



**mini pro**

king of compact



<https://productinfo.convotherm.com>



Four mixte

Convotherm mini pro

Cmn 6.06, 6.10, 10.10 pro

Manuel d'utilisation - Original, FRA

*Advancing Your Ambitions*



## Table des matières

<b>1</b>	<b>Divers</b>	<b>5</b>
1.1	Protection de l'environnement	5
1.2	Composition de la documentation client	5
1.3	A propos du présent manuel d'utilisation	6
1.4	Informations de sécurité, à lire impérativement	6
<b>2</b>	<b>Structure et fonctionnement</b>	<b>8</b>
2.1	Identification de votre four mixte	8
2.2	Les fonctions du four mixte	8
2.3	Constitution et fonctionnement du four mixte	10
2.4	Constitution et fonctionnement du panneau de service	11
<b>3</b>	<b>Pour votre sécurité</b>	<b>12</b>
3.1	Consignes de sécurité de base	12
3.2	Utilisation conforme de votre four mixte	12
3.3	Symboles d'avertissement sur le four mixte	13
3.4	Obligations de l'exploitant	15
3.5	Dangers généraux	16
3.6	Dangers découlant de l'appareil	17
3.7	Dispositifs de sécurité	23
3.8	Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	24
3.9	Équipement de protection personnel	26
<b>4</b>	<b>Voici comment procéder pour la cuisson</b>	<b>27</b>
4.1	Notions fondamentales pour le chargement du four mixte	27
4.1.1	Positionnement des supports d'aliments à cuire	27
4.1.2	Capacité d'enfournement du four mixte	28
4.2	Instructions de procédure essentielles lors de la cuisson	29
4.2.1	Mise en marche et arrêt du four mixte	29
4.2.2	Voici comment cuire sans le système d'assistance ConvoSense	30
4.2.3	Voici comment cuire avec le système d'assistance ConvoSense	32
4.3	Instructions de manipulation de l'appareil lors de la cuisson	34
4.3.1	Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité	34
4.3.2	Changement et retrait des aliments à cuire	34
4.3.3	Ranger et retirer le capteur de température à cœur	35
4.3.4	Utilisation de la clé USB	36
4.3.5	Démonter et monter les glissières	37
<b>5</b>	<b>Voici comment procéder pour le nettoyage</b>	<b>39</b>
5.1	Notions fondamentales pour le nettoyage du four mixte	39
5.1.1	Procédure de nettoyage	39
5.1.2	Plan de nettoyage	40
5.1.3	Produit chimique de nettoyage	42
5.1.4	Conditionnement des produits chimiques de nettoyage	44
5.2	Instructions de procédure essentielles lors des processus de nettoyage entièrement automatiques	44
5.2.1	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique	44
5.2.2	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson sans emploi de nettoyants	46
5.3	Instructions de procédure essentielles lors des processus de nettoyage assistées par l'opérateur	47
5.3.1	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson à la main	47

## Table des matières

---

5.3.2	Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration	48
5.3.3	Voici comment nettoyer la porte à triple vitrage	49
5.3.4	Voici comment nettoyer le joint d'étanchéité hygiénique emboîté	50
5.4	Instructions de manipulation de l'appareil lors du nettoyage	51
5.4.1	Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller	51
5.4.2	Démonter et monter du joint d'étanchéité hygiénique emboîté	53
5.4.3	Déverrouiller et verrouiller la vitre intérieure et la vitre intermédiaire de la porte à triple vitrage	54
5.4.4	Remplacer la cartouche de nettoyant	55
5.4.5	Remplacer la cartouche de produit de rinçage	57
<b>6</b>	<b>Voici comment procéder pour la maintenance</b>	<b>60</b>
6.1	Notions fondamentales relatives à la maintenance	60
6.1.1	Contacter le service après-vente	60
6.1.2	Informations sur la garantie	61
6.1.3	Plan d'entretien	61
6.2	Élimination des défauts	62
6.2.1	Codes d'erreur	62
6.2.2	Mode urgence	62
6.2.3	Irrégularités lors du fonctionnement	63

## 1 Divers

### 1.1 Protection de l'environnement

#### Déclaration de base

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

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

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

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

#### Procédure en matière de protection de l'environnement

Les procédures respectées sont les suivantes :

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

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

### 1.2 Composition de la documentation client

#### Éléments de la documentation de l'appareil

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

### **Documentation sur les accessoires**

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

## **1.3 A propos du présent manuel d'utilisation**

### **Groupes cibles**

<b>Nom du groupe cible</b>	<b>Activités</b>
Exploitant du four mixte ou collaborateur de l'exploitant, responsable de l'appareil et du personnel d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Porte la responsabilité de transmettre les connaissances pour une manipulation correcte et en toute sécurité de l'appareil en service par tous les autres utilisateurs, lors du nettoyage et de la maintenance.</li><li>▪ Est responsable de garantir l'état opérationnel de l'appareil avant utilisation.</li></ul> <p>Suite voir « Obligations de l'exploitant à la page 15 »</p>
Cuisinier	<p>Effectue essentiellement des activités d'organisation, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Saisie des données de profil de cuisson</li><li>▪ Éditer les profils de cuisson existants du livre de cuisine</li><li>▪ Développer de nouveaux profils de cuisson</li><li>▪ Effectuer des réglages de l'appareil</li></ul> <p>Effectue en outre le cas échéant toutes les activités utilisateur.</p>
Opérateur	<p>Effectue les interventions concrètes, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Chargement du four mixte</li><li>▪ Démarrage de profils de cuisson</li><li>▪ Retrait des aliments à cuire</li><li>▪ Nettoyage du four mixte</li><li>▪ Travaux d'entretien mineurs</li></ul>

### **Écriture des chiffres avec décimale**

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

## **1.4 Informations de sécurité, à lire impérativement**

### **Informations de sécurité dans la documentation de l'appareil**

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

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

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

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

### **Parties du présent document à lire absolument**

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

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

- le chapitre « Pour votre sécurité à la page 12 »
- les sections décrivant l'action à effectuer

### **Symboles de danger**

<b>Symboles de danger</b>	<b>Signification</b>
	Sert à prévenir de toute blessure potentielle. Veuillez respecter tous les symboles d'avertissement cités à la suite de ce symbole afin d'éviter toute blessure possible voire la mort.

### **Présentation des symboles d'avertissement**

Les avertissements sont catégorisés selon les niveaux de risque suivants :

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

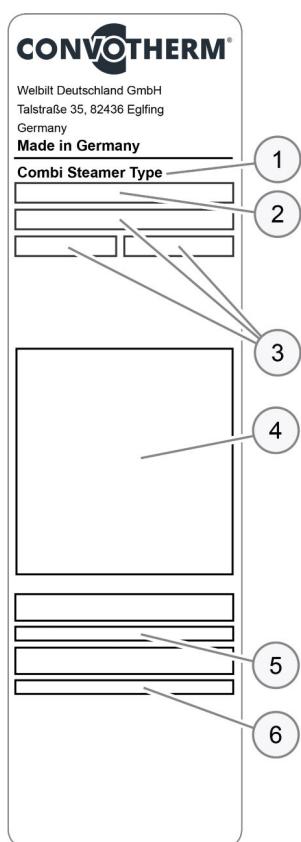
## 2 Structure et fonctionnement

### 2.1 Identification de votre four mixte

#### Position de la plaque signalétique

Elle se trouve du côté gauche du four mixte.

#### Constitution et structure de la plaque signalétique



Pos.	Désignation
1	<b>Désignation de l'appareil</b> Combi Steamer(désignation anglaise du four mixte)
2	<b>Désignation commerciale</b> Composant Signification Cmn Gamme d'appareils Convotherm mini pro chiffres xx.yy Dimensions appareil zz autres caractéristiques
3	<b>Caractéristiques électriques</b>
4	<b>Marquages</b>
5	<b>Numéro de série</b> Composant Signification Mode de chauffage Appareil électrique (X) Type de génération de vapeur <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aspergeur (S)</li> </ul> Dimensions appareil <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 6.06 (8)</li> <li>▪ 6.10 (M)</li> <li>▪ 10.10 (P)</li> </ul> Année de construction <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2024 (24)</li> <li>▪ 2025 (25)</li> <li>▪ ...</li> </ul> Mois de production <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Janvier (01)</li> <li>▪ Février (02)</li> <li>▪ Mars (03)</li> <li>▪ ...</li> </ul> Numéro courant Sur 4 chiffres
6	<b>Référence article</b>

### 2.2 Les fonctions du four mixte

#### Mode de fonctionnement 'Cuisson individuelle'

Votre four mixte vous permet de cuire différents types d'aliments.

Dans le mode « Cuisson individuelle », le four mixte travaille dans les modes de cuisson suivants :

- Vapeur
- Vapeur mixte
- Air pulsé

### Procédés de cuisson standard

---

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

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

### Procédés de cuisson spéciaux

---

Vous pouvez par ex. procéder aux procédés de cuisson spéciaux suivants :

- |  |           |              |
|--|-----------|--------------|
| ▪ Cuisson BT (cuisson à basse température) | ▪ BakePro | ▪ ecoCooking |
|  | ▪ AirFry  |              |

### Mode « Remise en température »

---

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

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

### Mode « Press&Go »

---

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

### Mode « ConvoSense » (en option)

---

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

### Profils de cuisson et livre de cuisine

---

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

### Nettoyage de l'enceinte

---

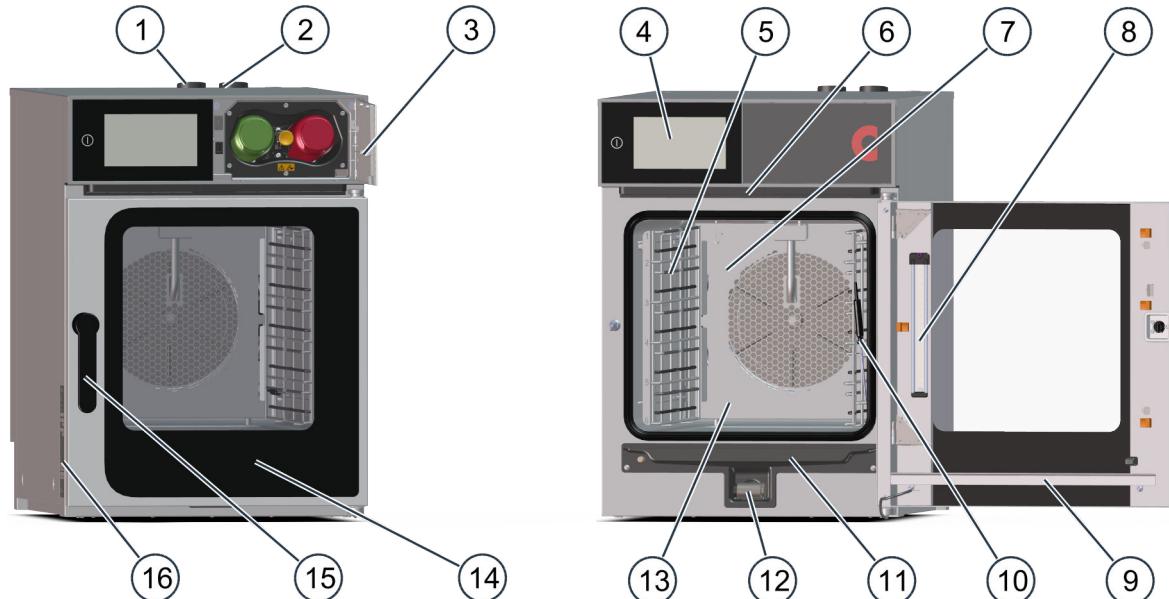
Pour le nettoyage de l'enceinte de cuisson, il existe le système de nettoyage suivant :

- Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ConvoClean S2L :
  - Niveau de nettoyage Light
  - Niveau de nettoyage Medium
  - Niveau de nettoyage Heavy
  - QuickRinse: Rinçage à l'eau uniquement
  - Nettoyage Express
  - CareStep : Nettoyage de l'enceinte uniquement au produit de rinçage ConvoCare
  - DryStep : Séchage de l'enceinte

## 2.3 Constitution et fonctionnement du four mixte

### Pièces et fonction

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

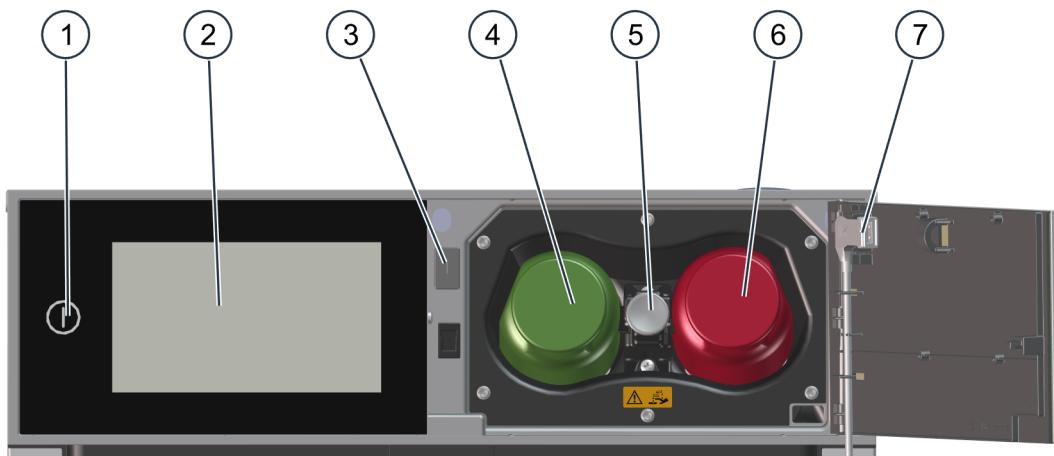


Pos.	Désignation	Fonction
1	Manchon d'aération	Aspire l'air ambiant pour déshumidifier l'enceinte de cuisson
2	Manchon d'évacuation	Laisse échapper les buées chaudes
3	Volet sur la face avant de l'appareil	Couvre les ports USB et le logement des cartouches S2L
4	Panneau de service	Sert à manipuler l'appareil
5	Glissière avec déflecteurs d'air	Sert à recevoir des supports normalisés d'aliments à cuire
6	Caméra (en option)	Enregistre les aliments à cuire avec le système d'assistance ConvoSense (en option)
7	Tôle d'aspiration	Sert à répartir uniformément la chaleur dans l'enceinte de cuisson
8	Éclairage de l'enceinte de cuisson	Éclaire l'enceinte de cuisson
9	Égouttoir de porte	Collecte les condensats s'écoulant sur la porte de l'appareil à l'intérieur
10	Capteur de température à cœur	Sert à mesurer la température à cœur
11	Égouttoir de l'appareil	Collecte le liquide ou les condensats s'égouttant dans l'enceinte de cuisson
12	Douchette à enrouleur	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sert exclusivement à rincer l'enceinte de cuisson avec de l'eau</li> <li>▪ Se repositionne automatiquement dans le support après utilisation</li> <li>▪ Antibactérien (« HygieniCare »)</li> </ul>
13	Enceinte de cuisson	Reçoit les aliments à cuire pendant le cycle de cuisson
14	Porte de l'appareil	Ferme la porte de l'enceinte de cuisson

