



Horno mixto

 Leer el manual antes de usar el aparato

Convotherm 4 easyTouch

Instrucciones de manejo - Original, SPA

Your meal. Our mission.

Índice

1	Generalidades	5
1.1	Estructura de la documentación del cliente	5
1.2	Información de seguridad que debe leerse imprescindiblemente	7
1.3	Acerca de las presentes instrucciones de utilización	8
2	Resumen de easyTouch	10
2.1	Página principal de easyTouch	10
2.2	Resumen de las funciones de easyTouch	11
2.3	Manejo de easyTouch	13
3	Manejo de la ayuda en pantalla	15
3.1	Página de inicio de la ayuda en pantalla	15
3.2	Acceso a la ayuda en pantalla	16
3.3	Posibilidades de navegación en las páginas de la ayuda en pantalla	17
4	Introducción de perfiles de cocción: página 'Cocer'	19
4.1	Trabajar con la página Cocer	19
4.2	Página Cocer	21
4.3	Página Funciones especiales	23
4.4	Introducir un perfil de cocción con tiempo de cocción	24
4.5	Introducir un perfil de cocción con temperatura interna	25
4.6	Introducir un perfil de cocción con preselección de la hora de arranque	26
4.7	Introducir un perfil de cocción con BakePro	27
4.8	Introducir un perfil de cocción con paso de mensaje	28
4.9	Introducir un perfil de cocción con separación de grasa	30
4.10	Página Cocer - Smoker	31
4.11	Introducir un perfil de cocción con Smoker	32
4.12	Guardar el perfil de cocción introducido en el libro de recetas	33
4.13	Perfiles de cocción seleccionados	34
5	Introducción de métodos de cocción especiales: página 'Cocer'	35
5.1	Trabajar con métodos de cocción especiales	35
5.2	Introducir un perfil de cocción para el método de cocción "Cocción a baja temperatura"	36
5.3	Introducir un perfil de cocción para el método de cocción Cocción Delta-T	38
5.4	Introducir un perfil de cocción para el método de cocción ecoCooking	40
5.5	Introducir un perfil de cocción para el método de cocción Cook&Hold	41
5.6	Modificar un paso de cocción de un perfil de cocción	43
5.7	Desplazar o eliminar un paso de cocción de un perfil de cocción	44
6	Introducción de perfiles de cocción: página 'Regenerar'	45
6.1	Trabajar con la página Regenerar	45
6.2	Página Regenerar	46
6.3	Página Funciones adicionales	48
6.4	Introducir un perfil de cocción a través de Regeneración	49
7	Cocción con easyTouch	50
7.1	Resumen de la cocción	50

7.2	Iniciar el proceso de cocción	52
7.3	Detener el proceso de cocción	52
8	Trabajar con el libro de recetas	53
8.1	Resumen del libro de recetas	53
8.2	Página Libro de recetas	54
8.3	Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas	55
8.4	Borrar un perfil de cocción del libro de recetas	56
8.5	Seleccionar perfiles de cocción como favoritos	57
8.6	Crear un nuevo grupo de productos	58
8.7	Añadir perfiles de cocción a un grupo de productos	59
9	Trabajar con Press&Go / Press&Go+	60
9.1	Resumen de Press&Go	60
9.2	Página Press&Go	61
9.3	Página Niveles en Press&Go	62
9.4	Seleccionar e iniciar un perfil de cocción	63
9.5	Cancelar antes de tiempo un perfil de cocción	64
9.6	Volver a hornear productos de perfiles de cocción	64
9.7	Introducir la preselección de la hora de arranque en Press&Go	65
9.8	Resumen de Press&Go+	66
10	Limpieza con easyTouch	67
10.1	Resumen de la limpieza	67
10.2	Página Limpiar - Opciones	69
10.3	Página Limpiar - ConvoClean+	70
10.4	Página Limpiar - Semiautomático	72
10.5	Introducir el perfil de limpieza de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción	73
10.6	Iniciar el proceso de limpieza	74
10.7	Detener el proceso de limpieza	74
11	Realizar ajustes en easyTouch	75
11.1	Resumen de los Settings	75
11.2	Página Settings	76
11.3	Ajustar el idioma	77
11.4	Ajustar la fecha y la hora	78
11.5	Ajustar señales acústicas	79
11.6	Ajustar la contraseña para Press&Go	80
11.7	Conmutar de Press&Go a Press&Go+	81
11.8	Realizar los ajustes para la limpieza	82
11.9	Realizar ajustes para la cámara de cocción	83
11.10	Realizar ajustes para Press&Go	84
11.11	Importar un libro de recetas	85
11.12	Seleccionar un libro de recetas	86
12	Manejo en caso de error	87
12.1	Trabajar en caso de error	87
12.2	Página Errores del sistema	88

1 Generalidades

Finalidad de este capítulo

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

1.1 Estructura de la documentación del cliente

Partes de la documentación del cliente

La documentación del cliente del horno mixto se compone de:

- Manual de instalación
- Manual de utilización
- Instrucciones de manejo easyTouch (el presente manual, extracto de la ayuda en pantalla)
- Ayuda en pantalla integrada en easyTouch (instrucciones completas para el manejo del software)

Temas del manual de instalación

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

Comprende los siguientes temas:

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

Temas del manual de utilización

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

Comprende los siguientes temas:

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

Temas de las instrucciones de manejo y de la ayuda en pantalla

Las instrucciones de manejo y la ayuda en pantalla están destinadas a personal instruido y a personal especializado formado, véase 'Requisitos relativos al personal' en el manual de utilización. En easyTouch, las instrucciones de manejo son un extracto de la ayuda en pantalla.

Las instrucciones de manejo y la ayuda en pantalla comprenden los siguientes temas:

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

1.2 Información de seguridad que debe leerse imprescindiblemente

Información de seguridad en la documentación del cliente

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

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

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

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

Partes de la documentación del cliente que deben leerse imprescindiblemente

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

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

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

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

1.3 Acerca de las presentes instrucciones de utilización

Finalidad

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

Las instrucciones completas para el manejo de easyTouch están incluidas en la ayuda en pantalla.

Grupos objetivo

Nombre del grupo objetivo- Actividades

Cocinero	Realiza principalmente actividades organizativas, como, p. ej.: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Introducir datos del perfil de cocción ▪ Editar los perfiles de cocción existentes en el libro de recetas ▪ Crear nuevos perfiles de cocción ▪ Realizar ajustes en el aparato Además, dado el caso realiza todas las actividades del operador.
Operador	Realiza el manejo concreto, como, p. ej.: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Selección de un perfil de cocción ▪ Inicio de un perfil de cocción ▪ Selección de un perfil de limpieza

Estructura de las instrucciones de manejo

Capítulo/apartado	Finalidad	Grupo objetivo
Generalidades	Explica el uso de las presentes instrucciones de manejo	Cocinero Operador
Resumen de easyTouch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contiene una descripción resumida de la interfaz de usuario ▪ Explica el manejo del software 	Cocinero Operador
Manejo de la ayuda en pantalla	Explica el manejo de la ayuda en pantalla	Cocinero Operador
Introducción de perfiles de cocción: página Cocer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe las páginas más importantes de la interfaz de usuario para la introducción de perfiles de cocción ▪ Contiene las instrucciones para la introducción de perfiles de cocción 	Cocinero Operador
Introducción de métodos de cocción especiales: página Cocer	Contiene las instrucciones para la introducción de perfiles de cocción para métodos de cocción especiales	Cocinero Operador
Introducción de perfiles de cocción: página Regenerar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe las páginas más importantes de la interfaz de usuario para la introducción de perfiles de cocción ▪ Contiene las instrucciones para la introducción de perfiles de cocción 	Cocinero Operador
Cocción con easyTouch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contiene una descripción de las secuencias de cocción del software ▪ Contiene las instrucciones para el manejo de la interfaz de usuario durante la cocción 	Cocinero Operador
Trabajar con el libro de recetas	Contiene las instrucciones para el manejo del libro de recetas	Cocinero Operador
Trabajar con Press&Go / Press&Go+	Contiene una descripción acerca de Press&Go y Press&Go+ Contiene las instrucciones para el manejo del horno mixto con Press&Go	Cocinero Operador

Capítulo/apartado	Finalidad	Grupo objetivo
Limpieza con easy-Touch	<ul style="list-style-type: none">▪ Contiene una descripción de las secuencias de limpieza del software▪ Contiene las instrucciones para el manejo de la interfaz de usuario durante la limpieza	Operador
Realizar 'Ajustes' en easyTouch	Contiene las instrucciones para los ajustes en 'Ajustes'	Cocinero
Manejo en caso de error	Explica el manejo en caso de error	Cocinero Operador

Escritura de números decimales

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

2 Resumen de easyTouch

Finalidad de este capítulo

easyTouch es el concepto de manejo de su horno mixto.

En las presentes instrucciones de manejo le presentamos un resumen de las funciones más importantes de la interfaz de usuario easyTouch.

Le explicamos las páginas de entrada más importantes, así como los botones disponibles en cada una de ellas y sus funciones.

Le explicamos el manejo de la interfaz de usuario easyTouch por medio de unas sencillas instrucciones para introducir las funciones más importantes, así como el contexto en cuestión.

Para una descripción completa de la interfaz de usuario easyTouch, consulte la ayuda en pantalla.

2.1 Página principal de easyTouch

Introducción

Después de conectar su horno mixto a través del panel de mando easyTouch, el aparato ejecutará un autodiagnóstico.

Página principal

Cuando el software esté listo para funcionar, se mostrará la página principal de la interfaz de usuario easyTouch:

	<ul style="list-style-type: none">  Indicación de la página actual <hr/> 08:54 Hora actual <hr/>  Cocer Acceso a la página 'Cocer' Introducción manual de perfiles de cocción <hr/>  Press&Go Acceso a la página 'Press&Go' Cocción automática a través de selección rápida <hr/>  Press & Go+ Press&Go+ (conmutable) Acceso a la página 'Press&Go+' Favoritos del libro de recetas <hr/>  Libro de recetas Acceso a la página 'Libro de recetas' Administración de perfiles de cocción <hr/>  Regenerar Acceso a la página 'Regenerar' Introducción manual de perfiles de cocción <hr/>  Ajustes Acceso a la página 'Ajustes' Acceso a los ajustes del aparato <hr/>  Ayuda Acceso a la ayuda en pantalla <hr/>  Limpiar Acceso a la página 'Limpiar' Selección de perfiles de limpieza para la limpieza de la cámara de cocción
---	---

2.2 Resumen de las funciones de easyTouch

Modos de funcionamiento y métodos de cocción

En easyTouch podrá trabajar con los siguientes modos de funcionamiento a través de la página 'Cocer':

- Vapor
- Vapor mixto
- Aire caliente
- Smoker (solo disponible en aparatos con la opción ConvoSmoke)

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

- Cocción a baja temperatura (Cocción BT)
- Cocción Delta-T
- ecoCooking
- Cook&Hold

Press&Go / Press&Go+

'Press&Go' permite realizar una cocción automática por medio de unos perfiles de cocción predefinidos a través de unos botones de selección rápida. Este tipo de cocción resulta muy sencillo, y la calidad es constante. Esto proporciona una seguridad óptima del proceso.

Bajo 'Press&Go+' se ponen a disposición los favoritos seleccionados del libro de recetas para la selección rápida.

Es posible conmutar entre 'Press&Go' y 'Press&Go+'.

Libro de recetas

Con easyTouch podrá crear rápidamente sus propios perfiles de cocción y administrar hasta 399 perfiles de cocción a través de la página 'Libro de recetas'.

Además, en el 'Libro de recetas' encontrará unos perfiles de cocción predefinidos.

Podrá importar y exportar libros de recetas a través de la conexión USB.

Funciones de regeneración

En easyTouch podrá trabajar con las siguientes funciones de regeneración a través de la página 'Regenerar':

- Regeneración a la carta
- Regeneración para banquetes
- Regeneración en platos

Ajustes

A través de la página 'Settings' pueden realizarse los ajustes del aparato del horno mixto.

Limpiar

En easyTouch se dispone de diferentes perfiles de limpieza para la limpieza de la cámara de cocción a través de la página 'Limpiar':

- Perfil de limpieza 'Aclarado con agua'
- Perfil de limpieza 'Aclarado con abrillantador ConvoCare'
- Limpieza completamente automática ConvoClean+: Perfiles de limpieza ajustables para diferentes grados de suciedad y tiempos de limpieza, seleccionables con desinfección por vapor y secado
- Perfil de limpieza 'Limpieza semiautomática'

Ayuda en pantalla

En la ayuda en pantalla encontrará la descripción completa de la interfaz de usuario easyTouch. A la ayuda en pantalla puede accederse desde la página de inicio y desde todas las demás páginas.

2.3 Manejo de easyTouch

Navegación a través de easyTouch

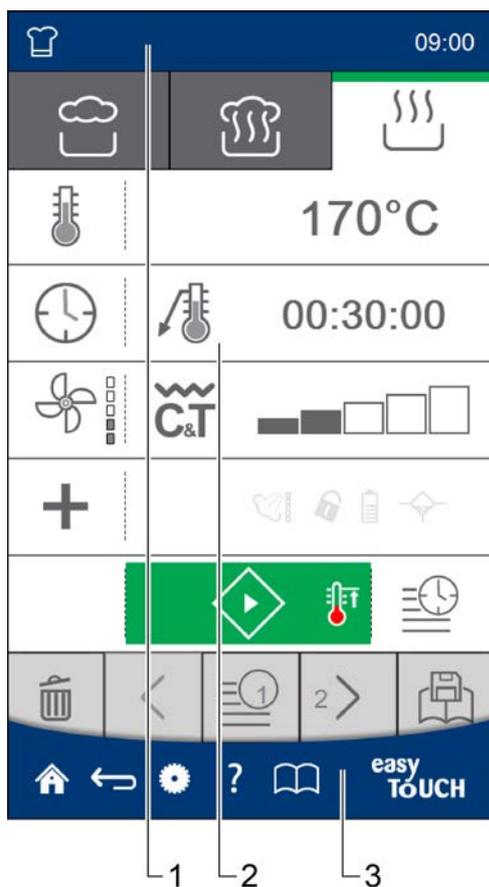
A través de las diferentes páginas de la interfaz de usuario easyTouch puede accederse a todas las funciones del horno mixto. En estas páginas se representan todas las funciones disponibles como botones.

