



Horno mixto

 Leer el manual antes de usar el aparato

Convotherm 4 easyDial

Instrucciones de manejo - Original, SPA

Índice

1	Generalidades	5
1.1	Estructura de la documentación del cliente	5
1.2	Información de seguridad que debe leerse imprescindiblemente	7
1.3	Acerca de las presentes instrucciones de manejo	8
2	Funciones de easyDial	9
2.1	Resumen de las funciones de easyDial	9
2.2	Perfiles de cocción seleccionados	11
3	Estructura del easyDial	12
3.1	Resumen de la estructura del easyDial	12
3.2	Botones de los modos de funcionamiento	13
3.3	Botón e indicador de la temperatura de cocción	13
3.4	Botones e indicador del tiempo de cocción y de la temperatura interna	13
3.5	Botones de las funciones de cocción	14
3.6	Indicadores de solicitud	15
3.7	Sección de programas	16
3.8	Funciones del C-Dial	17
4	Cocción con easyDial	18
4.1	Introducir un perfil de cocción con vapor	18
4.2	Introducir un perfil de cocción con vapor caliente	20
4.3	Introducir un perfil de cocción con aire caliente	22
4.4	Introducir un perfil de cocción a través de 'Regeneración'	24
4.5	Introducir un perfil de cocción con medición de la temperatura interna	25
4.6	Seleccionar 'Precalentar' o 'Cool down'	26
4.7	Iniciar el modo de cocción	27
4.8	Detener el modo de cocción	27
4.9	Secuencia de cocción con precalentamiento	28
4.10	Secuencia de cocción con 'Cool down'	30
4.11	Modificar datos durante el proceso de cocción	32
4.12	Aplicación de vapor manual durante el proceso de cocción	32
5	Trabajar con el libro de recetas	33
5.1	Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas	33
5.2	Iniciar un perfil de cocción del libro de recetas	35
5.3	Crear un nuevo perfil de cocción de un paso en el libro de recetas	36
5.4	Crear un perfil de cocción de varios pasos en el libro de recetas	38
5.5	Borrar un perfil de cocción del libro de recetas	39
5.6	Salir del libro de recetas	40
5.7	Secuencia de cocción de un perfil de cocción de varios pasos	41
6	Limpieza con easyDial	42
6.1	Acceder a un perfil de limpieza	42
6.2	Iniciar el proceso de limpieza	44
6.3	Detener el proceso de limpieza	44
6.4	Salir de la limpieza	45
6.5	Secuencia de la limpieza semiautomática de la cámara de cocción	46
6.6	Secuencia de la limpieza de la cámara de cocción sin producto de limpieza	48

6.7	Secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean	49
6.8	Secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean con dosificación individual	50
7	Realizar ajustes en easyDial	52
7.1	Ajustar la fecha, la hora y la indicación de temperatura	52
8	Importación/exportación de datos	54
8.1	Acceder a las funciones de importación/exportación e iniciarlas	54
8.2	Salir de las funciones de importación/exportación	55
8.3	Secuencia de la exportación de datos HACCP	56
8.4	Secuencia de la importación o exportación de un libro de recetas	57
8.5	Secuencia de la importación de un perfil de limpieza	58
8.6	Secuencia de la importación de una actualización del software	59

1 Generalidades

Finalidad de este capítulo

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

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 manejo 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
- **Colocación:** enumera y describe las variantes de colocación 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 conexiones:** 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 métodos 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 manejo

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

Las instrucciones de manejo 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 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, la colocación, 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 manejo 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 manejo 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 manejo

Finalidad

Las presentes instrucciones de manejo 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 del perfil 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 manejo

Capítulo/apartado	Finalidad	Grupo objetivo
Generalidades	Explica el uso de las presentes instrucciones de manejo 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 'Ajustes'	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.

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 mixto
- 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 mixto	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'
- Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción ConvoClean: Pueden seleccionarse 8 perfiles de limpieza para diferentes grados de suciedad, de los cuales algunos incluyen la desinfección con vapor y el secado

Ajustes

En '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, importarse 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	-	-
Escalope de cerdo empanado		200 °C	9 min	-	 3

3 Estructura del easyDial

Finalidad de este capítulo

Su horno mixto se maneja a través de unas teclas (botones) y un codificador rotatorio, denominado Convotharm-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.

3.1 Resumen de la estructura del easyDial



Selección del modo de funcionamiento
Véase la página 13



Entrada e indicación de la temperatura de cocción
Véase la página 13



Entrada e indicación del tiempo de cocción o de la temperatura interna
Véase la página 13



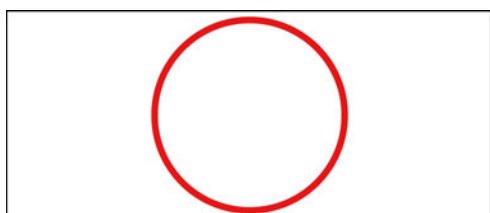
Selección de las funciones de cocción (funciones adicionales del ACS+)
Véase la página 14



Indicadores de solicitud
Véase la página 15







Sección de programas
Véase la página 16





C-Dial, unidad de control e indicador de estado
Véase la página 17




3.2 Botones de los modos de funcionamiento

	Vapor	Botón para introducir un perfil de cocción con el modo de funcionamiento 'Vapor' ▪ El indicador encima del botón se enciende en color rojo si está seleccionado el modo de funcionamiento
	Vapor mixto	Botón para introducir un perfil de cocción con el modo de funcionamiento 'Vapor mixto'
	Aire caliente	Botón para introducir un perfil de cocción con el modo de funcionamiento 'Aire caliente'
	Regeneración a la carta	Botón para introducir un perfil de cocción con la función de regeneración 'Regeneración a la carta'