Pos.	Désignation	Fonction
15	Poignée de porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvre et ferme la porte de l'appareil</li> <li>Position de ventilation, pour ouvrir en sécurité l'appareil (« fermeture de sécurité »)</li> <li>Matière antibactérienne avec ions argent (« HygieniCare »)</li> </ul>
16	Plaque signalétique	Sert à identifier l'appareil

## 2.4 Constitution et fonctionnement du panneau de service

### Constitution et éléments de la face avant de l'appareil



Pos.	Désignation	Fonction
1	MARCHE/ARRÊT Interrupteur	Met en marche et arrête le four mixte
2	Afficheur tactile intégral	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manipulation centralisée de l'appareil</li> <li>Manipulation en touchant les symboles sur le panneau de commande (écran tactile intégral)</li> <li>Affichages d'état</li> </ul>
3	Prise USB C	Raccordement d'une clé USB
4	Cartouche de produit de rinçage	Contient du produit de rinçage soluble sous forme solide
5	Déverrouillage	Déverrouillé en pressant les cartouches S2L
6	Cartouche de nettoyant	Contient du nettoyant soluble sous forme solide
7	Prise USB A	Raccordement du module WiFi optionnel

## 3 Pour votre sécurité

### 3.1 Consignes de sécurité de base

#### Objectif de ces consignes

Ces consignes sont destinées à assurer que toutes les personnes amenées à manipuler le four mixte soient bien informées des risques et des consignes de sécurité, et observent les symboles d'avertissement 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.

### 3.2 Utilisation conforme de votre four mixte

#### Utilisation conforme

- Le four mixte est exclusivement conçu et construit pour la cuisson de différents aliments sur des supports normalisés d'aliments à cuire (par ex. récipient GN, plaques de cuisson au format 600 x 400). Il emploie à cet effet la vapeur, l'air pulsé 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 et n'est pas destiné à une production en masse et continue de produits alimentaires. (CEI 60335-2-42).

#### 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, facilement inflammables
- PAS d'aliment dans des boîtes fermées

### **Exigences vis-à-vis du personnel d'exploitation**

- Le four mixte doit être utilisé uniquement par du personnel satisfaisant à certaines exigences. Exigences vis-à-vis de la formation et de la qualification voir « Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail à la page 24 ».
- Le personnel doit connaître les risques et les règles de comportement relatifs au maniement de charges lourdes.

### **Exigences par rapport au bon fonctionnement du four mixte**

- Le four mixte ne doit être utilisé que si tous les dispositifs de sécurité sont présents, fonctionnels et correctement verrouillés.
- Respecter les consignes d'exploitation et d'entretien du four mixte émises par le fabricant.
- Le four mixte ne doit être chargé que jusqu'au poids de chargement maximal admissible, voir « Capacité d'enfournement du four mixte » à la page 28.

### **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
- AUCUN emploi ni entreposage d'essence ou autres vapeurs, gaz ou liquides inflammables à proximité d'un four mixte
- 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

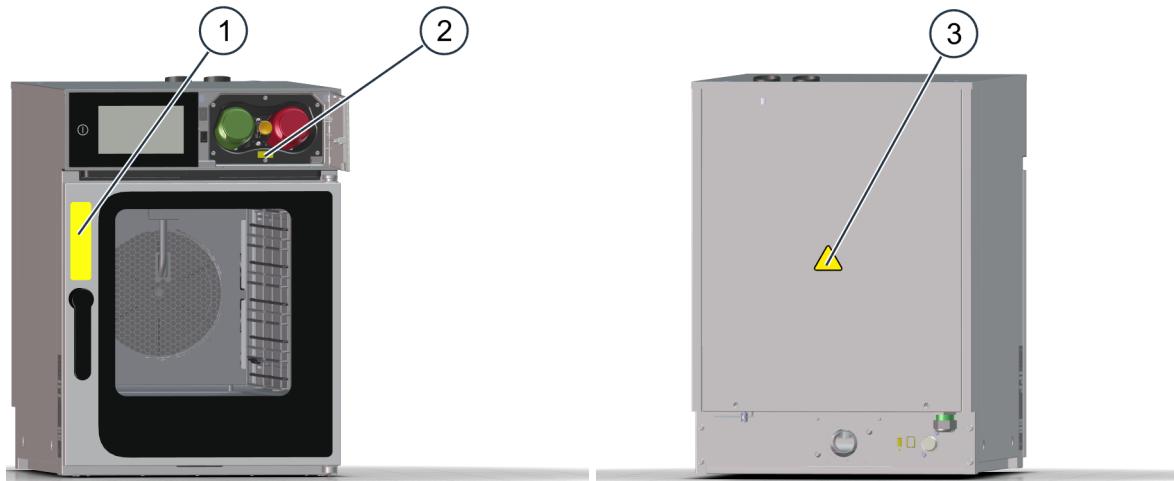
### **Conditions de nettoyage**

- N'utiliser que des produits chimiques de nettoyage autorisés par le fabricant.
- Seuls les auxiliaires désignés par le fabricant peuvent être utilisés pour le nettoyage, voir « Plan de nettoyage à la page 40 » dans le manuel d'utilisation du portail d'information sur le produit.
- 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.

## **3.3 Symboles d'avertissement sur le four mixte**

### **Emplacements des symboles d'avertissement**

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



### **Symboles d'avertissement nécessaires**

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

Zone	Symbol d'avertissement	Description
1		<b>Avertissement d'aliments à cuire très chauds, de supports d'aliments à cuire et de liquides très chauds</b> Il existe un risque de brûlure par aliments à cuire et supports d'aliments à cuire 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. Vous vous exposez à un risque d'échaudure par des aliments à cuire liquides si les gradins supérieurs sont chargés de liquides ou d'aliments se liquéfiant au cours de la cuisson. Les gradins situés au-dessus de la visibilité de l'utilisateur ne doivent pas être utilisés pour des aliments à cuire liquides ou qui deviendraient liquides.
1		<b>Avertissement de vapeurs et buées chaudes</b> Il existe un risque d'échaudure par les vapeurs et buées chaudes s'échappant lors de l'ouverture de la porte de l'appareil.
1		<b>Avertissement de dommage ou de sectionnement des raccordements de l'appareil</b> Le risque est d'endommager ou de sectionner les branchements de l'appareil lorsque le four mixte est déplacé. Ne déplacer le four mixte qu'avec la plus grande attention, conformément au jeu existant pour les lignes de raccordement.
1		<b>Avertissement de basculement et de chute du four mixte</b> Risque de basculement du four mixte si celui-ci est déplacé. Ne déplacer le four mixte qu'avec la plus grande précaution.

Zone	Symbole d'avertissement	Description
2		<b>Risques de brûlures et d'irritations de la peau, des yeux et des organes respiratoires</b> Il y a un 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
3		<b>Avertissement de tension électrique dangereuse / choc électrique dangereux</b> Il existe un risque de blessure par choc électrique transmis par des pièces sous tension lorsque le capot de protection est ouvert.

## 3.4 Obligations de l'exploitant

### Aperçu des obligations de l'exploitant

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

Ceci concerne les tâches suivantes

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

### Personnels pour les travaux sur le four mixte

Le propriétaire du four mixte doit veiller à ce que seuls des personnels qualifiés réalisent les travaux d'utilisation ou de nettoyage, conformément aux « Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail à la page 24 ».

### Formation du personnel

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

- Gestion des dangers présents généralement dans l'environnement de la cuisine, conformément aux prescriptions et exigences nationales, voir « Dangers généraux à la page 16 »
- Gestion des dispositifs de sécurité, voir « Dispositifs de sécurité à la page 23 »
- Utilisation de l'équipement de protection individuelle, voir « Équipement de protection personnel à la page 26 »
- Exigences relatives à l'hygiène conformément aux prescriptions et exigences nationales
- Gestion des dangers découlant en particulier de ce four mixte, voir « Dangers découlant de l'appareil à la page 17 »

### Pour votre sécurité et celle de vos collaborateurs

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

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

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

#### **Équipement de protection personnel de vos collaborateurs**

Demandez à vos collaborateurs de porter l'équipement de protection personnel mentionné au chapitre « Pour votre sécurité », section « Équipement de protection personnel à la page 26 » pour les travaux respectifs.

#### **Sécurité informatique**

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

## **3.5 Dangers généraux**

#### **Règles générales pour les travaux dans la cuisine**

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

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

#### **Éclaboussures dans la graisse brûlante**

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



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

Quand ?

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

Comment peut-on éviter le danger ?

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

#### **Projection d'eau sur des surfaces chaudes**

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



##### **Risque d'échaudure par les éclaboussures d'eau**

Quand ?

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

Comment peut-on éviter le danger ?

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

### Sol de cuisine humide

---

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



#### Risque de dérapage sur sol de cuisine humide

Où ?

- Devant les appareils

Comment peut-on éviter le danger ?

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

### Contact avec les nettoyants

---

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



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

Quand ?

- Pour toutes les actions 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
- ▷ Ne pas mettre de nettoyant en contact avec les yeux et la peau
- ▷ Ne pas inhale les vapeurs d'aspersion
- ▷ N'utiliser que des nettoyants spécifiés

### Déplacement de charges lourdes

---

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



#### Risque de blessure par surcharge du corps de l'appareil

Quand ?

- Lever des récipients lourds et des charges lourdes

Comment peut-on éviter le danger ?

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

## 3.6 Dangers découlant de l'appareil

### Règles générales dans la manipulation de l'appareil

---

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

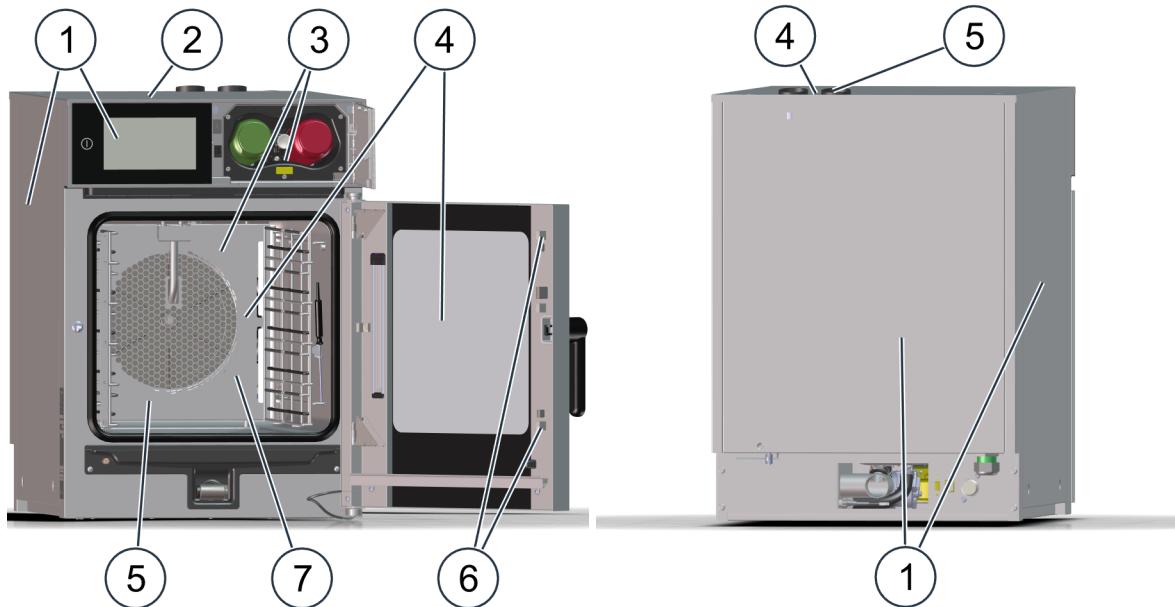
Dû à l'objet du four mixte, il existe cependant des risques résiduels contre lesquels vous devez prendre des mesures de précaution pour les éviter. Vous pouvez vous protéger jusqu'à un certain degré contre certains de ces risques, par un dispositif de sécurité. Vous devez cependant veiller systématiquement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

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

### Zones dangereuses

---

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



Pos.	Source de danger/Cause du danger	Lieux de danger
1	Aspersion de l'appareil avec de l'eau	Panneau de service, capots, boîtier externe
2	Proximité avec des matériaux inflammables	En haut de l'appareil
3	Contact avec le produit chimique de nettoyage	Enceinte de cuisson dans la zone des cartouches S2L
4	Surfaces chaudes	Manchon d'évacuation, manchon d'aération, porte de l'appareil, enceinte de cuisson
5	Vapeur / buées chaudes	Manchon d'évacuation, manchon d'aération, enceinte de cuisson
6	Pièces mobiles l'une par rapport à l'autre	Porte de l'appareil
7	Liquides très chauds	Enceinte de cuisson
8	Interruption de la chaîne du froid	(sans illustration)
9	Aliments abîmés par la croissance des micro-organismes en environnement chaud	(sans illustration)
10	Aliments pas complètement cuits (uniquement appareils avec ConvoSense)	(sans illustration)
11	Pièces en tôle tranchantes	(sans illustration)

#### Pièces sous tension

Les travaux de maintenance sur l'appareil peuvent donner lieu à différents dangers :



#### 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 ?

- ▷ Faire effectuer les travaux de maintenance sous le capot, sous le panneau de service et sur le câble de raccordement secteur uniquement par des électriciens spécialisés, d'une entreprise de services habilitée
- ▷ Ne pas démonter le capot ni le panneau de service

### **Contact avec le produit chimique de nettoyage**

Le nettoyage de l'appareil peut donner lieu à différents dangers :



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

Cause ?

