

MANUEL UTILISATEUR

Pouletgrill Rotinio ^{eco}



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 !

© 2013 Fri-Jado BV, 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

1.	INTRODUCTION	6
1.1.	Généralités	6
1.2.	Identification de l'unité	6
1.3.	Pictogrammes et symboles	6
1.4.	Instructions de sécurité	7
1.4.1.	Généralités	7
1.4.2.	Déplacement	8
1.4.3.	Restrictions d'usage à l'extérieur	8
1.4.4.	Hygiène.....	9
1.5.	Entretien et assistance technique	9
1.6.	Rangement	9
1.7.	Mise au rebut	9
2.	DESCRIPTION DE L'UNITE	10
2.1.	Description technique	10
2.2.	Utilisation prévue	10
2.3.	Accessoires	10
3.	INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION.....	11
3.1.	Déballage de l'unité.....	11
3.2.	Démontage de la palette.....	12
3.3.	Installation et positionnement.....	12
3.4.	Première utilisation programme	13
3.4.1.	Odeur métallique	14
4.	FONCTIONNEMENT ET UTILISATION	15
4.1.	Panneau de commande.....	15
4.2.	Mise en marche de l'unité.....	16
4.3.	Chargement de l'unité.....	16
4.3.1.	Chargement de l'unité avec des fourches à viande	16
4.3.2.	Chargement de rôtissoire avec broches en V (accessoire).....	18
4.3.3.	Chargement de l'unité avec des paniers à viande (accessoire).....	18
4.3.4.	Chargement de rôtissoire avec supports pour poulet (accessoire)	19
4.3.5.	Chargement de rôtissoire avec deux types d'accessoires différents	20
4.4.	Durée de grill	20
4.5.	Déchargement des produits.....	20
4.5.1.	Retrait des fourches à viande.....	20
4.5.2.	Retrait de broche en V (accessoire)	21
4.5.3.	Retrait des paniers à viande (accessoires)	21

4.5.4.	Retrait de panier à viande (accessoire)	21
4.6.	Vidage du tiroir à graisse	21
4.7.	Arrêt de l'unité	22
5.	FONCTIONNEMENT	23
5.1.	Fonctionnement de la rôtissoire	23
5.2.	Options de fonctionnement	26
5.2.1.	Pour mettre fin à un programme en cours.	26
5.2.2.	Contrôlez la température réelle	26
5.2.3.	Contrôlez le temps restant d'un programme	27
5.2.4.	Affichez les informations du programme actif.....	27
5.2.5.	Fonction Eco	28
5.2.6.	Correction de cuisson	28
5.2.7.	Affichage des informations	29
6.	MENU DU MAÎTRE.....	30
6.1.	Élément du menu du maître (menu de gestion)	30
6.2.	Programmation de la rôtissoire.....	30
6.3.	Paramètres de programmation	36
6.4.	Changez pin	38
6.5.	Montre.....	38
6.6.	Remuer	38
6.7.	Version.....	38
6.8.	Options du menu du maître: USB.....	39
7.	NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	40
7.1.	Programme de maintenance.....	40
7.2.	Nettoyage quotidien	40
7.3.	Nettoyage hebdomadaire	41
7.4.	Nettoyage mensuel	42
8.	DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN - QUE FAIRE	43
8.1.	Remplacement le cordon d'alimentation.....	43
8.2.	Remplacement de lampe	44
9.	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	45
10.	ACCESSOIRES	46

1. INTRODUCTION

1.1. Généralités

Ce manuel est destiné à l'utilisateur de Rotinio^{eco}. 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 Rotinio^{eco}.

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

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 7.
- Durant le processus de grill, l'unité peut être très chaude.
- Lorsque la porte est ouverte, le rotor s'arrête et le chauffage est mis hors tension.
- 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 n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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.
- 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 (voir Figure 1).

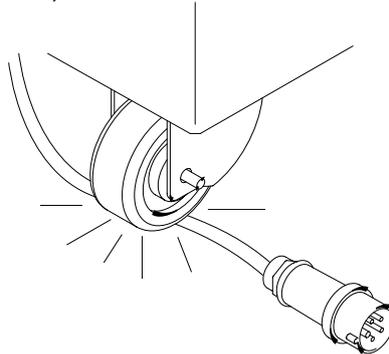


Figure 1

1.4.3. Restrictions d'usage à l'extérieur

Pour éviter tout court-circuit, les unités ne peuvent être utilisées à l'extérieur sans protection. Vous pouvez les placer sous un auvent.



Figure 2

1.4.4. 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.

1.5. 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.

1.6. 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.

1.7. 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.

Les commandes de l'unité maintiennent sa température intérieur au niveau réglé par l'opérateur. Durant tout le processus, l'intérieur de l'unité est éclairé par des lampes halogènes.

Les commandes offrent une capacité de stockage de 99 programmes différents.

Le plaquage de l'unité est en acier inox.

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

2.2. Utilisation prévue

Le Rotinio^{eco} a été conçu pour griller les viandes. 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 10.

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.

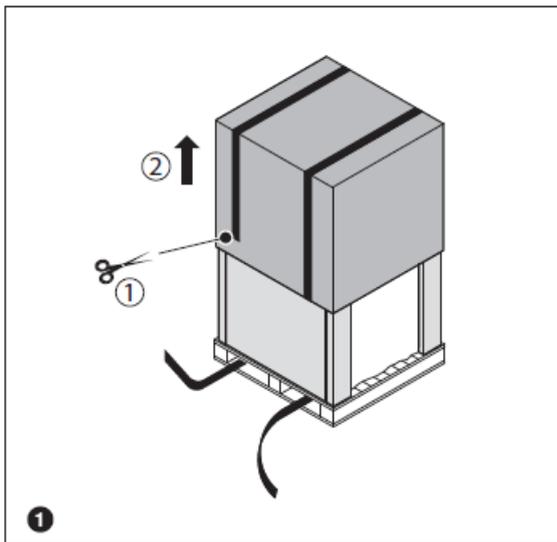


Figure 3

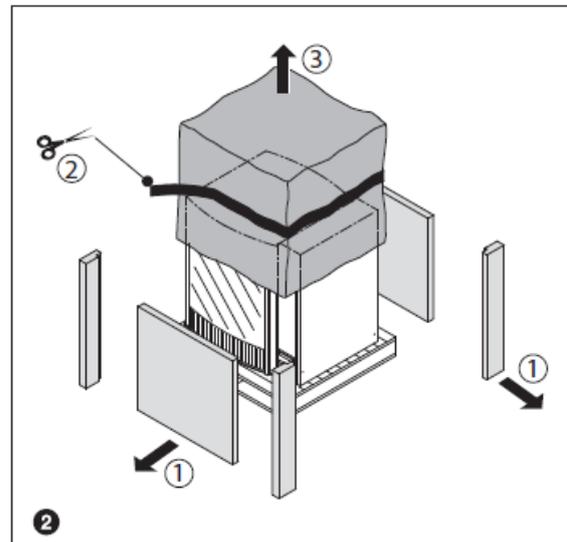


Figure 4

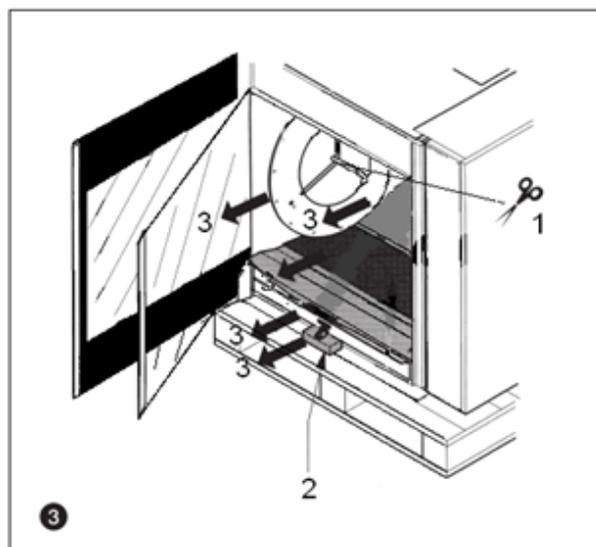


Figure 5

Remarques Figure 5:

1. Coupez les deux sceaux de transport de chaque côté du rotor.

2. Retirez le blocage de transport du tiroir à graisse
3. Retirez tous les autres matériaux d'emballage de l'unité
4. Retirez les accessoires standard.

