

OES OEB OGS OGB  
easyTOUCH



**FRA** Manuel d'installation



---

**Table des matières**

<b>1</b>	<b>Généralités</b>	<b>5</b>
	Identification de votre four mixte	6
	A propos du présent manuel d'installation	7
<b>2</b>	<b>Structure et fonctionnement</b>	<b>9</b>
	Affectation de votre four mixte	10
	Constitution et fonctionnement du four mixte	11
<b>3</b>	<b>Pour votre sécurité</b>	<b>14</b>
	Consignes de sécurité de base	15
	Symboles d'avertissement sur le four mixte	16
	Dangers et mesures de sécurité	18
	Dispositifs de sécurité	19
	Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	21
<b>4</b>	<b>Transport et montage</b>	<b>22</b>
	Dimensions, aperçu	23
	Exigences par rapport au lieu d'installation.	24
	Transport vers le lieu d'installation	27
	Déballage	29
	Mise en place de l'appareil	31
<b>5</b>	<b>Raccordement du four mixte</b>	<b>33</b>
	Installation électrique	34
	Système d'optimisation d'énergie	36
	Alimentation en eau	37
	Evacuation d'eau	40
	Installation à gaz sur raccord fixe sur modèles OGS/OGB	44
	Installation à gaz sur bouteilles de gaz liquéfié sur modèles OGS/OGB	47
	Evacuation des gaz de fumées sur les appareils OGS/OGB	52
	Mesures de sécurité sur les appareils à gaz	55
	Autorisations	56
<b>6</b>	<b>Mise en service</b>	<b>57</b>
	Déroulement de la mise en service	58
	Mise hors service et mise aux déchets	60
<b>7</b>	<b>Equipement spécial</b>	<b>61</b>
	Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson CONVOClean system	62
	Version pour les bateaux	65
	Version grill	66
	Kit d'empilage	68
	Interface de communication	69
	Hotte aspirante/à condensation	70

---

<b>8</b>	<b>Caractéristiques techniques, dessins cotés et plans de raccordement</b>	<b>71</b>
<b>8.1</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>72</b>
	Caractéristiques techniques OEB	73
	Caractéristiques techniques OES	77
	Caractéristiques techniques OGS	80
	Caractéristiques techniques OGB	85
	Caractéristiques techniques des accessoires	90
<b>8.2</b>	<b>Dimensions, dessins cotés et plans de raccordement</b>	<b>91</b>
	Dimensions, aperçu	92
	OES/OEB 6.10	93
	OES/OEB 6.20	94
	OES/OEB 10.10	95
	OES/OEB 10.20	96
	OES/OEB 12.20	97
	OES/OEB 20.10	98
	OES/OEB 20.20	99
	OGS 6.10	100
	OGS 6.20	101
	OGS 10.10	102
	OGS 10.20	103
	OGS 12.20	104
	OGS 20.10	105
	OGS 20.20	106
	OGB 6.10	107
	OGB 6.20	108
	OGB 10.10	109
	OGB 10.20	110
	OGB 12.20	111
	OGB 20.10	112
	OGB 20.20	113
<b>9</b>	<b>Listes de contrôle et fin de l'installation</b>	<b>114</b>
	Liste de contrôle : Installation	115
	Liste de contrôle : Dispositifs de sécurité et symboles d'avertissement	118
	Liste de contrôle : Initiation du client - Sécurité	119
	Liste de contrôle : Information du client - fonctionnement et entretien	124
	Fin de l'installation	125

---

# 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 d'utilisation.

## Contenu

---

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

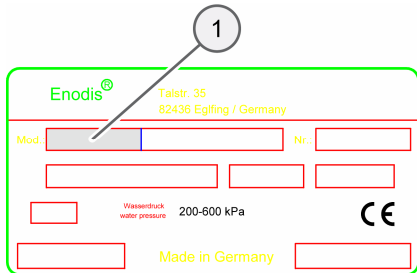
	<b>Page</b>
Identification de votre four mixte	6
A propos du présent manuel d'installation	7

## Identification de votre four mixte

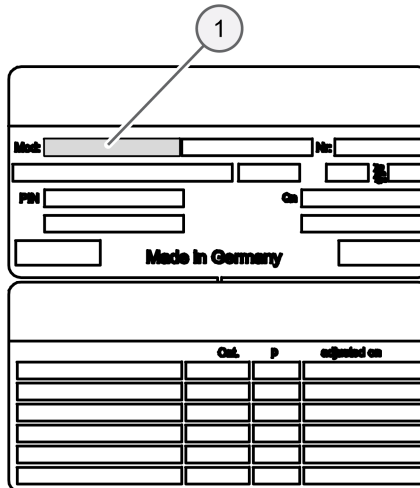
### Emplacement et composition de la plaque signalétique

La plaque signalétique vous permet d'identifier votre four mixte. Elle se trouve du côté gauche du four mixte.

Sur les appareils électriques, la plaque signalétique se compose de la manière suivante :



Sur les appareils à gaz, la plaque signalétique se compose de la manière suivante :



Sur les deux plaques signalétiques, la composition de la dénomination commerciale (1) est décisive pour identifier votre appareil :

Eléments de la dénomination commerciale	Signification
<b>Lettres</b>	
1. Position	O = Eco (toujours)
2. Position	E = Appareil électrique
	G = Appareil à gaz
3. Position	B = Appareil à générateur de vapeur
	S = Appareil à aspersion
<b>Chiffres</b>	
xx.yy	Taille de l'appareil

## A propos du présent manuel d'installation

### Objectif

Le présent manuel d'installation répond aux questions suivantes :

- Comment installer le four mixte ?
- Comment raccorder le four mixte ?
- Comment mettre en service le four mixte ?

Ce manuel d'installation vous familiarisera avec les opérations suivantes :

- Monter l'appareil.
- Raccorder l'appareil à l'alimentation électrique.
- Raccorder l'appareil à l'alimentation en eau.
- Raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz.
- Raccorder l'appareil à l'évacuation des gaz de fumées.
- Mettre en service l'appareil.

### Groupes cible

Le présent manuel d'installation s'adresse aux groupes cible suivants :

Qualification du personnel	Activités	Equipement de protection personnel nécessaire	Chapitres à lire avant intervention
Transporteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Transport au sein de l'entreprise</li> </ul>	Formé au transport à l'aide d'un transpalette et d'un chariot élévateur	<p><b>Pour votre sécurité</b> à la page 14</p> <p><b>Transport et montage</b> à la page 22</p>
Technicien d'entretien : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il est le service après-vente autorisé.</li> <li>▪ Il a une formation technique spécialisé.</li> <li>▪ Il a été formé au fonctionnement spécifique de l'appareil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Installation de l'appareil</li> <li>▪ Raccordement de l'appareil</li> <li>▪ Mise en service de l'appareil</li> <li>▪ Formation de l'utilisateur</li> </ul>	Equipement de protection personnel adapté à l'activité ou prescrite en fonction des directives du pays	<p><b>Structure et fonctionnement</b> à la page 9</p> <p><b>Pour votre sécurité</b> à la page 14</p> <p><b>Transport et montage</b> à la page 22</p> <p><b>Raccordement du four mixte</b> à la page 33</p> <p><b>Mise en service</b> à la page 57</p> <p><b>Equipement spécial</b> à la page 61</p>
Installateur gaz : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il est l'installateur autorisé par une société de distribution de gaz.</li> <li>▪ Dispose d'une formation spécifique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Raccordement de l'appareil : Gaz</li> </ul>	Equipement de protection personnel adapté à l'activité ou prescrite en fonction des directives du pays	<p><b>Structure et fonctionnement</b> à la page 9</p> <p><b>Pour votre sécurité</b> à la page 14</p> <p><b>Raccordement du four mixte</b> à la page 33</p>
Installateur électricien : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il est le service après-vente autorisé.</li> <li>▪ Dispose d'une formation spécifique</li> <li>▪ Il s'agit d'un électricien spécialisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Raccordement de l'appareil : partie électrique</li> </ul>	Equipement de protection personnel adapté à l'activité ou prescrite en fonction des directives du pays	<p><b>Structure et fonctionnement</b> à la page 9</p> <p><b>Pour votre sécurité</b> à la page 14</p> <p><b>Raccordement du four mixte</b> à la page 33</p>

## Composition de la documentation client

La documentation client du four mixte se compose de la manière suivante :

- Manuel d'installation (le présent manuel)
- Manuel d'utilisation
- Aide intégrée au logiciel (extrait du manuel d'utilisation)




## Composition du manuel d'installation

Le tableau suivant décrit le contenu, l'objectif et le groupe cible des chapitres du présent manuel :

Etape	Procédure
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vous assiste pour l'identification de votre four mixte</li> <li>▪ Explique l'emploi du présent manuel d'installation</li> </ul>
Structure et fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Décrit l'utilisation conforme du four mixte.</li> <li>▪ Décrit les fonctions du four mixte ainsi que la position de ses éléments.</li> </ul>
Pour votre sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Décrit tous les dangers que présente le four mixte ainsi que les contre-mesures adéquates.</li> </ul> <p><b>Lisez ce chapitre attentivement !</b></p>
Transport et montage	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Donne les dimensions de base de l'appareil.</li> <li>▪ Donne les exigences par rapport au lieu d'installation.</li> <li>▪ Explique le transport jusqu'au lieu d'installation, le déballage et le montage.</li> </ul>
Raccordement du four mixte	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Présente les autorisations nécessaires.</li> <li>▪ Explique l'installation de :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eléments électriques</li> <li>▪ Gaz</li> <li>▪ Eau</li> <li>▪ Gaz de fumées</li> <li>▪ Eaux usées</li> <li>▪ Air extrait</li> </ul> </li> </ul>
Mise en service	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Explique le déroulement de la mise en service.</li> <li>▪ Explique la mise hors service.</li> <li>▪ Comporte des remarques concernant les déchets.</li> </ul>
Equipement spécial	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Explique les aspects des différents équipements spéciaux.</li> </ul>
Caractéristiques techniques, dessins cotés et plans de raccordement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comporte les caractéristiques techniques et les plans de raccordement.</li> </ul>
Listes de contrôle et fin de l'installation	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comporte les listes de contrôle suivantes                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Installation</li> <li>▪ Consignes de sécurité et symboles d'avertissement</li> <li>▪ Initiation du client</li> </ul> </li> <li>▪ Comporte des remarques concernant la garantie et explique ensuite comment traiter les listes de contrôle.</li> </ul>

## Présentation des consignes de sécurité

Les consignes de sécurité sont catégorisées selon les niveaux de risque suivants :

Niveau de risque	Conséquences	Probabilité
 <b>DANGER</b>	Mort/blessures graves (irréversibles)	imminent
 <b>AVERTISSEMENT</b>	Mort/blessures graves (irréversibles)	éventuellement
 <b>ATTENTION</b>	Blessure légère (réversible)	éventuellement
<b>Attention</b>	Dommages matériels	éventuellement



## 2 Structure et fonctionnement

### Objectif du présent chapitre

Ce chapitre décrit l'utilisation conforme du four mixte et explique ses fonctions.

### Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	<b>Page</b>
Affectation de votre four mixte	10
Constitution et fonctionnement du four mixte	11

## Affectation de votre four mixte

### Utilisation conforme

---

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 professionnelle de différents aliments. Il emploie à cet effet la vapeur, l'air pulsé (air chaud) et l'air mixte (vapeur surchauffée).
- Le four mixte est destiné exclusivement à l'utilisation professionnelle.

### Restrictions d'utilisation

---

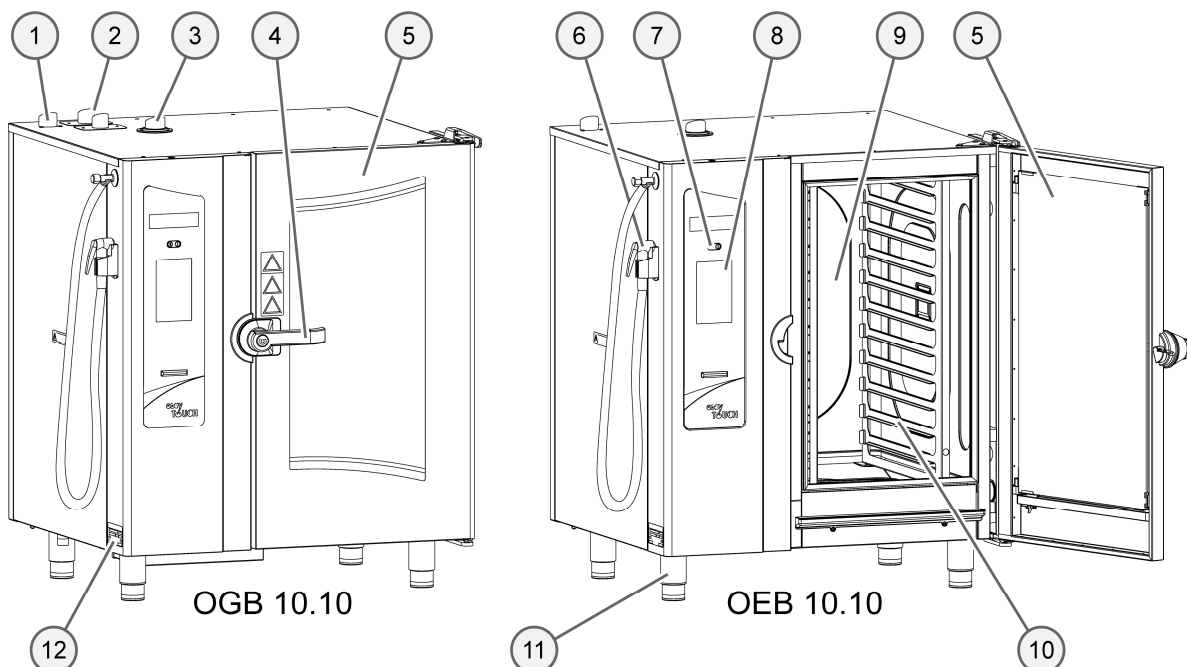
Respectez les limitations d'utilisation suivantes :

- Le four mixte ne doit être utilisé que si tous les dispositifs de sécurité sont présents et fonctionnels.
  - Il est interdit de chauffer de la poudre sèche ou des granulés secs dans le four mixte.
  - Ne chauffez pas d'objet facilement inflammable, d'un point d'inflammation inférieur à 270 °C dans le four mixte. Sont concernés entre autres les huiles, graisses, chiffons (Touchans) facilement inflammables.
  - Dans votre four mixte, ne chauffez aucun aliment dans des boîtes ou des conserves fermées.
-

## Constitution et fonctionnement du four mixte


### Constitution des appareils de table

La figure suivante montre un appareil à gaz et un appareil électrique, représentatifs de tous les appareils de table :



### Éléments des appareils de table et leur fonction

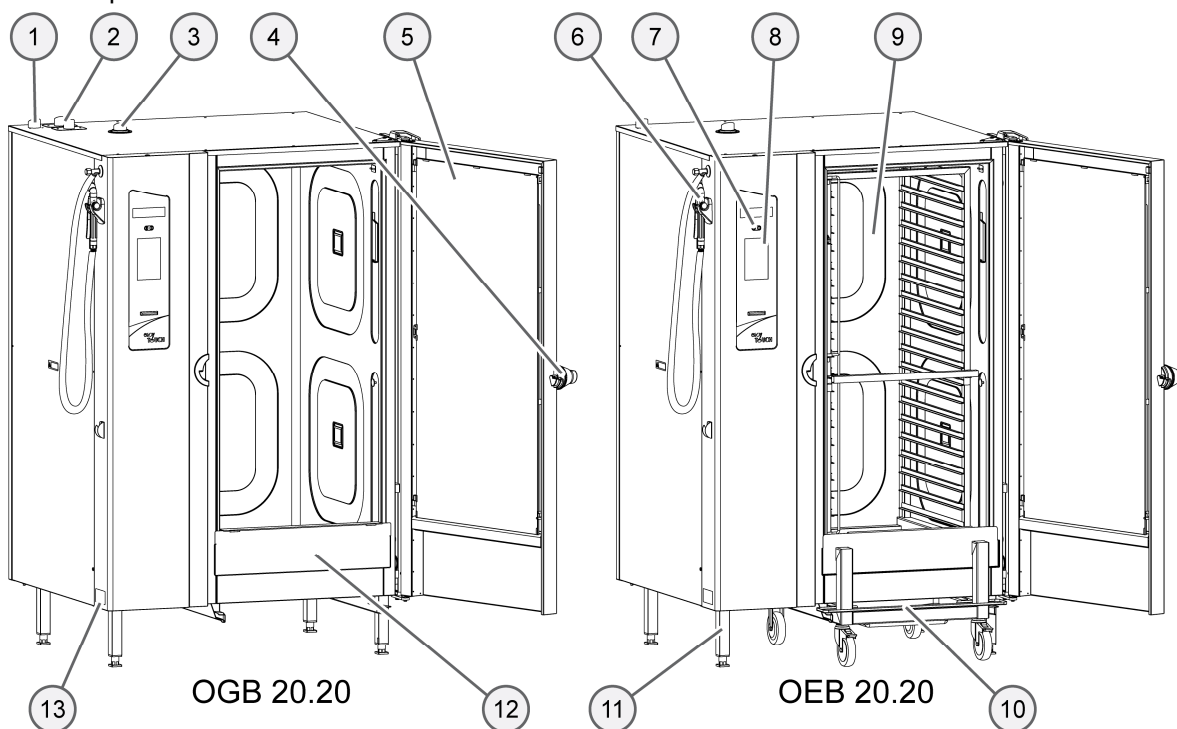
Les éléments des appareils de table ont la fonction suivante :

N°	Dénomination Représentation	Fonction
1	Raccord d'évacuation d'air	Commande l'évacuation d'air.
2	Raccord d'échappement de gaz	Evacue les gaz d'échappement <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Raccord d'échappement de gaz sur les appareils à aspersion</li> <li>▪ 2 raccords d'échappement sur les appareils à générateur de vapeur</li> </ul>
3	Limiteur de dépression	Empêche toute dépression dans l'enceinte de cuisson, par ex. lors du nettoyage automatique
4	Poignée multifonction	Selon la position, elle possède les fonctions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verticalement vers le bas : Four mixte fermé, prêt pour la cuisson</li> <li>▪ Horizontal : Four mixte ouvert, en position de ventilation</li> <li>▪ 20 degrés au-dessus de l'horizontale le four mixte peut être ouvert</li> </ul> Possède les fonctions supplémentaires suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fonction de fermeture jusqu'en position de ventilation</li> <li>▪ Ouverture d'urgence en position d'aération possible depuis le côté enceinte de cuisson</li> </ul>
5	Porte de l'enceinte de cuisson ("Porte escamotable")	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ferme l'enceinte de cuisson pendant la cuisson.</li> <li>▪ Peut lors de l'ouverture être poussée vers l'arrière sur le côté du four mixte, pour plus de place.</li> </ul>
6	Douche	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pour rincer l'enceinte de cuisson avec de l'eau.</li> <li>▪ Se règle en continu.</li> </ul>
7		Mise en marche et arrêt du four mixte

N°	Dénomination Représentation	Fonction
8	Ecran tactile	Manipulation centralisée du four mixte : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manipulation en touchant les symboles sur les pages du panneau de commande</li> <li>▪ Affichages d'état</li> </ul>
9	Enceinte de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pour accueillir les aliments à cuire pendant la cuisson.</li> <li>▪ Comporte selon le modèle un nombre différents de gradins.</li> </ul>
10	Glissière	Sert à accueillir des récipients GN et des plaques de cuisson.
11	Pieds de l'appareil	Réglable en hauteur pour positionner le four mixte à l'horizontale.
12	Plaque signalétique	Sert à identifier le four mixte.

### Constitution des appareils sur pieds


La figure suivante montre un appareil à gaz et un appareil électrique, représentatifs de tous les appareils sur pieds :



### Eléments des appareils sur pieds et leur fonction

Les éléments des appareils sur pieds ont la fonction suivante :

N°	Dénomination Représentation	Fonction
1	Raccord d'évacuation d'air	Commande l'évacuation d'air
2	Nombre de raccords d'échappement	Evacue les gaz d'échappement. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 raccords d'échappement : OGS 6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20</li> <li>▪ 2 raccords d'échappement : OGS 20.10, 20.20</li> <li>▪ 2 raccords d'échappement : OGB 6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20</li> <li>▪ 3 raccords d'échappement : OGB 20.10, 20.20</li> </ul>
3	Limiteur de dépression	Empêche toute dépression dans l'enceinte de cuisson, par ex. lors du nettoyage automatique.

N°	Dénomination Représentation	Fonction
4	Poignée multifonction	<p>Selon la position, elle possède les fonctions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verticalement vers le bas : Le four mixte est fermé</li> <li>▪ horizontal : Four mixte ouvert en position de ventilation</li> <li>▪ 20 degrés au-dessus de l'horizontale le four mixte peut être ouvert</li> </ul> <p>Possède les fonctions supplémentaires suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fonction de fermeture jusqu'en position de ventilation</li> <li>▪ Ouverture d'urgence en position d'aération possible depuis le côté enceinte de cuisson</li> </ul>
5	Porte de l'enceinte de cuisson ("Porte escamotable")	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ferme l'enceinte de cuisson pendant la cuisson.</li> <li>▪ Peut lors de l'ouverture être poussée vers l'arrière sur le côté du four mixte, pour plus de place.</li> </ul>
6	Douchette	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pour rincer l'enceinte de cuisson avec de l'eau.</li> <li>▪ Se règle en continu.</li> </ul>
7		Mise en marche et arrêt du four mixte
8	Ecran tactile	<p>Manipulation centralisée du four mixte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manipulation en touchant les symboles sur les pages du panneau de commande</li> <li>▪ Affichages d'état</li> </ul>
9	Enceinte de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pour accueillir les aliments à cuire pendant la cuisson.</li> <li>▪ Comporte selon le modèle un nombre différents de gradins</li> </ul>
10	Chariot d'enfournement	A charger d'aliments à cuire
11	Pieds de l'appareil	Réglable en hauteur pour positionner le four mixte à l'horizontale.
12	Pont de préchauffage	Assure la sécurité lors du préchauffage et du nettoyage.
13	Plaque signalétique	Sert à identifier le four mixte.

## 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 :

	<b>Page</b>
Consignes de sécurité de base	15
Symboles d'avertissement sur le four mixte	16
Dangers et mesures de sécurité	18
Dispositifs de sécurité	19
Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	21

## 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 consignes données 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 du manuel

---

Observez les consignes suivantes :

- Lisez complètement le chapitre concernant la sécurité ainsi que ceux concernant votre activité.
- Gardez le manuel d'utilisation à votre disposition pour consultation à tout moment.
- En cas de cession du four mixte, accompagnez-le du manuel d'utilisation.

### Manipulation du four mixte

---

Observez les consignes suivantes :

- Seules les personnes répondant aux exigences définies dans le présent manuel d'utilisation sont autorisées à manipuler le four mixte.
- Les personnes (et les enfants) qui ne sont pas en mesure de se servir de l'appareil en toute sécurité en raison de leurs capacités physiques, sensorielles, mentales, de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance ou contrôle d'une personne responsable.
- Utilisez le four mixte uniquement pour les applications prévues dans la description. N'utilisez le four mixte en aucun cas pour d'autres applications, même si elles vous paraissent très proches.
- Mettez en œuvre toutes les mesures de sécurité mentionnées dans ce manuel d'utilisation et sur le four mixte. Utilisez notamment l'équipement de protection personnel prescrit.
- Tenez-vous uniquement aux postes de travail indiqués.
- N'effectuez aucune modification sur le four mixte, comme le démontage de composants ou le montage de composants non homologués. Ne désactivez surtout aucun dispositif de sécurité.

### Pour en savoir plus...

---

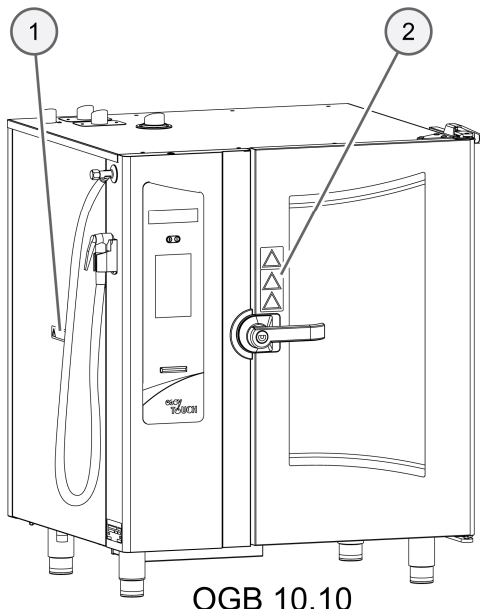
#### Sujets connexes

- > Symboles d'avertissement sur le four mixte..... 16
  - > Dispositifs de sécurité ..... 19
-

## Symboles d'avertissement sur le four mixte




### Où sont installés les symboles d'avertissement ?

Les symboles d'avertissement se trouvent sur le four mixte aux endroits suivants :




### Symboles d'avertissement sur la porte de l'enceinte de cuisson

Les symboles d'avertissement suivants sont installés sur la porte de l'enceinte de cuisson, au-dessus de la poignée de porte (2) :

Symbole d'avertissement	Description
	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 supérieurs à la hauteur repérée par le présent avertissement (1,60 m) ne sont pas visibles par tous les opérateurs et ne peuvent donc pas être utilisés pour des aliments liquides ou se liquéfiant.
	Avertissement de vapeurs et buée chaudes Il existe un risque d'échaudure par les vapeurs et buées chaudes s'échappant lors de l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson.
	Avertissement de nettoyeurs corrosifs d'aspersion Il existe un risque de brûlure de la peau par acide, par contact avec un nettoyeur à aspersion si vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson pendant le nettoyage automatique.

### Symboles d'avertissement situés sur le capot latéral du four mixte


Les symboles d'avertissement suivants se trouvent sur le capot latéral (1) du four mixte.

Symbole d'avertissement	Description
	Avertissement de choc électrique Il existe un risque de blessure par choc électrique transmis par des pièces sous tension lorsque le capot est ouvert.



### **Symboles d'avertissement placés sur le chariot des appareils sur pieds**

Les symboles d'avertissement suivants sont apposés sur le chariot des appareils sur pieds.

<b>Symbole d'avertissement</b>	<b>Description</b>
	<p>Avertissement de liquides très chauds</p> <p>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 supérieurs à la hauteur repérée par le présent avertissement (1,60 m) ne sont pas visibles par tous les opérateurs et ne peuvent donc pas être utilisés pour des aliments liquides ou se liquéfiant.</p>

---

## Dangers et mesures de sécurité

### Transport

Lors du transport du four mixte, tenez compte des dangers suivants et procédez aux contre-mesures prescrites :

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure	Dispositif de sécurité
Risque d'écrasement par des unités de transport lourdes	En levant et posant les unités de transport	Transport par transpalette ou chariot élévateur uniquement par du personnel formé à cet effet	aucun

### Installation

Lors de l'installation du four mixte, tenez compte des dangers suivants et procédez aux contre-mesures prescrites :

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure	Dispositif de sécurité
Danger de pièces sous tension	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sous le capot</li> <li>▪ Sous le bandeau de commandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les travaux sur les éléments électriques ne doivent être effectués que par le service après-vente autorisé.</li> <li>▪ Procédez selon les règles de l'art.</li> <li>▪ Mettre hors tension avant d'enlever le capot.</li> </ul>	Capot
Risque de choc électrique en cas d'éclatement ou de non-étanchéité du raccord d'eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sur le four mixte</li> <li>▪ Dans toute la zone de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utiliser un raccord fixe.</li> <li>▪ Utiliser uniquement des tuyaux adaptés selon DIN EN 61170.</li> </ul>	aucun
Risque d'explosion dû au gaz	Sur le lieu d'installation du four mixte	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Travaux sur l'installation gaz uniquement par un installateur gaz autorisé.</li> <li>▪ Procéder selon les règles de l'art.</li> </ul> <p>En cas d'odeur de gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Couper l'arrivée de gaz</li> <li>▪ Aérer la pièce.</li> <li>▪ Ne manipuler aucun appareil électrique.</li> <li>▪ Ne pas provoquer de flamme ouverte.</li> <li>▪ Appeler de l'aide.</li> </ul>	aucun
Risque d'étouffement par combustion incomplète	Sur le lieu d'installation du four mixte	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Travaux sur l'installation gaz uniquement par un installateur gaz autorisé.</li> </ul>	aucun
Risque d'étouffement par alimentation insuffisante en air de combustion	Sur le lieu d'installation du four mixte	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Travaux sur l'installation gaz uniquement par un installateur gaz autorisé.</li> </ul>	aucun

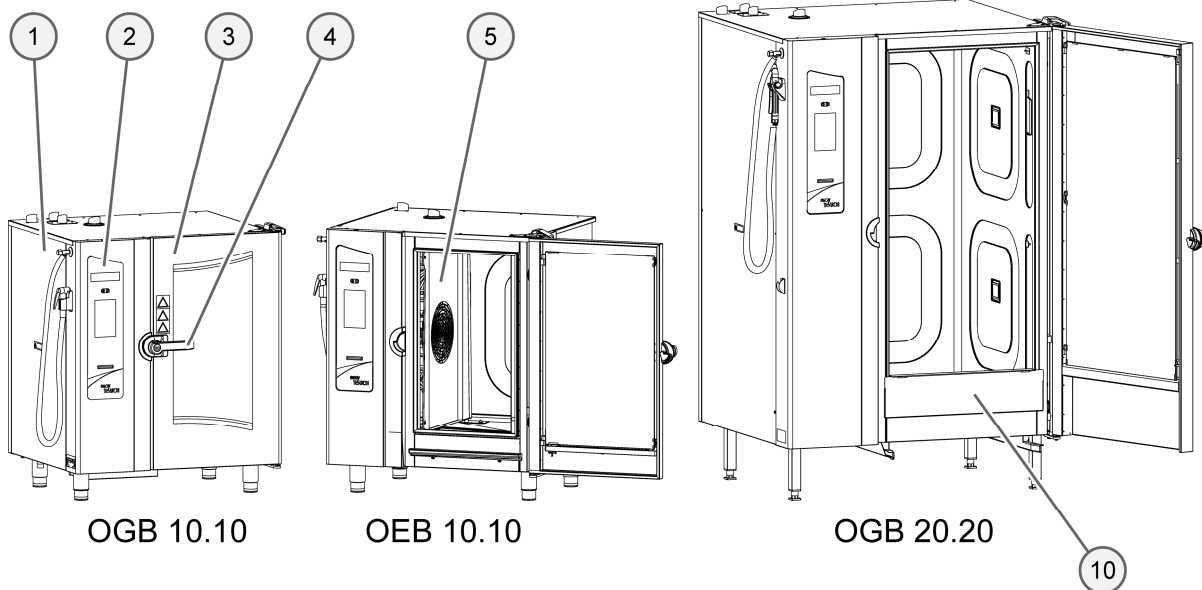
## Dispositifs de sécurité

### 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

Les figures suivantes indiquent l'emplacement des dispositifs de sécurité :



### Fonctions

Le tableau suivant énumère tous les dispositifs de sécurité sur le four mixte, décrit leurs fonctions et leur vérification :

N°	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
1	Capot, démontable uniquement avec un outil	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension.</li> <li>Empêche l'intervention sur le ventilateur en mouvement dans le compartiment électrique.</li> </ul>	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'enceinte de cuisson	Protège l'utilisateur et l'espace extérieur de la vapeur chaude.	Contrôler régulièrement les rayures, fissures, entailles etc. et remplacer s'il en survient.
4	Position ventilation de la porte d'enceinte de cuisson	Empêche les échaudures du visage et des mains de l'opérateur par la vapeur qui s'échappe.	A basse température, vérifier les positions de porte comme indiqué dans le manuel d'utilisation sous <i>Ouverture de la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité</i>
5	Tôle d'aspiration dans l'enceinte, démontable uniquement avec un outil	Empêche l'intervention sur le ventilateur en mouvement.	Pour ceci, voir le manuel d'utilisation sous <i>Démonter et monter la tôle d'aspiration</i>
6	Contact magnétique de porte :	Coupe le ventilateur et le chauffage, à l'ouverture de la porte	A basse température, contrôler le contact magnétique de porte :

N°	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
(sans illustration)	capteur électrique de la porte d'enceinte de cuisson	d'enceinte de cuisson.	<p><b>Procédure</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ouvrir entièrement la porte d'enceinte de cuisson.</li> <li>▪ Appuyer sur Démarrage</li> </ul> <p><b>Résultat :</b> Le moteur ne doit pas démarrer.</p>
7 (sans illustration)	Fonction Ouvert-Fermé de la porte d'enceinte de cuisson ; Prévention contre tout enfermement involontaire	Porte de l'enceinte de cuisson en position ventilation : Permet d'ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson depuis l'intérieur après fermeture de la porte.	<p>A basse température, contrôler : Mettre la porte d'enceinte de cuisson en position ventilation (voir pour cela le manuel d'utilisation <i>Ouvrir la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité</i>)</p> <p><b>Procédure</b> Tirer fortement sur la porte d'enceinte de cuisson par l'extérieur en haut à gauche</p> <p><b>Résultat :</b> La porte d'enceinte de cuisson doit s'ouvrir.</p>
8 (sans illustration)	Rinçage obligatoire après une panne de courant s'il y avait du nettoyeur dans le four mixte	Après une panne de courant, redémarre le nettoyage automatique à un état défini	Ce contrôle est une fonction logicielle. L'opérateur n'effectue aucun contrôle.
9 (sans illustration)	Arrêt aspersion	Arrête l'aspersion du nettoyant lors du nettoyage automatique en cas d'ouverture de la porte d'enceinte Invite à fermer la porte de l'enceinte de cuisson.	Le logiciel scrute le bon fonctionnement du contact magnétique de la porte à chaque démarrage du programme de nettoyage.
10	Pont de préchauffage	Empêche les échaudures par la vapeur qui s'échappe si pendant le préchauffage, le chariot d'enfournement n'est pas dans l'appareil sur pieds.	Voir pour ceci le manuel d'utilisation <i>Insérer et retirer le pont de préchauffage (uniquement sur les appareils sur pieds)</i>

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

### Exigences vis-à-vis du personnel

Les personnes manipulant le four mixte doivent satisfaire aux exigences suivantes :

Qualification du personnel	Activités	Equipement de protection personnel nécessaire	Chapitres à lire avant intervention
Transporteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transport au sein de l'entreprise</li> </ul>	Formé au transport à l'aide d'un transpalette et d'un chariot élévateur	<p><b>Pour votre sécurité</b> à la page 14</p> <p><b>Transport et montage</b> à la page 22</p>
Technicien d'entretien : <ul style="list-style-type: none"> <li>Il est le service après-vente autorisé.</li> <li>Il a une formation technique spécialisé.</li> <li>Il a été formé au fonctionnement spécifique de l'appareil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installation de l'appareil</li> <li>Raccordement de l'appareil</li> <li>Mise en service de l'appareil</li> <li>Formation de l'utilisateur</li> </ul>	Equipement de protection personnel adapté à l'activité ou prescrite en fonction des directives du pays	<p><b>Structure et fonctionnement</b> à la page 9</p> <p><b>Pour votre sécurité</b> à la page 14</p> <p><b>Transport et montage</b> à la page 22</p> <p><b>Raccordement du four mixte</b> à la page 33</p> <p><b>Mise en service</b> à la page 57</p> <p><b>Equipement spécial</b> à la page 61</p>
Installateur gaz : <ul style="list-style-type: none"> <li>Il est l'installateur autorisé par une société de distribution de gaz.</li> <li>Dispose d'une formation spécifique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raccordement de l'appareil : Gaz</li> </ul>	Equipement de protection personnel adapté à l'activité ou prescrite en fonction des directives du pays	<p><b>Structure et fonctionnement</b> à la page 9</p> <p><b>Pour votre sécurité</b> à la page 14</p> <p><b>Raccordement du four mixte</b> à la page 33</p>
Installateur électricien : <ul style="list-style-type: none"> <li>Il est le service après-vente autorisé.</li> <li>Dispose d'une formation spécifique</li> <li>Il s'agit d'un électricien spécialisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raccordement de l'appareil : partie électrique</li> </ul>	Equipement de protection personnel adapté à l'activité ou prescrite en fonction des directives du pays	<p><b>Structure et fonctionnement</b> à la page 9</p> <p><b>Pour votre sécurité</b> à la page 14</p> <p><b>Raccordement du four mixte</b> à la page 33</p>

### Postes de travail lors de l'installation et de la mise en service

Le poste de travail du personnel lors de l'installation et de la mise en service est toute la zone de l'appareil.

