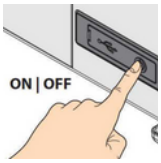
Mode d'emploi - Combisteamer X

GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

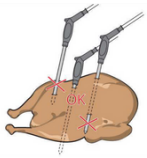
Besoin d'un dépannage ?
+41 21 711 29 77 (2)
info@gastromachines.ch

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 à cœur doit être insérée en profondeur dans l'aliment à cuire : quand celle-ci atteint la valeur programmée par l'utilisateur, cela signifie que l'aliment est cuit en surface comme à l'intérieur.

PANNEAU DE COMMANDES

1 Cooking Set

La nouvelle fonction PRESET, vous pouvez accéder à une bibliothèque de paramètres prédéfinis et personnalisables (preset), qui suggèrent les plages de température, d'humidité, de ventilation pour effectuer tout type de cuisson : frire, griller, dorer et bien plus encore.

2 Chef Unox

Le four règle indépendamment tous les paramètres de cuisson ; il suffit de choisir le type de cuisson, les aliments à cuire et le degré de cuisson souhaité puis de lancer la cuisson.

3 Lavage

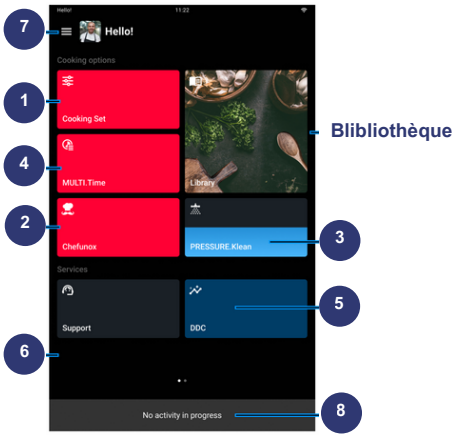
La technologie PRESSURE.Klean, CHEFTOPX TM /BAKERTOP-X TM est le premier four à cuisson accélérée qui se lave automatiquement. Un four intelligent capable de relever minutieusement le niveau de saleté et de suggérer le lavage le plus approprié pour éviter tout gaspillage.

4 MULTI.Time

MULTI.Time, vous pouvez gérer jusqu'à 10 cuissons simultanément, chacune contrôlée par un timer spécifique qui vous signale lorsqu'il est temps de défourner. Le curseur slider vous permet de régler tous les timers de manière précise et rapide

5 Data Driven Cooking

Une interface graphique complètement rénovée, cette application représente l'infrastructure IoT la plus évoluée du marché. La nouvelle mise à jour fournit des feedback et des statistiques sur l'utilisation du four beaucoup plus rapidement. De plus, grâce au nouveau Kitchen Scheduler, vous pouvez optimiser la planification des cuissons et minimiser les gaspillages de temps et d'énergie



6 Support

Avec les services numériques Premium, vous pouvez réserver un appel Premium avec les Corporate Chef UNOX directement depuis le four et parler avec eux grâce au micro interne pour recevoir des conseils en live. Avec la nouvelle fonction Badge, vous pourrez exécuter les instructions pendant l'appel, tandis qu'avec la fonction Remote Control, le chef pourra régler votre four à distance

7 Profils et personnalisations

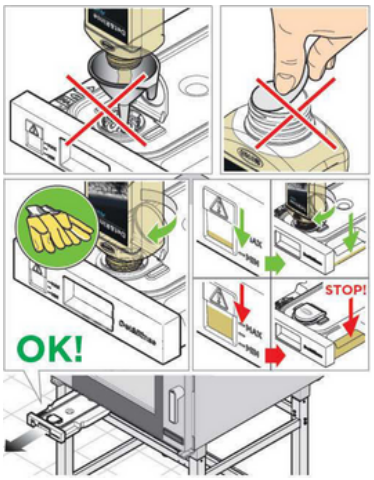
Avec les widgets, vous pouvez personnaliser la page d'accueil en glissant les icônes là où vous le souhaitez en fonction de vos besoins ou choisissez un layout prédéfini

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 2 litres = 2 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.

DIVERS

- Nos combisteamers ont tous une garantie de deux ans.
- Pour l'installation d'un combisteamer il faut :
  - une prise électrique adaptée à la puissance du combisteamer
  - une arrivée d'eau
  - un écoulement

GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

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.“