Vaporizador combinado

Ler a instrução antes de utilizar

Convotherm 4 easyTouch

Instruções de operação - Original, POR

Your meal. Our mission.

Índice

1 Geral 5

1.1 Estrutura da documentação do cliente 5
1.2 Informações de segurança de leitura obrigatória 7
1.3 Sobre estas instruções de operação 8

2 Visão geral do easyTouch 10

2.1 Página principal do easyTouch 10
2.2 Visão geral das funções do easyTouch 11
2.3 Operação do easyTouch 12

3 Operação da ajuda na tela 13

3.1 Página inicial da ajuda na tela 13
3.2 Acesso à ajuda na tela 14
3.3 Possibilidades de navegação nas páginas da ajuda na tela 15

4 Inserção dos perfis de cozimento - Página Cozedura 17

4.1 Trabalho com a página Cozedura 17
4.2 Página Cozedura 19
4.3 Página Funções adicionais 21
4.4 Inserir o perfil com o tempo de cozimento 22
4.5 Inserir o perfil de cozimento com a temperatura interna 23
4.6 Inserir o perfil de cozimento com a pré-seleção do horário de início 24
4.7 Inserir perfil de cozimento com BakePro 25
4.8 Perfil de cozimento com etapa de notificação inserida 26
4.9 Inserir perfil de cozimento com separação de gordura 28
4.10 Página Cozedura - Smoker 29
4.11 Inserção de perfil de cozimento com Smoker 30
4.12 Salvar o perfil de cozimento introduzido no livro de receitas 31
4.13 Perfis de cozimento selecionados 32

5 Introdução de métodos de cozimento especiais - Página Cozedura 33

5.1 Trabalho com métodos de cozimento especiais 33
5.2 Inserir o perfil de cozimento para o método de cozimento a baixa temperatura 34
5.3 Inserir o perfil de cozimento para o método de cozimento Delta-T 36
5.4 Inserir o perfil de cozimento para o método de cozimento ecoCooking 38
5.5 Inserir o perfil de cozimento para o método de cozimento Cook&Hold 39
5.6 Alteração uma etapa de um perfil de cozimento 41
5.7 Deslocamento ou exclusão de etapa de um perfil de cozimento 42

6 Inserção dos perfis de cozimento - Página Regeneração 43

6.1 Trabalho com a página Regeneração 43
6.2 A página Regeneração 44
6.3 Página Funções adicionais 46
6.4 Inserção do perfil de cozimento via regeneração 47

7 Cozinhando com o easyTouch 48

7.1 Visão geral do cozimento 48
7.2 Iniciando o processo de cozimento 50

7.3 Parar o processo de cozimento 50

8 Trabalhando com o livro de receitas 51

8.1 Visão geral do livro de receitas 51
8.2 Página Livro de receitas 52
8.3 Acessando um perfil de cozimento do livro de receitas 53
8.4 Exclusão de perfil de cozimento do livro de receitas 54
8.5 Selecionar perfis de cozimento como favoritos. 55
8.6 Criar novo grupo de produtos 56
8.7 Adicionar perfis de cozimento em grupo de produtos 57

9 Trabalhando com Press&Go / Press&Go+ 58

9.1 Visão geral de Press&Go 58
9.2 Página Press&Go 59
9.3 Página Níveis de grelha em Press&Go 60
9.4 Selecionar perfil de cozimento e iniciar 61
9.5 Cancelamento antecipado do perfil de cozimento 62
9.6 Assando perfis de cozimento por mais tempo 62
9.7 Inserir a pré-seleção do horário de início em Press&Go 63
9.8 Visão geral de Press&Go+ 64

10 Limpando com o easyTouch 65

10.1 Visão geral da limpeza 65
10.2 Página Limpeza - Opções 67
10.3 Página Limpeza - ConvoClean+ 68
10.4 Página Limpeza - semiautomática 70
10.5 Inserção do perfil da limpeza totalmente automática da câmara de cozimento 71
10.6 Iniciando o procedimento de limpeza 72
10.7 Parando o procedimento de limpeza 72

11 Realização dos ajustes no easyTouch 73

11.1 Visão geral de Configurações 73
11.2 A página Configurações 74
11.3 Configuração do idioma 75
11.4 Ajuste de data e horário 76
11.5 Ajuste do aviso sonoro 77
11.6 Configurar senha para Press&Go 78
11.7 Alternar de Press&Go para Press&Go+ 79
11.8 Definir as configurações para a limpeza 80
11.9 Definir as configurações para a câmara de cozimento 81
11.10 Definir as configurações de Press&Go 82
11.11 Importação de livro de receitas 83
11.12 Seleção do livro de receitas 84

12 Operação em caso de falha 85

12.1 O trabalho em caso de falha 85
12.2 Página Erros do sistema 86

1 Geral

Objetivo deste capítulo

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

1.1 Estrutura da documentação do cliente

Partes da documentação do cliente

A documentação do vaporizador combinado do cliente é composta de:
- Manual de instalação
- Manual de operação
- Instruções de operação do easyTouch (este manual de operação, extratos da ajuda na tela)
- Ajuda na tela integrada no easyTouch (instruções completas de manejo do software)

Tópicos do manual de instalação

O manual de instalação é destinado ao pessoal técnico; ver 'Requisitos do pessoal' no manual de instalação.

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

Tópicos do manual de operação

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

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

Tópicos das instruções de operação e da ajuda na tela

As instruções de operação e a ajuda na tela são destinadas a pessoal instruído e pessoal técnico; ver 'Requisitos do pessoal' no manual de operação. No easyTouch, as instruções de operação são extraídas da ajuda na tela.

As instruções de operação e da ajuda na tela abrangem os tópicos a seguir:

- **Estrutura da interface do usuário**: traz informação sobre a interface do usuário do vaporizador combinado
- **Operação do software**: contém instruções para inserir e iniciar perfis de cozimento e de limpeza, ativação de processos de cozimento e de limpeza; descreve o ajuste de Configurações e a importação e exportação de dados
- **Perfis de cozimento selecionados**: lista perfis de cozimento comprovados

1.2 Informações de segurança de leitura obrigatória

Informações de segurança na documentação do cliente

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

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

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

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

Partes da documentação do cliente de leitura obrigatória

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

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

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

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

1.3 Sobre estas instruções de operação

Finalidade

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

As instruções completas para o manejo do easyTouch encontram-se na ajuda na tela.

