

Convotherm maxx pro

high definition



Four mixte

Convotherm maxx pro

Appareils de table C4

Manuel d'utilisation - Original, FRA

Advancing Your Ambitions

Table des matières

1	Généralités	5
1.1	Déclaration de conformité CE Appareils électriques	5
1.2	Déclaration de conformité CE des appareils à gaz	7
1.3	Protection de l'environnement	8
1.4	Identification de votre four mixte	9
1.5	Composition de la documentation client	11
1.6	A propos du présent manuel d'utilisation	11
1.7	Informations de sécurité, à lire impérativement	12
2	Structure et fonctionnement	13
2.1	Les fonctions du four mixte	13
2.2	Constitution et fonctionnement du four mixte	15
2.3	Constitution et fonctionnement du panneau de service	18
3	Pour votre sécurité	19
3.1	Consignes de sécurité de base	19
3.2	Utilisation conforme de votre four mixte	20
3.3	Symboles d'avertissement sur le four mixte	21
3.4	Obligations de l'exploitant	22
3.5	Dangers généraux	23
3.6	Dangers découlant de l'appareil	25
3.7	Dispositifs de sécurité	31
3.8	Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	33
3.9	Équipement de protection personnel	34
4	Voici comment procéder pour la cuisson	35
4.1	Notions fondamentales pour le chargement du four mixte	35
4.1.1	Positionnement des supports d'aliments dans les appareils des tailles X.10	35
4.1.2	Positionnement des supports d'aliments dans les appareils des tailles X.20	36
4.1.3	Capacité d'enfournement du four mixte	37
4.2	Instructions de procédure essentielles lors de la cuisson	38
4.2.1	Mise en marche et arrêt du four mixte	38
4.2.2	Voici comment cuire avec le système d'assistance ConvoSense	40
4.2.3	Voici comment cuire	42
4.2.4	Voici comment fumer	44
4.3	Instructions de manipulation de l'appareil lors de la cuisson	48
4.3.1	Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité	48
4.3.2	Chargement et déchargement des aliments à cuire (modèle standard)	50
4.3.3	Chargement et retrait des aliments à cuire (modèle boulangerie)	53
4.3.4	Ranger et retirer le capteur de température à cœur	56
4.3.5	Utilisation du capteur de température à cœur ou du capteur sous-vide	57
4.3.6	Utilisation de la clé USB	59
4.3.7	Démonter et monter les glissières	61
4.3.8	Remplissage, mise en place et retrait du tiroir de fumeur (uniquement sur ConvoSmoke)	64
5	Voici comment procéder pour le nettoyage	67
5.1	Notions fondamentales pour le nettoyage du four mixte	67
5.1.1	Procédure de nettoyage	67
5.1.2	Alimentation du nettoyant dans les processus de nettoyage entièrement automatisés	68
5.1.3	Plan de nettoyage	70
5.1.4	Nettoyants	73

5.1.5	Conditionnement des nettoyeurs	74
5.2	Instructions de procédure essentielles lors des processus de nettoyage entièrement automatiques	75
5.2.1	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, à l'aide des bidons raccordés	75
5.2.2	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, à l'aide de flacons de dosage individuel	77
5.2.3	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson sans emploi de nettoyeurs	81
5.2.4	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson uniquement au produit de rinçage tiré de bidons raccordés	82
5.2.5	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson uniquement au produit de rinçage tiré de flacons de dosage individuel	83
5.3	Instructions de procédure essentielles lors des processus de nettoyage assistées par l'opérateur	85
5.3.1	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en semi-automatique	85
5.3.2	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson à la main	87
5.3.3	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration	89
5.3.4	Voici comment nettoyer les vitres intérieures et la barre à LED de la porte à triple vitrage	90
5.3.5	Voici comment nettoyer intensivement le joint d'étanchéité hygiénique emboîté	91
5.4	Instructions de manipulation de l'appareil lors du nettoyage	92
5.4.1	Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller	92
5.4.2	Démonter et monter du joint d'étanchéité hygiénique emboîté	94
5.4.3	Déverrouiller et verrouiller la vitre intérieure et la vitre intermédiaire de la porte à triple vitrage	95
5.4.4	Vider et nettoyer le bidon de récupération des graisses (uniquement sur ConvoGrill)	98
5.4.5	Remplacement du bidon avec produit de rinçage	99
5.4.6	Remplacement du bidon de nettoyage	102
5.4.7	Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyeur issu des flacons de dosage individuel	104
6	Voici comment procéder pour la maintenance	106
6.1	Notions fondamentales relatives à la maintenance	106
6.1.1	Contacteur le service après-vente	106
6.1.2	Informations sur la garantie	108
6.1.3	Plan d'entretien	109
6.2	Élimination des défauts	110
6.2.1	Codes d'erreur	110
6.2.2	Mode urgence	112
6.2.3	Irrégularités lors du fonctionnement	116
6.3	Travaux de maintenance	118
6.3.1	Remplacer le joint d'étanchéité hygiénique emboîté	118

1 Généralités

1.1 Déclaration de conformité CE Appareils électriques

Fabricant

Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland | Allemagne

Authorized representative UK

Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, Royaume-Uni

Validité de la déclaration de conformité

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

C4 6.10 ES	C4 6.20 ES	C4 10.10 ES	C4 10.20 ES
C4 6.10 EB	C4 6.20 EB	C4 10.10 EB	C4 10.20 EB

Série de numéros valables des numéros de série

La conformité vaut pour la série suivante de numéros de série associée au code de révision des références article et au type de four mixte :

- Série de numéros de série à compter du mois de mai 2021 (AAMM) : **X##2105####**
- Numéro d'article et numéro de révision : **X#(1,2,3,4)#####P3####**, **X#(1,2,3,4)#####A3####**

Déclaration de conformité aux directives et normes

Le fabricant déclare que le four mixte cité ci-dessus répond aux directives suivantes et aux exigences des normes européennes ci-après :

2006/42/CE (directive machine)

- EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014
- EN 60335-2-42 : 2003+A1:2008-A11:2013

Les objectifs de protection donnés par la directive européenne 2014/35/UE (directive basse tension) ont été respectés selon l'annexe I, section 1.5.1 de la directive machine.

2014/53/UE (CE) (directive radio)

- EN 300 328 V2.2.2 : 2019 (Common User Interface)
- ETSI EN 300 440 V 2.2.1 : 2016 (Common User Interface)
- ETSI EN 301 893 V 2.1.1 : 2017 (Common User Interface)

L'objectif de protection de la directive européenne **2014/30/UE (directive CEM)** a été atteint conformément à l'article 3.1b de la directive radio.

- ETSI EN 301 489-1 V2.2.3 : 2019
- ETSI EN 301 489-17 V3.2.2 : 2019
- EN 55014-1 : 2006 + A2 : 2011
- EN 55014-2 : 1997 + A2 : 2008
- EN 61000-3-2 : 2014 (6.10)
- EN 61000-3-12 : 2011 (6.20, 10.10, 10.20)
- EN 61000-3-11 : 2000
- EN 62233 : 2008

2011/65/UE (directive RoHS) et la directive modificative (UE) 2015/863 de l'annexe II de la directive RoHS :

EN 63000 : 2019

Position désignée : TÜV Süd Product Service GmbH, Daimlerstr. 11, 85748 Garching, Allemagne ;

Numéro d'enregistrement : D PL-11321-13-00,

Rapport n° : 20157660

Responsable de la documentation

Le responsable de la constitution des documents techniques est :

- UE : Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland | Allemagne
- Royaume-Uni : Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, Royaume-Uni

1.2 Déclaration de conformité CE des appareils à gaz

Fabricant

Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland | Allemagne

Authorized representative UK

Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, Royaume-Uni

Validité de la déclaration de conformité

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

C4 6.10 GS	C4 6.20 GS	C4 10.10 GS	C4 10.20 GS
C4 6.10 GB	C4 6.20 GB	C4 10.10 GB	C4 10.20 GB

Série de numéros valables des numéros de série

La conformité vaut pour la série suivante de numéros de série associée au code de révision des références article et au type de four mixte :

- Série de numéros de série à compter de AAMM : **Y##2105####**
- Numéro d'article et numéro de révision : **Y#(1,2,3,4)#####P3####; Y#(1,2,3,4)#####A3####**

Déclaration de conformité aux directives et normes

Le fabricant déclare que le four mixte cité ci-dessus répond aux directives suivantes et aux exigences des normes européennes ci-après :

2006/42/CE (directive machine)

- EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A12:2017
- EN 60335-2-102:2016

Les objectifs de protection donnés par la directive européenne 2014/35/UE (directive basse tension) ont été respectés selon l'annexe I, section 1.5.1 de la directive machine.

2016/426/EU (CE) (appareils à gaz)

- EN 203-1 : 2014
- EN 203-2-2 : 2006
- EN 203-3 : 06-2009

Position désignée : KIWA Nederland B.V., Postbus 137, 7300 AC Apeldoorn, Pays-Bas :

- Rapport n° : 140602245

2014/53/UE (CE) (directive radio)

- EN 300 328 V2.2.2 : 2019 (Common User Interface)
- ETSI EN 300 440 V 2.2.1 : 2016 (Common User Interface)
- ETSI EN 301 893 V 2.1.1 : 2017 (Common User Interface)

L'objectif de protection de la directive européenne **2014/30/UE (directive CEM)** a été atteint conformément à l'article 3.1b de la directive radio.

- ETSI EN 301 489-1 V2.2.3:2019
- ETSI EN 301 489-17 V3.2.2 : 2019
- EN 55014-1 : 2006 + A2: 2011
- EN 55014-2 : 1997 + A2 : 2008
- EN 61000-3-2 : 2014
- EN 61000-3-3 : 2013
- EN 62233 : 2008

2011/65/UE (directive RoHS) et la directive modificative (UE) 2015/863 de l'annexe II de la directive RoHS :

EN 63000 : 2019

Position désignée : TÜV Süd Product Service GmbH, Daimlerstr. 11, 85748 Garching, Allemagne ;

Numéro d'enregistrement : D PL-11321-13-00,

Rapport n° : 20157660

Responsable de la documentation

Le responsable de la constitution des documents techniques est :

- UE : Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland | Allemagne
- Royaume-Uni : Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, Royaume-Uni

1.3 Protection de l'environnement

Déclaration de base

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

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

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

Ce système correspond aux exigences des normes ISO 9001:2015 et ISO 14001:2015.

Procédure en matière de protection de l'environnement

Les procédures respectées sont les suivantes :

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

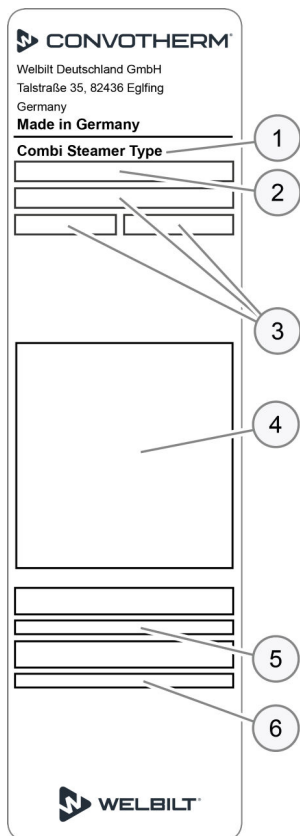
Rejoignez-nous dans notre engagement en faveur de la protection de l'environnement.

1.4 Identification de votre four mixte

Position de la plaque signalétique

Elle se trouve du côté gauche du four mixte.

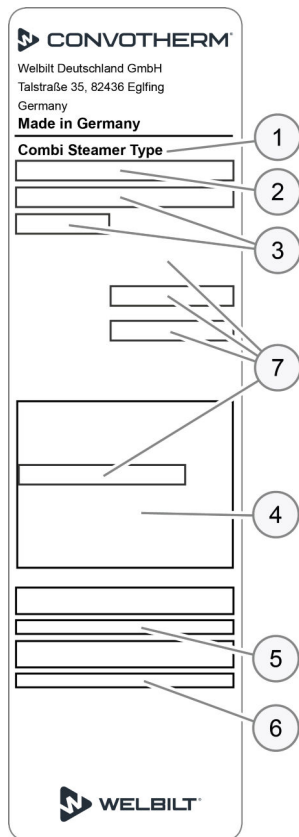
Constitution et structure de la plaque signalétique sur les appareils électriques



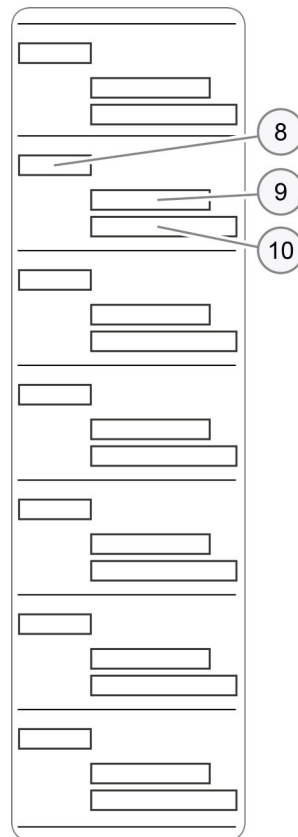
Rep.	Désignation
1	Désignation de l'appareil Combi Steamer (désignation anglaise du four mixte)
2	Désignation commerciale
	Composant
	Signification
	C4
	Gamme d'appareils Convotherm maxx pro
	eT
	Commande easyTouch
	eD
	Commande easyDial
	chiffres xx.yy
	Dimensions appareil
	EB
	Appareil électrique à chaudière
	ES
	Appareil électrique à aspersion d'eau
	-N
	sur les appareils avec certificat NSF
3	Caractéristiques électriques
4	Marquages
5	Numéro de série
	Composant
	Signification
	Mode de chauffage
	Appareil électrique (X)
	Type de génération de vapeur
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asperseur (S) ▪ Chaudière (B)
	Dimensions appareil
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4)
	Année de construction
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2021 (21) ▪ 2022 (22) ▪ ...
	Mois de production
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Janvier (01) ▪ Février (02) ▪ Mars (03) ▪ ...
	Numéro courant
	Sur 4 chiffres
6	Référence article

Constitution et structure de la plaque signalétique sur les appareils à gaz

Plaque signalétique



Plaque supplémentaire



Désignation

1	Désignation de l'appareil Combi Steamer (désignation anglaise du four mixte)																
2	Désignation commerciale <table border="1"> <thead> <tr> <th>Composant</th> <th>Signification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C4</td> <td>Gamme d'appareils Convotherm maxx pro</td> </tr> <tr> <td>eT</td> <td>Commande easyTouch</td> </tr> <tr> <td>eD</td> <td>Commande easyDial</td> </tr> <tr> <td>chiffres xx.yy</td> <td>Dimensions appareil</td> </tr> <tr> <td>GB</td> <td>Appareil à gaz à chaudière</td> </tr> <tr> <td>GS</td> <td>Appareil à gaz à asper-sion d'eau</td> </tr> <tr> <td>-N</td> <td>sur les appareils avec certificat NSF</td> </tr> </tbody> </table>	Composant	Signification	C4	Gamme d'appareils Convotherm maxx pro	eT	Commande easyTouch	eD	Commande easyDial	chiffres xx.yy	Dimensions appareil	GB	Appareil à gaz à chaudière	GS	Appareil à gaz à asper-sion d'eau	-N	sur les appareils avec certificat NSF
Composant	Signification																
C4	Gamme d'appareils Convotherm maxx pro																
eT	Commande easyTouch																
eD	Commande easyDial																
chiffres xx.yy	Dimensions appareil																
GB	Appareil à gaz à chaudière																
GS	Appareil à gaz à asper-sion d'eau																
-N	sur les appareils avec certificat NSF																
3	Caractéristiques électriques																
4	Marquages																
5	Numéro de série <table border="1"> <thead> <tr> <th>Composant</th> <th>Signification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mode de chauffa-ge</td> <td>Appareil à gaz (Y)</td> </tr> <tr> <td>Type de généra-tion de vapeur</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Asperseur (S) ▪ Chaudière (B) </td> </tr> <tr> <td>Dimensions appa-reil</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4) </td> </tr> <tr> <td>Année de cons-truction</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2021 (21) ▪ 2022 (22) ▪ ... </td> </tr> <tr> <td>Mois de produc-tion</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Janvier (01) ▪ Février (02) ▪ Mars (03) ▪ ... </td> </tr> <tr> <td>Numéro courant</td> <td>Sur 4 chiffres</td> </tr> </tbody> </table>	Composant	Signification	Mode de chauffa-ge	Appareil à gaz (Y)	Type de généra-tion de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asperseur (S) ▪ Chaudière (B) 	Dimensions appa-reil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4) 	Année de cons-truction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2021 (21) ▪ 2022 (22) ▪ ... 	Mois de produc-tion	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Janvier (01) ▪ Février (02) ▪ Mars (03) ▪ ... 	Numéro courant	Sur 4 chiffres		
Composant	Signification																
Mode de chauffa-ge	Appareil à gaz (Y)																
Type de généra-tion de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asperseur (S) ▪ Chaudière (B) 																
Dimensions appa-reil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4) 																
Année de cons-truction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2021 (21) ▪ 2022 (22) ▪ ... 																
Mois de produc-tion	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Janvier (01) ▪ Février (02) ▪ Mars (03) ▪ ... 																
Numéro courant	Sur 4 chiffres																
6	Référence article																
7	Données du gaz																
8	Code pays																
9	Classe gaz																
10	Préréglage gaz de l'appareil																

1.5 Composition de la documentation client

Éléments de la documentation de l'appareil

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

Documentation sur les accessoires

Vous trouverez des informations sur la manipulation des accessoires (par ex. la douchette à enroueur, la hotte, le support sur roulettes, le kit de superposition) dans la notice de l'accessoire concerné.

1.6 A propos du présent manuel d'utilisation

Groupes cibles

Nom du groupe cible	Activités
Exploitant du four mixte ou collaborateur de l'exploitant, responsable de l'appareil et du personnel d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Porte la responsabilité de transmettre les connaissances pour une manipulation correcte et en toute sécurité de l'appareil en service par tous les autres utilisateurs, lors du nettoyage et de la maintenance. ▪ Est responsable de garantir l'état opérationnel de l'appareil avant utilisation. Suite voir « Obligations de l'exploitant » à la page 22
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"> ▪ Chargement du four mixte ▪ Démarrage de profils de cuisson ▪ Retrait des aliments à cuire ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Travaux d'entretien mineurs

Écriture des chiffres avec décimale

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

1.7 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 du présent document à lire absolument

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

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

- le chapitre « Pour votre sécurité » à la page 19
- les sections décrivant l'action à effectuer

Symboles de danger

Symboles de danger






Signification

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

Présentation des avertissements

Les avertissements sont catégorisés selon les niveaux de risque suivants :

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

2 Structure et fonctionnement

2.1 Les fonctions du four mixte

Les types de gaz

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

- Vapeur
- Vapeur mixte
- Air pulsé
- Smoker (en option)

Procédés de cuisson standard

Avec les modes de service Cuisson individuelle, vous pouvez, en association avec les fonctions supplémentaires HumidityPro, Crisp&Tasty, Vitesse du ventilateur et BakePro, exécuter par ex. les procédés de cuisson suivants :

- | | | |
|----------------------|---------------------|---------------------------|
| ▪ Cuisson | ▪ Cuisson vapeur | ▪ Étuver |
| ▪ Blanchir | ▪ Pocher | ▪ Braiser |
| ▪ Rôtir | ▪ Griller | ▪ Cuire |
| ▪ Gratiner | ▪ Gratiner | ▪ Décongeler des aliments |
| ▪ Mettre en conserve | ▪ Fumer (en option) | |

Mode Remise en température

Le mode Remise en température vous permet de remettre en température différents types de plats. Pour ceci, le four mixte travaille dans les modes de cuisson suivants :

- Remise en température à la Carte
- Remise en température banquet (uniquement sur easyTouch)
- Remise en température d'assiettes (uniquement sur easyTouch)

Mode Press&Go (Uniquement sur easyTouch)

Dans le mode 'Press&Go', l'opérateur travaille avec des profils de cuisson prédéfinis, qui sont sélectionnés par l'opérateur et sont démarrés automatiquement.

Mode ConvoSense (Uniquement sur easyTouch, en option)

Dans le mode 'ConvoSense', l'opérateur travaille avec des profils de cuisson prédéfinis, qui sont détectés directement lors du chargement des aliments à cuire et sont cuits de manière entièrement automatique.

Profils de cuisson et livre de cuisine

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

Nettoyage de l'enceinte sur easyTouch

Pour nettoyer l'enceinte de cuisson, 2 systèmes de nettoyage sont disponibles :

- Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ConvoClean+ :
 - combinaisons à volonté entre 4 niveaux de nettoyage, 3 durées de nettoyage et possibilité de choisir les fonctions supplémentaires Désinfection vapeur et Séchage
 - Nettoyage de l'enceinte sans emploi de nettoyants, rinçage à l'eau
 - Nettoyage de l'enceinte uniquement au produit de rinçage ConvoCare
- Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

Nettoyage de l'enceinte sur easyDial

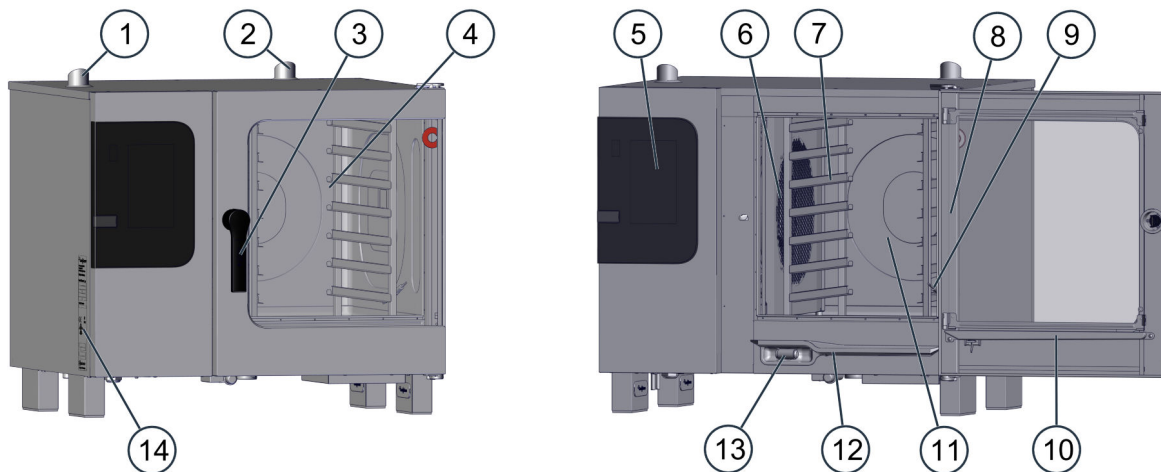
Pour nettoyer l'enceinte de cuisson, 2 systèmes de nettoyage sont disponibles :

- Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ConvoClean :
 - Possibilité de choisir parmi 8 profils de nettoyage pour différents degrés de saleté, certains avec désinfection vapeur et séchage
 - Nettoyage de l'enceinte sans emploi de nettoyants, rinçage à l'eau
- Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

2.2 Constitution et fonctionnement du four mixte

Pièces et fonction (appareils électriques)

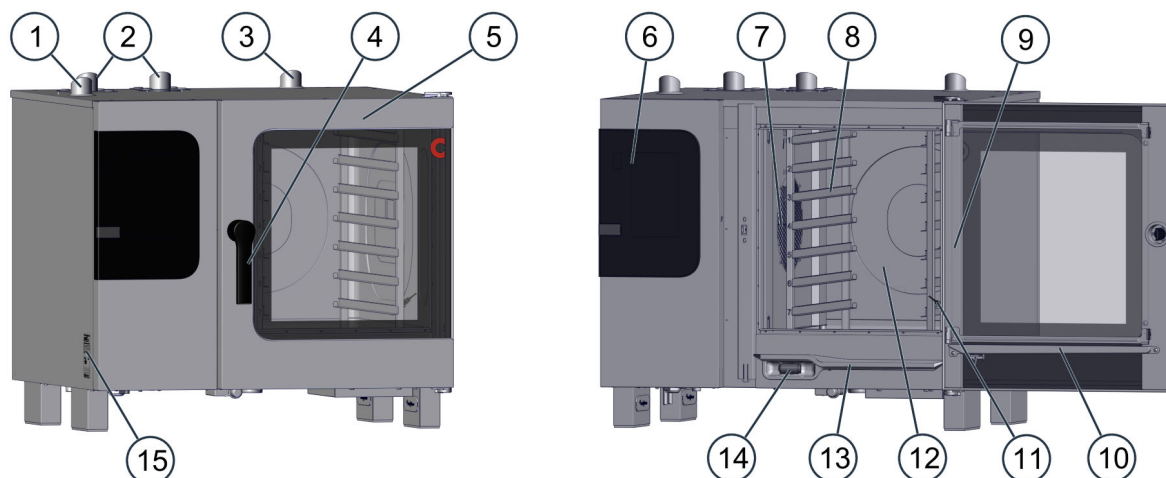
La figure suivante montre un four mixte de la taille 6.10, représentatif de tous les appareils électriques :



Rep.	Désignation	Fonction
1	Manchon d'aération	<ul style="list-style-type: none"> Aspire l'air ambiant pour déshumidifier l'enceinte de cuisson Équilibre les variations de pression à l'intérieur de l'enceinte de cuisson
2	Manchon d'évacuation	Laisse échapper les buées chaudes
3	Poignée de porte	<ul style="list-style-type: none"> Ouvre et ferme la porte de l'appareil Position de ventilation, pour ouvrir en sécurité l'appareil (« fermeture de sécurité ») Fonction ferme-porte Matière antibactérienne avec ions argent (« HygieniCare »)
4	Porte de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> Ferme la porte de l'enceinte de cuisson Peut lors de l'ouverture être poussée vers l'arrière sur le côté de l'appareil, pour plus de place (« porte escamotable ») (en option)
5	Panneau de service	<ul style="list-style-type: none"> Sert à manipuler l'appareil Antibactérien (« HygieniCare »)
6	Tôle d'aspiration	<ul style="list-style-type: none"> Sert à répartir uniformément la chaleur dans l'enceinte de cuisson Sépare l'espace de ventilation et l'enceinte de cuisson
7	Glissière	Sert à recevoir des supports normalisés d'aliments à cuire
8	Caméra (sans illustration)	Enregistre les aliments à cuire avec le système d'assistance ConvoSense (en option)
9	Éclairage de l'enceinte de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Éclaire l'enceinte de cuisson Commandé par programme
10	Égouttoir de porte	Collecte les condensats s'écoulant sur la porte de l'appareil à l'intérieur
11	Capteur de température à cœur, capteur sous-vide (en option)	<ul style="list-style-type: none"> Sert à mesurer la température à cœur des aliments à cuire En option, réalisé en variante interne raccordée en fixe et/ou variante externe à raccorder temporairement
12	Enceinte de cuisson	Reçoit les aliments à cuire pendant le cycle de cuisson
13	Égouttoir de l'appareil	Collecte le liquide ou les condensats s'égouttant dans l'enceinte de cuisson
14	Douchette à enrouleur (dans des cas exceptionnels sans cet équipement)	<ul style="list-style-type: none"> Sert exclusivement à rincer l'enceinte de cuisson avec de l'eau Se repositionne automatiquement dans le support après utilisation Antibactérien (« HygieniCare »)
15	Plaque signalétique	Sert à identifier l'appareil
16	Raccordement au réseau	Sert au raccordement à un réseau

Pièces et fonction (appareils à gaz)

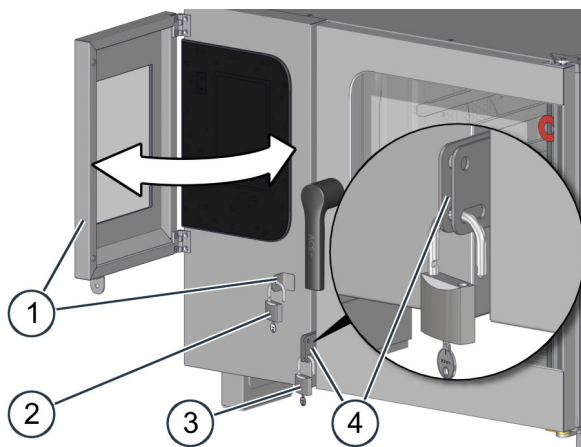
La figure suivante montre un four mixte de la taille 6.10, représentatif de tous les appareils à gaz :



