



Hornos mixtos

 Leer el manual antes de usar el aparato

Convotherm 4 easyDial

Instrucciones de manejo - Original, SPA

Your meal. Our mission.

Índice

1	Generalidades	5
1.1	Estructura de la documentación del cliente	6
1.2	Información de seguridad que debe leerse imprescindiblemente	7
1.3	Acerca de las presentes instrucciones de utilización	8
2	Funciones de easyDial	9
2.1	Resumen de las funciones de easyDial	10
2.2	Perfiles de cocción seleccionados	11
3	Estructura del easyDial	12
3.1	Resumen de la estructura del easyDial	13
3.2	Botones de entrada de datos	14
3.3	Indicadores de solicitud	16
3.4	Sección de programas	17
3.5	Funciones del C-Dial	18
4	Cocción con easyDial	19
4.1	Instrucciones	20
4.1.1	Introducir un perfil de cocción con vapor	21
4.1.2	Introducir un perfil de cocción con vapor caliente	22
4.1.3	Introducir un perfil de cocción con aire caliente	23
4.1.4	Introducir un perfil de cocción a través de 'Regeneración'	25
4.1.5	Introducir un perfil de cocción con medición de la temperatura interna	26
4.1.6	Seleccionar 'Precalentar' o 'Cool-Down'	27
4.1.7	Iniciar el proceso de cocción	28
4.1.8	Detener el proceso de cocción	28
4.1.9	Modificar datos durante el proceso de cocción	29
4.1.10	Aplicación de vapor manual durante el proceso de cocción	29
4.2	Secuencias de cocción	30
4.2.1	Secuencia de cocción con precalentamiento	31
4.2.2	Secuencia de cocción con 'Cool-Down'	33
5	Trabajar con el libro de recetas	35
5.1	Instrucciones	36
5.1.1	Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas	37
5.1.2	Iniciar un perfil de cocción del libro de recetas	38
5.1.3	Crear un nuevo perfil de cocción sencillo en el libro de recetas	39
5.1.4	Crear un perfil de cocción de varios pasos en el libro de recetas	41
5.1.5	Borrar un perfil de cocción del libro de recetas	42
5.1.6	Salir del libro de recetas	43
5.2	Secuencias de cocción	44
5.2.1	Secuencia de cocción de un perfil de cocción de varios pasos	45
6	Limpieza con easyDial	46
6.1	Instrucciones	47
6.1.1	Acceder a un perfil de limpieza	48
6.1.2	Iniciar el proceso de limpieza	49
6.1.3	Detener el proceso de limpieza	49
6.1.4	Salir de la limpieza	50
6.2	Secuencias de limpieza	51

6.2.1	Secuencia de la limpieza semiautomática de la cámara de cocción	52
6.2.2	Secuencia de la limpieza de la cámara de cocción sin producto de limpieza	54
6.2.3	Secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean	55
6.2.4	Secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean con dosificación individual	56
7	Realizar ajustes en easyDial	58
7.1	Ajustar la fecha, la hora y la indicación de temperatura	59
8	Importación/exportación de datos	60
8.1	Instrucciones	61
8.1.1	Acceder a las funciones de importación/exportación e iniciarlas	62
8.1.2	Salir de las funciones de importación/exportación	63
8.2	Secuencias de las funciones de importación/exportación	64
8.2.1	Exportación de datos HACCP	65
8.2.2	Importación o exportación de un libro de recetas	66
8.2.3	Importación de un perfil de limpieza	67
8.2.4	Importación de una actualización del software	68

1 Generalidades

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le proporcionamos informaciones para el uso de las presentes instrucciones de utilización.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Estructura de la documentación del cliente	6
Información de seguridad que debe leerse imprescindiblemente	7
Acerca de las presentes instrucciones de utilización	8

1.1 Estructura de la documentación del cliente

Partes de la documentación del cliente

La documentación del cliente del horno mixto se compone de:

- Manual de instalación
- Manual de utilización
- Instrucciones de utilización easyDial (el presente manual)

Temas del manual de instalación

El manual de instalación está destinado a personal especializado formado, véase '*Requisitos relativos al personal*' en el manual de instalación.

Comprende los siguientes temas:

- **Estructura y función:** describe los componentes relevantes para la instalación del horno mixto
- **Seguridad:** describe todos los peligros y las contramedidas adecuadas durante las actividades de instalación
- **Transporte:** contiene informaciones necesarias para el transporte del horno mixto
- **Emplazamiento:** enumera y describe las variantes de emplazamiento del horno mixto
- **Instalación:** describe todas las conexiones de suministro requeridas
- **Puesta en servicio:** describe la primera puesta en servicio del horno mixto
- **Puesta fuera de servicio:** describe las actividades necesarias al finalizar el ciclo de vida útil del horno mixto
- **Datos técnicos, esquemas de dimensiones y posiciones de conexión:** contienen todas las informaciones técnicas necesarias del horno mixto
- **Listas de comprobación:** contienen listas de control relativas a la instalación y a la garantía del horno mixto

Temas del manual de utilización

El manual de utilización está destinado a personal instruido y a personal especializado formado, véase '*Requisitos relativos al personal*' en el manual de utilización.

Comprende los siguientes temas:

- **Estructura y función:** describe los componentes relevantes para el manejo del horno mixto
- **Seguridad:** describe todos los peligros y las contramedidas adecuadas durante el manejo del horno mixto
- **Cocción:** describe las reglas, las secuencias de trabajo, los pasos de manejo y las manipulaciones del aparato durante la cocción
- **Limpieza:** enumera y describe los procedimientos de limpieza, los productos de limpieza, las secuencias de trabajo, los pasos de manejo y las manipulaciones del aparato durante la limpieza
- **Mantenimiento:** contiene información de garantía, el plan de mantenimiento, informaciones acerca de fallos, de errores y del modo de emergencia, así como las secuencias de trabajo, los pasos de manejo y las manipulaciones del aparato durante el mantenimiento

Temas de las instrucciones de utilización

Las instrucciones de utilización están destinadas a personal instruido y a personal especializado formado, véase '*Requisitos relativos al personal*' en el manual de utilización.

Las instrucciones de utilización comprenden los siguientes temas:

- **Estructura de la interfaz de usuario:** explica la interfaz de usuario del horno mixto
- **Manejo del software:** contiene instrucciones para introducir perfiles de cocción y acceder a los mismos, para acceder a los perfiles de limpieza y para iniciar los procesos de cocción y limpieza; describe los ajustes de los 'Settings' y la importación y exportación de datos
- **Perfiles de cocción seleccionados:** enumera una serie de perfiles de cocción probados

1.2 Información de seguridad que debe leerse imprescindiblemente

Información de seguridad en la documentación del cliente

La información de seguridad para el horno mixto solo está contenida en el manual de instalación y en el manual de utilización.

En el manual de instalación encontrará la información de seguridad para las actividades descritas en el mismo, relativas al transporte, el emplazamiento, la instalación, la puesta en servicio y la puesta fuera de servicio.

En el manual de utilización encontrará la información de seguridad para las actividades descritas en el mismo, relativas a la cocción, la limpieza y los trabajos de mantenimiento.

En lo que a la información relativa a la seguridad se refiere, las instrucciones de utilización siempre deben contemplarse en relación con el manual de utilización o el manual de instalación. Para aquellas actividades que vayan más allá del mero manejo del software, deberá tenerse en cuenta la información relativa a la seguridad contenida en el manual de utilización y en el manual de instalación.

Partes de la documentación del cliente que deben leerse imprescindiblemente

El contenido de las presentes instrucciones de utilización se limita única y exclusivamente a describir el manejo de la interfaz de usuario. Cada una de las instrucciones finaliza con el inicio de un proceso, como, por ejemplo, la cocción o la limpieza, en el que hay que tener en cuenta advertencias. Las instrucciones para ejecutar un proceso de este tipo pueden consultarse en el manual de instalación o en el manual de utilización.

Para garantizar la seguridad, todas aquellas personas que manejen el horno mixto deberán haber leído y comprendido las siguientes partes de la documentación del cliente:

- dependiendo de la actividad que deba ejecutarse, los capítulos '*Para su seguridad*' en el manual de instalación o en el manual de utilización,
- los apartados del manual de instalación o del manual de utilización que describen la actividad que debe ejecutarse.

Si no observa la información de seguridad del manual de instalación y del manual de utilización, correrá el riesgo de sufrir lesiones, de perder la vida y de daños materiales.

1.3 Acerca de las presentes instrucciones de utilización

Finalidad

Las presentes instrucciones de utilización tienen por objeto proporcionar a todas las personas que manejan el horno mixto una visión general de easyDial y del manejo del mismo, y facilitar la realización de tareas básicas con easyDial.