A través de la 'Página principal' podrá acceder a todas las demás páginas de la interfaz de usuario easyTouch, por ejemplo, a la página 'Cocer', seleccionando el botón deseado:



Páginas de entrada de easyTouch

A través de los botones de la página de entrada correspondiente se seleccionan las funciones deseadas:



- 1 Zona de encabezado de easyTouch:
Indicación de la página actual, hora actual y, dado el caso, indicación del nombre del perfil de cocción
- 2 Zona principal con botones para introducir datos:
 - Botón gris oscuro = función disponible o seleccionada
 - Botón gris claro = función no disponible o no seleccionada
- 3 Zona inferior de easyTouch:
Botones para acceder a otras páginas y para navegar a través de easyTouch

3 Manejo de la ayuda en pantalla

Finalidad de este capítulo

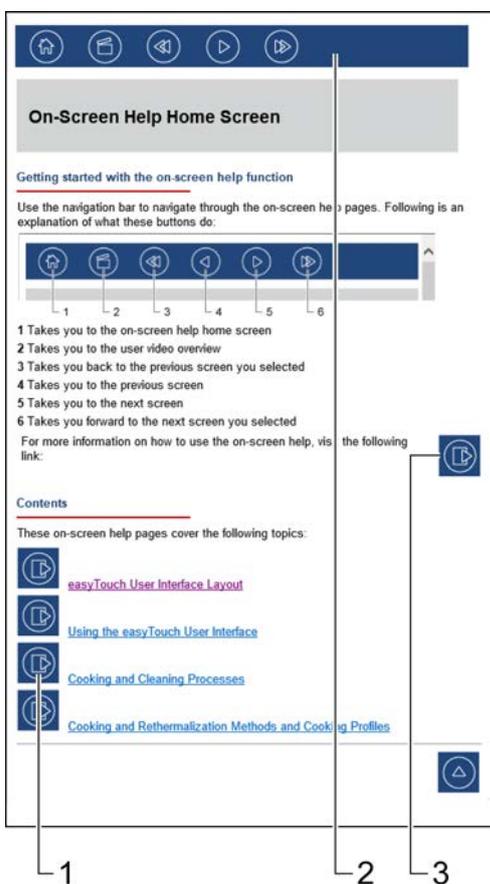
El manejo del horno mixto con la interfaz de usuario easyTouch se describe íntegramente en la ayuda en pantalla, que puede visualizarse en la interfaz de usuario.

Este capítulo describe cómo visualizar la ayuda en pantalla y cómo navegar en la misma.

3.1 Página de inicio de la ayuda en pantalla

Funciones de la página de inicio

La página de inicio de la ayuda en pantalla es el punto de partida central para navegar en la misma.

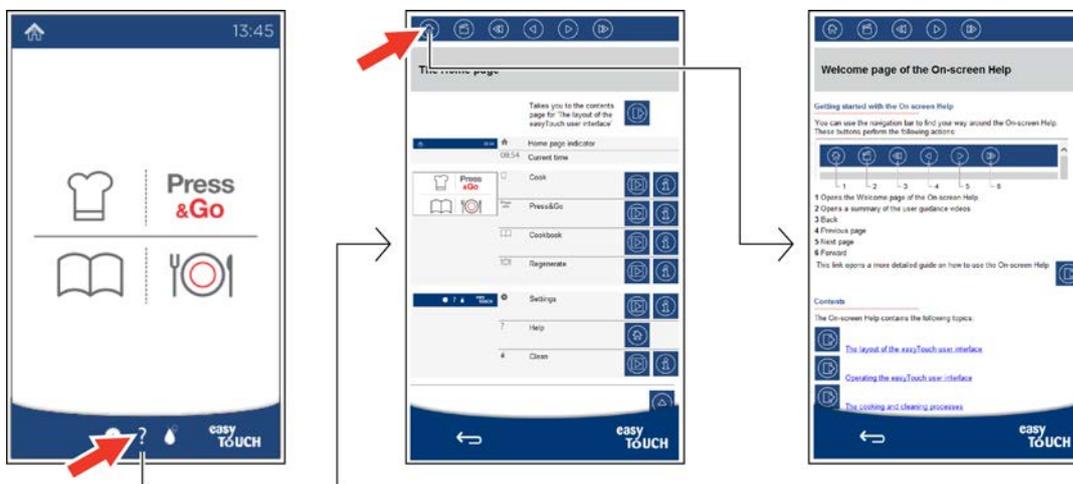


- 1 Índice de materias de la ayuda en pantalla: Navegación a los diferentes temas a través de los botones
- 2 Barra de navegación como encabezado de cada página de la ayuda en pantalla
- 3 Botón para acceder a la descripción breve del manejo de la ayuda en pantalla

3.2 Acceso a la ayuda en pantalla

Ir a la página de inicio

Desde la página principal de la interfaz de usuario easyTouch se accede directamente a la página de inicio de la ayuda en pantalla seleccionando el signo de interrogación a pie de página:



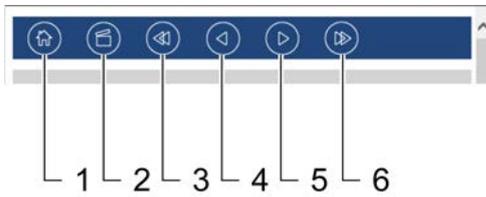
Ir a la descripción de la página actual

A la descripción de la página actualmente abierta de la interfaz de usuario easyTouch se accede directamente desde la página en cuestión, seleccionando el signo de interrogación a pie de página:



3.3 Posibilidades de navegación en las páginas de la ayuda en pantalla

Barra de navegación



- 1 Ir a la página de inicio de la ayuda en pantalla
- 2 Ir al resumen de los vídeos para operadores
- 3 Retroceder a la última página seleccionada: Ir a la página visualizada antes de la página actual
- 4 Retroceder página: Retroceder una página en la ayuda en pantalla
- 5 Avanzar página: Avanzar una página en la ayuda en pantalla
- 6 Avanzar desde la última página seleccionada: Volver a la página visualizada antes de seleccionar el botón 'Retroceder a la última página seleccionada'

Navegación al inicio de página



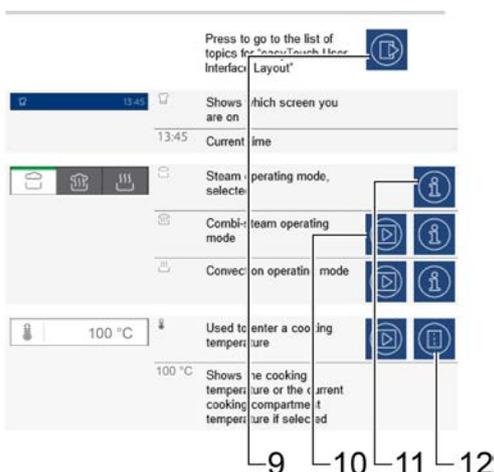
- 7 Subir al inicio de la página actual

Subíndices de materias



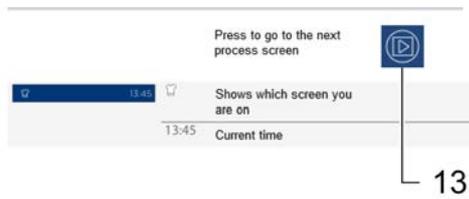
- 8 Navegación a los diferentes temas a través de los botones

Botones en la zona de texto



- 9 Ir al índice de materias 'Estructura de la interfaz de usuario easyTouch'
- 10 Ir a la descripción de la página siguiente
- 11 Ir a información adicional acerca del tema actual
- 12 Ir a las instrucciones para este tema

Navegación en las descripciones de páginas de proceso



13

Ir a la descripción de la página de proceso siguiente

13

4 Introducción de perfiles de cocción: página 'Cocer'

Finalidad de este capítulo

En el presente capítulo le ofrecemos un resumen de los modos de funcionamiento de su horno mixto, de las funciones de cocción disponibles (funciones adicionales del ACS+) y de las funciones adicionales. Además, le presentamos los métodos de cocción especiales y describimos su funcionamiento.

Le presentamos las páginas 'Cocer' y 'Funciones adicionales', le explicamos los botones disponibles en las mismas y sus funciones, y le mostramos la introducción de perfiles de cocción a través de la página 'Cocer' en forma de instrucciones paso a paso.

Para información más detallada, consulte la ayuda en pantalla.

4.1 Trabajar con la página Cocer

Modos de funcionamiento

A través de la página 'Cocer' podrá introducir sus perfiles de cocción por medio de los siguientes modos de funcionamiento:

- Vapor
- Vapor mixto
- Aire caliente
- Smoker (solo disponible en aparatos con la opción ConvoSmoke)

Después de seleccionar unos parámetros de cocción sencillos como, por ejemplo, la temperatura y el tiempo de cocción, podrá guardar estos perfiles de cocción de forma recuperable en el 'libro de recetas' y bajo 'Press&Go'.

Posibles procedimientos de cocción

Los modos de funcionamiento son adecuados para los siguientes métodos de cocción:

Vapor	Vapor mixto	Aire caliente	Smoker
<ul style="list-style-type: none">▪ Cocer▪ Cocer al vapor▪ Blanquear▪ Escalfar▪ Conservar	<ul style="list-style-type: none">▪ Asar▪ Hornear▪ Estofar	<ul style="list-style-type: none">▪ Asar▪ Hornear▪ Gratinar▪ Asar a la parrilla▪ Asar (huesos)	<ul style="list-style-type: none">▪ Ahumar

Rango de temperatura

Con los modos de funcionamiento, la cocción se realizará en los siguientes rangos de temperatura:

Vapor	Vapor mixto	Aire caliente	Smoker
30°C hasta 130°C	30°C hasta 250°C	30°C hasta 250°C	-

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

Funciones de cocción disponibles

Dependiendo del modo de funcionamiento podrá seleccionar determinadas funciones de cocción (funciones adicionales del ACS+):

Vapor	Vapor mixto	Aire caliente	Smoker
<ul style="list-style-type: none">▪ Velocidad del ventilador	<ul style="list-style-type: none">▪ Velocidad del ventilador▪ HumidityPro	<ul style="list-style-type: none">▪ Velocidad del ventilador▪ Crisp&Tasty	-

Funciones adicionales disponibles

Dependiendo del modo de funcionamiento, a través de la página 'Funciones adicionales' podrá seleccionar las funciones adicionales adecuadas para sus perfiles de cocción:

Vapor	Vapor mixto	Aire caliente	Smoker
<ul style="list-style-type: none">▪ Protección del programa▪ Potencia reducida▪ Preselección de la hora de arranque▪ Paso de mensaje	<ul style="list-style-type: none">▪ Protección del programa▪ Potencia reducida▪ Preselección de la hora de arranque▪ Paso de mensaje▪ Separación de grasa	<ul style="list-style-type: none">▪ Protección del programa▪ Potencia reducida▪ Preselección de la hora de arranque▪ BakePro▪ Paso de mensaje▪ Separación de grasa	<ul style="list-style-type: none">▪ Protección del programa▪ Preselección de la hora de arranque▪ Paso de mensaje

4.2 Página Cocer

	 Indicación página 'Cocer'  Hora actual
	 Modo de funcionamiento 'Vapor', seleccionado  Modo de funcionamiento 'Vapor mixto'  Modo de funcionamiento 'Aire caliente'
	 Introducción de la temperatura de cocción  Indicación de la temperatura de cocción introducida Selección del valor de la temperatura: temperatura actual de la cámara de cocción
	 Entrada del tiempo de cocción  Entrada de la temperatura interna  Indicación del tiempo de cocción o de la temperatura interna
	 Velocidad del ventilador en 5 etapas Regula la velocidad de circulación en la cámara de cocción  HumidityPro, 5 etapas o regulación automática Regula la humedad del aire en la cámara de cocción  Crisp&Tasty, 5 etapas o regulación automática Deshumidifica la cámara de cocción AUTO Regulación automática para 'HumidityPro'
	 Selección de las funciones adicionales  Indicación de un método de cocción seleccionado  Indicación de las funciones adicionales seleccionadas



Aplicación de vapor manual
Introduce humedad en la cámara de cocción durante el proceso de cocción. Solamente seleccionable durante el proceso de cocción.



Inicio
Inicia el proceso de cocción



Inicio con precalentamiento
Calienta la cámara de cocción con la puerta del aparato cerrada



Inicio con Cool down
Enfría la cámara de cocción con la puerta del aparato abierta y el rodete del ventilador en marcha



Parada
Detiene el proceso de cocción



TrayTimer
Temporizador que puede ajustarse para niveles individuales, con el fin de poder utilizar los niveles libres durante un proceso de cocción.



Eliminar paso de cocción



Retroceder paso de cocción



Vista de los pasos de cocción



Añadir/avanzar paso de cocción



Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas



Página principal



Atrás



Settings



Ayuda

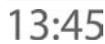


Libro de recetas

4.3 Página Funciones especiales



Indicación página 'Cocer'



Hora actual



Cocción a baja temperatura (Cocción BT)
Método de cocción en el que los alimentos se cuecen a bajas temperaturas, en 3 etapas de cocción



Cocción Delta-T
Método de cocción en el que la temperatura de la cámara de cocción aumenta en función de la temperatura interna, en 3 etapas de cocción



ecoCooking, seleccionado
Método de cocción en el que se controla por impulsos la potencia calorífica en la fase de cocción final para reducir la demanda energética



Cook&Hold
Método de cocción compuesto por una fase de cocción y una fase en la que se mantiene una determinada temperatura, en 3 etapas de cocción



Potencia reducida
Función que reduce la potencia calorífica para evitar picos de carga durante el modo de cocción



Protección del programa, seleccionada
Función que impide una interrupción de los procesos de cocción por un equipo de optimización de energía conectado



Preselección de la hora de arranque
Función que establece la hora de arranque de un modo de cocción en un momento posterior



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



Paso de mensaje
Función que visualiza mensajes durante el modo de cocción



Separación de grasa
Función que realiza una separación de grasa durante el modo de cocción



Confirmar entrada



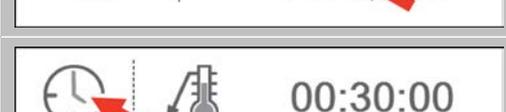
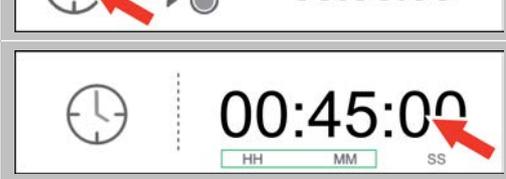
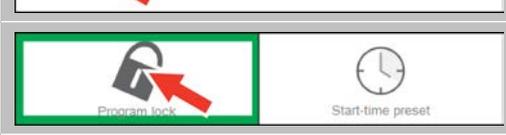
Atrás



Ayuda

4.4 Introducir un perfil de cocción con tiempo de cocción

Introducir el perfil de cocción

1.		Seleccione el botón 'Cocer' en la 'Página principal'.
2.		Seleccione uno de los modos de funcionamiento en la página 'Cocer', por ejemplo, 'Aire caliente'.
3.		Seleccione el botón 'Temperatura de cocción'.
4.		Introduzca la temperatura de cocción deseada en la página 'Temperatura'.
5.		Seleccione el botón 'Tiempo de cocción'.
6.		Introduzca el tiempo de cocción deseado en la página 'Tiempo'.
7.		Seleccione la etapa deseada de la 'Velocidad del ventilador'.
8.		Dependiendo del modo de funcionamiento, seleccione la etapa deseada de 'Crisp&Tasty' o 'HumidityPro'.
9.		Seleccione el botón 'Funciones adicionales'.
10.		Seleccione en la página 'Funciones adicionales' las funciones adicionales deseadas, por ejemplo, 'Protección del programa'.
11.		Seleccione en la página 'Cocer' el botón 'Añadir paso de cocción' si desea introducir un paso de cocción adicional.



