



Vaporizador de ar quente

 Ler a instrução antes de utilizar

# Convotherm 4 easyDial

Manual de operação - Original, POR

*Your meal. Our mission.*



## Índice

<b>1</b>	<b>Geral</b>	<b>5</b>
1.1	Estrutura da documentação do cliente	6
1.2	Informações de segurança de leitura obrigatória	7
1.3	Sobre estas instruções de operação	8
<b>2</b>	<b>As funções do easyDial</b>	<b>9</b>
2.1	Visão geral das funções do easyDial	10
2.2	Perfis de cozimento selecionados	11
<b>3</b>	<b>A estrutura do easyDial</b>	<b>12</b>
3.1	Visão geral da estrutura do easyDial	13
3.2	Botões de entrada de dados	14
3.3	Indicadores de solicitação	15
3.4	Área do programa	16
3.5	As funções do vaporizador de Dial C	17
<b>4</b>	<b>Cozinhando com o easyDial</b>	<b>18</b>
4.1	Instruções	19
4.1.1	Inserção do perfil de cozimento com vapor	20
4.1.2	Inserir o perfil de cozimento com vapor combinado	21
4.1.3	Inserção do perfil de cozimento com ar quente	22
4.1.4	Inserção do perfil de cozimento via regeneração	24
4.1.5	Inserção de perfil de cozimento com medição da temperatura interna	25
4.1.6	Selecionar Pré-aquecimento ou Cool down	26
4.1.7	Iniciando o processo de cozimento	27
4.1.8	Parar o processo de cozimento	27
4.1.9	Altera os dados durante o processo de cozimento	28
4.1.10	Vaporização manual durante o processo de cozimento	28
4.2	Sequência das operações de cozimento	29
4.2.1	Operação de cozimento com pré-aquecimento	30
4.2.2	Operação de cozimento com Cool down	32
<b>5</b>	<b>Trabalhando com o livro de receitas</b>	<b>34</b>
5.1	Instruções	35
5.1.1	Acessando um perfil de cozimento do livro de receitas	36
5.1.2	Iniciando um perfil de cozimento do livro de receitas	37
5.1.3	Criação fácil de novo perfil de cozimento no livro de receitas	38
5.1.4	Criação de perfil de cozimento de múltiplas etapas no livro de receitas	40
5.1.5	Exclusão de perfil de cozimento do livro de receitas	41
5.1.6	Saindo do livro de receitas	42
5.2	Sequência das operações de cozimento	43
5.2.1	Processo de cozimento de uma perfil de cozimento de múltiplas etapas	44
<b>6</b>	<b>Limpeza com o easyDial</b>	<b>45</b>
6.1	Instruções	46
6.1.1	Acessando o perfil de limpeza	47
6.1.2	Iniciando o processo de limpeza	48
6.1.3	Parando o processo de limpeza	48
6.1.4	Saindo da limpeza	49
6.2	Sequência das operações de limpeza	50

6.2.1	Processo de limpeza semiautomática	51
6.2.2	Processo da limpeza da câmara de cozimento sem produto de limpeza	53
6.2.3	Processo de limpeza totalmente automática com ConvoClean	54
6.2.4	Processo de limpeza totalmente automática ConvoClean com dosagens individuais	55
<b>7</b>	<b>Ajuste das configurações no easyDial</b>	<b>57</b>
7.1	Ajuste da exibição de data, hora e temperatura	58
<b>8</b>	<b>Importação/Exportação de dados</b>	<b>59</b>
8.1	Instruções	60
8.1.1	Acessando e iniciando funções de importação e exportação	61
8.1.2	Saída das funções de importação e exportação	62
8.2	Sequência das operações de importação ou exportação	63
8.2.1	Exportação de dados HACCP	64
8.2.2	Importação ou exportação de um livro de receitas	65
8.2.3	Importação de um perfil de limpeza	66
8.2.4	Importação de uma atualização de software	67

# 1 Geral

## Objetivo deste capítulo

---

Neste capítulo oferecemos informações sobre o manuseio destas instruções de operação.

## Conteúdo

---

Este capítulo compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Estrutura da documentação do cliente	6
Informações de segurança de leitura obrigatória	7
Sobre estas instruções de operação	8

## 1.1 Estrutura da documentação do cliente

### Partes da documentação do cliente

A documentação do vaporizador de ar quente do cliente é composta de:

- Manual de instalação
- Manual de operação
- Instruções de operação do easyDial (este manual)

### Tópicos do manual de instalação

O manual de instalação é destinado ao pessoal técnico; ver “*Requisitos do pessoal*” no manual de instalação.

Ele abrange os tópicos seguintes:

- **Estrutura e funcionamento:** descreve as peças relevantes para a instalação do vaporizador de ar quente
- **Segurança:** descreve todos os riscos e medidas corretivas nas tarefas de instalação
- **Transporte:** contém as informações necessárias para o transporte do vaporizador de ar quente
- **Colocação:** lista e descreve as diferentes possibilidades de colocação do vaporizador de ar quente.
- **Instalação:** descreve todas as conexões de abastecimento necessárias
- **Colocação em funcionamento:** descreve a primeira colocação em funcionamento do vaporizador de ar quente
- **Retirada de operação:** descreve as tarefas necessárias a serem realizadas no final do ciclo de vida do vaporizador de ar quente
- **Dados técnicos, desenhos dimensionais e posições de conexão:** contém todas as informações técnicas necessárias do vaporizador de ar quente
- **Listas de verificação:** contém listas de controle para a instalação e garantia do vaporizador de ar quente

### Tópicos do manual de operação

O manual de operação é destinado a pessoal instruído e pessoal técnico treinado, ver “*Requisitos do pessoal*” no manual de operação.

Ele abrange os tópicos seguintes:

- **Estrutura e funcionamento:** descreve as peças relevantes para a operação do vaporizador de ar quente
- **Segurança:** descreve todos os riscos e medidas corretivas adequadas na operação do vaporizador de ar quente
- **Cozimento:** descreve regras, rotinas de trabalho, etapas de operação e o manuseio do aparelho ao cozinhar
- **Limpeza:** lista e descreve procedimentos de limpeza, produtos de limpeza, rotinas de trabalho, etapas de operação e o manuseio do aparelho durante a limpeza
- **Manutenção:** contém informações sobre a garantia, o plano de manutenção, informações sobre falhas, erros e operação de emergência e rotinas de trabalho, etapas de operação e equipamentos de manuseio do aparelho na manutenção

### Tópicos das instruções de operação

As instruções de operação destinam-se ao pessoal instruído e pessoal técnico treinado, ver “*Requisitos do pessoal*” no manual de operação.

As instruções de operação abrangem os tópicos seguintes:

- **Estrutura e interface de operação:** traz informação sobre a interface de operação do vaporizador de ar quente
- **Operação do software:** contém instruções para inserir e iniciar perfis de cozimento e de limpeza, ativação de processos de cozimento e de limpeza; descreve o ajuste das configurações e a importação e exportação de dados
- **Perfil de cozimento selecionados:** lista perfis de cozimento comprovados

## 1.2 Informações de segurança de leitura obrigatória

### Informações de segurança na documentação do cliente

Informações de segurança do vaporizador de ar quente estão contidas no manual de instalação e no de operação.

No manual de instalação você encontra as informações de segurança sobre as tarefas nele descritas relativas ao transporte, colocação, instalação, colocação em funcionamento e retirada de operação.

No manual de operação você encontra as informações de segurança sobre as tarefas nele descritas relativas ao cozimento, limpeza e trabalhos de manutenção.

As instruções de operação devem ser sempre consideradas em conexão com o manual de operação ou o de instalação no que tange à segurança. Para as atividades que vão além da pura operação do software, as informações de segurança contidas no manual de operação e no de instalação devem ser observadas.

### Partes da documentação do cliente de leitura obrigatória

O conteúdo destas instruções de operação limitam-se exclusivamente à descrição do manuseio da interface de operação. Estas instruções terminam sempre com o início de um procedimento no qual devem ser observados avisos de advertência, como por exemplo Cozinhar ou Limpar. As instruções para realizar tal procedimento encontram-se no manual de instalação ou no de operação.

Para garantir a segurança, todas as pessoas que manuseiam o vaporizador de ar quente devem ter lido e compreendido as partes seguintes da documentação do cliente antes de iniciar qualquer trabalho:

- de acordo com a atividade a realizar, o capítulo "*Para sua segurança*" no manual de instalação ou no de operação.
- a seção que descreve a atividade a realizar no manual de instalação ou no de operação

**Se desconsiderar as informações de segurança no manual de instalação e no de operação, existe o risco de sofrer ferimentos que podem resultar mesmo em morte e danos materiais.**

## 1.3 Sobre estas instruções de operação

### Finalidade

Estas instruções de operação devem dar a todas as pessoas que manejam o vaporizador de ar quente uma visão geral do easyDial e sua operação, além de permitir realizar tarefas básicas com ele.

### Grupos-alvo

Nome do grupo-alvo	Atividades
Cozinheiro	Realiza essencialmente as atividades de organização, como por exemplo: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inserção dos dados do perfil de cozimento</li> <li>▪ Salvar perfis de cozimento no livro de receitas</li> <li>▪ Desenvolvimento de novos perfis de cozimento</li> <li>▪ Realização de ajustes no aparelho</li> <li>▪ Importar ou exportar dados</li> </ul> Eventualmente realiza todas as atividades do operador.
Operador	Realiza o manuseio concreto, como por exemplo: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selecionar e iniciar perfil de cozimento</li> <li>▪ Selecionar e iniciar perfil de limpeza</li> </ul>

### Estrutura das instruções de operação

Capítulo/seção	Finalidade	Grupo-alvo
Geral	Explica como manusear estas instruções de operação e a interface ao manual de operação	Cozinheiro Operador
As funções do easyDial	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dá-lhe uma visão geral das funções do easyDial</li> <li>▪ Dispõe de perfis de cozimento selecionados como exemplo</li> </ul>	Cozinheiro Operador
A estrutura do easyDial	Descreve a estrutura e os botões da interface de operação	Cozinheiro Operador
Cozinhando com o easyDial	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contém as instruções para a operação do easyDial ao cozinhar</li> <li>▪ Contém as descrições dos processos de cozimento do easyDial</li> </ul>	Cozinheiro Operador
Trabalhando com o livro de receitas	Contém as instruções para o manuseio do livro de receitas e a criação de perfis de cozimento	Cozinheiro Operador
Limpeza com o easyDial	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contém as instruções para a operação do easyDial ao limpar</li> <li>▪ Contém as descrições dos processos de limpeza do easyDial</li> </ul>	Operador
Ajuste das configurações no easyDial	Contém as instruções para efetuar os ajustes nas configurações	Cozinheiro
Importação/Exportação de dados	Contém as instruções para a importação ou a exportação de dados.	Cozinheiro

### Notação de números decimais

Visando a uniformidade internacional, utiliza-se sempre um ponto decimal.

