



ROLLER GRILL

EQUIPMENT OPERATING INSTRUCTIONS



HOW TO PREPARE AND DISPLAY JOHNSONVILLE® PRODUCTS

The information contained within this Equipment Operating Instructions manual is a recommendation from Johnsonville®. Operation/Maintenance of any equipment unit should be performed per the equipment manufacturer's instructions provided with the equipment.

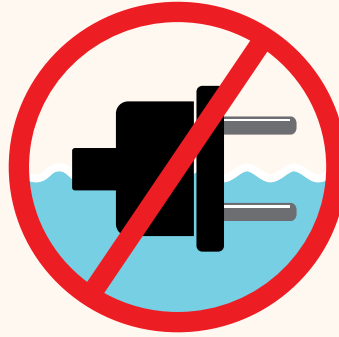


ROLLER GRILL

EQUIPMENT GUIDELINES, SET-UP & OPERATION

EQUIPMENT GUIDELINES

- Plug unit into properly grounded electrical outlet of correct voltage, size and plug configuration for this unit.
- Unplug unit from power source and allow to cool completely before performing any maintenance.
- Unit is not waterproof. Do not submerge in water. Do not operate if unit has been submerged in water.
- Exterior surfaces on unit may get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.



EQUIPMENT SET-UP & OPERATION

- Once unit has been unpacked, place on flat horizontal surface at desired location.
- Always clean equipment thoroughly before first use. (See maintenance/merchandising.)
- Always keep plastic or glass canopy sneeze guard on roller grill when in use.



EQUIPMENT SET-UP & OPERATION



ROLLER GRILL

FOOD STORAGE & HANDLING

RECEIVING PRODUCT

- Product will arrive frozen.
- Date each carton with the date placed in refrigerator to thaw.
- Shelf life chart below shows how long product will stay fresh.

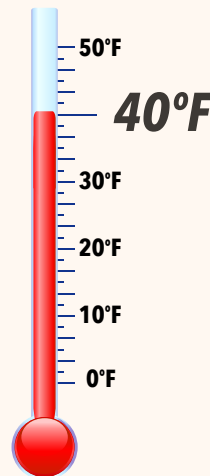


SHELF LIFE

Condition of Bag	Condition of Bag	Product Good Until	
		Ultimate	Skinless
Frozen	Unopened	300 days from Manufacture Date	365 days from Manufacture Date
Refrigerated	Unopened	14 days from thaw date	60 days from thaw date
Refrigerated	Opened	5 days from bag opening	10 days from bag opening

THAWING PRODUCT

- Remove product from freezer and place in cooler. Remove product from case for optimal thawing.
- Allow product to thaw in cooler for at least 24 hours and up to 72 hours (3 days) at 40°F. Always thaw product before placing on the roller grill.
- Never leave at room temperature or thaw any other way. Thawing product in microwave is not recommended.
- Never refreeze product.



Thaw 72 hours at 40°F

FOOD STORAGE & HANDLING



ROLLER GRILL

FOOD PREPARATION

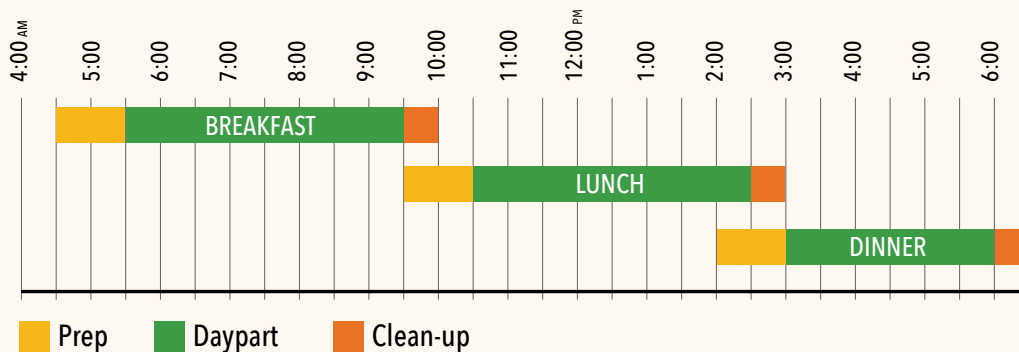
PREPARING ROLLER GRILL FOR DAILY SALES

1. Turn switch controlling tube rotation to ON position.
2. Adjust front and back heat control dials to desired setting.
3. Preheat roller grill for 15 minutes on HEAT setting.