Rep.	Désignation	Fonction
1	Manchon d'aération	<ul style="list-style-type: none"> Aspire l'air ambiant pour déshumidifier l'enceinte de cuisson Équilibre les variations de pression à l'intérieur de l'enceinte de cuisson
2	Raccord d'échappement de gaz	Évacuent les gaz d'échappement, très chauds
3	Manchon d'évacuation	Laisse échapper les buées chaudes
4	Poignée de porte	<ul style="list-style-type: none"> Ouvre et ferme la porte de l'appareil Position de ventilation, pour ouvrir en sécurité l'appareil (« fermeture de sécurité ») Fonction ferme-porte Matière antibactérienne avec ions argent (« HygienicCare »)
5	Porte de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> Ferme la porte de l'enceinte de cuisson Peut lors de l'ouverture être poussée vers l'arrière sur le côté de l'appareil, pour plus de place (« porte escamotable »)
6	Panneau de service	<ul style="list-style-type: none"> Sert à manipuler l'appareil Antibactérien (« HygienicCare »)
7	Tôle d'aspiration	<ul style="list-style-type: none"> Sert à répartir uniformément la chaleur dans l'enceinte de cuisson Sépare l'espace de ventilation et l'enceinte de cuisson
8	Glissière	Sert à recevoir des supports normalisés d'aliments à cuire
9	Éclairage de l'enceinte de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Éclaire l'enceinte de cuisson Commandé par programme
10	Égouttoir de porte	Collecte les condensats s'écoulant sur la porte de l'appareil à l'intérieur
11	Capteur de température à cœur, capteur sous-vide (en option)	<ul style="list-style-type: none"> Sert à mesurer la température à cœur des aliments à cuire En option, réalisé en variante interne raccordée en fixe et/ou variante externe à raccorder temporairement
12	Enceinte de cuisson	Reçoit les aliments à cuire pendant le cycle de cuisson
13	Égouttoir de l'appareil	Collecte le liquide ou les condensats s'égouttant dans l'enceinte de cuisson
14	Douche à enrouleur (dans des cas exceptionnels sans cet équipement)	<ul style="list-style-type: none"> Sert exclusivement à rincer l'enceinte de cuisson avec de l'eau Se repositionne automatiquement dans le support après utilisation Antibactérien (« HygienicCare »)
15	Plaque signalétique	Sert au raccordement à un réseau

Pièces et fonction de sécurisation spéciale (uniquement sur la version centre de détention)

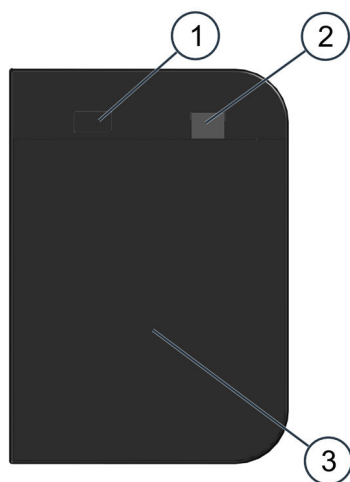
La figure suivante montre l'équipement spécial pour la sécurisation spéciale sur un four mixte de la taille 6.10, représentatif de toutes les tailles d'appareil :



Rep.	Désignation	Fonction
1	Capot verrouillable du panneau de service	Le capot se rabat devant le panneau de service et se verrouille sur l'enveloppe de l'appareil afin d'empêcher toute manipulation du four mixte par des personnes non autorisées.
2	Cadenas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour verrouiller le capot du panneau de service sur l'enveloppe de l'appareil ▪ Non fourni à la livraison
3	Cadenas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour verrouiller la porte de l'appareil sur l'enveloppe de l'appareil ▪ Non fourni à la livraison
4	Dispositif de verrouillage porte de l'appareil	<p>Permet le verrouillage de la porte de l'appareil sur deux niveaux, pour empêcher toute ouverture ou fermeture non autorisée de la porte</p> <p>Comportement de la porte de l'appareil :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En cas d'utilisation de la position de verrouillage supérieure, la porte de l'appareil reste complètement fermée. ▪ En utilisant la position de verrouillage inférieure, la porte de l'appareil peut s'ouvrir jusqu'en position de ventilation.

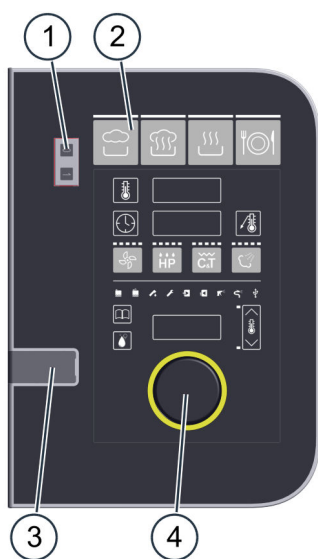
2.3 Constitution et fonctionnement du panneau de service

Constitution et éléments du panneau de service sur easyTouch



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

Constitution et éléments du panneau de service sur easyDial



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

3 Pour votre sécurité

Objectif du présent chapitre

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

Veillez lire en particulier ce chapitre attentivement et complètement !

3.1 Consignes de sécurité de base

Objectif de ces consignes

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

Utilisation des manuels de la documentation client

Observer les consignes suivantes :

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

Manipulation du four mixte

Observer les consignes suivantes :

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

Voici comment continuer ...

Sujets connexes

▷ Utilisation conforme de votre four mixte	20
▷ Symboles d'avertissement sur le four mixte	21
▷ Obligations de l'exploitant	22
▷ Dangers généraux	23
▷ Dangers découlant de l'appareil	25
▷ Dispositifs de sécurité	31
▷ Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	33
▷ Équipement de protection personnel	34

3.2 Utilisation conforme de votre four mixte

Utilisation conforme

- Le four mixte est exclusivement conçu et construit pour la cuisson de différents aliments sur des supports normalisés d'aliments (par ex. bac Gastronorm, plaques de cuisson au format 600 x 400). Il emploie à cet effet la vapeur, l'air pulsé (air chaud) et la vapeur mixte (vapeur surchauffée sans pression).
- Les supports d'aliments à cuire peuvent être fabriqués en acier inox, céramique, plastique, aluminium, acier émaillé ou verre. Les supports d'aliments à cuire en verre ne doivent présenter aucun dommage.
- Le four mixte est destiné exclusivement à l'utilisation professionnelle et commerciale.

Restriction d'utilisation

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

- PAS de poudre sèche ou de granulés secs
- PAS d'objet facilement inflammable, d'un point d'inflammation inférieur à 270 °C, tels que huiles, graisses, plastiques, nettoyants et liquides à base d'alcool facilement inflammables
- PAS d'aliment dans des boîtes fermées

Exigences vis-à-vis du personnel d'exploitation

- Le four mixte doit être utilisé uniquement par du personnel satisfaisant à certaines exigences. Exigences vis-à-vis de la formation et de la qualification voir « Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail ». à la page 33
- Le personnel doit connaître les risques et les règles de comportement relatifs au maniement de charges lourdes.

Exigences par rapport au bon fonctionnement du four mixte

- Le four mixte ne doit être utilisé que si tous les dispositifs de sécurité sont présents, fonctionnels et correctement verrouillés.
- Respecter les consignes d'exploitation et d'entretien du four mixte émises par le fabricant.
- Le four mixte ne doit être chargé que jusqu'au poids de chargement maximal admissible, voir « Capacité d'enfournement du four mixte » à la page 37.

Exigences par rapport à l'environnement du four mixte

Environnement prescrit pour le four mixte

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

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

- PAS de détecteur d'incendie, PAS d'installation d'extincteurs automatiques d'incendie directement au-dessus de l'appareil
- AUCUN matériau, gaz ou liquide ne se trouve au-dessus, sur, en dessous ou à proximité de l'appareil

Limitations d'utilisation à respecter

- Fonctionnement à l'extérieur uniquement si protégé contre la pluie et le vent
- NE PAS déplacer ni bouger l'appareil une fois celui-ci installé et lors du fonctionnement

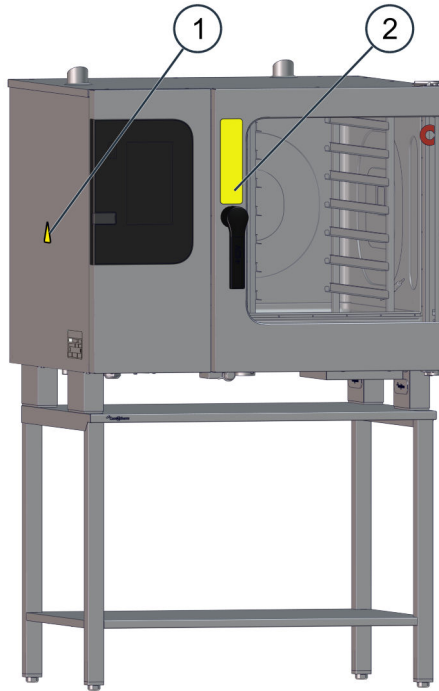
Conditions de nettoyage

- N'utiliser que des produits nettoyants autorisés par le fabricant.
- Seuls les produits désignés par le fabricant peuvent être utilisés pour le nettoyage, voir « Plan de nettoyage » à la page 70.
- Lors du nettoyage, NE PAS utiliser de nettoyeur haute pression.
- Pour le nettoyage externe, NE PAS utiliser de jet d'eau. Le jet d'eau de la douchette à enrouleur doit être utilisé exclusivement pour nettoyer l'enceinte de cuisson.
- Le four mixte NE doit PAS être traité avec des acides ni exposé à des vapeurs d'acides, excepté pour le détartrage de l'enceinte de cuisson par une entreprise de service habilitée, conformément à la notice du constructeur.

3.3 Symboles d'avertissement sur le four mixte





Emplacements des avertissements

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



Symboles d'avertissement nécessaires

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

Zone	Symbole d'avertissement	Description
1		Avertissement de tension électrique dangereuse / choc électrique dangereux Il existe un risque de blessure par choc électrique transmis par des pièces sous tension lorsque le capot de protection est ouvert.
2		Avertissement de vapeurs et buées chaudes Il existe un risque d'échaudure par les vapeurs et buées chaudes s'échappant lors de l'ouverture de la porte de l'appareil.
2		Version standard Avertissement de liquides très chauds Vous vous exposez à un risque d'échaudure par des aliments à cuire liquides si les gradins supérieurs sont chargés de liquides ou d'aliments se liquéfiant au cours de la cuisson. Les gradins situés au-dessus de la visibilité de l'utilisateur ne doivent pas être utilisés pour des aliments à cuire liquides ou qui deviendraient liquides.
2		Modèle boulangerie Avertissement aliments à cuire très chauds, supports d'aliments à cuire très chauds Il existe un risque de brûlure par aliments et supports de cuisson chauds lorsque des supports de cuisson basculent hors des gradins ou que des aliments glissent hors des supports qui ne sont pas tenus horizontalement. Ce risque est particulièrement élevé sur les gradins situés au-dessus de la visibilité des opérateurs.

3.4 Obligations de l'exploitant

Aperçu des obligations de l'exploitant

L'exploitant porte la responsabilité de transmettre les connaissances pour une manipulation correcte et en toute sécurité de l'appareil en service par tous les autres utilisateurs, lors du nettoyage et de la maintenance. L'exploitant est responsable de garantir l'état opérationnel de l'appareil avant utilisation.

Ceci concerne les tâches suivantes

- Formation de tous les utilisateurs sur toutes les fonctions et tous les dispositifs relevant de la sécurité du four mixte
- Initiation de tous les utilisateurs en fonction de leurs tâches avec l'appareil
- Ensemble des messages de tous les utilisateurs relatifs aux problèmes et irrégularités rencontrés avec et sur l'appareil, effectuer ou indiquer les mesures correspondantes à prendre en correction
- Respect de tous les cycles de maintenance nécessaires de l'appareil ou de composants de l'appareil
- Assurance de sécurité informatique

Personnels pour les travaux sur le four mixte

L'exploitant doit veiller à ce que seuls des personnels qualifiés réalisent les travaux d'utilisation ou de nettoyage, conformément aux « Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail » à la page 33.

Formation du personnel

L'exploitant est tenu de former et d'initier son personnel concernant les points ci-après :

- Gestion des dangers présents généralement dans l'environnement de la cuisine, conformément aux prescriptions et exigences nationales, voir « Dangers généraux » à la page 23
- Gestion des dispositifs de sécurité, voir « Dispositifs de sécurité » à la page 31
- Utilisation de l'équipement de protection individuelle, voir « Équipement de protection personnel » à la page 34
- Exigences relatives à l'hygiène conformément aux prescriptions et exigences nationales
- Gestion des dangers découlant en particulier de ce four mixte, voir « Dangers découlant de l'appareil » à la page 25
- Comportement en cas d'odeur de gaz, voir 'Comportement en cas d'odeur de gaz' à la page 38

Pour votre sécurité et celle de vos collaborateurs

Familiarisez-vous en tant qu'exploitant avec les contenus du chapitre « Pour votre sécurité » (le présent chapitre) avant que vos collaborateurs travaillent pour la première fois avec le four mixte et donnez les consignes correspondantes.

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

Demandez à vos collaborateurs de se familiariser avec les prérequis et les règles énoncés dans les notices ci-après et de les respecter scrupuleusement avant qu'ils commencent à travailler, pour leur permettre de travailler en toute sécurité.

Équipement de protection personnel de vos collaborateurs

Demander à vos collaborateurs de porter l'équipement de protection personnel mentionné au chapitre « Pour votre sécurité », section « Équipement de protection personnel à la page 34 » pour les travaux respectifs.

Sécurité informatique

L'exploitant doit s'assurer que les mesures qu'il a prises visant à assurer la sécurité informatique correspondent toujours à l'état actuel de la technique.

3.5 Dangers généraux

Règles générales pour les travaux dans la cuisine

Les dangers les plus divers peuvent survenir généralement dans la cuisine. Vous devez par conséquent porter dans la cuisine les vêtements de protection prescrits et en particulier des gants de protection lorsque vous utilisez les appareils de cuisine.

Vous apprendrez dans la suite la nature de ces risques, quels effets ils peuvent avoir et comment les éviter.

Éclaboussures dans la graisse brûlante

Les éclaboussures d'eau, par exemple, en utilisant un jet d'eau peuvent donner lieu aux dangers ci-après dans la cuisine :



Projection de type explosif d'un mélange d'eau et d'huile

Quand ?

- Lorsque des récipients contenant de la graisse brûlante reçoivent des éclaboussures, ce qui vaporise l'eau violemment

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Éviter les projections sur la graisse liquide
- ▷ Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection

Projection d'eau sur des surfaces chaudes

Les éclaboussures d'eau, par exemple, en utilisant un jet d'eau peuvent donner lieu aux dangers ci-après dans la cuisine :



Risque d'échaudure par les éclaboussures d'eau

Quand ?

- Si de l'eau est projetée sur des surfaces chaudes, par exemple dans une enceinte de cuisson

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Ne pas projeter sur des surfaces chaudes
- ▷ Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection

Sol de cuisine humide

La condensation qui s'écoule lors de la cuisson, par exemple, peut donner lieu aux dangers ci-après dans la cuisine :



Risque de dérapage sur sol de cuisine humide

Où ?

- Devant les appareils

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Garder le sol tout autour de l'appareil toujours au sec

Manque d'oxygène

Les appareils à gaz peuvent donner lieu aux dangers ci-après dans la cuisine :



Risque d'étouffement par manque d'air respirable

Où ?

- Sur le lieu d'installation de l'appareil

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Ne pas dérégler la zone inférieure de l'appareil.
- ▷ Utiliser l'appareil uniquement dans un environnement sans vent.
- ▷ S'assurer que les dispositifs installés pour l'arrivée et l'évacuation d'air fonctionnent, et que les règles de ventilation prescrites par l'installateur gaz soient respectées.
- ▷ Une fois par an, effectuer un entretien de l'appareil.

Contact avec les nettoyeurs

Des nettoyeurs sont utilisés dans la cuisine. Ceci peut donner lieu à différents dangers :



Risque d'irritation de la peau, des yeux et des organes respiratoires ou de brûlures par acide suite au contact avec les nettoyeurs et leurs cuissons vapeur

Quand ?

- Pour toutes les actions de nettoyage
- Lors de l'utilisation de réservoirs de nettoyeurs
- En cas d'utilisation de produits nettoyeurs agressifs

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Porter un équipement de protection personnel
- ▷ Ne pas mettre de nettoyeur en contact avec les yeux et la peau
- ▷ Ne pas inhaler les vapeurs d'aspersion
- ▷ N'utiliser que des nettoyeurs spécifiés

Déplacement de charges lourdes

En cuisine, porter des charges lourdes peut être à l'origine de fatigue, de malaises et de troubles de l'appareil locomoteur.



Risque de blessure par surcharge du corps de l'appareil

Quand ?

- Lever des récipients lourds et des charges lourdes

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Respecter les règles de comportement relatives à la manipulation de charges lourdes

3.6 Dangers découlant de l'appareil

Règles générales dans la manipulation de l'appareil

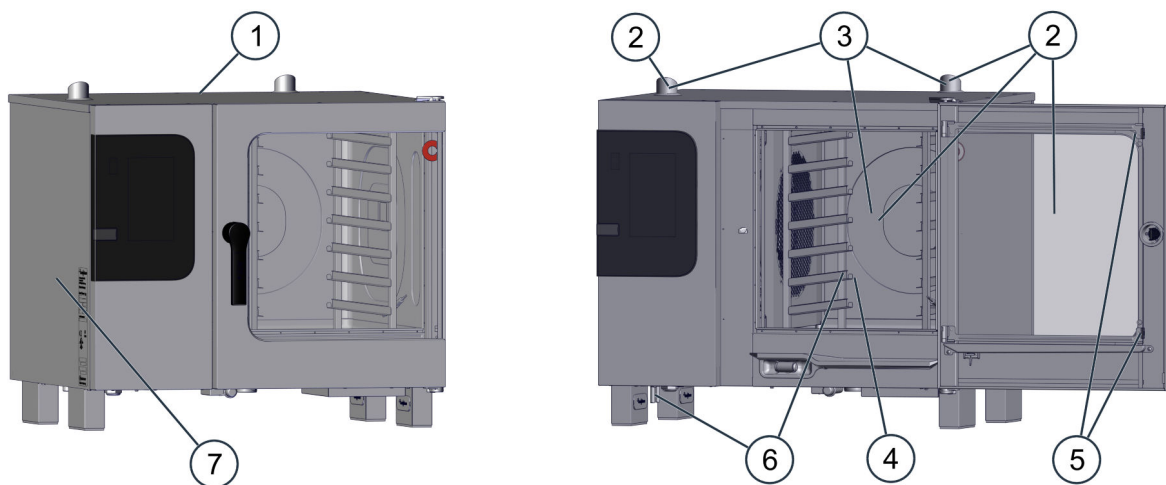
Le four mixte est conçu tel que l'utilisateur est raisonnablement protégé de tous les risques de construction évitables.

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 systématiquement à ce que ces dispositifs de sécurité 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 (appareils électriques)

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



Rep.	Source de danger	Lieux de danger
1	Proximité avec des matériaux inflammables	En haut de l'appareil
2	Surfaces chaudes	Manchon d'évacuation, manchon d'aération, porte de l'appareil, enceinte de cuisson
3	Vapeur / buées chaudes	Manchon d'évacuation, manchon d'aération, enceinte de cuisson
4	Liquides très chauds	Enceinte de cuisson
4	Aliments très chauds et supports d'aliments très chauds (modèle boulangerie)	Enceinte de cuisson
5	Pièces mobiles l'une par rapport à l'autre	Enceinte de cuisson
6	Contact avec les nettoyeurs	Enceinte de cuisson, raccord du nettoyeur
7	Aspersion de l'appareil avec de l'eau	Enveloppe de l'appareil (capot du système électrique)
8	Interruption de la chaîne du froid	(sans illustration)
9	Aliments pas complètement cuits	(sans illustration)
10	Aliments abîmés par la croissance des micro-organismes en environnement chaud	(sans illustration)

Zones dangereuses (appareils à gaz)

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



Rep.	Source de danger	Lieux de danger
1	Proximité avec des matériaux inflammables	En haut de l'appareil
2	Fuite de gaz	(sans illustration)
3	Surfaces chaudes	Manchon d'évacuation, manchon d'aération, raccord d'échappement de gaz, porte de l'appareil, enceinte de cuisson
4	Vapeur / buées chaudes	Manchon d'évacuation, manchon d'aération, enceinte de cuisson
5	Liquides très chauds	Enceinte de cuisson
5	Aliments très chauds et supports d'aliments très chauds (modèle boulangerie)	Enceinte de cuisson
6	Pièces mobiles l'une par rapport à l'autre	Porte de l'appareil
7	Contact avec les nettoyants	Enceinte de cuisson, raccord du nettoyant
8	Aspersion de l'appareil avec de l'eau	Enveloppe de l'appareil (capot du système électrique)
9	Interruption de la chaîne du froid	(sans illustration)
10	Aliments abîmés par la croissance des micro-organismes en environnement chaud	(sans illustration)

Proximité avec des matériaux inflammables

Le développement de chaleur dans l'appareil pendant les opérations de cuisson peut donner lieu à différents dangers :



Risque d'incendie par dissipation thermique de l'appareil

Cause ?

- Le stockage de matières, gaz ou liquides combustibles sur l'appareil

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Ne pas stocker des matières, gaz ou liquides combustibles sur l'appareil
- ▷ Ne pas stocker de cartouches de gaz tout à côté de l'appareil

Fuite de gaz en cours d'utilisation

Différents dangers peuvent apparaître suite à une fuite de gaz lorsque l'appareil est utilisé :



Risque d'explosion dû au gaz

Cause ?

- Si l'appareil est déplacé et que cela affecte l'étanchéité des connexions
- Si la conduite de gaz est endommagée

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Par principe, ne pas bouger l'appareil en cours de fonctionnement et de nettoyage
- ▷ Sur des appareils sur support à roulettes, voir la documentation sur les accessoires correspondants
- ▷ En cas d'odeur de gaz, se comporter en conséquence, voir 'Comportement en cas d'odeur de gaz' à la page 38

Surfaces chaudes

La chaleur diffusée par l'appareil peut être à l'origine de différents dangers pendant et après le cycle de cuisson :



Risque de brûlures sur des surfaces chaudes

Où ?

- À l'extérieur sur la porte de l'appareil
- Sur le dessus de l'appareil, en particulier sur le manchon d'évacuation, sur le manchon d'aération et sur le raccord d'échappement de gaz
- À l'intérieur sur la porte de l'appareil
- Dans toute l'enceinte de cuisson, y compris tous les éléments s'y trouvant ou qui s'y sont trouvés lors de la mode cuisson

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Ne plus toucher aux surfaces
- ▷ Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection

Vapeur / buées chaudes

La manipulation de la porte de l'appareil peut donner lieu à différents dangers :



Risque d'échaudure par la vapeur/les buées chaudes

Où ? Quand ?

- Sur le manchon d'évacuation, sur le manchon d'aération et sur le raccord d'échappement de gaz sur le dessus de l'appareil
- En ouvrant la porte de l'appareil pendant et après la cuisson

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Ne pas s'approcher du manchon d'évacuation ni de celui d'aération
- ▷ Toujours ouvrir la porte de l'appareil lentement et avec précaution
- ▷ Utiliser le cran d'arrêt de la porte de l'appareil
- ▷ Lorsque vous refroidissez pendant les cycles de cuisson et de nettoyage, attendez-vous à une poussée de vapeur plus importante que la normale et veillez à ce que les personnes présentes s'éloignent de l'appareil
- ▷ Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection

Liquides très chauds

Lors du chargement de l'appareil, différents dangers peuvent survenir en rapport avec les liquides brûlants :



Risque d'échaudure par des liquides chauds

Quand ?

- En sortant des aliments à cuire brûlants et liquides de l'enceinte de cuisson

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Veiller à ce que les glissières soient correctement bloquées.
- ▷ Respecter le poids de chargement maximum
- ▷ Utiliser uniquement des récipients aux dimensions adaptées (dimensions GN pour les rails en U, dimensions plaque de cuisson avec les rails en L)
- ▷ Charger les récipients remplis d'aliments liquides ou se liquéfiant uniquement sur des gradins visibles et les retirer horizontalement
- ▷ Ne pas mettre sur une plaque de cuisson à cuire de récipient avec des liquides ou des aliments à cuire pouvant se liquéfier.
- ▷ Pousser correctement les supports d'aliments à cuire, selon « Positionnement des supports d'aliments à cuire dans les appareils de taille X.10 » à la page 35 ou « Positionnement des supports d'aliment à cuire dans les appareils de taille X.20 » à la page 36.
- ▷ Recouvrir les supports d'aliments à cuire pour le transport ultérieur après les avoir sortis de l'enceinte de cuisson, afin d'éviter que le liquide brûlant ne s'échappe.
- ▷ Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection

Aliments très chauds et supports d'aliments très chauds (modèle boulangerie)

L'utilisation des supports d'aliments à cuire peut donner lieu à différents dangers :



Risque de brûlures par aliments très chauds et supports d'aliments très chauds

Cause ?

- Lorsque les supports d'aliments sont placés sur rails en L

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Utiliser uniquement des supports d'aliment (plaques, grilles) aux dimensions adaptées
- ▷ Respecter le poids de chargement maximum
- ▷ Pousser correctement les supports d'aliments à cuire, selon « Positionnement des supports d'aliments à cuire dans les appareils de taille X.10 » à la page 35 ou « Positionnement des supports d'aliment à cuire dans les appareils de taille X.20 » à la page 36.
- ▷ Sortir les supports d'aliment à l'horizontal et pas trop vers l'avant car ils pourraient basculer hors des gradins
- ▷ Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection
- ▷ Bloquer correctement les glissières

Pièces mobiles l'une par rapport à l'autre

La manipulation de l'appareil peut donner lieu à différents dangers :



Risque d'écrasement des mains

Où ?

- Sur les accessoires utilisés pour le chargement de l'appareil
- Sur les pièces de la porte de l'appareil lors du nettoyage

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection
- ▷ Soyez prudent lorsque vous les utilisez

Contact avec les nettoyeurs

Ceci peut donner lieu à différents dangers lors du nettoyage de l'appareil :



Risque d'irritation de la peau, des yeux et des organes respiratoires ou de brûlures par suite de contact avec les nettoyeurs et leurs vapeurs

Cause ?

- Lorsque l'enceinte de cuisson n'a pas refroidi suffisamment
- Lorsque la porte de l'appareil est ouverte pendant le cycle de nettoyage automatique
- Lorsque le bidon de nettoyeur doit être remplacé
- Si des produits nettoyeurs sont versés dans l'enceinte de cuisson
- Si des produits nettoyeurs avec des flacons de dosage individuel sont versés dans l'enceinte de cuisson

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Laisser refroidir l'enceinte de cuisson à moins de 60 °C avant toute opération de nettoyage
- ▷ Ouvrir la porte de l'appareil uniquement sur demande du programme
- ▷ Après le nettoyage, assurez-vous par un contrôle visuel que tous les résidus de nettoyeur ont été éliminés par un rinçage soigneux
- ▷ Appliquer toutes les mesures de précaution lors de la manipulation des bidons de nettoyeur, des nettoyeurs et des flacons de dosage individuel

Aspersion de l'appareil avec de l'eau

Les opérations de nettoyage sur l'appareil peuvent donner lieu à différents dangers :



Risque de choc électrique par court-circuit

Quand ?

- En cas de contact de l'appareil avec de l'eau

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Ne pas asperger l'enveloppe extérieure avec de l'eau
- ▷ Débrancher l'appareil pour le nettoyage extérieur

Interruption de la chaîne du froid

L'interruption de la chaîne du froid peut entraîner les dangers suivants lors de la consommation d'aliments :



Danger de contamination microbiologique des aliments

Quand ?

