

INFERNO 4500

Rôtissoire autonettoyante à gaz pour FR

Manuel d'opération



Manufacture d'équipement Hardt Inc.
1400 50^e Avenue, Lachine (Montréal)
Québec, Canada, H8T 2V3

Support technique

Tél: (800) 387-6847
(514) 631-7271

Fax: (514) 631-5443

Ventes

Tél: (888) 848-4408

www.hardtequipment.com

Ce manuel doit être laissé à l'utilisateur pour référence ultérieure.

1. Informations importantes

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

MISE EN GARDE

Toute installation, ajustement, altération, service ou maintenance inadéquat peut causer des dommages, des blessures ou un décès. Vous devez lire entièrement et minutieusement les instructions d'installation, d'opération et de maintenance avant d'installer ou d'effectuer un service sur cet équipement.

IMPORTANT

Vous devez afficher, à un endroit bien en vue, les instructions à suivre si l'utilisateur détecte une odeur de gaz. Des instructions plus spécifiques peuvent être obtenues auprès de votre fournisseur local de gaz.

IMPORTANT

Ces instructions sont valides si le code du pays apparaît sur l'appareil. Si le code n'apparaît pas, référez-vous aux instructions techniques pour adapter l'appareil aux conditions du pays en question.

Les termes Hardt®, Ressource en systèmes alimentaires®, Inferno®, Elementd® et le symbole représentant six cercles et d'autres termes distinctifs sont des marques déposées et non enregistrées de Manufacture d'Équipement Hardt Inc. et des sociétés associées. Couvert par le brevet US n° 6,127,659; le brevet U.S. 7,060,942; le brevet U.S. 7,241,977; et le brevet US 10,051,995. Autres brevets en instance.

© 2011 - 2021 Manufacture d'Équipement Hardt Inc. Tous droits réservés.

(Ref: CUS-013-0039-02)

Table des matières

1. Informations importantes	2
2. Sécurité	4
2.1. À propos de ce manuel	4
2.2. Sécurité de l'équipement	4
2.3. Sécurité des aliments	6
3. Diagrammes de l'équipement	7
3.1. Unité simple	7
3.2. Unités superposées	8
3.3. Localisation des marquages	9
3.4. Aménagement du panneau de commande	10
4. Opération	11
4.1. Mise en marche matinale	11
4.1.1. Démarrage de la rôtissoire	11
4.1.2. Collecte de la graisse	12
4.2. Procédure de cuisson	13
4.3. Chargement et déchargement de la rôtissoire	14
4.3.1. Chargement des brochettes	14
4.3.2. Déchargement des brochettes	15
4.4. Fonctions du contrôleur	15
4.4.1. Avertisseurs et alertes	15
4.4.2. Programmation	15
5. Entretien	16
5.1. Nettoyage quotidien	16
5.1.1. Début de la journée	16
5.1.2. Nettoyage tout au long de la journée	16
5.1.3. Nettoyage en fin de journée: fonctionnement de l'auto-nettoyage	17
5.1.4. Évaluation de l'efficacité de l'auto-nettoyage	18
5.2. Inspection hebdomadaire	19
5.3. Bouclier de flamme	19
5.4. Lignes directrices sur le nettoyage des matériaux	20
5.4.1. Lignes directrices pour le nettoyage des surfaces de verre	20
5.4.2. Lignes directrices pour le nettoyage des surfaces métalliques	20
6. Dépannage	21
6.1. La rôtissoire ne fonctionne pas	21
6.2. Verrouillage de sécurité	21
6.3. Remplacement de la lampe halogène	22
7. Accessoires et pièces	23
7.1. Pièces de rechange	23

2. Sécurité

2.1. À propos de ce manuel

Ce manuel contient l'information nécessaire pour l'opération de la rôtissoire Inferno 4500 HARDT. Conservez ce manuel pour référence future. Pour aider l'utilisateur avec l'utilisation de ce manuel, certaines informations ont été surlignées à l'aide des conventions suivantes:



INFORMATION QUI FAIT RÉFÉRENCE À DES ACTIONS QUI PEUVENT PORTER À CONSÉQUENCE. POTENTIELLEMENT DANGEREUX POUR L'OPÉRATEUR ET/OU POUR LA RÔTISSOIRE.



Information pour une bonne installation et un bon fonctionnement.



Information importante additionnelle.

2.2. Sécurité de l'équipement



CERTAINES CONSIDÉRATIONS DE SÉCURITÉ DOIVENT ÊTRE PRISES EN COMPTE LORS DE L'OPÉRATION DE CET ÉQUIPEMENT. IL EST TRÈS IMPORTANT QUE VOUS COMPRENIEZ ENTIÈREMENT CE DOCUMENT AINSI QUE LES MESURES DE PRÉCAUTION DE SÉCURITÉ QUI SONT DÉCRITES DANS CETTE SECTION.

- Lisez toute la documentation; uniquement des personnes ayant lu et bien compris cette documentation doivent utiliser l'équipement.
- Ne pas utiliser cet équipement pour quoi que ce soit autre que l'usage pour lequel il a été conçu.
- Ne pas faire fonctionner cet équipement s'il est endommagé de quelque manière.
- Ne pas utiliser des accessoires non-autorisés.
- Ne pas faire fonctionner cet équipement à proximité de matériau inflammable.
- Vérifiez toujours la présence de fuite de gaz; si vous détectez une odeur de gaz vous devez immédiatement évacuer et contacter votre fournisseur de gaz.
- Nettoyez l'équipement à chaque jour; l'accumulation de résidu dans la rôtissoire peut causer un incendie.
- Quand le four est branché, des niveaux de tension potentiellement dangereux sont présents dans les circuits de contrôle; ne pas ouvrir le compartiment électrique car des niveaux de tension potentiellement mortels sont présents à l'intérieur.
- Ne pas bloquer aucun des événements.
- Vérifiez toujours la présence de fuite d'eau; ne pas faire fonctionner si une fuite est visible.
- Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou sa fiche dans l'eau.
- Utilisez seulement des détergents approuvés.
- Gardez les cheveux et tout vêtement lâche hors de la portée des pièces en mouvement.
- Ne pas travailler sur des surfaces chaudes sans porter des gants protecteurs ainsi qu'un tablier.
- Gardez la zone autour de la rôtisserie libre de combustibles. Les matériaux combustibles ne doivent pas se trouver à moins de 5 cm (2") de la façade de l'appareil.
- Tout équipement fonctionnant au gaz comporte un risque de produire du monoxyde de carbone; si vous ressentez un étourdissement, des maux de tête, une sensation de vertige, de l'essoufflement, des nausées, vomissements ou de la confusion, éteindre tout l'équipement et évacuer les lieux. Faire inspecter l'équipement immédiatement.



Si vous avez des problèmes avec votre équipement, veuillez contacter HARDT immédiatement ou un fournisseur de service approuvé.



UN MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ PEUT RÉSULTER EN BLESSURE, EN DÉCÈS ET/OU EN DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ.



Cet appareil est équipé d'un câble de contention. Si le câble est détaché pour l'inspection ou le nettoyage, assurez-vous qu'il soit rattaché avant d'utiliser la rôtière. Ne pas modifier ou ajuster aucun composant de la rôtière à moins que vous ayez été spécifiquement autorisé par le fabricant ou son agent pour procéder. Un technicien qualifié doit installer la rôtière et si nécessaire faire la conversion à d'autres gaz.

Si une conversion de gaz est nécessaire, communiquer avec Hardt pour commander l'ensemble de conversion approprié. Vous devrez fournir le numéro de série de la rôtière ainsi que le pays d'installation et le type de gaz utilisé.

2.3. Sécurité des aliments



CERTAINES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES LORS DU TRAVAIL AVEC DES VIANDES CRUES, UN MANQUEMENT À SE CONFORMER AUX BONNES PROCÉDURES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS PEUT RÉSULTER EN MALADIE ET/OU EN DÉCÈS.

BIEN QUE CERTAINES PRÉCAUTIONS SOIENT LISTÉES DANS CE DOCUMENT VOUS NE DEVEZ PAS VOUS FIER UNIQUEMENT À CE DOCUMENT POUR DES PROCÉDURES SÉCURITAIRES EN MATIÈRE ALIMENTAIRE.

IL EST RECOMMANDÉ QUE SEULEMENT DES PERSONNES DÉTENANT UNE FORMATION COMPLÈTE EN SÉCURITÉ DES ALIMENTS EFFECTUENT LA PRÉPARATION DES ARTICLES ALIMENTAIRES.