## 2 As funções do easyDial

### Objetivo deste capítulo

---

O easyDial é a interface de operação do vaporizador de ar quente.

Com o easyDial você mesmo pode criar rapidamente perfis de cozimento. Para isso você encontra todas as funções em um nível.

Neste capítulo lhe damos uma visão geral das funções do easyDial e uma seleção de perfis de cozimento disponíveis.

### Conteúdo

---

Este capítulo compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Visão geral das funções do easyDial	10
Perfis de cozimento selecionados	11

## 2.1 Visão geral das funções do easyDial

### Os modos de operação do easyDial

Com o easyDial você pode trabalhar com os modos de operação seguintes:

- Vapor
- Vapor combinado
- Ar quente
- Regeneração

Em conexão com as funções de cozimento (ACS + funções complementares), você pode realizar diversos processos de cozimento.

### Funções de cozimento disponíveis

A tabela seguinte lhe dá uma visão geral dos modos de operação e das respectivas funções de cozimento disponíveis (ACS+ funções complementares).

“Sim” significa que a função está de cozimento disponível para esse modo de operação.

“Não” significa que a função de cozimento não está disponível para esse modo de operação.

Funções de cozimento não disponíveis não podem ser selecionadas ao se introduzirem perfis de cozimento.

Botão	Função de cozimento	Modo de operação Vapor	Modo de operação Vapor combinado	Modo de operação Ar quente	Modo de operação Regeneração
	Velocidade do ventilador	Sim	Sim	Sim	Sim
	HumidityPro	Não	Sim	Não	Não
	Crisp&Tasty	Não	Não	Sim	Não
	BakePro	Não	Não	Sim	Não

### Perfis de cozimento e o livro de receitas

Um perfil de cozimento é uma combinação de parâmetros de cozimento, como temperatura e tempo de cozimento, por exemplo. É possível criar seu próprio perfil de cozimento e administrar até 99 perfis de cozimento no “Livro de receitas”. Além disso você encontra no “Livro de receitas” perfis de cozimento pré-definidos.

### Limpendo a câmara de cozimento com o easyDial

Há dez perfis disponíveis para a limpeza da câmara de cozimento:

- Perfil de limpeza semiautomática
- Perfil de limpeza Lavagem com água
- Limpeza totalmente automática ConvoClean: Oito perfis de limpeza para diversos graus de sujeira, parcialmente inclusive é possível selecionar desinfecção por vapor e secagem.

### Configurações

Nas configurações é possível, por exemplo, ajustar data e hora, a unidade de temperatura e o volume do som.

### Funções de importação e exportação

As funções de importação e exportação permitem, por exemplo, importar ou exportar livros de receitas e realizar atualizações de software.

## 2.2 Perfis de cozimento selecionados

### Perfis de cozimento diversos

Produto					ACS+
Baguete, TK		170 °C	15 min	-	 1
Batata cozida		180 °C	-	93 °C	-
Crème caramel / Royal		80 °C	35 min	-	-
Palitos de peixe		210 °C	12 min	-	 5
Fermentação, produtos de padaria		35 °C	3 min	-	 1
Peito de frango, grelhado		235 °C	-	72 °C	-
Cenouras frescas		100 °C	8 min	-	-
Escalope de porco, empanado		200 °C	9 min	-	 3

## 3 A estrutura do easyDial

### Objetivo deste capítulo

---

Seu Vaporizador de ar quente é operado por teclas (botões) e um codificador rotativo, o Dial C. Todas as funções do aparelho podem ser selecionadas por meio desses botões e com o Dial C pelos displays.

Neste capítulo apresentamos a interface de operação do easyDial, explicamos as funções dos botões e displays disponíveis, bem como as funções do Dial C.

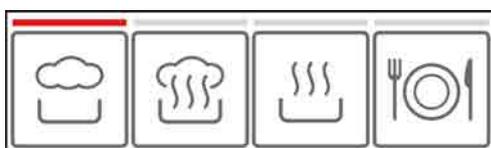
### Conteúdo

---

Este capítulo compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Visão geral da estrutura do easyDial	13
Botões de entrada de dados	14
Indicadores de solicitação	15
Área do programa	16
As funções do vaporizador de Dial C	17

### 3.1 Visão geral da estrutura do easyDial



Seleção do modo de operação



Introdução e exibição da temperatura de cozimento



Introdução e exibição do tempo de cozimento ou da temperatura interna



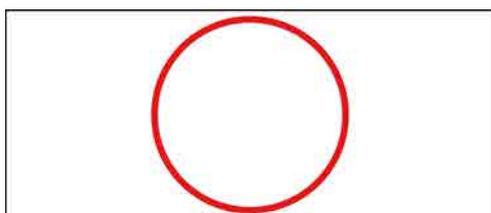
Seleção de funções de cozimento (ACS + funções complementares)



Indicadores de solicitação

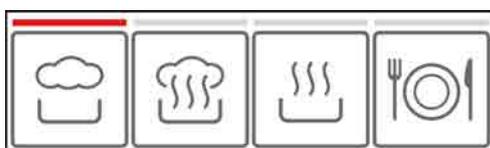


Área do programa



Dial C, unidade de comando e indicação de status

## 3.2 Botões de entrada de dados



Modo de operação Vapor  
A indicação via botão brilha em vermelho quando selecionado



Modo de operação Vapor combinado



Modo de operação Ar quente



Modo de operação Regeneração à la carte



Inserção da temperatura de cozimento



Exibição da temperatura de cozimento

- brilha e indica a temperatura de cozimento em °C
- pisca durante o tempo em que pode ser ajustado (aprox. 5 s)



Inserção do tempo de cozimento



Exibição do tempo de cozimento ou da temperatura interna

- brilha e indica o valor ajustado
- pisca durante o tempo em que pode ser ajustado (aprox. 5 s)



Inserção da temperatura interna



Velocidade do ventilador, selecionada  
Regula a velocidade das correntes de ar na câmara de cozimento em 5 níveis:

- do nível 1 (velocidade mínima de corrente)
- até o nível 5 (velocidade máxima de corrente)



HumidityPro  
Regula a umidade na câmara de cozimento em 5 níveis:

- do nível 1 (umidade mínima)
- até o nível 5 (umidade máxima)



Crisp&Tasty  
Desumidifica a câmara de cozimento em 5 níveis:

- do nível 1 (desumidificação mínima)
- até o nível 5 (desumidificação máxima)



BakePro  
Função de assamento com umidade e tempo de parada do ventilador regulado automaticamente em 5 níveis:

- do nível 1 (umidificação mínima)
- até o nível 5 (umidificação máxima)

Vaporização manual (durante o processo de cozimento)  
Traz umidade na forma de vapor ou névoa de pulverização para a câmara de cozimento.

### 3.3 Indicadores de solicitação



Falta de abrillantador  
(apenas na limpeza totalmente automática)

- O indicador pisca em vermelho se o abrillantador precisar ser completado



Falta de produto de limpeza  
(apenas na limpeza totalmente automática)

- O indicador pisca em vermelho se o produto de limpeza precisar ser completado



Falta de água

- O indicador pisca em vermelho se a alimentação de água estiver interrompida



Erros do aparelho

- O indicador pisca em vermelho se houver uma falha no aparelho

Corrigir ou caso necessário chamar o técnico de serviço



Abrir a porta do aparelho

- O indicador brilha em amarelo se a porta do aparelho deve ser aberta



Fechar a porta do aparelho

- O indicador brilha em amarelo se a porta do aparelho deve ser fechada



Pulverizar o produto de limpeza  
(apenas na limpeza semiautomática da câmara de cozimento)

- O indicador brilha em amarelo se o produto de limpeza deve ser pulverizado na câmara de cozimento



Lavar com água  
(apenas na limpeza semiautomática da câmara de cozimento)

- O indicador brilha em amarelo se a câmara de cozimento deve ser lavada com água



Pendrive USB conectado

- O indicador brilha em amarelo se o pendrive USB estiver conectado e foi reconhecido
- O indicador brilha em amarelo se os dados estão sendo transferidos

### 3.4 Área do programa



Livro de receitas

Administração de até 99 perfis de cozimento

Livro de receitas com o pendrive USB conectado

Funções de importação e exportação



Limpar

Perfis de limpeza para a limpeza da câmara de cozimento



Display do programa

Exibição de:

- temperatura atual da câmara de cozimento ou temperatura interna
- temperatura de pré-aquecimento ou de Cool down
- tempo de cozimento atual durante o processo de cozimento
- Locais no programa para perfis de cozimento no livro de receitas
- Perfis de limpeza
- Configurações
- Funções de importação e exportação
- Códigos de erro



Pré-aquecimento

Pré-aquece a câmara de cozimento

- O indicador pisca se "Pré-aquecimento" for conveniente
- O indicador brilha se o "Pré-aquecimento" estiver em curso

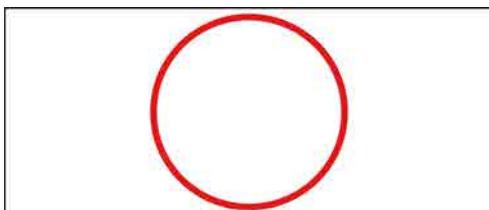


Cool down

Resfria rapidamente a câmara de cozimento

- O indicador pisca se "Cool down" for conveniente
- O indicador brilha se "Cool down" estiver em operação

### 3.5 As funções do vaporizador de Dial C



#### Girar Dial C

- Selecionar os ajustes



#### Pressionar Dial C rapidamente

- Confirmar os ajustes
- Iniciar ou encerrar os procedimentos

#### Manter Dial C pressionado

- Realização de configurações



#### Dial C verde

- Brilha se o aparelho estiver pronto para operar ou um processo foi concluído
- Brilha se uma posição de programa na livro de receitas estiver ocupada
- Pisca se o operador deve estar ativo



#### Dial C amarelo

- Brilha se o operador deve aguardar, por exemplo, em processo de limpeza e em pré-aquecimento ou Cool down
- Se a porta do aparelho estiver aberta
- Brilha se uma posição de programa na livro de receitas estiver livre
- Pisca se o operador deve estar atento



#### Dial C vermelho

- Brilha na operação de cozimento



#### Dial C azul

- Brilha se o pendrive USB estiver conectado e “Livro de receitas” estiver selecionado
- O indicador brilha se os dados estão sendo transferidos

## 4 Cozinhando com o easyDial

### Objetivo deste capítulo

---

Neste capítulo você encontra as instruções passo a passo e os procedimentos que lhe permitirão realizar as tarefas básicas de cozimento com o easyDial.

