



Four mixte



Convotherm 4 easyDial

Notice d'utilisation - Original, FRA



Your meal. Our mission.

Table des matières

1	Généralités	5
1.1 1.2	Composition de la documentation client A propos de ce mode d'emploi	6 7
2	Structure de easyDial	8
2.1	Vue d'ensemble de la structure de easyDial	9
2.2	Les touches de saisie des données	10
2.3	Les temoins de demande	11
2.4 2.5	Les fonctions du C-Dial	12
3	Cuisson avec easyDial	15
3.1	Les instructions	16
3.1.1	Saisie du profil de cuisson avec vapeur	17
3.1.2	Saisir le profil de cuisson avec vapeur mixte	18
3.1.3	Saisir le profil de cuisson avec air pulse	19
3.1.4	Saisir le profil de cuisson par la remise en temperature	21
3.1.5	Salsir le profil de cuisson avec mesure de la temperature a cœur	22
3.1.0	Selectionner Prechauflage ou Cool-Down »	23
3.1.7 3.1.8	Humidification manuelle pendant la cuisson	24
3.1.0	Arrêter la phase de cuisson	20
3.2	Les séquences de cuisson	20
321	La séquence de cuisson avec préchauffage	28
3.2.2	La séquence de cuisson avec Cool-Down	30
4	Utilisation du livre de cuisine	32
4.1	Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine	33
4.2	Quitter le livre de cuisine	34
4.3	Créer un profil de cuisson simple dans le livre de cuisine	35
4.4	Créer un profil de cuisson à plusieurs étapes dans le livre de cuisine	36
4.5	Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine	37
5	Nettoyage avec easyDial	38
5.1	Les instructions	39
5.1.1	Charger le profil de nettoyage	40
5.1.2	Quitter le nettoyage	41
5.1.3	Arreter la phase de nettoyage	42
5.2	Les sequences de nettoyage	43
5.Z.1	Déreulement du nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson	44
J.Z.Z 5 2 3	Déroulement du nettoyage tout automatique ConvoClean de l'enceinte de cuisson	40
524	Déroulement du nettoyage tout automatique ConvoClean de l'enceinte de cuisson	47
0.2.4	avec dosage individuel	-0
6	Procéder aux réglages sous easyDial	50
6.1	Régler la date, l'heure et l'affichage de température	51
7	Importer/Exporter des données	52
7.1	Les instructions	53

<u> </u>		00
8	Profils de cuisson sélectionnés	62
7.2.4	Importation d'une mise à jour logicielle	60
7.2.3	Importation d'un profil de nettoyage	59
7.2.2	L'importation ou l'exportation d'un livre de cuisine	58
7.2.1	L'exportation de données ARMPC (HACCP)	57
7.2	Les séquences de fonctions d'importation/exportation	56
7.1.2	Quitter les fonctions d'importation/exportation	55
7.1.1	Appeler la fonction d'importation/exportation et la lancer	54

1 Généralités

Objectif du présent chapitre

Vous trouverez dans ce chapitre des informations concernant l'identification de votre four mixte ainsi que pour utiliser le présent manuel.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Composition de la documentation client	6
A propos de ce mode d'emploi	7

1.1 Composition de la documentation client

Éléments de la documentation client

La documentation client du four mixte se compose des éléments suivants :

- Manuel d'installation
- Manuel d'utilisation du matériel
- Notice d'utilisation easyDial (le présent manuel)

1.2 A propos de ce mode d'emploi

Objectif

La présente notice d'utilisation a pour objectif d'offrir à toute personne manipulant le four mixte une vue d'ensemble du logiciel easyDial et de permettre une utilisation en toute sécurité du logiciel en mode programmation, cuisson et lors du nettoyage.