3.3 Botón e indicador de la temperatura de cocción

	Temperatura de cocción	Botón para introducir la temperatura de cocción
	Visualizador	Indicación de la temperatura de cocción ▪ El indicador se enciende con la temperatura de cocción ajustada en °C ▪ El indicador parpadea mientras pueda ajustarse la temperatura de cocción (aprox. 5 segundos)

3.4 Botones e indicador del tiempo de cocción y de la temperatura interna

	Tiempo de cocción	Botón para introducir el tiempo de cocción
	Visualizador	Indicación del tiempo de cocción o de la temperatura interna ▪ El indicador se enciende con el valor ajustado ▪ El indicador parpadea mientras pueda ajustarse el tiempo de cocción o la temperatura interna (aprox. 5 segundos)
	Temperatura interna	Botón para introducir la temperatura interna

3.5 Botones de las funciones de cocción



Velocidad del ventilador

Botón para seleccionar la función de cocción para la regulación de la velocidad de flujo en la cámara de cocción en 5 etapas

Nivel 1 Velocidad de flujo mínima

Nivel 4 Preajuste

Nivel 5 Velocidad de flujo máxima



HumidityPro

Botón para seleccionar la función de cocción para la regulación de la humedad en la cámara de cocción en 5 etapas

Nivel 1 Humedad mínima

Nivel 5 Humedad máxima



Crisp&Tasty

Botón para seleccionar la función de cocción para la regulación de la deshumidificación de la cámara de cocción en 5 etapas

Nivel 1 Deshumidificación mínima

Nivel 5 Deshumidificación máxima



BakePro
Solamente seleccionable
al introducir un perfil de
cocción

Botón para seleccionar la función de horneado con aplicación de vapor y velocidad de parada del ventilador regulada automáticamente en 5 etapas

Nivel 1 Humidificación mínima










Nivel 5 Humidificación máxima



Aplicación de vapor ma-
nual
Solamente seleccionable
durante el proceso de
cocción

Botón para introducir humedad en forma de vapor o neblina de pulverización en la cámara de cocción
Los indicadores no se encienden

3.6 Indicadores de solicitud

	Falta de abrillantador	El indicador parpadea en color rojo si hay que recargar abrillantador (solo en caso de limpieza completamente automática de la cámara de cocción)
	Falta de producto de limpieza	El indicador parpadea en color rojo si hay que recargar producto de limpieza (solo en caso de limpieza completamente automática de la cámara de cocción)
	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	El indicador se enciende en color amarillo cuando debe rociarse producto de limpieza en la cámara de cocción (solo en caso de limpieza semiautomática de la cámara de cocción)
	Aclarar con agua	El indicador se enciende en color amarillo cuando debe aclararse con agua la cámara de cocción (solo en caso de limpieza semiautomática de la cámara de cocción)
	Lápiz de memoria USB insertado	<ul style="list-style-type: none"> 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

3.7 Sección de programas



Libro de recetas

Botón para acceder al libro de recetas, para la administración de hasta 99 perfiles de cocción
Véase la página 33

Libro de recetas
con lápiz de memoria
USB insertado

Botón para acceder a las funciones de importación/exportación
Véase la página 54



Limpiar

Botón para acceder a los perfiles de limpieza para la limpieza de la cámara de cocción
Véase la página 42



Visualizador

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
- Ajustes
- Funciones de importación/exportación
- Códigos de error



Precalentar

Botón para el precalentamiento manual de la cámara de cocción

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

Véase la página 26



Cool down

Botón para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción

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

Véase la página 26

3.8 Funciones del C-Dial



Girar el C-Dial

Seleccionar ajustes



Pulsar brevemente el C-Dial

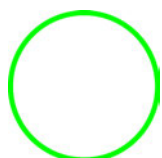
- Confirmar ajustes
- Iniciar y finalizar procesos

Véase la página 27
Véase la página 44



Mantener pulsado el C-Dial

Acceso a los 'Ajustes'
Véase la página 52



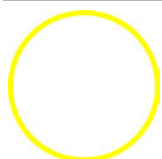
C-Dial verde

Encendido

- Puerta del aparato cerrada y aparato listo para funcionar
- Proceso finalizado
- Posición del programa libre en el 'Libro de recetas'

Parpadea

Solicitud de acción para el operador



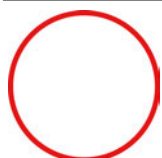
C-Dial amarillo

Encendido

- Puerta del aparato abierta
- Ejecutando 'Precalentamiento' o 'Cool down'
- Proceso de limpieza en curso
- Posición del programa libre en el 'Libro de recetas'

Parpadea

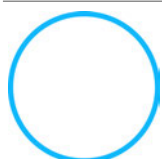
Solicitud de precaución para el operador



C-Dial rojo

Encendido

Proceso de cocción en curso



C-Dial azul

Encendido

Lápiz de memoria USB insertado y 'Libro de recetas' seleccionado

Parpadea

Ejecutando la transferencia de datos

4 Cocción con easyDial

Finalidad de este capítulo

Para realizar la cocción con su horno mixto, necesitará un perfil de cocción adecuado para su producto.

Podrá introducir rápidamente e iniciar inmediatamente un perfil de cocción de un paso a través de los modos de funcionamiento de la interfaz de usuario easyDial.

Un perfil de cocción de varios pasos deberá crearse como perfil nuevo a través del 'Libro de recetas'. Podrá acceder inmediatamente a un perfil de cocción ya existente en el 'Libro de recetas' e iniciarlo en el acto, véase también 'Trabajar con el libro de recetas' la página 33.

Antes de iniciar un modo de cocción, siempre deberá familiarizarse con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en el manual de utilización acerca del manejo seguro del aparato, y observar las instrucciones contenidas en el mismo.

