CONVOTHERM

OES OEB OGS OGB

POR

Manual de operação

Tradução do original

Índice

1 Generalidades 5

- ► Declaração de conformidade CE de acordo com a diretriz 2006/42/CE, Anexo II A 6
- ► Proteção ambiental 8
- ► Identificação de seu vaporizador de ar quente 9
- ► Sobre este manual de operação 12

2 Estrutura e funcionamento 14

- ► Uso previsto de seu vaporizador de ar quente 15
- ► Estrutura e função do vaporizador de ar quente 17
- ► Dados técnicos do OES 21
- ► Dados técnicos do OGS 25
- ► Dados técnicos do OEB 29
- ► Dados técnicos do OGB 33

3 Para a sua segurança 37

- ► Instruções de segurança básicas 38
- ► Avisos de advertência no vaporizador de ar quente 39
- ► Visão geral dos perigos 41
- ► Perigos e medidas de segurança 44
- ► Dispositivos de segurança 48
- ► Requisitos do pessoal e dos locais de trabalho 50
- ► Equipamento de proteção pessoal 51

4 Layout da tela de operação 52

- ► Layout da tela de operação 53
- ► Os controles 54
- ► Menu de funções 56
- ► Menu Livro de receitas 59
- ► Menu Escrever/Editar 60

5 Assim se trabalha com a tela de operação 61

5.1 Primeira etapa do manuseio 62

- ► Ligar / desligar o vaporizador de ar quente 63
- ► Cozinhando com Press&Go (opcional) 64

5.2 Cozinhar e regenerar 66

5.2.1 Rotinas básicas 67

- ► Rotina básica de trabalho ao cozinhar 68
- ► Rotina básica de trabalho na regeneração 68
- ► Rotina de trabalho básica na operação de emergência 69

5.2.2 Inserção dos dados de cozimento 70

- ► Procedimento básico para inserção dos dados de cozimento 71
- ► Inserção de um programa de cozimento 72
- ► Inserção de um programa de regeneração 73
- ► Inserção de programa de cozimento ou de regeneração de múltiplas etapas 74
- ► Ajuste da pré-seleção do horário de início 75

5.2.3 Inserir funções complementares e programas especiais 77
- ► Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78
- ► Seleção de Crisp&Tasty (desumidificação) 80
- ► Seleção do pré-aquecimento 81
- ► Ativação do cozimento Delta T 82
- ► Ativação de Cook & Hold 83
- ► Ajuste de potência reduzida (opcional em OES) 84
- ► Ajuste da velocidade reduzida do ventilador (opcional em OES e OGS) 85
- ► Ativação da proteção de programa (apenas para OEB e OES) 86
- ► Inclusão de um aviso sonoro em um programa de cozimento 87
- ► Seleção de cozimento noturno 88
- ► Bloqueio de teclas 89

5.2.4 Cozinhando e regenerando 92
- ► Cozimento na rotina diária 93
- ► Regeneração na rotina diária 95
- ► Vaporização manual durante o cozimento e a regeneração 97
- ► Utilização do temporizador de bandeja (temporizador adicional) ao cozinhar e regenerar 98

5.3 Trabalho com o livro de receitas 100
- ► Acessando uma receita de cozimento do livro de receitas 101
- ► Criação de uma receita de cozimento 102
- ► Gravação de um programa de cozimento 103
- ► Transferência de uma receita de cozimento para o livro de receitas 105
- ► Modificação, exclusão e cópia de receitas de cozimento 106
- ► Inserção, acréscimo e exclusão de etapas de receitas 108
- ► Trabalhando com Press&Go 111

5.4 Ajuste das configurações básicas 113
- ► Acesso às configurações básicas 114
- ► Definição do aviso sonoro 115
- ► Ajuste do volume 116
- ► Ajuste do horário 117
- ► Ajuste da data 118
- ► Ordenação em ordem alfabética ou numérica 119
- ► Alteração dos valores padrão e seleção dos últimos valores utilizados 120
- ► Ajuste da indicação da temperatura 122
- ► Configuração do endereço da rede 123
- ► Salvamento / Carregamento do livro de receitas 124
- ► Configuração do idioma 125

6 Os programas de cozimento de seu vaporizador de ar quente 126
- ► Cozinhar ao vapor 127
- ► Vapor quente 129
- ► Ar quente 130
- ► Regeneração 131
- ► Medição de temperatura interna 132
- ► Cozimento Delta T 134
- ► Cook & Hold 136
- ► Cozimento noturno 138

7 A aplicação dos programas de cozimento 141

- Acompanhamentos 142
- Peixe 143
- Carnes, aves, caça 144
- Bolos e massas 146

8 Limpeza e conservação 148

- Plano de limpeza e de manutenção 149
- Limpeza da câmara de cozimento em modo semi-automático 152
- Limpar a câmara de cozimento em modo automático (opcional no sistema CONVOClean) 154
- Esvaziamento e enxágue do gerador de vapor 156
- Aviso de descalcificação (apenas em OEB) 157
- Produto de limpeza 158
- Eliminação de falhas 159
- Eliminação de falhas - Irregularidades na operação 161

9 Assim você faz do modo certo! 163

- Abertura segura da porta do aparelho 164
- Colocação e retirada da ponte de pré-aquecimento (apenas em aparelhos fixos) 165
- Desmontagem e montagem dos porta-bandejas (somente para aparelhos de mesa) 167
- Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa 168
- Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas 170
- Carregamento de aparelhos fixos 174
- Acondicionamento do sensor de temperatura interna em aparelhos de mesa 176
- Acondicionamento do sensor de temperatura do miolo em aparelhos instalados no piso 177
- Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos de mesa 178
- Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos instalados no piso 180
- Versão para grelhas (somente em aparelhos de mesa) 182
- Limpeza da porta de vidro duplo 183
- Limpeza da vedação higiênica 185
- Limpeza do orifício de medição do bypass 186
- Limpeza do recipiente de desumidificação 188
- Esvaziamento da bandeja coletora de condensado do carrinho de abastecimento 190
- Limpeza do rotor 192
- Substituição do recipiente de limpeza com CONVOClean forte 193
- Substituição do recipiente de limpeza com CONVOCare 194

1 Generalidades

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo oferecemos informações sobre a identificação de seu vaporizador de ar quente e de como manusear este manual.

Conteúdo

Este capítulo compreende os seguintes assuntos:

	Página
Declaração de conformidade CE de acordo com a diretriz 2006/42/CE, Anexo II A	6
Proteção ambiental	8
Identificação de seu vaporizador de ar quente	9
Sobre este manual de operação	12

Declaração de conformidade CE de acordo com a diretriz 2006/42/CE, Anexo II A

Fabricante

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Alemanha

Condição da colocação no mercado

Esta explicação refere-se somente à máquina no estado em que ela foi fornecida; os componentes instalados posteriormente pelo usuário final e/ou as ações adotadas posteriormente não foram considerados aqui. A declaração perde sua validade, se o produto for alterado ou modificado sem permissão.

Aparelho

Essa declaração de conformidade é válida para os vaporizadores de ar quente seguintes:

Aparelhos elétricos OES ...	**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
Aparelhos elétricos OEB ...	**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
Aparelhos a gás OGS ...	**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
Aparelhos a gás OGB ...	**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**

Declaração de conformidade com diretrizes

O fabricante declara que os acima mencionados vaporizadores de ar quente por ele fabricados correspondem à diretriz 2006/42/CE (Diretiva de máquinas, Jornal Oficial da União Européia L 157/24 de 9/6/2006) assim como as seguintes normas.

Os objetivos de proteção da diretriz 2006/95/CE (Diretiva de baixa tensão, Jornal Oficial da União Européia L 374/10 de 27/12/2006) foram cumpridos conforme anexo I, Nº. 1.5.1 da diretiva de máquinas.

Outras diretrizes preenchidas em aparelhos elétricos

Os aparelhos elétricos atendem as exigências das seguintes diretrizes européias:

2004/108/CE Jornal Oficial da União Europeia L 390/24 de 31/12/2004	RoHS 2002/95/CE Jornal Oficial da União Europeia L 37/19 de 13/02/2003

Outras diretrizes preenchidas em aparelhos a gás

Os aparelhos a gás atendem as exigências das seguintes diretrizes europeias:

2004/108/CE Jornal Oficial da União Europeia L 390/24 de 31/12/2004	2009/142/CE Jornal Oficial da União Européia L 330/10 de 16/12/2009	RoHS 2002/95/CE Jornal Oficial da União Europeia L 37/19 de 13/02/2003

Testes de amostragem realizados em aparelhos elétricos

Os seguintes ensaios de modelos foram executados:

Órgão designado para o **ensaio de compatibilidade eletromagnética:**
mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Alemanha

- Relatório nº E24731-00-00KA, E31744-00-00KA
- Conhecimento N.º BNetzA-bS EMV-07/61-07

Órgão designado para a **segurança elétrica:**
TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 Munique, Alemanha

- Relatório Nº 028-70072074-000
- Registro de certificado nº Z1A 04 10 18434 017

Órgão designado para **ensaio técnico da água:**
SVGW Schweizerischer Verein Gas- und Wasserfach, Gütlistr. 44, 8027 Zurique, Suíça

- Relatório nº / Certificado nº 0408-4858

Testes de amostragem realizados em aparelhos a gás

Os seguintes ensaios de modelos foram executados:

Órgão designado para **ensaio de compatibilidade eletromagnética:**
mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Alemanha

- Relatório nº E32636-00-00KA
- Conhecimento N.º BNetzA-bS ENV-07/61-07

Órgão designado para **ensaio técnico da água:**
SVGW Schweizerischer Verein Gas- und Wasserfach, Gütlistr. 44, 8027 Zurique, Suíça

- Relatório nº / Certificado nº 0408-4858

Local nomeado **Teste de sistemas a gás** e **segurança elétrica:**
Kiwa Gas Technology B.V., Wilmersdorf 50, 7327 AC Apeldoorn, Holanda

- Relatório nº 0063/E1165/176324
- Conhecimento nº 0063BP3324

Gerenciamento da qualidade e do ambiente

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH utiliza um sistema de gerenciamento da qualidade certificado conforme a ISO 9001:2008 e um sistema de gestão ambiental conforme a ISO 14001:2004.

Órgão designado para o sistema de gerenciamento da qualidade e gestão ambiental:
TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 Munique, Alemanha

- Relatório N.º 70007041
- Registro de certificado N.º 12100/104 14754 TMS

Responsável pela documentação

Autorizado para compilação da documentação técnica conforme Anexo II A Nº 2 da diretriz 2006/42/CE é

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Gisela Rosenkranz, departamento de redação técnica, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Alemanha

Eglfing, em 29/12/2009

por procuração Lutz Riefenstein

Gerente Geral da Engenharia / General Manager Engineering

Proteção ambiental

Declaração de princípios

As expectativas de nossos clientes, as normas e prescrições legais bem como a reputação de nossa empresa determinam a qualidade e o serviço de todos os produtos.

Com nossa gerenciamento ambiental preocupamo-nos com o atendimento de todas as diretrizes e normas e comprometemo-nos ainda com a melhoria contínua do desempenho.

Para garantir nossa fabricação de produtos de alta qualidade bem garantir nossas metas ambientais sem, desenvolvemos um sistema de gerenciamento de qualidade e do ambiente.

Esse sistema corresponde aos requisitos da ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004.

Procedimentos de proteção ambiental

Os procedimentos seguintes são observados:

- Utilização de material de enchimento livre de resíduos e biodegradáveis
- Utilização de produtos em conformidade com RoHS
- Papelão de embalagem de múltipla utilização
- Recomendação e uso de produtos de limpeza biodegradáveis.
- Reciclagem de sucata eletrônica
- Eliminação ambientalmente correta dos aparelhos velhos através do fabricante

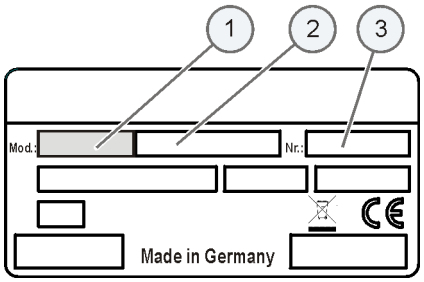
Participe conosco da proteção ao meio ambiente.

Identificação de seu vaporizador de ar quente

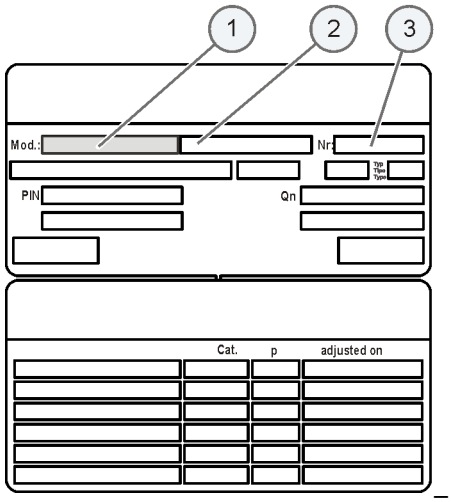
Local e estrutura da placa de características

Com base na placa de características é possível identificar seu vaporizador de ar quente. A placa de características encontra-se no lado esquerdo do vaporizador de ar quente.

A placa de características é estruturada nos aparelhos elétricos do seguinte modo:



Nos aparelhos a gás a placa de características é constituída do seguinte modo:



A tabela seguinte descreve as posições da placa de características a observar:

Número da posição	Significado
1	Nome comercial
2	Número de artigo
3	Número de série

Composição do nome comercial

Decisivo para a identificação de seu aparelho é a composição do nome comercial (1) nas duas placas de características:

Componentes do nome comercial	Significado
Letras	
1. posição	O = Eco (sempre)
2. posição	E = Aparelho elétrico
	G = Aparelho a gás
3. posição	B = Aparelho com gerador de vapor
	S = Aparelho com injeção
Algarismos	
xx.yy	Tamanho do aparelho

Identificação por meio do display

Se uma placa de características não for mais legível ou tiver desaparecido, é possível obter os dados do aparelho por meio dos display do vaporizador de ar quente.

Aparelho de mesa

Identificar seu aparelho de mesa com base no nome comercial da placa de características e na tabela seguinte:

Modelo	Tipo	Número de grelhas		Grelhas opcionais	
		1/1 GN*	2/1 GN*	Tamanho do assado 600 x 400	Número de pratos
OES 6.10	Aparelho elétrico com injeção	7	-	5	20
OGS 6.10	Aparelho a gás com injeção	7	-	5	20
OEB 6.10	Aparelho elétrico com gerador de vapor	7	-	5	20
OGB 6.10	Aparelho a gás com gerador de vapor	7	-	5	20
OES 6.20	Aparelho elétrico com injeção	14	7	12	42
OGS 6.20	Aparelho a gás com injeção	14	7	12	42
OEB 6.20	Aparelho elétrico com gerador de vapor	14	7	12	42
OGB 6.20	Aparelho a gás com gerador de vapor	14	7	12	42
OES 10.10	Aparelho elétrico com injeção	11	-	7	32
OGS 10.10	Aparelho a gás com injeção	11	-	7	32
OEB 10.10	Aparelho elétrico com gerador de vapor	11	-	7	32
OGB 10.10	Aparelho a gás com gerador de vapor	11	-	7	32
OES 10.20	Aparelho elétrico com injeção	22	11	18	63
OGS 10.20	Aparelho a gás com injeção	22	11	18	63
OEB 10.20	Aparelho elétrico com gerador de vapor	22	11	18	63
OGB 10.20	Aparelho a gás com gerador de vapor	22	11	18	63

* Recipiente com dimensão padronizada. Utilizar somente recipientes, grelhas e chapas de GN com dimensões padronizadas.

Aparelhos fixos

Identifique seu aparelho fixo com base no nome comercial da placa de características e na tabela seguinte:

Modelo	Tipo	Número de grelhas		Grelhas opcionais	
		1/1 GN*	2/1 GN*	Tamanho do assado 600 x 400	Número de pratos
OES 12.20	Aparelho elétrico com injeção	24	12	10	59 ou 74
OGS 12.20	Aparelho a gás com injeção	24	12	10	59 ou 74
OEB 12.20	Aparelho elétrico com gerador de vapor	24	12	10	59 ou 74
OGB 12.20	Aparelho a gás com gerador de vapor	24	12	10	59 ou 74
OES 20.10	Aparelho elétrico com injeção	20	-	17	50 ou 61
OGS 20.10	Aparelho a gás com injeção	20	-	17	50 ou 61

Modelo	Tipo	Número de grelhas		Grelhas opcionais	
		1/1 GN*	2/1 GN*	Tamanho do assado 600 x 400	Número de pratos
OEB 20.10	Aparelho elétrico com gerador de vapor	20	-	17	50 ou 61
OGB 20,10	Aparelho a gás com gerador de vapor	20	-	17	50 ou 61
OES 20.20	Aparelho elétrico com injeção	40	20	17	98 ou 122
OGS 20.20	Aparelho a gás com injeção	40	20	17	98 ou 122
OEB 20.20	Aparelho elétrico com gerador de vapor	40	20	17	98 ou 122
OGB 20.20	Aparelho a gás com gerador de vapor	40	20	17	98 ou 122

* Recipiente com dimensão padronizada. Utilizar somente recipientes, grelhas e chapas de GN com dimensões padronizadas.

Particularidades da operação em determinados tipos de aparelhos

A seguinte tabela oferece uma visão geral sobre as particularidades da operação em determinados tipos de aparelhos:

Modelo	Tipo	Etapa de trabalho	Preste atenção!
OEB ou OGB	Aparelhos com gerador de vapor	diariamente ao ligar	O gerador de vapor deve ser esvaziado e enxaguado diariamente: *Esvaziamento e enxágue do gerador de vapor* na página 156
Aparelhos de mesa	todos os tipos	Carregamento	▪ Grelhas no porta-bandejas *Desmontagem e montagem dos porta-bandejas (somente para aparelhos de mesa)* na página 167 *Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa* na página 168 ▪ com o carro porta-bandejas *Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas* na página 170
Aparelhos fixo	todos os tipos	Carregamento	sempre com o carrinho de abastecimento: *Carregamento de aparelhos fixos* na página 174
Aparelhos fixo	todos os tipos	Pré-aquecimento	sempre preaquecer com a ponte de pré-aquecimento colocada *Colocação e retirada da ponte de pré-aquecimento (apenas em aparelhos fixos)* na página 165

Sobre este manual de operação

Finalidade

Este manual de operação fornece respostas às questões seguintes:
- Que alimentos posso cozinhar com o vaporizador de ar quente?
- Que tipos especiais de cozimento o vaporizador de ar quente permite?
- Como transpor determinados tipos de cozimento para o vaporizador de ar quente?

Este manual de operação visa tornar possíveis as atividades seguintes:
- Especificação de dados do programa de cozimento
- Trabalho com o livro de receitas
- Realização de configurações
- Carregamento do vaporizador de ar quente
- Retirada do produto de cozimento
- Limpeza do vaporizador de ar quente
- Reconfiguração do vaporizador de ar quente

Grupos-alvo

Este manual de operação tem em vista os grupos-alvo seguintes:

Nome do grupo-alvo	Qualificação	Atividades	Capítulo a ser lido antes dos trabalhos
Cozinheiro	▪ Tem formação profissional comprovada ▪ Conhece as leis e diretrizes relacionadas a alimentos bem como as leis e diretrizes de higiene aplicadas no país ▪ Deve documentar de acordo com HACCP ▪ Foi treinado na operação do vaporizador de ar quente	▪ Especificação de dados do programa de cozimento ▪ Edição de receitas no livro de receitas ▪ Administrar as configurações básicas ▪ Carregamento do vaporizador de ar quente ▪ Início do programa de cozimento ▪ Retirada do produto de cozimento	▪ Estrutura e funcionamento ▪ Para a sua segurança ▪ Estrutura da operação ▪ Assim se trabalha com a tela de operação ▪ Os programas de cozimento de seu vaporizador de ar quente ▪ A aplicação dos programas de cozimento
Operador	▪ Foi treinado ▪ Foi treinado na operação do vaporizador de ar quente	▪ Carregamento do vaporizador de ar quente ▪ Início do programa de cozimento ▪ Retirada do produto de cozimento ▪ Limpeza do vaporizador de ar quente ▪ Reconfiguração do vaporizador de ar quente ▪ Pequenos trabalhos de manutenção	▪ Estrutura e funcionamento ▪ Para a sua segurança ▪ Estrutura da operação ▪ Assim se trabalha com a tela de operação ▪ Os programas de cozimento de seu vaporizador de ar quente ▪ A aplicação dos programas de cozimento ▪ Limpeza e conservação ▪ Assim você faz do modo certo!

Estrutura da documentação do cliente

A documentação do cliente do vaporizador de ar quente é composta de:
- Manual de instalação
- Manual de operação (este manual)

Estrutura do manual de operação

A tabela seguinte descreve o conteúdo, a finalidade e os grupos-alvo do capítulo deste manual:

Capítulo/seção	Finalidade	Grupo-alvo
Generalidades	▪ Auxilia-o na identificação de seu vaporizador de ar quente ▪ Explica como manusear este manual de operação	Cozinheiro Operador
Estrutura e funcionamento	▪ Descreve o uso do vaporizador de ar quente de acordo com a finalidade prevista ▪ Explica as funções do vaporizador de ar quente e descreve a localização de seus componentes ▪ Resume os dados técnicos	Cozinheiro Operador
Para a sua segurança	▪ Descreve todos os perigos que podem resultar do vaporizador de ar quente e as medidas adequadas para cada caso **Leia especialmente este capítulo com muita atenção!**	Cozinheiro Operador
Layout da tela de operação	▪ Descreve a interface de operação	Cozinheiro Operador
Assim se trabalha com a tela de operação	▪ Contém as instruções para o manuseio básico do vaporizador de ar quente	Cozinheiro Operador
Os programas de cozimento de seu vaporizador de ar quente	▪ Descreve os programas de cozimento	Cozinheiro Operador
A aplicação dos programas de cozimento	▪ Descreve a utilização dos programas de cozimento em exemplos	Cozinheiro Operador
Limpeza e conservação	▪ Contém o plano de limpeza ▪ Contém o plano de manutenção até onde ele é relevante para o operador ▪ Contém as instruções para a limpeza	Operador
Assim você faz do modo certo!	▪ Contém as instruções para as etapas de trabalho que são sempre utilizadas no manuseio do vaporizador de ar quente	Operador

Representação dos avisos de segurança

Os avisos de segurança são estão categorizados de acordo com os níveis de periculosidade seguintes:

Nível de periculosidade	Consequências	Probabilidade
⚠PERIGO	Morte / ferimento grave (irreversível)	Risco direto
⚠AVISO	Morte / ferimento grave (irreversível)	Possibilidade
⚠CUIDADO	Ferimento leve (reversível)	Possibilidade
Atenção	Danos materiais	Possibilidade

2 Estrutura e funcionamento

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo descrevemos a utilização do vaporizador de ar quente de acordo com a finalidade prevista e explicamos suas funções.

Conteúdo

Este capítulo compreende os seguintes assuntos:

	Página
Uso previsto de seu vaporizador de ar quente	15
Estrutura e função do vaporizador de ar quente	17
Dados técnicos do OES	21
Dados técnicos do OGS	25
Dados técnicos do OEB	29
Dados técnicos do OGB	33

Uso previsto de seu vaporizador de ar quente

Utilização de acordo com a finalidade prevista

O vaporizador de ar quente pode ser operado apenas em conformidade com o descrito a seguir:

- O vaporizador de ar quente foi concebido e construído exclusivamente para cozinhar diversos alimentos. Para isso são usados vapor, ar quente e vapor quente (vapor superaquecido).
- O vaporizador de ar quente destina-se exclusivamente a uso comercial e profissional.
- A temperatura ambiente deve situar-se entre 4 °C e 35 °C.

O vaporizador de ar quente somente é considerado como operando dentro da finalidade prevista se além disso forem preenchidas as condições seguintes:

- Para evitar acidentes e danos no vaporizador de ar quente, a empresa operadora deve instruir regularmente seu pessoal. O vaporizador de ar quente deve ser operado apenas por colaboradores instruídos.
- As normas do fabricante para a operação e a manutenção do vaporizador de ar quente devem ser observadas.

Limitações de uso

Devem ser observadas as seguintes limitações de uso:

- O vaporizador de ar quente não pode funcionar em atmosfera explosiva ou venenosa.
- O vaporizador de ar quente pode ser operado apenas em temperaturas ambientes entre +4°C e +35°C.
- O vaporizador de ar quente apenas pode ser operado por colaboradores instruídos.
- O vaporizador de ar quente não deve ser operado ao ar livre sem proteção contra chuva e vento.
- O vaporizador de ar quente pode ser carregado somente até o peso de abastecimento máximo admissível.
  Sobre os pesos máximos de carga admissíveis dos modelos individuais, ver em Dados técnicos:
  na página 21, na página 29, na página 33, na página 25
- O vaporizador de ar quente somente pode ser operado se todos os dispositivos de proteção estiverem instalados e operacionais.
- Não se pode aquecer pó seco ou granulados no vaporizador de ar quente.
- No vaporizador de ar quente não se podem aquecer materiais facilmente inflamáveis com ponto de ignição abaixo de 270 °C. Nessa categoria entram, por exemplo, óleos, gorduras, tecidos (panos de limpeza) facilmente inflamáveis.
- No vaporizador de ar quente não se podem aquecer alimentos em embalagens fechados ou conservas.

Requisitos do pessoal

Deve-se observar os requisitos seguintes do pessoal:

- O vaporizador de ar quente deve ser operado apenas por pessoal instruído.
- O pessoal deve conhecer os riscos e as normas de comportamento no manuseio de cargas pesadas.

Requisitos da funcionalidade do vaporizador de ar quente

Deve-se observar os requisitos quanto à funcionalidade do vaporizador de ar quente:

- O vaporizador de ar quente somente pode ser operado se todos os dispositivos de proteção estiverem operacionais.
- O vaporizador de ar quente apenas pode ser operado se todas as coberturas do aparelho ou peças de revestimento estiverem instaladas.

Requisitos do manuseio do vaporizador de ar quente

Deve-se observar os requisitos no manuseio do vaporizador de ar quente:

- O vaporizador de ar quente não pode ser operado se estiver próximo de materiais, gases ou líquidos inflamáveis.
- O vaporizador de ar quente não pode funcionar em atmosfera explosiva ou venenosa.
- O vaporizador de ar quente somente pode ser operado ao ar livre se estiver protegido sob uma proteção contra chuva e vento.
- O vaporizador de ar quente deve estar apoiado de modo seguro, para não escorregar nem tombar.
- O piso da cozinha deve ser mantido seco para reduzir o riscos de acidentes.
- O aparelho não pode ser instalado diretamente abaixo de um sinalizador de incêndio ou de um sistema extintor de incêndio por aspersão.
- O vaporizador de ar quente não pode ser transportado em um caminhão enquanto estiver executando o cozimento.

Condições ao se efetuar a limpeza

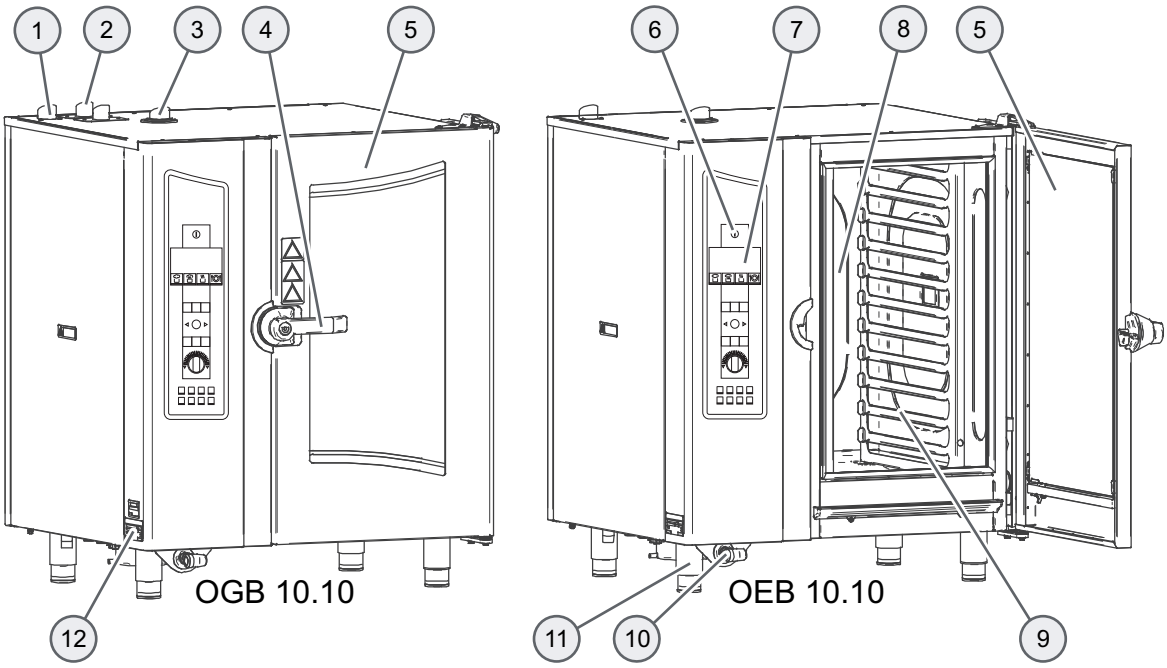
Deve-se observar as condições seguintes na limpeza:

- Podem ser usados apenas produtos de limpeza originais.
- Na limpeza não se deve usar limpador de alta pressão ou jato de água.
- O vaporizador de ar quente não pode ser tratado com ácidos ou exposto a vapores ácidos.