Grupos objetivo

Nombre del grupo objetivo	Actividades
Cocinero	Realiza principalmente actividades organizativas, como p. ej.: <ul style="list-style-type: none">▪ Introducir datos de perfiles de cocción▪ Administrar perfiles de cocción en el libro de recetas▪ Crear nuevos perfiles de cocción▪ Realizar ajustes en el aparato▪ Importar o exportar datos Además, dado el caso realiza todas las actividades del operador.
Operador	Realiza el manejo concreto, como p. ej.: <ul style="list-style-type: none">▪ Seleccionar e iniciar un perfil de cocción▪ Seleccionar e iniciar un perfil de limpieza

Estructura de las instrucciones de utilización

Capítulo/apartado	Finalidad	Grupo objetivo
Generalidades	Explica el uso de las presentes instrucciones de utilización y la relación con el manual de utilización	Cocinero Operador
Funciones de easyDial	<ul style="list-style-type: none">▪ Contiene un resumen de las funciones de easyDial▪ Contiene perfiles de cocción seleccionados a modo de ejemplo	Cocinero Operador
Estructura del easyDial	Describe la estructura y los botones de la interfaz de usuario	Cocinero Operador
Cocción con easyDial	<ul style="list-style-type: none">▪ Contiene las instrucciones para el manejo de easyDial durante la cocción▪ Contiene una descripción de las secuencias de cocción de easyDial	Cocinero Operador
Trabajar con el libro de recetas	Contiene las instrucciones para el manejo del libro de recetas y la creación de perfiles de cocción	Cocinero Operador
Limpieza con easyDial	<ul style="list-style-type: none">▪ Contiene las instrucciones para el manejo de easyDial durante la limpieza▪ Contiene una descripción de las secuencias de limpieza de easyDial	Operador
Realizar ajustes en easyDial	Contiene las instrucciones para los ajustes en 'Settings'	Cocinero
Importación/exportación de datos	Contiene las instrucciones para la importación y exportación de datos	Cocinero

Escritura de números decimales

Por motivos de uniformidad a nivel internacional siempre se utiliza un punto decimal.

2 Funciones de easyDial

Finalidad de este capítulo

easyDial es la interfaz de usuario del horno mixto.

Con easyDial podrá crear rápidamente sus propios perfiles de cocción. A tal efecto encontrará todas las funciones en un nivel.

En este capítulo le ofrecemos un resumen de las funciones de easyDial y una selección de los perfiles de cocción disponibles.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Resumen de las funciones de easyDial	10
Perfiles de cocción seleccionados	11

2.1 Resumen de las funciones de easyDial

Modos de funcionamiento de easyDial

Con easyDial podrá trabajar con los siguientes modos de funcionamiento:

- Vapor
- Vapor caliente
- Aire caliente
- Regenerar





En combinación con las funciones de cocción (funciones adicionales del ACS+) podrá utilizar diferentes métodos de cocción.

Funciones de cocción disponibles

La siguiente tabla ofrece un resumen de los modos de funcionamiento y de las funciones de cocción (funciones adicionales del ACS+) disponibles a tal efecto.

'Sí' significa que la función de cocción está disponible para el modo de funcionamiento en cuestión. 'No' significa que la función de cocción no está disponible para el modo de funcionamiento en cuestión.

Las funciones de cocción que no están disponibles no podrán seleccionarse al introducir los perfiles de cocción.

Botón	Función de cocción	Modo de funcionamiento 'Vapor'	Modo de funcionamiento 'Vapor caliente'	Modo de funcionamiento 'Aire caliente'	Modo de funcionamiento 'Regeneración'
	Velocidad del ventilador	Sí	Sí	Sí	Sí
	HumidityPro	No	Sí	No	No
	Crisp&Tasty	No	No	Sí	No
	BakePro	No	No	Sí	No

Perfiles de cocción y libro de recetas

Un perfil de cocción es una combinación de parámetros de cocción como, por ejemplo, la temperatura y el tiempo de cocción. Podrá crear sus propios perfiles de cocción y administrar hasta 99 perfiles de cocción en el 'libro de recetas'. Además, en el 'libro de recetas' encontrará unos perfiles de cocción predefinidos.

Limpieza de la cámara de cocción con easyDial

Para la limpieza de la cámara de cocción están disponibles 10 perfiles de limpieza:

- Perfil de limpieza 'Limpieza semiautomática'
- Perfil de limpieza 'Lavado con agua'
- Limpieza completamente automática ConvoClean: Pueden seleccionarse 8 perfiles de limpieza para diferentes grados de suciedad, de los cuales algunos incluyen la desinfección por vapor y el secado

Settings


En 'Settings' (ajustes) pueden configurarse la fecha y la hora, la unidad de temperatura y el volumen de la señal acústica.

Funciones de importación y exportación

En las funciones de importación y exportación pueden, por ejemplo, importar o exportarse libros de recetas y ejecutarse actualizaciones del software.

2.2 Perfiles de cocción seleccionados

Diferentes perfiles de cocción

Producto					ACS+
Baguete congelada		170°C	15 min	-	 1
Patata asada		180°C	-	93°C	-
Flan / Crème Royal		80°C	35 min	-	-
Palitos de pescado		210°C	12 min	-	 5
Fermentar, productos de panadería y pastelería		35°C	3 min	-	 1
Pechuga de pollo, asada		235°C	-	72°C	-
Zanahorias frescas		100°C	8 min	-	-

3 Estructura del easyDial

Finalidad de este capítulo

Su horno mixto se maneja a través de unas teclas (botones) y un codificador rotatorio, denominado Convothem-Dial (C-Dial). Todas las funciones del aparato pueden seleccionarse directamente a través de estos botones y con el C-Dial a través de los visualizadores.

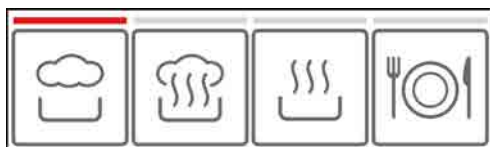
En este capítulo le presentamos la interfaz de usuario de easyDial, le explicamos las funciones de los botones y de los visualizadores disponibles, así como las funciones del C-Dial.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Resumen de la estructura del easyDial	13
Botones de entrada de datos	14
Indicadores de solicitud	16
Sección de programas	17
Funciones del C-Dial	18

3.1 Resumen de la estructura del easyDial



Selección del modo de funcionamiento



Entrada e indicación de la temperatura de cocción



Entrada e indicación del tiempo de cocción o de la temperatura interna



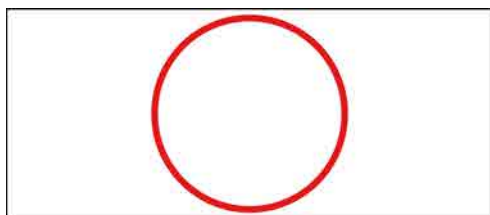
Selección de las funciones de cocción (funciones adicionales del ACS+)



Indicadores de solicitud



Sección de programas



C-Dial, unidad de control e indicador de estado

3.2 Botones de entrada de datos



Modo de funcionamiento 'Vapor'
El indicador encima del botón se enciende en color rojo si está seleccionado



Modo de funcionamiento 'Vapor caliente'



Modo de funcionamiento 'Aire caliente'



Modo de funcionamiento 'Regeneración a la carta'



Introducción de la temperatura de cocción



Indicación de la temperatura de cocción

- se enciende y muestra la temperatura de cocción ajustada en °C
- parpadea mientras pueda realizarse el ajuste (aprox. 5 segundos)



Entrada del tiempo de cocción



Indicación del tiempo de cocción o de la temperatura interna

- se enciende y muestra el valor ajustado
- parpadea mientras pueda realizarse el ajuste (aprox. 5 segundos)



Entrada de la temperatura interna



Velocidad del ventilador, seleccionada
Regula la velocidad de circulación en la cámara de cocción en 5 etapas:

- desde la etapa 1 (velocidad de circulación mínima)
- hasta la etapa 5 (velocidad de circulación máxima)



HumidityPro
Regula la humedad en la cámara de cocción en 5 etapas:

- desde la etapa 1 (humedad mínima)
- hasta la etapa 5 (humedad máxima)



Crisp&Tasty
Deshumidifica la cámara de cocción en 5 etapas:

- desde la etapa 1 (deshumidificación mínima)
- hasta la etapa 5 (deshumidificación máxima)



BakePro

Función de horneado con aplicación de vapor y velocidad de parada del ventilador regulada automáticamente en 5 etapas:

- desde la etapa 1 (humidificación mínima)
- hasta la etapa 5 (humidificación máxima)

Aplicación de vapor manual (durante el proceso de cocción)

Introduce la humedad en forma de vapor o neblina de pulverización en la cámara de cocción.

3.3 Indicadores de solicitud



Falta de abrillantador
(solo en caso de limpieza completamente automática de la cámara de cocción)

- El indicador parpadea en color rojo si hay que recargar abrillantador



Falta de producto de limpieza
(solo en caso de limpieza completamente automática de la cámara de cocción)

- El indicador parpadea en color rojo si hay que recargar producto de limpieza



Falta de agua

- El indicador parpadea en color rojo si está interrumpida la alimentación de agua



Error del aparato

- El indicador parpadea en color rojo si el aparato tiene un error, tomar medidas, dado el caso llamar a un técnico de mantenimiento



Abrir la puerta del aparato

- El indicador se enciende en color amarillo cuando debe abrirse la puerta del aparato



Cerrar la puerta del aparato

- El indicador se enciende en color amarillo cuando debe cerrarse la puerta del aparato



Rociar producto de limpieza
(solo en caso de limpieza semiautomática de la cámara de cocción)

- El indicador se enciende en color amarillo cuando debe rociarse producto de limpieza en la cámara de cocción



Aclarar con agua
(solo en caso de limpieza semiautomática de la cámara de cocción)

- El indicador se enciende en color amarillo cuando debe aclararse con agua la cámara de cocción



Lápiz de memoria USB insertado

- El indicador se enciende en color amarillo cuando el lápiz de memoria USB se inserta y se reconoce
- El indicador parpadea en color amarillo cuando se transfieren datos

3.4 Sección de programas



Libro de recetas

Administración de hasta 99 perfiles de cocción

Libro de recetas con lápiz de memoria USB insertado

Funciones de importación/exportación



Limpiar

Perfiles de limpieza para la limpieza de la cámara de cocción



Visualizador del programa

Indica:

- Temperatura de la cámara de cocción o temperatura interna actual
- Temperatura de precalentamiento o temperatura Cool down
- Tiempo de cocción actual durante el proceso de cocción
- Posiciones del programa para perfiles de cocción en el libro de recetas
- Perfiles de limpieza
- Settings
- Funciones de importación/exportación
- Códigos de error



Precalentar

Precalienta la cámara de cocción

- El indicador parpadea si 'Precalentar' resulta ser útil
- El indicador se enciende si se ejecuta 'Precalentar'

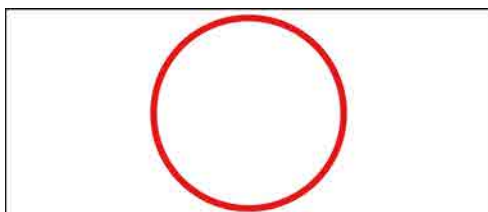


Cool down

Enfría rápidamente la cámara de cocción

- El indicador parpadea si 'Cool down' resulta ser útil
- El indicador se enciende si se ejecuta 'Cool down'

3.5 Funciones del C-Dial



Girar el C-Dial

- Seleccionar ajustes



Pulsar brevemente el C-Dial

- Confirmar ajustes
- Iniciar y finalizar procesos

Mantener pulsado el C-Dial

- Realizar ajustes



C-Dial verde

- Se enciende cuando el aparato está listo para funcionar o ha finalizado un proceso
- Se enciende cuando está ocupada una posición del programa en el libro de recetas
- Parpadea cuando debe actuar el operador



C-Dial amarillo

- Se enciende cuando el operador debe esperar, por ejemplo, durante el proceso de limpieza, así como durante el precalentamiento o Cool down
- Se enciende si está abierta la puerta del aparato
- Se enciende cuando está libre una posición del programa en el libro de recetas
- Parpadea cuando el operador debe actuar con precaución



C-Dial rojo

- Se enciende en el modo de cocción



C-Dial azul

- Se enciende cuando el lápiz de memoria USB está insertado y el 'libro de recetas' está seleccionado
- Parpadea cuando se transfieren datos

4 Cocción con easyDial

Finalidad de este capítulo

En este capítulo encontrará las instrucciones paso a paso y las secuencias de cocción para las principales actividades de la cocción con easyDial.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Instrucciones	20
Secuencias de cocción	30

4.1 Instrucciones

Finalidad de este apartado

En este apartado encontrará las instrucciones paso a paso para las principales actividades durante la introducción de datos y durante el proceso de cocción.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Introducir un perfil de cocción con vapor	21
Introducir un perfil de cocción con vapor caliente	22
Introducir un perfil de cocción con aire caliente	23
Introducir un perfil de cocción a través de 'Regeneración'	25
Introducir un perfil de cocción con medición de la temperatura interna	26
Seleccionar 'Precalentar' o 'Cool-Down'	27
Iniciar el proceso de cocción	28
Detener el proceso de cocción	28
Modificar datos durante el proceso de cocción	29
Aplicación de vapor manual durante el proceso de cocción	29

4.1.1 Introducir un perfil de cocción con vapor

Ámbito de aplicación

El modo de funcionamiento 'Vapor' es adecuado para los siguientes métodos de cocción:

- Hervir
- Escalfar
- Cocer al vapor
- Conservar
- Blanquear

Rango de temperatura

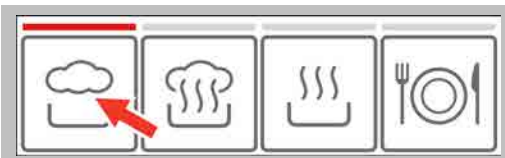





Con el modo de funcionamiento 'Vapor' trabajará en un rango de temperatura de 30 °C a 130 °C.

Funciones de cocción disponibles



Velocidad del ventilador en 5 etapas

Introducir el perfil de cocción

1.  Seleccione el modo de funcionamiento 'Vapor'.
2.  Seleccione el botón 'Temperatura de cocción'.
3.  Ajuste la temperatura de cocción deseada girando el C-Dial.
4.  Seleccione el botón 'Tiempo de cocción'.
5.  Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el C-Dial.
6.  Seleccione la etapa deseada de la 'Velocidad del ventilador'.



Resultado: El perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Precalentar o enfriar la cámara de cocción previa solicitud; para el procedimiento, véase Página 27
- Iniciar el proceso de cocción; para el procedimiento, véase Página 28
- Entender las secuencias de cocción, véase Página 30

4.1.2 Introducir un perfil de cocción con vapor caliente

Ámbito de aplicación

'Vapor caliente' es una combinación de aire caliente y vapor. 'Vapor caliente' es aquel modo de funcionamiento del horno mixto en el que los alimentos se cuecen con vapor caliente. El modo de funcionamiento 'Vapor caliente' es adecuado para los siguientes métodos de cocción:

- Asar
- Hornear
- Estofar

Rango de temperatura

Con el modo de funcionamiento 'Vapor caliente' trabajará en un rango de temperatura de 30 °C a 250 °C.

Funciones de cocción disponibles

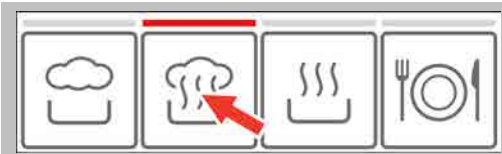








Velocidad del ventilador en 5 etapas



HumidityPro en 5 etapas o regulación automática

Introducir el perfil de cocción

1.  Seleccione el modo de funcionamiento 'Vapor caliente'.
2.  Seleccione el botón 'Temperatura de cocción'.
3.  Ajuste la temperatura de cocción deseada girando el C-Dial.
4.  Seleccione el botón 'Tiempo de cocción'.
5.  Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el C-Dial.
6.  Seleccione la etapa deseada de la 'Velocidad del ventilador'.
7.  Seleccione la etapa deseada de 'HumidityPro'.



Resultado: El perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Precalentar o enfriar la cámara de cocción previa solicitud; para el procedimiento, véase Página 27
- Iniciar el proceso de cocción; para el procedimiento, véase Página 28
- Entender las secuencias de cocción, véase Página 30

4.1.3 Introducir un perfil de cocción con aire caliente

Ámbito de aplicación




'Aire caliente' es un modo de funcionamiento del horno mixto en el que los alimentos se cuecen con calor seco. El modo de funcionamiento 'Aire caliente' es adecuado para los siguientes métodos de cocción:

- Asar
- Asar a la parrilla
- Hornear
- Asar (huesos)
- Gratinar





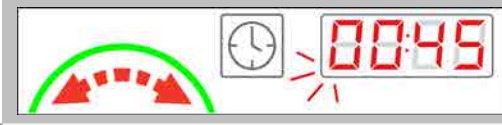



Rango de temperatura

Con el modo de funcionamiento 'Aire caliente' trabajará en un rango de temperatura de 30 °C a 250 °C.

Funciones de cocción disponibles

-  Velocidad del ventilador en 5 etapas
-  Crisp&Tasty en 5 etapas
-  BakePro en 5 etapas

Introducir el perfil de cocción

1.  Seleccione el modo de funcionamiento 'Aire caliente'.
2.  Seleccione el botón 'Temperatura de cocción'.
3.  Ajuste la temperatura de cocción deseada girando el C-Dial.
4.  Seleccione el botón 'Tiempo de cocción'.
5.  Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el C-Dial.
6.  Seleccione la etapa deseada de la 'Velocidad del ventilador'.
7.  Seleccione la etapa deseada de 'Crisp&Tasty'.
8.  Seleccione la etapa deseada de 'BakePro'.



Resultado: El perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Precalentar o enfriar la cámara de cocción previa solicitud; para el procedimiento, véase Página 27
- Iniciar el proceso de cocción; para el procedimiento, véase Página 28
- Entender las secuencias de cocción, véase Página 30

4.1.4 Introducir un perfil de cocción a través de 'Regeneración'

Ámbito de aplicación

'Regeneración' es aquel modo de funcionamiento del horno mixto en el que los alimentos previamente cocidos se terminan de cocer y se preparan para servirlos. La regeneración es apta para casi todo tipo de platos. A tal efecto los alimentos van dispuestos en recipientes o en bandejas para hornear.

Rango de temperatura

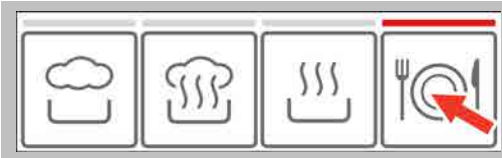





Con 'Regenerar' trabajará en un rango de temperatura de 120 °C a 160 °C.

Funciones de cocción disponibles



Velocidad del ventilador en 5 etapas

Introducir el perfil de cocción

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Seleccione el modo de funcionamiento 'Regeneración'. |
| 2. |  | Seleccione el botón 'Temperatura de cocción'. |
| 3. |  | Ajuste la temperatura de cocción deseada girando el C-Dial. |
| 4. |  | Seleccione el botón 'Tiempo de cocción'. |
| 5. |  | Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el C-Dial. |
| 6. |  | Seleccione la etapa deseada de la 'Velocidad del ventilador'. |



Resultado: El perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Precalentar o enfriar la cámara de cocción previa solicitud; para el procedimiento, véase Página 27
- Iniciar el proceso de cocción; para el procedimiento, véase Página 28
- Entender las secuencias de cocción, véase Página 30

4.1.5 Introducir un perfil de cocción con medición de la temperatura interna

Ámbito de aplicación

En la medición de la temperatura interna, la duración del proceso de cocción se controla a través de la temperatura interna del producto y no a través del tiempo. Puede utilizarse en combinación con todos los modos de funcionamiento.