## 4 Transport et montage

### Objectif du présent chapitre

---

Ce chapitre vous informe sur toutes les exigences par rapport au lieu d'installation du four mixte et comment vous transportez, déballez, enlevez de la palette et montez votre four mixte.

### Contenu

---

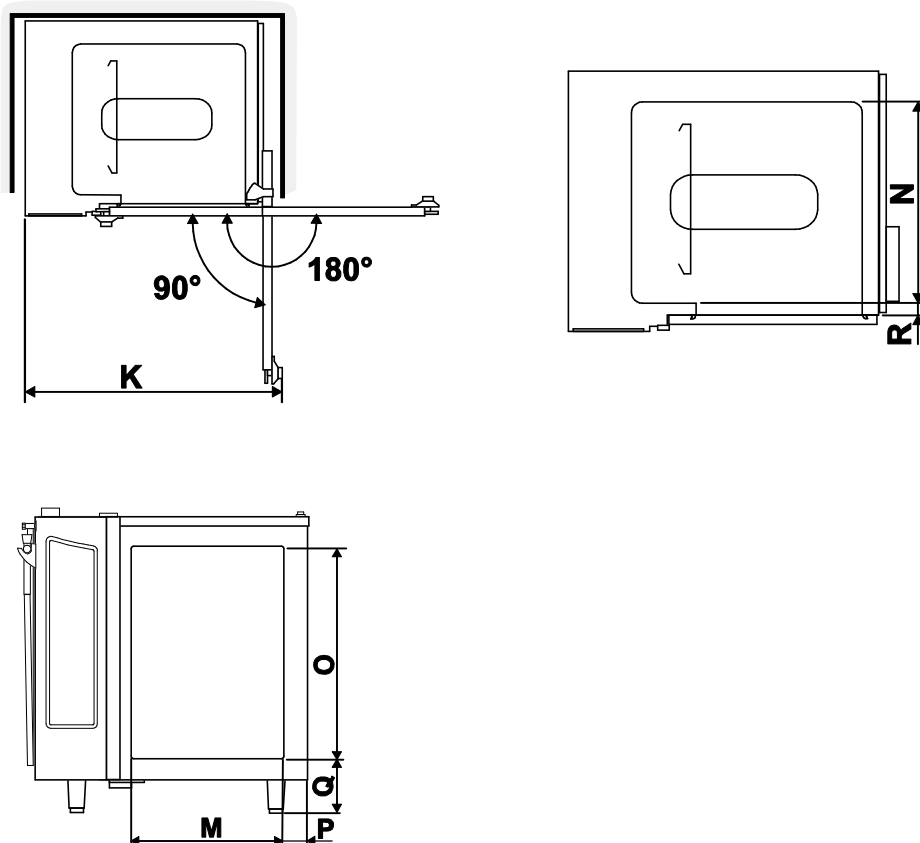
Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	<b>Page</b>
Dimensions, aperçu	23
Exigences par rapport au lieu d'installation.	24
Transport vers le lieu d'installation	27
Déballage	29
Mise en place de l'appareil	31

## Dimensions, aperçu

### Dimensions de l'appareil

Les dessins et tableaux suivants donnent un aperçu des dimensions des appareils :



		Appareils de table				Appareils sur pieds		
		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
<b>K = Largeur à porte ouverte à 90°</b>	[mm]	1016	1302	1016	1302	1345	1016	1345
<b>M = Enceinte de cuisson, largeur</b>	[mm]	445	650	445	650	650	445	650
<b>N = Enceinte du cuisson, profondeur</b>	[mm]	640	640	640	840	840	640	840
<b>O = Enceinte de cuisson, hauteur</b>	[mm]	492	535	760	760	956	1492	1492
<b>P = Largeur côté charnière</b>	[mm]	45	45	45	45	60	60	60
<b>Q = Hauteur du gradin de base</b>	[mm]	280	280	280	280	380	380	380
<b>R = Profondeur de l'ouverture</b>	[mm]	33	33	33	33	33	33	33
<b>Longueur du tuyau douchette</b>	[mm]	1115	1115	1430	1430	1115	1640	1640

### Matériau

Les structures intérieure et extérieure du four mixte sont en acier inoxydable.

## Exigences par rapport au lieu d'installation.

### Risque de brûlures

#### ⚠️ AVERTISSEMENT

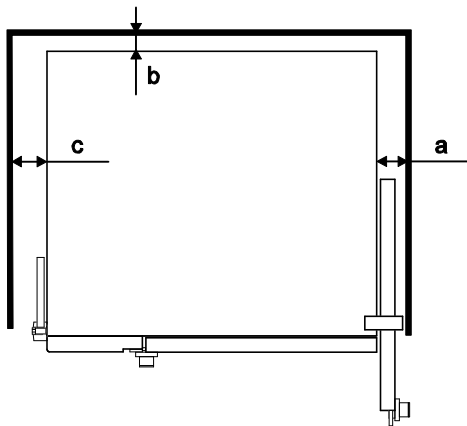
#### Risque de brûlure si l'eau tombe dans la graisse chaude.

Il existe un risque de brûlures pour l'opérateur si l'eau tombe dans la graisse chaude.

- ▶ Assurez-vous qu'aucune friteuse ni bain de graisse ne se trouve à proximité de la douchette.
- ▶ Observez les instructions du chapitre "Exigences par rapport au lieu d'installation".

### Distance minimale horizontale

La figure suivante indique la position des distances horizontales minimales par rapport aux murs et surfaces :



Le tableau suivant indique les distances horizontales minimales par rapport aux murs et surfaces :

Type d'appareil		a	b	c
Appareils de table	[mm]	50	-	-
Appareils sur pieds	[mm]	75	50	100
Appareils de table :	[mm]	130	-	-
Distance minimale nécessaire pour que la porte escamotable puisse être poussée entièrement vers l'arrière sur l'appareil.				
Appareils sur pieds :	[mm]	150	-	-
Distance minimale nécessaire pour que la porte escamotable puisse être poussée entièrement vers l'arrière sur l'appareil.				

### Distance minimale verticale au-dessus de l'appareil

Pour la distance minimale verticale au-dessus de l'appareil, veiller aux points suivants :

- La distance minimale verticale dépend :
  - du type d'évacuation des gaz de fumées et
  - de la structure du plafond.
- Sur les appareils à gaz, il faut compter avec des températures jusqu'à 400 °C.

Le tableau suivant indique les valeurs de la distance minimale verticale vers le haut :

Type d'appareil		Distance minimale verticale vers le haut
Appareils électriques	[mm]	500
Appareils à gaz	[mm]	1000

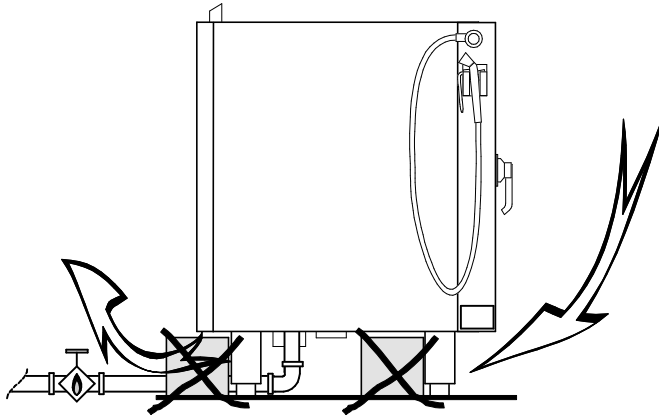


### Distance minimale verticale en dessous de l'appareil

Pour la distance minimale verticale en dessous de l'appareil, veiller aux points suivants :

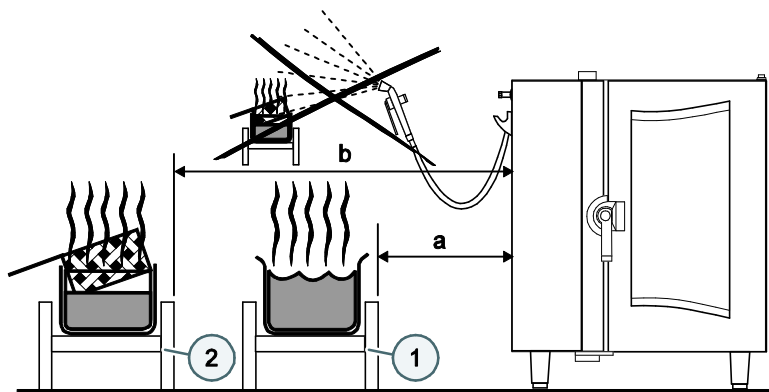
- Les appareils de table nécessitent une hauteur de montage entre 620 mm et 900 mm.
- Sur les appareils à gaz, cette plage ne doit être ni bloquée ni déréglée.

La figure suivante indique les chemins nécessaires pour une circulation libre de l'air :



### Distance minimale par rapport aux sources de chaleur

La figure suivante indique les distances minimales par rapport aux sources de chaleur :



Le tableau suivant indique les valeurs des distances minimales par rapport aux sources de chaleur :

	[mm]
a : Source de chaleur (1)	500
b : Friteuses, graisse ou huile chaude (2)	Rayon d'action de la douchette

### Distance minimale par rapport aux matériaux inflammables

A proximité du four mixte ne doit se trouver aucune surface ou matériau inflammable (par ex. des gaz ou des liquides).

### Base

La base doit présenter les caractéristiques suivantes :

- La base doit être homogène et horizontale.
- La base doit supporter le poids de l'appareil y compris le poids maximal de chargement. Vous trouverez ces indications dans les chapitres "Structure et fonctionnement" et "Caractéristiques techniques".

### **Conditions climatiques**

---

Les conditions climatiques suivantes doivent être satisfaites :

- Veillez à respecter les directives relatives aux lieux de travail ainsi que les normes et prescriptions locales et spécifiques aux pays.
  - La température ambiante doit être comprise entre +4°C et +35°C.
  - L'appareil ne doit pas être exploité dans des atmosphères explosibles.
  - A l'extérieur, l'appareil ne doit être utilisé que s'il est équipé d'une protection contre la pluie.
-

## Transport vers le lieu d'installation

### Encombrement lors du transport

Le tableau suivant montre l'ouverture de porte nécessaire pour permettre le transport du four mixte à son lieu d'installation :

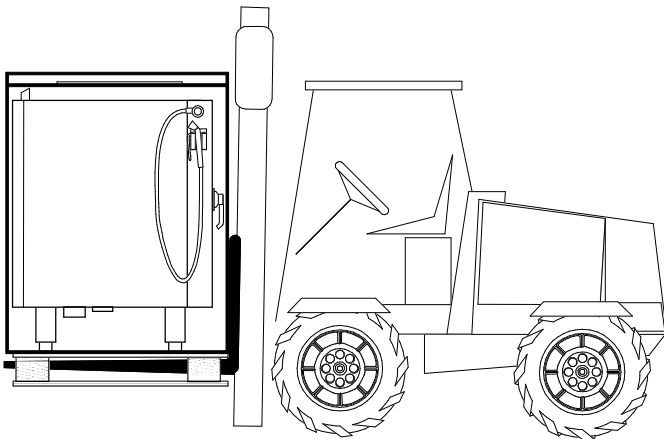
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
<b>Lar- geur</b>	<b>[mm]</b>	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
<b>Hau- teur</b>	<b>[mm]</b>	1002	1085	1270	1290	1596	2132	2138

### Transport vers le lieu d'installation

Lors du transport, veillez aux critères suivants :

- Transportez l'appareil toujours sur une palette.
- Transportez l'appareil toujours en position debout.

La figure suivante montre le transport du four mixte par un chariot élévateur :

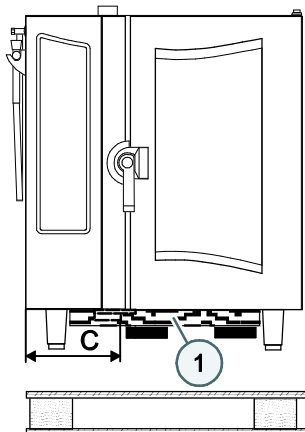


### Enlever l'appareil de la palette

En soulevant l'appareil de la palette, veiller aux points suivants :

- Utilisez un chariot élévateur ou un transpalette.
- Utilisez des cales en bois (1).
- Veillez à la bonne position de la fourche de levage (rester à droite du raccordement pour eaux usées (C)).

La figure suivante indique comment vous enlevez le four mixte de la palette :



Le tableau suivant indique la distance C :

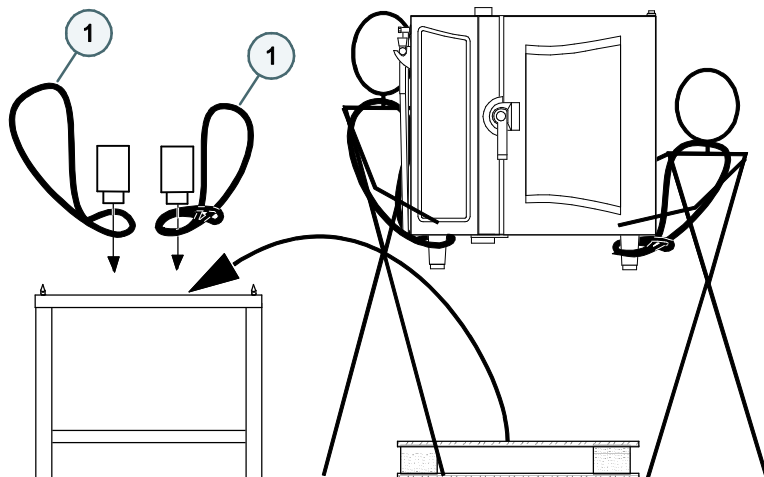
	XX.10	XX.20
C [mm]	280	320

### **Enlever l'appareil de table de la palette à l'aide de sangles**

En soulevant un appareil de table de la palette, veiller aux points suivants :

- Utilisez les sangles (1).
- Tenez compte du poids de l'appareil. Vous trouverez le poids dans les caractéristiques techniques.



La figure suivante indique comment déplacer un appareil de table avec des sangles :



## Déballage

### Vérifier l'indicateur d'inclinaison

Avant de procéder au déballage, vérifiez l'affichage de l'indicateur d'inclinaison sur l'emballage. Le tableau suivant indique les affichages possibles de l'indicateur d'inclinaison :

Affichage	Signification	Procédure
	<p>Pointe de la flèche claire : L'appareil a été transporté correctement.</p>	<p>Déballez l'appareil.</p>
	<p>Pointe de la flèche bleue : L'appareil a été renversé ou transporté à l'état couché.</p>	<p>Vérifiez si l'appareil a été endommagé. Notez le déclenchement de l'indicateur d'inclinaison ainsi que d'éventuelles dommages dans les papiers d'accompagnement.</p>

### Déballage

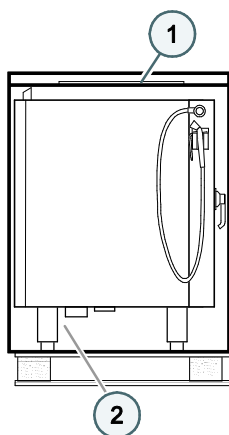
Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

Etape	Procédure
1	Enlevez l'emballage extérieur.
2	Enlevez tous les cartons, matériaux d'emballage, documents, autocollants, réservoirs et chariots d'enfournement etc. de l'enceinte de cuisson.
3	Sortez la documentation client. La documentation client se trouve sous le capot des cartons d'emballage. Elle se trouve à la position <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ (1) pour les appareils de table.</li> <li>▪ (2) pour les appareils sur pieds.</li> </ul>
4	Vérifiez les éventuels dommages sur le four mixte. Si vous supposez que des dommages de transport sont survenus, informez immédiatement votre distributeur/transporteur. Informez le fabricant par écrit dans les trois jours. <p><b>Attention</b> Les appareils endommagés ne doivent en aucun cas être installés et mis en service.</p>

### Documentation client

---

Le dessin suivant montre où la documentation client peut se trouver :



### Éléments compris dans la livraison

---

Le tableau suivant donne la liste des éléments livrés avec le four mixte :

Appareil	Éléments compris dans la livraison
Version de base appareil de table	1 four mixte 1 glissière gauche 1 glissière droite 1 manuel d'installation 1 manuel d'utilisation
Version de base appareil sur pieds	1 four mixte 1 chariot d'enfournement 1 manuel d'installation 1 manuel d'utilisation
en plus sur le CONVOClean system	1 bidon de 10 litres, vide

---

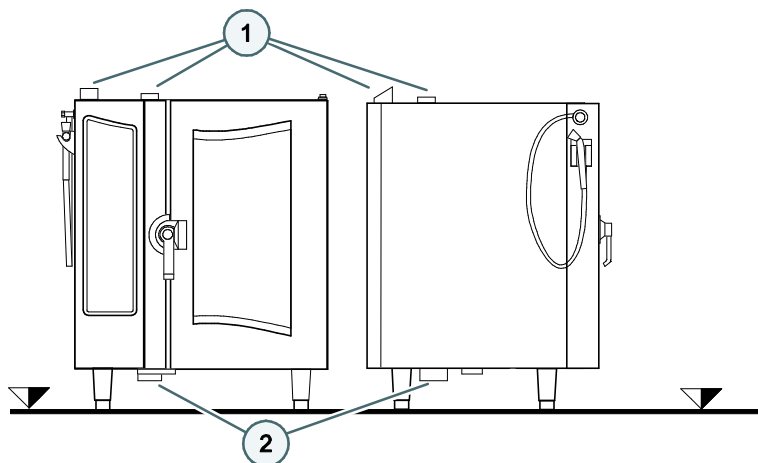
## Mise en place de l'appareil

### Pour tous les appareils

Lors du montage du four mixte, veillez aux points suivants :

- Montez l'appareil de manière stable et antidérapante.
- Les grilles d'aération au fond de l'appareil (2) et les buses d'extraction d'air et de gaz sur la face supérieure de l'appareil (1) ne doivent pas être recouvertes, déplacées ou bloquées.

La figure suivante présente les buses d'extraction d'air et de gaz (1) ainsi que les grilles d'aération (2) :

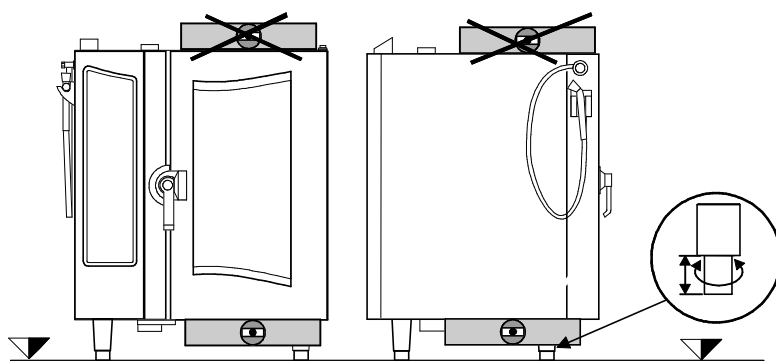


### Appareil de table sur plan de travail

Lors du montage d'un appareil de table sur une table de travail veillez aux points suivants :

- Alignez l'appareil à l'aide des pieds réglables en hauteur.
- Pour l'alignement, utilisez un niveau à bulle.

La figure suivante montre l'alignement de l'appareil à l'aide du niveau à bulle et des pieds d'appareil réglables en hauteur :



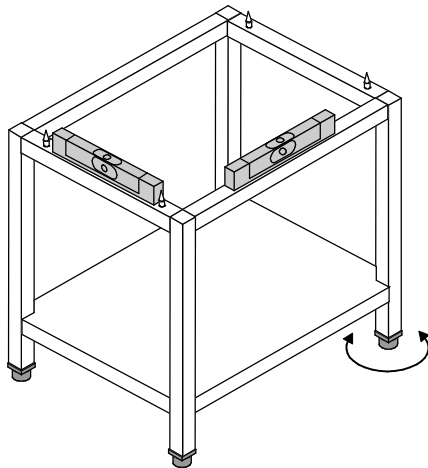
### **Appareil de table sur support**

---

Lors du montage d'un appareil de table sur un support veillez aux points suivants :

- Alignez le support avec les pieds réglables en hauteur.
- Pour l'alignement, utilisez un niveau à bulle.
- Fixez les pieds de l'appareil sur le support à l'aide des boulons de fixation.

La figure suivante montre comment aligner le support à l'aide du niveau à bulle et des pieds réglables en hauteur :



### **Appareil de table sur support à roulettes**

---

Observez les instructions de "l'appareil de table sur support" puis :

- Bloquez les roulettes avant de procéder aux raccordements.
- Ne déverrouillez le blocage que lorsque les raccordements sont séparés.

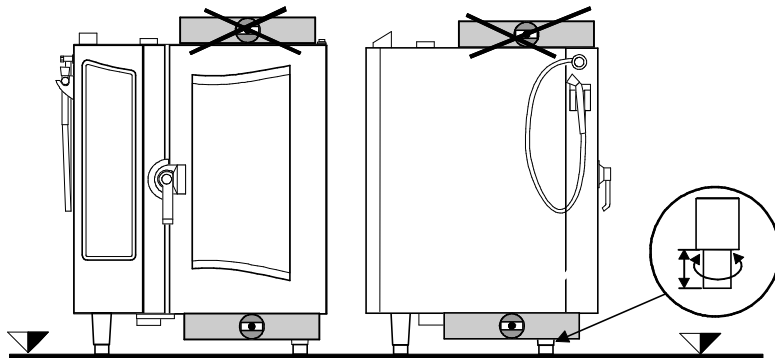
### **Appareil sur pieds**

---

Lors du montage d'un appareil sur pieds, veillez aux points suivants :

- Alignez l'appareil à l'aide des pieds réglables en hauteur.
- Pour l'alignement, utilisez un niveau à bulle.
- Veillez à ce que le chariot d'enfournement soit positionné de manière horizontale dans l'appareil.

La figure suivante montre l'alignement de l'appareil à l'aide du niveau à bulle et des pieds d'appareil réglables en hauteur :





## 5 Raccordement du four mixte

### Objectif du présent chapitre

---

Ce chapitre vous informe comment installer votre four mixte.

### Contenu

---

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	<b>Page</b>
Installation électrique	34
Système d'optimisation d'énergie	36
Alimentation en eau	37
Evacuation d'eau	40
Installation à gaz sur raccord fixe sur modèles OGS/OGB	44
Installation à gaz sur bouteilles de gaz liquéfié sur modèles OGS/OGB	47
Evacuation des gaz de fumées sur les appareils OGS/OGB	52
Mesures de sécurité sur les appareils à gaz	55
Autorisations	56

## Installation électrique

### Choc électrique

---

**⚠ DANGER**

#### Risque de choc électrique par des pièces sous tension

Après ouverture du capot, toucher les pièces sous tension peut provoquer un choc électrique.

- ▶ Avant d'enlever le capot, mettez le four mixte hors tension.

### Blessures à la main par le ventilateur

---

**⚠ AVERTISSEMENT**

#### Danger de blessure de la main par le ventilateur

Après ouverture du capot, le ventilateur en mouvement dans le compartiment électrique peut provoquer des blessures aux mains.

- ▶ Avant d'enlever le capot, mettez le four mixte hors tension.

### Conditions préalables

---

Lors du raccordement électrique, les consignes suivantes doivent être respectées :

- VDE (0100/0700)
- Prescription de l'entreprise de distribution d'électricité actuellement en vigueur
- Indications sur la plaque signalétique

Le raccordement électrique doit être effectué par un service après-vente autorisé selon la norme NF EN 50110-1.

Ne raccorder aucune tension tierce sur l'appareil.

### Courant de fuite

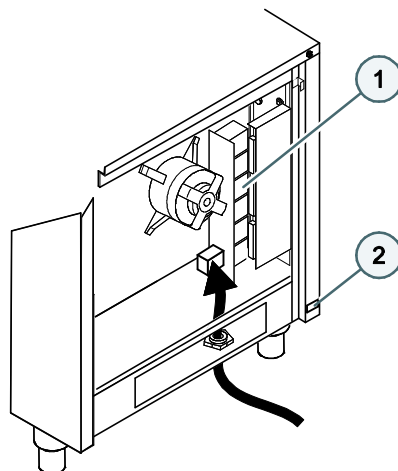
---

L'appareil a été contrôlé en vue d'un courant de fuite < 5 mA (EN 60335-1:2002).

### Plaque signalétique, schéma des connexions et liste des pièces de rechange

---

La figure suivante montre l'appareil vu de gauche avec la position de la plaque signalétique (2), du schéma des connexions (1) et de la liste des pièces de rechange (1) :



### Structure de l'installation électrique

---

Le tableau suivant donne des règles relatives au montage de l'installation électrique :

Composant	Description
<b>Protection</b>	Le four mixte doit être protégé et raccordé selon les directives d'installation locales et spécifiques au pays, actuellement en vigueur. Si nécessaire, le four mixte doit être intégré dans un circuit équipotentiel.
<b>Dispositif de sectionnement</b>	A proximité de l'appareil, vous devez installer sur tous les pôles un dispositif de sectionnement d'une distance de contact d'au moins 3 mm. Le dispositif de sectionnement permet de mettre l'appareil hors tension pour effectuer les travaux de nettoyage, de réparation et d'installation.
<b>Câble de raccordement au secteur</b>	Le câble de raccordement au secteur doit être résistant à l'huile, gainé et flexible. Il doit être conforme au marquage 60245 CEI 57 (câble souple en caoutchouc avec gaine en polychloroprène H05RN-F, H07RN-F)
<b>Borne principale de raccordement</b>	La borne principale de raccordement se trouve derrière la paroi latérale gauche amovible.
<b>Presse-étoupe de câble</b>	Le presse étoupe de câble sert de décharge de traction et doit être vissé fermement. Une position de phase particulière n'est pas nécessaire.
<b>Raccordement électrique</b>	Il n'est pas nécessaire de respecter un sens de rotation particulier.

### Effectuer l'installation électrique

---

Pour le raccordement électrique de votre four mixte, procédez comme suit :

Etape	Procédure
1	Comparez les données sur la plaque signalétique avec celles de l'alimentation domestique et du schéma des connexions.
2	Vérifiez toutes les liaisons à vis et bornes sur l'appareil. Le transport risque de provoquer un relâchement des liaisons.
3	Raccordez l'appareil à un circuit équipotentiel.
4	Raccordez l'appareil au dispositif de sectionnement à l'aide du câble de raccordement secteur.
5	Raccordez le dispositif de sectionnement sur la protection différentielle.
6	Assurez-vous que le presse étoupe soit fermement bloqué, il sert de décharge de traction.
7	Enlevez tous les films de protection de l'appareil et à l'intérieur de celui-ci.

---

## Système d'optimisation d'énergie

### Choc électrique

---

**⚠ DANGER**

#### Risque de choc électrique par des pièces sous tension

Après ouverture du capot, toucher les pièces sous tension peut provoquer un choc électrique.

- ▶ Avant d'enlever le capot, mettez le four mixte hors tension.

### Blessures à la main par le ventilateur

---

**⚠ AVERTISSEMENT**

#### Danger de blessure de la main par le ventilateur

Après ouverture du capot, le ventilateur en mouvement dans le compartiment électrique peut provoquer des blessures aux mains.

- ▶ Avant d'enlever le capot, mettez le four mixte hors tension.

### Système d'optimisation d'énergie et four mixte

---

Vous pouvez raccorder le four mixte à un système d'optimisation d'énergie (par ex. SICOTRONIC).

Veuillez alors respecter les points suivants :

- Le temps minimal de mise sous tension est de 8 minutes.
- Le temps maximal de pause est de 30 secondes.
- Les temps de réchauffement et de cuisson peuvent se prolonger.

### Bornes de raccordement à un système d'optimisation d'énergie

---

Le raccordement du four mixte à un système d'optimisation d'énergie s'effectue par des contacts hors potentiel.

Les bornes (B) et (C) de la borne principale de raccordement sont des contacts hors potentiel. La borne principale de raccordement se trouve derrière la paroi latérale gauche amovible.

Signification du signal :

- Si l'appareil est sous tension, le contact du signal est fermé.
- Si la liaison avec le système d'optimisation d'énergie est interrompue, l'appareil commute en mode d'économie d'énergie (aucune puissance de chauffage).

### Installation d'un système d'optimisation d'énergie

---

Pour raccorder votre four mixte électrique à un système d'optimisation d'énergie, procédez comme suit :

Etape	Procédure
1	Respectez le schéma électrique.
2	Enlevez le pontage par fil entre les bornes (B) et (C) sur la borne principale de raccordement.
3	Raccordez les bornes (B) et (C) de la borne principale de raccordement avec le système d'optimisation d'énergie.

---

## Alimentation en eau

### Condition préalable

Veillez observer les consignes locales et spécifiques aux pays.

### Qualité et dureté de l'eau

Comparez la qualité et la dureté de l'eau de l'alimentation domestique avec les indications des tableaux "Qualité de l'eau" et "Dureté de l'eau" du chapitre "Caractéristiques techniques". Si les conditions exigées ne sont pas satisfaites, vous devez installer des filtres et des appareils d'épuration d'eau.

### Filtres et appareils d'épuration d'eau

Le tableau suivant montre les filtres et appareils d'épuration d'eau éventuellement nécessaires :

Composant	Description
<b>Filtre pour sédiments 0,08 mm</b>	En cas de forte saleté de l'eau, vous devez installer un filtre pour sédiments de 0,08 mm.
<b>Filtre à charbon actif</b>	En cas de dépassement d'un potentiel redox de l'eau de 300 mV et d'une concentration en chlore ( $Cl_2 > 0,1$ mg/l), vous devez installer un filtre à charbon actif.
<b>Echangeur d'ions d'hydrogène</b>	En cas de dépassement de la dureté admissible de l'eau, vous devez installer un échangeur d'ions d'hydrogène. Le dimensionnement de cet échangeur d'ions d'hydrogène n'est nécessaire que pour les besoins en eau, pour l'humidification et la génération de vapeur.