- Laver toutes les surfaces et l'équipement qui entre en contact avec des viandes crues ou leur jus.
- Laver toujours vos mains minutieusement après avoir travaillé avec des viandes crues.
- Ne pas permettre à des viandes crues d'entrer en contact avec des viandes cuites.
- Utiliser des ustensiles séparés pour le travail avec des viandes crues et cuites.
- Utiliser des contenants ou cabarets séparés pour garder des viandes crues et cuites.
- Toujours utiliser un thermomètre à aliments propre pour vous assurer que la viande est à une température sécuritaire avant de la sortir de la rôtissoire.

Le tableau ci-dessous décrit combien de temps chaque type de viande doit être à une température spécifique pour assurer que toutes les bactéries qu'il contient ont été détruites. Toujours utiliser un thermomètre à aliments calibré afin de vous assurer que votre produit atteint ces températures pendant la période de temps spécifiée avant de la considérer sûre pour la consommation.

Table 1

Durées et températures sécuritaires de cuisson*

Produit	Température / durée
Volaille (canard, poulet ou dinde entier ou haché)	74°C (165°F) pendant 15 seconds
Farce et viande, poisson, volaille et/ou pâtes alimentaires farcis	74°C (165°F) pendant 15 seconds
Viande hachée (bœuf, porc et autres viandes)	68°C (155°F) pendant 15 seconds
Viande injectée (jambon saumuré et rôtis à saveur injectée)	68°C (155°F) pendant 15 seconds
Porc, bœuf, veau, agneau, tranches de steak / côtelettes	63°C (145°F) pendant 15 seconds
Rôti	63°C (145°F) pendant 4 Minutes
Fruits de mer (poisson, mollusques et crustacés)	63°C (145°F) pendant 15 seconds
Aliments préparés commercialement prêts à manger	57°C (135°F) (gardé chaud pour le service)



Les valeurs listées dans ce tableau sont des températures minimales qui sont les standards de l'industrie pour assurer que les aliments sont cuits de manière sécuritaire et elles peuvent ne pas représenter les températures dictées par votre société.



LA CUISSON DE TOUT NOUVEAU PRODUIT OU DE PRODUIT COURANT PRÉPARÉ DE MANIÈRE DIFFÉRENTE PEUT NÉCESSITER UNE VALIDATION DES TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON, EN MESURANT LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT.

NE PAS ASSUMER QUE DES PARAMÈTRES DE CUISSON SÉCURITAIRE EXISTE SANS EFFECTUER DES TESTS SPÉCIFIQUES AUX ALIMENTS. TOUJOURS MESURER LA TEMPÉRATURE INTERNE D'UN PRODUIT AVANT DE TERMINER LA CUISSON. LES TEMPÉRATURES INTERNES ACCEPTÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE INFÉRIEURES À CELLES PUBLIÉES COMME ÉTANT LES STANDARDS ÉTABLIS POUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS.

NOUS VOUS INVITONS À CONSULTER HARDT SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE POUR ÉTABLIR UN PROGRAMME DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS.

3. Diagrammes de l'équipement

3.1. Unité simple

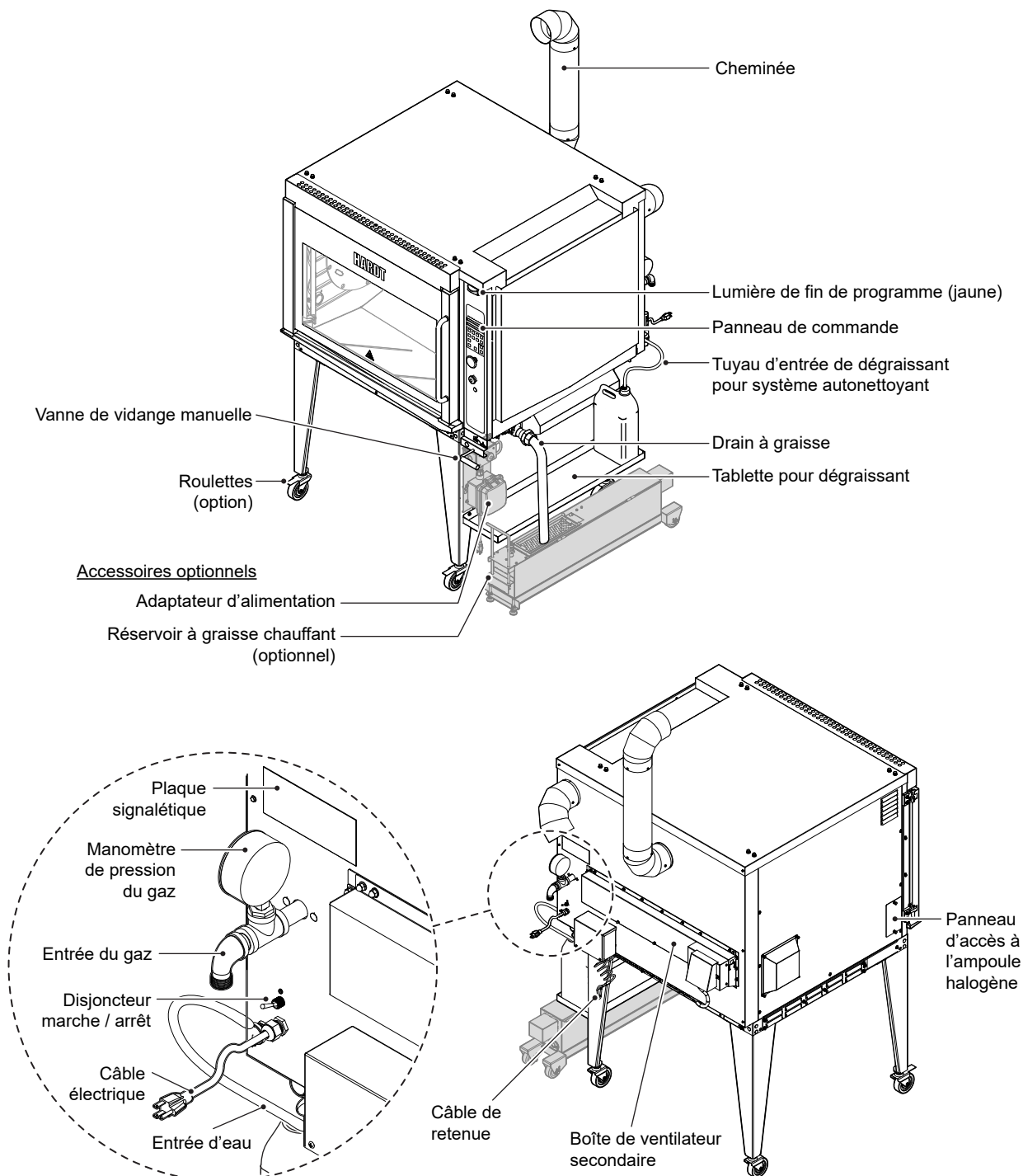


Figure 1

Pour une liste complète des accessoires disponibles, visitez www.hardtequipment.com ou contactez votre représentant commercial.

