

Turbo Deli Rotisserie (TDR) girarrosti

Importante: indossare sempre i guanti di gomma per preservare il cibo



Spiedo - fase 1
Tenere lo spiedo con la parte curva rivolta verso di voi.



Spiedo a V - fase 1
Il pollo deve essere legato per evitare che le parti si tocchino e danneggino tra loro durante la rotazione del girarrosti.



Cestini per la carne
Posizionare il cestino per la carne su una superficie piana e il pollo o i pezzi di pollo nel cestino. Accertarsi che non ci siano parti che fuoriescano dal cestino.



Spiedo - fase 2
Inserire un punto dello spiedo nel petto del pollo vicino alle ali. Spingere l'altro punto attraverso la coscia. Non dimenticare di tenere ferme le ali nello stesso tempo.



Spiedo a V - fase 2
Posizionare lo spiedo a V-spit su una superficie piana. Accertarsi che la forma a "V" dello spiedo sia rivolta verso il basso in modo tale che una volta terminata la fase di preparazione dello spiedo il petto sia rivolto verso l'esterno. Bucare il pollo attraverso la cavità e farlo uscire dal collo. Far scorrere fino alla fine dello spiedo.



Griglie per polli
Posizionare la griglia per polli su una superficie piana e il pollo in cima alla forma a V.



Spiedo - fase 3
Ripetere l'operazione per gli altri polli.



Spiedo a V - fase 3
Ripetere l'operazione con due o tre polli (dipende dalle dimensioni).

Caricare il girarrosti



Spiedo/Spiedo a V - fase 1
Inserire gli spiedi nel disco rotore in modo tale che il petto del pollo sia rivolto verso il cliente. Spingere i punti dello spiedo nelle cavità appropriate nel disco rotore di sinistra.



Spiedo/Spiedo a V - fase 3
Lasciare un po' di spazio libero tra i polli, in modo tale che l'intero pollo sia cotto uniformemente.



Griglia per polli o cestino per la carne
Tenere la griglia per polli o il cestino per la carne con due mani e agganciarli al disco rotore. Accertarsi che la griglia per polli sia posizionata con i petti dei polli rivolti all'esterno.



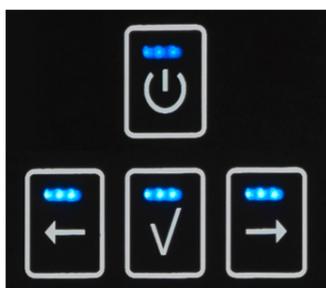
Spiedo/Spiedo a V - fase 2
Inserire l'altra parte terminale dello spiedo nelle cavità corrispondenti nel disco rotore di destra.



Spiedo/Spiedo a V - fase 4
Premere il bottone del rotore. Passare alla posizione successiva e posizionare il secondo spiedo. Caricare in maniera alternata le posizioni per evitare un caricamento del girarrosti non bilanciato.

Cucinare & conservare - TDR Programmable

Importante: i pulsanti del TDR Programmable sono illuminati quando in funzione.



Cucinare senza una fase di preriscaldamento
Caricare il girarrosti come indicato. Premere start. Il display ti mostra gli ultimi programmi utilizzati.

Usare i tasti freccia per selezionare il programma e premere OK per confermare la selezione del programma.



Termine del programma - fase 1

Quando il programma è terminato, aprire la porta. Comparirà un messaggio per la misura della temperatura del nucleo.



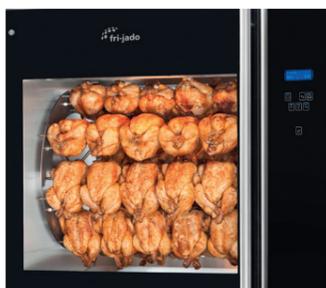
Cucinare senza una fase di preriscaldamento

Se programmato, il TDR comincerà il processo di riscaldamento. Quando la fase di preriscaldamento è ultimata, verrà dato un segnale sonoro. Caricare il girarrosti come indicato e chiudere la porta. Comparirà un promemoria per svuotare il cassetto dei grassi. Premere OK per confermare.



