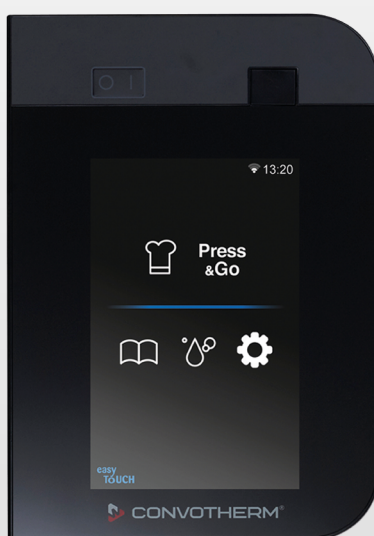


Convotherm maxx pro

high definition



Four mixte
Convotherm maxx pro easyTouch

C4 eT x.10, x.20
Notice d'utilisation - Original, FRA

Table des matières

1	Généralités	5
1.1	A propos de la présente notice d'utilisation	5
1.2	Informations de sécurité, à lire impérativement	6
2	Aperçu de l'interface utilisateur	7
2.1	Fonctionnement de l'interface utilisateur	7
2.2	Constitution de principe du logiciel	8
2.3	Menu principal	10
2.4	Mode économie d'énergie	12
3	La cuisson individuelle - en toute simplicité	13
3.1	Aperçu de la cuisson individuelle	13
3.2	Menu « Cuisson individuelle »	14
3.3	Saisie du principe d'un profil de cuisson	18
3.4	Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine	19
3.5	Menu procédure « Cuisson individuelle »	20
3.6	Séquence de cuisson « Cuisson individuelle »	23
4	La remise en température - en toute simplicité	24
4.1	Vue d'ensemble de la remise en température	24
4.2	Le menu « Remise en température »	25
5	Cuisson rapide avec Press&Go	29
5.1	Fonctionnement du Press&Go	29
5.2	Le menu « Press&Go »	30
5.3	Sélectionner les gradins dans Press&Go	32
5.4	Séquence de cuisson « Press&Go »	33
5.5	Interrompre le cycle de cuisson	34
6	Utilisation du livre de cuisine	35
6.1	Fonctionnement du livre de cuisine	35
6.2	Le menu « Livre de cuisine »	36
6.3	Créer nouveau Groupe de produits	38
6.4	Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine	39
7	Nettoyer	40
7.1	Aperçu des cycles de nettoyage	40
7.2	Menu « Nettoyage »	41
7.3	Saisie du principe d'un profil de nettoyage	45
7.4	Menu du procédé « Nettoyage »	46
7.5	Déroulement du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	49
7.6	Le déroulement du nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson	50
8	Procéder aux réglages dans Réglages	52
8.1	Vue d'ensemble des réglages	52
8.2	Le menu « Réglages »	53

9	Manipulation avec cas d'erreur	56
9.1	Comment travailler en cas d'erreur	56
9.2	Menu « Messages d'erreur »	57

1 Généralités

1.1 A propos de la présente notice d'utilisation

Objectif

La présente notice d'utilisation doit offrir à toutes les personnes manipulant le four mixte un aperçu du logiciel easyTouch et de son utilisation et permettre de réaliser des applications fondamentales à l'aide du logiciel.

Groupes cibles

Nom du groupe cible	Activités
Cuisinier	Effectue essentiellement des activités d'organisation, par ex. <ul style="list-style-type: none">▪ Saisie des données de profil de cuisson▪ Éditer les profils de cuisson existants du livre de cuisine▪ Développer de nouveaux profils de cuisson▪ Effectuer des réglages sur l'appareil Effectue en outre le cas échéant toutes les manipulations de l'opérateur.
Opérateur	Effectue les interventions concrètes, par ex. <ul style="list-style-type: none">▪ Sélection d'un profil de cuisson▪ Démarrage d'un profil de cuisson▪ Sélection d'un profil de nettoyage

Éléments de la documentation client

Type de livre	Contenu
Manuel d'installation	<ul style="list-style-type: none">▪ Décrit le transport, la mise en place, l'installation et la mise en service de l'appareil▪ Décrit les dangers ainsi que les contre-mesures adéquates lors de toutes les activités d'installation▪ Comporte les caractéristiques techniques
Manuel d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">▪ Décrit les phases de travail et les étapes d'utilisation lors de la cuisson et du nettoyage▪ Contient le plan de maintenance et les informations sur la correction des défauts▪ Décrit les dangers ainsi que les contre-mesures adéquates lors de la commande
Notice d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">▪ Décrit l'interface utilisateur de l'appareil▪ Contient les notice d'utilisation du logiciel

Écriture des chiffres avec décimale

A des fins d'homogénéité internationale, le point décimal sera toujours utilisé.

1.2 Informations de sécurité, à lire impérativement

Informations de sécurité dans la documentation client

Les informations de sécurité relatives au four mixte sont uniquement contenues dans le manuel d'installation et dans le manuel d'utilisation.

Vous trouverez dans le manuel d'installation les informations de sécurité relatives aux activités qui y sont décrites pour le transport, la mise en place, l'installation, la mise en service et la mise hors service.

Vous trouverez dans le manuel d'utilisation les informations de sécurité relatives aux activités qui y sont décrites pour la cuisson, lors du nettoyage et lors des travaux de maintenance.

La notice d'utilisation doit toujours être perçue, en termes d'informations de sécurité, en association avec le manuel d'utilisation ou le manuel d'installation. Lors des activités dépassant la seule utilisation du logiciel, respecter les informations de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation.

Parties des la documentation client à lire absolument

Le contenu de la présente notice d'utilisation se limite exclusivement à la description de la manipulation de l'interface utilisateur. Les instructions se terminent respectivement par le démarrage d'une opération pour laquelle il faut respecter des avertissements, par ex. en cuisson ou nettoyage. Les instructions d'exécution d'une opération de ce type se trouvent dans le manuel d'installation ou le manuel d'utilisation.

Afin de garantir la sécurité, toute personne manipulant le four mixte doit avoir lu et compris les parties suivantes de la documentation client avant de commencer tous travaux quelconques :

- selon l'activité à exécuter, le chapitre « Pour votre sécurité » du manuel d'installation ou du manuel utilisateur
- les sections du manuel d'installation ou dans le manuel utilisateur, décrivant l'action à effectuer

Le non-respect des informations de sécurité figurant dans le manuel d'installation et dans le manuel d'utilisation vous fait encourir risques de blessures, même mortelles, ainsi que des dommages matériels.

2 Aperçu de l'interface utilisateur

2.1 Fonctionnement de l'interface utilisateur

Principe de fonctionnement

easyTouch est le concept d'utilisation de votre four mixte. Ce logiciel peut être commandé simplement d'un seul doigt à partir de l'écran tactile.

Toutes les fonctions du four mixte s'obtiennent via différents menus de cette interface utilisateur easy-Touch. Dans ces menus, toutes les fonctions disponibles sont proposées sous forme de touches.

Après la sélection des fonctions, l'opérateur est guidé dans le menu du procédé à l'aide d'informations utilisateur et de demandes d'action. L'opérateur peut réaliser si besoin des modifications supplémentaires dans les séquences dans ces menus de procédé.

Sur les menus de procédé s'affiche la progression du cycle, à l'aide des affichages de progression et des indications de temps ou de température. La fin d'un cycle est signalée par une information utilisateur correspondante et un signal sonore.

Démarrage du logiciel

Après mise sous tension de votre four mixte sur le panneau de service easyTouch, l'appareil effectue un autodiagnostic. Lorsque le logiciel est opérationnel, le menu principal de sélection du mode s'ouvre, voir aussi « Le menu principal à la page 10 ».

Les modes ci-après sont disponibles ici :

- Cuisson individuelle
- Remise en température
- Press&Go
- Livre de cuisine
- Nettoyage

Si le mode « Press&Go » est défini dans le logiciel, le préchauffage du four mixte démarre immédiatement, voir aussi « Cuisson rapide avec Press&Go » à la page 29.

De quoi ai-je besoin pour la cuisson ?

Pour pouvoir cuire avec votre four mixte, il vous faut un profil de cuisson adapté à votre produit. Vous pouvez entrer à présent un nouveau profil de cuisson à l'aide du menu « Cuisson individuelle ». Vous pouvez également sélectionner un profil de cuisson approprié à l'aide du menu « Livre de cuisine », parmi les profils de cuisson existants, et le lancer.

Si le mode « Press&Go » est défini dans le logiciel, vous n'avez plus besoin que de sélectionner et de démarrer le profil de cuisson correspondant. Tous les profils de cuisson disponibles dans « Press&Go » sont définis dans le « Livre de cuisine ».

Avant de lancer un cycle de cuisson, vous devez toujours vous familiariser avec les règles et symboles d'avertissement relatifs à la manipulation de l'appareil en toute sécurité, mentionnés dans le manuel d'utilisation, et respecter les instructions qui y sont contenues.

2.2 Constitution de principe du logiciel

Constitution du logiciel



1 Zone d'en-tête de page

2 Zone principale

3 Zone de pied de page

Les affichages Zone d'en-tête

La zone d'en-tête du logiciel indique en fonction du menu et de la fonction sélectionnés des affichages différents :



Profil de cuisson sélectionné Affichage d'un profil de cuisson sélectionné, par ex. croissants, avec image et texte



kitchenconnect® Affichage de l'établissement de la connexion avec le Cloud







WLAN Affichage de l'établissement de la connexion à Interne



Heure Affichage de l'heure actuelle






Zone principale

La zone principale du logiciel indique en fonction du menu et de la fonction sélectionnés des touches et des affichages différents :

	Touche gris clair	Fonction disponible ou sélectionnée, par ex. température à cœur
	Touche gris foncé	Fonction indisponible ou non sélectionnable
	Barre de défilement	Défilement vertical pour l'affichage des contenus de menu supplémentaires
	Fermer le menu	Ferme le menu

Les touches et les affichages de la zone de pied de page

La zone de pied de page du logiciel indique en fonction du menu et de la fonction sélectionnés des touches et des affichages différents :

	Retour	Touche de navigation
	Menu de navigation	Appel du menu de navigation avec tous les modes disponibles
	Notifications	Affichage et nombre de messages Appel du menu « Notifications »
	Temporisateur	Affichage de l'activation d'un profil de cuisson ou d'un profil de nettoyage avec minuterie
	Liste d'erreurs	Affichage et nombre d'erreurs survenues Appel du menu « Liste d'erreurs »

2.3 Menu principal

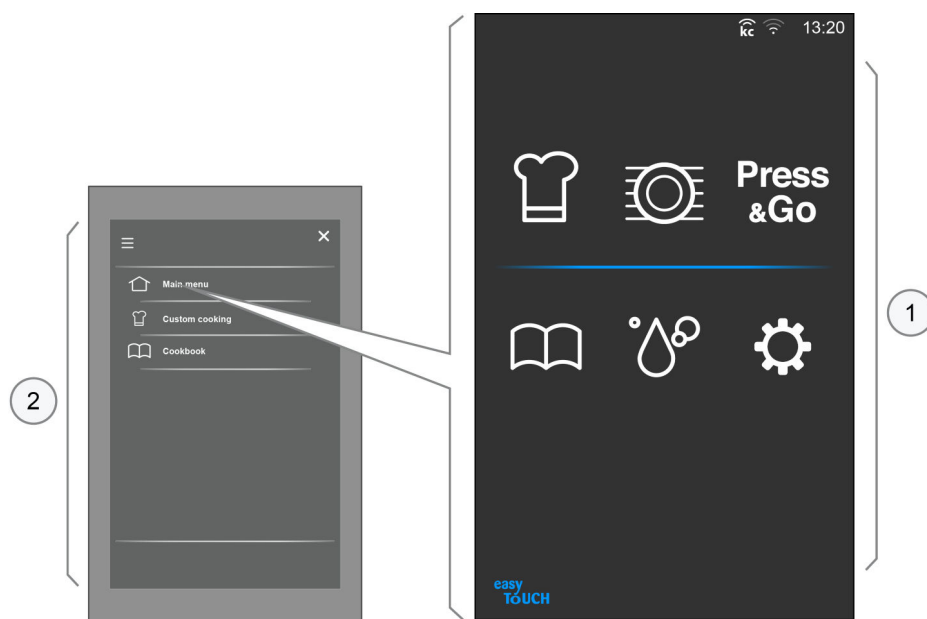
Accès au menu principal

L'accès à ce menu est protégé par mot de passe et n'est accessible que pour certains utilisateurs autorisés à apporter si besoin des modifications dans les profils de cuisson présents.

