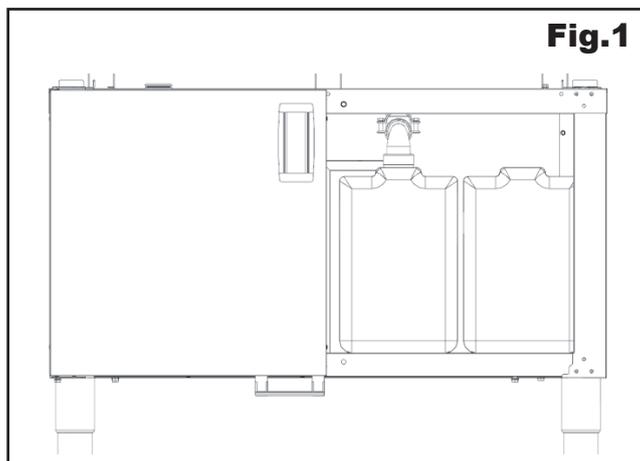


OPERAZIONI PRELIMINARI PER LA COTTURA DEI POLLI

- 1- Verificare che sia presente la tanica di raccolta grassi e che sia posizionata correttamente (vedi fig.1).
- 2- Controllare il livello di liquidi nella tanica di raccolta per evitare la tracimazione.

Nota: La capacità di raccolta della tanica dipende dal modello del forno:

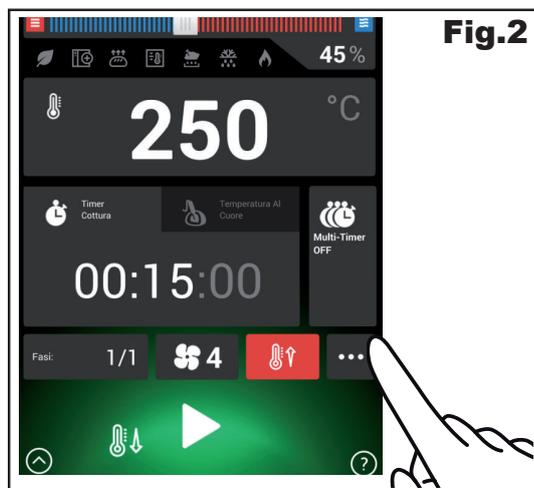
- 61/101 . volume tanica 10 lt
- 82/122 - volume tanica 15 lt



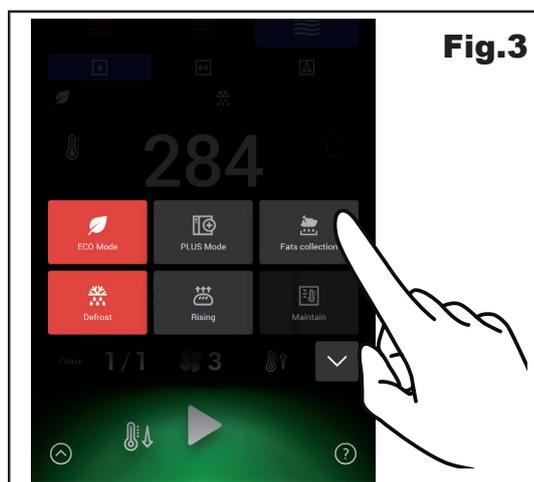
⚠ ATTENZIONE: È necessario avere sempre una tanica in posizione corretta ed è importante monitorarne il livello ad ogni cottura o lavaggio.

ATTIVAZIONE DELLA VALVOLA SCARICO GRASSI

- 1- Selezionare il tasto per le funzioni aggiuntive della cottura (vedi fig.2).



- 2- Attivare la valvola scarico grassi (vedi fig.3).

