

CT PROformance™ Instructions Détaillées

Combitherm®

CTP6-10E CTP6-10G
CTP10-10E CTP10-10G
CTP7-20E CTP7-20G
CTP10-20E CTP10-20G
CTP20-10E CTP20-10G
CTP20-20E CTP20-20G

AVERTISSEMENT



Pour votre sécurité

NE STOCKEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT



Une installation, des modifications, le réglage, l'entretien, le nettoyage ou une maintenance inadéquats peuvent endommager le matériel ou entraîner des blessures graves ou mortelles.

Lisez attentivement et assimilez les consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer, d'entretenir ou d'utiliser ce matériel.



Consultez les instructions d'installation et d'utilisation.

Table des matières

Dommages Pendant le Transport et Réclamations	3	Recettes	40
Présentation.	4	Aliments au four	40
Technologie Ecosmart®	4	Plats cuisinés	42
Commande PROtouch™	4	Poisson & fruits de mer	44
Procédures de sécurité.	5	Recettes de viandes	45
Utilisation	8	Recettes diverses	47
CT PROformance™- Procédures de démarrage	8	Recettes de volailles	48
Identification des commandes du tableau	9	Recettes de légumes	50
Mises à jour du logiciel	10	Nettoyage et entretien préventif.	52
Identification des commandes de l'écran de cuisson	13	Produits de nettoyage CombiClean®	53
Caractéristiques et fonctions auxiliaires	14	Maintenance préventive	54
Réglages d'usine par défaut CT PROformance™	17	Maintenance hebdomadaire	55
Mode Vapeur	18	Inspection quotidienne	56
Conseils d'utilisation du mode vapeur	19	Inspection hebdomadaire - Date :	57
Mode Combiné	20	Inspection mensuelle - Date :	58
Conseils d'utilisation pour le chef en mode mixte	21	Yearly Inspection	59
Mode Convection	22	Protecting Satinless Steel Surface	62
Conseils d'utilisation pour le chef en mode convection	23	Daily Cleaning of the Oven	63
Mode Retherm	24	Nettoyage de la sonde et de ses broches	63
Conseils d'utilisation pour le chef en mode retherm	25	Roll-In Cart/Food Trolley Cleaning	63
Cuisson à température interne Delta-T	26	CT PROtouch™ avec CombiClean®	64
Réglage de la sonde du four	26	Dépannage.	66
Procédures CombiSmoker®	27	Codes d'erreur	66
Programmation de recette	29	Garantie limitée	74
Utilisation de recettes programmées	30		
Modification de recettes programmées	31		
Organisation de recettes programmées	32		
Accès HACCP	34		
Accès et téléchargement HACCP	35		
Option de hotte sans évacuation CombiHood PLUS™	36		
Connexion du système de collecte de graisse en option	38		
Connexion du nettoyant liquide en option	39		

Placez les consignes suivantes dans un endroit très visible au cas où l'utilisateur sent des émanations de gaz.

DANGER

Avant de démarrer l'appareil, vérifier qu'aucune odeur de gaz n'est décelable.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Couper immédiatement l'alimentation en gaz.
- Ne pas tenter d'allumer un quelconque appareil.
- Ne pas toucher aucun commutateur électrique.
- Éteindre toute flamme nue.
- Évacuer la zone.
- Depuis un téléphone en dehors de l'immeuble, appeler immédiatement la compagnie de gaz.
- Si la compagnie de gaz n'est pas joignable, prévenir les pompiers.

Dommages pendant le transport et réclamations



Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco-destination (F.O.B.). Après acceptation par le transporteur, ces marchandises deviennent la propriété du destinataire.

Si des dommages se produisent durant l'expédition, ne pas mettre l'appareil en service avant que les dommages soient inspectés par un prestataire Alto-Shaam agréé.

Les dommages d'expédition relèvent du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison correcte des marchandises, sauf si une négligence de la part de l'expéditeur peut être établie.

1. Inspectez immédiatement le matériel lorsqu'il est toujours dans le camion ou immédiatement après sa réception dans la zone de déchargement. N'attendez pas que le matériel ait été déplacé dans l'entrepôt.
2. Ne signez aucun bon de livraison ni feuille de route avant d'avoir correctement compté et inspecté toutes les marchandises reçues.
3. Notez tout dommage des emballages directement sur le bon de livraison du transporteur.

4. S'assurer que le conducteur signe ce reçu. S'il refuse de signer, notez ce refus sur le récépissé.
5. Si le chauffeur refuse d'autoriser l'inspection, notez ce qui suit sur le récépissé de livraison : **Le chauffeur refuse le contrôle visuel de l'état des emballages.**
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur si vous constatez des dommages et exigez une inspection. Envoyez par courrier une confirmation écrite de l'heure, de la date et la personne appelée.
7. Conservez tous les emballages et matériaux d'emballage en vue d'une inspection ultérieure par le transporteur.
8. Déposez rapidement une réclamation écrite auprès du transporteur et joignez une copie de tous les documents à l'appui.

Nous appliquons une politique d'assistance de nos clients pour la collecte de réclamations correctement déposées et activement suivies. Toutefois, nous ne pouvons pas déposer de réclamations en leur nom, assumer la responsabilité d'une quelconque réclamation ni accepter de déductions dans le règlement au titre de telles réclamations.

Notez le modèle et le numéro de série de l'appareil Indiquez toujours le modèle et le numéro de série lors de toute communication avec Alto-Shaam concernant cet appareil.

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Installé le : _____

Tension : _____

Acheté auprès de : _____



Alto-Shaam a mis en place un centre d'appel d'urgence 24 h/24 pour offrir à ses clients un accès immédiat à une entreprise locale de réparation agréée en-dehors des heures ouvrables. L'accès à ce service d'urgence est fourni exclusivement pour le matériel Alto-Shaam et est proposé aux États-Unis via le numéro gratuit d'Alto-Shaam. Le service d'urgence est accessible sept jours sur sept, y compris les jours fériés.

Présentation

Technologie Ecosmart®



Le four/cuiseur à vapeur combiné Combitherm Alto-Shaam utilise les performances de fonctionnement Ecosmart dans la conception et l'application de toutes les fonctionnalités d'exploitation et de programmation. Les caractéristiques EcoSmart incluent l'utilisation d'une barrière d'eau pour isoler le compartiment du four de l'air extérieur. Outre une atmosphère non pressurisée, la fonction principale du système EcoSmart est d'empêcher la vapeur et la chaleur générées à l'intérieur du four de s'échapper vers l'extérieur.

EcoSmart déplace l'air dans le compartiment de cuisson et procure une saturation de vapeur élevée permettant une cuisson rapide à la vapeur à des températures supérieures à 100° C.

Ce guide est destiné à aider l'utilisateur ; il fournit des instructions détaillées sur les fonctionnalités de base du four Combitherm et sur de nombreuses autres fonctions de commande.

Commande PROtouch™

La commande Combitherm PROtouch offre un tableau de commande graphique simple pour contrôler toutes les fonctions du four. Accédez à vos recettes enregistrées. La cuisson en fonction du temps et de la température est également facile.

Interface intuitive - La technologie PROtouch Alto-Shaam offre une interface simple qui commande toutes les fonctions de cuisson du four Combitherm. Comme son nom l'indique, toutes les fonctions sont accessibles du bout des doigts.

Commandes graphiques - La commande visuelle et graphique surmonte les barrières linguistiques ; des procédures simples et logiques garantissent l'exécution des opérations correctes à tout moment.

Excellente mémoire - Accédez à un nombre illimité de recettes enregistrées et personnalisées. Chaque recette peut comporter 10 phases séquentielles.

Accès aux données HACCP - Les fours CT PROformance™ sont dotés d'une fonction de téléchargement HACCP.

Contrôle total de l'humidité - Humidité de 0 à 100 % permettant de mieux régler la cuisson et la finition des produits [brevet en cours].

Outil puissant - La commande PROtouch joue un rôle essentiel dans nos améliorations permanentes. Vous pouvez télécharger les nouvelles fonctions dans votre four dès qu'elles sont disponibles. Il suffit d'appeler notre service après-vente qui vous aidera.

Cuisson au four de qualité supérieure - Le nouveau ventilateur à 5 vitesses fournit une excellente cuisson homogène. La fonction d'injection d'humidité offre un lustre et une croûte parfaits sur les pains et les pâtisseries.

Minuteries multi-grilles - Surveillez le temps de cuisson de divers produits alimentaires dans le même four grâce aux minuteries multi-grilles. Le temps s'inscrit en minutes et secondes.

Diagnostics embarqués - La commande PROtouch comporte des diagnostics embarqués affichant les résultats directement sur l'écran tactile.

Deux niveaux de puissance - puissance réduite pour accepter les pointes de demande de puissance dans la cuisine et puissance économique pour le rendement maximal du four.

Option PROpower™ - puissance accélérée pour une chaleur instantanée et la récupération rapide de chaleur [brevet en cours].

Utilisation du logiciel - en Anglais, Français, Allemand, Coréen, Mandarin, Russe ou Espagnol.



MODE VAPEUR



MODE COMBI



MODE CONVECTION



MODE RETHERM

- Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée et est en conséquence considérée comme dangereuse. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour cuire des aliments contenant des matières inflammables (tels que des aliments avec de l'alcool). Des substances avec un bas point d'éclair peuvent s'enflammer spontanément et provoquer un incendie.
- Cet appareil est prévu pour l'utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent les fonctions, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre les consignes d'utilisation et les avertissements. Nous recommandons une formation régulière de votre personnel afin d'éviter tout risque d'accident ou de détérioration de l'unité. Les opérateurs doivent également recevoir des consignes de sécurité régulières.
- Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis uniquement à titre de référence générale et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
- Ce manuel est une partie intégrante et permanente de l'appareil. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

AVIS : pour le matériel devant être utilisé dans tout endroit réglementé par la directive suivante : 2012/95/CE WEEE



Ne pas jeter les composants électriques ou électroniques avec les ordures ménagères.

Il est indispensable de connaître les procédures correctes garantissant l'utilisation sûre d'un matériel alimenté à l'électricité et /ou au gaz. Les mots et les symboles de signalisation de danger suivants peuvent être utilisés tout au long du présent manuel.

DANGER



Indique l'existence d'un danger certaine dommages corporels, de mort ou de dégâts matériels graves si la mise en garde qui accompagne ce symbole est ignorée.

AVERTISSEMENT



Indique l'existence d'un danger potentiel de dommages corporels, de mort ou de dégâts matériels graves si la mise en garde qui accompagne ce symbole est ignorée.

ATTENTION



Indique la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION

Indique la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVIS : fournit des informations concernant l'installation, l'utilisation ou l'entretien qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.



Utilisé pour indiquer que la référence aux instructions d'utilisation est une action obligatoire. En cas de non suivi, l'opérateur pourrait subir des dommages corporels.



Utilisé pour indiquer que la référence aux instructions d'utilisation est recommandée pour comprendre le fonctionnement de l'équipement.

Procédures de sécurité

- Afin de prévenir toute blessure grave ou mortelle, ou des dommages matériels, votre appareil doit être inspecté et entretenu au moins tous les douze (12) mois par un partenaire de service agréé ou un technicien qualifié.
- Confier **UNIQUEMENT** à un partenaire de service agréé ou à un technicien qualifié l'entretien ou la réparation de votre appareil. Une installation ou des réparations qui ne sont pas effectuées par un partenaire de service agréé ou un technicien qualifié, ou l'utilisation de pièces non autorisées par le fabricant annuleront la garantie et libéreront Alto-Shaam de toute responsabilité.
- Lorsque vous travaillez sur cet appareil, observez les précautions dans les documents, sur les étiquettes fixées ou expédiées avec l'appareil et les autres précautions de sécurité pouvant s'appliquer.
- Si l'appareil est installé sur des roulettes, la liberté de mouvement de l'appareil doit être restreinte de façon à ce que les raccordements aux services publics (incluant le gaz, l'eau et l'électricité) ne soient pas endommagés lorsque l'unité est déplacée. Si l'appareil est déplacé, s'assurer que tous les raccordements aux services publics sont bien débranchés. Si l'unité revient à son emplacement original, s'assurer que les quelconques dispositifs de retenue et raccordements aux services publics sont convenablement connectés.
- Utiliser l'appareil **UNIQUEMENT** lorsqu'il est stationnaire. Les grilles de four mobile, les grilles de plaque mobiles, les chariots de transport et les appareils sur roulettes peuvent basculer lors de leur déplacement sur un sol ou un seuil inégal et causer de graves blessures.
- **TOUJOURS** engager les freins de roulette sur les appareils ou les accessoires mobiles lorsque ces derniers ne sont pas en cours de déplacement. Ces articles risquent de se déplacer ou de rouler sur des sols inégaux et de causer des dégâts matériels ou des blessures graves.
- Être extrêmement vigilant lors du déplacement des appareils parce que les plateaux d'aliment peuvent contenir des fluides brûlants qui risquent de se renverser, en causant des blessures graves.
- **TOUJOURS** ouvrir la porte de l'appareil très lentement. Un échappement de vapeurs brûlantes risque de causer des blessures graves ou mortelles.
- Si votre appareil est installé en dessous d'une hotte à évacuation, la hotte doit être mise **SOUS TENSION** lorsque le four est utilisé afin d'éviter l'accumulation de gaz de combustion. Si vous ne respectez pas cette consigne, il existe un risque de blessure grave ou mortelle ou de dégâts matériels.
- Ne **JAMAIS** placer d'objets près des orifices d'évacuation du four. Cette zone est chaude et peut constituer une source d'inflammation potentielle pour un incendie.
- Ne laisser aucun objet bloquer ou obstruer la zone en-dessous de la base du four. Ceci risque de causer un incendie, une détérioration de l'équipement ou une blessure grave.
- N'utilisez pas le tuyau à main fourni pour arroser autre chose que l'intérieur du compartiment du four.
- N'utilisez pas le tuyau à main fourni sur la surface d'un compartiment de cuisson chaud. Le changement soudain de température risque d'endommager l'intérieur du four. Laissez le appareil à un minimum de 66 °C. La non-observation de cette précaution peut annuler la garantie.

AVERTISSEMENT



Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ DANGER



Afin de prévenir toute blessure grave ou mortelle ou, tout dégât matériel :

L'intérieur et l'extérieur ne doivent **jamais** être nettoyés à la vapeur, arrosés au jet d'eau ni immergés dans l'eau ou une quelconque autre solution liquide. **N'utilisez pas** d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil. La non-observation de cette précaution annulera la garantie.

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute **BLESSURE GRAVE** ou tout **DÉGÂT MATÉRIEL** :

NE PAS manipuler des casseroles ou des plats contenant des produits liquides ou semi-liquides placés au-dessus du niveau des yeux de l'utilisateur. Ces produits peuvent ébouillanter et causer des blessures graves.

AVERTISSEMENT



NE PAS obstruer ni bloquer les conduits d'échappement ni ajouter un conduit d'évacuation supplémentaire susceptible de nuire au bon fonctionnement des brûleurs, de restreindre les conduits d'échappement, de causer une explosion de fumée ou l'arrêt de l'appareil. Si vous ne respectez pas cette consigne, il existe un risque de blessure grave ou mortelle.

AVIS : la ventilation automatique de la vapeur est une fonction de sécurité intégrée à tous les modèles de fours Combitherm. Cette fonction évacue toute la vapeur du compartiment du four juste avant l'expiration du temps de cuisson.



La ventilation automatique de la vapeur ne fonctionne pas si la porte du four est ouverte avant le temps d'expiration ou si le four est réglé en fonctionnement continu.

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute **BLESSURE GRAVE** ou **MORTELLE** ou, tout **DÉGÂT MATÉRIEL** :

l'appareil doit être soigneusement nettoyé afin d'éviter que des dépôts de graisse et/ou de résidus alimentaires à l'intérieur ne prennent feu. Si des dépôts de matière grasse et/ou des résidus alimentaires s'enflamment à l'intérieur de l'appareil, refermer immédiatement ce dernier et maintenir la porte fermée afin d'éteindre le feu. Si une extinction supplémentaire est requise, débrancher l'appareil de l'alimentation principale et utiliser un extincteur (ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse !). Ne pas nettoyer proprement l'appareil invalide la garantie et libère Alto-Shaam de toute responsabilité.

ATTENTION



Afin de prévenir toute **BLESSURE GRAVE** ou tout **DÉGÂT MATÉRIEL** :

Pour éviter les brûlures, utilisez **TOUJOURS** des protections pour les mains lorsque vous utilisez cet appareil. Les parties métalliques de ce matériel deviennent très chaudes pendant le fonctionnement.

ATTENTION



Afin de prévenir toute **BLESSURE** ou tout **DOMMAGE MATÉRIEL**, s'assurer que la zone autour de l'appareil est libre de tout élément combustible.

AVIS : utilisez uniquement un nettoyant pour four Combitherm homologué. Les produits de nettoyage non homologués peuvent tacher ou endommager les surfaces intérieures du four. N'oubliez pas de lire et soyez sûr comprendre l'étiquette et la fiche technique de sécurité avant d'utiliser le nettoyant pour four.

Utilisation

CT PROformance™ - Procédures de démarrage

Allumer la hotte aspirante.

Ouvrir l'alimentation en eau.

Ouvrir le robinet d'alimentation en gaz (le cas échéant).

Ouvrir l'alimentation électrique principale de l'appareil.

Appuyez sur l'icône Tension active dans le panneau de commande de l'appareil.



Le four remplira automatiquement les modèles équipés d'un générateur de vapeur avec de l'eau à une température d'attente de 77 °C.

REMARQUE : Pour mettre hors tension l'appareil, appuyez et maintenez enfoncée l'icône d'alimentation durant 5 secondes afin d'initier la séquence de coupure d'alimentation du four. Le four ne s'arrête pas pendant un cycle de cuisson. Parfois, la commande ne réagit pas. **UNIQUEMENT** dans ce cas, appuyez fermement sur la touche d'alimentation pendant 10 secondes pour mettre le four hors tension.

Si pour une raison quelconque, le four est éteint ou si son alimentation est coupée pendant le démarrage, le système demande à l'opérateur de régler l'écran à la prochaine mise sous tension du four.

 **Retour à l'écran d'accueil** - Appuyez sur la flèche rouge si l'écran PROtouch™ ne nécessite pas. D'être calibré.

 **Commencer le processus de calibrage** - Appuyez sur la coche verte si l'écran tactile doit être calibré. Le fond de l'écran devient gris. Voir l'illustration de droite. Une icône de réticule apparaît. L'opérateur doit toucher l'intersection du réticule avec un stylet pour effectuer un réglage précis. Cette invite et l'action nécessaire se répètent plusieurs fois dans différentes parties de l'écran tactile. Une fois terminé, l'opérateur est ramené à l'écran d'accueil.

AVIS : des accumulations sur les principaux brûleurs peuvent provoquer un allumage hors de la séquence normale. L'allumage retardé crée un son puissant alarmant. Si votre appareil produit un son particulièrement puissant au démarrage, coupez votre appareil et appelez un technicien d'entretien qualifié et formé.

En cas de coupure de courant, le four ne fonctionne pas.



Lorsque le four est sous tension, l'écran PROtouch s'allume. « Loading » indique que le logiciel démarre. L'écran indique également la progression du démarrage.



DANGER



Avant de démarrer l'appareil, vérifiez qu'aucune odeur de gaz n'est décelable.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Couper immédiatement l'alimentation en gaz.
- Ne pas tenter d'allumer un quelconque appareil.
- Ne pas toucher aucun commutateur électrique.
- Éteindre toute flamme nue.
- Évacuer la zone.
- Depuis un téléphone en dehors de l'immeuble, appeler immédiatement la compagnie de gaz.
- Si la compagnie de gaz n'est pas joignable, prévenir les pompiers.

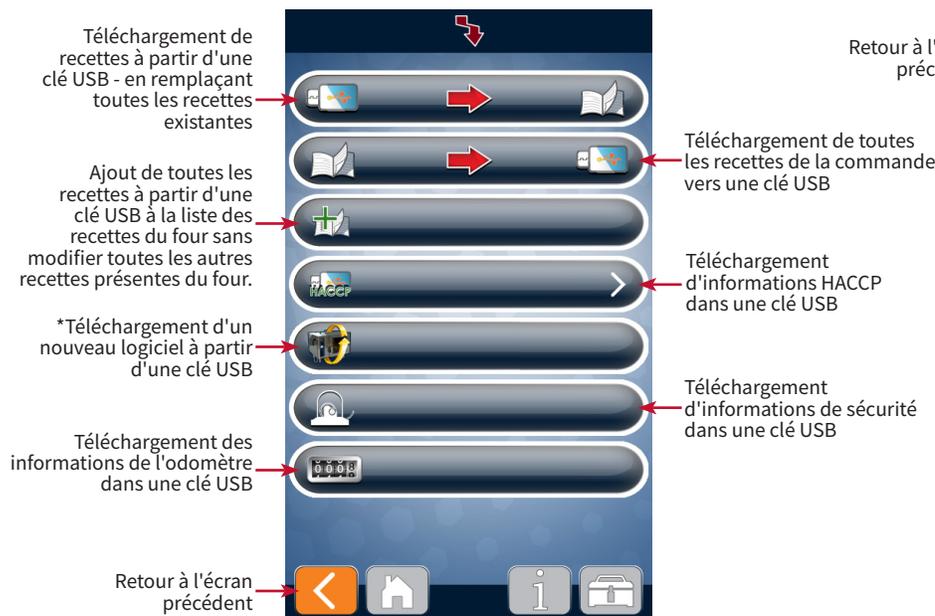
Identification du panneau de commande



Écran Utilitaires



Écran de téléchargement amont/aval



*La commande PROtouch joue un rôle essentiel dans nos améliorations permanentes. Vous pouvez télécharger les nouvelles fonctions dans votre four dès qu'elles sont disponibles. Le logiciel de votre four est accessible dans l'onglet Downloads (Téléchargements) du site web Alto-Shaam.

