



Four mixte

 lire les instructions avant utilisation

Appareil sur pieds Convotherm 4

Manuel d'utilisation CE - Original, FRA

Your meal. Our mission.

Table des matières

1	Généralités	5
1.1	Déclaration de conformité CE	6
1.2	Protection de l'environnement	7
1.3	Identification de votre four mixte	8
1.4	Composition de la documentation client	9
1.5	A propos du présent manuel d'utilisation	11
2	Structure et fonctionnement	13
2.1	Les fonctions du four mixte	14
2.1.1	Les fonctions du four mixte	15
2.1.2	Capacité d'enfournement du four mixte	17
2.2	Constitution du four mixte	18
2.2.1	Constitution et fonctionnement du four mixte	19
2.2.2	Constitution et fonctionnement du panneau de service	21
3	Pour votre sécurité	22
3.1	Consignes de sécurité de base	23
3.2	Affectation de votre four mixte	24
3.3	Symboles d'avertissement sur le four mixte	25
3.4	Aperçu des risques	27
3.5	Risques et mesures de sécurité lors du fonctionnement	29
3.6	Risques et mesures de sécurité lors du nettoyage	32
3.7	Risques et mesures de sécurité lors de la maintenance	35
3.8	Dispositifs de sécurité	36
3.9	Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	38
3.10	Équipement de protection personnel	39
4	Voici comment procéder pour la cuisson	41
4.1	Voici comment cuire	42
4.1.1	Manipulation de l'appareil en toute sécurité	43
4.1.2	Mise en marche et arrêt du four mixte	45
4.1.3	Voici comment cuire	46
4.2	Opérations récurrentes lors de la cuisson	48
4.2.1	Manipulation de l'appareil en toute sécurité	49
4.2.2	Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité	51
4.2.3	Chargement et retrait des aliments à cuire	53
4.2.4	Ranger et retirer le capteur de température à cœur	59
4.2.5	Utilisation de la clé USB	60
5	Voici comment procéder pour le nettoyage	61
5.1	Notions fondamentales pour le nettoyage du four mixte	62
5.1.1	Procédure de nettoyage	63
5.1.2	Plan de nettoyage	65
5.1.3	Nettoyants	67
5.1.4	Conditionnement des nettoyants	68
5.2	Voici comment bien nettoyer	69
5.2.1	Travail en toute sécurité lors du nettoyage	70
5.2.2	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, à l'aide des bidons raccordés	72
5.2.3	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, par dosage individuel	74

5.2.4	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en semi-automatique, sur les appareils sur pieds	76
5.2.5	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson sans emploi de nettoyeurs	79
5.2.6	Voici comment nettoyer la porte à double vitrage	80
5.2.7	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration	81
5.2.8	Voici comment nettoyer intensivement le joint hygiénique enfichable	82
5.3	Opérations récurrentes lors du nettoyage	83
5.3.1	Manipulation de l'appareil en toute sécurité	84
5.3.2	Remplacement du bidon avec produit de rinçage	85
5.3.3	Remplacement du bidon de nettoyeur	87
5.3.4	Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyeur issu des flacons de dosage individuel.	89
5.3.5	Vider le bac de collecte de condensats du chariot d'enfournement	91
5.3.6	Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller	93
5.3.7	Démontage et montage du joint hygiénique	95
5.3.8	Déverrouiller la porte vitrée intérieure et la verrouiller	97
6	Voici comment procéder pour la maintenance	100
6.1	Notions fondamentales relatives à la maintenance	101
6.1.1	Informations sur la garantie et contact du service après-vente	102
6.1.2	Plan d'entretien	103
6.2	Élimination des défauts	104
6.2.1	Élimination des défauts - Codes d'erreur	105
6.2.2	Mode urgence	106
6.2.3	Élimination des défauts - irrégularités lors du fonctionnement	108
6.3	Travaux de maintenance	110
6.3.1	Travail en toute sécurité lors de la maintenance	111
6.3.2	Remplacer le joint d'étanchéité emboîté	112
6.3.3	Remplacer la lampe halogène de l'éclairage de l'enceinte	113

1 Généralités

Objectif du présent chapitre

Vous trouverez dans ce chapitre des informations concernant l'identification de votre four mixte ainsi que pour utiliser le présent manuel.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Déclaration de conformité CE	6
Protection de l'environnement	7
Identification de votre four mixte	8
Composition de la documentation client	9
A propos du présent manuel d'utilisation	11

1.1 Déclaration de conformité CE

Fabricant

Convothem Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Allemagne

Validité de la déclaration de conformité

La présente déclaration de conformité est valable pour les types d'appareil électrique suivants :

C4 12.20 ES	C4 20.10 ES	C4 20.20 ES
C4 12.20 EB	C4 20.10 EB	C4 20.20 EB

Numéro de série du four mixte

La validité de la conformité s'applique pour le numéro de série suivant :

- Numéro de série voir Quatrième de couverture du présent manuel.

Déclaration de conformité avec directives

Le fabricant déclare que le four mixte cité ci-dessus répond aux directives suivantes :

- 2006/42/CE (directive machine)
- 2004/108/CE (directive CEM)
- 2011/65/UE (directive RoHS)

Les objectifs de protection donnés par la directive 2006/95/CE (directive basse tension) ont été respectés selon l'annexe I, n° 1.5.1 de la directive machine.

Normes satisfaites pour les appareils électriques

Les appareils électriques satisfont aux exigences des normes européennes suivantes :

- NF EN 60335-2-42 : 2012
- EN 55014-1 : 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- EN 61000-3-11 : 2000
- EN 61000-3-12 : 2011
- EN 62233 : 2008
- EN 55014-2 : 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

Responsable de la documentation

Le responsable de la constitution des documents techniques conformément à l'Annexe II A Num. 2 de la Directive 2006/42/CE est Convothem Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Allemagne

Eglfing, le 11/08/14



Dr. Martin Behle

Vice Président et General Manager
Ovens & Advanced Cooking - EMEA



p.o. Lutz Isenhardt

Directeur technique ETC - EMEA



p.o. Gisela Rosenkranz

Responsable documentation technique

1.2 Protection de l'environnement

Déclaration de base

L'attente de nos clients, les directives légales et les normes ainsi que la réputation de notre société déterminent la qualité et le fonctionnement de tous les produits.

Avec notre engagement en matière d'environnement, nous respectons toutes les directives et lois en matière d'environnement et nous nous engageons en outre à améliorer en continu les prestations en matière d'environnement.

Pour continuer à assurer la fabrication de produits haut de gamme et garantir nos objectifs en matière d'environnement, nous avons développé un système de gestion de la qualité et de l'environnement.

Ce système correspond aux exigences des normes ISO 9001:2008 et ISO 14001:2004.

Procédure en matière de protection de l'environnement

Les procédures respectées sont les suivantes :

- Utilisation de matériaux de remplissage sans résidu et compostables
- Utilisation de produits conformes RoHS
- Loi sur les produits chimiques REACH
- Recommandation et utilisation de produits de nettoyage biodégradables
- Recyclage de déchets d'équipements électroniques
- Mise au rebut écologique des anciens appareils par le fabricant

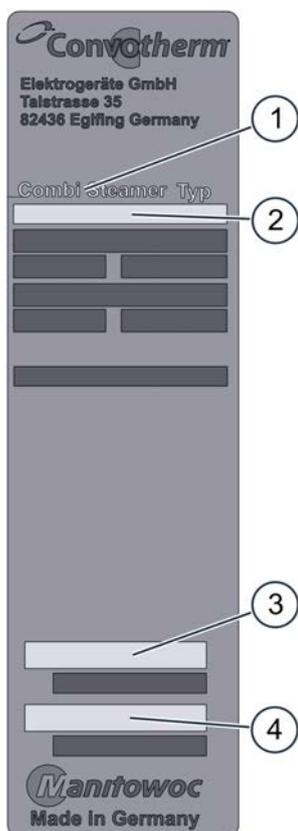
Rejoignez-nous dans notre engagement en faveur de la protection de l'environnement.

1.3 Identification de votre four mixte

Position de la plaque signalétique

Elle se trouve du côté gauche du four mixte.

Constitution et structure de la plaque signalétique



Rep. Désignation

1	Désignation de l'appareil Combi Steamer (désignation anglaise du four mixte)														
2	Désignation commerciale														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Composant</th> <th>Signification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C4</td> <td>Gamme d'appareils Convootherm 4</td> </tr> <tr> <td>eT</td> <td>Commande easyTouch</td> </tr> <tr> <td>eD</td> <td>Commande easyDial</td> </tr> <tr> <td>chiffres xx.yy</td> <td>Dimensions appareil</td> </tr> <tr> <td>EB</td> <td>Appareil électrique à chaudière</td> </tr> <tr> <td>ES</td> <td>Appareil électrique à aspersion d'eau</td> </tr> </tbody> </table>	Composant	Signification	C4	Gamme d'appareils Convootherm 4	eT	Commande easyTouch	eD	Commande easyDial	chiffres xx.yy	Dimensions appareil	EB	Appareil électrique à chaudière	ES	Appareil électrique à aspersion d'eau
Composant	Signification														
C4	Gamme d'appareils Convootherm 4														
eT	Commande easyTouch														
eD	Commande easyDial														
chiffres xx.yy	Dimensions appareil														
EB	Appareil électrique à chaudière														
ES	Appareil électrique à aspersion d'eau														
3	Référence article														
4	Numéro de série														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Composant</th> <th>Signification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mode de chauffage</td> <td>Appareil électrique (X, V)</td> </tr> <tr> <td>Type de génération de vapeur</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Asperseur (S) ▪ Chaudière (B) </td> </tr> <tr> <td>Dimensions appareil</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 12.20 (5) ▪ 20.10 (6) ▪ 20.20 (7) </td> </tr> <tr> <td>Année de construction</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ... </td> </tr> <tr> <td>Mois de production</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Janvier (01) ▪ Février (02) ▪ Mars (03) ▪ ... </td> </tr> <tr> <td>Numéro courant</td> <td>Sur 4 chiffres</td> </tr> </tbody> </table>	Composant	Signification	Mode de chauffage	Appareil électrique (X, V)	Type de génération de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asperseur (S) ▪ Chaudière (B) 	Dimensions appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 12.20 (5) ▪ 20.10 (6) ▪ 20.20 (7) 	Année de construction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ... 	Mois de production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Janvier (01) ▪ Février (02) ▪ Mars (03) ▪ ... 	Numéro courant	Sur 4 chiffres
Composant	Signification														
Mode de chauffage	Appareil électrique (X, V)														
Type de génération de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asperseur (S) ▪ Chaudière (B) 														
Dimensions appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 12.20 (5) ▪ 20.10 (6) ▪ 20.20 (7) 														
Année de construction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ... 														
Mois de production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Janvier (01) ▪ Février (02) ▪ Mars (03) ▪ ... 														
Numéro courant	Sur 4 chiffres														

1.4 Composition de la documentation client

Éléments de la documentation client

La documentation client du four mixte se compose des éléments suivants :

- Manuel d'installation
- Manuel d'utilisation (le présent manuel)
- Notice d'utilisation easyTouch
- Aide intégrée à easyTouch (extrait de la notice d'utilisation)
- Notice d'utilisation easyDial

Composition de la documentation client

Sujet	Description	Voir
Transport	Transport du four mixte	Manuel d'installation
Montage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Possibilités d'installation ▪ Installation correcte du four mixte 	(destiné au personnel spécialisé et formé, voir « <i>Exigences vis-à-vis du personnel</i> » dans le manuel d'installation)
Installation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccordement électrique ▪ Raccordement d'eau ▪ Raccordement des eaux usées ▪ Raccordement du gaz ▪ Installation du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson 	(destiné au personnel spécialisé et formé, voir « <i>Exigences vis-à-vis du personnel</i> » dans le manuel d'installation)
Mise en service	Première mise en service du four mixte	
Utilisation du logiciel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explication de l'interface utilisateur ▪ Notices de programmation et de chargement de profils de cuisson ▪ Notices de chargement de profils de nettoyage ▪ Instructions de démarrage des programmes ▪ Ajustement des réglages 	Notice d'utilisation (destiné aux personnes instruites et au personnel spécialisé et formé, voir « <i>Exigences vis-à-vis du personnel</i> » dans la notice d'utilisation)
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Phases de travail et étapes d'utilisation lors de la cuisson et de la remise en température ▪ Prise en main du four mixte 	Manuel d'utilisation (destiné aux personnes instruites et au personnel spécialisé et formé, voir « <i>Exigences vis-à-vis du personnel</i> » dans le manuel d'utilisation)
Nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédure de nettoyage ▪ Plan de nettoyage ▪ Nettoyants ▪ Phases de travail et étapes d'utilisation lors du nettoyage ▪ Prise en main du four mixte 	(destiné aux personnes instruites et au personnel spécialisé et formé, voir « <i>Exigences vis-à-vis du personnel</i> » dans le manuel d'utilisation)
Entretien	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plan d'entretien ▪ Défaits et erreurs possibles ▪ Phases de travail et étapes d'utilisation lors des travaux de maintenance ▪ Prise en main du four mixte 	
Mise hors service	Mise hors service du four mixte	Manuel d'installation
Caractéristiques techniques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantités chargées lors de la cuisson et de la remise en température ▪ Récipients de cuisson possibles à enfourner ▪ Consommation de nettoyant 	Manuel d'utilisation
	Toutes les caractéristiques techniques du four mixte	Manuel d'installation

Sujet	Description	Voir
Dessins cotés et positions des raccordements	Tous les dessins cotés et positions des raccordements du four mixte	Manuel d'installation
Listes de contrôle	Listes de contrôle pour l'installation	

1.5 A propos du présent manuel d'utilisation

Objectif

Le présent manuel d'utilisation est destiné à donner les informations nécessaires à toutes les personnes utilisant le four mixte pour exécuter des opérations de manipulation, de nettoyage et de petits travaux d'entretien, de manière correcte et en sécurité.

Groupes cibles

Nom du groupe cible	Activités
Cuisinier	Effectue essentiellement des activités d'organisation, par ex. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisie des données de cuisson ▪ Éditer les profils de cuisson existants du livre de cuisine ▪ Développer de nouveaux profils de cuisson ▪ Effectuer des réglages sur l'appareil Effectue en outre le cas échéant toutes les manipulations de l'opérateur.
Opérateur	Effectue les interventions concrètes, par ex. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement du four mixte ▪ Démarrage de profils de cuisson ▪ Retrait des aliments cuits ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Ré-équiper le four mixte ▪ Travaux d'entretien mineurs

Parties du présent document à lire absolument

Le non-respect des informations contenues dans ce document vous fait encourir risques de blessures, même mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Pour assurer la sécurité, toutes les personnes manipulant le four mixte doivent avoir lu et compris les parties suivantes du présent document avant de commencer tous travaux quelconques :

- le chapitre « *Pour votre sécurité* » à la page 22 »
- les sections décrivant l'action à effectuer

Structure du présent manuel

Chapitre/paragraphe	Objectif	Groupe cible
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vous assiste pour l'identification de votre four mixte ▪ Explique l'emploi du présent manuel d'utilisation 	Cuisinier
Structure et fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Décrit les fonctions du four mixte ainsi que la position de ses éléments ▪ Décrit les possibilités d'enfournement et les charges maximales possibles du four mixte 	Cuisinier Opérateur
Pour votre sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Décrit l'utilisation conforme du four mixte ▪ Décrit tous les dangers que présente le four mixte ainsi que les contre-mesures adéquates <p>Veillez lire particulièrement ce chapitre soigneusement !</p>	Cuisinier Opérateur
Voici comment procéder pour la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explique la mise en service du four mixte ▪ Contient les instructions des phases de travail lors de la cuisson et de la remise en température ▪ Contient les instructions nécessaires aux manipulations sur le four mixte, utilisées de manière récurrente lors de la cuisson et de la remise en température 	Cuisinier Opérateur

Chapitre/paragraphe	Objectif	Groupe cible
Voici comment procéder pour le nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explique le principe des procédures de nettoyage ▪ Contient le plan de nettoyage ▪ Décrit les nettoyants et explique leur mise à disposition ▪ Contient les instructions des phases de travail lors du nettoyage ▪ Contient et renvoie aux instructions nécessaires aux manipulations sur le four mixte, utilisées de manière récurrente lors du nettoyage 	Opérateur
Voici comment procéder pour la maintenance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contient le plan de maintenance ▪ Donne des indications sur le mode urgence possible si des erreurs surviennent ▪ Contient un catalogue des erreurs et défauts possibles et décrit les réactions nécessaires ▪ Contient les instructions pour les travaux de maintenance que l'utilisateur peut effectuer lui-même ▪ Renvoie aux instructions nécessaires aux manipulations sur le four mixte, utilisées lors des opérations de maintenance 	Opérateur

Symboles de danger

Symboles de danger	Signification
	Sert à prévenir de toute blessure potentielle. Veuillez respecter tous les avertissements cités à la suite de ce symbole afin d'éviter toute blessure possible voire la mort.

Présentation des avertissements

Les avertissements sont catégorisés selon les niveaux de risque suivants :

Niveau de risque	Conséquences	Probabilité
 DANGER	Mort/ blessures graves (irréversibles)	Imminent
 AVERTISSEMENT	Mort/ blessures graves (irréversibles)	Éventuellement
 ATTENTION	Blessure légère (réversible)	Éventuellement
REMARQUE	Dommages matériels	Éventuellement

Écriture des chiffres avec décimale

À des fins d'unité internationale, le point décimal sera toujours utilisé.

2 Structure et fonctionnement

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre décrit la constitution du four mixte et explique ses fonctions.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Les fonctions du four mixte	14
Constitution du four mixte	18

2.1 Les fonctions du four mixte

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Les fonctions du four mixte	15
Capacité d'enfournement du four mixte	17

2.1.1 Les fonctions du four mixte

Les modes de service Cuisson

Votre four mixte vous permet de cuire différents types d'aliments. Pour ceci, le four mixte travaille dans les modes de service suivants :

- Vapeur
- Vapeur mixte
- Air pulsé

Modes de cuisson standard

Avec les modes de service Cuisson, vous pouvez par ex. procéder aux modes de cuisson suivants :

- Cuisson à l'eau
- Blanchir
- Rôtir
- Gratiner
- Mettre en conserve
- Cuire à la vapeur
- Pocher
- Griller
- Gratiner
- Étuver
- Braiser
- Cuire
- Décongeler des aliments

Modes de cuisson spéciaux

En associant les modes de service et les fonctions supplémentaires, vous pouvez **sur easyTouch** effectuer les modes de cuisson spéciaux suivants :

- Cuisson à basse température
- Cook & Hold
- Cuisson ΔT
- Cuisson nocturne
- ecoCooking
- Cuisson bio pauvre en oxygène

Les modes de service Remise en température

Votre four mixte vous permet de remettre en température différents types de plats. Pour ceci, le four mixte travaille dans les trois modes de service suivants :

- à la carte
- banquet (uniquement sur easyTouch)
- banquet d'assiettes (uniquement sur easyTouch)

Profils de cuisson et livre de cuisine

Un profil de cuisine est une combinaison de paramètres de cuisson tels que température de cuisson et temps de cuisson. Vous pouvez créer vos propres profils de cuisson et les administrer dans le « livre de cuisine ». En outre vous trouverez dans le « livre de cuisine » des profils de cuisson déjà prédéfinis.