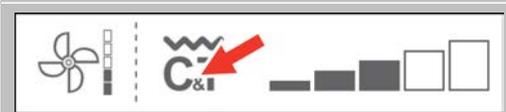
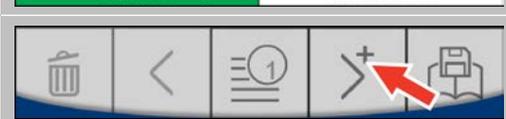
Resultado: el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

4.5 Introducir un perfil de cocción con temperatura interna

Introducir el perfil de cocción

1.		Seleccione el botón 'Cocer' en la 'Página principal'.
2.		Seleccione uno de los modos de funcionamiento en la página 'Cocer', por ejemplo, 'Aire caliente'.
3.		Seleccione el botón 'Temperatura de cocción'.
4.		Introduzca la temperatura de cocción deseada en la página 'Temperatura'.
5.		Seleccione el botón 'Temperatura interna'.
6.		Introduzca la temperatura interna deseada en la página 'Temperatura'.
7.		Seleccione la etapa deseada de la 'Velocidad del ventilador'.
8.		Dependiendo del modo de funcionamiento, seleccione la etapa deseada de 'Crisp&Tasty' o 'HumidityPro'.
9.		Seleccione el botón 'Funciones adicionales'.
10.		Seleccione en la página 'Funciones adicionales' las funciones adicionales deseadas, por ejemplo, 'Protección del programa'.
11.		Seleccione en la página 'Cocer' el botón 'Añadir paso de cocción' si desea introducir un paso de cocción adicional.



Resultado: el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

4.6 Introducir un perfil de cocción con preselección de la hora de arranque

Ámbito de aplicación

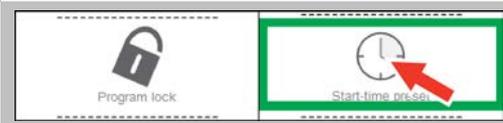
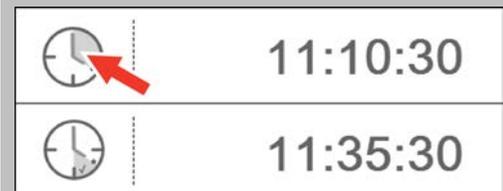
La función adicional 'Preselección de la hora de arranque' establece la hora de arranque de un proceso de cocción en un momento posterior.

Al introducir la hora de arranque, el aparato calcula automáticamente el final de la cocción en función de la duración del perfil de cocción. Al introducir la hora de finalización, el aparato calcula automáticamente el inicio de la cocción.

La 'Preselección de la hora de arranque' se añade como primer "paso de cocción" a un perfil de cocción después de introducir la hora de arranque o la hora de finalización.

Después de iniciarse la cuenta regresiva en la página 'Preselección de la hora de arranque', el proceso de cocción solamente se inicia en el momento definido.

Introducir el perfil de cocción

1.		Seleccione uno de los modos de funcionamiento en la página 'Cocer', por ejemplo, 'Vapor'.
2.		Introduzca en la página 'Cocer' todos los datos de cocción para el perfil de cocción, por ejemplo, la 'Temperatura de cocción'.
3.		Seleccione en la página 'Funciones adicionales' la función adicional 'Preselección de la hora de arranque'.
4.		Confirme la selección.
5.		Seleccione en la página 'Preselección de la hora de arranque' la hora de arranque o la hora de finalización del perfil de cocción.
6.		Introduzca la hora de arranque o la hora de finalización deseada en la página 'Tiempo'.
7.		Seleccione el botón 'Inicio' en la página 'Preselección de la hora de arranque' y preste atención a la solicitud del software.



Resultado: la cuenta regresiva se inicia. El modo de cocción comienza inmediatamente después de transcurrir la cuenta regresiva.

Pasos adicionales:

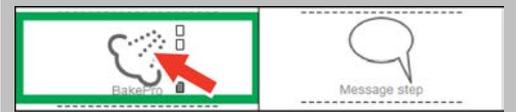
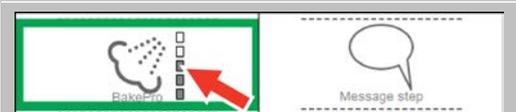
- Detener el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Cocer con el perfil de cocción, para el procedimiento, consulte el capítulo 'Proceda así para la cocción' del manual de utilización

4.7 Introducir un perfil de cocción con BakePro

Ámbito de aplicación

La función adicional 'BakePro' es una función de horneado especial con aplicación de vapor.

Introducir el perfil de cocción

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Seleccione el modo de funcionamiento 'Aire caliente' en la página 'Cocer'. |
| 2. |  | Introduzca en la página 'Cocer' los datos de cocción deseados del perfil de cocción, por ejemplo, la 'Temperatura de cocción'. |
| 3. |  | Seleccione en la página 'Funciones adicionales' la función adicional 'BakePro'. |
| 4. |  | Seleccione una de las cinco etapas de cocción, por ejemplo, '3'. |
| 5. |  | Confirme la selección. |

 **Resultado:** el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

4.8 Introducir un perfil de cocción con paso de mensaje

Ámbito de aplicación

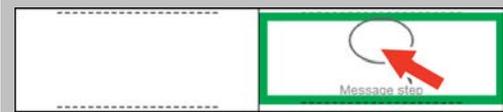
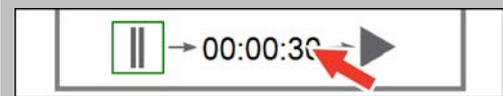
La función adicional 'Paso de mensaje' es una función que durante el modo de cocción solicita al operador que realice una acción especial.

Al introducir un mensaje se introduce el texto que contiene y se selecciona el tiempo de visualización del mensaje.

El 'Paso de mensaje' se añade como "Paso de cocción" a un perfil de cocción.

Después del inicio en la página 'Paso de mensaje' se inicia el modo de cocción y el paso de cocción 'Paso de mensaje' tiene lugar en el momento definido.

Introducir el perfil de cocción

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Seleccione uno de los modos de funcionamiento en la página 'Cocer', por ejemplo, 'Vapor'. |
| 2. |  | Introduzca en la página 'Cocer' todos los datos de cocción para el perfil de cocción, por ejemplo, la 'Temperatura de cocción'. |
| 3. |  | Seleccione en la página 'Funciones adicionales' la función adicional 'Paso de mensaje'. |
| 4. |  | Confirme la selección. |
| 5. |  | Seleccione el campo de entrada vacío en la página 'Paso de mensaje'. |
| 6. |  | Introduzca el texto deseado del mensaje en la página 'Introducir mensaje'. |
| 7. |  | Seleccione el tiempo de visualización del mensaje en la página 'Paso de mensaje'. |
| 8. |  | Introduzca el tiempo de visualización deseado en la página 'Tiempo'. |
| 9. |  | Seleccione el botón 'Inicio' en la página 'Paso de mensaje' y preste atención a la solicitud del software. |



Resultado: el modo de cocción se inicia. El mensaje aparece en el momento definido.

Pasos adicionales:

- Detener el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Cocer con el perfil de cocción, para el procedimiento, consulte el capítulo 'Proceda así para la cocción' del manual de utilización

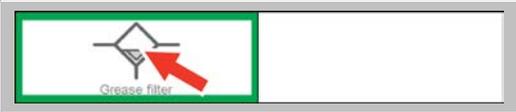
4.9 Introducir un perfil de cocción con separación de grasa

Ámbito de aplicación

La función adicional 'Separación de grasa' realiza una separación de grasa automática durante el proceso de cocción.

La función adicional 'Separación de grasa' solo está disponible en aparatos con opción ConvoGrill. A tal efecto es necesario preparar especialmente el aparato.

Introducir el perfil de cocción

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Seleccione uno de los modos de funcionamiento en la página 'Cocer', por ejemplo, 'Aire caliente'. |
| 2. |  | Introduzca en la página 'Cocer' los datos de cocción deseados del perfil de cocción, por ejemplo, la 'Temperatura de cocción'. |
| 3. |  | Seleccione en la página 'Funciones adicionales' la función adicional 'Separación de grasa'. |
| 4. |  | Confirme la selección. |

 **Resultado:** el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

4.10 Página Cocer - Smoker

	 Indicación página 'Cocer'  Hora actual
	 Modo de funcionamiento Vapor  Modo de funcionamiento Vapor mixto  Modo de funcionamiento Aire caliente  Modo de funcionamiento Smoker, seleccionado Ahumado de alimentos, opcional
	 Entrada del tiempo de ahumado  Indicación del tiempo de ahumado
	 Selección de las funciones adicionales  Indicación de las funciones adicionales seleccionadas
	 Inicio Inicia el proceso de cocción  TrayTimer Temporizador que puede ajustarse para niveles individuales, con el fin de poder utilizar los niveles libres durante un proceso de cocción.
	 Eliminar paso de cocción  Retroceder paso de cocción  Vista de los pasos de cocción  Añadir/avanzar paso de cocción  Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas
	 Página principal  Atrás  Settings  Ayuda  Libro de recetas

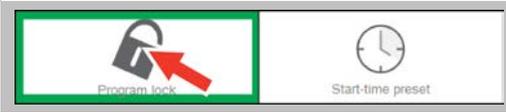
4.11 Introducir un perfil de cocción con Smoker

Ámbito de aplicación

El modo de funcionamiento 'Smoker' es adecuado para ahumar alimentos.

El modo de funcionamiento 'Smoker' solo está disponible en aparatos con la opción ConvoSmoke. A tal efecto es necesario preparar especialmente el aparato.

Introducir el perfil de cocción

1.		Seleccione el botón 'Cocer' en la 'Página principal'.
2.		Seleccione el modo de funcionamiento 'Smoker' en la página 'Cocer'.
3.		Seleccione el botón 'Tiempo de cocción'.
4.		Introduzca el tiempo de ahumado deseado en la página 'Tiempo'.
5.		Seleccione el botón 'Funciones adicionales'.
6.		Seleccione en la página 'Funciones adicionales' las funciones adicionales deseadas, por ejemplo, 'Protección del programa'.



Resultado: el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

4.12 Guardar el perfil de cocción introducido en el libro de recetas

Condiciones previas

- Usted se encuentra en la página 'Cocer' o en la página 'Regenerar'.
- Usted ha introducido un perfil de cocción.

Guardar el perfil de cocción introducido en el libro de recetas

-  Seleccione el botón 'Guardar como perfil de cocción' en la página 'Cocer' o en la página 'Regenerar'.
-  Introduzca el nombre del perfil de cocción en la página 'Teclado'.
-  Confirme el valor introducido.
-  Seleccione el símbolo en la página 'Seleccionar icono'.
-  Si no está disponible ningún icono adecuado, seleccione el botón 'USB' para importar el icono a través de la conexión USB del panel de mando easy-Touch.
-  Confirme la selección.



Resultado: ahora el perfil de cocción está guardado en el 'Libro de recetas'.

4.13 Perfiles de cocción seleccionados

Diferentes perfiles de cocción

Producto					ACS+
Baguete congelada		170 °C	15 min	-	 1
Patata asada		180 °C	-	93 °C	-
Flan / Crème Royal		80 °C	35 min	-	-
Palitos de pescado		210 °C	12 min	-	 5
Fermentar, productos de panadería y pastelería		35 °C	3 min	-	 1
Pechuga de pollo, asada		235 °C	-	72 °C	-
Zanahorias frescas		100 °C	8 min	-	-
Escalope de cerdo empanado		200 °C	9 min	-	 3

Perfiles de cocción ConvoSmoke

Producto	Paso	Smoker					ACS+
Filete de salmón	1	sí	-	-	15 min	-	-
	2	-		120 °C	-	50 °C	-
Sal de hierbas	1	sí	-	-	75 min	-	-
	2	-		60 °C	20 min	-	 2
Muslos de pollo	1	sí	-	-	75 min	-	-
	2	-		180 °C	3 min	-	-
	3	-		170 °C	20 min	-	 5

5 Introducción de métodos de cocción especiales: página 'Cocer'

Finalidad de este capítulo

En el presente capítulo le ofrecemos un resumen de los métodos de cocción especiales y describimos su funcionamiento.

Le mostramos la introducción de perfiles de cocción a través de la página 'Cocer' en forma de instrucciones paso a paso.

Para información más detallada, consulte la ayuda en pantalla.

5.1 Trabajar con métodos de cocción especiales

Trabajar con métodos de cocción especiales

Para los métodos de cocción detallados a continuación, usted puede crear perfiles de cocción para los requerimientos especiales de sus productos.

- Cocción a baja temperatura (Cocción BT)
- Cocción Delta-T
- ecoCooking
- Cook&Hold

En ecoCooking se reduce la demanda energética con la misma duración de cocción.

