



mini pro

king of compact



<https://productinfo.convotherm.com>



Four mixte
Convotherm mini pro

Cmn 6.06, 6.10, 10.10 pro
Manuel d'installation - Original, FRA

Advancing Your Ambitions

Table des matières

1	Divers	5
1.1	Protection de l'environnement	5
1.2	Composition de la documentation client	6
1.3	A propos du présent manuel d'installation	6
1.4	Informations de sécurité, à lire impérativement	7
2	Structure et fonctionnement	8
2.1	Identification de votre four mixte	8
2.2	Constitution et fonctionnement du four mixte	9
2.3	Constitution et fonctionnement de la face avant de l'appareil	11
3	Pour votre sécurité	12
3.1	Consignes de sécurité de base	12
3.2	Utilisation conforme de votre four mixte	13
3.3	Symboles d'avertissement sur le four mixte	15
3.4	Obligations de l'exploitant	17
3.5	Dangers découlant de l'appareil	18
3.6	Dispositifs de sécurité	20
3.7	Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	22
3.8	Équipement de protection personnel	24
4	Transport	25
4.1	Transport sur le lieu d'installation	25
4.2	Préparer le déballage	25
4.3	Éléments compris dans la livraison	26
5	Mise en place	27
5.1	Systèmes adjacents	27
5.2	Exigences pour le lieu de montage	28
5.3	Encombrement	30
5.4	Enlever l'appareil de la palette	33
5.5	Montage de l'appareil sur le plan de travail	34
5.6	Montage de l'appareil sur un support	36
5.7	Montage de l'appareil au mur (mini 6.06 pro/mini 6.10 pro)	39
5.8	Montage des appareils à l'aide du support mural	41
6	Installation	42
6.1	Installation électrique	42
6.1.1	Planification de l'installation électrique	42
6.1.2	Effectuer l'installation électrique	44
6.2	Raccordement au réseau	46
6.2.1	Planifier le raccordement au réseau	46
6.2.2	Réaliser le raccordement au réseau	47
6.3	Installation du module WiFi	48
6.3.1	Installation du module WiFi	48
6.4	Raccordement d'eau	50
6.4.1	Alimentation en eau	50
6.4.2	Vérifier la qualité de l'eau	53
6.4.3	Sortie eaux usées	54
6.5	Installation du ConvoClean S2L	56

Table des matières

6.5.1	Composition du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson avec cartouche S2L	56
6.5.2	Insérez les cartouches S2L pour nettoyage tout automatique de l'enceinte	58
7	Mise en service	60
7.1	Travail en toute sécurité lors de la mise en service	60
7.2	Déroulement de la mise en service	61
8	Mise hors service et mise aux déchets	63
8.1	Mise hors service et mise aux déchets	63
9	Caractéristiques techniques	64
9.1	Dimensions et poids	64
9.2	Poids de chargement maximum admissible	65
9.3	Raccordement électrique	66
9.4	Dissipation thermique	67
9.5	Raccordement d'eau	67
9.6	Qualité de l'eau	68
9.7	Consommation d'eau	68
9.8	Exigences applicables à l'appareil	69
10	Plans de raccordement	70
10.1	Dimensions et positions de raccordement	70

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

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'installation

Groupes cibles du manuel d'installation

Nom du groupe cible	Activités
Exploitant du four mixte ou collaborateur de l'exploitant, responsable de l'appareil et du personnel d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reçoit du technicien de mise en service les instructions pour toutes les fonctions et tous les dispositifs du four mixte relatives à la sécurité ▪ Est informé par le technicien de mise en service sur la manipulation correcte de l'appareil ▪ Effectue le cas échéant des activités auxiliaires dirigées lors du transport au sein de l'entreprise et lors de la mise en place de l'appareil. Suite voir « Obligations de l'exploitant à la page 17 »
Transporteur	Transport au sein de l'entreprise
Technicien d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Installation de l'appareil ▪ Installation du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson (en option) ▪ Mise en et hors service de l'appareil
Installateur électrique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccordement de l'appareil sur le raccordement électrique du bâtiment ▪ Désinstallation du raccordement électrique
Installateur Eau et eaux usées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccordement de l'appareil sur le raccordement d'eau du bâtiment ▪ Désinstallation du raccordement d'eau ▪ Raccordement de l'appareil sur la sortie eaux usées du bâtiment ▪ Désinstallation de la sortie eaux usées
Technicien de mise en service (Technicien d'entretien)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en service avec responsabilité globale du four mixte ▪ Formation de l'utilisateur

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

Symboles de danger	Signification
	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 :

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

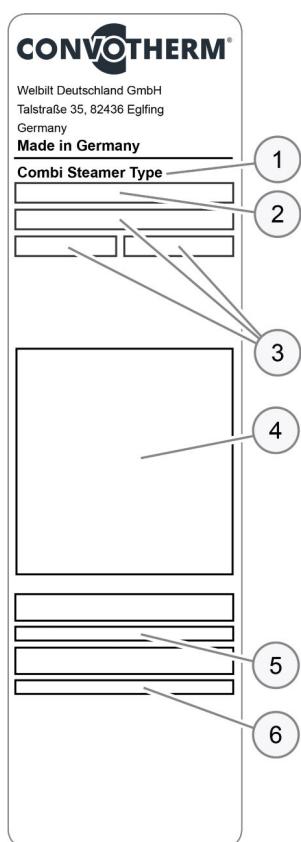
2 Structure et fonctionnement

2.1 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

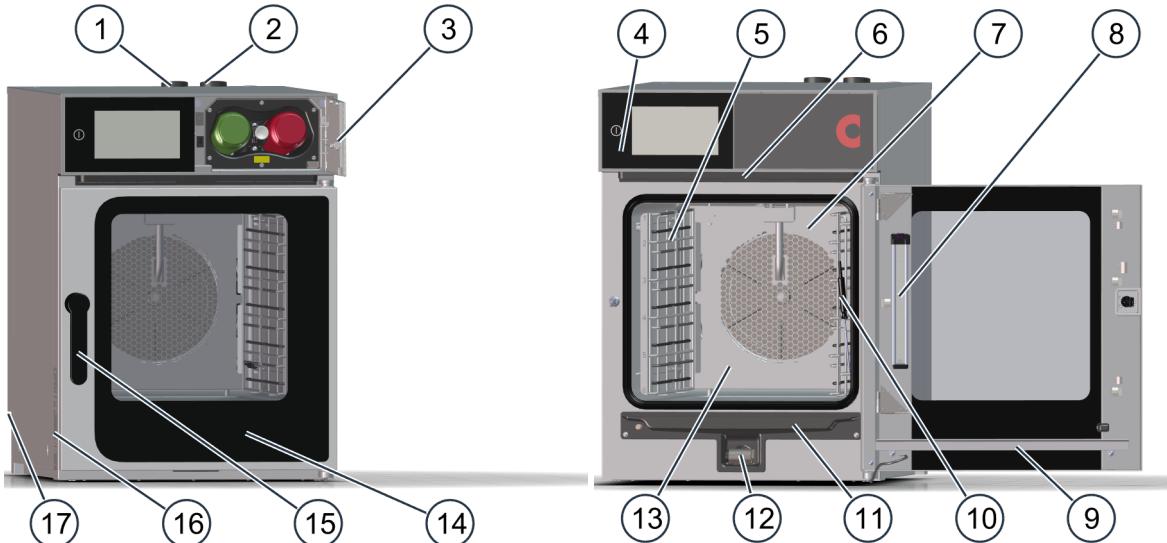


Pos.	Désignation
1	Désignation de l'appareil Combi Steamer(désignation anglaise du four mixte)
2	Désignation commerciale Composant Signification Cmn Gamme d'appareils Convotherm mini pro chiffres xx.yy Dimensions appareil zz autres caractéristiques
3	Caractéristiques électriques
4	Marquages
5	Numéro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

2.2 Constitution et fonctionnement du four mixte

Pièces et fonction

La figure suivante montre un four mixte de la taille mini 6.10, 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 de la façade de commande	Couvre les ports USB et les logements 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"> ▪ Sert exclusivement à rincer l'enceinte de cuisson avec de l'eau ▪ Se repositionne automatiquement dans le support après utilisation ▪ Antibactérien (« HygieniCare »)
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
15	Poignée de porte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ouvre et ferme la porte de l'appareil ▪ Position de ventilation, pour ouvrir en sécurité l'appareil (« fermeture de sécurité ») ▪ Matière antibactérienne avec ions argent (« HygieniCare »)

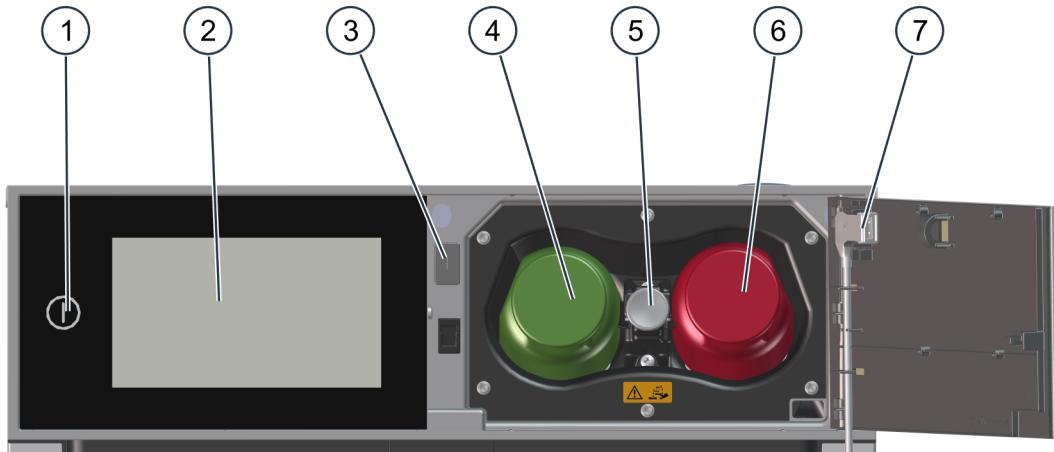
Pos.	Désignation	Fonction
16	Plaque signalétique	Sert à identifier l'appareil
17	Port Ethernet RJ45 (au dos de l'appareil)	Sert au raccordement à un réseau ou à la connexion au Cloud

Matière

Les structures intérieure et extérieure de l'appareil sont en acier inoxydable.

2.3 Constitution et fonctionnement de la face avant de l'appareil

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	Manipulation centralisée de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manipulation en touchant les symboles sur le panneau de commande (écran tactile intégral) ▪ Affichages d'état
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.

Règles de base de l'installation

L'installation doit s'effectuer conformément à toutes les lois et prescriptions établies et nationales, ainsi qu'aux prescriptions locales des opérateurs et autorités locales d'électricité ainsi qu'aux autres directives applicables.

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

- Le four mixte ne doit être utilisé et installé que par du personnel satisfaisant à certaines exigences. Exigences vis-à-vis de la formation et de la qualification voir « Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail à la page 22 ».
- Le personnel doit connaître les risques et les règles de comportement relatifs au maniement de charges lourdes.

Exigences par rapport au bon fonctionnement du four mixte

- Le four mixte ne doit être utilisé que si tous les dispositifs de sécurité sont présents, fonctionnels et correctement verrouillés.
- Respecter les consignes d'exploitation et d'entretien du four mixte émises par le fabricant.
- Le four mixte ne doit être chargé que jusqu'au poids de chargement maximal admissible. Voir « Caractéristiques techniques » à la page 64.

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

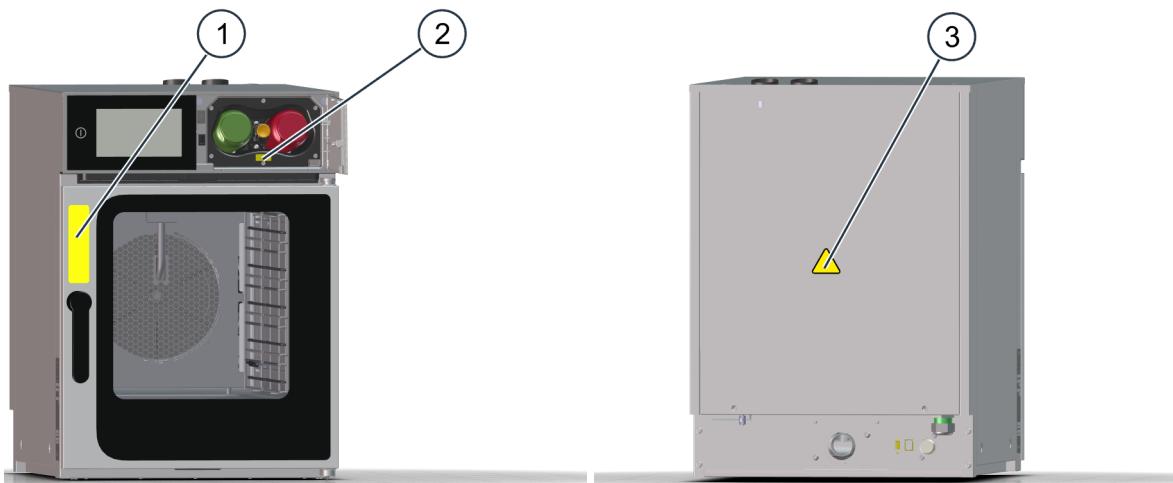
Conditions de nettoyage

- N'utiliser que des produits chimiques de nettoyage autorisés par le fabricant.
- Seuls les produits désignés par le fabricant peuvent être utilisés pour le nettoyage, voir « Plan de nettoyage » dans le manuel d'utilisation.
- 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 :

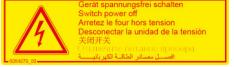


Symboles d'avertissement nécessaires

Les symboles d'avertissement suivants sont présentés sur des autocollants fournis et doivent être apposés par l'installateur, en fonction de la situation d'installation, de manière bien visible sur le four mixte et sur les accessoires en option dans les zones repérées.