Nettoyage de l'enceinte sur easyTouch

Pour le nettoyage de l'enceinte de cuisson, 3 modes de service sont disponibles :

- Nettoyage sans emploi de nettoyeurs
- Nettoyage tout automatique ConvoClean+ : combinaisons à volonté entre 4 niveaux de nettoyage, 3 durées de nettoyage et possibilité de choisir les fonctions supplémentaires Désinfection vapeur et Séchage
- Nettoyage semi-automatique

Nettoyage de l'enceinte sur easyDial

Pour le nettoyage de l'enceinte de cuisson, 6 profils de nettoyage sont disponibles :

- Profil de nettoyage Rinçage à l'eau
- Nettoyage tout automatique ConvoClean : Possibilité de choisir parmi 4 profils de nettoyage pour différents degrés de saleté
- Profil de nettoyage semi-automatique

2.1.2 Capacité d'enfournement du four mixte

Poids maximum de chargement en cuisson

C4 ES / EB		12.20	20.10	20.20
Valable pour les récipients GN et les plaques de cuisson aux dimensions boulange				
Poids de chargement maximum par appareil	[kg]	120	100	180
Poids de chargement maximum par gradin	[kg]	15	15	15

Poids maximum de chargement en remise en température

C4 ES / EB		12.20	20.10	20.20
Valable pour les récipients GN et les plaques de cuisson aux dimensions boulange				
Poids de chargement maximum par appareil	[kg]	36	30	60
Poids de chargement maximum par gradin	[kg]	1.5	1.5	1.5
Valable pour les assiettes Ø 32 cm				
Nombre maximum d'assiettes par appareil	[pcs]	74	61	122
Poids de chargement maximum par assiette	[g]	360	360	360

Nombre max. de supports d'aliments à cuire

C4 ES / EB		12.20	20.10	20.20
Chariot de chargement GN 1/1, distance entre gradins 68 mm				
Nombre de récipients GN / plaques en cas d'utilisation totale de la distance entre gradins	[pcs]	24	20	40
Chariot de chargement GN 2/1, distance entre gradins 68 mm				
Nombre de récipients GN / plaques en cas d'utilisation totale de la distance entre gradins	[pcs]	12	-	20
Glissière dimensions 600x400, Distance entre gradins 80 mm				
Nombre de plaques	[pcs]	-	17	-
Chariot à gradins pour assiettes, distance entre assiettes 66 mm				
Nombre d'assiettes, diamètre maximum 32 cm	[pcs]	74	61	122
Chariot à gradins pour assiettes, distance entre assiettes 79 mm				
Nombre d'assiettes, diamètre maximum 32 cm	[pcs]	59	50	98

2.2 Constitution du four mixte

Contenu

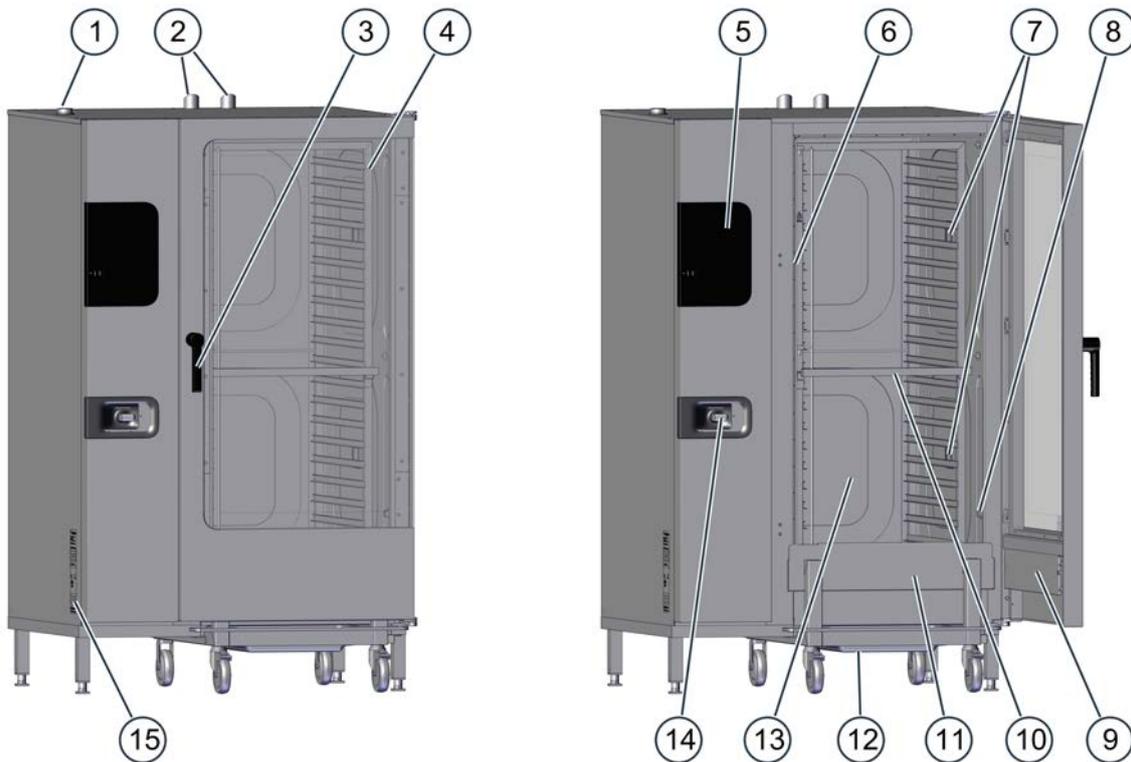
La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Constitution et fonctionnement du four mixte	19
Constitution et fonctionnement du panneau de service	21

2.2.1 Constitution et fonctionnement du four mixte

Pièces et fonction des appareils sur pieds électriques

La figure suivante montre un four mixte de la taille 20.20, représentatif de tous les appareils électriques sur pieds :

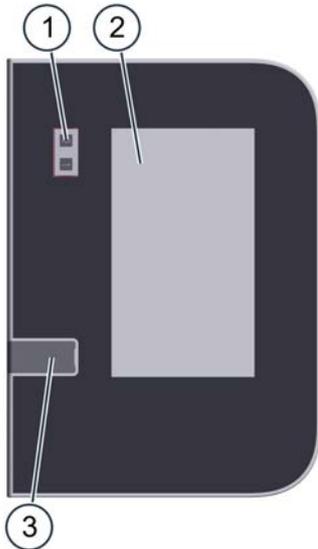


Rep.	Désignation	Fonction
1	Manchon d'aération	<ul style="list-style-type: none"> Aspire l'air ambiant pour déshumidifier l'enceinte de cuisson Équilibre les variations de pression à l'intérieur de l'enceinte de cuisson
2	Manchon d'évacuation d'air	Laisse s'échapper les buées chaudes
3	Poignée de porte	<ul style="list-style-type: none"> Ouvre et ferme la porte de l'appareil Position de préverrouillage, pour ouvrir en sécurité l'appareil Matière antibactérienne avec ions argent (« HygienicCare »)
4	Porte de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> Ferme la porte de l'enceinte de cuisson Peut lors de l'ouverture être poussée vers l'arrière sur le côté de l'appareil, pour plus de place (« porte escamotable ») (en option)
5	Panneau de service	<ul style="list-style-type: none"> Sert à manipuler l'appareil Antibactérien (« HygienicCare »)
6	Tôle d'aspiration	Sert à répartir la chaleur dans l'enceinte de cuisson
7	Éclairage de l'enceinte de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Éclaire l'enceinte de cuisson Commandé par programme
8	Capteur de température à cœur, capteur sous-vide (enfichage externe)	Sert à mesurer la température à cœur de l'aliment

Rep.	Désignation	Fonction
9	Pont de préchauffage intégré dans la porte de l'appareil	Assure la sécurité lors du préchauffage et du nettoyage, et réduit les pertes d'énergie
10	Poignée du chariot de chargement	<ul style="list-style-type: none">▪ Barre de déplacement du chariot de chargement▪ Est amovible
11	Chariot de chargement	Sert à recevoir des récipients GN et des plaques de cuisson
12	Bac de collecte de condensats sur le chariot d'enfournement	Collecte le liquide ou les condensats s'égouttant dans l'enceinte de cuisson
13	Enceinte de cuisson	Reçoit les aliments pendant la cuisson
14	Douchette à enrouleur	<ul style="list-style-type: none">▪ Sert exclusivement à rincer l'enceinte de cuisson avec de l'eau▪ Se repositionne automatiquement dans le support après utilisation
15	Plaque signalétique	Sert à identifier l'appareil

2.2.2 Constitution et fonctionnement du panneau de service

Constitution et éléments du panneau de service sur easyTouch



Rep.	Désignation	Fonction
1	Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT	Met en marche et arrête le four mixte
2	Écran tactile	Manipulation centralisée de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manipulation en touchant les symboles sur le panneau de commande (écran tactile) ▪ Affichages d'état
3	Interface USB	Raccordement d'une clé USB

Constitution et éléments du panneau de service sur easyDial



Rep.	Désignation	Fonction
1	Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT	Met en marche et arrête le four mixte
2	Panneau de commande	Manipulation centralisée de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> ▪ Touches pour saisir les programmes de cuisson ▪ Écrans d'affichage des valeurs réglées ▪ Affichages de demandes pour l'opérateur
3	Interface USB	Raccordement d'une clé USB
4	C-Dial	Règle les paramètres de cuisson en tournant et en appuyant sur le bouton-poussoir.

3 Pour votre sécurité

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, nous vous donnons toutes les informations nécessaires à la manipulation du four mixte, sans que ceci ne représente un danger pour vous et autrui.

Veillez lire en particulier ce chapitre attentivement et complètement !

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Consignes de sécurité de base	23
Affectation de votre four mixte	24
Symboles d'avertissement sur le four mixte	25
Aperçu des risques	27
Risques et mesures de sécurité lors du fonctionnement	29
Risques et mesures de sécurité lors du nettoyage	32
Risques et mesures de sécurité lors de la maintenance	35
Dispositifs de sécurité	36
Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	38
Équipement de protection personnel	39

3.1 Consignes de sécurité de base

Objectif de ces consignes

Ces consignes sont destinées à assurer que toutes les personnes amenées à manipuler le four mixte soient bien informées des risques et des consignes de sécurité, et observent les avertissements donnés dans le manuel d'utilisation et figurant sur le four mixte à ce sujet. Le non-respect de ces consignes vous fait encourir risques de blessures mortelles ainsi que dommages corporels.

Utilisation des manuels de la documentation client

Observer les consignes suivantes :

- Lire complètement le chapitre « Pour votre sécurité » ainsi que ceux concernant votre activité.
- Garder les manuels d'utilisation de la documentation client à votre disposition, pour consultation à tout moment.
- En cas de cession du four mixte, joindre à celui-ci les manuels de la documentation client.

Manipulation du four mixte

Observer les consignes suivantes :

- Seules les personnes répondant aux exigences définies dans le présent manuel d'utilisation sont autorisées à manipuler le four mixte.
- Utiliser le four mixte uniquement pour les applications prévues dans la description. N'utiliser le four mixte en aucun cas pour d'autres applications, même si elles vous paraissent très proches.
- Mettre en œuvre toutes les mesures de sécurité mentionnées dans ce manuel d'utilisation et sur le four mixte. Utiliser notamment l'équipement de protection personnel prescrit.
- Se tenir uniquement aux postes de travail indiqués.
- N'effectuer aucune modification sur le four mixte, comme le démontage de composants ou le montage de composants non homologués. Ne désactiver surtout aucun dispositif de sécurité.

Voici comment continuer...

Sujets connexes

▷ Affectation de votre four mixte	24
▷ Symboles d'avertissement sur le four mixte	25
▷ Aperçu des risques	27
▷ Risques et mesures de sécurité lors du fonctionnement	29
▷ Risques et mesures de sécurité lors du nettoyage	32
▷ Dispositifs de sécurité	36
▷ Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	38
▷ Équipement de protection personnel	39



3.2 Affectation de votre four mixte

Utilisation conforme du four mixte

Le four mixte ne doit être exploité que conformément à l'utilisation décrite ci-dessous :

- Le four mixte est exclusivement conçu et construit pour la cuisson de différents aliments dans des récipients GN. Il emploie à cet effet la vapeur, l'air pulsé et la vapeur mixte.
- Le four mixte est destiné exclusivement à l'utilisation professionnelle et commerciale.

Restriction d'utilisation

Dans le four mixte, toutes les matières ne doivent pas être chauffées :

- **Pas** de poudre sèche ou de granulés secs
- **Pas** d'objet facilement inflammable, d'un point d'inflammation inférieur à 270°C, tels que huiles, graisses, torchons facilement inflammables
- **Pas** d'aliment dans des boîtes fermées

Exigences vis-à-vis du personnel d'exploitation

- Le four mixte doit être utilisé uniquement par du personnel satisfaisant à certaines exigences. Exigences vis-à-vis de la formation et de la qualification voir « *Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail* à la page 38 ».
- Le personnel doit connaître les risques et les règles de comportement relatifs au maniement de charges lourdes.

Exigences par rapport au bon fonctionnement du four mixte

- Le four mixte ne doit être utilisé que si tous les dispositifs de sécurité sont présents, fonctionnels et correctement verrouillés.
- Respecter les consignes d'exploitation et d'entretien du four mixte émises par le fabricant.
- Le four mixte ne doit être chargé que jusqu'au poids de chargement maximal admissible, voir « *Capacité d'enfournement du four mixte* à la page 17 ».

Exigences par rapport à l'environnement du four mixte

Environnement prescrit pour le four mixte

- Température ambiante comprise entre +4 °C et +35 °C
- Pas d'atmosphère toxique ou explosive
- Sol de cuisine sec pour réduire le risque d'accident

Prescriptions de caractéristiques de l'environnement pour le lieu d'installation

- Pas de détecteur d'incendie, pas d'installation d'extincteurs automatiques d'incendie directement au-dessus de l'appareil
- Aucun matériau, gaz ou liquide inflammable sur, sous ou à proximité de l'appareil

Limitations d'utilisation à respecter

- Fonctionnement à l'extérieur uniquement si protégé contre la pluie et le vent
- Ne pas déplacer ni bouger l'appareil lors du fonctionnement

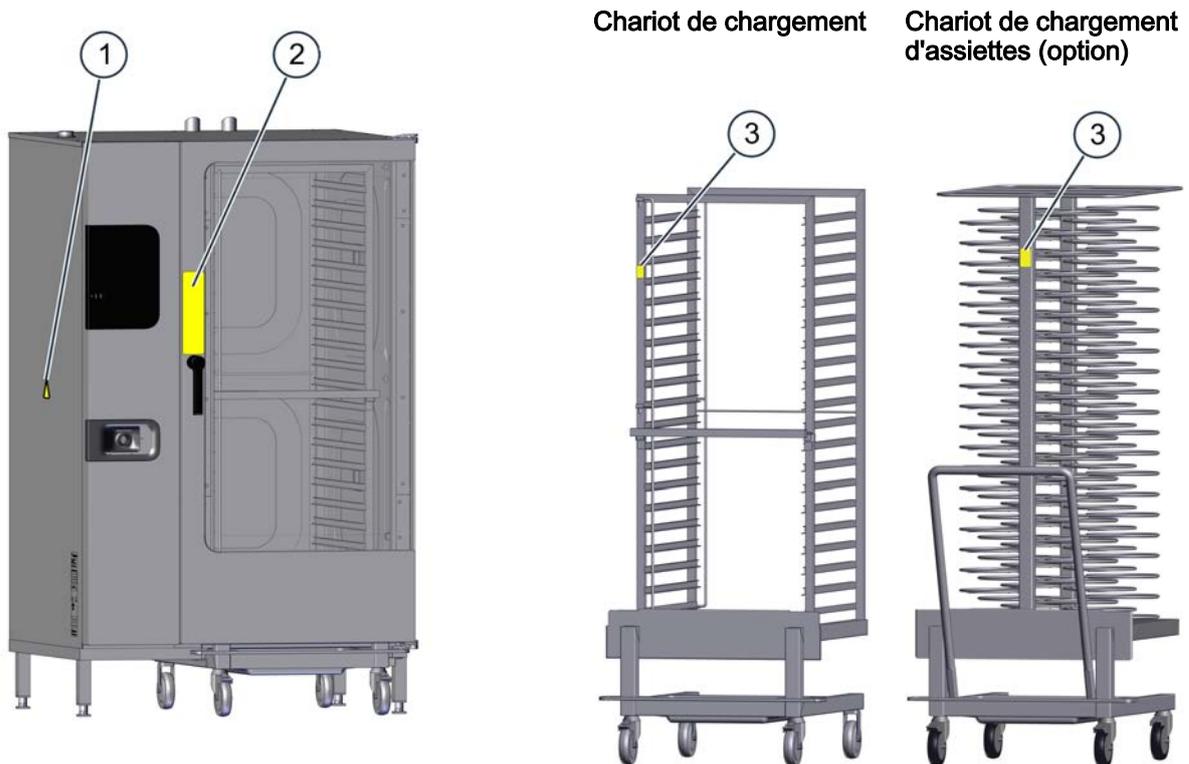
Conditions de nettoyage

- N'utiliser que des produits nettoyants autorisés par le fabricant.
- Lors du nettoyage, ne pas utiliser de nettoyeur haute pression.
- Pour le nettoyage externe, ne pas utiliser de jet d'eau. Le jet d'eau de la douchette à enrouleur doit être utilisé exclusivement pour le nettoyage de l'enceinte de cuisson.
- Le four mixte ne doit être traité à l'acide qu'à des fins de détartrage de l'enceinte de cuisson et de la chaudière, selon les instructions du constructeur. Outre cette application, le four mixte ne doit pas être traité avec des acides ou des lessives, ni être exposé à des vapeurs d'acides.

3.3 Symboles d'avertissement sur le four mixte

Emplacements des avertissements

La figure suivante montre un four mixte de la taille 20.20, représentatif de tous les appareils électriques sur pieds :



Symboles d'avertissement nécessaires

Les avertissements suivants doivent toujours être apposés bien visibles sur le four mixte et sur les accessoires dans les zones repérées.

Zone	Symbole d'avertissement	Description
1		Avertissement de choc électrique Il existe un risque de blessure par choc électrique transmis par des pièces sous tension lorsque le capot de protection est ouvert.
2		Avertissement de vapeurs et buées chaudes Il existe un risque d'échaudure par les vapeurs et buées chaudes s'échappant lors de l'ouverture de la porte de l'appareil.

Zone	Symbole d'avertissement	Description
2 et 3		Avertissement de liquides très chauds Vous vous exposez à un risque d'échaudure par des aliments liquides si les gradins supérieurs sont chargés de liquides ou d'aliments se liquéfiant au cours de la cuisson. Les gradins situés au-dessus de la visibilité de l'utilisateur ne doivent pas être utilisés pour des aliments liquides ou qui deviendraient liquides.
3		Avertissement de basculement et de chute du chariot de chargement ou du chariot de chargement d'assiettes Il existe un risque de basculement du chariot de chargement d'assiettes ou du chariot de chargement lorsque ceux-ci sont déplacés. Ne déplacer le chariot de chargement d'assiettes ou le chariot de chargement qu'avec la plus grande précaution.

3.4 Aperçu des risques

Règles générales en cas de risques et mesures de sécurité

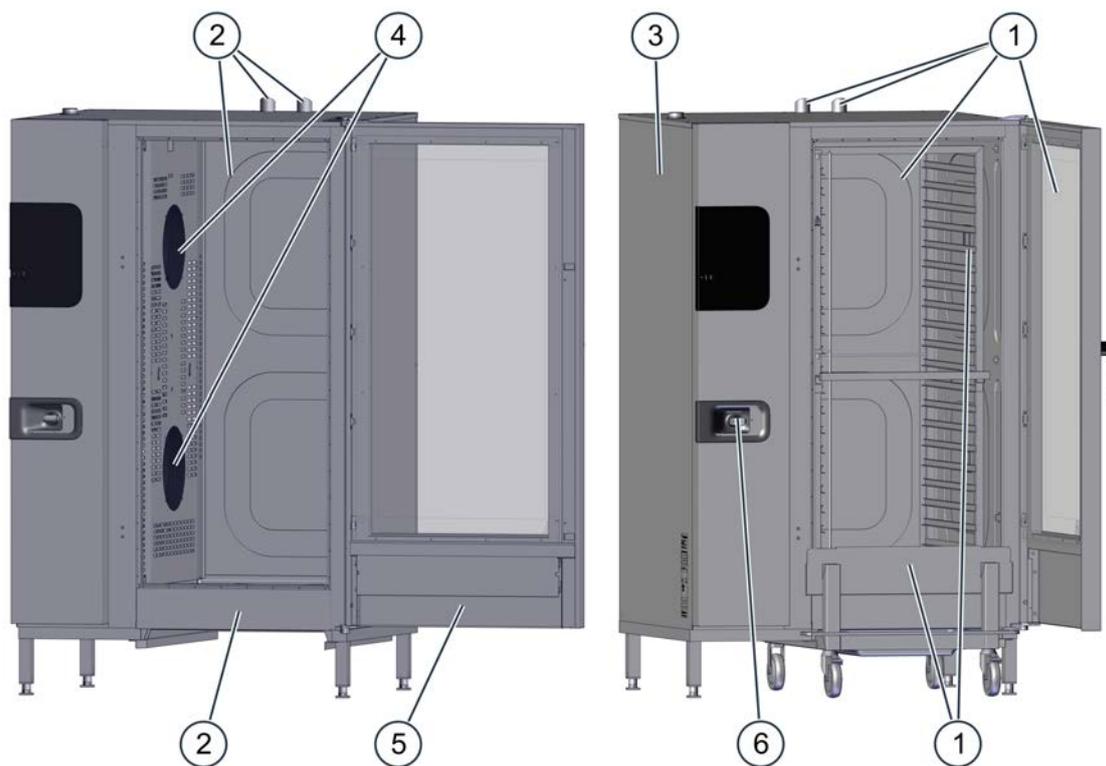
Le four mixte est conçu tel que l'utilisateur est raisonnablement protégé de tous les risques de construction évitables.

Dû à l'objet du four mixte, il existe cependant des risques résiduels contre lesquels vous devez prendre des mesures de précaution pour les éviter. Vous pouvez vous protéger jusqu'à un certain degré contre certains de ces risques, par un dispositif de sécurité. Vous devez cependant veiller à ce que ces dispositifs soient bien en place et qu'ils fonctionnent.

Vous apprendrez dans la suite la nature de ces risques résiduels et quels effets ils peuvent avoir.

Zones dangereuses sur les appareils électriques sur pieds

La figure suivante montre un four mixte de la taille 6.10, représentatif de tous les appareils électriques de table :



Développement de chaleur (1)

Le four mixte chauffe dans l'enceinte de cuisson, en face intérieure de la porte de l'appareil et sur les manchons situés sur le dessus de l'appareil. Ceci a pour conséquence :

- Risque d'incendie par la chaleur dégagée par le four mixte.
- Risque de brûlure sur les surfaces chaudes à l'extérieur et à l'intérieur du four mixte, à l'intérieur également sur les parties de l'appareil et sur les récipients GN chauds.
- Risque de brûlures sur les manchons du dessus de l'appareil.