Le tableau suivant indique le dimensionnement nécessaire de l'échangeur d'ions d'hydrogène :

		Appareils de table				Appareils sur pieds			
		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20	
<b>OEB/OGB</b>	[l/min]	0,2	0,4	0,4	0,6	0,7	0,7	1,0	
<b>OES/OGS</b>	[l/min]	0,15	0,2	0,2	0,2	0,3	0,5	0,5	

### Consommation d'eau

Notez qu'en cas de fréquente utilisation du déshumidificateur, la consommation d'eau peut grimper notablement.

### Structure de l'installation d'eau

Le tableau suivant indique l'ordre des filtres et des appareils de traitement d'eau dans le sens du flux :

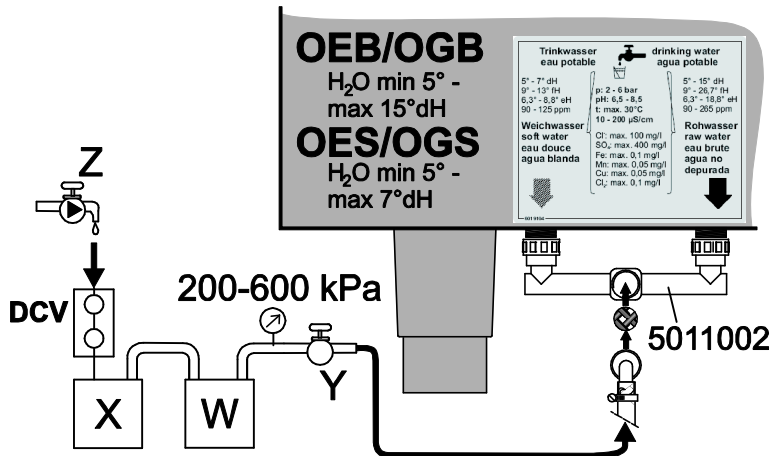
Symbole	Signification
<b>Z</b>	Ligne d'adduction d'eau
<b>X</b>	Filtre pour sédiments 0,08 mm
<b>W</b>	Filtre à charbon actif
<b>V</b>	Echangeur d'ions d'hydrogène
<b>Y</b>	Robinet d'arrêt avec tamis

### Exécution de l'installation d'eau

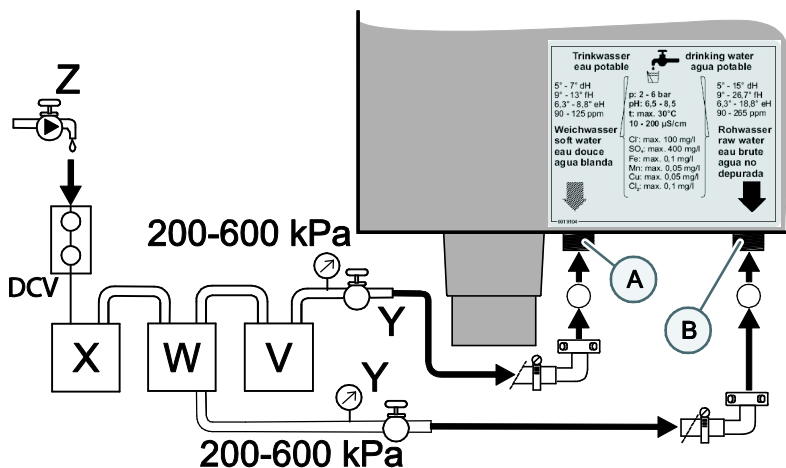
Le four mixte a été préparé côté usine pour un raccordement fixe à l'eau. Si le four mixte doit être alimenté en eau par une ligne flexible, utilisez un tuyau selon EN61177 d'un diamètre d'au moins 3/8".

**Schéma d'installation**

La figure suivante montre le schéma de connexion des installations sans échangeur d'ions d'hydrogène.



La figure suivante montre le schéma de connexion des installations avec échangeur d'ions hydrogène.



Rep.	Signification
A	Raccordement d'eau douce
B	Raccordement d'eau froide

**Raccordement de l'appareil**

L'appareil se raccorde à de l'eau froide de qualité potable. Le raccordement d'eau douce peut être alimenté en eau chaude jusqu'à 40 °C max.

Le raccordement se trouve sur la face inférieure du four mixte (plan de raccordement : items A et B). Installez des crépines anti-saletés.

**Installation de l'alimentation en eau**

Pour le raccordement de l'alimentation en eau de votre four mixte, procédez comme suit :

Etape	Procédure
1	Informez-vous de la qualité et de la dureté de l'eau auprès de votre société de distribution d'eau.
2	Rincez le raccordement d'eau de la ligne d'adduction d'eau du bâtiment.
3	Installez les filtres et appareils de traitement d'eau nécessaires (X, W, V).

<b>Etape</b>	<b>Procédure</b>
<b>5</b>	Raccordez l'appareil sur le tuyau de refoulement selon le schéma de raccordement.
<b>6</b>	Informez l'utilisateur des intervalles d'entretien des filtres et des systèmes de traitement d'eau.
<b>7</b>	Rincez l'installation de filtration.

### **Informations supplémentaires**

---

Pour d'autres informations concernant le raccordement en eau de votre four mixte, veuillez consulter :

- Fiche technique installation d'eau potable
  - Schéma du circuit d'eau derrière le capot du moteur
  - DIN 1988
  - DIN EN 61770
-

## Evacuation d'eau

### Condition préalable

---

Veillez observer les consignes locales et spécifiques aux pays.

### Trop-plein de sécurité

---

Le trop-plein de sécurité se trouve sur la face inférieure du four mixte et est ouvert pour éviter les reflux.

Le trop-plein de sécurité évite que de l'eau ne pénètre dans l'enceinte de cuisson, par ex. en cas d'engorgement/obstruction du raccord d'évacuation d'eau ou de projections d'eau pendant le nettoyage automatique.

Dans ces cas, les eaux usées sont éliminées par le trop-plein de sécurité ouvert sur la face inférieure de l'appareil.

C'est pourquoi nous recommandons sur les appareils équipés d'un système de nettoyage automatique, de raccorder sur un siphon ouvert à entonnoir.

### Raccordement des eaux usées

---

Lors du montage du raccord des eaux usées, veillez aux points suivants :

- Le raccord des eaux usées se trouve sur la face inférieure du four mixte (plan de raccordement : item C).
- La conduite des eaux usées doit au moins être DN 50 et ne doit comporter aucune réduction.
- La pente de la conduite des eaux usées doit être de 5 % au minimum (3°).

### Raccordement des eaux usées sur les appareils de table

---

Le raccordement des eaux usées sur les appareils de table s'effectue à l'aide d'un tuyau non flexible sur une évacuation ouverte (par ex. entonnoir siphon) ou sur un raccordement fixe.

### Schéma de raccordement des appareils de table sur l'entonnoir siphon

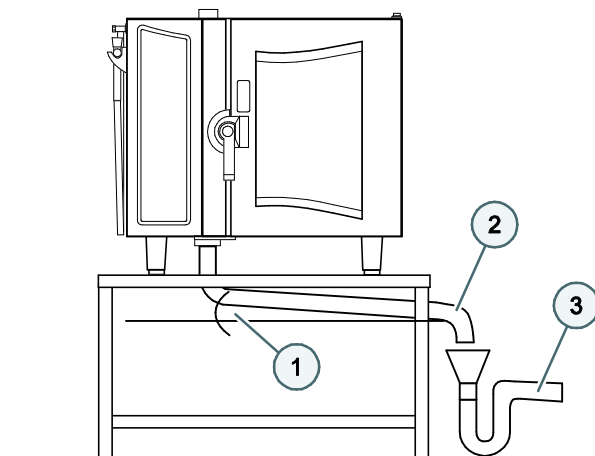
---

#### Attention

L'entonnoir siphon ne doit pas être installé en-dessous du four mixte. Installez l'entonnoir siphon à côté ou derrière le four mixte.

Le diamètre intérieur minimum de la conduite d'évacuation est de 46 mm (DN 50). Si plusieurs appareils sont raccordés à une même conduite pour eaux usées, celle-ci doit être dimensionnée de sorte à permettre l'écoulement sans entraves des eaux usées.

La figure suivante montre le schéma de raccordement des appareils de table pour le branchement des eaux usées sur un entonnoir siphon :



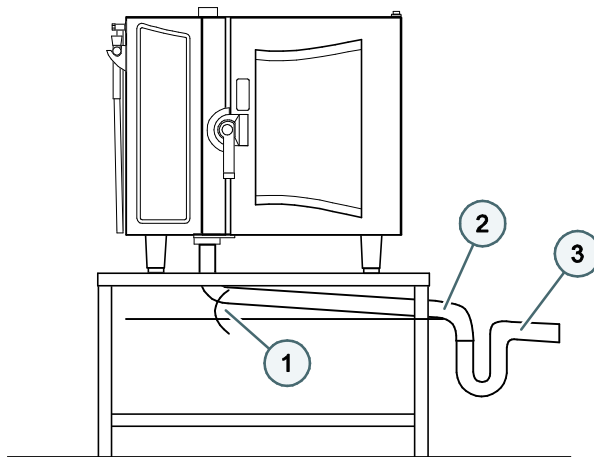


Rep.	Signification
1	Pente 5 % (3°)
2	Conduite d'écoulement des eaux usées DN 50 (diamètre intérieur minimum = 46 mm)
3	Conduite d'évacuation DN 50 (diamètre intérieur minimum = 46 mm)

### Schéma de raccordement des appareils de table sur raccord fixe

Le diamètre intérieur minimum de la conduite d'évacuation est de 46 mm (DN 50). Si plusieurs appareils sont raccordés à une même conduite pour eaux usées, celle-ci doit être dimensionnée de sorte à permettre l'écoulement sans entraves des eaux usées.

La figure suivante montre le schéma de raccordement des appareils de table pour le branchement des eaux usées sur un raccord fixe :



Rep.	Signification
1	Pente 5 % (3°)
2	Conduite d'écoulement des eaux usées DN 50 (diamètre intérieur minimum = 46 mm)
3	Conduite d'évacuation DN 50 (diamètre intérieur minimum = 46 mm)

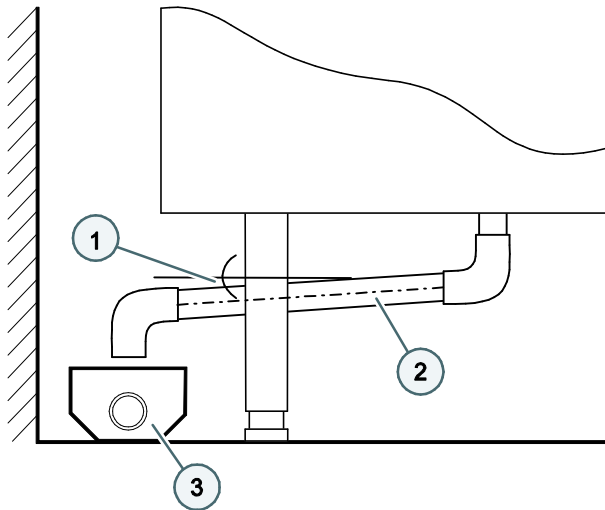
### Raccordement des eaux usées sur les appareils sur pieds

Le raccordement des eaux usées sur les appareils sur pieds s'effectue à l'aide d'un tuyau non flexible sur un écoulement ouvert (par ex. cuve ouverte), par un canal ou par un raccordement fixe.

### Schéma de raccordement des appareils sur pieds sur une cuve ouverte

Le diamètre intérieur minimum de la conduite d'évacuation est de 46 mm (DN 50). Si plusieurs appareils sont raccordés à une même conduite pour eaux usées, celle-ci doit être dimensionnée de sorte à permettre l'écoulement sans entraves des eaux usées.

La figure suivante montre le schéma de raccordement des appareils sur pieds pour le branchement des eaux usées sur une cuve ouverte :

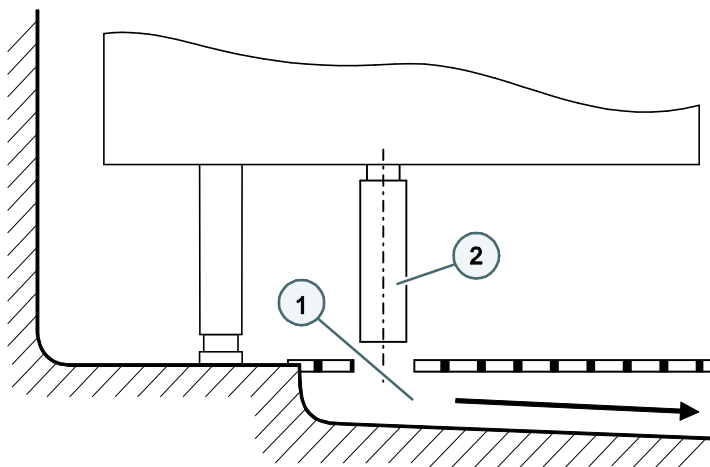


Rep.	Signification
1	Pente 5 % (3°)
2	Conduite d'écoulement des eaux usées DN 50 (diamètre intérieur minimum = 46 mm)
3	Cuve avec conduite d'évacuation DN 50 (diamètre intérieur minimum = 46 mm)

### Schéma de raccordement des appareils sur pieds à un canal d'évacuation

Le diamètre intérieur minimum de la conduite d'évacuation est de 46 mm (DN 50). Si plusieurs appareils sont raccordés à une même conduite pour eaux usées, celle-ci doit être dimensionnée de sorte à permettre l'écoulement sans entraves des eaux usées.

La figure suivante montre le schéma de raccordement des appareils sur pieds pour le branchement des eaux usées sur un canal :

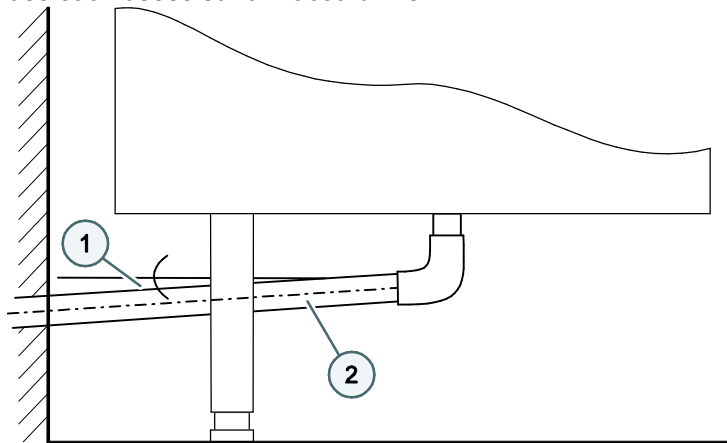


Rep.	Signification
1	Pente 5 % (3°)
2	Conduite d'écoulement des eaux usées DN 50 (diamètre intérieur minimum = 46 mm)

### Schéma de raccordement des appareils sur pieds sur un raccord fixe

Le diamètre intérieur minimum de la conduite d'évacuation est de 46 mm (DN 50). Si plusieurs appareils sont raccordés à une même conduite pour eaux usées, celle-ci doit être dimensionnée de sorte à permettre l'écoulement sans entraves des eaux usées.

La figure suivante montre le schéma de raccordement des appareils sur pieds pour le branchement des eaux usées sur un raccord fixe :



Rep.	Signification
1	Pente 5 % (3°)
2	Conduite d'écoulement des eaux usées DN 50 (diamètre intérieur minimum = 46 mm)

### Température des eaux usées

La température moyenne des eaux usées est de 65 °C.

### Installation de l'écoulement d'eau

Pour le raccordement de l'écoulement d'eau de votre four mixte, procédez comme suit :

Etape	Procédure
1	Raccordez l'appareil selon le schéma de raccordement.

### Informations supplémentaires

Pour de plus amples informations concernant le raccordement de l'écoulement d'eau de votre four mixte, veuillez consulter :

- norme DIN 1988 parties 2 et 4
- DIN EN 1717
- Directives locales relatives aux eaux usées

## Installation à gaz sur raccord fixe sur modèles OGS/OGB

### Risque d'explosion

**▲ DANGER**

#### Risque d'explosion par une fuite de gaz

En cas de fuite de gaz, son inflammation peut provoquer une explosion.

Si vous détectez une odeur de gaz, observez les points suivants :

- ▶ Interrompez immédiatement l'alimentation en gaz.
- ▶ Aérez la pièce soigneusement.
- ▶ Évitez la formation d'étincelles (par ex. en manipulant un interrupteur, un téléphone ou en touchant des éléments de commutation électriques).
- ▶ Informez le distributeur de gaz ou les pompiers (téléphone externe).
- ▶ Quittez (vous ainsi que toute autre personne) le bâtiment.

### Risque d'étouffement

**▲ DANGER**

#### Risque d'étouffement par manque d'air respirable

Une ventilation défectueuse sur le lieu d'installation peut provoquer l'étouffement.

Pour cette raison, observez les points suivants :

- ▶ Exploitez l'appareil uniquement dans des lieux correctement aérés.
- ▶ Assurez une alimentation en air suffisante pour permettre la combustion.

### Classe des appareils à gaz

Sur les fours mixtes, deux classes d'appareils à gaz sont possibles :

Type	Signification	Application
<b>B23</b>	Foyers à gaz fonction de l'air ambiant <ul style="list-style-type: none"><li>▪ avec ventilateur devant le brûleur et</li><li>▪ <b>sans</b> coupe-tirage antirefouleur</li></ul>	A la livraison, les appareils OGS et OGB sont des appareils à gaz de type B23
<b>B13</b>	Foyers à gaz fonction de l'air ambiant <ul style="list-style-type: none"><li>▪ avec ventilateur devant le brûleur et</li><li>▪ <b>avec</b> coupe-tirage antirefouleur</li></ul>	En équipant ultérieurement un coupe-tirage antirefouleur (disponible en accessoire), tous les appareils peuvent être installés en type B13.

### Procédure pour installer le gaz

Lors de l'installation du gaz, veillez aux points suivants :

- L'installation ne doit être effectuée que par une entreprise d'installation autorisée sous contrat auprès du distributeur de gaz respectif.
- Les composants scellés par le fabricant ou par l'un de ses contractants ne doivent pas être manipulés par l'installateur.
- L'installation de gaz doit être exécutée selon les directives locales.
- L'installation du gaz doit être exécutée selon les directives de la société de distribution de gaz. En Allemagne, celles-ci sont les suivantes :
  - Règlementation technique Installation du gaz TRGI
  - Règlementation technique Gaz liquéfié TRF
  - DWGW Fiche de travail G634
  - DWGW Fiche de travail G21

### Caractéristiques du gaz utilisé

Le four mixte est réglé en usine conformément à la commande. Les caractéristiques du gaz sont mentionnées sur la plaque signalétique.

### Condition préalable

La pression d'écoulement du raccordement doit être adaptée à l'appareil. Si la pression d'écoulement mesurée au branchement ne correspond pas aux indications du tableau suivant, veuillez informer la société de distribution de gaz. Dans ce cas, l'appareil ne doit pas être mis en service et l'alimentation en gaz doit être coupée.

### Vue d'ensemble des données du gaz

Le tableau suivant montre les données de gaz possibles (selon CE) à 15 °C et à 1013 mbar sec :

Gamme	Type de gaz et symbole	Pression d'écoulement raccordement [mbar]	Indice de Wobbe		Pouvoir calorifique inférieur		Pouvoir calorifique supérieur	
			inférieur	supérieur	P <sub>ci</sub>	P <sub>ci</sub>	P <sub>cs</sub>	P <sub>cs</sub>
			W <sub>i</sub>	W <sub>s</sub>	[MJ/m <sup>3</sup> ]			
2H (E)	Gaz naturel (H) G20	17 - 25	45,7	50,7	34,0	-	37,8	-
2L (LL)	Gaz naturel (L) G25	18 - 30	37,4	41,5	29,3	-	32,5	-
3B	Butane G30*	25 - 57,5	80,6	87,3	116,1	45,7	125,8	49,5
3P	Propane G31	25 - 57,5	70,7	76,8	88,0	46,7	95,7	50,4

### Valeurs des gaz de fumées

Les valeurs des gaz de fumées mentionnées dans le tableau suivant doivent être respectées.

Si la valeur CO est dépassée ou que les valeurs CO<sub>2</sub> ne sont pas respectées,

- l'appareil doit être réajusté par un service après-vente autorisé.
- pendant ce temps, utilisez l'appareil uniquement pour les travaux d'entretien et d'installation.
- veillez à une aération suffisante.

Le tableau suivant indique les valeurs de gaz de fumées de consigne :

Type de gaz	CO <sub>2</sub>	CO
	[%]	[ppm]
Gaz naturel	8,6 - 9,6	< 500
Gaz liquéfié Propane	10,0 - 11,0	< 500
Gaz liquéfié Butane	11,7 - 12,7	< 500

### Structure de l'installation de gaz

Le tableau suivant indique la structure de l'installation de gaz :

Composant	Description
Raccordement fixe	L'appareil est conçu pour être raccordé en fixe sur le bâtiment. Position du raccordement gaz : Repère J du plan de raccordement.
Robinet d'arrêt du gaz	A proximité de l'appareil, un robinet d'arrêt gaz doit être installé. Le robinet d'arrêt de gaz ne doit pas être installé à l'intérieur des distances de sécurité.
Prise de gaz	Vous pouvez utiliser une prise de gaz.
Réducteur de pression	Si la pression d'écoulement est trop importante, il faut installer un réducteur de pression.

Composant	Description
Toutes pièces de raccordement	Toutes les pièces de raccordement sur le bâtiment doivent être contrôlées en fonction des directives locales et spécifiques au pays.
Conduite flexible de gaz	Vous pouvez installer des conduites de gaz flexibles. N'utiliser que des tuyaux en acier inox homologués conformes aux directives locales et spécifiques au pays. La ligne de raccordement doit être au moins de taille 3/4".

### Installation de l'alimentation gaz

---

Pour établir l'alimentation en gaz de votre four mixte, procédez comme suit :

Etape	Procédure
1	Mesurez la pression d'écoulement au branchement.
2	Comparez le type et la pression de gaz ainsi que la puissance du branchement de gaz avec les indications sur la plaque signalétique de l'appareil.
3	Si la pression d'écoulement au branchement est trop importante, installez un réducteur de pression.
4	Installez le robinet d'arrêt de gaz.
5	Raccordez le gaz.
6	Vérifiez l'étanchéité de tous les points de raccordement en-dehors et à l'intérieur de l'appareil (par ex. à l'aide d'un détecteur de gaz ou d'un spray de détection de fuites). <b>Attention</b> Ne pulvérisez pas le spray de détection des fuites sur les lignes électriques du dispositif de contrôle de flamme !
7	Informez l'utilisateur sur la maintenance annuelle des éléments de l'installation de gaz.
8	Vérifiez les valeurs des gaz de fumées : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Effectuez une analyse des gaz de fumées.</li><li>▪ Veillez aux valeurs de gaz de fumées admissibles énoncées dans le tableau ci-dessus.</li><li>▪ Documentez les valeurs de mesure de votre appareil.</li></ul>

---

## Installation à gaz sur bouteilles de gaz liquéfié sur modèles OGS/OGB

### Risque d'explosion

**▲ DANGER**

#### Risque d'explosion par une fuite de gaz

En cas de fuite de gaz, son inflammation peut provoquer une explosion.

Si vous détectez une odeur de gaz, observez les points suivants :

- ▶ Interrompez immédiatement l'alimentation en gaz.
- ▶ Aérez la pièce soigneusement.
- ▶ Évitez la formation d'étincelles (par ex. en manipulant un interrupteur, un téléphone ou en touchant des éléments de commutation électriques).
- ▶ Informez le distributeur de gaz ou les pompiers (téléphone externe).
- ▶ Quittez (vous ainsi que toute autre personne) le bâtiment.

### Risque d'explosion

**▲ DANGER**

#### Risque d'explosion par surpression

Une pose incorrecte des bouteilles de gaz liquéfié peut provoquer une explosion par surpression.

Lors de la pose, observez les points suivants :

- ▶ Posez les bouteilles de gaz liquéfié exclusivement en position stable et debout.
- ▶ N'utilisez jamais les bouteilles de gaz liquéfié en position couchée.
- ▶ Évitez l'échauffement des bouteilles de gaz liquéfié.
- ▶ Ne posez jamais les bouteilles de gaz liquéfié dans le courant d'air chaud de l'appareil.

### Risque d'étouffement

**▲ DANGER**

#### Risque d'étouffement par manque d'air respirable

Une ventilation défectueuse sur le lieu d'installation peut provoquer l'étouffement.

Pour cette raison, observez les points suivants :

- ▶ Exploitez l'appareil uniquement dans des lieux correctement aérés.
- ▶ Assurez une alimentation en air suffisante pour permettre la combustion.

### Classe des appareils à gaz



Sur les fours mixtes, deux classes d'appareils à gaz sont possibles :

Type	Signification	Application
<b>B23</b>	Foyers à gaz fonction de l'air ambiant <ul style="list-style-type: none"><li>▪ avec ventilateur devant le brûleur et</li><li>▪ <b>sans</b> coupe-tirage antirefouleur</li></ul>	A la livraison, les appareils OGS et OGB sont des appareils à gaz de type B23
<b>B13</b>	Foyers à gaz fonction de l'air ambiant <ul style="list-style-type: none"><li>▪ avec ventilateur devant le brûleur et</li><li>▪ <b>avec</b> coupe-tirage antirefouleur</li></ul>	En équipant ultérieurement un coupe-tirage antirefouleur (disponible en accessoire), tous les appareils peuvent être installés en type B13.

### **Bouteilles de gaz liquéfié adaptées**

Pour l'installation sur bouteilles de gaz liquéfié, n'utilisez que des bouteilles de gaz adaptées au prélèvement de gaz.

Le tableau suivant indique les bouteilles de gaz liquéfié qui conviennent :

Type de bouteille	Aptitude
	adapté
	pas adapté

### **Procédure à suivre pour installer le gaz**

Lors de l'installation du gaz, veuillez aux points suivants :

- L'installation ne doit être effectuée que par une personne spécialisée en installation de gaz.
- Les composants scellés par le fabricant ou par l'un de ses contractants ne doivent pas être manipulés par l'installateur.
- L'installation de gaz doit être exécutée selon les directives locales.
- L'installation du gaz doit être exécutée selon les directives de la société de distribution de gaz.

En Allemagne, celles-ci sont les suivantes :

- Directives locales concernant les installations à foyer (FeuVo, FAV)
- Directives relatives aux réservoirs sous pression ainsi que les réglementations techniques s'y rapportant)
- Règlementation technique Installation du gaz TRGI
- Règlementation technique Gaz liquéfié TRF
- Directive de prévention des accidents (UVV) "Utilisation de gaz liquéfié" (BGV D34/anciennement VGB 21)
- Directive de prévention des accidents (UVV) "Gazes" (BGV B6/anciennement VGB 61)
- Directive de prévention des accidents "Travaux sur les conduites de gaz" (BGV D2/anciennement VGB 50)



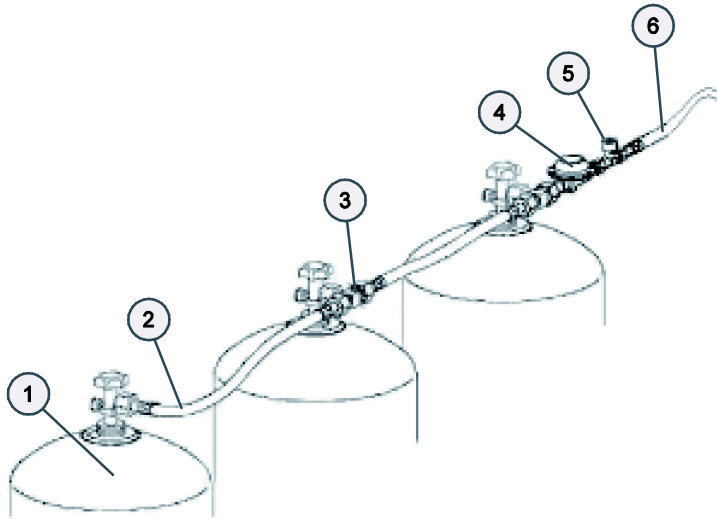
### Composition d'une batterie de bouteilles

Pour éviter un gel important des bouteilles de gaz liquéfié, utilisez une batterie composée d'au moins 2 bouteilles.

#### Attention

Protégez les conduites en tuyaux souples contre les dommages chimiques, thermiques et mécaniques.

Le dessin et le tableau suivants montrent la composition d'une installation de gaz avec des bouteilles de gaz liquéfié.



Rep.	Description	Condition
1	Bouteille de gaz liquéfié	adaptée au prélèvement de gaz
2	Tuyau HP 0,40 m	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tuyau moyenne ou haute pression</li> <li>▪ selon DIN 4815-1 ou DIN3384</li> </ul>
3	Raccord en T	Version standard
4	Régulateur de pression	Marquage : selon DIN-DVGW ou CE Débit nominal Qn : selon la taille de l'appareil, voir le tableau Niveau de pression : PN 16 Pression de sortie : 50 mbar
5	Clapet anti-retour chute de pression	Version standard
6	Tuyau de gaz vers l'appareil	Longueur max. 2,00 m

### Sélection de bouteilles pour batterie

**Attention**

Ouvrez la vanne de chaque bouteille de la batterie pour permettre un prélèvement homogène de gaz. En vous basant sur le tableau suivant, choisissez le nombre de bouteilles de gaz liquéfié pour une batterie de bouteilles :

Taille de l'appareil OGS/OGB	Puissance [kW]	Consommation gaz liquéfié [kg/h]	Batterie de bouteilles : Nombre de bouteilles de gaz liquéfié	
			11 kg chacune	33 kg chacune
<b>6.10</b>	12	0,9	2	1
<b>6.20</b>	20	1,5	2	1
<b>10.10</b>	30	1,5	2	1
<b>10.20</b>	35	2,7	-	2
<b>12.20</b>	40	3,1	-	2
<b>20.10</b>	40	3,1	-	2
<b>20.20</b>	70	5,4	-	3

### Valeurs des gaz de fumées

---

Les valeurs des gaz de fumées mentionnées dans le tableau suivant doivent être respectées.

Si la valeur CO est dépassée ou que les valeurs CO<sub>2</sub> ne sont pas respectées,

- l'appareil doit être réajusté par un service après-vente autorisé.
- pendant ce temps, utilisez l'appareil uniquement pour les travaux d'entretien et d'installation.
- veillez à une aération suffisante.

Le tableau suivant indique les valeurs de gaz de fumées de consigne :

Type de gaz	CO <sub>2</sub>	CO
	%	ppm
Gaz liquéfié Propane	10,0 - 11,0	< 500
Gaz liquéfié Butane	11,7 - 12,7	< 500

### Installation de l'alimentation gaz

---

Pour établir l'alimentation en gaz de votre four mixte, procédez comme suit :

Etape	Procédure
1	Mesurez la pression d'écoulement au branchement.
2	Comparez le type et la pression de gaz ainsi que la puissance du branchement de gaz avec les indications sur la plaque signalétique de l'appareil.
3	Si la pression d'écoulement au branchement est trop importante, installez un réducteur de pression.
4	Installez le robinet d'arrêt de gaz.
5	Raccordez le gaz.
6	Vérifiez l'étanchéité de tous les points de raccordement en-dehors et à l'intérieur de l'appareil (par ex. à l'aide d'un détecteur de gaz ou d'un spray de détection de fuites). <b>Attention</b> Ne pulvérisez pas le spray de détection des fuites sur les lignes électriques du dispositif de contrôle de flamme !
7	Informez l'utilisateur sur la maintenance annuelle des éléments de l'installation de gaz.
8	Vérifiez les valeurs des gaz de fumées : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Effectuez une analyse des gaz de fumées.</li><li>▪ Veillez aux valeurs de gaz de fumées admissibles énoncées dans le tableau ci-dessus.</li><li>▪ Documentez les valeurs de mesure de votre appareil.</li></ul>

---

## Evacuation des gaz de fumées sur les appareils OGS/OGB

### Risque d'explosion

---

**▲ DANGER**

#### Risque d'explosion par une fuite de gaz

En cas de fuite de gaz, son inflammation peut provoquer une explosion.

Si vous détectez une odeur de gaz, observez les points suivants :

- ▶ Interrompez immédiatement l'alimentation en gaz.
- ▶ Aérez la pièce soigneusement.
- ▶ Evitez la formation d'étincelles (par ex. en manipulant un interrupteur, un téléphone ou en touchant des éléments de commutation électriques).
- ▶ Informez le distributeur de gaz ou les pompiers (téléphone externe).
- ▶ Quittez (vous ainsi que toute autre personne) le bâtiment.

### Risque d'étouffement

---

**▲ DANGER**

#### Risque d'étouffement par manque d'air respirable

Une ventilation défectueuse sur le lieu d'installation peut provoquer l'étouffement.

Pour cette raison, observez les points suivants :

- ▶ Exploitez l'appareil uniquement dans des lieux correctement aérés.
- ▶ Assurez une alimentation en air suffisante pour permettre la combustion.