Zone	Symbol d'avertissement	Description
1		Avertissement d'aliments à cuire très chauds, de supports d'aliments à cuire et de liquides très chauds 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		Avertissement de vapeurs et buées chaudes Il existe un risque d'échaudure par les vapeurs et buées chaudes s'échappant lors de l'ouverture de la porte de l'appareil.
1		Avertissement de dommage ou de sectionnement des raccordements de l'appareil 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		Avertissement de basculement et de chute du four mixte Risque de basculement du four mixte si celui-ci est déplacé. Ne déplacer le four mixte qu'avec la plus grande précaution.

3 Pour votre sécurité

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

3.4 Obligations de l'exploitant

Personnels pour les travaux sur le four mixte

L'exploitant doit veiller à ce que seuls des personnels qualifiés réalisent les opérations de transport, de mise en place ainsi que tous les travaux d'installation et la mise hors service, conformément aux « Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail à la page 22 ».

Personnel pour les travaux sur les éléments électriques

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

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

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

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

Règles relatives aux travaux sur les éléments électriques

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

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

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

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

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

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 découlant de l'appareil

Règles générales dans la manipulation de l'appareil

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

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

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

Déplacement de charges lourdes

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



Risque de blessure par surcharge du corps de l'appareil

Quand ?

- Lors du déplacement ou du levage de l'appareil

Comment peut-on éviter le danger ?

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

Perte de stabilité de l'appareil

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



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

Quand ?

- Lors du déplacement ou du levage de l'appareil

Comment peut-on éviter le danger ?

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

Pièces sous tension

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



Risque de choc électrique par des pièces sous tension

Où ?

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

Comment peut-on éviter le danger ?

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

Contact avec les nettoyants

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



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

Quand ?

- Lors du montage du système de nettoyage
- En manipulant les réservoirs de produits chimiques de nettoyage
- En cas d'utilisation de produits chimiques de nettoyage agressifs

Comment peut-on éviter le danger ?

- ▷ Porter un équipement de protection personnel
- ▷ Respecter les étiquettes portées sur le produit chimique de nettoyage ou bien les fiches de sécurité correspondantes
- ▷ N'utiliser que des produits chimiques de nettoyage spécifiés

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

Dangers généraux

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

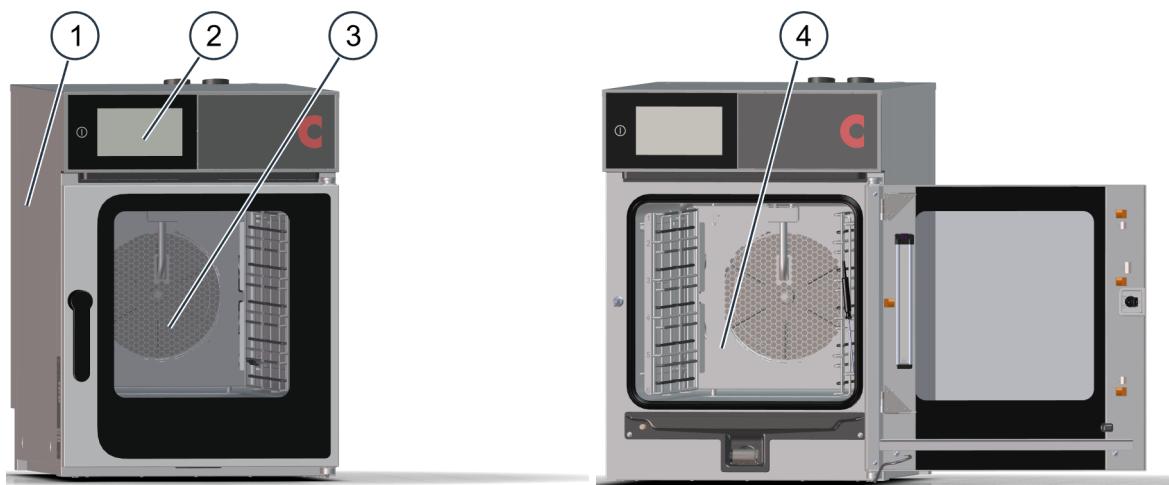
3.6 Dispositifs de sécurité

Signification

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

Emplacement et fonction

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



Pos.	Dispositif de protection	Fonction	Vérification
1	Capots, démontables uniquement avec un outil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension ▪ Empêche l'intervention sur le ventilateur en mouvement dans le compartiment électrique 	Contrôler si 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 assure une bonne distribution de la chaleur.	Pour ceci, voir « Déverrouiller la tôle d'aspiration et la verrouiller », dans le manuel d'utilisation

Pos.	Dispositif de protection	Fonction	Vérification
5 (ohne Bild)	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 (bausseitig installiert)	Dispositif de sectionnement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Installé par le client à proximité de l'appareil, bien visible et accessible, action sur tous les pôles, écart minimum entre les contacts 3 mm. ▪ Sert à mettre l'appareil hors tension lors des travaux de nettoyage, de réparation et de maintenance ainsi qu'en cas de danger 	Procédure : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Actionner le dispositif de sectionnement ▪ Constater l'absence de tension aux bornes de raccordement au réseau

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

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

Exigences vis-à-vis du personnel

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

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

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

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

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

3.8 Équipement de protection personnel

Transport et mise en place

Action	Moyen utilisé	Équipement de protection personnel
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transport au sein de l'entreprise ▪ Montage de l'appareil sur la table de travail, le support ou avec un kit d'empilement ▪ Montage de l'appareil sur le lieu d'installation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Engins de levage adaptés ▪ Sangles (pour la dimension mini pro 10.10) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants de protection ▪ Chaussures de sécurité ▪ Casque de protection (par ex. en cas de charges soulevées, travaux au-dessus de la tête,...)

Installation, mise en service et hors service

Action	Moyen utilisé	Équipement de protection personnel
Installation et désinstallation (mise hors service) de <ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccordement électrique ▪ Raccordement d'eau ▪ Sortie eaux usées 	Outilage et équipements selon activité	Vêtements de travail et équipement de protection personnel en fonction de l'activité exigée selon les consignes nationales en vigueur
Installation et désinstallation du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson (en option)	Outilage et équipements selon activité	Les éléments de l'équipement de protection dépendent du produit nettoyant utilisé : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Protection respiratoire ▪ Lunettes de protection ▪ Gants de protection ▪ Vêtements/tablier de protection Vous trouverez une spécification plus précise de ces éléments dans les fiches techniques de sécurité des nettoyants respectifs, dont vous pouvez vous procurer la version actuelle auprès du fabricant. Respecter les étiquettes des nettoyants.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en service de l'appareil ▪ Formation de l'utilisateur 	Outilage et équipements selon activité	Vêtements de travail selon les normes et directives des pays (BGR 111 en Allemagne) pour travailler dans les entreprises de restauration et les cuisines de collectivités, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection thermique (dans l'union européenne selon l'EN 407) ▪ Chaussures de sécurité
Démontage (mise hors service) de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sangles ▪ Engins de levage adaptés ▪ Chariots éléveurs ou transpalettes 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants de protection ▪ Chaussures de sécurité ▪ Casque de protection (par ex. en cas de charges soulevées, travaux au-dessus de la tête...)

4 Transport

4.1 Transport sur le lieu d'installation

Encombrement lors du transport

S'assurer que sur tout le chemin du transport, la largeur et la hauteur soient suffisantes pour effectuer le transport.

Le tableau suivant montre la dimension des appareils avec emballage pour déterminer l'ouverture minimale de porte nécessaire et permettre d'acheminer l'appareil sur son lieu d'installation :

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Largeur	[mm]	580	580	580
Hauteur	[mm]	890	860	1060
Profondeur	[mm]	730	910	910

Capacité de charge lors du transport

Mettre à disposition des moyens de transport possédant une capacité de charge suffisante.

Veiller au poids de l'appareil avec emballage pour déterminer la charge minimale admissible des moyens de transport, voir « Dimensions et poids à la page 64 » dans les Caractéristiques techniques à la page 64.

Transport initial sur le lieu d'installation

Lors du transport, veiller aux critères suivants :

- Transporter l'appareil toujours sur une palette.
- Transporter l'appareil toujours en position debout.
- Transporter l'appareil lentement et avec précaution et le protéger contre le basculement.

Veiller à ne pas heurter l'appareil.

Éviter les chemins de transport accidentés ainsi que les pentes ou descentes raides.

Pour la taille d'appareil mini pro 10.10, d'autres règles s'appliquent :

- Soulevez l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur ou d'un transpalette.

4.2 Préparer le déballage

Préparer le déballage

Tenez compte des points suivants lors du déballage de l'appareil :

- Vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- Retirez la feuille annexe pour déballer dans les documents d'expédition.

4.3 Éléments compris dans la livraison

Appareil et accessoires

L'appareil est fourni avec les pièces suivantes :

- 1 four mixte
- 1 glissière gauche (avec déflecteur d'air)
- 1 glissière droite (avec déflecteur d'air)
- 1x tapis antidérapant

Documents

Les documents ci-après accompagnent l'appareil :

- 1 manuel d'installation
- 1 manuel d'utilisation (du matériel)
- 1 notice d'utilisation (du logiciel)

Divers

Les matériaux ci-après accompagnent l'appareil :

- 1x planche avec des symboles d'avertissement
- 1x noyau en ferrite

5 Mise en place

5.1 Systèmes adjacents

Prise en charge de l'air extrait

Le four mixte génère en fonctionnement de la chaleur et de l'humidité, qui s'échappent avant tout vers le haut par les manchons d'évacuation d'air sous forme de buées chaudes dans l'air ambiant. Pour évacuer l'air extrait, il ne faut raccorder aucune conduite directement sur les manchons d'évacuation du four mixte.

Le constructeur recommande d'évacuer hors du local d'exploitation du four mixte, l'air extrait au moyen d'une hotte aspirante ou d'un faux-plafond de ventilation.

Afin d'éviter le risque d'incendie ou autres influences néfastes telles que corrosion, formation de moisisseur et/ou perte de stabilité, il faut respecter une distance suffisante entre la face supérieure de l'appareil et le plafond du local. Cette distance doit être déterminée en respectant les points suivants :

- Valeur indicative de la distance verticale minimum, voir « exigences pour le lieu de montage » à la page 28
- Type d'évacuation de l'air
- nature du plafond sur le lieu d'installation

Par principe, la mise en place, l'installation et le fonctionnement du four mixte doit toujours s'effectuer conformément aux normes et prescriptions nationales et locales (dans leur version en vigueur respective).

Tenez compte par ailleurs, dans l'espace économique de langue allemande :

- Directive VDI 2052 « Installations de traitement d'air pour les cuisines »
- Directives de la commission locale de la construction pour les hottes aspirantes.

5.2 Exigences pour le lieu de montage

Signification

Vous trouverez dans cette section des informations qui vous permettront de sélectionner un lieu d'installation adapté pour l'appareil. Vérifier soigneusement l'aptitude du lieu d'installation prévu avant de transporter l'appareil à cet endroit et de commencer l'installation !

Consignes de montage

Les prescriptions et normes nationales, fédérales et locales relatives aux ateliers de travail dans les cuisines de collectivité doivent être respectées.

Sur les appareils avec certificat NSF, il faut de plus veiller aux dispositions de National Sanitation Foundation (NSF).

Les règles et prescriptions applicables au lieu d'installation et émanant des institutions et sociétés de distribution locales doivent être respectées.

Exigences par rapport à la base

Le sol doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Le sol doit être homogène et horizontal.
- Le sol doit pouvoir supporter le poids de l'appareil.
- Le plan de travail ou le support doivent posséder une charge admissible correspondant au poids à vide plus le poids de chargement maximum admissible.

