

## Quotidiennement - Début de journée



**Étape 1**  
Vérifiez si le cycle de nettoyage a été exécuté.  
Retirez et jetez la cartouche.



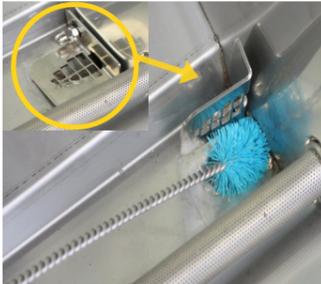
**Étape 2**  
Retirez le distributeur, les plaques défectrices et les écrans filtrants et éliminez les restes.



**Étape 3**  
Rincez les pièces.



**Étape 4**  
Inspectez l'appareil et nettoyez-le manuellement, si nécessaire. Enlevez les taches ou les restes dans la rôtissoire avec un chiffon.



**Étape 5**  
Ouvrez le filtre. Nettoyez le drain sous les filtres à l'aide d'une brosse. Poussez-la complètement dans le drain.



**Étape 6**  
Remplacez les filtres et les plaques défectrices dans la bonne position, comme indiqué par les « **points de contrôle** », voir ci-dessous.



**Étape 7**  
Nettoyez entre le verre intérieur et extérieur (essuyez les zones non nettoyées automatiquement) L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

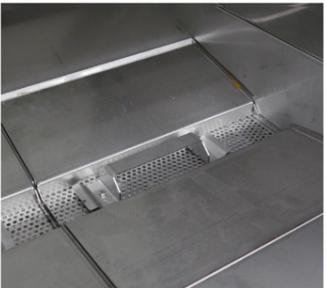


**Étape 8** N'oubliez pas de vérifier le collecteur de graisse - selon le modèle de TDR, il s'agit par exemple d'un plateau, d'un tiroir ou d'un seau.

Videz-les si nécessaire.

Ne versez JAMAIS de graisse dans l'égout !

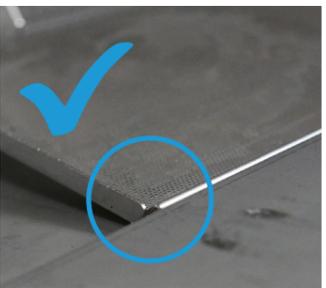
## Points de contrôle !



**Écrans de filtrage**  
Vérifier le positionnement et l'état des deux écrans de filtrage. Les écrans de filtrage doivent être mis en place comme indiqué. S'assurer que les filtres sont propres.



**Plaques de déflexion**  
S'assurer que les quatre plaques de déflexion sont placées dans la position correcte. S'assurer que les plaques de déflexion sont propres.



**Écrans de filtrage - position correcte**  
Sur les deux côtés, les écrans de filtrage doivent être exactement placés comme indiqué.



**Plaques de déflexion - position correcte**  
Placer les plaques de déflexion comme indiqué dans l'unité.

## Préchauffage



**Cuisson avec préchauffage**  
Commencez le processus de préchauffage. Un signal sonore est émis lorsque le processus de préchauffage est prêt. Chargez la rôtissoire comme indiqué à l'étape suivante.

## Chargement de la rôtissoire - Fourches à viande

**Important : portez toujours des gants en caoutchouc jetables pour la sécurité alimentaire !**



**Fourches à viande - étape 1**  
Insérez une pointe de la broche dans la poitrine de la volaille, près des ailes. Poussez l'autre pointe à travers la jambe. N'oubliez pas de prendre les ailes en même temps. Répétez l'opération pour les autres poulets.



**Fourches à viande - étape 2**  
Montez les broches dans le disque rotor de façon à ce que la poitrine du poulet soit dirigée vers le client. Enfoncez les pointes de la broche dans les trous appropriés du disque rotor de gauche, et l'autre extrémité dans les trous du disque de droite.



**Fourches à viande - étape 3** Appuyez sur le bouton du rotor sur le panneau de commande (A) Passez la position suivante et placez la deuxième broche. Chargez en alternant les positions pour éviter une charge déséquilibrée de la rôtissoire.