### Gaz de combustion des appareils à gaz

---

Les appareils à gaz produisent des gaz de combustion devant être évacués vers l'extérieur par un conduit à gaz adapté.

Pour éviter une concentration inadmissible de gaz de combustion nocifs pour la santé dans le local de l'installation, veillez à une aération suffisante lorsque vous installez les appareils.

### Température des gaz de fumées

---

La température des gaz de fumées non dilués peut s'élever jusqu'à 400 °C.

Respectez les directives coupe-feu.

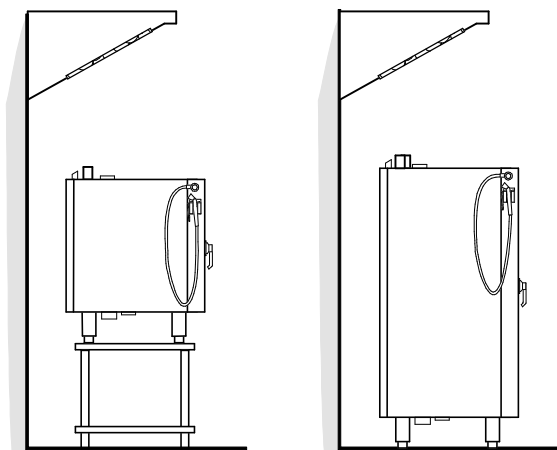
### Appareil à gaz sous hotte aspirante

Vous pouvez installer le four mixte sous une hotte aspirante.

Grâce à un dispositif de sécurité, assurez-vous des points suivants :

- N'ouvrez l'alimentation en gaz du brûleur que si le dispositif d'évacuation d'air est en service.

La figure suivante montre le four mixte sous la hotte aspirante :



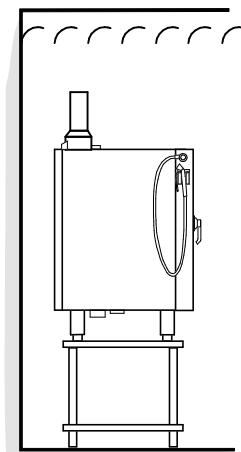
### Appareil à gaz sous faux-plafond de ventilation (option)

Les fours mixtes équipés d'un coupe-tirage antirefouleur (appareil à gaz de type B13, option) peuvent être installés sous faux-plafond de ventilation.

Grâce à un dispositif de sécurité, assurez-vous des points suivants :

- N'ouvrez l'alimentation en gaz du brûleur que si le dispositif d'évacuation d'air est en service.

La figure suivante montre le four mixte sous un faux-plafond de ventilation :



### Appareil à gaz directement sur cheminée

Les fours mixtes équipés d'un coupe-tirage antirefouleur (appareil à gaz de type B13, option) peuvent être installés directement sur la cheminée.

Pour raccorder votre four mixte à la cheminée, procédez comme suit :

Étape	Procédure
1	Demandez à votre ramoneur local de nettoyer l'installation de gaz. Enregistrez cet acte dans vos documents.
2	Sécurisez l'appareil mécaniquement contre tout déplacement.

Etape	Procédure
3	Posez les tuyaux d'évacuation des gaz de fumées en veillant à l'étanchéité. Observez les consignes locales et spécifiques au pays.
4	Informez l'utilisateur du nettoyage régulier des conduites d'évacuation des gaz de fumées.

### Remarques pour l'utilisateur

---

Informez l'utilisateur des points suivants :

- Le raccord d'évacuation des gaz, son joint d'étanchéité (derrière à gauche) et les gaz de fumées peuvent atteindre une température élevée. Les gaz de fumées et les pièces chaudes en tôle peuvent provoquer des brûlures.
  - La douchette ne doit être utilisée que pour nettoyer l'enceinte de cuisson. Ne pas nettoyer la carrosserie extérieure avec la douchette. Evitez les projections sur les ouvertures de ventilation et d'évacuation d'air et de gaz.
  - Il est interdit d'installer des matières inflammables au-dessus de l'appareil ni d'en déposer sur l'appareil. Il y aurait risque d'incendie.
-

## Mesures de sécurité sur les appareils à gaz

### Risque d'explosion

---

 **DANGER**

#### Risque d'explosion par une fuite de gaz

En cas de fuite de gaz, son inflammation peut provoquer une explosion.

Si vous détectez une odeur de gaz, observez les points suivants :

- ▶ Interrompez immédiatement l'alimentation en gaz.
- ▶ Aérez la pièce soigneusement.
- ▶ Evitez la formation d'étincelles (par ex. en manipulant un interrupteur, un téléphone ou en touchant des éléments de commutation électriques).
- ▶ Informez le distributeur de gaz ou les pompiers (téléphone externe).
- ▶ Quittez (vous ainsi que toute autre personne) le bâtiment.

### Risque d'étouffement

---

 **DANGER**

#### Risque d'étouffement par manque d'air respirable

Une ventilation défectueuse sur le lieu d'installation peut provoquer l'étouffement.

Pour cette raison, observez les points suivants :

- ▶ Exploitez l'appareil uniquement dans des lieux correctement aérés.
- ▶ Assurez une alimentation en air suffisante pour permettre la combustion.

### Alimentation des appareils à gaz en air de combustion

---

Veillez à ce que l'alimentation en air de combustion soit suffisante.

Veillez alors respecter les points suivants :

- L'air de combustion nécessaire dépend de la puissance raccordée.
- Dans les locaux dans lesquels la puissance calorifique nominale totale de tous les appareils est inférieure à 50 kW, l'alimentation en air de combustion par des joints extérieurs ou par des ouvertures vers l'extérieur est admise.

### Réglementation technique

---

En Allemagne, vous devez observer les règlements techniques suivants :

- Réglementation technique Gaz liquéfié TRF
  - DWGW Fiche de travail G600
  - DWGW Fiche de travail G634
  - VBG 21
  - Directive de prévention des accidents "Utilisation de gaz liquéfié"
  - Directive VDI 2052 : Installations d'air conditionné des cuisines
-

## Autorisations

### Affichages de l'installation

---

Informez les autorités suivantes (si nécessaire) au sujet de l'installation effectuée :

- Société de distribution de gaz
- Service de contrôle des chantiers
- Ramoneur local
- Inspection du travail

### Exécution des installations

---

Tous les travaux sur les installations du client (électricité/gaz/eaux usées) ne doivent être effectués que par la société de distribution respective ou par une entreprise d'installation autorisée.

### Dispositions juridiques

---

Les dispositions juridiques et les directives de construction respectives doivent être respectées.

---



## **6 Mise en service**

### **Objectif du présent chapitre**

---

Ce chapitre vous informe comment mettre en service votre four mixte.

### **Contenu**

---

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	<b>Page</b>
Déroulement de la mise en service	58
Mise hors service et mise aux déchets	60

## Déroulement de la mise en service

### Avant la mise en service

Avant la mise en service, observez les points suivants

- Les listes de contrôle et les consignes de sécurité du manuel d'utilisation et du manuel d'installation.
- Les chapitres relatifs à la mise en place/au montage (*Mise en place de l'appareil* à la page 33) et au raccordement (*Raccordement du four mixte* à la page 33).

Les appareils endommagés ne doivent en aucun cas être installés et mis en service.

### Mise en service

Pour la mise en service du four mixte, procédez comme suit :

Etape	Procédure						
1	Assurez-vous d'une température ambiante de plus de 4 °C.						
2	Le cas échéant, remettez le limiteur de température de sécurité à zéro.						
3	Ouvrez le(s) robinets d'eau.						
4	OGS/OGB : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mettez l'installation d'air conditionné en service.</li> <li>▪ Ouvrez le robinet de gaz.</li> </ul>						
5	Vérifiez si les éléments suivants sont correctement installés et positionnés. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tôle d'aspiration</li> <li>▪ Glissières</li> <li>▪ Chariot d'enfournement</li> </ul>						
6	Mettez le four mixte sous tension à l'aide de l'interrupteur général.						
7	Effectuez les réglages suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Date</li> <li>▪ Heure</li> <li>▪ Langue</li> </ul> Voir le manuel d'utilisation.						
8	Sélectionnez le programme de cuisson <i>Air mixte</i> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réglez 150 °C et 10 minutes. Voir le manuel d'utilisation.</li> </ul>						
9	Vérifiez si l'éclairage de l'enceinte de cuisson fonctionne correctement.						
10	Contrôler les cycles d'allumage : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ OGS : brûleur du chauffage de l'enceinte de cuisson</li> <li>▪ OGB : brûleur du chauffage de l'enceinte de cuisson et brûleur du générateur de vapeur</li> </ul>						
11	OGS/OGB : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Assurez-vous d'un fonctionnement à l'intérieur des consignes de valeurs de gaz de fumées (<i>Installation de gaz sur raccordement fixe pour OGS/OGB</i> à la page 44).</li> </ul>						
12	OES et OGS : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Servez-vous de l'appareil en mode <i>Cuisson vapeur</i></li> <li>▪ Réglez le manomètre de l'alimentation en eau du générateur de vapeur à l'aide du régulateur de pression selon le tableau suivant :</li> </ul> <table border="1" data-bbox="354 1756 1426 1883"> <thead> <tr> <th>OES et OGS</th> <th>Pression d'eau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20</td> <td>100 kPa (1,0 bar)</td> </tr> <tr> <td>20.10 et 20.20</td> <td>180 kPa (1.8 bar)</td> </tr> </tbody> </table>	OES et OGS	Pression d'eau	6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20	100 kPa (1,0 bar)	20.10 et 20.20	180 kPa (1.8 bar)
OES et OGS	Pression d'eau						
6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20	100 kPa (1,0 bar)						
20.10 et 20.20	180 kPa (1.8 bar)						
13	Appareil avec nettoyage automatique : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Démarrez le nettoyage automatique.</li> <li>▪ Vérifiez l'alimentation en COVOClean et en CONVOCare.</li> </ul>						

**Instruction de l'utilisateur**

---

Informez l'utilisateur de toutes les fonctions et tous les dispositifs importants pour la sécurité. Informez l'utilisateur comment manipuler correctement l'appareil.

---

## Mise hors service et mise aux déchets

### Mise hors service

---

Conditions préalables :

- L'appareil a été mis hors tension
- L'alimentation en gaz a été coupée
- L'alimentation en eau a été coupée

Pour la mise hors tension de votre four mixte, démontez-le étape par étape.

Pour ceci, vous devez effectuer les travaux suivants dans les règles de l'art :

- Démontage du raccordement d'eau de l'appareil
- Démontage du raccordement des eaux usées de l'appareil
- Démontage ou coupure des raccordements électriques.
- Démontage de la fermeture de porte
- A effectuer en plus sur les appareils OGS/OGB :
  - démontage du raccordement gaz de l'appareil
  - le cas échéant démontage du conduit de gaz d'échappement

### Mise aux déchets

---

Pour assurer une mise au rebut de votre four mixte conformément aux directives environnementales, veuillez contacter le fabricant. Le fabricant est certifié environnement selon l'ISO 14001.

---

## 7 Équipement spécial

### Objectif du présent chapitre

---

Ce chapitre vous informe comment mettre en service l'équipement spécial de votre four mixte.

### Contenu

---

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	<b>Page</b>
Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson CONVOClean system	62
Version pour les bateaux	65
Version grill	66
Kit d'empilage	68
Interface de communication	69
Hotte aspirante/à condensation	70

## Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson CONVOClean system

### Contact des nettoyeurs avec les aliments

#### **▲AVERTISSEMENT**

#### Risque de contact des nettoyeurs avec les aliments

En confondant les raccordements de CONVOClean et CONVOCare, vous risquez de nuire à votre santé en consommant les plats préparés.

- ▶ Veillez à ce que le raccordement de CONVOClean et de CONVOCare soit correct.
- ▶ N'utilisez que des produits validés par le fabricant.

### Condition préalable

Assurez-vous que les conditions suivantes sont assurées :

- Raccordement à l'eau douce selon le chapitre "Alimentation en eau"
- Pression d'eau (pression d'écoulement) > 300 kPa et < 600 kPa (> 3 bar ou < 6 bar)
- Raccordement des eaux usées selon le chapitre "Évacuation d'eau"
- Dureté de l'eau > 5 dH et < 7 dH

### Éléments compris dans la livraison

Le tableau suivant donne les éléments compris dans la livraison du CONVOClean system :

N°	Dénomination		
1	Tuyau d'aspiration Lance d'aspiration Nettoyeur (couleur du tuyau : rouge)	2617594	1
2	Tuyau d'aspiration Lance d'aspiration Produit de rinçage de buse (couleur du tuyau : claire)	2617598	1
3	Bride de fixation D10	8009058	2
4	CONVOClean forte 10 litres (pour le nettoyage manuel et les saletés incrustées)	3007017	1
5	CONVOClean new 10 litres (pour tous les systèmes de nettoyage en cas de saleté légère à forte)	3007015	1
6	Concentré CONVOCare 1 litre (Nettoyeur pour buse)	3007028	1
7	Bidon vide CONVOCare	3007029	1

### Produits de nettoyage et d'entretien

N'utiliser que les produits recommandés. Ce n'est que de cette façon que vous pouvez assurer un nettoyage sûr et efficace. CONVOClean forte et CONVOCare sont en vente auprès de votre distributeur ou contactez le fabricant.

Le tableau suivant indique les nettoyeurs et produits de rinçage admis :

Dénomination	Produit
Nettoyeurs	CONVOClean forte
Nettoyeur pour buse	CONVOCare

### Consommation de produits de nettoyage et de rinçage

Le tableau suivant indique la consommation de produits de nettoyage et de rinçage en litres par nettoyage pour le niveau 3 :

Agent	Taille de l'appareil	Consommation (litres)
CONVOClean forte	6.10 / 6.20 / 10.10 / 10.20	0,90
CONVOCare	6.10 / 6.20 / 10.10 / 10.20	0,25
CONVOClean forte	12.20 / 20.10 / 20.20	1,40
CONVOCare	12.20 / 20.10 / 20.20	0,25

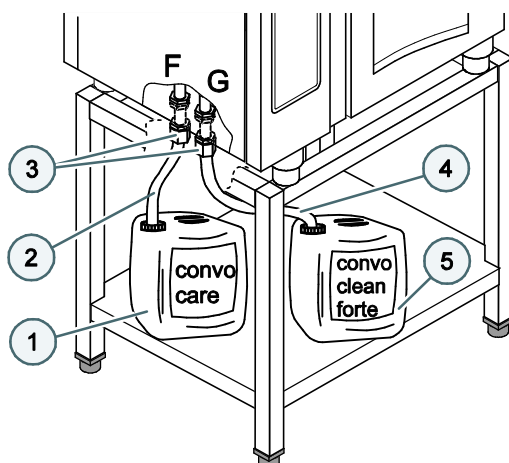
### Lieu de rangement des bidons d'agents de nettoyage et de rinçage

Posez les bidons de la façon suivante :

- Les bidons doivent être posés de façon bien accessible sur une surface plane à côté de l'appareil.
- Un contrôle de remplissage régulier est nécessaire.
- Les bidons ne doivent pas être déposés au-dessus de la place occupée par l'appareil.
- Le niveau de pose des bidons ne doit pas se situer à moins de 1 m sous les raccords passe-cloison.

### Structure de l'alimentation en produits de nettoyage et de rinçage :

Le dessin suivant montre le montage de l'alimentation en produits de nettoyage et de rinçage :



Repère	Dénomination
1	Bidon produit de rinçage des buses CONVOCare
2	Tuyau d'aspiration Lance d'aspiration Produit de rinçage de buse (couleur du tuyau : claire)
3	Bride de fixation D10
4	Tuyau d'aspiration Lance d'aspiration Nettoyant (couleur du tuyau : rouge)
5	Bidon du nettoyant CONVOClean forte
F	Raccordement du produit de rinçage des buses
G	Raccordement du nettoyant

### Mélange CONVOCare

---

Pour éviter une formation involontaire de mousse, procédez de la manière suivante lorsque vous mélangez le concentré CONVOCare avec de l'eau :

Étape	Procédure
1	Tenez à disposition les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bidon vide CONVOCare</li><li>▪ Concentré CONVOCare</li><li>▪ Une quantité suffisante d'eau douce</li></ul>
2	Fermez l'alimentation en eau froide de la douchette.
3	Suivez les instructions de mélange sur l'étiquette du bidon du concentré CONVOCare.
4	Remplissez d'abord d'eau le bidon vide.
5	Ajoutez le volume correspondant du concentré CONVOCare à l'eau.
6	Mélangez bien le liquide.

### Raccordement du CONVOClean system

---

Pour raccorder le CONVOClean system, procédez comme suit :

Étape	Procédure
1	Dans le bidon vide CONVOCare, mélangez le concentré CONVOCare fourni avec de l'eau douce. Pour ceci, observez les instructions CONVOCare de mélange énoncées ci-dessus.
2	Insérez le tuyau d'aspiration rouge (4) prévu pour le nettoyant sur le manchon de raccordement du passe-cloison avant (G) et fixez-le à l'aide du collier de fixation (3).
3	Insérez le tuyau d'aspiration clair (2) prévu pour le produit de rinçage sur le manchon de raccordement du passe-cloison avant (F) et fixez-le avec le collier de fixation (3).
4	Insérez la lance d'aspiration rouge dans le bidon CONVOClean forte (5). Le tuyau doit être posé sans pli et l'orifice de ventilation du bidon doit être ouvert et libre.
5	Insérez la lance d'aspiration claire dans le bidon CONVOCare (1). Le tuyau doit être posé sans pli et l'orifice de ventilation du bidon doit être ouvert et libre.
6	Informez l'utilisateur que l'appareil ne doit pas être ouvert pendant le nettoyage. Vous risquez que vos yeux soient brûlés par acide.

### Adaptation optionnelle

---

En option et selon les désirs de l'opérateur, le nettoyage automatique peut être adapté au niveau d'entretien par un technicien spécialisé (manuel "Service").

---



## Version pour les bateaux

### Fonction

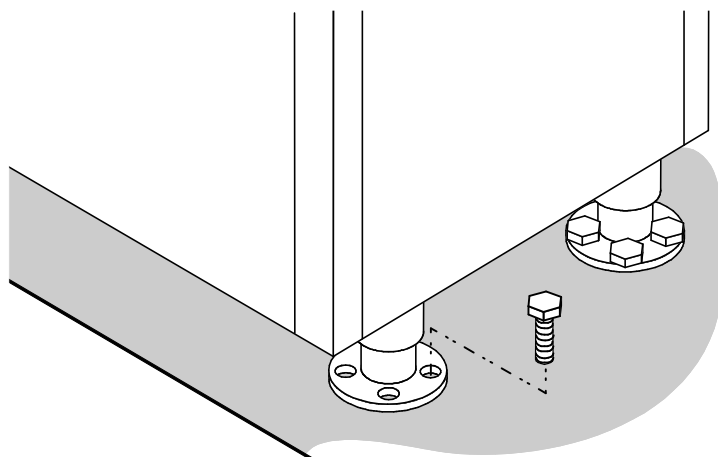
Sur les bateaux, le four mixte est fixé au sol par des vis.

### Fixation avec des pieds à bride

#### Attention

Si l'appareil est fixé autrement qu'avec des pieds à bride (par ex. par soudage), vous devez l'orienter avant la fixation.

Le dessin suivant indique comment vous pouvez fixer les appareils sur pieds ou de table à l'aide des pieds à bride :



### Fixation sur le châssis type bateau

Pour fixer le four mixte sur un châssis de bateau, procédez comme suit :

Étape	Procédure
1	Pour la version navale, orientez le châssis par ses pieds réglables en hauteur à l'aide d'un niveau à bulle.
2	Orientez l'équerre de fixation sur le châssis par rapport aux trous oblongs et vissez-la au châssis.
3	Fixez l'équerre de fixation au sol.
4	Enlevez du four mixte les pieds de l'appareil avec la plaque à bride.
5	Montez les pieds d'appareil ci-joints avec filetage M8 sur la face inférieure du pied.
6	Installez le four mixte sur le châssis et alignez les pieds sur les perçages du châssis.
7	Alignez l'appareil horizontalement à l'aide d'un niveau à bulle et des pieds réglables en hauteur.
8	A l'aide des vis ci-jointes, des rondelles et des rondelles-ressort, fixez le tube carré du châssis inférieur avec les pieds de l'appareil.

## Version grill

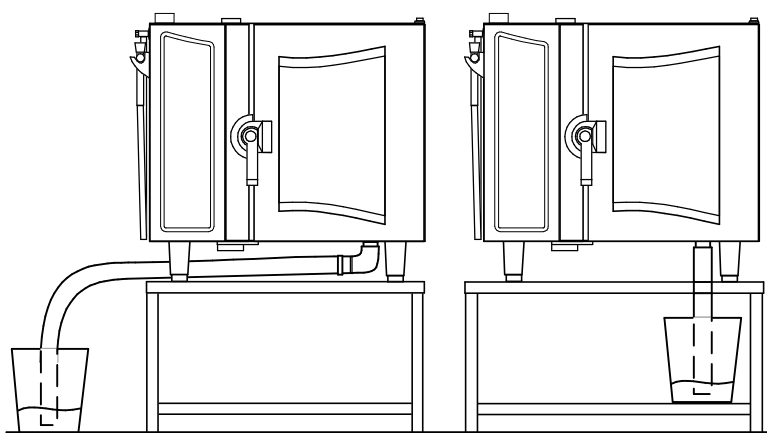
### Structure et fonctionnement

La version grill dispose d'une évacuation de graisse séparée. Les tôles intermédiaires évitent que les épices soient délavées par les liquides s'égouttant.

Un bac à graisse permet de collecter le liquide s'égouttant des aliments à griller et le guide par une évacuation et un tuyau directement vers l'extérieur, dans un réservoir de récupération de graisse. Le réservoir de récupération de graisse contient de l'eau jusqu'au-dessus du niveau de l'extrémité du tuyau. Le système fermé est ainsi garanti au sein du four mixte.

Si le four mixte n'est pas chargé d'aliments à griller, retirer de l'appareil le bac à graisse et les tôles intermédiaires et fermez l'évacuation des graisses à l'aide du bouchon de fermeture à vis.

Le dessin suivant montre la disposition de l'évacuation de graisse sur la version grill :



### Éléments compris dans la livraison

Le tableau suivant indique les éléments livrés avec la version grill :

N°	Dénomination	Référence :	Nombre par appareil	
			6.10	10.10
1	Tôle intermédiaire pour appareil à poulets	Sur demande	1	2
2	Grille à poulets		2	3
3	égouttoir à graisse		1	1
4	Coude		1	1
5	Tuyau avec raccord fileté Si nécessaire, utilisez un tuyau plus court ou plus long (tuyau + raccord à olive + collier)		1	1
6	Bouchon de fermeture à vis pour évacuation de graisse		1	1

### Raccordement sur version grill avec réservoir de récupération de graisse sous le four mixte

Pour raccorder le réservoir de graisse sous l'appareil, procédez comme suit :

Étape	Procédure
1	Posez le réservoir de récupération de graisse (par ex. seau métallique, env. 10 à 15 litres) sous l'appareil en veillant à ce qu'il ne puisse pas basculer.
2	Vissez le raccord fileté du tuyau sur le manchon fileté de l'évacuation de graisse situé sous le fond de l'appareil.
3	Amenez le tuyau vers le bas, dans le réservoir à graisse, sans le plier.

### **Raccordement sur version grill avec réservoir de récupération de graisse à côté du four mixte**

---

Pour raccorder le réservoir à graisse à côté de l'appareil, procédez comme suit :

Étape	Procédure
1	Posez le réservoir de récupération de graisse (par ex. seau métallique, env. 10 à 15 litres) à côté de l'appareil en veillant à ce qu'il ne puisse pas basculer.
2	Vissez le tube coudé sur le manchon fileté de l'évacuation de graisse situé sous le fond de l'appareil.
3	Via le raccord fileté, vissez le tuyau sur le tube coudé.
4	Amenez le tuyau vers le bas, dans le réservoir à graisse, sans le plier.

### **Mise en service**

---

Pour la mise en service du réservoir à graisse, procédez comme suit :

Étape	Procédure
1	Remplissez env. 5 cm d'eau dans le réservoir à graisse de sorte que l'ouverture du tuyau se trouve en-dessous de la surface de l'eau. Veillez à ce que l'écoulement soit libre dans le réservoir à graisse.
2	Ouvrez le bouchon de fermeture de l'évacuation de graisse au fond de l'enceinte de cuisson.
3	Poussez l'égouttoir à graisse dans l'appareil (ne pas le pousser sur la glissière, mais le poser directement sur le fond de l'enceinte de cuisson). <b>Attention :</b> L'écoulement de l'égouttoir à graisse doit se trouver au centre au-dessus de l'évacuation des graisses du fond de l'enceinte de cuisson.
4	Insérez les tôles intermédiaires.
5	Après le préchauffage, chargez les grilles avec les poulets.
6	Informez l'utilisateur que le réservoir à graisse doit obligatoirement être rempli d'eau (au-dessus du niveau du tuyau). Sinon, le système fermé à l'intérieur de l'enceinte de cuisson n'est pas fonctionnel.
7	Informez l'utilisateur qu'il doit retirer l'égouttoir à graisse de l'appareil et fermer l'évacuation de graisse avec le bouchon de fermeture, et ce avant <ul style="list-style-type: none"><li>▪ chaque nettoyage automatique.</li><li>▪ chaque rinçage automatique du générateur de vapeur.</li><li>▪ chaque nettoyage avec la douchette.</li></ul>

### **Utilisations interdites**

---

Il est interdit d'exploiter l'appareil lorsque le bouchon de fermeture de l'évacuation des graisses est ouvert dans les cas suivants :

- Sans raccordement fixe de l'évacuation de graisse
- Avec évacuation du liquide dans des réservoirs ouverts sous l'appareil
- En l'absence de liquide dans le réservoir de récupération de graisse

En cas de dégâts causés par un défaut d'installation, le fabricant n'assume aucune garantie.

---

## Kit d'empilage

### Fonction

---

Le kit d'empilage permet d'empiler deux fours mixtes l'un sur l'autre.

### Combinaisons admissibles

---

#### Attention

Ne posez jamais un appareil de taille 10.10 ou 10.20 au-dessus !

Vous ne pouvez installer que des appareils électriques sur des appareils électriques et des appareils à gaz sur des appareils à gaz.

Les combinaisons suivantes sont admissibles :

- 6.10 sur 6.10
- 6.10 sur 10.10
- 6.20 sur 6.20
- 6.20 sur 10:20

### Equipotentielle

---

Intégrez le kit d'empilage à l'équipotentielle.

### Montage et installation

---

Pour de plus amples informations sur le montage du kit d'empilage "Appareils électriques" et "Appareils à gaz", veuillez consulter le manuel de "Service".

Pour d'autres informations sur l'installation, veuillez consulter la notice distincte à ce sujet.

---

## Interface de communication

### Interface série

---

Tous les fours mixtes sont équipés d'une interface de communication EIA-232 (RS-232).  
Pour le raccordement sur un PC par l'interface intégrée EIA-232 (RS232), un câble d'interface spécifique est nécessaire.

### Fonction de l'interface de communication

---

L'interface de communication sert à mettre en réseau l'ordinateur et le four mixte.  
Le programme CONVOHACCP permet d'enregistrer automatiquement et de documenter ultérieurement tous les cycles de cuisson.  
De plus, le programme CONVOControl permet d'éditer des recettes de cuisson et de les transmettre vers et depuis le four mixte.

### Modules de raccordement au réseau

---

Pour raccorder un four mixte à un réseau, il faut un module de communication distinct. Il existe deux variantes.

Le tableau suivant montre les deux modules de communication avec les interfaces :

	Module A	Module B
<b>Interfaces</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ EIA-232 (RS232) (à brancher via le connecteur 9 pôles du commerce.)</li><li>▪ EIA-485 (RS-485)</li><li>▪ Interface USB</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ EIA-232 (RS232) (à brancher via le connecteur 9 pôles du commerce.)</li><li>▪ EIA-485 (RS-485)</li><li>▪ Interface USB</li><li>▪ Ethernet/LAN</li></ul>

---

### Condition préalable

---

L'utilisation des interfaces USB et Ethernet est gérée à partir de la version de micrologiciel V4.12 et CONVOHACCP .

### Installation

---

A ce sujet, veuillez consulter les instructions d'installation des modules de communication.

---

## Hotte aspirante/à condensation

### Hottes aspirantes/à condensation recommandées

Une hotte aspirante n'est pas obligatoirement prescrite pour le fonctionnement du four mixte.

Si vous voulez installer une hotte aspirante, nous vous recommandons la hotte aspirante (hotte) ou la hotte à condensation sans raccord d'évacuation d'air et avec alimentation en eau froide et évacuation d'eau.

### Condition préalable

- Lors du montage d'une hotte sur un appareil, ce dernier doit être protégé contre les basculements. Ceci est particulièrement important pour les fours mixtes installés sur un châssis équipés de roulettes.
- Le volume d'air frais nécessaire doit être assuré.
- Les directives locales et spécifiques au pays concernant les exigences de ventilation doivent être respectées.

### Filtre de graisse

Installez des filtres de graisse dans la zone au-dessus de la hotte.

Les filtres de graisse doivent être enlevés régulièrement et nettoyés dans la machine à laver. Respectez les directives du fabricant.

### Service

Mettez toujours la hotte sous tension lorsque le four mixte est en service. Sinon, de l'eau de condensation peut s'accumuler dans l'appareil.

### Transport

Pour le transport, démontez la hotte aspirante.

Les appareils de table installés sur châssis doivent être fermement vissés à celui-ci.

### Caractéristiques techniques

Le tableau suivant donne les caractéristiques techniques des hottes :

Taille de l'appareil	6.10	6.20	10.10	10.20
Référence hotte pour appareils électriques OEB/OES	3416801	3416821	3416801	3416821
Référence hotte pour appareils à gaz OGB	3416871	3416872	3416873	3416881
Référence hotte pour appareils à gaz OGS	3416860	3416874	3417015	3416875
Dimensions L x P x H [mm]	905 x 1160 x 414	1190 x 1385 x 414	905 x 1160 x 414	1190 x 1385 x 414
Tension nominale	1/N/PE ~ 230 V 50/60 Hz			
Protection	16A			
Indice de protection*	IPX4			
Puissance de ventilation pour $\Delta=1,2 \text{ kg/m}^3$	1450 m <sup>3</sup> /h en ventilation libre			
Puissance de ventilation pour $\Delta=1,2 \text{ kg/m}^3$	1390 m <sup>3</sup> /h à p= 8mm colonne d'eau			
Puissance de ventilation pour $\Delta=1,2 \text{ kg/m}^3$	1100 m <sup>3</sup> /h à p= 16 mm colonne d'eau			
Matériau	Acier inox			

\*L'indice de protection IPX4 de la hotte aspirante ne concerne pas la liaison entre le câble de liaison et la prise avec terre de protection.

## 8 Caractéristiques techniques, dessins cotés et plans de raccordement

### Objectif du présent chapitre

---

Ce chapitre comporte les caractéristiques techniques, les dimensions et les plans de raccordement de votre four mixte.

### Contenu

---

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	<b>Page</b>
Caractéristiques techniques	72
Dimensions, dessins cotés et plans de raccordement	91

## 8.1 Caractéristiques techniques

### Objectif du présent chapitre

---

Ce chapitre comporte les caractéristiques techniques de votre four mixte.

### Contenu

---

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	<b>Page</b>
Caractéristiques techniques OEB	73
Caractéristiques techniques OES	77
Caractéristiques techniques OGS	80
Caractéristiques techniques OGB	85
Caractéristiques techniques des accessoires	90



## Caractéristiques techniques OEB

### Dimensions et poids

Le tableau suivant indique les dimensions et masses :

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
Largeur		avec chariot						
avec emballage	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
sans emballage	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profondeur [mm]		avec chariot						
avec emballage	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
sans emballage	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Hauteur [mm]		avec chariot						
avec emballage	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
sans emballage	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Poids		avec chariot						
avec emballage	[kg]	190	256	220	312	376	372	492
sans emballage	[kg]	155	215	175	245	314	315	414
Poids avec ConvoClean system		avec chariot						
avec emballage	[kg]	210	276	240	332	396	392	512
sans emballage	[kg]	163	223	183	253	322	323	422
Distances de sécurité [mm]								
Derrière	[mm]	50						
A droite	[mm]	50						
A gauche	[mm]	100						
En haut	[mm]	500 (pour la ventilation)						

### Valeurs de raccordement électrique

Le tableau suivant indique les valeurs de raccordement électriques :

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz								
Consommation assignée	[kW]	11,4	19,8	19,8	34,3	34,3	39,6	68,5
Puissance air pulsé	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Puissance vapeur	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Puissance moteur	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Courant nominal	[A]	15,3	26,3	26,3	47,6	47,6	52,4	95,0
Impédance secteur max. admissible $Z_{sys}$	[ $\Sigma$ ]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Protection	[A]	16,0	35,0	35,0	50,0	50,0	63,0	100,0
Section de raccordement recommandée*	[mm <sup>2</sup> ]	5x 4	5x 6	5x 6	5x 16	5x 16	5x 16	5x 35
3/PE ~ 230V 50/60 Hz								
Consommation assignée	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Puissance air pulsé	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Puissance vapeur	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
Puissance moteur	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Courant nominal	[A]	27,2	46,2	46,2	83,5	83,5	92,3	166,9
Impédance secteur max. admissible $Z_{sys}$	[ $\Sigma$ ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protection	[A]	16,0	35,0	35,0	50,0	50,0	63,0	100,0
Section de raccordement recommandée*	[mm <sup>2</sup> ]	5x 6	5x 16	5x 16	5x 35	5x 35	5x 35	5x 95
3/PE ~ 200V 50/60 Hz								
Consommation assignée	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Puissance air pulsé	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Puissance moteur	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Puissance vapeur	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Courant nominal	[A]	30,8	52,7	52,7	95,4	95,4	105,2	190,6
Impédance secteur max. admissible $Z_{sys}$	[ $\Sigma$ ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protection	[A]	16,0	35,0	35,0	50,0	50,0	63,0	100,0
Section de raccordement recommandée*	[mm <sup>2</sup> ]	5x 6	5x 16	5x 16	5x 35	5x 35	5x 35	x 95
Dissipation thermique								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensible	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400

\*section de raccordement recommandée posée à l'air libre en longueur max. 5 m.