Le poids de l'appareil se compose selon le modèle et l'équipement, des valeurs suivantes :

- Poids à vide de votre four mixte
- Poids de chargement maximum admissible
- Poids maximal de nettoyant (avec option ConvoClean S2L)
- Poids du support ou du plan de travail

Pour obtenir le poids d'appareil à déterminer, ajouter les poids individuels suivants :

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Poids individuels				
Poids à vide du four mixte	[kg]		voir Poids sans emballage dans les « Caractéristiques techniques » à la page 64	
Poids de chargement maximum admissible	[kg]	15	20	32
Poids du support	[kg]		voir le poids du support dans les « Caractéristiques techniques » à la page 64	

⚠ Règles pour une installation de l'appareil en toute sécurité

Pour éviter les risques pouvant être provoqués par le lieu d'installation et l'environnement des appareils, respecter les règles suivantes :

- Les conditions de fonctionnement doivent pouvoir être respectées. Conditions de fonctionnement voir « Exigences relatives à l'environnement du four mixte » à la page 13.
- Il existe un risque d'incendie par dissipation thermique sur les surfaces chaudes. C'est pourquoi aucun matériau, gaz ou liquide inflammable ne doit se trouver au-dessus, sur, en-dessous ou à proximité de l'appareil. Lors du choix du lieu d'installation, respecter impérativement cette consigne en accord avec la rubrique « Systèmes adjacents à la page 27 » ainsi que l'encombrement minimal de l'appareil.
- La distance minimale aux sources de chaleur dans l'environnement des appareils est de 500 mm.
- La distance minimale vis-à-vis des friteuses ou des appareils de cuisson à graisse situés à proximité est de 1.00 m. L'appareil doit être monté de sorte à ce que les friteuses et les appareils de cuisson à graisse ne puissent en aucun cas être atteints par des liquides venant de l'appareil ou des liquides issus de phases de cuisson. Un appareil fixé sur un support mural ne doit pas être installé au-dessus d'une friteuse ou d'un appareil de cuisson à graisse ou d'un appareil électrique.
- L'appareil ne doit pas être installé directement sous une alarme incendie ou une installation d'extincteurs automatiques d'incendie. Les dispositifs de détection d'incendie et les extincteurs automatique à eau doivent être réglés selon les vapeurs attendues au sortir de l'appareil.
- La base de l'appareil (plan de travail, support ou kit de superposition) doit être montée de telle manière, sur le lieu d'installation, à éviter tout basculement et glissement. Les exigences envers le fondement doivent être définies.
- En équipement standard, l'appareil ne doit pas être utilisé dans des environnements dans lesquels il pourrait être exposé à des vibrations ou à des chocs importants (par ex. dans des véhicules ou des bateaux).

Exigences en cas de montage mural avec support mural (mini pro 6.06/6.10)

La fixation de l'appareil à l'aide d'un support mural ne doit être effectuée que sur un mur porteur adapté sur le plan statique.

Exigences pour une installation hygiénique et le fonctionnement normal

La surface sur laquelle l'appareil est installé doit présenter les caractéristiques suivantes :

- La surface d'installation doit être plane et horizontale.
- Si l'appareil est installé sur un plan de travail ou un support, un tapis antidérapant doit toujours être positionné en dessous afin d'éviter que des liquides ne pénètrent dans des zones inaccessibles sous l'appareil ou sur des surfaces adjacentes du sol.

5.3 Encombrement

Encombrement

Pour utiliser les fours mixtes en toute sécurité, notamment pour manipuler de façon sûre l'aliment à cuire cuit chaud, il faut beaucoup plus de place devant les appareils que l'encombrement indiqué !

Pour connaître l'espacement réel nécessaire entre la face supérieure du four mixte et le plafond, respecter les instructions de la rubrique « Systèmes adjacents à la page 27 ».

Pour permettre l'accès par le service après-vente, nous recommandons généralement de plus grandes distances au mur.

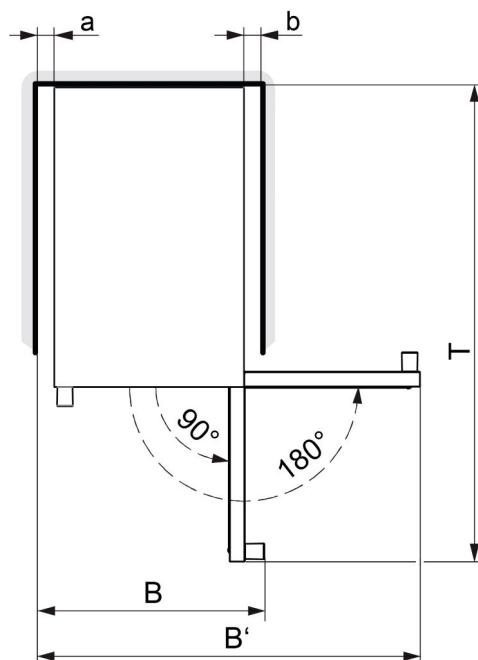
Sur le lieu d'installation, les éléments suivants ne doivent pas être couverts, déréglés ni bloqués (voir également « Constitution et fonctionnement du four mixte à la page 9 ») :

- Manchon d'évacuation sur la face supérieure de l'appareil
- Manchon d'aération sur la face supérieure de l'appareil
- Ouverture de ventilation sur la cornière de raccordement au dos de l'appareil

Encombrement minimal - Largeur et profondeur

Le graphique et le tableau suivants indiquent l'encombrement de l'appareil pour différentes situations d'intégration et de fonctionnement ainsi que les distances minimales horizontales par rapport aux murs et surfaces situés à proximité. Les distances de sécurité vers la gauche, l'arrière et la droite doivent dans ce cas être respectées.

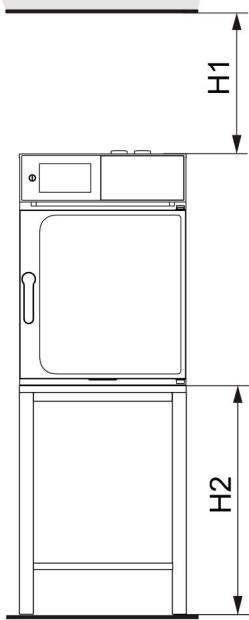
La figure suivante montre un four mixte de la taille mini pro 6.10, représentatif de tous les appareils :



		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Signification				
B	Encombrement en largeur, porte de l'appareil ouverte à 90°	[mm]	554	554
B'	Encombrement en largeur, porte de l'appareil ouverte à 180°	[mm]	964	964
T	Encombrement en profondeur en ouvrant la porte de l'appareil	[mm]	1076	1254
a	Distance de sécurité à gauche	[mm]	50	50
b	Distance de sécurité à droite	[mm]	50	50

Encombrement - hauteur

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



Le technicien SAV responsable de la mise en place de l'appareil doit tenir compte, pour définir l'espace-ement individuel nécessaire entre la face supérieure de l'appareil et le plafond du local, de la nature du plafond et le cas échéant de l'utilisation de systèmes adjacents (installations de traitement d'air, hotte aspirante et autres). Dans ce contexte, la distance H1 verticale s'entend comme valeur indicative pour la distance verticale minimale.

Signification

H1	Valeur indicative de la distance verticale minimale	[mm]	500
H2	Hauteur d'installation	[mm]	700 - 900

Le gradin le plus haut doit être à une hauteur de 1.60 m maximum.

5.4 Enlever l'appareil de la palette

⚠ Règles pour un levage de l'appareil en toute sécurité

Pour empêcher que l'appareil ne bascule, les règles suivantes doivent être respectées :

- L'appareil doit être levé avec précaution et être protégé contre tout risque de basculement.
- Tenir compte du centre de gravité.
- L'appareil doit être levé par suffisamment de personnes.

Enlever l'appareil de la palette

Vous trouverez le poids de votre appareil dans les « Caractéristiques techniques à la page 64 ».

1. Soulevez l'appareil à l'aide d'au moins deux personnes à l'avant et à l'arrière.
 2. Lever doucement l'appareil hors de la palette.
-

5.5 Montage de l'appareil sur le plan de travail

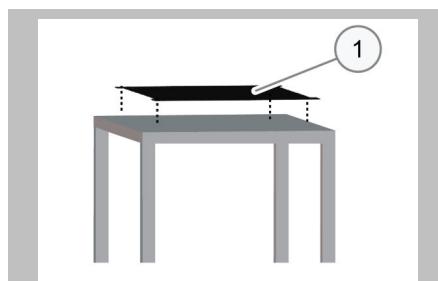
⚠ Règles pour une installation de l'appareil en toute sécurité

Pour assurer la stabilité de l'appareil, les règles suivantes doivent être respectées :

- Le plan de travail doit pouvoir être monté sur le lieu d'installation de sorte à éviter tout basculement et glissement. Les exigences envers le fondement doivent être définies.
- L'appareil doit être monté sur la surface du plan de travail, de telle sorte à éviter tout basculement et glissement.
- Pour assurer une mise en place sécurisée, toujours insérer sous l'appareil un tapis antidérapant.

Montage de l'appareil sur le plan de travail

1.



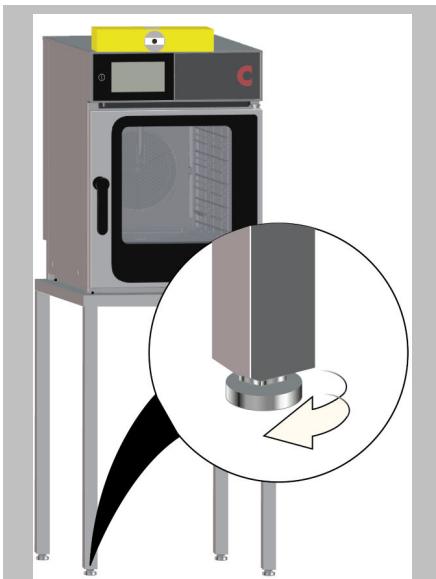
Positionnez le tapis antidérapant (1) sur le lieu d'installation prévu de l'appareil. Veiller à ce que le trou du tapis antidérapant se trouve à gauche en arrière.

2.



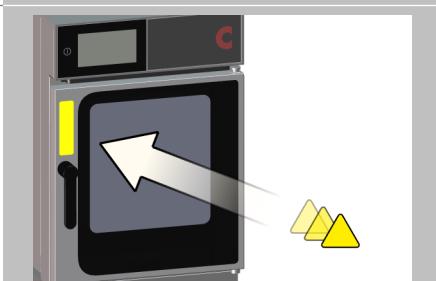
Positionnez l'appareil de telle manière qu'il affleure sur le tapis antidérapant.
Veiller au positionnement correct de la façade avant du tapis antidérapant.

3.



Orientez l'appareil à l'aide des pieds réglables éventuellement présents du plan de travail.
Pour l'alignement, utiliser un niveau à bulle pour toutes les lignes horizontales.

4.



Coller les avertissements nécessaires aux emplacements définis. A cet effet, s'assurer que l'emplacement auquel le symbole d'avertissement doit être apposé soit exempt d'huile et de graisse.

Information supplémentaire :

Les autocollants avertisseurs se trouvent dans l'enceinte de cuison.

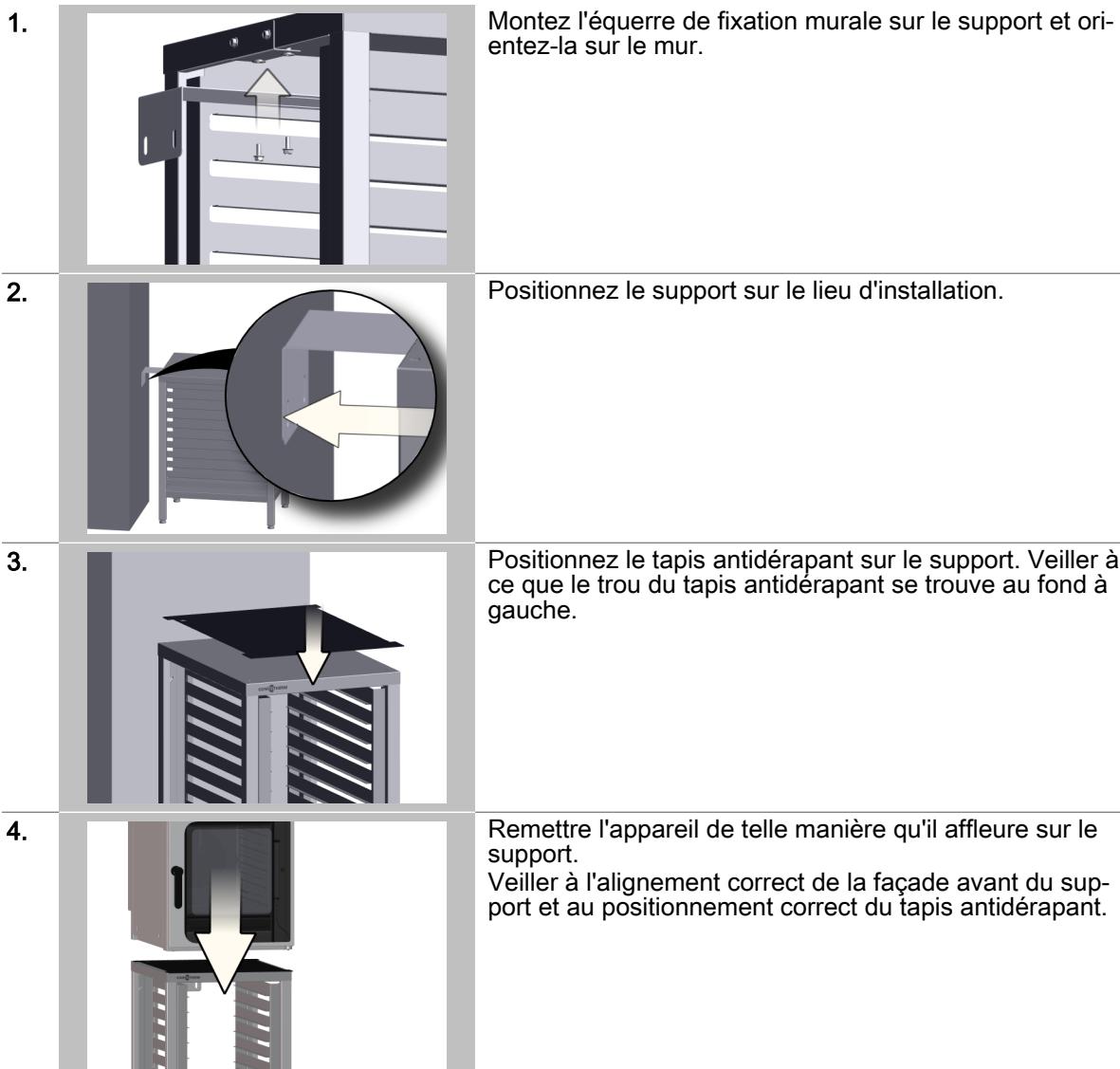
5.6 Montage de l'appareil sur un support