Groupes cibles

Nom du groupe cible	Activités
Cuisinier	Effectue essentiellement des activités d'organisation, par ex. • Saisie des données de cuisson
	 Gestion des profils de cuisson dans le livre de cuisine
	 Développer de nouveaux profils de cuisson
	 Effectuer des réglages sur l'appareil
	Effectue en outre le cas échéant toutes les manipulations de l'opérateur.
Opérateur	Effectue les interventions concrètes, par ex. • Sélection d'un profil de cuisson
	 Démarrage d'un profil de cuisson
	 Sélection d'un profil de cuisson

2 Structure de easyDial

Objectif du présent chapitre

Votre four mixte se manipule à l'aide de touches (boutons de commande) et d'un sélecteur-poussoir rotatif, le Convotherm-Dial (C-Dial). Toutes les fonctions de l'appareil peuvent se sélectionner directement par ces boutons de commande et par le C-Dial, grâce à l'afficheur.

Dans ce chapitre, nous vous présentons l'unité de commande easyDial, vous expliquons les fonctions des touches de commande et des affichages disponibles ainsi que les fonctions du C-Dial.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Vue d'ensemble de la structure de easyDial	9
Les touches de saisie des données	10
Les témoins de demande	11
La zone de programmation	12
Les fonctions du C-Dial	14

2.1 Vue d'ensemble de la structure de easyDial



2.2 Les touches de saisie des données



2.3 Les témoins de demande

]	in.	 « Manque de produit de rinçage » (uniquement en cas de nettoyage tout automa- tique de l'enceinte de cuisson) Le témoin clignote en rouge lorsqu'il faut compléter le niveau de produit de rinçage
	Â	 « Manque de nettoyant » (uniquement en cas de nettoyage tout automa- tique de l'enceinte de cuisson) Le témoin clignote en rouge lorsqu'il faut compléter le niveau de produit nettoyant
	<i>r</i> .	 « Manque d'eau » Le témoin clignote en rouge si l'approvisionnement en eau est interrompu
	F	 « Défaut de l'appareil » Le témoin clignote en rouge en présence d'un défaut de l'appareil, effectuer l'action, appeler au besoin le technicien SAV
	•	 « Ouvrir la porte de l'appareil » Le témoin s'allume en jaune s'il faut ouvrir la porte de l'appareil
		 « Fermer porte de l'appareil » Le témoin s'allume en jaune s'il faut fermer la porte de l'appareil
	R	 « Asperger nettoyant » (uniquement en cas de nettoyage semi-auto- matique de l'enceinte de cuisson) Le témoin s'allume en jaune s'il faut asper- ger du nettoyant dans l'enceinte de cuisson
	Ŝ	 « Rincer à l'eau » (uniquement en cas de nettoyage semi-auto- matique de l'enceinte de cuisson) Le témoin s'allume en jaune lorsque l'en- ceinte de cuisson doit être aspergée d'eau
	Ŷ	 « Clé USB enfichée » S'allume en jaune lorsque la clé USB est enfichée et reconnue Clignote en jaune lorsque des données sont transférées

2.4 La zone de programmation

	« Livre de cuisine » Jusqu'à 99 profils de cuisson peuvent être ad- ministrés
Č	« Nettoyer » Profils de nettoyage de l'enceinte de cuisson
108°C	 Affichage du programme Température actuelle de l'enceinte de cuisson Temps de cuisson actuel pendant la cuisson Emplacements de programme des profils de cuisson dans le livre de cuisine Profils de nettoyage Codes d'erreur
\wedge	 « Préchauffage » Préchauffe l'enceinte de cuisson Le témoin clignote si « Préchauffage » est utile Le témoin s'allume si « Préchauffage » est sélectionné
\checkmark	 « Cool-Down » Refroidit rapidement l'enceinte de cuisson Le témoin clignote si « Cool-Down » est utile Le témoin s'allume si « Cool-Down » est sélectionné
50°C	 Température actuelle de l'enceinte de cuis- son ou température à cœur Température de préchauffage ou tempéra- ture de Cool-Down
: 15	Temps de cuisson actuel pendant la cuisson
P ;	Place de programme P1 à P99 pour les profils de cuisson
dEL	Effacer le profil de cuisson
ELA	Profil Assistant de nettoyage Nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson
ELO	Profil de nettoyage Rinçage à l'eau
EL I	Profil de nettoyage ConvoClean Niveau de nettoyage 1 pour salissure légère
CL2	Profil de nettoyage ConvoClean Niveau de nettoyage 2 pour salissure moyen- ne
EL 3	Profil de nettoyage ConvoClean Niveau de nettoyage 3 pour salissure forte
ELY	Profil de nettoyage ConvoClean Niveau de nettoyage 4 pour salissure très forte

