

ALTO-SHAAM®

Combitherm® Four vapeur combiné



CT Express™

**CTX4-10E
CTX4-10EVH
CTX4-10EC
CombiOven**



représenté avec la commande
ExpressTouch™

Guide de cuisson détaillé et manuel d'utilisation

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis

TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA
TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com



Consulter les instructions
d'exploitation et d'utilisation.



ALTO-SHAAM®

Introduction		
La technologie EcoSmart	1	
Commande simple	1	
ExpressTouch™	2	
Mesures de précaution	3	
Instructions d'utilisation d'ExpressTouch™		
Mise en marche	4	
Écran de menu principal	4	
Écran de paramètres	6	
Écran de téléchargement	7	
Écran de modes de cuisson	8	
Réglages d'usine par défaut	10	
Mode Vapeur	11	
Mode Combiné	13	
Mode Convection	15	
Mode Réchauffage	17	
Mode Gril (en option)	19	
Mode Sonde de température interne (en option)	20	
Étalonner la sonde ExpressTouch	20	
Température interne Delta-T (en option)	21	
Mode d'emploi du CombiSmoker	22	
Modèle à hotte sans évacuation	24	
Fonctions auxiliaires	25	
Recettes préprogrammées	27	
Programmation de recette	28	
Recettes de pâtisseries	29	
Recettes de produits prêts à l'emploi	30	
Recettes de poisson et fruits de mer	32	
Recettes de viandes	33	
Recettes diverses	35	
Recettes de volaille	36	
Recettes de légumes	37	
Accès HACCP	39	
Description du tableau de commande simple	40	
Instructions d'utilisation de la commande simple	41	
Nettoyage et entretien	41	
Produits nettoyants	42	
Précautions	42	
Premiers soins	42	
Entretien préventif	43	
Listes de vérifications d'entretien	44	
Protéger les surfaces en acier inoxydable	50	
Calendrier de nettoyage	51	
Utilisation et nettoyage de la sonde	51	
Filtres de hotte sans évacuation	52	
ExpressTouch avec option CombiClean®	53	
Commande simple avec option CombiClean®	54	
Nettoyage sans CombiClean®	55	
Dépannage		
Mode de fonctionnement d'urgence	56	
Codes d'erreur	57	

INTRODUCTION

La technologie Ecosmart®



Le four vapeur combiné Combitherm CT Express d'Alto-Shaam s'appuie sur l'efficacité opérationnelle d'Ecosmart pour la conception et la mise en œuvre de toutes les fonctions d'exploitation

et de programmation. Les caractéristiques de fonctionnement d'Ecosmart comprennent l'emploi d'une barrière d'eau qui isole le compartiment du four de l'air extérieur. S'il permet de maintenir une atmosphère non pressurisée, l'objet principal du système Ecosmart est d'empêcher la vapeur et la chaleur produite dans le compartiment de four de s'échapper librement vers l'extérieur.

La technologie Ecosmart déplace l'air au sein du compartiment de cuisson et produit un degré élevé de saturation en vapeur qui permet une cuisson vapeur rapide à des températures supérieures à 100 °C.

Le présent manuel est conçu en tant que guide d'assistance à l'utilisation, avec instructions pas à pas sur les fonctions de base du four Combitherm, ainsi que sur les nombreuses autres fonctionnalités supplémentaires de la commande.

Commande simple

La commande simple Combitherm présente une interface simple à boutons poussoirs pour accéder à toutes les fonctions du four. Qu'il s'agisse de cuisson à la durée ou au moyen de la sonde de température produit en option, vous avez l'assurance de pouvoir cuire au four, rôtir, cuire à la vapeur, pocher, griller, faire lever, braiser et frire en toute confiance.

Affichage à LED - L'affichage bien lisible indique les réglages de température, la durée restante et diverses instructions.



MODE VAPEUR



MODE COMBINÉ



MODE CONVECTION

INTRODUCTION

Commande ExpressTouch™

La commande Combitherm ExpressTouch comporte un tableau de commande graphique simple pour accéder à toutes les fonctions du four. Elle peut contenir jusqu'à 250 recettes personnalisées. Elle permet également une cuisson manuelle à la durée ou à la température sans difficulté.

Interface intuitive - La commande ExpressTouch d'Alto-Shaam offre une interface simple donnant accès à toutes les fonctions de cuisson du Combitherm. Comme son nom l'indique, elle est entièrement utilisable par effleurement tactile.

Commandes graphiques - La commande à base de graphismes hautement visuels et de procédures logiques assure que les étapes correctes sont toujours respectées.

Une excellente mémoire - Accepte jusqu'à 250 recettes personnalisées. Le four CT Express à commande ExpressTouch est également fourni de série avec plus de recettes préprogrammées couvrant la majorité des plats cuisinés les plus courants.

Accès aux données HACCP (en option) - Le CT Express à commande ExpressTouch offre une fonction HACCP téléchargeable.



MODE VAPEUR



MODE COMBINÉ



MODE CONVECTION



MODE GRIL



MODE RÉCHAUFFAGE

Six niveaux de Gold-n-Brown™ - La commande ExpressTouch offre de série six niveaux de brunissage précis et uniforme. La fonction exclusive Gold-n-Brown permet à l'utilisateur de créer des conditions idéales de cuisson pour une finition parfaite.

Une cuisson au four supérieure - Le ventilateur à deux vitesses assure des résultats uniformes. La fonction d'injection d'humidité confère aux pains et aux viennoiseries une croûte parfaitement dorée.

Minuteriers multigrilles - Pour suivre les temps de cuisson de différents plats dans le même four. Les temps sont mesurés en minutes et en secondes.

Diagnostic embarqué - Le système ExpressTouch intègre une fonctionnalité de diagnostic dont les résultats s'affichent directement sur l'écran tactile.

Réglage d'économie d'énergie - La commande ExpressTouch comporte un affichage interactif à réglage de consommation réduite.

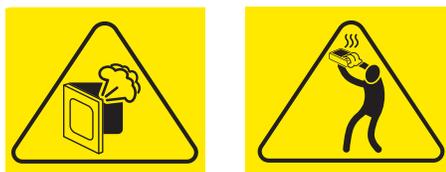
AVIS : Dans la restauration, la technologie de convertisseur catalytique présente des restrictions qui sont propres à l'utilisation recommandée (type de produit et volume de production). Les applications, à la fois en termes de type de menu et de production, sont limitées. Une surproduction et une cuisson excessive peuvent entraîner un dépassement de la capacité de conversion du système catalytique et il convient d'observer une utilisation appropriée. En outre, le système de convertisseur catalytique n'aspire pas l'émission de vapeur (dans les modes de cuisson normale à la vapeur et/ou combinée) de l'intérieur du four lorsque la porte du four est ouverte.

Ce produit est conforme aux recommandations de ventilation établies par NFPA96 en utilisant la méthode d'essai EPA202. Le four doit être utilisé uniquement pour la cuisson ou le réchauffement de pizzas, pains, pâtisseries ou articles semblables. Veiller à ne cuire aucun produit contenant des protéines animales crues (volaille avec peau, viandes hachées, lard, saucisse, bifteck, etc.) dans cet appareil sauf en présence d'une ventilation mécanique. Les aliments précuits à base de protéines animales, de poisson ou de volaille sans peau peuvent être réchauffés dans le four. Le four doit être utilisé dans un endroit bien ventilé homologué pour la préparation d'aliments. Pour la cuisson de protéines grasses, il est conseillé de consulter les codes de ventilation en vigueur et les autorités compétentes pour assurer la conformité aux normes de ventilation. L'option sans évacuation est sujette à autorisation réglementaire locale ; certaines juridictions peuvent ne pas reconnaître l'application ou la certification NSF/UL.

INTRODUCTION

Mesures de précaution importantes

- AVIS :**
- La décharge automatique de vapeur est une fonction de sécurité qui équipe de série tous les modèles de four Combitherm. Cette fonctionnalité évacue toute la vapeur du compartiment du four immédiatement avant que le temps de cuisson soit écoulé ou que la température de consigne de la sonde soit atteinte.
 - La décharge automatique de vapeur ne fonctionne pas si la porte du four est ouverte avant expiration de la durée ou si le four est réglé pour fonctionner en continu.



- Utiliser exclusivement un nettoyant pour four Combitherm autorisé. Les agents nettoyants non autorisés peuvent tacher ou endommager les surfaces intérieures du four. Veiller à lire et comprendre l'étiquette et la fiche de données de sécurité avant d'utiliser le nettoyant pour four.

Sécurité de l'utilisateur

Lire et respecter toutes les mesures de précaution figurant à travers ce manuel.

 **AVERTISSEMENT**

LA VAPEUR CHAUDE PROVOQUE DES BRÛLURES

Tourner la poignée de porte pour libérer le loquet.
Attendre l'évacuation que la vapeur soit évacuée avant d'ouvrir complètement la porte.

ATTENTION

 Pour écarter les dangers de BLESSURE CORPORELLE GRAVE ou de DÉGÂTS MATÉRIELS :

TOUJOURS prévoir une protection des mains lors de l'utilisation de cet appareil pour éviter les brûlures. Les pièces métalliques de ce matériel deviennent extrêmement chaudes durant la marche.

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.

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.

 **AVERTISSEMENT**

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

DANGER

 Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, de MORT ou de DÉGÂTS MATÉRIELS :

 NE PAS nettoyer à la vapeur, arroser au jet d'eau ni noyer l'intérieur ou l'extérieur dans l'eau ou dans une quelconque autre solution liquide.
NE PAS nettoyer à l'eau sous pression.

Tout manquement à respecter cette mise en garde invalidera la garantie.

 **ATTENTION**

NE PAS utiliser la douchette manuelle intégrée pour arroser quoi que ce soit d'autre que l'intérieur du compartiment du four.

NE PAS utiliser la douchette sur une surface intérieure de four chaude. Laisser le four refroidir à un minimum de 66 °C.

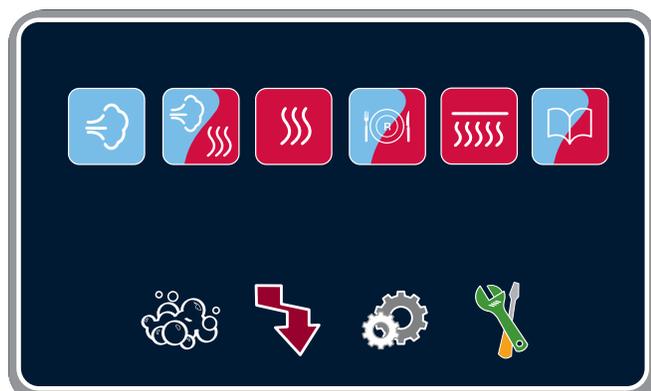
INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Mise en marche



Lorsque le four est mis sous tension, l'écran ExpressTouch s'allume. Le message « Loading » indique que le logiciel est en cours de démarrage. L'écran indique aussi le degré de progression jusqu'à ce que le logiciel soit pleinement opérationnel.

Écran de menu principal



Mode Nettoyage (en option)

Il y a quatre (4) niveaux de nettoyage : rinçage, nettoyage léger, normal et intensif.



Téléchargement de fichiers et accès HACCP (en option)

Pour télécharger toutes les recettes préprogrammées (défaut usine et programmées par l'utilisateur) et les données HACCP vers une clé USB.



Paramètres

Pour modifier les réglages d'usine par défaut. *Voir les détails à la page suivante.*



Mode Entretien (protégé par mot de passe)

L'accès à ce mode est réservé aux techniciens d'entretien qualifiés.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Mise en marche du CT Express

1. Mettre la hotte aspirante en marche.
2. Ouvrir l'arrivée d'eau.
3. Mettre l'alimentation électrique de l'appareil sous tension.
4. Appuyer sur le bouton d'alimentation sur le tableau de commande de l'appareil. 

Le four préchauffe automatiquement jusqu'à une température de mode de veille de 77 °C.

AVIS : Pour mettre l'appareil hors tension, appuyer sur l'icône d'alimentation jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume et que la séquence de mise à l'arrêt du four débute. Le four ne se met pas à l'arrêt durant un cycle de cuisson. **UNIQUEMENT** si la commande de réponse ne fonctionne pas, tenir le bouton d'alimentation fermement enfoncé. L'appareil exécute une mise à l'arrêt forcée 10 secondes après que le voyant rouge se soit allumé.

Dans l'éventualité où le four est mis à l'arrêt ou subit une coupure de courant durant le processus de mise en marche, il sera demandé à l'utilisateur d'étalonner l'écran tactile lors de la mise en marche suivante.

 **Revenir à l'écran d'accueil** - Appuyer sur la flèche rouge si l'écran tactile **ne doit pas** être étalonné.

 **Commencer l'étalonnage** - Appuyer sur la coche verte si l'écran tactile **doit** être étalonné. L'arrière-plan de l'écran s'affiche en gris. Une icône de croix s'affiche. Pour obtenir un étalonnage précis, toucher le centre de la croix avec un stylet. Cette invite et l'action demandée se répètent plusieurs fois en différents points de l'écran tactile. À la fin du processus, l'affichage retourne à l'écran d'accueil.

REMARQUE : En cas de panne de courant, le four cesse de fonctionner.

***POUR ÉTALONNER, TOUCHER LA CROIX, PAS LE TEXTE.**



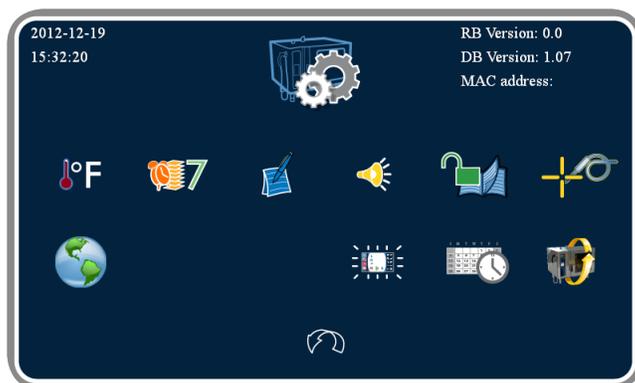
CALIBRATE
CALIBRER
CALIBRACIÓN
EICHEN
校准
교정
КАЛИБРОВКА

CALIBRATE
CALIBRER
CALIBRACIÓN
EICHEN
校准
교정
КАЛИБРОВКА



INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Écran de paramètres



Fonction Fahrenheit ou Celsius - Pour choisir l'unité de température.

Avis : Après avoir choisi l'unité, revenir à l'écran de menu principal et appuyer sur l'interrupteur d'alimentation pour mettre le four à l'arrêt.



Choix de la langue - L'affichage peut se faire en anglais, espagnol, mandarin, français, allemand, coréen et russe.



Minuterie multigrille, nombre de grilles - Permet de choisir le nombre par défaut de plats différents dans le four à utiliser par la minuterie multigrille.



Mémo par défaut - Permet de rétablir les réglages de durée/température par défaut de l'usine lors des changements de mode ou de conserver le dernier réglage de l'utilisateur.



Réglages de son/alarme - Permet de changer les sons et le volume des alarmes.



Luminosité de l'écran tactile - Réglage de la luminosité de l'écran d'affichage.



Verrouiller/déverrouiller les recettes - Recettes préprogrammées protégées par mot de passe.



Régler/changer la date et l'heure - Pour régler ou changer les réglages de date et d'heure du four.



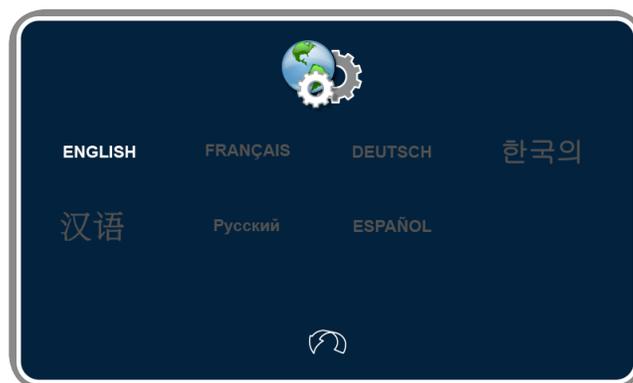
Étalonner la sonde de produit (en option)



Mise à jour du logiciel - Chargement d'un nouveau logiciel de commande dans le four à l'aide d'une clé USB.



Écran précédent - Retour à l'écran précédent après avoir effectué les réglages.



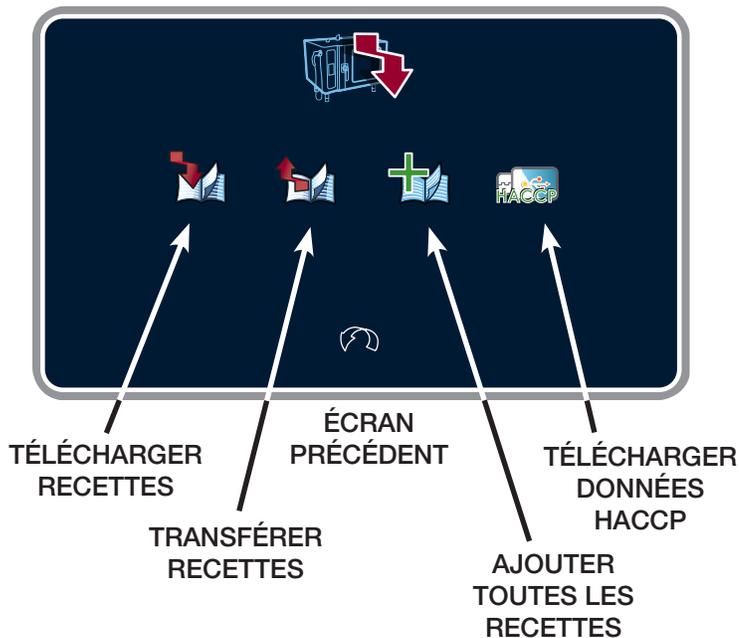
INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Écran de téléchargement

The screenshot shows the 'ExpressTouch Software Download Form' on the Alto-Shaam website. The form includes fields for 'First Name*', 'Last Name*', 'Email*', 'Industry*' (with a dropdown menu), and 'Oven Serial Number*'. A 'Submit' button is located below the fields. To the right of the form, the text reads: 'CT EXPRESS COMBITHERM OVEN EXPRESSTOUCH SOFTWARE DOWNLOAD CENTER', 'The current software version is 1.27 (as of 01/22/2016)', and 'For CTX4-10E, CTX4-10EVH & CTX4-10EC models.' Below the form, there are four buttons: 'Find A Local Expert', 'Request A Quote', 'Request A Demo', and 'Live Chat'. At the bottom, there is a navigation menu with categories like 'PRODUCTS', 'OUR MARKETS', 'OUR COMPANY', and 'SUPPORT'.