Fonctions du menu principal

- Accès à tous les modes disponibles







Structure du menu principal



- 1 Menu principal
 - 2 Menu de navigation
-




Les touches Menu principal

La zone principale du menu permet de sélectionner les fonctions principales :

	Cuisson individuelle	Mode de fonctionnement « Cuisson individuelle » Appel du menu « Cuisson individuelle » Saisie manuelle de profils de cuisson
	Remise en température	Mode « Remise en température » Appel du menu « Remise en température » Saisie manuelle de profils de cuisson
	Press&Go	Mode de fonctionnement « Press&Go » Appel du menu « Press&Go » Cuisson automatique par sélection rapide
	Livre de cuisine	Mode de fonctionnement « Livre de cuisine » Appel du menu « Livre de cuisine » Gestion des profils de cuisson
	Nettoyage	Mode de fonctionnement « Nettoyage » Appel du menu « Nettoyage » Sélection de profils de nettoyage de l'enceinte de cuisson
	Réglages	Appel du menu « Réglages » Modifier les réglages de l'appareil, accès protégé par mot de passe

Les touches du menu Navigation

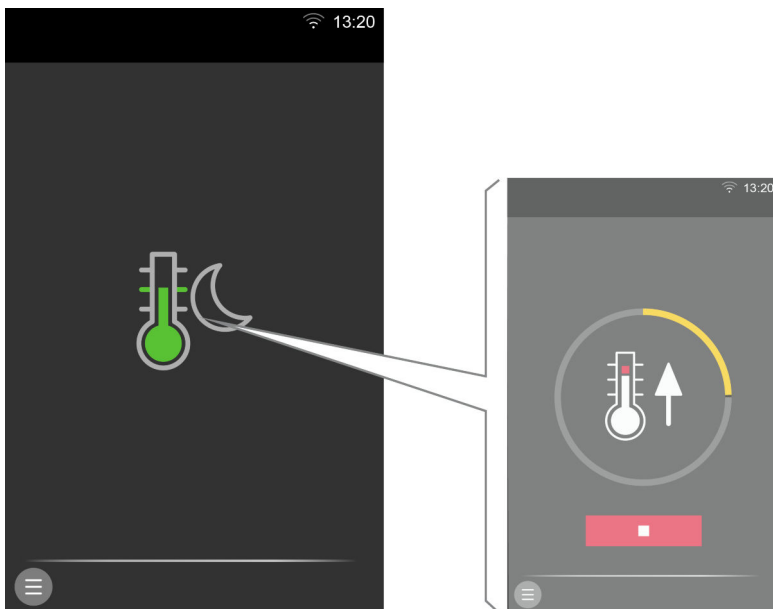
Le menu de navigation permet de sélectionner toutes les fonctions principales disponibles actuellement sélectionnables.

	Menu principal	Appel du menu principal Accès protégé par mot de passe et pour certains profils utilisateur
	Press&Go	Appel du menu « Press&Go » Cuisson automatique par sélection rapide
	Nettoyage	Appel du menu « Nettoyage » Sélection de profils de nettoyage de l'enceinte de cuisson

2.4 Mode économie d'énergie

L'affichage du mode économie d'énergie

Le four mixte passe automatiquement en mode veille s'il n'est pas utilisé pendant 30 minutes. L'affichage « Mode économie d'énergie » apparaît. Sélectionnez la touche au centre de l'affichage pour continuer avec la commande.



3 La cuisson individuelle - en toute simplicité

3.1 Aperçu de la cuisson individuelle

Accès au menu « Cuisson individuelle »

L'accès à ce menu est protégé par mot de masse et n'est accessible que pour certains utilisateurs autorisés à apporter si besoin des modifications dans les profils de cuisson présents.

Les types de gaz

Par le menu « Cuisson individuelle », vous pouvez modifier vos profils de cuisson avec les modes de cuisson ci-après :

- Vapeur
- Vapeur mixte
- Air pulsé

Après sélection de paramètres de cuisson simples, tels que température de cuisson et temps de cuisson, vous pouvez enregistrer ces profils de cuisson dans le « Livre de cuisine » et pour « Press&Go » pour les appeler ultérieurement.

Procédés de cuisson possibles

Les modes de cuisson conviennent pour les procédés de cuisson suivants :

Vapeur	Vapeur mixte	Air pulsé
<ul style="list-style-type: none">▪ Cuisson▪ Cuisson vapeur▪ Blanchir▪ Pocher▪ Mettre en conserve	<ul style="list-style-type: none">▪ Rôtir▪ Cuire▪ Braiser	<ul style="list-style-type: none">▪ Rôtir▪ Cuire▪ Gratiner▪ Griller▪ Griller à sec

Fonctions de cuisson disponibles

Selon le mode de cuisson, vous pouvez sélectionner des fonctions données :

Vapeur	Vapeur mixte	Air pulsé
<ul style="list-style-type: none">▪ Vitesse du ventilateur	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitesse du ventilateur▪ HumidityPro	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitesse du ventilateur▪ Crisp&Tasty

Fonctions supplémentaires disponibles

Selon le mode de cuisson, le menu « Fonctions supplémentaires » permet de sélectionner des fonctions supplémentaires adaptées pour vos profils de cuisson :

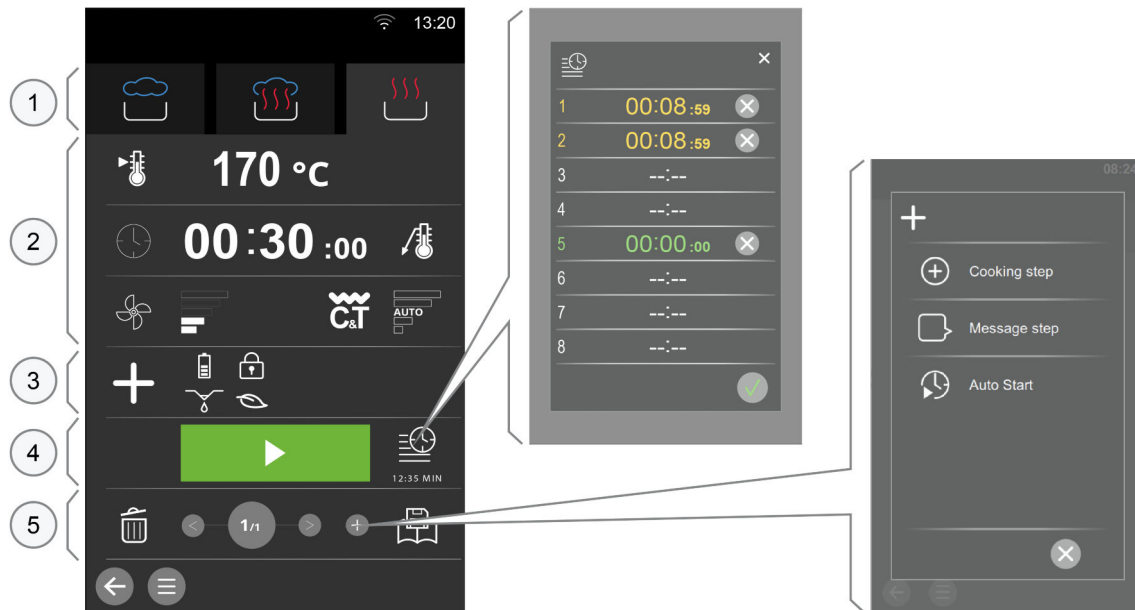
Vapeur	Vapeur mixte	Air pulsé
<ul style="list-style-type: none">▪ Protection des programmes▪ Puissance réduite	<ul style="list-style-type: none">▪ Protection des programmes▪ Puissance réduite	<ul style="list-style-type: none">▪ BakePro▪ Protection des programmes▪ Puissance réduite

3.2 Menu « Cuisson individuelle »

Fonctions du menu « Cuisson individuelle »




- Saisie manuelle des données de cuisson pour votre profil de cuisson individuel, procédure voir la page 18
- Modification des données de cuisson d'un profil de cuisson issu du livre de cuisine
- Modification des paramètres de cuisson pendant un cycle de cuisson

Constitution du menu « Cuisson individuelle »










- | | |
|---|---|
| 1 | Mode de cuisson |
| 2 | Paramètres de cuisson |
| 3 | Fonctions supplémentaires et programmes spécifiques |
| 4 | Zone Marche/Arrêt |
| 5 | Navigation par étape de cuisson |






Les touches Mode de cuisson

	Vapeur	Mode de cuisson Vapeur Plage de température : 30 °C à 130 °C
	Vapeur mixte	Mode de cuisson Vapeur mixte Plage de température : 30 °C à 250 °C
	Air pulsé	Mode de cuisson Air pulsé Plage de température : 30 °C à 250 °C







Les touches Paramètres de cuisson

	Température de cuisson	Saisie de la température de cuisson en C° ou °F
	Temps de cuisson	Saisie du temps de cuisson en hh:mm:ss
	Température à cœur	Saisie de la température à cœur en C° ou °F
	Température à cœur externe	Saisie de la température à cœur en C° ou °F, capteur de température à cœur externe
	Vitesse du ventilateur	Réglage de la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson, 5 niveaux
	HumidityPro	Réglage de l'humidité dans l'enceinte de cuisson, AUTO ou 5 niveaux, uniquement en association avec Vapeur mixte
	Crisp&Tasty	Réglage de la déshumidification de l'enceinte de cuisson, 5 niveaux uniquement en association avec Air pulsé