- Lorsque l'enceinte de cuisson n'a pas refroidi suffisamment
- Lorsque la porte de l'appareil est ouverte pendant le cycle de nettoyage automatique
- Lorsque des produits chimiques de nettoyage sont versés dans l'enceinte de cuisson
- Lorsque les cartouches S2L doivent être remplacées

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Laisser refroidir l'enceinte de cuisson à moins de 60 °C avant toute opération de nettoyage
- ▷ Ouvrir la porte de l'appareil uniquement sur demande du programme
- ▷ Après le nettoyage, assurez-vous par un contrôle visuel que tous les résidus de produits chimiques de nettoyage ont été éliminés par un rinçage soigneux
- ▷ Porter un équipement de protection personnel lors des manipulations des cartouches S2L
- ▷ Remplacer uniquement les cartouches S2L vides et les rincer à l'eau claire à l'intérieur et à l'extérieur
- ▷ Tenir compte des indications dans la fiche de données de sécurité du produit chimique de nettoyage
- ▷ Appliquer toutes les mesures de précaution lors de la manipulation des produits chimiques de nettoyage et des cartouches S2L

### **Surfaces chaudes**

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



#### **Risque de brûlures sur des surfaces chaudes**

Où ?

- À l'extérieur sur la porte de l'appareil
- Sur le dessus de l'appareil, en particulier sur le manchon d'évacuation et sur le manchon d'aération
- À l'intérieur sur la porte de l'appareil
- Dans toute l'enceinte de cuisson, y compris toutes les pièces se trouvant à l'intérieur ou qui s'y sont trouvés lors du cycle de cuisson

Comment peut-on éviter le danger ?

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

### Vapeur / buées chaudes

---

La manipulation de le four mixte peut donner lieu à différents dangers :



#### Risque d'échaudure par la vapeur/les buées chaudes

Où ? Quand ?

- Sur le manchon d'évacuation et sur le manchon d'aération sur la face supérieure de l'appareil
- En ouvrant la porte de l'appareil pendant et après la cuisson

Comment peut-on éviter le danger ?

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

### Proximité avec des matériaux inflammables

---

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



#### Risque d'incendie par dissipation thermique de l'appareil

Cause ?

- En raison du stockage de matières, gaz ou liquides combustibles sur l'appareil

Comment peut-on éviter le danger ?

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

### Aspersion de l'appareil avec de l'eau

---

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



#### Risque de choc électrique par court-circuit

Quand ?

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

Comment peut-on éviter le danger ?

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

### Pièces mobiles l'une par rapport à l'autre

---

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



#### Risque d'écrasement des mains

Où ?

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

Comment peut-on éviter le danger ?

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

### **Liquides très chauds**

---

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



#### **Risque d'échaudure par des liquides chauds**

Quand ?

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

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Veiller à ce que les glissières soient correctement bloquées.
- ▷ Respecter le poids de chargement maximum
- ▷ Utiliser uniquement des récipients GN aux dimensions adaptées.
- ▷ Charger les récipients remplis d'aliments liquides ou se liquéfiant uniquement sur des gradins visibles et les retirer horizontalement
- ▷ Enfourner correctement le support d'aliments à cuire « Chargement du four mixte avec des aliments à cuire à la page 35 »
- ▷ Recouvrir les supports d'aliments à cuire pour le transport ultérieur après les avoir sortis de l'enceinte de cuisson, afin d'éviter que le liquide brûlant ne s'échappe.
- ▷ Porter les vêtements de protection prescrits, notamment les gants de protection

### **Interruption de la chaîne du froid**

---

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



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

Quand ?

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

Comment peut-on éviter le danger ?

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

### **Aliments pas complètement cuits**

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



#### **Danger résultant de la consommation d'aliments pas complètement cuits**

Quand ?

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

Comment peut-on éviter le danger ?

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

### **Pièces en tôle tranchantes**

Les travaux sur l'appareil peuvent donner lieu à différents dangers :



#### **Risque de blessures par coupure sur des bords tranchants**

Quand ?

- Lors des travaux d'entretien derrière les pièces en tôles à bords coupant
- Lors de la manutention de pièces en tôle à bords coupant

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Être prudent en effectuant ces actions
- ▷ Porter un équipement de protection personnel

### **Croissance des micro-organismes entre 30 et 65 °C**

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



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

Quand ?

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

Comment peut-on éviter le danger ?

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

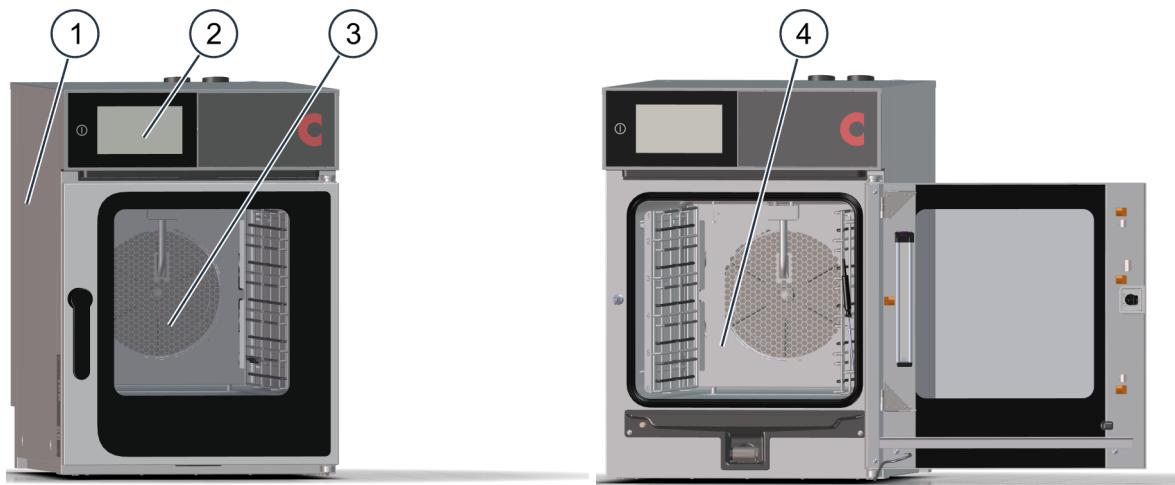
### 3.7 Dispositifs de sécurité

#### Signification

Le four mixte dispose d'un certain nombre de dispositifs de sécurité protégeant l'utilisateur contre les dangers. Tous les dispositifs de sécurité doivent être présents, fonctionnels et correctement verrouillés lors du fonctionnement du four mixte.

#### Emplacement et fonction

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



Pos.	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
1	Capots, démontables uniquement avec un outil	Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension Empêche l'intervention sur le ventilateur en mouvement dans le compartiment électrique	Contrôler si les capots sont en place
2	Panneau de service, démontable uniquement à l'aide d'un outil	Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension	Vérifier si le panneau de service est en place
3	Porte de l'appareil	Protège l'utilisateur et l'espace extérieur de la vapeur chaude	Contrôler régulièrement les rayures, fissures, entailles etc. et remplacer s'il en survient
4	Tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson, démontable uniquement avec un outil	Empêche d'accéder au ventilateur en mouvement et assurer une bonne distribution de la chaleur.	Pour ceci, voir « Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller à la page 51 »

Pos.	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
5 (sans illustration)	Limiteur de température de sécurité de 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)
6 (installé par le client)	Dispositif de sectionnement	Sert à mettre l'appareil hors tension lors des travaux de nettoyage, de réparation et de maintenance ainsi qu'en cas de danger	Le contrôle par l'opérateur n'est pas nécessaire

### Mesures de sécurité

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

Mesure	Fonction	Vérification
Contacteur de la porte de l'appareil (capteur électrique de porte)	<ul style="list-style-type: none"> <li>En ouvrant la porte de l'appareil, arrête le fonctionnement de :           <ul style="list-style-type: none"> <li>Ventilateur (immobile après quelques secondes)</li> <li>Élément chauffant</li> <li>Répartition du nettoyant en nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson</li> <li>Demande de fermer la porte de l'appareil</li> </ul> </li> </ul>	<p>A basse température, contrôler le contacteur de porte</p> <p><b>Procédure :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrir entièrement la porte de l'appareil</li> <li>Appuyer sur Démarrage</li> </ul> <p><b>Résultat :</b></p> <p>Le moteur ne doit pas démarrer.</p>
Poignée de porte de l'appareil avec position de ventilation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empêche les brûlures du visage et des mains de l'opérateur par la vapeur qui s'échappe</li> </ul>	<p>A basse température, vérifier les positions de porte comme indiqué sous « Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité à la page 34 »</p>
Redémarrage après une panne de courant, au cas où du nettoyant se trouvait dans l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> <li>Après une panne de courant, redémarre le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson, à un état défini</li> </ul>	Aucun

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

### Exigences vis-à-vis du personnel d'exploitation

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

Rôle	Qualifications nécessaires	Activités
Cuisinier Personne autorisée à donner des consignes dans l'environnement de la cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dispose d'une formation spécifique</li> <li>▪ Connaît les lois et règlements concernant les denrées alimentaires ainsi que ceux concernant l'hygiène, en vigueur dans le pays</li> <li>▪ Établir une documentation ARMPC</li> <li>▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte</li> <li>▪ Est informé sur les risques du système d'assistance ConvoSense et doit former les opérateurs.</li> </ul>	<p>Collaborateur responsable de l'exploitant chargé d'appliquer concrètement les obligations de l'exploitant (voir « Obligations de l'exploitant à la page 15 »)</p> <p>Effectue essentiellement des activités d'organisation, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saisie des données de profil de cuisson</li> <li>▪ Éditer les profils de cuisson existants du livre de cuisine</li> <li>▪ Développer de nouveaux profils de cuisson</li> <li>▪ Effectuer des réglages de l'appareil</li> </ul> <p>Effectue en outre le cas échéant toutes les activités utilisateur.</p>
Opérateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A reçu des instructions</li> <li>▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte</li> <li>▪ Travaille sous surveillance</li> <li>▪ Connaît les règles de comportement relatives à la manipulation de charges lourdes</li> </ul>	<p>Effectue les interventions concrètes, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chargement du four mixte</li> <li>▪ Démarrage du profil de cuisson</li> <li>▪ Retrait des aliments à cuire</li> <li>▪ Nettoyage du four mixte</li> <li>▪ Travaux de conversion, si nécessaire pour certaines opérations de cuisson</li> <li>▪ Travaux d'entretien mineurs</li> </ul>

#### **Postes de travail pendant le service**

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

#### **Postes de travail lors du nettoyage et de l'entretien**

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

### 3.9 Équipement de protection personnel

#### Fonctionnement et entretien

Action	Moyen utilisé	Équipement de protection personnel
Chargement / décharge- ment des aliments à cui- re	Aucun	Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (DGUV en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vêtements de protection</li> <li>▪ Gants de protection thermique (dans l'union européenne selon l'EN 407)</li> <li>▪ Chaussures de sécurité</li> </ul>
Manipuler à l'aide du capteur de température à cœur	Aucun	Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (DGUV en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vêtements de protection</li> <li>▪ Gants de protection thermique (dans l'union européenne selon l'EN 407)</li> </ul>
Démonter et monter les éléments	Outilage et équipe- ments selon activité	Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (DGUV en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vêtements de protection</li> <li>▪ Gants de protection thermique (dans l'union européenne selon l'EN 407)</li> </ul>

#### Nettoyage

Action	Nettoyeur utilisé	Équipement de protection personnel
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyage de l'encein- te, tout type</li> <li>▪ Manipulations des ré- cipients de nettoyants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoClean forte</li> <li>▪ ConvoClean new</li> <li>▪ ConvoClean S2L</li> <li>▪ ConvoCare S2L</li> <li>▪ ConvoCare K (concentré)</li> <li>▪ ConvoCare (prêt à l'emploi)</li> </ul>	<p>Les éléments de l'équipement de protection dépendent du produit nettoyeur utilisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Protection respiratoire</li> <li>▪ Lunettes de protection</li> <li>▪ Gants de protection</li> <li>▪ Vêtements/tablier de protection</li> </ul> <p>Vous trouverez une spécification plus précise de ces éléments dans les fiches techniques de sécurité des nettoyants respectifs, dont vous pouvez vous procurer la version actuelle auprès du fabricant.</p> <p>Respecter les étiquettes des nettoyants.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyage de la porte à triple vitrage</li> <li>▪ Nettoyage du panneau de service</li> </ul>	Nettoyant ménager pour vitres	Observer les indications du fabricant respectif de produit nettoyeur
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyage du boîtier externe avec panneau de service</li> <li>▪ Nettoyage de compo- sants et accessoires selon les notices res- pectives</li> </ul>	Produit de rinçage mé- nager, préservant la peau, non alcalin, de pH neutre et sans odeur	Observer les indications du fabricant respectif de produit nettoyeur
Nettoyage du support (en option)	Nettoyant inox ména- ger	Observer les indications du fabricant respectif de produit nettoyeur
Nettoyage du kit de su- perposition (en option)	Nettoyant inox ména- ger	Observer les indications du fabricant respectif de produit nettoyeur

## 4 Voici comment procéder pour la cuisson

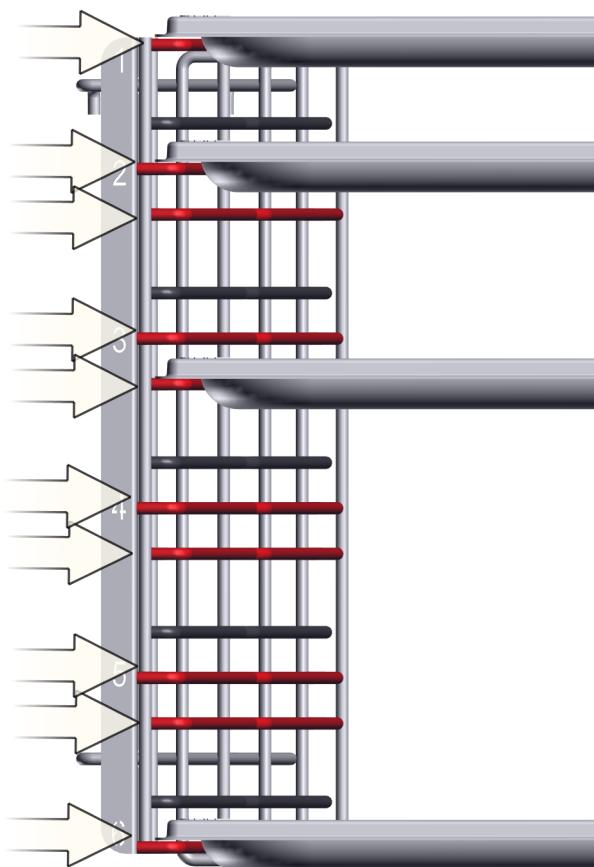
### Renvoi à la notice d'utilisation

Pour se familiariser avec l'utilisation du logiciel et ses déroulements, veuillez lire la notice d'utilisation du four mixte, voir « Fonctionnement de l'interface utilisateur ».

