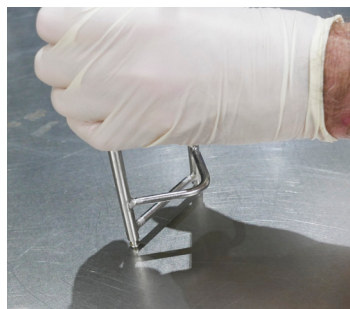


Turbo Deli Rotisserie (TDR) grilling

Important : toujours porter des gants en caoutchouc pour une sécurité optimale !



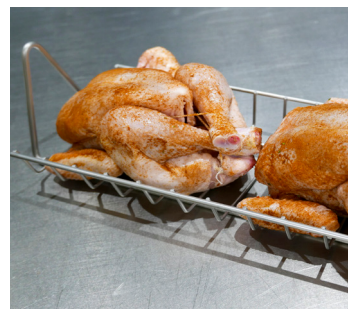
Fourchettes à viande - étape 1

Tenez la fourchette à viande avec la partie courbée vers vous.



Broche en V - étape 1

Le poulet doit être attaché afin d'éviter que les différentes parties de l'animal se touchent au moment de la cuisson dans la rôtissoire.



Paniers à viande

Placez le panier à viande sur une surface plane, puis placez le poulet ou les morceaux de poulet dans le panier. Assurez-vous que rien ne dépasse du panier.



Fourchettes à viande - étape 2

Introduisez une des pointes de la fourche à travers la poitrine du poulet au niveau de l'aile. Introduisez l'autre pointe à travers la cuisse. N'oubliez pas d'embrocher l'aile en même temps.



Broche en V - étape 2

Placer la broche en V sur une surface plane. Assurez-vous que la forme en "V" de la broche soit dirigée vers le bas, afin que les poitrines du poulet soient dirigées vers l'extérieur à la fin de la cuisson. Percez le boulet par la cavité et ce jusqu'au cou. Percez jusqu'au bout.



Plats à poulet

Placez le plat à poulet sur une surface plane et le poulet au-dessus de la forme en V.



Fourchettes à viande - étape 3

Répétez l'opération avec les autres poulets.



Broche en V - étape 3

Répétez l'opération avec deux ou trois poulets (en fonction de leurs tailles).

Remplissez la rôtissoire



Fourchettes à viande / broches en V - étape 1

Montez la broche dans le disque rotor afin que la poitrine du poulet soit dirigée vers le client. Introduisez les pointes de la broche dans les cavités appropriées dans le disque rotor de gauche.



Fourchettes à viande / broches en V - étape 2

Créez un petit peu d'espace entre les poulets, afin que tous les poulets brunissent uniformément.



Plats à poulet ou paniers à viande

Tenez le plat ou le panier à deux mains et placez les crochets extérieur sur les broches de support présentes sur le disque rotor. Assurez-vous que les rayons à poulet soient placés avec les poitrines de l'oiseau vers l'avant.



Fourchettes à viande / broches en V - étape 2

Introduisez l'autre extrémité de la broche dans la cavité correspondante du disque rotatif de droite.

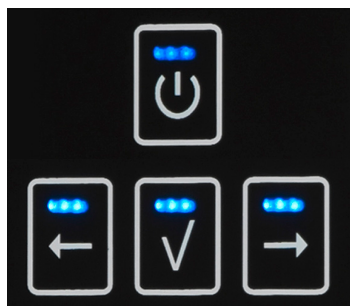


Fourchettes à viande / broches en V - étape 4

Appuyez sur le bouton Rotor. Passez la position suivante et placez la seconde broche. Remplissez les positions alternatives afin de prévenir un remplissage déséquilibré de la rôtissoire.

Cooking & holding - TDR Programmable

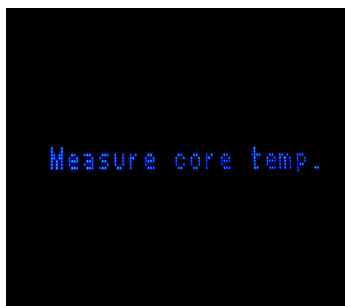
Important : les boutons programmables du TDR sont allumés lorsqu'ils sont en cour de fonctionnement.



Cuisiner sans phase de préchauffage

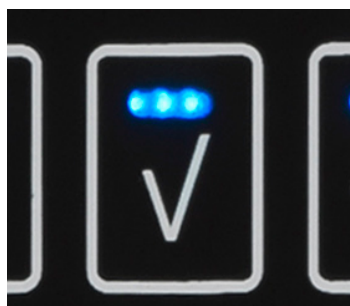
Remplissez la rôtissoire comme suggéré Appuyez sur Start L'écran affichera le dernier programme utilisé.

