

GIRARROSTI



MANUALE PER L'USO

CON RAGGIERA SATELLITE DI SERIE



GIRARROSTO BRESCIA INOX

- ART. 540 cm. 50 • 4 lance
porzioni indicative 8-10
- ART. 541 cm. 70 • 4 lance
porzioni indicative 12-15
- ART. 542 cm. 100 • 4 lance
porzioni indicative 20-22
- ART. 543 cm. 70 • 6 lance
porzioni indicative 22-25
- ART. 544 cm. 120 • 6 lance
porzioni indicative 40
porzioni indicative = 5/6 prelieve

GIRARROSTO BRESCIA in lamiera zincata

- ART. 536 cm. 50 • 4 lance
- ART. 537 cm. 70 • 4 lance

COMPLETAMENTE PRODOTTI IN ITALIA



Girarrosto Brescia. Design rinnovato e robusti materiali sono le caratteristiche fondamentali di questi girarrosti. Tradizione e novità per il girarrosto costruito in acciaio inox e lamiera zincata



LO SPIEDO... "SU MISURA"

Istruzioni per il montaggio: GIRARROSTO BRESCIA

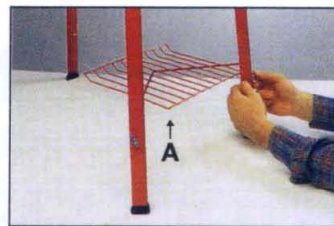
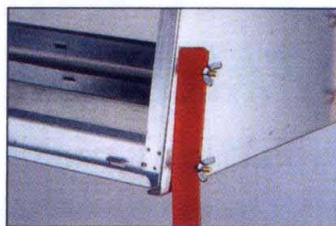
prima di procedere controllare tutti i pezzi in dotazione



Inserire il piedino di gomma.



Fissare le gambine con le 2 viti.



Fissare il piano d'appoggio (A).



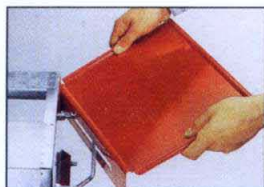
La leccarda si inserisce esternamente grazie ad apposite guide, badando che il forellino sia in corrispondenza del ripiano sottostante (A).



L'ingròlò ricavato viene recuperato e nuovamente riutilizzato.



Posizionare le maniglie e fissarle con gli appositi bulloni.



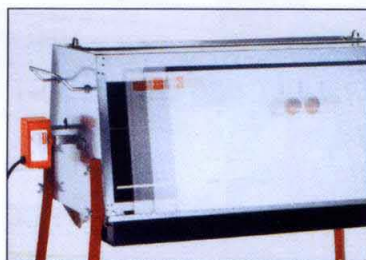
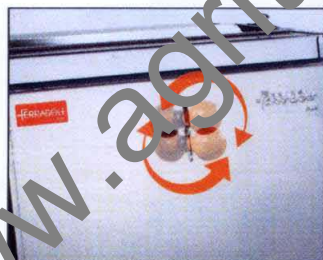
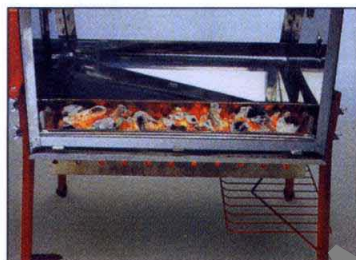
La mensola va inserita in una delle due maniglie già fissate.



Inserire il bruciore.



Fissare il motore sulle apposite staffe. È possibile utilizzare sia il motore elettrico 220V che a batteria 4,5V.



Gli sportelli possono essere aperti lateralmente per una maggiore ventilazione.



RACCOMANDAZIONI e AVVERTENZE

ATTENZIONE: Seguire attentamente e con scrupolo le norme di sicurezza ed i consigli pratici consente di utilizzare al meglio ed in piena sicurezza i nostri prodotti.

MONTAGGIO: Fissate bene il girarrosto in ogni sua parte con particolare attenzione a gambine e maniglie, indispensabili per la stabilità e maneggevolezza.

ACCENSIONE: Vi consigliamo di accendere per la prima volta lo spiedo tenendolo aperto e vuoto in modo che eventuali fumi o residui di lavorazione vengano eliminati. Per accendere o ravvivare la carbonella non usare mai combustibili liquidi come alcool, benzina o simili. Queste sostanze sono altamente pericolose perché possono causare ritorni di fiamma ed inoltre "macchiano" il cibo durante la cottura.

USO: Quando il girarrosto è in funzione con la brace accesa tenete lontano i bambini, gli animali e qualunque cosa possa causarne il rovesciamento. Posizionare il girarrosto in luogo aerato. Cercate di evitare spostamenti quando è in funzione e, se proprio indispensabili, utilizzate le apposite maniglie proteggendovi con presine o guanti da forno per evitare scottature.

La carne, tagliata in piccoli pezzi, va infilzata sulle astine dello spiedo. Estrema facilità nella preparazione dello spiedo, anche grazie al "Disco per spiedare" (optional).

DI SERIE

RAGGIERA SATELLITE

MONTAGGIO

ESTRAZIONE RAPIDA DELLO SPIEDO

La raggiera satellite, con la rotazione a 360° delle aste, garantirà la cottura delle carni in modo uniforme.

Due semplici movimenti Vi consentiranno di estrarre rapidamente l'asta dalla raggiera.

1 - spostare lo spillone inox

2 - sfilare la lancia alzandola dalla parte della punta

IMPORTANTE: Tutti i materiali usati per la produzione delle aste spiedo e delle leccarde, sono conformi al decreto legislativo N. 108 del 25/01/92 in attuazione della direttiva CEE 89/109 che tutela i materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.