3.2. Démontage de la palette

Avant de déballer correctement l'unité, vous devez retirer la palette. Suivez les instructions de Figure 6.

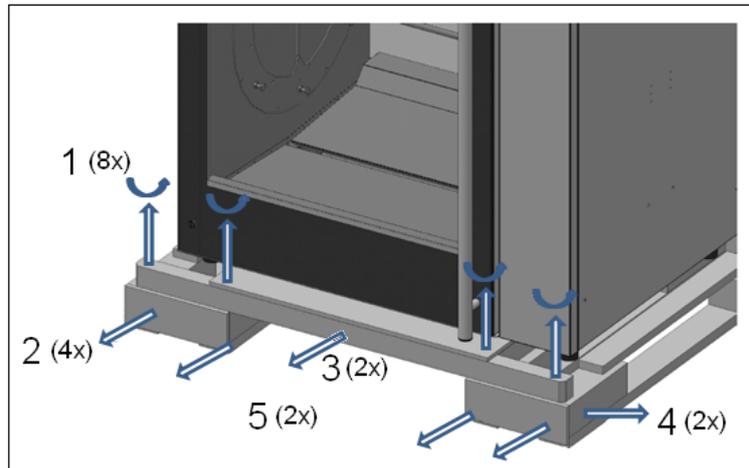


Figure 6

3.3. Installation et positionnement

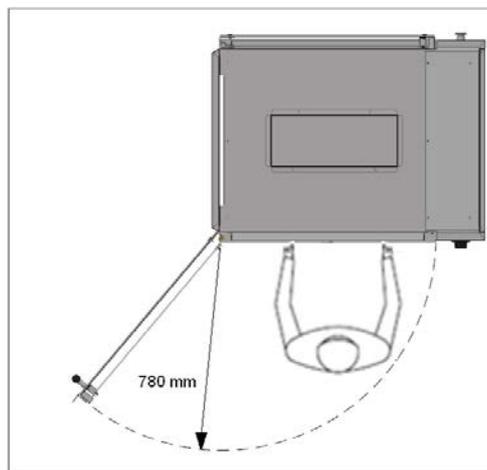


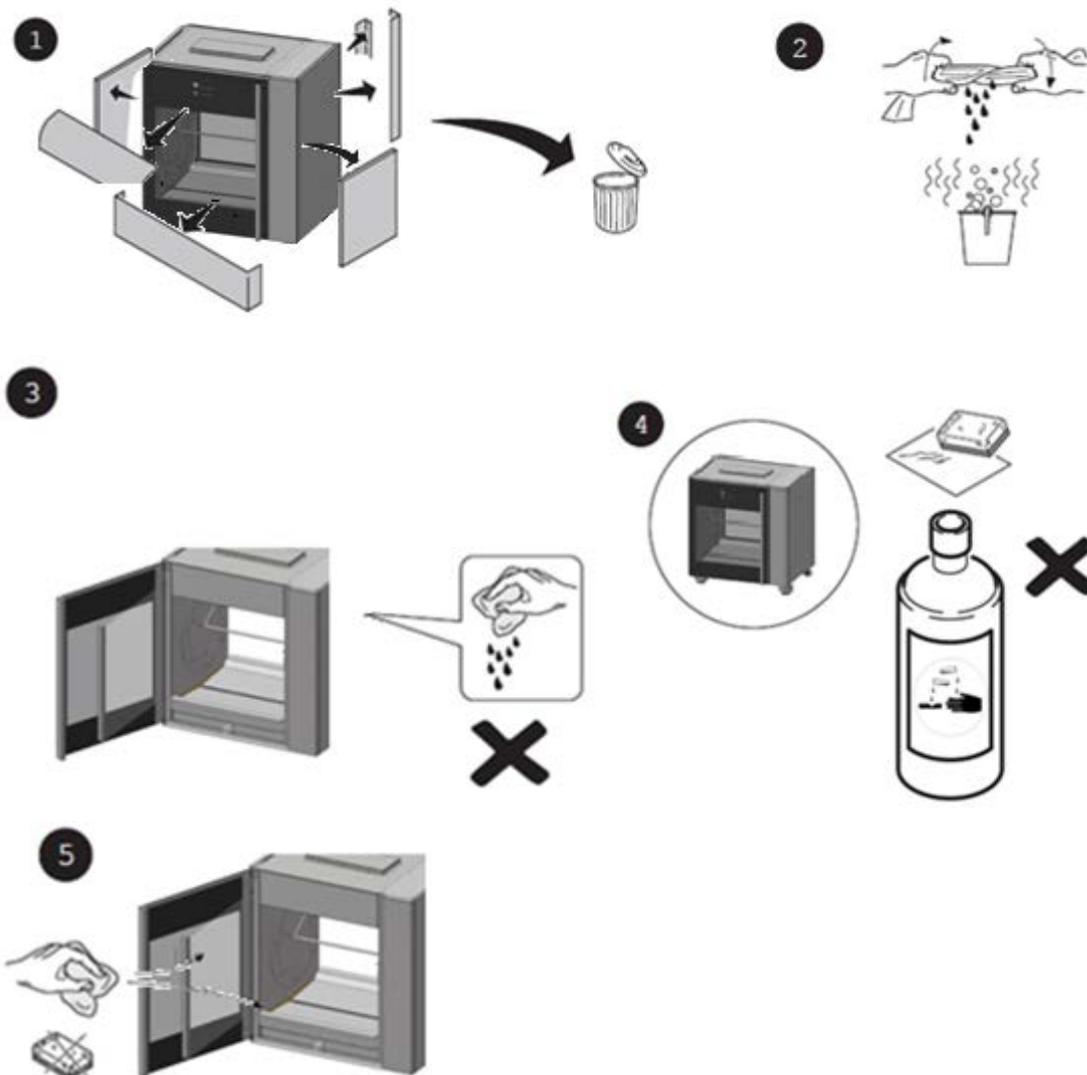
Figure 7

Positionnement :

- 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.
- Si l'unité comporte des roulettes, le sol doit être plan et de niveau.
- 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.

3.4. Première utilisation programme

Pour la première utilisation de l'unité, nettoyez soigneusement l'intérieur avec un savon moussant et chauffez l'unité, voir la section 3.4.1. Après la mise en décoloration de la four / grill zone peut se produire.



Les résidus de nettoyage aboutissent dans le tiroir à graisse qui doit donc être nettoyé et vidé après le nettoyage de l'unité.

- Placez les plaques de fond dans le compartiment de grill (voir Figure 8).

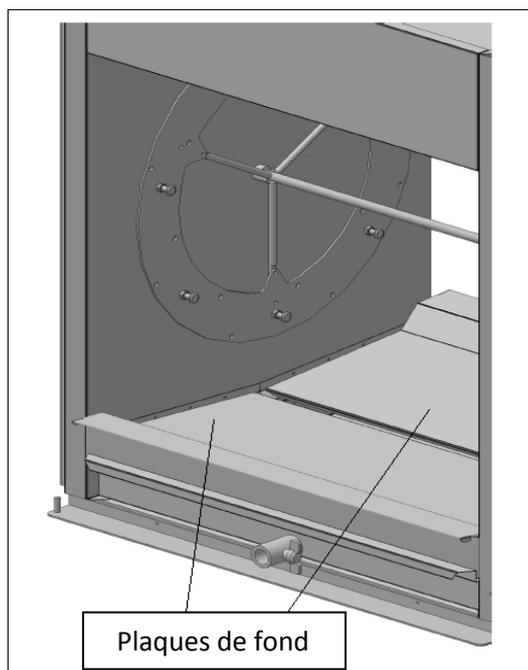
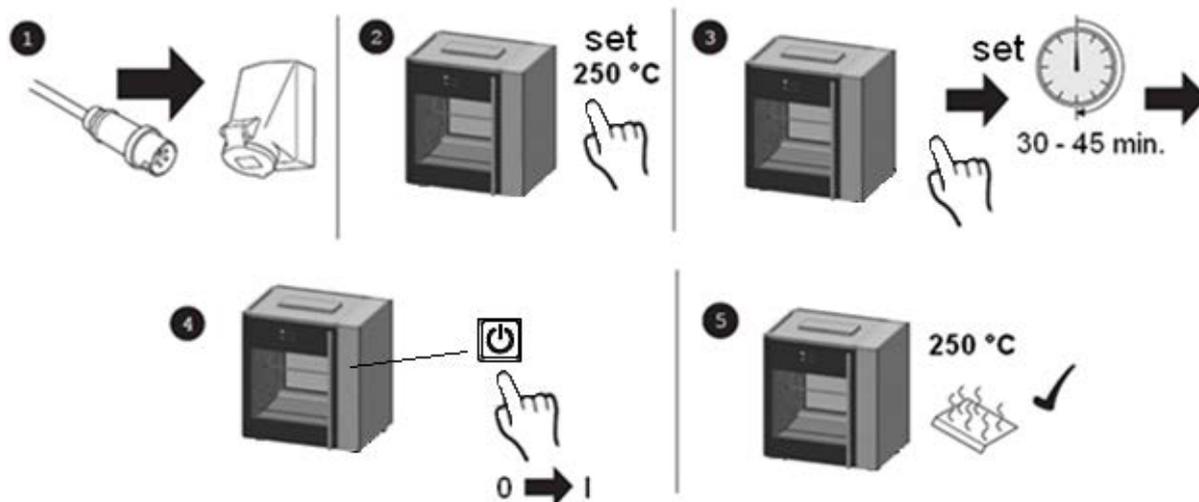