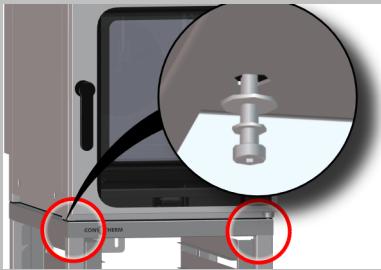
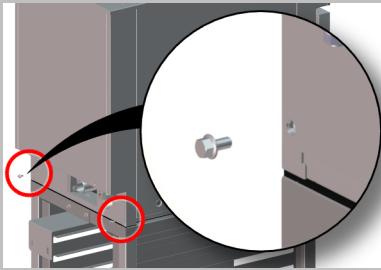
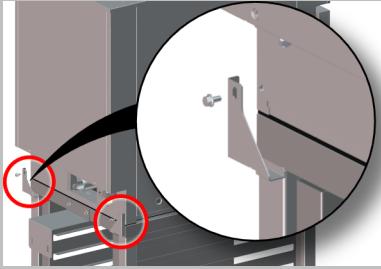
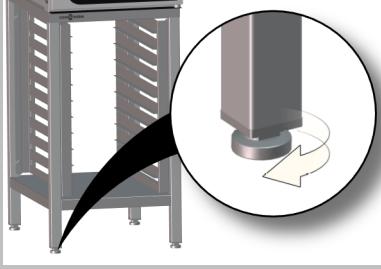
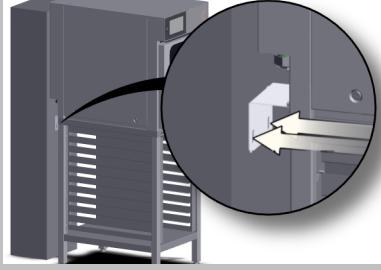
⚠ Règles pour une installation de l'appareil en toute sécurité

Pour assurer la stabilité de l'appareil, les règles suivantes doivent être respectées :

- Le support de l'appareil doit être fixé de manière à ce qu'en cas de charge d'un seul côté, par ex. lorsque la porte de l'appareil est ouverte, il ne peut pas basculer.
- Le support doit pouvoir, sur le lieu d'installation, être monté de sorte à éviter tout basculement et glissement. Les exigences envers le fondement doivent être définies.
- Afin de respecter les normes d'hygiène, la règle suivante doit être observée :
- Pour assurer une mise en place sécurisée, toujours insérer sous l'appareil un tapis antidérapant.

Monter l'appareil sur support à l'aide d'un support mural



5.	 <p>Appliquez du vernis d'arrêt de vis sur deux des vis cylindriques fournies (M5x20) et vissez l'appareil dans la partie avant avec le support en utilisant les rondelles d'arrêt Schnorr et les rondelles de calage.</p>
6.	 <p>Desserrez à gauche et à droite les deux vis intérieures sur le coude de raccordement de l'appareil et mettez-les de côté.</p>
7.	 <p>Appliquez du vernis d'arrêt de vis sur deux des vis cylindriques fournies précédemment retirées et vissez les deux attaches fournies gauche et droite sur la partie arrière de la structure avec l'appareil et le support.</p>
8.	 <p>Aligner le support avec les pieds réglables en hauteur. Pour l'alignement, utiliser un niveau à bulle pour toutes les lignes horizontales.</p>
9.	 <p>Fixer le châssis et l'appareil à l'aide de l'accroche murale pour éviter tout basculement. Utilisez des vis et des chevilles adaptées à la nature du mur. Veiller à ce que l'appareil reste accessible par l'arrière pour les opérations d'installation ultérieures.</p>

- | | | |
|-----|---|---|
| 10. |  | Vérifiez avant la mise en service la stabilité de la construction. |
| 11. |  | <p>Coller les avertissements nécessités aux emplacements définis. A cet effet, s'assurer que l'emplacement auquel le symbole d'avertissement doit être apposé soit exempt d'huile et de graisse.</p> <p>Information supplémentaire :
Les autocollants avertisseurs se trouvent dans l'enceinte de cuisson.</p> |

5.7 Montage de l'appareil au mur (mini 6.06 pro/mini 6.10 pro)

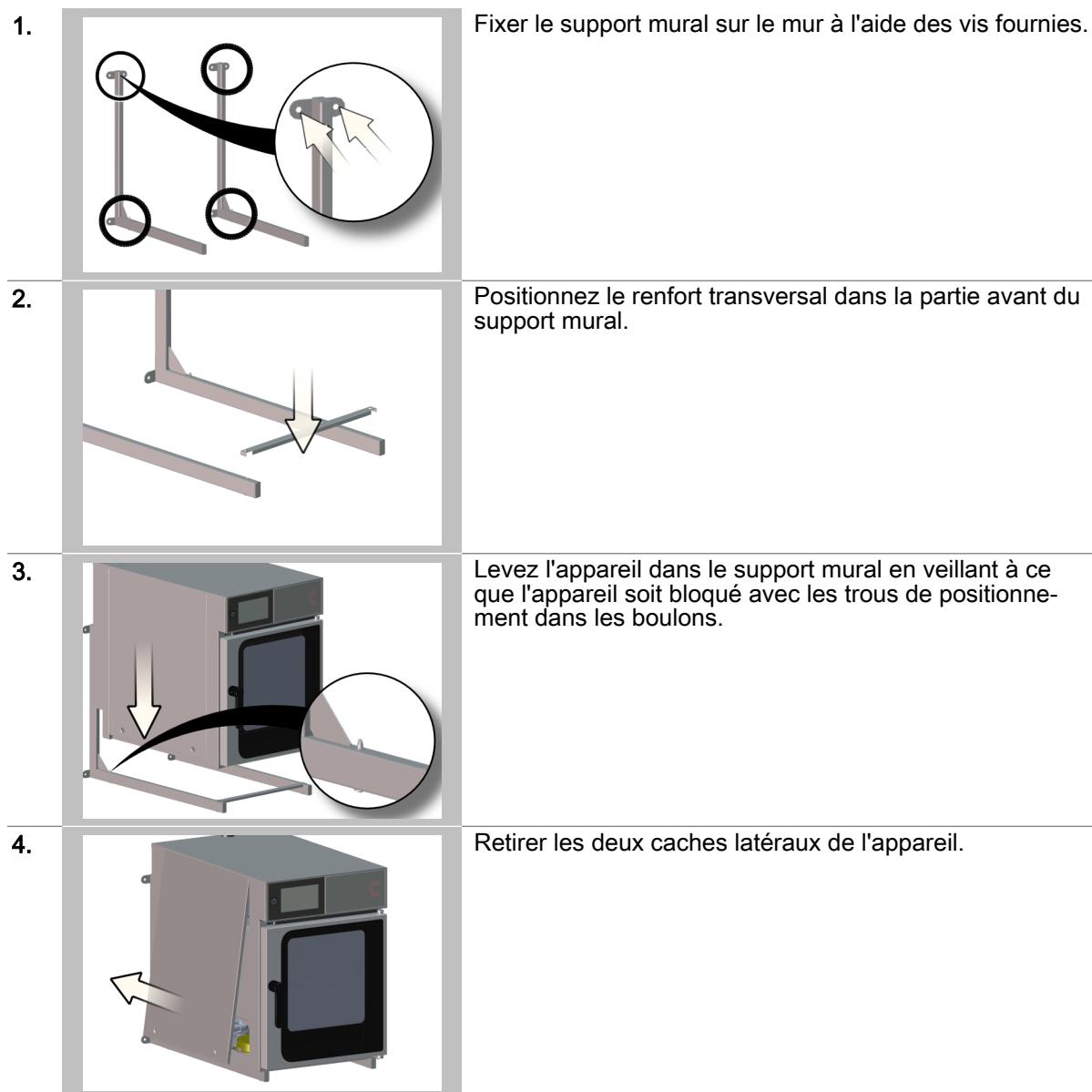
⚠ Règles pour une installation de l'appareil en toute sécurité

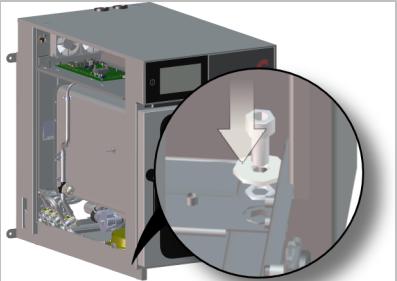
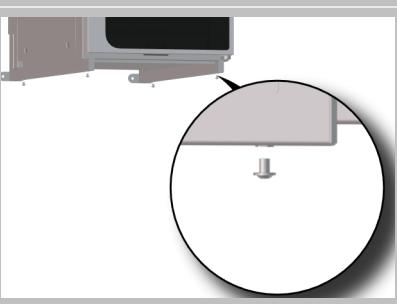
Pour assurer la stabilité de l'appareil au mur, respecter la règle suivante :

- La fixation de l'appareil à l'aide d'un support mural ne doit être effectuée que sur un mur porteur adapté sur le plan statique.
- Le mur sur lequel le support mural est monté doit être plan.
- L'appareil dans le support mural ne doit pas être monté au-dessus d'un comptoir afin d'éviter tout reste d'aliments sur le comptoir.
- L'appareil dans le support mural ne doit pas être monté au-dessus d'une friteuse, un appareil à graisse ou un appareil électrique afin d'éviter toute échaudure ou court-circuit.

Montage de l'appareil au mur avec un support mural (mini 6.06 pro/mini 6.10 pro)

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



- | | | |
|----|--|---|
| 5. |  | Vissez l'appareil de l'intérieur sur l'extrémité avant du support mural.
Utilisez pour cela les rondelles de calage et d'arrêt fournies. |
| 6. |  | Montez les parois latérales. |
| 7. |  | Vissez les 4 vis fournies par le bas dans le filetage du support mural. |

5.8 Montage des appareils à l'aide du support mural

⚠ Règles pour une installation des appareils en toute sécurité avec le kit de superposition

Pour assurer la stabilité du kit de superposition avec les appareils, les règles suivantes doivent être respectées :

- En haut et en bas dans le kit de superposition, seuls des appareils de poids similaire peuvent être insérés.
- Le kit de superposition ne doit jamais être équipé en haut seulement.
- L'ensemble formé des appareils avec le kit de superposition doit pouvoir être monté sur le lieu d'installation de sorte à éviter tout basculement et glissement. Les exigences envers le fondement doivent être définies.

Mise en place des appareils avec le kit de superposition

Effectuer le montage et la mise en place des appareils dans le kit de superposition conformément à la notice de montage et d'installation.

6 Installation

6.1 Installation électrique

6.1.1 Planification de l'installation électrique

Signification

L'exécution soigneuse et correcte de l'installation électrique est essentielle pour que l'appareil fonctionne en toute sécurité et sans défaut. Toutes les consignes et règles citées ici ainsi que la procédure décrite doivent être respectées scrupuleusement.

⚠ Règles pour une installation électrique sûre des appareils

Afin d'exclure les mises en danger survenant en raison de raccordements électriques défectueux, observer les règles suivantes :

- Le corps de l'appareil doit être mis à la terre et raccordé au circuit d'équipotentielle de protection selon les règles techniques reconnues.
- Si 2 appareils ont été installés avec un kit de superposition, mettre à la terre les corps des appareils ainsi que le kit de superposition selon les règles techniques reconnues et les raccorder à un circuit d'équipotentielle de protection.
- Lors de la mise en service, le cheminement correct et l'exécution professionnelle de tous les câbles raccordements électriques doivent être vérifiés.

Consignes relatives à l'installation électrique

Afin d'exclure les mises en danger survenant en raison de raccordements électriques défectueux, observer les consignes suivantes :

- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué selon la norme VDE 0100 ou bien selon les prescriptions locales en vigueur des organisations professionnelles et de l'entreprise respective de fourniture d'énergie.