### Conteúdo

---

Este capítulo compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Instruções	19
Sequência das operações de cozimento	29

## 4.1 Instruções

### Objetivo desta seção

---

Neste capítulo estão as instruções passo a passo das tarefas básicas durante a introdução de dados e o processo de cozimento.

### Conteúdo

---

Esta seção compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Inserção do perfil de cozimento com vapor	20
Inserir o perfil de cozimento com vapor combinado	21
Inserção do perfil de cozimento com ar quente	22
Inserção do perfil de cozimento via regeneração	24
Inserção de perfil de cozimento com medição da temperatura interna	25
Selecionar Pré-aquecimento ou Cool down	26
Iniciando o processo de cozimento	27
Parar o processo de cozimento	27
Altera os dados durante o processo de cozimento	28
Vaporização manual durante o processo de cozimento	28

## 4.1.1 Inserção do perfil de cozimento com vapor

### Âmbito de utilização

O modo de operação "Vapor" é adequado para os processos de cozimento seguintes:

- Cozinhar
- Escalfar
- Cozinhar ao vapor
- Conservação
- Escaldar

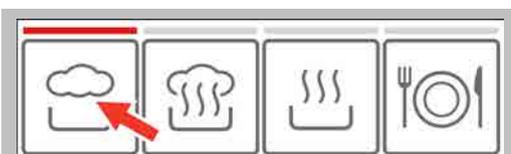
### Faixa de temperatura

Com o modo de operação "Vapor" você trabalha em uma faixa de temperatura de 30 °C a 130 °C.

### Funções de cozimento disponíveis

-  Velocidade do ventilador em 5 níveis

### Inserção do perfil de cozimento

-  Seleccione o modo de operação "Vapor".
-  Pressione o botão "Temperatura de cozimento".
-  Ajuste a temperatura de cozimento girando o botão Dial C.
-  Pressione o botão "Tempo de cozimento".
-  Ajuste o tempo de cozimento girando o botão Dial C.
-  Seleccione o nível desejado da "Velocidade do ventilador".



**Resultado:** O perfil de cozimento foi inserido.

### Outras etapas:

- Pré-aquecimento ou resfriamento a câmara de cozimento quando solicitado; sobre o procedimento, ver Página 26
- Iniciando o processo de cozimento; sobre o procedimento, ver Página 27
- Para compreender a sequência de processos do cozimento, ver Página 29

## 4.1.2 Inserir o perfil de cozimento com vapor combinado

### Âmbito de utilização

Vapor combinado é uma combinação de ar quente e vapor. “Vapor combinado” é o modo de operação do vaporizador de ar quente no qual alimentos são cozidos com vapor combinado. O modo de operação “Vapor combinado” é adequado para os processos de cozimento seguintes:

- Tostar
- Assar
- Refogar

### Faixa de temperatura

Com o modo de operação “Vapor combinado” você trabalha em um intervalo de temperatura de 30 °C a 250 °C.

### Funções de cozimento disponíveis

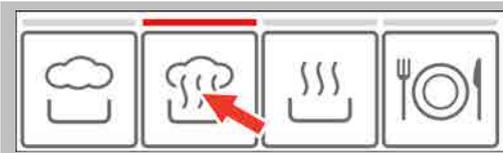
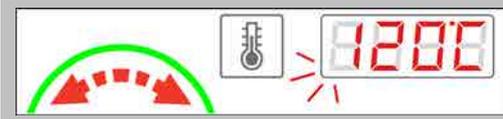
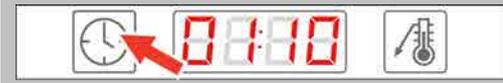
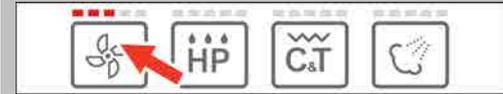


Velocidade do ventilador em 5 níveis



HumidityPro em 5 níveis ou regulação automática

### Inserção do perfil de cozimento

1.  Selecione o modo de operação “Vapor combinado”.
2.  Pressione o botão “Temperatura de cozimento”.
3.  Ajuste a temperatura de cozimento girando o botão Dial C.
4.  Pressione o botão “Tempo de cozimento”.
5.  Ajuste o tempo de cozimento girando o botão Dial C.
6.  Selecione o nível desejado da “Velocidade do ventilador”.
7.  Selecione o nível desejado de “HumidityPro”.



**Resultado:** O perfil de cozimento foi inserido.

### Outras etapas:

- Pré-aquecimento ou resfriamento a câmara de cozimento quando solicitado; sobre o procedimento, ver Página 26
- Iniciando o processo de cozimento; sobre o procedimento, ver Página 27
- Para compreender a seqüência de processos do cozimento, ver Página 29

### 4.1.3 Inserção do perfil de cozimento com ar quente

#### Âmbito de utilização

“Ar quente” é um modo de operação do vaporizador de ar quente no qual alimentos são cozidos com calor seco. O modo de operação “Ar quente” é adequado para os processos de cozimento seguintes:

- Tostar
- Assar
- Gratinar
- Grelhar
- Torrar

#### Faixa de temperatura

Com o modo de operação “Ar quente” você trabalha em um intervalo de temperatura de 30 °C a 250 °C.

#### Funções de cozimento disponíveis

-  Velocidade do ventilador em 5 níveis
-  Crisp&Tasty em 5 níveis
-  BakePro em 5 níveis

#### Inserção do perfil de cozimento

1.  Selecione o modo de operação “Ar quente”.
2.  Pressione o botão "Temperatura de cozimento".
3.  Ajuste a temperatura de cozimento girando o botão Dial C.
4.  Pressione o botão "Tempo de cozimento".
5.  Ajuste o tempo de cozimento girando o botão Dial C.
6.  Selecione o nível desejado da “Velocidade do ventilador”.
7.  Selecione o nível desejado de “Crisp&Tasty”.
8.  Selecione o nível desejado de “BakePro”.

 **Resultado:** O perfil de cozimento foi inserido.

**Outras etapas:**

- Pré-aquecimento ou resfriamento a câmara de cozimento quando solicitado; sobre o procedimento, ver Página 26
- Iniciando o processo de cozimento; sobre o procedimento, ver Página 27
- Para compreender a sequência de processos do cozimento, ver Página 29

## 4.1.4 Inserção do perfil de cozimento via regeneração

### Âmbito de utilização

“Regeneração” é o modo de operação do vaporizador de ar quente no qual se completa o cozimento de alimentos pré-cozidos e os torna prontos para serem servidos. A regeneração é adequada para quase todos os tipos de alimentos. Para isso os alimentos são arranjados em pratos.

### Faixa de temperatura

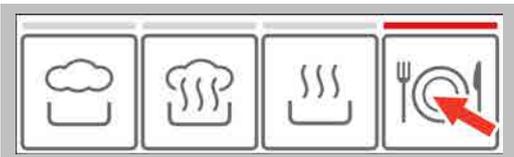
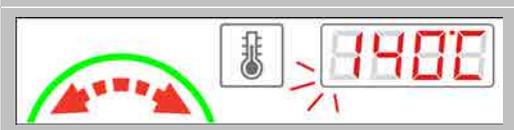
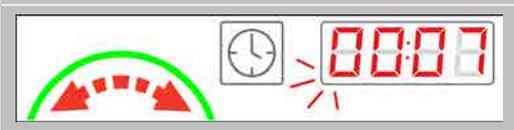
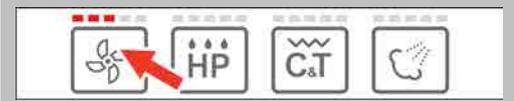
Com o modo de operação “Regeneração” você trabalha em um intervalo de temperatura de 120 °C a 160 °C.

### Funções de cozimento disponíveis



Velocidade do ventilador em 5 níveis

### Inserção do perfil de cozimento

-  Seleccione o modo de operação “Regeneração”.
-  Pressione o botão "Temperatura de cozimento".
-  Ajuste a temperatura de cozimento girando o botão Dial C.
-  Pressione o botão "Tempo de cozimento".
-  Ajuste o tempo de cozimento girando o botão Dial C.
-  Seleccione o nível desejado da “Velocidade do ventilador”.



**Resultado:** O perfil de cozimento foi inserido.

### Outras etapas:

- Pré-aquecimento ou resfriamento a câmara de cozimento quando solicitado; sobre o procedimento, ver Página 26
- Iniciando o processo de cozimento; sobre o procedimento, ver Página 27
- Para compreender a sequência de processos do cozimento, ver Página 29

## 4.1.5 Inserção de perfil de cozimento com medição da temperatura interna

### Âmbito de utilização

Na medição de temperatura interna, a duração do processo de cozimento é controlada pela temperatura interna do produto e não pelo tempo. Ela pode ser utilizada com todos os modos de operação.

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

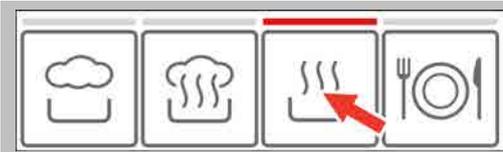
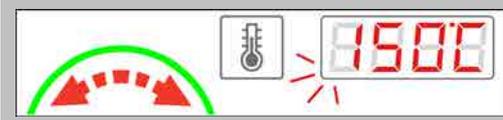
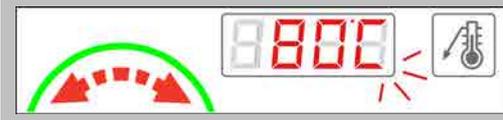
### Faixa de temperatura

Com a medição de temperatura interna você trabalha em um intervalo de temperatura de 20 °C a 99 °C.

### Funções de cozimento disponíveis

Dependendo do modo de operação, ver também "*Funções de cozimento disponíveis*" em Página 9.

### Inserção do perfil de cozimento

-  1. Selecione o modo de operação desejado, por exemplo "Ar quente".
-  2. Pressione o botão "Temperatura de cozimento".
-  3. Ajuste a temperatura de cozimento girando o botão Dial C.
-  4. Pressione o botão "Temperatura interna".
-  5. Ajuste a temperatura interna desejada girando o botão Dial C.
-  6. Selecione o botão da função de cozimento desejada para ajustar o nível, por exemplo "Velocidade do ventilador".



