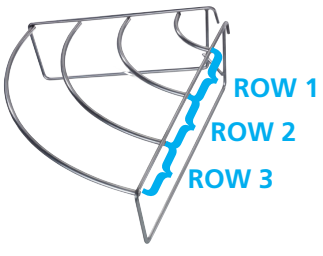
Multisserie - Rôtir un poulet entier

Ne jamais mélanger le poulet à d'autres viandes, que ce soit sur ou sous la grille et le panier ; les poulets entiers ou découpés doivent être séparés dans une rangée verticale !



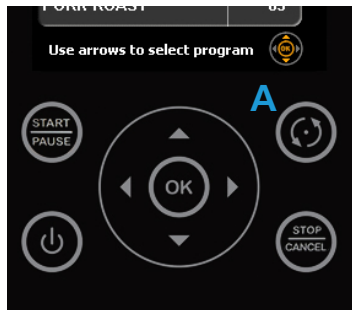
Étape 1
Une grille à rôtir contient trois rangées permettant d'y mettre les poulets. Une rangée est constituée de deux anneaux, ce qui signifie que les rangées se chevauchent. Le remplissage s'effectue de l'intérieur (en commençant avec la première rangée), et de haut en bas.

Étape 2
Mettre le poulet sur la grille, la cavité et les pattes vers le bas.

Étape 3
Mettre le poulet sur la grille en plaçant l'anneau du bas entre la queue et les pattes. Le poulet 's'appuie' en arrière avec les ailes posées sur l'anneau du haut.

Étape 4
Un poulet peut être placé sur la première rangée. Mettre les deux autres poulets respectivement sur la deuxième et troisième rangée.

Étape 5
Créer un peu d'espace entre les poulets, pour un brunissement optimal et égal de chaque partie.



Étape 6
Appuyer sur le bouton rotor (**A**) pour déplacer la prochaine colonne de 3 grilles. Ces grilles peuvent maintenant être garnies. Répéter cette procédure jusqu'à ce que les quatre colonnes soient remplies.

Griller d'autres produits (de viande)

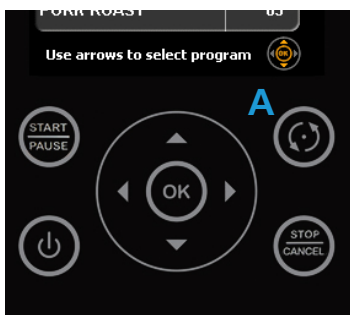
Ne jamais mélanger le poulet à d'autres viandes, que ce soit sur ou sous la grille et le panier; le poulet entier ou découpé doit être séparé dans une rangée verticale !

Étape 1
Pour remplir le Multisserie avec d'autres morceaux de viande que des poulets entiers, vous aurez besoin d'un panier à viande.

Étape 2
Pour retirer les grilles à poulet ou les paniers à viande du Multisserie, il suffit de les relever depuis l'anneau de support intérieur (**C**). Pour remettre les grilles à poulet ou les paniers à viande dans le Multisserie, il suffit de les accrocher à l'anneau de support intérieur (**C**).

Étape 3
Mettre le poulet dans le panier, en vous assurant qu'aucune partie ne dépasse.

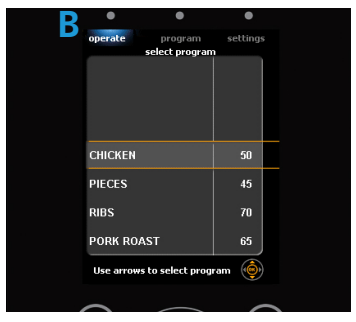
Étape 4
Pour les produits de moindre taille, utiliser un panier à viande ou un plat en aluminium afin d'y déposer les produits.



