

INSTALAÇÃO E MONTAGEM

Atenção: Todos os equipamentos devem ser limpos e higienizados diariamente após o último turno



1. Coloque as bandejas coletoras na rotisserie.
2. Coloque o rotor na rotisserie com o cilindro encaixado no braço acionador.
3. Feche o dreno da bandeja coletora e verifique se ela está no lugar certo. Coloque 1/2 xícara de água na bandeja coletora.
4. Coloque a gaveta de gordura na rotisserie certificando-se de que a válvula do dreno está fechada.
5. Nunca use papel alumínio em rotisseries que possuem bandejas coletoras e acessórios revestidos com antiaderente. Você pode usar papel alumínio em rotisseries de aço inoxidável.
6. Ligue a rotisserie. 

POSICIONANDO FRANGOS:

Atenção: atendendo às normas de segurança alimentar, utilize luvas de borracha descartáveis.



Frangos Inteiros

- Espeto Duplo

1. Segure o espeto com a parte curva de sua extremidade voltada para você.
2. Passe uma das pontas do espeto pelo peito do frango, próximo às asas.
3. Com a outra ponta do espeto, perfure a coxa do frango, não se esquecendo de perfurar, ao mesmo tempo, as asas.

- Espetos em V

1. O frango deve estar amarrado para evitar que um encoste no outro e se danifiquem enquanto estão girando dentro da rotisserie.
2. Coloque o espeto em formato de V sobre um balcão de apoio.
3. Preste atenção, o "V" deve estar voltado para baixo de forma que, após montado, o espeto apresente todos os frangos com o peito voltado para você.
4. Perfure o frango pela cavidade inferior, saindo pelo pescoço. Deslize o frango até o final do espeto.
5. Repita o procedimento com 2 ou mais frangos, dependendo do tamanho do espeto.

Atenção: atendendo às normas de segurança alimentar, nunca abasteça a rotisserie com frangos congelados.

Pedaços de Frango

Cestas

1. Coloque a cesta sobre um balcão de apoio.
2. Coloque os pedaços de frango na cesta tomando cuidado para que nenhuma parte fique para fora.

ABASTECENDO A ROTISSERIE



-Espetos Duplos / Espetos em V

1. Monte os espetos no disco do rotor de forma que os peitos dos frangos fiquem de frente para os clientes.
2. Coloque as pontas dos espetos nos orifícios apropriados no rotor à esquerda.
3. Encaixe o outro lado dos espetos nos orifícios do rotor à direita.
4. Arrume os frangos criando um pequeno espaço livre entre eles. Desse modo ficarão dourados uniformemente.
5. Gire o rotor pressionando o botão.
6. Não utilize o próximo orifício e coloque o segundo espeto na posição seguinte. Abasteça a rotisserie alternando as posições de forma que ela não fique com uma carga desbalanceada.

-Grelhas ou cestas

1. Segure a grelha ou cesta com as duas mãos e posicione as braçadeiras externas sobre os pinos de suporte no disco do rotor.
2. Certifique-se de que as grelhas estão posicionadas com o peito das aves voltados para frente.
3. Gire o rotor pressionando o botão.
4. Não utilize o próximo orifício e coloque a segunda grelha ou cesta na posição seguinte. Abasteça a rotisserie alternando as posições de forma que ela não fique com uma carga desbalanceada.

COZINHANDO

1. Gire o rotor pressionando o botão.
2. Feche a porta após o abastecimento da rotisserie.
3. Ajuste a temperatura girando o botão do termostato.
4. Selecione o tempo de funcionamento ajustando o botão do "timer". O equipamento começará a funcionar imediatamente.

Para abastecer o equipamento, por favor consulte a seção "Abastecendo a Rotisserie".

Verifique se a rotisserie consegue fazer um ciclo completo sem que os frangos encostem uns nos outros ou no interior da rotisserie.

5. Feche a porta após o abastecimento.

- Término do programa

1. O programa está concluído, abra a porta.
2. Meça a temperatura interna do frango.
3. Verifique se é necessário grelhar por mais tempo.
4. Para descarregar, pressione o botão para que o rotor gire.
5. Feche a porta (limpe-a se for necessário).
6. Desligue a rotisserie. 



DESCARREGANDO

Atenção: sempre use luvas apropriadas para descarregar a rotisserie.

1. Use luvas para segurar pelas pontas o espeto duplo, a grelha, a cesta ou o espeto em V e levanta-lo.
2. Sobre um recipiente, incline o espeto duplo, a grelha ou a cesta para frente e os frangos sairão facilmente. Use luvas para retirar manualmente os frangos do espeto em V.
3. Coloque os acessórios utilizados para lavar.



REMOVENDO AS PEÇAS

Atenção: sempre use luvas apropriadas para descarregar a rotisserie.

1. Use luvas para segurar pelas pontas o espeto duplo, a grelha, a cesta ou o espeto em V e levanta-lo.
2. Sobre um recipiente, incline o espeto duplo, a grelha ou a cesta para frente e os frangos sairão facilmente. Use luvas para retirar manualmente os frangos do espeto em V.
3. Coloque os acessórios utilizados para lavar.



LIMPEZA

Atenção: nunca use palha de aço, escovas, esponjas metálica de aço inox, raspadores de metal ou outros objetos metálicos para limpar as peças revestidas da rotisserie. O revestimento antiaderente será danificado.

1. Limpe os espetos duplos, grelhas, cestos ou espetos em V com água quente e sabão e pano ou esponja macia.
2. Limpe a gaveta de gordura e as bandejas coletoras com água quente e sabão e pano ou esponja macia.
3. Limpe o interior da rotisserie com água morna e sabão e pano ou esponja macia para remover todos os respingos de gordura e outros resíduos do processo.
4. Limpe as portas de vidro da rotisserie com água morna e sabão e pano ou esponja macia para remover todos os respingos de gordura e outros resíduos do processo.