Estrutura e função do vaporizador de ar quente

Composição dos aparelhos de mesa

A ilustração seguinte mostra um aparelho a gás e um elétrico representando todos os aparelhos de mesa:



Componentes dos aparelhos de mesa e sua função

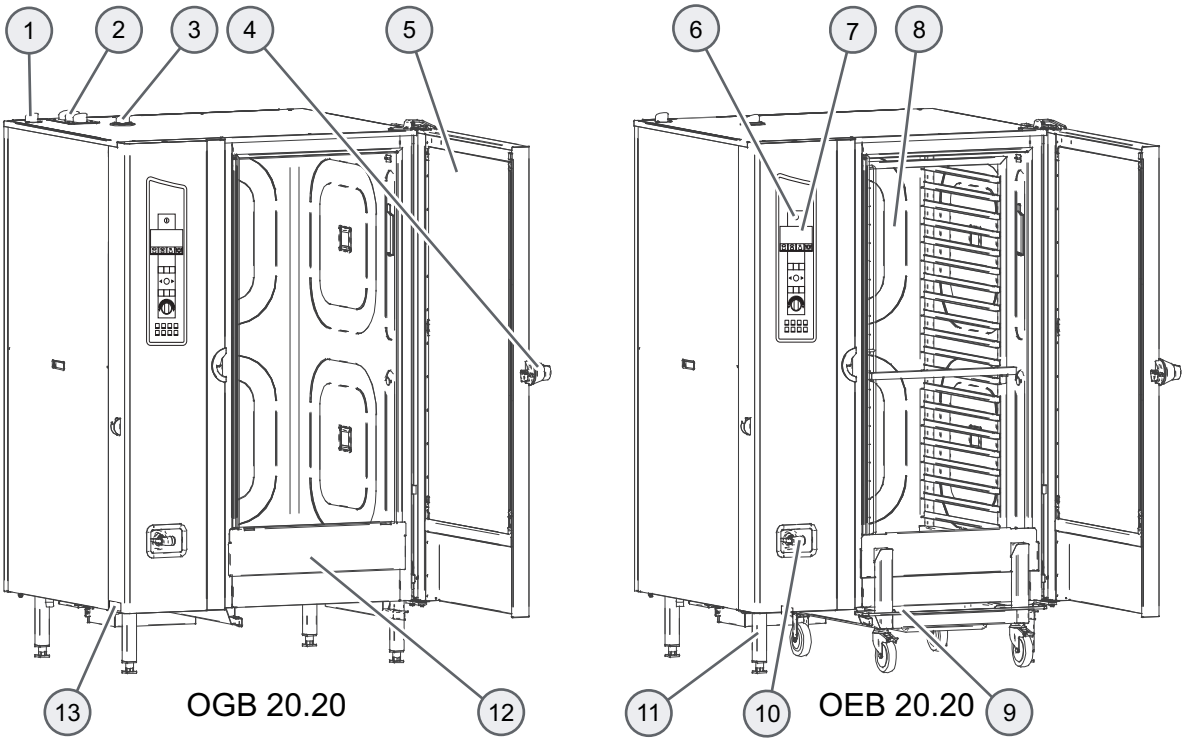
Os componentes dos aparelhos de mesa têm a função seguinte:

N.°	Denominação Representação	Função
1	Duto de saída de ar	Controla a ventilação
2	Tubulação de exaustão	Apenas em aparelhos a gás: ▪ 1 duto de exaustão em aparelhos com injeção ▪ 2 dutos de exaustão em aparelhos gerador de vapor
3	Trava contra vácuo	Evita a formação de vácuo na câmara de cozimento, p. ex. durante a limpeza automática (*sistema* CONVOClean)
4	Maçaneta de porta multifuncional ("Hygienic Handle")	Tem, dependendo da colocação, as funções seguintes: ▪ Vertical para baixo: Vaporizador de ar quente fechado, pronto para cozimento ▪ Horizontal: Vaporizador de ar quente aberto, em posição de ventilação ▪ 20 graus acima da linha horizontal: O vapor de ar quente pode ser aberto Possui as seguintes demais funções: ▪ Função de suplementação até a posição de ventilação ▪ Abertura de emergência na posição de ventilação possível no lado da câmara de cozimento ▪ Antibacteriano com íons de prata

N.°	Denominação Representação	Função
5	Porta do aparelho ("porta basculante")	▪ Fecha hermeticamente a câmara de cozimento durante o processo de cozimento ▪ Ao ser aberta ela pode ser empurrada para trás pela lateral do vaporizador de ar quente, para economizar espaço
6		Liga e desliga o vaporizador de ar quente
7	Painel de operação	Operação central do vaporizador de ar quente: ▪ Operação por meio do teclado de membrana ou do comutador basculante de ajuste ▪ Indicação do status
8	Câmara de cozimento	▪ Recebe o produto de cozimento durante o processo de cozimento ▪ Dependendo do modelo, pode conter um número diferente de níveis de grelha
9	Porta-bandejas	Serve para o assento dos recipientes de GN ou de chapa de aquecimento
10	Pistola de água	▪ Serve para enxaguar a câmara de cozimento com água ▪ Pode ser regulado progressivamente
11	Pés do aparelho	Com regulagem de altura para o alinhamento horizontal do vaporizador de ar quente
12	Placa de características	Serve para a identificação do vaporizador de ar quente

Composição dos aparelhos instalados no piso

A seguinte figura mostra um aparelho a gás e um aparelho elétrico que representa todos os aparelhos instalados no piso:



Componentes dos aparelhos instalados no piso e sua função

Os componentes dos aparelhos instalados no piso têm a seguinte função:

N.°	Denominação Representação	Função
1	Duto de saída de ar	Controla a ventilação
2	Tubulação de exaustão	Somente em aparelhos a gás (descarrega os gases de escape): ▪ 1 Tubulação de exaustão: OGS 12.20 ▪ 2 Tubulação de exaustão: OGB 12.20, OGS 20.10, 20.20 ▪ 3 Tubulação de exaustão: OGB 3, OGS 20.10, 20.20
3	Trava contra vácuo	Evita a baixa pressão na câmara de cozimento, por exemplo, na limpeza totalmente automática (*sistema* CONVOClean)
4	Maçaneta de porta multifuncional ("Hygienic Handle")	Tem, dependendo da colocação, as funções seguintes: ▪ Vertical para baixo: Vaporizador de ar quente fechado ▪ Horizontal: Vaporizador de ar quente aberto, em posição de ventilação ▪ 20 graus acima da linha horizontal: O vapor de ar quente pode ser aberto Possui as seguintes demais funções: ▪ Função de suplementação até a posição de ventilação ▪ Abertura de emergência na posição de ventilação possível no lado da câmara de cozimento ▪ Antibacteriano com íons de prata
5	Porta do aparelho ("porta basculante")	▪ Fecha hermeticamente a câmara de cozimento durante o processo de cozimento ▪ Ao ser aberta ela pode ser empurrada para trás pela lateral do vaporizador de ar quente, para economizar espaço
6		Liga e desliga o vaporizador de ar quente
7	Painel de operação	Operação central do vaporizador de ar quente: ▪ Operação por meio do teclado de membrana ou do comutador basculante de ajuste ▪ Indicação do status
8	Câmara de cozimento	▪ Recebe o produto de cozimento durante o processo de cozimento ▪ Dependendo do modelo, pode conter um número diferente de níveis de grelha
9	Carrinho de abastecimento	Carregamento com produtos de cozimento
10	Pistola de água	▪ Serve para enxaguar a câmara de cozimento com água ▪ Pode ser regulado progressivamente
11	Pés do aparelho	Com regulagem de altura para o alinhamento horizontal do vaporizador de ar quente
12	Ponte de pré-aquecimento	Serve para a segurança durante o pré-aquecimento e a limpeza
13	Placa de características	Serve para a identificação do vaporizador de ar quente

Funcionalidade básica

É possível cozinhar diversos alimentos em seu vaporizador de ar quente.

- Vapor
- Ar quente
- Vapor quente (vapor superaquecido).

Com estes programas básicos de cozimento é possível cozinhar alimentos de quase todas as formas possíveis. É possível converter os programas básicos de cozimento nos procedimentos de cozimento seguintes:

- Cozinhar ao vapor
- Escaldar
- Escalfar
- Vaporizar
- Cozinhar
- Tostar
- Refogar
- Assar
- Dourar
- Grelhar
- Gratinar
- Regeneração
- Cozimento a baixa temperatura
- Descongelar alimentos
- Cozinhar sous vide
- Cozimento ΔT
- Cook & Hold
- Cozimento noturno

Trabalho básico com seu vaporizador de ar quente

Em princípio trabalha-se do modo seguinte com o vaporizador de ar quente:

- Coloca-se o alimento em recipientes ou em grelhas dentro do vaporizador de ar quente.
- Define-se o programa de cozimento, o tempo de cozimento ou a temperatura interna e inicia-se a atividade.
- Após a conclusão do programa de cozimento, retire o alimento no estado desejado.

Dados técnicos do OES

Medidas e pesos

A seguinte tabela mostra os pesos e as medidas:

OES		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
		Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Largura								
com embalagem	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
sem embalagem	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profundidade						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
sem embalagem	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Altura						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
sem embalagem	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Peso						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[kg]	151	206	175	250	330	324	428
sem embalagem	[kg]	125	169	148	212	277	281	372
Peso com o *sistema* ConvoClean						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[kg]	156	211	180	255	335	329	433
sem embalagem	[kg]	130	174	153	217	282	286	377
Distância de segurança								
Atrás	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
À direita	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
À esquerda*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Acima**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* para os casos de serviço é recomendada uma distância maior

Peso de abastecimento máximo admissível

A tabela seguinte mostra o peso de abastecimento máximo admissível por vaporizador de ar quente. Estes valores valem sob a condição de que serão carregados no máx. 15 kg por grelha:

Peso de abastecimento máximo admissível		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
GN (recipiente, grelha, chapas)								
por vaporizador de ar quente	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
por grelha	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Tamanho do assado 600 x 400 (recipiente, grelha, chapas)								
com embalagem	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
sem embalagem	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valores de carga elétrica conectada

A tabela seguinte mostra os valores de carga conectada:

OES		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
		Aparelhos de mesa			**Aparelhos fixo**			
3~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Potência nominal de entrada	[kW]	11,4	19,8	19,8	34,3	34,3	39,6	68,5
Potência do ar quente	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potência do motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Corrente nominal	[A]	15,3	26,3	26,3	47,6	47,6	52,4	95,0
impedância de rede máx. admissível Z_{sys}	[□]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Proteção fusível	[A]	16	35	35	50	50	63	100
Seção transversal do condutor recomendada*	[mm^2]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Liberação de calor								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensível	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Potência nominal de entrada	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Potência do ar quente	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potência do motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Corrente nominal	[A]	27,2	46,2	46,2	83,5	83,5	92,3	166,9
impedância de rede máx. admissível Z_{sys}	[□]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Proteção fusível	[A]	35	50	50	100	100	100	200
Seção transversal do condutor recomendada*	[mm^2]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Aparelhos de mesa				Aparelhos fixo		
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)								
Potência nominal de entrada	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Potência do ar quente	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potência do motor	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Corrente nominal	[A]	30,8	52,7	52,7	95,4	95,4	105,2	190,6
impedância de rede máx. admissível Z_{sys}	[□]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Proteção fusível	[A]	35	63	63	100	100	125	200
Seção transversal do condutor recomendada*	[mm^2]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G50	5G95

*Seção transversal do condutor recomendada assentada livremente no ar com no máx. 5 m de comprimento.

Especificações relativas ao aparelho

A tabela seguinte mostra as especificações relativas ao aparelho:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Aparelhos de mesa				Aparelhos fixo		
Tipo de proteção		IPX5						
Marca de controle*		TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Emissão de ruído								
medida	[dBA]	< 70						

* Marcas de controle estão afixadas no aparelho de acordo com as normas nacionais.

Conexão de água

A tabela seguinte mostra os valores para a conexão de água:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Alimentação de água (apenas fria)								
Dispositivo de fechamento		com dispositivo retentor de fluxo de retorno (Tipo EA) e filtro de sujeira						
Abastecimento de água								
sem o *sistema* CONVOC-lean		G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação mín. DN 10						
com o *sistema* CONVOC-lean		G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação mín. DN 10						
Pressão do fluxo								
sem o *sistema* CONVOC-lean	[kPa]	200 - 600	(2 - 6 bar)					
com o *sistema* CONVOC-lean	[kPa]	300 - 600	(3 - 6 bar)					
Escoamento de água*								
Tipo	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Conexão permanente (recomendada) ou sifão com funil

Qualidade da água

A tabela seguinte mostra os valores de qualidade da água:

		Desumidificação, sistema de injeção, limpeza	**Condensador, pistola de água**
Qualidade da água potável (instalar eventualmente um dispositivo para tratamento do água)			
Dureza total (dureza alemã)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(dureza francesa)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(dureza inglesa)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	máx. 40	máx. 40
Condutância	[µS/cm]	mín. 20	mín. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/]l	máx. 100	máx. 100
SO_4^{2-}	[mg/l]	máx. 150	máx. 150
Fe	[mg/l]	máx. 0,1	máx. 0,1

Dados técnicos do OGS

Medidas e pesos

A seguinte tabela mostra os pesos e as medidas:

OGS		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
		Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Largura						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
sem embalagem	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profundidade						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
sem embalagem	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Altura						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
sem embalagem	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Peso						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[kg]	157	216	183	267	339	350	459
sem embalagem	[kg]	131	179	156	229	286	307	403
Peso com o *sistema* ConvoClean						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[kg]	163	221	188	272	344	355	467
sem embalagem	[kg]	136	184	161	234	291	312	408
Distância de segurança								
Atrás	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
À direita	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
À esquerda*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Acima**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* para os casos de serviço é recomendada uma distância maior

Peso de abastecimento máximo admissível

A tabela seguinte mostra o peso de abastecimento máximo admissível por vaporizador de ar quente. Estes valores valem sob a condição de que serão carregados no máx. 15 kg por grelha:

Peso de abastecimento máximo admissível		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
GN (recipiente, grelha, chapas)								
por vaporizador de ar quente	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
por grelha	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Tamanho do assado 600 x 400 (recipiente, grelha, chapas)								
com embalagem	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
sem embalagem	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valores de carga elétrica conectada

A tabela seguinte mostra os valores de carga conectada:

OGS		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
		Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Potência nominal de entrada	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,4	1,4	2,1	2,1
Corrente nominal	[A]	2,5	2,5	2,5	3,2	3,2	4,7,	5,0
Proteção fusível	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Seção transversal do condutor recomendada*	[mm^2]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Potência nominal de entrada	[kW]	1,3	1,3	1,3	1,7	1,7	2,5	2,6
Corrente nominal	[A]	4,5	4,5	4,5	5,8	5,8	8,7	9,0
Proteção fusível	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Seção transversal do condutor recomendada*	[mm^2]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*Seção transversal do condutor recomendada assentada livremente no ar com no máx. 5 m de comprimento.

Conexão de gás

A seguinte tabela mostra os valores para a conexão de gás:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Combustíveis	Gás natural, gás líquido						
Conexão para gás de escape	Equipamento de ar ambiente (RLT) com desligamento de segurança						

Especificações relativas ao aparelho

A tabela seguinte mostra as especificações relativas ao aparelho:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Tipo de proteção		IPX5						
Marca de controle*		Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Emissão de ruído								
medida	[dBA]	< 70						

* Marcas de controle estão afixadas no aparelho de acordo com as normas nacionais.

Conexão de água

A tabela seguinte mostra os valores para a conexão de água:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Alimentação de água (apenas fria)								
Dispositivo de fechamento		com dispositivo retentor de fluxo de retorno (Tipo EA) e filtro de sujeira						
Abastecimento de água								
sem o *sistema* CONVOC-lean		G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação mín. DN 10						
com o *sistema* CONVOC-lean		G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação mín. DN 10						
Pressão do fluxo								
sem o *sistema* CONVOC-lean	[kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)						
com o *sistema* CONVOC-lean	[kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)						
Escoamento de água*								
Tipo	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Conexão permanente (recomendada) ou sifão com funil

Qualidade da água

A tabela seguinte mostra os valores de qualidade da água:

		Desumidificação, sistema de injeção, limpeza	Condensador, pistola de água
Qualidade da água potável (instalar eventualmente um dispositivo para tratamento do água)			
Dureza total (dureza alemã)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(dureza francesa)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(dureza inglesa)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	máx. 40	máx. 40
Condutância	[µS/cm]	mín. 20	mín. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/]l	máx. 100	máx. 100
SO_4^{2-}	[mg/l]	máx. 150	máx. 150
Fe	[mg/l]	máx. 0,1	máx. 0,1

Dados técnicos do OEB

Medidas e pesos

A seguinte tabela mostra os pesos e as medidas:

OEB		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
		Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Largura						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
sem embalagem	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profundidade						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
sem embalagem	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Altura						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
sem embalagem	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Peso						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[kg]	158	225	187	265	345	342	448
sem embalagem	[kg]	132	188	160	227	292	299	392
Peso com o *sistema* ConvoClean						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[kg]	163	230	192	270	350	357	455
sem embalagem	[kg]	137	193	165	232	297	304	397
Distância de segurança								
Atrás	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
À direita	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
À esquerda*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Acima**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* para os casos de serviço é recomendada uma distância maior

Peso de abastecimento máximo admissível

A tabela seguinte mostra o peso de abastecimento máximo admissível por vaporizador de ar quente. Estes valores valem sob a condição de que serão carregados no máx. 15 kg por grelha:

Peso de abastecimento máximo admissível		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
GN (recipiente, grelha, chapas)								
por vaporizador de ar quente	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
por grelha	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Tamanho do assado 600 x 400 (recipiente, grelha, chapas)								
com embalagem	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
sem embalagem	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valores de carga elétrica conectada

A tabela seguinte mostra os valores de carga conectada:

OEB		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
		Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Potência nominal de entrada	[kW]	11,5	19,9	19,9	34,4	34,4	39,7	68,6
Potência do ar quente	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potência da vaporização	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Potência do motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Corrente nominal	[A]	15,7	26,6	26,6	48,0	48,0	52,8	95,4
impedância de rede máx. admissível Z_{sys}	[□]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Proteção fusível	[A]	16	35	35	50	50	63	100
Seção transversal do condutor recomendada*	[mm^2]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Liberação de calor								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensível	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Potência nominal de entrada	[kW]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Potência do ar quente	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potência da vaporização	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Potência do motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Corrente nominal	[A]	27,6	46,6	46,6	83,9	83,9	92,7	167,3
impedância de rede máx. admissível Z_{sys}	[□]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Proteção fusível	[A]	35	50	50	100	100	100	200
Seção transversal do condutor recomendada*	[mm^2]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Aparelhos de mesa				Aparelhos fixo		
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)								
Potência nominal de entrada	[kW]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Potência do ar quente	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potência do motor	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Potência da vaporização	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Corrente nominal	[A]	31,3	53,1	53,1	95,8	95,8	105,6	191,0
impedância de rede máx. admissível Z_{sys}	[□]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Proteção fusível	[A]	35	63	63	100	100	125	200
Seção transversal do condutor recomendada*	[mm^2]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

*Seção transversal do condutor recomendada assentada livremente no ar com no máx. 5 m de comprimento.

Especificações relativas ao aparelho

A tabela seguinte mostra as especificações relativas ao aparelho:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Aparelhos de mesa				Aparelhos fixo		
Tipo de proteção		IPX5						
Marca de controle*		TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Emissão de ruído								
medida	[dBA]	< 70						

* Marcas de controle estão afixadas no aparelho de acordo com as normas nacionais.

Conexão de água

A tabela seguinte mostra os valores para a conexão de água:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Alimentação de água (apenas fria)								
Dispositivo de fechamento		com dispositivo retentor de fluxo de retorno (Tipo EA) e filtro de sujeira						
Abastecimento de água								
sem o *sistema* CONVOC-lean		G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação mín. DN 10						
com o *sistema* CONVOC-lean		G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação mín. DN 10						
Pressão do fluxo								
sem o *sistema* CONVOC-lean	[kPa]	200 - 600	(2 - 6 bar)					
com o *sistema* CONVOC-lean	[kPa]	300 - 600	(3 - 6 bar)					
Escoamento de água*								
Tipo	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Conexão permanente (recomendada) ou sifão com funil

Qualidade da água

A tabela seguinte mostra os valores de qualidade da água:

		Desumidificação, gerador de vapor, limpeza	**Condensador, pistola de água**
Qualidade da água potável (instalar eventualmente um dispositivo para tratamento do água)			
Dureza total (dureza alemã)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(dureza francesa)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(dureza inglesa)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	máx. 40	máx. 40
Condutância	[µS/cm]	mín. 20	mín. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/]l	máx. 100	máx. 100
SO_4^{2-}	[mg/l]	máx. 150	máx. 150
Fe	[mg/l]	máx. 0,1	máx. 0,1

Dados técnicos do OGB

Medidas e pesos

A seguinte tabela mostra os pesos e as medidas:

OGB		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
		Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Largura						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
sem embalagem	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profundidade						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
sem embalagem	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Altura						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
sem embalagem	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Peso						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[kg]	180	243	205	292	375	394	505
sem embalagem	[kg]	154	206	178	254	322	351	449
Peso com o *sistema* ConvoClean						Incl. o carrinho de abastecimento		
com embalagem	[kg]	185	248	210	297	380	399	510
sem embalagem	[kg]	159	211	183	259	327	356	454
Distância de segurança								
Atrás	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
À direita	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
À esquerda*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Acima**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* para os casos de serviço é recomendada uma distância maior

Peso de abastecimento máximo admissível

A tabela seguinte mostra o peso de abastecimento máximo admissível por vaporizador de ar quente. Estes valores valem sob a condição de que serão carregados no máx. 15 kg por grelha:

Peso de abastecimento máximo admissível		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
GN (recipiente, grelha, chapas)								
por vaporizador de ar quente	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
por grelha	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Tamanho do assado 600 x 400 (recipiente, grelha, chapas)								
com embalagem	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
sem embalagem	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valores de carga elétrica conectada

A tabela seguinte mostra os valores de carga conectada:

OGB		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
		Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Potência nominal de entrada	[kW]	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	2,2	2,2
Corrente nominal	[A]	2,9	2,9	2,9	3,6	3,6	5,1	5,4
Proteção fusível	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Seção transversal do condutor recomendada*	[mm^2]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Potência nominal de entrada	[kW]	1,4	1,4	1,4	1,8	1,8	2,6	2,7
Corrente nominal	[A]	4,9	4,9	4,9	6,2	6,2	9,1	9,4
Proteção fusível	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Seção transversal do condutor recomendada*	[mm^2]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*Seção transversal do condutor recomendada assentada livremente no ar com no máx. 5 m de comprimento.

Conexão de gás

A seguinte tabela mostra os valores para a conexão de gás:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Combustíveis	Gás natural, gás líquido						
Conexão para gás de escape	Equipamento de ar ambiente (RLT) com desligamento de segurança						

Especificações relativas ao aparelho

A tabela seguinte mostra as especificações relativas ao aparelho:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Tipo de proteção	IPX5						
Marca de controle*	Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Emissão de ruído							
medida [dBA]	< 70						

* Marcas de controle estão afixadas no aparelho de acordo com as normas nacionais.

Conexão de água

A tabela seguinte mostra os valores para a conexão de água:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Aparelhos de mesa				**Aparelhos fixo**		
Alimentação de água (apenas fria)							
Dispositivo de fechamento	com dispositivo retentor de fluxo de retorno (Tipo EA) e filtro de sujeira						
Abastecimento de água							
sem o *sistema* CONVOC-lean	G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação mín. DN 10						
com o *sistema* CONVOC-lean	G 3/4", conexão permanente opcional com mangueira de ligação mín. DN 10						
Pressão do fluxo							
sem o *sistema* CONVOC-lean [kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)						
com o *sistema* CONVOC-lean [kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)						
Escoamento de água*							
Tipo DN	50	50	50	50	50	50	50

* Conexão permanente (recomendada) ou sifão com funil

Qualidade da água

A tabela seguinte mostra os valores de qualidade da água:

		Desumidificação, gerador de vapor, limpeza	Condensador, pistola de água
Qualidade da água potável (instalar eventualmente um dispositivo para tratamento do água)			
Dureza total (dureza alemã)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(dureza francesa)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(dureza inglesa)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	máx. 40	máx. 40
Condutância	[µS/cm]	mín. 20	mín. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/]l	máx. 100	máx. 100
SO_4^{2-}	[mg/l]	máx. 150	máx. 150
Fe	[mg/l]	máx. 0,1	máx. 0,1

3 Para a sua segurança

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo transmitimos todos os conhecimentos necessários para manusear com segurança o vaporizador de ar quente, sem colocar a si mesmo ou terceiros em situação de risco.

Leia especialmente este capítulo com muita atenção!

Conteúdo

Este capítulo compreende os seguintes assuntos:

	Página
Instruções de segurança básicas	38
Avisos de advertência no vaporizador de ar quente	39
Visão geral dos perigos	41
Perigos e medidas de segurança	44
Dispositivos de segurança	48
Requisitos do pessoal e dos locais de trabalho	50
Equipamento de proteção pessoal	51

Instruções de segurança básicas

Sentido destas instruções

Estas instruções devem assegurar que todas as pessoas que lidarem com o vaporizador de ar quente estejam bem informadas dos perigos e das medidas de segurança, além das instruções de segurança contidas nas instruções de operação e no vaporizador de ar quente. Se estas prescrições não forem consideradas, existe o risco de sofrer ferimentos que podem resultar até em morte, além de danos materiais.

Manuseio dos manuais da documentação do cliente

Observe as prescrições a seguir:

- Leia totalmente o capítulo "Para a sua segurança" e os capítulos que fazem referência ao assunto.
- Mantenha os manuais da documentação do cliente (instruções de operação) sempre perto e à disposição para consulta.
- Repasse os manuais da documentação do cliente junto com o vaporizador de ar quente quando passar o vaporizador à outro usuário.

Manuseio do vaporizador de ar quente

Observe as prescrições a seguir:

- Apenas pessoas que preencham os requisitos mencionados nestas instruções de operação podem manusear este vaporizador de ar quente.
- As pessoas (inclusive crianças) que, por motivo de suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou ainda pela inexperiência ou desconhecimento, não estiverem aptas a utilizar o aparelho, não devem utilizar este aparelho sem o acompanhamento ou instrução de uma pessoa responsável.
- Somente utilize o vaporizador de ar quente de acordo com o uso previsto. Jamais utilize o vaporizador de ar quente para outros propósitos, mesmo que similares.
- Respeite todas as instruções de segurança contidas nestas instruções de operação ou no vaporizador de ar quente. Utilize principalmente os equipamentos de proteção individual (EPI) prescritos.
- Permaneça somente nos postos de trabalho indicados.
- Não realize nenhuma modificação no vaporizador de ar quente, como a desmontagem de componentes ou agregação de componentes não homologados. Não se deve acima de tudo colocar dispositivos de segurança fora de operação.

Mais sobre o tema

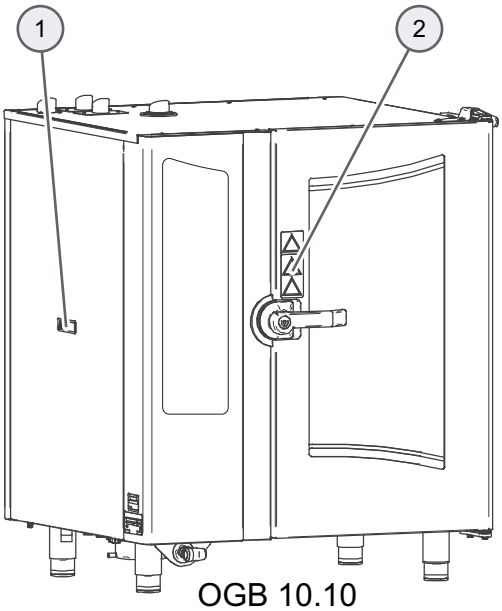
Temas correlatos

- Avisos de advertência no vaporizador de ar quente 39
- Visão geral dos perigos 41
- Perigos e medidas de segurança 44
- Dispositivos de segurança 48
- Requisitos do pessoal e dos locais de trabalho 50
- Equipamento de proteção pessoal 51

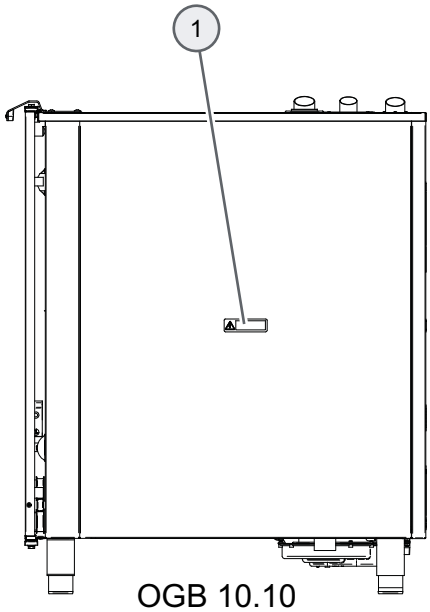
Avisos de advertência no vaporizador de ar quente

Onde estão colocados os avisos de advertência?

Os avisos de advertência encontram-se nos seguintes locais do vaporizador de ar quente:



OGB 10.10



OGB 10.10

Avisos de advertência na porta do aparelho

Os seguintes avisos de advertência são colocadas na porta do aparelho, acima da maçaneta da porta (2):

Aviso de advertência	Descrição
	Aviso de existência de líquidos quentes Existe o risco de escaldamento através do derramamento de produtos de cozimento líquidos no caso de os níveis mais elevados das grelhas serem ocupados com líquidos ou com produtos que se liquefaçam durante o cozimento. Os níveis de grelhas que estiverem acima da altura marcada deste aviso de advertência (1,60 m) não podem ser vistos por todos os usuários e desse modo não podem ser utilizados para produtos de cozimento líquidos ou que se liquefaçam durante o cozimento.
	Aviso de existência de vapor quente e fumos Há perigo de escaldadura em consequência do escape de vapor quente e fumos ao se abrir a porta do aparelho.
	Aviso de existência de injeção de produto de limpeza corrosivo Existe o perigo de irritação da pele pelo contato com o produto de limpeza injetado ao ser aberta a porta do aparelho durante a limpeza automática (*sistema* CONVOClean).

Aviso de advertência na cobertura lateral do vaporizador de ar quente

Os seguintes avisos de advertência são colocados na cobertura lateral (1) do vaporizador de ar quente:

Aviso de advertência	Descrição
	Aviso de possível choque elétrico Existe o perigo de choque elétrico através de componentes condutores de eletricidade se a cobertura do aparelho for aberta.

Aviso de advertência no carrinho de abastecimento dos aparelhos fixos

Os avisos de advertência seguintes são colocadas no carrinho de abastecimento nos aparelhos fixos

Aviso de advertência	Descrição
	Aviso de existência de líquidos quentes Existe o risco de escaldamento através do derramamento de produtos de cozimento líquidos no caso de os níveis mais elevados das grelhas serem ocupados com líquidos ou com produtos que se liquefaçam durante o cozimento. Os níveis de grelhas que estiverem acima da altura marcada deste aviso de advertência (1,60 m) não podem ser vistos por todos os usuários e desse modo não podem ser utilizados para produtos de cozimento líquidos ou que se liquefaçam durante o cozimento.

Visão geral dos perigos

Normas gerais para evitar riscos e medidas de segurança

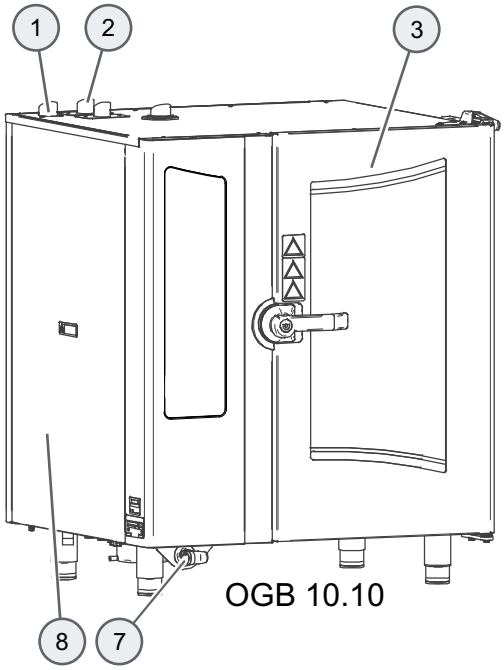
O vaporizador de ar quente é construído de tal modo que o usuário esteja protegido de todos os riscos construtivos significativos evitáveis.

Mesmo utilizando o vaporizador de ar quente de acordo com o uso previsto, existem ainda riscos residuais, para os quais é necessário tomar medidas preventivas. De alguns desses riscos um dispositivo de segurança pode, até um certo grau, protegê-lo. É necessário todavia cuidar para que esses dispositivos de segurança estejam em seu lugar e operacionais.

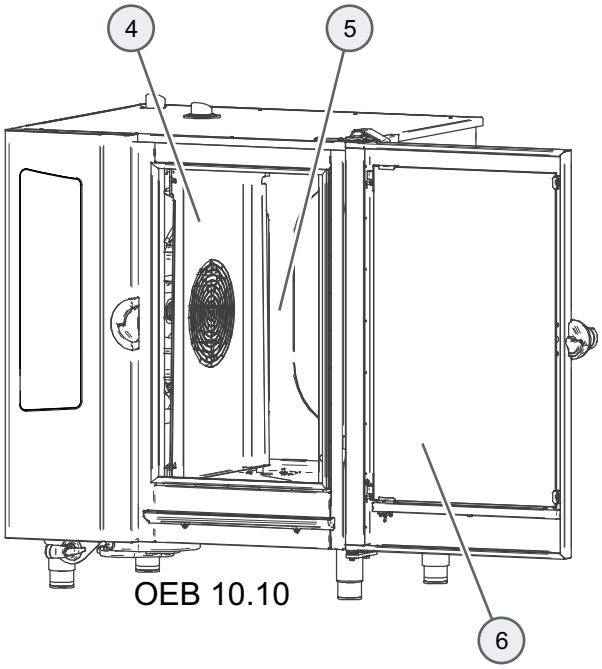
A seguir você verá os tipos de riscos residuais e o efeito que têm.

Locais perigosos

A figura seguinte mostra os locais perigosos:



OGB 10.10



OEB 10.10

Dissipação de calor

O vaporizador de ar quente fica quente na câmara de cozimento (5), na parte interna da porta do aparelho (6) e na tubulação de exaustão (2). Isso provoca:

- Risco de incêndio devido à liberação de calor do vaporizador de ar quente
- Perigo de incêndio em superfícies quentes na parte interna e externa do vaporizador de ar quente, internamente ainda em peças do aparelho e recipientes produtos de cozimento.

Vapor quente / fumos

O vaporizador de ar quente gera vapor quente ou fumos, que escapam ao abrir a porta, e que são transportados com a porta fechada por meio do duto de saída de ar em cima no vaporizador de ar quente. Isso provoca:

- Perigo de escaldamento por meio vapor ao abrir a porta do aparelho (3). Por meio porta do aparelho e por meio de funções especiais (abertura lenta e por etapas) está-se protegido de vapor quente, se você se utiliza dessas funções e cuida para que a porta do aparelho esteja intacta.
- Perigo de escaldamento através do vapor quente quando um jato de água é espirrado sobre a gordura quente (5), que se encontra dentro da câmara de cozimento.
- Risco de escaldamento em função das temperaturas elevadas no duto de saída de ar (1) e na tubulação de exaustão (2).

Líquidos quentes

No vaporizador de ar quente cozinham-se alimentos. Esses alimentos podem ser também líquidos ou tornarem-se líquidos durante o cozimento. Isso provoca:

- Risco de escaldamento por meio de líquidos quentes, que podem ser derramados por meio de uma manipulação inadequada

Peças condutoras de tensão

O vaporizador de ar quente contém peças condutoras de tensão. Isso significa:

- Perigo devido a peças condutoras de tensão caso a cobertura (8) não se encontre no lugar.
- Perigo de choque elétrico se o vaporizador de ar quente for limpado externamente com a pistola de água (7).