Mises à jour du logiciel

La commande PROtouch joue un rôle essentiel dans nos améliorations permanentes. Vous pouvez télécharger les nouvelles fonctions dans votre four dès qu'elles sont disponibles. Le logiciel de votre four est accessible sur le site web d'Alto-Shaam, sous l'onglet Ressources, puis Centre logiciel. <http://www.alto-shaam.com/fr/centre-de-telechargement-de-logiciels>

Utilisez une clé USB pour copier le logiciel PROtouch du site web dans la clé USB.



Appuyez sur ce bouton pour allumer le four.



Tapotez l'icône Utilitaires.



Tapotez l'icône de téléchargement.



Tapotez l'icône de téléchargement d'un nouveau logiciel.

La plupart des mises à jour logicielles nécessite la mise à jour complète du four (voir ci-dessous). Des options supplémentaires sont disponibles pour des besoins particuliers. Appelez notre Service après-vente pour de l'assistance dans ces cas particuliers.

Enlevez le cache du port USB sur le four.

Introduisez la clé USB. Si le four Combitherm ne reconnaît pas la clé USB, un point d'interrogation s'affiche. Réessayez avec une autre clé USB ou appelez le service après-vente Alto-Shaam.

Lorsque les données sont correctement transférées dans la clé USB, l'écran change.

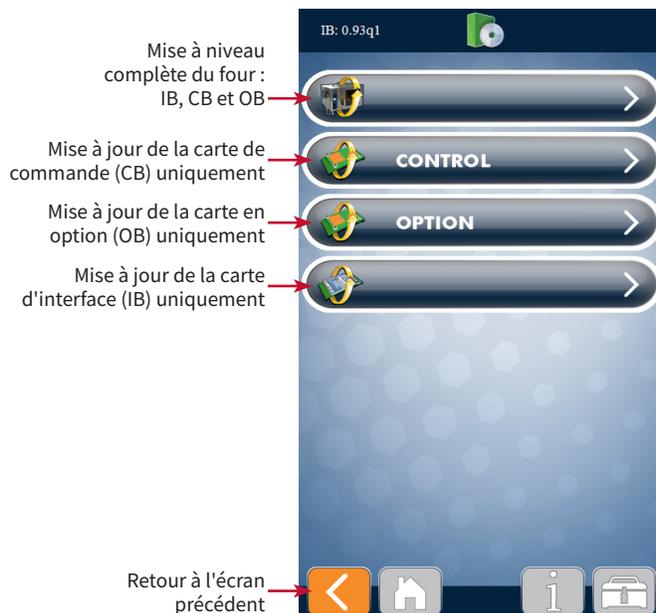
Tapotez la coche verte pour terminer la procédure.

Enlevez la clé USB et remettez en place le cache du port USB sur le four.



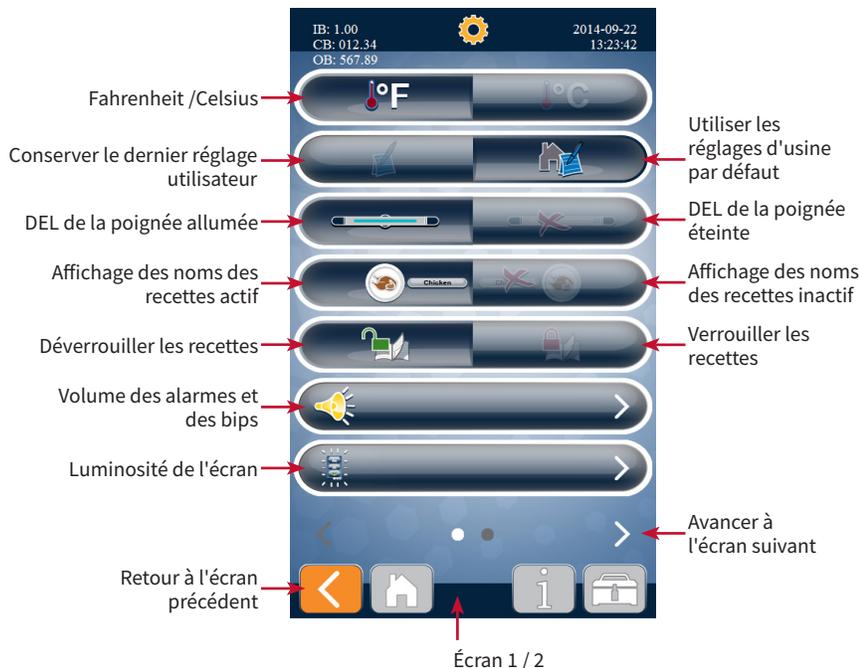
AVIS : lorsque la mise à jour logicielle est terminée, il se peut que le four s'arrête et redémarre automatiquement.

Écran de téléchargement de logiciels



Identification du panneau de commande

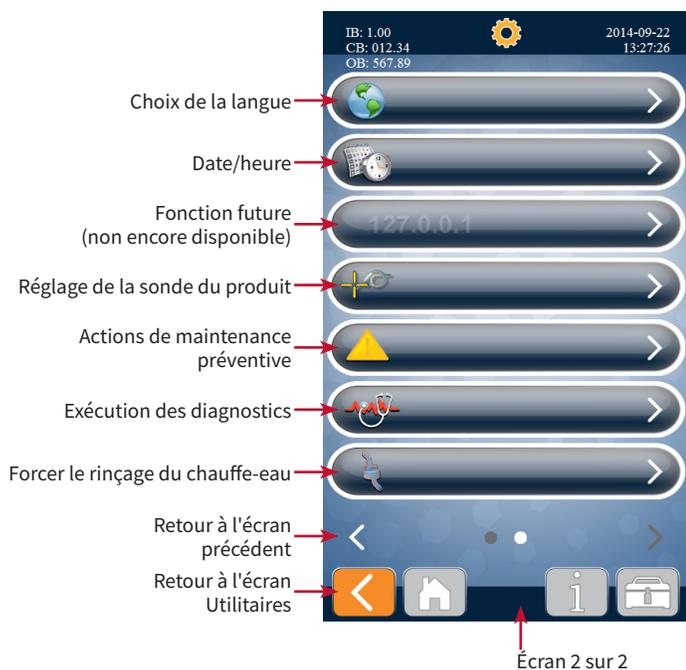
Écran de réglage 1



Lorsqu'un réglage est sélectionné, le graphisme apparaît dans une couleur plus vive tandis que le choix alternatif apparaît effacé et gris. Dans l'illustration ci-dessus, le réglage d'usine par défaut Fahrenheit, DEL de la poignée allumée, l'affichage des recettes avec le texte et les recettes ne sont pas verrouillés et ont été sélectionnés.

REMARQUE : un mot de passe est requis pour verrouiller et déverrouiller les recettes. Veuillez simplement contacter un chef cuisinier Alto-Shaam pour assistance.

Écran de réglage 2



Choix de langue disponibles : Anglais, Français, Allemand, Coréen, Mandarin, Russe ou Espagnol.

Formats d'heure disponibles :

Horloge sur 12 heures

Horloge sur 24 heures

Formats de date disponibles :

AAAA/MM/JJ

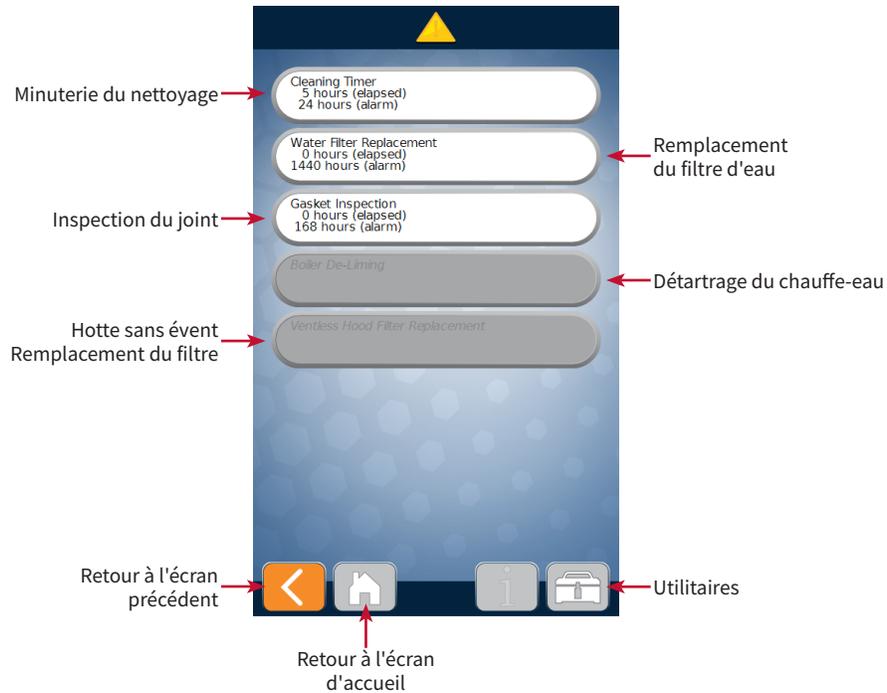
MM/JJ/AAAA

JJ/MM/AAAA

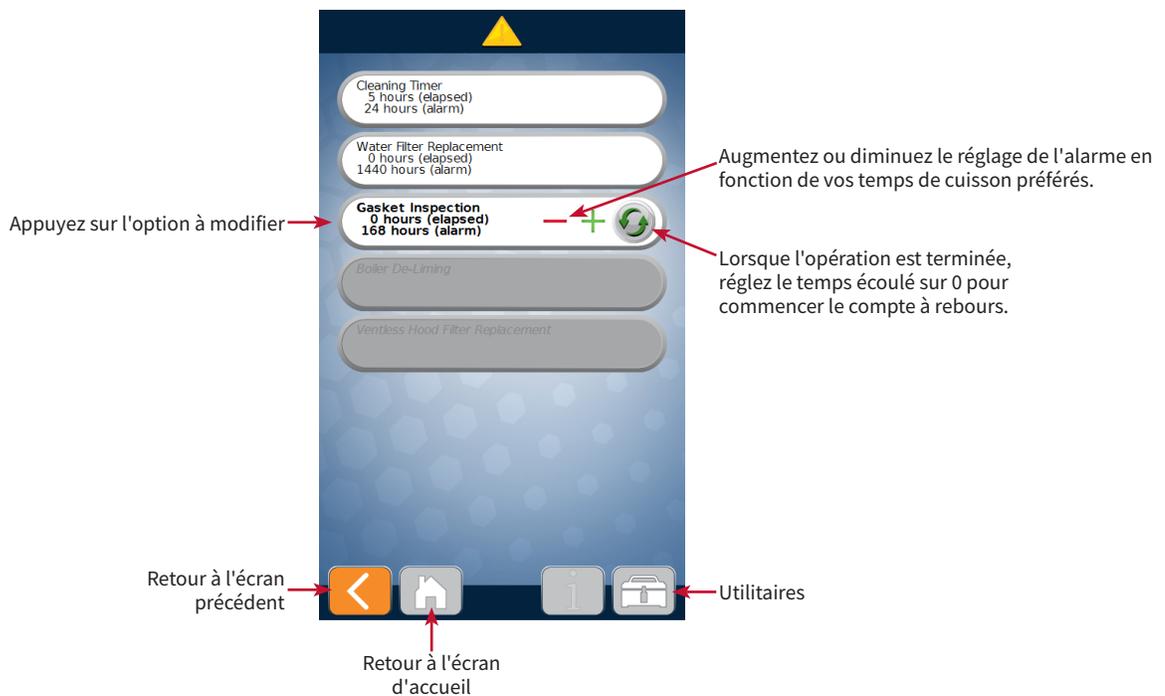


Identification du panneau de commande

Écran de maintenance préventive



Maintenance préventive - modification



Identification des commandes de l'écran de cuisson



REMARQUE : lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné, il est affiché en bleu foncé. Lorsque le mode de cuisson demande un appel de chaleur, il est affiché en rouge. Lorsque le mode de cuisson demande un appel d'humidité, il est affiché en bleu clair. Dans l'illustration ci-dessus, le mode mixte est sélectionné et demande de la chaleur. De même, la puissance PROpower™ est sélectionnée et la vitesse du ventilateur est réglée à 100 %.

Utilisation

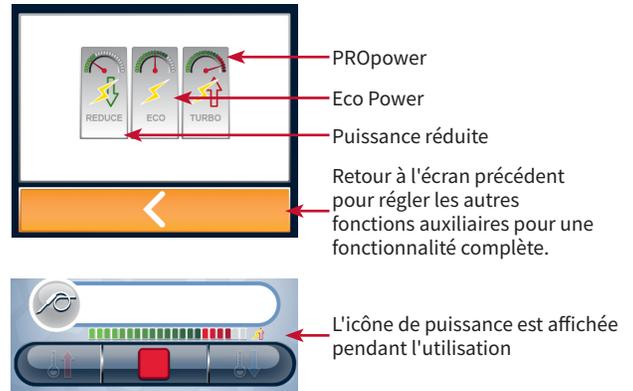
Caractéristiques et fonctions auxiliaires

Réglages de puissance

Deux niveaux de puissance : puissance réduite pour accepter les pointes de demande de puissance dans la cuisine et puissance économique pour le rendement maximal du four.

Il existe une troisième possibilité standard sur les modèles au gaz et en option sur les modèles électriques. PROpower™ offre une puissance accélérée pour une chaleur instantanée ou la récupération rapide de chaleur [brevet en cours].

REMARQUE : une puissance réduite allonge les temps de cuisson ; PROpower™ diminue les temps de cuisson de plusieurs minutes.



Ventilateurs à plusieurs vitesses

La commande PROtouch™ comporte 5 vitesses de ventilation. La fonction de vitesse réduite du ventilateur est utile pour les produits sensibles au flux d'air, tels que les soufflés, les meringues ou d'autres produits influencés par un débit d'air rapide.

REMARQUE : les vitesses de ventilation sont basées sur le niveau de puissance que vous avez choisi.

Vitesses de ventilation au choix



Minuterie multi-grilles

La minuterie multi-grilles permet à l'utilisateur de programmer les temps des alarmes des grilles du four. Cela peut être un temps commun aux grilles ou par aliment en cours de cuisson. La minuterie multi-grilles peut être modifiée en mode recette.



Caractéristiques et fonctions auxiliaires

Fonction de préchauffage

Le four doit être préchauffé avant d'utiliser la plupart des fonctions de cuisson. Pour la cuisson de fournées complètes, utilisez une température supérieure de 10 °C à la température de cuisson afin de récupérer la perte de chaleur lors de l'ouverture du four et de l'introduction d'aliments dans le four. Pour les aliments en mode Vapeur, il est nécessaire d'utiliser une température de préchauffage inférieure à la température de cuisson afin de créer une quantité correcte de vapeur.



Appuyez sur ce bouton pour allumer le four.



Tapotez l'icône de préchauffage.
Entrez la température voulue.



Tapotez la coche verte pour commencer le préchauffage.

Fonction de refroidissement

La fonction de refroidissement permet à l'utilisateur d'accélérer la baisse de température dans le compartiment du four. Cette fonction est utile lorsqu'il est nécessaire de changer la température immédiatement, d'une fonction à température de cuisson élevée à une fonction à température plus basse, ou au programme Vapeur. Cette fonction est également utile pour refroidir le compartiment du four pour le nettoyage.

CONSEIL : laissez toujours les parois du four se refroidir à une température minimale de 60 °C avant de vaporiser le produit de nettoyage dans le compartiment.

Ouvrez la porte du four.



Tapotez l'icône de refroidissement.

Entrez la température voulue.



Tapotez l'icône de coche verte pour commencer le processus de refroidissement.

La température voulue pour le four s'affiche juste au-dessus du bouton d'arrêt rouge.

La température actuelle du four s'affiche en haut de l'écran.



Tapotez ce carré pour arrêter

Utilisation

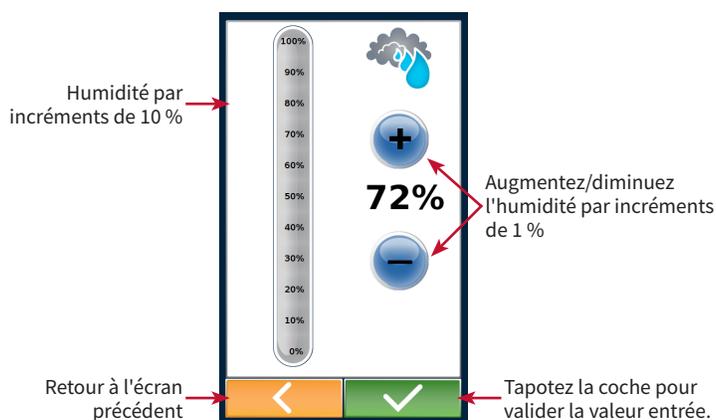
Caractéristiques et fonctions auxiliaires

Fonction de contrôle de l'humidité

Le contrôle de l'humidité est une fonction automatique qui régule l'humidité pour donner une couleur supplémentaire aux produits selon les besoins. Cette fonction est particulièrement utile pour l'ajout de couleur aux produits à forte teneur en humidité (ex. poulets ou volailles), ou pour le brunissement supplémentaire de fournées complètes et d'autres aliments humides. En outre, cette fonction peut s'utiliser pour ajouter de la texture aux aliments frits (ex. pommes frites ou poulet pané). Le contrôle de l'humidité peut s'utiliser dans n'importe quel mode de cuisson et est programmable dans une procédure de cuisson.

Tapotez l'incrément de 10 % le plus proche à gauche de l'écran et augmentez ou diminuez la valeur avec les icônes + ou -.

0 % d'humidité est la valeur de cuisson la plus sèche. Le pourcentage choisi s'affiche sur l'icône (72 % dans l'illustration de droite).



Refroidissement rapide (disponible uniquement sur les modèles sans chauffe-eau)

Cette fonction, lorsqu'elle est utilisée avec un programme, évacue rapidement la chaleur de la cavité du four. Passe rapidement d'une température de cuisson élevée à une température plus basse sans surcuisson des aliments.

Repos

Cette étape vous permet de mettre le four en pause durant un programme. L'étape de repos est idéale pour le fumage à froid ou le nettoyage automatique. Infusez vos aliments avec une saveur fumée une fois l'étape de fumage réel terminée. Lorsque utilisé durant le processus de nettoyage, la cavité du four s'imbibe durant une période spécifiée avant de passer à l'étape suivante.

Porte

La fonction porte permet à l'utilisateur de programmer un rappel - sous la forme de l'ouverture et de la fermeture d'une porte animée - lorsqu'il est temps d'ouvrir la porte. Ce rappel peut être programmé à la fin d'un segment programmé ou à la fin du programme.



Réglages d'usine par défaut CT PROformance™

Mode de cuisson		Température du four	Température interne	Temps de cuisson
Vapeur		100 °C	70 °C	25 minutes
Vapeur mixte		175 °C	70 °C	70 minutes
Convection		175 °C	70 °C	30 minutes
Réchauffe		135 °C	70 °C	5 minutes

Mode Vapeur

Le mode Vapeur permet à l'utilisateur de cuire les aliments à la vapeur, de les pocher, ou de les blanchir. Ce mode effectue automatiquement une cuisson à la vapeur lorsque l'eau atteint son point d'ébullition ; vous pouvez effectuer une cuisson rapide à la vapeur au-dessus du point d'ébullition pour obtenir des résultats de cuisson plus rapides, ou effectuer une cuisson à la vapeur à basse température, au-dessous du point d'ébullition, pour des produits plus délicats (ex. pâtés, mousses, fruits de mer ou crèmes).

 Appuyez sur ce bouton pour allumer le four.

 Tapotez sur l'icône mode de cuisson professionnelle.



 Tapotez l'icône du mode vapeur.

 Tapotez l'icône de démarrage pour cuire à la vapeur avec les réglages affichés.

Pour modifier les réglages affichés :

 Tapotez la zone à droite de l'icône de température.

Entrez la température voulue.

 Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

- Cuisson automatique à la vapeur à 100 °C
- Cuisson rapide à la vapeur de 101 °C à 120 °C
- Cuisson à la vapeur à basse température de 30 °C à 99 °C

Cuisson à La Durée :

 Tapotez la zone à droite de l'icône de durée.

Entrez la durée de cuisson voulue ou réglez la durée en tapotant --:--.

 Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Cuisson par température interne du produit :



Tapotez la zone à droite de l'icône de la sonde.

Entrez la température voulue.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Introduisez la sonde dans le produit.

Réglez les fonctions auxiliaires disponibles (puissance, ventilation, minuterie multi-grilles, etc.)