Installations côté client et règles d'installation électrique

Le tableau suivant indique quels dispositifs doivent être présents côté client et quelles sont les règles à respecter lors du raccordement :

Dispositif	Règles
Protection	L'appareil doit être protégé contre les surcharges et les courts-circuits, et raccordé selon les prescriptions d'installation locales et spécifiques au pays, actuellement en vigueur.
Liaison équipotentielle de protection	L'appareil doit être intégré au sein d'un circuit d'équipotentielle de protection. Si 2 appareils ont été installés avec un kit de superposition, raccorder les corps des appareils ainsi que le kit de superposition au système pour équilibrer la liaison équipotentielle de protection. Liaison équipotentielle de protection : Liaison électrique ramenant les masses des organes électriques ainsi que d'autres pièces conductrices à un potentiel identique ou à peu près équivalent.

Dispositif	Règles
Disjoncteur différentiel (type A) sensible à tous courants	<p>Si les prescriptions d'installation prévoient une protection amont par disjoncteur différentiel (DD), il faut selon les prescriptions nationales spécifiques utiliser des disjoncteurs différentiels appropriés.</p> <p>Si l'installation comprend plusieurs appareils, il faut prévoir un disjoncteur différentiel par appareil.</p>
Dispositif de sectionnement sur raccordement fixe	<p>A proximité de l'appareil doit être installé un dispositif de sectionnement de tous les pôles, facilement accessible et d'une distance entre contacts d'au moins 3 mm. L'appareil doit être raccordé en aval de ce dispositif de sectionnement.</p> <p>Le dispositif de sectionnement permet de mettre l'appareil hors tension pour effectuer les travaux de nettoyage, de maintenance, de service après-vente et de remise en état.</p>

Raccordement secteur

Le câble de raccordement au secteur doit être un câble résistant aux huiles, gainé et souple, conforme à la norme CEI 60245 (par ex. H05RN-F, H07RN-F). Nous recommandons une longueur maximum du câble de 5 m.

Lors du raccordement, il n'est pas nécessaire de respecter une position de phase ou un sens de rotation précis.

La section du câble de raccordement au secteur doit être définie conformément aux règles techniques reconnues.

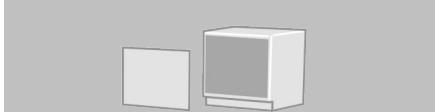
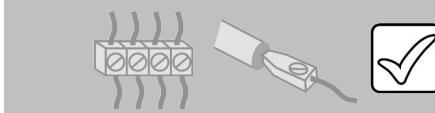
6.1.2 Effectuer l'installation électrique

Conditions préalables

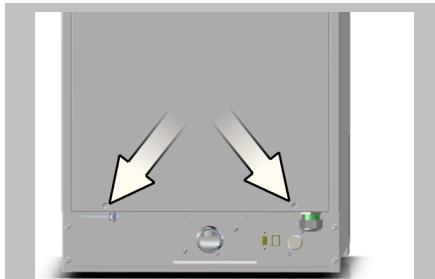
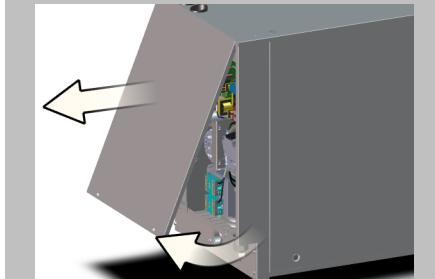
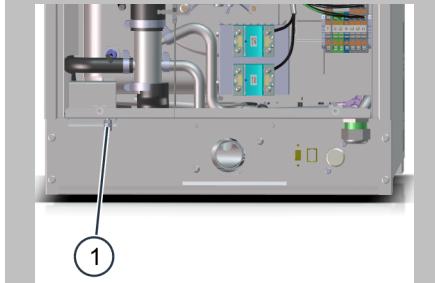
Vérifier si la condition suivante est satisfaite :

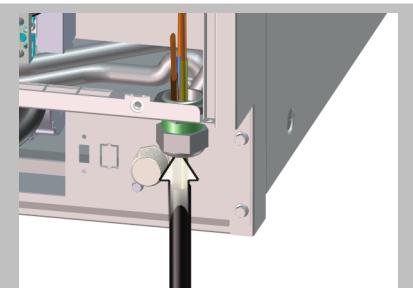
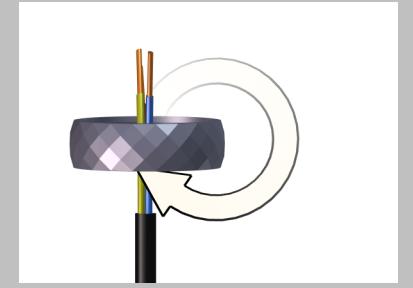
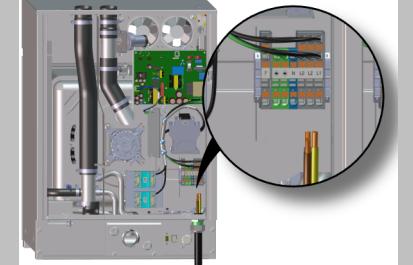
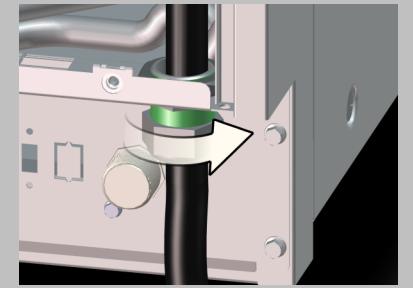
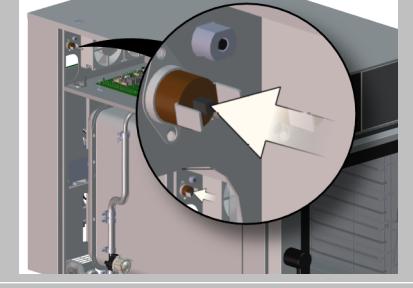
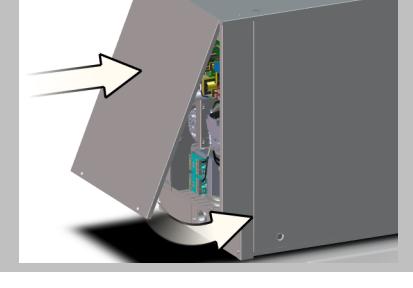
- Le point de raccordement de l'appareil a été mis hors tension côté client et est protégé contre toute remise en service.

Vérifier les données de raccordement et les liaisons électriques

1.		Démonter le panneau arrière de l'appareil. Dans le compartiment électrique, vous trouverez le schéma électrique et la liste des pièces de rechange.
2.		Vérifier si les données de raccordement électrique sur la plaque signalétique (voir « Identification de votre four mixte à la page 8 ») correspondent à celles de l'alimentation domestique ainsi qu'au schéma électrique. L'appareil ne doit être raccordé que si toutes les indications respectives correspondent.
3.		Vérifier toutes les liaisons à vis et bornes sur l'appareil. Les liaisons se sont éventuellement desserrées lors du transport.

Effectuer l'installation électrique

1.		Enlevez les vis à l'arrière de l'appareil.
2.		Démontez le panneau arrière de l'appareil.
3.		Raccorder l'appareil à la position de raccordement prévue (1) sur un système de liaison équipotentielle de protection.

- | | | |
|----|---|--|
| 4. |  | Faites passer le câble d'alimentation par l'ouverture dans le compartiment électrique. |
| 5. |  | Enroulez les torons du câblage deux fois autour du noyau en ferrite. |
| 6. |  | Par le câble de raccordement secteur, raccordez l'appareil sur le bornier -X10 à l'alimentation électrique, conformément au schéma électrique. |
| 7. |  | Assurez-vous que le presse-étoupe soit fermement bloqué, il sert de décharge de traction. |
| 8. |  | Le cas échéant, remettre le limiteur de température de sécurité pour l'enceinte de cuisson à zéro. |
| 9. |  | Monter le panneau arrière de l'appareil et vérifier que la fixation est correcte. |

6.2 Raccordement au réseau

6.2.1 Planifier le raccordement au réseau

Signification

L'exécution soigneuse et correcte du raccordement réseau électrique est essentielle pour que l'appareil fonctionne correctement et pour assurer la connexion requise à Internet.

Contactez à cet effet à votre partenaire de service.

Installations côté client et règles de raccordement au réseau

Le tableau suivant indique quels dispositifs doivent être présents côté client et quelles sont les règles à respecter lors du raccordement :

Dispositif	Règles
Raccordement Ethernet RJ45	<p>Un raccordement au réseau pour le four mixte doit être installé à proximité de l'appareil.</p> <p>Si plusieurs fours mixtes doivent être connectés, il convient d'installer pour chaque appareil un raccordement réseau spécifique. À défaut, les appareils peuvent être mis en réseau entre eux en installant un routeur.</p>

Emplacement du raccordement au réseau



Pos.	Désignation	Fonction
1	Raccordement Ethernet RJ45	Raccordement au réseau sur la face arrière du four mixte

6.2.2 Réaliser le raccordement au réseau

Déroulement de l'installation

Pour créer une connexion Internet, procédez de la manière suivante :

1.  Connectez la douille réseau du four mixte à l'aide d'un câble réseau sur la douille réseau préinstallée et autorisée par le client.
2.  Vérifiez lors de la mise en service du four mixte si le symbole Internet « KitchenConnect® » sur l'interface utilisateur signale une connexion active.

Contrôle de la connexion réseau

Affichage dans easyTouch	Touche	Signification
	« KitchenConnect® » blanc	Internet est activé, l'installation a réussi
	« KitchenConnect® » gris	Internet n'est pas activé, l'installation a échoué

6.3 Installation du module WiFi

6.3.1 Installation du module WiFi

Signification

La connexion du four mixte avec le réseau peut être réalisée de manière optionnelle via un module WiFi. L'installation et la configuration correctes sont essentielles pour que l'appareil fonctionne correctement et pour assurer la connexion requise à Internet.

Contacter à cet effet à votre partenaire de service.

Dispositifs client pour l'installation du module WiFi

Le tableau suivant indique quels dispositifs doivent être présents côté client et quelles sont les règles à respecter lors du raccordement :

Dispositif	Règles
Point d'accès WiFi	La stabilité du fonctionnement de l'appareil requiert un signal WiFi suffisamment stable. Il est nécessaire d'installer pour cela un point d'accès WiFi à portée radio. Le signal devrait être exempt de perturbations par d'autres sources radio ou d'obstacles de construction afin d'assurer une liaison fiable.

Installation du module WiFi



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

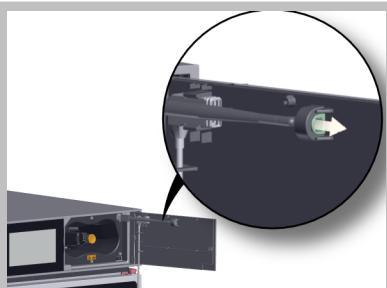


Ouvrir entièrement le volet de la façade avant.



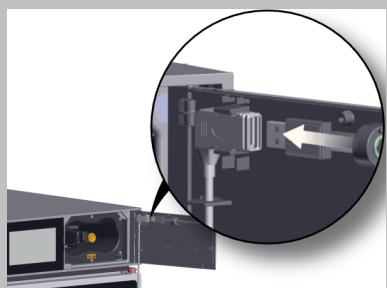
Placez le bouchon en caoutchouc du module WiFi dans le logement à l'arrière du volet de la façade de commande.

4.



Faites passer l'antenne du module WiFi par le bouchon caoutchouc.

5.



Insérez le module WiFi dans le port USB A.

6.4 Raccordement d'eau

6.4.1 Alimentation en eau

Prescriptions de raccordement d'eau

Les conduites d'eau et les prises d'eau doivent satisfaire aux directives locales et nationales. Il s'agit notamment de :

- DIN 1988-100
- EN 61770
- NF EN 1717
- International Plumbing Code

L'appareil doit être installé en l'équipant d'un dispositif anti-refoulement adéquat ainsi que d'un robinet d'arrêt présent à proximité pour être en conformité avec la législation à l'échelle nationale, régionale et communale applicable.

Pour l'Australie et la Nouvelle Zélande :

L'installation des lignes d'adduction d'eau doit s'effectuer en accord avec les directives AS/NZS 3500 pour installations sanitaires et eaux usées (Plumbing and Drainage Code).

Exécution du raccordement d'eau

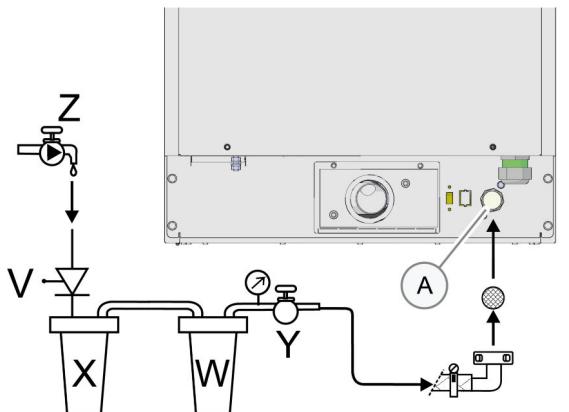
L'appareil a été préparé pour un raccordement fixe au réseau d'eau côté client. La sortie eaux usées doit être équipée d'un robinet d'arrêt. Des crépines anti-saletés doivent être prévues.

