Logiciel PC

lire les instructions avant utilisation

ConvoLink

Notice d'utilisation et d'installation - Original, FRA

Your meal. Our mission.

Table des matières

1 Divers 7
1.1 Informations de sécurité, à lire impérativement 8
1.2 Extrait des conditions de licence et d'utilisation du logiciel de la société Convotherm Elektrogeräte GmbH 9
1.3 A propos de ce notice d'utilisation 10
1.4 Configuration minimale 11
2 Pour votre sécurité 12
2.1 Consignes de sécurité de base 13
2.2 Symboles d'avertissement sur le four mixte 14
2.3 Aperçu des risques 15
2.4 Risques et mesures de sécurité lors de l'installation 16
2.5 Dispositifs de sécurité 17
2.6 Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail 18
3 Installer le logiciel PC 19
3.1 Mettre le logiciel à jour et en service 20
3.1.1 Préparer la mise à jour du logiciel de l'appareil 21
3.1.2 Mise à jour du logiciel 22
3.2 Installation du logiciel ConvoLink 25
3.3 Vue d'ensemble 27
4 ConvoLink pour Convotherm 4 28
4.1 Préparation et connexions 29
4.1.1 Préparation du four mixte Convotherm 4 30
4.1.1.1 Préparation du four mixte 31
4.1.2 Préparation sur les appareils à commande easyDial 35
4.1.2.1 Préparer le module de communication 36
4.1.2.2 Liaison par Ethernet (LAN) 37
4.1.2.3 Affecter une adresse IP 38
4.1.3 Préparation sur les appareils à commande easyTouch 41
4.1.3.1 Connexion 42
4.1.3.2 Identifier l'adresse IP de la carte réseau du PC 44
4.1.3.3 Régler l'adresse IP sur le four mixte, pour une connexion directe 46
4.1.3.4 Configurer la transmission de données sur réseau DHCP 47

4.2	Travailler avec ConvoLink	48
4.2.1	Le gestionnaire de fours	49
4.2.2	Onglet Livre de cuisine	52
4.2.3	Onglet Téléchargements	57
4.2.4	Onglet Update (Mise à jour)	59
5	**easyRecipe4 pour Convotherm 4**	**60**
5.1	Aperçu de l'interface utilisateur	61
5.1.1	La page principale	62
5.2	Saisie des profils de cuisson - page Cuisson	63
5.2.1	Travailler avec la page Cuisson	64
5.2.2	La page Cuisson à l'eau	66
5.2.3	La page Fonctions supplémentaires	67
5.2.4	Saisir le profil de cuisson avec temps de cuisson	68
5.2.5	Saisir le profil de cuisson avec température à coeur	69
5.2.6	Saisir le profil de cuisson avec présélection de l'heure de démarrage	70
5.2.7	Saisir le profil de cuisson avec séparation des graisses	71
5.2.8	Saisie du profil de cuisson avec BakePro	72
5.2.9	La page Cuisson - Fumoir	73
5.2.10	Saisir profil de cuisson avec fumoir	74
5.2.11	Enregistrer dans le livre de cuisine le profil de cuisson saisi	75
5.2.12	Profils de cuisson sélectionnés	76
5.3	Saisie de procédés de cuisson spéciaux - Page Cuisson	77
5.3.1	Travailler à l'aide de procédés de cuisson spéciaux	78
5.3.2	Saisie du profil de cuisson pour le procédé Cuisson BT	79
5.3.3	Saisir le profil de cuisson pour le procédé Cuisson delta-T	82
5.3.4	Saisir le profil de cuisson pour le procédé Cuisson ecoCooking	84
5.3.5	Saisir le profil de cuisson pour le procédé de cuisson Cook&Hold	85
5.3.6	Changer l'étape de cuisson d'un profil de cuisson	87
5.3.7	Déplacer ou supprimer l'étape de cuisson d'un profil de cuisson	88
5.4	Saisie des profils de cuisson - page Remise en température	89
5.4.1	Travailler avec la page Remise en température	90
5.4.2	La page Remise en température	91
5.4.3	La page Fonctions supplémentaires	92
5.4.4	Saisir le profil de cuisson avec remise en température	93
5.5	Utilisation du livre de cuisine	94
5.5.1	Vue d'ensemble du livre de cuisine	95
5.5.2	La page Livre de cuisine	96
5.5.3	Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine	97
5.5.4	Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine	98
5.5.5	Sélectionner les profils de cuisson comme favoris	99
5.5.6	Créer nouveau Groupe de produits	100
5.5.7	Ajouter des profils de cuisson au groupe de produits	101

6 easyRecipe pour +3/mini 102

6.1 Divers 103
6.1.1 Configuration minimale 104
6.2 Structure du programme 105
6.2.1 Les pages de travail 106
6.2.1.1 La composition des pages de travail 107
6.2.1.2 La page de démarrage 108
6.2.1.3 La page Cuisson 109
6.2.1.4 La page Remise en température 112
6.2.2 Le livre de cuisine 114
6.2.2.1 Structure des pages du livre de cuisine 115
6.2.2.2 La page Favoris 117
6.2.2.3 La page Groupes de recettes de cuisson 119
6.2.2.4 La page Recettes de cuisson 122
6.2.3 Les réglages 124
6.2.3.1 La page Réglages 125
6.2.3.2 La page Importer/Exporter 126
6.3 Comment travailler avec easyRecipe 127
6.3.1 Travailler avec les recettes de cuisson 128
6.3.1.1 Démarrage du programme 129
6.3.1.2 Saisir le programme de cuisson 130
6.3.1.3 Saisir le programme de cuisson Delta-T 131
6.3.1.4 Activer le programme de remise en température 132
6.3.1.5 Charger la recette de cuisson du livre de cuisine 133
6.3.1.6 Créer une recette de cuisine 135
6.3.1.7 Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson 136
6.3.1.8 Supprimer la recette du livre de cuisine 137
6.3.1.9 Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris 138
6.3.2 Travailler avec des groupes de recettes de cuisson 140
6.3.2.1 Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson 141
6.3.2.2 Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson 142
6.3.2.3 Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson 143
6.3.2.4 Supprimer un groupe de recettes de cuisson 144

7 ConvoControl pour +3/mini 145

7.1 Divers 146
7.1.1 Configuration minimale 147
7.2 Installation du logiciel et connexions 148
7.2.1 Préparer le four mixte et le refroidisseur rapide 149
7.2.1.1 Préparation du four mixte 150
7.2.1.2 Préparer et monter le module de communication 152
7.2.1.3 Préparation du refroidisseur rapide 153
7.2.2 Connexion pour la transmission de données 154
7.2.2.1 Liaison par interface RS232 155
7.2.2.2 Liaison par réseau USB 157
7.2.2.3 Liaison par réseau RS485 158
7.2.2.4 Liaison par Ethernet (LAN) 160
7.2.2.5 Régler une adresse réseau sur un four mixte 162
7.2.2.6 Régler une adresse réseau sur un refroidisseur rapide 163
7.3 Configuration de l'appareil 164
7.3.1 Affecter une adresse IP 165
7.3.2 Enregistrement 167
7.3.3 Déclaration de l'appareil 168
7.4 Vue d'ensemble du programme 171
7.4.1 Vue d'ensemble 172
7.4.2 Boutons de commande 173
7.5 Manipulation 177
7.5.1 Travailler avec le programme ConvoControl 178
7.5.2 Déroulement de base des phases de travail sur ConvoControl 183
7.5.3 Travailler avec les livres de cuisine et les recettes de cuisson sur ConvoControl 184
7.5.4 Communication avec le four mixte avec ConvoControl 187
7.5.5 Sauvegarde de sécurité des recettes de cuisson sur ConvoControl 190
7.5.6 Effectuer les réglages de base 191
7.6 Analyser et réparer les erreurs 192
7.6.1 Elimination des défauts 193

8 HACCPViewer 197

8.1 Vue d'ensemble du programme 198
8.1.1 Vue d'ensemble 199
8.1.2 Boutons de commande 200
8.1.3 Vue des recettes du HACCPViewer 202
8.1.4 Boutons de commande de la vue des recettes 203
8.2 Manipulation 205
8.2.1 Déroulement de base des phases de travail 206
8.2.2 Lecture des données 206
8.2.3 Travailler avec le visualiseur. 207
8.2.4 Archivage de sécurité des recettes de cuisson ou des programmes de nettoyage 210

1 Divers

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre donne des informations concernant l'emploi du présent notice d'utilisation et d'installation.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Informations de sécurité, à lire impérativement	8
Extrait des conditions de licence et d'utilisation du logiciel de la société Convotherm Elektrogeräte GmbH	9
A propos de ce notice d'utilisation	10
Configuration minimale	11

1.1 Informations de sécurité, à lire impérativement

Parties du présent document à lire absolument

Le non-respect des informations contenues dans ce document vous fait encourir risques de blessures, même mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Pour assurer la sécurité, toutes les personnes manipulant le four mixte doivent avoir lu et compris les parties suivantes du présent document avant de commencer tous travaux quelconques :

- le chapitre « Pour votre sécurité »
- les sections décrivant l'action à effectuer

Symboles de danger

Symboles de danger	Signification
	Sert à prévenir de toute blessure potentielle. Veuillez respecter tous les avertissements cités à la suite de ce symbole afin d'éviter toute blessure possible voire la mort.

Présentation des symboles d'avertissement

Les avertissements sont catégorisés selon les niveaux de risque suivants :

Niveau de risque	Conséquences	Probabilité
⚠DANGER	Mort/ blessures graves (irréversibles)	Imminent
⚠AVERTISSEMENT	Mort/ blessures graves (irréversibles)	Éventuellement
⚠ATTENTION	Blessure légère (réversible)	Éventuellement
AVIS	Dommages matériels	Éventuellement

1.2 Extrait des conditions de licence et d'utilisation du logiciel de la société Convotherm Elektrogeräte GmbH

Divers

- Ceci est un extrait des conditions de licence et d'utilisation. Vous avez confirmé la version complète des conditions de licence et d'utilisation avant téléchargement.
  Veuillez lire soigneusement celles-ci !
- Hormis le droit d'utilisation du logiciel, l'utilisateur n'acquiert aucun droit sur le logiciel lui-même.

Obligations de coopération

- Convotherm n'offre pas de services Internet et ne saurait être responsable d'éventuels défaillance, erreurs de transmission et indisponibilités d'Internet – ou d'autres services de réseau.
- Dans le cas où le logiciel est exploité sur un appareil établissant une liaison avec Internet par réseau de téléphonie mobile, des frais peuvent être prélevés par l'opérateur respectif du réseau de téléphonie mobile et qui sont uniquement à charge de l'utilisateur. Convotherm n'assume aucune responsabilité pour les transferts de données déclenchés par le logiciel ni pour les frais qui en découlent.
- L'attention de l'utilisateur est attirée sur le fait que les profils de cuisson disponibles avec le logiciel peuvent être installés incomplètement sur l'appareil par défaillance du réseau, erreur de transmission ou dysfonctionnement de l'ordinateur utilisé par l'utilisateur. Avant toute utilisation du logiciel, l'utilisateur doit vérifier la réussite de l'installation sur l'appareil.

Modifications du programme

- La rétro-conversion du code programme fourni en d'autres formes de code (décompilation) ainsi qu'en d'autres types de récupération des différentes étapes de fabrication du logiciel (ingénierie inverse) est interdite.
- La suppression d'une protection contre la copie ou autres routines de protection similaires est interdite.
- Les modifications de programme en vue de l'élimination des défauts ou de l'extension des fonctionnalités sont interdites.
- Les mentions de droits d'auteur, marquages de divers droits de protection commerciaux ou numéros de série et autres caractéristiques servant à identifier le logiciel ou le matériel ne doivent en aucun cas être enlevés ou modifiés.

Indications sur la nature

Convotherm n'assume aucune garantie que le logiciel est compatible avec des logiciels de tierce partie.

1.3 A propos de ce notice d'utilisation

Objectif

La présente Notice d'utilisation et d'installation fournit des réponses aux questions suivantes :
- Comment travailler avec ConvoLink ?

Groupes cibles

Cette notice d'utilisation et d'installation s'adresse aux groupes cibles suivants :

Nom du groupe cible	Qualification	Activités	Chapitres à lire avant intervention
Cuisinier Opérateur	▪ Possède des connaissances en ordinateur ▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte	▪ Créer des livres de cuisine ▪ Mises à jour ▪ Téléchargements	▪ Pour votre sécurité ▪ Vue d'ensemble du programme
Technicien d'entretien	▪ Il est le service après-vente autorisé. ▪ Il a reçu une formation technique spécialisée	▪ Préparer le logiciel ▪ Installer le matériel	▪ Pour votre sécurité ▪ Préparation et connexions ▪ Mise en service ▪ Installer le logiciel ▪ Vue d'ensemble du programme

Structure de la notice d'utilisation et d'installation

Le tableau suivant décrit le contenu, l'objectif et les groupes cibles pour les chapitres de la présente notice :

Chapitre/paragraphe	Objectif
Divers	▪ Fournit des informations générales ▪ Explique l'emploi du présent notice d'utilisation et d'installation.
Pour votre sécurité	▪ Décrit l'utilisation conforme du four mixte ▪ Décrit tous les dangers que présente le four mixte ainsi que les contre-mesures adéquates **Veuillez lire particulièrement ce chapitre soigneusement !**
Préparation et connexions	▪ Donne un aperçu sur comment les appareils doivent être préparés ▪ Donne un aperçu des différentes connexions
Mise en service	Explique le déroulement de la mise en service
Installer le logiciel	Décrit l'installation ainsi que la configuration du logiciel
Vue d'ensemble du programme	Donne un aperçu du programme

1.4 Configuration minimale

Fours mixtes commandables

Pour les appareils suivants, vous pouvez travailler avec le logiciel ConvoLink.

- Fours mixtes Convotherm (easyTouch ou easyDial avec module de communication) à partir de la version logicielle V3.0.0

Configuration minimale de votre PC

- Système d'exploitation nécessaire : WIN XP/2K/2003 Server / Vista / Win 7 / Win 8
- Espace disque dur pour l'installation : > 100 Mo de capacité libre
- Prise réseau (RJ45), si Ethernet a été sélectionné comme type de connexion

Exigences système à l'environnement (périphérie)

Les composants matériels suivants sont nécessaires :

- Câble droit pour Ethernet (avec connecteur RJ45) ou câble croisé
- Si vous souhaitez travailler avec plusieurs appareils en réseau, vous devez vous assurer au préalable que les appareils ont été configurés et reliés dans le réseau

2 Pour votre sécurité

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, nous vous donnons toutes les informations nécessaires à l'utilisation sécurisée du logiciel, sans que ceci ne représente un danger pour vous et autrui.

Veuillez lire particulièrement ce chapitre soigneusement !

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Consignes de sécurité de base	13
Symboles d'avertissement sur le four mixte	14
Aperçu des risques	15
Risques et mesures de sécurité lors de l'installation	16
Dispositifs de sécurité	17
Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail	18

2.1 Consignes de sécurité de base

Objectif de ces consignes

Ces consignes sont destinées à assurer que toutes les personnes amenées à manipuler l'appareil soient bien informées des risques et des consignes de sécurité, et observent les consignes données dans le manuel d'utilisation et figurant sur l'appareil à ce sujet. Le non-respect de ces consignes vous fait encourir risques de blessures mortelles ainsi que dommages corporels.

Utilisation du manuel

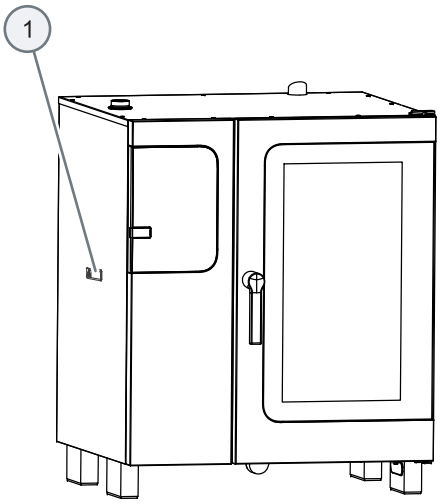
Observer les consignes suivantes :

- Lire complètement le chapitre "Pour votre sécurité" ainsi que ceux concernant votre activité.
- Gardez le manuel d'utilisation à votre disposition pour consultation à tout moment.
- En cas de cession de l'appareil, accompagnez-le du manuel d'utilisation.

2.2 Symboles d'avertissement sur le four mixte

Où sont installés les symboles d'avertissement ?

Les symboles d'avertissement auxquels vous devez prêter attention lors de l'utilisation du four mixte se trouvent aux endroits suivants sur le four mixte :



Convotherm 4 EB/ES/GB/GS

Symboles d'avertissement nécessaires

Les avertissements suivants doivent toujours être apposés bien visibles sur le four mixte et sur les accessoires en option dans les zones repérées.

Zone	Symbole d'avertissement	Description
1		Avertissement de tension électrique dangereuse / choc électrique dangereux Il existe un risque de blessure par choc électrique transmis par des pièces sous tension lorsque le capot de protection est ouvert.

2.3 Aperçu des risques

Règles générales en cas de risques et mesures de sécurité

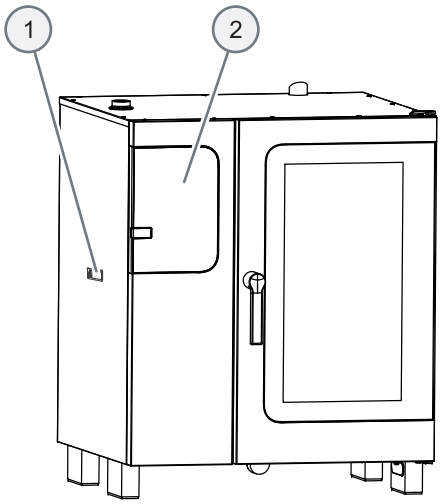
L'appareil est conçu de telle sorte que l'utilisateur soit raisonnablement protégé de tous les risques évitables par construction.

En raison de la destination de l'appareil, il existe cependant des risques résiduels contre lesquels vous devez prendre des mesures de précaution pour les éviter. Vous pouvez vous protéger jusqu'à un certain degré contre certains de ces risques, par un dispositif de sécurité. Vous devez cependant veiller à ce que ces dispositifs soient bien en place et qu'ils fonctionnent.

Vous apprendrez dans la suite la nature de ces risques résiduels et quels effets ils peuvent avoir.

Zones dangereuses

La figure suivante montre les zones de danger importantes lors de l'emploi du logiciel :



Convotherm 4 EB/ES/GB/GS

Rep.	Désignation
1	Capot
2	Panneau de service

Pièces sous tension

L'appareil comporte des pièces sous tension. Ceci a pour conséquence :

- Danger de choc électrique si les capots ne sont pas en place.
- Danger de choc électrique par court-circuit si l'appareil est lavé au jet d'eau.

Bords tranchants

Le capot présente des bords tranchants. Ceci a pour conséquence :

- Risque de coupure en l'absence du port de gants de protection.

2.4 Risques et mesures de sécurité lors de l'installation

Source de danger : courant électrique

Lors de la préparation du four mixte en vue de l'installation du matériel, tenez compte des dangers suivants et procédez aux contre-mesures prescrites :

Danger	Où et dans quelles situations survient le danger ?	Contre-mesure / dispositif de sécurité
Risque de choc électrique par des pièces sous tension	▪ Sous le capot ▪ Sous le panneau de service	▪ Les travaux sur les éléments électriques ne doivent être effectués que par un service après-vente autorisé ▪ Procédure professionnelle **Avant d'enlever les capots :** ▪ Mettre hors tension tous les raccordements ▪ Protéger tous les interrupteurs contre la remise sous tension ▪ Constater l'absence de tension

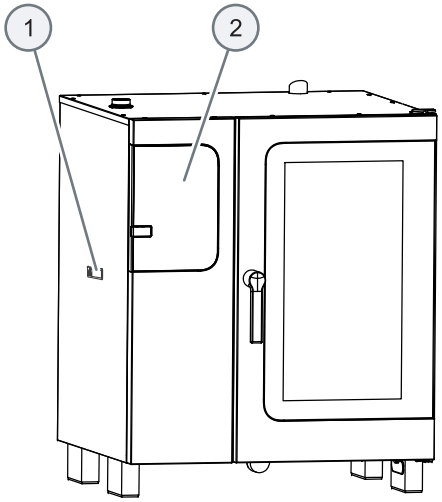
2.5 Dispositifs de sécurité

Signification

Le four mixte dispose d'un certain nombre de dispositifs de sécurité protégeant l'utilisateur contre les dangers. Tous les dispositifs de sécurité doivent être présents et fonctionnels lors du service du four mixte.

Emplacement et fonction

La figure suivante indique l'emplacement des dispositifs de sécurité :



Convotherm 4 EB/ES/GB/GS

Rep.	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
1	Capot, démontable uniquement avec un outil	▪ Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension ▪ Empêche l'intervention sur le ventilateur en mouvement dans le compartiment électrique	Contrôler si le capot est en place
2	Panneau de service, démontable uniquement à l'aide d'un outil	Empêche de toucher accidentellement aux pièces sous tension	Vérifier si le panneau de service est en place

2.6 Exigences vis-à-vis du personnel, postes de travail

Exigences vis-à-vis du personnel

Le personnel qui installe le logiciel doit remplir les obligations suivantes :

Personnel	Qualification	Activités
Cuisinier	▪ Dispose d'une formation spécifique ▪ Connaît les lois et règlements concernant les denrées alimentaires ainsi que ceux concernant l'hygiène, en vigueur dans le pays ▪ Doit établir une documentation ARMPC (HACCP) ▪ A reçu les instructions lui permettant de manipuler le four mixte	▪ Préparer le logiciel ▪ Travailler avec ConvoLink
Installateur électricien	▪ Il est le service après-vente autorisé. ▪ Dispose d'une formation spécifique ▪ Il s'agit d'un électricien spécialisé. ▪ Connaît les lois et règlements nationaux spécifiques	▪ Préparation du four mixte ▪ Etablir une connexion par l'interface ▪ Installer le logiciel

3 Installer le logiciel PC

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre vous donne des informations concernant l'installation de votre logiciel PC.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Mettre le logiciel à jour et en service	20
Installation du logiciel ConvoLink	25
Vue d'ensemble	27

3.1 Mettre le logiciel à jour et en service

Objectif de cette section

Dans cette section nous vous montrons comment mettre le logiciel à jour et en service.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Préparer la mise à jour du logiciel de l'appareil	21
Mise à jour du logiciel	22

3.1.1 Préparer la mise à jour du logiciel de l'appareil

Condition préalable

Vérifier si la condition suivante est satisfaite :
- Le numéro de version logicielle de votre appareil est inférieur à V3.0.0

Le processus de mise à jour

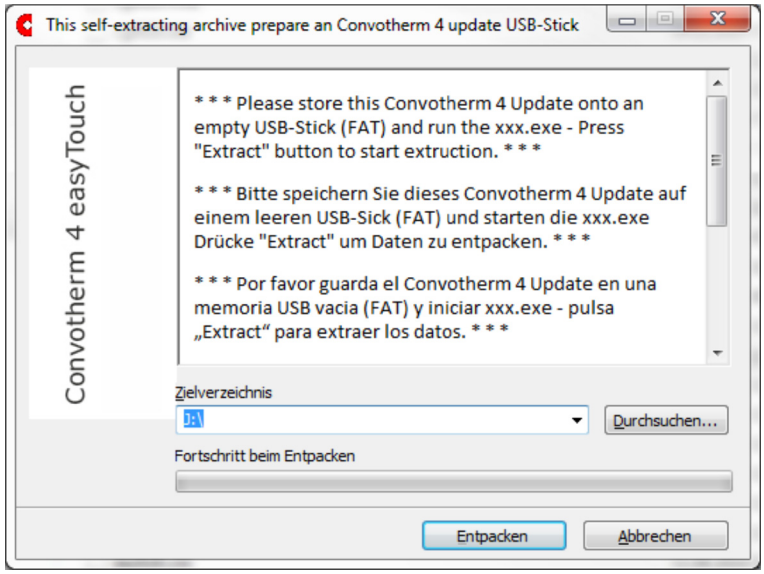
Lors de la mise à jour du logiciel de la commande, les modules de manipulation et de commande sont mis à jour.

Auxiliaires nécessaires

Vous avez besoin des consommables suivants :
- La mise à jour logicielle actuelle pour les cartes respectives (module manipulation et module de commande).
  Les mises à jour sont tenues à disposition sur notre site Internet, dans le centre de téléchargement.
- Une clé USB. La clé USB doit être vierge, idéalement reformatée avec système de fichier FAT.

Prépare la clé USB à la mise à jour logicielle

1. Suivre les instructions données dans la zone de téléchargement :



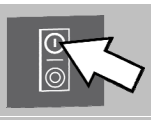
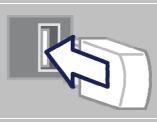
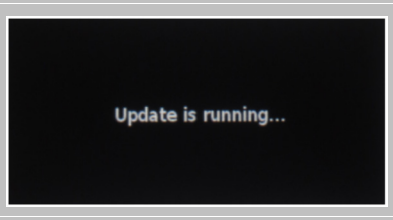
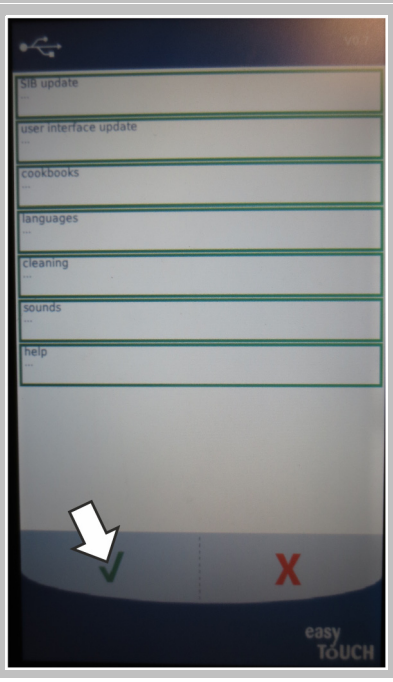
2. Décompacter les fichiers sur la clé USB vierge dans le répertoire racine.
   Ne mettre en aucun cas les fichiers décompactés dans un sous-dossier.

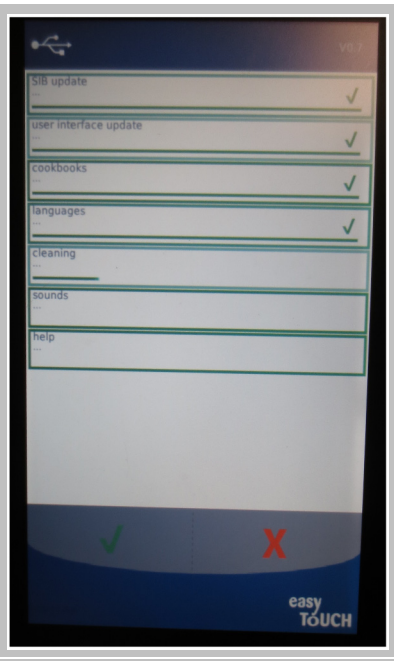
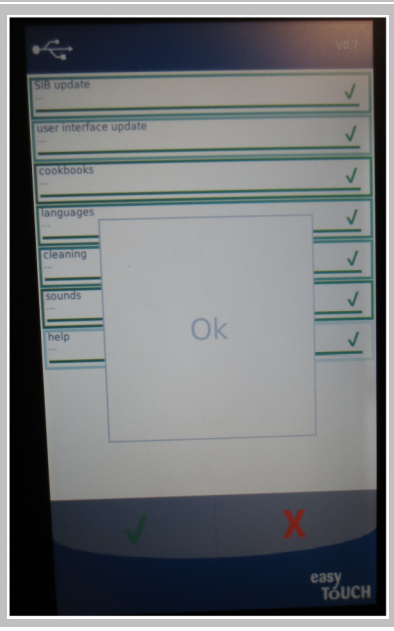
3.1.2 Mise à jour du logiciel

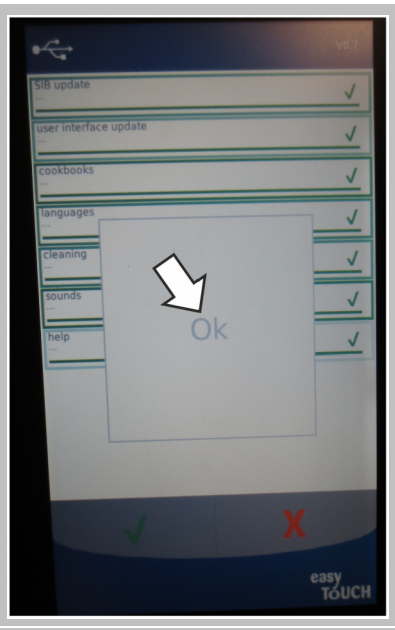
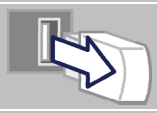
Conditions préalables

Vérifier si les conditions suivantes sont satisfaites :
- La clé USB avec mise à jour logicielle et le cas échéant les films sont disponibles.
- Le four mixte est prêt à l'emploi.

Exécuter une mise à jour logicielle

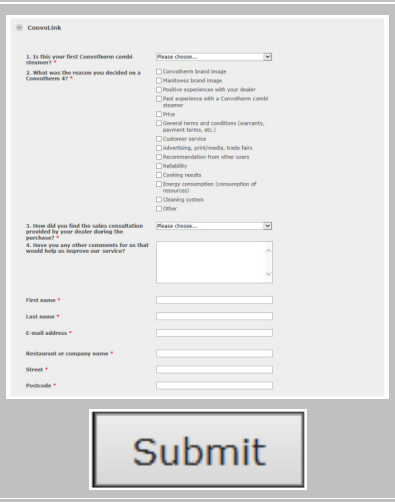
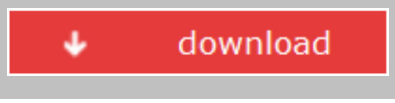
1.		Mettre en marche le four mixte. **Résultat :** La page de démarrage s'affiche.
2.		Enficher la clé USB et attendre jusqu'à 5 secondes.
3.		Le message « Update is running... » apparaît. Attendre environ 2 minutes.
3.1		**Résultat :** L'écran de mise à jour logicielle s'affiche. Confirmer la sélection.

3.2		La mise à jour s'effectue et une barre de progression apparaît.
3.3		Attendre jusqu'à ce qu'apparaisse une coche pour toutes les mises à jour et que le champ OK s'affiche. **Remarque :** Si un autre affichage apparaît au lieu du champ OK, il faut redémarrer toute la procédure de mise à jour.

3.4		Confirmer la validation et attendre que la page de démarrage s'affiche à nouveau. **Résultat :** La mise à jour a été effectuée avec succès.
4.		Retirer la clé USB.
5.		Mettre le four mixte hors tension et à nouveau sous tension. **Résultat :** L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

3.2 Installation du logiciel ConvoLink

Télécharger le logiciel

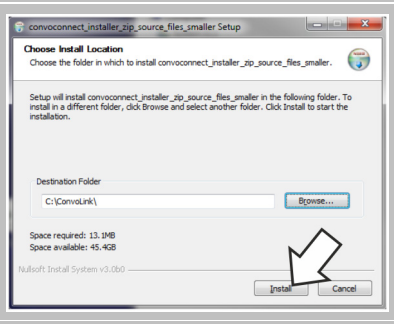
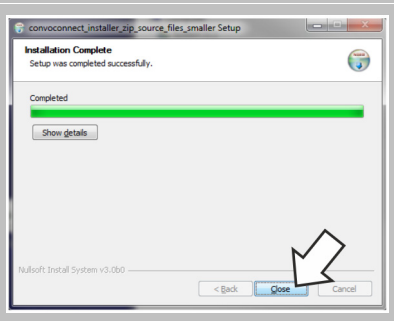
1.		Aller sur Internet sur la page www.convotherm.com
2.		Faire défiler la page vers le bas et cliquer dans la zone de gauche sur « Download Center ».
3.		Faire défiler la page vers le bas et cliquer sur « ConvoLink ». **Résultat :** Un formulaire s'ouvre.
4.		Remplir le formulaire et cliquer ensuite sur « Envoyer ». **Résultat :** Le téléchargement de ConvoLink apparaît.
5.		Cliquer sur « download » et enregistrer le programme « Convo-Link » dans un endroit de votre choix.

Conditions préalables

Vérifier si la condition suivante est satisfaite :

- Vous avez lu et accepté les conditions d'utilisation.

Installer le logiciel

1.		Lancer le fichier Install_ConvoLink.exe. **Résultat :** La routine d'installation s'ouvre.
2.		Choisir le lieu d'enregistrement désiré puis cliquer sur « Install ». **Remarque :** Une barre de progression s'affiche.
3.		Attendre que l'installation se termine puis une fois celle-ci terminée, appuyer sur « Close ». **Résultat :** Le logiciel a été installé.

3.3 Vue d'ensemble

Voici à quoi elle ressemble



Rep.	Nom	Contient	Pour les types d'appareil
1	Convotherm 4	ConvoLink	Convotherm 4 easyDial et easyTouch
		easyRecipe4	Convotherm 4 easyDial et easyTouch
2	+3 / mini	easyRecipe	Plus3 easyTouch et OES mini easyTouch
		ConvoControl	Plus 3 standard
3	ARMPC (HACCP)	HACCPViewer	Plus3 easyTouch et OES mini easyTouch
			Convotherm 4 easyDial et easyTouch V3.0.0 et supérieure

Notices d'utilisation

Vous trouverez toutes les notices d'utilisation des programmes respectifs dans le répertoire d'installation ConvoLink, dans le dossier « Manuals ».

Défauts et réactions nécessaires

Logiciel	Description de l'erreur	Réaction nécessaire
easyRecipe	Le livre de cuisine ne se charge pas	Effectuer l'installation du pilote Microsoft SQL-Server CE manuellement par le fichier SQLServerCE31-EN.msi dans le répertoire d'installation ConvoLink, dossier « Packages ».
HACCPViewer	Le programme ne démarre pas	Effectuer l'installation de Microsoft .NET Framework 2.0 SP1 manuellement par le fichier NetFx20SP1_x86.exe dans le répertoire d'installation ConvoLink, dossier « Packages ».