Tapotez l'icône de démarrage pour commencer la cuisson en mode vapeur.

- La température interne réglée s'affiche.
- Pour la cuisson avec la sonde, la température interne réelle du produit s'affiche à côté de l'icône de la sonde pendant l'utilisation. Pour modifier le réglage, tapotez la température à côté de l'icône de la sonde et effectuez les modifications voulues.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température interne voulue est atteinte, une alarme retentit et le voyant de la poignée clignote plusieurs fois pour indiquer la fin du mode d'utilisation.



Tapotez l'icône d'arrêt rouge pour arrêter l'alarme sonore ou ouvrir la porte du four.



pour arrêter à tout moment le programme de cuisson, tapotez l'icône d'arrêt rouge

ATTENTION

Attention en ouvrant la porte du four lorsque le compartiment de cuisson est chaud pour éviter les brûlures.

Conseils d'utilisation du mode vapeur



Ce mode effectue une cuisson à la vapeur d'une tournée complète ou partielle d'un ou de plusieurs produits sans transfert de saveurs. Cependant, lors de la cuisson à la vapeur de plusieurs produits, la durée de cuisson des produits individuels doit être prise en considération.

L'atmosphère non pressurisée du four Combitherm doit également permettre d'ouvrir la porte en mode vapeur afin de surveiller les produits de plus près pendant la cuisson à la vapeur.

Vapeur

L'utilisation de plats de cuisson perforés de en profondeur 65 mm est particulièrement adaptée à ce programme. Ces plats permettent de raccourcir le temps de cuisson et empêchent une cuisson excessive au fond du plat.

Séparez les légumes englacés avant de les cuire à la vapeur pour obtenir une cuisson plus homogène.

Il est possible de cuire à la vapeur simultanément divers produits, mais il faut veiller aux différents temps de cuisson voulus pour chaque aliment.

Pour la cuisson à la sonde, celle-ci doit être introduite de façon que son extrémité se trouve au centre de la masse de l'aliment. Dans le cas d'aliments liquides ou semi-liquides, suspendez la sonde dans le centre du produit et attachez le fil de la sonde au bord du récipient.

Vapeur haute température

La cuisson rapide à la vapeur est adaptée aux légumes consistants, c'est-à-dire les bulbes tels que les pommes de terre, les légumes secs et le chou.

La cuisson rapide à la vapeur permet un temps de cuisson qui est environ 10 % plus court que la température du mode normal de 100 °C.

Vapeur basse température

Le mode vapeur basse température fonctionne lorsque la température du compartiment du four est inférieure à 100 °C.

Il faut plus de temps pour cuire les aliments à la vapeur en mode vapeur basse température.

La cuisson de saucisses à la vapeur basse température empêche les peaux de craquer ou de se décoller.

Utilisez la cuisson à la vapeur basse température pour les aliments délicats (crevettes, poissons et fruits de mer et crème au caramel).

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, faites cuire tous les aliments délicats à la vapeur basse température à une température inférieure ou égale à 99 °C.

Utilisation

Mode Combiné

Le mode mixte est le mode le plus polyvalent et le plus utilisé du four Combitherm. Il permet d'obtenir le plus rapidement possible les meilleurs résultats possibles pour de nombreux produits. La commande unique de ce mode permet à l'utilisateur de rôtir les aliments, ou de les cuire au four avec une combinaison de vapeur et de convection de chaleur. Outre des temps de cuisson plus courts, cette combinaison de vapeur et de chaleur garantit que le volume des aliments diminue moins et qu'ils conservent plus d'humidité par rapport au four à convection.



Appuyez sur ce bouton pour allumer le four.



Tapotez sur l'icône Mode de cuisson professionnelle.



Tapotez l'icône du mode mixte.



Tapotez l'icône de démarrage pour cuire avec les réglages affichés.

Pour Modifier Les Réglages Affichés :



Tapotez la zone à droite de l'icône de température.

Entrez la température voulue.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

- Plage de température de cuisson :
Vapeur - 30 °C à 301 °C

Cuisson à La Durée :



Tapotez la zone à droite de l'icône de durée.

Entrez la durée de cuisson voulue ou réglez la durée en tapotant --:--.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Cuisson Par Température Interne du Produit :



Tapotez la zone à droite de l'icône de la sonde.

Entrez la température voulue.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Introduisez la sonde dans le produit.

Réglez les fonctions auxiliaires disponibles (puissance, ventilation, minuterie multi-grilles, injection de vapeur, etc.)



Tapotez l'icône de démarrage pour commencer la cuisson en mode vapeur.

- La température interne réglée s'affiche.
- Pour la cuisson avec la sonde, la température interne réelle du produit s'affiche à côté de l'icône de la sonde pendant l'utilisation. Pour modifier le réglage, tapotez la température à côté de l'icône de la sonde et effectuez les modifications voulues.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température interne voulue est atteinte, une alarme retentit et le voyant de la poignée clignote plusieurs fois pour indiquer la fin du mode d'utilisation.



Tapotez l'icône d'arrêt rouge pour arrêter l'alarme sonore ou ouvrir la porte du four.



Pour arrêter à tout moment le programme de cuisson, tapotez l'icône d'arrêt rouge.

ATTENTION

Attention en ouvrant la porte du four lorsque le compartiment de cuisson est chaud pour éviter les brûlures.

Conseils D'utilisation Pour Le Chef En Mode Mixte

Le mode mixte injecte automatiquement la quantité optimale de vapeur. Il n'est pas nécessaire de sélectionner les niveaux d'humidité. Les aliments ne se dessèchent pas. Les saveurs sont conservées ; aucun transfert de ces saveurs n'a lieu pour des fournées contenant divers produits.

Du fait la vapeur est réglée automatiquement, la porte peut être ouverte à tout moment pendant une cuisson. Respectez les mesures de sécurité lorsque vous ouvrez la porte du four.

Le mode mixte est particulièrement efficace lorsqu'il est utilisé pour la cuisson au four, pour les grillades, les cuissons à l'étuvée ou à l'étouffée et également pour cuire des rôtis.

En mode mixte, les températures de cuisson peuvent être réduites de 10 à 20 % par rapport aux méthodes de cuisson classiques.

Le temps de cuisson peut être réduit de 40 % environ lors d'une cuisson à la même température que celle utilisée dans un four à convection, et jusqu'à 50 % à 60 % lors d'une cuisson à la même température que celle utilisée dans un four classique.

Dans le four Combitherm, le brunissement des aliments commence à une température de cuisson de 120 °C environ.

Une température de cuisson plus élevée crée un brunissement plus accentué, mais entraîne également une plus grande perte de poids des aliments. Pour obtenir un brunissement supplémentaire, réglez le contrôle de l'humidité dans la procédure du produit. Le contrôle de l'humidité est particulièrement utile pour ajouter de la couleur aux aliments à forte humidité (poulets ou autres volailles), ou pour le brunissement de fournées complètes et d'autres aliments humides.

Le mode mixte fournit un brunissement suffisant sans avoir besoin de tourner les plats.

Pour une cuisson plus homogène, n'utilisez pas des plats de profondeur supérieure à 100 mm.

Pour la cuisson à la sonde, celle-ci doit être introduite de façon que son extrémité se trouve au centre de la masse de l'aliment. Dans le cas d'aliments liquides ou semi-liquides, suspendez la sonde dans le centre du produit et attachez le fil de la sonde au bord du récipient.

Utilisation

Mode Convection

Le mode Retherm fonctionne avec de l'air chaud en circulation dans une plage de température comprise entre 30°C et 300°C. Pour beaucoup d'applications, de meilleurs résultats peuvent être obtenus avec le mode mixte ; par conséquent, l'opérateur doit envisager d'utiliser le mode convection sur une base plus limitée. Les températures (de 260 °C à 302 °C) ne sont pas prévues pour l'utilisation permanente.



Appuyez sur ce bouton pour allumer le four.



Tapotez sur l'icône Mode de cuisson professionnelle.



Tapotez l'icône du mode convection.



Tapotez l'icône de démarrage pour cuire avec les réglages affichés.

Pour modifier les réglages affichés :



Tapotez la zone à droite de l'icône de température.

Entrez la température voulue.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

- Plage de température de cuisson : vapeur - 30 °C à 300 °C

Cuisson à la durée:



Tapotez la zone à droite de l'icône de durée.

Entrez la durée de cuisson voulue ou utilisez les touches fléchées vers le haut ou le bas pour régler la température ou réglez une durée permanente en tapotant --:--.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Cuisson Par Température Interne Du Produit :



Tapotez la zone à droite de l'icône de la sonde.

Entrez la température voulue.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Introduisez la sonde dans le produit.

Réglez les fonctions auxiliaires disponibles (puissance, ventilation, minuterie multi-grilles, injection de vapeur, etc.)



Tapotez l'icône de démarrage pour commencer la cuisson en mode vapeur.

- La température interne réglée s'affiche.
- Pour la cuisson avec la sonde, la température interne réelle du produit s'affiche à côté de l'icône de la sonde pendant l'utilisation. Pour modifier le réglage, tapotez la température à côté de l'icône de la sonde et effectuez les modifications voulues.



Tapotez l'injection de vapeur à tout moment pendant la cuisson. La vapeur est injectée dans la cavité tant que vous êtes en contact avec l'icône.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température interne voulue est atteinte, une alarme retentit et le voyant de la poignée clignote plusieurs fois pour indiquer la fin du mode d'utilisation.



Tapotez l'icône d'arrêt rouge pour arrêter l'alarme sonore ou ouvrir la porte du four.



Pour arrêter à tout moment le programme de cuisson, tapotez l'icône d'arrêt rouge.

ATTENTION

Attention en ouvrant la porte du four lorsque le compartiment de cuisson est chaud pour éviter les brûlures.

Conseils d'utilisation pour le chef en mode convection

Le mode Convection peut s'utiliser pour rôtir ou pour cuire au four des aliments nécessitant une durée de cuisson très courte ou pour des produits à humidité élevée (muffins, gâteaux, biscuits, etc.) ou pour le brunissement de la surface de l'aliment.

Le mode Convection fonctionne mieux avec des aliments qui contiennent très peu d'humidité ou pour des aliments humides qui nécessitent un produit fini plus sec.

Pour la cuisson au four, préchauffez le four Combitherm à une température comprise entre 163 °C et 191 °C. Lorsque le four est préchauffé, réglez la température voulue.

Une température de cuisson plus élevée crée un brunissement plus accentué, mais entraîne également une plus grande perte de poids des aliments. Pour obtenir un brunissement supplémentaire, réglez le contrôle de l'humidité dans la procédure du produit.

Pour la cuisson à la sonde, celle-ci doit être introduite de façon que son extrémité se trouve au centre de la masse de l'aliment. Dans le cas d'aliments liquides ou semi-liquides, suspendez la sonde dans le centre du produit et attachez le fil de la sonde au bord du récipient.

Utilisation

Mode Retherm

Le mode Retherm fonctionne avec de l'air chaud en circulation dans une plage de température comprise entre 120 °C et 160 °C.



Appuyez sur ce bouton pour allumer le four.



Tapotez sur l'icône Mode de cuisson professionnelle.



Tapotez l'icône du mode retherm.



Tapotez l'icône de démarrage pour réchauffer avec les réglages affichés.

Pour Modifier Les Réglages Affichés :



Tapotez la zone à droite de l'icône de température.

Entrez la température voulue.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

- Plage de température de cuisson ou de réchauffage : vapeur - 120 °C à 160 °C

Cuisson à la durée :



Tapotez la zone à droite de l'icône de durée.

Entrez la durée de cuisson voulue ou réglez la durée en tapotant --:--.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Cuisson Par Température Interne du Produit :



Tapotez la zone à droite de l'icône de la sonde.

Entrez la température voulue.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Introduisez la sonde dans le produit.

Réglez les fonctions auxiliaires disponibles (puissance, ventilation, minuterie multi-grilles, injection de vapeur, etc.)



Tapotez l'icône de démarrage pour commencer la cuisson en mode vapeur.

- La température interne réglée s'affiche.
- Pour la cuisson ou le réchauffage par la sonde, la température interne réelle du produit s'affiche à côté de l'icône de la sonde pendant l'utilisation. Pour modifier le réglage, tapotez la température à côté de l'icône de la sonde et effectuez les modifications voulues.



Tapotez l'injection de vapeur à tout moment pendant la cuisson. La vapeur est injectée dans la cavité tant que vous êtes en contact avec l'icône.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température interne voulue est atteinte, une alarme retentit et le voyant de la poignée clignote plusieurs fois pour indiquer la fin du mode d'utilisation.



Tapotez l'icône d'arrêt rouge pour arrêter l'alarme sonore ou ouvrir la porte du four.



Pour arrêter à tout moment le programme de cuisson, tapotez l'icône d'arrêt rouge.

ATTENTION

Attention en ouvrant la porte du four lorsque le compartiment de cuisson est chaud pour éviter les brûlures.

Conseils d'utilisation pour le chef en mode retherm



Vu que les repas sur assiette sont composés de produits différents, plusieurs facteurs importants doivent être pris en considération pour obtenir les meilleurs résultats possibles. La densité (compacité) et l'épaisseur des produits, la quantité de produit sur chaque assiette et la quantité d'assiettes sont des facteurs qui influencent la durée nécessaire pour le réchauffage. A nouveau, l'expérience est la meilleure méthode de détermination de la durée du réchauffage. Lorsque la durée est déterminée et enregistrée pour un plat donné, les résultats seront homogènes pour les futures durées de réchauffage.

Conseils utiles pour le réchauffage sur assiette

- Tous les aliments sur l'assiette doivent avoir une densité et une épaisseur similaires.
- Disposez régulièrement tous les ingrédients sur l'assiette.
- Évitez le chevauchement excessif des aliments.
- Les sauces doivent être chauffées et ajoutées au produit après le réchauffage.
- Plusieurs variétés de repas peuvent être réchauffées en même temps.

Réchauffage à la carte

Le réchauffage à la carte amène une assiette à température réfrigérée à une température pouvant être servie immédiatement. Les assiettes sont préparées à l'avance, puis elles sont couvertes et réfrigérées. Préchauffez le four Combitherm. Retirez l'assiette du frigidaire et placez-la dans le four à une température de 135 °C pour une assiette non couverte, ou de 150 °C pour une assiette couverte. Les assiettes avec des viandes prennent plus de temps que celles contenant uniquement des légumes. Respectez les consignes de température interne pour effectuer le réchauffage et tenez compte du temps de régulation. Après le réchauffage, retirez l'assiette du four, ajoutez les sauces et les garnitures, puis servez. Vous pouvez recommencer cette procédure en fonction des besoins.

Pour un service continu efficace, il est conseillé de dédier le four Combitherm à la procédure de réchauffage pendant les heures de service.

Banquet réchauffé

Le banquet réchauffé réchauffe des fournées complètes ou partielles à volume élevé (plusieurs assiettes).

Les assiettes sont assemblées à l'avance, puis recouvertes et réfrigérées ou placées sur le chariot et réfrigérées. Préchauffez le four Combitherm à 135 °C pour des assiettes non couvertes, ou à 150 °C pour les assiettes couvertes. Retirez les assiettes ou le chariot du réfrigérateur, mettez-les dans le four et réglez la minuterie en fonction des besoins. Respectez les consignes de température interne pour effectuer le réchauffage et tenez compte du temps de régulation. Retirez les assiettes ou le chariot du four Combitherm.

La couverture thermique sur le chariot conserve les plats chauds pendant 20 à 40 minutes, en fonction des aliments et de l'environnement. Pour des durées plus longues de conservation de la température, placez le chariot dans l'armoire de conservation CombiMate®.

Réchauffage de plats préparés et congelés sous vide

Pour réchauffer des aliments en vrac, décongelez entièrement les sacs des produits dans la chambre du congélateur. **NE RETIREZ PAS LE PRODUIT DU SAC.** Mettez les sacs dans le four préchauffé et réchauffez-les en mode Vapeur basse température, jusqu'à ce que la température interne voulue soit atteinte. Placez les sacs réchauffés dans une armoire de conservation préchauffée réglée de 60 °C à 74 °C jusqu'au moment du service.

Pour une régénération sur assiette de grand volume, décongelez les sacs dans la chambre du congélateur. Ouvrez les sacs et mettez-les sur des assiettes selon les besoins du menu dans une pièce réfrigérée à une température de 13 °C (maximum) Placez les assiettes dans un chariot Alto-Shaam et poussez-les dans le four Combitherm préchauffé à 135 °C.

Effectuez une régénération en mode Convection pendant 3 à 5 minutes. Passez en mode Retherm pendant 3 minutes supplémentaires ou plus si nécessaire. La couverture thermique sur le chariot conserve les plats chauds pendant 20 à 40 minutes, en fonction des aliments et de l'environnement. Pour des durées plus longues de conservation de la température, placez le chariot dans l'armoire de conservation CombiMate®.

Des couvercles d'assiette doivent être utilisés pour la régénération sur assiette.

Utilisation

Cuisson à température interne Delta-T

Cette fonction spéciale du programme permet d'effectuer la cuisson selon la température interne du produit en utilisant la sonde. Le programme de cuisson Delta-T augmente la température du four en proportion directe avec la température interne du produit, par contraste avec la température de four constante traditionnelle. Par exemple, la température du four sera toujours 38 °C plus élevée que le produit lui-même. Cette cuisson lente laisse plus de temps aux enzymes pour attendrir la viande. Le mode Delta-T peut s'utiliser en modes convection et mixte pour une cuisson plus douce. Le brunissement a lieu à la fin du cycle de cuisson.



Appuyez sur ce bouton pour allumer le four.



Tapotez sur l'icône mode de cuisson professionnelle .



Disponible en mode convection ou en mode mixte, tapotez l'icône du mode de cuisson désiré.



Tapotez la zone à droite de l'icône de la sonde.

Saisissez la température de produit interne finale désirée.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Introduisez la sonde dans le produit.



Tapotez l'icône de la fonction Delta-T.

Type in desired Delta-T temperature.



Tapotez l'icône de démarrage pour commencer la cuisson.

- La température interne réelle du produit s'affiche à côté de l'icône de la sonde pendant l'utilisation. Pour modifier le réglage, tapotez la température à côté de l'icône de la sonde et effectuez les modifications voulues.



Tapotez l'injection de vapeur à tout moment pendant la cuisson. La vapeur est injectée dans la cavité tant que vous êtes en contact avec l'icône.

Lorsque la température interne réglée par l'utilisateur est atteinte, une alarme retentit et le voyant de la poignée clignote plusieurs fois pour indiquer la fin du mode d'utilisation.



Tapotez l'icône d'arrêt rouge pour arrêter l'alarme sonore ou ouvrir la porte du four.



Pour arrêter à tout moment le programme de cuisson, tapotez l'icône d'arrêt rouge.

ATTENTION

Attention en ouvrant la porte du four lorsque le compartiment de cuisson est chaud pour éviter les brûlures.

Réglage de la sonde du four

Remplissez un pot d'eau et de glace et placez-le dans le four mixte.

Encliquez la sonde au-dessus du four et introduisez-la dans le pot.

Le four CT PROformance étant "ON" (ON), tapotez l'icône "Utilities" (Utilitaires) dans la page d'accueil.

Tapotez l'icône "Settings" (Réglages).

Tapotez l'icône ">" pour passer à la page 2 de l'écran Réglages.

Tapotez l'icône de la "Probe" (Sonde) dans l'écran Réglages.

Lorsque la température mesurée est stabilisée, réglez à 0 °C au moyen des icônes + et -. Tapotez l'icône "Accueil" pour revenir à la page d'accueil.

La commande est alors réglée pour utiliser la sonde aux températures correctes.

Procédures CombiSmoker®

Chargement de copeaux de bois

- Mesurez un récipient plein de copeaux de bois secs.
- Faites tremper les copeaux secs dans de l'eau pendant 5 minutes.
- Secouez l'eau en excès sur les copeaux de bois.
- Remettez les copeaux humidifiés dans le récipient et fixez bien le récipient entre les deux broches situées sur le panneau intérieur arrière du four.

Un récipient rempli de copeaux produit de la fumée pendant une à deux heures environ en fonction de la température de cuisson utilisée pour le produit sélectionné. Les recettes Touch recommandées ont été testées pour garantir une pénétration totale de la fumée dans le produit et une véritable saveur fumée.

Conseil d'utilisation pour le chef

Les produits tels que les côtes qui exigent une plus forte pénétration de fumée pour avoir une véritable saveur fumée doivent rester dans le four lorsque la cuisson est terminée. N'ouvrez pas la porte du four.

Réglez le four en mode Vapeur basse température entre 60 °C et 71 °C et laissez le produit dans le four pendant une heure.

AVIS : si vous avez besoin d'aide, vous êtes invité à contacter un chef de la société Alto-Shaam pour obtenir des conseils.

Gardez toujours la porte du four fermée lorsque vous utilisez la fonction fumoir. Le four CT PROformance CombiSmoker peut s'utiliser sans la fonction de fumoir. Lorsque le four a été utilisé comme, il est nécessaire de le nettoyer afin d'empêcher le transfert de l'arôme de fumée dans les produits non fumés. Les instructions de nettoyage sont fournies dans ce manuel.