Exécution du branchement d'eau par ligne de raccordement flexible

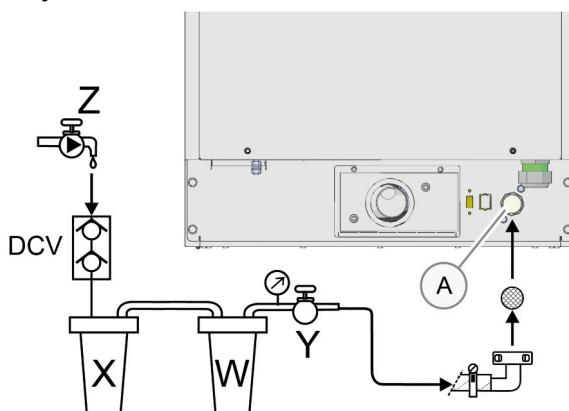
Le four mixte peut être raccordé à l'alimentation en eau à l'aide d'un tuyau de raccordement souple DN10 selon DIN EN 61770, équipé d'un raccord 3/4". Des crépines anti-saletés doivent être prévues.

Qualité et dureté de l'eau

- S'informer sur la qualité et la dureté de l'eau auprès de votre société locale de distribution d'eau ou vérifier la qualité de l'eau conformément à la section « Vérifier la qualité de l'eau » à la page 53.
- Vous trouverez des informations concernant la nature de l'eau potable nécessaire dans « Caractéristiques techniques » à la page 64.
- Si nécessaire, prendre des mesures adaptées pour le traitement de l'eau. Il peut s'agir par exemple de l'installation d'un filtre à eau et/ou d'un système de traitement d'eau.
- Vérifier le respect des valeurs exigées en matière de qualité de l'eau après traitement de l'eau, conformément à la section « Vérifier la qualité de l'eau » à la page 53.

Schéma de raccordement avec traitement d'eau

Royaume-Uni :



Pos.	Désignation	Explication
A	Raccordement d'eau	Qualité d'eau potable, voir « Caractéristiques techniques » à la page 64
Z	Conduite d'eau client avec robinet d'arrêt	Qualité de l'eau : Eau potable
X	Filtre à sédiments 0.08 mm	En cas de forte saleté de l'eau, vous devez installer un filtre à sédiments de 0.08 mm.
W	TraITEMENT d'eau	Pour respecter les valeurs de consigne, il faut installer un adoucisseur d'eau.
Y	Organe d'arrêt avec crêpine à impuretés	-
V	Clapet anti-retour à commande	Type EA
DCV	Double clapet anti-retour	Selon les directives nationales pour installations sanitaires, nécessaire en amont de tous les filtres et installations de traitement d'eau existants en Grande-Bretagne

Installation de l'alimentation en eau

1.		Rincer le raccordement d'eau de la ligne d'adduction d'eau du bâtiment (Z).
2.		Installer le filtre à sédiments (X) et le cas échéant un système de traitement d'eau (W).
3.		Installer sur chaque appareil un organe d'arrêt individuel (Y ou Y ₁ /Y ₂).
4.		Monter le dispositif antirefoulement (V) approprié ou le clapet antiretour (DCV) éventuellement exigé (voir schéma de raccordement) sur l'arrivée d'eau.
5.		Raccorder l'appareil selon le « Plan de raccordement » à la page 70.
6.		Rincer le filtre à sédiments.
7.		Lorsque le montage de l'installation d'eau est terminé, fermer l'organe d'arrêt.
8.		Informier l'utilisateur des intervalles d'entretien des filtres et le cas échéant du système de traitement d'eau.

6.4.2 Vérifier la qualité de l'eau

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des consommables suivants :

- 1 récipient pour prélever un échantillon
- 1 conductivimètre (réf. 3019007)
- Kit d'analyse dureté totale et dureté temporaire avec 2 récipients d'analyse (réf. 3019010)
- Gants de protection

Vérifier la qualité de l'eau

Mesurer la conductivité électrique et la dureté totale de l'eau. Pour cela, procéder conformément aux instructions données dans les notices de l'appareil de mesure et du kit d'analyse.

Comparer les valeurs mesurées avec les consignes, voir « Caractéristiques techniques à la page 64 ».

6.4.3 Sortie eaux usées

Prescriptions de la sortie eaux usées

Respecter toutes les directives locales et nationales spécifiques pour réaliser la sortie eaux usées, et celles relatives à la nature des eaux usées. Il s'agit entre autres des suivantes :

- DIN 1988-100
- NF EN 1717
- Directives locales relatives aux eaux usées
- International Plumbing Code

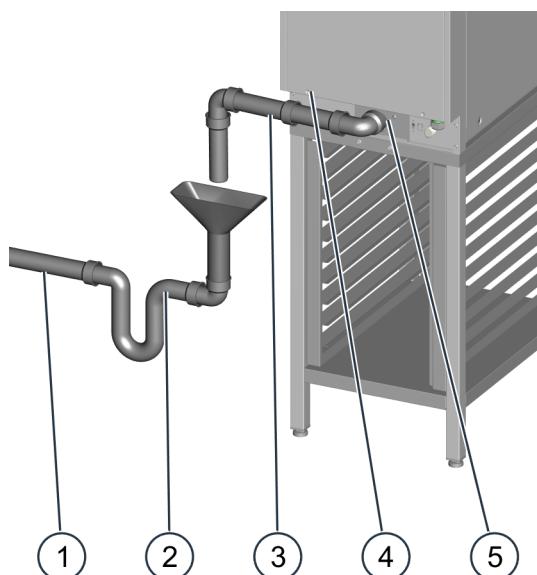
⚠ Règles pour une installation de la sortie eaux usées en toute sécurité

Afin d'exclure les mises en danger survenant en raison de la sortie eaux usées défectueuse, observer les règles suivantes :

- La conduite d'assainissement ne doit présenter aucun rétrécissement.
- L'installation de la sortie eaux usées doit utiliser un siphon coudé et une manchette en caoutchouc fournis avec l'appareil.
- La pente de la conduite d'assainissement doit être de 5 % min. (3°).
- Si plusieurs appareils sont raccordés sur une même conduite d'assainissement, celle-ci doit être dimensionnée de sorte à ce que les eaux usées puissent s'évacuer sans entrave.
- La sortie eaux usées doit être effectuée à l'aide d'un tube RIGIDE. Un raccordement fixe est recommandé. A défaut, il est possible d'installer en alternative un siphon à entonnoir.
- Lors de l'installation d'un siphon à entonnoir, celui-ci ne doit pas se trouver derrière l'appareil mais il doit être décalé sur le côté du four mixte.

Schéma de raccordement

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



Pos.	Désignation	Fonction
1	Conduite d'assainissement DN 40	Diamètre intérieur minimum = 36 mm ▪ Pente min. 5 % (3°)
2	Siphon / siphon à entonnoir (en option)	Recommandé comme siphon
3	Conduite d'assainissement DN 40	Diamètre intérieur minimum = 36 mm

4	Trop-plein de sécurité	<ul style="list-style-type: none">▪ Au dos de l'appareil, position de raccordement M, voir « Plan de raccordement à la page 70 »▪ Sert à évacuer l'eau en cas de problème (engorgement)
5	Sortie eaux usées	Au dos de l'appareil, position de raccordement C, voir « Plan de raccordement à la page 70 »

Installation la sortie eaux usées

Raccorder l'appareil selon le schéma de raccordement.

Réduction de la consommation d'eau froide

Pour réduire la consommation d'eau de refroidissement, la température peut être réglée au-dessus de celle à laquelle le condenseur est refroidi. Une valeur de 80 °C max. est admissible. Il s'agit de la température maximale admissible des eaux usées pour évacuation dans le réseau des eaux usées.

Ce réglage peut être effectué par un service après-vente autorisé ou par le fabricant.

Paramètre de fonctionnement Température du condenseur

Le tableau suivant indique le paramètre de fonctionnement Température du condenseur (température au-dessus de laquelle le condenseur est refroidi à l'eau) et sa plage des valeurs :

ID	Description	Réglage en usine [°C]	Plage des valeurs [°C]
110 02	Température du condenseur	60	50 - 95

6.5 Installation du ConvoClean S2L

6.5.1 Composition du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson avec cartouche S2L

Produits de nettoyage et de rinçage

Pour le nettoyage du four mixte, utiliser uniquement les produits spécifiés ici.

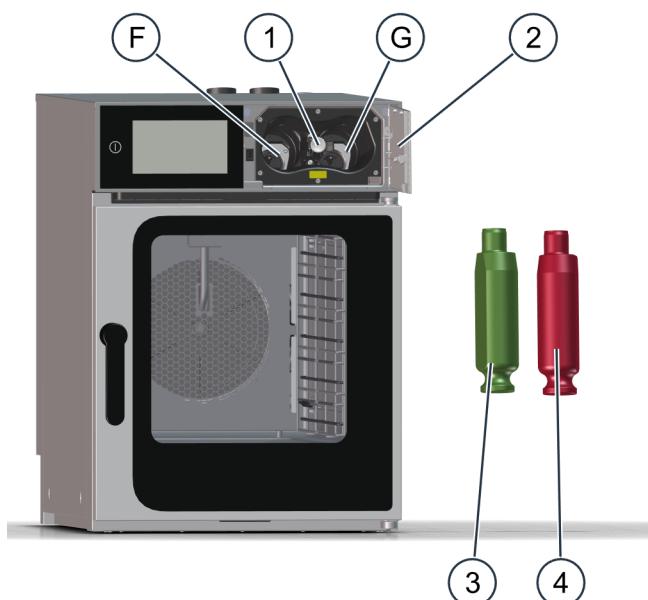
AVIS ! Pour les dommages imputables à une mauvaise utilisation du produit chimique de nettoyage, tout recours en garantie est annulé.

Le tableau suivant indique les nettoyants et produits de rinçage admis :

Désignation	Produit	Couleur de la cartouche S2L
Nettoyants	ConvoClean S2L	rouge
Produit de rinçage	ConvoCare S2L	vert

Composition du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson cartouches S2L

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



Pos.	Désignation	Codage couleur
F	Tiroir pour cartouche de produit de rinçage	-
G	Tiroir pour cartouche de nettoyant	-
1	Déverrouillage pour les cartouches S2L	-
2	Volet de la façade de commande	-
3	Cartouche avec produit de rinçage ConvoCare S2L	vert
4	Cartouche avec nettoyant ConvoClean S2L	rouge

Manipulation des cartouches S2L

- Les cartouches S2L doivent être insérées entièrement dans le bon emplacement en cours de fonctionnement.
- Les cartouches S2L ne doivent pas être retirées de l'appareil si cela n'est pas demandé par le logiciel.
- Les nouvelles cartouches S2L doivent être stockées à la verticale.
- Maintenez la porte de l'appareil fermée pendant l'insertion ou le remplacement des cartouches S2L.
- Les cartouches S2L vides doivent être rincées soigneusement et suffisamment à l'eau courante.
- Avant de retirer les cartouches S2L de leur emballage extérieur, s'assurer qu'elles ne sont pas endommagées. Ne pas l'utiliser si elle est endommagée.
- Tenir compte des indications dans la fiche de données de sécurité pour l'élimination des cartouches S2L vides.
- Veiller à ce que la surface de travail ne soit pas mouillée de nettoyant ni de produit de rinçage.

6.5.2 Insérez les cartouches S2L pour nettoyage tout automatique de l'enceinte

⚠ Règles pour une insertion des cartouches S2L en toute sécurité

En confondant les logements de ConvoClean S2L et ConvoCare S2L , vous risquez de nuire à votre santé en consommant les plats préparés.

Pour exclure ces risques, observer les règles suivantes :

- Lors de l'utilisation de ConvoClean S2L et de ConvoCare S2L , veiller à ne pas intervertir les cartouches S2L, en vous basant sur leur couleur et leur forme.

Conditions préalables

- Raccord d'eau froide selon chapitre « Alimentation en eau à la page 50 »
- Sortie eaux usées selon chapitre « Sortie eaux usées à la page 54 »
- Conditions techniques préalables selon chapitre « Caractéristiques techniques » à la page 64

Insérez les cartouches S2L pour nettoyage tout automatique de l'enceinte.

1.



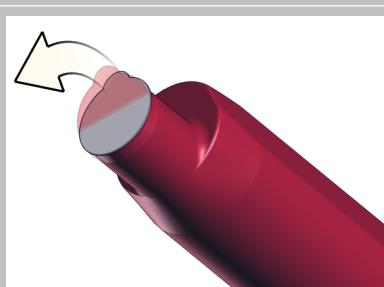
Appuyer sur le côté gauche du volet de la façade de commande pour déverrouiller la fermeture de la trappe.

2.



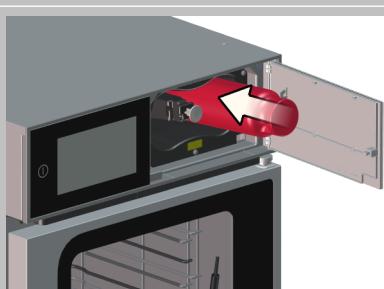
Ouvrir entièrement le volet de la façade avant.

3.