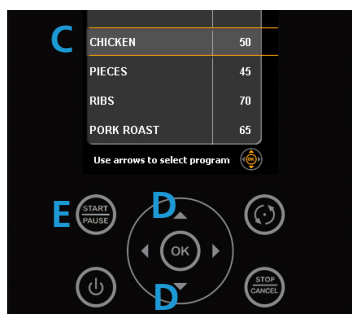
Étape 5
Appuyer sur le bouton rotor (**A**) pour déplacer la prochaine colonne de 3 grilles. Ces grilles peuvent maintenant être chargées. Répéter cette procédure jusqu'à ce que les quatre colonnes soient pleines.

Astuces
Vous pouvez aussi griller d'autres produits dans le Multisserie, comme des pommes des terres par exemple.

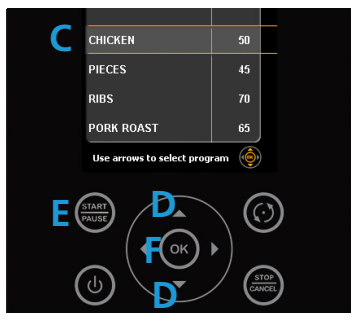
Cuisiner



Cuisiner - étape 1
Appuyer sur le bouton au-dessus du tableau de commande (**B**) pour sélectionner le menu de commande.



Cuisiner sans processus de préchauffage - étape 2
Sélectionner le programme 'poulet' ou n'importe quel autre programme (**C**) en utilisant les flèches sur le tableau de rotation (**D**). Appuyer sur start (**E**) pour démarrer le programme.

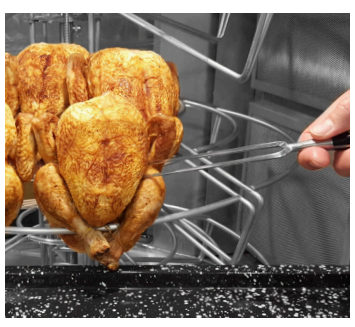


Cuisiner sans processus de préchauffage - étape 2
Sélectionner le programme 'poulet' ou n'importe quel autre programme (**C**) en utilisant les flèches sur le tableau de rotation (**D**). Appuyez sur start (**E**). S'il est programmé, le Multiserrie démarrera le processus de préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore se fait entendre. Appuyer sur 'OK' (**F**) pour arrêter le signal sonore. Remplir la rôtissoire puis fermez la porte. Appuyer de nouveau sur (**E**) start.

Décharger le Multisserie

Note : mettre les poulets directement dans les réchauds depuis le Multisserie doit être fait dans les 20 minutes. La température ne doit pas tomber à moins de 60°C.

Étape 1
Ouvrir lentement la porte et rester en arrière afin de permettre la vapeur de s'échapper.

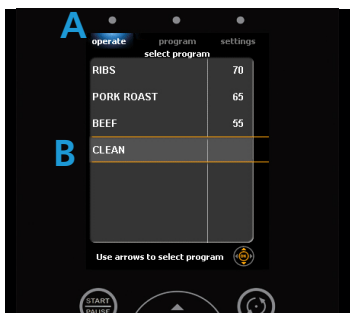


Étape 2
Lorsque les poulets sont prêts, enlevez les produits à l'aide d'une fourchette à viande**.** Placer la fourchette dans la cavité puis relever l'animal.

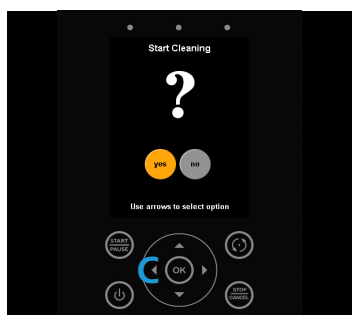
Étape 3
Mettre les produits dans des plats GN, puis directement dans un réchaud. Les produits peuvent être placés dans un récipient à couvercle ou un sac en papier pour être remis aux clients.

Processus de nettoyage

Démarrer le programme de nettoyage après la dernière session de rôtissage de la journée.



Étape 1
Appuyer sur le bouton au-dessus du tableau de commande (**A**) pour sélectionner le menu de commande. Choisir le nettoyage journalier en utilisant les flèches (**B**).