Figure 8

3.4.1. Odeur métallique

Pour éliminer les odeurs de métal et d'huile apparaissant après la première utilisation, chauffez l'unité à la température maximum (250°C/482°F) pendant au moins 1/2 heure (préréglée à programme 99).



4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

4.1. Panneau de commande

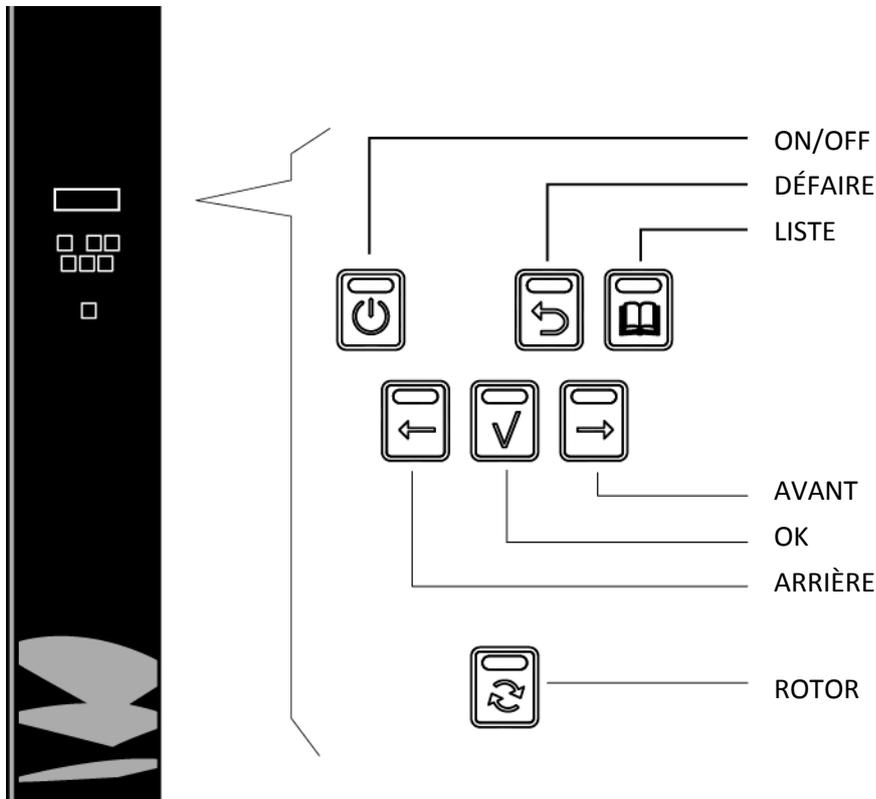
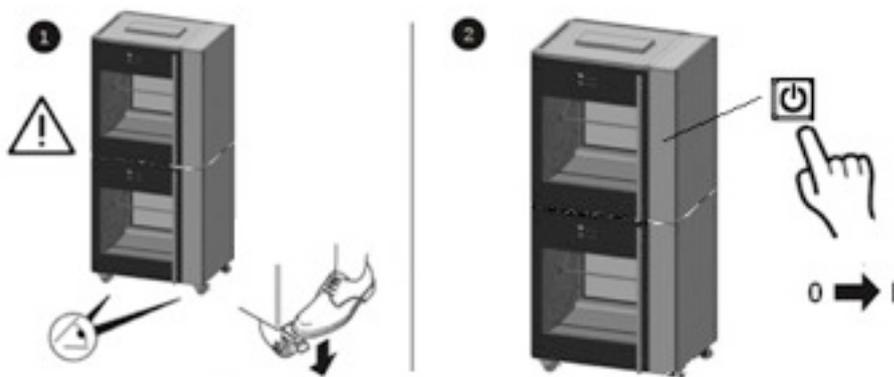


Figure 9

Fonctions des commandes

Bouton	Fonction
ON / OFF	Mise en marche et arrêt de l'unité
DÉFAIRE	Retour au menu précédent
LISTE	Recette /mode de programmation
AVANT	Avance d'une phase de réglage
ROTOR	Mise sous tension du rotor
OK	Acceptation de fonction ou de changement
ARRIÈRE	Recul d'une phase de réglage

4.2. Mise en marche de l'unité



4.3. Chargement de l'unité

Sélectionnez d'abord un programme (voir section 5).

Une fois la porte ouverte, 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 fourches à viande, paniers à viande, supports pour poulet, etc. vides dans le processus de grill.

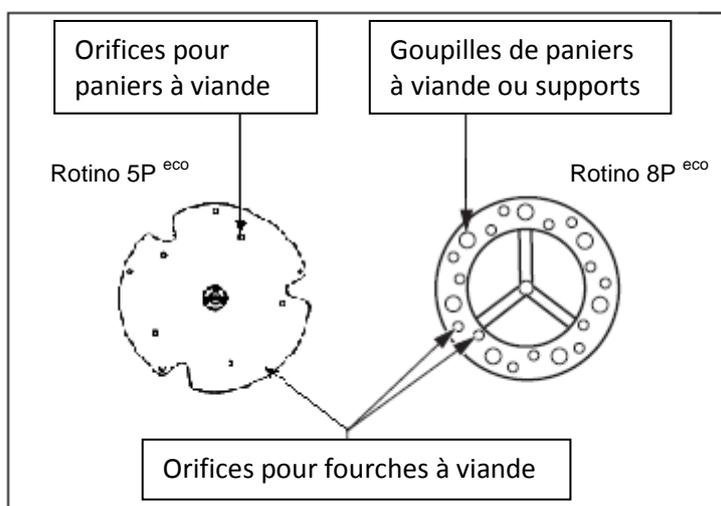


Figure 10

4.3.1. Chargement de l'unité avec des fourches à viande

L'unité comporte un jeu de fourches à viande (voir Figure 11).



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".

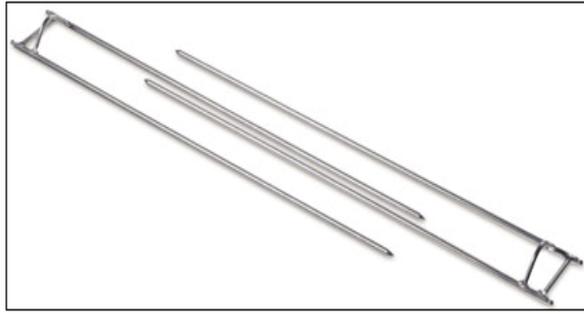


Figure 11

Pour préparer du poulet ou une autre volaille, vous pouvez travailler comme suit (voir Figure 12).

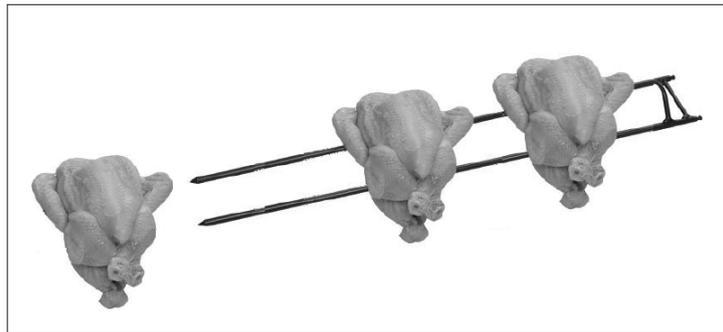


Figure 12

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 (voir Figure 13).
5. L'autre extrémité des fourches à viande doit être positionnée dans les orifices correspondants dans le disque de rotor opposé.