Vapeur / buées chaudes (2)

Le four mixte génère de la vapeur et des buées chaudes qui s'échappent à l'ouverture de la porte de l'appareil et qui, à porte d'appareil fermée, sont évacuées par le manchon d'évacuation d'air vicié, en haut du four mixte. Ceci a pour conséquence :

- Des risques de brûlures par la vapeur chaude à l'ouverture de la porte de l'appareil. La porte de l'appareil ainsi que ses fonctions particulières (ouverture lente, par étapes) vous protègent de la vapeur chaude si vous utilisez ces fonctions et si vous veillez à ce que la porte de l'appareil soit intacte.
- Risque d'échaudure par la vapeur chaude si projection dans la graisse chaude par jet d'eau.
- Risque d'échaudures par températures élevées sur les manchons du dessus de l'appareil.

Liquides très chauds

Le four mixte permet de cuire des aliments. Ces aliments peuvent également être liquides ou se liquéfier pendant la cuisson. Ceci a pour conséquence :

- Un risque d'échaudure par des liquides chauds pouvant être renversés en cas de manipulation incorrecte.

Pièces sous tension (3)

Le four mixte comporte des pièces sous tension. Ce qui signifie :

- Danger dû aux pièces sous tension si le capot n'est pas à sa place.
- Risque de chocs électriques en cas de nettoyage extérieur du four mixte avec une douchette.

Ventilateur (4)

Le four mixte comporte une hélice de ventilation. Ceci a pour conséquence :

- Danger de blessures aux mains par le ventilateur dans l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration, si la tôle d'aspiration n'est pas montée correctement à sa place.

Contact avec les nettoyeurs

Le four mixte nécessite un nettoyage à l'aide de produits nettoyant spécifiques. Ceci a pour conséquence :

- Des risques causés par des nettoyeurs ayant un effet en partie corrosif.

Pièces mobiles l'une par rapport à l'autre (5)

Lors de différentes activités, par ex. ouverture/fermeture de la porte de l'appareil ou nettoyage de la porte de l'appareil, vous risquez de vous écraser ou de vous couper la main.

Douchette (6)

Le four mixte comporte une douchette pouvant déclencher différents dangers :

- Risque d'échaudure par projections d'eau de la douchette dans l'enceinte de cuisson chaude, par ex. pour nettoyage.
- Risque d'échaudure si le four mixte est installé à proximité immédiate d'appareils permettant de chauffer de la graisse liquide et si la douchette projette de l'eau dans ces appareils.
- Risque d'échaudure si l'enceinte de cuisson contient un récipient comportant de la graisse chaude et que de l'eau y est projetée par la douchette.
- Risque de chocs électriques en cas de nettoyage extérieur du four mixte avec la douchette.

Interruption de la chaîne du froid

En cas de chargement prématuré de l'enceinte de cuisson, par ex. à la présélection de l'heure de démarrage du programme de cuisson ou en cas d'interruption de la cuisson, la chaîne du froid des aliments réfrigérés peut être interrompue. Ceci a pour conséquence :

- Des risques pour vos hôtes de contamination microbiologique des aliments.

3.5 Risques et mesures de sécurité lors du fonctionnement

Source de danger chaleur : surfaces chaudes

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque de brûlures sur des surfaces chaudes	Extérieur de la porte de l'appareil	Ne plus toucher aux surfaces
	Dans toute l'enceinte de cuisson, y compris tous les éléments s'y trouvant ou qui s'y sont trouvés lors de la cuisson, par ex. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Casiers ▪ Tôle d'aspiration ▪ Capteur de température à cœur ▪ Récipients, plaques, grilles, etc. ▪ Chariot de chargement 	Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection
	Sur la porte à l'intérieur	
	Sur le dessus de l'appareil : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manchon d'évacuation d'air ▪ Manchon d'aération 	

Source de danger chaleur : vapeur chaudes/buées chaudes

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque d'échaudure par vapeur chaude	Devant l'appareil, si la porte n'est pas intacte	Vérifier l'état de la porte de l'appareil
	Devant l'appareil si l'enceinte de cuisson est refroidie avec Cool-Down	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reculer à distance de l'appareil car de la vapeur et des buées chaudes peuvent s'échapper par la porte ouverte de l'appareil. ▪ Ne pas passer la tête dans l'enceinte de cuisson
	En ouvrant la porte de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ouvrir la porte de l'appareil jusqu'au premier cran d'arrêt puis attendre un moment ▪ Continuer d'ouvrir la porte de l'appareil lentement et avec soin ▪ Ne pas passer la tête dans l'enceinte de cuisson
	Au-dessus du manchon d'évacuation	Aucune partie du corps ne doit être approchée du manchon d'évacuation

Source de danger chaleur : liquide chaud

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque d'échaudure par des liquides chauds	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A l'intérieur du four ▪ A l'extérieur de l'appareil 	Respecter le poids de chargement maximum Charger les récipients remplis d'aliments liquides ou se liquéfiant uniquement sur des gradins visibles et les retirer horizontalement

Porter des gants de protection

Chargement du chariot de chargement :

- Utiliser uniquement des récipients GN aux dimensions adaptées
- Pousser correctement les récipients entre les deux ailes des rails en U, à même hauteur sur le côté gauche et le côté droit du chariot de chargement.

Déplacement du chariot de chargement :

- Verrouiller la sécurité anti-glissement du chariot de chargement
 - Ne transporter les liquides chauds sur le chariot de chargement qu'à l'état recouvert
 - Veiller à ce que le chariot ne bascule pas. Ce risque existe si le chariot est transporté sur une surface inclinée ou heurte un obstacle.
-

Source de danger chaleur : diverses

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque d'incendie par la chaleur dégagée par l'appareil	Lorsque des gaz, des matières ou liquides combustibles sont stockés à côté ou sur l'appareil.	Ne pas stocker des gaz, des matières ou liquides combustibles à côté ou sur l'appareil.
Risque d'échaudure par jet d'eau	Si l'enceinte de cuisson contient un récipient comportant de la graisse liquide et que de l'eau y est projetée	Éviter les projections sur la graisse liquide

Source de danger : contamination des aliments

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Danger de contamination microbiologique des aliments	En cas d'interruption de la chaîne du froid des aliments par chargement prématuré de l'enceinte de cuisson	Veiller à conserver la chaîne du froid : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne pas entreposer d'aliments à cuire dans l'appareil ▪ Confier les cuissons à basse température (< 65 °C) uniquement à du personnel spécialisé
	Sur interruption manuelle de la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne jamais interrompre la cuisson arbitrairement ▪ Ne pas entreposer d'aliments à cuire dans l'appareil
	En cas d'interruption de la cuisson sur panne de courant	Lors de la remise en service de l'appareil, tenir compte du temps de redémarrage par rapport à l'état des aliments à cuire
Danger de contamination microbiologique des aliments en environnement chaud, dans la plage de températures de 30 à 65 °C.	En cuisson à basse température ou maintien au chaud des plats, lorsque l'appareil est chargé en parallèle avec des aliments froids.	Lors du maintien au chaud ou de la cuisson à basse température des aliments, ne pas charger en plus l'appareil avec des aliments froids.
	En cuisson à basse température ou maintien au chaud des plats en général.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Confier les cuissons à basse température (< 65 °C) uniquement à du personnel spécialisé. ▪ Réduire le nombre de micro-organismes sur les aliments avant de procéder à la cuisson à basse température, par exemple en faisant revenir les plats.

Source de danger : partie mécanique de l'appareil

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque de blessures par l'hélice du ventilateur en rotation	Dans l'enceinte de cuisson	Vérifier le dispositif de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tôle d'aspiration en place et verrouillée ?
Risque de glissade suite à écoulement de condensats	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Devant l'appareil ▪ Sous le chariot de chargement si celui-ci est déplacé 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garder le sol tout autour de l'appareil toujours au sec ▪ Vider le bac à condensat au moins une fois par jour
Risques d'écrasement des mains	En rentrant le chariot de chargement	Toujours utiliser la poignée du chariot de chargement lors du déplacement de celui-ci

3.6 Risques et mesures de sécurité lors du nettoyage

Source de danger : nettoyeurs

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque d'irritation de la peau, des yeux et des organes respiratoires ou de brûlures par suite au contact avec les nettoyeurs et leurs vapeurs	En cas de nettoyage entièrement automatique : Devant la porte de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier le dispositif de sécurité : Porte de l'appareil ▪ Lors du nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson par les bidons raccordés, ne pas ouvrir la porte de l'appareil ▪ Lors du nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson par dosage individuel, ouvrir la porte de l'appareil uniquement sur demande du programme
	Pour toutes les activités de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne pas mettre de produit de nettoyage en contact avec les yeux et la peau ▪ Ne pas chauffer l'appareil avec du nettoyeur à l'intérieur. Ceci n'est autorisé que sous déroulement contrôlé du nettoyage semi-automatique ou tout automatique. ▪ N'asperger du nettoyeur dans l'appareil que sur demande ou lorsque la température de l'enceinte de cuisson est inférieure à 60 °C ▪ Ne pas inhaler les vapeurs d'aspersion ▪ Porter un équipement de protection personnel
	En manipulant les bidons de nettoyeur	Porter un équipement de protection personnel
	En manipulant les petites bouteilles de dosage individuel	Porter un équipement de protection personnel
	En cas d'utilisation de produits nettoyeurs agressifs	N'utiliser que les nettoyeurs spécifiés sous <i>Nettoyeurs</i> à la page 67.

Source de danger : contamination des aliments

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Danger de contamination des aliments par des nettoyeurs	En cas de manipulation incorrecte des flacons de dosage individuel de nettoyeur et de produit de rinçage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Veiller à ce que la surface de travail ne soit pas mouillée de nettoyeur ni de produit de rinçage ▪ Ne pas déposer de flacons de dosage individuel sur la surface de travail, car des gouttes de nettoyeur ou de produit de rinçage pourraient s'écouler à l'extérieur
Danger de contamination des aliments par des nettoyeurs	Lorsqu'après le nettoyage semi-automatique sur les appareils sans douchette, l'enceinte de cuisson est insuffisamment rincée	Utiliser pour le rinçage à la place de la douchette un jet d'eau externe ou bien rincer soigneusement l'enceinte de cuisson, les accessoires et la zone derrière la tôle d'aspiration avec beaucoup d'eau et un chiffon doux

Source de danger : chaleur

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque de brûlures sur des surfaces chaudes	<p>Extérieur de la porte de l'appareil</p> <p>Dans toute l'enceinte de cuisson, y compris tous les éléments s'y trouvant ou qui s'y sont trouvés lors de la cuisson, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Casiers ▪ Tôle d'aspiration ▪ Capteur de température à cœur ▪ Récipients, plaques, grilles, etc. ▪ Chariot de chargement <p>Sur la porte à l'intérieur</p> <p>Sur le dessus de l'appareil :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manchon d'évacuation d'air ▪ Manchon d'aération 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avant de commencer les travaux de nettoyage, attendre que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 60 °C ou refroidir l'enceinte de cuisson avec Cool-Down ▪ Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection
Risque d'échaudure par vapeur chaude en cas de projections d'eau dans l'enceinte de cuisson chaude	Dans toute l'enceinte de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avant de commencer les travaux de nettoyage, attendre que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 60 °C ou refroidir l'enceinte de cuisson avec Cool-Down ▪ Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection
Risque d'échaudure par vapeur chaude	Devant l'appareil si l'enceinte de cuisson est refroidie avec Cool-Down	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reculer à distance de l'appareil car de la vapeur et des buées chaudes peuvent s'échapper par la porte ouverte de l'appareil. ▪ Ne pas passer la tête dans l'enceinte de cuisson
Risque d'échaudure par jet d'eau	En cas de projection au jet d'eau dans un appareil contenant un récipient avec de la graisse liquide	Éviter les projections sur la graisse liquide

Source de danger : Courant électrique

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque de choc électrique par court-circuit	En cas de contact de l'appareil avec de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne pas asperger l'enveloppe extérieure avec de l'eau ▪ Maintenir la targette USB toujours fermée lors du nettoyage

Source de danger : partie mécanique de l'appareil

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque de blessures par l'hélice du ventilateur en rotation	Dans l'enceinte de cuisson	Vérifier le dispositif de sécurité : <ul style="list-style-type: none">▪ Tôle d'aspiration en place et verrouillée ?
Risques d'écrasement des mains et de coupure des doigts	Lors de l'ouverture et de la fermeture de la double-porte vitrée	Être prudent en effectuant cette action
Risques d'écrasement des mains	Lors du nettoyage manuel du pont de préchauffage	<ul style="list-style-type: none">▪ Veiller à ce que le pont de préchauffage se recule de lui-même lorsqu'il est appuyé vers l'arrière▪ Être prudent en effectuant cette action

3.7 Risques et mesures de sécurité lors de la maintenance

Source de danger : chaleur

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque de brûlures sur des surfaces chaudes	<p>Extérieur de la porte de l'appareil</p> <p>Dans toute l'enceinte de cuisson, y compris tous les éléments s'y trouvant ou qui s'y sont trouvés lors de la cuisson, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Casiers ▪ Tôle d'aspiration ▪ Capteur de température à cœur ▪ Grilles, etc. ▪ Sur la porte à l'intérieur ▪ Sur le chariot <hr/> <p>Sur le dessus de l'appareil :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manchon d'évacuation d'air ▪ Manchon d'aération 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avant de commencer les travaux d'entretien, attendre que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 60 °C ou refroidir l'enceinte de cuisson avec Cool-Down ▪ Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection

Source de danger : courant électrique

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque de choc électrique par des pièces sous tension	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sous le capot ▪ Sous le bandeau de commandes ▪ Sur le câble de raccordement au secteur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faire effectuer les travaux de maintenance sous le capot, sous le panneau de service et sur le câble de raccordement secteur uniquement par des électriciens spécialisés, d'une entreprise de services habilitée ▪ Ne pas démonter le capot ni le panneau de service

Source de danger : partie mécanique de l'appareil

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure
Risque de blessures par coupure sur des bords tranchants	Lors de travaux de maintenance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Être prudent en effectuant cette action ▪ Porter un équipement de protection personnel

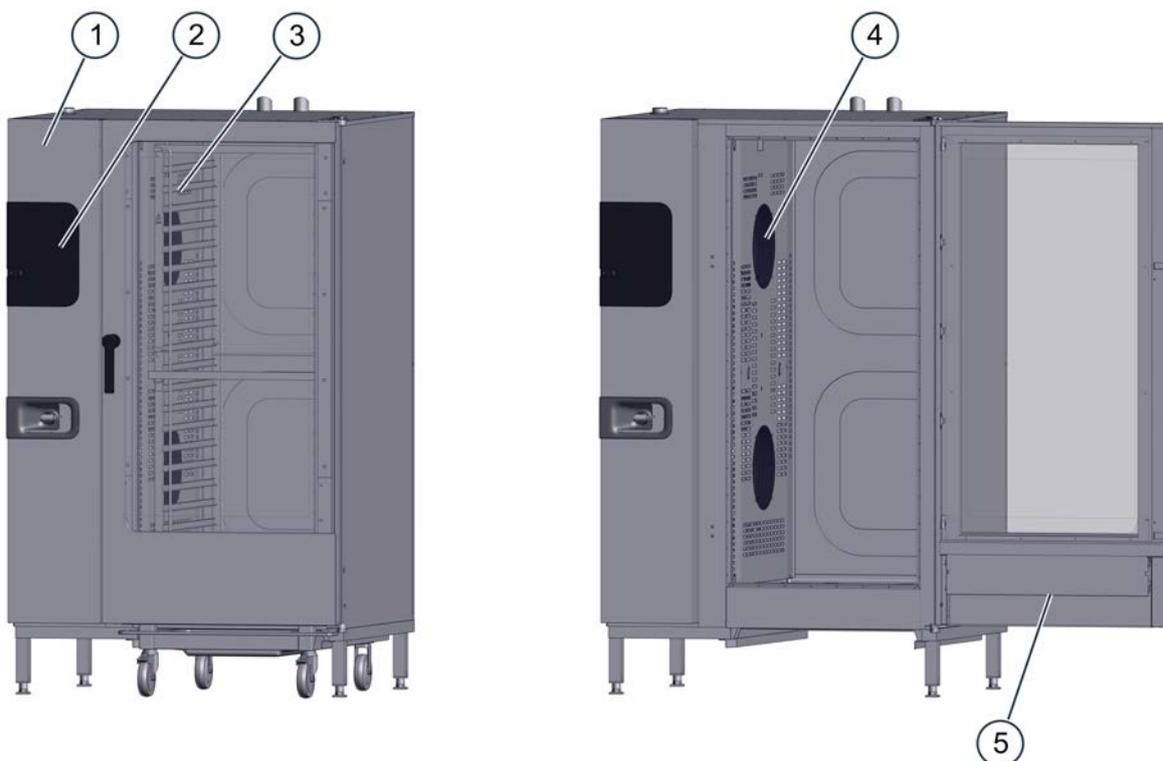
3.8 Dispositifs de sécurité

Signification

Le four mixte dispose d'un certain nombre de dispositifs de sécurité protégeant l'utilisateur contre les dangers. Tous les dispositifs de sécurité doivent être présents et fonctionnels lors du service du four mixte.

Emplacement et fonction (appareils électriques sur pied)

La figure suivante montre un four mixte de la taille 20.20, représentatif de tous les appareils électriques sur pieds :



Rep.	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
1	Capot, démontable uniquement avec un outil	<ul style="list-style-type: none"> Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension Empêche l'intervention sur le ventilateur en mouvement dans le compartiment électrique 	Contrôler si le capot est en place
2	Panneau de service, démontable uniquement à l'aide d'un outil	Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension	Vérifier si le panneau de service est en place
3	Porte de l'appareil à contact magnétique de porte	Porte de l'appareil Protège l'utilisateur et l'espace extérieur de la vapeur chaude	Contrôler régulièrement les rayures, fissures, entailles etc. sur la vitre et la remplacer s'il en survient

Rep.	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
		Contact magnétique de porte (capteur électrique de la porte) : Coupe le ventilateur et l'élément chauffant lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, de façon à arrêter net le ventilateur au bout de quelques secondes	A basse température, contrôler le contact magnétique de porte : Procédure : ▪ Ouvrir entièrement la porte ▪ Appuyer sur Démarrage Résultat : Le moteur ne doit pas démarrer
4	Tôle d'aspiration dans l'enceinte, démontable uniquement avec un outil	Empêche d'accéder au ventilateur en mouvement et assure une bonne distribution de la chaleur.	Voir à cet effet « <i>Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller</i> à la page 93 »
5	Pont de préchauffage intégré dans la porte de l'appareil	Empêche les échaudures par la vapeur qui s'échappe si pendant le préchauffage, le chariot d'enfournement n'est pas dans l'appareil	Aucun
6 (sans illustration)	Limiteur de température de sécurité ▪ Chaudière ▪ Enceinte de cuisson	Désactive l'appareil en cas de surchauffe	En cas de défaut, le code d'erreur est généré
7 (sans illustration)	Redémarrage ou rinçage obligatoire après une panne de courant, si du nettoyant se trouvait dans l'appareil	Après une panne de courant, redémarre le nettoyage tout automatique de l'enceinte, à un état défini	Aucun
8 (sans illustration)	Arrêt aspersion	▪ Arrête la distribution du nettoyant lors du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson en cas d'ouverture de la porte ▪ Demande de fermer la porte de l'appareil	Aucun
9 (installé par le client)	Dispositif de sectionnement	Sert à mettre l'appareil hors tension lors des travaux de nettoyage, de réparation et de maintenance ainsi qu'en cas de danger	Il n'est pas nécessaire que l'opérateur effectue un contrôle.

3.9 Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail

Exigences vis-à-vis du personnel d'exploitation

Personnel	Qualification	Activités
Cuisinier	<ul style="list-style-type: none">▪ Dispose d'une formation spécifique▪ Connaît les lois et règlements concernant les denrées alimentaires ainsi que ceux concernant l'hygiène, en vigueur dans le pays▪ Doit établir une documentation ARMPC (HACCP)▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte	<p>Effectue essentiellement des activités d'organisation, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Saisie des données de cuisson▪ Éditer les profils de cuisson existants du livre de cuisine▪ Développer de nouveaux profils de cuisson▪ Effectuer des réglages sur l'appareil <p>Effectue en outre le cas échéant toutes les manipulations de l'opérateur.</p>
Opérateur	<ul style="list-style-type: none">▪ A reçu des instructions▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte▪ Travaille sous surveillance▪ Connaît les règles de comportement relatives à la manipulation de charges lourdes	<p>Effectue les interventions concrètes, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Chargement du four mixte▪ Démarrage du profil de cuisson▪ Retrait des aliments cuits▪ Nettoyage du four mixte▪ Ré-équiper le four mixte▪ Travaux d'entretien mineurs

Postes de travail pendant le service

Le poste de travail du personnel lors du service se trouve devant la porte de l'appareil.