3.2. Unités superposées

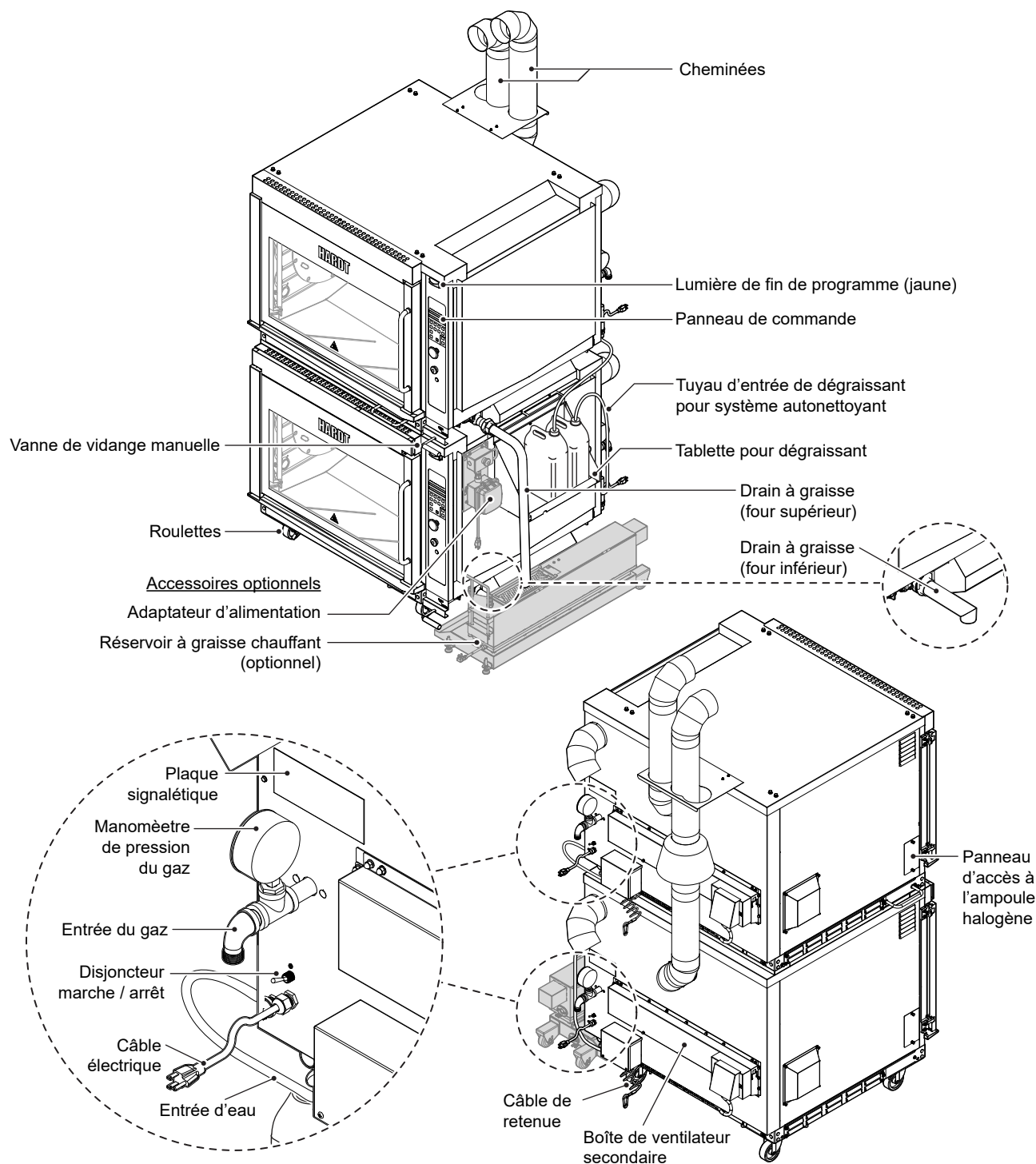


Figure 2

Pour une liste complète des accessoires disponibles, visitez www.hardtequipment.com ou contactez votre représentant commercial.

3.3. Localisation des marquages

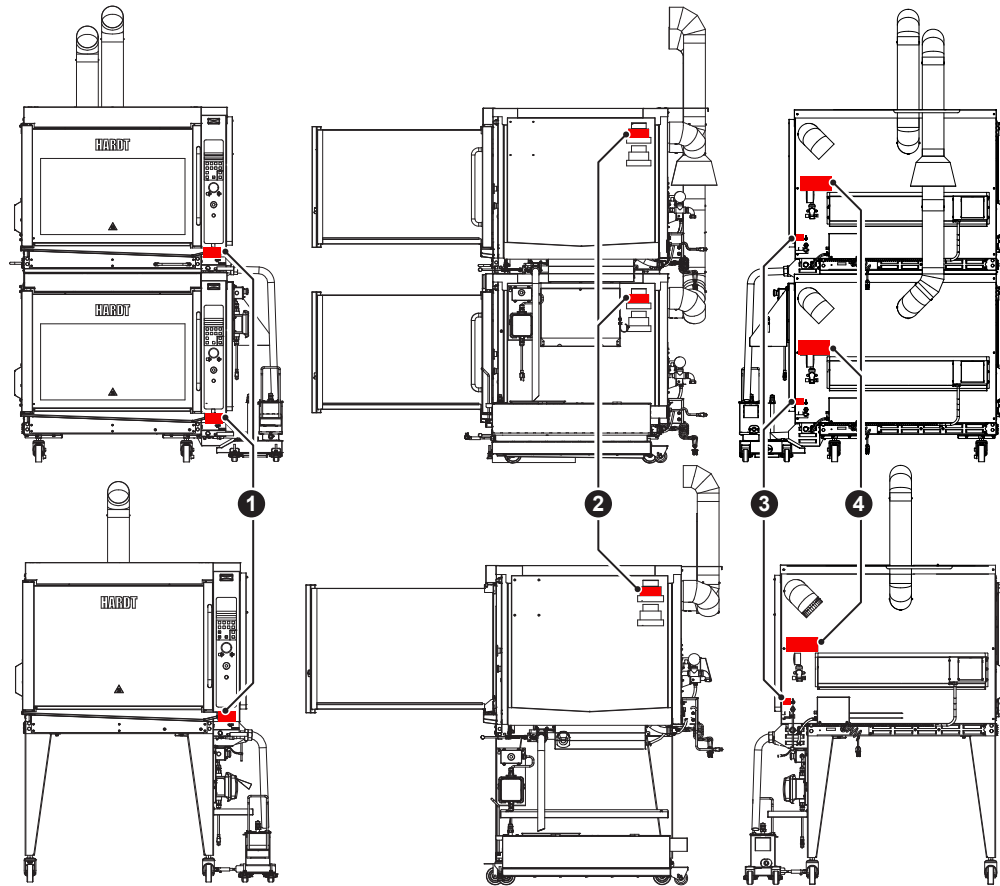


Figure 3

1) Autocollant d'avertissement de supervision (99-7635)

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou le manque d'expérience et de connaissance à moins qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

99-7635-03

2) Autocollant d'avertissement de ventilation (99-7638)

This appliance shall be installed in conformity with the current regulations and used only in a well ventilated location. Consult the instructions before installing and using this appliance.

Cet appareil doit être installé en conformité avec les règlements en vigueur et doit être utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Este aparato debe ser instalado de conformidad con la normativa vigente y se utiliza sólo en un lugar bien ventilado. Consulte las instrucciones antes de instalar y de usar este aparato.

3) Autocollant allumer/éteindre (99-7636)



PN 99-7636 (Rev01)

4) Plaque No de série (99-17959)

HARDT Equipment Manufacturing Inc. 1400 50 ^e Avenue, Lachine, Québec, Canada, H8T 2V3 Model / Modèle / Modelo: Inferno 4500 220-240 V, 50 Hz, 1 Ø, 6 A		US Patent No. / No. Brevet E-U / No. Patente EE. UU.: 7,060,942	
Gas Category / Catégorie de gaz / Gas Categoría (3+28-30, 37) G30 ☐ G31 ☐ (18/9/30) G30 ☐ G31 ☐ G31 ☐ G20 ☐ G20 ☐ G25 ☐	Orifice Size / Taille de l'orifice / Tamaño del orificio 3.05 mm ☐ 3.05 mm ☐ 3.05 mm ☐ 3.05 mm ☐ 4.57 mm ☐ 4.57 mm ☐ 4.57 mm ☐	Manifold Pressure - Inlet Pressure / Pression collecteur - Pression admission / Colector de presión - Presión de entrada 22.4 mbar - 28.30 mbar 22.4 mbar - 37 mbar 22.4 mbar - 30 mbar 22.4 mbar - 30 mbar 11.2 mbar - 20 mbar 11.2 mbar - 20 mbar 17.7 mbar - 25 mbar	Nominal Heat Input / Débit calorifique nominal / Potencia térmica nominal 29.74 kW 29.74 kW 29.74 kW 29.74 kW 29.59 kW 29.59 kW 29.59 kW
Minimum Clearances / Déplacement minimum / Distancias mínimas: Left Side / Côté gauche / Lado izquierdo 50 mm Right Side / Côté droit / Lado derecho 304 mm Rear / Arrière / Trasera 50 mm Floor / Plancher / Piso Non-Combustible		Water Pressure Range / Plage de pression de l'eau / Rango de presión de agua: 207 kPa - 620 kPa For Use In / Pour l'utilisation en / Para uso en: GB ☐ IE ☐ ES ☐ FR ☐	
Intended for other than household use. Destiné à un usage autre que domestique. No para uso doméstico.		Oven Classification / Classification du Four / Clasificación de Hornos: A ₁	
SERIAL No. / N° SÉRIE / n° SÉRIE:		CE 0539 PIN: 0330LJ33 99-17959 (Rev 02)	