4 ConvoLink pour Convotherm 4

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur le programme ConvoLink.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Préparation et connexions	29
Travailler avec ConvoLink	48

4.1 Préparation et connexions

Objectif de cette section

Cette section donne des informations concernant la préparation de l'appareil avec la commande respective et les connexions possibles.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Préparation du four mixte Convotherm 4	30
Préparation sur les appareils à commande easyDial	35
Préparation sur les appareils à commande easyTouch	41

4.1.1 Préparation du four mixte Convotherm 4

Objectif de cette section

Cette section s'adresse **exclusivement** à un installateur compétent ayant reçu une formation en électricité.

Dans cette section nous vous montrons comment préparer votre four mixte. Cette section vaut aussi bien pour les appareils easyDial que pour les appareils easyTouch.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Préparation du four mixte	31

4.1.1.1 Préparation du four mixte

Pièces sous tension

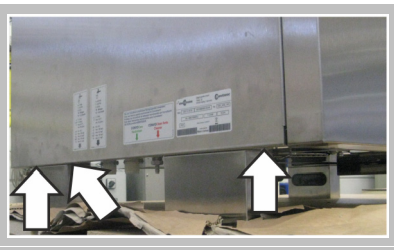
⚠DANGER

Risque de choc électrique par des pièces sous tension et des câbles non fixés

Après ouverture du capot de protection, toucher les pièces sous tension peut provoquer un choc électrique.

- ▷ S'assurer que les travaux sur les éléments électriques ne sont effectués que par un électricien spécialisé d'une entreprise de services autorisée.
- ▷ Avant d'enlever les capots de protection, procéder comme suit :
  - ▫ Mettre hors tension tous les raccordements
  - ▫ Protéger tous les interrupteurs contre la remise sous tension
  - ▫ Si l'appareil était déjà sous tension, attendre 15 minutes afin que les condensateurs du bus DC puissent se décharger.
  - ▫ Constater l'absence de tension.
- ▷ Avant la mise en service, s'assurer que les liaisons électriques sont en bon état et fermement attachées.
- ▷ Avant la mise en service, s'assurer que l'appareil avec tous les accessoires métalliques sont raccordés à un circuit équipotentiel.

Démontage de la paroi latérale gauche

1. 

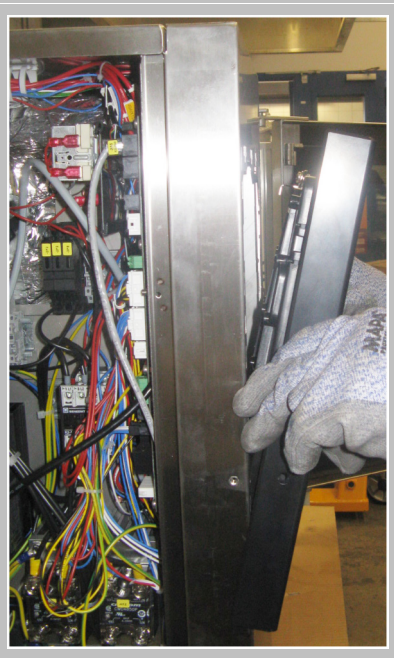
Ôter les 2 vis à l'aide d'une clé plate ou d'un cliquet (de 8).



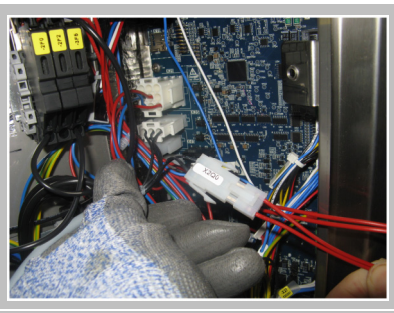
2.		Écarter sur le côté la partie inférieure et retirer la paroi de gauche vers le bas.

Démontage de la carte d'interface utilisateur

La notice suivante pour les appareils en version easyTouch est valable simultanément pour tous les appareils en version d'appareil easyDial.

1.		Ôter la vis sur le côté gauche de la carte d'interface utilisateur à l'aide d'un tournevis cruciforme.
2.		Pousser la face avant vers le haut et retirer la carte d'interface utilisateur vers l'avant.

3.		Accrocher la carte d'interface utilisateur sur le four mixte par la languette.
4.		Déverrouiller le câble de liaison sur la carte d'interface système (CIS) et retirer le câble.
5.		Ôter la vis sur la plaque à l'arrière de la carte IS à l'aide d'un tournevis cruciforme.

6.		Déverrouiller et retirer le connecteur (X2Q0).
7.		Basculer légèrement vers l'avant la carte IS, déverrouiller et retirer le connecteur X35 de la carte IS.
8.		Retirer la carte d'interface utilisateur.

Préparer le tampon borgne en passe-fil

1.		Découper le passe-fil à membrane (fourni sur les appareils à commande easyDial, pour les appareils à commande easy-Touch doit être commandé séparément sous la référence 6005021) pour le passage de câble et passer le câble réseau à travers le passe-fil à membrane.

4.1.2 Préparation sur les appareils à commande easyDial

Objectif de cette section

Ce chapitre vous donne des informations concernant la préparation de votre appareil avec la commande easyDial.

Pour pouvoir travailler avec ConvoLink, vous devez connecter le four mixte à un réseau ou le relier directement sur un PC à l'aide d'un câble adapté.

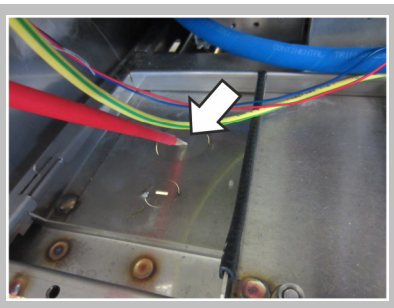
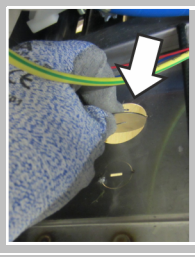
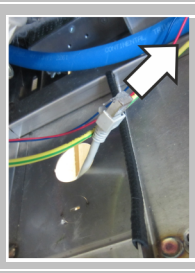
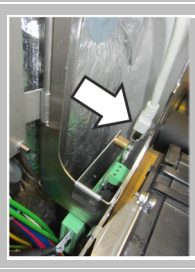
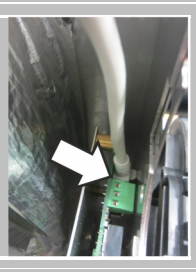
Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Préparer le module de communication	36
Liaison par Ethernet (LAN)	37
Affecter une adresse IP	38

4.1.2.1 Préparer le module de communication

Préparer le module de communication et le relier au réseau

1.	  	A l'aide d'un tournevis, casser la pré-découpe Ø 40 mm dans le fond extérieur.
2.	 	Passer soigneusement le câble réseau dans l'ouverture du fond extérieur à travers l'appareil.
3.	 	Brancher le câble réseau sur le module de communication.
4.	 	Placer le passe-fil à membrane dans le fond extérieur de l'appareil.

4.1.2.2 Liaison par Ethernet (LAN)

Conditions préalables

Vous avez besoin :

Installation réseau :
- Appareil easyTouch ou easyDial avec option interface
- Infrastructure Ethernet (routeur, concentrateur etc.)
- Câble de raccordement Ethernet

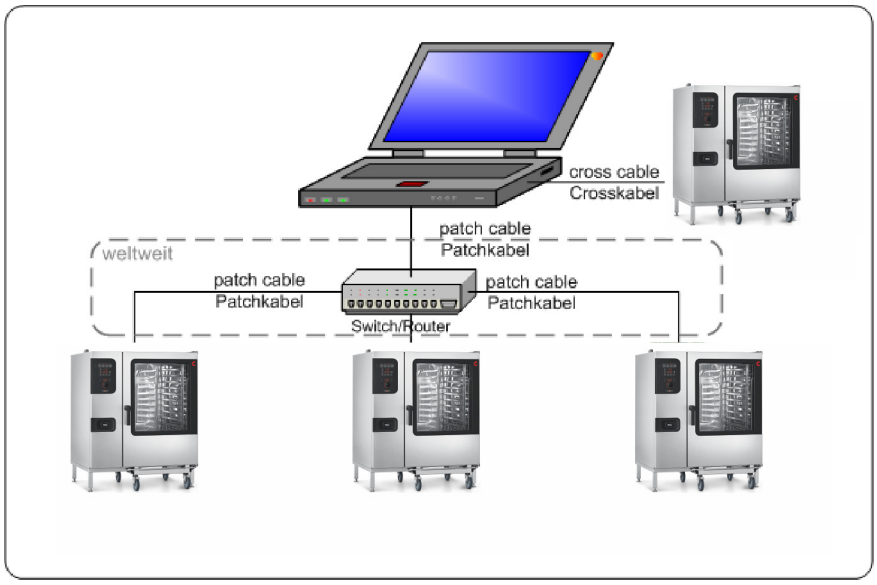
Installation individuelle :
- 1 câble croisé

Veuillez noter :

Cette installation réclame des connaissances réseaux et devraient être accomplie uniquement par l'administrateur local responsable.

Montage

La figure suivante vous montre la constitution schématique d'une installation Ethernet.



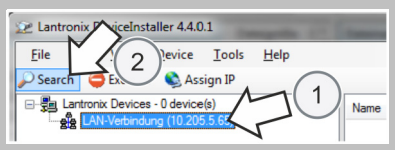
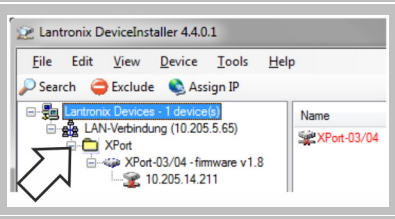
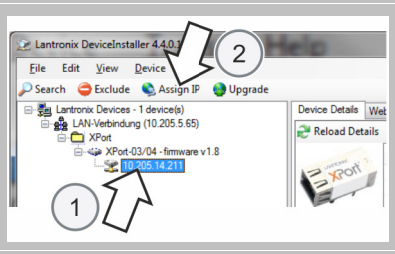
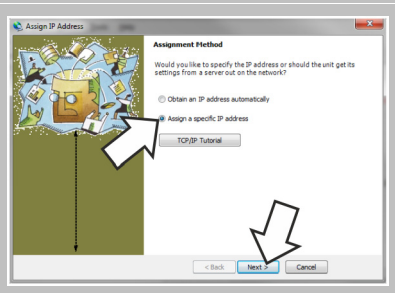
Remarque

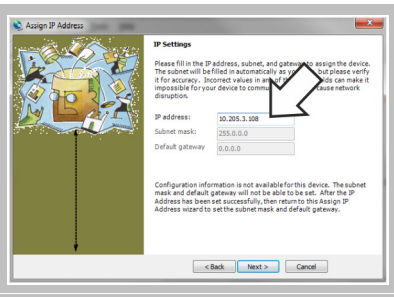
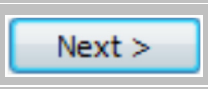
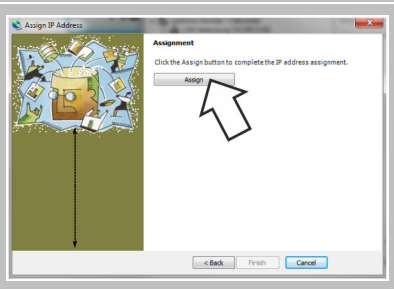
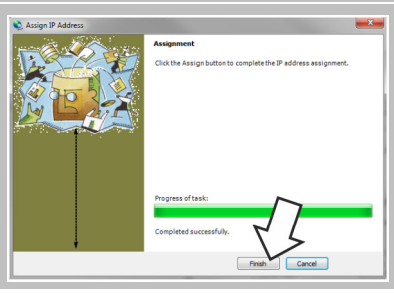
VPN est recommandé pour une connexion par Internet en toute sécurité.

4.1.2.3 Affecter une adresse IP

Affecter une adresse IP pour une installation Ethernet

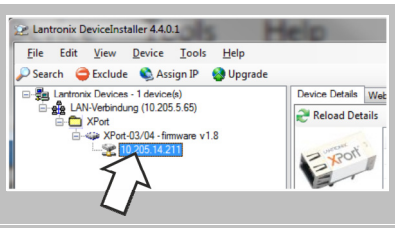
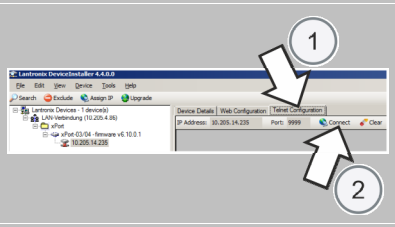
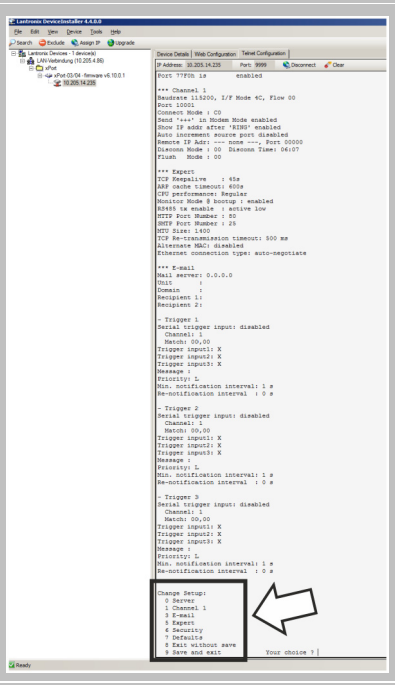
Cette installation réclame des connaissances réseaux et devraient être accomplie uniquement par l'administrateur local responsable.

1.		Installer et lancer le programme « Lantronix DeviceInstaller ». **Remarque :** Le logiciel « Lantronix DeviceInstaller » se trouve dans le répertoire d'installation ConvoLink dans le dossier « Packages ».
2.		Cliquer sur la connexion RLE (1) puis sur la touche « Search » (2) pour lancer le programme d'attribution d'adresses IP XPORT. **Résultat :** Une analyse réseau est effectuée. Après le scan réseau, vous voyez dans la fenêtre de structure arborescente (à gauche) et sur la page de droite, tous les périphériques XPORT raccordés sur la carte réseau choisie, avec l'adresse matériel (adresse MAC). **Remarque :** ▪ L'adresse MAC est univoque dans le monde entier. ▪ Elle se trouve sur la partie supérieure de chaque bloc XPORT dans le module de communication (par ex. : 00-65-c1-73-6b-3f). Ainsi vous pouvez différencier les appareils entre eux.
3.		Cliquez sur le XPORT souhaité. **Résultat :** Une vue détaillée apparaît à droite dans la fenêtre.
4.		Cliquer sur l'adresse IP (1) puis sur la touche « Assign IP » (2). **Résultat :** Un assistant d'installation s'ouvre.
5.		Sélectionnez « Assign a specific IP address » et cliquez sur la touche « Next ».

6.		Indiquez une adresse IP disponible de votre réseau et appuyez ensuite sur la touche de tabulation. **Résultat :** Le champ « Subnet mask » est rempli automatiquement.
7.		Cliquez sur le bouton « Next ».
8.	 	Cliquez sur le bouton « Assign ». **Résultat :** L'affectation d'adresse IP démarre et une barre de progression apparaît. **Remarque :** En cliquant sur le bouton « Assign », vous affectez au composant XPORT sélectionné les paramètres IP réglés précédemment.
9.		Patientez jusqu'à ce que l'affectation de l'adresse soit terminée. **Résultat :** Le bouton « Finish« est libéré.
10.		Cliquez sur le bouton « Finish ». **Résultat :** L'affectation d'adresses IP s'est effectuée avec succès et l'application est donc terminée.

Régler la vitesse de transfert

Cette installation réclame des connaissances réseaux et devraient être accomplie uniquement par l'administrateur local responsable.

1.		Cliquer sur l'adresse IP attribuée à l'instant.
2.		Aller sur l'onglet « Telnet configuration » (1) et cliquer alors sur la touche « Connect » (2). **Résultat :** Un texte s'affiche.
3.		Sur votre clavier, appuyer sur « Enter ». **Résultat :** Un menu apparaît.
4.		Appuyer sur « 1 » sur votre clavier et confirmer la saisie par « Enter » **Résultat :** La saisie de la vitesse de transfert est requise.
5.		Saisir la vitesse en chiffres « 115200 » et appuyer sur la touche « Enter » de votre clavier jusqu'à ce que le menu réapparaisse.
6.		Appuyer sur « 9 » sur votre clavier et confirmer la saisie su menu par « Enter ». **Résultat :** L'écran devient gris et la vitesse de transfert a ainsi été réglée.

4.1.3 Préparation sur les appareils à commande easyTouch

Objectif de cette section

Ce chapitre vous donne des informations concernant la préparation de votre appareil avec la commande easyTouch.

Pour pouvoir travailler avec ConvoLink, vous devez connecter le four mixte à un réseau ou le relier directement sur un PC à l'aide d'un câble adapté.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Connexion	42
Identifier l'adresse IP de la carte réseau du PC	44
Régler l'adresse IP sur le four mixte, pour une connexion directe	46
Configurer la transmission de données sur réseau DHCP	47

4.1.3.1 Connexion

Conditions préalables

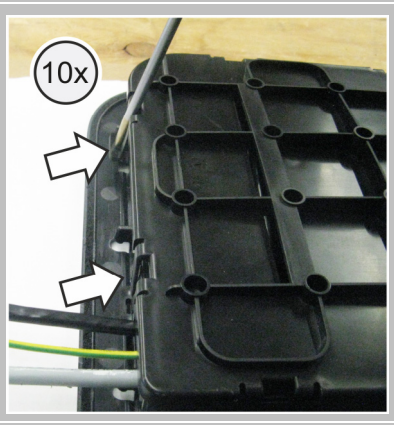
Vous avez besoin :
- 1 câble croisé, pour une connexion directe
  ou
- 1 câble droit pour connexion réseau

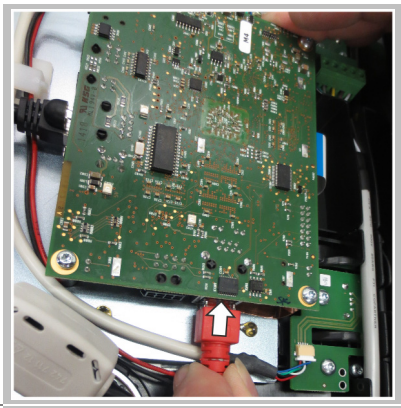
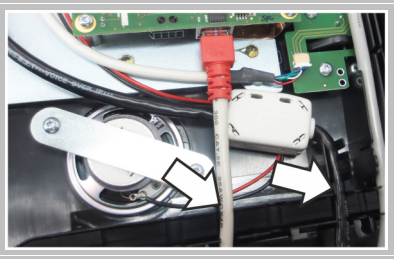
Règle d'exception

Uniquement en cas d'intégration incorrecte, la garantie de la carte IU s'éteint par rupture du cachet.

Connexion directe

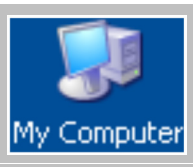
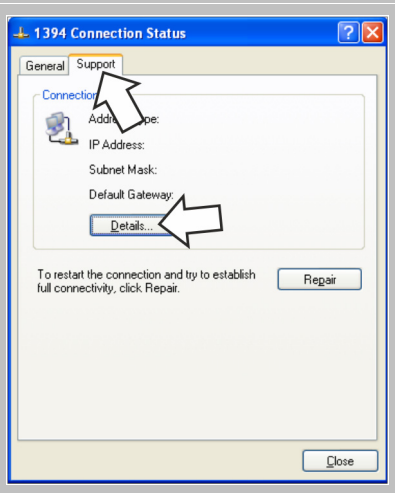
Pour relier un four mixte à un PC, procéder comme suit :

1.		Poser la carte IU sur un support approprié. Veiller à ne pas rayer la carte IU.
2.		Débloquer les 10 attaches soigneusement à l'aide d'un tourne-vis et retirer le capot arrière sur les crans.
3.		Retirer le capot et enlever le joint caoutchouc.

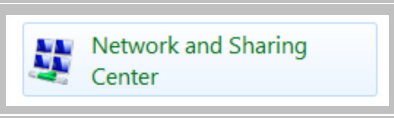
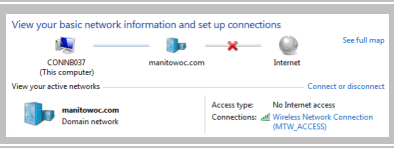
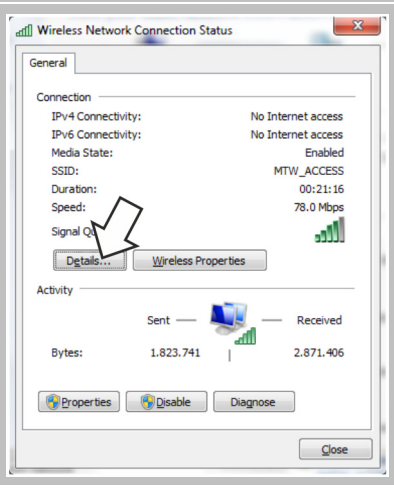
4.		Enficher le connecteur dans la prise réseau sur la carte IU.
5.		Relier le PC (prise Ethernet) sur le four mixte.
6.		Passer les câbles à travers les passe-fils et remettre en place le joint caoutchouc.
7.		Monter à nouveau le capot arrière de la carte IU, puis cette dernière et la face avant, et enfin la paroi latérale. **Remarque :** Procéder pour ce faire dans l'ordre inverse à la préparation de l'appareil. Voir : *Préparation du four mixte* à la page 31
8.		Après cette installation matérielle, inscrire sur l'appareil une adresse IP. Voir : *Régler l'adresse IP sur le four mixte, pour une connexion directe* à la page 46 *ou bien Configurer la transmission de données sur réseau DHCP* à la page 47

4.1.3.2 Identifier l'adresse IP de la carte réseau du PC

Afficher les connexions réseau sous Windows XP

1.		Cliquer sur « Poste de travail ».
2.		Cliquer sur « Environnement réseau »
3.		Cliquer sur « Afficher les connexions réseau ».
4.		Cliquer sur la connexion désirée, par ex. connexion au réseau local.
5.		Aller sur l'onglet « Support réseau » et cliquer sur « Détails ».

Afficher les connexions réseau sous Windows 7

1.		Cliquer sur « Démarrer ».
2.		Cliquer sur « Panneau de configuration ».
3.		Cliquer sur « Centre Réseau et partage ».
4.		Cliquer sur la connexion désirée, par ex. connexion au réseau local.
5.		Cliquer sur « Détails ».

Veuillez noter

Cette étape de travail ne doit être effectuée qu'en cas de connexion directe.

Identifier l'adresse IP de la carte réseau du PC

1.	____.____.____.____	Noter l'adresse IP, par ex. xxx.xxx.xxx.xxx.
2.	____.____.____.____	Noter le masque de sous-réseau, par ex. xxx.xxx.xxx.xxx.
3.	____.____.____.____	Noter la passerelle par défaut, par ex. xxx.xxx.xxx.xxx

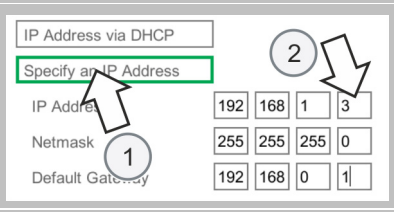
4.1.3.3 Régler l'adresse IP sur le four mixte, pour une connexion directe

Voici comment accéder à la page « Transmission » :



Régler une adresse IP

Sur le four mixte, régler une adresse réseau spécifique. Chaque adresse ne doit être utilisée qu'une fois sur le réseau.

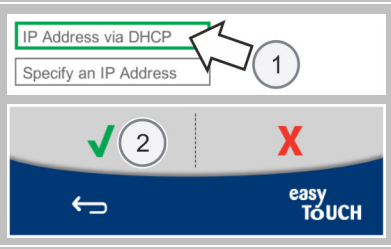
1.		Ouvrir la page « Transmission ».
2.		Sélectionner la touche « Réseau ».
3.		Sélectionner « Saisie d'une adresse IP » (1) et saisir une adresse IP (2). Celle-ci devrait correspondre jusqu'au dernier chiffre à l'adresse IP de la carte réseau du PC, voir *Identifier l'adresse IP de la carte réseau du PC*. La plage de réglage possible est de 1 à 255.
4.		Cliquer sur la touche « Enregistrer » (3) et redémarrer l'appareil. **Résultat :** Les modifications sont validées après un redémarrage.
5.	____.____.____.____	Noter l'adresse IP qui s'affiche.

4.1.3.4 Configurer la transmission de données sur réseau DHCP

Voici comment accéder à la page « Transmission » :



Régler l'adresse IP sur le four mixte par DHCP

1.		Ouvrir la page « Transmission ».
2.		Sélectionner la touche « Réseau ».
3.		Choisir « Adresse IP par DHCP » (1), cliquer sur la touche « Enregistrer » (2) et redémarrer l'appareil. **Résultat :** Les modifications sont validées après un redémarrage.
4.	___.___.___.___	Choisir à nouveau la touche « Réseau » sur la page « Transmission » et noter l'adresse IP qui s'affiche.

4.2 Travailler avec ConvoLink

Objectif de cette section

Dans cette section, vous apprenez comment travailler avec ConvoLink.

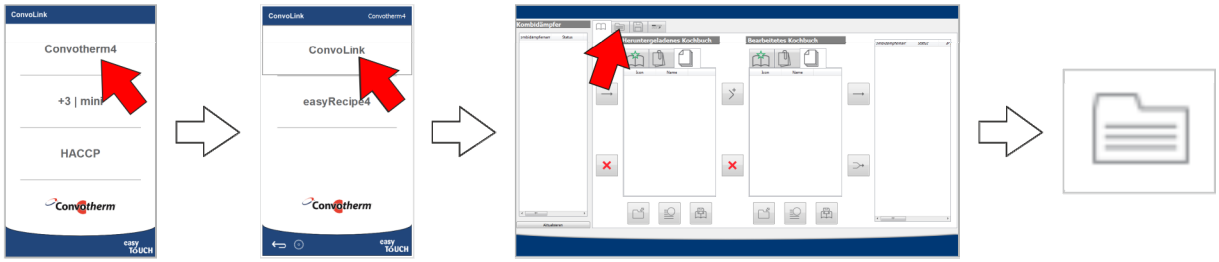
Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Le gestionnaire de fours	49
Onglet Livre de cuisine	52
Onglet Téléchargements	57
Onglet Update (Mise à jour)	59

4.2.1 Le gestionnaire de fours

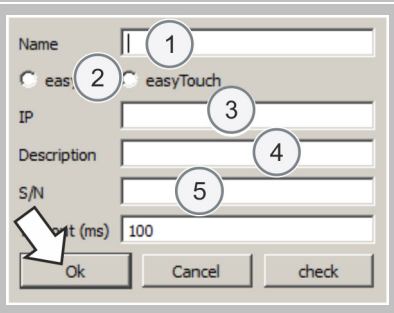
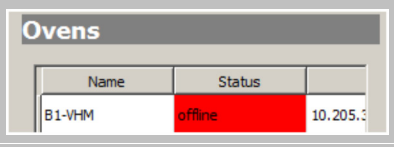
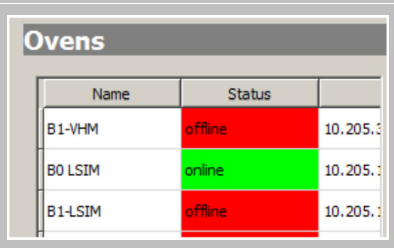
Voici comment accéder au gestionnaire de fours :



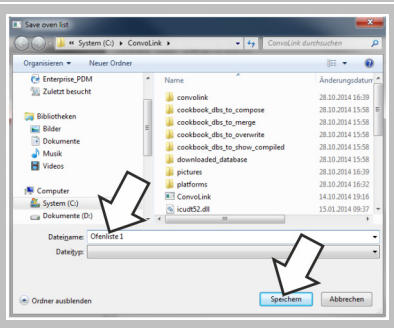
Le sous-menu « Gestionnaire de fours »

Icône	Signification
	Créer un four
	Supprimer un four
	Enregistrer la liste des fours
	Charger la liste des fours

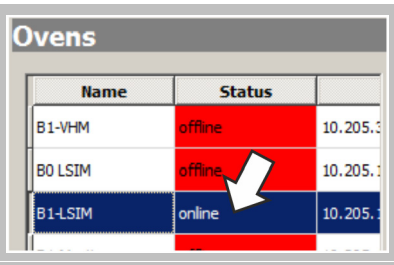
Créer un four

1.		Cliquer sur « Créer un four ». **Résultat :** Un masque de saisie apparaît.
2.		Entrer le nom du four (1). Choisir le type de four easyDial ou easyTouch (2). Saisir l'adresse IP du four, par ex. 192.168.1.3 (3). Saisir une information supplémentaire, par ex. où se trouve l'appareil (4). Saisir le numéro de série de l'appareil (5). Vous trouverez le numéro de série sur la plaque signalétique de l'appareil.
		Cliquez sur « OK ». **Résultat :** Le four est configuré et il apparaît à gauche dans la liste des fours.
3.		Créer tous les fours successivement. **Résultat :** Les fours sont configurés et apparaissent à gauche dans la liste des fours.

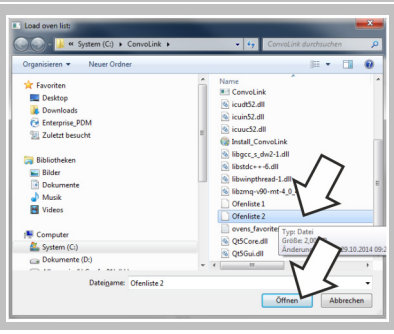
Enregistrer la liste des fours

1.		Après avoir défini tous les fours, cliquer sur « Enregistrer la liste des fours ».
2.		Attribue un nom pour la liste et cliquer sur « Enregistrer ». **Résultat :** La liste des fours est maintenant enregistrée.

Supprimer un four

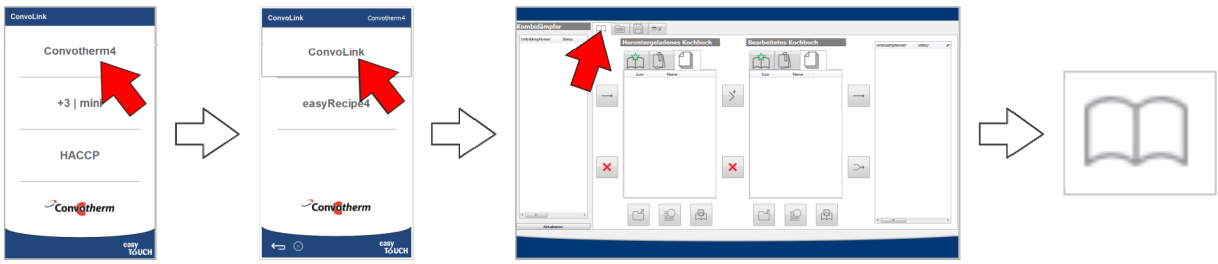
1.		Pour supprimer un four de la liste des fours, sélectionner le four à supprimer.
2.		Cliquer sur « Supprimer four ». **Résultat :** Le four est retiré de la liste des fours à gauche.

Charger la liste des fours

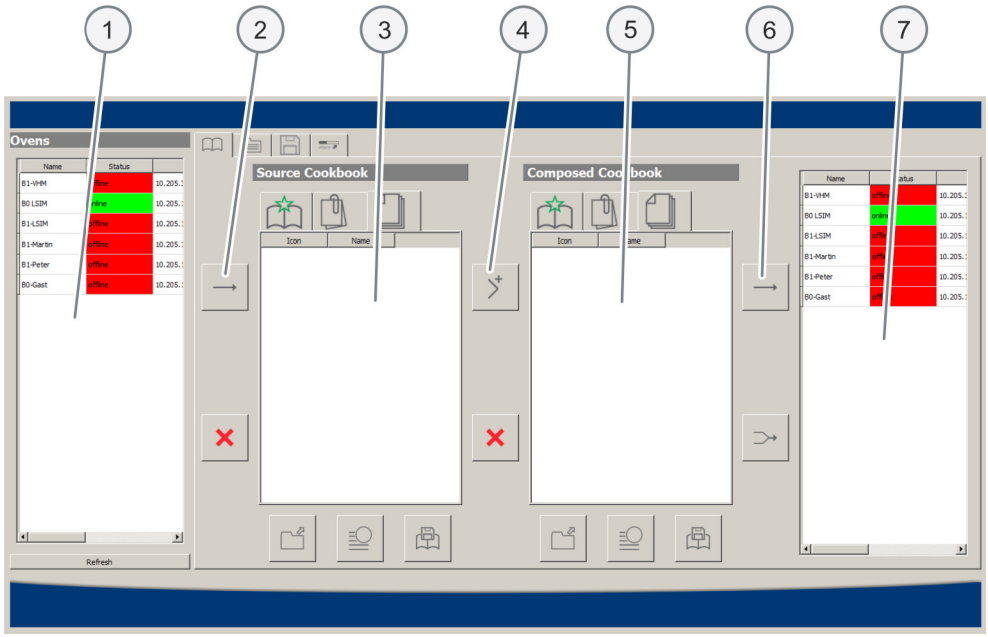
1.		Cliquer sur « Charger la liste des fours ».
2.		Sélectionner la liste des fours désirée et cliquer sur « Ouvrir ». **Résultat :** La liste des fours souhaitée apparaît à gauche, dans la fenêtre.

4.2.2 Onglet Livre de cuisine

Voici comment accéder au « Livre de cuisine » :



Vue d'ensemble

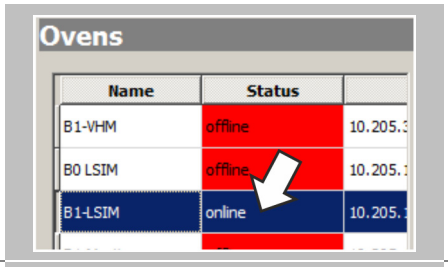


Rep.	Icône	Signification
1		Fours disponibles
2		Charger dans la vue Livre de cuisine source le livre de cuisine du four sélectionné
3		Livre de cuisine source
4		Charger depuis le livre de cuisine source existant dans la nouvelle vue du livre de cuisine.
5		Nouveau livre de cuisine
6		Écraser avec le nouveau livre de cuisine le livre de cuisine sur le four.
7		Fours destinataires à charger

Le sous-menu « Livre de cuisine »

Icône	Signification
	Favoris - Profils de cuisson sélectionnés
	Groupe de produits - Profils de cuisson réunis en groupes
	Profils de cuisson - Tous les profils de cuisson dans le livre de cuisine
	Charger le livre de cuisine du four sélectionné (pour la vue Livre de cuisine source)
	Charger dans le nouveau live de cuisine depuis le livre de cuisine existant (pour la vue du nouveau livre de cuisine)
	Supprimer des entrées
	Charger le livre de cuisine depuis le PC
	Modifier le livre de cuisine sélectionné avec easyRecipe4
	Enregistrer le livre de cuisine
	Écraser avec le nouveau livre de cuisine le livre de cuisine sur le four.
	Composer le livre de cuisine du four avec le nouveau livre de cuisine

Charger le livre de cuisine depuis le four

1. 