2.5 Les fonctions du C-Dial

 Tourner le C-Dial Procéder aux réglages Effectuer la sélection 	
 Appuyer sur C-Dial Démarrer ou arrêter les opérations Confirmer les réglages 	
 C-Dial vert S'allume lorsque l'appareil est prêt ploi ou qu'un processus est terminé S'allume lorsqu'une place de progra est occupée dans le livre de cuisine Clignote lorsque l'utilisateur doit eff une action 	à l'em- è amme è ectuer
 C-Dial jaune S'allume lorsque l'opérateur doit att S'allume lorsqu'une place de progra est libérée dans le livre de cuisine Clignote lorsque l'utilisateur doit fai tion 	endre amme re atten-
C-Dial rouge S'allume en mode cuisson	
 C-Dial bleu S'allume lorsque la clé USB est ent que le livre de cuisine est sélection Clignote lorsque des données sont rées 	ichée et né transfé-

3 Cuisson avec easyDial

Objectif du présent chapitre

Vous trouverez dans ce chapitre les instructions pas à pas des activités essentielles pour la cuisson avec easyDial.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Les instructions	16
Les séquences de cuisson	27

3.1 Les instructions

Objectif de cette section

Dans cette section, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour les principales activités avant le fonctionnement et pendant la cuisson.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Saisie du profil de cuisson avec vapeur	17
Saisir le profil de cuisson avec vapeur mixte	18
Saisir le profil de cuisson avec air pulsé	19
Saisir le profil de cuisson par la remise en température	21
Saisir le profil de cuisson avec mesure de la température à cœur	22
Sélectionner Préchauffage ou Cool-Down »	23
Changer les données pendant la cuisson	24
Humidification manuelle pendant la cuisson	25
Arrêter la phase de cuisson	26

3.1.1 Saisie du profil de cuisson avec vapeur

Domaine d'application

Le mode de fonctionnement « Vapeur » convient pour les modes de cuisson suivants :

- Cuisson à l'eau
- Cuire à la vapeur
- Blanchir

Pocher

- Mettre en conserve
- Plage de température

Le mode de fonctionnement « Vapeur » est prévu pour la plage de température de 30 °C à 130 °C.

Fonctions de cuisson disponibles

Witesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux

Saisie du profil de cuisson



Résultat : le profil de cuisson est saisi et vous pouvez maintenant effectuer ce qui suit :

 Essayer le profil de cuisson, procédure voir chapitre « Voici comment procéder pour la cuisson » dans le manuel d'utilisation

3.1.2 Saisir le profil de cuisson avec vapeur mixte

Domaine d'application

Vapeur mixte est le mode de fonctionnement du four mixte pour lequel les aliments sont cuits à la vapeur mixte. La vapeur mixte est une combinaison entre air pulsé et vapeur. Le mode de fonctionnement « Vapeur mixte » convient pour les modes de cuisson suivants :

Rôtir
 Cuire
 Braiser

Plage de température

Le mode de fonctionnement « vapeur mixte » est destiné à la plage de température de 30 °C à 250 °C.