Postes de travail lors du nettoyage et de l'entretien

Le poste de travail du personnel lors du nettoyage et de l'entretien est toute la zone de l'appareil.

3.10 Équipement de protection personnel

Service

Action	Moyen utilisé	Équipement de protection personnel
Chargement / déchargement des aliments à cuire	Aucun	Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (BGR 111 en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection thermique (dans l'union européenne selon l'EN 407) ▪ Chaussures de sécurité
Manipuler à la température à cœur	Aucun	Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (BGR 111 en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection thermique (dans l'union européenne selon l'EN 407)
Démonter et monter les éléments	Outillage et équipements selon activité	Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (BGR 111 en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection thermique (dans l'union européenne selon l'EN 407) ▪ Chaussures de sécurité

Nettoyage

Action	Nettoyant utilisé	Équipement de protection personnel
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage tout automatique de l'enceinte par alimentation en nettoyant depuis des bidons raccordés ▪ Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson ▪ Nettoyage de l'enceinte à la main ▪ Utilisation de bombes d'aspersion ▪ Utilisation des bidons de nettoyant ▪ Mélange de solution prête à l'emploi à partir de concentré 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare K (concentré) 	<p>Les éléments de l'équipement de protection dépendent du produit de nettoyage utilisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Protection respiratoire ▪ Lunettes de protection ▪ Gants de protection ▪ Vêtements/tablier de protection <p>Vous trouverez une spécification plus précise de ces éléments dans les fiches techniques de sécurité des produits de nettoyage respectifs, dont vous pouvez vous procurer la version actuelle auprès du fabricant. Respecter les étiquettes des nettoyants.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage tout automatique de l'enceinte par dosage individuel ▪ Manipulation des petites bouteilles de dosage individuel du nettoyant 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S 	
Nettoyage de la porte à double vitrage	Nettoyant ménager pour vitres	Observer les indications du fabricant respectif de produit nettoyant

3 Pour votre sécurité

Action	Nettoyant utilisé	Équipement de protection personnel
Nettoyage de composants et accessoires selon les notices respectives	Produit de rinçage ménager, préservant la peau, non alcalin, de ph neutre et sans odeur	Observer les indications du fabricant respectif de produit nettoyant
Nettoyage de l'extérieur de l'appareil	Nettoyant inox ménager	Observer les indications du fabricant respectif de produit nettoyant

4 Voici comment procéder pour la cuisson

Objectif du présent chapitre

Dans cette section, nous vous expliquons comment manipuler le four mixte lors de la cuisson et comment vous devez procéder lors de la cuisson à l'eau et de la remise en température.

Vous trouverez dans la section « Voici comment cuire » les déroulements pas à pas pour la cuisson à l'eau et la remise en température. La manipulation du logiciel ou le maniement des parties de l'appareil ne sera pas explicitement détaillé.

Pour se familiariser avec l'utilisation du logiciel et ses déroulements, veuillez lire la notice d'utilisation du four mixte.

Dans la section « Opérations récurrentes... », vous trouverez des procédures concrètes de manipulation du four mixte et des accessoires associés.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Voici comment cuire	42
Opérations récurrentes lors de la cuisson	48

4.1 Voici comment cuire

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Manipulation de l'appareil en toute sécurité	43
Mise en marche et arrêt du four mixte	45
Voici comment cuire	46



4.1.1 Manipulation de l'appareil en toute sécurité

Pour votre sécurité et celle de vos collaborateurs

Veillez vous familiariser avec les contenus du chapitre « *Pour votre sécurité* à la page 22 » avant que vos collaborateurs ne travaillent pour la première fois avec le four mixte, et donner les consignes correspondantes.

Demander à vos collaborateurs de se familiariser avec les règles énoncées dans cette section et de les respecter scrupuleusement avant qu'ils commencent à travailler, pour leur permettre de travailler en toute sécurité.

Demander à vos collaborateurs de se familiariser avec les symboles d'avertissement cités dans cette section et dans les instructions suivantes avant de commencer à travailler, et de procéder impérativement aux contre-mesures prescrites dans celles-ci.

Équipement de protection de vos collaborateurs

Demander à vos collaborateurs de porter l'équipement de protection personnel mentionné au chapitre « *Pour votre sécurité* », section « *Équipement de protection personnel* à la page 39 » pour les travaux respectifs.

Règles de fonctionnement en toute sécurité des appareils sur pieds

Pour éviter tout risque, observer les règles suivantes lors du fonctionnement :

- Manipuler tous les organes de commande de l'appareil (touches, interrupteurs, boutons de commande, panneaux de commande) exclusivement à l'aide des mains.
- Les manchons d'évacuation d'air et d'aération sur le dessus de l'appareil et les ouvertures d'aération au fond de l'appareil ne doivent pas être recouverts, déréglés ou obstrués.
- Les récipients doivent être correctement poussés entre les deux ailes des rails en U, à même hauteur sur le côté gauche et le côté droit du chariot de chargement.
- La tôle d'aspiration doit être correctement verrouillée.

Surfaces chaudes

▲ AVERTISSEMENT

Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson ou qui s'y sont trouvées, peut conduire à des brûlures.

- ▷ Porter l'équipement de protection personnel.

Vapeur / buées chaudes

▲ AVERTISSEMENT

Risques de brûlure par la vapeur et les buées chaudes

La vapeur et les buées chaudes s'échappant peuvent provoquer des échaudures du visage, des mains, des pieds et des jambes.

- ▷ Ouvrir la porte de l'appareil toujours d'abord jusqu'au premier cran d'arrêt et attendre un moment. Ensuite, continuer d'ouvrir la porte de l'appareil lentement et avec soin.
- ▷ Ne mettre en aucun cas la tête dans l'enceinte de cuisson.
- ▷ Lorsque vous refroidissez l'enceinte de cuisson par « *Cool-Down* », reculer à distance de l'appareil car de la vapeur et des buées chaudes peuvent s'échapper par la porte de l'appareil ouverte.

Interruption de la chaîne du froid

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de contamination microbiologique des aliments lors d'une interruption de la chaîne du froid

En cas de chargement prématuré de l'enceinte de cuisson et d'interruption de la cuisson, la chaîne du froid des aliments réfrigérés peut être interrompue.

- ▷ Lorsque vous planifiez les temps de chargement, par ex. lors de la présélection de l'heure de démarrage du programme de cuisson, toujours veiller à maintenir la chaîne du froid.
- ▷ Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer des aliments à cuire.
- ▷ Ne jamais interrompre la cuisson arbitrairement.
- ▷ Lors de la remise en service de l'appareil après une panne de courant, tenir compte du temps de redémarrage par rapport à l'état des aliments à cuire.
- ▷ Confier les cuissons à basse température (< 65 °C) uniquement à du personnel spécialisé.

Croissance des micro-organismes de 30 à 65 °C

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de dépérissement des aliments par croissance de micro-organismes en environnement chaud (plage de température 30 à 65 °C)

Lors du maintien en température ou de la cuisson à basse température des aliments, charger l'enceinte de cuisson avec des aliments froids peut diminuer la température de l'enceinte de cuisson si fortement que cela peut conduire à une croissance critique des micro-organismes.

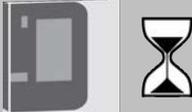
- ▷ Ne pas charger l'appareil avec des aliments froids lors de la cuisson à basse température ou du maintien des plats au chaud.
- ▷ Avant une cuisson à basse température, réduire le nombre de micro-organismes dans les aliments par exemple en les faisant revenir.
- ▷ Confier les cuissons à basse température (< 65 °C) uniquement à du personnel spécialisé.

4.1.2 Mise en marche et arrêt du four mixte

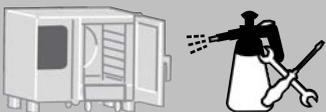
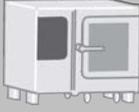
⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* à la page 43 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Mise en marche du four mixte

1.  Mettre en marche le four mixte.
2.  Contrôler si l'éclairage de l'enceinte de cuisson est allumé lorsque l'appareil effectue son auto-diagnostic.
3.  Patienter jusqu'à ce que le logiciel soit prêt.

Arrêter le four mixte en fin de séance de travail

1.  Effectuer les nettoyages nécessaires selon le plan de nettoyage et d'entretien.
2.  Arrêter le four mixte.
3.  Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour laisser s'échapper l'humidité.

Mise à l'arrêt du four mixte avant les pauses de fonctionnement prolongées

Avant les pauses de fonctionnement prolongées, couper l'eau et l'électricité côté client.

4.1.3 Voici comment cuire

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* à la page 43 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Veillez noter :

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 51
- Chargement et retrait des aliments à cuire 53
- Ranger et retirer le capteur de température à cœur 59
- Utilisation de la clé USB 60

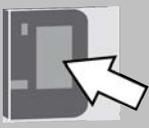
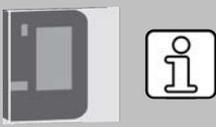
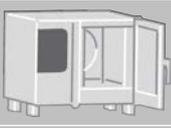
Règles

Le chargement du four mixte en assiettes est autorisé exclusivement lors de la remise en température.

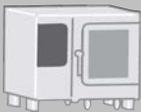
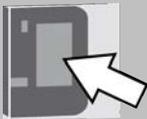
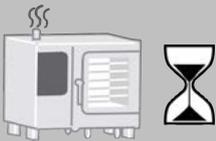
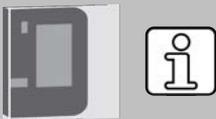
Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler, en fonction de vos aliments à cuire, des profils de cuisson sauvegardés ou saisir de nouveaux profils et les lancer. (voir notice d'utilisation)
- Le four mixte et les accessoires utilisés sont nettoyés comme il se doit.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu.
- La porte vitrée intérieure de la porte de l'appareil est verrouillée correctement.
- Le capot USB couvre la prise USB.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- Vous avez mis vos aliments dans le chariot de chargement ou dans le chariot de chargement d'assiettes, prêts à enfourner dans le four mixte.

Voici comment cuire

1.		Appeler un profil de cuisson dans le livre de cuisine ou saisir un nouveau profil de cuisson.
2.		Respecter les demandes du logiciel.
3.		Ouvrir la porte de l'appareil.
4.		Charger le four mixte avec les plats préparés.

4 Voici comment procéder pour la cuisson

5.		Refermer la porte de l'appareil.
6.		Démarrer la cuisson.
7.		Attendre la fin de la cuisson.
8.		Lorsque la cuisson est terminée, un signal retentit. Respecter les demandes du logiciel.
9.		Ouvrir la porte de l'appareil.
10.		Retirer les plats.
11.		Refermer la porte de l'appareil.

4.2 Opérations récurrentes lors de la cuisson

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Manipulation de l'appareil en toute sécurité	49
Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité	51
Chargement et retrait des aliments à cuire	53
Ranger et retirer le capteur de température à cœur	59
Utilisation de la clé USB	60



4.2.1 Manipulation de l'appareil en toute sécurité

Pour votre sécurité et celle de vos collaborateurs

Veillez vous familiariser avec les contenus du chapitre « *Pour votre sécurité* à la page 22 » avant que vos collaborateurs ne travaillent pour la première fois avec le four mixte, et donner les consignes correspondantes.

Demander à vos collaborateurs de se familiariser avec les règles énoncées dans cette section et de les respecter scrupuleusement avant qu'ils commencent à travailler, pour leur permettre de travailler en toute sécurité.

Demander à vos collaborateurs de se familiariser avec les symboles d'avertissement cités dans cette section et dans les instructions suivantes avant de commencer à travailler, et de procéder impérativement aux contre-mesures prescrites dans celles-ci.

Équipement de protection de vos collaborateurs

Demander à vos collaborateurs de porter l'équipement de protection personnel mentionné au chapitre « Pour votre sécurité », section « *Équipement de protection personnel* à la page 39 » pour les travaux respectifs.

Manipulation de charges lourdes

Veillez attirer l'attention de votre personnel que le levage de récipients lourds et le déplacement de lourds chariots de chargement peuvent conduire à de la fatigue, des malaises et des perturbations de l'appareil locomoteur.

Surfaces chaudes

▲AVERTISSEMENT

Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson ou qui s'y sont trouvées, peut conduire à des brûlures.

- ▷ Porter l'équipement de protection personnel.

Vapeur / buées chaudes

▲AVERTISSEMENT

Risques de brûlure par la vapeur et les buées chaudes

La vapeur et les buées chaudes s'échappant peuvent provoquer des échaudures du visage, des mains, des pieds et des jambes.

- ▷ Ouvrir la porte de l'appareil toujours d'abord jusqu'au premier cran d'arrêt et attendre un moment. Ensuite, continuer d'ouvrir la porte de l'appareil lentement et avec soin.
- ▷ Ne mettre en aucun cas la tête dans l'enceinte de cuisson.
- ▷ Lorsque vous refroidissez l'enceinte de cuisson par « Cool-Down », reculer à distance de l'appareil car de la vapeur et des buées chaudes peuvent s'échapper par la porte de l'appareil ouverte.

Sol de cuisine humide

▲ ATTENTION

Risque de glissade suite à écoulement de condensats

Les condensats qui gouttent sur le sol lors de l'ouverture de la porte ou qui débordent du bac à condensats lors du déplacement du chariot, peuvent provoquer la glissade de l'utilisateur devant l'appareil.

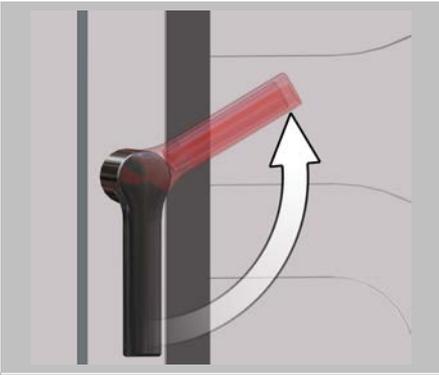
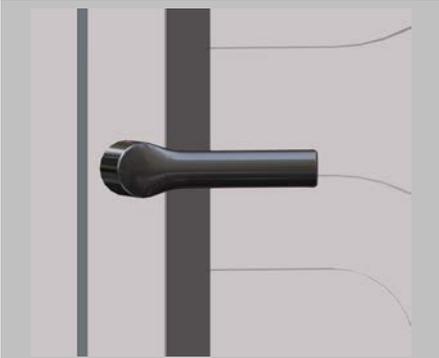
- ▷ Maintenir le sol autour de l'appareil toujours au sec.
- ▷ Vider le bac à condensat au moins une fois par jour.

4.2.2 Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

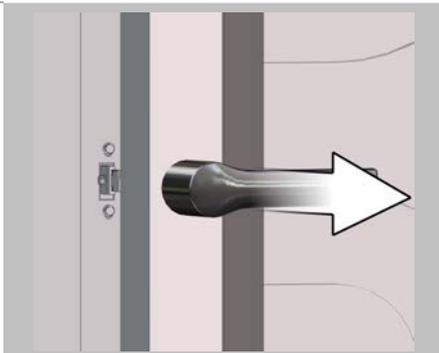
⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec l'appareil

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* à la page 49 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Ouverture de la porte en sécurité

-  1. Tourner la poignée vers la droite en haut et ouvrir la porte de l'appareil jusqu'au premier cran d'arrêt.
-  2. Attendre un moment que la vapeur s'échappe.

3.



Ouvrir lentement la porte de l'appareil.

4.



Sur les appareils avec charnière à droite :
Ouvrir entièrement la porte de l'appareil.
Sur les appareils avec porte escamotable :
Pousser la porte sur le côté du four mixte, vers l'arrière.

Fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

Sur les appareils sur pieds avec charnière à droite :

Appuyer la porte de l'appareil jusqu'à la position de préverrouillage. Tourner ensuite la poignée vers le bas, afin de fermer complètement la porte de l'appareil.

Sur les appareils sur pieds avec porte escamotable :

Tirer la porte de l'appareil sur le côté du four mixte, vers l'avant et l'appuyer pour la fermer jusqu'à la position de préverrouillage. Tourner ensuite la poignée vers le bas, afin de fermer complètement la porte de l'appareil.

4.2.3 Chargement et retrait des aliments à cuire

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec l'appareil

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* à la page 49 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Liquides très chauds

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'échaudure par des liquides chauds

Il existe un risque d'échaudure du visage et des mains si des aliments liquides sont renversés.

- ▷ Porter l'équipement de protection personnel.
- ▷ Lors du chargement, observer le poids de charge maximum.
- ▷ Ne poser les récipients contenant des liquides ou des aliments se liquéfiant pendant la cuisson qu'à des gradins visibles par tous les opérateurs.
- ▷ Sortir les récipients contenant des liquides ou des aliments à cuire se liquéfiant au cours de la cuisson, toujours à l'horizontale.
- ▷ Utiliser uniquement des récipients GN aux dimensions adaptées.
- ▷ Pousser correctement les récipients entre les deux ailes des rails en U, à même hauteur sur le côté gauche et sur le côté droit du chariot de chargement. Ne pas poser de récipient sur l'aile supérieure d'un rail en U.
- ▷ Verrouiller la sécurité anti-glissement du chariot de chargement.
- ▷ Couvrir les récipients remplis de liquides chauds pendant le transport.
- ▷ Veiller à ce que le chariot de chargement ne bascule pas. Ce risque existe si le chariot est transporté sur une surface inclinée ou heurte un obstacle.

Veillez noter :

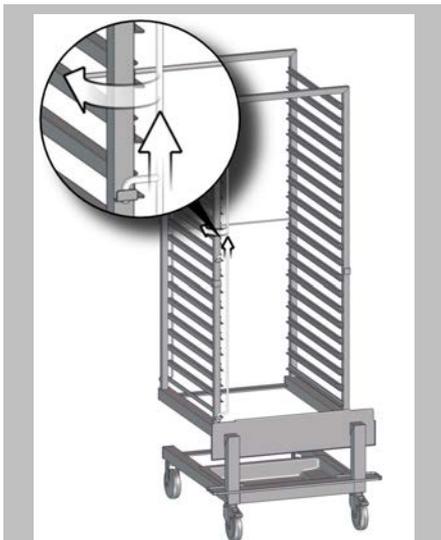
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

51

Chargement du four mixte avec des aliments à cuire

1.



Soulever la sécurité anti-glissement sur le devant du chariot de chargement et la basculer vers la gauche.

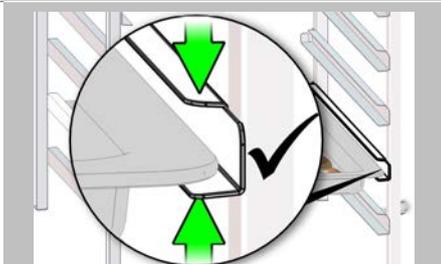
2.



Charger le chariot.

- Commencer par le bas.
- Pousser alors les récipients, les plaques ou les grilles toujours jusqu'en butée sur la sécurité anti-glissement arrière.

3.



Contrôler si vous avez correctement poussé les récipients, plaques et grilles.

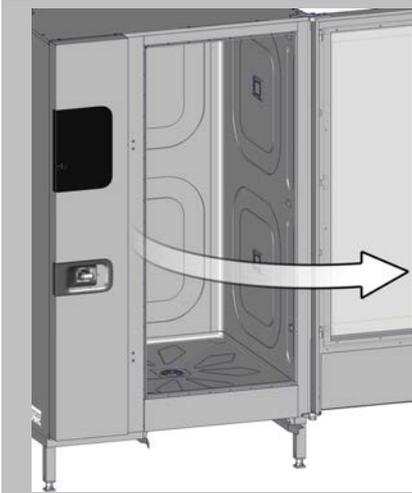
- Le positionnement correct est **entre** les deux ailes des rails en U, à même hauteur sur le côté gauche et le côté droit.
- Les récipients, plaques et grilles ne doivent **pas** reposer sur l'aile supérieure d'un rail en U.

4.



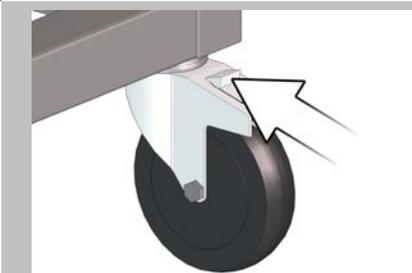
La sécurité anti-glissement ouverte doit à nouveau être verrouillée.

5.



Ouvrir la porte de l'appareil.

6.



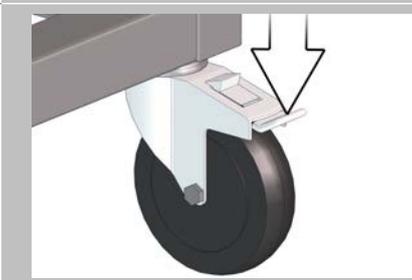
Desserrer les freins de blocage du chariot de chargement.

7.



- Appliquer la poignée du chariot de chargement dans les guidages avants, sur le chariot.
- Saisir le chariot de chargement par sa poignée et le rentrer dans l'enceinte de cuisson jusqu'en butée.

8.



Bloquer à nouveau les roulettes du chariot de chargement.