### 4.1 Notions fondamentales pour le chargement du four mixte

#### 4.1.1 Positionnement des supports d'aliments à cuire

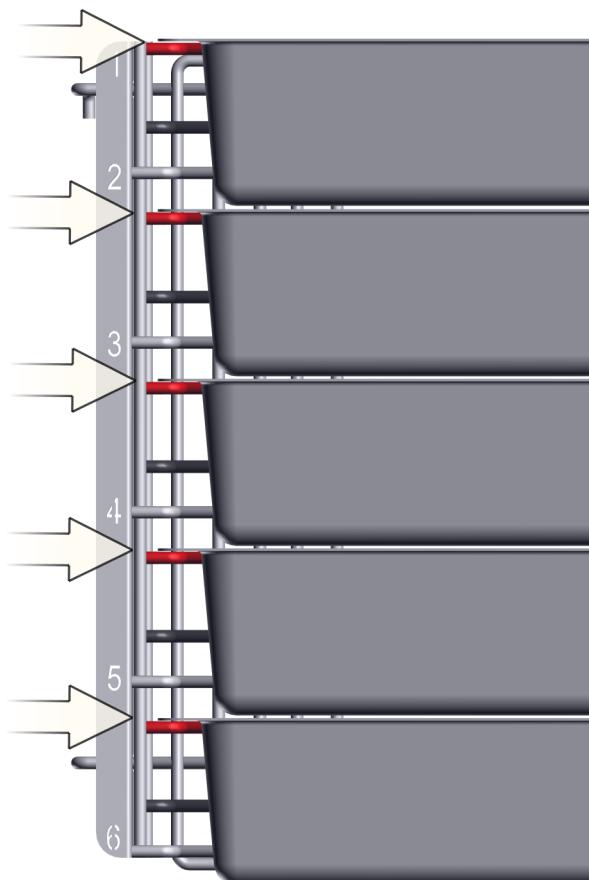
##### Récipient GN plat et plaques



##### Règles de manipulation

- Un seul récipient GN ou une seule plaque doit être inséré(e) par niveau de gradin.
- À l'étage de gradin supérieur, les récipients GN plats et les plaques ne peuvent être posés que sur le rail numéroté.
- Les autres récipients GN plats et plaques peuvent être insérés sur les rails sous le numéro du gradin.
- Les récipients GN doivent être poussés à gauche et à droite sur les rails de même hauteur.

### Récipient GN profondeur 65 mm



### Règles de manipulation

- Un seul récipient GN doit être inséré par niveau de gradin.
- À l'étage de gradin supérieur, les récipients GN profonds doivent être insérés dans le rail à côté du numéro du gradin.
- Les autres récipients GN profonds doivent être insérés dans les rails sous le numéro du gradin.
- Les récipients GN doivent être poussés à droite et à gauche sur les rails en U de même hauteur.

### 4.1.2 Capacité d'enfournement du four mixte

#### Poids de chargement maximum

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Valable pour les récipients GN/plaques				
Poids de chargement maximum par appareil	[kg]	15	20	32
Poids de chargement maximum par gradin	[kg]	5	5	5

#### Nombre max. de supports d'aliments à cuire

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Glissière GN				
Nombre de récipients / plaques GN 2/3 profondeur 40 mm	[pcs]	5	5	8
Nombre de récipients / plaques GN 2/3 profondeur 65 mm	[pcs]	5	5	8
Nombre de récipients / plaques GN 1/1 profondeur 40 mm	[pcs]	-	5	8

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Nombre de récipients / plaques GN 1/1 profondeur 65 mm	[pcs]	-	5	8
Assiettes, posées sur les grilles				
Nombre d'assiettes, diamètre maximum 26 cm	[pcs]	5	10	16
Nombre d'assiettes, diamètre maximum 28 cm	[pcs]	5	10	16

Utiliser uniquement des récipients GN, des grilles GN et des plaques GN aux dimensions normalisées.

## 4.2 Instructions de procédure essentielles lors de la cuisson

### 4.2.1 Mise en marche et arrêt du four mixte

#### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

#### **Règles de base pour un fonctionnement en toute sécurité**

Si le four mixte devait être déplacé sciemment ou apparemment de façon inadmissible après installation (de manière voulue ou par inadvertance), l'appareil ne peut continuer d'être exploité seulement si toutes les conditions préalables suivantes sont réunies :

- L'appareil et les accessoires utilisés ne présentent aucun dommage visible.
- Les lignes d'alimentation installées pour l'électricité, l'eau, les eaux usées et les produits chimiques de nettoyage ne présentent aucun dommage apparent, sont fermement en place, ne gouttent à aucun endroit et laissent une impression de sécurité et d'aptitude au fonctionnement après contrôle visuel.
- Les « Exigences par rapport au bon fonctionnement du four mixte à la page 13 » sont remplies.
- Les « Exigences par rapport à l'environnement du four mixte » sont remplies.
- Tous les symboles d'avertissement se trouvent à l'endroit prévu.

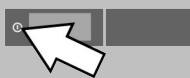
#### **Règles de fonctionnement de l'appareil en toute sécurité**

Pour éviter tout risque, observer les règles suivantes lors du fonctionnement de l'appareil :

- Le manchon d'évacuation d'air et le manchon d'aération situés sur la face supérieure de l'appareil ainsi que les grilles d'aération dans le compartiment électrique au dos de l'appareil ne doivent pas être recouverts, déplacés ou bloqués.
- Les glissières doivent être bloquées.
- Les supports d'aliments à cuire doivent être correctement placés, conformément aux informations dans « Positionnement des supports d'aliments ».
- La tôle d'aspiration doit être correctement verrouillée.
- Laissez refroidir le four mixte à une température < 60 °C avant de la débrancher via un fusible ou un interrupteur général externe.

### Mise en marche du four mixte

---

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

### Arrêter le four mixte en fin de séance de travail

---

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

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

---

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

## 4.2.2 Voici comment cuire sans le système d'assistance ConvoSense

### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

---

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

### Connaissances préalables nécessaires

---

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- |   |    |
|---|----|
| ▪ Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité | 34 |
| ▪ Chargement et retrait des aliments à cuire                | 34 |
| ▪ Ranger et retirer le capteur de température à cœur        | 35 |
| ▪ Utilisation de la clé USB                                 | 36 |

### Règles

---

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

### Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler, en fonction de vos aliments à cuire, des profils de cuisson sauvegardés ou saisir de nouveaux profils de cuisson et les lancer, voir notice d'utilisation.
- Le four mixte et les accessoires utilisés sont nettoyés comme il se doit.
- L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- La tôle d'aspiration est en place et verrouillée.
- Si le four mixte est installé sur un support ouvert : Aucun aliment ne se trouve dans le support.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu. La crêpine sur le vigeage est en place.
- La vitre intérieure et la vitre intermédiaire de la porte de l'appareil sont montées correctement.
- Les glissières sont montées et bloquées.
- Le poids des aliments à cuire ne dépasse pas le poids de chargement maximum.
- Les supports d'aliments à cuire ont des dimensions GN adaptées.
- Le volet de la façade de commande est fermé

### Voici comment cuire

---

1.		Appeler un profil de cuisson dans le livre de cuisine ou saisir un nouveau profil de cuisson.
2.		Respecter les demandes du logiciel.
3.		Ouvrir la porte de l'appareil.
4.		Charger le four mixte avec les aliments à cuire préparés.
5.		Refermer la porte de l'appareil.
6.		Démarrer le cycle de cuisson.
7.		Attendre la fin du cycle de cuisson.
8.		Lorsque le cycle de cuisson est terminée, un signal retentit. Respecter les demandes du logiciel.
9.		Ouvrir la porte de l'appareil.

10.		Retirer les aliments à cuire.
11.		Refermer la porte de l'appareil.

### 4.2.3 Voici comment cuire avec le système d'assistance ConvoSense

#### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

#### **Connaissances préalables nécessaires**

---

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- |   |    |
|---|----|
| ▪ Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité | 34 |
| ▪ Chargement et retrait des aliments à cuire                | 34 |
| ▪ Ranger et retirer le capteur de température à cœur        | 35 |
| ▪ Utilisation de la clé USB                                 | 36 |

#### **Règles**

---

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

#### **Conditions préalables**

---

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler, en fonction de vos aliments à cuire, des profils de cuisson sauvegardés ou saisir de nouveaux profils de cuisson et les lancer, voir notice d'utilisation.
- Le four mixte et les accessoires utilisés sont nettoyés comme il se doit.
- L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- La tôle d'aspiration est en place et verrouillée.
- Si le four mixte est installé sur un support ouvert : Aucun aliment ne se trouve dans le support.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu. La crêpine sur le vidage est en place.
- La vitre intérieure et la vitre intermédiaire de la porte de l'appareil sont montées correctement.
- Les glissières sont montées et bloquées.
- Le poids des aliments à cuire ne dépasse pas le poids de chargement maximum.
- Les supports d'aliments à cuire ont des dimensions GN adaptées.
- La connexion réseau et la caméra sont en état de marche.
- Le volet de la façade de commande est fermé.

**Voici comment cuire**

1.		Démarrez la cuisson avec le système d'assistance.
2.		Respecter les demandes du logiciel. ▪ Si l'enceinte de cuisson est préchauffée, attendez la fin de l'opération et passez à l'étape 4. ▪ Si l'enceinte de cuisson a refroidi, continuer à l'étape 3.
3.		<b>ATTENTION</b> <b>Risque d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes</b> ▪ Vous devez vous attendre à une bouffée de vapeur plus importante qu'habituellement. ▪ Demandez aux personnes présentes de s'éloigner de l'appareil. ▪ Ouvrez lentement et avec précaution la porte de l'appareil.  Ouvrez la porte de l'appareil et attendez l'opération.
4.		Charger le four mixte avec les aliments à cuire préparés.
5.		<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Danger résultant de la consommation d'aliments pas complètement cuits</b> ▪ Veiller à ce que la détection automatique des aliments à cuire fonctionne correctement et corriger si besoin le profil de cuisson détecté de manière incorrecte. ▪ Cuire si besoin avec Press&Go.  Veiller à ce que la détection automatique des aliments à cuire sélectionne le profil de cuisson correct. Corriger un aliment à cuire détecté de manière incorrecte.
6.		Refermer la porte de l'appareil. <b>Résultat :</b> La cuisson est lancée automatiquement.
8.		Attendre la fin du cycle de cuisson.
9.		Lorsque le cycle de cuisson est terminé, un signal retentit. Respecter les demandes du logiciel.
10.		Ouvrir la porte de l'appareil.

11.		<b>AVERTISSEMENT</b> Danger résultant de la consommation d'aliments pas complètement cuits ▪ Contrôler les aliments cuits avant d'autoriser leur consommation. ▪ Assurer la diligence raisonnable concernant l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (ARMPC). ▪ Retirer les aliments à cuire. ▪ Contrôler les aliments cuits.
11.		Refermer la porte de l'appareil.

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

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

#### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

#### **Conditions préalables**

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

#### **Fermer la porte de l'appareil en toute sécurité**

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

Si la porte de l'appareil n'est pas complètement fermée, appuyez sur la poignée de porte dans le verrouillage.

### 4.3.2 Chargement et retrait des aliments à cuire

#### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

#### **Connaissances préalables nécessaires**

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

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

34

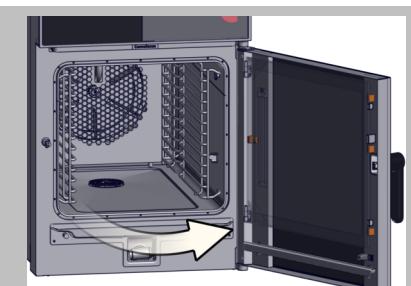
#### **Conditions préalables**

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

## Changement

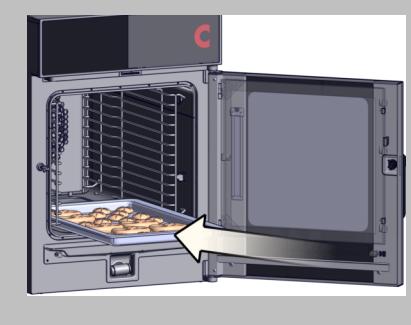
---

1.



Ouvrir la porte de l'appareil.

2.



### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'échaudure par des liquides chauds

- Assurez-vous que vous avez correctement poussé les récipients, plaques et grilles sur les rails corrects.

Charger les différents gradins avec vos aliments à cuire.

- Commencer par le bas.
- Pousser les récipients, les plaques ou les grilles toujours jusqu'en butée.
- Si vous chargez des grilles, laisser le gradin inférieur inoccupé.

