

2 Les fonctions d'easyDial

Objectif du présent chapitre

easyDial constitue l'interface utilisateur du four mixte.

Avec easyDial, vous pouvez créer vous-même des profils de cuisson rapidement. Vous trouverez à cet effet toutes les fonctions sur un même niveau.

Ce chapitre offre un aperçu des fonctions d'easyDial ainsi qu'une sélection de profils de cuisson disponibles.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Aperçu des fonctions d'easyDial	10
Profils de cuisson sélectionnés	11

2.1 Aperçu des fonctions d'easyDial

Les modes de fonctionnement d'easyDial

Avec easyDial, vous pouvez travailler avec les modes de fonctionnement suivants.

- Vapeur
- Vapeur mixte
- Air pulsé
- Remise en température

En association avec les fonctions de cuisson (fonctions supplémentaires ACS+), vous pouvez effectuer différents procédés de cuisson.





Fonctions de cuisson disponibles

Le tableau suivant donne un aperçu des modes de fonctionnement et des fonctions de cuisson disponibles associées (fonctions supplémentaires ACS+).

« oui » signifie que la fonction de cuisson est disponible pour ce mode de cuisson.

« non » signifie que la fonction de cuisson n'est pas disponible pour ce mode de cuisson.

Les fonctions de cuisson non disponibles ne peuvent être sélectionnées lors de la saisie des profils de cuisson.

Touche	Fonction de cuisson	Mode de fonctionnement Vapeur	Mode de fonctionnement Vapeur mixte	Mode de fonctionnement Air pulsé	Mode de fonctionnement Remise en température
	Vitesse du ventilateur	Oui	Oui	Oui	Oui
	HumidityPro	Non	Oui	Non	Non
	Crisp&Tasty	Non	Non	Oui	Non
	BakePro	Non	Non	Oui	Non

Profils de cuisson et livre de cuisine

Un profil de cuisine est une combinaison de paramètres de cuisson tels que température de cuisson et temps de cuisson. Vous pouvez créer vos propres profils de cuisson et administrer dans le « livre de cuisine » jusqu'à 99 profils. En outre vous trouverez dans le « livre de cuisine » des profils de cuisson déjà prédéfinis.

Nettoyage de l'enceinte avec easyDial

Pour le nettoyage de l'enceinte de cuisson, 10 profils de nettoyage sont disponibles :

- Profil de nettoyage semi-automatique
- Profil de nettoyage Rinçage à l'eau
- Nettoyage tout automatique ConvoClean : Possibilité de choisir parmi 8 profils de nettoyage pour différents degrés de saleté, certains avec désinfection vapeur et séchage

Settings

Dans les réglages (Settings) il est possible de régler la date et l'heure, l'unité de température et le volume sonore du signal.

Fonctions d'importation et exportation

Dans les fonctions d'importation et exportation, il est possible d'importer ou exporter par ex. des livres de cuisine et d'effectuer des mises à jour logicielles.

2.2 Profils de cuisson sélectionnés

Différents profils de cuisson

Produit					ACS+
Baguettes, surgelées		170 °C	15 min	-	 1
Pomme de terre au four		180 °C	-	93 °C	-
Crème caramel / Royal		80 °C	35 min	-	-
Bâtonnets de poisson		210 °C	12 min	-	 5
Fermentation, pâtisseries		35 °C	3 min	-	 1
Blanc de poulet, grillé		235 °C	-	72 °C	-
Carottes, fraîches		100 °C	8 min	-	-

3 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 Convothem-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.

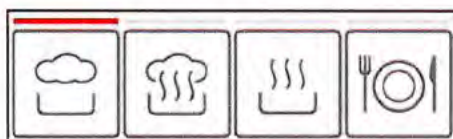
Dans ce chapitre, nous vous présentons l'interface utilisateur d'easyDial, vous expliquons les fonctions des touches de commande et des affichages disponibles ainsi que les fonctions du C-Dial.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Vue d'ensemble de la structure de easyDial	13
Les touches de saisie des données	14
Les témoins de demande	15
La zone de programmation	16
Les fonctions du C-Dial	17

3.1 Vue d'ensemble de la structure de easyDial



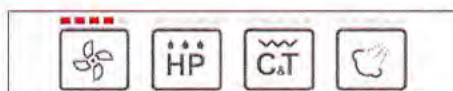
Sélection du mode de fonctionnement



Saisie et affichage de température de cuisson



Saisie et affichage du temps de cuisson ou de la température à cœur



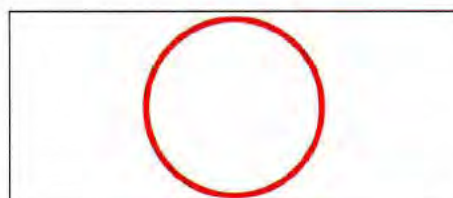
Sélection des fonctions de cuisson (Fonctions supplémentaires ACS+)