- Sur interruption manuelle de la cuisson
- En cas d'interruption de la chaîne du froid des aliments par chargement prématuré de l'enceinte de cuisson
- En cas d'interruption de la cuisson sur panne de courant

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Veiller à conserver la chaîne du froid
- ▷ Ne jamais interrompre la cuisson tant qu'il y a un risque de croissance de micro-organismes
- ▷ Ne pas entreposer d'aliments à cuire dans l'appareil
- ▷ Lorsque vous cuisinez à basse température, ne chargez pas d'aliments froids
- ▷ Lors de la remise en service de l'appareil, tenir compte du temps de remise sous tension par rapport à l'état des aliments à cuire

Aliments pas complètement cuits

Lors de la cuisson avec le système d'assistance ConvoSense, un risque statistiquement possible de détection incorrecte des aliments à cuire peut entraîner les dangers suivants :



Danger résultant de la consommation d'aliments pas complètement cuits

Quand ?

- En cas de détection incorrecte des aliments à cuire par le système d'assistance ConvoSense

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Vérifier le fonctionnement du système d'assistance ConvoSense
- ▷ Corriger le profil de cuisson identifié de manière incorrecte
- ▷ Nettoyer la caméra de l'extérieur
- ▷ Cuire si besoin avec Press&Go
- ▷ Vérifier si le produit fini peut être consommé
- ▷ Assurer la diligence raisonnable concernant l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (ARMP)

Croissance des micro-organismes entre 30 et 65 °C

Lors de la cuisson dans une plage de température basse, ceci peut donner lieu à différents dangers :



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

Quand ?

- En remise en température ou maintien au chaud des plats, lorsque l'appareil est chargé en parallèle avec des aliments froids
- En cuisson à basse température ou maintien au chaud des plats en général

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Lors de la remise en température, du maintien au chaud ou de la cuisson à basse température des aliments, ne pas charger en plus l'appareil avec des aliments froids
- ▷ Confier les cuissons à basse température (< 65 °C) uniquement à du personnel spécialisé
- ▷ Réduire le nombre de micro-organismes sur les aliments avant de procéder à la cuisson à basse température, par ex. en faisant revenir les plats.
- ▷ Vérifier si le produit fini peut être consommé
- ▷ Assurer la diligence raisonnable concernant l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (ARMP)

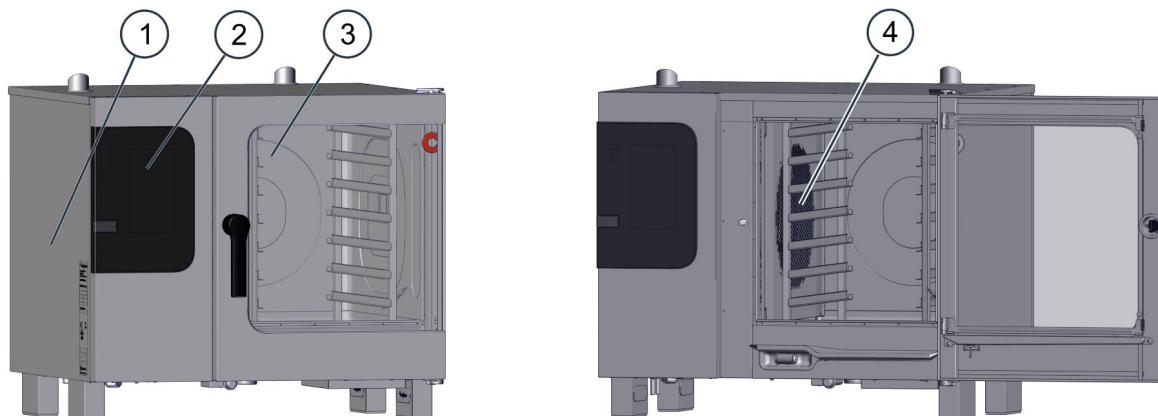
3.7 Dispositifs de sécurité

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, fonctionnels et correctement verrouillés lors du fonctionnement du four mixte.

Emplacement et fonction

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



Rep.	Dispositif de protection	Fonction	Vérification
1	Capot, démontable uniquement avec un outil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension ▪ Empêche l'intervention sur le ventilateur en mouvement dans le compartiment électrique 	Contrôler si le capot est en place
2	Panneau de service, démontable uniquement à l'aide d'un outil	Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension	Vérifier si le panneau de service est en place
3	Porte de l'appareil	Protège l'utilisateur et l'espace extérieur de la vapeur chaude	Contrôler régulièrement les rayures, fissures, entailles etc. sur la vitre et la remplacer s'il en survient
4	Tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson, démontable uniquement avec un outil	Empêche d'accéder au ventilateur en mouvement et assure une bonne distribution de la chaleur	Voir à cet effet « Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller à la page 92 »
5 (sans illustration)	Limiteur de température de sécurité <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chaudière ▪ Enceinte de cuisson 	Désactive l'appareil en cas de surchauffe	En cas de défaut, le code d'erreur est généré (pour réinitialiser le limiteur de température de sécurité, contacter le service après-vente habilité)
6 (installé par le client)	Dispositif de sectionnement	Sert à mettre l'appareil hors tension lors des travaux de nettoyage, de réparation et de maintenance ainsi qu'en cas de danger	Il n'est pas nécessaire que l'opérateur effectue un contrôle
7 (installé par le client)	Organe d'arrêt de gaz	Sert à séparer l'appareil de l'alimentation gaz lors des travaux de nettoyage, de réparation et de maintenance ainsi qu'en cas de danger	Il n'est pas nécessaire que l'opérateur effectue un contrôle

Mesures de sécurité

Les mesures ci-après contribuent à l'amélioration de la sécurité :

Mesure	Fonction	Vérification
Contact magnétique de la porte de l'appareil (capteur électrique de porte)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En ouvrant la porte de l'appareil, arrête le fonctionnement de : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilateur (immobile après quelques secondes) ▪ Élément chauffant ▪ Répartition du nettoyant en nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ▪ Demande de fermer la porte de l'appareil 	<p>A basse température, contrôler le contact magnétique de porte</p> <p>Procédure :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ouvrir entièrement la porte de l'appareil ▪ Appuyer sur Démarrage <p>Résultat :</p> <p>Le moteur ne doit pas démarrer.</p>
Poignée de porte de l'appareil avec position de ventilation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Empêche les brûlures du visage et des mains de l'opérateur par la vapeur qui s'échappe 	<p>A basse température, vérifier les positions de porte comme indiqué sous « Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité à la page 48 »</p>
Redémarrage après une panne de courant, au cas où du nettoyant se trouvait dans l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Après une panne de courant, redémarre le nettoyage tout automatique ou semi-automatique de l'enceinte de cuisson, à un état défini 	Aucun

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

Exigences vis-à-vis du personnel d'exploitation

Le tableau suivant décrit les qualifications nécessaires à l'exercice des rôles cités. Selon les besoins et l'organisation du travail, une même personne peut exercer plusieurs rôles pour autant qu'elle apporte les qualifications nécessaires à la mission respective.

Rôle	Qualifications nécessaires	Activités
Cuisinier Storemanager Personne autorisée à donner des consignes dans l'environnement de la cuisine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispose d'une formation spécifique ▪ Connaît les lois et règlements concernant les denrées alimentaires ainsi que ceux concernant l'hygiène, en vigueur dans le pays ▪ Établir une documentation ARMPC ▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte ▪ Est informé sur les risques du système d'assistance ConvoSense et doit former les opérateurs. 	<p>Est le collaborateur responsable de l'exploitant chargé d'appliquer concrètement les obligations de l'exploitant (voir « Obligations de l'exploitant » à la page 22)</p> <p>Effectue essentiellement des activités d'organisation, par ex.</p> <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 <p>Effectue en outre le cas échéant toutes les activités utilisateur.</p>
Opérateur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A reçu des instructions ▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte ▪ Est formé à l'utilisation du système d'assistance ConvoSense ▪ Travaille sous surveillance ▪ Connaît les règles de comportement relatives à la manipulation de charges lourdes 	<p>Effectue les interventions concrètes, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement du four mixte ▪ Démarrage du profil de cuisson ▪ Retrait des aliments à cuire ▪ Nettoyage du four mixte ▪ Travaux de conversion, si nécessaire pour certaines opérations de cuisson ▪ Travaux d'entretien mineurs

Postes de travail pendant le service

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

Postes de travail lors du nettoyage et de l'entretien

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

3.9 Équipement de protection personnel

Fonctionnement et entretien

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

Nettoyage

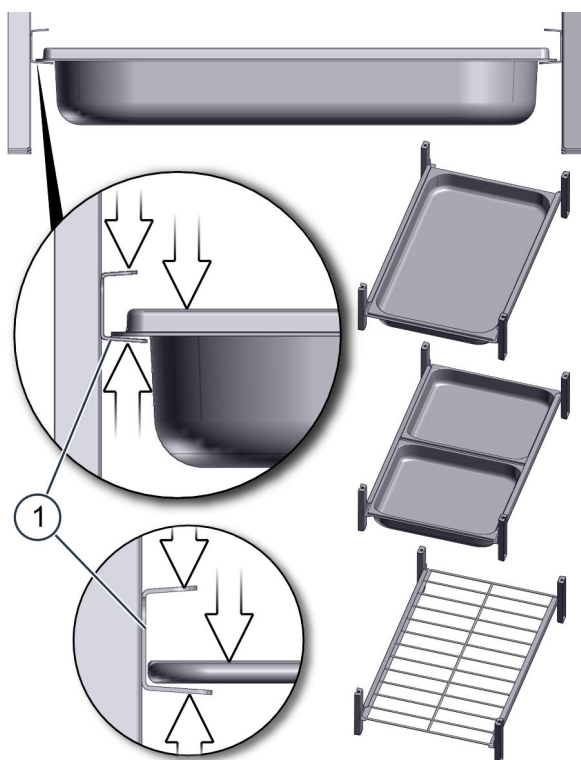
Action	Nettoyant utilisé	Équipement de protection personnel
Nettoyage de l'enceinte, tout type	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new 	Les éléments de l'équipement de protection dépendent du produit nettoyant utilisé et de la procédure de nettoyage sélectionnée :
Manipulations des récipients de nettoyants	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoCare (prêt à l'emploi) ▪ ConvoCare K (concentré) ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Protection respiratoire ▪ Lunettes de protection ▪ Gants de protection ▪ Vêtements/tablier de protection <p>Vous trouverez une spécification plus précise de ces éléments dans les fiches techniques de sécurité des nettoyants respectifs, dont vous pouvez vous procurer la version actuelle auprès du fabricant.</p> <p>Respecter les étiquettes des nettoyants.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage de la porte à triple vitrage ▪ Nettoyage du panneau de service 	Nettoyant ménager pour vitres	Observer les indications du fabricant respectif de produit nettoyant
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage de l'enveloppe extérieure de l'appareil avec le panneau de service extérieur ▪ Nettoyage de composants et accessoires selon les notices respectives 	Produit de rinçage ménager, préservant la peau, non alcalin, de pH neutre et sans odeur	Observer les indications du fabricant respectif de produit nettoyant
Nettoyage du support	Nettoyant inox ménager	Observer les indications du fabricant respectif de produit nettoyant

4 Voici comment procéder pour la cuisson

4.1 Notions fondamentales pour le chargement du four mixte

4.1.1 Positionnement des supports d'aliments dans les appareils des tailles X.10

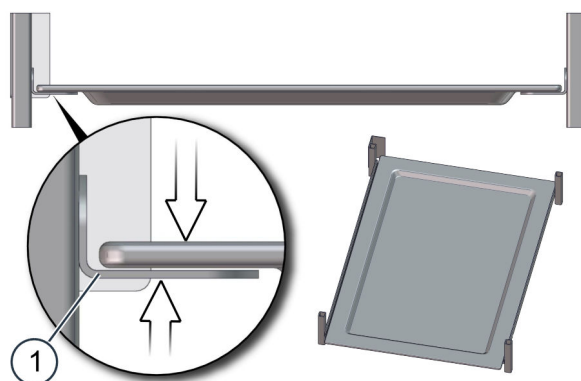
Récipient GN/Plaques tailles 1/1, 1/2 ; grille ; sur rails en U (modèle standard)



Règles de manipulation

- Les récipients ou la grille doivent être poussés ENTRE les deux ailes des rails en U correspondants (1), jusqu'en butée.
- Les récipients ou la grille doivent être introduits à droite et à gauche dans les rails en U de même hauteur.
- Les récipients ou la grille NE doivent PAS reposer sur l'aile supérieure d'un rail en U.
- Aucun récipient ne doit reposer sur la grille.

Plaque de cuisson 600 x 400, sur rails en L (modèle boulange)

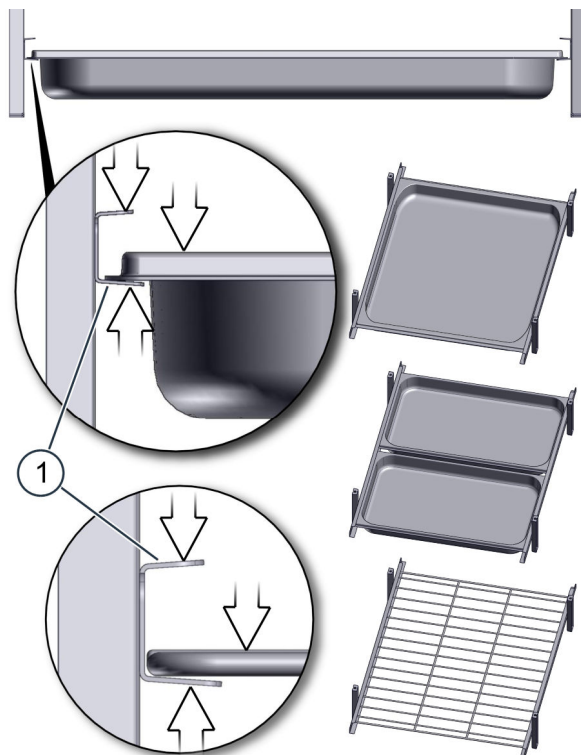


Règles de manipulation

- La plaque doit être enfilée sur l'aile du rail en L respectif (1), jusqu'en butée.
- La plaque doit être poussée à droite et à gauche sur les rails en L de même hauteur.
- La plaque ne doit pas être chargée de liquide ni d'aliments se liquéfiant lors de la cuisson.
- La manière de charger illustrée sur la figure est autorisée uniquement pour les plaques (et éventuellement les grilles), PAS pour les récipients.
- Aucun récipient ne doit reposer sur la plaque.

4.1.2 Positionnement des supports d'aliments dans les appareils des tailles X.20

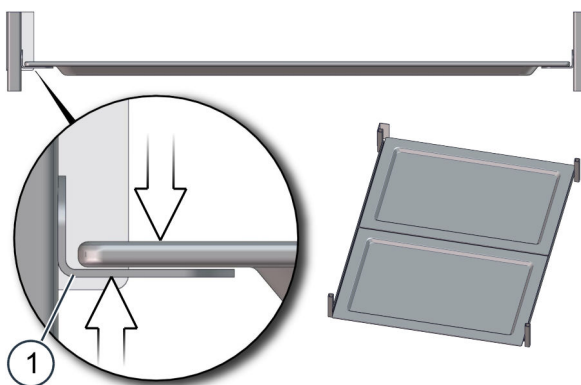
Récipient GN/Plaques tailles 2/1, 1/1 ; grille ; sur rails en U (modèle standard)



Règles de manipulation

- Les récipients ou la grille doivent être poussés ENTRE les deux ailes des rails en U correspondants (1), jusqu'en butée.
- Les récipients ou la grille doivent être introduits à droite et à gauche dans les rails en U de même hauteur.
- Les récipients ou la grille NE doivent PAS reposer sur l'aile supérieure d'un rail en U.
- Aucun récipient ne doit reposer sur la grille.

Plaque de cuisson 600 x 400, sur rails en L (modèle boulange)



Règles de manipulation

- La plaque doit être enfilée sur l'aile du rail en L respectif (1), jusqu'en butée.
- La plaque doit être poussée à droite et à gauche sur les rails en L de même hauteur.
- La plaque ne doit pas être chargée de liquide ni d'aliments se liquéfiant lors de la cuisson.
- La manière de charger illustrée sur la figure est autorisée uniquement pour les plaques (et éventuellement les grilles), PAS pour les récipients.
- Aucun récipient ne doit reposer sur la plaque.

4.1.3 Capacité d'enfournement du four mixte

Poids maximum de chargement en cuisson

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Valable pour les récipients GN et les plaques de cuisson aux dimensions EN 600x400					
Poids de chargement maximum par appareil	[kg]	30	60	50	100
Poids de chargement maximum par gradin	[kg]	15	15	15	15

Poids maximum de chargement en remise en température

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Valable pour les récipients GN et les plaques de cuisson aux dimensions EN 600x400					
Poids de chargement maximum par appareil	[kg]	9	18	15	30
Poids de chargement maximum par support d'aliments à cuire GN 1/1 (65 mm)	[kg]	1.5	1.5	1.5	1.5
Valable pour les assiettes Ø 32 cm					
Nombre maximum d'assiettes par appareil	[pcs]	20	33	32	57
Poids de chargement maximum par assiette	[g]	360	360	360	360

Nombre max. de supports d'aliments lors de la cuisson et de la remise en température

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Glissière GN, distance entre gradins 68 mm					
Nombre GN 1/1 support d'aliments à cuire	[pcs]	7	14	11	22
Nombre GN 1/1 Support d'aliments à cuire en cas d'utilisation totale de la distance entre gradins	[pcs]	6	12	10	20
Nombre GN 2/1 support d'aliments à cuire	[pcs]	-	7	-	11
Nombre GN 2/1 Support d'aliments à cuire en cas d'utilisation totale de la distance entre gradins	[pcs]	-	6	-	10
Glissière Dimensions EN 600x400, distance entre gradins 94 mm					
Nombre de plaques	[pcs]	5	10	8	16

Nombre max. de supports d'aliments à cuire lors du fumage

C4 ES / EB		6.10	6.20	10.10	10.20
Glissière GN, distance entre gradins 68 mm					
Nombre GN 1/1 support d'aliments à cuire	[pcs]	5	11	9	19
Nombre GN 1/1 Support d'aliments à cuire en cas d'utilisation totale de la distance entre gradins	[pcs]	4	9	8	17
Nombre GN 2/1 support d'aliments à cuire	[pcs]	-	5	-	9
Nombre GN 2/1 Support d'aliments à cuire en cas d'utilisation totale de la distance entre gradins	[pcs]	-	4	-	8

En raison du tiroir de fumeur, le gradin de plus bas niveau des glissières doit lors du fumage rester libre et non occupé.

4.2 Instructions de procédure essentielles lors de la cuisson

4.2.1 Mise en marche et arrêt du four mixte

Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Comportement en cas d'odeur de gaz

En cas d'odeur de gaz, les points suivants doivent impérativement être respectés :

- Couper immédiatement l'alimentation gaz.
- Ventiler soigneusement le local.
- Ne manipuler aucun appareil électrique. Éviter toute formation d'étincelles.
- Évacuer le bâtiment.
- Prévenir le fournisseur de gaz et le cas échéant les pompiers, par un téléphone situé en dehors de la zone de danger.

Règles fondamentales de fonctionnement en toute sécurité

Si le four mixte devait être déplacé de façon inadmissible délibérément ou vraisemblablement après l'installation (sciemment ou par inadvertance), l'appareil peut continuer son fonctionnement uniquement lorsque les conditions préalables suivantes sont réunies :

- L'appareil et les accessoires utilisés ne présentent aucun dommage visible.
- Les lignes d'alimentation installées pour l'électricité, l'eau, les eaux usées et les nettoyeurs ne présentent pas de dommages évidents, ont une assise ferme, ne gouttent en aucun point et offrent après contrôle visuel une impression de sécurité et d'aptitude au fonctionnement.
- Les « Exigences par rapport au bon fonctionnement du four mixte » à la page 20 sont remplies.
- Les « Exigences par rapport à l'environnement du four mixte » à la page 20 sont remplies.
- Tous les symboles d'avertissement se trouvent à l'endroit prévu.

Uniquement sur les appareils à gaz :

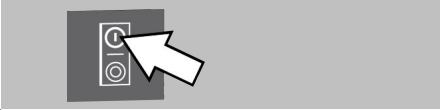
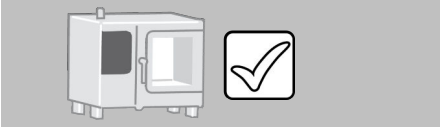

- Sur tous les composants conducteurs de gaz du four mixte, l'étanchéité de toutes les liaisons et points de raccordement a été vérifiée par un technicien d'entretien et l'étanchéité gaz de tous les points cités à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil est réalisée.

Règles de fonctionnement de l'appareil en toute sécurité

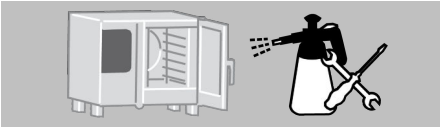


Pour éviter tout risque, observer les règles suivantes lors du fonctionnement :

- Les manchons d'évacuation d'air et d'échappement de gaz ainsi que les manchons d'aération sur la face supérieure de l'appareil et les ouvertures d'aération au fond de l'appareil ne doivent pas être recouverts, déréglés ou obstrués.
- Les glissières doivent être bloquées.
- Les supports d'aliments à cuire doivent être poussés correctement, selon « Positionnement des supports d'aliments à cuire dans les appareils de taille X.10 » à la page 35 ou « Positionnement des supports d'aliment à cuire dans les appareils de taille X.20 » à la page 36.
- La tôle d'aspiration doit être en place et correctement verrouillée

Mise en marche du four mixte

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

Arrêter le four mixte en fin de séance de travail

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

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

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

4.2.2 Voici comment cuire avec le système d'assistance ConvoSense

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Chargement et déchargement des aliments à cuire (modèle standard) 50
- Chargement et retrait des aliments à cuire (modèle boulangerie) 53
- Ranger et retirer le capteur de température à cœur 56
- Utilisation de la clé USB 59

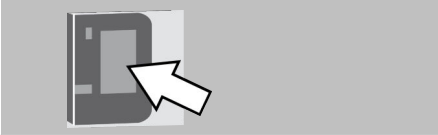

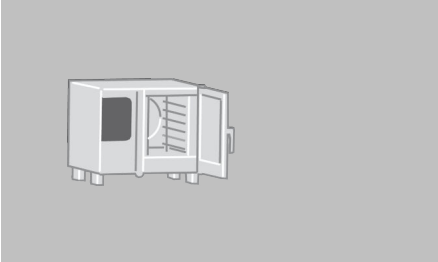
Règles

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

Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler, en fonction de vos aliments à cuire, des profils de cuisson sauvegardés ou saisir de nouveaux profils et les lancer, voir notice d'utilisation.
- Le four mixte et les accessoires utilisés sont nettoyés comme il se doit.
- L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu. La crépine sur l'écoulement de l'enceinte de cuisson est en place.
- La vitre intérieure et la vitre intermédiaire de la porte de l'appareil sont montées correctement.
- La tôle d'aspiration est en place et verrouillée.
- Le volet USB recouvre la prise USB.
- Si l'appareil est installé sur un support ouvert : aucun aliment chaud et fumant ne se trouve sur le support.
- Les glissières sont montées et bloquées.
- La connexion réseau et la caméra sont en état de marche.
- Vous avez mis vos aliments à cuire prêts à enfourner dans le four mixte.

Voici comment cuire



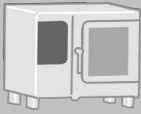
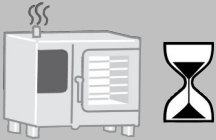

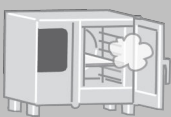


1.  Démarrez la cuisson avec le système d'assistance.
2.  Respecter les demandes du logiciel.
 - Si l'enceinte de cuisson est préchauffée, attendez la fin de l'opération et passez à l'étape 4.
 - Si l'enceinte de cuisson a refroidi, continuer à l'étape 3.
3. 

⚠ ATTENTION

Risque d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

 - Vous devez vous attendre à une bouffée de vapeur plus important qu'habituellement.
 - Demandez au personnes présentes de s'éloigner de l'appareil.
 - Ouvrez lentement et avec précaution la porte de l'appareil.

Ouvrez la porte de l'appareil et attendez l'opération.

4.		Charger le four mixte avec les aliments à cuire préparés.
5.		⚠AVERTISSEMENT Danger résultant de la consommation d'aliments pas complètement cuits <ul style="list-style-type: none">▪ Veiller à ce que la détection automatique des aliments à cuire fonctionne correctement et corriger si besoin le profil de cuisson détecté de manière incorrecte.▪ Cuire si besoin avec Press&Go. <p>Veiller à ce que la détection automatique des aliments à cuire sélectionne le profil de cuisson correct. Corriger un aliment à cuire détecté de manière incorrecte.</p>
6.		Refermer la porte de l'appareil. Résultat : La cuisson est lancée automatiquement.
7.		Attendre la fin du cycle de cuisson.
8.		Lorsque le cycle de cuisson est terminée, un signal retentit. Respecter les demandes du logiciel.
9.		Ouvrir la porte de l'appareil.
10.		⚠AVERTISSEMENT Danger résultant de la consommation d'aliments pas complètement cuits <ul style="list-style-type: none">▪ Contrôler les aliments cuits avant d'autoriser leur consommation.▪ Assurer la diligence raisonnable concernant l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (ARMPC). <ul style="list-style-type: none">▪ Retirer les aliments à cuire.▪ Contrôler les aliments cuits.
11.		Refermer la porte de l'appareil.

4.2.3 Voici comment cuire

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Chargement et déchargement des aliments à cuire (modèle standard) 50
- Chargement et retrait des aliments à cuire (modèle boulangerie) 53
- Ranger et retirer le capteur de température à cœur 56
- Utilisation de la clé USB 59



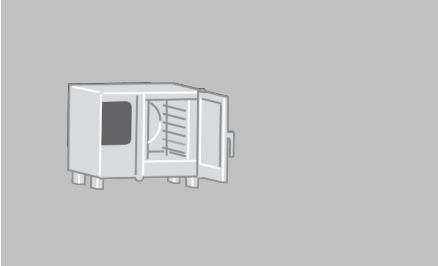
Règles

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

Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler, en fonction de vos aliments à cuire, des profils de cuisson sauvegardés ou saisir de nouveaux profils et les lancer, voir notice d'utilisation.
- Le four mixte et les accessoires utilisés sont nettoyés comme il se doit.
- L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu. La crépine sur l'écoulement de l'enceinte de cuisson est en place.
- La vitre intérieure et la vitre intermédiaire de la porte de l'appareil sont montées correctement.
- La tôle d'aspiration est en place et verrouillée.
- Le volet USB recouvre la prise USB.
- En cas d'utilisation de ConvoGrill : Le bidon de récupération des graisses est vide et raccordé sur le four mixte.
- Si l'appareil est installé sur un support ouvert : aucun aliment chaud et fumant ne se trouve sur le support.
- Les glissières sont montées et bloquées.
- Vous avez mis vos aliments à cuire prêts à enfourner dans le four mixte.

Voici comment cuire

1.  Appeler un profil de cuisson dans le livre de cuisine ou saisir un nouveau profil de cuisson.
Démarrer le cycle de cuisson.
2.  Respecter les demandes du logiciel.
 - Si l'enceinte de cuisson est préchauffée, attendez la fin de l'opération et passez à l'étape 4.
 - Si l'enceinte de cuisson a refroidi, continuer à l'étape 3.
3. 

⚠ ATTENTION

Risque d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

 - Vous devez vous attendre à une bouffée de vapeur plus important qu'habituellement.
 - Demandez aux personnes présentes de s'éloigner de l'appareil.
 - Ouvrez lentement et avec précaution la porte de l'appareil.

Ouvrez la porte de l'appareil et attendez l'opération.