La medición de la temperatura corazón es especialmente aconsejable para la cocción de asados de larga elaboración y para la cocción en su punto justo (en su punto, poco hecho, etc.).

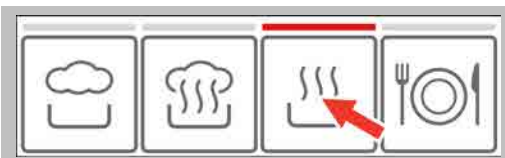

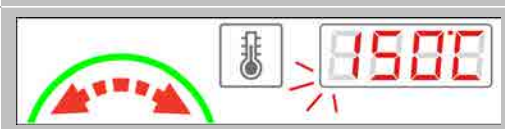



Rango de temperatura

Con la medición de la temperatura interna trabajará en un rango de temperatura de 20 °C a 99 °C.

Funciones de cocción disponibles

Según el modo de funcionamiento seleccionado, véase también '*Funciones de cocción disponibles en* Página 9.

Introducir el perfil de cocción

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Seleccione el modo de funcionamiento deseado, por ejemplo 'Aire caliente' |
| 2. |  | Seleccione el botón 'Temperatura de cocción'. |
| 3. |  | Ajuste la temperatura de cocción deseada girando el C-Dial. |
| 4. |  | Seleccione el botón 'Temperatura interna'. |
| 5. |  | Ajuste la temperatura interna deseada girando el C-Dial. |
| 6. |  | Seleccione el botón de la función de cocción deseada para ajustar la etapa, p. ej. 'Velocidad del ventilador'. |



Resultado: El perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Precalentar o enfriar la cámara de cocción previa solicitud; para el procedimiento, véase Página 27
- Iniciar el proceso de cocción; para el procedimiento, véase Página 28
- Entender las secuencias de cocción, véase Página 30

4.1.6 Seleccionar 'Precalentar' o 'Cool-Down'

Condiciones previas

- Usted ha introducido un nuevo perfil de cocción o ha accedido a un perfil del 'libro de recetas'.
- Recibirá la solicitud de precalentar o enfriar la cámara de cocción antes de la cocción.

Seleccionar 'Precalentar'

1.



Seleccione el botón 'Precalentar' para precalentar la cámara de cocción tras la solicitud.



Resultado: La cámara de cocción se precalienta.

Pasos adicionales:

- Iniciar el proceso de cocción; para el procedimiento, véase Página 28
- Entender las etapas de una secuencia de cocción, véase Página 31

Seleccionar 'Cool down'

1.



Seleccione el botón 'Cool down' para enfriar la cámara de cocción tras la solicitud.



Resultado: La cámara de cocción se enfría.

Pasos adicionales:

- Iniciar el proceso de cocción; para el procedimiento, véase Página 28
- Entender las etapas de una secuencia de cocción, véase Página 33

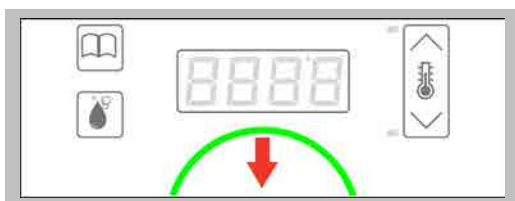
4.1.7 Iniciar el proceso de cocción

Condiciones previas

- Antes de iniciar el proceso de cocción, usted se ha familiarizado con las reglas y las advertencias de peligro acerca del manejo seguro del aparato, indicadas en el manual de utilización, y observa las instrucciones contenidas en el mismo.
- Usted ha introducido un nuevo perfil de cocción.
- Después de una solicitud correspondiente, usted ha precalentado o enfriado la cámara de cocción.
- El C-Dial se enciende en color verde.

Iniciar el proceso de cocción

1.



Pulse brevemente el C-Dial para iniciar el proceso de cocción.



Resultado: El proceso de cocción se inicia y el C-Dial se enciende en color rojo.

Pasos adicionales:

- Detener el proceso de cocción; para el procedimiento, véase Página 28
- Modificar los datos de cocción; para el procedimiento, véase Página 28
- Cocer con el perfil de cocción, para el procedimiento, consulte el capítulo '*Proceda así para la cocción*' del manual de utilización

4.1.8 Detener el proceso de cocción

Condiciones previas

- Usted ha iniciado el proceso de cocción.
- El C-Dial se enciende en color rojo.

Detener el proceso de cocción

1.



Pulse brevemente el C-Dial para detener el proceso de cocción.







Resultado: El proceso de cocción se detiene y el C-Dial se enciende en color verde.

4.1.9 Modificar datos durante el proceso de cocción

Condiciones previas

- Usted ha iniciado el proceso de cocción.

Modificar datos durante el proceso de cocción

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | Seleccione el botón 'Temperatura de cocción' para modificar la temperatura de cocción. |
| 2. |  | Ajuste la temperatura de cocción deseada girando el C-Dial. |
| 3. |  | Seleccione el botón 'Tiempo de cocción' para modificar el tiempo de cocción. |
| 4. |  | Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el C-Dial. |
| 5. |  | Seleccione el botón de la función de cocción deseada para modificar la etapa de la función de cocción, p. ej. 'Velocidad del ventilador'. |



Resultado: Los cambios se aplican al cabo de aprox. 5 segundos al proceso de cocción.

4.1.10 Aplicación de vapor manual durante el proceso de cocción

Condiciones previas

- Usted ha introducido un nuevo perfil de cocción con el modo de funcionamiento 'Aire caliente' o ha accedido a un perfil del 'libro de recetas'.
- Usted ha iniciado el proceso de cocción.

Aplicación de vapor manual durante el proceso de cocción

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Pulse el botón 'Aplicación de vapor manual' mientras deba aplicarse vapor. |
|----|---|--|



Resultado: Se aplica vapor a los alimentos.

4.2 Secuencias de cocción

Finalidad de este apartado

En el presente apartado encontrará las secuencias de easyDial durante el modo de cocción.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Secuencia de cocción con precalentamiento	31
Secuencia de cocción con 'Cool-Down'	33

4.2.1 Secuencia de cocción con precalentamiento

Condiciones previas

- Se ha introducido un nuevo perfil de cocción o se ha accedido a un perfil del 'libro de recetas'.
- La temperatura de la cámara de cocción es demasiado baja para el perfil de cocción seleccionado.

Etapas de la secuencia de cocción

Etapas 1 La temperatura de la cámara de cocción es demasiado baja

El aparato notifica mediante el parpadeo del indicador 'Precalentar' que la cámara de cocción debe precalentarse manualmente. El C-Dial se enciende en color verde.



Etapas 2 Precalentar

Después de seleccionar el botón 'Precalentar', el aparato calienta la cámara de cocción automáticamente hasta la temperatura de cocción ajustada del perfil de cocción. El C-Dial se enciende en color amarillo durante el precalentamiento.



Etapas 3 La temperatura en la cámara de cocción se mantiene.

Una vez alcanzada la temperatura de la cámara de cocción, el C-Dial parpadea en color verde. La temperatura de la cámara de cocción se mantiene.



Solicitud de carga

Al mismo tiempo suena una señal para la carga y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.



Etapas 4 Carga

Durante la carga de la cámara de cocción, el C-Dial se enciende en color amarillo.



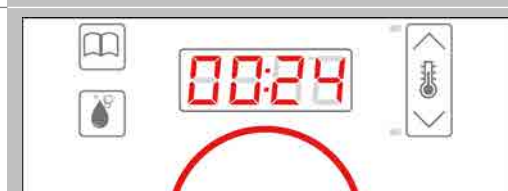
Etapas 5 Inicio

Después de cerrar la puerta del aparato, el C-Dial se enciende en color verde. Pulsando el C-Dial se inicia el proceso de cocción.



Etapas 6 Cocción

El proceso de cocción comienza. Se muestra el tiempo de cocción restante o la temperatura interna alcanzada. El C-Dial se enciende en color rojo.



Etapas 7 Final de la cocción alcanzado
Una vez alcanzado el final de la cocción, el C-Dial parpadea en color verde.



Solicitud de extracción
Al mismo tiempo suena una señal y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.

4.2.2 Secuencia de cocción con 'Cool-Down'

Condiciones previas

- Se ha introducido un nuevo perfil de cocción o se ha accedido a un perfil del 'libro de recetas'.
- La temperatura de la cámara de cocción es demasiado alta para el perfil de cocción seleccionado.

Etapas de la secuencia de cocción

Etapas 1 La temperatura en la cámara de cocción es demasiado alta

El aparato notifica mediante el parpadeo del indicador 'Cool down' que la cámara de cocción debe enfriarse manualmente. El C-Dial se enciende en color verde.



Solicitud de abrir la puerta del aparato

Al mismo tiempo se enciende el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' para acelerar el enfriamiento.



Etapas 2 Solicitud de enfriamiento

Después de abrir la puerta del aparato sigue parpadeando el indicador 'Cool down'. El C-Dial se enciende en color amarillo.



Etapas 3 Enfriamiento

Seleccionando 'Cool down', el aparato, con el ventilador en marcha, enfria la cámara de cocción automáticamente hasta la temperatura de cocción ajustada del perfil de cocción. El C-Dial se enciende en color amarillo durante el enfriamiento.



Etapas 4 Temperatura de la cámara de cocción alcanzada

Una vez alcanzada la temperatura de la cámara de cocción, el ventilador se detiene. El C-Dial parpadea en color verde.



Carga

Al mismo tiempo, durante la carga de la cámara de cocción se enciende el indicador de solicitud 'Cerrar la puerta del aparato'.