Un outil puissant - La commande ExpressTouch joue un rôle important dans notre processus d'amélioration continue. Les nouvelles capacités et fonctionnalités peuvent être chargées dans le four à mesure qu'elles deviennent disponibles. Visiter la page de téléchargement de notre site Web à : <http://www.alto-shaam.com/en/expresstouch-download>

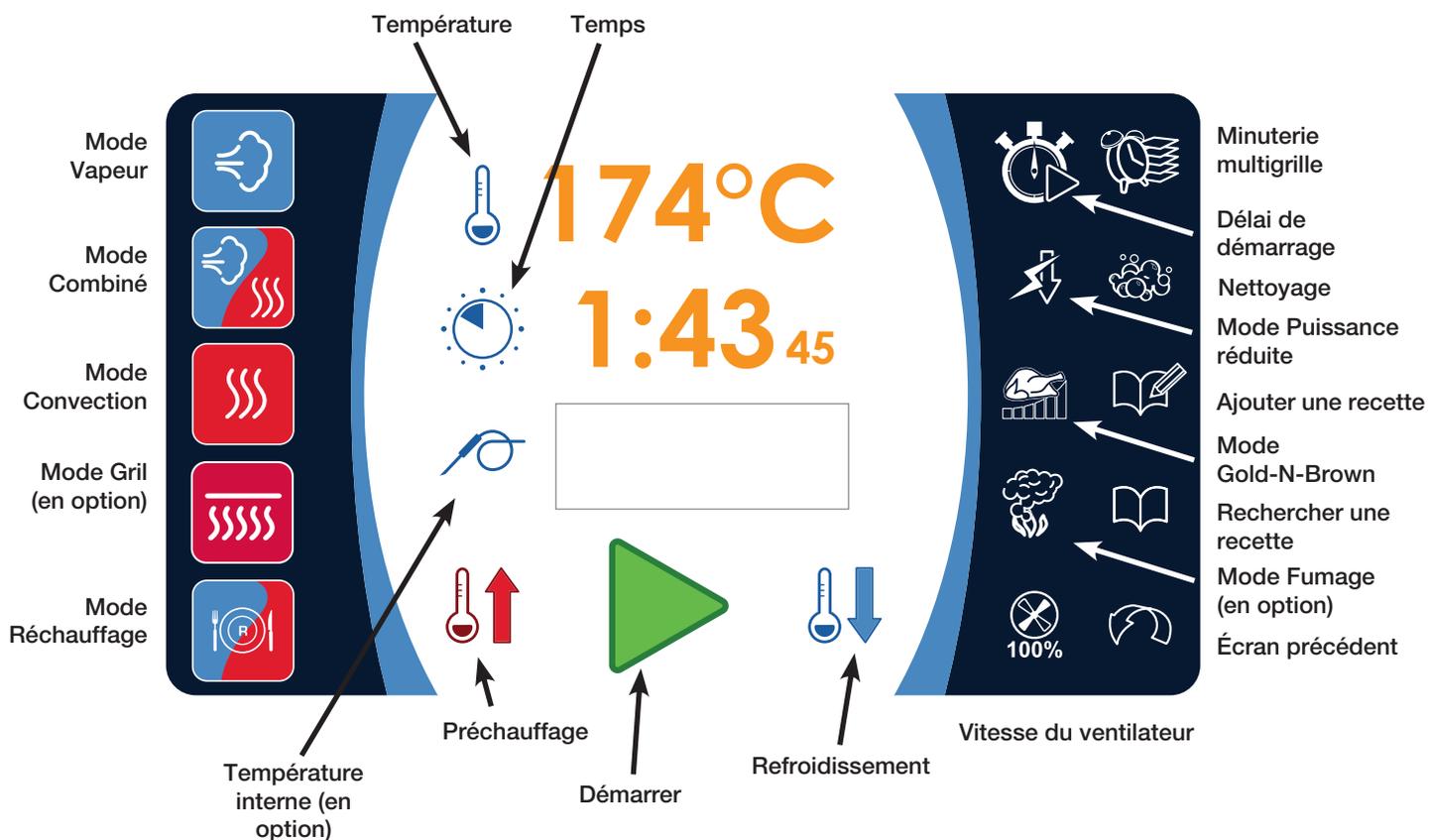
Ou appeler simplement notre Service après-vente.



-  **Télécharger des recettes**
Copie *toutes* les recettes de la clé USB vers le four. Cette opération supprime et remplace les recettes existantes.
-  **Transférer des recettes**
Copie *toutes* les recettes de la commande du four vers la clé USB.
-  **Ajouter toutes les recettes**
Copie *toutes* les recettes de la clé USB vers la commande du four. Cette opération ajoute les recettes au début de la liste de recettes existante.
-  **Données HACCP (en option)**
Transfère les données vers une clé USB au format de fichier .txt à des fins d'examen.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Écran de modes de cuisson



INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Identification de l'écran de modes de cuisson

Icônes du menu principal



Bouton Marche/Arrêt

Met l'alimentation électrique du four sous tension ou hors tension. Il remplit automatiquement les modèles équipés d'un générateur de vapeur avec de l'eau qui est chauffée à une température de mode de veille de 77 °C.

AVIS : Le four ne se met pas à l'arrêt durant un cycle de cuisson. Appuyer fermement sur le bouton d'alimentation pendant 10 secondes pour mettre le four hors tension **UNIQUEMENT** si la commande est bloquée et ne répond pas.



Mode Vapeur

Le four fonctionne en mode de cuisson à la vapeur dans une plage de température de 30 °C à 121 °C.

- Cuisson vapeur automatique à la température par défaut de 100 °C.
- Cuisson vapeur rapide de 101 °C à 121 °C.
- Cuisson vapeur basse température de 29 °C à 99 °C.



Mode Combiné

Icône de sélection pour une cuisson combinant le chauffage à la vapeur et par convection. Réglable de 100 °C à 252 °C.



Mode Convection

Icône de sélection pour une cuisson par convection sans vapeur dans une plage de température de 29 °C à 252 °C.



Mode Gril (en option)

Pour griller et gratiner rapidement et efficacement les sandwiches, nachos, soupes et desserts au moyen de l'élément de gril supérieur.



Mode Réchauffage

Le mode de remise en température ou de réchauffage fonctionne avec l'injection automatique de vapeur dans une plage de température de 120 °C à 160 °C.



Température

S'utilise pour régler la température de cuisson, pour afficher le réglage de température de cuisson ou pour vérifier la température réelle du four.



Temps

S'utilise pour régler le temps de cuisson ou pour afficher le réglage du temps de cuisson.



Température interne (en option)

S'utilise pour régler la température interne requise pour le produit, pour afficher le réglage de température interne du produit ou pour afficher la température interne actuelle du produit.



Mode Préchauffage

Préchauffe le four à une température définie par l'utilisateur.



Mode Refroidissement

Abaisse la température interne du four à une cadence accélérée jusqu'à une température définie par l'utilisateur.



Délai de démarrage

Moyen simple et rapide de préchauffage du four lorsqu'on est absent, pour être prêt à démarrer sans délai.



Démarrage/Arrêt

S'utilise pour lancer toutes les fonctions de cuisson et les procédures préprogrammées stockées dans la mémoire. Permet d'arrêter un mode de cuisson activé ou une procédure programmée en cours d'exécution.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Icônes de fonctions auxiliaires



Mode Puissance réduite

S'utilise pour réduire les pointes de puissance et la consommation d'énergie de la cuisine.



Mode Gold-n-Brown

Cet indicateur s'allume lorsque la fonction de brunissement est réglée par l'utilisateur dans le cadre d'un cycle de cuisson à la durée ou programmé dans tout mode. Le niveau 1 produit le moins de brunissement, le niveau 6 le plus de brunissement.



Vitesse du ventilateur

Cet indicateur s'allume chaque fois que l'utilisateur règle le ventilateur sur une vitesse réduite pour protéger des produits sensibles aux déplacements d'air rapides.



Écran précédent



Ajouter une recette

S'utilise pour créer, modifier, dupliquer et supprimer des menus programmés.



Rechercher une recette

Donne accès à une liste de tous les programmes de cuisson en mémoire.



Minuterie multigrille

Permet d'utiliser des minuteries distinctes pour une ou plusieurs grilles dans le four (visible en mode de cuisson à la durée seulement).



Injection de vapeur (non représentée sur l'illustration)

Appuyer sur cette icône pour ajouter de l'humidité dans tout mode de cuisson. L'injection de vapeur se poursuit aussi longtemps qu'on appuie sur l'icône.



Température interne Delta-T (en option) - visible uniquement dans certains modes. Cuisson à la sonde. Ce mode ajuste automatiquement la température de cuisson en proportion de la température interne du produit.



Mode Fumage (en option) - visible uniquement en mode convection ou en mode combiné. Cet indicateur s'allume lorsque la fonction de fumage est réglée par l'utilisateur dans le cadre d'un cycle de cuisson à la durée, à la sonde ou programmé.



Repos

Cette étape permet de suspendre temporairement la marche du four durant un programme. L'étape de repos est idéale pour le fumage à froid. Elle permet d'infuser l'aliment d'une saveur de fumée une fois que l'étape de fumage proprement dite a pris fin.

Réglages d'usine par défaut de la commande ExpressTouch

MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE DU FOUR	TEMPÉRATURE INTERNE	TEMPS DE CUISSON
Vapeur	100 °C	70 °C	25 minutes
Combiné vapeur	175 °C	70 °C	70 minutes
Convection	175 °C	70 °C	30 minutes
Gril/ finition (en option)	---- °C	Néant	— : —
Réchauffage (sur ExpressTouch seulement)	135 °C	70 °C	5 minutes

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Mode Vapeur

Le mode vapeur offre la possibilité de cuire à la vapeur, de pocher ou de blanchir. Ce mode cuit automatiquement à la vapeur au point d'ébullition de l'eau ; il permet aussi une cuisson vapeur au-dessus du point d'ébullition pour obtenir des résultats plus rapides et une cuisson vapeur à basse température, en dessous du point d'ébullition, pour les produits délicats tels que pâtés, mousses, fruits de mer ou flans.

-  Appuyer sur le **bouton d'alimentation** pour mettre le four sous tension.
-  Appuyer sur l'icône du **mode Vapeur**.
L'écran affiche les dernières valeurs réglées ou le réglage par défaut de la commande pour la température et le temps de cuisson.
-  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour cuire au moyen des réglages affichés.

Modifier les réglages affichés :

 Appuyer sur la température affichée.

La température de cuisson s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour l'ajuster. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

- Cuisson vapeur automatique à 100 °C
- Cuisson vapeur rapide de 101 °C à 121 °C
- Cuisson vapeur basse température de 29 °C à 99 °C.

Cuisson à la durée :

 Appuyer sur le temps affiché.

Le temps de cuisson s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection du temps. Entrer la durée souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour ajuster le temps. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

Ou, pour utiliser le mode de **fonctionnement continu**, appuyer sur l'icône --:-- puis sur l'icône de coche pour confirmer.

Cuisson par température interne du produit :

-  Appuyer sur le champ de température à droite de l'icône **Sonde**.

Le réglage précédent de température interne ou la valeur par défaut du four s'affiche en surbrillance. Appuyer sur la température interne affichée.

La température interne du produit s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température interne de produit souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour l'ajuster. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

Raccorder la sonde amovible avant d'activer la fonction de température interne puis enfoncer la sonde dans le produit.

-  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer la cuisson en mode vapeur.

• Le réglage de température du four s'affiche.

• En cas de cuisson à la sonde, la température interne réelle du produit s'affiche à côté de l'icône  durant la marche. Pour changer le réglage de la température interne, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements souhaités.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température interne définie par l'utilisateur est atteinte, une alarme sonore se déclenche pour signaler la fin du mode de fonctionnement.

• Pour couper l'alarme, appuyer sur l'icône **Arrêt** rouge  ou ouvrir la porte du four.

 Pour interrompre un programme de cuisson à tout moment, appuyer sur l'icône **Arrêt** rouge.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH



Conseils d'utilisation du mode vapeur

Ce mode permet de cuire à la vapeur une charge totale ou partielle d'un seul produit ou plusieurs produits différents sans transfert de saveurs. Lors de la cuisson à la vapeur de plusieurs produits toutefois, les temps de

cuisson des produits individuels doivent être pris compte. L'atmosphère non pressurisée du Combitherm permet également d'ouvrir la porte pour mieux contrôler les produits tout au long du processus de cuisson à la vapeur.

Vapeur

Les plats perforés de 65 mm de profondeur conviennent particulièrement bien à l'utilisation de ce mode de programmation. Ces plats offrent un temps de cuisson plus court et empêchent une cuisson excessive au fond du plat.

Séparer les légumes incrustés de glace avant de cuire à la vapeur pour assurer une cuisson uniforme.

Divers produits peuvent être cuits à la vapeur en même temps mais il convient de tenir compte des différents temps de cuisson nécessaires pour chaque produit.

Vapeur haute température

La cuisson à la vapeur à haute température convient aux légumes denses de type racine tels que pommes de terre, navets, carottes et chou.

La vapeur à haute température offre des temps de cuisson qui sont environ 10 % plus courts que la cuisson normale à la vapeur à une température de 100 °C.

Régler la température de cuisson à la vapeur entre 105 °C et 110 °C pour les petites quantités et entre 110 °C et 121 °C pour un four plein.

Vapeur basse température

Le mode de vapeur à basse température est activé dès lors que la température dans le four est inférieure à 100 °C.

La cuisson des produits en mode de vapeur à basse température nécessite plus de temps.

La cuisson des saucisses à la vapeur à basse température empêche la peau de craqueler ou de peler.

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

Pour obtenir de meilleurs résultats, cuire tous les aliments délicats à la vapeur à basse température à 99 °C ou moins.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH



Mode Combiné

Le mode combiné s'avérera être le mode le plus polyvalent et le plus utilisé parmi tous ceux offerts par le four Combitherm. Il produit les meilleurs résultats possibles sur le plus large éventail de produits et pour les temps de cuisson les plus courts. La fonction de commande unique de ce mode permet de rôtir ou de cuire au four au moyen d'une combinaison de vapeur et de chauffage par convection. En plus des temps de cuisson plus courts, cette combinaison de vapeur et de chaleur assure un rétrécissement moindre des produits et une meilleure rétention d'humidité qu'avec un four à convection standard.

-  Appuyer sur le **bouton d'alimentation** pour mettre le four sous tension.
-  Appuyer sur l'icône du **mode Combiné**.
L'écran affiche les dernières valeurs réglées ou le réglage par défaut de la commande pour la température et le temps de cuisson.
-  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour cuire au moyen des réglages affichés.

Modifier les réglages affichés :

 Appuyer sur la température affichée.

La température de cuisson s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour l'ajuster. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

- Plage de température de cuisson : 100 °C à 252 °C

Cuisson à la durée :

 Appuyer sur le temps affiché.

Le temps de cuisson s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection du temps. Entrer la durée souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour ajuster le temps. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

Ou, pour utiliser le mode de **fonctionnement continu**, appuyer sur l'icône --:-- puis sur l'icône de coche pour confirmer.

Cuisson par température interne du produit :

-  Appuyer sur le champ de température à droite de l'icône **Sonde**.

Le réglage précédent de température interne ou la valeur par défaut du four s'affiche en surbrillance. Appuyer sur la température interne affichée. La température interne du produit s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température interne de produit souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour l'ajuster. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

Raccorder la sonde amovible avant d'activer la fonction de température interne puis enfoncer la sonde dans le produit.

-  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer la cuisson en mode combiné.
 - La température et le temps de cuisson restant s'affichent.
 - En cas de cuisson à la sonde, la température interne réelle du produit s'affiche à côté de l'icône  durant la marche. Pour changer le réglage de la température interne, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements souhaités.
-  Appuyer sur l'icône **Injection de vapeur** à tout moment durant la cuisson. L'injection de vapeur se poursuit aussi longtemps qu'on appuie sur l'icône.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température interne définie par l'utilisateur est atteinte, une alarme sonore se déclenche pour signaler la fin du mode de fonctionnement.

- Pour couper l'alarme, appuyer sur l'icône **Arrêt rouge**  ou ouvrir la porte du four.

 Pour interrompre un programme de cuisson à tout moment, appuyer sur l'icône **Arrêt rouge**.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH



Conseils d'utilisation du mode combiné

Le mode combiné injecte automatiquement la quantité optimale de vapeur. Il n'est pas nécessaire de sélectionner les niveaux d'humidité. Les aliments ne dessèchent pas. Les saveurs sont conservées sans transfert vers d'autres produits éventuels.

En raison du réglage automatique de la vapeur, la porte peut être ouverte à tout moment durant un cycle de cuisson. Veiller à bien respecter les mises en garde lors de l'ouverture de la porte du four.

Le mode combiné est particulièrement efficace lorsqu'il est utilisé pour cuire au four, griller, mijoter, braiser ou rôtir.

Le mode combiné permet de réduire les températures de cuisson de 10 à 20 % par rapport aux températures utilisées par les méthodes de cuisson traditionnelles.