**Resultado:** O perfil de cozimento foi inserido.

### Outras etapas:

- Pré-aquecimento ou resfriamento a câmara de cozimento quando solicitado; sobre o procedimento, ver Página 26
- Iniciando o processo de cozimento; sobre o procedimento, ver Página 27
- Para compreender a sequência de processos do cozimento, ver Página 29

## 4.1.6 Selecionar Pré-aquecimento ou Cool down

### Pré-requisitos

---

- Você inseriu um novo perfil de cozimento ou o acessou do “livro de receitas”.
- Você é solicitado a pré-aquecer ou resfriar a câmara antes do cozimento.

### Selecionar Pré-aquecimento

---

1.  Seleccione o botão “Pré-aquecimento” para aquecer a câmara de cozimento de acordo com a solicitação.

 **Resultado:** A câmara de cozimento é pré-aquecida.

#### Outras etapas:

- Iniciando o processo de cozimento; sobre o procedimento, ver Página 27
- Para entender os níveis de um processo de cozimento, ver Página 30

### Selecionar Cool down

---

1.  Seleccione o botão “Cool down” para resfriar a câmara de cozimento de acordo com a solicitação.

 **Resultado:** A câmara de cozimento é resfriada.

#### Outras etapas:

- Iniciando o processo de cozimento; sobre o procedimento, ver Página 27
- Para entender os níveis de um processo de cozimento, ver Página 32

### 4.1.7 Iniciando o processo de cozimento

#### Pré-requisitos

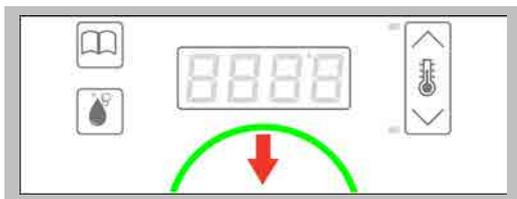
---

- Antes de iniciar o processo de cozimento você se familiarizou com as normas e indicações de riscos para o manuseio seguro do aparelho no manual de operação indicados e segue as instruções nele contidas.
- Você inseriu um novo perfil de cozimento.
- Você pré-aqueceu ou resfriou a câmara de cozimento de acordo com a respectiva solicitação recebida.
- O Dial C brilha na cor verde.

#### Iniciando o processo de cozimento

---

1.



Pressione brevemente o Dial C para iniciar o processo de cozimento.



**Resultado:** O processo de cozimento é iniciado e o Dial C brilha na cor vermelha.

#### Outras etapas:

- Parar o processo de cozimento; sobre o procedimento, ver Página 27
- Alterar os dados de cozimento, sobre o procedimento, ver na página 28
- Com o perfil de cozimento Cozinhar, ver o procedimento no capítulo “*Você procede do modo seguinte ao cozinhar*” no manual de operação

### 4.1.8 Parar o processo de cozimento

#### Pré-requisitos

---

- Você iniciou o processo de cozimento.
- O Dial C brilha na cor vermelha.

#### Parar o processo de cozimento

---

1.



Pressione brevemente o Dial C para parar o processo de cozimento.



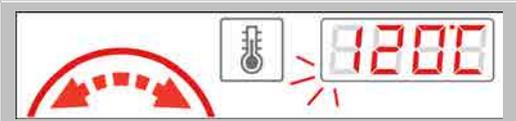
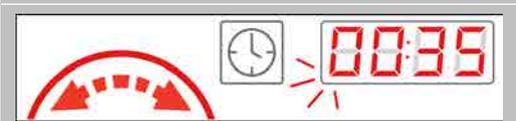
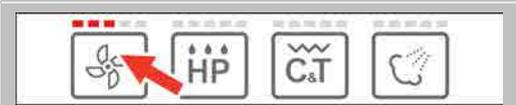
**Resultado:** O processo de cozimento é parado e o Dial C brilha na cor verde.

### 4.1.9 Altera os dados durante o processo de cozimento

#### Pré-requisitos

- Você iniciou o processo de cozimento.

#### Altera os dados durante o processo de cozimento

-  Seleccione o botão “Temperatura de cozimento” para alterar a temperatura de cozimento.
-  Ajuste a temperatura de cozimento girando o botão Dial C.
-  Seleccione o botão “Tempo de cozimento” para alterar o tempo de cozimento.
-  Ajuste o tempo de cozimento girando o botão Dial C.
-  Seleccione o botão da função de cozimento desejada para ajustar o nível da função de cozimento, por exemplo “Velocidade do ventilador”.



**Resultado:** As alterações serão aplicadas ao processo de cozimento após 5 s.

### 4.1.10 Vaporização manual durante o processo de cozimento

#### Pré-requisitos

- Você inseriu um novo perfil de cozimento ou o acessou do “livro de receitas” com o modo de operação “Ar quente”.
- Você iniciou o processo de cozimento.

#### Vaporização manual durante o processo de cozimento

-  Pressione o botão “Vaporização manual” pelo tempo em que a vaporização deve ocorrer.



**Resultado:** O prato é vaporizado.

## 4.2 Sequência das operações de cozimento

### Objetivo desta seção

---

Nesta seção encontram-se as sequências de operações do easyDial na operação de cozimento.

### Conteúdo

---

Esta seção compreende os seguintes tópicos:

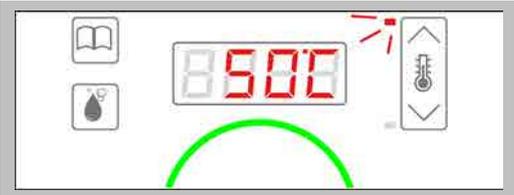
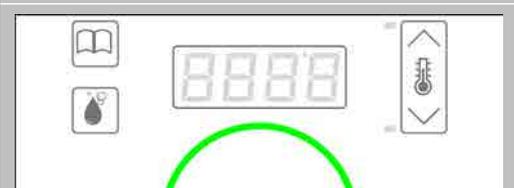
	<b>Página</b>
Operação de cozimento com pré-aquecimento	30
Operação de cozimento com Cool down	32

## 4.2.1 Operação de cozimento com pré-aquecimento

### Pré-requisitos

- Um novo perfil de cozimento foi inserido ou acessado do “livro de receitas”.
- A temperatura da câmara de cozimento é muito baixa para o perfil de cozimento selecionado.

### Níveis da operação de cozimento

<p><b>Etapa 1</b>    <b>Temperatura da câmara de cozimento muito baixa</b> O aparelho sinaliza por meio do indicador “Pré-aquecimento” que pisca que a câmara de cozimento deve ser pré-aquecida manualmente. O Dial C brilha na cor verde.</p>	
<p><b>Etapa 2</b>    <b>Pré-aquecimento</b> Após a seleção do botão “Pré-aquecimento”, o aparelho aquece automaticamente a câmara de cozimento até a temperatura de cozimento ajustada do perfil de cozimento. O Dial C brilha na cor amarela durante o pré-aquecimento.</p>	
<p><b>Etapa 3</b>    <b>A temperatura da câmara de cozimento é mantida</b> Se a temperatura da câmara de cozimento foi atingida, o Dial C brilha na cor verde. A temperatura da câmara de cozimento é mantida</p>	
<p><b>Solicitação de carregamento</b> Soa ao mesmo tempo um sinal para que se proceda ao carregamento e a solicitação “Abrir a porta do aparelho” brilha.</p>	
<p><b>Etapa 4</b>    <b>Carregamento</b> Durante o carregamento da câmara de cozimento o Dial C brilha na cor amarela.</p>	
<p><b>Etapa 5</b>    <b>Início</b> Após o fechamento da porta do aparelho o Dial C brilha na cor verde. O processo de cozimento é iniciado ao se pressionar Dial C.</p>	
<p><b>Etapa 6</b>    <b>Cozinhar</b> O processo de cozimento inicia. O tempo de cozimento restante ou a temperatura interna alcançada é mostrada. O Dial C brilha na cor vermelha.</p>	

**Etapa 7 Fim do cozimento alcançado**  
Se o processo de cozimento está concluído, o Dial C brilha na cor verde.



**Solicitação de retirada**  
Soa ao mesmo tempo um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" brilha.

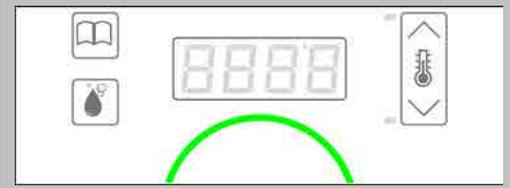


## 4.2.2 Operação de cozimento com Cool down

### Pré-requisitos

- Um novo perfil de cozimento foi inserido ou acessado do “livro de receitas”.
- A temperatura da câmara de cozimento é muito alta para o perfil de cozimento selecionado.

### Níveis da operação de cozimento

<p><b>Etapa 1 Temperatura muito alta na câmara de cozimento</b> O aparelho sinaliza por meio do indicador “Cool down” que pisca que a câmara de cozimento deve ser resfriada manualmente. O Dial C brilha na cor verde.</p>	
<p><b>Solicitação de abertura da porta do aparelho</b> Ao mesmo tempo brilha a solicitação “Abrir a porta do aparelho” visando acelerar o resfriamento.</p>	
<p><b>Etapa 2 Solicitação de resfriamento</b> Após a abertura da porta do aparelho, o indicador “Cool down” continua a piscar. O Dial C brilha na cor amarela.</p>	
<p><b>Etapa 3 Resfriamento</b> Selecionando-se “Cool down”, o aparelho com o ventilador em operação resfria automaticamente a câmara de cozimento até a temperatura de cozimento ajustada do perfil de cozimento. O Dial C brilha em amarelo durante o processo de resfriamento.</p>	
<p><b>Etapa 4 Temperatura da câmara de cozimento alcançada</b> Alcançando-se a temperatura da câmara de cozimento, o ventilador para. O Dial C brilha na cor verde.</p>	
<p><b>Carregamento</b> O indicador de solicitação “Porta do aparelho” brilha ao mesmo tempo durante o carregamento da câmara de cozimento.</p>	
<p><b>Etapa 5 Início</b> Após o fechamento da porta do aparelho o Dial C brilha na cor verde. O processo de cozimento é iniciado ao se pressionar Dial C.</p>	
<p><b>Etapa 6 Cozinhar</b> O processo de cozimento inicia. O tempo de cozimento restante ou a temperatura interna alcançada é mostrada. O Dial C brilha na cor vermelha.</p>	

**Etapa 7 Fim do cozimento alcançado**  
Se o processo de cozimento está concluído, o Dial C brilha na cor verde.



**Solicitação de retirada**  
Soa ao mesmo tempo um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" brilha.



## 5 Trabalhando com o livro de receitas

### Objetivo deste capítulo

---

Neste capítulo você encontra as instruções passo a passo para realizar os procedimentos básicos de cozimento com o livro de receitas do easyDial.