PLACING PRODUCT ON ROLLER GRILL

- Use clean gloves or plastic tongs to add product to preheated roller grill on HEAT setting.
- Product should reach correct internal temperature (140°F - 160°F) in 10 minutes. Heating time varies with product and roller grill. Larger links will require longer heating times. Check internal product temperature with a thermometer.
- **Before serving, test product with thermometer. Product must be at least 140°F - 160°F.**
- Lower grill temperature to HOLD/WARM setting or move products to HOLDING area on grill. Hold product at 140°F-160°F.
- During peak sales periods, keep roller grill loaded with product.
- Remove/Replace product after 4 hours on roller grill.
- Be prepared. Have product available during all day parts!
Begin preparation an hour before meal periods.



FOOD PREPARATION



ROLLER GRILL

SAFE FOOD HANDLING

FOOD SAFETY GUIDELINES

- Always wash hands thoroughly with soap and warm water; use gloves when handling/serving food.
- Keep product, buns and condiments properly separated to prevent cross-contamination.
- At day's end, discard all unused product.

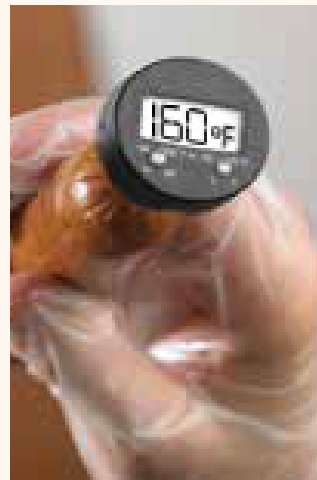


GUIDELINES FOR HOLDING HOT FOODS

- Prevent time-temperature abuse. Hold and serve food at correct temperature.
- We recommend Johnsonville® products (even pre-cooked products) be brought to an internal temperature of 160°F, then held between 150°F-160°F.
- Never use hot holding equipment to reheat food.

THERMOMETER GUIDELINES

- Keep thermometers and storage cases clean. Wash, rinse, sanitize and air-dry before and after each use. Use an approved food-contact-surface sanitizing solution.
- Measure internal temperature of food by inserting stem or probe into thickest part of product. For a hot dog or sausage, insert probe in end of sausage as far as possible into center of product. Wait at least 15 seconds before recording temperature of food item.
- Calibrate regularly to ensure accuracy. (See thermometer calibration on next page.)



SAFE FOOD HANDLING

THERMOMETER CALIBRATION

CALIBRATING THERMOMETER USING ICE-POINT METHOD

- Fill a container with crushed ice. Add clean tap water until container is full. Stir mixture well to reach uniform temperature of 32°F.
- Put thermometer stem or probe into ice water so sensing area is completely submerged. Do not let stem or probe touch container's sides or bottom.
- Wait 30 seconds or until indicator stops moving.
- With stem or probe remaining in ice water, and holding calibration nut securely with calibration tool, rotate head of thermometer until dial reads 32°F (0°C).
- Remove thermometer from ice water and allow to return to room temperature.





ROLLER GRILL

MAINTENANCE / MERCHANDISING

EQUIPMENT MAINTENANCE

- To avoid personal injury or electrical shock, do not steam clean or use excessive water on unit.
- Do not use abrasive cleansers or sanitizing solutions on roller grill equipment.
- Clean condiment containers unit with warm, soapy water; rinse thoroughly. Remove pans to clean thoroughly. Wipe bun area with a clean, wet cloth; then let dry.

ROLLER GRILL CLEANING STEPS

1. Heat roller grill unit.
2. Clean rollers with moist cloth or cloth filled with crushed ice for hard to clean deposits. Wipe tubes from each end to center. Then wipe tubes clean with a fresh cloth.
3. Remove drip pan and wash in hot, soapy water; then rinse.



EQUIPMENT MERCHANDISING

- Keep roller grill merchandiser clean and visible. Condiment dispensers that are clean and full encourage customers to purchase more product, more often.
- Clean point-of-sale materials help you sell more product.
- Suggest Johnsonville® products to your customers. You can make a difference in sales!

If you need new POS materials, visit Johnsonville.fcipros.com and select "POINT-OF-SALE"



MAINTENANCE / MERCHANDISING



ROLLER GRILL

TROUBLESHOOTING

EQUIPMENT TROUBLESHOOTING

- Always check:
 - That unit is plugged in.
 - That circuit breaker has not been tripped.
 - That power source is switched on.
 - Rating label to see if you are operating unit on proper voltage.
 - That supply cord is not damaged. If it is, it should be replaced only by an authorized service provider.
- If the above checks out and you still have problems, contact the APW Wyott service hotline.
- Unplug unit from power source and allow to cool completely before performing any maintenance.