Termine del programma - fase 2 (facoltativo)

Compare una richiesta di tempo aggiuntivo. Premere la freccia destra per più minuti o premere la freccia sinistra per meno minuti. Poi premere OK per la conferma.



Conservazione (facoltativo)

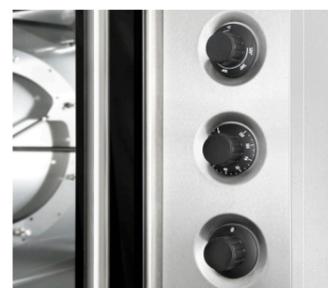
Quando la fase di conservazione è stata programmata, il processo di conservazione viene avviato automaticamente al termine della cottura.



Termine del programma - fase 3

Per la fase di scarico, premere il pulsante per farlo rotare. Chiudere successivamente la porta.

Cucinare - Manuel TDR



Cucinare

Imposta la temperatura e il timer. Poi gira la manopola principale per iniziare la cottura.

Scarico

Importante: indossare sempre i guanti da forno protettivi quando si scarica il girarrosti!



Scarico - fase 1

Se si usa lo spiedo o lo spiedo a V, afferrare le loro estremità con gli accessori per la rimozione dello spiedo e nel sollevarlo estrarlo dal grill.

Se si usano il cestino per la carne o le griglie per polli afferrare le estremità e sollevarli per estrarli.



Scarico - fase 2

Inclinare in avanti lo spiedo, la griglia per polli, il cestino per la carne o lo spiedo a V e il pollo scivolerà fuori immediatamente.

Sfilare il pollo manualmente dallo spiedo o dallo spiedo a V.

Rimozione delle parti

Importante: accertarsi che il girarrosti si sia raffreddato!



Rimozione delle parti - fase 1

Aprire il cassetto. Posizionare un secchio sul pavimento sotto la valvola di scarico dei grassi. Aprire la valvola di scarico dei grassi lasciare riversare il grasso nel secchiello.



Rimozione delle parti - fase 2

Quando il cassetto è vuoto, chiudere la valvola e rimuovere il cassetto.



Rimozione delle parti - fase 3

Rimuovere il piano salva goccia e il rotore con cautela.

Pulizia

Importante: tutte le attrezzature devono essere lavate e igienizzate.



Pulizia - fase 1

Lavare gli spiedi, le griglie per polli, i cestini per la carne o gli spiedi a V, il cassetto dei grassi e il piano salva goccia con acqua calda e sapone un panno morbido o una spugna.



Pulizia - fase 2

Pulire gli interni del girarrosti e le porte di vetro con acqua calda e sapone o passare la spugna per eliminare gli schizzi e gli altri residui del processo di cottura.

Riassemblaggio del girarrosti



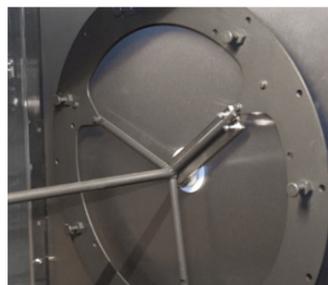
Riassemblaggio - fase 1

Posizionare il piano salva goccia dietro nel girarrosti.



Riassemblaggio - fase 3

Chiudere il gocciolatoio e accertarsi che sia in posizione. Riempire il gocciolatoio con 1/2 tazza di acqua in modo tale che la bacinella sia facilmente pulibile la volta successiva.



Riassemblaggio - fase 2

Posizionare il rotore nel girarrosti con il tamburo inserito nel braccio motore.



Riassemblaggio - fase 4

Inserire il cassetto dei grassi nel girarrosti, e accertarsi che la valvola di scarico si chiuda.