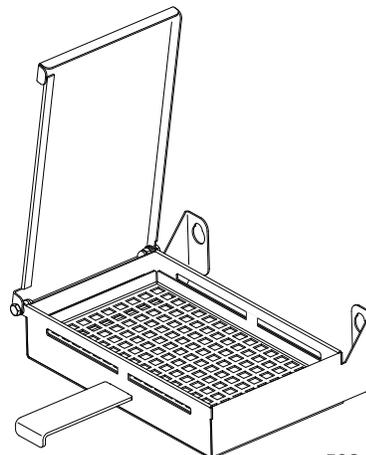


AVERTISSEMENT

Lorsque le fumage est terminé, retirez le fumoir du four. Jetez les copeaux de bois dans un récipient résistant au feu.

ATTENTION

N'OUVREZ pas la porte du four pendant l'utilisation de la fonction fumoir. L'introduction d'air extérieur dans le compartiment du four peut enflammer les copeaux de bois. Utiliser le flexible de la douchette manuelle pour éteindre les flammes.



5021859

DISPONIBLE AUPRÈS D'ALTO-SHAAM

Copeaux de bois.	Sacs en vrac de 9,07 kgs.	
Le poids total des sacs de copeaux peut varier en raison de l'humidité élevée lors de l'emballage.	Pomme	WC-22543
	Pacanier	WC-2829
	Cerise	WC-22541
	Érable	WC-2829



AVERTISSEMENT

Afin de prévenir toute blessure grave ou tout dégât matériel:

NE PAS utiliser de matériaux inappropriés, de sciure de bois, ou de copeaux en bois plus petits que la taille du pouce pour la fonction de fumage.

Utilisation

Procédures CombiSmoker®

Le fumage de produits, à froid ou à chaud, est possible sur tous les modèles CTP. La fonction fumoir peut être activée en mode mixte ou en mode Convection. La fonction fumoir ne peut s'utiliser lorsque le four fonctionne en mode Vapeur ou en mode Retherm.



Appuyez sur ce bouton pour allumer le four.



Tapotez sur l'icône mode de cuisson professionnelle.



Tapotez l'icône du MODE de cuisson (convection ou mixte).

Pour modifier les réglages affichés :



Tapotez la zone à droite de l'icône de température.

Entrez la température voulue.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Cuisson à la durée :



Tapotez la zone à droite de l'icône de durée.

Entrez la durée voulue.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Pour activer la fonction CombiSmoke :



Tapotez l'icône de la fonction Fumoir.



Tapotez l'icône de démarrage pour commencer le fumage.

ATTENTION



Afin de prévenir toute **BLESSURE GRAVE** ou tout **DÉGÂT MATÉRIEL** :

Pour éviter les brûlures, utilisez **TOUJOURS** des protections pour les mains lorsque vous utilisez cet appareil. Les parties métalliques de ce matériel deviennent très chaudes pendant le fonctionnement.

Procédures de fumage à froid



Tapotez l'icône du MODE Convection.

Pour modifier les réglages affichés :



Tapotez l'icône de fumage à froid.

La température s'affiche -----°.

Cuisson à la durée :



Tapotez la zone à droite de l'icône de durée.

Entrez la durée voulue.



Tapotez la coche verte pour confirmer la modification.

Placez un plat rempli de glace juste au-dessous du produit.



Tapotez l'icône de démarrage pour commencer le fumage.

ATTENTION

Attention en ouvrant la porte du four lorsque le compartiment de cuisson est chaud pour éviter les brûlures.

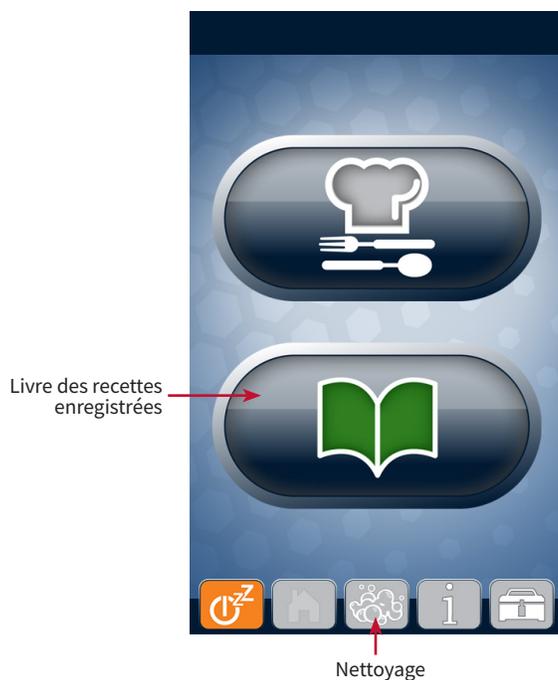
Programmation de recette



1. Dans l'écran du mode de cuisson, tapoter sur l'icône **Write Recipe (Écrire recette)**. 
2. Saisir le mode de cuisson désiré, la température de cuisson et la durée de cuisson.
3. Ajouter toutes les fonctions spéciales désirées. Par exemple :
4. Si la recette requiert un rappel d'ouvrir la porte à la fin du segment, tapoter sur l'icône **Door (porte)**. 
5. Si la recette requiert une période de repos, tapoter sur l'icône **Rest (repos)**. 
6. Si la recette requiert une évacuation rapide de la chaleur, tapoter sur l'icône **Rapid Cool (refroidissement rapide)**. 
7. Si la recette est complète, passer à l'étape 6. Si la recette demande des segments supplémentaires, tapoter sur l'icône **Append (ajouter)**. 
8. Saisir le mode de cuisson désiré, la température de cuisson et la durée de cuisson. Le cas échéant, ajouter une fonction spéciale - voir l'étape 3. Puis tapoter sur l'icône **Append (ajouter)**. Répéter pour chaque segment de cuisson supplémentaire. 
9. Tapoter la touche **Save (Enregistrer)** lorsque tous les segments ont été écrits. Un pavé tactile apparaîtra. 
10. Choisir une photo ou saisir le nom de la recette, puis tapotez sur l'icône **Check Mark (Coche)**. 

REMARQUE : chaque recette peut comporter jusqu'à 10 segments.

Utilisation de recettes programmées



Pour cuisiner des recettes préprogrammées

AVIS : certains programmes comprennent un préchauffage. Vérifiez que la température de préchauffage est atteinte avant de charger les aliments dans le four.

- Tapotez l'icône du livre de cuisine (Cookbook).



- Faites défiler les pages pour trouver la recette en utilisant les touches fléchées ou la touche de recherche (Look-up).



- Tapotez l'icône de la recette préprogrammée.

- Le four commence à fonctionner automatiquement.



Pour arrêter à tout moment le programme de cuisson, tapotez l'icône d'arrêt rouge.



Utilisation

Organisation de recettes programmées

Les recettes préprogrammées CT PROformance™ sont organisables en dossiers qui permettent au personnel de cuisine d'être plus productif.

Pour créer un dossier de recettes :

 Tapotez l'icône des dossiers en haut de la page des recettes.

L'écran des utilitaires des recettes est rouge vif pour indiquer que l'utilisateur est en mode modification.

 Tapotez l'icône d'ajout d'un dossier.

Le clavier s'affiche pour vous permettre d'entrer le nom du dossier de recettes.

 Tapotez la coche verte pour confirmer le nom du dossier.

Continuez à ajouter des dossiers de recettes si nécessaire.

 Tapotez l'icône d'utilitaires des recettes pour ajouter des recettes programmées au dossier.

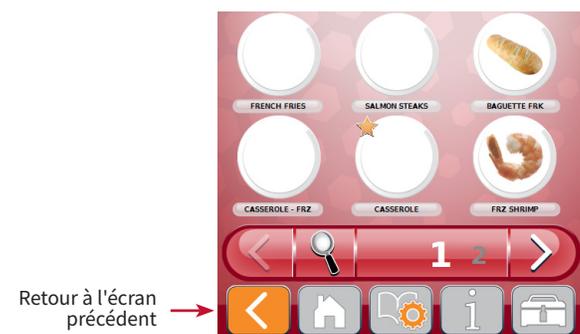
 Tapotez l'icône des dossiers sur le fond rouge.

Tapotez l'icône du dossier pour afficher les recettes programmées disponibles.

Tapotez chaque recette programmée à ajouter au dossier.

Un petit dossier bleu s'affiche dans la partie inférieure gauche de l'icône de la recette pour indiquer qu'elle est sélectionnée pour être ajoutée au dossier des recettes.

 Tapotez la touche de retour pour revenir à l'icône du menu précédent lorsque vous avez terminé vos choix.



Organisation de recettes programmées (suite de la page précédente)

Pour repérer des recettes enregistrées comme recettes préférées :



Tapotez l'icône des recettes préférées.

Tapotez l'icône de la recette à marquer.

Une étoile dorée s'affiche dans la partie supérieure gauche de l'icône de la recette. Toutes les recettes préférées sont affichables lorsque vous tapotez l'étoile dorée quand la liste des recettes enregistrées est affichée.

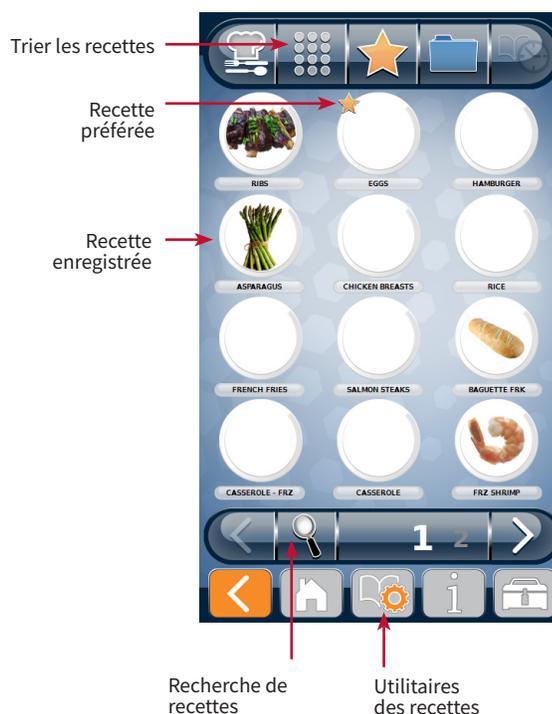
Pour verrouiller des recettes enregistrées :



Tapotez l'icône des recettes verrouillées.

Tapotez l'icône d'une recette ou un groupe d'icônes à verrouiller.

Un cadenas rouge s'affiche dans la partie supérieure droite de l'icône de la recette.



Utilisation

Accès HACCP

Le four Combitherm CT PROformance™ remplit les conditions des critères HACCP : échantillonnage automatique, conservation des enregistrements, validation des réglages, recette utilisée, dates et heures. Les données sont capturées lorsque la méthode de cuisson par sonde de température intérieure est sélectionnée. Ces informations sont visibles à l'écran aux fins de vérification ou de recherche de problème. La page d'aperçu HACCP s'affiche dans l'ordre DEPS (dernier entré, premier sorti). Ces données sont conservées indéfiniment, jusqu'à ce que les informations soient téléchargées. Lorsqu'elles sont téléchargées, les informations sont effacées dans la mémoire du four. La meilleure méthode consiste à télécharger ces informations sur une clé USB tous les 30 jours. Vous pouvez copier les informations dans votre ordinateur. Le fichier est au format texte (.txt).

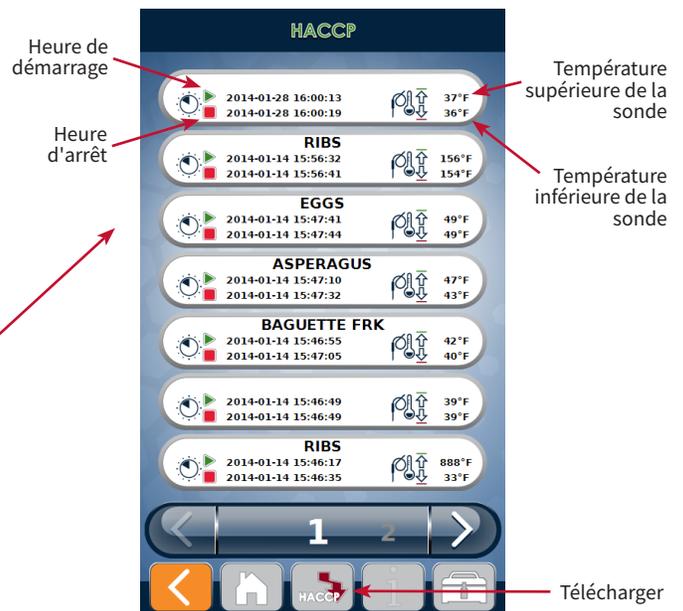
ATTENTION : l'utilisation du port USB du four CombiOven n'est pas recommandée avec des appareils portables.

Pour accéder aux données collectées :

-  Tapotez l'icône des utilitaires dans la page d'accueil.
-  Tapotez l'icône de téléchargement amont/aval.
-  Tapotez l'icône HACCP USB.

L'écran HACCP facilite le diagnostic d'un problème ou d'un code d'erreur si les informations sont limitées.

(opérations suivantes page suivante)



Accès et téléchargement HACCP



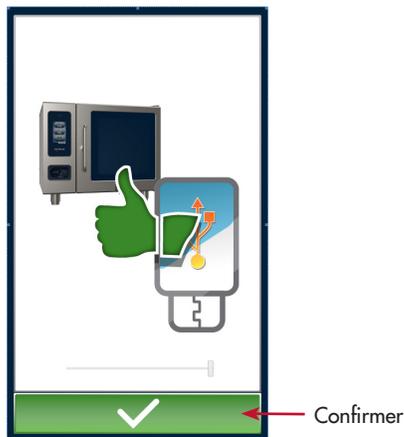
(suite des opérations de la page précédente)

Pour télécharger les données collectées :

Enlevez le cache du port USB sur le four.

Introduisez la clé USB. La clé USB, si elle est détectée, conduira directement l'utilisateur à la page de téléchargement. Si le four Combitherm ne reconnaît pas la clé USB, un point d'interrogation s'affiche. Réessayez avec une autre clé USB ou appelez le service après-vente Alto-Shaam.

Lorsque les données sont correctement transférées dans la clé USB, l'écran change. Voir ci-dessous.



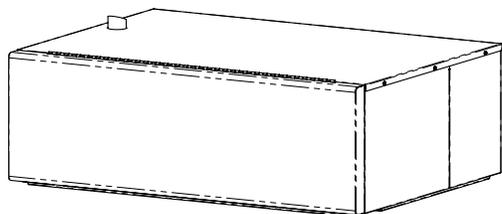
Tapotez l'icône de coche verte pour terminer la procédure.

Enlevez la clé USB et remettez en place le cache du port USB sur le four.

UNIT ID	10:07:66:A5:36:00				
IB	0.9	← Firmware versions			
CB	0.57	←			
OB	0.08	←			
RECIPE NAME	VEG BLANCH				
DATE	Time	PROGRAM NAME	COOK MODE	CAVITY SETPOINT (°F)	COOK TIME (hh:mm:ss)
10/31/2013	17:49:14	Preheat	Continuous	212	--:--
10/31/2013	17:59:27	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:00:27	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:01:28	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:02:29	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:03:29	Steam	Time	212	0:04:00
PROBE SETPOINT (°F)	Cavity Temperature (°F)	Core Temperature (°F)	Door Open	RECIPESTEP	
100	---	---	0	1	
110	---	---	0	2	
110	---	---	0	2	
110	---	---	0	2	
110	---	---	0	2	
110	---	---	0	2	

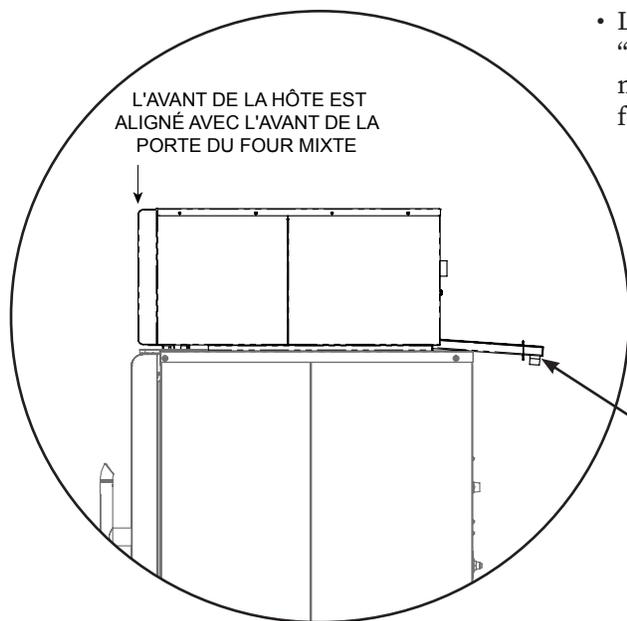
Le téléchargement crée automatiquement le dossier "haccp" dans la clé USB. Chaque fichier texte contient des informations sur les programmes de cuisson et chaque fonction exécutée par le four.

Option de hotte sans évacuation CombiHood PLUS™



L'option CombiHood PLUS est installée à l'usine directement au-dessus du four Alto-Shaam Combitherm CTP ou CTC.

- En utilisant le test de la méthode EPA 202, les vapeurs chargées en graisse par la hotte sans évacuation CombiVentless ont un débit de 0.58 mg/m^3 bien inférieur à la norme U.L. de 5 mg/m^3 .
- La hotte sans évacuation Alto-Shaam montée en usine est placée directement au-dessus d'un four Combitherm.
- Un ventilateur ultra-puissant aspire vapeurs et fumées de l'intérieur du four vers la conduite d'admission de la hotte pour les évacuer par l'évent de la surface arrière, piégeant ainsi la graisse tandis que l'air circule dans le système filtrant.
- Lorsque les fumées et les vapeurs traversent la hotte, la vapeur condensée est vidangée par une canalisation à l'arrière de la hotte.
- Un filtre à charbon actif nettoie l'air avant de le refouler au-dessus de la hotte.
- Le fonctionnement du four CombiHood PLUS™ est "intelligent" ; il active le ventilateur pendant la dernière minute du mode de cuisson, ce qui procure un fonctionnement silencieux et consomme moins d'énergie.

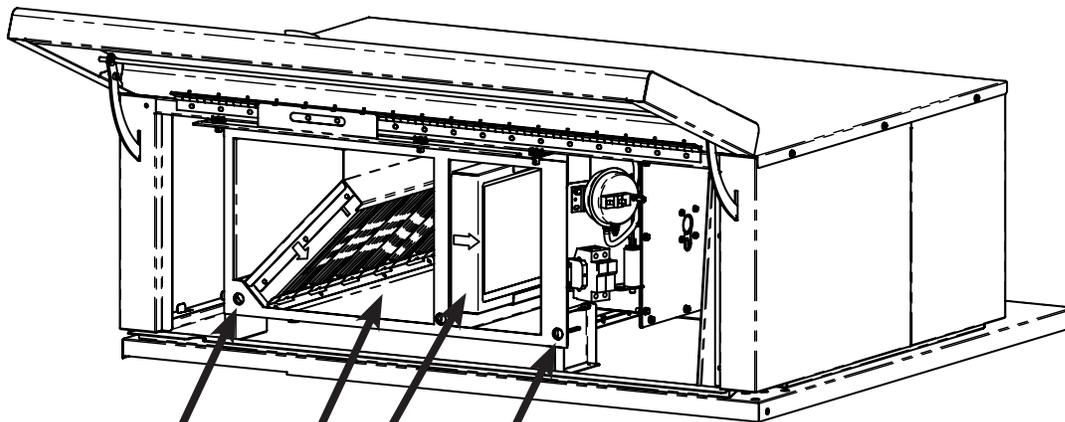


Vidange des condensats

Une conduite de vidange des condensats doit être montée entre la hotte à recyclage et le siphon de sol. Un raccord cannelé NPT de 13 mm se trouve à l'arrière de la hotte. La conduite de vidange doit toujours présenter une pente descendante depuis le four Combitherm.

Tester la vidange sur une base mensuelle afin de vérifier le bon fonctionnement ainsi que des signes de fuite.

Option de hotte sans évacuation CombiHood PLUS™



Libération quart de tour
(accès aux filtres)

1 2

Libération quart de tour
(accès aux filtres)

1 Filtre à graisse
(5017362) :

La fréquence de nettoyage dépend de l'utilisation du four, avec au maximum deux semaines entre les nettoyages si le four est utilisé avec des produits non gras ou pour la cuisson à la vapeur uniquement. Les produits dégagant des vapeurs grasses nécessitent un nettoyage au moins une fois par semaine.

Pour déposer le filtre à graisse, tirez-le tout droit hors du caisson. Mettez le filtre dans le lave-vaisselle ou lavez-le séparément en le plaçant dans de l'eau chaude savonneuse jusqu'à éliminer toute la graisse et les particules. Rincez soigneusement. Laissez le filtre sécher à l'air avant de le remonter.

Pour remonter le filtre à graisse, pointez la flèche sur le boîtier du filtre vers le ventilateur de la hotte.

2 Filtre à charbon
(Classe I - FI-36620) :

Le filtre à charbon doit être contrôlé une fois par mois pour les contaminants. Il doit être changé au moins tous les trois mois - plus souvent si une saleté importante est visible ou si le filtre n'élimine plus les odeurs.