4 Voici comment procéder pour la cuisson

4.		Charger le four mixte avec les aliments à cuire préparés.
5.		Fermer la porte de l'appareil.
6.		Démarrer le cycle de cuisson.
7.		Attendre la fin du cycle de cuisson.
8.		Lorsque le cycle de cuisson est terminée, un signal retentit. Respecter les demandes du logiciel.
9.		Ouvrir la porte de l'appareil.
10.		Retirer les aliments à cuire.
11.		Refermer la porte de l'appareil.

4.2.4 Voici comment fumer

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes

- Chargement et déchargement des aliments à cuire (modèle standard) 50
- Utilisation de la clé USB 59
- Remplissage, mise en place et retrait du tiroir de fumoir (uniquement sur ConvoSmoke) 64



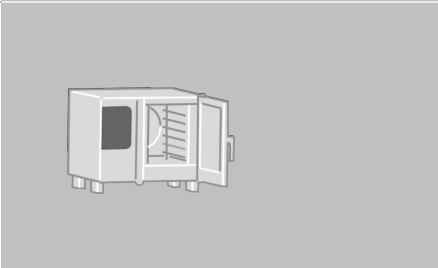
Règles

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

Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler, en fonction de vos aliments à cuire, des profils de cuisson sauvegardés ou saisir de nouveaux profils pour le fumage et les lancer. (voir notice d'utilisation)
- Le four mixte et les accessoires utilisés sont nettoyés comme il se doit.
- L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu.
- La vitre intérieure et la vitre intermédiaire de la porte de l'appareil sont montées correctement.
- Le tiroir du fumoir est correctement rempli et mis à disposition.
- L'installation d'air conditionné est en service.
- La tôle d'aspiration est en place et verrouillée.
- Le volet USB recouvre la prise USB.
- En cas d'utilisation de ConvoGrill : Le bidon de récupération des graisses est vide et raccordé sur le four mixte.
- Si l'appareil est installé sur un support ouvert : aucun aliment chaud et fumant ne se trouve sur le support.
- Les glissières sont montées et bloquées.
- Vous avez mis vos aliments à cuire prêts à enfourner dans le four mixte.


Voici comment fumer, si votre profil de cuisson comporte uniquement du fumage

1.  Appeler un profil de cuisson dans le livre de cuisine ou saisir un nouveau profil de cuisson.
2.  Respecter les demandes du logiciel.
 - Si l'enceinte de cuisson est préchauffée, attendez la fin de l'opération et passez à l'étape 4.
 - Si l'enceinte de cuisson a refroidi, continuer à l'étape 3.
3. 


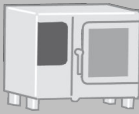

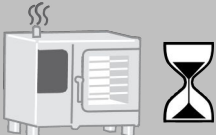





⚠ ATTENTION

Risque d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes



 - Vous devez vous attendre à une bouffée de vapeur plus important qu'habituellement.
 - Demandez aux personnes présentes de s'éloigner de l'appareil.
 - Ouvrez lentement et avec précaution la porte de l'appareil.

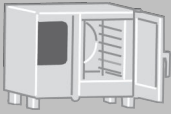

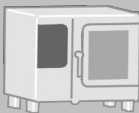

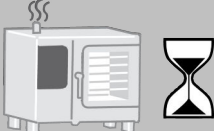



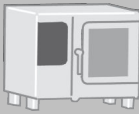

Ouvrez la porte de l'appareil et attendez l'opération.
4.  Mettre en place le tiroir du fumoir, fourni.

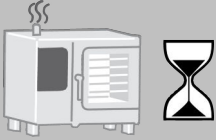





4 Voici comment procéder pour la cuisson

5.		Charger le four mixte avec les aliments à cuire préparés. En raison du tiroir de fumoir, le gradin de plus bas niveau doit rester libre et ne doit pas être occupé.
6.		Refermer la porte de l'appareil.
7.		Démarrer le fumage.
8.		⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures par inflammation du matériau de fumage et des gaz de fumées, risque de difficultés respiratoire par inhalation de fumée ▪ N'ouvrir en aucun cas la porte de l'appareil pendant le fumage. Attendre le déroulement du fumage.
9.		Lorsque le cycle de fumage est terminé, un signal retentit. Respecter les demandes du logiciel.
10.		Ouvrir la porte de l'appareil.
11.		Sortir les aliments à cuire ainsi fumés.
12.		Sortir le tiroir de fumoir.
13.		Refermer la porte de l'appareil.

Voici comment fumer, si votre profil de cuisson comporte cuisson et fumage

1.		Appeler un profil de cuisson dans le livre de cuisine ou saisir un nouveau profil de cuisson.
2.		Respecter les demandes du logiciel. ▪ Si l'enceinte de cuisson est préchauffée, attendez la fin de l'opération et passez à l'étape 4. Si l'enceinte de cuisson a refroidi, continuer à l'étape 3.

3.		<p>⚠ATTENTION</p> <p>Risque d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vous devez vous attendre à une bouffée de vapeur plus important qu'habituellement. ▪ Demandez au personnes présentes de s'éloigner de l'appareil. ▪ Ouvrez lentement et avec précaution la porte de l'appareil. <p>Ouvrez la porte de l'appareil et attendez l'opération.</p>
4.		<p>Charger le four mixte avec les aliments à cuire préparés. En raison du tiroir de fumoir à insérer plus tard, le gradin de plus bas niveau doit rester libre et ne doit pas être occupé.</p>
5.		<p>Refermer la porte de l'appareil.</p>
6.		<p>Démarrer le cycle de cuisson.</p>
7.		<p>Attendre la fin du cycle de cuisson.</p>
8.		<p>Lorsque les étapes de cuisson précédant le fumage sont terminées, un signal retentit. Respecter les demandes du logiciel :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'enceinte de cuisson est refroidie avec « Cool down ». ▪ Il vous est demandé d'introduire le tiroir de fumoir.
9.		<p>⚠ATTENTION</p> <p>Risque d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vous devez vous attendre à une bouffée de vapeur plus important qu'habituellement. ▪ Demandez au personnes présentes de s'éloigner de l'appareil. ▪ Ouvrez lentement et avec précaution la porte de l'appareil. <p>Ouvrez la porte de l'appareil et attendez l'opération.</p>
10.		<p>Mettre en place le tiroir du fumoir, fourni.</p>
11.		<p>Refermer la porte de l'appareil.</p>
12.		<p>Démarrer le fumage.</p>

13.		<p>⚠ AVERTISSEMENT</p> <p>Risque de brûlures par inflammation du matériau de fumage et des gaz de fumées, risque de difficultés respiratoire par inhalation de fumée</p> <ul style="list-style-type: none">▪ N'ouvrir en aucun cas la porte de l'appareil pendant le fumage. <p>Attendre le déroulement du fumage.</p>
14.		<p>Lorsque le cycle de fumage est terminé, un signal retentit. Respecter les demandes du logiciel.</p>
15.		<p>Ouvrir la porte de l'appareil.</p>
16.		<p>Sortir les aliments à cuire ainsi fumés.</p>
17.		<p>Sortir le tiroir de fumoir.</p>
18.		<p>Refermer la porte de l'appareil.</p>

Nettoyer le tiroir du fumoir

Nettoyer soigneusement le tiroir du fumoir après chaque utilisation, voir 'Plan de nettoyage à la page 70'.

4.3 Instructions de manipulation de l'appareil lors de la cuisson

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

▲ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

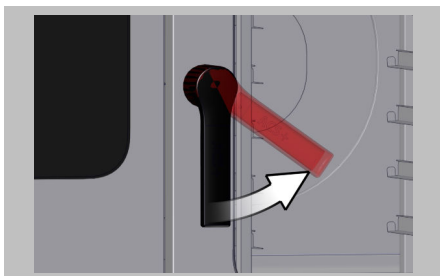
Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Conditions préalables

- Lorsqu'il est placé sur un plan de travail, l'appareil de table est sécurisé contre tout glissement.

Ouverture de la porte de l'appareil en sécurité

1.

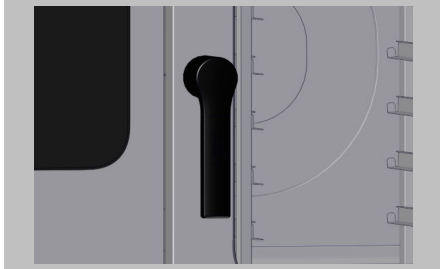


Tourner la poignée de porte vers la droite.

Résultat :

La porte de l'appareil passe en position de ventilation et la poignée de porte retourne en position crantée.

2.



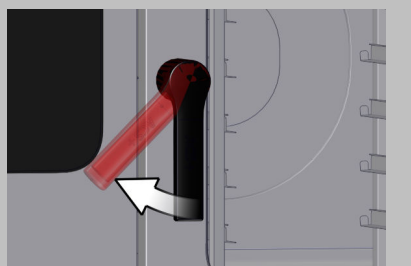
▲ AVERTISSEMENT

Risque d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes

- Ouvrez toujours lentement et avec précaution la porte de l'appareil.
- Toujours utiliser la position de ventilation de la porte de l'appareil.

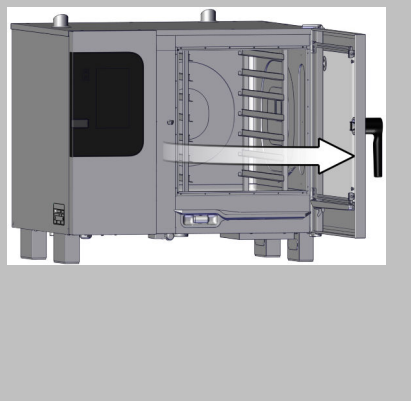
Attendre un moment pour s'assurer que la vapeur peut s'échapper complètement.

3.



Tourner la poignée de porte vers la gauche et ouvrir lentement la porte de l'appareil.

4.



Sur les appareils avec charnière à droite :

Ouvrir entièrement la porte de l'appareil.

Sur les appareils avec charnière à droite version marine :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec le bloque-porte

- Portez des équipements de protection personnels lorsque vous réglez le bloque-porte.

Ouvrir entièrement la porte de l'appareil. Cela nécessite un peu de force en raison du bloque-porte, lequel empêche tout battement fermeture involontaire de la porte de l'appareil en cas de houle.

Sur les appareils avec porte escamotable :

Pousser la porte de l'appareil sur le côté du four mixte, vers l'arrière.

Sur les appareils avec porte escamotable version marine :

Pousser la porte sur le côté du four mixte, vers l'arrière, jusqu'à ce que le loqueteau à 2 billes soit déplacé contre l'enveloppe de l'appareil par le cramponnet. La porte de l'appareil est ainsi sécurisée contre toute avancée brusque due à la houle.

Fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

Sur les appareils avec charnière à droite :

- Fermer la porte de l'appareil avec un léger élan.

Sur les appareils avec charnière à droite version marine :

- Appuyer la porte de l'appareil contre la résistance du bloque-porte, avec un peu d'effort. Le bloque-porte empêche tout battement ou fermeture involontaire de la porte de l'appareil en cas de houle.
- S'assurer en cours d'exécution des profils de cuisson ou des profils de nettoyage que la porte de l'appareil est correctement fermée, en contrôlant si le profil respectif de cuisson ou de nettoyage se poursuit.

Sur les appareils avec porte escamotable :

- Tirer la porte de l'appareil sur le côté du four mixte, vers l'avant et la fermer avec un léger élan.

Sur les appareils avec porte escamotable version marine :

- Tirer la porte de l'appareil sur le côté du four mixte avec un peu de force, au-delà du cramponnet du loqueteau à 2 billes, verticalement vers l'avant.
- S'assurer en cours d'exécution des profils de cuisson ou des profils de nettoyage que la porte de l'appareil est correctement fermée, en contrôlant si le profil respectif de cuisson ou de nettoyage se poursuit.

4.3.2 Chargement et déchargement des aliments à cuire (modèle standard)

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

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

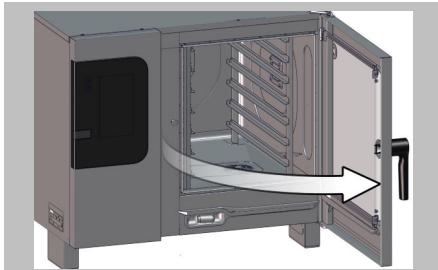
48

Conditions préalables

- Les glissières sont montées et bloquées.
- Le poids des aliments à cuire ne dépasse pas le poids de chargement maximum.
- Les supports d'aliments à cuire ont des dimensions GN adaptées.

Chargement du four mixte avec des aliments à cuire

1.



Ouvrir la porte de l'appareil.

2.



⚠ AVERTISSEMENT

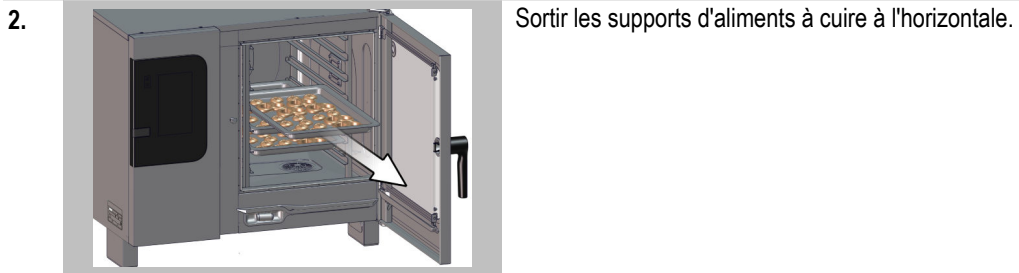
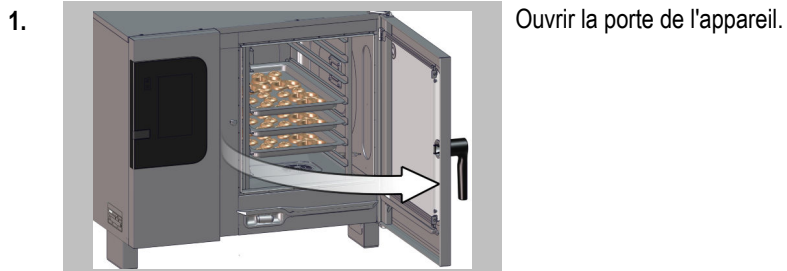
Risque d'échaudure par des liquides chauds

- Assurez-vous que vous avez correctement poussé les récipients, plaques et grilles sur les rails corrects conformément aux instructions dans « Positionnement des supports d'aliments à cuire dans les appareils de taille X.10 » à la page 35 ou « Positionnement des supports d'aliments à cuire dans les appareils de taille X.20 » à la page 36.

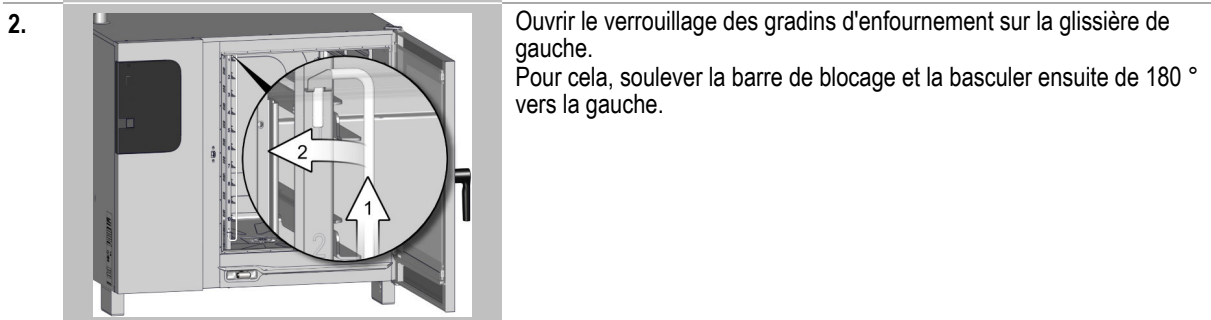
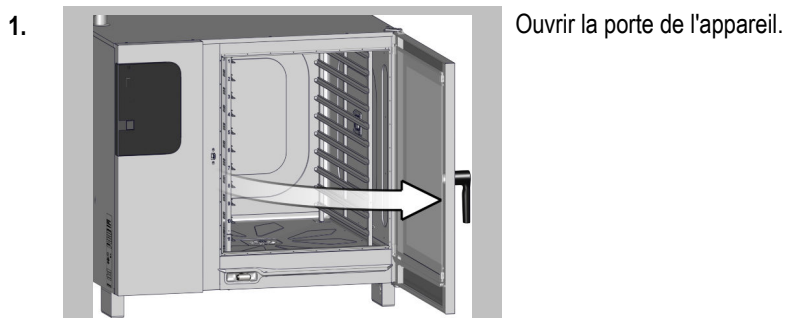
Charger les différents gradins avec vos aliments à cuire.

- Commencer par le bas.
- Pousser les récipients, les plaques ou les grilles toujours jusqu'en butée.

Retrait des aliments à cuire



Chargement du four mixte avec des aliments à cuire (version marine)



3.



⚠ AVERTISSEMENT

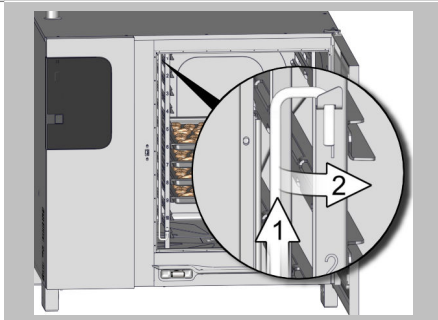
Risque d'échaudure par des liquides chauds

- Assurez-vous que vous avez correctement poussé les récipients, plaques et grilles sur les rails corrects conformément aux instructions dans « Positionnement des supports d'aliments à cuire dans les appareils de taille X.10 » à la page 35 ou « Positionnement des supports d'aliments à cuire dans les appareils de taille X.20 » à la page 36.

Charger les différents gradins avec vos aliments à cuire.

- Commencer par le bas.
- Pousser les récipients, les plaques ou les grilles toujours jusqu'en butée.

4.

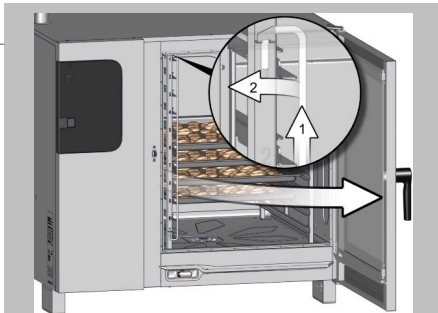


Refermer le verrouillage des gradins d'enfournement.

Pour cela, soulever la barre de blocage et la basculer ensuite de 180 ° vers la droite puis abaisser la barre de blocage.

Retrait des aliments à cuire (version marine)

1.



Ouvrir la porte de l'appareil.

2.

Ouvrir le verrouillage des gradins d'enfournement sur la glissière de gauche. Pour cela, soulever la barre de blocage et la basculer ensuite de 180 ° vers la gauche.

3.



Sortir les supports d'aliments à cuire à l'horizontale.

4.

Refermer le verrouillage des gradins d'enfournement. Pour cela, soulever la barre de blocage et la basculer ensuite de 180 ° vers la droite puis abaisser la barre de blocage.

4.3.3 Chargement et retrait des aliments à cuire (modèle boulangerie)

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

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

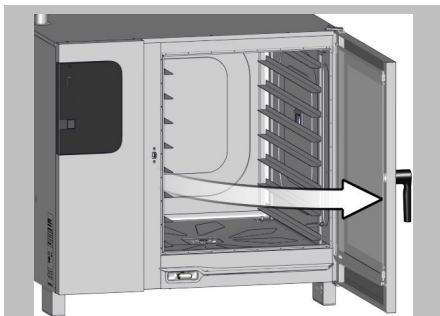
48

Conditions préalables

- Les glissières sont montées et bloquées.
- Le poids des aliments à cuire ne dépasse pas le poids de chargement maximum.
- Les supports d'aliments à cuire ont des dimensions adaptées.

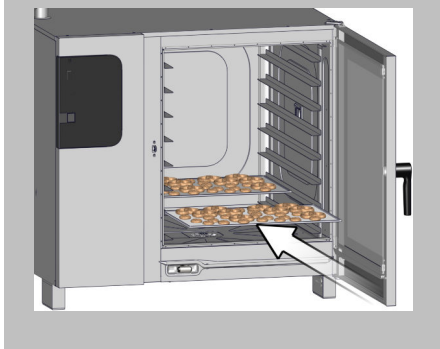
Chargement du four mixte avec des aliments à cuire

1.



Ouvrir la porte de l'appareil.

2.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par aliments très chauds et supports d'aliments très chauds

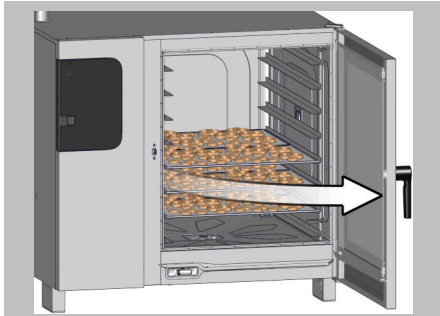
- Assurez-vous que vous avez correctement poussé les plaques sur les rails corrects conformément aux instructions dans « Positionnement des supports d'aliments à cuire dans les appareils de taille X.10 » à la page 35 ou « Positionnement des supports d'aliments à cuire dans les appareils de taille X.20 » à la page 36.

Charger les différents gradins avec vos aliments à cuire.

- Commencer par le bas.
- Toujours pousser les plaques jusqu'en butée.

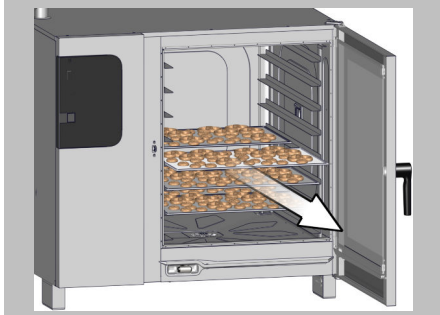
Retrait des aliments à cuire

1.



Ouvrir la porte de l'appareil.

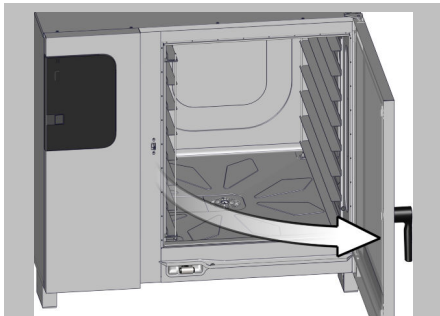
2.



Sortir les supports d'aliments à cuire à l'horizontale.

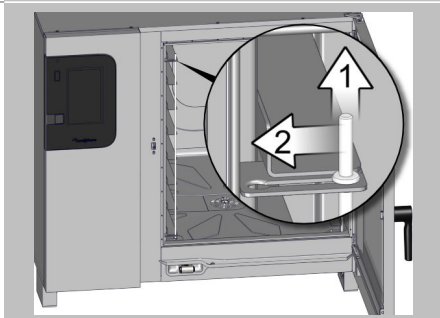
Chargement du four mixte avec des aliments à cuire (version marine)

1.



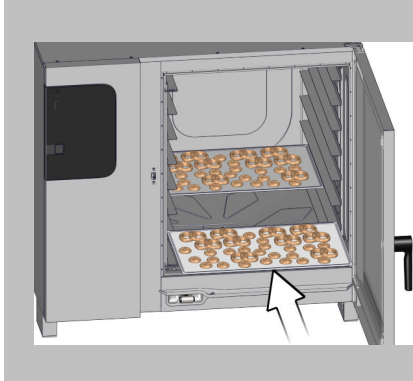
Ouvrir la porte de l'appareil.

2.



Ouvrir le verrouillage des gradins d'enfournement sur la glissière de gauche.
Pour cela, soulever la barre de blocage et la pousser ensuite vers la gauche jusqu'en butée.

3.



⚠ AVERTISSEMENT

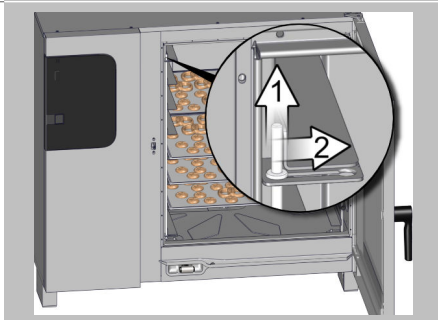
Risque de brûlures par aliments très chauds et supports d'aliments très chauds

- Assurez-vous que vous avez correctement poussé les plaques sur les rails corrects conformément aux instructions dans « Positionnement des supports d'aliments à cuire dans les appareils de taille X.10 » à la page 35 ou « Positionnement des supports d'aliments à cuire dans les appareils de taille X.20 » à la page 36.

Charger les différents gradins avec vos aliments à cuire.

- Commencer par le bas.
- Toujours pousser les plaques jusqu'en butée.

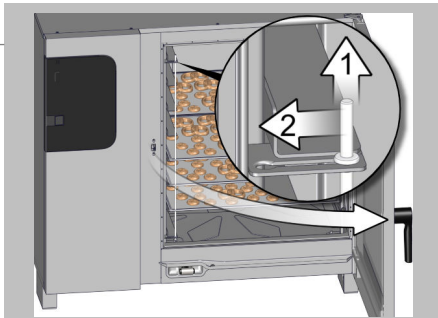
4.



Refermer le verrouillage des gradins d'enfournement. Pour cela, soulever la barre de blocage et la basculer ensuite vers la droite jusqu'à la butée puis abaisser la barre de blocage.

Retrait des aliments à cuire (version marine)

1.



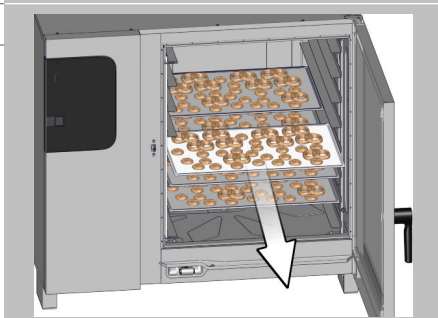
Ouvrir la porte de l'appareil.

2.

Ouvrir le verrouillage des gradins d'enfournement sur la glissière de gauche.

Pour cela, soulever la barre de blocage et la pousser ensuite vers la gauche jusqu'en butée.

3.



Sortir les supports d'aliments à cuire à l'horizontale.

4.

Refermer le verrouillage des gradins d'enfournement.

Pour cela, soulever la barre de blocage et la basculer ensuite vers la droite jusqu'à la butée puis abaisser la barre de blocage.

4.3.4 Ranger et retirer le capteur de température à cœur

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

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

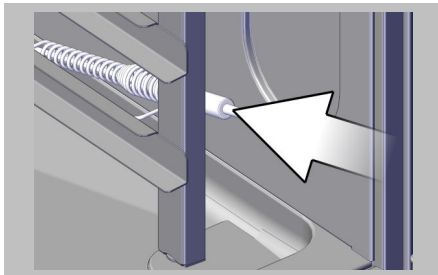
48

Objectif

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

Ranger le capteur de température à cœur

1.



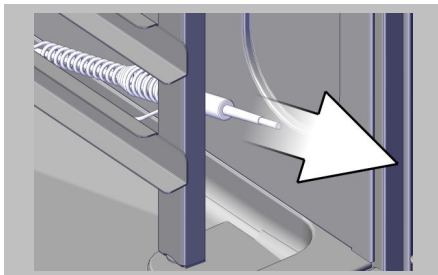
Pousser le capteur de température à cœur dans le support spiralé sur la glissière de droite.

AVIS ! Respecter le passage du câble.

Le câble ne doit pas être coincé entre la porte de l'appareil et le joint d'étanchéité hygiénique emboîté lors de la fermeture de la porte.

Retirer le capteur de température à cœur

1.



⚠ ATTENTION

Danger de blessures par coupure par les pièces pointues

- Manipuler le capteur de température à cœur avec précaution.

Tirer le capteur de température à cœur hors du support situé sur la glissière de droite.

