



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

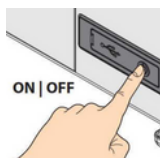
Mode d'emploi - Combisteamer One

Besoin d'un dépannage ?

+41 21 711 29 77 (2)

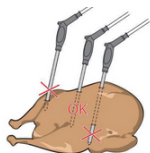
info@gastromachines.ch

ON/OFF



Allumer ou mettre en veille le four (Attention, pour l'éteindre complètement il faut éteindre l'interrupteur au tableau électrique)

Sonde



La sonde, durant la cuisson, relève la température au « cœur » de l'aliment : assurez-vous que la pointe de la sonde arrive jusqu'au « cœur » des aliments,

PANNEAU DE COMMANDES

1 Set

Permet d'effectuer une cuisson où l'utilisateur doit régler manuellement les paramètres lors de chaque cuisson (ex. température, durée, etc...).

2 MIND MAPS

Une nouvelle façon de programmer les paramètres de cuisson: facile, rapide et intuitive.

3 Programmes

Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées avec le « menu set».

4 ROTOR.KLEAN

Permet d'accéder à la liste des lavages et de démarrer celui le mieux adapté à vos besoins.

5 Accessoires

Ce four permet de contrôler, avec un seul panneau de commande, également les accessoires raccordés (ex. SLOWTOP). Pour les utiliser, touchez l'icône inférieure.

6 Réglages

Réglage des paramètres utilisateur (date/heure, unité de mesure, etc...)



LAVAGE

Avant de redémarrer un lavage, assurez-vous qu'AUCUNE plaque NE se trouve à l'intérieur de la chambre du four: le lavage résultera inefficace. Pendant le lavage, n'ouvrez pas la porte du four considérant le risque de lésions aux yeux, muqueuses et peau.

AJOUT PRODUIT DE NETTOYAGE

Portez des gants pour éviter le contact direct des mains avec le détergent.

- Enlevez le réservoir situé en-dessous du four après avoir entendu un « clic ».
- Ouvrez le couvercle du réservoir.
- Ouvrez le bouchon du flacon du détergent UNOX d'un litre sans retirer/percer la pellicule de protection.
- Renversez le flacon et vissez-le sur le réservoir (en vissant le flacon, un goujon dans le réservoir perce la pellicule de protection pour permettre au détergent de couler).
- Une fois que le flacon est vide, dévissez-le pour l'enlever.
- Évitez qu'il dégoutte.
- Répétez la procédure jusqu'à atteindre le niveau maximum autorisé et indiqué sur le devant du réservoir. (Capacité max. du réservoir 4 litres = 4 flacons).
- Éliminez le flacon.
- Réinsérez le réservoir en-dessous du four jusqu'à la butée.
- Jetez les gants en prenant soin de ne pas toucher les zones imprégnées de détergent.





GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

Mode d'emploi - Combisteamer One

Besoin d'un dépannage ?

☎ +41 21 711 29 77 (2)

✉ info@gastromachines.ch

ENTRETIEN

Règles générales

- Extérieur: Nettoyage du four uniquement quand il est complètement froid et débranché et toujours bien se protéger.
- Intérieur: Nettoyez avec un programme de nettoyage et vérifier qu'il ait bien du produit Unox dans la bac à produit.

Nettoyage quotidien (en fin de service)

- Extérieur
 - Attendez que les surfaces soient froides.
 - Utilisez exclusivement un chiffon souple
 - Légèrement imprégné d'eau et de savon
 - Rincez et essuyez avec soin.
- Intérieur
 - Nettoyez la chambre de cuisson en utilisant les programmes de lavage.
 - Utiliser les produits Unox dédiés pour éviter la perte de garantie en cas de problématique.

Produits interdits

- Eau de Javel / chlore (risque de piqûres et corrosion)
- Abrasifs (paille de fer, scotch-brite agressif)
- Détartrants acides (sauf instructions spécifiques)
- Décapants alcalins forts
- Produits contenant du sel ou de l'acide

Sécurité & hygiène

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir des niveaux d'hygiène optimaux et afin d'éviter que l'acier inoxydable s'abîme ou corrode. Réduit la possibilité que les graisses ou les résidus alimentaires accumulés à l'intérieur de la chambre puissent prendre feu avec par conséquent le risque d'incendie.

“Pour garantir la performance, l'hygiène et la longévité de votre four professionnel, un nettoyage quotidien des parois, grilles et joints, l'évacuation régulière des graisses, le détartrage périodique du générateur de vapeur et l'utilisation exclusive de produits adaptés sont indispensables.”