Hélice do ventilador

O vaporizador de ar quente tem um ventilador. Isso provoca:

- Perigo de ferimento das mão na hélice do ventilador na câmara de cozimento atrás da chapa de aspiração (4) se esta não estiver corretamente montada em seu lugar.

Produto de limpeza

O vaporizador de ar quente precisa ser limpo com limpadores especiais. Isso provoca:

- Perigo em consequência de produto de limpeza com efeito parcialmente corrosivo.

Pistola de água

No vaporizador de ar quente há uma pistola de água (7), que pode representar diversos riscos:

- Risco de escaldamento caso na câmara de cozimento quente espirre-se água com a pista durante, por exemplo, na limpeza.
- Perigo de escaldamento se o vaporizador de ar quente ficar muito próximo de aparelhos para o aquecimento de gordura e nesse aparelho seja borrifada água com a pistola.
- Risco de escaldamento quando se encontrar na câmara de cozimento um recipiente com gordura líquida no qual se espirre água com a pistola.
- Perigo de choque elétrico se o vaporizador de ar quente for limpado externamente com a pistola de água (7).

Gás

Se possuir um aparelho a gás (OGx yy.zz), existem riscos adicionais:
- Risco de explosão devido a tubulação de gás defeituosa ou com vazamento
- Risco de escaldamento devido a escape de gás de quente na tubulação de exaustão (2)
- Risco de explosão devido a escape de ar quente sobre o aparelho de gás
- Perigo de formação de CO na cozinha devido a um queimador mal ajustado, suprimento de ar de combustão insuficiente e/ou exaustão de gás.

Carregamento prematuro da câmara de cozimento

Na alimentação antecipada da câmara de cozimento, como na pré-seleção do tempo de início do programa de cozimento, o circuito de frio dos alimentos resfriados pode ser interrompido. Isso provoca:
- Risco a seus convidados devido à contaminação microbiológica de alimentos

Interrupção do cozimento

Ao se interromper um cozimento microorganismos podem se propagar. Isso provoca:
- Perigo para seus clientes em consequência da contaminação microbiana de alimentos.

Risco de esmagamento das mãos

Durante diversas atividades, como fechamento ou abertura da porta do aparelho de cozimento ou na limpeza do aparelho existe o perigo de esmagar e cortar a mão.

Perigos e medidas de segurança

Operação de aparelhos elétricos e a gás

Observar na operação do vaporizador de ar quente os seguintes riscos e tomar as medidas preventivas previstas:

Perigo	Onde ou em que situação ocorre o risco?	Medidas preventivas	Dispositivo de segurança
Risco de incêndio devido à liberação de calor do vaporizador de ar quente	Se materiais, gases ou líquidos inflamáveis forem armazenados próximos do vaporizador de ar quente.	Não armazenar materiais, gases ou líquidos inflamáveis próximos do vaporizador de ar quente.	nenhum
Risco de queimadura devido a superfícies quentes	Porta do aparelho por fora	Não tocar superfícies por tempo mais do que o necessário	nenhum
	▪ Em todo o compartimento interno, inclusive todas as peças, encontradas dentro durante a operação de cozimento, como ▪ Armação ▪ Chapa de aspiração ▪ Sensor da temperatura interna ▪ Grelhas etc. ▪ Na parte interna do aparelho ▪ No carro porta-bandejas ▪ No carrinho de abastecimento	Usar roupa de proteção de acordo com as prescrições, especialmente luvas de proteção	nenhum
Perigo de escaldamento por meio de jato de água da pistola	Quando se encontrar na câmara de cozimento um recipiente com gordura líquida no qual se espirre com a pistola de água	Não borrifar em gordura líquida	nenhum
Perigo de escaldamento por meio de líquido quente	▪ no compartimento interior ▪ fora do vaporizador de ar quente	▪ Colocar o recipiente com o produto de cozimento líquido, ou aquele que se liquefaz, somente em níveis de grelhas visíveis e sempre retirá-los horizontalmente ▪ Usar luvas de proteção ▪ Fixação da trava de transporte do suporte de grelhas no carro porta-bandejas ▪ Transporte os líquidos quentes no carro porta-bandejas ou no carrinho de abastecimento somente cobertos. ▪ Cuide para que o carro porta-bandejas ou o carrinho de abastecimento não tombe. Esse perigo existe se o carro se o carro for transportado sobre uma superfície inclinada ou bater em um obstáculo.	nenhum

Perigo	Onde ou em que situação ocorre o risco?	Medidas preventivas	Dispositivo de segurança
Perigo de escaldamento em consequência de vapor quente	Na frente do vaporizador de ar quente	Testar o dispositivo de segurança	Porta do aparelho
	Antes da porta do aparelho	▪ Usar dispositivo de segurança ▪ Testar o dispositivo de segurança ▪ Não colocar a cabeça na câmara de cozimento	Posição de ventilação da porta do aparelho
	Antes da porta do aparelho	Apenas em aparelhos instalados no piso: Usar dispositivo de segurança	Ponte de pré-aquecimento
Perigo de queimadura através do ar quente que sai	Ar evacuado acima no vaporizador de ar quente	Não se aproximar	nenhum
Perigo devido a peças condutoras de eletricidade	Abaixo da cobertura	Testar o dispositivo de segurança	Cobertura
Perigo de ferir as mãos nas pás do ventilador	Na câmara de cozimento	Testar o dispositivo de segurança	▪ Chapa de aspiração ▪ Fusível elétrico da porta do aparelho
Perigo de ferimento nas mãos por prensagem	▪ Na introdução do carrinho de abastecimento ▪ No fechamento da porta do aparelho	Realizar essas atividades com cuidado	nenhum
Perigo de contaminação microbiológica de alimentos	Na interrupção do circuito de frio dos alimentos em consequência do carregamento prematuro da câmara de cozimento	Cuidar da conservação do circuito de frio: ▪ Não armazenar temporariamente o prato a cozer no vaporizador de ar quente ▪ Cozinhar a baixa temperatura (< 65 °C) apenas por meio de pessoal profissional	nenhum
	Na interrupção do cozimento	▪ Não interromper o cozimento ▪ Não armazenar temporariamente o prato a cozer no vaporizador de ar quente	nenhum

Operação dos aparelhos a gás

Observar na operação do aparelho a gás os seguintes riscos e tomar as medidas preventivas previstas:

Perigo	Onde ou em que situação ocorre o risco?	Medidas preventivas	Dispositivo de segurança
Perigo de explosão por gás	No local da instalação do vaporizador de ar quente	Em caso de cheiro de gás: ▪ Interromper o suprimento de gás ▪ Arejar o compartimento ▪ Não operar nenhum aparelho elétrico ▪ Não gerar chamas ▪ Buscar ajuda	Tecnologia de ar condicionado
Perigo de queimadura por meio de gás de escape	▪ Na tubulação de exaustão ▪ Na cobertura	Não tocar	nenhum
Perigo de incêndio através do gás de exaustão quente	Acima do aparelho a gás	Não coloque nenhum material inflamável sobre o vaporizador de ar quente	nenhum
Perigo de formação de CO	No local da instalação do vaporizador de ar quente	▪ Não alterar a área inferior do aparelho (ajuste do aparelho) ▪ Operação apenas em ambiente sem vento ▪ Cuidar para que tecnologia de ar condicionado esteja disponível ▪ Fazer a manutenção anual do aparelho ▪ Desligar o aparelho quando ocioso	Tecnologia de ar condicionado

Limpeza

Observar na limpeza do vaporizador de ar quente os seguintes riscos e tomar as medidas preventivas previstas:

Perigo	Onde ou em que situação ocorre o risco?	Medidas preventivas	Dispositivo de segurança
Perigo de choque elétrico	No vaporizador de ar quente	Não limpar a carcaça externa com pistola de água	nenhum
Risco de queimadura devido a superfícies quentes	Em todo o compartimento interno, inclusive todas as peças, encontradas dentro durante a operação de cozimento, como ▪ Armação ▪ Chapa de aspiração ▪ Sensor da temperatura interna ▪ Grelhas, armações etc. ▪ Carrinho de abastecimento	Aguardar antes da limpeza que a temperatura no compartimento interno tenha caído abaixo de 60 °C	nenhum
Risco de escaldamento por vapor quente se na câmara de cozimento quente espirrar-se água com pistola de água	Em toda a área de trabalho interna	Aguardar antes da limpeza que a temperatura no compartimento interno tenha caído abaixo de 60 °C	nenhum

Perigo	Onde ou em que situação ocorre o risco?	Medidas preventivas	Dispositivo de segurança
Perigo proveniente de produto de limpeza	Na limpeza totalmente automática: ▪ Antes da porta do aparelho	Testar o dispositivo de segurança	▪ Enxágue forçado ▪ Parada da pulverização
	Em todos os trabalhos de limpeza	▪ Não respirar a névoa de pulverização ▪ Usar equipamento de proteção pessoal	nenhum
	Manuseio dos recipientes de limpeza	Usar equipamento de proteção pessoal	nenhum
	Se produtos de limpeza agressivos puderem ser usados	Usar apenas produtos de limpeza originais	nenhum
Perigo de ferimento nas mãos por prensagem	▪ Na limpeza da porta do aparelho ▪ Na limpeza da porta interna do aparelho	Realizar essas atividades com cuidado	nenhum

Manutenção

Observar na manutenção do vaporizador de ar quente os seguintes riscos e tomar as medidas preventivas previstas:

Perigo	Onde ou em que situação ocorre o risco?	Medidas preventivas	Dispositivo de segurança
Perigo devido a peças condutoras de eletricidade	▪ Abaixo da cobertura ▪ Abaixo da tela de operação	▪ Trabalho nos componentes elétricos permitido apenas ao serviço autorizado de assistência ao cliente ▪ Procedimento profissional ▪ Desenergizar antes de retirar a cobertura	Cobertura
Perigo de ferir as mãos nas pás do ventilador	No compartimento de conexão	▪ Desenergizar antes de retirar a cobertura	Cobertura

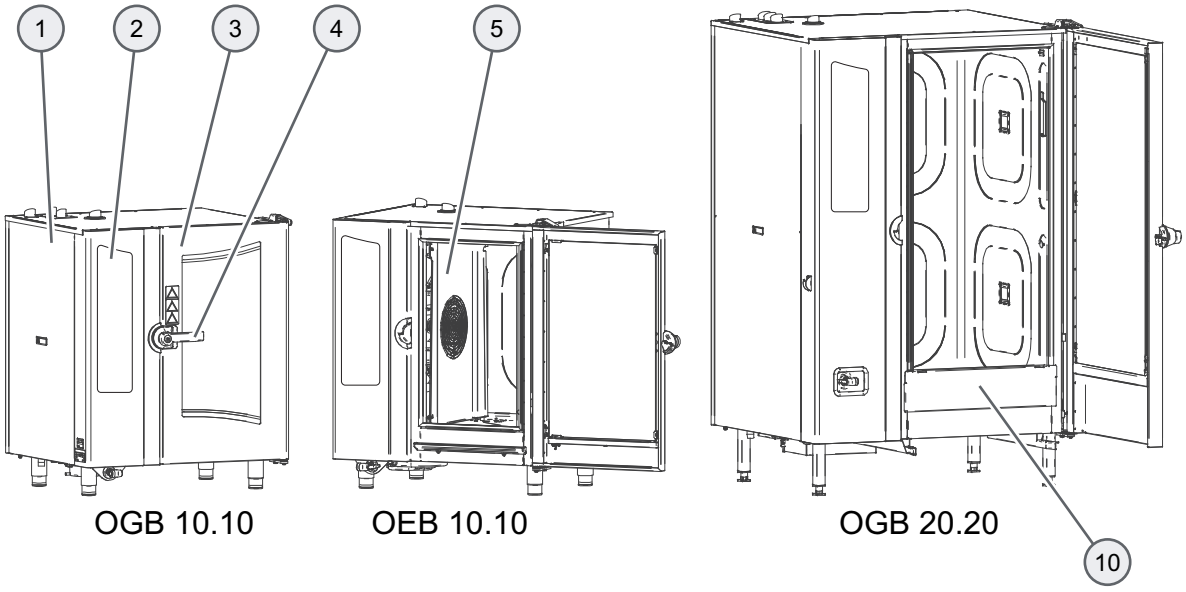
Dispositivos de segurança

Significado

O vaporizador de ar quente dispõe de uma série de dispositivos de segurança que protegem o usuário de riscos. Todos os dispositivos de segurança devem estar disponíveis e operacionais ao se colocar o vaporizador de ar quente em operação.

Local

As figuras seguintes mostram o local dos dispositivos de segurança:



Funções

A tabela seguinte designa todos os dispositivos de segurança no vaporizador de ar quente, descreve suas funções e seus procedimentos de verificação:

N.°	Dispositivo de segurança	Função	Verificação
1	Cobertura removível apenas com ferramenta	▪ Evita o contato inadvertido com peças energizadas. ▪ Evita que se penetre na área da hélice do ventilador no compartimento de conexão elétrica	Verificar se a cobertura está no lugar
2	Cobertura removível apenas com ferramenta	Evita o contato inadvertido com peças energizadas.	Verificar se a tela de operação está no lugar
3	Porta do aparelho	Protege o operador e o ambiente externo do vapor quente	Verificar regularmente quanto a riscos, fissuras, cortes etc. e na sua ocorrência providenciar substituição
4	Posição de ventilação da porta do aparelho	Evita escaldaduras do rosto e mãos do usuário por meio de escape de vapor	Em temperaturas mais baixas, verificar as posições das portas de acordo com *Abertura segura da porta do aparelho* na página 164

N.°	Dispositivo de segurança	Função	Verificação
5	Chapa de aspiração na câmara de cozimento desmontável apenas com ferramenta	Evita que se penetre na área da hélice do ventilador em movimento e garante a boa distribuição do calor	Sobre isso ver o manual de operação *Desmontagem e montagem da chapa de aspiração* na página 178
6 **(sem figura)**	Contator da porta: Sensor elétrico da porta do aparelho	Desliga a hélice do ventilador e o aquecimento ao se abrir a porta do aparelho	Em temperaturas mais baixas, testar o contator da porta: **Procedimento** ▪ Abrir totalmente a porta do aparelho ▪ Pressionar Iniciar (Start) **Resultado** O motor não pode arrancar
7 **(sem figura)**	Orifício de emergência da porta do aparelho; Evitando um travamento imprevisto	Porta do aparelho em posição de ventilação: Permite abrir a porta do aparelho a partir do compartimento interno após trancar a porta.	Em temperaturas mais baixas, testar: trazer a porta do aparelho para a posição de ventilação (ver manual de operação *Abertura segura da porta do aparelho* na página 164) **Procedimento** Puxar com força fora e em cima à esquerda na porta do aparelho **Resultado** A porta do aparelho tem de abrir
8 **(sem figura)**	Enxágue forçado após queda de energia se o limpador estava no momento no vaporizador de ar quente	Reinicia a limpeza automática (*sistema* CONVOClean) após uma queda de energia até o estado definido	Essa verificação é uma função do software. Uma verificação por parte do operador não é necessária
9 **(sem figura)**	Parada da pulverização	Ao se abrir a porta do aparelho, cessa os jatos de limpeza da limpeza automática (*sistema* CONVOClean) Solicita o fechamento da porta do aparelho	A operabilidade do contator da porta é verificada por parte do software toda vez que se inicia um programa de limpeza
10	Ponte de pré-aquecimento	Evita escaldaduras por meio do escape de vapor, se o carrinho de abastecimento durante o pré-aquecimento não estiver no aparelho fixo.	Sobre isso, ver o manual de operação *Colocação e retirada da ponte de pré-aquecimento (apenas em aparelhos instalados no piso)* na página 165
11 (instalação predial)	Seccionador	Instalado na construção predial próximo ao aparelho, de modo visível e acessível, de 3 pólos, com uma distância de contato mínima de 3 mm. Serve para desenergizar o aparelho para os trabalhos de limpeza, reparação e manutenção, bem como em casos de risco.	**Procedimento** ▪ Acionar o seccionador. ▪ Inspecionar a ausência de energia elétrica em todos os três pólos na régua de terminais X10 do aparelho.

N.°	Dispositivo de segurança	Função	Verificação
12 (instalação predial)	Dispositivo de fechamento do gás	Instalado na construção predial próximo ao aparelho, com fácil acesso e devidamente identificado. Serve para desconectar o aparelho da alimentação de gás para os trabalhos de limpeza, reparação e manutenção, bem como em casos de risco.	**Procedimento** ▪ Fechar o dispositivo de fechamento do gás. ▪ Verificar se o aparelho está desconectado da rede de alimentação de gás.

► Requisitos do pessoal e dos locais de trabalho

Requisitos do pessoal

O pessoal que lida com o vaporizador de ar quente deve preencher os seguintes requisitos:

Qualificação pessoal	Atividades	Equipamento de proteção individual obrigatório	Capítulo a ser lido antes dos trabalhos
Cozinheiro ▪ Tem formação profissional comprovada ▪ Conhece normas e diretivas referentes a alimentos e normas bem como diretivas de higiene aplicadas no país ▪ Deve documentar de acordo com HACCP ▪ Foi treinado na operação do vaporizador de ar quente	**Cozinheiro** ▪ Especificação de dados do programa de cozimento ▪ Edição de receitas no livro de receitas ▪ Administrar as configurações básicas	nenhum	▪ Estrutura e funcionamento ▪ Para a sua segurança ▪ Estrutura da operação ▪ Assim se trabalha com a tela de operação ▪ Os programas de cozimento de seu vaporizador de ar quente ▪ A aplicação dos programas de cozimento ▪ Assim você ajusta as configurações básicas
Operador ▪ Foi treinado ▪ Foi treinado na operação do vaporizador de ar quente	**Operador** ▪ Carregamento / retirada do produto de cozimento ▪ Limpeza do vaporizador de ar quente ▪ Reconfiguração do vaporizador de ar quente	Prescrito de acordo com *Equipamento de proteção individual* na página 51	▪ Estrutura e funcionamento ▪ Para a sua segurança ▪ No capítulo "Assim você trabalha com a tela de operação", as instruções "Ligando e desligando o vaporizador de ar quente" ▪ Limpeza e conservação ▪ Assim você faz do modo certo!

Locais de trabalho na operação

O local de trabalho do pessoal durante a operação é em frente à porta do aparelho.

Locais de trabalho na limpeza e na manutenção

O local de trabalho do pessoal nos serviços de limpeza e manutenção abrange toda a área do aparelho.

Equipamento de proteção pessoal

Operação

Usar no trabalho no vaporizador de ar quente o seguinte equipamento de proteção pessoal:

Atividade	Meio auxiliar utilizado	Equipamento de proteção
Carregamento / retirada do produto de cozimento	nenhum	Vestimenta de trabalho de acordo com normas e diretrizes nacionais (BGR 111 na Alemanha) para trabalho em cozinha, especialmente: ▪ Roupa de proteção ▪ Luvas de proteção ▪ Sapatos de segurança
Manuseio com o sensor de temperatura do miolo	nenhum	Vestimenta de trabalho de acordo com normas e diretrizes nacionais (BGR 111 na Alemanha) para trabalho em cozinha, especialmente: ▪ Roupa de proteção ▪ Luvas de proteção ▪ Sapatos de segurança
Reconfiguração do vaporizador de ar quente	nenhum	Vestimenta de trabalho de acordo com normas e diretrizes nacionais (BGR 111 na Alemanha) para trabalho em cozinha, especialmente: ▪ Roupa de proteção ▪ Luvas de proteção ▪ Sapatos de segurança

Limpeza

Usar na limpeza do vaporizador de ar quente o seguinte equipamento de proteção pessoal:

Atividade	Meio auxiliar utilizado	Equipamento de proteção
▪ Limpeza do vaporizador de ar quente ▪ Manuseio de recipientes de limpeza	CONVOClean new	▪ Em caso de formação de aerossóis ou névoas deve-se utilizar a máscara de proteção com filtro de partículas do tipo P2 / P3 ▪ Óculos de segurança fechado dos lados ▪ Recomenda-se luvas de proteção de borracha nitrato (com espessura de camada de 0,35 mm)
▪ Limpeza do vaporizador de ar quente ▪ Manuseio de recipientes de limpeza	CONVOClean forte	▪ Em caso de formação de aerossóis ou névoas deve-se utilizar a máscara de proteção com filtro de partículas do tipo P2 ▪ Óculos de segurança fechado dos lados ▪ Recomenda-se luvas de proteção de borracha de butílica (com espessura de camada de 0,5 mm); borracha nitrato (com espessura de camada de 0,35 mm); tempo de penetração > 480 mina ▪ Roupa de proteção resistente aos alcalinos
▪ Limpeza do vaporizador de ar quente ▪ Manuseio de recipientes de limpeza	CONVOCare K	▪ Em caso de formação de aerossóis ou névoas deve-se utilizar a máscara de proteção com filtro de partículas do tipo P2 ▪ Óculos de segurança fechado dos lados ▪ Recomenda-se luvas de proteção de borracha de butílica (com espessura de camada de 0,5 mm); tempo de penetração > 480 mina

4 Layout da tela de operação

A estrutura da tela de operação do seu vaporizador de ar quente

Seu vaporizador de ar quente é operado por meio de um teclado de membrana. Isso significa que todas as funções do vaporizador de ar quente são selecionáveis por meio de um teclado de membrana ou estão à disposição como ícones no display.

Neste capítulo apresentamos o teclado de membrana e prestamos informação sobre os ícones (botões) e suas funções.

Conteúdo

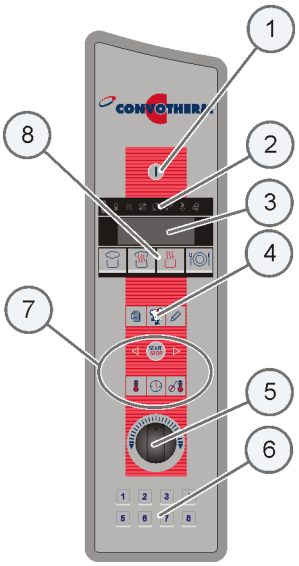
Este capítulo compreende os seguintes assuntos:

	Página
Layout da tela de operação	53
Os controles	54
Menu de funções	56
Menu Livro de receitas	59
Menu Escrever/Editar	60

Layout da tela de operação

Layout da tela de operação

A ilustração seguinte mostra o layout da tela de operação:



N.°	Denominação	Função
1	Chave LIG/DES	Liga e desliga o vaporizador de ar quente.
2	Indicador de funções	O indicador acende quando a função é selecionada.
3	Display	No modo de operação normal: Exibição de ▪ data, horário, temperatura da câmara de cozimento, tempo de cozimento etc. No modo de programação: Exibição de ▪ texto simples, número do local de armazenamento etc. ▪ Ícones de funções complementares, programas especiais e configurações básicas
4	Opção expert	▪ Acessar receitas salvas ▪ Acessar o submenu de seleção ▪ Criação/salvamento de uma receita de cozimento
5	Comutador basculante de ajuste	▪ Ajuste da temperatura, tempo etc. ▪ Seleção dos Ícones de funções complementares, programas especiais e configurações básicas ▪ Seleção do nome do programa, número do programa e receita de cozimento
6	Press&Go (Opcional em OES e OGS)	Seleção e exibição da seleção rápida. As etiquetas fornecidas correspondentes às receitas podem ser colados nesses botões.
7	Entrada de dados	▪ Início/parada do programa ▪ Rolagem no modo de programação. ▪ Seleção da temperatura, tempo etc.
8	Seleção básica	Seleção do programa básico de cozimento ou do programa de regeneração

Os controles

Os botões e suas funções

Os botões na tela de operação têm os seguintes significados e funções:

Botão	Significado	Função
Seleção básica		
	Vapor	Seleciona o programa básico de cozimento Vapor.
	Vapor quente	Seleciona o programa básico de cozimento Vapor quente.
	Ar quente	Seleciona o programa básico de cozimento Ar quente.
	Regeneração	Seleciona o programa Regenerar.
Opção expert		
	Menu Livro de receitas	▪ Abre a lista de receitas de cozimento salvas. ▪ Abre o menu Livro de receitas.
	Menu de funções	Abre o menu de funções. Seleção de ▪ Funções complementares ▪ Programas especiais ▪ Configurações básicas
	Menu Escrever/Editar	▪ Abre o menu Escrever/Editar. ▪ Confirma as entradas no menu Livro de receitas.
Entrada de dados		
	Início / Parada	▪ Inicia e pára o programa de cozimento. ▪ Inicia as receitas de cozimento do livro de receitas. ▪ Sai do menu de funções.
	Temperatura de cozimento	▪ Abre o menu de ajuste de temperatura. ▪ Mostra a temperatura de cozimento real a desejada.
	Tempo de cozimento	▪ Abre o menu de ajuste de tempo de cozimento. ▪ Mostra o tempo de cozimento.
	Temperatura interna (opcional no OES e no OGS)	▪ Abre o menu de ajuste da temperatura interna. ▪ Mostra o temperatura interna.
	Rolar/Ir para a esquerda	Volta uma etapa para trás no modo de programação.
	Rolar/Ir para a direita	Avança uma etapa no modo de programação.
	Comutador basculante de ajuste	▪ Ajusta a temperatura da câmara de cozimento, o temperatura de cozimento e a temperatura interna. ▪ Seleciona o nome do programa, o número do programa e a receita de cozimento. ▪ Seleciona as funções complementares e as de edição.

Indicadores de operação e indicadores de funções

A tabela a seguir mostra os diferentes indicadores de operação e indicadores de funções.
Eles brilham quando a função respectiva está ativa.

Exibição	Significado	Função
	Nenhuma	Sem função.
	Potência reduzida	A potência reduzida está ativada (opcional em OES)
	Requisição de calor	O queimador ou o aquecimento elétrico está em operação.
	Velocidade reduzida do ventilador	A velocidade reduzida do ventilador está ativada (opcional em OES e OGS)
	Operação de cozimento	Aparelho em funcionamento.
	Bloqueio de teclas.	Bloqueio de teclas está ativo. ▪ acende quando ao menos uma tecla esteja bloqueada ▪ cintila quando pelo menos uma tecla bloqueada é pressionada.
	Crisp&Tasty	A desumidificação está ativa.
	Proteção do programa	A proteção do programa está ativada (opcional em OEB e OES)

Menu de funções

Menu de funções

Os ícones do menu de funções são exibidos no display. O menu de funções pode ser ativado pelos botões seguintes:

Os ícones e suas funções

Os ícones do menu de funções têm os seguintes significados e funções:

Ícone	Significado	Função/Programa
	Crisp&Tasty	Chama o submenu Crisp&Tasty
	Pré-aquecimento	Programa que pré-aquece a câmara de cozimento.
	Cozimento ΔT	Programa de cozimento em que a temperatura da câmara de cozimento sobe em função da temperatura interna. Não é possível em conjunto com o programa básico de cozimento Vapor Quente.
	Limpeza semiautomática	Inicia a limpeza semiautomática.
	sistema CONVOClean	Inicia a limpeza totalmente automática.
	Cozimento noturno	Chama o submenu Cozimento noturno.
	Velocidade reduzida do ventilador (opcional)	Reduz a velocidade das correntes de ar na câmara de cozimento.
	Potência reduzida	Reduz o consumo de corrente, por exemplo, para abrandar picos de consumo de energia. Pode prolongar o tempo de cozimento
	Cigarra	Emite um aviso sonoro, chamado a atenção para uma ação necessária. Pode ser integrado apenas a receitas de cozimento.
	Bloqueio de teclas.	Bloqueia botões da tela de operação
	Proteção do programa	Evita que se penetre um equipamento de otimização de energia.
	Temporizador das bandejas (temporizador adicional)	Ajusta separadamente o tempo de cozimento para cada grelha. Selecionável apenas durante a operação de cozimento.
	Vaporização manual	Fornece umidade manualmente durante o cozimento. Pode ser selecionado apenas durante o cozimento com ar quente e vapor quente. Não pode ser inserido em uma receita de cozimento.
cook & hold	Cook & Hold	Programa de duas etapas, que depois da fase de cozimento acrescenta uma etapa de maturação. Pode ser integrado apenas a receitas de cozimento.
	Configurações básicas	Chama o submenu Configurações básicas

O submenu Crisp&Tasty

Os ícones do menu Crisp&Tasty têm os seguintes significados e funções:

Ícone	Significado	Função
	Desumidificação leve	Nível de Crisp&Tasty; a umidade excessiva é retirada da câmara de cozimento. Não é possível em conjunto com o programa básico de cozimento Cozinhar ao vapor.
	Desumidificação mediana	
	Desumidificação acentuada	

O submenu Limpeza

Os ícones do submenu Limpeza têm os seguintes significados e funções:

Denominação	Significado	Função
Q	Limpeza rápida	Inicia a limpeza rápida.
1	Nível de limpeza 1: Sujeira leve	Inicia a limpeza totalmente automática.
2	Nível de limpeza 2: Sujeira mediana	Inicia a limpeza totalmente automática.
3	Nível de limpeza 3: Sujeira pesada	Inicia a limpeza totalmente automática.
4	Nível de limpeza 4: Sujeira pesada com lustro+	Inicia a limpeza totalmente automática.

O submenu Cozimento noturno

Os ícones do submenu Cozimento noturno têm os seguintes significados e funções:

Ícone	Significado	Função
	Medium (ao ponto)	Programa de cozimento lento de múltiplas etapas para a preservação da qualidade ao cozinhar peças grandes.
	Well done (bem-passado)	
	Cozinhar	

O submenu Configurações básicas

Os ícones do submenu Configurações básicas têm os seguintes significados e funções:

Ícone	Significado	Função
	Aviso sonoro	Seleciona o aviso sonoro.
	Volume	Ajusta o volume.
	Horário	Ajusta o volume.
	Data	Ajusta a data.
	Classificação do livro de receitas	Seleciona o tipo de classificação do livro de receitas: ▪ Alfabética ▪ Numérica de acordo com os números dos locais de armazenamento
	Valores padrão ou últimos valores utilizados	Seleciona os valores padrão (Auto) ou os últimos utilizados (Memo).
	Indicação da temperatura	Seleciona °C ou °F.
	Endereço da rede	Configura o endereço da rede.
	Salvamento do livro de receitas	Salva o livro de receitas no módulo IDM.
	Carregamento do livro de receitas	Carrega o livro de receitas do módulo IDM.
	Idioma	Configura o idioma da interface de operação.

Menu Livro de receitas

Menu Livro de receitas

Os ícones do menu Livro de receitas são exibidos no display. O menu Livro de receitas pode ser ativado pelos botões seguintes:

Os ícones e suas funções

Os ícones do menu Livro de receitas têm os seguintes significados e funções:

Ícone	Significado	Função
	Nova receita de cozimento	Cria uma nova receita de cozimento.
	Modificar receita de cozimento	Chama o submenu para modificar uma receita de cozimento.
	Excluir receita de cozimento	Exclui uma receita de cozimento.
	Copiar receita de cozimento	Copia uma receita de cozimento.

Submenu para modificar uma receita de cozimento

O submenu para modificar uma receita de cozimento pode ser ativado pelos botões seguintes:

Os ícones do menu para alterar uma receita de cozimento têm os seguintes significados e funções:

Ícone	Significado	Função
	Introduzir etapa	Introduz uma nova etapa de receita de cozimento.
	Anexar etapa	Anexa uma etapa adicional à receita de cozimento.
	Excluir etapa	Exclui uma etapa de receita de cozimento.

Menu Escrever/Editar

Menu Escrever/Editar

Os ícones do menu Escrever/Editar são exibidos no display. O menu Escrever/Editar pode ser ativado pelos botões seguintes:

Os ícones e suas funções

Os ícones do menu Escrever/Editar têm os seguintes significados e funções:

Ícone	Significado	Função
	Nova receita de cozimento	Cria uma nova receita de cozimento.
	Recording	Grava mudanças de programas de cozimento, de temperatura e de tempo em até 20 etapas de cozimento.
	Transferir	Transfere a última receita de cozimento criada ou introduzida para o livro de receitas.

5 Assim se trabalha com a tela de operação

Operação do vaporizador de ar quente

Neste capítulo encontram-se as instruções passo-a-passo que lhe permitirão realizar as tarefas básicas com o vaporizador de ar quente. Iremos mostrar como se liga e desliga o vaporizador de ar quente, como simplesmente preparar seu primeiro prato cozido e como deve proceder durante o cozimento.

Conteúdo

Este capítulo compreende as seguintes seções:

	Página
Primeira etapa do manuseio	62
Cozinhar e regenerar	66
Trabalho com o livro de receitas	100
Ajuste das configurações básicas	113

5.1 Primeira etapa do manuseio

Primeira etapa do manuseio

Esta seção mostra como ligar e deslizar o vaporizador de ar quente e produzir com facilidade os primeiros produtos de cozimento.