Utilisez les flèches pour sélectionner un programme et appuyez sur OK pour confirmer le programme sélectionné.



Fin du programme - étape 1

Lorsque le programme est prêt, ouvrez la porte. Un message pour prendre la température de base apparaîtra.



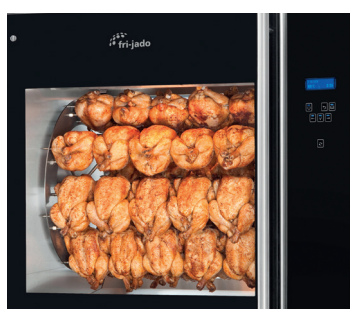
Faites cuire avec phase de préchauffage

Si programmé, le TDR démarrera le processus de préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, une alarme retentira. Remplissez la rôtissoire comme suggéré et fermez la porte. Un rappel pour vider le tiroir à graisse apparaîtra. Appuyez sur OK pour confirmer.



Fin du programme - étape 2 (optionnel)

Une requête pour un temps additionnel apparaîtra. Appuyez sur la flèche de droite pour plus de minutes ou sur la flèche gauche pour moins de minutes. Appuyez ensuite sur OK pour confirmer.



Maintenir (optionnel)

Lorsque l'étape de maintien a été programmée, le processus commencera automatiquement une fois la cuisson terminée.



Fin du programme - étape 3

Pour décharger, appuyer sur bouton Rotor pour procéder à la rotation. Fermez la porte pour finir.

Cooking - Manuel TDR



Cuisson

Réglez le bouton température et le bouton Timer. Tournez ensuite l'interrupteur principal pour faire démarrer la rôtissoire.

Décharger

Important : portez toujours des gants de protection au moment de décharger la rôtissoire !



Décharger - étape 1
Si vous avez utilisé la fourchette ou la broche à viande, retirez l'objet en question avec l'outil prévu à cet effet.

Si vous avez utilisé un panier à viande ou un plat à poulet, tenez l'objet en question par le bout, puis relevez-le.



Décharger - étape 2
Inclinez la fourchette à viande, les plats à poulet, les paniers à viande ou la broche en V vers l'avant afin que les poulets glissent vers l'extérieur automatiquement. Retirer manuellement le poulet de la fourchette à viande ou de la broche en V.

Retrait des pièces

Important : assurez-vous que la rôtissoire ait refroidie !



Retrait des pièces - étape1
Faites glisser le tiroir. Placez un seau sur le sol, en-dessous de la valve à graisse étant attachée au tiroir amovible. Ouvrez la valve à graisse et laissez la graisse couler dans le seau.



Retrait des pièces - étape 2
Lorsque le tiroir est vide fermez la valve et retirez le tiroir à graisse.



Retrait des pièces - étape3
Retirez les plats d'égouttement et le rotor avec attention.

Nettoyage

Important : tous les équipements doivent être nettoyés et désinfectés quotidiennement après le dernier service.



Nettoyage - étape 1
Nettoyez les fourchettes, les plats, les paniers ou les broches à viande, le tiroir à graisse et les plats d'égouttement avec un mélange chaud de savon et d'eau, ainsi qu'un linge doux ou une éponge.



Nettoyage - étape 2
Nettoyez l'intérieur de la rôtissoire et les portes vitrées avec un mélange chaud de savon et d'eau, ainsi qu'un linge doux ou une éponge afin de retirer toutes les traces de graisses et autres résidus.

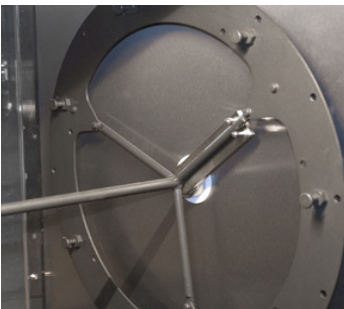
Réassembler la rôtissoire



Réassemblage - étape 1
Remplacez les plateaux d'égouttement dans la rôtissoire.



Réassemblage - étape 3
Fermer le plat du conduit d'égouttement et assurez-vous qu'il est bien en place. Remplissez le conduit d'égouttement avec un demi verre d'eau afin que le plat soit plus facile à nettoyer la prochaine fois.



Réassemblage - étape 2
Placez le rotor dans la rôtissoire avec le tambour sur le bras mobile.



Réassemblage - étape 4
Remplacez le tiroir à graisse dans la rôtissoire en vous assurant que la valve soit fermée.