

Convotherm maxx

just right



Four mixte

Convotherm maxx

Manuel de formation - Original, FRA

Advancing Your Ambitions

Table des matières

1	Informations importantes	4
2	Pour votre sécurité	6
2.1	Consignes de sécurité de base	6
2.2	Utilisation conforme de votre four mixte	7
2.3	Symboles d'avertissement sur le four mixte	9
2.4	Obligations de l'exploitant	11
2.5	Dangers découlant de l'appareil	12
2.6	Dispositifs de sécurité	14
2.7	Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	16
2.8	Équipement de protection personnel	18
3	Structure et fonctionnement	20
3.1	Avant et portes	20
3.2	Caisson bas	22
3.3	Arrière avec compartiment électrique	24
3.4	Compartiment électrique	25
3.5	Chauffage enceinte de cuisson	26
3.6	Déshumidification	30
3.7	Asperseur	32
3.8	Mesure de vapeur	34
3.9	Boîtier condenseur - système	36
3.10	Nettoyage	38
3.11	Coupe-circuit de sécurité par contact de porte	43
3.12	Electronique	44
3.12.1	Vue d'ensemble	44
3.12.2	Carte IS	47
4	Messages d'erreur	58
5	Maintenance	71
5.1	Recommandation de maintenance	71
5.2	Détartrage de l'appareil	74
6	Basic Stock	77
7	Schémas électriques	80
7.1	Tension 3N~400V	80
7.2	Tension 3~200V / 3~200-240V	91

1 Informations importantes

Généralités

- Cette notice s'adresse exclusivement à un installateur dûment formé et à un service après-vente autorisé.
- Informer le client sur les points importants concernant le fonctionnement et la sécurité.

Autres notices nécessaires

Cette notice est un complément au manuel d'utilisation et d'installation de votre appareil, elle ne doit être utilisée qu'avec ce manuel. Vous trouverez dans les manuels les caractéristiques techniques, l'affectation, la constitution et le fonctionnement ainsi que des informations relatives à la sécurité et les danger dans l'environnement de la cuisine et de l'installation.

Pièces en tôle tranchantes

▲ AVERTISSEMENT

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

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

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

Surfaces chaudes

▲ AVERTISSEMENT

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

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

- ▷ Attendre que l'enceinte de cuisson soit refroidie en-dessous de 40 °C avant de commencer les opérations de maintenance.
- ▷ Porter l'équipement de protection personnel.

Pièces sous tension

⚠ DANGER

Risque de choc électrique par des pièces sous tension et des câbles non fixés

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

- ▷ S'assurer que les travaux sur les éléments électriques ne sont effectués que par un électricien spécialisé d'un service après-vente autorisé.
- ▷ Avant d'enlever les capots, procéder comme suit :
 - Mettre hors tension tous les raccordements
 - Protéger tous les interrupteurs contre la remise sous tension
 - Attendre 15 minutes afin que les condensateurs du bus DC puissent se décharger.
 - Constater l'absence de tension.
- ▷ Pour effectuer les travaux nécessitant une alimentation électrique alors que les capots sont ouverts, tels que la mesure de fusibles sur la carte IS ou le réglage du contact de porte, procéder comme suit :
 - Pour ces travaux, les effectuer de manière professionnelle et avec une attention toute particulière.
 - Mettre hors tension tous les raccordements dès que les activités nécessitant de l'électricité sont terminées et avant de continuer tous travaux, attendre 15 minutes pour que les condensateurs du bus CC puissent se décharger
- ▷ Avant de remettre l'appareil sous tension, s'assurer que les liaisons électriques sont en bon état et fermement fixées.
- ▷ Avant toute remise en service, s'assurer que l'appareil avec tous les accessoires métalliques sont raccordés à un circuit équipotentiel.

2 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.

Veuillez lire en particulier ce chapitre attentivement et complètement !

2.1 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	7
▷ Symboles d'avertissement sur le four mixte	9
▷ Obligations de l'exploitant	11
▷ Dangers découlant de l'appareil	12
▷ Dispositifs de sécurité	14
▷ Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	16
▷ Équipement de protection personnel	18

2.2 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 est employé 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

- Le four mixte ne doit être utilisé et installé que 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 16
- 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 « Caractéristiques techniques ».

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 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 » dans le manuel d'entretien.
- Lors du nettoyage, NE PAS utiliser de nettoyeur haute pression.
- Pour le nettoyage externe, NE PAS utiliser de jet d'eau. Un jet d'eau externe 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.

2.3 Symboles d'avertissement sur le four mixte

Base stable

Une base stable pour le four mixte est un poste de travail fixe ou un support ou un kit de superposition installés à demeure. Ces bases ne sont pas prévues pour les mouvements et ne possèdent en conséquence aucun équipement qui assisterait le déplacement.

Emplacements des avertissements



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.

Zone	Symbole d'avertissement	Description
2		<p>Avertissement d'aliments à cuire très chauds, de supports d'aliments à cuire et de liquides très chauds</p> <p>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.</p> <p>Il existe 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.</p>
2		<p>Avertissement de nettoyants corrosifs d'aspersion</p> <p>Il existe un risque de brûlures par acide ou d'irritation de la peau, des yeux et des organes respiratoires par contact avec les nettoyants à asperger et leurs vapeurs lorsque la porte de l'appareil est ouverte pendant le nettoyage automatique (ConvoClean system).</p>

2.4 Obligations de l'exploitant

Personnels pour les travaux sur le four mixte

L'exploitant doit veiller à ce que seuls des personnels qualifiés réalisent les opérations de transport, de mise en place ainsi que tous les travaux d'installation et la mise hors service, conformément aux « Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail » à la page 16.

Personnel pour les travaux sur les éléments électriques

Il revient à l'exploitant de s'assurer que seul des électriciens qualifiés puissent effectuer des travaux de montage, de mise en service, de service après-vente, de maintenance ou de réparation sur le four mixte.

Les travaux électrotechniques de montage, de mise en service, de service après-vente, de maintenance, de remise en état et d'essai sur les fours mixtes doivent être effectués exclusivement par des entreprises de service autorisées et selon les documents de mise en service, de service après-vente, de maintenance et de remise en état prescrits par Convothem.

Les activités nécessaires doivent être exécutés uniquement par des électriciens spécialisés, qui conviennent en raison de leur formation et de leur expérience professionnelle récente et qui possèdent les connaissances nécessaires sur l'ensemble des normes, directives et prescription de prévention des accidents.

Tout électricien spécialisé effectuant des travaux de montage, de mise en service, de service après-vente, de maintenance ou de remise en état doit avoir lu et compris le manuel d'installation.

Règles relatives aux travaux sur les éléments électriques

Le raccordement électrique du four mixte doit s'effectuer conformément aux prescriptions respectives en vigueur, aux règles reconnues de la technique ainsi qu'aux procédures décrites dans le manuel d'installation.

Le respect et l'efficacité des mesures de protection électrotechniques ainsi que de tous les dispositifs de protection (mécaniques et électrotechniques) doivent être contrôlés avant chaque mise en service ainsi qu'après chaque opération de service après-vente, de maintenance ou de remise en état et, pour autant que cela soit prescrit par directives, être justifiés et documentés par une instrumentation adéquate.

Avant toute intervention, l'appareil doit être mis hors tension, consigné contre toute remise sous tension et l'absence de tension doit être vérifiée.

Après avoir constaté l'absence de tension, il faut impérativement respecter un temps d'attente d'au moins 15 minutes afin que les condensateurs du bus CC soient entièrement déchargés.

Afin d'assurer la sécurité d'exploitation et de fonctionnement, toutes les liaisons électriques doivent être contrôlées et les vérifications électrotechniques nécessaires au fonctionnement et obligatoires doivent être effectuées.

2.5 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.

Déplacement de charges lourdes

Différents dangers peuvent apparaître lors du transport et de la mise en place lors du déplacement de poids lourds :



Risque de blessure par surcharge du corps de l'appareil

Quand ?

- Lors du déplacement ou du levage de l'appareil

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Utiliser des chariots élévateurs ou transpalettes pour positionner l'appareil sur le lieu d'installation ou changer son emplacement
- ▷ Corriger le positionnement uniquement avec un nombre de personnes adapté, en respectant les valeurs limites de levage et de portage de l'appareil (valeur indicative : 15 - max. 55 kg en fonction de l'âge et du sexe)
- ▷ Respecter les consignes de protection au travail, en vigueur sur le lieu d'installation
- ▷ Porter un équipement de protection personnel

Perte de stabilité de l'appareil

Différents dangers peuvent apparaître lors du transport et de la mise en place lors du déplacement de l'appareil :



Risque d'écrasement de parties du corps par la chute de l'appareil

Quand ?

- Lors du déplacement ou du levage de l'appareil

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Utiliser des moyens de transport adaptés
- ▷ Transporter l'appareil lentement et avec précaution et le protéger contre tout basculement
- ▷ Veiller au centre de gravité
- ▷ Éviter les chocs

Pièces sous tension

Différents dangers peuvent apparaître lors de tous les travaux d'installation sur l'appareil :



Risque de choc électrique par des pièces sous tension

Où ?

- Sous les capots
- Sous le panneau de service
- Sur le câble de raccordement au secteur

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Mettre hors tension tous les raccordements
- ▷ Protéger tous les interrupteurs contre la remise sous tension
- ▷ Attendre 15 minutes afin que les condensateurs du bus DC puissent se décharger
- ▷ S'assurer que toutes les liaisons électriques sont en bon état et sont fermes
- ▷ S'assurer que les contrôles de sécurité prescrits par la législation ont bien été réalisés.

Liaison équipotentielle de protection manquante

Différents dangers peuvent apparaître lors de tous les travaux d'installation sur l'appareil :



Risque de choc électrique par des pièces sous tension

Où ?

- Sur l'appareil et sur les pièces métalliques voisines
- Sur l'appareil et sur les accessoires métalliques à proximité

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Avant la mise en service, s'assurer que l'appareil avec tous les accessoires métalliques est raccordé à un circuit équipotentiel

Contact avec les nettoyants

Différents dangers peuvent apparaître lors de tous les travaux d'installation sur l'appareil :



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

Quand ?

- Lors du montage du système de nettoyage
- Lors de l'utilisation de réservoirs de nettoyants
- En cas d'utilisation de produits nettoyants agressifs

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Porter un équipement de protection personnel
- ▷ Respecter les étiquettes portées sur le nettoyant ou bien les fiches de sécurité correspondantes
- ▷ N'utiliser que des nettoyants spécifiés

Dangers généraux

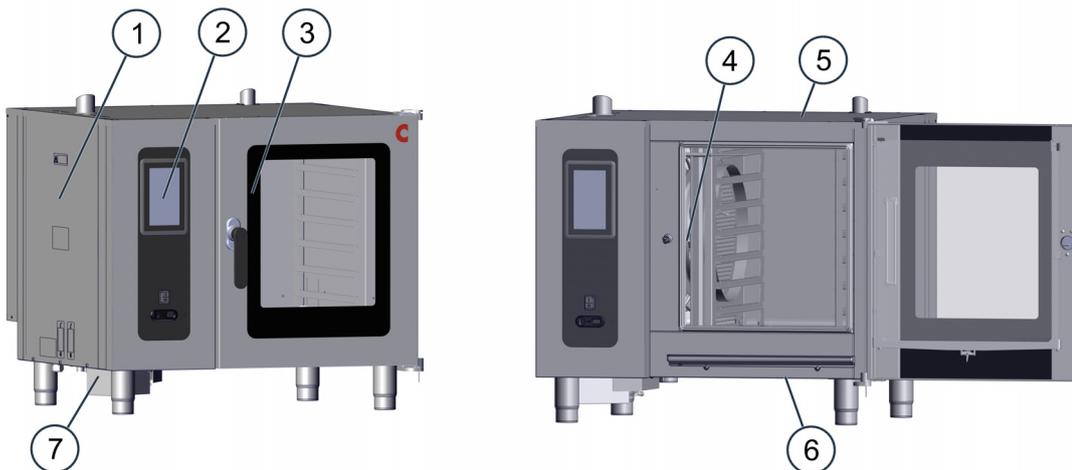
Outre les dangers cités, tenez compte des dangers généraux présents dans l'environnement de la cuisine, voir le manuel d'utilisation, chapitre « Pour votre sécurité ».

2.6 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



Rep.	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
1	Capot, démontable uniquement avec un outil	Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension	Contrôler si le capot est en place
2	Panneau de service, ouverture possible uniquement à l'aide d'un outil	Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension	Vérifier si le panneau de service est en place
3	Porte de l'appareil à contact magnétique de porte et cran d'arrêt	<p>Porte de l'appareil : Protège l'utilisateur et l'espace extérieur de la vapeur chaude</p> <p>Contact magnétique de porte (capteur électrique de la porte) :</p> <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 	<p>Contrôler régulièrement les rayures, fissures, entailles etc. sur la vitre et la remplacer s'il en survient</p> <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 : Le moteur ne doit pas démarrer.</p>

Rep.	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
		porte de l'appareil	
		Cran d'arrêt à l'angle d'ouverture de 5° : Empêche les brûlures du visage et des mains de l'opérateur par la vapeur qui s'échappe	A basse température, vérifier les positions de porte comme indiqué sous « Ouverture et fermeture de la porte de l'appareil en toute sécurité » dans le manuel d'utilisation
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 ce sujet « Démontez et montez la tôle d'aspiration » dans le manuel d'utilisation
5	Capot, démontable uniquement avec un outil	Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension	Contrôler si le capot est en place
6	Capot, démontable uniquement avec un outil	Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension	Contrôler si le capot est en place
7	Capot de la pompe de circulation	Empêche l'intervention sur la roue de la pompe en mouvement	Contrôler si le capot est en place.
8 (sans illustration)	Limiteur de température de sécurité dans l'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)
9 (sans illustration)	Redémarrage après une panne de courant, au cas où du nettoyant se trouvait dans l'appareil	Après une panne de courant, redémarre le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson, à un état défini	Aucun
10 (installé par le client)	Dispositif de sectionnement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Installé par le client à proximité de l'appareil, bien visible et accessible, action sur tous les pôles, écart minimum entre les contacts 3 mm. ▪ Sert à mettre l'appareil hors tension lors des travaux de nettoyage, de réparation et de maintenance ainsi qu'en cas de danger 	Procédure : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Actionner le dispositif de sectionnement ▪ Constater l'absence de tension aux bornes de raccordement au réseau

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

Exigences vis-à-vis du personnel

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
Exploitant du four mixte ou collaborateur de l'exploitant, responsable de l'appareil et du personnel d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Connaît les règles de comportement relatives à la manipulation de charges lourdes 	<ul style="list-style-type: none"> En tant que représentant de tout le personnel opérateur, reçoit du technicien de mise en service les instructions pour toutes les fonctions et tous les dispositifs du four mixte relatives à la sécurité En tant que représentant de tout le personnel opérateur, est informé par le technicien de mise en service sur la manipulation correcte de l'appareil Effectue le cas échéant des activités auxiliaires dirigées lors du transport au sein de l'entreprise et lors de la mise en place de l'appareil.
Transporteur	<ul style="list-style-type: none"> Formé au transport à l'aide d'un transpalette et d'un chariot élévateur Connaît les règles de comportement relatives à la manipulation de charges lourdes 	Transport au sein de l'entreprise
Technicien d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> Il est collaborateur d'une entreprise de service après-vente autorisée. Il a reçu une formation technique spécialisée Il a été formé au fonctionnement spécifique de l'appareil Connaît les règles de comportement relatives à la manipulation de charges lourdes Peut juger de l'exécution professionnelle des raccordements d'électricité, d'eau et d'évacuation d'eau et de réseau. 	<ul style="list-style-type: none"> Installation de l'appareil Installation du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson Mise en service de l'appareil Mise hors service de l'appareil
Installateur électricien	<ul style="list-style-type: none"> Il est collaborateur d'une entreprise de service après-vente autorisée. Dispose d'une formation spécifique Il est électricien spécialisé et connaît les normes techniques applicables 	<ul style="list-style-type: none"> Raccordement de l'appareil sur le raccordement électrique du bâtiment Désinstallation du raccordement électrique

Rôle	Qualifications nécessaires	Activités
Installateur Eau et eaux usées	<ul style="list-style-type: none">▪ Il est collaborateur d'une entreprise de service après-vente autorisée.▪ Dispose d'une formation spécifique	<ul style="list-style-type: none">▪ Raccordement de l'appareil sur le raccordement d'eau du bâtiment▪ Désinstallation du raccordement d'eau▪ Raccordement de l'appareil sur la sortie eaux usées du bâtiment▪ Désinstallation la sortie eaux usées
Technicien de mise en service (Technicien d'entretien)	<ul style="list-style-type: none">▪ Il est collaborateur d'une entreprise de service après-vente autorisée, et responsable global pour la mise en service▪ Il a reçu une formation technique spécialisée▪ Il a été formé au fonctionnement spécifique de l'appareil▪ Connaît les règles de comportement relatives à la manipulation de charges lourdes▪ Peut juger de l'exécution professionnelle des raccordements d'électricité, d'eau et d'évacuation d'eau et connaît les normes techniques applicables	<ul style="list-style-type: none">▪ Instruction de l'exploitant ou du collaborateur responsable▪ Vérification des étapes de travail et états, selon les listes de contrôle

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

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

2.8 Équipement de protection personnel

Transport et montage

Action	Moyen utilisé	Équipement de protection personnel
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transport au sein de l'entreprise ▪ Montage de l'appareil sur le plan de travail, le support ou le kit de superposition 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sangles ▪ Engins de levage adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants de protection ▪ Chaussures de sécurité ▪ Casque de protection (par ex. en cas de charges soulevées, travaux au-dessus de la tête...)

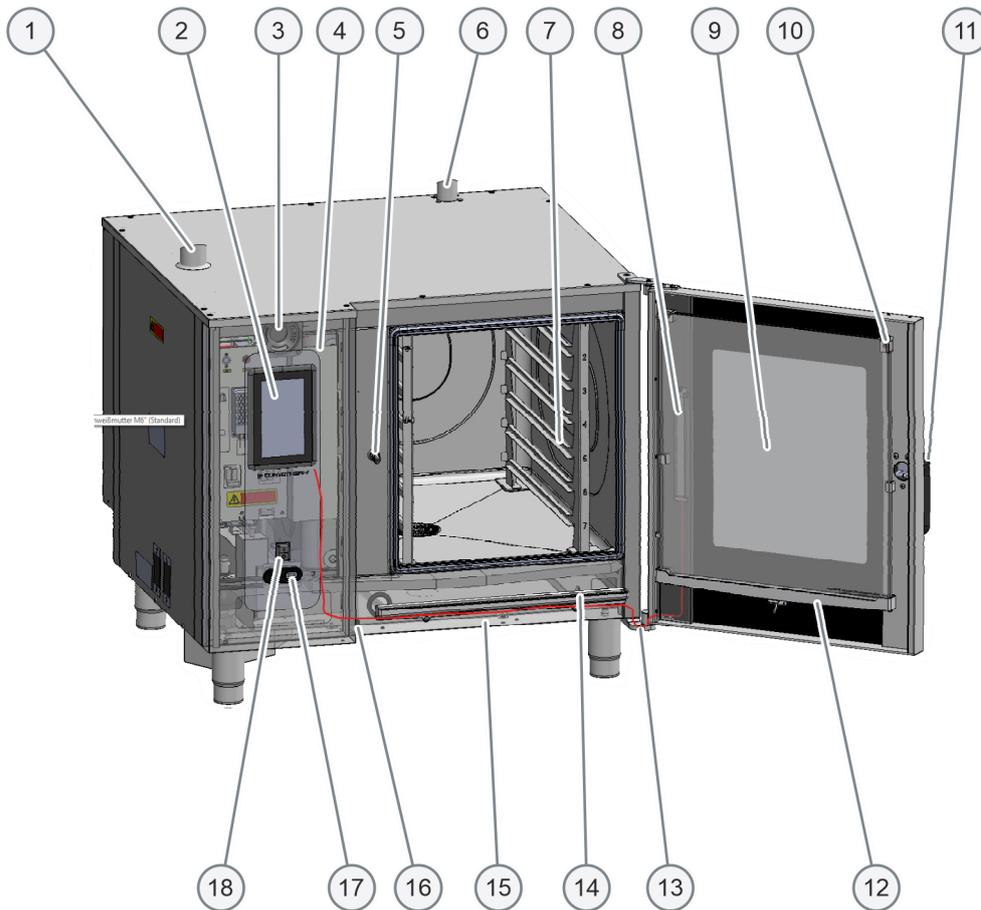
Installation, mise en service et hors service

Action	Moyen utilisé	Équipement de protection personnel
Installation et désinstallation (mise hors service) de <ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccordement électrique ▪ Raccordement au réseau ▪ Raccordement d'eau ▪ Sortie eaux usées 	Outillage et équipements selon activité	Vêtements de travail et équipement de protection personnel en fonction de l'activité exigée selon les consignes nationales en vigueur
Installation et désinstallation du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Outillage et équipements selon activité	Les éléments de l'équipement de protection dépendent du produit nettoyant utilisé : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Protection respiratoire ▪ Lunettes de protection ▪ Gants de protection ▪ Vêtements/tablier de protection 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. Respecter les étiquettes des nettoyants.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en service de l'appareil ▪ Formation de l'utilisateur 	Outillage et équipements selon activité	Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (BGR 111 en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection thermique (dans l'union européenne selon l'EN 407) ▪ Chaussures de sécurité

Action	Moyen utilisé	Équipement de protection personnel
Démontage (mise hors service) de l'appareil	<ul style="list-style-type: none">▪ Sangles▪ Engins de levage adaptés▪ Chariots élévateurs ou transpalettes	<ul style="list-style-type: none">▪ Gants de protection▪ Chaussures de sécurité▪ Casque de protection (par ex. en cas de charges soulevées, travaux au-dessus de la tête...)