En los demás métodos de cocción, dependiendo del modo de funcionamiento y de la etapa de cocción deseada ya existen perfiles de cocción predefinidos con determinados datos de cocción y varios pasos de cocción. Los perfiles de cocción predefinidos pueden adaptarse antes de guardar el perfil de cocción de forma recuperable en el 'Libro de recetas' y bajo 'Press&Go'.

Métodos de cocción disponibles

Dependiendo del modo de funcionamiento, a través de la página 'Funciones adicionales' podrá seleccionar los siguientes métodos de cocción especiales:

Cocción a baja temperatura	Cocción Delta-T	ecoCooking	Cook&Hold
<ul style="list-style-type: none">▪ Vapor▪ Vapor mixto▪ Aire caliente	<ul style="list-style-type: none">▪ Vapor▪ Vapor mixto▪ Aire caliente	<ul style="list-style-type: none">▪ Vapor mixto▪ Aire caliente	<ul style="list-style-type: none">▪ Vapor▪ Vapor mixto▪ Aire caliente

5.2 Introducir un perfil de cocción para el método de cocción "Cocción a baja temperatura"

Ámbito de aplicación

La Cocción a baja temperatura es un método de cocción en el que los alimentos se cuecen a bajas temperaturas. Esto hace que se alargue el tiempo de cocción. Siempre hay que trabajar con la sonda de temperatura interna.

La cocción a baja temperatura es especialmente adecuada para carnes, aves o pescados. De esta manera el alimento se cuece de la forma más cuidadosa posible. Pierde menos jugo y queda mucho más jugosa y tierna.

Usted puede modificar los datos y pasos de cocción preajustados de forma individual para su perfil de cocción.

Datos de cocción preajustados: vapor

Etapa de cocción	Paso de cocción	Modo de funcionamiento	Temperatura de cocción en °C	Tiempo de cocción en min.	Temperatura interna en °C	ACS+
Bien hecho	1	Vapor	100	10	-	-
	2	Vapor	80	-	72	 1
	3	Vapor	80	-:-	-	 1
En su punto	1	Vapor	100	10	-	-
	2	Vapor	60	-	54	 1
	3	Vapor	52	-:-	-	 1
Poco hecho	1	Vapor	100	10	-	-
	2	Vapor	55	-	48	 1
	3	Vapor	46	-:-	-	 1

Datos de cocción preajustados: vapor mixto

Etapa de cocción	Paso de cocción	Modo de funcionamiento	Temperatura de cocción en °C	Tiempo de cocción en min.	Temperatura interna en °C	ACS+
Bien hecho	1	Aire caliente	130	10	-	-
	2	Aire caliente	75	20	-	 5
	3	Vapor mixto	75	-	72	 1
	4	Vapor mixto	70	-:-	-	 1
En su punto	1	Aire caliente	130	10	-	-
	2	Aire caliente	60	20	-	 5
	3	Vapor mixto	60	-	54	 1
	4	Vapor mixto	50	-:-	-	 1
Poco hecho	1	Aire caliente	130	10	-	-
	2	Aire caliente	55	20	-	 5
	3	Vapor mixto	55	-	48	 1
	4	Vapor mixto	46	-:-	-	 1

Datos de cocción preajustados: aire caliente

Etapa de cocción	Paso de cocción	Modo de funcionamiento	Temperatura de cocción en °C	Tiempo de cocción en min.	Temperatura interna en °C	ACS+
Bien hecho	1	Aire caliente	130	10	-	-
	2	Aire caliente	78	20	-	CT 5
	3	Aire caliente	78	-	72	1
	4	Aire caliente	72	-:-	-	CT 5
	5	Aire caliente	72	-	-	1
En su punto	1	Aire caliente	130	10	-	-
	2	Aire caliente	60	20	-	CT 5
	3	Aire caliente	60	-	54	1
	4	Aire caliente	50	-:-	-	1
Poco hecho	1	Aire caliente	130	10	-	-
	2	Aire caliente	55	20	-	CT 5
	3	Aire caliente	55	-	48	1
	4	Aire caliente	46	-:-	-	1

Introducir el perfil de cocción

- 

Seleccione uno de los modos de funcionamiento en la página 'Cocer', por ejemplo, 'Vapor mixto'.
- 

Seleccione en la página 'Funciones adicionales' el método de cocción 'Cocción a baja temperatura'.
- 

Seleccione una de las tres etapas de cocción, por ejemplo, 'Bien hecho'.
- 

Confirme la selección.

 **Resultado:** Se ha accedido al perfil de cocción de varios pasos para 'Cocción a baja temperatura'.

Pasos adicionales:

- Modificar pasos de cocción; para el procedimiento, véase página 43
- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

5.3 Introducir un perfil de cocción para el método de cocción Cocción Delta-T

Ámbito de aplicación

La cocción Delta-T es un método de cocción en el que la temperatura de la cámara de cocción aumenta en función de la temperatura interna del alimento. Siempre hay que trabajar con la sonda de temperatura corazón.

La cocción Delta-T es especialmente adecuada para elaborar cuidadosamente jamón cocido, pescado entero, galantinas y huevo cuajado.

Usted puede modificar la temperatura interna y la diferencia de temperatura (delta) preajustadas de forma individual para su perfil de cocción.

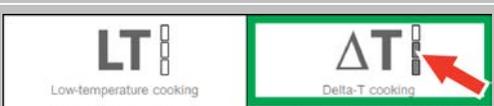
Datos de cocción preajustados

Modo de funcionamiento	Etapas de cocción	Diferencia en °C	Tiempo de cocción en min.	Temperatura interna en °C	ACS+
Vapor	Bien hecho	40	-	72	-
	En su punto	40	-	54	-
	Poco hecho	40	-	48	-
Vapor mixto	Bien hecho	40	-	72	-
	En su punto	40	-	54	-
	Poco hecho	40	-	48	-
Aire caliente	Bien hecho	40	-	72	-
	En su punto	40	-	54	-
	Poco hecho	40	-	48	-

Introducir el perfil de cocción

- 

Seleccione uno de los modos de funcionamiento en la página 'Cocer', por ejemplo, 'Aire caliente'.
- 

Seleccione en la página 'Funciones adicionales' el método de cocción 'Cocción Delta-T'.
- 

Seleccione una de las tres etapas de cocción, por ejemplo, 'En su punto'.
- 

Confirme la selección.
- 

Dado el caso, modifique los datos de cocción preajustados, por ejemplo, la 'Temperatura interna'.



Resultado: se ha accedido al perfil de cocción.

Pasos adicionales:

- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

5.4 Introducir un perfil de cocción para el método de cocción ecoCooking

Ámbito de aplicación

ecoCooking es un método de cocción con el que, gracias a una inteligente técnica de impulsos, se reduce la demanda energética en un 25 % con la misma duración de cocción.

El método de cocción ecoCooking consta de una fase de precocción y una fase de cocción final. En la fase de precocción, la cocción se realiza con métodos estándar para transmitir el calor rápidamente al producto. En la fase de cocción final, en gran medida se aprovecha el calor existente de la cámara de cocción y del producto para terminar de cocer el producto exactamente en su punto.

Este método de cocción es ideal para alimentos que requieren unos tiempos de cocción prolongados, tales como asados, rosbif y asados grandes.

Introducir el perfil de cocción

1.		Seleccione uno de los modos de funcionamiento en la página 'Cocer', por ejemplo, 'Aire caliente'.
2.		Introduzca los datos de cocción deseados para la fase de precocción de su perfil de cocción, por ejemplo, la 'Temperatura de cocción'.
3.		Introduzca el 'Tiempo de cocción' o la 'Temperatura interna' deseados.
4.		Seleccione en la página 'Funciones adicionales' el método de cocción 'ecoCooking'.
5.		Confirme la selección.

 **Resultado:** el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Iniciar el proceso de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

5.5 Introducir un perfil de cocción para el método de cocción Cook&Hold

Ámbito de aplicación

Cook&Hold es un método de cocción de dos etapas. Se compone de una fase de cocción (fase Cook) y una fase en la que se mantiene una determinada temperatura (fase Hold). En la fase Cook, el alimento se cuece en los modos de funcionamiento 'Cocer al vapor', 'Vapor mixto' o 'Aire caliente'. En la fase Hold, el producto madura de forma extremadamente cuidadosa a la temperatura de cocción preajustada.

Al introducir un perfil de cocción, solo podrá seleccionar el método de cocción Cook&Hold a partir del segundo paso de cocción. No es posible seleccionar un tiempo de cocción para la fase Hold.

Datos de cocción preajustados

Modo de funcionamiento	Etapas de cocción	Temperatura de cocción en °C	Tiempo de cocción en min.	Temperatura interna en °C	ACS+
Vapor	Bien hecho	72	-:-	-	✿ 1
	En su punto	54	-:-	-	✿ 1
	Poco hecho	48	-:-	-	✿ 1
Vapor mixto	Bien hecho	72	-:-	-	✿ 1
	En su punto	54	-:-	-	✿ 1
	Poco hecho	48	-:-	-	✿ 1
Aire caliente	Bien hecho	72	-:-	-	✿ 1
	En su punto	54	-:-	-	✿ 1
	Poco hecho	48	-:-	-	✿ 1

Introducir el perfil de cocción

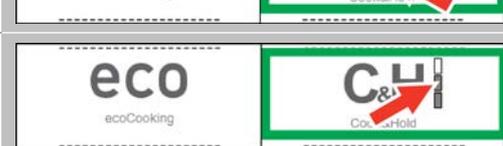
- 

Seleccione uno de los modos de funcionamiento en la página 'Cocer', por ejemplo, 'Vapor mixto'.
- 

Introduzca en la página 'Cocer' los datos de cocción deseados para el primer paso de cocción (fase Cook) del perfil de cocción, por ejemplo, la 'Temperatura de cocción'.
- 

Seleccione el botón 'Añadir paso de cocción'.
- 

Seleccione en la página 'Cocer' el modo de funcionamiento para el segundo paso de cocción (fase Hold) del perfil de cocción, por ejemplo, 'Aire caliente'.
- 

Seleccione en la página 'Funciones adicionales' el método de cocción 'Cook&Hold'.
- 

Seleccione una de las tres etapas de cocción, por ejemplo, 'En su punto'.

7.



Confirme la selección.

8.



Dado el caso, modifique en la página 'Cocer' la temperatura de cocción para la fase Hold del perfil de cocción.



Resultado: el perfil de cocción de dos fases 'Cook&Hold' está introducido.

Pasos adicionales:

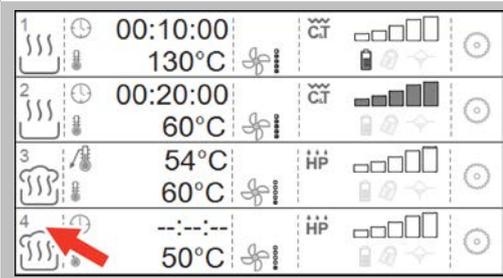
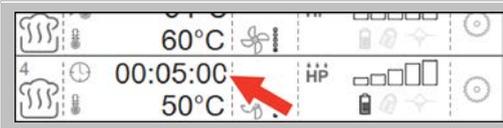
- Iniciar el proceso de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

5.6 Modificar un paso de cocción de un perfil de cocción

Ámbito de aplicación

La modificación de un paso de cocción puede realizarse al introducir un perfil de cocción a través de la página 'Cocer' y al seleccionar un perfil de cocción de varios pasos del 'Libro de recetas'. Durante un modo de cocción solo puede modificarse aquel paso de cocción con el que se está realizando la cocción en ese momento.

Modificar un paso de cocción

-  Seleccione el botón 'Vista de los pasos de cocción' en la página 'Cocer'.
-  Seleccione el paso de cocción deseado en la página 'Vista de los pasos de cocción', por ejemplo, '4'.
-  Después de que se visualice el paso de cocción en la página 'Cocer', modifique los datos de cocción deseados para este paso de cocción, por ejemplo, 'Tiempo de cocción'.
-  Seleccione el botón 'Vista de los pasos de cocción' en la página 'Cocer'.
-  Compruebe los cambios realizados en la página 'Vista de los pasos de cocción'.
-  Confirme los cambios.

 **Resultado:** el paso de cocción se ha modificado.

Pasos adicionales:

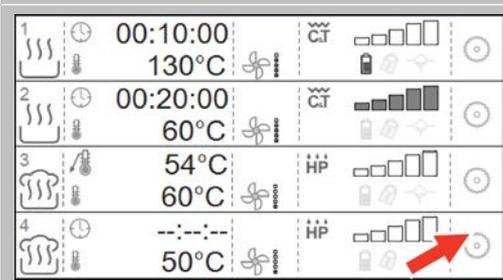
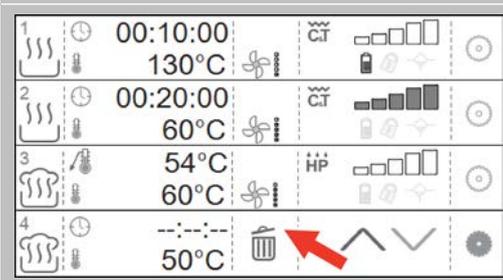
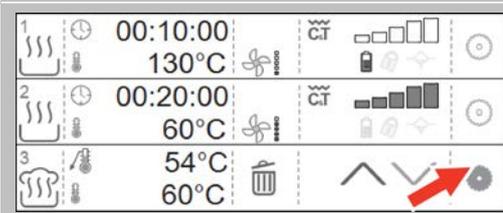
- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

5.7 Desplazar o eliminar un paso de cocción de un perfil de cocción

Ámbito de aplicación

La eliminación o el desplazamiento de un paso de cocción puede realizarse al introducir un perfil de cocción a través de la página 'Cocer' y al seleccionar un perfil de cocción de varios pasos del 'Libro de recetas'. Durante un modo de cocción ya no es posible desplazar o eliminar pasos de cocción.

Desplazar o eliminar un paso de cocción

1.  Seleccione el botón 'Vista de los pasos de cocción' en la página 'Cocer'.
2.  Seleccione el botón 'Editar paso de cocción' del paso de cocción deseado en la página 'Vista de los pasos de cocción' para activar la función.
3.  Seleccione el botón 'Eliminar paso de cocción' para eliminar un paso de cocción del perfil de cocción. O seleccione 'Subir' o 'Bajar' para cambiar el orden de los pasos de cocción.
4.  Seleccione de nuevo el botón 'Editar paso de cocción' para desactivar la función.
5.  Confirme los cambios.