Conteúdo

Esta seção compreende os seguintes assuntos:

	Página
Ligar / desligar o vaporizador de ar quente	63
Cozinhando com Press&Go (opcional)	64

Ligar / desligar o vaporizador de ar quente

Ligar o vaporizador de ar quente

Para ligar o vaporizador de ar quente, proceda do seguinte modo:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Ligue o vaporizador de ar quente. **Resultado**: ▪ **em aparelhos OEB/OGB em geral**: No display é exibida a solicitação de enxágue do gerador de vapor de ocorreu uma alteração de data. ▪ **sempre:** ▪ O autodiagnóstico é realizado. ▪ A iluminação da câmara de cozimento acende.	
2	Selecione **em aparelhos OEB/OGB** "Gerador de vapor des" com o comutador basculante de ajuste e confirme a entrada.	
3	Você seleciona seu programa de cozimento.	
4	Você inicia o programa de cozimento. **Resultado:** ▪ **nos aparelhos OES-/OGS em geral, além disso em todos os aparelhos com programa de cozimento com quente:** O programa de cozimento selecionado já entra em operação. ▪ **Em casos especiais:** Quando se tratar de um aparelho OEB ou OGB e foi iniciado um programa de cozimento "Vapor", "Vapor quente" ou "Regenerar", o gerador de vapor é primeiramente enchido e aquecido automaticamente. Tão logo esse procedimento esteja concluído, o programa de cozimento selecionado inicia e com ele o tempo de cozimento ajustado.	

Desligar o vaporizador de ar quente ao concluir o trabalho

Para desligar o vaporizador de ar quente, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Efetue as limpezas necessárias de acordo com o plano de limpeza e de manutenção.	
2	Desligue o vaporizador de ar quente. **Resultado:** O vaporizador de ar quente entra em funcionamento standby e mostra apenas data e horário.	

Desligamento do vaporizador de ar quente antes de pausas longas de funcionamento

Desligue o suprimento de água e de energia antes de pausas longas de funcionamento.

Mais sobre o tema ...

Temas correlatos

- Esvaziamento e enxágue do gerador de vapor 156
- Rotina básica de trabalho ao cozinhar 68
- Rotina básica de trabalho na regeneração 68

Cozinhando com Press&Go (opcional)

Vapor quente / fumos

⚠AVISO

Perigo de queimadura em consequência do vapor e fumos

O vapor quente e os fumos que escaparem podem causar o escaldamento do rosto, mãos, pés e pernas.

- Abra a porta do aparelho de acordo com as instruções e nunca coloque a cabeça dentro da câmara de cozimento.
- Coloque a ponte de pré-aquecimento nos aparelhos instalados no piso se durante o pré-aquecimento nenhum carrinho de abastecimento se encontrar no vaporizador de ar quente.

Objetivo

Você deseja iniciar uma receita diretamente.

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- O vaporizador de ar quente está devidamente limpo.
- A chapa de aspiração está devidamente travada.
- Em aparelhos de mesa: O porta-bandejas ou o suporte de grelhas está fixo.
- Em aparelhos fixos: A ponte de pré-aquecimento está colocada.
- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Cozinhar

Para cozinhar, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pré-aqueça seu vaporizador de ar quente.	
2	Nos aparelhos fixos, retire a ponte de pré-aquecimento.	
3	Carregue a câmara de cozimento tão logo o pré-aquecimento estiver concluído.	
4	Selecione a receita de cozimento desejada (Press&Go) como, por exemplo, pãezinhos.	
5	Feche a porta do aparelho. **Resultado**: ▪ Sua receita de cozimento a ser executada. ▪ Assim que a receita de cozimento estiver pronta, soa um sinal.	
6	Abra a porta do aparelho e retire o produto pronto.	

Interrupção antecipada da execução do programa

Para interromper antecipadamente a execução de um programa, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão " Início/Parada".	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

- Seleção do pré-aquecimento 81

Assim você faz do modo certo!

- Abertura segura da porta do aparelho 164
- Colocação e retirada da ponte de pré-aquecimento (apenas em aparelhos fixos) 165
- Desmontagem e montagem dos porta-bandejas (somente para aparelhos de mesa) 167
- Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa 168
- Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas 170
- Carregamento de aparelhos fixos 174
- Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos de mesa 178
- Acondicionamento do sensor de temperatura do miolo em aparelhos instalados no piso 177

5.2 Cozinhar e regenerar

Cozinhando em detalhe

Esta seção mostra como você deve proceder ao cozinhar e regenerar, e como utilizar todas as funções da tela de operação para cozinhar.

Conteúdo

Esta seção compreende os seguintes assuntos:

	Página
Rotinas básicas	67
Inserção dos dados de cozimento	70
Inserir funções complementares e programas especiais	77
Cozinhando e regenerando	92

5.2.1 Rotinas básicas

Manuseio básico

Esta seção mostra como operar de modo básico o vaporizador de ar quente.

Conteúdo

Esta seção compreende os seguintes assuntos:

	Página
Rotina básica de trabalho ao cozinhar	68
Rotina básica de trabalho na regeneração	68
Rotina de trabalho básica na operação de emergência	69

Rotina básica de trabalho ao cozinhar

Como fazer

Com o seu vaporizador de ar quente o cozimento é muito simples, consistindo nas seis etapas a seguir:

Etapa	Procedimento	Como fazer:
1	Ligue o vaporizador de ar quente.	*Ligar / desligar o vaporizador de ar quente* na página 63
2	Caso necessário pré-aqueça o vaporizador de ar quente.	*Seleção do pré-aquecimento* na página 81
3	Selecione seu programa de cozimento ou insira-o.	*Acessando uma receita de cozimento do livro de receitas* na página 101 *Inserção de um programa de cozimento* na página 72
4	Carregue o vaporizador de ar quente e inicie o programa de cozimento.	*Cozimento na rotina diária* na página 93
5	Enquanto o programa de cozimento é executado, é possível utilizar diversas funções complementares.	*Vaporizado manualmente durante o cozimento* na página 97 *Utilização do temporizador de bandeja (temporizador adicional) ao cozinhar* na página 98
6	Retire o produto pronto.	

Rotina básica de trabalho na regeneração

Como fazer

Com o seu vaporizador de ar quente a regeneração é muito simples, consistindo apenas nestas seis etapas:

Etapa	Procedimento	Como fazer:
1	Ligue o vaporizador de ar quente.	*Ligar / desligar o vaporizador de ar quente* na página 63
2	Caso necessário pré-aqueça o vaporizador de ar quente.	*Seleção do pré-aquecimento* na página 81
3	Selecione seu programa de regeneração ou introduza-o.	*Inserção de um programa de regeneração* na página 73
4	Carregue o vaporizador de ar quente e inicie o programa de cozimento.	*Regeneração na rotina diária* na página 95
5	Enquanto o programa de regeneração é executado, é possível utilizar diversas funções complementares.	*Utilização do temporizador de bandeja (temporizador adicional) ao cozinhar* na página 98
6	Retire o produto pronto.	

Rotina de trabalho básica na operação de emergência

Limitações

É necessário observar as limitações seguintes:

- Os tempos de cozimento podem variar consideravelmente. Preste particular a atenção desse modo ao processo de cozimento e ao estado do produto.
- O consumo de água pode se elevar consideravelmente.
- Nem todas as funções podem ser selecionadas.

Como fazer

Com o seu vaporizador de ar quente o cozimento em modo de emergência é muito simples, consistindo nestas cinco etapas:

Etapa	Procedimento	Como fazer:
1	O aparelho encontra-se em modo de falha. **Resultado:** Soa um sinal e um código de erro é exibido no display.	*Eliminação de falhas* na página 159 Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
2	Pressione o botão "Início / Parada". **Resultado:** Apenas estão disponíveis programas de cozimento não afetados pelo erro.	
3	Carregue o vaporizador de ar quente e inicie o programa de cozimento ou programa de regeneração.	*Cozimento na rotina diária* na página 93 *Regeneração na rotina diária* na página 95
4	Enquanto o programa de cozimento disponível ou o programa de regeneração é executado, é possível fazer uso de diversas funções complementares.	
5	Retire o produto pronto.	

5.2.2 Inserção dos dados de cozimento

Manuseio básico

Esta seção mostra como operar de modo básico o vaporizador de ar quente.

Conteúdo

Esta seção compreende os seguintes assuntos:

	Página
Procedimento básico para inserção dos dados de cozimento	71
Inserção de um programa de cozimento	72
Inserção de um programa de regeneração	73
Inserção de programa de cozimento ou de regeneração de múltiplas etapas	74
Ajuste da pré-seleção do horário de início	75

Procedimento básico para inserção dos dados de cozimento

Inserção dos dados de cozimento

Para inserir a temperatura de cozimento, o tempo de cozimento ou a temperatura interna, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione um dos botões "Temperatura da câmara de cozimento", 'Tempo de cozimento" ou "Temperatura interna". **Resultado:** No display são mostrados os valores a ajustar.	
2	Introduza o valor desejado com o comutador basculante de ajuste. **Resultado:** ▪ O valor foi inserido. ▪ Não é necessário confirmar a entrada.	

Inserção de um programa de cozimento

Inserção de um programa de cozimento

Para inserir seu programa de cozimento, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione um programa básico de cozimento.	
2	Insira o tempo de cozimento.	
3	Defina o critério de desligamento: ▪ Tempo de cozimento ou ▪ Temperatura interna (opcional no OES e no OGS)	ou
4	Para a seleção de uma função adicional ou um programa de cozimento especial, pressione o botão "Menu de funções".	
5	Selecione de acordo com a necessidade uma das seguintes funções complementares: ▪ Pré-seleção do horário de início ▪ Crisp&Tasty ▪ Potência reduzida ▪ Velocidade reduzida do ventilador ▪ Proteção do programa ▪ Pré-aquecimento ▪ Cozimento ΔT ▪ Cozimento noturno **Resultado:** Seu programa de cozimento está agora pronto e colocado na memória intermediária.	

Salvamento de um programa de cozimento

Ao inserir um programa de cozimento, ele é colocado em uma memória temporária. A cada novo programa de cozimento introduzido, a memória intermediária é sobrescrita, de modo que o programa anterior se perde.

Caso queira utilizar novamente um programa de cozimento, pode transferi-lo como receita de cozimento para o livro de receitas.

Mais sobre o tema ...

Como fazer

Inserir funções complementares e programas especiais 77

Próxima etapa

Cozimento na rotina diária 93

Inserção de um programa de regeneração

Inserção de um programa de regeneração

Para inserir seu programa de regeneração, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione um programa de regeneração.	
2	Insira a temperatura de regeneração.	
3	Defina o critério de desligamento: ▪ Tempo de cozimento ou ▪ Temperatura interna	ou
4	Para a seleção de uma função adicional, pressione o botão "Menu de funções".	
5	Selecione de acordo com a necessidade uma das seguintes funções complementares: ▪ Temporizador de bandeja ▪ Potência reduzida ▪ Velocidade reduzida do ventilador ▪ Proteção do programa **Resultado:** Seu programa de regeneração está agora pronto e colocado na memória intermediária.	

Salvamento de um programa de cozimento

Ao inserir um programa de cozimento, ele é colocado em uma memória temporária. A cada novo programa de cozimento introduzido, a memória intermediária é sobrescrita, de modo que o programa anterior se perde.

Caso queira utilizar novamente um programa de cozimento, pode transferi-lo como receita de cozimento para o livro de receitas.

Mais sobre o tema ...

Como fazer

Inserir funções complementares e programas especiais 77

Próxima etapa

Regeneração na rotina diária.....95

Inserção de programa de cozimento ou de regeneração de múltiplas etapas

Inserção de programa de cozimento ou de regeneração de múltiplas etapas

Para criar um programa de cozimento contendo diversas etapas, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o programa de cozimento ou de regeneração desejado por três segundos. **Resultado:** No display são mostrados os indicadores seguintes: ▪ acima, 01/01 em referência à primeira etapa de cozimento ▪ abaixo, os valores de tempo e temperatura	
2	Insira a etapa de cozimento. Para isso insira as instruções do programa de cozimento. **Resultado:** Após a entrada das funções complementares, a primeira etapa do programa de cozimento está inserida com sucesso.	
3	Pressione o programa de cozimento ou de regeneração desejado por três segundos. **Resultado:** No display são mostrados os indicadores seguintes: ▪ acima, 02/02 em referência à segunda etapa de cozimento ▪ abaixo, os valores de tempo e temperatura	
4	Insira a etapa de cozimento. Nesta etapa de cozimento é possível, em caso de necessidade, selecionar o programa Cook & Hold. **Resultado:** Após a entrada das funções complementares, a segunda etapa do programa de cozimento está inserida com sucesso.	
5	Insira etapas de cozimento adicionais nas quais se repitam as etapas 3 e 4. É possível inserir até vinte etapas de cozimento. **Resultado:** Seu programa de cozimento de múltiplas etapas está agora pronto e colocado na memória intermediária.	

Salvamento de um programa de cozimento

Ao inserir um programa de cozimento, ele é colocado em uma memória temporária. A cada novo programa de cozimento introduzido, a memória intermediária é sobrescrita, de modo que o programa anterior se perde.

Caso queira utilizar novamente um programa de cozimento, pode transferi-lo como receita de cozimento para o livro de receitas.

Mais sobre o tema ...

Como fazer

- Inserção de um programa de cozimento 72
- Ativação de Cook & Hold 83
- Inclusão de um aviso sonoro em um programa de cozimento 87

Próxima etapa

- Cozimento na rotina diária 93
- Regeneração na rotina diária....95

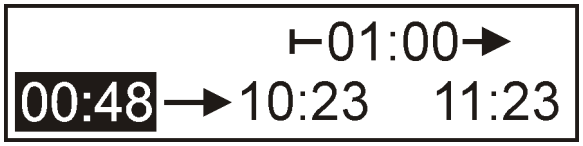
Ajuste da pré-seleção do horário de início

Objetivo

Por meio da pré-seleção do horário de início é possível determinar quando o vaporizador de ar quente inicia automaticamente o programa de cozimento e regeneração desejado. Desse modo você evita gargalos na produção e na preparação, e pode aproveitar da melhor maneira os períodos de baixa utilização.

Indicadores de tempo da pré-seleção do horário de início

A ilustração a seguir mostra os indicadores de tempo ajustáveis no display:

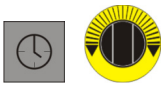


Os indicadores de tempo têm os significados seguintes:

Posição	Significado	Quando o valor é mostrado
em cima	Tempo total de cozimento: 01:00 hora	apenas no modo de tempo de cozimento
abaixo à esquerda	O vaporizador de ar quente inicia em 48 minutos	no modo de tempo de cozimento e no de temperatura interna (opcional no OES e no OGS)
abaixo no meio	Horário de início: 10h23min	no modo de tempo de cozimento e no de temperatura interna (opcional no OES e no OGS)
abaixo à direita	Final do tempo de cozimento: 11h23min	apenas no modo de tempo de cozimento

Ajuste da pré-seleção do horário de início

Para ajustar a pré-seleção do horário de início, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione e mantenha pressionado o botão "Tempo de cozimento" enquanto opera o comutador basculante de ajuste. **Resultado:** No display aparecem os indicadores de tempo da pré-seleção do horário de início.	
2	Pressione e mantenha pressionado o botão "Tempo de cozimento" e selecione com o comutador basculante de ajuste o horário inicial.	
3	Solte o botão "Tempo de cozimento". **Resultado:** O vaporizador de ar quente muda automaticamente para o modo de pré-seleção do horário de início.	
4	Pressione e mantenha pressionado o botão "Tempo de cozimento" e corrija com o comutador basculante de ajuste o horário inicial desejado. **Resultado:** O programa de cozimento inicia automaticamente no horário de início ajustado.	

Saída do modo de pré-seleção do horário de início

Você pode sair do modo de pré-seleção do horário de início quando quiser, mas a pré-seleção será perdida.

Para sair da pré-seleção do horário de início, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão " Início/Parada".	

Ajuste do horário final de cozimento em vez do horário de início

No modo de horário de cozimento você pode inserir o horário final de cozimento ao invés do inicial.

Mais sobre o tema ...

Próxima etapa

- Cozimento na rotina diária 93
- Regeneração na rotina diária 95

5.2.3 Inserir funções complementares e programas especiais

Manuseio básico

Esta seção mostra como operar de modo básico o vaporizador de ar quente.

Conteúdo

Esta seção compreende os seguintes assuntos:

	Página
Introdução básica de funções complementares e programas especiais.	78
Seleção de Crisp&Tasty (desumidificação)	80
Seleção do pré-aquecimento	81
Ativação do cozimento Delta T	82
Ativação de Cook & Hold	83
Ajuste de potência reduzida (opcional em OES)	84
Ajuste da velocidade reduzida do ventilador (opcional em OES e OGS)	85
Ativação da proteção de programa (apenas para OEB e OES)	86
Inclusão de um aviso sonoro em um programa de cozimento	87
Seleção de cozimento noturno	88
Bloqueio de teclas	89

Introdução básica de funções complementares e programas especiais.

Objetivo

Você deseja escolher uma função adicional ou um programa especial para o programa selecionado.

Limitação

As funções complementares e os programas especiais somente então estão disponíveis e visíveis como ícones quando sua aplicação no programa selecionado é viável.

Introdução básica de funções complementares e programas especiais.

Proceda do modo seguinte para selecionar uma função adicional ou um programa especial:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão "Menu de funções". **Resultado:** No display aparecem os ícones das funções.	
2	Selecione com o comutador basculante de ajuste uma função adicional ou um programa especial.	
3	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
4	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
5	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A função adicional ou o programa especial está ativada.	

Normas para a utilização das funções complementares

As normas seguintes valem para o emprego de funções complementares:

- As funções complementares podem ser ativadas ou desativadas a qualquer momento durante a operação de cozimento pressionando o botão "Menu de funções".
- É possível combinar à vontade as funções complementares.
- Após concluir o programa de cozimento, seu programa de cozimento restaura automaticamente as funções complementares (com exceção do bloqueio de teclas) à configuração padrão.

Essas normas não se aplicam aos programas especiais seguintes:

- Pré-aquecimento
- Cozimento ΔT
- Cook & Hold
- Cozimento noturno

Saindo do menu de funções

Você pode sair o menu de funções quando desejar.

Para sair do menu de funções, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão " Início/Parada".	

Seleção de Crisp&Tasty (desumidificação)

Objetivo

Você deseja retirar a umidade excessiva de um prato.

Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:
- Você selecionou um dos programas de cozimento "Vapor quente" ou "Ar quente".
- Você se encontra no menu de funções.

Seleção de Crisp&Tasty (desumidificação)

Proceda da seguinte maneira para trabalhar com Crisp&Tasty:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Crisp&Tasty" com o botão basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de seleção aparece no display.	
5	Selecione o grau de desumidificação com o comutador basculante de ajuste. baixo, moderado ou alto	
6	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** ▪ A página "Crisp&Tasty" foi ativada. ▪ O indicador de funcionamento acende.	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Seleção do pré-aquecimento

Objetivo

Para obter uma confiabilidade ótima de produção, você pode pré-aquecer seu vaporizador de ar quente para a preparação de pratos.

Pré-requisito

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:
- Você se encontra no menu de funções.

Seleção do pré-aquecimento

Proceda da seguinte maneira para pré-aquecer seu vaporizador de ar quente:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Pré-aquecimento" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O vaporizador de ar quente inicia o programa de pré-aquecimento com as configurações de fábrica seguintes: ▪ Temperatura de cozimento: 190°C ▪ Tempo de cozimento: 10min O ícone "Pré-aquecimento" é exibido no display.	
5	Pressione o botão "Temperatura de cozimento" e introduza uma outra temperatura de pré-aquecimento.	
6	Pressione o botão "Temperatura de cozimento" e introduza uma outra temperatura de pré-aquecimento.	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Ativação do cozimento Delta T

Objetivo

Você deseja assar uma peça grande com cuidado especial para preservar sua qualidade.

Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:
- Você dispõem de um sensor de temperatura interna.
- Você selecionou um dos dois programas de cozimento "Cozinhar ao vapor" ou "Ar quente".
- Você se encontra no menu de funções.

Ativação do cozimento Delta T

Proceda do seguinte modo para ativar o cozimento ΔT:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Cozimento ΔT" com o comutador basculante de ajuste.	ΔT
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções".	
5	Pressione o botão "Temperatura de cozimento".	
6	Introduza a temperatura Δ T desejada com o comutador basculante de ajuste	20°C
7	Pressione o botão "Temperatura interna".	
8	Introduza a temperatura interna final desejada com o comutador basculante de ajuste.	75°C

Mais sobre o tema ...

Como fazer

Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Ativação de Cook & Hold

Objetivo

Bem antes de precisar do prato pronto, é possível fazer uso dos períodos de baixa atividade para preparar alimentos do modo usual.

Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:

- Você dispõem de um sensor de temperatura interna.
- Você está no processo de inserir um programa de cozimento de múltiplas etapas.
- Você já alcançou ao menos a segunda etapa de cozimento.
- Você selecionou um dos programas de cozimento "Cozinhar ao vapor", "Vapor quente" ou "Ar quente".
- Você se encontra no menu de funções.

Ativação de Cook & Hold

Proceda do seguinte modo para inserir a opção Cook & Hold:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Cook & Hold" com o comutador basculante de ajuste.	cook & hold
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções".	
5	Pressione o botão "Temperatura de cozimento".	
6	Defina a temperatura a manter desejada com o comutador basculante de ajuste.	65°C
7	Continue inserindo a receita de cozimento ou a inicie.	

Etapa final para salvar as informações da opção Cook & Hold introduzidas

Dependendo de onde iniciou, será necessário usar botões diferentes para concluir o procedimento de entrada e salvar a opção Cook & Hold:

Objetivo	Botão
Salvar a entrada na memória intermediária	
Salvamento de uma entrada como parte de uma receita em criação	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

- Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78
- Inserção de programa de cozimento ou de regeneração de múltiplas etapas 74

Ajuste de potência reduzida (opcional em OES)

Objetivo

Para redução do consumo de corrente e para abrandar picos de consumo de energia na cozinha pode-se ajustar o vaporizador de ar quente para potência reduzida. Utilize a potência reduzida para produtos não sensíveis, como peças grandes assadas e com quantidades pequenas de alimento.

Limitações

Note que através com uma potência reduzida o tempo de cozimento do alimento pode se prolongar.

Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:

- Você se encontra no menu de funções.

Ajuste de potência reduzida (opcional em OES)

Proceda da seguinte maneira para trabalhar com a potência reduzida:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Potência reduzida" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** ▪ A função adicional "Potência reduzida" está ativada. ▪ O indicador de funcionamento acende.	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

- Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Ajuste da velocidade reduzida do ventilador (opcional em OES e OGS)

Objetivo

Com a velocidade reduzida do ventilador você diminui a velocidade das correntes de ar na câmara de cozimento. Utilize a velocidade reduzida do ventilador para produtos sensíveis à correntes de ar, como suflês, suspiros, biscoitos, bombas ou doces de massa folhada.

Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:
- Você se encontra no menu de funções.

Ajuste da velocidade reduzida do ventilador (opcional em OES e OGS)

Proceda da seguinte maneira para trabalhar com a velocidade reduzida do ventilador:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Velocidade reduzida do ventilador" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** ▪ A função adicional "Velocidade reduzida do ventilador" está ativada. ▪ O indicador de funcionamento acende.	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Ativação da proteção de programa (apenas para OEB e OES)

Objetivo

Quando o vaporizador de ar quente está conectado a um equipamento de otimização de energia, pode ocorrer que, durante picos de energia na cozinha, a alimentação de energia pelo equipamento de otimização seja interrompida, mesmo em fases críticas de um processo de cozimento.

Nas receitas de cozimento pode-se proteger etapas individuais de cozimento com a proteção de programa. Nas receitas de cozimento pode-se proteger etapas individuais de cozimento com a proteção de programa.

Pré-requisito

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:

- Você possui no local um equipamento de otimização de energia disponível, compatível e conectado.
- Você se encontra no menu de funções.

Ativação da proteção de programa (apenas para OEB e OES)

Proceda da seguinte maneira para trabalhar com a proteção de programa:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Proteção do programa" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** ▪ A função complementar "Proteção do programa" está ativada. ▪ O indicador de funcionamento acende.	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Inclusão de um aviso sonoro em um programa de cozimento

Objetivo

Para ser lembrado de realizar uma ação, como adicionar um líquido, ao final de um programa de cozimento, é possível incluir um aviso na receita.

Depois de o aviso soar, você então abrir a porta do aparelho e realizar a ação necessária. Ao voltar a fechar a porta do aparelho, a receita prossegue com a etapa de cozimento seguinte.

Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:
- Você está no processo de inserir um programa de cozimento de múltiplas etapas.
- Você se encontra no menu de funções.

Inclusão de um aviso sonoro em um programa de cozimento

Proceda do modo seguinte para incluir um aviso sonoro:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Aviso sonoro" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções".	
5	Continue inserindo seu programa de cozimento. **Resultado:** O aviso sonoro soa por três minutos soa no final de uma etapa de receita de cozimento. A receita de cozimento continua sendo processada enquanto o aviso soa.	

Etapa final para salvar a função adicional Aviso sonoro

Dependendo de onde iniciou, será necessário usar botões diferentes para concluir o procedimento de entrada e salvar a função adicional Aviso sonoro:

Objetivo	Botão
Salvar a entrada na memória intermediária	
Salvamento de uma entrada como parte de uma receita em criação	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

- Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78
- Inserção de programa de cozimento ou de regeneração de múltiplas etapas 74

Seleção de cozimento noturno

Objetivo

Bem antes de precisar do prato pronto, é possível fazer uso dos períodos de baixa atividade para preparar alimentos do modo usual, carregar o vaporizador de ar quente e iniciar o cozimento noturno.

Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:

- Você precisa do sensor de temperatura interna.
- Você se encontra no menu de funções.

Seleção de cozimento noturno

Proceda do seguinte modo para inserir a opção Cozimento noturno:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Cozimento noturno" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de seleção aparece no display.	
5	Selecione o programa de cozimento noturno com o comutador basculante de ajuste: medium (ao ponto), welldone (bem-passado) ou cozinhar	
6	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O programa inicia.	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

- Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Bloqueio de teclas

Objetivo

É possível bloquear quase todos os controles do seu vaporizador de ar quente. Esse recurso permite evitar que pessoas não autorizadas alterem ajustes realizados no vaporizador de ar quente.

O bloqueio é realizado por meio de um código PIN.

Limitações

Não é possível bloquear os controles seguintes:

Controle	Botão
Lig / Des	
Início / Parada	
"Avançar" e "Voltar"	
Comutador basculante de ajuste	
Teclas Press&Go	

Código PIN pré-definido e alteração do código PIN

O código PIN "PIN 001" vem pré-definido de fábrica. Dirija-se a um serviço de assistência ao cliente autorizado caso deseje alterar o código PIN.

Pré-requisito

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:

- O vaporizador de ar quente não está em operação.
- Você se encontra no menu de funções.

Bloqueio

Proceda do modo seguinte para bloquear botões em seu vaporizador de ar quente:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Bloqueio de teclas" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A mensagem "PIN 000" é exibida no display.	

Etapa	Procedimento	Botão
5	Selecione o código PIN com o comutador basculante de ajuste.	001
6	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A mensagem "Todas as teclas desbloqueadas" aparece no display.	
7	Pressione em sequência os botões a bloquear. **Resultado:** A mensagem "Tecla bloqueada" aparece no display.	
8	Pressione o botão "Início / Parada". **Resultado:** ▪ O bloqueio de teclas está ativado. ▪ O indicador de funcionamento acende.	

Desbloqueio

Proceda do modo seguinte para desbloquear botões em seu vaporizador de ar quente:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Bloqueio de teclas" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A mensagem "PIN 000" é exibida no display.	
5	Selecione o código PIN com o comutador basculante de ajuste.	001
6	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** ▪ Todas as teclas estão desbloqueadas. ▪ O indicador de funções não está mais aceso.	
7	Pressione o botão "Início / Parada" para sair do menu de funções.	

Inserir o código PIN se o menu de funções estiver bloqueado

Proceda do modo seguinte para desbloquear botões em seu vaporizador de ar quente:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Desligue o vaporizador de ar quente com o botão "Lig/Des". **Resultado:** No display são exibidos a data e o horário.	
2	Pressione o botão "Menu de funções". **Resultado:** A mensagem "PIN 000" é exibida no display.	
3	Selecione o código PIN com o comutador basculante de ajuste. **Resultado:** Todas as teclas estão desbloqueadas.	001

Mais sobre o tema

Como fazer

Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

5.2.4 Cozinhando e regenerando

Manuseio básico

Esta seção mostra como operar de modo básico o vaporizador de ar quente.

Conteúdo

Esta seção compreende os seguintes assuntos:

	Página
Cozimento na rotina diária	93
Regeneração na rotina diária	95
Vaporização manual durante o cozimento e a regeneração	97
Utilização do temporizador de bandeja (temporizador adicional) ao cozinhar e regenerar	98

Cozimento na rotina diária

Vapor quente / fumos

⚠AVISO

Perigo de queimadura em consequência do vapor e fumos

O vapor quente e os fumos que escaparem podem causar o escaldamento do rosto, mãos, pés e pernas.

- Abra a porta do aparelho de acordo com as instruções e nunca coloque a cabeça dentro da câmara de cozimento.

Interrupção do circuito de frio

⚠AVISO

Perigo de contaminação microbiológica de alimentos

Na alimentação antecipada da câmara de cozimento, como na pré-seleção do tempo de início do programa de cozimento, o circuito de frio dos alimentos resfriados pode ser interrompido.

- Observe sempre no planejamento do tempo do carregamento a conservação do circuito de frio.

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- O vaporizador de ar quente está devidamente limpo.
- A chapa de aspiração está devidamente travada.
- Em aparelhos de mesa: O porta-bandejas ou o suporte de grelhas está fixo.
- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Cozinhar

Para cozinhar, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Caso necessário pré-aqueça o vaporizador de ar quente.	
2	Insira o programa de cozimento desejado ou busque-o no livro de receitas. **Resultado:** Um programa de cozimento está disponível.	
3	Carregue a câmara de cozimento.	
4	Inicie o programa de cozimento. **Resultado:** O programa de cozimento é executado. O indicador de funcionamento acende. Tão logo o programa de cozimento estiver pronto, soa um sinal	
5	Abra a porta do aparelho e retire o produto de cozimento.	

Iniciar mais tarde o programa de cozimento

Com a pré-seleção do horário de início é possível iniciar o programa de cozimento em um momento posterior.

Interrupção antecipada da execução do programa

Para interromper antecipadamente a execução de um programa, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão " Início/Parada".	

O que você pode fazer durante a execução do programa

Durante a execução do programa é possível fazer o seguinte:

- É possível alterar os parâmetros de cozimento. Pressione o botão "Temperatura de cozimento", "Tempo de cozimento" ou "Temperatura interna" e corrija os valores.
- Você pode consultar os parâmetros de cozimento. Para ler a temperatura efetiva da câmara de cozimento, o tempo de cozimento desejado e a temperatura interna desejada, pressiona uma ou duas vezes o botão correspondente.

Para evitar que a porta do aparelho seja aberta desapercebidamente durante a execução do programa, é possível configurar por meio de seu serviço de assistência ao cliente autorizado um aviso sonoro que soe ao ocorrer esse evento.

Mais sobre o tema ...

Como fazer

- Inserção de um programa de cozimento 72
- Acessando uma receita de cozimento do livro de receitas....101
- Inserção de programa de cozimento ou de regeneração de múltiplas etapas....74
- Ajuste da pré-seleção do horário de início....75

Próxima etapa

- Utilização do temporizador de bandeja (temporizador adicional) ao cozinhar e regenerar 98
- Vaporização manual durante o cozimento e a regeneração....97

Assim você faz do modo certo!

- Abertura segura da porta do aparelho 164
- Colocação e retirada da ponte de pré-aquecimento (apenas em aparelhos fixos)....165
- Desmontagem e montagem dos porta-bandejas (somente para aparelhos de mesa)....167
- Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa 168
- Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas 170
- Carregamento de aparelhos fixos....174
- Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos de mesa 178

Regeneração na rotina diária

Vapor quente / fumos

⚠AVISO

Perigo de queimadura em consequência do vapor e fumos

O vapor quente e os fumos que escaparem podem causar o escaldamento do rosto, mãos, pés e pernas.

- Abra a porta do aparelho de acordo com as instruções e nunca coloque a cabeça dentro da câmara de cozimento.

Interrupção do circuito de frio

⚠AVISO

Perigo de contaminação microbiológica de alimentos

Na alimentação antecipada da câmara de cozimento, como na pré-seleção do tempo de início do programa de cozimento, o circuito de frio dos alimentos resfriados pode ser interrompido.

- Observe sempre no planejamento do tempo do carregamento a conservação do circuito de frio.

