

Combitherm®
Four mixte à vapeur®



CombiTouch 7.14es

SÉRIE COMBITOUCH®

CombiOven
et CombiSmoker™

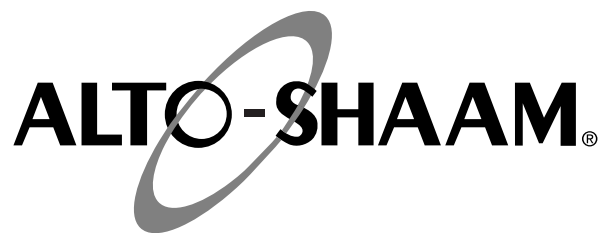
GUIDE DE CUISSON
PAS À PAS ET
MANUEL D'UTILISATION



CombiTouch 7.14esG



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 É.-U. / CANADA FAX : 262.251.7067 • 800.329.8744 É.-U. UNIQUEMENT
www.alto-shaam.com



INTRODUCTION :	1	RECETTES PRÉPROGRAMMÉES	
OPÉRATIONS DE MISE EN MARCHÉ :	2	Utilisation des recettes préprogrammées	23
IDENTIFICATION DU TABLEAU DE COMMANDE :	3-6	Programmation de recettes	24
CONFIGURATION PAR DÉFAUT :	7	Recettes de boulangerie préprogrammées	25
MESURES DE SÉCURITÉ :	8	Recettes de produits de consommation courante préprogrammées	26-27
MODES DE FONCTIONNEMENT		Recettes de poisson et fruits de mer préprogrammées	28
Vapeur	9	Recettes de viande préprogrammées	29-30
Mixte	11	Recettes diverses préprogrammées	31
Convection	13	Recettes de volaille préprogrammées	32
Réanimation	15	Recettes de légumes préprogrammées	33-34
Sonde de température à cœur	17	ACCÈS À HACCP	35
Température à cœur - Delta-T	18	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	
FONCTIONS AUXILIAIRES		Menus de nettoyage	36
Preheating	19	Entretien préventif	37
Gold-n-Brown™	19	Nettoyage de chariot d'aliments	37
Fonction de refroidissement	19	Protection des surfaces en acier inoxydable	38
Ralentissement du ventilateur	20	Nettoyants	38
Réduction de puissance	20	Produits de nettoyage	38
Minuterie multigrille	20	Nettoyage quotidien des joints	39
Injection de vapeur	20	Emploi et nettoyage des sondes	39
Utilisation de CombiSmoker™	21-22	Nettoyage quotidien du four	39
		Rinçage quotidien du générateur de vapeur	39
		Nettoyage quotidien des broches	39
		Décalcification régulière	39
		Nettoyage mensuel	39
		Précautions de nettoyage de four Combitherm	40
		Rinçage du générateur de vapeur	40
		Détartrage	40
		DÉPANNAGE	
		Mode de fonctionnement d'urgence	41-42
		Codes d'erreur	43-47

COMMANDE COMBITOUCH®

La commande CombiTouch du Combitherm se compose d'un tableau de commande simple à base de graphismes qui permet de gérer toutes les fonctions du four. Il est possible d'accéder à un maximum de 250 recettes identifiées par des images que l'on peut télécharger au choix. La cuisson manuelle par minutage et par température est également aisée grâce à la commande CombiTouch.

Interface intuitive - La commande Alto-Shaam CombiTouch offre une interface simple qui permet de gérer toutes les fonctions de cuisson du Combitherm. Comme son nom l'implique, elle est entièrement tactile.

Commandes graphiques - La commande hautement visionique à base de graphismes permet de surmonter les barrières linguistiques, alors que les procédures logiques simples garantissent que les marches à suivre correctes sont toujours respectées.

Une excellente mémoire - permet d'accéder à un maximum de 250 recettes identifiées par des images que l'on peut télécharger au choix. Le Combitherm série CombiTouch est livré en standard avec plus de 100 recettes et images préprogrammées, couvrant les mets les plus couramment préparés.

Outil puissant - La commande CombiTouch joue un rôle important dans les améliorations que nous apportons constamment. Il est possible de télécharger de nouvelles fonctions et capacités sur le four au fur et à mesure qu'elles sont disponibles. Il suffit de demander l'assistance de notre département du service après-vente.

TECHNOLOGIE ECOSMART®



La conception et la mise en application de toutes les fonctions d'exploitation et de programmation du four mixte à vapeur Alto-Shaam Combitherm série CombiTouch emploient la technologie d'amélioration du rendement Ecosmart.

Parmi les caractéristiques opérationnelles d'Ecosmart figure l'utilisation d'un arrêt-barrage à eau pour isoler le compartiment de cuisson de l'air extérieur. Tout en maintenant une atmosphère non pressurisée, le système Ecosmart a pour objet principal d'empêcher la vapeur et la chaleur dégagées à l'intérieur du compartiment de s'échapper librement vers l'extérieur.

HACCP standard - Le Combitherm série CombiTouch offre en standard une fonctionnalité HACCP téléchargeable.

Six niveaux de Gold-n-Brown™ - Six niveaux précis et constants de brunissage sont disponibles avec la CombiTouch. La fonction exclusive Gold-n-Brown permet à l'utilisateur d'obtenir l'environnement de cuisson idéal conduisant au résultat idéal.

Cuisson inégale - Le nouveau ventilateur réversible à deux vitesses permet d'obtenir d'excellents résultats uniformes de cuisson. Un dispositif d'humidification permet d'obtenir un brillant et une croûte parfaits pour les pains et les pâtisseries.

Minuteries multigrilles - Elles permettent le suivi du temps de cuisson de 7 ou 10 mets différents (suivant la capacité du four) dans un même four. Le suivi du temps s'effectue en minutes et en secondes.

Diagnostics internes - Le système CombiTouch offre une fonctionnalité de diagnostics internes dont les résultats sont affichés sur l'écran tactile.

Position de réduction d'énergie - La commande CombiTouch est dotée d'un affichage interactif offrant une position de réduction d'énergie.



MODE DE CUISSON
VAPEUR



MODE MIXTE



MODE DE CUISSON
PAR CONVECTION



MODE DE
RÉANIMATION

La conception de l'Ecosmart déplace l'air à l'intérieur du compartiment de cuisson et permet d'obtenir un niveau de saturation de vapeur plus élevé qui offre une cuisson expresse à la vapeur aux températures supérieures à 100 °C (212 °F).

Le présent guide est fourni comme manuel d'utilisation offrant des instructions pas à pas relatives aux fonctions de base du four Combitherm et aux nombreuses autres fonctions de la commande.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

OPÉRATIONS DE MISE EN MARCHÉ



Illustration 1



Illustration 2

L'écran CombiTouch s'allume lorsque le four est mis sous tension. « Loading » (chargement) indique que le logiciel s'initialise. L'écran indique également le niveau de déroulement réalisé au fur et à mesure que le logiciel devient complètement opérationnel. (voir les illustrations 1 et 2 à gauche)

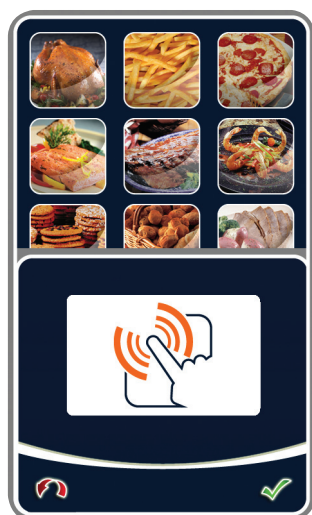


Illustration 3



Illustration 4

Si, pour une raison quelconque, le four est éteint ou qu'une panne de courant se produit lors de la mise en marche, il est demandé à l'opérateur d'étalonner l'écran CombiTouch lorsque le four est remis sous tension. (voir l'illustration 3 à gauche)

 Retour au menu de recettes - Appuyer sur la flèche rouge si l'écran CombiTouch n'a pas besoin d'être étalonné.

 Démarrage de l'étalonnage - Appuyer sur la coche verte si l'écran CombiTouch doit être étalonné. Le fond de l'écran devient gris. (Voir l'illustration 4 à gauche) Une icône de réticule apparaît. L'opérateur doit toucher l'intersection centrale. Cette invite et l'action demandée sont répétées plusieurs fois dans différentes parties de l'écran tactile. L'opérateur est ensuite renvoyé au menu de recettes.

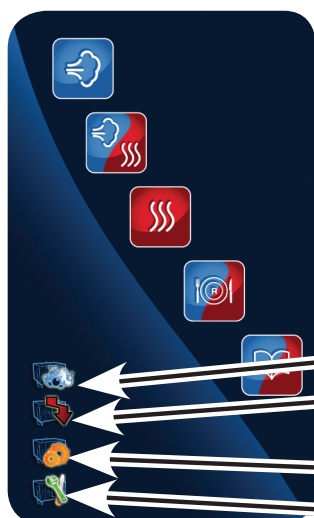
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

IDENTIFICATION DU TABLEAU DE COMMANDE

MENU DE RECETTES

Le menu de recettes est le premier qui s'affiche lors de la mise sous tension du four. Cela permet d'accélérer le démarrage de la cuisson.. En tant que nouveau venu, on peut si on le désire personnaliser le CombiOven pour qu'il reflète la configuration avec laquelle on est le plus à l'aise.

 Retour à l'écran précédent - Appuyer sur la flèche rouge pour afficher l'écran Main Menu (menu principal).



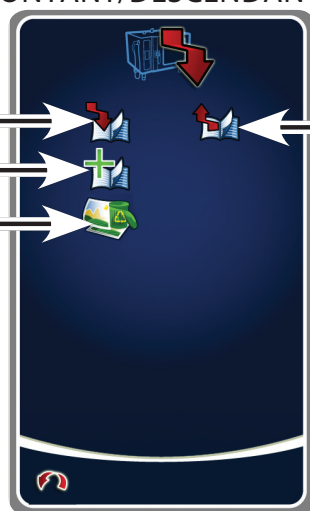
ÉCRAN MAIN MENU

- 1 MODE NETTOYAGE
- 2 TÉLÉCHARGEMENT
DESCENDANT/MONTANT DE
FICHIERS
- 3 PARAMÈTRES
- 4 MODE SERVICE (PROTÉGÉ PAR
MOT DE PASSE)

1.  Mode nettoyage
Quatre (4) niveaux de nettoyage sont disponibles : rinçage, nettoyages léger, normal et à fond.
2.  Téléchargement descendant de toutes les recettes préprogrammées (par défaut d'origine et programmées par l'utilisateur) et photos sur une clé USB. Voir ci-dessous pour plus de détails.
3.  Paramètres et accès à HACCP
Changement des paramètres d'origine par défaut. Pour plus de détails, voir page suivante.
4.  Mode service (protégé par mot de passe)
Ce mode est réservé exclusivement aux techniciens d'entretien qualifiés.

ÉCRAN DE TÉLÉCHARGEMENT MONTANT/DESCENDANT

- 1 TÉLÉCHARGEMENT
DESCENDANT DE
RECETTES
- 3 AJOUT DE TOUTES
LES RECETTES
- 4 SUPPRESSION DE
PHOTOS

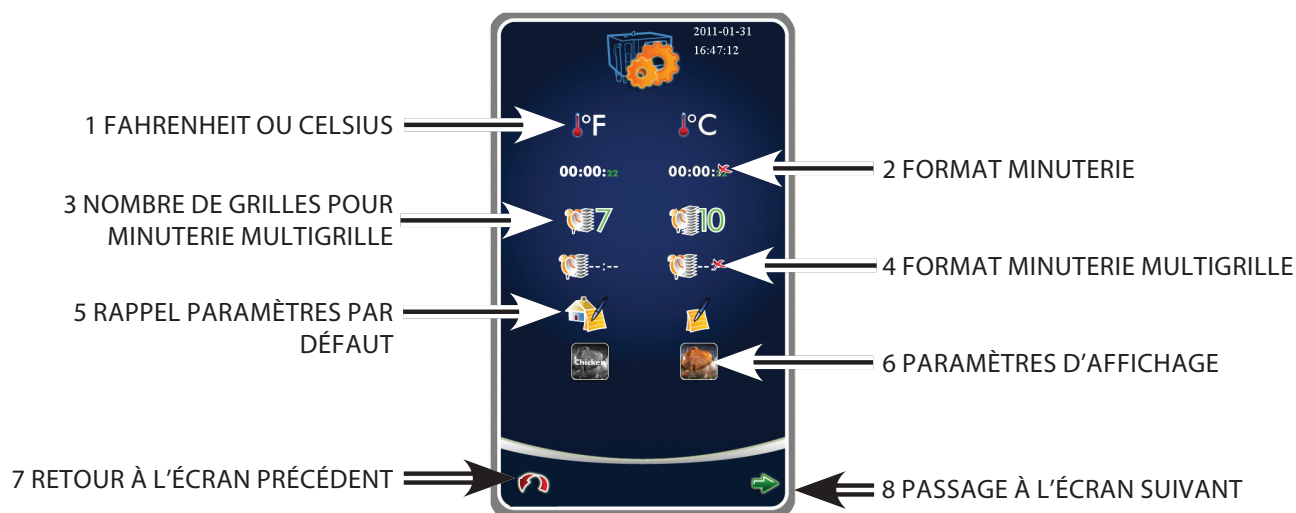


- 2 TÉLÉCHARGEMENT
MONTANT DE
RECETTES

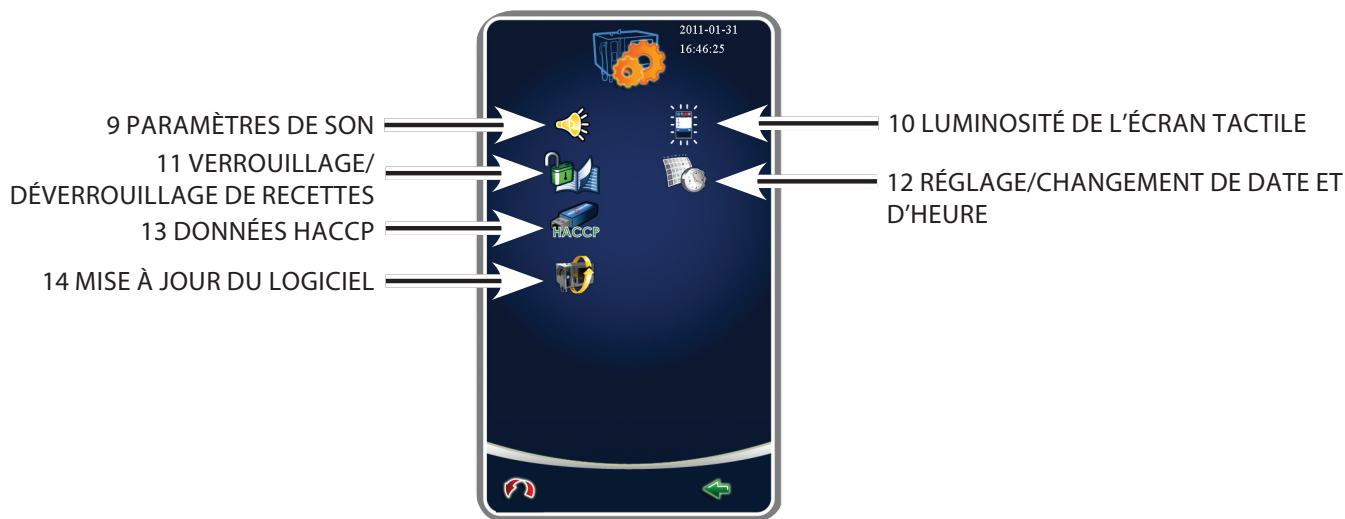
1.  Téléchargement descendant de recettes
Copier toutes les recettes d'une clé USB sur le four. Cela remplace et écrase les recettes existantes.
2.  Téléchargement montant de recettes
Copier toutes les recettes du four sur une clé USB.
3.  Ajout de toutes les recettes
Copier toutes les recettes d'une clé USB sur le four. Cela ajoute les recettes au début de la liste des recettes existantes.
4.  Suppression de photos sur le four
Supprimer des fichiers photographiques particuliers des recettes programmées sur le four.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

IDENTIFICATION DU TABLEAU DE COMMANDE ÉCRAN SETTINGS (PARAMÈTRES)