## Raccordement d'eau et qualité de l'eau

Le tableau suivant indique les valeurs du raccordement d'eau et la qualité de l'eau :

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Appareils de table				Appareils sur pieds		
Alimentation en eau (uniquement froide)							
Robinet d'arrêt	Avec clapet anti-retour et filtre à impuretés						
Alimentation en eau	G 3/4", raccordement fixe en option avec tube de raccordement flexible d'au moins 3/8"						
Pression d'écoulement							
sans ConvoClean system	2 - 6 bar						
avec ConvoClean system	3 - 6 bar						
Qualité de l'eau potable (le cas échéant, installer un appareil de traitement d'eau)							
Dureté totale	5 - 15	°dH	(dureté allemande)				
	9 - 13	°fH	(dureté française)				
	6,3 - 8,8	°eH	(dureté anglaise)				
	90 - 120	ppm	(USA)				
pH	6,5 - 8,5						
Conductivité	10 - 200 $\mu$ S/cm						
Cl <sup>-</sup>	max. 100 mg/l						
SO <sub>4</sub> <sup>-</sup>	max. 400 mg/l						
Fe	max. 0,1 mg/l						
Mn	max. 0.05 mg/l						
Cu	max. 0.05 mg/l						

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Appareils de table				Appareils sur pieds		
Cl <sub>2</sub>	max. 0,1 mg/l						
Evacuation d'eau							
Type	DN 50, raccordement fixe ou siphon à entonnoir						

### Dureté de l'eau

Le tableau suivant indique les duretés minimum et maximum admissibles de l'eau :

	min.	max.
°dH (dureté allemande)	5,0	18,0
°fH (dureté française)	9,0	33,0
°eH (dureté anglaise)	6,3	23,0
ppm (USA)	90,0	320,0

### Consommation d'eau

Le tableau suivant indique la consommation d'eau du four mixte :

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Consommation d'eau								
Total (valeur approximative)	[l/h]	20-30	30-50	30-50	40-70	50-80	60-80	80-100
max. par appareil, sans nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson	[l/min]	6	6	6	6	6	6	6
max. par appareil, avec nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson	[l/min]	11	11	11	11	11	11	11

### Echangeur d'ions d'hydrogène

Le tableau suivant indique le dimensionnement nécessaire de l'échangeur d'ions d'hydrogène :

		Appareils de table				Appareils sur pieds		
		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
<b>OEB/OGB</b>	[l/min]	0,2	0,4	0,4	0,6	0,7	0,7	1,0
<b>OES/OGS</b>	[l/min]	0,15	0,2	0,2	0,2	0,3	0,5	0,5

En cas d'utilisation fréquente de la déshumidification, la consommation d'eau peut considérablement augmenter.

### Générateur de vapeur

Le tableau suivant indique la puissance nominale et le contenu du générateur de vapeur :

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
Puissance nominale (valeur approximative)	[kg/h]	12,6	21,0	21,0	31,4	37,8	37,8	50,4
Contenu	[Litres]	6,5	9,0	9,0	12,5	12,5	12,5	17,0

### Exigences applicables à l'appareil

Le tableau suivant indique les exigences applicables à l'appareil :

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Appareils de table				Appareils sur pieds		
Indice de protection	IPX5						
Marques de conformité	TÜV, GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF L'apposition des marques d'homologation sur l'appareil s'effectue uniquement selon les directives spécifiques à chaque pays.						
Emission de bruit mesuré	< 70 dBA						

---

## Caractéristiques techniques OES

### Dimensions et poids

Le tableau suivant indique les dimensions et masses :

OES	Appareils de table				Appareils sur pieds			
	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20	
Largeur					avec chariot			
avec emballage	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
sans emballage	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profondeur					avec chariot			
avec emballage	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
sans emballage	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Hauteur					avec chariot			
avec emballage	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
sans emballage	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Poids					avec chariot			
avec emballage	[kg]	176	246	206	280	362	362	482
sans emballage	[kg]	136	196	165	225	288	295	395
Poids avec ConvoClean system					avec chariot			
avec emballage	[kg]	196	266	226	300	382	382	502
sans emballage	[kg]	144	204	173	233	296	303	403
Distances de sécurité								
Derrière	[mm]	50						
A droite	[mm]	50						
A gauche	[mm]	100						
En haut	[mm]	500 (pour la ventilation)						

### Valeurs de raccordement électrique

Le tableau suivant indique les valeurs de raccordement électriques :

OES	Appareils de table				Appareils sur pieds			
	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20	
3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz								
Consommation assignée	[kW]	11,4	19,8	19,8	34,3	34,3	39,6	68,5
Puissance air pulsé	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Puissance moteur	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Courant nominal	[A]	15,3	26,3	26,3	47,6	47,6	52,4	95,0
Impédance secteur max. admissible $Z_{sys}$	[ $\Sigma$ ]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Protection	[A]	16,0	35,0	35,0	50,0	50,0	63,0	100,0
Section de raccordement recommandée*	[mm <sup>2</sup> ]	5x 4	5x 6	5x 6	5x 16	5x 16	5x 16	5x 35
3/PE ~ 230V 50/60 Hz								
Consommation assignée	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Puissance air pulsé	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Puissance moteur	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Courant nominal	[A]	27,2	46,2	46,2	83,5	83,5	92,3	166,9

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
Impédance secteur max. admissible $Z_{sys}$	[ $\Sigma$ ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protection	[A]	16,0	16,0	35,0	50,0	50,0	63,0	100,0
Section de raccordement recommandée*	[mm <sup>2</sup> ]	5x 6	5x 16	5x 16	5x 35	5x 35	5x 35	5x 95
<b>3/PE ~ 200V 50/60 Hz</b>								
Consommation assignée	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Puissance air pulsé	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Puissance moteur	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Courant nominal	[A]	30,8	52,7	52,7	95,4	95,4	105,2	190,6
Impédance secteur max. admissible $Z_{sys}$	[ $\Sigma$ ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protection	[A]	16,0	16,0	35,0	50,0	50,0	63,0	100,0
Section de raccordement recommandée*	[mm <sup>2</sup> ]	5x 6	5x 16	5x 16	5x 35	5x 35	5x 35	5x 95
<b>Dissipation thermique</b>								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensible	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400

\*section de raccordement recommandée posée à l'air libre en longueur max. 5 m.

### Raccordement d'eau et qualité de l'eau

Le tableau suivant indique les valeurs du raccordement d'eau et la qualité de l'eau :

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Appareils de table				Appareils sur pieds		
<b>Alimentation en eau (uniquement froide)</b>							
Robinet d'arrêt	Avec clapet anti-retour et filtre à impuretés						
Alimentation en eau	G 3/4", raccordement fixe en option avec tube de raccordement flexible d'au moins 3/8"						
<b>Pression d'écoulement</b>							
sans ConvoClean system	2 - 6 bar						
avec ConvoClean system	3 - 6 bar						
<b>Qualité de l'eau potable (le cas échéant, installer un appareil de traitement d'eau)</b>							
Dureté totale	5 - 15	°dH	(dureté allemande)				
	9 - 13	°fH	(dureté française)				
	6,3 - 8,8	°eH	(dureté anglaise)				
	90 - 120	ppm	(USA)				
pH	6,5 - 8,5						
Conductivité	10 - 200 $\mu$ S/cm						
Cl <sup>-</sup>	max. 100 mg/l						
SO <sub>4</sub> <sup>-</sup>	max. 400 mg/l						
Fe	max. 0,1 mg/l						
Mn	max. 0.05 mg/l						
Cu	max. 0.05 mg/l						
Cl <sub>2</sub>	max. 0,1 mg/l						
<b>Evacuation d'eau</b>							
Type	DN 50, raccordement fixe ou siphon à entonnoir						

### Dureté de l'eau

Le tableau suivant indique les duretés minimum et maximum admissibles de l'eau :

	min.	max.
°dH (dureté allemande)	5,0	7,0
°fH (dureté française)	9,0	13,0
°eH (dureté anglaise)	6,3	8,8
ppm (USA)	90,0	125,0

### Consommation d'eau

Le tableau suivant indique la consommation d'eau du four mixte :

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
<b>Consommation d'eau</b>								
Total (valeur approximative)	[l/h]	20-30	30-50	30-50	40-70	50-80	60-80	80-100
max. par appareil, sans nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson	[l/min]	6	6	6	6	6	6	6
max. par appareil, avec nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson	[l/min]	11	11	11	11	11	11	11

### Echangeur d'ions d'hydrogène

Le tableau suivant indique le dimensionnement nécessaire de l'échangeur d'ions d'hydrogène :

		Appareils de table				Appareils sur pieds		
		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
<b>OEB/OGB</b>	[l/min]	0,2	0,4	0,4	0,6	0,7	0,7	1,0
<b>OES/OGS</b>	[l/min]	0,15	0,2	0,2	0,2	0,3	0,5	0,5

En cas d'utilisation fréquente de la déshumidification, la consommation d'eau peut considérablement augmenter.

### Exigences applicables à l'appareil

Le tableau suivant indique les exigences applicables à l'appareil :

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		<b>Appareils de table</b>				<b>Appareils sur pieds</b>		
Indice de protection	IPX5							
Marques de conformité	TÜV, GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF L'apposition des marques d'homologation sur l'appareil s'effectue uniquement selon les directives spécifiques à chaque pays.							
<b>Emission de bruit</b>								
mesuré	< 70 dBA							

## Caractéristiques techniques OGS

### Dimensions et poids

Le tableau suivant indique les dimensions et masses :

OGS	6.10 6.20 10.10 10.20				12.20 20.10 20.20			
	Appareils de table				Appareils sur pieds			
Largeur					avec chariot			
avec emballage	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
sans emballage	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profondeur [mm]					avec chariot			
avec emballage	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
sans emballage	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Hauteur [mm]					avec chariot			
avec emballage	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
sans emballage	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Poids					avec chariot			
avec emballage	[kg]	188	254	220	310	380	372	492
sans emballage	[kg]	155	215	173	250	320	315	404
Poids avec ConvoClean system					avec chariot			
avec emballage	[kg]	208	274	240	330	400	392	512
sans emballage	[kg]	163	223	181	258	328	323	413
Distances de sécurité								
Derrière	[mm]	50						
A droite	[mm]	50						
A gauche	[mm]	100						
En haut	[mm]	500 (pour la ventilation)						

### Valeurs de raccordement électrique

Le tableau suivant indique les valeurs de raccordement électriques :

OGS	6.10 6.20 10.10 10.20				12.20 20.10 20.20			
	Appareils de table				Appareils sur pieds			
3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz								
Consommation assignée	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,4	1,4	2,1	2,1
Courant nominal	[A]	2,5	2,5	2,5	3,2	3,2	4,7	5,0
Protection	[A]	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0
Section de raccordement recommandée*	[mm <sup>2</sup> ]	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5
3/PE ~ 230V 50/60 Hz								
Consommation assignée	[kW]	1,3	1,3	1,3	1,7	1,7	2,5	2,6
Courant nominal	[A]	4,5	4,5	4,5	5,8	5,8	8,7	9,0
Protection	[A]	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0
Section de raccordement recommandée*	[mm <sup>2</sup> ]	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5



Dissipation thermique								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	7100	11000	7100	11000
sensible	[kJ/h]	2500	4100	4100	7200	8200	8200	14100

\*section de raccordement recommandée posée à l'air libre en longueur max. 5 m.

### Raccordement du gaz

Le tableau suivant indique les conditions de raccordement du gaz :

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
Consommables		Gaz naturel, gaz liquide						
Raccordement pour gaz d'échappement		Installation d'air conditionné avec déconnexion de sécurité						
Puissance air pulsé	[kW]	12	20	20	35	40	40	70

### Consommation de gaz

Le tableau suivant indique la consommation des appareils à gaz :

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
<b>Gaz naturel (H) G20</b>	[m³/h]	1,3	2,1	2,1	3,7	4,2	4,2	7,4
<b>Gaz naturel (L) G25</b>	[m³/h]	1,5	2,5	2,5	4,3	4,9	4,9	8,6
<b>Gaz liquéfié G30/G31*</b>	[kg/h]	0,9	1,5	1,5	2,7	3,1	3,1	5,4

\* pour butane G30 jusqu'à 15 % de consommation supplémentaire

### Vue d'ensemble des données du gaz

Le tableau suivant montre les données de gaz possibles (selon CE) à 15 °C et à 1013 mbar sec :

Gamme	Type de gaz et symbole	Pression d'écoulement raccordement	Indice de Wobbe		Pouvoir calorifique inférieur		Pouvoir calorifique supérieur	
			inférieur	supérieur	P <sub>ci</sub>	P <sub>ci</sub>	P <sub>cs</sub>	P <sub>cs</sub>
			W <sub>i</sub>	W <sub>s</sub>				
		[mbar]	[MJ/m³]					
2H (E)	Gaz naturel (H) G20	17 - 25	45,7	50,7	34,0	-	37,8	-
2L (LL)	Gaz naturel (L) G25	18 - 30	37,4	41,5	29,3	-	32,5	-
3B	Butane G30*	25 - 57,5	80,6	87,3	116,1	45,7	125,8	49,5
3P	Propane G31	25 - 57,5	70,7	76,8	88,0	46,7	95,7	50,4

### Valeurs des gaz de fumées

Les valeurs des gaz de fumées mentionnées dans le tableau suivant doivent être respectées.

Si la valeur CO est dépassée ou que les valeurs CO<sub>2</sub> ne sont pas respectées,

- l'appareil doit être réajusté par un service après-vente autorisé.
- pendant ce temps, utilisez l'appareil uniquement pour les travaux d'entretien et d'installation.
- veillez à une aération suffisante.

Le tableau suivant indique les valeurs de gaz de fumées de consigne :

Type de gaz	CO <sub>2</sub>	CO
	[%]	[ppm]
Gaz naturel	8,6 - 9,6	< 500
Gaz liquéfié Propane	10,0 - 11,0	< 500
Gaz liquéfié Butane	11,7 - 12,7	< 500

### Volume de gaz de fumées

Le tableau suivant indique le volume de gaz de fumées des appareils à gaz :

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Volume de gaz de fumées [m <sup>3</sup> /h]	25	40	40	70	80	80	140

### Puissance de chauffe des appareils à gaz

Le tableau suivant indique la puissance de chauffe des appareils à gaz :

OGS	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Brûleur pour air pulsé [kW]	12	20	20	35	40	40	70

### Raccordement d'eau et qualité de l'eau

Le tableau suivant indique les valeurs du raccordement d'eau et la qualité de l'eau :

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	<b>Appareils de table</b>			<b>Appareils sur pieds</b>			
Alimentation en eau (uniquement froide)							
Robinet d'arrêt	Avec clapet anti-retour et filtre à impuretés						
Alimentation en eau	G 3/4", raccordement fixe en option avec tube de raccordement flexible d'au moins 3/8"						
Pression d'écoulement							
sans ConvoClean system	2 - 6 bar						
avec ConvoClean system	3 - 6 bar						
Qualité de l'eau potable (le cas échéant, installer un appareil de traitement d'eau)							
Dureté totale	5 - 15	°dH	(dureté allemande)				
	9 - 13	°fH	(dureté française)				
	6,3 - 8,8	°eH	(dureté anglaise)				
	90 - 120	ppm	(USA)				
pH	6,5 - 8,5						
Conductivité	10 - 200 µS/cm						
Cl <sup>-</sup>	max. 100 mg/l						
SO <sub>4</sub> <sup>-</sup>	max. 400 mg/l						
Fe	max. 0,1 mg/l						

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Appareils de table				Appareils sur pieds		
Mn	max. 0.05 mg/l						
Cu	max. 0.05 mg/l						
Cl <sub>2</sub>	max. 0,1 mg/l						
Evacuation d'eau							
Type	DN 50, raccordement fixe ou siphon à entonnoir						

### Dureté de l'eau

Le tableau suivant indique les duretés minimum et maximum admissibles de l'eau :

	min.	max.
°dH (dureté allemande)	5,0	7,0
°fH (dureté française)	9,0	13,0
°eH (dureté anglaise)	6,3	8,8
ppm (USA)	90,0	125,0

### Consommation d'eau

Le tableau suivant indique la consommation d'eau du four mixte :

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
<b>Consommation d'eau</b>								
Total (valeur approximative)	[l/h]	20-30	30-50	30-50	40-70	50-80	60-80	80-100
max. par appareil, sans nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson	[l/min]	6	6	6	6	6	6	6
max. par appareil, avec nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson	[l/min]	11	11	11	11	11	11	11

### Echangeur d'ions d'hydrogène

Le tableau suivant indique le dimensionnement nécessaire de l'échangeur d'ions d'hydrogène :

		Appareils de table				Appareils sur pieds		
		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
OEB/OGB	[l/min]	0,2	0,4	0,4	0,6	0,7	0,7	1,0
OES/OGS	[l/min]	0,15	0,2	0,2	0,2	0,3	0,5	0,5

En cas d'utilisation fréquente de la déshumidification, la consommation d'eau peut considérablement augmenter.

### Exigences applicables à l'appareil

Le tableau suivant indique les exigences applicables à l'appareil :

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Appareils de table				Appareils sur pieds		
Indice de protection	IPX5						
Marques de conformité	TÜV, Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA L'apposition des marques d'homologation sur l'appareil s'effectue uniquement selon les						

Caractéristiques techniques, dessins cotés et plans de raccordement

---

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	<b>Appareils de table</b>			<b>Appareils sur pieds</b>			
	directives spécifiques à chaque pays.						
Emission de bruit							
mesuré	< 70 dBA						

---

## Caractéristiques techniques OGB

### Dimensions et poids

Le tableau suivant indique les dimensions et masses :

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
Largeur		avec chariot						
avec emballage	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
sans emballage	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profondeur [mm]		avec chariot						
avec emballage	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
sans emballage	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Hauteur [mm]		avec chariot						
avec emballage	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
sans emballage	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Poids		avec chariot						
avec emballage	[kg]	210	276	246	340	400	408	520
sans emballage	[kg]	175	235	200	280	342	344	458
Poids avec ConvoClean system		avec chariot						
avec emballage	[kg]	230	296	266	332	420	428	540
sans emballage	[kg]	183	243	208	288	350	352	466
Distances de sécurité [mm]								
Derrière	[mm]	50						
A droite	[mm]	50						
A gauche	[mm]	100						
En haut	[mm]	500 (pour la ventilation)						

### Valeurs de raccordement électrique

Le tableau suivant indique les valeurs de raccordement électriques :

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
3/N/PE ~ 400V 50/60 Hz								
Consommation assignée	[kW]	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	2,2	2,2
Puissance air pulsé	[kW]	12,0	20,0	20,0	35,0	40,0	40,0	70,0
Puissance vapeur	[kW]	12,0	18,0	18,0	30,0	35,0	30,0	35,0
Courant nominal	[A]	2,9	2,9	2,9	3,6	3,6	5,1	5,4
Protection	[A]	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0
Section de raccordement recommandée*	[mm <sup>2</sup> ]	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5
3/PE ~ 230V 50/60 Hz								
Consommation assignée	[kW]	1,4	1,4	1,4	1,8	1,8	2,6	2,7
Puissance air pulsé	[kW]	12,0	20,0	20,0	35,0	40,0	40,0	70,0
Puissance vapeur	[kW]	12,0	18,0	18,0	30,0	35,0	30,0	35,0
Courant nominal	[A]	4,9	4,9	4,9	6,2	6,2	9,1	9,4
Protection	[A]	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
Section de raccordement recommandée*	[mm <sup>2</sup> ]	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5	5x 1.5
Dissipation thermique								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	7100	11000	7100	11000
sensible	[kJ/h]	2500	4100	4100	7200	8200	8200	14100

\*section de raccordement recommandée posée à l'air libre en longueur max. 5 m.

### Raccordement du gaz

Le tableau suivant indique les conditions de raccordement du gaz :

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
Consommables		Gaz naturel, gaz liquide						
Raccordement pour gaz d'échappement		Installation d'air conditionné avec déconnexion de sécurité						
Puissance air pulsé	[kW]	12	20	20	35	40	40	70

### Consommation de gaz

Le tableau suivant indique la consommation des appareils à gaz :

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
<b>Gaz naturel (H) G20</b>	[m <sup>3</sup> /h]	1,3	2,1	2,1	3,7	4,2	4,2	7,4
<b>Gaz naturel (L) G25</b>	[m <sup>3</sup> /h]	1,5	2,5	2,5	4,3	4,9	4,9	8,6
<b>Gaz liquéfié G30/G31*</b>	[kg/h]	0,9	1,5	1,5	2,7	3,1	3,1	5,4

\* pour butane G30 jusqu'à 15 % de consommation supplémentaire

### Vue d'ensemble des données du gaz

Le tableau suivant montre les données de gaz possibles (selon CE) à 15 °C et à 1013 mbar sec :

Gamme	Type de gaz et symbole	Pression d'écoulement raccordement	Indice de Wobbe		Pouvoir calorifique inférieur		Pouvoir calorifique supérieur	
			inférieur	supérieur				
			W <sub>i</sub>	W <sub>s</sub>	P <sub>ci</sub>	P <sub>ci</sub>	P <sub>cs</sub>	P <sub>cs</sub>
		[mbar]	[MJ/m <sup>3</sup> ]					
2H (E)	Gaz naturel (H) G20	17 - 25	45,7	50,7	34,0	-	37,8	-
2L (LL)	Gaz naturel (L) G25	18 - 30	37,4	41,5	29,3	-	32,5	-
3B	Butane G30*	25 - 57,5	80,6	87,3	116,1	45,7	125,8	49,5
3P	Propane G31	25 - 57,5	70,7	76,8	88,0	46,7	95,7	50,4

### Valeurs des gaz de fumées

Les valeurs des gaz de fumées mentionnées dans le tableau suivant doivent être respectées.

Si la valeur CO est dépassée ou que les valeurs CO<sub>2</sub> ne sont pas respectées,

- l'appareil doit être réajusté par un service après-vente autorisé.
- pendant ce temps, utilisez l'appareil uniquement pour les travaux d'entretien et d'installation.
- veillez à une aération suffisante.

Le tableau suivant indique les valeurs de gaz de fumées de consigne :

Type de gaz	CO <sub>2</sub>	CO
	[%]	[ppm]
Gaz naturel	8,6 - 9,6	< 500
Gaz liquéfié Propane	10,0 - 11,0	< 500
Gaz liquéfié Butane	11,7 - 12,7	< 500

### Volume de gaz de fumées

Le tableau suivant indique le volume de gaz de fumées des appareils à gaz :

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Volume de gaz de fumées [m <sup>3</sup> /h]	25	40	40	70	80	80	140

### Puissance de chauffe des appareils à gaz

Le tableau suivant indique la puissance de chauffe des appareils à gaz :

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Brûleur pour air pulsé	[kW]	12	20	20	35	40	40	70
Brûleur pour générateur de gaz	[kW]	12	18	18	30	35	30	35

### Raccordement d'eau et qualité de l'eau

Le tableau suivant indique les valeurs du raccordement d'eau et la qualité de l'eau :

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	<b>Appareils de table</b>			<b>Appareils sur pieds</b>			
Alimentation en eau (uniquement froide)							
Robinet d'arrêt	Avec clapet anti-retour et filtre à impuretés						
Alimentation en eau	G 3/4", raccordement fixe en option avec tube de raccordement flexible d'au moins 3/8"						
Pression d'écoulement							
sans ConvoClean system	2 - 6 bar						
avec ConvoClean system	3 - 6 bar						
Qualité de l'eau potable (le cas échéant, installer un appareil de traitement d'eau)							
Dureté totale	5 - 15	°dH	(dureté allemande)				
	9 - 13	°fH	(dureté française)				
	6,3 - 8,8	°eH	(dureté anglaise)				
	90 - 120	ppm	(USA)				
pH	6,5 - 8,5						
Conductivité	10 - 200 µS/cm						
Cl <sup>-</sup>	max. 100 mg/l						

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Appareils de table				Appareils sur pieds		
SO <sub>4</sub> <sup>-</sup>	max. 400 mg/l						
Fe	max. 0,1 mg/l						
Mn	max. 0.05 mg/l						
Cu	max. 0.05 mg/l						
Cl <sub>2</sub>	max. 0,1 mg/l						
Evacuation d'eau							
Type	DN 50, raccordement fixe ou siphon à entonnoir						

### Dureté de l'eau

Le tableau suivant indique les duretés minimum et maximum admissibles de l'eau :

	min.	max.
°dH (dureté allemande)	5,0	18,0
°fH (dureté française)	9,0	33,0
°eH (dureté anglaise)	6,3	23,0
ppm (USA)	90,0	320,0

### Consommation d'eau

Le tableau suivant indique la consommation d'eau du four mixte :

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Consommation d'eau								
Total (valeur approximative)	[l/h]	20-30	30-50	30-50	40-70	50-80	60-80	80-100
max. par appareil, sans nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson	[l/min]	6	6	6	6	6	6	6
max. par appareil, avec nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson	[l/min]	11	11	11	11	11	11	11

### Echangeur d'ions d'hydrogène

Le tableau suivant indique le dimensionnement nécessaire de l'échangeur d'ions d'hydrogène :

		Appareils de table				Appareils sur pieds		
		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
<b>OEB/OGB</b>	[l/min]	0,2	0,4	0,4	0,6	0,7	0,7	1,0
<b>OES/OGS</b>	[l/min]	0,15	0,2	0,2	0,2	0,3	0,5	0,5

En cas d'utilisation fréquente de la déshumidification, la consommation d'eau peut considérablement augmenter.

### Exigences applicables à l'appareil

Le tableau suivant indique les exigences applicables à l'appareil :

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Appareils de table				Appareils sur pieds		
Indice de protection	IPX5						



## Caractéristiques techniques, dessins cotés et plans de raccordement

---

	<b>6.10</b>	<b>6.20</b>	<b>10.10</b>	<b>10.20</b>	<b>12.20</b>	<b>20.10</b>	<b>20.20</b>
	<b>Appareils de table</b>				<b>Appareils sur pieds</b>		
Marques de conformité	TÜV, Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA L'apposition des marques d'homologation sur l'appareil s'effectue uniquement selon les directives spécifiques à chaque pays.						
Emission de bruit mesuré	< 70 dBA						

---

## Caractéristiques techniques des accessoires

### Dimensions

Le tableau suivant indique les dimensions des accessoires du four mixte :

Modèle	OES / OGS / OEB / OGB							
	Taille de l'appareil	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	L x P x H	L x P x H	L x P x H	L x P x H	L x P x H	L x P x H	L x P x H	L x P x H
	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]
Châssis ouvert sans roulettes	807 x 700 x 620	1217 x 792 x 620	807 x 700 x 620	1217 x 792 x 620				
Châssis ouvert avec roulettes	908 x 700 x 620	1318 x 792 x 620	908 x 700 x 620	1318 x 792 x 620				
Châssis fermé sans roulettes	810 x 726 x 621	1220 x 818 x 621	810 x 726 x 621	1220 x 818 x 621				
Châssis fermé avec roulettes	908 x 726 x 621	1318 x 818 x 621	908 x 726 x 621	1318 x 818 x 621				
Chariot d'enfournement					740 x 910 x 1317	535 x 753 x 1853	740 x 910 x 1853	
Chariot à gradins pour assiettes					740 x 977 x 1320	511 x 781 x 1848	740 x 977 x 1320	
Hotte aspirante	905 x 1160 x 414	1190 x 1385 x 414	905 x 1160 x 414	1190 x 1385 x 414				

## 8.2 Dimensions, dessins cotés et plans de raccordement

### Objectif du présent chapitre

---

Ce chapitre comporte les dimensions, les plans cotés et les plans de raccordement de votre four mixte.