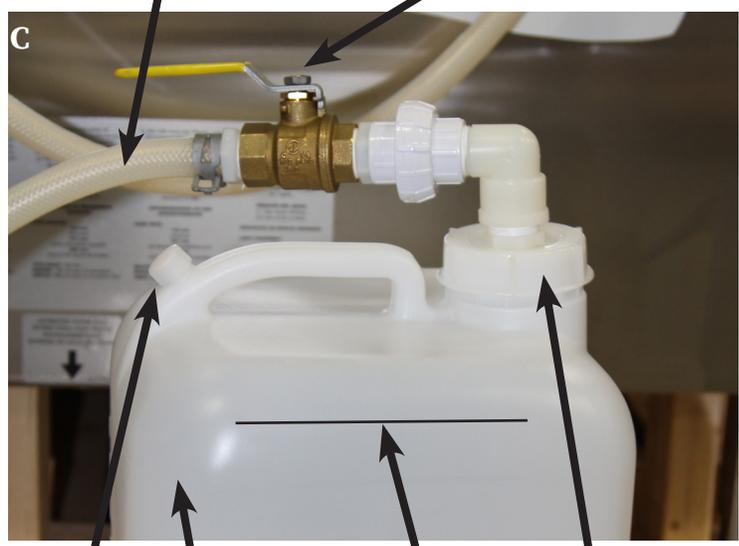
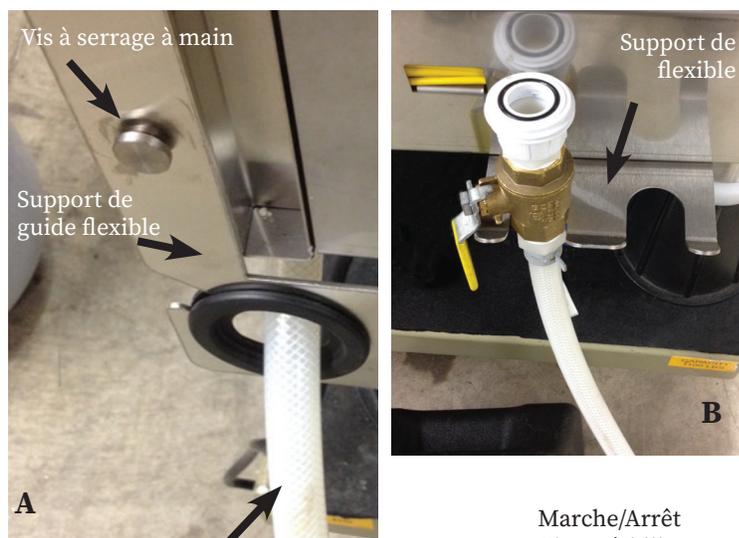
Déposer le filtre, glissez-le vers l'extérieur en tenant le boîtier inférieur. Lors du remplacement du filtre, vérifiez que la ou les flèches pointent vers le ventilateur de la hotte et que le filtre est placé dans le châssis métallique à trois côtés situé dans la hotte.

AVIS : un manoccontact détecte lorsque le débit d'air traversant le filtre à charbon est réduit de 25 %, ce qui indique la possibilité de bouchage. Cela entraîne l'erreur E101 sur l'écran de commande du four. Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés.

Si les filtres ne sont pas montés correctement, le code d'erreur E102 s'affiche sur l'écran de commande du four à la fin d'un cycle de cuisson.

Connexion du système de collecte de graisse en option

- L'ensemble du tuyau du collecteur de graisse est fixé à l'arrière du four.
- Le support de guide flexible peut être fixé sur le côté gauche ou droit en direction de l'arrière. Le placement du côté gauche est recommandé chaque fois que possible. Les vis à serrage à main sont en position à cette fin. Retirer les vis à serrage à main, positionner le support de guide flexible et serrer les vis (photo a). Flexible de graissage de filetage à travers le guide.
- Le support de guide flexible peut être fixé sur le côté gauche ou droit en direction de l'avant du four. Le placement du côté gauche est recommandé chaque fois que possible. Des vis à tête cylindrique sont en position en dessous du four à cette fin. Retirer les vis cruciformes, positionner le support de flexible et serrer les vis (photo b). Le support est utilisé pour fixer le flexible de collecte de graisse lors du changement des récipients de collecte de graisse.
- Placez les récipients collecteurs de graisse dans le plateau du chariot mobile de collecte des graisses. Faites-le rouler en place à côté du four et engagez le frein de roulette.
- ❖ Desserrez le bouchon de mise à l'air du récipient. Tirez l'ensemble du tuyau du collecteur de graisse à l'arrière de l'appareil. Déposez le bouchon de remplissage du récipient collecteur (photo c).
- Vissez l'ensemble du tuyau du collecteur de graisse sur le récipient.
- Tournez le clapet à bille en position ON.
- Si cette fonction auxiliaire est choisie lorsque vous définissez votre mode de cuisson, le système de collecte automatique des graisses est activé électroniquement pendant la cuisson [brevet US 8 997 730 b2]. Il est conçu pour réduire les manipulations et améliorer la sécurité des employés en supprimant les manipulations des graisses chaudes dans des plateaux peu profonds.
- La contenance du récipient de collecte des graisses est égale à 19 litres et contient environ charges complètes de graisse de volaille.
- Au minimum, vider et nettoyer le récipient lorsque la matière atteint la ligne de remplissage ou à 15 litres pour éviter le déversement de la graisse.
- Tournez le clapet à bille en position d'arrêt.
- La poignée du clapet à bille doit être en position OFF lorsque vous remplacez le récipient collecteur.
- Dévissez le bouchon de remplissage du récipient.
- Avec un nouveau récipient, vissez l'ensemble du tuyau du collecteur de graisse sur le récipient.
- Tournez le clapet à bille en position Marche.



Ventilation Bouchon Récipient de collecte des graisses Contenance recommandée Bouchon de remplissage du récipient

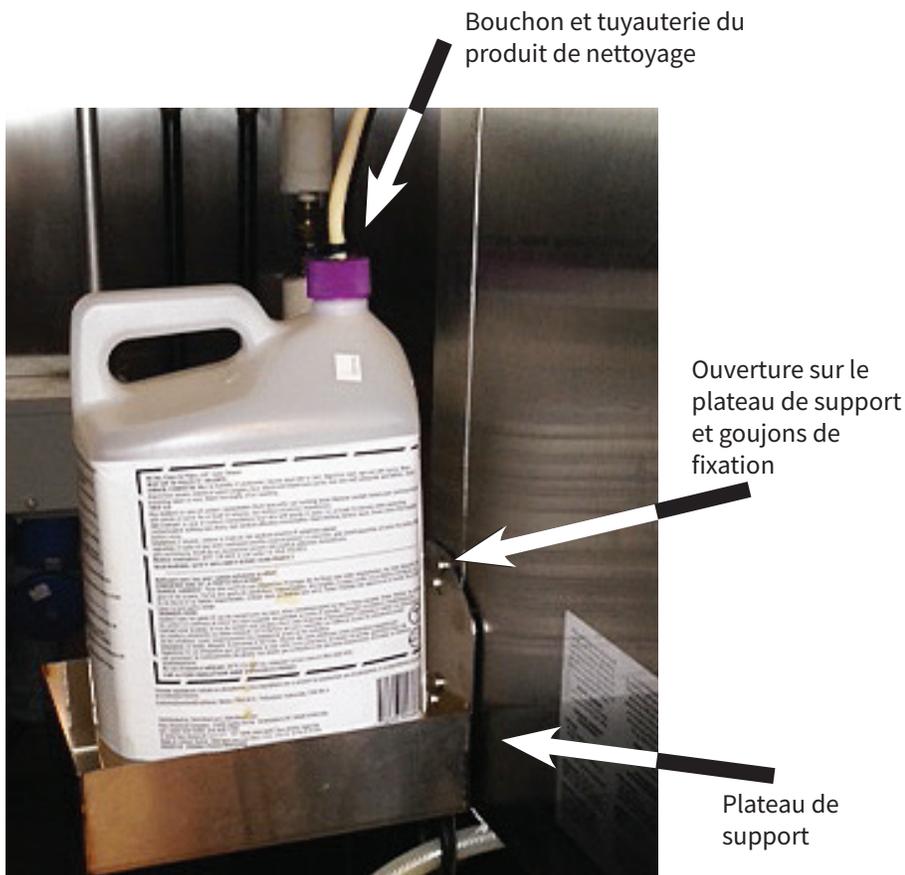
AVERTISSEMENT

Afin de prévenir toute BLESSURE GRAVE ou MORTELLE, ou tout DÉGÂT MATÉRIEL :

TOUJOURS engager les freins de roulette sur les chariots, les appareils ou les accessoires mobiles lorsque ces derniers sont stationnaires. L'équipement sur roulettes risque de rouler sur des sols inégaux.

Vérifier les branchements du collecteur de graisse et remplacer les récipients lorsqu'ils sont remplis jusqu'à la contenance recommandée.

Connexion du nettoyant liquide en option



Bouchon et tuyauterie du produit de nettoyage

Ouverture sur le plateau de support et goujons de fixation

Plateau de support

- Le plateau de support démontable du produit de nettoyage peut se monter sur la paroi extérieure droite ou gauche du four. Ouvertures latérales sur le plateau au-dessus des goujons de fixation.
- Le plateau de support comporte un récipient de 9,5 litres et mesure 267 mm x 194 mm.
- Placez le récipient du liquide de nettoyage du four dans le plateau.
- Portez des gants en caoutchouc et une protection oculaire, déposez le bouchon du récipient du liquide de nettoyage du four. Tirez l'ensemble du bouchon et tuyauterie du produit de nettoyage de la vis à l'arrière de l'appareil sur le récipient du liquide de nettoyage.
- ❖ Placez le bouchon de sorte que le flexible ne soit pas coudé après serrage.
- Les pots du liquide de nettoyage Combitherm se remplacent rapidement et facilement.
- Le liquide de nettoyage du four Combitherm est automatiquement pompé dans le circuit, ce qui fait gagner du temps et améliore la sécurité du personnel en supprimant les manipulations quotidiennes des liquides de nettoyage caustiques.

AVERTISSEMENT

TOUJOURS porter des gants en caoutchouc et une protection oculaire lors de l'utilisation du liquide de nettoyage du four pour éviter toute irritation des yeux, de la peau et des voies respiratoires.

Tenir hors de portée des enfants.

Voir la fiche de données de sécurité pour des informations supplémentaires.

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute BLESSURE GRAVE OU MORTELLE, ne JAMAIS utiliser cet appareil en mode nettoyage sans que le nettoyant liquide soit connecté, avec un coude dans la conduite flexible de nettoyage ou avec un récipient de nettoyant liquide vide. Ne pas respecter cette consigne peut causer un mauvais nettoyage du four, une accumulation de graisse et/ou de carbone à l'intérieur de la cavité du four et un risque accru d'incendie.

AVERTISSEMENT



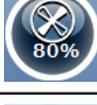
Afin de prévenir toute **BLESSURE GRAVE** ou **MORTELLE** ou, tout **DÉGÂT MATÉRIEL** :

l'appareil doit être soigneusement nettoyé afin d'éviter que des dépôts de graisse et/ou de résidus alimentaires à l'intérieur ne prennent feu. Si des dépôts de matière grasse et/ou des résidus alimentaires s'enflamment à l'intérieur de l'appareil, refermer immédiatement ce dernier et maintenir la porte fermée afin d'éteindre le feu. Si une extinction supplémentaire est requise, débrancher l'appareil de l'alimentation principale et utiliser un extincteur (ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse !). Ne pas nettoyer proprement l'appareil invalide la garantie et libère Alto-Shaam de toute responsabilité.

Aliments au four

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Boulangerie (retherm)		135 °C		135 °C	4 minutes		--		
Brownies		163 °C		163 °C	25 minutes		--		
Brioches à la cannelle		177 °C		177 °C	6 minutes		--		
Biscuits (non gelés)		163 °C		163 °C	12 minutes		--		
Croissants	Opération 1	171 °C		171 °C	20 secondes		--		
	Opération 2	--		171 °C	11 minutes		--		
Viennoiseries		171 °C		171 °C	11 minutes		--		
Pains croustillants		177 °C		177 °C	10 minutes		--		
Pain français		177 °C		177 °C	16 minutes		--		
Tarte aux fruits		350 °F		177 °C	50 minutes		--		
Muffins		163 °C		163 °C	20 minutes		--		

Aliments au four (suite)

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Baguette pré-cuite (congelée)	Opération 1	232 °C		204 °C	2 minutes		--		
	Opération 2	--		204 °C	20 secondes		--		
	Opération 3	--		204 °C	7 minutes		--		
Pain pré-cuit		177 °C		177 °C	10 minutes		--		
Petits pains pré-cuits		177 °C		177 °C	10 minutes		--		
Étuvage		--		32 °C	30 minutes		--		
Pâte feuilletée		191 °C		191 °C	14 minutes		--		
Gâteau en tranches		163 °C		163 °C	20 minutes		--		

Plats cuisinés

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Ailes de poulet - Décongelées		204 °C		204 °C	10 minutes		--		
Saucisses sur bâtonnet - Congelées		149 °C		149 °C	9 minutes		--		
Nems		191 °C		191 °C	15 minutes		--		
Entrée (1,8 kg congelé)		177 °C		149 °C	50 minutes		--		
Entrée (1,8 kg réfrigéré)		177 °C		177 °C	Sonde 74 °C		--		
Frites - Congelées - Carré 13 mm	Opération 1	246 °C		191 °C	1 minute		--		
	Opération 2	--		191 °C	9 minutes		--	--	
Hamburgers - Congelés		177 °C		177 °C	12 minutes		--		
Hamburgers - Pré-cuits et grillés		177 °C		177 °C	6 minutes		--		
Hamburgers - Décongelés		177 °C		177 °C	5 minutes		--		
Mini Pizza 127 mm		177 °C		177 °C	10 minutes		--		
Pizza - Fraîche		301 °C		288 °C	3 minutes 30 secondes		--		

Plats cuisinés (suite)

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Rouleaux de printemps - Congelés		177 °C		177 °C	15 minutes		--		
Flocons de purée		191 °C		191 °C	10 minutes		--		

Poisson & fruits de mer

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Poisson au four - Frais		301 °C		288 °C	4 minutes		--		
Homard - Entier		57 °C		91 °C	13 minutes		--		
Saumon - Fumé à froid	Opération 1	--		--	15 minutes				
	Repos	--	ATTENTE	--	30 minutes	OFF	OFF	--	OFF
Filets de saumon		41 °C		63 °C	7 minutes		--		
Darnes de saumon		41 °C		63 °C	8 minutes		--		
Crevettes fumées à froid - Pré-cuites		--		--	10 minutes				
Crevettes - Congelées		48 °C		70 °C	12 minutes		--		

Recettes de viandes

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Bacon		159 °C		159 °C	15 minutes		--		
Tranche de poitrine de bœuf - Fumée		121 °C		121 °C	Sonde 82 °C				
Bœuf - Rôti (Train de côtes, longe, Tri-Tips, etc.)		--	Mixte Delta-T	52 °C	Sonde 52 °C		--		
Saucisses petit-déjeuner en chapelet		177 °C		177 °C	8 minutes		--		
Jambon température interne		--	Mixte Delta-T	52 °C	Sonde 66 °C		--		
Gigot d'agneau - Cuisson à cœur		--	Mixte Delta-T	52 °C	Sonde 54 °C		--		
Pain de viande - Cuisson à cœur		135 °C		135 °C	Sonde 68 °C		--		
Porc - Côtes de dos - Brutes		121 °C		121 °C	1 heure 15 minutes		--		
Porc - Côtes de dos - Fumées	Opération 1	121 °C		121 °C	1 heure 15 minutes				
	Opération 2	--		71 °C	Continu		OFF		
Porc - Longe - Cuisson à cœur		149 °C		149 °C	Sonde 66 °C		--		

Recettes de viandes (suite)

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Cotes de porc réchauffées		204 °C		204 °C	7 minutes		--		
Épaule de porc - Fumée	Opération 1	107 °C		107 °C	90 - 100 minutes				
	Opération 2	--		107 °C	Sonde 82 °C		OFF		
Couronne d'agneau - Cuisson à cœur		--	Mixte Delta-T	50 °C	Sonde 54 °C		--		
Saucisses - Fraîches		49 °C		71 °C	15 minutes		--		

Recettes diverses

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Crème brûlée		88 °C		88 °C	55 minutes		--		
Œufs - Durs		100 °C		100 °C	12 minutes		--		
Œufs - Pochés		54 °C		77 °C	10 minutes		--		
Œufs - Brouillés en sac : secouer à 18 minutes		100 °C		100 °C	25 minutes		--		
Œufs - Brouillés à la poêle		100 °C		100 °C	15 minutes		--		
Œufs - Sous vide		--		64 °C	60 minutes		--		
Pâtes - Linguines ou spaghetti		100 °C		100 °C	20 minutes		--		
Riz		100 °C		100 °C	23 minutes		--		
Tamales		100 °C		100 °C	30 minutes		--		

Recettes de volailles

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Poulet - Boulettes	Opération 1	177 °C		177 °C	4 minutes		--		
	Opération 2	--		177 °C	5 minutes		--	--	
Morceaux de poulet		177 °C		177 °C	35 minutes		--		
Poulet - Morceaux frits au four		232 °C		232 °C	18 minutes		--		
Poulet en morceaux - Pané (surgelé)		177 °C		177 °C	28 minutes		--		
Poulet - Entier rôti (fournée complète)		301 °C		204 °C	Sonde 79 °C		--		
Poulet - Entier rôti (demie fournée)		204 °C		204 °C	Sonde 79 °C		--		
Poulet - Entier fumé	Opération 1	--		1 °C	15 minutes				
	Opération 2	--		204 °C	Sonde 79 °C		OFF		
Canard entier - Cuisson à cœur	Opération 1	121 °C		121 °C	15 minutes		--		
	Opération 2	--		149 °C	10 minutes		--		
	Opération 3	--		149 °C	Sonde 79 °C		--		

Recettes de volailles (suite)

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Poitrine de poulet grillée		301 °C		240 °C	4 minutes		--		
Poitrine de dinde	Opération 1	177 °C		177 °C	5 minutes		--		
	Opération 2	--		177 °C	Sonde 74°C		--		
Poitrine de dinde - Fumée	Opération 1	135 °C		135 °C	60 minutes				
	Opération 2	--		135 °C	Probe 68 °C		OFF		

Recettes de légumes

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Asperges - Fraîches		66 °C		88 °C	3 minutes		--		
Asperges - Rôties		301 °C		301 °C	5 minutes		--		
Brocoli, chou-fleur, courge, courgette - Frais		100 °C		100 °C	6 minutes		--		
Choux, haricots verts - Frais		100 °C		100 °C	8-10 minutes		--		
Carottes - Fraîches		107 °C		107 °C	10 minutes		--		
Chou-fleur - Rôties	Opération 1	301 °C		246 °C	4 minutes				
	Opération 2	--		221 °C	5 minutes				
Maïs en épis - Frais		100 °C		100 °C	14 minutes		--		
Légumes congelés		149 °C		104 °C	8 minutes		--		
Champignons - Têtes - Rôtis	Revenu à l'huile - Placer sur une poêle	301 °C		288 °C	10 minutes		--		

Recettes de légumes (suite)

RECETTE	OPÉRATION		MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS / SONDE	VITESSE DU VENTILATEUR	FUMAGE	NIVEAU HUMIDITÉ	NIVEAU PUISSANCE
Pommes de terre, pour la purée		107 °C		107 °C	30 minutes		--		
Pommes de terre, rouges ou en salade		100 °C		100 °C	30 minutes		--		
Pommes de terre - Rôties		260 °C		232 °C	18 minutes		--		

Nettoyage et entretien préventif

Pour modèles à gaz :

La four Combitherm au gaz doit utiliser un connecteur conforme à la norme Standard for Connectors for Movable Gas Appliances ANSI Z21.69 CSA 6.16 et addenda Z21.69a-1989. Un raccord rapide doit être monté conformément aux réglementations en vigueur (La norme pour les dispositifs de déconnexion rapide pour utilisation avec du gaz combustible est la norme ANSI Z21.41, CSA 6.9, etc.).

Prévoyez des moyens appropriés pour limiter les mouvements de l'appareil. La limitation de mouvement doit s'effectuer indépendamment du connecteur, du raccord rapide ou de conduites associées conçues pour limiter les mouvements de l'appareil. S'il devient nécessaire de démonter le système d'immobilisation, il doit être remonté immédiatement après avoir replacé l'appareil à son emplacement initial.

1. Montez une vanne de coupure du gaz manuelle avec un mécanisme de coupure homologué.
2. Montez un connecteur résistant certifié A.G.A. conforme à ANSI Z 21.69 ou CAN 1-6.10m88 avec un raccord rapide conforme à la norme ANSI Z21.41 ou CAN 1-6.9m70. Les connecteurs doivent être montés avec un câble de retenue pour éviter d'exercer des tensions excessives sur le connecteur.

RISQUE D'INCENDIE



Afin de prévenir toute BLESSURE GRAVE ou MORTELLE, votre appareil doit être fixé à la structure du bâtiment pour empêcher tout mouvement involontaire.