Sélectionner le four désiré (1) depuis lequel le livre de cuisine doit être chargé.

2. 

Cliquer sur « Charger le livre de cuisine depuis le four » (2).
Résultat :
Le livre de cuisine s'affiche dans la vue Livre de cuisine source (3).

Effacer une recette du livre de cuisine

1.		Sélectionner la recette à supprimer.
2.		Cliquer sur « Supprimer des entrées ». **Résultat :** La recette a été effacée du livre de cuisine.

Charger le livre de cuisine depuis le PC

1.		Cliquer sur « Charger le livre de cuisine depuis le PC ». **Résultat :** Une fenêtre s'ouvre.
2.		Sélectionner le livre de cuisine désiré puis cliquer sur « Ouvrir ». **Résultat :** Le livre de cuisine s'affiche.

Modifier le livre de cuisine sélectionné avec easyRecipe

1.		Cliquer sur « Modifier le livre de cuisine avec easyRecipe4 ». **Résultat :** Une fenêtre s'ouvre.
2.		Changer les recettes. Voir chapitre « *easyRecipe4 pour Convotherm* à la page 60 »

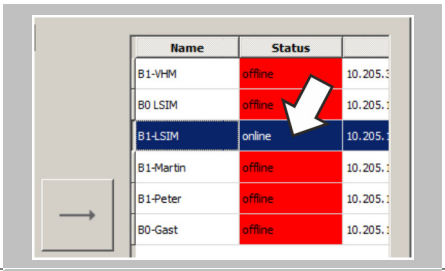
Enregistrer le livre de cuisine

1.		Cliquer sur « Enregistrer le livre de cuisine ». **Résultat :** Une fenêtre s'ouvre.
2.		Choisir le lieu d'enregistrement désiré, saisir un nom de fichier, sélectionne le cas échéant le type de fichier puis cliquer sur « Enregistrer ». **Résultat :** Le livre de cuisine a été enregistré. **Remarque :** Vous pouvez sélectionner les types de fichier décrits ci-dessous : ▪ easyTouch (type de fichier pour livres de cuisine easyTouch) ▪ easyDial (type de fichier pour livres de cuisine easyDial) ▪ csv (export du livre de cuisine sous Excel, pour afficher la vue d'ensemble des profils de cuisson) Si vous désirez enregistrer un livre de cuisine easyDial, alors le nom de fichier du livre de cuisine désiré doit **toujours** s'appeler « B0STEPS.DB ». Cela est impératif pour le système !

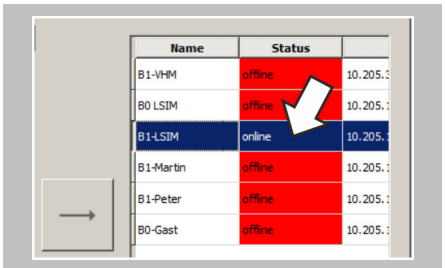
Créer un nouveau livre de cuisine

1.		Dans la vue du livre de cuisine source (3), charger un livre de cuisine existant, soit directement depuis le four, soit du PC. **Résultat :** Le livre de cuisine et ses contenus s'affichent dans la vue Livre de cuisine source (3).
2.		Modifier maintenant à volonté le livre de cuisine dans la vue du livre de cuisine source (3). Voir *Modifier le livre de cuisine sélectionné avec easyRecipe4*
3.		Marquer les recettes que vous souhaitez ajouter au nouveau livre de cuisine et cliquer sur « Charger livre de cuisine existant dans nouveau livre de cuisine ». **Résultat :** Les recettes marquées apparaissent dans la vue du nouveau livre de cuisine (5). ou : Si vous souhaitez ajouter l'ancien livre de cuisine en entier, ne marquer aucune recette et cliquer sur « Charger livre de cuisine existant dans nouveau livre de cuisine » (4). **Résultat :** L'ancien livre de cuisine apparaît dans la vue du nouveau livre de cuisine (5).
4		Si besoin, modifier maintenant à volonté le livre de cuisine dans la vue du nouveau livre de cuisine (5). Voir *Modifier le livre de cuisine sélectionné avec easyRecipe4*

Écraser le livre de cuisine

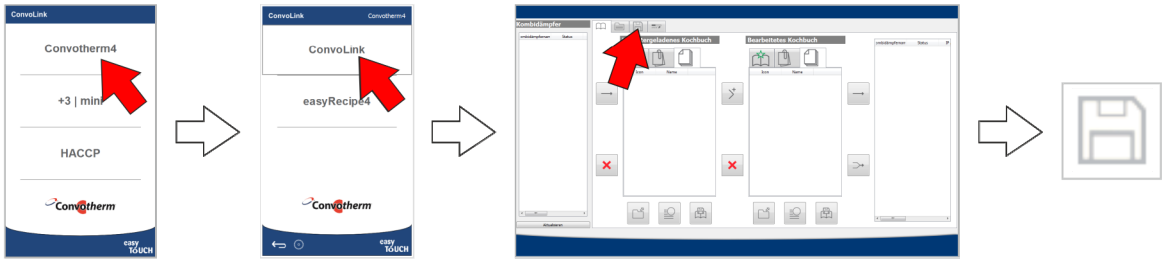
1.		Sélectionner le four désiré sur lequel le livre de cuisine doit être écrasé par le nouveau livre de cuisine (7).
2.		Cliquer sur « Écraser le livre de cuisine ». **Résultat :** Le livre de cuisine existant a été écrasé par le nouveau livre de cuisine et enregistré sur le four sélectionné.

Compléter le livre de cuisine

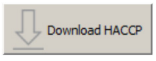
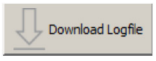
1.		Sélectionner le four désiré sur lequel le livre de cuisine doit être augmenté des nouvelles recettes (7).
2.		Cliquer sur « Compléter le livre de cuisine ». **Résultat :** Le livre de cuisine existant a été complété avec les nouvelles recettes puis enregistré sur le four sélectionné.

4.2.3 Onglet Téléchargements

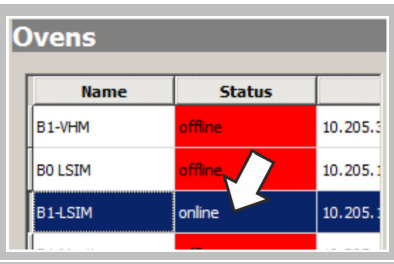
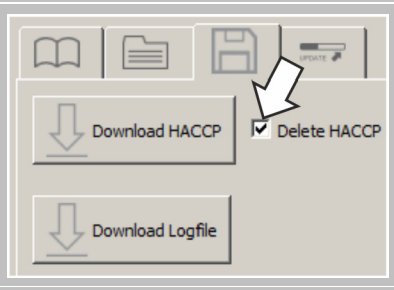
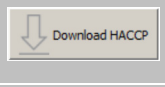
Voici comment accéder aux « Téléchargements » :



Le sous-menu « Téléchargements »

Icône	Signification
	Télécharger les fichiers ARMPC
	Télécharger le fichier journal

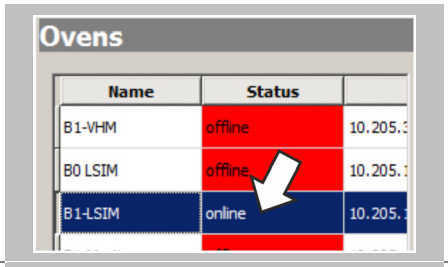
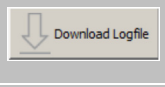
Effectuer un téléchargement des données ARMPC (HACCP)

1.		Sélectionner le four désiré, depuis lequel le téléchargement doit être effectué.
2.		Si vous souhaitez que les données ARMPC soient effacées de l'appareil après téléchargement, cocher la case « Delete HACCP ».
3.		Cliquer sur « Download HACCP ». **Résultat :** Une fenêtre s'ouvre.
4.		Choisir le lieu d'enregistrement désiré puis cliquer sur « choisir dossier ». **Résultat :** Le téléchargement s'effectue.

Remarque

Les données ARMPC peuvent être affichées et analysées à l'aide du logiciel HACCP-Viewer.
Cliquer à cet effet dans la vue globale sur la touche « HACCP ».
Vous trouverez de plus amples informations sur « HACCPViewer » au chapitre « *HACCPViewer* à la page 197 ».

Effectuer un téléchargement du fichier journal

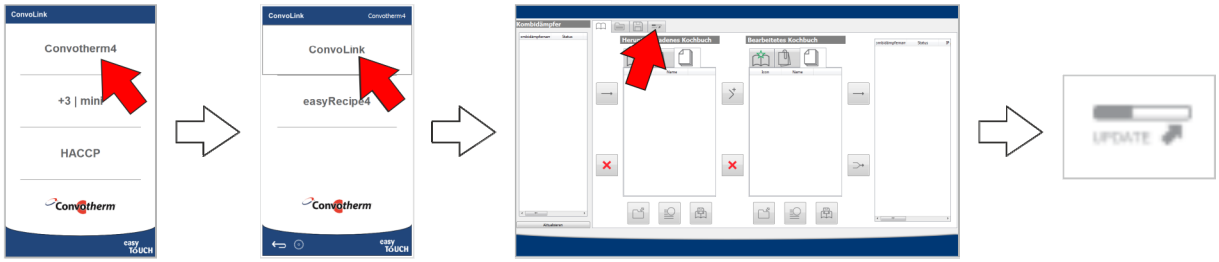
1.		Sélectionner le four désiré, depuis lequel le téléchargement doit être effectué.
2		Cliquer sur « Download Logfile ». **Résultat :** Une fenêtre s'ouvre.
3		Choisir le lieu d'enregistrement désiré puis cliquer sur « choisir dossier ». **Résultat :** Le téléchargement s'effectue.

Remarque

Les données du journal peuvent être affichées à l'aide d'un éditeur de texte (non fourni à la livraison).

4.2.4 Onglet Update (Mise à jour)

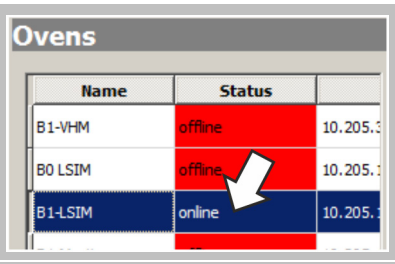
Voici comment accéder à « Mise à jour » :



Le sous-menu « Mise à jour »

Icône	Signification
	Réaliser la mise à jour du logiciel

Exécuter la mise à jour logicielle

1.		Sélectionner le four désiré sur lequel la mise à jour doit être effectuée.
2.		Cliquer sur « Réaliser la mise à jour ».
3.		Choisir la mise à jour logiciel désirée puis cliquer sur « ouvrir ». **Résultat :** Une barre de progression s'affiche.
4.		Attendre jusqu'à ce que la barre de progression soit complète. **Résultat :** Le logiciel a été chargé sur l'appareil. Au démarrage suivant, le logiciel est mis à jour.

5 easyRecipe4 pour Convotherm 4

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur le programme easyRecipe4.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Aperçu de l'interface utilisateur	61
Saisie des profils de cuisson - page Cuisson	63
Saisie de procédés de cuisson spéciaux - Page Cuisson	77
Saisie des profils de cuisson - page Remise en température	89
Utilisation du livre de cuisine	94

5.1 Aperçu de l'interface utilisateur

Objectif du présent chapitre

Le concept de l'utilisation correspond à l'interface utilisateur de votre four mixte.

Dans cette notice d'utilisation, nous vous présentons les principales fonctions de l'interface utilisateur easyTouch en aperçu.

Nous vous expliquons les pages de saisies essentielles ainsi que les touches dont elles disposent et leurs fonctions.

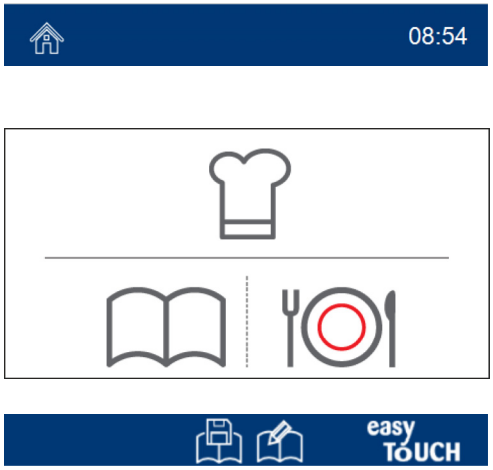
Nous vous expliquons comment manipuler l'interface utilisateur easyTouch à l'aide d'instructions simples pour saisir les fonctions essentielles ainsi que les éléments s'y rapportant.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
La page principale	62

5.1.1 La page principale



	Affichage de la Page principale
08:54	Heure actuelle
	Cuisson Saisie manuelle d'un profil de cuisson
	Livre de cuisine Gestion des profils de cuisson
	Remise en température Saisie manuelle d'un profil de remise en température
	Enregistrer le livre de cuisine
	Ouvrir le livre de cuisine

5.2 Saisie des profils de cuisson - page Cuisson

Objectif du présent chapitre

Dans le présent chapitre, nous vous donnons un aperçu des modes de fonctionnement de votre four mixte, des fonctions de cuisson disponibles (fonctions supplémentaires ACS+) ainsi que des fonctions supplémentaires, nous vous présentons les procédés spéciaux de cuisson et décrivons leur fonctionnement.

Nous présentons les pages « Cuisson » et « Fonctions supplémentaires », expliquons les touches dont elles disposent et leurs fonctions, et vous présentons comment saisir des profils de cuisson par la page « Cuisson », à l'aide d'instructions pas à pas.

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

	Page
Travailler avec la page Cuisson	63
La page Cuisson à l'eau	66
La page Fonctions supplémentaires	67
Saisir le profil de cuisson avec temps de cuisson	68
Saisir le profil de cuisson avec température à coeur	69
Saisir le profil de cuisson avec présélection de l'heure de démarrage	70
Saisir le profil de cuisson avec séparation des graisses	71
Saisie du profil de cuisson avec BakePro	72
La page Cuisson - Fumoir	73
Saisir profil de cuisson avec fumoir	74
Enregistrer dans le livre de cuisine le profil de cuisson saisi	75
Profils de cuisson sélectionnés	76

5.2.1 Travailler avec la page Cuisson

Les modes de service

Sur la page « Cuisson » vous pouvez saisir vos profils de cuisson selon les modes de fonctionnement suivants :

- Vapeur
- Vapeur mixte
- Air pulsé
- Smoker (fumoir - disponible uniquement sur les appareils avec l'option ConvoSmoker)

Après sélection de paramètres de cuisson simples, tels que température de cuisson et temps de cuisson, vous pouvez enregistrer ces profils de cuisson dans le « Livre de cuisine » pour les appeler ultérieurement.

Modes de cuisson possibles

Les modes de service conviennent pour les modes de cuisson suivants :

Vapeur	Vapeur mixte	Air pulsé	Fumoir
▪ Cuisson ▪ Cuisson vapeur ▪ Blanchir ▪ Pocher ▪ Mettre en conserve	▪ Rôtir ▪ Cuire ▪ Braiser	▪ Rôtir ▪ Cuire ▪ Gratiner ▪ Griller ▪ Griller à sec	▪ Fumer

Plage de température

A l'aide des modes de service, vous effectuez une cuisson dans les plages de température suivantes :

Vapeur	Vapeur mixte	Air pulsé	Fumoir
30 °C à 130 °C	30 °C à 250 °C	30 °C à 250 °C	-

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

Fonctions de cuisson disponibles

Selon le mode de service, il est possible de sélectionner certaines fonctions de cuisson (fonctions supplémentaires ACS+) :

Vapeur	Vapeur mixte	Air pulsé	Fumoir
▪ Vitesse du ventilateur	▪ Vitesse du ventilateur ▪ HumidityPro	▪ Vitesse du ventilateur ▪ Crisp&Tasty	-

Fonctions supplémentaires disponibles

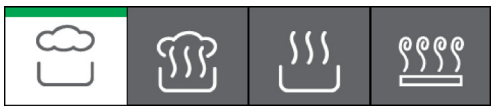
Selon le mode de service, la page « Fonctions supplémentaires » permet de sélectionner des fonctions supplémentaires adaptées pour vos profils de cuisson :

Vapeur	Vapeur mixte	Air pulsé	Fumoir
▪ Protection des programmes ▪ Puissance réduite ▪ Présélection heure de démarrage	▪ Protection des programmes ▪ Puissance réduite ▪ Présélection heure de démarrage ▪ Séparation des graisses	▪ Protection des programmes ▪ Puissance réduite ▪ Présélection heure de démarrage ▪ BakePro ▪ Séparation des graisses	▪ Protection des programmes ▪ Présélection de l'heure de démarrage

5.2.2 La page Cuisson à l'eau



	Affichage de la page Cuisson
13:45	Heure actuelle



	Mode de fonctionnement Vapeur, sélectionné
	Mode de fonctionnement Vapeur mixte
	Mode de fonctionnement Air pulsé
	Mode de fonctionnement Fumoir



	Saisie température de cuisson
100°C	Affichage de la température de cuisson saisie Choix de la valeur de température : température actuelle de l'enceinte de cuisson



	Saisie du temps de cuisson
	Saisie de la température à cœur
00:25:00	Affichage du temps de cuisson ou de la température à cœur



	Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux Régule la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson
HP	HumidityPro, 5 niveaux ou régulation automatique Régule l'humidité de l'air dans l'enceinte de cuisson
C&T	Crisp&Tasty, 5 niveaux ou régulation automatique Déshumidifie l'enceinte de cuisson
AUTO	Régulation automatique pour « HumidityPro »



+	Sélection des fonctions supplémentaires
ΔT	Affichage d'un procédés de cuisson sélectionné
	Affichage des fonctions supplémentaires sélectionnées



	Supprimer l'étape de cuisson
	Étape de cuisson précédente
	Vue des étapes de cuisson
	Étape de cuisson suivante/ajouter
	Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine



	Page principale
	Retour
	Enregistrer le livre de cuisine
	Ouvrir le livre de cuisine
	Livre de cuisine

5.2.3 La page Fonctions supplémentaires



	Affichage de la page Cuisson
13:45	Heure actuelle



LT	Cuisson à basse température (cuisson BT) Procédé de cuisson pour lequel les mets sont cuits à de basses températures, en 3 paliers
ΔT	Cuisson Delta-T Procédé de cuisson pour lequel la température de l'enceinte de cuisson monte en fonction de la température à cœur, en 3 paliers
eco	ecoCooking, sélectionné Mode de cuisson pour lequel la puissance de chauffe est cadencée pendant la phase de cuisson finale, pour réduire la consommation d'énergie
C&H	Cook&Hold Procédé de cuisson composé d'une phase de cuisson et d'une phase pendant laquelle une certaine température est maintenue, en 3 paliers
	Puissance réduite Fonction diminuant la puissance de chauffage afin d'éviter les pointes de charge lors de la phase de cuisson.
	Protection des programmes, sélectionné Fonction empêchant une interruption des cycles de cuisson par interconnexion d'un système d'optimisation d'énergie
	Présélection heure de démarrage Fonction définissant l'heure de démarrage d'un cycle de cuisson à un moment ultérieur
	BakePro Fonction de cuisson avec humidification et régulation automatique du temps d'arrêt du ventilateur, en 5 paliers
	Séparation des graisses Fonction effectuant une séparation des graisses lors du cycle de cuisson



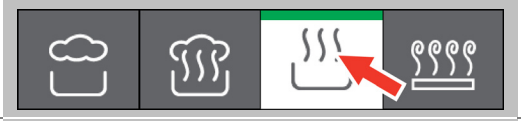
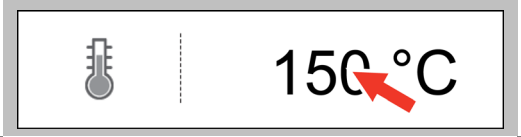
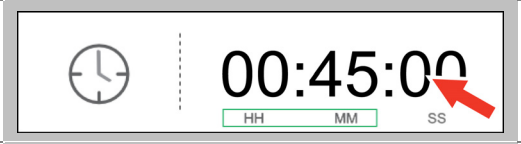
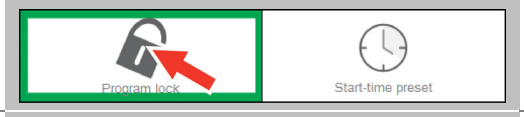
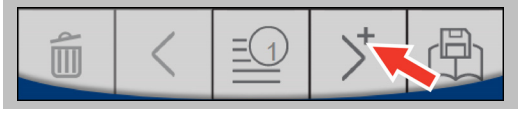
	Confirmer la saisie



	Retour
	Enregistrer le livre de cuisine
	Ouvrir le livre de cuisine

5.2.4 Saisir le profil de cuisson avec temps de cuisson

Saisie du profil de cuisson

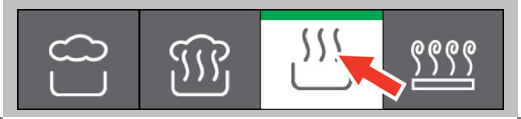
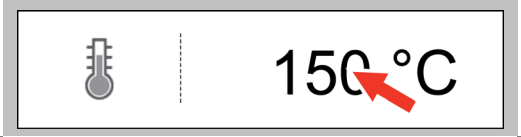
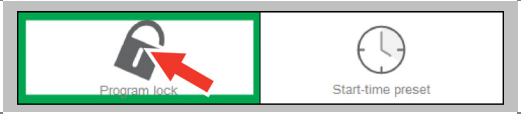
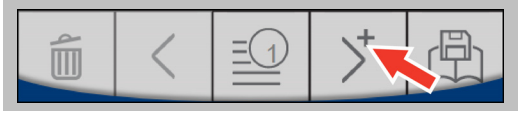
1.		Sélectionner sur la « Page principale » la touche « Cuisson ».
2.		Sur la page « Cuisson », choisir l'un des modes de fonctionnement, par ex. « Air pulsé ».
3.		Sélectionner la touche « Température de cuisson ».
4.		Sur la page « Température », saisir la température de cuisson désirée.
5.		Sélectionner la touche « Temps de cuisson ».
6.		Sur la page « Temps », saisir le temps de cuisson désiré.
7.		Sélectionner le niveau désiré pour la « Vitesse du ventilateur ».
8.		Selon le mode de service, sélectionner le palier désiré pour « Crisp&Tasty » ou « HumidityPro ».
9.		Sélectionner la touche « Fonctions supplémentaires ».
10.		Sur la page « Fonctions supplémentaires », choisir les fonctions supplémentaires désirées, par ex. « Protection des programmes ».
11.		Choisir sur la page « Cuisson » la touche « Ajouter étape de cuisson » si vous souhaitez saisir une autre étape de cuisson.
		Résultat : Le profil de cuisson est saisi.

Autres étapes :

- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

5.2.5 Saisir le profil de cuisson avec température à coeur

Saisie du profil de cuisson

1.		Sélectionner sur la « Page principale » la touche « Cuisson ».
2.		Sur la page « Cuisson », choisir l'un des modes de fonctionnement, par ex. « Air pulsé ».
3.		Sélectionner la touche « Température de cuisson ».
4.		Sur la page « Température », saisir la température de cuisson désirée.
5.		Sélectionner la touche « Température à coeur ».
6.		Sur la page « Température », saisir la température à coeur désirée.
7.		Sélectionner le niveau désiré pour la « Vitesse du ventilateur ».
8.		Selon le mode de service, sélectionner le palier désiré pour « Crisp&Tasty » ou « HumidityPro ».
9.		Sélectionner la touche « Fonctions supplémentaires ».
10.		Sur la page « Fonctions supplémentaires », choisir les fonctions supplémentaires désirées, par ex. « Protection des programmes ».
11.		Choisir sur la page « Cuisson » la touche « Ajouter étape de cuisson » si vous souhaitez saisir une autre étape de cuisson.

Résultat : Le profil de cuisson est saisi.

Autres étapes :

- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

5.2.6 Saisir le profil de cuisson avec présélection de l'heure de démarrage

Domaine d'application

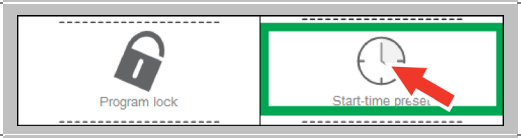
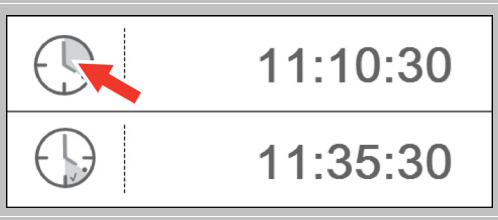
La fonction supplémentaire Présélection heure de démarrage définit l'heure de début d'un cycle de cuisson à un moment ultérieur.

Lors de la saisie de l'heure de démarrage, l'appareil calcule tout seul la fin de cuisson, selon la durée du profil de cuisson. Lors de la saisie de l'heure de fin, l'appareil calcule tout seul le début de cuisson.

La « Présélection de l'heure de démarrage » est ajouté en première « Étape de cuisson » d'un profil de cuisson, après la saisie de l'heure de démarrage ou de l'heure de fin.

Après lancement du compte à rebours sur la page « Présélection de l'heure de démarrage », le cycle de cuisson ne démarre qu'à l'instant défini.

Saisie du profil de cuisson

1.		Sur la page « Cuisson », choisir l'un des modes de fonctionnement, par ex. « Vapeur ».
2.		Sur la page « Cuisson », saisir toutes les données de cuisson du profil, par ex. « Température de cuisson ».
3.		Sur la page « Fonctions supplémentaires », choisir la Fonction supplémentaire « Présélection heure de démarrage ».
4.		Confirmer la sélection.
5.		Sur la page « Présélection 'heure de démarrage » choisir l'heure de démarrage ou l'heure de fin du profil de cuisson.
6.		Sur la page « Temps », saisir l'heure de démarrage ou l'heure de fin désirée.

Autres étapes :

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

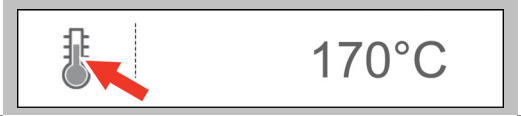
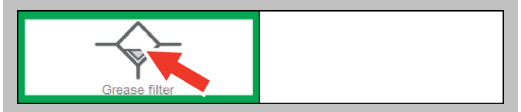
5.2.7 Saisir le profil de cuisson avec séparation des graisses

Domaine d'application

La fonction supplémentaire « Séparation des graisses » effectue une séparation automatique des graisses lors du cycle de cuisson.

La fonction supplémentaire « Séparation des graisses » est disponible uniquement sur les appareils avec l'option ConvoGrill. L'appareil doit être préparé spécialement à cet effet.

Saisie du profil de cuisson

1.		Sur la page « Cuisson », choisir l'un des modes de fonctionnement, par ex. « Air pulsé ».
2.		Sur la page « Cuisson », saisir les données de cuisson souhaitées pour le profil, par ex. « Température de cuisson ».
3.		Sur la page « Fonctions supplémentaires », choisir la fonction supplémentaire « Séparation des graisses ».
4.		Confirmer la sélection.
		Résultat : Le profil de cuisson est saisi.

Autres étapes :

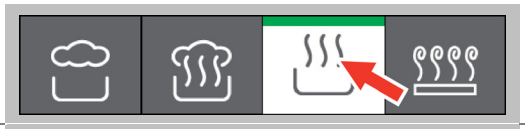
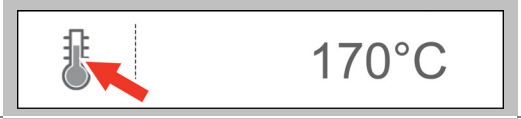
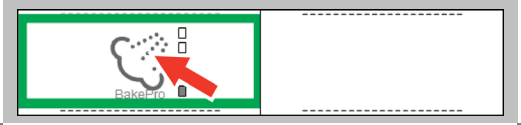
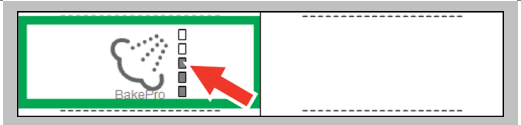
- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

5.2.8 Saisie du profil de cuisson avec BakePro

Domaine d'application

La fonction supplémentaire « BakePro » est une fonction spéciale de cuisson avec humidification.

Saisie du profil de cuisson

1.		Sur la page « Cuisson », choisir le mode de fonctionnement « Air pulsé ».
2.		Sur la page « Cuisson », saisir les données de cuisson souhaitées pour le profil, par ex. « Température de cuisson ».
3.		Choisir sur la page « Fonctions supplémentaires » la fonction supplémentaire « BakePro ».
4		Sélectionner l'un des cinq degrés de cuisson, par ex. '3'.
5.		Confirmer la sélection.
		Résultat : Le profil de cuisson est saisi.

Autres étapes :

- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

5.2.9 La page Cuisson - Fumoir



Affichage de la page Cuisson

13:45 Heure actuelle



Mode de fonctionnement Vapeur

Mode de fonctionnement Vapeur mixte

Mode de fonctionnement Air pulsé

Mode de fonctionnement Smoker, sélectionné
Fumage d'aliments, en option



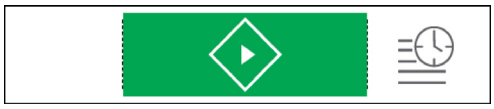
Saisie du temps de fumage

13:20:13 Affichage du temps de fumage



Sélection des fonctions supplémentaires

Affichage des fonctions supplémentaires sélectionnées



Démarrage
Lance le cycle de cuisson

TrayTimer
Temporisateur pouvant être réglé pour chacun des gradins, afin de pouvoir utiliser des gradins libres lors d'un cycle de cuisson.



Supprimer l'étape de cuisson

Étape de cuisson précédente

Vue des étapes de cuisson

Étape de cuisson suivante/ajouter

Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine



Page principale

Retour

Enregistrer le livre de cuisine

Ouvrir le livre de cuisine

Livre de cuisine

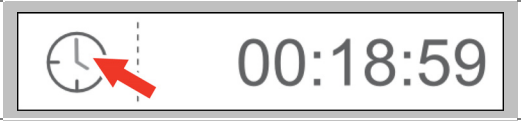
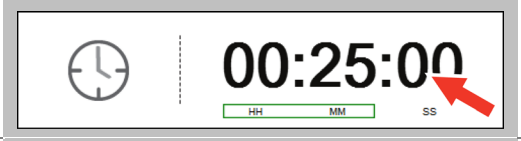
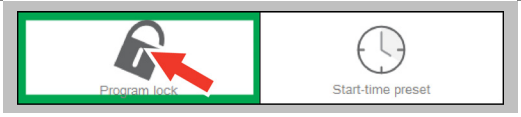
5.2.10 Saisir profil de cuisson avec fumoir

Domaine d'application

Le mode de fonctionnement « Smoker » convient pour le fumage des denrées alimentaires.

Le mode « Smoker » n'est disponible que sur les appareils avec l'option ConvoSmoke. L'appareil doit être préparé spécialement à cet effet.

Saisie du profil de cuisson

1.		Sélectionner sur la « Page principale » la touche « Cuisson ».
2.		Sur la page « Cuisson », choisir le mode de fonctionnement « Fumoir ».
3		Sélectionner la touche « Temps de cuisson ».
4.		Sur la page « Temps », saisir le temps de fumage désiré.
5.		Sélectionner la touche « Fonctions supplémentaires ».
6.		Sur la page « Fonctions supplémentaires », choisir les fonctions supplémentaires désirées, par ex. « Protection des programmes ».
		Résultat : Le profil de cuisson est saisi.

Autres étapes :

- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

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

Conditions préalables

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

Enregistrer dans le livre de cuisine le profil de cuisson saisi

1.		Sur la page « Cuisson à l'eau » ou la page « Remise en température », sélectionner la touche « Enregistrer comme profil de cuisson ».
2.		Sur la page « Clavier », saisir le nom du profil de cuisson.
3.		Confirmer la saisie.
4.		Sur la page « Sélectionner pictogramme », choisir le pictogramme.
5.		S'il n'existe pas d'icône appropriée, sélectionner la touche « USB ».
6.		Sélectionner le dossier dans lequel vos images sont enregistrées.
7.		Sélectionner la touche « Choisir dossier ».
8.		Sélectionner le pictogramme désiré.
9.		Confirmer la sélection.

Résultat : Le profil de cuisson est maintenant enregistré dans le « Livre de cuisine ».

5.2.12 Profils de cuisson sélectionnés

Différents profils de cuisson

Produit					ACS+
Baguettes, surgelées		170 °C	15 min	-	1
Pomme de terre au four		180 °C	-	93 °C	-
Crème caramel / Royal		80 °C	35 min	-	-
Bâtonnets de poisson		210 °C	12 min	-	C&T 5
Fermentation, pâtisseries		35 °C	3 min	-	1
Blanc de poulet, grillé		235 °C	-	72 °C	-
Carottes, fraîches		100 °C	8 min	-	-
Escalope de porc, panée		200 °C	9 min	-	C&T 3

Profils de cuisson ConvoSmoke

Produit	Étape	Fumoir					ACS+
Darne de saumon	1	oui	-	-	15 min	-	-
	2	-		120 °C	-	50 °C	-
Sel d'assaisonnement	1	oui	-	-	75 min	-	-
	2	-		60 °C	20 min	-	2
Cuisses de poulet	1	oui	-	-	75 min	-	-
	2	-		180 °C	3 min	-	-
	3	-		170 °C	20 min	-	C&T 5

5.3 Saisie de procédés de cuisson spéciaux - Page Cuisson

Objectif du présent chapitre

Dans le présent chapitre, nous vous donnons un aperçu des procédés spéciaux de cuisson et décrivons leur fonctionnement.