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- O vaporizador de ar quente está devidamente limpo.
- A chapa de aspiração está devidamente travada.
- Em aparelhos de mesa: O porta-bandejas ou o suporte de grelhas está fixo.
- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Cozinhar

Para cozinhar, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Caso necessário pré-aqueça o vaporizador de ar quente.	
2	Insira o programa de regeneração desejado ou acesse-o no livro de receitas. **Resultado:** Um programa de regeneração está disponível.	
3	Carregue a câmara de cozimento.	
4	Inicie o programa de regeneração. **Resultado:** O programa de regeneração é executado. O indicador de funcionamento acende. Assim que o programa de regeneração estiver pronto, soa um sinal.	
5	Abra a porta do aparelho e retire o produto de cozimento.	

Iniciar mais tarde o programa de cozimento

Com a pré-seleção do horário de início é possível iniciar o programa de regeneração em um momento posterior.

Interrupção antecipada da execução do programa

Para interromper antecipadamente a execução de um programa, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão " Início/Parada".	

O que você pode fazer durante a execução do programa

Durante a execução do programa é possível fazer o seguinte:

- É possível alterar os parâmetros de cozimento. Pressione o botão "Temperatura de cozimento", "Tempo de cozimento" ou "Temperatura interna" e corrija os valores.
- Você pode consultar os parâmetros de cozimento. Para ler a temperatura efetiva da câmara de cozimento, o tempo de cozimento desejado e a temperatura interna desejada, pressiona uma ou duas vezes o botão correspondente.

Para evitar que a porta do aparelho seja aberta desapercebidamente durante a execução do programa, é possível configurar por meio de seu serviço de assistência ao cliente autorizado um aviso sonoro que soe ao ocorrer esse evento.

Mais sobre o tema ...

Como fazer

- Acessando uma receita de cozimento do livro de receitas 101
- Inserção de programa de cozimento ou de regeneração de múltiplas etapas 74
- Inserção de um programa de regeneração 73
- Ajuste da pré-seleção do horário de início 75

Próxima etapa

- Utilização do temporizador de bandeja (temporizador adicional) ao cozinhar e regenerar 98

Assim você faz do modo certo!

- Abertura segura da porta do aparelho 164
- Colocação e retirada da ponte de pré-aquecimento (apenas em aparelhos fixos) 165
- Desmontagem e montagem dos porta-bandejas (somente para aparelhos de mesa) 167
- Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa 168
- Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas 170
- Carregamento de aparelhos fixos 174
- Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos de mesa 178

Vaporização manual durante o cozimento e a regeneração

Objetivo

Você deseja realizar uma vaporização adicional do produto de cozimento durante o programa "Vapor quente" ou "Ar quente" já em execução.

Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:
- Você selecionou um dos dois programas de cozimento "Vapor quente" ou "Ar quente".
- Um desses programas de cozimento está em execução.
- Você se encontra no menu de funções.

Vaporizado manualmente durante o cozimento

Proceda da seguinte maneira para vaporizar o prato durante o cozimento:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Vaporização basculante" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O prato é vaporizado por dez segundos.	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Utilização do temporizador de bandeja (temporizador adicional) ao cozinhar e regenerar

Vapor quente / fumos

⚠AVISO

Perigo de queimadura em consequência do vapor e fumos

O vapor quente e os fumos que escaparem podem causar o escaldamento do rosto, mãos, pés e pernas.

- Abra a porta do aparelho de acordo com as instruções e nunca coloque a cabeça dentro da câmara de cozimento.

Objetivo

Você deseja utilizar grelhas livres para outros cozidos durante o programa de cozimento em execução.

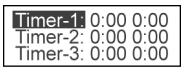
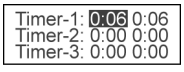
Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:

- Com exceção do tempo de cozimento, o prato adicional precisa ter as mesmas características do produto no programa de cozimento em execução.
- O programa de cozimento respectivo está em execução.
- Você se encontra no menu de funções.

Utilização do temporizador de bandeja (temporizador adicional) ao cozinhar e regenerar

Proceda da seguinte maneira para trabalhar com o temporizador adicional:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Temporizador de bandeja (temporizador adicional)" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** No display são mostrados o tempo especificado e o tempo restante para o temporizador de bandeja:	 
3	Use o botão "Avançar" para ir para o tempo especificado e use o comutador basculante para ajustar o tempo de cozimento nesse temporizador. **Resultado:** O temporizador selecionado começa a correr desde que seja definido um tempo maior que 0:00.	 
4	Pressione o botão "Menu de funções" ou o botão "Iniciar/Parada" para sair da função de temporização.	ou
5	Carregue a câmara de cozimento e feche sua porta. **Resultado:** Assim que o tempo ajustado tenha transcorrido, aparece a indicação "Temporizador xy" e soa um sinal.	

Etapa	Procedimento	Botão
6	Abra a porta do aparelho e retire o produto cozido da grelha indicada. **Observação:** ▪ A redefinição do temporizador para 0:00 pára o seu funcionamento. ▪ Observe que a execução do programa de cozimento escolhido prossegue mesmo depois que o aviso soa.	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

5.3 Trabalho com o livro de receitas

O livro de receitas do vaporizador de ar quente

Esta seção mostra como você pode criar, alterar e administrar receitas de cozimento no livro de receitas.

Conteúdo

Esta seção compreende os seguintes assuntos:

	Página
Acessando uma receita de cozimento do livro de receitas	101
Criação de uma receita de cozimento	102
Gravação de um programa de cozimento	103
Transferência de uma receita de cozimento para o livro de receitas	105
Modificação, exclusão e cópia de receitas de cozimento	106
Inserção, acréscimo e exclusão de etapas de receitas	108
Trabalhando com Press&Go	111

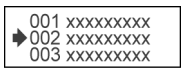
Acessando uma receita de cozimento do livro de receitas

Objetivo

Acessar uma das receitas gravadas do livro de receitas.

Acessando uma receita das receitas de cozimento salvas

Para pegar uma receita das receitas de cozimento existentes do livro de receitas, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão "Menu Livro de receitas". **Resultado:** É exibida uma lista das receitas de cozimento salvas no display.	
2	Selecione a receita de cozimento desejada com o comutador basculante de ajuste.	

Mais sobre o tema ...

Próxima etapa

- Cozimento na rotina diária 93
- Regeneração na rotina diária 95

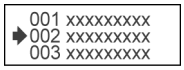
Criação de uma receita de cozimento

Objetivo

Você deseja criar uma nova receita de cozimento. É possível gravar até 250 receitas de cozimento livro de receitas.

Criação de uma receita de cozimento

Para criar uma receita de cozimento, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão do "Menu Escrever/Editar". **Resultado:** O "Menu Escrever/Editar" aparece no display.	
2	Selecione o ícone "Nova receita de cozimento" com o comutador basculante de ajuste. **Resultado:** As teclas de programa de cozimento piscam e no display aparece "01/01".	
3	Insira o programa de cozimento de uma ou múltiplas etapas desejado e confirme cada nova etapa de cozimento com o botão "Menu Escrever/Editar".	
4	Para finalizar o processo de entrada do novo programa de cozimento, pressione o botão "Menu Escrever/Editar" quando os botões de programa de cozimento estiverem piscando. **Resultado:** É possível agora inserir o nome da receita de cozimento.	
5	Selecione as letras com o comutador basculante de ajuste e desloque-se entre os espaços reservados respectivos utilizando os botões "Avançar" e "Voltar".	
6	Confirme o nome da receita pronta com o botão "Meu Escrever/Editar".	
7	Selecione um local de armazenamento livre com o comutador basculante de ajuste. **Observação:** É possível escolher um local de armazenamento ocupado e sobrescrevê-lo.	
8	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** A receita de cozimento está gravada no livro de receitas.	

Saindo da receita de cozimento

Para sair da receita de cozimento, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão " Início/Parada".	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

- Procedimento básico para inserção dos dados de cozimento 71
- Inserção de um programa de cozimento 72
- Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Gravação de um programa de cozimento

Objetivo

Ao gravar um programa de cozimento, você pode salvar qualquer alteração efetuada no programa de cozimento, na temperatura e nos tempos em até vinte etapas de cozimento na memória intermediária. Durante o processo de gravação, todas as alterações que fez no painel de operação durante o processo de cozimento são gravadas, com exceção da vaporização manual e etapas de cozimento de menos de um minuto de duração. Você pode pressionar o botão "Início/Parada" durante o processo de cozimento sem que suas etapas de cozimento se percam ou sejam sobrescritas.

Para salvar em caráter permanente o programa de cozimento que criou, você pode transferi-lo como receita de cozimento para o livro de receitas quando terminar de gravá-lo.

Procedimento de gravação

A gravação de um programa de cozimento ocorre em três etapas:

Etapa	Descrição
1	Iniciar o gravador.
2	Iniciar o programa de cozimento / regeneração.
3	Parar o gravador

Iniciando o gravador

Para iniciar o gravador, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão do "Menu Escrever/Editar". **Resultado:** O "Menu Escrever/Editar" aparece no display.	
2	Para iniciar a gravação, selecione o ícone "Recording" com o comutador basculante de ajuste.	
3	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** ▪ O gravador começa a gravar até ser parado. ▪ A mensagem "Gravador LIG" aparece no display. ▪ O ícone "Recording" aparece no display.	Gravador LIG

Parar o gravador

Para parar o gravador, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão do "Menu Escrever/Editar" para parar a gravação.	
2	Selecione o ícone "Recording" com o comutador basculante de ajuste.	
3	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** ▪ A gravação pára. ▪ A mensagem "Gravador DES" aparece no display. ▪ O ícone "Recording" desaparece do display.	Gravador DES

Mais sobre o tema ...

Próxima etapa

Transferência de uma receita de cozimento para o livro de receitas 105

Transferência de uma receita de cozimento para o livro de receitas

Objetivo

Você pode salvar pratos especialmente bem-sucedidos no livro de receitas, o que lhe permitirá produzi-los novamente e sempre com a mesma qualidade.

Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:
- Você tem um programa de cozimento na memória intermediária.

Transferência de um programa de cozimento para o livro de receitas como receita

Proceda do modo seguinte para transferir um programa de cozimento para o livro de receitas como receita:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão do "Menu Escrever/Editar". **Resultado:** O "Menu Escrever/Editar" aparece no display.	
2	Selecione o ícone "Transferir" com o comutador basculante de ajuste.	
3	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** É possível agora inserir o nome da receita de cozimento.	
4	Selecione as letras com o comutador basculante de ajuste e desloque-se entre os espaços reservados respectivos utilizando os botões "Avançar" e "Voltar".	
5	Confirme o nome da receita pronta com o botão "Meu Escrever/Editar".	
6	Selecione com o comutador basculante de ajuste um local de memória livre. **Observação:** É possível escolher um local de armazenamento ocupado e sobrescrevê-lo.	119
7	Confirme a seleção com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** O programa de cozimento é salvo como receita no livro de receitas.	

Modificação, exclusão e cópia de receitas de cozimento

Objetivo

Você deseja alterar as etapas de cozimento de uma receita que foi criada ou excluir ou copiar uma receita criada.

Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:
- Você acessou uma receita de cozimento do livro de receitas.

Modificação de uma receita de cozimento

Para modificar uma receita de cozimento, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão do "Menu Escrever/Editar". **Resultado:** O "Menu Livro de receitas" aparece no display.	
2	Selecione o ícone "Modificar receita de cozimento" com o comutador basculante de ajuste.	
3	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** São mostradas as etapas de cozimento individuais da receita.	
4	Selecione com os botões "Avançar" e "Voltar" a etapa de cozimento a alterar.	
5	Corrija a receita de cozimento ou altere os dados de cozimento.	
6	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** A etapa da receita de cozimento foi modificada.	

Exclusão de uma receita de cozimento

Para excluir uma receita de cozimento, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão do "Menu Escrever/Editar". **Resultado:** O "Menu Livro de receitas" aparece no display.	
2	Selecione o ícone "Excluir receita de cozimento" com o comutador basculante de ajuste.	
3	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** ▪ A receita de cozimento é apagada. ▪ O número da posição de memória da receita excluída está novamente livre.	

Cópia de uma receita de cozimento

Para copiar uma receita de cozimento, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão do "Menu Escrever/Editar". **Resultado:** O "Menu Livro de receitas" aparece no display.	
2	Selecione o ícone "Copiar receita de cozimento" com o comutador basculante de ajuste.	
3	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** Os locais de armazenamento são mostrados.	
4	Selecione com o comutador basculante de ajuste um local de memória livre. **Observação:** É possível escolher um local de armazenamento ocupado e sobrescrevê-lo.	005
5	Confirme a seleção com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** A receita de cozimento encontra-se copiada no livro de receitas.	

Saindo da receita de cozimento

Para sair da receita de cozimento, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o botão "Menu Livro de receitas".	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

- Acessando uma receita de cozimento do livro de receitas 101

Próxima etapa

- Procedimento básico para inserção dos dados de cozimento 71
- Inserção de um programa de cozimento 72
- Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Inserção, acréscimo e exclusão de etapas de receitas

Objetivo

Você deseja inserir ou anexar uma etapa de cozimento em uma receita salva, ou excluir uma etapa de cozimento de uma receita.

Pré-requisitos

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:
- Você acessou uma receita de cozimento do livro de receitas.
- A receita de cozimento tem menos de vinte etapas.

Inserir etapa de cozimento

Para inserir uma etapa em uma receita de cozimento, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão do "Menu Escrever/Editar". **Resultado:** O "Menu Livro de receitas" aparece no display.	
2	Selecione o ícone "Modificar receita de cozimento" com o comutador basculante de ajuste.	
3	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** São mostradas as etapas de cozimento individuais da receita.	
4	Use os botões "Avançar" e "Voltar" para selecionar a etapa de cozimento **antes** da qual uma nova etapa de cozimento deve ser inserida.	
5	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** No display aparece o submenu para alterar uma receita de cozimento.	
6	Selecione o ícone "Inserir etapa" com o comutador basculante de ajuste.	
7	Confirme a entrada com o botão "Menu de funções".	
8	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
9	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** ▪ Na posição selecionada é inserida uma nova etapa de cozimento. ▪ Todas as etapas de cozimento posteriores são renumeradas. ▪ A nova etapa de cozimento foi inserida e todas as teclas do programa de cozimento piscam.	
10	Insira agora os dados da nova etapa de cozimento.	

Anexação de uma etapa de cozimento

Para anexar uma etapa em uma receita de cozimento, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão do "Menu Escrever/Editar". **Resultado:** O "Menu Livro de receitas" aparece no display.	
2	Selecione o ícone "Modificar receita de cozimento" com o comutador basculante de ajuste.	
3	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** São mostradas as etapas de cozimento individuais da receita.	
4	Selecione a última etapa de cozimento com o botão "Avançar".	
5	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** No display aparece o submenu para alterar uma receita de cozimento.	
6	Selecione o ícone "Anexar etapa" com o comutador basculante de ajuste.	
7	Confirme a entrada com o botão "Menu de funções".	
8	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
9	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** ▪ Uma nova etapa de cozimento é anexada à receita de cozimento. ▪ A nova etapa de cozimento foi inserida e todas as teclas do programa de cozimento piscam.	
10	Insira agora os dados da nova etapa de cozimento.	

Exclusão de uma etapa de cozimento

Para excluir uma etapa em uma receita de cozimento, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão do "Menu Escrever/Editar". **Resultado:** O "Menu Livro de receitas" aparece no display.	
2	Selecione o ícone "Modificar receita de cozimento" com o comutador basculante de ajuste.	
3	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** São mostradas as etapas de cozimento individuais da receita.	
4	Selecione com os botões "Avançar" e "Voltar" a etapa de cozimento que deve ser excluída.	

Etapa	Procedimento	Botão
5	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** No display aparece o submenu para alterar uma receita de cozimento.	
6	Selecione o ícone "Excluir etapa" com o comutador basculante de ajuste.	
7	Confirme a entrada com o botão "Menu de funções".	
8	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
9	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A etapa de cozimento é apagada.	

Saindo da receita de cozimento

Para sair da receita de cozimento, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o botão "Menu Livro de receitas".	

Mais sobre o tema ...

Como fazer

- Acessando uma receita de cozimento do livro de receitas 101

Próxima etapa

- Inserção de um programa de cozimento 72
- Procedimento básico para inserção dos dados de cozimento 71
- Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Trabalhando com Press&Go

Objetivo

O vaporizador de ar quente lhe permite atribuir receitas de cozimento salvas no livro de receitas e o programa de limpeza à teclas Press&Go (ícones). Você pode iniciar a receita de cozimento atribuída ou o programa de limpeza no momento que desejar apenas pressionando a tecla Press&Go respectiva.

Vantagens

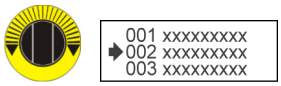
Você usufrui das seguintes vantagens:

- Com as teclas Press&Go você pode trabalhar de modo simples e rápido, pois não é necessário realizar nenhum ajuste.
- As teclas Press&Go são ideais para os pratos que você prepara com regularidade, como crestar rosquinhas ou esquentar pãezinhos e croissants. Elas permitem obter resultados de alta qualidade mesmo quando a preparação dos pratos estiver a cargo a cargo de pessoal semi-profissional.
- Ao trabalhar com as teclas Press&Touch, bloqueando o painel de operação, você poderá além disso obter um alto nível de confiabilidade na produção, pois seu pessoal não poderá alterar nenhum dos ajustes feitos.
- Você pode pré-aquecer seu vaporizador de ar quente para a preparação de pratos de modo simples e rápido, atribuindo o programa de pré-aquecimento a uma das teclas Press&Go.

Acrescentando a limpeza automática (*sistema* CONVOClean) ao livro de receitas

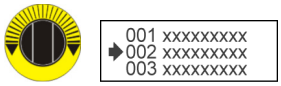
Proceda do modo seguinte para acrescentar a limpeza automática (sistema CONVOClean) ao livro de receitas:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão do "Menu Escrever/Editar". **Resultado:** O "Menu Escrever/Editar" aparece no display.	
2	Selecione o ícone "Nova receita de cozimento" com o comutador basculante de ajuste. **Resultado:** As teclas de programa de cozimento piscam e no display aparece "01/01".	
3	Pressione o botão "Menu de funções". **Resultado:** No display aparecem os ícones das funções.	
4	Selecione o ícone "Limpeza automática" com o comutador basculante de ajuste.	
5	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
6	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
7	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A mensagem "Limpeza 01" aparece no display.	

Etapa	Procedimento	Botão
8	Selecione o nível de limpeza desejado com o comutador basculante de ajuste: Q = Limpeza rápida 1 = Sujeira leve 2 = Sujeira normal 3 = Sujeira pesada 4 = Sujeira pesada - lustro+	Q, 1, 2, 3, 4
9	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** É possível agora inserir o nome da receita de cozimento.	
10	Selecione as letras com o comutador basculante de ajuste e desloque-se entre os espaços reservados respectivos utilizando os botões "Avançar" e "Voltar".	
11	Confirme o nome da receita pronta com o botão "Meu Escrever/Editar".	
12	Selecione um local de armazenamento livre com o comutador basculante de ajuste. **Observação:** É possível escolher um local de armazenamento ocupado e sobrescrevê-lo.	
13	Confirme a entrada com o botão "Meu Escrever/Editar". **Resultado:** A receita automática está gravada no livro de receitas.	

Atribuição de uma receita de cozimento ou um programa de limpeza a uma tecla Press&Go.

Proceda da seguinte maneira para atribuir uma receita de cozimento ou um programa de limpeza a uma tecla Press&Go:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão "Menu Livro de receitas". **Resultado:** É exibida uma lista das receitas de cozimento salvas no display.	
2	Selecione a receita de cozimento ou o programa de limpeza desejado com o comutador basculante de ajuste.	
3	Pressione por três segundos a tecla desejada do teclado Press&Go. **Resultado:** ▪ Soa um sinal. ▪ A receita de cozimento ou o programa de limpeza é atribuído à tecla Press&.	

5.4 Ajuste das configurações básicas

As configurações básicas de seu vaporizador de ar quente

Apresentamos neste capítulo as configurações básicas de seu vaporizador de ar quente e e as funções nele sempre disponíveis.

Conteúdo

Este capítulo compreende os seguintes assuntos:

	Página
Acesso às configurações básicas	114
Definição do aviso sonoro	115
Ajuste do volume	116
Ajuste do horário	117
Ajuste da data	118
Ordenação em ordem alfabética ou numérica	119
Alteração dos valores padrão e seleção dos últimos valores utilizados	120
Ajuste da indicação da temperatura	122
Configuração do endereço da rede	123
Salvamento / Carregamento do livro de receitas	124
Configuração do idioma	125

Acesso às configurações básicas

Objetivo

Você deseja modificar as configurações básicas para atender suas necessidades.

Acesso às configurações básicas

Proceda da seguinte maneira para acessar o menu de seleção das configurações básicas:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Pressione o botão "Menu de funções". **Resultado:** No display aparecem os ícones das funções.	
2	Selecione o ícone "Configurações básicas" com o comutador basculante de ajuste.	
3	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
4	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
5	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** No display aparecem os ícones das configurações básicas.	

Saída do menu de funções

Para sair do menu de funções, proceda do modo seguinte:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o botão " Início/Parada".	

Definição do aviso sonoro

Objetivo

Com a configuração básica "Aviso sonoro" é possível definir o sinal de áudio desejado.

Pré-requisito

No display são mostrados os ícones das configurações básicas.

Definição do aviso sonoro

Para definir o aviso sonoro, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione com o botão basculante de ajuste o ícone "Aviso sonoro".	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** Opções de seleção são exibidas no display.	
3	Selecione aviso sonoro desejado com o comutador basculante de ajuste.	01-12
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O aviso sonoro está definido.	

Ajuste do volume

Objetivo

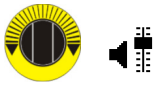
Com a configuração básica "volume" é possível ajustar o volume.

Pré-requisito

No display são mostrados os ícones das configurações básicas.

Ajuste do volume

Para ajustar o volume, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Volume" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** Opções de seleção são exibidas no display.	
3	Selecione o volume desejado com o comutador basculante de ajuste.	1-5
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O volume está definido.	

Ajuste do horário

Objetivo

Se o vaporizador de ar quente ficar desconectado do suprimento de energia por mais de três dias, a data e o horário precisarão ser reajustados.

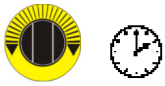
Você pode usar a configuração básica "Horário" para ajustar e salvar o horário atual.

Pré-requisito

No display são mostrados os ícones das configurações básicas.

Ajuste do horário

Para ajustar o horário, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Horário" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** No display aparecem as opções de seleção de formato de tempo.	
3	Selecione o formato de tempo desejado com o comutador basculante de ajuste.	 15:00 03:00 pm
4	Alterne entre horas e minutos com as teclas "Avançar" e "Voltar".	
5	Insira o horário atual com o comutador basculante de ajuste.	 16:51 04:51 pm
6	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O horário atual está salvo.	

Ajuste da data

Objetivo

Se o vaporizador de ar quente ficar desconectado do suprimento de energia por mais de três dias, a data e o horário precisarão ser reajustados.

Você pode usar a configuração básica "Data" para ajustar e salvar a data atual.

Pré-requisito

No display são mostrados os ícones das configurações básicas.

Ajuste da data

Para ajustar a data, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Data" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** No display aparecem as opções de seleção dos formatos de data possíveis.	
3	Selecione o formato de data desejado com o comutador basculante de ajuste.	20.05.2009 05-20-2009
4	Alterne entre dia, mês e ano com as teclas "Avançar" e "Voltar".	
5	Insira a data atual com o comutador basculante de ajuste.	28.05.2009 05-28-2009
6	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A data atual está salva.	

Ordenação em ordem alfabética ou numérica

Objetivo

Com a configuração básica "Classificar em ordem alfabética" é possível realizar o ordenamento das receitas de cozimento em ordem alfabética ou numérica, de acordo com os locais de armazenamento.

Dependendo do número de receitas salvas, a alteração da classificação de alfabética para numérica ou vice-versa pode levar algum tempo.

Pré-requisito

No display são mostrados os ícones das configurações básicas.

Classificação em ordem alfabética

Proceda do modo seguinte para classificar as receitas de cozimento no livro de receitas em ordem alfabética:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Livro de receitas alfabético" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A classificação em ordem alfabética está configurada.	

Classificação em ordem numérica

Proceda da seguinte maneira para classificar numericamente os locais de armazenamento:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Livro de receitas alfabético" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "NÃO" com o comutador basculante de ajuste.	NÃO
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A classificação em ordem numérica está configurada.	

Alteração dos valores padrão e seleção dos últimos valores utilizados

Objetivo

Com a configuração básica "Valores padrão" é possível especificar, ao selecionar um programa de cozimento, se deseja que os valores padrão ou os últimos valores utilizados referentes a tempo de cozimento e temperatura da câmara de cozimento apareçam no display.

Além disso, é possível personalizar os valores padrão a seguir, ajustados na fábrica, às suas necessidades:

Programa de cozimento	Temperatura de cozimento	Temperatura interna	Tempo de cozimento
	100°C	70°C	25 min
	150°C	70°C	70 min
	170°C	70°C	30 min
	135°C	70°C	5 min

Vantagens

Você usufrui das seguintes vantagens:

- O uso dos valores padrão ajuda a reduzir erros operacionais, especialmente se você trabalha com pessoal semiprofissional.
  Os valores que especificar aparecem toda a vez que um programa de cozimento for selecionado.
- Os últimos valores utilizados são especialmente úteis quando você cozinha regularmente vários lotes em sequência.
  Com essa opção, não há necessidade de selecionar valores de tempo e temperatura: o programa de cozimento pode ser iniciado imediatamente.

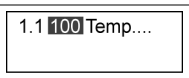
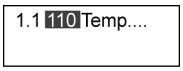
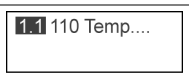
Pré-requisito

No display são mostrados os ícones das configurações básicas.

Alteração dos valores padrão

Para alterar os valores padrão, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Valores padrão" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** Aparece no display uma lista de seleção dos valores padrão.	

Etapa	Procedimento	Botão
5	Selecione o "valor padrão" a alterar com o comutador basculante de ajuste.	
6	Use o botão "Avançar" para caminhar pelos valores numéricos.	
7	Defina o valor desejado com o comutador basculante de ajuste. Por exemplo, a temperatura de cozimento ao vapor.	
8	Volte com o botão "Voltar" para salvar o valor.	
9	Repita as etapas 6 e 7 para ajustar outros valores padrão.	
10	Confirme os ajustes efetuados com o botão "Menu de funções". **Resultado:** Os valores padrão foram reajustados.	

Seleção dos últimos valores utilizados

Para optar por usar os últimos valores selecionados, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Valores padrão" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "NÃO" com o comutador basculante de ajuste.	NÃO
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O vaporizador de ar quente utiliza agora os últimos valores ajustados.	

Ajuste da indicação da temperatura

Objetivo

Com a configuração básica "Temperatura em °C", é possível ajustar a indicação da temperatura para °C ou °F.

Limitação

Uma alteração da indicação da temperatura **não** implica em uma alteração correspondente dos dados no livro de receitas, que precisarão ser ajustados manualmente.

Pré-requisito

No display são mostrados os ícones das configurações básicas.

Ajuste da indicação da temperatura para °C

Proceda do modo seguinte para ajustar a indicação da temperatura para °C:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Temperatura em °C" com o comutador basculante de ajuste.	°C/F
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A indicação da temperatura está ajustada para °C.	

Ajuste da indicação da temperatura para °F

Proceda do modo seguinte para ajustar a indicação da temperatura para °F:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Temperatura em °C" com o comutador basculante de ajuste.	°C/F
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "NÃO" com o comutador basculante de ajuste.	NÃO
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A indicação da temperatura está ajustada para °F.	

Configuração do endereço da rede

Objetivo

O endereço da rede é necessário para usar o PC Control, o PC HACCP e o Convotherm Service System.

Com a configuração básica "Endereço da rede" é possível configurar o endereço da rede.

Pré-requisito

É necessário satisfazer os pré-requisitos seguintes:

- No display são mostrados os ícones das configurações básicas.
- O endereço da rede que se pretende atribuir ao aparelho não pode já estar em uso por outro aparelho.

Configuração do endereço da rede

Para configurar o endereço na rede, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Endereço da rede" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** Aparece o endereço atual da rede.	
3	Selecione o endereço da rede desejado com o comutador basculante de ajuste.	01-120
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O endereço da rede está configurado.	

Salvamento / Carregamento do livro de receitas

Objetivo

Por meio da configuração básica "Salvar / carregar livro de receitas" é possível salvar ou carregar o livro de receitas.

Pré-requisito

No display são mostrados os ícones das configurações básicas.

Salvamento do livro de receitas

Para salvar o livro de receitas, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Salvar o livro de receitas" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O livro de receitas foi salvo.	

Carregamento do livro de receitas

Para carregar o livro de receitas, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Carregar livro de receitas" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
3	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O livro de receitas foi salvo.	

Configuração do idioma

Objetivo

Com a configuração básica "Idioma" é possível configurar o idioma a utilizar.

Pré-requisito

No display são mostrados os ícones das configurações básicas.

Configuração do idioma

Para configurar o idioma, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Selecione o ícone "Idioma" com o comutador basculante de ajuste.	
2	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** Opções de seleção são exibidas no display.	
3	Selecione o idioma desejado com o comutador basculante de ajuste.	 Inglês Português Francês
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O idioma da rede está configurado.	

6 Os programas de cozimento de seu vaporizador de ar quente

Os programas de cozimento

Seu vaporizador de ar quente oferece os seguintes programas básicos de cozimento predefinidos:
- Cozinhar ao vapor
- Vapor quente
- Ar quente
- Regeneração

Com base nestes programas de cozimento básicos é possível cozinhar todos os tipos de alimentos com o mais alto nível de qualidade e com economia de tempo.

Além dos programas de cozimento básicos, seu vaporizador de ar quente também oferece uma série de programas de cozimento especiais, baseados nos tipos de cozimento básicos:
- Cozimentos de temperatura baixa, ideais para biocozimento de baixo nível de oxigênio e cozimento noturno
- Cozimento Delta T
- Cook & Hold
- Cozimento noturno
- ecoCooking

Em combinação com todos os programas de cozimento básicos e especiais é possível utilizar a função de medição da temperatura do miolo, e em determinados programas de cozimento especiais, p. ex. cozimento sous vide, sua utilização é necessária.

Vantagens gerais do seu vaporizador de ar quente

As seguintes vantagens estão disponíveis para todos os tipos de cozimento:
- Você sempre obtém o clima otimizado de câmara de cozimento.
- As substâncias dos sabores não são transportadas, mesmo se em um carregamento forem cozidos diferentes alimentos.
- Não é necessário especificar manualmente os valores de umidade.

Desenvolvimento de receitas de cozimento próprias

É possível que programas de cozimento básicos e especiais, eventualmente com medição da temperatura interna, sejam combinados em receitas de cozimento próprias de uma ou mais etapas que são salvas no livro de receitas, de onde são chamadas pelo Press&Go.

Nesta seção oferecemos as diretrizes pertinentes para a adaptação dos programas de cozimento às exigências especiais de seus produtos. Naturalmente que a configuração de suas receitas de cozimento permanece consigo e com seus clientes.

Conteúdo

Este capítulo compreende os seguintes assuntos:

	Página
Cozinhar ao vapor	127
Vapor quente	129
Ar quente	130
Regeneração	131
Medição de temperatura interna	132
Cozimento Delta T	134
Cook & Hold	136
Cozimento noturno	138

Cozinhar ao vapor

Faixa de temperatura

Com o programa de cozimento "Cozinha ao vapor" trabalhamos em uma faixa de temperatura de 30 °C a 120 °C.

Dependendo da temperatura é feita a distinção entre
- Biovapor (30 - 99°C)
- Vapor (100°C)
- Vapor rápido (101 - 120°C)

Utilização

O programa de cozimento "Cozinhar ao vapor" é ideal para os tipos de cozimento
- Cozinhar
- Cozinhar ao vapor
- Escaldar
- Escalfar
- Conservação

Os programas especiais utilizados na função "Cozinhar ao vapor", são
- Biocozimento de baixo nível de oxigênio
- Cozimento a baixa temperatura
- Cozimento noturno

Vantagens na vaporização com 100 °C

Você usufrui das seguintes vantagens:
- O cozimento ao vapor protege de maneira ótima as vitaminas, minerais e substâncias vegetais secundárias, como pigmentos e fibras.
- O trabalho é rápido, pois o vapor está disponível a qualquer momento.