Le temps de cuisson est réduit de 40 % environ par rapport à la cuisson dans un four à convection à la même température et jusqu'à 50 à 60 % par rapport à la cuisson dans un four traditionnel à la même température.

Le brunissement des aliments dans le four Combitherm débute à une température de cuisson de 120 °C.

Une température de cuisson supérieure produit un brunissement plus important mais entraîne également une plus grande perte de poids du produit. Pour obtenir un brunissement supplémentaire, utiliser l'option d'évacuation d'humidité ou inclure l'option Gold-n-Brown dans la procédure de cuisson du produit. L'option Gold-n-Brown est particulièrement utile pour ajouter de la couleur aux produits à forte teneur en humidité tels que le poulet et autres volailles ou pour accentuer le brunissement de pleines charges du four et d'autres produits humides.

Le mode combiné assure un brunissement uniforme sans rotation des plats.

Pour obtenir une cuisson uniforme, ne pas utiliser de plats de plus de 100 mm de profondeur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Mode Convection

Le mode convection fait circuler de l'air chauffé à une température de 29 °C à 252 °C. Dans nombre de cas, le mode combiné permet d'obtenir de meilleurs résultats ; par conséquent, il est souhaitable d'envisager d'utiliser le mode convection de façon plus limitée.

-  Appuyer sur le **bouton d'alimentation** pour mettre le four sous tension.
-  Appuyer sur l'icône du **mode Convection**.
L'écran affiche les dernières valeurs réglées ou le réglage par défaut de la commande pour la température et le temps de cuisson.
-  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour cuire au moyen des réglages affichés.

Modifier les réglages affichés :

 Appuyer sur la température affichée.

La température de cuisson s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour l'ajuster. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

- Plage de température de cuisson : 29 °C à 252 °C

Cuisson à la durée :

 Appuyer sur le temps affiché.

Le temps de cuisson s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection du temps. Entrer la durée souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour ajuster le temps. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

Ou, pour utiliser le mode de **fonctionnement continu**, appuyer sur l'icône --:-- puis sur l'icône de coche pour confirmer.

Cuisson par température interne du produit :

-  Appuyer sur le champ de température à droite de l'icône **Sonde**.

Le réglage précédent de température interne ou la valeur par défaut du four s'affiche en surbrillance. Appuyer sur la température interne affichée. La température interne du produit s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température interne de produit souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour l'ajuster. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

Raccorder la sonde amovible avant d'activer la fonction de température interne puis enfoncer la sonde dans le produit.

-  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer la cuisson en mode convection.
 - La température et le temps de cuisson restant s'affichent.
 - En cas de cuisson à la sonde, la température interne réelle du produit s'affiche à côté de l'icône  durant la marche. Pour changer le réglage de la température interne, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements souhaités.
-  Appuyer sur l'icône **Injection de vapeur** à tout moment durant la cuisson. L'injection de vapeur se poursuit aussi longtemps qu'on appuie sur l'icône.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température interne définie par l'utilisateur est atteinte, une alarme sonore se déclenche pour signaler la fin du mode de fonctionnement.

- Pour couper l'alarme, appuyer sur l'icône **Arrêt rouge**  ou ouvrir la porte du four.

 Pour interrompre un programme de cuisson à tout moment, appuyer sur l'icône **Arrêt rouge**.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH



Conseils d'utilisation du mode convection

Le mode convection peut s'utiliser pour rôtir ou cuire au four des produits nécessitant des temps de cuisson très courts, pour les produits à haute teneur en humidité tels que les muffins, gâteaux et petits fours ou pour le brunissement superficiel des produits.

Le mode convection convient particulièrement bien aux aliments à faible teneur en humidité ou aux aliments très humides à transformer en produit fini plus sec.

Pour la cuisson au four, préchauffer le Combitherm à une température de 163 °C à 191 °C. Une fois le four préchauffé, régler la température comme il se doit.

Une température de cuisson supérieure produit un brunissement plus important mais entraîne également une plus grande perte de poids du produit. Pour obtenir un brunissement supplémentaire, utiliser l'option d'évacuation d'humidité ou inclure la fonction de brunissement dans la procédure de cuisson du produit.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Mode Réchauffage

Le mode réchauffage fait circuler de l'air chauffé à une température de 120 °C à 160 °C.

1.  Appuyer sur le **bouton d'alimentation** pour mettre le four sous tension.
2.  Appuyer sur l'icône du **mode Réchauffage**.
L'écran affiche les dernières valeurs réglées ou le réglage par défaut de la commande pour la température et le temps de cuisson.
3.  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour cuire au moyen des réglages affichés.

Modifier les réglages affichés :

 Appuyer sur la température affichée.

La température de cuisson s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour l'ajuster. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

- Plage de température de cuisson : 120°C à 160 °C

Cuisson à la durée :

 Appuyer sur le temps affiché.

Le temps de cuisson s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection du temps. Entrer la durée souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour ajuster le temps. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

Ou, pour utiliser le mode de **fonctionnement continu**, appuyer sur l'icône --:-- puis sur l'icône de coche pour confirmer.

Cuisson par température interne du produit :

1.  Appuyer sur le champ de température à droite de l'icône **Sonde**.

Le réglage précédent de température interne ou la valeur par défaut du four s'affiche en surbrillance. Appuyer sur la température interne affichée.

La température interne du produit s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température interne de produit souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour l'ajuster. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

Raccorder la sonde amovible avant d'activer la fonction de température interne puis enfoncer la sonde dans le produit.

2.  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer la cuisson en mode réchauffage.
 - La température et le temps de cuisson restant s'affichent.
 - En cas de cuisson à la sonde, la température interne réelle du produit s'affiche à côté de l'icône  durant la marche. Pour changer le réglage de la température interne, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements souhaités.
3.  Appuyer sur l'icône **Injection de vapeur** à tout moment durant la cuisson. L'injection de vapeur se poursuit aussi longtemps qu'on appuie sur l'icône.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou que la température interne définie par l'utilisateur est atteinte, une alarme sonore se déclenche pour signaler la fin du mode de fonctionnement.
 - Pour couper l'alarme, appuyer sur l'icône **Arrêt** rouge  ou ouvrir la porte du four.
 Pour interrompre un programme de cuisson à tout moment, appuyer sur l'icône **Arrêt** rouge.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH



Conseils d'utilisation du mode réchauffage

Comme les repas sur assiette sont constitués de produits différents, plusieurs facteurs importants sont à prendre en compte pour optimiser les résultats. La densité (ou compacité) du produit, son épaisseur, sa quantité dans chaque assiette et le nombre d'assiettes influent sur la durée nécessaire pour le réchauffage. Là encore, l'expérience est la meilleure méthode pour déterminer le temps de réchauffage. Une fois que le temps a été établi et enregistré pour un repas particulier, les résultats seront uniformes lors des futurs réchauffages.

Conseils utiles pour le réchauffage sur assiette

- Tous les aliments sur l'assiette devraient être de densités comparables.
- Tous les aliments sur l'assiette devraient être d'épaisseur comparable.
- Disposer tous les aliments uniformément sur l'assiette.
- Éviter les chevauchements excessifs de produits.
- Chauffer les sauces et les ajouter à l'assiette après le réchauffage.
- Il est possible de réchauffer des repas divers en même temps.

Remise en température à la carte

La remise en température à la carte est conçue pour amener une assiette unique de sa température de réfrigération à sa température de service pour la servir immédiatement. Les assiettes sont préparées à l'avance, couvertes et réfrigérées. Préchauffer le four Combitherm. Sortir l'assiette du réfrigérateur et la placer dans le four, à 135 °C pour une assiette non couverte et à 150 °C pour une assiette couverte. Les assiettes contenant des viandes nécessitent plus de temps que les assiettes contenant uniquement des légumes. Respecter les exigences de température interne pour le réchauffage et prévoir une marge de dépassement de durée. À l'issue du préchauffage, sortir l'assiette du four, ajouter les sauces et garnitures éventuelles et servir. Ce processus peut être répété en fonction des besoins.

Pour assurer le service en continu le plus efficace possible, il est conseillé de dédier le four Combitherm à la remise en température durant les heures de service.

Remise en température d'aliments congelés précuisinés et conditionnés sous vide.

Pour la remise en température de produits en vrac, laisser les sachets de produit décongeler complètement en chambre froide. **Ne pas sortir le produit du sachet.** Charger des sachets décongelés dans le four préchauffé et les réchauffer en mode de vapeur à basse température jusqu'à ce que la température interne souhaitée soit atteinte. Placer les sachets remis en température dans une armoire de maintien préchauffée à une température de 60 °C à 74 °C jusqu'au moment de servir.

UTILISER IMPÉRATIVEMENT DES COUVRE-ASSIETTES POUR LE RÉCHAUFFAGE SUR ASSIETTE.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH



Mode Gril (en option)

Le mode gril utilise un élément de gril en hauteur qui est idéal pour griller et gratiner rapidement et efficacement les sandwichs, nachos, soupes et desserts.

1.  Appuyer sur le **bouton d'alimentation** pour mettre le four sous tension.
2.  Appuyer sur l'icône du **mode Gril**.
L'écran affiche les dernières valeurs réglées ou le réglage par défaut de la commande pour le temps de cuisson. ____ C s'affiche dans le champ de température.
3.  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour cuire au moyen des réglages affichés.

2.  Appuyer sur l'icône **Démarrer** pour lancer la cuisson en mode gril.
 - La température (____ C) et le temps de cuisson restant s'affichent.
 - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, une alarme sonore se déclenche pour signaler la fin du mode de fonctionnement.
 - Pour couper l'alarme, appuyer sur l'icône **Arrêt rouge**  ou ouvrir la porte du four.
-  Pour interrompre un programme de cuisson à tout moment, appuyer sur l'icône **Arrêt rouge**.

Cuisson à la durée :

1.  Appuyer sur le temps affiché.
Le temps de cuisson s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection du temps. Entrer la durée souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour ajuster le temps. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.
Ou, pour utiliser le mode de **fonctionnement continu**, appuyer sur l'icône --:-- puis sur l'icône de coche pour confirmer.

REMARQUE : Le mode gril ne permet d'utiliser aucune des fonctions auxiliaires, telles que fumage, Delta-T, injection d'eau, niveaux d'énergie, niveaux de brunissement ou minuteries de grilles. Le mode gril utilise une vitesse de ventilateur par défaut de 50 %.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Mode Sonde de température interne (en option)

La sonde de température interne fournie peut s'utiliser à la place de la minuterie en association avec tout mode programmé pour mesurer la température interne du produit. Si une plus grande précision de la température interne est requise, la sonde produit Combitherm spéciale proposée en option mesure la température en quatre points stratégiques et en affiche la valeur moyenne.

-  Appuyer sur le **bouton d'alimentation** pour mettre le four sous tension.
- Raccorder la sonde amovible avant d'activer la fonction de température interne puis enfoncer la sonde dans le produit.

La sonde doit être enfoncée de telle manière que l'embout soit placé au centre de la masse de l'aliment. Pour les aliments liquides ou semi-liquides, suspendre la sonde au centre du produit et attacher le fil de sonde au rebord du récipient.
- Appuyer sur l'icône du mode de cuisson souhaité. L'écran affiche les dernières valeurs réglées ou le réglage par défaut de la commande pour la température et le temps de cuisson.
-  Appuyer sur l'icône **Démarrer** pour cuire au moyen des réglages affichés.
-  Appuyer sur le temps affiché.

Le temps de cuisson s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection du temps. Entrer la durée souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour ajuster le temps. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.
-  Appuyer sur le champ de température à droite de l'icône **Sonde**.

Le réglage précédent de température interne ou la valeur par défaut s'affiche en surbrillance. Appuyer sur la température interne affichée. La température interne du produit s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température interne de produit souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour l'ajuster. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

-  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer la cuisson.
 - La température interne réelle du produit s'affiche à côté de l'icône  durant la marche. Pour changer le réglage de la température interne, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements souhaités.
 -  Appuyer sur l'icône **Injection de vapeur** à tout moment durant la cuisson. L'injection de vapeur se poursuit aussi longtemps qu'on appuie sur l'icône.
 - Lorsque la température interne définie par l'utilisateur est atteinte, une alarme sonore se déclenche pour signaler la fin du mode de fonctionnement.
 - Pour couper l'alarme, appuyer sur l'icône **Arrêt** rouge  ou ouvrir la porte du four.
-  Pour interrompre un programme de cuisson à tout moment, appuyer sur l'icône **Arrêt** rouge.

Étalonner la sonde du four ExpressTouch

- La commande ExpressTouch étant sous tension, remplir un pichet d'eau glacée et le placer dans le four combiné.
- Plonger la sonde dans le pichet d'eau glacée.
- Pour vérifier la température, appuyer sur la touche **Sonde** du menu du mode de cuisson.
- Une fois que la mesure de température est de 2 °C, appuyer sur la flèche d'écran précédent dans le coin inférieur gauche de l'écran pour revenir au menu principal.
- Appuyer sur l'icône **Paramètres**.
- Appuyer sur l'icône **Sonde**.
- Réduire la valeur de température de 2 °C à l'aide de la touche moins, puis appuyer sur la flèche d'écran précédent pour revenir à l'écran **Paramètres**.
- La sonde est à présent étalonnée à la température correcte.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Mode Cuisson à la température interne Delta-T (en option)

Cette fonction de programmation spéciale cuit à la sonde de température interne du produit. Contrairement au mode de température interne standard, le mode de température Delta-T augmente automatiquement la température du four en proportion directe de la température interne du produit. Utilisable aussi bien en mode convection que combiné, le mode Delta-T offre une méthode plus douce de cuisson. Le brunissement se produit vers la fin du cycle de cuisson.

-  Appuyer sur le **bouton d'alimentation** pour mettre le four sous tension.
- Enfoncer la sonde dans le produit.

La sonde doit être enfoncée de telle manière que l'embout soit placé au centre de la masse de l'aliment. Pour les aliments liquides ou semi-liquides, suspendre la sonde au centre du produit et attacher le fil de sonde au rebord du récipient.
- Appuyer sur l'icône du mode de cuisson souhaité. L'écran affiche les dernières valeurs réglées ou le réglage par défaut de la commande pour la température et le temps de cuisson.
-  Appuyer sur le champ de température à droite de l'icône **Sonde**.

Le réglage précédent de température interne ou la valeur par défaut s'affiche en surbrillance. Appuyer sur la température interne affichée. La température interne du produit s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température interne de produit souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour l'ajuster. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

-  Appuyer sur l'icône **Delta-T** qui s'affiche dans le coin inférieur droit de l'écran tactile.
 -  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer la cuisson.
 - La température interne réelle du produit s'affiche à côté de l'icône  durant la marche. Pour changer le réglage de la température interne, appuyer sur la température à côté de l'icône  et effectuer les changements souhaités.
 -  Appuyer sur l'icône **Injection de vapeur** à tout moment durant la cuisson. Chaque pression sur l'icône produit un jet de vapeur.
 - Lorsque la température interne définie par l'utilisateur est atteinte, une alarme sonore se déclenche pour signaler la fin du mode de fonctionnement.
 - Pour couper l'alarme, appuyer sur l'icône **Arrêt** rouge  ou ouvrir la porte du four.
-  Pour interrompre un programme de cuisson à tout moment, appuyer sur l'icône **Arrêt** rouge.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Mode d'emploi du CombiSmoker®

Charger les copeaux de bois

- Mesurer un bac plein de copeaux de bois secs.
- Faire tremper les copeaux secs dans l'eau pendant 5 à 10 minutes.
- Égoutter l'excédent d'eau des copeaux.
- Mettre les copeaux humides dans le bac et poser le bac fermement sur les deux broches situées sur le panneau latéral intérieur du four.

Un bac à copeaux de bois plein produit de la fumée pendant une à deux heures environ, en fonction de la température de cuisson utilisée pour le produit considéré. Les recettes Touch recommandées ont été testées pour assurer une pénétration totale de la fumée dans le produit et une pleine saveur de fumée.

Conseil d'utilisation du chef

Les produits tels que les côtes, qui nécessitent une pénétration plus forte de la fumée pour atteindre leur pleine saveur, devront être laissés dans le four une fois la cuisson terminée. Ne pas ouvrir la porte du four.

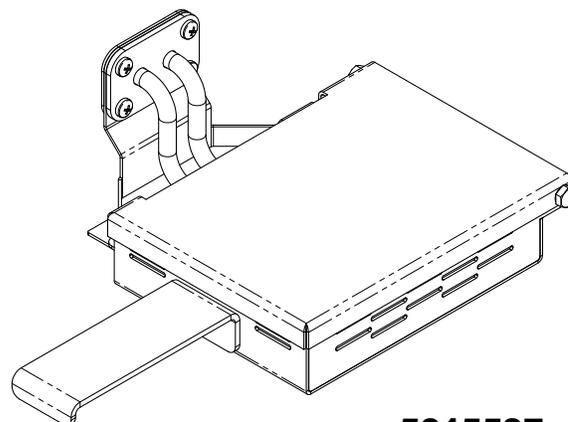
Régler le four sur le mode de vapeur à basse température entre 60 °C et 71 °C et laisser le produit dans le four pendant une heure.

Pour tout besoin d'assistance, ne pas hésiter à demander conseil à un chef de cuisine Alto-Shaam.

AVIS : Toujours garder la porte du four fermée durant les opérations de fumage.

Le Touch CombiSmoker peut être utilisé sans activer la fonction de fumage. Toutefois, après avoir utilisé un four en tant que fumoir, celui-ci devra être nettoyé pour éviter tout transfert de saveur de fumée vers des produits non fumés. Les instructions de nettoyage sont incluses dans le présent manuel.

AVIS : Une fois le fumage terminé, sortir le boîtier de fumoir du four. Jeter les copeaux de bois dans une poubelle à l'épreuve du feu pour écarter les risques d'incendie.