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

4.1 Introducir un perfil de cocción con vapor

Ámbito de aplicación

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

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


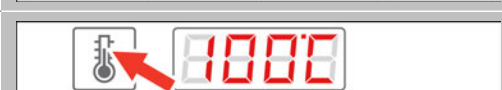
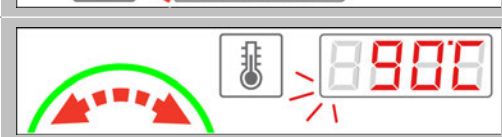

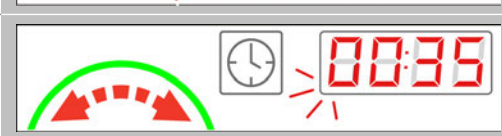
Rango de temperatura

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'.
Véase la página 14



Resultado: el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Precalentar o enfriar la cámara de cocción previa solicitud; para el procedimiento, véase la página 26
- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase la página 27
- Secuencia de cocción con precalentamiento, véase la página 28
- Secuencia de cocción con 'Cool down', véase la página 30

4.2 Introducir un perfil de cocción con vapor caliente

Ámbito de aplicación

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

- Asar
- Hornear
- Estofar

Rango de temperatura

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

Funciones de cocción disponibles



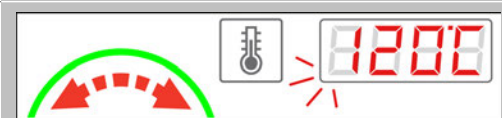






Velocidad del ventilador en 5 etapas



HumidityPro en 5 etapas o regulación automática

Introducir el perfil de cocción

1.  Seleccione el modo de funcionamiento 'Vapor mixto'.
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'. Véase la página 14
7.  Seleccione la etapa deseada de 'HumidityPro'. Véase la página 14



Resultado: el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Precalentar o enfriar la cámara de cocción previa solicitud; para el procedimiento, véase la página 26
- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase la página 27
- Secuencia de cocción con precalentamiento, véase la página 28
- Secuencia de cocción con 'Cool down', véase la página 30

4.3 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, por ejemplo, para los siguientes métodos de cocción:

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




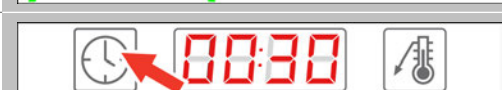




Rango de temperatura

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'. Véase la página 14
7.  Seleccione la etapa deseada de 'Crisp&Tasty'. Véase la página 14
8.  Seleccione la etapa deseada de 'BakePro'. Véase la página 14



Resultado: el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Precalentar o enfriar la cámara de cocción previa solicitud; para el procedimiento, véase la página 26
- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase la página 27
- Secuencia de cocción con precalentamiento, véase la página 28
- Secuencia de cocción con 'Cool down', véase la página 30

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

Ámbito de aplicación

'Regenerar' es la función de regeneración del horno mixto en la 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 están dispuestos en platos.

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 la función de regeneración 'Regenerar'. |
| 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'.
Véase la página 14 |



Resultado: el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Precalentar o enfriar la cámara de cocción previa solicitud; para el procedimiento, véase la página 26
- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase la página 27
- Secuencia de cocción con precalentamiento, véase la página 28
- Secuencia de cocción con 'Cool down', véase la página 30

4.5 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. En el manual de utilización podrá informarse sobre el manejo seguro de la sonda de temperatura interna.

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.).



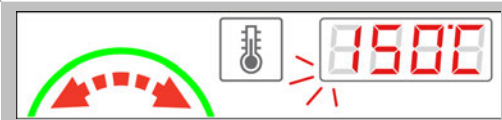

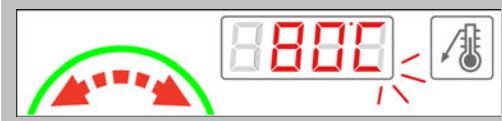

Rango de temperatura

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 la 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'.
Véase la página 14 |



Resultado: el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Cocer con la sonda de temperatura interna; para el procedimiento, véase el manual de utilización
- Precalentar o enfriar la cámara de cocción previa solicitud; para el procedimiento, véase la página 26
- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase la página 27
- Secuencia de cocción con precalentamiento, véase la página 28
- Secuencia de cocción con 'Cool down', véase la página 30

4.6 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 modo de cocción; para el procedimiento, véase la página 27
- Secuencia de cocción con precalentamiento, véase la página 28

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 modo de cocción; para el procedimiento, véase la página 27
- Secuencia de cocción con 'Cool down', véase la página 30

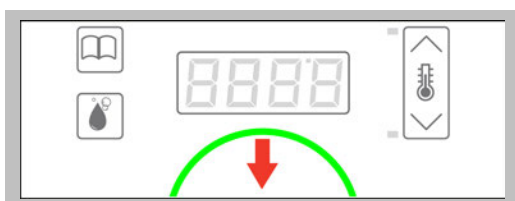
4.7 Iniciar el modo de cocción

Condiciones previas

- Antes de iniciar el modo 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 modo 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 modo de cocción; para el procedimiento, véase la página 27
- Modificar los datos de cocción; para el procedimiento, véase la página 32
- Cocer con el perfil de cocción, para el procedimiento, consulte el capítulo 'Proceda así para la cocción' del manual de utilización

4.8 Detener el modo de cocción

Condiciones previas

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

Detener el modo 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.

4.9 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.

Secuencia de cocción

- 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.



- 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.



- 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.