Etapas 5 Inicio

Después de cerrar la puerta del aparato, el C-Dial se enciende en color verde. Pulsando el C-Dial se inicia el proceso de cocción.



Etapas 6 Cocción

El proceso de cocción comienza. Se muestra el tiempo de cocción restante o la temperatura interna alcanzada. El C-Dial se enciende en color rojo.



Etapas 7 Final de la cocción alcanzado
Una vez alcanzado el final de la cocción, el C-Dial parpadea en color verde.



Solicitud de extracción
Al mismo tiempo suena una señal y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.

5 Trabajar con el libro de recetas

Finalidad de este capítulo

En este capítulo encontrará las instrucciones paso a paso y las secuencias de cocción para las principales actividades con el libro de recetas de easyDial.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Instrucciones	36
Secuencias de cocción	44

5.1 Instrucciones

Finalidad de este apartado

En este apartado encontrará las instrucciones paso a paso para las principales actividades con el libro de recetas.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas	37
Iniciar un perfil de cocción del libro de recetas	38
Crear un nuevo perfil de cocción sencillo en el libro de recetas	39
Crear un perfil de cocción de varios pasos en el libro de recetas	41
Borrar un perfil de cocción del libro de recetas	42
Salir del libro de recetas	43

5.1.1 Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas


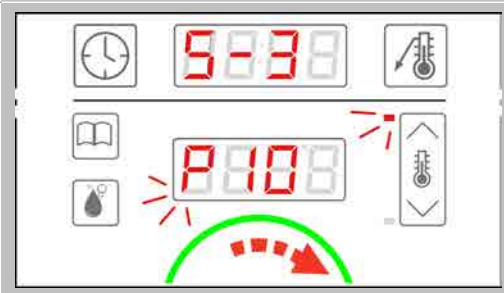

Funciones del libro de recetas

P 1	Posición del programa P1 hasta P99 para perfiles de cocción
5-1	Perfil de cocción con un paso de cocción
5-3	Paso de cocción 3 de un perfil de cocción de varios pasos, como máximo son posibles 9 pasos de cocción

Condiciones previas

- El perfil de cocción se guardó en el libro de recetas.

Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas

-  Seleccione el botón 'Libro de recetas'.
 -  Seleccione la posición del programa del perfil de cocción deseado girando el C-Dial.
C-Dial verde = posición del programa ocupada
-  **Resultado:** Se muestra el perfil de cocción con los datos del paso de cocción.

Pasos adicionales:

- Precalentar o enfriar la cámara de cocción previa solicitud; para el procedimiento, véase Página 27
- Iniciar un perfil de cocción del libro de recetas; para el procedimiento, véase Página 38
- Borrar un perfil de cocción del libro de recetas; para el procedimiento, véase Página 42
- Salir del libro de recetas; para el procedimiento, véase Página 43
- Entender las etapas de una secuencia de cocción, véase Página 45

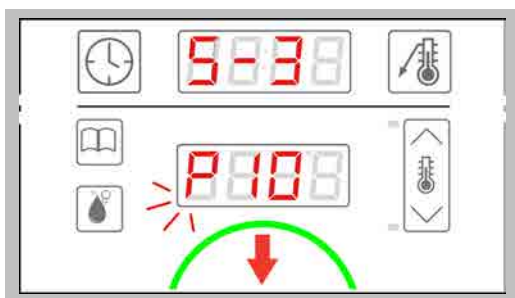
5.1.2 Iniciar un perfil de cocción del libro de recetas

Condiciones previas

- Antes de iniciar un perfil de cocción, usted se ha familiarizado con las reglas y las advertencias de peligro acerca del manejo seguro del aparato, indicadas en el manual de utilización, y observa las instrucciones contenidas en el mismo.
- Usted ha accedido a un perfil de cocción del libro de recetas.
- Después de una solicitud, usted ha precalentado o enfriado la cámara de cocción.
- El C-Dial se enciende en color verde.

Iniciar un perfil de cocción del libro de recetas

1.



Pulse brevemente el C-Dial para iniciar el proceso de cocción.





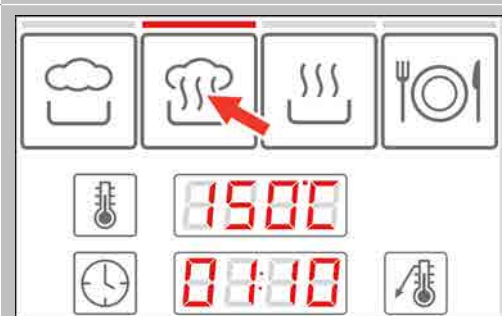

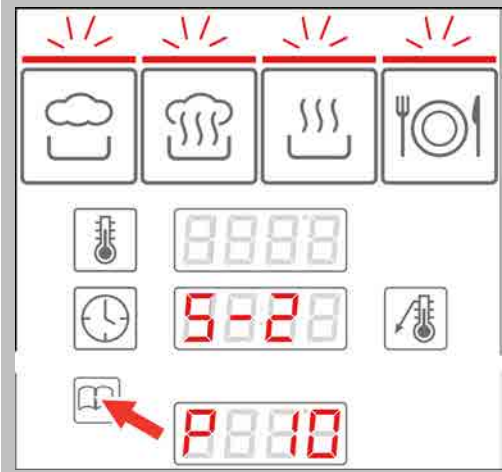


Resultado: El perfil de cocción se inicia inmediatamente y el C-Dial se enciende en color rojo.

Pasos adicionales:

- Detener el proceso de cocción; para el procedimiento, véase Página 28
- Cocer con el perfil de cocción, para el procedimiento, consulte el capítulo '*Proceda así para la cocción*' del manual de utilización

5.1.3 Crear un nuevo perfil de cocción sencillo en el libro de recetas

Crear un nuevo perfil de cocción sencillo en el libro de recetas

1.  Seleccione el botón 'Libro de recetas'.
2.  Seleccione una posición del programa libre para el perfil de cocción girando el C-Dial.
C-Dial amarillo = posición del programa libre
C-Dial verde = posición del programa ocupada
3.  Introduzca los datos del perfil de cocción.
4.  Guarde los datos con el botón 'Libro de recetas'.
5.  Rechace la entrada de otro paso de cocción.
O, si ahora desea introducir un paso de cocción adicional, consulte el procedimiento en *Crear un perfil de cocción de varios pasos en el libro de recetas* Página 41.
6.  Confirme con el botón 'Libro de recetas'.
7.  Seleccione el botón 'Libro de recetas' para salir del libro de recetas.



Resultado: El perfil de cocción está creado.

Pasos adicionales:

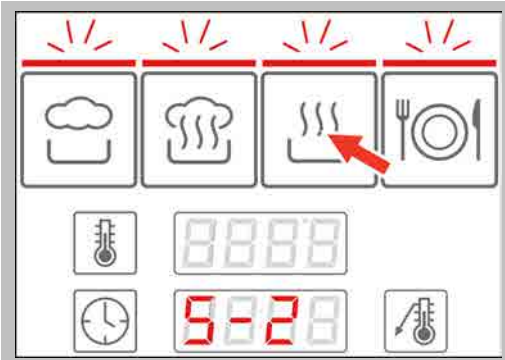
- Crear un perfil de cocción de varios pasos en el libro de recetas; para el procedimiento, véase Página 41
- Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas; para el procedimiento, véase Página 37


5.1.4 Crear un perfil de cocción de varios pasos en el libro de recetas

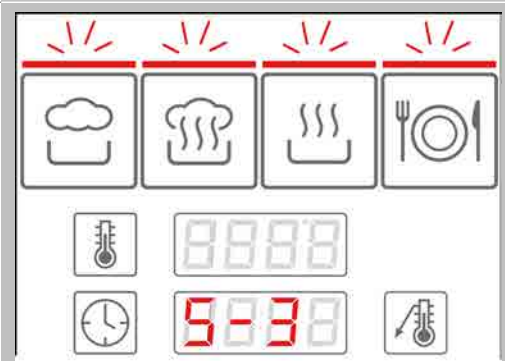
Condiciones previas


- Usted se encuentra en el libro de recetas y ha seleccionado una posición del programa.
- Usted ya ha introducido y guardado el primer paso de cocción de un perfil de cocción.


Crear un perfil de cocción de varios pasos en el libro de recetas

- 

Introduzca los datos para el segundo paso de cocción del perfil de cocción.
- 

Guarde los datos del segundo paso de cocción con el botón 'Libro de recetas'.
- 

Rechace la entrada de otro paso de cocción. O introduzca aquí los datos de un paso de cocción adicional.
- 

Confirme con el botón 'Libro de recetas'.
- 

Seleccione el botón 'Libro de recetas' para salir del libro de recetas.



Resultado: El perfil de cocción está creado.

Pasos adicionales:

- Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas; para el procedimiento, véase Página 37

5.1.5 Borrar un perfil de cocción del libro de recetas


Funciones del libro de recetas

P 1	Posición del programa P1 hasta P99 para perfiles de cocción
DEL	Borrar un perfil de cocción

Condiciones previas

- El perfil de cocción se guardó en el libro de recetas.

Borrar un perfil de cocción del libro de recetas

- 

Seleccione el botón 'Libro de recetas'.
- 

Seleccione la posición del programa del perfil de cocción deseado girando el C-Dial.
C-Dial verde = posición del programa ocupada
- 

Mantenga pulsado el botón 'Libro de recetas' hasta que aparezca 'del' en el visualizador.
- 

Confirme inmediatamente con el botón 'Libro de recetas'.



Resultado: El perfil de cocción con los datos está borrado de la posición del programa. El C-Dial se enciende en color amarillo.