5015597

PROPOSÉ PAR ALTO-SHAAM

COPEAUX DE BOIS	Sacs vrac de 9 kg
LE POIDS TOTAL DES SACS DE COPEAUX DE BOIS EN VRAC PEUT VARIER EN FONCTION DE LEUR TENEUR EN HUMIDITÉ LORS DU CONDITIONNEMENT.	Pommier WC-22543
	Hickory WC-2829
	Cerisier WC-22541
	Érable à sucre WC-22541



ATTENTION

NE PAS ouvrir la porte du four durant l'opération de fumage. L'introduction d'air extérieur dans le four peut provoquer l'inflammation des copeaux de bois.



AVERTISSEMENT

L'emploi de matériaux inadaptés pour la fonction de fumage peut provoquer des dommages ou une panne du matériel ou réduire la durée de vie utile du four.

Ne pas utiliser de sciure pour le fumage. Ne pas utiliser de copeaux de bois plus petits que la taille d'un ongle.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Mode d'emploi du CombiSmoker®

La fonction de fumage de produit, à chaud ou à froid, est proposée en option sur le four CTX4-10E CT Express. La fonction de fumage peut être activée soit en mode combiné, soit en mode convection.

AVIS : Par défaut, le ventilateur fonctionne à mi-vitesse. La fonction de fumage ne peut pas être utilisée si le four fonctionne en mode vapeur ou en mode réchauffage.

1.  Appuyer sur le **bouton d'alimentation** pour mettre le four sous tension.
2.  Appuyer sur l'icône du mode de cuisson souhaité, **Combiné** ou **Convection**.



Modifier les réglages affichés :

1.  Appuyer sur le champ à droite de l'icône de température.
2. Entrer la température souhaitée.

Cuisson à la durée :

1.  Appuyer sur le champ à droite de l'icône de temps.
2. Entrer le temps de cuisson souhaité.

Pour activer la fonction CombiSmoke :

1.  Appuyer sur l'icône de fonction auxiliaire **Fumage**.
2.  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer le fumage.

ATTENTION



Pour écarter les dangers de **BLESSURE CORPORELLE GRAVE** ou de **DÉGÂTS MATÉRIELS** :

TOUJOURS prévoir une protection des mains lors de l'utilisation de cet appareil pour éviter les brûlures. Les pièces métalliques de ce matériel deviennent extrêmement chaudes durant la marche.

Fumage à froid

1. Le four doit être ramené à la température ambiante.
2. Placer un bac grand format rempli de glace sur une grille directement au-dessus de la boîte de fumeur.
3. Remplir le fond du four avec de la glace.
4. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
5. Appuyer sur l'icône du mode de cuisson par convection.



6. Activer la fonction CombiSmoke :
 -  Appuyer sur l'icône de fonction auxiliaire **Fumage**.
7. Modifier les réglages affichés :
 -  Appuyer sur le champ à droite de l'icône de température.
 - Entrer 0 °C.
8. Cuisson à la durée :
 -  Appuyer sur le champ à droite de l'icône de temps.
 - Entrer la durée de fumage souhaitée.
 -  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer le fumage.

Conseil du chef :

Laisser les aliments dans l'atmosphère de fumage avec la porte du four fermée pendant 10 à 60 minutes d'infusion en fonction des préférences gustatives.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

MODÈLE À HOTTE SANS ÉVACUATION

La hotte sans évacuation en option est installée à l'usine directement au-dessus du four Alto-Shaam Combitherm. La hotte est conçue pour renvoyer de l'air propre dans la cuisine, après avoir filtré les vapeurs et la graisse. Un puissant ventilateur aspire la vapeur et la fumée par l'admission de la hotte et refoule l'air par l'évent sur le dessus. Les fumées et les vapeurs passent à travers des filtres. Un filtre à charbons actifs nettoie l'air avant de le refouler par le dessus de la hotte.

Fonctionnement

1. Tourner le bouton d'alimentation de la hotte sans évacuation en position **Marche**.
2. Le voyant indicateur s'allume.
3. Attendre cinq secondes, puis mettre l'alimentation électrique du four Combitherm en **Marche**.

Loquet de porte du filtre

Avec une pièce de monnaie ou un tournevis, tourner pour ouvrir ; inverser la procédure pour fermer et verrouiller.

La hotte et le four ne fonctionnent pas si la hotte n'est pas correctement fermée.

Voyant indicateur

Si le voyant indicateur ne s'allume pas, il est possible que des filtres manquent ou soient mal alignés. Vérifier leur bon placement. La hotte sans évacuation et le four ne fonctionnent pas si la hotte n'est pas correctement fermée.



Mécanisme de verrouillage temporisé : Pour permettre d'évacuer l'air chargé de vapeur et de graisse de l'intérieur du four, ce mécanisme empêche d'ouvrir complètement la porte du four pendant 20 secondes. Il est possible de programmer des délais d'attente plus longs dans la commande. Ce mécanisme se débraye automatiquement à l'expiration d'une durée fixée pour permettre l'ouverture complète de la porte.

Loquet de déblocage d'urgence : Utiliser ce loquet **UNIQUEMENT** si le mécanisme de verrouillage temporisé ne fonctionne pas ou en cas de panne de courant. L'emploi répété du déblocage d'urgence peut endommager le mécanisme de commutation. Ce loquet se trouve sur le côté droit vers l'arrière du four.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Fonctions auxiliaires

Toutes les fonctions auxiliaires peuvent être activées à tout moment durant tout mode de cuisson et peuvent être incluses dans la programmation des procédures de cuisson. À l'issue d'un mode ou d'un programme de cuisson, le four désactive automatiquement toutes les fonctions auxiliaires.

Fonction de préchauffage

1. Sélectionner le mode de cuisson souhaité.
2.  Appuyer sur l'icône **Préchauffage**.

La température de préchauffage s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température souhaitée ou utiliser les flèches haut et bas pour l'ajuster. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

Lorsque la température de préchauffage est atteinte, une alarme sonore se déclenche pour signaler la fin de la fonction de préchauffage. Pour couper l'alarme, appuyer sur l'icône **Arrêt** rouge . La température de préchauffage est maintenue jusqu'à ce qu'on appuie sur l'icône Stop.

Fonction Gold-n-Brown

La fonctionnalité de brunissement est une fonction automatique conçue pour réguler l'humidité de façon à accentuer la couleur des produits comme il se doit. Elle est particulièrement utile pour ajouter de la couleur aux produits à forte teneur en humidité tels que le poulet et autres volailles ou accentuer le brunissement de pleines charges du four et d'autres produits humides. Cette fonction peut en outre être utilisée pour ajouter de la texture à des aliments frits tels que les frites ou le poulet pané. La fonction Gold-n-Brown peut s'utiliser dans tout mode de cuisson et incluse dans la programmation d'une procédure de cuisson.

Le brunissement peut s'utiliser pour tout produit. En fonction du type et de la quantité de produit, il est possible que le temps de cuisson soit allongé légèrement pour obtenir un brunissement complet. C'est une condition d'exploitation standard de cette fonctionnalité.

1. Sélectionner le mode de cuisson souhaité.
2. Ajuster les réglages de temps et de température.
3.  Appuyer sur l'icône **Gold-n-Brown**.

4.  Choisir le niveau Gold-n-Brown souhaité (le niveau 1 produit le moins de brunissement, le niveau 6 le plus de brunissement). Une fois le niveau sélectionné, l'écran précédent s'affiche et l'icône Gold-n-Brown est en surbrillance.
5.  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer la cuisson.

Le four active la fonction de brunissement dans le mode de cuisson sélectionné par l'utilisateur. Gold-n-Brown peut d'utiliser en mode vapeur pour réduire l'humidité.

Fonction de refroidissement du four

La fonction de refroidissement permet à l'utilisateur d'abaisser la température interne du four à une cadence accélérée. Cette fonction est utile s'il est nécessaire de passer immédiatement d'un mode de cuisson à haute température à un mode à moindre température ou au mode vapeur. Cette fonction est également utile pour le refroidissement du four en préparation de son nettoyage.

Conseil d'utilisation du chef

Si la fonction de refroidissement est utilisée en préparation du nettoyage, garder à l'esprit que la température affichée est celle de l'air à l'intérieur du compartiment et non celle des parois intérieures du four. Toujours laisser les parois du four refroidir jusqu'à au moins 60 °C avant de vaporiser du produit nettoyant.

1.  Appuyer sur l'icône **Refroidissement**.

La température de refroidissement s'affiche au sommet de la fenêtre de sélection de température. Entrer la température souhaitée entre 10 °C et 93 °C ou l'ajuster à l'aide des flèches haut et bas. Pour finir, appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les modifications.

2. Ouvrir la porte.

Une alarme sonore se déclenche pour signaler la fin de la fonction de refroidissement. Appuyer sur l'icône **Arrêt** rouge  pour couper l'alarme.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Fonctions auxiliaires

Vitesse réduite du ventilateur

La fonction de vitesse réduite du ventilateur est utile pour les produits sensibles au flux d'air tels que les soufflés et les meringues ou tout produit ne supportant pas les déplacements d'air rapides.

1. Sélectionner le mode de cuisson souhaité et régler ses fonctions.

2.  Appuyer sur l'icône **Vitesse de ventilateur**.

L'icône **Vitesse de ventilateur** alterne entre 100 % et 50 %. Le mode gril règle la vitesse du ventilateur sur 50 % par défaut.

3.  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer la cuisson.

Puissance réduite

La fonction de puissance réduite peut s'utiliser pour réduire les pointes de puissance et la consommation d'énergie de la cuisine.

1. Sélectionner le mode de cuisson souhaité et régler ses fonctions (ne s'applique pas au mode gril).

2.  Appuyer sur l'icône **Puissance réduite**.

3. L'icône de puissance réduite s'affiche en surbrillance.

4.  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer la cuisson.

Le four fonctionne à puissance réduite dans le mode de cuisson sélectionné par l'utilisateur.

AVIS : La réduction de puissance se traduit par des temps de cuisson plus longs.

Minuterie multigrille

La minuterie multigrille permet de programmer des durées d'alarmes pour les différentes grilles du four. Il peut s'agir d'une durée commune à toutes les grilles ou de durées individuelles.

Régler le mode, la température et le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglé par l'utilisateur devient la durée par défaut des minuteriers de grilles.

1.  Appuyer sur l'icône **Minuterie multigrille**.

2. Régler les durées pour chaque grille puis appuyer sur l'icône de coche bleue  pour confirmer les réglages.

3.  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour chaque grille individuelle. L'appareil se met immédiatement en marche en mode de fonctionnement continu.

Lorsque la durée d'une grille est écoulée, l'arrière-plan de la minuterie s'affiche en rouge et une alarme sonore se déclenche.

Ouvrir la porte ou appuyer sur l'icône **Arrêt rouge**  pour couper l'alarme. Sortir les plats comme il se doit.

Injection de vapeur

 Appuyer pour ajouter de l'humidité durant tout mode de cuisson. L'injection de vapeur se poursuit aussi longtemps qu'on appuie sur l'icône.

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

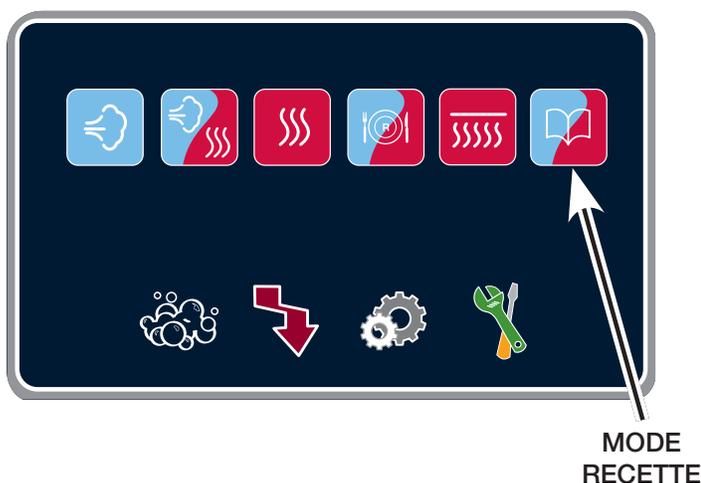
Recettes préprogrammées

Le four ExpressTouch Combitherm est fourni de série avec plus de 100 recettes couvrant la majorité des plats cuisinés les plus courants. Il permet également d'enregistrer plus de 250 personnelles.

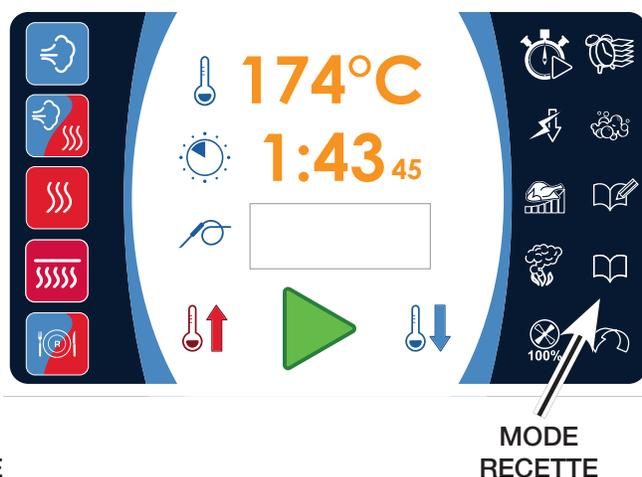
 Sélectionner le **mode Recette** à partir de tout écran.

Naviguer jusqu'à l'icône de la recette souhaitée à l'aide des flèches d'ÉCRAN SUIVANT et PRÉCÉDENT. Appuyer sur la description de la recette souhaitée. Les étapes de cuisson démarrent immédiatement. (Voir la liste des recettes préprogrammées aux pages 29 à 38.)

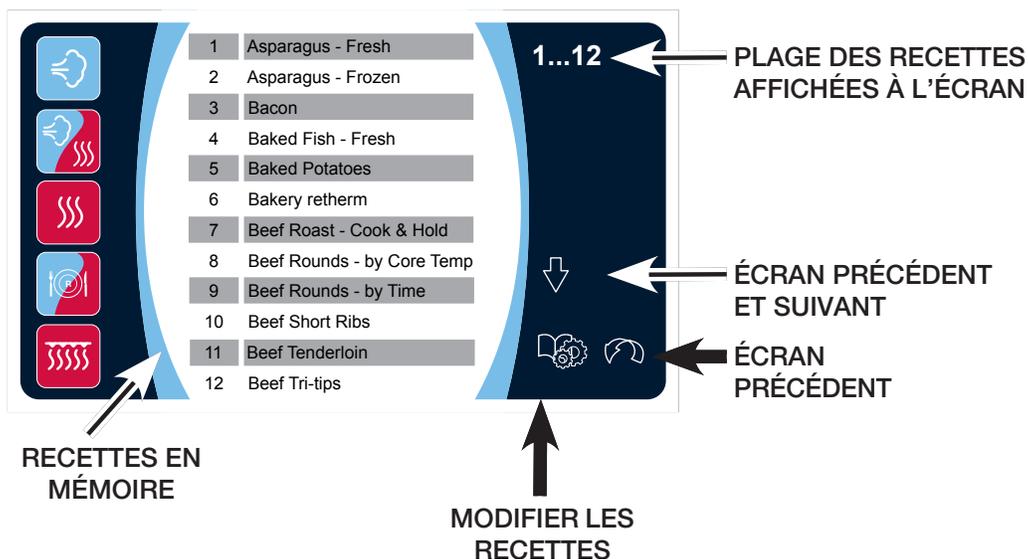
Écran de menu principal



Menu des modes de cuisson



Menu des recettes



RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

Programmation de recette sur l'écran tactile

Ajouter une recette

La fonction de programmation de recette permet à l'utilisateur de programmer une procédure de cuisson faisant appel à plusieurs modes de cuisson et toutes les fonctions auxiliaires souhaitées. Les recettes restent en mémoire jusqu'à ce qu'elles soient supprimées par l'utilisateur.

1. Sélectionner tout mode de cuisson.
2.  Appuyer sur l'icône **Ajouter une recette**.
3. Sélectionner le premier mode de cuisson souhaité. Le dernier réglage de température, de durée et de sonde saisi s'affiche.
4. Changer la température, la durée ou la cuisson à la sonde comme il se doit.
5. Changer les fonctions auxiliaires comme il se doit (vitesse du ventilateur, Gold-n-Brown, etc.)
6. Pour valider l'étape de cuisson, appuyer sur l'icône **Écrire** . L'écran de programmation de l'étape de cuisson suivante s'affiche.
7. Répéter les instructions 3 à 6 pour chaque étape de cuisson.
8. Une fois la programmation de la recette terminée, appuyer sur l'icône **Confirmer les modifications** .
9. Un clavier s'affiche. Entrer le nom de la recette. Appuyer sur l'icône **Confirmer les modifications** .
10. La recette enregistrée s'affiche au sommet de la liste des recettes.
11. Appuyer sur l'icône de la recette nouvellement enregistrée. Les étapes de cuisson de la recette débutent immédiatement.

Modifier une recette

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

1.  Appuyer sur l'icône **Paramètres de recette** dans le menu des recettes. L'arrière-plan de l'écran tactile s'affiche en rouge pour indiquer que l'utilisateur est en **mode Édition**.
2. Appuyer sur la recette à modifier. La recette sélectionnée est surlignée.
3. Appuyer sur **Modifier une recette** . La première étape de cuisson de la recette s'affiche.
Ou appuyer sur **Supprimer une recette**  pour effacer la recette.
Appuyer sur **Confirmer les modifications**  pour confirmer la suppression.
4. Modifier le mode de cuisson, la température, la durée, la température de sonde et les fonctions auxiliaires comme il se doit.
5. Appuyer sur **Confirmer les modifications** . Un clavier s'affiche. Modifier le titre comme il se doit.
Appuyer sur **Confirmer les modifications**  au bas du clavier.
6. Appuyer sur **Confirmer les modifications**  au bas de l'écran tactile pour quitter le mode **Modifier une recette**.

