



Four mixte

 lire les instructions avant utilisation

Convotherm 4 easyTouch

Notice d'utilisation - Original, FRA

Your meal. Our mission.

Table des matières

1	Généralités	5
1.1	Composition de la documentation client	6
1.2	A propos de ce notice d'utilisation	8
2	Manipulation de l'aide à l'écran	9
2.1	La page de démarrage de l'aide à l'écran.	10
2.2	Accès à l'aide à l'écran	11
2.3	Les possibilités de navigation sur les pages de l'aide à l'écran	12
3	Structure de l'interface utilisateur easyTouch	14
3.1	La page principale	15
3.2	La page Cuisson à l'eau	16
3.3	La page Cuisson - Fumoir	18
3.4	La page Press&Go	19
3.5	La page Livre de cuisine	20
3.6	La page Remise en température	21
3.7	La page Nettoyage - Options	23
3.8	La page Nettoyage - ConvoClean+	24
3.9	La page Nettoyage - semi-automatique	26
3.10	La page Settings	27
3.11	La page Fonctions supplémentaires	28
3.12	La page Préchauffage	30
3.13	La page Cool-Down	31
3.14	La page Cuisson en cours	32
3.15	La page Demande d'action cuisson	33
3.16	La page Nettoyage avec ConvoClean+ en cours	34
3.17	La page Demande d'action Nettoyage	35
4	Cuisson avec easyTouch	36
4.1	Les instructions	37
4.1.1	Saisie du profil de cuisson avec vapeur	38
4.1.2	Saisir le profil de cuisson avec vapeur mixte	40
4.1.3	Saisir le profil de cuisson avec air pulsé	42
4.1.4	Saisir profil de cuisson avec fumoir	44
4.1.5	Saisir le profil de cuisson par la remise en température	45
4.2	Les séquences de cuisson	47
4.2.1	La séquence de cuisson avec préchauffage	48
4.2.2	La séquence de cuisson avec Cool-Down	50
5	Utilisation du livre de cuisine	52
5.1	Enregistrer dans le livre de cuisine le profil de cuisson saisi	53
5.2	Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine	54
5.3	Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine	55
6	Travailler avec Press&Go	56
6.1	Appeler Press&Go	57
7	Nettoyage avec easyTouch	58
7.1	Les instructions	59
7.1.1	Saisir le profil de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson	60

7.2	Les séquences de nettoyage	61
7.2.1	Déroulement du nettoyage à l'eau de l'enceinte de cuisson	62
7.2.2	Déroulement du nettoyage de l'enceinte de cuisson avec ConvoCare	64
7.2.3	Déroulement du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson avec des bidons	66
7.2.4	Déroulement du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par dosage individuel	68
7.2.5	Le déroulement du nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson	71
8	Procéder aux réglages dans easyTouch	73
8.1	Régler la langue	74
8.2	Régler la date et l'heure	75
8.3	Importer livre de cuisine	76
8.4	Sélection du livre de cuisine	77

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 notice d'utilisation	8

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 easyTouch (le présent manuel, extrait de l'aide à l'écran)
- L'aide à l'écran intégrée dans easyTouch (notice complète d'utilisation du logiciel)

Composition de la documentation client

Sujet	Description	Voir
Transport	Transport du four mixte	Manuel d'installation
Montage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Possibilités d'installation ▪ Installation correcte du four mixte 	(destiné au personnel spécialisé et formé, voir « <i>Exigences vis-à-vis du personnel</i> » dans le manuel d'installation)
Installation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccordement électrique ▪ Raccordement d'eau ▪ Raccordement des eaux usées ▪ Raccordement du gaz ▪ Installation du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson 	(destiné au personnel spécialisé et formé, voir « <i>Exigences vis-à-vis du personnel</i> » dans le manuel d'installation)
Mise en service	Première mise en service du four mixte	
Utilisation du logiciel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explication de l'interface utilisateur ▪ Notices de programmation et de chargement de profils de cuisson ▪ Notices de chargement de profils de nettoyage ▪ Instructions de démarrage des programmes ▪ Ajustement des réglages 	Notice d'utilisation (destiné aux personnes instruites et au personnel spécialisé et formé, voir « <i>Exigences vis-à-vis du personnel</i> » dans la notice d'utilisation)
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Phases de travail et étapes d'utilisation lors de la cuisson et de la remise en température ▪ Prise en main du four mixte 	Manuel d'utilisation (destiné aux personnes instruites et au personnel spécialisé et formé, voir « <i>Exigences vis-à-vis du personnel</i> » dans le manuel d'utilisation)
Nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédure de nettoyage ▪ Plan de nettoyage ▪ Nettoyants ▪ Phases de travail et étapes d'utilisation lors du nettoyage ▪ Prise en main du four mixte 	(destiné aux personnes instruites et au personnel spécialisé et formé, voir « <i>Exigences vis-à-vis du personnel</i> » dans le manuel d'utilisation)
Entretien	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plan d'entretien ▪ Défaits et erreurs possibles ▪ Phases de travail et étapes d'utilisation lors des travaux de maintenance ▪ Prise en main du four mixte 	
Mise hors service	Mise hors service du four mixte	Manuel d'installation
Caractéristiques techniques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantités chargées lors de la cuisson et de la remise en température ▪ Récipients de cuisson possibles à enfourner ▪ Consommation de nettoyant 	Manuel d'utilisation
	Toutes les caractéristiques techniques du four mixte	Manuel d'installation

Sujet	Description	Voir
Dessins cotés et positions des raccordements	Tous les dessins cotés et positions des raccordements du four mixte	Manuel d'installation
Listes de contrôle	Listes de contrôle pour l'installation	

1.2 A propos de ce notice d'utilisation

Objectif

La présente notice d'utilisation doit offrir à toutes les personnes manipulant le four mixte un aperçu du logiciel easyTouch et de son utilisation et permettre de réaliser des applications fondamentales à l'aide du logiciel.

La notice complète de manipulation d'easyTouch est contenue dans l'aide à l'écran.

Groupes cibles

Nom du groupe cible	Activités
Cuisinier	Effectue essentiellement des activités d'organisation, par ex. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisie des données de profil de cuisson ▪ Éditer les profils de cuisson existants du livre de cuisine ▪ Développer de nouveaux profils de cuisson ▪ Effectuer des réglages sur l'appareil Effectue en outre le cas échéant toutes les manipulations de l'opérateur.
Opérateur	Effectue les interventions concrètes, par ex. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sélection d'un profil de cuisson ▪ Démarrage d'un profil de cuisson ▪ Sélection d'un profil de nettoyage

Structure du présent manuel

Chapitre/paragraphe	Objectif	Groupe cible
Généralités	Explique comment employer la présente notice d'utilisation	Cuisinier Opérateur
Manipulation de l'aide à l'écran	Explique comment utiliser l'aide à l'écran	Cuisinier Opérateur
Structure de l'interface utilisateur easyTouch	Décrit les pages les plus importantes de l'interface utilisateur	Cuisinier Opérateur
Cuisson avec easy-Touch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contient les instructions d'utilisation de l'interface utilisateur lors de la cuisson ▪ Contient une description des séquences de cuisson proposées par le logiciel 	Cuisinier Opérateur
Utilisation du livre de cuisine	Contient les instructions d'utilisation du livre de cuisine	Cuisinier Opérateur
Travailler avec Press&Go	Contient les instructions d'utilisation du four mixte avec Press&Go	Cuisinier Opérateur
Nettoyage avec easy-Touch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contient les instructions d'utilisation de l'interface utilisateur lors du nettoyage ▪ Contient une description des séquences de nettoyage offertes par le logiciel 	Opérateur
Procéder aux réglage dans easyTouch	Contient les instructions de réglages dans les « Settings »	Cuisinier

Écriture des chiffres avec décimale

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

2 Manipulation de l'aide à l'écran

Objectif du présent chapitre

Votre four mixte se manipule à l'aide de différentes pages de l'interface utilisateur easyTouch sur le panneau de service. Cela signifie que toutes les fonctions de l'appareil sont proposées sur ces pages, sous forme de touches de commande. Pour sélectionner une fonction, effleurer les touches simplement avec votre doigt.

L'utilisation du four mixte par l'interface utilisateur easyTouch est décrite entièrement dans l'aide à l'écran, laquelle peut s'afficher sur l'interface utilisateur.

Ce chapitre décrit comment afficher l'aide à l'écran et comment naviguer dedans.

Contenu

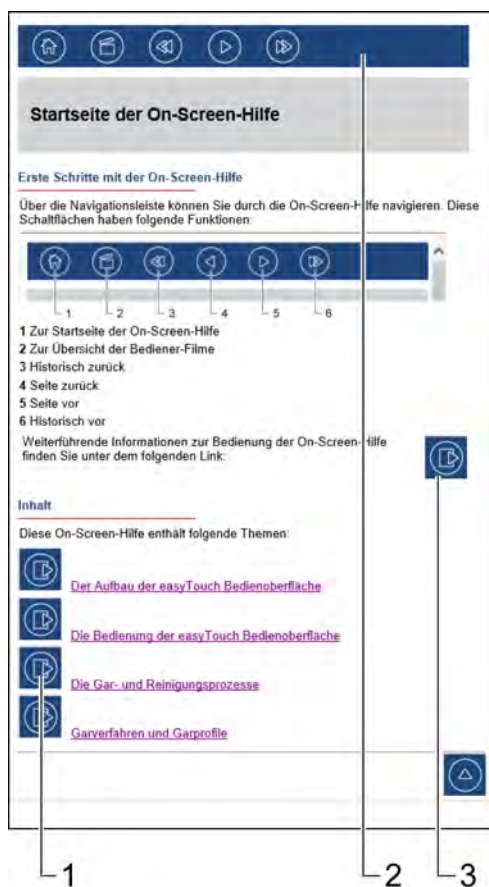
Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
La page de démarrage de l'aide à l'écran.	10
Accès à l'aide à l'écran	11
Les possibilités de navigation sur les pages de l'aide à l'écran	12

2.1 La page de démarrage de l'aide à l'écran.

Fonctions de la page de démarrage

La page de démarrage de l'aide à l'écran constitue le point de départ central de la navigation dans l'aide à l'écran.