## Cuisson



**Cuisson**  
Sélectionnez la recette et appuyez sur le bouton Play.

Un signal sonore est émis lorsque le processus de cuisson est prêt.

## Déchargement de la rôtissoire - Fourches à viande

**Important : portez toujours des gants de protection contre la chaleur lors du déchargement de la rôtissoire !**



**Étape 1**  
Saisissez les extrémités de la fourche à viande (éventuellement à l'aide des extracteurs de broche) et soulevez-la hors du gril.



**Étape 2**  
Inclinez la fourche à viande vers l'avant et le poulet glissera instantanément. Vous pouvez remettre les fourches à viande vides dans la rôtissoire. Elles seront nettoyées pendant le processus d'autonettoyage.



**Étape 3**  
Videz le collecteur de graisses. Selon le modèle TDR, il s'agit, par exemple, d'un plateau, d'un tiroir ou d'un seau.  
  
Ne versez JAMAIS de graisse dans l'égout !

## Quotidiennement - fin de journée



**Étape 1**  
Enlevez les restes (de viande) du fond de la rôtisserie.



**Étape 2**  
Sélectionnez le programme de nettoyage quotidien. Appuyez sur le bouton « Play ».



**Étape 3**  
La rôtissoire est en train de refroidir - attendez que la rôtissoire vous demande de placer le détergent.  
  
Vous pouvez ouvrir la porte pour accélérer le processus de refroidissement.



**Étape 4**  
Retirez le bouchon de la cartouche.



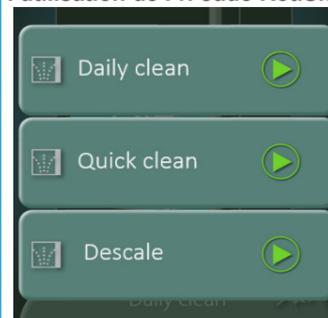
**Étape 5**  
Placez la cartouche vers le bas dans le support de cartouche. Fermez la porte de la rôtissoire.  
  
N'oubliez pas de mettre les fourches à viande car elles seront également nettoyées pendant le processus !



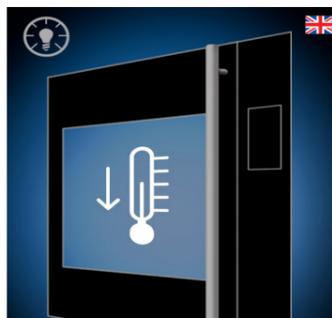
**Étape 6**  
Appuyez sur Continuer et le nettoyage quotidien commencera automatiquement.

## Une fois par semaine

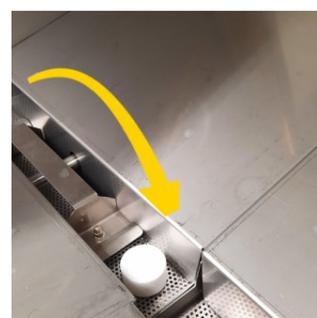
**Important : portez toujours des gants de protection contre la chaleur lors de l'utilisation de Fri-Jado RotiShine**



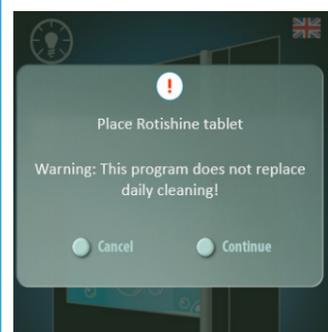
**Étape 1**  
Sélectionnez le programme Détartrage et appuyez sur Play.



**Étape 2**  
La rôtissoire est en train de refroidir - attendez que la rôtissoire vous demande de placer le détergent.



**Étape 3**  
Prenez une tablette RotiShine dans le seau et placez-la au fond de la rôtissoire.



**Étape 4**  
Appuyez sur Continuer. Avertissement : ce programme ne remplace PAS le nettoyage quotidien !



**Étape 5**  
Enlevez les taches éventuelles de la rôtissoire avec un chiffon.