4.3.5 Utilisation du capteur de température à coeur ou du capteur sous-vide

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Ranger et retirer le capteur de température à coeur 56

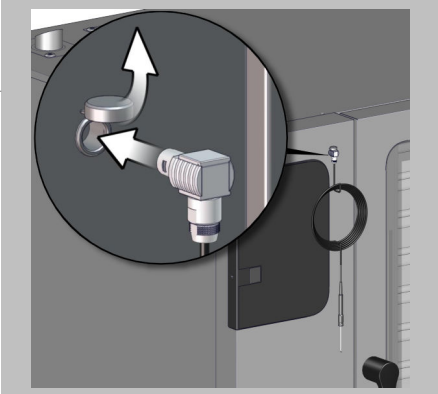
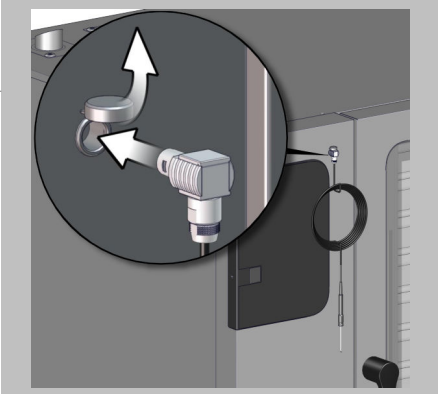
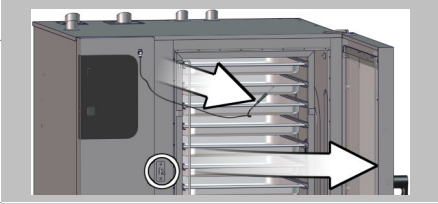
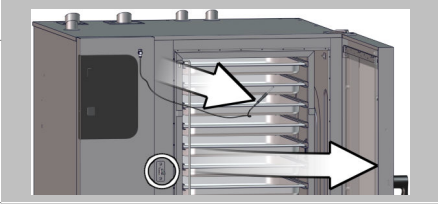
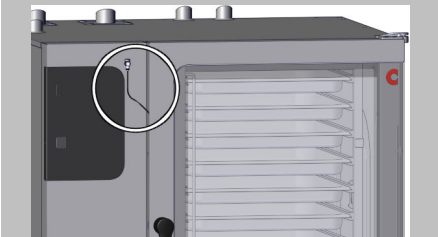
Principe

En plus du capteur de température à coeur interne, raccordé en permanence, vous pouvez raccorder temporairement un autre capteur de température à coeur ou un capteur de température sous-vide externe. Dès que cette prise externe est occupée, le capteur de température interne à coeur est mis hors fonction. En d'autres termes, lors d'une cuisson, c'est le capteur externe de température à coeur ou de température sous-vide qui est privilégié par le logiciel. Il n'est PAS possible d'utiliser en même temps dans la même cuisson les capteurs de température à coeur et/ou sous-vide interne et externe, ni d'utiliser le capteur interne de température à coeur lorsqu'un capteur externe de température à coeur ou sous-vide est raccordé.

Conditions préalables

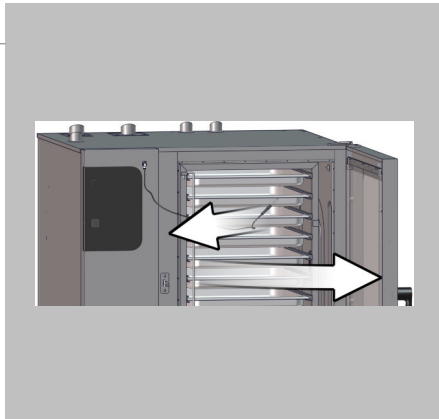
- Le capteur externe de température à coeur ou sous-vide est nettoyé, opérationnel et mis à disposition à proximité de l'appareil.
- Les aliments à cuire sont correctement disponibles dans l'enceinte de cuisson.

Raccordement et utilisation du capteur de température à coeur ou du capteur sous-vide

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Ouvrir le capot de protection de la prise de raccordement du capteur externe de température à coeur ou sous-vide, à droite au-dessus du panneau de service sur l'enveloppe de l'appareil. |
| 2. |  | Brancher le capteur externe de température à coeur ou sous-vide sur l'appareil, par la prise de raccordement femelle. |
| 3. |  | Ouvrir la porte de l'appareil. |
| 4. |  | Introduire le capteur de température à coeur ou sous-vide dans les aliments à cuire. |
| 5. |  | Fermer la porte de l'appareil.
Veiller alors au cheminement du câble. Le câble ne doit pas cheminer dans la zone du mécanisme de fermeture de la poignée de porte dans l'enceinte de cuisson. Il peut cheminer jusque dans l'enceinte de cuisson en tout autre endroit, coincé entre la porte et le joint d'étanchéité hygiénique. |

Sortie et rangement du capteur de température à coeur ou du capteur sous-vide

1.



Ouvrir la porte de l'appareil.

2.

⚠ AVERTISSEMENT

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

- Porter l'équipement de protection personnel.
- Après utilisation, laisser refroidir le capteur externe de température à coeur ou le capteur de température sous-vide hors de l'enceinte de cuisson avant de le sortir et de le nettoyer.

Sortir le capteur de température à coeur ou sous-vide hors des aliments à cuire avant de sortir les aliments à cuire hors de l'enceinte de cuisson.

3.



Débrancher sur l'appareil le capteur externe de température à coeur ou sous-vide.

4.

Fermer le capot de protection de la prise de raccordement.

5.

Nettoyer et rincer le capteur de température à coeur ou sous-vide à l'aide d'un chiffon doux, d'un nettoyant ménager habituel et d'eau.

6.

Conserver le capteur de température à coeur ou sous-vide sec, en un lieu approprié, et le protéger contre les dommages et les impuretés.

4.3.6 Utilisation de la clé USB

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

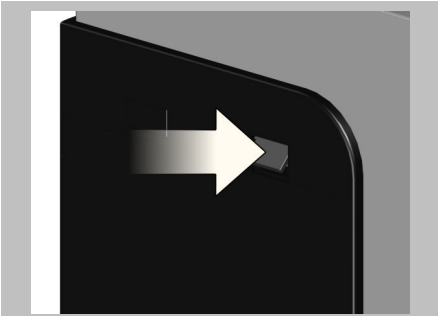
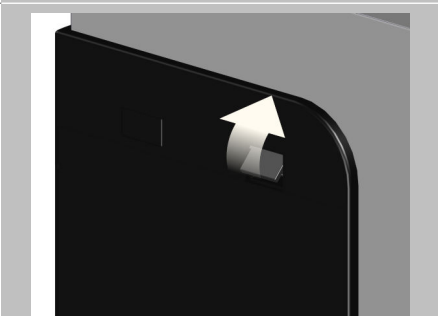
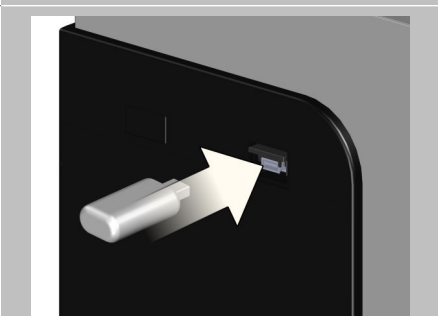
Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Intérêt de la targette USB

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

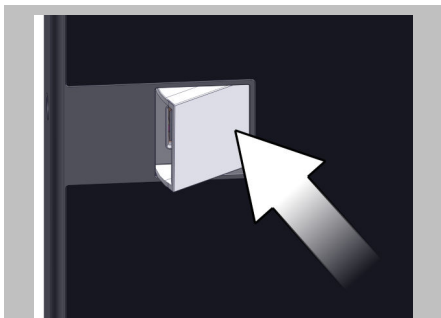
Lors de la cuisson et du nettoyage, aucune clé USB ne doit être enfichée et la prise USB doit être refermée par la targette.

Branchement de la clé USB avec easyTouch

-  1. Sur le panneau de service, ouvrir le volet recouvrant la prise USB.
-  2. Sur le panneau de service, appuyer vers le haut sur le volet recouvrant la prise USB.
-  3. Enficher la clé USB.
Si la clé USB est trop grande, utiliser un câble adaptateur disponible dans le commerce.

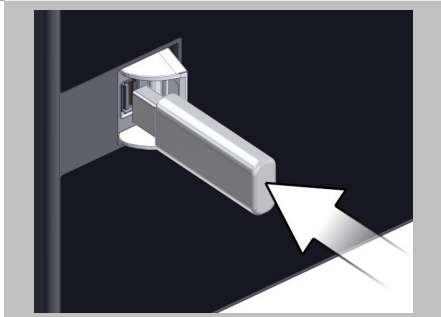
Branchement de la clé USB avec easyDial

1.



Sur le panneau de service, ouvrir le volet recouvrant la prise USB.

2.



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

4.3.7 Démonter et monter les glissières

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

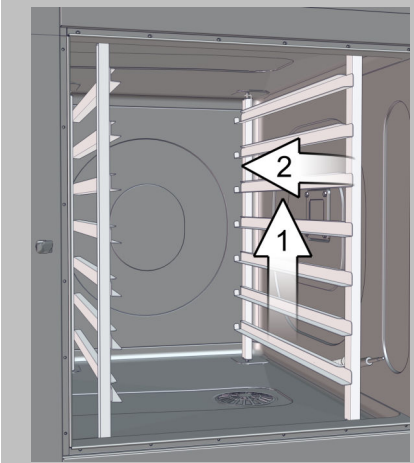
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

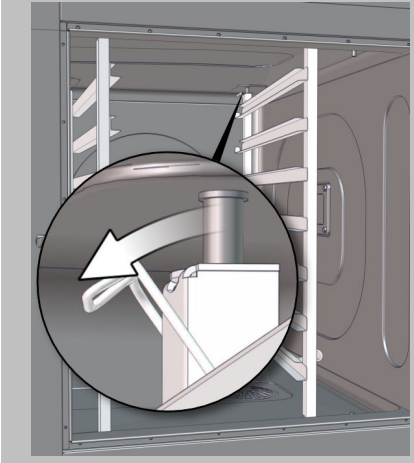
- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Ranger et retirer le capteur de température à cœur 56

Conditions préalables

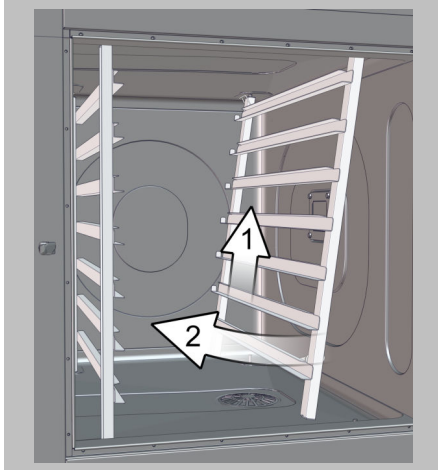
- Tous les supports d'aliments à cuire et autres accessoires utilisés pour la cuisson sont retirés de l'enceinte de cuisson.

Démonter les glissières (version standard)

1.  Lever (1) la glissière et la basculer (2) dans l'enceinte de cuisson.

2.  Décrocher la barre de blocage au fond en haut sur la glissière.

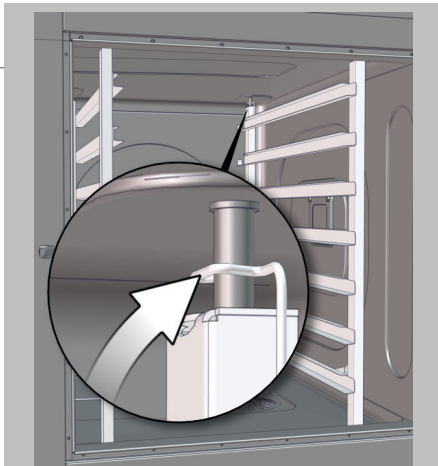
3.



Pousser (1) la glissière vers le haut et la décrocher (2).

Montage des glissières (modèle standard)

1.

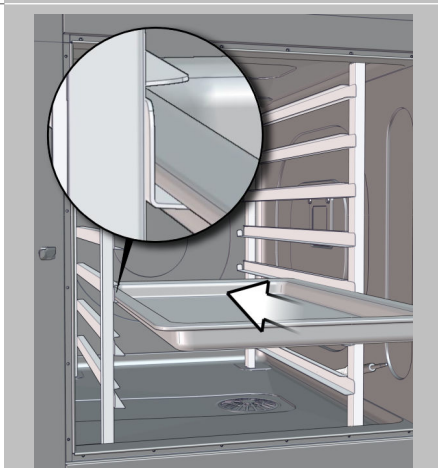


Lors du montage des deux glissières, procéder de la manière inverse au démontage.

2.

Contrôler si la barre de blocage des deux glissières au fond en haut sont verrouillées et que les glissières sont ainsi accrochées correctement.

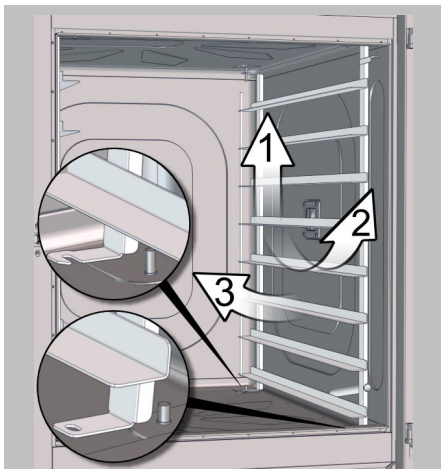
3.



- Enfouissez un support d'aliments à cuire pour contrôler du montage correct des deux glissières.
- Contrôler si le support d'aliments à cuire repose correctement sur ou dans les rails, conformément aux indications du « Positionnement des supports d'aliments dans les appareils de taille X.10 » à la page 35 ou du « Positionnement des supports d'aliment dans les appareils de taille X.20 » à la page 36.

Démonter les glissières (modèle 600x400)

1.

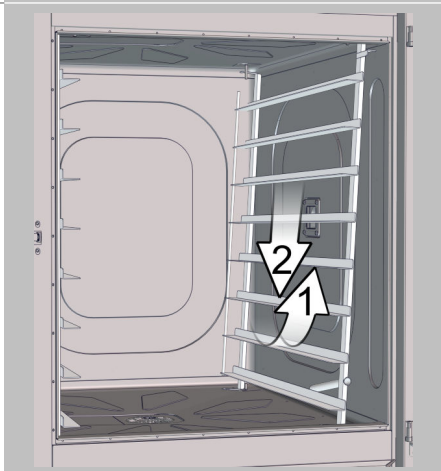


Soulever (1) un peu la glissière.

La basculer un peu vers l'avant (2) en direction de la porte de l'appareil et un peu vers l'intérieur (3) dans l'enceinte de cuisson pour la sortir hors de l'axe en bas dans l'enceinte de cuisson.

Laisser s'abaisser la glissière sur le fond de l'enceinte de cuisson.

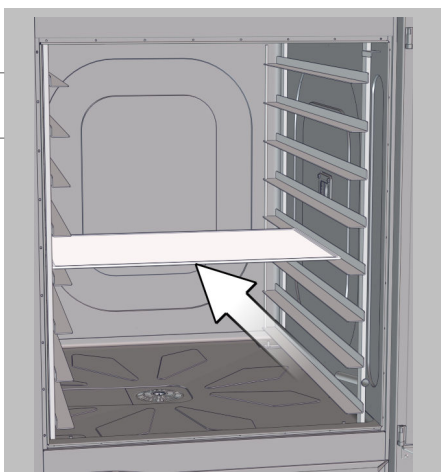
2.



Sortir la glissière hors des deux axes dans l'enceinte de cuisson, en basculant à nouveau un peu la glissière (1) vers l'avant en direction de la porte de l'appareil puis en l'enfilant soigneusement vers le bas (2) sur le dernier axe (devant en haut dans l'enceinte de cuisson).

Montage des glissières (modèle 600x400)

1.



Lors du montage des deux glissières, procéder de la manière inverse au démontage.

2.

Vérifier que les huit axes (quatre par côté) soient correctement ancrés sans les guidages des glissières.

3.

- En contrôle du montage correct des deux glissières, enfourner une plaque.
- Contrôler si la plaque repose correctement sur ou dans les rails, conformément aux indications du « Positionnement des supports d'aliments dans les appareils de taille X.10 » à la page 35 ou du « Positionnement des supports d'aliment dans les appareils de taille X.20 » à la page 36.

4.3.8 Remplissage, mise en place et retrait du tiroir de fumoir (uniquement sur ConvoSmoke)

Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes

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

48

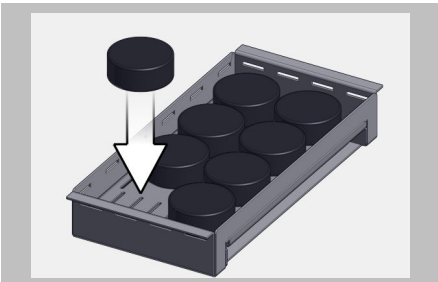
Matériau de fumage

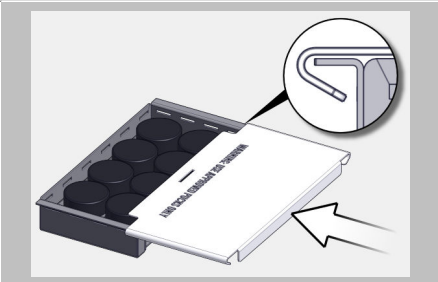
Utiliser comme produit de fumage exclusivement des pastilles de copeaux de bois dur, prévus pour cette utilisation. Le constructeur recommande l'utilisation de pastilles de fumage de marque « BISQUETTES AROMATIQUES BRADLEY », qu'il est possible de se procurer sur Internet (<http://www.bradleysmoker.com>) ou auprès de commerçants spécialisés. NE pas utiliser de produits de fumage tels que farine de sciage en vrac, copeaux de sciage en vrac, copeaux de bois de fendage ou baguettes de bois.

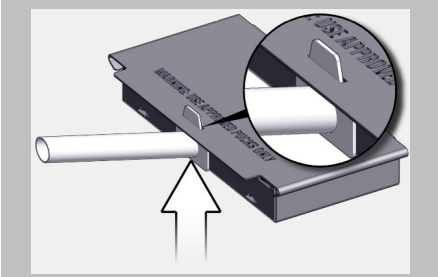
Conditions préalables

- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à la température ambiante après le dernier fonctionnement.
ou :
Lors de l'exécution d'un profil de cuisson, le logiciel vous demande d'introduire le tiroir de fumoir. Dans ce cas, le logiciel effectue automatiquement un « Cool down » pour refroidir l'enceinte de cuisson, avant de demander d'introduire le tiroir de fumoir.
- Le chauffage du fumoir est monté dans l'enceinte de cuisson.
- Les glissières sont montées et bloquées.
- Le corps avec la grille de fumoir et le couvercle du tiroir de fumoir sont correctement nettoyés et séchés.

Remplissage du tiroir de fumoir

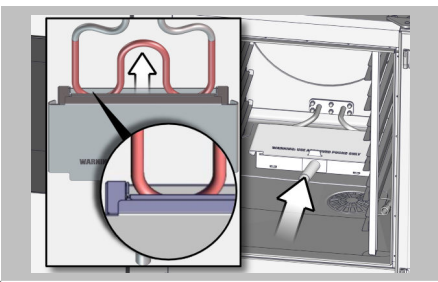
- 

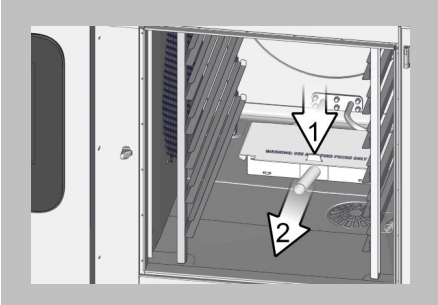
1. Pour remplir le tiroir de fumoir, placer 8 bisquettes au maximum sur la grille du fumoir, dans le tiroir.
- 

2. Enfiler le couvercle sur le tiroir de fumoir par l'arrière, jusqu'en butée. Veiller à ce que les ailettes latérales du corps soient guidées dans le pli du couvercle.
- 

3. Appliquer la poignée en face avant du tiroir de fumoir.

Mise en place du tiroir de fumoir

- 

1. Tenir par la poignée le tiroir de fumoir rempli et le pousser jusqu'en butée sur le chauffage dans l'enceinte de cuisson. Veiller à ce que le serpentin de chauffage soit enfilé dans l'ouverture pour le chauffage de fumoir sur le tiroir.
- 

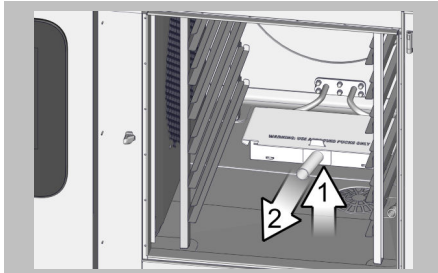
⚠ AVERTISSEMENT
Risque de brûlures par fortes températures dans l'enceinte de cuisson, sur la face intérieure de la porte de l'appareil et sur le tiroir du fumoir

 - Porter l'équipement de protection personnel.
 - Après avoir introduit le tiroir fumoir, sortir la poignée de ce dernier hors de l'enceinte de cuisson afin de pouvoir retirer le fumoir avec une poignée froide.

Enlever la poignée du tiroir de fumoir.

Retrait du tiroir de fumoir

1.



Appliquer la poignée du tiroir de fumoir et retirer ce dernier hors du chauffage du fumoir.

2.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure et d'incendie par projection d'étincelles

- Ne retirer le couvercle du tiroir de fumoir qu'une fois le fumoir complètement refroidi en un lieu résistant au feu et à l'abri du vent. Lors du fumage, le couvercle doit toujours se trouver sur le tiroir de fumoir.
- Éliminer les résidus de combustion du matériau de fumage uniquement à froid.

Laisser refroidir complètement le tiroir de fumoir hors de l'enceinte de cuisson, en un lieu résistant au feu et à l'abri du vent.

3.



Vider les résidus de pastilles de fumage hors du tiroir et nettoyer toutes les pièces du tiroir soigneusement.

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

5.1 Notions fondamentales pour le nettoyage du four mixte

5.1.1 Procédure de nettoyage

Procédure de nettoyage

Procédure de nettoyage	Description	Critères d'utilisation
Nettoyage de l'enceinte sans nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il s'agit d'un procédé tout automatique pour lequel la température et la durée sont pilotées par logiciel ▪ L'enceinte de cuisson est seulement rincée à l'eau, sans emploi de nettoyants 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entre différentes cuissons, pour retirer de très légères salissures ou des odeurs ▪ Après un long arrêt du four mixte intensément nettoyé, par ex. pour enlever la poussière
Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par bidons raccordés (ConvoClean avec easyDial ou ConvoClean+ avec easy-Touch)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il s'agit d'un procédé tout automatique pour lequel la température, la durée, l'emploi de nettoyants et le rinçage sont pilotés par logiciel ▪ Les nettoyants sont dosés automatiquement depuis des bidons et envoyés dans l'enceinte de cuisson, ou introduits dans l'enceinte de cuisson par l'opérateur, sur demande du logiciel, depuis des petites bouteilles de dosage individuel 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage quotidien à la fin de toutes les opérations de cuisson du jour ▪ Avant la première mise en service du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés dues au transport, au montage et à l'installation ▪ Après les opérations d'entretien et de maintenance du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés
Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il s'agit d'un procédé semi-automatique pour lequel la température et la durée des phases individuelles de nettoyage sont pilotées par logiciel ▪ Les nettoyants sont aspergés manuellement dans l'enceinte de cuisson ▪ L'enceinte de cuisson se rince manuellement avec la douchette ou en option à grande eau, et s'essuie soigneusement à l'aide d'un chiffon doux 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage quotidien à la fin de toutes les opérations de cuisson du jour ▪ En post-traitement, consécutivement à un nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson, au cas où toutes les impuretés ne sont pas éliminées ▪ Avant la première mise en service du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés dues au transport, au montage et à l'installation ▪ Après les opérations d'entretien et de maintenance du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés

Procédure de nettoyage	Description	Critères d'utilisation
Nettoyage de l'enceinte uniquement avec du produit de rinçage provenant du bidon raccordé ou par dosage individuel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uniquement sur easyTouch : Profil de nettoyage ConvoCare ▪ Il s'agit d'un procédé tout automatique pour lequel la température, la durée, l'emploi de produits de rinçage et le rinçage sont pilotés par logiciel ▪ Le produit de rinçage est soit dosé automatiquement depuis des bidons et envoyé dans l'enceinte de cuisson, soit introduits dans l'enceinte de cuisson par l'opérateur, sur demande du logiciel, depuis des petites bouteilles de dosage individuel 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En post-traitement, consécutivement à un nettoyage tout automatique ou semi-automatique de l'enceinte, au cas où toutes les impuretés ne sont pas éliminées ▪ Si un voile blanc ou des traces sombres se forment dans l'enceinte de cuisson
Nettoyage de l'enceinte à la main	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il s'agit d'un procédé exclusivement manuel, sans assistance logicielle ▪ L'enceinte de cuisson reste non chauffée ▪ Le contrôle des temps d'imprégnation des nettoyeurs relève de l'opérateur ▪ Les nettoyeurs sont aspergés manuellement dans l'enceinte de cuisson ▪ L'enceinte de cuisson se rince manuellement avec la douchette ou en option à grande eau, et s'essuie soigneusement à l'aide d'un chiffon doux 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A enceinte de cuisson refroidie, entre différentes cuissons, pour retirer des salissures ou des odeurs ▪ En post-traitement, consécutivement à un nettoyage tout automatique ou semi-automatique de l'enceinte, au cas où toutes les impuretés ne sont pas éliminées ▪ Pour les nettoyages ponctuels dans l'enceinte de cuisson, par ex. vidage ▪ Si un voile blanc ou des traces sombres se forment dans l'enceinte de cuisson

Contrôle visuel de l'absence de résidus après le nettoyage

Après chaque nettoyage avec l'une des procédures de nettoyage indiquées, réaliser un contrôle visuel afin de déterminer l'absence de résidus après le nettoyage.

5.1.2 Alimentation du nettoyant dans les processus de nettoyage entièrement automatisés

Variantes dans l'alimentation des nettoyeurs

Le mode d'alimentation du nettoyant dans les processus de nettoyage entièrement automatisés du four mixte est déterminé par le réglage dans les paramètres logiciels. Ce réglage logiciel définit si l'ajout de nettoyant est possible ou NON à partir de flacons de dosage individuel. Un technicien de service qualifié d'une entreprise de service autorisée peut changer ces réglages à tout moment.

En fonction des réglages, on applique les règles suivantes pour l'alimentation du nettoyant dans les processus de nettoyage entièrement automatisés :

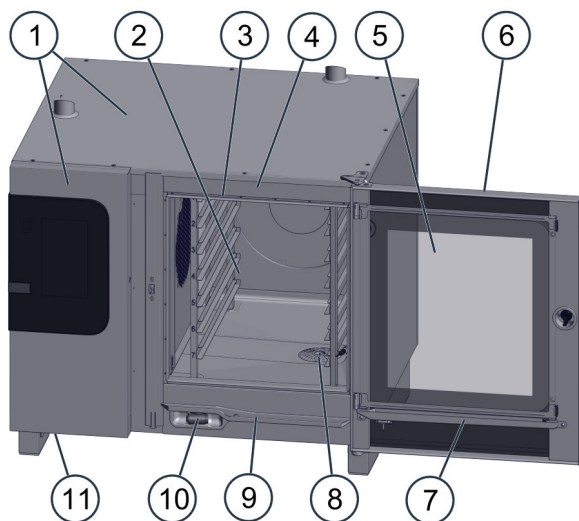
	Paramètre logiciel flacons de dosage individuel activé	Paramètre logiciel flacons de dosage individuel désactivé
Processus de nettoyage entièrement automatisés	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'alimentation en nettoyant est réalisée exclusivement à l'aide de flacons de dosage individuel. ▪ Même en raccordant des bidons, AUCUN nettoyant ni produit de rinçage n'est prélevé des bidons. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les bidons contenant du nettoyant et du produit de rinçage doivent être raccordés au four mixte. <p>Uniquement sur easyDial :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il n'est PAS possible d'avoir une alimentation alternative de nettoyeurs ou de produits de rinçage depuis des flacons de dosage individuel.