9.



Retirer la poignée du chariot de chargement et l'accrocher sur la paroi gauche.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures par fortes températures dans l'enceinte de cuisson, sur toutes les pièces s'y trouvant ou qui s'y sont trouvées lors du mode cuisson

- Porter l'équipement de protection personnel.
- Retirer la poignée du chariot de chargement après l'avoir enfourné, afin de pouvoir sortir le chariot de chargement avec une poignée froide.

10.



Fermer la porte de l'appareil.

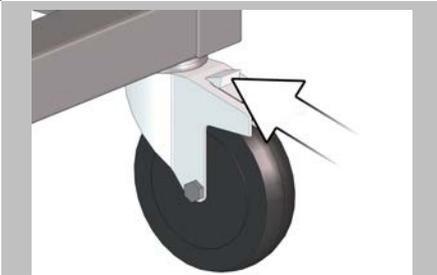
Retrait des aliments cuits

1.



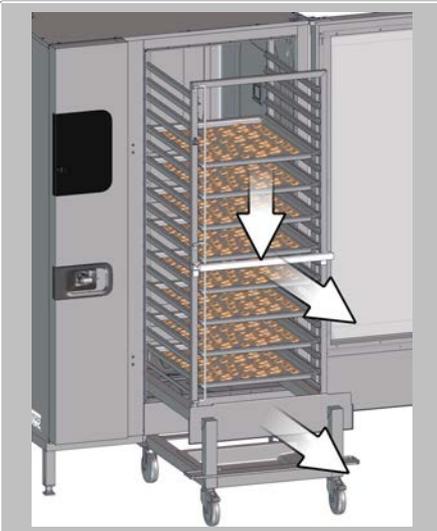
Ouvrir la porte de l'appareil.

2.



Desserrer les freins de blocage du chariot de chargement.

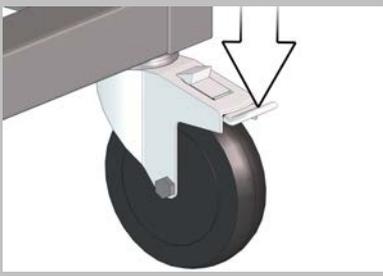
3.



Appliquer la poignée du chariot de chargement dans les guidages avants, sur le chariot et sortir ce dernier.

4 Voici comment procéder pour la cuisson

4.



Bloquer à nouveau les roulettes du chariot de chargement.

5.



Fermer la porte de l'appareil.

4.2.4 Ranger et retirer le capteur de température à cœur

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec l'appareil

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* à la page 49 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Veillez noter :

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

51

Objectif

Si le capteur de température à cœur n'est pas nécessaire, il faut le ranger. Sinon, vous courez le risque que le capteur soit endommagé.

Rangement du capteur de température sur les appareils sur pieds

1.



Clipser le capteur de température à cœur dans le support.

Retrait du capteur de température à cœur sur les appareils sur pieds

1.



Tirer le capteur de température à cœur hors du support.

4.2.5 Utilisation de la clé USB

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec l'appareil

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* à la page 49 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

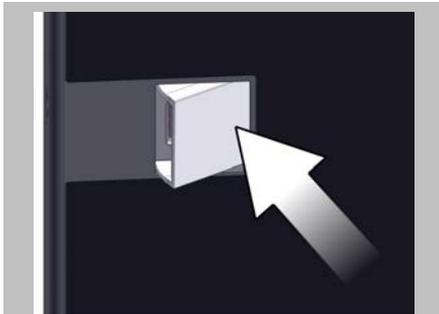
Objet du capot USB

Le capot USB couvre la prise USB pour éviter que la vapeur d'eau ne pénètre dans l'électronique de commande lors de la cuisson et du nettoyage.

Lors de la cuisson et du nettoyage, aucune clé USB ne doit être enfichée et la prise USB doit être refermée par le capot.

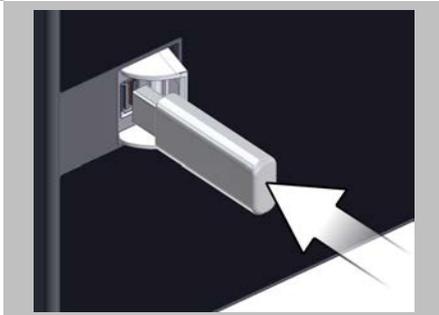
Branchement de la clé USB

1.



Sur le panneau de service, ouvrir le capot de la prise USB.

2.



Enficher la clé USB.
Si la clé USB est trop grande, utiliser un câble adaptateur disponible dans le commerce.

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

Objectif du présent chapitre

Dans cette section vous trouverez une vue d'ensemble des procédés de nettoyage, des nettoyeurs et de leur manipulation ainsi que du plan de nettoyage. Nous vous indiquerons comment prendre en main le four mixte pour le nettoyer et comment vous devez procéder pour le nettoyage.

Vous trouverez dans la section « Voici comment bien nettoyer » les déroulements pas à pas des différentes procédures de nettoyage. La manipulation du logiciel ou le maniement des parties de l'appareil ne sera pas explicitement détaillé.

Pour se familiariser avec l'utilisation du logiciel et ses déroulements, veuillez lire la notice d'utilisation du four mixte.

Dans la section « Opérations récurrentes... », vous trouverez des procédures concrètes de manipulation du four mixte et des accessoires associés.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Notions fondamentales pour le nettoyage du four mixte	62
Voici comment bien nettoyer	69
Opérations récurrentes lors du nettoyage	83

5.1 Notions fondamentales pour le nettoyage du four mixte

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Procédure de nettoyage	63
Plan de nettoyage	65
Nettoyants	67
Conditionnement des nettoyants	68

5.1.1 Procédure de nettoyage

Procédure de nettoyage

Procédure de nettoyage	Description	Critères d'utilisation
Nettoyage de l'enceinte sans nettoyant	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit d'un procédé tout automatique pour lequel la température et la durée sont pilotées par logiciel L'enceinte de cuisson est seulement rincée à l'eau, sans emploi de nettoyants 	<ul style="list-style-type: none"> Entre différentes cuissons, pour retirer de très légères salissures ou des odeurs Après un long arrêt du four mixte intensément nettoyé, par exemple pour enlever la poussière
Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par bidons raccordés (ConvoClean avec easy Dial ou ConvoClean+ avec easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit d'un procédé tout automatique pour lequel la température, la durée, l'emploi de nettoyants et le rinçage sont pilotés par logiciel Les nettoyants sont dosés par pilotage logiciel et envoyés automatiquement depuis les bidons vers l'enceinte de cuisson avec easyDial (ConvoClean) : <ul style="list-style-type: none"> Il faut sélectionner l'un des quatre profils de nettoyage préconfigurés (CL1 à CL4) : avec easyTouch (ConvoClean) : <ul style="list-style-type: none"> Il faut sélectionner un niveau de nettoyage (1 à 4) Il faut choisir une durée de nettoyage (économie, normal, express) En option, il est possible de sélectionner en plus la désinfection vapeur ou le séchage de l'enceinte de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage quotidien à la fin de toutes les opérations de cuisson du jour Avant la première mise en service du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés dues au transport, au montage et à l'installation Après les opérations d'entretien et de maintenance du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés
Nettoyage tout automatique de l'enceinte par dosage individuel (ConvoClean avec easy Dial ou ConvoClean+ avec easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit d'un procédé tout automatique pour lequel la température, la durée, l'emploi de nettoyants et le rinçage sont pilotés par logiciel Les nettoyants sont introduits dans l'enceinte de cuisson par l'opérateur, sur demande du logiciel, depuis des petites bouteilles de dosage individuel 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage quotidien à la fin de toutes les opérations de cuisson du jour Avant la première mise en service du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés dues au transport, au montage et à l'installation Après les opérations d'entretien et de maintenance du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

Procédure de nettoyage	Description	Critères d'utilisation
Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson	<ul style="list-style-type: none">▪ Il s'agit d'un procédé semi-automatique pour lequel la température et la durée des phases individuelles de nettoyage sont pilotées par logiciel▪ Les nettoyants sont aspergés manuellement dans l'enceinte de cuisson▪ L'enceinte de cuisson se rince manuellement avec la douchette	<ul style="list-style-type: none">▪ Nettoyage quotidien à la fin de toutes les opérations de cuisson du jour▪ En post-traitement, consécutivement à un nettoyage tout automatique de l'enceinte, au cas où toutes les impuretés ne sont pas éliminées▪ Avant la première mise en service du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés dues au transport, au montage et à l'installation▪ Après les opérations d'entretien et de maintenance du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés
Nettoyage de l'enceinte à la main	<ul style="list-style-type: none">▪ Il s'agit d'un procédé exclusivement manuel, sans assistance logicielle<ul style="list-style-type: none">▪ L'enceinte de cuisson reste non chauffée▪ Le contrôle des temps d'imprégnation relève de l'opérateur▪ Les nettoyants sont aspergés manuellement dans l'enceinte de cuisson▪ L'enceinte de cuisson se rince manuellement avec la douchette	<ul style="list-style-type: none">▪ A enceinte de cuisson refroidie, entre différentes cuissons, pour retirer des salissures ou des odeurs▪ En post-traitement, consécutivement à un nettoyage tout automatique ou semi-automatique de l'enceinte, au cas où toutes les impuretés ne sont pas éliminées▪ Pour les nettoyages ponctuels dans l'enceinte, par exemple<ul style="list-style-type: none">▪ Rincer l'évacuation▪ Vidage de l'appareil▪ Si un voile blanc ou des traces sombres se forment

5.1.2 Plan de nettoyage

Nettoyages quotidiens

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Enceinte de cuisson	<i>Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en semi-automatique, sur les appareils sur pieds à la page 76</i>	ConvoClean new ou forte
	<i>Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, à l'aide des bidons raccordés à la page 72</i>	ConvoClean new ou forte et ConvoCare
	<i>Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, par dosage individuel à la page 74</i>	ConvoClean new S ou forte S et ConvoCare S
Joint d'étanchéité emboîté, autour de la porte de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essuyer tout autour à la main avec un chiffon doux et du nettoyant ▪ Ré-essuyer méticuleusement avec un chiffon doux et de l'eau claire ▪ Sécher avec un chiffon doux. ▪ Pour sécher le joint d'étanchéité hygiénique, appuyer simplement la porte (ne pas la fermer de manière fixe). 	Nettoyant ménager courant
Rincer l'évacuation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Éliminer les résidus ▪ de l'enceinte de cuisson afin d'empêcher l'obstruction ▪ Asperger de nettoyant et rincer avec de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avec la douchette ▪ ConvoClean new ou forte
Bac de collecte de condensats dans le chariot d'enfournement	Vider le bac de collecte de condensats du chariot de chargement et le nettoyer manuellement	Nettoyant ménager courant
Extérieur de l'appareil	Nettoyer à la main avec un chiffon doux	Nettoyant inox ménager
Enceinte de cuisson, si un voile blanc ou des traces noires se forment	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asperger à froid ▪ laisser agir 10 min ▪ Polir avec une éponge douce, non abrasive ▪ Rincer 	ConvoCare
Récipients, plaques, grilles et autres accessoires utilisés pour la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyer à la main avec une éponge douce, non abrasive ▪ Rincer à nouveau à l'eau 	Nettoyant ménager courant

Nettoyage hebdomadaire

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Porte à double vitrage intérieur	<i>Voici comment nettoyer la porte à double vitrage à la page 80</i>	Nettoyant ménager pour vitres
Enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration	<i>Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration à la page 81</i>	ConvoClean new ou forte

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Joint d'étanchéité emboîté, autour de la porte de l'appareil	<ul style="list-style-type: none">▪ Essuyer tout autour à la main avec un chiffon doux et du nettoyant▪ Ré-essuyer méticuleusement avec un chiffon doux et de l'eau claire▪ Sécher avec un chiffon doux.▪ Pour sécher le joint d'étanchéité hygiénique, appuyer simplement la porte (ne pas la fermer de manière fixe).	Nettoyant ménager courant
Porte de l'appareil, égouttoir de porte et égouttoir de l'appareil	Nettoyage à la main	ConvoClean new ou forte
Grille à duvet/ventilateur, plancher d'enceinte de cuisson à gauche	Nettoyer à la main avec un chiffon légèrement humide	Nettoyant ménager courant

Nettoyages mensuels

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Joint d'étanchéité emboîté intensif	<i>Voici comment nettoyer le joint hygiénique enfichable</i> à la page 82	Nettoyant ménager courant

5.1.3 Nettoyants

Nettoyants

Pour le nettoyage du four mixte et de ses accessoires, utiliser uniquement les nettoyants spécifiés ici.

REMARQUE ! Pour les dommages imputables à un nettoyage déficient ou à une mauvaise utilisation du nettoyant, tout recours en garantie est annulé.

Produit	Utilisation	Présentation
ConvoClean new pour salissure légère ▪ Pas pour nettoyer les récipients, plaques, grilles ou autres accessoires	Nettoyage de l'enceinte ▪ À la main ▪ Semi-automatique	Pulvérisateur
	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Bidon de nettoyant raccordé au système de nettoyage, sous le four mixte
ConvoClean new S	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Petite bouteille de dosage individuel à 125 ml
ConvoClean forte pour une salissure normale à forte ▪ Pas pour nettoyer les récipients, plaques, grilles ou autres accessoires	Nettoyage de l'enceinte ▪ À la main ▪ Semi-automatique	Pulvérisateur
	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Bidon de nettoyant raccordé au système de nettoyage, sous le four mixte
ConvoClean forte S	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Petite bouteille de dosage individuel à 125 ml
ConvoCare K (concentré)	Solution prête à l'emploi à mélanger ConvoCare, dans un rapport de mélange défini	-
ConvoCare Produit de rinçage dans un rapport de mélange défini ▪ Pas pour nettoyer les récipients, plaques, grilles ou autres accessoires	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Bidon de nettoyant raccordé au système de nettoyage, sous le four mixte
	Traitement manuel ultérieur de l'enceinte	Pulvérisateur
ConvoCare S	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Petite bouteille de dosage individuel à 125 ml
Nettoyant inox ménager	Entretien des parois extérieures du four mixte	-
Nettoyant ménager pour vitres	Nettoyage de la porte à double vitrage	-
Produit de rinçage ménager, préservant la peau, non alcalin, de ph neutre et sans odeur	▪ Nettoyage de composants et accessoires selon les notices respectives ▪ Nettoyage de récipients, plaques, grilles et autres accessoires utilisés pour la cuisson	-

Manipulation des produits de nettoyage

Lors de l'utilisation de certains produits de nettoyage, porter un équipement de protection personnel.

Le chapitre « *Équipement de protection personnel* » à la page 39 ainsi que les fiches de sécurité CE actuelles, parties intégrantes des nettoyants ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (concentré), ConvoClean forte S, ConvoClean new S et ConvoCare S doivent être respectés.

Le personnel doit être régulièrement instruit par l'opérateur du four mixte.

5.1.4 Conditionnement des nettoyants

Conditionnement des nettoyants

Forme de conditionnement	Manipulation	Nettoyants
Pulvérisateur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne jamais laisser trop longtemps le vaporisateur sous pression lorsqu'il n'est pas utilisé. Tourner lentement la tête de la pompe afin de laisser s'échapper l'air sous pression. ▪ Rincer le flacon de détergent une fois par semaine. ▪ Rincer la buse, le prolongement de buse et le piquage de buse après chaque utilisation. ▪ Ne pas entreposer les flacons pulvérisateurs contenant du nettoyant à proximité immédiate du four mixte, mais dans des locaux d'entreposage spéciaux et hors de portée des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
Bidon	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccorder les bidons avec les nettoyants sur le système de nettoyage du four mixte. ▪ Avant chaque nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson, contrôler si les niveaux de remplissage des nettoyants dans les bidons sont suffisants. ▪ Ne pas entreposer les bidons de réserve contenant du nettoyant à proximité immédiate du four mixte, mais dans des locaux d'entreposage spéciaux et hors de portée des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser Convo Care K (concentré) uniquement pour mélanger la solution prête à l'emploi ConvoCare (dans un rapport de mélange défini) dans un bidon à mélanger. ▪ Ne pas entreposer les bidons contenant du Convo Care K à proximité immédiate du four mixte, mais dans des locaux d'entreposage spéciaux et hors de portée des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convo Care K (concentré)
Petite bouteille de dosage individuel à 125 ml	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dévisser le bouchon de la petite bouteille uniquement juste avant d'utiliser le nettoyant. ▪ Mettre au recyclage la petite bouteille vide, rincée à l'eau et refermée avec son bouchon. ▪ Ne pas entreposer les petites bouteilles de réserve contenant du nettoyant à proximité immédiate du four mixte, mais dans des locaux d'entreposage spéciaux et hors de portée des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoCare S

5.2 Voici comment bien nettoyer

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Travail en toute sécurité lors du nettoyage	70
Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, à l'aide des bidons raccordés	72
Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, par dosage individuel	74
Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en semi-automatique, sur les appareils sur pieds	76
Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson sans emploi de nettoyeurs	79
Voici comment nettoyer la porte à double vitrage	80
Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration	81
Voici comment nettoyer intensivement le joint hygiénique enfichable	82



5.2.1 Travail en toute sécurité lors du nettoyage

Pour votre sécurité et celle de vos collaborateurs

Veillez vous familiariser avec les contenus du chapitre « *Pour votre sécurité* à la page 22 » avant que vos collaborateurs ne travaillent pour la première fois avec le four mixte, et donner les consignes correspondantes.

Demander à vos collaborateurs de se familiariser avec les règles énoncées dans cette section et de les respecter scrupuleusement avant qu'ils commencent à travailler, pour leur permettre de travailler en toute sécurité.

Demander à vos collaborateurs de se familiariser avec les symboles d'avertissement cités dans cette section et dans les instructions suivantes avant de commencer à travailler, et de procéder impérativement aux contre-mesures prescrites dans celles-ci.

Équipement de protection de vos collaborateurs

Demander à vos collaborateurs de porter l'équipement de protection personnel mentionné au chapitre « Pour votre sécurité », section « *Équipement de protection personnel* à la page 39 » pour les travaux respectifs.

Aspersion de l'appareil avec de l'eau

⚠ DANGER

Risque de choc électrique par des pièces sous tension

L'eau sur les pièces extérieures de l'appareil peut provoquer des courts-circuits et, en cas de contact avec l'appareil, des chocs électriques.

- ▷ Ne pas asperger d'eau les pièces extérieures de l'appareil.
- ▷ Maintenir toujours fermé le volet USB lors du nettoyage.
- ▷ En cas d'utilisation à l'extérieur, prévoir une protection contre la pluie.

Surfaces chaudes

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par hautes températures sur les parties intérieures et extérieures de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson ou qui s'y sont trouvées, peut conduire à des brûlures. Toucher le coude du manchon d'évacuation peut également provoquer des brûlures.

- ▷ Attendre que l'enceinte de cuisson se soit refroidie à moins de 60°C avant de commencer les activités de nettoyage ou bien refroidir l'enceinte de cuisson avec « Cool-Down ».
- ▷ Porter l'équipement de protection personnel.

Projections d'eau dans l'enceinte de cuisson chaude

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'échaudure par vapeur chaude

En aspergeant de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude (par ex. avec une douchette), la vapeur alors dégagée par l'enceinte peut conduire à des échaudures.

- ▷ Attendre que l'enceinte de cuisson se soit refroidie à moins de 60°C avant de commencer les activités de nettoyage ou bien refroidir l'enceinte de cuisson avec « Cool-Down ».

Contact avec les nettoyants

▲ AVERTISSEMENT

Risques de brûlures par acide ou d'irritation de la peau, des yeux et des organes respiratoires

Le nettoyant ConvoClean new et le produit de rinçage ConvoCare irritent la peau, les yeux et les organes respiratoires en cas de contact direct. Le nettoyant ConvoClean forte provoque des brûlures en cas de contact direct avec la peau, les yeux et les organes respiratoires.

- ▷ Ne pas respirer les vapeurs et le brouillard pulvérisé des produits de nettoyage et de rinçage.
- ▷ Ne pas mettre les nettoyants et produits de rinçage en contact avec les yeux, la peau et les muqueuses.
- ▷ Ne pas asperger les nettoyants et les produits de rinçage dans une enceinte de cuisson d'une température de plus de 60 °C, sinon des vapeurs corrosives ou irritantes du nettoyant peuvent se former en plus grande quantité.
- ▷ Lors du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par les bidons raccordés, ne pas ouvrir la porte de l'appareil.
- ▷ Lors du nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson par dosage individuel, ouvrir la porte de l'appareil UNIQUEMENT sur demande du programme.
- ▷ Porter l'équipement de protection personnel.

5.2.2 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, à l'aide des bidons raccordés

Pour votre sécurité lors du nettoyage

Avant de procéder aux opérations de nettoyage, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Travail en toute sécurité lors du nettoyage* à la page 70 » et respecter les instructions contenues dans cette section.