3.4. Aménagement du panneau de commande

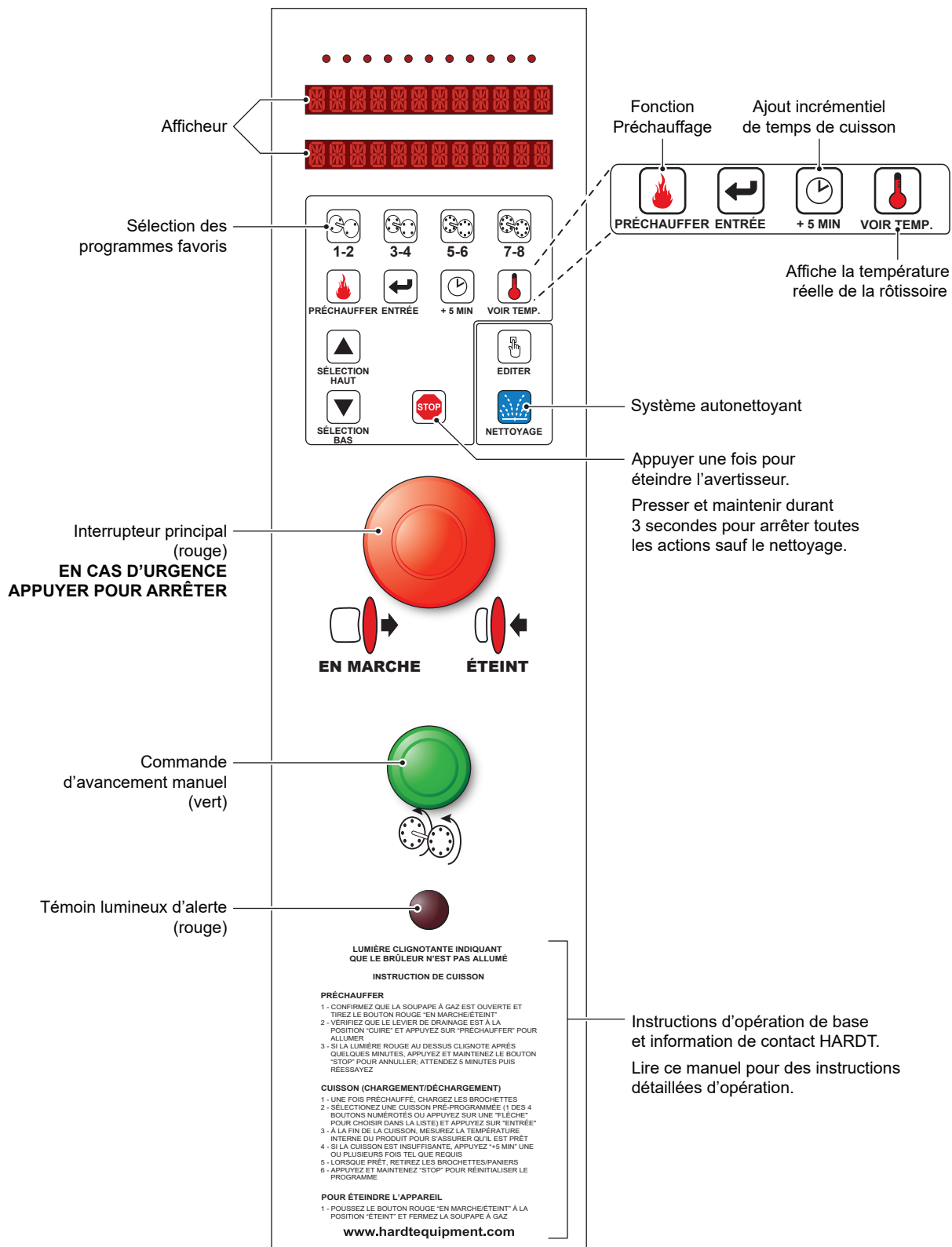


Figure 4

4. Opération



La rôtissoire ne peut pas être utilisée pendant une panne de courant. En cas de panne de courant prolongée, n'essayez pas d'utiliser la rôtissoire. Éteignez l'interrupteur principal rouge et fermez la vanne de gaz. Lorsque l'alimentation a été restaurée, ouvrez la vanne de gaz, retirez l'interrupteur principal rouge et reprenez le fonctionnement normal.



Les références seront faites à un MODE DE VEILLE dans les prochaines sections qui se rapportent au fonctionnement de la rôtissoire. Lorsqu'en MODE DE VEILLE, le contrôleur affiche "PRECHAUFFER OU NETTOYAGE".

4.1. Mise en marche matinale



TOUJOURS METTRE EN MARCHÉ LE SYSTÈME DE VENTILATION AVANT DE DÉMARRER LA RÔTISSOIRE. CELA EST NÉCESSAIRE POUR RETIRER LES SOUS PRODUITS DE COMBUSTION ET L'AIR CHARGÉ DE MATIÈRES GRASSES.

AVANT DE DÉMARRER LA RÔTISSOIRE, INSPECTEZ LA CAVITÉ DE CUISSON DE L'APPAREIL POUR S'ASSURER QUE TOUT LE MATÉRIEL INFLAMMABLE A ÉTÉ RETIRÉ POUR PRÉVENIR LE RISQUE D'INCENDIE.

4.1.1. Démarrage de la rôtissoire

1. Avec l'alimentation branchée sur la rôtissoire, mettez en marche la rôtissoire Inferno 4500 en tirant sur l'interrupteur principal (rouge) illustré à la [Figure 4](#).
2. Assurez-vous que la vanne de drainage est placée à cuire  tel qu'illustré à la [Figure 5](#).
3. Assurez-vous que la vanne du gaz vers la rôtissoire est ouverte.
4. Suivez toutes les instructions spéciales qui défilent sur l'écran, le cas échéant.
5. Nettoyez les filtres et allumez les hottes de ventilation.
6. En se référant à la [Figure 6](#), vaporisez le SOIL SHIELD uniformément sur:
 - a. les deux plaques de rotation (gauche et droite)
 - b. l'arbre central (vaporisez les gants, puis étaler sur l'arbre)
 - c. sur la façade intérieure au-dessus de l'ouverture du four.
7. Une fois ces conditions remplies, sélectionnez PRÉCHAUFFER  pour allumer et le four commencera le cycle de préchauffage.

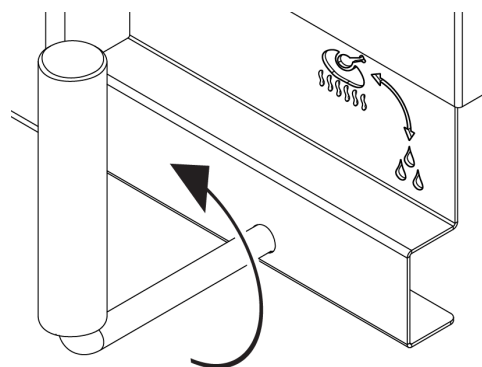


Figure 5

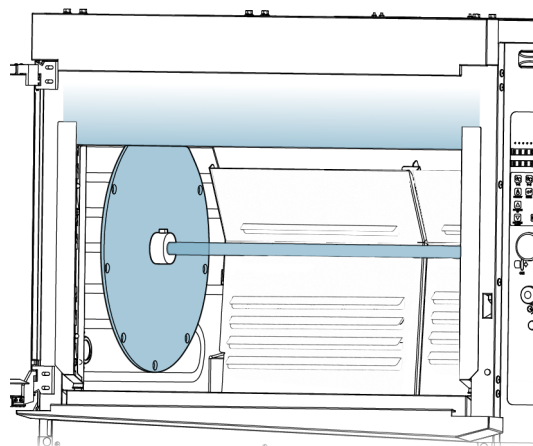


Figure 6



Si la lampe rouge clignote indiquant que le brûleur n'a pas allumé:

- Appuyez et maintenez enfoncé STOP  pendant 3 secondes pour annuler le cycle.
- Attendez 5 minutes et réessayez.
- Si le problème persiste, voir la section [6.2. Verrouillage de sécurité](#).

4.1.2. Collecte de la graisse

HARDT offre un réservoir de collecte de graisse (en option) qui est utilisé pour faciliter la collecte et la disposition des graisses de la rôtissoire. Si vous n'avez pas de réservoir fourni par HARDT, des méthodes alternatives de collecte et disposition de la graisse sont requises.

Si le réservoir de collecte de graisse en option est installé:

1. Assurez-vous que le réservoir de collecte de graisse est propre et complètement vidangé.
2. Vérifiez que le réservoir de collecte est bien positionné sous le drain de graisse de chaque rôtissoire ([Figure 7](#)).
3. Branchez le réservoir de collecte de graisse.

Dans le cas d'utilisation d'une méthode alternative de gestion de graisse, suivre les instructions pour l'entretien quotidien, fournies par le fabricant de ce système.