Grupos-alvo

Nome do grupo-alvo	Atividades
Cozinheiro	Realiza essencialmente as atividades de organização, como por exemplo ▪ Inserção dos dados do perfil de cozimento ▪ Edição dos perfis de cozimento existentes no livro de receitas ▪ Desenvolvimento de novos perfis de cozimento ▪ Realização de configurações do aparelho Eventualmente realiza todas as atividades do usuário.
Operador	Realiza a o manuseio concreto, como por exemplo: ▪ Seleção de um perfil de cozimento ▪ Ativação de um perfil de cozimento ▪ Seleção de um perfil de limpeza

Estrutura das instruções de operação

Capítulo/seção	Finalidade	Grupo-alvo
Geral	Explica como manusear estas instruções de operação	Cozinheiro Operador
Visão geral do easyTouch	▪ Contém uma descrição geral da interface do usuário ▪ Explica como se opera o software	Cozinheiro Operador
Operação da ajuda na tela	Explica a operação da Ajuda na tela	Cozinheiro Operador
Inserção dos perfis de cozimento - Página Cozedura	▪ Contém as páginas mais importantes da interface do usuário para a inserção dos perfis de cozimento. ▪ Contém as instruções para a introdução de perfis de cozimento	Cozinheiro Operador
Introdução de métodos de cozimento especiais - Página Cozedura	Contém as instruções para a introdução de perfis de cozimento para métodos de cozimento especiais	Cozinheiro Operador
Inserção dos perfis de cozimento - Página Regeneração	▪ Contém as páginas mais importantes da interface do usuário para a inserção dos perfis de cozimento. ▪ Contém as instruções para a introdução de perfis de cozimento	Cozinheiro Operador
Cozinhando com o easyTouch	▪ Contém as descrições dos processos de cozimento do software ▪ Contém as instruções para a operação da interface do usuário ao cozinhar	Cozinheiro Operador
Trabalhando com o livro de receitas	Contém as instruções para o manuseio do livro de receitas	Cozinheiro Operador
Trabalhando com Press&Go / Press&Go+	Contém uma descrição de Press&Go e Press&Go+ Contém as instruções de manuseio do vaporizador combinado com Press&Go	Cozinheiro Operador
Limpando com o easyTouch	▪ Contém as descrições das etapas de limpeza do software ▪ Contém as instruções para a operação da interface do usuário ao limpar	Operador

Capítulo/seção	Finalidade	Grupo-alvo
Configurações no easy-Touch	Contém as instruções para efetuar os ajustes nas configura-ções	Cozinheiro
Operação em caso de falha	Explica como se opera em caso de falha	Cozinheiro Operador

Notação de números decimais

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

2 Visão geral do easyTouch

Objetivo deste capítulo

easyTouch é o conceito de operação de seu vaporizador combinado.

Nas instruções de operação apresentamos as principais funções da interface do usuário easyTouch.

Damos explicações sobre as páginas de inserção de dados mais importantes e os botões nelas existentes e suas funções.

Explicamos como se opera a interface do usuário easyTouch com base em instruções simples para a inserção das funções mais importantes e suas interconexões.

Uma descrição completa da interface do usuário easyTouch pode ser encontrada na ajuda na tela.

2.1 Página principal do easyTouch

Introdução

Após ligar seu vaporizador combinado no painel de controle easyTouch, o aparelho efetua um autodiagnóstico.

Página principal

Se o software estiver pronto para operar, será exibida a página principal da interface do usuário easyTouch.

	Indicação da página atual
08:54	Horário atual
	Cozedura Chamada da página 'Cozedura' Inserção manual de perfis de cozimento
Press &Go	Press&Go Chamada da página 'Press&Go' Cozimento automático via seleção rápida
Press &Go+	Press&Go+ (alternável) Chamada da página 'Press&Go+' Favoritos do livro de receitas
	Livro de receitas Chamada da página 'Livro de receitas' Administração dos perfis de cozimento
	Regeneração Chamada da página 'Regeneração' Inserção manual de perfis de cozimento
	Configurações Chamada da página 'Configurações' Acesso às configurações do aparelho
?	Ajuda Acesso à ajuda na tela
	Limpar Chamada da página 'Limpeza' Seleção de perfis de limpeza para a limpeza da câmara de cozimento

2.2 Visão geral das funções do easyTouch

Modos de operação e métodos de cozimento

Por meio da página 'Cozedura' é possível trabalhar no easyTouch com os seguintes modos de operação:

- Vapor
- Vapor combinado
- Ar quente
- Smoker (apenas nos aparelhos com a opção ConvoSmoke disponível)

Você pode aplicar diversos métodos de cozimento relacionados às funções de cozimento (ACS+ funções adicionais) e funções adicionais:

- Cozimento a baixa temperatura (Cozimento LT)
- Cozimento Delta-T
- ecoCooking
- Cook&Hold

Press&Go / Press&Go+

Com 'Press&Go' é possível cozinhar automaticamente com perfis de cozimento pré-definidos por meio de teclas de seleção rápida. Com isso o cozimento é muito fácil e a qualidade homogênea. O que contribui para a segurança ideal do processo.

Em 'Press&Go+' são disponibilizados para seleção rápida os pratos definidos como favoritos do livro de receitas.

É possível alternar entre 'Press&Go' e 'Press&Go+'.

O livro de receitas

Com o easyTouch é possível criar rapidamente seus próprios perfis de cozimento e gerir até 399 deles por meio da página 'Livro de receitas'.

Além disso você encontra no 'Livro de receitas' perfis de cozimento pré-definidos.

É possível importar e exportar livros de receitas por meio da conexão USB.

Função de regeneração

Pode-se trabalhar no easyTouch com as seguintes funções de regeneração por meio da página 'Regeneração':

- Regeneração à la Carte
- Regeneração de banquetes
- Regeneração de pratos

Configurações

Por meio da página 'Configurações' é possível efetuar configurações no vaporizador combinado.

Limpeza

No easyTouch estão à sua disposição diversos perfis de limpeza por meio da página 'Limpeza':

- Perfil de limpeza lavagem com água
- Perfil de limpeza lavagem com abrilhantador ConvoCare
- Limpeza totalmente automática ConvoClean+: Perfis de limpeza ajustáveis para diversos graus de sujeira e tempos de limpeza, selecionáveis com desinfecção por vapor e secagem.
- Perfil de limpeza semiautomática

Ajuda na tela

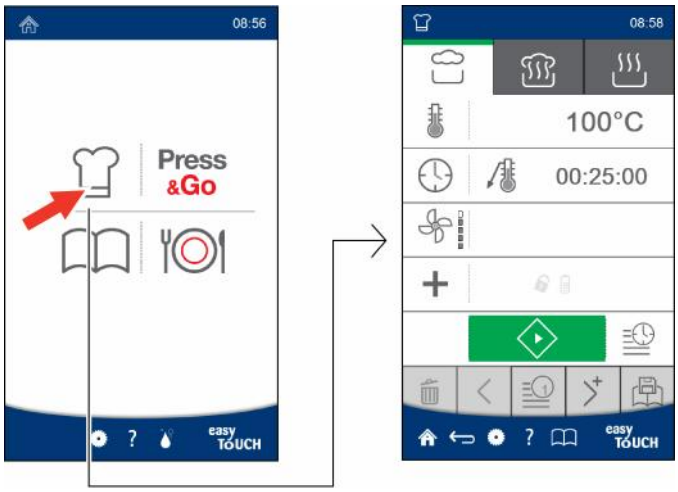
Na Ajuda na tela você encontra a descrição completa da interface do usuário easyTouch. É possível acionar a Ajuda na tela na página inicial e em todas as outras páginas.