Exemplos de aplicação para vaporização com 100 °C

Por exemplo, o programa de cozimento é ideal para
- Legumes
- Arroz
- Macarrão de trigo (seco)
- Almôndega de massa de pão ou batata
- Almôndegas
- Nhoque
- Batata

Vantagens na biovaporização entre 30 °C e 99 °C

Você usufrui das seguintes vantagens:
- Seus alimentos são preparados com elevado grau de proteção.
- O rompimento de películas e tripas é totalmente eliminado durante o escaldamento ou aquecimento de linguiças e produtos similares.
- Pratos de excelentes nível de qualidade são alcançados com alimentos sensíveis, como empadas, frango em gelatina, flans/torteletas, recheios, crème caramel e alimentos de dieta.
- A clara de ovo alcança uma ótima consistência através do cozimento exato (p. ex. em peixes).

Exemplos de aplicação para biovaporização entre 30 °C e 99 °C

Por exemplo, o programa de cozimento é ideal para
- Filé de peixe
- Empadas
- Frango em gelatina
- Flans/torteletas
- Recheios
- Pequenas almôndegas
- Crème caramel

Vantagens na vaporização rápida entre 101 °C e 120 °C

Você usufrui das seguintes vantagens:
- Você economiza tempo

Exemplos de aplicação para vaporização rápida entre 101 °C e 120 °C

O programa de cozimento é ideal para alimentos não sensíveis como
- Batata cozida na casca
- Beterrabas
- Tubérculos
- Vagens leguminosas (ervilhas, feijões, lentilhas, etc.)
- Repolhos

O programa de cozimento é especialmente indicado para alimentos, nos quais se deseja obter um leve douramento com a vaporização, como
- Bife roulé
- Enroladinhos de repolho
- Ensopado de carne bovina

Vapor quente

Faixa de temperatura

Com o programa de cozimento "Vapor quente" trabalhamos em uma faixa de temperatura de 100 °C a 250 °C.

Utilização

O programa de cozimento "Vapor quente" é indicado para todos os alimentos onde se aplica o método tradicional de cozimento manual com umidade e vapor, como
- em porco assado regado a molho
- em massas de fermento amanteigadas com "crescimento" ideal

Vantagens

Você usufrui das seguintes vantagens:
- Os alimentos não ressecam
- Os produtos assados como massas fermentadas, massas folhadas ou massas de pão crescem de forma excelente durante o cozimento
- Se necessário, a câmara de cozimento pode ser desumidificada (Função Crisp&Tasty) e com isso obtemos um produto suculento e crocante com um excelente e uniforme douramento.
- Transferência de energia bem rápida

Manejo ideal do programa de cozimento

Deve-se prestar atenção em:
- Geralmente, se compararmos aos métodos convencionais de cozimento, aqui reduzimos a temperatura no mínimo de 10 a 20 % e assim evitamos maiores perdas de cozimento.

Exemplos de uso

O programa de cozimento é ideal para
- grandes produtos assados totalmente cozidos
- aves (patos, gansos)
- gratinados e suflês
- produtos de padaria como massas amanteigadas, baguetes, etc.
- tortas
- Folhado de maçã

Ar quente

Faixa de temperatura

Com o programa de cozimento "Ar quente" trabalhamos em uma faixa de temperatura de 30 °C a 250 °C.

Utilização

O programa de cozimento "Ar quente" sempre é indicado quando não é exigida nenhuma umidade, como em

- Tostar
- Tostamento (de ossos)
- Assar
- Grelhar
- Dourar

Vantagens

Você usufrui das seguintes vantagens:

- Se necessário, a câmara de cozimento pode ser desumidificada e assim obtemos um produto tostado e crocante com um douramento uniforme.
- Em produtos de padaria, através da desumidificação (função Crisp&Tasty) obtemos uma crosta bem fina.

Manejo ideal do programa de cozimento

Deve-se prestar atenção em:

- Geralmente, se compararmos aos métodos convencionais de cozimento, aqui reduzimos a temperatura no mínimo de 10 a 20 % e assim evitamos maiores perdas de cozimento.

Exemplos de uso

O programa de cozimento é ideal para

- Pequenos produtos assados, p. ex. bifes e medalhões
- Pequenos petiscos sem gordura
- Gratinamento de produtos gratinados
- Fritamento alternativo de produtos de batata (como batatas fritas sem gordura), etc.
- Bolo de frutas

Regeneração

Utilização

O programa de cozimento "Regenerar" é adequado para a regeneração de alimentos já preparados em pratos, travessas ou recipientes de GN.

Faixa de temperatura e tempo de regeneração

O tempo e temperatura de regeneração dependem do produto, da espessura da camada e do número de pratos ou recipientes de GN à regenerar (ver valores de orientação abaixo neste assunto).

Vantagens

Você usufrui das seguintes vantagens:
- Conceito Cook & Chill: Você produz os alimentos calmamente, com baixa taxa de ocupação e prepara-os frios em pratos ou travessas.
- Você pode regenerar um número qualquer de pratos conforme solicitação.
- Os alimentos prontos preparados não ressecam na regeneração.
- Nos pratos não se formam poças de condensação e nem bordas ressecadas.
- Regeneração misturada de prato / recipiente de GN é possível.

Manejo ideal do programa de cozimento

Deve-se prestar atenção em:
- Componentes compactos de pratos como almôndegas ou bolinhos, enrolados, suflês ou empadões necessitam mais tempo para a regeneração do que por exemplo fatias assadas, acompanhamentos de legumes, arroz, batatas picadas ou torneadas.
- Evite sobreposições em grandes áreas e diferentes alturas de preparação dos componentes.
- Repouse peixe e carne sobre uma base de arroz ou assemelhado, para que haja regeneração uniforme e não grude no prato.
- Precozinhe seus alimentos em 80%, assim por exemplo preasse carne "rare" (mal-passada), se ela deve ficar estar "medium" (ao ponto) após a regeneração.
- Retire a gordura de legumes, arroz e macarrão antes da regeneração.
- Coloque molhos nos pratos somente após a regeneração.

Exemplos de uso

O programa de regeneração é ideal para
- praticamente todos os tipos de alimentos

Valores de orientação para a regeneração

Observe as seguintes regras na regeneração:
- Sempre preaqueça o vaporizador de ar quente.
- Após cada prato regenerado aqueça novamente para a temperatura de pré-aquecimento. Após atingir a temperatura de pré-aquecimento você pode regenerar imediatamente outra vez.

Os seguintes valores de orientação são aplicados no carregamento total:

OEB, OGB OES, OGS	Capacidade de pratos de até ø 32 cm Distância entre pratos de 66 mm	Capacidade de pratos de até ø 32 cm Distância entre pratos de 80 mm	Temperatura de pré-aquecimento do vapor quente	Tempo de pré-aqueci-mento	Temperatura de regene-ração	Tempo de regene-ração
6.10	20	-	180 °C	2 min	125 - 135 °C	4 - 8 min
6.20	39	-	180 °C	2 min	125 - 135 °C	4 - 8 min
10.10	32	-	180 °C	2 min	125 - 135 °C	4 - 8 min
10.20	60	-	250 °C	3 min	135 - 140 °C	6 - 10 min
12.20	74	59	250 °C	3 min	135 - 140 °C	6 - 10 min
20.10	61	50	250 °C	3 min	135 - 140 °C	6 - 10 min
20.20	122	98	250 °C	3 min	135 - 140 °C	6 - 10 min

Medição de temperatura interna

O princípio

Na medição de temperatura interna, a duração do processo de cozimento é controlada pela temperatura interna do produto de cozimento, e não pelo tempo.

A medição de temperatura interna pode ser utilizada com todos os programas de cozimento básicos.

Utilização

A medição de temperatura interna é recomendada principalmente no cozimento de assados de longa duração, bem como no cozimento pontual (medium, rare etc.).

Vantagens

Você usufrui das seguintes vantagens:
- Independentemente do tamanho e peso do assado, o cozimento ocorre precisamente no ponto desejado. Com isso você sempre obtém uma garantia da mais alta qualidade.
- Não precisamos gastar nenhum tempo e energia para monitorar e controlar o grau de cozimento.
- O sensor de múltiplos pontos mede em vários pontos ao longo da ponta do sensor e reconhece automaticamente a temperatura interna mais fria medida como o ponto médio da peça de carne. O sensor de múltiplos pontos evita erros nas perfurações e facilita o manuseio.
- Junto com os programas de cozimento obtemos um ganho de cozimento de até 50%.

Manejo ideal do tipo de cozimento

Deve-se prestar atenção em:
- Observe na seleção da temperatura interna final que os assados de longa duração repuxem no miolo depois de sua retirada do vaporizador de ar quente.
- No final do cozimento os assados de longa duração devem ser retirados imediatamente do vaporizador de ar quente e submetidos ao resfriamento de choque. Assim evitamos um cozimento excessivo.

Valores orientativos para a temperatura interna

Observe os seguintes valores orientativos:

Alimentos	Cozimento	Temperatura interna
Carne bovina		
Filé bovino, rosbife	Medium (ao ponto)	50 - 54 °C
Refogado de carne bovina	Bem passado	82 - 90 °C
Enrolados, lagarto cozido	Bem passado	82 - 95 °C
Carne de vitela		
Lombo de vitela	Medium (ao ponto)	54 - 58 °C
Peito de vitela, ombro de vitela	Bem passado	75 - 80 °C
Pernil de vitela	Bem passado	76 - 78 °C
Carne de porco		
Lombo de porco	Medium (ao ponto)	68 - 72 °C
Paleta de porco	Medium (ao ponto)	68 - 72 °C
Toucinho de porco, pernil de porco	Bem passado	72 - 78 °C
Kassler (costeleta de porco)	Medium (ao ponto)	65 - 68 °C
Cordeiro		
Pernil de cordeiro	Medium (ao ponto)	54 - 64 °C
Lombo de cordeiro	Medium (ao ponto)	52 - 56 °C
Aves		
Frango inteiro	Bem passado	75 - 82 °C
Peito de frango	Bem passado	75 - 77 °C
Perna de frango	Bem passado	75 - 82 °C
Peixe		
Filés de salmão	Medium (ao ponto)	63 - 65 °C

Cozimento Delta T

O princípio

O cozimento ΔT é um programa de cozimento em que a temperatura da câmara de cozimento aumenta dependendo da temperatura interna. Deve-se trabalhar sempre com o sensor de temperatura interna.

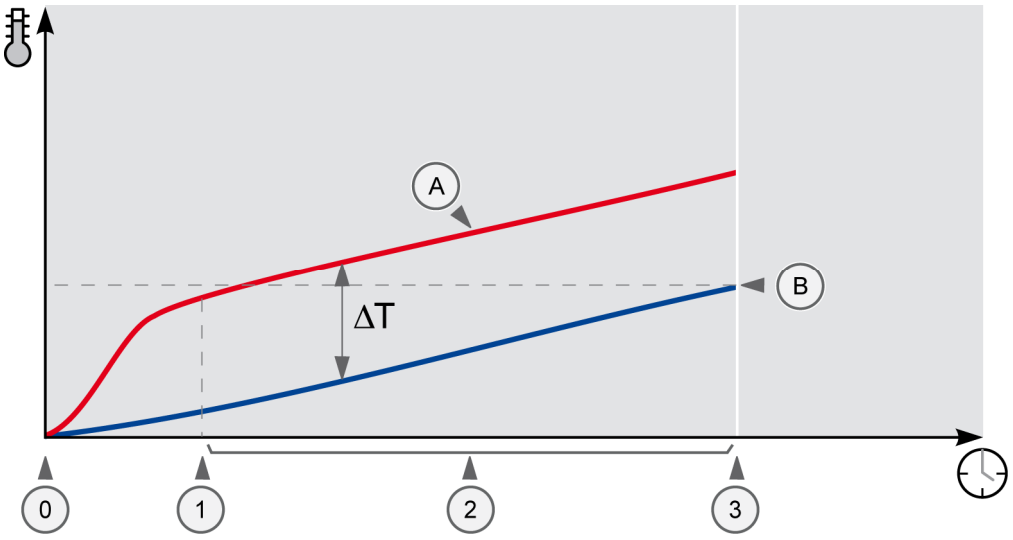
O programa de cozimento Delta T

A especificação dos dados do programa é realizada por meio da página "Cozinhar". Devem ser especificados os seguintes valores:

Botão	Significado	Função
ΔT	Temperatura Δ	Determina a temperatura na câmara de cozimento em função da temperatura interna.
	Temperatura interna	O programa de cozimento é finalizado ao ser alcançado este valor.

O processo de cozimento

A ilustração seguinte mostra o processo de cozimento:



N.°	Significado	Descrição
A	Temperatura na câmara de cozimento	Progressão da temperatura na câmara de cozimento
B	Temperatura interna	Valor especificado da temperatura interna

N.°	Significado	Descrição	Temperatura na câmara de cozimento Ⓐ
0	Início da fase 1	Início do programa: A temperatura interna e a da câmara de cozimento sobem.	Fase de aquecimento
1	Fim da fase 1	A temperatura da câmara de cozimento corresponde à soma da temperatura Δ e da temperatura interna atual.	ΔT + atual
2	Fase 2	A temperatura da câmara de cozimento continua subindo de acordo com a temperatura interna atual até a temperatura do miolo alcançar o valor predefinido.	ΔT + atual
3	Fim da fase 2	Fim do programa: A temperatura interna Ⓑ foi alcançada.	ΔT +

Utilização

O cozimento ΔT é principalmente indicado para cozinhar preservando a qualidade de presuntos cozidos, peixes inteiros, frango em gelatina e ovos mexidos em banho-maria.

Vantagens

Você usufrui das seguintes vantagens:
- A carne permanece suculenta e macia e temos uma perda mínima do assado.
- Ao utilizar a pré-seleção do tempo de partida, com o cozimento ΔT é possível principalmente aproveitar melhor aqueles horários de menor operação (como as horas noturnas).

Manejo ideal do tipo de cozimento

Deve-se prestar atenção em:
- Quanto mais alta for a temperatura Δ, mais alta é a perda de peso, e com isso o alimento é mais dourado.

Cook & Hold

O princípio

Cook&Hold é um programa de cozimento de duas etapas, consistindo em uma fase de cozimento (Cook) e outra na qual se mantém (Hold) uma determinada temperatura.

Para sua utilização, o programa requer
- um programa de cozimento: Vapor quente ou Ar quente
- uma temperatura interna de comutação
- uma temperatura interna final

Deve-se trabalhar sempre com o sensor de temperatura interna.

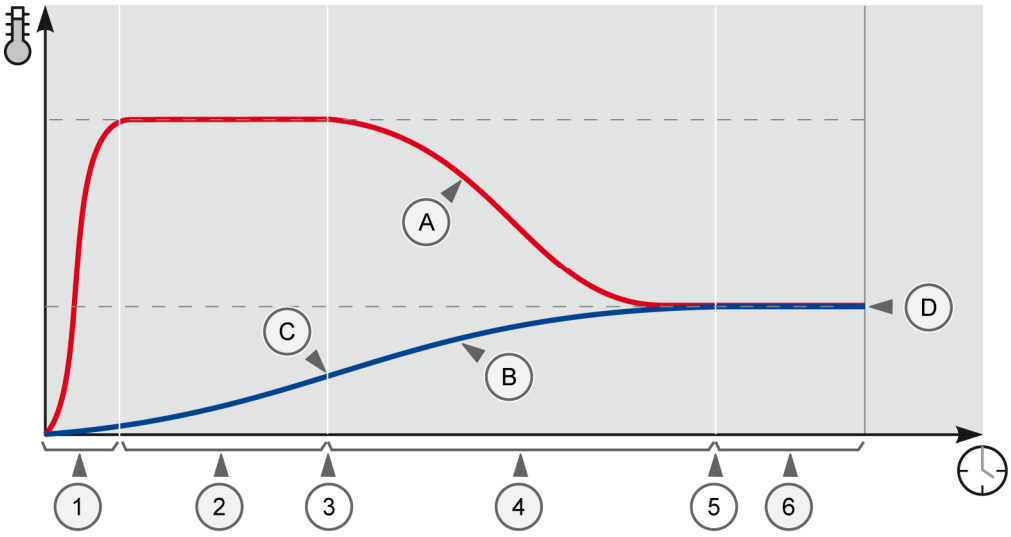
O programa de cozimento Cook & Hold

Devem ser especificados os seguintes valores:

Etapa do programa	Significado	Função
1	Temperatura de cozimento	Temperatura de cozimento desejada na fase de cozimento (Cook)
	Temperatura interna = Temperatura interna de comutação	Determina o final da fase de cozimento (Cook) e o início da de manutenção (Hold).
2	Temperatura de cozimento = Temperatura interna de manutenção	A temperatura interna de manutenção corresponde à temperatura interna final

O processo de cozimento

A ilustração seguinte mostra o processo de cozimento:



N.°	Significado	Descrição
Ⓐ	Temperatura na câmara de cozimento	Progressão da temperatura na câmara de cozimento
Ⓑ	Temperatura interna do produto de cozimento	Alteração na temperatura interna do produto de cozimento
Ⓒ	Temperatura interna de comutação	Valor especificado da temperatura interna de comutação
Ⓓ	Temperatura de manutenção	Valor especificado da temperatura interna final

N.°	Significado	Descrição	Temperatura na câmara de cozimento Ⓐ
1	Fase 1	Fase de aquecimento: A temperatura do alimento na câmara de cozimento sobe.	A temperatura da câmara de cozimento sobe
2	Fase 2 (Cook)	O programa de cozimento é executado até que a temperatura interna de comutação Ⓒ seja atingida.	A temperatura de cozimento atinge o valor especificado
3	Fim da fase 2	A temperatura interna de comutação Ⓒ é alcançada.	A temperatura de cozimento atinge o valor especificado
4	Fase 3 (Hold)	O programa de cozimento é executado na temperatura de manutenção (Hold). **Resultado:** ▪ A temperatura de cozimento baixa. ▪ O produto atinge gradualmente o ponto de cozimento.	A temperatura da câmara de cozimento baixa.
5	Fim da fase 3	Assim que a temperatura da câmara de cozimento alcança Ⓓ a temperatura de manutenção, o produto está pronto para ser servido.	Temperatura de manutenção atingida
6	Fase 4 (Hold)	A câmara de cozimento pode ser mantida na temperatura de manutenção Ⓓ até o tempo máximo de conservação do calor.	Temperatura de manutenção mantida

Utilização

Bem antes de precisar do prato pronto, é possível fazer uso dos períodos de baixa atividade para preparar alimentos do modo usual, carregar o vaporizador de ar quente e iniciar o programa Cook & Hold.

O programa Cook & Hold pode também ser usado no cozimento noturno.

Vantagens

Você usufrui das seguintes vantagens:
- Na fase de cozimento, coze carne nos tipos de cozimento Ar quente e Vapor quente.
- Na fase de manutenção, o produto termina o cozimento de modo bastante gradual, preservando a qualidade.

Manejo ideal do tipo de cozimento

Deve-se prestar atenção em:
- Na fase de cozimento, um intervalo de temperatura entre 120°C a 150°C é o mais adequado para os modos de cozimento Ar quente e Vapor quente.
- O momento de comutação para a fase de manutenção depende da quantidade de alimento na câmara, do tipo de carne e do tamanho das peças de carne.
- Selecione como temperatura de manutenção a temperatura interna desejada, de modo que os pratos não cozinhem demais.

Cozimento noturno

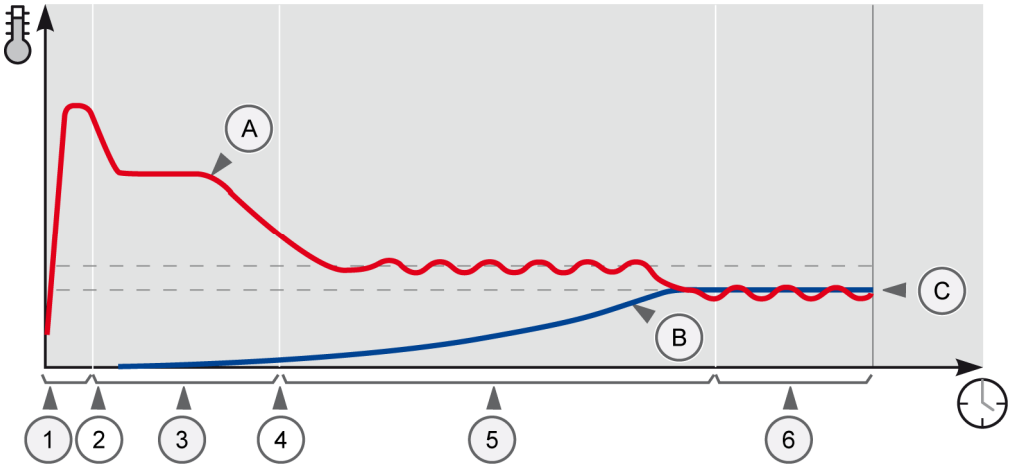
O princípio

O cozimento noturno é um programa de múltiplas etapas e de longa duração que é composto de várias etapas de cozimento e uma fase de parada final para maturar o produto.

Para sua utilização, o programa requer
- um programa de cozimento: Cozimento noturno MEDIUM, cozimento noturno WELL DONE ou cozimento noturno COOK

O processo de cozimento "Cozimento noturno MEDIUM" e "Cozimento noturno WELL DONE"

A ilustração seguinte mostra o processo de cozimento:

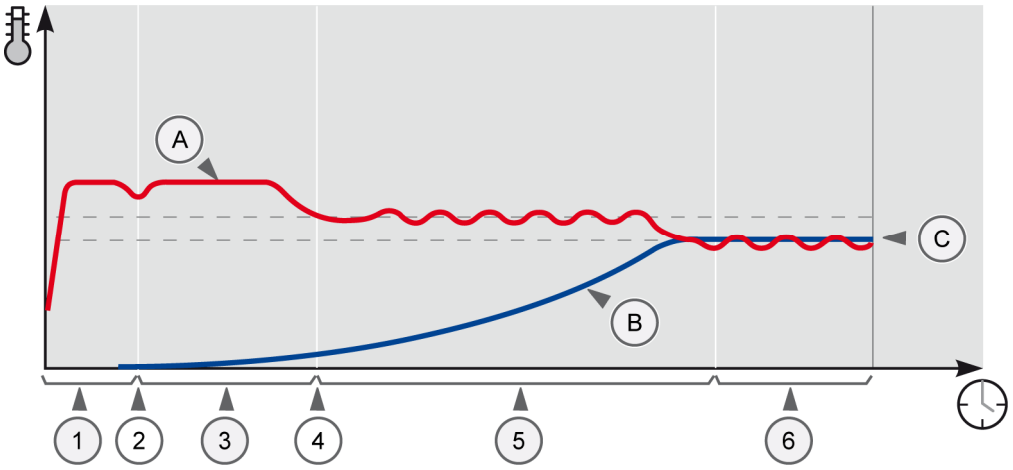


N.°	Significado	Descrição
Ⓐ	Temperatura na câmara de cozimento	Progressão da temperatura na câmara de cozimento
Ⓑ	Temperatura interna real	Progressão da temperatura interna do produto
Ⓒ	Temperatura de parada	Temperatura interna final

N.°	Significado	Descrição	Temperatura da câmara de cozimento Ⓐ	
			WELL DONE	MEDIUM
1	Pré-aquecimento	A câmara de cozimento é preaquecida. A temperatura da câmara de cozimento aumenta. 2 minutos de parada de tempo.	150°C	150°C
2	Carregamento	Carregamento da câmara de cozimento. Também é possível configurar um carregamento misto.		
3	Fase de pré-assamento	O produto é assado por 10 minutos.	130°C	130°C
4	Queda da temperatura	A temperatura da câmara de cozimento é baixada. Intervalo de tempo em função do produto.		
5	Fase de maturação	Fase de maturação do produto até alcançar a temperatura interna final.	78°C	65°C
6	Tempo de parada	Tempo de parada até o máx. de 15 horas	72°C	52°C

O processo de cozimento "Cozimento noturno COOK"

A ilustração seguinte mostra o processo de cozimento:



N.°	Significado	Descrição
Ⓐ	Temperatura na câmara de cozimento	Progressão da temperatura na câmara de cozimento
Ⓑ	Temperatura interna real	Progressão da temperatura interna do produto
Ⓒ	Temperatura de parada	Temperatura interna final

N.°	Significado	Descrição	Temperatura da câmara de cozimento Ⓐ
1	Pré-aquecimento	A câmara de cozimento é preaquecida. A temperatura da câmara de cozimento aumenta. 2 minutos de parada de tempo.	100°C
2	Carregamento	Carregamento da câmara de cozimento. Também é possível configurar um carregamento misto.	
3	Fase de pré-cozimento	O produto é precozido por 10 minutos.	100°C
4	Queda da temperatura	A temperatura da câmara de cozimento é baixada. Intervalo de tempo em função do produto.	
5	Fase de maturação	Fase de maturação do produto até alcançar a temperatura interna final.	80°C
6	Tempo de parada	Tempo de parada até o máx. de 15 horas	72°C

Utilização

Muito antes de precisar da comida pronta, é possível aproveitar o tempo de baixa operação e já ir preparando o alimento de modo com todo o cuidado, por exemplo, à noite.

Podem ser colocados os seguintes produtos para o cozimento noturno:
- Cozimento noturno MEDIUM: É principalmente indicado para rosbife
- Cozimento noturno WELL DONE: É principalmente indicado para porco assado e enrolados
- Cozimento noturno COOK: É principalmente indicado para lagarto cozido

Vantagens

Você usufrui das seguintes vantagens:
- Conseguimos um produto suculento com uma perda mínima de peso em comparação a um modo de preparação convencional
- Através da lenta maturação conseguimos um produto cozido de maneira bem homogênea

Manejo ideal do tipo de cozimento

Deve-se prestar atenção em:
- A fase de parada pode ter no máximo 15 horas
- Em um carregamento misto ou com diferentes tamanhos de carne, espete o sensor de temperatura do miolo no menor pedaço de carne

7 A aplicação dos programas de cozimento

Receitas de cozimento testadas como sugestão para você

Nesta seção mencionamos algumas receitas de cozimento testadas como sugestão para o desenvolvimento de suas próprias receitas de cozimento.

Conteúdo

Este capítulo compreende os seguintes assuntos:

	Página
Acompanhamentos	142
Peixe	143
Carnes, aves, caça	144
Bolos e massas	146

Acompanhamentos

Receitas para acompanhamentos

Receitas típicas para acompanhamentos:

Prato		°C	min	°C	Favor observar
Ovos		100	8-16	-	▪ Picar é suprimido ▪ mole após cerca de 10 min ▪ duro após cerca de 15 min
Cubos de ovos		85	20-25	-	
Legumes frescos		100	5-15	-	▪ cortados picados
Legumes congelados		100	8-15		
Batatas (repartidas)		100	25-35	-	▪ colocar em água com sal 15 min antes do cozimento ou salpicar com sal fino
Bolinhos de batata		100	25-30		▪ colocar sobre chapas untadas, cobrir diretamente após o cozimento
Macarrão (trigo e sêmola)		120	10-15	-	▪ utilizar recipientes sem furos, mexer é suprimido ▪ 1 parte macarrão, no mín. 5 partes de água fria
Omelete congelada		85	15-20	-	
Batata cozida na casca		110	30-35	-	
Batata frita		200	8-12		▪ Utilizar cesta de fritura ▪ com quantidades maiores de alimentação ligar Crisp&Tasty (nível 2)
Arroz		100	25-30	-	▪ colocar de molho 20 min ▪ utilizar recipientes sem furos ▪ 1 Parte arroz 1,5 até 2 partes água fria ou molho de carne ▪ a tampa é recomendada acima de 100 °C
Ovos mexidos frescos		160	5-10	-	▪ Acionar a velocidade reduzida do ventilador
Ovos mexidos congelados		85	15-20	-	
Wedges		210	10-12		▪ Utilizar cesta de fritura ▪ a cada 2ª grelha ▪ com quantidades maiores de alimentação ligar Crisp&Tasty (nível 2)

Peixe

Receitas para peixe

Receitas típicas para peixe

Prato		°C	min	°C	Favor observar
Peixe em manto de couve		89	-	69	
Filé de peixe empanado		220	10-13	-	▪ Utilizar a cada segunda grelha ▪ Utilizar chapa antiaderente ▪ Acionar Crisp&Tasty (nível 2)
Bolinhos de peixe		78	5-12	-	
Terrina de peixe		78	-	65	▪ Utilizar a cada segunda grelha
Truta assada		220	8-12	-	▪ Utilizar a cada segunda grelha ▪ Acionar Crisp&Tasty (nível 2)
Camarão assado		200	4-8	-	▪ Utilizar a cada segunda grelha
Camarão no vapor		80	4-8	-	▪ Utilizar a cada segunda grelha
Filé de salmão assado		220	6-12	-	▪ Utilizar a cada segunda grelha
Filé de salmão no vapor		78	5-10	-	
Linguado assado		225	7-10	-	▪ Acionar Crisp&Tasty (nível 2)
Linguado assado		225	10-12	-	▪ Acionar Crisp&Tasty (nível 2)

Carnes, aves, caça

Receitas para carnes, aves e caça

Receitas típicas para carnes, aves e caça

Prato		°C	min	°C	Favor observar
Linguiça para assar		210	7-12	-	
Cordon bleu		200	10-13	-	▪ Acionar Crisp&Tasty (nível 2)
Pato		150	-	85	▪ eventualmente rechear com maçã e cebolas
Peito de pato		225	-	50	
Filet steak de 200g		220	-	47	
Espeto de carne - Barbecue		210	8-12	-	▪ porta-espetos
Bolinho de carne		180	-	78	▪ Untar as chapas
Ganso		135	-	90	▪ remover a umidade de tempos em tempos
Assado de carne picada		135	-	85	▪ formar uma massa arredondada ou encher em fôrma de caixa
Pernil de coelho		135	-	72	▪ eventualmente colocar toucinho ou refogar em molho
Cervo assado		135	-	68	▪ Colocar o assado em recipiente fundo e encher aos poucos com o molho de carne
Pernil de vitela		135	-	78	▪ primeiro vaporizar por 10 min., depois inserir a pele de toucinho
Rosbife de vitela		135	-	78	
Bife de vitela 180g		225	-	47	
Costeleta de porco (Kassler)		180	10-12	-	▪ Untar as chapas
Presunto cozido		78	-	65	▪ O tempo de cozimento se orienta pelo peso
Rolinhos de repolho (charutos)		135	-	82	
Costeleta à milanesa		210	10-12	-	▪ Acionar Crisp&Tasty (nível 2)
Assado de cordeiro		130	-	78	
Carrée de cordeiro medium (ao ponto)		200	-	48	
Pernil de cordeiro medium (ao ponto)		125	-	50	
Bolo de fígado frito fresco		125	-	68	
Fatias de fígado		210	4-6	-	▪ não colocar farinha
Pimentões recheados		130	-	82	
Peru		125	-	72	▪ eventualmente rechear com carne temperada e ervas

Prato		°C	min	°C	Favor observar
Peito de peru gelhado		180	-	72	▪ eventualmente rechear com carne temperada e ervas
Peito de peru no bafo		89	-	72	
Peru à milanesa		210	9-13	-	▪ Acionar Crisp&Tasty (nível 2)
Pernil de cervo desossado		135	-	72	▪ eventualmente colocar toucinho ou marinar
Tortinha de cervo		150	-	72	▪ imprescindível colocar as coifas
Filé bovino medium (ao ponto)		125	-	50	
Filé bovino Wellington		150	-	48	▪ Pincelar levemente a massa folhada com ovo, dourar o filé antes
Refogado de carne bovina		130	-	82	
Rosbife medium		125	-	50	
Rump steak 200g		210	-	48	
Escalope		210	8-11	-	▪ Acionar Crisp&Tasty (nível 2)
Carne de porco assada		130	-	78	
Filé de porco inteiro		210	-	53	
Filé de porco em medalhão		210	-	48	
Paleta de porco		135	-	78	
Lombo de porco inteiro		135	-	72	
Pernil de porco		135	-	72	▪ primeiro vaporizar por 10 min., depois inserir a pele de toucinho
Linguiça branca		65	10-20	-	
tipo vienense / de Frankfurt		75	10-20	-	
Pernil de javali		135	-	72	

Bolos e massas

Bolos e massas

Receitas típicas para bolos e massas

Prato		°C	min	°C	Favor observar
Folhado de maçã		175	12-20	-	▪ Utilizar a cada segunda grelha ▪ Quantidade por chapa de acordo com o tamanho ▪ Não ocupar as chapas deixando espaços muito estreitos
Baguete congelado		165	6-15	-	▪ Quantidade por chapa de acordo com o tamanho ▪ Não ocupar as chapas deixando espaços muito estreitos
Fundos com massa de biscoito		150	15-20	-	▪ Acionar a velocidade reduzida do ventilador
Bolos de fôrma		165	25-35	-	▪ Utilizar a cada segunda grelha
Rosquilhas		155	12-15	-	▪ Quantidade por chapa de acordo com o tamanho ▪ Não ocupar as chapas deixando espaços muito estreitos
Pãezinhos congelados		165	10-12	-	▪ Quantidade por chapa de acordo com o tamanho ▪ Não ocupar as chapas deixando espaços muito estreitos
Crème brûlée		80	10-15	-	▪ Acionar a velocidade reduzida do ventilador
Crème caramel		80	15-25	-	▪ Acionar a velocidade reduzida do ventilador
Croissants congelados		165	15-22	-	▪ Quantidade por chapa de acordo com o tamanho ▪ Não ocupar as chapas deixando espaços muito estreitos
Bolo de ricota		145	30-40	-	▪ Utilizar a cada segunda grelha ▪ Acionar a velocidade reduzida do ventilador
Pedaços de massa podre		165	10-15	-	▪ Quantidade por chapa de acordo com o tamanho ▪ Não ocupar as chapas deixando espaços muito estreitos

Prato					Favor observar
		°C	min	°C	
Bolo de frutas		165	25-35	-	▪ Utilizar a cada segunda grelha
Massas amanteigadas congeladas		165	14-20	-	▪ Quantidade por chapa de acordo com o tamanho ▪ Não ocupar as chapas deixando espaços muito estreitos
Bolo seco		165	20-35	-	▪ Utilizar a cada segunda grelha
Massas injetadas		165	8-13	-	▪ Quantidade por chapa de acordo com o tamanho ▪ Não ocupar as chapas deixando espaços muito estreitos ▪ Acionar a velocidade reduzida do ventilador

8 Limpeza e conservação

Limpeza e manutenção do vaporizador de ar quente

Este capítulo permite que se familiarize com o plano de limpeza e de manutenção e lhe mostra como efetuar a limpeza do vaporizador de ar quente.