Les touches Fonctions supplémentaires

	Fonctions supplémentaires	Sélection des fonctions supplémentaires et des procédés de cuisson spécifiques
	BakePro	Fonction de cuisson sur 3 niveaux, disponible uniquement en association avec Air pulsé
	Protection des programmes	Fonction empêchant une interruption des cycles de cuisson par interconnexion d'un système d'optimisation d'énergie
	Puissance réduite	Fonction diminuant la puissance de chauffe afin d'éviter les pointes de charge lors du cycle de cuisson.
	ecoCooking	Procédé de cuisson pour lequel la puissance de chauffe est cadencée pendant la phase de cuisson finale, pour réduire la consommation d'énergie






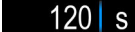
Les touches de la zone Marche/Arrêt

	Démarrage	Démarrer le cycle de cuisson
	Démarrage par le préchauffage	Après le démarrage, réchauffer l'enceinte de cuisson à la température de cuisson réglée avec la porte de l'appareil fermée
	Démarrage avec Cool down	Après le démarrage, refroidir l'enceinte de cuisson à la température de cuisson réglée avec la porte de l'appareil ouverte et le ventilateur en action.
	Arrêt	Arrêter le cycle de cuisson
	Humidification manuelle	Apport d'humidité dans l'enceinte de cuisson lors du cycle de cuisson. Sélection possible uniquement lors du cycle de cuisson.
	TrayTimer	Temporisateur pouvant être réglé pour chacun des gradins, afin de pouvoir utiliser des gradins libres lors d'un cycle de cuisson






Les touches de navigation dans les étapes de cuisson

	Supprimer l'étape de cuisson	Supprimer toutes les données de l'étape de cuisson actuelle
	Étape de cuisson précédente	Reculer d'une étape dans le profil de cuisson
	Vue des étapes de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Affichage de l'étape de cuisson en cours / Nombre total d'étapes de cuisson ▪ Ouvrir la liste avec les détails de toutes les étapes de cuisson
	Étape de cuisson suivante	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insérer une étape supplémentaire dans le profil de cuisson après la dernière étape de cuisson existante ▪ Avancer d'une étape dans le profil de cuisson
	Ajouter l'étape de cuisson	<p>Ouvrir une fenêtre de sélection d'une étape supplémentaire pour l'insérer dans le profil de cuisson après la dernière étape de cuisson existante :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Étape de cuisson ▪ Étape de signalement, voir « Les touches Étape de signalement » à la page 17 ▪ Démarrage automatique, voir « Les touches Démarrage automatique » à la page 17
	Enregistrer les étapes de cuisson	Enregistrer les étapes de cuisson entrées comme profil de cuisson dans le livre de cuisine

Les touches Étape de signalement

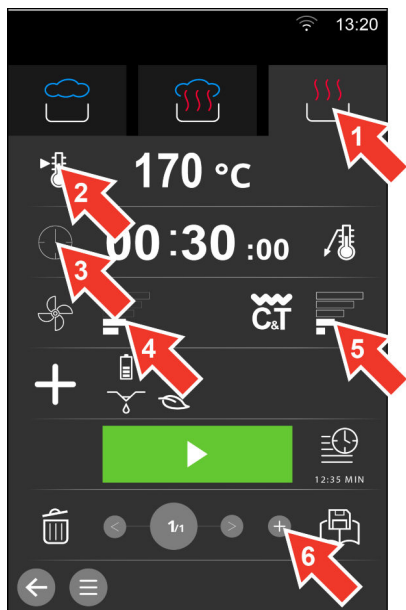
	Étape de signalement	Fonction affichant des messages lors du cycle de cuisson
	Zone de texte	Entrer la commande texte à afficher pendant le cycle de cuisson
	Pause Cuisson	Définir la durée d'affichage d'un message, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il soit validé par l'opérateur ou que le cycle de cuisson soit terminé
	Répéter l'étape	Répéter la dernière étape de cuisson
	Durée d'affichage	Régler la durée d'affichage d'un message en indiquant l'heure
	Champ de saisie	Saisie de la durée d'affichage en secondes

Les touches Démarrage automatique

	Démarrage automatique	Fonction définissant l'heure de début d'un cycle de cuisson à un moment ultérieur
	Heure de démarrage	Régler l'heure planifiée pour le début d'un profil de cuisson
	Heure de fin	Régler l'heure planifiée pour la fin d'un profil de cuisson
	Jour de la semaine	Sélectionner un ou plusieurs jours de la semaine
	Démarrage	Lancer le démarrage automatique

3.3 Saisie du principe d'un profil de cuisson

Saisie d'un profil de cuisson à l'aide du menu « Cuisson individuelle »



1. Sélectionner un degré de cuisson, par ex. Air pulsé.
2. Saisir la température de cuisson.
3. Saisir le temps de cuisson.
4. Sélectionnez un niveau pour la vitesse du ventilateur.
5. Sélectionnez un niveau pour Crisp&Tasty.
6. Ajoutez le cas échéant une étapes de cuisson supplémentaire.
7. **Attention** : Familiarisez-vous préalablement avec les dangers et les mesures de sécurité ainsi que les travaux et les notices dans le manuel d'utilisation.

Autres étapes :

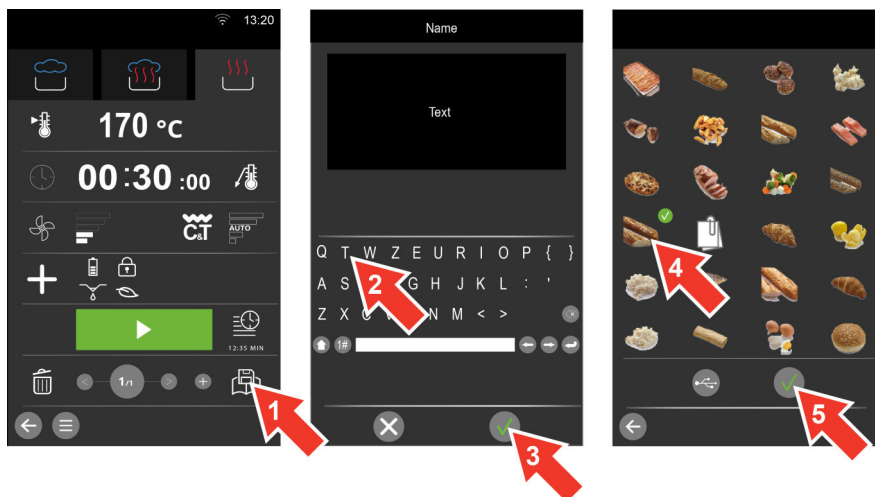
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir la page 19
- Séquence de cuisson « Cuisson individuelle », séquence voir la page 23

3.4 Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine

Conditions préalables

- Vous avez saisi un nouveau profil de cuisson dans le menu « Cuisson individuelle ».

Enregistrement d'un nouveau profil de cuisson dans le livre de cuisine



1. Sélectionnez dans le menu « Cuisson individuelle » la touche « Enregistrer ».
2. Entrez un nouveau nom de profil de cuisson.
3. Confirmer.
4. Choisissez une icône pour le nouveau profil de cuisson.
5. Confirmer.

Autres étapes :

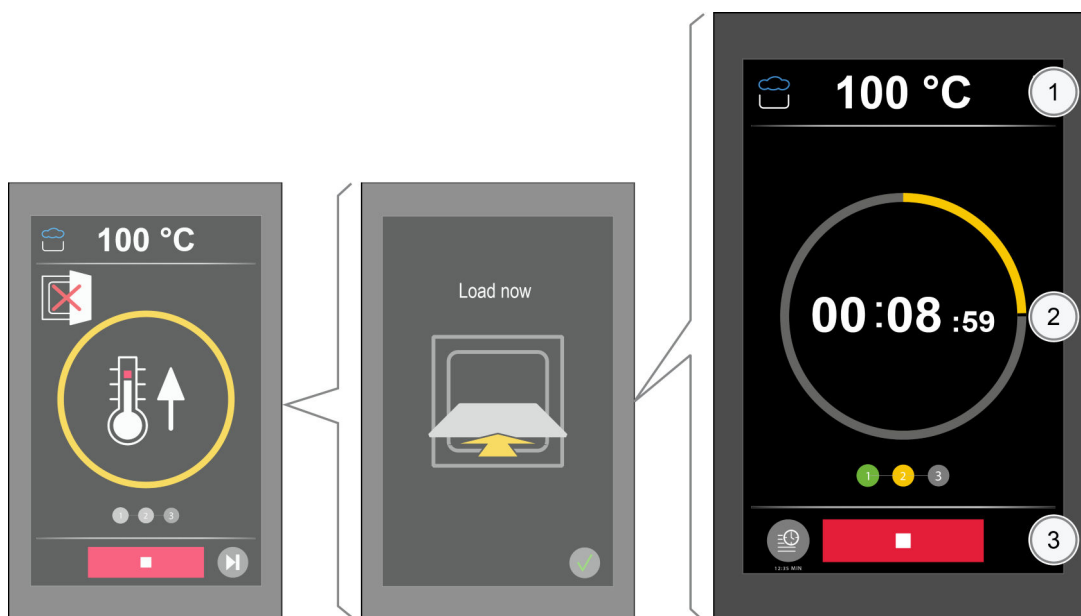
- Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine, pour la procédure voir la page 39

3.5 Menu procédure « Cuisson individuelle »

Fonctions de la séquence de cuisson

- Ajuster la température de cuisson
- Utiliser TrayTimer
- Interrompre le cycle de cuisson

Constitution du menu de procédé « Cuisson individuelle »



- 1 Réglages de la cuisson
- 2 Affichage de l'avancement et des actions
- 3 Zone actions

Les touches Paramètres de cuisson



Mode de cuisson





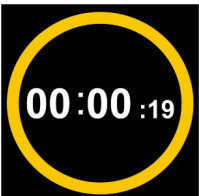

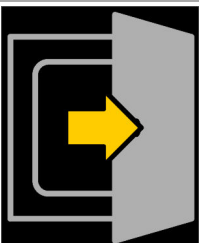
Affichage du mode de cuisson du profil de cuisson par ex. Air pulsé






Valeur de température

Affichage de la température de cuisson réglée du profil de cuisson





Touche Affichage de l'avancement et des actions

	Ne pas ouvrir la porte de l'appareil	Affichage indiquant que la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant l'opération
	Porte de l'appareil ouverte	Affichage indiquant que la porte de l'appareil doit être ouverte pendant l'opération
Texte	Demande	Messages de demandes du cycle de cuisson par ex. Charger maintenant
	Préchauffage	Chauffe l'enceinte de cuisson à la température de cuisson réglée
	Refroidissement	Refroidit l'enceinte de cuisson à la température de cuisson réglée
	Maintien	Maintient pendant une durée définie la température de l'enceinte de cuisson après le préchauffage ou le refroidissement. Temps de maintien réglable, valeur par défaut 20 s
	Chargement	Demande de chargement des gradins
	Ouvrir	Demande d'ouverture de la porte de l'appareil