Nous vous indiquons comment saisir des profils de cuisson par la page « Cuisson », à l'aide d'instructions pas à pas.

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

	Page
Travailler à l'aide de procédés de cuisson spéciaux	77
Saisie du profil de cuisson pour le procédé Cuisson BT	79
Saisir le profil de cuisson pour le procédé Cuisson delta-T	82
Saisir le profil de cuisson pour le procédé Cuisson ecoCooking	84
Saisir le profil de cuisson pour le procédé de cuisson Cook&Hold	85
Changer l'étape de cuisson d'un profil de cuisson	87
Déplacer ou supprimer l'étape de cuisson d'un profil de cuisson	88

5.3.1 Travailler à l'aide de procédés de cuisson spéciaux

Travailler à l'aide de procédés de cuisson spéciaux

Vous pouvez créer des profils de cuisson pour les besoins spéciaux de vos produits, dans les procédés de cuisson suivants.

- Cuisson à basse température (cuisson BT)
- Cuisson Delta-T
- ecoCooking
- Cook&Hold

En ecoCooking, à durée de cuisson identique, la consommation d'énergie est réduite.

Dans les autres procédés de cuisson, selon le mode de fonctionnement et le niveau de cuisson désiré, il existe déjà des profils de cuisson prédéfinis avec certaines données de cuisson et plusieurs étapes. Les profils de cuisson prédéfinis peuvent encore être adaptés avant d'enregistrer le profil dans le « Livre de cuisine » et de le charger par « Press&Go ».

Procédés de cuisson disponibles

Ces procédés de cuisson spéciaux peuvent être sélectionnés, selon le mode de service, par la page « Fonctions supplémentaires ».

Cuisson à basse température	Cuisson Delta-T	ecoCooking	Cook&Hold
▪ Vapeur ▪ Vapeur mixte ▪ Air pulsé	▪ Vapeur ▪ Vapeur mixte ▪ Air pulsé	▪ Vapeur mixte ▪ Air pulsé	▪ Vapeur ▪ Vapeur mixte ▪ Air pulsé

5.3.2 Saisie du profil de cuisson pour le procédé Cuisson BT

Domaine d'application

La cuisson BT (cuisson basse température) est un procédé de cuisson pour lequel les aliments sont cuits à de basses températures. Le temps de cuisson est de ce fait rallongé. Vous devez toujours travailler avec le capteur de température à cœur.

La cuisson BT est particulièrement bien adaptée pour la viande, la volaille ou le poisson. Les aliments sont alors cuits de façon particulièrement soignée. Elle perd bien moins de jus et devient bien plus juteuse et tendre.

Vous pouvez modifier individuellement les données de cuisson préréglées ainsi que les étapes de votre profil de cuisson.

Données de cuisson préréglées vapeur

Degré de cuisson	Étape de cuisson	Mode de fonctionnement	Température de cuisson, en °C	Temps de cuisson, en min.	Température à cœur, en °C	ACS+
Bien cuit	1	Vapeur	100	10	-	-
	2	Vapeur	80	-	72	1
	3	Vapeur	80	-:-	-	1
À point	1	Vapeur	100	10	-	-
	2	Vapeur	60	-	54	1
	3	Vapeur	52	-:-	-	1
Saignant	1	Vapeur	100	10	-	-
	2	Vapeur	55	-	48	1
	3	Vapeur	46	-:-	-	1

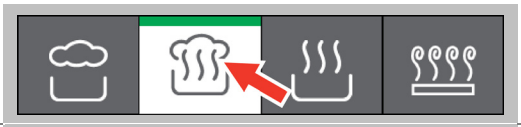
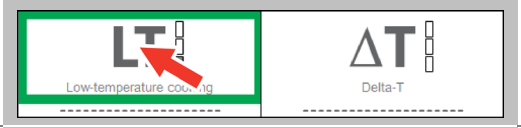
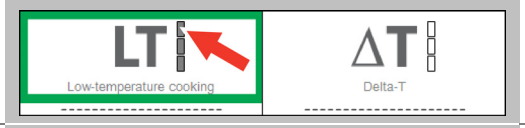
Données de cuisson préréglées Vapeur mixte

Degré de cuisson	Étape de cuisson	Mode de fonctionnement	Température de cuisson, en °C	Temps de cuisson, en min.	Température à cœur, en °C	ACS+
Bien cuit	1	Air pulsé	130	10	-	-
	2	Air pulsé	75	20	-	C&T 5
	3	Vapeur mixte	75	-	72	1
	4	Vapeur mixte	70	-:-	-	1
À point	1	Air pulsé	130	10	-	-
	2	Air pulsé	60	20	-	C&T 5
	3	Vapeur mixte	60	-	54	1
	4	Vapeur mixte	50	-:-	-	1
Saignant	1	Air pulsé	130	10	-	-
	2	Air pulsé	55	20	-	C&T 5
	3	Vapeur mixte	55	-	48	1
	4	Vapeur mixte	46	-:-	-	1

Données de cuisson préréglées Air pulsé

Degré de cuisson	Étape de cuisson	Mode de fonctionnement	Température de cuisson, en °C	Temps de cuisson, en min.	Température à cœur, en °C	ACS+
Bien cuit	1	Air pulsé	130	10	-	-
	2	Air pulsé	78	20	-	C&T 5
	3	Air pulsé	78	-	72	1
	4	Air pulsé	72	-:-	-	C&T 5
	5	Air pulsé	72	-	-	1
À point	1	Air pulsé	130	10	-	-
	2	Air pulsé	60	20	-	C&T 5
	3	Air pulsé	60	-	54	1
	4	Air pulsé	50	-:-	-	1
Saignant	1	Air pulsé	130	10	-	-
	2	Air pulsé	55	20	-	C&T 5
	3	Air pulsé	55	-	48	1
	4	Air pulsé	46	-:-	-	1

Saisie du profil de cuisson

1.		Sur la page « Cuisson », choisir l'un des modes de fonctionnement, par ex. « Vapeur mixte ».
2.		Choisir sur la page « Fonctions supplémentaires » le procédé de cuisson « Cuisson BT ».
3.		Sélectionner l'un des trois degrés de cuisson, par ex. « Bien cuit »
4.		Confirmer la sélection.
		Résultat : Le profil de cuisson multi-étapes de « Cuisson BT » est lancé.

Autres étapes :

- Modifier les étapes de cuisson, pour la procédure voir Page 87
- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

5.3.3 Saisir le profil de cuisson pour le procédé Cuisson delta-T

Domaine d'application

La cuissonDelta-T est un programme de cuisson où la température de l'enceinte de cuisson monte en fonction de la température à cœur de l'aliment à cuire. Vous devez toujours travailler avec le capteur de température à cœur.

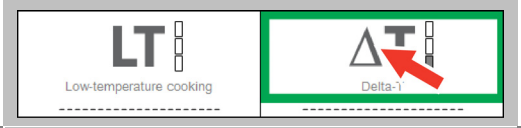
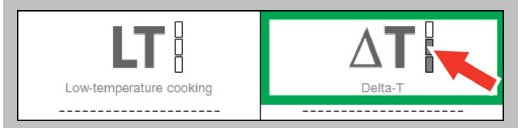
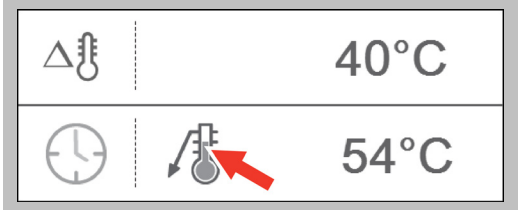
La cuissonDelta-T est particulièrement adaptée à la cuisson délicate de jambon cuit, de poissons entiers, de galantines et de Royale.

Vous pouvez modifier individuellement la température à cœur et le différentiel de température préréglés pour votre profil de cuisson.

Données de cuisson préréglées

Mode de fonctionnement	Degré de cuisson	Différence, en °C	Temps de cuisson, en min.	Tempéra-ture à cœur, en °C	ACS+
Vapeur	Bien cuit	40	-	72	-
	À point	40	-	54	-
	Saignant	40	-	48	-
Vapeur mixte	Bien cuit	40	-	72	-
	À point	40	-	54	-
	Saignant	40	-	48	-
Air pulsé	Bien cuit	40	-	72	-
	À point	40	-	54	-
	Saignant	40	-	48	-

Saisie du profil de cuisson

1.		Sur la page « Cuisson », choisir l'un des modes de fonctionnement, par ex. « Air pulsé ».
2.		Choisir sur la page « Fonctions supplémentaires » le procédé de cuisson « Cuisson delta-T ».
3.		Sélectionner l'un des trois degrés de cuisson, par ex. « À point ».
4.		Confirmer la sélection.
5.		Le cas échéant, changer les données de cuisson préréglées, par ex. « Température à cœur ».

Résultat : Le profil de cuisson est appelé.

Autres étapes :

- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

5.3.4 Saisir le profil de cuisson pour le procédé Cuisson ecoCooking

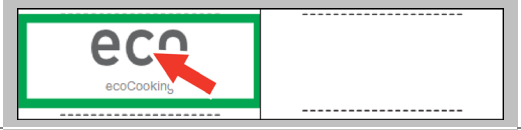
Domaine d'application

ecoCooking est un mode de cuisson pour lequel, à durée de cuisson identique, la consommation d'énergie est réduite de 25 % grâce à une technologie intelligente à impulsions.

Le mode de cuisson ecoCooking est composé d'une phase de pré-cuisson et d'une phase de cuisson finale. En phase de pré-cuisson, la cuisson est effectuée selon le procédé standard pour transmettre rapidement de la chaleur au produit. En phase de cuisson finale, vous vous servez dans une large mesure de la chaleur disponible dans l'enceinte de cuisson et dans le produit pour cuire l'aliment avec précision.

Ce mode de cuisson est idéal pour les aliments à temps de cuisson longs tels que rôtis, rosbif et grosses pièces rôties.

Saisie du profil de cuisson

1.		Sur la page « Cuisson », choisir l'un des modes de fonctionnement, par ex. « Air pulsé ».
2.		Saisir les données de cuisson souhaitées pour la phase pré-cuisson du profil, par ex. « Température de cuisson ».
3.		Saisir le « Temps de cuisson » ou la « Température à coeur » désiré(e).
4.		Choisir sur la page « Fonctions supplémentaires » le procédé de cuisson « ecoCooking ».
5.		Confirmer la sélection.

Résultat : Le profil de cuisson est saisi.

Autres étapes :

- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

5.3.5 Saisir le profil de cuisson pour le procédé de cuisson Cook&Hold

Domaine d'application

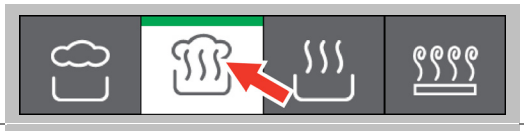
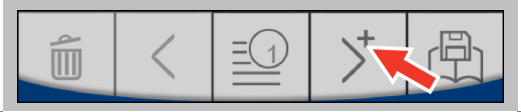
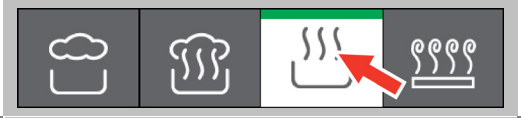
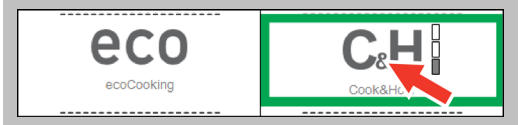
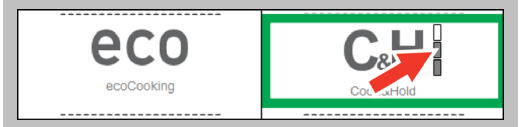
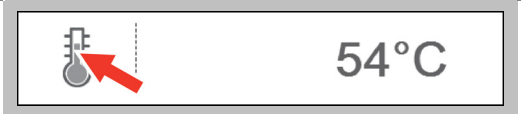
Cook&Hold est un procédé de cuisson en 2 temps. Il est composé d'une phase de cuisson (Cook) et d'une phase pendant laquelle une certaine température est maintenue (Hold). En phase Cuisson (Cook), l'aliment cuit dans les modes de fonctionnement Vapeur, Vapeur mixte ou Air pulsé. Dans la phase Hold, le produit termine sa cuisson en toute préservation, à la température de cuisson préréglée.

Lors de la saisie d'un profil de cuisson, vous pouvez choisir le procédé Cook&Hold uniquement à partir de la 2ème étape de cuisson. Il n'est pas possible de choisir un temps de cuisson pour la phase Hold.

Données de cuisson préréglées

Mode de fonctionnement	Degré de cuisson	Température de cuisson, en °C	Temps de cuisson, en min.	Température à cœur, en °C	ACS+
Vapeur	Bien cuit	72	-:-	-	1
	À point	54	-:-	-	1
	Saignant	48	-:-	-	1
Vapeur mixte	Bien cuit	72	-:-	-	1
	À point	54	-:-	-	1
	Saignant	48	-:-	-	1
Air pulsé	Bien cuit	72	-:-	-	1
	À point	54	-:-	-	1
	Saignant	48	-:-	-	1

Saisie du profil de cuisson

1.		Sur la page « Cuisson », choisir l'un des modes de fonctionnement, par ex. « Vapeur mixte ».
2.		Sur la page « Cuisson », saisir les données de cuisson souhaitées pour la 1ère étape (phase Cook) du profil de cuisson, par ex. « Température de cuisson ».
3.		Sélectionner la touche « Ajouter étape de cuisson ».
4.		Sur la page « Cuisson », choisir le mode de fonctionnement de la 2ème étape de cuisson (phase Hold) du profil de cuisson, par ex. « Air pulsé ».
5.		Choisir sur la page « Fonctions supplémentaires » le procédé de cuisson « Cook&Hold ».
6.		Sélectionner l'un des trois degrés de cuisson, par ex. « À point ».
7.		Confirmer la sélection.
8.		Sur la page « Cuisson », changer si besoin la température de cuisson de la phase Hold (maintien) du profil.

Résultat : Le profil de cuisson en 2 phases « Cook&Hold » est saisi.

Autres étapes :

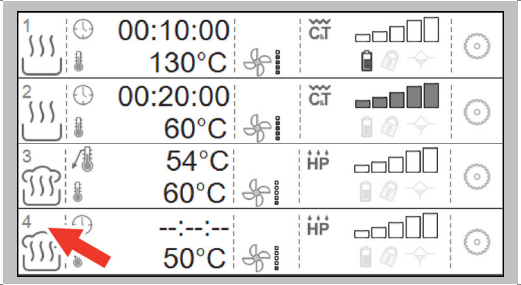
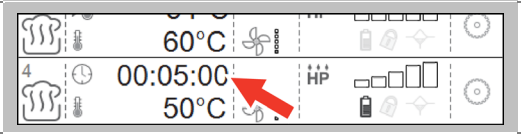
- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

5.3.6 Changer l'étape de cuisson d'un profil de cuisson

Domaine d'application

La modification d'une étape de cuisson peut s'effectuer lors de la saisie d'un profil de cuisson via la page « Cuisson » et en cas de sélection d'un profil de cuisson en plusieurs étapes, depuis le « Livre de cuisine ». Lors d'un cycle de cuisson, seule l'étape de cuisson actuellement en cours peut être modifiée.

Modifier l'étape de cuisson

1.		Sur la page « Cuisson », choisir la touche « Vue des étapes de cuisson ».
2.		Sur la page « Vue des étapes de cuisson », choisir l'étape de cuisson désiré, par ex. '4'.
3.		Lorsque s'affiche l'étape de cuisson sur la page « Cuisson », changer les données de cuisson désirées pour cette étape, par ex. « Temps de cuisson ».
4.		Sur la page « Cuisson », choisir la touche « Vue des étapes de cuisson ».
5.		Vérifier les modifications sur la page « Vue des étapes de cuisson ».
6.		Confirmer les modifications.

Résultat : L'étape de cuisson est modifiée.

Autres étapes :

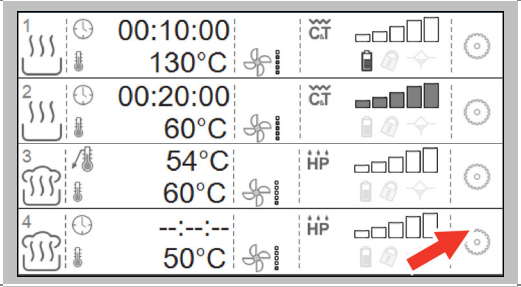
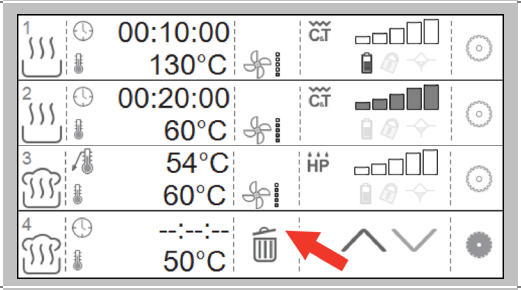
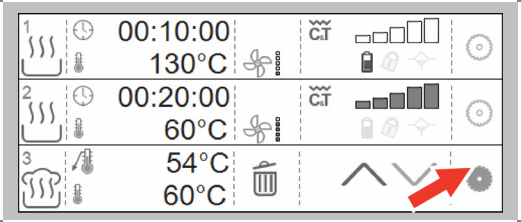
- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

5.3.7 Déplacer ou supprimer l'étape de cuisson d'un profil de cuisson

Domaine d'application

La suppression ou le déplacement d'une étape de cuisson peut s'effectuer lors de la saisie d'un profil de cuisson via la page « Cuisson » et en cas de sélection d'un profil de cuisson en plusieurs étapes, depuis le « Livre de cuisine ». Lors d'un cycle de cuisson, les étapes ne peuvent plus être ni déplacées, ni supprimées.

Déplacer ou supprimer une étape de cuisson

1.		Sur la page « Cuisson », choisir la touche « Vue des étapes de cuisson ».
2.		Sur la page « Vue des étapes de cuisson », choisir la touche « Modifier étape de cuisson » de l'étape de cuisson désiré, pour activer la fonction.
3.		Sélectionner la touche « Supprimer étape de cuisson » pour effacer une étape de cuisson d'un profil. Ou bien sélectionner « Vers le haut » ou « Vers le bas » pour modifier l'ordre des étapes de cuisson.
4.		Sélectionner à nouveau la touche « Modifier étape de cuisson » pour désactiver la fonction.
5.		Confirmer les modifications.
		Résultat : Le profil de cuisson est modifié.

Autres étapes :

- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

5.4 Saisie des profils de cuisson - page Remise en température

Objectif du présent chapitre

Dans le présent chapitre, nous vous donnons un aperçu des fonctions de remise en température de votre four mixte.

Nous présentons la page « Remise en température » et expliquons les touches dont elle dispose et leurs fonctions, et vous présentons comment saisir un profil de cuisson par la page « Remise en température », à l'aide d'instructions pas à pas.

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

	Page
Travailler avec la page Remise en température	89
La page Remise en température	91
La page Fonctions supplémentaires	92
Saisir le profil de cuisson avec remise en température	93

5.4.1 Travailler avec la page Remise en température

Les fonctions de remise en température

Remise en température est la fonction de remise en température du four mixte, pour laquelle la cuisson d'aliments précuits est reprise et terminée, afin de les rendre prêt à servir. La « Remise en température » convient pour presque toutes sortes de plats. Les plats sont déjà préparés à cet effet sur des assiettes ou dans des récipients.

Vous pouvez, à l'aide de la page « Remise en température », saisir de nouveaux profils de cuisson et travailler ensuite avec les fonctions de remise en température suivantes :

- Remise en température à la Carte
- Remise en température banquet
- Remise en température d'assiettes

Plage de température

A l'aide des fonctions de remise en température, vous pouvez effectuer une cuisson dans les plages de température suivantes :

Remise en température à la Carte	Remise en température banquet	Remise en température d'assiettes
120 °C à 160 °C	120 °C à 160 °C	120 °C à 160 °C

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

Fonctions de cuisson disponibles

A l'aide des fonctions de remise en température, il est possible de sélectionner certaines fonctions de cuisson (fonctions supplémentaires ACS+) :

Remise en température à la Carte	Remise en température banquet	Remise en température d'assiettes
▪ Vitesse du ventilateur	▪ Vitesse du ventilateur	▪ Vitesse du ventilateur

Fonctions supplémentaires disponibles

A l'aide des fonctions de remise en température, la page « Fonctions supplémentaires » permet de sélectionner des fonctions supplémentaires adaptées pour vos profils de cuisson :

Remise en température à la Carte	Remise en température banquet	Remise en température d'assiettes
▪ Protection des programmes ▪ Puissance réduite	▪ Protection des programmes ▪ Puissance réduite	▪ Protection des programmes ▪ Puissance réduite

5.4.2 La page Remise en température



Affichage de la remise en température

08:42 Heure actuelle



Fonction remise en température Remise en température à la carte, sélectionné

Fonction remise en température Remise en température de banquet

Fonction remise en température Remise en température d'assiette



Saisie température de cuisson

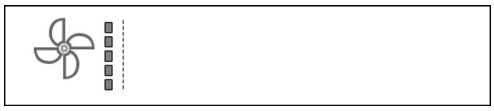
125°C Affichage de la température de cuisson saisie
Choix de la valeur de température : température actuelle de l'enceinte de cuisson



Saisie temps de cuisson, sélectionné

Saisie de la température à cœur

00:05:00 Affichage du temps de cuisson ou de la température à cœur



Vitesse du ventilateur réglable sur 5 niveaux
Régule la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson



Sélection des fonctions supplémentaires

Affichage des fonctions supplémentaires sélectionnées



Enregistrer le livre de cuisine



Page principale

Retour

Enregistrer le livre de cuisine

Ouvrir le livre de cuisine

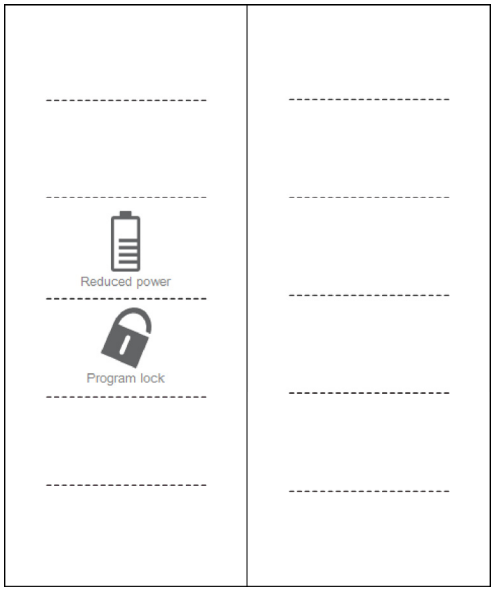
Livre de cuisine

5.4.3 La page Fonctions supplémentaires



Affichage de la page Cuisson

13:45 Heure actuelle



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

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



Confirmer la saisie



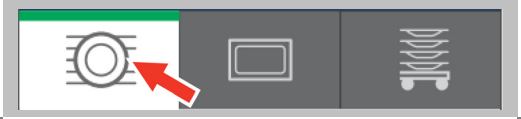
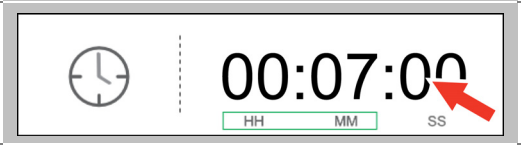
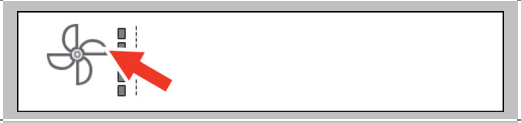
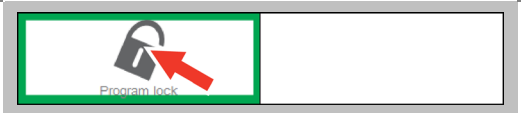
Retour

Enregistrer le livre de cuisine

Ouvrir le livre de cuisine

5.4.4 Saisir le profil de cuisson avec remise en température

Saisie du profil de cuisson

1.		Sélectionner sur la « Page principale » la touche « Remise en température ».
2.		Sur la page « Remise en température », choisir l'une des fonctions de remise en température, par ex. « Remise en température à la Carte »
3.		Sélectionner la touche « Température de cuisson ».
4.		Sur la page « Température », saisir la température de cuisson désirée.
5.		Sélectionner la touche « Temps de cuisson » ou au besoin « Température à cœur ».
6.		Sur la page « Temps », saisir le temps désiré ou le cas échéant sur la page « Température », la température à coeur à coeur désirée.
7.		Sélectionner le niveau désiré pour la « Vitesse du ventilateur ».
8.		Sélectionner la touche « Fonctions supplémentaires ».
9.		Sur la page « Fonctions supplémentaires », choisir les fonctions supplémentaires désirées, par ex. « Protection des programmes ».
		Résultat : Le profil de cuisson est saisi.

Autres étapes :

- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir
- Enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine, pour la procédure voir Page 75

5.5 Utilisation du livre de cuisine

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, vous trouverez une description générale pour manipuler le livre de cuisine ainsi que les instructions pas-à-pas pour les applications essentielles liées au livre de cuisine.

Nous vous présentons la page « Livre de cuisine » et vous expliquons les boutons de commande qui y figurent et leurs fonctions.

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

	Page
Vue d'ensemble du livre de cuisine	94
La page Livre de cuisine	96
Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine	97
Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine	98
Sélectionner les profils de cuisson comme favoris	99
Créer nouveau Groupe de produits	100
Ajouter des profils de cuisson au groupe de produits	101

5.5.1 Vue d'ensemble du livre de cuisine

Les profils de cuisson du livre de cuisine

Un profil de cuisson est une combinaison de paramètres de cuisson tels que température de cuisson et temps de cuisson.

Vous pouvez saisir de nouveaux profils de cuisson à l'aide de la page « Cuisson » ou de la page « Remise en température » et les enregistrer dans le « Livre de cuisine » de easyTouch. Le livre de cuisine permet d'enregistrer jusqu'à 399 profils de cuisson, comportant jusqu'à 20 étapes de cuisson.

Un profil de cuisson enregistré peut être ouvert dans le « Livre de cuisine » et servir immédiatement pour la cuisson.

Par la page « Cuisson » ou la page « Remise en température », vous pouvez modifier le profil et l'enregistrer à nouveau. Et vous pouvez supprimer également entièrement un profil de cuisson du « Livre de cuisine ».

Pour une meilleure vue d'ensemble, vous pouvez regrouper les profils de cuisson en groupes de produits. Ces groupes de produit sont ensuite également disponibles sous « Press&Go ».

Les profils de cuisson auxquels vous souhaitez accéder rapidement, vous pouvez les classer dans les favoris. Ces favoris sont disponibles dans Press&Go+ en sélection rapide.

5.5.2 La page Livre de cuisine



	Affichage du livre de cuisine
08:47	Heure actuelle



	Favoris, sélectionné Profils de cuisson sélectionnés
	Groupe de produits Profils de cuisson réunis en groupes
	Profils de cuisson Tous les profils de cuisson dans le livre de cuisine, Possibilité de prévoir jusqu'à 399 profils de cuisson max., comportant chacun jusqu'à 20 étapes de cuisson



	Favoris, groupes de produits ou profils de cuisson



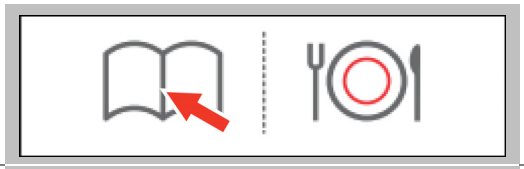
	Vers le bas
	Changer le profil de cuisson, sélectionné
	Vers le haut



	Page principale
	Retour
	Enregistrer le livre de cuisine
	Ouvrir le livre de cuisine

5.5.3 Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine

Ouvrir le profil de cuisson issu du livre de cuisine

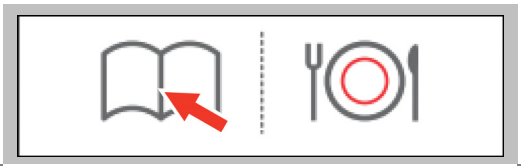
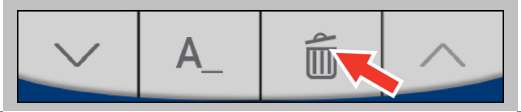
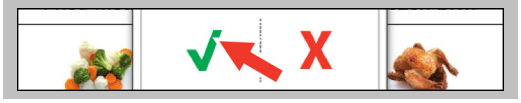
1.		Sélectionner sur la « Page principale » la touche « Livre de cuisine ».
2.		Sur la page « Livre de cuisine », choisir la touche « Profils de cuisson » pour afficher tous les profils de cuisson du livre de cuisine.
3.		Sélectionner le profil de cuisson désirée, par ex. baguette.
		Résultat : Le profil de cuisson est chargé et s'affiche sur la page « Cuisson à l'eau » ou la page « Remise en température ».

Autres étapes :

- Démarrer la cuisson, pour la procédure voir

5.5.4 Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine

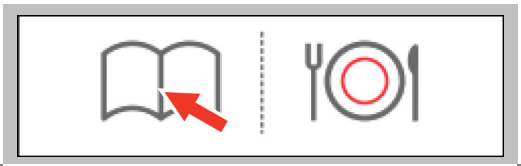
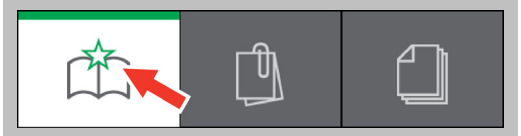
Effacer le profil de cuisson du livre de cuisine

1.		Sélectionner sur la « Page principale » la touche « Livre de cuisine ».
2.		Sur la page « Livre de cuisine », choisir la touche « Profils de cuisson » pour afficher tous les profils de cuisson du livre de cuisine.
3.		Sur la page « Profils de cuisson », choisir la touche « Éditer les profils de cuisson ».
4.		Sur la page « Éditer les profils de cuisson », choisir le profil à supprimer, par ex. Baguette.
5.		Sur la page « Édition des profils de cuisson », choisir la touche « Effacer le profil de cuisson ».
6.		Confirmer la suppression.

Résultat : Le profil de cuisson est maintenant supprimé du « Livre de cuisine ».

5.5.5 Sélectionner les profils de cuisson comme favoris

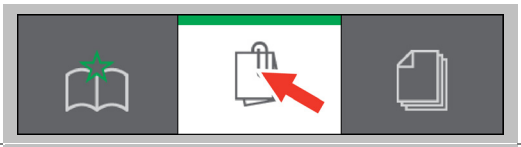
Sélectionner les profils de cuisson comme favoris

1.		Sélectionner sur la « Page principale » la touche « Livre de cuisine ».
2.		Sur la page « Livre de cuisine », choisir la touche « Favoris ».
3.		Sur la page « Favoris », choisir la touche « Modifier les favoris ».
4.		Sélectionner sur la page « Choisir comme favoris » le profil de cuisson désirée, par ex. baguette.
5.		Sélectionner sur la page « Choisir comme favoris » la touche « Confirmer ».

Résultat : Le profil de cuisson est maintenant disponible en page « Favoris » en sélection rapide.

5.5.6 Créer nouveau Groupe de produits

Créer nouveau Groupe de produits

1.		Sur la page « Livre de cuisine », choisir la touche « Groupe de produits ».
2.		Sur la page « Groupes de produits », choisir la touche « Édition des groupes de produits ».
3.		Sur la page « Édition des groupes de produits », choisir la touche « Ajouter groupe de produits ».
4.		Saisir sur la page « Clavier » le nom du groupe de produits.
5.		Sur la page « Sélectionner pictogramme », choisir un pictogramme pour le groupe de produits.
6.		S'il n'existe pas d'icône appropriée, sélectionner la touche « USB ».
7.		Sélectionner le dossier dans lequel vos images sont enregistrées.
8.		Sélectionner la touche « Choisir dossier ».
9.		Sélectionner le pictogramme désiré.
10.		Confirmer la sélection.

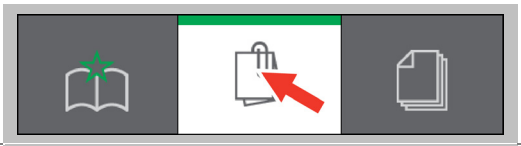
Résultat : Le nouveau groupe de produits est créé.

Autres étapes :

- Ajouter des profils de cuisson au groupe de produits, voir Page 101

5.5.7 Ajouter des profils de cuisson au groupe de produits

Ajouter des profils de cuisson au groupe de produits

1.		Sur la page « Livre de cuisine », choisir la touche « Groupe de produits ».
2.		Sur la page « Groupes de produits », choisir la touche du groupe de produits.
3.		Sur la page du groupe de produits, choisir la touche « Édition des groupes de produits ».
4.		Choisir sur la page « Édition des groupes de produits », les profils de cuisson désirés.
5.		Confirmer la sélection.

Résultat : Les profils de cuisson sont ajoutés au groupe de produits.

6 easyRecipe pour +3/mini

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur le programme easyRecipe.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Divers	103
Structure du programme	105
Comment travailler avec easyRecipe	127

6.1 Divers

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre donne des informations concernant l'emploi du présent notice d'utilisation et d'installation.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Configuration minimale	104

6.1.1 Configuration minimale

Configuration minimale de votre PC

- Système d'exploitation nécessaire : WIN XP, Windows Vista- 32 bits, Windows 7 - 32 bits
- Résolution d'écran d'au moins 800 pixels sur l'axe vertical ; résolution conseillée : 1152x864 pixels et plus
- Espace disque dur pour l'installation : > 250 Mo de capacité libre
- Prise USB

Conditions préalables à la transmission de données sur un four mixte

Vérifier si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Clé USB (pour importer et exporter des livres de cuisine)
- Four mixte avec commande easyTouch pour importer et exporter des livres de cuisine

6.2 Structure du programme

Le programme easyRecipe et ses touches de commande

Le programme easyRecipe se manipule à l'aide du clavier ou de la souris.
Dans cette section nous vous expliquons les touches de commande à actionner et leurs fonctions.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Les pages de travail	106
Le livre de cuisine	114
Les réglages	124

6.2.1 Les pages de travail

Les fonctions de cuisson et remise en température

Dans cette section, nous vous présentons le programme et expliquons les fonctions qui y sont disponibles.