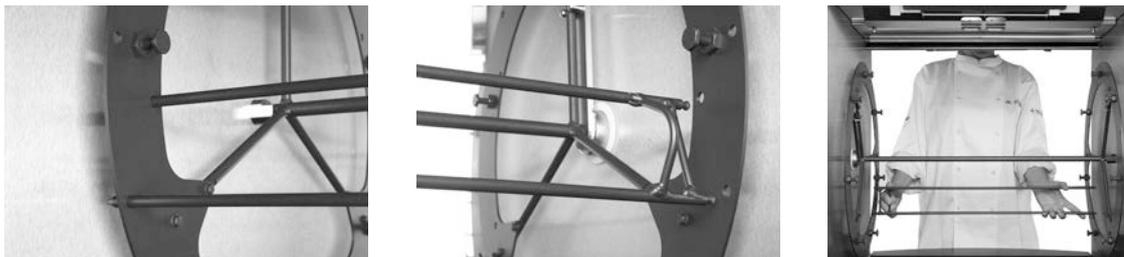


Figure 13

6. Pour insérer les fourches à viande restantes dans l'unité, procédez comme suit :
 - Mettez l'unité en marche avec le bouton on/off.
 - Avec la porte ouverte, utilisez le bouton de rotor afin de déplacer le rotor pour insérer facilement la fourche à viande suivante. Maintenez le bouton de rotor enfoncé pour que le rotor atteigne la position voulue. Répétez ces phases pour charger tous les produits.

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



Figure 14

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 (voir Figure 15).
- 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)

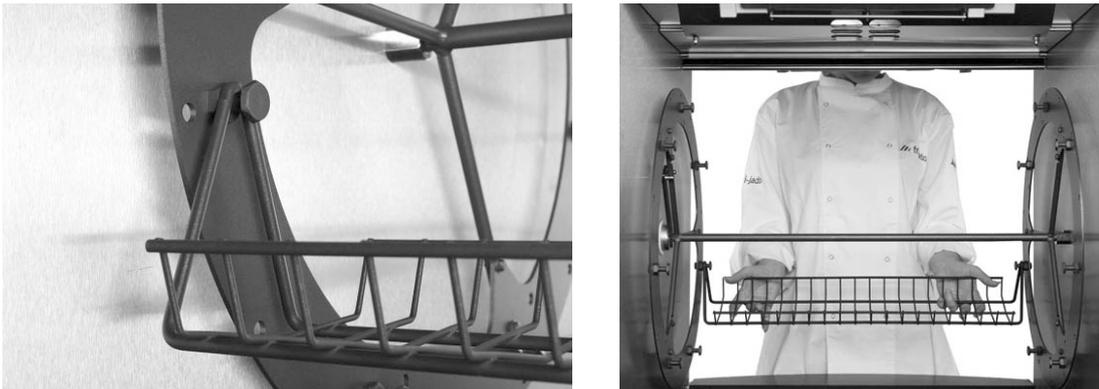


Figure 15 (type pour Rotinio 8P^{eco} illustré)

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

- Avec le Rotinio 5P^{eco}, vous devez placer les extrémités des paniers à viande dans les orifices adaptés des disques de rotor.
- Avec les Rotinio 8P^{eco}, vous devez fixer les paniers à viande avec les goupilles adaptées.

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.

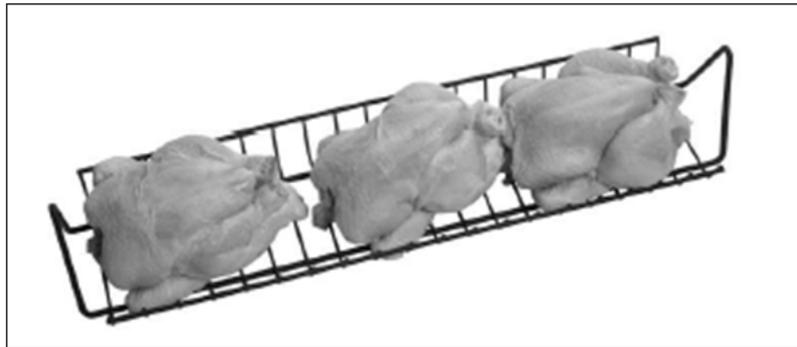


Figure 16 (type pour Rotinio 8P^{eco})

4.3.4. Chargement de rôtissoire avec supports pour poulet (accessoire)

Avec des supports pour poulet (voir Figure 17), appliquez les principes exposés en section 0.

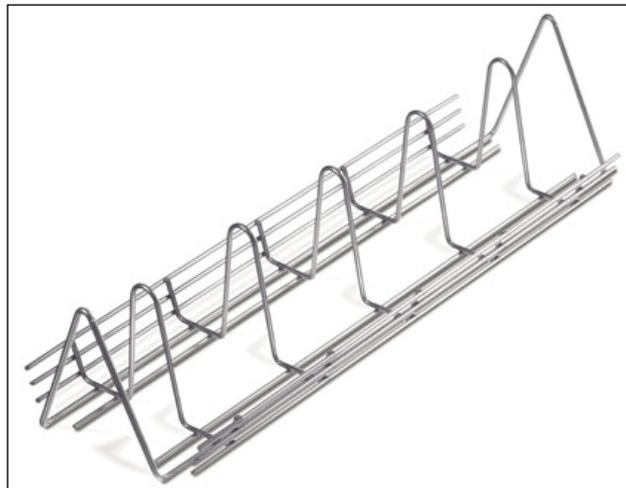


Figure 17

Pour la préparation de poulets ou autres volailles dans les supports, vous pouvez utiliser Image 1 comme exemple.



Image 1

4.3.5. 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

Pour le Rotinio 5P^{eco}: 1 fourche à viande + 2 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.

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 (voir Figure 18) :

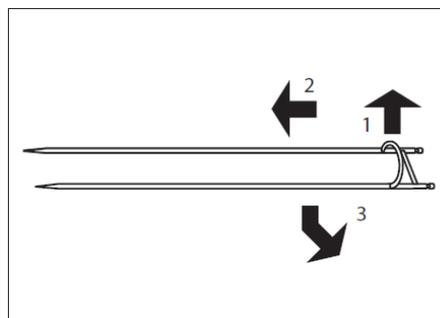


Figure 18

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. 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.

4.5.4. Retrait de panier à viande (accessoire)

Pour le Rotinio 5P^{eco}, vous pouvez appliquer le même principe que celui décrit en section 4.5.3.

Pour le Rotinio 8P^{eco}, il est préférable de procéder comme suit :

1. Levez légèrement les deux extrémités du panier à viande.
2. 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. 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. Poussez le tiroir à graisse à fond dans l'unité après l'avoir replacé pour éviter d'endommager la vitre.



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.



Vanne de purge ouverte. (Poignée à l'horizontale)

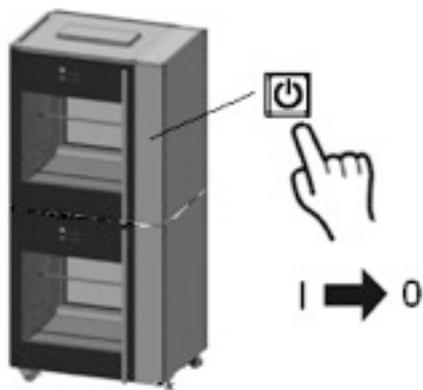


Vanne de purge fermée. (Poignée à la verticale)

Figure 19

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



5. FONCTIONNEMENT



Les boutons sont allumés lorsque fonctionnelle.

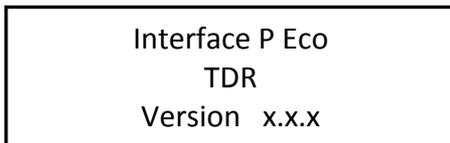
5.1. Fonctionnement de la rôtière



1. Appuyez sur START.



2. L'écran affiche le logo Fri-Jado.



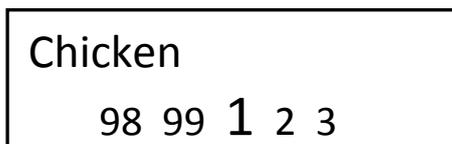
3. L'écran affiche la version du logiciel.