<p>Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson (ConvoClean avec easyDial ou ConvoClean+ avec easy-Touch)</p>	<p>Pendant certaines phases du processus de nettoyage, l'opérateur est invité par le logiciel à verser un ou plusieurs flacons de dosage individuel contenant du nettoyant ou du produit de rinçage dans l'enceinte de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les nettoyants et les produits de rinçage sont dosés par pilotage logiciel et envoyés automatiquement depuis les bidons raccordés vers l'enceinte de cuisson. <p>Uniquement sur easyTouch :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il n'est PAS possible d'avoir une alimentation alternative de nettoyants ou de produits de rinçage depuis des flacons de dosage individuel.
<p>Nettoyage de l'enceinte uniquement au produit de rinçage ConvoCare</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uniquement sur easyTouch : Profil de nettoyage ConvoCare ▪ Le logiciel ne propose ce profil de nettoyage qu'associé à la variante flacons de dosage individuel. L'opérateur est invité par le logiciel à verser un ou plusieurs flacons de dosage individuel contenant du produit de rinçage dans l'enceinte de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le logiciel propose ce profil de nettoyage tant dans la variante bidons que dans la variante flacons de dosage individuel. ▪ Dans la variante bidons, le produit de rinçage est dosé par pilotage logiciel et envoyé automatiquement depuis les bidons raccordés vers l'enceinte de cuisson. ▪ Dans la variante flacons de dosage individuel, l'opérateur est invité par le logiciel à verser des flacons de dosage individuel contenant du produit de rinçage dans l'enceinte de cuisson.
<p>Nettoyage de l'enceinte sans nettoyant</p>	<p>Ce profil de nettoyage n'est pas affecté par la configuration logicielle.</p>	<p>Ce profil de nettoyage n'est pas affecté par la configuration logicielle.</p>

5.1.3 Plan de nettoyage

Vue d'ensemble

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



Rep.	Désignation
1	Extérieur de l'appareil
2	Enceinte de cuisson
3	Caméra, uniquement avec le système d'assistance ConvoSense (sans illustration)
4	Joint d'étanchéité hygiénique emboîté
5	Porte à triple vitrage
6	Porte de l'appareil
7	Égouttoir de porte
8	Écoulement de l'enceinte de cuisson, avec crépine
9	Égouttoir de l'appareil
10	Douchette à enrouleur
11	Grille du ventilateur

Nettoyages quotidiens

En fonction du degré d'encrassement, il peut être nécessaire d'augmenter la fréquence du nettoyage.

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Enceinte de cuisson	« Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en semi-automatique » à la page 85	ConvoClean new ou forte
	« Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, à l'aide des bidons raccordés » à la page 75	ConvoClean new ou forte et ConvoCare
	« Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, par dosage individuel » à la page 77	ConvoClean new S ou forte S et ConvoCare S
Douchette à enrouleur	Rincer au moins une fois à l'eau	-
Vidage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Éliminer les résidus ▪ De l'enceinte de cuisson afin d'éviter l'obstruction ▪ Asperger du nettoyant et rincer avec de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avec un jet d'eau ▪ ConvoClean new ou forte
Joint d'étanchéité hygiénique emboîté, autour de la porte de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essuyer tout autour à la main avec un chiffon doux et du nettoyant ▪ Ré-essuyer méticuleusement avec un chiffon doux et de l'eau claire ▪ Sécher avec un chiffon doux ▪ Pour sécher le joint d'étanchéité hygiénique emboîté, appuyer simplement la porte de l'appareil (ne pas la fermer de manière fixe) 	Nettoyant ménager courant

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Enveloppe extérieure de l'appareil avec le panneau de service extérieur	Nettoyer à la main avec un chiffon doux Règles à respecter : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne pas nettoyer l'enveloppe extérieure de l'appareil au jet d'eau. ▪ Débrancher l'appareil pour le nettoyage extérieur. 	Nettoyant ménager courant / nettoyant pour vitres
Caméra extérieure (uniquement sur ConvoSense)	Nettoyer à la main avec un chiffon doux	Nettoyant ménager courant
Récipients, plaques, grilles et autres accessoires utilisés pour la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyer à la main avec une éponge douce, non abrasive ▪ Rincer à nouveau à l'eau 	Nettoyant ménager courant
Tiroir du fumoir (uniquement sur ConvoSmoke)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyer à la main avec une brosse douce ▪ Rincer à nouveau à l'eau 	Nettoyant ménager courant
Contrôle quotidien de l'enceinte de cuisson, si un voile blanc ou des traces noires sont visibles <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage uniquement en cas de besoin 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manuel : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Asperger à froid ▪ Laisser agir 10 min ▪ Polir avec une éponge douce, non abrasive ▪ Rincer ou ▪ « Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson uniquement au produit de rinçage, à l'aide du profil de nettoyage ConvoCare (uniquement sur easyTouch) » à la page 82 	ConvoCare
Bidon de récupération des graisses (uniquement sur ConvoGrill)	« Vider et nettoyer le bidon de récupération des graisses » à la page 98	Nettoyant ménager courant

Nettoyage hebdomadaire

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Porte à triple vitrage intérieure et barre à LED	« Voici comment nettoyer les vitres intérieures et la barre à LED de la porte à triple vitrage » à la page 90	Nettoyant ménager courant / nettoyant pour vitres
Enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration	« Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration » à la page 89	ConvoClean new ou forte
Porte de l'appareil, égouttoir de porte et égouttoir de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyer à la main avec un chiffon doux et du nettoyant ▪ Ré-essuyer méticuleusement avec un chiffon doux et de l'eau claire ▪ Sécher avec un chiffon doux 	Nettoyant ménager courant
Grille de ventilateur, fond de l'enceinte de cuisson à gauche	Nettoyer à la main avec un chiffon légèrement humide	Nettoyant ménager courant
Support (en option)	Nettoyer à la main avec un chiffon doux	Nettoyant inox ménager

Nettoyages mensuels

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Joint d'étanchéité hygiénique emboîté intensif	« Voici comment nettoyer intensivement le joint d'étanchéité hygiénique emboîté » à la page 91	Nettoyant ménager courant

Nettoyage supplémentaires prescrits

Les nettoyages ci-après doivent être réalisés en complément des nettoyages réguliers :

- Nettoyer l'appareil avant la mise en service initiale.
- Nettoyer l'appareil avant et après les périodes de repos.
- Nettoyer l'appareil après les opérations d'entretien.

5.1.4 Nettoyants

Nettoyants

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

Produit	Utilisation	Présentation
ConvoClean new pour salissure légère ▪ Pas pour nettoyer les récipients, plaques, grilles ou autres accessoires	Nettoyage de l'enceinte <ul style="list-style-type: none"> ▪ À la main ▪ Semi-automatique 	Pulvérisateur
	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Bidon de nettoyant raccordé au système de nettoyage, sous le four mixte
ConvoClean forte pour une salissure normale à forte ▪ Pas pour nettoyer les récipients, plaques, grilles ou autres accessoires	Nettoyage de l'enceinte <ul style="list-style-type: none"> ▪ À la main ▪ Semi-automatique 	Pulvérisateur
	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Bidon de nettoyant raccordé au système de nettoyage, sous le four mixte
ConvoCare K (concentré)	Solution prête à l'emploi à mélanger ConvoCare, dans un rapport de mélange défini	-
ConvoCare (prêt à l'emploi) Produit de rinçage dans un rapport de mélange défini ▪ Pas pour nettoyer les récipients, plaques, grilles ou autres accessoires	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ▪ Nettoyage de l'enceinte uniquement avec du produit de rinçage (uniquement sur easyTouch, profil de nettoyage ConvoCare) 	Bidon de nettoyant raccordé au système de nettoyage, sous le four mixte
	Traitement manuel ultérieur de l'enceinte de cuisson	Pulvérisateur
ConvoClean new S pour salissure légère	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Petite bouteille de dosage individuel à 125 ml
ConvoClean forte S pour une salissure normale à forte	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Petite bouteille de dosage individuel à 125 ml
ConvoCare S	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ▪ Nettoyage de l'enceinte uniquement avec du produit de rinçage (uniquement sur easyTouch, profil de nettoyage ConvoCare) 	Petite bouteille de dosage individuel à 125 ml
Nettoyant ménager pour vitres	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage du panneau de service ▪ Nettoyage de la porte à triple vitrage 	-
Produit de rinçage ménager, préservant la peau, non alcalin, de pH neutre et sans odeur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage de l'enveloppe extérieure de l'appareil avec le panneau de service extérieur ▪ Nettoyage de composants et accessoires selon les notices respectives ▪ Nettoyage de récipients, plaques, grilles et autres accessoires utilisés pour la cuisson 	-
Nettoyant inox ménager	Nettoyage du support (en option)	-

Manipulation des nettoyants

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

Le chapitre « Équipement de protection personnel à la page 34 » ainsi que les fiches de sécurité CE actuelles, parties intégrantes des nettoyants ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (concentré), ConvoClean forte S, ConvoClean new S et ConvoCare S doivent être respectés.

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

5.1.5 Conditionnement des nettoyants

Conditionnement des nettoyants

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

5.2 Instructions de procédure essentielles lors des processus de nettoyage entièrement automatiques

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

▲ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Remplacement du bidon avec produit de rinçage 99
- Remplacement du bidon de nettoyant 102

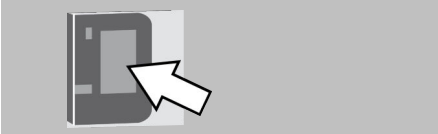

Manipulation des bidons

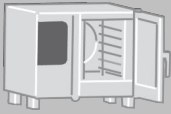



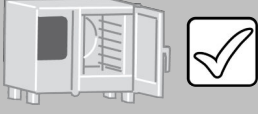

- Veiller à ce que les bidons soient à la position prévue

Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler les différents profils de nettoyage et les lancer, voir notice d'utilisation du four mixte.
- L'appareil et les accessoires utilisés ne présentent aucun dommage visible.
- Les lignes d'alimentation installées pour l'électricité, l'eau et les eaux usées ne présentent aucun dommage apparent, sont fermement en place, ne gouttent à aucun endroit et laissent une impression de sécurité et d'aptitude au fonctionnement après contrôle visuel.
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson. L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- Tous les récipients, plaques et grilles ainsi que les éventuels accessoires ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu. La crépine sur l'écoulement de l'enceinte de cuisson est en place.
- Les vitres intérieures de la porte de l'appareil sont verrouillées correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- La porte de l'appareil est fermée.
- Vous avez préparé les produits nécessaires conformément à votre programme de nettoyage, voir « Conditionnement des nettoyants » à la page 74.

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

1.  Appeler le profil de nettoyage et lancer le cycle de nettoyage.
2.  Respecter les demandes du logiciel.
 - Si l'enceinte de cuisson est préchauffée, attendez la fin de l'opération et passez à l'étape 4.
 - Si l'enceinte de cuisson a refroidi, continuer à l'étape 3.

3.		<p>⚠ ATTENTION</p> <p>Risque d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Vous devez vous attendre à une bouffée de vapeur plus important qu'habituellement.▪ Demandez au personnes présentes de s'éloigner de l'appareil.▪ Ouvrez lentement et avec précaution la porte de l'appareil. <p>Ouvrez la porte de l'appareil et attendez l'opération.</p>
4.		<p>Fermer la porte de l'appareil. Résultat : Cycle de nettoyage en cours.</p>
5.		<p>⚠ ATTENTION</p> <p>Danger d'irritation de la peau et des yeux ou de brûlures par acide</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Ouvrir la porte de l'appareil pendant le cycle de nettoyage uniquement sur demande du programme. <p>Attendre la fin du cycle de nettoyage.</p>
6.		<p>Lorsque le cycle de nettoyage est terminée, un signal retentit. Respecter les demandes du logiciel.</p>
7.		<ul style="list-style-type: none">▪ Ouvrir la porte de l'appareil et contrôler le résultat de nettoyage. L'enceinte de cuisson devrait être visiblement propre et ne sentir ni les restes d'aliments, ni les nettoyants.▪ Contrôler l'enceinte de cuisson en vue d'éventuels corps étrangers rincés. Retirer ceux-ci le cas échéant.▪ Si des actions supplémentaires sont nécessaires, nettoyer et rincer manuellement l'enceinte de cuisson ou à nouveau à l'aide d'un profil de nettoyage.
8.		<p>Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.</p>

5.2.2 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, à l'aide de flacons de dosage individuel

Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyant issu des flacons de dosage individuel 104

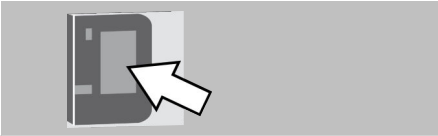

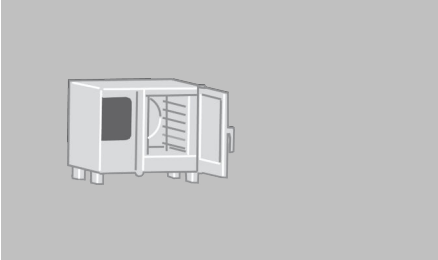
Utilisation de flacons de dosage individuel


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

Conditions préalables

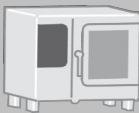








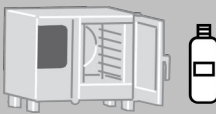
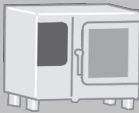
- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler les différents profils de nettoyage et les lancer, voir notice d'utilisation du four mixte.
- L'appareil et les accessoires utilisés ne présentent aucun dommage visible.
- Les lignes d'alimentation installées pour l'électricité, l'eau et les eaux usées ne présentent aucun dommage apparent, sont fermement en place, ne gouttent à aucun endroit et laissent une impression de sécurité et d'aptitude au fonctionnement après contrôle visuel.
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson. L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- Tous les récipients, plaques et grilles ainsi que les éventuels accessoires ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu. La crépine sur l'écoulement de l'enceinte de cuisson est en place.
- Les vitres intérieures de la porte de l'appareil sont verrouillées correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- La porte de l'appareil est fermée.
- Vous avez préparé les produits nécessaires conformément à votre programme de nettoyage, voir « Conditionnement des nettoyants » à la page 74.




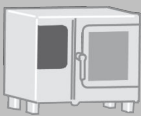
Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, par dosage individuel (easyTouch)

-  Appeler le profil de nettoyage et lancer le cycle de nettoyage.
-  Respecter les demandes du logiciel.
 - Si l'enceinte de cuisson est préchauffée, attendez la fin de l'opération et passez à l'étape 4.
 - Si l'enceinte de cuisson a refroidi, continuer à l'étape 3.
- 





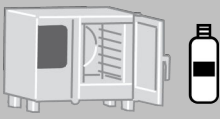



 ATTENTION

Risque d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes
 - Vous devez vous attendre à une bouffée de vapeur plus important qu'habituellement.
 - Demandez au personnel présentes de s'éloigner de l'appareil.
 - Ouvrez lentement et avec précaution la porte de l'appareil.Ouvrez la porte de l'appareil et attendez l'opération.

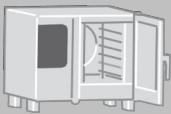
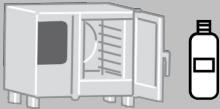


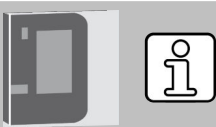
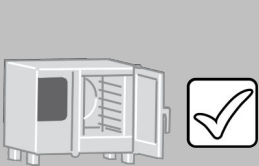
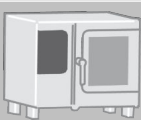
4.		Fermer la porte de l'appareil. Résultat : Cycle de nettoyage en cours.
5.		Veillez patienter pendant la phase d'imprégnation (5 à 10 minutes env., selon profil de nettoyage).
6.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lorsque la phase d'imprégnation est terminée, un signal retentit. ▪ Vous êtes invités à introduire le nettoyant. ▪ Le nombre nécessaire de flacons de dosage individuel vous est affiché par le logiciel.
7.		Ouvrir la porte de l'appareil.
8.		<p>⚠ AVERTISSEMENT</p> <p>Risques de brûlures par acide ou d'irritation de la peau, des yeux et des organes respiratoires</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne pas mettre les nettoyants et produits de rinçage des flacons de dosage individuel en contact avec les yeux, la peau et les muqueuses. ▪ Lors du nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson, ouvrir la porte de l'appareil UNIQUEMENT sur demande du programme. ▪ Porter l'équipement de protection personnel. <p>Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyant issu des flacons de dosage individuel.</p>
9.		Fermer la porte de l'appareil.
10.		Veillez patienter pendant la phase de nettoyage (30 à 60 minutes env., selon profil de nettoyage).
		Lorsque dans le profil de nettoyage la durée de nettoyage « Express » a été sélectionnée, les points 11 à 15 de la présente notice n'ont plus lieu d'être.
11.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lorsque la phase de nettoyage est terminée, un signal retentit. ▪ Vous êtes invités à introduire le produit de rinçage. ▪ Le nombre nécessaire de flacons de dosage individuel vous est affiché par le logiciel. <p>En fonction de la dureté de l'eau et du degré d'entartrage de l'appareil, vous pouvez dans des cas exceptionnels omettre d'introduire du produit de rinçage.</p>
12.		Ouvrir la porte de l'appareil.
13.		Appliquer dans l'enceinte de cuisson le produit de rinçage issu des flacons de dosage individuel.
14.		Fermer la porte de l'appareil.

15.		Veillez patienter pendant la dernière phase de nettoyage (20 à 30 minutes env., selon profil de nettoyage).
16.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Une fois la dernière phase de nettoyage terminée, un signal retentit. ▪ Respecter les demandes du logiciel.
17.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ouvrir la porte de l'appareil et contrôler le résultat de nettoyage. L'enceinte de cuisson devrait être visiblement propre et ne sentir ni les restes d'aliments, ni les nettoyants. ▪ Contrôler l'enceinte de cuisson en vue d'éventuels corps étrangers rincés. Retirer ceux-ci le cas échéant. ▪ Si des actions supplémentaires sont nécessaires, nettoyer et rincer manuellement l'enceinte de cuisson ou à nouveau à l'aide d'un profil de nettoyage.
18.		Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

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

1.		Appeler le profil de nettoyage et lancer le cycle de nettoyage.
2.		Veillez patienter pendant la phase d'imprégnation (5 à 10 minutes env., selon profil de nettoyage).
3.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lorsque la phase d'imprégnation est terminée, un signal retentit. ▪ Vous êtes invités à introduire le nettoyant. ▪ Le nombre nécessaire de flacons de dosage individuel vous est affiché par le logiciel.
4.		Ouvrir la porte de l'appareil.
5.		Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyant issu des flacons de dosage individuel.
6.		Fermer la porte de l'appareil.
7.		Veillez patienter pendant la phase de nettoyage (30 à 60 minutes env., selon profil de nettoyage).
8.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lorsque la phase de nettoyage est terminée, un signal retentit. ▪ Vous êtes invités à introduire le produit de rinçage. ▪ Le nombre nécessaire de flacons de dosage individuel vous est affiché par le logiciel. <p>En fonction de la dureté de l'eau et du degré d'entartrage de l'appareil, vous pouvez dans des cas exceptionnels omettre d'introduire du produit de rinçage.</p>

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

9.		Ouvrir la porte de l'appareil.
10.		Appliquer dans l'enceinte de cuisson le produit de rinçage issu des flacons de dosage individuel.
11.		Fermer la porte de l'appareil.
12.		Veillez patienter pendant la dernière phase de nettoyage (20 à 30 minutes env., selon profil de nettoyage).
13.		<ul style="list-style-type: none">▪ Une fois la dernière phase de nettoyage terminée, un signal retentit.▪ Respecter les demandes du logiciel.
14.		<ul style="list-style-type: none">▪ Ouvrir la porte de l'appareil et contrôler le résultat de nettoyage. L'enceinte de cuisson devrait être visiblement propre et ne sentir ni les restes d'aliments, ni les nettoyants.▪ Contrôler l'enceinte de cuisson en vue d'éventuels corps étrangers rincés. Retirer ceux-ci le cas échéant.▪ Si des actions supplémentaires sont nécessaires, nettoyer et rincer manuellement l'enceinte de cuisson ou à nouveau à l'aide d'un profil de nettoyage.
15.		Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

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

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

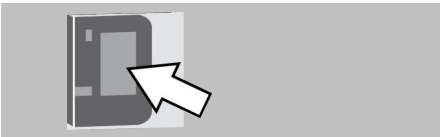


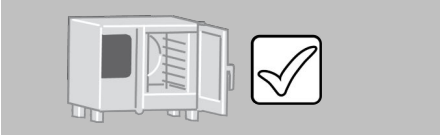

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

48

Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler les différents profils de nettoyage et les lancer, voir notice d'utilisation du four mixte.
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson. L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu. La crépine sur l'écoulement de l'enceinte de cuisson est en place.
- Les vitres intérieures de la porte de l'appareil sont verrouillées correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- La porte de l'appareil est fermée.

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

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Appeler le profil de nettoyage et lancer le cycle de nettoyage. |
| 2. |  | Attendre la fin du cycle de nettoyage. |
| 3. |  | Lorsque le cycle de nettoyage est terminée, un signal retentit. Respecter les demandes du logiciel. |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Ouvrir la porte de l'appareil et contrôler si le résultat de nettoyage attendu a été obtenu.▪ Contrôler l'enceinte de cuisson en vue d'éventuels corps étrangers rincés. Retirer ceux-ci le cas échéant.▪ Si nécessaire, nettoyer et rincer l'enceinte de cuisson manuellement ou à l'aide d'un autre profil de nettoyage. |
| 5. |  | Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher. |

5.2.4 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson uniquement au produit de rinçage tiré de bidons raccordés

Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Remplacement du bidon avec produit de rinçage 99
- Remplacement du bidon de nettoyant 102

Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler les différents profils de nettoyage et les lancer, voir notice d'utilisation du four mixte.
- L'appareil et les accessoires utilisés ne présentent aucun dommage visible.
- Les lignes d'alimentation installées pour l'électricité, l'eau et les eaux usées ne présentent aucun dommage apparent, sont fermement en place, ne gouttent à aucun endroit et laissent une impression de sécurité et d'aptitude au fonctionnement après contrôle visuel.
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson. L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- Tous les récipients, plaques et grilles ainsi que les éventuels accessoires ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu. La crépine sur l'écoulement de l'enceinte de cuisson est en place.
- Les vitres intérieures de la porte de l'appareil sont verrouillées correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- La porte de l'appareil est fermée.
- Vous avez préparé les produits nécessaires conformément à votre programme de nettoyage, voir « Conditionnement des nettoyants » à la page 74.

Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson uniquement au produit de rinçage tiré de bidons raccordés

La séquence de nettoyage du profil de nettoyage ConvoCare à l'aide des bidons raccordés correspond exactement à la séquence décrite dans « Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique, à l'aide des bidons raccordés » à la page 75

5.2.5 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson uniquement au produit de rinçage tiré de flacons de dosage individuel

Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

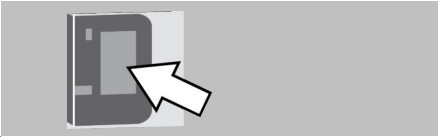
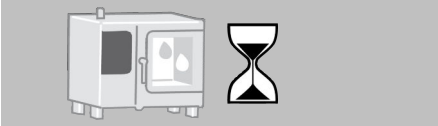


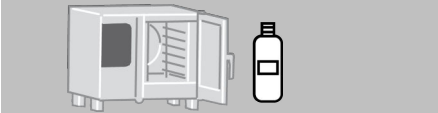
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyant issu des flacons de dosage individuel 104

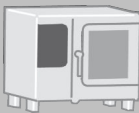




Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler les différents profils de nettoyage et les lancer, voir notice d'utilisation du four mixte.
- L'appareil et les accessoires utilisés ne présentent aucun dommage visible.
- Les lignes d'alimentation installées pour l'électricité, l'eau et les eaux usées ne présentent aucun dommage apparent, sont fermement en place, ne gouttent à aucun endroit et laissent une impression de sécurité et d'aptitude au fonctionnement après contrôle visuel.
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson. L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- Tous les récipients, plaques et grilles ainsi que les éventuels accessoires ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu. La crépine sur l'écoulement de l'enceinte de cuisson est en place.
- Les vitres intérieures de la porte de l'appareil sont verrouillées correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- La porte de l'appareil est fermée.
- Vous avez préparé les produits nécessaires conformément à votre programme de nettoyage, voir « Conditionnement des nettoyants » à la page 74.

Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson uniquement au produit de rinçage

1.		Appeler le profil de nettoyage ConvoCare S par dosage individuel et lancer le cycle de nettoyage.
2.		Veillez patienter pendant la première phase de nettoyage (10 minutes env.).
3.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lorsque la première phase de nettoyage est terminée, un signal retentit. ▪ Vous êtes invités à introduire le produit de rinçage. ▪ Le nombre nécessaire de flacons de dosage individuel vous est affiché par le logiciel.
4.		Ouvrir la porte de l'appareil.
5.		Appliquer dans l'enceinte de cuisson le produit de rinçage issu des flacons de dosage individuel.

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

6.		Fermer la porte de l'appareil.
7.		Veillez patienter pendant la dernière phase de nettoyage (10 minutes env.).
8.		<ul style="list-style-type: none">▪ Une fois la dernière phase de nettoyage terminée, un signal retentit.▪ Respecter les demandes du logiciel.
9.		<ul style="list-style-type: none">▪ Ouvrir la porte de l'appareil et contrôler le résultat de nettoyage. L'enceinte de cuisson devrait être visiblement propre et ne sentir ni les restes d'aliments, ni les nettoyants.▪ Contrôler l'enceinte de cuisson en vue d'éventuels corps étrangers rincés. Retirer ceux-ci le cas échéant.▪ Si des actions supplémentaires sont nécessaires, nettoyer et rincer manuellement l'enceinte de cuisson ou à nouveau à l'aide d'un profil de nettoyage.
10.		Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

5.3 Instructions de procédure essentielles lors des processus de nettoyage assistés par l'opérateur

5.3.1 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en semi-automatique

Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

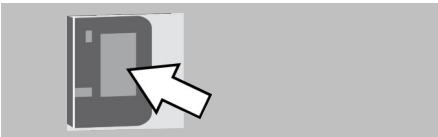
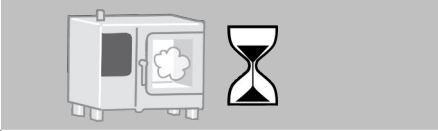


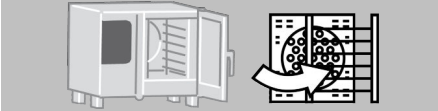
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller 92

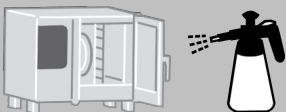








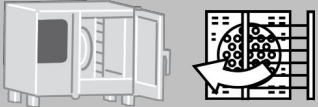

Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler les différents profils de nettoyage et les lancer, voir notice d'utilisation du four mixte.
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson. L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- Tous les récipients, plaques et grilles ainsi que les éventuels accessoires ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu. La crépine sur l'écoulement de l'enceinte de cuisson est en place.
- Les vitres intérieures de la porte de l'appareil sont verrouillées correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- La porte de l'appareil est fermée.
- La douchette (en option) est rincée.
- Vous avez préparé les produits nécessaires conformément à votre programme de nettoyage, voir « Conditionnement des nettoyants » à la page 74.

Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en semi-automatique

1.		Appeler le profil de nettoyage et lancer le cycle de nettoyage.
2.		Veillez patienter pendant la phase d'imprégnation (10 minutes env.).
3.		Lorsque la phase d'imprégnation est terminée, un signal retentit. Vous êtes invités à pulvériser le nettoyant.
4.		Ouvrir la porte de l'appareil.
5.		Basculer les glissières et la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson.