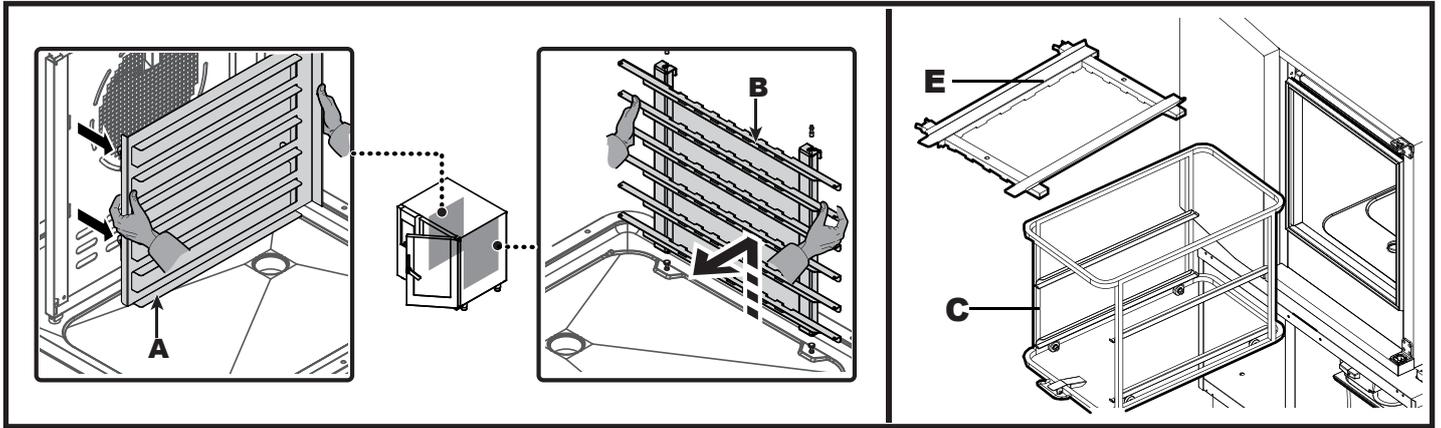


OPERAZIONI PRELIMINARI AL LAVAGGIO



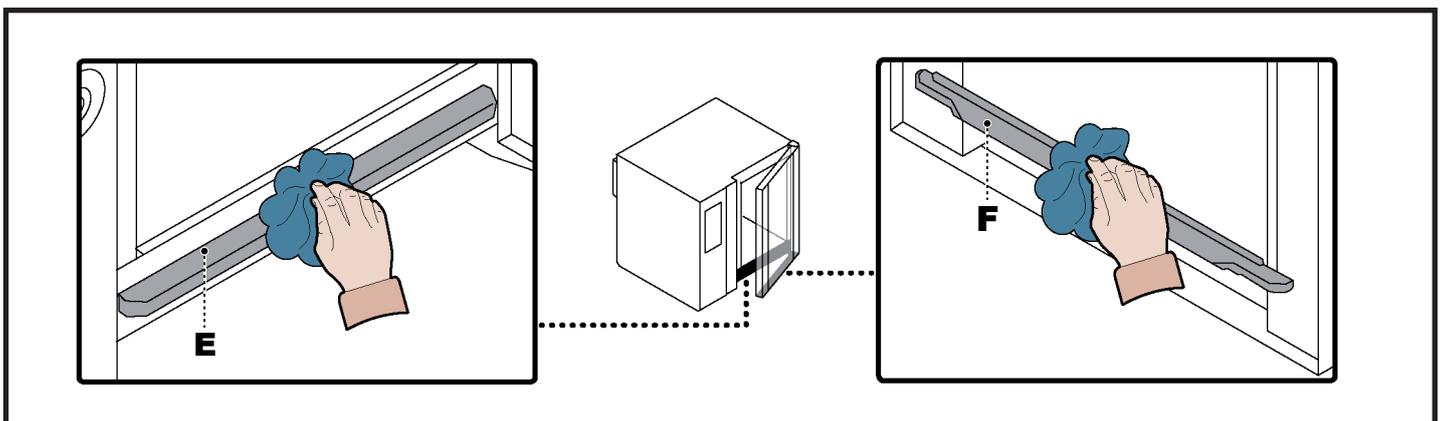
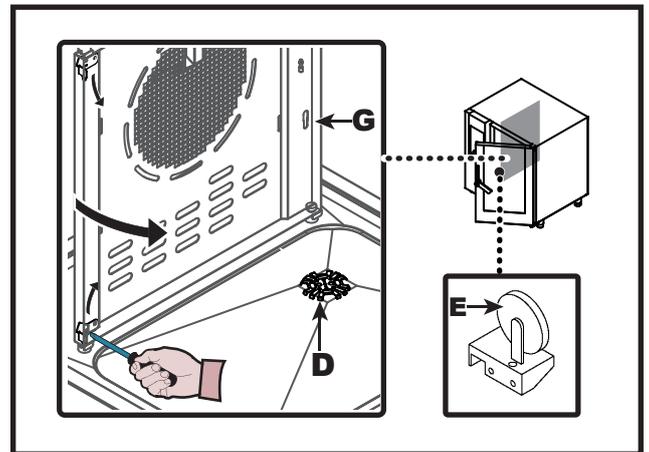
Per motivi igienico-sanitari e per evitare guasti al funzionamento è assolutamente indispensabile pulire giornalmente o a fine ciclo l'apparecchiatura. Per ottenere il massimo risultato dal sistema di lavaggio seguire le seguenti indicazioni.