4. L'écran affiche le dernier programme de cuisson.



5. Utilisez les boutons fléchés pour sélectionner le programme.



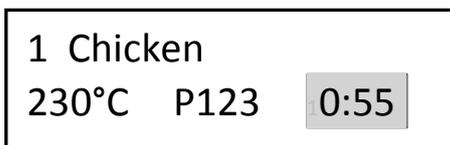
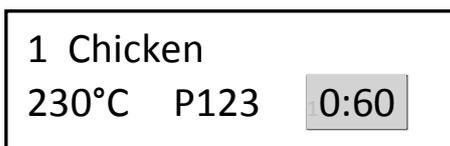
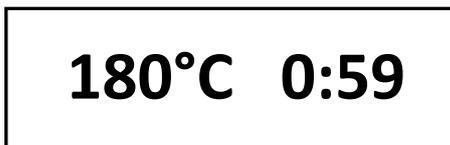
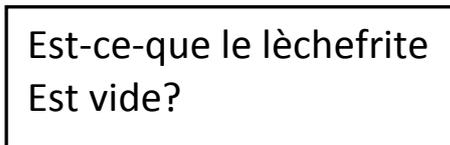
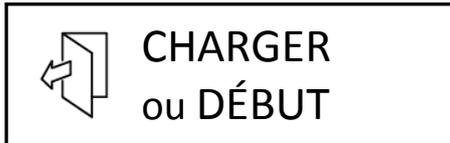
6. L'écran affiche le programme sélectionné.



7. Confirmez le programme sélectionné.



8. L'écran affiche le préchauffage (si le préchauffage est défini).



9. Préchauffage prêt (l'unité envoie un signal sonore).
Remarque : Appuyez sur OK ou ouvrez la porte pour arrêter le signal.

L'écran affiche la phase suivante du programme.

Remarque : Les écrans 9 et 11 alternent.

10. Lors du chargement : appuyez sur le bouton du rotor pour faire tourner le rotor.

11. Après le chargement, fermez la porte.
Un rappel de purge du plateau de graisse s'affiche.

12. Appuyez sur OK pour confirmer.

13. L'écran affiche la température et le temps (H : Min) programmés.

14. (Option) Appuyez sur le bouton OK pour la température et le temps réels (affichage env. 2 secondes).

15. Durant la dernière minute, le temps clignote.

16. L'écran affiche le temps restant par intervalle de 5 secondes.

17. Programme prêt, ouvrez la porte.

Mesurer la temp. à coeur

2 Chicken
0:00 Ajouter temps?



DÉCHARGER



Chicken

98 99 **1** 2 3

18. Un rappel de mesure de la température à cœur s'affiche.

Remarque : Les écrans 17 et 18 alternent.

19. (Option) demande de temps additionnel après l'ouverture de la porte.

Remarque : Ajouter temps est seulement disponible quand elle est activée dans la liste des paramètres.

20. (Option) appuyez sur la flèche droite pour augmenter d'une minute et sur la flèche gauche pour réduire d'une minute.

Activé, le programme continue par la phase 13.

21. Programme prêt, ouvrez la porte.

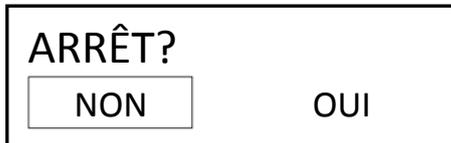
22. Appuyez sur le bouton du rotor pour faire tourner le rotor.

23. Fermez la porte.

24. L'écran affiche le dernier programme utilisé.

5.2. Options de fonctionnement

5.2.1. Pour mettre fin à un programme en cours.

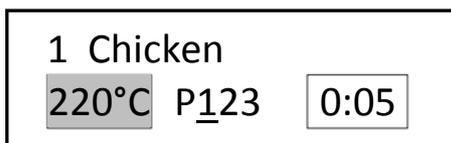
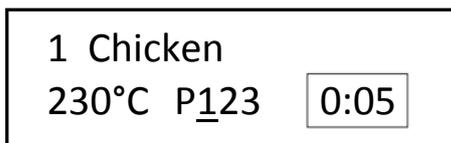


1. Appuyez sur START sans relâcher pendant 3 secondes.
2. Effectuez une sélection avec les boutons fléchés.

Remarque : Sélectionnez NON pour annuler l'interruption du programme.

3. Confirmez la sélection. (Dans les 5 secondes).
4. L'écran affiche le dernier programme utilisé.

5.2.2. Contrôlez la température réelle

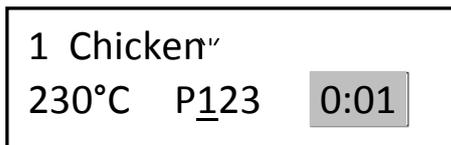


1. Par exemple : contrôlez la température réelle dans programme 1 Chicken, phase 1.
2. Appuyez sur le bouton OK.
3. L'écran affiche la température réelle durant 3 secondes.

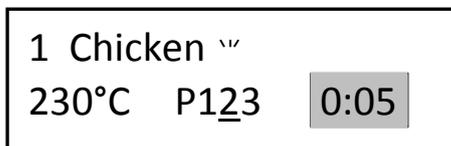
5.2.3. Contrôlez le temps restant d'un programme



1. Utilisez les boutons fléchés pour afficher le temps restant par phase.

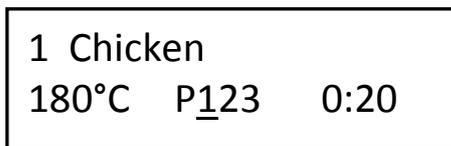


2. Temps restant de la phase 1 (premier chiffre clignotant).



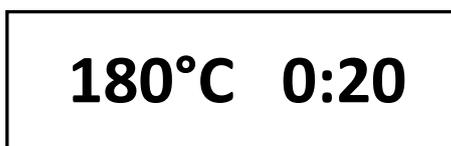
3. Temps restant de la phase 2 (second chiffre clignotant).

5.2.4. Affichez les informations du programme actif



1. L'écran affiche le programme actif. (la phase un est active).

2. Appuyez sur le bouton Liste.



3. L'écran affiche la température et le temps programmés.



4. Appuyez à nouveau sur le bouton Liste pour des informations additionnelles.

P	180	0:07	3	230	0:05	0:05
1	180	0:20	0:20	H	085	0:10 0:10
2	210	0:10	0:10	C	+ 00:00:00	

5. L'écran affiche les phases programmées et les temps restants en un seul aperçu.

(Step - température - durée du programme - l'heure réelle)

P: Préch. Laissé

1-3: La phase de cuisson

H: Chaude Laissé

C: Correction de cuisson



1 Chicken		
180°C	P <u>1</u> 23	0:20

6. Appuyez sur le bouton OK pour mettre à jour l'écran (actualisé automatiquement toutes les 15 secondes).

7. Appuyez sur le bouton Liste pour revenir.

8. L'écran revient à l'affichage de fonctionnement d'origine.

5.2.5. Fonction Eco

1 Chicken	ECO	
180°C	P <u>1</u> 23	0:20

Option : uniquement en cas d'activation dans le menu Service.

En mode ECO, la chaleur accumulée dans la cavité sert à cuire le produit. Selon les réglages, le produit et le programme, les économies d'énergie peuvent atteindre 5 %.

5.2.6. Correction de cuisson

180°C	0:20
--------------	-------------

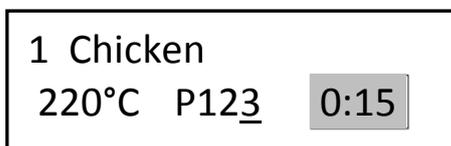
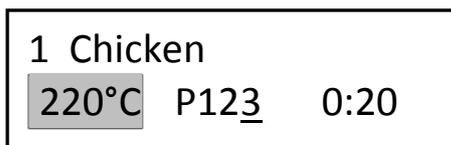
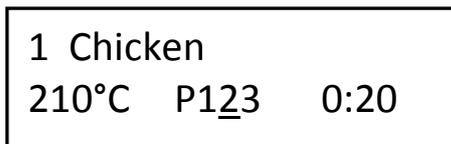
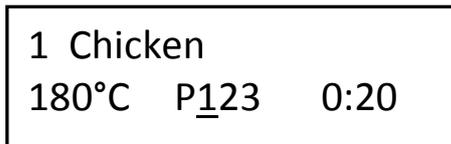
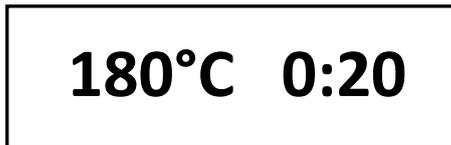
Option : uniquement en cas d'activation dans le menu Service.