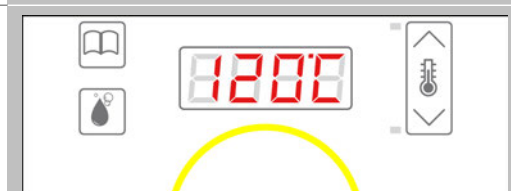


Solicitud de carga

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



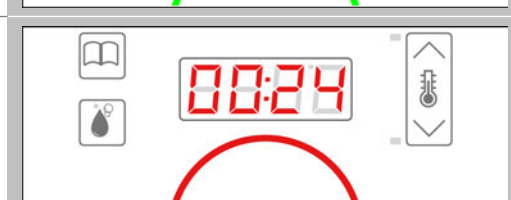
- 4 **Carga**
Durante la carga de la cámara de cocción, el C-Dial se enciende en color amarillo.



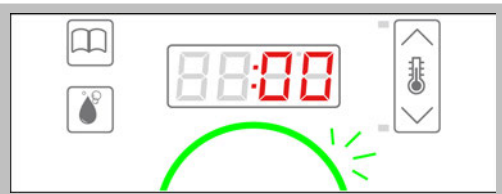
- 5 **Inicio**
Después de cerrar la puerta del aparato, el C-Dial se enciende en color verde. Pulsando el C-Dial se inicia el proceso de cocción.



- 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.



- 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.



4.10 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.

Secuencia de cocción

- 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.

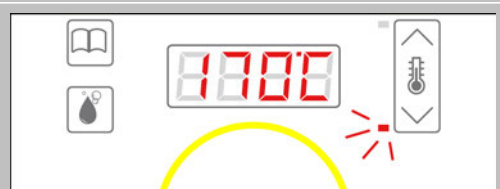


Solicitud de abrir la puerta del aparato

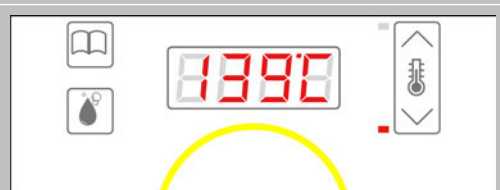
Al mismo tiempo se enciende el indicador de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' para acelerar el enfriamiento.



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



- Enfriamiento**
 Seleccionando 'Cool down', el aparato, con el ventilador en marcha, enfría 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.



- 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

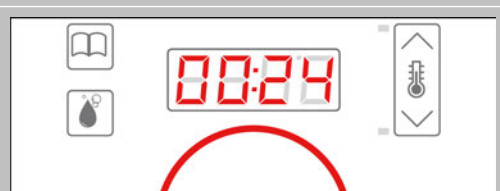
Al mismo tiempo, durante la carga de la cámara de cocción se enciende el indicador de solicitud 'Cerrar la puerta del aparato'.



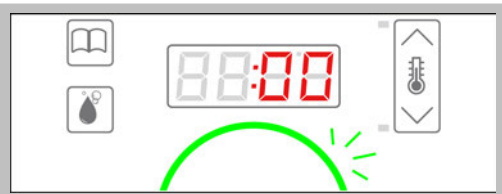
- Inicio**
 Después de cerrar la puerta del aparato, el C-Dial se enciende en color verde. Pulsando el C-Dial se inicia el proceso de cocción.



- 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.



- 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.








4.11 Modificar datos durante el proceso de cocción

Condiciones previas

- Usted ha iniciado el modo 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.

4.12 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 modo 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.

5 Trabajar con el libro de recetas

Finalidad de este capítulo

A través del 'Libro de recetas' de easyDial podrá acceder a un perfil de cocción ya existente e iniciarlo en el acto.

Antes de iniciar un modo de cocción, siempre deberá familiarizarse con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en el manual de utilización acerca del manejo seguro del aparato, y observar las instrucciones contenidas en el mismo.

Únicamente en el 'Libro de recetas' podrá introducir y guardar un perfil de cocción de varios pasos. Un perfil de cocción guardado en el 'Libro de recetas' no podrá modificarse, sino que, dado el caso, deberá borrar y volver a introducirse.

Cuando desee utilizar un 'libro de recetas' probado para otros hornos mixtos Convotharm, podrá exportar e importar dicho libro de recetas a través de la conexión USB, mediante las funciones de importación y exportación del libro de recetas.

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

5.1 Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas


Funciones del libro de recetas

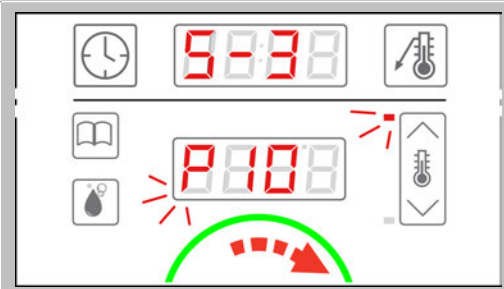
P 1	Posición del programa P1 hasta P99 para perfiles de cocción
5-1	Perfil de cocción con un paso de cocción
5-3	Paso de cocción 3 de un perfil de cocción de varios pasos, como máximo son posibles 9 pasos de cocción

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 la página 26
- Iniciar un perfil de cocción del libro de recetas; para el procedimiento, véase la página 35
- Borrar un perfil de cocción del libro de recetas; para el procedimiento, véase la página 39
- Salir del libro de recetas; para el procedimiento, véase la página 40
- Secuencia de cocción de un perfil de cocción de varios pasos, véase la página 41

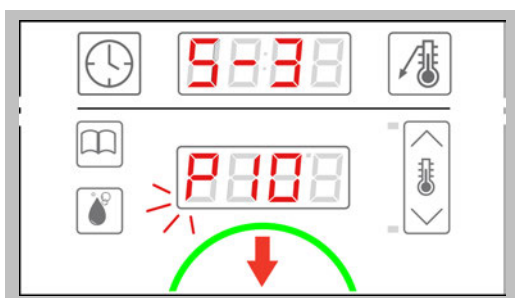
5.2 Iniciar un perfil de cocción del libro de recetas

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.