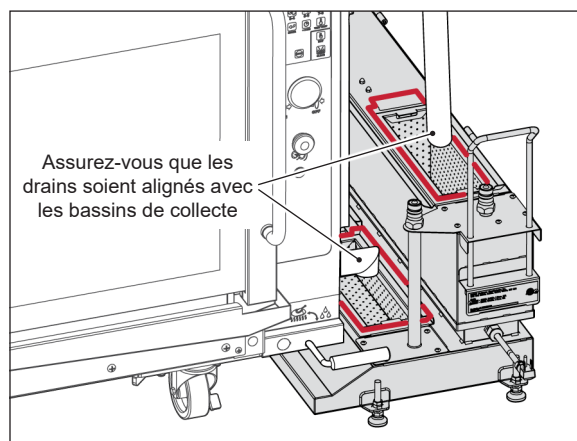


Figure 7

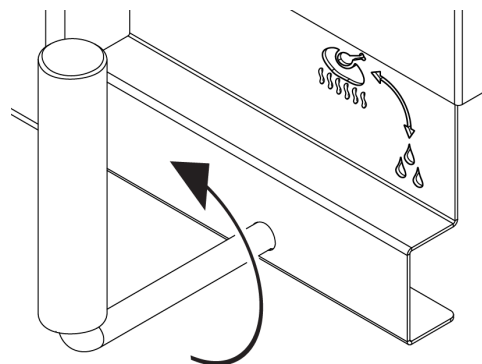


Figure 8

Lors du fonctionnement de la rôtissoire, la soupape de vidange doit être réglée sur cuire , ce qui permettra à tous les effluents de graisse et de cuisson de s'écouler hors de la plomberie comme indiquée à la [Figure 9](#). La rôtissoire simple utilise seulement le drain supérieur comme montré.

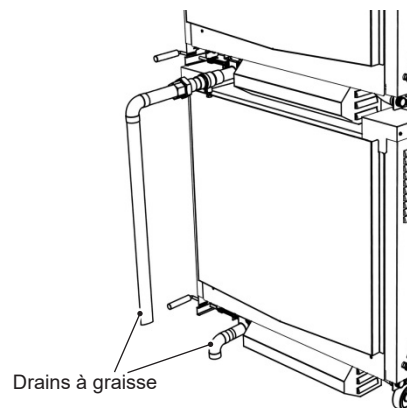


Figure 9

4.2. Procédure de cuisson



LA RÔTISSOIRE EST CHAUDE. ASSUREZ-VOUS DE PORTER DES MITAINES DE FOURNEAU EN TOUT TEMPS LORS DU TRAVAIL AVEC UNE RÔTISSOIRE CHAUDE.

- **NE JAMAIS CHARGER DE PRODUIT DANS UNE RÔTISSOIRE QUI N'A PAS ÉTÉ PRÉCHAUFFÉE.**
- **LA CONTAMINATION CROISÉE DE PRODUIT DE VIANDE CRUE ET DE VIANDE CUITE EST TRÈS DANGEREUSE.**
- **NE PAS CHARGER DE PRODUIT FRAIS DANS UNE RÔTISSOIRE TANT QUE LE CYCLE DE CUISSON N'EST PAS COMPLÉTÉ ET QUE TOUT LE PRODUIT CUIT SERA RETIRÉ DE LA RÔTISSOIRE.**



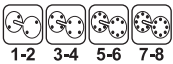
Référez-vous au tableau à la [page 6](#) pour une liste des températures et durée sécuritaires de cuisson.



Les procédures décrites ici ne sont que celles de base. HARDT offre des programmes complets de soutien et de formation pour la cuisson. Votre organisation pourrait avoir ses propres instructions spécifiques qui doivent être respectées plutôt que celles décrites dans ce document.

1. Suivant un cycle de préchauffage (voir la section [4.1.1](#)); l'afficheur indique **"FOUR PRÊT"** lorsque la température correcte pour le chargement de la rôtissoire a été atteinte.
2. Ouvrez la porte et chargez le produit selon la procédure décrite dans la section [4.3](#).
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez une RECETTE PRÉRÉGLÉE FAVORITE  ou pressez **SÉLECTION HAUT**  ou **SÉLECTION BAS**  pour sélectionner un autre programme de la liste enregistrée. Pour sélectionner un programme, appuyez sur **ENTRÉE**  sur le clavier.



Les nombres sur les boutons de **SÉLECTION DES PROGRAMMES FAVORIS**  déterminent le nombre de brochettes qui doivent être utilisées. Sélectionnez **1-2** si vous utilisez une ou deux brochettes, sélectionnez **3-4** si vous utilisez trois ou quatre brochettes, etc.

5. À la fin de la cuisson, mesurez la température interne du produit. Référez-vous à la section [2.3](#) pour des notes spéciales sur la température interne des produits.
6. Si la température interne mesurée est insuffisante, appuyez sur **+ 5 MIN**  pour ajouter 5 minutes au cycle de cuisson. Vous pouvez appuyer jusqu'à 3 fois sur le bouton **+ 5 MIN**  permettant d'ajouter jusqu'à 15 minutes au temps de cuisson. Répétez cette étape jusqu'à ce que soit atteinte la bonne température interne.
7. Pressez et maintenez pendant 3 secondes le bouton **STOP**  pour arrêter et réinitialiser le programme.
8. Déchargez les brochettes de la rôtissoire en suivant la procédure décrite à la section [4.3.2](#).

4.3. Chargement et déchargement de la rôtissoire



LA CONTAMINATION DE PRODUIT DE VIANDE CRUE ET DE VIANDE CUITE EST TRÈS DANGEREUSE.

NE PAS CHARGER DE PRODUIT FRAIS DANS UNE RÔTISSOIRE TANT QUE LE CYCLE DE CUISSON N'EST PAS COMPLÉTÉ ET QUE TOUT LE PRODUIT CUIT SERA RETIRÉ DE LA RÔTISSOIRE.



UTILISEZ DES VÊTEMENTS DE PROTECTION LORS DU CHARGEMENT ET DU DÉCHARGEMENT DE LA RÔTISSOIRE.

4.3.1. Chargement des brochettes

Quand la rôtissoire atteint la température de fonctionnement, les brochettes peuvent alors être chargées.

Ouvrez la porte pour éteindre le brûleur et pour arrêter la rotation de l'entraînement. Utilisez le commutateur d'avancement manuel (vert), tel qu'indiqué à la [Figure 4](#)) pour positionner les emboîtements tel que requis.



L'orientation de la brochette dans l'emboîtement variera selon le modèle de votre équipement.

Suivez ces étapes pour le chargement adéquat des brochettes dans la rôtissoire.

1. Tel qu'indiqué dans la [Figure 10](#), insérez le bout en pointe de la brochette dans un des trous dans la plaque sur le côté gauche de la rôtissoire.
2. Alignez l'autre bout de la brochette avec l'emboîtement correspondant et la pousser en place (voir la [Figure 11](#)).
3. Glissez la broche vers la gauche jusqu'à ce que l'épaule à l'extrémité gauche de la broche soit bien appuyé contre la plaque du côté gauche.
4. Vérifiez que la brochette est bien fixée en position (qu'elle tient en place).
5. Avancez l'entraînement vers une autre position à l'aide du commutateur d'avancement manuel (vert). Répétez les étapes 1-5 au besoin.
6. Fermez la porte, sélectionnez le bon programme de cuisson et la rôtissoire débutera la cuisson.

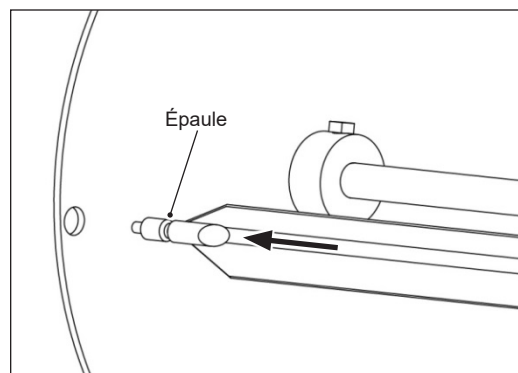


Figure 10

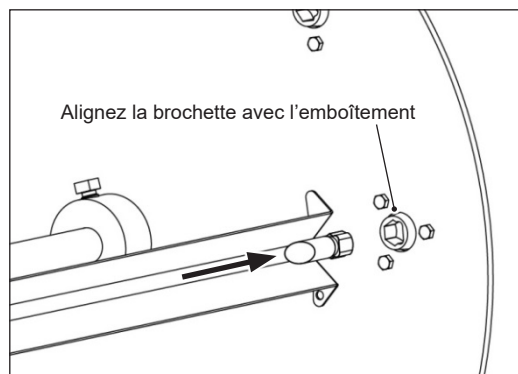


Figure 11



UTILISEZ DES VÊTEMENTS DE PROTECTION LORS DU CHARGEMENT ET DU DÉCHARGEMENT DE LA RÔTISSOIRE.