*novità!!
Brevettata*



ROTAZIONE A 360°

GRIGLIA DOPPIA

- ART. 549 cm. 50
- ART. 549/A cm. 70 • 4 lance
- ART. 549/B cm. 70 • 6 lance



SPORTELLO ELETTRICO per Cottura Elettrica

- ART. 560 cm. 120 • 6/16 lance • pot. max 5.700 w
- ART. 547 cm. 50 • 4 lance • pot. max 1.400 w
- ART. 548 cm. 70 • 4 lance • pot. max 2.000 w
- ART. 548/A cm. 70 • 6 lance • pot. max 2.000 w

NORME DI SICUREZZA APPARECCHI ELETTRICI

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che il voltaggio sia corrispondente a quello della rete di distribuzione elettrica. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio farla sostituire con un'altra del tipo adatto, da personale qualificato, il quale dovrà accertare che la sezione dei cavi sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali: **NON TOCCARE L'APPARECCHIO CON MANI O PIEDI BAGNATI. - NON USARE L'APPARECCHIO A PIEDI NUDI. - NON TIRARE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE, O L'APPARECCHIO STESSO, PER STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE. - NON LASCIARE ESPOSTO L'APPARECCHIO AD AGENTI ATMOSFERICI. - NON PERMETTERE CHE L'APPARECCHIO SIA USATO DAI BAMBINI O DA INCAPACI SENZA SORVEGLIANZA.**

I motorini e le resistenze elettriche sono destinate solo per l'uso al quale sono stati progettati quindi ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pericoloso. La ditta FERRABOLI non può essere ritenuta responsabile di eventuali danni derivanti da usi impropri erronei ed irragionevoli.

La sicurezza elettrica dei nostri apparecchi è assicurata soltanto quando gli stessi sono correttamente collegati ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Inoltre il vostro impianto elettrico dovrà disporre di un interruttore differenziale, previsto dalle vigenti norme di sicurezza. È necessario verificare questi fondamentali requisiti di sicurezza ed in caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso.

ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE CALDE: TENERLE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI E CERCARE DI EVITARE SPOSTAMENTI QUANDO GLI ARTICOLI SONO IN FUNZIONE PER EVITARE SCOTTATURE.

PULIZIA

Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Nella pulizia della resistenza e dei motorini evitare assolutamente di fare entrare acqua all'interno degli stessi, onde evitare successivamente guasti elettrici. Dopo aver fatto raffreddare si consiglia di pulire con uno straccio asciutto o con della carta. Conservare all'asciutto. In caso di guasto rivolgersi a personale qualificato.

GARANZIA: LE PARTI ELETTRICHE HANNO GARANZIA 24 MESI DALL'ACQUISTO PURCHÉ NON MANOMESSE.

GIRARROSTO

CAMINETTO 4 lance

CON RAGGIERA SATELLITE DI SERIE

- ART. 550 cm. 50
- ART. 551 cm. 70
- ART. 552 cm. 100



OPTIONAL

MOTORE

a pila



MOTORE
ELETTRICO
IN DOTAZIONE
STANDARD

GIRARROSTO

CAMINETTO 6 lance



INOX



- ART. 550A cm. 50
- ART. 551A cm. 70
- ART. 552A cm. 100
- ART. 553 cm. 120

COME OTTENERE UN OTTIMO SPIEDO

Preparate accuratamente i pezzi di carne (maiale, pollo, coniglio, selvaggina) di dimensioni piuttosto piccole ed infilateli sulle 4 aste: tra un pezzo di carne e l'altro, abbiate cura di porre una foglia di salvia ed una fettina sottile di pancetta. Fate attenzione che ogni asta sia caricata in modo uguale onde ottenere una giusta bilanciatura. Preparate la carbonella accesa nell'apposito contenitore del girarrosto e premunitevi di due ciotole raccogli-intingolo, una delle quali verrà subito appoggiata sulla mensolina posta sotto il foro della leccarda inox inferiore. Quando la brace è pronta, sistemate la raggiera inserendo l'asta centrale nel perno del motore. Fatela girare a fuoco vivo per circa 20 / 25 minuti. Versate adagio, lungo la fila di forellini, un'intera ampollina di ottimo olio extravergine d'oliva: rifate questa operazione dopo altri dieci minuti utilizzando lo stesso olio che nel frattempo sarà colato nella prima ciotola, la quale verrà sostituita con la seconda. Salate abbondantemente (per un girarrosto di 70 cm. sono necessari 70/80 gr. di sale) e lasciate girare per altri 40-50 minuti facendo attenzione che il fuoco non abbia troppa vivacità. Mettete poi sulla vaschetta dei pezzi di burro che, fondendosi con il calore, coleranno in modo uniforme sulla carne. Proseguite la cottura per almeno tre ore facendo attenzione a lasciare, se necessario, lo sportello aperto in modo che la carne non sia troppo cotta esternamente e poco all'interno. Di tanto in tanto provvedere a far ripassare l'intingolo sulla vaschetta in modo che la carne rimanga sempre ammorbidita e salate due-tre volte nel corso della cottura. Prima di togliere lo spiedo dal fuoco, lasciatelo "gocciolare" in modo che sia morbido, ma non troppo unto.

Mettete la carne in un contenitore possibilmente caldo, servire con polenta e l'intingolo ricavato...

Un ottimo bicchiere di vino rosso e... **BUON APPETITO**