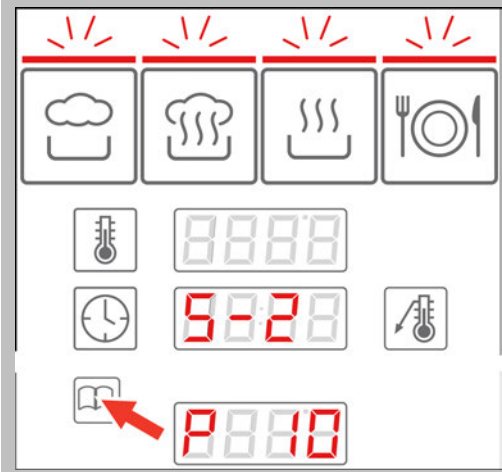


Resultado: el perfil de cocción se inicia inmediatamente y el C-Dial se enciende en color rojo.

Pasos adicionales:

- Detener el modo de cocción; para el procedimiento, véase la página 27
- Cocer con el perfil de cocción, para el procedimiento, consulte el capítulo 'Proceda así para la cocción' del manual de utilización

5.3 Crear un nuevo perfil de cocción de un paso en el libro de recetas

Crear un nuevo perfil de cocción de un paso 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' en la página 38.
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:

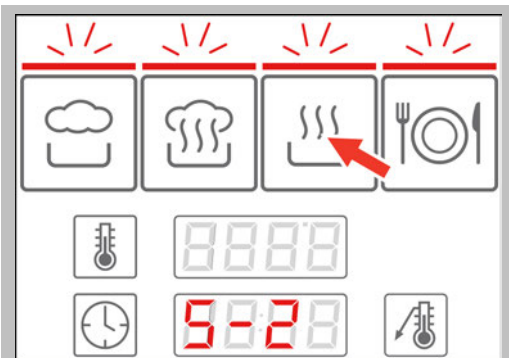
- Crear un perfil de cocción de varios pasos en el libro de recetas; para el procedimiento, véase la página 38
- Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas; para el procedimiento, véase la página 33


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

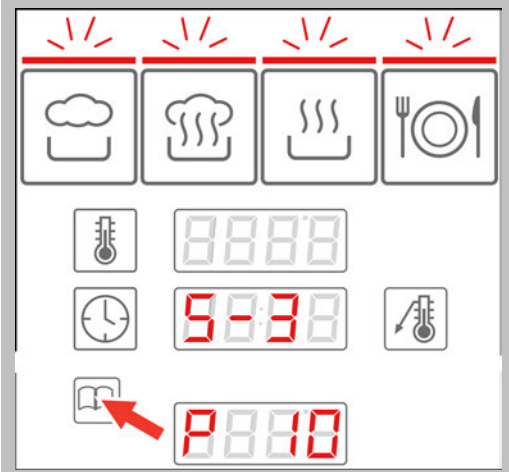
Condiciones previas


- 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 la página 33
- Secuencia de cocción de un perfil de cocción de varios pasos, véase la página 41

5.5 Borrar un perfil de cocción del libro de recetas


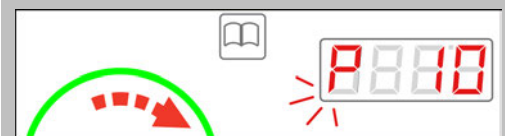


Funciones del libro de recetas

P 1	Posición del programa P1 hasta P99 para perfiles de cocción
DEL	Eliminar 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 la página 40

5.6 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.

5.7 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.

Secuencia de cocción

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.



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.



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.



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.



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

Para la limpieza de la cámara de cocción, a través de 'Limpiar' están disponibles diferentes perfiles de limpieza.

Antes de iniciar un proceso de limpieza, siempre deberá familiarizarse con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en el manual de utilización acerca del trabajo seguro durante la limpieza, y observar las instrucciones contenidas en el mismo.

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

6.1 Acceder a un perfil de limpieza


Perfiles de limpieza disponibles

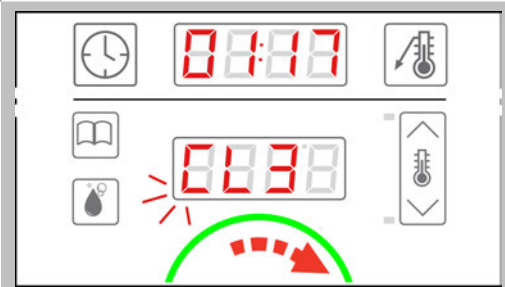
CLA	Perfil de limpieza Cleaning assistant, limpieza semiautomática de la cámara de cocción
CLO	Perfil de limpieza 'Lavado con agua'

Perfiles de limpieza ConvoClean

CL 1	Nivel de limpieza 1 para suciedad ligera
CL 2	Nivel de limpieza 2 para suciedad media
CL 3	Nivel de limpieza 3 para suciedad fuerte
CL 4	Nivel de limpieza 4 para suciedad muy fuerte
CL 1d	Nivel de limpieza 1 para suciedad ligera con desinfección por vapor y secado
CL 2d	Nivel de limpieza 2 para suciedad media con desinfección por vapor y secado
CL 3d	Nivel de limpieza 3 para suciedad fuerte con desinfección por vapor y secado
CL 4d	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 la página 44
- Salir de la limpieza; para el procedimiento, véase la página 45
- Secuencia de la limpieza semiautomática de la cámara de cocción, véase la página 46
- Secuencia de la limpieza de la cámara de cocción sin producto de limpieza, véase la página 48
- Secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean, véase la página 49
- Secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean con dosificación individual, véase la página 50

