



CONVOOTHERM
OES OEB OGS OGB
easyTOUCH



FRA Manuel d'utilisation

Table des matières

1	Généralités	6
	Déclaration de conformité CE	7
	Identification de votre four mixte	9
	A propos du présent manuel d'utilisation	12
2	Structure et fonctionnement	14
	Affectation de votre four mixte	15
	Constitution et fonctionnement du four mixte	17
	Caractéristiques techniques OES	20
	Caractéristiques techniques OGS	23
	Caractéristiques techniques OEB	26
	Caractéristiques techniques OGB	29
3	Pour votre sécurité	32
	Consignes de sécurité de base	33
	Symboles d'avertissement sur le four mixte	34
	Aperçu des risques	36
	Dangers et mesures de sécurité	38
	Dispositifs de sécurité	42
	Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	44
	Équipement de protection personnel	45
4	Structure des pages d'écran tactile	46
4.1	Les pages de travail	47
	La composition des pages de travail	48
	La page de démarrage	49
	La page Cuisson	50
	La page Press & Go	53
	La page Remise en température	54
	La page Nettoyage	56
4.2	Le livre de cuisine	57
	Structure des pages du livre de cuisine	58
	La page Favoris	60
	La page Groupes de recettes de cuisson	62
	La page Recettes de cuisson	65
4.3	Les réglages	67
	La Page Réglages	68
	Le menu Généralités	69
	La page Importation/exportation	70
5	Comment travailler avec l'écran tactile ?	71
5.1	Premiers pas de l'utilisation	72
	Mise en marche et arrêt du four mixte	73
	Cuisson avec Press & Go	75
5.2	Cuisson	77
	Déroulement de base lors de la cuisson	78
	Saisir le programme de cuisson	79
	Saisir le programme de cuisson Delta-T	80
	Cuisson	81
	Humidification manuelle pendant la cuisson	83

	Utiliser les gradins libres en cours de cuisson	84
5.3	Remise en température	86
	Déroulement de base lors de la remise en température	87
	Saisir le programme de remise en température	88
	Remise en température	89
	Utilisation des gradins libres lors de la remise en température	91
5.4	Travailler avec le livre de cuisine	93
	Charger la recette de cuisson du livre de cuisine	94
	Créer une recette de cuisine	96
	Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson	97
	Supprimer la recette du livre de cuisine	98
	Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris	99
	Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson	101
	Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson	102
	Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson	103
	Supprimer un groupe de recettes de cuisson	105
6	Les programmes de cuisson de votre four mixte	106
	Cuire à la vapeur	107
	Air mixte	109
	Air pulsé	110
	Remise en température	111
	Mesure de la température à cœur	113
	Cuisson Delta-T	115
7	L'utilisation des programmes de cuisson	117
	Légumes, accompagnements, plats à base d'œufs	118
	Poisson, crustacés, procédé sous vide	120
	Viande, charcuterie, grosses pièces à rôtir	121
	viande, charcuterie, rôtis courts	123
	Gibier et volailles	124
	Pâtisseries et desserts	126
	Produits à base de pommes de terre, produits asiatiques, préhensibles	127
8	Nettoyage et entretien	129
	Plan de nettoyage et d'entretien	130
	Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson	133
	Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system)	135
	Vider et rincer le générateur de vapeur	137
	Nettoyants	138
	Élimination des défauts	139
9	Comment procéder ?	141
	Ouvrir la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité.	142
	Insérer et retirer le pont de préchauffage (uniquement sur les appareils sur pieds)	144
	Démonter et monter les glissières (uniquement sur les appareils de table)	145
	Chargement des appareils de table / Sortie des aliments sur les appareils de table	146
	Charger les appareils de table avec le chariot à glissières	148
	Chargement des appareils sur pieds	151
	Démonter et monter la tôle d'aspiration	153
	Nettoyage de la porte à double vitrage	154
	Nettoyage du joint d'étanchéité hygiénique	156
	Nettoyage de la prise de mesure du by-pass	157

Table des matières

Nettoyage de la cuve de déshumidification	159
Nettoyage du rotor	161
Remplacement du bidon de nettoyage	162

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 :

	Page
Déclaration de conformité CE	7
Identification de votre four mixte	9
A propos du présent manuel d'utilisation	12

Déclaration de conformité CE

Fabricant

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Allemagne

Appareils

La présente déclaration de conformité est valable pour les fours mixtes suivants :

Appareils électriques OES ...	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Appareils électriques OEB ...	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Appareils à gaz OGS ...	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Appareils à gaz OGB ...	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20

Déclaration de conformité aux directives et normes

Le fabricant déclare que les fours mixtes cités ci-dessus et fabriqués par lui répondent aux directives et normes suivantes.

Directives satisfaites par les appareils électriques

Les appareils électriques satisfont aux exigences des directives européennes suivantes :

2006/95/CE 2004/108/CE

Directives satisfaites par les appareils à gaz

Les appareils à gaz satisfont aux exigences des directives européennes suivantes :

2006/95/CE 2004/108/CE 90/396/CEE

Les appareils à gaz correspondent au modèle type examiné selon la directive 90/396/CEE.

Certifications du bureau autorisé GASTEC Certification BV, NL :

- GASTEC rapport n° 176324
- GASTEC-PIN 0063BP3324

Normes appliquées sur les appareils électriques

Les appareils électriques satisfont aux exigences de sécurité des normes européennes suivantes :

- EN 60335-1 : 2002+A11: 2004+A1 : 2004+A12 : 2006+erratum : 2006+A2 : 2006, errata : 2007-02, EN 60335-2-42 : 2003/prA1 : 2006
- EN 55014-1 : 2006, EN 55014-2 : 1997+A1 : 2001/prA2 : 2007
- EN 50366 : 2003+A1 : 2006
- EN 61000-3-2 : 2006/prA1 : 2007/prA2 : 2007, EN 61000-3-3 : 1995+A1:2001+A2 : 2005

Normes appliquées sur les appareils à gaz

Les appareils à gaz satisfont aux exigences de sécurité des normes européennes suivantes :

- EN 60335-1 : 2002+A11: 2004+A1 : 2004+A12 : 2006+erratum : 2006+A2 : 2006, errata : 2007-02
- EN 203-1 : 2005/prA1 : 2007, EN203-2-2 : 2006, prEN203-3 : 2007
- EN 50165 : 1997+A1 : 2001
- EN 55014-1 : 2006, EN 55014-2 : 1997+A1 : 2001/prA2 : 2007
- EN 61000-3-2 : 2006/prA1 : 2007/prA2 : 2007, EN 61000-3-3 : 1995+A1:2001+A2 : 2005

Gestion de la qualité et de l'environnement

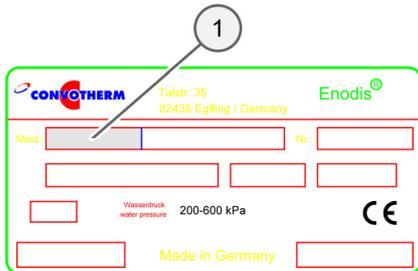
CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH applique un système de gestion de la qualité certifié selon EN ISO 9001 ainsi qu'un système de gestion environnementale certifié selon EN ISO 14001.

Identification de votre four mixte

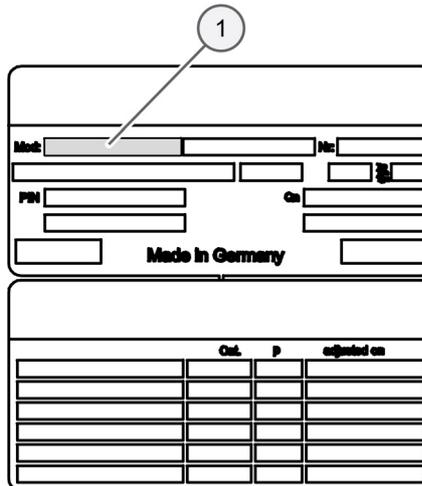
Emplacement et composition de la plaque signalétique

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 :

Éléments de la dénomination commerciale	Signification
Lettres	
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
Chiffres	
xx.yy	Taille de l'appareil

Les appareils de table

Identifiez votre appareil de table à l'aide de la dénomination commerciale de la plaque signalétique et du tableau suivant :

Modèle	Type	Nombre de gradins		Gradins optionnels	
		1/1 GN	2/1 GN	Surface de cuisson 600 x 400	Nombre d'assiettes
OES 6.10	Appareil électrique à aspersion	7	-	5	20
OGS 6.10	Appareil à gaz à aspersion	7	-	5	20
OEB 6.10	Appareil électrique à générateur de vapeur	7	-	5	20

Modèle	Type	Nombre de gradins		Gradins optionnels	
		1/1 GN	2/1 GN	Surface de cuisson 600 x 400	Nombre d'assiettes
OGB 06:10:00	Appareil à gaz à générateur de vapeur	7	-	5	20
OES 06:20:00	Appareil électrique à aspersion	14	7	12	42
OGS 06:20:00	Appareil à gaz à aspersion	14	7	12	42
OEB 06:20:00	Appareil électrique à générateur de vapeur	14	7	12	42
OGB 06:20:00	Appareil à gaz à générateur de vapeur	14	7	12	42
OES 10:10:00	Appareil électrique à aspersion	11	-	7	32
OGS 10:10:00	Appareil à gaz à aspersion	11	-	7	32
OEB 10:10:00	Appareil électrique à générateur de vapeur	11	-	7	32
OGB 10:10:00	Appareil à gaz à générateur de vapeur	11	-	7	32
OES 10:20:00	Appareil électrique à aspersion	22	11	18	63
OGS 10:20:00	Appareil à gaz à aspersion	22	11	18	63
OEB 10:20:00	Appareil électrique à générateur de vapeur	22	11	18	63
OGB 10:20:00	Appareil à gaz à générateur de vapeur	22	11	18	63

Les appareils sur pieds

Identifiez votre appareil sur pieds à l'aide de la dénomination commerciale de la plaque signalétique et du tableau suivant :

Modèle	Type	Nombre de gradins		Gradins optionnels	
		1/1 GN	2/1 GN	Surface de cuisson 600 x 400	Nombre d'assiettes
OES 12:20:00	Appareil électrique à aspersion	24	12	10	59 ou 74
OGS 12:20:00	Appareil à gaz à aspersion	24	12	10	59 ou 74
OEB 12:20:00	Appareil électrique à générateur de vapeur	24	12	10	59 ou 74
OGB 12:20:00	Appareil à gaz à générateur de vapeur	24	12	10	59 ou 74
OES 20:10:00	Appareil électrique à aspersion	20	-	17	50 ou 61
OGS 20:10:00	Appareil à gaz à aspersion	20	-	17	50 ou 61
OEB 20:10:00	Appareil électrique à générateur de vapeur	20	-	17	50 ou 61

Modèle	Type	Nombre de gradins		Gradins optionnels	
		1/1 GN	2/1 GN	Surface de cuisson 600 x 400	Nombre d'assiettes
OGB 20.10	Appareil à gaz à générateur de vapeur	20	-	17	50 ou 61
OES 20:20:00	Appareil électrique à aspersion	40	20	17	98 ou 122
OGS 20:20:00	Appareil à gaz à aspersion	40	20	17	98 ou 122
OEB 20:20:00	Appareil électrique à générateur de vapeur	40	20	17	98 ou 122
OGB 20:20:00	Appareil à gaz à générateur de vapeur	40	20	17	98 ou 122

Particularités de manipulation sur certains types d'appareils

Le tableau suivant donne un aperçu des particularités de manipulation sur certains types d'appareils :

Modèle	Type	Etape de travail	Veillez observer !
OEB ou OGB	Appareils à générateur de vapeur	tous les jours à la mise en service	Le générateur de vapeur doit être vidé et rincé quotidiennement : <i>Vider et rincer le générateur de vapeur à la page 137</i>
Appareils de table	Tous types	Chargement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gradins dans les glissières <i>Démonter et monter les glissières (uniquement sur les appareils de table) à la page 145</i> <i>Charger les appareils de table / retirer les aliments cuits des appareils sur pieds à la page 146</i> ▪ avec le chariot <i>Charger les appareils de table avec le chariot à glissières à la page 148</i>
Appareils sur pieds	Tous types	Chargement	Toujours avec chariot de chargement : <i>Chargement des appareils sur pieds à la page 151</i>
Appareils sur pieds	Tous types	Préchauffage	Préchauffez toujours avec le pont de préchauffage préalablement inséré <i>Insérer et retirer le pont de préchauffage (uniquement sur les appareils sur pieds) à la page 144</i>

A propos du présent manuel d'utilisation

Objectif

Le présent manuel d'utilisation répond aux questions suivantes :

- Quels aliments puis-je cuire avec le four mixte ?
- Quels types de cuisson particuliers le four mixte offre-t-il ?
- Comment réaliser certains types de cuisson avec le four mixte ?

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

- Saisir les données du programme de cuisson
- Travailler avec le livre de cuisine
- Effectuer les réglages
- Charger le four mixte
- Retirer les aliments cuits
- Nettoyer le four mixte
- Rééquiper le four mixte

Groupes cible

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

Nom du groupe cible	Qualification	Activités	Chapitres à lire avant intervention
Cuisinier	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispose d'une formation spécifique ▪ Connaît les lois et règlements concernant les denrées alimentaires et l'hygiène, en vigueur dans le pays ▪ Doit établir une documentation ARMPC (HACCP) ▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisir les données du programme de cuisson ▪ Editer les recettes du livre de cuisine ▪ Gestion des réglages ▪ Chargement du four mixte ▪ Démarrage du programme de cuisson ▪ Retrait des aliments cuits 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Structure et fonctionnement ▪ Pour votre sécurité ▪ Structure des pages d'écran tactile ▪ Comment travailler avec l'écran tactile ? ▪ Les programmes de cuisson de votre four mixte ▪ L'utilisation des programmes de cuisson
Opérateur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A reçu des instructions ▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement du four mixte ▪ Démarrage du programme de cuisson ▪ Retrait des aliments cuits ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Rééquiper le four mixte ▪ Travaux d'entretien mineurs 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Structure et fonctionnement ▪ Pour votre sécurité ▪ Structure des pages d'écran tactile ▪ Comment travailler avec l'écran tactile ? ▪ Les programmes de cuisson de votre four mixte ▪ L'utilisation des programmes de cuisson ▪ Nettoyage et entretien ▪ Comment procéder ?

Composition de la documentation client

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

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

Structure du présent manuel

Le tableau suivant décrit le contenu, l'objectif et les groupes cibles pour les chapitres du présent manuel :

Chapitre/paragraphe	Objectif	Groupe cible
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> Vous assiste pour l'identification de votre four mixte Explique l'emploi du présent manuel d'utilisation 	Cuisinier Opérateur
Structure et fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> Décrit l'utilisation conforme du four mixte Décrit les fonctions du four mixte ainsi que la position de ses éléments Donne un aperçu des données techniques 	Cuisinier Opérateur
Pour votre sécurité	<ul style="list-style-type: none"> Décrit tous les dangers que présente le four mixte ainsi que les contre-mesures adéquates <p>Veillez lire particulièrement ce chapitre soigneusement !</p>	Cuisinier Opérateur
Structure des pages d'écran tactile	<ul style="list-style-type: none"> Décrit l'interface utilisateur 	
Comment travailler avec l'écran tactile ?	<ul style="list-style-type: none"> Contient les instructions principales d'utilisation du four mixte par l'écran tactile 	
Les programmes de cuisson de votre four mixte	<ul style="list-style-type: none"> Décrit les programmes de cuisson 	
L'utilisation des programmes de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Décrit l'utilisation des programmes de cuisson par des exemples 	
Nettoyage et entretien	<ul style="list-style-type: none"> Contient le plan de nettoyage Contient le plan d'entretien, pour la partie concernant l'opérateur Contient les instructions de nettoyage 	Opérateur
Comment procéder ?	<ul style="list-style-type: none"> Contient les instructions pour les étapes de cuisson nécessaires en permanence lors de la manipulation du four mixte 	Opérateur

Présentation des consignes de sécurité

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

Niveau de risque	Conséquences	Probabilité
 DANGER	Mort/blessures graves (irréversibles)	imminent
 AVERTISSEMENT	Mort/blessures graves (irréversibles)	éventuellement
 ATTENTION	Blessure légère (réversible)	éventuellement
Attention	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 :

	Page
Affectation de votre four mixte	15
Constitution et fonctionnement du four mixte	17
Caractéristiques techniques OES	20
Caractéristiques techniques OGS	23
Caractéristiques techniques OEB	26
Caractéristiques techniques OGB	29

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 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.
- La température ambiante doit être comprise entre 4 °C et 35 °C.
- Le tableau suivant indique le poids de charge maximum admissible par four mixte. Ces valeurs s'appliquent à condition que la charge soit de 15 kg maximum par gradin.

Modèle	Charge maximum admissible	
	par four mixte	par gradin
6.10	30 kg	15 kg
6.20	60 kg	15 kg
10.10	50 kg	15 kg
10.20	100 kg	15 kg
12.20	120 kg	15 kg
20.10	100 kg	15 kg
20.20	180 kg	15 kg

En outre, l'utilisation du four mixte n'est conforme que si en plus les conditions suivantes sont satisfaites :

- Pour éviter des accidents et des dommages sur le four mixte, l'exploitant doit former le personnel régulièrement. Le four mixte ne doit être manipulé que par des collaborateurs formés.
- Respectez les consignes d'exploitation et d'entretien du four mixte émises par le fabricant.

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.

Exigences vis-à-vis du personnel

Le personnel doit respecter les exigences suivantes :

- Le four mixte ne doit être exploité que par un personnel instruit.

Exigences par rapport au bon fonctionnement du four mixte

Veillez observer les exigences suivantes relatives au bon fonctionnement du four mixte :

- Le four mixte ne doit être utilisé que si tous les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement.
- Le four mixte ne peut être exploité que si tous les capots et éléments d'habillage sont correctement installés.

Exigences par rapport à l'environnement du four mixte

Veillez observer les exigences suivantes relatives à l'environnement du four mixte :

- Le four mixte ne doit pas être utilisé s'il est installé à proximité de gaz ou de liquides inflammables.
- Le four mixte ne doit pas être utilisé dans une atmosphère toxique ou explosible.
- A l'extérieur, le four mixte ne doit être utilisé que s'il est protégé contre la pluie.

Conditions de nettoyage

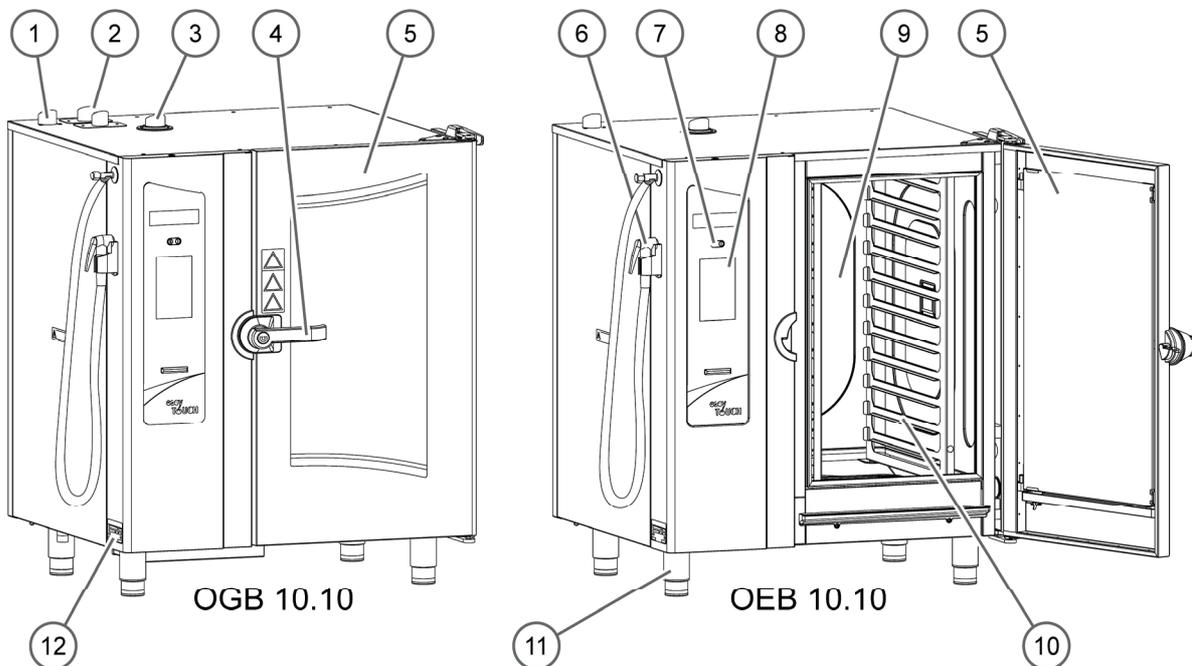
Lors du nettoyage, veuillez respecter les conditions suivantes :

- N'utilisez que des produits nettoyant d'origine.
 - Lors du nettoyage, ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ni de jet d'eau.
 - Le four mixte ne doit pas être traité avec des acides ni exposé à des vapeurs d'acides.
-