Correction de cuisson : le temps de cuisson est automatiquement ajusté en fonction du chargement de produits.

La première cuisson est celle de référence et sert à déterminer les paramètres corrects.

L'activation de la correction de cuisson n'est PAS visible à l'écran.

5.2.7. Affichage des informations



1. L'écran affiche la température et le temps programmés.

2. Appuyez sur le bouton Liste.

3. Après 3 secondes, l'écran affiche la phase + la température + le temps de cuisson.

Remarque : la phase de cuisson active est soulignée.

4. Utilisez le bouton fléché pour passer à l'écran suivant.

5. La phase de cuisson 1 est terminée et le signal sonore est émis. L'écran affiche la phase suivante + la température + le temps de cuisson.

6. La phase de cuisson 2 est terminée et le signal sonore est émis. L'écran affiche la phase suivante + la température + le temps de cuisson.

7. L'écran affiche la température réelle

Remarque : la température réelle clignote.

8. L'écran affiche le temps restant.

Remarque : le temps restant clignote et, après 5 secondes, l'écran d'origine est à nouveau affiché.

6. MENU DU MAÎTRE

6.1. Élément du menu du maître (menu de gestion)

Modifier	Paramètres	Changez pin
Nouveau	Préch. Laissé	Montre
Modifier	Temp préch.	Remuer
Supprimer	Chaude Laissé	Version
Copie	Temp chaude	USB
	Corr. de cuisson *	Lire Recettes
	Fonction Eco *	Stocker Recettes
	Langue	
	Grand chiffres	
	Bruit préch	
	Bruit étape	
	Bruit fin	

* Uniquement lorsque visible sélectionné dans le menu de service.

6.2. Programmation de la rôtissoire

Étapes de programmation possible:

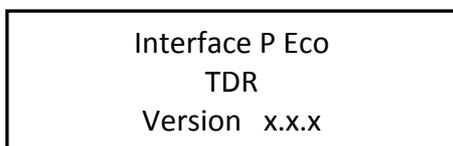
- Préch. Laissé
- La phase de cuisson 1
- La phase de cuisson 2
- La phase de cuisson 3
- Chaude Laissé



1. Démarrez l'unité.



2. Le logo s'affiche.



3. Les informations de l'unité s'affichent.



4. Le dernier programme utilisé s'affiche.



5. Appuyez sur le bouton Liste.

Pin 0 - - -
Code d'utilisation



Pin 1 - - -
Code d'utilisation



Pin * 0 - -
Code d'utilisation

MENU DU MAITRE
Usb Para



RECETTES
 Mod.



6. Saisissez le code PIN.

Remarque : le code PIN d'origine est 1111.

L'opérateur peut changer le code PIN utilisateur.

7. Utilisez le bouton fléché pour saisir le code PIN.

8. Appuyez sur le bouton fléché droite pour changer le premier chiffre.

9. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

10. Le chiffre suivant est activé.
Changez selon les besoin avec le bouton fléché.
Confirmez avec le bouton OK.
Répétez pour les autres chiffres.

11. Le menu du maître est activé.
Utilisez les boutons fléchés pour parcourir les sous menus.

12. Sélectionnez "Programmation" et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

13. Utilisez les boutons fléchés pour sélectionner une recette - nouvelle ou existante.

14. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

10
Opter nouveau nombre



10 A-----
AÀAE  Pour autres



10 TEST  



10 TEST
Préchauf O Temp 210° C  

15. Le premier numéro disponible s'affiche.

Remarque : utilisez le bouton fléché droite pour sélectionner le numéro disponible suivant.

16. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

17. Saisissez le nom de la recette.

Utilisez le bouton fléché pour changer le caractère.

Remarque : AÀAE est modifiable avec les bouton Liste pour passer en minuscules/majuscules voire utiliser des caractères spéciaux.

18. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

19. Le nom de la nouvelle recette est affiché

Remarque : Pour changer le nom de la recette, utilisez le bouton fléché arrière et appuyez sur le bouton OK.

20. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

21. Réglez la fonction et température de préchauffage (réglée par défaut sur 210°C/425°F). Utilisez la flèche gauche et le bouton OK pour changer.

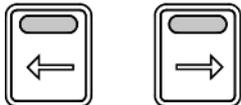
Remarque : le préchauffage est disponible uniquement s'il est activé dans la liste des paramètres.

Fonctions des préchauffage:

O: Oui
N: None
C: Continu



10 Pas 1
Temp 1 - - ° C



10 Pas 1
Temp 21 - ° C



10 Pas 1
Temp 215 ° C



10 Pas 1
Temp 215 ° C Temps 1 - -



22. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
23. Réglez la température de la "phase 1". Commencez par le premier chiffre.
24. Utilisez les boutons fléchés pour augmenter /réduire la valeur du chiffre sélectionné.
25. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
26. Réglez le second chiffre.
27. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
28. Réglez le troisième chiffre.
29. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
30. Réglez la durée de la "phase 1". Commencez par le premier chiffre.

Remarque : Entrez le temps en minutes.
31. Utilisez les boutons fléchés pour augmenter /réduire la valeur du chiffre sélectionné.



10 Pas 1
Temp 215 ° C Temps 21 -



10 Pas 1
Temp 215 ° C Temps 210



10 Pas 1
Temp 215 ° C Temps 210
← → ✓

10 Pas 2
Temp 215 ° C

10 Chaude Laissé
Temp 85 ° C Temps 999
← ✓

32. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

33. Réglez le second chiffre.

34. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

35. Réglez le dernier chiffre.

36. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

37. La phase est maintenant terminée.

Appuyez sur la flèche droite et le bouton OK pour passer à la phase suivante.

Appuyez sur la flèche gauche et le bouton OK pour revenir au dernier réglage.

Appuyez sur la ✓ et le bouton OK pour terminer la programmation.

38. Programmez les étapes suivantes (si besoin est). Voir la phase 1 pour la procédure.

39. Après la phase de cuisson 3 ou entrer dans un rien de temps la phase de cuisson 2 (ou 3) le chaude Laissé apparaît. Réglez la température et le temps, selon les besoins.

Remarque : Réglez l'heure à 999 pour une fonctionnement continu.

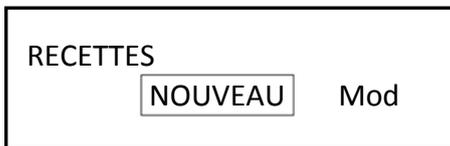
Disponible uniquement lorsqu'il est activé (voir section 6.3).



40. Si la programmation est terminée, appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

41. Enregistrez les programmes terminés.

Remarque : si le programme n'est pas enregistré, toutes les modifications sont perdues !



42. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

43. L'écran revient au menu RECETTES.



44. Appuyez sur retour pour accéder au menu du maître.

45. Le menu du maître s'affiche.



46. Appuyez sur retour pour accéder au menu utilisateur.

47. Le dernier programme utilisé est affiché.

6.3. Paramètres de programmation



Pin * * * *
Code d'utilisation



MENU DE MAITRE
Mod. PARAMÈTRES Pin.



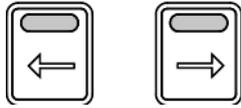
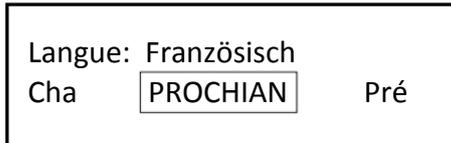
Langue: Dutch
Cha PROCHAIN Pré



Langue: Dutch
CHANGER Pro



1. Appuyez sur le bouton Liste.
2. Saisissez votre code PIN d'utilisation.
3. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
4. Utilisez les boutons fléchés pour sélectionner Paramètres.
5. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
6. Utilisez les boutons fléchés pour sélectionner Cha (Changer) ou 1Pré (Précédent).
7. Appuyez sur le bouton OK pour sélectionner le paramètre suivant.
8. Pour changer de langue, sélectionnez Changer.
9. Appuyez sur le bouton OK.