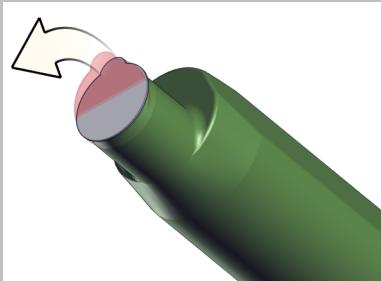
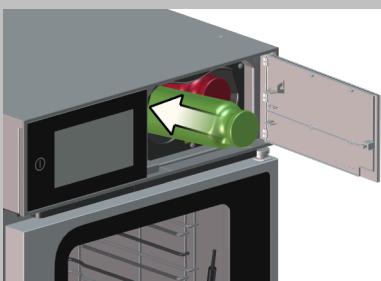
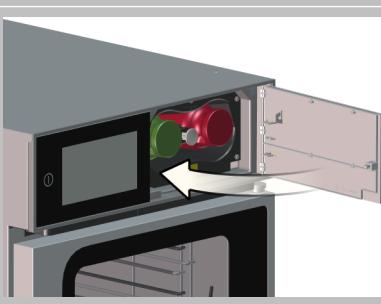


Maintenez la cartouche S2L vers le haut, retirez le volet de la nouvelle cartouche ConvoClean et retirez le film de protection de la nouvelle cartouche ConvoClean.

4.



- Insérez la cartouche ConvoClean rouge dans le logement côté droit.
- Assurez-vous que la cartouche S2L soit insérée jusqu'à la butée et qu'elle soit reconnue par l'appareil.

- 5.
- 
- Maintenez la cartouche S2L vers le haut, retirer le volet de la nouvelle cartouche ConvoCare et retirez le film de protection de la nouvelle cartouche ConvoCare.
- 6.
- 
- Insérez la cartouche ConvoCare verte dans le logement côté gauche.
 - Assurez-vous que les deux cartouches S2L soient insérées jusqu'à la butée et qu'elles soient reconnues par l'appareil.
- 7.
- 
- Refermez le volet de la face avant de l'appareil après avoir remplacé la cartouche.

7 Mise en service

7.1 Travail en toute sécurité lors de la mise en service

Pour votre sécurité lors du travail avec le four mixte

Avant de commencer la mise au service du four mixte, se familiariser impérativement avec les symboles d'avertissement et les règles mentionnés au chapitre « Pour votre sécurité à la page 12 » du Manuel d'utilisation et respecter les notices qui y sont contenues. Suivez les instructions des notices correspondantes dans le manuel d'utilisation si vous souhaitez tester les cycles de cuisson et les cycles de nettoyage.

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 nettoyants 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 à la page 13 » 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 :

- 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 » dans le manuel d'utilisation du portail d'information sur le produit.
- Les supports d'aliments à cuire doivent être correctement insérés, voir « Chargement et retrait des aliments à cuire » dans le manuel d'utilisation.
- La tôle d'aspiration doit être correctement verrouillée.

7.2 Déroulement de la mise en service

Vérifications avant la mise en service

Avant la mise en service du four mixte, vérifier si les conditions suivantes sont remplies :

- L'appareil ne comporte aucune détérioration visible.
- L'appareil est installé de façon à être protégé contre les glissements et le basculement ; les exigences vis-à-vis du lieu d'installation et de l'environnement de l'appareil sont remplies (voir chapitre « Montage à la page 27 »).
- Les films de protection, les cartons et les protections de transport etc. ont été enlevés complètement.
- Rien n'est entreposé dans l'enceinte de cuisson et il ne se trouve rien dans celle-ci qui ne soit utilisé comme accessoire de cuisson (par ex. support d'aliments à cuire).
- L'appareil a été installé selon les consignes données dans le chapitre « Installation à la page 42 ».
- Les lignes d'alimentation installées pour l'électricité, l'eau, les eaux usées et les nettoyants 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.
- L'appareil a été soumis à un contrôle électrotechnique individuel (voir ci-dessous).
- Tous les dispositifs de sécurité se trouvent à l'endroit prévu et sont prêts à fonctionner.
- Tous les symboles d'avertissement se trouvent à l'endroit prévu.
- L'appareil et les accessoires utilisés sont nettoyés comme il se doit.

L'appareil ne doit être mis en service que si toutes les conditions citées ci-dessus sont réunies.

Contrôle électrotechnique individuel

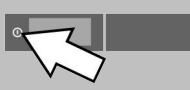
Le contrôle électrotechnique individuel comprend les trois étapes suivantes :

- Inspection : Contrôle visuel des dommages ou utilisation incorrecte
- Mesure : Exécution des mesures prescrites selon les règles techniques reconnues (résistance du conducteur de protection, résistance d'isolement, courant du conducteur de protection / courant de fuite)
- Essai : Contrôle de fonctionnement

Le contrôle électrotechnique individuel doit être régulièrement répété, conformément aux prescriptions légales.

Préparation de la mise en service

1.		Mettre la température ambiante à la température de service admissible.
2.		Enclencher le sectionneur.
3.		Ouvrir l'alimentation en eau.
4.		Vérifier si les éléments suivants sont correctement installés et positionnés : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tôle d'aspiration ▪ Glissières

	Mettre en marche le four mixte.
	Effectuer les réglages suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Date ▪ Heure ▪ Langue

Mise en service

	Démarrer le cycle de cuisson avec les paramètres de cuisson suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mode de cuisson « Vapeur mixte » ▪ 150 °C ▪ 10 minutes
	Contrôler les points suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'éclairage de l'enceinte de cuisson est-il allumé ? ▪ Le ventilateur tourne-t-il ? ▪ Le circuit d'évacuation des eaux usées et d'alimentation d'eau sont-ils étanches ? ▪ La température dans l'enceinte de cuisson grimpe-t-elle ?
	Démarrer le cycle de cuisson avec les paramètres de cuisson suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mode de cuisson « Vapeur » ▪ 100 °C ▪ 10 minutes
	Contrôler si de la vapeur est générée dans l'enceinte de cuisson (ouvrir doucement la porte de l'appareil).
	Contrôler le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson ConvoClean System : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Démarrer le nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson. ▪ Vérifiez l'alimentation en ConvoClean S2L et en ConvoCare S2L.

Instruction de l'utilisateur

Informer l'utilisateur de toutes les fonctions et tous les dispositifs importants pour la sécurité. Informez l'utilisateur sur la manipulation de l'appareil et complétez la liste de contrôle accompagnant l'appareil.

Remarques sur la garantie

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

Suivre le lien ci-après pour accéder à la liste de contrôle :

« Liste de contrôle »

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

Vous trouverez de plus amples informations sur les conditions de garantie sous www.convotherm.com ou dans le Product Info Portal sous www.productinfo.convotherm.com

8 Mise hors service et mise aux déchets

8.1 Mise hors service et mise aux déchets

⚠ Règles de travail en toute sécurité et en toute responsabilité lors de la mise hors service

Éviter les mises en danger tant pour les autres que pour soi-même en observant les règles suivantes :

- Avant toute intervention, l'appareil doit être mis hors tension, consigné contre toute remise sous tension et l'absence de tension doit être vérifiée.
- L'appareil doit être levé avec précaution et être protégé contre tout risque de basculement.
- Tenir compte du centre de gravité.
- Les produits chimiques de nettoyage doivent être éliminés conformément aux indications portées sur les cartouches S2L, afin d'éviter les dommages à l'environnement.

Conditions préalables

Avant de commencer la mise hors service, vérifier les points suivants :

- L'appareil a été mis hors tension.
- L'alimentation en eau a été coupée.

Mise hors service

Pour la mise hors service de votre appareil, procéder étape par étape en ordre inverse de son montage et son installation (voir chapitre « Installation à la page 42 », « Transport à la page 25 » et « Montage à la page 27 »).

Ne déplacer l'appareil que lorsque tous les branchements ont été séparés.

Pour la mise hors service, il faut effectuer les travaux suivants dans les règles de l'art :

- Démontage du raccordement d'eau de l'appareil
- Démontage de la sortie eaux usées de l'appareil
- Démontage ou coupure des raccordements électriques
- Démontage de la fermeture de porte
- Élimination des nettoyeurs dans les règles, conformément aux indications portées sur les bidons de nettoyant ainsi qu'aux éventuelles règles nationales et locales.
- Retirer les cartouches S2L.
- Démontage des raccords de nettoyant et de produit de rinçage

Mise aux déchets

Pour assurer une mise au rebut de votre appareil conformément aux directives environnementales, veuillez contacter le fabricant. Le fabricant est certifié selon DIN EN ISO 14001 et met votre ancien appareil au rebut en respect des consignes de protection de l'environnement en vigueur.

9 Caractéristiques techniques

9.1 Dimensions et poids

Dimensions et poids

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Largeur				
Avec emballage	[mm]	580	580	580
Sans emballage	[mm]	498	498	498
Profondeur				
Avec emballage	[mm]	730	910	910
Sans emballage	[mm]	615	793	793
Hauteur				
Avec emballage	[mm]	890	860	1060
Sans emballage	[mm]	694	694	894
Poids				
Avec emballage	[kg]	75	87	102
Sans emballage	[kg]	64	73	87
Distances de sécurité				
Derrière	[mm]	0	0	0
A droite	[mm]	50	50	50
A gauche (pour l'entretien, écartement plus important recommandé)	[mm]	50	50	50
En haut (pour la ventilation)	[mm]	500	500	500

Dimensions et poids du support pour navire

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Support ouvert				
Largeur	[mm]	498	498	498
Profondeur	[mm]	507	685	685
Hauteur	[mm]	900	900	700
Poids	[kg]	9.70	12	10.7
Hauteur totale avec support	[mm]	1597	1597	1597

9.2 Poids de chargement maximum admissible

Poids de chargement maximum admissible

La somme des poids enfournés dans les gradins ne doit pas dépasser le poids de chargement maximum admissible du four mixte (les données complémentaires sur la capacité d'enfournement sont indiquées à la rubrique « Capacité d'enfournement de votre four mixte » dans le manuel d'utilisation) :

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Poids de chargement maximum				
Par four mixte	[kg]	15	20	32
Par gradin	[kg]	5	5	5

9.3 Raccordement électrique

Raccordement électrique

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)				
Consommation assignée	[kW]	5.1-6.1	6.4-7.6	9.2-10.9
Courant assigné	[A]	7.8-8.4	9.7-10.5	14.0-15.2
Calibre	[A]	16	16	16
Section de conducteur recommandée, en pose à l'air libre en longueur max. 5 m.	[mm ²]	5G2.5	5G2.5	5G2.5
Raccordement fixe du disjoncteur différentiel (recommandé)		Type A	Type A	Type A
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)				
Consommation assignée	[kW]	5.2-6.1	6.5-7.7	9.3-11.0
Courant assigné	[A]	13.6-14.7	17.0-18.4	24.4-26.5
Calibre	[A]	16	20	32
Section de conducteur recommandée, en pose à l'air libre en longueur max. 5 m.	[mm ²]	4G2.5	4G4	4G4
Raccordement fixe du disjoncteur différentiel (recommandé)		Type A	Type A	Type A

Raccordement électrique (Corée)

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
3N~ 380 V 60 Hz (3/N/PE)				
Consommation assignée	[kW]	5.10	6.70	9.20
Courant assigné	[A]	7.80	9.70	14
Calibre	[A]	16	16	16
Section de conducteur recommandée, en pose à l'air libre en longueur max. 5 m.	[mm ²]	5G2.5	5G2.5	5G2.5

9.4 Dissipation thermique

Dissipation thermique

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Dissipation thermique				
Latente	[kJ/h]	1100	1400	1400
	[kW]	0.30	0.40	0.40
Sensible	[kJ/h]	1600	1700	2100
	[kW]	0.50	0.50	0.60

9.5 Raccordement d'eau

Raccordement d'eau

Alimentation en eau (uniquement froide)							
Organe d'arrêt	Avec clapet anti-retour (type EA) et tamis collecteur d'impuretés						
Raccordement d'eau	Équipé chez le client avec un robinet d'arrêt						
Alimentation en eau							
Raccordement	1x G 3/4"						
Pression d'écoulement	[kPa]	150 - 600 (1.5 - 6 bar)					
Évacuation d'eau							
Exécution	Raccordement fixe à siphon (recommandé) ou siphon à entonnoir						
Type	[DN]	40					

Raccordement d'eau (pour le Royaume-Uni)

Alimentation en eau (uniquement froide)							
Organe d'arrêt	Avec double clapet antiretour (type DCV) et tamis collecteur d'impuretés						
Raccordement d'eau	Équipé chez le client avec un robinet d'arrêt						
Alimentation en eau							
Raccordement	1x G 3/4"						
Pression d'écoulement	[kPa]	150 - 600 (1.5 - 6 bar)					
Évacuation d'eau							
Exécution	Raccordement fixe à siphon (recommandé) ou siphon à entonnoir						
Type	[DN]	40					