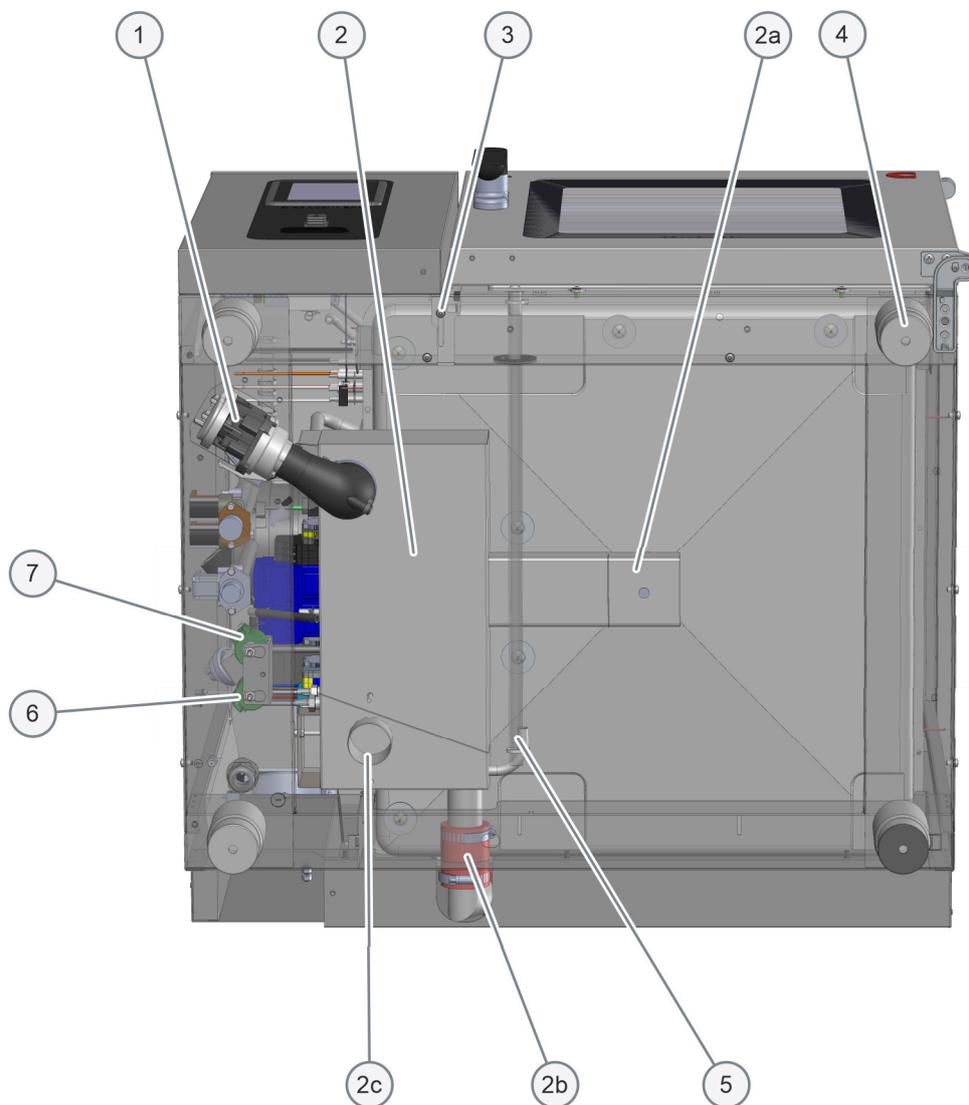
3 Structure et fonctionnement

3.1 Avant et portes



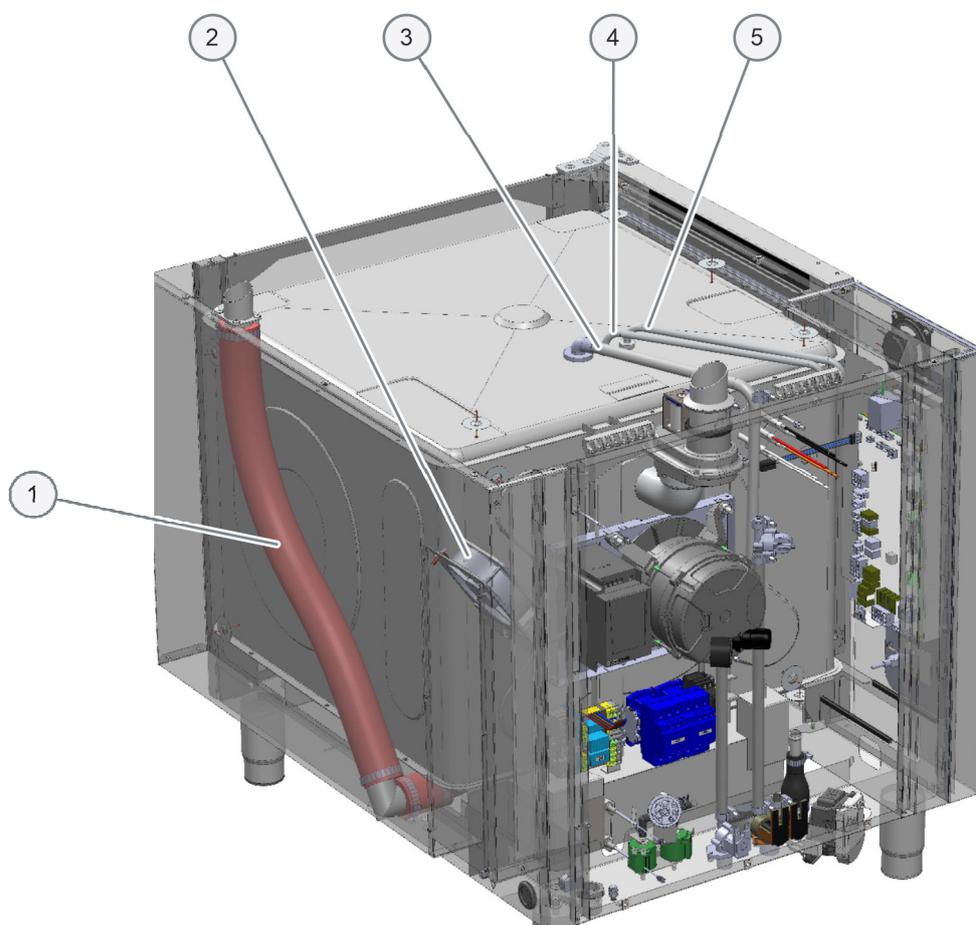
Rep.	Description
1	Manchon de ventilation du volet de déshumidification
2	User Interface UI
3	Haut-parleur
4	Panneau avant et ouverture d'entretien avant
5	Gond de porte
6	Manchon d'évacuation de vapeur pour buées de vapeur chaudes
7	Glissière en option avec support TàC
8	Voyant LED
9	Triples vitrages intérieurs
10	Verrouillage de la vitre intérieure
11	Poignée de porte
12	Égouttoir de porte avec dispositif de vidage
13	Câble d'alimentation du voyant LED
14	Égouttoir de l'appareil
15	Ouverture d'entretien du caisson bas
16	Contact de porte
17	Connecteur USB
18	Interrupteur

3.2 Caisson bas



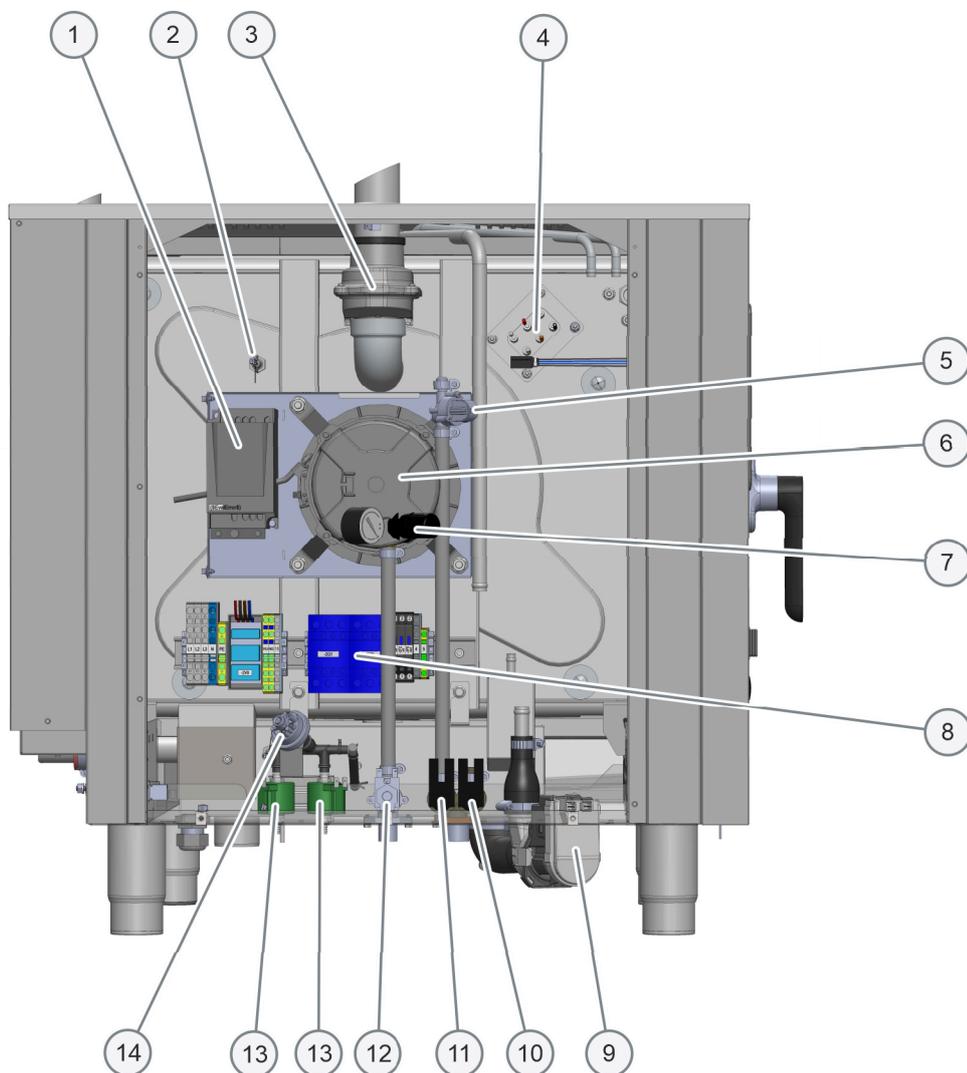
Rep.	Description
1	Pompe de circulation
2	Boîtier condenseur
2a	Ecoulement de l'enceinte de cuisson dans le boîtier condenseur
2b	Manchette de raccord étanche du tuyau d'évacuation
2c	Raccordement du tuyau d'écoulement
3	Possibilité d'ajustement du contact de porte
4	Pieds de l'appareil Réglables en hauteur
5	Tuyau d'écoulement de l'égouttoir de porte
6	Raccordement de la pompe de dosage du nettoyant
7	Raccordement de la pompe de dosage du nettoyant

3.3 Arrière avec compartiment électrique



Rep.	Description
1	Tuyau d'évacuation avec cornière de raccordement au boîtier condenseur
2	Ventilateur de refroidissement pour le refroidissement du compartiment électrique. Le ventilateur de refroidissement transporte l'air chaud via le canal au dos de l'appareil depuis le Compartiment électrique. Ventilateur en marche lorsque la température atteint 45 °C ; ventilateur arrêté à 40 °C.
3	Câble du lessivage
4	Câble de l' aspersion
5	Câble du nettoyage de circulation

3.4 Compartiment électrique



Rep.	Description
1	Variateur de vitesse forme 215V à 3~ pour le moteur.
2	Sonde de température de l'enceinte de cuisson
3	Volet de déshumidification s'ouvre pour déshumidifier l'enceinte de cuisson après avoir activé Crisp&Tasty. Une protection de dépression et de surpression est montée en guise de mécanisme de protection de l'enceinte de cuisson.
4	Élément chauffant d'enceinte de cuisson est raccordé par les fils sur les bornes de raccordement
5	Indicateur de débit

6	Moteur du ventilateur de l'enceinte de cuisson entraîne la roue du ventilateur dans l'enceinte de cuisson
7	Pressostat aspersion
8	Protection du chauffage enclenche l'élément chauffant
9	Pompe de circulation du nettoyage automatique.
10	Électrovanne d'arrosage du condenseur
11	Électrovanne du lessivage du nettoyeur
12	Électrovanne d'aspersion
13	Pompes de dosage raccordées via un tube préformé à la conduite de dosage et au pressostat du nettoyage.
14	Pressostat de dosage du nettoyage

3.5 Chauffage enceinte de cuisson

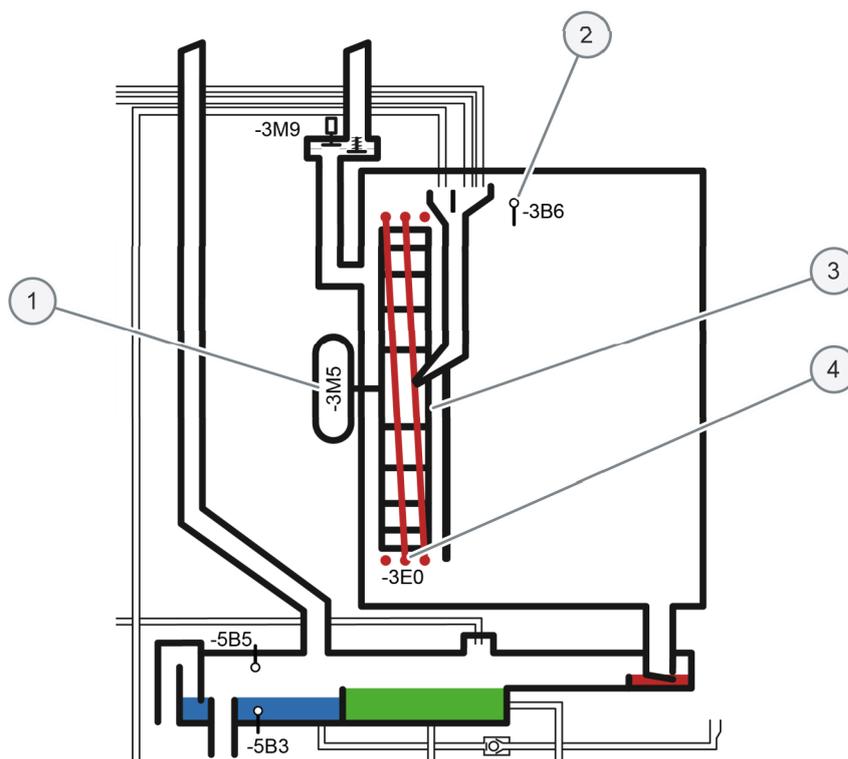
L'enceinte de cuisson n'est chauffée dans le mode de cuisson Air pulsé que par l'élément chauffant d'enceinte de cuisson (-3E0).

La mise en marche et l'arrêt du chauffage est réglée à l'aide de la sonde d'enceinte de cuisson (-3B6) chargée de mettre en marche le chauffage correspondant (-3E0) à l'aide du contacteur (-3Q0) lorsque la température de consigne réglée pour l'enceinte de cuisson est insuffisante.

Le ventilateur est entraîné par le moteur via l'axe du moteur afin de permettre à l'atmosphère de l'enceinte de cuisson de circuler et ainsi obtenir une température et une répartition de la vapeur constantes pour assurer une transmission d'énergie optimale.

Le moteur (-3M5) tourne à une vitesse de rotation et dans le sens de rotation commandé par le variateur de vitesse (-3T5), en fonction des valeurs définies par le programme ou par l'utilisateur. Le variateur de vitesse assure la protection électrique du moteur.

Une fois atteinte la valeur de consigne de temps/TàC (capteur de température à cœur (-3B10) (-3B10.1/-3B10.2) - en option), le programme s'arrête automatiquement. Le chauffage et le mouvement du moteur s'arrêtent également.



Rep. Description

1 Moteur (-3M5)

entraîne le ventilateur. Ce dernier est alimenté par une tension de 215 V du variateur de vitesse et les fréquences requises.

Remarque de montage :

Assurez-vous que l'axe du moteur soit exempt de graisse pour assurer une bonne tenue.



2 Sonde d'enceinte de cuisson (-3B6)

indique la valeur de température de l'enceinte de cuisson et de l'électronique et active et désactive la demande de chauffage destinée aux éléments chauffants. La valeur de température pour la sécurité de fonctionnement est demandée pendant le cycle de lavage.

3 Hélice de ventilateur

assure la circulation de l'air nécessaire pour une transmission optimale de l'énergie et des résultats optimaux de cuisson au four et de cuisson.

Remarque de montage :

Montes la roue du ventilateur avec la vis M10 (sans huile) et les rondelles élastiques (face convexe du côté de la tête de la vis).

- Couple de serrage 58 Nm.
- Resserrer la vis à tête hexagonale à un couple de serrage de 58 Nm après la première charge thermique de 250 °C.



4 Corps de chauffe tubulaire (-3E0)

commande avec un maximum de 3 phases. Les fils de raccordement passent par des bornes de raccordement et sont disposés en étoile ou en triangle en fonction de la tension secteur.

6 Variateur de vitesse

(sans commande le moteur aux différentes vitesses de rotation prédéfinies et inverse le sens de rotation comme spécifié dans les valeurs de réglage. La protection contre la surcharge du moteur est assurée par le variateur de vitesse et transmet les messages d'erreur à la commande).

Dans un programme de cuisson à moins de 70°C de température de l'enceinte de cuisson, le moteur commence à tourner à une fréquence de 7,5 Hz seulement. Cette vitesse réduite du ventilateur est idéale pour la cuisson à basse température afin d'agir en douceur et délicatement sur le produit. Des temps de cuisson prolongés réduisent ainsi la consommation d'énergie.

Le variateur de vitesse a un afficheur 7 segments pour indiquer l'état. Lorsqu'il est à l'arrêt, il indique 0.0, en marche, il indique la fréquence actuelle. En cas de défaut, une combinaison de lettres apparaît. Leur signification est indiquée dans 'Messages d'erreur - Plage E03.x (variateur de vitesse)'.



Vitesses de rotation :

Fréquence	Régime	Niveau
50 Hz	1500 U/min	L3
38 Hz	1140 U/min	L2
25 Hz	750 U/min	L1
7.5 Hz	225 tr./min	Cuisson BT

3.6 Déshumidification

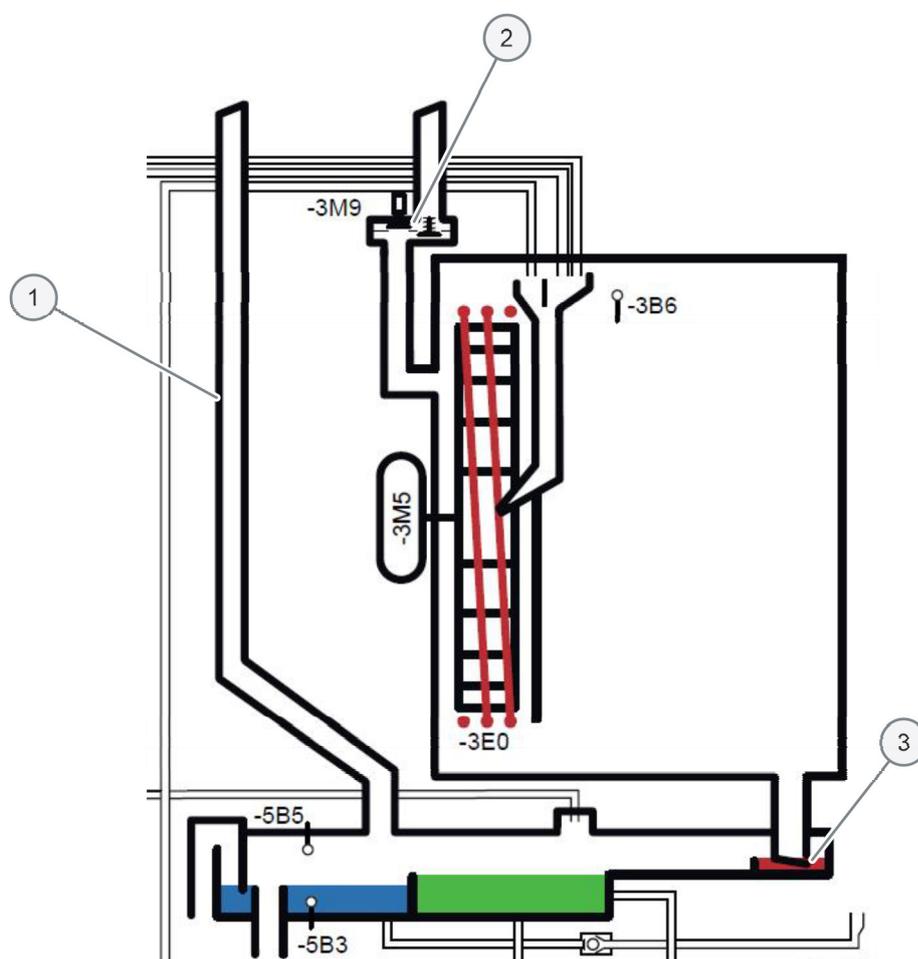
3 niveaux de déshumidification pendant un programme d'air chaud permettent de réguler une déshumidification optionnelle de l'enceinte de cuisson avec 3 intensités différentes.

Le volet de déshumidification est alors ouvert et est maintenu ouvert avec temporisation. Le courant d'air froid acheminé dans l'enceinte de cuisson permet de condenser la vapeur chaude et est forcé par le courant d'air. L'enceinte de cuisson est ainsi déshumidifiée et la barrière hydraulique est refoulée.

La vapeur non condensée est forcée à l'extérieur du manchon d'évacuation.

Dès que la fonction de déshumidification est désactivée, le condensat est à nouveau récupéré dans la barrière et ferme progressivement le vidage de l'enceinte de cuisson.

La protection de surpression / dépression dans le volet de déshumidification protège l'enceinte de cuisson de la surpression et de la dépression négative grâce à la membrane interne.



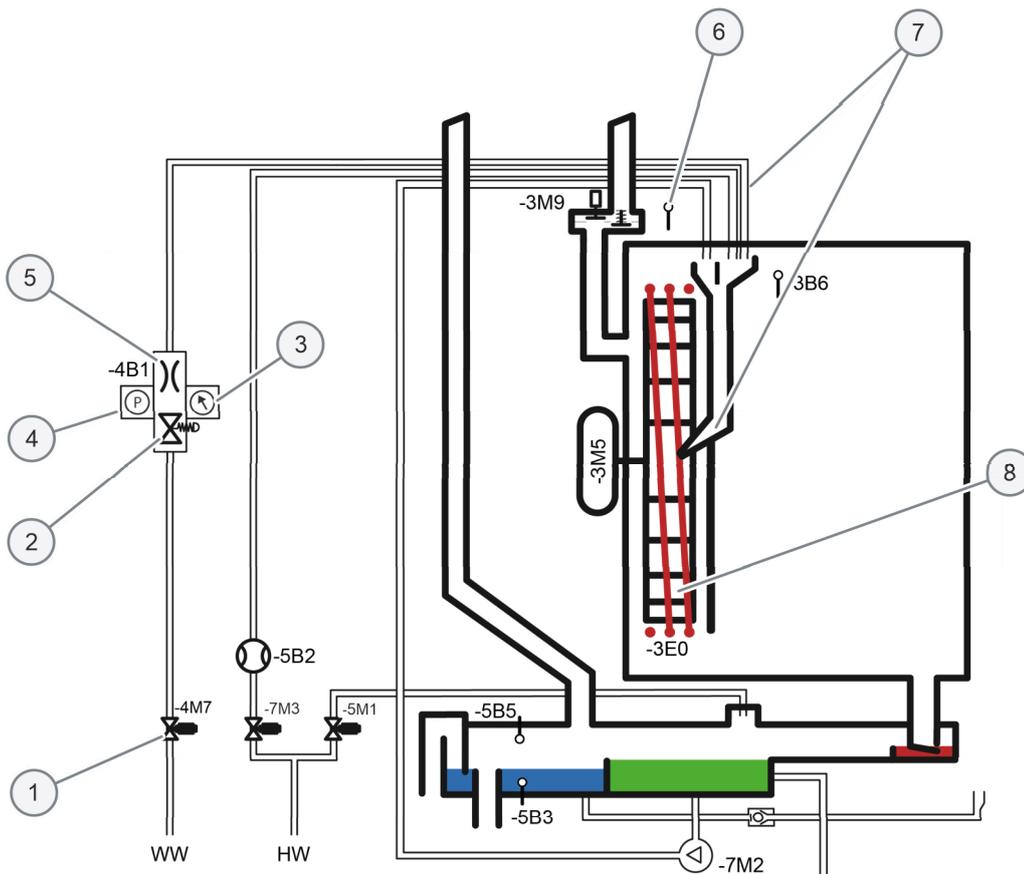
Rep.	Description	Valeurs
1	<p>Tuyau d'évacuation achemine la vapeur non condensée de l'enceinte de cuisson depuis le boîtier condenseur dans l'air ambiant ou vers la hotte.</p>	
2	<p>Volet de déshumidification (-3M9) Ouvre la membrane avec temporisation afin d'assurer la déshumidification (Crisp&Tasty) à l'aide d'un électroaimant de levage de 230 V. Ceci permet d'aspirer l'air ambiant frais dans l'enceinte de cuisson via le manchon d'évacuation. L'introduction d'air froid condense la vapeur présente dans l'enceinte de cuisson et l'achemine dans le boîtier condenseur.</p> <p>Protection de surpression / dépression</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le poids propre à l'électroaimant de levage ferme la membrane du canal d'aspiration mais si la surpression dans l'enceinte de cuisson est supérieure à 8 mbar, la membrane est ouverte pour assurer la protection. ▪ En cas de dépression dans l'enceinte de cuisson le mécanisme à ressort de la deuxième membrane aspire l'air de compensation dans l'enceinte de cuisson. Ceci permet de compenser une chute rapide et dangereuse de la dépression. 	230V
3	<p>Barrière hydraulique (sans illustration) se remplit de manière autonome par le condensat et referme l'enceinte de cuisson. La fonction de déshumidification force de manière autonome la barrière d'eau par l'intermédiaire du courant d'air</p>	

3.7 Asperseur

L'aspersion d'eau est destinée à produire de la vapeur.

Lors de la demande de vapeur, l'eau est diffusée à travers le canal d'aspersion à l'aide de pales du ventilateur sur la surface brûlante de l'élément chauffant dans l'enceinte de cuisson de manière à produire de la vapeur d'eau. L'aspersion est réduite par la pression et le volume et est limitée par la durée d'aspersion. Voir Tableau position 5.

Lorsque l'enceinte de cuisson est chauffée et que la température de bipasse requise est atteinte, la demande de chaleur ou la demande de vapeur s'arrête. La mesure de vapeur régule la production de vapeur.