Fonctions de cuisson disponibles

- Witesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux
- HumidityPro sur 5 niveaux ou régulation automatique

Saisie du profil de cuisson





Résultat : le profil de cuisson est saisi et vous pouvez maintenant effectuer ce qui suit :

 Essayer le profil de cuisson, procédure voir chapitre « Voici comment procéder pour la cuisson » dans le manuel d'utilisation

3.1.3 Saisir le profil de cuisson avec air pulsé

•

Domaine d'application

Air pulsé est un mode de fonctionnement du four mixte pour lequel les aliments sont cuits à la chaleur sèche. Le mode de fonctionnement « Air pulsé » convient pour les modes de cuisson suivants :

Gratiner

- Rôtir
- Cuire
- Griller
- Griller à sec

Plage de température

Le mode de fonctionnement « air chaud » est prévu pour la plage de température de 30 °C à 250 °C.

Fonctions de cuisson disponibles

Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux

- Crisp&Tasty sur 5 niveaux
- BakePro sur 5 niveaux

Saisie du profil de cuisson

1.	Choisir le mode de fonctionnement « Air pulsé ».
2.	Sélectionner la touche « Température de cuis- son ».
3.	En tournant le C-Dial, régler la température de cuisson désirée.
4.	Sélectionner la touche « Temps de cuisson ».
5.	En tournant le C-Dial, régler le temps de cuisson désiré.
6.	Sélectionner le niveau désiré pour la « vitesse du ventilateur ».
7.	Sélectionner le niveau désiré pour « Crisp&Tasty ».
8.	Sélectionner le niveau désiré pour « BakePro ».



Résultat : le profil de cuisson est saisi et vous pouvez maintenant effectuer ce qui suit :
Essayer le profil de cuisson, procédure voir chapitre « Voici comment procéder pour la cuisson » dans le manuel d'utilisation

3.1.4 Saisir le profil de cuisson par la remise en température

Domaine d'application

Remise en température est le mode de fonctionnement du four mixte pour lequel la cuisson d'aliments précuits est reprise et terminée, afin de les rendre prêt à servir. La « Remise en température » convient pour presque toutes sortes de plats. Les plats sont préparés à cet effet dans des récipients GN.

Plage de température

La « Remise en température » est prévu pour la plage de température de 120 °C à 160 °C.

Fonctions de cuisson disponibles

se

Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux

Saisie du profil de cuisson



Résultat : le profil de cuisson est saisi et vous pouvez maintenant effectuer ce qui suit :

 Essayer le profil de cuisson, procédure voir chapitre « Voici comment procéder pour la cuisson » dans le manuel d'utilisation

3.1.5 Saisir le profil de cuisson avec mesure de la température à cœur

Domaine d'application

En mesure de la température à cœur, la durée de la cuisson est commandée par la température à cœur du produit, et non pas par le temps. Vous pouvez l'utiliser dans tous les modes de fonctionnement.

La mesure de la température à cœur est particulièrement recommandée pour la cuisson de rôtis lents ainsi que pour la cuisson de précision (à point, saignant etc.).

Plage de température

La mesure de température à coeur est prévue pour la plage de température de 20 °C à 99 °C.

Fonctions de cuisson disponibles

Selon la sélection du mode de fonctionnement.

Saisie du profil de cuisson



vez maintenant effectuer ce qui suit :
 Essayer le profil de cuisson, procédure voir chapitre « Voici comment procéder pour la cuisson » dans le manuel d'utilisation

3.1.6 Sélectionner Préchauffage ou Cool-Down »

Conditions préalables

- Vous avez saisi à nouveau un profil de cuisson ou l'avez ouvert dans le « livre de cuisine ».
- Vous obtenez la demande de préchauffer ou de refroidir l'enceinte de cuisson, avant la cuisson.

Sélectionner Préchauffage



Sélectionner la touche « Préchauffage ».



Résultat : l'enceinte de cuisson est préchauffée.

Sélectionner Cool-Down



Sélectionner la touche « Cool-Down ».