- 1 Table des matières de l'aide à l'écran :
Navigation vers les rubriques par les boutons de commande
- 2 Barre de navigation en en-tête de chaque page de l'aide à l'écran
- 3 Bouton de description brève de la manipulation de l'aide à l'écran

2.2 Accès à l'aide à l'écran

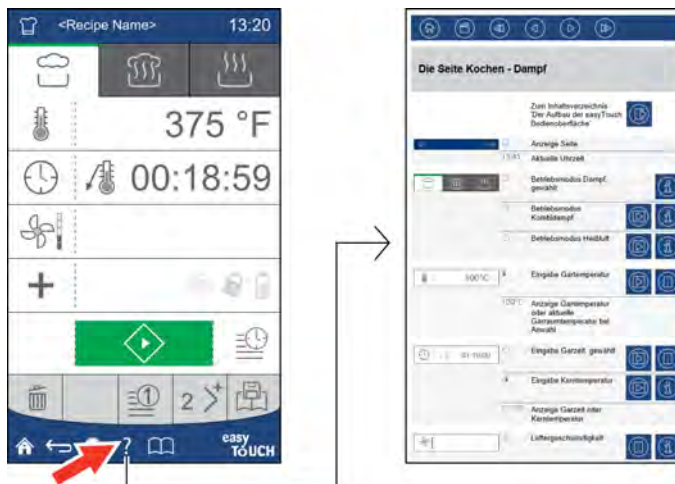
Pour accéder à la page de démarrage

Depuis la page principale de l'interface utilisateur easyTouch, vous parvenez directement à la page de démarrage de l'aide à l'écran en sélectionnant le point d'interrogation dans le pied de page :



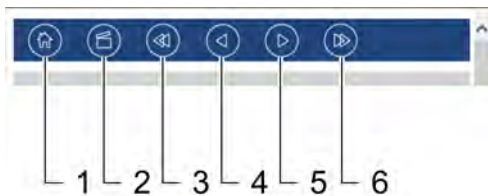
Pour accéder à la description de la page actuelle

Vous accédez directement depuis la page à la description de la page actuellement appelée dans l'interface utilisateur easyTouch en sélectionnant le point d'interrogation dans le pied de page :



2.3 Les possibilités de navigation sur les pages de l'aide à l'écran

La barre de navigation



- 1 Pour accéder à la page de démarrage de l'aide à l'écran

- 2 Aller en vue d'ensemble des films utilisateur

- 3 Retour dans l'historique :
Vers la page visualisée avant votre page actuelle

- 4 Page précédente :
Une page en arrière dans l'aide à l'écran

- 5 Page suivante :
Une page en avant dans l'aide à l'écran

- 6 Avance dans l'historique :
Pour revenir à la page de laquelle vous venez par le bouton « Retour dans l'historique »

Navigation vers le début de page



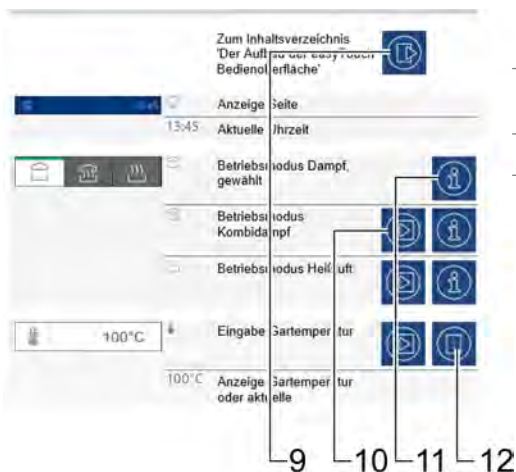
- 7 Vers le haut, au début de la page actuelle

Sous-sommaires



- 8 Navigation vers les rubriques par les boutons de commande

Boutons de la zone de texte



- 9 Vers le sous-sommaire « La structure de l'interface utilisateur easyTouch »

- 10 Pour accéder à la description de la page suivante

- 11 Pour d'autres informations sur le sujet

- 12 Pour les instructions relatives à ce sujet

Navigation dans les descriptions des pages de procédé



13

Pour accéder à la description de la page de procédé suivante

3 Structure de l'interface utilisateur easyTouch

Objectif du présent chapitre

Votre four mixte se manipule à l'aide de différentes pages de l'interface utilisateur easyTouch sur le panneau de service. Cela signifie que toutes les fonctions de l'appareil sont proposées sur ces pages, sous forme de touches de commande. Pour sélectionner une fonction, effleurer les touches simplement avec votre doigt.

Dans cette section, nous vous présentons les principales pages de l'interface utilisateur easyTouch en aperçu et vous expliquons les boutons de commande et leurs fonctions qui y sont respectivement disponibles. Vous trouverez une description complète de l'interface utilisateur easyTouch dans l'aide à l'écran.


Contenu


Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

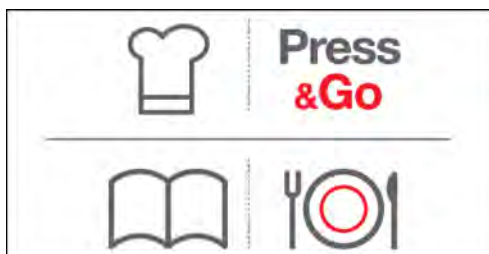
	Page
La page principale	15
La page Cuisson à l'eau	16
La page Cuisson - Fumoir	18
La page Press&Go	19
La page Livre de cuisine	20
La page Remise en température	21
La page Nettoyage - Options	23
La page Nettoyage - ConvoClean+	24
La page Nettoyage - semi-automatique	26
La page Settings	27
La page Fonctions supplémentaires	28
La page Préchauffage	30
La page Cool-Down	31
La page Cuisson en cours	32
La page Demande d'action cuisson	33
La page Nettoyage avec ConvoClean+ en cours	34
La page Demande d'action Nettoyage	35


3.1 La page principale




 Affichage de la Page principale


 08:54 Heure actuelle



 Cuisson à l'eau
Saisie manuelle d'un profil de cuisson

 Press
&Go Cuisson automatique par sélection rapide


 Livre de cuisine
Gestion des profils de cuisson

 Remise en température
Saisie manuelle d'un profil de remise en température

































 Settings


 Aide

 Nettoyer


3.2 La page Cuisson à l'eau


	 Affichage de la page Cuisson
	 Heure actuelle
	 Mode de fonctionnement Vapeur, sélectionné  Mode de fonctionnement Vapeur mixte  Mode de fonctionnement Air pulsé
	 Saisie température de cuisson  Affichage de la température de cuisson saisie Affichage sur sélection : température actuelle de l'enceinte de cuisson
	 Saisie temps de cuisson, sélectionné  Saisie de la température à cœur  Affichage du temps de cuisson ou de la température à cœur
	 Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux Régule la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson  Humidity Pro, 5 niveaux ou régulation automatique Régule l'humidité de l'air dans l'enceinte de cuisson  Crisp Tasty, 5 niveaux ou régulation automatique Déshumidifie l'enceinte de cuisson AUTO Régulation automatique pour « Humidity Pro » ou « Crisp Tasty »
	 Sélection des fonctions supplémentaires  Affichage d'un mode de cuisson sélectionné  Affichage des fonctions supplémentaires sélectionnées
	 Humidification manuelle Apporte de l'humidité dans l'enceinte de cuisson lors de la cuisson.
	 Démarrage Lance le cycle de cuisson
	 Démarrage par le préchauffage Réchauffe l'enceinte de cuisson, à porte de l'appareil fermée


 Démarrage avec Cool-Down
Refroidit l'enceinte de cuisson à porte d'appareil ouverte et ventilateur en action.


 TrayTimer
Temporisateur pouvant être réglé pour chacun des gradins.