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

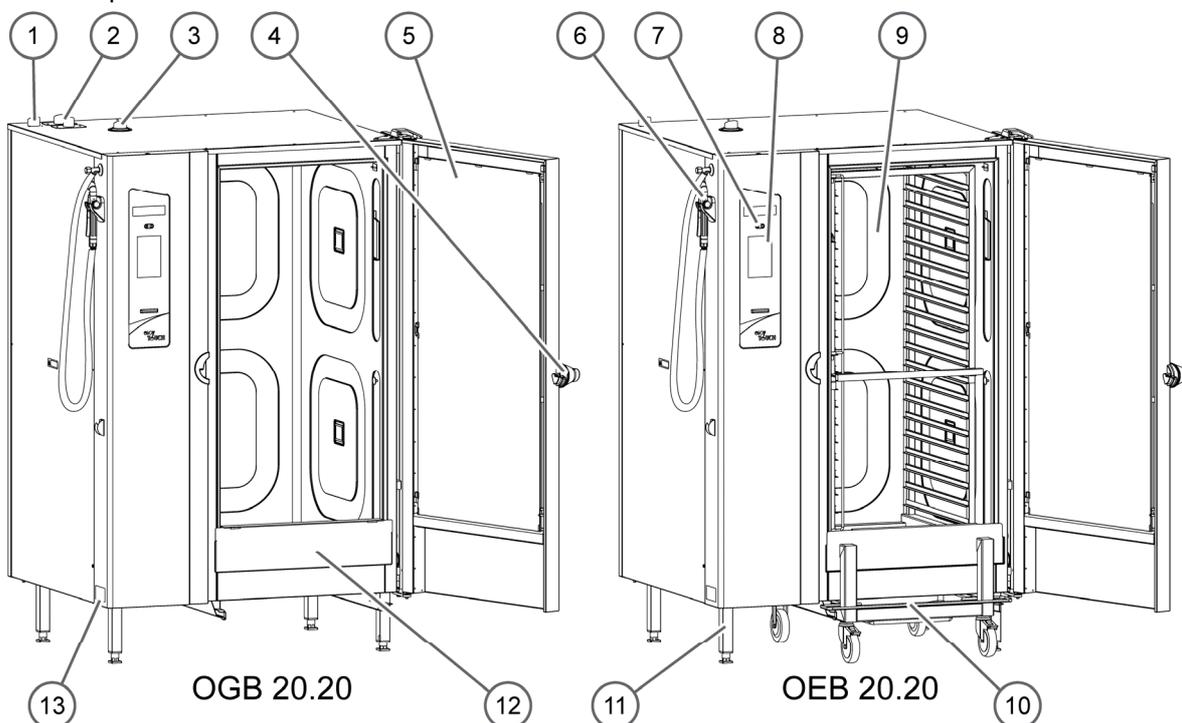
Les éléments des appareils de table ont la fonction suivante :

N°	Dénomination Représentation	Fonction
1	Raccord d'évacuation d'air	Commande l'évacuation d'air.
2	Raccord d'échappement de gaz	Évacue les gaz d'échappement <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Raccord d'échappement de gaz sur les appareils à aspersion ▪ 2 raccords d'échappement sur les appareils à générateur de vapeur
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"> ▪ Verticalement vers le bas : Four mixte fermé, prêt pour la cuisson ▪ Horizontal : Four mixte ouvert, en position de ventilation ▪ 20 degrés au-dessus de l'horizontale le four mixte peut être ouvert Possède les fonctions supplémentaires suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fonction de fermeture jusqu'en position de ventilation ▪ Ouverture d'urgence en position d'aération possible depuis le côté enceinte de cuisson
5	Porte de l'enceinte de cuisson ("Porte escamotable")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ferme l'enceinte de cuisson pendant la cuisson. ▪ Peut lors de l'ouverture être poussée vers l'arrière sur le côté du four mixte, pour plus de place.
6	Douchette	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour rincer l'enceinte de cuisson avec de l'eau. ▪ Se règle en continu.
7		Mise en marche et arrêt du four mixte
8	Ecran tactile	Manipulation centralisée du four mixte : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manipulation en touchant les symboles sur les pages du panneau de commande

N°	Dénomination Représentation	Fonction
		▪ Affichages d'état
9	Enceinte de cuisson	▪ Pour accueillir les aliments à cuire pendant la cuisson. ▪ Comporte selon le modèle un nombre différents de gradins.
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 :



Éléments 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. ▪ 1 raccords d'échappement : OGS 6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20 ▪ 2 raccords d'échappement : OGS 20.10, 20.20 ▪ 2 raccords d'échappement : OGB 6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20 ▪ 3 raccords d'échappement : OGB 20.10, 20.20
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 : ▪ Verticalement vers le bas : Le four mixte est fermé ▪ horizontal : Four mixte ouvert en position de ventilation ▪ 20 degrés au-dessus de l'horizontale le four mixte peut être ouvert Possède les fonctions supplémentaires suivantes :

N°	Dénomination Représentation	Fonction
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fonction de fermeture jusqu'en position de ventilation ▪ Ouverture d'urgence en position d'aération possible depuis le côté enceinte de cuisson
5	Porte de l'enceinte de cuisson ("Porte escamotable")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ferme l'enceinte de cuisson pendant la cuisson. ▪ Peut lors de l'ouverture être poussée vers l'arrière sur le côté du four mixte, pour plus de place.
6	Douchette	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour rincer l'enceinte de cuisson avec de l'eau. ▪ Se règle en continu.
7		Mise en marche et arrêt du four mixte
8	Ecran tactile	Manipulation centralisée du four mixte : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manipulation en touchant les symboles sur les pages du panneau de commande ▪ Affichages d'état
9	Enceinte de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour accueillir les aliments à cuire pendant la cuisson. ▪ Comporte selon le modèle un nombre différents de gradins
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.

Fonctionnement de base

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

- Vapeur
- Air pulsé
- Air mixte (vapeur surchauffée)

Ces programmes de cuisson de base vous permettent de cuire les aliments de presque toutes les manières. Vous pouvez utiliser les programmes de cuisson de base dans les modes de cuisson suivants :

- | | | |
|---------------------|-------------------------|----------------------------------|
| ▪ Cuire à la vapeur | ▪ Braiser | ▪ la cuisson à basse température |
| ▪ Blanchir | ▪ Cuire | ▪ Décongeler des aliments |
| ▪ Pocher | ▪ Gratiner | ▪ Cuire sous vide |
| ▪ Etuver | ▪ Griller | ▪ Cuisson ΔT |
| ▪ Cuisson | ▪ Gratiner | ▪ Cook & Hold |
| ▪ Rôtir | ▪ Remise en température | |

Utilisation de base de votre four mixte

En principe, travaillez avec le four mixte comme suit :

- Vous mettez les aliments dans des récipients ou sur des grilles et dans votre four.
- Vous déterminez le programme et la durée de cuisson ou la température à cœur et vous le démarrez.
- A la fin du programme de cuisson, retirez les aliments à l'état souhaité.

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}	[Σ]	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 ²]	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

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
Courant nominal	[A]	27,2	46,2	46,2	83,5	83,5	92,3	166,9
Impédance secteur max. admissible Z_{sys}	[Σ]	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 ²]	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
Courant nominal	[A]	30,8	52,7	52,7	95,4	95,4	105,2	190,6
Impédance secteur max. admissible Z_{sys}	[Σ]	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 ²]	5x 6	5x 16	5x 16	5x 35	5x 35	5x 35	5x 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.

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						

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 µS/cm						
Cl ⁻	max. 100 mg/l						
SO ₄ ⁻	max. 400 mg/l						
Fe	max. 0,1 mg/l						
Mn	max. 0.05 mg/l						
Cu	max. 0.05 mg/l						
Cl ₂	max. 0,1 mg/l						
Evacuation d'eau							
Type	DN 50, raccordement fixe ou siphon à entonnoir						

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 ²]	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 ²]	5x 1.5	5x 1.5											
Dissipation thermique														
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	7100	11000	7100	11000						

OGS		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
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

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 directives spécifiques à chaque pays.							
Emission de bruit mesuré	< 70 dBA							

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 µS/cm						
Cl ⁻		max. 100 mg/l						
SO ₄ ⁻		max. 400 mg/l						

Structure et fonctionnement

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

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}	[Σ]	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 ²]	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

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Appareils de table				Appareils sur pieds		
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	1,5	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}	[Σ]	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 ²]	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}	[Σ]	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 ²]	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.

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						

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 µS/cm						
Cl ⁻	max. 100 mg/l						
SO ₄ ⁻	max. 400 mg/l						
Fe	max. 0,1 mg/l						
Mn	max. 0.05 mg/l						
Cu	max. 0.05 mg/l						
Cl ₂	max. 0,1 mg/l						
Evacuation d'eau							
Type	DN 50, raccordement fixe ou siphon à entonnoir						

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 ²]	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 ²]	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

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 directives spécifiques à chaque pays.							
Emission de bruit mesuré	< 70 dBA							

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						

Structure et fonctionnement

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Appareils de table			Appareils sur pieds			
Conductivité	10 - 200 μ S/cm						
Cl ⁻	max. 100 mg/l						
SO ₄ ⁻	max. 400 mg/l						
Fe	max. 0,1 mg/l						
Mn	max. 0.05 mg/l						
Cu	max. 0.05 mg/l						
Cl ₂	max. 0,1 mg/l						
Evacuation d'eau							
Type	DN 50, raccordement fixe ou siphon à entonnoir						

3 Pour votre sécurité

Objectif du présent chapitre

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

Veillez lire en particulier ce chapitre attentivement et complètement !

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Consignes de sécurité de base	33
Symboles d'avertissement sur le four mixte	34
Aperçu des risques	36
Dangers et mesures de sécurité	38
Dispositifs de sécurité	42
Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	44
Equipement de protection personnel	45

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...

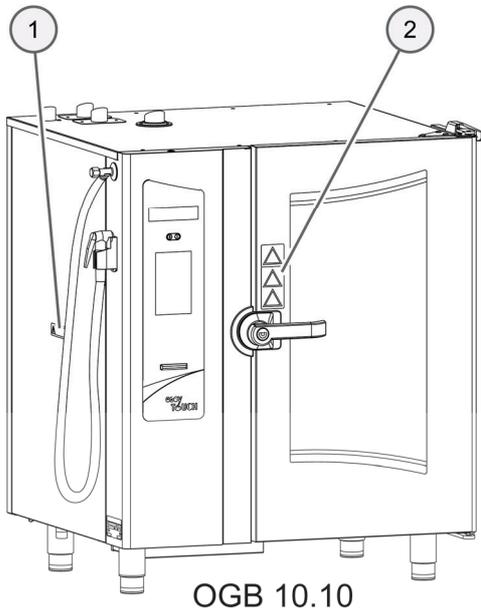
Sujets connexes

> Affectation de votre four mixte	15
> Symboles d'avertissement sur le four mixte.....	34
> Aperçu des risques	36
> Dangers et mesures de sécurité	38
> Dispositifs de sécurité	42
> Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	44
> Equipement de protection personnel	45

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.

Symbole d'avertissement	Description
	<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>

Aperçu des risques

Règles générales en cas de risques et mesures de sécurité

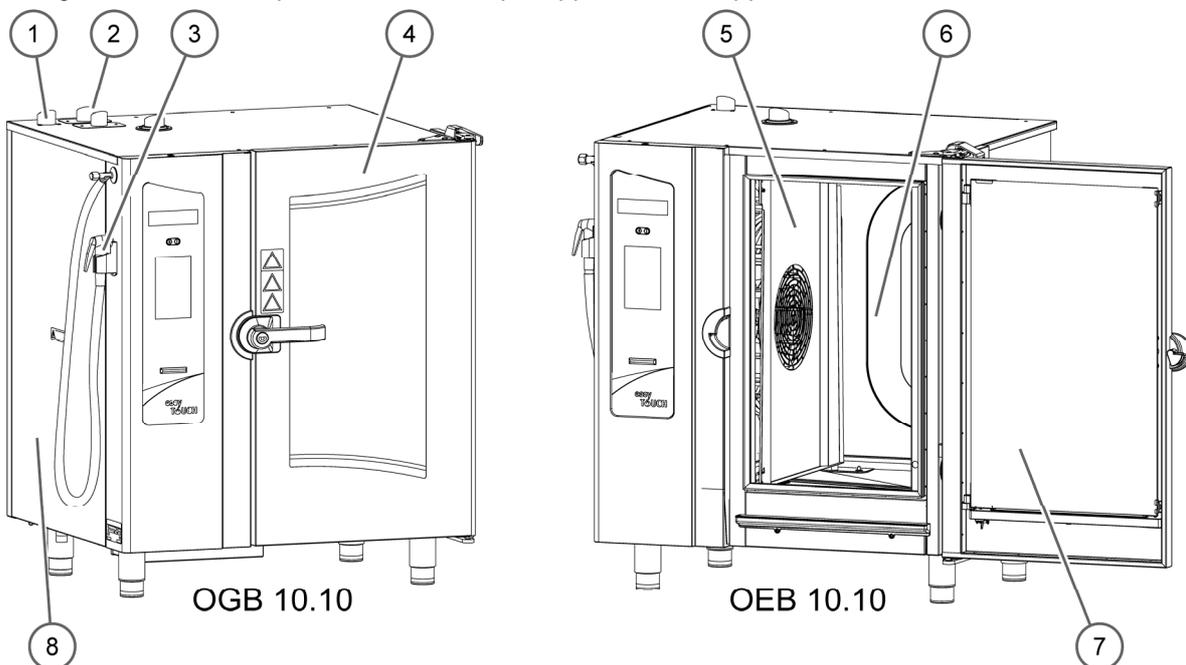
Le four mixte est conçu tel que l'utilisateur est raisonnablement protégé de tous les risques de construction évitables.

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

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

Zones dangereuses

La figure suivante indique les zones à risque applicables à l'appareil :



Développement de chaleur

Le four mixte chauffe dans l'enceinte de cuisson (6) et en face intérieure (7) de la porte de cuisson. Ceci a pour conséquence :

- Risque d'incendie par la chaleur dégagée par le four mixte
- des risque de brûlure sur les surfaces chaudes à l'extérieur et à l'intérieur du four mixte, à l'intérieur également sur les éléments d'appareil et sur les récipients pour aliments chauds.

Vapeur / buées chaudes

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

- des risques d'échaudure par la vapeur chaude à l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson (4). La porte de l'enceinte de cuisson ainsi que ses fonctions particulières (ouverture lente, par étapes) vous protègent de la vapeur chaude si vous utilisez ces fonctions et veillez à ce que la porte de l'enceinte de cuisson soit intacte.
- des risques d'échaudure par des températures élevées sur le raccord d'évacuation d'air (1)

Liquides très chauds

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

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

Pièces sous tension

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

- danger de pièces sous tension si le capot (8) n'est pas en place.
- risque de chocs électriques en cas de nettoyage extérieur du four mixte avec la douchette (3).

Hélice de ventilateur

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

- danger de blessures par le ventilateur dans l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration (5) si la tôle d'aspiration n'est pas montée correctement à sa place.

Nettoyants

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

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

Douchette

Le four mixte comporte une douchette (3) pouvant déclencher différents dangers :

- risque d'échaudure par projections d'eau de la douchette dans l'enceinte de cuisson chaude, par ex. pour nettoyage.
- risque d'échaudure si le four mixte est installé à proximité immédiate d'appareils permettant de chauffer de la graisse liquide et si la douchette projette de l'eau dans ces appareils.
- risque d'échaudure si l'enceinte de cuisson contient un récipient comportant de la graisse chaude et que de l'eau y est projetée par la douchette.
- risque de chocs électriques en cas de nettoyage extérieur du four mixte avec la douchette (3).

Gaz

Si vous avez un appareil à gaz (OGx yy.zz), ceci implique des dangers supplémentaires :

- risque d'explosion en cas de conduite de gaz défectueuse ou non étanche
- risque de brûlures par gaz de fumées chauds sur le raccord d'échappement de gaz (2)
- risque d'incendie par gaz de fumées chauds au-dessus de l'appareil à gaz
- danger de formation de CO dans la cuisine si le brûleur est mal réglé, l'alimentation en air et/ou l'évacuation des gaz de fumées est insuffisante

Chargement prématuré de l'enceinte de cuisson

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. Ceci a pour conséquence :

- des risques pour vos hôtes de contamination microbiologique des aliments

des risques d'écrasement des mains

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

Dangers et mesures de sécurité

Fonctionnement des appareils électriques et à gaz

Lors du fonctionnement 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'incendie par la chaleur dégagée par le four mixte	Lorsque des gaz ou des liquides brûlants sont stockés à côté du four mixte.	Ne pas stocker de gaz ou de liquides inflammables à côté du four mixte	aucun
Risque de brûlure par des surfaces chaudes	Côté extérieur de la porte d'enceinte de cuisson	Ne plus toucher aux surfaces	aucun
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dans l'enceinte intérieure y compris tous les éléments s'y trouvant lors de la cuisson, par ex. ▪ Casiers ▪ Tôle d'aspiration ▪ Capteur de température à cœur ▪ Grilles etc. ▪ En face intérieure de la porte d'enceinte de cuisson ▪ Sur le chariot à glissières ▪ Sur le chariot 	Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection	aucun
Risque d'échaudure par le jet d'eau de la douchette	Si l'enceinte de cuisson contient un récipient comportant de la graisse chaude et que de l'eau y est projetée par la douchette.	Eviter les projections sur la graisse liquide	aucun
risque d'échaudure par des liquides chauds	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A l'intérieur du four ▪ A l'extérieur du four 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Charger les récipients remplis d'aliments liquides ou se liquéfiant uniquement sur des gradins visibles et les retirer horizontalement ▪ Porter des gants de protection ▪ Bloquer le dispositif de sécurité de transport sur le casier du chariot à glissières ▪ Ne transporter les liquides chauds sur le chariot à glissières ou d'enfournement qu'à l'état recouvert. ▪ Veiller à ce que les chariots (à glissière) ne basculent pas. Ce risque existe si les chariots sont transportés sur une surface inclinée ou heurtent un obstacle. 	aucun
risque d'échaudure par la vapeur chaude	Devant le four mixte	Vérifier le dispositif de sécurité	Porte de l'enceinte de cuisson
	Devant la porte d'enceinte de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser le dispositif de sécurité ▪ Vérifier le dispositif de sécurité ▪ Ne pas passer la tête dans l'enceinte de cuisson 	Position ventilation de la porte d'enceinte de cuisson
	Devant la porte d'enceinte de	Uniquement sur les appareils	Pont de

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure	Dispositif de sécurité
	cuisson	sur pieds : Utiliser le dispositif de sécurité	préchauffage
Risque de brûlure par l'air extrait chaud	Air extrait en haut du four mixte	Ne pas s'en approcher	aucun
Danger de pièces sous tension	Sous le capot	Vérifier le dispositif de sécurité	Capot
Danger de blessure de la main par le ventilateur	Dans l'enceinte de cuisson	Vérifier le dispositif de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tôle d'aspiration ▪ Protection électrique de la porte d'enceinte de cuisson
Danger de contamination microbiologique des aliments	En cas d'interruption de la chaîne du froid des aliments par chargement prématuré de l'enceinte de cuisson	Veiller à conserver la chaîne du froid : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne pas entreposer d'aliments à cuire dans le four mixte ▪ confier les cuissons à basse température (< 65 °C) uniquement à du personnel spécialisé 	aucun
Risque de blessure aux mains par écrasement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En enfournant le chariot à glissières ▪ En fermant la porte de l'enceinte de cuisson 	Etre prudent en effectuant ces actions	aucun

Fonctionnement des appareils à gaz

Lors du fonctionnement des appareils à gaz, tenez compte en plus 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'explosion dû au gaz	Sur le lieu d'installation du four mixte	En cas d'odeur de gaz : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Couper l'arrivée de gaz ▪ Aérer la pièce ▪ Ne manipuler aucun appareil électrique ▪ Ne pas provoquer de flamme ouverte ▪ Appeler de l'aide 	Climatisation
Risque de brûlure par gaz de fumées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sur le raccord des gaz de fumées ▪ Sur le capot 	Ne pas toucher	aucun
Risque d'incendie par gaz de fumées chauds	Au-dessus de l'appareil à gaz	Ne pas installer de matériaux inflammables au-dessus du four mixte	aucun
Risque de formation de CO	Sur le lieu d'installation du four mixte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne pas dérégler la zone inférieure de l'appareil (réglage de l'appareil) ▪ S'assurer de la présence d'un système de climatisation ▪ Tous les ans, effectuer un entretien de l'appareil ▪ Déconnecter l'appareil s'il n'est pas en service 	Climatisation

Nettoyage

Lors du nettoyage 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 de choc électrique	Sur le four mixte	Ne pas nettoyer l'enveloppe extérieure avec la douchette	aucun
Risque de brûlure par des surfaces chaudes	Dans l'enceinte intérieure y compris tous les éléments s'y trouvant lors de la cuisson, par ex. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Casiers ▪ Tôle d'aspiration ▪ Capteur de température à cœur ▪ Grilles, chariots etc. ▪ Chariot d'enfournement 	Avant nettoyage, attendre que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 60 °C	aucun
Risque d'échaudure par vapeur chaude en cas de projections d'eau avec la douchette dans l'enceinte de cuisson chaude	Dans l'enceinte de cuisson	Avant nettoyage, attendre que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 60 °C	aucun
Risque dû aux agents nettoyants	En cas de nettoyage entièrement automatique : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Devant la porte d'enceinte de cuisson 	Vérifier le dispositif de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rinçage obligatoire ▪ Arrêt pulvérisation
	Lors de tous travaux de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne pas inhaler les vapeurs d'aspersion ▪ Porter un équipement de protection personnel 	aucun
	En manipulant les bidons de nettoyage	Porter un équipement de protection personnel	aucun
	En cas d'utilisation de produits nettoyants agressifs	N'utiliser que des nettoyants d'origine	aucun
Risque de blessure aux mains par écrasement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En nettoyant la porte d'enceinte de cuisson ▪ En nettoyant la porte intérieure d'enceinte de cuisson 	Etre prudent en effectuant ces actions	aucun

Entretien

Lors de l'entretien 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">▪ Sous le capot▪ Sous le bandeau de commandes	<ul style="list-style-type: none">▪ Les travaux sur les éléments électriques ne doivent être effectués que par le service après-vente autorisé▪ Procédure professionnelle▪ Mise hors tension avant d'enlever le capot	Capot
Danger de blessure de la main par le ventilateur	Dans le compartiment électrique	<ul style="list-style-type: none">▪ Mise hors tension avant d'enlever le capot	Capot