Rep.	Description	Valeurs																				
1	Électrovanne d'aspersion d'eau Ouvre et ferme l'aspersion dans l'enceinte de cuisson. L'eau est vaporisée sur le corps de chauffe tubulaire brûlant.	230V																				
2	Réducteur de pression de l'appareil de table réduit la pression d'écoulement de l'eau à une valeur donnée. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Réduction de pression : En dévissant la vis de réglage ▪ Augmentation de pression : En vissant la vis de réglage 	1.0 bar																				
3	Manomètre indique la pression d'eau actuelle entre le réducteur de pression et la buse d'injection. Cette pression actionne le pressostat.																					
4	Pressostat permet de surveiller la présence de pression d'eau sur la ligne d'aspersion. Pression de déclenchement > 0,5 bar Messages d'erreur : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Surveillance si la pression d'eau est suffisante → E01.2 ▪ Surveillance si la buse d'injection est bouchée → E63.0.0 																					
5	Buse d'injection Buse à partir de laquelle l'eau est amenée dans l'enceinte de cuisson pour produire de la vapeur à partir de la buse du plafond. L'eau est vaporisée sur le corps de chauffe tubulaire. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Dimen- sions appareil</th> <th>Buse (Ø mm)</th> <th>Pression (bar)</th> <th>Aspersion d'eau (l/min)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6.10</td> <td>0.6</td> <td>1.0</td> <td>~0,24</td> </tr> <tr> <td>6.20</td> <td>0.6</td> <td>1.0</td> <td>~0,24</td> </tr> <tr> <td>10.10</td> <td>0.6</td> <td>1.0</td> <td>~0,24</td> </tr> <tr> <td>10.20</td> <td>0.6</td> <td>1.0</td> <td>~0,24</td> </tr> </tbody> </table>	Dimen- sions appareil	Buse (Ø mm)	Pression (bar)	Aspersion d'eau (l/min)	6.10	0.6	1.0	~0,24	6.20	0.6	1.0	~0,24	10.10	0.6	1.0	~0,24	10.20	0.6	1.0	~0,24	
Dimen- sions appareil	Buse (Ø mm)	Pression (bar)	Aspersion d'eau (l/min)																			
6.10	0.6	1.0	~0,24																			
6.20	0.6	1.0	~0,24																			
10.10	0.6	1.0	~0,24																			
10.20	0.6	1.0	~0,24																			
6	Limiteur de température de sécurité (LTS) LTS de l'élément chauffant d'enceinte de cuisson par arrêt du contacteur principal en cas de défaut.	340 °C																				
7	Ligne d'aspersion sur la tôle d'aspiration introduit l'eau pulvérisée au centre du ventilateur en rotation afin de la distribuer sur l'élément chauffant d'enceinte de cuisson. L'eau est vaporisée sur l'élément chauffant d'enceinte de cuisson.																					
8	Élément chauffant d'enceinte de cuisson Chauffage de l'enceinte de cuisson indépendamment du mode de chauffage. Permet la production de chaleur et de vapeur.																					

3.8 Mesure de vapeur

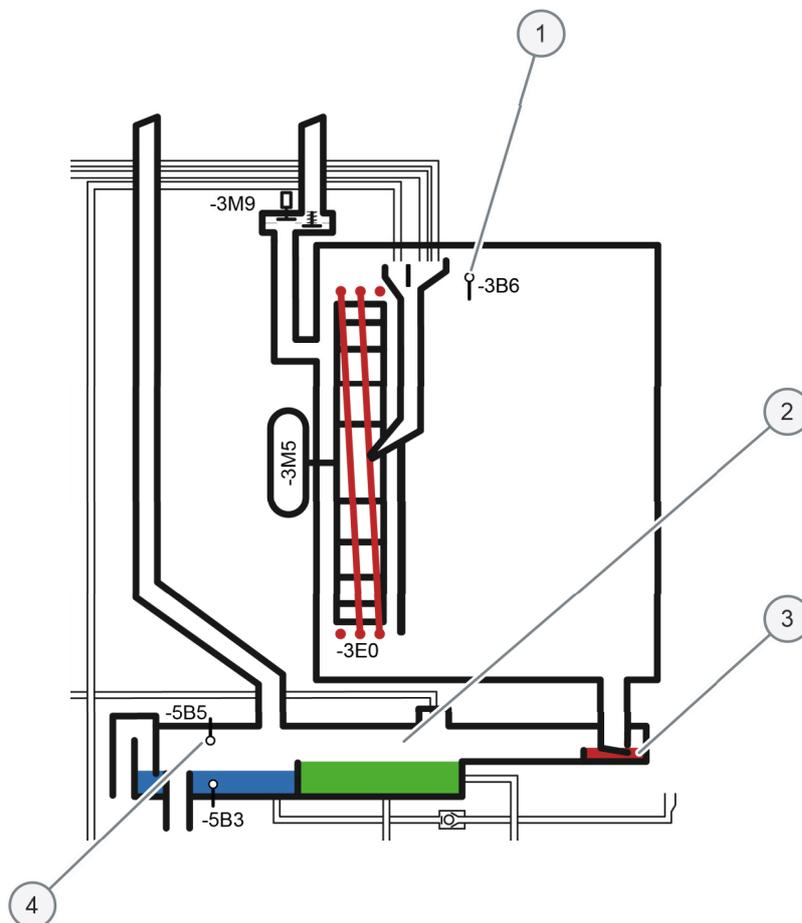
La mesure de vapeur automatique du bypass contrôle une saturation de vapeur idéale pour assurer une transmission optimale de l'énergie. Le produit se trouve dans une humidité optimale afin d'éviter tout dessèchement. La mesure de température du bypass contrôle la production ultérieure de vapeur.

Dans le mode de fonctionnement vapeur/vapeur mixte, l'apport d'eau permet un apport d'eau juste sur l'élément chauffant brûlant de l'enceinte de cuisson.

Lorsque l'enceinte de cuisson est chauffée et que la température de bypass requise a été atteinte, la demande de chaleur ou la demande de vapeur s'arrête. La mesure de température du bypass régule la production de vapeur.

Commande de vapeur manuelle

- Bake Pro réalise une humidification des produits avant une pause définie du ventilateur en sélectionnant 3 niveaux
- Humidity Pro est l'humidification manuelle continue de l'enceinte de cuisson en sélectionnant 3 niveaux



Rep.	Description
1	Sonde d'enceinte de cuisson (-3B6) commande la demande de chauffage.
2	Boîtier condenseur une barrière hydraulique dans le boîtier condenseur retient un barboteur à eau.
3	Barboteur à eau crée une surpression souhaitée dans l'enceinte de cuisson afin d'assurer une transmission rapide et régulière de l'énergie.
4	Bipasse La mesure de température dans le boîtier condenseur permet de déterminer l'étendue de la vapeur une fois l'enceinte de cuisson saturée. Les valeurs de réglage du bipasse permettent de régler automatiquement la saturation de vapeur et ainsi, si besoin de la compléter par le mode de génération de vapeur.
5 (sans illustration)	Joint de l'enceinte de cuisson soudure étanche avec des cordons de soudure hygiéniques : <ul style="list-style-type: none">▪ Joint de porte inséré et extractible pour le nettoyage▪ Joint de verre de lampe▪ Joint (de sonde) TàC▪ Volet de déshumidification▪ Joints d'étanchéité du corps de chauffe tubulaire

3.9 Boîtier condenseur - système

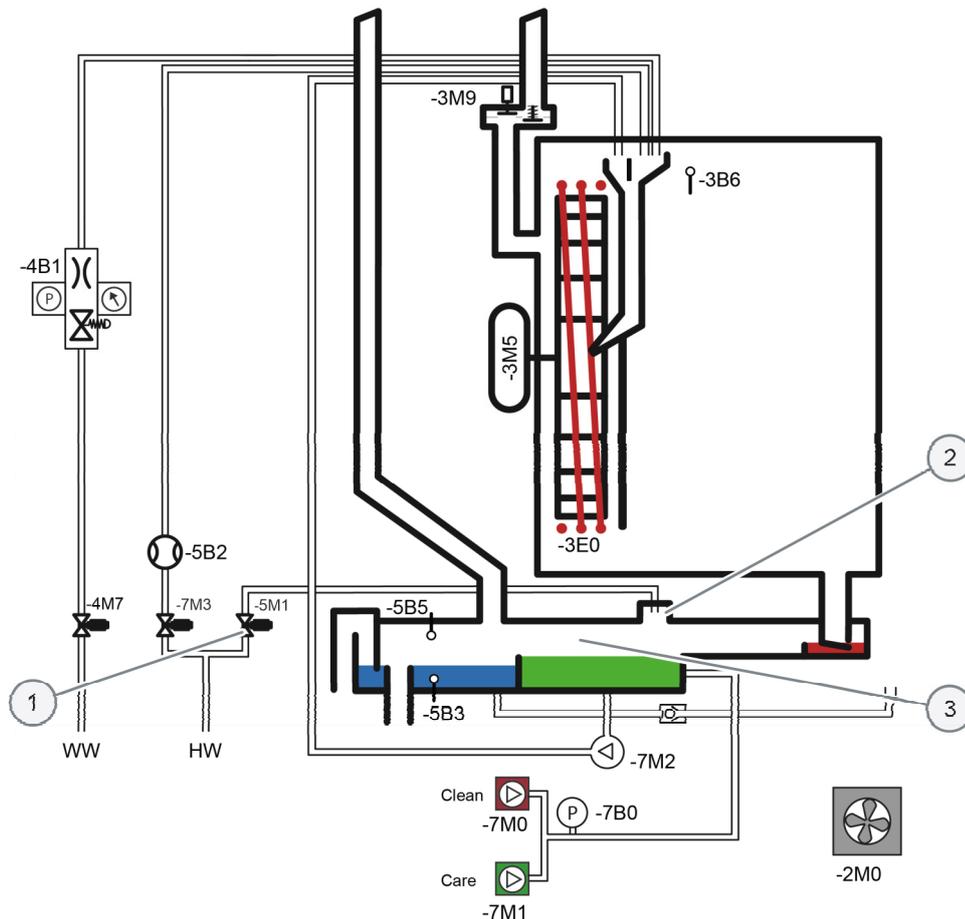
Le système de vidage de l'eau dans le Convothem maxx est acheminé à travers un boîtier condenseur.

Celui-ci conduit l'eau s'écoulant ainsi que les liquides hors de l'enceinte de cuisson de l'appareil. Il mesure, surveille et protège les groupes de fonction requis.

Le boîtier condenseur comporte une petite barrière hydraulique intelligente chargée de fermer le système en direction de l'enceinte de cuisson. Cette barrière hydraulique se remplit toute seule dans les modes de cuisson vapeur et vapeur mixte. Dès qu'une quantité importante de vapeur est requise pour le mode cuisson, la barrière se remplit d'eau de condensation et referme le système.

La barrière hydraulique est repoussée en cas de déshumidification et le système peut être déshumidifié par le système ouvert.

La température de l'eau du condenseur est contrôlée à l'aide de la sonde de mesure des eaux usées (-5B3) afin de protéger contre l'entartrage, de réduire les buées chaudes et de protéger la tuyauterie des eaux usées. En cas de dépassement de la température d'arrosage (80°C), l'électrovanne d'asperersion d'eau (-5M1) pour le refroidissement à l'eau est ouverte et asperge l'eau de refroidissement juste dans le boîtier condenseur. Le refroidissement se poursuit jusqu'à ce que le barboteur à eau atteigne une température inférieure à 80°C. L'électrovanne se referme lorsque la valeur est inférieure. Cette valeur de température est réglable dans le menu Service.



Rep.	Description	Valeurs
1	Électrovanne du boîtier condenseur (-5M1) Ouvre et ferme l'aspersion pour refroidir l'eau de vidage.	230V

2 Buse d'injection dans le boîtier condenseur

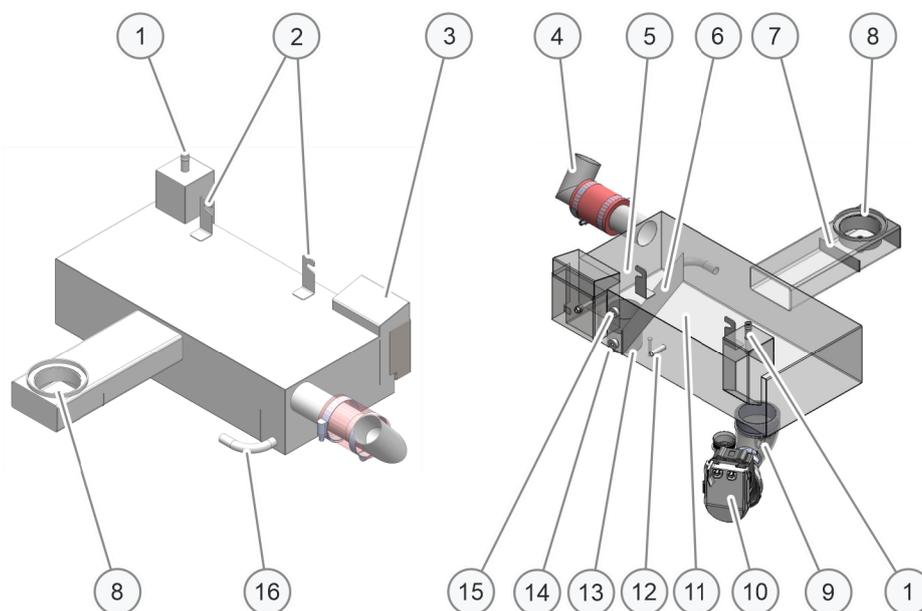
relie le tuyau dans le condenseur et réduit le débit d'eau à la valeur requise.

3 Boîtier condenseur

80 °C

vissé à l'enceinte de cuisson à l'aide d'une vis et d'un joint torique. L'eau de condensat qui se vide s'écoule hors de l'enceinte de cuisson vers le condenseur via la barrière hydraulique. L'eau condensée est mesurée par la sonde de température (-5B3) et est arrosée par le refroidissement du condenseur en cas de dépassement du paramètre fixé à 80°C.

- L'eau de nettoyage mélangée est pompée et circule depuis le boîtier condenseur.
- Le débordement d'urgence s'active lorsque le système de tuyauterie du trop-plein constate une obstruction ou une contre-pression, afin d'éviter une contamination des aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson, provoquée par de l'eau sale accumulée.



Rep.	Désignation	Rep.	Désignation
1	Arrosage du condenseur	9	Bouchon de vidage
2	Crochet de montage	10	Pompe de circulation
3	Trop-plein	11	Zone du condenseur
4	Connexion au tuyau d'évacuation	12	Raccordement du nettoyant
5	Zone eaux usées	13	Raccord pour les eaux usées
6	Barrière du condenseur	14	Sonde de mesure du condenseur
7	Barrière hydraulique CS	15	Mesure de la température à cœur
8	Vidage de l'enceinte de cuisson vissé	16	Écoulement de l'égouttoir de porte

3.10 Nettoyage

Caractéristiques

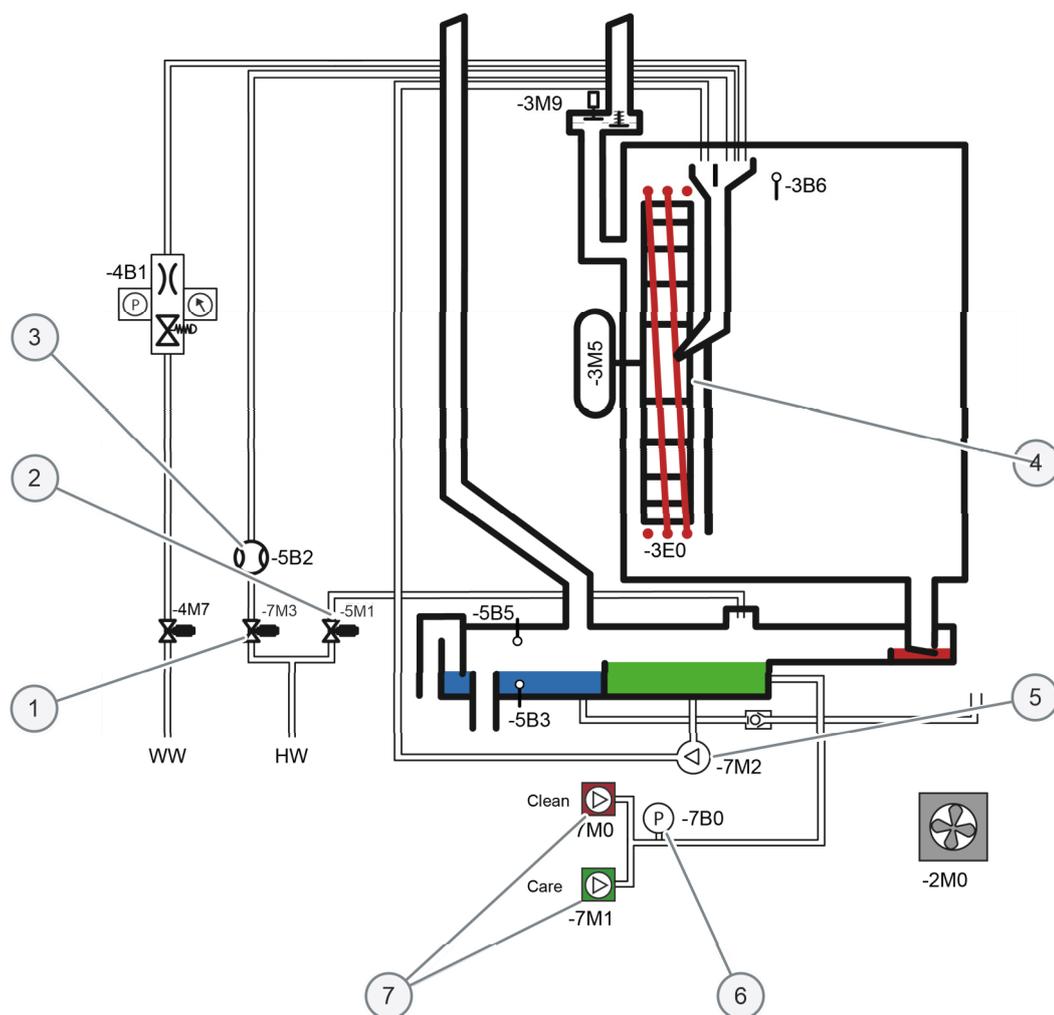
Un **nettoyage semi-automatique** est disponible en standard dans chaque modèle et requiert une bombe d'aspersion à pompe afin d'appliquer manuellement la solution nettoyante.

Le **nettoyage tout automatique** est appliqué techniquement par un circuit de circulation et constitue également un équipement standard du Convotherm maxx.

Le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson du Convotherm maxx dose de manière autonome le nettoyant et termine le nettoyage de la circulation à l'aide d'automatisme de régulation et de sécurité.

Différents profils de nettoyage sont disponibles pour un encrassement léger à fort. L'intensité requise du nettoyage doit être adaptée au degré d'encrassement concerné.

Le multidosage aspire manuellement le produit de nettoyage ou de rinçage à l'aide des deux pompes et dose la quantité requise. La quantité dosée dépend de l'intensité définie du nettoyage.



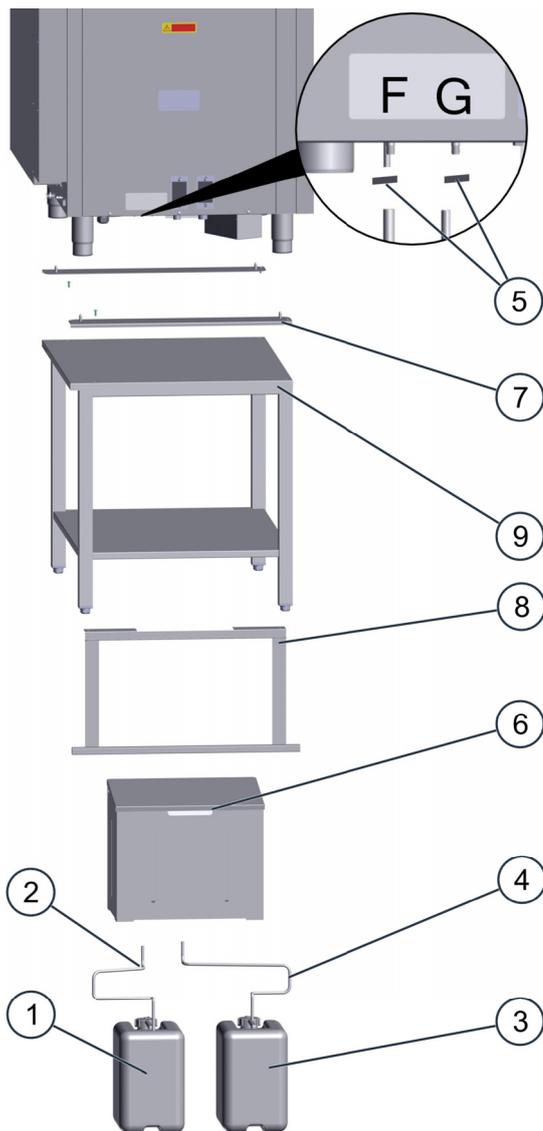
Rep.	Description	Valeurs
1	Électrovanne du rinçage à l'eau (-7M3) Ouverture à la fin du nettoyage et rinçage du système, en particulier l'enceinte de cuisson afin de permettre une neutralisation à l'eau fraîche.	230V
2	Électrovanne du rinçage du condensat (-5M1) ouverture au début et à la fin afin d'évacuer du condenseur l'eau sale et les résidus.	
3	Indicateur de débit (-5B2) mesure un débit d'eau correct dans l'enceinte de cuisson afin de pouvoir assurer un rinçage suffisant du système complet à la fin du nettoyage. Pour terminer le nettoyage, le lessivage est surveillé. Un débit minimal de 80 ml/sec. est requis pour terminer correctement.	80ml/sec.
4	Hélice de ventilateur le ventilateur distribue la solution nettoyage transportée par rotation inverse dans toutes les zones de l'enceinte de cuisson. Le nettoyage est mis en pause à l'ouverture de la porte/du contact de porte.	
5	Pompe de circulation (-7M2) achemine et fait circuler la solution nettoyante mélangée dans l'enceinte de cuisson, depuis le boîtier condenseur en passant par la conduite de circulation devant le ventilateur. La solution nettoyante est bouclée est réutilisée.	
6	Pressostat nettoyage (-7B0) donne le signal MARCHE lorsque le produit nettoyant ou de rinçage est transporté par l'une des deux pompes. Ceci permet de créer une pression d'au moins 13 mbar dans la conduite de dosage du produit nettoyant vers le boîtier condenseur.	13 mbar
Messages d'erreur :		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Défaut de pression du nettoyant → E58.0 ▪ Défaut ConvoCare → E59.0 ▪ Pressostat nettoyage déjà fermé → E62.0 		
7	Pompe de dosage de nettoyant <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pompe ConvoClean (-7M0) dose le nettoyant ConvoClean dans le boîtier condenseur, afin d'obtenir avec l'eau une solution nettoyante pour le circuit de circulation. Cycle de lavage ▪ Pompe ConvoCare (-7M1) dose le produit de rinçage ConvoCare dans le boîtier condenseur afin d'obtenir après le cycle de nettoyage un entretien doux de l'enceinte de cuisson et une neutralisation du tuyau et de l'enceinte de cuisson. 	
Les deux pompes de dosage ne sont alimentées que par une demi-onde sinusoïdale. Une diode présente sur la sortie SIB découpe pour cela une demi-onde. Environ 50 % de la tension du réseau est mesurée en fonction de la qualité de l'appareil de mesure utilisé (True RMS)		env. 115V AC

Multidosage

Le multidosage permet d'apporter le nettoyant de manière totalement automatique. Pour ce faire, les pompes de dosage doivent être montées dans l'appareil avec un pressostat et les tuyaux d'aspiration doivent être introduits avec des lances dans les bidons concernés.