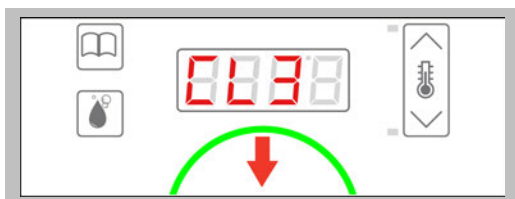
6.2 Iniciar el proceso de limpieza

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 la página 44
- Limpiar con el perfil de limpieza, para el procedimiento, consulte el capítulo 'Proceda así para la limpieza' del manual de utilización

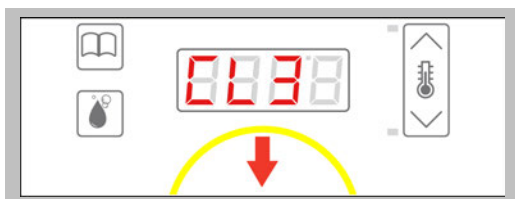
6.3 Detener el proceso de limpieza

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.

6.4 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 'Limpiar'.

6.5 Secuencia de la limpieza semiautomática de la cámara de cocción

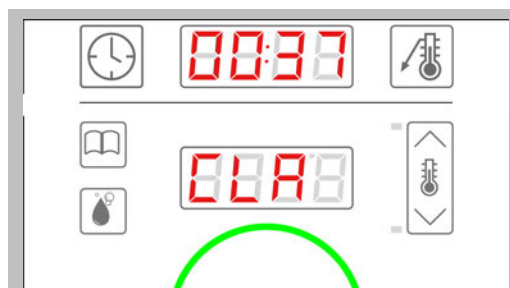
Condiciones previas

- 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.

Secuencia de limpieza

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.



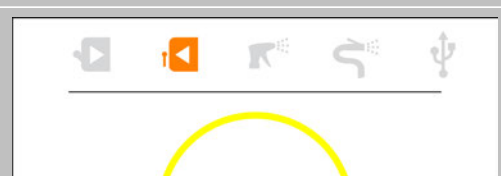
Solicitud de abrir la puerta del aparato

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



2 Alimentos retirados

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.



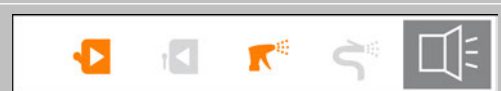
3 1.ª fase de limpieza

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.



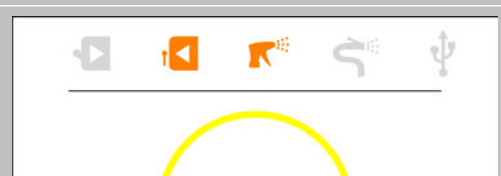
4 Solicitud de rociar el producto de limpieza

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.



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.



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.



<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>10 Final de la limpieza alcanzado Una vez alcanzado el final de la limpieza, el C-Dial parpadea en color verde.</p>	
<p>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.</p>	

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

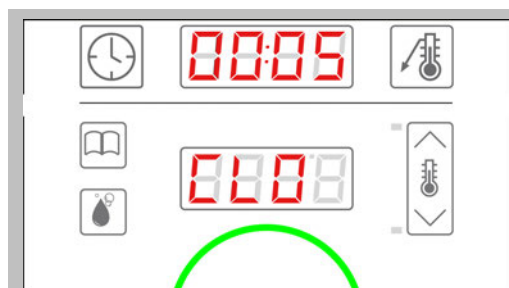
Condiciones previas

- 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.

Secuencia de limpieza

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.



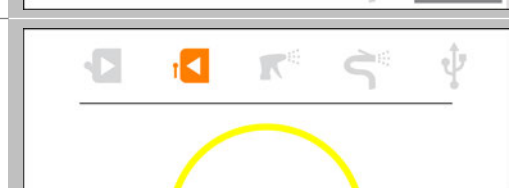
Solicitud de abrir la puerta del aparato

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



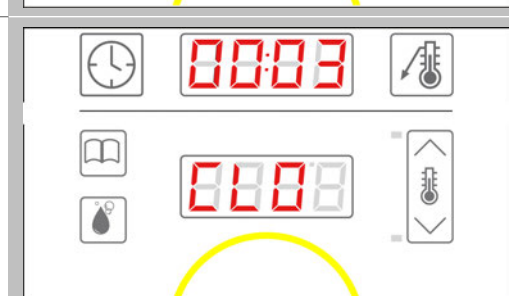
2 Alimentos retirados

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.



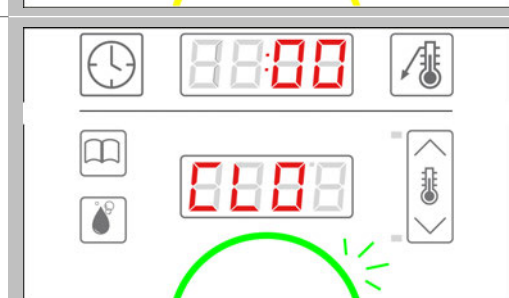
3 Limpiar

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.



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.



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

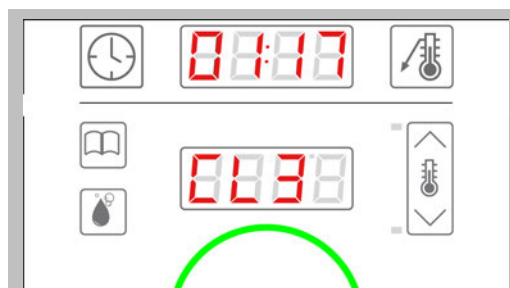
Condiciones previas

- 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.

Secuencia de limpieza

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.