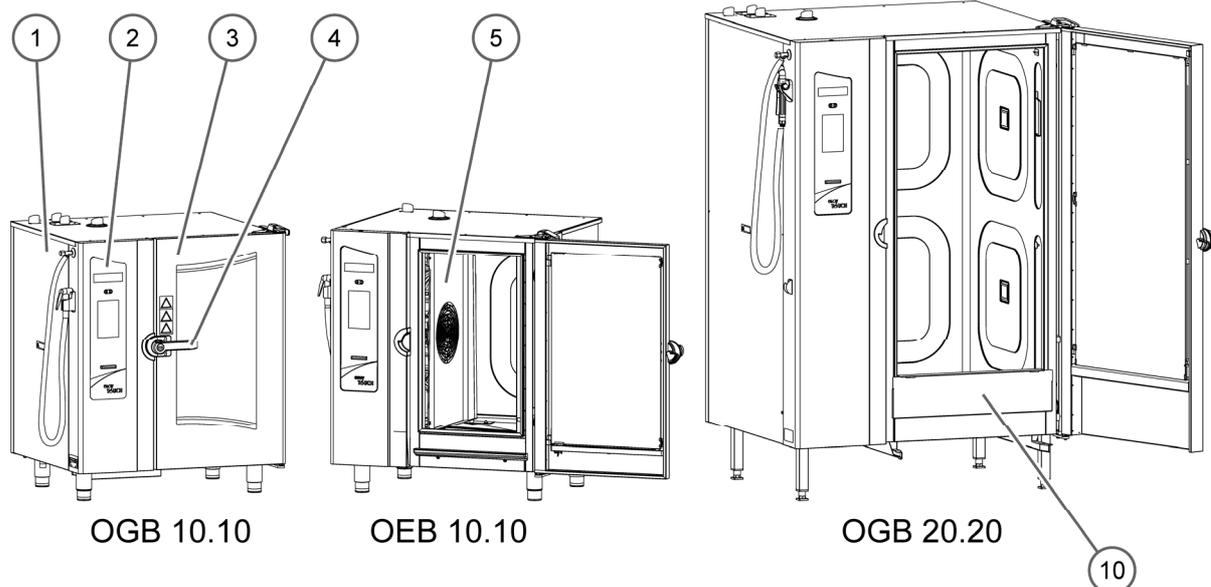
Dispositifs de sécurité

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"> Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension. Empêche l'intervention sur le ventilateur en mouvement dans le compartiment électrique. 	Contrôler si le capot est en place.
2	Panneau de service, démontable uniquement à l'aide d'un outil	Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension.	Vérifier si le panneau de service est en place.
3	Porte de l'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> à la page 142
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> à la page 153

N°	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
6 (sans illustration)	Contact magnétique de porte : capteur électrique de la porte d'enceinte de cuisson	Coupe le ventilateur et le chauffage, à l'ouverture de la porte d'enceinte de cuisson.	A basse température, contrôler le contact magnétique de porte : Procédure ▪ Ouvrir entièrement la porte d'enceinte de cuisson. ▪ Appuyer sur Démarrage Résultat : Le moteur ne doit pas démarrer.
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.	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> à la page 142) Procédure Tirer fortement sur la porte d'enceinte de cuisson par l'extérieur en haut à gauche Résultat : La porte d'enceinte de cuisson doit s'ouvrir.
8 (sans illustration)	Rinçage obligatoire après une panne de courant s'il y avait du nettoyant 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> à la page 144

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
Cuisinier <ul style="list-style-type: none">▪ Dispose d'une formation spécifique▪ Connaît les lois et règlements concernant les denrées alimentaires et l'hygiène, en vigueur dans le pays▪ Doit établir une documentation ARMPC (HACCP)▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte	Cuisinier <ul style="list-style-type: none">▪ Saisir les données du programme de cuisson▪ Editer les recettes du livre de cuisine▪ Gestion des réglages	aucun	<ul style="list-style-type: none">▪ Structure et fonctionnement▪ Pour votre sécurité▪ Structure des pages d'écran tactile▪ Comment travailler avec l'écran tactile ?▪ Les programmes de cuisson de votre four mixte▪ L'utilisation des programmes de cuisson
Opérateur <ul style="list-style-type: none">▪ A reçu des instructions▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte	Opérateur <ul style="list-style-type: none">▪ Chargement / déchargement des aliments à cuire▪ Nettoyage du four mixte▪ Rééquiper le four mixte	Prescrit selon paragraphe <i>Equipement de protection personnel</i> à la page 45	<ul style="list-style-type: none">▪ Structure et fonctionnement▪ Pour votre sécurité▪ Au chapitre "Comment travailler avec l'écran tactile ?" l'instruction "Mise en marche et arrêt du four mixte"▪ Nettoyage et entretien▪ Comment procéder ?

Postes de travail pendant le service

Le poste de travail du personnel lors du service se trouve devant la porte d'enceinte de cuisson.

Postes de travail lors du nettoyage et de l'entretien

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

Equipped de protection personnel

Service

Lors du fonctionnement du four mixte, veuillez porter l'équipement de protection personnel suivant :

Action	Moyen utilisé	Equipement de protection
Chargement / déchargement des aliments à cuire	Aucun	Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (BGR 111 en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection ▪ Gants de sécurité
Rééquiper le four mixte	Aucun	Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (BGR 111 en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection ▪ Gants de sécurité

Nettoyage

Lors du nettoyage du four mixte, veuillez porter l'équipement de protection personnel suivant :

Action	Moyen utilisé	Equipement de protection
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Manipulation des bidons de nettoyage 	CONVOClean new	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Protection respiratoire par filtre à particules en cas de formation d'aérosol, type P2 / P3 ▪ Lunettes de protection étanches ▪ Gants de protection en caoutchouc nitrile (couche d'épaisseur 0,35 mm) recommandés
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Manipulation des bidons de nettoyage 	CONVOClean forte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Protection respiratoire par filtre à particules, type P2 ▪ Lunettes de protection étanches ▪ Gants de protection en caoutchouc butyle (couche d'épaisseur 0,5 mm); caoutchouc nitrile (couche d'épaisseur 0,35 mm); temps de pénétration > 480 min ▪ Vêtements de protection résistants à la lessive
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Manipulation des bidons de nettoyage 	CONVOCare K	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Protection respiratoire par filtre à particules, type P2 ▪ Lunettes de protection étanches ▪ Gants de protection en caoutchouc butyle (couche d'épaisseur 0,5 mm); temps de pénétration > 480 min

4 Structure des pages d'écran tactile

L'écran tactile et ses touches de commande

Votre four mixte se commande à l'aide d'un écran tactile. Ceci signifie que toutes les fonctions du four mixte sont proposées sur plusieurs pages de l'écran tactile sous forme de touches de commande.

Pour sélectionner une fonction, effleurez les touches simplement avec votre doigt.

Dans cette section, nous vous présentons les pages de l'écran tactile un par un et vous expliquons les boutons de commande et leurs fonctions qui y sont respectivement disponibles.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Les pages de travail	47
Le livre de cuisine	57
Les réglages	67

4.1 Les pages de travail

Les fonctions de cuisson, de remise en température et de nettoyage à l'écran tactile

Dans ce paragraphe, nous vous présentons les pages d'écran tactile dont vous avez besoin pour votre travail quotidien, c.-à-d. pour la cuisson, la remise en température et le nettoyage, et nous vous expliquons les fonctions respectives qui y sont disponibles.

Contenu

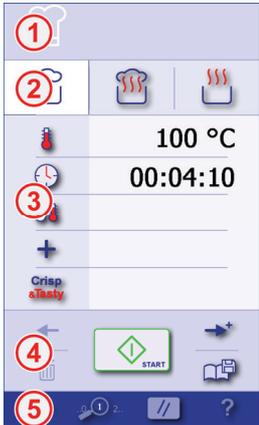
La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
La composition des pages de travail	48
La page de démarrage	49
La page Cuisson	50
La page Press & Go	53
La page Remise en température	54
La page Nettoyage	56

La composition des pages de travail

Composition des pages d'écran tactile pour le travail quotidien

L'image suivante est représentative de la structure de la page 'Cuisson' pour toutes les pages de travail quotidien. Dans les zones des pages, vous trouverez les fonctions suivantes :

N°	Dénomination	Fonction	Figure
1	Zone d'en-tête de page	Toujours : <ul style="list-style-type: none"> Affichage de la page sur laquelle vous êtes. Pendant que le programme de cuisson se déroule : <ul style="list-style-type: none"> De plus, affichage du temps restant de cuisson ou de remise en température. 	
2	Sélection de base	Sélection du programme de cuisson de base ou du programme de remise en température de base	
3	Saisie des données	Saisie de la température, temps etc.	
4	Programme Gestion	Démarrage/arrêt du programme Fonctions diverses	
5	Zone de pied de page	<ul style="list-style-type: none"> Fonctions valables pour toutes les pages Fonctions diverses 	

Les touches de commande pour toutes pages et leur fonction

Les touches individuelles sont expliquées séparément pour chaque page.

La zone de pied de page comporte des touches se retrouvant sur toutes les pages :

Touche	Signification	Fonction
Zone de pied de page		
	Quitter la page	Sur les pages principales : Retourne à la page de démarrage.
	Abandon	Sur les pages de saisie : Abandonne la saisie.
	Aide	Ouvre l'aide.

Les affichages et leur signification

Les affichages sont les représentations inversées des touches avec lesquelles les pages correspondantes sont appelées. Les affichages ont par ex. les significations suivantes :

Affichage	Signification	Description
Zone d'en-tête de page		
	Page 'cuisson'	La page 'Cuisson' est sélectionnée.
	Page 'Press & Go'	La page 'Press & Go' est sélectionnée.
	Page 'Remise en température'	La page 'Remise en température' est sélectionnée.
	Page 'Nettoyage'	La page 'Nettoyage' a été sélectionnée.

La page de démarrage

Voici à quoi elle ressemble



Les touches de commande et leur fonction

Les touches sur la page de démarrage ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Cuisson	Charge la page 'Cuisson' : <ul style="list-style-type: none">▪ Saisie des données du programme de cuisson en utilisant la vapeur, l'air mixte ou l'air pulsé
	Press & Go	Charge la page 'Press & Go' : <ul style="list-style-type: none">▪ Accès direct aux recettes de cuisson prédéfinies
	Remise en température	Charge la page 'Remise en température' <ul style="list-style-type: none">▪ Saisie des données du programme de remise en température
	Livre de cuisine	Appelle le livre de cuisine : <ul style="list-style-type: none">▪ Modifier les recettes de cuisson▪ Gérer les recettes de cuisson▪ Démarrer les recettes de cuisson
	Nettoyer	Charge la page 'Nettoyage' : <ul style="list-style-type: none">▪ Nettoyage semi-automatique▪ Nettoyage automatique (option)▪ Rinçage du générateur de vapeur
	Réglages	Charge la page 'Réglages'.

La page Cuisson

Voici comment accéder à la page 'Cuisson' :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches sur la page 'Cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Vapeur	Sélectionne le programme de cuisson de base Vapeur.
	Air mixte	Sélectionne le programme de cuisson de base Air mixte.
	Air pulsé	Sélectionne le programme de cuisson de base Air pulsé.
Saisie des données		
	Température de cuisson	Charge le clavier pour saisir la température de cuisson.
	Temps de cuisson	Charge le clavier pour saisir le temps de cuisson.
	Température à cœur	Ouvre le clavier pour saisir la température à cœur.
	Fonctions supplémentaires	Charge la page 'Fonctions supplémentaires de cuisson'.
	Crisp & Tasty	Ouvre la page 'Crisp & Tasty'.
Programme		
	Démarrage avec préchauffage intelligent	Démarre le programme de cuisson par le préchauffage.
	Démarrage	Démarre le programme de cuisson.
	Arrêt	Arrête le programme de cuisson.
Gestion		
	<ul style="list-style-type: none"> Étape de cuisson précédente (pendant la saisie du programme) 	<ul style="list-style-type: none"> Reculé d'une étape dans le programme de cuisson.
	<ul style="list-style-type: none"> TrayTimer (pendant le déroulement du programme de cuisson) 	<ul style="list-style-type: none"> Démarre l'utilisation de gradins libres pendant qu'un programme de cuisson principal se déroule.
	Étape de cuisson suivante	Avance d'une étape dans le programme de cuisson.
	Ajouter une étape de cuisson	Ajoute une étape supplémentaire dans le programme après la dernière étape de cuisson existante.

Touche	Signification	Fonction
	<ul style="list-style-type: none"> Supprimer données (avant démarrage du programme de cuisson) 	<ul style="list-style-type: none"> Supprime toutes les données de l'étape de cuisson actuelle.
	<ul style="list-style-type: none"> Humidification manuelle (pendant le déroulement du programme de cuisson) 	<ul style="list-style-type: none"> Démarre l'humidification manuelle lorsqu'un programme de cuisson principal se déroule.
	Enregistrer la recette de cuisson	Enregistre la recette de cuisson dans le livre de cuisine.
Zone de pied de page		
	Etape de cuisson actuelle	Pendant la saisie du programme <ul style="list-style-type: none"> Indique le numéro de l'étape de cuisson dont les données sont actuellement affichées. Charge la page Aperçu des étapes de cuisson. Vous pouvez passer à n'importe quelle étape de cuisson. Pendant que le programme de cuisson se déroule <ul style="list-style-type: none"> Affiche le numéro de l'étape de cuisson actuellement en cours.
	Supprimer les données de toutes les étapes de cuisson	Supprime les données de toutes les étapes de cuisson saisies.

Clavier de saisie de la température de cuisson et à cœur

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Chiffres	Saisie des centaines, des dizaines et des unités Exemple : La séquence de saisie 1 - 2 - 0 donne 120 °C.
	Suppression	Supprime toutes les saisies
	Confirmer	Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson.

Le clavier de saisie du temps de cuisson

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Chiffres	Saisie des heures, minutes et secondes
	Suppression	Supprime toutes les saisies
	Confirmer	Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson.
	Mode permanent	Désactive le temporisateur

La page 'Fonctions supplémentaires Cuisson'

Les touches sur la page 'Fonctions supplémentaires de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Protection des programmes	Empêche l'interruption des programmes de cuisson en cours par le système d'optimisation d'énergie connecté.
	Vitesse de ventilation réduite	Diminue la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson.
	Puissance réduite	Réduit la consommation de courant, par ex. pour diminuer les pointes de puissance. Peut augmenter le temps de cuisson.
	Cuisson ΔT	Programme de cuisson pour lequel la température de l'enceinte de cuisson monte en fonction de la température à cœur. Pas possible pour le programme de cuisson de base Air mixte.

La page 'Crisp & Tasty'

Les touches sur la page Degrés de Crisp & Tasty ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Aucune déshumidification	
	Déshumidification légère	Degré de Crisp&Tasty, l'humidité excédentaire est éliminée de l'enceinte de cuisson.
	Déshumidification moyenne	Pas possible pour le programme de cuisson de base Cuisson vapeur.
	Déshumidification forte	

La page Press & Go

Voici comment accéder à la page 'Press & Go' :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches sur la page 'Press & Go' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Programme		
	Recette de cuisson, par ex. petits pains	Démarre le programme de cuisson immédiatement.
	Recette de cuisson, par ex. légumes	Démarre le programme de cuisson immédiatement.

La page Remise en température

Voici comment accéder à la page 'Remise en température' :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'Remise en température' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Assiettes	Sélectionne le programme de remise en température Assiettes.
	Gastronorm	Sélectionne le programme de remise en température Gastronorm.
	Banquet	Sélectionne le programme de remise en température Banquet.
Saisie des données		
	Température de remise en température	Ouvre le clavier de saisie de la température de remise en température.
	Temps de remise en température	Ouvre le clavier pour saisir le temps de remise en température.
	Température à cœur	Ouvre le clavier pour saisir la température à cœur.
	Fonctions supplémentaires	Charge la page 'Fonctions supplémentaires de remise en température'.
Programme		
	Démarrage	Démarre le programme de remise en température
	Arrêt	Arrête le programme de remise en température.
Gestion		
	TrayTimer (pendant le déroulement du programme de remise en température)	Démarre l'utilisation de gradins libres lorsqu'un programme de remise en température principal se déroule.
	Enregistrer la recette de remise en température	Enregistre la recette de remise en température dans le livre de cuisine.
Zone de pied de page		
	Supprimer toutes données	Supprime toutes les données.

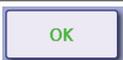
Le clavier de saisie de la température de remise en température.

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Chiffres	Saisie des centaines, des dizaines et des unités Exemple : La séquence de saisie 1 - 2 - 0 donne 120 °C.
	Suppression	Supprime toutes les saisies
	Confirmer	Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson.

Le clavier de saisie du temps de remise en température

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Chiffres	Saisie des heures, minutes et secondes
	Suppression	Supprime toutes les saisies
	Confirmer	Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson.
	Mode permanent	Désactive le temporisateur

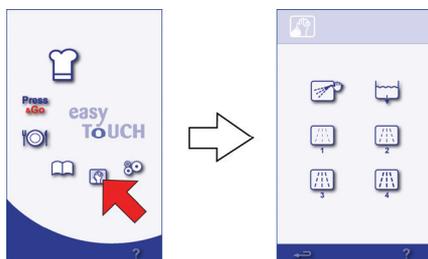
La page 'Fonctions supplémentaires Remise en température'

Les touches sur la page 'Fonctions supplémentaires de remise en température' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Protection des programmes	Empêche l'interruption des programmes de cuisson en cours par le système d'optimisation d'énergie connecté.

La page Nettoyage

Voici comment accéder à la page 'Nettoyage' :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'Nettoyage' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Programme		
	Nettoyage semi-automatique	Démarre le nettoyage semi-automatique.
	Rinçage du générateur de vapeur	Démarre le rinçage du générateur de vapeur.
Programme CONVOClean system		
Nettoyage automatique (option)		
	Niveau de nettoyage 1 : Salissure faible	Démarre le nettoyage automatique
	Niveau de nettoyage 2 : Salissure moyenne	Démarre le nettoyage automatique
	Niveau de nettoyage 3 : Salissure forte	Démarre le nettoyage automatique
	Niveau de nettoyage 4 : Salissure forte avec brillance+	Démarre le nettoyage automatique

4.2 Le livre de cuisine

Le livre de cuisine

Dans cette section, nous vous présentons les pages d'écran tactile du livre de cuisine et expliquons les fonctions qui y sont respectivement disponibles.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Structure des pages du livre de cuisine	58
La page Favoris	60
La page Groupes de recettes de cuisson	62
La page Recettes de cuisson	65

Structure des pages du livre de cuisine

Structure des pages principales dans le livre de cuisine

L'image suivante est représentative de la structure de la page 'Groupes de recettes de cuisson' pour les 3 pages principales du livre de cuisine. Dans les zones des pages, vous trouverez les fonctions suivantes :

N°	Dénomination	Fonction	Figure
1	Zone d'en-tête de page	Affichage de la page sur laquelle vous êtes.	
2	Sélection de base	Sélection de la zone du livre de cuisine	
3	Sélection	Sélection de la recette ou du groupe de recettes de cuisson	
4	Gestion	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accès à la sous-page suivante ▪ Fonctions de défilement 	
5	Zone de pied de page	Fonctions valables pour toutes les pages	

Structure des sous-pages dans le livre de cuisine

L'image suivante est représentative de la structure de la page 'Edition des groupes de recettes de cuisson' pour les sous-pages du livre de cuisine. Dans les zones des pages, vous trouverez les fonctions suivantes :

N°	Dénomination	Fonction	Figure
1	Zone d'en-tête de page	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Affichage de la page sur laquelle vous êtes. ▪ Zone de saisie du nom ▪ Affichage image de la recette ou du groupe de recettes de cuisson 	
2	Zones de sélection	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recettes de cuisson ▪ Groupe de recettes de cuisson 	
3	Fonctions	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accès aux sous-pages suivantes ▪ Fonctions d'affectation ▪ Fonctions de tri ▪ Fonctions de suppression ▪ Fonctions de défilement 	

Les touches de commande pour toutes pages et leur fonction

Les touches individuelles sont expliquées séparément pour chaque page.

La zone de pied de page comporte des touches se retrouvant sur toutes les pages :

Touche	Signification	Fonction
Zone de pied de page		
	Quitter la page	Sur les pages principales : Retourne à la page de démarrage. Sur les sous-pages : Abandon de la procédure.
	Aide	Ouvre l'aide.
	Confirmer	Sur les pages contextuelles
	Abandon	Sur les pages contextuelles

Les affichages et leur signification

Les affichages sont les représentations inversées des touches avec lesquelles les pages correspondantes sont appelées. Les affichages ont par ex. les significations suivantes :

Affichage	Signification	Description
Pages		
	Livre de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> La page 'Favoris' est sélectionnée. La page 'Groupes de recettes de cuisson' est sélectionnée. La page 'Recettes de cuisson' est sélectionnée.
	Groupe de recettes de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> La page 'Edition favoris' est sélectionnée. La page 'Gestion des groupes de recettes de cuisson' est sélectionnée. La page 'Edition groupe de recettes de cuisson' est sélectionnée. La page 'Gestion des images' est sélectionnée.
	Page 'Création d'un groupe de recettes de cuisson'	<ul style="list-style-type: none"> La page 'Création d'un groupe de recettes de cuisson' est sélectionnée.
	Recettes de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> La page 'Gestion des recettes de cuisson' est sélectionnée. La page 'Gestion des images' est sélectionnée.
Zones de sélection		
	Recettes de cuisson d'un groupe de recettes	<ul style="list-style-type: none"> Recettes de cuisson dans les favoris Recettes de cuisson d'un groupe de recettes
	Toutes recettes de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Toutes les recettes de cuisson disponibles
	Tous les groupes de recettes de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Tous les groupes de recettes de cuisson disponibles

La page Favoris

Voici comment accéder à la page 'Favoris' :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches de commande de la page 'Favoris' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Favoris	Affiche toutes les recettes de cuisson favorites pour sélection.
	Groupes de recettes de cuisson	Charge la page 'Groupes de recettes de cuisson'.
	Toutes recettes de cuisson	Charge la page 'Recettes de cuisson'.
Exemples de sélection		
	Bretzel	Sélection recette de cuisson Bretzel
Gestion		
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas.
	Edition des favoris	Charge la page 'Edition des favoris'.