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

Recettes de pâtisseries

Recette	Mode du four	Température	Temps	Vitesse du ventilateur	Brunissement
Réchauffage de pâtisserie	Réchauffage	135 °C	4 minutes	100 %	--
Brownies	Convection	163 °C	25 minutes	100 %	--
Brioche roulées à la cannelle	Combiné	177 °C	20 minutes	100 %	--
Petits fours	Convection	163 °C	12 minutes	50 %	--
Croissants	Combiné	163 °C	15 minutes	50 %	--
Viennoiserie	Combiné	177 °C	15 minutes	100 %	--
Petits pains	Combiné	177 °C	10 minutes	100 %	--
Pain blanc	Combiné	177 °C	20 minutes	100 %	--
Cake aux fruits secs	Combiné	149 °C	50 minutes	100 %	--
Tarte aux fruits	Combiné	171 °C	30 minutes	100 %	--
Muffins	Convection	163 °C	15 minutes	50 %	--
Pain précuit (congelé)	Combiné	171 °C	15 minutes	100 %	--
Petits pains précuits	Combiné	177 °C	10 minutes	100 %	--
Apprêt de pâte	Vapeur basse temp.	32 °C	30 minutes	50 %	--
Pâte feuilletée	Combiné	177 °C	10 minutes	100 %	--
Biscuit	Convection	163 °C	20 minutes	50 %	--

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

Recettes de produits prêts à l'emploi

Recette	Mode du four	Température	Temps	Vitesse du ventilateur	Brunissement
Ailes de poulet	Combiné	204 °C	10 minutes	100 %	2
Saucisses sur bâtonnet	Combiné	177 °C	18 minutes	100 %	1
Pâtés impériaux	Combiné	191 °C	15 minutes	100 %	3
Plat surgelé : Chou farci	Combiné	177 °C	Sonde 71 °C	100 %	--
Plat surgelé : Poulet Primavera	Combiné	177 °C	160 minutes	100 %	--
Plat surgelé : Macaroni au bœuf	Combiné	177 °C	145 minutes	100 %	--
Plat surgelé : Macaroni au fromage	Combiné	177 °C	140 minutes	100 %	--
Plat surgelé : Lasagnes à la viande	Combiné	177 °C	150 minutes	100 %	--
Plat surgelé : Ratatouille	Combiné	177 °C	35 minutes	100 %	--
Plat surgelé : Poivrons farcis	Combiné	177 °C	150 minutes	100 %	--
Steaks hachés - Surgelés	Combiné	177 °C	12 minutes	100 %	4
Steaks hachés - Décongelés	Combiné	177 °C	5 minutes	100 %	--
Hot dogs - Vapeur basse temp.	Vapeur basse temp.	71 °C	13 minutes	50 %	--
Hot dogs - Vapeur	Vapeur	100 °C	10 minutes	100 %	--
Mini-pizza	Combiné	177 °C	10 minutes	100 %	--
Quartiers de poulet pré-cuits - Congelés (panés)	Convection	185 °C	30 minutes	100 %	3

(SUITE À LA PAGE SUIVANTE)

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

Recettes de produits prêts à l'emploi (suite)

Recette	Mode du four	Température	Temps	Vitesse du ventilateur	Brunissement
Quartiers de poulet précuits - Réfrigérés	Convection	163 °C	20 minutes	100 %	1
Rouleaux de printemps	Combiné	191 °C	15 minutes	100 %	--
Croquettes de pomme de terre	Combiné	191 °C	10 minutes	100 %	3

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

Recettes de poisson et fruits de mer

Recette	Mode du four	Température	Temps	Vitesse du ventilateur	Brunissement
Poisson au four - Frais	Combiné	204 °C	6 minutes	100 %	2
Filets de poisson grillés	Combiné	238 °C	4 minutes	100 %	--
Homard - Entier	Vapeur	91 °C	13 minutes	50 %	--
Saumon - Filets	Vapeur basse	63 °C	7 minutes	100 %	--
Saumon - Darnes	Vapeur	63 °C	8 minutes	100 %	--
Crevettes - Vapeur	Vapeur basse	71 °C	12 minutes	50 %	--

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

Recettes de viandes

Recette	Mode du four	Température	Temps	Vitesse du ventilateur	Brunissement
Lard	Combiné	191 °C	10 minutes	100 %	--
Rôti de bœuf, cuisson et maintien	(1) Delta-T	52 °C	Sonde 46 °C	50 %	--
	(2) Vapeur	57 °C	Continu	50 %	2
Ronds de gîte - à la sonde	Delta-T	54 °C	Sonde 52 °C	100 %	1
Ronds de gîte - à la durée	Combiné	121 °C	130 minutes	100 %	--
Plat de côtes de bœuf	Combiné	135 °C	90 minutes	100 %	--
Filet de bœuf	Combiné	121 °C	Sonde 52 °C	100 %	2
Aiguillette baronne	Combiné	121 °C	Sonde 52 °C	100 %	3
Mini-saucisses à rôtir	Combiné	177 °C	8 minutes	100 %	--
Côtelettes de porc grillées	Combiné	238 °C	6 minutes	100 %	1
Steaks grillés	Combiné	238 °C	Sonde 54 °C	100 %	--
Jambon - à la sonde	Delta-T	52 °C	Sonde 66 °C	50 %	--
Gigot d'agneau - à la sonde	Delta-T	52 °C	Sonde 54 °C	100 %	2
Rôti haché - à la sonde	Combiné	135 °C	Sonde 68 °C	100 %	3
Porc - Côtes premières - Crues	Combiné	121 °C	45 minutes	100 %	--

(SUITE À LA PAGE SUIVANTE)

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

Recettes de viandes (suite)

Recette	Mode du four	Température	Temps	Vitesse du ventilateur	Brunissement
Porc - Rôti de filet - à la sonde	Combiné	149 °C	Sonde 66 °C	100 %	2
Travers de porc, réchauffage	Combiné	204 °C	7 minutes	100 %	--
Carré d'agneau - à la sonde	Delta-T	54 °C	130 minutes	100 %	2
Saucisse - Fraîche - Vapeur basse temp.	Vapeur basse temp.	71 °C	15 minutes	50 %	--

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

Recettes diverses

Recette	Mode du four	Température	Temps	Vitesse du ventilateur	Brunissement
Gratins - à la sonde	Combiné	177 °C	Sonde 66 °C	100 %	--
Gratins - à la durée	Combiné	177 °C	30 minutes	100 %	--
Flan/crème brûlée	Vapeur basse temp.	88 °C	45 minutes	50 %	1
Œufs - Durs	Vapeur	100 °C	12 minutes	100 %	--
Œufs - Pochés - Vapeur basse temp.	Vapeur basse temp.	77 °C	5 minutes	50 %	--
Œufs - Pochés - Vapeur	Vapeur	100 °C	3 minutes	100 %	--
Œufs - Brouillés en sachet ; agiter à 18 minutes	Vapeur	100 °C	25 minutes	100 %	--
Œufs - Brouillés à la poêle	Vapeur	100 °C	15 minutes	100 %	--
Œufs - Sous vide	Vapeur	64 °C	45 minutes	50 %	--
Pommes frites - Pleine charge	Combiné	204 °C	1 minute	100 %	4
	(2) Combiné	204 °C	9 minutes	100 %	2
Pâtes	Vapeur	100 °C	20 minutes	100 %	--
Pâté en croûte - à la sonde	(1) Convection	177 °C	10 minutes	100 %	--
	(2) Combiné	177 °C	Sonde 57 °C	100 %	--
Pizza - Fraîche	Combiné	204 °C	10 minutes	50 %	1
Riz	Vapeur	100 °C	20 minutes	100 %	--
Soupe en sachet	Vapeur	110 °C	50 minutes	100 %	--
Tamales	Vapeur	100 °C	30 minutes	100 %	-

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

Recettes de volaille

Recette	Mode du four	Température	Temps	Vitesse du ventilateur	Brunissement
Poulet - Quartiers congelés	Combiné	177 °C	30 minutes	100 %	3
Poulet - Quartiers frits au four	Combiné	232 °C	18 minutes	100 %	--
Poulet - Entier décongelé	Combiné	177 °C	35 minutes	100 %	1
Poulet - Entier décongelé - à la sonde	Combiné	177 °C	Sonde 79 °C	100 %	1
Poulet au four - Quartiers décongelés	Combiné	191 °C	Sonde 77 °C	100 %	2
Quartiers de canard - Crus	Combiné	191 °C	25 minutes	100 %	4
Canard entier - à la sonde	(1) Combiné	121 °C	15 minutes	100 %	--
	(2) Combiné	149 °C	10 minutes	100 %	--
	(3) Combiné	204 °C	Sonde 79 °C	100 %	3
Galantine - à la sonde	Vapeur basse temp.	71 °C	Sonde 57 °C	50 %	--
Poitrines de poulet grillées	Combiné	238 °C	6 minutes	100 %	--
Poitrine de dinde - Précuite - à la durée	Combiné	135 °C	Sonde 68 °C	50 %	--
Poitrine de dinde - Crue - à la sonde	Combiné	135 °C	Sonde 68 °C	50 %	1

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

Recettes de légumes

Recette	Mode du four	Température	Temps	Vitesse du ventilateur	Brunissement
Asperges - Fraîches	Vapeur	88 °C	3 minutes	50 %	--
Asperges - Surgelées	Vapeur	100 °C	30 minutes	100 %	--
Pommes de terre au four	Combiné	177 °C	40 minutes	100 %	1
Betteraves - Fraîches	Vapeur	110 °C	20 minutes	100 %	--
Brocolis - Frais	Vapeur	100 °C	6 minutes	100 %	--
Brocolis - Surgelés	Vapeur	100 °C	3 minutes	100 %	--
Choux de Bruxelles - Surgelés	Vapeur	100 °C	6 minutes	100 %	--
Chou - Frais	Vapeur	100 °C	10 minutes	100 %	--
Carottes - Fraîches	Vapeur	107 °C	10 minutes	100 %	--
Carottes - Surgelées	Vapeur	100 °C	6 minutes	100 %	--
Chou-fleur - Frais	Vapeur	100 °C	5 minutes	100 %	--
Chou-fleur - Surgelé	Vapeur	100 °C	4 minutes	100 %	--
Maïs (grains) - Surgelé	Vapeur	100 °C	4 minutes	100 %	--
Maïs en épi - Frais	Vapeur	100 °C	14 minutes	100 %	--
Maïs en épi - Surgelé	Vapeur	100 °C	10 minutes	100 %	--

(SUITE À LA PAGE SUIVANTE)

RECETTES PRÉPROGRAMMÉES

Recettes de légumes (suite)

Recette	Mode du four	Température	Temps	Vitesse du ventilateur	Brunissement
Haricots verts - Frais	Vapeur	100 °C	8 minutes	100 %	--
Haricots verts - Surgelés	Vapeur	100 °C	5 minutes	100 %	--
Panais - Frais	Vapeur	110 °C	10 minutes	100 %	--
Petits pois - Surgelés	Vapeur	100 °C	4 minutes	100 %	--
Pommes de terre, roseval ou salade	Vapeur	100 °C	30 minutes	100 %	--
Courge - Fraîche	Vapeur	100 °C	3 minutes	100 %	--
Navets - Frais	Vapeur	110 °C	10 minutes	100 %	--
Courgettes - Fraîches	Vapeur	100 °C	3 minutes	100 %	--

INSTRUCTIONS D'UTILISATION EXPRESSTOUCH

Accès HACCP

Ce four ExpressTouch Combitherm est conforme aux critères HACCP établis et offre échantillonnage automatisé, consignation de données, validation de point de consigne, recette utilisée, dates et heures. Les données sont collectées lorsque la méthode de cuisson à la sonde de température interne est sélectionnée. Elles peuvent être téléchargées sur une clé USB puis copiées sur un ordinateur. Le fichier est au format texte (.txt).

AVIS : Ces données sont accessibles à partir de l'écran de téléchargement. Voir les illustrations de navigation à la page 6.

ATTENTION : Il est déconseillé d'utiliser le port USB du CombiOven avec des appareils portables personnels.

1. Pour télécharger les données collectées, retirer le capuchon du port USB situé sur le côté du four et brancher la clé USB. Si la clé USB n'est pas reconnue par le four Combitherm, un point d'interrogation s'affiche à l'écran. Réessayer avec une autre clé USB ou appeler le service après-vente Alto-Shaam.



2. Appuyer pour télécharger les données.



3. Attendre que l'icône change de « chargement en cours » à « terminé ».



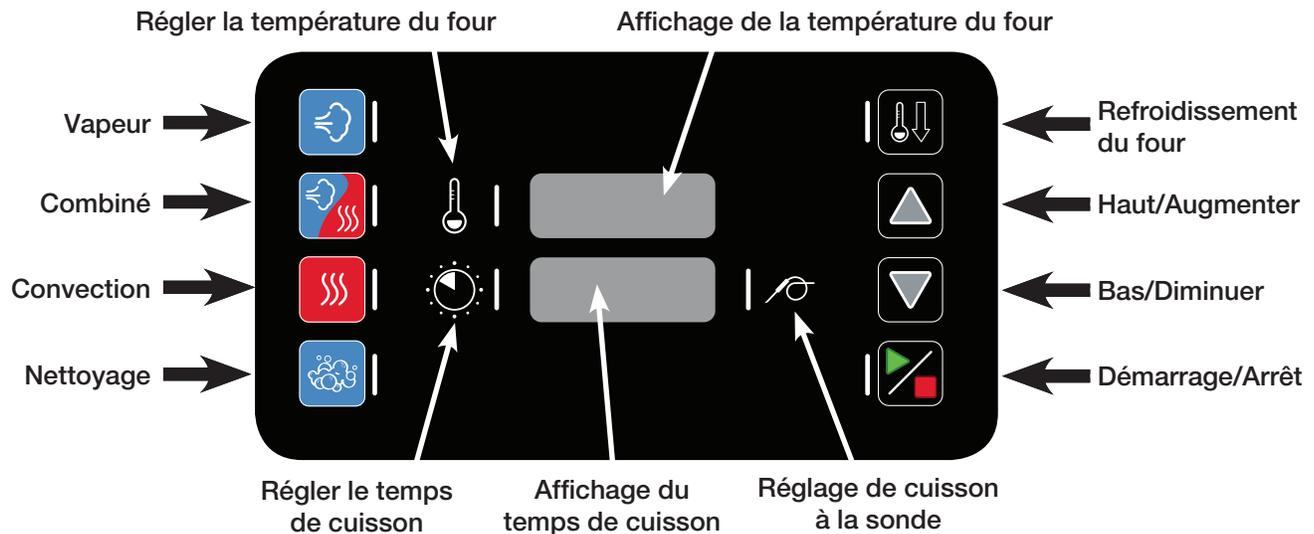
4. Appuyer pour confirmer le transfert.
5. Retirer la clé USB et remettre le capuchon en place sur le port USB.

Le processus de téléchargement crée automatiquement un dossier nommé « haccp » sur la clé USB. Chaque fichier texte contient les caractéristiques d'un programme de cuisson.

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

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA COMMANDE SIMPLE

Description du tableau de commande



Le mode vapeur offre la possibilité de cuire à la vapeur, de pocher ou de blanchir. Ce mode cuit automatiquement à la vapeur au point d'ébullition de l'eau ; il permet aussi une cuisson vapeur au-dessus du point d'ébullition pour obtenir des résultats plus rapides et une cuisson vapeur à basse température, en dessous du point d'ébullition, pour les produits délicats tels que pâtés, mousses, fruits de mer ou flans.

Le mode combiné s'avérera être le mode le plus polyvalent et le plus utilisé parmi tous ceux offerts par le four Combitherm. Il produit les meilleurs résultats possibles sur le plus large éventail de produits et pour les temps de cuisson les plus courts. La fonction de commande unique de ce mode permet de rôtir ou de cuire au four au moyen d'une combinaison de vapeur et de chauffage par convection. En plus des temps de cuisson plus courts, cette combinaison de vapeur et de chaleur assure un rétrécissement moindre des produits et une meilleure rétention d'humidité qu'avec un four à convection standard.

Le mode convection fait circuler de l'air chauffé à une température de 29 °C à 252 °C. Dans nombre de cas, le mode combiné permet d'obtenir de meilleurs résultats ; par conséquent, il est souhaitable d'envisager d'utiliser le mode convection de façon plus limitée.

Refroidissement du four :

1. Le processus de cuisson doit être inactivé
2. Appuyer sur la touche **Refroidissement** jusqu'à ce que le voyant s'allume (le voyant reste allumé durant le mode **Refroidissement**)
3. Appuyer sur **Augmenter** ou **Diminuer** pour régler la température de refroidissement
4. La température de refroidissement affichée dans la fenêtre de température de cuisson
5. L'affichage indique la dernière température de refroidissement validée
6. La plage de température de refroidissement est de 30 °C à 300 °C.
7. Appuyer sur la touche **Démarrage/Arrêt** jusqu'à ce que le voyant s'allume pour valider la température de refroidissement et lancer le processus de refroidissement
8. La porte doit être ouverte pour que le processus de refroidissement démarre ; la fenêtre d'affichage du temps de cuisson affiche « door » (porte) si la porte est fermée
9. La fenêtre de température de cuisson affiche le réglage de température de refroidissement
10. La fenêtre de temps de cuisson affiche la température de refroidissement mesurée

Fonction Fahrenheit ou Celsius - pour choisir l'unité de température :

- L'appareil ne doit pas être en cours de cuisson ni de nettoyage
- Appuyer sur les touches **Régler la température du four**, **Augmenter** et **Diminuer** simultanément pendant 1 seconde
- La fenêtre de température de cuisson affiche la dernière unité choisie, « C » ou « F » ; l'affichage alterne entre « C » et « F » toutes les 2 secondes
- Appuyer sur l'icône **Démarrage/Arrêt** lorsque l'unité souhaitée (« C » ou « F ») est affichée

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA COMMANDE SIMPLE

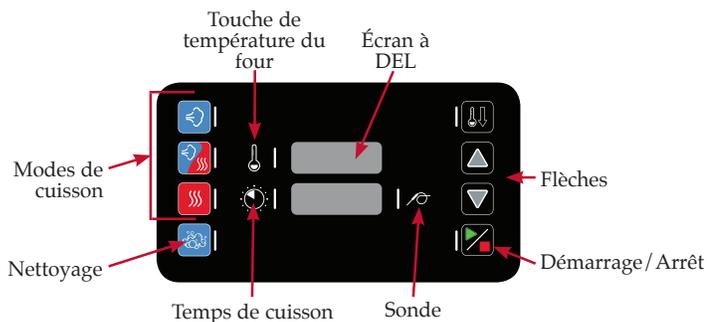
Mettre en marche et préchauffer le four

Alto-Shaam conseille de préchauffer le Combitherm® avant la cuisson.