Contenu

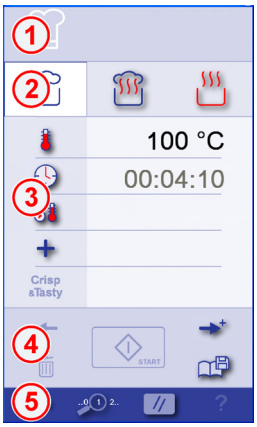
La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
La composition des pages de travail	107
La page de démarrage	108
La page Cuisson	109
La page Remise en température	112

6.2.1.1 La composition des pages de travail

Composition des pages de travail, pour le travail au quotidien

L'image suivante est représentative de la structure de la page « Cuisson à l'eau » pour toutes les pages de travail quotidien. Dans les zones des pages, vous trouverez les fonctions suivantes :

N°	Désignation	Fonction	Figure
1	Zone d'en-tête de page	Toujours : ▪ Affichage de la page sur laquelle vous êtes. Pendant que le programme de cuisson se déroule : ▪ Affichage du temps restant de cuisson ou de remise en température	
2	Sélection de base	Sélection du programme de cuisson de base ou du programme de remise en température de base	
3	Saisie des données	Saisie de la température, temps etc.	
4	Programme	Démarrage/arrêt du programme	
	Gestion	Fonctions diverses	
5	Zone de navigation	▪ Fonctions valables pour toutes les pages ▪ Fonctions diverses	

Les touches de commande pour toutes pages et leur fonction

Les touches individuelles sont expliquées séparément pour chaque page.

La zone de navigation comporte des touches se retrouvant sur toutes les pages :

Touche	Signification	Fonction
Zone de navigation		
	Quitter la page	Sur les pages principales : Retourne à la page de démarrage
	Abandon	Sur les pages de saisie : Abandonne la saisie

Les affichages des pages et leur signification

Les affichages des pages sont les représentations inversées des touches avec lesquelles les pages correspondantes sont appelées. Ces affichages sont présentés à titre d'exemple, et pas de manière exhaustive, dans le tableau suivant.

Les affichages ont la signification suivante :

Affichage	Signification	Description
Zone d'en-tête de page		
	Page « Cuisson à l'eau »	La page « Cuisson à l'eau » est sélectionnée
	Page « Remise en température »	La page « Remise en température » est sélectionnée

6.2.1.2 La page de démarrage

Voici à quoi elle ressemble



Les touches de commande et leur fonction

Les touches sur la page de démarrage ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Cuisson	Charge la page « Cuisson à l'eau » : Saisie des données du programme de cuisson en utilisant la vapeur, l'air mixte ou l'air pulsé
	Remise en température	Charge la page « Remise en température » Saisie des données du programme de remise en température
	Livre de cuisine	Appelle le livre de cuisine : ▪ Modifier les recettes de cuisson ▪ Gérer les recettes de cuisson ▪ Démarrer les recettes de cuisson
	Réglages	Charge la page « Réglages »

6.2.1.3 La page Cuisson

Voici comment accéder à la page « Cuisson à l'eau » :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches sur la page « Cuisson à l'eau » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Vapeur	Sélectionne le programme de cuisson de base Vapeur
	Air mixte	Sélectionne le programme de cuisson de base Air mixte
	Air pulsé	Sélectionne le programme de cuisson de base Air pulsé
Saisie des données		
	Température de cuisson	Charge le clavier pour saisir la température de cuisson
	Temps de cuisson	Charge le clavier pour saisir le temps de cuisson
	Température à cœur	Charge le clavier pour saisir la température à cœur
	Fonctions supplémentaires	Charge la page « Fonctions supplémentaires de cuisson à l'eau »
	Crisp&Tasty	Ouvre la page « Crisp&Tasty »
Programme		
	Démarrage	Touche non sélectionnable

Gestion		
	Étape de cuisson précédente (pendant la saisie du programme)	Recule d'une étape dans le programme de cuisson
	Étape de cuisson suivante	Avance d'une étape dans le programme de cuisson
	Ajouter une étape de cuisson	Ajoute une étape supplémentaire dans le programme après la dernière étape de cuisson existante
	Supprimer données (avant démarrage du programme de cuisson)	Supprime toutes les données de l'étape de cuisson actuelle
	Enregistrer la recette de cuisson	Enregistre la recette de cuisson dans le livre de cuisine
Zone de navigation		
	Etape de cuisson actuelle	Pendant la saisie du programme : ▪ Indique le numéro de l'étape de cuisson dont les données sont actuellement affichées ▪ Charge la page Aperçu des étapes de cuisson. Vous pouvez passer à n'importe quelle étape de cuisson Pendant que le programme de cuisson se déroule : Affiche le numéro de l'étape de cuisson actuellement en cours
	Supprimer les données de toutes les étapes de cuisson	Supprime les données de toutes les étapes de cuisson saisies

Clavier de saisie de la température de cuisson et à cœur

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Chiffres	Saisie des centaines, des dizaines et des unités Exemple : La séquence de saisie 1 - 2 - 0 donne 120 °C
	Supprimer	Supprime toutes les saisies
	Confirmer	Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson

Le clavier de saisie du temps de cuisson

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Chiffres	Saisie des heures, minutes et secondes
	Supprimer	Supprime toutes les saisies
	Confirmer	Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson
	Mode permanent	Désactive le temporisateur

La page « Fonctions supplémentaires Cuisson à l'eau »

Les touches sur la page « Fonctions supplémentaires de cuisson à l'eau » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Protection des programmes	Empêche l'interruption des programmes de cuisson en cours par le système d'optimisation d'énergie connecté
	Vitesse de ventilation réduite	Diminue la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson
	Puissance réduite	Réduit la consommation de courant, par ex. pour diminuer les pointes de puissance. Peut augmenter le temps de cuisson
	Cuisson ΔT	▪ Programme de cuisson pour lequel la température de l'enceinte de cuisson monte en fonction de la température à cœur ▪ Pas possible pour le programme de cuisson de base Air mixte
	ecoCooking	▪ Synchronise la puissance de chauffe pendant la phase de cuisson finale pour réduire la consommation d'énergie ▪ Pas possible pour le programme de cuisson de base Vapeur
	Présélection de l'heure de démarrage	Décale le démarrage du programme de cuisson vers un moment défini ou vers une fin de cuisson définie

La page « Crisp&Tasty »

Les touches sur la page Degré de Crisp&Tasty ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Aucune déshumidification	
	Déshumidification légère	▪ Degré de Crisp&Tasty ; l'humidité excédentaire est éliminée de l'enceinte de cuisson ▪ Pas possible pour le programme de cuisson de base Cuisson vapeur
	Déshumidification moyenne	
	Déshumidification forte	

6.2.1.4 La page Remise en température

La page Remise en température



Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page « Remise en température » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Assiette	Sélectionne le programme de remise en température Assiettes
	Gastronorm	Sélectionne le programme de remise en température Gastronorm
	Banquet	Sélectionne le programme de remise en température Banquet
Saisie des données		
	Température de remise en température	Ouvre le clavier de saisie de la température de remise en température
	Temps de remise en température	Ouvre le clavier pour saisir la température de remise en température
	Température à cœur	Charge le clavier pour saisir la température à cœur
	Fonctions supplémentaires	Charge la page "Fonctions supplémentaires de remise en température"
Programme		
	Démarrage	Touche non sélectionnable
Gestion		
	Enregistrer la recette de remise en température	Enregistre la recette de remise en température dans le livre de cuisine
Zone de navigation		
	Supprimer toutes données	Supprime toutes les données

Le clavier de saisie de la température de remise en température.

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Chiffres	Saisie des centaines, des dizaines et des unités Exemple : La séquence de saisie 1 - 2 - 0 donne 120 °C
	Supprimer	Supprime toutes les saisies
	Confirmer	Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson

Le clavier de saisie du temps de remise en température

Les touches du clavier ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Chiffres	Saisie des heures, minutes et secondes
	Supprimer	Supprime toutes les saisies
	Confirmer	Valide toutes les saisies dans le programme de cuisson
	Mode permanent	Désactive le temporisateur

La page « Fonctions supplémentaires Remise en température »

Les touches sur la page « Fonctions supplémentaires de remise en température » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Protection des programmes	Empêche l'interruption des programmes de cuisson en cours par le système d'optimisation d'énergie connecté
	Vitesse de ventilation réduite	Diminue la vitesse d'écoulement d'air dans l'enceinte de cuisson
	Présélection de l'heure de démarrage	Décale le démarrage du programme de cuisson vers un moment défini ou vers une fin de cuisson définie

6.2.2 Le livre de cuisine

Le livre de cuisine

Dans cette section, nous vous présentons les pages du livre de cuisine du programme easyRecipe et expliquons les fonctions qui y sont respectivement disponibles.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Structure des pages du livre de cuisine	115
La page Favoris	117
La page Groupes de recettes de cuisson	119
La page Recettes de cuisson	122

6.2.2.1 Structure des pages du livre de cuisine

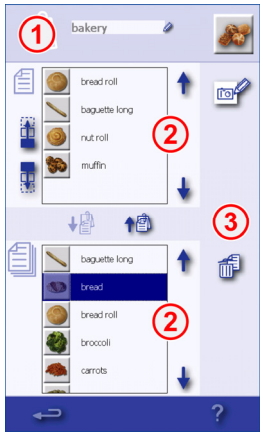
Structure des pages principales dans le livre de cuisine

L'image suivante est représentative de la structure de la page « Groupes de recettes de cuisson » pour les 3 pages principales du livre de cuisine. Dans les zones des pages, vous trouverez les fonctions suivantes :

N°	Désignation	Fonction	Figure
1	Zone d'en-tête de page	Affichage de la page sur laquelle vous êtes.	
2	Sélection de base	Sélection de la zone du livre de cuisine	
3	Sélection	Sélection de la recette ou du groupe de recettes de cuisson	
4	Gestion	▪ Accès à la sous-page suivante ▪ Fonctions de défilement	
5	Zone de navigation	Fonctions valables pour toutes les pages-	

Structure des sous-pages dans le livre de cuisine

L'image suivante est représentative de la structure de la page « Edition des groupes de recettes de cuisson » pour les sous-pages du livre de cuisine. Dans les zones des pages, vous trouverez les fonctions suivantes :

N°	Désignation	Fonction	Figure
1	Zone d'en-tête de page	▪ Affichage de la page sur laquelle vous êtes. ▪ Zone de saisie du nom ▪ Affichage image de la recette ou du groupe de recettes de cuisson	
2	Zones de sélection	▪ Recettes de cuisson ▪ Groupe de recettes de cuisson	
3	Fonctions	▪ Accès aux sous-pages suivantes ▪ Fonctions d'affectation ▪ Fonctions de tri ▪ Fonctions de suppression ▪ Fonctions de défilement	

Les touches de commande pour toutes pages et leur fonction

Les touches individuelles sont expliquées séparément pour chaque page.

La zone de navigation comporte des touches se retrouvant sur toutes les pages :

Touche	Signification	Fonction
Zone de navigation		
	Quitter la page	▪ Sur les pages principales : Retourne à la page de démarrage ▪ Sur les sous-pages : Abandon de la procédure
	Confirmer	Sur les pages contextuelles
	Abandon	Sur les pages contextuelles

Les affichages des pages et leur signification

Les affichages des pages sont les représentations inversées des touches avec lesquelles les pages correspondantes sont appelées. Ces affichages sont présentés à titre d'exemple, et pas de manière exhaustive, dans le tableau suivant.

Les affichages ont la signification suivante :

Affichage	Signification	Description
Pages		
	Livre de cuisine	▪ La page « Favoris » est sélectionnée ▪ La page « Groupes de recettes de cuisson » est sélectionnée ▪ La page « Recettes de cuisson » est sélectionnée
	Groupe de recettes de cuisson	▪ La page "Edition favoris" est sélectionnée ▪ La page « Gestion des groupes de recettes de cuisson » est sélectionnée ▪ La page « Edition groupe de recettes de cuisson » est sélectionnée ▪ La page « Gestion des images » est sélectionnée
	Page « Création d'un groupe de recettes de cuisson »	La page « Création d'un groupe de recettes de cuisson » est sélectionnée
	Recettes de cuisson	▪ La page « Gestion des recettes de cuisson » est sélectionnée ▪ La page « Gestion des images » est sélectionnée
Zones de sélection		
	Recettes de cuisson d'un groupe de recettes	▪ Recettes de cuisson dans les Favoris ▪ Recettes de cuisson d'un groupe de recettes
	Toutes recettes de cuisson	Toutes les recettes de cuisson disponibles
	Tous les groupes de recettes de cuisson	Tous les groupes de recettes de cuisson disponibles

6.2.2.2 La page Favoris

Voici comment accéder à la page « Favoris » :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches de commande de la page « Favoris » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Favoris	Affiche toutes les recettes de cuisson favorites pour sélection
	Groupes de recettes de cuisson	Charge la page « Groupes de recettes de cuisson »
	Toutes recettes de cuisson	Charge la page « Recettes de cuisson »
Exemples de sélection		
	Bretzel	Sélection recette de cuisson Bretzel
Gestion		
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas
	Edition des favoris	Charge la page "Edition des favoris"

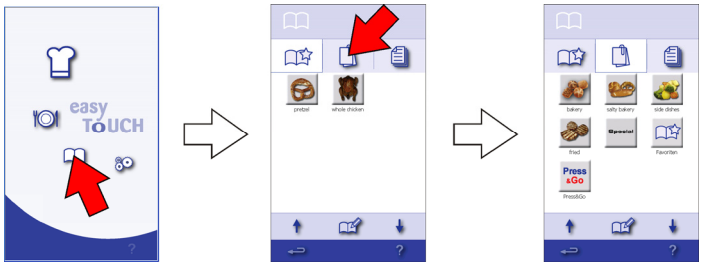
La page « Edition des favoris »

Les touches de commande de la page « Edition des favoris » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Zone de texte	▪ Affichage du nom du groupe de recettes de cuisson Favoris ▪ Ne peut pas être modifié
	Déplacer recette de cuisson vers le haut	Déplace la recette de cuisson sélectionnée dans la liste des favoris vers le haut
	Déplacer recette de cuisson vers le bas	Déplace la recette de cuisson sélectionnée dans la liste des favoris vers le bas.
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas
	Supprimer	Supprime de la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée
	Insérer	Insère dans la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée
	Supprimer	Supprime du système la recette de cuisson sélectionnée
	Modifier image	N'a aucune fonction sur la page "Edition des favoris".

6.2.2.3 La page Groupes de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page « Groupes de recettes de cuisson » :



Les touches de commande et leur fonction

Les boutons de commande de la page « Groupes de recettes de cuisson » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Favoris	Charge la page « Favoris »
	Groupes de recettes de cuisson	Affiche tous les groupes de recettes de cuisson pour sélection
	Toutes recettes de cuisson	Charge la page « Recettes de cuisson »
Exemples de sélection		
	Pâtisseries	Sélection du groupe de recettes de cuisson Pâtisseries
Gestion		
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas
	Gestion des groupes de recettes de cuisson	Charge la page « Gestion des groupes de recettes de cuisson »

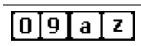
La page « Gestion des groupes de recettes de cuisson »

Les boutons de la page « Gestion des groupes de recettes de cuisson » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le haut	Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le haut.
	Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le bas	Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le bas.
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas
	Créer un groupe de recettes de cuisson	Charge la page "Créer groupe de recettes de cuisson"
	Editer groupe de recettes de cuisson	Charge la page "Editer groupe de recettes de cuisson"
	Supprimer	Supprime le groupe de recettes de cuisson sélectionné

Créer la page « Groupe de recettes de cuisson »

Les boutons de la page « Création groupe de recettes de cuisson » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Clavier	Saisie du nom du groupe de recettes de cuisson par le clavier
	Modifier image	Ouvre la page "Gestion des images"
	Confirmer	Enregistre la saisie et ferme la page

Éditer la page « Groupe de recettes de cuisson »

Les boutons de la page « Édition groupe de recettes de cuisson » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
bakery	Éditer texte	Charge le clavier de saisie du texte.
	Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le haut	Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le haut.
	Déplacer groupe de recettes de cuisson vers le bas	Déplace le groupe de recettes de cuisson sélectionné dans la liste vers le bas.
	Supprimer	Supprime de la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée
	Insérer	Insère dans la liste des favoris la recette de cuisson sélectionnée
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas
	Gestion des images	Charge la page « Gestion des images ».
	Supprimer	Supprime la recette de cuisson sélectionnée

La page « Gestion des images »

Les boutons de la page « Gestion des images » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas
	Dossier (interne)	Ouvre la source interne des images
	USB (ajouter des images externes)	Cette touche permet d'importer des fichiers d'images externes depuis le disque dur, des supports mémoire portatifs ou du réseau
	Confirmer	Enregistre la saisie et ferme la page

6.2.2.4 La page Recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page « Recettes de cuisson » :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page « Recettes de cuisson » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Favoris	Charge la page « Favoris »
	Groupes de recettes de cuisson	Charge la page « Groupes de recettes de cuisson »
	Toutes recettes de cuisson	Affiche toutes les recettes de cuisson pour sélection
Exemples de sélection		
	Petits pains	Sélection recette de cuisson Petits pains
Gestion		
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas
	Gérer les recettes de cuisson	Charge la page « Gestion des recettes de cuisson »

La page « Gestion des recettes de cuisson »

Les boutons de la page « Gestion des recettes de cuisson » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Éditer texte	Charge le clavier de saisie du texte.
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas
	Gestion des images	Charge la page « Gestion des images ».
	Supprimer	Supprime du système la recette de cuisson sélectionnée

La page « Gestion des images »

Les boutons de la page « Gestion des images » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Vers le haut	Fait défiler vers le haut
	Vers le bas	Fait défiler vers le bas
	Dossier (interne)	Ouvre la source interne des images
	USB (ajouter des images externes)	Cette touche permet d'importer des fichiers d'images externes depuis le disque dur, des supports mémoire portatifs ou du réseau
	Confirmer	Enregistre la saisie et ferme la page

6.2.3 Les réglages

Les réglages

Dans cette section, nous vous présentons les pages du programme easyRecipe sur lesquelles vous pouvez effectuer les réglages et expliquons les fonctions qui y sont respectivement disponibles.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
La page Réglages	125
La page Importer/Exporter	126

6.2.3.1 La page Réglages

Voici comment accéder à la page « Réglages » :



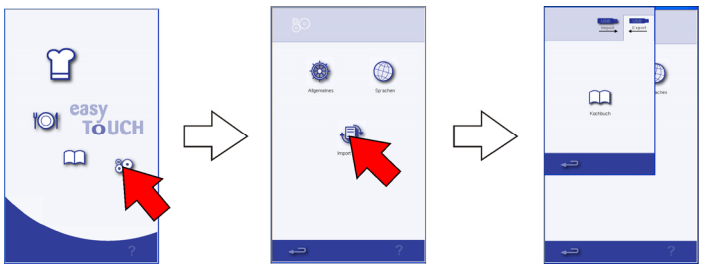
Les touches de commande et leur fonction

Les touches de commande de la page « Réglages » ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
Sélection de base		
	Divers	Charge le menu « Drivers » : régler la température en Celsius / Fahrenheit
	Langues	Charge le menu « Langues » : ▪ Changement de la langue de l'interface utilisateur ▪ Sélection du livre de cuisine dans la langue souhaitée
	Import / Export	Appelle la page « Importer/Exporter » : Importation et exportation de données

6.2.3.2 La page Importer/Exporter

Voici comment accéder à la page « Importation/Exportation » :



Les touches de commande et leur fonction

Les touches de la page "Importation/exportation" ont les significations et fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Importation	Sélection de l'onglet « Importation » : Transmission de données du disque dur, réseau, supports mobiles de données (par exemple clé USB ou carte SD) au programme
	Exportation	Sélection de l'onglet « Exportation » : Transmission des données de recettes sur le disque dur, vers le réseau ou sur supports mobiles de données (par exemple clé USB ou carte SD)

L'onglet Importation

L'onglet « Importation » contient les fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Livre de cuisine	Le livre de cuisine est importé

L'onglet Exportation

L'onglet « Exportation » contient les fonctions suivantes :

Touche	Signification	Fonction
	Livre de cuisine	Le livre de cuisine est exporté pour l'importer dans d'autres appareils

6.3 Comment travailler avec easyRecipe

Utilisation de base des pages de travail

Dans ce chapitre, vous trouverez les instructions pas-à-pas pour effectuer les activités essentielles liées aux recettes de cuisson dans le programme easyRecipe. Les recettes de cuisson créées dans le programme peuvent être lues sur le four mixte au moyen de supports de données mobiles.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Travailler avec les recettes de cuisson	128
Travailler avec des groupes de recettes de cuisson	140

6.3.1 Travailler avec les recettes de cuisson

Recettes de cuisson

Dans cette section, nous vous indiquons comment vous pouvez créer, modifier et gérer des recettes de cuisson dans le livre de cuisine.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Démarrage du programme	129
Saisir le programme de cuisson	130
Saisir le programme de cuisson Delta-T	131
Activer le programme de remise en température	132
Charger la recette de cuisson du livre de cuisine	133
Créer une recette de cuisine	135
Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson	136
Supprimer la recette du livre de cuisine	137
Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris	138

6.3.1.1 Démarrage du programme

Démarrage du programme

1. 

Cliquer sur le bureau sur la touche « easyRecipe »
Résultat :
Le programme easyRecipe est lancé.

Démarrage du programme (en alternative)

1. Cliquer sur le bureau sur la touche « Démarrer »
2. Aller sur « Tous les programmes ».
3. Cliquez sur « easyRecipe ».
Résultat :
Le programme easyRecipe est lancé.

6.3.1.2 Saisir le programme de cuisson

Voici comment accéder à la page « Cuisson à l'eau » :



Saisir le programme de cuisson

1.	 ou ou	Sélectionnez un programme de cuisson de base.
2.		Saisissez la température de cuisson.
3.	 ou	Présélectionnez les critères de désactivation : ▪ Temps de cuisson ou ▪ Température à cœur
4.		Sélectionner la page « Fonctions supplémentaires Cuisson ».
5.		Selon vos besoins, sélectionnez l'une des fonctions supplémentaires suivantes : ▪ Protection des programmes ▪ Vitesse de ventilation réduite ▪ Puissance réduite ▪ Présélection heure de démarrage ▪ ecoCooking Pour la cuisson ΔT, suivre l'instruction Saisir le programme de cuisson Delta-T.
6.		Choisissez le degré de Crisp&Tasty. **Résultat :** votre programme de cuisson est maintenant saisi entièrement s'il n'est constitué que d'une seule étape ou si ceci était la dernière étape de la cuisson.
7.		Si vous désirez ajouter une étape supplémentaire au programme de cuisson, poursuivez par l'étape 8.
8.		Ajouter une étape de cuisson.
9.		Répétez les étapes 1 à 7. Vous pouvez appeler la page « Aperçu des étapes de cuisson ».

6.3.1.3 Saisir le programme de cuisson Delta-T

Voici comment accéder à la page « Cuisson à l'eau » :

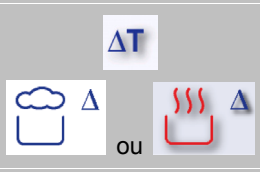


Conditions préalables

Vérifier si les conditions suivantes sont satisfaites :

- Votre four mixte est équipé d'un capteur de température à cœur.

Procédure

1.		Sélectionnez l'un des programmes de cuisson de base Vapeur ou Air pulsé.
2.		Sélectionnez la page « Fonctions supplémentaires Cuisson ».
3.		Sélectionnez la cuisson ΔT. **Résultat :** Vous êtes maintenant en mode ΔT, affiché par :
4.		Saisir le Δ de température.
5.		Saisissez la température à cœur finale. **Résultat :** votre programme de cuisson est maintenant saisi entièrement s'il n'est constitué que d'une seule étape ou si ceci était la dernière étape de la cuisson.
6.		Si vous désirez ajouter une étape supplémentaire au programme de cuisson, poursuivez par l'étape 7.
7.		Ajouter une étape de cuisson.
8.		Répétez les étapes 1 à 6. Vous pouvez appeler la page Aperçu des étapes de cuisson par :

6.3.1.4 Activer le programme de remise en température

Voici comment accéder à la page « Remise en température » :



Activer le programme de remise en température

1.		Sélectionnez un programme de remise en température de base.
2.		Saisissez la température de remise en température.
3.		Présélectionnez les critères de désactivation : ▪ Temps de remise en température ou ▪ Température à cœur
4.		Sélectionnez la page « Fonctions supplémentaires Remise en température ».
5.		Sélectionnez la fonction supplémentaire en fonction de vos besoins : ▪ Protection des programmes ▪ Vitesse de ventilation réduite ▪ Présélection de l'heure de démarrage **Résultat :** Votre programme de remise en température a maintenant été saisi complètement.

6.3.1.5 Charger la recette de cuisson du livre de cuisine

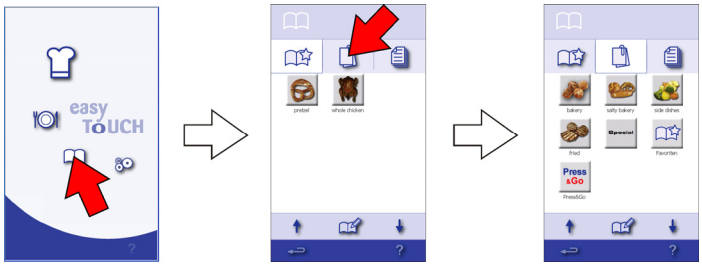
Voici comment accéder à la page « Favoris » :



Charger une recette de cuisson dans les favoris

1.		Sélectionnez la recette de cuisson désirée, par ex. petits pains. **Résultat :** ▪ Les données de la recette de cuisson s'affichent. ▪ Vous pouvez lancer la recette de cuisson.
2.		Si nécessaire, vous pouvez faire défiler les recettes de cuisson vers le haut et vers le bas lors de la sélection.

Voici comment accéder à la page « Groupes de recettes de cuisson » :



Charger une recette de cuisson du groupe de recettes de cuisson

1.		Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson désiré, par ex. pâtisseries.
2.		Sélectionnez la recette de cuisson désirée, par ex. petits pains. **Résultat :** ▪ Les données de la recette de cuisson s'affichent. ▪ Vous pouvez lancer la recette de cuisson.
3.		Si nécessaire, vous pouvez faire défiler vers le haut et vers le bas lors de la sélection du groupe de recettes et de la recette de cuisson.

Voici comment accéder à la page « Recettes de cuisson » :



Charger la recette de cuisson depuis les recettes enregistrées

1.		Sélectionnez la recette de cuisson désirée, par ex. petits pains. **Résultat :** ▪ Les données de la recette de cuisson s'affichent. ▪ Vous pouvez lancer la recette de cuisson.
2.		Si nécessaire, vous pouvez faire défiler les recettes de cuisson vers le haut et vers le bas lors de la sélection.

Vous n'avez pas trouvé votre recette de cuisson ?

Si vous n'avez pas trouvé la recette de cuisson souhaitée dans le livre de cuisine, ceci peut être dû au fait que le livre de cuisine correct n'a pas encore été importé. Importez le livre de cuisine ou contactez votre administrateur système.

6.3.1.6 Créer une recette de cuisine

Créer une recette de cuisine

1.		Saisissez un programme de cuisson. Pour ceci, utilisez la page « Cuisson à l'eau ».
2.		Enregistrez le programme en tant que recette de cuisson.
3.		Attribuez un nom à la recette de cuisson.
4.		Attribuez une image à la recette de cuisson.
5.		Confirmez le nom et l'image.

Créer une recette de remise en température

1.		Saisissez un programme de remise en température. Pour ceci, utilisez la page « Remise en température ».
2.		Enregistrez le programme en tant que recette de remise en température.
3.		Attribuez un nom à la recette de remise en température.
4.		Attribuez une image à la recette de remise en température.
5.		Confirmez le nom et l'image.

6.3.1.7 Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson

Voici comment accéder à la page « Recettes de cuisson » :

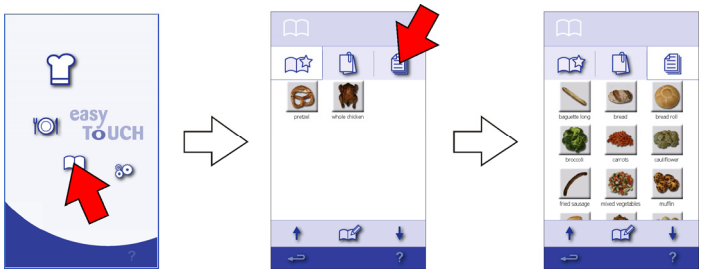


Modification du nom et de l'image d'une recette de cuisson

1.		Charger la page « Gestion des recettes de cuisson ».
2.		Sélectionnez la recette de cuisson dont vous désirez modifier le nom et l'image.
3.		Appelez le clavier
4.		Saisissez le nom à partir du clavier.
5.		Confirmer la saisie. Vous pouvez enlever le clavier à l'aide de la touche Esc.
6.		Charger la page « Gestion des images ».
7.		Sélectionner la source des images : image interne ou externe du système de fichiers
8.		Sélectionnez une image.
9.		Confirmer la sélection.

6.3.1.8 Supprimer la recette du livre de cuisine

Voici comment accéder à la page « Recettes de cuisson » :



Supprimer la recette du livre de cuisine

1.		Charger la page « Gestion des recettes de cuisson ».
2.		Sélectionnez la recette que vous désirez supprimer du livre de cuisine.
3.		Supprimez la recette dans le livre de cuisine.
4.		Confirmer la suppression.

6.3.1.9 Enregistrer / supprimer la recette de cuisson dans Favoris

Voici comment accéder à la page « Favoris » :



Enregistrer la recette de cuisson dans Favoris

1.		Charger la page « Gestion des favoris ».
2.		Sélectionnez la recette que vous désirez ajouter aux favoris.
3.		Ajoutez la recette de cuisson aux favoris.
4.		Modifiez le cas échéant l'ordre au sein des favoris.

Supprimer une recette des favoris

1.		Charger la page « Gestion des favoris ».
2.		Sélectionnez la recette de cuisson que vous désirez supprimer des favoris.
3.		Supprimez la recette de cuisson des favoris.

Supprimer la recette du livre de cuisine

1.		Charger la page « Gestion des favoris ».
2.		Sélectionnez la recette que vous désirez supprimer du livre de cuisine.
3.		Supprimez la recette dans le livre de cuisine.
4.		Confirmer la suppression.

6.3.2 Travailler avec des groupes de recettes de cuisson

Groupes de recettes de cuisson

Dans cette section, nous vous indiquons comment vous pouvez créer, modifier et gérer des groupes de recettes de cuisson dans le livre de cuisine.

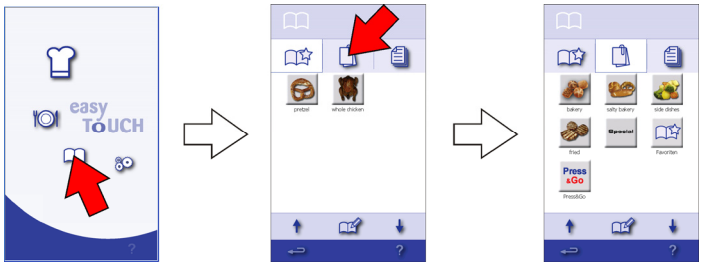
Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson	141
Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson	142
Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson	143
Supprimer un groupe de recettes de cuisson	144

6.3.2.1 Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page « Groupes de recettes de cuisson » :

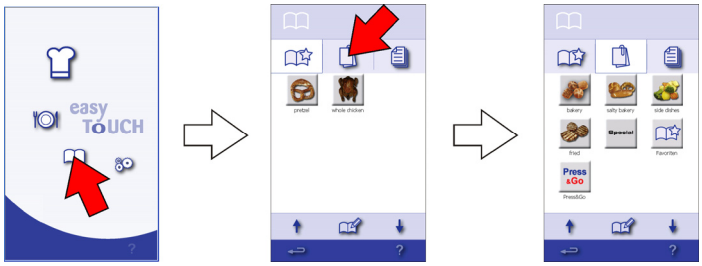


Créer un nouveau groupe de recettes de cuisson

1.		Charger la page « Gestion groupe de recettes de cuisson ».
2.		Chargez la page « Création groupe de recettes de cuisson ».
3.		Attribuez un nom au groupe de recettes de cuisson.
4.		Attribuez une image au groupe de recettes de cuisson.
5.		Confirmez le nom et l'image.

6.3.2.2 Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page « Groupes de recettes de cuisson » :

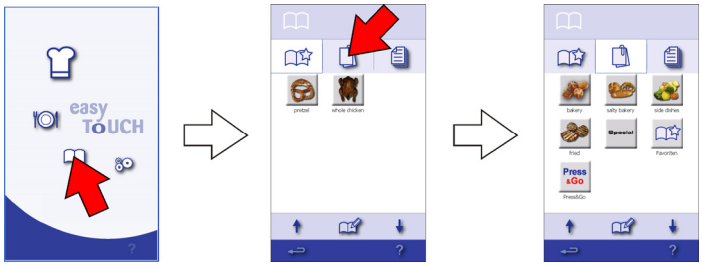


Modification du nom et de l'image d'un groupe de recettes de cuisson

1.		Charger la page « Gestion groupe de recettes de cuisson ».
2.		Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson dont vous désirez modifier le nom et l'image.
3.		Charger la page « Édition groupe de recettes de cuisson ».
4.		Appelez le clavier
5.		Saisissez le nom à partir du clavier.
6.		Confirmer la saisie. Vous pouvez enlever le clavier à l'aide de la touche Esc.
7.		Charger la page « Gestion des images ».
8.	 ou	Sélectionner la source des images : image interne ou externe depuis le système de fichiers.
9.		Sélectionnez une image.
10.		Confirmer la sélection.