Grand chiffres

Bruit préch

Bruit étape

Bruit fin

Préch. Laissé

Temp préch

Chaude Laissé

Temp chaude

Corr. de cuisson

Fonction Eco



10. Utilisez le bouton OK pour changer le réglage

Appuyez sur retour pour accéder au menu du maître.

11. Enregistrez la modification.

OUI/NON: Par défaut fixé à OUI

Bruit T1-T3 Par défaut fixé à T1

Volume 1-4 Par défaut fixé à 2

Bruit T1-T3 Par défaut fixé à T2

Volume 1-4 Par défaut fixé à 1

Bruit T1-T3 Par défaut fixé à T3

Volume 1-4 Par défaut fixé à 3

OUI/NON: Par défaut fixé à NON

50-250 °C Par défaut fixé à 210°C

OUI/NON: Par défaut fixé à OUI

50-250 °C Par défaut fixé à 85°C

OUI/NON: Par défaut fixé à OUI

OUI/NON: Par défaut fixé à OUI

Appuyez sur retour pour accéder au menu du maître.

Appuyez sur (encore) retour pour accéder au menu utilisateur.

6.4. Changez pin

MENU DU MAITRE
Para Mon

1. Menu du maître.
2. Sélectionnez Changez Pin.
3. Appuyez sur le bouton OK.

Pin 0 0 0 0
vous donnez votre code

4. Vous donnez votre code nouveau.
5. Appuyez sur le bouton OK.

6.5. Montre

MENU DU MAITRE
Pin Trans.

1. Menu du maître.
2. Sélectionnez montre.
3. Appuyez sur le bouton OK.

2012 / 10 / 1 8:01 AM
 12..

4. Réglez la date et l'heure.
5. Appuyez sur le bouton OK.

6.6. Remuer

MENU DU MAITRE
Mon. USB.

1. Menu du maître.
2. Sélectionnez rumeur.
3. Appuyez sur le bouton OK.

Insérer USB et Appuyez sur le bouton OK

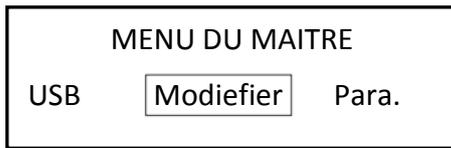
4. Insérer USB et Appuyez sur le bouton OK.

6.7. Version

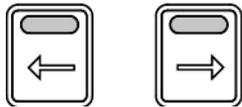
Interface P Eco
TDR
Version x.x.x

1. Les informations de l'unité s'affichent.

6.8. Options du menu du maître: USB



1. Menu du maître



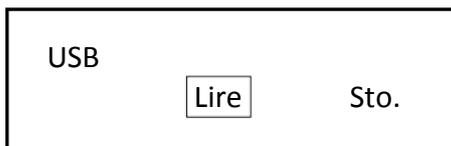
2. Utilisez les boutons fléchés pour sélectionner la fonction USB.



3. L'écran affiche la fonction USB. Placez la mémoire USB dans la fente USB.

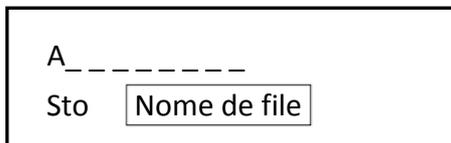


4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

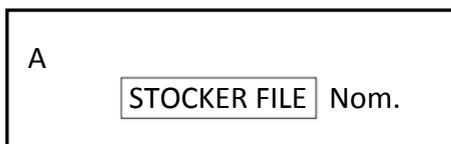


5. Utilisez les boutons fléchés pour sélectionner Lire afin d'échanger un programme existant ou Stocker pour enregistrer un programme.

L'option stocker:



1. Utilisez les boutons fléchés pour entrer le nom de file et appuyez sur le bouton OK.



6. Sélectionnez Stocker file.



7. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.

7. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



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

7.1. Programme de maintenance

Élément	Action	Fréquence
Intérieur	Nettoyez. Voir la section 7.2.	Quotidienne
Tiroir à graisse	Videz. Voir la section 7.2.	Quotidienne
Rotor et plaques de fond	Nettoyez. Voir la section 7.2.	Quotidienne
Panneaux de verre	Nettoyez. Voir la section 7.2.	Quotidienne
Extérieur	Nettoyez. Voir la section 7.3. 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 7.4.	Mensuelle

7.2. 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, disponibles dans le commerce.

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

- Retirez prudemment et partiellement le tiroir à graisse.
- Ouvrez le robinet pour vider complètement le tiroir.

- Nettoyez le tiroir avec un produit nettoyant ou de l'eau chaude combinée avec un produit nettoyant 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.
- Déverrouillez les portes de verre intérieures (elles sont verrouillées magnétiquement sur les portes 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.

7.3. 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. L'emploi de laine de verre est interdit car elle occasionne des rayures qui peuvent retenir des résidus sales.
- Séchez soigneusement l'extérieur avec un chiffon sec.

7.4. 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 (voir Figure 20). Cette plaque pivote en deux points sur les côtés. 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.

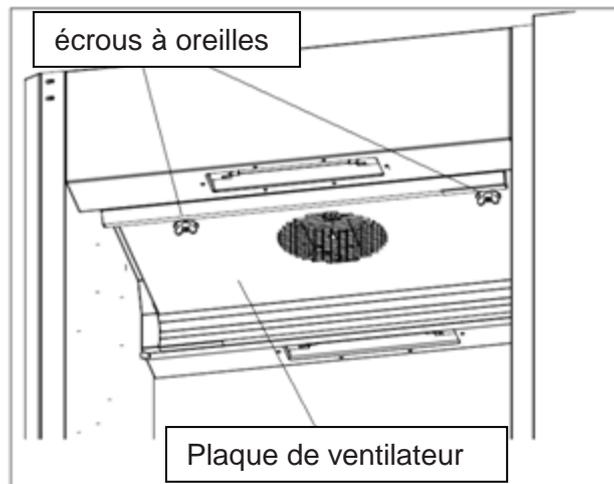


Figure 20

Lame de ventilateur :

- Nettoyez la lame de ventilateur avec un chiffon et un produit nettoyant pour grill (voir Figure 21).
- Séchez soigneusement la lame de ventilateur avec un chiffon sec.

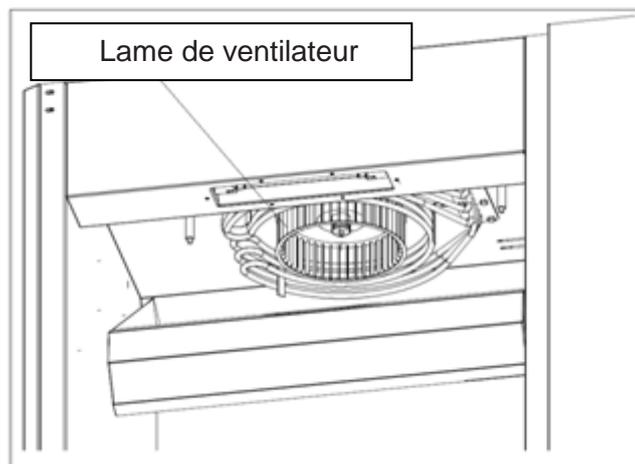


Figure 21

8. DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN - QUE FAIRE

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
Commande	Le programme ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez la fermeture correcte des deux portes.
Ventilateur	Le ventilateur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none">• Retirez la fiche de la prise.• Ouvrez la porte.• Retirez la plaque de ventilateur (voir section 7.4) et cherchez ce qui bloque la lame du ventilateur.
Ventilateur	Ventilateur bruyant	<ul style="list-style-type: none">• Ventilateur sale. Nettoyez (voir section 7.4).
Lampe	Ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none">• Réglez sur non dans le menu de service.• La porte est ouverte.• Défaut. Voir la section 8.2.
Four	Le produit n'est pas cuit régulièrement	<ul style="list-style-type: none">• Essayez une température de cuisson inférieure.• Contrôlez les fusibles ou l'interrupteur différentiel.
Four	Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none">• Ouvrez et fermez la porte.• Contrôlez les fusibles ou l'interrupteur différentiel sur le tableau électrique.
Cordon d'alimentation	endommagé	<ul style="list-style-type: none">• Remplacement, Voir la section 8.1

8.1. 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.