3 La cuisson individuelle - en toute simplicité

	Fermer	Demande de fermeture de la porte de l'appareil
	Cycle de cuisson	Cycle de cuisson démarré Durée jusqu'à la fin du temps de cuisson affiché.
	Fin	Fin du cycle de cuisson
	Affichage des étapes de cuisson	affiche le nombre d'étapes de cuisson
	Étape de cuisson en cours Affichage jaune	Affiche l'étape de cuisson active
	Étape de cuisson terminée Affichage vert	Affiche l'étape de cuisson terminée

Les touches de la zone d'action

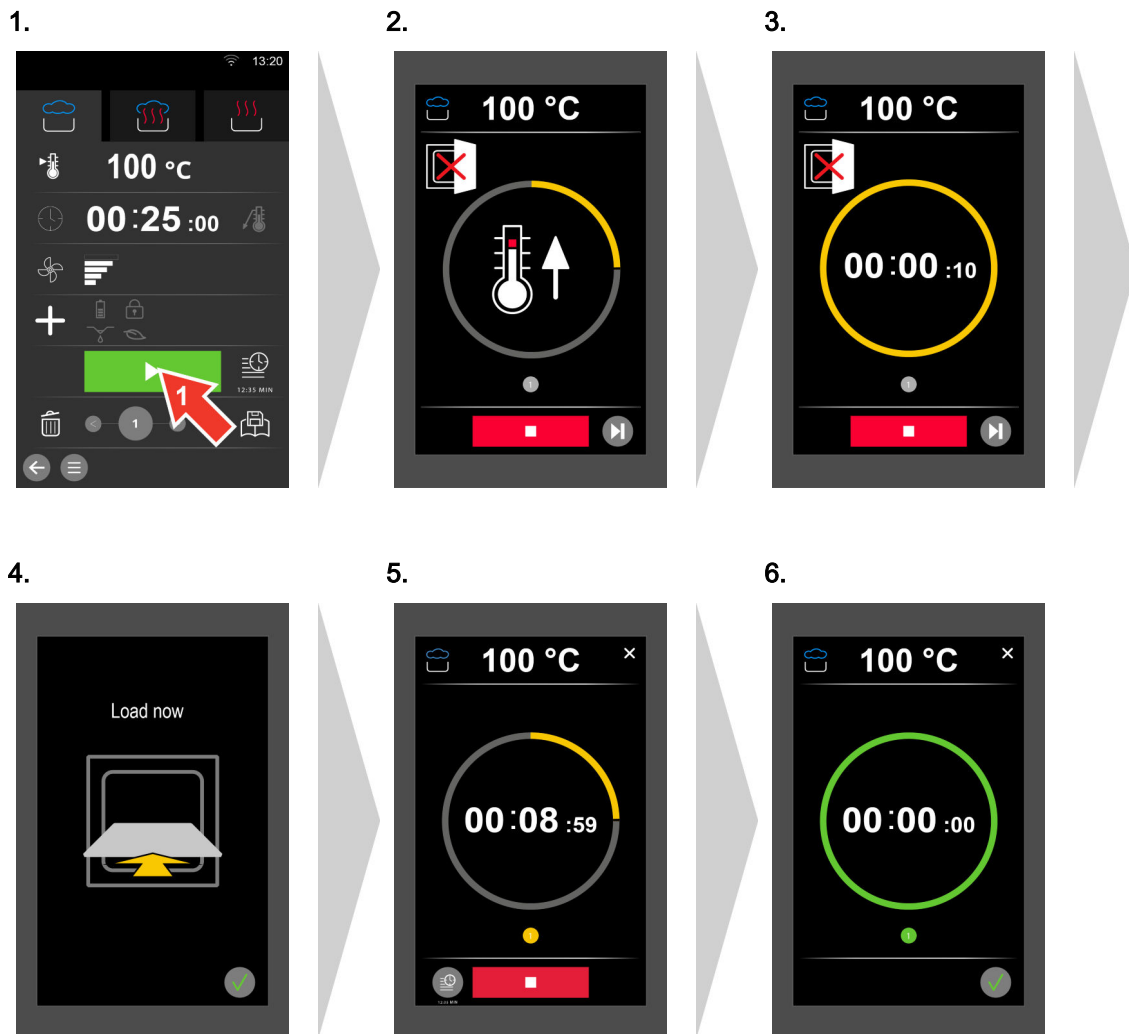
	Arrêt	Arrêter le cycle de cuisson en cours
	Ignorer	Ignorer Préchauffage ou Refroidissement
	Confirmer	Confirmer la demande ou la fin de la cuisson
	TrayTimer	Utiliser les gradins libres

3.6 Séquence de cuisson « Cuisson individuelle »

Conditions préalables

- Vous vous êtes familiarisé avec les dangers et les mesures de sécurité ainsi que les travaux et les cycles de cuisson dans le manuel d'utilisation.
- Vous avez saisi un profil de cuisson dans le menu « Cuisson individuelle », Procédure voir la page 18.
- La température de l'enceinte de cuisson est trop faible ou trop élevée.

La séquence de cuisson



4 La remise en température - en toute simplicité

4.1 Vue d'ensemble de la remise en température

Accès au menu « Remise en température »

L'accès à ce menu est protégé par mot de masse et n'est accessible que pour certains utilisateurs autorisés à apporter si besoin des modifications dans les profils de cuisson présents.

Les types de gaz

Par le menu « Remise en température », vous pouvez modifier vos profils de cuisson avec les modes de cuisson ci-après :

- Remise en température à la Carte
- Remise en température banquet
- Remise en température d'assiettes

Après sélection de paramètres de cuisson simples, tels que température de cuisson et temps de cuisson, vous pouvez enregistrer ces profils de cuisson dans le « Livre de cuisine » et pour « Press&Go » pour les appeler ultérieurement.

Fonctions de cuisson disponibles

Selon le mode de cuisson, vous pouvez sélectionner des fonctions de cuisson données :

Remise en température à la Carte	Remise en température banquet	Remise en température d'assiettes
▪ Vitesse du ventilateur	▪ Vitesse du ventilateur	▪ Vitesse du ventilateur

Fonctions supplémentaires disponibles

Selon le mode de cuisson, le menu « Fonctions supplémentaires » permet de sélectionner des fonctions supplémentaires adaptées pour vos profils de cuisson :

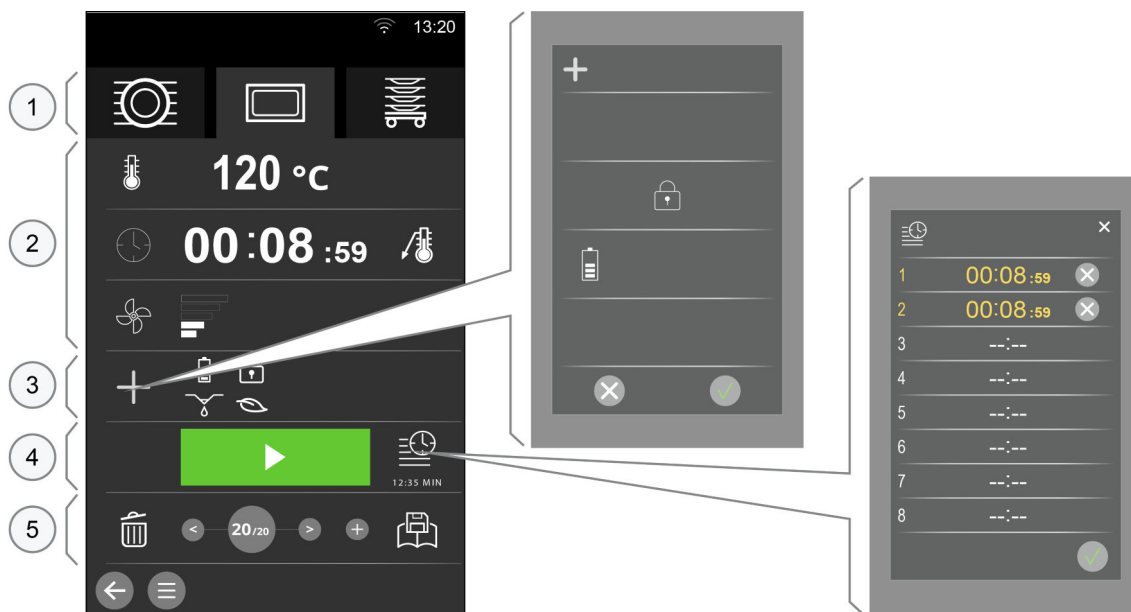
Remise en température à la Carte	Remise en température banquet	Remise en température d'assiettes
▪ Protection des programmes	▪ Protection des programmes	▪ Protection des programmes
▪ Puissance réduite	▪ Puissance réduite	▪ Puissance réduite

4.2 Le menu « Remise en température »

Fonctions du menu « Remise en température »

- Saisie manuelle des données de cuisson pour votre profil de cuisson individuel, procédure analogue à voir la page 18
- Modification des données de cuisson d'un profil de cuisson issu du livre de cuisine
- Modification des paramètres de cuisson pendant un cycle de cuisson

La constitution du menu « Remise en température »








- | | |
|---|---|
| 1 | Fonction de remise en température |
| 2 | Paramètres de cuisson |
| 3 | Fonctions supplémentaires et programmes spécifiques |
| 4 | Zone Marche/Arrêt |
| 5 | Navigation par étape de cuisson |




Les touches Fonction remise en température

	Remise en température à la Carte	Fonction remise en température Remise en température à la Carte Plage de température : 120 °C à 160 °C
	Remise en température banquet	Fonction remise en température Remise en température banquet Plage de température : 120 °C à 160 °C
	Remise en température d'assiettes	Fonction remise en température Remise en température d'assiette Plage de température : 120 °C à 160 °C






Les touches Paramètres de cuisson

	Température de cuisson	Saisie de la température de cuisson en C° ou °F
	Temps de cuisson	Saisie du temps de cuisson en hh:mm:ss
	Température à cœur	Saisie de la température à cœur en C° ou °F
	Température à cœur externe	Saisie de la température à cœur en C° ou °F, capteur de température à cœur externe
	Vitesse du ventilateur	Réglage de la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson, 5 niveaux







Les touches Fonctions supplémentaires

	Fonctions supplémentaires	Sélection des fonctions supplémentaires et des procédés de cuisson spécifiques
	Protection des programmes	Fonction empêchant une interruption des cycles de cuisson par interconnexion d'un système d'optimisation d'énergie
	Puissance réduite	Fonction diminuant la puissance de chauffe afin d'éviter les pointes de charge lors du cycle de cuisson.