### Conteúdo

---

Este capítulo compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Instruções	35
Sequência das operações de cozimento	43

## 5.1 Instruções

### Objetivo desta seção

---

Nesta seção você encontra as instruções passo a passo que lhe permitirão realizar as tarefas básicas com o livro de receitas.

### Conteúdo

---

Esta seção compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Acessando um perfil de cozimento do livro de receitas	36
Iniciando um perfil de cozimento do livro de receitas	37
Criação fácil de novo perfil de cozimento no livro de receitas	38
Criação de perfil de cozimento de múltiplas etapas no livro de receitas	40
Exclusão de perfil de cozimento do livro de receitas	41
Saindo do livro de receitas	42

## 5.1.1 Acessando um perfil de cozimento do livro de receitas

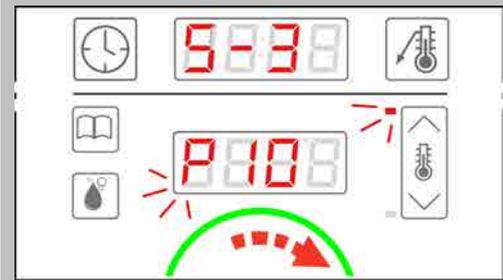
### Funções do livro de receitas

P 1	Posição de programa P1 a P99 para perfis de cozimento
5-1	Perfil de cozimento de uma única etapa
5-3	Etapa de cozimento 3 de um perfil de cozimento de múltiplas etapas (máximo 9)

### Pré-requisitos

- O perfil de cozimento foi salvo no livro de receitas.

### Acessando um perfil de cozimento do livro de receitas

1.  Seleccione o botão "Livro de receitas".
2.  Seleccione a posição de programa do perfil de cozimento desejado girando o Dial C.  
Dial C verde = posição de programa ocupada



**Resultado:** É exibido o perfil de cozimento com dados da etapa de cozimento.

### Outras etapas:

- Pré-aquecimento ou resfriamento a câmara de cozimento quando solicitado; sobre o procedimento, ver Página 26
- Acessando um perfil de cozimento do livro de receitas; sobre o procedimento, ver Página 37
- Exclusão de um de perfil de cozimento do livro de receitas; sobre o procedimento, ver Página 41
- Saindo do livro de receitas; sobre o procedimento, ver Página 42
- Para entender os níveis de um processo de cozimento, ver Página 44

## 5.1.2 Iniciando um perfil de cozimento do livro de receitas

### Pré-requisitos

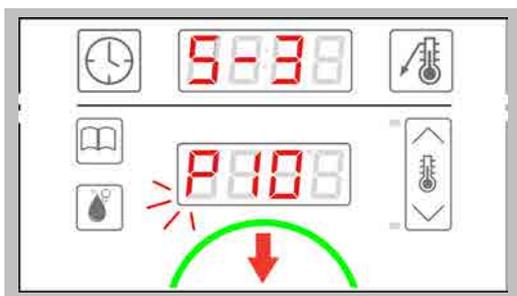
---

- Antes de iniciar um perfil de cozimento você se familiarizou com as normas e indicações de riscos para o manuseio seguro do aparelho no manual de operação indicados e segue as instruções nele contidas.
- Você acessou um perfil de cozimento do livro de receitas.
- Você pré-aqueceu ou resfriou a câmara de cozimento de acordo com solicitação recebida.
- O Dial C brilha na cor verde.

### Iniciando um perfil de cozimento do livro de receitas

---

1.



Pressione brevemente o Dial C para iniciar o processo de cozimento.



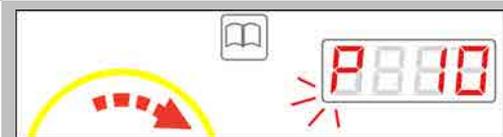
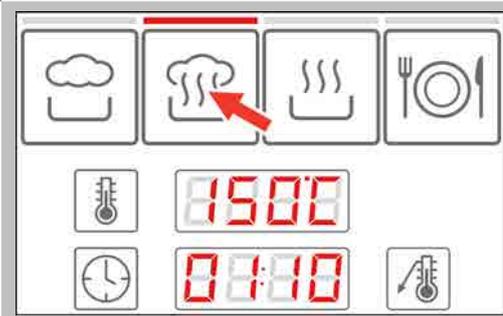
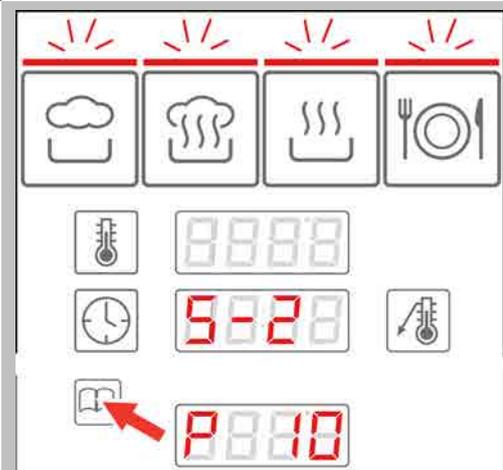
**Resultado:** O processo de cozimento é iniciado imediatamente e o Dial C brilha na cor vermelha.

### Outras etapas:

- Parar o processo de cozimento; sobre o procedimento, ver Página 27
- Com o perfil de cozimento Cozinhar, ver o procedimento no capítulo “*Você procede do modo seguinte ao cozinhar*” no manual de operação.

### 5.1.3 Criação fácil de novo perfil de cozimento no livro de receitas

#### Criação fácil de novo perfil de cozimento no livro de receitas

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |    | Selecione o botão "Livro de receitas".   |
| 2. |    | Selecione uma posição de programa livre para o perfil de cozimento girando o Dial C.<br>Dial C amarelo = posição de programa livre<br>Dial C verde = posição de programa ocupada   |
| 3. |    | Insira os dados do perfil de cozimento.  |
| 4. |   | Salve os dados com o botão "Livro de receitas".  |
| 5. |  | Rejeite a inserção de outra etapa de cozimento.<br>Ou caso se deseja agora inserir outra etapa de cozimento; sobre o procedimento, ver <i>Criação de perfil de cozimento de múltiplas etapas no livro de receitas</i> Página 40. |
| 6. |  | Confirme com o botão "Livro de receitas".  |
| 7. |  | Selecione o botão "Livro de receitas" para deixar o livro de receitas.   |

 **Resultado:** O perfil de cozimento foi criado.

**Outras etapas:**

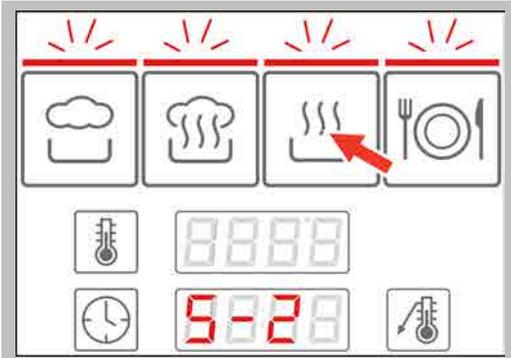
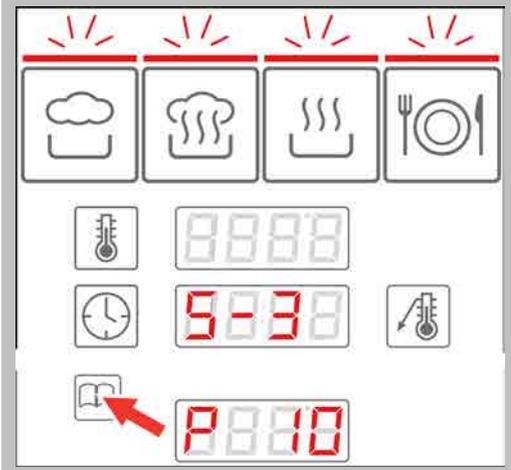
- Criação de perfil de cozimento de múltiplas etapas no livro de receitas; sobre o procedimento, ver Página 40
- Acessando um perfil de cozimento do livro de receitas; sobre o procedimento, ver Página 36

### 5.1.4 Criação de perfil de cozimento de múltiplas etapas no livro de receitas

#### Pré-requisitos

- Você se encontra no livro de receitas e selecionou uma posição de programa.
- Você já inseriu a primeira etapa de um perfil de cozimento e a salvou.

#### Criação de perfil de cozimento de múltiplas etapas no livro de receitas

-  Insira os dados da segunda etapa do perfil de cozimento.
-  Salve os dados da segunda etapa de cozimento com o botão "Livro de receitas".
-  Rejeite a inserção de outra etapa de cozimento. Ou insira aqui os dados de outra etapa de cozimento.
-  Confirme com o botão "Livro de receitas".
-  Selecione o botão "Livro de receitas" para deixar o livro de receitas.

 **Resultado:** O perfil de cozimento foi criado.

#### Outras etapas:

- Acessando um perfil de cozimento do livro de receitas; sobre o procedimento, ver Página 36

## 5.1.5 Exclusão de perfil de cozimento do livro de receitas

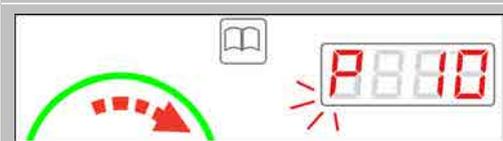
### Funções do livro de receitas

P 1	Posição de programa P1 a P99 para perfis de cozimento
DEL	Excluir perfil de cozimento

### Pré-requisitos

- O perfil de cozimento foi salvo no livro de receitas.

### Exclusão de perfil de cozimento do livro de receitas

-  Seleciona o botão "Livro de receitas".
-  Seleciona a posição de programa do perfil de cozimento desejado girando o Dial C.  
Dial C verde = posição de programa ocupada
-  Mantenha o botão "Livro de receitas" pressionado até que seja exibido "del" no display.
-  Confirme imediatamente com o botão "Livro de receitas"



**Resultado:** O perfil de cozimento com os dados foi excluído da posição de programa. O Dial C brilha na cor amarela.

### Outras etapas:

- Saindo do livro de receitas; sobre o procedimento, ver Página 42

## 5.1.6 Saindo do livro de receitas

### Pré-requisitos

---

- A posição de programa de um perfil de cozimento foi salvo no livro de receitas.

### Saindo do livro de receitas

---

1.



Selecione o botão “Livro de receitas”.



**Resultado:** Saiu-se do livro de receitas.

## 5.2 Sequência das operações de cozimento

### Objetivo desta seção

---

Nesta seção encontram-se as sequências de operações do easyDial durante a operação de cozimento com o livro de receitas.