2.3 Operação do easyTouch

Navegação via easyTouch

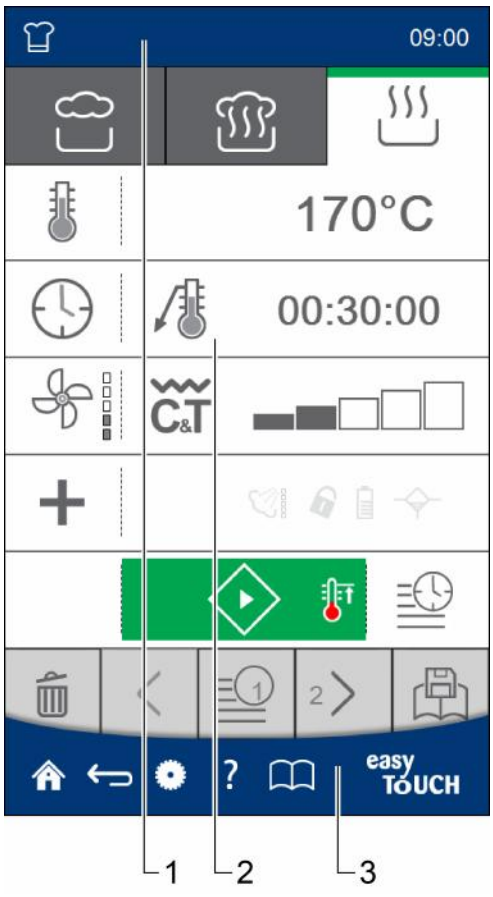
Todas as funções do vaporizador combinado são acessíveis por meio de diversas páginas da interface do usuário easyTouch. Nessas páginas todas as funções disponíveis são oferecidas como botões.

Por meio da 'Página principal' você tem acesso através dos botões desejados a todas as outras páginas da interface do usuário easyTouch, como a página 'Cozedura', por exemplo:



As páginas de inserção de dados do easyTouch

As funções desejadas são selecionadas por meio dos botões da respectiva página de inserção de dados:



1	Cabeçalho do easyTouch: Indicação da página atual, do horário atual e eventualmente do nome do perfil de cozimento
2	Área principal com botões para a inserção de dados: ▪ Botão cinza escuro = função disponível ou selecionada ▪ Botão cinza claro = função indisponível ou não selecionada
3	Rodapé do easyTouch: Botões para outras páginas e para a navegação através do easyTouch

3 Operação da ajuda na tela

Objetivo deste capítulo

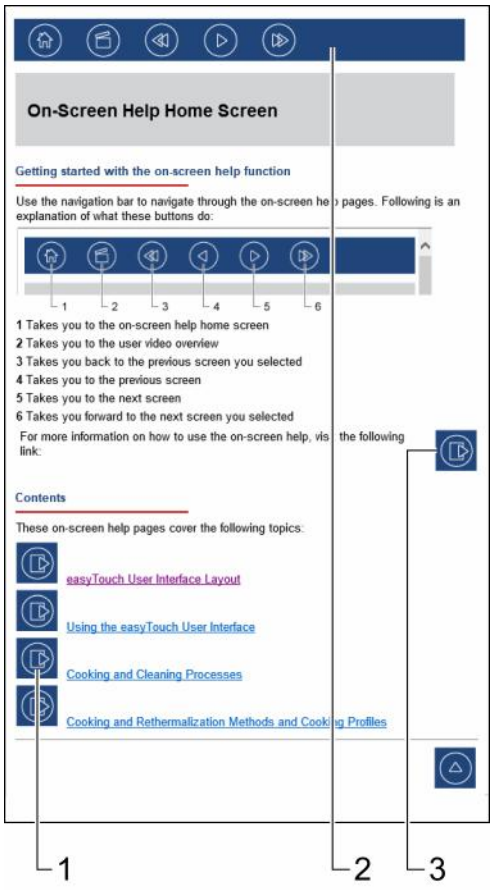
A operação do vaporizador combinado com a interface easyTouch é descrita por completo na ajuda na tela, que pode ser exibida na interface do usuário.

Este capítulo descreve como você pode exibir a ajuda na tela e navegar nela.

3.1 Página inicial da ajuda na tela

Funções da página inicial

A página inicial da ajuda na tela é o ponto de partida principal para a navegação na ajuda na tela.

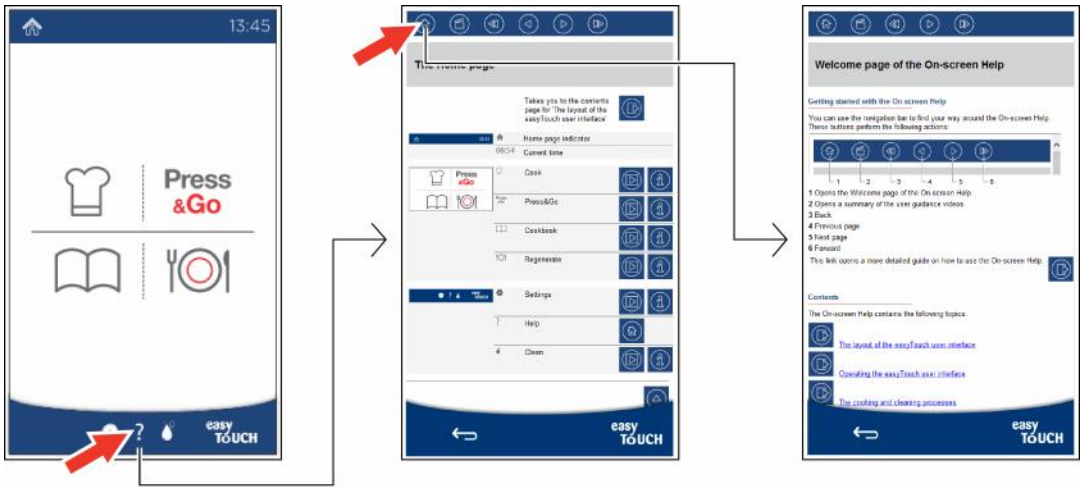


1	Índice da ajuda na tela: Navegação até os tópicos por meio dos botões
2	Barra de navegação como cabeçalho de cada página da ajuda na tela
3	Botão da descrição resumida da operação da ajuda na tela