 Supprimer l'étape de cuisson

 Étape de cuisson précédente

 Vue des étapes de cuisson


 Étape de cuisson suivante/ajouter

 Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine




 Page principale





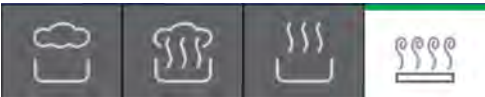




























 Retour

 Settings

 Aide

 Livre de cuisine

3.3 La page Cuisson - Fumoir


	13:45		Affichage de la page Cuisson
	13:45		Heure actuelle
			Mode de fonctionnement Vapeur
			Mode de fonctionnement Vapeur mixte
			Mode de fonctionnement Air pulsé
			Mode de fonctionnement Fumoir, sélectionné Fumage d'aliments, en option
	13:20:13		Saisie du temps de fumage
		13:20:13	Affichage du temps de fumage
			Sélection des fonctions supplémentaires
			Affichage des fonctions supplémentaires sélectionnées
			Démarrage Lance le cycle de cuisson
			TrayTimer Temporisateur pouvant être réglé pour chacun des gradins.
			Supprimer l'étape de cuisson
			Étape de cuisson précédente
			Vue des étapes de cuisson
			Étape de cuisson suivante/ajouter
			Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine
			Page principale
			Retour
			Settings
			Aide
			Livre de cuisine

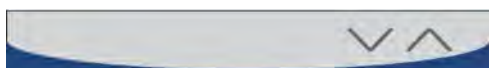
3.4 La page Press&Go





13:20 Heure actuelle








 Profil de cuisson, sélectionné
Autres favoris, groupes de produits ou profils de cuisson



 Vers le bas
 Vers le haut




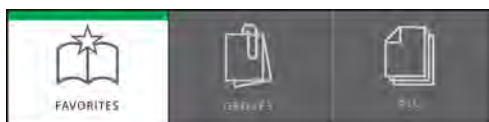
 Page principale
 Retour
 Settings
 Aide
 Nettoyer


3.5 La page Livre de cuisine





 Affichage du livre de cuisine

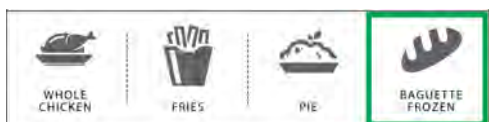
08:47  Heure actuelle




 Favoris, sélectionné
Profils de cuisson sélectionnés

 Groupe de produits
Profils de cuisson réunis en groupes

 Profils de cuisson
Tous les profils de cuisson dans le livre de cuisine



 Profil de cuisson, sélectionné

Autres favoris, groupes de produits ou profils de cuisson



 Vers le bas


 « Changer le profil de cuisson », sélectionné

 Vers le haut



 Page principale

 Retour

 Settings

 Aide

 Livre de cuisine

3.6 La page Remise en température

		Affichage de la remise en température
		Heure actuelle
		Mode de remise en température à la carte, sélectionné
		Mode de remise en température Remise en température de banquet
		Mode Remise en température Remise en température d'assiettes
		Saisie température de cuisson
		Affichage de la température de cuisson saisie Affichage sur sélection : température actuelle de l'enceinte de cuisson
		Saisie temps de cuisson, sélectionné
		Saisie de la température à cœur
		Affichage du temps de cuisson ou de la température à cœur
		Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux Régule la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson
		Humidity Pro, 5 niveaux Régule l'humidité de l'air dans l'enceinte de cuisson
		Sélection des fonctions supplémentaires
		Affichage des fonctions supplémentaires sélectionnées
		Démarrage Lance le cycle de cuisson
		TrayTimer Temporisateur pouvant être réglé pour chacun des niveaux de chargement.
		Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine
		Page principale
		Retour

3 Structure de l'interface utilisateur easyTouch



Settings

















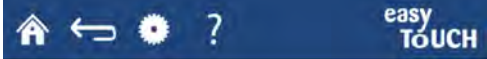









Aide









































Livre de cuisine





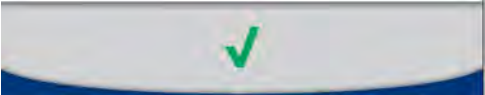







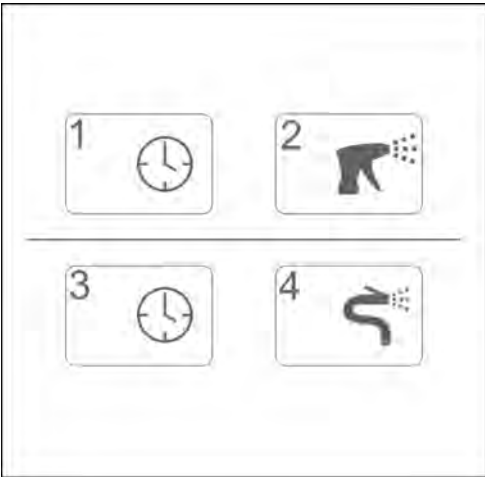

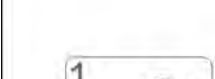

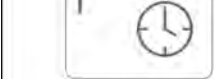

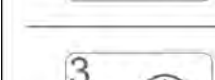









3.7 La page Nettoyage - Options

	 Affichage du nettoyage
	 Heure actuelle
	 Mode de nettoyage Options Nettoyage uniquement à l'eau ou au produit de rinçage
	 Mode de nettoyage ConvoClean+ Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par nettoyeurs provenant de bidons raccordés
	 Mode de nettoyage semi-automatique, sélectionné Nettoyage avec guidage par programme
	 H2O, sélectionné Rinçage à l'eau
	 ConvoCare Rinçage au produit de rinçage ConvoCare
	 Confirmer la saisie et lancer le nettoyage
	 Page principale
	 Retour
	 Settings
	 Aide

3.8 La page Nettoyage - ConvoClean+


	 Affichage du nettoyage
	 Heure actuelle
	 Mode de nettoyage Options Nettoyage uniquement à l'eau ou au produit de rinçage
	 Mode de nettoyage ConvoClean+, sélectionné Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par nettoyeurs provenant de bidons raccordés
	 Mode de nettoyage semi-automatique Nettoyage avec guidage par programme
	 Niveau de nettoyage 1 pour ConvoClean+ Salissure faible
	 Niveau de nettoyage 2 pour ConvoClean+, sélectionné Salissure moyenne
	 Niveau de nettoyage 3 pour ConvoClean+ Salissure forte
	 Niveau de nettoyage 4 pour ConvoClean+ Salissure très forte
	 Economy Durée économique de nettoyage pour ConvoClean+
	 Regular (normal), sélectionné Durée normale de nettoyage pour ConvoClean+
	 Express Durée courte de nettoyage pour ConvoClean+
	 Désinfection vapeur Fonction de nettoyage pour ConvoClean+
	 Séchage Fonction de nettoyage pour ConvoClean+
	 Confirmer la saisie et lancer le nettoyage
	 Page principale
	 Retour
	 Settings
	 Aide


3.9 La page Nettoyage - semi-automatique


	 Affichage du nettoyage
	 Heure actuelle
	 Confirmer la saisie et lancer le nettoyage
	 Mode de nettoyage Options, sélectionné Nettoyage uniquement à l'eau ou au produit de rinçage
	 Mode de nettoyage ConvoClean+ Nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par nettoyants provenant de bidons raccordés
	 Mode de nettoyage semi-automatique Nettoyage avec guidage par programme
	 Niveau de nettoyage 1 L'appareil nettoie
	 Niveau de nettoyage 2 Asperger de nettoyant l'enceinte de cuisson
	 Niveau de nettoyage 3 L'appareil nettoie
	 Niveau de nettoyage 4 Rincer à l'eau l'enceinte de cuisson
	 Page principale
	 Retour
	 Settings
	 Aide


3.10 La page Settings





-  Affichage des paramètres « Settings »


-  13:20 Heure actuelle


-  Généralités


-  Langues


-  Livre de cuisine


-  Service


-  Journal


-  Date/Heure


-  Sons


-  Mot de passe


-  Importer/Exporter


-  Films

-  Sauvegarde/Restauration

-  Transfert

-  Page principale


-  Retour

-  Aide

3.11 La page Fonctions supplémentaires



 Affichage de la page Cuisson

 13:45 Heure actuelle





LT Cuisson BT
Mode de cuisson pour lequel les mets sont cuits à de basses températures.


ΔT Cuisson Delta-T
Mode de cuisson pour lequel la température de l'enceinte de cuisson monte en fonction de la température à cœur


eco ecoCooking, sélectionné
Mode de cuisson pour lequel la puissance de chauffe est cadencée pendant la phase de cuisson finale, pour réduire la consommation d'énergie


C&H Cook & Hold
Mode de cuisson composé d'une phase de cuisson et d'une phase pendant laquelle une certaine température est maintenue ; nécessite le capteur de température à cœur.


 Puissance réduite
Fonction diminuant la puissance de chauffage afin d'éviter les pointes de charge lors de la phase de cuisson.

 Ventilateur cadencé, sélectionné
Fonction réduisant la fréquence du moteur afin de diminuer la vitesse d'écoulement dans l'enceinte de cuisson.


 Protection des programmes
Fonction empêchant une interruption des cycles de cuisson par interconnexion d'un système d'optimisation d'énergie.