### Conteúdo

---

Esta seção compreende os seguintes tópicos:

Processo de cozimento de uma perfil de cozimento de múltiplas etapas

**Página**  
44

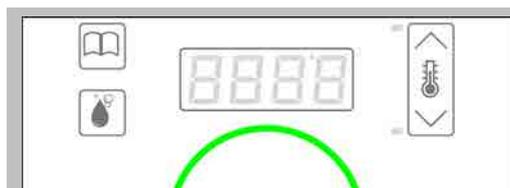
## 5.2.1 Processo de cozimento de uma perfil de cozimento de múltiplas etapas

### Pré-requisitos

- Foi acessado um perfil de cozimento foi do “livro de receitas”.
- A câmara de cozimento foi pré-aquecida ou resfriada de acordo com solicitação recebida.
- A câmara de cozimento foi abastecida.

### Níveis da operação de cozimento

**Etapa 1 Início**  
Após o fechamento da porta do aparelho o Dial C brilha na cor verde. O processo de cozimento é iniciado ao se pressionar Dial C.



**Etapa 2 Cozimento - etapa 1**  
O processo de cozimento inicia com a etapa 1. O tempo de cozimento restante total ou a temperatura interna alcançada é exibida ao invés da etapa de cozimento atual em todas as etapas de cozimento. O Dial C brilha na cor vermelha.



**Etapa 3 Cozimento - etapa 2**  
O processo de cozimento prossegue com a etapa 2. O Dial C brilha na cor vermelha.



**Etapa 4 Cozimento - etapa 3**  
O processo de cozimento prossegue com a etapa 3. O Dial C brilha na cor vermelha.



**Etapa 5 Fim do cozimento alcançado**  
Se o processo de cozimento está concluído, o Dial C brilha na cor verde.



#### Solicitação de retirada

Soa ao mesmo tempo um sinal e o indicador de solicitação “Abrir a porta do aparelho” brilha.



## 6 Limpeza com o easyDial

### Objetivo deste capítulo

---

Neste capítulo você encontra as instruções passo a passo e os procedimentos de limpeza que lhe permitirão realizar as tarefas básicas de limpeza com o easyDial.

### Conteúdo

---

Este capítulo compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Instruções	46
Sequência das operações de limpeza	50

## 6.1 Instruções

### Objetivo desta seção

---

Neste seção estão as instruções passo a passo das tarefas básicas a realizar antes da operação e durante o processo de cozimento.

### Conteúdo

---

Esta seção compreende os seguintes tópicos:

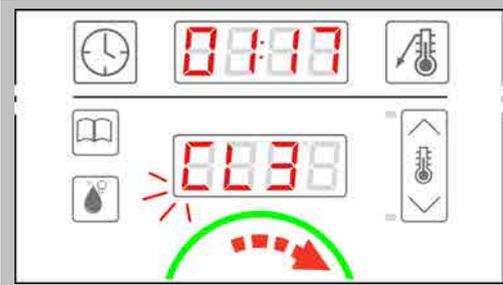
	<b>Página</b>
Acessando o perfil de limpeza	47
Iniciando o processo de limpeza	48
Parando o processo de limpeza	48
Saindo da limpeza	49

## 6.1.1 Acessando o perfil de limpeza

### Perfis de limpeza disponíveis

CLA	Perfil de limpeza Cleaning assistent, limpeza semiautomática da câmara de cozimento
CLO	Perfil de limpeza Lavagem com água
<b>Perfis de limpeza ConvoClean</b>	
CL1	Nível de limpeza 1 para sujeira leve
CL2	Nível de limpeza 2 para sujeira mediana
CL3	Nível de limpeza 3 para sujeira pesada
CL4	Nível de limpeza 4 para sujeira muito pesada
CL1d	Nível de limpeza 1 para sujeira leve com desinfecção por vapor e secagem
CL2d	Nível de limpeza 2 para sujeira mediana com desinfecção por vapor e secagem
CL3d	Nível de limpeza 3 para sujeira pesada com desinfecção por vapor e secagem
CL4d	Nível de limpeza 4 para sujeira muito pesada com desinfecção por vapor e secagem

### Acessando o perfil de limpeza

-  Seleccione o botão "Limpar".
-  Seleccione o perfil de limpeza desejado girando o Dial C.

 **Resultado:** O perfil de limpeza com sua duração é exibido.

#### Outras etapas:

- Iniciando o processo de limpeza; sobre o procedimento, ver Página 48
- Saindo da limpeza; sobre o procedimento, ver Página 49
- Para compreender a sequência de processos de limpeza, ver Página 50

## 6.1.2 Iniciando o processo de limpeza

### Pré-requisitos

---

- Antes de iniciar um perfil de limpeza você se familiarizou com as normas e indicações de riscos para o trabalho seguro na limpeza no manual de operação indicados e segue as instruções nele contidas.
- Você acessou um perfil de limpeza desejado.
- O Dial C brilha na cor verde.

### Iniciando o processo de limpeza

---

1.  Pressione brevemente o Dial C para iniciar o processo de limpeza.

➔ **Resultado:** O perfil de limpeza é iniciado imediatamente e o Dial C brilha na cor amarela.

### Outras etapas:

- Parando o processo de cozimento; sobre o procedimento, ver Página 48
- Limpar com o perfil de limpeza; ver o procedimento no capítulo “*Você procede do modo seguinte ao limpar*” no manual de operação

## 6.1.3 Parando o processo de limpeza

### Pré-requisitos

---

- Você acessou um perfil de limpeza.
- Você iniciou o perfil de limpeza.
- O Dial C brilha na cor amarela.

### Parando o processo de limpeza

---

1.  Pressione brevemente o Dial C para parar o processo de limpeza.

➔ **Resultado:** O processo de limpeza é parado (apenas possível se ainda nenhum produto de limpeza foi inserido). O Dial C brilha na cor verde.

## 6.1.4 Saindo da limpeza

### Pré-requisitos

---

- Você selecionou um perfil de limpeza.

### Saindo da limpeza

---

1.



Selecione o botão "Limpar".



**Resultado:** Sai-se da limpeza.

## 6.2 Sequência das operações de limpeza

### Objetivo desta seção

---

Nesta seção encontram-se as sequências de operações do easyDial durante a operação de limpeza.

### Conteúdo

---

Esta seção compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Processo de limpeza semiautomática	51
Processo da limpeza da câmara de cozimento sem produto de limpeza	53
Processo de limpeza totalmente automática com ConvoClean	54
Processo de limpeza totalmente automática ConvoClean com dosagens individuais	55

## 6.2.1 Processo de limpeza semiautomática

### Pré-requisitos

- A porta da câmara de cozimento está fechada.
- Foi seleccionado o perfil da limpeza semiautomática da câmara de cozimento.
- O perfil de limpeza foi iniciado.

### Os níveis da limpeza semiautomática da câmara de cozimento

#### Etapa 1 Retirada dos alimentos

Antes do processo da limpeza semiautomática iniciar, todos os alimentos devem ser retirados da câmara de cozimento. O Dial C brilha na cor verde.



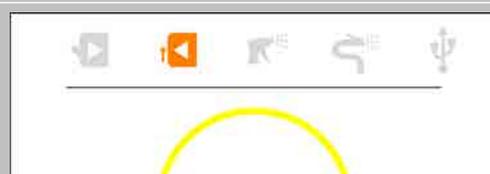
#### Solicitação de abertura da porta do aparelho

Soa ao mesmo tempo um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" brilha.



#### Etapa 2 Retirar os alimentos

Ao verificar se todos os alimentos foram retirados, brilha o indicador de solicitação "Fechar a porta do aparelho". O Dial C brilha na cor amarela.



#### Etapa 3 1ª sessão de limpeza

Após o fechamento da porta do aparelho inicia imediatamente a primeira sessão de limpeza (fase de pré-lavagem) do processo. A duração da limpeza é indicada. O Dial C brilha na cor amarela.



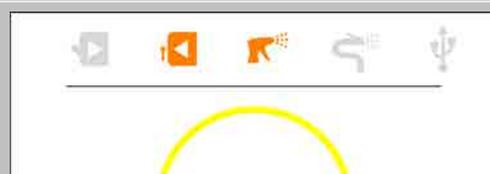
#### Etapa 4 Solicitação de pulverização do produto de limpeza

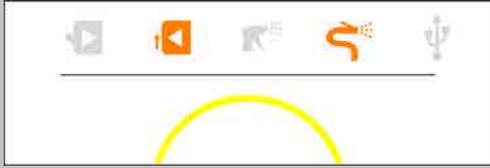
Estando concluída a primeira sessão de limpeza, soa um sinal e os indicadores de solicitação "Abrir a porta do aparelho" e "Pulverizar o produto de limpeza" brilham.



#### Etapa 5 Pulverizar o produto de limpeza

Enquanto o produto de limpeza é pulverizado, os indicadores de solicitação "Fechar a porta do aparelho" e "Pulverizar o produto de limpeza" acendem. O Dial C brilha na cor amarela.



<p><b>Etapa 6 2ª sessão de limpeza</b> Após o fechamento da porta do aparelho inicia a segunda sessão de limpeza (fase de limpeza). A duração da limpeza restante é indicada. O Dial C brilha na cor amarela.</p>	
<p><b>Etapa 7 Solicitação de lavagem com água</b> Estando concluída a segunda sessão de limpeza, soa um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" e "Pulverizar com água" acendem.</p>	
<p><b>Etapa 8 Lavar com água</b> Enquanto se lava com água, os indicadores de solicitação "Fechar a porta do aparelho" e "Lavar com água" acendem. O Dial C brilha na cor amarela.</p>	
<p><b>Etapa 9 3ª sessão de limpeza</b> Após o fechamento da porta do aparelho inicia imediatamente a terceira sessão de limpeza. A duração da limpeza restante é indicada. O Dial C brilha na cor amarela.</p>	
<p><b>Etapa 10 Fim da limpeza alcançado</b> Se o processo de limpeza está concluído, o Dial C brilha na cor verde.</p>	
<p><b>Solicitação de abertura da porta do aparelho</b> Soa ao mesmo tempo um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" brilha.</p>	

## 6.2.2 Processo da limpeza da câmara de cozimento sem produto de limpeza

### Pré-requisitos

- A porta do aparelho está fechada.
- Foi selecionado o perfil de limpeza da câmara de cozimento sem produto de limpeza.
- O perfil de limpeza foi iniciado.

### Níveis da limpeza da câmara de cozimento sem produto de limpeza

#### Etapa 1 Retirada dos alimentos

Antes do processo da limpeza da câmara de cozimento sem produto de limpeza iniciar, todos os alimentos devem ser retirados da câmara. O Dial C brilha na cor verde.