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

6.		Asperger l'enceinte de cuisson, la tôle d'aspiration, la zone située derrière cette tôle, les glissières ainsi que le vidage de l'enceinte de cuisson, à l'aide du nettoyeur en pulvérisateur.
7.		Bloquer à nouveau la tôle d'aspiration et les glissières.
8.		Fermer la porte de l'appareil.
9.		Veuillez patienter pendant la phase de nettoyage (10 minutes env.).
10.		Lorsque la phase de nettoyage est terminée, un signal retentit. Vous êtes invité à rincer l'enceinte de cuisson.
11.		Ouvrir la porte de l'appareil.
12.		Basculer à nouveau les glissières et la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson.
13.		<p>⚠ AVERTISSEMENT</p> <p>Risque de contamination des aliments par des nettoyants ou des produits de rinçage en raison d'un rinçage insuffisant</p> <ul style="list-style-type: none"> Si l'appareil ne possède pas de douchette, utiliser pour le rinçage à la place de la douchette un jet d'eau externe ou essuyer soigneusement l'enceinte de cuisson, les accessoires et la zone derrière la tôle d'aspiration avec beaucoup d'eau et un chiffon doux. <p>Rincer soigneusement au jet d'eau la zone située derrière la tôle d'aspiration, la tôle d'aspiration proprement dite, les glissières, toute l'enceinte de cuisson ainsi que le vidage de l'enceinte.</p>
14.		<p>Contrôler le résultat du nettoyage. L'enceinte de cuisson devrait être visiblement propre et ne sentir ni les restes d'aliments, ni les nettoyants.</p> <p>Si des actions supplémentaires sont nécessaires, nettoyer et rincer manuellement l'enceinte de cuisson ou à nouveau à l'aide d'un profil de nettoyage.</p>
15.		Bloquer à nouveau la tôle d'aspiration et les glissières.
16.		Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

5.3.2 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson à la main

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

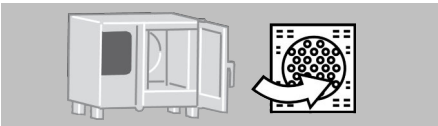
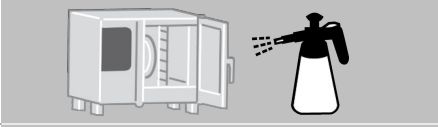
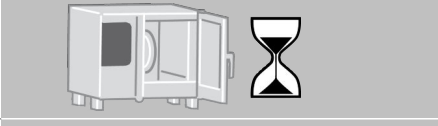

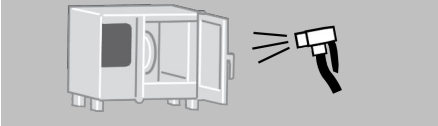
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Démonter et monter les glissières 61
- Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller 92

Conditions préalables

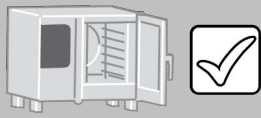
- L'appareil est complètement à l'arrêt.
- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- Vous avez préparé le nettoyant requis en pulvérisateur, voir « Conditionnement des nettoyants à la page 74 ».
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu.
- Le volet USB recouvre la prise USB.
- Les glissières sont démontées.

Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson à la main

1.		Pivoter la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson.
2.		Asperger l'enceinte de cuisson, la tôle d'aspiration, la zone située derrière cette tôle ainsi que l'écoulement de l'enceinte de cuisson, à l'aide du nettoyant en pulvérisateur.
3.		Laisser agir le nettoyant pendant 10 à 20 minutes.
4.		⚠ AVERTISSEMENT Risque de contamination des aliments par des nettoyants ou des produits de rinçage en raison d'un rinçage insuffisant <ul style="list-style-type: none">▪ Si l'appareil ne possède pas de douchette, utiliser pour le rinçage à la place de la douchette un jet d'eau externe ou essuyer soigneusement l'enceinte de cuisson, les accessoires et la zone derrière la tôle d'aspiration avec beaucoup d'eau et un chiffon doux. Rincer soigneusement la tôle d'aspiration de tous les côtés, la zone située derrière la tôle d'aspiration, toute l'enceinte de cuisson à l'aide d'un jet d'eau. Si l'enceinte de cuisson est trop encrassée, vous pouvez recommencer le cycle de nettoyage.
5.		Bloquer à nouveau la tôle d'aspiration.

5 Voici comment procéder pour le nettoyage

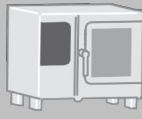
6.



Vérifier le montage correct de la tôle d'aspiration :

- La tôle d'aspiration est en place et est verrouillée en haut et en bas.

7.



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

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

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

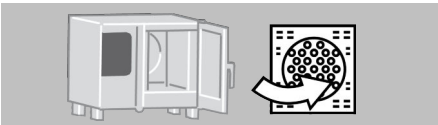
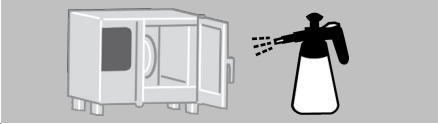
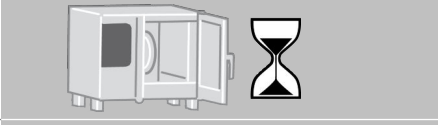
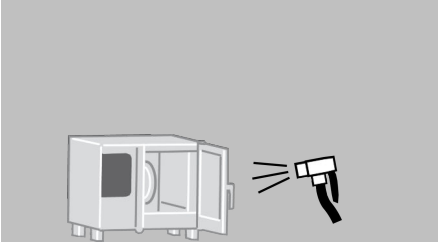
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Démonter et monter les glissières 61
- Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller 92

Conditions préalables

- L'appareil est complètement à l'arrêt.
- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- Vous avez préparé le nettoyant requis en pulvérisateur, voir « Conditionnement des nettoyants à la page 74 ».
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu.
- La glissière gauche est démontée.

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


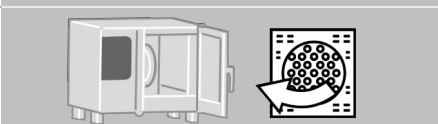
1.  Pivoter la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson.
2.  Asperger soigneusement la tôle d'aspiration de toutes parts ainsi que l'espace derrière la tôle d'aspiration, à l'aide du nettoyant dans le pulvérisateur.
3.  Laisser agir le nettoyant pendant 10 à 20 minutes.
4. 

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de contamination des aliments par des nettoyants ou des produits de rinçage en raison d'un rinçage insuffisant

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

Rincer soigneusement la tôle d'aspiration de tous les côtés, la zone située derrière la tôle d'aspiration, toute l'enceinte de cuisson ainsi que le vidage de l'enceinte à l'aide d'un jet d'eau.

Si l'enceinte de cuisson est trop encrassée, vous pouvez recommencer le cycle de nettoyage.
5.  Bloquer à nouveau la tôle d'aspiration.
6.  Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

5.3.4 Voici comment nettoyer les vitres intérieures et la barre à LED de la porte à triple vitrage

Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

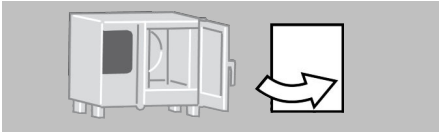
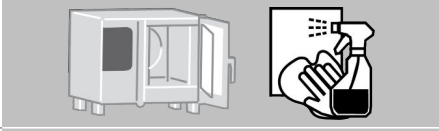
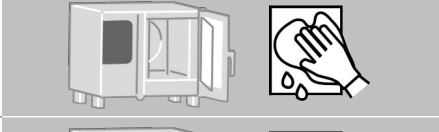

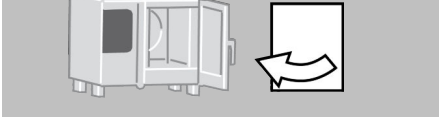
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Déverrouiller et verrouiller la vitre intérieure et la vitre intermédiaire de la porte à triple vitrage 95

Conditions préalables

- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à la température ambiante après le dernier fonctionnement.
- Vous avez préparé le nettoyant nécessité, le nettoyant ménager pour vitres.
- Vous avez préparé plusieurs (au moins trois) linges propres et doux.

Voici comment nettoyer les vitres intérieures et la barre à LED de la porte à triple vitrage

1.  Ouvrir la porte de l'appareil et basculer les vitres intérieures de la porte à triple vitrage.
2.  Nettoyer respectivement les deux faces des vitres intérieures, la face extérieure de la vitre extérieure et la barre à LED de la porte à triple vitrage, à l'aide d'un chiffon doux et propre et du nettoyant. Veiller à ne pas rayer le verre.
3.  Essuyer les deux faces des vitres intérieures, la face extérieure de la vitre extérieure et la barre à LED de la porte à triple vitrage, à l'aide d'un chiffon doux et propre et à l'eau claire.
4.  Sécher les deux faces des vitres intérieures, la face extérieure de la vitre extérieure et la barre à LED de la porte à triple vitrage, à l'aide d'un chiffon doux et propre .
5. 
 - Rebasculer en arrière les vitres intérieures de la porte à triple vitrage et la verrouiller.
 - Restez prudent lors de cette intervention afin de ne pas vous coincer ou couper les mains et les doigts.

5.3.5 Voici comment nettoyer intensivement le joint d'étanchéité hygiénique emboîté

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

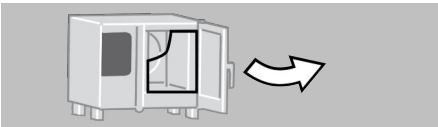



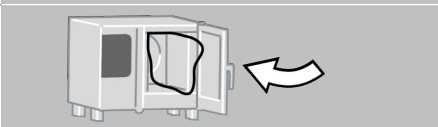

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Démontet et monter du joint d'étanchéité hygiénique emboîté 94

Conditions préalables

- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- Vous avez préparé le nettoyant nécessité, le nettoyant ménager courant.
- Vous avez préparé plusieurs (au moins trois) linges propres et doux.

Voici comment nettoyer intensivement le joint d'étanchéité hygiénique emboîté

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

5.4 Instructions de manipulation de l'appareil lors du nettoyage

5.4.1 Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Démonter et monter les glissières 61

Auxiliaires nécessaires

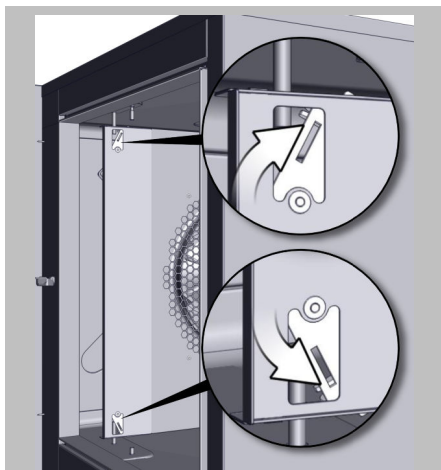
Tournevis cruciforme large

Conditions préalables

- L'appareil est complètement à l'arrêt.
- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- La glissière gauche est démontée.

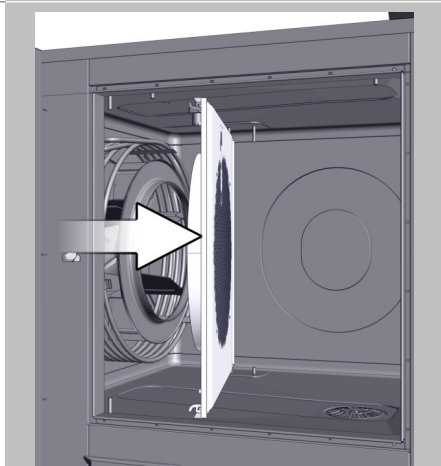
Déverrouiller la tôle d'aspiration et la pivoter en l'écartant

1.



A l'aide de l'outil, déverrouiller les fermetures en haut et en bas.

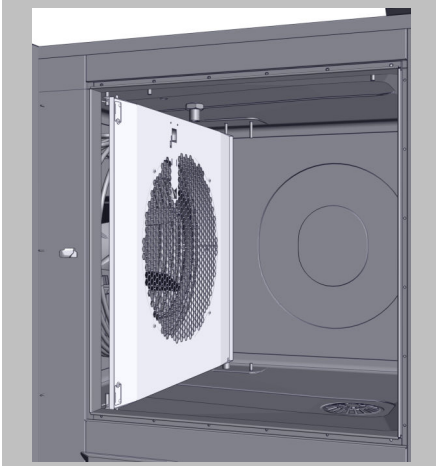
2.



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

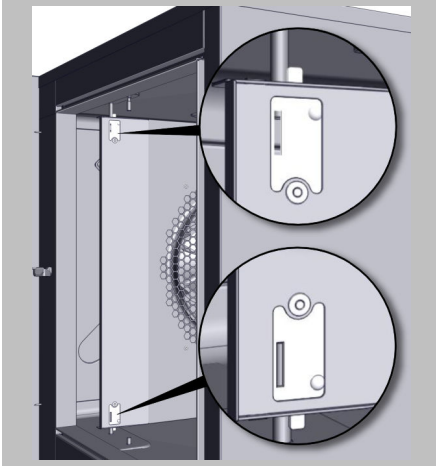
Verrouiller la tôle d'aspiration

1.



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

2.



Vérifier si les fermetures en haut et en bas sont verrouillées.

5.4.2 Démonter et monter du joint d'étanchéité hygiénique emboîté

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

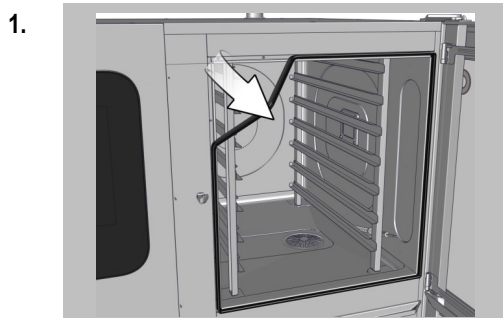
- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

48

Conditions préalables

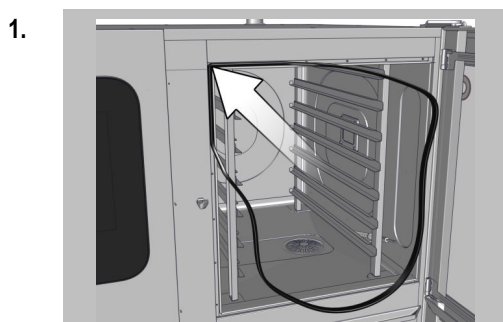
- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- La porte de l'appareil est ouverte.

Démontage du joint d'étanchéité hygiénique emboîté

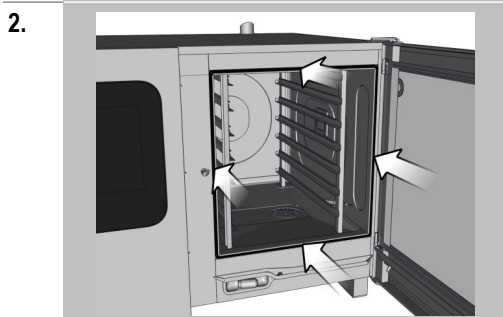


Enlever le joint d'étanchéité hygiénique emboîté tout autour de l'ouverture de la porte de l'appareil. Commencer pour cela par les coins.

Montage du joint d'étanchéité hygiénique emboîté



Remettre en place le joint d'étanchéité hygiénique emboîté, tout d'abord aux quatre coins. Commencer pour cela par l'un des coins supérieurs.



Lorsque tous les coins sont insérés, appuyer soigneusement le joint d'étanchéité hygiénique emboîté partout dans la rainure sur les parties droites.
Veiller à ce que le joint d'étanchéité hygiénique emboîté soit fermement en place et qu'aucune torsion ni aucun bourrelet ne subsiste.

5.4.3 Déverrouiller et verrouiller la vitre intérieure et la vitre intermédiaire de la porte à triple vitrage

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

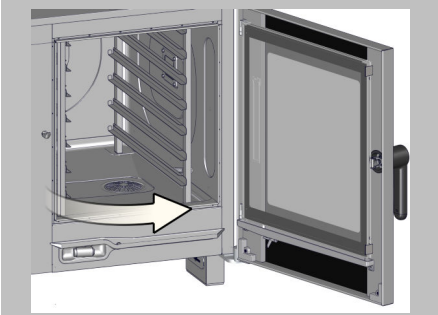
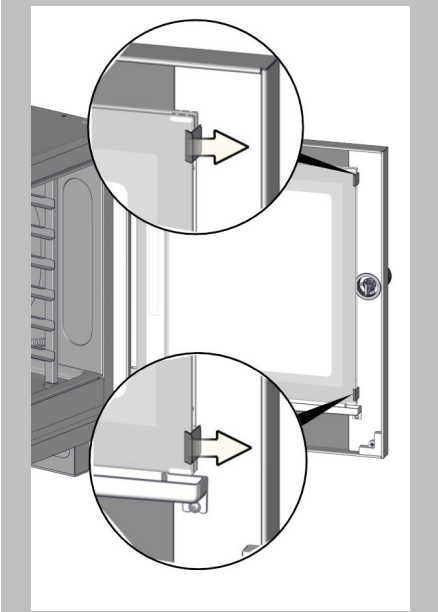
- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité

48

Conditions préalables

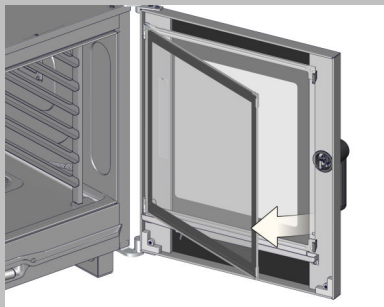
L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.

Déverrouiller et faire pivoter la vitre intérieure et la vitre intermédiaire

1.  Ouvrir la porte de l'appareil.
2.  Déverrouiller la vitre intérieure en appuyant sur le côté la bride à ressort en haut à droite et en bas à droite.

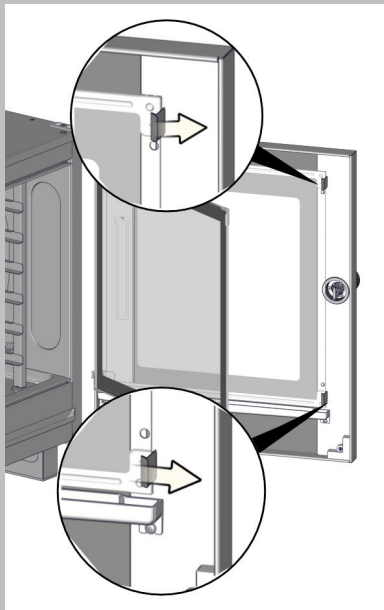
5 Voici comment procéder pour le nettoyage

3.



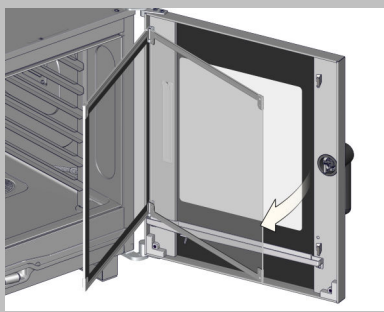
Pivoter avec précaution la vitre intérieure hors de son support.

4.



Déverrouiller la vitre intermédiaire en appuyant sur le côté des deux brides à ressort en haut à droite et en bas à droite.

5.

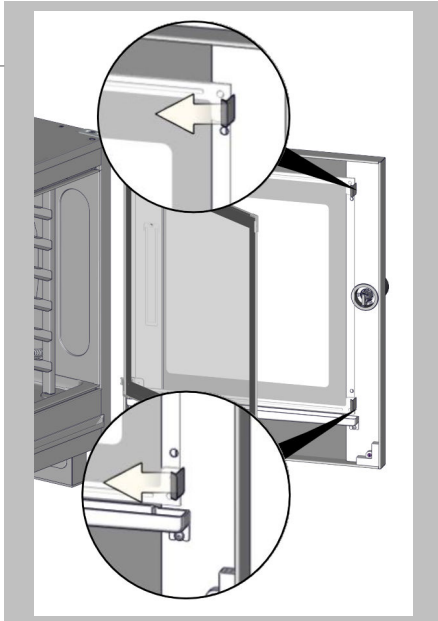


Pivoter avec précaution la vitre intermédiaire hors de son support.

Verrouiller la vitre intérieure et la vitre intermédiaire

1.

2.



Lors du montage de la vitre intérieure, procédez de la manière inverse au démontage.

Contrôler que les brides à ressort bloquent à nouveau correctement en haut à gauche et à droite la vitre intérieure et que le verrouillage sur le support supérieur droit est fermé. Alors seulement, la porte de l'appareil peut être fermée.

5.4.4 Vider et nettoyer le bidon de récupération des graisses (uniquement sur ConvoGrill)

Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Manipulation des graisses/graisses usagées pompées

- Les huiles et graisses usagées doivent être éliminées conformément aux lois et prescriptions nationales ainsi que selon les prescriptions locales des entreprises et autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets.
- Les graisses usagées ne doivent pas être éliminées au tout-à-l'égout par l'évacuation sanitaire.
- Les graisses pompées, usagées ou non, ne doivent pas être utilisées pour la transformation d'aliments.
- Collecter la graisse usagée dans les réservoirs de collecte prévus à cet effet et la porter au circuit de valorisation des déchets.
- Le personnel doit être instruit par l'opérateur du four mixte.

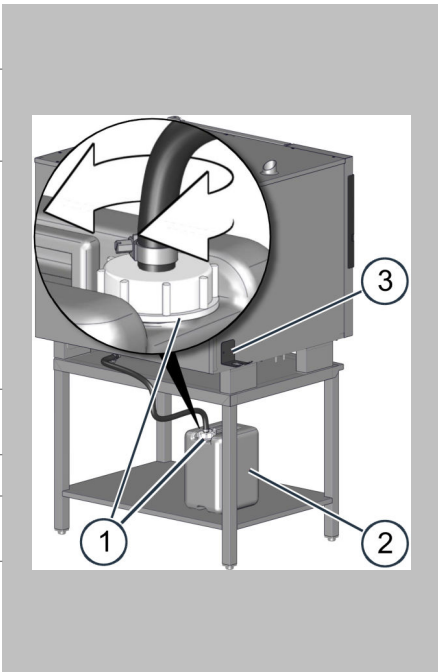
Auxiliaires nécessaires

- Gros goupillon
- Nettoyant ménager courant
- Réservoir de collecte approprié pour la graisse pompée (contenance >> 10 litres)

Nature des bidons de récupération des graisses

Utiliser uniquement le bidon de récupération de graisse d'origine, sa matière répondant aux exigences requises pour recueillir la graisse chaude.

Vider et nettoyer le bidon de récupération des graisses

- 
1. Enlever le bouchon vissé (1) avec le tuyau raccordé venant du bidon de récupération des graisses (2).
 2. Accrocher le bouchon vissé (1) avec le tuyau raccordé, ouverture vers le haut, dans le support en forme de fourche (3). Vous évitez ainsi que la graisse qui s'écoule aille souiller le sol et le rendre glissant.
 3. Lors de la manipulation du bidon de récupération des graisses (2), veiller à ce que pas de graisse ne vienne salir le sol et le rendre glissant. Il faut y veiller particulièrement lors du transport du bidon de graisse plein et ouvert (2). Verser la graisse pompée du bidon de récupération des graisses (2) dans le réservoir de collecte des graisses pompées. A cet effet, basculer le bidon de graisses (2) sur le côté, pour éviter tout ballonnement de la graisse.
 4. Nettoyer le bidon de récupération des graisses (2) à l'intérieur à l'aide du nettoyant, de beaucoup d'eau chaude et du goupillon.
 5. Rincer le bidon de graisses (2) à l'eau et le laisser bien s'égoutter.
 6. Visser à nouveau le bouchon (1), avec le tuyau raccordé utilisé pour la séparation de la graisse, sur le bidon de récupération des graisses (2).
 7. Placer le bidon de récupération des graisses (2) debout sur une surface plane à côté de l'appareil. Le niveau de posage du bidon (2) doit être au maximum à 15 cm au-dessus du niveau de posage de l'appareil. La zone de travail de l'opérateur doit être tenue propre.

5.4.5 Remplacement du bidon avec produit de rinçage

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Auxiliaires nécessaires

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

Mélanger le produit de rinçage ConvoCare dans le bidon

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

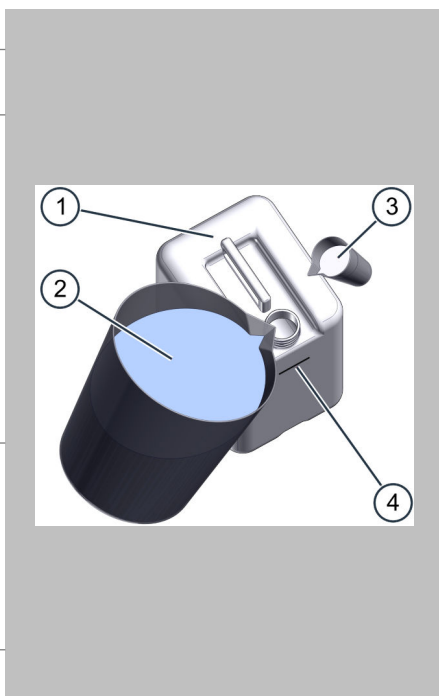
1.

2.

3.

4.

5.



Ouvrir le bidon vide (1).

Remplir d'eau douce (2) le bidon jusqu'à légèrement en dessous de la marque des 10 l (4).

⚠ AVERTISSEMENT

Risques d'irritation de la peau, des yeux et des organes respiratoires

- Ne pas mettre les nettoyants et produits de rinçage en contact avec les yeux, la peau et les muqueuses
- Ne pas respirer les vapeurs des produits de rinçage.
- Porter l'équipement de protection personnel.

Verser ensuite doucement 0.33 l du concentré ConvoCare K (3) dans le bidon vide (1).

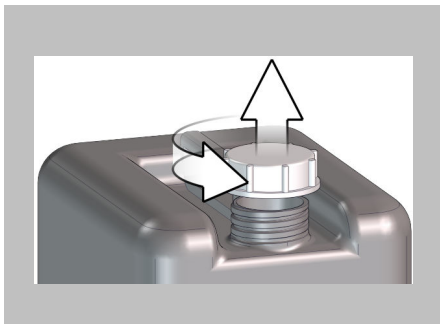
Contrôler le niveau de liquide dans le bidon :

- Si le niveau se trouve en-dessous du repère des 10 l (4), compléter soigneusement avec la quantité nécessaire d'eau douce (2).
- Si le niveau est au-dessus du repère des 10 l (4), la concentration du produit de rinçage est un peu plus faible que celle indiquée. Vous pouvez également utiliser le produit de rinçage en plus faible concentration.

Fermer le bidon et bien mélanger les liquides en les secouant.

Remplacement du bidon avec produit de rinçage

1.



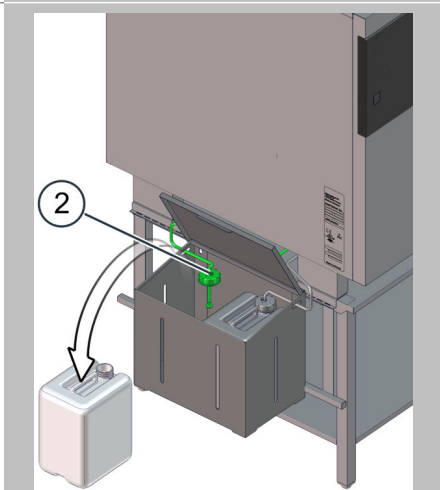
⚠ AVERTISSEMENT

Risques d'irritation de la peau, des yeux et des organes respiratoires

- Ne pas mettre les nettoyants et produits de rinçage en contact avec les yeux, la peau et les muqueuses
- Ne pas respirer les vapeurs des produits de rinçage.
- Porter l'équipement de protection personnel.

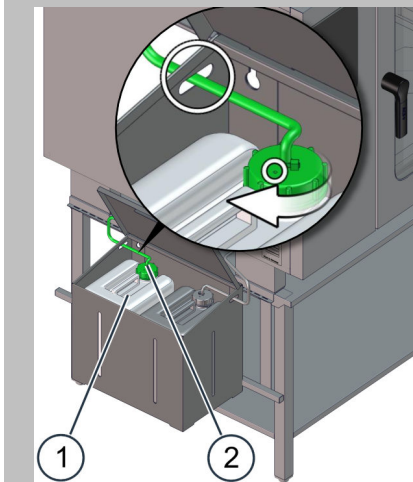
Enlever le bouchon du bidon de mélange du produit de rinçage ConvoCare.