SERVICE HOTLINE

If you have further questions with regard to this piece of equipment, please contact the APW Wyott 24 hour service hotline at 800-733-2203. Please be sure to have the complete model number and serial number available.

PRODUCT TROUBLESHOOTING

- Sticky strands on sausage or rollers
 - Roller grill temperature may be too high. After product reaches 160°F internal temperature, roller grill should be kept on HOLD/WARM setting to hold product at 140°F-160°F.
 - Product must not be placed on roller grill when frozen. Product must be fully thawed before heating on roller grill.
- Sausage internal temperature is less than 140°F
 - Product may not have been fully thawed prior to placing on the roller grill. Product should be thawed in cooler up to 72 hours (3 days).
 - Roller grill may not be heating properly. Call manufacturer to have the roller grill serviced.
- Sausage internal temperature is less than 140°F
 - This question comes up sometimes with our Fully Cooked Brats. The pink color is a result of the cooking process. Like wise, some specialty smoked sausages can have a pink appearance around the outer layer of the inside of the sausage. Both types of products are fully cooked and ready to eat once the internal temperature reaches 160°F.

PRODUCT CUSTOMER SERVICE

If there are product concerns or questions, please call your Johnsonville® representative. Please be sure to have the case and bag labels available with the product manufacture date.

TROUBLESHOOTING



ROLLER GRILL

POINT-OF-SALE

To order Johnsonville® POS for your roller grill, visit Johnsonville.fcipros.com and select "POINT-OF-SALE"

SKINLESS POS ITEMS



Poster

ULTIMATE POS ITEMS



Poster



Wobblers



Table Tent



Wobblers



Table Tent



Cling



Cling



PARRILLA DE RODILLOS

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL EQUIPO



CÓMO PREPARAR Y EXHIBIR LOS PRODUCTOS JOHNSONVILLE®

La información contenida en este manual de instrucciones para la operación del equipo es una recomendación de Johnsonville®. La operación y mantenimiento de cualquier equipo debe llevarse a cabo según las instrucciones del fabricante que vienen con el mismo.



PAUTAS, CONFIGURACIÓN Y OPERACIÓN DEL EQUIPO

PAUTAS DEL EQUIPO

- Conecte la unidad en un tomacorriente debidamente conectado a tierra, con una configuración de voltaje, tamaño y enchufe correctos para esta unidad.
- Desconecte la unidad de la fuente de alimentación y déjela enfriar completamente antes de efectuar cualquier mantenimiento.
- La unidad no es a prueba de agua. No la sumerja en agua. No opere la unidad si se ha sumergido en agua.
- Es posible que las superficies exteriores de la unidad se calienten. Tenga cuidado cuando toque estas áreas para evitar lesiones.



CONFIGURACIÓN Y OPERACIÓN DEL EQUIPO

- Una vez desempacada la unidad, colóquela sobre una superficie horizontal y plana en el lugar deseado.
- Siempre limpie el equipo a fondo antes de usarlo por primera vez. (Vea mantenimiento y elementos de comercialización.)
- **Siempre mantenga la cubierta plástica sobre la parrilla de rodillos cuando esté en uso.**





PARRILLA DE RODILLOS

ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

- El producto llegará congelado.
- Anote en cada caja la fecha de almacenamiento en el refrigerador para descongelación.
- La tabla de almacenamiento a continuación le muestra por cuánto tiempo se mantendrá fresco el producto:

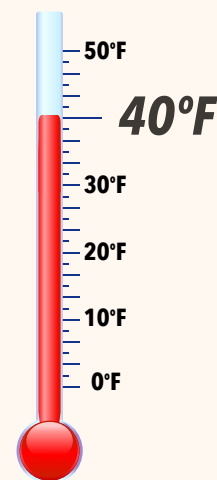


ALMACENAMIENTO

Condición de la bolsa	Condición de la bolsa	Producto en buen estado hasta	
		Extremo	Sin piel
Congelado	Sin abrir	300 días desde la fecha de fabricación	365 días desde la fecha de fabricación
Refrigerado	Sin abrir	14 días desde la fecha de descongelación	60 días desde la fecha de descongelación
Refrigerado	Abierta	5 días desde la apertura de la bolsa	10 días desde la apertura de la bolsa

D

- Saque el producto del congelador y colóquelo en el refrigerador. Retire el producto de la caja para una descongelación óptima.
- Deje que el producto se descongele en el refrigerador durante a menos 24 horas y hasta 72 horas (3 días) a 40°F. Siempre descongele el producto antes de colocarlo sobre la parrilla de rodillos.
- Nunca lo deje a temperatura ambiente ni lo descongele de otra manera. No se recomienda descongelar el producto en microondas.