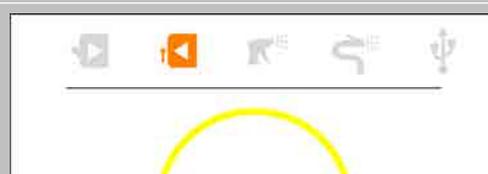
#### Solicitação de abertura da porta do aparelho

Soa ao mesmo tempo um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" brilha.



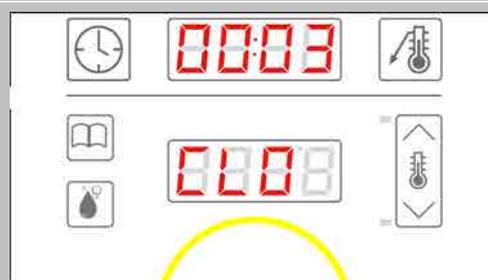
#### Etapa 2 Retirar os alimentos

Antes de verificar se todos os alimentos foram retirados, brilha o indicador de solicitação "Fechar a porta do aparelho". O Dial C brilha na cor amarela.



#### Etapa 3 Limpar

Após o fechamento da porta do aparelho o processo de limpeza sem produto de limpeza inicia imediatamente. A duração restante da limpeza é indicada. O Dial C brilha na cor amarela.



#### Etapa 4 Fim da limpeza alcançado

Se o processo de limpeza está concluído, o Dial C brilha na cor verde.



#### Solicitação de abertura da porta do aparelho

Soa ao mesmo tempo um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" brilha.



## 6.2.3 Processo de limpeza totalmente automática com ConvoClean

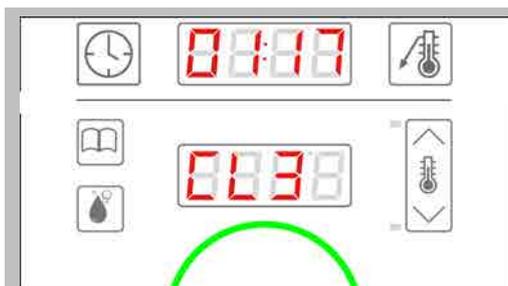
### Pré-requisitos

- A porta do aparelho está fechada.
- Foi selecionado um perfil da limpeza totalmente automática da câmara de cozimento ConvoClean.
- O perfil de limpeza foi iniciado.

### Níveis da limpeza totalmente automática da câmara de cozimento ConvoClean

#### Etapa 1 Retirada dos alimentos

Antes do processo da limpeza totalmente automática ConvoClean iniciar, todos os alimentos devem ser retirados da câmara de cozimento. O Dial C brilha na cor verde.



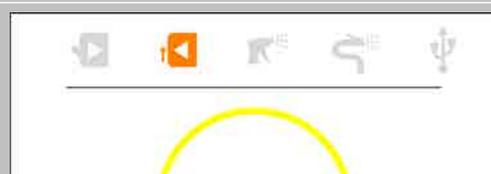
#### Solicitação de abertura da porta do aparelho

Soa ao mesmo tempo um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" brilha.



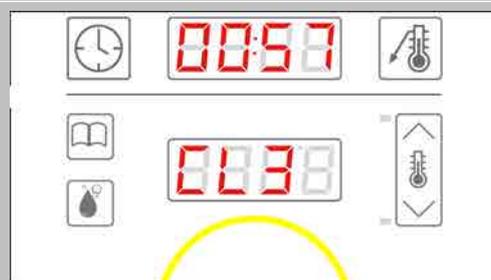
#### Etapa 2 Retirar os alimentos

Ao verificar se todos os alimentos foram retirados, brilha o indicador de solicitação "Fechar a porta do aparelho". O Dial C brilha na cor amarela.



#### Etapa 3 Limpar

Após o fechamento da porta do aparelho o processo de limpeza totalmente automática ConvoClean inicia imediatamente. A duração restante da limpeza é indicada. O Dial C brilha na cor amarela.



#### Etapa 4 Fim da limpeza alcançado

Se o processo de limpeza está concluído, o Dial C brilha na cor verde.



#### Solicitação de abertura da porta do aparelho

Soa ao mesmo tempo um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" brilha.



## 6.2.4 Processo de limpeza totalmente automática ConvoClean com dosagens individuais

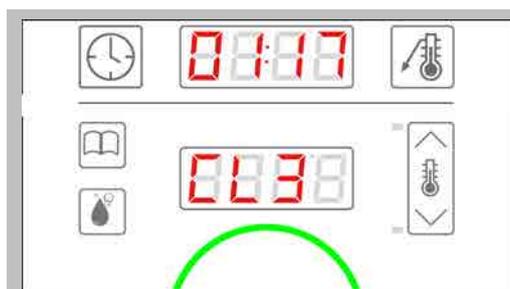
### Pré-requisitos

- A porta do aparelho está fechada.
- Foi selecionado um perfil da limpeza totalmente automática da câmara de cozimento ConvoClean.
- O perfil de limpeza foi iniciado.

### Níveis da limpeza totalmente automática da câmara de cozimento ConvoClean

#### Etapa 1 Retirada dos alimentos

Antes do processo da limpeza totalmente automática ConvoClean com dosagens individuais iniciar, todos os alimentos devem ser retirados da câmara de cozimento. O Dial C brilha na cor verde.

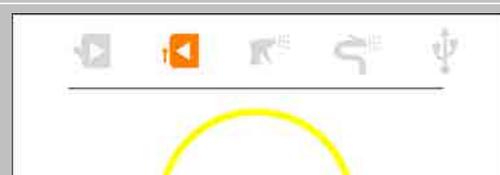


**Solicitação de abertura da porta do aparelho**  
Soa ao mesmo tempo um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" brilha.



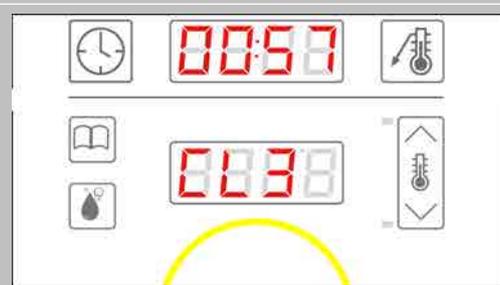
#### Etapa 2 Retirar os alimentos

Ao verificar se todos os alimentos foram retirados, brilha o indicador de solicitação "Fechar a porta do aparelho". O Dial C brilha na cor amarela.



#### Etapa 3 1ª sessão de limpeza

Após o fechamento da porta do aparelho inicia imediatamente a primeira sessão de limpeza (fase de pré-lavagem) da limpeza totalmente automática ConvoClean com dosagens individuais. A duração restante da limpeza é indicada. O Dial C brilha na cor amarela.



#### Etapa 4 Solicitação de enchimento do produto de limpeza

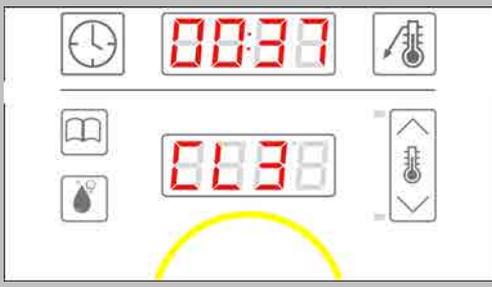
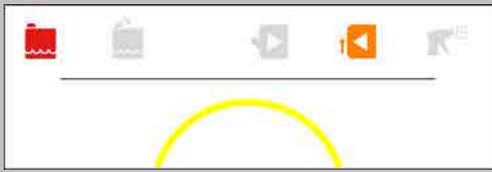
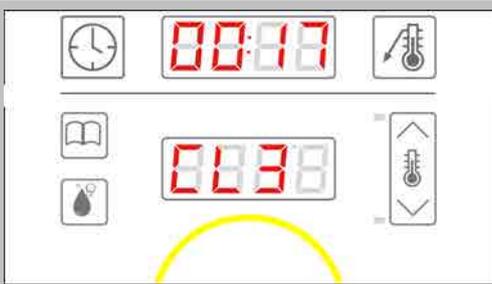
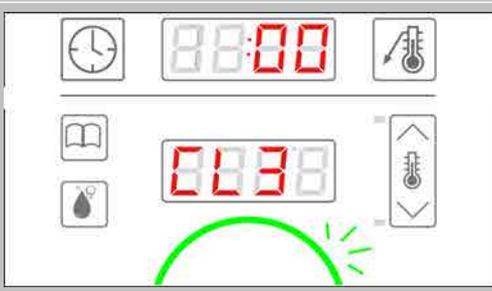
Estando concluída a primeira sessão de limpeza, soa um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" e "Falta de produto de limpeza" brilham.



#### Etapa 5 Enchimento de produto de limpeza

Enquanto o produto de limpeza é colocado, os indicadores de solicitação "Fechar a porta do aparelho" e "Falta de produto de limpeza" acendem. É indicado o número de frascos necessários. O Dial C brilha na cor amarela.



<p><b>Etapa 6 2ª sessão de limpeza</b> Após o fechamento da porta do aparelho inicia a segunda sessão de limpeza (fase de limpeza) da Limpeza da câmara de cozimento totalmente automática ConvoClean com dosagens individuais. A duração restante da limpeza é indicada. O Dial C brilha na cor amarela.</p>	
<p><b>Etapa 7 Solicitação de colocação do abrillantador</b> Estando concluída a segunda sessão de limpeza, soa um sinal e o indicadores de solicitação "Abrir a porta do aparelho" e "Falta de abrillantador" brilham.</p>	
<p><b>Etapa 8 Colocar abrillantador</b> Enquanto o abrillantador é colocado, os indicadores de solicitação "Fechar a porta do aparelho" e "Falta de produto de limpeza" brilham. É indicado o número de frascos necessários. O Dial C brilha na cor amarela.</p>	
<p><b>Etapa 9 3ª sessão de limpeza</b> Após o fechamento da porta do aparelho inicia a terceira sessão de limpeza (fase de enxágue com abrillantador) da limpeza da câmara de cozimento totalmente automática ConvoClean com dosagens individuais. A duração restante da limpeza é indicada. O Dial C brilha na cor amarela.</p>	
<p><b>Etapa 10 Fim da limpeza alcançado</b> Se o processo de limpeza está concluído, o Dial C brilha na cor verde.</p>	
<p><b>Solicitação de abertura da porta do aparelho</b> Soa ao mesmo tempo um sinal e o indicador de solicitação "Abrir a porta do aparelho" brilha.</p>	

## 7 Ajuste das configurações no easyDial

### Objetivo deste capítulo

---

Neste capítulo estão as instruções passo a passo que lhe permitirão realizar as tarefas básicas nas configurações do easyDial.