- 1- Estrarre dall'interno del forno i telai portateglie (**A-B**) e pulirli accuratamente, oppure estrarre dall'interno del forno il cestello portateglie (**C**), e il telaio guide (**D**) (accessori a richiesta).



OPERAZIONI FINALI

- Eventuali residui di sporco dovranno essere rimossi manualmente con l'uso della lancia doccia.
- A pulizia ultimata rimuovere eventuali residui dal filtro camera (**D**), dalla canalina porta (**E**) e dalla bacinella facciata (**F**), verificando che il foro di scarico ed il condotto non siano ostruiti.
- Settimanalmente dovrà essere ispezionata la camera di cottura aprendo l'apposito pannello (**G**); eventuali residui dovranno essere rimossi.

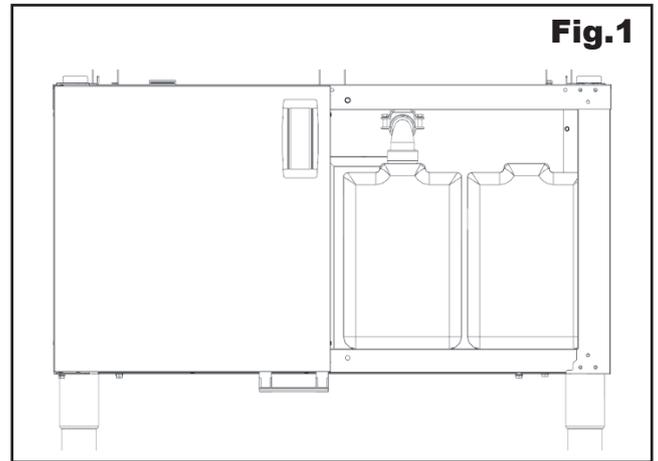


PRELIMINARY OPERATIONS FOR COOKING CHICKEN

- 1- Check the presence and correct positioning of the grease tank collector.
(see fig.1).
- 2- Check the level of grease in the tank to avoid overflow.

Note: The capacity of the tank depends on the oven model:

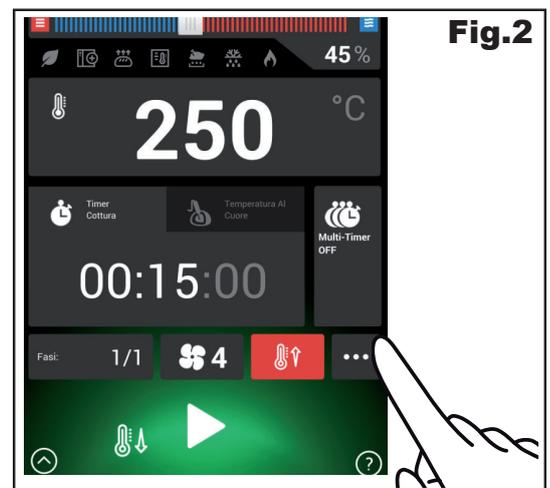
- 61/101 . tank capacity 10 lt
- 82/122 - tank capacity 15 lt