Pour les modèles électriques :



Cette section est fournie à l'intention exclusive de techniciens de maintenance qualifiés ; elle n'est pas destinée à du personnel d'entretien non formé ou non agréé. La non-observation de cette précaution peut annuler la garantie.

AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION.

Afin de prévenir toute BLESSURE GRAVE ou MORTELLE, votre appareil doit être fixé à la structure du bâtiment pour empêcher tout mouvement involontaire.

Tout appareil qui n'est pas fourni avec un cordon d'alimentation électrique mais comporte un jeu de roulettes doit être posé avec un câble de fixation. Prévoyez des moyens adaptés pour limiter le déplacement de cet appareil sans dépendre de la gaine électrique ni la soumettre à des contraintes. Respectez les points suivants :

1. La hauteur maximale des roulettes est de 152 mm.
2. Deux des roulettes doivent être verrouillables.
3. Les appareils mobiles ou les appareils sur support mobile doivent être équipés d'une attache souple fixée à la structure de l'immeuble.

Produits de nettoyage CombiClean®**! DANGER**

Des gants en caoutchouc sont obligatoires lorsque vous utilisez des pastilles de nettoyage combiclean ou l'aérosol DE NETTOYAGE DU FOUR

! DANGER

Une protection oculaire est obligatoire lorsque vous utilisez l'aérosol DE NETTOYAGE DU FOUR.

Danger

- Nocif en cas d'ingestion.
- Nocif en cas de contact avec la peau. Toujours porter des gants en caoutchouc pendant les manipulations.
- Cause de graves brûlures de peau et lésions oculaires.
- la pastille commence à se dissoudre sur la peau si les mains sont humides ou mouillées.
- Peut causer une irritation des voies respiratoires. Peut causer une somnolence ou des étourdissements.
- Nocif pour la vie aquatique avec des effets à long terme. Ne mélanger avec rien d'autre que de l'eau.
- Ne pas inhaler les fumées/gaz/exhalaisons/vapeurs/vaporisations. Laver soigneusement le visage, les mains et toute partie de peau exposée après manipulation. Porter des gants de protection / des vêtements protecteurs / une protection des yeux / une protection du visage.
- Utiliser uniquement à l'extérieur ou dans une zone bien ventilée. Éviter tout rejet dans l'environnement. Stocker dans un emplacement verrouillé et bien ventilé. Maintenir le récipient étroitement fermé. Éliminer le contenu / récipient auprès d'une usine de traitement des déchets agréée.

Premiers Soins

Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin. Traitement particulier (voir la section 4 sur la fiche de données de sécurité).

- **EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX** : Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Retirer les lentilles de contact, si présentes et faciles à enlever. Continuer à rincer. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin.
- **EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU** (ou les cheveux) : Retirer / enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau / sous une douche. Laver les vêtements contaminés avant réutilisation.
- **EN CAS D'INHALATION** : Déplacer la victime vers de l'air frais et maintenir au repos dans une position confortable pour respirer. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin si vous vous sentez souffrant(e).
- **EN CAS D'INGESTION** : Rincer la bouche. Ne pas faire vomir. Boire 2 à 3 verres d'eau ou de lait. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin.

Nettoyage et entretien préventif

Maintenance préventive

Outre les procédures régulières de nettoyage et de maintenance, il est indispensable de respecter plusieurs consignes supplémentaires de désinfection et d'hygiène, et pour garantir que le four fonctionne le plus efficacement possible. Reportez-vous aux listes de contrôle suivantes pour une méthode globale en faveur de la longévité et de l'efficacité de l'équipement. Ces mesures supplémentaires permettent d'éviter des temps d'immobilisation et des réparations coûteuses.

NE JETEZ PAS LA GRAISSE, LES MATIÈRES GRASSES, LES COPEAUX DE BOIS OU LES DÉCHETS SOLIDES DANS LA VIDANGE DU FOUR.

Les matières grasses et les produits solides finiront par coaguler dans le circuit de vidange et par le boucher. Par conséquent, l'eau finira par remonter dans le condenseur et le compartiment intérieur du four qui ne fonctionnera plus.

VÉRIFIEZ QUE LE FILTRE DE VIDANGE EST TOUJOURS EN PLACE. RETIREZ TOUS LES DÉCHETS SOLIDES EN BAS DU FOUR ET DANS LE FILTRE DE VIDANGE AVANT QU'ILS N'ENTRENT DANS LE CIRCUIT DE VIDANGE.

L'élimination régulière des matières solides du filtre de vidange évite les obstructions.

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT LE NETTOYANT POUR FOUR COMBITHERM HOMOLOGUÉ.

L'utilisation de produits de nettoyage non homologués peut tacher ou endommager les surfaces intérieures du four.



AVERTISSEMENT

Lorsque le fumage est terminé, retirez le fumeur du four. Jetez les copeaux de bois dans un récipient résistant au feu afin de prévenir tout risque d'incendie.

POUR AMÉLIORER LA LONGÉVITÉ DU JOINT DE PORTE, NETTOYEZ-LE TOUS LES JOURS.

Les acides et composés associés contenus dans la graisse, en particulier la graisse de poulet, affaiblissent le joint sauf s'il est nettoyé tous les jours. Essayez avec un chiffon savonneux chaud.

POUR ENCORE AMÉLIORER LA LONGÉVITÉ DU JOINT, LAISSEZ LA PORTE DU FOUR LÉGÈREMENT OUVERTE À LA FIN D'UNE JOURNÉE DE TRAVAIL.

La pression est moins forte sur le joint de la porte si celle-ci reste ouverte.

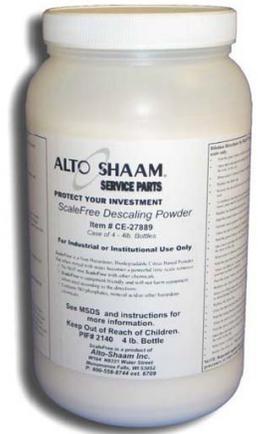
NETTOYEZ RÉGULIÈREMENT LES CHARNIÈRES DE LA PORTE.

Ouvrez la porte du four pour libérer la tension. Nettoyez toutes les pièces de la charnière.

SUR UNE BASE MENSUELLE, DÉTARTREZ OU DÉCAPER LE FOUR.

En utilisant le nettoyant Scale Free (non oxydant) CE-27889, placez 200 gr. de produit dans l'évacuation. Lancez un cycle de nettoyage robuste. Une fois le cycle de nettoyage terminé, utilisez la douchette manuelle pour vaporiser l'intérieur du four.

Ouvrez la protection du ventilateur intérieur et pulvérisez la zone derrière le panneau. Dirigez un jet d'eau vers le couvercle d'évacuation intérieur afin de soigneusement rincer le nettoyant du four. Une fois l'intérieur du four pulvérisé, lancer un cycle de nettoyage de RINÇAGE.



⚠ DANGER



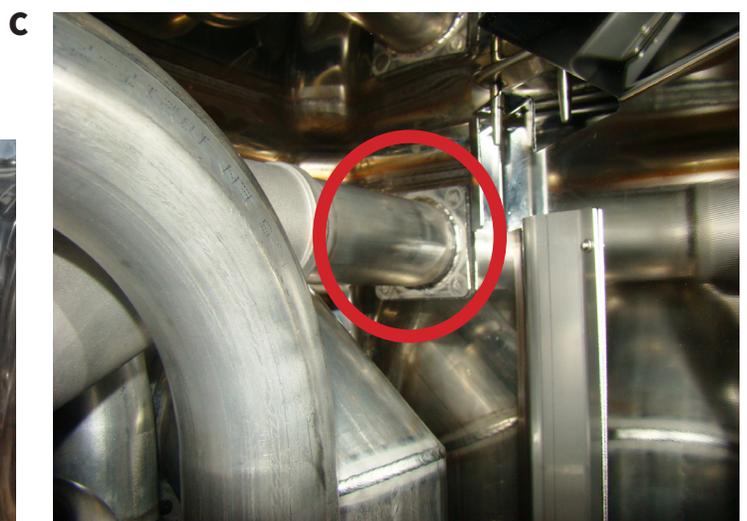
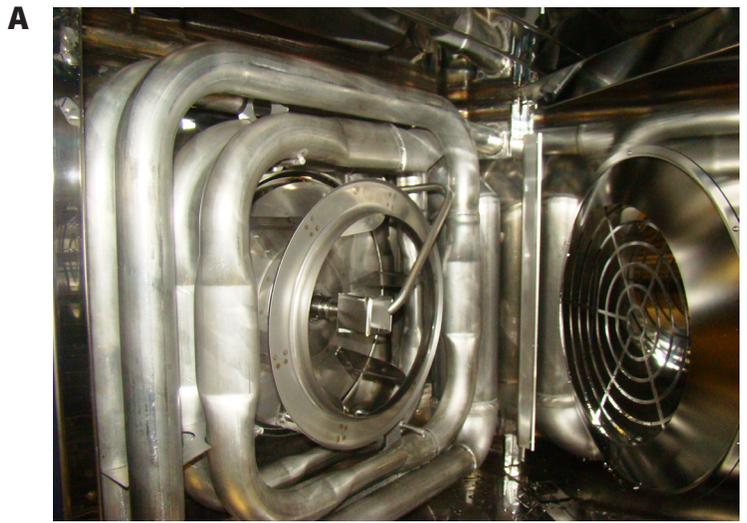
Afin de prévenir toute blessure grave ou mortelle ou, tout dégât matériel :

L'intérieur et l'extérieur ne doivent **jamais** être nettoyés à la vapeur, arrosés au jet d'eau ni immergés dans l'eau ou une quelconque autre solution liquide. **N'utilisez pas** d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil. La non-observation de cette précaution annulera la garantie.

Maintenance hebdomadaire

De façon hebdomadaire, l'échangeur de chaleur sur les modèles au gaz et les éléments de convection sur les modèles électriques doivent être inspectés.

- Retirez toutes les grilles métalliques de l'appareil.
- Retirez le porte-grille latéral gauche du compartiment du four.
- Desserrez la ou les vis à serrage à main sur le panneau de ventilation et tournez la plaque du couvercle de protection du ventilateur vers l'arrière du four.
- Sur les modèles au gaz, inspectez l'échangeur de chaleur en recherchant des signes d'accumulation de graisse et/ou de carbone, d'accumulation de tartre ou des signes quelconques de déformation majeure. Consultez les images A et B.
- Vérifiez que le joint du tuyau des gaz de combustion est serré et intact. Consultez l'image C.
- Inspectez les éléments de convection en recherchant des signes de craquelures, d'accumulation de graisse et/ou de carbone, d'accumulation de tartre ou des signes quelconques de déformation majeure. Consultez l'image D.



Nettoyage et entretien préventif



Inspection quotidienne

Informations sur l'unité

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro du modèle : _____

Date de début de l'inspection quotidienne : _____

Liste de vérification d'inspection quotidienne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Inspecter & nettoyer :							
Sonde produit (thermomètre)							
Joint de porte (joint de porte intérieur)							
Verre de porte intérieur							
Plateau d'égouttage frontal							
Écran tactile et revêtement (rechercher des craquelures, un décollement, de l'humidité, etc.)							
Exécuter un cycle de nettoyage automatique (UNIQUEMENT avec un produit chimique de nettoyage approuvé)							
Initiales de l'employé							

Panne de composant et remplacement

Lister les détails de la ou des panne(s) à côté du jour où elles sont apparues. Laisser vide si les composants fonctionnent normalement.

Lundi	
Mardi	
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	
Samedi	
Dimanche	

Inspection hebdomadaire - Date :

Informations sur l'unité

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro du modèle : _____

Date de début de l'inspection hebdomadaire : _____

Liste de vérification d'inspection hebdomadaire

Inspecter - Lampe de la cavité du four	
Inspecter - La cavité du four en cherchant des signes d'accumulation de graisse/carbone	
Inspecter - Derrière le panneau de ventilation à l'intérieur de la cavité du four en cherchant des signes d'accumulation de graisse/carbone	
Inspecter - Derrière le panneau de ventilation à l'intérieur de la cavité du four en cherchant des signes d'accumulation de dépôts calcaires	
G Inspecter - L'échangeur de chaleur en recherchant des signes quelconques de déformation majeure. Si Oui, retirer immédiatement du service et engager les étapes d'actions correctives.	
G Inspecter - L'échangeur de chaleur en recherchant des tuyaux ou des brides desserrés/débranchés. Si Oui, retirer immédiatement du service et engager les étapes d'actions correctives.	
E Inspecter - Les éléments de convection en recherchant des signes de craquelures, de déformation ou des dommages	
Nettoyer les filtres à graisse de la hotte sans événement	
Initiales de l'employé	

G Unités à gaz uniquement

E Unités électriques uniquement

Panne de composant et remplacement

Lister les détails de la ou des panne(s) à côté du jour où elles sont apparues. Laisser vide si les composants fonctionnent normalement.	
Semaine 1	
Semaine 2	
Semaine 3	
Semaine 4	

Nettoyage et entretien préventif



Inspection mensuelle - Date :

Informations sur l'unité

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro du modèle : _____

Date de début de l'inspection mensuelle : _____

Liste de vérification d'inspection mensuelle

Inspecter/Tester - Le bon drainage de la cavité du four	
Inspecter - Toutes les conduites de vidange en cherchant des fuites ou des engorgements	
EB Détartre le générateur de vapeur	
Inspecter - La cavité du four en recherchant des signes d'accumulation de dépôts calcaires	
Détartre l'intérieur du four	
Inspecter le filtre à papier de la hotte sans événement (remplacer le cas échéant)	
Tester la vidange de la hotte sans événement afin de vérifier le bon drainage ainsi que des signes de fuite	
Initiales de l'employé	

EB Unités de chauffe-eau électriques uniquement

Panne de composant et remplacement

Résumer toute panne de composant qui a pu se produire durant ce mois.

--

Inspection annuel

Informations sur l'unité

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro du modèle : _____

Date de début de l'inspection des 12 mois : _____

Liste de vérification d'inspection des 12 mois

Remplacer - Flexible de dérivation de vapeur	
Inspecter - Le nettoyage du flexible de la pompe	
Inspecter/Tester - Le bon drainage de la cavité du four	
Inspecter - Toutes les conduites de vidange en cherchant des fuites ou des engorgements	
Inspecter - Tous les flexibles d'électrovanne (aux deux extrémités)	
Inspecter - Le flexible du clapet de brunissement supérieur	
Inspecter - Le clapet et le flexible de basse pression	
E Inspecter - Le joint de l'élément à convection (depuis le compartiment électrique)	
G Inspecter - Le joint de l'échangeur de chaleur à gaz (depuis le compartiment électrique)	
Inspecter - Le joint de la sonde de température du four N6	
EB Détartre le générateur de vapeur	
EB Déposer et inspecter - Les éléments du générateur de vapeur	
Inspecter - Le flexible de la douchette manuelle	
Inspecter - La poignée de la douchette manuelle	
Inspecter - La sonde produit	
Inspecter - Le tuyau d'injection d'eau	
Inspecter - La cavité du four en recherchant des signes d'accumulation de dépôts calcaires	
Inspecter - Lampe de la cavité du four	
Inspecter - La cavité du four en cherchant des signes d'accumulation de graisse/carbone	
Inspecter - Derrière le panneau de ventilation à l'intérieur de la cavité du four en cherchant des signes d'accumulation de graisse/carbone	
Inspecter - Derrière le panneau de ventilation à l'intérieur de la cavité du four en cherchant des signes d'accumulation de dépôts calcaires	

EB Unités de chauffe-eau électriques uniquement

G Unités à gaz uniquement

E Unités électriques uniquement

Nettoyage et entretien préventif

Informations sur l'unité

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro du modèle : _____

Date de début de l'inspection des 12 mois : _____

Liste de vérification d'inspection des 12 mois

G	Inspecter - L'échangeur de chaleur en recherchant des signes quelconques de déformation majeure. Si Oui, retirer <i>immédiatement</i> du service et engager les étapes d'actions correctives.	
G	Inspecter - L'échangeur de chaleur en recherchant des tuyaux ou des brides desserrés/débranchés. Si Oui, retirer <i>immédiatement</i> du service et engager les étapes d'actions correctives.	
G	Inspecter & s'assurer - Que les tuyaux d'évacuation sortent de la cavité du four	
G	Inspecter - Le joint de bride de l'échangeur de chaleur (remplacer le cas échéant)	
G	Inspecter & resserrer - Les boulons de bride de l'échangeur de chaleur	
G	Inspecter & resserrer - Le matériel de la bride et le joint du brûleur de l'échangeur de chaleur (remplacer le cas échéant)	
G	Inspecter & resserrer - Le matériel de la bride et le joint du brûleur de l'échangeur de chaleur (remplacer le cas échéant)	
G	Inspecter - Les tuyaux d'évacuation de l'échangeur de chaleur (veiller à ce qu'ils dépassent de la bride du plafond de la cavité du four) - Modèles ESG uniquement	
G	Inspecter - La bride du plafond de la cavité du four et le joint de bride - Modèles ESG uniquement	
G	Resserrer - Les boulons de bride du brûleur	
G	Resserrer - Les boulons de bride de l'allumeur	
	Inspecter - Les orifices d'évacuation de l'échangeur de chaleur pour s'assurer qu'ils sont libres de toute obstruction (Si l'orifice est obstrué, retirer du service immédiatement et remplacer l'échangeur de chaleur) - Non applicable aux modèles CTP/CTC	
E	Inspecter - Les éléments de convection en recherchant des signes de craquelures, de déformation ou des dommages	
	Remplacer - Le(s) couvercle(s) et joint(s) de lampe du four	
	Détartre l'intérieur du four	
	Inspecter - Le joint de la porte (remplacer le cas échéant)	
	Essuyer la vitre de la porte intérieure	
	Inspecter - Le plateau d'égouttage frontal (nettoyer le cas échéant)	
	Inspecter - Le flexible du plateau d'égouttage frontal	
	Inspecter - Le revêtement du panneau de commande	
	Inspecter & resserrer - Tous les branchements électriques	
	Inspecter et resserrer - Le bon fonctionnement de tous les ventilateurs de refroidissement	

EB Unités de chauffe-eau électriques uniquement

G Unités à gaz uniquement

E Unités électriques uniquement

Informations sur l'unité

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro du modèle : _____

Date de début de l'inspection des 12 mois : _____

Liste de vérification d'inspection des 12 mois

Inspecter & resserrer - Les charnières de porte	
Inspecter & resserrer - La poignée de porte	
Passer en revue - L'historique des codes d'erreur	
Noter la version logicielle (mettre à jour si non courante)	
Enregistrer - La pression d'eau (statique et dynamique)	
Enregistrer - La tension secteur parmi toutes les conduites	
Enregistrer - La tension secteur vers la terre sur chaque conduite	
Enregistrer - L'intensité parmi chacun des trois segments (lorsque le four chauffe)	
Tester le fonctionnement de tous les composants (lister les composants)	

Panne de composant et remplacement

Résumer toute panne de composant qui a pu se produire durant ce mois.

Signature du client : _____

Signature du technicien : _____

Nettoyage et entretien préventif

Protection des surfaces en acier inoxydable



Il est indispensable de protéger les composants contre la corrosion lors de l'entretien des surfaces en acier inoxydable. Les produits nettoyants forts, corrosifs ou inadaptés peuvent complètement détruire la couche protectrice superficielle de l'acier inoxydable. Les tampons abrasifs, la paille de fer et les outils métalliques produisent une abrasion des surfaces qui endommage le revêtement protecteur et entraîne l'apparition de zones de corrosion. Même l'eau, en particulier une eau calcaire contenant des concentrations moyennes à élevées de chlore, peut causer l'oxydation et le piquage à l'origine de la rouille et la corrosion. En outre, les aliments acides renversés et laissés au contact des surfaces métalliques sont également de corrosion.

L'utilisation de produits, outils et méthodes de nettoyage corrects est essentielle pour la préservation de l'apparence et de la longévité de l'appareil. Éliminez les aliments renversés et essuyez la surface dans les plus brefs délais ou au minimum une fois par jour. Rincez toujours les surfaces après avoir utilisé un produit nettoyant et essuyez l'eau restante dès que possible après le rinçage.

Agents de nettoyage

Utilisez des produits de nettoyage non abrasifs conçus pour des surfaces en acier inoxydable. Ils ne doivent contenir ni chlore, ni sels quaternaires. N'utilisez jamais d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur les surfaces en acier inoxydable. La non-observation de cette précaution annulera la garantie. Utilisez toujours le produit adapté à la concentration préconisée par le fabricant. Pour tout conseil sur les produits, contactez votre fournisseur de produits de nettoyage.

Matériels de nettoyage

Le nettoyage peut généralement être réalisé avec le produit de nettoyage correct et un chiffon doux propre. Si des méthodes plus agressives s'avèrent nécessaires, utilisez un tampon à récurer non abrasif sur les salissures difficiles ; frottez suivant le grain visible de la surface métallique pour éviter de la rayer. N'utilisez jamais des brosses métalliques, des tampons à récurer métalliques ou des spatules pour enlever des résidus d'aliments. La non-observation de cette précaution annulera la garantie.