6.3.2.3 Enregistrer / supprimer la recette dans le groupe des recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page « Groupes de recettes de cuisson » :



Enregistrer la recette dans le groupe des recettes de cuisson

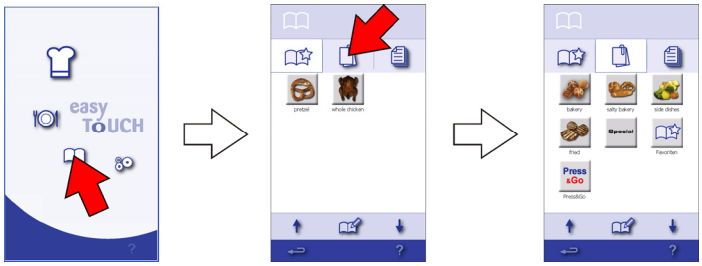
1.		Charger la page « Gestion groupe de recettes de cuisson ».
2.		Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson auquel vous désirez ajouter une recette.
3.		Charger la page « Édition groupe de recettes de cuisson ».
4.		Sélectionnez la recette de cuisson que vous désirez ajouter au groupe de recettes.
5.		Ajoutez la recette de cuisson au groupe de recettes.
6.	 ou	Modifiez le cas échéant l'ordre au sein du groupe de recettes de cuisson.

Supprimer la recette du livre de cuisine

1.		Charger la page « Gestion groupe de recettes de cuisson ».
2.		Sélectionnez la recette que vous désirez supprimer du livre de cuisine.
3.		Supprimez la recette dans le livre de cuisine.
4.		Confirmer la suppression.

6.3.2.4 Supprimer un groupe de recettes de cuisson

Voici comment accéder à la page « Groupes de recettes de cuisson » :



Supprimer un groupe de recettes de cuisson

1.		Charger la page « Gestion groupe de recettes de cuisson ».
2.		Sélectionnez le groupe de recettes de cuisson que vous désirez supprimer.
3.		Supprimez le groupe de recettes de cuisson.
4.		Confirmer la suppression.

7 ConvoControl pour +3/mini

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur le programme ConvoControl.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Divers	146
Installation du logiciel et connexions	148
Configuration de l'appareil	164
Vue d'ensemble du programme	171
Manipulation	177
Analyser et réparer les erreurs	192

7.1 Divers

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre donne des informations concernant l'emploi du présent notice d'utilisation et d'installation.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Configuration minimale	147

7.1.1 Configuration minimale

Fours mixtes et refroidisseurs rapides commandables

Pour les appareils suivants, vous pouvez effectuer un enregistrement et une documentation des cycles de cuisson et de refroidissement avec le logiciel ConvoControl.

- CONVOTHERM four mixte
  - OEB, OES, OGB, OGS, OSC, OSP, OSG
  - Non disponible pour four mixte à commande easyTouch
- Refroidisseur rapide Tecnomac
  - T5, T14, T20, T30, T40, T50, MT
- refroidisseurs rapide CONVOChill
  - C5/14, C5/20, C14/40, C14/65, C14.20/70, C30/110, C30/140, C20.10/80, C20.10/110, C12.20/80, C12.20/110, C30/100, C30/140, C30/110, C30/140, C40/150, C40/200

Configuration minimale de votre PC

- Système d'exploitation nécessaire : WIN 7/Vista/XP/2K/2003 Server
- 1 Port COM disponible, si RS232 ou RS485 est sélectionné comme connexion
- (2 Ports COM sur PC, si le four mixte ou le refroidisseur rapide sont connectés par RS485)
- Port USB disponible, si connexion USB est sélectionnée
- Raccordement réseau (RJ45, WLAN), si une connexion Ethernet est sélectionnée

Exigences système à l'environnement (périphérie)

Selon l'installation, les composants matériels suivants sont nécessaires :

- Câble de transmission de donnée série RS232
- Câble blindé à deux fils pour RS485
- Câble USB A-B
- Câble jarretière pour Ethernet (avec connecteur RJ45)
- le cas échéant module de communication, convertisseur RS232-RS485, convertisseur USB-RS232, switches

Exigence système pour le four mixte et le refroidisseur rapide

- Pour une installation avec USB, Ethernet et RS485 vous avez besoin sur les fours mixtes d'un module de communication chacun côté appareil.
- Pour une installation réseau (RS485) avec refroidisseurs rapides, vous avez besoin d'un module de communication chacun côté appareil.

7.2 Installation du logiciel et connexions

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre donne des informations concernant la préparation de l'appareil, les connexions possibles et l'installation du logiciel.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Préparer le four mixte et le refroidisseur rapide	149
Connexion pour la transmission de données	154

7.2.1 Préparer le four mixte et le refroidisseur rapide

Objectif de cette section

Cette section s'adresse **exclusivement** à un installateur compétent ayant reçu une formation en électricité.

Dans cette section nous vous montrons comment préparer votre four mixte et votre refroidisseur rapide. Pour pouvoir travailler avec ConvoControl, vous devez connecter le four mixte ou le refroidisseur rapide à un réseau ou le relier directement sur un PC à l'aide d'un câble adapté.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Préparation du four mixte	150
Préparer et monter le module de communication	152
Préparation du refroidisseur rapide	153

7.2.1.1 Préparation du four mixte

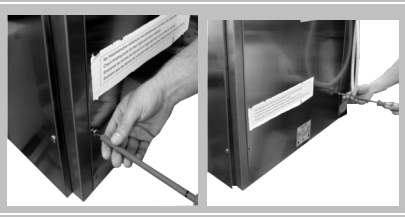
Pièces sous tension

⚠DANGER

Risque de choc électrique par des pièces sous tension

Après ouverture du capot, toucher les pièces sous tension peut provoquer un choc électrique.

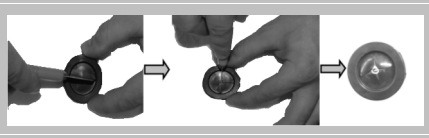
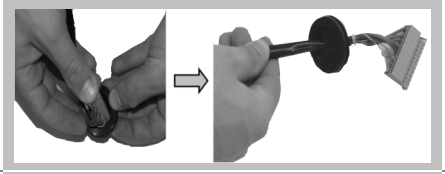
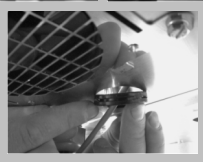
- ▷ Les travaux sur les éléments électriques ne doivent être effectués que par un spécialiste électricien, d'un service après-vente autorisé.
- ▷ Avant d'enlever le capot, mettez l'appareil hors tension.
- ▷ Protéger l'appareil contre toute remise sous tension.
- ▷ Constater l'absence de tension.

1.		Selon le modèle d'appareil, procédez comme suit :
1.1		**Vis visibles** Desserrez les fermetures rapides sur les côtés.
1.2		**Vis centrale** Desserrez la vis hexagonale de 8 en face inférieure de votre appareil.
2.		Poussez la paroi latérale vers le haut.
3.		Retirez la paroi latérale par le bord inférieur. Enlevez la paroi latérale et posez-là à côté. **Attention :** Risque de coupure. Portez des gants de protection.

Ouvrir la face avant et la retirer

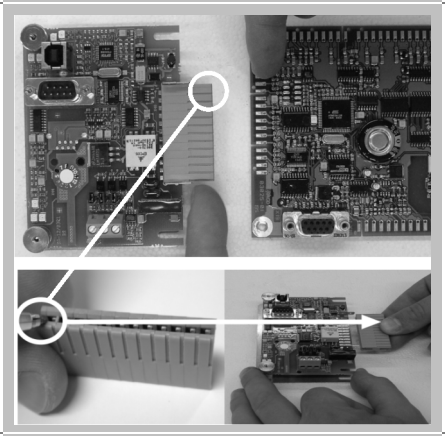
1.	 	Dévissez la vis six pans creux de 5 jusqu'en butée et poussez-la ensuite vers le bas jusqu'en butée opposée.
2.	 	Retirez la face avant en poussant légèrement vers l'avant et posez-la au sol. **Attention** : Retenir la face avant avec la deuxième main par l'avant pour éviter qu'elle ne tombe.

Préparer le tampon borgne en passe-fil

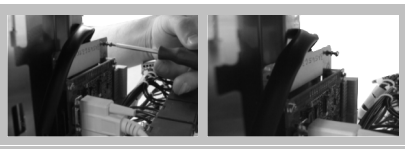
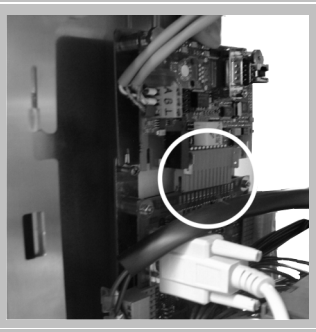
1.	 	Retirez le tampon borgne pour le passage de câble, celui-ci se trouve dans la face inférieure de l'appareil.
2.		Entaillez le tampon passe-fil.
3.	(Exemple RS232) 	Introduisez le câble dans le tampon. **Remarque :** Le type de câble dépend de la nature de l'installation. Voir au chapitre *« Connexions pour la transmission de données »* à la page 154.
4.	  	Insérez le câble avec le tampon dans le fond de l'appareil.

7.2.1.2 Préparer et monter le module de communication

Préparation du module de communication pour RS485, USB et Ethernet

1.		A l'aide des entretoises et des vis moletées, fixez le module de communication sur la platine métallique fournie.
2.		Enfichez la fiche de connexion dans le module de communication. **Remarque :** Faites attention au détrompage de la fiche !
3.		Informations supplémentaires ▪ *Liaison par RS232* à la page 155 ▪ *Raccordement par USB* à la page 157 ▪ *Liaison par RS485* à la page 158 ▪ *Liaison par Ethernet* à la page 160

Fixation du module de communication sur le module de commande

1.		Vissez à moitié les vis de fixation sur la plaque de base du module de commande.
2.		Raccordez le câble de communication correspondant sur l'interface désirée du module de communication. Informations supplémentaires ▪ *Liaison par RS232* à la page 155 ▪ *Raccordement par USB* à la page 157 ▪ *Liaison par RS485* à la page 158 ▪ *Liaison par Ethernet* à la page 160
3.		Fixez le module de communication sur le module de commande (port X18) et serrez les vis à fond.
4.		Montez la face avant et la paroi latérale. **Remarque :** Procédez pour ce faire dans l'ordre inverse à la préparation de l'appareil. Voir *Préparer l'appareil* à la page 31

7.2.1.3 Préparation du refroidisseur rapide

Préparation du refroidisseur rapide

Pour préparer le refroidisseur rapide, reportez-vous au notice d'installation du refroidisseur rapide.

7.2.2 Connexion pour la transmission de données

Objectif de cette section

Cette section s'adresse **exclusivement** à un installateur compétent ayant reçu une formation en électricité.

Dans cette section nous vous montrons comment connecter votre four mixte à un PC ou sur un réseau.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Liaison par interface RS232	155
Liaison par réseau USB	157
Liaison par réseau RS485	158
Liaison par Ethernet (LAN)	160
Régler une adresse réseau sur un four mixte	162
Régler une adresse réseau sur un refroidisseur rapide	163

7.2.2.1 Liaison par interface RS232

Conditions préalables

Vous avez besoin :

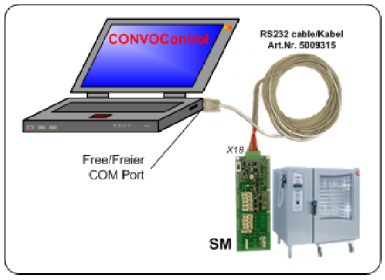
- 1 câble RS232 déjà préparé avec connecteur Phoenix (référence : 5009315)

Veuillez noter :

- Cette installation est prévue pour une installation individuelle.
- La longueur de câble doit être au maximum de 15 m.
- Un module de communication n'est pas nécessaire.

Montage

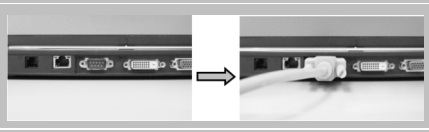
La figure suivante vous montre la constitution schématique d'une installation avec câble RS232.*



***Pour les PC sans interface série, nous conseillons d'installer une carte d'interface E/S. Il est également possible d'utiliser un convertisseur USB-Série (Référence 5019200), toutefois l'USB ne convient pas à une utilisation permanente.**

Liaison par RS232

Pour relier un four mixte à un PC avec interface RS232, procédez comme suit :

1.		Placez le connecteur sur la position X18.
2.		Reliez le PC au four mixte.
3.		Montez la face avant et la paroi latérale. **Remarque :** Procédez pour ce faire dans l'ordre inverse à la préparation de l'appareil. Voir *Préparer l'appareil* à la page 31
4.		Après avoir installé l'appareil du point de vu matériel, attribuez-lui une adresse réseau. Voir *Affecter une adresse réseau* à la page 162, à la page 163

7.2.2.2 Liaison par réseau USB

Conditions préalables

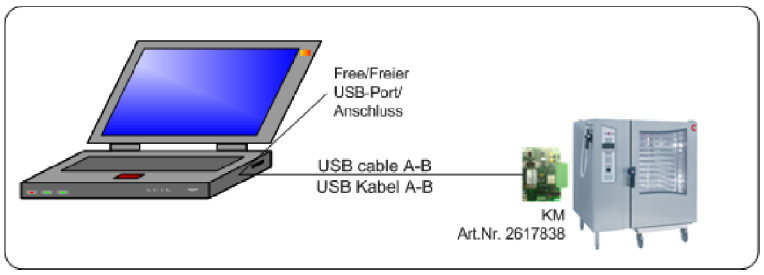
Vous avez besoin :
- D'un module de communication par appareil (Référence 2617838)
- Câble USB A-B

Veuillez noter :

- Un réseau peut comporter au maximum 20 fours mixtes.
- Assurez-vous que sur chaque module de commande le logiciel version SM V4.12 ou supérieur est installé. Mettez l'appareil hors tension et cliquez sur la touche Mr. C.
- Chaque module de communication (MC) doit avoir un numéro de révision R2 (MC face avant MC en haut à gauche).
- La longueur de câble entre le PC et un module de communication doit être au maximum de 3 m.

Montage

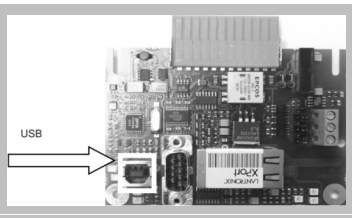
La figure suivante montre le montage schématique de l'installation avec USB.





Raccordement par USB

Pour installer le matériel par USB, procédez comme suit :

1.		Raccordez le PC avec l'interface USB au module de communication. **Résultat :** Le PC reconnaît automatiquement chaque nouvel appareil connecté.
2.		Continuez avec la fixation du module de communication. Voir : *Préparer et monter le module de communication* à la page 152
3.		Attribuez à chaque appareil une adresse réseau après son installation. Voir : *Affecter une adresse réseau* à la page 162, à la page 163

Différentes interfaces dans un réseau

Vous pouvez, selon la situation sur place, affecter dans votre réseau différentes interfaces pour chaque appareil.

7.2.2.3 Liaison par réseau RS485

Condition préalable

Vous avez besoin :

- 1 convertisseur RS232/RS485 (référence : 5009241)
- 1 câble série
- Un module de communication par appareil
  - pour four mixte (référence 2617838)
  - Pour refroidisseur rapide (module de communication Tecnomac)
- Câble blindé à deux fils.

Veuillez noter :

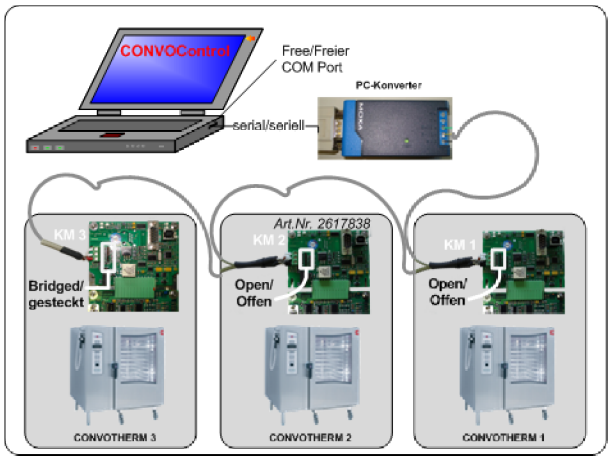
- Un convertisseur USB vers série ne peut pas être employé en association à l'interface RS485.
- Assurez-vous que votre PC dispose d'une interface RS232 disponible (Port COM). Celle-ci peut aussi être ajoutée (carte PCI - E/S pour PC, carte PCMCIA - E/S pour portable).
- La longueur totale du câble dans le réseau ne doit pas excéder 1000 m.

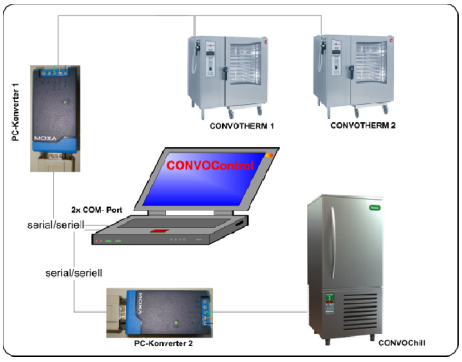
Remarque :

Si le refroidisseur rapide et des fours mixtes sont ensembles en réseau, vous avez besoin d'une interface disponible supplémentaire RS232 (Port COM) ainsi que d'un autre convertisseur RS232/RS485.

Montage

La figure suivante vous montre le montage schématique d'une installation avec RS485.*

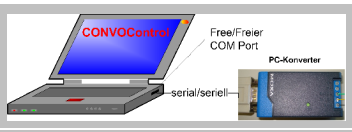
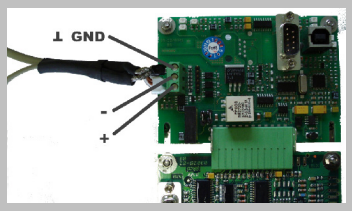
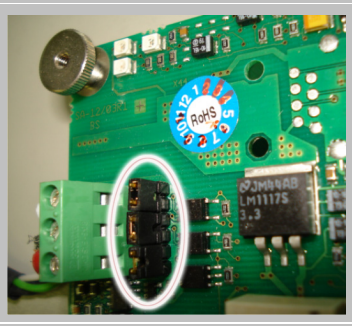




*On peut gérer jusqu'à 31 fours mixtes maximum (par Port COM).

Liaison par RS485

Pour installer le matériel par RS485, procédez comme suit :

1.		Raccordez le câble série au convertisseur RS232/RS485 et reliez celui-ci au PC à l'aide d'une interface COM disponible.
2.		Raccordez le câble blindé à 2 fils sur le convertisseur RS232/RS485 (GND/masse, D-, D+) et mettez les trois contacts situés au dos du convertisseur sur **ON**.
3.		Raccordez le câble blindé à deux fils du convertisseur RS232/RS485 au module de communication (MC) du premier four mixte. **Remarque :** respecter le même ordre pour les conducteurs ! **(GND/masse, D-, D+)**
4.		Reliez chaque autre câble de module de communication à module de communication. **Remarque :** les conducteurs sont mis en boucle de module de communication à module de communication. Les extrémités des câbles sont alors dénudées, torsadées et chaussées de cosses.
5.		Fermer les 3 ponts sur le **dernier**module de communication en réseau RS485, pour établir une terminaison réseau.
6.		Continuez avec la fixation du module de communication. Voir : *Préparer et monter le module de communication* à la page 152
7.		Attribuez aux appareils les adresses réseau après installation du matériel. Voir : *Affecter une adresse réseau* à la page 162, à la page 163

Différentes interfaces dans un réseau

Vous pouvez, selon la situation sur place, affecter dans votre réseau différentes interfaces pour chaque appareil.

7.2.2.4 Liaison par Ethernet (LAN)

Conditions préalables

Vous avez besoin :

Installation réseau :

- un module de communication par appareil (Référence 2619134)
- Infrastructure Ethernet (routeur, concentrateur etc.)
- Câble de raccordement Ethernet

Installation individuelle :

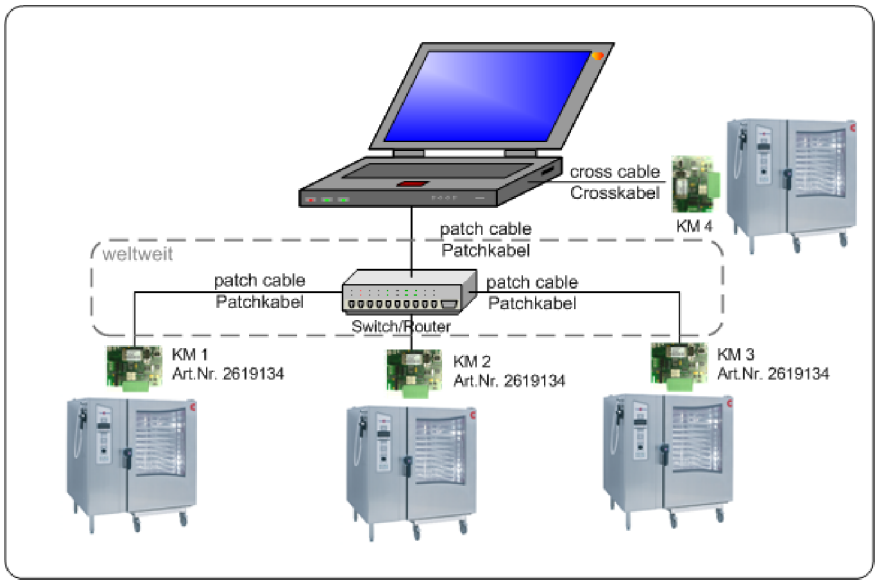
- 1 module de communication
- 1 câble croisé

Veuillez noter :

Cette installation réclame des connaissances réseaux et devraient être accomplie uniquement par l'administrateur local responsable.

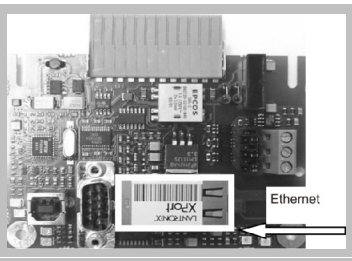
Montage

La figure suivante vous montre la constitution schématique d'une installation Ethernet.



Ethernet (LAN)

Pour installer le matériel à l'aide d'Ethernet (LAN), procédez comme suit :

1.		Reliez le port réseau local (LAN) de l'ordinateur sur le module X-port du module de communication.
2.		Continuez avec la fixation du module de communication. Voir : *Préparer et monter le module de communication* à la page 152
3.		Après avoir installé l'appareil du point de vu matériel, attribuez-lui une adresse réseau. Voir : *Affecter une adresse réseau* à la page 162, à la page 163

Différentes interfaces dans un réseau

Vous pouvez, selon la situation sur place, affecter dans votre réseau différentes interfaces pour chaque appareil.

7.2.2.5 Régler une adresse réseau sur un four mixte

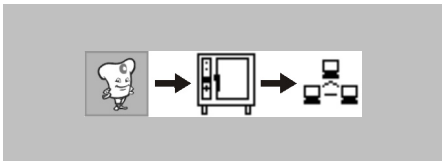
Réglage de l'adresse réseau

Réglez pour chaque four mixte une adresse réseau spécifique.

Chaque adresse ne doit être utilisée qu'une fois sur le réseau.

Pour régler une adresse réseau sur un four mixte OEB, OES, OGB, OGS, OSP ou OSG, procédez comme suit :

1.



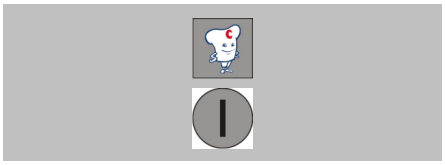
Sélectionnez dans le menu « Réglages de base« le sous-menu « Adresse réseau« et affectez à chaque four mixte une adresse.

Remarque :

Voir le manuel d'utilisation

Pour régler une adresse réseau sur un four mixte OSC, procédez comme suit :

1.



Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyer en même temps sur la touche « Mr. C » et la touche « Marche/Arrêt » et choisir une adresse réseau.

Remarque :

Voir le manuel d'utilisation

7.2.2.6 Régler une adresse réseau sur un refroidisseur rapide

Régler une adresse réseau sur un refroidisseur rapide

Pour régler une adresse réseau sur un refroidisseur rapide Tecnomac ou CONVOChill, procédez comme suit :

1.		Appuyez en même temps sur les touches « + » et « - ».
2.		Faites défiler à l'aide des touches « + » et « - » jusqu'à ce que l'écran « PA » (mot de passe) apparaisse.
3.		Appuyez sur la touche « Cycle température ou à commande temporelle ». **Résultat :** La DEL de temps s'allume.
4.		Entrez le mot de passe correspondant (par ex. « 19« , le mot de passe par défaut) avec les touches « +« et « - ».
5.		Appuyez encore une fois sur la touche « Cycle de température ou à commande temporelle ». **Résultat :** La DEL de temps s'allume.
6.		Appuyez en même temps sur les touches « + » et« - » durant 5 secondes. **Résultat :** Vous arrivez au niveau réglage.
7.		Faites défiler jusqu'au point S1 à S4 et procédez aux paramétrages suivants : S1 --> -2 (9600 Baud) S2 --> -0 (pas de parité) S3 --> - par ex. 1 (adresse réseau) S4 --> -1 (Protocole Convotherm)
8.		Appuyer en même temps sur les touches « + » et « - » durant 5 secondes. **Résultat :** Les données sont enregistrées et vous quittez le niveau réglage/entretien.

7.3 Configuration de l'appareil

Objectif de cette section

Ce chapitre vous donne des informations concernant la configuration de votre appareil.

Contenu

La présente section comporte les sujets suivants :

	Page
Affecter une adresse IP	165
Enregistrement	167
Déclaration de l'appareil	168

7.3.1 Affecter une adresse IP

Affecter une adresse IP pour une installation Ethernet

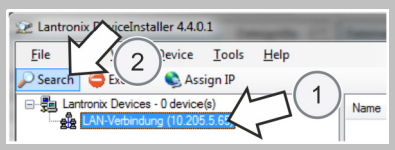
Cette installation réclame des connaissances réseaux et devraient être accomplie uniquement par l'administrateur local responsable.

1.

Installer et lancer le programme « Lantronix DeviceInstaller ».

Remarque :
Le logiciel « Lantronix DeviceInstaller » se trouve dans le répertoire d'installation ConvoLink dans le dossier « Packages ».

2.



Cliquer sur la connexion RLE (1) puis sur la touche « Search » (2) pour lancer le programme d'attribution d'adresses IP XPORT.

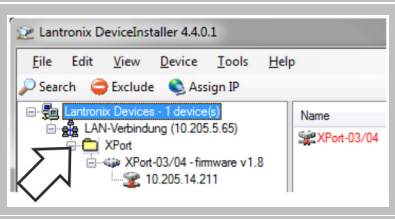
Résultat :
Une analyse réseau est effectuée.

Après le scan réseau, vous voyez dans la fenêtre de structure arborescente (à gauche) et sur la page de droite, tous les périphériques XPORT raccordés sur la carte réseau choisie, avec l'adresse matériel (adresse MAC).

Remarque :

- L'adresse MAC est univoque dans le monde entier.
- Elle se trouve sur la partie supérieure de chaque bloc XPORT dans le module de communication (par ex. : 00-65-c1-73-6b-3f).
  Ainsi vous pouvez différencier les appareils entre eux.

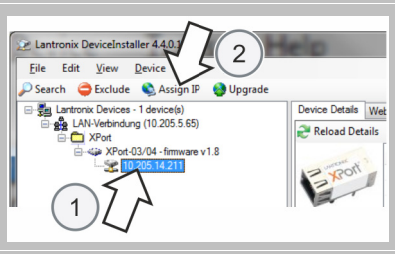
3.



Cliquez sur le XPORT souhaité.

Résultat :
Une vue détaillée apparaît à droite dans la fenêtre.

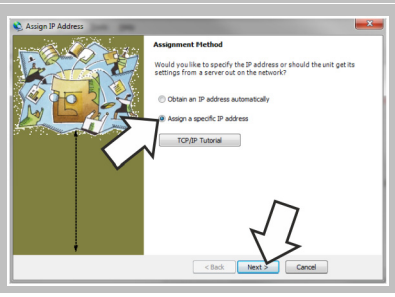
4.



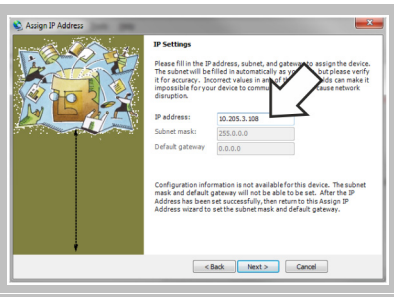
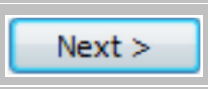
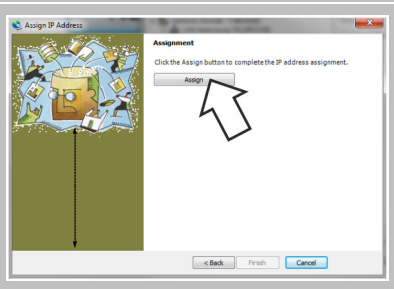
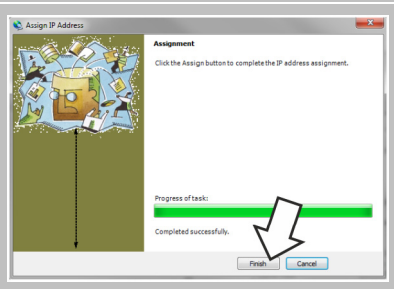
Cliquer sur l'adresse IP (1) puis sur la touche « Assign IP » (2).

Résultat :
Un assistant d'installation s'ouvre.

5.

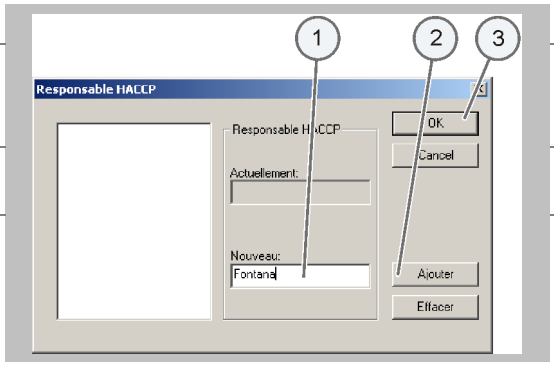


Sélectionnez « Assign a specific IP address » et cliquez sur la touche « Next ».

6.		Indiquez une adresse IP disponible de votre réseau et appuyez ensuite sur la touche de tabulation. **Résultat :** Le champ « Subnet mask » est rempli automatiquement.
7.		Cliquez sur le bouton « Next ».
8.	 	Cliquez sur le bouton « Assign ». **Résultat :** L'affectation d'adresse IP démarre et une barre de progression apparaît. **Remarque :** En cliquant sur le bouton « Assign », vous affectez au composant XPORT sélectionné les paramètres IP réglés précédemment.
9.		Patientez jusqu'à ce que l'affectation de l'adresse soit terminée. **Résultat :** Le bouton « Finish« est libéré.
10.		Cliquez sur le bouton « Finish ». **Résultat :** L'affectation d'adresses IP s'est effectuée avec succès et l'application est donc terminée.

7.3.2 Enregistrement

Enregistrement des responsables ARMPC (HACCP)

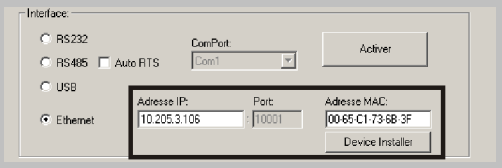


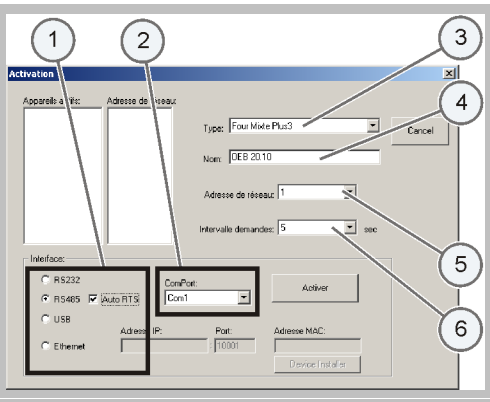
1.	Entrez les noms des responsables.
2.	Cliquez sur le bouton « Ajouter ». **Résultat :** le nom apparaît à gauche dans la fenêtre.
3.	Tapez dans la fenêtre de gauche le nom du cuisinier désiré.
4.	Confirmer les données avec la touche « OK ».

7.3.3 Déclaration de l'appareil

Enregistrer l'appareil

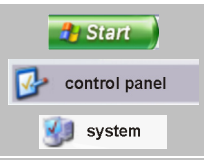
Pour enregistrer un four mixte ou un refroidisseur rapide Tecnomac ou ConvoChill, procédez comme suit :

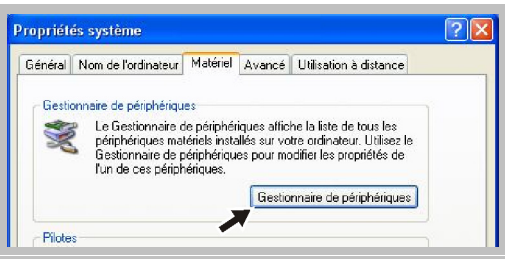
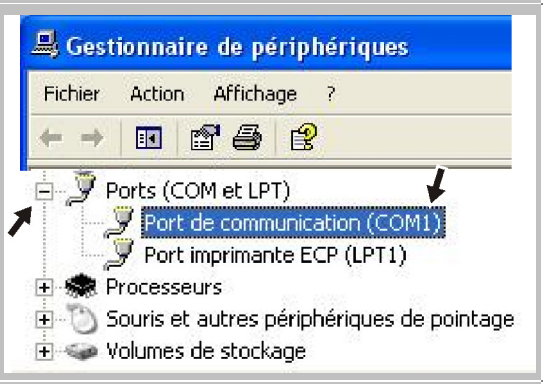
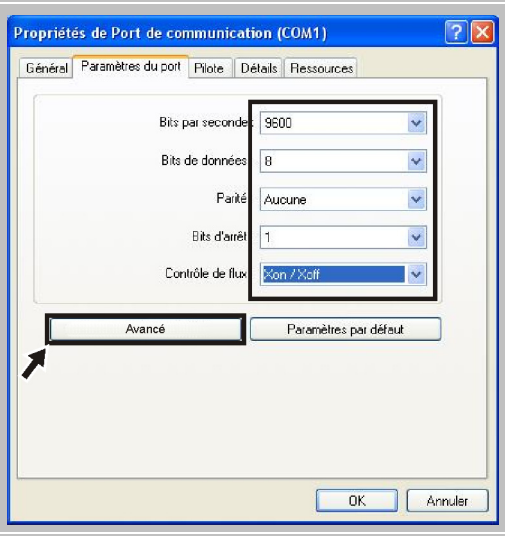
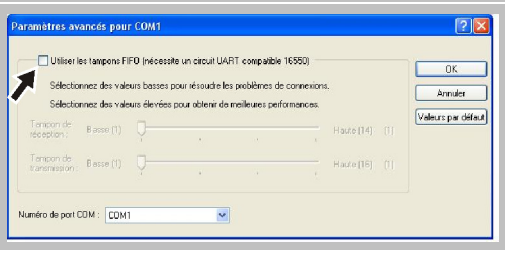
1.		Démarrez le logiciel.
2.		Cliquez dans la barre de menu sur « Réglages ».
3.		Cliquez sur « Appareils ».
4.		Cliquez sur le bouton « Enregistrement ».
5.		Spécifiez les paramètres suivants :
5.1		Interface utilisée (1)
		Pour l'interface RS485, cochez l'option "Auto RTS". **Remarque :** Pour l'article n° 5009156 du convertisseur PC, l'option doit être désactivée.
5.2		Pour l'interface Ethernet, définissez l'adresse IP à l'aide de Device Installer et reportez-là dans le champ. **Remarque :** Le port est toujours 10001 (non modifiable) Informations supplémentaires : « *Affecter une adresse IP* à la page 38»
		Saisissez l'adresse MAC. Voir module de communication XPORT (par ex. : 00-65-c1-73-6b-3f).