1. Appuyer sur le bouton d'alimentation.  Le voyant vert s'allume durant le démarrage du four.
2. Choisir un Mode.   
Vapeur Combiné Convection
3. Appuyer sur la touche Température du four. 
4. Régler la température avec les touches fléchées. 
5. Appuyer sur la touche Temps de cuisson. 
6. Régler le temps avec les touches fléchées. 
7. Appuyer sur la touche Démarrage/Arrêt. 
8. Préchauffer le four avant d'y placer les aliments.

Cuisson manuelle à la sonde

1. Choisir un Mode.   
Vapeur Combiné Convection
2. Appuyer sur la touche Température du four ; régler la température avec les touches fléchées.  
3. Appuyer sur la touche Température de sonde ; régler la température avec les touches fléchées.  
4. Charger les aliments dans le four et y insérer la sonde.
5. Appuyer sur la touche Démarrage/Arrêt. 



Cuisson manuelle à la durée

1. Choisir un Mode.   
Vapeur Combiné Convection
2. Appuyer sur la touche Température du four ; régler la température avec les touches fléchées.  
3. Appuyer sur la touche Temps de cuisson ; régler le temps avec les touches fléchées.  
4. Charger les aliments dans le four.
5. Appuyer sur la touche Démarrage/Arrêt. 

Nettoyage du four

1. Appuyer sur la touche Nettoyage. 
2. Placer le nombre approprié de pastilles CombiClean®, indiqué à l'écran (CLn4 s'affiche).
3. Fermer la porte du four et appuyer sur la touche Démarrage/Arrêt. 

• Si le four est trop chaud pour continuer, le message dOOr (porte) s'affiche à l'écran. Ouvrir la porte du four et le laisser refroidir. Une fois que le four a refroidi, redémarrer la procédure de nettoyage.

4. Le four émet un bip sonore lorsque le nettoyage est terminé. Laisser la porte entrouverte une fois que le four est nettoyé.

REMARQUE : pour mettre le four à l'arrêt, tenir  enfoncé pendant cinq secondes. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que le four va démarrer la procédure de mise à l'arrêt.

Pour effectuer un arrêt forcé dans la rare éventualité où la commande se bloquerait, tenir  enfoncé pendant dix secondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Produit nettoyants CombiClean®

! DANGER

Porter des gants en caoutchouc pour utiliser les pastilles CombiClean ou vaporiser du produit nettoyant.

! DANGER

Porter une protection oculaire pour vaporiser du produit nettoyant pour four.

AVIS : Utiliser exclusivement un produit nettoyant Combitherm autorisé.

Les agents nettoyants non autorisés peuvent tacher ou endommager les surfaces intérieures du four. Veiller à lire et comprendre l'étiquette et la fiche de données de sécurité avant d'utiliser le nettoyant pour four.

ATTENTION : Irrite les yeux, la peau et les voies respiratoires. Tenir hors de portée des enfants.

Précautions :

- Ne pas ingérer.
- Éviter le contact avec les yeux et la peau.
- Porter des gants en caoutchouc pour utiliser ce produit.
- Bien se laver les mains après manipulation.
- Éviter de mélanger avec des acides forts concentrés.

Premiers soins :

Peau : Rincer à l'eau. Enlever les vêtements souillés et les laver avant réutilisation. Si l'irritation persiste, consulter un médecin.

Yeux : Rincer à l'eau pendant 15 minutes. Consulter un médecin immédiatement.

Inhalation : En cas de difficultés respiratoires, quitter immédiatement la zone et ne pas y revenir avant que la poussière se soit abattue. Si l'irritation persiste, consulter un médecin.

Ingestion : Boire de grandes quantités de lait ou d'eau. *Ne pas faire vomir.* Consulter un médecin immédiatement.

La pastille commence à se dissoudre sur la peau si les mains sont humides ou mouillées.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien préventif

En plus des procédures de nettoyage et d'entretien courants, plusieurs mesures supplémentaires doivent être prises à la fois pour l'hygiène et pour maintenir le four en bon état de marche. Ces précautions supplémentaires permettent d'éviter les temps d'arrêt imprévus et les réparations coûteuses.

Ne pas éliminer la graisse, les copeaux de bois ni d'autres déchets solides par l'écoulement de vidange du four.

Les graisses et autres solides finiraient par coaguler dans la conduite de vidange et par l'obstruer. Cela provoquerait le refoulement de l'eau dans le condenseur et le compartiment intérieur du four, entraînant une panne du four.

S'assurer que le tamis d'écoulement est toujours en place. Retirer tout déchet solide du tamis d'écoulement avant qu'il puisse pénétrer dans le système de vidange.

L'élimination régulière des matières solides du tamis d'écoulement permet d'éviter les obstructions.

Utiliser exclusivement le nettoyant pour four Combitherm autorisé.

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

Pour étendre la durabilité du joint de porte, nettoyer cet article chaque jour.

Les acides et composés associés contenus dans la graisse, en particulier la graisse de poulet, affaiblissent la structure du joint sauf s'il est nettoyé de façon quotidienne. Essuyer avec un chiffon savonneux chaud.

Pour protéger encore plus le joint, laisser la porte entrouverte à la fin de chaque journée de travail. Cela élimine la pression exercée sur le joint de porte.

Nettoyer régulièrement les charnières de porte.

Ouvrir la porte du four pour libérer la tension. Nettoyer toutes les pièces de la charnière.

Placement du câble de sonde.

Ne pas placer le câble de sonde à proximité de l'élément de gril en haut du four.

AVIS : Une fois le fumage terminé, sortir le boîtier de fumoir du four. Jeter les copeaux de bois dans une poubelle à l'épreuve du feu pour écarter les risques d'incendie.

DANGER



To prevent serious personal injury, death, or property damage:

Do not steam clean, hose down or flood the interior or exterior with water or liquid solution of any kind. **Do not** use water jet to clean. Failure to observe this precaution will void the warranty.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

LISTE DE VÉRIFICATIONS - CHAQUE JOUR

Informations sur l'appareil

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro de modèle : _____

Date initiale contrôles quotidiens : _____

Liste de vérifications quotidiennes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Contrôler et nettoyer :							
Sonde de produit (thermomètre)							
Joint de porte (interne)							
Vitrage de porte interne							
Ramasse-gouttes avant							
Écran tactile et panneau de façade (fissures, décollement, humidité, etc.)							
Exécuter un cycle de lavage automatique (avec un produit nettoyant homologué SEULEMENT)							
Initiales de l'employé(e)							

Défaillance et remplacement d'éléments

Consigner le détail des défaillances à côté du jour où elles se sont produites. Laisser vide si les éléments fonctionnent correctement.	
Lundi	
Mardi	
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	
Samedi	
Dimanche	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

LISTE DE VÉRIFICATIONS - CHAQUE SEMAINE

Informations sur l'appareil

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro de modèle : _____

Date initiale contrôles quotidiens : _____

Liste de vérifications hebdomadaires

Contrôler - Éclairage de l'enceinte du four	
Contrôler - Signes dépôts de graisse/carbone dans l'enceinte du four	
Contrôler - Signes dépôts de graisse/carbone derrière le panneau de ventilateur dans l'enceinte du four	
Contrôler - Signes d'entartrage derrière le panneau de ventilateur dans l'enceinte du four	
G Contrôler - Échangeur de chaleur, tout signe de déformation importante. Si c'est le cas, mettre <i>immédiatement</i> hors service et prendre les mesures correctives nécessaires.	
G Contrôler - Échangeur de chaleur, tuyaux ou brides desserrés/détachés. Si c'est le cas, mettre <i>immédiatement</i> hors service et prendre les mesures correctives nécessaires.	
E Contrôler - Éléments de convection, signes de fissuration, déformation ou dommages.	
Nettoyer les filtres à graisse de la hotte sans évacuation	
Initiales de l'employé(e)	

G Modèles au gaz seulement

E Modèles électriques seulement

Défaillance et remplacement d'éléments

Consigner le détail des défaillances à côté du jour où elles se sont produites. Laisser vide si les éléments fonctionnent correctement.	
Semaine 1	
Semaine 2	
Semaine 3	
Semaine 4	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Liste de vérifications - Chaque mois

Informations sur l'appareil

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro de modèle : _____

Date initiale contrôles quotidiens : _____

Liste de vérifications mensuelles

Contrôler/tester - Vidange de l'enceinte du four	
Contrôler - Étanchéité / obstructions de toutes les conduites de vidange	
CE Détartre le générateur de vapeur	
Contrôler - Signes d'entartrage dans l'enceinte du four	
Détartre l'intérieur du four	
Contrôler le filtre en papier de la hotte sans évacuation (changer le cas échéant)	
Tester l'écoulement de la hotte sans évacuation, pas d'obstruction ni de fuites	
Initiales de l'employé(e)	

CE Modèles à chauffe-eau électrique seulement

Défaillance et remplacement d'éléments

Récapituler toutes les défaillances d'éléments susceptibles de s'être produites durant le mois.

--

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Liste de vérifications - 12 mois

Informations sur l'appareil

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro de modèle : _____

Date initiale contrôles quotidiens : _____

Liste de vérifications des 12 mois

Changer - Tuyau de dérivation de vapeur	
Contrôler - Tuyau de pompe de nettoyage	
Contrôler/tester - Vidange de l'enceinte du four	
Contrôler - Étanchéité / obstructions de toutes les conduites de vidange	
Contrôler - Tous les tuyaux d'électrovannes (des deux côtés)	
Contrôler - Tuyau de vanne de brunissement supérieure	
Contrôler - Soupape de surpression inférieure et tuyau	
Contrôler - Joint de l'élément de convection (depuis le boîtier électrique)	
Contrôler - Joint de l'échangeur de chaleur gaz (depuis le boîtier électrique)	
Contrôler - Joint de la sonde de température de four N6	
Détartre le générateur de vapeur	
Déposer et contrôler - Éléments du générateur de vapeur	
Contrôler - Tuyau de douchette	
Contrôler - Poignée de douchette	
Contrôler - Sonde de produit	
Contrôler - Tube d'injection d'eau	
Contrôler - Signes d'entartrage dans l'enceinte du four	
Contrôler - Éclairage de l'enceinte du four	
Contrôler - Signes dépôts de graisse/carbone dans l'enceinte du four	
Contrôler - Signes dépôts de graisse/carbone derrière le panneau de ventilateur dans l'enceinte du four	
Contrôler - Signes d'entartrage derrière le panneau de ventilateur dans l'enceinte du four	

CE Modèles à chauffe-eau électrique seulement **G** Modèles au gaz seulement **E** Modèles électriques seulement

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

LISTE DE VÉRIFICATIONS - 12 MOIS

Informations sur l'appareil

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro de modèle : _____

Date initiale contrôles quotidiens : _____

Liste de vérifications des 12 mois

G	Contrôler - Échangeur de chaleur, tout signe de déformation importante. Si c'est le cas, mettre <i>immédiatement</i> hors service et prendre les mesures correctives nécessaires.	
G	Contrôler - Échangeur de chaleur, tuyaux ou brides desserrés/détachés. Si c'est le cas, mettre <i>immédiatement</i> hors service et prendre les mesures correctives nécessaires.	
	Contrôler et confirmer - Les tuyaux d'échappement sortent de l'enceinte du four	
G	Contrôler - Joint de bride de l'échangeur de chaleur (changer le cas échéant)	
G	Contrôler et serrer - Visserie et joint de bride du brûleur d'échangeur de chaleur (changer le cas échéant)	
G	Contrôler - Visserie et joint de bride de l'allumeur d'échangeur de chaleur (changer le cas échéant)	
G	Contrôler - Tuyaux d'échappement de l'échangeur de chaleur (confirmer qu'ils ressortent au-delà de la bride supérieure de l'enceinte du four) - Modèles ESG seulement	
G	Contrôler - Bride supérieure de l'enceinte du four et joint de bride - Modèles ESG seulement	
G	Serrer - Boulons de bride du brûleur	
G	Serrer - Boulons de bride de l'allumeur	
	Contrôler - Orifices de drainage de l'échangeur de chaleur pour vérifier l'absence d'obstructions (si l'orifice est obstrué, mettre immédiatement le four hors service et changer l'échangeur de chaleur) - Ne concerne pas les modèles CTP/CTC	
E	Contrôler - Éléments de convection, signes de fissuration, déformation ou dommages.	
	Changer - Verre(s) et joint(s) de lampe	
	Détartre l'intérieur du four	
	Contrôler - Joint de porte (changer le cas échéant)	
	Essuyer le vitrage de porte intérieur	
	Contrôler - Ramasse-gouttes avant (nettoyer le cas échéant)	
	Contrôler - Tuyau du ramasse-gouttes avant	
	Contrôler - Panneau de façade de la commande	
	Contrôler et serrer - Tous les raccordements électriques	
	Contrôler et serrer - Fonctionnement de tous les ventilateurs de refroidissement	

CE Modèles à chauffe-eau électrique seulement **G** Modèles au gaz seulement **E** Modèles électriques seulement

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

LISTE DE VÉRIFICATIONS - 12 MOIS

Informations sur l'appareil

Nom de l'entreprise : _____

Numéro de série : _____

Numéro de modèle : _____

Date initiale contrôles quotidiens : _____

Liste de vérifications des 12 mois

Contrôler et serrer - Charnières de porte	
Contrôler et serrer - Poignées de porte	
Examiner - Historique des codes d'erreur	
Vérifier la version du logiciel (mettre à jour le cas échéant)	
Consigner - Pression d'eau (statique et dynamique)	
Consigner - Tension secteur entre toutes les phases	
Consigner - Tension secteur entre chaque phase et la terre	
Consigner - Intensité de courant à travers les trois branches (durant le chauffage)	
Tester le fonctionnement de tous les éléments (indiquer les éléments)	

Défaillance et remplacement d'éléments

Récapituler toutes les défaillances d'éléments susceptibles de s'être produites durant le mois.

--

Signature du client : _____

Signature du technicien : _____

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Protéger les surfaces en acier inoxydable



Il est important de prévenir 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 résultera en des zones de corrosion. Même l'eau, en particulier une eau dure 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 des facteurs contribuant à la corrosion.

L'emploi de produits, outils et méthodes de nettoyage corrects est essentiel à la préservation de l'apparence et de la durabilité de l'appareil. Éliminer les aliments renversés et essuyer la surface dans les plus brefs délais ou, au minimum, une fois par jour. Toujours rincer les surfaces après avoir utilisé un produit nettoyant et essuyer l'eau restante dès que possible après le rinçage.

Produits nettoyants

Utiliser des produits nettoyants non abrasifs conçus pour une utilisation sur les surfaces en acier inoxydable. Il doit s'agir de composés sans chlore et qui ne contiennent pas de sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur les surfaces en acier inoxydable. Tout manquement à respecter cette mise en garde invalide la garantie. Toujours utiliser le produit nettoyant qui convient à la concentration préconisée par le fabricant. Pour tout conseil sur les produits, contacter le fournisseur de produits nettoyants local.

Matériels de nettoyage

Le nettoyage peut généralement être réalisé avec le produit nettoyant approprié et un chiffon doux propre. Si des méthodes plus agressives s'avèrent nécessaires, utiliser un tampon à récurer non abrasif sur les salissures difficiles et veiller à frotter suivant le grain visible de la surface métallique pour éviter de la rayer. Ne jamais utiliser de brosse métallique, de tampon à récurer métallique ou de spatule pour détacher un résidu d'aliment. Tout manquement à respecter cette mise en garde invalide la garantie.

ATTENTION



Pour protéger les surfaces en acier inoxydable, éviter absolument l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. **NE JAMAIS** utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable. **NE JAMAIS** utiliser de brosse métallique, de tampon à récurer métallique ni de raclette.

AVERTISSEMENT



AFIN DE PRÉVENIR toute blessure grave ou mortelle, OU des dommages matériels :

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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Calendrier de nettoyage

Nettoyage quotidien du joint

Pour étendre la durabilité du joint de four, il est important de le nettoyer de façon quotidienne. Le nettoyage régulier permet de protéger le joint de la détérioration causée par les aliments acides.

1. Laisser le four refroidir, puis essuyer le joint et les interstices avec un chiffon propre trempé dans une solution détergente chaude.
2. Essuyer le joint et les interstices avec un chiffon et de l'eau de rinçage propre.

Ne pas démonter le joint ni le mettre au lave-vaisselle.

Utilisation et nettoyage de la sonde

Après chaque utilisation du mode **TEMP. INTERNE**, essuyer la pointe de la sonde avec une serviette en papier propre pour éliminer les restes d'aliments. Essuyer ensuite la sonde avec un tampon à l'alcool jetable. Remettre la sonde en place dans son support de porte. Ne pas placer le câble de sonde à proximité de l'élément de gril en haut du four.

Procédures de nettoyage des sondes

1. Éliminer tous les restes d'aliments de la sonde entre les charges et à la fin de chaque journée de travail. Essuyer la sonde entière, le câble de sonde et le support de sonde avec un chiffon propre et une solution détergente chaude.
2. Essuyer la sonde, le câble et le support avec un chiffon et de l'eau de rinçage propre pour éliminer le détergent.
3. Essuyer la sonde et le support de sonde avec un tampon à l'alcool jetable ou une solution désinfectante préconisée pour les surfaces de contact alimentaire.
4. Laisser la sonde et le câble sécher à l'air dans le support de sonde. Ne pas placer le câble de sonde à proximité de l'élément de gril en haut du four.
5. Essuyer la sonde avec un tampon à l'alcool jetable avant de l'enfoncer dans un nouveau produit alimentaire.