Poser les bidons de la façon suivante :

- Les bidons doivent être posés de façon bien accessible sur une surface plane à côté de l'appareil.
- Les bidons ne doivent pas être plus haut que le niveau de pose de l'appareil
- Le niveau de pose du bidon ne doit pas se situer à moins de 1 mètre sous les raccords de traversée de cloison



Rep	Désignation	Codage couleur
.		
F	Raccord du produit de rinçage sur l'appareil	vert (inscription)
G	Raccord du nettoyant sur l'appareil	rouge (inscription)
1	Bidon de produit de rinçage ConvoCare (solution prête à l'emploi, en rapport de mélange défini)	vert (autocollant)
2	Tuyau d'aspiration lance d'aspiration produit de rinçage	vert (tuyau)
3	Bidon avec nettoyant ConvoClean new ou ConvoClean forte	rouge (autocollant)
4	Tuyau d'aspiration lance d'aspiration nettoyant	rouge (tuyau)
5	Bride de fixation D10	-
6	Boîte pour bidons de nettoyant (accessoire en option)	-
7	Plaque d'adaptation (x 2) pour le montage sur le support	-
8	Étrier de maintien de la boîte (accessoire en option)	-
9	Support avec goujons (accessoires en option)	-

Produits de nettoyage

**ConvoClean forte :**

- Bidon de 10 litres
- Nettoyant liquide pour le nettoyage manuel et tout automatique de l'enceinte de cuisson
- Fort pouvoir nettoyant

**ConvoClean new :**

- Bidon de 10 litres
- Nettoyant liquide pour le nettoyage manuel et tout automatique de l'enceinte de cuisson, produit non dangereux, respectant l'environnement
- Pouvoir nettoyant moyen

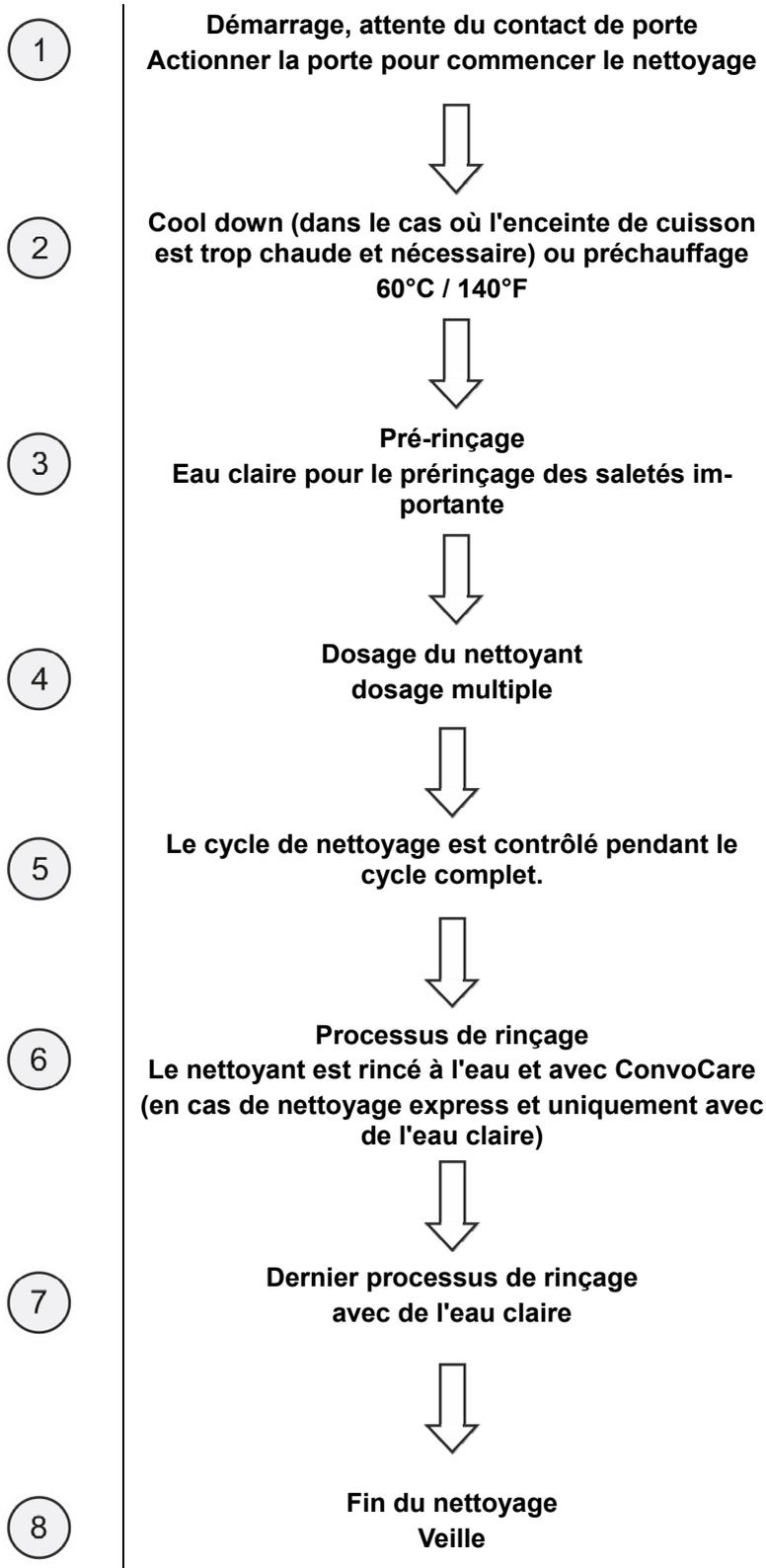
**ConvoCare :**

- Bouteille de 1 litre
- Concentré, produit de rinçage pour le système ConvoClean, doit être dilué dans le rapport de mélange indiqué

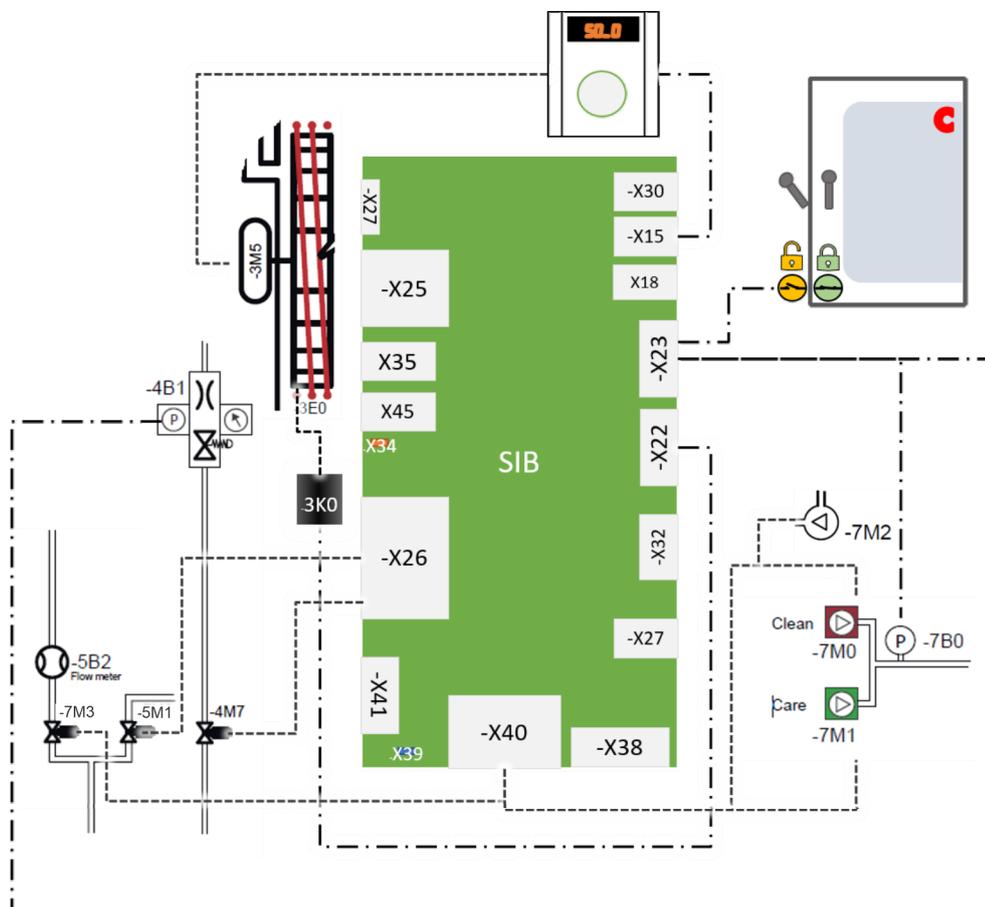
Remarque :

Pour les dommages survenant par utilisation de nettoyeurs non homologués par Convotherm, la garantie est annulée.

Déroulement du nettoyage avec des points de contrôle



3.11 Coupe-circuit de sécurité par contact de porte



Pour le fonctionnement d'un programme de cuisson, du nettoyage automatique et de tous les acteurs requis, la porte de l'appareil doit être fermée et le contact de porte doit être actionné.

Lors de la rotation de la poignée de porte, la porte s'ouvre en position de ventilation, le contact de porte passe à l'état inactif et les acteurs pertinents ci-après se désactivent ensuite par sécurité :

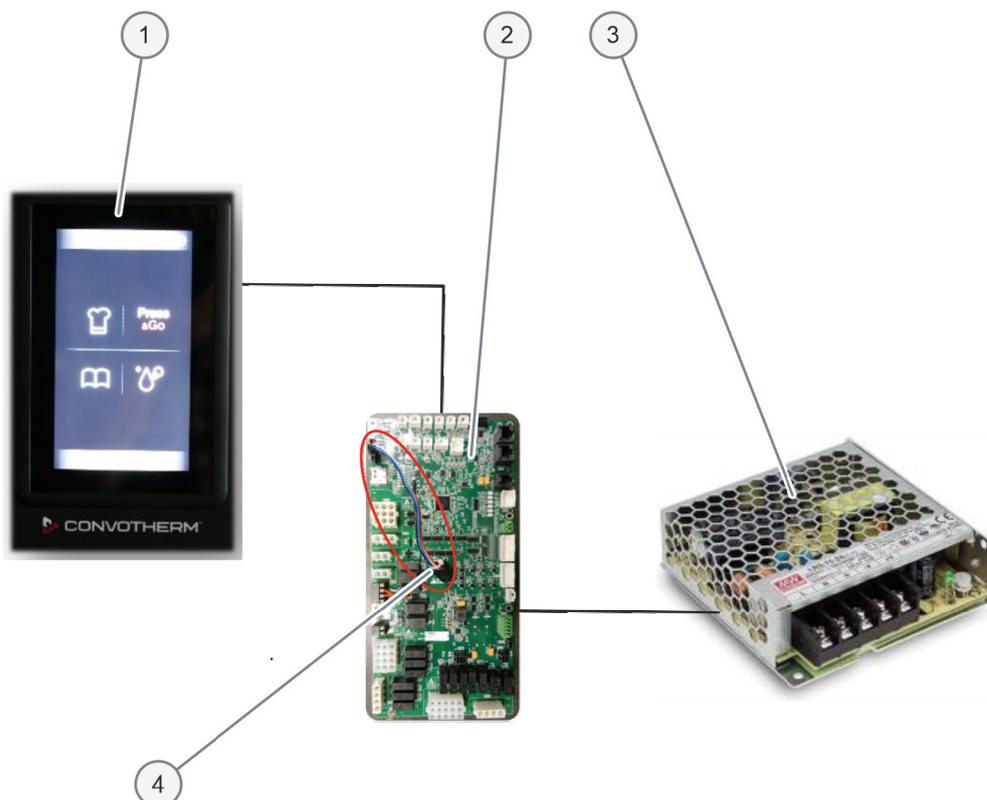
- Moteur -3M5 et variateur de vitesse
- Chauffage enceinte de cuisson -3E0
- Électrovanne d'aspersion -4M7
- Électrovanne de lessivage -7M3
- Pompe de circulation -7M2
- Pompes de dosage de nettoyant -7M0; -7M1

Ce commutateur de sécurité est désactivé dans zone de diagnostic de maintenance et est libéré pour toutes les fonctions de test.

3.12 Electronique

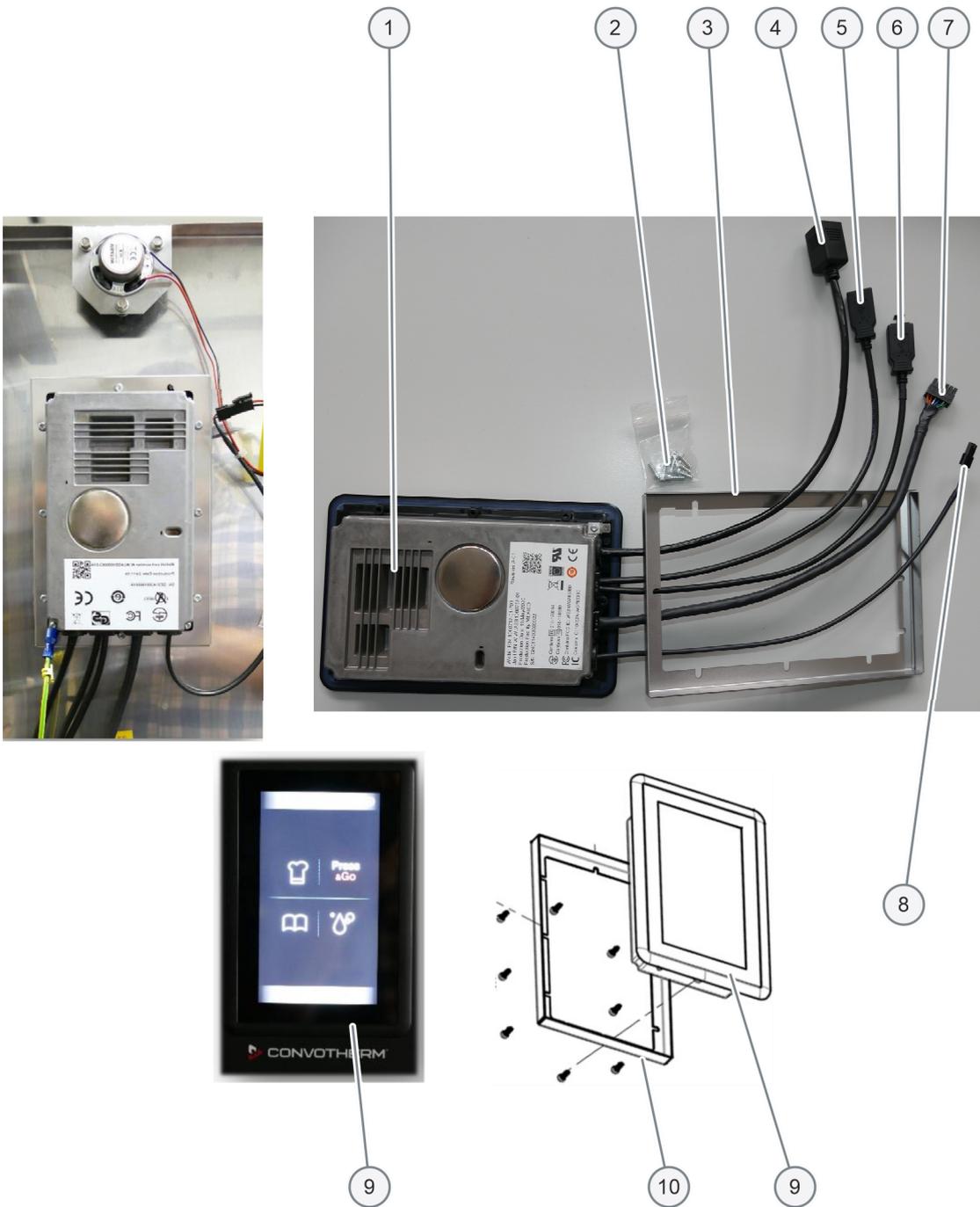
3.12.1 Vue d'ensemble

Composants électroniques



Rep.	Description	Valeurs
1	Carte d'interface utilisateur (UIB)	
2	Module d'identification (IDM)	12 VCC
3	Bloc secteur (MA)	
4	Carte interface système (SIB)	

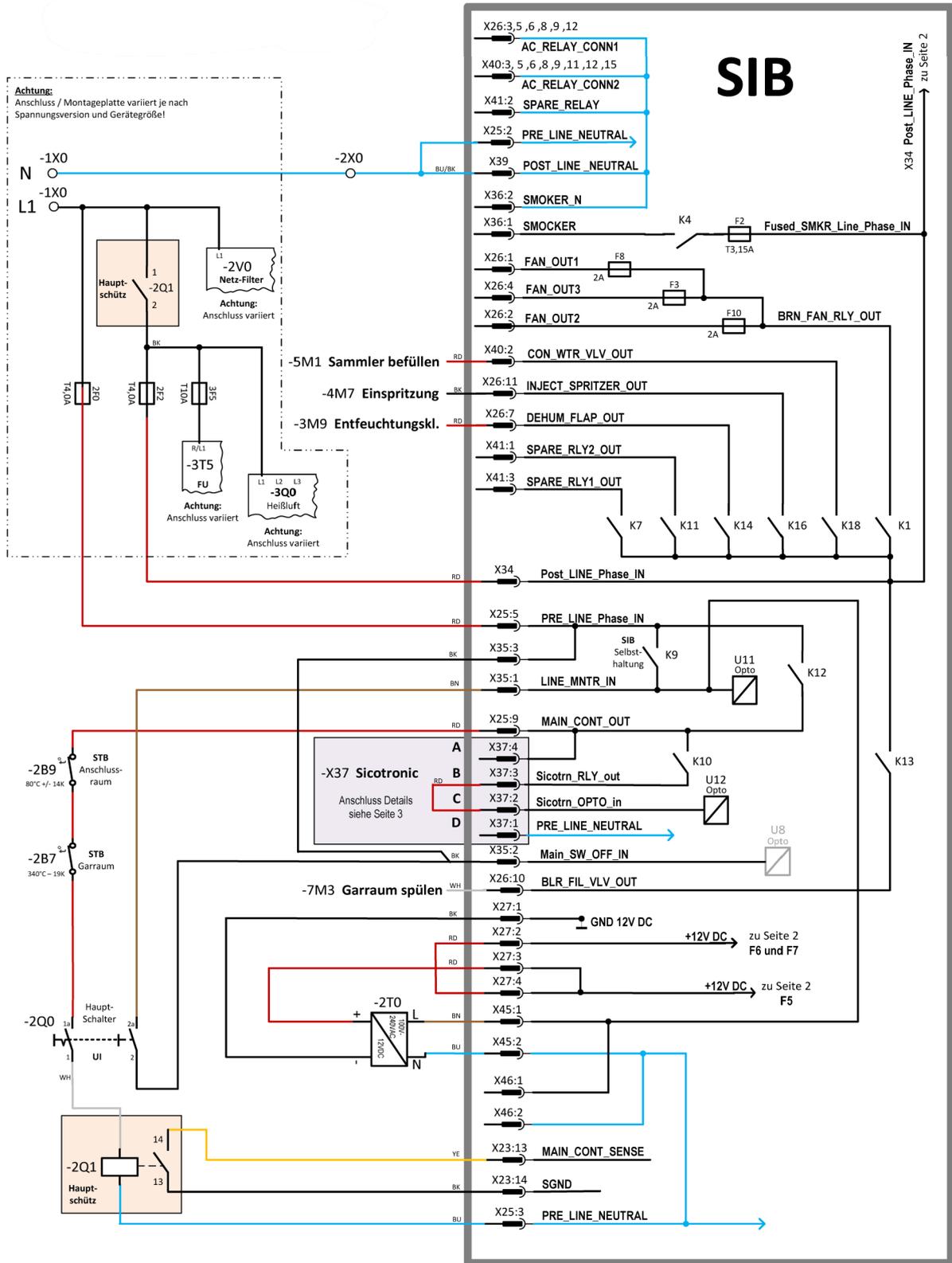
Common Controller

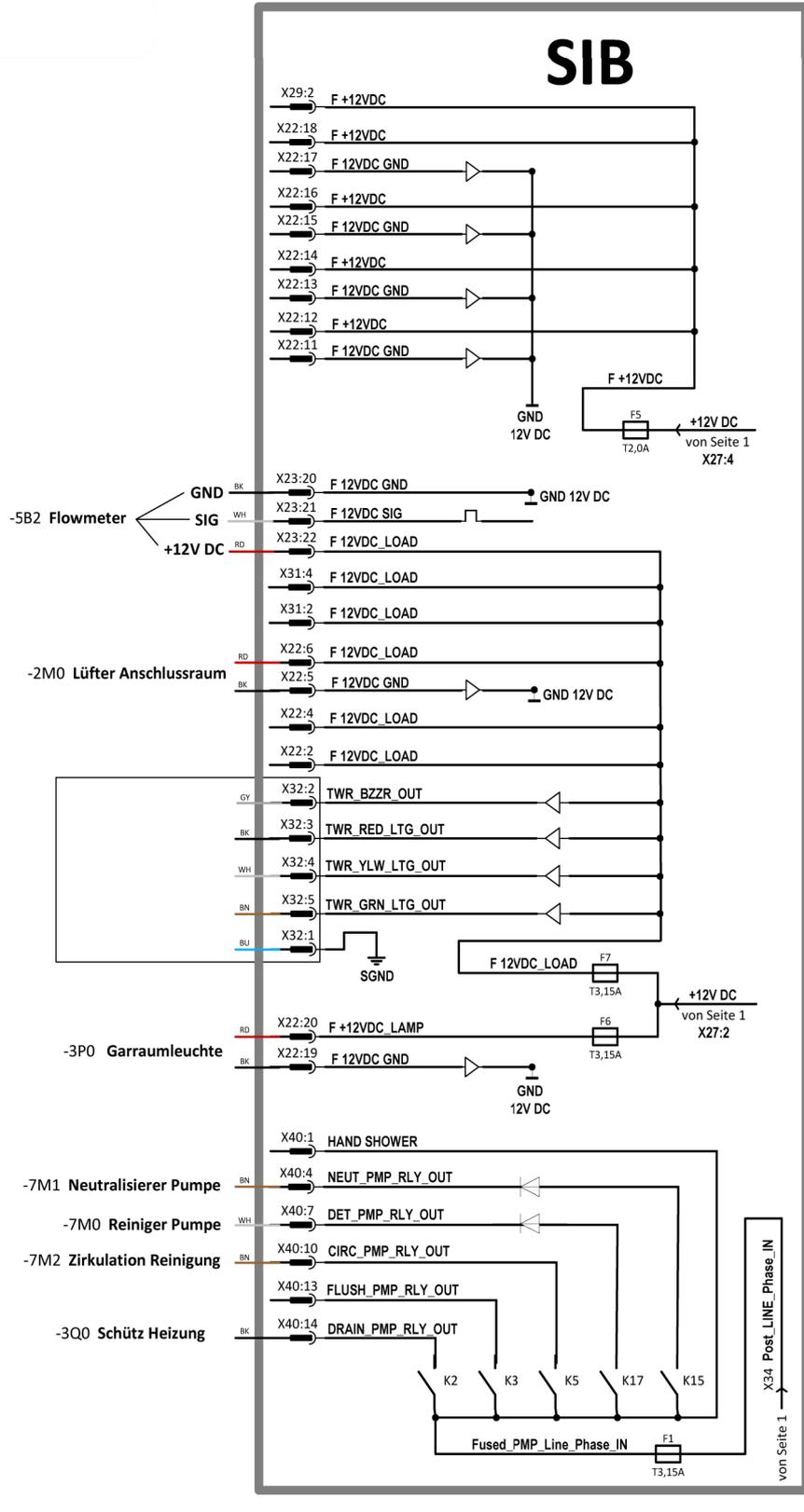


Rep.	Description
1	Common Controller avec Wi-Fi
2	Vis
3	Châssis de montage
4	Ethernet LAN
5	USB 1
6	USB 2
7	Câble de communication vers le SIB
8	Câble du haut-parleur
9	Carte interface système (SIB)
10	Châssis de montage avec les vis

3.12.2 Carte IS

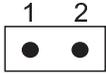
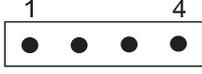
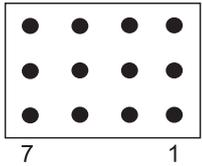
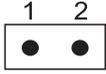
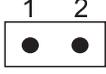
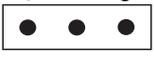
Vue d'ensemble

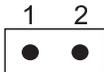
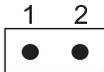
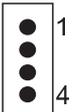
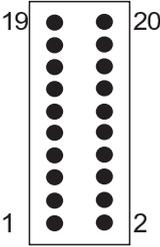


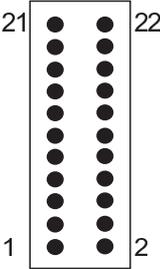


BK - schwarz
 BN - braun
 RD - rot
 YE - gelb
 GN - grün
 BU - blau
 GY - grau
 WH - weiß

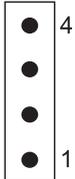
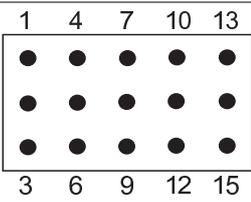
Brochage de la carte IS, côté composants

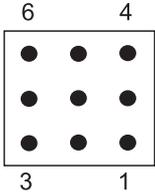
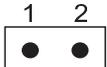
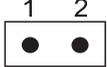
Rep.	Désignation	BMK/Couleur	Broche n°	Brochage
X1	Sonde d'enceinte de cuisson 	-3B6/grn	1	Température enceinte de cuisson (PLUS)
		-3B6/wt	2	Température enceinte de cuisson (MOINS)
X2	Capteur sous-vide 	-3B11/grn	1	Température (Plus)
		-3B11/wt	2	Température (MOINS)
			3	-
			4	-
X4	Capteur de température à cœur 	-3B10/re	1	Température à cœur 1 (PLUS)
		-3B10/bl	2	Température à cœur GND (MOINS)
		-3B10/ye	3	Température à cœur 2 (PLUS)
		-3B10	4	-
		-3B10/grn	5	Température à cœur 3 (PLUS)
		-3B10	6	-
		-3B10/bl	7	Température à cœur 4 (PLUS)
		-3B10/wt	8	Température à cœur REF2 (MOINS)
X5	Température collecteur 	-7B2/grn	1	PLUS
		-7B2/wt	2	MOINS
X6	Sonde de mesure des eaux usées 	-5B3/grn	1	Température des eaux usées (PLUS)
		-5B3/wt	2	Température des eaux usées (MOINS)
X7	Capteur bipasse 	-5B5/grn	1	Température de vapeur (PLUS)
		-5B5/wt	2	Température de vapeur (MOINS)
X8	Température refroidisseur élément chauffant de chaudière 	-4B0/grn	1	PLUS
		-4B0	2	-
		-4B0/wt/	3	MOINS