9.6 Qualité de l'eau

Qualité de l'eau

Qualité de l'eau		
Qualité d'eau en général		Eau potable, généralement adoucie, installer un système de traitement d'eau
Dureté pour aspersion d'eau + nettoyage		
Dureté allemande (dureté totale : DT)	[°dH]	4 - 20
Dureté française	[TH]	7 - 35
Dureté anglaise	[°e]	5 - 25
International	[ppm]	70 - 360
Chimique	[mmol/l]	0.7 - 3.6
Caractéristiques		
Température	[°C]	max. 40
Conductivité électrique :	[µS/cm]	min. 20
Valeur pH		6.5 - 8.5
Cl ⁻ (chlorure)	[mg/l]	max. 60
Cl ₂ (chlore libre)	[mg/l]	max. 0.2
SO ₄ ²⁻ (sulfate)	[mg/l]	max. 150
Fe (fer)	[mg/l]	max. 0,1
SiO ₂ (silicate)	[mg/l]	max. 13
NH ₂ Cl (monochloramine)	[mg/l]	max. 0.2
Dureté temporaire (KH)	[°dH]	inférieure à DT

9.7 Consommation d'eau

Consommation d'eau

		mini pro 6.06	mini pro 6.10	mini pro 10.10
Eau froide (avec option ConvoClean S2L)				
Consommation d'eau moyenne	[l/h]	0 - 20	0 - 20	0 - 20
Consommation de pointe	[l/min]	7	10	10

9.8 Exigences applicables à l'appareil

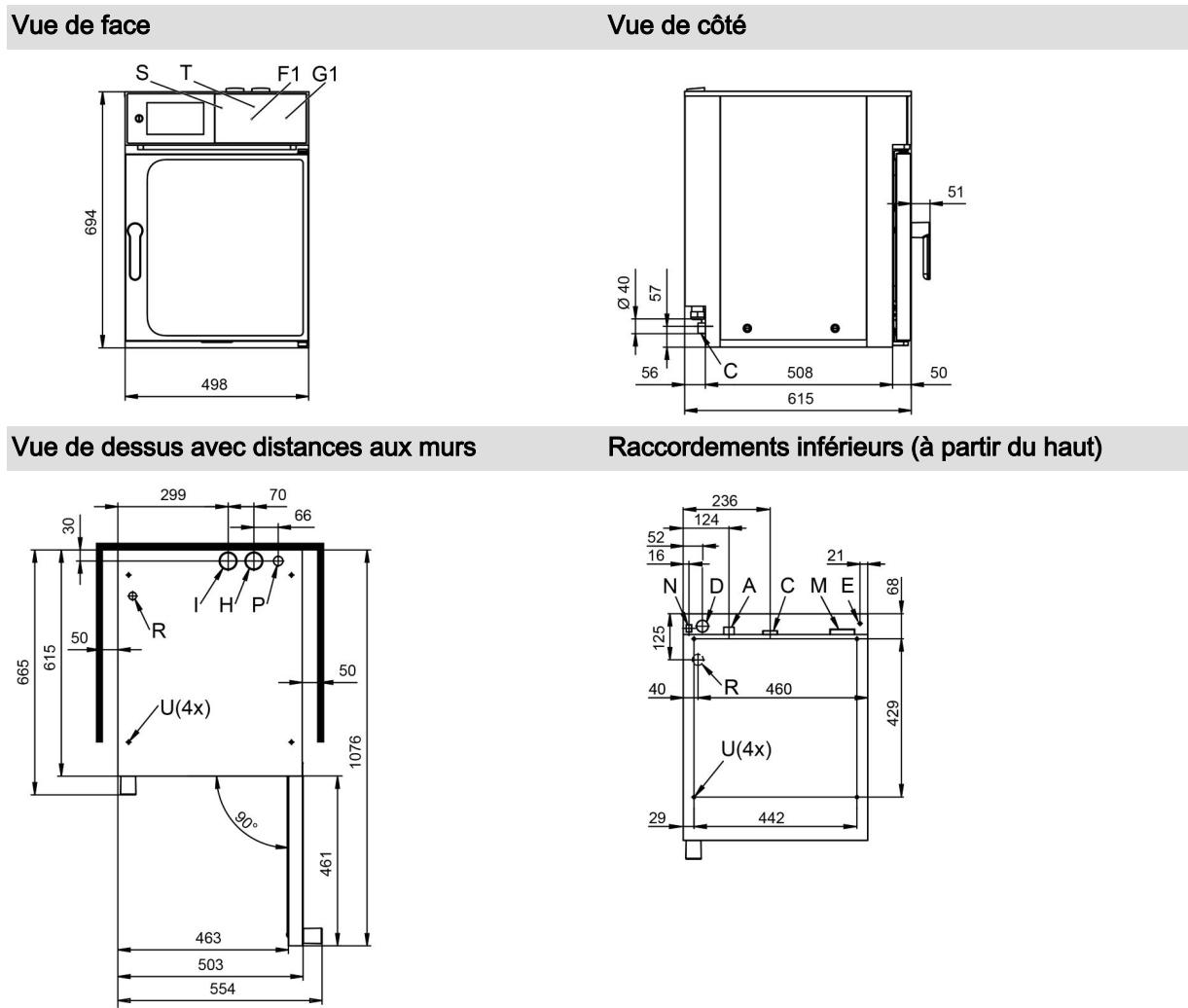
Exigences applicables à l'appareil

Exigences applicables à l'appareil		
Indice de protection		IPX5
Marques de conformité Base CEI ou EN		CB Test Certificate, EU-Type Examination Certificate
Marques de conformité selon les directives nationales spécifiques		RCM (Australie), EAC (EAEU), xx (Israël), LOA (Afrique du Sud), ECAS (EAU)
Émission de bruit		
Mesuré	[dBA]	max. 70

10 Plans de raccordement

10.1 Dimensions et positions de raccordement

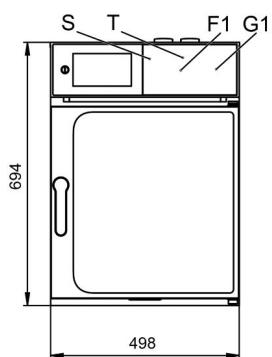
Dimensions et positions des raccordements mini pro 6.06 (porte de l'appareil avec charnière à droite)



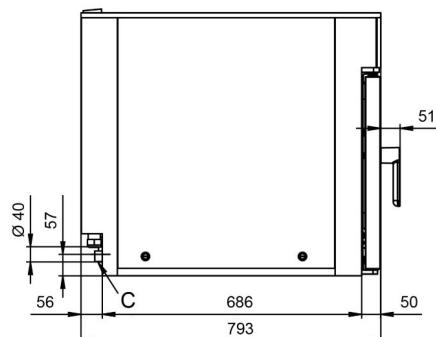
Vue de dos	Signification des éléments repérés
	<p>A Raccordement d'eau G 3/4"</p> <p>C Sortie eaux usées DN40 (\varnothing 40 mm)</p> <p>D Raccordement électrique</p> <p>E Liaison équipotentielle de protection</p> <p>F1 Tiroir pour cartouche de produit de rinçage (vert)</p> <p>G1 Tiroir pour cartouche de nettoyant (rouge)</p> <p>H Manchon d'évacuation d'air pollué (\varnothing 48 mm)</p> <p>I Manchon d'aération (\varnothing 48 mm)</p> <p>M Trop-plein de sécurité (60 x 20 mm)</p> <p>N Raccordement Ethernet RJ45</p> <p>P Raccordement électrique hotte</p> <p>R Raccordement du câble de commande de la hotte</p> <p>S Port USB C / Port USB A</p> <p>T Accessoires du module WiFi</p> <p>U Point de montage accessoire (STK/hotte)</p>

Dimensions et positions des raccordements mini pro 6.10 (porte de l'appareil avec charnière à droite)

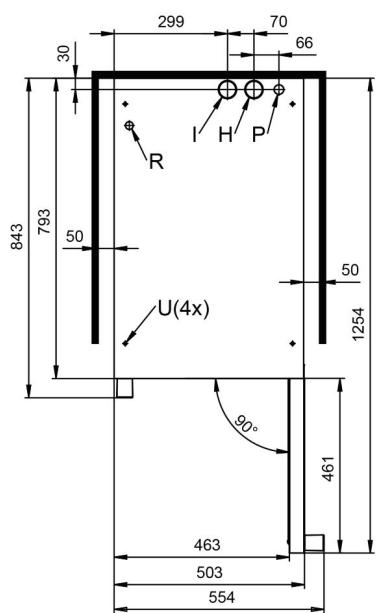
Vue de face



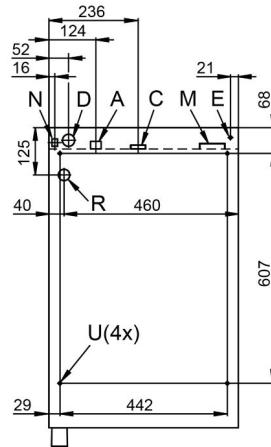
Vue de côté

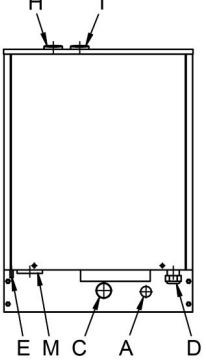


Vue de dessus avec distances aux murs



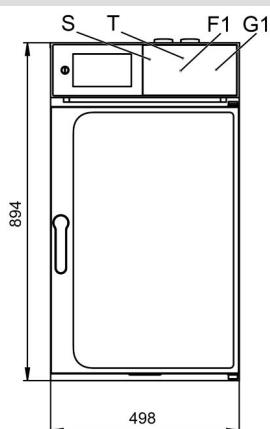
Raccordements inférieurs (à partir du haut)



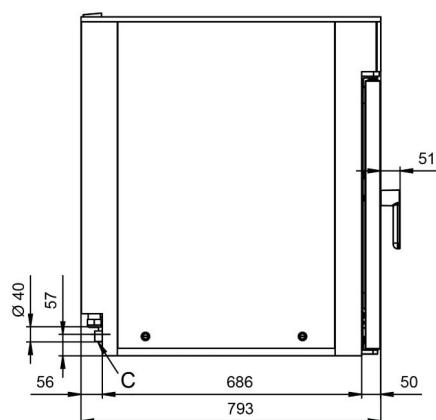
Vue de dos	Signification des éléments repérés
	A Raccordement d'eau G 3/4" C Sortie eaux usées DN40 (\varnothing 40 mm) D Raccordement électrique E Liaison équipotentielle de protection F1 Tiroir pour cartouche de produit de rinçage (vert) G1 Tiroir pour cartouche de nettoyant (rouge) H Manchon d'évacuation d'air pollué (\varnothing 48 mm) I Manchon d'aération (\varnothing 48 mm) M Trop-plein de sécurité (60 x 20 mm) N Raccordement Ethernet RJ45 P Raccordement électrique hotte R Raccordement du câble de commande de la hotte S Port USB C / Port USB A T Accessoires du module WiFi U Point de montage accessoire (STK/hotte)

Dimensions et positions des raccordements mini 10.10 (porte de l'appareil avec charnière à droite)

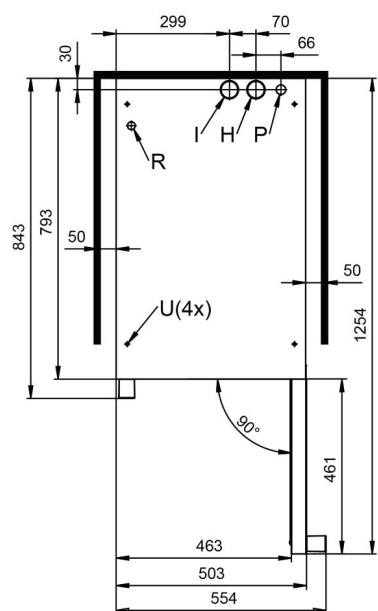
Vue de face



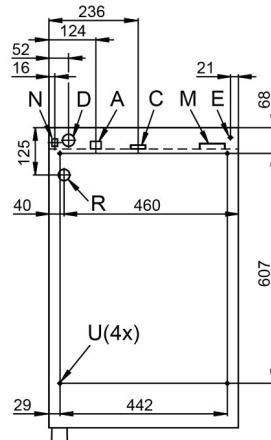
Vue de côté



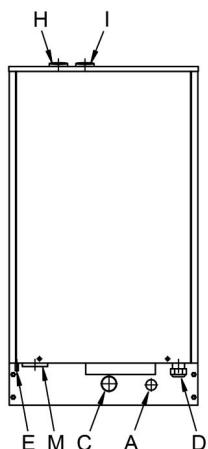
Vue de dessus avec distances aux murs



Raccordements inférieurs (à partir du haut)



Vue de dos



Signification des éléments repérés

- A Raccordement d'eau G 3/4"
- C Sortie eaux usées DN40 (\varnothing 40 mm)
- D Raccordement électrique
- E Liaison équipotentielle de protection
- F1 Tiroir pour cartouche de produit de rinçage (vert)
- G1 Tiroir pour cartouche de nettoyant (rouge)
- H Manchon d'évacuation d'air pollué (\varnothing 48 mm)
- I Manchon d'aération (\varnothing 48 mm)
- M Trop-plein de sécurité (60 x 20 mm)
- N Raccordement Ethernet RJ45
- P Raccordement électrique hotte

- R Raccordement du câble de commande de la hotte
- S Port USB C / Port USB A
- T Accessoires du module WiFi
- U Point de montage accessoire (STK/hotte)

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