Témoins de demandes

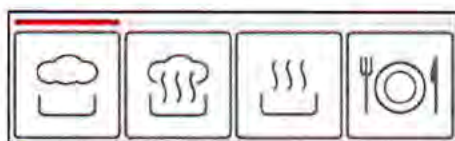


Zone de programmation



C-Dial, unité de commande et affichage des états

3.2 Les touches de saisie des données



Mode de fonctionnement Vapeur
Le témoin au-dessus de la touche s'allume en rouge lorsque sélectionné



Mode de fonctionnement Vapeur mixte



Mode de fonctionnement Air pulsé



Mode de fonctionnement Remise en température à la carte



Saisie température de cuisson



Affichage de température de cuisson

- s'allume et indique la température de cuisson réglée, en °C
- clignote tant qu'il est possible de régler (5 secondes env.)



Saisie du temps de cuisson



Affichage du temps de cuisson ou de la température à cœur

- s'allume et indique la valeur réglée
- clignote tant qu'il est possible de régler (5 secondes env.)



Saisie de la température à cœur



Vitesse du ventilateur, sélectionné
Régule la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson, en 5 paliers :

- du niveau 1 (vitesse d'écoulement minimale)
- au niveau 5 (vitesse d'écoulement maximale)



HumidityPro
Régule l'humidité dans l'enceinte de cuisson, en 5 paliers :

- du niveau 1 (humidité minimale)
- au niveau 5 (humidité maximale)



Crisp&Tasty
Déshumidifie l'enceinte de cuisson, en 5 paliers :

- du niveau 1 (déshumidité minimale)
- au niveau 5 (déshumidité maximale)

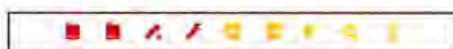


BakePro
Fonction de cuisson avec humidification et régulation automatique du temps d'arrêt du ventilateur, en 5 paliers :

- du niveau 1 (humidification minimale)
- au niveau 5 (humidification maximale)

Humidification manuelle (pendant la cuisson)
Apporte de l'humidité sous forme de vapeur ou de brouillard pulvérisé dans l'enceinte de cuisson.

3.3 Les témoins de demande



Manque de produit de rinçage
(uniquement en cas de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson)

- Le témoin clignote en rouge lorsqu'il faut compléter le niveau de produit de rinçage



Manque de nettoyant
(uniquement en cas de nettoyage tout automatique de l'enceinte de cuisson)

- Le témoin clignote en rouge lorsqu'il faut compléter le niveau de produit nettoyant



Manque d'eau

- Le témoin clignote en rouge si l'approvisionnement en eau est interrompu



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



Asperger nettoyant
(uniquement en cas de nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson)

- Le témoin s'allume en jaune s'il faut asperger du nettoyant dans l'enceinte de cuisson



Rincer à l'eau

- (uniquement en cas de nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson)
- Le témoin s'allume en jaune lorsque l'enceinte de cuisson doit être aspergée d'eau



clé USB enfichée

- Le témoin s'allume en jaune lorsque la clé USB est enfichée et reconnue
- Le témoin clignote en jaune lorsque des données sont transférées

3.4 La zone de programmation



Livre de cuisine

Jusqu'à 99 profils de cuisson peuvent être administrés

Livre de cuisine par insertion de clé USB
Fonctions d'importation/exportation



Nettoyer

Profils de nettoyage de l'enceinte de cuisson



Affichage du programme

Affichage des :

- température actuelle de l'enceinte de cuisson ou température à cœur
- température de préchauffage ou température de refroidissement (Cool-Down)
- temps de cuisson actuel pendant la cuisson
- Emplacements de programme des profils de cuisson dans le livre de cuisine
- Profils de nettoyage
- Settings
- Fonctions d'importation/exportation
- Codes d'erreur



Préchauffage

Préchauffe l'enceinte de cuisson

- Le témoin clignote si « Préchauffage » est utile
- Le témoin s'allume lorsque « Préchauffage » est exécuté



Cool-Down

Refroidit rapidement l'enceinte de cuisson

- Le témoin clignote si « Cool-Down » est utile
- Le témoin s'allume lorsque « Cool-Down » est exécuté

3.5 Les fonctions du C-Dial



Tourner le C-Dial

- Sélectionner les réglages



Appuyer brièvement sur C-Dial

- Confirmer les réglages
- Démarrer ou arrêter les opérations

Maintenir C-Dial enfoncé

- Effectuer les réglages



C-Dial vert

- S'allume lorsque l'appareil est prêt à l'emploi ou qu'un processus est terminé
- S'allume lorsqu'une place de programme est occupée dans le livre de cuisine
- Clignote lorsque l'utilisateur doit effectuer une action