Résultat : l'enceinte de cuisson est refroidie.

3.1.7 Changer les données pendant la cuisson

Conditions préalables

Vous avez lancé la cuisson.

Changer les données pendant la cuisson



3.1.8 Humidification manuelle pendant la cuisson

Conditions préalables

- Vous avez saisi à nouveau un profil de cuisson avec le mode de fonctionnement « Air pulsé » ou l'avez ouvert dans le « livre de cuisine ».
- Vous avez lancé la cuisson.

Humidification manuelle pendant la cuisson



Appuyer sur le bouton de commande « Humidification manuelle » tant que l'humidification doit se poursuivre.

Résultat : les aliments à cuire sont humidifiés.

3.1.9 Arrêter la phase de cuisson

Conditions préalables

• Vous avez lancé la cuisson.

Arrêter la phase de cuisson



Appuyer sur le C-Dial pour arrêter la cuisson.

Résultat : la cuisson est arrêtée et vous pouvez maintenant effectuer ce qui suit :

- Nouvelle saisie du profil de cuisson
- Cuisson avec le profil de cuisson, procédure voir chapitre « Voici comment procéder pour la cuisson » dans le manuel d'utilisation

3.2 Les séquences de cuisson

Objectif de cette section

Vous trouverez dans cette section les séquences du logiciel easyDial lors du fonctionnement en cuisson.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
La séquence de cuisson avec préchauffage	28
La séquence de cuisson avec Cool-Down	30

3.2.1 La séquence de cuisson avec préchauffage

Conditions préalables

- Un nouveau un profil de cuisson a été saisi ou a été ouvert dans le « livre de cuisine ».
- La température de l'enceinte de cuisson est trop faible pour le profil de cuisson sélectionné.

Les étapes de la séquence de cuisson



Étape 6	Cuisson Le cycle de cuisson commence. La durée ré- siduelle de cuisson ou la température atteinte à cœur s'affiche. Le C-Dial s'allume en rouge.	
Étape 7	Fin de cuisson atteinte Une fois arrivée la fin de cuisson, le C-Dial cli- gnote en vert.	
	Demande de retrait Simultanément, un signal retentit et le témoin de demande « Ouvrir la porte de l'appareil » s'allume.	

3.2.2 La séquence de cuisson avec Cool-Down

Conditions préalables

- Un nouveau un profil de cuisson a été saisi ou a été ouvert dans le « livre de cuisine ».
- La température de l'enceinte de cuisson est trop élevée pour le profil de cuisson sélectionné.

Les étapes de la séquence de cuisson



Étape 6	Cuisson Le cycle de cuisson commence. La durée ré- siduelle de cuisson ou la température atteinte à cœur s'affiche. Le C-Dial s'allume en rouge.	
Étape 7	Fin de cuisson atteinte Une fois arrivée la fin de cuisson, le C-Dial cli- gnote en vert.	
	Demande de retrait Simultanément, un signal retentit et le témoin de demande « Ouvrir la porte de l'appareil » s'allume.	

4 Utilisation du livre de cuisine

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour les applications essentielles d'easy-Dial avec le livre de cuisine.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine	33
Quitter le livre de cuisine	34
Créer un profil de cuisson simple dans le livre de cuisine	35
Créer un profil de cuisson à plusieurs étapes dans le livre de cuisine	36
Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine	37

4.1 Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine

Conditions préalables

• Le profil de cuisson a été enregistré dans le livre de cuisine.

Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine



Sélectionner la touche « Livre de cuisine ».

En tournant le C-Dial, choisir l'emplacement de programme du profil de cuisson désiré.

Résultat : le profil de cuisson avec les données s'affiche et vous pouvez maintenant effectuer ce qui suit :

- Cuisson avec le profil de cuisson, procédure voir chapitre « Voici comment procéder pour la cuisson » dans le manuel d'utilisationEffacer le profil de cuisson du livre de cuisine

4.2 Quitter le livre de cuisine

Conditions préalables

L'emplacement de programme d'un profil de cuisson a été sélectionné dans le livre de cuisine.