Nettoyage quotidien du four

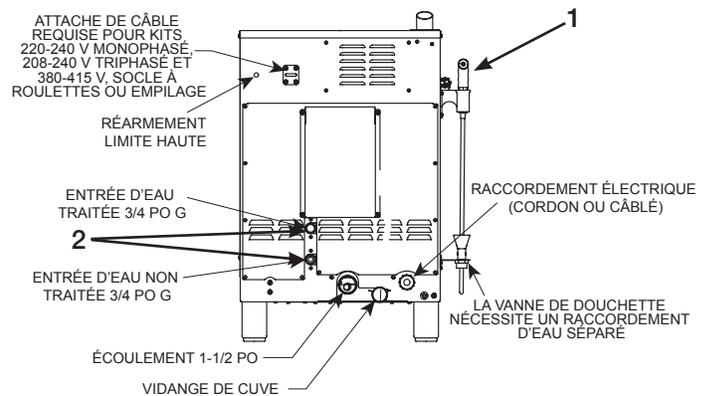
À effectuer à la fin de la journée de travail ou entre les quarts de travail.

Cycle de nettoyage nécessaire après le fumage

Pour éviter le transfert de résidus de fumée vers des produits non fumés, un cycle de nettoyage est nécessaire avant de cuire des produits non fumés.

Nettoyage mensuel

1. Tête de pulvérisation
2. Tuyau de vidange



DANGER

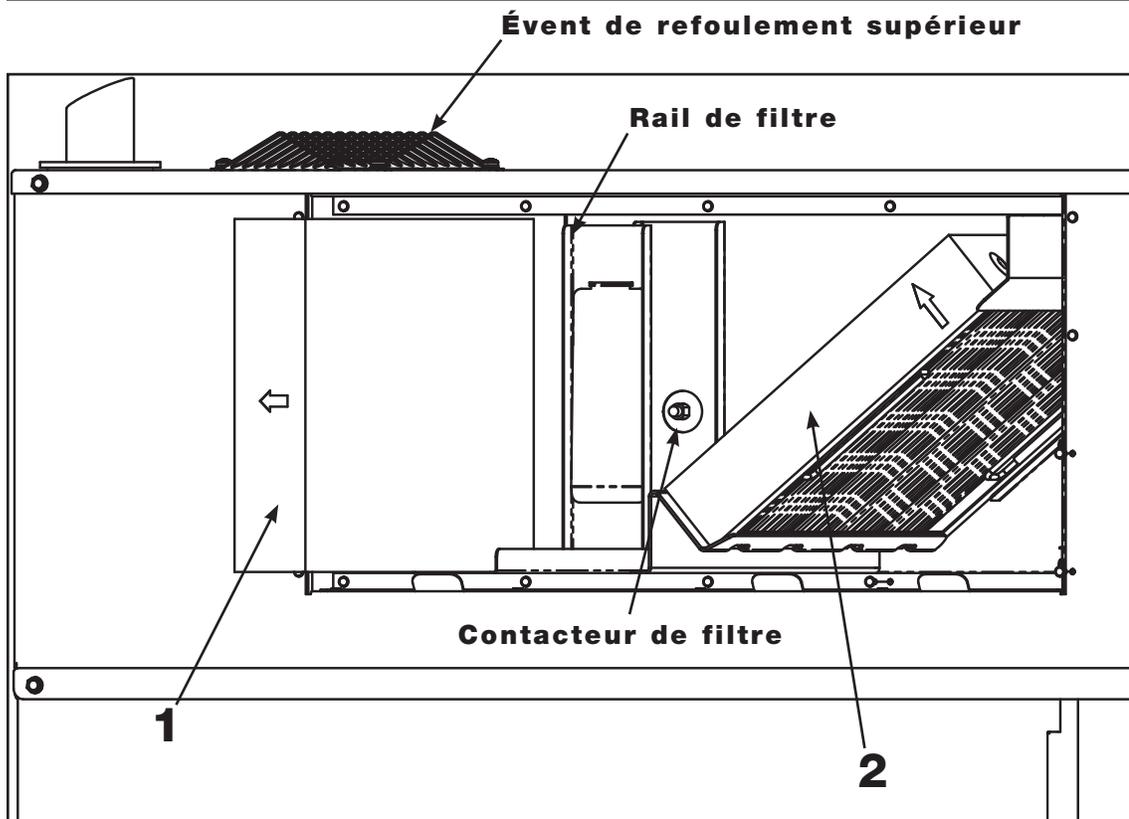


Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels :

Ne pas nettoyer à la vapeur, arroser au jet d'eau ni noyer l'intérieur ou l'extérieur dans l'eau ou dans une quelconque autre solution liquide. **Ne pas** nettoyer à l'eau sous pression. Tout manquement à respecter cette mise en garde invalidera la garantie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MODÈLE À HOTTE SANS ÉVACUATION



1. Filtre à charbons : L'état du filtre à charbons doit être contrôlé régulièrement. Il doit être changé au minimum tous les trois mois, plus souvent si une saleté importante est visible ou si le filtre n'élimine plus les odeurs.

Pour déposer le filtre à charbons, le faire coulisser vers l'extérieur. Lors du remplacement du filtre, s'assurer que le clip est en place sur l'arrière du filtre. Veiller à pointer les flèches d'écoulement d'air vers le ventilateur de la hotte (arrière de l'appareil) et à placer le filtre de rechange dans les rails de filtre sur la plaque arrière métallique fournie avec la hotte.

FI-24114

2. Filtre à graisse : La fréquence de nettoyage dépend de l'utilisation du four, avec un maximum de 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 gras imposent une fréquence de nettoyage d'au moins une fois par semaine.

Pour déposer le filtre à graisse, le tirer tout droit hors du caisson. Mettre le filtre au lave-vaisselle ou le laver séparément en le plaçant dans de l'eau chaude savonneuse jusqu'à éliminer toute la graisse et les particules. Rincer avec soin. Laisser le filtre sécher à l'air avant de le remettre en place.

Pour remettre le filtre à graisse en place, placer les poignées métalliques sur le carter du filtre vers l'avant de l'appareil.

FI-24113

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

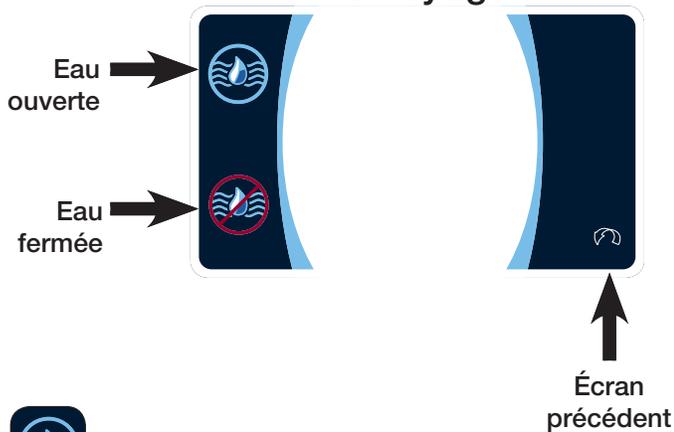
ExpressTouch avec option CombiClean

Il y a quatre (4) niveaux de nettoyage : rinçage, nettoyage léger, normal et intensif. Il est possible d'utiliser les pastilles CombiClean® ou le nettoyant liquide à vaporiser Combitherm. Laisser les porte-grilles latéraux et les grilles dans le four durant le nettoyage. Éliminer les déchets solides du fond du four et du tamis d'écoulement pour éviter d'obstruer la vidange.

AVIS : En cas de coupure d'électricité durant tout cycle de nettoyage, le four entame un cycle de rinçage de six (6) minutes.

1.  Sélectionner le mode de nettoyage à partir de tout écran.
 - Si le four est trop chaud pour être nettoyé sans risque, un four à intérieur rouge s'affiche à l'écran et la fonction de refroidissement s'active automatiquement. Laisser le four refroidir jusqu'à 93 °C avant de le nettoyer.

Menu des modes de nettoyage



2.  Appuyer sur l'icône **EAU OUVERTE** pour assurer que l'arrivée d'eau est ouverte.

Avertissement four trop chaud

Laisser le four refroidir avant d'y placer des pastilles CombiClean® ou de vaporiser du produit nettoyant



3. Sélectionner le niveau de nettoyage souhaité.

 Rinçage (20 minutes)

 Léger (30 minutes)

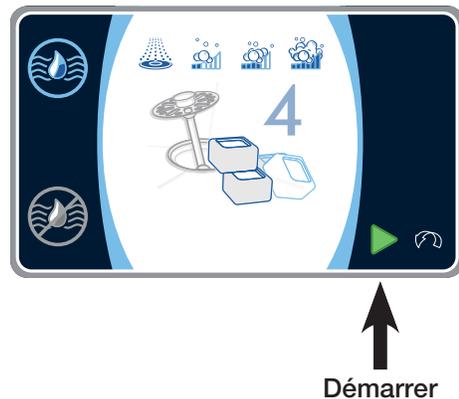
 Normal (1 heure 21 minutes)

 Intensif (2 heures 6 minutes)

4. Placer le nombre de pastilles CombiClean® CombiTabs™ indiqué à l'écran ou vaporiser l'intérieur du four de nettoyant liquide Combitherm. Ajouter éventuellement une pastille supplémentaire en mode normal ou intensif si le four est particulièrement sale.

Instructions CombiClean

Le nombre de pastilles CombiClean® nécessaire est affiché.



5.  Appuyer sur l'icône **DÉMARRAGE** pour lancer le nettoyage. Le four émet un bip sonore lorsque le nettoyage est terminé. Laisser la porte entrouverte.

Nettoyage en cours



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Commande simple avec option CombiClean

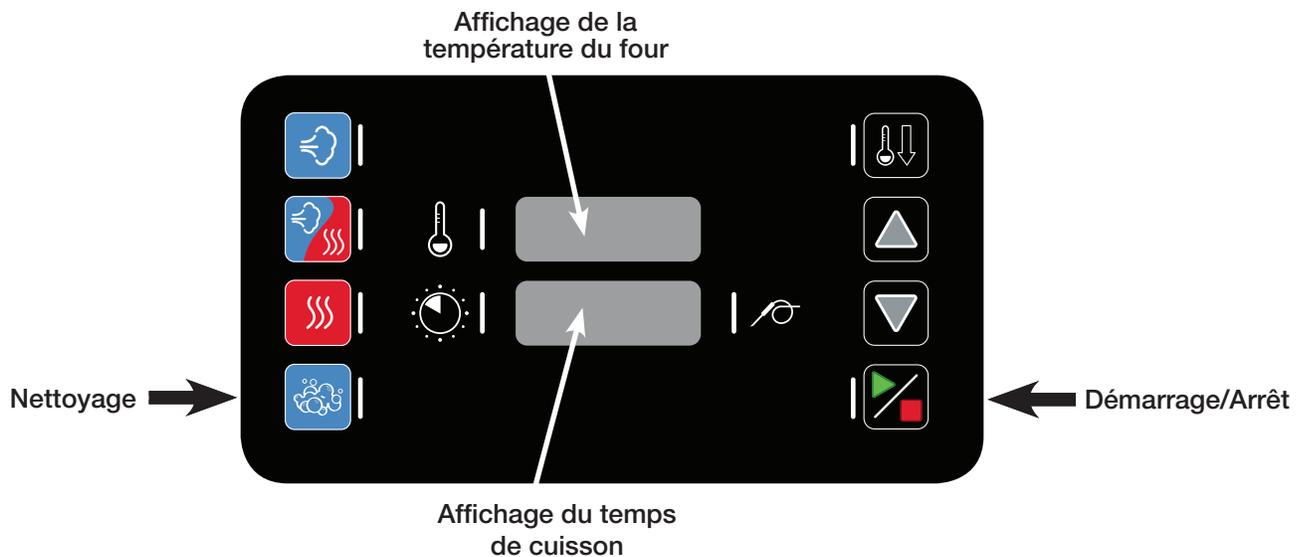
Un (1) cycle de nettoyage intensif (2 heures 5 minutes) est proposé. Il est possible d'utiliser les pastilles CombiClean® CombiTabs™ ou le nettoyant liquide à vaporiser Combitherm. Laisser les porte-grilles latéraux et les grilles dans le four durant le nettoyage. Sortir la grille à grillades en option de l'intérieur de l'appareil et la laver séparément dans de l'eau savonneuse très chaude pour préserver le revêtement antiadhérent spécial. Éliminer les déchets solides du fond du four et du tamis d'écoulement pour éviter d'obstruer la vidange.

Avis : En cas de coupure d'électricité durant toute phase du cycle de nettoyage, le four entame un cycle de rinçage de six (6) minutes. La fenêtre d'affichage de température de cuisson affiche alors « RIN ». La fenêtre de temps de cuisson affiche « -.- ».

1.  Sélectionner le mode de nettoyage.

- Si le four est trop chaud pour être nettoyé sans risque, le message « door » s'affiche à l'écran et la fonction de refroidissement s'active automatiquement. Ouvrir la porte du four pour laisser le four refroidir jusqu'à 93 °C avant de le nettoyer.

2. La fenêtre d'affichage de la température de cuisson affiche « CLn ». La fenêtre d'affichage du temps de cuisson affiche « 6 », qui est le nombre de pastilles détergentes à utiliser.
3. Soulever le tamis d'écoulement à l'intérieur du four et y placer trois (3) pastilles COMBICLEAN® CombiTabs™ ou vaporiser l'intérieur du four de nettoyant liquide Combitherm. Ajouter éventuellement une pastille supplémentaire si le four est particulièrement sale.
4. Fermer la porte du four.
5. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le voyant s'allume pour lancer le cycle de nettoyage.
6. La fenêtre d'affichage de la température de cuisson affiche « CLn ».
7. La fenêtre d'affichage du temps de cuisson affiche le temps restant.
8. Le four émet un bip sonore lorsque le nettoyage est terminé. Laisser la porte ouverte de 50 mm environ pour permettre au four de sécher à l'air.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage - Sans le programme CombiClean

Le four CT Express Combitherm peut être commandé sans l'option CombiClean®. Dans ce cas, utiliser le nettoyant liquide à vaporiser Combitherm.

AVIS : Si le four est trop chaud pour être nettoyé sans risque, appuyer sur l'icône  pour activer la fonction de refroidissement. Ouvrir la porte du four pour laisser le four refroidir jusqu'à 93 °C avant de le nettoyer.

Laisser les porte-grilles latéraux et les grilles dans le four durant le nettoyage. Éliminer les déchets solides du fond du four et du tamis d'écoulement pour éviter d'obstruer la vidange.

En portant des lunettes de sécurité et des gants en caoutchouc, vaporiser abondamment les surfaces intérieures du four d'une couche uniforme de nettoyant liquide Combitherm. Vaporiser tous les éléments intégrés, les grilles et les porte-grilles latéraux. Couvrir les deux côtés du four.

1. Bien fermer la porte du four et laisser la solution agir pendant un minimum de 10 minutes.
2. Appuyer sur la touche de **Marche** .
3. Appuyer sur la touche **Vapeur** .
4. Régler le **Temps**  sur dix minutes.
5. Le four émet un bip sonore pendant 3 minutes à la fin du cycle de vapeur, jusqu'à l'ouverture de la porte ou jusqu'à ce qu'on appuie sur une touche de mode de cuisson.
6. Ouvrir la porte.
7. Veiller à rincer avec soin toutes les surfaces afin d'éliminer tout résidu de solution nettoyante. Utiliser un tampon à récurer non abrasif sur toute salissure difficile.
8. Remettre les porte-grilles et les grilles en place.
9. Essuyer le joint de porte avec un chiffon savonneux chaud.
Essuyer de nouveau le joint de porte avec un chiffon de rinçage propre.
10. Laisser la porte ouverte de 50 mm environ pour permettre au four de sécher à l'air.

DANGER



Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels :

Ne pas nettoyer à la vapeur, arroser au jet d'eau ni noyer l'intérieur ou l'extérieur dans l'eau ou dans une quelconque autre solution liquide. **Ne pas** nettoyer à l'eau sous pression. Tout manquement à respecter cette mise en garde invalidera la garantie.

DÉPANNAGE

Mode de fonctionnement d'urgence

En cas de mauvais fonctionnement du four, un code d'erreur s'affiche. En présence d'une erreur, le Combitherm peut fonctionner de façon limitée. Les erreurs pour lesquelles l'appareil peut continuer de fonctionner sont indiquées par « Oui » dans la table ci-dessous. Pour faire fonctionner le four en présence d'un code d'erreur :

1.  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour accuser réception de l'erreur.

Les icônes qui clignotent représentent les modes d'exploitation qui sont toujours opérationnels.

2. Sélectionner l'un des modes de cuisson disponibles.

3. Utiliser les commandes du four comme durant la marche normale.

En fonction du code d'erreur considéré, les fonctions du four, comme la plage de température, peuvent être limitées.

4.  Appuyer sur l'icône **Démarrage** pour lancer la cuisson.

5.  Appuyer sur l'icône **Arrêt** à l'expiration de la minuterie.

Le four Combitherm revient à son fonctionnement normal une fois que l'erreur est corrigée.

DÉPANNAGE

Mode de fonctionnement d'urgence (suite)

CODES D'ERREUR

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

 Appuyer sur l'icône **Démarrer** pour accuser réception de l'erreur.

Les icônes qui clignotent représentent les modes d'exploitation qui sont toujours opérationnels. Lorsque la défaillance est corrigée, le Combitherm revient à son mode normal de fonctionnement.