Resultado: el perfil de cocción ha sido modificado.

Pasos adicionales:

- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

6 Introducción de perfiles de cocción: página 'Regenerar'

Finalidad de este capítulo

En el presente capítulo le ofrecemos un resumen de las funciones de regeneración de su horno mixto. Le presentamos la página 'Regenerar', le explicamos los botones disponibles en la misma y sus funciones, y le mostramos la introducción de un perfil de cocción a través de la página 'Regenerar' en forma de instrucción paso a paso.

Para información más detallada, consulte la ayuda en pantalla.

6.1 Trabajar con la página Regenerar

Funciones de regeneración

'Regenerar' es la función de regeneración del horno mixto en la que los alimentos previamente cocidos se terminan de cocer y se preparan para servirlos. La 'Regeneración' es apta para casi todo tipo de platos. A tal efecto los alimentos ya están dispuestos en platos o recipientes.

A través de la página 'Regenerar' podrá introducir nuevos perfiles de cocción y, a la vez, trabajar con las siguientes funciones de regeneración:

- Regeneración a la carta
- Regeneración para banquetes
- Regeneración en platos

Rango de temperatura

Con las funciones de regeneración, la cocción se realizará en los siguientes rangos de temperatura:

Regeneración a la carta	Regeneración para banquetes	Regeneración en platos
120°C hasta 160°C	120°C hasta 160°C	120°C hasta 160°C

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

Funciones de cocción disponibles

Con las funciones de regeneración podrá seleccionar determinadas funciones de cocción (funciones adicionales del ACS+):

Regeneración a la carta	Regeneración para banquetes	Regeneración en platos
▪ Velocidad del ventilador	▪ Velocidad del ventilador	▪ Velocidad del ventilador

Funciones adicionales disponibles

Con las funciones de regeneración, a través de la página 'Funciones adicionales' podrá seleccionar las funciones adicionales adecuadas para sus perfiles de cocción:

Regeneración à la Carte	Regeneración para banquetes	Regeneración en platos
▪ Protección del programa ▪ Potencia reducida	▪ Protección del programa ▪ Potencia reducida	▪ Protección del programa ▪ Potencia reducida

6.2 Página Regenerar

 08:42	 Indicación regeneración
08:42	08:42 Hora actual
	 Función de regeneración 'Regeneración a la carta', seleccionada
	 Función de regeneración 'Regeneración para banquetes'
	 Función de regeneración 'Regeneración en platos'
 125°C	 Introducción de la temperatura de cocción
	125°C Indicación de la temperatura de cocción introducida Selección del valor de la temperatura: temperatura actual de la cámara de cocción
  00:05:00	 Entrada del tiempo de cocción, seleccionado
	 Entrada de la temperatura interna
	00:05:00 Indicación del tiempo de cocción o de la temperatura interna
	 Velocidad del ventilador en 5 etapas Regula la velocidad de circulación en la cámara de cocción
  	 Selección de las funciones adicionales
	 Indicación de las funciones adicionales seleccionadas
 	 Inicio Inicia el proceso de cocción
	 Inicio con precalentamiento Calienta la cámara de cocción con la puerta del aparato cerrada
	 Inicio con Cool down Enfía la cámara de cocción con la puerta del aparato abierta y el rodete del ventilador en marcha
	 Parada Detiene el proceso de cocción
	 TrayTimer Temporizador que puede ajustarse para niveles individuales, con el fin de poder utilizar los niveles libres durante un proceso de cocción.



Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas



Página principal



Atrás



Settings



Ayuda



Libro de recetas

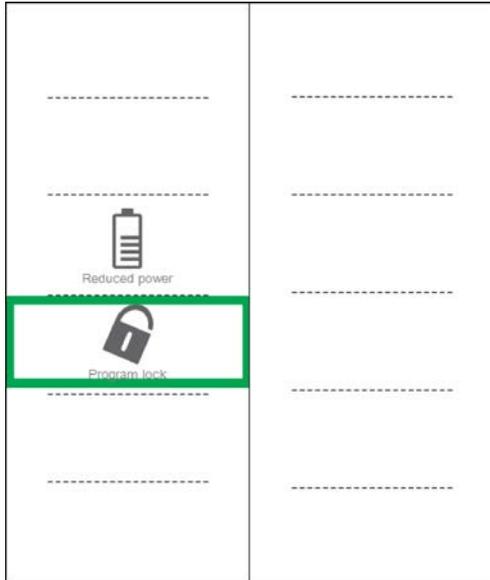
6.3 Página Funciones adicionales



Indicación página 'Cocer'

13:45

Hora actual



Potencia reducida

Función que reduce la potencia calorífica para evitar picos de carga durante el modo de cocción



Protección del programa, seleccionada

Función que impide una interrupción de los procesos de cocción por un equipo de optimización de energía conectado



Confirmar entrada



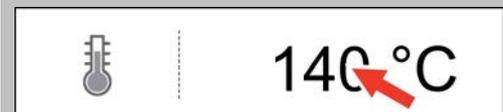
Atrás



Ayuda

6.4 Introducir un perfil de cocción a través de Regeneración

Introducir el perfil de cocción

1.		Seleccione el botón 'Regenerar' en la 'Página principal'.
2.		Seleccione una de las funciones de regeneración en la página 'Regenerar', por ejemplo, 'Regeneración à la Carte'.
3.		Seleccione el botón 'Temperatura de cocción'.
4.		Introduzca la temperatura de cocción deseada en la página 'Temperatura'.
5.		Seleccione el botón 'Tiempo de cocción' o, dado el caso, 'Temperatura interna'.
6.		Introduzca el tiempo de cocción deseado en la página 'Tiempo' o, dado el caso, la temperatura interna deseada en la página 'Temperatura'.
7.		Seleccione la etapa deseada de la 'Velocidad del ventilador'.
8.		Seleccione el botón 'Funciones adicionales'.
9.		Seleccione en la página 'Funciones adicionales' las funciones adicionales deseadas, por ejemplo, 'Protección del programa'.

 **Resultado:** el perfil de cocción está introducido.

Pasos adicionales:

- Iniciar el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Guardar el perfil de cocción en el libro de recetas; para el procedimiento, véase página 33

7 Cocción con easyTouch

Finalidad de este capítulo

En este capítulo encontrará una descripción general de un proceso de cocción con easyTouch y las instrucciones paso a paso para las principales actividades requeridas para la cocción.

Para información más detallada, consulte la ayuda en pantalla.

7.1 Resumen de la cocción

Procesos de cocción en easyTouch

Para realizar la cocción con su horno mixto, necesitará un perfil de cocción adecuado para su producto. Podrá introducir el nuevo perfil de cocción a través de la página 'Cocer' o a través de la página 'Regenerar' de la interfaz de usuario easyTouch. También podrá seleccionar un perfil de cocción entre los perfiles de cocción disponibles a través de la página 'Libro de recetas' e iniciarlo a continuación.

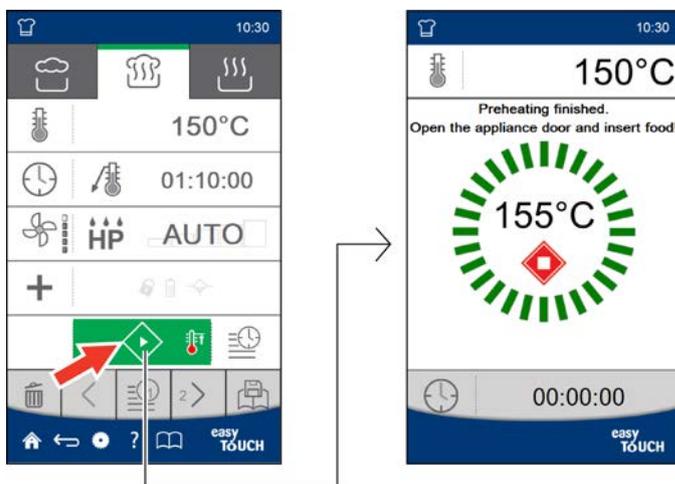
Antes de iniciar un proceso de cocción, siempre deberá familiarizarse con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en el manual de utilización acerca del manejo seguro del aparato, y observar las instrucciones contenidas en el mismo.

Durante el proceso de cocción, el operador es guiado por unas informaciones para el operador y solicitudes de acción representadas en sucesivas páginas de proceso. El operador aún podrá modificar el perfil de cocción a través de las páginas de proceso.

En las páginas de proceso, el progreso del proceso de cocción se visualiza por medio de unos indicadores de progreso o indicadores de tiempo o temperatura. El final de un proceso de cocción se notifica por medio de una información correspondiente para el operador y una señal acústica.

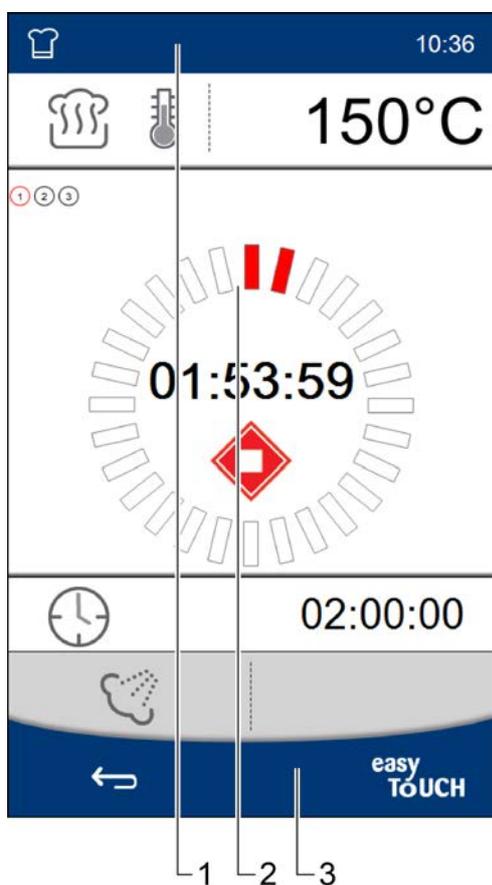
Iniciar un modo de cocción

Después de iniciar un modo de cocción accederá a la correspondiente página de proceso 'Cocer':



Página de proceso 'Cocer'

Ejemplo de una página de proceso 'Cocer' de la interfaz de usuario easyTouch:



- 1 Zona de encabezado:
Indicación de la página actual, del nombre del perfil de cocción seleccionado y de la hora actual
- 2 Zona principal de la página de proceso:
 - Indicación de los datos del perfil de cocción
 - Información para el operador y solicitud de acción
 - Botón 'Parada'
 - Indicador de progreso del anillo indicador TriColor:
 - Amarillo = en preparación
 - Rojo = procesos en curso
 - Verde = finalizado
- 3 Zona inferior:
Botón para navegar

7.2 Iniciar el proceso de cocción

Condiciones previas

- Antes de iniciar el proceso de cocción, usted se ha familiarizado con las reglas y las advertencias de peligro acerca del manejo seguro del aparato, indicadas en el manual de utilización, y observa las instrucciones contenidas en el mismo.
- Usted ha introducido un nuevo perfil de cocción.

Iniciar el proceso de cocción

1.  Seleccione el botón 'Inicio' para iniciar el proceso de cocción.

 **Resultado:** el proceso de cocción se inicia.

Pasos adicionales:

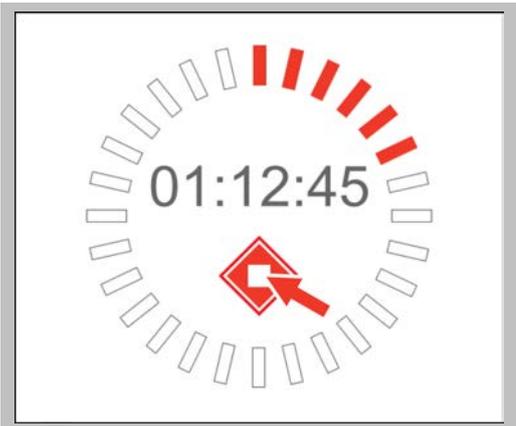
- Detener el proceso de cocción; para el procedimiento, véase página 52
- Cocer con el perfil de cocción, para el procedimiento, consulte el capítulo 'Proceda así para la cocción' del manual de utilización

7.3 Detener el proceso de cocción

Condiciones previas

- Usted ha iniciado el proceso de cocción.

Detener el proceso de cocción

1.  Seleccione el botón 'Parada' para detener el proceso de cocción.

 **Resultado:** el proceso de cocción se detiene y se muestra la página 'Cocer'.

8 Trabajar con el libro de recetas

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le ofrecemos una descripción general acerca del uso del libro de recetas, así como las instrucciones paso a paso para las principales actividades con el libro de recetas.

Le presentamos la página 'Libro de recetas' y le explicamos los botones disponibles en dicha página y sus funciones.

Para información más detallada, consulte la ayuda en pantalla.

8.1 Resumen del libro de recetas

Perfiles de cocción del libro de recetas

Un perfil de cocción es una combinación de parámetros de cocción como, por ejemplo, la temperatura y el tiempo de cocción.

Los nuevos perfiles de cocción se introducen a través de la página 'Cocer' o a través de la página 'Regenerar', y pueden guardarse en el 'libro de recetas' de easyTouch. En este libro de recetas podrá guardar, como máximo, 399 perfiles de cocción con hasta 20 pasos de cocción cada uno.

Podrá acceder a un perfil de cocción guardado desde el 'Libro de recetas' y utilizarlo inmediatamente para la cocción.

A través de la página 'Cocer' o a través de la página 'Regenerar' podrá modificar y volver a guardar el perfil de cocción. También podrá eliminar un perfil de cocción por completo del 'Libro de recetas'.

Para una mayor claridad, podrá resumir perfiles de cocción en grupos de productos. A continuación, estos grupos de productos también estarán disponibles en 'Press&Go'.

Podrá marcar como favoritos aquellos perfiles de cocción a los que desee acceder rápidamente. Estos favoritos están disponibles en Press&Go+ para la selección rápida.

Sustituir un libro de recetas

A través de los 'Settings' de easyTouch podrá administrar diferentes libros de recetas. Podrá, por ejemplo, seleccionar otro libro de recetas y adaptar los perfiles de cocción, o incluso añadir nuevos perfiles de cocción.