Quitter le livre de cuisine



Sélectionner la touche « Livre de cuisine ».

Résultat : le livre de cuisine est quitté.

4.3 Créer un profil de cuisson simple dans le livre de cuisine

Créer un profil de cuisson simple dans le livre de cuisine



4.4 Créer un profil de cuisson à plusieurs étapes dans le livre de cuisine

Conditions préalables

- Vous êtes dans le livre de cuisine et avez sélectionné un emplacement de programme.
- Vous avez déjà saisi et enregistré la première étape de cuisson d'un profil.

Créer un profil de cuisson à plusieurs étapes dans le livre de cuisine



4.5 Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine

Conditions préalables

• Le profil de cuisson a été enregistré dans le livre de cuisine.

Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine



Résultat : le profil de cuisson avec les données a été effacé et vous pouvez maintenant effectuer ce qui suit :

 Créer un profil de cuisson dans le livre de cuisine

5 Nettoyage avec easyDial

Objectif du présent chapitre

Vous trouverez dans ce chapitre les instructions pas à pas des activités essentielles pour le nettoyage avec easyDial.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Les instructions	39
Les séquences de nettoyage	43

5.1 Les instructions

Objectif de cette section

Dans cette section, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour les principales activités avant le fonctionnement et pendant l'opération de nettoyage.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Charger le profil de nettoyage	40
Quitter le nettoyage	41
Arrêter la phase de nettoyage	42

5.1.1 Charger le profil de nettoyage

Charger le profil de nettoyage



Résultat : le profil de nettoyage avec la durée de nettoyage s'affiche et vous pouvez maintenant effectuer ce qui suit :

 Nettoyer à l'aide du profil de nettoyage, procédure voir au chapitre « Voici comment procéder pour le nettoyage » dans le manuel d'utilisation

5.1.2 Quitter le nettoyage

Conditions préalables

• Vous avez choisi un profil de nettoyage.

Quitter le nettoyage



Sélectionner la touche « Nettoyer ».

Résultat : le nettoyage est quitté.

5.1.3 Arrêter la phase de nettoyage

Conditions préalables

- Vous avez chargé un profil de nettoyage.
- Vous avez lancé le profil de nettoyage.

Arrêter la phase de nettoyage



Appuyer sur le C-Dial pour arrêter l'opération de nettoyage.

Résultat : le processus de nettoyage est arrêté, mais uniquement jusqu'à ce qu'aucun nettoyant n'a été introduit.

5.2 Les séquences de nettoyage

Objectif de cette section

Vous trouverez dans cette section les séquences du logiciel easyDial lors du nettoyage.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

PageLe déroulement du nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson44Déroulement du nettoyage de l'enceinte de cuisson sans nettoyant46Déroulement du nettoyage tout automatique ConvoClean de l'enceinte de cuisson, avec dosage individuel47

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

Conditions préalables

- La porte de l'enceinte de cuisson est fermée.
- Le profil de nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson a été sélectionné.
- Le profil de nettoyage a été lancé.

Les étapes du nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson



Étape 7	3ème phase de nettoyage Après avoir fermé la porte de l'appareil, la 3ème phase de nettoyage commence. La du- rée résiduelle de nettoyage s'affiche. Le C- Dial s'allume en jaune.	
Étape 8	Fin du nettoyage atteint Une fois arrivée en fin de nettoyage, le C-Dial clignote en vert.	
	Demande d'ouverture de la porte de l'appareil Simultanément, un signal retentit et le témoin de demande « Ouvrir la porte de l'appareil » s'allume.	