 Présélection heure de démarrage
Fonction définissant l'heure de début d'un cycle de cuisson à un moment ultérieur

 BakePro
Fonction de cuisson avec humidification et régulation automatique du temps d'arrêt du ventilateur

 Étape message
Fonction affichant des messages



 Confirmer la saisie



 Page principale

 Retour

 Settings

3 Structure de l'interface utilisateur easyTouch



Aide



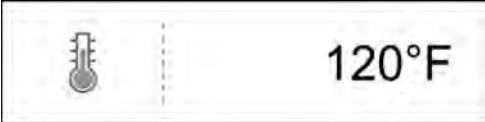









Livre de cuisine

3.12 La page Préchauffage

	 Affichage page
	 Heure actuelle
	 <ul style="list-style-type: none">Affichage de la température de préchauffage, affichage en optionModifier la température de préchauffage
	 Température de préchauffage
	Information sur la procédure : Préchauffage
	 Progression globale lors du préchauffage, jaune, sens horaire
	 Température actuelle de l'enceinte de cuisson
	 Arrêt Arrête le préchauffage
	 <ul style="list-style-type: none">Affichage du temps de maintien, affichage en optionModifier le temps de maintien
	 Temps de maintien de la température d'enceinte de cuisson après préchauffage
	 Retour à la page Cuisson à l'eau lancé

3.13 La page Cool-Down

	 Affichage page
	<hr/>
	 <ul style="list-style-type: none">Affichage de la température de refroidissement (Cool-Down), affichage en optionModifier la température de refroidissement (Cool-Down)
	<hr/>
	120°F Température de refroidissement (Cool-Down)
	<hr/>
	 Progression globale lors du refroidissement, jaune, dans le sens anti-horaire
	<hr/>
	285°F Température actuelle de l'enceinte de cuisson
	<hr/>
	 Arrêt Arrête le refroidissement
	 Retour à la page Cuisson à l'eau lancé

3.14 La page Cuisson en cours

	 Affichage page
	 Heure actuelle
	 Affichage des modes de fonctionnement pour cette étape de cuisson
	 Température de cuisson ou température à cœur pour cette étape de cuisson
	 Température de cuisson ou température à cœur sélectionnée pour cette étape de cuisson
	 Étape de cuisson actuelle du profil de cuisson, rouge
	 Étapes de cuisson restantes du profil de cuisson, grises
	 Progression globale lors de la cuisson, rouge, dans le sens horaire
	 Temps de cuisson résiduel ou température à cœur atteinte
	 Arrêt Arrête la cuisson
	 Temps de cuisson global ou temps de cuisson écoulé
	 Durée totale de la cuisson ou temps de cuisson écoulé du profil de cuisson
	 Humidification manuelle Choix possible en mode de fonctionnement Air pulsé Aspersion d'humidité sous forme de vapeur ou de brouillard pulvérisé dans l'enceinte lors de la cuisson.
	 TrayTimer Temporisateur pouvant être réglé pour chacun des gradins.
	 Retour à la page Cuisson à l'eau lancé


3.15 La page Demande d'action cuisson



 Affichage page

13:45 Heure actuelle

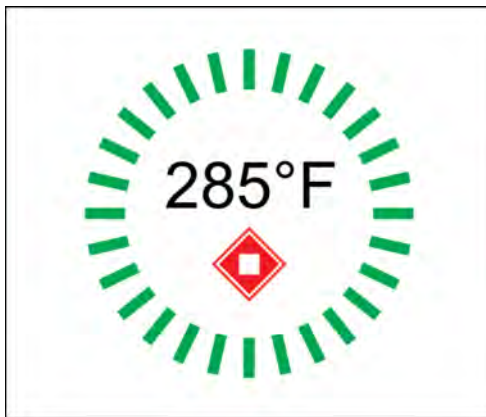



 Température de cuisson ou température à cœur pour cette étape de cuisson

285°F Température de cuisson ou température à cœur sélectionnée pour cette étape de cuisson



Demande d'action pour cette étape de cuisson




 Affichage vert : prêt à l'action

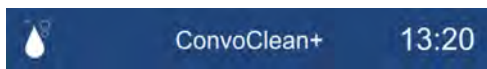
285°F Température actuelle de l'enceinte de cuisson

 Arrêt
Arrête la cuisson




 Retour à la page Cuisson à l'eau lancé


3.16 La page Nettoyage avec ConvoClean+ en cours





 Affichage du nettoyage


 13:20 Heure actuelle



 Affichage du niveau de nettoyage

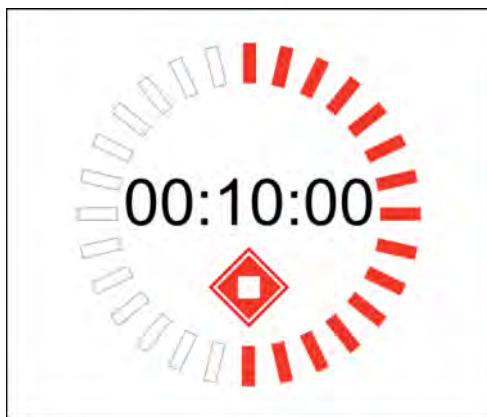
 Affichage de la durée de nettoyage

 Affichage de la fonction supplémentaire Désinfection vapeur

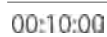
 Affichage de la fonction supplémentaire Séchage




Information sur la procédure



 Progression globale lors du nettoyage, rouge, dans le sens horaire

 00:10:00 Durée de nettoyage résiduelle

 Arrêt
Arrête le nettoyage, ne peut se sélectionner qu'avant aspersion du nettoyant



Aucune fonction

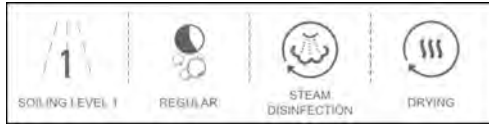
3.17 La page Demande d'action Nettoyage



Affichage du nettoyage

13:20

Heure actuelle



Affichage du niveau de nettoyage



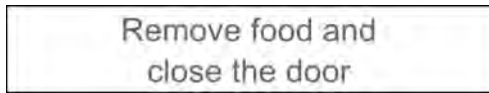
Affichage de la durée de nettoyage



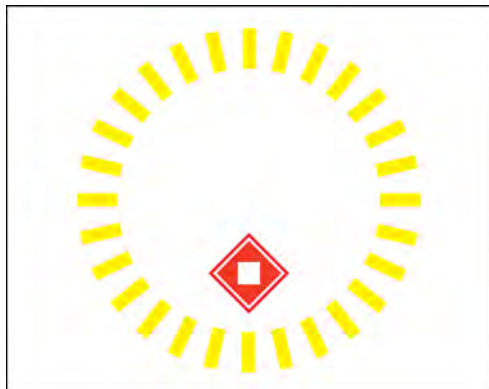
Affichage de la fonction supplémentaire Désinfection vapeur



Affichage de la fonction supplémentaire Séchage



Demande d'action pour cette étape de nettoyage



Affichage jaune : Demande d'action



Arrêt
Arrête le nettoyage



Aucune fonction

4 Cuisson avec easyTouch

Objectif du présent chapitre

Vous trouverez dans ce chapitre les instructions pas à pas des activités essentielles pour la cuisson ainsi que les descriptions des séquences de cuisson avec easyTouch.

Vous trouverez des informations exhaustives dans l'aide à l'écran.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Les instructions	37
Les séquences de cuisson	47

4.1 Les instructions

Objectif de cette section

Dans cette section, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour les manipulations principales de l'interface utilisateur easyTouch lors de la cuisson et de la remise en température.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Saisie du profil de cuisson avec vapeur	38
Saisir le profil de cuisson avec vapeur mixte	40
Saisir le profil de cuisson avec air pulsé	42
Saisir profil de cuisson avec fumoir	44
Saisir le profil de cuisson par la remise en température	45

4.1.1 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

Les modes de cuisson spéciaux pour lesquels le mode de fonctionnement « Vapeur » est utilisé sont :

- Cuisson bio pauvre en oxygène
- Cuisson à basse température
- Cuisson nocturne

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



Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux

Fonctions supplémentaires disponibles

LT

Cuisson BT

ΔT

Cuisson Delta-T

C&H

Cook & Hold



Puissance réduite



Ventilateur cadencé



Protection des programmes




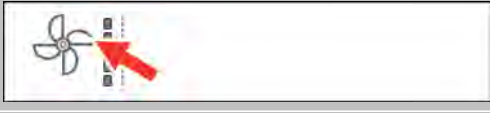


Présélection heure de démarrage



Étape message

Saisie du profil de cuisson

-  Sélectionner sur la page principale la touche « Cuisson ».
-  Sur la page « Cuisson à l'eau », choisir le mode de fonctionnement « Vapeur ».
-  Sélectionner la touche « Température de cuisson ».
-  Sur la page « Température », saisir la température de cuisson désirée.

5.		Sélectionner la touche « Temps de cuisson ».
6.		Sur la page « Temps », saisir le temps de cuisson désiré.
7.		Sélectionner le niveau désiré pour la « vitesse du ventilateur ».
8.		Sélectionner la touche « Fonctions supplémentaires ».
9.		Sur la page « Fonctions supplémentaires », choisir les fonctions supplémentaires désirées.



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

- Essai du profil de cuisson
- Enregistrer le profil de cuisson dans le « Livre de cuisine »
- Ajouter d'autres étape de cuisson

4.1.2 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



Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux



HumidityPro sur 5 niveaux ou régulation automatique

Fonctions supplémentaires disponibles



Cuisson BT



Cuisson Delta-T



ecoCooking



Cook & Hold



Puissance réduite



Ventilateur cadencé



Protection des programmes



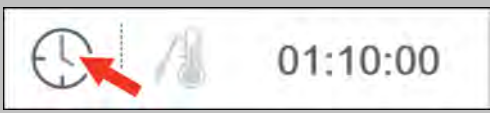





Présélection heure de démarrage



Étape message

Saisie du profil de cuisson

1.		Sélectionner sur la page principale la touche « Cuisson ».
2.		Sur la page « Cuisson », choisir le mode de fonctionnement « Vapeur mixte ».
3.		Sélectionner la touche « Température de cuisson ».
4.		Sur la page « Température », saisir la température de cuisson désirée.

5.		Sélectionner la touche « Temps de cuisson ».
6.		Sur la page « Temps », saisir le temps de cuisson désiré.
7.		Sélectionner le niveau désiré pour la « vitesse du ventilateur ».
8.		Sélectionner le niveau désiré pour « HumidityPro » ou bien « AUTO » pour la régulation automatique d'humidité.
9.		Sélectionner la touche « Fonctions supplémentaires ».
10.		Sur la page « Fonctions supplémentaires », choisir les fonctions supplémentaires désirées.