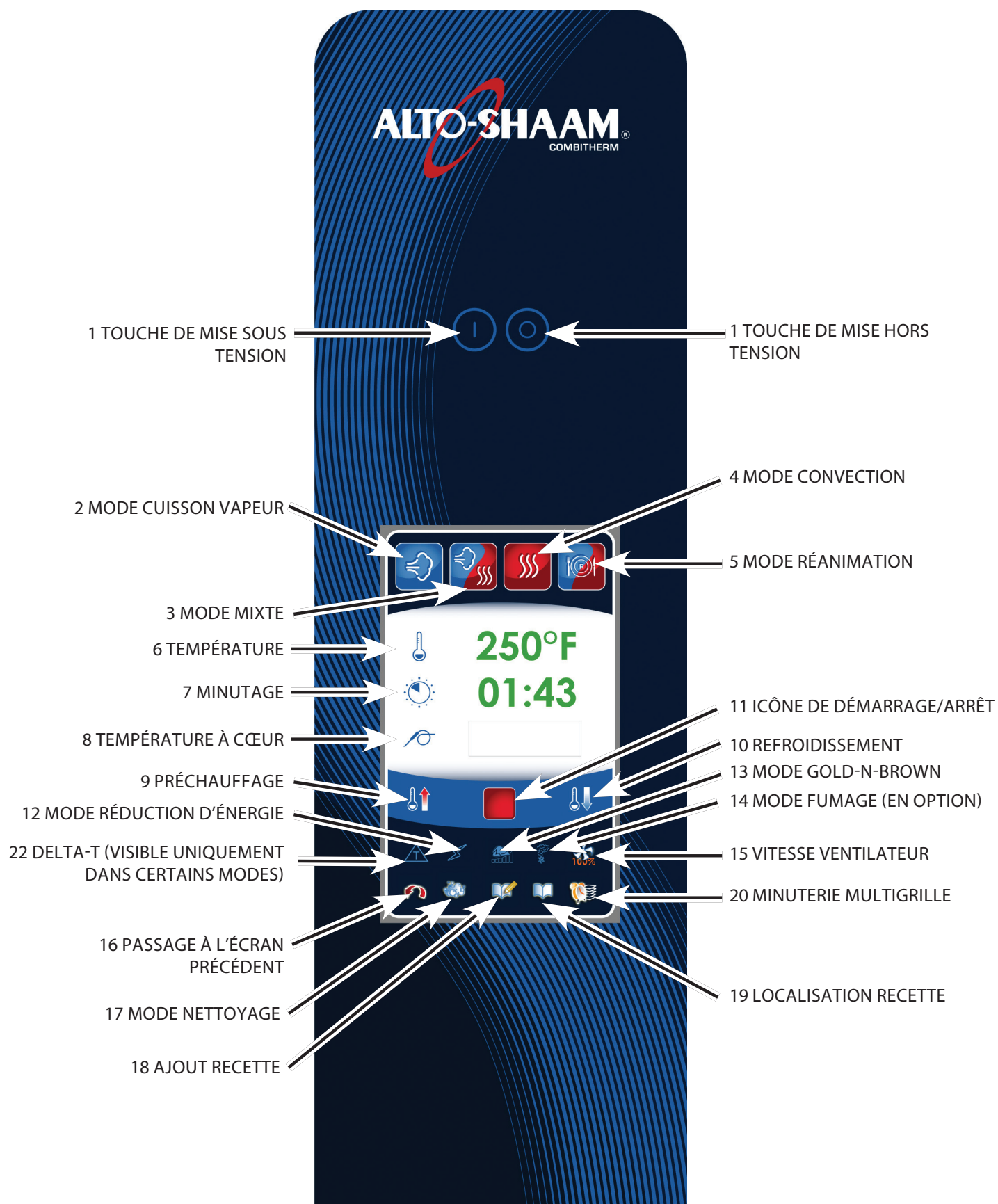


1. Fonction Fahrenheit ou Celsius - Choisir le format de température.
2. Format de minuterie - Afficher le temps en HEURES:MINUTES:SECONDES OU HEURES:MINUTES.
3. Minuterie multigrille - Nombre de grilles - Choix du nombre de grilles par défaut dans le four qui sera utilisé par la minuterie multigriller.
4. Type de mise à l'heure de minuterie multigrille - L'icône gauche active la même durée pour toutes les grilles. L'icône droite active la durée pour chaque grille.
5. Rappel par défaut - L'icône gauche fait revenir à la durée ou température par défaut lorsqu'on change de mode. L'icône droite permet de conserver le dernier paramètre utilisateur.
6. Paramètres d'affichage - Les choisir pour afficher le texte ou les images correspondant à une recette.
7. Retour à l'écran précédent - Retour à l'écran précédent une fois les paramètres ajustés.
8. Passage à l'écran suivant - Passage à l'écran suivant pour passer d'autres paramètres en revue.
9. Paramètres de son/alarme - Changement du son et du volume d'alarme.
10. Luminosité de l'écran tactile - Réglage de la luminosité de l'écran tactile.
11. Verrouillage/déverrouillage de recettes - Protection par mot de passe de recettes programmées à l'avance.
12. Réglage/changement de date et d'heure - Réglage ou changement de l'heure et de la date sur le four.
13. Données HACCP - Passage en revue des données collectées or téléchargement de données à partir d'une clé USB.
14. Mise à jour du logiciel - Mise à jour du logiciel de commande au moyen de données chargées sur une clé USB.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

IDENTIFICATION DU TABLEAU DE COMMANDE



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

IDENTIFICATION DU TABLEAU DE COMMANDE

ICÔNES DE MENU PRINCIPAL

1.  Touche de mise sous tension
Elle permet de mettre le four sous tension et remplit automatiquement les modèles équipés d'un générateur de vapeur d'eau qui chauffera à une température de mode d'attente de 77 °C (188 °F).
2.  Mode de cuisson vapeur
Le four fonctionne en mode cuisson vapeur dans une plage de températures allant de 30 à 121 °C (85 à 250 °F).
 - Cuisson vapeur automatique à une température par défaut d'origine de 100 °C (212 °F).
 - Cuisson vapeur expresse entre 101 et 121 °C (213 et 250 °F).
 - Cuisson vapeur à basse température entre 29 et 99 °C (85 et 211 °F).
3.  Mode combinaison
Touche de sélection pour cuisson avec combinaison de vapeur et de chauffe par convection. Réglable entre 100 et 252 °C (212 et 485 °F).
4.  Mode de cuisson par convection
Touche de sélection pour cuisson par convection sans vapeur dans une plage de température allant de 29 à 252 °C (85 à 485 °F).
5.  Mode de réanimation
Mode de réanimation ou de réchauffage d'aliments qui fonctionne avec injection automatique de vapeur dans une plage de température allant de 120 à 160 °C (245 à 320 °F).
6.  Temperature
Touche utilisée pour sélectionner la température de cuisson nécessaire, rappeler la température de cuisson sélectionnée ou vérifier la température réelle dans le four.
7.  Temps
Touche utilisée pour sélectionner le temps de cuisson nécessaire ou rappeler le temps de cuisson sélectionné.
8.  Température à cœur
Permet de sélectionner la température interne du produit, de rappeler la température interne du produit sélectionnée par l'opérateur ou d'afficher la température interne actuelle du produit.
9.  Mode préchauffage
Préchauffage de l'enceinte de cuisson à une température sélectionnée par l'utilisateur.
10.  Mode refroidissement
Abaissement accéléré de la température de l'enceinte de cuisson à celle qui est sélectionnée par l'utilisateur.

11.  Démarrage/arrêt
Amorçage de toutes les fonctions de mode de cuisson et procédures programmées stockées en mémoire.
Interruption d'un mode de cuisson activé ou procédure programmée en cours d'exécution.

ICÔNES DE FONCTIONS AUXILIAIRES

12.  Mode réduction d'énergie
Permet de réduire les appels de courant et la consommation d'énergie dans la cuisine.
13.  Mode Gold-n-Brown
Ce témoin s'allume lorsque la fonction de brunissage est sélectionnée par l'opérateur dans un cycle de cuisson minuté ou programmé dans n'importe quel mode. Le niveau 1 produit un brunissage minimum, le niveau 6 un brunissage maximum.
14.  Mode fumage (en option)
Ce témoin s'allume lorsque la fonction de fumage est sélectionnée par l'opérateur dans une minuterie, ou dans un cycle de cuisson contrôlé par sonde ou programmé en mode convection ou mixte.
15.  Vitesse ventilateur
Ce témoin s'allume lorsque l'opérateur sélectionne une vitesse inférieure de ventilateur pour protéger les produits affectés par la circulation d'air à grande vitesse.
16.  Retour au menu précédent
17.  Mode nettoyage
Quatre (4) niveaux de nettoyage sont disponibles : rinçage, nettoyages superficiel, normal et à fond.
18.  Ajout recette
Permet de créer, modifier, copier et supprimer des menus programmés.
19.  Localisation recette
Accès à une liste de menus pour tous les programmes de cuissons stockés.
20.  Minuterie multigrille
Utilisation de minuteries distinctes pour une ou plusieurs grilles dans le compartiment de cuisson (visible uniquement en mode de minutage).
21.  Injection de vapeur (pas représentée sur l'illustration)
Appuyer pour ajouter de l'humidité dans tout mode de cuisson. De la vapeur s'injecte dans l'enceinte tant qu'on touche l'icône.
22.  Température à cœur Delta-T (visible dans certains modes seulement) Cuisson contrôlée par sonde. Ce mode règle automatiquement la température de cuisson proportionnellement à la température interne du produit.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PARAMÈTRES COMBITOUCH D'ORIGINE PAR DÉFAUT

MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DU FOUR	TEMPÉRATURE À CŒUR	TEMPS DE CUISSON
Vapeur	212°F (100°C)	160°F (70°C)	25 minutes
Mixte vapeur	350°F (175°C)	160°F (70°C)	70 minutes
Convection	350°F (175°C)	160°F (70°C)	30 minutes
Réanimation	275°F (135°C)	160°F (70°C)	5 minutes

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

REMARQUE : l'évacuation automatique de vapeur est un mécanisme de sécurité incorporé en standard à tous les modèles Combitherm. Ce mécanisme évacue toute la vapeur du compartiment de cuisson immédiatement avant que le temps de cuisson ait expiré ou que la température contrôlée par sonde soit atteinte.

Cette fonction est utilisable dans toute la production programmée et minutée lors du fonctionnement dans n'importe quel mode de cuisson vapeur, mixte, par convection et par réanimation. L'évacuation automatique de vapeur ne fonctionne pas si la porte du four est ouverte avant l'expiration du temps de cuisson ou quand le fonctionnement continu du four a été sélectionné.

REMARQUE : n'utiliser qu'un nettoyant agréé pour four Combitherm. Les nettoyants non agréés peuvent décolorer ou endommager les surfaces intérieures du four. Avant d'utiliser le nettoyant pour four, lire et veiller à bien comprendre son étiquette et sa fiche de données de sécurité.

POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ DES OPÉRATEURS

NOTER ET PRENDRE TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ MENTIONNÉES DANS CE GUIDE

DANGER



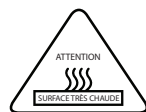
L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉES À LA VAPEUR OU AU JET NI INONDÉS D'EAU OU D'UNE SOLUTION LIQUIDE QUELCONQUE. NE PAS LAVER AU JET D'EAU.



CELA POURRAIT ENTRAÎNER DES DÉGÂTS GRAVES OU DES RISQUES D'ÉLECTROCUTION.

LA GARANTIE DEVIENT NULLE SI L'APPAREIL EST INONDÉ

ATTENTION



LES PIÈCES MÉTALLIQUES DE CET APPAREIL DEVIENNENT TRÈS CHAUDES LORSQU'IL EST EN MARCHÉ. POUR ÉVITER DES BRÛLURES, TOUJOURS SE PROTÉGER SES MAINS QUAND ON UTILISE CET APPAREIL.



AVERTISSEMENT

L'OPÉRATEUR NE PAS MANIPULER DES PLATS CONTENANT DES PRODUITS LIQUIDES OU SEMI-LIQUIDES À UNE HAUTEUR DÉPASSANT LA HAUTEUR DE SES YEUX. DE TELS PRODUITS PEUVENT ÉBOUILLANTER ET CAUSER DES BLESSURES GRAVES.



AVERTISSEMENT

LA VAPEUR TRÈS CHAUDE CAUSE DES BRÛLURES

NE TOURNER LA POIGNÉE DE LA PORTE QU'À LA PREMIÈRE POSITION D'OUVERTURE. ATTENDRE QUE LA VAPEUR AIT ÉTÉ ÉVACUÉE AVANT D'OUVRIR LA PORTE EN GRAND.



ATTENTION

NE PAS UTILISER LE TUYAU TENU À LA MAIN BRANCHÉ POUR PULVÉRISER AUTRE CHOSE QUE L'INTÉRIEUR DU COMPARTIMENT DE CUISSON DU FOUR COMBITHERM.

NE PAS UTILISER LE TUYAU POUR PULVÉRISER SUR LA SURFACE D'UN COMPARTIMENT DE CUISSON BRÛLANT. LAISSER LE FOUR REFROIDIR À UN MINIMUM DE 66 °C (150 °F).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



MODE CUISSON VAPEUR

Le mode cuisson vapeur permet à l'opérateur de cuire à la vapeur, pocher ou blanchir. Ce mode permet une cuisson automatique à la vapeur au point d'ébullition de l'eau, une cuisson expresse à la vapeur au-dessus du point d'ébullition pour une cuisson plus rapide ou la cuisson à la vapeur à basse température, en dessous du point d'ébullition, pour les produits plus délicats tels que pâtés, mousses, fruits de mer ou crème anglaise.



APPUYER SUR LE BOUTON DE MARCHE POUR METTRE LE FOUR SOUS TENSION.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE MODE CUISSON VAPEUR.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE DÉMARRAGE POUR CUIRE À LA VAPEUR EN UTILISANT LES PARAMÈTRES AFFICHÉS.

POUR MODIFIER LES PARAMÈTRES AFFICHÉS :



TOUCHER LA TEMPÉRATURE AFFICHÉE.

La température de cuisson apparaît en haut de la fenêtre de sélection de température. Taper la température désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte



pour confirmer le changement.

- Cuisson vapeur automatique : 100 °C (212 °F)
- Cuisson vapeur expresse : 101 à 121 °C (213 à 250 °F)
- Cuisson vapeur à basse température : 29 à 99 °C (85 à 211 °F).

POUR CUIRE PAR MINUTAGE :



TOUCHER LE TEMPS AFFICHÉ.

Le temps de cuisson apparaît en haut de la fenêtre de sélection de temps. Taper la période désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler le temps. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

Pour sélectionner le mode Fonctionnement continu, appuyer sur l'icône --:-- et toucher la touche à coche verte  pour confirmer.

POUR CUIRE EN FONCTION DE LA TEMPÉRATURE À CŒUR DU PRODUIT :



TOUCHER L'ICÔNE DE SONDE.

La température à cœur précédemment sélectionnée ou le paramètre par défaut de commande du four apparaît en surbrillance sur l'affichage du four. Toucher la température à cœur affichée. La température interne à cœur du produit apparaît en haut de la fenêtre de sélection de température. Taper la température interne à cœur du produit désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

Brancher la sonde amovible avant d'activer la fonction de température à cœur et l'enfoncer dans le produit.



APPUYER SUR L'ICÔNE À FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER À CUIRE EN MODE CUISSON VAPEUR.

- La température sélectionnée pour l'enceinte de cuisson s'affiche.
- En cas de cuisson contrôlée par sonde, la température interne réelle du produit apparaît à côté de l'icône  pendant la marche. Pour changer la température à cœur sélectionnée, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements nécessaires.

Lorsque le temps de cuisson a expiré ou que la température à cœur désirée a été atteinte, une alarme retentit pour indiquer la désactivation du mode de cuisson.

- Appuyer sur l'icône rouge d'arrêt  ou ouvrir la porte du four pour arrêter l'avertisseur.



APPUYER SUR L'ICÔNE ROUGE D'ARRÊT POUR INTERROMPRE LE PROGRAMME DE CUISSON À TOUT MOMENT.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



CONSEILS D'UTILISATION EN MODE CUISSON VAPEUR À L'INTENTION DU CHEF

Ce mode permet de cuire à la vapeur une charge complète ou partielle d'un seul ou de plusieurs produits sans transfert d'arômes. Lors de la cuisson à la vapeur de plusieurs produits, toutefois, leur temps de cuisson individuel doit être pris en considération.