5.2.2 Déroulement du nettoyage de l'enceinte de cuisson sans nettoyant

Conditions préalables

- La porte de l'appareil est fermée.
- Le profil de nettoyage de l'enceinte de cuisson sans nettoyant a été sélectionné.
- Le profil de nettoyage a été lancé.

Les étapes du nettoyage de l'enceinte de cuisson sans nettoyant



5.2.3 Déroulement du nettoyage tout automatique ConvoClean de l'enceinte de cuisson

Conditions préalables

- La porte de l'appareil est fermée.
- Un profil de nettoyage tout automatique ConvoClean de l'enceinte de cuisson a été sélectionné.
- Le profil de nettoyage a été lancé.

Les étapes du nettoyage tout automatique ConvoClean de l'enceinte de cuisson



5.2.4 Déroulement du nettoyage tout automatique ConvoClean de l'enceinte de cuisson, avec dosage individuel

Conditions préalables

- La porte de l'appareil est fermée.
- Un profil de nettoyage tout automatique ConvoClean de l'enceinte de cuisson a été sélectionné.
- Le profil de nettoyage a été lancé.

Les étapes du nettoyage tout automatique ConvoClean de l'enceinte de cuisson



Étape 6	2ème phase de nettoyage Après avoir fermé la porte de l'appareil, la 2ème phase (nettoyage proprement dit) du nettoyage tout automatique ConvoClean de l'enceinte de cuisson avec dosage individuel commence. La durée résiduelle de nettoyage s'affiche. Le C-Dial s'allume en jaune.	
Étape 7	Demande de remplissage en produit de rinça- ge Une fois la 2ème phase de nettoyage termi- née, un signal retentit et les témoins de de- mande « Ouvrir la porte de l'appareil » et « Manque de produit de rinçage » s'allument.	
Étape 8	Remplissage en produit de rinçage Pendant le versement du produit de rinçage, les témoins de demande « Fermer porte de l'appareil » et « Manque de produit de rinça- ge » s'allument. Le nombre de flacons néces- sités s'affiche. Le C-Dial s'allume en jaune.	
Niveau 9	3ème phase de nettoyage Après avoir fermé la porte de l'appareil, la 3ème phase (phase de rinçage) du nettoyage tout automatique ConvoClean de l'enceinte de cuisson avec dosage individuel commence. La durée résiduelle de nettoyage s'affiche. Le C-Dial s'allume en jaune.	
Étape 10	Fin du nettoyage atteint Une fois arrivée en fin de nettoyage, le C-Dial clignote en vert.	
	Demande d'ouverture de la porte de l'appareil Simultanément, un signal retentit et le témoin de demande « Ouvrir la porte de l'appareil » s'allume.	

6 Procéder aux réglages sous easyDial

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour les principales applications d'easy-Dial avec les réglages.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

Régler la date, l'heure et l'affichage de température

Page 51

6.1 Régler la date, l'heure et l'affichage de température

Régler la date, l'heure et l'affichage de température



7 Importer/Exporter des données

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour les applications essentielles d'importation et d'exportation des données.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Les instructions	53
Les séquences de fonctions d'importation/exportation	56

7.1 Les instructions

Objectif de cette section

Vous trouverez dans cette section les instructions pas-à-pas des actions essentielles à mener lors de l'importation ou l'exportation de données.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Appeler la fonction d'importation/exportation et la lancer	54
Quitter les fonctions d'importation/exportation	55

7.1.1 Appeler la fonction d'importation/exportation et la lancer

Fonctions d'importation et exportation

НЯСС оU	Exporte les données ARMPC (HACCP)
Pro In	Importe un livre de cuisine
Pro oU	Exporte un livre de cuisine
ELn I In	Importer un profil de nettoyage pour le nettoyage avec dosage individuel
ELn2 In	Importer un profil de nettoyage pour le nettoyage avec bidons
UPJ 60	Exécution d'une mise à jour logicielle

Conditions préalables

- La clé USB est enfichée.
- Le témoin de demande « Clé USB enfichée » s'allume.