Cuando desee utilizar un libro de recetas probado para otros hornos mixtos Convotherm, podrá exportar e importar dicho libro de recetas a través de la conexión USB.

8.2 Página Libro de recetas



Indicación libro de recetas

08:47

Hora actual



Favoritos, seleccionado
Perfiles de cocción seleccionados



Grupos de productos
Perfiles de cocción resumidos en grupos



Perfiles de cocción
Todos los perfiles de cocción del libro de recetas,
Son posibles, como máximo, 399 perfiles de cocción con hasta 20 pasos de cocción cada uno



Favoritos, grupos de productos o perfiles de cocción



Bajar



Modificar perfil de cocción, seleccionado



Subir



Página principal



Atrás



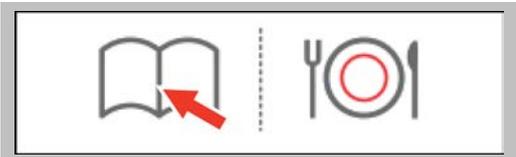
Settings



Ayuda

8.3 Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas

Acceder a un perfil de cocción del libro de recetas

1.  Seleccione el botón 'Libro de recetas' en la 'Página principal'.
2.  Seleccione el botón 'Perfiles de cocción' en la página 'Libro de recetas' para visualizar todos los perfiles de cocción del libro de recetas.
3.  Seleccione el perfil de cocción deseado, p. ej. 'Baguete'.



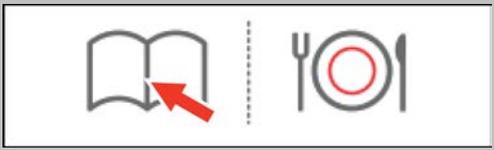
Resultado: se ha accedido al perfil de cocción y este se muestra en la página 'Cocer' o en la página 'Regenerar'.

Pasos adicionales:

- Iniciar el proceso de cocción; para el procedimiento, véase página 52

8.4 Borrar un perfil de cocción del libro de recetas

Borrar un perfil de cocción del libro de recetas

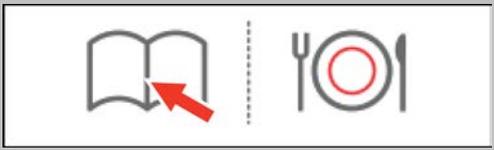
-  Seleccione el botón 'Libro de recetas' en la 'Página principal'.
-  Seleccione el botón 'Perfiles de cocción' en la página 'Libro de recetas' para visualizar todos los perfiles de cocción del libro de recetas.
-  Seleccione el botón 'Editar perfiles de cocción' en la página 'Perfiles de cocción'.
-  Seleccione el perfil de cocción que desee borrar, p. ej. 'Baguete', en la página 'Editar perfiles de cocción'.
-  Seleccione el botón 'Eliminar perfil de cocción' en la página 'Editar perfiles de cocción'.
-  Confirme la eliminación.



Resultado: ahora el perfil de cocción se ha eliminado del 'Libro de recetas'.

8.5 Seleccionar perfiles de cocción como favoritos

Seleccionar perfiles de cocción como favoritos

-  Seleccione el botón 'Libro de recetas' en la 'Página principal'.
-  Seleccione el botón 'Favoritos' en la página 'Libro de recetas'.
-  Seleccione el botón 'Editar favoritos' en la página 'Favoritos'.
-  Seleccione el perfil de cocción deseado, p. ej. "Baguete", en la página 'Seleccionar como favorito'.
-  Seleccione el botón 'Confirmar' en la página 'Seleccionar como favorito'.



Resultado: ahora el perfil de cocción está disponible en la página 'Favoritos' para la selección rápida.

8.6 Crear un nuevo grupo de productos

Crear un nuevo grupo de productos

- 

1. Seleccione el botón 'Grupos de productos' en la página 'Libro de recetas'.
- 

2. Seleccione el botón 'Editar grupos de productos' en la página 'Grupos de productos'.
- 

3. Seleccione el botón 'Añadir grupo de productos' en la página 'Editar grupos de productos'.
- 

4. Introduzca el nombre del grupo de productos en la página 'Teclado'.
- 

5. Seleccione un icono para el grupo de productos en la página 'Seleccionar icono'.
- 

6. Si no está disponible ningún icono adecuado, seleccione el botón 'USB' para importar el icono a través de la conexión USB del panel de mando easy-Touch.
- 

7. Confirme la selección.



Resultado: el nuevo grupo de productos está creado.

Pasos adicionales:

- Para añadir perfiles de cocción a un grupo de productos, véase página 59

8.7 Añadir perfiles de cocción a un grupo de productos

Añadir perfiles de cocción a un grupo de productos

-  Seleccione el botón 'Grupos de productos' en la página 'Libro de recetas'.
-  Seleccione el botón del grupo de productos en la página 'Grupos de productos'.
-  Seleccione el botón 'Editar grupos de productos' en la página del grupo de productos.
-  Seleccione los perfiles de cocción deseados en la página 'Agregar o eliminar perfiles de cocción'.
-  Confirme la selección.



Resultado: los perfiles de cocción se han añadido al grupo de productos.

9 Trabajar con Press&Go / Press&Go+

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le ofrecemos una descripción general acerca del uso de 'Press&Go' y Press&Go+.

Le presentamos la página 'Press&Go' y le explicamos los botones disponibles en dicha página y sus funciones. Además, encontrará las instrucciones paso a paso para las principales actividades con 'Press&Go'.

En "Ajustes" podrá ajustar si desea trabajar con Press&Go o Press&Go+.

Para información más detallada, consulte la ayuda en pantalla.

9.1 Resumen de Press&Go

Cocción rápida con Press&Go

En 'Press&Go' podrá poner determinados perfiles de cocción predefinidos a disposición del operador; el operador solamente podrá seleccionar, pero no modificar estos perfiles. El operador selecciona el perfil de cocción deseado y el proceso de cocción se inicia en el acto. Existe la posibilidad de proteger por contraseña el acceso a la 'Página principal' y, de esta manera, a la interfaz de usuario completa, para el operador de 'Press&Go'.

Los perfiles de cocción que deban estar disponibles en la página 'Press&Go' deberán clasificarse en grupos de productos en el libro de recetas.

En 'Press&Go' también podrá restringir los perfiles de limpieza disponibles para la limpieza de la cámara de cocción.

Cocción con diferentes perfiles de cocción

En 'Press&Go' podrá cocer en diferentes niveles paralelamente varias cargas de producto - o bien el mismo producto o bien diferentes productos de un grupo de productos -.

Sin embargo, para la cocción paralela solo podrán seleccionarse aquellos perfiles de cocción cuya temperatura de cocción, funciones de cocción y funciones adicionales coincidan. Estos perfiles de cocción solo podrán variar en cuanto al tiempo de cocción.

En cuanto abra la puerta del aparato para introducir una carga de producto adicional en la cámara de cocción se detendrán los procesos de cocción en curso. Los procesos de cocción se reanudarán en cuanto vuelva a cerrar la puerta del aparato.

El sistema monitoriza todos los procesos de cocción y notifica automáticamente cuándo puede extraerse cada producto.

Usted podrá interrumpir antes de tiempo el proceso de cocción de un perfil de cocción para una o varias cargas de producto sin que esto afecte a los procesos de cocción de las demás cargas.

9.2 Página Press&Go



13:20 Hora actual



Grupos de productos o perfiles de cocción



Volver a hornear, opcional
Función con la que se vuelven a hornear los productos de los perfiles de cocción



Preselección de la hora de arranque, opcional
Función que establece la hora de arranque de un modo de cocción en un momento posterior



Bajar



Subir



Página principal



Atrás



Ayuda



Limpiar

9.3 Página Niveles en Press&Go



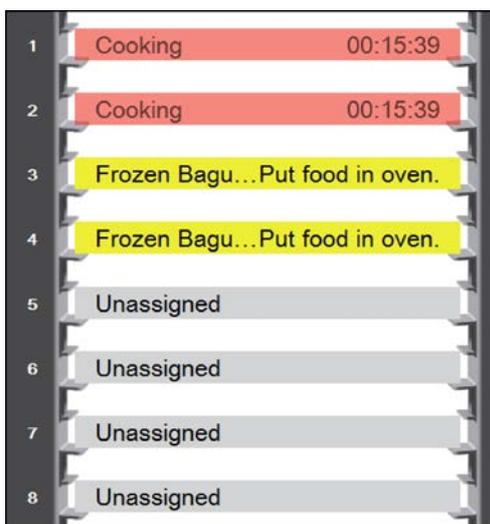
① Solicitud de acción del software



 Icono del perfil de cocción seleccionado

 Nombre del perfil de cocción

 Seleccionar otro perfil de cocción adicional



 N.º del nivel

 Nivel no ocupado, color gris

 Nivel seleccionado, color amarillo

 Nivel ocupado y proceso de cocción en curso, color rojo

 Proceso de cocción finalizado, color verde



∨ Bajar, para la selección de niveles adicionales

∧ Subir



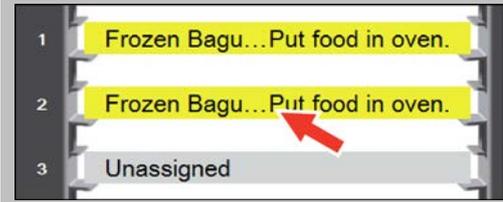
 Atrás

9.4 Seleccionar e iniciar un perfil de cocción

Condiciones previas

Antes de iniciar el proceso de cocción, usted se ha familiarizado con las reglas y las advertencias de peligro acerca del manejo seguro del aparato, indicadas en el manual de utilización, y observa las instrucciones contenidas en el mismo.

Seleccionar e iniciar un perfil de cocción

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Dado el caso, seleccione en la página 'Press&Go' el grupo de productos deseado, por ejemplo, productos de panadería y pastelería. |
| 2. |  | Seleccione el perfil de cocción deseado, p. ej. 'Baguete'. |
| 3. |  | Seleccione en la página 'Niveles' uno o varios niveles en un plazo de pocos segundos. |
| 4. |  | Cumpla la solicitud del software. |



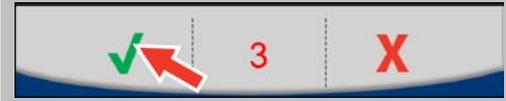
Resultado: el proceso de cocción se inicia.

Pasos adicionales:

- Cancelar antes de tiempo un perfil de cocción; para el procedimiento, véase página 64

9.5 Cancelar antes de tiempo un perfil de cocción

Cancelar antes de tiempo un perfil de cocción

-  Seleccione el perfil de cocción que desee cancelar en la página 'Cocción en curso'.
-  Seleccione en un plazo de 5 segundos el botón 'Cancelar'.
-  Seleccione el botón 'Confirmar' en la página 'Confirmar cancelación' en un plazo de pocos segundos.

 **Resultado:** el proceso de cocción se detiene y se muestra la página 'Press&Go'.

9.6 Volver a hornear productos de perfiles de cocción

Condiciones previas

Usted desea volver a hornear brevemente el producto acabado después del modo de cocción.

Seleccionar e iniciar un perfil de cocción

-  Seleccione el botón 'Volver a hornear' en la página 'Press&Go'.

 **Resultado:** el modo de cocción se inicia inmediatamente.

Pasos adicionales:

- Detener el modo de cocción; para el procedimiento, véase página 52

9.7 Introducir la preselección de la hora de arranque en Press&Go

Ámbito de aplicación

La 'Preselección de la hora de arranque' en Press&Go establece en un momento posterior la hora de arranque del proceso de cocción para un perfil de cocción seleccionado.

Al introducir la hora de arranque, el aparato calcula automáticamente el final de la cocción en función de la duración del perfil de cocción. Al introducir la hora de finalización, el aparato calcula automáticamente el inicio de la cocción.

Después de iniciarse la cuenta regresiva, el proceso de cocción solamente se inicia en el momento definido. Durante el proceso de cocción aún es posible cargar otros niveles libres.

Condiciones previas

Antes de iniciar el proceso de cocción, usted se ha familiarizado con las reglas y las advertencias de peligro acerca del manejo seguro del aparato, indicadas en el manual de utilización, y observa las instrucciones contenidas en el mismo.

Introducir la preselección de la hora de arranque

1.  Seleccione en la página 'Press&Go' el grupo de productos deseado, por ejemplo, productos de panadería y pastelería.
2.  Seleccione el botón 'Preselección de la hora de arranque' en la página 'Press&Go'.
3.  Seleccione el perfil de cocción deseado, p. ej. 'Baguete'.
4.  Dado el caso, seleccione el día de la semana deseado en la página 'Preselección de la hora de arranque Press&Go'.
5.  Seleccione en la página 'Preselección de la hora de arranque Press&Go' la hora de arranque o la hora de finalización del perfil de cocción.
6.  Introduzca la hora de arranque o la hora de finalización deseada en la página 'Tiempo'.
7.  Seleccione el botón 'Inicio' en la página 'Preselección de la hora de arranque Press&Go' y preste atención a la solicitud del software.



Resultado: la cuenta regresiva se inicia. El proceso de cocción comienza inmediatamente después de transcurrir la cuenta regresiva.

Pasos adicionales:

- Cocer con el perfil de cocción, para el procedimiento, consulte el capítulo 'Proceda así para la cocción' del manual de utilización
- Cancelar antes de tiempo un perfil de cocción; para el procedimiento, véase página 64

9.8 Resumen de Press&Go+

Cocción rápida con Press&Go+

En 'Press&Go+' se ponen a disposición del operador los favoritos seleccionados del libro de recetas. El operador selecciona el perfil de cocción deseado y el modo de cocción se inicia en el acto. En este caso, el modo de cocción se comporta como la cocción a través de la página 'Cocer' o la página 'Regenerar'.

10 Limpieza con easyTouch

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le ofrecemos un resumen de los perfiles de limpieza disponibles, una descripción general de un proceso de limpieza, así como las instrucciones paso a paso para las principales actividades requeridas para la limpieza.

Le presentamos la página 'Limpiar' y le explicamos los botones disponibles en dicha página y sus funciones.

Para información más detallada, consulte la ayuda en pantalla.