Descongele por 72 horas a 40°F



PARRILLA DE RODILLOS

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

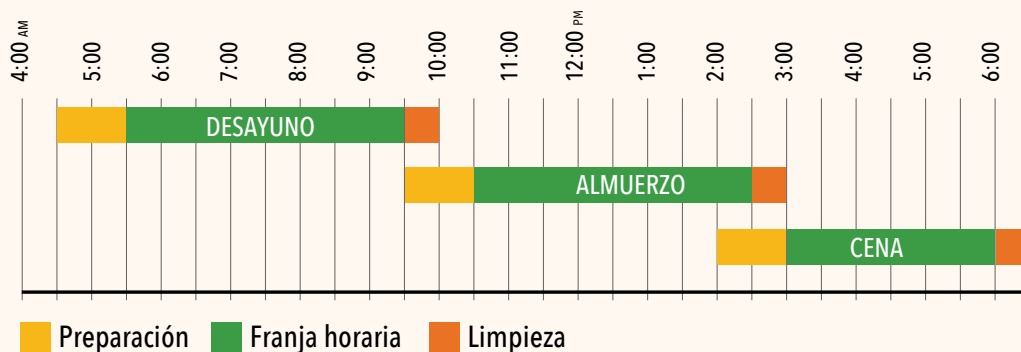
PREPARACIÓN DE LA PARRILLA DE RODILLOS PARA LAS VENTAS DIARIAS

1. Mueva el interruptor que controla la rotación de los rodillos a la posición ON (Encendido).
2. Mueva los controles térmicos delantero y trasero al ajuste deseado.
3. Precaliente la parrilla de rodillos durante 15 minutos en la posición HEAT (Calentar).



COLOCACIÓN DEL PRODUCTO EN EL VAPORIZADOR

- Utilice guantes limpios o pinzas de plástico para colocar el producto en la parrilla de rodillos precalentada en la posición HEAT (Calentar).
- El producto debe alcanzar una temperatura interna correcta (160°F) en 15 a 25 minutos.
- **Antes de servir, pruebe el producto con el termómetro. El producto debe estar al menos a 140°F.**
- Reduzca la temperatura de la parrilla a la posición HOLD/WARM (Mantener/Tibio). mover los productos a la area de EXPLOTACIÓN área en la parrilla.
- Durante las horas de mayores ventas, mantenga la parrilla de rodillos llena del producto.
- Retire y remplace el producto después de 4 horas sobre la parrilla de rodillos.
- Manténgase preparado. ¡Tenga el producto disponible durante todas las franjas horarias! Inicie la preparación una hora antes de los horarios de comida.





MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

PAUTAS DE SEGURIDAD PARA LOS ALIMENTOS



- Siempre lave sus manos minuciosamente con jabón y agua tibia; utilice guantes cuando manipule o sirva alimentos.
- Mantenga el producto, los panecillos y los condimentos debidamente separados para evitar la contaminación cruzada.
- Al final del día, deseche todos los productos no utilizados.

PAUTAS PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

- Evite el exceso de tiempo y temperatura. Mantenga y sirva los alimentos a la temperatura correcta.
- **Recomendamos que los productos Johnsonville® (incluso los productos precocidos) se lleven a una temperatura interna de 160°F y luego se mantengan entre 140°F y 150°F.**
- Nunca utilice equipos térmicos de conservación para recalentar alimentos.

PAUTAS PARA TERMÓMETROS

- Mantenga limpios los termómetros y las cajas de almacenamiento. Lávelos, enjuáguelos, desinfectelos y séquelos con aire después de cada uso. Utilice una solución desinfectante aprobada para superficies en contacto con alimentos.
- Mida la temperatura interna de los alimentos insertando el vástago o sensor en la parte más gruesa del producto. Para un perro caliente o salchicha, inserte el sensor en un extremo de la salchicha tan profundo como pueda hacia el centro del producto. Espere al menos 15 segundos antes de registrar la temperatura del alimento.
- Calíbrelo regularmente para asegurar la precisión. (Vea la calibración del termómetro en la página siguiente.)



CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO

CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO MEDIANTE EL MÉTODO DE PUNTO DE CONGELACIÓN

- Llene un recipiente con hielo molido. Agréguele agua potable limpia hasta llenarlo. Revuelva la mezcla hasta alcanzar una temperatura uniforme de 32°F.
- Coloque el vástago o sensor del termómetro en el agua con hielo hasta que el área que mide la temperatura esté completamente sumergida. No deje que el vástago o sensor toque los lados o el fondo del recipiente.
- Espere 30 segundos o hasta que el indicador deje de moverse.
- Manteniendo el vástago o sensor en el agua con hielo y sosteniendo la tuerca de calibración firmemente con la herramienta de calibración, gire el cabezal del termómetro hasta que la pantalla muestre 32°F (0°C).
- Saque el termómetro del agua con hielo y permita que vuelva a la temperatura ambiente.