Appeler la fonction d'importation ou d'exportation et la lancer



7.1.2 Quitter les fonctions d'importation/exportation

Conditions préalables

- La clé USB est enfichée.
- Les fonctions d'importation ou exportation ont été appelées.

Quitter la fonction d'importation/exportation



Sélectionner la touche « Livre de cuisine » pour quitter les fonctions d'importation ou d'exportation.

Résultat : vous pouvez maintenant retirer la clé USB.

7.2 Les séquences de fonctions d'importation/exportation

Objectif de cette section

Vous trouverez dans cette section les séquences du logiciel easyDial lors de l'importation ou de l'exportation de données.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
L'exportation de données ARMPC (HACCP)	57
L'importation ou l'exportation d'un livre de cuisine	58
Importation d'un profil de nettoyage	59
Importation d'une mise à jour logicielle	60

7.2.1 L'exportation de données ARMPC (HACCP)

Conditions préalables

- La clé USB est enfichée.
- La fonction a été appelée et lancée.

Les étapes de l'exportation de données ARMPC (HACCP)



7.2.2 L'importation ou l'exportation d'un livre de cuisine

Conditions préalables

- La clé USB est enfichée.
- La fonction d'importation ou d'exportation a été appelée et lancée.

Étapes de l'importation ou de l'exportation d'un livre de cuisine



7.2.3 Importation d'un profil de nettoyage

Conditions préalables

- La clé USB est enfichée.
- La fonction a été appelée et lancée.

Étapes de l'importation d'un profil de nettoyage



7.2.4 Importation d'une mise à jour logicielle

Conditions préalables

Étape 2

- La clé USB est enfichée. .
- La fonction de mise à jour a été appelée et lancée.

Les étapes d'une mise à jour du logiciel





	Parallèlement, le témoin de demande « Clé USB enfichée » cesse de clignoter et s'allume à nouveau en permanence.	
Étape 3	easyDial est redémarré L'appareil redémarre tout seul le logiciel. Tous les témoins de demandes et le C-Dial sont éteints.	
Étape 4	Mise à jour du logiciel terminée L'appareil commence par afficher les modes de fonctionnement et non plus par l'importa- tion/exportation de données. Le témoin de de- mande « Clé USB enfichée » s'allume. Le C- Dial s'allume en vert.	

8 Profils de cuisson sélectionnés

Quelques idées de recettes de cuisson éprouvées

Dans ce chapitre, vous trouverez quelques profils de cuisson éprouvés, comme suggestions pour développer vos propres profils de cuisson.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

Divers produits

Page 63

8.1 Divers produits

Différents profils de cuisson

Produit	ĩ	÷	\bigcirc	/#	ACS+
Baguettes, surgelées	555	170	15	-	Ĩ1
Pomme de terre au four	<u>.</u>	180	-	93	-
Crème caramel / Royal		80	35	-	-
Bâtonnets de poisson	555	210	12	-	ČĩT 5
Fermentation, pâtisseries		35	3	-	\$ 1
Blanc de poulet, grillé	555	235	-	72	-
Carottes, fraîches		100	8	-	-

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH, OVENS & ADVANCED COOKING EMEA, MANITOWOC FOODSERVICE, TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414



WWW.CONVOTHERM.COM, WWW.MANITOWOCFOODSERVICE.COM

Four mixte Convotherm 4 easyDial

Numéro de série Référence article Numéro de commande

Manitowoc Foodservice est une entreprise internationale dont l'objectif est de valoriser l'activité des exploitants de services alimentaires en les équipant de solutions concrètes personnalisées aptes à améliorer leurs menus, leur service, leurs bénéfices et leur efficacité.

Pour en savoir plus sur les offres Manitowoc Foodservice et ses principales marques, visitez notre site Web international www.manitowocfoodservice.com pour trouver les représentants régionaux ou locaux les plus proches de chez vous.