Rep.	Désignation	BMK/Couleur	Broche n°	Brochage
X9	Sonde de surface élément chauffant de chaudière 	-4B8/grn	1	Température chaudière désactivation (PLUS)
		-4B8/wt	2	Température chaudière désactivation (MOINS)
		-4B8	3	-
X10	Sonde de chaudière 	-4B4/grn	1	Température chaudière (PLUS)
		-4B4/wt	2	Température chaudière (MOINS)
X11	Température KONEH 	-5B4:+	1	PLUS
		-5B4:-	2	MOINS
X20	Module d'identification (IDM) 	rd	1	3.3 VCC
		wh	2	SCL flash
		bu	3	SDA flash
		bl	4	GND
X22	Sorties ToR 	n.c.	1	
		n.c.	2	
		n.c.	3	
		n.c.	4	
		-2M0/bk	5	Ventilateur auxiliaire compartiment électrique (SIGNAL)
		-2M0/rd	6	Ventilateur auxiliaire compartiment électrique (PLUS)
		n.c.	7	
		n.c.	8	
		n.c.	9	
		n.c.	10	
		-3K1:A2	11	
		-3K1:A1	12	
		-3K2:A2	13	
		-3K2:A1	14	
		-4K1:A2	15	
		-4K1:A1	16	
		-4K2:A2	17	
		-4K2:A1	18	

Rep.	Désignation	BMK/Couleur	Broche n°	Brochage
		-3P0:X1/bk	19	Éclairage de l'enceinte de cuisson (SIGNAL)
		-3P0:X2/rd	20	Éclairage de l'enceinte de cuisson (PLUS)
X23	Entrées ToR			
				
		-6Q0/rd	1	Contact de porte fermé (NF)
		-6Q0	2	Contact de porte fermé (COM/MASSE)
		-6Q0	3	Contact de porte fermé (NO)
			4	Réserve 3 (MASSE)
		bk	5	Contact de porte position de ventilation (NO)
		rd	6	Contact de porte – position de ventilation (COM/MASSE)
			7	Contact de porte position de ventilation (NF)
			8	Séparation des graisses (MASSE)
		-4B1	9	Pression d'eau aspersion (NO)
		-4B1	10	Pression d'eau aspersion (COM/MASSE)
		-7B0	11	Pressostat nettoyage (NO)
		-7B0	12	Pressostat nettoyage (COM/MASSE)
			13	Contacteur principal (scrutation 14)
			14	Contacteur principal (scrutation 13)
			15	Pressostat gaz (SIGNAL)
			16	Pressostat gaz (MASSE)
			17	Entrée 1 réserve (SIGNAL)
			18	Entrée 1 réserve (MASSE)
			19	Séparation des graisses poire de niveau (SIGNAL)
		-5B2:GND/bk	20	Débit collecteur (MASSE)
		-5B2:OUT/wh	21	Débit nettoyage (SIGNAL)
		-5B2:VCC/rd	22	Débit nettoyage (PLUS VCC)

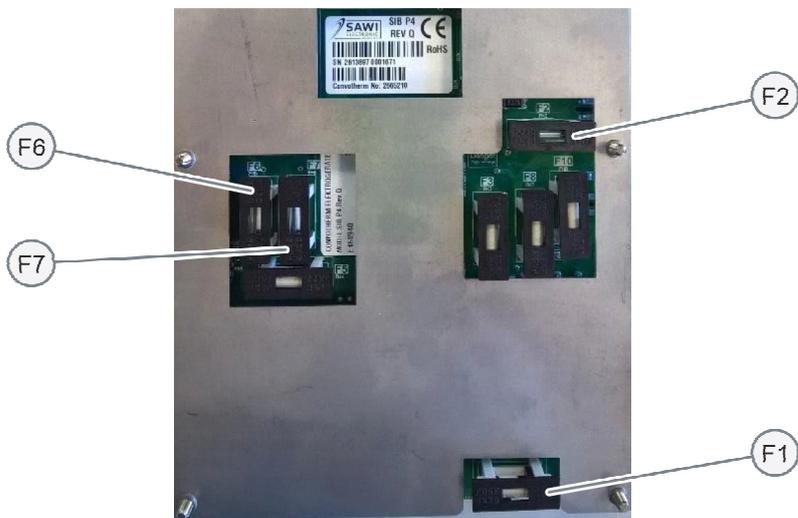
Rep.	Désignation	BMK/Couleur	Broche n°	Brochage
X25			1	
		-1X1	2	Neutre (N)
		-2Q1:A2	3	Contacteur (N)
			4	
		-2F0:2	5	Protection (L1)
			6	
			7	
			8	
		-2B9:11	9	Safety-Line -> Contactor - A1 (L1)
			10	
			11	
		X26		
	2			K1 / L1
	3			K1 / N
	4			K1 / L1
	5			K1 / N
	6			K1 / N
-3M9:A1	7			Volet de déshumidification K14 / L1
-3M9:A2	8			Volet de déshumidification N
-7M3:A2	9			Chamber water flush valve N
-7M3:A1	10			Chamber water flush valve K13 / L1
-4M7:A1	11			Vanne d'aspersion d'injection K16 / L1
-4M7:A2	12			Vanne d'aspersion d'injection N
X32	Colonne lumineuse		1	GND
		grey	2	Signal sonore (SIGNAL)
		blue	3	ROUGE (SIGNAL)
		black	4	JAUNE (SIGNAL)
		white	5	VERT (SIGNAL)
X35	Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT		1	Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT (NO) >> Line Monitor (phase)
		-2Q0:1	2	Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT (NC) >> Main Switch OFF IN (Phase)
		-2Q0:2	3	Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT (COM) >> PRE LINE Phase IN (phase)
		-2Q0:3		

Rep.	Désignation	BMK/Couleur	Broche n°	Brochage
X36	Smoker 	-3E:1	1	Phase K4
		-3E:2	2	Neutre K4
X37	Sicotronic 	-X37:A	1	SICOTRONIC (A) >> MAIN CONT OUT
		-X37:B	2	SICOTRONIC (B) >> SICOTRONIC RLY OUT
		-X37:C	3	SICOTRONIC (C) >> SICOTRON OPTO IN
		-X37:D	4	SICOTRONIC (D) >> PRE LINE NEUTRAL
X38	Hotte aspirante 		1	Relais 1 (IN) Phase K6
			2	Relais 1 (OUT) Neutre K6
			3	Relais 2 (IN) Phase K8
			4	Relais 2 (OUT) Neutre K8
X40	Relais CA 	-2B5:1	1	Douchette à enrouleur L1
		-5M1:L	2	Remplissage du condensateur K18 / L1
		-2M5:N	3	Douchette à enrouleur N
		-7M1:A1	4	Introduction de produit de rinçage K15 / L1
		-7M1:A2	5	Introduction de produit de rinçage N
		-5M1:A2	6	Remplissage du condensateur N
		-7M0:A1	7	Introduction de nettoyant K17 / L1
		-7M0:A2	8	Introduction de nettoyant N
		-7M2:A2	9	Circulation nettoyage N
		-7M2:A1	10	Circulation nettoyage K5 / L1
			11	
			12	N
			13	L1
		-3E0	14	Contacteur de chauffage L1
		-3E0:	15	Contacteur de chauffage L1

Rep.	Désignation	BMK/Couleur	Broche n°	Brochage
X44	Alimentation électrique 	-2T1:+/rd	1	Alimentation bloc secteur 2 (plus)
		bl	2	Alimentation bloc secteur 2 (plus)
		br	3	(NC)
		-2T1:-/gr	4	Alimentation bloc secteur 2 (MOINS/MASSE)
			5	Alimentation bloc secteur 2 (MOINS/MASSE)
			6	Alimentation bloc secteur 2 (NC)
X45	Bloc secteur 1 	-2T0:L	1	Alimentation 1 IN 12 VCC (phase)
		-2T0:N	2	Alimentation 1 IN 12 VCC (neutre)
X46	Bloc secteur 2 	-2T0:L	1	Alimentation 2 IN 12 VCC (phase)
		-2T0:N	2	Alimentation 2 IN 12 VCC (neutre)

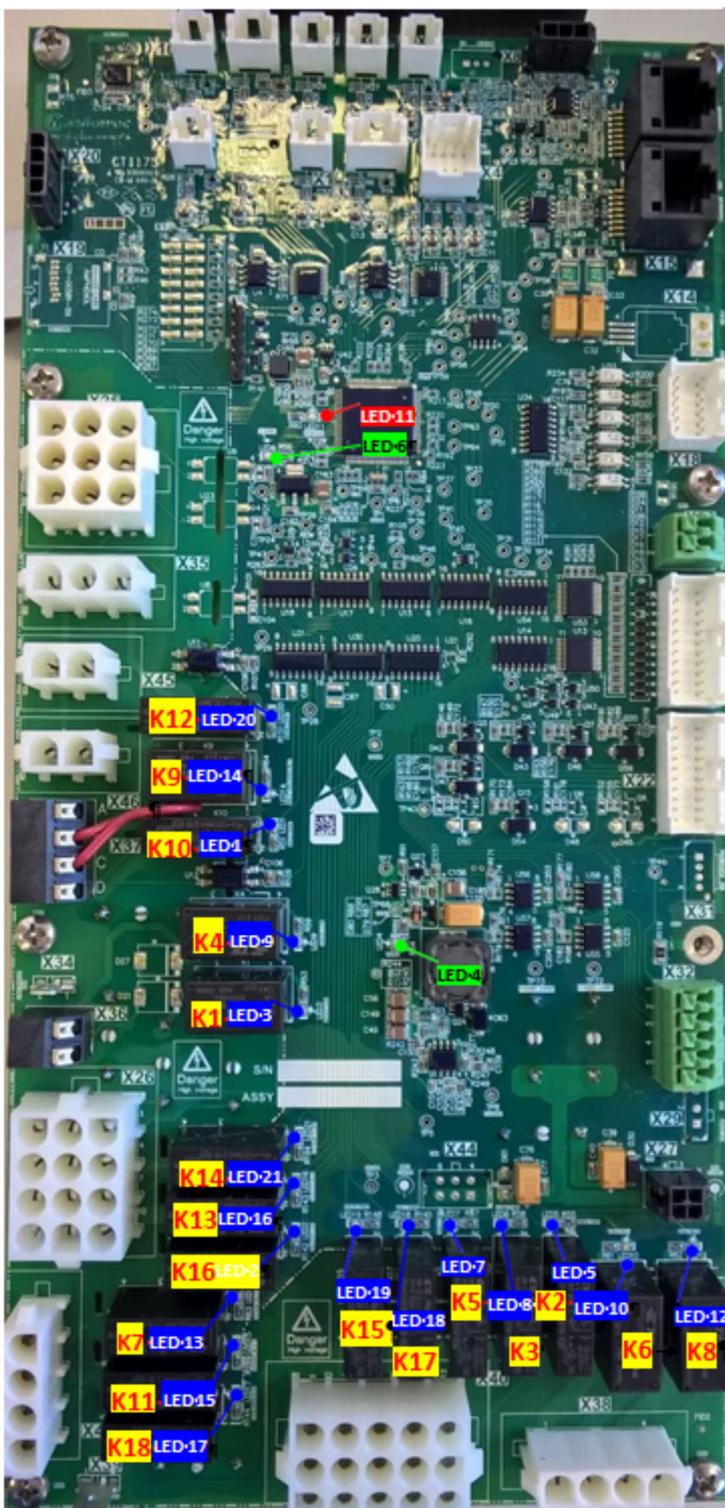
Sécurités et fonctions

Sécurités sur le SIB



Fusible / Désignation	Valeur	Vient de	Fonction / actionneurs / connecteur
F2 / 230VA (SIB externe) Présécurité pour : F1, F2 Brûleur relais K1 : F3, F8, F10	4A	X34	X26:7 Volet de déshumidification (K14) X26:11 Aspersion d'eau (asperseur) (K16) X40:2 Refroidisseur collecteur (aspersion d'eau) (K18) X26:10 Enceinte de cuisson rinçage (eau) (K13)
F1 / 230 VAC	2A	X34	X40:14 Contacteur Chauffage à air pulsé (K2) X40:10 Pompe de circulation (K5) X40:7 Pompe de dosage de nettoyant (K17) X40:4 Pompe de dosage du produit de rinçage (K15)
F6 / 12 VDC	3,15 A	X27, X44	X22:20 Lampe d'enceinte de cuisson
F7 / 12VDC	3,15 A	X27, X44	X22:6 Ventilateur auxiliaire 2 compartiment électrique X23:22 Débit nettoyage (Plus)

Relais et LED sur la carte SIB



Désignation relais	LED concernée	Fonction	Désignation carte IS
K2	LED 5	Contacteur chauffage à air pulsé	Drn Pmp
K5	LED 7	Pompe de circulation	Circ Pmp

3 Structure et fonctionnement

K6	LED 10	Hotte aspirante basse vitesse	Exh Hdl
K8	LED 12	Hotte aspirante haute vitesse	Exh Hdh
K9	LED 14	Auto-maintien pour la carte SIB	Self holding Rly2
K12	LED 20	Contacteur principal	Main Cont
K13	LED 16	Vanne de rinçage de l'enceinte de cuisson	Blr Fil Vlv
K14	LED 21	Volet de déshumidification	Dehum Flap
K15	LED 19	Pompe de dosage du produit de rinçage	Neut Pmp
K16	LED 2	Aspersion d'eau pour génération de vapeur sur un asperseur	Inj Sptzr
K17	LED 18	Pompe de dosage de nettoyant	Det Pmp
K18	LED 17	Électrovanne du collecteur	Con Wtr Vlv

LED sur carte IS	Séquence lumineuse	Fonction
-------------------------	---------------------------	-----------------

LED 6 vert	Allumée en permanence	3.3VDC
------------	-----------------------	--------

4 Messages d'erreur

Messages d'erreur - plage E00.x à E02.x

Erreur	Description	Cause / Remède
E00.0	Le défaut précédent n'existe plus	--
E01.2	Manque d'eau lors de l'aspersion d'eau pour la génération de vapeur (pression d'eau inférieure à 0.5 bar 3 s après basculement de la vanne)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arrivée d'eau fermée ▪ Le raccordement d'eau douce n'est pas relié sur l'arrivée d'eau ▪ Crépine encrassée dans l'électrovanne ou dans le raccordement d'eau ▪ Électrovanne (-Y3) endommagée ▪ Vérifier la qualité de l'eau ▪ Problèmes de contact entre pressostat et bornier (X21) de la carte IS ▪ Pressostat S1 endommagé ▪ Té du pressostat / manomètre ou buse d'injection obstrué(e)/ encrassé(e) dans l'arrivée d'eau → nettoyer à l'aide d'une aiguille (si buse d'injection obstruée → message d'erreur E63.0) ▪ Pressostat incorrect (valeur incorrecte) ▪ Réducteur de pression pas correctement réglé ▪ Pression de raccordement trop faible ▪ Connecteurs sur la carte IS (problèmes de contact, mauvais contact)
E01.4 (E01.3 maxx Logiciel 1e génération)	Manque d'eau lessivage de l'enceinte de cuisson, Défaut indicateur de débit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'erreur survient pendant le nettoyage ▪ Arrivée d'eau fermée ▪ Quantité d'eau non atteinte au cours du temps prévu (débit d'écoulement indicateur de débit >120 s pas atteint) ▪ Pression d'eau en entrée trop faible ▪ Filtre d'entrée obstrué ▪ Électrovanne -7M3 endommagée ▪ Protection F7 s'est déclenchée ▪ Commande défectueuse ▪ Indicateur de débit bloqué mécaniquement par le calcaire/la saleté ▪ Indicateur de débit-Emitter ou contact enfichable coupé ▪ Sens d'écoulement pas correct

Erreur	Description	Cause / Remède
E02	Température dans le compartiment électrique trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arrivée d'air bloquée / grille de ventilateur encrassée ▪ Distance minimale non respectée par rapport aux sources de chaleur ▪ Ventilateur auxiliaire encrassé, bloqué ou défectueux ▪ Ventilateur auxiliaire mal monté → respecter le sens de soufflage ▪ Fente de soufflage bloquée par manque d'espacement au mur ▪ + et - du 12 V du ventilateur auxiliaire inversés ▪ Surchauffe dans le compartiment électrique : plus de 70 °C pendant plus de 60 s. ▪ Lorsqu'une température > 45 °C est atteinte, le ventilateur supplémentaire est activé ▪ Le ventilateur tourne en permanence sur les appareils à gaz, se désactive à 43 °C sur les appareils électriques. → Effectuer mise à jour logiciel à la version la plus récente du logiciel

Messages d'erreur - Plage E03.x (variateur de vitesse)

Erreur	Description	Cause / Remède
E03.0.1.x	Panne de communication avec le variateur de vitesse 1 ou 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le câble est défectueux ou non enfiché ▪ Variateur de vitesse non paramétré pour les appareils Convothem maxx ▪ Défaut sur variateur de vitesse ▪ Alimentation de tension d'entrée du variateur de vitesse est défectueuse ▪ Sur l'afficheur du variateur de vitesse doit apparaître « 00 »
E03.0.2.x	Consigne de vitesse n'est pas atteinte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hélice de ventilateur incorrecte ▪ Moteur à rotation difficile / défectueux ▪ Variateur de vitesse défectueux ▪ Apparaît également avec le message d'erreur E03.1.20
E03.0.3.x	Message d'erreur interne (variateur de vitesse 1 ou 2)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer ▪ Si le défaut réapparaît, prendre contact avec Convothem (noter le message à l'afficheur du variateur de vitesse)
E03.0.4.x	Données reçues avec erreur	<p>Câble de communication RJ45 en défaut ou mauvais contact</p> <p>→ dommage sur le câble : le remplacer</p> <p>→ augmenter la distance aux câbles de courant fort/câble d'allumage</p>
E03.0.5.x à E03.0.7.x	Message d'erreur interne (variateur de vitesse 1 ou 2)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer ▪ Si le défaut réapparaît, prendre contact avec Convothem (noter le message à l'afficheur du variateur de vitesse)
E03.1.0/ E03.2.0 nF	Information, aucune erreur	--

Erreur	Description	Cause / Remède
E03.1.1/ E03.2.1 à E03.1.4/ E03.2.4 <i>I n F</i> <i>[F F</i> <i>[F I</i>	Message d'erreur interne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier toutes les connexions enfichées ▪ Si le défaut réapparaît, prendre contact avec Convothem
E03.1.5/ E03.2.5 <i>S L F I</i>	Interruption communication MODBUS	<p>Câble de communication RJ45 en défaut ou mauvais contact</p> <ul style="list-style-type: none"> → dommage sur le câble : le remplacer → augmenter la distance aux câbles de courant fort
E03.1.9/ E03.2.9 <i>Q C F</i>	Surintensité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbre moteur peu mobile ▪ Surintensité moteur
E03.1.10/ E03.2.10 <i>[r F I</i>	Message d'erreur interne	<p>Défaut dans la commande du relayage de charge ou résistance de charge endommagée</p> <ul style="list-style-type: none"> → Mettre le variateur de vitesse hors tension, puis de nouveau sous tension → Vérifier toutes les connexions enfichées → Remplacer le variateur de vitesse → Si le défaut réapparaît, prendre contact avec Convothem
E03.1.16/ E03.2.16 <i>Q H F</i>	Surchauffe	<p>Surchauffe du variateur de vitesse par température ambiante trop élevée</p> <ul style="list-style-type: none"> → Vérifier la charge du moteur → Vérifier la ventilation du variateur de vitesse → Vérifier la température ambiante → Retirer l'autocollant sur le variateur de vitesse → Avant la remise sous tension, laisser refroidir le variateur de vitesse
E03.1.17/ E03.2.17 <i>Q L F</i>	Surcharge	<p>Déclenchement par courant moteur trop élevé</p> <ul style="list-style-type: none"> → Contrôler la charge du moteur
E03.1.18/ E03.2.18 <i>Q b F</i>	Surfreinage : trop fort freinage ou force menante trop forte ; surtension lors de l'arrêt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Augmenter le temps de ralentissement Paramètre réglable 103 03 (réglage de base 8) ▪ Vérifier la tension secteur pour s'assurer que la valeur maximale admissible n'est pas dépassée (20 % au-dessus de la tension secteur maximale, en cours de fonctionnement)
E03.1.19/ E03.2.19 <i>Q 5 F</i>	Surtension secteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentation secteur perturbée ▪ Tension d'enclenchement : +10 % admis ▪ Veille : +20 % admis
E03.1.20/ E03.2.20 <i>Q P F I</i>	Perte d'une phase moteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Liaison par connecteurs -X3M5 entre moteur et variateur de vitesse mal branchée ▪ Broche dans le connecteur tordue et n'a pas de contact → Vérifier les connexions entre variateur de vitesse et moteur ▪ Enroulement moteur défectueux

Erreur	Description	Cause / Remède
E03.1.21/ E03.2.21 <i>PHF</i>	Perte phase secteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Défaut d'alimentation du variateur de vitesse → Vérifier la tension d'alimentation vers le variateur de vitesse ▪ Fusible fondu → Vérifier le fusible
E03.1.22/ E03.2.22 <i>USF</i>	Sous-tension	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tension secteur trop basse → Vérifier la tension secteur ▪ Chute de tension provisoire → Vérifier la tension d'alimentation vers le variateur de vitesse ▪ Conducteur de neutre défaillant ▪ Phase L1 manquante sur le variateur de vitesse, borne de contact brûlée → Contrôler le fusible et le cheminement du câble
E03.1.23/ E03.2.23 <i>SCF 1</i>	Court-circuit moteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Câble de raccordement du variateur de vitesse au moteur défectueux ▪ Enroulement moteur défectueux ▪ Court-circuit en sortie du variateur de vitesse
E03.1.24/ E03.2.24 <i>SDF</i>	Surrégime moteur	Paramètres incorrects dans le variateur de vitesse → Vérifier le moteur
E03.1.25/ E03.2.25 à E03.1.27/ E03.2.27 <i>EnF</i> <i>InF 1</i> <i>InF 2</i>	Message d'erreur interne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier toutes les connexions enfichées ▪ Si le défaut réapparaît, prendre contact avec Convotherm
E03.1.28/ E03.2.28 <i>InF 3</i>	Interruption interne de communication du variateur de vitesse	Prendre contact avec Convotherm
E03.1.29/ E03.2.29 <i>InF 4</i>	Message d'erreur interne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier toutes les connexions enfichées ▪ Si le défaut réapparaît, prendre contact avec Convotherm
E03.1.32/ E03.2.32 <i>SCF 3</i>	Contact à la terre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Câble de raccordement du variateur de vitesse au moteur défectueux ▪ Enroulement moteur défectueux ▪ Contact à la terre en sortie du variateur de vitesse → Vérifier le câble de raccordement au secteur du variateur de vitesse vers le moteur ▪ Fort courant de fuite à la terre en sortie du variateur de vitesse
E03.1.33/ E03.2.33 <i>OPF 2</i>	Perte de trois phases moteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moteur non raccordé ▪ Courant moteur absent ou trop faible

Erreur	Description	Cause / Remède
E03.1.42/ E03.2.42 à E03.1.56/ E03.2.56 SLF2 SLF3 InF9 InFb EJF SCF4 SCF5	Message d'erreur interne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier toutes les connexions enfichées sur le variateur de vitesse ▪ Mettre le variateur de vitesse hors tension, puis de nouveau sous tension ▪ Si le défaut réapparaît, prendre contact avec Convotherm
E03.1.69/ E03.2.69 InFE	Message d'erreur interne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre le variateur de vitesse hors tension, puis de nouveau sous tension ▪ Remplacement du variateur de vitesse
E03.1.77/ E03.2.77 CFI 2	Configuration non valable sur le variateur de vitesse (message d'erreur interne)	Installer un nouveau variateur de vitesse, paramétré par Convotherm
E03.1.100/ E03.2.100 ULF	Erreur sous-charge du moteur (message d'erreur interne)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre le variateur de vitesse hors tension, puis de nouveau sous tension ▪ Remplacement du variateur de vitesse
E03.1.101/ E03.2.101 OLC	Défaut surcharge, surintensité	Intensité électrique du moteur au-dessus du seuil de surcharge → Vérifier la mécanique (usure, difficulté de manœuvre mécanique, graissage, obstacles, ...)
E03.1.106/ E03.2.106/ LFF 1 E03.1.253/ E03.2.253	Message d'erreur interne	Prendre contact avec Convotherm

Messages d'erreur - plage E10.x

Erreur	Description	Cause / Remède
E10	Message Filter-Care (la cartouche de traitement de l'eau doit être remplacée)	<p>Filter Care signale une cartouche de traitement d'eau usagée :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Changer la cartouche de traitement d'eau ▪ Réinitialiser l'électronique de filtration du filtre à eau (compteur électronique) ▪ Vérifier si la liaison est intacte ▪ Vérifier le traitement d'eau ▪ Vérifier le raccordement de l'électronique de filtration <p>Remarque : La conduite de l'asperseur / l'enceinte de cuisson / peuvent rapidement s'entartre</p>