Code d'erreur	L'écran affiche	Modèle		Mode			
		ES	ESG ESI	Vapeur	Combiné	Convection	Réchauffage
E01	Eau basse chauffe-eau	Oui	Non	Non	Non	Jusqu'à 185 °C	Non
E02	Température de commande élevée	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E03	Erreur de moteur de ventilateur	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E04	Erreur de moteur de ventilateur 2	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E11	Température de convection élevée	Oui	Oui	MODÈLES À CHAUFFE-EAU SEULEMENT	Non	Non	Non
E13	Température de chauffe-eau élevée	Oui	Non	Non	Non	Oui	Non
E15	Température de condenseur élevée	Oui	Oui	Non	Non	Jusqu'à 180 °C	Non
E20	Erreur sonde de température interne monopoint B11 - HACCP seulement	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E21	Erreur sonde d'enceinte N6	Oui	Oui	MODÈLES À CHAUFFE-EAU SEULEMENT	Non	Non	Non
E22	Erreur sonde de température interne B10	Oui	Oui	À LA DURÉE SEULEMENT	À LA DURÉE SEULEMENT	À LA DURÉE SEULEMENT	À LA DURÉE SEULEMENT
E23	Erreur sonde de chauffe-eau B4	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
E24	Erreur sonde de dérivation B5	Oui	Oui	Non	Non	Oui	Non
E25	Erreur sonde de condenseur B3	Oui	Oui	Oui	Non	Jusqu'à 180 °C	Non
E26	Erreur sonde de température de sécurité du chauffe-eau N8	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
E27	Température d'élément de chauffe-eau élevée	Oui	Non	Non	Non	Oui	Non
E34	Erreur pompe de vidange du générateur de vapeur	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
E36	Température de vapeur élevée	Oui	Non	Non	Non	Oui	Non
E51	Pas d'eau dans le chauffe-eau	Oui	Non	Non	Non	Oui	Non
E53	Température de moteur de ventilateur élevée	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E54	Température de moteur de ventilateur 2 élevée	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E55	Évacuation non ouverte	Oui	Oui	Oui (PAS DE BRUNISSEMENT)	Oui (PAS DE BRUNISSEMENT)	Oui (PAS DE BRUNISSEMENT)	Oui (PAS DE BRUNISSEMENT)
E57	Pas d'eau de rinçage	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
E93	Erreur de communication DEPUIS carte d'affichage	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
E94	Erreur de communication VERS carte d'affichage	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Si cet appareil Alto-Shaam® ne fonctionne pas correctement, effectuer le contrôle suivant avant d'appeler un réparateur Alto-Shaam agréé :

- Vérifier l'alimentation électrique de l'appareil. Disjoncteur en position de marche ?

AVIS

Cette section est fournie à l'intention exclusive de techniciens d'entretien qualifiés et formés comme il se doit et n'est pas destinée à du personnel d'entretien non formé ou non agréé. Ne pas tenter de réparer ou dépanner le four au-delà de ce point. Contacter Alto-Shaam pour connaître le réparateur agréé le plus proche. Les réparations effectuées par tout autre réparateur sans l'autorisation préalable d'Alto-Shaam auront pour effet d'invalider la garantie.

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

 Appuyer sur l'icône **Démarrer** pour accuser réception de l'erreur.

Après accusé réception de la notification d'erreur du four, le Combitherm tente de revenir à son fonctionnement normal.

Code d'erreur	Message d'erreur à l'écran	Description de l'erreur	Causes possibles
E01	Eau basse chauffe-eau	Bas niveau d'eau dans le chauffe-eau	<ul style="list-style-type: none">— L'arrivée d'eau est coupée.— Pression d'eau insuffisante.— Capuchon/tuyau du vidange du générateur manquant ou pas étanche.— La pompe de vidange du générateur de vapeur est défectueuse.— Le coude de la pompe de vidange du générateur de vapeur fuit.— L'électrovanne de remplissage n'est pas excitée.— Electrovanne de remplissage défectueuse.— Erreur de câblage ou de raccordement à l'électrovanne ou à la carte de relais.— Erreur de raccordement/câblage de la sonde de niveau d'eau sur la sonde ou la carte de relais.— La sonde de niveau d'eau doit être détartrée ou changée.
E02	Température de commande élevée	La température à la surface de la carte de relais est trop élevée	<ul style="list-style-type: none">— Ventilateur(s) de refroidissement pas activé(s).— Ventilateur(s) de refroidissement défectueux.— Erreur de câblage/raccordement du ou des ventilateurs de refroidissement.— Carte de relais défectueuse.
E03	Erreur de moteur de ventilateur de convection	Défaillance du moteur de ventilateur de convection	<ul style="list-style-type: none">— VFD du moteur pas activé.— Pas de signal d'entrée de la carte de relais sur le VFD.— VFD du moteur défaillant, pas de sortie vers le moteur après réception d'un signal d'entrée.— Rotor de ventilateur du moteur bloqué/obstrué.— Erreur de raccordement/câblage de VFD, moteur, capteur à effet Hall, carte de relais.— Moteur défectueux.
E04	Erreur de moteur de ventilateur de convection inférieur	Défaillance du moteur de ventilateur de convection inférieur sur le modèle 20-20	<ul style="list-style-type: none">— VFD du moteur pas activé.— Pas de signal d'entrée de la carte de relais sur le VFD.— VFD du moteur défaillant, pas de sortie vers le moteur après réception d'un signal d'entrée.— Rotor de ventilateur du moteur bloqué/obstrué.— Erreur de raccordement/câblage de VFD, moteur, capteur à effet Hall, carte de relais.— Moteur défectueux.

(SUITE À LA PAGE SUIVANTE)

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Message d'erreur à l'écran	Description de l'erreur	Causes possibles
E11	Température de convection élevée	Température d'enceinte N6 trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> — Contacteur d'élément de convection coincé en position fermée/marche. — Mauvais contact de la sonde de température du four sur la carte de relais. — Sonde de température de four N6 défectueuse. — Carte de relais défectueuse.
E13	Température de chauffe-eau élevée	Température du générateur de vapeur trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> — Élément d'immersion non immergé dans l'eau en raison de l'entartrage de la sonde de niveau d'eau ou de l'intérieur de la cuve. — Contacteur d'élément d'immersion coincé en position fermée. — Mauvais contact de la sonde de température de générateur de vapeur B4 sur la carte de relais. — Sonde de température B4 défectueuse.
E15	Température de condenseur élevée	Température d'eau de condenseur trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> — La conduite d'arrivée d'eau non traitée est débranchée ou coupée. — L'électrovanne de refroidissement n'est pas activée lorsque la sonde B3 est au-dessus de la consigne. — Mauvais contact de la sonde de température de condensat B3 sur la carte de relais. — Sonde de température de condensat B3 défectueuse.
E20	<p>HACCP seulement - Erreur sonde de température interne monopoint B11</p> <p>L'erreur E20 ne s'affiche pas à l'écran. À la place, un symbole de sonde avec « ? » s'affiche dans une fenêtre contextuelle. En cas de cuisson en mode durée durant la première étape puis de passage au mode sonde pour la deuxième étape alors qu'il n'y a pas de sonde en place, l'erreur E20 s'affiche dans la liste des codes d'erreur et la liste HACCP.</p>	Sonde de température interne monopoint défectueuse ou débranchée	<ul style="list-style-type: none"> — Sonde pas installée à l'intérieur du four. — Mauvais contact de la prise de sonde de température interne monopoint B11 sur la carte de relais. — Sonde de température interne monopoint B11 défectueuse. — Dépôt sale sur les broches de la fiche de sonde à l'intérieur du four.
E21	Erreur sonde de température d'enceinte de four N6	Sonde N6 « ouverte »	<ul style="list-style-type: none"> — Mauvais contact de la sonde de température d'enceinte de four N6 sur la carte de relais. — Sonde de température de four N6 défectueuse.
E22	Erreur sonde de température interne multipoint B10	Sonde de température interne multipoint défectueuse ou débranchée	<ul style="list-style-type: none"> — Mauvais contact de la sonde de température interne multipoint B10 sur la carte de relais. — Sonde de température interne multipoint B10 défectueuse.
E23	Erreur sonde de chauffe-eau B4	Sonde B4 « ouverte »	<ul style="list-style-type: none"> — Mauvais contact de la sonde de température de chauffe-eau B4 sur la carte de relais. — Sonde de température de chauffe-eau B4 défectueuse.
E24	Erreur sonde de dérivation B5	Sonde B5 « ouverte »	<ul style="list-style-type: none"> — Mauvais contact de la sonde de dérivation de vapeur B5 sur la carte de relais. — Sonde de dérivation de vapeur B5 défectueuse.
E25	Erreur sonde de condenseur B3	Sonde B3 « ouverte »	<ul style="list-style-type: none"> — Mauvais contact de la sonde de condenseur B3 sur la carte de relais. — Sonde de condenseur B3 défectueuse.
E26	Erreur sonde de sécurité d'élément d'immersion N8	Sonde N8 « ouverte »	<ul style="list-style-type: none"> — Mauvais contact de la sonde de température de sécurité N8 sur la carte de relais. — Sonde de température de sécurité N8 défectueuse.

(SUITE À LA PAGE SUIVANTE)

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Message d'erreur à l'écran	Description de l'erreur	Causes possibles
E27	Température d'élément d'immersion N8 trop élevée	Élément d'immersion trop chaud	<ul style="list-style-type: none"> — Dépôt de tartre à l'intérieur du générateur de vapeur et/ou sur la sonde de niveau d'eau. — Contacteur d'élément d'immersion coincé en position fermée. — Sonde de température de sécurité N8 défectueuse.
E34	Erreur pompe de vidange du générateur de vapeur	Le niveau d'eau dans le générateur de vapeur ne baisse pas durant le programme de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> — Dépôt de tartre à l'intérieur du générateur de vapeur et/ou sur la sonde de niveau d'eau. — Obstruction du côté admission de la pompe de vidange du générateur de vapeur. — Pas d'alimentation électrique de la pompe du générateur de vapeur de chauffe-eau. — Pompe de vidange du générateur de vapeur défectueuse.
E36	Température de vapeur élevée	Température d'enceinte du four trop élevée durant la marche en mode vapeur ou en mode combiné	<ul style="list-style-type: none"> — Arrivée d'eau pas raccordée ou coupée. — Pression d'eau insuffisante. — Electrovanne Y1 pas excitée lors d'un appel de vapeur. — Electrovanne Y1 défectueuse. — Restricteur de débit obstrué. — Tuyau d'injection d'eau obstrué. — Tuyau de dérivation de vapeur obstrué. — Sonde de dérivation de vapeur B5 sale ou défectueuse.
E51	Pas d'eau dans le chauffe-eau	Erreur de remplissage du générateur de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> — Arrivée d'eau débranchée ou coupée. — Pression d'eau insuffisante. — Bouchon de vidange de chauffe-eau pas étanche ou manquant. — Pompe de vidange du chauffe-eau défectueuse. — Fuite au niveau du coude de pompe de vidange. — Electrovanne de remplissage pas excitée. — Electrovanne de remplissage défectueuse. — Erreur de raccordement/câblage sur l'électrovanne ou la carte de relais. — Erreur de raccordement/câblage de la sonde de niveau d'eau sur la sonde ou la carte de relais. — La sonde de niveau d'eau doit être détartrée ou changée.
E53	Température de moteur de ventilateur élevée	Capteur de limite haute du moteur de ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> — Mauvais contact du capteur de limite haute du moteur sur la carte de relais. — Rotor de ventilateur obstrué. — Moteur de convection défectueux.
E54	Température élevée du moteur de ventilateur inférieur (modèles 20-20 seulement)	Capteur de limite haute du moteur de ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> — Mauvais contact du capteur de limite haute du moteur sur la carte de relais. — Rotor de ventilateur obstrué. — Moteur de convection défectueux.
E55	Évacuation non ouverte	La vanne de brunissement ne s'ouvre pas	<ul style="list-style-type: none"> — Pas d'alimentation électrique du moteur d'évacuation de vanne de brunissement. — Problème d'alignement entre la came de moteur et le contact de sécurité du moteur d'évacuation (microcontacteur). — Mauvais contact sur le moteur d'évacuation, le contacteur du moteur d'évacuation ou la carte de relais. — Contact de sécurité de vanne d'évacuation défaillant (microcontacteur). — Moteur d'évacuation défectueux.

(SUITE À LA PAGE SUIVANTE)

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Message d'erreur à l'écran	Description de l'erreur	Causes possibles
E57	Pas d'eau de rinçage	Durant le rinçage, aucun débit d'eau n'est détecté à travers l'électrovanne	<ul style="list-style-type: none"> — L'arrivée d'eau est coupée. — Pression d'eau insuffisante. — Contrôler le câblage de tous les éléments indiqués ci-dessous. — Contacteur de débit sale ou défectueux. — Électrovanne d'eau double (Y3) défectueuse. — Carte de relais haute tension défectueuse.
E92	Erreur de communication, RB ne répond pas correctement	Erreur de communication entre la carte d'affichage et la carte de relais	<ul style="list-style-type: none"> — Mauvais contacts du câble-ruban entre les cartes. — Câble-ruban défectueux. — Connecteur de carte de relais basse tension défectueux. — Connecteur de la carte d'affichage défectueux.
E93	Erreur de communication, DEPUIS la carte d'affichage	Erreur de communication entre la carte d'affichage et la carte de relais basse tension	<ul style="list-style-type: none"> — Mauvais contacts du câble-ruban entre les cartes. — Câble-ruban défectueux. — Connecteur de carte de relais basse tension défectueux. — Connecteur de la carte d'affichage défectueux.
E94	Erreur de communication, VERS la carte d'affichage	Erreur de communication entre la carte d'affichage et la carte de relais basse tension	<ul style="list-style-type: none"> — Mauvais contacts du câble-ruban entre les cartes. — Câble-ruban défectueux. — Connecteur de carte de relais basse tension défectueux. — Connecteur de la carte d'affichage défectueux.
E98	RB en Celsius et DB en Fahrenheit	Changer les unités dans le menu de configuration	<ul style="list-style-type: none"> — Problème de programmation de la commande. — Câble-ruban défectueux. — Connecteur de carte de relais basse tension défectueux. — Connecteur de la carte d'affichage défectueux.
E99	RB en Fahrenheit et DB en Celsius	Changer les unités dans le menu de configuration	<ul style="list-style-type: none"> — Problème de programmation de la commande. — Câble-ruban défectueux. — Connecteur de carte de relais basse tension défectueux. — Connecteur de la carte d'affichage défectueux.
E100	La version de DB ne correspond pas à la version de RB. Erreur générée par DB.	La mise à jour logicielle peut avoir échoué.	<ul style="list-style-type: none"> — Effectuer une mise à jour logicielle. — Câble-ruban défectueux. — Carte Compact Flash défectueuse. — Connecteur de carte de relais basse tension défectueux. — Connecteur de la carte d'affichage défectueux. — Une nouvelle mise à jour logicielle peut être nécessaire.

(SUITE À LA PAGE SUIVANTE)

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Message d'erreur à l'écran	Description de l'erreur	Causes possibles
E101	La version de DB ne correspond pas à la version de RB. Erreur générée par RB.	La mise à jour logicielle peut avoir échoué.	<ul style="list-style-type: none"> — Effectuer une mise à jour logicielle. — Câble-ruban défectueux. — Carte Compact Flash défectueuse. — Connecteur de carte de relais basse tension défectueux. — Connecteur de carte d'affichage défectueux. — Une nouvelle mise à jour logicielle peut être nécessaire.
E102	Erreur hotte sans évacuation – Absence de filtre	Les contacts de sécurité des filtres ne sont pas correctement activés.	<ul style="list-style-type: none"> — Filtre à graisse et/ou à charbons non installés. — Contact de filtre défectueux. — Mauvais contact au niveau du contact de sécurité ou de la carte de relais.
E103	Erreur hotte sans évacuation – Défaut de pression	Erreur de fonctionnement de la hotte sans évacuation.	<ul style="list-style-type: none"> — Interrupteur d'alimentation de hotte pas en position de marche. — Interrupteur d'alimentation de hotte défectueux. — Le ventilateur de hotte ne fonctionne pas. — Filtre(s) colmaté(s)/à changer. — Tube de manocontact bouché ou débranché. — Manocontact défectueux ou erreur/défaut de connexion. — Le ventilateur de hotte tourne dans le mauvais sens.
E104	Défaut d'allumage	Tentative d'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> — Arrivée de gaz débranchée ou coupée. — Pression d'arrivée de gaz trop basse/trop élevée. — Vanne de gaz non excitée par la commande d'allumage. — La commande d'allumage ne produit pas d'étincelle. — Fil d'allumage et/ou allumeur défectueux. — Fil de détection de flamme ou contact du fil de détection défectueux. — Commande d'allumage défectueuse. — Tuyau(x) d'évacuation bloqué(s) ou obstrué(s).
E105	Pression d'eau insuffisante	Peu ou pas de pression d'eau vers le four.	<ul style="list-style-type: none"> — Arrivée d'eau pas raccordée ou coupée. — Pression d'eau trop basse. — L'électrovanne n'est pas excitée. — L'électrovanne ne s'ouvre pas. — Manocontact défectueux. — Mauvais contact au niveau du manocontact et/ou de la carte de relais.
E106	Erreur pompe de nettoyage	La pompe de nettoyage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> — Pas d'alimentation électrique du moteur de pompe de nettoyage. — Pompe de nettoyage défectueuse. — Mauvais contact au niveau du moteur de pompe et/ou de la carte de relais. — Erreur/défaut de câblage/branchement du capteur à effet Hall.
E107	Erreur pompe de vidange de chauffe-eau	La pompe de vidange du chauffe-eau ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> — Pas d'alimentation électrique du moteur de pompe de vidange du chauffe-eau. — Pompe de vidange de chauffe-eau défectueuse. — Mauvais contact au niveau du moteur de pompe et/ou de la carte de relais. — Erreur/défaut de câblage/branchement du capteur à effet Hall.