ATTENTION



PAS DE SPATULE



PAS DE BROsse MÉTALLIQUE



PAS DE PAILLE DE FER

Pour protéger les surfaces en acier inoxydables, évitez impérativement d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. N'utilisez JAMAIS d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable. N'utilisez JAMAIS de brosse métallique, tampon à récurer métallique ni spatule.

AVERTISSEMENT



Afin de prévenir toute **BLESSURE GRAVE** ou **MORTELLE** ou, tout **DÉGÂT MATÉRIEL** :

l'appareil doit être soigneusement nettoyé afin d'éviter que des dépôts de graisse et/ou de résidus alimentaires à l'intérieur ne prennent feu. Si des dépôts de matière grasse et/ou des résidus alimentaires s'enflamment à l'intérieur de l'appareil, refermer immédiatement ce dernier et maintenir la porte fermée afin d'éteindre le feu. Si une extinction supplémentaire est requise, débrancher l'appareil de l'alimentation principale et utiliser un extincteur (ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse !). Ne pas nettoyer proprement l'appareil invalide la garantie et libère Alto-Shaam de toute responsabilité.

⚠ DANGER



Afin de prévenir toute blessure grave ou mortelle ou, tout dégât matériel :

L'intérieur et l'extérieur ne doivent **jamais** être nettoyés à la vapeur, arrosés au jet d'eau ni immergés dans l'eau ou une quelconque autre solution liquide. **N'utilisez pas** d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil. La non-observation de cette précaution annulera la garantie.

Nettoyez le four quotidiennement

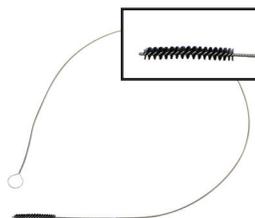
Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque journée de travail ou entre les équipes de production. Laissez le four refroidir.

1. Retirez la grille pour grillades optionnelle de l'intérieur du four et lavez séparément dans de l'eau savonneuse chaude afin de préserver le revêtement anti-adhérent spécial.
2. Libérez la vitre intérieure à charnières sur la porte avec fenêtre à triple vitrage CoolTouch3™. Nettoyez les deux faces de chaque vitrage avec un nettoyant à vitre.
3. Essuyez le panneau de commande et la poignée de porte soigneusement car ces zones abritent des débris alimentaires.
4. Utilisez la brosse à récurer du plateau d'égouttage en option [5021126] afin de retirer la graisse et les débris alimentaires de la conduite d'écoulement du plateau d'égouttage. Insérez la brosse en premier, et poussez dans l'ouverture d'écoulement du plateau d'égouttage jusqu'à ce que la poignée en fil de fer dépasse de moins de 152 mm.
5. Nettoyez le joint de porte. Essuyez le joint et les interstices avec un chiffon et trempé dans un agent de nettoyage non-abrasif. Essuyez à nouveau avec un chiffon et de l'eau de rinçage propre. Certaines conditions accélèrent l'usure du joint de porte et le nettoyage de routine prolonge la durée de vie de ce dernier :

- un fonctionnement continu à des températures de cuisson élevées
- l'utilisation de bas niveaux d'humidité
- la production d'aliments principalement riches en matière grasse

N'essayez pas de démonter le joint ni de le placer dans un lave-vaisselle.

6. Afin d'aider à maintenir le film du revêtement de protection sur l'acier inoxydable poli, nettoyez l'extérieur de l'unité avec un nettoyant recommandé pour les surfaces en acier inoxydable. Pulvériser l'agent de nettoyage sur un chiffon propre et essuyez le grain de l'acier inoxydable.



Nettoyage de la sonde et de ses broches

charges et à la fin de chaque équipe de production. Essayez complètement la sonde, le câble, les broches et le support de la sonde avec une solution détergente chaude et un chiffon propre.

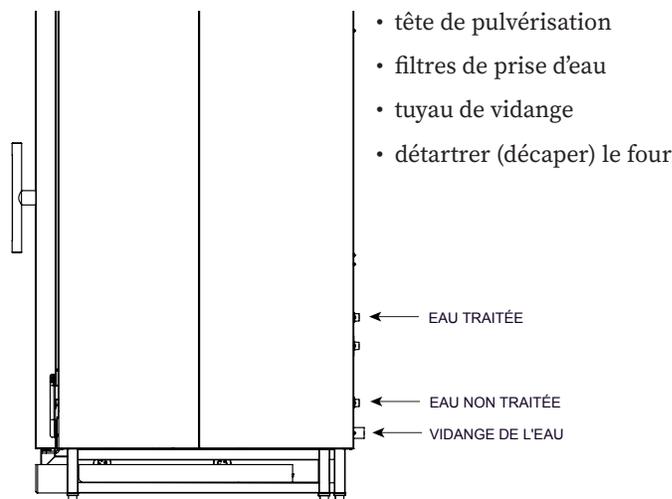
2. Enlevez le détergent en essuyant la sonde, le câble, les broches de la sonde et le support avec de l'eau douce propre et un chiffon.
3. Essuyez la sonde et le support de la sonde avec un tampon jetable imbibé d'alcool ou une solution désinfectante recommandée de qualité alimentaire.
4. Laissez sécher la sonde, les broches de la sonde et le câble à l'air sec dans le support de la sonde.
5. Essuyez la sonde avec un tampon jetable imbibé d'alcool avant de l'introduire dans un nouveau produit alimentaire.

Nettoyage du chariot/caddy de distribution des repas (sur les modèles équipés)

1. Déplacez le caddy de distribution des repas dans une zone de nettoyage de chariots. Nettoyez avec un détergent de nettoyage doux non-abrasif et de l'eau chaude.
2. Essuyez à la main le châssis, les glissières, le lèche-frite et la base. Nettoyez soigneusement les roulettes. Le chariot peut éventuellement être nettoyé au jet d'eau.
3. Retirez la solution détergente avec de l'eau chaude.
4. Appliquez au chiffon ou vaporisez une solution désinfectante de qualité alimentaire sur les surfaces métalliques ou en vinyle.
5. Laissez le chariot sécher à l'air.

Vous pouvez également vaporiser les chariots lorsqu'ils se trouvent à l'intérieur du four. Laissez le chariot dans le four pendant le cycle de nettoyage très fort PLUS, puis effectuez les opérations 2 à 5.

Nettoyage mensuel



CT PROTouch™ avec CombiClean®

Cinq (5) niveaux de nettoyage : rinçage (20 minutes), léger (30 minutes), normal (1 heure 20 minutes), fort (2 heures 6 minutes) et très fort PLUS (3 heures 30 minutes). Les pastilles CombiClean® 18 gram CombiTabs™ (CE-36354) ou l'aérosol de nettoyage Combitherm® (CE-24750) est utilisable. Les porte-grilles et les grilles peuvent rester dans le four pendant le nettoyage. Retirez la grille pour grillades optionnelle de l'intérieur du four et lavez séparément dans de l'eau afin de préserver le revêtement anti-adhérent spécial. Enlevez le fumoir et les déchets solides du filtre de vidange et de l'intérieur du four pour éviter les colmatages.

AVIS : en cas de coupure de courant pendant l'un des cycles de nettoyage, le four commence un cycle de rinçage forcé pendant six (6) minutes.

Vérifiez que l'alimentation en eau est ouverte



Tapotez l'icône de nettoyage dans l'écran d'accueil.

Si le four est trop chaud, l'avertissement **Oven Too Hot (Four trop chaud)** s'affiche. Ouvrez la porte du four pour permettre au four de refroidir en dessous de 66 °C. Lorsque le four a fini de refroidir, reprendre à nouveau la procédure de nettoyage.



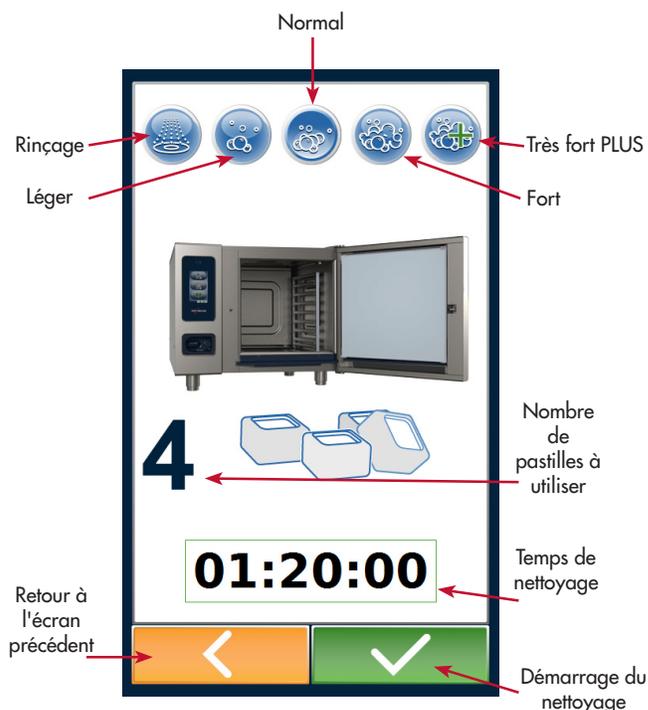
Sélectionnez le niveau de nettoyage Rinse (Rincer), Light (Léger), Normal, Heavy-duty (Fort) ou Très fort PLUS.

- Porter des gants en caoutchouc pour enlever le capot du filtre de vidange intérieur du four.
- Déchirez ou coupez l'emballage en plastique des pastilles de nettoyage.
- Sortez les pastilles de l'emballage. Jetez l'emballage. Introduisez le nombre correct de pastilles CombiClean® CombiTabs™ directement dans la vidange du four ou vaporisez le nettoyant liquide CombiClean à l'intérieur du four.
- Le nombre de pastilles à utiliser peut être augmenté en fonction du niveau de saleté de l'intérieur.
- Fermez la porte du four.



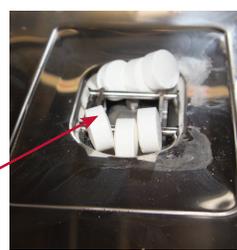
Tapotez la coche verte pour commencer le nettoyage.

Le four s'arrête lorsque le cycle de nettoyage est terminé. Laissez la porte légèrement entrebâillée une fois terminé.



AVIS : si le four est équipé du collecteur de graisse en option, 3 niveaux de nettoyage sont disponibles.

Portez des gants en caoutchouc



Ouverture de la vidange

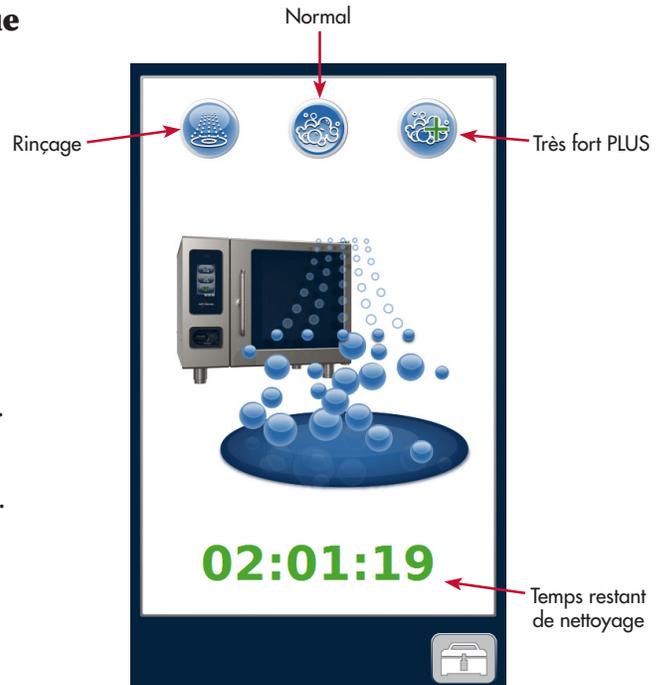
AVIS : toutes les pastilles doivent être placées au mieux dans la vidange et le couvercle du filtre de vidange doit être remis en place avant de commencer le cycle de nettoyage. Les pastilles placées au-dessus du couvercle de vidange ou au bas du four ne se dissolvent pas correctement, ce qui détériore l'intérieur du four.

CT PROTouch™ avec nettoyage liquide automatique

Trois (3) niveaux de nettoyage sont offerts : rinçage (20 minutes), nettoyage normal (2 heures 6 minutes) et très fort PLUS (3 heures 30 minutes). La solution de nettoyant liquide (CE-36457) ou l'aérosol de nettoyage Combitherm® (CE-24750) peut être utilisé. Les porte-grilles et les grilles peuvent rester dans le four pendant le nettoyage. Retirez la grille pour grillades optionnelle de l'intérieur du four et lavez séparément dans de l'eau savonneuse chaude afin de préserver le revêtement anti-adhérent spécial. Enlevez le fumoir et les déchets solides du filtre de vidange et de l'intérieur du four pour éviter les colmatages.

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

Assurez-vous que l'eau est ouverte et qu'il se trouve suffisamment de nettoyant liquide pour le cycle de nettoyage.



Tapotez l'icône de nettoyage dans l'écran d'accueil.

Si le four est trop chaud, l'avertissement Oven Too Hot (Four trop chaud) s'affiche. Ouvrez la porte du four pour permettre au four de refroidir en dessous de 66 °C. Lorsque le four a ni de refroidir, reprendre à nouveau la procédure de nettoyage.



Vérifiez le récipient du liquide de nettoyage est accessible.

Sélectionnez le niveau de nettoyage **Rinse (Rincer)**, **Normal (Normal)**, ou **Heavy-duty PLUS (Fort)**.



Tapotez la coche verte pour commencer le nettoyage.

Le four s'arrête lorsque le cycle de nettoyage est terminé. Laissez la porte légèrement entrebâillée une fois terminé.

Codes d'erreur

TOUJOURS vérifier que le coupe-circuit est armé et votre unité est alimentée AVANT d'appeler votre agent d'entretien Alto-Shaam agréé.

AVIS

Cette section est fournie à l'intention exclusive de techniciens de maintenance qualifiés ; elle n'est pas destinée à du personnel d'entretien non formé ou non agréé. N'essayez pas de réparer le four après cette vérification. Contactez Alto-Shaam® pour connaître le réparateur agréé le plus proche. Les réparations effectuées par un autre réparateur sans l'autorisation préalable d'Alto-Shaam annuleront la garantie.

En cas de fonctionnement incorrect du four, un code d'erreur s'affiche.



Appuyez Sur L'icône Démarrer Pour Acquitter L'erreur

Lorsque l'erreur est acquittée, le four Combitherm essaie de reprendre son fonctionnement normal.

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E01	Niveau d'eau insuffisant dans le chauffe-eau	La sonde de niveau supérieur de l'eau B1 n'est pas déclenchée dans les 5 minutes qui suivent l'activation de l'électrovanne Y1.	<ul style="list-style-type: none"> — L'arrivée d'eau est coupée. — Pression d'eau insuffisante. — Le bouchon de vidange du chauffe-eau est absent. — La pompe de vidange du chauffe-eau est défectueuse. — Fuite au coude de la pompe de vidange. — Du calcaire s'est accumulé dans la sonde de niveau d'eau. — La double électrovanne d'eau est défectueuse (Y1). — La carte relais haute tension est défectueuse.
E02	Température de commande élevée	La température de la carte relais basse tension est supérieure à 80 °C.	<ul style="list-style-type: none"> — Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous. — Le ventilateur de refroidissement sur la carte relais est défectueux. — Le ventilateur de refroidissement sur la carte graphique est défectueux. — Le ventilateur de refroidissement principal est défectueux. — Le ventilateur de refroidissement de la commande du moteur est défectueux
E03	Erreur du moteur du ventilateur	Le moteur du ventilateur ne tourne pas après 60 secondes, détecté par le capteur à effet Hall. L'erreur 03 ne s'affiche pas si l'erreur E53 est détectée avant.	<ul style="list-style-type: none"> — Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous. — Si la DEL sur la commande du moteur clignote, voir les codes d'erreur de la commande du moteur. — Le moteur ou le tourniquet du ventilateur est bloqué. — Le capteur à effet Hall ne détecte pas la rotation du moteur. — Protection thermique du moteur. — Le tourniquet du ventilateur est endommagé.
E04	Erreur du moteur du ventilateur inférieur	Le moteur du ventilateur inférieur ne tourne pas après 60 secondes, détecté par le capteur à effet Hall. L'erreur 04 ne s'affiche pas si l'erreur E54 est détectée avant.	<ul style="list-style-type: none"> — Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous. — Si la DEL sur la commande du moteur clignote, voir les codes d'erreur de la commande du moteur. — Le moteur ou le tourniquet du ventilateur est bloqué. — Le capteur à effet Hall ne détecte pas la rotation du moteur. — Protection thermique du moteur. — Le tourniquet du ventilateur est endommagé.
E05	Échec de communication VFD	Lorsque le système VFD ne répond pas à une requête sur l'interface CAN.	<ul style="list-style-type: none"> — Coupure d'alimentation du système VFD. — Dysfonctionnement du système VFD. — Câble CAN débranché. — Adresse CAN incorrecte dans le système VFD.

SUITE PAGE SUIVANTE

Codes d'erreur

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E06	Échec de communication VFD inférieur	Lorsque le système VFD ne répond pas à une requête sur l'interface CAN.	<ul style="list-style-type: none"> – Coupure d'alimentation du système VFD. – Dysfonctionnement du système VFD. – Câble CAN débranché. – Adresse CAN incorrecte dans le système VFD.
E07	Erreur reçue du système VFD	Lorsque le voyant vert VFD clignote.	– Voir la liste des codes d'erreur VFD et comptez le nombre de clignotements de la DEL du système VFD.
E08	Erreur reçue du système VFD inférieur	Lorsque le voyant vert VFD clignote.	– Voir la liste des codes d'erreur VFD et comptez le nombre de clignotements de la DEL du système VFD.
E11	Température de convection élevée	<p>Dans le programme mixte, la température intérieure N6 mesurée est supérieure à 300 °C pendant au moins 25 secondes.</p> <p>Dans le programme de convection, la température intérieure N6 est mesurée supérieure à 300 °C pendant au moins 25 secondes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous. – Contacteur du circuit de vapeur bloqué. – La sonde de température intérieure du four N6 est défectueuse. – La connexion des fils de la sonde de température intérieure du four N6 est inversée. – La carte relais haute tension est défectueuse.
E13	Température du chauffe-eau élevée	La température du chauffe-eau, détectée par la sonde B4, est supérieure à 120 °C pendant plus de 25 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> – Accumulation de calcaire dans le chauffe-eau. – Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous. – Contacteur du circuit de vapeur bloqué/Actif. – La sonde de température du chauffe-eau B4 est défectueuse. – La connexion des fils de la sonde de température B4 est inversée. – Du calcaire s'est accumulé dans la sonde de niveau d'eau.
E15	Température du condenseur élevée	La température de l'eau du condenseur, détectée par la sonde B3, est supérieure à 100 °C pendant plus de 180 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> – L'arrivée d'eau est coupée. – Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous. – La sonde de température du condenseur B3 est défectueuse. – La connexion des fils de la sonde du condenseur B3 est inversée. – Électrovanne d'eau défectueuse (Y2). – La carte relais haute tension est défectueuse.
E20	Sonde de température interne B11 Défaut sur un point	La sonde de température interne sur un point est défectueuse ou débranchée.	<ul style="list-style-type: none"> – Nettoyez les broches de la prise de la sonde avec du papier de verre. – La sonde de température interne sur un point B11 avec raccord rapide est défectueuse. – Les fils de la sonde de température interne sur un point B11 avec raccord rapide sont débranchés. – La prise de la sonde de température interne sur un point B11 est défectueuse. – Les fils de la prise de la sonde de température interne sur un point B11 sont débranchés.
E21	Sonde de température de cavité N6 défectueuse	La sonde de température de cavité est défectueuse ou débranchée.	<ul style="list-style-type: none"> – La sonde de température de la cavité du four N6 est défectueuse. – Fils de la sonde de température de la cavité du four N6.
E22	Sonde de température à cœur B10 Défaut sur plusieurs points	La sonde de température interne sur plusieurs points est défectueuse ou débranchée	<ul style="list-style-type: none"> – La sonde de température à cœur sur plusieurs points B10 est défectueuse. – Les fils de la sonde de température à cœur sur plusieurs points B10 sont débranchés

Codes d'erreur

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E23	Sonde de chauffe-eau B4 défectueuse	La sonde de température du chauffe-eau est défectueuse ou débranchée.	<ul style="list-style-type: none"> — La sonde de température du chauffe-eau B4 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde de température B4 est inversée.
E24	Sonde de dérivation B5 défectueuse	La sonde de température de la dérivation de vapeur défectueuse ou débranchée.	<ul style="list-style-type: none"> — La sonde de température de la dérivation de vapeur B5 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde de température de la dérivation de vapeur B5 est inversée.
E25	Sonde du condenseur B3 défectueuse	La sonde de température de l'eau du condenseur est défectueuse ou débranchée.	<ul style="list-style-type: none"> — La sonde de température du condenseur B3 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde du condenseur B3 est inversée.
E26	Sonde de température de sécurité du chauffe-eau N8 défectueuse	La sonde de protection de l'élément chauffant du chauffe-eau est défectueuse ou débranchée.	<ul style="list-style-type: none"> — La sonde de température du chauffe-eau N8 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde de température N8 est inversée.
E27	Température de l'élément chauffant du chauffe-eau élevée	La température de l'élément chauffant de protection du chauffe-eau, détectée par la sonde N8, est supérieure à 130 °C depuis plus de 25 secondes, ou a atteint 135 °C.	<ul style="list-style-type: none"> — Accumulation de calcaire dans le chauffe-eau. — Vérifiez le câblage de tous les composants ci-dessous. — Contacteur du circuit de vapeur bloqué. — La sonde de température du chauffe-eau N8 est défectueuse. — La connexion des fils de la sonde de température N8 est inversée. — Du calcaire s'est accumulé dans la sonde de niveau d'eau.
E34	Pompe de vidange du générateur de vapeur défectueuse	Si le niveau d'eau ne chute pas au-dessous le niveau d'eau de la sonde inférieure pendant plus de 3 minutes lorsque la pompe de vidange du générateur de vapeur est activée dans le programme de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> — Accumulation de calcaire dans la pompe de vidange du générateur de vapeur. — La pompe de vidange du chauffe-eau est défectueuse. — La carte relais haute tension est défectueuse. — Sonde de niveau d'eau défectueuse.
E36	Température de vapeur élevée	<p>Dans le programme de vapeur, la température intérieure N6 mesurée est supérieure à 200 °C pendant plus de 60 secondes.</p> <p>Dans le programme mixte, la température intérieure N6 mesurée est supérieure à 270 °C pendant plus de 60 secondes.</p> <p>Dans le programme Retherm, la température intérieure N6 est mesurée supérieure à 200 °C pendant plus de 60 secondes.</p> <p>Dans le programme de nettoyage, la température intérieure N6 mesurée est supérieure à 200 °C pendant plus de 60 secondes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — L'arrivée d'eau est coupée. — Pression d'eau insuffisante. — Accumulation de calcaire dans le tuyau d'injection de l'eau. — Vanne d'eau défectueuse ou accumulation de calcaire. — La double électrovanne d'eau est défectueuse (Y1). — La carte relais haute tension est défectueuse.
E40	Défaut B3	Sonde B3 en court-circuit à la masse.	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.
E41	Défaut B4	Sonde B4 en court-circuit à la masse.	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.
E42	Défaut B5	Sonde B5 en court-circuit à la masse.	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.
E43	Défaut N6	Sonde N6 en court-circuit à la masse.	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.
E44	Défaut N8	Sonde N8 en court-circuit à la masse.	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.
E45	Défaut B10	Sonde B10 en court-circuit à la masse.	— Sonde défectueuse ou câblée incorrectement.