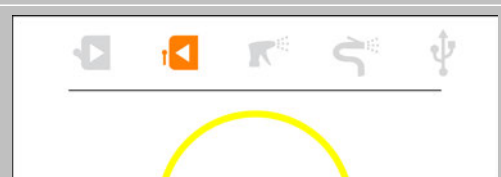
Solicitud de abrir la puerta del aparato

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



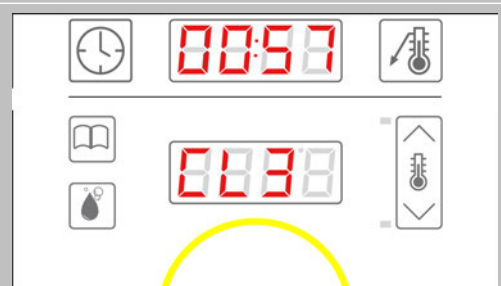
2 Alimentos retirados

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.



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.



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.



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

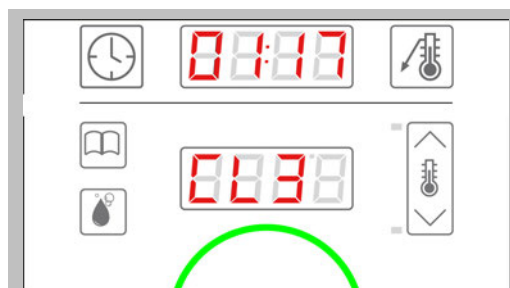
Condiciones previas

- 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.

Secuencia de limpieza

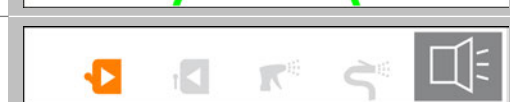
1 Retirar los alimentos

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.



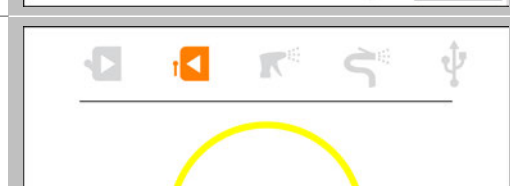
Solicitud de abrir la puerta del aparato

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



2 Alimentos retirados

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.



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) 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.



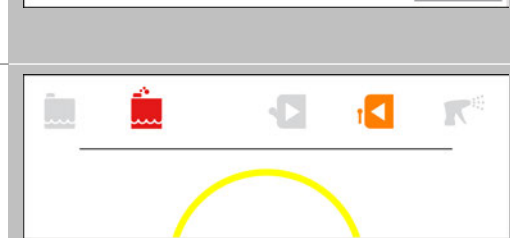
4 Solicitud de recargar el producto de limpieza

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.

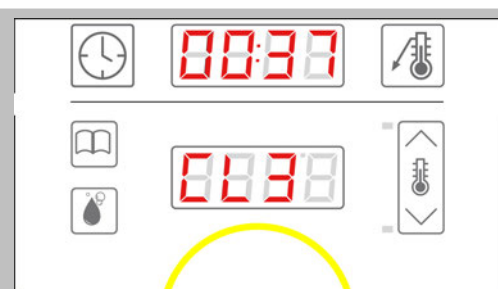


5 Recargar producto de limpieza

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.



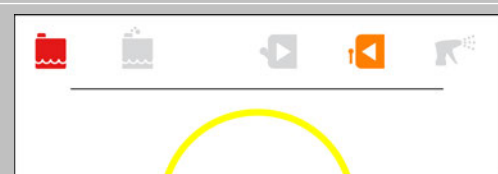
- 6 2.ª fase de limpieza**
Después de cerrar la puerta del aparato se inicia la 2.ª fase de limpieza de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción ConvoClean con dosificación individual. Se muestra la duración restante de la limpieza. El C-Dial se enciende en color amarillo.



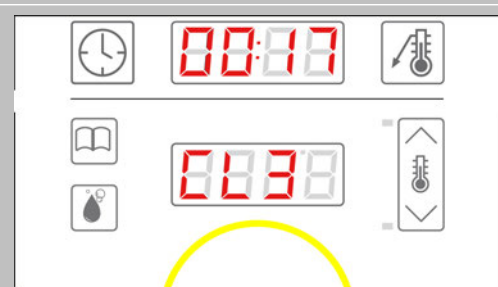
- 7 Solicitud de recargar el abrillantador**
Una vez finalizada la 2.ª fase de limpieza, suena una señal y los indicadores de solicitud 'Abrir la puerta del aparato' y 'Falta de abrillantador' se encienden.



- 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.



- 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.



- 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

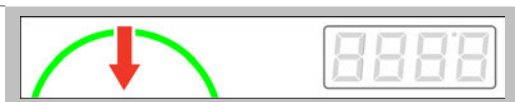
A través de 'Ajustes' podrá realizar los ajustes del aparato de su horno mixto. En este capítulo encontrará una instrucción paso a paso para las principales actividades con los 'Ajustes'.

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 'Ajustes'.



Resultado: los ajustes realizados en 'Ajustes' se guardan.

8 Importación/exportación de datos

Finalidad de este capítulo

A través de las funciones de importación y exportación podrá realizar los ajustes del aparato de su horno mixto. Para importar y exportar datos necesitará la conexión USB de su horno mixto. Esta conexión se encuentra en el panel de mando easyDial.