## Retrait des aliments à cuire

---

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Sortir les supports d'aliments à cuire à l'horizontale.

### 4.3.3 Ranger et retirer le capteur de température à cœur

#### **▲ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

## Connaissances préalables nécessaires

---

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

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

34

## Objectif

---

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

### **Ranger le capteur de température à cœur**

1.



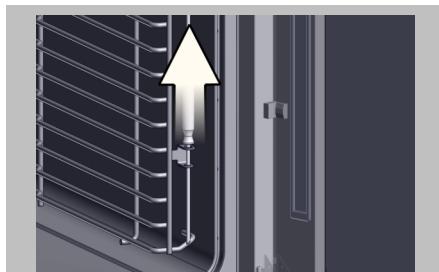
Poussez le capteur de température à cœur dans le support sur la glissière droite.

**AVIS !** Respecter le passage du câble.

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

### **Retirer le capteur de température à cœur**

1.



#### **ATTENTION**

**Danger de blessures par coupure par les pièces pointues**

- Manipuler le capteur de température à cœur avec précaution.

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

### **4.3.4 Utilisation de la clé USB**

#### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

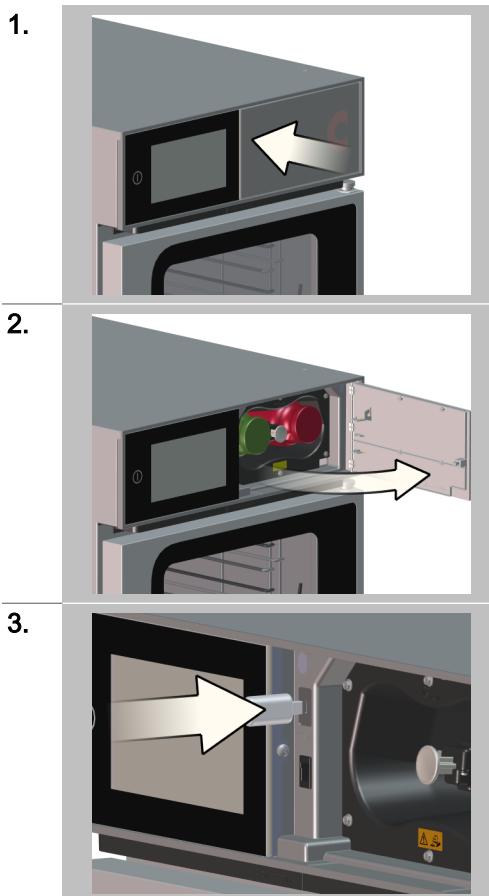
#### **Finalité du volet de la façade de commande**

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

Lors de la cuisson et du nettoyage, aucune clé USB ne doit être enfichée et les prises USB doivent être refermées par le volet.

### Branchement de la clé USB

---



Appuyer sur le côté gauche du volet de la façade de commande pour déverrouiller la fermeture de la trappe.

Ouvrir entièrement le volet de la façade avant.

Insérez la clé USB dans le port USB C en haut à gauche, à côté des cartouches S2L.  
Si la clé USB est trop grande, utiliser un câble adaptateur disponible dans le commerce.

### 4.3.5 Démonter et monter les glissières

#### ⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

#### Connaissances préalables nécessaires

---

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

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

34

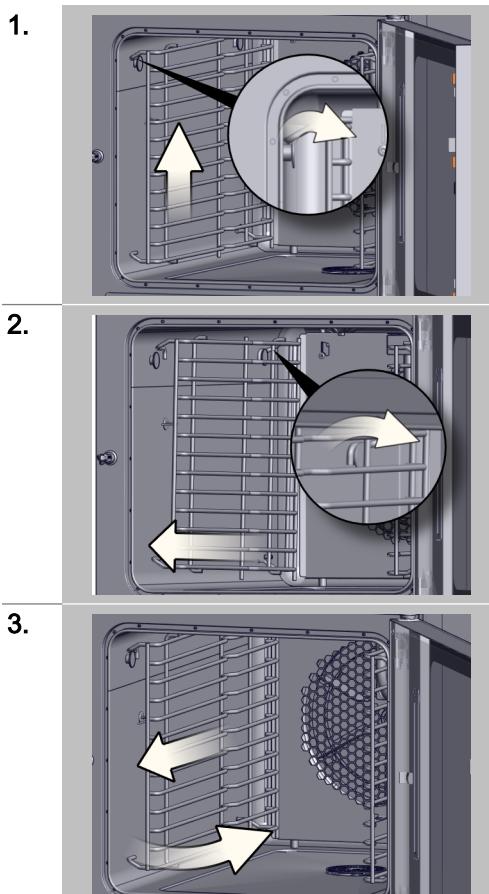
#### Conditions préalables

---

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

#### Démonter des glissières

---



Soulevez légèrement la glissière avant et soulevez-la sur le support avant.

Tirer légèrement la glissière vers l'avant et la soulever sur le support arrière.

Basculez la glissière légèrement de biais dans l'enceinte de cuisson et retirez-la de l'enceinte de cuisson.

### Montage des glissières

---

1. Lors du montage des deux glissières, procéder de la manière inverse au démontage.
2. Vérifier si les glissières sont correctement accrochées.
3. Vérifier si les support d'aliments à cuire s'insèrent facilement.  
Ceci permet de s'assurer que vous n'avez pas confondu les deux glissières.

## 5 Voici comment procéder pour le nettoyage

### Renvoi à la notice d'utilisation

Pour se familiariser avec l'utilisation du logiciel et ses déroulements, veuillez lire la notice d'utilisation du four mixte, voir « Fonctionnement de l'interface utilisateur ».

### 5.1 Notions fondamentales pour le nettoyage du four mixte

#### 5.1.1 Procédure de nettoyage

##### Nettoyage du boîtier extérieur

Ne pas nettoyer l'enveloppe du four mixte au jet d'eau. Nettoyez le boîtier extérieur du four mixte uniquement à la main, avec les moyens indiqués à cet effet.

##### Nettoyage du logement de la cartouche

Le logement des cartouches ne doit pas être nettoyé avec une douchette à enrouleur ou au jet d'eau. Nettoyez uniquement la zone avant du logement de la cartouche à la main, avec les moyens indiqués à cet effet.

##### Procédure de nettoyage

Procédure de nettoyage	Description	Critères d'utilisation
Nettoyage de l'enceinte sans nettoyant	<ul style="list-style-type: none"><li>Il s'agit d'un procédé tout automatique pour lequel la température et la durée sont pilotées par logiciel</li><li>L'enceinte de cuisson est seulement rincée à l'eau, sans emploi de nettoyants</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Entre différentes cuissons, pour retirer de très légères salissures ou des odeurs</li><li>Après un long arrêt du four mixte intensément nettoyé, par ex. pour enlever la poussière</li></ul>
Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson S2L	<ul style="list-style-type: none"><li>Il s'agit d'un procédé tout automatique pour lequel la température, la durée, l'emploi de nettoyants et le rinçage sont pilotés par logiciel</li><li>Les nettoyants sont mélangés et dosés par pilotage logiciel depuis les cartouches S2L et sont introduits automatiquement vers l'enceinte de cuisson</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nettoyage quotidien à la fin de toutes les opérations de cuisson du jour</li><li>Avant la première mise en service du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés dues au transport, au montage et à l'installation</li><li>Après les opérations de maintenance du four mixte, afin d'enlever de l'enceinte de cuisson toutes les impuretés</li></ul>

Procédure de nettoyage	Description	Critères d'utilisation
Nettoyage de l'enceinte uniquement au produit de rinçage S2L	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il s'agit d'un procédé tout automatique pour lequel la température, la durée, l'emploi de produits de rinçage et le rinçage sont pilotés par logiciel</li> <li>Les produits de rinçage sont dosés par pilotage logiciel et transférés automatiquement depuis les cartouches S2L vers l'enceinte de cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En post-traitement, consécutivement à un nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson, au cas où toutes les impuretés ne sont pas éliminées</li> <li>Si un voile blanc ou des traces sombres se forment dans l'enceinte de cuisson</li> </ul>
Nettoyage de l'enceinte à la main	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il s'agit d'un procédé exclusivement manuel, sans assistance logicielle</li> <li>L'enceinte de cuisson reste non chauffée</li> <li>Le contrôle des temps d'imprégnation des nettoyants relève de l'opérateur</li> <li>Les nettoyants sont aspergés manuellement dans l'enceinte de cuisson</li> <li>L'enceinte de cuisson se rince manuellement au jet d'eau ou en option à grande eau et s'essuie soigneusement à l'aide d'un chiffon doux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A enceinte de cuisson refroidie, entre différentes cuissons, pour retirer des salissures ou des odeurs</li> <li>En post-traitement, consécutivement à un nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson, au cas où toutes les impuretés ne sont pas éliminées</li> <li>Pour les nettoyages ponctuels dans l'enceinte de cuisson, par ex. vidage</li> <li>Si un voile blanc ou des traces sombres se forment dans l'enceinte de cuisson</li> </ul>

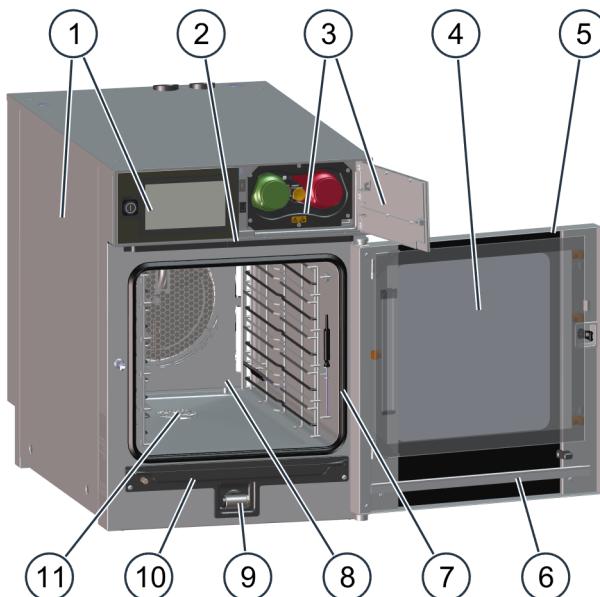
#### Contrôle visuel de l'absence de résidus après le nettoyage

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

### 5.1.2 Plan de nettoyage

#### Vue d'ensemble

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



Pos.	Désignation	Fréquence de nettoyage
1	Boîtier externe avec panneau de service	Quotidienne
2	Caméra (en option)	Quotidienne
3	Zone derrière le volet de la façade de commande	À chaque remplacement de cartouche S2L
4	Porte à triple vitrage	Hebdomadaire
5	Porte de l'appareil	Hebdomadaire
6	Égouttoir de porte	Hebdomadaire
7	Joint d'étanchéité hygiénique emboîté	Quotidienne
8	Enceinte de cuisson	Quotidienne
9	Douchette à enrouleur	Quotidienne
10	Égouttoir de l'appareil	Hebdomadaire
11	Vidage, avec crêpine	Quotidienne

### Nettoyages quotidiens

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

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Enceinte de cuisson	« Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique à la page 44 »	ConvoClean S2L et ConvoCare S2L (pour le système S2L)
Douchette	Rincer au moins une fois à l'eau	-
Espace de ventilation derrière la tôle d'aspiration	« Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson derrière la tôle d'aspiration à la page 48 »	ConvoClean forte ou ConvoClean new
Joint d'étanchéité hygiénique emboîté autour de la porte de l'appareil	« Voici comment nettoyer le joint d'étanchéité hygiénique emboîté à la page 50 »	Nettoyant ménager courant
Vidage	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Éliminer les résidus</li> <li>▪ De l'enceinte de cuisson afin d'empêcher l'obstruction</li> <li>▪ Asperger du nettoyant et rincer avec de l'eau</li> </ul>	ConvoClean forte ou ConvoClean new
Boîtier externe avec panneau de service	<p>Nettoyer à la main avec un chiffon doux</p> <p><b>Règles à respecter :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ne pas nettoyer l'enveloppe de l'appareil au jet d'eau.</li> <li>▪ Débrancher l'appareil pour le nettoyage extérieur.</li> </ul>	Nettoyant ménager courant / nettoyant pour vitres
Caméra extérieure (uniquement sur ConvoSense)	Nettoyer à la main avec un chiffon doux	Nettoyant ménager courant
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contrôle quotidien de l'enceinte de cuisson, si un voile blanc ou des traces noires sont visibles</li> <li>▪ Nettoyage uniquement en cas de besoin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exécuter un nettoyage intermédiaire CareStep</li> <li>▪ Contrôler à nouveau l'enceinte de cuisson à la fin du programme de nettoyage</li> </ul>	ConvoCare ConvoCare S2L (pour le système S2L)

### Nettoyage hebdomadaire

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

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Nettoyants
Porte à triple vitrage intérieure	« Voici comment nettoyer les vitres intérieures et la barre à LED de la porte à triple vitrage à la page 49 »	Nettoyant ménager pour vitres
Porte de l'appareil, égouttoir de porte et égouttoir de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyer à la main avec un chiffon doux et du nettoyant</li> <li>▪ Ré-essuyer méticuleusement avec un chiffon doux et de l'eau claire</li> <li>▪ Sécher avec un chiffon doux</li> </ul>	ConvoClean forte
Support (option)	Nettoyer à la main avec un chiffon doux	Nettoyant inox ménager
Kit de superposition (en option)	Nettoyer à la main avec un chiffon doux	Nettoyant inox ménager

### Nettoyage supplémentaires prescrits

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

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

### 5.1.3 Produit chimique de nettoyage

#### Produit chimique de nettoyage

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

Produit	Utilisation	Présentation
ConvoClean S2L	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Cartouches S2L raccordées au système de nettoyage dans le four mixte
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyeur sous forme solide soluble par logiciel</li> <li>▪ pour des salissures normales à fortes</li> <li>▪ Pas pour nettoyer les récipients, plaques, grilles ou autres accessoires</li> </ul>		
ConvoCare S2L	Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	Cartouches S2L raccordées au système de nettoyage dans le four mixte
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produit de rinçage sous forme solide soluble par logiciel</li> <li>▪ Pas pour nettoyer les récipients, plaques, grilles ou autres accessoires</li> </ul>		
ConvoClean new pour salissure légère	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyage de l'enceinte</li> <li>▪ À la main</li> </ul>	Pulvérisateur
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pas pour nettoyer les récipients, plaques, grilles ou autres accessoires</li> </ul>		

Produit	Utilisation	Présentation
ConvoClean forte pour une salissure normale à forte	Nettoyage de l'enceinte ▪ À la main	Pulvérisateur
▪ Nettoyant sous forme liquide pour une salissure normale à forte ▪ Pas pour nettoyer les récipients, plaques, grilles ou autres accessoires		
ConvoCare (prêt à l'emploi) Produit de rinçage dans un rapport de mélange défini	Traitement manuel ultérieur de l'enceinte de cuisson	Pulvérisateur
▪ Pas pour nettoyer les récipients, plaques, grilles ou autres accessoires		
Nettoyant ménager pour vitres	▪ Nettoyage de la porte à triple vitrage ▪ Nettoyage du panneau de service	-
Produit de rinçage ménager, préservant la peau, non alcalin, de pH neutre et sans odeur	▪ Nettoyage du boîtier externe avec panneau de service ▪ Nettoyage de composants et accessoires selon les notices respectives ▪ Nettoyage de récipients, plaques, grilles et autres accessoires utilisés pour la cuisson	-
Nettoyant inox ménager	▪ Nettoyage du support (en option) ▪ Nettoyage du kit de superposition (en option)	-

### Manipulation des nettoyants

Lors de l'utilisation de certains produits chimiques de nettoyage, porter un équipement de protection personnel.