8.2. Remplacement de lampe



AVERTISSEMENT

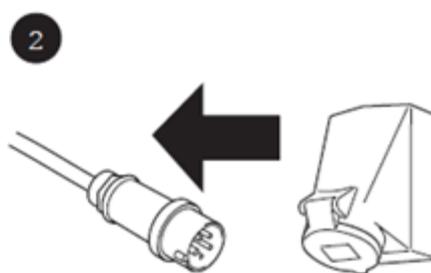
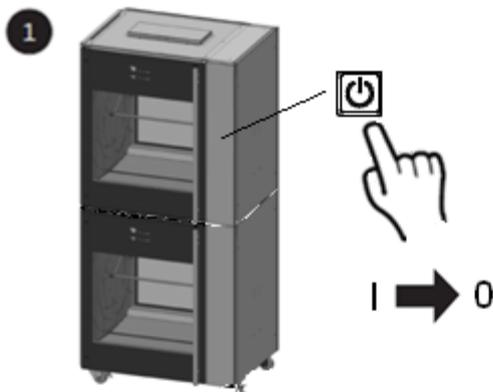
Retirez la fiche d'alimentation de la prise murale.



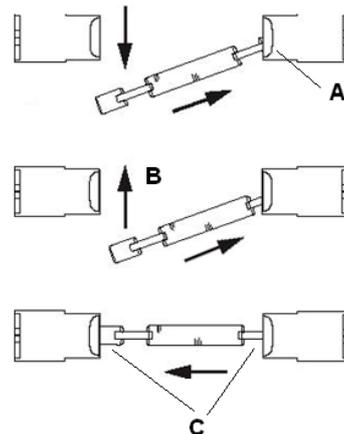
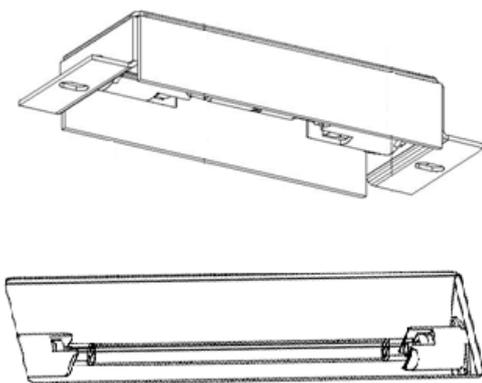
AVERTISSEMENT

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.



3. Retirez la lampe défectueuse. Déplacez la lampe le long d'un côté de son support.



4. Installez une nouvelle lampe halogène (230 V – 500 W). Appuyez d'abord un côté de la lampe dans un point de connexion puis placez correctement la lampe et faites-la s'insérer dans l'autre point de connexion.

5. Assurez-vous que la lampe est bien serrée entre les deux points de connexion. Si elle est mal serrée, elle peut bouger en avant ou en arrière sur la longueur jusqu'à s'enclencher fermement dans les points de connexion.

9. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**AVERTISSEMENT**

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

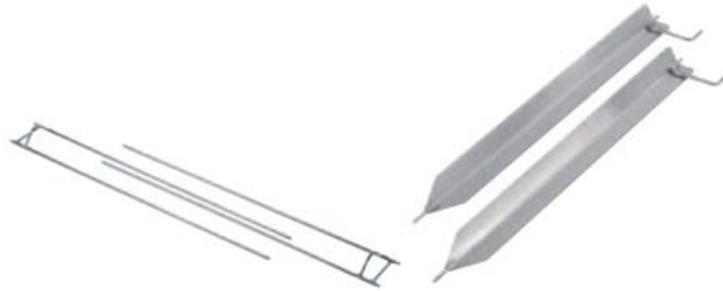
Modèles européens

Modèle	Rotinio 5P ^{eco}	Rotinio 8P ^{eco}	Rotinio 5+5P ^{eco}	Rotinio 8+8P ^{eco}
Dimensions				
- Largeur	835 mm	995 mm	835 mm	995 mm
- Profondeur	710 mm	830 mm	710 mm	830 mm
- Hauteur	895 mm	1050 mm	1775 mm	2080 mm
Poids				
- Brut	160 kg	210 kg	300 kg	425 kg
- Net	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Température ambiante maximum	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Pression acoustique	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Installation électrique				
- Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Puissance à fournir	6.6 kW	10,5 kW	13.2 kW	21 kW
- Courant nominal maxi.	10.0 A	15.5 A	20 A	31 A
Fiche Format EU1	16 A	16 A	32 A	32 A
Longueur d'cordon	environ 2,20 m	environ 2,20 m	environ 2,20 m	environ 2,20 m

¹ Selon le pays

10. ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont disponibles pour Rotinio^{eco}:

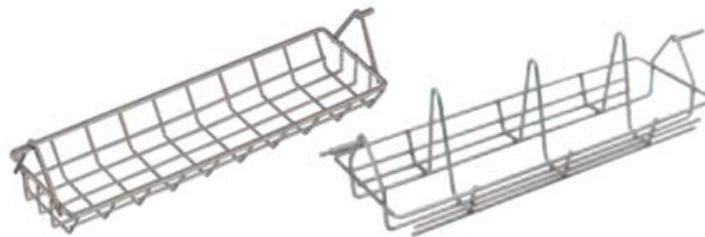


fourche à viande

Broche en V

Figure 22

Pour le Rotinio 5P^{eco} spécifiquement:

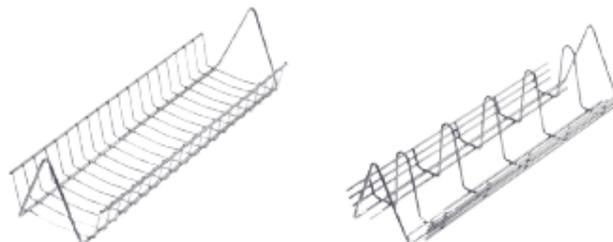


panier à viande

support pour poulet

Figure 23

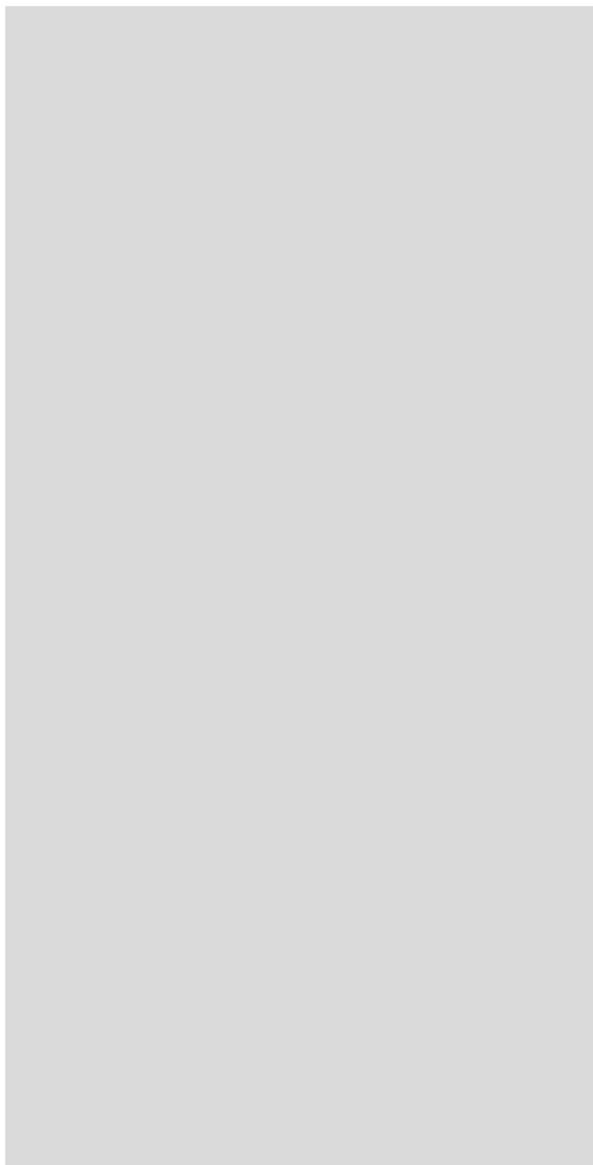
Pour le Rotinio 8P^{eco} spécifiquement:



panier à viande

support pour poulet

Figure 24



Beer Grill SA
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Service-Tél. ++41 (0)21 351 3030