L'atmosphère non pressurisée du Combitherm permet également d'ouvrir la porte en cours de cuisson à la vapeur afin de surveiller les produits de plus près pendant cette cuisson.

CUISSON VAPEUR

Les plateaux perforés de 65 mm (2-1/2 po) de profondeur sont particulièrement bien adaptés à ce mode de programmation. Ils permettent de raccourcir le temps de cuisson et empêchent le produit de trop cuire au fond du plat.

Séparer les légumes prisonniers d'une croûte de glace pour garantir une cuisson à la vapeur uniforme.

Il est possible de cuire simultanément à la vapeur divers produits mais on doit rester attentif aux différents temps de cuisson exigés par chaque produit alimentaire.

CUISSON À LA VAPEUR À HAUTE TEMPÉRATURE

La CUISSON À LA VAPEUR à haute température est bien adaptée aux légumes fermes du type racine comestible telles que les pommes de terre, les légumineuses et les choux.

Elle permet d'obtenir un temps de cuisson plus court de 10 % environ que la cuisson à la vapeur à la température normale de 100 °C (212 °F).

Sélectionner une température de cuisson à la vapeur comprise entre 105 et 110 °C (221 et 230 °F) pour les petites fournées, entre 110 et 121 °C (230 et 250 °F) pour les fournées complètes.

CUISSON À LA VAPEUR À BASSE TEMPÉRATURE

Le mode cuisson vapeur à basse température est activé lorsque la température du compartiment de cuisson est inférieure à 100 °C (212 °F).

La cuisson des produits à la vapeur demandera plus longtemps dans ce mode.

La cuisson des saucisses à la vapeur à basse température empêche leur peau de se crevasser ou de peler.

Utiliser la cuisson à la vapeur à basse température pour les produits délicats tels que crevettes, poissons, fruits de mer et crème caramel.

Pour obtenir les meilleurs résultats, cuire tous les mets délicats à la vapeur à une température ne dépassant pas 99 °C (210 °F).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



MODE MIXTE

Le mode mixte se révélera être le mode le plus polyvalent et le plus courant offert par le four Combitherm. Il donnera les meilleurs résultats possibles pour les produits les plus variés en un temps réduit au minimum. La fonction de commande propre à ce mode permet à l'opérateur de rôtir ou de cuire au four grâce à une combinaison de vapeur et de chauffe par convection. En plus de temps de cuisson raccourcis, cette combinaison de vapeur et de chaleur offre un moindre flétrissement des produits et une meilleure rétention de l'humidité que ceux qui sont obtenus dans un four à convection standard.



APPUYER SUR LE BOUTON DE MARCHE POUR METTRE LE FOUR SOUS TENSION.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE MODE MIXTE.

Les dernières valeurs de consigne ou le paramètre de température et de temps par défaut de commande du four s'affichent.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE DÉMARRAGE POUR CUIRE EN UTILISANT LES PARAMÈTRES AFFICHÉS.

POUR MODIFIER LES PARAMÈTRES AFFICHÉS :



TOUCHER LA TEMPÉRATURE AFFICHÉE.

La température de cuisson apparaît en haut de la fenêtre de sélection de température. Taper la température désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte



pour confirmer le changement.

- Plage de températures de cuisson : 100 à 252 °C (212 à 485 °F)

POUR CUIRE PAR MINUTAGE :



TOUCHER LE TEMPS AFFICHÉ.

Le temps de cuisson apparaît en haut de la fenêtre de sélection de temps. Taper la période désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler le temps. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

Pour sélectionner le mode Fonctionnement continu, appuyer sur l'icône --- et toucher la touche à coche verte pour confirmer.

POUR CUIRE EN FONCTION DE LA TEMPÉRATURE À CŒUR DU PRODUIT :



TOUCHER L'ICÔNE DE SONDE.

La température à cœur précédemment sélectionnée ou le paramètre par défaut de commande du four apparaît en surbrillance sur l'affichage du four. Toucher la température à cœur affichée. La température interne à cœur du produit apparaît en haut de la fenêtre de sélection de température. Taper la température interne à cœur du produit désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

Brancher la sonde amovible avant d'activer la fonction de température à cœur et l'enfoncer dans le produit.



APPUYER SUR L'ICÔNE À FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER À CUIRE EN MODE MIXTE.

- La température et le temps de cuisson restant s'affichent.
- En cas de cuisson contrôlée par sonde, la température interne réelle du produit apparaît à côté de l'icône  pendant la marche. Pour changer la température à cœur sélectionnée, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements nécessaires.



APPUYER POUR INJECTER DE LA VAPEUR À TOUT MOMENT PENDANT LA CUISSON. DE LA VAPEUR S'INJECTE DANS L'ENCEINTE TANT QU'ON TOUCHE L'ICÔNE.

Lorsque le temps de cuisson a expiré ou que la température interne sélectionnée par l'opérateur a été atteinte, une alarme retentit pour indiquer la désactivation du mode de cuisson.

- Appuyer sur l'icône rouge d'arrêt  ou ouvrir la porte du four pour arrêter l'avertisseur.



APPUYER SUR L'ICÔNE ROUGE D'ARRÊT POUR INTERROMPRE LE PROGRAMME DE CUISSON À TOUT MOMENT.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



CONSEILS D'UTILISATION EN MODE MIXTE À L'INTENTION DU CHEF

Le mode mixte injecte automatiquement la quantité optimale de vapeur. Il n'est pas nécessaire de sélectionner des niveaux d'humidité. Les aliments ne sèchent pas. Les arômes restent intacts sans être transférés lorsque différents produits sont enfournés.

Par suite du réglage automatique de la vapeur, il est possible d'ouvrir la porte à tout moment en cours de cuisson. Veiller à respecter l'avertissement relatif à la sécurité lorsqu'on ouvre la porte du four.

Le mode mixte est particulièrement efficace lorsqu'il est utilisé pour cuire au four, griller, cuire en ragoût, braiser et rôtir.

Lorsqu'on utilise le mode mixte, il est possible de réduire les températures de cuisson de 10 à 20 % par rapport à celles qui sont utilisées pour les méthodes de cuisson traditionnelles.

Le temps de cuisson sera réduit d'environ 40 % lorsqu'on cuit à la même température que celle utilisée pour la cuisson dans un four à convection et d'un maximum de 50 à 60 % lorsqu'on cuit à la même température que celle utilisée pour la cuisson dans un four traditionnel.

Le brunissage des aliments dans le Combitherm commence à une température de cuisson d'environ 120 °C (250 °F).

Une température de cuisson plus élevée produit un brunissage plus accentué mais se traduit également par une plus grande perte de poids du produit. Pour augmenter le brunissage, utiliser la touche d'évacuation de vapeur ou sélectionner Gold-n-Brown pour la cuisson du produit. Gold-n-Brown est particulièrement utile pour ajouter de la couleur aux produits à haute teneur en eau tels que le poulet et les autres volailles ou pour obtenir un brunissage supplémentaire des fournées complètes et d'autres produits moelleux.

Le mode mixte permet d'obtenir un brunissage uniforme sans qu'il soit nécessaire de tourner les plats.

Pour obtenir une cuisson plus uniforme, ne pas cuire dans des plats de plus de 100 mm (4 po) de profondeur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



MODE CONVECTION

Le mode convection fonctionne par circulation d'air chaud dans une plage de températures comprise entre 29 et 252 °C (85 à 485 °F). Dans de nombreux cas, de meilleurs résultats peuvent être obtenus grâce au mode mixte ; par conséquent l'opérateur pourrait, s'il le désire, envisager d'utiliser le mode convection plus rarement.



APPUYER SUR LE BOUTON DE MARCHE POUR METTRE LE FOUR SOUS TENSION.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE MODE CONVECTION.

Les dernières valeurs de consigne ou le paramètre de température et de temps par défaut de commande du four s'affichent.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE DÉMARRAGE POUR CUIRE EN UTILISANT LES PARAMÈTRES AFFICHÉS.

POUR MODIFIER LES PARAMÈTRES AFFICHÉS :



TOUCHER LA TEMPÉRATURE AFFICHÉE.

La température de cuisson apparaît en haut de la fenêtre de sélection de température. Taper la température désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte



pour confirmer le changement.

- Plage de températures de cuisson : 29 à 252 °C (85 à 485 °F)

POUR CUIRE PAR MINUTAGE :



TOUCHER LE TEMPS AFFICHÉ.

Le temps de cuisson apparaît en haut de la fenêtre de sélection de temps. Taper la période désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler le temps. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

Pour sélectionner le mode Fonctionnement continu, appuyer sur l'icône --- et toucher la touche à coche verte pour confirmer.

POUR CUIRE EN FONCTION DE LA TEMPÉRATURE À CŒUR DU PRODUIT :



TOUCHER L'ICÔNE DE SONDE.

La température à cœur précédemment sélectionnée ou le paramètre par défaut de commande du four apparaît en surbrillance sur l'affichage du four. Toucher la température à cœur affichée. La température interne à cœur du produit apparaît en haut de la fenêtre de sélection de température. Taper la température interne à cœur du produit désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

Brancher la sonde amovible avant d'activer la fonction de température à cœur et l'enfoncer dans le produit.



APPUYER SUR L'ICÔNE À FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER À CUIRE EN MODE MIXTE.

- La température et le temps de cuisson restant s'affichent.
- En cas de cuisson contrôlée par sonde, la température interne réelle du produit apparaît à côté de l'icône  pendant la marche. Pour changer la température à cœur sélectionnée, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements nécessaires.



APPUYER POUR INJECTER DE LA VAPEUR À TOUT MOMENT PENDANT LA CUISSON. De la vapeur s'injecte dans l'enceinte tant qu'on touche l'icône.

Lorsque le temps de cuisson a expiré ou que la température interne sélectionnée par l'opérateur a été atteinte, une alarme retentit pour indiquer la désactivation du mode de cuisson.

- Appuyer sur l'icône rouge d'arrêt  ou ouvrir la porte du four pour arrêter l'avertisseur.



APPUYER SUR L'ICÔNE ROUGE D'ARRÊT POUR INTERROMPRE LE PROGRAMME DE CUISSON À TOUT MOMENT.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



CONSEILS D'UTILISATION EN MODE CONVECTION À L'INTENTION DU CHEF

Le mode convection peut être utilisé pour rôtir ou cuire au four des produits demandant des temps de cuisson très courts ou des produits à haute teneur en eau tels que muffins, gâteaux et biscuits, pour un brunissage superficiel du produit.

Le mode convection convient le mieux aux aliments à faible teneur en eau ou aux aliments très moelleux devant donner naissance à un produit fini plus sec.

Pour cuire au four, préchauffer le Combitherm à une température de 163 à 191 °C (325 à 375 °F). Une fois qu'il est préchauffé, changer la température selon le besoin.

Une température de cuisson plus élevée produit un brunissage plus accentué mais se traduit également par une plus grande perte de poids du produit. Pour augmenter le brunissage, utiliser la touche d'évacuation de vapeur ou sélectionner la fonction de brunissage pour la cuisson du produit.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



MODE RÉANIMATION

Le mode réanimation fonctionne par circulation d'air chaud dans une plage de températures comprise entre 120 et 160 °C (245 à 320 °F).



APPUYER SUR LE BOUTON DE MARCHÉ POUR METTRE LE FOUR SOUS TENSION.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE MODE RÉANIMATION.

Les dernières valeurs de consigne ou le paramètre de température et de temps par défaut de commande du four s'affichent.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE DÉMARRAGE POUR CUIRE EN UTILISANT LES PARAMÈTRES AFFICHÉS.

POUR MODIFIER LES PARAMÈTRES AFFICHÉS :



TOUCHER LA TEMPÉRATURE AFFICHÉE.

La température de cuisson apparaît en haut de la fenêtre de sélection de température. Taper la température désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

- Plage de températures de cuisson : 120 à 160 °C (245 à 320 °F)

POUR CUIRE PAR MINUTAGE :



TOUCHER LE TEMPS AFFICHÉ.

Le temps de cuisson apparaît en haut de la fenêtre de sélection de temps. Taper la période désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler le temps. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

Pour sélectionner le mode Fonctionnement continu, appuyer sur l'icône --:-- et toucher la touche à coche verte pour confirmer.

POUR CUIRE EN FONCTION DE LA TEMPÉRATURE À CŒUR DU PRODUIT :



TOUCHER L'ICÔNE DE SONDE.

La température à cœur précédemment sélectionnée ou le paramètre par défaut de commande du four apparaît en surbrillance sur l'affichage du four. Toucher la température à cœur affichée. La température interne à cœur du produit apparaît en haut de la fenêtre de sélection de température. Taper la température interne à cœur du produit désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

Brancher la sonde amovible avant d'activer la fonction de température à cœur et l'enfoncer dans le produit.



APPUYER SUR L'ICÔNE À FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER À CUIRE EN MODE MIXTE.

- La température et le temps de cuisson restant s'affichent.
- En cas de cuisson contrôlée par sonde, la température interne réelle du produit apparaît à côté de l'icône  pendant la marche. Pour changer la température à cœur sélectionnée, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements nécessaires.



APPUYER POUR INJECTER DE LA VAPEUR À TOUT MOMENT PENDANT LA CUISSON. De la vapeur s'injecte dans l'enceinte tant qu'on touche l'icône.

Lorsque le temps de cuisson a expiré ou que la température interne sélectionnée par l'opérateur a été atteinte, une alarme retentit pour indiquer la désactivation du mode de cuisson.

- Appuyer sur l'icône rouge d'arrêt  ou ouvrir la porte du four pour arrêter l'avertisseur.



APPUYER SUR L'ICÔNE ROUGE D'ARRÊT POUR INTERROMPRE LE PROGRAMME DE CUISSON À TOUT MOMENT.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



CONSEILS D'UTILISATION EN MODE RÉANIMATION À L'INTENTION DU CHEF

Dans la mesure où les plateaux-repas contiennent des produits dissemblables, il est nécessaire de prendre plusieurs facteurs importants en considération pour obtenir les meilleurs résultats. La densité (compacité) du produit, son épaisseur, la quantité de produit sur chaque plateau et la quantité de plateaux affectent toutes le temps nécessaire au réchauffage. Encore une fois, l'expérience est la meilleure méthode de détermination du temps de réchauffage. Une fois le temps déterminé et enregistré pour un repas particulier, le résultat sera uniforme pour les temps de réchauffage futurs.

CONSEILS UTILES DE RÉCHAUFFAGE SUR PLATEAU

- IL CONVIENT QUE TOUS LES ALIMENTS SUR LE PLATEAU SOIENT DE DENSITÉS COMPARABLES.
- IL CONVIENT QUE TOUS LES ALIMENTS SUR LE PLATEAU SOIENT D'ÉPAISSEURS COMPARABLES.
- DISPOSER TOUS LES ALIMENTS UNIFORMÉMENT SUR LE PLATEAU.
- ÉVITER UN CHEVAUCHEMENT EXCESSIF DU PRODUIT.
- LES SAUCES DOIVENT ÊTRE CHAUFFÉES ET AJOUTÉES AU PRODUIT UNE FOIS QU'IL EST RÉCHAUFFÉ.
- DES REPAS VARIÉS PEUVENT ÊTRE RÉCHAUFFÉS EN MÊME TEMPS.

RÉANIMATION À LA CARTE

La réanimation à la carte est conçue pour faire passer un plateau de la température de réfrigération à celle de service pour service immédiat. Les plateaux sont préparés à l'avance, couverts et réfrigérés. Préchauffer le four Combitherm. Retirer le plateau de la chambre froide et le placer dans le four à 135 °C (275 °F) s'il est découvert ou à 150 °C (300 °F) s'il est couvert. Les plateaux contenant de la viande prendront plus de temps à réchauffer que ceux qui ne contiennent que des légumes. Respecter les spécifications de température interne pour le réchauffage et prévoir un temps de reprise de contrôle. Après réchauffage, retirer le plateau du four, ajouter toute sauce et/ou décoration puis servir. Cette opération peut être répétée selon le besoin.

Il est conseillé, pour maximiser le rendement du service continu, de consacrer le four Combitherm à la réanimation pendant les heures de service.

RÉANIMATION DE PLATEAUX EN GRANDE QUANTITÉ

La réanimation de plats en grande quantité est conçue pour le réchauffage d'un grand volume de charges complètes ou partielles (plusieurs plateaux).