Le chapitre « Équipement de protection personnel à la page 26 » ainsi que les fiches de sécurité CE actuelles, parties intégrantes des produits chimiques de nettoyage ConvoClean S2L, ConvoCare S2L, ConvoClean forte, ConvoClean new et ConvoCare doivent être respectés.

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

### Règles de manipulation des cartouches S2L

- Avant d'insérer une nouvelle cartouche S2L, contrôler la présence de résidus de produits chimiques de nettoyage.
- Secouez la cartouche S2L pour détecter les particules en suspension.
- Versez les produits chimiques de nettoyage en vrac dans un évier et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
- Le niveau des produits chimiques de nettoyage solides à l'intérieur des cartouches S2L doit se situer au moins à 1 cm en dessous du col de la cartouche.
- Avant de mettre ne place les cartouches S2L dans le four mixte, s'assurer qu'elles ne sont pas endommagées. Ne pas utiliser de cartouche S2L endommagée.
- Veiller lors de l'insertion à retirer les volets de protection des cartouches S2L.
- Rincez les cartouches S2L vides à l'intérieur et à l'extérieur soigneusement et suffisamment à l'eau courante.
- Ne pas déposer de cartouches S2L vides sur la surface de travail, car des gouttes de nettoyant ou de produit de rinçage pourraient s'écouler à l'extérieur.
- Vérifiez avant le début d'un programme de nettoyage si les cartouches S2L se trouvent à la position prévue.
- Remplacez les cartouches S2L dans le four mixte uniquement lorsque cela est demandé sur l'afficheur du four mixte.

### **Stockage des cartouches S2L**

Tenir compte des informations suivantes pour le stockage des cartouches S2L :

- Les cartouches S2L pleines doivent être stockées à des températures entre 0 et 40 °C.
- Les cartouches S2L pleines doivent être stockées à la verticale dans leur carton d'origine.
- Tenir compte des durées de conservation des cartouches S2L. Les cartouches S2L ne doivent pas être utilisées au delà de la date de limite de conservation.

### **5.1.4 Conditionnement des produits chimiques de nettoyage**

#### **Conditionnement des produits chimiques de nettoyage**

<b>Forme de conditionnement</b>	<b>Manipulation</b>	<b>Nettoyants</b>
Pulvérisateur	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ne jamais laisser trop longtemps le vaporisateur sous pression lorsqu'il n'est pas utilisé. Tourner lentement la tête de la pompe afin de laisser s'échapper l'air sous pression.</li><li>▪ Rincer le flacon de détergent une fois par semaine.</li><li>▪ Rincer la buse, le prolongement de buse et le piquage de buse après chaque utilisation.</li><li>▪ Ne pas entreposer les flacons pulvérisateurs contenant des produits chimiques de nettoyage à proximité immédiate du four mixte, mais dans des locaux d'entreposage spéciaux et hors de portée des aliments.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ ConvoClean forte</li><li>▪ ConvoCare</li></ul>
Cartouches S2L	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Appliquez les cartouches S2L contenant le produit chimique de nettoyage dans le système de nettoyage du four mixte.</li><li>▪ Contrôlez sur l'affichage du four mixte avant chaque nettoyage automatique de l'enceinte les messages demandant de remplacer les cartouches S2L.</li><li>▪ Ne pas entreposer les cartouches de réserve contenant des produits chimiques de nettoyage à proximité immédiate du four mixte, mais dans des locaux d'entreposage spéciaux et hors de portée des aliments.</li><li>▪ Stockez les cartouches de réserve uniquement debout.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ ConvoClean S2L</li><li>▪ ConvoCare S2L</li></ul>

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

#### **5.2.1 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique**

##### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

## Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaitre les manipulations suivantes :

- |   |    |
|---|----|
| ▪ Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité | 34 |
| ▪ Remplacer la cartouche de nettoyant                       | 55 |
| ▪ Remplacer la cartouche de produit de rinçage              | 57 |

## Conditions préalables

- Vous êtes si familiarisé avec l'utilisation du logiciel que vous pouvez appeler les différents profils de nettoyage et les lancer, voir notice d'utilisation du four mixte.
- L'appareil et les accessoires utilisés ne présentent aucun dommage visible.
- Tous les aliments ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- Tous les récipients, plaques et grilles ainsi que les éventuels accessoires ont été retirés de l'enceinte de cuisson.
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu. La crêpine sur le vidage est en place.
- Les vitres intérieures de la porte de l'appareil sont verrouillées correctement.
- La tôle d'aspiration a été correctement verrouillée.
- La porte de l'appareil est fermée.
- Vous avez préparé les produits nécessaires conformément à votre programme de nettoyage, voir « Conditionnement des produits chimiques de nettoyage à la page 44 ».

## Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson en tout automatique

1.		Appeler le profil de nettoyage et lancer le cycle de nettoyage.
2.		<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Risques d'irritation de la peau, des yeux et des organes respiratoires</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ne pas mettre les produits chimiques de nettoyage en contact avec les yeux, la peau et les muqueuses.</li><li>▪ Ne pas respirer les vapeurs des produits chimiques de nettoyage.</li><li>▪ Porter l'équipement de protection personnel.</li></ul> Attendre la fin du cycle de nettoyage.
3.		Lorsque le cycle de nettoyage est terminée, un signal retentit. Respecter les demandes du logiciel.
4.		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ouvrir la porte de l'appareil et contrôler le résultat de nettoyage. L'enceinte de cuisson devrait être visiblement propre et ne sentir ni les restes d'aliments, ni les nettoyants.</li><li>▪ Contrôler l'enceinte de cuisson en vue d'éventuels corps étrangers rincés. Retirer ceux-ci le cas échéant.</li><li>▪ Si des actions supplémentaires sont nécessaires, nettoyer et rincer manuellement l'enceinte de cuisson ou à nouveau à l'aide d'un profil de nettoyage.</li></ul>
5.		Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

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

### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

### **Connaissances préalables nécessaires**

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

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

34

### **Conditions préalables**

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

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

1.  Appeler le profil de nettoyage et lancer le cycle de nettoyage.
2.  Attendre la fin du cycle de nettoyage.
3.  Lorsque le cycle de nettoyage est terminée, un signal retentit.  
Respecter les demandes du logiciel.
4.  ▪ Ouvrir la porte de l'appareil et contrôler si le résultat de nettoyage attendu a été obtenu.  
▪ Contrôler l'enceinte de cuisson en vue d'éventuels corps étrangers rincés. Retirer ceux-ci le cas échéant.  
▪ Si nécessaire, nettoyer et rincer l'enceinte de cuisson manuellement ou à l'aide d'un autre profil de nettoyage.
5.  Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

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

### 5.3.1 Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson à la main

#### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

#### **Connaissances préalables nécessaires**

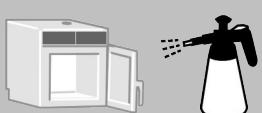
Vous devez connaitre les manipulations suivantes :

- |   |    |
|---|----|
| ▪ Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité | 34 |
| ▪ Démonter et monter les glissières                         | 37 |
| ▪ Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller      | 51 |

#### **Conditions préalables**

- L'appareil est complètement à l'arrêt.
- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- Vous avez préparé le nettoyant requis en pulvérisateur, voir « Conditionnement des nettoyants à la page 44 ».
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu.
- Les glissières sont démontées.
- Le volet de la façade de commande est fermé

#### **Voici comment nettoyer l'enceinte de cuisson à la main**

1.		Pivoter la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson.
2.		Asperger l'enceinte de cuisson, la tôle d'aspiration, la zone située derrière cette tôle ainsi que l'écoulement de l'enceinte de cuisson, à l'aide du nettoyant en pulvérisateur.
3.		Laisser agir le nettoyant pendant 10 à 20 minutes.

4.		<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Risque de contamination des aliments par des nettoyants ou des produits de rinçage en raison d'un rinçage insuffisant</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Si l'appareil ne possède pas de douchette, utiliser pour le rinçage à la place de la douchette un jet d'eau externe ou essuyer soigneusement l'enceinte de cuisson, les accessoires et la zone derrière la tôle d'aspiration avec beaucoup d'eau et un chiffon doux.</li> </ul> <p>Rincer soigneusement la tôle d'aspiration de tous les côtés, la zone située derrière la tôle d'aspiration, toute l'enceinte de cuisson à l'aide d'un jet d'eau.      Si l'enceinte de cuisson est trop encrassée, vous pouvez recommencer le cycle de nettoyage.</p>
5.		Bloquer à nouveau la tôle d'aspiration.
6.		Vérifier le montage correct de la tôle d'aspiration : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La tôle d'aspiration est en place et est verrouillée.</li> </ul>
7.		Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

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

#### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

#### Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 34
- Démonter et monter les glissières 37
- Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller 51

#### Conditions préalables

- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- L'appareil est complètement à l'arrêt.
- Vous avez préparé le nettoyant, ConvoClean new ou ConvoClean forte dans le pulvérisateur, voir « Conditionnement des produits chimiques de nettoyage à la page 44 ».
- L'écoulement de l'enceinte de cuisson est dégagé et n'est obstrué ni bouché par aucun résidu.

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

1.		Démonter les glissières et la tôle d'aspiration.
2.		Asperger soigneusement la tôle d'aspiration de toutes parts ainsi que l'espace derrière la tôle d'aspiration, à l'aide du nettoyant dans le pulvérisateur.
3.		Laisser agir le nettoyant pendant 10 à 20 minutes.
4.		<p><b>AVERTISSEMENT</b></p> <p><b>Risque de contamination des aliments par des nettoyants ou des produits de rinçage en raison d'un rinçage insuffisant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si l'appareil ne possède pas de douchette, utiliser pour le rinçage à la place de la douchette un jet d'eau externe ou essuyer soigneusement l'enceinte de cuisson, les accessoires et la zone derrière la tôle d'aspiration avec beaucoup d'eau et un chiffon doux.</li> </ul> <p>Rincer soigneusement la tôle d'aspiration de tous les côtés, la zone située derrière la tôle d'aspiration, toute l'enceinte de cuisson ainsi que le vidage de l'enceinte à l'aide d'un jet d'eau. En alternative, essuyer soigneusement la zone située derrière la tôle d'aspiration, cette tôle elle-même ainsi que toute l'enceinte de cuisson à grande eau claire et avec un chiffon doux.</p> <p>Si l'enceinte de cuisson est trop encrassée, vous pouvez recommencer le cycle de nettoyage.</p>
5.		Bloquer à nouveau la tôle d'aspiration.
6.		Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre à l'enceinte de cuisson de sécher.

**5.3.3 Voici comment nettoyer la porte à triple vitrage**

**▲ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

**Connaissances préalables nécessaires**

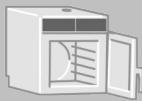
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil en toute sécurité 34
- Déverrouiller et verrouiller la vitre intérieure et la vitre intermédiaire de la porte à triple vitrage 54

### Conditions préalables

- L'enceinte de cuisson s'est refroidie à une température < 60 °C après le dernier fonctionnement.
- Vous avez préparé le nettoyant nécessaire, le nettoyant ménager pour vitres.
- Vous avez préparé plusieurs (au moins trois) linges propres et doux.
- Après le dernier service, la porte de l'appareil est refroidie jusqu'à la température de la pièce.