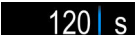
Les touches de la zone Marche/Arrêt

	Démarrage	Démarrer le cycle de cuisson
	Démarrage par le préchauffage	Après le démarrage, réchauffer l'enceinte de cuisson à la température de cuisson réglée avec la porte de l'appareil fermée
	Démarrage avec Cool down	Après le démarrage, refroidir l'enceinte de cuisson à la température de cuisson réglée avec la porte de l'appareil ouverte et le ventilateur en action.
	Arrêt	Arrêter le cycle de cuisson
	TrayTimer	Temporisateur pouvant être réglé pour chacun des gradins, afin de pouvoir utiliser des gradins libres lors d'un cycle de cuisson

Les touches de navigation dans les étapes de cuisson

	Supprimer l'étape de cuisson	Supprimer toutes les données de l'étape de cuisson actuelle
	Étape de cuisson précédente	Reculer d'une étape dans le profil de cuisson
	Vue des étapes de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Affichage de l'étape de cuisson en cours / Nombre total d'étapes de cuisson Ouvrir la liste avec les détails de toutes les étapes de cuisson
	Étape de cuisson suivante	<ul style="list-style-type: none"> Insérer une étape supplémentaire dans le profil de cuisson après la dernière étape de cuisson existante Avancer d'une étape dans le profil de cuisson
	Ajouter l'étape de cuisson	<p>Ouvrir une fenêtre de sélection d'une étape supplémentaire pour l'insérer dans le profil de cuisson après la dernière étape de cuisson existante :</p> <ul style="list-style-type: none"> Étape de cuisson Étape de signalement, voir « Les touches Étape de signalement à la page 27 » Démarrage automatique, voir « Les touches Démarrage automatique » à la page 27
	Enregistrer les étapes de cuisson	Enregistrer les étapes de cuisson entrées comme profil de cuisson dans le livre de cuisine

Les touches Étape de signalement

	Étape de signalement	Fonction affichant des messages lors du cycle de cuisson
	Zone de texte	Entrer la commande texte à afficher pendant le cycle de cuisson
	Pause Cuisson	Définir la durée d'affichage d'un message, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il soit validé par l'opérateur ou que le cycle de cuisson soit terminé
	Répéter l'étape	Répéter la dernière étape de cuisson
	Durée d'affichage	Régler la durée d'affichage d'un message en indiquant l'heure
	Champ de saisie	Saisie de la durée d'affichage en secondes

Les touches Démarrage automatique



Démarrage automatique Fonction définissant l'heure de début d'un cycle de cuisson à un moment ultérieur



Heure de démarrage Régler l'heure planifiée pour le début d'un profil de cuisson



Heure de fin Régler l'heure planifiée pour la fin d'un profil de cuisson



Jour de la semaine Sélectionner un ou plusieurs jours de la semaine



Démarrage Lancer le démarrage automatique

5 Cuisson rapide avec Press&Go

5.1 Fonctionnement du Press&Go

Cuisson rapide avec Press&Go

Dans « Press&Go » vous pouvez mettre à disposition de l'utilisateur certains profils de cuisson prédéfinis, qui peuvent uniquement être sélectionnés par l'utilisateur, mais plus être modifiés. L'utilisateur choisit le profil de cuisson désiré et le cycle de cuisson démarre immédiatement. Pour l'opérateur de « Press&Go », l'accès au « Menu principal » et donc à l'interface utilisateur complète peut être protégé par mot de passe.

Les profils de cuisson devant figurer dans le menu « Press&Go » doivent être classés dans le menu « Livre de cuisine » le livre de cuisine, dans des groupes de produits.

Dans « Press&Go » vous pouvez également limiter les profils de nettoyage disponibles pour nettoyer l'enceinte de cuisson.

Cuisson à l'aide de différents profils de cuisson

Dans « Press&Go » vous pouvez cuire sur différents gradins plusieurs charges de produits en parallèle - soit le même produit, soit des produits différents d'un même groupe de produits.

Mais seuls sont proposés à la sélection en cuisson parallèle les profils de cuisson dont la température de cuisson, les fonctions de cuisson et les fonctions supplémentaires coïncident. Ces profils de cuisson ne peuvent différer que pour le temps de cuisson.

Dès que vous ouvrez la porte de l'appareil pour charger à nouveau l'enceinte de cuisson avec un produit, les cycles de cuisson déjà en cours sont suspendus. Les cycles de cuisson se poursuivent dès que vous refermez la porte de l'appareil.

Le système surveille tous les cycles de cuisson et signale automatiquement quel produit peut être retiré et quand.

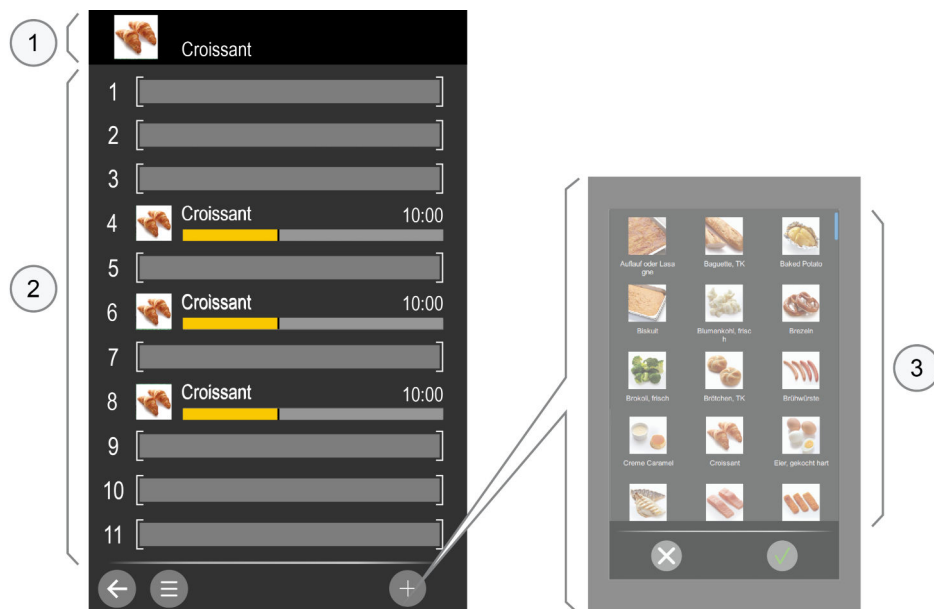
Vous pouvez annuler avant terme le cycle de cuisson d'un profil d'une ou plusieurs charges de produits, sans influencer les cycles de cuisson des autres.

5.2 Le menu « Press&Go »

Fonctions du menu « Press&Go »


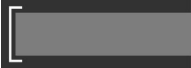


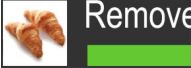


- Appeler les profils de cuisson tester et cuire immédiatement
- Sélectionner les gradins, pour la procédure voir la page 32

Constitution du menu « Press&Go »





- 1 Affichage du profil de cuisson sélectionné
- 2 Gradins
- 3 Autres profils de cuisson

Les touches Gradins

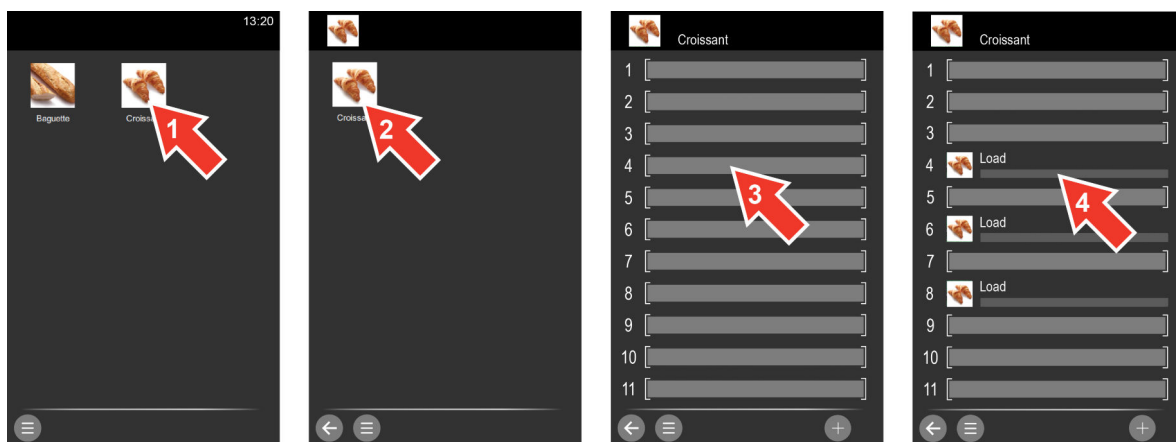
	N°	Numéro des gradins disponibles
	Libre	Gradin non occupé
	Sélectionné	Gradin sélectionné Affichage du profil de cuisson avec <ul style="list-style-type: none"> ▪ Photo ▪ Nom du profil de cuisson
	Cuisson	Gradin occupé et cycle de cuisson en cours Affichage du profil de cuisson avec <ul style="list-style-type: none"> ▪ Photo ▪ Nom du profil de cuisson ▪ Temps de cuisson prolongé
	Fin	Le cycle de cuisson de ce gradin est terminé
	Barre de défilement	Défilement vertical pour l'affichage des gradins supplémentaires
	Autre profil de cuisson	Sélection d'un profil de cuisson supplémentaire avec des paramètres de cuisson identiques à la cuisson parallèle

Les touches Action

	Confirmer	Confirmer le cycle
	Annuler	Interrompre le cycle

5.3 Sélectionner les gradins dans Press&Go

Sélection des gradins pour la cuisson dans Press&Go



1. Sélectionnez un groupe de produits dans le menu « Press&Go ».
2. Sélectionnez le profil de cuisson.
3. Sélectionnez un ou plusieurs gradins.
4. **Attention** : Le cycle de cuisson démarre immédiatement après avoir chargé les gradins. Familiarisez-vous préalablement avec les dangers et les mesures de sécurité ainsi que les travaux et les notices dans le manuel d'utilisation.

Autres étapes :

- La séquence de cuisson dans Press&Go, séquence voir la page 33
- Interrompre le cycle de cuisson, pour la procédure voir la page 34

5.4 Séquence de cuisson « Press&Go »

Conditions préalables

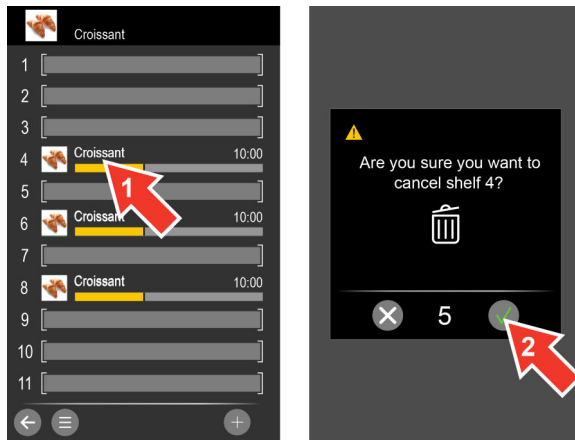
- Vous vous êtes familiarisé avec les dangers et les mesures de sécurité ainsi que les travaux et les cycles de cuisson dans le manuel d'utilisation.
- Vous avez sélectionné un profil de cuisson dans le menu « Press&Go », vous avez sélectionné les gradins et exécuté la demande de chargement du programme.