Les plateaux sont préparés à l'avance, couverts et réfrigérés ou chargés sur le chariot roulant et réfrigérés. Préchauffer le four Combitherm à 135 °C (275 °F) pour les plateaux non couverts ou à 150 °C (300 °F) pour les plateaux couverts. Retirer les plateaux ou le chariot roulant de la chambre froide, les enfourner et régler la minuterie selon le besoin. Respecter les spécifications de température interne pour le réchauffage et prévoir un temps de reprise de contrôle. Retirer les plateaux ou le chariot roulant du Combitherm.

Le placement de notre couverture thermique sur le chariot roulant maintient les aliments chauds pendant 20 à 40 minutes, suivant le type d'aliments, la température de réanimation et des facteurs d'environnement. Pour des temps de maintien plus longs, faire rouler le chariot dans l'armoire chauffante d'accompagnement CombiMate™.

RÉANIMATION DES PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS ET EMBALLÉS SOUS VIDE

Pour la réanimation des produits en vrac, dégivrer complètement les sacs de produit dans la chambre froide. NE PAS ENLEVER LE PRODUIT DU SAC. Charger les sacs décongelés dans le four préchauffé et les réanimer en mode cuisson vapeur à basse température jusqu'à ce que la température interne nécessaire soit atteinte. Placer les sacs réanimés dans une armoire préchauffée à une température de 60 à 74 °C (140 à 165 °F) jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis.

Pour la réanimation de plateaux-repas en grande quantité, dégivrer les sacs dans la chambre froide. Ouvrir les sacs et plateaux en fonction des besoins du menu dans une chambre froide réglée à 13 °C (55 °F) (au maximum). Les placer sur le chariot roulant Alto-Shaam et faire rouler celui-ci dans le four Combitherm préchauffé à 135 °C (275 °F).

Réanimer en mode convection pendant 3 à 5 minutes. Passer en mode réanimation pendant 3 minutes supplémentaires ou plus longtemps si nécessaire. Le placement de notre couverture thermique sur le chariot roulant maintient les aliments chauds pendant 20 à 40 minutes, suivant le type d'aliments, la température de réanimation et des facteurs d'environnement. Pour des temps de maintien plus longs, faire rouler le chariot dans l'armoire chauffante d'accompagnement CombiMate™. Les plateaux doivent être couverts pour la réanimation.

LES PLATEAUX DOIVENT ÊTRE COUVERTS POUR LA RÉANIMATION.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

MODE CUISSON CONTRÔLÉE PAR SONDE DE TEMPÉRATURE À CŒUR

Au lieu de la cuisson contrôlée par minuterie, on peut utiliser le mode cuisson contrôlée par sonde de température à cœur conjointement avec tout mode de programmation pour cuire par lecture de la température interne du produit au moyen de la sonde fournie. Pour une indication plus précise de la température interne, une sonde spécialisée en option Combitherm capte la température en quatre points stratégiques et affiche une température moyenne.



APPUYER SUR LE BOUTON DE MARCHÉ POUR METTRE LE FOUR SOUS TENSION.

BRANCHER LA SONDE AMOVIBLE AVANT D'ACTIVER LA FONCTION DE TEMPÉRATURE À CŒUR ET L'ENFONCER DANS LE PRODUIT.

La sonde doit être enfoncée de façon à ce que la pointe soit positionnée au centre du produit. Dans le cas d'aliments liquides ou semi-liquides, suspendre la sonde au milieu du produit et attacher son fil au bord du récipient.

APPUYER SUR L'ICÔNE DE MODE DE CUISSON NÉCESSAIRE. Les dernières valeurs de consigne ou le paramètre de température et de temps par défaut de commande du four s'affichent.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE DÉMARRAGE POUR CUIRE EN UTILISANT LES PARAMÈTRES AFFICHÉS OU



TOUCHER LA TEMPÉRATURE AFFICHÉE.

La température de cuisson apparaît en haut de la fenêtre de sélection de température. Taper la température désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.



TOUCHER L'ICÔNE DE SONDE.

La température à cœur précédemment sélectionnée ou le paramètre par défaut apparaît en surbrillance sur l'affichage du four. Toucher la température à cœur affichée. La température interne à cœur du produit apparaît en haut de la fenêtre de sélection de température. Taper la température interne à cœur du produit désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.



APPUYER SUR L'ICÔNE À FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER À CUIRE.

- La température interne réelle du produit apparaît à côté de l'icône  pendant la marche. Pour changer la température à cœur sélectionnée, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements nécessaires.



APPUYER POUR INJECTER DE LA VAPEUR À TOUT MOMENT PENDANT LA CUISSON. De la vapeur s'injecte dans l'enceinte tant qu'on touche l'icône.

Lorsque la température interne sélectionnée par l'opérateur a été atteinte, une alarme retentit pour indiquer la désactivation du mode de cuisson.

- Appuyer sur l'icône rouge d'arrêt  ou ouvrir la porte du four pour arrêter l'avertisseur.



APPUYER SUR L'ICÔNE ROUGE D'ARRÊT POUR INTERROMPRE LE PROGRAMME DE CUISSON À TOUT MOMENT.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

MODE CUISSON CONTRÔLÉE PAR SONDE DE TEMPÉRATURE À CŒUR DELTA-T

Cette fonction de programmation spéciale permet de cuire en se basant sur la température interne du produit mesurée à l'aide de la sonde. À la différence du mode standard de cuisson contrôlée par sonde de température à cœur, toutefois, la température de four Delta-T augmente automatiquement en proportion directe de la température interne du produit. Le mode Delta-T peut être utilisé avec les modes de cuisson par convection et mixte, offrant ainsi une méthode de cuisson plus douce. Le brunissage se produit vers la fin du cycle de cuisson.



APPUYER SUR LE BOUTON DE MARCHÉ POUR METTRE LE FOUR SOUS TENSION.

BRANCHER LA SONDE AMOVIBLE AVANT D'ACTIVER LA FONCTION DE TEMPÉRATURE À CŒUR ET L'ENFONCER DANS LE PRODUIT.

La sonde doit être enfoncée de façon à ce que la pointe soit positionnée au centre du produit. Dans le cas d'aliments liquides ou semi-liquides, suspendre la sonde au milieu du produit et attacher son fil au bord du récipient.

APPUYER SUR L'ICÔNE DE MODE DE CUISSON NÉCESSAIRE. Les dernières valeurs de consigne ou le paramètre de température et de temps par défaut de commande du four s'affichent.



TOUCHER L'ICÔNE DE SONDE.

La température à cœur précédemment sélectionnée ou le paramètre par défaut apparaît en surbrillance sur l'affichage du four. Toucher la température à cœur affichée. La température interne à cœur du produit apparaît en haut de la fenêtre de sélection de température. Taper la température interne à cœur du produit désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.



APPUYER SUR L'ICÔNE DELTA-T QUI APPARAÎT DANS LE COIN INFÉRIEUR GAUCHE DE L'ÉCRAN TACTILE.



APPUYER SUR L'ICÔNE À FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER À CUIRE.

- La température interne réelle du produit apparaît à côté de l'icône  pendant la marche. Pour changer la température à cœur sélectionnée, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements nécessaires.



APPUYER POUR INJECTER DE LA VAPEUR À TOUT MOMENT PENDANT LA CUISSON. Chaque appui sur l'icône déclenche une injection de vapeur.

Lorsque la température interne sélectionnée par l'opérateur a été atteinte, un avertisseur retentit pour indiquer la désactivation du mode de cuisson.

- Appuyer sur l'icône rouge d'arrêt  ou ouvrir la porte du four pour arrêter l'avertisseur.



APPUYER SUR L'ICÔNE ROUGE D'ARRÊT POUR INTERROMPRE LE PROGRAMME DE CUISSON À TOUT MOMENT.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FONCTIONS AUXILIAIRES

Toutes les fonctions auxiliaires peuvent être activées à tout moment dans tout mode de cuisson et être programmées dans les procédures de cuisson. À la fin de l'utilisation d'un mode ou programme de cuisson, le four désactive automatiquement toutes les fonctions auxiliaires.

FONCTION DE PRÉCHAUFFAGE

SÉLECTIONNER LE MODE DE CUISSON DÉSIRÉ.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE RÉCHAUFFAGE.

La température de préchauffage apparaît en haut de la fenêtre de sélection de cette température. Taper la température désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

Lorsque la température de préchauffage par l'opérateur a été atteinte, un avertisseur retentit pour indiquer la désactivation de la fonction de préchauffage. Appuyer sur l'icône rouge d'arrêt  pour arrêter l'avertisseur. La température de préchauffage sera maintenue si on n'appuie pas sur l'icône d'arrêt.

FONCTION GOLD-N-BROWN

La fonction de brunissage est une fonction automatique conçue pour régler l'humidité afin de colorer les produits selon le besoin. Cette fonction est particulièrement utile pour ajouter de la couleur aux produits à haute teneur en eau tels que le poulet et les autres volailles ou pour obtenir un brunissage supplémentaire des fournées complètes et d'autres produits moelleux. Cette fonction peut en outre être utilisée pour ajouter une texture aux aliments frits tels que frites et poulet pané. Gold-n-Brown peut être utilisé dans n'importe quel mode de cuisson et être programmé dans une procédure de cuisson.

Le brunissage peut être utilisé pour tout produit. Suivant le type de produit et la charge, la fonction de brunissage peut également allonger légèrement le temps de cuisson sélectionné afin de compléter le brunissage. Cette fonction opère normalement de cette façon.

SÉLECTIONNER LE MODE DE CUISSON DÉSIRÉ.

AJUSTER LES PARAMÈTRES DE TEMPÉRATURE ET DE TEMPS.



APPUYER SUR L'ICÔNE GOLD-N-BROWN.



Choisir le niveau désiré de Gold-n-Brown. (Le niveau 1 produit un brunissage minimum, le niveau 6 un brunissage maximum.) L'écran précédent s'affiche et l'icône Gold-n-Brown est mise en surbrillance une fois qu'un niveau a été sélectionnée.



APPUYER SUR L'ICÔNE À FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER À CUIRE.

Le four active la fonction de brunissage dans le mode de cuisson sélectionné par l'opérateur. Gold-N-Brown peut être utilisé en mode cuisson vapeur pour réduire l'humidité.

FONCTION DE REFROIDISSEMENT

La fonction de refroidissement permet à l'opérateur d'abaisser plus rapidement la température du compartiment de cuisson. Cette fonction est utile lorsqu'il est nécessaire de passer immédiatement d'une cuisson à haute température à une cuisson à température plus basse ou au programme de cuisson à la vapeur. Elle est également utile pour faciliter le refroidissement du compartiment de cuisson en préparation à son nettoyage.

CONSEIL D'UTILISATION À L'ATTENTION DU CHEF

Lorsqu'on utilise la fonction de refroidissement en préparation au nettoyage, il est important de ne pas oublier que la température affichée indique la température de l'air à l'intérieur du compartiment de cuisson, pas celle des parois intérieures du four. Toujours laisser les parois du four refroidir à un minimum de 60 °C (140 °F) avant de pulvériser du nettoyant pour four dans le compartiment.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE REFROIDISSEMENT.

La température de refroidissement apparaît en haut de la fenêtre de sélection de cette température. Taper la température désirée entre 10 et 93 °C (50 et 200 °F) ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la température. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR.

Un avertisseur retentit pour indiquer la désactivation de la fonction de refroidissement. Appuyer sur l'icône rouge d'arrêt  ou ouvrir la porte du four pour arrêter l'avertisseur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FONCTIONS AUXILIAIRES

RÉDUCTION DE VITESSE DE VENTILATEUR

La fonction de réduction de vitesse de ventilateur est utile pour les produits sensibles au débit d'air tels que soufflés et meringues ou tout produit affecté par la circulation d'air à grande vitesse.

SÉLECTIONNER LE MODE DE CUISSON DÉSIRÉ ET LES FONCTIONS DU MODE.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE VITESSE DE VENTILATEUR.

L'icône de vitesse de ventilateur fait alterner entre 100 et 50 %.



APPUYER SUR L'ICÔNE À FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER À CUIRE.

RÉDUCTION D'ÉNERGIE

La fonction de réduction d'énergie peut être utilisée pour réduire les appels de courant et la consommation d'énergie dans la cuisine.

SÉLECTIONNER LE MODE DE CUISSON DÉSIRÉ ET LES FONCTIONS DU MODE.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE RÉDUCTION D'ÉNERGIE.

L'icône de RÉDUCTION D'ÉNERGIE sera en surbrillance.



APPUYER SUR L'ICÔNE À FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER À CUIRE.

Le four fonctionnera en utilisant moins d'énergie dans n'importe quel mode de cuisson sélectionné par l'opérateur.

REMARQUE : la réduction d'énergie entraîne un allongement des temps de cuisson.

MINUTERIE MULTIGRILLE

La minuterie multigrille permet à l'opérateur de programmer les temps d'alarme pour les grilles individuelles. Il peut s'agir d'un temps commun à toutes les grilles ou de temps individuels.

SÉLECTIONNER LE MODE, LA TEMPÉRATURE ET LE TEMPS DE CUISSON.

Le temps sélectionné par l'utilisateur sera le temps par défaut pour les minuteries de grilles.

REMARQUE : le réglage de la minuterie à --:--active le type de mise à l'heure de minuterie multigrille décrit dans les paramètres utilisateur.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE MINUTERIE MULTIGRILLE.

AJUSTER LES PARAMÈTRES DE TEMPS POUR CHAQUE GRILLE ET APPUYER SUR LA TOUCHE À COCHE VERTE  POUR CONFIRMER LE CHANGEMENT.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR CHAQUE GRILLE INDIVIDUELLE.

L'appareil se met immédiatement en marche en mode de fonctionnement continu.

Lorsque le temps expire pour une grille, l'arrière-plan de l'indication du temps devient rouge et une alarme retentit.

OUVRIR LA PORTE OU APPUYER SUR L'ICÔNE ROUGE D'ARRÊT  POUR ARRÊTER L'ALARME. Retirer les aliments selon le besoin.

INJECTION DE VAPEUR



Appuyer pour ajouter de l'humidité dans tout mode de cuisson. De la vapeur s'injecte dans l'enceinte tant qu'on touche l'icône.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

UTILISATION DE COMBISMOKER BREVET AMÉRICAIN 7,157,668 ; BREVET EUROPÉEN 1659911

CHARGEMENT DE COPEAUX.

- Mesurer la quantité correspondant à un bac plein de copeaux secs.
- Faire tremper les copeaux secs dans de l'eau pendant 5 minutes.
- Secouer les copeaux pour en éliminer l'excédent d'eau.
- Remettre le copeaux mouillés dans le bac et fixer celui-ci sur les deux griffes qui se trouvent sur le panneau arrière intérieur du four.

Un plein bac de copeaux produira de la fumée pendant une période d'une à deux heures suivant la température de cuisson utilisée pour le produit sélectionné. Les recettes CombiTouch préprogrammées ont été testées pour garantir une pénétration totale de la fumée dans le produit et une parfaite saveur de fumé.

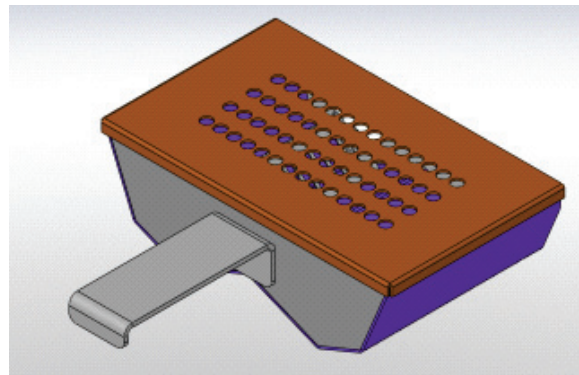
CONSEIL D'UTILISATION À L'ATTENTION DU CHEF
Laisser les produits tels que le travers de porc qui demandent une plus grande pénétration de fumée pour offrir une parfaite saveur de fumée dans le four une fois que leur cuisson est terminée, Ne pas ouvrir la porte du four.

Placer le four en mode de cuisson vapeur à basse température entre 60 et 71 °C (140 et 160 °F) et laisser le produit dans le four pendant une heure.

En cas de besoin d'assistance, prière de prendre contact avec un chef au siège d'Alto-Shaam pour des recommandations.

REMARQUE : toujours laisser la porte du four fermée pendant le fumage.