### Contenu

---

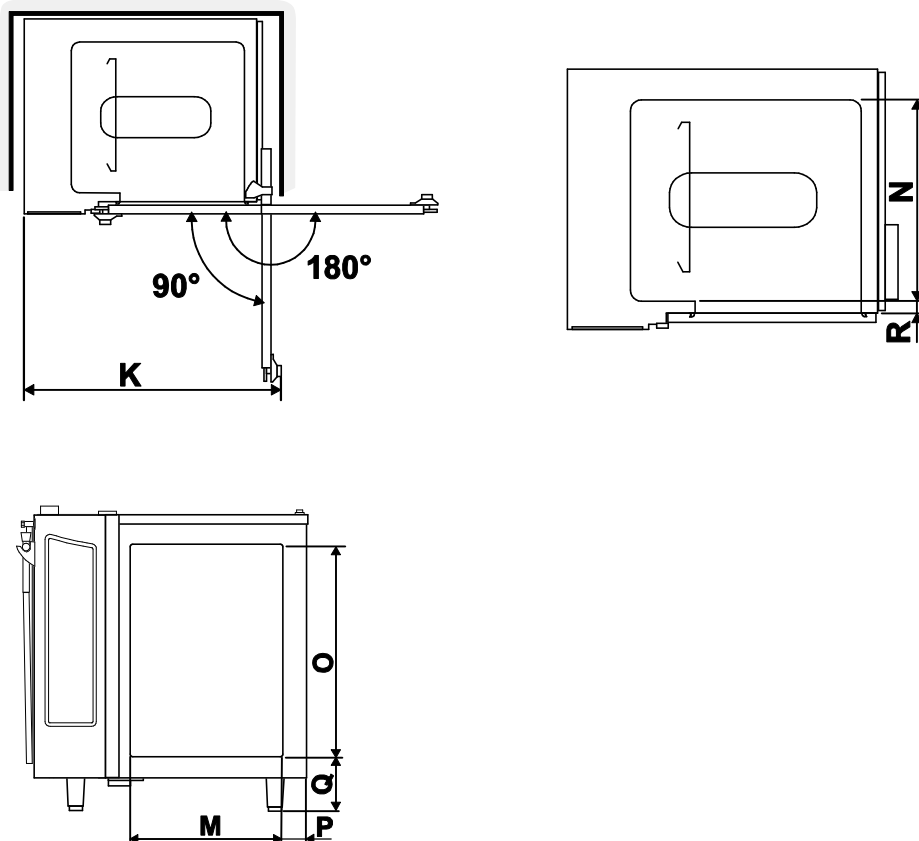
Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	<b>Page</b>
Dimensions, aperçu	92
OES/OEB 6.10	93
OES/OEB 6.20	94
OES/OEB 10.10	95
OES/OEB 10.20	96
OES/OEB 12.20	97
OES/OEB 20.10	98
OES/OEB 20.20	99
OGS 6.10	100
OGS 6.20	101
OGS 10.10	102
OGS 10.20	103
OGS 12.20	104
OGS 20.10	105
OGS 20.20	106
OGB 6.10	107
OGB 6.20	108
OGB 10.10	109
OGB 10.20	110
OGB 12.20	111
OGB 20.10	112
OGB 20.20	113

## Dimensions, aperçu

### Dimensions de l'appareil

Les dessins et tableaux suivants donnent un aperçu des dimensions des appareils :

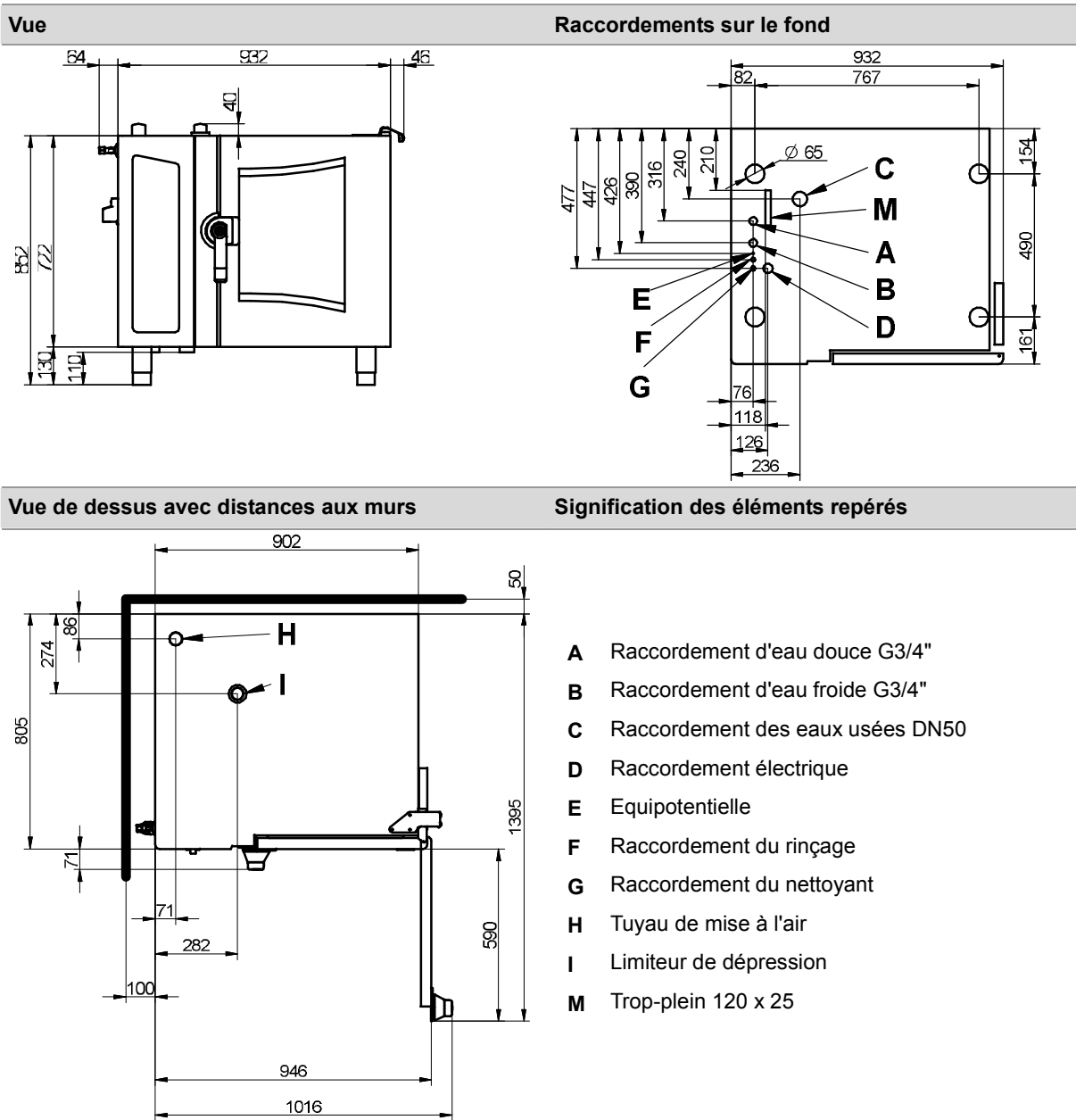


	Appareils de table				Appareils sur pieds		
	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
<b>K = Largeur à porte ouverte à 90°</b> [mm]	1016	1302	1016	1302	1345	1016	1345
<b>M = Enceinte de cuisson, largeur</b> [mm]	445	650	445	650	650	445	650
<b>N = Enceinte du cuisson, profondeur</b> [mm]	640	640	640	840	840	640	840
<b>O = Enceinte de cuisson, hauteur</b> [mm]	492	535	760	760	956	1492	1492
<b>P = Largeur côté charnière</b> [mm]	45	45	45	45	60	60	60
<b>Q = Hauteur du gradin de base</b> [mm]	280	280	280	280	380	380	380
<b>R = Profondeur de l'ouverture</b> [mm]	33	33	33	33	33	33	33
<b>Longueur du tuyau douchette</b> [mm]	1115	1115	1430	1430	1115	1640	1640

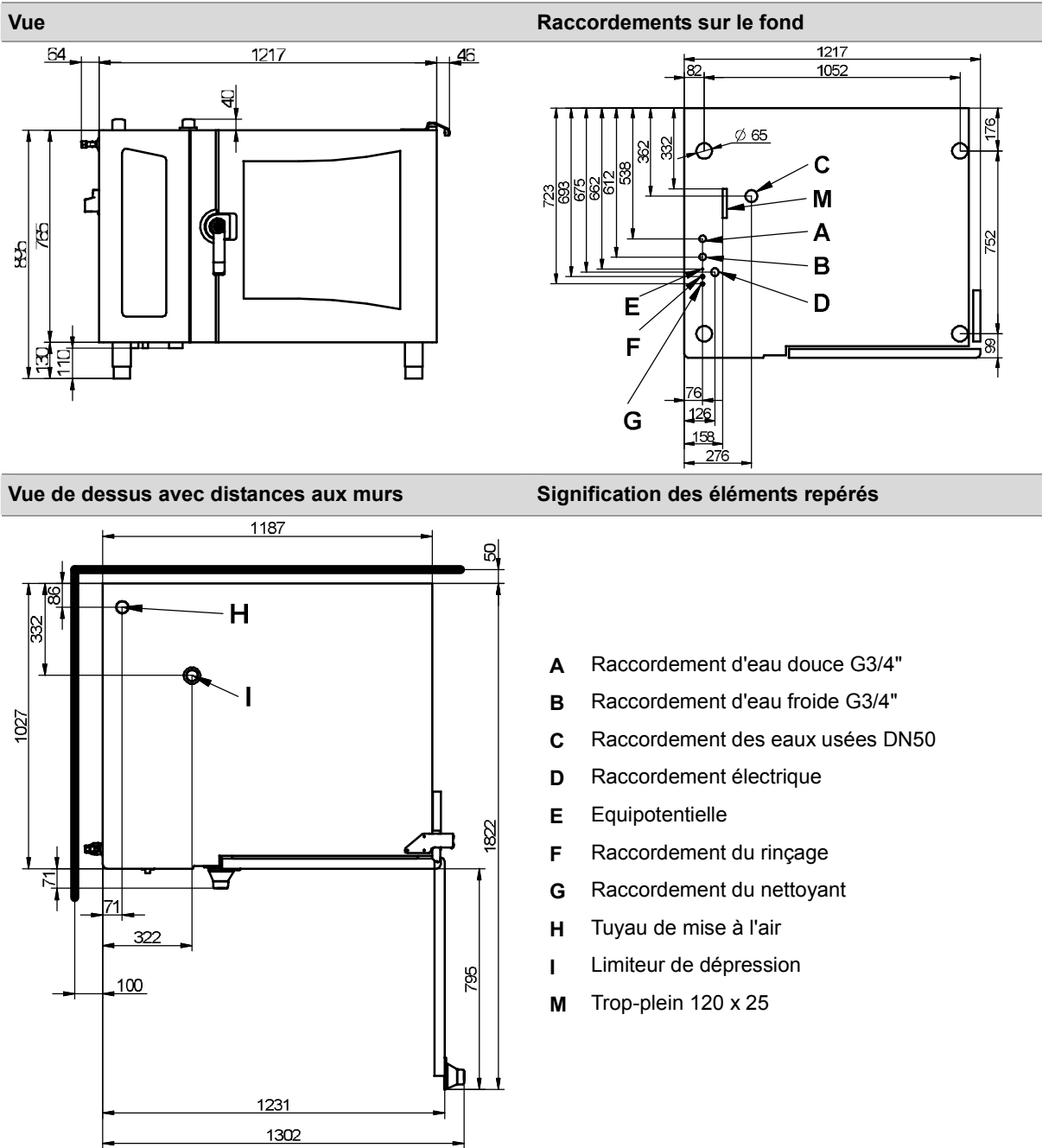
### Matériau

Les structures intérieure et extérieure du four mixte sont en acier inoxydable.

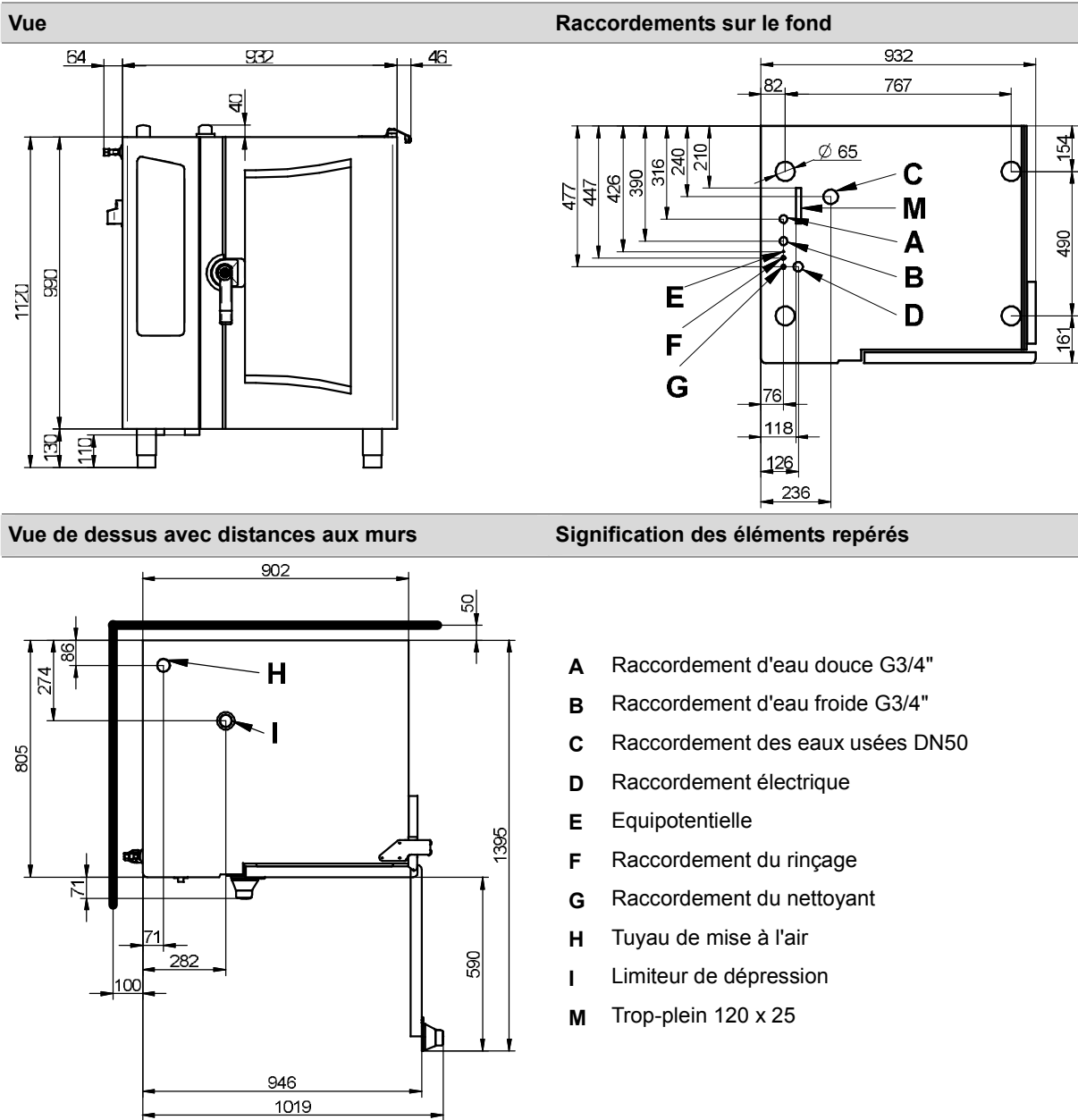
## OES/OEB 6.10



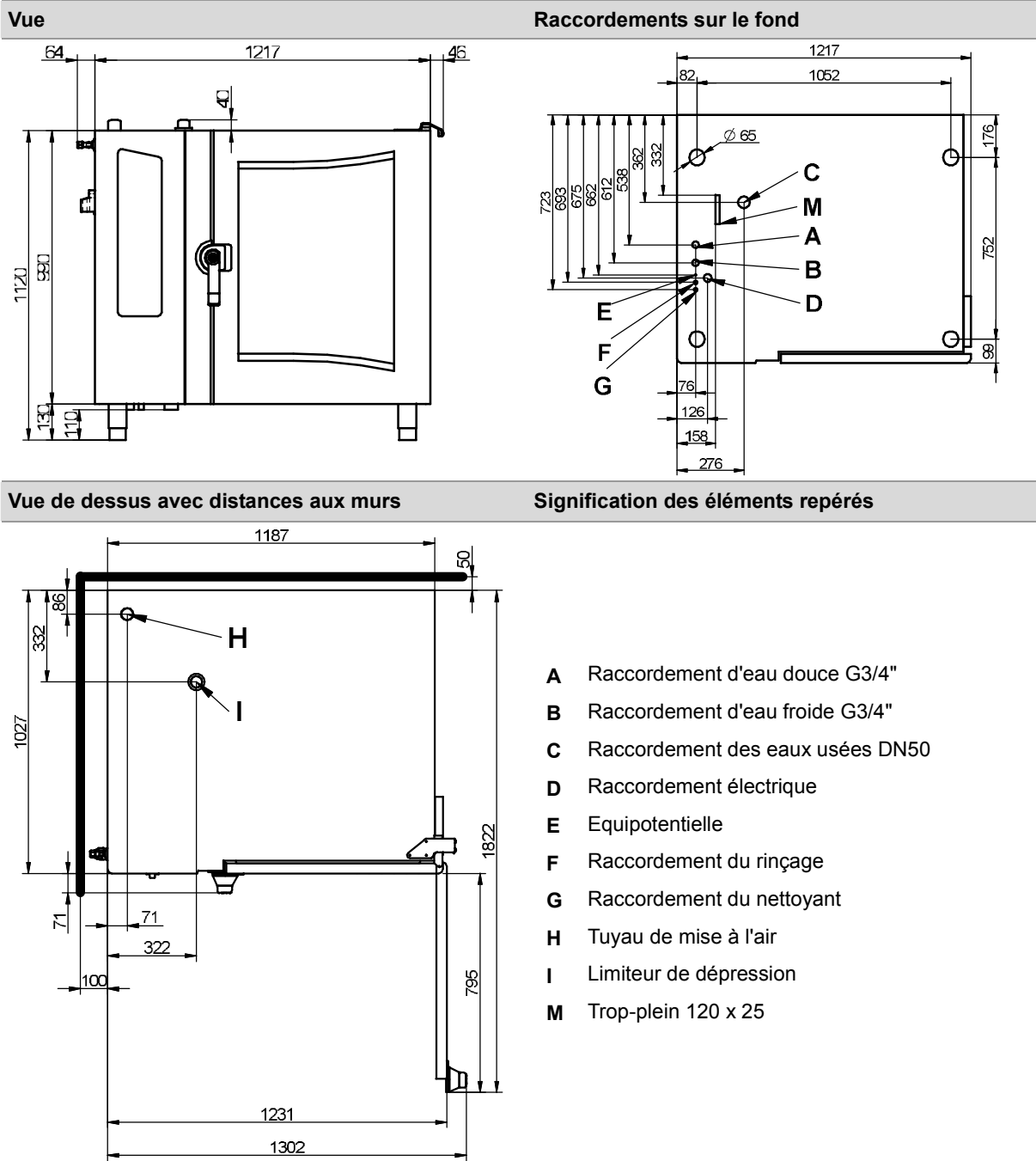
## OES/OEB 6.20



## OES/OEB 10.10

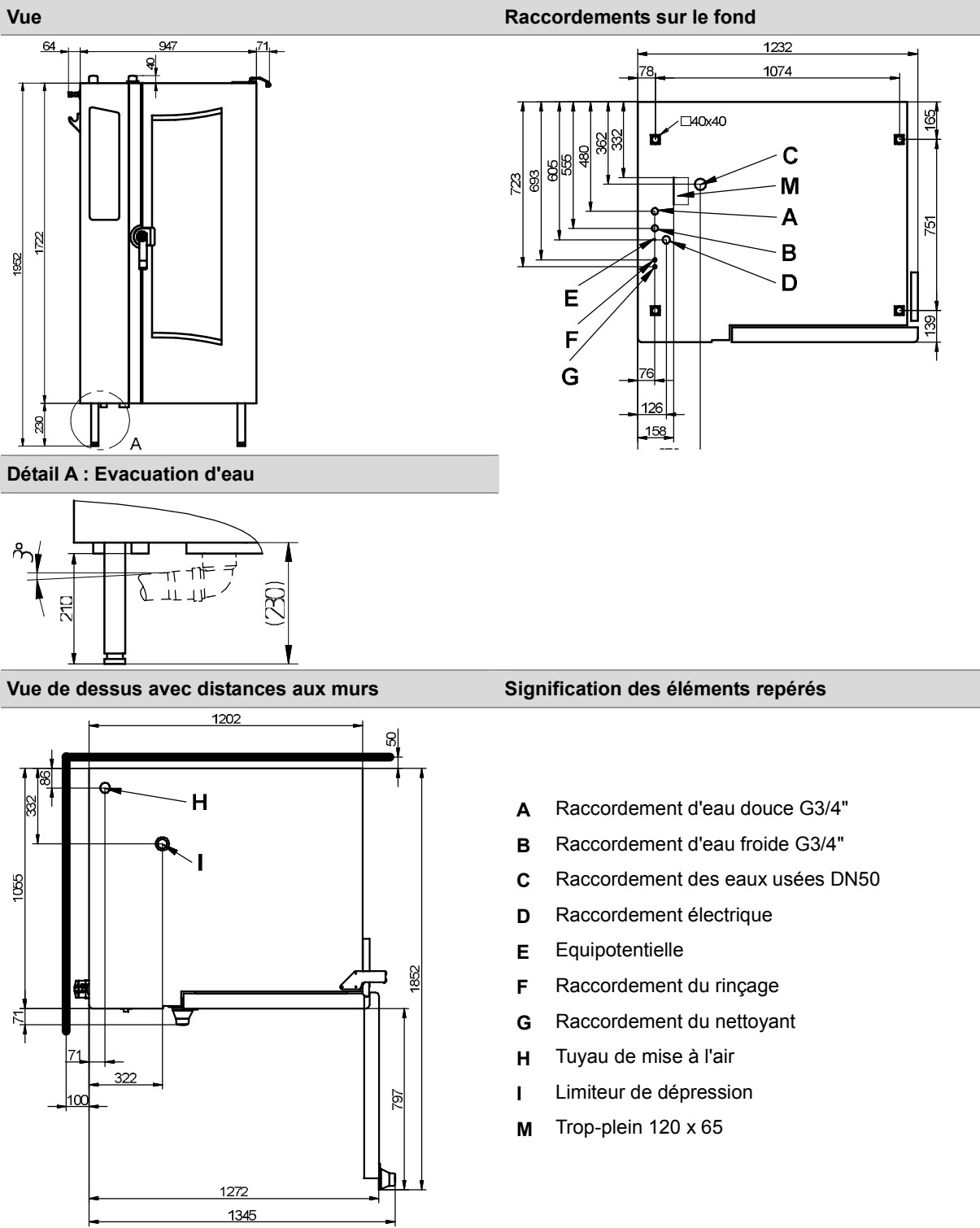


## OES/OEB 10.20



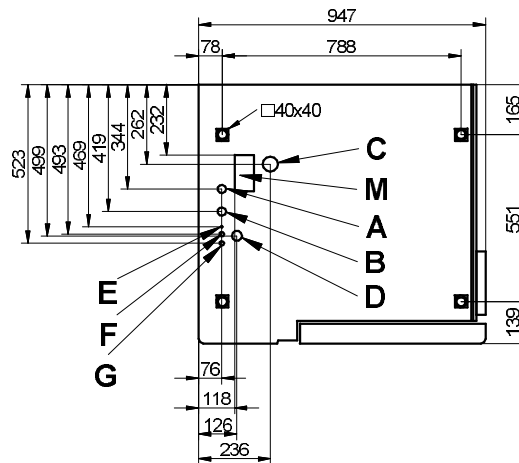
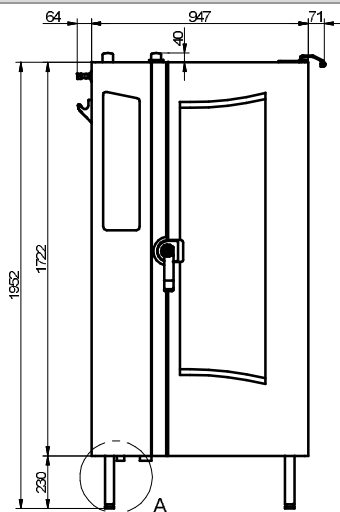


## OES/OEB 12.20

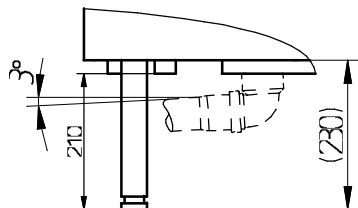


## OES/OEB 20.10

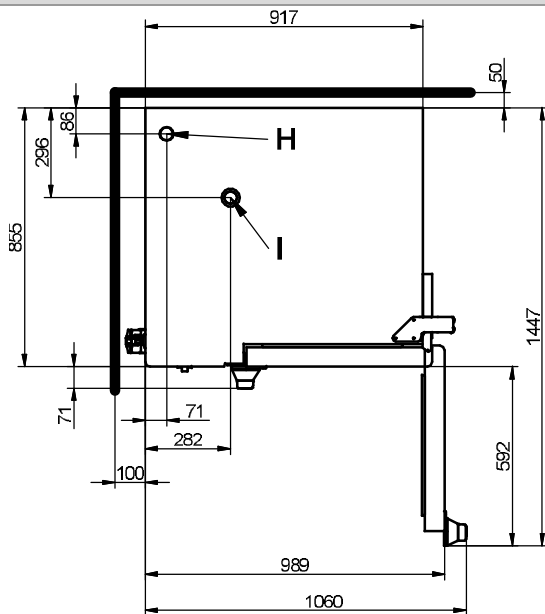
**Vue** **Raccordements sur le fond**



**Détail A : Evacuation d'eau**



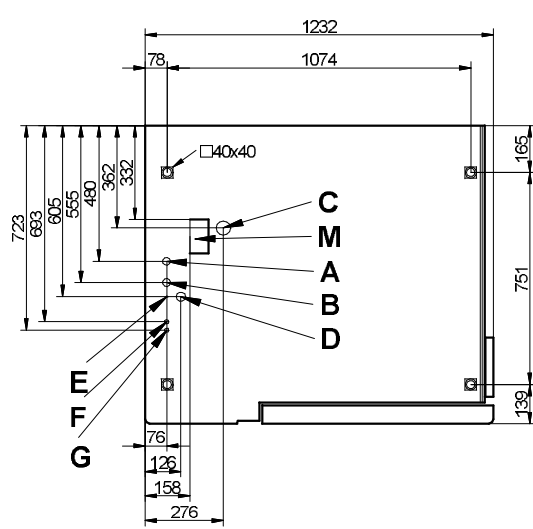
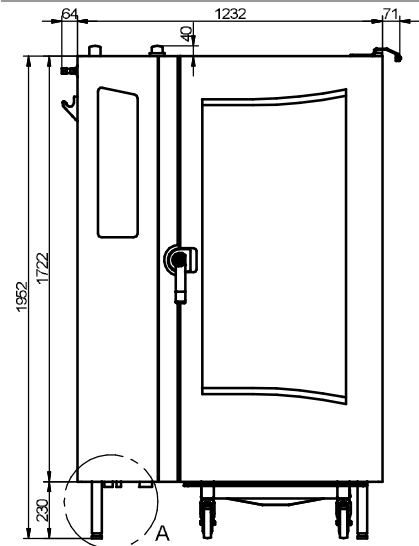
**Vue de dessus avec distances aux murs** **Signification des éléments repérés**



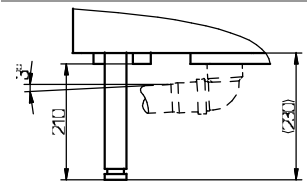
- A** Raccordement d'eau douce G3/4"
- B** Raccordement d'eau froide G3/4"
- C** Raccordement des eaux usées DN50
- D** Raccordement électrique
- E** Equipotentielle
- F** Raccordement du rinçage
- G** Raccordement du nettoyant
- H** Tuyau de mise à l'air
- I** Limiteur de dépression
- M** Trop-plein 120 x 65

## OES/OEB 20.20

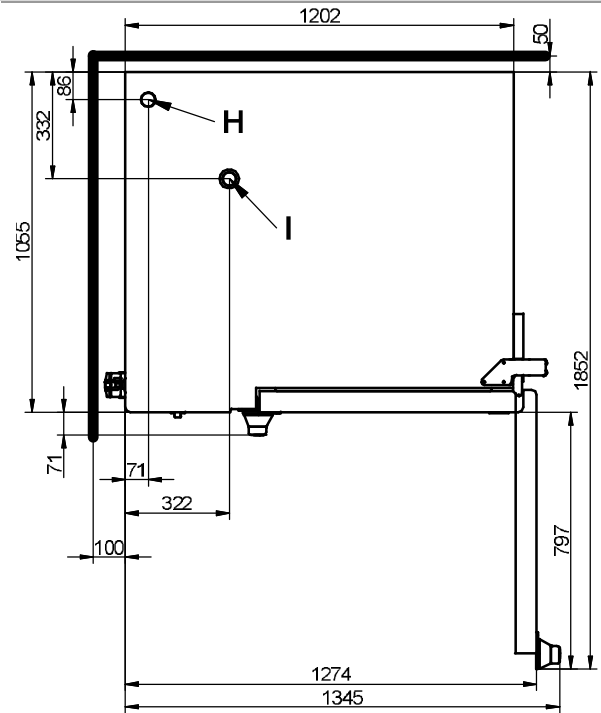
**Vue** **Raccordements sur le fond**



**Détail A : Evacuation d'eau**



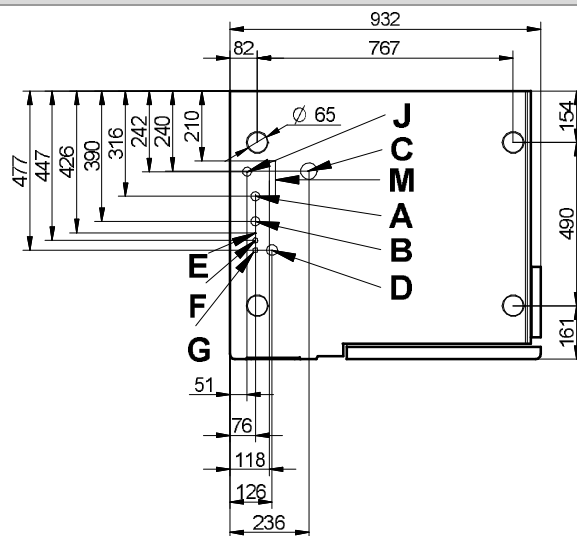
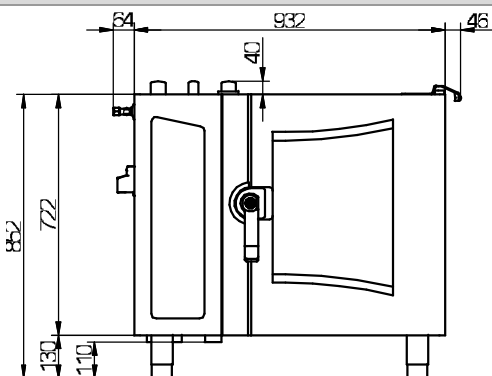
**Vue de dessus avec distances aux murs** **Signification des éléments repérés**



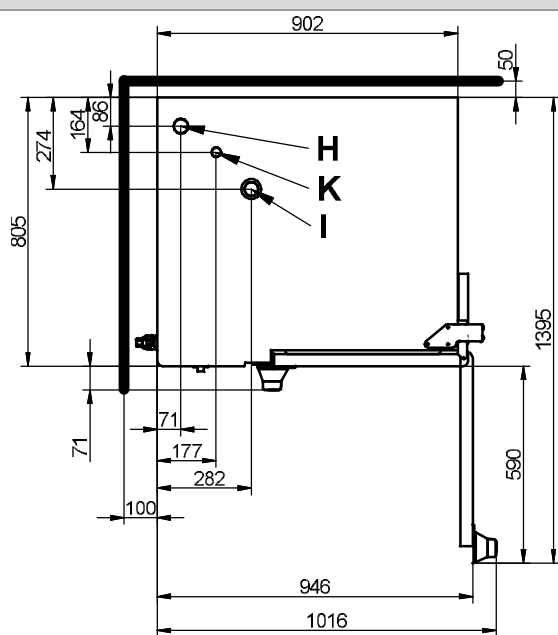
- A** Raccordement d'eau douce G3/4"
- B** Raccordement d'eau froide G3/4"
- C** Raccordement des eaux usées DN50
- D** Raccordement électrique
- E** Equipotentielle
- F** Raccordement du rinçage
- G** Raccordement du nettoyeur
- H** Tuyau de mise à l'air
- I** Limiteur de dépression
- M** Trop-plein 120 x 65

## OGS 6.10

**Vue** **Raccordements sur le fond**

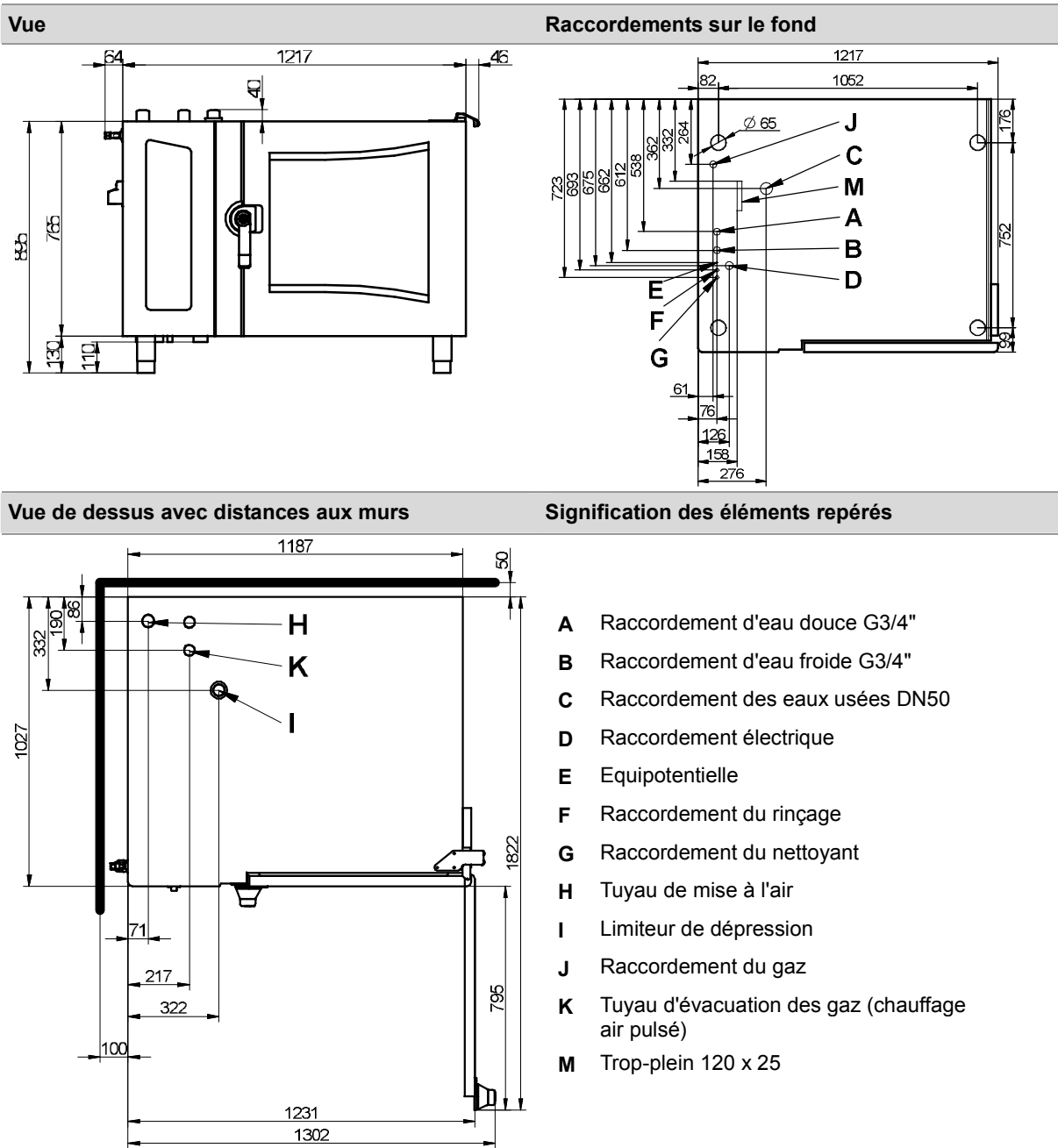


**Vue de dessus avec distances aux murs** **Signification des éléments repérés**

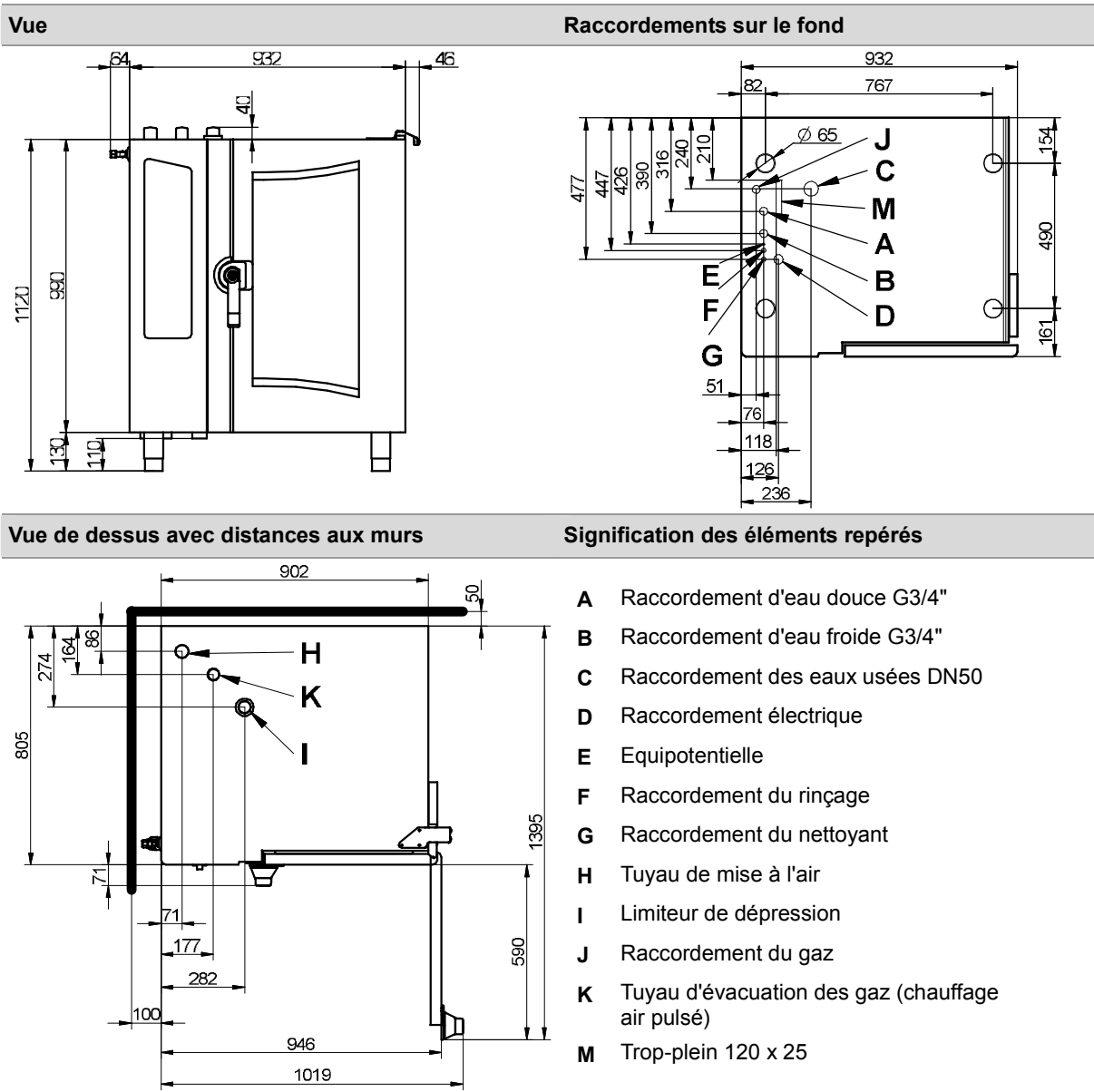


- A** Raccordement d'eau douce G3/4"
- B** Raccordement d'eau froide G3/4"
- C** Raccordement des eaux usées DN50
- D** Raccordement électrique
- E** Equipotentielle
- F** Raccordement du rinçage
- G** Raccordement du nettoyant
- H** Tuyau de mise à l'air
- I** Limiteur de dépression
- J** Raccordement du gaz
- K** Tuyau d'évacuation des gaz (chauffage air pulsé)
- M** Trop-plein 120 x 25