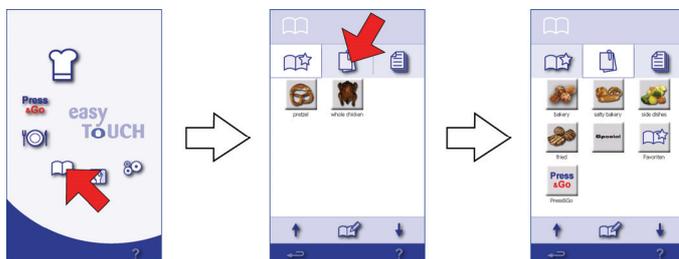
La page 'Edition des favoris'

Les touches de commande de la page 'Edition des favoris' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Zone de texte	<ul style="list-style-type: none"> Affichage du nom du groupe de recettes de cuisson Favoris Ne peut pas être modifié.
	Déplacer recette de cuisson vers le haut	Déplace la recette de cuisson sélectionnée dans la liste des favoris vers le haut.
	Déplacer recette de cuisson vers le bas	Déplace la recette de cuisson sélectionnée dans la liste des favoris vers le bas.
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas.
	Supprimer	Supprime de la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée.
	Insérer	Insère dans la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée.
	Suppression	Supprime du système la recette de cuisson sélectionnée.
	Modifier image	N'a aucune fonction sur la page 'Edition des favoris'.

La page Groupes de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :



Les touches de commande et leur fonction

Les boutons de commande de la page 'Groupes de recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Favoris	Charge la page 'Favoris'.
	Groupes de recettes de cuisson	Affiche tous les groupes de recettes de cuisson pour sélection.
	Toutes recettes de cuisson	Charge la page 'Recettes de cuisson'.
Exemples de sélection		
	Pâtisseries	Sélection du groupe de recettes de cuisson Pâtisseries
Gestion		
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas.
	Gestion des groupes de recettes de cuisson	Charge la page 'Gestion des groupes de recettes de cuisson'.

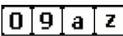
La page 'Gestion des groupes de recettes de cuisson'

Les boutons de la page 'Gestion des groupes de recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le haut	Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le haut.
	Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le bas	Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le bas.
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas.
	Créer un groupe de recettes de cuisson	Charge la page 'Créer groupe de recettes de cuisson'.
	Editer groupe de recettes de cuisson	Charge la page 'Editer groupe de recettes de cuisson'.
	Suppression	Supprime le groupe de recettes de cuisson sélectionné.

Créer la page 'Groupe de recettes de cuisson'

Les boutons de la page 'Création groupe de recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Clavier	Saisie du nom du groupe de recettes de cuisson par le clavier.
	Modifier image	Ouvre la page 'Gestion des images'.
	Confirmer	Enregistre la saisie et ferme la page.

Editer la page 'Groupe de recettes de cuisson'

Les boutons de la page 'Edition groupe de recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Editer texte	Charge le clavier de saisie du texte.
	Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le haut	Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le haut.
	Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le bas	Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le bas.
	Supprimer	Supprime de la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée.
	Insérer	Insère dans la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée.
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas.
	Gestion des images	Charge la page 'Gestion des images'.
	Suppression	Supprime la recette de cuisson sélectionnée

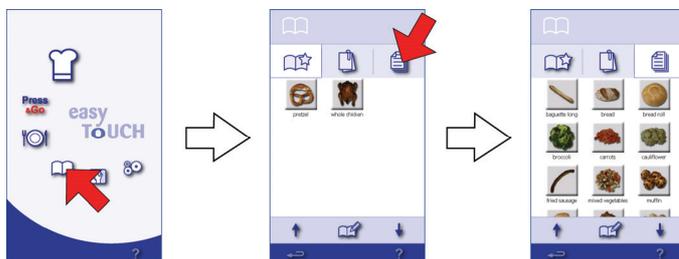
La page 'Gestion des images'

Les boutons de la page 'Gestion des images' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas.
	Dossier	Sélectionne le dossier comme source des images
	USB	Sélectionne la connexion USB comme source des images (n'est actif que lorsqu'un équipement USB a été connecté).
	Confirmer	Enregistre la saisie et ferme la page.

La page Recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Recettes de cuisson' :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'Recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Favoris	Charge la page 'Favoris'.
	Groupes de recettes de cuisson	Charge la page 'Groupes de recettes de cuisson'.
	Toutes recettes de cuisson	Affiche toutes les recettes de cuisson pour sélection.
Exemples de sélection		
	Petits pains	Sélection recette de cuisson Petits pains
Gestion		
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas.
	Gérer les recettes de cuisson	Charge la page 'Gestion des recettes de cuisson'.

La page 'Gestion des recettes de cuisson'

Les boutons de la page 'Gestion des recettes de cuisson' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
<input type="text" value="bread roll"/>	Editer texte	Charge le clavier de saisie du texte.
	Vers le bas	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas
	Gestion des images	Charge la page 'Gestion des images'.
	Suppression	Supprime du système la recette de cuisson sélectionnée

La page 'Gestion des images'

Les boutons de la page 'Gestion des images' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas.
	Dossier	Sélectionne le dossier comme source des images
	USB	Sélectionne la connexion USB comme source des images (n'est actif que lorsqu'un équipement USB a été connecté).
	Confirmer	Enregistre la saisie et ferme la page.

4.3 Les réglages

Les réglages

Dans cette section, nous vous présentons les pages d'écran tactile sur lesquelles vous pouvez effectuer les réglages et expliquons les fonctions qui y sont respectivement disponibles.

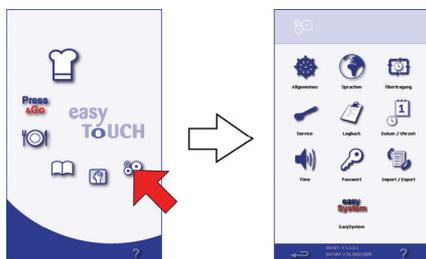
Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
La Page Réglages	68
Le menu Généralités	69
La page Importation/exportation	70

La Page Réglages

Voici comment accéder à la page 'Réglages' :



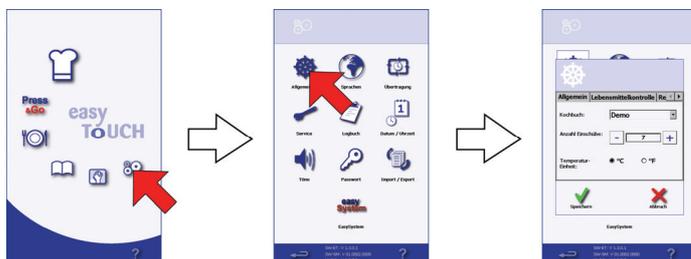
Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'Réglages' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Généralités	Charge le menu 'Généralités' : ▪ Réglages généraux du système
	Langues	Charge le menu 'Langues' : ▪ Changement de la langue de l'interface utilisateur
	Transmission	Charge le menu 'Transmission' : ▪ Préparation du transfert de données depuis l'appareil vers un serveur ▪ Uniquement possible en cas de préparation spécifique au client
	Service	Charge le menu 'Service' : ▪ Protégé par mot de passe, uniquement accessible pour le service
	Journal	Charge le menu 'Journal' : ▪ Affichage du journal ▪ Suppression d'enregistrements dans le journal
	Date/heure	Appelle le menu 'Date/heure' : ▪ Réglage de la date et de l'heure
	Sons	Charge le menu 'Sons' : ▪ Sélection des signaux sonores ▪ Réglage du volume
	Mot de passe	Charge le menu 'Mot de passe' : ▪ Sélection du nouveau mot de passe. ▪ Le mot de passe actuel doit être connu.
	Importer/Exporter	Appelle la page 'Importer/Exporter' : ▪ Importation et exportation de données
	easySystem	Active easySystem, protégé par mot de passe.

Le menu Généralités

Voici comment accéder au menu 'Généralités' :



L'onglet 'Généralités'

L'onglet 'Misc' contient les fonctions suivantes :

Type de menu	Signification	Fonction
	Livre de cuisine	Sélection du livre de cuisine
	Nombre de gradins	Sélection du nombre de gradins pouvant être utilisés
	Unité de température	Sélection de l'unité de température °C ou °F

L'onglet 'Contrôle des aliments'

L'onglet 'Contrôle des aliments' contient les fonctions suivantes :

Type de menu	Signification	Fonction
	Temps de préchauffage (s)	Saisie du temps de préchauffage : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de maintien après avoir atteint la température de préchauffage
	Tolérance de préchauffage (°C)	Saisie de la tolérance de la température de préchauffage : <ul style="list-style-type: none"> ▪ La température de préchauffage est considérée atteinte à par ex. 20 °C de moins
	intervalle temp ARMPC (s)	Saisie de l'intervalle de transmission des données ARMPC : <ul style="list-style-type: none"> ▪ par ex. transmission des données toutes les 120 s
	Temps d'arrêt max. (s)	Saisie du temps maximum de coupure du courant avant émission d'un avertissement que le produit est abîmé

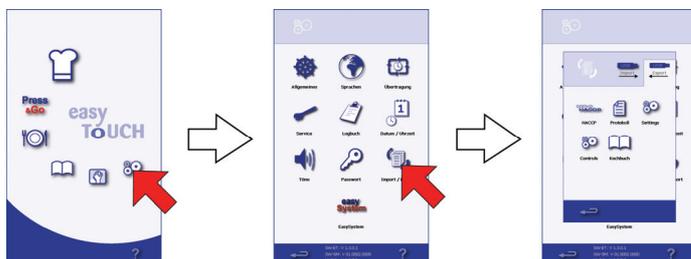
L'onglet 'Nettoyage'

L'onglet 'Nettoyage' contient les fonctions suivantes :

Type de menu	Signification	Fonction
<input checked="" type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etape 1 - Saleté légère ▪ Etape 2 - Saleté moyenne ▪ Etape 3 - Saleté forte ▪ Etape 4 - Saleté très forte 	Sélection des étapes de nettoyage devant être disponibles sur la page 'Nettoyage'
<input type="text" value="..."/>	Température AutoClean (60 °C à 100 °C)	Saisie de la température du nettoyage automatique en cas d'utilisation d'autres nettoyeurs que ceux d'origine
<input type="text" value="..."/>	Dosage nettoyeur (1 - 10)	Saisie du dosage des nettoyeurs, en cas d'utilisation d'autres nettoyeurs que ceux d'origine

La page Importation/exportation

Voici comment accéder à la page 'Importation/Exportation' :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page 'Importation/exportation' ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Importation	Sélection de l'onglet 'Importation' : ▪ Transmission de données de la clé USB vers l'équipement
	Exportation	Sélection de l'onglet 'Exportation' : ▪ Transmission de l'équipement vers la clé USB
Onglet 'Importation'		
	Livre de cuisine	Le livre de cuisine est importé.
	Logo de démarrage	Le logo spécifique au client pour la page de démarrage est importé.
	Mise à jour	La mise à jour est effectuée.
Onglet 'Exportation'		
	Protocole	Les données HACCP sont exportées.
	HACCP	Le protocole est exporté.
	Réglages	Les réglages sont exportés pour pouvoir les importer dans d'autres appareils.
	Contrôles	Les réglages de l'appareil (réglages des paramètres de régulation) sont exportés.
	Livre de cuisine	Le livre de cuisine est exporté pour l'importer dans d'autres appareils.

5 Comment travailler avec l'écran tactile ?

Règles de base de manipulation de l'écran tactile

Dans ce chapitre, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour les manipulations principales de l'écran tactile.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Premiers pas de l'utilisation	72
Cuisson	77
Remise en température	86
Travailler avec le livre de cuisine	93

5.1 Premiers pas de l'utilisation

Premiers pas de l'utilisation

Dans cette section, nous vous expliquons comment mettre votre four mixte sous/hors tension et comment vous pouvez préparer de manière simples vos premiers aliments cuits.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Mise en marche et arrêt du four mixte	73
Cuisson avec Press & Go	75

Mise en marche et arrêt du four mixte

Mettre en marche le four mixte

Pour mettre en marche le four mixte, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Mettez en marche le four mixte.	

Comportement du four mixte à la mise en service

A la mise en marche, le four mixte se comporte de la manière suivante :

Phase	Description	Touche
1	Vous mettez en marche le four mixte. Résultat : <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'auto-diagnostic est effectué. ▪ L'éclairage de l'enceinte de cuisson est allumé. ▪ La page de démarrage s'affiche. 	
2	Vous sélectionnez votre programme de cuisson.	
3	Vous démarrez le programme de cuisson : Résultat : <ul style="list-style-type: none"> ▪ sur les appareils OES/OGS systématiquement, en outre sur tous les appareils en programme de cuisson Air pulsé : le programme de cuisson sélectionné commence immédiatement. ▪ Dans des cas spécifiques : s'il s'agit d'un appareil OEB ou OGB et que vous avez démarré l'un des programmes de cuisson Vapeur, Air pulsé ou Remise en température, le générateur de vapeur est d'abord rempli et chauffé automatiquement. Dès que ce processus est terminé, le programme de cuisson sélectionné et le temps de cuisson réglé démarrent. 	

Arrêter le four mixte en fin de séance de travail

Pour arrêter le four mixte en fin de séance de travail, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Touche
1	Effectuez les nettoyages nécessaires selon le plan de nettoyage et d'entretien.	
2	Arrêtez le four mixte.	

Arrêt du four mixte avant les pauses de fonctionnement prolongées

Avant les pauses de fonctionnement prolongées, coupez l'eau et l'électricité côté usine.

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

> Déroulement de base lors de la cuisson.....	78
> Déroulement de base lors de la remise en température.....	87
> Vider et rincer le générateur de vapeur	137

Cuisson avec Press & Go

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.

Risque de contamination

⚠️ AVERTISSEMENT

Danger de contamination microbologique 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.

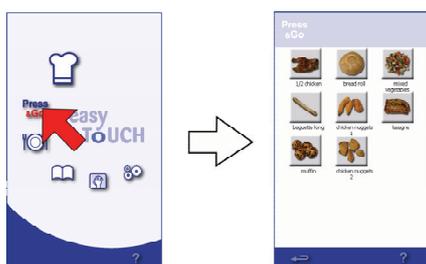
- ▶ Lorsque vous planifiez les temps de chargement, veillez à toujours conserver la chaîne du froid.

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Le four mixte a été nettoyé correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- Sur les appareils de table : La glissière ou le casier ont été bloqués.
- Sur les appareils sur pieds : Le pont de préchauffage a été inséré.
- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Voici comment accéder à la page 'Press & Go' :



Cuisson

Lors de la cuisson, veuillez procéder comme suit :

Etape	Procédure	Touche
1	Sélectionnez la recette de cuisson désirée, par ex. petits pains. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Votre four mixte préchauffe.	
2	Chargez l'enceinte de cuisson dès que le préchauffage est terminé et que le système vous y invite.	
3	Fermez la porte d'enceinte de cuisson. Résultat :	

Etape	Procédure	Touche
	<ul style="list-style-type: none">▪ Votre programme de cuisson se déroule.▪ Dès que le programme de cuisson est terminé, un signal retentit.	
4	Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson et retirez les aliments.	

Annulation prématurée des programmes



vous permet d'abandonner le préchauffage ou le programme de cuisson à tout instant.

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- > Ouvrir la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité..... 142
 - > Insérer et retirer le pont de préchauffage (uniquement sur les appareils sur pieds) 144
 - > Démonter et monter les glissières (uniquement sur les appareils de table) 145
 - > Chargement des appareils de table / Sortie des aliments sur les appareils de table 146
 - > Charger les appareils de table avec le chariot à glissières 148
 - > Chargement des appareils sur pieds 151
 - > Démonter et monter la tôle d'aspiration 153
-

5.2 Cuisson

Cuisson en détail

Dans cette section, nous vous expliquons comment vous devez procéder lors de la cuisson et comment vous pouvez utiliser toutes les fonctions de l'écran tactile pour la cuisson.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Déroulement de base lors de la cuisson	78
Saisir le programme de cuisson	79
Saisir le programme de cuisson Delta-T	80
Cuisson	81
Humidification manuelle pendant la cuisson	83
Utiliser les gradins libres en cours de cuisson	84

Déroulement de base lors de la cuisson

Voici comment ça marche

La cuisson avec votre four mixte est très simple et se compose uniquement des 5 étapes suivantes :

Etape	Procédure	Voici comment ça marche :
1	Mettez en marche le four mixte.	<i>Mise en marche et arrêt du four mixte à la page 73</i>
2	Sélectionnez votre programme de cuisson ou saisissez-le.	<i>Charger la recette de cuisson du livre de cuisine à la page 94</i> <i>Saisir le programme de cuisson à la page 79</i> <i>Saisir le programme de cuisson Delta-T à la page 80</i>
3	Chargez le four mixte et démarrez le programme de cuisson.	<i>Cuisson à la page 81</i>
4	Pendant que le programme de cuisson se déroule, vous pouvez utiliser différentes fonctions supplémentaires.	<i>Cuisson avec humidification manuelle à la page 83</i> <i>Utiliser les gradins libres pendant la cuisson à la page 84</i>
5	Retirez votre produit fini.	

Saisir le programme de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Cuisson' :



Saisir le programme de cuisson

Pour saisir votre programme de cuisson, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Touche
1	Sélectionnez un programme de cuisson de base.	ou ou
2	Saisissez la température de cuisson.	
3	Présélectionnez les critères de désactivation : ▪ Temps de cuisson ou ▪ Température à cœur	ou
4	Sélectionnez la page 'Fonctions supplémentaires Cuisson'.	
5	Selon vos besoins, sélectionnez l'une des 3 fonctions supplémentaires suivantes : ▪ Protection des programmes ▪ Vitesse de ventilation réduite ▪ Puissance réduite Pour la cuisson ΔT , suivez l'instruction <i>Saisir le programme de cuisson Delta-T</i> à la page 80	
6	Choisissez le degré de Crisp & Tasty. Résultat : votre programme de cuisson est maintenant saisi entièrement s'il n'est constitué que d'une seule étape ou si ceci était la dernière étape de la cuisson.	
7	Si vous désirez ajouter une étape supplémentaire au programme de cuisson, poursuivez par l'étape 8.	
8	Ajoutez une étape de cuisson.	
9	Répétez les étapes 1 à 7. Vous pouvez appeler la page Aperçu des étapes de cuisson par :	

Pour en savoir plus...

Étapes suivantes

> Cuisson81

Saisir le programme de cuisson Delta-T

Voici comment accéder à la page 'Cuisson' :



Conditions préalables

Les conditions suivantes doivent être satisfaites :

- Votre four mixte est équipé d'un capteur de température à cœur.

Procédure

Procédez de la manière suivante pour saisir un programme de cuisson avec ΔT :

Etape	Procédure	Touche
1	Sélectionnez l'un des programmes de cuisson de base Vapeur ou Air pulsé.	 ou 
2	Sélectionnez la page 'Fonctions supplémentaires Cuisson'.	
3	Sélectionnez la cuisson ΔT . Résultat : Vous êtes maintenant en mode ΔT , affiché par :	  Δ ou  Δ
4	Saisissez le Δ température.	 Δ
5	Saisissez la température à cœur finale. Résultat : votre programme de cuisson est maintenant saisi entièrement s'il n'est constitué que d'une seule étape ou si ceci était la dernière étape de la cuisson.	
6	Si vous désirez ajouter une étape supplémentaire au programme de cuisson, poursuivez par l'étape 7.	
7	Ajoutez une étape de cuisson.	
8	Répétez les étapes 1 à 6. Vous pouvez appeler la page Aperçu des étapes de cuisson par :	

Pour en savoir plus...

Etapes suivantes

> Cuisson81

Cuisson

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.

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.

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Le four mixte a été nettoyé correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- Sur les appareils de table : La glissière ou le casier ont été bloqués.
- Sur les appareils sur pieds : Le pont de préchauffage a été inséré.
- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Cuisson avec préchauffage

Si le four mixte est encore froid, procédez comme suit pour effectuer une cuisson :

Etape	Procédure	Touche
1	<p>Saisissez le programme de cuisson de votre choix ou appelez-le depuis le livre de cuisine.</p> <p>Voici comment ça marche :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Saisir le programme de cuisson à la page 79▪ Saisir le programme de cuisson Delta-T à la page 80▪ Charger la recette de cuisson du livre de cuisine à la page 94 <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Un programme de cuisson est disponible sur la page 'Cuisson'.	 ou 
2	<p>Démarrez le programme de cuisson :</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Votre four mixte préchauffe.	
3	<p>Chargez l'enceinte de cuisson dès que le préchauffage est terminé et que le système vous y invite.</p>	
4	<p>Fermez la porte d'enceinte de cuisson.</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Votre programme de cuisson est lancé, le temps de cuisson restant s'affiche dans la zone d'en-tête de la page.▪ Dès que le programme de cuisson est terminé, un signal retentit.	

Etape	Procédure	Touche
5	Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson et retirez les aliments.	