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

- Essai du profil de cuisson
- Enregistrer le profil de cuisson dans le « Livre de cuisine »
- Ajouter d'autres étapes de cuisson

4.1.3 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 :

- Rôtir
- Griller
- Cuire
- Griller à sec
- Gratiner



Les modes de cuisson spéciaux pour lesquels le mode de fonctionnement « Air pulsé » est utilisé sont :

- Cuisson ΔT
- Cuisson nocturne







Plage de température

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



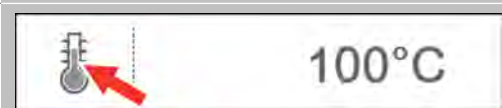
Fonctions de cuisson disponibles

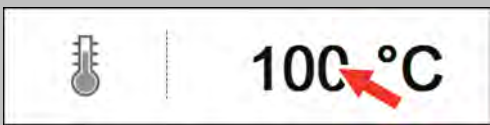






-  Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux
-  Crisp&Tasty sur 5 niveaux

Fonctions supplémentaires disponibles

- LT** Cuisson BT
- ΔT** Cuisson Delta-T
- eco** ecoCooking
- C&H** Cook & Hold
-  Protection des programmes
-  Ventilateur cadencé
-  Puissance réduite
-  Présélection heure de démarrage
-  BakePro
-  Étape message

Saisie du profil de cuisson

-  Sélectionner sur la page principale la touche « Cuisson ».
-  Sur la page « Cuisson », choisir le mode de fonctionnement « Air pulsé ».
-  Sélectionner la touche « Température de cuisson ».

4.		Sur la page « Température », saisir la température de cuisson désirée.
5.		Sélectionner la touche « Temps de cuisson ».
6.		Sur la page « Temps », saisir le temps de cuisson désiré.
7.		Sélectionner le niveau désiré pour la « vitesse du ventilateur ».
8.		Sélectionner le niveau désiré pour « Crisp&Tasty ».
9.		Sélectionner la touche « Fonctions supplémentaires ».
10.		Sur la page « Fonctions supplémentaires », choisir les fonctions supplémentaires désirées.



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

- Essai du profil de cuisson
- Enregistrer le profil de cuisson dans le « Livre de cuisine »
- Ajouter d'autres étape de cuisson





4.1.4 Saisir profil de cuisson avec fumoir

Domaine d'application

Le mode de cuisson « Fumoir » convient pour le fumage des denrées alimentaires.

Le mode de cuisson « Fumoir » est disponible uniquement sur les appareils avec l'option Fumage. L'appareil doit être préparé spécialement à cet effet.

Fonctions supplémentaires disponibles

-  Puissance réduite
-  Protection des programmes
-  Présélection heure de démarrage
-  Étape message

Saisie du profil de cuisson

1.  Sélectionner sur la page principale la touche « Cuisson ».
2.  Sur la page « Cuisson », choisir le mode de fonctionnement « Fumoir ».
3.  Sélectionner la touche « Temps de cuisson ».
4.  Sur la page « Temps », saisir le temps de fumage désiré.
5.  Sélectionner la touche « Fonctions supplémentaires ».
6.  Sur la page « Fonctions supplémentaires », choisir les fonctions supplémentaires désirées.



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

- Essai du profil de cuisson
- Enregistrer le profil de cuisson dans le « Livre de cuisine »
- Ajouter d'autres étapes de cuisson

4.1.5 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 déjà préparés à cet effet sur des assiettes, des plats ou dans des récipients GN.

Il existe trois modes de remise en température :

- À la carte
- Remise en température de banquet
- Remise en température d'assiettes

Plage de température

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

Fonctions de cuisson disponibles



Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux

Fonctions supplémentaires disponibles



Puissance réduite



Vitesse réduite du ventilateur



Protection des programmes



Étape message

Saisie du profil de cuisson

1.		Sélectionner sur la page principale la touche « Remise en température ».
2.		Sur la page « Remise en température », choisir l'un des modes de fonctionnement, par ex. « À la Carte ».
3.		Sélectionner la touche « Température de cuisson ».
4.		Sur la page « Température », saisir la température de cuisson désirée.
5.		Sélectionner la touche « Temps de cuisson ».

6.		Sur la page « Temps », saisir le temps de cuisson désiré.
7.		Sélectionner le niveau désiré pour la « vitesse du ventilateur ».
8.		Sélectionner le niveau désiré pour « HumidityPro » ou bien « AUTO » pour la régulation automatique d'humidité.
9.		Sélectionner la touche « Fonctions supplémentaires ».
10.		Sur la page « Fonctions supplémentaires », choisir les fonctions supplémentaires désirées.



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

- Essai du profil de cuisson
- Enregistrer le profil de cuisson dans le « Livre de cuisine »

4.2 Les séquences de cuisson

Objectif de cette section

Vous trouverez dans cette section les séquences de easyTouch lors de la cuisson.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :






	Page
La séquence de cuisson avec préchauffage	48
La séquence de cuisson avec Cool-Down	50

4.2.1 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

<p>Étape 1 Démarrage avec préchauffage L'appareil signale que l'enceinte de cuisson est préchauffée au démarrage.</p>	
<p>Étape 2 Préchauffage Après avoir choisi la touche « Démarrage », l'appareil signale le préchauffage.</p>	<p>Preheating</p>
<p>Préchauffage automatique Simultanément, l'appareil chauffe automatiquement l'enceinte à la température de cuisson réglée dans le profil de cuisson. L'affichage de la progression s'allume en jaune pas à pas dans le sens horaire.</p>	
<p>Étape 3 Maintien de température de l'enceinte Une fois la température de cuisson atteinte, l'appareil continue de signaler le préchauffage.</p>	<p>Preheating</p>
<p>Compte à rebours du temps de maintien L'appareil maintient simultanément la température de l'enceinte de cuisson pendant 10 minutes. Le compte à rebours du temps de maintien s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en jaune pas à pas dans le sens horaire.</p>	
<p>Étape 4 Demande de chargement Un signal retentit et l'appareil envoie la demande de chargement.</p>	<p>Insert Product!</p>
<p>L'appareil est prêt Parallèlement, l'appareil affiche la température de cuisson. L'affichage de progression s'allume en vert.</p>	
<p>Étape 5 Chargement Lors du chargement, l'appareil envoie la demande de fermer la porte de l'appareil.</p>	<p>Please close the door</p>
<p>Demande de fermeture de la porte Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	

Étape 6 Cuisson
Après avoir fermé la porte de l'appareil, la cuisson commence immédiatement. La progression des étapes de cuisson s'affiche en rouge successivement, de gauche à droite.

Cuisson automatique

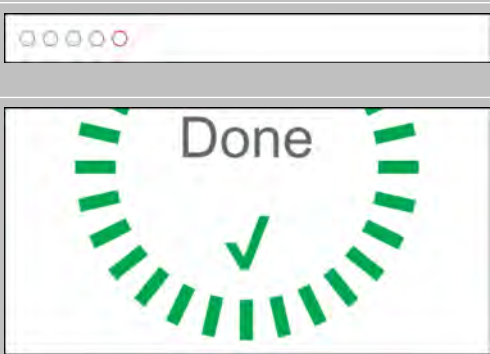
Parallèlement, la durée résiduelle de cuisson ou la température atteinte à cœur s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.



Étape 7 Fin de cuisson atteinte
Une fois la fin de cuisson atteinte, la dernière étape de cuisson s'affiche en rouge.

Demande de confirmation

Simultanément, un signal retentit et la demande de confirmation s'affiche. L'affichage de progression s'allume en vert.








4.2.2 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.

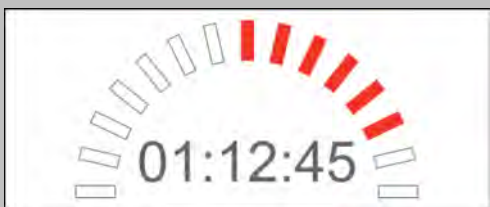
Les étapes de la séquence de cuisson

<p>Étape 1 Démarrer avec Cool-Down L'appareil signale que l'enceinte de cuisson est refroidie au démarrage.</p>	
<p>Étape 2 Ouvrir la porte de l'appareil Après avoir choisi la touche « Démarrage », l'appareil envoie la demande d'ouvrir la porte de l'appareil.</p>	<p>Please open door for cooldown</p>
<p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	
<p>Étape 3 Refroidir avec Cool-Down Après avoir ouvert la porte de l'appareil, celui-ci signale le refroidissement avec Cool-Down.</p>	<p>Cooldown</p>
<p>Refroidissement automatique Simultanément, l'appareil refroidit automatiquement l'enceinte à la température de cuisson réglée dans le profil de cuisson. L'affichage de la progression s'allume en jaune pas à pas dans le sens anti-horaire.</p>	
<p>Étape 4 Demande de chargement Une fois la température de cuisson atteinte, un signal retentit et l'appareil envoie la demande de chargement.</p>	<p>Insert Product!</p>
<p>L'appareil est prêt Parallèlement, l'appareil affiche la température de cuisson. L'affichage de progression s'allume en vert.</p>	
<p>Étape 5 Chargement Lors du chargement, l'appareil envoie la demande de fermer la porte de l'appareil.</p>	<p>Please close the door</p>
<p>Demande de fermeture de la porte Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	

Étape 6 Cuisson
Après avoir fermé la porte de l'appareil, la cuisson commence immédiatement. La progression des étapes de cuisson s'affiche en rouge successivement, de gauche à droite.

Cuisson automatique

Parallèlement, la durée résiduelle de cuisson ou la température atteinte à cœur s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.



