

1 PREPARATION



1. Wash hands with warm water & soap for 20 seconds before and after handling food, even when wearing gloves.
2. Sanitize all prep surfaces.
3. Remove the cone from the freezer.
4. Slice blue overwrap and peel off. Then remove inner clear plastic wrap.
5. The top of the cone is a more rounded and a slight larger diameter than the bottom. The insert tube will also be visible from the top of the cone.
6. Place rod through cone tube and place onto Autodoner motor mount and lock in place.
7. Adjust cone so that it is 4 inches from the heating elements.
8. Start motor to rotate the cone.
9. Activate one of the two burners.

2 COOKING



1. Using one burner, cook for 45 - 60 minutes until golden red and slightly crispy. You are now ready to begin slicing the first layer.
2. Now turn on both burners (if needed due to sales volume), and continue to cook the cone. When the cone becomes golden brown, you are ready to slice again. Repeat this process until the cone is completely cooked and carved. For leftover product, see "Leftovers" section below.
3. Once pieces are cut and removed from the cone, finish cooking on a flattop grill and verify internal temperature of 165°F.
4. If you plan to hold the cooked, cut product in a steam pan, maintain a product temperature above 160°F.
5. Under no circumstances can the Autodoner be completely turned off at any time during the day to compensate for slower sales periods. Continue to cook and cut pieces and hold hot in a steam table or wrap and refrigerate for later use.

3 CUTTING



1. When you are ready to cut, for safety, lower the heat on the Autodoner.
2. Using a 12 inch non-serrated carving knife, start cutting at the top of the cone.
3. Hold knife flat with slight pressure against cone. Knife blade should be angled between 120 – 130 degrees (or with the tip at a 10 o'clock position and the handle at a 4 o'clock position).
4. Using the proper angle and pressure, slice back and forth using the entire blade like you are playing a violin.
5. Hold the catch pan under the knife to collect cooked pieces as they fall from the cone.
6. Allow the meat to rotate once you have completed the full vertical slice. Then stop with the catch pan and repeat the slicing procedure.
7. The cooked pieces should be small and thin with a roasted, golden red look on the outside and a juicy tender look on the inside.
8. Knives and catch pans must be cleaned and sanitized before use and after cuts deep enough to penetrate or slice into uncooked portions of the cone.
9. Remember to use a different knife and catch pan if you are cooking different products (beef or chicken) off of different Autodoners. Do not share equipment across cones.

4 MAKING THE SANDWICH



1. Warm pita.
2. Place pita on serving ware.
3. Add cooked meat and desired toppings to pita.
4. Serve immediately.

5 LEFTOVERS

1. Discard any meat left at room temperature for more than 2 hours (1 hour if room temperature was above 90°F).
2. Completely cook and cut entire cone. DO NOT remove a partially cooked cone from the Autodoner and place in the refrigerator.
3. Place cooked, sliced meat into a shallow container and place into refrigerator immediately.
4. Use leftover cooked and sliced meat within 3 days.
5. When reheating, meat must reach an internal temperature of 165°F.

1 PREPARACIÓN



1. Lávese las manos con agua tibia y jabón durante 20 segundos antes y después de manipular alimentos, incluso con guantes.
2. Desinfecte todas las superficies de preparación.
3. Retire el cono del congelador.
4. Corte la envoltura azul y despe. A continuación, retire la envoltura de plástico transparente interior.
5. La parte superior del cono es un más redondeado y un diámetro ligeramente más grande que el fondo. El tubo de inserción también será visible desde la parte superior del cono.
6. Coloque la varilla a través del tubo del cono y colóquela en el soporte del motor Autodoner y asegúrela en su lugar.
7. Ajuste el cono de modo que esté a 4 pulgadas de los elementos calefactores.
8. Arranque el motor para girar el cono.
9. Active uno de los dos quemadores.

2 COCINA



1. Utilizando un quemador, cocine por 45 - 60 minutos hasta que estén doradas y ligeramente crujientes. Ahora está listo para empezar a cortar la primera capa.
2. Ahora encienda ambos quemadores (si es necesario debido al volumen de ventas) y continúe cocinando el cono. Cuando el cono se convierte en marrón dorado, usted está listo para cortar de nuevo. Repita este proceso hasta que el cono esté completamente cocido y tallado. Para el producto sobrante, vea la sección de "sobras" a continuación.
3. Una vez que las piezas son cortadas y retiradas del cono, termine cocinando en una parrilla plana y verifique la que temperatura interna se a de 165 °F.
4. Si usted planea sostener el producto cocido, corte en una cacerola del vapor, mantenga una temperatura del producto sobre 160°F.
5. Bajo ninguna circunstancia puede el Autodoner estar completamente apagado en cualquier momento durante el día para compensar por períodos de ventas más lentos. Continúe cocinando y cortando piezas y mantenga caliente en una mesa de vapor o envolver y refrigerar para uso posterior.

3 CORTE

1. Cuando esté listo para cortar, por seguridad, baje el calor en el Autodonador.
2. Usando un cuchillo de talla de 12 pulgadas no serrado, comenzar a cortar en la parte superior del cono.
3. Mantenga el cuchillo plano con ligera presión contra el cono. La hoja del cuchillo debe estar inclinada entre 120 - 130 grados (o con la punta en una posición de las 10 en punto y el mango en la posición de las 4 en punto).
4. Utilizando el ángulo y la presión adecuada, corte de lado a lado como si estuviera tocando un violín.
5. Sostenga la cacerola de la cacerola debajo del cuchillo para recoger los pedazos cocinados mientras que caen del cono.
6. Deje que la carne gire una vez que haya completado la rebanada vertical completa. A continuación, deténgase con la cacerola y repita el procedimiento de rebanado.
7. Los pedazos cocidos deben ser pequeños y finos con un aspecto asado, de oro rojo en el exterior y un aspecto jugoso en el interior.
8. Los cuchillos y las cacerolas deben limpiarse y desinfectarse antes del uso y después de cortes lo suficientemente profundos para penetrar o cortar en porciones no cocidas del cono.
9. Recuerde usar un cuchillo y sartén diferente si está cocinando diferentes productos (carne o pollo) de diferentes Autodonadores. No comparta el equipo a través de los conos.

4 HACIENDO EL SANDWICH



1. Calenta la pita.
2. Coloque la pita en la vajilla.
3. Añade la carne cocida y los ingredientes deseados para pita.
4. Servir inmediatamente.

5 SOBRAS

1. Deseche cualquier carne dejada a temperatura ambiente por más de 2 horas (1 hora si la temperatura de la habitación estaba por encima de 90 ° F).
2. Cocine y corte completamente el cono entero. NO quite un cono parcialmente cocido del Autodonador y colóquelo en el refrigerador.
3. Coloque la carne cocida y cortada en un recipiente poco profundo y colóquela inmediatamente en el refrigerador.
4. Utilice restos de carne cocida y cortada en 3 días.
5. Al recalentar, la carne debe alcanzar una temperatura interna de 165 ° F.