### Conteúdo

---

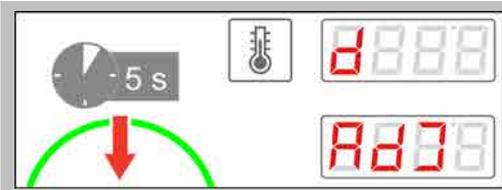
Este capítulo compreende os seguintes tópicos:

Ajuste da exibição de data, hora e temperatura

**Página**  
58

## 7.1 Ajuste da exibição de data, hora e temperatura

### Ajuste da data, hora, temperatura e do volume

1.		Mantenha "Dial C" pressionado até que seja exibido "AdJ" no display.
2.		Selecione o dia girando o Dial C.
3.		Pressione brevemente o Dial C para ajustar o mês.
4.		Selecione o mês girando o Dial C.
5.		Pressione brevemente o Dial C para ajustar o ano.
6.		Selecione o ano girando o Dial C.
7.		Pressione brevemente o Dial C para ajustar a hora.
8.		Selecione a hora girando o Dial C.
9.		Pressione brevemente o Dial C para ajustar os minutos.
10.		Selecione os minutos girando o Dial C.
11.		Pressione brevemente o Dial C para ajustar a indicação da temperatura.
12.		Selecione a indicação de temperatura desejada girando o Dial C.
13.		Pressione brevemente o Dial C para ajustar o volume do sinal.
14.		Selecione o volume desejado do sinal, que varia de 5 a 100, girando o Dial C.
15.		Pressione brevemente o Dial C para sair de "Configurações".



**Resultado:** As "configurações" são salvas.

## 8 Importação/Exportação de dados

### Objetivo deste capítulo

---

Neste capítulo você encontra as instruções passo a passo e os procedimentos que lhe permitirão realizar as tarefas básicas de importação e exportação de dados.

### Conteúdo

---

Este capítulo compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Instruções	60
Sequência das operações de importação ou exportação	63

## 8.1 Instruções

### Objetivo desta seção

---

Nesta seção você encontra as instruções passo a passo que lhe permitirão realizar as tarefas básicas de importação e exportação de dados.

### Conteúdo

---

Esta seção compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Acessando e iniciando funções de importação e exportação	61
Saída das funções de importação e exportação	62

### 8.1.1 Acessando e iniciando funções de importação e exportação

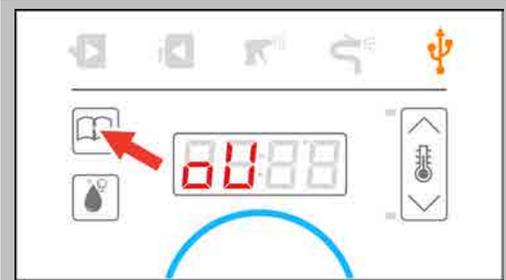
#### Funções de importação e exportação

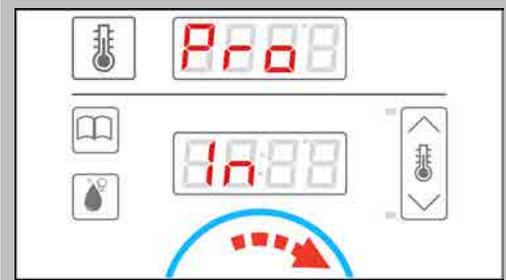
HACC ou	Exportação de dados HACCP
Pro In	Importação de um livro de receitas
Pro ou	Exportação de um livro de receitas
CLn1 In	Importação de um perfil de limpeza para a limpeza com dosagens individuais
CLn2 In	Importação de um perfil de limpeza para a limpeza com recipientes
UPd b0	Realização da atualização do software

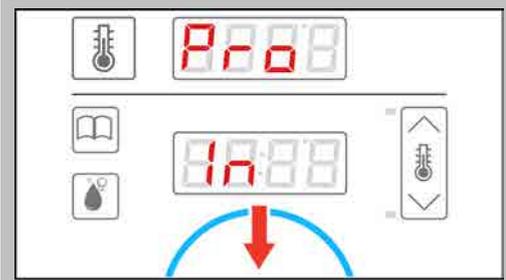
#### Pré-requisitos

- O pendrive USB está conectado.
- O indicador de solicitação “Pendrive USB conectado” brilha.
- O Dial C brilha na cor azul.

#### Acessando e iniciando funções de importação e exportação

- 

Selecione o botão “Livro de receitas”.
- 

Selecione um das funções de importação ou exportação girando o Dial C. Por exemplo, "Pro In".
- 

Pressionando o Dial C, inicie a função de importação ou exportação selecionada, como "Pro In".

## 8.1.2 Saída das funções de importação e exportação

### Pré-requisitos

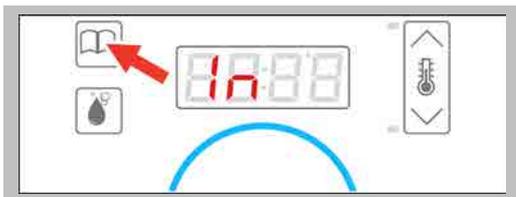
---

- O pendrive USB está conectado.
- As funções de importação ou exportação foram acessadas.
- O Dial C brilha na cor azul.

### Saída das funções de importação e exportação

---

1.



Selecione o botão “Livro de receitas” para sair das funções de importação e exportação.



**Resultado:** É possível agora retirar o pendrive USB. O Dial C brilha na cor verde.

## 8.2 Sequência das operações de importação ou exportação

### Objetivo desta seção

---

Nesta seção encontram-se as sequências de operações do easyDial durante a importação ou exportação.

### Conteúdo

---

Esta seção compreende os seguintes tópicos:

	<b>Página</b>
Exportação de dados HACCP	64
Importação ou exportação de um livro de receitas	65
Importação de um perfil de limpeza	66
Importação de uma atualização de software	67

## 8.2.1 Exportação de dados HACCP

### Pré-requisitos

- O pendrive USB está conectado.
- A função foi acessada e iniciada.

### Níveis da exportação de dados HACCP

#### Etapa 1 Os dados de HACCP são exportados

O aparelho inicia com a exportação dos dados HACCP para o pendrive USB. O Dial C brilha na cor azul.



Ao mesmo tempo o indicador de solicitação "Pendrive USB conectado" brilha.



#### Etapa 2 Transferência de dados concluída

A transferência de dados está concluída se o Dial C parar de piscar e brilhar continuamente em azul.



Ao mesmo tempo o indicador de solicitação "Pendrive USB conectado" deixa de piscar e novamente brilha continuamente.



## 8.2.2 Importação ou exportação de um livro de receitas

### Pré-requisitos

- O pendrive USB está conectado.
- A função de importação ou exportação foi acessada e iniciada.

### Níveis de importação ou exportação de um livro de receitas

**Etapa 1 Os dados de um livro de receitas são importados ou exportados**

O aparelho inicia a importação ou a exportação dos dados. O Dial C brilha na cor azul.



Ao mesmo tempo o indicador de solicitação "Pendrive USB conectado" brilha.



**Etapa 2 Transferência de dados concluída**

A transferência de dados está concluída se o Dial C parar de piscar e brilhar continuamente em azul.



Ao mesmo tempo o indicador de solicitação "Pendrive USB conectado" deixa de piscar e novamente brilha continuamente.



## 8.2.3 Importação de um perfil de limpeza

### Pré-requisitos

- O pendrive USB está conectado.
- A função de importação foi acessada e iniciada.

### Níveis de importação de um perfil de limpeza

#### Etapa 1 Os dados do perfil de limpeza são importados

O aparelho inicia a importação de dados do perfil de limpeza selecionado. O Dial C brilha na cor azul.



Ao mesmo tempo o indicador de solicitação "Pendrive USB conectado" brilha.



#### Etapa 2 Transferência de dados concluída

A transferência de dados está concluída se o Dial C parar de piscar e brilhar continuamente em azul.



Ao mesmo tempo o indicador de solicitação "Pendrive USB conectado" deixa de piscar e novamente brilha continuamente.



## 8.2.4 Importação de uma atualização de software

### Pré-requisitos

- O pendrive USB está conectado.
- A função de atualização foi acessada e iniciada.

### Níveis de uma atualização de software

- Etapa 1 A atualização do software é realizada**  
O aparelho inicia a atualização de software e importa os dados do pendrive. O progresso da importação é exibido. O Dial C brilha na cor azul.



Ao mesmo tempo o indicador de solicitação "Pendrive USB conectado" brilha.

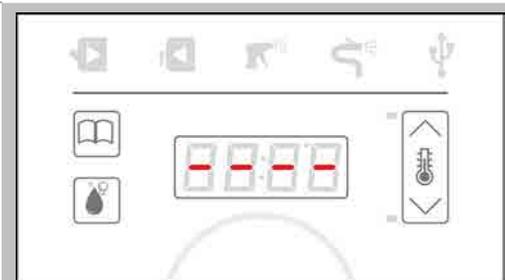
- Etapa 2 Transferência de dados concluída**  
A transferência de dados está concluída se o Dial C parar de piscar e brilhar continuamente em azul.



Ao mesmo tempo o indicador de solicitação "Pendrive USB conectado" deixa de piscar e novamente brilha continuamente.

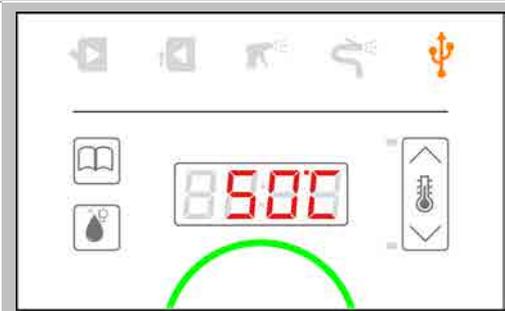
**Etapa 3 O easyDial é reiniciado**

O aparelho reinicia por si o easyDial. Todos os indicadores de solicitação e o Dial C estão apagados.



**Etapa 4 Atualização de software concluída**

O aparelho inicia com a exibição dos modos de operação e não mais com a importação/exportação de dados. O indicador de solicitação "Pendrive USB conectada" brilha. O Dial C brilha na cor verde.





## Vaporizador de ar quente Convotherm 4 easyDial

Serial no.

Item no.

Order no.

A Manitowoc Foodservice é uma empresa mundial que se dedica a aportar valor aos operadores de serviços de alimentação, equipando-os com respostas do mundo real, altamente individualizadas, que melhoram os menus, o serviço, os lucros e a eficiência.

Para mais informações sobre o modo como a Manitowoc Foodservice e as suas marcas líderes o podem equipar, visite a nossa página web mundial em [www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com) e encontre os recursos regionais ou locais que se encontram à sua disposição.