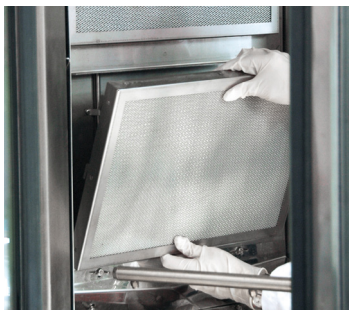


Étape 2
Appuyer sur 'OK' (**C**) après la question "Commencer nettoyage ?". Le Multisserie refroidit jusqu'à 65°C avant de commencer le cycle de nettoyage. Le processus de nettoyage est entièrement automatique et peut être effectué de nuit sans la présence d'un opérateur. Choisir 'oui' et appuyez sur 'OK' (**C**) de nouveau.

Étape 3
Maintenez le bouton vert à côté du conteneur de graisse pendant au moins 5 secondes. L'unité démarre un cycle d'écumage additionnel.

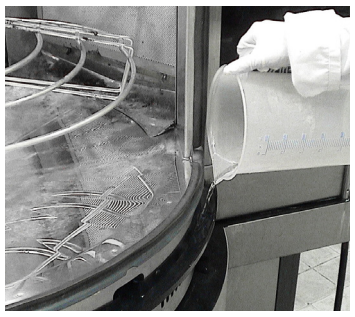
Nettoyage en profondeur

Important : assurez-vous que le Multisserie est refroidit.



Nettoyage hebdomadaire - étape 1
Remplacez les filtres à graisse se trouvant en face des ventilateurs tous les trois jours après avoir effectué le nettoyage. Retirez un filtre en le levant puis en le ramenant vers vous. Nettoyez les filtres dans un lave-vaisselle ou laissez les tremper dans un solvant pour graisses chaud pendant quelques heures.

Nettoyage hebdomadaire - étape 2
Essuyer la saleté au fond du Multisserie.



Nettoyage hebdomadaire - étape 3
Nettoyer les conduits d'égouttement avec de l'eau chaude et du dégraissant.

Nettoyage hebdomadaire - étape 4
Pour éliminer les dépôts calcaires de l'intérieur, utiliser un nettoyant spécial anti-calcaire ou du vinaigre blanc distillé.

Nettoyage mensuel
Si possible, contrôler la saturation et l'endurance du filtre anti-tartre de la cartouche filtrante. Remplacer la cartouche filtrante si nécessaire.

Remplacer le savon et la bouteille de rinçage

Attention : Assurez-vous de ne jamais mélanger les deux types de savons et de rincer les tuyaux !

Remplacer le savon - étape 1
Ouvrez les portes dans le soubassement du Multiserrie (si possible) pour accéder aux bouteilles de savon, puis procédez au rinçage.

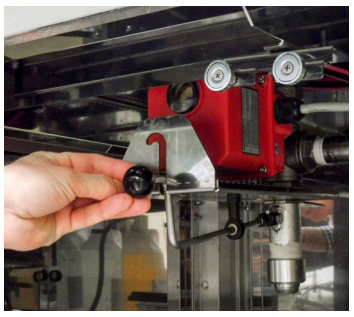
Remplacer le savon - étape 2
Dévissez l'anneau pivotant avec le tuyau de la bouteille de savon vide.

Remplacer le savon - étape 3
Retirer l'anneau pivotant avec le tuyau de la bouteille usagée et vissez-le sur le couvercle de la nouvelle bouteille de savon. Remettez la bouteille de savon en place.

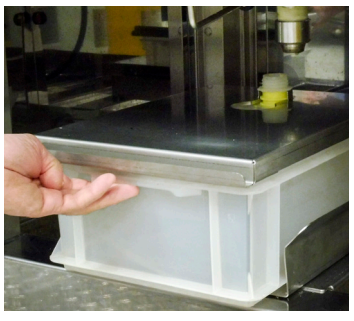
Remplacer les bouteilles de rinçage
Retirez le tuyau de la bouteille de rinçage usagée et placez-le dans la bouteille de rinçage neuve.