Conteúdo

Este capítulo compreende os seguintes assuntos:

	Página
Plano de limpeza e de manutenção	149
Limpeza da câmara de cozimento em modo semi-automático	152
Limpar a câmara de cozimento em modo automático (opcional no sistema CONVOClean)	154
Esvaziamento e enxágue do gerador de vapor	156
Aviso de descalcificação (apenas em OEB)	157
Produto de limpeza	158
Eliminação de falhas	159
Eliminação de falhas - Irregularidades na operação	161

Plano de limpeza e de manutenção

Vapor quente

⚠AVISO

Perigo de escaldamento em consequência de vapor quente

Ao se espirrar água na câmara de cozimento aquecido (com uma pistola de água, por exemplo), o vapor que ocorre na câmara pode provocar escaldamento.

- Somente faça a limpeza quando a câmara de cozimento baixar sua temperatura abaixo de 60°C.

Contato com produtos de limpeza

⚠AVISO

Perigo de irritação da pele e dos olhos

O produto de limpeza CONVOClean new e CONVOCare irrita a pele e olhos em contato direto. O CONVOClean forte provoca irritação em caso de contato direto.

- Não aspire a névoa de pulverização.
- Não deixe que o produto de limpeza entre em contato com os olhos e a pele.
- Não abra em circunstância alguma a porta do aparelho durante a limpeza totalmente automática.
- Use luvas de proteção e óculos de segurança em conformidade com a folha de dados de segurança.

Pré-requisitos

Antes de efetuar uma limpeza ou manutenção, verifique se os pré-requisitos a seguir foram preenchidos:

- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.
- O aparelho é desenergizado antes da limpeza das peças externas e internas.

Limpeza diária

A tabela seguinte dá uma visão geral dos trabalhos de limpeza que devem ser realizados diariamente:

O que deve ser limpo?	Procedimento	Produto de limpeza
Câmara de cozimento	*Limpeza da câmara de cozimento em modo semi-automático* na página 152	CONVOClean new para um câmara de cozimento levemente suja ou CONVOClean forte para sujeira normal a pesada
	Limpeza da câmara de cozimento em modo automático (opção sistema CONVOClean) na página 154	CONVOClean forte e CONVOCare
Compartimento de ventilação atrás da chapa de aspiração.	*Limpeza da câmara de cozimento em modo semi-automático* na página 152	CONVOClean new para um câmara de cozimento levemente suja ou CONVOClean forte para sujeira normal a pesada
	Limpeza da câmara de cozimento em modo automático (opção sistema CONVOClean) na página 154	CONVOClean forte e CONVOCare

O que deve ser limpo?	Procedimento	Produto de limpeza
Vedação em torno porta do aparelho	*Limpeza da vedação higiênica* na página 185	Com produto de limpeza comercial na máquina de lavar
Escoadouro da câmara de cozimento	Lavar para evitar entupimentos	Com a pistola de água
Recipiente de desumidificação	*Limpeza do recipiente de desumidificação* na página 188	CONVOClean new ou CONVOClean forte
Bandeja coletar no carrinho de abastecimento (aparelho fixo)	Esvaziar e limpar manualmente	CONVOClean forte
Carcaça do aparelho por fora	Limpar manualmente com um pano maio	Limpador de aço inoculável comercial
Câmara de cozimento se uma película branca ou colorações escuras forem perceptíveis	Se, então ▪ Vaporizar frio ▪ deixar fazer efeito por 10 minutos ▪ Polir com esponja macia e não abrasiva ▪ Lavar	CONVOCare

Limpeza semanal

A tabela seguinte dá uma visão geral dos trabalhos de limpeza que devem ser realizados semanalmente:

O que deve ser limpo?	Procedimento	Produto de limpeza
Porta de vidro duplo por dentro	*Limpeza da porta de vidro duplo* na página 183	Produto para limpeza de vidros comercial
Orifício de medição do bypass	*Limpeza do orifício de medição do bypass* na página 186	CONVOClean new ou CONVOClean forte
Bandeja coletar e da porta (aparelho de mesa) Nível de escoamento da porta (aparelho fixo)	Limpar manualmente	CONVOClean new ou CONVOClean forte
Rotor (apenas na opção CONVOClean *system*)	*Limpeza do rotor* na página 192	CONVOClean forte
separador de resíduos/ventilador, piso da câmara de cozimento, do lado esquerdo	Limpar manualmente com um pano sem fios	Produto de limpeza comercial

Limpeza mensal

A tabela seguinte dá uma visão geral dos trabalhos de limpeza que devem ser realizados mensalmente:

O que deve ser limpo?	Procedimento	Produto de limpeza
Armação inferior (opcional)	limpar manualmente com um pano maio	Limpador de aço inoculável comercial

Manutenção

Você mesmo precisa realizar regularmente alguns poucos trabalhos de manutenção. Outros trabalhos de manutenção podem ser realizados apenas pelo serviço de assistência ao cliente.

Trabalhos de manutenção diárias que você mesmo deve realizar

A tabela seguinte dá uma visão geral dos trabalhos de manutenção que devem ser realizados diariamente:

O que deve sofrer manutenção?	Procedimento	Produto de manutenção / ferramenta
Gerador de vapor (apenas OEB & OGB)	*Esvaziamento e enxágue do gerador de vapor* na página 156	Automaticamente
O amaciamento da água deve ser ajustado de modo correto se uma película branca se tornar visível na câmara de cozimento	Chamar o serviço de assistência ao cliente	-

Manutenção mensais que você mesmo deve realizar

A tabela seguinte dá uma visão geral dos trabalhos de manutenção que devem ser realizados mensalmente:

O que deve sofrer manutenção?	Procedimento	Produto de manutenção / ferramenta
Trilho da porta do aparelho	Limpar	-

Trabalhos de manutenção que o serviço de assistência ao cliente deve realizar

A tabela seguinte lhe dá uma visão geral dos intervalos dos trabalhos de manutenção que o serviço de assistência ao cliente deve realizar e de seus intervalos temporais:

Qual a frequência?	O que deve sofrer manutenção?
Anualmente	Manutenção geral
De acordo com a solicitação	Descalcificação do gerador de vapor

Mais sobre o tema ...

Assim você faz do modo certo!

- Limpeza da porta de vidro duplo 183
- Limpeza da vedação higiênica 185
- Limpeza do orifício de medição do bypass 186
- Limpeza do recipiente de desumidificação 188
- Limpeza do rotor 192
- Esvaziamento da bandeja coletora de condensado do carrinho de abastecimento 190

Temas correlatos

- Limpeza da câmara de cozimento em modo semi-automático 152
- Limpar a câmara de cozimento em modo automático (opcional no sistema CONVOClean) 154
- Produto de limpeza 158
- Esvaziamento e enxágue do gerador de vapor 156
- Aviso de descalcificação (apenas em OEB) 157
- Substituição do recipiente de limpeza com CONVOCare 194

Limpeza da câmara de cozimento em modo semi-automático

Contato com produtos de limpeza

⚠AVISO

Perigo de irritação da pele e dos olhos

O produto de limpeza CONVOClean new e CONVOCare irrita a pele e olhos em contato direto. O CONVOClean forte provoca irritação em caso de contato direto.

- Não aspire a névoa de pulverização.
- Não deixe que o produto de limpeza entre em contato com os olhos e a pele.
- Não abra em circunstância alguma a porta do aparelho durante a limpeza totalmente automática.
- Use luvas de proteção e óculos de segurança em conformidade com a folha de dados de segurança.

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Utensílios e ferramentas necessárias

São necessários os meios auxiliares seguintes:

- Produto de limpeza CONVOClean new ou forte no recipiente spray

Lidando com o recipiente spray

Ao lidar com o recipiente spray, observe o seguinte:

- Jamais deixe o recipiente spray tempo demasiado sob pressão sem utilização. Desapertar vagarosamente o cabeçote da bomba de modo que o ar comprimento possa escapar.
- Lave o recipiente spray semanalmente.
- Lave o bico, o prolongamento do bico e o bocal do bico após cada utilização.

Limpeza da câmara de cozimento em modo semi-automático

Proceda do seguinte modo para a limpeza da câmara de cozimento em modo semi-automático:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Remova os restos maiores de cozimento e de assado da câmara de cozimento.	
2	Feche a porta do aparelho.	
3	Selecionar o menu de funções.	
4	Selecionar, com o comutador basculante de ajuste, o ícone "Limpeza semi-automática".	
5	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** A limpeza semi-automática é iniciada.	
6	Tão logo soe um sinal, remova o porta-bandejas e a chapa de aspiração.	

Etapa	Procedimento	Botão
7	Borrife a câmara de cozimento, também atrás da chapa de aspiração, e a drenagem do piso com CONVOClean new ou CONVOClean forte em recipiente spray (1).	
8	Monte a placa de aspiração e o porta-bandejas.	
9	Feche a porta do aparelho. **Resultado:** O programa continua a trabalhar automaticamente. Se o seu vaporizador de ar quente for elétrico, prosseguir ir no passo 11.	
10	Se seu vaporizador de ar quente opera a gás, enxágue atrás da chapa de aspiração com a pistola de água assim que soar o próximo sinal.	
11	Assim que soar o próximo sinal, desligue o vaporizador de ar quente.	
12	Lavar bem a câmara de cozimento, o acessório e a área atrás da chapa de aspiração com a pistola de água (2). Em caso de sujeira pesada, é possível repetir o procedimento de limpeza.	
13	Não abrir a porta do aparelho, apenas a deixe entreter.	

Mais sobre o tema ...

Assim você faz do modo certo!

- Desmontagem e montagem dos porta-bandejas (somente para aparelhos de mesa)....167
- Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos de mesa 178

Temas correlatos

- Produto de limpeza 158
- Plano de limpeza e de manutenção....149

Limpar a câmara de cozimento em modo automático (opcional no sistema CONVOClean)

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:
- Em aparelhos fixos: A ponte de pré-aquecimento está colocada.
- Todos os alimentos foram retirados da câmara de cozimento.
- Os dois recipientes com os produtos de limpeza estão conectados corretamente.
- O nível de enchimento do recipiente é suficiente e a lança de sucedo encontra-se no líquido.
- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Utensílios e ferramentas necessárias

São necessários os meios auxiliares seguintes:
- Detergente CONVOClean forte no recipiente com etiqueta vermelha
- Detergente para bocais CONVOCare no recipiente com etiqueta esverdeada
- Produto de limpeza CONVOClean new / forte no recipiente spray para o pós-tratamento
- Detergente para bocais CONVOCare no recipiente spray para o pós-tratamento

Limpeza da câmara de cozimento em modo totalmente automático

Proceda do seguinte modo para a limpeza da câmara de cozimento em modo totalmente automático:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Girar uma vez o bocal do rotor no teto da câmara de cozimento para testar sua liberdade de movimento.	
2	Remova os restos maiores de cozimento e de assado da câmara de cozimento.	
3	Feche a porta do aparelho.	
4	Selecionar o menu de funções.	
5	Selecionar, com o comutador basculante de ajuste, o ícone "Limpeza totalmente automática".	
6	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de confirmação é exibido no display.	
7	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
8	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O menu de seleção aparece no display.	
9	Selecionar o grau de sujeira com o comutador basculante de ajuste: Q = Limpeza rápida 1 = Sujeira leve 2 = Sujeira normal 3 = Sujeira pesada 4 = Sujeira pesada - lustro+	Q, 1, 2, 3, 4

Etapa	Procedimento	Botão
10	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O *sistema* CONVOClean é iniciado.	
11	Abrir, quando solicitado pelo sistema, a porta do aparelho, verificar o conteúdo e fechar a porta. **Resultado:** O vaporizador de ar quente inicia o *sistema* CONVOClean. **Atenção:** Não interrompa de modo nenhum esse procedimento. Não abra a porta do aparelho.	

Pós-tratamento da câmara de cozimento

Em caso de sujeira muito acentuada recomenda-se realizar uma limpeza semi-automática e tratar de modo preciso dos restos de sujeira restantes.

Eventos de falha possíveis

A tabela seguinte mostra os possíveis eventos de falha e as reações apropriadas:

Evento de falha	Reação
É exibida a mensagem "Falta de água"	Verificar a conexão de água.
É exibida a mensagem "Falta pressão no limpador"	Verificar qual recipiente de limpeza não está mais suficientemente cheio e encha-o. Em caso de emergência também com água.
Queda de energia	Quando o limpador já foi colocado, o vaporizador de ar quente realiza, por medida de segurança, uma lavagem obrigatória da câmara de cozimento e pode somente depois disso ser utilizado.
Você cancelou a limpeza totalmente automática.	

Mais sobre o tema ...

Próxima etapa

- Introdução básica de funções complementares e programas especiais. 78

Assim você faz do modo certo!

- Colocação e retirada da ponte de pré-aquecimento (apenas em aparelhos fixos) 165
- Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos de mesa 178
- Desmontagem e montagem dos porta-bandejas (somente para aparelhos de mesa) 167
- Substituição do recipiente de limpeza com CONVOCare 194

Temas correlatos

- Limpeza do rotor 192
- Limpeza da câmara de cozimento em modo semi-automático 152
- Plano de limpeza e de manutenção 149
- Produto de limpeza 158

Esvaziamento e enxágue do gerador de vapor

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:
- Você tem um aparelho OEB ou OGB.

Utensílios e ferramentas necessárias

São necessários os meios auxiliares seguintes:
- nenhum

Esvaziamento e enxágue do gerador de vapor

Para esvaziar e lavar o recipiente coletor do condensado, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Botão
1	Ligue o vaporizador de ar quente. **Resultado:** ▪ O autodiagnóstico é realizado. ▪ A iluminação da câmara de cozimento acende.	
2	Pressione o botão "Menu de funções". **Resultado:** No display aparecem os ícones das funções.	
3	Selecionar, com o comutador basculante de ajuste, o ícone "Lavagem do gerador de vapor".	
4	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** Um menu de confirmação aparece no display.	
5	Selecione "SIM" com o comutador basculante de ajuste.	SIM
6	Confirme a seleção com o botão "Menu de funções". **Resultado:** O gerador de vapor é esvaziado, lavado, novamente enchido e aquecido. Esse procedimento pode durar até 5 minutos. Depois disso o vaporizador de ar quente pronto para ser utilizado.	

Mais sobre o tema ...

Temas correlatos

Plano de limpeza e de manutenção.....149

Aviso de descalcificação (apenas em OEB)

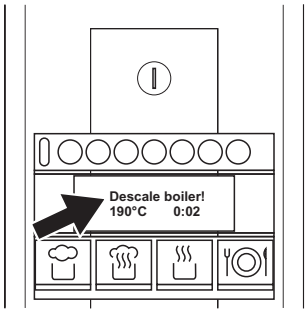
O princípio

Tão logo o aparelho esteja ligado, ocorre uma verificação permanente do estado de calcificação. Se um grau de calcificação definido foi alcançado, um aviso de calcificação é emitido, exibido no display no estado de parada (aparelho ligado sem a execução programa de cozimento).

O aparelho pode continuar a ser operado normalmente. A indicação é apenas um aviso de advertência.

O valor limiar para o grau de calcificação é ajustável, podendo ser modificado pela assistência técnica autorizada ou por pessoal especialmente treinado.

Assim parece o aviso!



Descalcificação do gerador de vapor

Informe o serviço de assistência ao cliente autorizado ou o pessoal especialmente treinado para descalcificar o gerador de vapor.

Mais sobre o tema ...

Temas correlatos

Plano de limpeza e de manutenção.....149

Produto de limpeza

Produto de limpeza

Utilizar apenas produtos de limpeza originais para a limpeza da câmara de cozimento.

Observação:

Danos resultantes de uma limpeza inadequada e de uma incorreta utilização dos produtos de limpeza anulam a garantia.

A tabela seguinte mostra os produtos de limpeza originais, seu uso e modo de utilização:

Produto	Utilização	Modo de utilização
CONVOClean new produtos de limpeza amigáveis ao meio ambiente para sujeira leves (**não para limpeza automática da câmara de cozimento**)	Limpeza da câmara de cozimento ▪ manual ▪ semi-automático	SP
CONVOClean forte produto de limpeza amigável ao meio ambiente para sujeira normal a pesada	Limpeza da câmara de cozimento ▪ manual ▪ semi-automático	SP
	Limpeza da câmara de cozimento ▪ automática	Ao recipiente conectado ao sistema de limpeza ou gaveta de limpeza debaixo do vaporizador de ar quente
CONVOCare Detergente para bocais	Limpeza da câmara de cozimento ▪ automática	Ao recipiente conectado ao sistema de limpeza ou gaveta de limpeza debaixo do vaporizador de ar quente
	Pós-tratamento manual da câmara de cozimento	SP
Spray de limpeza de aço inoxidável	Cuidado das paredes externas do vaporizador de ar quente	-
Limpador de aço inoxidável	Cuidado das paredes externas do vaporizador de ar quente	-

Lidando com o produtos de limpeza

Ao usar produtos de limpeza, deve-se usar um equipamento de proteção conforme *Equipamento de proteção pessoal* na página 51.

As folha de dados de segurança da UE devem ser observadas.

O pessoal deve ser instruído regularmente pela empresa operadora do vaporizador de ar quente.

Eliminação de falhas

Erros e reações requeridas

A seguinte tabela explica o código de erro exibido no display:

Código de erro	Descrição do erro	Ação requerida
E01.0	**OEB/OGB:** Falta de água no gerador de vapor **OES/OGS:** Falta de água: Pressão da água 5 segundos depois da interconexão via válvula abaixo de 0,5 bar	1. Abrir o abastecimento de água 2. Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E02.0	Temperatura muito alta no compartimento de conexão elétrica Em temperaturas superiores a 45°C o ventilador adicional é ligado. O limiar de erro é 80°C.	1. Limpar o separador de resíduos no piso externo 2. Da espaço à alimentação de ar no piso do aparelho 3. Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E03.0	Falha do ventilador / Motor TP (interruptor de segurança da temperatura) foi acionado ou falha no conversor de frequência	1. Verificar o fusível no lado da instalação 2. Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E04.0	Falha do ventilador adicional no compartimento elétrico	1. Limpar o separador de resíduos no piso externo 2. Da espaço à alimentação de ar no piso do aparelho 3. Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E05.0	sem gás	1. Abrir o suprimento de gás 2. Encher a tubulação de gás (iniciar duas vezes o ar quente) 3. Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E11.0	O sensor da câmara de cozimento (B6) detecta excesso de temperatura	Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E12.0	O sensor de temperatura interna (KTM) detecta excesso de temperatura	Corrigir a posição do sensor
E13.0	O sensor do gerador de vapor detecta excesso de temperatura	1. Enxaguar do gerador de vapor 2. Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E14.0	O sensor bypass detecta excesso de temperatura	1. Verificar o fusível 2. Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E15.0	O sensor do condensador (B3) detecta excesso de temperatura	1. Abrir o abastecimento de água 2. Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E21.0	Sensor (B6) da câmara de cozimento interrompido	Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E22.0	Sensor (KTM) da temperatura interna desconectado	Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E23.0	Sensor do gerador de vapor (B4) desconectado	Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente

Código de erro	Descrição do erro	Ação requerida
E24.0	Sensor do bypass (B5) interrompido	Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E25.0	Sensor (B3) do condensador desconectado	Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E26.0	O sensor de temperatura de proteção do gerador de vapor (B8) foi interrompido	Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E27.0	O sensor de temperatura de proteção do gerador de vapor (B8) detecta excesso de temperatura	Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E29.0	O sensor de temperatura do miolo (KTM) tem um curto-circuito no aterramento	Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E33.0	Falha de funcionamento do gerador de vapor	Deixar que o limitador de temperatura de segurança N7 seja inspecionado e zerado pela assistência técnica
E34.0	Falha da bomba DE: A bomba não arranca	1. Desconectar o aparelho da rede por aproximadamente 10 segundos e reiniciar 2. Desativar o gerador de vapor e entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E83.0	Algoritmo de cozimento não admissível	1. Reescrever o programa de cozimento 2. Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E96.0	Falha de comunicação entre SM e BM	1. Desconectar o aparelho da rede por aproximadamente 10 segundos e reiniciar 2. Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente
E99.0	Erro geral de inicialização	Desconectar o aparelho da rede por aproximadamente 10 segundos e reiniciar
	IDM Error (IDM = módulo de identificação)	1. Desligar e voltar a ligar o aparelho. 2. Se o erro sempre voltar a ser exibido: Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente.
	Fatal IDM Error (IDM = módulo de identificação)	Entrar em contato com o serviço de assistência ao cliente

Eliminação de falhas - Irregularidades na operação

Erros e reações requeridas

A tabela seguinte esclarece as possíveis irregularidades na operação e sua eliminação:

Irregularidade	Causa possível	Reação necessária / Aqui continuamos ...
Corado irregular	Chapa de aspiração incorretamente fechada	*Desmontagem e montagem da chapa de aspiração* na página 178
	Temperatura muito alta na câmara de cozimento	Selecionar uma temperatura de cozimento mais baixa e aumentar o tempo de cozimento
	Bypass com gordura	*Limpeza do orifício de medição do bypass* na página 186 Eventualmente entrar em contato com o serviço de assistência técnica
O aparelho não reage às entradas dentro de 10-20 seg.	O software travou	Pressione LIG/DES por 5 segundos ou desconecte o aparelho da rede por 5 segundos
Não é mais possível ligar ou deslizar o aparelho	LIG/DES travado por 3 segundos	Tente novamente após três segundos.
Corre água em baixo para fora do aparelho quando se fecha a porta	Em todas as causas	**Cuidado, risco de contaminação**: Alimentos que estiverem em contato com essa água devem ser eliminados.
	Entupimento ou estreitamento do tubo de rejeitos líquidos	Testar e eventualmente limpar o sistema de exaustão do lado do fabricante. Eventualmente inserir a conexão permanente
	Conexão permanente de rejeitos líquidos nos aparelhos com o *sistema* Condições	
	Bypass entupido	*Limpeza do orifício de medição do bypass* na página 186
	Duto de saída de ar entupido ou obstruído	Remover objeto
	Dreno do aparelho entupido	Limpar o escoadouro
Durante a operação espirra água para dentro da câmara de cozimento	O enxágue automático do gerador de vapor não foi realizado diariamente	*Esvaziamento e enxágue do gerador de vapor* na página 156
A água permanece na câmara de cozimento	Dreno do aparelho entupido	Lavar o escoadouro
Manchas negras na câmara de cozimento	Produto de limpeza incorreto	Utilizar CONVOClean forte para a limpeza automática Utilizar CONVOClean forte ou CONVOClean new para a limpeza semi-automática
	Dureza da água demasiado alta	Ajustar a dureza da água, veja os dados técnicos na página 21, na página 29, na página 33, na página 25

Irregularidade	Causa possível	Reação necessária / Aqui continuamos ...
Mau resultado da limpeza	Pressão da água muito baixa	Testar a pressão da água Eventualmente elevar a pressão no lado do fabricante
	Grau de sujidade ajustado incorreto	Selecionar um nível de limpeza superior
	Utilização de produto de limpeza incorreto	Utilizar CONVOClean forte para a limpeza automática Utilizar CONVOClean forte ou CONVOClean new para a limpeza semi-automática

9 Assim você faz do modo certo!

Dicas importantes de manuseio do vaporizador de ar quente

Neste capítulo fornecemos algumas dicas importantes de manuseio aplicadas ao vaporizador de ar quente, que sempre serão necessárias em seu trabalho.

Conteúdo

Este capítulo compreende os seguintes assuntos:

	Página
Abertura segura da porta do aparelho	164
Colocação e retirada da ponte de pré-aquecimento (apenas em aparelhos fixos)	165
Desmontagem e montagem dos porta-bandejas (somente para aparelhos de mesa)	167
Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa	168
Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas	170
Carregamento de aparelhos fixos	174
Acondicionamento do sensor de temperatura interna em aparelhos de mesa	176
Acondicionamento do sensor de temperatura do miolo em aparelhos instalados no piso	177
Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos de mesa	178
Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos instalados no piso	180
Versão para grelhas (somente em aparelhos de mesa)	182
Limpeza da porta de vidro duplo	183
Limpeza da vedação higiênica	185
Limpeza do orifício de medição do bypass	186
Limpeza do recipiente de desumidificação	188
Esvaziamento da bandeja coletora de condensado do carrinho de abastecimento	190
Limpeza do rotor	192
Substituição do recipiente de limpeza com CONVOClean forte	193
Substituição do recipiente de limpeza com CONVOCare	194

Abertura segura da porta do aparelho

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

- Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

Vapor quente / fumos

⚠AVISO

Perigo de queimadura em consequência do vapor e fumos

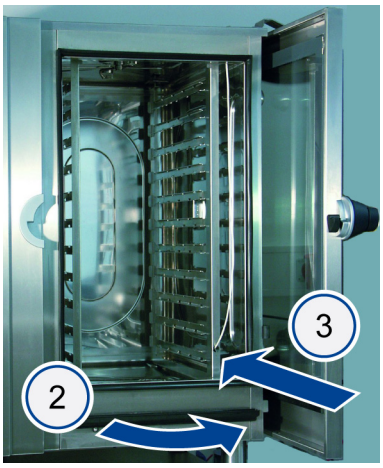
O vapor quente e os fumos que escaparem podem causar o escaldamento do rosto, mãos, pés e pernas.

- Abra a porta do aparelho de acordo com as instruções e nunca coloque a cabeça dentro da câmara de cozimento.
- Coloque a ponte de pré-aquecimento nos aparelhos instalados no piso se durante o pré-aquecimento nenhum carrinho de abastecimento se encontrar no vaporizador de ar quente.

Abertura segura da porta do aparelho

Para abrir a porta do aparelho, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Trazer o manípulo da porta para a posição horizontal (1) e aguardar um pouco para que o vapor possa escapar.	

Etapa	Procedimento	Figura
2	Girar o manípulo ainda para cima (2) o abrir a porta devagar.	
3	Abrir a porta (2) e deslocá-la para o lado no vaporizador de ar quente para trás (3).	

► Colocação e retirada da ponte de pré-aquecimento (apenas em aparelhos fixos)

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

► Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

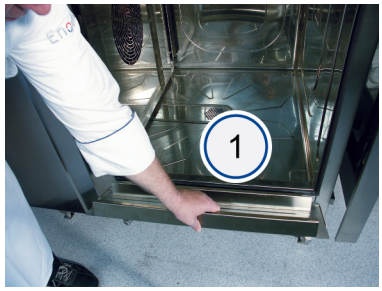
Finalidade da ponte de pré-aquecimento

A ponte de pré-aquecimento é necessária nos aparelhos padrões nos seguintes procedimentos:

- Ao preaquecer sem o carrinho de abastecimento, pois do contrário o vapor e névoa quente que escaparem podem causar o escaldamento do rosto, mãos, pés e pernas.
- Na limpeza automática sem carrinho de abastecimento, pois do contrário os produtos de limpeza podem escoar para fora e igualmente desprender vapor.

Colocar a ponte de pré-aquecimento

Para colocar a ponte de pré-aquecimento, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Encaixar a ponte de pré-aquecimento (1).	
2	Levantar a ponte de pré-aquecimento (2).	

Retirar a ponto de pré-aquecimento

Para retirar a ponte de pré-aquecimento, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Retire a ponte de pré-aquecimento com a alça deslizante do carrinho de abastecimento.	

Mais sobre o tema ...

Temas correlatos

Carregamento de aparelhos fixos 174

Desmontagem e montagem dos porta-bandejas (somente para aparelhos de mesa)

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

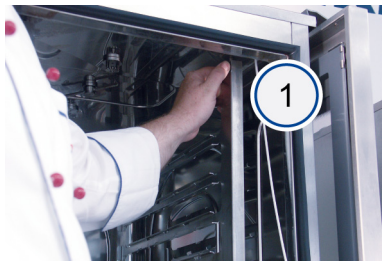
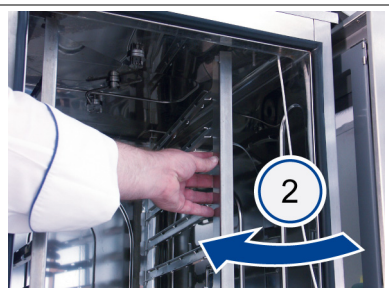
Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

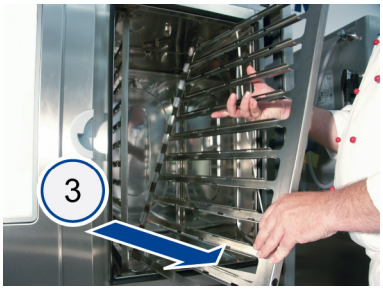
O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

- Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

Desmontagem dos porta-bandejas

Para remover um porta-bandeja, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Soltar as molas em cima e em baixo (1).	
2	Bascule o porta-bandejas na câmara de cozimento (2).	

3	Pressione o porta-bandejas para cima e depois desencaixe-o (3). **Atenção:** Cuide para que os trilhos não entortem, pois isso pode impedir a fixação segura de grelhas, chapas e recipientes.	

Montagem dos porta-bandejas

Para montar um porta-bandejas, proceda da maneira inversa. Cuide para que o porta-bandejas seja fixado corretamente.

▶ Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

- ▶ Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

Vapor quente / fumos

⚠AVISO

Perigo de queimadura em consequência do vapor e fumos

O vapor quente e os fumos que escaparem podem causar o escaldamento do rosto, mãos, pés e pernas.

- ▶ Abra a porta do aparelho de acordo com as instruções e nunca coloque a cabeça dentro da câmara de cozimento.
- ▶ Coloque a ponte de pré-aquecimento nos aparelhos instalados no piso se durante o pré-aquecimento nenhum carrinho de abastecimento se encontrar no vaporizador de ar quente.

Líquidos quentes

⚠AVISO

Perigo de escaldamento por líquidos quentes

O derramamento de produtos de cozimento líquidos pode causar o escaldamento do rosto e das mãos.

- Somente coloque os recipientes com líquidos ou recipientes que contenham produtos de cozimento líquidos em níveis de grelha que estão abaixo da altura marcada (1,60 m) pelo aviso de advertência "Líquidos quentes" no aparelho ou no carrinho de abastecimento. Somente estes níveis de grelha podem ser vistos por todos os operadores.
- Durante o carregamento, preste atenção para que os porta-bandejas sejam fixados corretamente.
- Coloque o recipiente corretamente no trilho em formato de U do porta-bandejas. Não coloque o recipiente no trilho superior.
- Fixe a trava de transporte do suporte de grelhas no seu carro porta-bandejas.
- Cubra os recipientes com líquido quente durante o transporte.
- Transporte líquidos quentes somente cobertos no carro porta-bandejas ou no carrinho de abastecimento.
- Cuide para que o carro porta-bandejas com o suporte de grelhas ou o carrinho de abastecimento não tombem.

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Carregamento

Para carregar, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Abra a porta do aparelho (1).	
2	Carregue os níveis de grelha com seu produto de cozimento (2). Observe o peso de abastecimento máximo, na página 21, na página 29, na página 33, na página 25: **AVISO!** Preste atenção para que os recipientes com líquidos ou com produtos de cozimento líquidos somente permaneçam em um nível (altura) de grelha visível.	

Retirada do produto de cozimento

Para retirar o produto de cozimento, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento
1	Abra a porta do aparelho.
2	Retire o produto de cozimento na horizontal.

Mais sobre o tema ...

Assim você faz do modo certo!