Cuisson sans préchauffage

Si le four mixte a déjà atteint la température nécessaire, procédez comme suit pour effectuer une cuisson :

Etape	Procédure	Touche
1	<p>Si vous avez utilisé le même programme de cuisson auparavant, n'effectuez pas cette étape. Sinon :</p> <p>Saisissez le programme de cuisson de votre choix ou appelez-le depuis le livre de cuisine.</p> <p>Voici comment ça marche :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisir le programme de cuisson à la page 79 ▪ Saisir le programme de cuisson Delta-T à la page 80 ▪ Charger la recette de cuisson du livre de cuisine à la page 94 <p>Résultat :</p> <p>Un programme de cuisson est disponible sur la page 'Cuisson'.</p>	 ou 
2	Chargez l'enceinte de cuisson et fermez sa porte.	
3	<p>Démarrez le programme de cuisson :</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Votre programme de cuisson est lancé, le temps de cuisson restant s'affiche dans la zone d'en-tête de la page. ▪ Dès que le programme de cuisson est terminé, un signal retentit. 	
4	Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson et retirez les aliments.	

Annulation prématurée des programmes



vous permet d'abandonner le préchauffage ou le programme de cuisson à tout instant.

Pour en savoir plus...

Etapes suivantes

- > Humidification manuelle pendant la cuisson 83
- > Utiliser les gradins libres en cours de cuisson 84

Comment procéder ?

- > Ouvrir la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité 142
- > Insérer et retirer le pont de préchauffage (uniquement sur les appareils sur pieds) 144
- > Démonter et monter les glissières (uniquement sur les appareils de table) 145
- > Chargement des appareils de table / Sortie des aliments sur les appareils de table 146
- > Charger les appareils de table avec le chariot à glissières 148
- > Chargement des appareils sur pieds 151
- > Démonter et monter la tôle d'aspiration 153

Humidification manuelle pendant la cuisson

Objectif

Lorsque le programme de cuisson Air mixte ou Air pulsé est déjà en cours, vous voulez en plus humidifier les aliments à cuire.

Conditions préalables

Les conditions suivantes doivent être satisfaites :

- Vous avez sélectionné l'un des programmes Air mixte ou Air pulsé.
- Un de ces programmes de cuisson est en cours.

Procédure

Pour humidifier les aliments pendant la cuisson, procédez de la manière suivante :

Étape	Procédure	Touche
1	Sélectionnez la fonction Humidification manuelle de la page 'Cuisson'. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Les aliments à cuire sont humidifiés.	

Utiliser les gradins libres en cours de cuisson

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.

Objectif

Vous désirez utiliser des gradins libres pour d'autres aliments pendant que le programme de cuisson se déroule.

Conditions préalables

Les conditions suivantes doivent être satisfaites :

- Indépendamment du temps de cuisson, les aliments supplémentaires nécessitent les mêmes conditions que les aliments du programme actuellement en cours.
- Le programme de cuisson correspondant est lancé.

Procédure

Procédez de la manière suivante pour utiliser des gradins libres pendant la cuisson :

Etape	Procédure	Touche
1	Sélectionnez la fonction TrayTimer de la page 'Cuisson'. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ La page 'TrayTimer' s'ouvre.	
2	Sélectionnez un gradin libre. Résultat : Le clavier de saisie du temps de cuisson pour ce gradin s'ouvre.	
3	Saisissez le temps de cuisson désiré. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Le temps de cuisson pour ce gradin commence à courir.	
4	Chargez l'enceinte de cuisson et fermez sa porte. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Lorsque le temps de cuisson pour ce gradin est écoulé, un signal retentit et un affichage vous indique sur quel gradin vous pouvez retirer les aliments.	
5	Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson et retirez les aliments du gradin.	

Annulation prématurée des programmes

 vous permet d'abandonner à tout instant le programme de cuisson du gradin concerné.

Optimisation du procédé de travail par réglage du mode permanent

Si vous désirez cuire des aliments par gradin sur une période de temps assez longue, il est recommandé de régler le mode permanent.

Vous trouverez le mode permanent en sélectionnant les touches suivantes à partir de la page de démarrage :



5.3 Remise en température

La remise en température en détail

Dans cette section, nous vous expliquons comment vous devez procéder lors de la remise en température et comment vous pouvez utiliser toutes les fonctions de l'écran tactile pour la remise en température.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Déroulement de base lors de la remise en température	87
Saisir le programme de remise en température	88
Remise en température	89
Utilisation des gradins libres lors de la remise en température	91

Déroulement de base lors de la remise en température

Voici comment ça marche

La remise en température avec votre four mixte est très simple et se compose uniquement des 5 étapes suivantes :

Etape	Procédure	Voici comment ça marche :
1	Mettez en marche le four mixte.	<i>Mise en marche et arrêt du four mixte à la page 73</i>
2	Sélectionnez votre programme de remise en température ou saisissez-le.	<i>Charger la recette de cuisson du livre de cuisine à la page 94</i> <i>Saisir le programme de remise en température à la page 88</i>
3	Chargez le four mixte et démarrez le programme de remise en température.	<i>Remise en température à la page 89</i>
4	Pendant que le programme de remise en température se déroule, vous pouvez utiliser différentes fonctions supplémentaires.	<i>Utiliser les gradins libres pendant la remise en température à la page 91</i>
5	Retirez votre produit fini.	

Saisir le programme de remise en température

Voici comment accéder à la page 'Remise en température' :



Saisir le programme de remise en température

Pour saisir votre programme de remise en température, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Touche
1	Sélectionnez un programme de remise en température de base.	 ou  ou 
2	Saisissez la température de remise en température.	
3	Présélectionnez les critères de désactivation : <ul style="list-style-type: none">▪ Temps de remise en température ou▪ Température à cœur	 ou 
4	Sélectionnez la page 'Fonctions supplémentaires Remise en température'.	
5	Sélectionnez la fonction supplémentaire en fonction de vos besoins : <ul style="list-style-type: none">▪ Protection des programmes Résultat : Votre programme de remise en température a maintenant été saisi complètement.	

Pour en savoir plus...

Etapes suivantes

> Remise en température.....

Remise en température

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.

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.

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Le four mixte a été nettoyé correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- Sur les appareils de table : La glissière ou le casier ont été bloqués.
- Sur les appareils sur pieds : Le pont de préchauffage a été inséré.
- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Remise en température avec préchauffage

Si le four mixte est encore froid, procédez comme suit pour effectuer une remise en température :

Etape	Procédure	Touche
1	<p>Saisissez le programme de remise en température de votre choix ou appelez-le depuis le livre de cuisine.</p> <p>Voici comment ça marche :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ <i>Saisir le programme de remise en température</i> à la page 88▪ <i>Charger la recette de cuisson du livre de cuisine</i> à la page 94 <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Un programme de remise en température est disponible sur la page 'Remise en température'.	 ou 
2	<p>Démarrez le programme de remise en température.</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Votre four mixte préchauffe.	
3	<p>Chargez l'enceinte de cuisson dès que le préchauffage est terminé et que le système vous y invite.</p>	

Etape	Procédure	Touche
4	Fermez la porte d'enceinte de cuisson. Résultat : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Votre programme de remise en température est lancé, le temps de remise en température restant s'affiche dans la zone d'en-tête de la page. ▪ Dès que le programme de remise en température est terminé, un signal retentit. 	
5	Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson et retirez les aliments.	

Remise en température sans préchauffage

Si le four mixte a déjà atteint la température nécessaire, procédez comme suit pour effectuer une remise en température :

Etape	Procédure	Touche
1	Si vous avez utilisé le même programme de remise en température auparavant, n'effectuez pas cette étape. Sinon : Saisissez le programme de remise en température de votre choix ou appelez-le depuis le livre de cuisine. Voici comment ça marche : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisir le programme de remise en température à la page 88 ▪ Charger la recette de cuisson du livre de cuisine à la page 94 Résultat : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un programme de remise en température est disponible sur la page 'Remise en température'. 	 ou 
2	Chargez l'enceinte de cuisson et fermez sa porte.	
3	Démarrez le programme de remise en température. Résultat : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Votre programme de remise en température est lancé, le temps de remise en température restant s'affiche dans la zone d'en-tête de la page. ▪ Dès que le programme de remise en température est terminé, un signal retentit. 	
4	Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson et retirez les aliments.	

Annulation prématurée des programmes



vous permet d'abandonner le préchauffage ou le programme de remise en température à tout instant.

Pour en savoir plus...

Étapes suivantes

> Utilisation des gradins libres lors de la remise en température91

Comment procéder ?

> Ouvrir la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité. 142
 > Insérer et retirer le pont de préchauffage (uniquement sur les appareils sur pieds) 144
 > Démontez et montez les glissières (uniquement sur les appareils de table) 145
 > Chargement des appareils de table / Sortie des aliments sur les appareils de table 146
 > Charger les appareils de table avec le chariot à glissières 148
 > Chargement des appareils sur pieds 151
 > Démontez et montez la tôle d'aspiration 153

Utilisation des gradins libres lors de la remise en température

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.

Objectif

Vous désirez utiliser des gradins libres pour d'autres aliments encore pendant que le programme de remise en température se déroule.

Conditions préalables

Les conditions suivantes doivent alors être satisfaites :

- Indépendamment du temps de remise en température, les aliments supplémentaires nécessitent les mêmes conditions que les aliments à remettre en température dans le programme actuellement en cours.
- Le programme de remise en température correspondant est lancé.

Procédure

Procédez de la manière suivante pour utiliser des gradins libres pendant la remise en température :

Etape	Procédure	Touche
1	Sélectionnez la fonction TrayTimer de la page 'Remise en température'. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ La page 'TrayTimer' s'ouvre.	
2	Sélectionnez un gradin libre. Résultat : Le clavier de saisie du temps de remise en température pour ce gradin s'ouvre.	
3	Saisissez le temps de remise en température souhaité. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Le temps de remise en température pour ce gradin commence à courir.	
4	Chargez l'enceinte de cuisson et fermez sa porte. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Lorsque le temps de remise en température pour ce gradin est écoulé, un signal retentit et un affichage vous indique sur quel gradin vous pouvez retirer les aliments remis en température.	
5	Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson et retirez les aliments.	

Annulation prématurée des programmes

✘ vous permet d'abandonner à tout instant e programme de remise en température du gradin concerné.

Optimisation du procédé de travail par réglage du mode permanent

Si vous désirez cuire des aliments par gradin sur une période de temps assez longue, il est recommandé de régler le mode permanent.

Chemin mode permanent :



5.4 Travailler avec le livre de cuisine

Le livre de cuisine du four mixte

Dans cette section, nous vous indiquons comment vous pouvez créer, modifier et gérer des recettes de cuisson dans le livre de cuisine.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Charger la recette de cuisson du livre de cuisine	94
Créer une recette de cuisine	96
Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson	97
Supprimer la recette du livre de cuisine	98
Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris	99
Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson	101
Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson	102
Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson	103
Supprimer un groupe de recettes de cuisson	105

Charger la recette de cuisson du livre de cuisine

Voici comment accéder à la page 'Favoris' :

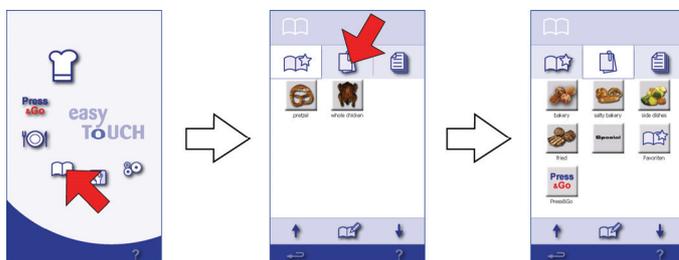


Charger une recette de cuisson dans les favoris

Pour charger une recette de cuisson depuis les favoris, procédez comme suit :

Etape	Page	Procédure	Touche
1		Sélectionnez la recette de cuisson désirée, par ex. petits pains. Résultat : <ul style="list-style-type: none"> Les données de la recette de cuisson s'affichent. Vous pouvez lancer la recette de cuisson. 	
2		Si nécessaire, vous pouvez faire défiler les recettes de cuisson vers le haut et vers le bas lors de la sélection.	 

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :

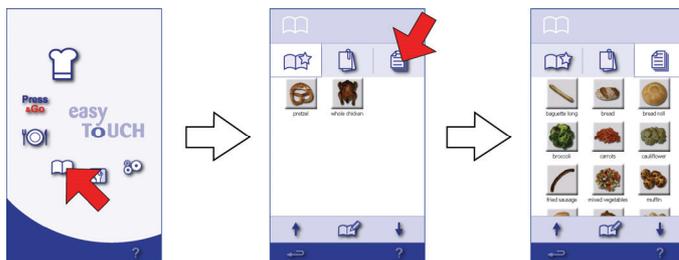


Charger une recette de cuisson du groupe de recettes de cuisson

Pour charger une recette de cuisson depuis un groupe de recettes, procédez comme suit :

Etape	Page	Procédure	Touche
1		Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson désiré, par ex. pâtisseries.	
2		Sélectionnez la recette de cuisson désirée, par ex. petits pains. Résultat : <ul style="list-style-type: none"> Les données de la recette de cuisson s'affichent. Vous pouvez lancer la recette de cuisson. 	
3		Si nécessaire, vous pouvez faire défiler vers le haut et vers le bas lors de la sélection du groupe de recettes et de la recette de cuisson.	 

Voici comment accéder à la page 'Recettes de cuisson' :



Charger la recette de cuisson depuis les recettes enregistrées

Pour charger une recette de cuisson depuis les recettes enregistrées dans le livre de cuisine, procédez comme suit :

Etape	Page	Procédure	Touche
1		Sélectionnez la recette de cuisson désirée, par ex. petits pains. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Les données de la recette de cuisson s'affichent.▪ Vous pouvez lancer la recette de cuisson.	
2		Si nécessaire, vous pouvez faire défiler les recettes de cuisson vers le haut et vers le bas lors de la sélection.	 

Vous n'avez pas trouvé votre recette de cuisson ?

Si vous n'avez pas trouvé la recette de cuisson souhaitée dans le livre de cuisine, ceci peut être dû au fait que le livre de cuisine correct n'a pas encore été importé. Importez le livre de cuisine ou contactez votre administrateur système.

Pour en savoir plus...

Etapes suivantes

- > Cuisson81
- > Remise en température.....89

Créer une recette de cuisine

Créer une recette de cuisine

Pour créer une recette de cuisson, procédez comme suit :

Etape	Page	Procédure	Touche
1		Saisissez un programme de cuisson. Pour ceci, utilisez la page 'Cuisson'.	
2		Enregistrez le programme en tant que recette de cuisson.	
3		Attribuez un nom à la recette de cuisson.	<input type="text"/>
4		Attribuez une image à la recette de cuisson.	
5		Confirmez le nom et l'image.	

Créer une recette de remise en température

Pour créer une recette de remise en température, procédez comme suit :

Etape	Page	Procédure	Touche
1		Saisissez un programme de remise en température. Pour ceci, utilisez la page 'Remise en température'.	
2		Enregistrez le programme en tant que recette de remise en température.	
3		Attribuez un nom à la recette de remise en température.	<input type="text"/>
4		Attribuez une image à la recette de remise en température.	
5		Confirmez le nom et l'image.	

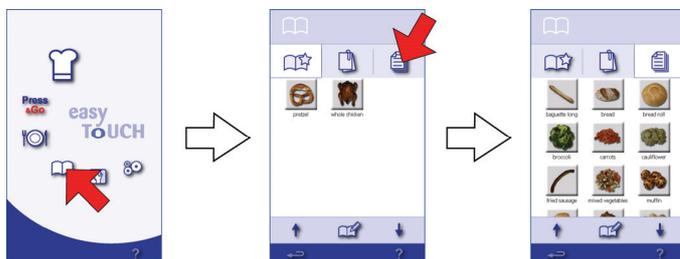
Pour en savoir plus...

Etapes suivantes

- > Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris.....99
- > Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson..... 103

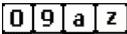
Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Recettes de cuisson' :



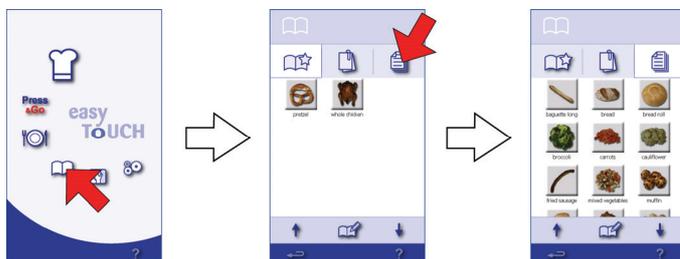
Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson

Pour modifier le nom et l'image d'une recette de cuisson, procédez de la manière suivante :

Etape	Page	Procédure	Touche
1		Chargez la page 'Gestion des recettes de cuisson'.	
2		Sélectionnez la recette de cuisson dont vous désirez modifier le nom et l'image.	
3		Appelez le clavier	
4		Saisissez le nom à partir du clavier.	
5		Confirmez la saisie. Vous pouvez enlever le clavier à l'aide de la touche Esc.	
6		Chargez la page 'Gestion des images'.	
7		Sélectionnez la source des images : dossier ou équipement USB	 ou 
8		Sélectionnez une image.	
9		Confirmez la sélection.	

Supprimer la recette du livre de cuisine

Voici comment accéder à la page 'Recettes de cuisson' :



Supprimer la recette du livre de cuisine

Pour supprimer une recette du livre de cuisine, procédez de la manière suivante :

Etape	Page	Procédure	Touche
1		Chargez la page 'Gestion des recettes de cuisson'.	
2		Sélectionnez la recette que vous désirez supprimer du livre de cuisine.	
3		Supprimez la recette dans le livre de cuisine.	
4		Confirmez la suppression.	

Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris

Voici comment accéder à la page 'Favoris' :



Enregistrer la recette de cuisson dans Favoris

Pour enregistrer une recette de cuisson dans les favoris, procédez comme suit :

Etape	Page	Zone	Procédure	Touche
1			Chargez la page 'Gestion des favoris'.	
2			Sélectionnez la recette que vous désirez ajouter aux favoris.	
3			Ajoutez la recette de cuisson aux favoris.	
4			Modifiez le cas échéant l'ordre au sein des favoris.	ou

Supprimer une recette des favoris

Pour supprimer une recette de cuisson des favoris, procédez comme suit :

Etape	Page	Zone	Procédure	Touche
1			Chargez la page 'Gestion des favoris'.	
2			Sélectionnez la recette de cuisson que vous désirez supprimer des favoris.	
3			Supprimez la recette de cuisson des favoris.	

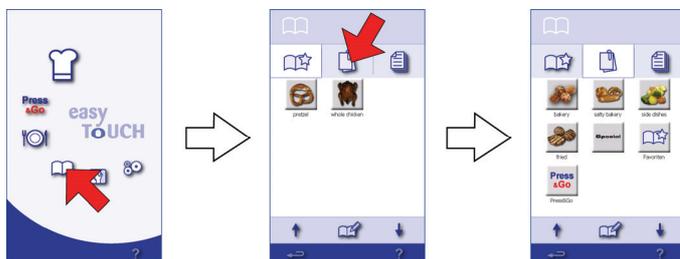
Supprimer la recette du livre de cuisine

Vous pouvez également supprimer une recette de cuisson du livre de cuisine sur la page Gestion des favoris. Pour ceci, procédez comme suit :

Etape	Page	Zone	Procédure	Touche
1			Chargez la page 'Gestion des favoris'.	
2			Sélectionnez la recette que vous désirez supprimer du livre de cuisine.	
3			Supprimez la recette dans le livre de cuisine.	
4			Confirmez la suppression.	

Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :



Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson

Pour créer un nouveau groupe de recettes de cuisson, procédez comme suit :

Etape	Page	Procédure	Touche
1		Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'.	
2		Chargez la page 'Création groupe de recettes de cuisson'.	
3		Attribuez un nom au groupe de recettes de cuisson.	<input data-bbox="1236 996 1412 1041" type="text"/>
4		Attribuez une image au groupe de recettes de cuisson.	
5		Confirmez le nom et l'image.	

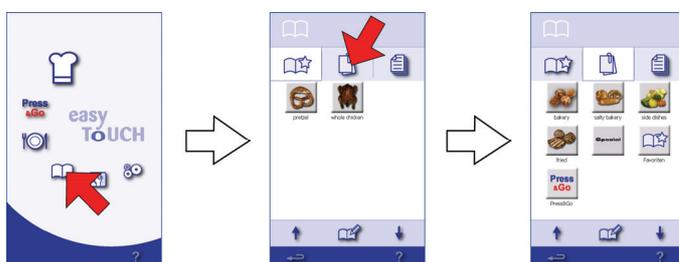
Pour en savoir plus...

Etapes suivantes

- > Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson.....103

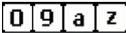
Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :



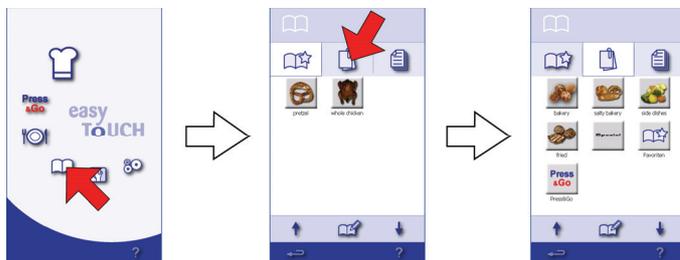
Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson

Pour modifier le nom et l'image d'un groupe de recettes de cuisson, procédez de la manière suivante :

Etape	Page	Zone	Procédure	Touche
1			Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'.	
2			Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson dont vous désirez modifier le nom et l'image.	
3			Chargez la page 'Edition groupe de recettes de cuisson'.	
4			Appelez le clavier	
5			Saisissez le nom à partir du clavier.	
6			Confirmez la saisie. Vous pouvez enlever le clavier à l'aide de la touche Esc.	
7			Chargez la page 'Gestion des images'.	
8			Sélectionnez la source des images : dossier ou équipement USB	 ou 
9			Sélectionnez une image.	
10			Confirmez la sélection.	

Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :



Enregistrer la recette dans le groupe des recettes du cuisson

Pour enregistrer une recette de cuisson dans un groupe de recettes, procédez comme suit :

Etape	Page	Zone	Procédure	Touche
1			Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'.	
2			Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson auquel vous désirez ajouter une recette.	
3			Chargez la page 'Edition groupe de recettes de cuisson'.	
4			Sélectionnez la recette de cuisson que vous désirez ajouter au groupe de recettes.	
5			Ajoutez la recette de cuisson au groupe de recettes.	
6			Modifiez le cas échéant l'ordre au sein du groupe de recettes de cuisson.	ou

Supprimer une recette du groupe de recettes de cuisson

Pour supprimer une recette de cuisson dans un groupe, procédez comme suit :

Etape	Page	Zone	Procédure	Touche
1			Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'.	
2			Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson dans lequel vous désirez supprimer une recette.	
3			Chargez la page 'Edition groupe de recettes de cuisson'.	
4			Sélectionnez la recette que vous désirez supprimer du groupe de recettes de cuisson.	
5			Supprimez la recette de cuisson du groupe.	

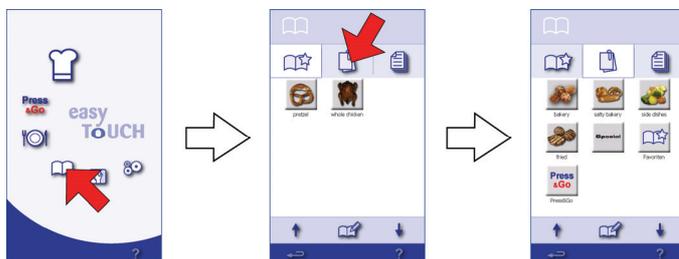
Supprimer la recette du livre de cuisine

Vous pouvez également supprimer une recette de cuisson du livre de cuisine sur la page Groupe de recettes de cuisson. Pour ceci, procédez comme suit :

Etape	Page	Zone	Procédure	Touche
1			Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'.	
2			Sélectionnez la recette que vous désirez supprimer du livre de cuisine.	
3			Supprimez la recette dans le livre de cuisine.	
4			Confirmez la suppression.	

Supprimer un groupe de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page 'Groupes de recettes de cuisson' :



Supprimer un groupe de recettes de cuisson

Pour supprimer un groupe de recettes de cuisson, procédez comme suit :

Etape	Page	Zone	Procédure	Touche
1			Chargez la page 'Gestion groupe de recettes de cuisson'.	
2			Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson que vous désirez supprimer.	
3			Supprimez le groupe de recettes de cuisson.	
4			Confirmez la suppression.	

6 Les programmes de cuisson de votre four mixte

Les programmes de cuisson

Votre four mixte vous offre les programmes de cuisson de base suivants :

- Cuire à la vapeur
- Air mixte
- Air pulsé
- Remise en température

Avec ces programmes de cuisson de base, vous pouvez effectuer des cuissons de haute qualité de tous les types d'aliments en peu de temps.

En plus des programmes de cuisson de base, votre four mixte vous offre une gamme de programmes de cuisson spéciaux se basant sur les types de cuisson de base :

- Cuisson à basse température, adapté à la cuisson bio pauvre en oxygène et la cuisson nocturne
- Cuisson Delta-T
- Cook & Hold

En combinaison avec tous les programmes de base et spéciaux, vous pouvez utiliser la fonction de mesure de la température à cœur, sur certains programmes de cuisson spéciaux, par ex. la cuisson sous vide, vous devez l'utiliser.

Avantages généraux de votre four mixte

Tirez parti des avantages suivants pour tous les types de cuisson :

- Vous obtenez toujours le taux d'humidité optimum
- Les arômes artificiels ne se transmettent pas lorsque vous cuisez divers aliments en une seule charge.
- Vous n'êtes pas obligé de saisir manuellement les valeurs d'humidité.

Elaboration de vos propres recettes de cuisson

Vous pouvez associer les programmes de cuisson de base et spéciaux, éventuellement en intégrant la mesure de la température à cœur, pour composer vos propres recettes de cuisson en une ou en plusieurs étapes et les enregistrer dans le livre de cuisine sous Press & Go.

Dans la présente section, nous vous indiquons les consignes de base pour appliquer les programmes de cuisson aux exigences spécifiques de vos produits. Bien entendu, l'élaboration de vos propres recettes de cuisson appartient à vous comme à vos clients.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Cuire à la vapeur	107
Air mixte	109
Air pulsé	110
Remise en température	111
Mesure de la température à cœur	113
Cuisson Delta-T	115

Cuire à la vapeur

Application générale

Le programme de cuisson Vapeur est destiné à la plage de température de 30 °C à 120 °C.

Le programme de cuisson Vapeur est destiné aux types de cuisson

- Cuisson
- Cuire à la vapeur
- Blanchir
- Pocher
- Mettre en conserve

Les programmes spéciaux utilisant l'air pulsé sont...

- la cuisson bio pauvre en oxygène
- la cuisson à basse température
- la cuisson nocturne

Avantages de la cuisson Vapeur à 100 °C

Elle présente les avantages suivants :

- La vapeur préserve particulièrement bien les vitamines, les nutriments essentiels, les substances végétales secondaires, comme les colorants et les fibres.
- Vous travaillez rapidement puisque vous disposez en permanence de la vapeur.

Exemples d'application pour la cuisson vapeur à 100 °C

Dans cette plage de température, le programme de cuisson est particulièrement bien adapté par ex. aux aliments suivants :

- Légumes
- Riz
- Nouilles de blé dur
- Quenelles
- Boulettes
- Nockerl
- Pommes de terre

Avantages de la cuisson vapeur entre 30 °C et 99 °C

Elle présente les avantages suivants :

- Vous préparez vos aliments en les préservant parfaitement.
- Vous évitez de faire éclater les peaux et boyaux en faisant bouillir ou réchauffer les saucisses ou charcuteries.
- Vous obtenez des qualités optimales pour des aliments sensibles comme les terrines, les galantines, les flans, les farces, la crème caramel et les aliments diététiques.
- Une cuisson au degré près permet de figer le blanc d'œuf de manière optimale (par ex. pour le poisson).

Exemples d'application de la cuisson à la vapeur entre 30 °C et 99 °C

Dans cette plage de température, le programme de cuisson est particulièrement bien adapté par ex. aux aliments suivants :

- Filet de poisson
- Terrines
- Galantines
- Flans
- Farces
- Quenelles
- Crème caramel

Avantages de la cuisson vapeur entre 101 °C et 120 °C

Elle présente les avantages suivants :

- Vous gagnez du temps.

Exemples d'application de la cuisson à la vapeur entre 101 °C et 120 °C

Dans cette plage de température, ce programme de cuisson convient particulièrement aux aliments non sensibles tels que

- Pommes de terre en robe
- Betteraves rouges
- Rutabagas
- Légumineuses
- Herbacées

Dans cette plage de température, le programme de cuisson est en outre particulièrement bien adapté aux aliments pour lesquels une légère dorure est souhaitable lors de la cuisson à la vapeur, par ex.

- Roulades de bœuf
 - Roulades de chou
 - Daube de bœuf
-

Air mixte

Plage de température

Le programme de cuisson Air mixte est destiné à la plage de température de 100 °C à 250 °C.

Application

Le programme de cuisson Air mixte est adapté à tous les aliments nécessitant un ajout manuel d'humidité ou de vapeur en méthode de cuisson traditionnelle, par ex.

- les rôtis de porc en les arrosant
- les pâtisseries de pâte à levure pour un "gonflement" optimal

Les programmes spéciaux utilisant l'air pulsé sont...

- la cuisson bio pauvre en oxygène
- la cuisson à basse température
- la cuisson nocturne

Avantages

Elle présente les avantages suivants :

- Les aliments ne se dessèchent pas.
- Les pâtisseries comme les brioches au levain, la pâte feuilletée et la pâte à pain gonflent de manière optimale lors de la cuisson.
- Si nécessaire, vous pouvez déshumidifier l'enceinte de cuisson (fonction Crisp & Tasty) et vous obtiendrez un produit juteux et croustillant, doré de manière optimale et uniforme.

Utilisation optimale du programme de cuisson

Veillez aux points suivants :

- Comparé aux méthodes de cuisson traditionnelles, réduisez la température de l'enceinte de cuisson de manière générale d'au moins 10 à 20 % pour éviter d'énormes pertes de cuisson.

Exemples d'application

Ce programme de cuisson est adaptés aux

- grosses pièces rôties à point
 - volailles (canards, oies)
 - gratins
 - pâtisseries comme les pâtisseries de pâte à levure, les baguettes de pain etc.
 - Gâteau au fromage
 - Strudel aux pommes
-

Air pulsé

Plage de température

Le programme de cuisson Air pulsé est destiné à la plage de température de 30 °C à 250 °C.

Application

Le programme de cuisson Air pulsé est adapté lorsque la cuisson ne nécessite aucune humidité, par ex.

- Rôtir
- Griller (des os)
- Cuire
- Griller
- Gratiner

Les programmes spéciaux utilisant l'air pulsé sont...

- la cuisson bio pauvre en oxygène
- la cuisson à basse température
- la cuisson nocturne

Avantages

Elle présente les avantages suivants :

- Vous pouvez au besoin déshumidifier l'enceinte de cuisson pour obtenir un produit à la fois rosé et croustillant, doré uniformément.
- Pour la pâtisserie, vous obtiendrez une fine croûte grâce à la déshumidification (fonction Crisp&Tasty).

Utilisation optimale du programme de cuisson

Veillez aux points suivants :

- Comparé aux méthodes de cuisson traditionnelles, réduisez la température de l'enceinte de cuisson de manière générale d'au moins 10 à 20 % pour éviter d'énormes pertes de cuisson.

Exemples d'application

Ce programme de cuisson est adaptés aux

- Rôtis courts, par ex. des steaks et des médaillons
 - Snacks sans graisse
 - Gratins
 - Friture alternée de produits de pommes de terre (pommes frites sans graisse) etc.
 - Gâteaux aux fruits
-

Remise en température

Application

Le programme de cuisson Remise en température est adapté à la remise en température de mets déjà portionnés sur des assiettes, plats ou récipients GN.

Plage de température et temps de remise en température

Le temps et la température de remise en température dépendent du produit, de l'épaisseur, du nombre d'assiettes ou de récipients GN à remettre en température (voir valeurs indicatives à la fin du chapitre).

Avantages

Elle présente les avantages suivants :

- Concept Cook & Chill : Vous cuisez les aliments à des moments calmes, lorsque la charge de travail est faible et les dressez sur des assiettes ou des plats.
- Vous pouvez remettre en température un nombre quelconque d'assiettes sur demande.
- Les plats dressés ne se dessèchent pas lors de la remise en température.
- Aucune goutte de condensation ni trace de dessèchement ne se forme sur les assiettes.
- Possibilité de remise en température mixte assiette / récipient GN.

Utilisation optimale du programme de cuisson

Veillez aux points suivants :

- La remise en température de grosses pièces compactes comme les quenelles/boulettes, roulades, gratins prend plus de temps que par ex. les tranches de rôtis, les accompagnements de légumes, le riz ou les pommes de terre découpées.
- Evitez de trop faire chevaucher les aliments et de dresser les composants à des hauteurs différentes.
- Posez le poisson et la viande sur un support de riz ou similaire pour assurer une remise en température homogène sans coller à l'assiette et pour éviter l'absorption du jus.
- Cuisez vos aliments au préalable à 80 %, rôtissez donc par ex. la viande de façon "rare" si vous la désirez "medium" après la remise en température.
- Avant la remise en température, beurrez/graissez les légumes, le riz et les nouilles.
- Ne répartissez les sauces sur les assiettes qu'après la remise en température.

Exemples d'application

Le programme de remise en température est adapté

- à presque toutes sortes de plats.

Valeurs indicatives pour la remise en température

Lors de la remise en température, veuillez observer les règles suivantes :

- Toujours préchauffer le four mixte.
- Après chaque remise en température, remontez à la température de préchauffage. Lorsque le four a atteint la température de préchauffage, vous pouvez immédiatement effectuer une nouvelle remise en température.

Les valeurs indicatives suivantes sont applicables à pleine charge :

OEB, OGB OES, OGS	Grilles de remise en température ø 26 cm	Capacité d'assiettes jusqu'à ø 32 cm	Température de préchauffage air mixte	Temps de préchauffage	Température de remise en température	Temps de remise en température
6.10	-	20	180 °C	10 min	125 à 135 °C	4 à 8 min
6.20	30	-	180 °C	10 min	125 à 135 °C	4 à 8 min
10.10	-	32	180 °C	10 min	125 à 135 °C	4 à 8 min
10.20	50	-	250 °C	20 min	135 à 140 °C	6 à 10 min
12.20	60	74	250 °C	20 min	135 à 140 °C	6 à 10 min
20.10	-	61	250 °C	20 min	135 à 140 °C	6 à 10 min
20.20	100	122	250 °C	20 min	135 à 140 °C	6 à 10 min

Mesure de la température à cœur

Le principe

Lors de la mesure de la température à cœur, la durée de la cuisson est commandée par la température à cœur des aliments et non pas par le temps.

Vous pouvez utiliser la mesure de la température à cœur dans tous les programmes de cuisson de base.

Application

La mesure de la température à cœur est particulièrement recommandée pour la cuisson de rôtis lents ainsi que pour la cuisson de précision (medium, rare etc.).

Avantages

Elle présente les avantages suivants :

- Indépendamment de la taille et du poids du rôti, votre cuisson est toujours précise. Ceci vous garantit toujours la meilleure qualité.
- Vous ne gaspillez ni temps ni énergie pour contrôler et vérifier le degré de cuisson.
- La sonde multipoint mesure à différents endroits le long de la pointe de la sonde et détecte automatiquement la température à cœur la plus froide comme étant le centre de la pièce de viande. Le capteur multipoint empêche les mauvaises coupes et simplifie la manipulation.
- Grâce aux programmes de cuisson, vous obtiendrez un gain de cuisson jusqu'à 50 %.

Utilisation optimale du type de cuisson

Veillez aux points suivants :

- Lorsque vous choisissez la température à cœur finale, tenez compte du fait que les rôtis à cuisson lente continuent de cuire à cœur même après leur retrait du four mixte.
- En fin de cuisson, retirez le rôti à cuisson lente immédiatement du four mixte et refroidissez-le. Vous évitez ainsi une cuisson excessive.

Valeurs indicatives de température à cœur

Veillez observer les valeurs indicatives suivantes :

Aliments	Cuisson	Température à cœur
Bœuf		
Filet de bœuf, rosbif	Medium	55 à 58 °C
Daube de bœuf	A point	85 à 90 °C
Roulades, pièces de bœuf	A point	90 à 95 °C
Veau		
Echine de veau	Medium	57 à 62 °C
Poitrine de veau, épaule de veau,	A point	75 à 80 °C
Cuisseau de veau	A point	76 à 78 °C
Viande de porc		
Echine de porc	Medium	65 à 68 °C
Carré de porc	Medium	74 à 77 °C
Poitrine de porc, jarret	A point	82 à 85 °C
Porc fumé	Medium	65 à 68 °C
Agneau		
Cuisseau d'agneau	Medium	58 à 62 °C
Echine d'agneau	Medium	52 à 56 °C
Volaille		

Les programmes de cuisson de votre four mixte

Aliments	Cuisson	Température à cœur
Poulet entier	A point	88 à 92 °C
Blanc de poulet	A point	75 à 77 °C
Cuisse de poulet	A point	85 à 89 °C
Poisson		
Tranches de saumon	Medium	63 à 65 °C

Cuisson Delta-T

Le principe

ΔT est un programme de cuisson où la température de l'enceinte de cuisson monte en fonction de la température à cœur. Vous devez toujours travailler avec le capteur de température à cœur.

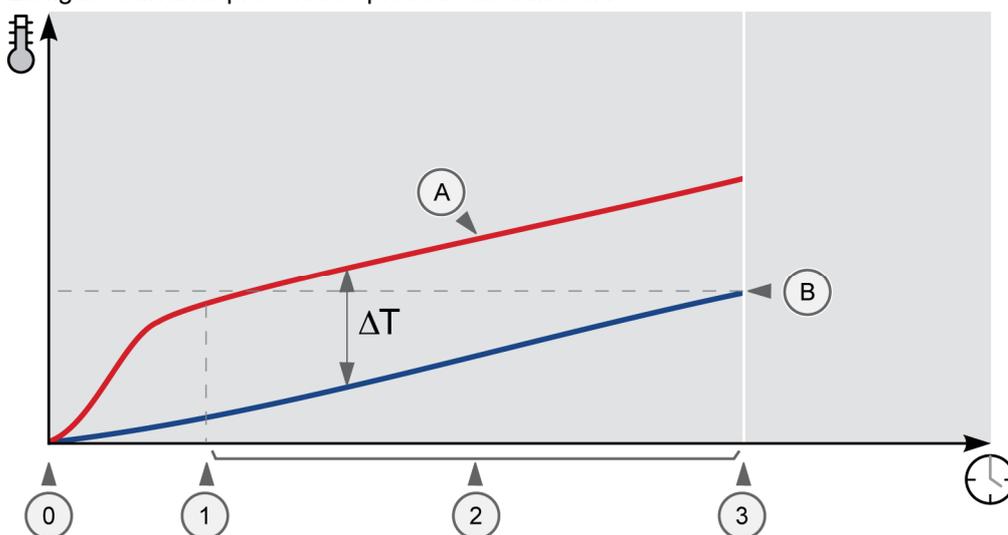
Le programme de cuisson Delta-T

La saisie des données du programme s'effectue sur la page 'Cuisson'. Vous devez saisir les valeurs suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Δ température	Détermine la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson en fonction de la température à cœur.
	Température à cœur	Lorsque cette valeur est atteinte, le programme de cuisson est terminé.

Le procédé de cuisson

La figure suivante présente le procédé de cuisson :



N°	Signification	Description
A	Température dans l'enceinte de cuisson	Evolution de la température dans l'enceinte de cuisson
B	Température à cœur	Valeur saisie pour la température à cœur

N°	Signification	Description	Température dans l'enceinte de cuisson (A)
0	Début phase 1	Démarrage du programme La température dans les aliments à cuire et dans l'enceinte de cuisson monte.	Phase de chauffage
1	Fin phase 1	La température de l'enceinte de cuisson correspond à la somme du Δ température et de la température à cœur actuelle.	 +  actuelle
2	Phase 2	La température de cuisson monte en fonction de la température à cœur actuelle jusqu'à ce que la température à cœur ait atteint la valeur prédéterminée.	 +  actuelle

N°	Signification	Description	Température dans l'en- ceinte de cuisson (A)
3	Fin phase 2	Fin du programme : La température à cœur (B) est atteinte.	 + 

Application

La cuisson ΔT est particulièrement bien adaptée à la cuisson délicate de grosses pièces à rôtir.

Avantages

Elle présente les avantages suivants :

- Les grosses pièces rôties restent juteuses et tendres. Vous perdez peu de poids par la cuisson.
- Si vous utilisez la présélection de l'heure de démarrage, la cuisson ΔT vous permet de bien profiter des temps de faible activité (par ex. pendant la nuit).