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

8.1 Acceder a las funciones de importación/exportación e iniciarlas

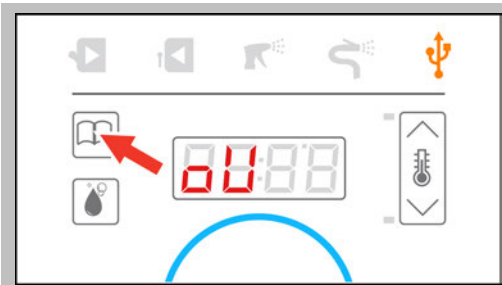
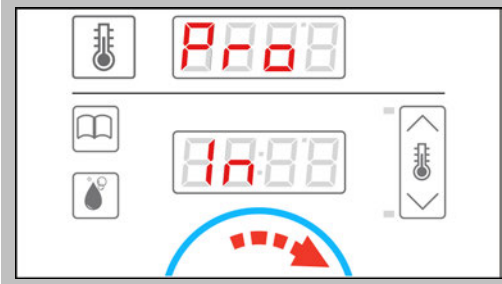
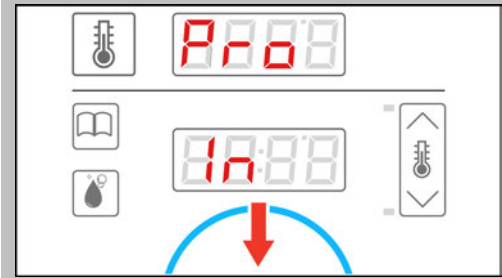
Funciones de importación y exportación

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

- Deberá cambiar a "B0STEPS.DB" el nombre de archivo del libro de recetas deseado.
- 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

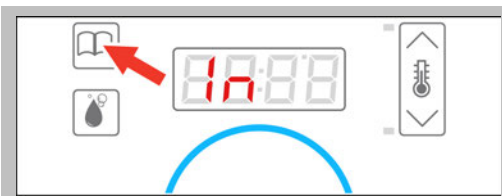
1.  Seleccione el botón 'Libro de recetas'.
2.  Seleccione una de las funciones de importación o exportación girando el C-Dial, p. ej. 'Pro In'.
3.  Inicie la función de importación o exportación seleccionada pulsando el C-Dial, p. ej. 'Pro In'.

8.2 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.

8.3 Secuencia de la 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.

Secuencia de la exportación

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'.

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.

8.4 Secuencia de la importación o exportación de un libro de recetas

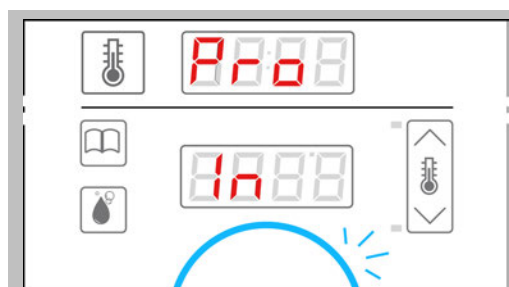
Condiciones previas

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

Secuencia de la importación o exportación

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'.



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.



8.5 Secuencia de la 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.

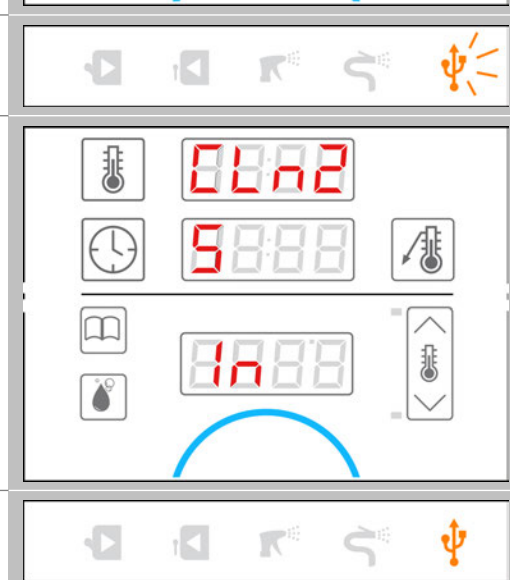
Secuencia de la importación

- 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'.

- 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.

8.6 Secuencia de la 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.

Secuencia de una actualización del software

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.

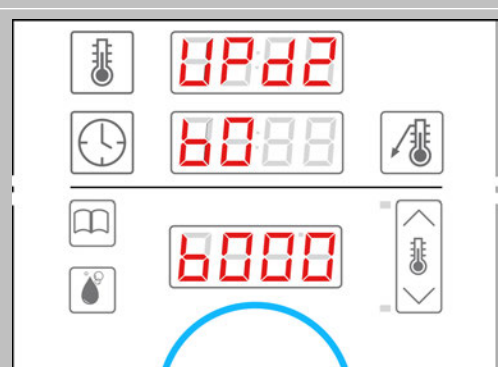


Al mismo tiempo parpadea el indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado'.



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.

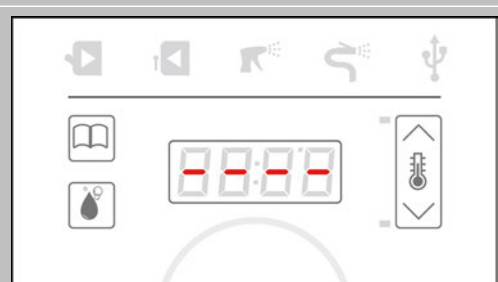


Al mismo tiempo, el indicador de solicitud 'Lápiz de memoria USB insertado' deja de parpadear y vuelve a emitir luz permanente.



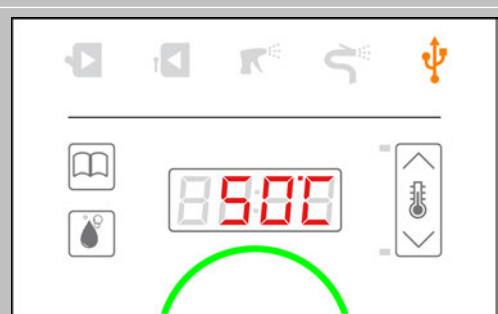
3 easyDial se reinicia

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



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.



Horno mixto Convotherm 4 easyDial

Serial no.

Item no.

Order no.

Additional technical documentation can be found in the download center at :
www.convotherm.com



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Delfield®**, **fitkitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

*Bringing innovation to the table • **welbilt.com***