MANTENIMIENTO Y ELEMENTOS DE COMERCIALIZACIÓN

MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

- Para evitar lesiones personales o descargas eléctricas, no limpie con vapor ni utilice demasiada agua en la unidad.
- No utilice limpiadores abrasivos ni soluciones desinfectantes sobre la parrilla de rodillos.
- Limpie los recipientes de condimentos con agua jabonosa tibia; enjuague a fondo. Limpie el área de los panecillos con un paño húmedo y limpio; luego deje secar.

PASOS PARA LIMPIEZA DE LA PARRILLA DE RODILLOS

1. Caliente la unidad de la parrilla de rodillos.
2. Limpie los rodillos con un paño humedecido relleno de hielo molido. Limpie los rodillos desde cada extremo hacia el centro. Luego, limpie los rodillos con un paño limpio.
3. Retire la bandeja de goteo y lávela en agua jabonosa caliente; luego enjuáguela.



ELEMENTOS DE COMERCIALIZACIÓN DEL EQUIPO

- Mantenga el material promocional de la parrilla de rodillos limpio y visible. Si los dispensadores de condimentos están limpios y llenos los clientes se animan a comprar más el producto y con mayor frecuencia.
- Los materiales de punto de venta limpios le ayudan a vender más el producto.
- Recomiende los productos Johnsonville® a sus clientes. ¡Usted puede hacer la diferencia en las ventas!

Si necesita nuevos materiales para el punto de venta, visite johnsonvillefoodservice.com.





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL EQUIPO

- Siempre revise:
 - Que la unidad esté conectada.
 - Que el interruptor automático no se haya desconectado.
 - Que la fuente de alimentación esté encendida y la luz del piloto brille.
 - La etiqueta de clasificación, para comprobar si está operando la unidad con el voltaje correcto.
 - Que el cable de alimentación no esté dañado. Si lo está, sólo debe reemplazarse por uno idéntico.
- Si ya revisó los pasos anteriores y sigue teniendo problemas, comuníquese con el servicio al cliente.
- Desconecte la unidad de la fuente de alimentación y déjela enfriar completamente antes de empezar cualquier mantenimiento.

Si tiene preguntas adicionales con respecto a este equipo, comuníquese con APW Wyott al 800-527-2100 x5320 o Star al 800-807-9054. Asegúrese de tener a mano los números de modelo y de serie completos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Líneas pegajosas en la salchicha o los rodillos
 - La temperatura de la parrilla de rodillos puede estar muy alta. Después de que el producto alcanza entre 140°F y 165°F de temperatura interna, la parrilla de rodillos debe mantenerse en la posición HOLD/WARM para mantener el producto entre 140°F y 150°F.
 - El producto puede haber sido colocado sobre la parrilla de rodillos cuando estaba congelado. El producto debe descongelarse completamente antes de calentarlo en la parrilla de rodillos.
- La temperatura interna de salchicha es inferior a 140°F
 - Es posible que el producto no se haya descongelado por completo antes de colorar en la parrilla. El producto debe descongelarse en el refrigerador hasta 72 horas (3 días).
 - La parrilla del rodillo no está calentando apropiadamente. Llame al fabricante para se haga una reparación a la parrilla de rodillos.
- La temperatura interna de la salchicha es menor que 140°F
 - Esta pregunta surge a veces con nuestras salchichas de Sheboygan totalmente cocinadas. El color rosa es el resultado del proceso de cocinar. También algunas salchichas ahumadas de especialidad pueden tener un aspecto rosado alrededor de la capa exterior del interior están completamente cocidas y listos para comer una vez que la temperatura interna alcanza 160°F.

Si hay dudas o preguntas sobre productos llame a su representante de Johnsonville®. Asegúrese de tener las etiquetas de la caja y bolsa disponibles con fecha de fabricación del producto.



PARRILLA DE RODILLOS

PUNTO DE VENTA

Para ordenar Johnsonville® POS para su parilla de rodillos, visite Johnsonville.fcipros.com y seleccione el "PUNTO DE VENTA"

SKINLESS POS ITEMS



Poster

ULTIMATE POS ITEMS



Poster



Wobblers



Table Tent



Wobblers



Table Tent



Cling



Cling