Utilisation optimale du type de cuisson

Veillez aux points suivants :

- Plus le Δ température est élevé, plus la perte de poids est importante, plus l'aliment brunit intensément.
-

7 L'utilisation des programmes de cuisson

Quelques idées de recettes de cuisson éprouvées

Dans cette section, nous vous proposons quelques recettes de cuisson éprouvées permettant de développer vos propres recettes.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Légumes, accompagnements, plats à base d'œufs	118
Poisson, crustacés, procédé sous vide	120
Viande, charcuterie, grosses pièces à rôtir	121
viande, charcuterie, rôtis courts	123
Gibier et volailles	124
Pâtisseries et desserts	126
Produits à base de pommes de terre, produits asiatiques, préhensibles	127

Légumes, accompagnements, plats à base d'œufs

Cuisson

Réglages de cuisson typiques :

Plat					Veuillez observer
		°C	min	°C	
Nouilles (de blé dur)		100-115	10-14	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ utiliser des récipients non perforés, ne pas mélanger. ▪ 1 portion de nouilles, minimum 5 fois le volume d'eau froide
Riz long grain Riz grain rond Riz Basmati		95	30 35-40 25	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ tremper pendant 20 min ▪ utiliser des récipients non perforés ▪ 1 portion de riz 1,5 à 2 fois le volume d'eau froide ou fond ▪ à plus de 100 °C, un couvercle est recommandé
Légumes frais Chou-fleur, carottes, asperges		100	8-15	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ coupés

Cuire à la vapeur / blanchir

Réglages typiques de cuisson à la vapeur / blanchir

Plat					Veuillez observer
		°C	min	°C	
Légumes TK (en petits morceaux)		100	10-15	–	
Légumes TK (en gros morceaux)		100	15-20	–	
Pommes de terre (en quartiers)		100	35-45	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avant la cuisson, tremper dans de l'eau salée pendant 15 min ou saupoudrer de sel fin
Quenelles/boulettes		100	20-25	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poser sur des tôles tapissées de matière grasse. Couvrir directement après la cuisson.
Œufs		100	8-15	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pas besoin de piquer. ▪ mollets après env. 10 min. ▪ durs après env. 15 min.
Herbacées/chou/légumes secs Pommes de terre en robe Betteraves		110-115	20-45 25-40 20-40	–	

Pocher

Réglages de cuisson typiques pour pocher :

Plat					Veuillez observer
		°C	min	°C	
Royale Brouillade TK Omelette TK		90	20-25	–	

Cuire

Réglages de cuisson typiques pour cuire :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Soufflé de légumes		165	35	–	▪ Cuire les légumes à la vapeur avant de les préparer

Poisson, crustacés, procédé sous vide

Rôtir

Réglages typiques pour rôtir :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Truite Sole Plie entière		220-140	12-15	–	utiliser un gradin sur deux
Steak de saumon		210-230	6-12	–	utiliser un gradin sur deux
Filet de poisson pané TK		210-230	12-16	–	utiliser un gradin sur deux utiliser une tôle antiadhésive
Crevettes		180-200	4-8	–	utiliser un gradin sur deux

Cuire à la vapeur

Réglages de cuisson typiques pour cuire à la vapeur :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Homard Langoustes		100	12	–	utiliser un gradin sur deux

Pocher

Réglages de cuisson typiques pour pocher :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Moules		96	10-12	–	
Truite		72	12-15	–	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poser la truite vidée sur la tôle ▪ ou utiliser un gradin CONVOpoisson
Crevettes		72 - 80	4-8	–	
Tranches de saumon		65-72	4-8	–	
Terrine de poisson		65-72	60 - 70	60-65	utiliser un gradin sur deux
Nockerls de poisson/ boulettes de poisson Farce pour chou de Milan		72	8-12	–	
Truite sous vide		65	18-24	–	
Terrines, galantines sous vide		65-70	60-120.	60-65	

Viande, charcuterie, grosses pièces à rôtir

Rôtir

Réglages typiques pour rôtir :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Carré de porc Rôti de porc Echine de porc		130-160	60-90	65-78	
Jarret de porc Jarret de veau		130-160	70-90	78	▪ après une cuisson de 10 min entailler la couenne
Carré de porc	1. 	100	20	–	▪ recette de cuisson en 5 étapes
Rôti de porc	2. 	190	15	–	
Jarret de porc	3. 	160	–	75	
Jarret de veau	4. 	210	10	–	
	5. 	80 en maintien	–	–	
Terrine de campagne 4 kg		110-120	60-90	68-72	
Cuisseau d'agneau Rôti d'agneau		130-160	60-70	62	
Rôti de viande hachée		140-160	70-80	80-85	▪ mouler en forme de pavé ou verser dans un moule à cake
Poitrine de veau roulée Rôti de veau		130-145	80-100	80	
Filet de bœuf en pâte feuilletée		140-180	20-25 35-40	50-55	▪ enduire légèrement la pâte feuilletée d'œuf. Faire d'abord revenir le filet
Rosbif / Filet de bœuf / de veau		110-160	25-30	48-55	
Jambon cuit	1. 	78	–	60	▪ couper la couenne
	2. 	180	–	65	▪ recette de cuisson en 2 étapes

Braiser

Réglages de cuisson typiques pour braiser

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Roulades de chou Poivrons farcis		120-150	60-0	–	
Roulades Daube de bœuf		130-145	40-60 70-90	–	

Pocher

Réglages de cuisson typiques pour pocher :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Jambon cuit		78	1 à 4 heures	65	▪ Temps de cuisson en fonction du poids

viande, charcuterie, rôtis courts

Griller

Réglages de cuisson typiques pour griller

Plat					Veuillez observer
		°C	min	°C	
Filet de bœuf 180 g		210	7	44-48 49-55 56-62	
Rumsteck 180-200 g		210	8	44-48 49-55 56-62	
Steak de veau 160 g		190-230	8-10	56-62	
Filet de porc 80 g		190-230	5-8	56-62	
Tranches de foie		200-220	4-6	–	▪ ne pas saupoudrer de farine
Fricadelles 150 g		180-200	12-15	–	▪ Graisser les tôles
Côtelette de porc fumé 160 g		200-220			
Carré d'agneau		150-180	10-15	–	
Brochette de viande		180-210	15-20	–	CONVOGrill à broche
Côtelette panée ou escalope		180-220	10-15	–	
Cordon bleu					
Escalope de dinde 200 g		180-215	12-16	–	
Saucisses à griller		180-210	10-15	–	

Cuire à la vapeur / pocher

Réglages typiques pour cuire à la vapeur / pocher

Plat					Veuillez observer
		°C	min	°C	
Saucisses en bocal (230g)		100	90	72	
Terrine en bocal		75	30		
Saucisse à cuire		75	70		
Saucisse en conserve 200 g		100	65	–	▪ Remplir avec poids de remplissage + 15 g
Saucisse en conserve 400 g			90		▪ Fermer le couvercle, puis laisser refroidir
Boudin blanc		selon le boyau	12-20	–	
Saucisse de Strasbourg		env. 78	12-20		

Gibier et volailles

Rôtir

Réglages typiques pour rôtir :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Cuissot de sanglier env. 2 à 2,5 kg		130-160	100-120	env. 65	
Cuissot de chevreuil désossé		130-160	70-80	60-68	▪ éventuellement farcir ou faire mariner
Canard		130-180	50-65	–	▪ Farcir éventuellement de pommes et d'oignons
Oie env. 4,5 kg		130-180	3 à 3,5 heures	–	▪ Arroser entre-temps
Dinde env. 3 à 4 kg		120-180	110-120	env. 80	▪ éventuellement remplir de farce et de fines herbes
Poitrine de dinde		120-180	40-50	env. 60	▪ éventuellement remplir de farce et de fines herbes
Râble de lièvre		120- 16	15-20	60-65	▪ éventuellement farcir ou faire mariner

rôti / braiser

Réglages typiques pour rôti / braiser :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Cuisse de lièvre		120-160	45-50	68	▪ éventuellement farcir ou étuver dans un fond

Braiser

Réglages de cuisson typiques pour braiser :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Rôti de cerf		130-160	70-90	55-60	▪ Poser le rôti dans un récipient profond et remplir progressivement de fond

Cuire

Réglages de cuisson typiques pour cuire :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Pâté de chevreuil		1. 160	1. 15	–	▪ poser impérativement une cheminée ▪ recette de cuisson en 2 étapes
		2. 120	2. 60		

Griller

Réglages de cuisson typiques pour griller :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Poulet		160-200	35-40	–	<ul style="list-style-type: none">▪ Grille spéciale pour poulet, avec égouttoir à graisse▪ Bien frotter les épices
Cuisses de poulet		160-210	25	–	

Pâtisseries et desserts

Cuire

Réglages de cuisson typiques pour cuire :

Plat					Veuillez observer
		°C	min	°C	
Gâteaux cuits sur plaque		160-170	40-50	–	▪ utiliser un gradin sur deux
Fond de biscuit		140-160	15-30	–	
Gâteau au fromage		1. 105 2. 160 3. 80	1. 20 2. 35 3. 5	–	▪ utiliser un gradin sur deux ▪ recette de cuisson en 3 étapes
Gâteaux sablés Gâteaux aux fruits		140-160	50-60	–	▪ utiliser un gradin sur deux
Sablés Portions de pâte brisée Brezels		140-160	12-18	–	▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Strudel aux pommes		140-170	40-50	–	▪ utiliser un gradin sur deux ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Pain bis		150-170	30-40	–	▪ utiliser un gradin sur deux ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Petits pains Portions de pâte feuilletée Pâtisserie de pâte à levure		150-180	15-25	–	▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Croissants		140-165	12-15	–	▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Brioche au levain		140-160	25-35	–	▪ utiliser un gradin sur deux ▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Petits pains TK		150-180	6-12	–	▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles
Baguettes TK		150-180	6-12	–	▪ Nombre par plaque selon la taille ▪ Ne pas surcharger les tôles

Pocher

Réglages de cuisson typiques pour pocher :

Plat					Veuillez observer
		°C	min	°C	
Crème caramel Crème brûlée Crème catalane		90	35-50	–	

Produits à base de pommes de terre, produits asiatiques, préhensibles

Cuire sans graisse avec la fonction Crisp & Tasty (déshumidification)

Réglages de cuisson typiques pour cuire sans graisse :

Plat					Veuillez observer
		°C	min	°C	
Pommes frites		210	8-12	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le Panier à friture CONVOTHERM utiliser un gradin sur deux, max. 2 kg
Potato Wedges / cubes		210	10-12	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le Panier à friture CONVOTHERM un gradin sur deux
Gaufrettes (de pommes de terre)		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le Panier à friture CONVOTHERM
Mini rouleaux de printemps		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le Panier à friture CONVOTHERM traiter éventuellement avec le Com-biphase
Crevettes au bacon		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le Panier à friture CONVOTHERM traiter éventuellement avec le Com-biphase
Croquettes au fromage		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser la Tôle noire CONVOTHERM
Tempoura de légumes		200	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser la Tôle noire CONVOTHERM
Samossa		210	8-10	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le Panier à friture CONVOTHERM traiter éventuellement avec le Com-biphase

Cuire à la vapeur

Réglages de cuisson typiques pour cuire à la vapeur :

Plat					Veuillez observer
		°C	min	°C	
Dim Sum		100	8-12	–	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser la Tôle noire CONVOTHERM
Riz pour sushi		100	30-35	–	<ul style="list-style-type: none"> utiliser le gastro-norm 65 mm

cuire avec la fonction Crisp & Tasty (déshumidification)

Réglages typiques de cuisson en Crisp&Tasty :

Plat					Veillez observer
		°C	min	°C	
Bâtonnets de poulet Ailes de poulet Petites brochettes de poulet		210	10-14	–	▪ Utiliser la Tôle noire CONVOTHERM ou la grille
Côtes levées de dos		180	–	75-78	▪ poser sur la grille

8 Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien du four mixte

Ce chapitre est destiné à vous familiariser avec le plan de nettoyage et d'entretien et vous explique comment nettoyer votre four mixte.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Plan de nettoyage et d'entretien	130
Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson	133
Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system)	135
Vider et rincer le générateur de vapeur	137
Nettoyants	138
Élimination des défauts	139

Plan de nettoyage et d'entretien

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.

Irritation de la peau et des yeux

▲AVERTISSEMENT

Risque d'irritation de la peau et des yeux

Les nettoyants 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.

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.

Conditions préalables

Avant d'effectuer un nettoyage ou un entretien, veuillez contrôler si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Nettoyages quotidiens

Le tableau suivant vous donne un aperçu des travaux de nettoyage à effectuer tous les jours :

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Enceinte de cuisson	<i>Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson à la page 133</i>	CONVOClean new pour une enceinte de cuisson légèrement sale ou CONVOClean forte pour une salissure normale à forte
	<i>Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system) à la page 135</i>	CONVOClean forte et

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
		CONVOCare
Espace de ventilation derrière la tôle d'aspiration	<i>Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson</i> à la page 133	CONVOClean new pour une enceinte de cuisson légèrement sale ou CONVOClean forte pour une salissure normale à forte
	<i>Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system)</i> à la page 135	CONVOClean forte et CONVOCare
Joint d'hygiène enfichable au pourtour de la porte d'enceinte	<i>Nettoyage du joint d'étanchéité hygiénique</i> à la page 156	à l'aide de nettoyant du commerce dans la machine à laver le linge
Rincer l'évacuation	de l'enceinte de cuisson afin d'empêcher le bouchage	avec la douchette
Cuve de déshumidification	<i>Nettoyage de la cuve de déshumidification</i> à la page 159	CONVOClean new ou CONVOClean forte
Egouttoir dans le chariot (appareils sur pieds)	vider et nettoyer à la main	CONVOClean forte
Extérieur de l'appareil	nettoyer à la main avec un chiffon doux	nettoyant inox du commerce
Enceinte de cuisson, si un voile blanc ou des traces noires se forment	Si oui, alors <ul style="list-style-type: none"> ▪ asperger à froid ▪ laisser agir 10 min ▪ polir avec une éponge douche, non abrasive ▪ rincer 	CONVOCare

Nettoyage hebdomadaire

Le tableau suivant vous donne un aperçu des travaux de nettoyage à effectuer toutes les semaines :

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Porte à double vitrage intérieur	<i>Nettoyage de la porte à double vitrage</i> à la page 154	Nettoyant pour vitre, du commerce
Prise de mesure du by-pass	<i>Nettoyage de la prise de mesure du by-pass</i> à la page 157	CONVOClean new ou CONVOClean forte
Egouttoir de la porte et de l'appareil (appareils sur pieds) Prise d'écoulement de porte (appareils sur pieds)	nettoyage à la main	CONVOClean new ou CONVOClean forte
Rotor (seulement sur l'option nettoyage entièrement automatique)	<i>Nettoyage du rotor</i> à la page 161	CONVOClean forte
Grille à duvet/ventilateur, plancher d'enceinte de cuisson à gauche	nettoyer à la main avec un chiffon légèrement humide	nettoyant du commerce

Nettoyages mensuels

Le tableau suivant vous donne un aperçu des travaux de nettoyage à effectuer tous les mois :

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Support (option)	nettoyer à la main avec un chiffon doux	nettoyant inox du commerce

Exécution des entretiens

Certains travaux d'entretien doivent être effectués par vous-même régulièrement. Les autres travaux d'entretien ne doivent être effectués que par le service après-vente

Entretiens quotidiens à effectuer vous-même

Le tableau suivant vous donne un aperçu des travaux d'entretien à effectuer tous les jours :

Que faut-il entretenir ?	Procédure	Produit d'entretien / outillage
Générateur de vapeur (seulement OEB & OGB)	Vider et rincer le générateur de vapeur à la page 137	automatique
L'adoucisseur d'eau doit être réglé correctement si un voile blanc se forme dans l'enceinte de cuisson	Appeler le service après-vente	-

Entretiens mensuels à effectuer vous-même

Le tableau suivant vous donne un aperçu des travaux d'entretien que vous devez effectuer tous les mois :

Que faut-il entretenir ?	Procédure	Produit d'entretien / outillage
Rails de la porte d'enceinte de cuisson	nettoyer	-

Entretiens à effectuer par le service après-vente

Le tableau suivant vous donne un aperçu des périodicités pour les travaux d'entretien devant être effectués par le service après-vente :

Quelle périodicité ?	Que faut-il entretenir ?
annuelle	Entretien général

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- > Nettoyage de la porte à double vitrage 154
- > Nettoyage du joint d'étanchéité hygiénique 156
- > Nettoyage de la prise de mesure du by-pass 157
- > Nettoyage de la cuve de déshumidification 159
- > Nettoyage du rotor 161

Sujets connexes

- > Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson 133
- > Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system) 135
- > Vider et rincer le générateur de vapeur 137
- > Nettoyants 138

Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

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.

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.

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Nettoyeurs CONVOClean new / forte en bombe d'aspersion

Utilisation de la bombe d'aspersion

Lors de l'utilisation des produits de nettoyages, veuillez noter les points suivants :

- Ne laissez jamais trop longtemps la bombe d'aspersion sous pression lorsqu'elle n'est pas utilisée. Tournez lentement la tête de la pompe afin de laisser s'échapper l'air sous pression.
- Rincez le flacon de détergent une fois par semaine.
- Rincez la buse, le prolongement de buse et le piquage de buse après chaque utilisation.

Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

Pour le nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Touche
1	Supprimez les résidus de cuisson de l'enceinte de cuisson.	
2	Appeler la page Nettoyage et lancez le programme de nettoyage semi-automatique.	 

Etape	Procédure	Touche
3	Dès qu'un signal retentit, rincez les glissières et la tôle d'aspiration.	
4	Aspergez l'enceinte de cuisson, même derrière la tôle d'aspiration, ainsi que l'évacuation au fond avec CONVOClean new / forte en bombe d'aspersion (1).	
5	Bloquez à nouveau la tôle d'aspiration et les glissières.	
6	Fermez la porte d'enceinte de cuisson. Résultat : Le programme se poursuit automatiquement. Si votre four mixte fonctionne à l'électricité, poursuivez par l'étape 8.	
7	Si votre four mixte fonctionne au gaz, rincez soigneusement derrière la tôle d'aspiration avec la douchette dès que le signal suivant retentit.	
8	Dès que le signal suivant retentit, arrêtez le four mixte.	
9	Rincez soigneusement l'enceinte de cuisson, les accessoires et l'espace derrière la tôle d'aspiration à l'aide de la douchette (2). Si l'enceinte de cuisson est trop encrassée, vous pouvez recommencer le cycle de nettoyage.	
10	Ne fermez pas la porte, mais laissez-la entrouverte.	

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- > Démontez et montez la tôle d'aspiration 153
- > Démontez et montez les glissières (uniquement sur les appareils de table) 145

Sujets connexes

- > Plan de nettoyage et d'entretien 130
- > Nettoyants 138

Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system)

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Sur les appareils sur pieds : Le pont de préchauffage a été inséré.
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- Les deux bidons de produits de nettoyage sont correctement raccordés.
- Le niveau de remplissage des bidons est suffisant et la lance d'aspiration se trouve dans le liquide.
- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Nettoyant CONVOClean forte en bidon avec autocollant rougeâtre
- Produit de rinçage de buse CONVOCare en bidon avec autocollant vert
- Nettoyants CONVOClean new / forte en bombe d'aspersion pour traitement ultérieur
- Produit de rinçage à buse CONVOCare en bombe d'aspersion pour traitement ultérieur

Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson

Pour le nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Touche
1	Tournez la buse du rotor au plafond de l'enceinte de cuisson une fois pour vérifier sa liberté de mouvement.	
2	Supprimez les résidus de cuisson de l'enceinte de cuisson.	
3	Fermez la porte.	
4	Appelez la page Nettoyage. Résultat : Le four mixte vous demande de vérifier si l'enceinte de cuisson est vide.	
5	Démarrez le programme de nettoyage automatique en sélectionnant la phase nettoyage.	 1 ou  2 ou  3 ou  4
6	Sur demande du système, ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson, vérifiez le contenu et refermez la porte. Résultat : Le four mixte commence le nettoyage automatique. Attention : N'interrompez en aucun cas ce processus. N'ouvrez pas la porte.	

Traitement ultérieur de l'enceinte de cuisson

Si l'enceinte de cuisson est très encrassée, il est conseillé de poursuivre avec un nettoyage semi-automatique et de traiter les résidus de cuisson de façon spécifique.

Défauts possibles

Le tableau suivant montre les défauts possibles ainsi que les réactions appropriées :

Défaut	Réaction
"Manque d'eau" s'affiche	Vérifiez la prise d'eau.
"Manque de pression de détergent" s'affiche	Vérifiez le bidon de détergent n'étant plus suffisamment rempli et remplissez celui-ci.
Panne de courant ou Vous avez interrompu le nettoyage automatique.	Si vous avez déjà rempli le nettoyeur, le four mixte effectue un rinçage obligatoire pour des raisons de sécurité et ne peut être remis en service qu'ensuite.

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- > Remplacement du bidon de nettoyage 162
- > Démonter et monter la tôle d'aspiration 153
- > Insérer et retirer le pont de préchauffage (uniquement sur les appareils sur pieds) 144
- > Démonter et monter les glissières (uniquement sur les appareils de table) 145

Sujets connexes

- > Plan de nettoyage et d'entretien 130
 - > Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson 133
 - > Nettoyage du rotor 161
 - > Nettoyants 138
-

Vider et rincer le générateur de vapeur

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Vous avez un appareil OEB ou OGB

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- aucun

Vider et rincer le générateur de vapeur

Pour vider et rincer le générateur de vapeur, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Touche
1	Mettez en marche le four mixte. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ L'auto-diagnostic est effectué.▪ L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume. La page de démarrage s'affiche.	
2	Sélectionnez la page 'Nettoyage'.	
3	Démarrez le rinçage du générateur de vapeur. Résultat : <ul style="list-style-type: none">▪ Le générateur de vapeur est vidé, rincé, rempli à nouveau et chauffé. Cette procédure peut durer jusqu'à 5 minutes. Le four mixte est ensuite prêt pour le service.	

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

- > Plan de nettoyage et d'entretien 130
-

Nettoyants

Nettoyants CONVOTHERM

Utilisez uniquement des détergents d'origine pour nettoyer l'enceinte de cuisson.

Remarque :

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

Le tableau suivant montre les agents de nettoyage d'origine existants, leur application et leur conditionnement :

Produit	Utilisation	Présentation
CONVOclean new Nettoyant écologique pour une salissure légère (pas pour le nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson).	Nettoyage de l'enceinte <ul style="list-style-type: none"> ▪ manuel ▪ semi-automatique 	Pulvérisateur
CONVOclean forte Nettoyant écologique pour une salissure normale à forte	Nettoyage de l'enceinte <ul style="list-style-type: none"> ▪ manuel ▪ semi-automatique 	Pulvérisateur
	Nettoyage de l'enceinte <ul style="list-style-type: none"> ▪ automatique 	Bidons raccordés au système de nettoyage ou tiroir de nettoyage sous le four mixte
CONVOcare Nettoyant pour buse	Nettoyage de l'enceinte <ul style="list-style-type: none"> ▪ automatique 	Bidons raccordés au système de nettoyage ou tiroir de nettoyage sous le four mixte
	traitement manuel ultérieur de l'enceinte	Pulvérisateur
Spray pour inox	Entretien des parois extérieures du four mixte	-
Produit d'entretien inox	Entretien des parois extérieures du four mixte	-

Manipulation des produits de nettoyage

Pour utiliser les produits de nettoyage, porter un équipement de protection conforme aux indications données sous *Équipement de protection personnel* à la page 45.

Respecter les fiches de sécurité CE.