Messages d'erreur - Plage E21.x bis E30.x

Erreur	Description	Cause / Remède
E21.1	Erreur sonde d'enceinte de cuisson, circuit électrique ouvert, (3B6 interruption du thermocouple)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture de ligne capteur (connecteur X1 de la carte IS) ▪ Sonde d'enceinte de cuisson (-3B6) rompue (endommagée)
E21.2	Défaut sonde d'enceinte de cuisson, court-circuit à la masse ^{*1}	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un court-circuit à la masse ne peut être détecté sans faille. Le court-circuit à la masse peut également exister sur un autre capteur thermocouple ▪ Le capteur thermocouple (-3B6) ou un autre est en contact avec l'enveloppe de l'appareil ▪ Le thermocouple (-3B6) ou un autre est défectueux
E21.3	Erreur sonde d'enceinte de cuisson, température excessive : plus de 320 °C pendant plus de 2 s.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dysfonctionnement du relais statique ▪ Dysfonctionnement du module brûleur ▪ Dysfonctionnement de la sonde d'enceinte de cuisson
E22.1.1	Défaut capteur de température à cœur (premier point de mesure TàC1) rupture de ligne capteur, circuit électrique ouvert	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture de ligne capteur (connecteur X4 de la carte IS) ▪ Rupture capteur TàC ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température
E22.1.2	² Erreur court-circuit de température à cœur (premier point de mesure TàC1), court-circuit à la masse ^{*2}	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture à la pointe du capteur ▪ Rupture de câble ▪ Aiguille capteur de température à cœur déformée/pliée ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température
E22.1.3	Erreur capteur de température à cœur (premier point de mesure TàC1), température excessive : plus de 320 °C pendant plus de 2 s.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température ▪ Thermocouple défectueux (indique valeur trop élevée, qui n'est en réalité pas trop élevée)
E22.2.1	Défaut capteur de température à cœur (deuxième point de mesure TàC2) rupture de ligne capteur, circuit électrique ouvert (rupture thermocouple)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture de ligne capteur (connecteur X4 de la carte IS) sonde TàC interrompue ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température
E22.2.2	Erreur capteur de température à cœur (deuxième point de mesure TàC2), court-circuit à la masse ^{*2}	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture à la pointe du capteur ▪ Rupture de câble ▪ Aiguille du capteur de température à cœur déformée/pliée ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température

Erreur	Description	Cause / Remède
E22.2.3	Erreur capteur de température à cœur (premier point de mesure TàC1), température excessive : plus de 320 °C pendant plus de 2 s.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température ▪ Thermocouple défectueux (indique valeur trop élevée, qui n'est en réalité pas trop élevée)
E22.3.1	Défaut capteur de température à cœur (troisième point de mesure TàC3) rupture de ligne capteur, circuit électrique ouvert	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture de ligne capteur (connecteur X4 de la carte IS) ▪ Rupture capteur TàC ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température
E22.3.2	Erreur capteur de température à cœur (troisième point de mesure TàC3), court-circuit à la masse *2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture à la pointe du capteur ▪ Rupture de câble ▪ Aiguille du capteur de température à cœur déformée/pliée ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température
E22.3.3	Erreur capteur de température à cœur (troisième point de mesure TàC3), température excessive : plus de 320 °C pendant plus de 2 s.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température ▪ Thermocouple défectueux (indique valeur trop élevée, qui n'est en réalité pas trop élevée)
E22.4.1	Défaut capteur de température à cœur (quatrième point de mesure TàC4) rupture de ligne capteur, circuit électrique ouvert	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture de ligne capteur (connecteur X4 de la carte IS) ▪ Rupture capteur TàC ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température
E22.4.2	Erreur capteur de température à cœur (quatrième point de mesure TàC4), court-circuit à la masse *2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture à la pointe du capteur ▪ Rupture de câble ▪ Aiguille du capteur de température à cœur déformée/pliée ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température
E22.4.3	Erreur capteur de température à cœur (quatrième point de mesure TàC4), température excessive : plus de 320 °C pendant plus de 2 s.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température ▪ Thermocouple défectueux (indique valeur trop élevée, qui n'est en réalité pas trop élevée)
E22.5.1	Défaut capteur sous-vide (TàC5) rupture de ligne capteur, circuit électrique ouvert	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture de ligne capteur (connecteur X2 de la carte IS) ▪ Rupture capteur sous-vide ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température

Erreur	Description	Cause / Remède
E22.5.2	Défaut capteur sous-vide, court-circuit à la masse ^{*2}	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture à la pointe du capteur ▪ Rupture de câble ▪ Aiguille de capteur sous-vide déformée/pliée ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température
E22.5.3	Erreur capteur sous-vide, surchauffe : plus de 320 °C pendant plus de 2 s.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de température ▪ Thermocouple défectueux (indique valeur trop élevée, qui n'est en réalité pas trop élevée)
E24.1	Erreur capteur bipasse (interruption thermocouple -5B5), circuit électrique ouvert	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture de ligne capteur (connecteur X7 de la carte IS) ▪ Capteur bipasse (-5B5) interrompu (défectueux) ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables du capteur bipasse
E24.2	Erreur capteur bipasse (-5B5 dans la ligne de bipasse), court-circuit à la masse ^{*1}	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Défaut de court-circuit à la masse ne peut être détecté sans faille ; il peut s'agir d'un autre thermocouple ▪ Le capteur de bipasse (-5B5) ou un autre capteur a contact avec l'enveloppe de l'appareil ▪ Le capteur de bipasse (-5B5) ou un autre capteur endommagé
E24.3	Erreur capteur de bipasse (-5B5), température excessive thermocouple : plus de 260 °C pendant plus de 10 s.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capteur bipasse défectueux ▪ Ligne défectueuse ▪ Mesure erronée capteur bipasse
E25.1	Erreur sonde de mesure des eaux usées (-5B3) interruption, circuit électrique ouvert	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rupture de ligne capteur (connecteur X6 de la carte IS) ▪ Sonde de mesure des eaux usées (-5B3) interrompu (défectueux) ▪ Carte IS encrassée dans la zone des contacts enfichables de la sonde de mesure des eaux usées
E25.2	Erreur sonde de mesure des eaux usées (capteur -5B3 dans le condensateur), court-circuit à la masse ^{*1}	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un court-circuit à la masse ne peut être détecté sans faille. Le court-circuit à la masse peut également exister sur un autre capteur thermocouple ▪ La sonde de mesure des eaux usées (-5B3) ou un autre capteur a contact avec l'enveloppe de l'appareil ▪ Sonde de mesure des eaux usées (-5B3) ou un autre capteur est défectueuse
E25.3	Sonde de mesure des eaux usées (-5B3), température excessive (si température dans boîte à eaux usées >110°C mesurée pendant plus de 30s)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sonde de mesure des eaux usées défectueuse ▪ Ligne défectueuse ▪ Mesure erronée sonde de mesure des eaux usées ▪ Barboteur à eau dans la boîte à eaux usées trop chaude : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Robinet d'eau fermé ▪ Appareil raccordé sur l'eau chaude ▪ Électrovanne condenseur endommagée ▪ Crépine d'arrivée sur l'électrovanne encrassée ▪ Buse d'arrosage dans la boîte à eaux usées / dans le siphon obstruée ▪ Buse d'arrosage dans le collecteur obstruée

^{*1} MUX1 : -3B6, -B5, -5B3,-3B0,- 5B3

^{*2} MUX2 : TàC1, TàC2, TàC3, TàC4

Messages d'erreur - plage E33 à E91.x

Erreur	Description	Cause / Remède
E58.0	La pression de nettoyant ConvoClean n'a pas été atteinte	<ul style="list-style-type: none">▪ Nettoyant manquant → remplir le bidon avec du nettoyant▪ Le tuyau d'aspiration aspire l'air (colliers de tube non correctement montés)▪ Le tuyau d'aspiration est plié ou écrasé▪ Le pressostat ne signale aucune pression dans les 15 secondes après mise en service de la pompe▪ Pressostat endommagé▪ Pompe de dosage de nettoyant ne peut établir de pression
E59.0	La pression de nettoyant ConvoCare n'a pas été atteinte	<ul style="list-style-type: none">▪ Produit de rinçage manquant → remplir le bidon avec du produit de rinçage▪ Le tuyau d'aspiration aspire l'air (colliers de tube non correctement montés)▪ Le tuyau d'aspiration est plié ou écrasé▪ Le pressostat ne signale aucune pression dans les 15 secondes après mise en service de la pompe▪ Pressostat endommagé▪ Pompe de dosage du produit de rinçage ne peut établir de pression

Erreur	Description	Cause / Remède
E60.0	Le cycle de nettoyage n'a pu se terminer correctement	<p>Généralités</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Brève coupure de courant possible pendant le cycle de nettoyage ▪ Contrôle de sécurité n'était plus possible → Effectuer la mise à jour logiciel >V2.8.0 <p>La pompe fonctionne (résultat de nettoyage incomplet)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La pompe de circulation ne pompe pas d'eau ou pas de solution nettoyante ▪ Défaut d'étanchéité dans le circuit de circulation ou le volet de déshumidification est ouvert et envoie de l'eau depuis le condenseur ▪ L'appareil a été mis hors tension pendant le cycle de nettoyage. L'appareil fonctionne quelques temps uniquement à l'eau froide, mais la sonde d'enceinte de cuisson (-3B6) ne signale aucune chute de température ▪ De la graisse ou autre obstrue la tubulure de nettoyage et bloque la circulation d'eau ▪ Eau chaude en circulation en permanence (pas de refroidissement à 4 °C)→ raccordement d'eau trop chaud <p>La pompe ne démarre pas (pas de résultat du nettoyage)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La pompe de circulation est fixe et ne tourne pas pendant le cycle de nettoyage ▪ La pompe de circulation ne fonctionne pas non plus en mode diagnostic ▪ Protection F1 sur la carte IS est défectueuse <ul style="list-style-type: none"> ▪ Court-circuit ▪ Court-circuit à la masse ▪ Humidité dans la pompe de circulation ▪ Bobine de la pompe de circulation interrompue ▪ Le connecteur X40 est lâche ou a un mauvais contact <p>Remède Ouvrir la porte de l'appareil et rincer soigneusement toute l'enceinte de cuisson, à l'aide de la douchette à enrouleur.</p>
E61.0	Lors du nettoyage automatique, la saturation de vapeur n'est pas atteinte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Volet de déshumidification défectueux ▪ Appareil à aspersion d'eau : Buse obstruée pas d'eau ▪ Sonde bipasse en partie endommagée - indique des valeurs erronées ▪ Protection de dépression défectueuse
E62.0	Lors du nettoyage, le pressostat ne fonctionne pas correctement (scrutation logique du pressostat)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pressostat nettoyage défectueux car il est déjà fermé avant démarrage de la pompe ▪ Pressostat incorrect → remplacer le pressostat le cas échéant ▪ Buse obstruée (tartre) ▪ Mise en place du bidon de nettoyage trop haut ▪ Ligne en court-circuit / pontée → Vérifier dans le mode Service si le pressostat commute puis retombe en activant les pompes de dosage de nettoyant / produit de rinçage.

Erreur	Description	Cause / Remède
E63.0	L'aspersion d'eau par pressostat ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Buse ou ligne d'injection obstruée (calcaire) ▪ Pressostat défectueux car il est déjà fermé avant que l'électrovanne ne s'ouvre ▪ Pressostat incorrect → remplacer le pressostat le cas échéant ▪ Mise en place du bidon de nettoyage trop haut ▪ Ligne en court-circuit / pontée <p>→ Vérifier dans le mode Service si le pressostat commute en activant les pompes de dosage de nettoyeur / produit de rinçage.</p>
E70.0	Défaut contacteur principal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chaîne de sécurité LTS (air pulsé - électronique - interrupteur appareil) interrompu ▪ Contacteur principal endommagé, contact auxiliaire (-2Q1, 13/14) ne ferme pas ▪ Le contact auxiliaire 13/14 a une résistance de contact trop élevée sur la borne à vis ▪ Ligne du contact auxiliaire défectueuse (-X35, 1:2.3 → -2Q0) → Vérifier tous les fusibles sur carte IS
E70.1	Défaut contacteur principal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contacteur principal grippé par la chaleur ▪ Contact auxiliaire en court-circuit (contact permanent) → Vérifier contact auxiliaire du contacteur principal ▪ Des conducteurs partant du contact auxiliaire vers la carte IS sont reliés entre eux → Vérifier la ligne ▪ Le relais K12 sur la carte IS reste fermé en permanence → remplacer la carte IS ▪ Ventilateur intermédiaire dans le kit de superposition mal raccordé
E73.3	Four mixte bloqué	Au lieu d'une commande easyTouch, une commande easyDial a été montée
E73.4	Batterie déchargée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La pile de l'horloge temps réel sur la carte IU est déchargée ▪ Mauvais contact pile.
E80.1	Défaut d'identité, l'appareil ne reconnaît pas le type de chauffage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impossible de constater si l'appareil fonctionne au gaz ou à l'électricité. C'est pourquoi toutes les sorties sont désactivées. ▪ IDM défectueux
E81.0	Erreur d'enregistrement du programme ; algorithme de cuisson non valable	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les paramètres de fonctionnement d'un programme en plusieurs étapes ne sont pas compris entre les valeurs MIN et MAX ▪ Après enregistrement d'une idée de cuisson dans le livre de cuisine, l'affichage de température bascule de °C à °Fahrenheit ▪ Effectuer la mise à jour logiciel >V2.8.0
E89.1.0	IDM défectueux, données dans l'IDM non valables	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IDM défectueux → nouvel IDM ▪ Total de contrôle erroné → Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer ▪ Effectuer la mise à jour logiciel >V2.8.0

Erreur	Description	Cause / Remède
E89.1.1 à E89.1.12	Message d'erreur interne	→ Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer → Si le défaut réapparaît, prendre contact avec Convothem
E89.2	Configuration invalide du four mixte sur la carte IS	Configuration entre mémoire vive carte IS et IDM non logique → remplacer IDM
E89.3	Valeurs de paramètre non valables ou erreur d'écriture des valeurs de paramètre réglables dans l'IDM	Total de contrôle des données en mémoire vive SIB et IDM incorrect → Remplacer IDM
E89.4.0	Plages MIN/MAX non valables (mémoire vive SIB et IDM) Mémoire vive de carte IS défectueuse	Valeurs MIN/MAX erronées → remplacer l'IDM
E89.4.1	Message d'erreur interne	→ Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer → Si le défaut réapparaît, prendre contact avec Convothem
E89.5	Paramètres de réglage n'ont de sens ni en mémoire vive de carte IS, ni en IDM Configuration invalide ou erreur d'écriture en mémoire vive de carte IS	Pas de paramètres valables → remplacer l'IDM
E89.6 à E89.12	Erreur interne	Prendre contact avec Convothem
E91.x	Erreur carte SD	Prendre contact avec Convothem

Messages d'erreur - plage E92.x à E200.x

Erreur	Description	Cause / Remède
E92.1 à E92.7	Erreur carte SD	Prendre contact avec Convothem
E93.0 à E97.1	Message d'erreur interne	→ Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer Si le défaut réapparaît, prendre contact avec Convothem
E99.0	Impossible d'ouvrir l'interface de communication vers la carte IS	Erreur d'initialisation sur l'interface COM → Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer → Effectuer mise à jour logiciel à la version la plus récente du logiciel
E99.1	Erreur carte SD sur appareils easyTouch	Rebrancher la carte SD
E99.2 à E99.7	Message d'erreur interne	→ Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer → Effectuer mise à jour logiciel à la version la plus récente du logiciel → Si le défaut réapparaît, prendre contact avec Convothem
E99.9	Démarrage du logiciel impossible	Erreur générale d'initialisation → Débrancher l'appareil pendant env. 10 s du secteur et redémarrer → Effectuer mise à jour logiciel à la version la plus récente du logiciel
E99.10	Logiciel incompatible	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Effectuer mise à jour logiciel à la version la plus récente du logiciel ▪ Plusieurs tentatives sont dans certaines circonstances nécessaires (prendre contact le cas échéant avec Convothem)
E200.1 à E200.4	Défaut MODBUS	Effectuer la mise à jour logiciel >V2.8.0

5 Maintenance

5.1 Recommendation de maintenance

CONVOTHERM [®]		Convotherm maxx Servicing Checklist					
Appliance Servicing							
Appliance location: (name, address)							
Appliance number: _____ Part number: _____ (7-digit number from the type plate, left side of appliance)							
Servicing	OK	Not OK	Resolved	Recommended action (if necessary)	Servicing time in minutes	Option / Standard / All	
Check the installation (checklist in the installation manual)				Correct installation	10	Standard	
Check the quality of the water supply connected:				Replace spent filter cartridge			
TDS / ppm:	Soft water	Untreated water		e.g. BRITA Purity Steam	15		
General hardness:				Injection system: 4-7 dH / 70-125ppm			
Carbonate hardness:							
Check water hoses and connections for wear and leakage				Replace	10		
Retighten all sensors (in cooking chamber, condenser, bypass) & check seal				Replace seals	15		
Racks mounted properly and mounting points in order				Repair	5		
Test the water injection flow rate _____ ml/minute				Clean the sieve of the solenoid valve and nozzle	5		
Door: Check the wear and function of the door handle:				Replace	5		
Check the wear of the door catch				Replace	10		
Is the door contact switch functioning? (ventilation position)				Replace	5		
Door gasket wear				Clean / Replace	5		
Interior glass pane				Clean	10		
Appliance basic cleaning:							
Function of the dehumidifier valve, leak tightness				Clean / Replace	15		
Door drip tray and conduit with cover				Clean / Replace	5		

Servicing Checklist for Convotherm maxx
Responsible person: Simon Schwarz
Date created: 23-Jun-21

Page: 1/3
Rev. date/no.: 03-08-2020



		<h2 style="text-align: center;">Convotherm maxx Servicing Checklist</h2>				
Appliance Servicing						
Appliance drip tray clean, drain opening not clogged				Clean / Replace	10	
Servicing	OK	Not OK	Resolved	Recommended action (if necessary)	Servicing time in minutes	Option / Standard / All
	Water flow test during injection					
Solenoid valve for injection and pressure control with nozzle				Adjust the water pressure control and the water flow	5	Injection option
Water flow for injection _____ ml/min				Check and adjust ml/min	5	
No clogging of the nozzle or the piping				Clean / Descale	15	
Cleaning system: (CCS optional):						
Cleaning agents are original, no third party manufacturer (which causes corrosion and rust, damages glass and seal) Brand: _____				Replace	2	Automatic cleaning system
Circulation pump pumps water into cooking chamber				Repair / Replace	2	
Check function of ConvoClean and ConvoCare pump and associated pressure switch				Replace	2	
Check the pumps and the hose (behind the service door) for a firm fit.				Repair	15	
Oven door:						
Check for wear and excessive abrasion						Oven door
- upper/lower hinge (position & wear?)						
Cable feed-through of the LED lamp through the hinge						
Electrical parts						
Visual inspection of the wiring, connection points (plug connections OK, no moisture penetration into the electrical system)					5	Electrical supply
Check actuators (valves, contactors, use diagnostic program)					10	
Function & leak tightness of cooking chamber lamp in the door,				Replace	10	
Clean the fan				Clean	5	
<p>Servicing Checklist for Convotherm maxx Page: 2/3</p> <p>Responsible person: Simon Schwarz Rev. date/no.: 03-08-2020</p> <p>Date created: 23-Jun-21</p>						
						

	Convotherm maxx Servicing Checklist	
Appliance Servicing		
Comments:		
Servicing Checklist for Convotherm maxx Responsible person: Simon Schwarz Date created: 23-Jun-21		Page: 3/3 Rev. date/no.: 03-08-2020
		

5.2 Détartrage de l'appareil

Mat riel nécessité

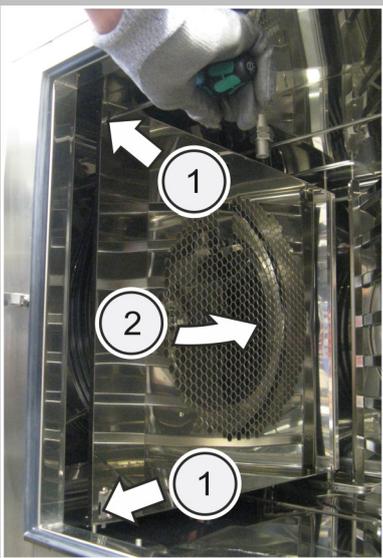


- Gants de sécurité
- Lunettes de protection
-  quipement de protection
- ConvoCare (pour entartrage léger)
- ConvoCal (pour fort entartrage)
- ConvoClean ou ConvoClean forte (pour neutralisation après détartrage)

Conditions préalables

Vérifier si les conditions suivantes sont satisfaites :
L'appareil est sous tension.

Détartrage enceinte de cuisson

1.		Avant le cycle de détartrage, effectuer un nettoyage de l'enceinte (dégraissage de la surface).
2.		<p>Mettre le four mixte hors tension et au besoin, le laisser refroidir.</p> <p>Attention : Tant que des produits détartrant se trouvent dans l'enceinte de cuisson, l'appareil ne doit en aucun cas être chauffé au-dessus de 30 °C, sinon il existe un risque de corrosion.</p>
3.		Ouvrir les deux supports (1) de la tôle d'aspiration. Pivoter la tôle d'aspiration vers la droite (2) dans l'enceinte de cuisson.
4.		<p>Asperger l'enceinte de cuisson, devant et derrière la tôle d'aspiration avec ConvoCare (non dilué) ou en cas de fort entartrage, avec ConvoCal.</p> <p>Aspergez du détartrant dans les trémies des tubes d'aspiration pour les détartrer</p>
5.		<p>Fermer la porte de l'appareil et laisser agir le produit détartrant env. 5 minutes.</p> <p>Temps d'action :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoCare 15 min ▪ ConvoCal 5 min
6.		Rincer soigneusement l'enceinte de cuisson et l'espace derrière la tôle d'aspiration une fois le temps d'action écoulé, à l'aide de la douchette à enrouleur.

7.



Pour la neutralisation, aspergez l'enceinte de cuisson, devant et derrière la tôle d'aspiration avec ConvoClean new ou ConvoClean forte.
Aspergez du détartrant dans les trémies des tubes d'aspiration pour les détartrer.

8.

Fermer la porte de l'appareil.
Attendre env. 10 minutes.

9.

Répéter les étapes 3 à 8 plusieurs fois, selon le degré de saleté.

10.

Rincer soigneusement l'enceinte de cuisson et l'espace derrière la tôle d'aspiration à l'eau, à l'aide de la douche à enrouleur.