C-Dial jaune

- S'allume lorsque l'opérateur doit attendre, par ex. lors de l'opération de nettoyage et lors du préchauffage ou refroidissement (Cool-Down)
- S'allume lorsque la porte de l'appareil est ouverte
- S'allume lorsqu'une place de programme est libérée dans le livre de cuisine
- Clignote lorsque l'utilisateur doit faire attention



C-Dial rouge

- S'allume en mode cuisson



C-Dial bleu

- S'allume lorsque la clé USB est enfichée et que le « livre de cuisine » est sélectionné
- Clignote lorsque des données sont transférées

4 Cuisson avec easyDial

Objectif du présent chapitre

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

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Les instructions	19
Les séquences de cuisson	29

4.1 Les instructions

Objectif de cette section

Dans cette section, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour les principales activités lors de la saisie et pendant la cuisson.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Saisir le profil de cuisson avec vapeur	20
Saisir le profil de cuisson avec vapeur mixte	21
Saisir le profil de cuisson avec air pulsé	22
Saisir le profil de cuisson avec remise en température	24
Saisir le profil de cuisson avec mesure de la température à cœur	25
Sélectionner Préchauffage ou Cool-Down »	26
Démarrer la cuisson	27
Arrêter la phase de cuisson	27
Changer les données pendant la cuisson	28
Humidification manuelle pendant la cuisson	28

4.1.1 Saisir le 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



Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux

Saisie du profil de cuisson

- | | | |
|----|--|---|
| 1. | | Choisir le mode de fonctionnement « Vapeur ». |
| 2. | | Sélectionner la touche « Température de cuisson ». |
| 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 ». |



Résultat : Le profil de cuisson est saisi.

Autres étapes :

- Préchauffer ou refroidir l'enceinte de cuisson sur demande, pour la procédure voir Page 26
- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir Page 27
- Comprendre les séquences de cuisson, voir Page 29

4.1.2 Saisir le profil de cuisson avec vapeur mixte

Domaine d'application

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



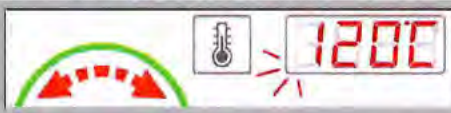


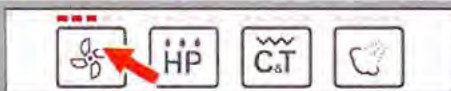
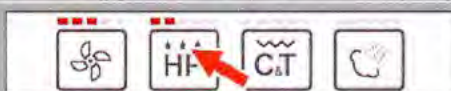


Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux



HumidityPro sur 5 niveaux ou régulation automatique

Saisie du profil de cuisson

1.  Choisir le mode de fonctionnement « Vapeur mixte ».
2.  Sélectionner la touche « Température de cuisson ».
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 « HumidityPro ».



Résultat : Le profil de cuisson est saisi.

Autres étapes :

- Préchauffer ou refroidir l'enceinte de cuisson sur demande, pour la procédure voir Page 26
- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir Page 27
- Comprendre les séquences de cuisson, voir Page 29

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
- Cuire
- Gratin
- Griller
- Griller à sec





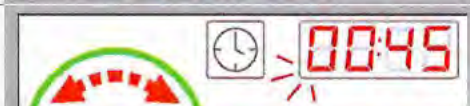
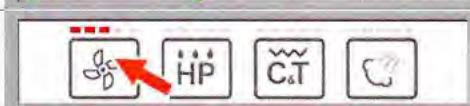
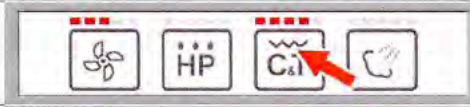
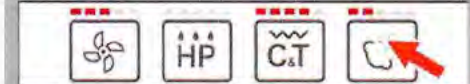
Plage de température

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
-  BakePro sur 5 niveaux

Saisie du profil de cuisson

1.  Choisir le mode de fonctionnement « Air pulsé ».
2.  Sélectionner la touche « Température de cuisson ».
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.

Autres étapes :

- Préchauffer ou refroidir l'enceinte de cuisson sur demande, pour la procédure voir Page 26
- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir Page 27
- Comprendre les séquences de cuisson, voir Page 29

4.1.4 Saisir le profil de cuisson avec remise en température

Domaine d'application

« Remise en température » est le mode de fonctionnement du four mixte pour lequel la cuisson d'aliments pré-cuits 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 dressés à cet effet dans des récipients ou sur des plaques de cuisson.