Étape 7 Fin de cuisson atteinte
Une fois la fin de cuisson atteinte, la dernière étape de cuisson s'affiche en rouge.

Demande de confirmation

Simultanément, un signal retentit et la demande de confirmation s'affiche. L'affichage de progression s'allume en vert.



5 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-Touch avec le livre de cuisine.

Vous trouverez des informations exhaustives dans l'aide à l'écran.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

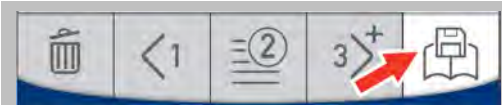
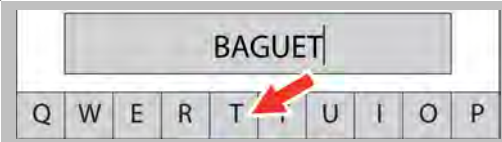



	Page
Enregistrer dans le livre de cuisine le profil de cuisson saisi	53
Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine	54
Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine	55

5.1 Enregistrer dans le livre de cuisine le profil de cuisson saisi

Conditions préalables

- Vous êtes sur la page « Cuisson à l'eau » ou la page « Remise en température ».
- Vous avez saisi un profil de cuisson.

Enregistrer dans le livre de cuisine le profil de cuisson saisi


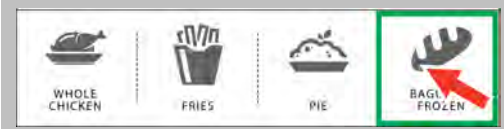
-  Sur la page « Cuisson à l'eau » ou la page « Remise en température », sélectionner la touche « Enregistrer comme profil de cuisson ».
-  Sur la page « Clavier », saisir le nom du profil de cuisson.
-  Confirmer la saisie.
-  Sur la page « Sélectionner pictogramme », choisir le pictogramme.
-  Confirmer la sélection.



Résultat : Le profil de cuisson est maintenant enregistré dans le livre de cuisine.

5.2 Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine

Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Sélectionner sur la page principale la touche « Livre de cuisine ». |
| 2. |  | Sur la page « Livre de cuisine », choisir la touche « Profils de cuisson » pour afficher tous les profils de cuisson du livre de cuisine. |
| 3. |  | Sélectionner le profil de cuisson désirée, par ex. baguette. |
| 4. |  | Confirmer la sélection. |


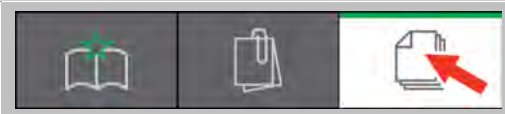
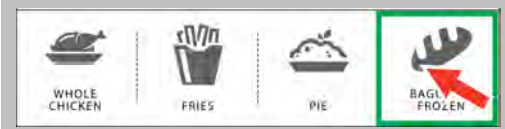

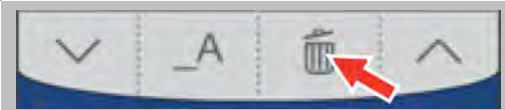


Résultat : Le profil de cuisson est chargé et s'affiche sur la page « Cuisson à l'eau » ou la page « Remise en température ». Maintenant, vous pouvez effectuer ce qui suit :

- Démarrer un profil de cuisson
- Modifier le profil de cuisson et l'enregistrer à nouveau dans le « livre de cuisine »

5.3 Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine

Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine

-  Sélectionner sur la page principale la touche « Livre de cuisine ».
-  Sur la page « Livre de cuisine », choisir la touche « Profils de cuisson » pour afficher tous les profils de cuisson du livre de cuisine.
-  Sur la page « Tous profils de cuisson », choisir le profil à supprimer, par ex. Baguette.
-  Sélectionner la touche « Édition du profil de cuisson ».
-  Sur la page « Édition des profils de cuisson », choisir la touche « Effacer le profil de cuisson ».



Résultat : Le profil de cuisson est maintenant supprimé du livre de cuisine.

6 Travailler avec Press&Go

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour les applications essentielles d'easy-Touch avec Press&Go.

Vous trouverez des informations exhaustives dans l'aide à l'écran.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

Appeler Press&Go

Page

57

6.1 Appeler Press&Go

Appeler Press&Go

1.  Sélectionner sur la page principale la touche « Press&Go ».
2.  Saisir le mot de passe.



Résultat : La page Press&Go est chargée et maintenant, vous pouvez effectuer ce qui suit :

- Sélectionner et lancer le profil de cuisson

7 Nettoyage avec easyTouch

Objectif du présent chapitre

Vous trouverez dans ce chapitre les instructions pas à pas des activités essentielles pour le nettoyage ainsi que les séquences de nettoyage des différents profils de nettoyage d'easyTouch.

Vous trouverez des informations exhaustives dans l'aide à l'écran.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Les instructions	59
Les séquences de nettoyage	61

7.1 Les instructions

Objectif de cette section

Dans cette section, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour les manipulations principales de l'interface utilisateur lors du nettoyage.

Contenu



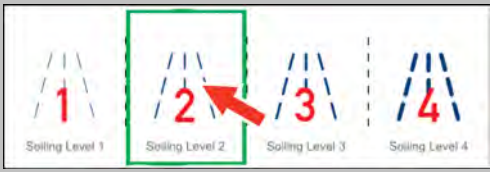


La présente section comporte les sujets suivants :

Saisir le profil de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson

Page
60

7.1.1 Saisir le profil de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson

Saisie du profil de nettoyage

-  Sélectionner par ex. sur la page principale la touche « Nettoyer ».
-  Sur la page « Nettoyage », choisir le mode de nettoyage « ConvoClean+ ».
-  Choisir le niveau de nettoyage désiré, par ex. Niveau de nettoyage 2.
-  Choisir la durée de nettoyage désirée, par exemple « Regular » (normal).
-  Choisir si vous le désirez une ou les deux fonctions supplémentaires « Désinfection » et « Séchage ».



Résultat : Le profil de nettoyage est saisi et vous pouvez maintenant effectuer ce qui suit :

- Démarrer le profil de nettoyage

7.2 Les séquences de nettoyage

Objectif de cette section

Vous trouverez dans cette section les séquences de easyTouch lors du nettoyage.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :





	Page
Déroulement du nettoyage à l'eau de l'enceinte de cuisson	62
Déroulement du nettoyage de l'enceinte de cuisson avec ConvoCare	64
Déroulement du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson avec des bidons	66
Déroulement du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par dosage individuel	68
Le déroulement du nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson	71

7.2.1 Déroulement du nettoyage à l'eau de l'enceinte de cuisson

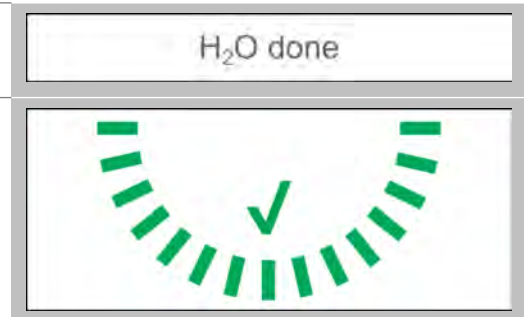
Conditions préalables

- Le profil de nettoyage de l'enceinte de cuisson avec de l'eau a été sélectionné et lancé.
- L'enceinte de cuisson est plus chaude que 40 °C.

Les étapes de la séquence de nettoyage

<p>Étape 1 Ouvrir la porte de l'appareil et enlever les aliments Après avoir choisi la touche « Confirmer », l'appareil envoie la demande de retrait des aliments et d'ouverture de la porte de l'appareil.</p>	<p>Remove food and open door for cooldown</p>
<p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	
<p>Étape 2 Refroidir avec Cool-Down Après avoir ouvert la porte de l'appareil, celui-ci signale le refroidissement avec Cool-Down.</p>	<p>Cooldown</p>
<p>Refroidissement automatique Simultanément, l'appareil refroidit automatiquement l'enceinte de cuisson. L'affichage de la progression s'allume en jaune pas à pas dans le sens anti-horaire.</p>	
<p>Étape 3 Sortir les aliments et fermer la porte Après refroidissement, l'appareil envoie la demande de retrait des aliments et de fermeture de la porte de l'appareil.</p>	<p>Remove food and close the door</p>
<p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	
<p>Étape 4 Démarrage du nettoyage Après avoir fermé la porte de l'appareil, le nettoyage commence immédiatement.</p>	<p>H₂O Flushing</p>
<p>Nettoyage automatique Parallèlement, la durée résiduelle de nettoyage s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.</p>	

- Étape 5** **Fin du nettoyage atteint**
Après le séchage, l'appareil signale que le nettoyage est arrivé à son terme.
- Demande de confirmation**
Simultanément, un signal retentit pendant 60 s et la demande de confirmation s'affiche. L'affichage de progression s'allume en vert.







7.2.2 Déroulement du nettoyage de l'enceinte de cuisson avec ConvoCare

Conditions préalables

- Le profil de nettoyage de l'enceinte de cuisson avec ConvoCare a été sélectionné et lancé.
- L'enceinte de cuisson est plus chaude que 40 °C.

