par les bandes métalliques pour ne pas l'endommager.
7. Remettre les caches en porcelaine



## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



### AVERTISSEMENT

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

Modèle	TG 4M
Dimensions	
- Largeur	825 mm
- Profondeur	540 mm
- Hauteur	750 mm
Poids	
- Brut	87 kg
- Net	75 kg
Température ambiante maximum	35 °C
Pression acoustique	< 70 dB(A)
Installation électrique	
- Tension	3N~ 400/230 V
- Fréquence	50/60 Hz
- Puissance à fournir	5200 W
- Courant nominal maxi.	9 A
Fiche Format EU <sup>1</sup>	CEE-form 16 A
Longueur d'cordon	2,20 m

<sup>1</sup> Selon le pays

## **8. ACCESSOIRES**

Pour les TG les accessoires suivants sont disponibles:

- Fourchette à viande
- Panier multi-usages
- V-broche
- Racks de poulet

## **Service à la clientèle**

En cas de défaillances dans le système électrique, prenez contact avec le service à la clientèle. Au préalable, veuillez contrôler le branchement électrique et les fusibles.

### **Important:**

Lors des contacts avec le service à la clientèle, indiquez toujours le numéro de série et le type (figurent sur la plaquette indicatrice).

Beer Grill SA  
Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen

Service-Tél. ++41 (0)56 618 78 28