10.1 Resumen de la limpieza

Procesos de limpieza in easyTouch

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

- Perfil de limpieza 'Aclarado con agua'
- Perfil de limpieza 'Aclarado con abrillantador ConvoCare'
- Limpieza completamente automática ConvoClean+: Perfiles de limpieza ajustables para diferentes grados de suciedad y tiempos de limpieza, seleccionables con Desinfección con vapor y Secado
- Perfil de limpieza 'Limpieza semiautomática'

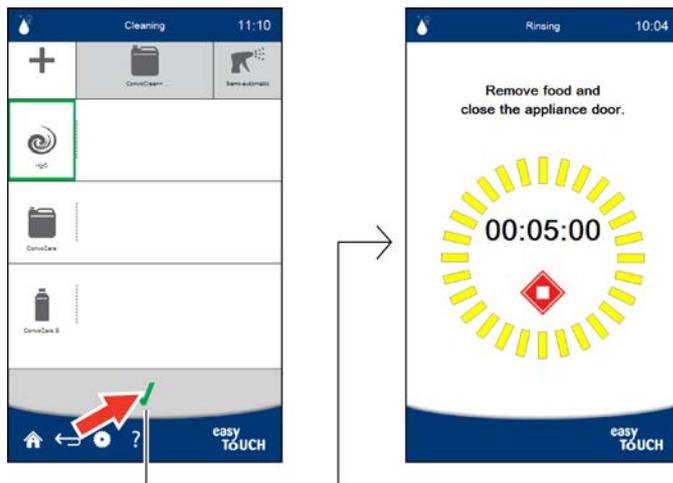
Antes de iniciar un proceso de limpieza, siempre deberá familiarizarse con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en el manual de utilización acerca del trabajo seguro durante la limpieza, y observar las instrucciones contenidas en el mismo.

Durante el proceso de limpieza, el operador es guiado por unas informaciones para el operador y solicitudes de acción representadas en sucesivas páginas de proceso.

El final de un proceso de limpieza se notifica por medio de una información correspondiente para el operador y una señal acústica.

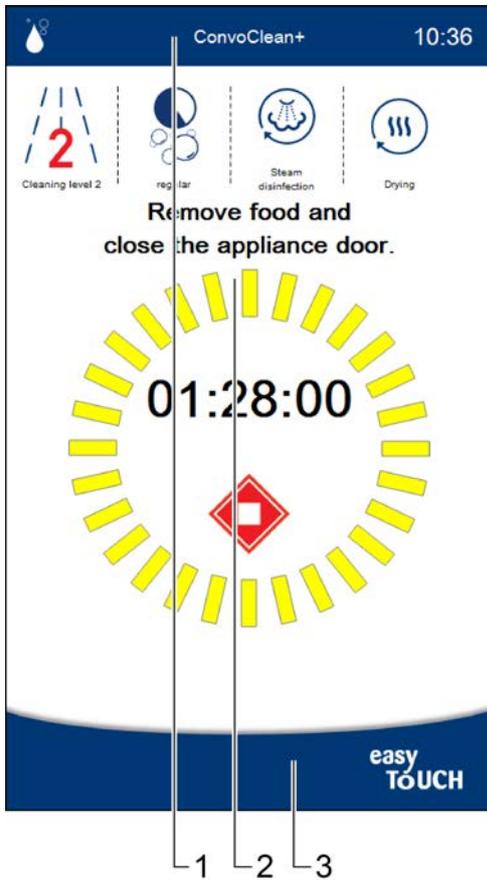
Iniciar un proceso de limpieza

Después de iniciar un proceso de limpieza accederá a la correspondiente página de proceso 'Limpiar'.



Página de proceso Limpiar

Ejemplo de una página de proceso 'Limpiar' de la interfaz de usuario easyTouch:



- 1 Zona de encabezado de easyTouch:
Indicación de la página actual, del perfil de limpieza seleccionado y de la hora actual
- 2 Zona principal de la página de proceso:
 - Indicación de los datos del perfil de limpieza
 - Información para el operador y solicitud de acción
 - Botón 'Parada'
 - Indicador de progreso del anillo indicador TriColor:
 - Amarillo = en preparación
 - Rojo = procesos en curso
 - Verde = finalizado
- 3 Zona inferior de easyTouch

10.2 Página Limpiar - Opciones



Indicación de la página Limpiar



Limpiar

13:20

Hora actual



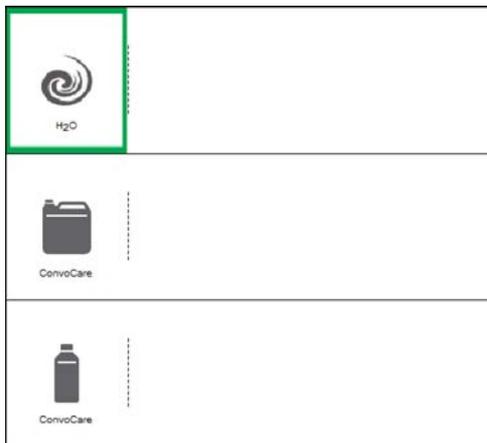
Sistema de limpieza Opciones, seleccionado Limpieza solo con agua o con abrillantador



Sistema de limpieza ConvoClean+ Limpieza completamente automática de la cámara de cocción con productos de limpieza a partir de bidones conectados



Sistema de limpieza Semiautomático Limpieza guiada por programa



H₂O, seleccionado Aclarado con agua



ConvoCare Aclarado con abrillantador ConvoCare a partir de bidón



ConvoCare Aclarado con abrillantador ConvoCare a partir de botellas de dosificación individual



Confirmar la entrada e iniciar la limpieza



Página principal



Atrás



Settings



Ayuda

10.3 Página Limpiar - ConvoClean+



Indicación de la página Limpiar



Limpiar



Hora actual



Sistema de limpieza Opciones
Limpieza solo con agua o con abrillantador



Sistema de limpieza ConvoClean+, seleccionado
Limpieza completamente automática de la cámara de cocción con productos de limpieza a partir de bidones conectados



Sistema de limpieza Semiautomático
Limpieza guiada por programa



Nivel de limpieza 1 para ConvoClean+
Suciedad ligera



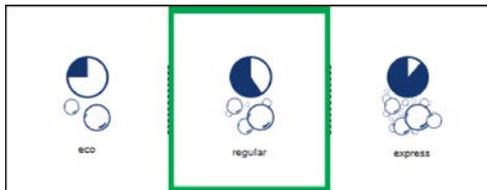
Nivel de limpieza 2 para ConvoClean+, seleccionado
Suciedad media



Nivel de limpieza 3 para ConvoClean+
Suciedad fuerte



Nivel de limpieza 4 para ConvoClean+
Suciedad muy fuerte



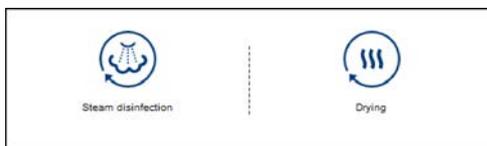
eco
Duración de limpieza sostenible para ConvoClean+



regular, seleccionado
Duración de limpieza normal para ConvoClean+



express
Duración de limpieza corta para ConvoClean+



Desinfección por vapor
Función de limpieza para ConvoClean+



Secar
Función de limpieza para ConvoClean+



Confirmar la entrada e iniciar la limpieza



-  Página principal
-  Atrás
-  Settings
-  Ayuda

10.4 Página Limpiar - Semiautomático



Indicación de la página Limpiar



Limpiar

13:20

Hora actual



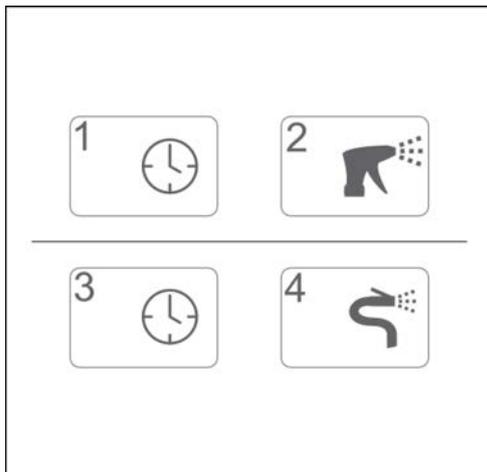
Sistema de limpieza Opciones
Limpieza solo con agua o con abrillantador



Sistema de limpieza ConvoClean+
Limpieza completamente automática de la cámara de cocción con productos de limpieza a partir de bidones conectados



Sistema de limpieza Semiautomático, seleccionado
Limpieza guiada por programa



Paso de limpieza 1
Limpieza del aparato en curso



Paso de limpieza 2
Rociar la cámara de cocción con producto de limpieza



Paso de limpieza 3
Limpieza del aparato en curso



Paso de limpieza 4
Aclarar la cámara de cocción con agua



Confirmar la entrada e iniciar la limpieza



Página principal



Atrás



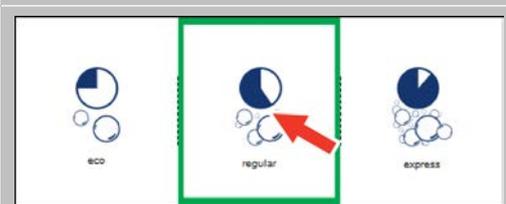
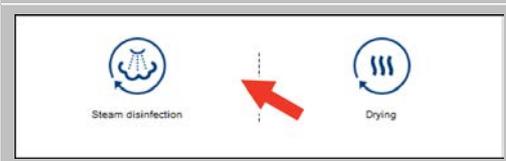
Settings



Ayuda

10.5 Introducir el perfil de limpieza de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción

Introducir el perfil de limpieza

-  Seleccione el botón 'Limpiar' en la 'Página principal'.
-  Seleccione el sistema de limpieza 'ConvoClean+' en la página 'Limpiar'.
-  Seleccione el nivel de limpieza deseado, p. ej. el 'Nivel de limpieza 2'.
-  Seleccione el modo deseado, por ejemplo, 'regular'.
-  Si lo desea, seleccione una o ambas funciones adicionales 'Desinfección con vapor' y 'Secado'.



Resultado: el perfil de limpieza está introducido.

Pasos adicionales:

- Iniciar el proceso de limpieza; para el procedimiento, véase página 74

10.6 Iniciar el proceso de limpieza

Condiciones previas

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

Iniciar el proceso de limpieza

1.



Seleccione el botón 'Confirmar' para iniciar el proceso de limpieza.



Resultado: el perfil de limpieza se inicia inmediatamente.

Pasos adicionales:

- Detener el proceso de limpieza; para el procedimiento, véase página 74
- Limpiar con el perfil de limpieza, para el procedimiento, consulte el capítulo 'Proceda así para la limpieza' del manual de utilización

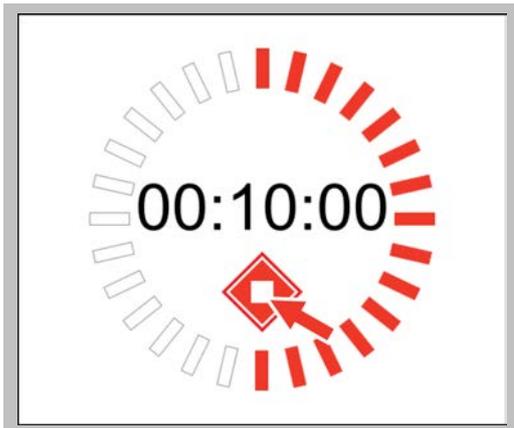
10.7 Detener el proceso de limpieza

Condiciones previas

- Usted ha introducido un perfil de limpieza.
- Usted ha iniciado el perfil de limpieza.

Detener el proceso de limpieza

1.



Seleccione el botón 'Parada' para detener el proceso de limpieza.



Resultado: el proceso de limpieza se detiene (solo posible mientras no se haya introducido ningún producto de limpieza).

11 Realizar ajustes en easyTouch

Finalidad de este capítulo

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

Le presentamos la página 'Settings' y le explicamos los botones disponibles en dicha página y sus funciones.

Para información más detallada, consulte la ayuda en pantalla.

11.1 Resumen de los Settings

Posibilidades de ajuste y derechos de acceso

A través de la página 'Settings' podrá realizar los ajustes del aparato de su horno mixto. El acceso a las posibilidades de ajuste puede dotarse de derechos de acceso para diferentes grupos de operadores, es decir, el acceso solo será posible introduciendo una contraseña.

Se identifica de la siguiente manera si un operador tiene acceso a una determinada zona de la página 'Settings':

- Botón gris oscuro: zona disponible.
- Botón gris claro: zona no disponible.

El área 'Servicio' solamente está disponible para el técnico de mantenimiento.

Trabajar con la conexión USB

Para algunas áreas de los 'Settings' necesitará la conexión USB de su horno mixto. Esta conexión se encuentra en el panel de mando easyTouch.

11.2 Página Settings



 Indicación Ajustes

13:20 Hora actual



 Generalidades
Ajustes generales del aparato para la cocción y la limpieza

 Idiomas
Ajuste del idioma para la interfaz de usuario

 Libro de recetas
Selección de un libro de recetas

 Servicio técnico
Apoyo para los trabajos de mantenimiento y en la búsqueda de errores

 Registro cronológico
Lista con acciones registradas del sistema de control y con mensajes de error

 Fecha/hora
Ajuste de la fecha y la hora

 Sonido
Ajuste del sonido y del volumen de las señales acústicas

 Contraseña
Definición de una contraseña para Press&Go

 Importación/exportación
Importar o exportar datos del aparato con ayuda de una memoria de datos externa conectada

 Vídeos
Acceso a vídeos para operadores

 Realizar copia de seguridad/restaurar
Realizar una copia de seguridad de los datos del aparato o restaurar los mismos con ayuda de una memoria de datos externa conectada

 Transferencia
Configurar la transferencia de datos a un servidor conectado



 Página principal

 Atrás

 Ayuda

11.3 Ajustar el idioma

Ajustar el idioma

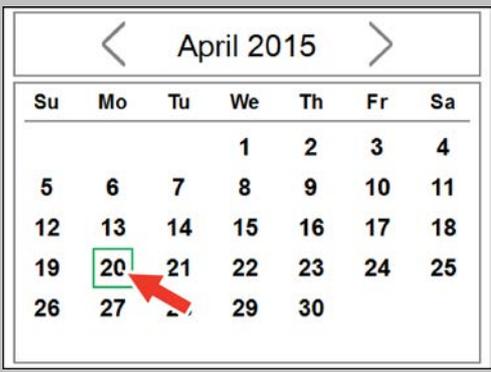
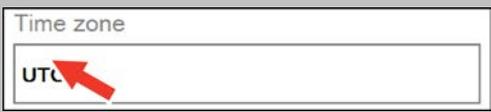
-  Seleccione, por ejemplo, en la 'página principal' el botón 'Settings'.
-  Seleccione el botón 'Idiomas' en la página 'Settings'.
-  Seleccione el idioma deseado en la página 'Idiomas'.
-  Confirme la selección.