### Voici comment nettoyer la porte à triple vitrage

1.		Ouvrir la porte de l'appareil et basculer les vitres intérieures de la porte à triple vitrage.
2.		Nettoyer respectivement les deux faces des vitres intérieures, la face extérieure de la vitre extérieure et la barre à LED de la porte à triple vitrage, à l'aide d'un chiffon doux et propre et du nettoyant. Veiller à ne pas rayer le verre.
3.		Essuyer les deux faces des vitres intérieures, la face extérieure de la vitre extérieure et la barre à LED de la porte à triple vitrage, à l'aide d'un chiffon doux et propre et à l'eau claire.
4.		Sécher les deux faces des vitres intérieures, la face extérieure de la vitre extérieure et la barre à LED de la porte à triple vitrage, à l'aide d'un chiffon doux et propre.
5.		Essuyer l'égouttoir de porte à l'aide d'un chiffon doux et propre et d'eau claire.
6.		Essuyer l'égouttoir de porte à l'aide d'un chiffon doux et propre.
7.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rebasculer en arrière les vitres intérieures de la porte à triple vitrage et la verrouiller.</li> <li>▪ Restez prudent lors de cette intervention afin de ne pas vous coincer ou couper les mains et les doigts.</li> </ul>

### 5.3.4 Voici comment nettoyer le joint d'étanchéité hygiénique emboîté

#### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

#### Connaissances préalables nécessaires

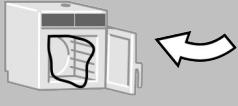
Vous devez connaître les manipulations suivantes :

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

### Conditions préalables

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

### Voici comment nettoyer le joint d'étanchéité hygiénique emboîté

1.		Ouvrir la porte de l'appareil et démonter le joint d'étanchéité hygiénique emboîté.
2.		Nettoyez le joint d'étanchéité hygiénique à l'aide d'un chiffon doux et propre et d'un nettoyant dans un évier.
3.		Rincer le joint d'étanchéité hygiénique emboîté à l'aide d'un chiffon doux et propre et d'eau claire, dans un évier.
4.		Sécher soigneusement le joint d'étanchéité hygiénique emboîté à l'aide d'un chiffon doux et propre.
5.		Remettre en place le joint d'étanchéité hygiénique emboîté tout autour de l'ouverture de l'enceinte de cuisson. Veiller à ce que l'orifice d'aération soit en bas et soit orienté vers l'extérieur.
6.		Laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre au joint d'étanchéité hygiénique de sécher complètement.

## 5.4 Instructions de manipulation de l'appareil lors du nettoyage

### 5.4.1 Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller

#### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

#### Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

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

34

37

### Conditions préalables

---

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

### Auxiliaires nécessaires

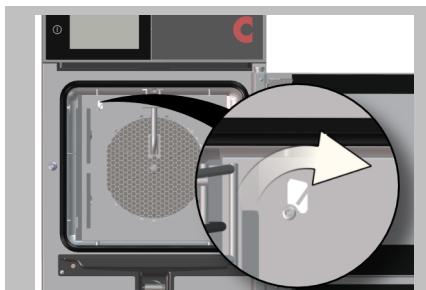
---

Des outils adaptés, par ex. tournevis plat pour desserrer les fermetures

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

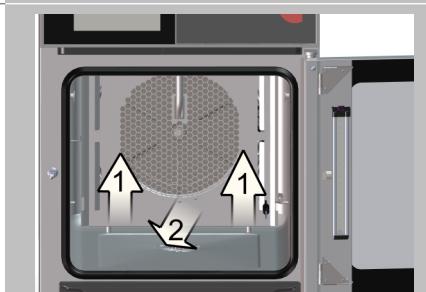
---

1.



Déverrouillez la fermeture en haut à gauche à l'aide de l'outil.

2.

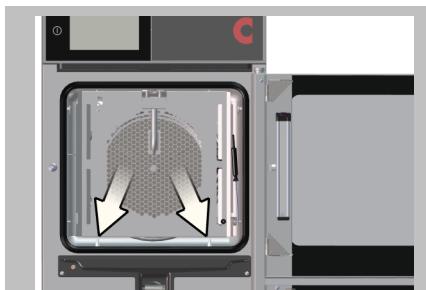


Appuyez sur la tôle d'aspiration vers le haut (1) et inclinez la tôle d'aspiration dans l'enceinte de cuisson (2).

### Verrouiller la tôle d'aspiration

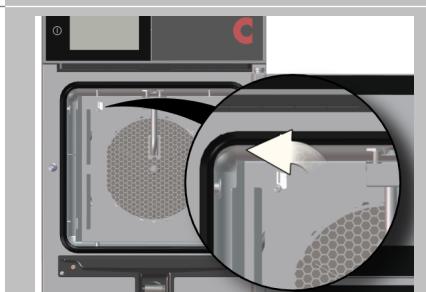
---

1.



Pour verrouiller la tôle d'aspiration, procéder de la manière inverse au déverrouillage et au pivotement.  
Veiller à ce que la tôle d'aspiration doit être accrochée sur les boulons au fond.

2.



Assurez-vous que la fermeture en haut à gauche soit verrouillée.

## 5.4.2 Démonter et monter du joint d'étanchéité hygiénique emboîté

### ⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

#### Connaissances préalables nécessaires

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

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

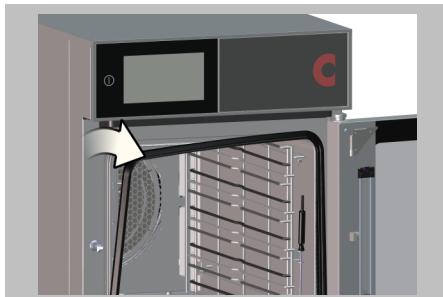
34

#### Conditions préalables

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

#### Démontage du joint d'étanchéité hygiénique emboîté

1.



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

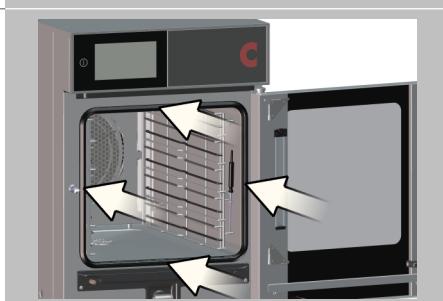
#### Montage du joint d'étanchéité hygiénique emboîté

1.



Remettre en place le joint d'étanchéité hygiénique emboîté, tout d'abord aux quatre coins. Commencer pour cela par l'un des coins supérieurs.  
Veiller à ce que l'orifice d'aération soit au centre en bas et soit orienté vers l'extérieur.

2.



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

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

#### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

#### **Connaissances préalables nécessaires**

Vous devez connaître les manipulations suivantes :

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

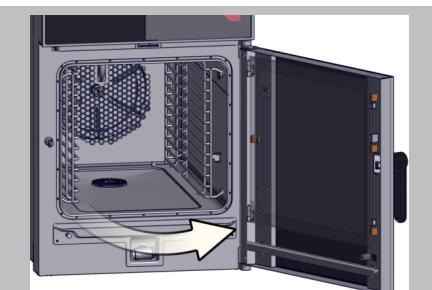
34

#### **Conditions préalables**

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

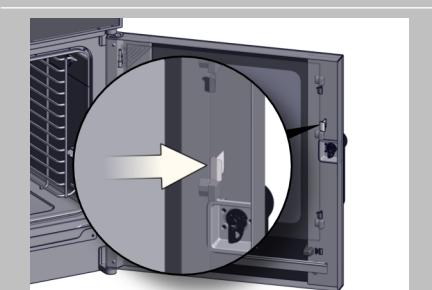
#### **Déverrouiller et faire pivoter la vitre intérieure et la vitre intermédiaire**

1.



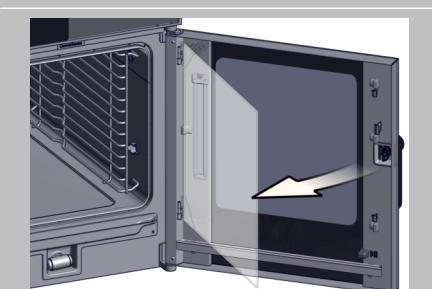
Ouvrir la porte de l'appareil.

2.

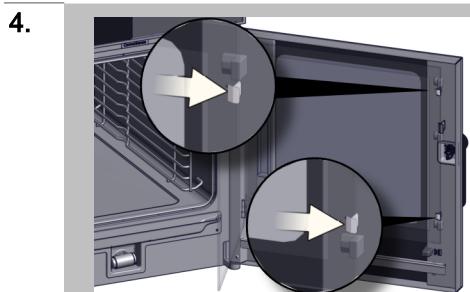


Déverrouillez la vitre intérieure en appuyant sur le côté la bride à ressort à droite et en bas à droite.

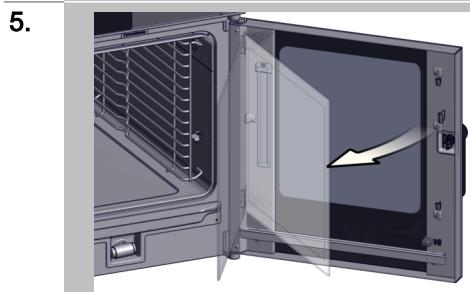
3.



Pivotez avec précaution la vitre intérieure hors de son support.

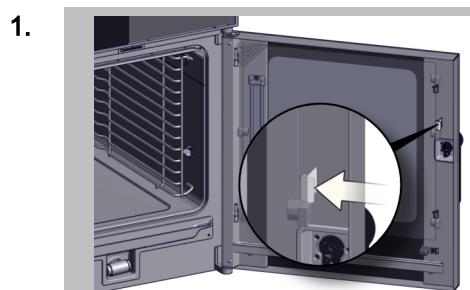


Déverrouillez la vitre intermédiaire en appuyant sur le côté des deux brides à ressort en haut à droite et en bas à droite.



Pivotez avec précaution la vitre intermédiaire hors de son support.

#### Verrouiller la vitre intérieure et la vitre intermédiaire

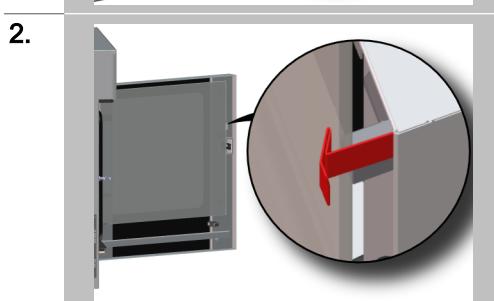


#### AVERTISSEMENT

##### Risque d'écrasement des mains

- Prendre toutes les précautions en effectuant cette action.
- Porter l'équipement de protection personnel.

Lors du montage des vitres intermédiaires, procéder de la manière inverse au démontage.



Contrôlez si les brides à ressort bloquent à nouveau correctement la vitre intermédiaire et si l'étrier à ressort central verrouille la vitre intérieure. Alors seulement, la porte de l'appareil peut être fermée.

#### 5.4.4 Remplacer la cartouche de nettoyant

##### ⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

##### Auxiliaires nécessaires

- 1 cartouche (**dimensions du flacon**) de nettoyant Solid2Liquid ConvoClean

### Conditions préalables

- Vous connaissez les règles de manipulation et de stockage des cartouches S2L.
- Tous les aliments sont à l'extérieur du plan de travail pour le remplacement de la cartouche S2L.
- La porte de l'appareil est fermée.

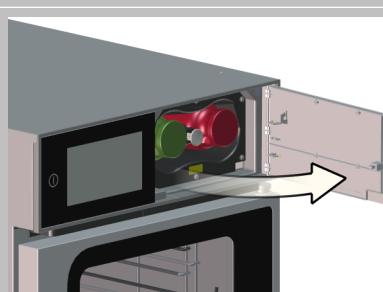
### Remplacer la cartouche de nettoyant

1.



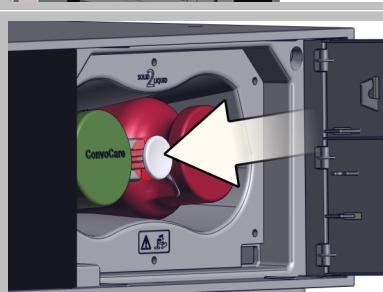
Appuyer sur le côté gauche du volet de la façade de commande pour déverrouiller la fermeture de la trappe.

2.



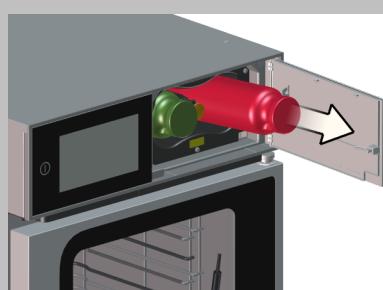
Ouvrir entièrement le volet de la façade avant.

3.



Appuyez sur le déverrouillage entre les cartouches S2L pour libérer les cartouches S2L.

4.

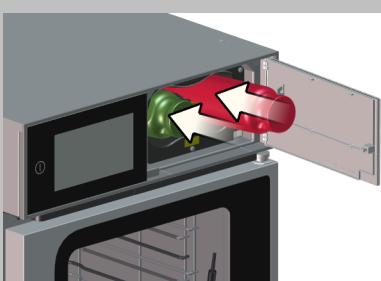
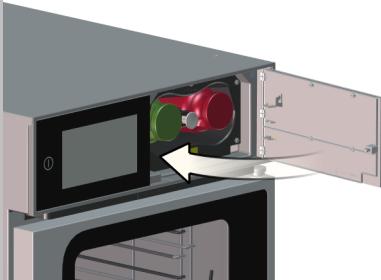


#### **AVERTISSEMENT**

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

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

Maintenez le déverrouillage entre les cartouches S2L enfoncé pour libérer les cartouches ConvoClean et retirez uniquement la cartouche S2L- rouge vide, maintenez l'ouverture de la cartouche S2L-vers le haut et rincez-la soigneusement à l'eau claire de l'intérieur et de l'extérieur.

5. 
- Retirez la nouvelle cartouche ConvoClean de l'emballage et retirez le film de protection de la nouvelle cartouche ConvoClean.
6. 
- Maintenez le déverrouillage enfoncé et insérez la nouvelle cartouche ConvoClean dans le logement côté droit.
- Orientez le côté plat de la cartouche S2L sur le côté plat du logement.
  - Si la cartouche S2L insérée ne convient pas, vérifiez que le type de cartouche est correct.
  - Si vous constatez que l'insertion de la cartouche S2L est difficile, appuyez sur la cartouche S2L à insérer dans le sens du déverrouillage.
  - S'assurer que les deux cartouches S2L soient insérées et encliquetées jusqu'à la butée.
  - Essuyez la face intérieure du volet et l'avant du logement de la cartouche à l'aide d'un chiffon humide.
7. 
- Refermez le volet de la façade de commande après avoir remplacé la cartouche.

#### 5.4.5 Remplacer la cartouche de produit de rinçage

##### **⚠ Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte**

Avant de commencer le travail, se familiariser impérativement avec les règles et symboles d'avertissement mentionnés sous « Pour votre sécurité à la page 12 » et respecter les instructions qui y sont contenues.