6 Basic Stock

N° ET	Description	Recom- man- dation			Dimensi- ons ap- pareil				Tension		
		A	B	C	1	2	3	4	a	b	c
4030610	Contacteur 3 bornes 15 kW 32A (3N~ 380-415V)	x	x	x	2		2		x		
4056354	Fusible de l'appareil T4A 10 pièces 6.3x32 mm	x	x	x	1		1		x		
4056355	Fusible de l'appareil T10A 10 pièces 6.3x32 mm	x	x	x	1		1		x		
5001059	Electrovanne simple droite 220/240V	x	x	x	1		1				
5001080	Electrovanne double droite 220/240V	x	x	x	1		1				
5050285	Pompe de dosage CONVOClean Con4 / Con maxx	x	x	x	2		2				
5050821	Capteur de température à cœur 4 points 1,90 m Con maxx	x	x	x	1		1				
5056352	Pressostat 13 mbar Con4 / Con maxx	x	x	x	1		1				
5056377	Débitmètre Con4 / Con maxx	x	x	x	1		1				
6056326	Volet de déshumidification avec joint Con4 / Con maxx	x	x	x	1		1				
6062620	Douchette à enrouleur bouton Con maxx	x	x	x	1		1				
6267241	Joint de porte 6.10 Con maxx	x	x	x	1						
6267243	Joint de porte 10.10 Con maxx	x	x	x			1				
6267268	Pompe de circulation 50 Hz 220-240V Con maxx	x	x	x	1		1		50 Hz		50 Hz
6267284	Tube préformé pompe de dosage Con maxx	x	x	x	1		1				
6267540	Interrupteur bipolaire à bascule Con maxx	x	x	x	1		1				
6267806	Poignée de porte Con maxx	x	x	x	1		1				
6267841	Capteur thermocouple M5 1500mm Con4 / Con maxx	x	x	x	3		3				
6267269	Pompe de circulation 60 Hz 220-240V Con maxx	o	o	o	1		1		60Hz		60Hz
6267291	Pompe de circulation 50/60Hz 200 V Con maxx	o	o	o	1		1			x	
6267839	Contacteur 3 bornes 18,5kW/400V/40A (3~ 200-240V)	o	o	o	2		2			x	x
2018006	Égouttoir de l'appareil 6.10/10.10 Con maxx	x	x		1		1				
2556368	Kit de réparation égouttoir de porte volet de fermeture Con4 / Con maxx	x	x		1		1				
5032023	Module de commande eT afficheur 7" (Com UI) mini Quick-x / Con maxx	x	x		1		1				
5032023	Module de commande eT afficheur 7" (Com UI) mini Quick-x / Con maxx	x	x		1		1				

		Recom- man- dation	Dimensi- ons ap- pareil	Tension		
5050988	Contacteur de porte Con4 / Con maxx	x x	1 1			
5052729	Alimentation 12VDC 75W Con maxx	x x	1 1			
5056372	Interrupteur thermostatique 80 ° C Con4 / Con maxx	x x	1 1	x	x	x
5056375	Pressostat aspersion Con4 / Con maxx	x x	1 1			
5065098	Variateur de vitesse M2 0,75kW (0,55kW) 1N~ 200-240V Con4 / Con maxx	x x	1 1	x	x	x
6005414	Manchon de raccordement de tube soudé 6 mm P3 Con4 / Con maxx	x x	1 1			
6015010	Joint torique intérieur Ø67x4	x x	1 1			
6267106	Crochet de porte un degré Con maxx	x x	1 1			
6267270	Raccordement de pompe côté aspiration ConvoClean Con maxx	x x	1 1			
6267271	Raccordement de pompe côté pression ConvoClean Con maxx	x x	1 1			
6267371	SIB platine de commande Con maxx	x x	1 1			
6267800	Ventilateur auxiliaire 120x120 Con maxx	x x	1 1			
6267803	Haut-parleur sans câble Con maxx	x x	1 1			
6267805	Vanne de régulation de pression complète Con maxx	x x	1 1			
6267807	Jeu d'attaches porte Con maxx	x x	1 1			
6267808	Jeu d'entretoises porte Con maxx	x x	1 1			
6267809	Égouttoir de porte 6.10/10.10 Con maxx	x x	1 1			
6267816	Charnière supérieure porte Con maxx	x x	1 1			
6267817	Charnière inférieure porte Con maxx	x x	1 1			
6267819	Jeu arbre moteur Con maxx	x x	1 1			
6267835	Éclairage à LED porte Con maxx	x x	1 1			
6267285	Accessoires système ConvoClean NP	x x	1 1			
3007061	Crépine à impuretés pour ConvoCare	x	1 1			
5056329	Limiteur de température de sécurité 340° C P3 Con4 / Con maxx	x	1 1			
6029545	Targette USB noire pour la commande easyTOUCH avec accessoires de montage	x	1 1			
6050887	Kit de réparation boulons enceinte de cuis- son Ø6x10 P3 Con4	x	x x			
6056327	Jeu de joints volet de déshumidification Con4 / Con maxx	x	1 1			
6063040	Kit de réparation boulons enceinte de cuis- son glissière arrière bas Ø6x15 Con4	x	x x			
6065122	Kit de réparation boulons tôle d'aspiration arrière haut Ø6x35 Con4	x	x x			

		Recom- man- dation	Dimensi- ons ap- pareil	Tension
6267111	Bague d'étanchéité porte 6.10 Con maxx	x	1	
6267119	Bague d'étanchéité porte 10.10 Con maxx	x	1	
6267249	Pied d'appareil ajustable 2" Con maxx	x	4	4
6267524	Faisceau de câbles éclairage à LED porte Con maxx	x	1	1
6267610	Crépine enceinte de cuisson Con maxx	x	1	1
6267810	Charnière de porte bas Con maxx	x	1	1
6267811	Charnière de porte haut Con maxx	x	1	1
6267812	Natte porte Con maxx	x	1	1
6267815	Entretoise centre porte Con maxx	x	1	1
6267820	Roue de ventilateur avec matériel de mon- tage Con maxx	x	1	1
6267821	Moteur triphasé 4 bornes 0,35kW 215V 50Hz Con maxx	x	1	1
6267829	Douchette à enrouleur 6.10/10.10 Con maxx	x	1	1
6267850	Vanne d'angle pour douchette 1/2"	x	1	1

Légende :

Recommandation Basic Stock	
A	Van Stock
B	Branch
C	Main
Dimensions appareil	
1	6.10
2	6.20
3	10.10
4	10.20
Tension	
a	3N~ 380-415V (30)
b	3~ 200V (40)
c	3~ 220-240V50/60Hz (41)
o	

7 Schémas électriques

7.1 Tension 3N~400V

1	2	3	4	5	6	7	8
A	B	C	D	E	F	G	H



CONVOTHERM®

Convothem Elektrogeräte GmbH
 Talstraße 35, 82436 Egging, Germany
 Tel. +49 8847 67-0
 Fax +49 8847 414
 www.convotherm.com

Montageplatte electric box	: 6267352
Stromlaufplan wiring diagram	: 6267500
Gerätetyp type	: 6.10/10.10 CF
Bemessungsspannung rated voltage	: 3N~400V
Frequenz frequency	: 50/60Hz
Bemessungsaufnahme rated power consumption	: 11,0kW / 19,5kW
Bemessungsstrom rated current	: 15,9A / 28,1A

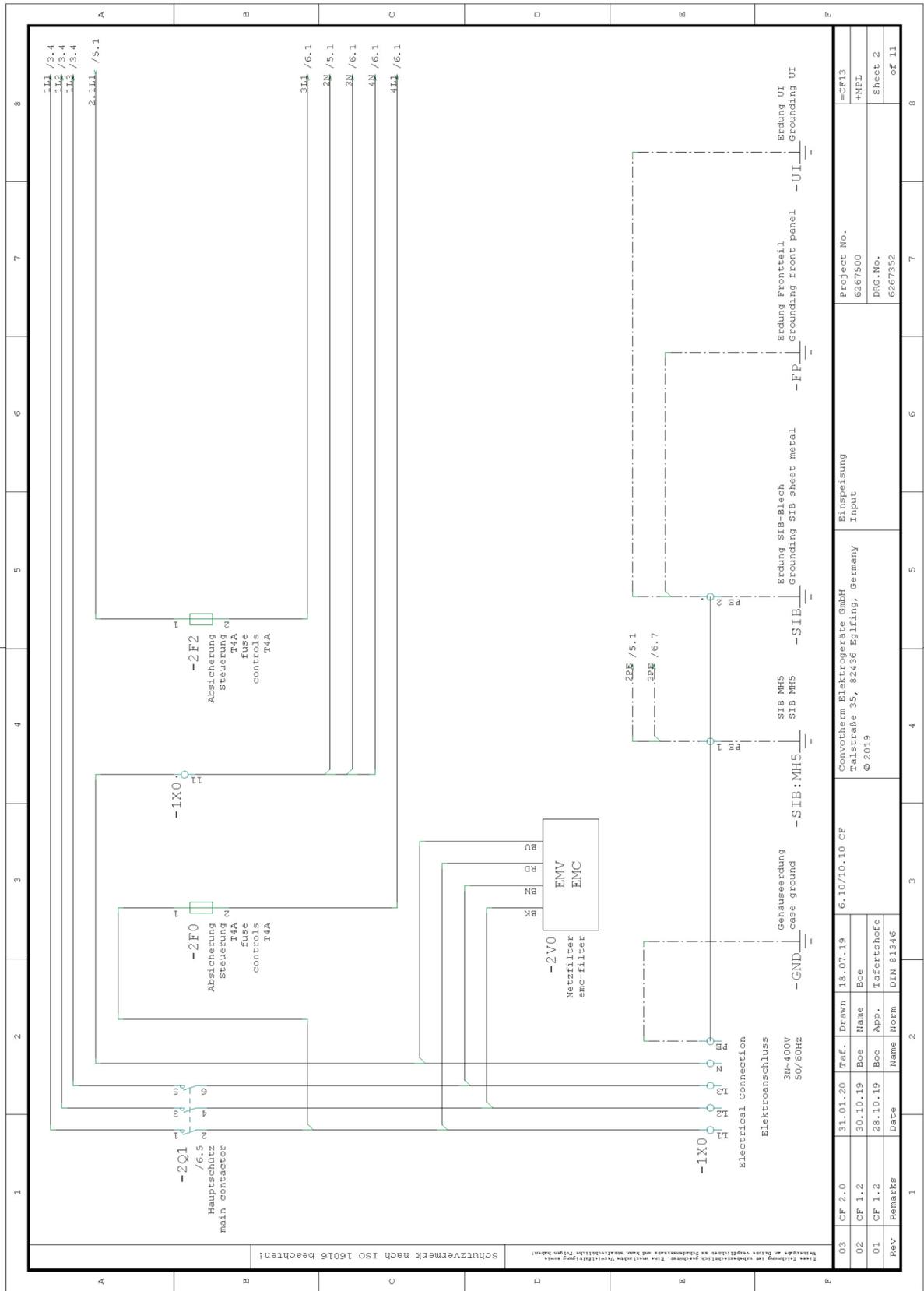
Absicherung bauseits!
 Örtliche BYU-Vorschriften beachten!
 Please look at local supply regulations!
 fuses on site!

03	CF 2.0	31.01.20	Taf.	18.07.19	6.10/10.10 CF	Convothem Elektrogeräte GmbH Talstraße 35, 82436 Egging, Germany © 2019	Beschblatt overlay	Project No. 6267500	=CF13 +
02	CF 1.2	30.10.19	Boe	Name	Boe			DRG.No.	Sheet 1
01	CF 1.2	28.10.19	Boe	App.	Tafertshofe			6267352	of 1
Rev	Remarks	Date	Name	Norm	DIN 81346				

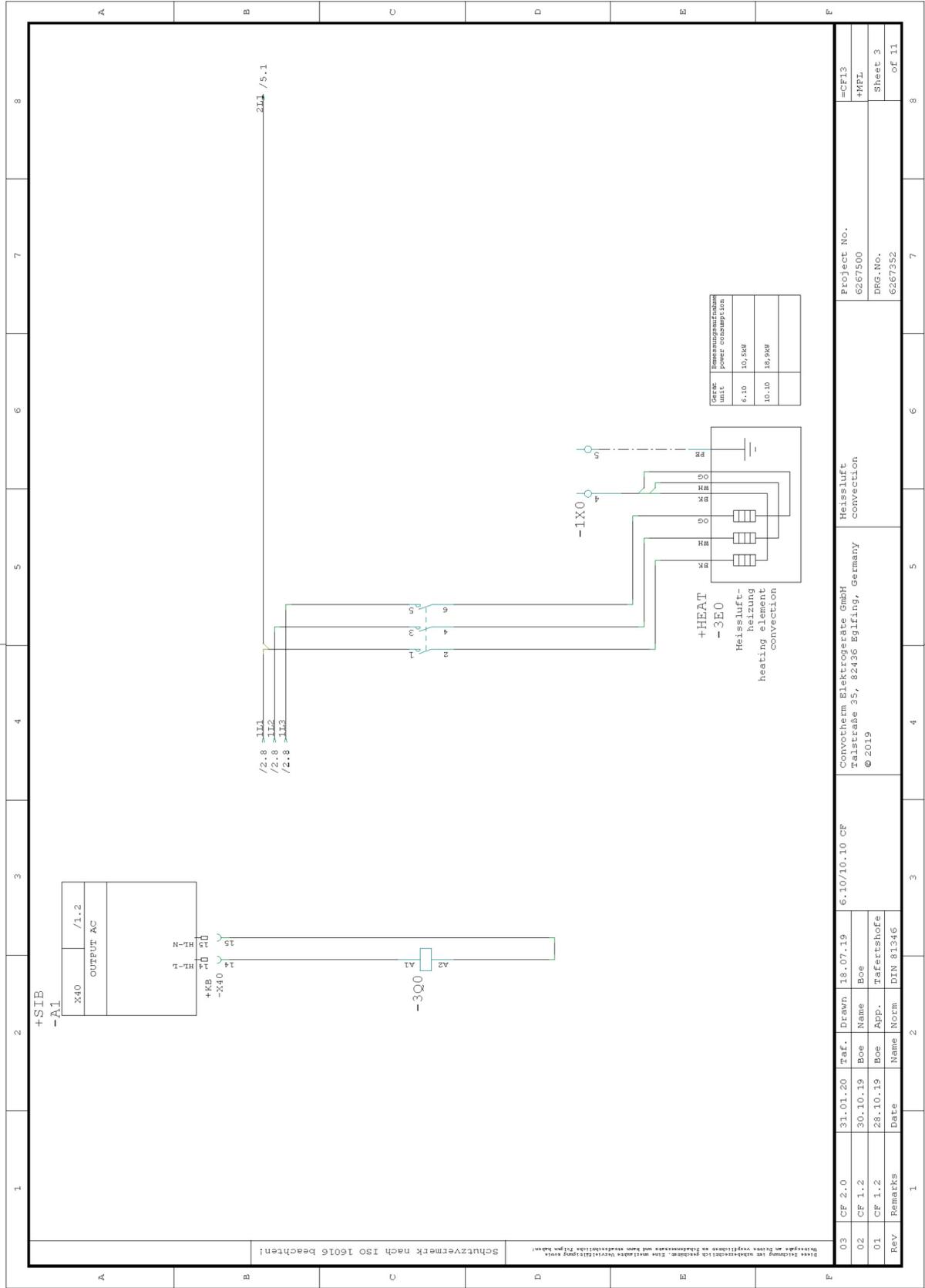
-A1

Schutzvermerk nach ISO 16016 beachten!
Dieses Zeichnung ist urheberrechtlich geschützt. Zum weichen Copyright vorbehalten.
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung der Firma Tafertshofe.

03	CF 2.0	31.01.20	Taf.	18.07.19	6-10/10.10 CF	S1B	Project No. -CF13 +S1B
02	CF 1.2	30.10.19	Boe	Boe	Talstr. 35, 82436 Egging, Germany	© 2019	DRG. No. 6267352
01	CF 1.2	28.10.19	Boe	App.	Tafertshofe		Sheet 1 of 11
REV	Remarks	Date	Name	Norm	DIN 81346		



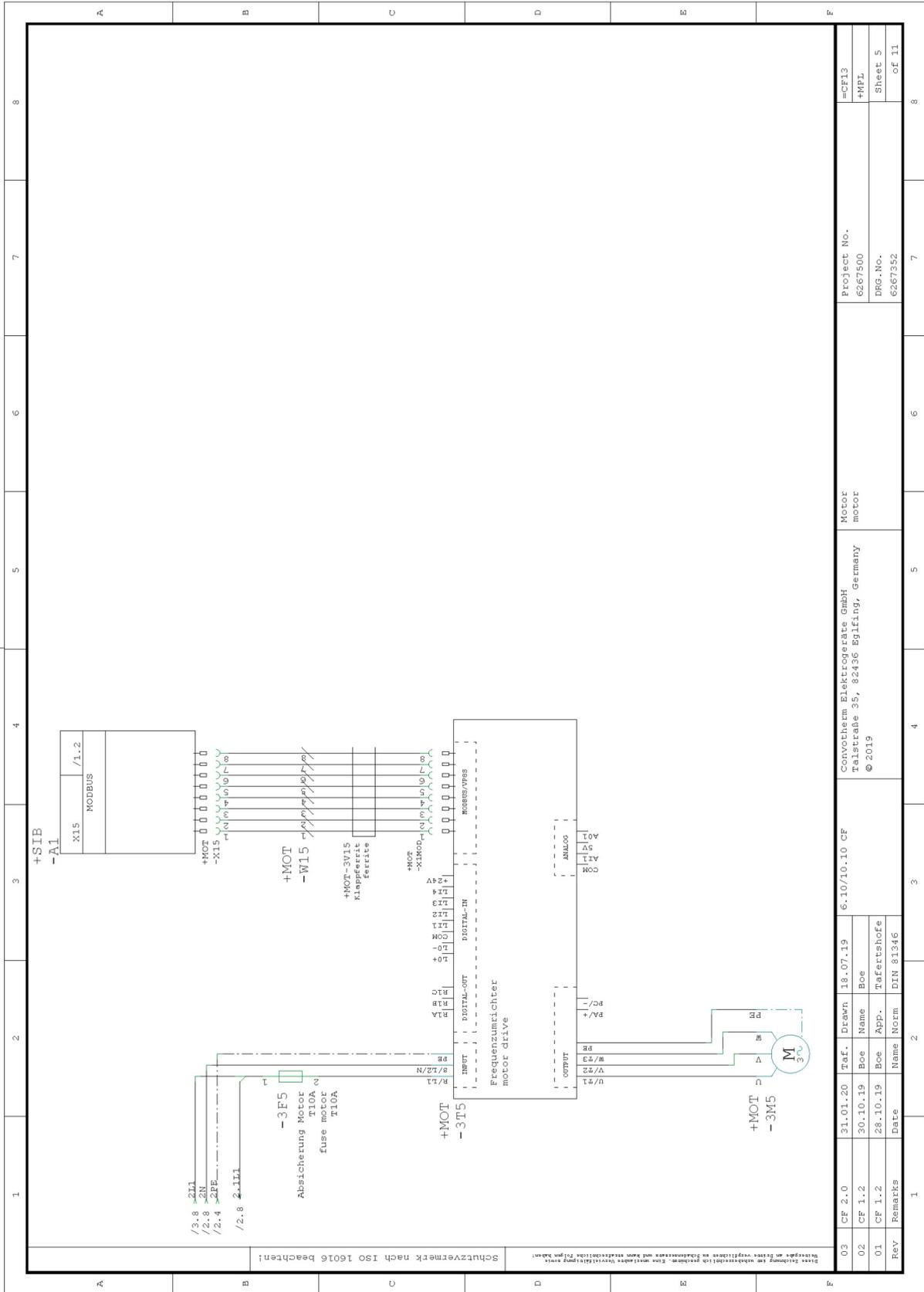
03	CF 2.0	31.01.20	Taf.	18.07.19	6.10/10.10 CF	Convotherm Elektrogeräte GmbH Talastraße 35, 82436 Egging, Germany © 2019	Einspeisung Input	Project No. 6267500	=CF13 +MEL
02	CF 1.2	30.10.19	Boe	Boe				6267500	Sheet 2
01	CF 1.2	28.10.19	Boe	App.	Tafertshofe			6267352	of 11
Rev	Remarks	Date	Name	Norm	DIN 81346				



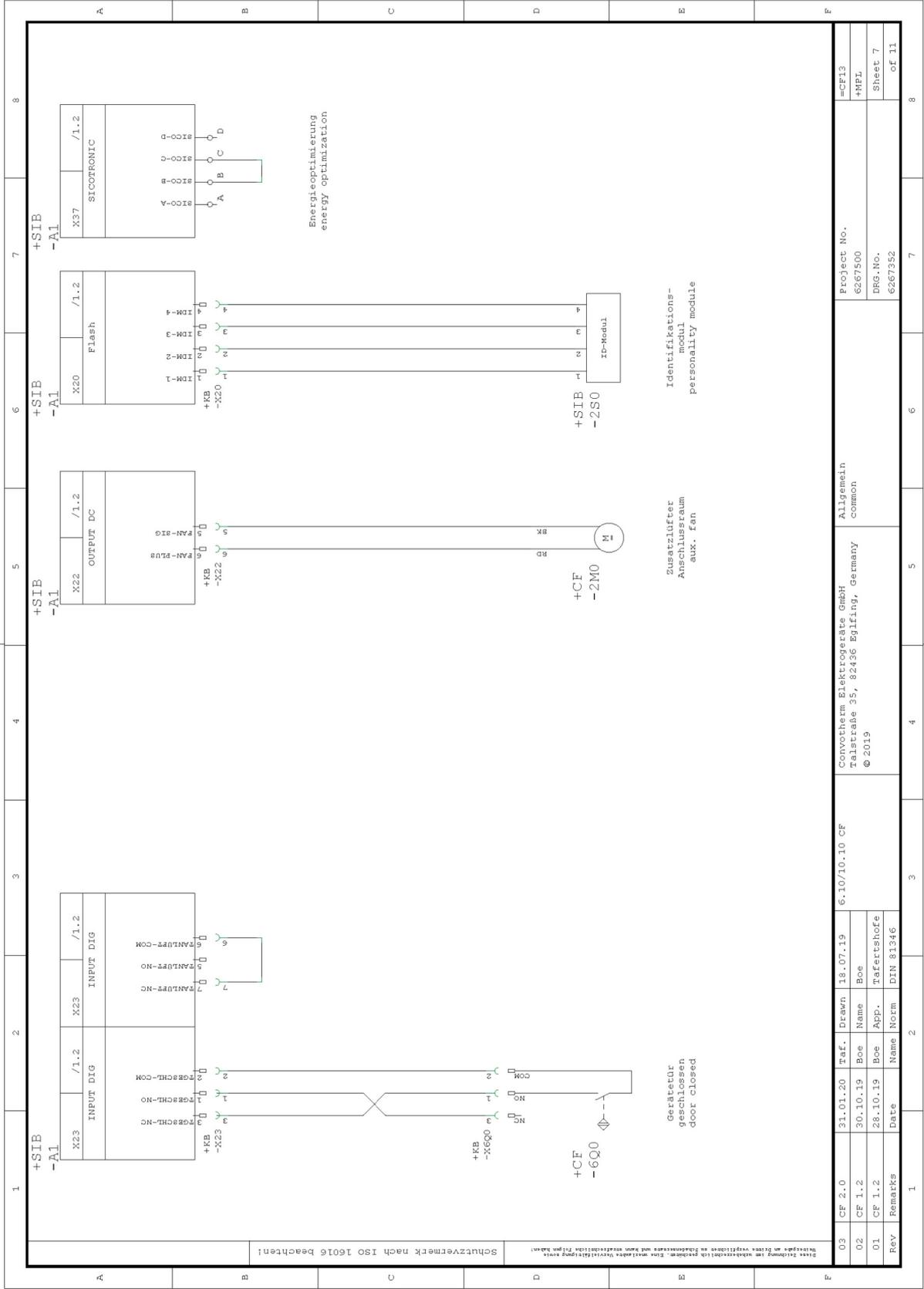
Schutzvermerk nach ISO 16016 beachten!

Alle Angaben im Schaltplan zu beachten. Die Hersteller-Vorgabe ist zu berücksichtigen und kann unterschiedliche Folgen haben!