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

Saisie du profil de cuisson

- | | | |
|----|--|---|
| 1. | | Choisir le mode de fonctionnement « Remise en température ». |
| 2. | | Sélectionner la touche « Température de cuisson ». |
| 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 ». |



Résultat : Le profil de cuisson est saisi.

Autres étapes :

- Préchauffer ou refroidir l'enceinte de cuisson sur demande, pour la procédure voir Page 26
- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir Page 27
- Comprendre les séquences de cuisson, voir Page 29

4.1.5 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.).



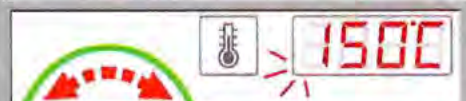


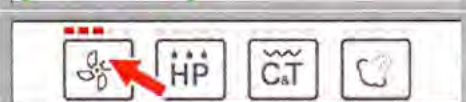
Plage de température

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

Fonctions de cuisson disponibles

Selon la sélection du mode de fonctionnement, voir également « *Fonctions de cuisson disponibles* » sur Page 9.

Saisie du profil de cuisson

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Choisir le mode de fonctionnement désiré, par ex. « Air pulsé ». |
| 2. |  | Sélectionner la touche « Température de cuisson ». |
| 3. |  | En tournant le C-Dial, régler la température de cuisson désirée. |
| 4. |  | Sélectionner la touche « Température à cœur ». |
| 5. |  | En tournant le C-Dial, régler la température à cœur désirée. |
| 6. |  | Sélectionner la touche de la fonction de cuisson désirée pour régler le niveau, par ex. « Vitesse du ventilateur ». |



Résultat : Le profil de cuisson est saisi.

Autres étapes :

- Préchauffer ou refroidir l'enceinte de cuisson sur demande, pour la procédure voir Page 26
- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir Page 27
- Comprendre les séquences de cuisson, voir Page 29

4.1.6 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

1.



Sélectionner la touche « Préchauffage » afin de préchauffer l'enceinte de cuisson sur demande.



Résultat : L'enceinte de cuisson est préchauffée.

Autres étapes :

- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir Page 27
- Comprendre les étapes d'une séquence de cuisson, voir Page 30

Sélectionner Cool-Down

1.



Sélectionner la touche « Cool-Down » afin de refroidir l'enceinte de cuisson sur demande.



Résultat : l'enceinte de cuisson est refroidie.

Autres étapes :

- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir Page 27
- Comprendre les étapes d'une séquence de cuisson, voir Page 32

4.1.7 Démarrer la cuisson

Conditions préalables

- Avant de lancer la cuisson, vous vous êtes familiarisé avec les règles et symboles d'avertissement relatifs à la manipulation de l'appareil en toute sécurité, mentionnés dans le manuel d'utilisation, et vous respectez les instructions qui y sont contenues.
- Vous avez à nouveau saisi un profil de cuisson.
- Sur une demande correspondante, vous avez préchauffé ou refroidi l'enceinte de cuisson.
- Le C-Dial s'allume en vert.

Démarrer la cuisson

1.  Appuyer brièvement sur le C-Dial pour lancer la cuisson.
-  Résultat : La cuisson est lancée et le C-Dial s'allume en rouge.

Autres étapes :

- Arrêter la phase de cuisson, pour la procédure voir Page 27
- Modifier les données de cuisson, pour la procédure voir à la page 28
- Cuisson avec le profil de cuisson, procédure voir chapitre « *Voici comment procéder pour la cuisson* » dans le manuel d'utilisation

4.1.8 Arrêter la phase de cuisson

Conditions préalables

- Vous avez lancé la cuisson.
- Le C-Dial s'allume en rouge.

Arrêter la phase de cuisson

1.  Appuyer brièvement sur le C-Dial pour arrêter la cuisson.
-  Résultat : La cuisson est arrêtée et le C-Dial s'allume en vert.

4.1.9 Changer les données pendant la cuisson

Conditions préalables

- Vous avez lancé la cuisson.

Changer les données pendant la cuisson

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Sélectionner la touche « Température de cuisson » pour changer la température de cuisson. |
| 2. |  | En tournant le C-Dial, régler la température de cuisson désirée. |
| 3. |  | Sélectionner la touche « Temps de cuisson » pour changer la durée de cuisson. |
| 4. |  | En tournant le C-Dial, régler le temps de cuisson désiré. |
| 5. |  | Sélectionner la touche de la fonction de cuisson désirée pour changer le niveau de la fonction de cuisson, par ex. « Vitesse du ventilateur ». |



Résultat : les modifications sont validées environ 5 secondes après dans la phase de cuisson.

4.1.10 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

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Appuyer sur le bouton de commande « Humidification manuelle » tant que l'humidification doit se poursuivre. |
|----|---|---|



Résultat : Les aliments à cuire sont humidifiés.