SUITE PAGE SUIVANTE

Codes d'erreur

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E51	Pas d'eau dans le chauffe-eau	La sonde de niveau inférieur de l'eau B2 n'est pas déclenchée dans les 5 minutes qui suivent l'activation de électrovanne Y1.	<ul style="list-style-type: none"> – L'arrivée d'eau est coupée. – Pression d'eau insuffisante. – Le bouchon de vidange du chauffe-eau est absent. – La pompe de vidange du chauffe-eau est défectueuse. – Fuite au coude de la pompe de vidange. – Du calcaire s'est accumulé dans la sonde de niveau d'eau. – La double électrovanne d'eau est défectueuse (Y1). – La carte relais haute tension est défectueuse.
E53	Température élevée du moteur de ventilateur	Le moteur du ventilateur ne tourne pas, ce qui entraîne une surchauffe détectée par l'élément thermique de sécurité de la bobine du moteur. Température supérieure à 160 °C.	<ul style="list-style-type: none"> – Limite supérieure du moteur coupée ou câblée incorrectement. – Si la DEL sur la commande du moteur clignote, voir les codes d'erreur de la commande du moteur. – Le moteur ou le tourniquet du ventilateur est bloqué. – Le tourniquet du ventilateur est endommagé.
E54	Température élevée du moteur du ventilateur inférieur Température	Le moteur du ventilateur inférieur ne tourne pas, ce qui entraîne une surchauffe détectée par l'élément thermique de sécurité de la bobine du moteur. Température supérieure à 160 °C.	<ul style="list-style-type: none"> – Limite supérieure du moteur coupée ou câblée incorrectement. – Si la DEL sur la commande du moteur clignote, voir les codes d'erreur de la commande du moteur. – Le moteur ou le tourniquet du ventilateur est bloqué. – Le tourniquet du ventilateur est endommagé.
E55	Ventilation non ouverte (ventilation inférieure sur système ventilatoire double)	60 secondes après l'activation du moteur de ventilation, le contacteur de sécurité ne s'est pas ouvert.	<ul style="list-style-type: none"> – Problème d'alignement entre la came du moteur et le contacteur de sécurité du moteur du ventilateur (micro-contacteur). – Vanne de ventilateur défectueuse (moteur). – Contacteur de sécurité de la vanne de ventilation défectueux (micro-contacteur).
E56	Ventilation 2 non ouverte (ventilation supérieure sur système ventilatoire double)	60 secondes après l'activation du moteur de ventilation, le contacteur de sécurité ne s'est pas ouvert.	<ul style="list-style-type: none"> – Problème d'alignement entre la came du moteur et le contacteur de sécurité du moteur du ventilateur (micro-contacteur). – Vanne de ventilateur défectueuse (moteur). – Contacteur de sécurité de la vanne de ventilation défectueux (micro-contacteur).
E57	Pas d'eau de rinçage	Le contacteur de débit de l'électrovanne Y4 ne détecte pas de débit d'eau pendant au moins 60 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> – L'arrivée d'eau est coupée. – Pression d'eau insuffisante. – Le contacteur de débit est sale ou défectueux. – La double électrovanne d'eau est défectueuse (Y3). – La carte relais haute tension est défectueuse.
E88	Échec d'allumage du gaz inférieur REMARQUE : si après 2 tentatives d'effacer cette erreur, l'erreur apparaît une troisième fois, retirer le four du service et contacter immédiatement un prestataire agréé par Alto-Shaam.	La sortie de réinitialisation du module d'allumage est active (ON).	<ul style="list-style-type: none"> – L'allumeur à surface chaude ne fonctionne pas. – Pas d'alimentation en gaz. – Le détecteur de flamme ne fonctionne pas. – Commande d'allumage défectueuse.
E89	Échec d'allumage du gaz supérieur REMARQUE : si après 2 tentatives d'effacer cette erreur, l'erreur apparaît une troisième fois, retirer le four du service et contacter immédiatement un prestataire agréé par Alto-Shaam.	La sortie de réinitialisation du module d'allumage est active (ON).	<ul style="list-style-type: none"> – L'allumeur à surface chaude ne fonctionne pas. – Pas d'alimentation en gaz. – Le détecteur de flamme ne fonctionne pas. – Commande d'allumage défectueuse.

Codes d'erreur

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E90	Soufflerie inférieure de combustion du gaz ne fonctionne pas à la vitesse correcte	Vitesse insuffisante.	<ul style="list-style-type: none"> – Le câble d'alimentation n'est pas connecté au moteur de la soufflerie. – Le câble de commande de la vitesse n'est pas connecté au moteur de la soufflerie. – Le moteur de la soufflerie est bloqué, la rotation est arrêtée ou le moteur est défectueux. – Carte de commande défectueuse.
E91	La soufflerie supérieure du gaz ne fonctionne pas à la vitesse correcte	Vitesse insuffisante.	<ul style="list-style-type: none"> – Le câble d'alimentation n'est pas connecté au moteur de la soufflerie. – Le câble de commande de la vitesse n'est pas connecté au moteur de la soufflerie. – Le moteur de la soufflerie est bloqué, la rotation est arrêtée ou le moteur est défectueux. – Carte de commande défectueuse.
E92	Erreur de communication La carte relais ne répond pas correctement	12 absences de réponse provenant de la carte relais (CB) vers la carte graphique (IB).	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifiez les connexions du câble CAN. – Câble CAN défectueux. – Le connecteur de la carte relais basse tension est défectueux. – Connecteur de la carte graphique défectueux.
E93	La carte d'interface (IB) et la carte de commande (CB) sont dans des états différents	L'IB est dans un état d'exécution différent de la CB depuis plus de 20 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifiez les connexions du câble CAN. – Câble CAN défectueux. – Le connecteur de la carte relais basse tension est défectueux. – Connecteur de la carte graphique défectueux.
E94	Erreur de communication vers la carte d'interface	Pas de transfert de signal pendant plus de 5 secondes entre la carte d'interface (IB) et la carte de commande (CB).	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifiez les connexions du câble CAN. – Câble CAN défectueux. – Le connecteur de la carte relais basse tension est défectueux. – Connecteur de la carte graphique défectueux.
E100	Un ou plusieurs rappels de maintenance ont expiré	Lorsqu'un rappel de maintenance a expiré sans action de l'opérateur.	<ul style="list-style-type: none"> – Allez à l'écran de rappel de maintenance et examinez l'élément qui a expiré.
E101	Hotte sans évacuation défectueuse - Pression absente	Si le contacteur d'alimentation ou le manocontact n'est pas fermé.	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifiez que le contacteur d'alimentation est activé. – Vérifiez que le moteur de ventilation tourne dans le sens correct. – Le manocontact est mal raccordé ou défectueux. – Le(s) filtre(s) doit(doivent) être nettoyé(s) ou remplacé(s).
E102	Hotte sans évacuation défectueuse - Filtres absents	Si les contacteurs des filtres à air ne sont pas fermés.	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifiez que les filtres sont installés et correctement montés. – Vérifiez que les contacteurs des filtres ne sont pas endommagés, défectueux ou déplacés.
E103	La carte en option n'envoie pas le réglage du contacteur	La carte en option ne communique pas le réglage de son contacteur à la carte relais.	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifiez la connexion du câble CAN entre la carte en option (OB) et la carte relais (CB). – Vérifiez que le mini-interrupteur de la carte relais est configuré pour reconnaître une carte en option (OB). – Logiciels des cartes OB et CB incompatibles (mise à jour logicielle). – Carte OB défectueuse. – Carte CB défectueuse.
E104	La carte en option ne communique pas	La carte en option ne communique pas avec la carte CB.	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifiez la connexion CAN de la carte en option sur la carte CB et la carte OB. – Carte OB défectueuse. – Carte CB défectueuse.

Codes d'erreur

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E105	Pression d'eau insuffisante ou absente	Le manocontact d'eau n'est pas activé.	<ul style="list-style-type: none"> – L'arrivée d'eau n'est pas branchée. – L'arrivée d'eau est coupée. – L'arrivée d'eau vers l'appareil est bloquée ou obstruée. – Manocontact défectueux ou incorrectement câblé.
E106	Pompe de vidange du chauffe-eau défectueuse	Le capteur à effet Hall ou de rotation n'envoie pas de signal à la carte relais.	<ul style="list-style-type: none"> – Le moteur de la pompe de vidange ne fonctionne pas ou est défectueux. – Le capteur à effet Hall est cassé ou incorrectement câblé. – Le moteur est incorrectement câblé.
E108	Panne du ventilateur de refroidissement	Si la température de la carte de commande (carte relais) est supérieure à 60 °C et inférieure à 80 °C. (Voir le code d'erreur E02).	<ul style="list-style-type: none"> – Ventilateur de refroidissement endommagé. – Le ventilateur de refroidissement est bloqué ou les pâles ne peuvent pas tourner. – La température de l'arrivée d'air est supérieure à 38°C. – L'arrivée d'air est bouchée.
E109	Contacteur de sécurité REMARQUE : tout four expérimentant cette erreur doit être inspecté par un prestataire Alto-Shaam agréé.	L'entrée du contacteur de sécurité de la carte CB (N7) est "ouvert".	<ul style="list-style-type: none"> – L'appareil a surchauffé. – Les contacteurs de l'élément de convection sont collés en position fermée. – Électrovanne Y1 défectueuse. – Obstruction entre l'électrovanne Y1 et le tuyau d'injection. – Vidange incorrectement raccordée. – La sortie de nettoyage du bac de condensation n'est pas fermée. – Contacteur de sécurité incorrectement câblé du côté contacteur ou du côté carte relais. – Contacteur de sécurité défectueux.
E200	La carte à mémoire flash détectée est d'une taille supérieure à 2 Go.	La carte à mémoire flash insérée est d'une taille supérieure à 2 Go.	– Carte à mémoire flash est d'une taille supérieure à 2 Go. Contacter l'assistance pour commander une carte à mémoire flash de remplacement.
E210	Sous-tension du VFD	Le VFD a détecté une situation de sous-tension.	– Possible panne du VFD.
E211	Surtension du VFD	Le VFD a détecté une situation de surtension.	– Possible panne du VFD.
E212	Surchauffe du VFD	Le VFD a détecté une situation de surchauffe.	<ul style="list-style-type: none"> – L'appareil a surchauffé. – Contacteur de sécurité défectueux. – Ventilateurs de refroidissement défectueux. – Possible panne du VFD.
E213	Surtension du moteur	Surtension du moteur détectée.	<ul style="list-style-type: none"> – Tourniquet de ventilateur bloqué. – Possible panne du VFD.
E214	Pointe de courant du VFD	Pointe de courant du VFD détectée.	– Possible panne du VFD.
E215	Erreur EEPROM du VFD	Erreur EEPROM du VFD détectée.	– Possible panne du VFD.
E216	Surintensité du VFD	Surtension du VFD détectée.	– Possible panne du VFD.
E217	Court-circuit du VFD	Court-circuit du VFD détecté.	– Possible panne du VFD.
E218	Erreur de tension du VFD	La tension du VFD ne correspond pas aux réglages du cavalier.	<ul style="list-style-type: none"> – Le cavalier de tension du VFD n'est pas correct. – Possible panne du VFD.

Codes d'erreur

Code d'erreur	Affichage de l'erreur	Description de l'erreur	Cause(s) possible(s)
E220	Sous-tension du VFD inférieur	Le VFD inférieur a détecté une situation de sous-tension.	— Possible panne du VFD inférieur.
E221	Surtension du VFD inférieur	Le VFD inférieur a détecté une situation de surtension.	— Possible panne du VFD inférieur.
E222	Surchauffe du VFD inférieur	Le VFD inférieur a détecté une situation de surchauffe.	— L'appareil a surchauffé. — Contacteur de sécurité défectueux. — Ventilateurs de refroidissement défectueux. — Possible panne du VFD inférieur.
E223	Surtension du moteur inférieur	Surtension du moteur inférieur détectée.	— Possible panne du VFD inférieur.
E224	Pointe de courant du VFD inférieur	Pointe de courant du VFD inférieur détectée.	— Possible panne du VFD inférieur.
E225	Erreur EEPROM du VFD inférieur	Erreur EEPROM du VFD inférieur détectée.	— Possible panne du VFD inférieur.
E226	Surintensité du VFD inférieur	Surintensité du VFD inférieur détectée.	— Possible panne du VFD inférieur.
E227	Court-circuit du VFD inférieur	Court-circuit du VFD inférieur détecté.	— Possible panne du VFD inférieur.
E228	Erreur de tension du VFD inférieur	La tension du VFD inférieur ne correspond pas aux réglages du cavalier.	— Le cavalier de tension du VFD inférieur n'est pas correct. — Possible panne du VFD inférieur.
E289	Erreur inconnue du VFD inférieur	Le VFD a produit une erreur inconnue.	— Possible panne du VFD.
E290	Erreur inconnue du VFD inférieur	Le VFD inférieur a produit une erreur inconnue.	— Possible panne du VFD inférieur.

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

Touches la commande du moteur pour connaître les codes d'erreur

Type d'erreur	Indication	Acquittement de l'erreur
Tension insuffisante	DEL clignotante - 1 clignotement par période.	La tension du circuit intermédiaire est inférieure à 250 V
Surtension	DEL clignotante - 2 clignotements par période.	La tension du circuit intermédiaire est supérieure à 445 V
Température excessive	DEL clignotante - 3 clignotements par période.	Le capteur de température dans l'alimentation indique plus de 93 °C
Pointe de courant	DEL clignotante - 4 clignotements par période.	Moteur bloqué détecté par le système de surveillance des pointes de courant à partir du champ rotatif à 900 tr/min
Surintensité	DEL clignotante - 5 clignotements par période.	Le courant dans le circuit intermédiaire est supérieur à 4,0 A
Court-circuit	DEL clignotante - 6 clignotements par période.	Libération de l'interruption sur le courant du circuit intermédiaire est supérieur à 53 A
Tension active	DEL clignotante - 7 clignotements par période.	La tension secteur efficace ne correspond pas au réglage du cavalier 115V/230V
Chien de garde	DEL clignotante - 8 clignotements par période.	Chien de garde du micro-contrôleur libéré ; plantage du programme

Garantie limitée

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur d'origine que toute pièce d'origine présentant des défauts de pièce ou de main d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam, sous réserve des clauses indiquées ci-dessous, remplacée par une pièce neuve ou remise à neuf.

La validité de la garantie sur la main-d'œuvre est d'une (1) année à compter de l'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances. Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés par un technicien d'entretien Alto-Shaam agréé pendant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou de quelconques frais supplémentaires.

La validité de la garantie sur les pièces est d'une (1) année à compter de l'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances. Une garantie étendue en option est possible mais doit être commandée en même temps que la première commande. Veuillez consulter l'usine pour les options et les tarifs détaillés.

Cette garantie ne couvre pas :

1. Le remplacement des pièces d'usure y compris les ampoules, les joints de portes, et/ou le remplacement des vitres en raison de tout type de dommage.
2. Les détériorations matérielles dues à un accident, à l'expédition et à la manutention, à une installation incorrecte ou à une quelconque modification.
3. Les détériorations du châssis ou des composants/du système résultant d'un défaut d'entretien ou de nettoyage régulier. L'entretien et le nettoyage réguliers du générateur de vapeur relèvent de la responsabilité du propriétaire/exploitant.
4. Le matériel utilisé dans des conditions abusives ou détournées, par négligence ou dans des conditions anormales, y compris mais sans s'y limiter, le matériel soumis à des substances chimiques corrosives ou inadaptées, notamment des composés contenant du chlore, des chlorures ou des sels quaternaires ou le matériel dont le numéro de série est absent ou modifié. Les dommages dus à l'utilisation de tout produit nettoyant autre que le nettoyant pour four Combitherm® d'Alto-Shaam, notamment les dommages dus au chlore, à l'eau de Javel, aux sels quaternaires, aux poudres à récuser et autres produits nuisibles. Il est fortement conseillé d'utiliser le nettoyant Combitherm® Alto-Shaam sur les fours Combitherm.
5. Le propriétaire/utilisateur/acheteur est l'unique responsable de ce matériel et doit vérifier que l'arrivée d'eau est totalement testée ; un système de traitement de l'eau peut être nécessaire, qui doit respecter les normes de qualité de l'eau en vigueur et indiquées. L'absence de conformité avec ces normes peut détériorer ce matériel et/ou ses composants et annuler la garantie d'origine du fabricant. Alto-Shaam recommande d'utiliser les produits OptiPure® pour le traitement correct de l'eau.
6. Toutes les pertes et dommages résultant d'un fonctionnement incorrect, notamment pertes de produit ou dommages consécutifs ou indirects de quelque nature que ce soit.
7. Le matériel modifié par rapport au modèle d'origine, l'utilisation de pièces détachées autres que des pièces homologuées par le fabricant, le démontage de toutes pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de toutes pièces.

NORMES MINIMALES DE QUALITÉ D'EAU COMBITHERM

CONTAMINANT	CONDITIONS IMPOSÉES À L'ARRIVÉE D'EAU
Libre de chlore	Moins de 0,1 ppm (mg/l)
Dureté	30 à 70 ppm
Chlorure	Moins de 30 ppm (mg/l)
pH	7,0 à 8,5
Silice	Moins de 12 ppm (mg/l)
Matières totales dissoutes (TDS)	50-125 ppm

Cette garantie est exclusive et remplace toute autre garantie, expresse ou implicite, notamment toute garantie implicite de qualité marchande et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam n'est en aucun cas être tenu responsable des pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, accessoires ou consécutifs.

Personne, à l'exception d'un responsable d'Alto-Shaam, Inc., n'est autorisé à modifier cette garantie ni assumer au nom d'Alto-Shaam une quelconque obligation ou responsabilité en rapport avec le matériel Alto-Shaam.

garantie effective 1^{er} janvier, 2014

CT PROformance™ Combitherm®



Siège mondial Alto-Shaam

W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, États-Unis
Téléphone 800-558-8744; +1-262-251-3800

Alto-Shaam Asie

Shanghai, Chine
Téléphone +86-21-6173 0336

Alto-Shaam - Amérique centrale - Amérique du Sud

Miami, Foride États-Unis
Téléphone +1-954-655-5727

Alto-Shaam France, L.L.C.

Aix en Provence, France
Téléphone +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam Mexique

Leon, Mexico
Téléphone +52 1 477-754-1305

Alto-Shaam Canada

Concord, Ontario Canada
Appel gratuit 866-577-4484
Téléphone +1-905-660-6781

Alto-Shaam Moyen-Orient et Afrique

Dubai, EAU
Téléphone +971 4 321 9712

Alto-Shaam GmbH

Bochum, Allemagne
Téléphone +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam Russie

Moscou, Russie
Téléphone +7-903-793-2331

www.alto-shaam.com