5.3		Saisissez les paramètres de réglage de l'appareil à raccorder : ▪ Port COM (2) pour RS232, RS485, USB ▪ Adresse réseau de l'appareil (3) ▪ Intervalle de temps (4) Temps entre les interrogations des paramètres procédé, par le logiciel ▪ Nom de l'appareil (5) ▪ Type d'appareil (6) Four mixte ou Refroidisseur rapide Informations supplémentaires : « *Affecter une adresse réseau* à la page 162, à la page 163»
6.		Après avoir spécifié tous les paramètres pour enregistrer l'appareil, cliquer sur la touche « Enregistrement ».
7.		Pour d'autres appareils, procédez selon la notice.

Réglages du port COM dans le système d'exploitation

Pour utiliser des interfaces RS232, RS485 et USB, vous devez configurer le port COM dans le système d'exploitation. Pour le réglage, procédez comme suit :

1.		Cliquez sur la touche « Démarrer« de votre système d'exploitation Windows – « Panneau de configuration« – « Système ».
2.		Cliquez sur l'onglet « Matériel ».

3.		Cliquez sur la touche « Gestionnaire de périphériques ». **Résultat :** Une fenêtre de sélection apparaît.
4.		Cliquez sur « Ports » et sélectionnez le port de communication (COMxx) par un double-clic. **Résultat :** Une fenêtre de sélection apparaît.
5.		Cliquez sur l'onglet « Paramètres du port » et cliquez sur la touche « Avancé... ». **Résultat :** Le port COM a été entièrement configuré.
6.		Décochez la case de sélection « Utiliser les tampons FIFO ». **Résultat :** Le port COM a été entièrement configuré.

7.4 Vue d'ensemble du programme

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre donne une vue d'ensemble du programme de votre logiciel.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Vue d'ensemble	172
Boutons de commande	173

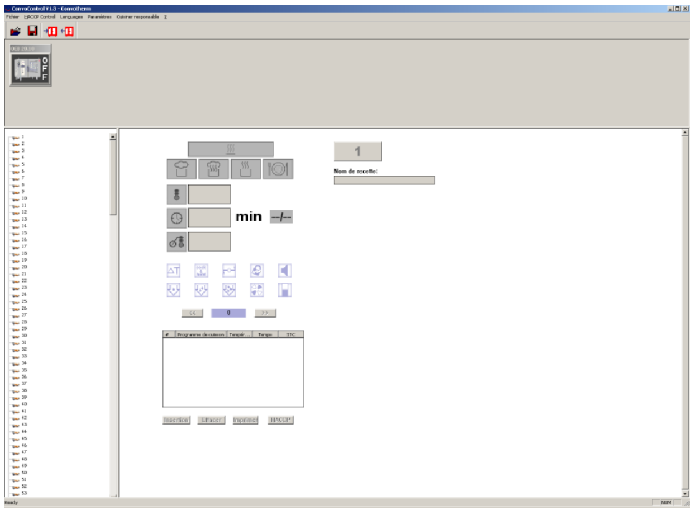
7.4.1 Vue d'ensemble

Constitution de la page de démarrage.

La fenêtre de programmation de ConvoControl est séparée en trois.

- Barre de menu, barre de tâches et vue "Appareils" (en travers en haut)
- "Liste de recettes" – vue arborescente (à gauche)
- "Editeur de recettes" – zone de saisie (à droite)

Voici à quoi elle ressemble



7.4.2 Boutons de commande

La barre de menu



Les touches de commande et leurs sous-menus

Touche	Sous-menu / Fonction
Fichier	▪ Nouveau ▪ Ouvrir le livre de cuisine ▪ Enregistrer le livre de cuisine ▪ Enregistrer toutes les recettes ▪ Quitter
ARMPC (HACCP) Control	Ouvre la vue calendrier pour vérifier les données ARMPC (HACCP).
Langue	▪ Anglais ▪ Français ▪ Allemand ▪ Néerlandais
Réglages	▪ Unité de température (°C/F) ▪ Enregistrer l'appareil ▪ Déconnecter l'appareil
Cuisinier responsable	Ouvre le menu de sélection
?	▪ Livre / Manuel ▪ A propos de ConvoControl ▪ Activation de la licence

La barre de tâches



Les touches de commande et leurs fonctions

Les touches de la barre de tâches et leurs fonctions :

Touche	Fonction
	Ouvre le livre de cuisine
	Enregistre le livre de cuisine
	Transmet les recettes de cuisson
	Reçoit les recettes de cuisson

La liste de recettes

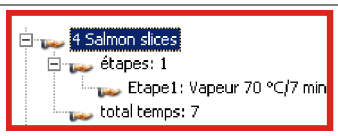
Dans cette liste (en arborescence), toutes les recettes (max. 250) sont affichées. Chaque recette de cuisson s'ouvre et se visualise en détail.



Remarque

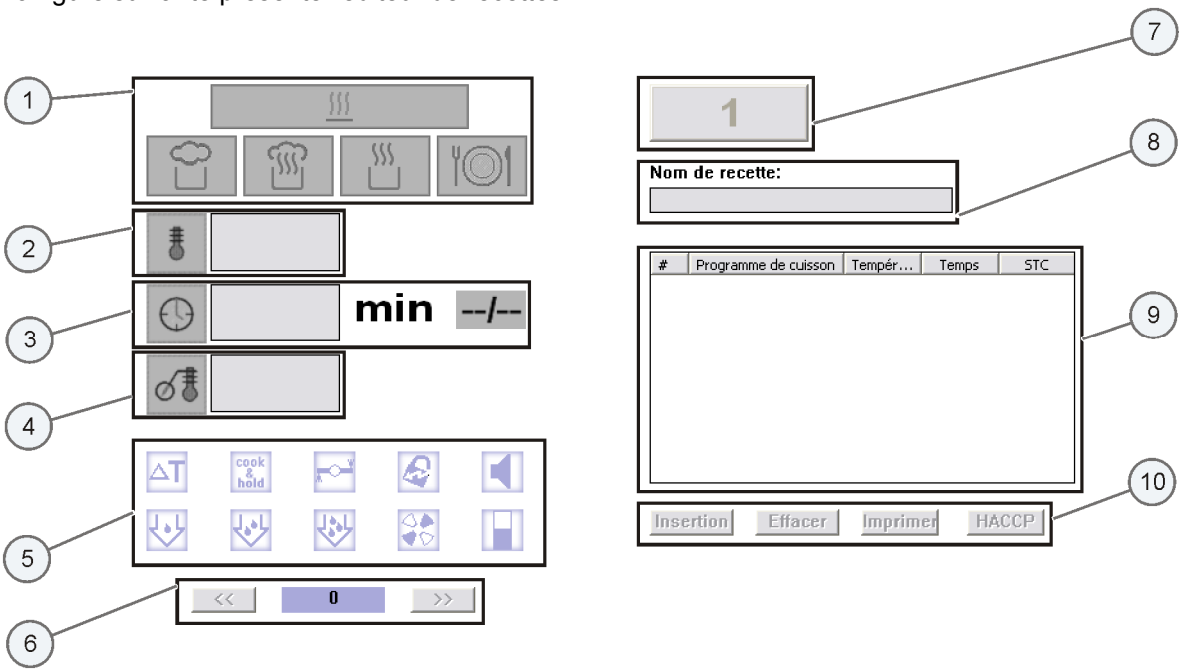
A la première ouverture, cette liste est vide. Les numéros de 1 à 250 sont des réservations. Dès que vous avez écrit une recette de cuisson ou chargé un livre de cuisine, vous trouverez des enregistrements dans la liste de recettes.

Les touches de commande et leurs fonctions

Touche	Fonction	Figure
+	Ouvre le classeur de recettes de cuisson **Résultat :** Le nombre d'étapes, le programme de cuisson, la température de cuisson ainsi que le temps de cuisson s'affichent. Vous pouvez alors éditer la recette de cuisson sur la page de droite de l'éditeur de recette.	
-	Ferme le classeur de recettes de cuisson **Résultat :** Vous voyez la désignation des recettes enregistrées.	

L'éditeur de recettes

La figure suivante présente l'éditeur de recettes :



Les touches de commande / affichages et leurs fonctions

N°	Touche / Affichage	Fonction
1	**Programmes de cuisson**	Sélection des programmes de cuisson : ▪ Préchauffage ▪ Cuisson vapeur ▪ Air mixte ▪ Air pulsé ▪ Remise en température
2	**Température de cuisson**	Saisi de la température de cuisson
3	**Temps de cuisson**	Saisie du temps de cuisson en minutes ou mode permanent
4	**Température à cœur**	Saisie de la température à cœur
5	**Fonctions supplémentaires**	Sélection de fonctions supplémentaires **Remarque :** Seules les fonctions disponibles du programme de cuisson concerné sont sélectionnables.
6	**Navigation par étape** **<<** **>>** **0 - ….**	Sélection et affichage des étapes de cuisson Etape précédente Etape suivante Etape de cuisson affichée
7	**Numéro de recette**	Montre le numéro de recette
8	**Nom de recette**	Affiche le nom de recette de cuisson
9	**Aperçu des étapes de cuisson**	Montre le réglage des valeurs de chaque étape de cuisson
10	**Barre des actions**	▪ Insérer / Supprimer des étapes de cuisson ▪ Imprimer la recette de cuisson sélectionnée ▪ Définir les critères ARMPC (Analyse des Risques de Maîtrise des Points Critiques) ou HACCP

7.5 Manipulation

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre donne des informations concernant l'utilisation de votre logiciel.

Contenu

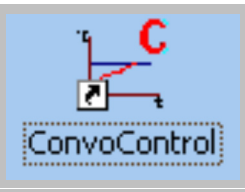
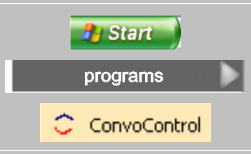
Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Travailler avec le programme ConvoControl	178
Déroulement de base des phases de travail sur ConvoControl	183
Travailler avec les livres de cuisine et les recettes de cuisson sur ConvoControl	184
Communication avec le four mixte avec ConvoControl	187
Sauvegarde de sécurité des recettes de cuisson sur ConvoControl	190
Effectuer les réglages de base	191

7.5.1 Travailler avec le programme ConvoControl

Démarrage du programme ConvoControl

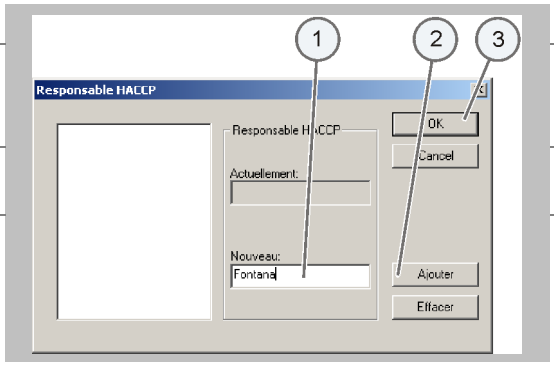
Pour démarrer le programme ConvoControl, il existe diverses possibilités :

1.		Cliquez à l'écran sur l'icone correspondante.
2.		Lancer le programme depuis le bouton « Démarrer » de votre système d'exploitation Windows – « Tous les programmes » – « ConvoControl V 1.5 » – ConvoControl
3.		Démarrez le programme depuis Windows Explorer, répertoire Programmes --> ConvoControl V 1.5 --> ConvoControl.exe

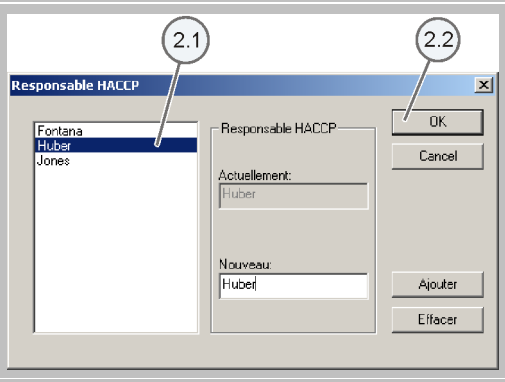
Remarque

Pour démarrer le programme facilement vous pouvez aussi mettre ConvoControl.exe dans le répertoire "auto-démarrage", ainsi ConvoControl démarrera automatiquement à la mise en route du PC.

Enregistrement des responsables ARMPC (HACCP)

1.		Entrez les noms des responsables.
2.		Cliquez sur le bouton « Ajouter ». **Résultat :** le nom apparaît à gauche dans la fenêtre.
3.		Tapez dans la fenêtre de gauche le nom du cuisinier désiré.
4.		Confirmez les données avec le bouton « OK ».

Démarrage de la documentation automatique ARMPC (HACCP)

1.		Démarrer le logiciel ConvoControl.
2.		Nommez le responsable ARMPC (HACCP) pour la journée ou pour l'équipe. Procédez comme suit :
2.1		Sélectionnez un nom sur la liste.
2.2		Confirmez ces données avec le bouton "OK".
2.3		Dans le champ "nouveau", la liste peut être étendue ou raccourcie. Entrez le nom et confirmez-le avec le bouton "ajouter". **Remarque :** Si vous n'avez plus besoin d'un nom, cliquez sur le bouton "supprimer".
2.4		En cliquant sur le bouton "OK", vous quittez le menu. **Résultat :** Toutes les opérations de cuisson ou de refroidissement effectuées sur l'appareil déclaré seront enregistrées. Dès qu'une opération de cuisson ou de refroidissement est terminée, elle est automatiquement (sans manipulation par le personnel de service) enregistrée et sauvegardée à la date du jour.

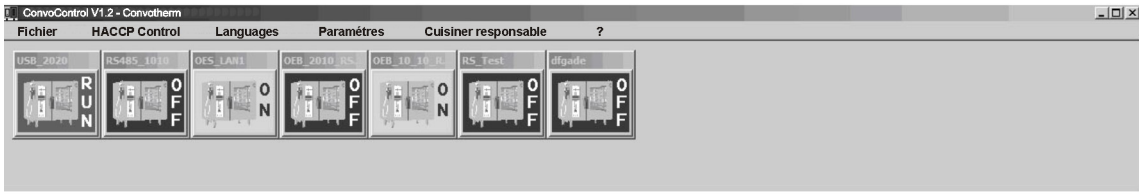
Remarque

Par sécurité, sauvegardez régulièrement vos données ARMPC (HACCP) sur un support mémoire adapté. Copiez à cet effet le fichier "HACCP.mdb" sur le support mémoire souhaité.

Ainsi, même si votre disque dur est endommagé, vous pourrez documenter le contenu des critères ARMPC (HACCP) sur vos cycles de cuisson ou de refroidissement.

Enregistrement des données concernées

Au démarrage d'un four mixte ou d'un refroidisseur rapide, l'enregistrement démarre automatiquement et apparaît dans le menu ARMPC (HACCP).

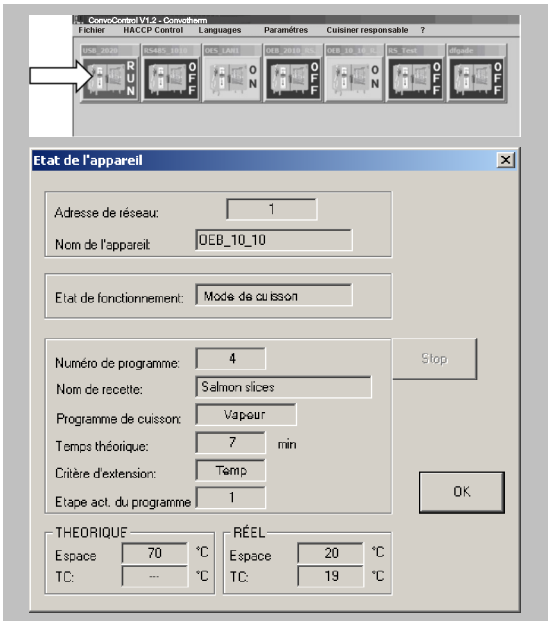


- RUN : Enregistrement des paramètres de cuisson (mode cuisson)
- ON : L'appareil est prêt à l'emploi (sous tension)
- OFF : L'appareil est en mode veille ou inaccessible

Suivi en ligne de l'enregistrement

Tant que le logiciel ConvoControl. est lancé sur votre PC, vous pouvez consulter à tout moment les données en cours sur chacun des fours mixtes déclarés et ainsi vérifier en ligne chaque opération de cuisson.

1.



Choisissez l'appareil en cliquant sur le symbole du four mixte ou du refroidisseur rapide, pour lequel vous voulez afficher l'état.

Résultat :

L'affichage d'état s'ouvre.

Dans celui-ci apparaissent différentes informations concernant l'appareil, comme par ex.

- Etat de fonctionnement
- Programme en cours / mode en cours
- Réglages et valeurs en cours pour la température, durée et TàC

Remarque :

Avec le bouton stop, vous pouvez arrêter l'appareil quand vous voulez par ex. réenregistrer une modification de programme dans le logiciel ConvoControl.

Vérifier et contrôler les paramètres de cuisson

A la fin d'un cycle de cuisson, il sera automatiquement sauvegardé dans la banque de donnée. Vous pouvez plus tard rappeler chaque cycle de cuisson d'après le calendrier et vérifier l'évolution de la cuisson ou le respect des critères ARMPC (HACCP) ou leur affectation.

1.

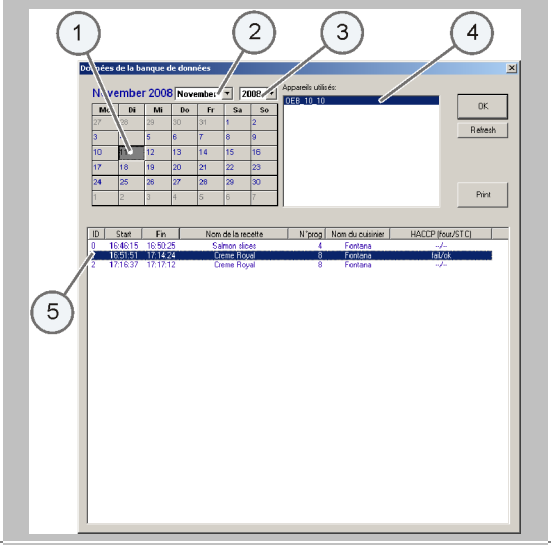


Cliquez dans la barre de menu sur « Contrôle ARMPC » (HACCP).

Résultat :

Une fenêtre de saisie des entrées de banque de donnée s'ouvre.

2.



Sélectionnez les critères suivants :

1. Jour
2. Mois
3. Année
4. Appareil
5. Recette de cuisson

Remarque :

Avec "Mise à jour", vous actualisez les données. Vous pouvez imprimer un nouveau graphique.

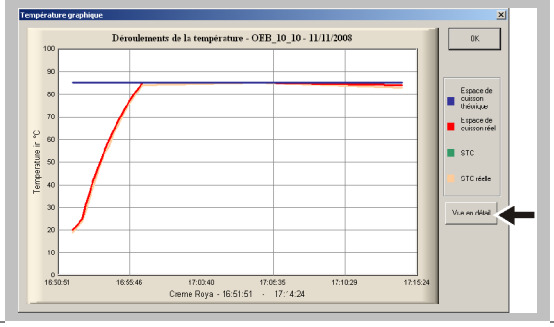
3.

Cliquez sur la recette de cuisson souhaitée :

Résultat :

L'affichage de température s'ouvre.

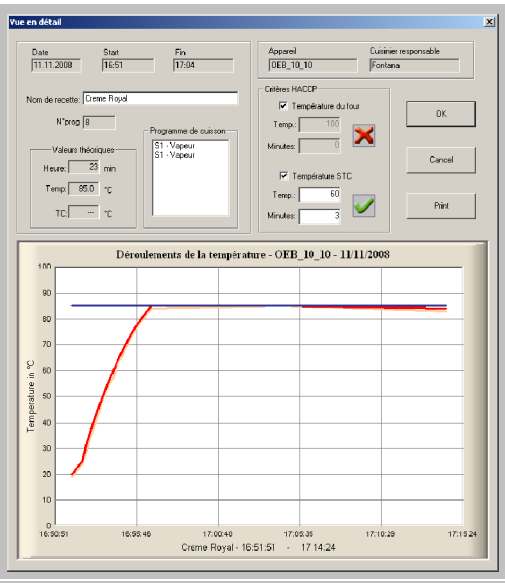
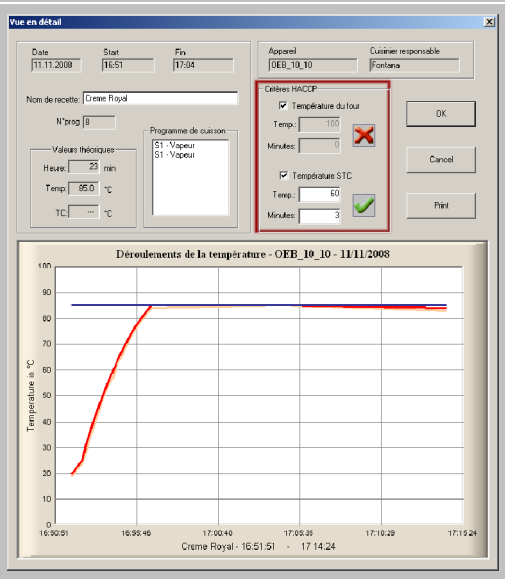
4.



Cliquez dans l'affichage de température sur la touche « Vue détaillée » pour voir une vue de l'état avec graphique.

Résultat :

L'affichage individuel détaillés s'ouvre.

5.		Dans la vue détaillée se trouvent les fenêtres suivantes : ▪ Paramètres de cuisson ▪ Appareil et Responsable ARMPC (HACCP) ▪ Critères ARMPC (HACCP)
6.		Pour vérifier le respect des critères ARMPC (HACCP), procédez comme suit :
6.1		Saisissez les critères ARMPC (HACCP). Température du four + temps de maintien et / ou Température à cœur + temps de maintien
6.2		Cliquez sur le bouton "OK". **Résultat :** La conformité ARMPC (HACCP) s'affiche. ✓ = conforme ARMPC (HACCP) **X** = non conforme **?** = aucune valeur définie

Remarque

Pour établir une documentation papier, vous pouvez imprimer le contenu des fenêtres des différents sous-menus en appuyant sur la touche "Imprimer".

7.5.2 Déroulement de base des phases de travail sur ConvoControl

Voici comment procéder

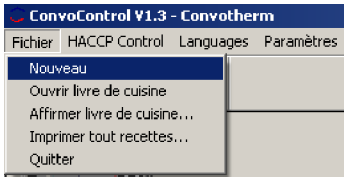
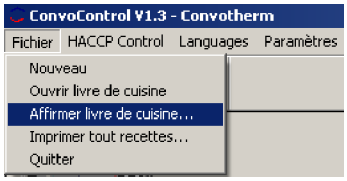
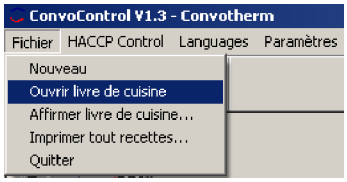
Travailler avec ConvoControl est très facile et consiste en 6 étapes :

1.	Démarrez le programme.	
2.	Ouvrez ou créez un livre de recette.	Voir : *Travailler avec les livres de cuisine et les recettes de cuisson* à la page 184
3.	Créez ou éditez des recettes de cuisson.	Voir : *Travailler avec les livres de cuisine et les recettes de cuisson* à la page 184
4.	Enregistrez le livre de cuisine. **Remarque :** Veillez toujours, après avoir créé une nouvelle recette de cuisson, à enregistrer le livre de cuisine. Elle ne sera durablement archivée que de cette manière.	Voir : *Travailler avec les livres de cuisine et les recettes de cuisson* à la page 184
5.	Déclencher la communication avec le four mixte.	Voir : *Communication avec le four mixte* à la page 187
6.	Sauvegarde de sécurité des recettes de cuisson.	Voir : *Sauvegarde de sécurité des recettes de cuisson.* à la page 190

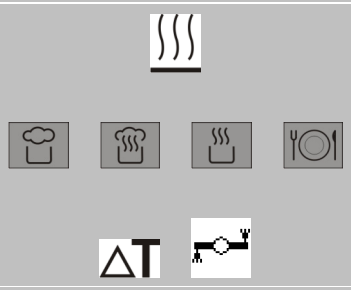
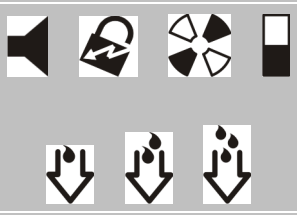
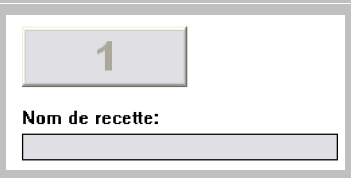
7.5.3 Travailler avec les livres de cuisine et les recettes de cuisson sur ConvoControl

Travailler avec le livre de cuisine

Pour travailler avec le livre de cuisine, procédez comme suit :

Objectif	Étape	Procédure	Figure
Création d'un livre de cuisine	1	Cliquez dans la barre de menu sur "Fichier".	
	2	Cliquez dans le sous-menu sur "Nouveau". **Résultat :** Une nouvelle liste de recettes vide s'ouvre.	
Ouverture d'un livre de cuisine	1	Cliquez dans la barre de menu sur "Fichier".	
	2	Cliquez dans le sous-menu sur "Ouvrir le livre de cuisine".	
		ou : Cliquez dans la barre de tâches sur "Ouvrir".	
		Résultat : Une nouvelle liste de recettes déjà remplie s'ouvre.	
Enregistrement d'un livre de cuisine	1	Cliquez dans la barre de menu sur "Fichier".	
	2	Cliquez dans le sous-menu sur "Enregistrer le livre de cuisine".	
		ou : Cliquez dans la barre de tâches sur "Enregistrer".	
	3	Donnez un nom au livre de recettes. **Résultat :** Vous disposez en permanence du livre de recette et de son nouveau contenu	

Travailler avec les recettes de cuisson

1.		Cliquez dans la liste de recettes à l'endroit souhaité pour classer la recette de cuisson. **Résultat :** La recette de cuisson avec ses réglages (programme, durée, température etc...) apparaît dans l'éditeur de recettes. Lorsqu'un emplacement de recette de cuisson n'est pas encore programmé, toutes les touches apparaissent en gris.
2.		Cliquez sur le programme de cuisson souhaité : ▪ Préchauffage (30°C – 250°C) ▪ Cuisson vapeur (30°C – 120°C) ▪ Air mixte (100°C – 250°C) ▪ Air pulsé (30°C – 250°C) ▪ Remise en température (120°C – 160°C) ▪ Cuisson Delta-T (possible avec les programmes air pulsé ou cuisson vapeur uniquement) ▪ ConvoClean *system* (nettoyage automatique)
3.		Déterminez la température de cuisson, le temps de cuisson ou la température à cœur.
4.		Choisissez éventuellement des fonctions supplémentaires : ▪ Avertisseur sonore supplémentaire ▪ Protection des programmes ▪ Demi-vitesse de ventilation ▪ Demi-puissance ▪ Crisp&Tasty (étape 1-3)
5.		Entrez des étapes supplémentaires de cuisson. ▪ Comparer avec étapes 2 à 4 ▪ Cook&Hold (uniquement à partir de la 2ème étape de cuisson)
6.		Entrez un nom de recette dans la zone de saisie située après « Nom de recette : »

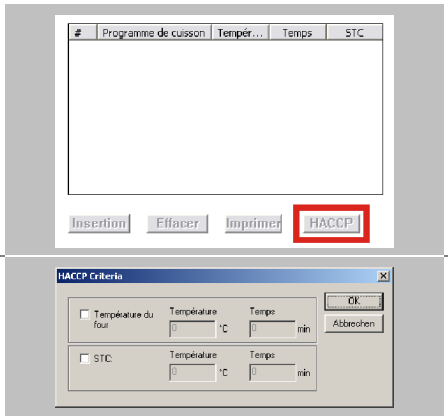
Remarque :

Les touches non actives apparaissent sur fond gris ou blanc. Les touches activées apparaissent sur fond bleu ou rouge.

Vous trouverez d'autres informations concernant les programmes de cuisson ou le réglage de la température de cuisson dans le manuel d'utilisation du four mixte.

Définir les critères ARMPC (Analyse des Risques de Maîtrise des Points Critiques) ou HACCP

1.



Cliquez sur ARMPC (HACCP) dans l'éditeur de recette.

Résultat :

La fenêtre de saisie pour définir les critères ARMPC (HACCP) de la recette de cuisson indiquée dans l'éditeur de recette s'ouvre.

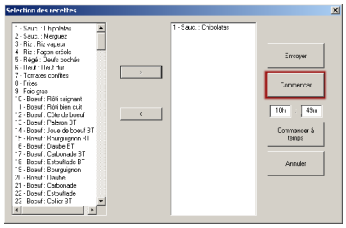
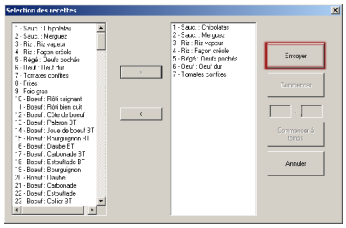
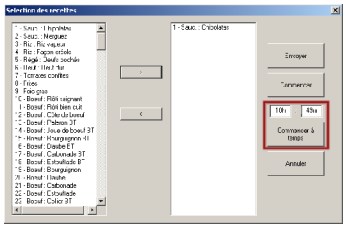
2.

Spécifiez la température de l'enceinte de cuisson ou la température à cœur ainsi que les temps de maintien nécessaires.

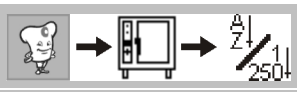
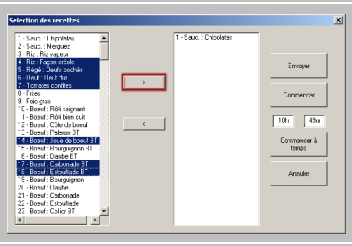
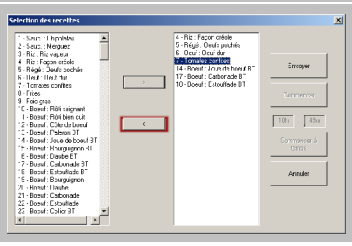
7.5.4 Communication avec le four mixte avec ConvoControl

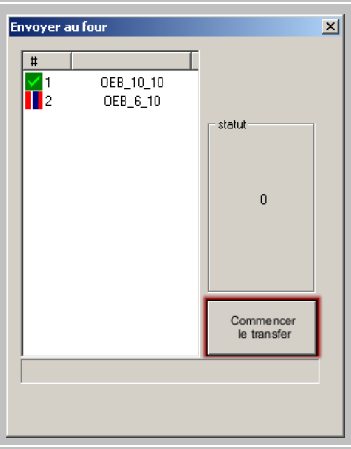
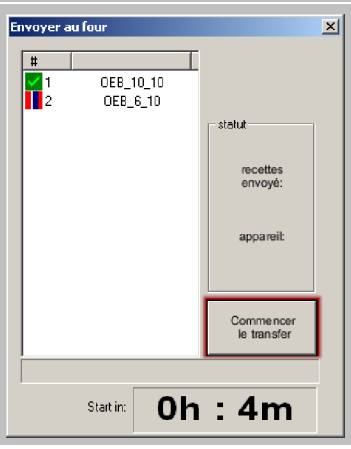
Types de transmission

Vous disposez des types de transmission suivants :

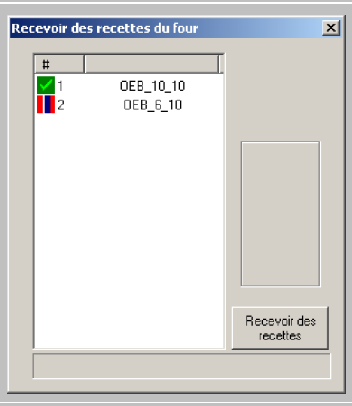
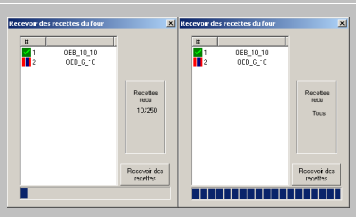
Objectif	Processus	Figure
Envoyer	« Envoyer » transmet la recette de cuisson choisie aux fours mixtes souhaités. Les recettes de cuisson sont enregistrées dans les fours mixtes.	
Démarrer	« Démarrer » transmet les recettes de cuisson choisies aux fours mixtes souhaités et démarre en même temps les fours mixtes. La recette de cuisson sera ainsi enregistrée en permanence dans le four mixte.	
Démarrer en temps différé	« Démarrer en temps différé » transmet les recettes de cuisson choisies à une certaine heure aux fours mixtes souhaités et démarre les fours mixtes. La recette de cuisson sera ainsi enregistrée en permanence dans le four mixte.	