2.



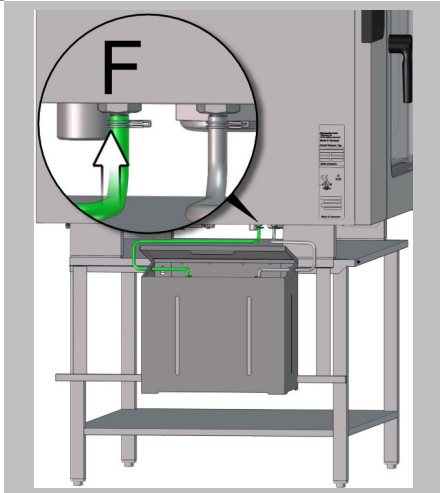
- Définir le bidon qui est raccordé à l'aide du tuyau (vert) sur le raccord (F) du produit de rinçage en bas sur le côté gauche de l'appareil.
- Dévisser de ce bidon ainsi défini, le tuyau (vert) d'alimentation (2) avec la lance.
- Enlever le bidon vide de produit de rinçage.

3.



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

4.



- Vérifier la mise en place des bidons :
 - La hauteur de posage des bidons ne doit pas être située au-dessus du bord auquel les pieds de l'appareil buttent sur l'enveloppe de l'appareil.
 - La hauteur de posage des bidons ne doit pas être inférieure à 1 mètre en-dessous de ce bord.
- Vérifier que l'ordre des raccordements soit correct.
- Le produit de rinçage doit être installé sur le raccord F de l'appareil.
(Le passage est de couleur verte.)

5.4.6 Remplacement du bidon de nettoyant

⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

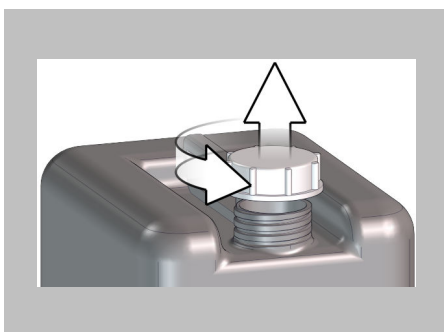
Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Auxiliaires nécessaires

- Bidon de rechange ConvoClean new ou ConvoClean forte

Remplacement du bidon de nettoyant

1.



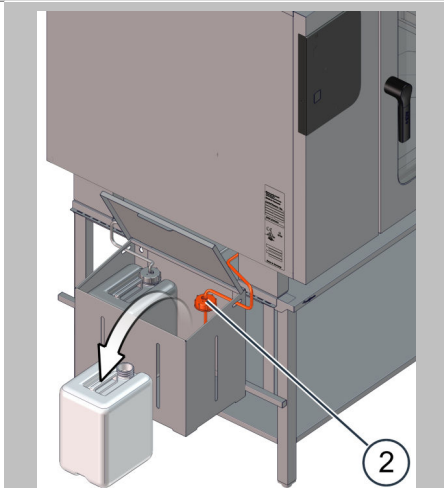
⚠ AVERTISSEMENT

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

- Ne pas mettre les nettoyants en contact avec les yeux, la peau et les muqueuses.
- Ne pas respirer les vapeurs des nettoyants.
- Porter l'équipement de protection personnel.

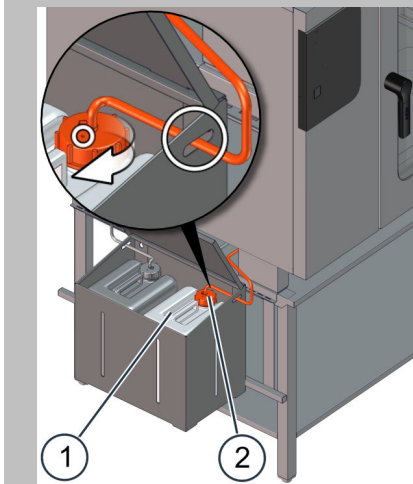
Enlever le couvercle du bidon de rechange du nettoyant ConvoClean new ou ConvoClean forte.

2.



- Définir le bidon qui est raccordé à l'aide du tuyau (rouge) sur le raccord (G) du nettoyant en bas sur le côté gauche de l'appareil.
- Dévisser de ce bidon ainsi défini, le tuyau (rouge) d'alimentation (2) avec la lance.
- Enlever le bidon vide de nettoyant.

3.



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

4.



- Vérifier la mise en place des bidons :
 - La hauteur de posage des bidons ne doit pas être située au-dessus du bord auquel les pieds de l'appareil buttent sur l'enveloppe de l'appareil.
 - La hauteur de posage des bidons ne doit pas être inférieure à 1 mètre en-dessous de ce bord.
- Vérifier que l'ordre des raccordements soit correct.
 - Le nettoyant doit être installé sur le raccord G de l'appareil. (Le passage est de couleur rouge.)

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

Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

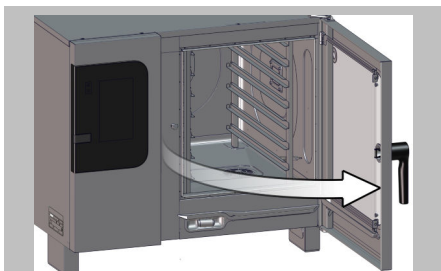
- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Conditionnement des nettoyants 74

Conditions préalables

- Vous avez lancé un profil de nettoyage tout automatique de l'enceinte par dosage individuel. Le logiciel vous demande d'appliquer dans l'enceinte de cuisson soit du nettoyant, soit du produit de rinçage venant des flacons de dosage individuel.
- Vous avez préparé les flacons de dosage individuel de nettoyant ou de produit de rinçage nécessaires, conformément à votre programme de nettoyage, voir « Conditionnement des nettoyants » à la page 74.

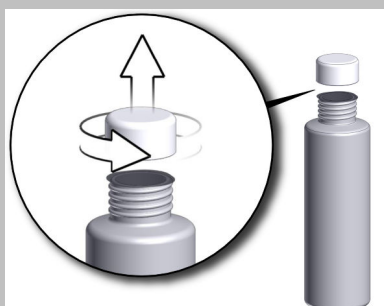
Appliquer dans l'enceinte de cuisson le nettoyant issu des flacons de dosage individuel.

1.



- Ouvrir la porte de l'appareil uniquement lorsque vous y êtes invité par le logiciel au cours du nettoyage de l'enceinte tout automatique.
- Respecter l'affichage du logiciel.
- Selon le déroulement du nettoyage, prendre en main les flacons de dosage individuel soit de nettoyant, **soit** de produit de rinçage.

2.



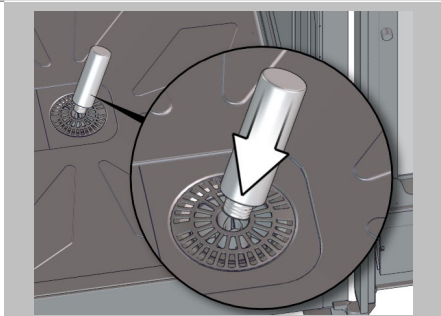
AVERTISSEMENT

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

- Ne pas mettre les nettoyants et produits de rinçage des flacons de dosage individuel en contact avec les yeux, la peau et les muqueuses.
- Lors du nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson, ouvrir la porte de l'appareil **UNIQUEMENT** sur demande du programme.
- Porter l'équipement de protection personnel.

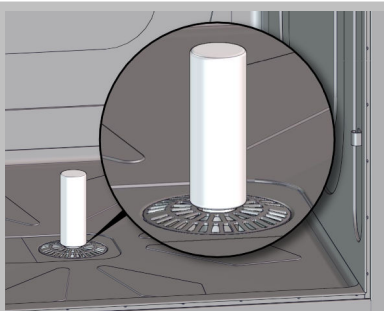
- Dévisser le couvercle du flacon de dosage individuel.
- Veiller à ce que le film operculant le flacon reste intact.

3.



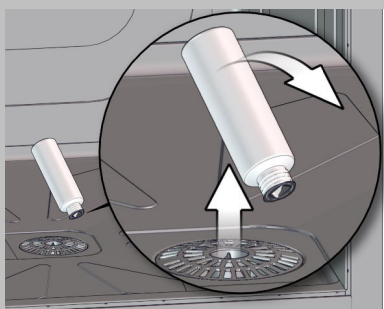
Appuyer sur le flacon pratiquement verticalement sur la broche au milieu de l'écoulement de l'enceinte de cuisson, de sorte à transpercer le film.

4.



- Laisser le flacon pendant 10 secondes env. verticalement sur la broche, afin que le liquide s'écoule complètement.
- Contrôler visuellement si le liquide s'est complètement écoulé. Le niveau du liquide est identifiable à travers le matériau transparent des flacons de dosage individuel.
- Si nécessaire, presser hors du flacon de dosage individuel le liquide restant, pendant qu'il est encore sur la broche.

5.

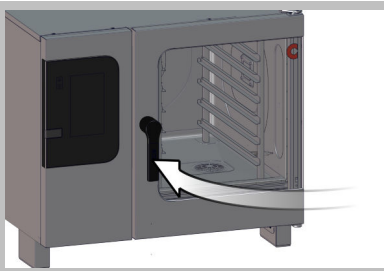


⚠ AVERTISSEMENT

Risque de contamination des aliments par des nettoyeurs ou des produits de rinçage

- Ne pas déposer de flacons de dosage individuel sur la surface de travail, car des gouttes de nettoyant ou de produit de rinçage pourraient s'écouler à l'extérieur.
- Rincer à grande eau claire toutes les surfaces situées l'extérieur de l'enceinte de cuisson qui pourraient avoir reçu des nettoyeurs ou des produits de rinçage, par ex. lors de la pose de récipients de nettoyant, et sur lesquelles des aliments sont ensuite à nouveau préparés.
- Retirer ensuite soigneusement le flacon hors de la broche.
- Enlever le flacon de l'enceinte de cuisson.
- Répéter les étapes 2 à 5 si le logiciel vous demande d'appliquer plus d'un flacon de dosage individuel de nettoyant ou de produit de rinçage.

6.



Fermer la porte de l'appareil.

6 Voici comment procéder pour la maintenance

6.1 Notions fondamentales relatives à la maintenance

6.1.1 Contacter le service après-vente

Informations nécessaires

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

- Référence article de l'appareil (voir « Identification de votre four mixte » à la page 9)
- Numéro de série de l'appareil (voir « Identification de votre four mixte » à la page 9)

Coordonnées Convotherm Allemagne

Welbilt Deutschland GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Allemagne

Siège

Téléphone	(+49) (0) 8847 67 - 0
Télécopie	(+49) (0) 8847 414
Courriel	info@convotherm.de
Internet	www.convotherm.com www.welbilt.com

Conseils d'utilisation

Numéro d'urgence	(+49) (0) 8847 67 - 899
Courriel	convotherm.chefshotline@welbilt.com

Vente

Téléphone (appareils/accessoires)	(+49) (0) 8847 67 - 890
Courriel (appareils/accessoires)	convotherm.order@welbilt.com
Téléphone (pièces détachées)	(+49) (0) 8847 67 - 880
Courriel (pièces détachées)	convotherm.spares@welbilt.com

Service après-vente

Aide technique en ligne (bureau)	(+49) (0) 8847 67 - 541
Aide technique en ligne (en dehors des horaires d'ouverture)	(+49) (0) 175 405 41 09
Courriel	convotherm.service@welbilt.com
Download Center - Documents (Listes de pièces détachées, schémas électriques, notices)	www.convotherm.com/resources www.convotherm.com/Service#Service

Coordonnées de Welbilt Asie

Région SEA

Welbilt Asie Pacifique	627A Aljunied Road, #05-03 Biztech Centre, Singapore 389842
------------------------	--

Téléphone	+65 6420 0800
-----------	---------------

Courriel	info.apac@welbilt.com
----------	-----------------------

CHINE

Welbilt Shanghai	255 Yangzhai Road, Bldg 5, 5A, Changning District, Shanghai, Chine 200051
------------------	--

Téléphone	+86 21 61526100
-----------	-----------------

JAPON

Welbilt Japon	Hibiya Eisen Building 707, 1-6-3 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0006
---------------	---

Téléphone	+81 03 6550 8234
-----------	------------------

Télécopie	+81 03 6550 8235
-----------	------------------

INDE

Welbilt Foodservice India	3rd Floor, Plot no. 117 , Sector 44. Gurugram -122003 Haryana, India
---------------------------	---

Téléphone	+91 124 4763700
-----------	-----------------

Courriel	sales.india@welbilt.com
----------	-------------------------

6.1.2 Informations sur la garantie

Informations sur la garantie

Afin de pouvoir valider les recours en garantie pour le four mixte, l'appareil doit avoir été installé conformément aux indications données dans le manuel d'installation, par un technicien d'entretien qualifié, d'une entreprise de services habilitée. Le bon déroulement de la garantie ne peut s'effectuer que si la liste de contrôle accompagnant l'appareil a été remise entièrement remplie au fabricant.

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

Pour prolonger la garantie des pièces détachées à 2 ans, une fois l'installation effectuée, l'appareil doit être enregistré à l'aide de la page web du constructeur (www.convotherm.de).

6.1.3 Plan d'entretien

Règles pour l'entretien de l'appareil

Pour assurer un fonctionnement du four mixte en toute sécurité, il faut procéder régulièrement à des travaux d'entretien et de maintenance sur l'appareil. Cela concerne les travaux d'entretien, que l'opérateur peut effectuer lui-même, aussi bien que les opérations de maintenance devant être effectuées par un technicien qualifié d'un service après vente autorisé.

Points communs à toutes les opérations de maintenance :

- Nettoyer l'appareil après les opérations d'entretien.

Entretiens que l'opérateur peut effectuer lui-même

Que faut-il entretenir ?	Quand ?	Matériel nécessaire
Remplacer le joint d'étanchéité hygiénique emboîté	lorsque le joint présente des craquelures ou s'il est poisseux	Selon la liste des pièces détachées : 1 joint d'étanchéité hygiénique emboîté
Bon fonctionnement du capteur de température à coeur et du capteur sous-vide	Vérifier toutes les semaines l'indication de température dans l'eau bouillante	-

Entretiens à effectuer par le service après-vente

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

6.2 Élimination des défauts

6.2.1 Codes d'erreur

Défauts et réactions nécessaires

Le tableau suivant indique les défauts que vous pouvez dans certains cas éliminer vous-même. Si le four mixte présente toujours le défaut malgré vos tentatives de l'éliminer, veuillez contacter le service après-vente.
Dans le cas d'autres messages d'erreurs non mentionnés ici, vous devez toujours contacter le service après-vente pour dépannage.

Erreur n°	Description de l'erreur	Réaction nécessaire
E01.x	Manque d'eau	Ouvrir l'arrivée d'eau / ouvrir les deux arrivées d'eau
E02	Température du compartiment électrique trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyer la grille de ventilateur sur le plancher externe ▪ Dégager l'arrivée d'air au fond de l'appareil
E05	pas de gaz	Ouvrir l'organe d'arrêt de gaz et redémarrer l'appareil
E10	Défaut filtre à eau	Remplacer la cartouche de traitement d'eau
E34.0	Défaut pompe chaudière	Débrancher l'appareil pendant env. 10 secondes du secteur et redémarrer
E58.0	Défaut pompe de dosage de nettoyant	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Remplir le bidon avec le nettoyant adéquat et redémarrer l'appareil ▪ Le cas échéant, recommencer jusqu'à ce que les conduites soient remplies de nettoyant
E59.0	Défaut pompe de dosage du produit de rinçage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Remplir le bidon avec du produit de rinçage et redémarrer l'appareil ▪ Le cas échéant, recommencer jusqu'à ce que les conduites soient remplies de produit de rinçage
E81.0	Défaut mode de cuisson	Réécrire le profil de cuisson
E99	Panne de communication	Débrancher l'appareil pendant env. 10 secondes du secteur et redémarrer
E99.9	Défaut d'initialisation	Débrancher l'appareil pendant env. 10 secondes du secteur et redémarrer

Défauts et réactions nécessaires pour ConvoSense

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

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

Erreur n°	Description de l'erreur	Réaction nécessaire
E40.99.1	Erreur de communication easyTouch du module ConvoSense	Débrancher l'appareil pendant env. 2 minutes du secteur et redémarrer
E40.99.2	Erreur de communication easyTouch avec le serveur dans les nuages	Vérifier la liaison câblée
E40.99.3	Erreur de communication module ConvoSense avec le serveur dans les nuages	Vérifier la liaison câblée
E40.99.4	Erreur de communication easyTouch avec le serveur dans les nuages	Débrancher l'appareil pendant env. 2 minutes du secteur et redémarrer

6 Voici comment procéder pour la maintenance

E40.99.5	Liaison vers le fournisseur de service dans les nuages hors ligne	Débrancher l'appareil pendant env. 2 minutes du secteur et redémarrer
E40.99.6	Perte de connexion Wifi	Éteindre le routeur Wifi et redémarrer
E42.1.1	La luminosité de la caméra n'est pas suffisante	Nettoyer la caméra
E42.1.2	Luminosité d'environnement de la caméra trop élevée/réflexion	Éviter les effets de miroir et les reflets
E42.1.3	L'image de la caméra n'est pas reconnaissable	Nettoyer la caméra
E42.1.4	Caméra ne fonctionne pas	Débrancher l'appareil pendant env. 2 minutes du secteur et redémarrer
E42.3.0	Surchauffe de la caméra	Fermer la porte de l'appareil et attendre que la caméra soit refroidie

6.2.2 Mode urgence

La manipulation du four mixte en mode urgence

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

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

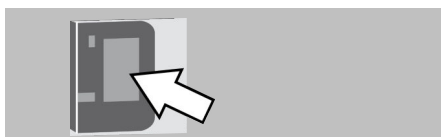
Dans tous les cas, veuillez contacter votre service après-vente !

Conditions préalables

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

Utiliser l'appareil en mode urgence

1.



Confirmer le défaut indiqué et lancer un profil de cuisson ou un profil de nettoyage disponible.

Limitations

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

Fonctions disponibles en mode urgence

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

Erreur n°	E B	E S	G B	G S	Fonctions disponibles en mode urgence	Limitations / procédure
E00.0	x	x	x	x	toutes les fonctions	Le défaut précédent n'existe plus
E01.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air pulsé, jusqu'à 140 °C ▪ Cuisson Delta-T air pulsé, jusqu'à 140 °C ▪ Cook&Hold air pulsé, jusqu'à 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking air pulsé, jusqu'à 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de préchauffage de la chaudière ▪ Nettoyage impossible
E03.x	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vapeur à 100 °C exactement ▪ Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de cuisson prolongé ▪ Possibilité de résultats de cuisson irréguliers ▪ Uniquement élément chauffant de chaudière, pas d'élément chauffant d'enceinte de cuisson ▪ Nettoyage impossible
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vapeur à 100 °C exactement ▪ Smoker 	Nettoyage impossible

Erreur n°	E B	E S	G B	G S	Fonctions disponibles en mode urgence	Limitations / procédure
E05.2.x	#	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air pulsé ▪ Cuisson Delta-T air pulsé ▪ Cook&Hold air pulsé ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking air pulsé 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de préchauffage de la chaudière ▪ Nettoyage impossible
E10	x	x	x	x	toutes les fonctions	-
E21.1	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vapeur à 100 °C exactement ▪ Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de cuisson prolongé ▪ Possibilité de résultats de cuisson irréguliers ▪ Uniquement élément chauffant de chaudière, pas d'élément chauffant d'enceinte de cuisson ▪ Nettoyage impossible
E21.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vapeur à 100 °C exactement ▪ Smoker 	Nettoyage impossible
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ toutes les fonctions, EXCEPTÉ : ▪ Cuisson Delta-T vapeur ▪ Cuisson Delta-T vapeur mixte ▪ Cuisson Delta-T air pulsé 	Aucune fonction avec capteur de température à coeur ou capteur sous-vide si moins de deux points de mesure sont disponibles
E22.5.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ toutes les fonctions, EXCEPTÉ : ▪ Cuisson Delta-T vapeur ▪ Cuisson Delta-T vapeur mixte ▪ Cuisson Delta-T air pulsé 	Aucune fonction avec capteur de température à coeur ou capteur sous-vide
E23.1 E23.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air pulsé ▪ Cuisson Delta-T air pulsé ▪ Cook&Hold air pulsé ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking air pulsé 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de préchauffage de la chaudière ▪ Nettoyage impossible
E24.1 E24.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air pulsé ▪ Cuisson Delta-T air pulsé ▪ Cook&Hold air pulsé ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking air pulsé 	Nettoyage impossible
E25.1 E25.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air pulsé, jusqu'à 140 °C ▪ Cuisson Delta-T air pulsé, jusqu'à 140 °C ▪ Cook&Hold air pulsé, jusqu'à 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking air pulsé, jusqu'à 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Consommation d'eau accrue due à un refroidissement permanent du collecteur ▪ Nettoyage impossible
E26.1 E26.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air pulsé ▪ Cuisson Delta-T air pulsé ▪ Cook&Hold air pulsé ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking air pulsé 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de préchauffage de la chaudière ▪ Nettoyage impossible
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	toutes les fonctions	-

Erreur n°	E B	E S	G B	G S	Fonctions disponibles en mode urgence	Limitations / procédure
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vapeur à moins de 100 °C ▪ Cuisson Delta-T vapeur à moins de 100 °C ▪ Cook&Hold vapeur à moins de 100 °C ▪ Humidification manuelle 	Nettoyage impossible
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air pulsé ▪ Cuisson Delta-T air pulsé ▪ Cook&Hold air pulsé ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking air pulsé 	Nettoyage impossible
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ toutes les fonctions, EXCEPTÉ : ▪ Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson 	N'agit qu'en nettoyage
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air pulsé ▪ Cook&Hold air pulsé ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking air pulsé 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de préchauffage de la chaudière ▪ Nettoyage impossible
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ toutes les fonctions, EXCEPTÉ : ▪ Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ▪ Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aucun rinçage de la chaudière ▪ Actions en nettoyage
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ toutes les fonctions, EXCEPTÉ : ▪ Crisp&Tasty ▪ Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ▪ Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson 	Actions en nettoyage et Crisp&Tasty
E58.0	x	x	x	x	toutes les fonctions	Erreur concernant uniquement le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par bidons raccordés
E59.0	x	x	x	x	toutes les fonctions	Erreur concernant uniquement le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par bidons raccordés
E61.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ toutes les fonctions, EXCEPTÉ : ▪ Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ▪ Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson 	N'agit qu'en nettoyage
E62.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ toutes les fonctions, EXCEPTÉ : ▪ Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ▪ Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson 	N'agit qu'en nettoyage
E63.0	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Air pulsé ▪ Cuisson Delta-T air pulsé ▪ Cook&Hold air pulsé ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking air pulsé 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de préchauffage de la chaudière ▪ Nettoyage impossible
E72.x	x	x	x	x	toutes les fonctions	-
E73.1	x	x	x	x	toutes les fonctions	-
E91.x	x	x	x	x	toutes les fonctions	-

6 Voici comment procéder pour la maintenance

Erreur n°	E B	E S	G B	G S	Fonctions disponibles en mode urgence	Limitations / procédure
E92.x	x	x	x	x	toutes les fonctions	-
E200.x	x	x	x	x	toutes les fonctions	-

x Mode urgence possible

- Mode urgence impossible

Message d'erreur inexistant sur ce type d'appareil et le fonctionnement des fonctions disponibles n'est ainsi pas limité par ce défaut (les limitations figurant dans le tableau ne valent que pour les autres types d'appareil).

6.2.3 Irrégularités lors du fonctionnement

Irrégularités des aliments à cuire

Irrégularité	Cause possible	Réaction nécessaire
Brunissement irrégulier	Tôle d'aspiration pas correctement fermée	« Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller » à la page 92
	Enceinte de cuisson pas préchauffée	Préchauffer l'enceinte de cuisson
	Température de l'enceinte de cuisson trop élevée	Sélectionner une température de cuisson inférieure et prolonger le temps de cuisson
	Le chauffage est entièrement ou partiellement défectueux	Contactez le service après-vente

Irrégularités sur l'appareil

Irrégularité	Cause possible	Réaction nécessaire
L'appareil ne réagit pas aux saisies pendant 10 à 20 secondes.	Blocage du programme	Appuyer pendant 5 secondes sur MARCHE/ARRET ou débrancher l'appareil du secteur pendant 5 secondes
Uniquement sur ConvoSense : L'appareil ne reconnaît pas les aliments à cuire	Uniquement sur ConvoSense : La caméra ne fonctionne pas	Uniquement sur ConvoSense : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifiez la liaison réseau ▪ Nettoyer la caméra extérieure
Impossible de mettre sous/hors tension l'appareil	MARCHE/ARRET est bloqué pendant 3 secondes	Réessayer encore une fois 3 secondes plus tard.
Lors de la fermeture de la porte de l'appareil, de l'eau s'écoule en bas de l'appareil	Dans tous les cas	ATTENTION ! Risque de contamination Détruire tous les aliments ayant eu contact avec cette eau.
	Obstruction ou contraction de la conduite d'assainissement ou du réseau d'assainissement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier la conduite d'assainissement ainsi que le réseau d'assainissement côté client, à nettoyer le cas échéant ▪ Mettre en place si besoin un siphon à entonnoir
	Sortie eaux usées fixe sur les appareils avec nettoyage tout automatique ou semi-automatique de l'enceinte de cuisson	
	Manchon d'évacuation d'air pollué engorgé ou découvert	Éliminer tout objet
	Vidage de l'appareil bouché	Nettoyer le vidage de l'appareil
Avec EB/GB : Pendant le fonctionnement, de l'eau gicle dans l'enceinte de cuisson	Avec EB/GB : Le rinçage automatique de chaudière n'a pas été effectué quotidiennement	Avec EB/GB : Vider et rincer la chaudière
Eau dans l'enceinte de cuisson	Vidage de l'écoulement de l'enceinte de cuisson	Rincer l'écoulement de l'enceinte de cuisson
De la vapeur s'échappe par le manchon d'aération situé sur le dessus de l'appareil	Soupape endommagée dans le manchon d'aération	AVERTISSEMENT ! Risque d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes Contacter le service après-vente
Beaucoup de vapeur s'échappe sur le côté par la porte de l'appareil fermée	Joint de porte défectueux	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier l'état du joint d'étanchéité hygiénique emboîté et le remplacer le cas échéant ▪ Contacter le service après-vente si la cause n'a pas pu être déterminée

Irrégularités lors du nettoyage

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

Comportement en cas de panne de courant

Pendant un cycle de cuisson :

- En cas de panne d'électricité, le procédé de cuisson reprend automatiquement lorsque la durée de l'arrêt est inférieure à 5 min. Toute formation de germes dans les aliments à cuire est évitée.

Pendant un cycle de nettoyage automatique :

- En cas de panne d'électricité, le processus de nettoyage reprend automatiquement dans un état défini. Un rinçage forcé est réalisé, ainsi il ne reste aucun mélange de nettoyant dans l'enceinte de cuisson.
- Si l'opération est interrompue manuellement, le rinçage doit être réalisé manuellement.

6.3 Travaux de maintenance

6.3.1 Remplacer le joint d'étanchéité hygiénique emboîté

Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Manipulation de l'appareil en toute sécurité à la page 19 » et respecter les notices qui y sont contenues.

Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 48
- Démonter et monter du joint d'étanchéité hygiénique emboîté 94

Pièces détachées fournies à la livraison

La pièce détachée nécessitée est selon la liste des pièces détachée :

- 1 joint d'étanchéité hygiénique emboîté

Conditions préalables

- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- La porte de l'appareil est ouverte.
- Les éventuels dommages au joint neuf fourni ont été vérifiés et ce dernier n'est pas endommagé.

Remplacer le joint d'étanchéité hygiénique emboîté

Pour le démontage de l'ancien joint d'étanchéité hygiénique emboîté et pour le montage du nouveau joint, procéder comme il est décrit en section « Démonter et monter le joint hygiénique » à la page 94.

Four mixte
Convotherm maxx pro
Appareils de table C4

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