Pasos adicionales:

- Salir del libro de recetas; para el procedimiento, véase Página 43

5.1.6 Salir del libro de recetas

Condiciones previas

- La posición del programa de un perfil de cocción se seleccionó en el libro de recetas.

Salir del libro de recetas

1.



Seleccione el botón 'Libro de recetas'.



Resultado: El libro de recetas se cierra.

5.2 Secuencias de cocción

Finalidad de este apartado

En el presente apartado encontrará las secuencias de easyDial durante el modo de cocción con el libro de recetas.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

Secuencia de cocción de un perfil de cocción de varios pasos

Página
45

5.2.1 Secuencia de cocción de un perfil de cocción de varios pasos

Condiciones previas

- Se ha accedido a un perfil de cocción de varios pasos del 'libro de recetas'.
- Después de una solicitud, se ha precalentado o enfriado la cámara de cocción.
- La cámara de cocción ha sido cargada.

Etapas de la secuencia de cocción

Etapas 1 Inicio

Después de cerrar la puerta del aparato, el C-Dial se enciende en color verde. Pulsando el C-Dial se inicia el proceso de cocción.



Etapas 2 Cocción, paso de cocción 1

El proceso de cocción comienza con el paso de cocción 1. En todos los pasos de cocción se visualiza el tiempo de cocción total restante o la temperatura interna alcanzada, alternándose con el paso de cocción actual. El C-Dial se enciende en color rojo.



Etapas 3 Cocción, paso de cocción 2

El proceso de cocción continúa con el paso de cocción 2. El C-Dial se enciende en color rojo.



Etapas 4 Cocción, paso de cocción 3

El proceso de cocción continúa con el paso de cocción 3. El C-Dial se enciende en color rojo.



Etapas 5 Final de la cocción alcanzado

Una vez alcanzado el final de la cocción, el C-Dial parpadea en color verde.



Solicitud de extracción

Al mismo tiempo suena una señal y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.



6 Limpieza con easyDial

Finalidad de este capítulo

En este capítulo encontrará las instrucciones paso a paso y las secuencias de limpieza para las principales actividades de limpieza con easyDial.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Instrucciones	47
Secuencias de limpieza	51

6.1 Instrucciones

Finalidad de este apartado

En este apartado encontrará las instrucciones paso a paso para las principales actividades antes del funcionamiento y durante el proceso de limpieza.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Acceder a un perfil de limpieza	48
Iniciar el proceso de limpieza	49
Detener el proceso de limpieza	49
Salir de la limpieza	50

6.1.1 Acceder a un perfil de limpieza

Perfiles de limpieza disponibles

CLA	Perfil de limpieza Cleaning assistant, limpieza semiautomática de la cámara de cocción
CLO	Perfil de limpieza 'Lavado con agua'
Perfiles de limpieza ConvoClean	
CL1	Nivel de limpieza 1 para suciedad ligera
CL2	Nivel de limpieza 2 para suciedad media
CL3	Nivel de limpieza 3 para suciedad fuerte
CL4	Nivel de limpieza 4 para suciedad muy fuerte
CL1d	Nivel de limpieza 1 para suciedad ligera con desinfección por vapor y secado
CL2d	Nivel de limpieza 2 para suciedad media con desinfección por vapor y secado
CL3d	Nivel de limpieza 3 para suciedad fuerte con desinfección por vapor y secado
CL4d	Nivel de limpieza 4 para suciedad muy fuerte con desinfección por vapor y secado

Acceder a un perfil de limpieza

- 

Seleccione el botón 'Limpiar'.
- 

Seleccione el perfil de limpieza deseado girando el C-Dial.



Resultado: Se muestra el perfil de limpieza con la duración de la misma.

Pasos adicionales:

- Iniciar el perfil de limpieza; para el procedimiento, véase Página 49
- Salir de la limpieza; para el procedimiento, véase Página 50
- Entender las secuencias de limpieza, véase Página 51

6.1.2 Iniciar el proceso de limpieza

Condiciones previas

- Antes de iniciar un perfil de limpieza, usted se ha familiarizado con las reglas y las advertencias de peligro acerca del trabajo seguro durante la limpieza, indicadas en el manual de utilización, y observa las instrucciones contenidas en el mismo.
- Usted ha accedido a un perfil de limpieza deseado.
- El C-Dial se enciende en color verde.

Iniciar el proceso de limpieza

1.



Pulse brevemente el C-Dial para iniciar el proceso de limpieza.



Resultado: El perfil de limpieza se inicia inmediatamente y el C-Dial se enciende en color amarillo.

Pasos adicionales:

- Detener el proceso de limpieza; para el procedimiento, véase Página 49
- Limpiar con el perfil de limpieza, para el procedimiento, consulte el capítulo *Proceda así para la limpieza* del manual de utilización

6.1.3 Detener el proceso de limpieza

Condiciones previas

- Usted ha accedido a un perfil de limpieza.
- Usted ha iniciado el perfil de limpieza.
- El C-Dial se enciende en color amarillo.

Detener el proceso de limpieza

1.



Pulse el C-Dial para detener el proceso de limpieza.



Resultado: El proceso de limpieza se detiene (solo posible mientras no se haya introducido ningún producto de limpieza). El C-Dial se enciende en color verde.

6.1.4 Salir de la limpieza

Condiciones previas

- Usted ha seleccionado un perfil de limpieza.

Salir de la limpieza

1.



Seleccione el botón 'Limpiar'.



Resultado: Se abandona la limpieza.

6.2 Secuencias de limpieza

Finalidad de este apartado

En el presente apartado encontrará las secuencias de easyDial durante la limpieza.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Secuencia de la limpieza semiautomática de la cámara de cocción	52
Secuencia de la limpieza de la cámara de cocción sin producto de limpieza	54
Secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean	55
Secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean con dosificación individual	56

6.2.1 Secuencia de la limpieza semiautomática de la cámara de cocción

Condiciones previas

- La puerta de la cámara de cocción está cerrada.
- Se ha seleccionado el perfil de limpieza de la limpieza semiautomática de la cámara de cocción.
- Se ha iniciado el perfil de limpieza.

Etapas de la limpieza semiautomática de la cámara de cocción

Etapas 1 Retirar los alimentos

Antes de que comience el proceso de limpieza semiautomático de la cámara de cocción, deberán retirarse todos los alimentos de la cámara de cocción. El C-Dial se enciende en color verde.



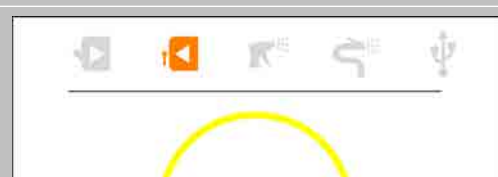
Solicitud de abrir la puerta del aparato

Al mismo tiempo suena una señal y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.



Etapas 2 Retirar los alimentos

Mientras se controla si se retiraron todos los alimentos se enciende el indicador de solicitud 'Cerrar la puerta del aparato'. El C-Dial se enciende en color amarillo.



Etapas 3 1.ª fase de limpieza

Después de cerrar la puerta del aparato se inicia inmediatamente la 1.ª fase de limpieza (fase de ablandamiento) del proceso de limpieza. Se muestra la duración de la limpieza. El C-Dial se enciende en color amarillo.



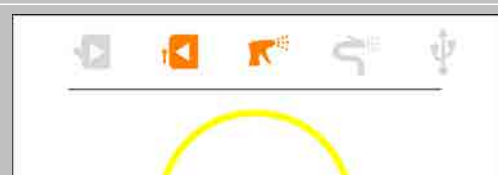
Etapas 4 Solicitud de rociar el producto de limpieza

Una vez finalizada la 1.ª fase de limpieza, suena una señal y los indicadores de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' y 'Rociar producto de limpieza' se encienden.



Etapas 5 Rociar producto de limpieza



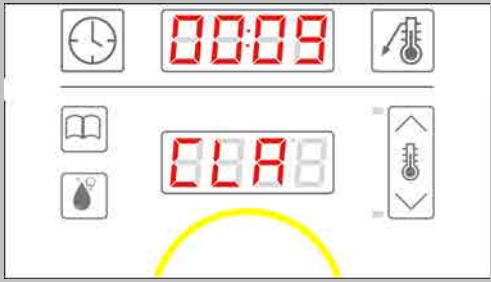


Mientras se rocía el producto de limpieza se encienden los indicadores de solicitud 'Cerrar la puerta del aparato' y 'Rociar producto de limpieza'. El C-Dial se enciende en color amarillo.



Etapas 6 2.ª fase de limpieza

Después de cerrar la puerta del aparato se inicia la 2.ª fase de limpieza. Se muestra la duración restante de la limpieza. El C-Dial se enciende en color amarillo.



Etapas 7	Solicitud de aclarar con agua Una vez finalizada la 2. ^a fase de limpieza, suena una señal y los indicadores de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' y 'Aclarar con agua' se encienden.	
Nivel 8	Aclarar con agua Mientras se aclara con agua se encienden los indicadores de solicitud 'Cerrar la puerta del aparato' y 'Aclarar con agua'. El C-Dial se enciende en color amarillo.	
Nivel 9	3.^a fase de limpieza Después de cerrar la puerta del aparato se inicia la 3. ^a fase de limpieza. Se muestra la duración restante de la limpieza. El C-Dial se enciende en color amarillo.	
Etapas 10	Final de la limpieza alcanzado Una vez alcanzado el final de la limpieza, el C-Dial parpadea en color verde.	
	Solicitud de abrir la puerta del aparato Al mismo tiempo suena una señal y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.	