Transmission de recettes de cuisson à un four mixte

1.		Classez le livre de cuisine dans l'ordre numérique. Voir le manuel d'utilisation.
2.		Cliquez dans la barre de tâches sur « Envoyer ». **Résultat :** La fenêtre de saisie « Sélection de recette » s'ouvre automatiquement.
3.		Sélectionnez les recettes de cuisson souhaitées et cliquez sur ">". **Remarque :** Pour sélectionner plusieurs recettes de cuisson, enfoncez en même temps la touche "Ctrl" et la touche gauche de la souris. Pour sélectionner le bloc complet, enfoncez en même temps la touche « Majuscule » et la touche gauche de la souris.
3.1		Pour supprimer une recette de cuisson de la liste transmise, sélectionnez-là et cliquez sur "<".

4.		Sélectionnez le type de transmission : ▪ Envoyer ▪ Démarrer ▪ Démarrer en temps différé **Résultat :** Une zone de saisie s'ouvre automatiquement pour choisir le four mixte.
5.		Choisissez le four mixte auquel la recette de cuisson devra être transmise. **Remarque :** Une transmission est possible uniquement sur les fours mixtes mis sous tension et pas en cours de cuisson.
6.		Cliquez sur « Démarrer le transfert ». **Résultat :** **Type de transmission : « envoyer » et « démarrer »** Après transmission de toutes les recettes de cuisson, ConvoControl retourne en sélection des recettes de cuisson.
7.		**Type de transmission « Démarrer en temps différé »** Dans la liste de sélection, le moment du démarrage s'affiche. Dès que l'affichage passe à 0h:0m, le four mixte démarre et ConvoControl retourne à la sélection de recettes de cuisson. **Remarque :** Vous ne pouvez effectuer aucune autre action dans ConvoControl avant que le four mixte n'ait démarré.

Réception des recettes de cuisson d'un four mixte

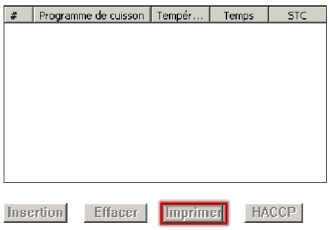
1.		Cliquer dans la barre de tâches sur « Réception ». **Résultat :** La fenêtre de saisie « Sélection d'appareil » s'ouvre automatiquement.
2.		Sélectionnez le four mixte duquel vous souhaitez recevoir le livre de cuisine. **Remarque :** Une réception est possible uniquement depuis les fours mixtes mis sous tension et pas en cours de cuisson.
3.		Cliquer sur « Réception des recettes ». **Résultat :** Le processus de réception est démarré.
4.		Sur la barre d'avancement (bleue) vous pouvez suivre le nombre de recettes de cuisson déjà reçues. Cette procédure peut durer plusieurs minutes. **Résultat :** Dès que le processus est terminé, la touche « Réception des recettes » s'active de nouveau. Vous pouvez alors réceptionner les livres de cuisine d'autres fours mixtes.

Remarque :

Vous pouvez uniquement recevoir des recettes de cuisson des fours mixtes CONVOTHERM de la gamme OES, OEB, OGS et OGB.

7.5.5 Sauvegarde de sécurité des recettes de cuisson sur ConvoControl

Impression des recettes de cuisson

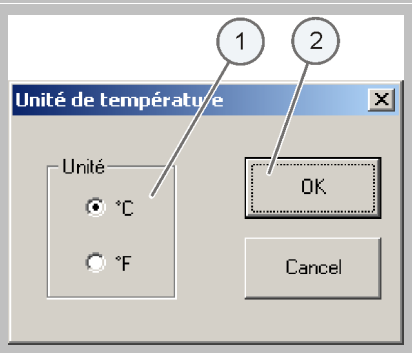
Objectif	Procédure	Figure
Imprimer une seule recette de cuisson	Cliquer sur « Impression » dans l'éditeur de recette.	
Impression du livre de cuisine complet	Cliquer dans la barre de menu sur « Fichier ». Cliquer dans le sous-menu sur « Imprimer toutes les recettes... ».	

Enregistrer un fichier livre de cuisine sur clé USB

Appelez depuis votre four mixte le fichier de livre de cuisine à archiver et tirez ce dernier sur une clé USB.

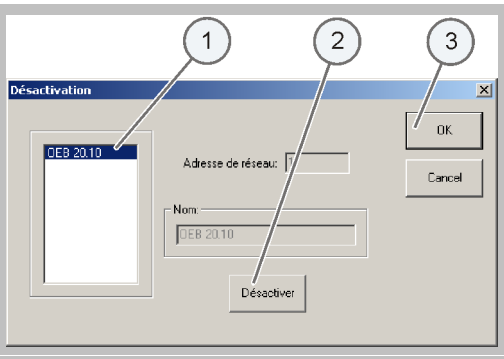
7.5.6 Effectuer les réglages de base

Régler l'unité de température

1.		Cliquez dans la barre de menu sur « Réglages ».
2.		Cliquez dans le sous-menu sur « Unité de température ». **Résultat :** Une fenêtre de sélection apparaît.
3.		Sélectionnez °C ou °F et confirmez cette entrée avec la touche « OK ».

Déconnecter l'appareil

Si vous avez mal enregistré un appareil ou souhaitez le supprimer, procédez comme suit :

1.		Sélectionnez l'appareil.
2.		Cliquez sur la touche « Supprimer ».
3.		Confirmez le réglage avec la touche « OK ».
		**Résultat :** Le symbole de l'appareil qui a été supprimé disparaît de l'écran.

Sélectionner la langue sur ConvoControl

Pour le réglage de la langue de travail, procédez comme suit :

1.		Cliquez dans la barre de menu sur « Langue » et sélectionnez la langue désirée. **Remarque :** vous pouvez actuellement choisir entre l'anglais, le français, l'allemand et le néerlandais.

7.6 Analyser et réparer les erreurs

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre donne des informations relatives aux erreurs et comment les éviter.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Elimination des défauts	193

7.6.1 Elimination des défauts

Erreurs, analyse des erreurs et réactions nécessaires

Description de l'erreur	Analyse de l'erreur	Réaction nécessaire
L'appareil apparaît dans ConvoControl comme arrêté	Le four mixte se trouve en mode veille et affiche la date et l'heure.	Mettez l'appareil en marche (Touche Marche/Arrêt).
	L'adresse réseau entrée dans ConvoControl ne correspond pas à l'adresse réseau entrée dans le four mixte.	Le cas échéant, réglez à nouveau l'adresse réseau sur l'appareil ou sur ConvoControl.
	La liaison au réseau est défectueuse.	Contrôlez le câble vers le four mixte et vérifiez le cas échéant la polarité de chaque fil du câble !
	Le réglage COM n'est pas correct.	Vérifiez les réglages COM ! **Remarque :** ▪ Le Port COM utilisé doit être compatible avec le câble série raccordé. ▪ Les tampons FIFO doivent être désactivés.
	Le module ne communication n'est pas installé correctement.	Vérifiez le montage du module de communication (MC) ! ▪ Le MC est-il fermement monté avec des vis sur la plaque ? ▪ Le MC a-t-il un contact de terre direct avec l'appareil ? ▪ Chaque connecteur du MC doit être fermement bloqué et raccordé dans le bon sens.
Le four mixte redémarre en permanence	La liaison au réseau est défectueuse.	▪ Vérifiez les raccordements par câble et le montage des modules de communication dans le réseau. ▪ Le module de communication doit être monté sur la plaque métallique fournie et solidement fixée à l'aide des vis à la platine de montage du module de commande. Pour une jonction de câble propre avec le module de communication, nous conseillons d'utiliser des embouts adaptés ou des bornes de distribution.
	Les protocoles du refroidisseur rapide sont envoyés au four mixte.	Il doit y avoir une séparation entre les deux réseaux. **Remarque :** Utilisez deux interfaces COM distinctes sur le PC.

Description de l'erreur	Analyse de l'erreur	Réaction nécessaire
Les données de cuisson ne sont pas enregistrées.	▪ La liaison au réseau est défectueuse. ▪ Les protocoles de données dans le réseau n'arrivent pas à destination.	Vérifiez les interfaces et les raccordements !
	Les différences de température entre deux points d'enregistrement sont trop faibles. Tous les appareils sont certes interrogés de manière cyclique selon le réglage de l'intervalle de scrutation, mais seuls sont enregistrées les entrées pour lesquelles la température au dernier point d'enregistrement change de manière notable (+/- 2 °C).	▪ Aucune réaction n'est nécessaire ▪ Déroulement correct
L'interface RS232 ne fonctionne pas.	La connexion série n'a pas pu être établie.	Vérifiez les réglages du Port COM sur le PC (réglage par défaut avec tampon FIFO désactivé) et affectez le Port COM disponible concerné au programme ConvoControl.
	Le câble préparé sur le module série (connecteur X18) n'est pas correctement enfiché et raccordé.	Contrôlez la connexion et le cas échéant, raccordez le câble correctement.
L'interface USB ne fonctionne pas.	Le pilote pour l'interface USB n'a pas été installé.	Installez le pilote et redémarrez l'ordinateur. **Remarque :** Le pilote correspondant se trouve dans le dossier d'installation « Driver/USB ».
	▪ La connexion au four mixte se déconnecte. ▪ Les causes possibles sont une panne du pilote USB (pilote PC), un MC sans correctif (Révision 1 sans correctif de câble) ou une version du module série obsolète (inférieure à V4.12).	L'interface USB n'est généralement pas prévue pour des enregistrements longue durée (>3 h) et des distances supérieures à 3 mètres.

Description de l'erreur	Analyse de l'erreur	Réaction nécessaire
L'interface RS485 ne fonctionne pas.	Le convertisseur RS232/RS485 n'est pas correctement configuré ou connecté.	Vérifiez les réglages dans ConvoControl. **Remarque :** ▪ Le convertisseur RS232/RS485 ("Silverbox" Référence 5009156) fonctionne sans Auto RTS. ▪ Le convertisseur RS232/RS485 (Référence 5009241) doit être installé avec Auto RTS.
	Les câbles reliées entre eux ne sont pas les bons.	Vérifiez tous les câbles de jonction reliés au convertisseur RS232/RS485 et à chaque appareil en réseau.
	La résistance de terminaison sur le dernier module de communication n'est pas mise en place.	Vérifiez si le dernier module de communication (MC) du réseau RS485 est ponté. Chacun des trois ponts sur le MC (à proximité de la prise RS485) doivent êtres fermés.
	Des problèmes de temporisation lors de l'envoi/la réception apparaissent sur le PC.	Sur les nouveaux PC associés aux convertisseurs RS232/RS485 ("Silverbox" référence 5009156) il peut y avoir des problèmes de transmission de données. Pour résoudre ce problème, utilisez un convertisseur RS232/RS485 (référence 5009241) avec commutation automatique émission/réception.
	La DEL du convertisseur RS232/RS485 ("Silverbox" référence 5009156) ne s'allume pas.	Vérifiez si l'alimentation électrique du convertisseur RS232/RS485 a été raccordée et mise sous tension. **Remarque :** Le convertisseur RS232/RS485 (référence 5009241) ne nécessite pas d'alimentation électrique extérieure et ne s'allume pas.
	Les réglages COM sont incorrects.	▪ Vérifiez si le bon câble de liaison a été branché sur le port COM correspondant et si le port COM dans ConvoControl a été déclaré comme il se doit ! ▪ Tous les tampons FIFO du port COM doivent être désactivés.
L'interface Ethernet ne fonctionne pas.	L'adresse IP n'a pas encore été attribuée ou ne peut pas être accédée.	A l'aide du Device-Installer dans ConvoControl, affectez au port Ethernet une adresse IP se trouvant dans le champ d'adresses accessible.
	Un câble incorrect a été raccordé.	Vérifiez si au lieu d'une jarretière Ethernet, un câble croisé a été raccordé ou adressez-vous à votre administrateur.

Description de l'erreur	Analyse de l'erreur	Réaction nécessaire
Le refroidisseur rapide ne peut être intégré dans ConvoControl.	Les paramètres de réglage ne correspondent pas.	▪ Vérifiez la vitesse en baud (S1=2), la parité (S2=0), l'adresse réseau (S3) et le type de protocole (S4=1). ▪ Vérifiez les réglages du Port COM sur le PC et dans ConvoControl.
	Le convertisseur d'interface ou le module de communication du refroidisseur rapide est défectueux.	Changez les pièces selon le cas.
	Les câbles ne sont pas correctement posés.	Vérifiez les éventuels défauts ainsi que les ruptures de câble sur toute la longueur du câble.
Lors de la déclaration d'équipement Ethernet, le "Device Installer" ne démarre pas.	Le programme « Device Installer » n'est pas installé.	Installer le « Device Installer » issu du dossier ConvoLink « Packages ».
	Le programme se trouve à un autre endroit.	Lancer le « Device Installer » manuellement sous : C:\Programme\Lantronix\DeviceInstaller X.X \DeviceInstaller.exe
Vous ne pouvez pas installer le logiciel.	Vous n'avez pas accès en écriture dans la base de registre.	Contactez votre administrateur.

8 HACCPViewer

Objectif du présent chapitre

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur le programme HACCPViewer.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Vue d'ensemble du programme	198
Manipulation	205

8.1 Vue d'ensemble du programme

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre donne une vue d'ensemble du programme de votre logiciel.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Vue d'ensemble	199
Boutons de commande	200
Vue des recettes du HACCPViewer	202
Boutons de commande de la vue des recettes	203

8.1.1 Vue d'ensemble

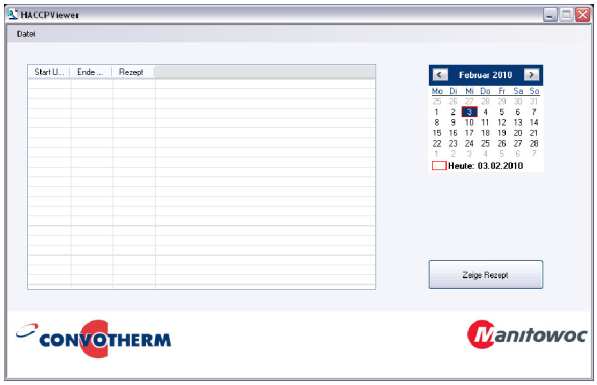
Constitution de la page de démarrage.

La fenêtre de programme de la page de démarrage est constituée des éléments suivants :

- Barre de menus (en haut en travers)
- Liste des recettes (à gauche au milieu)
- Vue de calendrier (en haut à droite)

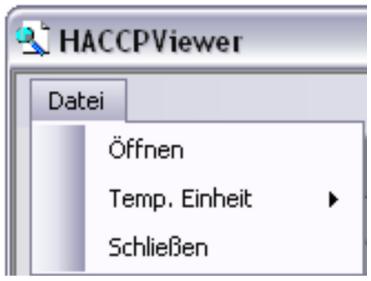
Voici à quoi elle ressemble

La figure suivante indique la vue globale de la page de démarrage :



8.1.2 Boutons de commande

La barre de menu



Les touches de commande et leurs sous-menus

Le tableau suivant indique les boutons de commande des barres de menu et leurs sous-menus :

Touche	Sous-menu	Fonction
Fichier	Ouvrir	Ouvre les fichiers de recettes de cuisson
	Unité de température	Règle °C ou °F.
	Fermer	Ferme le programme

La liste de recettes

Dans la liste s'affichent toutes les recettes du jour respectif. Chaque recette de cuisson s'ouvre et se visualise en détail.

Start Uhrzeit	Ende Uhrzeit	Rezept
10.18.57	11.05.19	Lammkeule medium
11.56.48	12.49.40	Haehnchen, 1000 gr.
13.05.25	13.45.50	Schweinehaxen, gegrillt
14.17.14	14.52.14	Putenrollbraten
15.10.14	15.55.15	Wammerl
16.07.05	16.14.35	IndividualCooking
16.12.48	16.13.49	Einschub: 1

Les noms de recettes dans la liste des recettes est fonction de :
- Noms des recettes issues de votre livre de cuisine
- « Cuisson individuelle » pour les préparations sans recette
- « Gradin » pour les charges dans les différents gradins
- programmes de nettoyage sélectionnés

Remarque

A la première ouverture, cette liste est vide. Dès que vous avez effectué puis lu un enregistrement AMRPC, vous trouvez les entrées de recette de cuisson dans la liste des recettes.

Le calendrier

Le calendrier sert à vous orienter, pour savoir à quels jours vous avez enregistré des recettes de cuisson.



Les touches de commande et leur fonction

Le tableau suivant indique les boutons de commande de la liste des recettes et leur fonction :

Touche	Fonction
<	Revient un mois en arrière
>	Passe au mois suivant
☐	Saute à la date actuelle
■	Indique la date sélectionnée
Impression en gras	Affiche les jours avec entrées

8.1.3 Vue des recettes du HACCPViewer

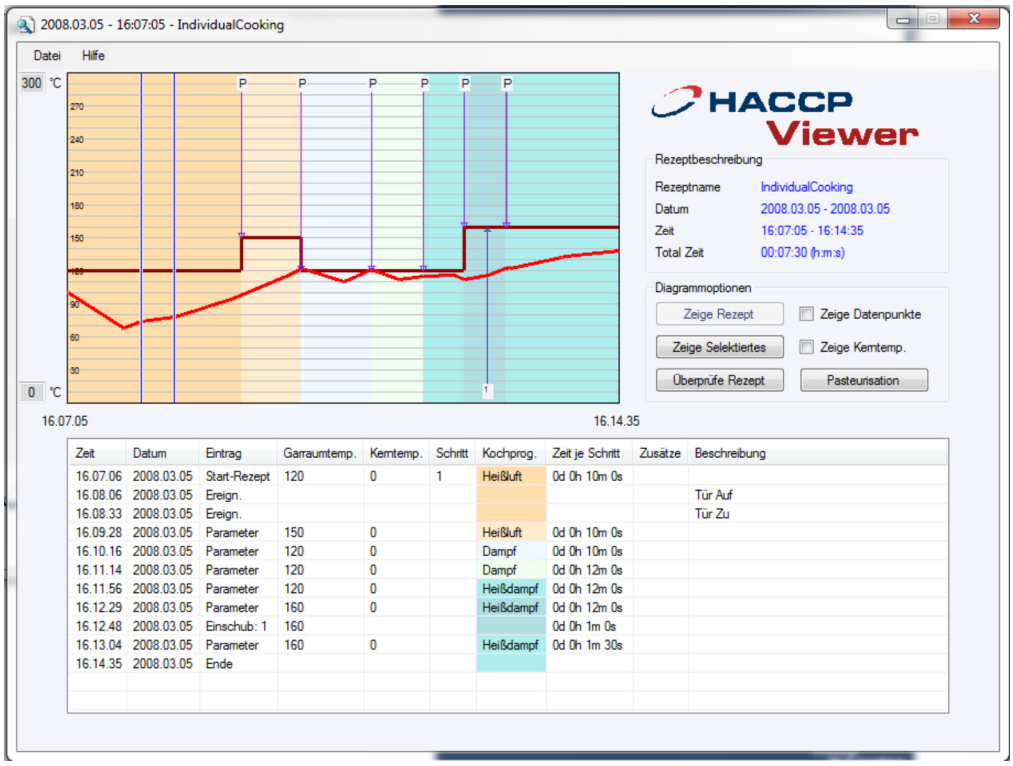
Constitution de la vue des recettes

La fenêtre de programme de la vue des recettes est constituée des éléments suivants :

- Barre de menus (en haut en travers)
- Graphique (en haut à gauche)
- Description de la recette et options du graphique (en haut à droite)
- Liste des recettes détaillée (en bas)

Voici à quoi elle ressemble

La figure suivante montre la vue des recettes :



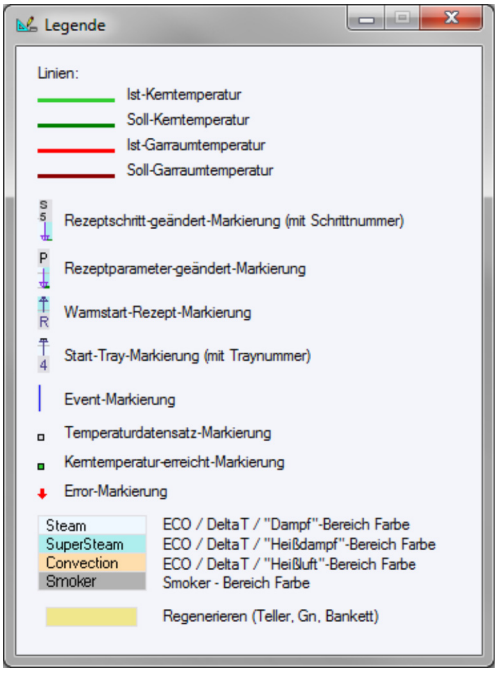
8.1.4 Boutons de commande de la vue des recettes

La barre de menu

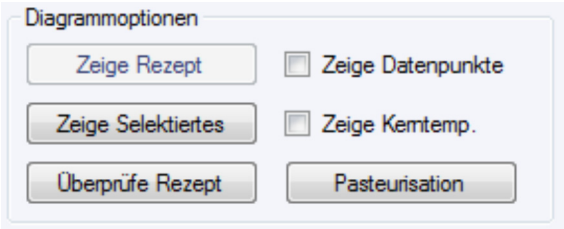


Les touches de commande et leurs sous-menus

Le tableau suivant indique les boutons de commande des barres de menu et leurs sous-menus :

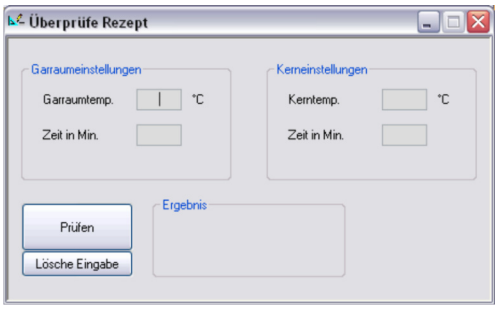
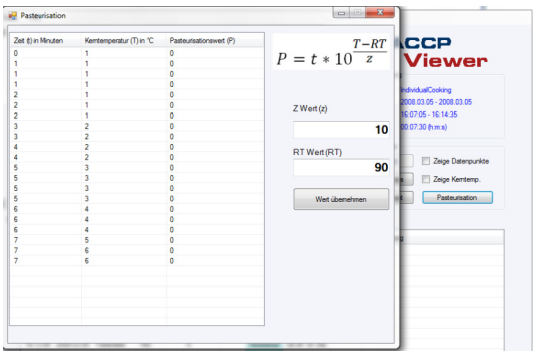
Touche / Affichage	Sous-menu / Fonction	Figure
Fichier	▪ Exportation ▪ Imprimer ▪ Fermer	
Aide	Ouvre le texte d'aide	

Les options du graphique



Les touches de commande et leurs sous-menus

Le tableau suivant indique les boutons de commande des options du graphique et de leurs sous-menus :

Touche / Affichage	Sous-menu / Fonction	Figure
Afficher la recette	Affiche à nouveau la vue des recettes	
Afficher la sélection	Affiche les étapes de recette sélectionnées	
Vérifier la recette	▪ Pour saisir les paramètres du four ▪ Pour saisir les paramètres de base ▪ Contrôle la recette de cuisson et affiche le résultat	
Afficher les points de données	Donne des points de mesure	
Afficher la température à cœur	▪ Sélection fixe lorsque recette de cuisson avec étape TàC ▪ Sélection en option si recette de cuisson uniquement avec réglage de l'heure	
Pasteurisation	▪ Affiche les valeurs de pasteurisations additionnées. ▪ Pour modifier les paramètres variables	

8.2 Manipulation

Objectif du présent chapitre

Ce chapitre donne des informations concernant l'utilisation de votre logiciel.

Contenu

Le présent chapitre comporte les sujets suivants :

	Page
Déroulement de base des phases de travail	206
Lecture des données	206
Travailler avec le visualiseur.	207
Archivage de sécurité des recettes de cuisson ou des programmes de nettoyage	210

8.2.1 Déroulement de base des phases de travail

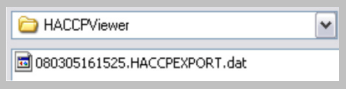
Voici comment procéder

Travailler avec HACCPViewer est très facile et consiste en 6 étapes :

1. Lisez les données se trouvant sur la clé USB.
2. Démarrez le programme.
3. Sélectionnez le fichier HACCP.
4. Sélectionnez le jour désiré à l'aide du calendrier.
5. Sélectionnez la recette de cuisson dans la liste des recettes.
6. Commencez les questions dans le visualiseur

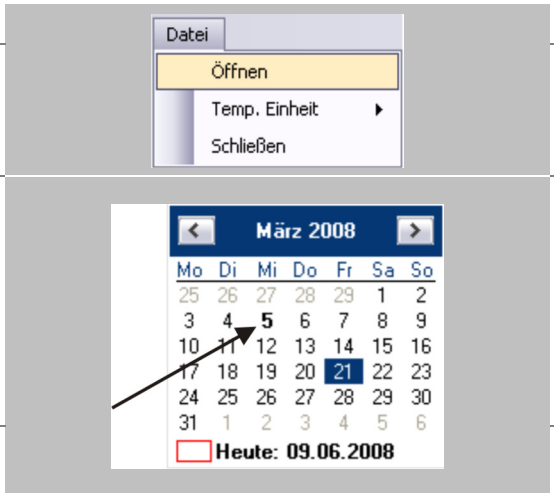
8.2.2 Lecture des données

Lecture du fichier des recettes

1.		Enregistrez les données de recette du four mixte sur une clé USB. Voir : *Manuel d'utilisation*
2.		Enfichez la clé USB sur l'ordinateur. Voir : *Manuel d'utilisation*
3.		Enregistrez le fichier HACCP dans le dossier HACCPViewer. **Remarque :** (C:\Programmes\Convotherm\HACCPViewer)

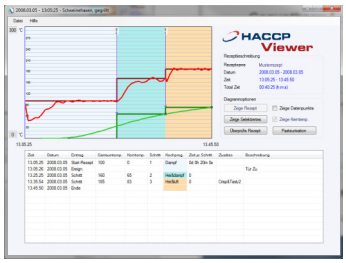
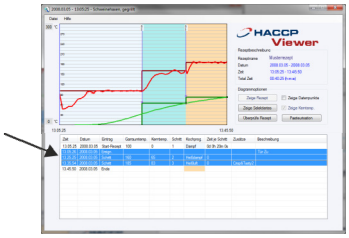
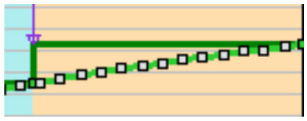
8.2.3 Travailler avec le visualiseur.

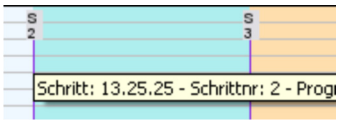
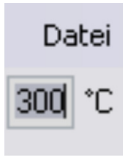
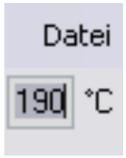
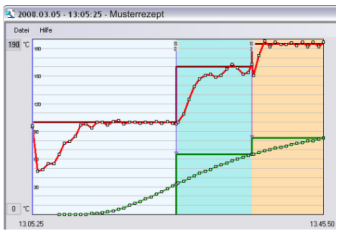
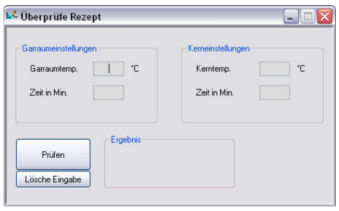
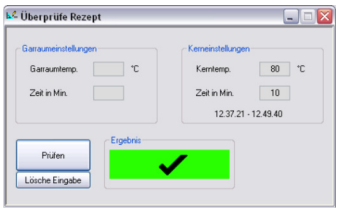
Charger le fichier recette

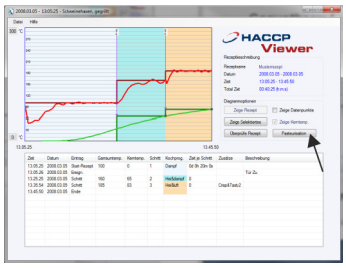
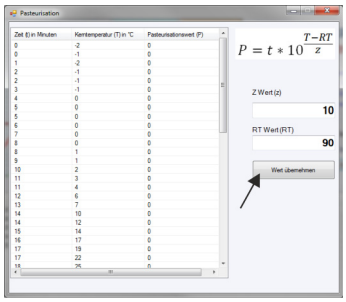
1.		Cliquer dans la barre de menu sur « Fichier ».
2.		Cliquez dans le sous-menu sur « Ouvrir ». **Résultat :** Une liste des fichiers ARMPC apparaît.
3.		Ouvrez le fichier ARMPC (HACCP) désiré par double-clic ou par appui sur le bouton « Ouvrir ». **Résultat :** Une liste des dernières recettes de cuisson mémorisée apparaît. **Remarque :** Par la liste des recettes, le chemin du fichier ARMPC s'affiche.
4.		En sélectionnant les jours en gras dans le calendrier, d'autres listes de recettes de cuisson s'affichent.

Possibilités de consultation des recettes

Le tableau suivant montre une vue d'ensemble des différentes possibilités de consultation du visualiseur :

Objectif	Étape	Procédure	Figure
Ouvrir la vue des recettes	**1**	Ouvrez la recette de cuisson désirée par double-clic sur la ligne de la liste des recettes ou en cliquant sur le bouton « Afficher la recette ». **Résultat :** La vue de la recette s'ouvre.	
Sélectionner les étapes de recette	**2.1**	Cliquez sur les différentes étapes de recette que vous souhaitez voir détaillées. **Remarque :** Afin de sélectionner plusieurs (au moins 2) recettes de cuisson, enfoncez en même temps la touche CTRL et la touche gauche de la souris.	
	2.2	Cliquez sur le bouton « Afficher la sélection ». **Résultat :** La vue détaillée des étapes de recette marquées s'affichent.	
Afficher les points de données	**3.1**	Cliquez sur le bouton « Afficher les points de données ». **Résultat :** Dans le graphique, tous les points de mesure enregistrés s'affichent.	
	3.2	Cliquez sur l'un des points de mesure **Résultat :** La date, l'heure et la température s'affichent.	

Objectif	Étape	Procédure	Figure
Afficher les textes d'aide	**4**	Passez la souris sur le graphique, vers les repères définis (voir Aide) ou dans la section Description de la recette (en haut à droite) au-dessus du nom de la recette. **Résultat :** Les détails relatifs à la recette de cuisson s'affichent.	
Mise à l'échelle des axes du graphique	**5.1**	Marquez le libellé de l'axe.	
	5.2	Changez la température à 15 °C au-dessus du point de mesure maximum de la courbe de température affichée.	
	5.3	Procédez de la même manière pour le libellé d'axe inférieur, avec le point de mesure minimum de la courbe de température affichée. **Résultat :** Le graphique s'affiche à l'échelle.	
Contrôle des recettes de cuisson	**6.1**	Cliquez sur le bouton « Vérifier la recette ». **Résultat :** Un champ de saisie s'ouvre automatiquement.	
	6.2	Saisissez les critères ARMPC. ▪ Température du four + temps de maintien ▪ Température à cœur + temps de maintien **Remarque :** Il est possible de consulter ensemble les réglages du four et les réglages de température à cœur.	
	6.3	Cliquez sur le bouton « Vérifier ». **Résultat :** La conformité ARMPC (HACCP) s'affiche. ✓ = conforme ARMPC (HACCP) **X** = non conforme	

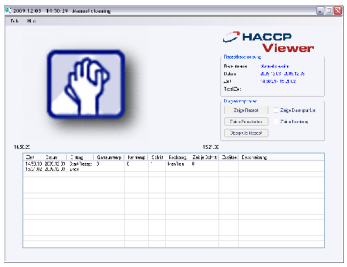
Objectif	Étape	Procédure	Figure
Changer les paramètres de pasteurisation	**7.1**	Cliquer sur la touche « Pasteurisation ». **Résultat :** Un champ de saisie s'ouvre automatiquement.	
	7.2	Changer les valeurs désirées : z — Augmentation de température nécessaire pour obtenir une éradication identique des germes en un dixième du temps d'origine. TR — Température de référence sur laquelle se rapporte la manipulation thermique	
	7.3	Cliquer sur la touche « Valider valeur ».	

Remarque :

Les touches non actives apparaissent sur fond gris.

Possibilités de consultation des programmes de nettoyage

Le tableau suivant montre une vue d'ensemble des différentes possibilités de consultation du visualiseur :

Objectif	Étape	Procédure	Figure
Ouvrir la vue de nettoyage	**1**	Ouvrez le programme de nettoyage désiré par double-clic sur la ligne de la liste des recettes ou en cliquant sur le bouton « Afficher la recette ». **Résultat :** La vue du nettoyage s'ouvre.	

Affichage de la séquence de nettoyage

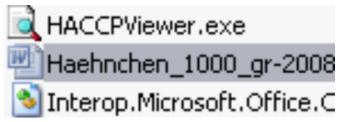
En bas dans la liste vous voyez des informations sur le déroulement du nettoyage avec les événements journalisés tels que "Porte ouverte" et "Porte fermée".

Remarque :

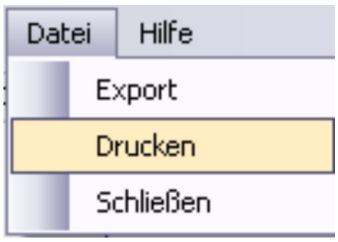
Les touches non actives apparaissent sur fond gris.

8.2.4 Archivage de sécurité des recettes de cuisson ou des programmes de nettoyage

Enregistrement des recettes de cuisson ou des programmes de nettoyage

Objectif	Étape	Procédure	Figure
Enregistrer une recette de cuisson ou un programme de nettoyage	**1**	Cliquer dans la barre de menu sur « Fichier ».	
	2	Cliquez dans le sous-menu sur « Exporter ». **Résultat :** Dans le dossier HACCPViewer, votre fichier désiré est enregistré en fichier Word. **Remarque :** Si le logiciel Word 2002/2003 n'est pas disponible, un fichier image est créé avec les informations de la recette.	

Impression des recettes de cuisson ou des programmes de nettoyage

Objectif	Étape	Procédure	Figure
Imprimer une recette de cuisson ou un programme de nettoyage	**1**	Cliquez dans la barre de menu sur « Fichier ».	
	2	Cliquez dans le sous-menu sur « Imprimer ».	

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

Logiciel PC

ConvoLink

Serial no.
Item no.
Order no.

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

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

© 2015 Manitowoc Foodservice Inc. sauf spécification contraire explicite. Tous droits réservés.