3.2 Acesso à ajuda na tela

Para a página inicial

Você vai diretamente para a página inicial da ajuda na tela vindo da página principal da interface do usuário easyTouch ao selecionar o ponto de interrogação no rodapé:

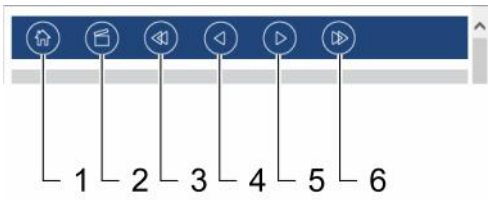


Para a descrição da página atual

Para a descrição da página atualmente acionada da interface do usuário easyTouch, saia diretamente da página selecionando o ponto de interrogação no rodapé.

3.3 Possibilidades de navegação nas páginas da ajuda na tela

A barra de navegação



1	Para a página inicial da ajuda na tela
2	Para a visão geral dos vídeos para operadores
3	Voltar histórico: Para a página que você visitou antes da página atual.
4	Voltar página: Volta uma página na ajuda na tela
5	Avançar página: Avança uma página na ajuda na tela
6	Avançar histórico: De volta para a página em que se encontrava antes de pressionar o botão 'Voltar histórico'.

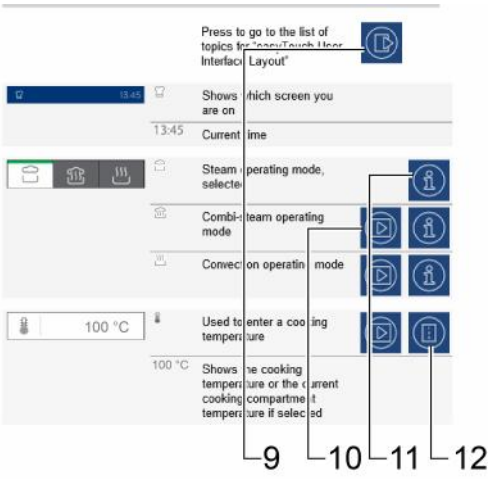
Navegação para o início da página

7	Para cima até o início da página atual

Subíndice

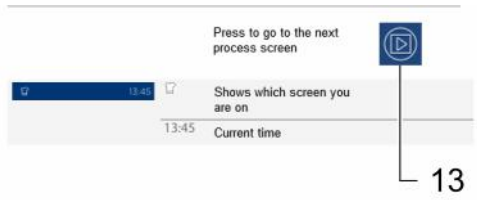
8	Navegação até os tópicos por meio dos botões

Botões na área de texto



9	Para o subíndice 'Estrutura da interface do usuário easyTouch'
10	Para a descrição da página seguinte
11	Para informações mais detalhadas sobre o tópico
12	Para as instruções sobre esse tópico

Navegação em descrições de páginas de processo



13 Para a descrição da página de processo seguinte

4 Inserção dos perfis de cozimento - Página Cozedura

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo oferecemos uma visão geral dos modos de operação de seu vaporizador combinado, das funções de cozimento disponíveis (ACS+ funções adicionais) e das funções adicionais, e apresentamos também os métodos de cozimento especiais e descrevemos seu funcionamento.

Apresentamos a página 'Cozedura' e a página 'Funções adicionais' e explicamos as funções dos botões nelas existentes. Mostramos também a inserção de perfis de cozimento por meio da página 'Cozedura' com instruções passo a passo.

Você pode encontrar uma descrição completa na ajuda na tela.

4.1 Trabalho com a página Cozedura

Modos de operação

Por meio da página 'Cozedura' é possível inserir seus perfis de cozimento por meio dos modos de operação seguintes:

- Vapor
- Vapor combinado
- Ar quente
- Smoker (apenas nos aparelhos com a opção ConvoSmoke disponível)

Após a seleção de parâmetros de cozimento simples como temperatura e tempo de cozimento, você pode salvar esses perfis de cozimento no 'Livro de receitas' e sob 'Press&Go', onde estarão prontos para ser acessados.

Métodos de cozimento possíveis

Os modos de operação aplicam-se aos métodos de cozimento seguintes:

Vapor	Vapor combinado	Ar quente	Smoker
▪ Cozinhar ▪ Vaporização ▪ Escaldar ▪ Escalfar ▪ Conservação	▪ Tostar ▪ Assar ▪ Refogar	▪ Tostar ▪ Assar ▪ Gratinar ▪ Grelhar ▪ Torrar	▪ Defumar

Faixa de temperatura

Com os modos de operação é possível cozinhar nas faixas de temperatura seguintes:

Vapor	Vapor combinado	Ar quente	Smoker
30 °C até 130 °C	30 °C até 250 °C	30 °C até 250 °C	-

Na medição da temperatura interna trabalha-se em uma faixa de temperatura entre 20 °C e 99 °C.

Funções de cozimento disponíveis

Em função do modo de operação, é possível selecionar funções de cozimento específicos (ACS+ funções adicionais):

Vapor	Vapor combinado	Ar quente	Smoker
▪ Velocidade do ventilador	▪ Velocidade do ventilador ▪ HumidityPro	▪ Velocidade do ventilador ▪ Crisp&Tasty	-

Funções adicionais disponíveis

Dependendo do modo de operação, você pode selecionar funções adicionais adequadas a seu perfil de cozimento por meio da página 'Funções adicionais'.

Vapor	Vapor combinado	Ar quente	Smoker
▪ Proteção de programa ▪ Potência reduzida ▪ Pré-seleção do horário de início ▪ Etapa de notificação	▪ Proteção de programa ▪ Potência reduzida ▪ Pré-seleção do horário de início ▪ Etapa de notificação ▪ Separação de gordura	▪ Proteção de programa ▪ Potência reduzida ▪ Pré-seleção do horário de início ▪ BakePro ▪ Etapa de notificação ▪ Separação de gordura	▪ Proteção de programa ▪ Pré-seleção do horário de início ▪ Etapa de notificação

4.2 Página Cozedura

	Indicação da página Cozedura
13:45	Horário atual

	Modo de operação Vapor selecionado.
	Modo de operação Vapor combinado
	Modo de operação Ar quente

	Inserção da temperatura de cozimento
100°C	Indicação da temperatura de cozimento inserida Seleção do valor da temperatura: temperatura atual da câmara de cozimento

	Inserção do tempo de cozimento
	Inserção da temperatura interna
00:25:00	Indicação do tempo de cozimento ou da temperatura interna