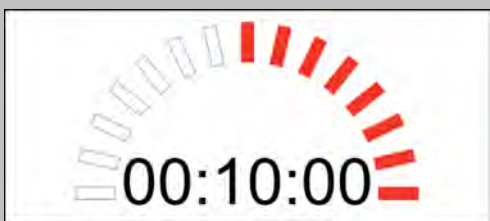
Les étapes de la séquence de nettoyage

<p>Étape 1 Ouvrir la porte de l'appareil et enlever les aliments Après avoir choisi la touche « Confirmer », l'appareil envoie la demande de retrait des aliments et d'ouverture de la porte de l'appareil.</p>	<p>Remove food and open door for cooldown</p>
<p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	
<p>Étape 2 Refroidir avec Cool-Down Après avoir ouvert la porte de l'appareil, celui-ci signale le refroidissement avec Cool-Down.</p>	<p>Cooldown</p>
<p>Refroidissement automatique Simultanément, l'appareil refroidit automatiquement l'enceinte de cuisson. L'affichage de la progression s'allume en jaune pas à pas dans le sens anti-horaire.</p>	
<p>Étape 3 Sortir les aliments et fermer la porte Après refroidissement, l'appareil envoie la demande de retrait des aliments et de fermeture de la porte de l'appareil.</p>	<p>Remove food and close the door</p>
<p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	
<p>Étape 4 Démarrage du nettoyage Après avoir fermé la porte de l'appareil, le nettoyage commence immédiatement.</p>	<p>H₂O Flushing</p>
<p>Nettoyage automatique Parallèlement, la durée résiduelle de nettoyage s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.</p>	

Étape 5 Démarrage de ConvoCare
Après avoir fermé la porte de l'appareil, le cycle avec ConvoCare commence immédiatement.

Nettoyage automatique
Parallèlement, la durée résiduelle de nettoyage s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.

ConvoCare in progress



Étape 6 Fin du nettoyage atteint
Après le séchage, l'appareil signale que le nettoyage est arrivé à son terme.

Demande de confirmation
Simultanément, un signal retentit pendant 60 s et la demande de confirmation s'affiche. L'affichage de progression s'allume en vert.

ConvoCare done




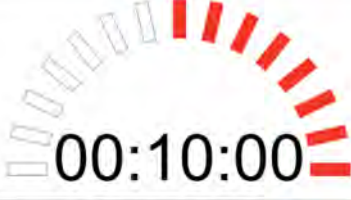


7.2.3 Déroulement du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson avec des bidons

Conditions préalables

- Un profil de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson a été sélectionné et lancé.
- L'enceinte de cuisson est plus chaude que 40 °C.

Les étapes de la séquence de nettoyage

<p>Étape 1 Ouvrir la porte de l'appareil et enlever les aliments Après avoir choisi la touche « Confirmer », l'appareil envoie la demande de retrait des aliments et d'ouverture de la porte de l'appareil.</p> <p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	<div data-bbox="938 577 1428 674" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Remove food and open door for cooldown</div> <div data-bbox="938 730 1428 936" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>
<p>Étape 2 Refroidir avec Cool-Down Après avoir ouvert la porte de l'appareil, celui-ci signale le refroidissement avec Cool-Down.</p> <p>Refroidissement automatique Simultanément, l'appareil refroidit automatiquement l'enceinte de cuisson. L'affichage de la progression s'allume en jaune pas à pas dans le sens anti-horaire.</p>	<div data-bbox="938 949 1428 1032" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Cooldown</div> <div data-bbox="938 1048 1428 1256" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>
<p>Étape 3 Sortir les aliments et fermer la porte Après refroidissement, l'appareil envoie la demande de retrait des aliments et de fermeture de la porte de l'appareil.</p> <p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	<div data-bbox="938 1263 1428 1368" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Remove food and close the door</div> <div data-bbox="938 1391 1428 1608" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>
<p>Étape 4 Démarrage du nettoyage Après avoir fermé la porte de l'appareil, le nettoyage commence immédiatement.</p> <p>Nettoyage automatique Parallèlement, la durée résiduelle de nettoyage s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.</p>	<div data-bbox="938 1615 1428 1697" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Cleaning</div> <div data-bbox="938 1713 1428 1928" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>

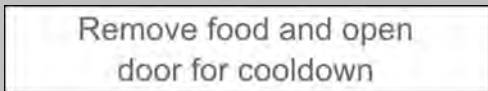

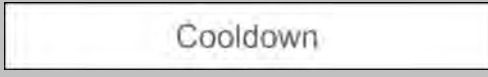

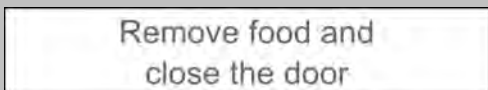
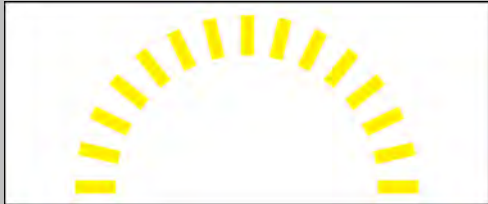
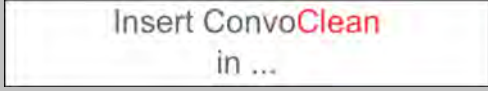

<p>Étape 5 Démarrage de la désinfection Après le nettoyage, l'appareil signale la désinfection de l'enceinte de cuisson à la vapeur.</p> <p>Simultanément, un signal retentit et le temps de désinfection résiduel s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.</p>	<div data-bbox="938 230 1430 309" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Disinfection</div> <div data-bbox="938 327 1430 533" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>
<p>Étape 6 Démarrage du séchage Après la désinfection, l'appareil informe du séchage de l'enceinte de cuisson.</p> <p>Simultanément, un signal retentit et le temps de séchage résiduel s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.</p>	<div data-bbox="938 555 1430 633" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Drying</div> <div data-bbox="938 651 1430 857" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>
<p>Étape 7 Fin du nettoyage atteint Après le séchage, l'appareil signale que le nettoyage est arrivé à son terme.</p> <p>Demande de confirmation Simultanément, un signal retentit pendant 60 s et la demande de confirmation s'affiche. L'affichage de progression s'allume en vert.</p>	<div data-bbox="938 880 1430 969" style="border: 1px solid gray; padding: 5px; text-align: center;">Convoclean done</div> <div data-bbox="938 987 1430 1193" style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;">  </div>

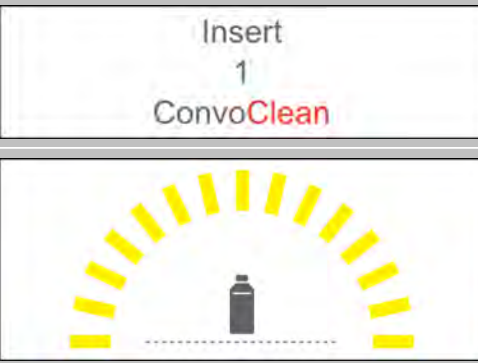


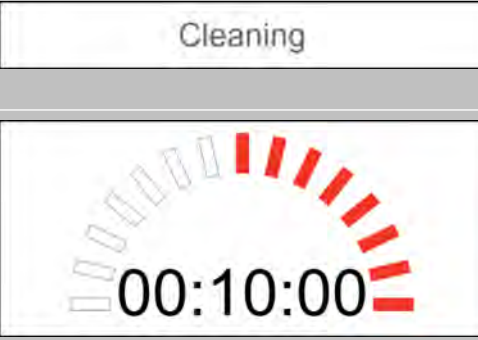
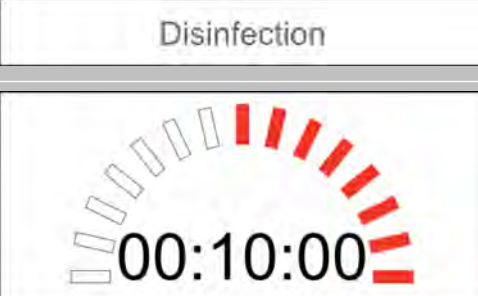
7.2.4 Déroulement du nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson par dosage individuel

Conditions préalables

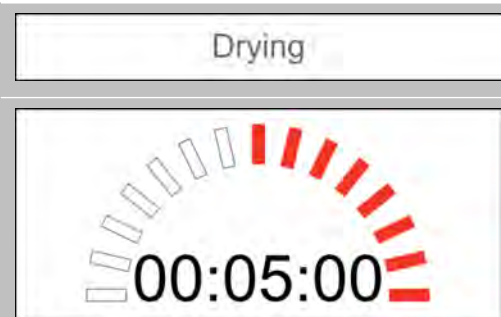
- Un profil de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson a été sélectionné et lancé.
- L'enceinte de cuisson est plus chaude que 40 °C.