Abertura segura da porta do aparelho 164

Temas correlatos

Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas 170

Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

- Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

Vapor quente / fumos

⚠AVISO

Perigo de queimadura em consequência do vapor e fumos

O vapor quente e os fumos que escaparem podem causar o escaldamento do rosto, mãos, pés e pernas.

- Abra a porta do aparelho de acordo com as instruções e nunca coloque a cabeça dentro da câmara de cozimento.
- Coloque a ponte de pré-aquecimento nos aparelhos instalados no piso se durante o pré-aquecimento nenhum carrinho de abastecimento se encontrar no vaporizador de ar quente.

Líquidos quentes

⚠AVISO

Perigo de escaldamento por líquidos quentes

O derramamento de produtos de cozimento líquidos pode causar o escaldamento do rosto e das mãos.

- Somente coloque os recipientes com líquidos ou recipientes que contenham produtos de cozimento líquidos em níveis de grelha que estão abaixo da altura marcada (1,60 m) pelo aviso de advertência "Líquidos quentes" no aparelho ou no carrinho de abastecimento. Somente estes níveis de grelha podem ser vistos por todos os operadores.
- Durante o carregamento, preste atenção para que os porta-bandejas sejam fixados corretamente.
- Coloque o recipiente corretamente no trilho em formato de U do porta-bandejas. Não coloque o recipiente no trilho superior.
- Fixe a trava de transporte do suporte de grelhas no seu carro porta-bandejas.
- Cubra os recipientes com líquido quente durante o transporte.
- Transporte líquidos quentes somente cobertos no carro porta-bandejas ou no carrinho de abastecimento.
- Cuide para que o carro porta-bandejas com o suporte de grelhas ou o carrinho de abastecimento não tombem.

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

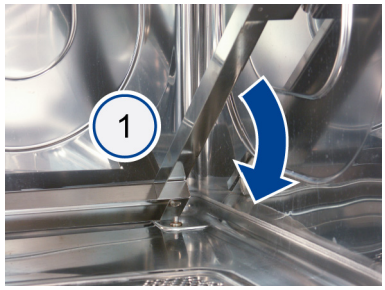
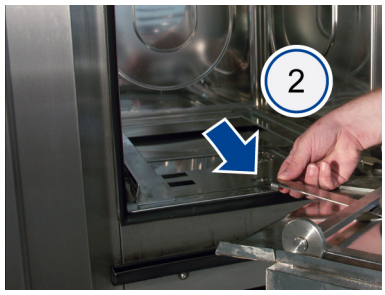
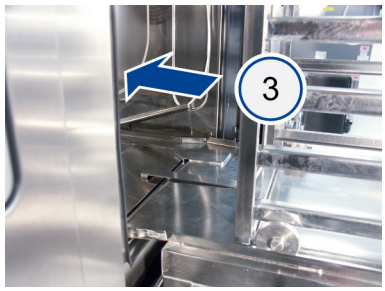
Acessório necessários

Você precisa dos seguintes acessórios:

- Carro porta-bandejas
- Suporte de grelhas ou suporte de grelhas para pratos
- Armação de entrada

Carregar com o carro porta-bandejas

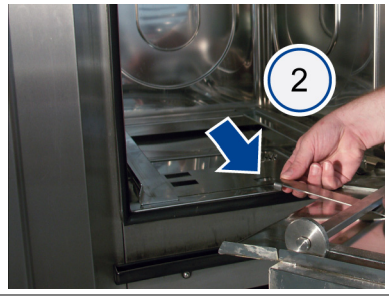
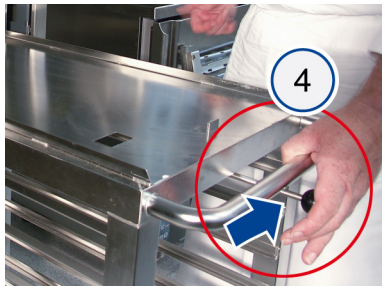
Para carregar com o carro porta-bandejas, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Desencaixe o porta-bandejas.	
2	Fixar a armação de entrada (1) e montá-la no piso do aparelho.	
3	Posicione o suporte de grelhas no carro porta-bandejas.	
4	Engate a trava de transporte.	
5	Carregue o suporte de grelhas. Observe o peso de abastecimento máximo: na página 21, na página 29, na página 33, na página 25 **AVISO!** Preste atenção para que os recipientes com líquidos ou com produtos de cozimento líquidos somente permaneçam em um nível (altura) de grelha visível.	
6	Abra a porta do aparelho.	
7	Fixe o carro porta-bandejas no vaporizador de ar quente (2) e acione o freio de estacionamento.	
8	Empurre o suporte de grelhas para dentro da câmara de cozimento (3).	
9	Solte a fixação (4) e afaste o carro porta-bandejas.	
10	Feche a porta do aparelho.	

Retirada do produto de cozimento

É possível retirar os recipientes individualmente ou utilizar o carro porta-bandejas.

Para retirar o produto de cozimento com a ajuda do carro porta-bandejas, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Abra a porta do aparelho.	
2	Fixe o carro porta-bandejas no vaporizador de ar quente (2) e acione o freio de estacionamento.	
3	Puxe o suporte de grelhas sobre o carro porta-bandejas.	
4	Engate a trava de transporte. **AVISO!** Se a trava de transporte não estiver engatada, o suporte de grelhas pode tombar do carro porta-bandejas.	
5	Solte a fixação (4) e afaste o carro porta-bandejas.	
6	Retire o produto de cozimento do carro porta-bandejas.	

Mais sobre o tema ...

Assim você faz do modo certo!

- Abertura segura da porta do aparelho 164
- Desmontagem e montagem dos porta-bandejas (somente para aparelhos de mesa)..... 167

Temas correlatos

- Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa 168

Carregamento de aparelhos fixos

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

- Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

Vapor quente / fumos

⚠AVISO

Perigo de queimadura em consequência do vapor e fumos

O vapor quente e os fumos que escaparem podem causar o escaldamento do rosto, mãos, pés e pernas.

- Abra a porta do aparelho de acordo com as instruções e nunca coloque a cabeça dentro da câmara de cozimento.
- Coloque a ponte de pré-aquecimento nos aparelhos instalados no piso se durante o pré-aquecimento nenhum carrinho de abastecimento se encontrar no vaporizador de ar quente.

Líquidos quentes

⚠AVISO

Perigo de escaldamento por líquidos quentes

O derramamento de produtos de cozimento líquidos pode causar o escaldamento do rosto e das mãos.

- Somente coloque os recipientes com líquidos ou recipientes que contenham produtos de cozimento líquidos em níveis de grelha que estão abaixo da altura marcada (1,60 m) pelo aviso de advertência "Líquidos quentes" no aparelho ou no carrinho de abastecimento. Somente estes níveis de grelha podem ser vistos por todos os operadores.
- Durante o carregamento, preste atenção para que os porta-bandejas sejam fixados corretamente.
- Coloque o recipiente corretamente no trilho em formato de U do porta-bandejas. Não coloque o recipiente no trilho superior.
- Fixe a trava de transporte do suporte de grelhas no seu carro porta-bandejas.
- Cubra os recipientes com líquido quente durante o transporte.
- Transporte líquidos quentes somente cobertos no carro porta-bandejas ou no carrinho de abastecimento.
- Cuide para que o carro porta-bandejas com o suporte de grelhas ou o carrinho de abastecimento não tombem.

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Carregamento do aparelho fixo com o carrinho de abastecimento

Carregar com o carrinho de abastecimento do modo descrito a seguir:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Carregue o carrinho de abastecimento. Observe o peso de abastecimento máximo: na página 21, na página 29, na página 33, na página 25 **AVISO!** Preste atenção para que os recipientes com líquidos ou com produtos de cozimento líquidos somente permaneçam em um nível (altura) de grelha visível.	
2	Abra a porta do aparelho.	
3	Retire a ponte de pré-aquecimento.	
4	Entre com o carrinho de abastecimento até o encosto (1). **Cuidado:** Risco de esmagamento das mãos. Utilizar o cabo.	
5	Retire o cabo e pendurá-lo na parede lateral esquerda.	
6	Feche a porta do aparelho.	
7	Fixe os rolos do carrinho de abastecimento (2).	

Retirada do produto de cozimento

Para retirar o produto de cozimento, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Abra a porta do aparelho.	
2	Solte a fixação dos rolos.	
3	Pendure o cabo e puxe o carro para fora.	
4	Feche a porta do aparelho.	

Mais sobre o tema ...

Assim você faz do modo certo!

- Abertura segura da porta do aparelho 164
- Colocação e retirada da ponte de pré-aquecimento (apenas em aparelhos fixos) 165

Acondicionamento do sensor de temperatura interna em aparelhos de mesa

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

- Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

Finalidade

O sensor de temperatura interna deve ser acondicionado, quando este não for necessário para o processo de cozimento. Do contrário existe o risco de o sensor sofrer dano.

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Acondicionamento

Para acondicionar o sensor de temperatura interna, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Empurre o sensor para dentro da abertura no porta-bandejas.	

Mais sobre o tema ...

Assim você faz do modo certo!

- Abertura segura da porta do aparelho 164
- Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa 168
- Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas 170
- Carregamento de aparelhos fixos 174

Acondicionamento do sensor de temperatura do miolo em aparelhos instalados no piso

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

- Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

Finalidade

O sensor de temperatura interna deve ser acondicionado, quando este não for necessário para o processo de cozimento. Do contrário existe o risco de o sensor sofrer dano.

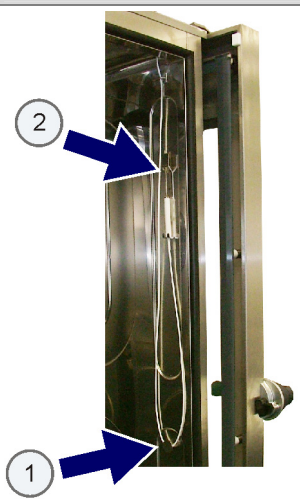
Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Acondicionamento

Para acondicionar o sensor de temperatura interna, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Conduza o cabo do sensor de temperatura do miolo em volta do retorno de cabo (1).	
2	Empurre o sensor no suporte (2).	

Mais sobre o tema ...

Assim você faz do modo certo!
- Abertura segura da porta do aparelho 164
- Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa 168
- Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas 170
- Carregamento de aparelhos fixos 174

Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos de mesa

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

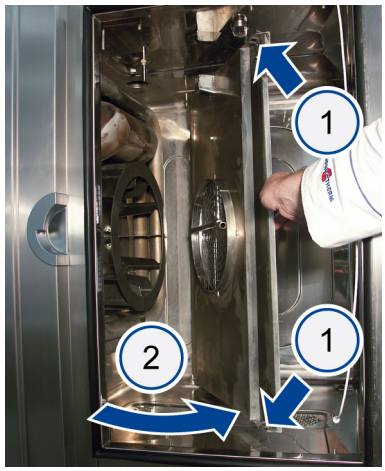
- Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

Utensílios e ferramentas necessárias

São necessários os meios auxiliares seguintes:
- Ferramenta adequada, p. ex. chave de boca para soltar as molas

Desmontagem da chapa de aspiração

Para desmontar a chapa de aspiração, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Destrave os fechos na parte superior (1) e na parte inferior (1) com a ferramenta e tombe a chapa de aspiração para dentro da câmara de cozimento (2).	

2	Pressione a chapa de aspiração para cima e desencaixe-a (3).	

Montagem da chapa de aspiração

Para montar a chapa de aspiração, proceda de maneira inversa.

Mais sobre o tema ...

Temas correlatos

- Plano de limpeza e de manutenção 149
- Produto de limpeza 158
- Limpeza da vedação higiênica 185
- Limpeza do orifício de medição do bypass 186
- Limpeza do recipiente de desumidificação 188
- Substituição do recipiente de limpeza com CONVOCare 194

Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos instalados no piso

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

- Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

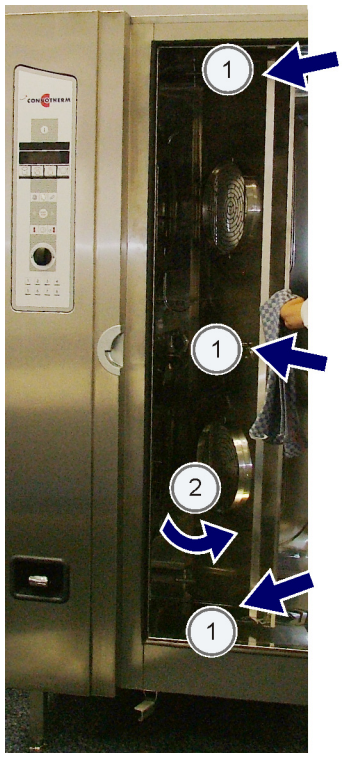
Utensílios e ferramentas necessárias

São necessários os meios auxiliares seguintes:

- Ferramenta adequada, p. ex. chave de boca para soltar as molas

Desmontagem da chapa de aspiração

Para desmontar a chapa de aspiração, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Destrave os fechos na parte superior (1), no centro (1) e na parte inferior (1) com a ferramenta e tombe a chapa de aspiração para dentro da câmara de cozimento (2).	

Etapa	Procedimento	Figura
2	Pressione a chapa de aspiração para cima e desencaixe-a (3).	

Montagem da chapa de aspiração

Para montar a chapa de aspiração, proceda de maneira inversa.

Mais sobre o tema ...

Temas correlatos

- Produto de limpeza 158
- Limpeza do orifício de medição do bypass 186
- Limpeza do recipiente de desumidificação 188
- Substituição do recipiente de limpeza com CONVOCare 194
- Limpeza da vedação higiênica 185
- Plano de limpeza e de manutenção 149

Versão para grelhas (somente em aparelhos de mesa)

Limitações de uso

Devem ser observadas as seguintes limitações de uso:
Não é permitido operar o aparelho com o bujão do escoadouro de gordura da seguinte maneira:

- Sem a conexão permanente do escoadouro de gordura
- Com o escoamento do líquido em recipiente aberto abaixo do aparelho
- Sem condutor de líquidos no contentor de gordura

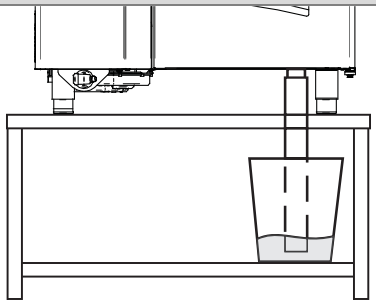
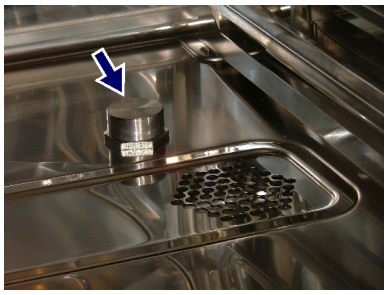
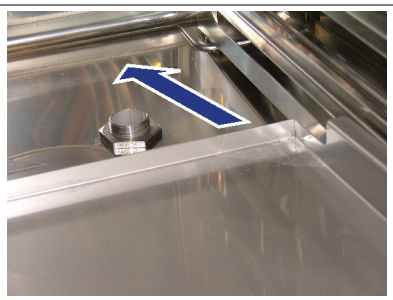
Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Preparação da versão para grelhas

Para preparar a versão para grelhas, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Coloque aprox. 5 cm de água no coletor de gordura, de modo que a abertura da mangueira esteja abaixo da superfície da água. Preste atenção para que haja uma saída livre para o coletor de gordura. **Atenção:** É extremamente necessário que sempre haja água no coletor de gordura (acima do nível da mangueira). Caso contrário o sistema fechado na câmara de cozimento não funciona.	
2	Abra o bujão do escoadouro de gordura no piso da câmara de cozimento.	
3	Empurre a bandeja coletora de gordura para dentro do aparelho. **Atenção:** O escoadouro da bandeja coletora de gordura deve estar centralizado sobre o escoadouro de gordura do piso da câmara de cozimento.	
4	Agora a versão para grelhas está pronta.	
5	Ao assar utilize as chapas intermediárias, para que o tempero (condimento) não seja removido pela gordura que começa a pingar.	

Limpeza da versão para grelhas

Para limpar a versão para grelhas, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento
1	Remova a bandeja coletora de gordura da câmara de cozimento.
2	Feche o bujão do escoadouro de gordura no piso da câmara de cozimento.
3	Agora podem ser realizados os seguintes trabalhos: ▪ limpeza semiautomática ▪ limpeza automática ▪ enxágue do gerador de vapor (automático ou manual) ▪ enxágue da câmara de cozimento com a pistola de água

Mais sobre o tema ...

Assim você faz do modo certo!

- Abertura segura da porta do aparelho 164
- Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa 168
- Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas 170
- Carregamento de aparelhos fixos 174

▶ Limpeza da porta de vidro duplo

Vapor quente

⚠AVISO

Perigo de escaldamento em consequência de vapor quente

Ao se espirrar água na câmara de cozimento aquecido (com uma pistola de água, por exemplo), o vapor que ocorre na câmara pode provocar escaldamento.

▶ Somente faça a limpeza quando a câmara de cozimento baixar sua temperatura abaixo de 60°C.

Limpeza por jatos de água

⚠PERIGO

Perigo de choque devido a curto-circuito

Lavar a carcaça externa com mangueira pode resultar em curto-circuito ou em choque elétrico, caso venha a tocar no aparelho.

▶ Não lave a carcaça externa com mangueira.
▶ Para operar o equipamento ao ar livre, utilize uma proteção contra chuva.

Feche a porta do aparelho

⚠CUIDADO

Perigo de ferimento nas mãos por prensagem

Durante a limpeza da porta do aparelho e na porta interna existe o risco de prensar as mãos.

▶ Cuidado para nunca colocar a mão entre a porta e o batente.

Utensílios e ferramentas necessárias

São necessários os meios auxiliares seguintes:
- produto para limpeza de vidros comercial

Limpeza da porta de vidro duplo

Para limpar a porta de vidro duplo, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Abrir o fecho rápido (1) da porta de vidro duplo.	
2	Limpe a porta de vidro duplo com o produto de limpeza de vidros. Aqui, preste atenção para não riscar o vidro.	
3	Feche novamente a porta de vidro duplo com o fecho rápido (1).	

Mais sobre o tema ...

Temas correlatos

- Produto de limpeza 158
- Limpeza da vedação higiênica 185
- Limpeza do orifício de medição do bypass 186
- Limpeza do recipiente de desumidificação 188
- Limpeza do rotor 192

Limpeza da vedação higiênica

Vapor quente

⚠AVISO

Perigo de escaldamento em consequência de vapor quente

Ao se espirrar água na câmara de cozimento aquecido (com uma pistola de água, por exemplo), o vapor que ocorre na câmara pode provocar escaldamento.

- Somente faça a limpeza quando a câmara de cozimento baixar sua temperatura abaixo de 60°C.

Limpeza por jatos de água

⚠PERIGO

Perigo de choque devido a curto-circuito

Lavar a carcaça externa com mangueira pode resultar em curto-circuito ou em choque elétrico, caso venha a tocar no aparelho.

- Não lave a carcaça externa com mangueira.
- Para operar o equipamento ao ar livre, utilize uma proteção contra chuva.

Utensílios e ferramentas necessárias

São necessários os meios auxiliares seguintes:

- detergente suave, de cheiro neutro e comum de mercado
- pano macio
- nenhuma ferramenta

Limpeza da vedação higiênica

Para limpar a vedação higiênico, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Retirar a vedação higiênico que está em torno da porta do aparelho. Iniciar o trabalho nos cantos.	
2	Limpar a vedação higiênico com produto de limpeza.	
3	Seção totalmente a vedação higiênico.	
4	Preço a vedação higiênico. Iniciar o trabalho nos cantos.	

Mais sobre o tema ...

Temas correlatos

- Produto de limpeza 158
- Limpeza da porta de vidro duplo 183
- Limpeza do orifício de medição do bypass 186
- Limpeza do recipiente de desumidificação 188
- Limpeza do rotor 192

Limpeza do orifício de medição do bypass

Vapor quente

⚠AVISO

Perigo de escaldamento em consequência de vapor quente

Ao se espirrar água na câmara de cozimento aquecido (com uma pistola de água, por exemplo), o vapor que ocorre na câmara pode provocar escaldamento.

- Somente faça a limpeza quando a câmara de cozimento baixar sua temperatura abaixo de 60°C.

Contato com produtos de limpeza

⚠AVISO

Perigo de irritação da pele e dos olhos

O produto de limpeza CONVOClean new e CONVOCare irrita a pele e olhos em contato direto. O CONVOClean forte provoca irritação em caso de contato direto.

- Não aspire a névoa de pulverização.
- Não deixe que o produto de limpeza entre em contato com os olhos e a pele.
- Não abra em circunstância alguma a porta do aparelho durante a limpeza totalmente automática.
- Use luvas de proteção e óculos de segurança em conformidade com a folha de dados de segurança.

Limpeza por jatos de água

⚠PERIGO

Perigo de choque devido a curto-circuito

Lavar a carcaça externa com mangueira pode resultar em curto-circuito ou em choque elétrico, caso venha a tocar no aparelho.

- Não lave a carcaça externa com mangueira.
- Para operar o equipamento ao ar livre, utilize uma proteção contra chuva.

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Utensílios e ferramentas necessárias

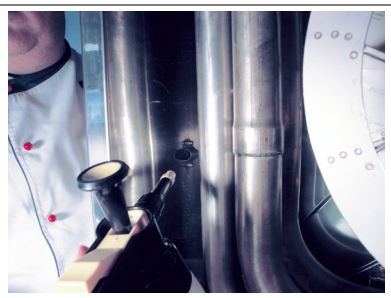
São necessários os meios auxiliares seguintes:
- Produto de limpeza CONVOClean forte no recipiente spray
- Escova do recipiente

Lidando com o recipiente spray

Ao lidar com o recipiente spray, observe o seguinte:
- Jamais deixe o recipiente spray tempo demasiado sob pressão sem utilização. Desapertar vagarosamente o cabeçote da bomba de modo que o ar comprimento possa escapar.
- Lave o recipiente spray semanalmente.
- Lave o bico, o prolongamento do bico e o bocal do bico após cada utilização.

Limpeza do orifício de medição do bypass

Para limpar a abertura de medição do bypass, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Desmontar a chapa de aspiração ou lavá-la.	
2	Borrife o orifício de medição do bypass com CONVOClean forte.	
3	Limpar o orifício de medição do bypass com a escova do recipiente.	
4	Enxaguar com a pistola de água.	
5	Preço a chapa de aspiração.	
6	Não abra a porta do aparelho, apenas a deixe entreaberta.	

Mais sobre o tema ...

Assim você faz do modo certo!

- Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos de mesa 178

Temas correlatos

- Produto de limpeza 158
- Limpeza da porta de vidro duplo 183
- Limpeza da vedação higiênica 185
- Limpeza do recipiente de desumidificação 188
- Limpeza do rotor 192

▶ Limpeza do recipiente de desumidificação

Contato com produtos de limpeza

⚠AVISO

Perigo de irritação da pele e dos olhos

O produto de limpeza CONVOClean new e CONVOCare irrita a pele e olhos em contato direto. O CONVOClean forte provoca irritação em caso de contato direto.

- ▶ Não aspire a névoa de pulverização.
- ▶ Não deixe que o produto de limpeza entre em contato com os olhos e a pele.
- ▶ Não abra em circunstância alguma a porta do aparelho durante a limpeza totalmente automática.
- ▶ Use luvas de proteção e óculos de segurança em conformidade com a folha de dados de segurança.

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

- ▶ Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

Utensílios e ferramentas necessárias

São necessários os meios auxiliares seguintes:

- Produto de limpeza CONVOClean new / forte no recipiente spray

Atenção: Não utilizar nenhum outro produto de limpeza.

Lidando com o recipiente spray

Ao lidar com o recipiente spray, observe o seguinte:
- Jamais deixe o recipiente spray tempo demasiado sob pressão sem utilização. Desapertar vagarosamente o cabeçote da bomba de modo que o ar comprimento possa escapar.
- Lave o recipiente spray semanalmente.
- Lave o bico, o prolongamento do bico e o bocal do bico após cada utilização.

Limpeza do recipiente de desumidificação

Para limpar o recipiente de desumidificação, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Desmontar a chapa de aspiração ou lavá-la.	
2	Retirar a cobertura do recipiente de desumidificação.	
3	Libere a bandeja de desumidificação e o escoadouro de restos de alimentos.	
4	Pulverize o recipiente de desumidificação e a cobertura com CONVOClean new / forte e deixe que surta efeito.	
5	Lave bem o recipiente de desumidificação e a cobertura com a pistola de água.	
6	Preço a cobertura do recipiente de desumidificação.	
7	Monte novamente a chapa de aspiração ou girá-la de volta.	
8	Não abra a porta do aparelho, apenas a deixe entreaberta.	

Mais sobre o tema ...

Assim você faz do modo certo!

- Desmontagem e montagem da chapa de aspiração em aparelhos de mesa 178

Temas correlatos

- Produto de limpeza 158
- Limpeza da porta de vidro duplo 183
- Limpeza da vedação higiênica 185
- Limpeza do orifício de medição do bypass 186
- Limpeza do rotor 192

Esvaziamento da bandeja coletora de condensado do carrinho de abastecimento

Líquidos quentes

⚠AVISO

Perigo de escaldamento por líquidos quentes

O derramamento de líquidos quentes pode causar o escaldamento de mãos e pés.

- Deixe o líquido esfriar na bandeja coletora de condensado antes de esvaziar a bandeja.

Superfícies quentes

⚠AVISO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas no carrinho de abastecimento

Tocar diretamente no carrinho de abastecimento após a operação de cozimento pode resultar em queimaduras.

- Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

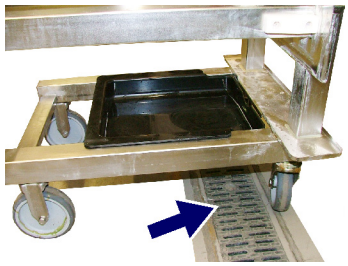
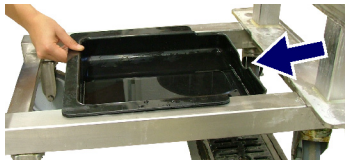
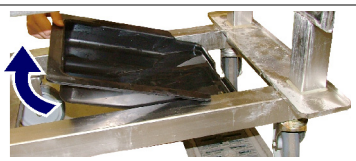
Pré-requisitos

Verifique se os seguintes pré-requisitos foram preenchidos:

- A bandeja coletora de condensado está cheia.
- O carrinho de abastecimento está sem produtos de cozimento e foi retirado da câmara de cozimento.
- Você já está familiarizado com a execução dos trabalhos citados na seção "Assim você faz do modo certo!" do manual de instruções.

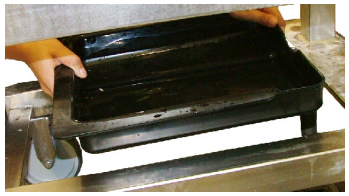
Esvaziamento da bandeja coletora de condensado através da calha de escoamento de água

Para esvaziar a bandeja coletora de condensado, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Desloque o carrinho de abastecimento sobre a calha de escoamento de rejeitos líquidos.	
2	Puxe a bandeja coletora de condensado um pouco para trás.	
3	Vire o condensado da bandeja coletora de condensado na calha de escoamento de água.	

Esvaziamento da bandeja coletora de condensado através da rede de escoamento

Para esvaziar a bandeja coletora de condensado, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Levante a bandeja coletora de condensado para fora do carrinho de abastecimento.	
2	Esvazie o condensado da bandeja coletora de condensado em uma rede de escoamento.	

Mais sobre o tema ...

Assim você faz do modo certo!

- Abertura segura da porta do aparelho 164
- Carregamento e retirada do produto de cozimento em aparelhos de mesa 168
- Carregamento de aparelhos de mesa com o carro porta-bandejas 170
- Carregamento de aparelhos fixos 174

Limpeza do rotor

Superfícies quentes

⚠CUIDADO

Perigo de queimaduras devido a altas temperaturas na câmara de cozimento e no lado interno da porta do aparelho

O contato com qualquer componente interno da câmara de cozimento, lado interno da porta do aparelho e todos os outros componentes que estiverem dentro do compartimento, pode causar queimaduras.

- Use os equipamentos de proteção individuais (EPI) em conformidade com as prescrições de segurança.

Utensílios e ferramentas necessárias

São necessários os meios auxiliares seguintes:

- nenhum

Limpeza do rotor

Para limpar o rotor, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Desparafusar o rotor (1).	
2	Limpe o rotor na máquina de enxágue.	
3	Parafuse novamente o rotor.	
4	Teste-o com um empurrão para verificar sua mobilidade.	

Mais sobre o tema ...

Temas correlatos

- Produto de limpeza 158
- Limpeza da porta de vidro duplo 183
- Limpeza da vedação higiênica 185
- Limpeza do orifício de medição do bypass 186
- Limpeza do recipiente de desumidificação 188

Substituição do recipiente de limpeza com CONVOClean forte

Contato com produtos de limpeza

AVISO

Perigo de irritação da pele

O produto de limpeza CONVOClean forte provoca irritação no caso de contato direto e manuseio com os recipientes de limpeza.

- Não aspire a névoa de pulverização.
- Não deixar que o CONVOClean forte entre em contato com os olhos e pele.
- Não abra em circunstância alguma a porta do aparelho durante a limpeza totalmente automática.
- Use roupa de proteção, luvas de proteção e óculos protetores de acordo com os regulamentos de segurança.

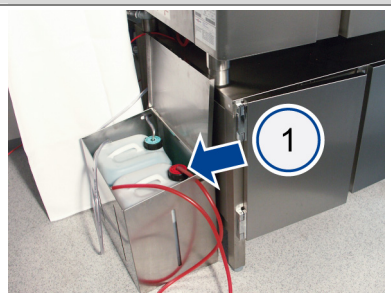
Utensílios e ferramentas necessárias

São necessários os meios auxiliares seguintes:

- Recipiente de troca do CONVOClean forte

Substituição do recipiente de limpeza com CONVOClean forte

Para substituir o recipiente de limpeza com CONVOClean forte, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Remova o tampão do recipiente de troca do CONVOClean forte (1).	
2	Desparafuse a mangueira de alimentação com a lança do recipiente vazio.	
3	Introduza a mangueira de alimentação com a lança no recipiente de troca e aparafuse-o.	

Mais sobre o tema ...

Temas correlatos

Limpar a câmara de cozimento em modo automático (opcional no sistema CONVOClean).....154

Substituição do recipiente de limpeza com CONVOCare

Contato com produtos de limpeza

⚠AVISO

Perigo de irritação da pele e dos olhos

O produto de limpeza CONVOClean new e CONVOCare irrita a pele e olhos em contato direto. O CONVOClean forte provoca irritação em caso de contato direto.

- Não aspire a névoa de pulverização.
- Não deixe que o produto de limpeza entre em contato com os olhos e a pele.
- Não abra em circunstância alguma a porta do aparelho durante a limpeza totalmente automática.
- Use luvas de proteção e óculos de segurança em conformidade com a folha de dados de segurança.

Utensílios e ferramentas necessárias

São necessários os meios auxiliares seguintes:

- Recipiente vazio para CONVOCare
- Concentrado CONVOCare (0,5 l)
- Quantidade suficiente de água doce (9,5 l)

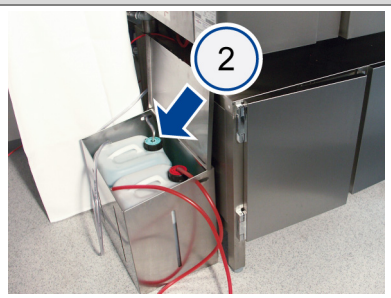
Mistura do CONVOCare

Para evitar a formação indesejada de espuma, durante a mistura do concentrado CONVOCare com a água, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento
1	Abra o recipiente vazio e o encha primeiramente de 9,5l de água.
2	Adicione 0,5l de concentrado CONVOCare à água.
3	Feche o recipiente e misture ambos sacudindo-os bem.

Substituição do recipiente de limpeza com CONVOCare

Para substituir o recipiente de limpeza com CONVOCare, proceda da seguinte maneira:

Etapa	Procedimento	Figura
1	Desparafuse a mangueira de abastecimento com a lança do recipiente vazio com CONVOCare (2).	
2	Introduza a mangueira de alimentação com a lança no recipiente cheio e aparafuse-o.	

Mais sobre o tema ...

Temas correlatos

Limpar a câmara de cozimento em modo automático (opcional no sistema CONVOClean).....154

CONVOTHERM

OES OEB OGS OGB

6.10 / 6.20 / 10.10 / 10.20 / 12.20 / 20.10 / 20.20

7017244_00 04/10

Reservamo-nos o direito de realizar alterações técnicas

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
D-82436 Eglfing

Tel,+49 (0) 8847/67-0
Fax +49 (0) 8847/414
info@convotherm.de

www.convotherm.de