	Velocidade do ventilador em 5 níveis Regula a velocidade da correntes de ar na câmara de cozimento
HP	HumidityPro, cinco níveis ou regulagem automática Regula a umidade do ar na câmara de cozimento
C&T	Crisp&Tasty, cinco níveis ou regulagem automática Desumidifica a câmara de cozimento
AUTO	Regulação automática para 'HumidityPro'

+	Seleção de funções adicionais
ΔT	Indicação de um método de cozimento selecionado
	Indicação das funções adicionais selecionadas

	Vaporização manual Traz umidade para a câmara de cozimento durante o processo de cozimento. Selecionável apenas durante o processo de cozimento.
	Início Inicia o processo de cozimento.
	Início com pré-aquecimento Aquece a câmara de cozimento ao se fechar a porta do aparelho
	Início com Cool down Resfria a câmara de cozimento com a porta do aparelho aberta e a hélice do ventilador girando
	Parada Para o processo de cozimento
	TrayTimer Temporizador que pode ser ajustado para níveis de grelha individuais para poder aproveitar níveis de grelha vazios durante um processo de cozimento.

	Excluir etapa de cozimento
	Voltar etapa de cozimento
	Visualização das etapas de cozimento
	Acrescentar / avançar etapa de cozimento
	Salvar o perfil de cozimento no livro de receitas

	Página principal
	Voltar
	Configurações
	Ajuda
	Livro de receitas

4.3 Página Funções adicionais

	Indicação da página Cozedura
13:45	Horário atual

LT	Cozimento a baixa temperatura (Cozimento LT) Método de cozimento no qual os alimentos são cozidos a baixas temperaturas em três níveis de cozimento
ΔT	Cozimento Delta-T Método de cozimento em que a temperatura da câmara de cozimento sobe em função da temperatura interna em três níveis de cozimento
eco	ecoCooking selecionado Método de cozimento no qual a potência de aquecimento na fase de finalização de cozimento é ciclada para reduzir o consumo de energia
C&H	Cook&Hold Método de cozimento de uma fase de cozimento na qual se mantém uma determinada temperatura em três níveis de cozimento
	Potência reduzida Função que reduz a potência de aquecimento para evitar picos de carga no processo de cozimento
	Proteção de programa, selecionado Função que evita a interrupção de processos de cozimento por meio de um sistema de economia de energia conectado
	Pré-seleção do horário de início Função determina o tempo de início de um processo de cozimento para um momento posterior
	BakePro Função de assamento com umidade e tempo de parada do ventilador regulado automaticamente em 5 níveis
	Etapa de notificação Função que exibe mensagens durante o processo de cozimento
	Separação de gordura Função que efetua separação de gordura durante um processo de cozimento

✓	Confirmar entrada

	Voltar
?	Ajuda

4.4 Inserir o perfil com o tempo de cozimento

Inserção do perfil de cozimento

1.		Selecione na 'Página principal' o botão 'Cozinhar'.
2.		Selecione um modo de operação na página 'Cozedura', p.ex. 'Ar quente'.
3.		Pressione o botão 'Temperatura de cozimento'.
4.		Insira na página 'Temperatura' a temperatura de cozimento desejada.
5.		Pressione o botão 'Tempo de cozimento'.
6.		Insira o tempo de cozimento desejado na página 'Tempo'.
7.		Selecione o nível desejado da 'Velocidade do ventilador'.
8.		De acordo com o modo de operação, selecione o nível desejado de 'Crisp&Tasty' ou 'HumidityPro'.
9.		Selecione o botão 'Funções adicionais'.
10.		Selecione na página 'Funções adicionais' as funções adicionais desejadas, p.ex. 'Proteção de programa'.
11.		Selecione o botão 'Adicionar etapa de cozimento' na página 'Cozedura' caso deseje inserir outra etapa de cozimento.

Resultado: O perfil de cozimento foi inserido.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

4.5 Inserir o perfil de cozimento com a temperatura interna

Inserção do perfil de cozimento

1.		Selecione na 'Página principal' o botão 'Cozinhar'.
2.		Selecione um modo de operação na página 'Cozedura', p.ex. 'Ar quente'.
3.		Pressione o botão 'Temperatura de cozimento'.
4.		Insira na página 'Temperatura' a temperatura de cozimento desejada.
5.		Pressione o botão 'Temperatura interna'.
6.		Insira a temperatura interna desejada na página 'Temperatura'.
7.		Selecione o nível desejado da 'Velocidade do ventilador'.
8.		De acordo com o modo de operação, selecione o nível desejado de 'Crisp&Tasty' ou 'HumidityPro'.
9.		Selecione o botão 'Funções adicionais'.
10.		Selecione na página 'Funções adicionais' as funções adicionais desejadas, p.ex. 'Proteção de programa'.
11.		Selecione o botão 'Adicionar etapa de cozimento' na página 'Cozedura' caso deseje inserir outra etapa de cozimento.

Resultado: O perfil de cozimento foi inserido.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

4.6 Inserir o perfil de cozimento com a pré-seleção do horário de início

Âmbito de utilização

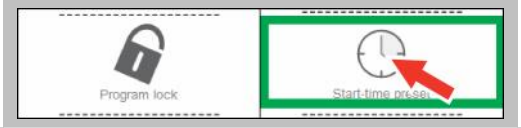
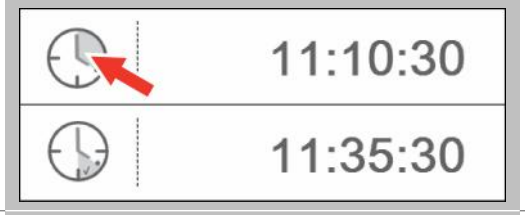
A função adicional 'Pré-seleção do horário de início' define o horário de início de um processo de cozimento em um momento posterior.

Ao inserir o horário de início, o aparelho calcula automaticamente a conclusão do cozimento em função da duração do perfil de cozimento. Ao inserir o horário de conclusão, o aparelho calcula automaticamente o início do cozimento.

A 'Pré-seleção do horário de início' é adicionado como a primeira etapa de cozimento após a inserção do horário de início ou o de conclusão.

Após o início da contagem regressiva na página 'Pré-seleção do horário de início', o processo de cozimento inicia apenas no horário definido.

Inserção do perfil de cozimento

1.		Selecione um modo de operação na página 'Cozedura', p.ex. 'Vapor'.
2.		Insira todos os dados do perfil de cozimento na página 'Cozedura', p.ex. 'Temperatura de cozimento'.
3.		Selecione na página 'Funções adicionais' a função 'Pré-seleção do horário de início'
4.		Confirme a seleção.
5.		Selecione na página 'Pré-seleção do horário de início' o horário de início ou de conclusão do perfil de cozimento.
6.		Insira na página 'Tempo' o horário de início ou o de conclusão desejado.
7.		Na página 'Página Pré-seleção do horário de início' selecione o botão 'Início' e observe as solicitações do software.