4.3.2. Déchargement des brochettes

1. Ouvrez la porte pour éteindre le brûleur et pour arrêter la rotation de l'entraînement.
2. Retirez chaque brochette en soulevant son côté gauche, en glissant la brochette vers la gauche puis en pivotant délicatement la brochette hors de la rôtissoire. Placez chaque brochette sur un chariot à brochette ou sur une table pour aliments cuits.
3. Utilisez le commutateur d'avancement manuel (vert) pour positionner les brochettes (ou les paniers) tel que requis pour les enlever.
4. Fermez la porte de la rôtissoire pour relancer l'opération ou la cuisson (le brûleur va alors se rallumer).
5. Si vous avez terminé toute la cuisson, presser et maintenir pendant 3 secondes le bouton **STOP**  pour terminer le programme.

4.4. Fonctions du contrôleur

Cette section contient de l'information pour l'opération et la programmation de base du système Inferno 4500.

4.4.1. Avertisseurs et alertes

(Appuyez une fois sur le bouton **STOP**  pour arrêter un avertisseur. Pressez et maintenez pendant 3 secondes sur **STOP**  pour arrêter toute action sauf le cycle du système AUTONETTOYANT.)

- À la fin d'un cycle de préchauffage, quand la bonne température est atteinte, un avertisseur retentit pendant 5 secondes et le témoin lumineux de fin de programme jaune s'illuminera ([Figure 1](#), [Figure 2](#)).
- Si la température de la rôtissoire tombe en dessous 65.6°C (150°F), la lampe d'alarme rouge clignotera et un message sur l'affichage du contrôleur invitera à répéter le cycle de préchauffage.
- À la fin d'un cycle de cuisson et des ajouts de temps de cuisson subséquents, un avertisseur sonne pendant 10 secondes et le témoin jaune de fin de programme s'allume.
- En cas de verrouillage de sécurité (le brûleur à gaz ne s'allume pas), le témoin lumineux d'alerte rouge (illustrée à la [Figure 4](#)) clignotera en continu.

4.4.2. Programmation

Les contrôles permettent d'accéder et de modifier plusieurs paramètres de la rôtissoire. Ce manuel décrit seulement la programmation de base des boutons "FAVORI". Toute modification additionnelle des paramètres doit être effectuée par un technicien de service autorisé. Nous vous invitons à contacter le service à la clientèle de HARDT pour de plus amples informations.

5. Entretien



ASSUREZ-VOUS DE PORTER DES GANTS ISOLÉS ET UN TABLIER EN TOUT TEMPS POUR TRAVAILLER AVEC LA RÔTISSOIRE CHAUDE.



Laissez une période de temps pour que la rôtière atteigne une température sécuritaire au toucher, mais assurez-vous que le four est encore chaud pour faciliter le nettoyage.

5.1. Nettoyage quotidien

5.1.1. Début de la journée

Assurez-vous que toute l'unité est propre en se référant à la section [5.1.4. Évaluation de l'efficacité de l'auto-nettoyage](#). Si elle n'est pas propre, effectuez un cycle d'auto-nettoyage en suivant les stratifiés de nettoyage sur place ou en se référant à la section [5.1.3. Nettoyage en fin de journée: fonctionnement de l'auto-nettoyage](#).



IL EST IMPÉRATIF QUE LA RÔTISSOIRE SOIT CORRECTEMENT NETTOYÉE ET DÉSINFECTÉE DE LA VEILLE. SI UN CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE N'A PAS ÉTÉ EXÉCUTÉ À CE MOMENT-LÀ, IL DOIT ÊTRE EXÉCUTÉ AU DÉBUT DE LA JOURNÉE AVANT DE COMMENCER UNE CUISSON.

5.1.2. Nettoyage tout au long de la journée

Il est recommandé de nettoyer le verre intérieur avec un chiffon doux et humide après chaque cycle de cuisson. Cela entraînera des résultats de nettoyage optimaux sans rayer le verre. Évitez d'utiliser des tampons à récurer ou des nettoyeurs avec un abrasif sur le verre.



Si le réservoir chauffant pour la collecte de la graisse est installé, surveillez le niveau de liquide tout au long de la journée et videz l'unité au besoin.

5.1.3. Nettoyage en fin de journée: fonctionnement de l'auto-nettoyage

Il est recommandé d'exécuter le cycle d'auto-nettoyage à la fin du jour ouvrable, après la fin de la cuisson.

Description de l'opération d'auto-nettoyage

Le cycle autonettoyant est constitué d'une succession d'activités qui sont complètement et automatiquement commandé par la rôtissoire. La séquence est la suivante:

- **REFROIDISSEMENT DU FOUR** : C'est une période de temps requise pour que la rôtissoire atteigne des températures sécuritaires pour le nettoyage.
- **PRÉLAVAGE** : De l'eau fraîche est utilisée pour une vidange initiale du plateau d'égouttement.
- **LAVAGE AU SAVON** : Implique l'application répétée d'un agent nettoyant suivi par une période de trempage et la vidange.
- **PREMIER RINÇAGE** : Un premier cycle de rinçage.
- **RINÇAGE ACCRU** : Un autre type différent de cycle de rinçage.
- **RINÇAGE FINAL** : Une série de cycles de rinçage impliquant la collecte de l'eau suivie de la vidange.

Instructions pour l'auto-nettoyage

1. Vérifiez qu'il existe suffisamment de dégraissant dans la bouteille pour exécuter un cycle d'auto-nettoyage. Si le niveau est trop bas, remplacez la bouteille.
2. Ouvrez la porte de la rôtissoire.
3. Retirez les gros morceaux qui restent au fond du plateau d'égouttement inférieur.
4. À l'aide d'une serviette humide, nettoyez le canal avant, le panneau extérieur et le vitrage intérieur de la porte.
5. Tournez la manette de la vanne de vidange principale vers nettoyage  comme indiqué dans la [Figure 13](#).
6. Fermez la porte de la rôtissoire et appuyez sur **NETTOYAGE**  et ensuite **ENTRÉE**  pour commencer le cycle de nettoyage. Lisez l'affichage. Si l'auto-nettoyage a commencé, il sera affiché soit, "VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DU FOUR", "REFROIDISSEMENT AVANT NETTOY" ou "TREMPAGE".
7. Nettoyez l'extérieur de la rôtissoire conformément aux conventions décrites dans la section 5.4. [Lignes directrices sur le nettoyage des matériaux.](#)

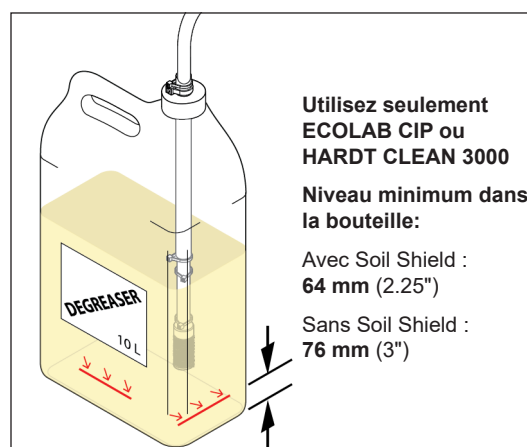


Figure 12

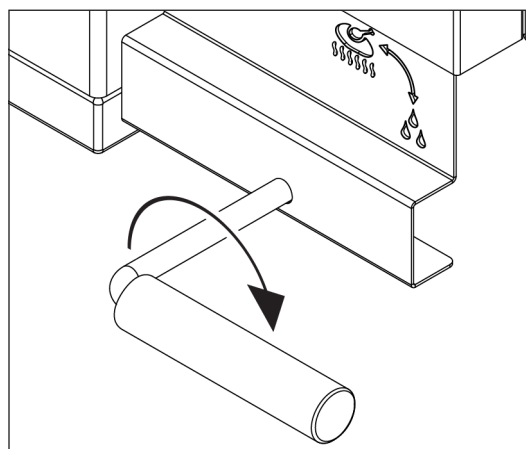


Figure 13



Si l'affichage indique, "REFROIDISSEMENT AVANT NETTOY" l'auto-nettoyage ne démarre pas immédiatement car la cavité de cuisson est trop chaude. NE PAS ouvrir la porte pour refroidir la rôtissoire! Il doit refroidir seul avec la porte fermée pour des performances d'auto-nettoyage optimales et éviter d'endommager l'intérieur du four. L'auto-nettoyage démarrera seul si l'appareil est correctement refroidi.

5.1.4. Évaluation de l'efficacité de l'auto-nettoyage

Il est important de considérer l'état de la rôtissoire après la fin du cycle d'auto-nettoyage pour vérifier que les opérations de nettoyage fonctionnent correctement. Les images suivantes illustrent trois états de propreté et leur interprétation connexe.



LA CUISSON DANS UN FOUR AVEC UNE ACCUMULATION DE RÉSIDUS PEUT PROVOQUER UN INCENDIE.