Veillez noter :

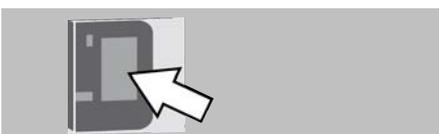
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- | | |
|---|----|
| ▪ Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité | 51 |
| ▪ Remplacement du bidon avec produit de rinçage | 85 |
| ▪ Remplacement du bidon de nettoyant | 87 |

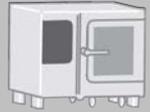
Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler les différents profils de nettoyage et les lancer. (voir notice d'utilisation du four mixte)
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- Tous les récipients, plaques et grilles ainsi que les éventuels accessoires ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu.
- Le chariot de chargement vide (en option le chariot de chargement d'assiettes) est rentré dans l'enceinte de cuisson.
- La porte vitrée intérieure de la porte de l'appareil est verrouillée correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- La porte de l'appareil est fermée.
- Vous avez préparé les produits nécessaires conformément à votre programme de nettoyage. Voir « *Conditionnement des nettoyants* à la page 68 ».

Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, à l'aide des bidons raccordés

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Appeler le profil de nettoyage et lancer le cycle de nettoyage. |
| 2. |  | Attendre la fin du cycle de nettoyage. |
| 3. |  | Lorsque le cycle de nettoyage est terminée, un signal retentit.
Respecter les demandes du logiciel. |

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

- | | | |
|----|---|--|
| 4. |  | <p>Ouvrir la porte de l'appareil et contrôler le résultat du nettoyage. L'enceinte de cuisson devrait être visiblement propre et ne sentir ni les restes d'aliments, ni les produits de nettoyage.</p> <p>Si des actions supplémentaires sont nécessaires, nettoyer et rincer manuellement l'enceinte de cuisson ou à nouveau à l'aide d'un profil de nettoyage.</p> |
| 5. |  | <p>Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.</p> |

Fonction supplémentaire Séchage de l'enceinte

Si vous sélectionnez le mode de fonctionnement ConvoClean+ ou ConvoClean avec séchage de l'enceinte, la porte de l'appareil peut rester fermée une fois le profil de nettoyage terminé et contrôle positif des résultats du nettoyage. Elle ne doit pas être juste appuyée sur le four.

5.2.3 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, par dosage individuel

Pour votre sécurité lors du nettoyage

Avant de procéder aux opérations de nettoyage, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Travail en toute sécurité lors du nettoyage* » à la page 70 » et respecter les instructions contenues dans cette section.

Veillez noter :

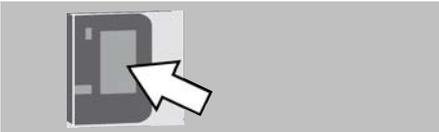
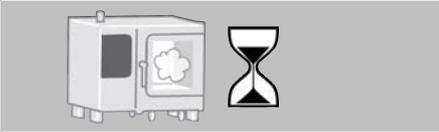
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 51
- Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyant issu des flacons de dosage individuel. 89

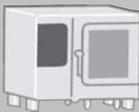
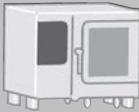
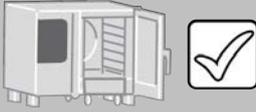
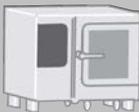
Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler les différents profils de nettoyage et les lancer. (voir notice d'utilisation du four mixte)
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- Tous les récipients, plaques et grilles ainsi que les éventuels accessoires ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu.
- Le chariot de chargement vide (en option le chariot de chargement d'assiettes) est rentré dans l'enceinte de cuisson.
- La porte vitrée intérieure de la porte de l'appareil est verrouillée correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- La porte de l'appareil est fermée.
- Vous avez préparé les produits nécessaires conformément à votre programme de nettoyage. Voir « *Conditionnement des nettoyants* » à la page 68 ».

Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, par dosage individuel

1.		Appeler le profil de nettoyage et lancer le cycle de nettoyage.
2.		Veillez patienter pendant la phase d'imprégnation (5 à 10 minutes env., selon profil de nettoyage).
3.		<ul style="list-style-type: none">▪ Lorsque la phase d'imprégnation est terminée, un signal retentit.▪ Vous êtes invités à introduire le nettoyant.▪ Le nombre nécessaire de flacons de dosage individuel vous est affiché par le logiciel.
4.		Ouvrir la porte de l'appareil.
5.		Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyant issu des flacons de dosage individuel. Si nécessaire, tirer pour cela le chariot de chargement hors de l'enceinte de cuisson et le rentrer à nouveau dans l'enceinte après avoir appliqué le nettoyant.

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

6.		Fermer la porte de l'appareil.
7.		Veillez patienter pendant la phase de nettoyage (30 à 60 minutes env., selon profil de nettoyage).
		Sur la commande easyTouch, en cas de sélection de la durée de nettoyage « Express », les points 8 à 12 de la présente notice n'ont plus lieu d'être.
8.		<ul style="list-style-type: none">▪ Lorsque la phase de nettoyage est terminée, un signal retentit.▪ Vous êtes invités à introduire le produit de rinçage.▪ Le nombre nécessaire de flacons de dosage individuel vous est affiché par le logiciel. En fonction de la dureté de l'eau et du degré d'entartrage de l'appareil, vous pouvez omettre l'introduction du produit de rinçage. Par exemple en cas d'eau très douce, il peut être suffisant d'apporter du produit de rinçage uniquement tous les quatre ou cinq cycles de nettoyage.
9.		Ouvrir la porte de l'appareil.
10.		Appliquer dans l'enceinte de cuisson le produit de rinçage issu des flacons de dosage individuel. Si nécessaire, tirer pour cela le chariot de chargement hors de l'enceinte de cuisson et le rentrer à nouveau dans l'enceinte après avoir appliqué le produit de rinçage.
11.		Fermer la porte de l'appareil.
12.		Veillez patienter pendant la dernière phase de nettoyage (20 à 30 minutes env., selon profil de nettoyage).
13.		<ul style="list-style-type: none">▪ Une fois la dernière phase de nettoyage terminée, un signal retentit.▪ Respecter les demandes du logiciel.
14.		<ul style="list-style-type: none">▪ Ouvrir la porte de l'appareil et contrôler le résultat du nettoyage. L'enceinte de cuisson devrait être visiblement propre et ne sentir ni les restes d'aliments, ni les produits de nettoyage.▪ Si des actions supplémentaires sont nécessaires, nettoyer et rincer manuellement l'enceinte de cuisson ou à nouveau à l'aide d'un profil de nettoyage.
15.		Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

Fonction supplémentaire Séchage de l'enceinte

Si vous sélectionnez le mode de fonctionnement ConvoClean+ ou ConvoClean avec séchage de l'enceinte, la porte de l'appareil peut rester fermée une fois le profil de nettoyage terminé et contrôle positif des résultats du nettoyage. Elle ne doit pas être juste appuyée sur le four.

5.2.4 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en semi-automatique, sur les appareils sur pieds

Pour votre sécurité lors du nettoyage

Avant de procéder aux opérations de nettoyage, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Travail en toute sécurité lors du nettoyage* à la page 70 » et respecter les instructions contenues dans cette section.

Veillez noter :

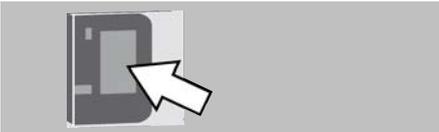
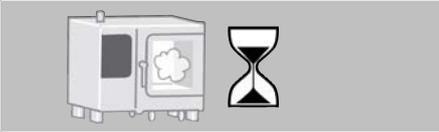
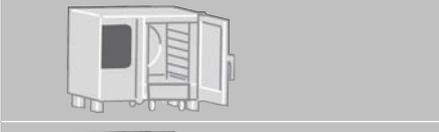
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 51
- Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller 93

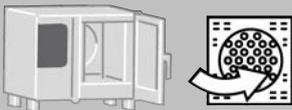
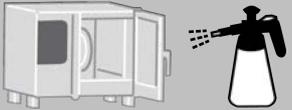
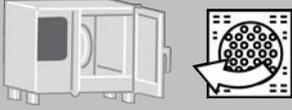
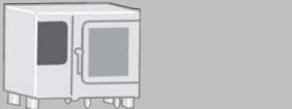
Conditions préalables - nettoyage semi-automatique : 5,6,7

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler les différents profils de nettoyage et les lancer. (voir notice d'utilisation du four mixte)
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- Tous les récipients, plaques et grilles ainsi que les éventuels accessoires ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu.
- Le chariot de chargement vide (en option le chariot de chargement d'assiettes) est rentré dans l'enceinte de cuisson.
- La porte vitrée intérieure de la porte de l'appareil est verrouillée correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- La porte de l'appareil est fermée.
- Vous avez préparé les produits nécessaires conformément à votre programme de nettoyage. Voir « *Conditionnement des nettoyeurs* à la page 68 ».

Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en semi-automatique, sur les appareils sur pieds

1.		Appeler le profil de nettoyage et lancer le cycle de nettoyage.
2.		Veillez patienter pendant la phase d'imprégnation (10 minutes env.).
3.		Lorsque la phase d'imprégnation est terminée, un signal retentit. Vous êtes invités à pulvériser le nettoyeur.
4.		Ouvrir la porte de l'appareil
5.		Sortir le chariot de chargement (en option le chariot de chargement d'assiettes) hors de l'enceinte de cuisson.

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

6.		Pivoter la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson.
7.		Asperger l'enceinte de cuisson, la tôle d'aspiration et la zone située derrière (le cas échéant l'échangeur de chaleur), l'évacuation au fond et le chariot de chargement (en option le chariot de chargement d'assiettes), avec le nettoyant en pulvérisateur.
8.		Bloquer à nouveau la tôle d'aspiration.
9.		Rentrer le chariot de chargement (en option le chariot de chargement d'assiettes) à nouveau dans l'enceinte de cuisson.
10.		Fermer la porte de l'appareil.
11.		Veuillez patienter pendant la phase de nettoyage (10 minutes env.).
12.		Lorsque la phase de nettoyage est terminée, un signal retentit. Vous êtes invité à rincer l'enceinte de cuisson.
13.		Ouvrir la porte de l'appareil.
14.		Sortir le chariot de chargement (en option le chariot de chargement d'assiettes) hors de l'enceinte de cuisson.
15.		Pivoter la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson.
16.		Rincer soigneusement la tôle d'aspiration et l'espace derrière la tôle d'aspiration (le cas échéant l'échangeur de chaleur) à l'aide de la douchette.
17.		Bloquer à nouveau la tôle d'aspiration.
18.		Rentrer le chariot de chargement (en option le chariot de chargement d'assiettes) à nouveau dans l'enceinte de cuisson.

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

19.



Rincer soigneusement l'enceinte de cuisson et le chariot de chargement (en option le chariot de chargement d'assiettes) à l'aide de la douchette.

AVERTISSEMENT ! Danger de contamination des aliments par des nettoyeurs ou des produits de rinçage en raison d'un rinçage insuffisant

- Si l'appareil ne possède pas de douchette, utiliser pour le rinçage à la place de la douchette un jet d'eau externe ou essuyer soigneusement l'enceinte de cuisson, les accessoires et la zone derrière la tôle d'aspiration avec beaucoup d'eau et un chiffon doux.

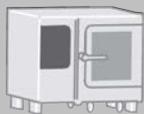
20.



Contrôler le résultat du nettoyage. L'enceinte de cuisson devrait être visiblement propre et ne sentir ni les restes d'aliments, ni les produits de nettoyage.

Si des actions supplémentaires sont nécessaires, nettoyer et rincer manuellement l'enceinte de cuisson ou à nouveau à l'aide d'un profil de nettoyage.

21.



Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

5.2.5 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson sans emploi de nettoyants

⚠ Pour votre sécurité lors du nettoyage

Avant de procéder aux opérations de nettoyage, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Travail en toute sécurité lors du nettoyage* à la page 70 » et respecter les instructions contenues dans cette section.

Veillez noter :

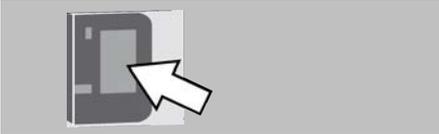
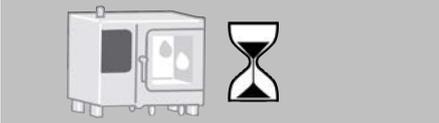
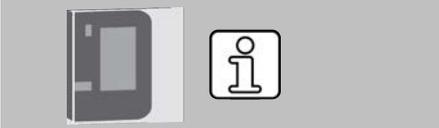
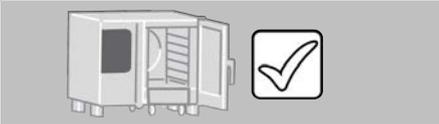
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 51
- Ranger et retirer le capteur de température à cœur 59

Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler les différents profils de nettoyage et les lancer. (voir notice d'utilisation du four mixte)
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu.
- La porte vitrée intérieure de la porte de l'appareil est verrouillée correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- La porte de l'appareil est fermée.
- Le chariot de chargement (en option le chariot de chargement d'assiettes) est rentré dans l'enceinte de cuisson.

Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson sans emploi de nettoyants

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Appeler le profil de nettoyage et lancer le cycle de nettoyage. |
| 2. |  | Attendre la fin du cycle de nettoyage. |
| 3. |  | Lorsque le cycle de nettoyage est terminée, un signal retentit.
Respecter les demandes du logiciel. |
| 4. |  | Ouvrir la porte de l'appareil et contrôler si le résultat du nettoyage attendu a été obtenu.
Si nécessaire, nettoyer et rincer manuellement l'enceinte de cuisson ou à l'aide d'un autre profil de nettoyage. |

Règles

Si vous ne remettez pas en service le four mixte immédiatement après exécution du nettoyage de l'enceinte de cuisson sans nettoyant, laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

5.2.6 Voici comment nettoyer la porte à double vitrage

⚠ Pour votre sécurité lors du nettoyage

Avant de procéder aux opérations de nettoyage, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Travail en toute sécurité lors du nettoyage* » à la page 70 » et respecter les instructions contenues dans cette section.

Veillez noter :

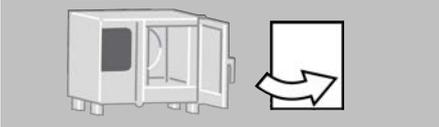
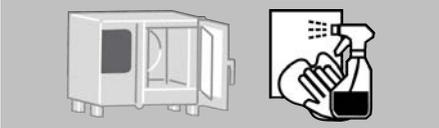
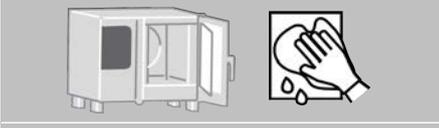
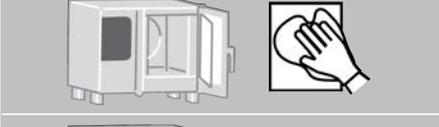
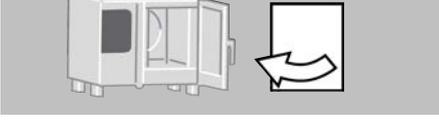
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 51
- Déverrouiller la porte vitrée intérieure et la verrouiller 97

Conditions préalables

- Vous avez préparé le nettoyant nécessité, le nettoyant ménager pour vitres.
- Vous avez préparé plusieurs (au moins trois) linges propres et doux.

Voici comment nettoyer la porte à double vitrage

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Ouvrir la porte de l'appareil et pivoter en ouverture la vitre intérieure de la porte à double vitrage. |
| 2. |  | Nettoyer respectivement les deux surfaces de la vitre intérieure et de la vitre extérieure de la porte à double vitrage, à l'aide d'un chiffon doux et propre et du nettoyant. Veiller à ne pas rayer le verre. |
| 3. |  | Essuyer respectivement les deux surfaces de la vitre intérieure et de la vitre extérieure de la porte à double vitrage, à l'aide d'un chiffon doux et d'eau claire. |
| 4. |  | Sécher respectivement les deux surfaces de la vitre intérieure et de la vitre extérieure de la porte à double vitrage, à l'aide d'un chiffon doux et propre et du nettoyant. |
| 5. |  | Rebasculer en arrière la vitre intérieure de la porte de l'appareil et la verrouiller. |

5.2.7 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration

⚠ Pour votre sécurité lors du nettoyage

Avant de procéder aux opérations de nettoyage, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Travail en toute sécurité lors du nettoyage* à la page 70 » et respecter les instructions contenues dans cette section.

Veillez noter :

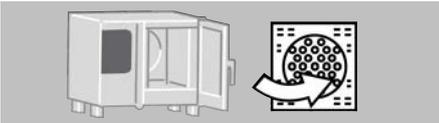
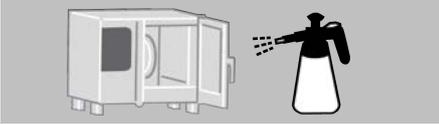
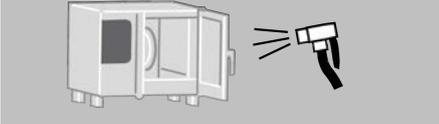
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 51
- Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller 93

Conditions préalables

- Vous avez préparé le nettoyant, ConvoClean new ou ConvoClean forte en pulvérisateur. Voir « *Conditionnement des nettoyants* à la page 68 ».
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu.
- Le chariot de chargement est sorti de l'enceinte de cuisson.

Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Pivoter la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson. |
| 2. |  | Asperger soigneusement la tôle d'aspiration de toutes parts et l'espace derrière la tôle d'aspiration (le cas échéant l'échangeur de chaleur) à l'aide du nettoyant dans le pulvérisateur. |
| 3. |  | Laisser agir le nettoyant pendant 10 à 20 minutes. |
| 4. |  | Rincer soigneusement la tôle d'aspiration de tous les côtés, l'espace derrière la tôle d'aspiration (le cas échéant l'échangeur de chaleur) et toute l'enceinte de cuisson à l'aide de la douchette.
Si l'enceinte de cuisson est trop encrassée, vous pouvez recommencer le cycle de nettoyage. |
| 5. |  | Bloquer à nouveau la tôle d'aspiration. |
| 6. |  | Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher. |

5.2.8 Voici comment nettoyer intensivement le joint hygiénique enfichable

⚠ Pour votre sécurité lors du nettoyage

Avant de procéder aux opérations de nettoyage, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Travail en toute sécurité lors du nettoyage* » à la page 70 » et respecter les instructions contenues dans cette section.

Veillez noter :

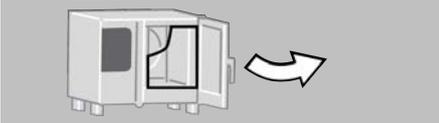
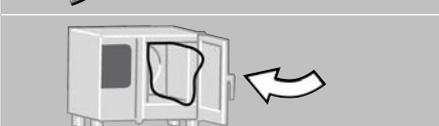
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 51
- Démontage et montage du joint hygiénique 95

Conditions préalables

- Vous avez préparé le nettoyant nécessité, le nettoyant ménager courant.
- Vous avez préparé plusieurs (au moins trois) linges propres et doux.

Voici comment nettoyer intensivement le joint hygiénique enfichable

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Ouvrir la porte de l'appareil et démonter le joint hygiénique. |
| 2. |  | Nettoyer le joint d'étanchéité hygiénique à l'aide d'un chiffon doux et propre et d'un nettoyant, dans un évier.
En alternative, vous pouvez nettoyer le joint emboîtable en machine à laver. |
| 3. |  | Rincer le joint d'étanchéité hygiénique à l'aide d'un chiffon doux et propre et d'eau claire, dans un évier. |
| 4. |  | Sécher soigneusement le joint d'étanchéité hygiénique à l'aide d'un chiffon doux et propre. |
| 5. |  | Remettre en place le joint d'étanchéité hygiénique tout autour de l'ouverture de l'enceinte de cuisson. |
| 6. |  | Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre au joint hygiénique de sécher complètement. |

5.3 Opérations récurrentes lors du nettoyage

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Manipulation de l'appareil en toute sécurité	84
Remplacement du bidon avec produit de rinçage	85
Remplacement du bidon de nettoyant	87
Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyant issu des flacons de dosage individuel.	89
Vider le bac de collecte de condensats du chariot d'enfournement	91
Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller	93
Démontage et montage du joint hygiénique	95
Déverrouiller la porte vitrée intérieure et la verrouiller	97



5.3.1 Manipulation de l'appareil en toute sécurité

Pour votre sécurité et celle de vos collaborateurs

Veillez vous familiariser avec les contenus du chapitre « *Pour votre sécurité* à la page 22 » avant que vos collaborateurs ne travaillent pour la première fois avec le four mixte, et donner les consignes correspondantes.

Demander à vos collaborateurs de se familiariser avec les règles énoncées dans cette section et de les respecter scrupuleusement avant qu'ils commencent à travailler, pour leur permettre de travailler en toute sécurité.

Demander à vos collaborateurs de se familiariser avec les symboles d'avertissement cités dans cette section et dans les instructions suivantes avant de commencer à travailler, et de procéder impérativement aux contre-mesures prescrites dans celles-ci.

Équipement de protection de vos collaborateurs

Demander à vos collaborateurs de porter l'équipement de protection personnel mentionné au chapitre « Pour votre sécurité », section « *Équipement de protection personnel* à la page 39 » pour les travaux respectifs.