##### **Auxiliaires nécessaires**

- 1 cartouche (**dimensions du flacon**) de produit de rinçage Solid2Liquid ConvoCare

##### **Conditions préalables**

- Vous connaissez les règles de manipulation et de stockage des cartouches S2L.
- Tous les aliments sont à l'extérieur du plan de travail pour le remplacement de la cartouche S2L.
- La porte de l'appareil est fermée.

**Remplacer la cartouche de produit de rinçage**

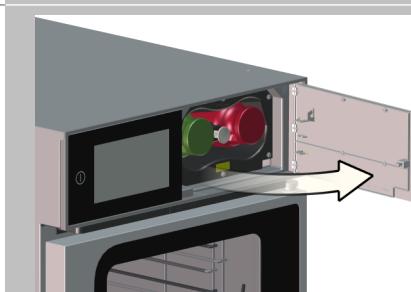
---

1.



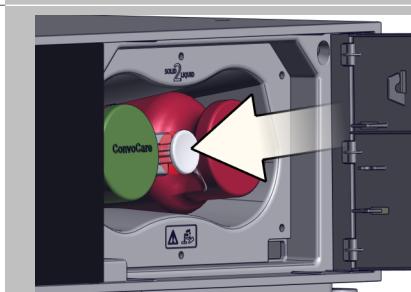
Appuyer sur le côté gauche du volet de la façade de commande pour déverrouiller la fermeture de la trappe.

2.



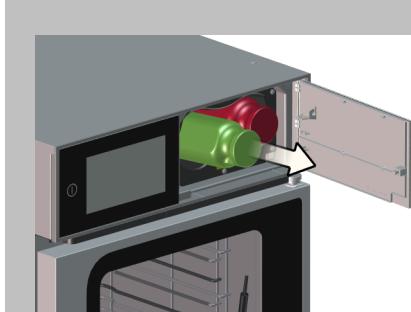
Ouvrir entièrement le volet de la façade avant.

3.



Maintenez le déverrouillage entre les cartouches S2L- enfoncé pour libérer et retirer les cartouches S2L.

4.



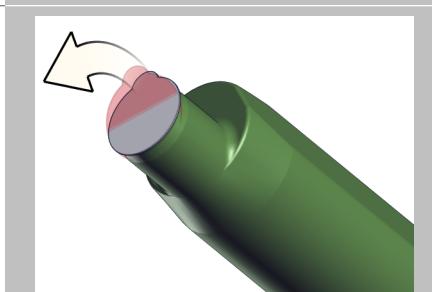
**AVERTISSEMENT**

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

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

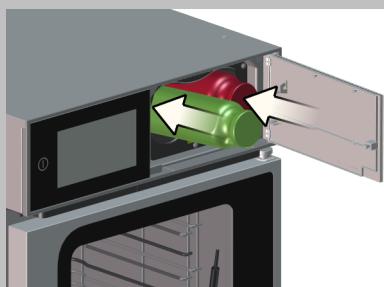
Maintenez le déverrouillage entre les cartouches S2L- enfoncé pour libérer les S2L et retirez uniquement la cartouche ConvoCare verte vide (à gauche). Maintenez l'ouverture de la cartouche S2L-vers le haut et rincez-la soigneusement à l'eau claire de l'intérieur et de l'extérieur.

5.



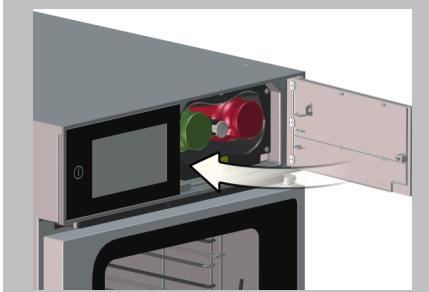
Retirez la nouvelle cartouche ConvoCare de l'emballage et retirez le film de protection de la nouvelle cartouche ConvoCare.

6.



- Maintenez le déverrouillage enfoncé et insérez la nouvelle cartouche ConvoCare dans le logement côté gauche.
- Orientez le côté plat de la cartouche S2L sur le côté plat du logement.
- Si la cartouche S2L insérée ne convient pas, vérifiez que le type de cartouche est correct.
- Si vous constatez que l'insertion de la cartouche S2L est difficile, appuyez sur la cartouche S2L à insérer dans le sens du déverrouillage.
- S'assurer que les deux cartouches S2L soient insérées et encliquetées jusqu'à la butée.
- Essuyez la face intérieure du volet et l'avant du logement de la cartouche à l'aide d'un chiffon humide.

7.



Refermez le volet de la façade de commande après avoir remplacé la cartouche.

## 6 Voici comment procéder pour la maintenance

### 6.1 Notions fondamentales relatives à la maintenance

#### 6.1.1 Contacter le service après-vente

##### **Informations nécessaires**

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

- Référence article de l'appareil (voir « Identification de votre four mixte à la page 8 »)
- Numéro de série de l'appareil (voir « Identification de votre four mixte à la page 8 »)

##### **Coordonnées Convotherm Allemagne**

###### **Welbilt Deutschland GmbH**

Talstraße 35  
82436 Eglfing  
Allemagne

###### **Siège**

Téléphone	(+49) (0) 8847 67 - 0
Télécopie	(+49) (0) 8847 414
Courriel	info@convotherm.de
Internet	<a href="http://www.convotherm.com">www.convotherm.com</a> <a href="http://www.welbilt.com">www.welbilt.com</a>

###### **Conseils d'utilisation**

Numéro d'urgence	(+49) (0) 8847 67 - 899
Courriel	<a href="mailto:convotherm.chefshotline@welbilt.com">convotherm.chefshotline@welbilt.com</a>

###### **Vente**

Téléphone (appareils/accessoires)	(+49) (0) 8847 67 - 890
Courriel (appareils/accessoires)	<a href="mailto:convotherm.order@welbilt.com">convotherm.order@welbilt.com</a>
Téléphone (pièces détachées)	(+49) (0) 8847 67 - 880
Courriel (pièces détachées)	<a href="mailto:convotherm.spares@welbilt.com">convotherm.spares@welbilt.com</a>

###### **Service après-vente**

Aide technique en ligne (bureau)	(+49) (0) 8847 67 - 541
Aide technique en ligne (en dehors des horaires d'ouverture)	(+49) (0) 175 405 41 09
Courriel	<a href="mailto:convotherm.service@welbilt.com">convotherm.service@welbilt.com</a>
Download Center - Documents (Listes de pièces détachées, schémas électriques, notices)	<a href="https://www.convotherm.com/customer-care/downloads">https://www.convotherm.com/customer-care/downloads</a> <a href="https://pim.myconvotherm.de/de/downloads">https://pim.myconvotherm.de/de/downloads</a>

##### **Coordonnées de Welbilt Asie**

###### **Région SEA**

Werbilt Asia Pacific	31 Kaki Bukit Road, #01-02 Techlink, Singapore 417818
Téléphone	+65 6420 0800

Site Web	www.welbiltasia.com
Courriel	info.apac@welbilt.com
<b>CHINE</b>	
Welbilt Shanghai	325 Longhua Road, Bldg A, Floor 5 Huangpu District, Shanghai, China 200023
<b>Téléphone</b>	
Courriel	+86 21 6066 7089
<b>JAPON</b>	
Welbilt Japan	Inquiry.MIST@welbilt.com
Welbilt Japan	Hibiya Eisen Building 707, 1-6-3 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0006
<b>Téléphone</b>	
Télécopie	+81 03 6550 8234
<b>INDE</b>	
Welbilt Foodservice India	+81 03 6550 8235
Téléphone	3rd Floor, Plot no. 117 , Sector 44. Gurugram -122003 Haryana, India
Courriel	+91 124 4763700
	sales.india@welbilt.com

## 6.1.2 Informations sur la garantie

### Informations sur la garantie

Pour plus d'informations sur les indications de garantie, voir la rubrique « Mise en service » dans le manuel d'installation.

Les conditions de garantie dépendent de la facture des pièces détachées/appareils.

Vous trouverez de plus amples informations sur les conditions de garantie sur le site Internet [www.convotherm.com](http://www.convotherm.com)

## 6.1.3 Plan d'entretien

### Règles pour l'entretien de l'appareil

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

Points communs à toutes les opérations de maintenance :

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

### Entretiens que l'opérateur peut effectuer lui-même

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

## 6 Voici comment procéder pour la maintenance

Vérifier que l'appareil est posé de niveau sur le tapis antidérapant	Quotidienne	-
Contrôler derrière la tôle d'aspiration et nettoyer si besoin	Tous les six mois	-

### Entretiens à effectuer par le service après-vente

Que faut-il entretenir ?	Quelle périodicité ? / Quand ?
Maintenance générale	Annuellement
L'adoucisseur d'eau doit être réglé correctement	Si un voile blanc se forme dans l'enceinte de cuisson
Étalonnage du capteur de température à cœur	Annuellement

## 6.2 Élimination des défauts

### 6.2.1 Codes d'erreur

#### Déroulement en cas d'erreur

Un codes QR est affiché à chaque message d'erreur. Toutes les informations sur la cause des erreurs et les informations supplémentaires sur la correction des erreurs sont consultables dans le Product Info Portal. Enregistrez-vous sous [productinfo.convotherm.com](http://productinfo.convotherm.com) ou scannez simplement le code QR correspondant.

Vérifier en particulier s'il est possible d'éliminer soi-même une erreur ou composez le numéro de téléphone du SAV ou contactez votre service client pour le dépannage.

### 6.2.2 Mode urgence

#### La manipulation du four mixte en mode urgence

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

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

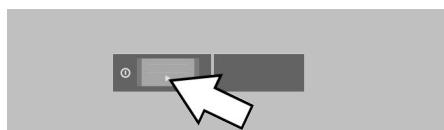
**Dans tous les cas, veuillez contacter votre service après-vente !**

#### Conditions préalables

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

#### Utiliser l'appareil en mode urgence

1.



Confirmer le défaut indiqué et lancer un profil de cuisson ou un profil de nettoyage s'appuyant sur un mode de fonctionnement disponible.

### Limitations

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

### Programmes de cuisson utilisables en mode urgence

En préparation

## 6.2.3 Irrégularités lors du fonctionnement

### Irrégularités des aliments à cuire

Irrégularité	Cause possible	Réaction nécessaire
Brunissement irrégulier	Tôle d'aspiration pas correctement fermée	« Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller à la page 51 »
	Enceinte de cuisson pas pré-chauffée	Préchauffer l'enceinte de cuisson
	Température de l'enceinte de cuisson trop élevée	Selectionner une température de cuisson inférieure et prolonger le temps de cuisson
	Le chauffage est entièrement ou partiellement défectueux	Contacter le service après-vente

### Irrégularités sur l'appareil

Irrégularité	Cause possible	Réaction nécessaire
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est commutée par programme.	Pour contrôler le fonctionnement correct de la lampe halogène, mettre le four mixte hors tension, puis à nouveau sous tension, voir « Mise en marche et arrêt du four mixte à la page 29 »
L'appareil ne réagit pas aux saisies pendant 10 à 20 s.	Blocage du programme	Appuyer pendant 5 secondes sur MARCHE/ARRÊT ou débrancher l'appareil du secteur pendant 5 secondes
Les icônes de fonctions ne sont plus disponibles	Dysfonctionnement	Arrêter l'appareil par l'interrupteur MARCHE/ARRÊT puis le remettre en marche
Impossible de mettre sous/ hors tension l'appareil	MARCHE/ARRÊT est bloqué pendant 3 secondes	Réessayer encore une fois 3 secondes plus tard.

Irrégularité	Cause possible	Réaction nécessaire
Lors de la fermeture de la porte de l'appareil, de l'eau s'écoule en bas de l'appareil	Dans tous les cas	<b>Attention ! Risque de contamination :</b> Détruire tous les aliments ayant eu contact avec cette eau.
	Obstruction ou contraction de la conduite d'assainissement ou du réseau d'assainissement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifier la conduite d'assainissement ainsi que le réseau d'assainissement côté client, à nettoyer le cas échéant</li> <li>▪ Mettre en place si besoin un siphon à entonnoir</li> </ul>
	Manchon d'évacuation d'air pollué engorgé ou découvert	Éliminer tout objet
	Vidage de l'appareil obstrué	Nettoyer le vidage de l'appareil
Eau dans l'enceinte de cuisson	Vidage obstrué	Rincer le vidage
De la vapeur s'échappe par le manchon d'aération situé sur le dessus de l'appareil	Soupape endommagée dans le manchon d'aération	<b>AVERTISSEMENT ! Risque d'échaudure par la vapeur et les buées chaudes</b> Contacter le service après-vente
Beaucoup de vapeur s'échappe sur le côté par la porte de l'appareil fermée	Joint de porte défectueux	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifier l'état du joint d'étanchéité hygiénique emboîté et le remplacer le cas échéant</li> <li>▪ Contacter le service après-vente si la cause n'a pas pu être déterminée</li> </ul>

### Irrégularités lors du nettoyage

Irrégularité	Cause possible	Réaction nécessaire
Taches noires dans l'enceinte de cuisson	Agent nettoyant inadapté	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utiliser ConvoClean S2L pour un nettoyage tout automatique</li> <li>▪ Utiliser ConvoClean forte pour un nettoyage à la main</li> </ul>
	Dureté de l'eau trop élevée	Ajuster la dureté de l'eau, voir « Caractéristiques techniques » dans le manuel d'installation
Mauvais résultat de nettoyage	Pression d'eau trop faible	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifier la pression d'eau</li> <li>▪ Le cas échéant, augmenter la pression côté client</li> </ul>
	Réglage du degré de saleté incorrect	Sélectionner un niveau de nettoyage supérieur
	Nettoyant utilisé incorrect	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utiliser ConvoClean S2L pour un nettoyage tout automatique</li> <li>▪ Utiliser ConvoClean forte pour le nettoyage à la main</li> </ul>

### Comportement en cas de panne de courant

Pendant un cycle de cuisson :

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

Pendant un cycle de nettoyage automatique :

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



Four mixte  
Convotherm mini pro  
Cmn 6.06, 6.10, 10.10 pro

Serial no.

Item no.

Order no.

Additional technical documentation can be found in the download center  
[www.convotherm.com](http://www.convotherm.com)