Resultado: A contagem regressiva é iniciada. O processo de cozimento inicia imediatamente após o término da contagem regressiva.

Outras etapas:

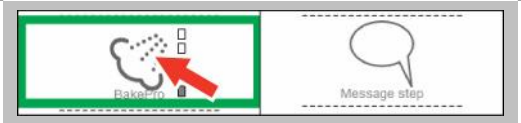
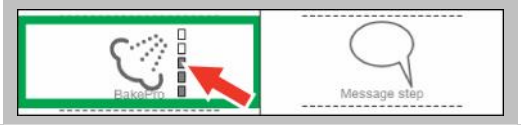
- Sobre o processo para o processo de cozimento, ver Página 50
- Com o perfil de cozimento Cozinhar, ver o procedimento no capítulo 'Você procede do modo seguinte ao cozinhar' no manual de operação

4.7 Inserir perfil de cozimento com BakePro

Âmbito de utilização

A Função adicional 'BakePro' é uma função especial de assamento com umidade.

Inserção do perfil de cozimento

1.		Selecione na página 'Cozedura' o modo de operação 'Ar quente'.
2.		Insira os dados desejados do perfil de cozimento na página 'Cozedura', p.ex. 'Temperatura de cozimento'.
3.		Selecione na página 'Funções adicionais' a função 'BakePro'.
4		Selecione um dos cinco níveis de cozimento, p.ex. '3'.
5.		Confirme a seleção.

Resultado: O perfil de cozimento foi inserido.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

4.8 Perfil de cozimento com etapa de notificação inserida

Âmbito de utilização

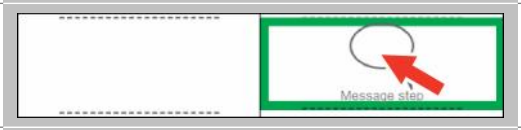
A função adicional 'Etapa de notificação' é aquela que solicita ao operador que realize uma ação durante o processo de cozimento.

Na introdução de uma mensagem, insere-se seu conteúdo e seleciona-se o tempo de exibição da mesma.

A 'etapa de notificação' é inserida como 'etapa de cozimento' de um perfil de cozimento.

Após o início na página 'Etapa de notificação', o processo de cozimento inicia e a 'etapa de notificação' ocorre no momento definido.

Inserção do perfil de cozimento

1.		Selecione um modo de operação na página 'Cozedura', p.ex. 'Vapor'.
2.		Insira todos os dados do perfil de cozimento na página 'Cozedura', p.ex. 'Temperatura de cozimento'.
3.		Selecione na página 'Funções adicionais' a função 'Etapa de notificação'.
4.		Confirme a seleção.
5.		Selecione o campo de entrada vazio na página 'Etapa de notificação'.
6.		Insira o texto da mensagem desejado na página 'Inserir mensagem'.
7.		Selecione o tempo de exibição da mensagem na página 'Etapa de notificação'.
8.		Insira na página 'Tempo' o tempo de exibição desejado.
9.		Na página 'Etapa de notificação' selecione o botão 'Início' e observe a solicitação do software.

Resultado: O processo de cozimento é iniciado. A mensagem é exibida no momento definido.

Outras etapas:

- Sobre o processo para o processo de cozimento, ver Página 50
- Com o perfil de cozimento Cozinhar, ver o procedimento no capítulo 'Você procede do modo seguinte ao cozinhar' no manual de operação

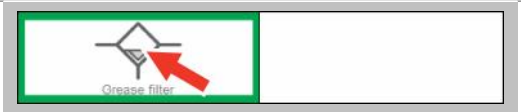
4.9 Inserir perfil de cozimento com separação de gordura

Âmbito de utilização

A função adicional 'Separação de gordura' realiza a separação de gordura durante o processo de cozimento.

A função adicional 'Separação de gordura' está disponível apenas com a opção ConvoGrill. Para isso o aparelho precisa ser especialmente preparado.

Inserção do perfil de cozimento

1.		Selecione um modo de operação na página 'Cozedura', p.ex. 'Ar quente'.
2.		Insira os dados desejados do perfil de cozimento na página 'Cozedura', p.ex. 'Temperatura de cozimento'.
3.		Selecione na página 'Funções adicionais' a função 'Separação de gordura'.
4.		Confirme a seleção.

Resultado: O perfil de cozimento foi inserido.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

4.10 Página Cozedura - Smoker

	Indicação da página Cozedura
13:45	Horário atual

	Modo de operação Vapor
	Modo de operação Vapor combinado
	Modo de operação Ar quente
	Modo de operação Smoker selecionado Defumação de alimentos, opcional

	Introdução do tempo de defumação
13:20:13	Indicação do tempo de defumação

+	Seleção de funções adicionais
	Indicação das funções adicionais selecionadas

	Início Inicia o processo de cozimento.
	TrayTimer Temporizador que pode ser ajustado para níveis de grelha individuais para poder aproveitar níveis de grelha vazios durante um processo de cozimento.

	Excluir etapa de cozimento
	Voltar etapa de cozimento
	Visualização das etapas de cozimento
	Acrescentar / avançar etapa de cozimento
	Salvar o perfil de cozimento no livro de receitas

	Página principal
	Voltar
	Configurações
?	Ajuda
	Livro de receitas

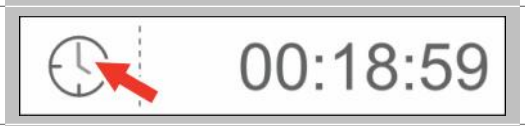
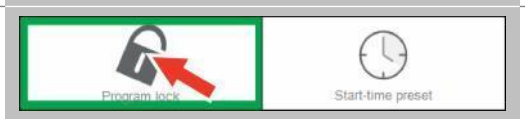
4.11 Inserção de perfil de cozimento com Smoker

Âmbito de utilização

O modo de operação 'Smoker' é adequado para a defumação de alimentos.

O modo de operação 'Smoker' está disponível apenas nos aparelhos com a opção ConvoSmoke. Para isso o aparelho precisa ser especialmente preparado.

Inserção do perfil de cozimento

1.		Selecione na 'Página principal' o botão 'Cozinhar'.
2.		Selecione na página 'Cozedura ' o modo de operação 'Smoker'.
3		Pressione o botão 'Tempo de cozimento'.
4.		Insira na página 'Tempo' o tempo de defumação desejado.
5.		Selecione o botão 'Funções adicionais'.
6.		Selecione na página 'Funções adicionais' as funções adicionais desejadas, p.ex. 'Proteção de programa'.