La séquence de cuisson



5.5 Interrompre le cycle de cuisson

Interruption du cycle de cuisson



1. Sélectionnez un ou plusieurs gradins.
 2. Confirmer dans les 5 s qui suivent.
-

6 Utilisation du livre de cuisine

6.1 Fonctionnement du livre de cuisine

Accès au menu « Livre de cuisine »

L'accès à ce menu est protégé par mot de masse et n'est accessible que pour certains utilisateurs autorisés à apporter si besoin des modifications dans les profils de cuisson, les groupes de produits et les favoris présents.

Les profils de cuisson du livre de cuisine

Un profil de cuisson est une combinaison de paramètres de cuisson tels que température de cuisson et temps de cuisson.

Les profils de cuisson sont saisis à nouveau à l'aide du menu « Cuisson individuelle » et peuvent être enregistrés dans le « Livre de cuisine ». Ce livre de cuisine permet d'enregistrer jusqu'à 399 profils de cuisson, comportant jusqu'à 20 étapes de cuisson.

Un profil de cuisson enregistré peut être ouvert dans le menu « Livre de cuisine » et servir immédiatement pour la cuisson.

Par le menu « Cuisson individuelle », vous pouvez modifier le profil de cuisson et l'enregistrer à nouveau. Et vous pouvez supprimer également entièrement un profil de cuisson du « Livre de cuisine ».

Pour une meilleure vue d'ensemble, vous pouvez regrouper les profils de cuisson en groupes de produits. Ces groupes de produit sont ensuite également disponibles sous « Press&Go ».

Remplacer le livre de cuisine

Par les « Réglages », vous pouvez administrer différents livres de cuisine. Vous pouvez par ex. sélectionner un autre livre de cuisine et adapter les profils de cuisson ou même ajouter de nouveaux profils.

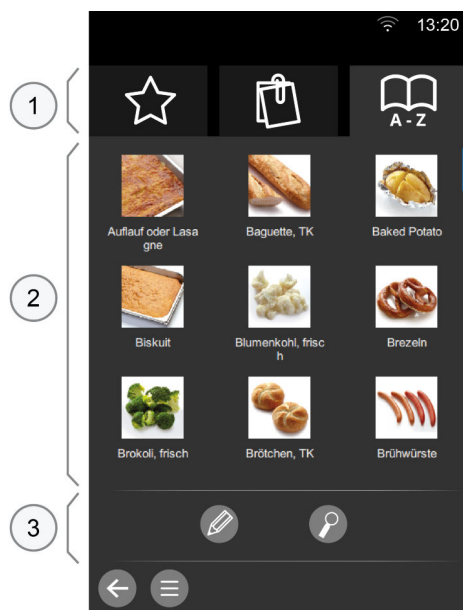
Si vous souhaitez utiliser sur d'autres fours mixtes Convothem un livre de cuisine éprouvé, vous pouvez exporter et importer ce livre de cuisine via le port USB.

6.2 Le menu « Livre de cuisine »

Fonctions du menu « Livre de cuisine »




- Par le menu « Cuisson individuelle », vous pouvez appeler les profils individuels, modifier le profil de cuisson et l'enregistrer à nouveau.
- Regrouper et gérer les profils de cuisson similaires dans des groupes de produits.
- Définir les favoris pour la cuisson avec « Press&Go »

Constitution du menu « Livre de cuisine »








1	Sélection de base
2	Zone de sélection Groupes de produits/Profils de cuisson
3	Zone actions










Les touches Sélection de base

	Favoris	Profils de cuisson sélectionnés
	Groupe de produits	Profils de cuisson réunis en groupes
	Profils de cuisson	Tous les profils de cuisson dans le livre de cuisine, Possibilité de prévoir jusqu'à 399 profils de cuisson max., comportant chacun jusqu'à 20 étapes de cuisson

Touches Zone de sélection Groupe de produits/Profils de cuisson

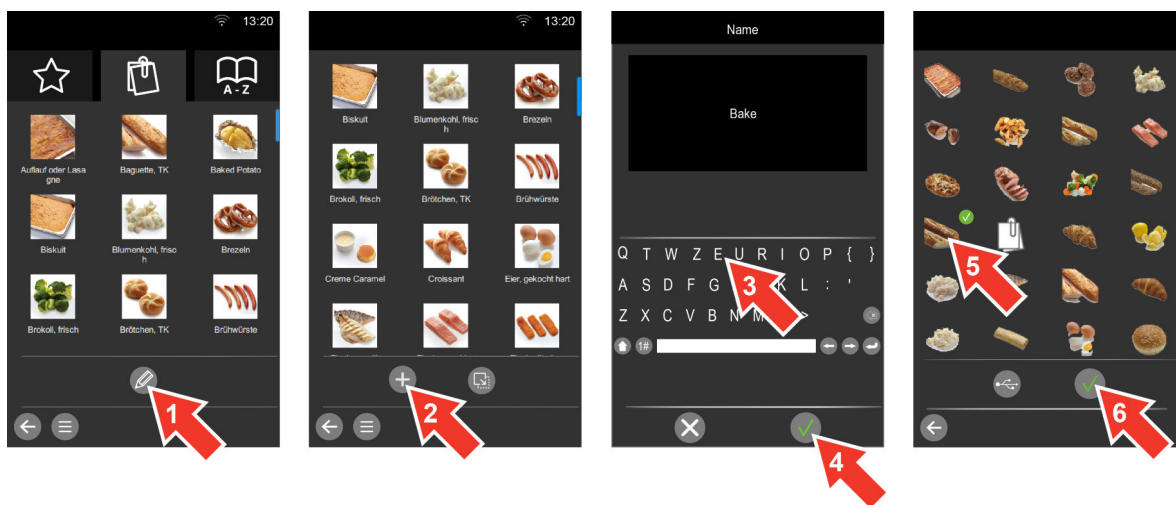
	Groupe de produits par ex. croissants	Icônes de tous les groupes de produits disponibles
	Profil de cuisson, par ex. croissants	Icônes de tous les profils de cuisson disponibles
	Coche	Marquer la sélection
	Barre de défilement	Défilement vertical pour l'affichage des contenus de menu supplémentaires Dans le volet latéral du menu
	Fermer la fenêtre	Fermer sans enregistrer

Les touches de la zone d'action

	Modifier	Modifier les favoris, les groupes de produits ou les profils de cuisson
	Rechercher	Chercher le profil de cuisson dans le livre de cuisine
	Trier	Trier les profils de cuisson ou les groupes de produits
	Renommer	Saisir ou modifier le nom du groupe de produits ou le profil de cuisson
	USB	Télécharger les icônes depuis la clé USB
	Confirmer	Confirmer la sélection
	Annuler	Interrompre le cycle
	Ajouter	Ajouter un nouveau groupe de produits
	Suppression	Effacer le groupe de produits ou le profil de cuisson du livre de cuisine

6.3 Créer nouveau Groupe de produits

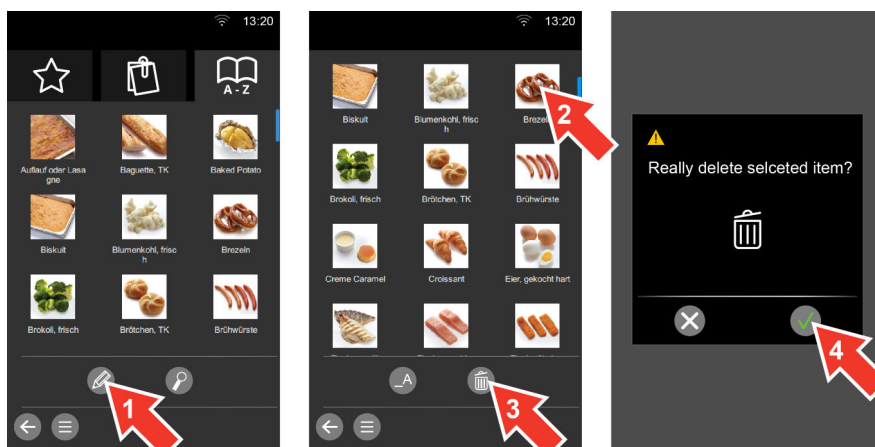
Création d'un nouveau groupe de produits dans le livre de cuisine



1. Sélectionnez dans le menu « Livre de cuisine » dans la sélection de base « Groupes de produits » la touche « Modifier ».
2. Sélectionner la touche « Supprimer ».
3. Entrez un nouveau nom de produit.
4. Confirmer.
5. Sélectionnez une icône pour le nouveau groupe de produits.
6. Confirmer.

6.4 Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine

Vous supprimez un profil de cuisson dans le livre de cuisine



1. Sélectionnez dans le menu « Livre de cuisine » dans la sélection de base « Profils de cuisson » la touche « Modifier ».
2. Sélectionnez le profil de cuisson.
3. Sélectionner la touche « Supprimer ».
4. Confirmer.

7 Nettoyer

7.1 Aperçu des cycles de nettoyage

De quoi ai-je besoin pour le nettoyage ?

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson de votre four mixte, vous avez besoin d'un degré d'encrassement adéquat, à sélectionner dans le menu « Nettoyage ».

Avant de lancer un cycle de nettoyage, vous devez toujours vous familiariser avec les règles et symboles d'avertissement relatifs au travail en toute sécurité lors du nettoyage, mentionnés dans le manuel d'utilisation, et respecter les instructions qui y sont contenues.

Lors du cycle de nettoyage, l'opérateur est guidé dans le menu du procédé à l'aide d'informations utilisateur et de demandes d'action.

La fin d'un cycle de nettoyage est signalée par une information utilisateur correspondante et un signal sonore.

Profils de nettoyage disponibles

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson, différents profils de nettoyage sont disponibles par le menu « Nettoyage ».