Surfaces chaudes

▲AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par hautes températures sur les parties intérieures et extérieures de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson ou qui s'y sont trouvées, peut conduire à des brûlures. Toucher le coude du manchon d'évacuation peut également provoquer des brûlures.

- ▷ Attendre que l'enceinte de cuisson se soit refroidie à moins de 60°C avant de commencer les activités de nettoyage ou bien refroidir l'enceinte de cuisson avec « Cool-Down ».
- ▷ Porter l'équipement de protection personnel.

5.3.2 Remplacement du bidon avec produit de rinçage

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec l'appareil

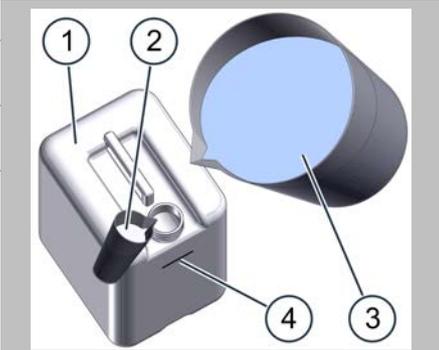
Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* » à la page 84 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Auxiliaires nécessaires

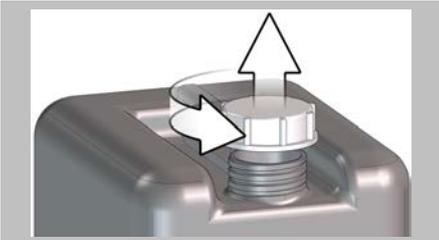
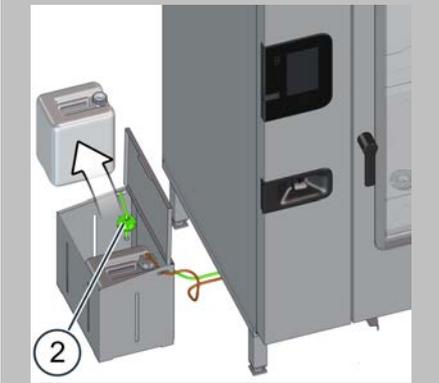
- 1 bidon vide (10 l) pour le produit de rinçage ConvoCare
- ConvoCare K concentré (0.33 l)
- Quantité suffisante (10 l env.) d'eau douce (spécification voir chapitre « *Caractéristiques techniques* », rubrique « *Qualité de l'eau* » dans le manuel d'installation)

Mélanger le produit de rinçage ConvoCare dans le bidon

Pour éviter une formation involontaire de mousse, procéder de la manière suivante pour mélanger le produit de rinçage du concentré ConvoCare K avec de l'eau douce :

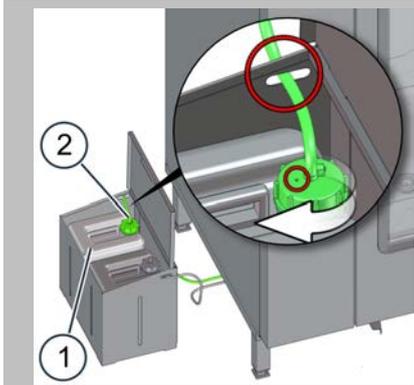
- | | | |
|---|--|---|
| <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p> |  | <p>Ouvrir le bidon vide (1).</p> <p>Remplir 0.33 l du concentré ConvoCare K (2) dans le bidon vide (1).</p> <p>Remplir le bidon (1) de la quantité nécessaire d'eau douce (3) jusqu'au marquage des 10 l (4).</p> <p>Fermer le bidon et bien mélanger les liquides en les secouant.</p> |
|---|--|---|

Remplacement du bidon avec produit de rinçage

- | | | |
|-----------|---|--|
| <p>1.</p> |  | <p>Enlever le bouchon du bidon de mélange du produit de rinçage ConvoCare.</p> |
| <p>2.</p> |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Définir le bidon qui est raccordé à l'aide du tuyau (vert) sur le raccord (F) du produit de rinçage en bas sur le côté gauche de l'appareil.▪ Dévisser de ce bidon ainsi défini, le tuyau (vert) d'alimentation (2) avec la lance.▪ Enlever le bidon vide de produit de rinçage. |

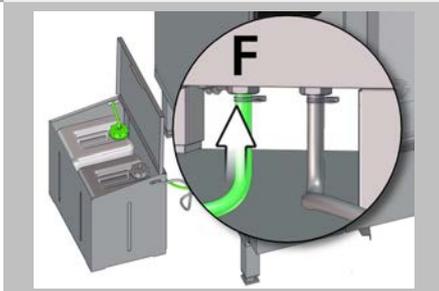
5 Voici comment procéder pour le nettoyage

3.



- Avancer le nouveau bidon (1) rempli de produit de rinçage.
- Insérer le tuyau d'alimentation (vert) avec la lance (2) dans le bidon plein (1) et le visser.
- Veiller à ce que le tuyau chemine sans pli et que l'ouverture de ventilation sur le couvercle du bidon soit dégagée.

4.



Vérifier que l'ordre des raccordements soit correct.

- Le produit de rinçage doit être installé sur le raccord F de l'appareil.
(Le passage est de couleur verte.)

5.3.3 Remplacement du bidon de nettoyant

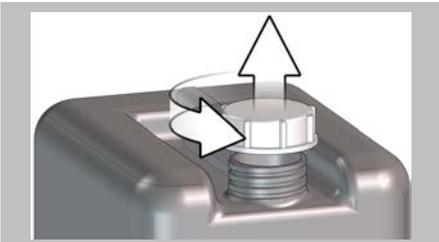
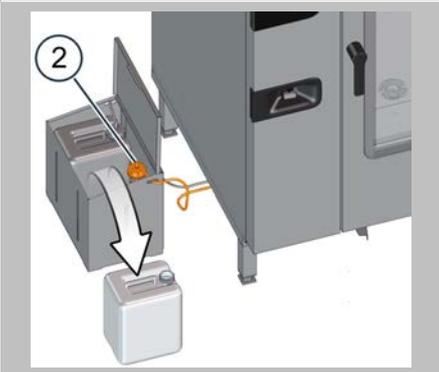
⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec l'appareil

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* à la page 84 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Auxiliaires nécessaires

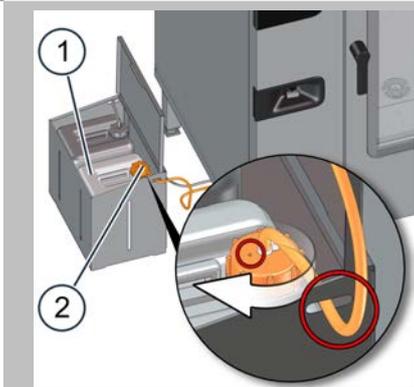
- Bidon de rechange ConvoClean new ou ConvoClean forte

Remplacement du bidon de nettoyant

-  1. Enlever le couvercle du bidon de rechange du produit de nettoyage ConvoClean new ou ConvoClean forte.
-  2.
 - Définir le bidon qui est raccordé à l'aide du tuyau (rouge) sur le raccord (G) du produit de nettoyage en bas sur le côté gauche de l'appareil.
 - Dévisser de ce bidon ainsi défini, le tuyau (rouge) d'alimentation (2) avec la lance.
 - Enlever le bidon vide de produit de nettoyage.

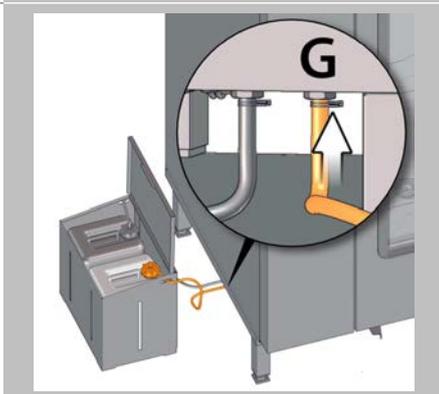
5 Voici comment procéder pour le nettoyage

3.



- Avancer le nouveau bidon (1) rempli de nettoyant.
- Insérer le tuyau d'alimentation (rouge) avec la lance (2) dans le bidon plein (1) et le visser.
- Veiller à ce que le tuyau chemine sans pli et que l'ouverture de ventilation sur le couvercle du bidon soit dégagée.

4.



Vérifier que l'ordre des raccordements soit correct.

- Le produit de nettoyage doit être installé sur le raccord G de l'appareil.
(Le passage est de couleur rouge.)

5.3.4 Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyant issu des flacons de dosage individuel.

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec l'appareil

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* » à la page 84 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Veillez noter :

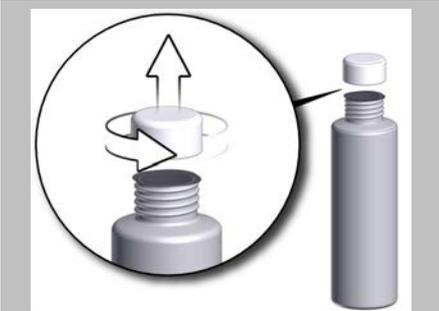
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 51
- Conditionnement des nettoyants 68

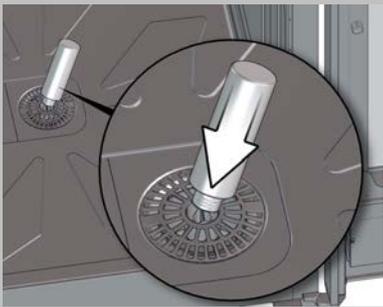
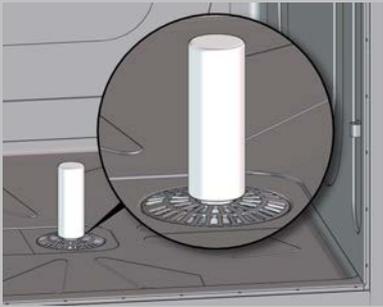
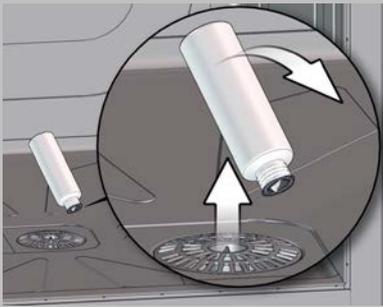
Conditions préalables

- Vous avez lancé un profil de nettoyage tout automatique de l'enceinte par dosage individuel. Le logiciel vous demande d'appliquer dans l'enceinte de cuisson soit du nettoyant, soit du produit de rinçage venant des flacons de dosage individuel.
- Vous avez préparé les flacons de dosage individuel de nettoyant ou de produit de rinçage nécessaires, conformément à votre programme de nettoyage. Voir « *Conditionnement des nettoyants* » à la page 68 ».

Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyant issu des flacons de dosage individuel.

1. 
 - Ouvrir la porte de l'appareil uniquement lorsque vous y êtes invité par le logiciel au cours du nettoyage tout automatique.
 - Veiller à l'affichage du logiciel.
 - Selon le déroulement du nettoyage, prendre en main les flacons de dosage individuel soit de nettoyant, soit de produit de rinçage.
2. 
 - Dévisser le couvercle du flacon de dosage individuel.
 - Veiller à ce que le film operculant toujours le flacon reste intact.

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

3.  Appuyer sur le flacon pratiquement verticalement sur la broche au milieu de l'écoulement de l'enceinte de cuisson, de sorte à transpercer le film.
4.  Laisser le flacon pendant 10 secondes env. verticalement sur la broche, afin que le liquide s'écoule complètement.
5. 
 - Retirer soigneusement le flacon hors de la broche et contrôler visuellement si le liquide a été complètement versé. Sinon, sortir le liquide résiduel par l'écoulement de l'enceinte de cuisson en appuyant sur le flacon de dosage individuel.
 - Enlever le flacon de l'enceinte de cuisson.
 - Répéter les étapes 2 à 5 si le logiciel vous demande d'appliquer plus d'un flacon de dosage individuel de nettoyant ou de produit de rinçage.

AVERTISSEMENT ! Danger de contamination des aliments par des nettoyants ou des produits de rinçage

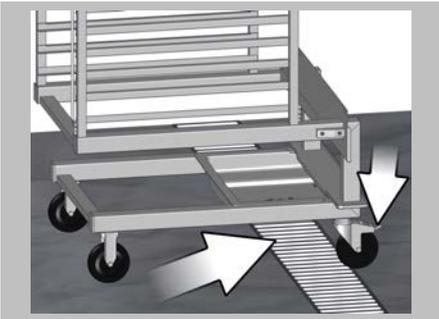
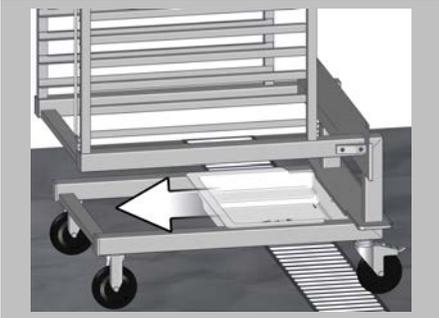
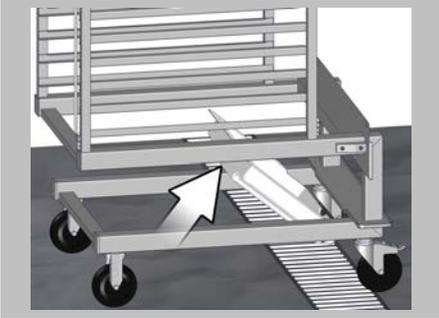
 - Veiller à ce que la surface de travail ne soit pas mouillée de nettoyant ni de produit de rinçage
 - Ne pas déposer de flacons de dosage individuel sur la surface de travail, car des gouttes de nettoyant ou de produit de rinçage pourraient s'écouler à l'extérieur.
6.  Fermer la porte de l'appareil.

5.3.5 Vider le bac de collecte de condensats du chariot d'enfournement

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec l'appareil

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* à la page 84 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Vider le bac de collecte de condensats au-dessus de la rigole des eaux usées

-  Placer le chariot de chargement au-dessus d'une rigole d'eaux usées et bloquer les roulettes du chariot de chargement.
-  Tirer le bac de collecte de condensation un peu vers l'arrière.
-  Verser le condensat du bac de collecte de condensation dans le conduit des eaux usées.

Vider le bac de collecte de condensation au-dessus de l'évacuation

1.



Tirer le bac de collecte de condensation un peu vers l'arrière. Soulever légèrement le bac à condensats sur la butée, afin de pouvoir le tirer vers l'arrière au-delà de la butée.

2.



Lever le bac de collecte des condensats horizontalement hors du chariot de chargement.

3.



Verser le condensat du bac de collecte de condensation dans un égout.

5.3.6 Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec l'appareil

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* » à la page 84 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Veillez noter :

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

51

Auxiliaires nécessaires

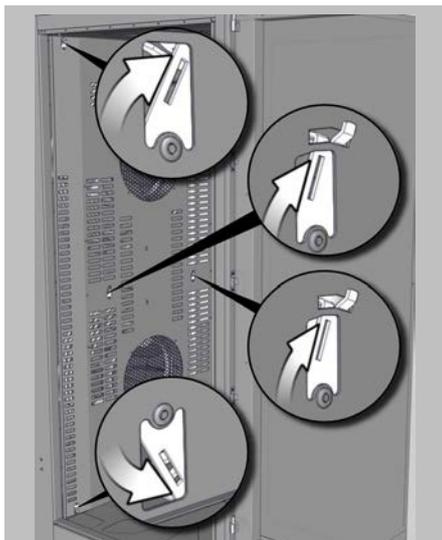
Des outils adaptés, par ex. tournevis plat pour desserrer les fermetures

Conditions préalables

L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.

Déverrouiller la tôle d'aspiration et la pivoter en l'écartant

1.



Déverrouiller les quatre fermetures (haute, médiane et basse) de la tôle d'aspiration à l'aide de l'outil.

2.



Pivoter la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson.

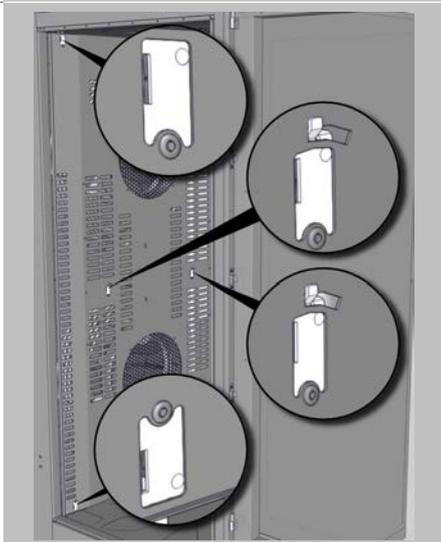
Verrouiller la tôle d'aspiration

1.



Pour verrouiller la tôle d'aspiration, procéder de la manière inverse au déverrouillage et au pivotement.

2.



Vérifier si les quatre fermetures (haute, médiane et basse) sont verrouillées.

5.3.7 Démontage et montage du joint hygiénique

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec l'appareil

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* à la page 84 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Veillez noter :

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

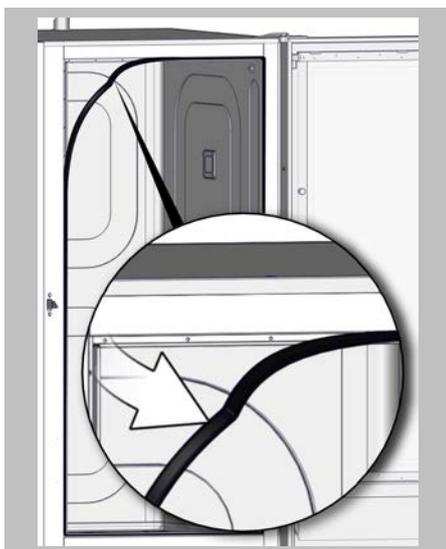
51

Conditions préalables

- Le four mixte s'est refroidi à < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- La porte de l'appareil est ouverte.

Démontage du joint hygiénique

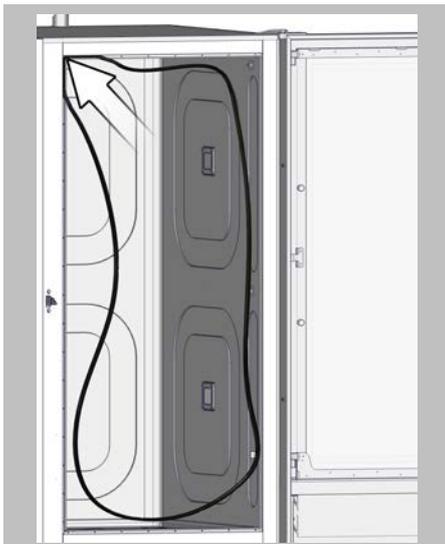
1.



Enlever le joint d'étanchéité hygiénique emboîté autour de la porte de l'appareil. Commencer pour cela par les coins.

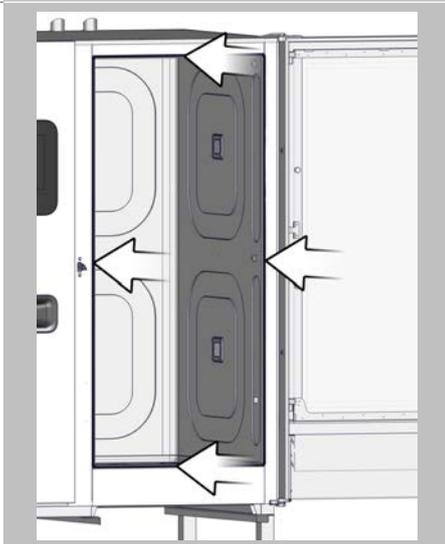
Montage du joint d'étanchéité emboîté

1.



Remettre en place le joint d'étanchéité hygiénique. Commencer pour cela par l'un des coins supérieurs.

2.



Appuyer soigneusement le joint hygiénique partout dans la rainure.

Veiller à ce que le joint soit fermement en place et qu'aucune torsion ni aucun bourrelet ne subsiste.

5.3.8 Déverrouiller la porte vitrée intérieure et la verrouiller

Pour votre sécurité lors du travail avec l'appareil

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Manipulation de l'appareil en toute sécurité* à la page 84 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

Veillez noter :

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

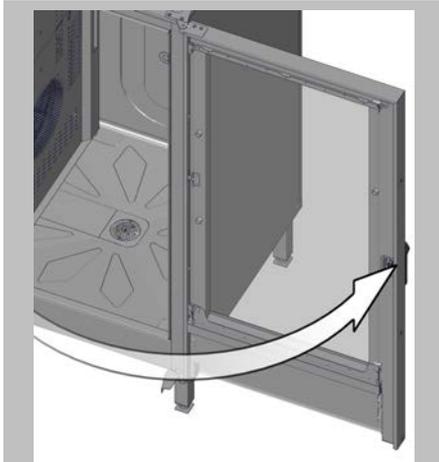
51

Conditions préalables

L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.