Resultado: O perfil de cozimento foi inserido.

Outras etapas:

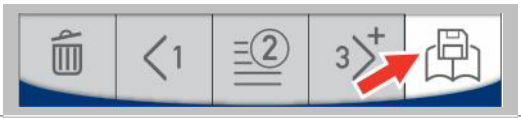
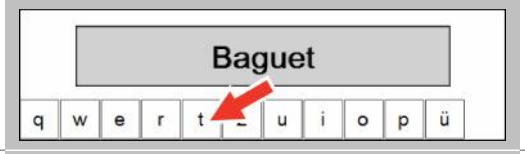
- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

4.12 Salvar o perfil de cozimento introduzido no livro de receitas

Pré-requisitos

- Você se encontra na página 'Cozedura' ou na página 'Regeneração'.
- Você inseriu um perfil de cozimento.

Salvar o perfil de cozimento introduzido no livro de receitas

1.		Selecione na página 'Cozedura' ou na página 'Regeneração' o botão 'Salvar como perfil de cozimento'.
2.		Insira na página 'Teclado' o nome do perfil de cozimento.
3.		Confirme a entrada.
4.		Selecione o ícone na página 'Selecionar ícone'.
5.		Se não houver nenhum ícone apropriado, selecione o botão 'USB' para importar o ícone por meio da conexão USB do painel de controle easyTouch.
6.		Confirme a seleção.

Resultado: O perfil de cozimento foi inserido no 'Livro de receitas'.

4.13 Perfis de cozimento selecionados

Perfis de cozimento diversos

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

Perfis de cozimento ConvoSmoke

Produto	Etapa	Smoker					ACS+
Filé de salmão	1	sim	-	-	15 min	-	-
	2	-		120 °C	-	50 °C	-
Sal de ervas	1	sim	-	-	75 min	-	-
	2	-		60 °C	20 min	-	2
Coxas de galinha	1	sim	-	-	75 min	-	-
	2	-		180 °C	3 min	-	-
	3	-		170 °C	20 min	-	5

5 Introdução de métodos de cozimento especiais - Página Cozedura

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo fornecemos uma visão geral dos métodos de cozimento especial e descrevemos seu funcionamento.

Mostramos a inserção de perfis de cozimento por meio da página 'Cozedura' com instruções passo a passo.

Você pode encontrar uma descrição completa na ajuda na tela.

5.1 Trabalho com métodos de cozimento especiais

Trabalho com métodos de cozimento especiais

É possível criar perfis de cozimento em consonância com o requisitos específicos de seus produtos nos métodos de cozimento seguintes.

- Cozimento a baixa temperatura (Cozimento LT)
- Cozimento Delta-T
- ecoCooking
- Cook&Hold

No ecoCooking a necessidade de energia para o mesmo tempo de cozimento é reduzida.

Nos outros métodos de cozimento, perfis de cozimento já estão pré-definidos com dados de dados de cozimento específicos e diversas etapas de cozimento em função do modo e dos níveis de cozimento desejados. Os perfis de cozimento pré-definidos podem ainda ser ajustados antes que você salve o perfil de cozimento de modo acessível no 'Livro de receitas' e em 'Press&Go'.

Métodos de cozimento disponíveis

De acordo com o modo de operação, você pode selecionar essas funções adicionais especiais por meio da página 'Funções adicionais'.

Cozimento a baixa temperatura	Cozimento Delta-T	ecoCooking	Cook&Hold
▪ Vapor ▪ Vapor combinado ▪ Ar quente	▪ Vapor ▪ Vapor combinado ▪ Ar quente	▪ Vapor combinado ▪ Ar quente	▪ Vapor ▪ Vapor combinado ▪ Ar quente

5.2 Inserir o perfil de cozimento para o método de cozimento a baixa temperatura

Âmbito de utilização

Cozimento a baixa temperatura é um Método de cozimento no qual os alimentos são cozidos a baixas temperaturas. Desse modo o tempo de cozimento se prolonga Deve-se trabalhar sempre com o sensor de temperatura interna.

O cozimento a baixa temperatura é especialmente adequado para carne, aves ou peixe. O alimento a cozinhar é nesse processo cozido da forma mais cuidadosa possível. Ele perde menos suco e fica mais suculento e macio.

É possível modificar os dados e as etapas de cozimento pré-ajustados em seu perfil de cozimento.

Dados de cozimento pré-ajustados do vapor

Níveis de cozimento	Etapa de cozimento	Modo de operação	Temperatura de cozimento em °C	Tempo de cozimento em min.	Temperatura interna em °C	ACS+
Bem passado	1	Vapor	100	10	-	-
	2	Vapor	80	-	72	1
	3	Vapor	80	-:-	-	1
Medium (ao ponto)	1	Vapor	100	10	-	-
	2	Vapor	60	-	54	1
	3	Vapor	52	-:-	-	1
Mal passado	1	Vapor	100	10	-	-
	2	Vapor	55	-	48	1
	3	Vapor	46	-:-	-	1

Dados de cozimento pré-ajustados do vapor combinado

Níveis de cozimento	Etapa de cozimento	Modo de operação	Temperatura de cozimento em °C	Tempo de cozimento em min.	Temperatura interna em °C	ACS+
Bem passado	1	Ar quente	130	10	-	-
	2	Ar quente	75	20	-	5
	3	Vapor combinado	75	-	72	1
	4	Vapor combinado	70	-:-	-	1
Medium (ao ponto)	1	Ar quente	130	10	-	-
	2	Ar quente	60	20	-	5
	3	Vapor combinado	60	-	54	1
	4	Vapor combinado	50	-:-	-	1
Mal passado	1	Ar quente	130	10	-	-
	2	Ar quente	55	20	-	5
	3	Vapor combinado	55	-	48	1
	4	Vapor combinado	46	-:-	-	1

Dados de cozimento pré-ajustados do ar quente

Níveis de cozimento	Etapa de cozimento	Modo de operação	Temperatura de cozimento em °C	Tempo de cozimento em min.	Temperatura interna em °C	ACS+
Bem passado	1	Ar quente	130	10	-	-
	2	Ar quente	78	20	-	5
	3	Ar quente	78	-	72	1
	4	Ar quente	72	-:-	-	5
	5	Ar quente	72	-	-	1
Medium (ao ponto)	1	Ar quente	130	10	-	-
	2	Ar quente	60	20	-	5
	3	Ar quente	60	-	54	1
	4	Ar quente	50	-:-	-	1
Mal passado	1	Ar quente	130	10	-	-
	2	Ar quente	55	20	-	5
	3	Ar quente	55	-	48	1
	4	Ar quente	46	-:-	-	1

Inserção do perfil de cozimento

1. Selecione um modo de operação na página 'Cozedura', p.ex. 'Vapor combinado'.
2. Na página 'Funções adicionais', selecione Método de cozimento 'Cozimento a baixa temperatura'.
3. Selecione um dos níveis de cozimento, p.ex. 'Well done' (bem-passado).
4. Confirme a seleção.