- Rinçage à l'eau uniquement
- Nettoyage automatique : Possibilité de choisir parmi des profils de nettoyage à régler selon différents degrés de saleté et temps de nettoyage, avec désinfection vapeur et séchage
- Nettoyage uniquement au produit de rinçage
- Nettoyage semi-automatique

7.2 Menu « Nettoyage »

Les fonctions du menu « Nettoyage »

- Sélectionner et lancer les profils de nettoyage

Constitution du menu « Nettoyage »



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Sélection de base |
| 2 | Sélection du profil de nettoyage |
| 3 | Touches Favoris de nettoyage |
| 4 | Options de nettoyage |
| 5 | Zone actions |

Les touches Sélection de base



Favoris

Profils de nettoyage disponibles pour une sélection rapide



ConvoClean+












- La sélection des profils de nettoyage entièrement automatiques, des niveaux de nettoyage et de la quantité de nettoyeur peut être définie de manière individuelle
- Rinçage à l'eau uniquement
- Nettoyage express









Options

- Nettoyage rapide avec un produit de rinçage
- Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson





Les touches de sélection du profil de nettoyage

	Vidange	Rinçage à l'eau uniquement
	Eco	Durée de nettoyage durable
	Regular	Durée de nettoyage normale
	Express	Durée de nettoyage courte
	Niveau de nettoyage 1	Niveau de nettoyage léger
	Niveau de nettoyage 2	Niveau de nettoyage intermédiaire
	Niveau de nettoyage 3	Niveau de nettoyage fort
	Niveau de nettoyage 4	Niveau de nettoyage très fort
	Désinfection vapeur	Désinfection de l'enceinte de cuisson à la vapeur chaude
	Séchage	Séchage de l'enceinte de cuisson
	Coche	Marquer la sélection











Les touches Favoris de nettoyage

	Water Flush	Rinçage à l'eau uniquement
	Express	Nettoyage express
	Light	Niveau de nettoyage léger
	Heavy	Niveau de nettoyage fort
	Rinse	Nettoyage uniquement au produit de rinçage
	Coche	Marquer la sélection








Les touches Options de nettoyage

	ConvoCare	Nettoyage uniquement avec du produit de rinçage provenant du bidon raccordé
	ConvoCare S	Nettoyage au produit de rinçage de flacons de dosage individuel
	Semi-automatique	Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson avec guidage de l'opérateur
	Coche	Marquer la sélection

Les touches de la zone d'action

	Ajouter	Ajouter un favori de nettoyage
	Enregistrer	Enregistrer le paramètre de nettoyage sélectionné comme favori de nettoyage
	Confirmer	Confirmer la sélection
	Annuler	Interrompre le cycle
	Suppression	Supprimer la sélection
	Modifier	Modifier les profils de nettoyage
	Planning	Créer un planning hebdomadaire pour les profils de nettoyage, voir la page 44
	Temps de nettoyage	Affichage de la durée de nettoyage
	Démarrage Touche grise	Démarrage impossible car aucun profil de nettoyage n'a été sélectionné
	Démarrage Touche verte	Démarrer le profil de nettoyage sélectionné

Les touches Planning

	Jour de la semaine	Sélectionner un ou plusieurs jours de la semaine
	Heure de démarrage	Régler l'heure de démarrage planifiée
	Rappel	Configurer le nombre de rappels
	Périodicité	Configurer l'intervalle pour le rappel
	Annuler	Interrompre le cycle
	Confirmer	Confirmer la périodicité
	Targette	Afficher le profil de nettoyage dans la vue d'ensemble

7.3 Saisie du principe d'un profil de nettoyage

Saisie d'un profil de nettoyage à l'aide du menu « Nettoyage »



1. Choisissez dans la sélection de base « Nettoyage tout automatique » un mode de nettoyage, par ex. Eco.
2. Sélectionner un degré de cuisson, par ex. Degré 2.
3. Sélectionner la fonction supplémentaire Désinfection vapeur.
4. Sélectionner la fonction supplémentaire Séchage.
5. **Attention** : Ne lancez le profil de nettoyage qu'après vous être familiarisé préalablement avec les dangers et les mesures de sécurité ainsi que les travaux et les notices dans le manuel d'utilisation.

Autres étapes :

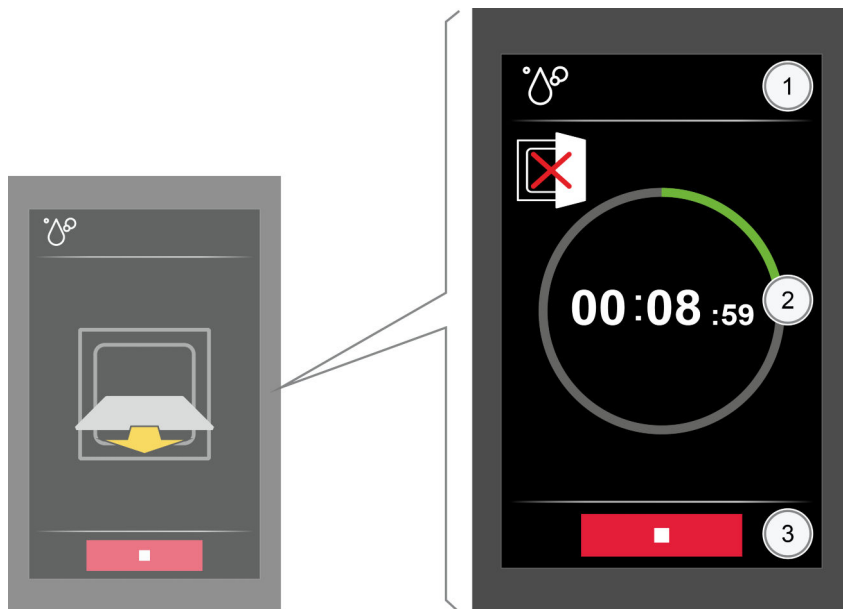
- La séquence de nettoyage « Nettoyage tout automatique », séquence voir la page 49

7.4 Menu du procédé « Nettoyage »

Fonctions dans la Séquences de nettoyage

- Interrompre le cycle de nettoyage

Structure du menu du cycle « Nettoyage »



- | | |
|---|--|
| 1 | Zone d'affichage |
| 2 | Affichage de l'avancement et des actions |
| 3 | Zone actions |

Touches Affichage de l'avancement et des actions

	Ne pas ouvrir la porte de l'appareil	Affichage indiquant que la porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant l'opération
	Porte de l'appareil ouverte	Affichage indiquant que la porte de l'appareil doit être ouverte pendant l'opération
Texte	Demande	Demandes texte pour le cycle de nettoyage
	Retirer	Demande de contrôler l'enceinte de cuisson et si besoin de retirer les aliments à cuire
	Cycle de nettoyage	Cycle de nettoyage démarré. Durée jusqu'à la fin du temps de nettoyage affiché. La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte.
	Asperger	Demande d'aspersion de nettoyant dans l'enceinte de cuisson
	Rincer	Demande pour rincer l'enceinte de cuisson avec de l'eau
	Fin	Confirmer la fin du cycle de nettoyage

Les touches de la zone d'action



Arrêt

Arrêter le cycle de nettoyage en cours



Confirmer

Confirmer le cycle



Annuler

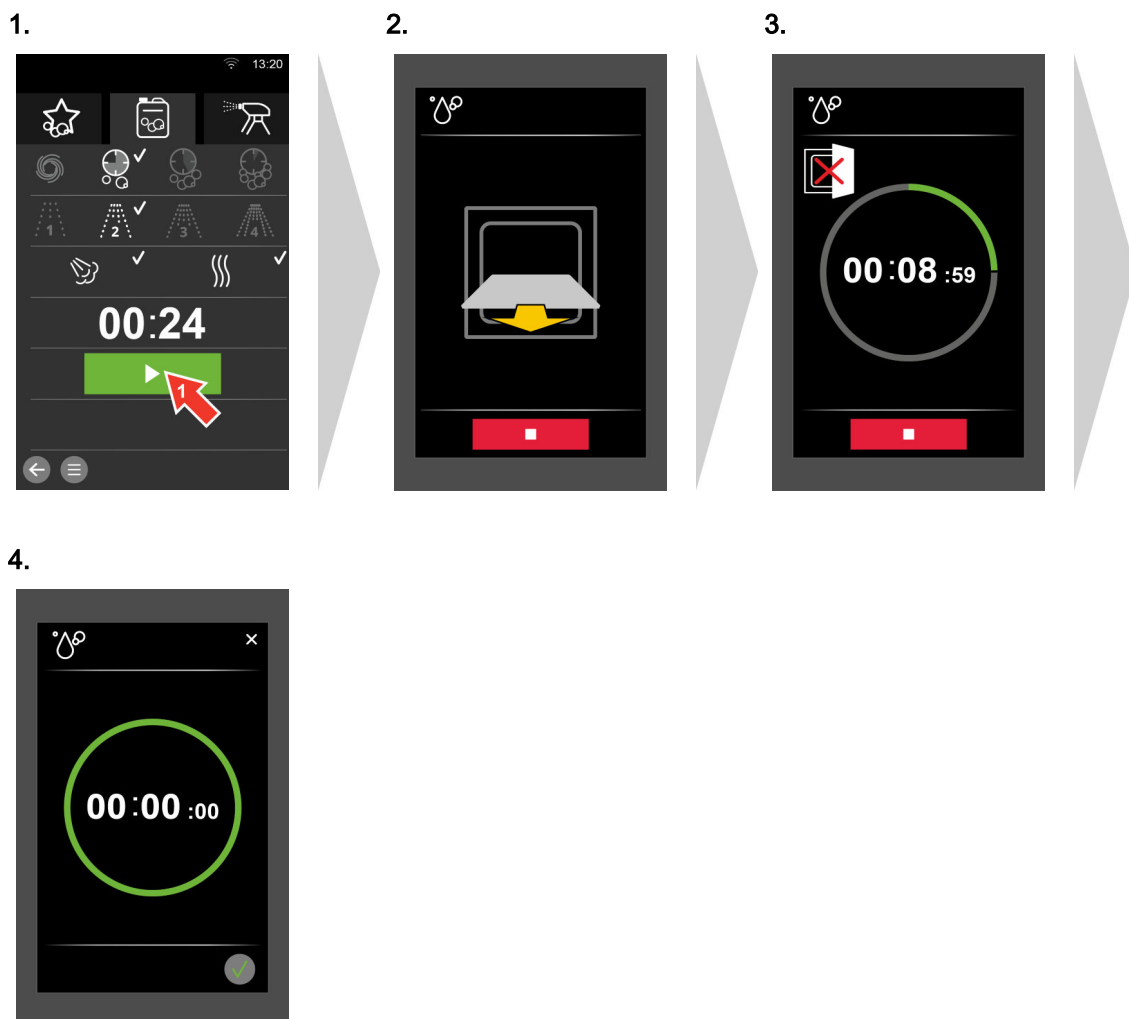
Interrompre le cycle

7.5 Déroulement du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson

Conditions préalables

- Vous vous êtes familiarisé avec les dangers et les mesures de sécurité ainsi que les travaux et les séquences de nettoyage dans le manuel d'utilisation.
- La porte de l'appareil est fermée.
- Un profil de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson a été sélectionné.