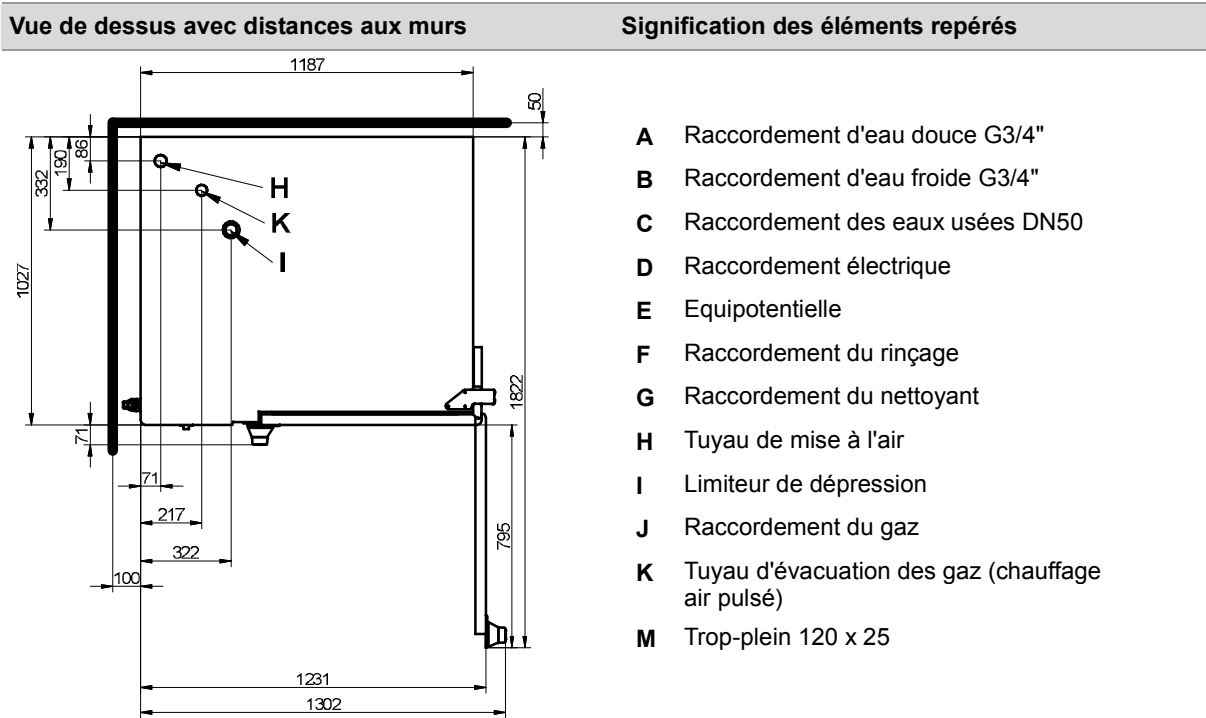
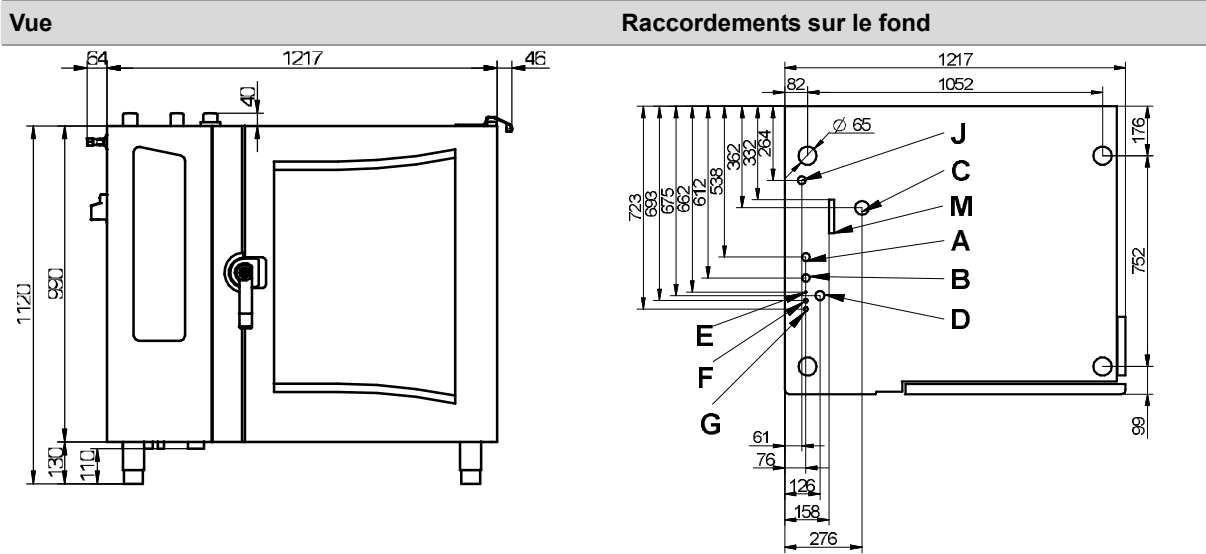
## OGS 6.20



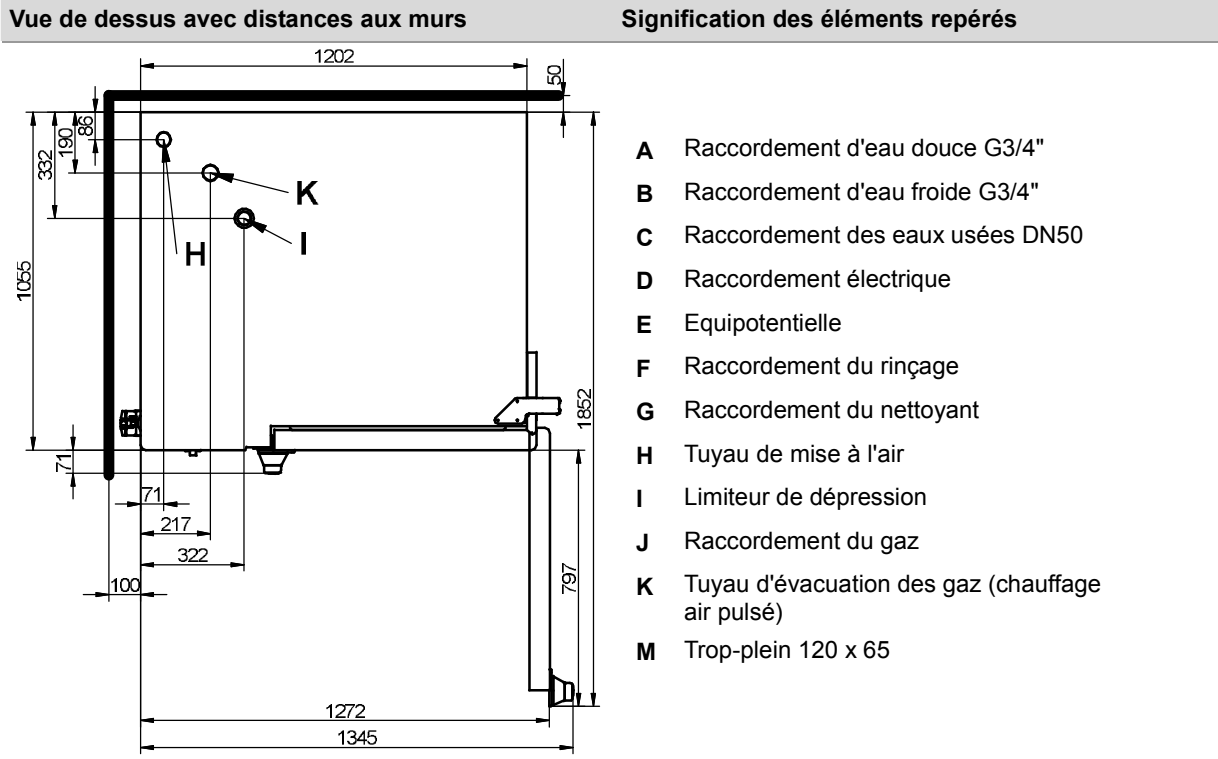
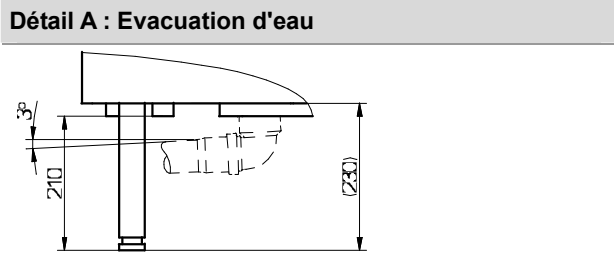
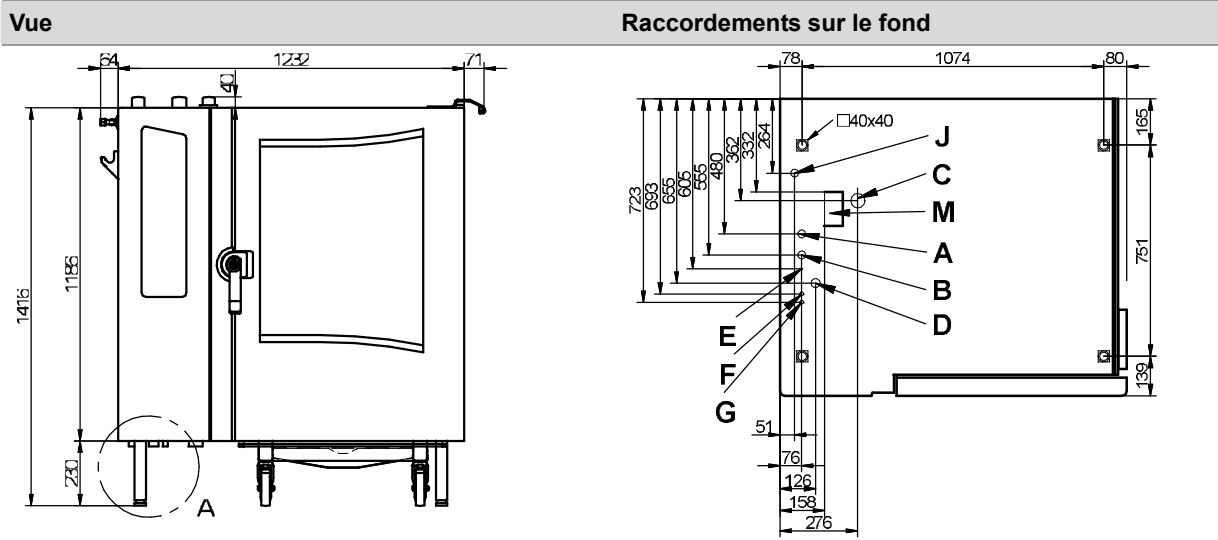
## OGS 10.10



## OGS 10.20



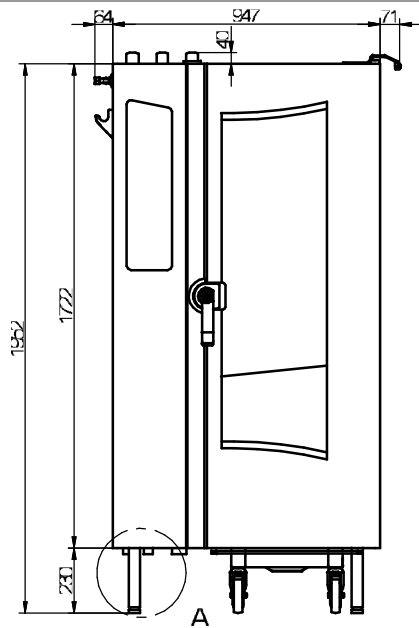
# OGS 12.20



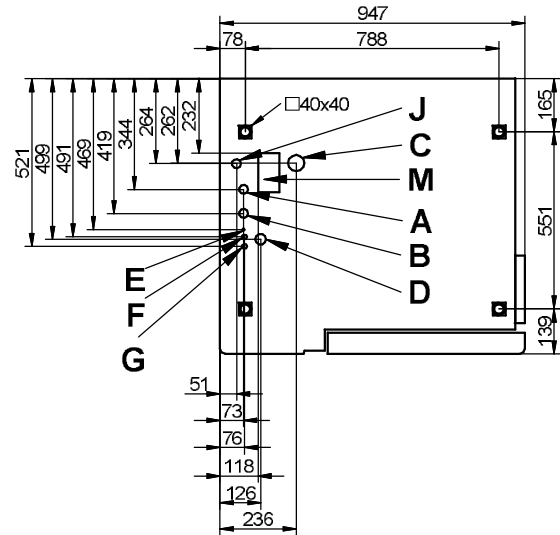


## OGS 20.10

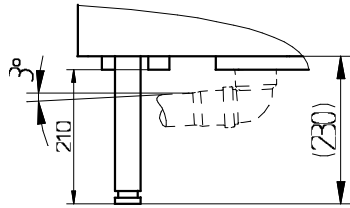
**Vue**



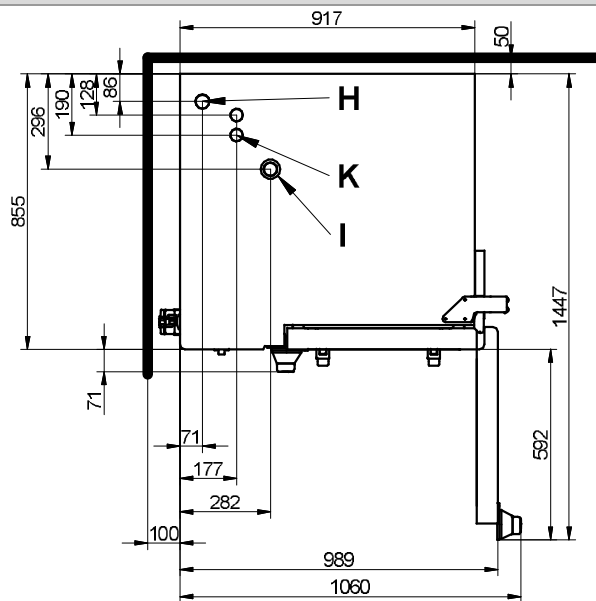
**Raccordements sur le fond**



**Détail A : Evacuation d'eau**



**Vue de dessus avec distances aux murs**

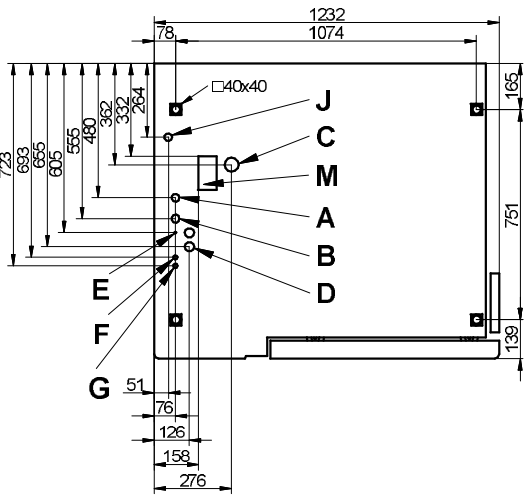
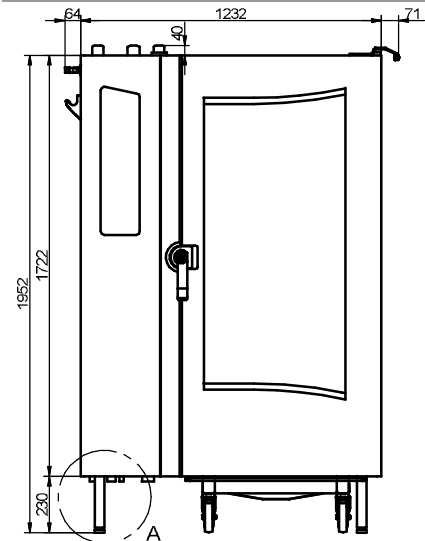


**Signification des éléments repérés**

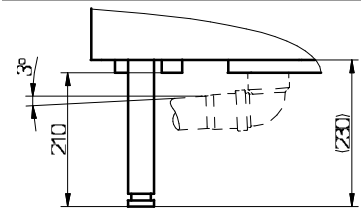
- A** Raccordement d'eau douce G3/4"
- B** Raccordement d'eau froide G3/4"
- C** Raccordement des eaux usées DN50
- D** Raccordement électrique
- E** Equipotentielle
- F** Raccordement du rinçage
- G** Raccordement du nettoyant
- H** Tuyau de mise à l'air
- I** Limiteur de dépression
- J** Raccordement du gaz
- K** Tuyau d'évacuation des gaz (chauffage air pulsé)
- M** Trop-plein 120 x 65

# OGS 20.20

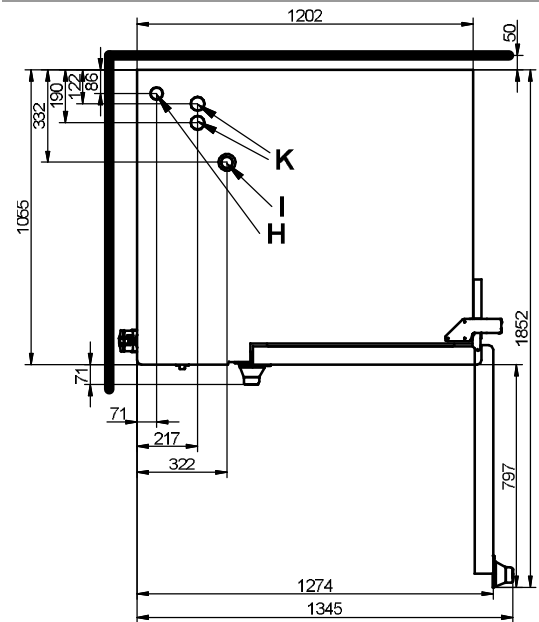
**Vue** **Raccordements sur le fond**



**Détail A : Evacuation d'eau**

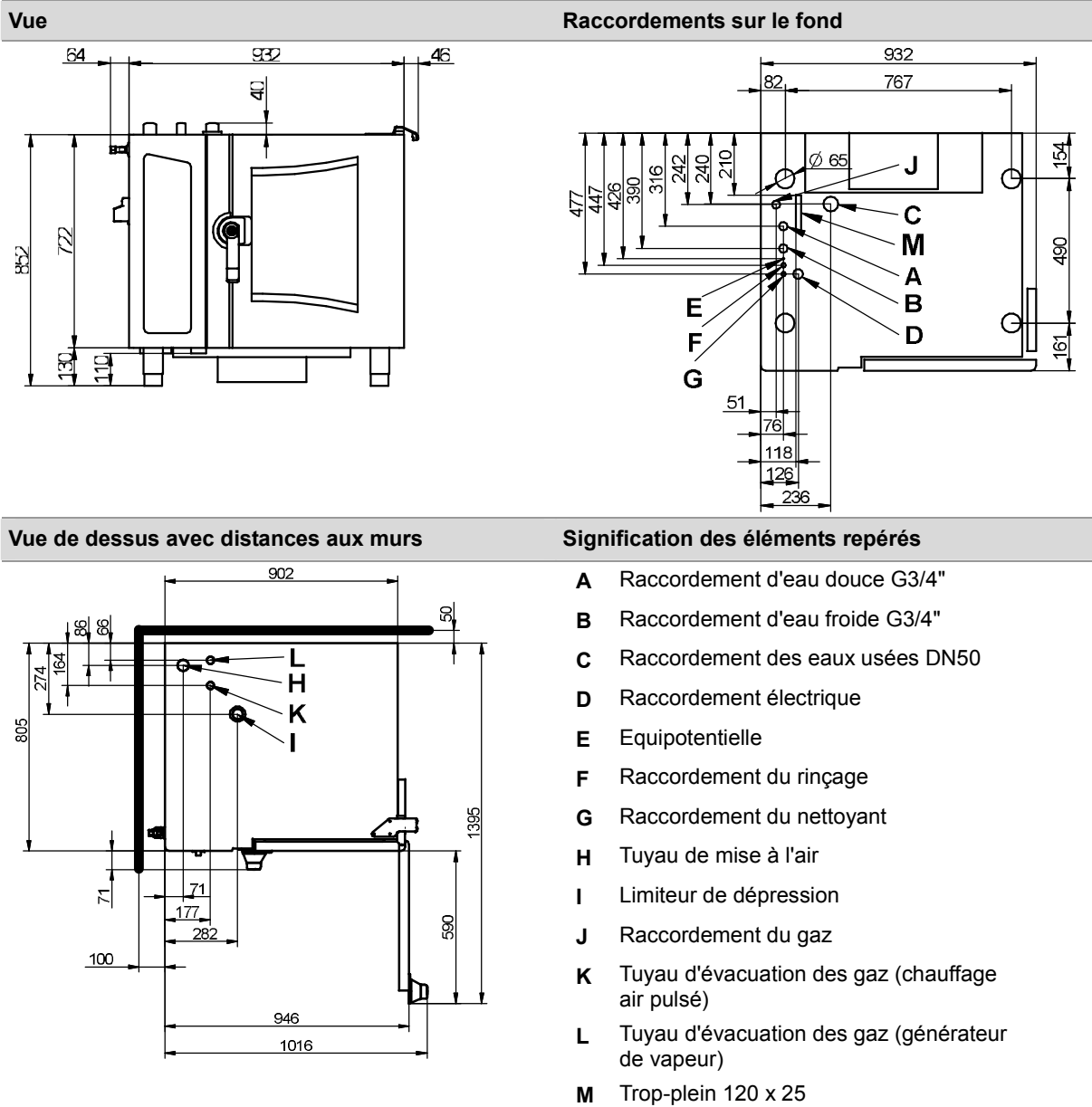


**Vue de dessus avec distances aux murs** **Signification des éléments repérés**



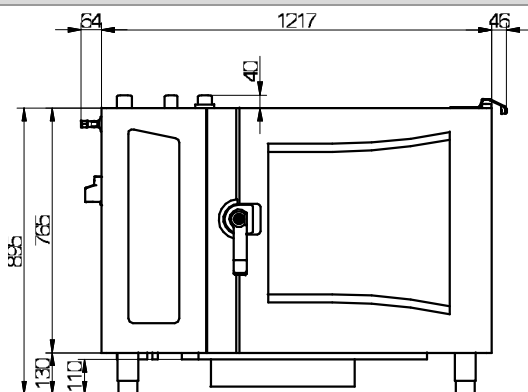
- A** Raccordement d'eau douce G3/4"
- B** Raccordement d'eau froide G3/4"
- C** Raccordement des eaux usées DN50
- D** Raccordement électrique
- E** Equipotentielle
- F** Raccordement du rinçage
- G** Raccordement du nettoyeur
- H** Tuyau de mise à l'air
- I** Limiteur de dépression
- J** Raccordement du gaz
- K** Tuyau d'évacuation des gaz (chauffage air pulsé)
- M** Trop-plein 120 x 65

## OGB 6.10

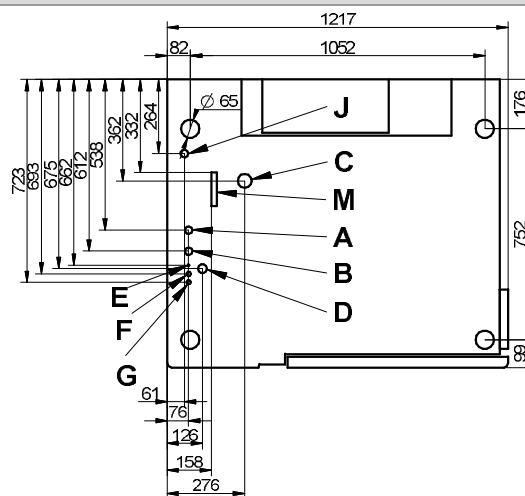


## OGB 6.20

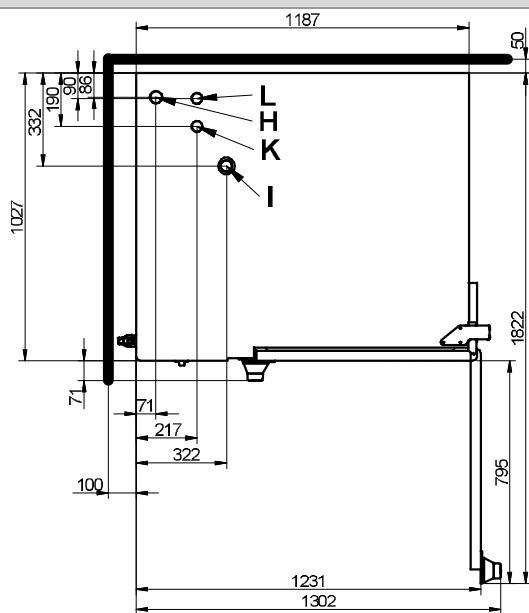
**Vue**



**Raccordements sur le fond**



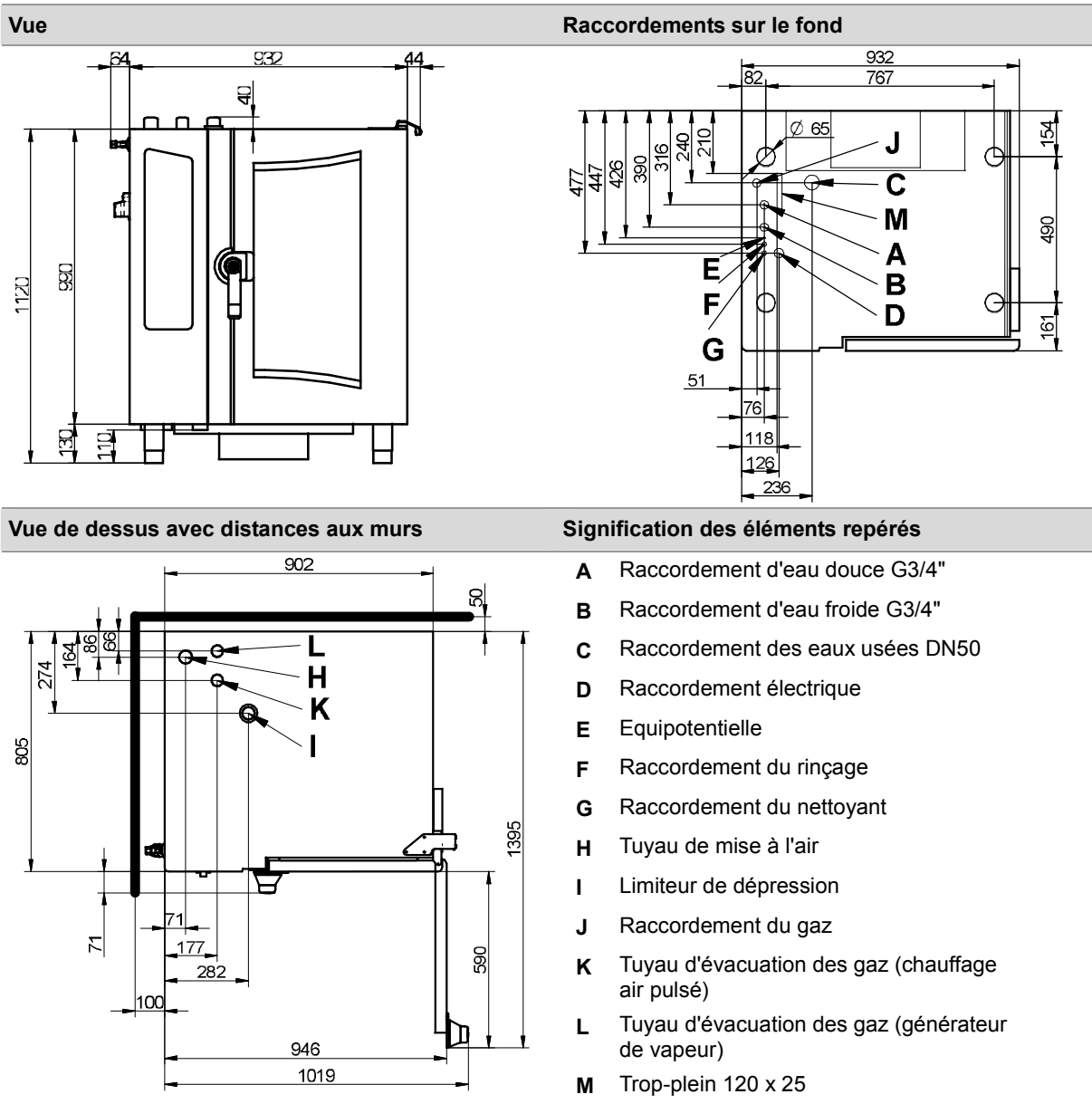
**Vue de dessus avec distances aux murs**