Remettre les bouteilles en place
Remettez la bouteille de rinçage en place et fermez les portes du soubassement du Multiserrie (si possible). Vous êtes prêt à redémarrer le processus de nettoyage.

Remplacer le sac à graisse du collecteur de graisse



Étape 1
Ouvrez les portes dans le soubassement du Multisserie (si possible) et tirez la poignée vers le bas. Le bec du conduit à graisse se détache de la boîte.



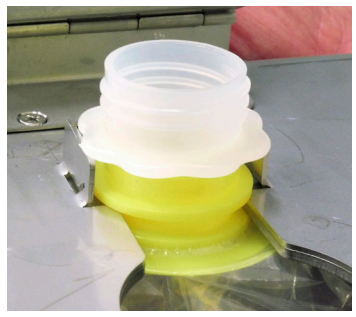
Étape 2
Retirez la boîte, puis mettez-la sur une surface plate. Assurez-vous de ne pas incliner la boîte !

Étape 3
Retirer le couvercle de la boîte en le faisant glisser.

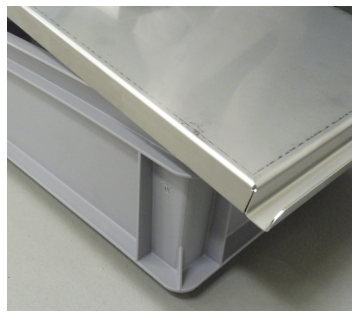
Étape 4
Vissez le bouchon en haut de la tuyère du sac à graisse. Puis faites glisser la tuyère jusqu'à la partie large de l'ouverture du couvercle et retirez le sac à graisse de la boîte.
NOTE : Ne pas soulever ou transporter le sac à graisse par la tuyère. Le sac sera probablement trop lourd et finira par se déchirer.

Étape 5
Placez le nouveau sac à graisse dans la boîte et mettez le bouchon dans la boîte.

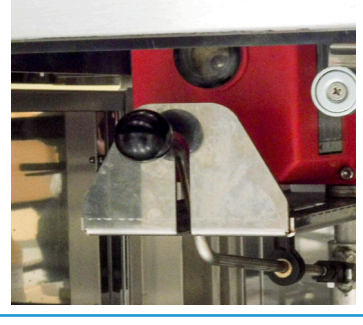
Étape 6
Faites glisser la tuyère dans l'ouverture du couvercle.



Étape 7
Assurez-vous que le bec du sac à graisse soit verrouillé comme indiqué.



Étape 8
Faites glisser le couvercle sur la boîte. Un des côtés du couvercle a des angles courbés devant s'encastrer sous le bord supérieur de la boîte. Faites glisser ce côté sur la boîte en premier.



Étape 9
Remettre la boîte dans le soubassement du Multiserrie et remettez les poignées dans la position indiquée. Le bec du conduit à graisse sera raccordé à la boîte.

Nettoyer les séparateurs de graisse

Note : N'essayez pas d'accéder à la partie interne du séparateur de graisse et n'utilisez pas sa partie supérieur comme étagère.

Durant la journée et après un nettoyage automatique
Si le conteneur de graisse est environ 1/2 plein, appuyez sur le bouton vert une fois (le processus d'écumage est mis en pause 5 minutes) et videz le conteneur de graisse en le faisant glisser pour le sortir de sous sa hotte. Mettez le contenu au rebut, nettoyez le conteneur et remettez-le sous sa hotte.

Le matin suivant - étape 1
Déverrouillez le bouchon de la crépine et retirez-la simplement en la faisant glisser. Après le nettoyage de la crépine, remettez-la dans la cuve.

Le matin suivant - étape 2
Retirez la hotte du conteneur de son support de suspension. Vérifiez et nettoyez la lame de balayage. Après le nettoyage, remettez la lame de balayage en position d'origine. Suspendez la hotte de conteneur sur son support et glissez le conteneur de graisse sous sa hotte.