6.2.2 Secuencia de la limpieza de la cámara de cocción sin producto de limpieza

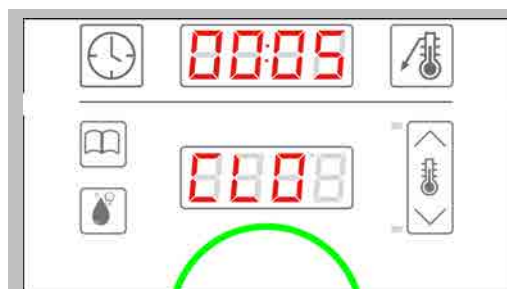
Condiciones previas

- La puerta del aparato está cerrada.
- Se ha seleccionado el perfil de limpieza de la limpieza de la cámara de cocción sin producto de limpieza.
- Se ha iniciado el perfil de limpieza.

Etapas de la limpieza de la cámara de cocción sin producto de limpieza

Etapas 1 Retirar los alimentos

Antes de que comience el proceso de limpieza de la cámara de cocción sin producto de limpieza, deberán retirarse todos los alimentos de la cámara de cocción. El C-Dial se enciende en color verde.



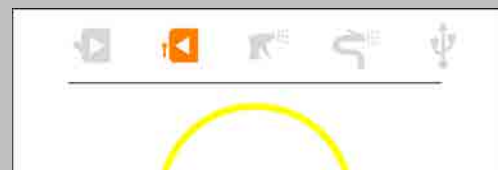
Solicitud de abrir la puerta del aparato

Al mismo tiempo suena una señal y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.



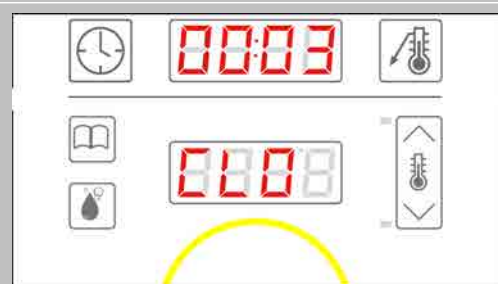
Etapas 2 Retirar los alimentos

Mientras se controla si se retiraron todos los alimentos se enciende el indicador de solicitud 'Cerrar la puerta del aparato'. El C-Dial se enciende en color amarillo.



Etapas 3 Limpiar

Después de cerrar la puerta del aparato se inicia inmediatamente el proceso de limpieza de la cámara de cocción sin producto de limpieza. Se muestra la duración restante de la limpieza. El C-Dial se enciende en color amarillo.



Etapas 4 Final de la limpieza alcanzado

Una vez alcanzado el final de la limpieza, el C-Dial parpadea en color verde.



Solicitud de abrir la puerta del aparato

Al mismo tiempo suena una señal y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.



6.2.3 Secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean

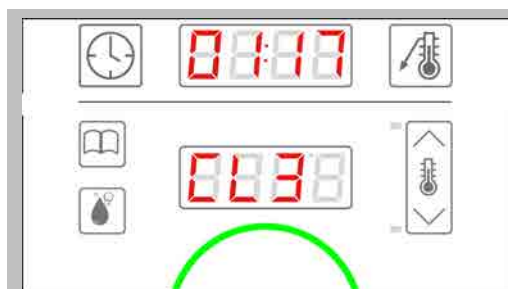
Condiciones previas

- La puerta del aparato está cerrada.
- Se ha seleccionado un perfil de limpieza de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean.
- Se ha iniciado el perfil de limpieza.

Etapas de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean

Etapas 1 Retirar los alimentos

Antes de que comience el proceso de limpieza completamente automático de la cámara de cocción ConvoClean, deberán retirarse todos los alimentos de la cámara de cocción. El C-Dial se enciende en color verde.



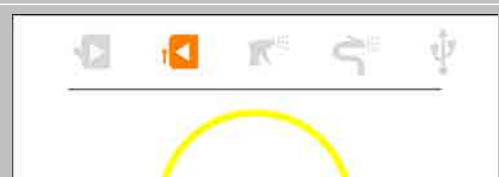
Solicitud de abrir la puerta del aparato

Al mismo tiempo suena una señal y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.



Etapas 2 Retirar los alimentos

Mientras se controla si se retiraron todos los alimentos se enciende el indicador de solicitud 'Cerrar la puerta del aparato'. El C-Dial se enciende en color amarillo.



Etapas 3 Limpiar

Después de cerrar la puerta del aparato se inicia inmediatamente el proceso de limpieza completamente automático de la cámara de cocción ConvoClean. Se muestra la duración restante de la limpieza. El C-Dial se enciende en color amarillo.



Etapas 4 Final de la limpieza alcanzado

Una vez alcanzado el final de la limpieza, el C-Dial parpadea en color verde.



Solicitud de abrir la puerta del aparato

Al mismo tiempo suena una señal y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.



6.2.4 Secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean con dosificación individual

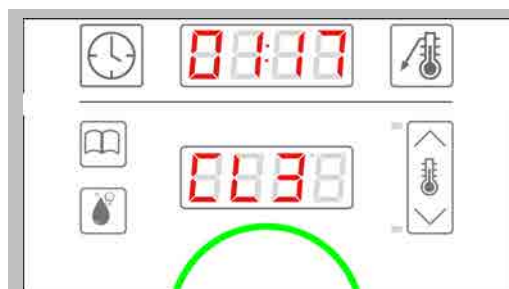
Condiciones previas

- La puerta del aparato está cerrada.
- Se ha seleccionado un perfil de limpieza de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean.
- Se ha iniciado el perfil de limpieza.

Etapas de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean

Etapas 1 Retirar los alimentos

Antes de que comience el proceso de limpieza completamente automático de la cámara de cocción ConvoClean con dosificación individual, deberán retirarse todos los alimentos de la cámara de cocción. El C-Dial se enciende en color verde.



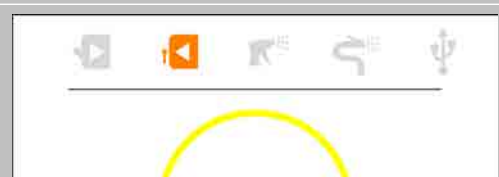
Solicitud de abrir la puerta del aparato

Al mismo tiempo suena una señal y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.



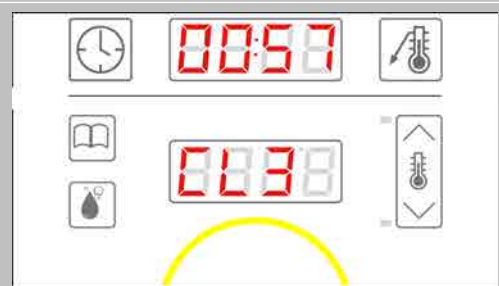
Etapas 2 Retirar los alimentos

Mientras se controla si se retiraron todos los alimentos se enciende el indicador de solicitud 'Cerrar la puerta del aparato'. El C-Dial se enciende en color amarillo.



Etapas 3 1.ª fase de limpieza

Después de cerrar la puerta del aparato se inicia inmediatamente la 1.ª fase de limpieza (fase de remojo) de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean con dosificación individual. Se muestra la duración restante de la limpieza. El C-Dial se enciende en color amarillo.



Etapas 4 Solicitud de recargar el producto de limpieza




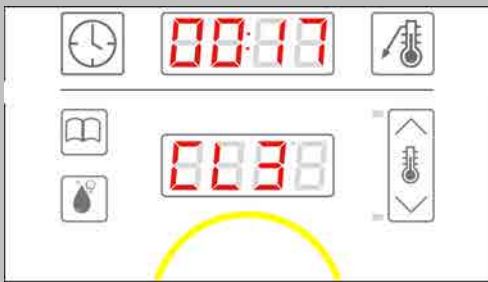


Una vez finalizada la 1.ª fase de limpieza, suena una señal y los indicadores de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' y 'Falta de producto de limpieza' se encienden.



Etapas 5 Recargar producto de limpieza

Mientras se carga el producto de limpieza se encienden los indicadores de solicitud 'Cerrar la puerta del aparato' y 'Falta de producto de limpieza'. Se indica la cantidad de botellas requeridas. El C-Dial se enciende en color amarillo.



Etapas 6	2.ª fase de limpieza Después de cerrar la puerta del aparato se inicia la 2.ª fase de limpieza de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean con dosificación individual. Se muestra la duración restante de la limpieza. El C-Dial se enciende en color amarillo.	
Etapas 7	Solicitud de recargar el abrillantador Una vez finalizada la 2.ª fase de limpieza, suena una señal y los indicadores de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' y 'Falta de abrillantador' se encienden.	
Nivel 8	Recargar abrillantador Mientras se carga el abrillantador se encienden los indicadores de solicitud 'Cerrar la puerta del aparato' y 'Falta de abrillantador'. Se indica la cantidad de botellas requeridas. El C-Dial se enciende en color amarillo.	
Nivel 9	3.ª fase de limpieza Después de cerrar la puerta del aparato se inicia la 3.ª fase de limpieza (fase de abrillantado) de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean con dosificación individual. Se muestra la duración restante de la limpieza. El C-Dial se enciende en color amarillo.	
Etapas 10	Final de la limpieza alcanzado Una vez alcanzado el final de la limpieza, el C-Dial parpadea en color verde.	
	Solicitud de abrir la puerta del aparato Al mismo tiempo suena una señal y el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' se enciende.	