Il est possible de faire fonctionner le CombiTouch CombiSmoker sans utiliser la fonction de fumage. Toutefois, après s'être servi du four comme fumoir, il est nécessaire de le nettoyer afin d'empêcher le transfert de la saveur de fumé à des produits non fumés. Des instructions de nettoyage sont données dans ce manuel.



DISPONIBLES AUPRÈS D'ALTO-SHAAM

COPEAUX	sacs de 9 kg (20 lbs.)
LE POIDS TOTAL DES SACS DE COPEAUX PEUT VARIER PAR SUITE DE LEUR HUMIDITÉ ÉLEVÉE .	Pommier WC-22543
	Hickory WC-2829
	Cerisier WC-22541
	Érable à sucre WC-22545



ATTENTION

NE PAS OUVRIR LA PORTE DU FOUR PENDANT LE FUMAGE.
L'introduction d'air extérieur dans le compartiment de cuisson risque de faire s'enflammer les copeaux.



AVERTISSEMENT

L'UTILISATION DE MATÉRIAUX INCORRECTS POUR LE FUMAGE POURRAIT ENTRAÎNER DES DÉGÂTS, UN DANGER, UNE PANNE DE L'APPAREIL, OU RACCOURCIR LA VIE UTILE DU FOUR.

NE PAS UTILISER DE SCIURE POUR LE FUMAGE.
NE PAS UTILISER DE COPEAUX PLUS PETITS QUE L'ONGLE DU POUCE.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

UTILISATION DE TM

La possibilité de fumer un produit à chaud ou à froid est offerte sur tous les modèles électriques sans bouilleur et tous les modèles à gaz. La fonction de fumage peut être activée en mode mixte ou convection. Elle ne peut être utilisée quand le four fonctionne en mode vapeur ou réanimation.



SÉLECTIONNER LE MODE DE CUISSON PAR CONVECTION OU MIXTE.

POUR CHANGER LA TEMPÉRATURE :

TOUCHER LA TEMPÉRATURE AFFICHÉE.

Taper la température désirée ou utiliser les touches fléchées vers le haut et le bas pour régler la température puis toucher la touche à coche verte  pour confirmer.

POUR CUIRE PAR MINUTAGE :

TOUCHER LE TEMPS AFFICHÉ.

Le temps de cuisson apparaît en haut de la fenêtre de sélection de temps. Taper la période désirée ou utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler le temps. Lorsqu'on a fini, toucher la touche à coche verte  pour confirmer le changement.

Pour sélectionner le mode Fonctionnement continu, appuyer sur l'icône --:-- et toucher la touche à coche verte pour confirmer.

POUR ACTIVER COMBISMOKE :

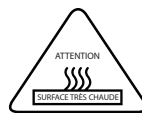


Appuyer sur l'icône de FUMAGE. Elle sera alors mise en surbrillance sur l'écran.



APPUYER SUR L'ICÔNE À FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER À CUIRE.

ATTENTION



LES PIÈCES MÉTALLIQUES DE CET APPAREIL DEVIENNENT TRÈS CHAUDES LORSQU'IL EST EN MARCHÉ. POUR ÉVITER DES BRÛLURES, TOUJOURS SE PROTÉGER SES MAINS QUAND ON UTILISE CET APPAREIL.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

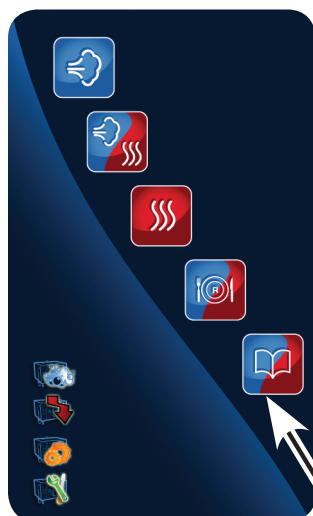
Le Combitherm série CombiTouch est livré préprogrammé avec plus de 100 recettes et icônes photographiques couvrant les mets les plus fréquemment préparés. CombiTouch permet également de sauvegarder jusqu'à 250 recettes et images téléchargées.



Sélectionner **RECIPE MODE** (mode recette) sur n'importe quel écran.

Explorer jusqu'à l'icône de recette désirée à l'aide des flèches d'ÉCRAN SUIVANT et d'ÉCRAN PRÉCÉDENT. Appuyer sur l'icône de la recette désirée. Les phases de cuisson démarrent immédiatement. (Voir pages 24-33 pour une liste de toutes les recettes préprogrammées.)

MENU PRINCIPAL

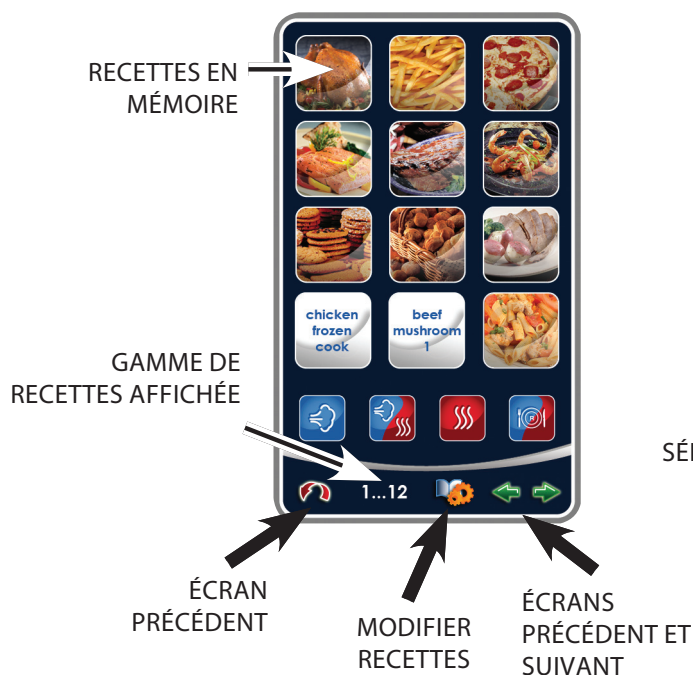


MENU DE RECETTES

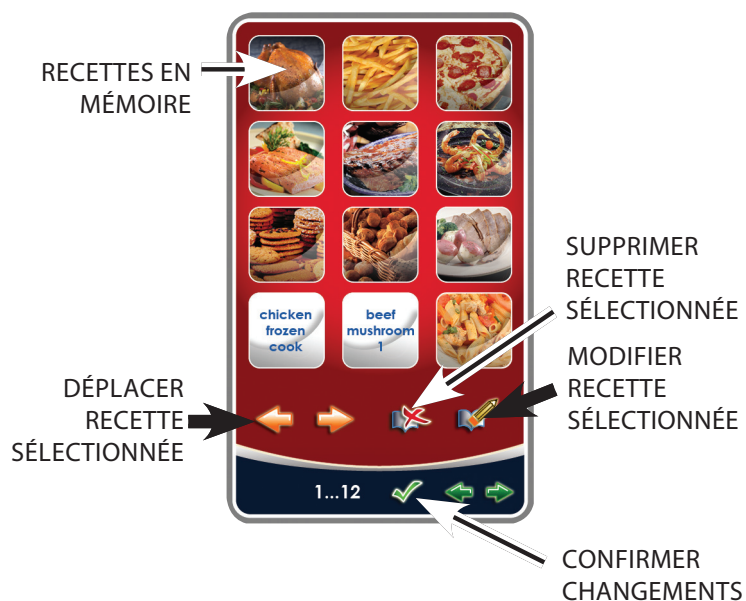
MENU DE CUISSON



MENU DE RECETTES



RECETTES PROGRAMMÉES



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PROGRAMMATION DE RECETTES AU MOYEN DU LOGICIEL DE GESTION DE RECETTES

Il est possible de modifier des recettes directement à l'aide de l'écran tactile ou au moyen du logiciel de gestion de recettes. Ce logiciel tournant sous Windows® et des instructions pas à pas peuvent être téléchargés du site Web Alto-Shaam.

<http://www.alto-shaam.com/combitouch.aspx>



LIEN DE
TÉLÉCHARGEMENT

PROGRAMMATION DE RECETTES AU MOYEN DE L'ÉCRAN TACTILE

AJOUT D'UNE RECETTE

La fonction de programmation de recette permet à l'opérateur de programmer une procédure de cuisson utilisant plusieurs modes de cuisson et toute fonction auxiliaire désirée. Les recettes restent programmées jusqu'à ce qu'elles soient supprimées par l'opérateur.

1. Sélectionner tout mode de cuisson.
2. Cliquer sur l'icône d'AJOUT DE RECETTE .
3. Sélectionner le premier mode de cuisson désiré. La dernière température saisie, le temps de cuisson et le réglage de sonde s'affichent.
4. Changer la température, le temps et/ou la cuisson contrôlée par sonde comme on le souhaite.
5. Changer les fonctions auxiliaires (vitesse de ventilateur, Gold-N-Brown, etc.) comme on le désire.
6. Lorsqu'on en a fini avec la phase de cuisson, appuyer sur l'icône d'ÉCRITURE . Cela affiche l'écran de programmation de phase de cuisson suivant.
7. Répéter les étapes 3 à 6 pour chaque phase de cuisson ou passer à l'étape 8 s'il n'y a qu'une seule phase de cuisson dans la recette.
8. Une fois la programmation de recette terminée, toucher l'icône de CONFIRMATION DES CHANGEMENTS  ..
9. Un clavier apparaît. Taper le nom de la recette et lui affecter une image. Toucher l'icône d'image pour afficher l'image au lieu du texte sur le menu de recettes. Appuyer sur l'icône de CONFIRMATION DES CHANGEMENTS .
10. La recette enregistrée apparaît au début de la liste.
11. Toucher l'icône de la recette qui vient d'être sauvegardée. Les phases de cuisson de la recette démarrent immédiatement.

MODIFICATION RECETTE

Pour modifier une recette d'origine existante ou programmée par l'utilisateur :

1. L'icône  permet de sélectionner le mode paramétrage de recette sur le menu de recettes. L'arrière-plan de l'écran tactile devient rouge pour indiquer que l'utilisateur est en MODE MODIFICATION.
2. Appuyer sur l'icône de la recette à modifier. La recette sélectionnée est mise en surbrillance.
3. Appuyer sur l'icône de MODIFICATION DE RECETTE . La première phase de cuisson de la recette s'affiche.
ou cliquer sur l'icône de SUPPRESSION DE RECETTE  pour supprimer la recette.
Cliquer sur l'icône de CONFIRMATION DES CHANGEMENTS  pour confirmer la suppression.
4. Modifier le mode de cuisson, la température, le temps de cuisson, la température à laquelle est réglée la sonde et/ou les fonctions auxiliaires.
5. Appuyer sur l'icône de CONFIRMATION DES CHANGEMENTS . Un clavier apparaît. Modifier le titre selon le besoin. Sélectionner une image si on le désire en appuyant sur l'icône d'image pour visualiser l'iconothèque.
Appuyer sur CONFIRMATION DES CHANGEMENTS  au bas du clavier.
6. Appuyer sur CONFIRMATION DES CHANGEMENTS  au bas de l'écran tactile pour quitter le mode MODIFICATION DE RECETTE.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECETTES DE BOULANGERIE PRÉPROGRAMMÉES

Icône	Recette	Mode four	Tempér.	Temps	Vitesse ventilateur	Fumage	Brunissage
	Réanim. boulang.	Réanimation	275°F (135°C)	4 minutes	100%	--	--
	Brownies	Convection	325°F (163°C)	25 minutes	100%	--	--
	Petits pains à la cannelle	Mixte	350°F (177°C)	20 minutes	100%	--	--
	Biscuits	Convection	325°F (163°C)	12 minutes	50%	--	--
	Croissants	Mixte	325°F (163°C)	15 minutes	50%	--	--
	Viennoiserie	Mixte	350°F (177°C)	15 minutes	100%	--	--
	Petits pains	Mixte	350°F (177°C)	10 minutes	100%	--	--
	Pain à la française	Mixte	350°F (177°C)	20 minutes	100%	--	--
	Pain aux fruits	Mixte	300°F (149°C)	50 minutes	100%	--	--
	Tarte aux fruits	Mixte	340°F (171°C)	30 minutes	100%	--	--
	Muffins	Convection	325°F (163°C)	15 minutes	50%	--	--
	Pain moulé (surgelé)	Mixte	340°F (171 °C)	15 minutes	100%	--	--
	Petits pains moulés	Mixte	350°F (177°C)	10 minutes	100%	--	--
	Levage de pâte	Vapeur basse temp.	90°F (32°C)	30 minutes	50%	--	--
	Pâte feuilletée	Mixte	350°F (177°C)	10 minutes	100%	--	--
	Galette	Convection	325°F (163°C)	20 minutes	50%	--	--

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECETTES DE PRODUITS DE CONSOMMATION COURANTE PRÉPROGRAMMÉES

Icône	Recette	Mode four	Tempér.	Temps	Vitesse ventilateur	Fumage	Niveau de brunissage
	Ailes de poulet	Mixte	400°F (204°C)	10 minutes	100%	--	2
	Saucisses en beignet	Mixte	350°F (177°C)	18 minutes	100%	--	1
	Nems	Mixte	375°F (191°C)	15 minutes	100%	--	3
	Plat surgelé : Choux farci	Mixte	350°F (177°C)	71 °C (160 °F) sur sonde	100%	--	--
	Plat surgelé : Poulet Primavera	Mixte	350°F (177°C)	160 minutes	100%	--	--
	Plat surgelé : Macaroni et bœuf	Mixte	350°F (177°C)	145 minutes	100%	--	--
	Plat surgelé : Macaroni au fromage	Mixte	350°F (177°C)	140 minutes	100%	--	--
	Plat surgelé : Lasagne à la viande	Mixte	350°F (177°C)	150 minutes	100%	--	--
	Plat surgelé : Ratatouille	Mixte	350°F (177°C)	35 minutes	100%	--	--
	Plat surgelé : Poivrons farcis	Mixte	350°F (177°C)	150 minutes	100%	--	--
	Steaks hachés - surgelés	Mixte	350°F (177°C)	12 minutes	100%	--	4
	Steaks hachés - décongelés	Mixte	350°F (177°C)	5 minutes	100%	--	--
	Hot-dogs - vapeur basse temp.	Vapeur basse temp.	160°F (71°C)	13 minutes	50%	--	--
	Hot-dogs - vapeur	Vapeur	212°F (100°C)	10 minutes	100%	--	--
	Mini-pizza	Mixte	350°F (177°C)	10 minutes	100%	--	--
	Poulet découpé précuit- surgelé (MRB)	Convection	365°F (185°C)	30 minutes	100%	--	3

(SUITE PAGE SUIVANTE)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECETTES DE PRODUITS DE CONSOMMATION COURANTE PRÉPROGRAMMÉES (SUITE)

Icône	Recette	Mode four	Tempér.	Temps	Vitesse ventilateur	Fumage	Niveau de brunissage
	Poulet découpé précuit - réfrigéré	Convection	325°F (163°C)	20 minutes	100%	--	1
	Rouleaux de printemps	Mixte	375°F (191°C)	15 minutes	100%	--	--
	Tater Tots	Mixte	375°F (191°C)	10 minutes	100%	--	3

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECETTES DE POISSON ET FRUITS DE MER PRÉPROGRAMMÉES

Icône	Recette	Mode four	Tempér.	Temps	Vitesse ventilateur	Fumage	Niveau de brunissage
	Poisson cuit au four - frais	Mixte	400°F (204°C)	6 minutes	100%	--	2
	Filets de poisson grillés	Mixte	460°F (238°C)	4 minutes	100%	--	--
	Homard - entier	Vapeur	195°F (91°C)	13 minutes	50%	--	--
	Saumon - fumé à froid	(1) Convection	34°F (1°C)	15 minutes	50%	On	--
		(2) Convection	34°F (1°C)	30 minutes	50%	Off	--
	Saumon - filets	Vapeur basse temp.	145°F (63°C)	7 minutes	50%	--	--
	Saumon - darnes	Vapeur	145°F (63°C)	8 minutes	100%	--	--
	Crevettes - fumées	Convection	34°F (1°C)	10 minutes	50%	On	--
	Crevettes - vapeur	Vapeur basse temp.	160°F (71°C)	12 minutes	50%	--	--

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECETTES DE VIANDES PRÉPROGRAMMÉES