Les étapes de la séquence de nettoyage

<p>Étape 1 Ouvrir la porte de l'appareil et enlever les aliments Après avoir choisi la touche « Confirmer », l'appareil envoie la demande de retrait des aliments et d'ouverture de la porte de l'appareil.</p> <p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	 
<p>Étape 2 Refroidir avec Cool-Down Après avoir ouvert la porte de l'appareil, celui-ci signale le refroidissement avec Cool-Down.</p> <p>Refroidissement automatique Simultanément, l'appareil refroidit automatiquement l'enceinte de cuisson. L'affichage de la progression s'allume en jaune pas à pas dans le sens anti-horaire.</p>	 
<p>Étape 3 Sortir les aliments et fermer la porte Après refroidissement, l'appareil envoie la demande de retrait des aliments et de fermeture de la porte de l'appareil.</p> <p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	 
<p>Étape 4 Démarrage du nettoyage Après avoir fermé la porte de l'appareil, le nettoyage commence immédiatement. L'appareil envoie la demande d'introduction du nettoyant après écoulement de la phase d'imprégnation.</p> <p>Nettoyage automatique Parallèlement, la durée résiduelle de nettoyage s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.</p>	 

<p>Étape 5 Introduction de produit de nettoyage Après avoir ouvert la porte de l'appareil, celui-ci envoie la demande d'introduction du nettoyant et le nombre nécessaire de flacons de dosage individuel.</p> <p>L'appareil attend Le nombre nécessaire de flacons de dosage individuel (jusqu'à 5 unités) est affiché par le logiciel. Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	
<p>Étape 6 Nettoyage en cours Après avoir introduit le nettoyant et fermé la porte de l'appareil, le cycle de nettoyage démarre. L'appareil envoie la demande d'introduction du produit de rinçage après écoulement de la phase de nettoyage.</p> <p>Nettoyage automatique Parallèlement, la durée résiduelle de nettoyage s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.</p>	
<p>Étape 7 Introduction de produit de rinçage Après avoir ouvert la porte de l'appareil, celui-ci envoie la demande d'introduction du produit de rinçage et le nombre nécessaire de flacons de dosage individuel.</p> <p>L'appareil attend Le nombre nécessaire de flacons de dosage individuel (jusqu'à 3 unités) est affiché par le logiciel. Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	
<p>Étape 8 Nettoyage en cours Après avoir introduit le produit de rinçage et fermé la porte de l'appareil, le cycle de nettoyage démarre.</p> <p>Nettoyage automatique Parallèlement, la durée résiduelle de nettoyage s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.</p>	
<p>Niveau 9 Démarrage de la désinfection Après le nettoyage, l'appareil signale la désinfection de l'enceinte de cuisson à la vapeur.</p> <p>Simultanément, un signal retentit et le temps de désinfection résiduel s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.</p>	

Étape 10 Démarrage du séchage
Après la désinfection, l'appareil informe du séchage de l'enceinte de cuisson.
Simultanément, un signal retentit et le temps de séchage résiduel s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.



Étape 11 Fin du nettoyage atteint
Après le séchage, l'appareil signale que le nettoyage est arrivé à son terme.
Demande de confirmation
Simultanément, un signal retentit pendant 60 s et la demande de confirmation s'affiche. L'affichage de progression s'allume en vert.

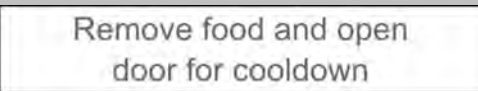

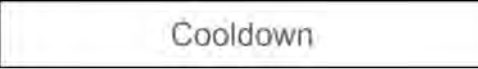

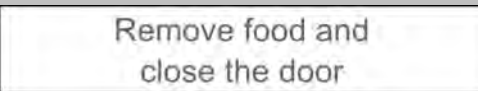


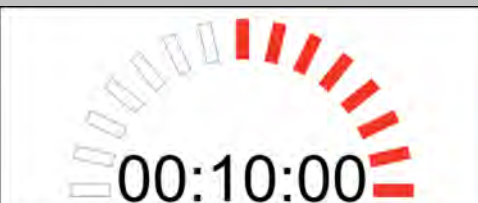



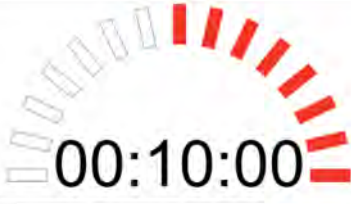


7.2.5 Le déroulement du nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson

Conditions préalables

- Un nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson a été sélectionné et lancé.
- L'enceinte de cuisson est plus chaude que 40 °C.

Les étapes de la séquence de nettoyage

<p>Étape 1 Ouvrir la porte de l'appareil et enlever les aliments Après avoir choisi la touche « Confirmer », l'appareil envoie la demande de retrait des aliments et d'ouverture de la porte de l'appareil.</p>	
<p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	
<p>Étape 2 Refroidir avec Cool-Down Après avoir ouvert la porte de l'appareil, celui-ci signale le refroidissement avec Cool-Down.</p>	
<p>Refroidissement automatique Simultanément, l'appareil refroidit automatiquement l'enceinte de cuisson. L'affichage de la progression s'allume en jaune pas à pas dans le sens anti-horaire.</p>	
<p>Étape 3 Sortir les aliments et fermer la porte Après refroidissement, l'appareil envoie la demande de retrait des aliments et de fermeture de la porte de l'appareil.</p>	
<p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	
<p>Étape 4 1ère phase de nettoyage Après avoir fermé la porte de l'appareil, la 1ère phase de nettoyage (l'imprégnation) du cycle de nettoyage commence immédiatement.</p>	
<p>Nettoyage automatique Parallèlement, la durée résiduelle de nettoyage s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.</p>	

<p>Étape 5 Demande d'aspersion de nettoyant Après le nettoyage, l'appareil signale la demande d'aspersion du produit de nettoyage.</p>	<p>Spray in detergent and close the door afterwards</p>
<p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit tant que la porte de l'appareil est ouverte et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	
<p>Étape 6 2ème phase de nettoyage Après avoir fermé la porte de l'appareil, la 2ème phase de nettoyage commence (nettoyage proprement dit).</p>	<p>Cleaning in progress</p>
<p>Parallèlement, la durée résiduelle de nettoyage s'affiche. L'affichage de la progression s'allume en rouge pas à pas dans le sens horaire.</p>	
<p>Étape 7 Demande de rincer à l'eau Après le nettoyage, l'appareil signale la demande de rinçage de l'enceinte de cuisson.</p>	<p>Open the door and rinse the cavity with hand shower</p>
<p>L'appareil attend Simultanément, un signal retentit tant que la porte de l'appareil est ouverte et l'affichage de progression s'allume en jaune.</p>	
<p>Étape 8 Fin du nettoyage atteint Après fermeture de la porte de l'appareil, celui-ci informe que le nettoyage est arrivé à son terme.</p>	<p>Cleaning done</p>
<p>Demande de confirmation Simultanément, un signal retentit pendant 60 s et la demande de confirmation s'affiche. L'affichage de progression s'allume en vert.</p>	

8 Procéder aux réglages dans easyTouch

Objectif du présent chapitre

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

L'accès aux pages des réglages (Settings) est en partie protégé par mot de passe.

Vous trouverez des informations exhaustives dans l'aide à l'écran.



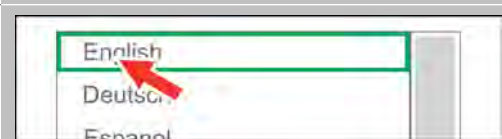


Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Régler la langue	74
Régler la date et l'heure	75
Importer livre de cuisine	76
Sélection du livre de cuisine	77

8.1 Régler la langue

Régler la langue




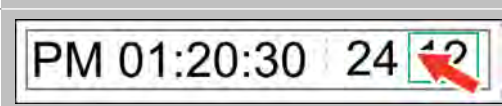


-  Sélectionner par ex. sur la page principale la touche « Settings ».
-  Sur la page « Settings », choisir la touche « Langues ».
-  Sur la page « Langues », choisir la langue désirée.
-  Confirmer la sélection.
-  Confirmer la validation.



Résultat : Le réglage de la langue est validé.

8.2 Régler la date et l'heure

Régler la date et l'heure

-  Sélectionner par ex. sur la page principale la touche « Settings ».
-  Sur la page « Settings », choisir la touche « Date/Heure ».
-  Sur la page « Date/Heure », choisir la date désirée.
-  Sélectionner la touche « Indication du temps ».
-  Sur la page « Temps », saisir l'heure actuelle.
-  Confirmer la saisie.





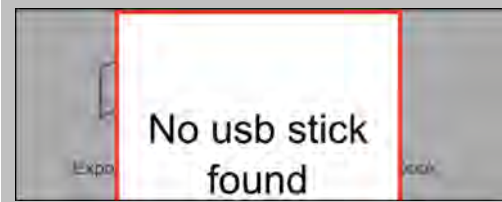
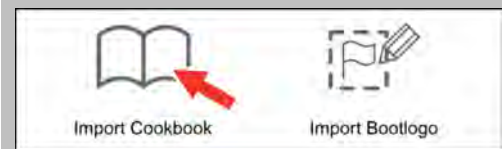

Résultat : Les paramètres de la date et de l'heure sont pris en compte.

8.3 Importer livre de cuisine

Conditions préalables

- Il existe une clé USB avec les données du livre de cuisine.

Importer livre de cuisine

-  Sélectionner par ex. sur la page principale la touche « Settings ».
-  Sur la page « Settings », choisir la touche « Importer/Exporter ».
-  Enficher la clé USB.
-  Sélectionner sur la page « Importer/Exporter » la touche « Importer livre de cuisine ».
-  Confirmer l'importation.





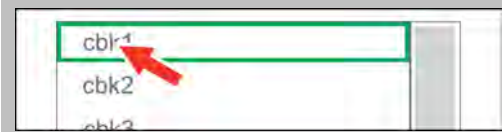


Résultat : Le livre de cuisine a été importé depuis la clé USB.

8.4 Sélection du livre de cuisine

Conditions préalables

- Un livre de cuisine a été importé.

Sélection du livre de cuisine

-  Sélectionner par ex. sur la page principale la touche « Settings ».
-  Sur la page « Settings », choisir la touche « Livre de cuisine ».
-  Sur la page « Livre de cuisine », choisir le livre de cuisine désiré.
-  Confirmer la sélection.
-  Confirmer la validation.



Résultat : Les recettes du livre de cuisine peuvent maintenant être sélectionnées sur la page « Livre de cuisine »

Four mixte Convotherm 4 easyTouch

Serial no.

Item no.

Order no.

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.