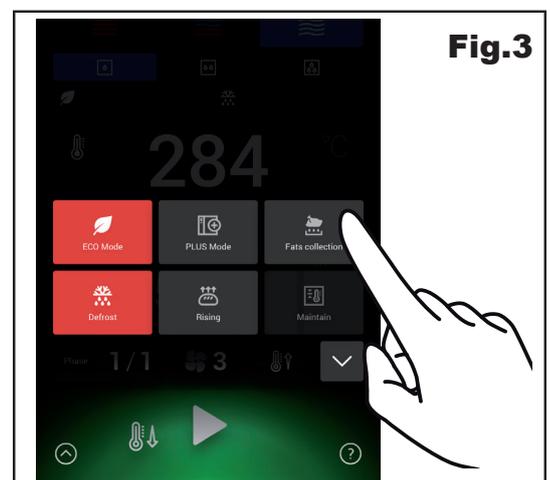
⚠ ATTENTION: It is always necessary to have a tank in the correct position and it is important to monitor its level at each cooking or washing.

GREASE DRAIN VALVE ACTIVATION

- 1- Select the button for additional cooking functions (see fig.2).



- 2- Activate the grease drain valve (see fig.3).

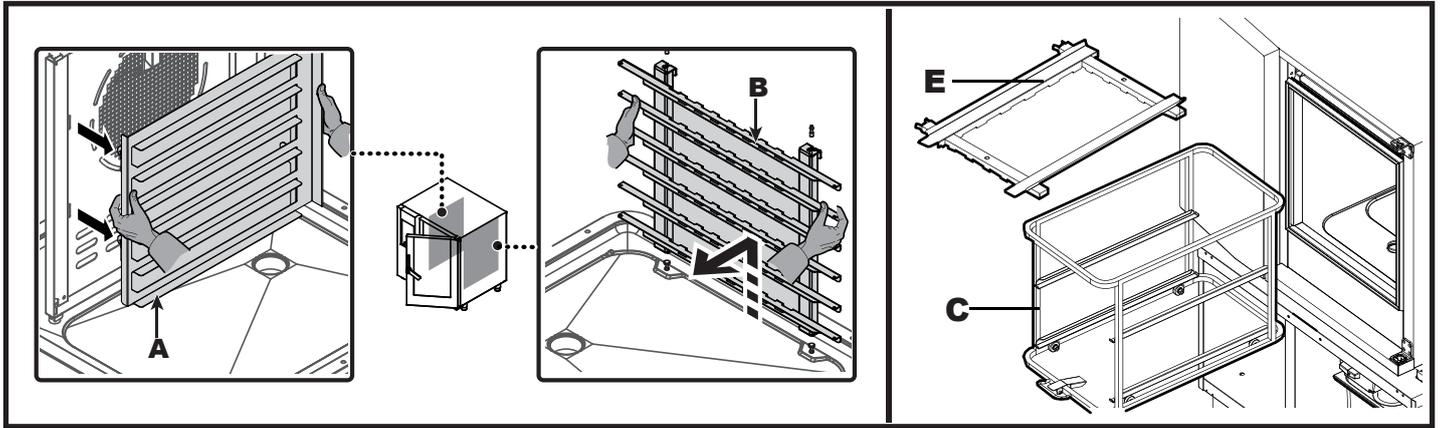


PRELIMINARY OPERATIONS FOR CLEANING



For reasons of health and hygiene and to avoid operating faults, it is absolutely essential to clean the equipment daily or at the end of the cycle. To make the most of the cleaning system, follow these recommendations.

- 1- Pull the tray holder frames (**A-B**) out of the oven and clean them with care, or pull out the tray holder basket (**C**), and guide frame (**D**) (accessory on request) .



FINAL OPERATIONS

- Remove any dirt residue manually using the spray gun.
- After cleaning, remove any residue from the chamber filter (**D**), the door duct (**E**) and the front container (**F**), checking that the drain hole and drain duct are not obstructed.
- On a weekly basis, inspect the cooking chamber by opening the panel (**G**) and removing any residue.