Icône	Recette	Mode four	Tempér.	Temps	Vitesse ventilateur	Fumage	Niveau de brunissage
	Bacon	Mixte	375°F (191°C)	10 minutes	100%	--	--
	Poitrine de bœuf - fumée	(1) Mixte	225°F (107°C)	90 minutes	50%	On	--
		(2) Mixte	225°F (107°C)	180 minutes	50%	--	--
	Rôti de bœuf - cuisson et maintien	(1) Delta-T	125°F (52°C)	46 °C (120 °F) sur sonde	50%	--	--
		(2) Vapeur	135°F (57°C)	Continuous	50%	--	2
	Menus de bœuf - par temp. sonde	Delta-T	130°F (54°C)	52 °C (125 °F) sur sonde	100%	--	1
	Menus de bœuf - par minutage	Mixte	250°F (121°C)	130 minutes	100%	--	--
	Bout de côtes de bœuf	Mixte	275°F (135°C)	90 minutes	100%	--	--
	Bout de côtes de bœuf - fumé	(1) Mixte	275°F (135°C)	30 minutes	50%	On	--
		(2) Mixte	275°F (135°C)	60 minutes	100%	--	--
	Filet de bœuf	Mixte	250°F (121°C)	52 °C (125 °F) sur sonde	100%	--	2
	Aiguillettes de bœuf	Mixte	250°F (121°C)	52 °C (125 °F) sur sonde	100%	--	3
	Saucisses pour petit-déjeuner	Mixte	350°F (177°C)	8 minutes	100%	--	--
	Côtes de porc grillées	Mixte	460°F (238°C)	6 minutes	100%	--	1
	Steaks grillés	Mixte	460°F (238°C)	Probe 130°F (54°C)	100%	--	--

(SUITE PAGE SUIVANTE)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECETTES DE VIANDES PRÉPROGRAMMÉES (SUITE)

Icône	Recette	Mode four	Tempér.	Temps	Vitesse ventilateur	Fumage	Niveau de brunissage
	Jambon - par temp. sonde	Delta-T	125°F (52°C)	66 °C (150 °F) sur sonde	50%	--	--
	Gigot d'agneau - par temp. sonde	Delta-T	125°F (52°C)	54 °C (130 °F) sur sonde	100%	--	2
	Pain de viande - par temp. sonde	Mixte	275°F (135°C)	68 °C (155 °F) sur sonde	100%	--	3
	Porc - premières côtes - crues	Mixte	250°F (121°C)	45 minutes	100%	--	--
	Porc - premières côtes - fumées	(1) Mixte	250°F (121°C)	60 minutes	100%	On	--
		(2) Vapeur	160°F (71°C)	Continuous	50%	--	--
	Porc - longe rôtie - par temp. sonde	Mixte	300°F (149°C)	66 °C (150 °F) sur sonde	100%	--	2
	Travers de porc à réchauffer	Mixte	400°F (204°C)	7 minutes	100%	--	--
	Pork Shoulder - Smoked	(1) Mixte	225°F (107°C)	90 minutes	100%	On	--
		(2) Mixte	225°F (107°C)	85 °C (185 °F) sur sonde	--	--	--
	Carré d'agneau - par temp. sonde	Delta-T	130°F (54°C)	130 minutes	100%	--	2
	Saucisse - fraîche - vapeur basse temp.	Vapeur basse temp.	160°F (71°C)	15 minutes	50%	--	--

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECETTES DIVERSES PRÉPROGRAMMÉES

Icône	Recette	Mode four	Tempér.	Temps	Vitesse ventilateur	Fumage	Niveau de brunissage
	Ragoûts - par temp. sonde	Mixte	350°F (177°C)	66 °C (150 °F) sur sonde	100%	--	--
	Ragoûts - minutage	Mixte	350°F (177°C)	30 minutes	100%	--	--
	Crème anglaise/crème brûlée	Vapeur basse temp.	190°F (88°C)	45 minutes	50%	--	1
	Œufs - durs	Vapeur	212°F (100°C)	12 minutes	100%	--	--
	Œufs - pochés - vapeur basse temp.	Vapeur basse temp.	170°F (77°C)	5 minutes	50%	--	--
	Œufs - pochés - vapeur	Vapeur	212°F (100°C)	3 minutes	100%	--	--
	Œufs - brouillés en sachet ; secouer au bout de 18 minutes	Vapeur	212°F (100°C)	25 minutes	100%	--	--
	Œufs - brouillés en moule	Vapeur	212°F (100°C)	15 minutes	100%	--	--
	Œufs - sous vide	Vapeur	148°F (64°C)	45 minutes	50%	--	--
	Frites - quantité maximum	(1) Convection	400°F (204°C)	1 minute	100%	--	4
		(2) Mixte	400°F (204°C)	9 minutes	100%	--	2
	Pâtes	Vapeur	212°F (100°C)	20 minutes	100%	--	--
	Pâté en croûte – par temp. sonde	(1) Convection	350°F (177°C)	10 minutes	100%	--	--
		(2) Mixte	350°F (177°C)	57 °C (135 °F) sur sonde	100%	--	--
	Pizza - fraîche	Mixte	400°F (204°C)	10 minutes	50%	--	1
	Riz	Vapeur	212°F (100°C)	20 minutes	100%	--	--
	Soupe en sachet	Vapeur	230°F (110°C)	50 minutes	100%	--	--
	Tamals	Steam	212°F (100°C)	30 minutes	100%	--	--

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECETTES DE VOLAILLE PRÉPROGRAMMÉES

Icône	Recette	Mode four	Tempér.	Temps	Vitesse ventilateur	Fumage	Niveau de brunissage
	Poulet - découpé surgelé	Mixte	350°F (177°C)	30 minutes	100%	--	3
	Poulet - découpé frit au four	Mixte	450°F (232°C)	18 minutes	100%	--	--
	Poulet - entier décongelé	Mixte	350°F (177°C)	35 minutes	100%	--	1
	Poulet - entier décongelé - par sonde temp.	Mixte	350°F (177°C)	79 °C (175 °F) sur sonde	100%	--	1
	Poulet - entier fumé	(1) Convection	34°F (1°C)	15 minutes	50%	On	--
		(2) Mixte	350°F (177°C)	79 °C (175 °F) sur sonde	50%	--	--
	Poulet cuit au four - découpé, décongelé	Mixte	375°F (191°C)	77 °C (170 °F) sur sonde	100%	--	2
	Canard découpé - cru	Mixte	375°F (191°C)	25 minutes	100%	--	4
	Canard entier - par temp. sonde	(1) Mixte	250°F (121°C)	15 minutes	100%	--	--
		(2) Mixte	300°F (149°C)	10 minutes	100%	--	--
		(3) Mixte	400°F (204°C)	79 °C (175 °F) sur sonde	100%	--	3
	Galantine - par temp. sonde	Vapeur basse temp.	160°F (71°C)	79 °C (135 °F) sur sonde	50%	--	--
	Blancs de poulet grillés	Mixte	460°F (238°C)	6 minutes	100%	--	--
	Blanc de dinde - précuit - par minutage	Mixte	275°F (135°C)	68°C (155 °F) sur sonde	50%	--	--
	Blanc de dinde - cru - par temp. sonde	Mixte	275°F (135°C)	68°C (155 °F) sur sonde	50%	--	1
	Blanc de dinde - fumé	(1) Mixte	275°F (135°C)	60 minutes	50%	On	--
		(2) Mixte	275°F (135°C)	68°C (155 °F) sur sonde	100%	--	--

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECETTES DE LÉGUMES PRÉPROGRAMMÉES

Icône	Recette	Mode four	Tempér.	Temps	Vitesse ventilateur	Fumage	Niveau de brunissage
	Asperges - fraîches	Vapeur	190°F (88°C)	3 minutes	50%	--	--
	Asperges - surgelées	Vapeur	212°F (100°C)	5 minutes	100%	--	--
	Pommes de terre au four	Mixte	350°F (177°C)	40 minutes	100%	--	1
	Betteraves - fraîches	Vapeur	230°F (110°C)	20 minutes	100%	--	--
	Brocoli - frais	Vapeur	212°F (100°C)	6 minutes	100%	--	--
	Brocoli - surgelé	Vapeur	212°F (100°C)	3 minutes	100%	--	--
	Choux de Bruxelles - surgelés	Vapeur	212°F (100°C)	6 minutes	100%	--	--
	Chou - frais	Vapeur	212°F (100°C)	10 minutes	100%	--	--
	Carottes - fraîches	Vapeur	225°F (107°C)	10 minutes	100%	--	--
	Carottes - surgelées	Vapeur	212°F (100°C)	6 minutes	100%	--	--
	Chou-fleur - frais	Vapeur	212°F (100°C)	5 minutes	100%	--	--
	Chou-fleur - surgelé	Vapeur	212°F (100°C)	4 minutes	100%	--	--
	Maïs (grains) - surgelé	Vapeur	212°F (100°C)	4 minutes	100%	--	--
	Maïs en épi - frais	Vapeur	212°F (100°C)	14 minutes	100%	--	--
	Maïs en épi - surgelé	Vapeur	212°F (100°C)	10 minutes	100%	--	--

(SUITE PAGE SUIVANTE)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RECETTES DE LÉGUMES PRÉPROGRAMMÉES (SUITE)

Icône	Recette	Mode four	Tempér.	Temps	Vitesse ventilateur	Fumage	Niveau de brunissage
	Haricots verts - frais	Vapeur	212°F (100°C)	8 minutes	100%	--	--
	Haricots verts - surgelés	Vapeur	212°F (100°C)	5 minutes	100%	--	--
	Panais - frais	Vapeur	230°F (110°C)	10 minutes	100%	--	--
	Petits pois - surgelés	Vapeur	212°F (100°C)	4 minutes	100%	--	--
	Pommes de terre, rouges ou en salade	Vapeur	212°F (100°C)	30 minutes	100%	--	--
	Courge - fraîche	Vapeur	212°F (100°C)	3 minutes	100%	--	--
	Navets - frais	Vapeur	230°F (110°C)	10 minutes	100%	--	--
	Courgettes - fraîches	Vapeur	212°F (100°C)	3 minutes	100%	--	--

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ACCÈS À HACCP

Le CombiTouch Combitherm est conforme aux spécifications des critères HACCP établis en fournissant un échantillonnage automatisé, un archivage, une validation de valeurs de consigne, la recette utilisée, les dates et l'heure. Les données sont saisies lorsque la méthode de cuisson par sonde de température à cœur est choisie. Ces données sont conservées pendant les 30 derniers jours. Ces informations peuvent être affichées ou téléchargées sur une clé USB puis copiées sur l'ordinateur. Le fichier est au format de texte (.txt).

REMARQUE : ces informations sont accessibles sur l'écran Settings (paramètres). Voir les illustrations des pages 3 et 4 pour la navigation.

1. Pour télécharger les données collectées, ouvrir un port USB sur le côté gauche du four et y introduire la clé USB. Un point d'interrogation s'affiche si la clé USB n'est pas identifiée par le Combitherm. Essayer une autre clé USB ou appeler le département du service après-vente d'Alto-Shaam.



2. **APPUYER POUR TÉLÉCHARGER LES INFORMATIONS.**



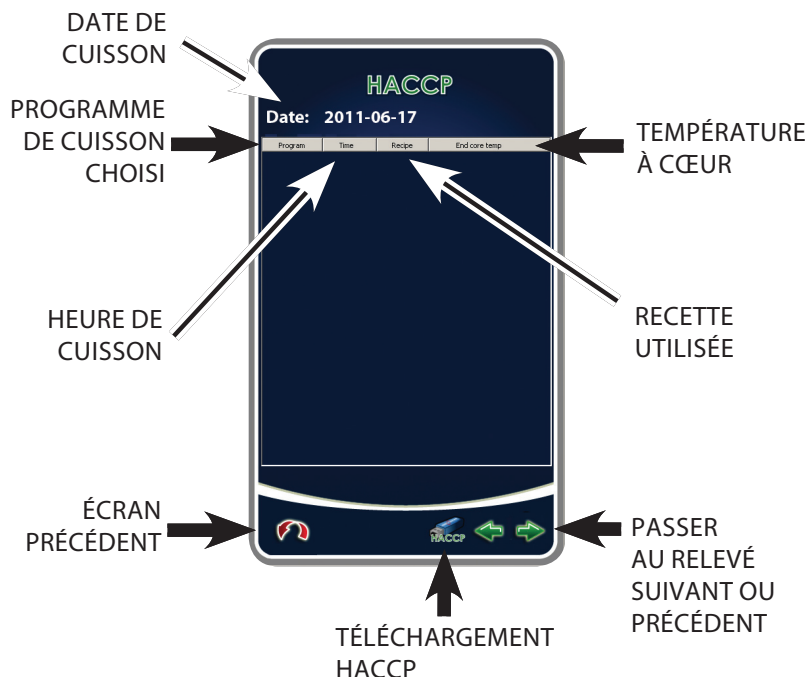
3. **ATTENDRE QUE L'ICÔNE PASSE DE CHARGEMENT À ACHÈVEMENT.**



4. **APPUYER SUR LA CONFIRMATION DU TRANSFERT.**

5. Retirer la clé USB et refermer le port USB qui se trouve sur le côté gauche du four.

Le téléchargement crée automatiquement un dossier intitulé « haccp » sur la clé USB. Chaque fichier-texte contient les propriétés du programme de cuisson. Voir l'illustration ci-dessous.



HACCP	
Unit:	00:30:D6:FF:28:63
Date:	2011-01-09
Program:	Steam
Start time:	22:10:31
Stop time:	22:14:37
Elapsed cook time:	00:04
Multi shelf timer:	no
Reduced energy:	no
Recipe active:	no
Temperature unit:	°F
Cavity start temperature:	191
Cavity stop temperature:	217
Cavity temperature reached:	00:02
Core start temperature:	176
Core stop temperature:	215
Core temperature reached:	00:00
Door open count:	0

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

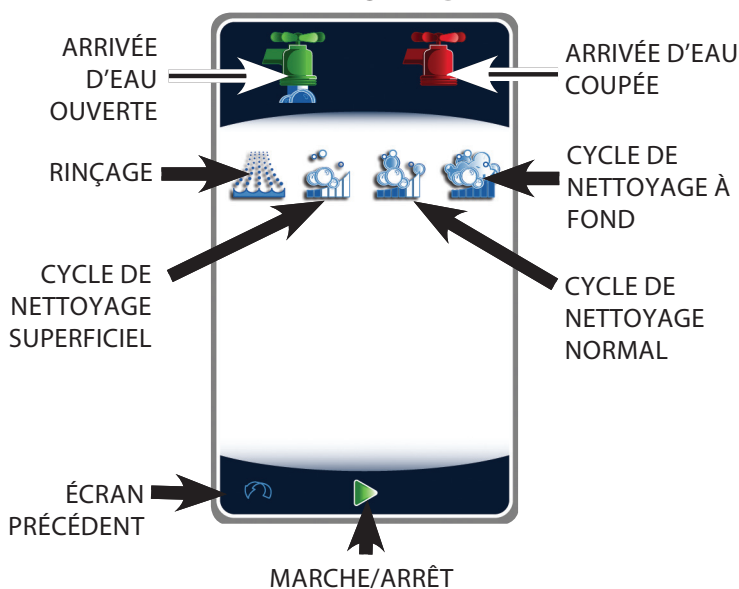
Le Combitherm série CombiTouch offre quatre (4) niveaux de nettoyage : rinçage, nettoyages léger, normal et à fond. Des pastilles CombiClean ou du nettoyant liquide en bombe pour Combitherm doivent être utilisés. Les bâtis latéraux, grilles et chariots doivent rester à l'intérieur du four pendant le nettoyage.

Remarque : en cas de coupure de courant pendant tout cycle de nettoyage, le four commencera un cycle de rinçage forcé de six (6) minutes.

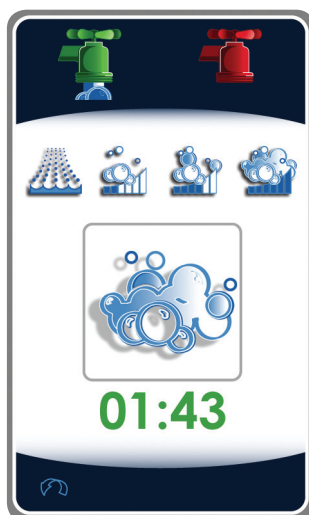
 SÉLECTIONNER LE MODE NETTOYAGE SUR N'IMPORTE QUEL ÉCRAN.