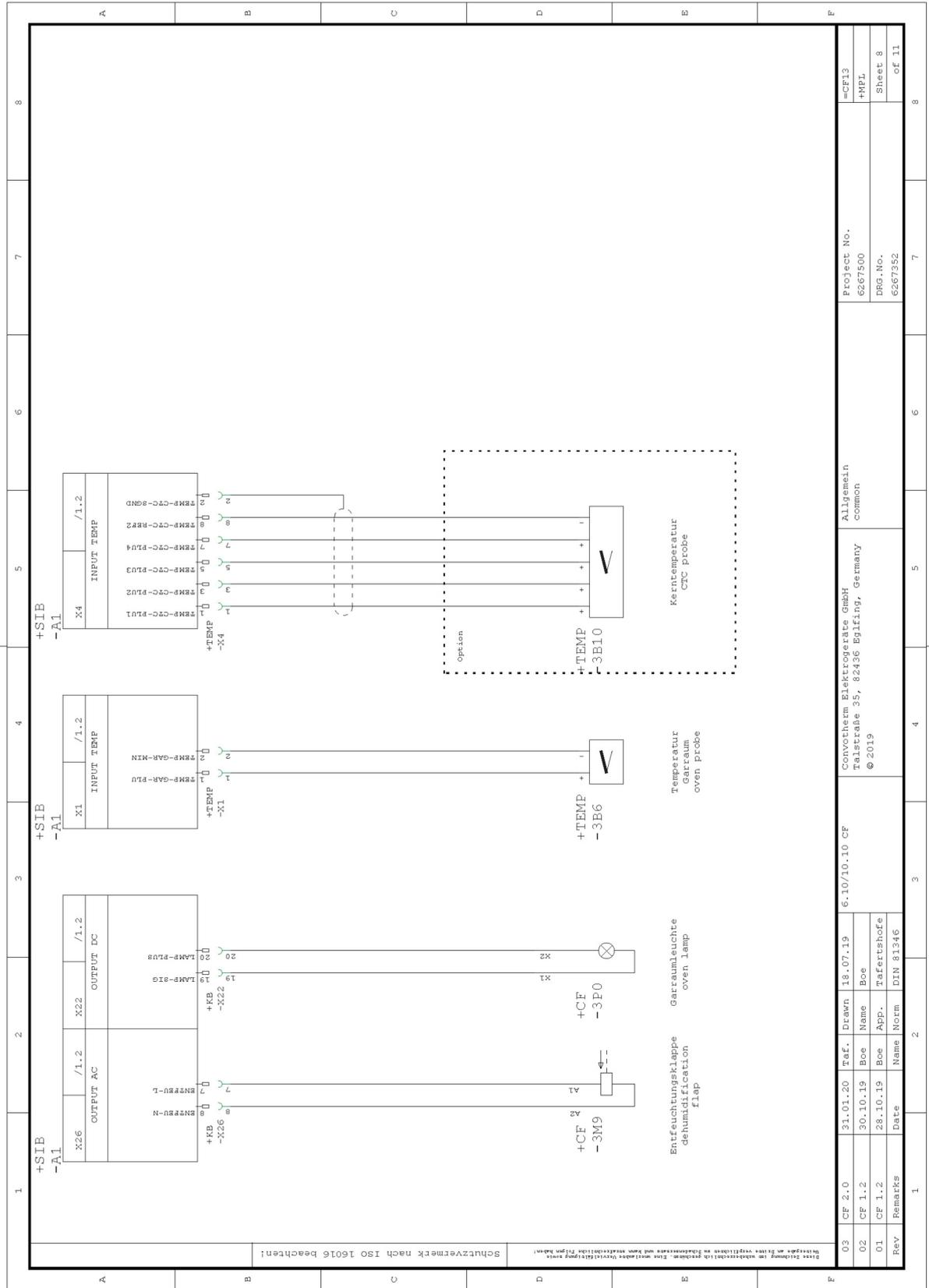
03	CF 2.0	31.01.20	Taf.	18.07.19	6.10/10.10 CF	Convotherm Elektrogeräte GmbH Tafelstraße 35, 82436 Egfling, Germany © 2019	Heissluft- convection	Project No.	=CF13
02	CF 1.2	30.10.19	Boe	Boe				6267500	+MPL
01	CF 1.2	28.10.19	Boe	App.	Tafelshofe			DRG.No.	Sheet 3
REV	Remarks	Date	Name	Norm	DIN 81346			6267352	of 11

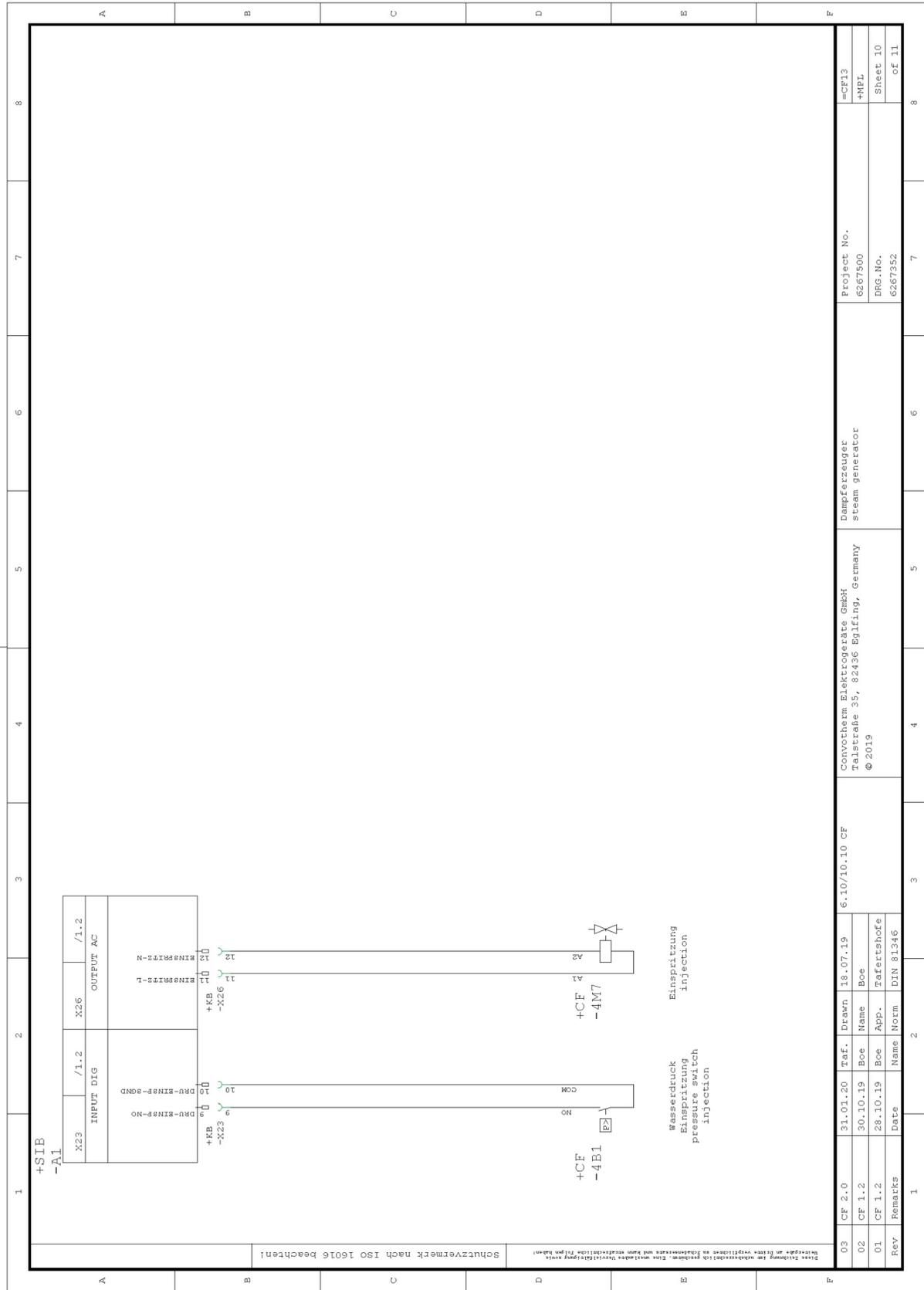


03	CF 2.0	31.01.20	Taf.	18.07.19	6-10/10-10 GF	Convotherm Elektrotechnik GmbH Tafelstraße 35, 82436 Egging, Germany © 2019	Motor motor	Project No. 6267500	-CF13 -MPL
02	CF 1.2	30.10.19	Boe	Name	Boe			DRG.No. 6267552	Sheet 5 of 11
01	CF 1.2	28.10.19	Boe	App.	Tafertshofe				
Rev	Remarks	Date	Name	Norm	DIN 81346				

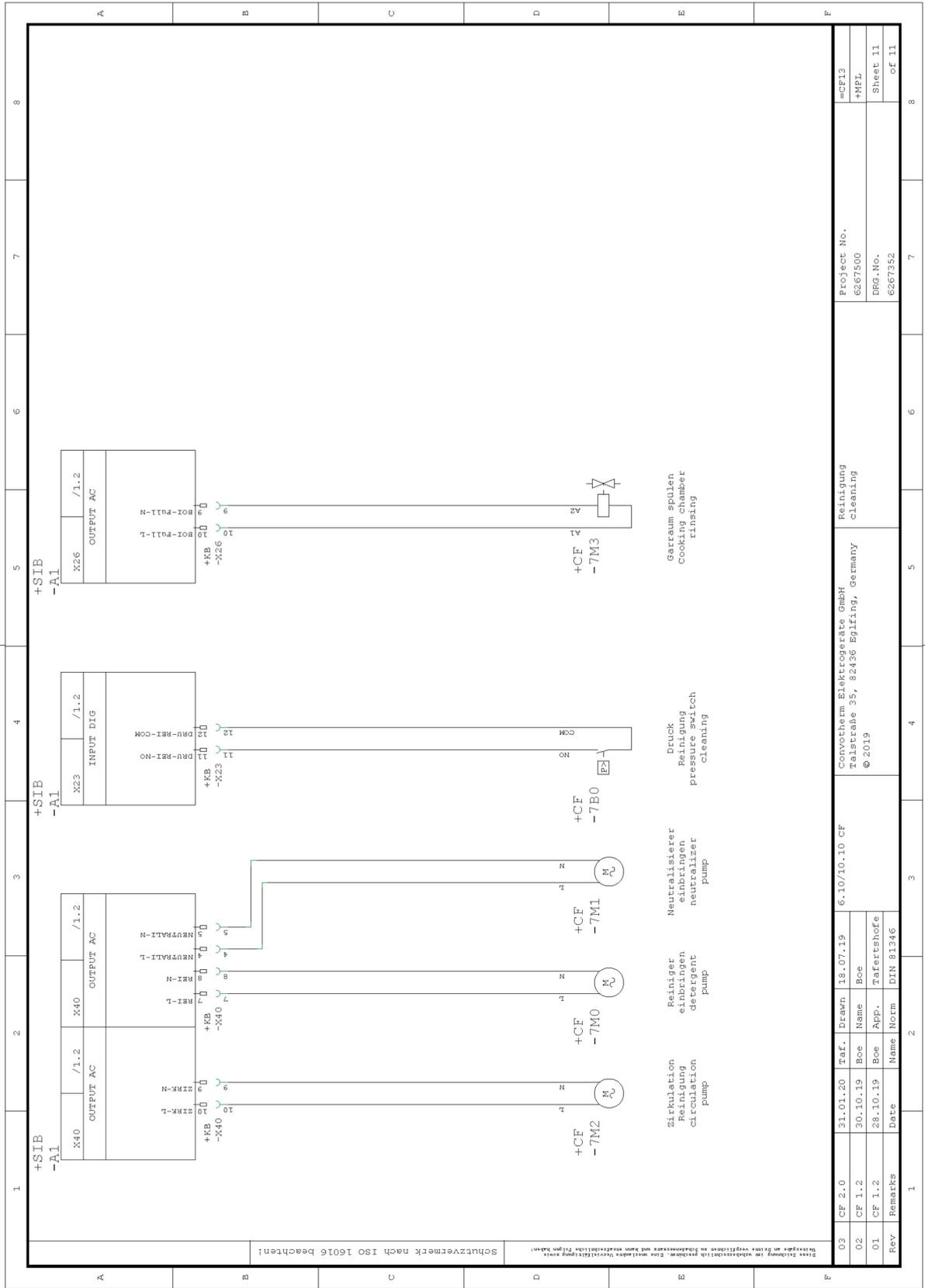


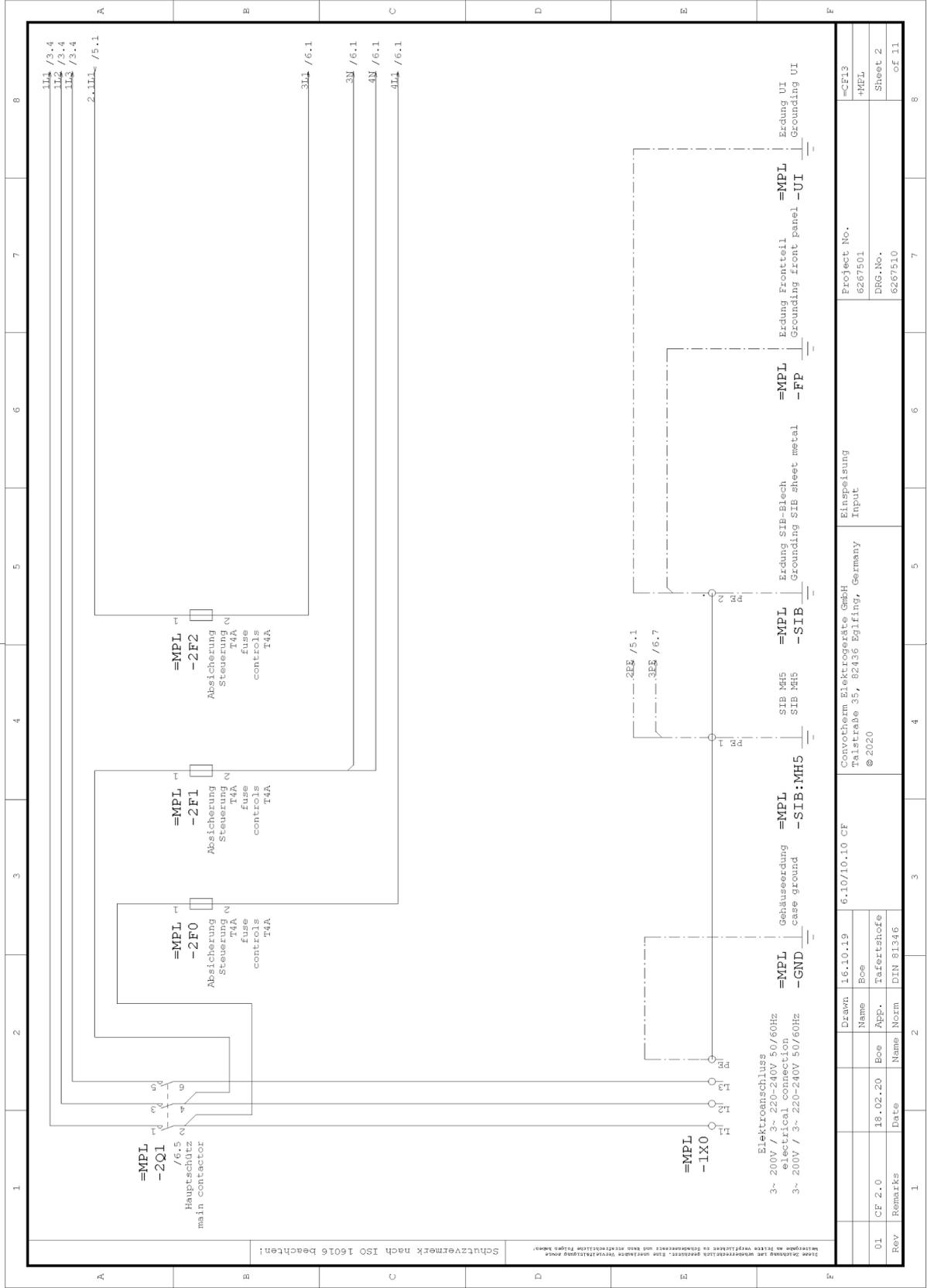
D3	CF 2.0	31.01.20	Taf.	Drawn	18.07.19	6.10/10.10 CF	Convotherm Elektrogeräte GmbH Talsirstraße 35, 82436 Egging, Germany © 2019	Allgemein common	Project No. 6267500	=CF13 +MPL
	O2	CF 1.2	30.10.19	Boe	Name Boe				DRG.No. 6267352	Sheet 7 of 11
	O1	CF 1.2	28.10.19	Boe	App. Tafertshofe					
Rev	Remarks	Date	Name	Norm						
				DIN 81346						

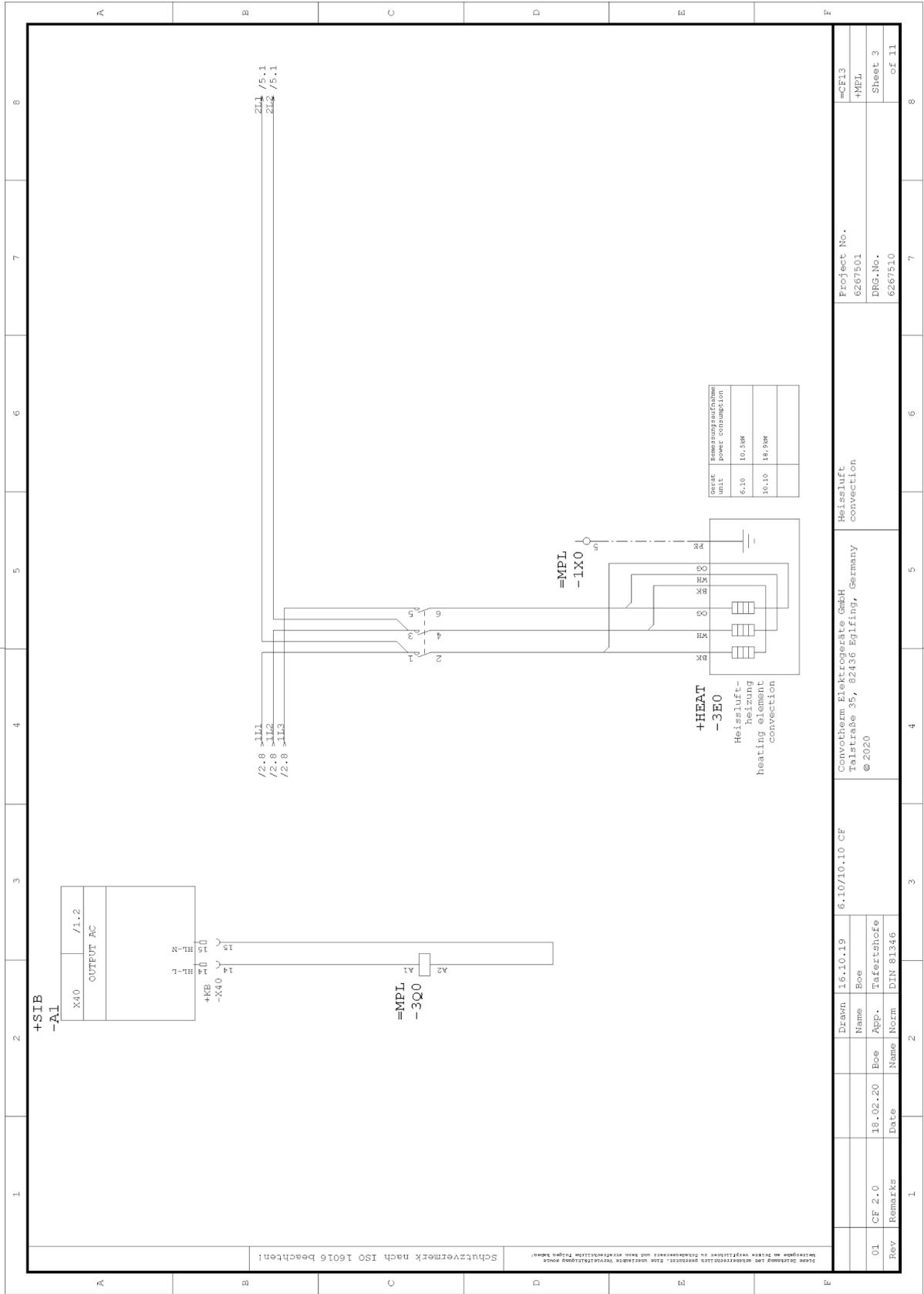


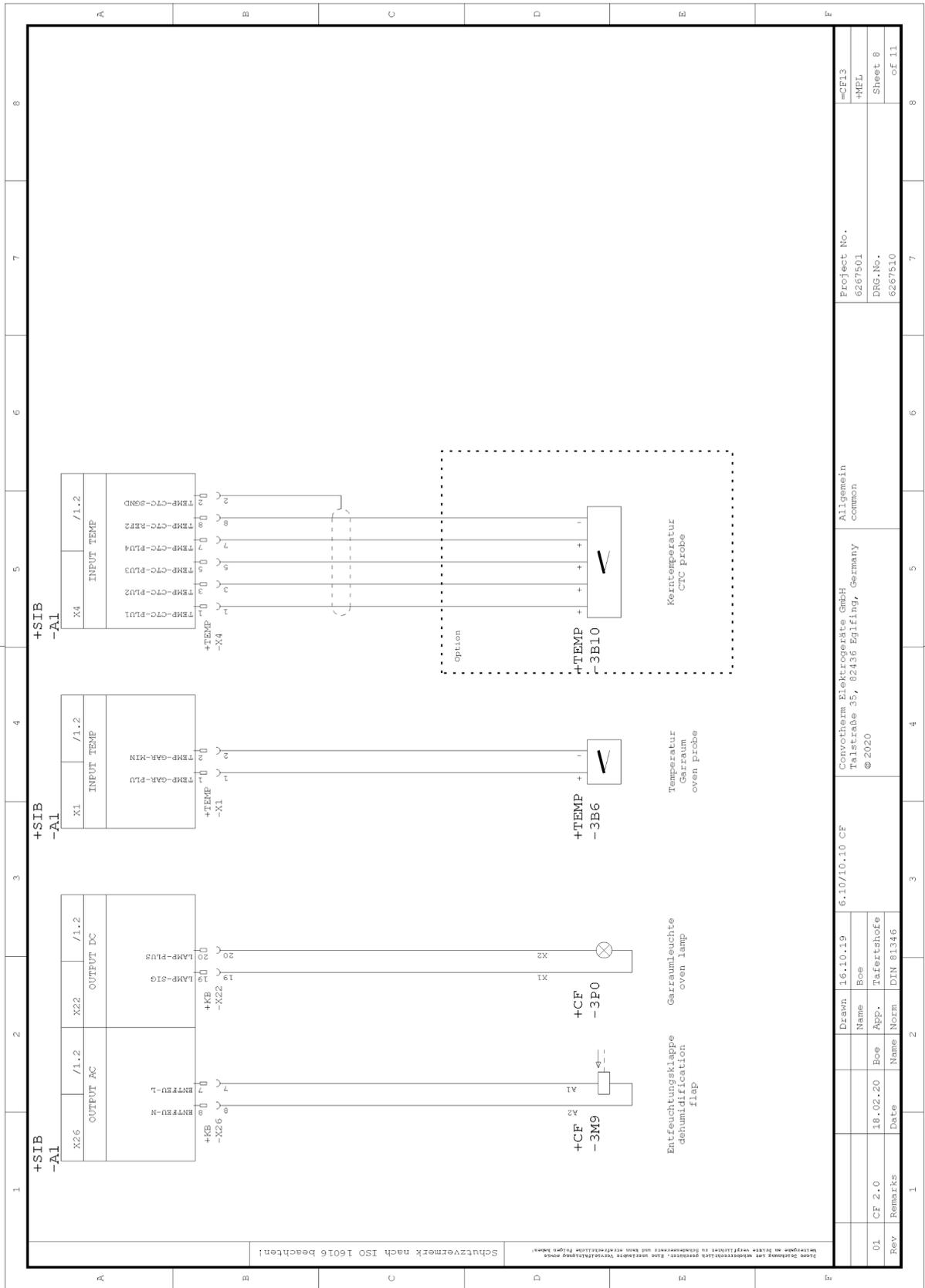


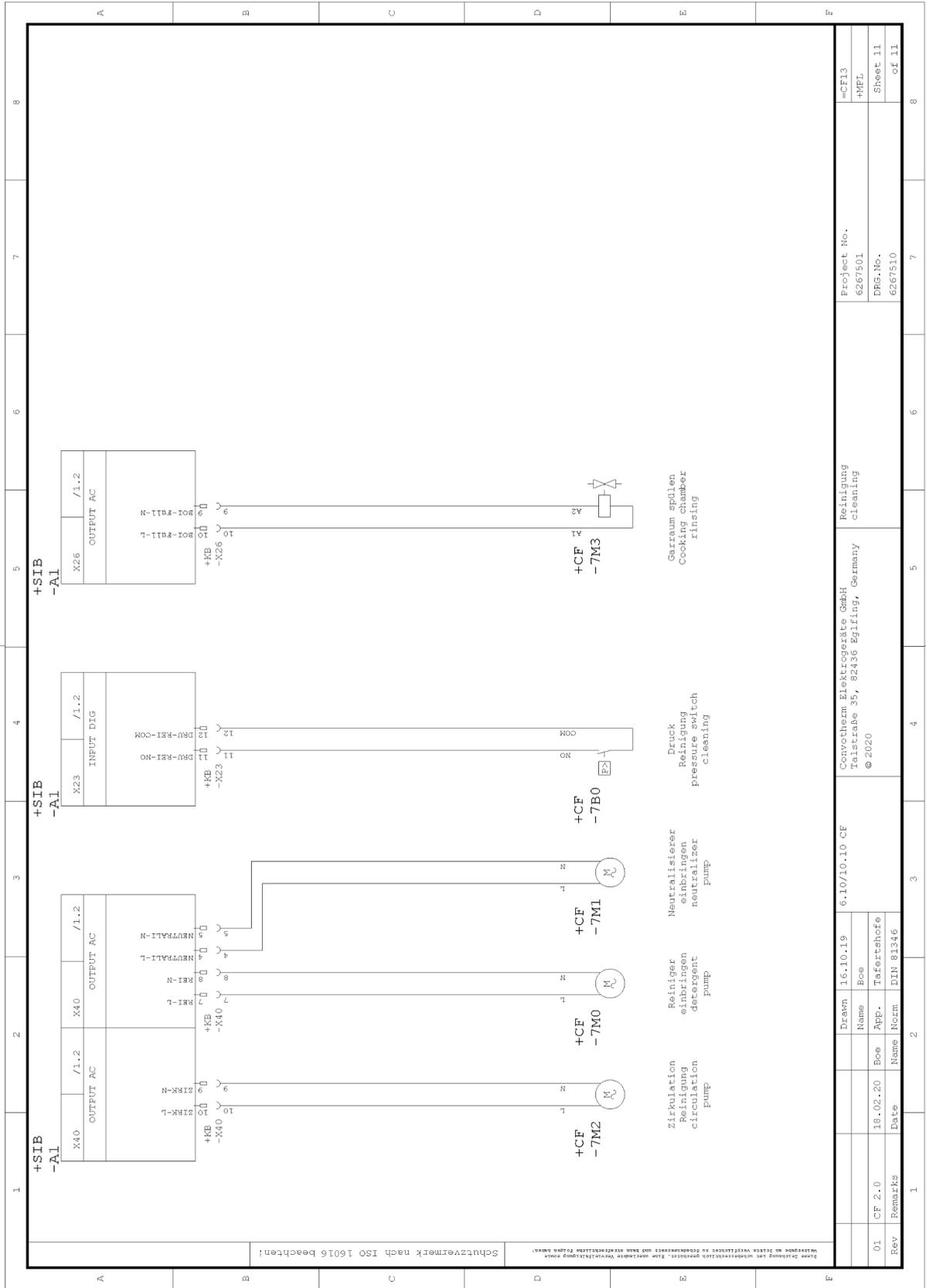
03	CF 2.0	31.01.20	Taf.	18.07.19	6.10/10.10 CF	Convotherm Elektrogeräte GmbH Tafelstraße 35, 82436 Egging, Germany © 2019	Dampfzeuger stream generator	Project No. 6267500	=CF13 =HPL
02	CF 1.2	30.10.19	Boe	Name	Boe			DRG.No. 6267352	Sheet 10
01	CF 1.2	28.10.19	Boe	App.	Tafelshofe				Sheet 10
Rev	Remarks	Date	Name	Norm	DIN 81346				of 11











Engineered in Germany

Four mixte
Convotherm maxx

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