Les séquences de nettoyage ConvoClean

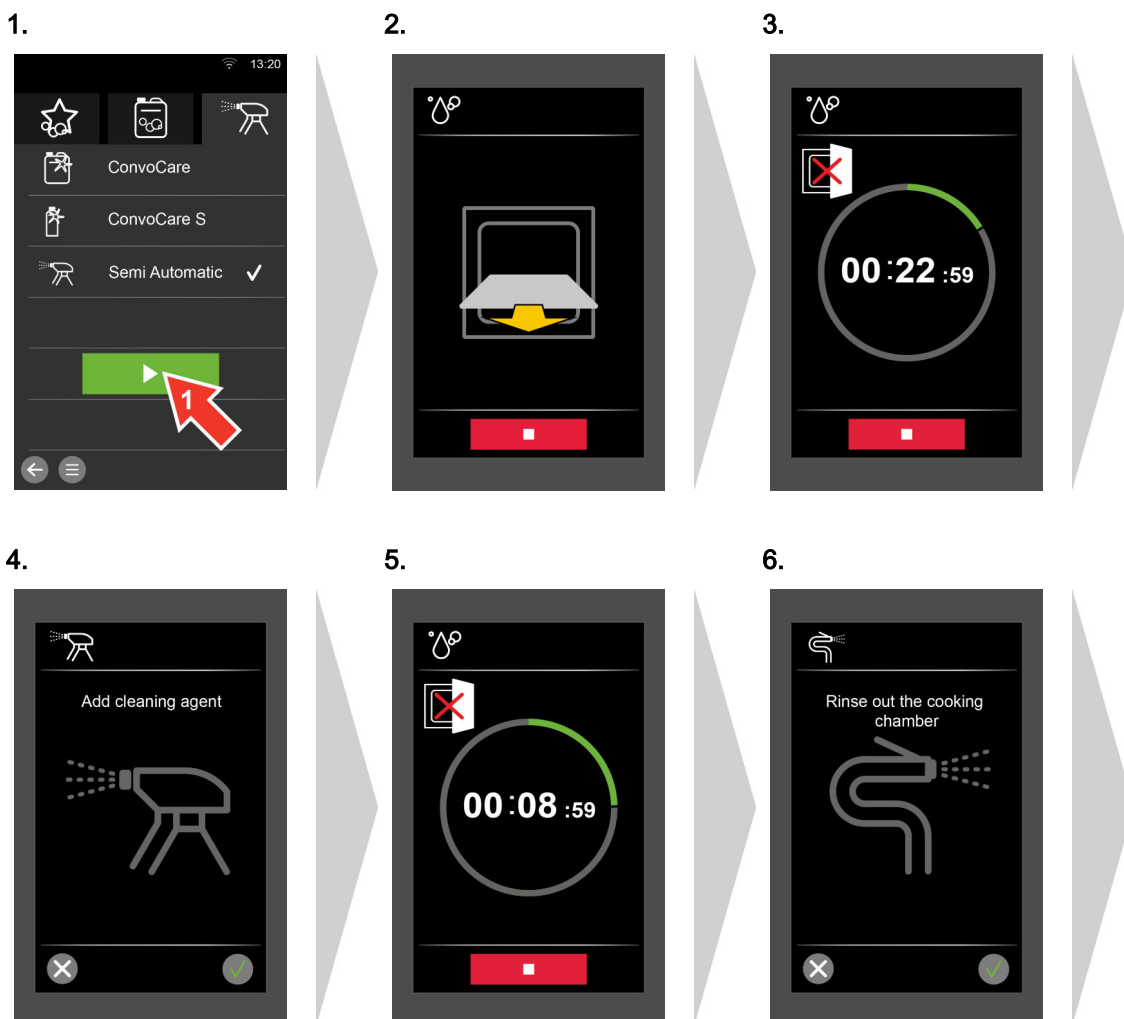


7.6 Le déroulement du nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

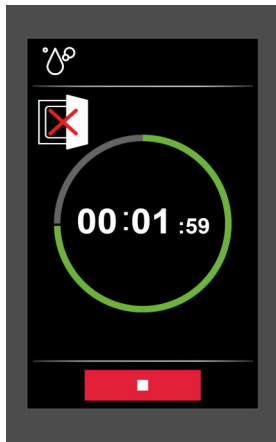
Conditions préalables

- Vous vous êtes familiarisé avec les dangers et les mesures de sécurité ainsi que les travaux et les séquences de nettoyage dans le manuel d'utilisation.
- La porte de l'appareil est fermée.
- Le nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson a été sélectionné.

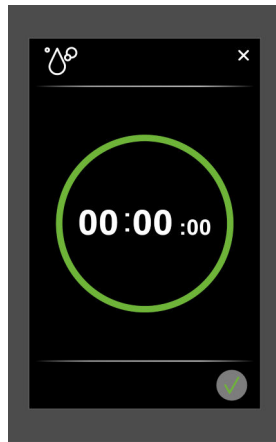
La séquence de nettoyage Semi-automatique



7.



8.



8 Procéder aux réglages dans Réglages

8.1 Vue d'ensemble des réglages

Réglages possibles et droits d'accès

Sur le menu « Réglages », vous pouvez procéder aux réglages de votre four mixte. L'accès aux réglages possibles peut se concevoir par des droits d'accès pour les différents groupes d'utilisateurs, à savoir une accession uniquement par mot de passe.

L'accès d'un opérateur à une certaine zone du menu « Réglages » est signalé comme suit :

- Touche en gris foncé, la zone est disponible.
- Touche en gris clair, la zone n'est pas disponible.

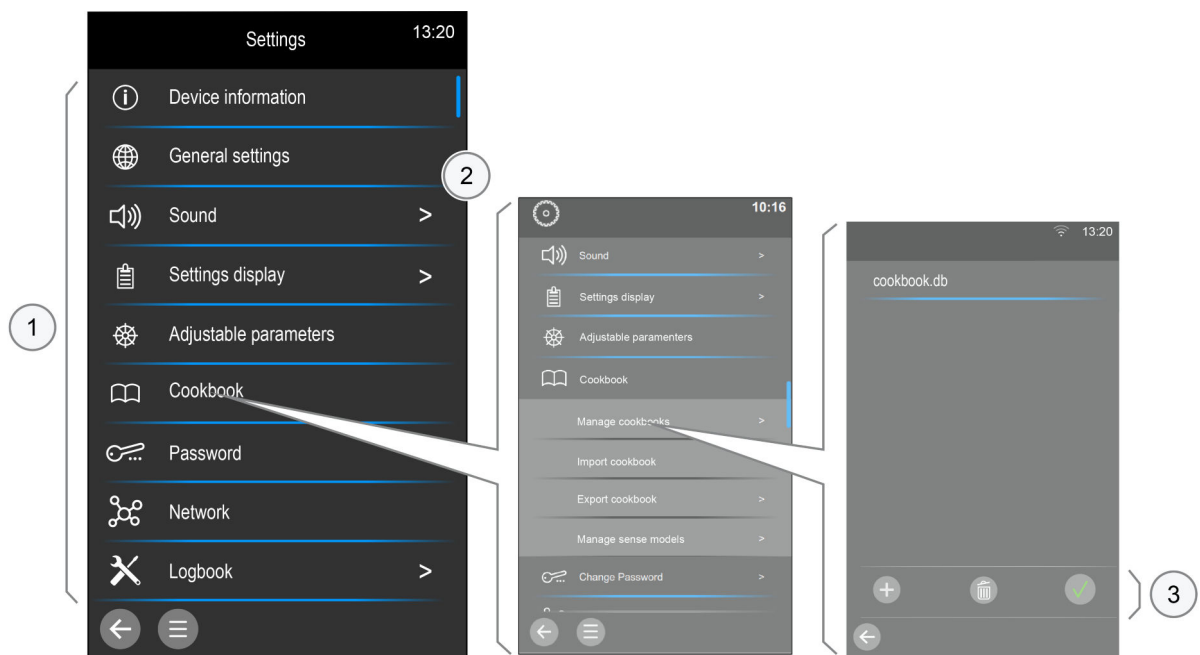
La plage « Service » est disponible uniquement au technicien de service.

Utilisation de la prise USB

Pour quelques zones du menu « Réglages », vous avez besoin de la prise USB de votre four mixte. Celle-ci se trouve sur le panneau de service easyTouch. Vous trouverez dans le manuel d'utilisation les modalités d'utilisation du port USB.











8.2 Le menu « Réglages »

Constitution du menu « Réglages »







- 1 Réglages
- 2 Sélection
- 3 Zone actions

Les touches Réglages

	Informations sur l'appareil	Informations sur l'appareil et la version logicielle
	Réglages généraux	<ul style="list-style-type: none">▪ Sélection de la langue de l'interface utilisateur▪ Réglage de la date et de l'heure▪ Sélection de l'affichage de la température en °C ou en °F
	Son	Sélection du son et du volume sonore des sons d'avertissement
	Affichage des réglages	Procéder au réglage depuis l'interface du logiciel
	Paramètre de fonctionnement	Réglages généraux de l'appareil pour la cuisson et le nettoyage
	Livre de cuisine	<ul style="list-style-type: none">▪ Sélection d'un livre de cuisine▪ Importer et exporter le livre de cuisine
	Mot de passe	Définition d'un mot de passe pour Press&Go
	Réseau	Paramétrer le réseau pour Ethernet, Wi-Fi, kitchenconnect®
	Journal	Liste des actions enregistrées dans la commande et avec messages d'erreur
	Service	Niveau de service pour le technicien d'entretien Assistance lors des travaux de maintenance et lors de la recherche de défauts

Les touches Sélection

	Barre de défilement	Défilement vertical pour l'affichage des contenus de menu supplémentaires Dans le volet latéral du menu
	Flèche	Accéder aux sous-menus
	Coche	Marquer la sélection
	Fermer le menu	Fermer sans enregistrer

Les touches de la zone d'action



Confirmer

Confirmer la sélection



Suppression

Supprimer la sélection



Ajouter

Ajouter un nouveau



Annuler

Interrompre le cycle

9 Manipulation avec cas d'erreur

9.1 Comment travailler en cas d'erreur

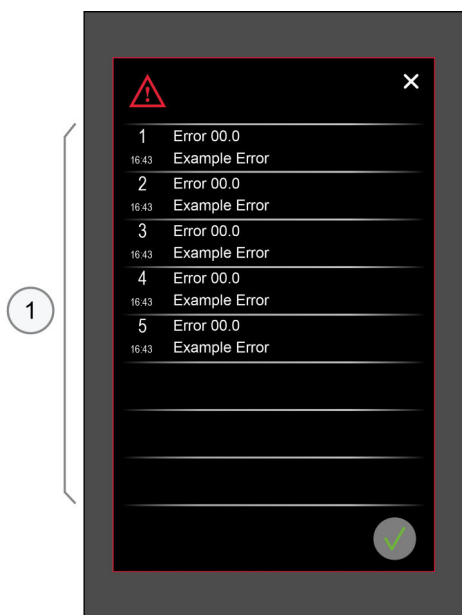
Déroulement en cas d'erreur

Si en cours de fonctionnement de votre four mixte une erreur système survient, celle-ci s'affiche par l'apparition de l'affichage « Erreur système ». En parallèle, un cas d'erreur s'affiche par la touche « Liste d'erreurs » au pied de chaque menu du logiciel easyTouch. Cette touche est visible tant qu'une erreur système existe.

Vérifier s'il est possible d'éliminer soi-même l'erreur système ou composer le numéro de téléphone du SAV ou contacter votre service client. Vous trouverez les erreurs auxquelles remédier soi-même ainsi que les réactions nécessaires dans le thème « Codes d'erreur » du manuel d'utilisation.

9.2 Menu « Messages d'erreur »

Constitution du menu « Messages d'erreur »



1 Zone d'affichage Erreur

Four mixte
Convotherm maxx pro easyTouch
C4 eT 10.10 EB

Serial no.

Item no.

Order no.

Additional technical documentation can be found in the download center at :
www.convotherm.com



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crem®**, **Delfield®**, **fit-kitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com