REMARQUE : si le four est trop chaud pour être nettoyé sans danger, l'image d'un four dont l'intérieur est rouge apparaît sur l'écran et la fonction de refroidissement est activée automatiquement. Laisser le four refroidir à 93 °C (200 °F) avant de le nettoyer.

MENU DE MODES DE NETTOYAGE



NETTOYAGE EN COURS



APPUYER SUR L'ICÔNE VERTE D'ARRIVÉE D'EAU POUR CONFIRMER QUE L'ALIMENTATION EN EAU EST OUVERTE.



SÉLECTIONNER RINÇAGE, NETTOYAGE LÉGER, NORMAL OU À FOND.

INTRODUIRE LE NOMBRE APPROPRIÉ DE PASTILLES COMBICLEAN indiqué sur l'écran tactile ou pulvériser du nettoyant liquide pour Combitherm à l'intérieur du four. L'utilisateur peut ajouter une pastille supplémentaire dans le mode de nettoyage normal ou à fond si le four est particulièrement sale



APPUYER SUR L'ICÔNE À FLÈCHE VERTE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER À NETTOYER. Laisser la porte légèrement entrouverte lorsque le nettoyage est terminé.

COMBICLEANER NÉCESSAIRE

Le nombre pastilles COMBICLEAN nécessaires est indiqué via une animation



FOUR TROP CHAUD

On doit laisser le four refroidir avant d'introduire des pastilles COMBICLEAN ou de pulvériser du nettoyant



ENTRETIEN PRÉVENTIF

En plus du nettoyage et de l'entretien réguliers, il convient de prendre plusieurs autres mesures pour effectuer la désinfection et maintenir le rendement du four. Ces mesures de précaution supplémentaires contribueront à éviter les temps d'arrêt et les réparations coûteuses.

NE PAS JETER LA GRAISSE NI LES DÉCHETS DANS L'ÉVACUATION DU FOUR.

Les graisses et les déchets finiront par s'agglutiner dans le système d'évacuation et par l'obstruer. Cela entraînera un refoulement d'eau dans le condenseur et l'intérieur du compartiment de cuisson qui rendra le four inutilisable.

VEILLER À CE QUE LE TAMIS D'ÉVACUATION SOIT TOUJOURS EN PLACE. ENLEVER TOUT DÉCHET DU TAMIS D'ÉVACUATION AVANT QU'IL NE PÉNÈTRE DANS LE SYSTÈME D'ÉVACUATION. Le retrait régulier des déchets du tamis d'évacuation contribuera à éviter une obstruction.

N'UTILISER QUE LE NETTOYANT GRÉÉ POUR FOUR COMBITHERM.

L'emploi de nettoyants non agréés peut décolorer ou endommager les surfaces intérieures du four.

POUR PROLONGER LA VIE UTILE DU JOINT DE PORTE, LE NETTOYER QUOTIDIENNEMENT.

Les acides et composés apparentés que l'on trouve dans la graisse, la graisse de poulet en particulier, abîmeront le joint s'il n'est pas nettoyé quotidiennement. Le frotter avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse chaude.

POUR PROLONGER ENCORE PLUS LA VIE UTILE DU JOINT, LAISSER LA PORTE DU FOUR LÉGÈREMENT OUVERTE À LA FIN DE LA JOURNÉE D'UTILISATION.

Une porte ouverte allègera la pression exercée sur son joint.

NETTOYER RÉGULIÈREMENT LES CHARNIÈRES DE PORTE.

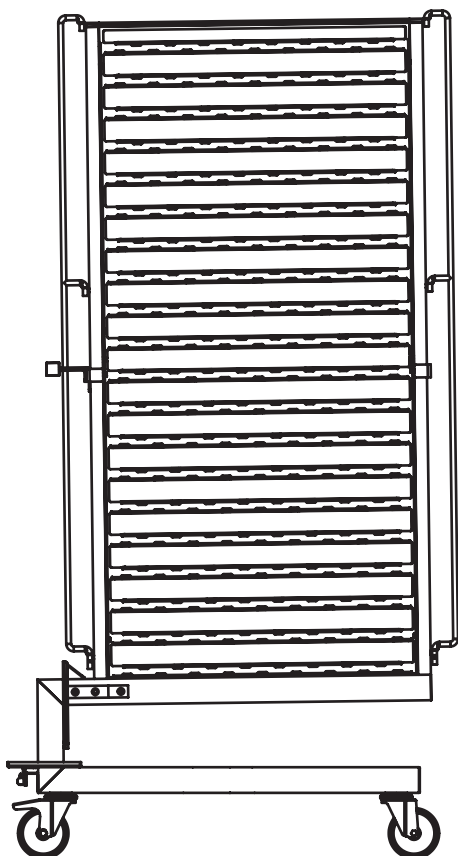
Ouvrir la porte du four pour relâcher la tension. Nettoyer toutes les pièces de charnières.

NETTOYER LES BROCHES DE LA SONDE AMOVIBLE QUOTIDIENNEMENT.

Pour garantir des indications précises de température interne des produits, les broches de la sonde amovible doivent être nettoyées quotidiennement.



NETTOYAGE DES CHARIOTS ROULANTS/CHARIOTS À ALIMENTS (SUR LES MODÈLES QUI EN SONT ÉQUIPÉS)



1. Transporter le chariot à aliments à un lieu de nettoyage de chariots. Les chariots peuvent être nettoyés avec n'importe quel détergent doux et de l'eau chaude.
2. Essuyer à la main le bâti, les glissières, la lèchefrite et la base. Nettoyer les roulettes à fond. Un tuyau de pulvérisation peut être utilisé pour faciliter le nettoyage des chariots.
3. Enlever la solution de détergent avec de l'eau chaude.
4. Frotter ou pulvériser avec une solution désinfectante conçue pour être utilisée sur les surfaces métalliques et vinyliques au contact des aliments.
5. Laisser le chariot sécher à l'air.

Il est également possible de nettoyer les chariots alors qu'ils sont à l'intérieur du four. Laisser le chariot dans le four pendant le cycle de nettoyage normal puis effectuer les étapes 2 à 5 ci-dessus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE



Il est important de protéger les surfaces en acier inoxydable de la corrosion.

Des produits chimiques corrosifs ou inadaptés peuvent détruire complètement le revêtement protecteur de l'acier inoxydable. Les

tampons à récurer abrasifs, la paille de fer ou les outils métalliques rayeront les surfaces, ce qui endommagera ce revêtement protecteur et finira par créer des zones de corrosion. Même l'eau, l'eau dure en particulier, qui contient des concentrations fortes à modérées de chlorure causera une oxydation et des piqûres qui entraîneront la rouille et la corrosion. En outre, de nombreux aliments acides renversés et laissés sur les surfaces métalliques contribueront à corroder celles-ci.

Des produits, matériaux et méthodes de nettoyage adaptés sont d'une importance vitale pour maintenir l'apparence et la longévité de cet appareil. Enlever les aliments renversés et essuyer la zone affectée dès que possible mais au moins une fois par jour. Toujours rincer soigneusement les surfaces

NETTOYANTS

Utiliser des produits nettoyant non abrasifs adaptés aux surfaces en acier inoxydable. Les nettoyants doivent être des composés sans chlorure et ne pas contenir de sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur les surfaces en acier inoxydable. Toujours utiliser les nettoyants corrects à la concentration recommandée par le fabricant. Demander au fournisseur local les produits qu'il recommande.

MATÉRIAUX DE NETTOYAGE

Le nettoyage peut généralement être effectué à l'aide du nettoyant approprié et d'un chiffon doux propre. Lorsque des méthodes plus agressives doivent être employées, utiliser un tampon à récurer non abrasif sur les zones coriaces et veiller à frotter dans le sens visible du grain du métal pour éviter de rayer les surfaces. Ne jamais utiliser de brosses ou tampons à récurer métalliques ni de grattoirs pour enlever les résidus d'aliments.

 ATTENTION	
 PAS DE GRATTOIRS	POUR PROTÉGER LES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE. ÉVITER ABSOLUMENT D'UTILISER DES COMPOSÉS DE NETTOYAGE ABRASIFS ET DES NETTOYANTS À BASE DE CHLORURE OU CONTENANT DES SELS QUATERNAIRES. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE CHLORHYDRIQUE (ACIDE MURIATIQUE) SUR L'ACIER INOXYDABLE. NE JAMAIS UTILISER DE BROSSES OU TAMPONS À RÉCURER MÉTALLIQUES NI DE GRATTOIRS.
 PAS DE BROSSES MÉTALLIQUES	
 PAS DE TAMPONS À RÉCURER	

PROGRAMME DE NETTOYAGE

NETTOYAGE QUOTIDIEN DU JOINT

Il est important de prolonger la vie utile du joint du four en le nettoyant quotidiennement. Un nettoyage régulier contribuera à protéger le joint de la détérioration causée par les aliments acides.

1. Laisser le four refroidir puis frotter le joint et les fentes avec un chiffon doux imbibé de solution détergente chaude.
2. Frotter le joint et les fentes avec un chiffon imbibé d'eau de rinçage propre.

Ne pas essayer d'enlever le joint ni de le mettre au lave-vaisselle.

EMPLOI ET NETTOYAGE DE LA SONDE

Après chaque utilisation du mode TEMP. À CŒUR, essuyer la pointe de la sonde avec une serviette en papier propre pour enlever les débris d'aliments. Frotter ensuite la sonde avec un tampon imbibé d'alcool. Remettre la sonde en position dans son support de la porte.

Nettoyage de la sonde

1. Enlever tous les débris d'aliments de la sonde entre enfournements et à la fin du service de chaque équipe. Frotter toute la sonde, son câble et son support avec un chiffon propre imbibé de solution détergente chaude.
2. Enlever le détergent en frottant la sonde, le câble et le support avec un chiffon imbibé d'eau de rinçage propre.
3. Frotter la sonde et son support avec un tampon imbibé d'alcool ou un chiffon imbibé de solution désinfectante recommandée pour les surfaces au contact des aliments.
4. Laisser la sonde et son câble sécher à l'air dans le support de sonde.
5. Frotter la sonde avec un tampon imbibé d'alcool avant de l'enfoncer dans un nouveau produit alimentaire.

NETTOYAGE QUOTIDIEN DU FOUR

À effectuer à la fin de la journée d'utilisation ou entre les changements d'équipe.

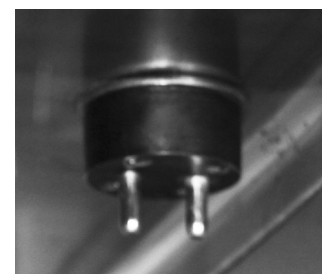
RINÇAGE QUOTIDIEN DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR (Applicable seulement aux modèles équipés d'un bouilleur électrique)

Voir les instructions page suivante

Le générateur de vapeur doit être rincé une fois par jour lorsque le four est utilisé régulièrement. Cette opération empêchera l'entartrage et le calaminage du générateur de vapeur. Un rinçage du générateur est déclenché automatiquement pendant le nettoyage.

NETTOYAGE QUOTIDIEN DES BROCHES

Pour garantir des indications précises de température interne des produits, les broches de la sonde amovible doivent être nettoyées quotidiennement.



1. Enlever tous les débris d'aliments des broches à la fin du service de chaque équipe. Essuyer l'ensemble du revêtement des broches et entre chacune d'elles avec un chiffon propre imbibé de solution détergente chaude.
2. Enlever le détergent avec un chiffon imbibé d'eau propre.
3. Laisser sécher à l'air avant de remettre la sonde en place.

DÉTARTRAGE RÉGULIER

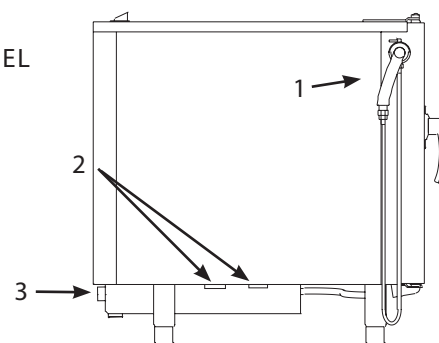
(Applicable seulement aux modèles équipés d'un bouilleur électrique)

Le technicien d'entretien doit être qualifié et suivre les instructions du manuel technique CombiTouch

Il est important de détartrer le générateur de vapeur, en particulier dans les régions où l'eau est très dure. Outre le rinçage quotidien du générateur de vapeur, faire effectuer cette opération par un technicien d'entretien qualifié une fois par mois, ou plus souvent si les conditions d'utilisation et la nature de l'eau l'exigent.

NETTOYAGE MENSUEL

1. Tête de vaporisation
2. Filtre d'arrivée d'eau
3. Tuyau d'évacuation



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYANTS COMBICLEAN



DANGER

LE PORT DE GANTS EN CAOUTCHOUC EST OBLIGATOIRE
LORSQU'ON UTILISE DES PASTILLES OU DU NETTOYANT EN BOMBE
POUR FOUR COMBICLEAN.

REMARQUE : N'utiliser qu'un nettoyant agréé pour Combitherm.

Les nettoyants non agréés peuvent décolorer ou endommager les surfaces intérieures du four. Avant d'utiliser le nettoyant pour four, lire et veiller à bien comprendre son étiquette et sa fiche de données de sécurité.

ATTENTION : Cause une irritation des yeux, de la peau et des voies respiratoires. À conserver hors de la portée des enfants.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE :

- Ne pas ingérer.
- Éviter tout contact avec les yeux et la peau.
- Porter des gants en caoutchouc pour utiliser ce produit.
- Se laver soigneusement les mains après manipulation du produit.
- Éviter un mélange avec des acides forts concentrés.

PREMIERS SECOURS:

Peau : rincer à l'eau. Ôter les vêtements contaminés et ne pas les porter avant qu'ils aient été lavés. If irritation persists see a physician.

Yeux : rincer à l'eau pendant 15 minutes. See a physician immediately.

Inhalation : en cas de difficultés respiratoires, sortir immédiatement et ne pas revenir tant que la poussière n'est pas retombée. Si l'irritation persiste, consulter un médecin.

Ingestion : boire beaucoup de lait ou d'eau. Ne pas provoquer de vomissements. See a physician immediately.

L'EMBALLAGE PROTECTEUR DES PASTILLES COMMENCE À SE DISSOUDRE SUR LA PEAU SI ON LE MANIPULE AVEC DES MAINS MOITES OU MOUILLÉES.

RINÇAGE AUTOMATIQUE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

Le rinçage quotidien du générateur de vapeur électrique Combitherm contribue à prolonger la vie utile des éléments chauffants de celui-ci et limite le besoin d'entretien. Grâce à la commande CombiTouch, cette fonction opère automatiquement toutes les 24 heures.

Le rinçage du générateur de vapeur est activé automatiquement lors de la mise sous tension du four si aucun nettoyage n'a eu lieu au cours des dernières 24 heures. Une icône indicatrice avise l'utilisateur qu'un rinçage est

en cours. Cette fonction ne peut être activée ni désactivée manuellement et les utilisateurs ne peuvent entamer une séquence de cuisson pendant le rinçage du générateur. Attendre la fin du cycle de rinçage puis commencer à utiliser le four normalement.

Si l'opérateur nettoie le four quotidiennement, le rinçage ne se fera pas automatiquement car il s'agit d'une des fonctions des cycles de nettoyage.

DÉTARTRAGE (SUR LES MODÈLES ÉQUIPÉS D'UN BOUILLEUR) AU MOYEN DE SCALEFREE™

LE DÉTARTRAGE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN TECHNICIEN D'ENTRETIEN QUALIFIÉ. LES TECHNICIENS QUALIFIÉS DOIVENT SE REPORTER AU MANUEL TECHNIQUE ALTO-SHAAM COMBITOUCH POUR LA FAÇON DE PROCÉDER AU DÉTARTRAGE.

Le composé de décalaminage ScaleFree™ est un décalamineur à base d'acide combiné à un chélateur « maison » efficace pour dissoudre et éliminer le carbonate, le tarte et la calamine dont l'accumulation est causée par la dureté de l'eau.

ScaleFree™ détartre efficacement les fours mixtes.

ScaleFree™ est une poudre sans danger biodégradable à base de citron qui, lorsqu'elle est mélangée à l'eau, devient un puissant détartreur.

NE CUIRE DANS AUCUN MODE EN PRÉSENCE DE SCALEFREE™ DANS LE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR.