Resultado: el ajuste para el idioma se acepta.

11.4 Ajustar la fecha y la hora

Ajustar la fecha y la hora

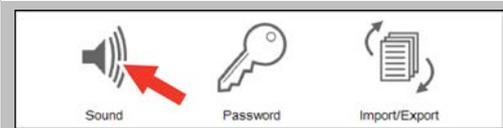
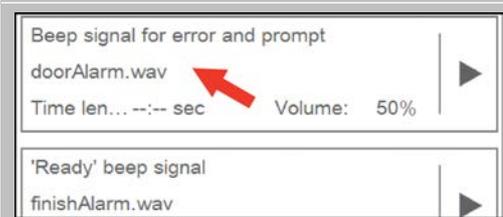
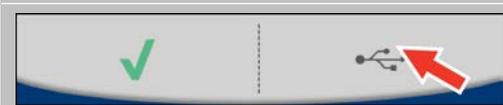
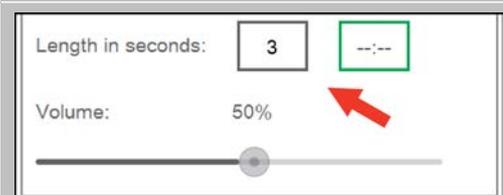
1.  Seleccione, por ejemplo, en la 'página principal' el botón 'Ajustes'.
2.  Seleccione el botón 'Fecha/hora' en la página 'Ajustes'.
3.  Seleccione la fecha deseada en la página 'Fecha/hora'.
4.  Seleccione la zona horaria deseada.
5.  Seleccione la hora actual.
6.  Introduzca la hora actual en la página 'Tiempo'.
7.  Confirme el valor introducido.



Resultado: los ajustes para la fecha y la hora se aceptan.

11.5 Ajustar señales acústicas

Ajustar señales acústicas

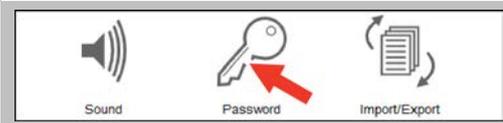
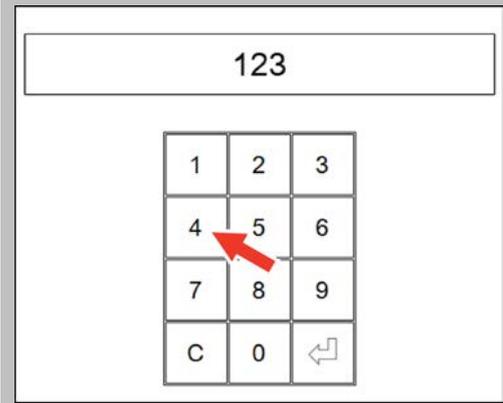
1.  Seleccione, por ejemplo, en la 'página principal' el botón 'Ajustes'.
2.  Seleccione el botón 'Sonido' en la página 'Ajustes'.
3.  Seleccione el área de la señal acústica deseada en la página 'Sonido'.
4.  Seleccione el botón de la señal acústica actualmente seleccionada en la página 'Ajustar la señal acústica'.
5.  Seleccione la señal acústica deseada en la lista de señales acústicas (selección = enmarcada en verde) en la página 'Seleccionar señal acústica'.
6.  O bien importe una señal acústica deseada a través de la conexión USB.
7.  Confirme la selección.
8.  Seleccione en la página 'Ajustar la señal acústica' la duración de la señal acústica, y ajuste el volumen de la misma.
9.  Confirme el valor introducido.



Resultado: Los ajustes para la señal acústica se aceptan.

11.6 Ajustar la contraseña para Press&Go

Ajustar la contraseña para Press&Go

-  Seleccione, por ejemplo, en la 'página principal' el botón 'Settings'.
-  Seleccione el botón 'Contraseña' en la página 'Settings'.
-  En la página 'Contraseña', introduzca la contraseña de 4 dígitos a través de las cifras del teclado.
-  Confirme el valor introducido.



Resultado: la contraseña se guarda.

11.7 Conmutar de Press&Go a Press&Go+

Conmutar de Press&Go a Press&Go+

-  Seleccione, por ejemplo, en la 'página principal' el botón 'Ajustes'.
-  Seleccione el botón 'Generalidades' en la página 'Ajustes'.
-  Seleccione el botón 'Cámara de cocción' en la página 'Generalidades'.
-  Seleccione el botón 'Press&Go - Press&Go+' en la página 'Cámara de cocción'.
-  Confirme el cambio.

 **Resultado:** el ajuste se acepta.

Pasos adicionales:

- Realizar ajustes para Press&Go; para el procedimiento, véase página 84

11.8 Realizar los ajustes para la limpieza

Realizar ajustes generales

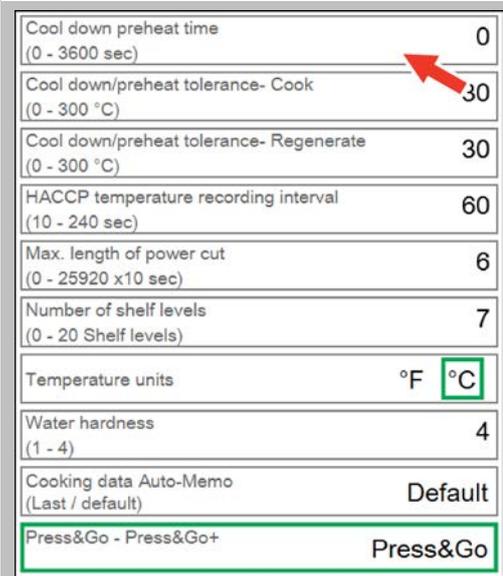
-  Seleccione, por ejemplo, en la 'página principal' el botón 'Ajustes'.
-  Seleccione el botón 'Generalidades' en la página 'Ajustes'.
-  Seleccione el botón 'Limpieza' en la página 'Generalidades'.
-  Compruebe o, dado el caso, modifique en la página 'Limpieza' el ajuste actual para la limpieza completamente automática ConvoClean+.
-  Confirme la selección.



Resultado: el ajuste se acepta.

11.9 Realizar ajustes para la cámara de cocción

Realizar ajustes generales

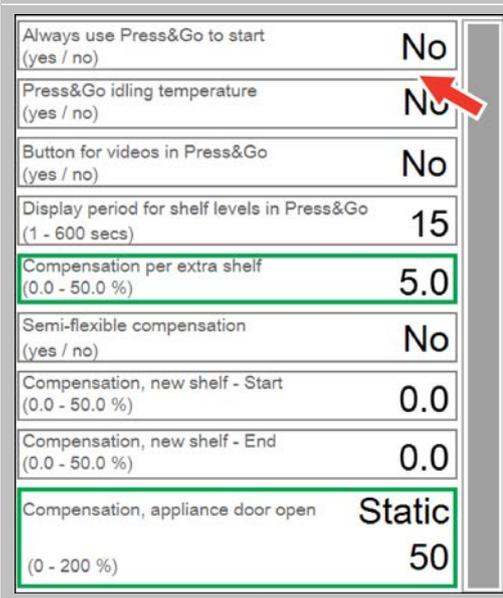
1.  Seleccione, por ejemplo, en la 'página principal' el botón 'Ajustes'.
2.  Seleccione el botón 'Generalidades' en la página 'Ajustes'.
3.  Seleccione el botón 'Cámara de cocción' en la página 'Generalidades'.
4.  Compruebe y, dado el caso, modifique en la página 'Cámara de cocción' los ajustes actuales para la cámara de cocción.
5.  Confirme los cambios.



Resultado: los ajustes se aceptan.

11.10 Realizar ajustes para Press&Go

Realizar ajustes generales

-  Seleccione, por ejemplo, en la 'página principal' el botón 'Ajustes'.
-  Seleccione el botón 'Generalidades' en la página 'Ajustes'.
-  Seleccione el botón 'Press&Go' en la página 'Generalidades'.
-  Compruebe y, dado el caso, modifique en la página 'Press&Go' los ajustes actuales para Press&Go.
-  Confirme los cambios.



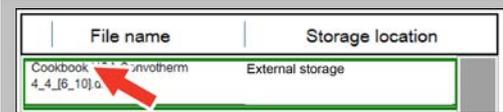
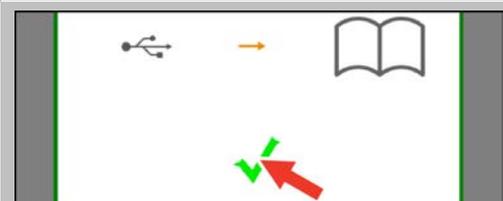
Resultado: los ajustes se aceptan.

11.11 Importar un libro de recetas

Condiciones previas

- Un lápiz de memoria USB con los datos de un libro de recetas está disponible.

Importar un libro de recetas

-  Seleccione, por ejemplo, en la 'página principal' el botón 'Ajustes'.
-  Seleccione el botón 'Importación/Exportación' en la página 'Ajustes'.
-  Inserte el stick USB.
-  Seleccione el botón 'Importación libro de recetas' en la página 'Importación/exportación'.
-  Seleccione el libro de recetas deseado del lápiz de memoria USB en la página 'Importación libro de recetas'.
-  Confirme la selección.
-  Confirme la importación.



Resultado: el libro de recetas ha sido importado del lápiz de memoria USB.

11.12 Seleccionar un libro de recetas

Condiciones previas

- Se ha importado un libro de recetas.

Seleccionar un libro de recetas

-  Seleccione, por ejemplo, en la 'página principal' el botón 'Settings'.
-  Seleccione el botón 'Libro de recetas' en la página 'Settings'.
-  Seleccione el libro de recetas deseado en la página 'Libro de recetas'.
-  Confirme la selección.
-  Confirme la aceptación.



Resultado: ahora pueden seleccionarse los perfiles de cocción del libro de recetas en la página 'Libro de recetas'.

12 Manejo en caso de error

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le explicamos el manejo de su horno mixto en easyTouch en caso de error.

Le presentamos la página 'Errores del sistema' y le explicamos los botones disponibles en dicha página y sus funciones.

Para información más detallada, consulte la ayuda en pantalla.

12.1 Trabajar en caso de error

Secuencia en caso de error

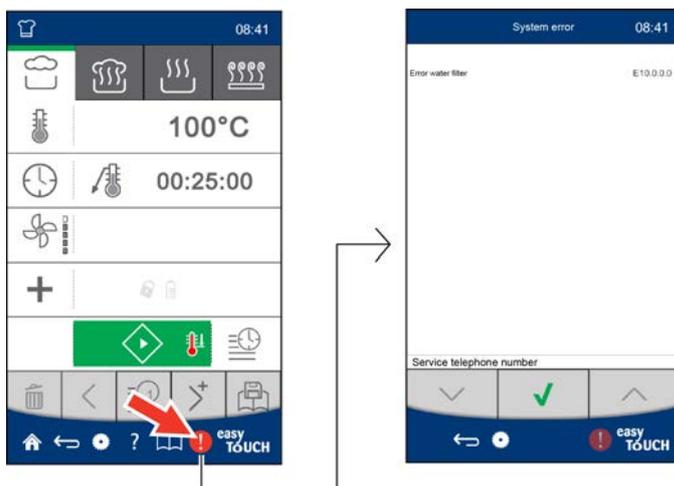
Si se produce un error del sistema durante el funcionamiento de su horno mixto, este se visualiza al mostrarse la página 'Errores del sistema'. A la vez, un error es visualizado por el botón 'Errores' en la zona inferior de cada página del software easyTouch. Este botón estará visible mientras esté presente un error del sistema.

Compruebe si puede eliminar este error del sistema por sus propios medios, o bien llame al número de teléfono de servicio técnico indicado o bien póngase en contacto con el servicio técnico para subsanar el error. Los errores que puede eliminar por sí mismo y las reacciones requeridas deberán consultarse en los temas 'Códigos de error' y 'Modo de emergencia', del capítulo 'Mantenimiento', apartado 'Eliminación de errores', del manual de utilización.

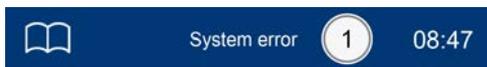
Para que pueda trabajar con su horno mixto a pesar de un error que no pueda eliminarse a corto plazo, el horno dispone de un modo de emergencia. Este modo permite un funcionamiento restringido del aparato a pesar de un defecto. Si el error del sistema visualizado permite un funcionamiento restringido del aparato, podrá cerrar la página 'Errores del sistema' y continuar con el funcionamiento.

Navegación en caso de error

A través del botón 'Errores' en la zona inferior de cada página accederá a la página 'Errores del sistema', donde podrá visualizar los errores del sistema actuales:

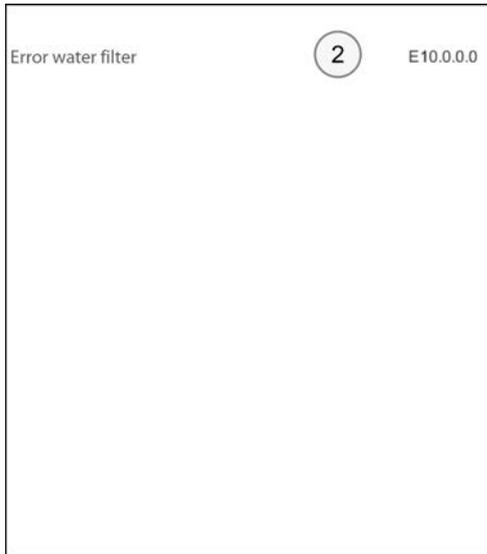


12.2 Página Errores del sistema

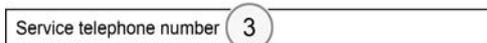


① Errores del sistema

08:47 Hora actual



② Lista con errores del sistema y códigos de error



③ N.º teléfono servicio técnico



∨ Bajar

✓ Confirmar error

∧ Subir



← Atrás

⚙ Ajustes

! Error

Horno mixto Convotherm 4 easyTouch

Serial no.

Item no.

Order no.

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

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

