NETTOYER LA RÔTISSOIRE À POULETS

Au cours des années, nous avons pu observer que les causes les plus récurrentes des pannes des rôtissoires à poulet sont imputables aux mauvaises habitudes de nettoyage.

Au moment de nettoyer notre rôtissoire, il faut tenir en compte, qu'il ne s'agit pas d'un four électrique fermé, comme celui que nous avons à la maison, la rôtissoire dispose de mécanismes qui doivent être graissés, et de plaques céramiques qui ne peuvent pas être mouillées.

CE QU'IL FAUT FAIRE:

- A la fin de l'enfournage, avec la rôtissoire vide, nous devons laisser les brûleurs allumés pour bruler la graisse qui s'accumule pour qu'elle puisse tomber avant de devenir pierre.
- Si nous n'utilisons pas tous les brûleurs de la machine, pour quelques minutes nous devons les allumer tous pour éviter l'accumulation de la graisse sèche sur les plaques, qui pourraient noircir et devenir donc inutilisables.
- Il est recommandé de nettoyer de temps en temps la graisse qui s'accumule sur la partie supérieur de la rôtissoire, vu qu'elle pourrait arriver à prendre feu.
- Il est recommandé d'enlever les portes latérales de temps en temps pour nettoyer la graisse de poulet accumulée et ainsi éviter de boucher les mécanismes. (JAMAIS AVEC DES PRODUITS DÉGRAISSANTS !)

CE QUI EST FORMELLEMENT INTERDIT DE FAIRE:

- Il ne faut jamais nettoyer les plaques céramiques avec un chiffon humide, ou tout genre de savon. Utiliser simplement de l'eau.
- Il ne faut jamais utiliser n'importe quel produit dégraissant pour nettoyer la rôtissoire, vu que l'appareil dispose de nombreux roulements qui doivent être constamment graissés. Le recourt à des produits dégraissants est à l'origine de la plupart des pannes de moteur ou des roulements.