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

Élimination des défauts

Défauts et réactions nécessaires

Le tableau suivant explique les codes d'erreur affichés à l'écran :

ID d'erreur	Description de l'erreur	Réaction nécessaire
33	OEB : Manque d'eau dans le générateur de vapeur : Le niveau d'eau n'a pas pu être atteint au bout de 3 minutes <hr/> OES : Manque d'eau : Pression d'eau inférieure à 0,5 bar 3 s après avoir basculé la vanne	1. Ouvrir l'alimentation en eau 2. Contacter le service après-vente
34	Temps de remplissage du générateur de vapeur trop long	1. Ouvrir l'alimentation en eau 2. Contacter le service après-vente
24	Température trop élevée dans le compartiment électrique Lorsqu'une température > 45°C est atteinte, le ventilateur supplémentaire est activé. Seuil d'erreur à 80°C.	1. Nettoyer la grille à duvet (plancher de l'enceinte de cuisson) 2. Contacter le service après-vente
72	Défaut de ventilation de l'enceinte de cuisson : Température excessive du bobinage moteur	1. Vérifier le fusible 2. Contacter le service après-vente
36	Défaut sur le ventilateur supplémentaire dans le compartiment électrique	Contacteur le service après-vente
23	Le capteur de l'enceinte de cuisson constate une température excessive	Contacteur le service après-vente
25	Le capteur de température à cœur constate une température excessive	Corriger la position du capteur
26		
27		
28		
20	Le capteur du générateur de vapeur constate une température excessive	Contacteur le service après-vente
22	Le capteur du circuit dérivation constate une température excessive	1. Vérifier l'alimentation en eau 2. Contacter le service après-vente
21	Le capteur du condenseur constate une température excessive	Contacteur le service après-vente
5	Capteur de l'enceinte de cuisson B6 interrompu	Contacteur le service après-vente
14	Le capteur B6 devant le ventilateur a un court-circuit à la masse	Contacteur le service après-vente
6	Capteur de température à cœur interrompu	Contacteur le service après-vente
7		
8		
9		
2	Capteur sur générateur de vapeur B4 interrompu	Contacteur le service après-vente
11	Le capteur B4 du générateur de vapeur a un court-circuit à la masse	Contacteur le service après-vente
4	Capteur B5 dérivation interrompu	Contacteur le service après-vente
13	Le capteur B5 de la ligne by-pass a un court-circuit à la masse	Contacteur le service après-vente
3	Le capteur B3 du condenseur est interrompu	Contacteur le service après-vente
12	Le capteur B3 dans le condenseur a un court-circuit à la masse	Contacteur le service après-vente

ID d'erreur	Description de l'erreur	Réaction nécessaire
1	Le limiteur de température de sécurité B8 du générateur de vapeur (dans l'élément thermique) est interrompu	Contactez le service après-vente
10	Le limiteur de température de sécurité B8 du générateur de vapeur a un court-circuit à la masse	Contactez le service après-vente
19	Le LTS constate une température excessive	Contactez le service après-vente
15 16 17 18	Le capteur de température à cœur est en contact avec le boîtier de l'appareil	Contactez le service après-vente
50	Erreur de fonction du générateur de vapeur	1. Remettre à zéro le limiteur de température de sécurité N7 2. Contacter le service après-vente
46	Erreur de pompe : la pompe ne démarre pas	1. Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer 2. Désactiver le rinçage du générateur de vapeur 3. Contacter le service après-vente
47	Le programme de cuisson n'est pas reconnu	1. Réécrire le programme de cuisson 2. Contacter le service après-vente
48	Données dans l'IDM non valides	1. Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer 2. Contacter le service après-vente
30	Erreur de communication entre le SM et le BM	1. Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer 2. Contacter le service après-vente
32	Erreur générale d'initialisation	Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer

9 Comment procéder ?

Importantes manipulations à opérer sur le four mixte

Vous trouverez dans ce chapitre quelques manipulations essentielles sur le four mixte et dont vous aurez besoin de manière récurrente.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page	
Ouvrir la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité.	142	
Insérer et retirer le pont de préchauffage (uniquement sur les appareils sur pieds)	144	
Démonter et monter les glissières (uniquement sur les appareils de table)	145	
Chargement des appareils de table / Sortie des aliments sur les appareils de table	146	
Charger les appareils de table avec le chariot à glissières	148	
Chargement des appareils sur pieds	151	
Démonter et monter la tôle d'aspiration	153	
Nettoyage de la porte à double vitrage	154	
Nettoyage du joint d'étanchéité hygiénique	156	
Nettoyage de la prise de mesure du by-pass	157	
Nettoyage de la cuve de déshumidification	159	
Nettoyage du rotor	161	
Remplacement du bidon de nettoyage	162	

Ouvrir la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité.

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.

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.

Ouvrir la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité.

Pour ouvrir la porte d'enceinte de cuisson, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Mettez la poignée de la porte en position horizontale (1) et attendez un instant pour que la vapeur puisse s'échapper.	
2	Continuez de tourner la poignée vers le haut (2) et ouvrez doucement la porte.	

Comment procéder ?

Etape	Procédure	Figure
3	Ouvrez la porte (2) et poussez-la vers l'arrière (3) sur le côté du four mixte.	 A photograph of a stainless steel oven door being opened. The door is shown in a partially open position, revealing the interior racks. Two blue arrows with white outlines indicate the movement: one arrow labeled '2' points to the door handle, and another arrow labeled '3' points to the door being pushed back towards the oven body. The oven interior is visible through the opening.

Insérer et retirer le pont de préchauffage (uniquement sur les appareils sur pieds)

Objet du pont de préchauffage

Le pont de préchauffage est nécessaire pour les appareils sur pieds, lors des opérations suivantes :

- Lors du préchauffage sans chariot, car sinon la vapeur chaude s'échappant peut conduire à des échaudures des pieds et des jambes.
- Lors du nettoyage automatique sans chariot, car sinon les nettoyeurs peuvent s'écouler vers l'extérieur et de la vapeur peut s'échapper.

Mise en place du pont de préchauffage

Pour mettre en place le pont de préchauffage, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Accrochez le pont de préchauffage (1).	
2	Basculez le pont de préchauffage vers le haut (2).	

Sortir le pont de préchauffage

Pour retirer le pont de préchauffage, procédez dans l'ordre inverse.

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

- > Chargement des appareils sur pieds 151

Démonter et monter les glissières (uniquement sur les appareils de table)

Surfaces chaudes

⚠ AVERTISSEMENT

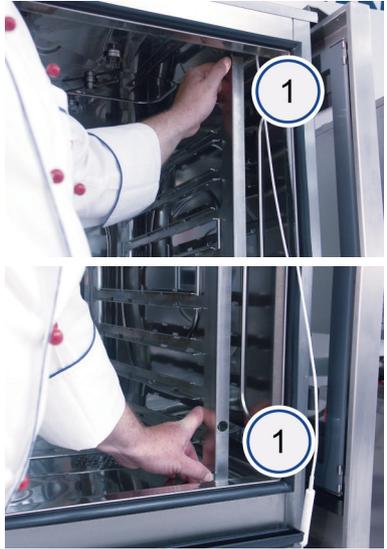
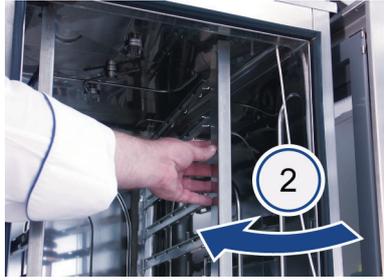
Risques de brûlure par hautes températures régnant dans l'enceinte et en face intérieure de la porte d'enceinte de cuisson

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.

Démonter des glissières

Pour démonter une glissière, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Enlevez les ressorts en haut et en bas (1).	
2	Basculez la glissière dans l'enceinte de cuisson (2).	
3	Poussez la glissière vers le haut et décrochez-la (3). Attention : Veillez à ce que les rails ne soient pas tordus, auquel cas les grilles, tôles et récipients ne seraient plus maintenus correctement.	

Montage des glissières

Pour monter une glissière, procédez en sens inverse.

Chargement des appareils de table / Sortie des aliments sur les appareils de table

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.

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.

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.
- ▶ Veillez à ce que les chariots à glissières ou de chargement ne basculent pas.

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Chargement

Pour effectuer le chargement, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Ouvrez la porte d'enceinte de cuisson (1).	
2	Chargez les différents gradins avec vos plats (2). AVERTISSEMENT ! Si des récipients sont remplis de liquide ou d'un aliment se liquéfiant en cours de cuisson, veillez à ce qu'ils ne puissent se trouver qu'à des gradins dans lesquels vous pouvez voir dedans.	

Retrait des aliments cuits

Pour retirer les plats, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Ouvrez la porte d'enceinte de cuisson.	
2	Retirez les plats à l'horizontale.	

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- > Ouvrir la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité. 142

Sujets connexes

- > Charger les appareils de table avec le chariot à glissières 148
-

Charger les appareils de table avec le chariot à glissières

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.

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.

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.

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

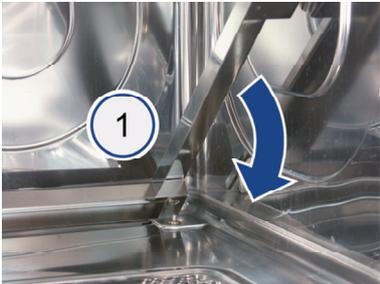
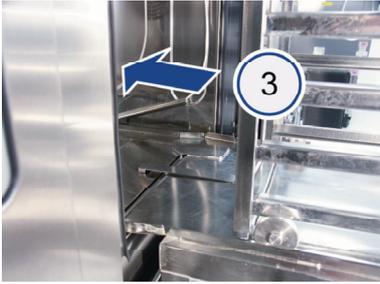
Accessoires nécessaires

Vous avez besoin des accessoires suivants :

- Chariot à glissières
- Glissière ou porte-assiettes
- Châssis à roulettes

Chargement avec le chariot à glissières

Pour charger avec le chariot à glissière, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Démontez la glissière.	
2	Fixez le châssis à roulettes (1) et installez-le sur le fond de l'appareil.	
3	Positionnez la glissière sur le chariot à glissières.	
4	Enclenchez le dispositif de sécurité de transport.	
5	Chargez la glissière. AVERTISSEMENT ! Si des récipients sont remplis de liquide ou d'un aliment se liquéfiant en cours de cuisson, veillez à ce qu'ils ne puissent se trouver qu'à des gradins dans lesquels vous pouvez voir dedans.	
6	Ouvrez la porte d'enceinte de cuisson.	
7	Fixez le chariot à glissière sur le four mixte (2) et activez le frein de blocage.	
8	Poussez la glissière dans l'enceinte de cuisson (3).	
9	Desserrez la fixation (4) et sortez le chariot à glissières.	
10	Fermez la porte d'enceinte de cuisson.	

Retrait des aliments cuits

Vous pouvez retirer les récipients individuellement ou utiliser le chariot à glissières.
Pour retirer les plats en vous servant du chariot à glissières, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Ouvrez la porte d'enceinte de cuisson.	
2	Fixez le chariot à glissière sur le four mixte (2) et activez le frein de blocage.	
3	Tirez la glissière sur le chariot à glissières.	
4	Enclenchez le dispositif de sécurité de transport. AVERTISSEMENT ! Si le dispositif de sécurité de transport n'est pas enclenché, la glissière peut basculer hors du chariot de transport.	
5	Desserrez la fixation (4) et sortez le chariot à glissières.	
6	Retirez les aliments du chariot à glissières.	

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- > Ouvrir la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité..... 142
- > Démontez et montez les glissières (uniquement sur les appareils de table)..... 145

Sujets connexes

- > Chargement des appareils de table / Sortie des aliments sur les appareils de table 146
-

Chargement des appareils sur pieds

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.

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.

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.

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Charger les appareils sur pieds avec le chariot

Pour charger à l'aide du chariot, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Chargez le chariot. AVERTISSEMENT ! Si des récipients sont remplis de liquide ou d'un aliment se liquéfiant en cours de cuisson, veillez à ce qu'ils ne puissent se trouver qu'à des gradins dans lesquels vous pouvez voir dedans.	
2	Ouvrez la porte d'enceinte de cuisson.	
3	Retirez le pont de préchauffage.	
4	Enfoncez le chariot jusqu'en butée (1) et bloquez-le (2).	
5	Ôtez la poignée et accrochez-la sur la paroi latérale gauche.	
6	Fermez la porte d'enceinte de cuisson.	

Retrait des aliments cuits

Pour retirer les plats, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Ouvrez la porte d'enceinte de cuisson.	
2	Accrochez la poignée et sortez le chariot.	
3	Fermez la porte d'enceinte de cuisson.	

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- > Ouvrir la porte d'enceinte de cuisson en toute sécurité..... 142
- > Insérer et retirer le pont de préchauffage (uniquement sur les appareils sur pieds) 144

Démonter et monter la tôle d'aspiration

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.

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Outils adaptés, par ex. clé plate pour desserrer les ressorts

Démontage de la tôle d'aspiration

Pour démonter la tôle d'aspiration, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Détachez les ressorts en haut (1) et en bas (1) à l'aide de l'outil et basculez la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson (2).	
2	Poussez la tôle d'aspiration vers le haut et décrochez-la (3).	

Montage de la tôle d'aspiration

Pour monter la tôle d'aspiration, procédez en sens inverse.

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

- > Nettoyage de la prise de mesure du by-pass 157
- > Nettoyage de la cuve de déshumidification 159

Nettoyage de la porte à double vitrage

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.

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.

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

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.

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Nettoyant pour vitre, du commerce

Nettoyage de la porte à double vitrage

Pour nettoyer la porte à double vitrage, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Ouvrez la fermeture rapide de la porte à double vitrage (1).	
2	Nettoyez la porte à double vitrage à l'aide d'un nettoyant pour vitres. Veillez à ne pas rayer le verre.	
3	Refermez la porte à double vitrage à l'aide de la fermeture rapide (1).	

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

> Plan de nettoyage et d'entretien	130
> Nettoyants	138
> Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson.....	133
> Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system).....	135
> Nettoyage du joint d'étanchéité hygiénique	156
> Nettoyage de la prise de mesure du by-pass	157
> Nettoyage de la cuve de déshumidification	159
> Nettoyage du rotor	161

Nettoyage du joint d'étanchéité hygiénique

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.

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.

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

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Produit de rinçage du commerce, doux, à odeur neutre
- Chiffon doux
- Aucun outil

Nettoyage du joint d'étanchéité hygiénique

Pour nettoyer le joint d'étanchéité hygiénique, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Enlevez le joint d'étanchéité hygiénique posé autour de la porte d'enceinte de cuisson. Commencez par les coins.	
2	Nettoyez le joint d'étanchéité hygiénique avec un produit de rinçage.	
3	Séchez soigneusement le joint d'étanchéité hygiénique.	
4	Remettez en place le joint d'étanchéité hygiénique. Commencez par les coins.	

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

- > Plan de nettoyage et d'entretien 130
- > Nettoyants 138
- > Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson 133
- > Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system) 135
- > Nettoyage de la porte à double vitrage 154
- > Nettoyage de la prise de mesure du by-pass 157
- > Nettoyage de la cuve de déshumidification 159
- > Nettoyage du rotor 161

Nettoyage de la prise de mesure du by-pass

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.

Irritation de la peau et des yeux

▲AVERTISSEMENT

Risque d'irritation de la peau et des yeux

Les nettoyants 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.

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.

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.

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

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Nettoyant CONVOClean forte en bombe d'aspersion
- Goupillon

Utilisation de la bombe d'aspersion

Lors de l'utilisation des produits de nettoyages, veuillez noter les points suivants :

- Ne laissez jamais trop longtemps la bombe d'aspersion sous pression lorsqu'elle n'est pas utilisée. Tournez lentement la tête de la pompe afin de laisser s'échapper l'air sous pression.
- Rincez le flacon de détergent une fois par semaine.
- Rincez la buse, le prolongement de buse et le piquage de buse après chaque utilisation.

Nettoyage de la prise de mesure du by-pass

Pour nettoyer la prise de mesure du by-pass, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Démontez la tôle d'aspiration ou basculez-la.	
2	Aspergez de CONVOClean forte la prise de mesure du by-pass.	
3	Nettoyez la prise de mesure du by-pass à l'aide du goupillon.	
4	Rincez avec la douchette.	
5	Remontez la tôle d'aspiration.	
6	Ne fermez pas la porte, mais laissez-la entrouverte.	

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- > Démontez et montez la tôle d'aspiration 153

Sujets connexes

- > Plan de nettoyage et d'entretien 130
- > Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson..... 133
- > Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system)..... 135
- > Nettoyants 138
- > Nettoyage de la porte à double vitrage 154
- > Nettoyage du joint d'étanchéité hygiénique 156
- > Nettoyage de la cuve de déshumidification 159
- > Nettoyage du rotor 161

Nettoyage de la cuve de déshumidification

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.

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.

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.

Conditions préalables

Vérifiez si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Vous vous êtes déjà familiarisé avec la procédure en lisant les instructions sous "Comment procéder ?"

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Nettoyeurs CONVOClean new / forte en bombe d'aspersion

Attention: N'utilisez aucun autre nettoyeur.

Utilisation de la bombe d'aspersion

Lors de l'utilisation des produits de nettoyages, veuillez noter les points suivants :

- Ne laissez jamais trop longtemps la bombe d'aspersion sous pression lorsqu'elle n'est pas utilisée. Tournez lentement la tête de la pompe afin de laisser s'échapper l'air sous pression.
- Rincez le flacon de détergent une fois par semaine.
- Rincez la buse, le prolongement de buse et le piquage de buse après chaque utilisation.

Nettoyage de la cuve de déshumidification

Pour nettoyer la cuve de déshumidification, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Démontez la tôle d'aspiration ou basculez-la.	
2	Retirez le capot de la cuve de déshumidification.	
3	Éliminez les résidus alimentaires dans la cuve de déshumidification et l'écoulement.	
4	Aspergez la cuve de déshumidification et le capot avec CONVOClean new / forte et laissez-le agir.	
5	Rincez soigneusement la cuve de déshumidification et le capot avec la douchette.	
6	Remettez en place le capot sur la cuve de déshumidification.	
7	Remontez la tôle d'aspiration ou basculez-la en arrière.	
8	Ne fermez pas la porte, mais laissez-la entrouverte.	

Pour en savoir plus...

Comment procéder ?

- > Démontez et montez la tôle d'aspiration 153

Sujets connexes

- > Plan de nettoyage et d'entretien 130
 - > Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson 133
 - > Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system) 135
 - > Nettoyants 138
 - > Nettoyage de la porte à double vitrage 154
 - > Nettoyage du joint d'étanchéité hygiénique 156
 - > Nettoyage de la prise de mesure du by-pass 157
 - > Nettoyage du rotor 161
-

Nettoyage du rotor

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.

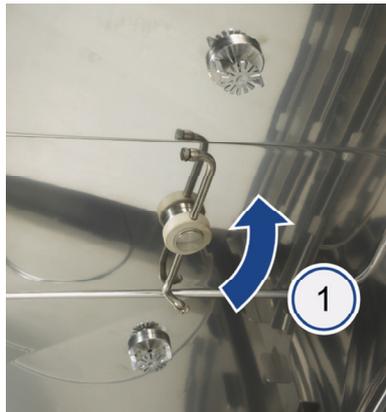
Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Aucun

Nettoyage du rotor

Pour nettoyer le rotor, procédez comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Dévissez le rotor (1).	
2	Nettoyez le rotor dans la machine à laver.	
3	Revissez le rotor.	
4	En le tournant, vérifiez sa liberté de mouvement.	

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

- > Plan de nettoyage et d'entretien 130
- > Nettoyants 138
- > Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system)..... 135
- > Nettoyage de la porte à double vitrage 154
- > Nettoyage du joint d'étanchéité hygiénique 156
- > Nettoyage de la prise de mesure du by-pass 157
- > Nettoyage de la cuve de déshumidification 159

Remplacement du bidon de nettoyage

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.

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.

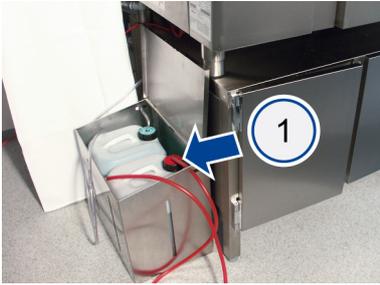
Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des auxiliaires suivants :

- Bidon de recharge CONVOClean forte
- Concentré CONVOCare K (1 l) dans le bidon réutilisable

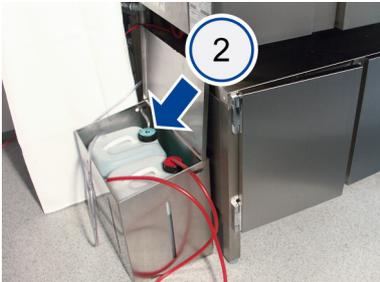
Remplacement du bidon de nettoyage rempli de CONVOClean forte

Pour remplacer le bidon de nettoyage contenant le CONVOClean forte, procéder comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Enlevez le bouchon du bidon de recharge CONVOClean forte (1).	
2	Dévissez le tuyau d'alimentation avec la lance hors du bidon vide.	
3	Insérez le tuyau d'alimentation dans le bidon de recharge avec la lance et vissez-le fermement.	

Remplacement du bidon de nettoyage contenant le CONVOCare K

Pour remplacer le bidon de nettoyage contenant le CONVOCare K, procéder comme suit :

Etape	Procédure	Figure
1	Dévissez le tuyau d'alimentation avec la lance hors du bidon vide de CONVOCare K (2).	
2	Remplissez le concentré CONVOCare K (1 l) dans le bidon vide.	
3	Remplissez le bidon de 9 l d'eau douce.	
4	Insérez le tuyau d'alimentation avec la lance dans le bidon et vissez-le.	

Pour en savoir plus...

Sujets connexes

- > Nettoyer automatiquement l'enceinte de cuisson (Option CONVOClean system)..... 135
-

easyTOUCH

OES OEB OGS OGB

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

OES Oven **E**lectro **S**pritzer

OEB Oven **E**lectro **B**oiler

OGS Oven **G**as **S**pritzer

OGB Oven **G**as **B**oiler

FRA Sous réserve de modifications techniques, de nouveaux développements et d'erreurs.

Art. Nr. 7016417-03 Version fra 04/09