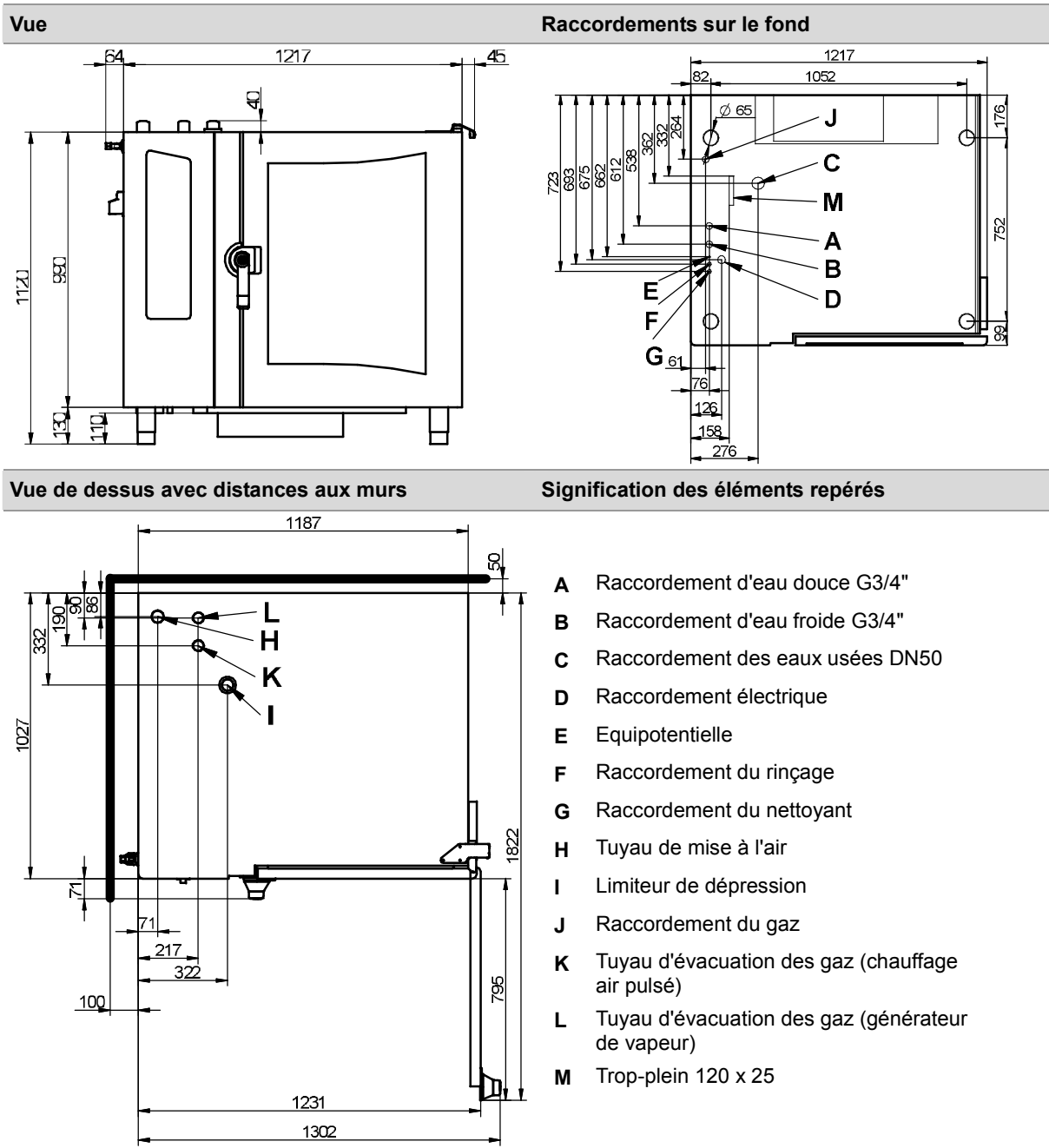
**Signification des éléments repérés**

- A** Raccordement d'eau douce G3/4"
- B** Raccordement d'eau froide G3/4"
- C** Raccordement des eaux usées DN50
- D** Raccordement électrique
- E** Equipotentielle
- F** Raccordement du rinçage
- G** Raccordement du nettoyant
- H** Tuyau de mise à l'air
- I** Limiteur de dépression
- J** Raccordement du gaz
- K** Tuyau d'évacuation des gaz (chauffage air pulsé)
- L** Tuyau d'évacuation des gaz (générateur de vapeur)
- M** Trop-plein 120 x 25

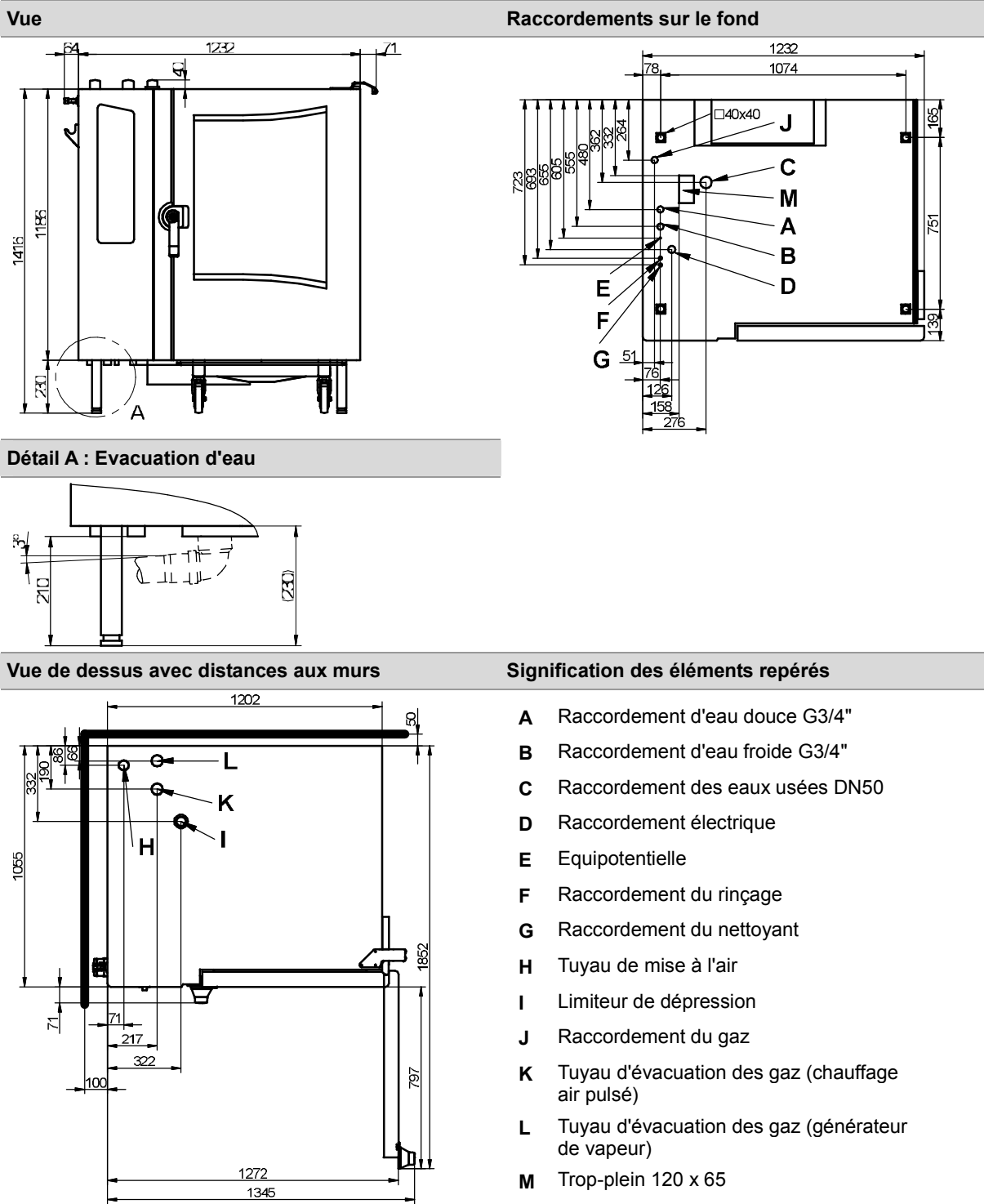
## OGB 10.10



## OGB 10.20

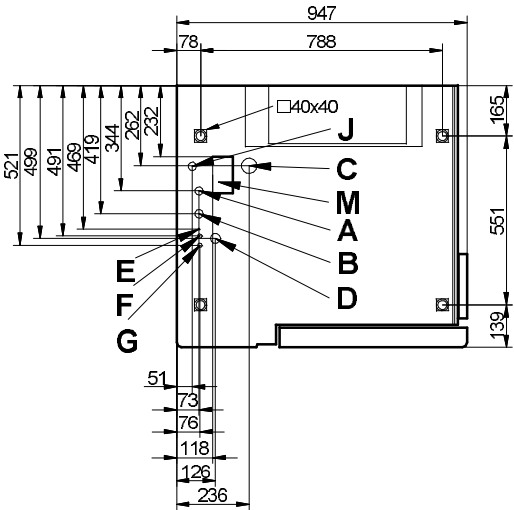
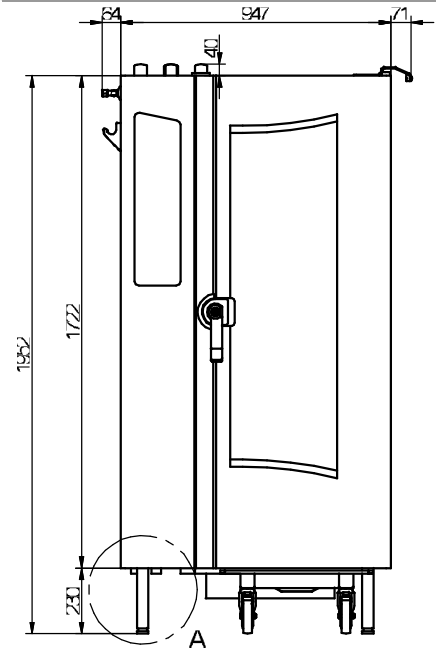


## OGB 12.20

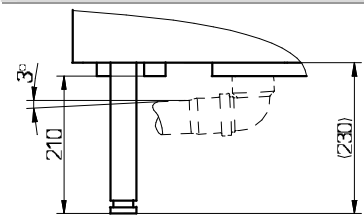


# OGB 20.10

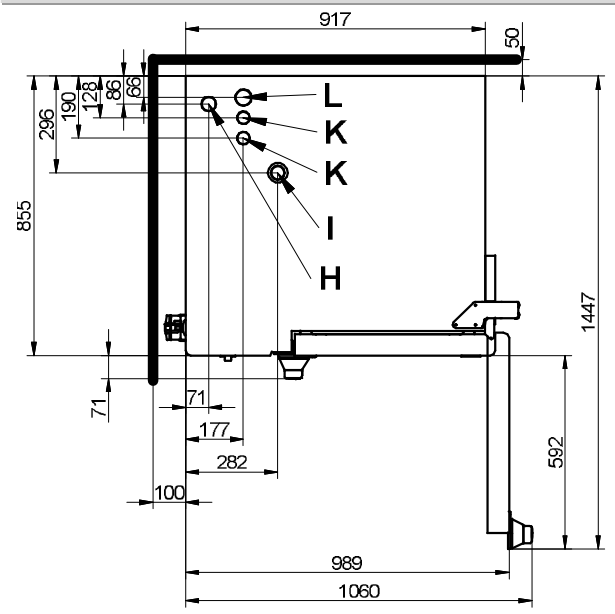
**Vue** **Raccordements sur le fond**



**Détail A : Evacuation d'eau**



**Vue de dessus avec distances aux murs**



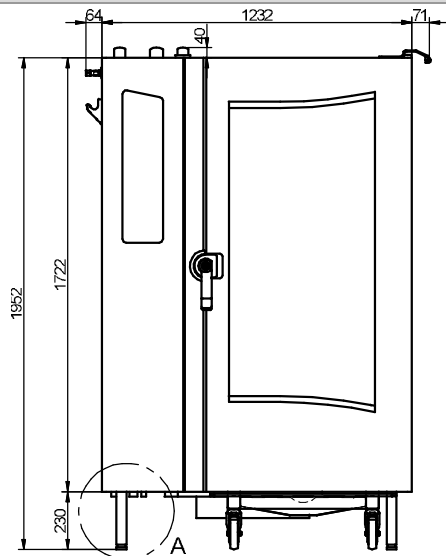
**Signification des éléments repérés**

- A** Raccordement d'eau douce G3/4"
- B** Raccordement d'eau froide G3/4"
- C** Raccordement des eaux usées DN50
- D** Raccordement électrique
- E** Equipotentielle
- F** Raccordement du rinçage
- G** Raccordement du nettoyant
- H** Tuyau de mise à l'air
- I** Limiteur de dépression
- J** Raccordement du gaz
- K** Tuyau d'évacuation des gaz (chauffage air pulsé)
- L** Tuyau d'évacuation des gaz (générateur de vapeur)
- M** Trop-plein 120 x 65

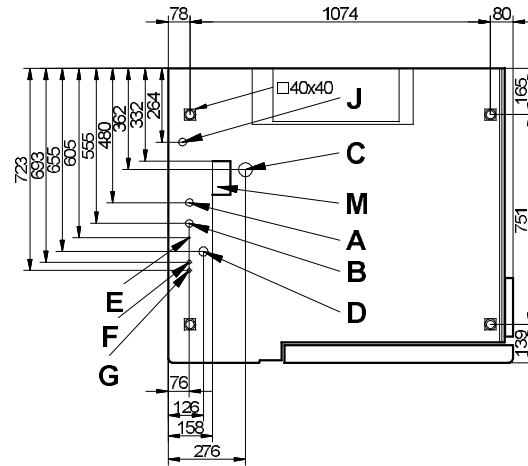


## OGB 20.20

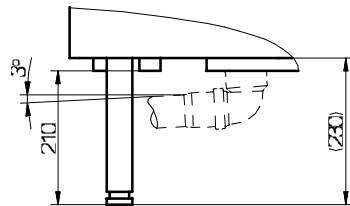
**Vue**



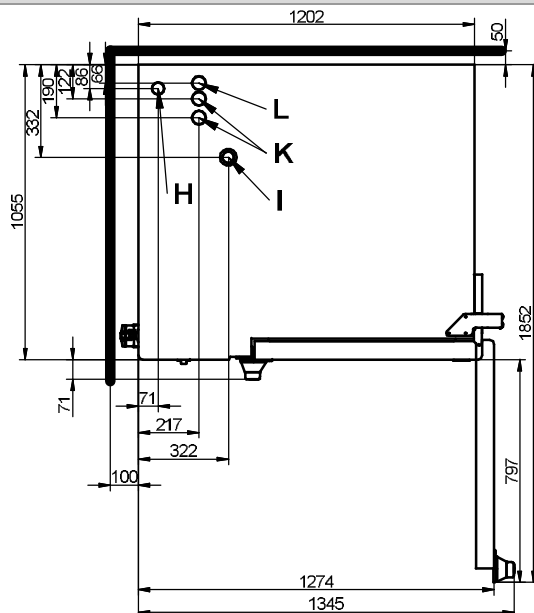
**Raccordements sur le fond**



**Détail A : Evacuation d'eau**



**Vue de dessus avec distances aux murs**



**Signification des éléments repérés**

- A** Raccordement d'eau douce G3/4"
- B** Raccordement d'eau froide G3/4"
- C** Raccordement des eaux usées DN50
- D** Raccordement électrique
- E** Equipotentielle
- F** Raccordement du rinçage
- G** Raccordement du nettoyant
- H** Tuyau de mise à l'air
- I** Limiteur de dépression
- J** Raccordement du gaz
- K** Tuyau d'évacuation des gaz (chauffage air pulsé)
- L** Tuyau d'évacuation des gaz (générateur de vapeur)
- M** Trop-plein 120 x 65

## 9 Listes de contrôle et fin de l'installation

### Objectif du présent chapitre

---

Dans ce chapitre vous trouverez des listes de contrôle pour l'installation ainsi que pour la formation de l'utilisateur. Les listes de contrôle servent de preuve pour une installation correcte du four mixte.

### Contenu

---

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	<b>Page</b>
Liste de contrôle : Installation	115
Liste de contrôle : Dispositifs de sécurité et symboles d'avertissement	118
Liste de contrôle : Initiation du client - Sécurité	119
Liste de contrôle : Information du client - fonctionnement et entretien	124
Fin de l'installation	125

## Liste de contrôle : Installation

### Condition préalable

---

Le four mixte a été posé et raccordé selon les instructions du présent manuel d'installation par une personne spécialisée et formée à cet effet.

### Procédure

---

Saisissez les données de base et vérifiez l'installation selon la liste de contrôle suivante.  
Cochez les conditions satisfaites.

### Données de base

---

Saisissez ci-dessous les données de base.

Lieu d'installation de l'appareil

---

Numéro de l'appareil (selon plaque signalétique)

---

Référence (selon plaque signalétique)

---

## Installation

Vérifiez les points suivants et cochez-les !

<b>Exigences par rapport au lieu d'installation.</b>		<b>Oui</b>
Le four mixte est-il monté horizontalement ?		<input type="checkbox"/>
Un écoulement d'air libre est-il assuré au sol de l'appareil ? La zone en-dessous de l'appareil ne doit pas être bloquée ni obstruée par des objets.		<input type="checkbox"/>
Les raccords d'extraction d'air et de gaz sont-ils accessibles librement et non recouvert par des objets ?		<input type="checkbox"/>
<b>Distances de sécurité</b>		
La distance minimale à la prochaine source de chaleur est-elle de 500 mm de tous les côtés de l'appareil ?		<input type="checkbox"/>
La distance vis-à-vis des friteuses ou des appareils de cuisson à graisse (appareils contenant de la graisse chaude, ouverte) est-elle supérieure au rayon d'action de la douchette ?		<input type="checkbox"/>
<b>Raccordement électrique</b>		<b>Oui</b>
La protection électrique du bâtiment correspond-elle aux directives locales ?		<input type="checkbox"/>
A proximité de l'appareil, un sectionneur multipolaire accessible comportant une ouverture de contact d'au moins 3 mm a-t-il été monté en amont ?		<input type="checkbox"/>
L'appareil a-t-il été intégré dans un circuit équipotentiel ?		<input type="checkbox"/>
L'appareil est-il protégé avec un calibre de courant nominal adéquate selon les instructions d'installation en vigueur pour les conducteurs de protection ?		<input type="checkbox"/>
Le four mixte est-il protégé individuellement, c.-à-d. d'autres consommateurs ne sont-ils pas protégés en même temps ?		<input type="checkbox"/>
La bonne tenue de toutes les bornes a-t-elle été vérifiée et le cas échéant ont-elles été resserrées ?		<input type="checkbox"/>
<b>Raccordement d'eau</b>		<b>Oui</b>
L'appareil est-il raccordé à l'eau potable /eau froide ?		<input type="checkbox"/>
La dureté d'eau maximale admissible est-elle dépassée ?	non <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles mesures ont été prises :		
La pression d'écoulement/d'eau correspond-elle aux indications suivantes :		
Appareils <b>sans</b> nettoyage automatique :	Pression >2 bar et <6 bar ou resp. >200 kPa et <600 kPa ?	<input type="checkbox"/>
Appareil <b>avec</b> nettoyage automatique :	Pression >3 bar et <6 bar ou resp. >300 kPa et <600 kPa ?	<input type="checkbox"/>
Un appareil de traitement d'eau (échangeur d'ions d'hydrogène) a-t-il été installé ?		<input type="checkbox"/>
L'évacuation de l'eau a-t-elle été effectuée avec une évacuation ouverte ?		<input type="checkbox"/>
L'évacuation d'eau du bâtiment correspond-il à au moins DN 50 ?		<input type="checkbox"/>
Une pente d'au moins 5 % ou 3° a-t-elle été respectée pour l'évacuation de l'eau ?		<input type="checkbox"/>
Existe-il un entonnoir à côté du four mixte ?		<input type="checkbox"/>
Existe-il un entonnoir derrière le four mixte ?		<input type="checkbox"/>

## Listes de contrôle et fin de l'installation

---

<b>Raccordement du gaz</b>	<b>Oui</b>
L'installation du gaz et des gaz de fumées ont-elles été effectuées correctement ?	<input type="checkbox"/>
L'installation du gaz et des gaz de fumées ont-elles été contrôlées par le ramoneur local ?	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il uniquement des plafonds/matériaux ininflammables au-dessus de l'appareil ?	<input type="checkbox"/>
<b>Installation</b>	<b>Oui</b>
Le film de protection a-t-il été enlevé de l'appareil ?	<input type="checkbox"/>

---

## Liste de contrôle : Dispositifs de sécurité et symboles d'avertissement

### Condition préalable

Le four mixte a été posé et raccordé selon les instructions du présent manuel d'installation par une personne spécialisée et formée à cet effet.






### Liste de contrôle Equipements de sécurité

Vérifiez les équipements de sécurité suivants et cochez-les !

Dispositif de sécurité	Oui
Capot sur le côté gauche de l'appareil en place	<input type="checkbox"/>
Panneau de service en place	<input type="checkbox"/>
Porte de l'enceinte de cuisson exempte de rayures, fissures ou entailles	<input type="checkbox"/>
Position air extrait de la porte de l'enceinte de cuisson en état de fonctionnement	<input type="checkbox"/>
Tôle d'aspiration en place	<input type="checkbox"/>
Capteur électrique de la porte de l'enceinte de cuisson en état de fonctionnement	<input type="checkbox"/>
Fonction Ouvert-Fermé de la porte d'enceinte de cuisson en état de fonctionnement	<input type="checkbox"/>
Pont de préchauffage en place	<input type="checkbox"/>

### Liste de contrôle Symboles d'avertissement

Vérifiez si les symboles d'avertissement suivants sont présents et cochez-les !

Porte de l'enceinte de cuisson au-dessus de la poignée de porte		Oui
	Avertissement de liquides très chauds	<input type="checkbox"/>
	Avertissement de vapeurs et buée chaudes	<input type="checkbox"/>
	Sur le CONVOClean-System : Avertissement de nettoyeurs corrosifs d'aspersion	<input type="checkbox"/>
Capot latéral sur le côté gauche de l'appareil		Oui
	Avertissement de choc électrique	<input type="checkbox"/>
Uniquement appareils sur pieds : Chariot d'enfournement		Oui
	Avertissement de liquides très chauds	<input type="checkbox"/>

## Liste de contrôle : Initiation du client - Sécurité

### Initiation du client - Sécurité

---

En matière de sécurité et de fonctionnement, informez le client des points suivants, cochez les cases correspondantes :

#### Manuel d'utilisation

---

Avant de commencer les travaux, l'utilisateur doit s'initier à la manipulation de l'appareil et doit avoir lu le manuel d'utilisation, notamment le chapitre "Pour votre sécurité".

attention du client portée sur le chapitre "Pour votre sécurité" du manuel utilisateur

#### Utilisation conforme

---

Les fours mixtes ne doivent être utilisés que pour la cuisson vapeur, pour étuver, cuire, rôtir, braiser, griller, gratiner, la cuisson sous-vide, à basse température, la remise en température et pour décongeler des aliments.

attention du client portée sur l'utilisation conforme

#### Utilisation non conforme

---

- Utilisation en atmosphère toxique ou explosive
- Utilisation à des températures de moins de +4°C
- Fonctionnement à l'extérieur sans protection contre la pluie et le vent
- Cuisson dans différents récipients si ces derniers n'y sont pas adaptés.
- Chauffage de matériaux inflammables, par ex. des huiles, des graisses, des chiffons etc.
- Chauffage de produits non alimentaires, sauf accessoires adaptés

attention du client portée sur l'utilisation non conforme

#### Risque d'explosion

---

**▲ DANGER**

##### Risque d'explosion par une fuite de gaz

En cas de fuite de gaz, son inflammation peut provoquer une explosion.

Si vous détectez une odeur de gaz, observez les points suivants :

- ▶ Interrompez immédiatement l'alimentation en gaz.
- ▶ Aérez la pièce soigneusement.
- ▶ Evitez la formation d'étincelles (par ex. en manipulant un interrupteur, un téléphone ou en touchant des éléments de commutation électriques).
- ▶ Informez le distributeur de gaz ou les pompiers (téléphone externe).
- ▶ Quittez (vous ainsi que toute autre personne) le bâtiment.

client informé du risque d'explosion

### Choc électrique

---

**⚠ DANGER**

#### Risque de choc électrique par des pièces sous tension

En-dessous des capots se trouvent des pièces sous tension, ne pas les toucher, risque de choc électrique.

- ▶ N'ouvrez aucun capot.
- ▶ N'enlevez aucun capot.
- ▶ Mettez le four mixte hors tension en dehors des temps d'utilisation.

---

client informé du risque de choc électrique

### Choc électrique

---

**⚠ DANGER**

#### Risque de choc électrique par des pièces sous tension

L'eau sur les pièces extérieures du four mixte peut provoquer des courts-circuits et, en cas de contact avec le four mixte, des chocs électriques.

- ▶ Évitez les projections d'eau sur les pièces extérieures du four mixte.
- ▶ En cas d'utilisation à l'extérieur, prévoir une protection contre la pluie.

---

client informé du risque de choc électrique

### Surfaces chaudes

---

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

Le contact direct avec toutes les parties intérieures de l'enceinte, de la porte d'enceinte ainsi que de toutes les pièces se trouvant dans l'enceinte de cuisson pendant la cuisson peut conduire à des brûlures.

- ▶ Portez l'équipement de protection personnel conformément aux prescriptions de sécurité.

---

client informé du risque de brûlure

### Risque de brûlures

---

**⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque de brûlure si l'eau tombe dans la graisse chaude.

Il existe un risque de brûlures pour l'opérateur si l'eau tombe dans la graisse chaude.

- ▶ Assurez-vous qu'aucune friteuse ni bain de graisse ne se trouve à proximité de la douchette.
- ▶ Observez les instructions du chapitre "Exigences par rapport au lieu d'installation".

---

client informé du risque de brûlure



### Vapeur chaude

---

**▲AVERTISSEMENT**

**risque d'échaudure par la vapeur chaude**

Si avec la douchette vous aspergez de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude, la vapeur alors dégagée par l'enceinte peut conduire à des échaudures.

- ▶ Ne nettoyez que lorsque l'enceinte est refroidie à moins de 60 °C.

---

client informé du risque d'échaudure

### 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.

- ▶ Ne posez les récipients contenant des liquides ou des aliments se liquéfiant pendant la cuisson qu'à des gradins situés en dessous de la hauteur (1,60 m) repérée par l'avertissement "Liquides chauds" sur l'appareil ou sur le chariot. Ces gradins sont les seuls visibles par tous les opérateurs.
- ▶ Lors du chargement, veillez à ce que les glissières soient correctement bloquées.
- ▶ Chargez les récipients correctement sur le rail en U des glissières. Ne posez pas les récipients sur le rail supérieur.
- ▶ Bloquez le dispositif de sécurité de transport sur le casier du chariot à glissières.
- ▶ Couvrez les récipients remplis de liquides chauds pendant le transport.
- ▶ Ne transporter les liquides chauds sur le chariot à glissières ou de chargement qu'à l'état recouvert.
- ▶ Veiller à ce que les chariots à glissières ou de chargement ne basculent pas.

---

client informé du risque d'échaudure

### Vapeur / buées chaudes

---

**▲AVERTISSEMENT**

**Risques d'échaudure 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.

- ▶ Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson selon la consigne de sécurité et ne mettez pas la tête dans l'enceinte.
- ▶ Sur les appareils sur pieds, insérez le pont de préchauffage si pendant le préchauffage, le chariot de chargement ne se trouve pas dans le four mixte.

---

client informé du risque d'échaudure

### **Irritation de la peau et des yeux**

---

**▲AVERTISSEMENT**

#### **Risque d'irritation de la peau et des yeux**

Les nettoyeurs CONVOClean new et CONVOCare irritent la peau et les yeux en cas de contact direct et lors de la manipulation des bidons de nettoyage.

- ▶ Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- ▶ Ne pas mettre en contact le CONVOClean new avec les yeux et la peau.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas la porte de l'enceinte de cuisson pendant le nettoyage automatique.
- ▶ Portez des gants de protection et des lunettes de protection conformément aux prescriptions de sécurité.

---

client informé du risque d'irritations de la peau et des yeux

### **Brûlure de la peau par acide**

---

**▲AVERTISSEMENT**

#### **Risque de brûlure de la peau par acide**

Le produit de nettoyage CONVOClean provoque des brûlures par acide en cas de contact direct et lors de la manipulation de bidons de nettoyage.

- ▶ Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé.
- ▶ Ne pas mettre en contact le CONVOClean forte avec les yeux et la peau.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas la porte de l'enceinte de cuisson pendant le nettoyage automatique.
- ▶ Portez des vêtements de protection, des gants de protection et des lunettes de protection conformément aux prescriptions de sécurité.

---

client informé du risque de brûlures de la peau

### **Risque d'écrasement**

---

**▲ATTENTION**

#### **Risque de blessure aux mains par écrasement**

Lors du nettoyage de la porte d'enceinte de cuisson et de la porte intérieure, vous risquez de vous écraser la main.

- ▶ Sur le côté droit de la porte d'enceinte de cuisson ou de la porte intérieure, veillez à ne pas mettre la main entre la porte et la butée.

---

client informé du risque de blessures des mains

### **Blessures à la main par le ventilateur**

---

**▲AVERTISSEMENT**

#### **Danger de blessure de la main par le ventilateur**

Après ouverture du capot, le ventilateur en mouvement dans le compartiment électrique peut provoquer des blessures aux mains.

- ▶ Avant d'enlever le capot, mettez le four mixte hors tension.

client informé du risque de blessures des mains

### **Risque de contamination**

---

#### **▲AVERTISSEMENT**

#### **Danger de contamination microbiologique des aliments**

En cas de chargement prématuré de l'enceinte de cuisson, par ex. à la présélection de l'heure de démarrage du programme de cuisson, la chaîne du froid des aliments réfrigérés peut être interrompue.

- ▶ Lorsque vous planifiez les temps de chargement, veillez à toujours conserver la chaîne du froid.

client informé du risque de contamination

### **Contact des nettoyeurs avec les aliments**

---

#### **▲AVERTISSEMENT**

#### **Risque de contact des nettoyeurs avec les aliments**

En confondant les raccordements de CONVOClean et CONVOCare, vous risquez de nuire à votre santé en consommant les plats préparés.

- ▶ Veillez à ce que le raccordement de CONVOClean et de CONVOCare soit correct.
- ▶ N'utilisez que des produits validés par le fabricant.

client informé du risque de contact des nettoyeurs avec les aliments

## Liste de contrôle : Information du client - fonctionnement et entretien

### Information du client - fonctionnement et entretien

Informez le client des points suivants, cochez alors les cases correspondantes :

Fonctionnement et entretien	Oui
<b>Informez le client du fait que...</b>	
avant de commencer le travail, les opérateurs doivent avoir reçu les instructions nécessaires concernant la manipulation du four mixte et ses équipements de sécurité.	<input type="checkbox"/>
les équipements de sécurité du four mixte doivent être respectés (voir chapitre "Pour votre sécurité" du manuel d'utilisation).	<input type="checkbox"/>
aucune matière inflammable ne doit être installée au-dessus de ni déposée sur l'appareil.	<input type="checkbox"/>
le raccord des gaz de fumées (à l'arrière gauche), son joint d'étanchéité et les gaz de fumées peuvent atteindre une température élevée. Les gaz de fumées chauds et les pièces chaudes en tôle peuvent provoquer des brûlures.	<input type="checkbox"/>
le four mixte ne doit être utilisé que si tous les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement.	<input type="checkbox"/>
le four mixte ne peut être exploité que si tous les capots et éléments d'habillage sont correctement installés.	<input type="checkbox"/>
des travaux de nettoyage et d'entretien sont nécessaires. Informez le client du plan de nettoyage et d'entretien du manuel utilisateur.	<input type="checkbox"/>
les éléments du circuit gaz nécessitent un entretien annuel.	<input type="checkbox"/>
seul le nettoyeur CONVOClean peut être utilisé. Sinon, vous vous exposez au danger d'une brûlure par acide des poumons et de la peau.	<input type="checkbox"/>
l'appareil ne doit être nettoyé que par les appareils à haute pression ou par jet d'eau.	<input type="checkbox"/>
la douchette ne doit être utilisée que pour le nettoyage de l'enceinte de cuisson. Évitez les projections sur les ouvertures de ventilation et d'évacuation d'air et de gaz.	<input type="checkbox"/>
le four mixte ne doit pas être exposé à des acides ou des vapeurs d'acides. Vous risquez que l'inox de l'appareil se corrode.	<input type="checkbox"/>
la plaque de verre doit être remplacée si elle a été endommagée à la surface (par ex. par des rayures, fissures ou entailles). Vous risquez qu'elle casse.	<input type="checkbox"/>

## Fin de l'installation

### Garantie

---

Si les dégâts sont dus à un montage, une installation, une utilisation, un nettoyage, un entretien, une réparation ou un traitement anticalcaire non conformes, la garantie ne s'applique pas.

### Confirmation de la mise en service

---

L'appareil a été installé selon les instructions du présent manuel d'installation.

Date

---

Nom du fabricant de l'appareil (lettres d'imprimerie)

---

Signature fabricant de l'appareil

---

### Confirmation de la formation

---

Conformément aux listes de contrôle, le client a été informé des points importants concernant le fonctionnement et la sécurité.

Date

---

Nom du client (lettres d'imprimerie)

---

Signature client

---

### Retour des documents

---

Complétez la liste de contrôle et renvoyez-la à :

Enodis Holding GmbH  
Talstraße 35  
82436 Eglfing  
Allemagne

---

easyTOUCH

OES OEB OGS OGB

6.10 / 6.20 / 10.10 / 10.20 / 12.20 / 20.10 / 20.20

Sous réserve de modifications techniques.

Art. Nr. 7016746-01 04/09