Figure 14 : Cavité sale

L'image montre une cavité qui n'a PAS été suffisamment nettoyée pour cuisiner. Cela peut être dû au fait que les procédures de nettoyage ne sont pas suivies de manière cohérente ou que le système d'auto-nettoyage n'a pas fonctionné correctement pendant une période prolongée.

Il faudra nettoyer la rôtissoire à la main en utilisant un nettoyant de four ordinaire (dans une bouteille de pulvérisation) et un chiffon ou un grattoir pour éliminer l'accumulation de carbone avant d'exécuter le cycle d'auto-nettoyage. La fonction d'auto-nettoyage ne nettoie la graisse que pour 1 jour de cuisson. Il peut y avoir quelques jours d'auto-nettoyage et de grattage à la main pour ramener l'unité au point où la suite des procédures correctes produira une rôtissoire propre le matin.

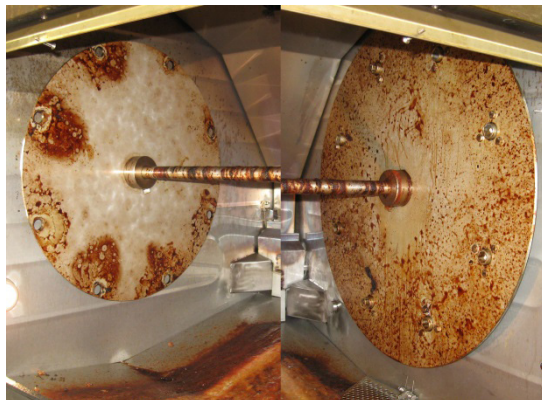


Figure 14

Figure 15 : Cavité presque propre

Si la cavité de la rôtissoire ressemble à ce qui est montré dans la Figure 15, enlever les flocons résiduels avec un tampon à récurer AVANT la cuisson.

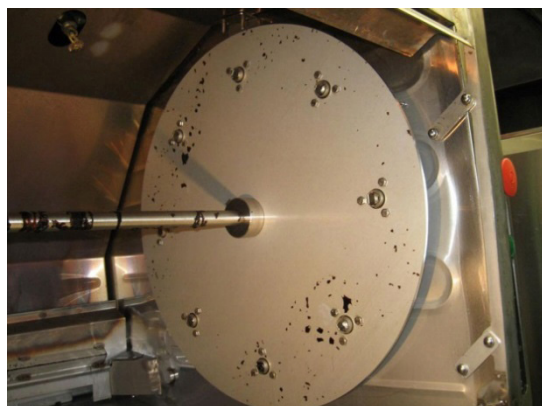


Figure 15

Figure 16 : Cavité suffisamment propre

La Figure 16 montre une cavité rôtissoire suffisamment propre et dans laquelle la cuisson peut être effectuée.

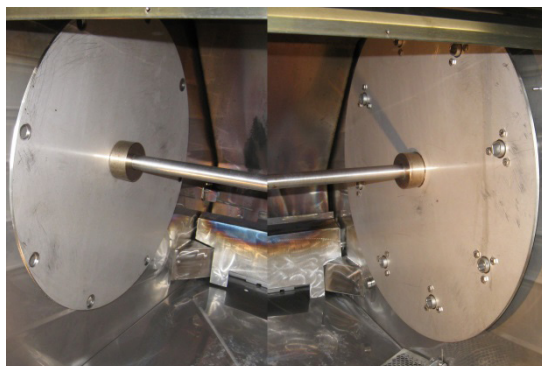


Figure 16

5.2. Inspection hebdomadaire

Inspecter minutieusement les composantes de ventilation fournies avec la rôtissoire pour la présence de quelque signe de dommage (bossellements, perforations, etc.). Remplacez la composante au besoin par une composante certifiée par HARDT. Assurez-vous que le cordon électrique ainsi que les conduites d'eau et de gaz ne sont pas endommagées ni tortillées.

5.3. Bouclier de flamme

Il est important que les pare-flamme sur la paroi arrière restent fixés en place pour des performances optimales. À des intervalles différents, il est recommandé de s'assurer qu'ils sont correctement en place en se référant aux illustrations de cette page.

Dans le cas où ils doivent être enlevés (par exemple pour avoir accès au brûleur arrière), procédez comme suit:

1. En commençant par l'écran de flamme droit, retirez-le de sa fente supérieure (**A**), onglet de paroi latérale (**B**) et butoir de plancher (**C**).

Retirez-le soigneusement de la cavité du four.

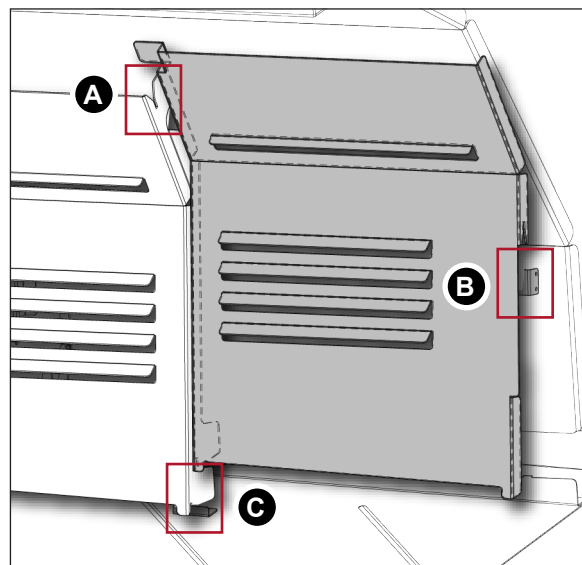


Figure 17

2. Soulevez le bouclier de flamme gauche hors de sa languette de paroi latérale (**B**) et butoir de plancher (**C**).

Retirez-le soigneusement de la cavité du four.

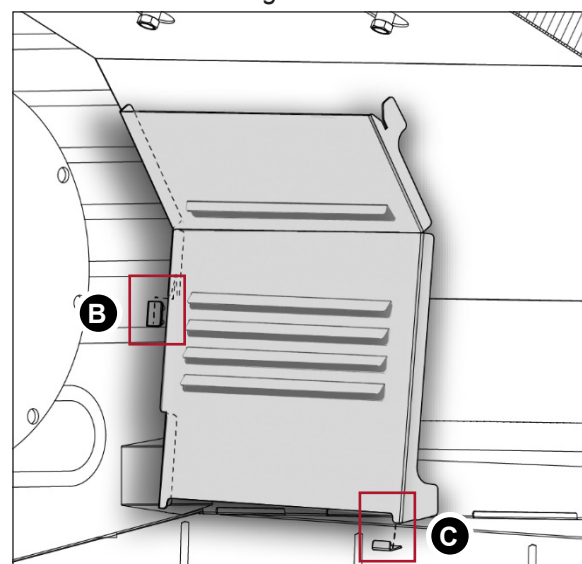


Figure 18

3. Réinstallez les écrans de flamme en ordre inverse. Installez d'abord le bouclier gauche, suivi du bouclier droit.

Assurez-vous que toutes les languettes sont correctement insérées dans leurs fentes correspondantes et que les boucliers sont placés derrière le butoir de plancher.

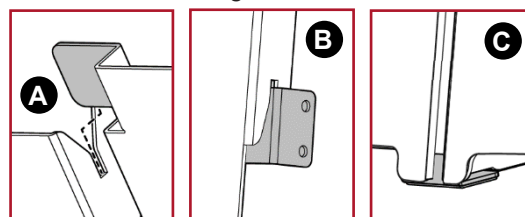


Figure 19

5.4. Lignes directrices sur le nettoyage des matériaux

5.4.1. Lignes directrices pour le nettoyage des surfaces de verre

- Essuyez les résidus avec un chiffon doux ou une serviette en papier.
- Retirez les résidus cuits en utilisant un grattoir en bois ou en plastique. Évitez d'utiliser un grattoir métallique car il peut rayer le verre.
- Les surfaces peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon doux avec du savon doux et de l'eau. Alternativement, un vaporisateur de nettoyage pour le verre avec des serviettes en papier peut être utilisé.
- Évitez de rayer la surface du verre.



N'UTILISEZ PAS de poudre abrasive ou nettoyeurs abrasifs sur la porte en verre, le bouclier en verre de la lampe et le panneau de commande.

N'UTILISEZ PAS de tampons à récurer métalliques.

N'UTILISEZ PAS de grattoirs métalliques.

Évitez de mettre l'eau froide ou un chiffon humide froid sur le verre chaud, car cela pourrait provoquer le verre à se fissurer et se briser.