7 Realizar ajustes en easyDial

Finalidad de este capítulo

En este capítulo encontrará las instrucciones paso a paso para las principales actividades con los ajustes de easyDial.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

Ajustar la fecha, la hora y la indicación de temperatura

Página
59

7.1 Ajustar la fecha, la hora y la indicación de temperatura

Ajustar la fecha, la hora, la indicación de la temperatura y el volumen

1.  Mantenga pulsado el C-Dial hasta que aparezcan 'Adj' y 'd' (día) en el visualizador.
2.  Seleccione el día girando el C-Dial.
3.  Pulse brevemente el C-Dial para ajustar el mes.
4.  Seleccione el mes girando el C-Dial.
5.  Pulse brevemente el C-Dial para ajustar el año.
6.  Seleccione el año girando el C-Dial.
7.  Pulse brevemente el C-Dial para ajustar la hora.
8.  Seleccione la hora girando el C-Dial.
9.  Pulse brevemente el C-Dial para ajustar los minutos.
10.  Seleccione los minutos girando el C-Dial.
11.  Pulse brevemente el C-Dial para ajustar la indicación de temperatura.
12.  Seleccione la indicación de temperatura deseada en °C girando el C-Dial.
13.  Pulse brevemente el C-Dial para ajustar el volumen de la señal acústica.
14.  Seleccione el volumen deseado de 5 a 100 girando el C-Dial.
15.  Pulse brevemente el C-Dial para salir de 'Settings'.



Resultado: Los ajustes realizados en 'Settings' se guardan.

8 Importación/exportación de datos

Finalidad de este capítulo

En este capítulo encontrará las instrucciones paso a paso y las secuencias para las principales actividades durante la importación/exportación de datos.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Instrucciones	61
Secuencias de las funciones de importación/exportación	64

8.1 Instrucciones

Finalidad de este apartado

En este apartado encontrará las instrucciones paso a paso para las principales actividades durante la importación/exportación de datos.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Acceder a las funciones de importación/exportación e iniciarlas	62
Salir de las funciones de importación/exportación	63

8.1.1 Acceder a las funciones de importación/exportación e iniciarlas


Funciones de importación y exportación

HACC ou	Exportación de datos HACCP
Pro In	Importación de un libro de recetas
Pro ou	Exportación de un libro de recetas
CLn1 In	Importación de un perfil de limpieza para la limpieza con dosificación individual
CLn2 In	Importación de un perfil de limpieza para la limpieza con bidones
UPd b0	Ejecución de una actualización del software

Condiciones previas

- El lápiz de memoria USB está insertado.
- El indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado' se enciende.
- El C-Dial se enciende en color azul.

Acceder a las funciones de importación/exportación e iniciarlas

- 

Seleccione el botón 'Libro de recetas'.
- 

Seleccione una de las funciones de importación o exportación girando el C-Dial, p. ej. 'Pro In'.
- 

Inicie la función de importación o exportación seleccionada pulsando el C-Dial, p. ej. 'Pro In'.

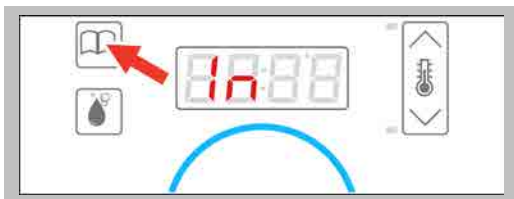
8.1.2 Salir de las funciones de importación/exportación

Condiciones previas

- El lápiz de memoria USB está insertado.
- Se accede a las funciones de importación/exportación.
- El C-Dial se enciende en color azul.

Salir de las funciones de importación/exportación

1.



Seleccione el botón 'Libro de recetas' para salir de las funciones de importación o exportación.



Resultado: Ahora podrá extraer el lápiz de memoria USB. El C-Dial se enciende en color verde.

8.2 Secuencias de las funciones de importación/exportación

Finalidad de este apartado

En el presente apartado encontrará las secuencias de easyDial durante la importación o exportación de datos.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Exportación de datos HACCP	65
Importación o exportación de un libro de recetas	66
Importación de un perfil de limpieza	67
Importación de una actualización del software	68

8.2.1 Exportación de datos HACCP

Condiciones previas

- El lápiz de memoria USB está insertado.
- Se ha accedido a la función y se ha iniciado la misma.

Etapas de la exportación de datos HACCP

Etapas 1 Se exportan los datos HACCP

El aparato inicia la exportación de los datos HACCP al lápiz de memoria USB. El C-Dial parpadea en color azul.



Al mismo tiempo parpadea el indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado'.



Etapas 2 Transferencia de datos concluida

La transferencia de datos ha concluido cuando el C-Dial deja de parpadear y se enciende permanentemente en color azul.



Al mismo tiempo, el indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado' deja de parpadear y vuelve a emitir luz permanente.



8.2.2 Importación o exportación de un libro de recetas

Condiciones previas

- El lápiz de memoria USB está insertado.
- Se accede a la función de importación o exportación y se inicia la misma.

Etapas de la importación o exportación de un libro de recetas

Etapas 1 Los datos del libro de recetas se importan o exportan

El aparato inicia la importación o exportación de los datos. El C-Dial parpadea en color azul.



Al mismo tiempo parpadea el indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado'.



Etapas 2 Transferencia de datos concluida

La transferencia de datos ha concluido cuando el C-Dial deja de parpadear y se enciende permanentemente en color azul.



Al mismo tiempo, el indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado' deja de parpadear y vuelve a emitir luz permanente.



8.2.3 Importación de un perfil de limpieza

Condiciones previas

- El lápiz de memoria USB está insertado.
- Se accedió a la función de importación y se inicia la misma.

Etapas de la importación de un perfil de limpieza

Etapas 1 Los datos del perfil de limpieza se importan
El aparato inicia la importación de los datos del perfil de limpieza seleccionado. El C-Dial parpadea en color azul.



Al mismo tiempo parpadea el indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado'.

Etapas 2 Transferencia de datos concluida
La transferencia de datos ha concluido cuando el C-Dial deja de parpadear y se enciende permanentemente en color azul.



Al mismo tiempo, el indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado' deja de parpadear y vuelve a emitir luz permanente.

8.2.4 Importación de una actualización del software

Condiciones previas

- El lápiz de memoria USB está insertado.
- Se ha accedido a la función de actualización y se ha iniciado la misma.

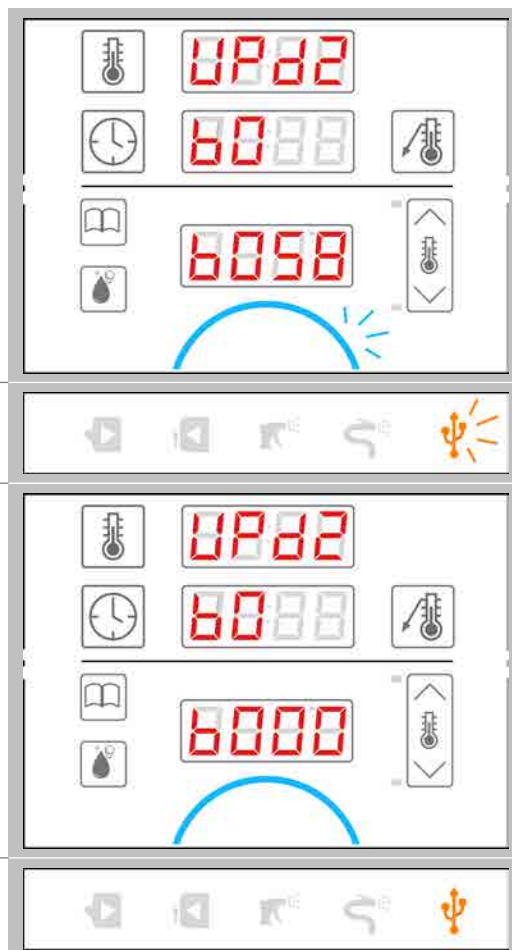
Etapas de una actualización del software

- Etapas 1 Se ejecuta la actualización del software**
El aparato inicia la actualización del software e importa los datos del lápiz de memoria USB. Se muestra el progreso de la importación. El C-Dial parpadea en color azul.

Al mismo tiempo parpadea el indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado'.

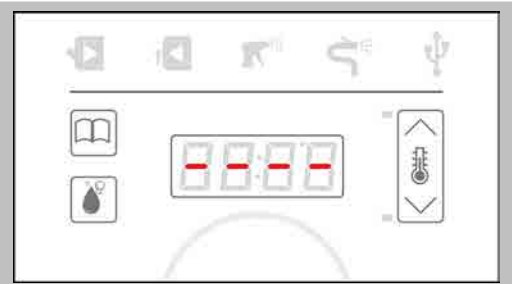
- Etapas 2 Transferencia de datos concluida**
La transferencia de datos ha concluido cuando el C-Dial deja de parpadear y se enciende permanentemente en color azul.

Al mismo tiempo, el indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado' deja de parpadear y vuelve a emitir luz permanente.



Etapas 3 easyDial se reinicia

El aparato reinicia automáticamente easyDial. Todos los indicadores de solicitud y el C-Dial están apagados.



Etapas 4 La actualización del software ha concluido

El aparato inicia la indicación de los modos de funcionamiento, en lugar de la importación/exportación de los datos. El indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado' se enciende. El C-Dial se enciende en color verde.



Hornos mixtos Convotherm 4 easyDial

Serial no.

Item no.

Order no.

Manitowoc Foodservice es una empresa global dedicada a aportar valor a los operadores de servicios alimentarios equipándoles con respuestas realistas altamente especializadas que mejoran los menús, el servicio, los beneficios y la eficacia.

Para saber cómo Manitowoc Foodservice y sus marcas líderes pueden equiparle, visite nuestro sitio web global www.manitowocfoodservice.com para localizar los recursos regionales o locales a su disposición.