MODE DE FONCTIONNEMENT D'URGENCE

Si le four fonctionne mal, un code d'erreur s'affiche. En cas d'erreur, le Combitherm peut être utilisé dans des conditions limitées. Les situations dans lesquelles il est possible de continuer à utiliser le four en cas d'erreur sont indiquées par « Oui » sur le tableau de la page suivante. Pour utiliser le four en cas de code d'erreur :



APPUYER SUR L'ICÔNE DE DÉMARRAGE POUR ACCUSER RÉCEPTION DE L'ERREUR.

Les icônes qui commencent à clignoter représentent les modes de fonctionnement qui restent utilisables.

SÉLECTIONNER UN DES MODES DE CUISSON DISPONIBLES.

RÉGLER LA COMMANDE DU FOUR COMME POUR UTILISER CELUI-CI DANS DES CONDITIONS NORMALES.

Suivant le code d'erreur concerné, il se peut que le four fonctionne dans des conditions, telles que la plage de températures, limitées.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE DÉMARRAGE POUR COMMENCER LA CUISSON.



APPUYER SUR L'ICÔNE D'ARRÊT LORSQUE LA MINUTERIE EXPIRE.

Le Combitherm reprend son fonctionnement normal lorsque l'anomalie est corrigée.

DÉPANNAGE

MODE DE FONCTIONNEMENT D'URGENCE (SUITE)

CODES D'ERREURS

Lorsque le four fonctionne mal, un code d'erreur s'affiche.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE DÉMARRAGE POUR ACCUSER RÉCEPTION DE L'ERREUR.

Les icônes qui commencent à clignoter représentent les modes de fonctionnement qui restent utilisables.

Le Combitherm reprend son fonctionnement normal lorsque l'anomalie de four est corrigée.

Code d'erreur	Message affiché	Modèle		Mode			
		ES	ESG ESI	Steam	Combination	Convection	Retherm
E01	Low Water Boiler	Oui	Non	Non	Non	Jusqu'à 185 °C (365 °F)	Non
E02	Control Temp High	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E03	Fan Motor Error	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E04	Fan Motor 2 Error	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E11	Convection Temperature High	Oui	Oui	APPAREILS À BOUILLEUR SEULEMENT	Non	Non	Non
E13	Boiler Temperature High	Oui	Non	Non	Non	Oui	Non
E15	Condensor Temperature High	Oui	Oui	Non	Non	Jusqu'à 180 °C (365 °F)	Non
E20	B11 Core Temperature Probe Single Point Fault - HACCP only	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E21	N6 Cavity Probe Fault	Oui	Oui	APPAREILS À BOUILLEUR SEULEMENT	Non	Non	Non
E22	B10 Core Temp Probe Fault	Oui	Oui	PAR TEMPS SEULEMENT	PAR TEMPS SEULEMENT	PAR TEMPS SEULEMENT	PAR TEMPS SEULEMENT
E23	B4 Boiler Probe Fault	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
E24	B5 Bypass Probe Fault	Oui	Oui	Non	Non	Oui	Non
E25	B3 Condensor Probe Fault	Oui	Oui	Oui	Non	Jusqu'à 180 °C (365 °F)	Non
E26	N8 Boiler Safety Temperature Probe Fault	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
E27	Boiler Element Temperature High	Oui	Non	Non	Non	Oui	Non
E34	Steam Generator Drain Pump Fault	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
E36	Steam Temperature High	Oui	Non	Non	Non	Oui	Non
E51	No Water in Boiler	Oui	Non	Non	Non	Oui	Non
E53	Fan Motor High Temperature	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E54	Fan Motor 2 High Temperature	Oui	Oui	No	Non	Non	Non
E55	Vent Not Open	Oui	Oui	Oui (SANS BROWNING)	Oui (SANS BROWNING)	Oui (SANS BROWNING)	Oui (SANS BROWNING)
E57	No Rinse Water	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
E93	Communication Error FROM Display Board	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E94	Communication Error TO Display Board	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non

CODES D'ERREUR CombiTouch

La présente section ne s'adresse qu'aux techniciens qualifiés et n'est pas à l'usage du personnel d'entretien non formé ou non habilité. Si cet appareil Alto-Shaam® ne fonctionne pas correctement, vérifier ce qui suit avant d'appeler le réparateur agréé Alto-Shaam :

* Vérifier l'alimentation électrique de l'appareil. Est-il branché ?

Ne pas aller plus loin pour essayer de réparer le CombiOven. Se renseigner auprès d'Alto-Shaam pour connaître le réparateur agréé le plus proche. Les réparations effectuées par tout autre réparateur sans autorisation préalable d'Alto-Shaam annuleront la garantie de l'appareil.

Lorsque le four fonctionne mal, un code d'erreur s'affiche.



APPUYER SUR L'ICÔNE DE DÉMARRAGE POUR ACCUSER RÉCEPTION DE L'ERREUR.

Les icônes qui commencent à clignoter représentent les modes de fonctionnement qui restent utilisables. Le Combitherm reprend son fonctionnement normal lorsque l'anomalie de four est corrigée.

Code d'erreur	Libellé d'erreur affiché	Description de l'erreur	Cause possible
E01	Low Water Boiler	Bas niveau d'eau dans le bouilleur	— Arrivée d'eau coupée. — Basse pression d'eau. — Capuchon d'évacuation du générateur manquant ou desserré. — Fuite dans la pompe de vidange du générateur. — Fuite au niveau du raccord coudé de pompe de vidange du générateur. — Sonde de niveau d'eau défectueuse ou entartrée. — Double électrovanne défectueuse ou obstruée. — Problème de câblage ou de branchement. — Pas de sortie de la plaquette de relais vers la double électrovanne. — la plaquette de relais, haute tension, ne fonctionne pas.
E02	Control Temperature High	Température trop élevée à la surface de la plaquette de relais	— Problème de câblage ou de branchement. — Ventilateur de refroidissement de plaquette de relais en panne. — Ventilateur de refroidissement de carte d'affichage en panne. — Ventilateur de refroidissement principal en panne. — Ventilateur de refroidissement d'entraînement de moteur en panne. — Appareil implanté à moins de 50 cm (20 po) d'une source de chaleur sur sa gauche.
E03	Fan Motor Error	Moteur de ventilateur en panne	— La hotte fonctionne mal. — Le témoin à DEL clignote sur la commande de moteur. — Problème de connexion sur le capteur à effet Hall. — Le tourniquet de ventilateur ne fonctionne pas, — Le capteur à effet Hall ne détecte pas de rotation du moteur.
E04	Fan Motor 2 Error	Le moteur de ventilateur inférieur 20•20 ne fonctionne pas	— La hotte fonctionne mal. — Le témoin à DEL clignote sur la commande de moteur. — Problème de connexion sur le capteur à effet Hall. — Le tourniquet de ventilateur ne fonctionne pas, — Le capteur à effet Hall ne détecte pas de rotation du moteur.
E11	Convection Temperature High	Température excessive dans le four	Mode convection et mode mixte : — Contacteur(s) de four à convection bloqué(s) en position fermée. — Sonde de température d'enceinte de cuisson N6 défectueuse. — Problème de branchement de sonde d'enceinte N6. — la plaquette de relais, haute tension, ne fonctionne pas, — Problème de câblage ou de branchement. Mode mixte seul : — Alimentation en eau du four insuffisante pour produire de la vapeur.

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR CombiTouch

Code d'erreur	Libellé d'erreur affiché	Description de l'erreur	Cause possible
E13	Boiler Temperature High	Surchauffe du bouilleur	— Entartrage de l'intérieur du générateur de vapeur. — Entartrage de la sonde de niveau d'eau. — Problème de branchement de sonde B4. — Sonde B4 défectueuse.
E15	Condensor Temperature High	Température de condenseur excessive	— Arrivée d'eau non traitée coupée. — Conduite d'alimentation en eau non traitée raccordée à l'arrivée d'eau chaude. — Problème de branchement de sonde B3. — Sonde B3 défectueuse. — Électrovanne simple Y2 obstruée ou défectueuse. — Problème de câblage ou de branchement. — la plaquette de relais, haute tension, ne fonctionne pas,
E20	HACCP Only - B11 Core Temperature Probe Single Point Fault L'erreur E02 n'est pas affichée. Un symbole de sonde accompagné d'un « ? » apparaît comme fenêtre contextuelle. Lorsque le client cuit en mode temps lors de la première phase et passe en mode sonde lors de la deuxième phase mais qu'aucune sonde n'est en place, l'erreur E20 apparaît sur la liste des codes d'erreur et la liste HACCP.	Sonde de température à cœur à pointe unique défectueuse ou débranchée.	— Nettoyer les broches de la prise de sonde avec du papier abrasif. — Sonde de température à cœur à pointe unique B11 à raccordement rapide défectueuse. — Sonde de température à cœur à pointe unique B11 à raccordement rapide débranchée. — Prise de sonde de température à cœur à pointe unique B11 défectueuse. — Fils de prise de sonde de température à cœur à pointe unique B11 débranchés.
E21	N6 Cavity Probe Fault	Sonde de température d'enceinte défectueuse ou débranchée	— Sonde de température d'enceinte de cuisson N6 défectueuse. — Problème de branchement de sonde de température d'enceinte de cuisson N6.
E22	B10 Core Temperature Probe Multipoint Fault	Sonde de température à cœur multipointe défectueuse ou débranchée	— Sonde de température à cœur multipointe B10 défectueuse. — Problème de branchement de sonde de température à cœur multipointe B10.
E23	B4 Boiler Probe Fault	Sonde de température de bouilleur défectueuse ou débranchée	— Sonde de température de bouilleur B4 défectueuse. — Problème de branchement des fils de sonde B4.
E24	B5 Bypass Probe Fault	Sonde de température de vapeur dérivée défectueuse ou débranchée	— Sonde de température de vapeur dérivée B5 défectueuse. — Problème de branchement de sonde de température de vapeur dérivée B5.
E25	B3 Condensor Probe Fault	Sonde de température d'eau de condenseur défectueuse ou débranchée	— Sonde de température d'eau de condenseur B3 défectueuse. — Problème de branchement de sonde de condenseur B3.
E26	N8 Boiler Safety Temperature Probe Fault	Sonde de protection d'élément chauffant de générateur de vapeur défectueuse ou débranchée	— Sonde de température de bouilleur N8 défectueuse. — Problème de branchement de sonde N8.
E27	Boiler Element Temperature High	Température excessive détectée par la sonde de sécurité du générateur de vapeur	— Entartrage de l'intérieur du générateur de vapeur. — Entartrage de la sonde de niveau d'eau. — Branchement défectueux de la sonde de niveau d'eau. — Sonde de température de bouilleur N8 défectueuse. — Problème de branchement de sonde N8. — Contacteur(s) d'élément de chauffage de vapeur bloqué(s) en position fermée. — Problème de câblage ou de branchement.

CODES D'ERREUR CombiTouch

Code d'erreur	Libellé d'erreur affiché	Description de l'erreur	Cause possible
E34	Steam Generator Drain Pump Fault	Le niveau d'eau dans le générateur de vapeur ne baisse pas pendant le programme de nettoyage	— Entartrage de l'intérieur de la pompe de vidange du générateur de vapeur. — Entartrage de l'intérieur du générateur de vapeur affectant les sondes de niveau d'eau. — Pompe de vidange du générateur défectueuse — Problème de branchement au niveau de la pompe de vidange. — Pas de sortie de la plaquette de relais vers la pompe.
E36	Steam Temperature High	La température est trop élevée dans l'enceinte de cuisson en mode vapeur ou pendant le programme de nettoyage	— Water supply is shut off. — Low water pressure. — Wiring or connection issue. — Tuyau d'injection d'eau obstrué. — Régulateur de débit d'eau bouché ou défectueux. — Double électrovanne Y-1 obstruée ou défectueuse. — Pas de sortie de la plaquette de relais vers l'électrovanne.
E51	No Water In Boiler	L'eau que contient le générateur de vapeur n'atteint pas le niveau minimum	— Arrivée d'eau coupée. — Basse pression d'eau. — Capuchon d'évacuation du générateur manquant ou desserré. — Fuite dans la pompe de vidange du générateur. — Fuite au niveau du raccord coudé de pompe de vidange du générateur. — Sonde de niveau d'eau défectueuse ou entartrée. — Double électrovanne défectueuse ou obstruée. — Problème de câblage ou de branchement. — Pas de sortie de la plaquette de relais vers la double électrovanne.
E53	Fan Motor High Temperature	Moteur de ventilateur trop chaud	— La hotte fonctionne mal. — Le témoin à DEL clignote sur la commande de moteur. — Problème de connexion sur le capteur à effet Hall. — Le tourniquet de ventilateur ne fonctionne pas, — Le capteur à effet Hall ne détecte pas de rotation du moteur.
E54	Fan Motor 2 High Temperature	Moteur de ventilateur inférieur 20•20 trop chaud	— La hotte fonctionne mal. — Le témoin à DEL clignote sur la commande de moteur. — Problème de connexion sur le capteur à effet Hall. — Le tourniquet de ventilateur ne fonctionne pas, — Le capteur à effet Hall ne détecte pas de rotation du moteur.
E55	Vent Not Open	Le clapet Browning ne s'ouvre pas	— Problème d'alignement de la came de moteur et de l'interrupteur de sécurité (micro-interrupteur) du moteur d'évent. — Anomalie de clapet d'évent (moteur). — Anomalie d'interrupteur de sécurité (micro-interrupteur) de clapet d'évent. — Problème de câblage ou de branchement.

(SUITE PAGE SUIVANTE)

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR CombiTouch

Code d'erreur	Libellé d'erreur affiché	Description de l'erreur	Cause possible
E57	No Rinse Water	Aucune circulation d'eau n'est détectée dans l'électrovanne pendant le rinçage	— Arrivée d'eau coupée. — Basse pression d'eau. — Vérifier les fils reliés à tous les éléments mentionnés ci-dessous. — Contacteur débitmétrique encrassé ou défectueux. — Double électrovanne d'eau obstruée ou défectueuse (Y3) — Plaquette de relais haute tension défectueuse.
E93	Communication Error, FROM Display Board	Erreur de communication entre la carte d'affichage et la plaquette de relais basse tension	— Vérifier les branchements des câbles-rubans mentionnés ci-dessous. — Câble-ruban défectueux. — Plaquette de relais, basse tension, connecteur défectueux. — Connecteur de carte d'affichage défectueux.
E94	Communication Error, TO Display Board	Erreur de communication entre la carte d'affichage et la plaquette de relais basse tension	— Vérifier les branchements des câbles-rubans mentionnés ci-dessous. — Câble-ruban défectueux. — Plaquette de relais, basse tension, connecteur défectueux. — Connecteur de carte d'affichage défectueux.
E98	RB is in Celsius and DB is in Fahrenheit	Conflit de sélection d'unité sur le menu de configuration	— La plaquette de relais et la carte « données » ne correspondent pas ; utiliser le menu de configuration pour changer le format.
E99	RB is in Fahrenheit and DB is in Celsius	Conflit de sélection d'unité sur le menu de configuration	— La plaquette de relais et la carte « données » ne correspondent pas ; utiliser le menu de configuration pour changer le format.

(VOIR LE TABLEAU DES ERREURS DE COMMANDE DE MOTEUR À LA PAGE SUIVANTE)

CODES D'ERREUR DE COMMANDE MOTEUR DE CombiTouch

Type d'erreur	Indication	Résolution de l'erreur
Sous-tension	Clignotement du témoin à DEL, 1 clignotement par période.	Tension du circuit intermédiaire inférieure à 250 V
Sur tension	Clignotement du témoin à DEL, 2 clignotements par période.	Tension du circuit intermédiaire dépassant 445 V
Température excessive	Clignotement du témoin à DEL, 3 clignotements par période.	La sonde de température du bloc d'alimentation indique plus de 93 °C.
Surintensité	Clignotement du témoin à DEL, 4 clignotements par période.	Moteur bloqué, détecté par le contrôle de crête d'intensité depuis le champ tournant à 900 tr/mn.
Surintensité	Clignotement du témoin à DEL, 5 clignotements par période.	L'intensité du circuit intermédiaire dépasse 4,0 A.
Court-circuit	Clignotement du témoin à DEL, 6 clignotements par période.	Fin de l'interruption à une intensité de circuit intermédiaire supérieure à 53 A.
Sous tension	Clignotement du témoin à DEL, 7 clignotements par période.	La tension réelle de secteur ne correspond pas à la position des cavaliers 115/230 V
Surveillance	Clignotement du témoin à DEL, 8 clignotements par période.	Interruption de la surveillance du microcontrôleur, blocage du programme