5.4.2. Lignes directrices pour le nettoyage des surfaces métalliques

- Essuyez les déversements et les résidus avec un chiffon ou une serviette en papier.
- Retirez les résidus cuits au four en utilisant un grattoir en bois ou en plastique. Évitez d'utiliser un racleur métallique sur les surfaces extérieures car il peut rayer la finition métallique de la rôtissoire.
- Les surfaces peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon doux avec du savon doux et de l'eau. Alternativement, un dégraissant à pulvérisation peut également être utilisé, mais uniquement sur des surfaces en acier inoxydable suivant la procédure de manipulation décrite sur l'étiquette du produit. N'appliquez pas de dégraissants ou d'autres produits chimiques agressifs sur des surfaces peintes car cela peut affecter de manière permanente l'apparence et la performance de la finition.
- L'aspect des surfaces en acier inoxydable peut être amélioré en utilisant des crèmes de polissage pour l'acier inoxydable. Suivez les instructions sur l'emballage du produit de polissage utilisé.
- Évitez de rayer ou d'abîmer les surfaces métalliques.
- Pour une accumulation tenace sur les surfaces intérieures en acier inoxydable du four (y compris autour de l'ouverture de la porte), des brosses de soies ou des tampons doux à récurer peuvent être utilisés. Reportez-vous aux laminés de nettoyage quotidien pour plus de détails.



N'UTILISEZ PAS de poudre abrasive ou de nettoyants abrasifs.

N'UTILISEZ PAS de tampons à récurer métalliques.

N'UTILISEZ PAS de grattoirs métalliques sur les surfaces extérieures.

N'UTILISEZ PAS de produits de nettoyage corrosifs.

6. Dépannage



DÉBRANCHEZ LA RÔTISSOIRE AVANT QUE TOUT ENTRETIEN, SERVICE OU NETTOYAGE SOIT EFFECTUÉ.

LES RÔTISSOIRES ÉQUIPÉES DE ROULETTES SONT SÉCURISÉ EN PLACE AU MOYEN D'UN CÂBLE DE RETENUE SITUÉ À DROITE ARRIÈRE AU DESSOUS DE LA RÔTISSOIRE. CE CÂBLE DOIT ÊTRE DÉBRANCHÉ AVANT DE RETIRER LA RÔTISSOIRE ET PRENEZ GARDE DE VOUS ASSURER QU'IL EST CONNECTÉ UNE FOIS QUE LA RÔTISSOIRE A ÉTÉ RETOURNÉE À SA POSITION INITIALE.

LA RÔTISSOIRE EST CHAUDE QUAND ELLE FONCTIONNE. FAITES PREUVE DE PRUDENCE LORSQUE VOUS TRAVAILLEZ PRÈS DE LA RÔTISSOIRE CHAUDE.

PORTEZ DES VÊTEMENTS DE PROTECTION APPROPRIÉS.

6.1. La rôtière ne fonctionne pas

La rôtière ne fonctionne pas lorsque l'interrupteur principal rouge est tiré (C.-à-d. Le dispositif d'entraînement ne tourne pas et aucune lumière dans la cavité).

SOLUTION:

- Vérifiez que la porte est complètement fermée. Le détecteur de porte magnétique désactive ou active le système d'allumage.
- Vérifiez l'alimentation électrique de la rôtière: si les lumières de la rôtière sont éteintes, vérifiez le disjoncteur situé à l'arrière de l'appareil comme indiqué dans la [Figure 1](#) et [Figure 2](#). Si le disjoncteur est 'ÉTEINT' (déclenché), retournez le à 'EN MARCHE'.
- Si ce disjoncteur est 'EN MARCHE', assurez-vous que le câble d'alimentation est branché sur le mur et qu'il y a de l'alimentation en provenance de la prise. Si l'alimentation est disponible et que la rôtière ne fonctionne toujours pas, contactez votre partenaire de service agréé local.

6.2. Verrouillage de sécurité

Lorsqu'un cycle de préchauffage a été démarré, le dispositif d'entraînement tourne et l'allumeur tentera d'allumer le brûleur. S'il n'y a pas de flamme après six minutes, la rôtière entrera dans le verrouillage de sécurité.

Les causes possibles incluent: la vanne d'alimentation en gaz est coupée, le capteur de flamme ne détecte pas de flamme ou il y a une panne de composant.

SOLUTION:

- Si la rôtière passe en mode de verrouillage de sécurité, maintenez la touche **STOP**  enfoncée pendant 3 secondes pour mettre fin au cycle ou appuyez sur l'interrupteur principal rouge pour éteindre la rôtière.
- Vérifiez que la soupape d'alimentation en gaz de la rôtière est ouverte. Essayez de recommencer l'allumage en tirant sur l'interrupteur principal rouge et en démarrant un cycle de préchauffage comme décrit dans la section [4.1.1](#).

Si la rôtière passe en mode verrouillage de sécurité à nouveau, il y a probablement une défaillance de composant. Éteignez la rôtière (en appuyant sur l'interrupteur principal rouge) et contactez votre fournisseur de service autorisé local Hardt.

6.3. Remplacement de la lampe halogène

1. Éteignez la rôtissoire (appuyez sur l'interrupteur principal rouge) et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
2. Laissez refroidir la rôtissoire.
3. Retirez le panneau d'accès à la lumière situé sur le côté gauche de la rôtissoire en desserrant les vis (à la main ou à l'aide d'un tournevis) (Figure 20).
4. Desserrez les écrous à oreilles sur l'ensemble de support lumineux afin d'accéder à la lampe (Figure 21).
5. Tout en portant des gants, tirez doucement l'ampoule hors de sa fixation (Figure 22).



Ne touchez pas l'ampoule de remplacement avec les doigts nus ou des gants sales.

6. Installez une nouvelle ampoule.
7. Placez le support afin que la lampe soit orientée vers l'arbre central de la rôtissoire. Serrez les deux écrous à oreille.
8. Réinstallez le panneau d'accès.
9. Rebrancher le câble d'alimentation dans la prise murale.
10. Allumez la rôtissoire (tirez l'interrupteur principal rouge).
11. Vérifiez que les ampoules remplacées fonctionnent correctement (il est normal que les lumières prennent environ 6 secondes pour s'allumer après que l'interrupteur principal est à EN MARCHÉ). Sinon, répétez les quatre premières étapes de cette procédure et assurez-vous que l'ampoule a été correctement insérée dans la douille. Réinstallez le panneau d'accès, rallumez la rôtissoire et vérifiez à nouveau. Si les problèmes persistent, contactez votre partenaire de service agréé local.

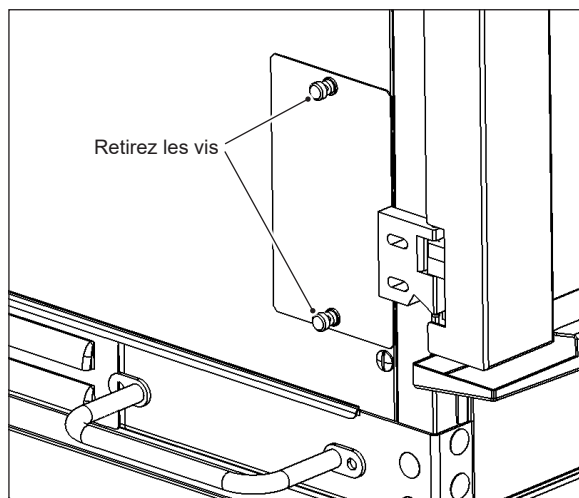


Figure 20



Figure 21

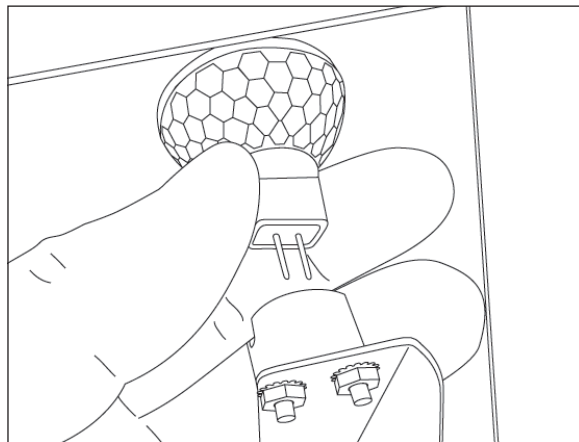


Figure 22

7. Accessoires et pièces

7.1. Pièces de rechange

Pendant la durée de vie de l'appareil, certaines pièces peuvent nécessiter d'être remplacées par un professionnel qualifié. Ces pièces sont listées ci-dessous.

- | | |
|--------------------------------|---|
| • Capteur de flamme (6719.kit) | - Installation seulement par un technicien autorisé. |
| • Ampoule halogène (8998) | - Installation par l'utilisateur ou par un technicien autorisé. |
| • Batterie (6665) | - Installation seulement par un technicien autorisé. |