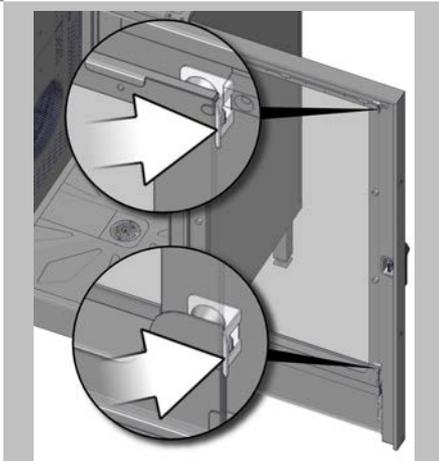
Déverrouiller la porte vitrée intérieure et la pivoter

1.



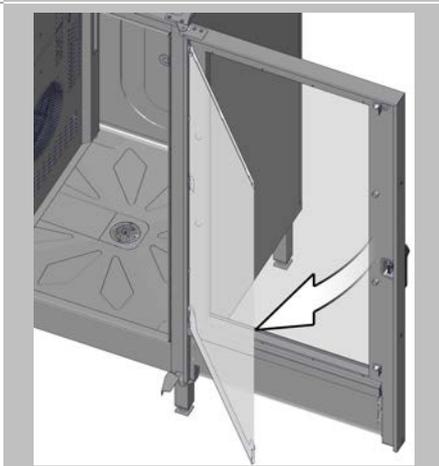
Ouvrir la porte de l'appareil.

2.



Repousser les brides de ressort en haut et en bas.

3.



Écarter la vitre intérieure en la pivotant.

Verrouillage la porte vitrée intérieure

1.



2.

Pour verrouiller la porte vitrée intérieure, procéder de la manière inverse au déverrouillage et au pivotement.

Contrôler que les brides à ressort bloquent à nouveau correctement en haut et en bas la vitre intérieure.

REMARQUE ! Risque de bris de porte vitrée intérieure
Si la porte vitrée intérieure n'est pas correctement arrêtée, elle peut être endommagée et se casser lors de la fermeture de la porte de l'appareil par choc contre l'enceinte de cuisson.

6 Voici comment procéder pour la maintenance

Objectif du présent chapitre

Dans cette section nous vous montrons quels travaux de maintenance sont à effectuer sur le four mixte et à quelle périodicité.

Nous vous expliquerons comment prendre en main le four mixte pour la maintenance et comment vous devez procéder pour celle-ci.

De plus, nous vous donnons un aperçu des défauts sur l'appareil et des erreurs pouvant survenir lors de la manipulation.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Notions fondamentales relatives à la maintenance	101
Élimination des défauts	104
Travaux de maintenance	110

6.1 Notions fondamentales relatives à la maintenance

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Informations sur la garantie et contact du service après-vente	102
Plan d'entretien	103

6.1.1 Informations sur la garantie et contact du service après-vente

Informations sur la garantie

Afin de pouvoir valider les recours en garantie pour le four mixte, l'appareil doit avoir été enregistré sur le site Internet du constructeur (www.convotherm.de).

Informations nécessaires

Lorsque vous contactez notre service après-vente, veuillez lui préparer les informations suivantes de l'appareil :

- Référence article de l'appareil (voir « *Identification de votre four mixte* à la page 8 »)
- Numéro de série de l'appareil (voir « *Identification de votre four mixte* à la page 8 »)

Coordonnées

Convotherm Elektrogeräte GmbH

Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice

Talstraße 35

82436 Eglfing

Allemagne

Accueil

Téléphone (standard)	(+49) (0) 8847 67-0
----------------------	---------------------

Télécopie	(+49) (0) 8847 414
-----------	--------------------

Internet	www.convotherm.com www.manitowocfoodservice.com
----------	--

Conseils d'utilisation

Numéro d'urgence	(+49) (0) 8847 67-899
------------------	-----------------------

Courriel	con-dl-chefshotline@manitowoc.com con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com
----------	--

Vente

Courriel appareils/accessoires	con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com
--------------------------------	--

Courriel pièces détachées	convotherm-spares@manitowoc.com
---------------------------	--

Service après-vente

Aide technique en ligne (bureau)	(+49) (0) 8847 67 541
----------------------------------	-----------------------

Aide technique en ligne (en dehors des horaires d'ouverture)	(+49) (0) 175 405 41 09
--	-------------------------

Courriel	convotherm-service@manitowoc.com
----------	--

6.1.2 Plan d'entretien

Conditions préalables

Les travaux d'entretien doivent être effectués régulièrement par le service après-vente.

Entretiens que l'opérateur peut effectuer lui-même

Que faut-il entretenir ?	Quand ?	Matériel nécessaire
Remplacer le joint d'étanchéité emboîté	lorsque le joint présente des craquelures ou s'il est poisseux	Référence article 5056316 joint d'étanchéité hygiénique
Remplacer la lampe halogène de l'éclairage de l'enceinte	Lorsque la lampe ne s'allume dans aucun mode de service	Référence article 5056314 éclairage de l'enceinte de cuisson

Entretiens à effectuer par le service après-vente

Que faut-il entretenir ?	Quelle périodicité ? / Quand ?
Entretien général	Annuellement
L'adoucisseur d'eau doit être réglé correctement	Si un voile blanc se forme dans l'enceinte de cuisson
Détartrage de chaudière	Sur demande

6.2 Élimination des défauts

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Élimination des défauts - Codes d'erreur	105
Mode urgence	106
Élimination des défauts - irrégularités lors du fonctionnement	108

6.2.1 Élimination des défauts - Codes d'erreur

Défauts et réactions nécessaires

Le tableau suivant indique les défauts que vous pouvez dans certains cas éliminer vous-même. Si le four mixte présente toujours le défaut malgré vos tentatives de l'éliminer, veuillez contacter le service après-vente.

Dans le cas d'autres messages d'erreurs non mentionnés ici, vous devez toujours contacter le service après-vente pour dépannage.

Erreur n°	Description de l'erreur	Réaction nécessaire
E01.x	Manque d'eau	Ouvrir l'alimentation en eau
E02	Temp. EL trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyer la grille à duvet sur le plancher externe ▪ Dégager l'arrivée d'air au fond de l'appareil
E03.x	Défaut du ventilateur	Vérifier fusible côté client
E34.0	Défaut pompe chaudière	Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer
E61.0	Nettoyage : Défaut vapeur	Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer
E62.0	Défaut pressostat	Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer
E63.0	Défaut pressostat	Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer
E81.0	Défaut mode de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réécrire le profil de cuisson ▪ Lire le profil de cuisson enregistré sur l'IDM
E89.x	Défaut PM	Mettre l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension.
E91.x	Défaut SD	Mettre l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension.
E92.x	Défaut SD	Mettre l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension.
E96.0	Défaut de connexion	Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer
E99	Panne de communication	Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer
E99.9	Défaut d'initialisation	Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer

6.2.2 Mode urgence

La manipulation du four mixte en mode urgence

Pour pouvoir malgré tout vous servir de votre four mixte en cas de défaut ne pouvant être éliminé à court terme, le four dispose d'un mode urgence.

Ce mode permet, malgré une défaillance de l'appareil, un fonctionnement limité de celui-ci.

Dans tous les cas, veuillez contacter votre service après-vente.

Conditions préalables

- L'appareil est en mode défaut.
- Un signal retentit.
- L'écran affiche un code d'erreur.

Utiliser l'appareil en mode urgence



Confirmer le défaut indiqué et lancer un profil de cuisson ou un profil de nettoyage s'appuyant sur un mode de fonctionnement disponible.

Limitations

- Des temps de cuisson prolongés et des résultats de cuisson irréguliers sont possibles. Veiller donc particulièrement au type de cuisson et à l'état de cuisson de votre produit.
- Il est possible que la consommation d'eau soit supérieure.
- Le nettoyage tout automatique et semi-automatique peuvent le cas échéant ne pas être exécutés ou uniquement de manière limitée.
- Le capteur de température à coeur et en option le capteur sous-vide peuvent éventuellement ne pas être prêts à l'emploi.
- Seules les fonctions qui ne sont pas affectées par le défaut en question peuvent être choisies.

Programmes de cuisson utilisables en mode urgence

Le tableau suivant liste les erreurs pour lesquelles l'appareil peut fonctionner en mode urgence au moins de manière limitée, pour une défaillance ne pouvant être éliminée à court-terme.

Erreur n					Limitations / procédure
E01.x	-	-	jusqu'à 140 °C		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de préchauffage de la chaudière ▪ Nettoyage impossible
E02	x	jusqu'à 140 °C	jusqu'à 140 °C	jusqu'à 140 °C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laisser refroidir l'appareil ▪ Terminer la cuisson des aliments à basse température et temps de cuisson prolongé ▪ Nettoyage impossible
E03.x	à 100 °C	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de cuisson prolongé ▪ Résultats de cuisson irréguliers (les plats dans les gradins supérieurs sont terminés en premier)
E21.1	à 100 °C	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de cuisson prolongé ▪ Possibilité de résultats de cuisson irréguliers ▪ Nettoyage impossible
E21.3	à 100 °C	-	-	-	Nettoyage impossible

6 Voici comment procéder pour la maintenance

Erreur n					Limitations / procédure
E22.x	x	x	x	x	Capteur de température à cœur ou capteur sous-vide non activé
E23.1 E23.3	-	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de préchauffage de la chaudière ▪ Nettoyage impossible
E24.1 E24.3	à 100 °C	-	x	-	Nettoyage impossible
E25.1 E25.3	-	-	jusqu'à 140 °C	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Consommation d'eau accrue due à un refroidissement permanent du collecteur ▪ Nettoyage impossible
E26.1 E26.3	-	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de préchauffage de la chaudière ▪ Nettoyage impossible
E28.1.1 E28.1.3	à 100 °C	-	-	-	Nettoyage impossible
E28.2.1 E28.2.3	-	-	x	-	Nettoyage impossible
E30.x	x	x	x	x	N'agit qu'en nettoyage
E33.0	-	-	x	-	Pas de préchauffage de la chaudière
E34.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aucun rinçage de la chaudière ▪ Actions en nettoyage
E35.0	x	x	x	x	Actions en nettoyage et Crisp&Tasty
E58.0					
E59.0					
E60.0	x	x	x	x	N'agit qu'en nettoyage
E61.0					
E62.0					
E63.0	-	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de préchauffage de la chaudière ▪ Nettoyage impossible
E91.x	x	x	x	x	
E92.x	x	x	x	x	

- x Mode urgence possible
- Mode urgence impossible

6.2.3 Élimination des défauts - irrégularités lors du fonctionnement

Irrégularités des aliments à cuire

Irrégularité	Cause possible	Réaction nécessaire.
Brunissement irrégulier	Tôle d'aspiration pas correctement fermée	<i>Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller</i> à la page 93
	Enceinte de cuisson pas préchauffée	Préchauffer l'enceinte de cuisson
	Température de l'enceinte de cuisson trop élevée	Sélectionner une température de cuisson inférieure et prolonger le temps de cuisson
	Le chauffage est entièrement ou partiellement défectueux	Contactez le service après-vente

Irrégularités sur l'appareil

Irrégularité	Cause possible	Réaction nécessaire
L'appareil ne réagit pas aux saisies pendant 10 à 20 s.	Blocage du programme	Appuyer pendant 5 secondes sur MARCHE/ARRET ou débrancher l'appareil du secteur pendant 5 secondes
Impossible de mettre sous/hors tension l'appareil	MARCHE/ARRET est bloqué pendant 3 secondes	Réessayer encore une fois 3 secondes plus tard.
Lors de la fermeture de la porte de l'appareil, de l'eau s'écoule en bas de l'appareil	Dans tous les cas	Attention ! Risque de contamination Détruire tous les aliments ayant eu contact avec cette eau.
	Obstruction ou contraction de la conduite d'assainissement ou du réseau d'assainissement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier la conduite d'assainissement ainsi que le réseau d'assainissement côté client, à nettoyer le cas échéant ▪ Mettre en place si besoin un entonnoir siphon
	Raccordement fixe de l'assainissement sur les appareils avec nettoyage tout automatique, automatique ou semi-automatique de l'enceinte de cuisson	
	Manchon d'évacuation d'air pollué engorgé ou découvert	Éliminer tout objet
Vidage de l'appareil bouché	Nettoyer le vidage de l'appareil	
Sur EB : Pendant le fonctionnement, de l'eau gicle dans l'enceinte de cuisson	Sur EB : Le rinçage automatique de la chaudière n'a pas été effectué quotidiennement	Sur EB : Vider et rincer la chaudière
Eau dans l'enceinte de cuisson	Vidage de l'enceinte de cuisson bouché	Rincer le vidage d'enceinte

Irrégularités lors du nettoyage

Irrégularité	Cause possible	Réaction nécessaire
Taches noires dans l'enceinte de cuisson	Agent nettoyant inadapté	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser ConvoClean forte pour le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par les bidons raccordés ▪ Utiliser ConvoClean forte S pour le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par dosage individuel ▪ Utiliser ConvoClean forte ou ConvoClean new pour un nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson
	Dureté de l'eau trop élevée	Ajuster la dureté de l'eau, voir « <i>Caractéristiques techniques</i> » dans le manuel d'installation
Mauvais résultat de nettoyage	Pression d'eau trop faible	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier la pression d'eau ▪ Le cas échéant, augmenter la pression côté client
	Réglage du degré de saleté incorrect	Sélectionner un niveau de nettoyage supérieur
	Nettoyant utilisé incorrect	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser ConvoClean forte ou ConvoClean new pour le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par les bidons raccordés ▪ Utiliser ConvoClean forte S ou ConvoClean new S pour le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par dosage individuel ▪ Utiliser ConvoClean forte ou ConvoClean new pour un nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

6.3 Travaux de maintenance

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Travail en toute sécurité lors de la maintenance	111
Remplacer le joint d'étanchéité emboîté	112
Remplacer la lampe halogène de l'éclairage de l'enceinte	113

6.3.1 Travail en toute sécurité lors de la maintenance

Pour votre sécurité et celle de vos collaborateurs

Veillez vous familiariser avec les contenus du chapitre « *Pour votre sécurité* à la page 22 » avant que vos collaborateurs ne travaillent pour la première fois avec le four mixte, et donner les consignes correspondantes.

Demander à vos collaborateurs de se familiariser avec les règles énoncées dans cette section et de les respecter scrupuleusement avant qu'ils commencent à travailler, pour leur permettre de travailler en toute sécurité.

Demander à vos collaborateurs de se familiariser avec les symboles d'avertissement cités dans cette section et dans les instructions suivantes avant de commencer à travailler, et de procéder impérativement aux contre-mesures prescrites dans celles-ci.

Équipement de protection de vos collaborateurs

Demander à vos collaborateurs de porter l'équipement de protection personnel mentionné au chapitre « Pour votre sécurité », section « *Équipement de protection personnel* à la page 39 » pour les travaux respectifs.

Pièces sous tension

DANGER

Risque de choc électrique par des pièces sous tension

Toucher à des pièces sous tension situées sous le capot et sous le panneau de service peut conduire à un choc électrique.

- ▷ S'assurer que le capot et le panneau de service sont montés.
- ▷ S'assurer que les travaux de maintenance sous les capots, sous le panneau de service et sur le câble de raccordement secteur soient effectués uniquement par un électricien spécialisé, d'une société de service après-vente autorisée.

Surfaces chaudes

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par hautes températures sur les parties intérieures et extérieures de l'appareil

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte de l'appareil ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson ou qui s'y sont trouvées, peut conduire à des brûlures. Toucher le coude du manchon d'évacuation peut également provoquer des brûlures.

- ▷ Attendre que l'enceinte de cuisson se soit refroidie à moins de 60°C avant de commencer les travaux de maintenance ou refroidir l'enceinte de cuisson avec Cool-Down.
- ▷ Porter l'équipement de protection personnel.

Pièces en tôle tranchantes

AVERTISSEMENT

Risque de blessure par coupure sur des pièces en tôle à bords tranchants

Les travaux avec ou derrière des pièces en tôle à bords tranchants peut conduire à des blessures par coupure aux mains.

- ▷ Rester prudent.
- ▷ Porter l'équipement de protection personnel.

6.3.2 Remplacer le joint d'étanchéité emboîté

⚠ Pour votre sécurité lors de la maintenance

Avant de procéder aux opérations de maintenance, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Travail en toute sécurité lors de la maintenance* » à la page 111 et respecter les instructions contenues dans cette section.

Veillez noter :

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 51
- Démontage et montage du joint hygiénique 95

Pièces détachées fournies à la livraison

La pièce détachée nécessitée est selon la référence article 5056316 :

- 1 joint d'étanchéité hygiénique

Conditions préalables

Vérifier si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Le four mixte s'est refroidi à < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- La porte de l'appareil est ouverte.
- Les éventuels dommages au joint neuf fourni ont été vérifiés et ce dernier n'est pas endommagé.

Remplacer le joint d'étanchéité emboîté

Pour le démontage de l'ancien joint d'étanchéité et pour le montage du nouveau joint, procéder comme il est décrit en section « *Démonter et monter le joint hygiénique* » à la page 95 ».

6.3.3 Remplacer la lampe halogène de l'éclairage de l'enceinte

Pour votre sécurité lors de la maintenance

Avant de procéder aux opérations de maintenance, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « *Travail en toute sécurité lors de la maintenance* » à la page 111 et respecter les instructions contenues dans cette section.

Veillez noter :

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

51

Pièces détachées fournies à la livraison

Les pièces détachées nécessitées sont selon la référence article 5056314 (éclairage de l'enceinte) :

- 1 lampe halogène 12 V

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des consommables suivants :

- Clé à pipe de 8

Manipulation de la lampe halogène

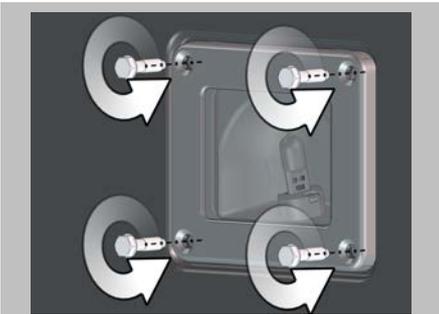
Si lors du démontage la lampe halogène ne peut être totalement enlevée, par ex. les connexions restent enfichées, veuillez vous adresser sans délai à un technicien d'entretien SAV.

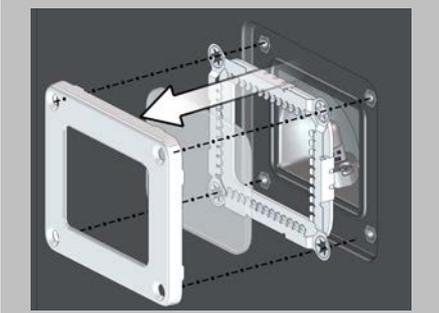
Conditions préalables

Vérifier si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Le four mixte a été mis hors tension et est protégé contre toute remise en service.
- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- Le chariot de chargement est distant de l'enceinte de cuisson.
- La lampe halogène est refroidie.
- Les éventuels dommages à la lampe halogène neuve ont été vérifiés et cette dernière n'est pas endommagée.

Démontage de la lampe halogène

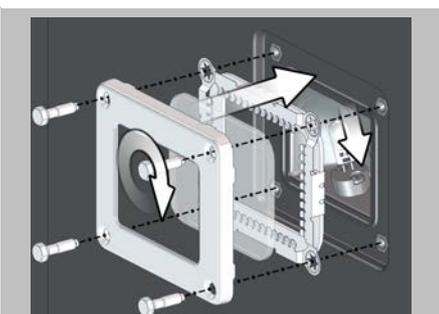
-  1. Démontez les quatre vis à tête hexagonale de la lumière de la lumière de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un tourne-vis à douille.

The diagram shows a top-down view of the light housing with four screws being removed, indicated by white arrows and circular motion arrows.
-  2. Retirez de la paroi de l'enceinte de cuisson le cadre cache, la vitre et le support avec le joint .

The diagram shows the light housing cover, glass, and support being removed from the oven cavity, indicated by a white arrow.
-  3. Par l'ouverture dans la paroi de l'enceinte de cuisson, accéder dans le boîtier du réflecteur et sortir droit la lampe halogène.

The diagram shows the light housing cover removed, revealing the reflector box and the halogen lamp inside, indicated by a white arrow.

Montage de la lampe halogène

-  1. Pour le montage de la lampe halogène, procéder de la manière inverse au démontage. Veiller alors à bien orienter le support avec le joint face à la paroi de l'enceinte de cuisson. Après avoir terminé les travaux, retirer tous les objets se trouvant dans l'enceinte et essuyer ou rincer l'enceinte de cuisson.

The diagram shows the light housing cover, glass, and support being reinstalled, indicated by white arrows.

Four mixte Appareil sur pieds Convotherm 4

Serial no.

Item no.

Order no.

Manitowoc Foodservice est une entreprise internationale dont l'objectif est de valoriser l'activité des exploitants de services alimentaires en les équipant de solutions concrètes personnalisées aptes à améliorer leurs menus, leur service, leurs bénéfices et leur efficacité.

Pour en savoir plus sur les offres Manitowoc Foodservice et ses principales marques, visitez notre site Web international www.manitowocfoodservice.com pour trouver les représentants régionaux ou locaux les plus proches de chez vous.