Resultado: O perfil de cozimento de múltiplas etapas para 'Cozimento a baixa temperatura' foi acionado.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para alterar etapas de cozimento, ver Página 41
- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

5.3 Inserir o perfil de cozimento para o método de cozimento Delta-T

Âmbito de utilização

O cozimento Delta-T vem a ser um método de cozimento em que a temperatura da câmara de cozimento sobe em função da temperatura interna do alimento a cozinhar. Deve-se trabalhar sempre com o sensor de temperatura interna.

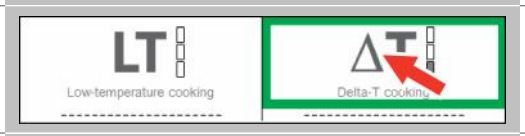
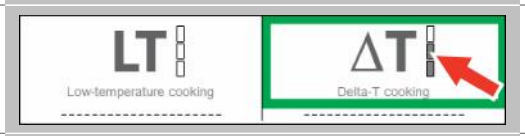
O cozimentoDelta-T é especialmente adequado para o preparo cuidadoso de presunto cozido, peixes inteiros, galantina e creme de ovos.

É possível modificar a temperatura interna e a temperatura Delta-T pré-ajustadas em seu perfil de cozimento.

Dados de cozimento pré-ajustados

Modo de operação	Níveis de cozimento	Diferença em °C	Tempo de cozimento em min.	Temperatura interna em °C	ACS+
Vapor	Bem passado	40	-	72	-
	Medium (ao ponto)	40	-	54	-
	Mal passado	40	-	48	-
Vapor combinado	Bem passado	40	-	72	-
	Medium (ao ponto)	40	-	54	-
	Mal passado	40	-	48	-
Ar quente	Bem passado	40	-	72	-
	Medium (ao ponto)	40	-	54	-
	Mal passado	40	-	48	-

Inserção do perfil de cozimento

1.		Selecione um modo de operação na página 'Cozedura', p.ex. 'Ar quente'.
2.		Na página 'Funções adicionais', selecione o método de cozimento 'Cozimento Delta-T'.
3.		Selecione um dos níveis de cozimento, p.ex. 'Medium' (ao ponto).
4.		Confirme a seleção.
5.		Eventualmente altere os dados de cozimento previamente ajustados, p.ex. 'Temperatura interna'.

Resultado: O perfil de cozimento foi acionado.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

5.4 Inserir o perfil de cozimento para o método de cozimento ecoCooking

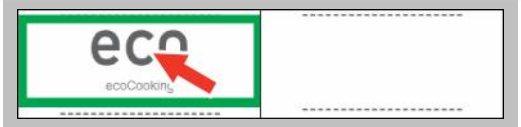
Âmbito de utilização

O ecoCooking é um método de cozimento no qual a necessidade de energia é reduzida em 25% para o mesmo tempo de cozedura graças à técnica de impulsos inteligente.

O método de cozimento ecoCooking consiste em uma fase de entrecozimento e uma de finalização do cozimento. Na fase de entrecozimento assamos com procedimentos padrão, para transmitir o calor rapidamente para o produto. Na fase de finalização do cozimento de conclusão utilizamos plenamente o calor disponível na câmara de cozimento e no produto, para assar o produto até o ponto exato desejado.

Esse método de cozimento é ideal para alimentos com tempos de preparo longos, como assados, rosbife e grandes peças de carne.

Inserção do perfil de cozimento

1.		Selecione um modo de operação na página 'Cozedura', p.ex. 'Ar quente'.
2.		Insira os dados de cozimento desejados para a fase de entrecozimento de seu perfil de cozimento, p.ex. 'Temperatura de cozimento'.
3.		Insira o 'Tempo de cozimento' desejado ou a 'Temperatura interna'.
4.		Selecione o método de cozimento 'ecoCooking' na página 'Funções adicionais'.
5.		Confirme a seleção.

Resultado: O perfil de cozimento foi inserido.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

5.5 Inserir o perfil de cozimento para o método de cozimento Cook&Hold

Âmbito de utilização

Cook&Hold é um método de cozimento de dois níveis. Ele consiste em uma Fase de cozimento (fase Cook e outra em que uma Temperatura determinada é mantida (fase Hold). Na fase Cook o alimento a cozinhar é cozido nos modos de operação Vaporização, Vapor combinado ou Ar quente. Na fase Hold o produto é sazonado na temperatura pré-definido de modo extremamente suave.

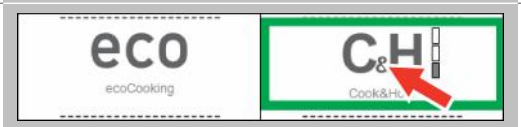
Ao inserir um perfil de cozimento, você pode selecionar o método de cozimento Cook&Hold apenas a partir da segunda etapa. Não é possível selecionar um tempo de cozimento para a fase Hold.

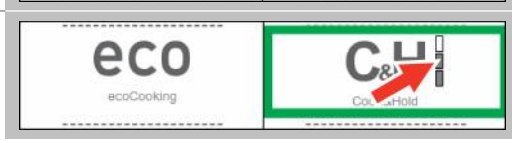
Dados de cozimento pré-ajustados

Modo de operação	Níveis de cozimento	Temperatura de cozimento em °C	Tempo de cozimento em min.	Temperatura interna em °C	ACS+
Vapor	Bem passado	72	-:-	-	1
	Medium (ao ponto)	54	-:-	-	1
	Mal passado	48	-:-	-	1
Vapor combinado	Bem passado	72	-:-	-	1
	Medium (ao ponto)	54	-:-	-	1
	Mal passado	48	-:-	-	1
Ar quente	Bem passado	72	-:-	-	1
	Medium (ao ponto)	54	-:-	-	1
	Mal passado	48	-:-	-	1

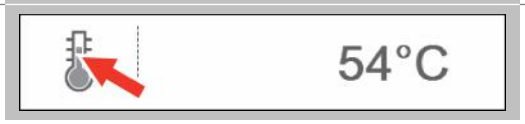
Inserção do perfil de cozimento

1. Selecione um modo de operação na página 'Cozedura', p.ex. 'Vapor combinado'.
2.

Na página 'Cozedura', insira os dados de cozimento desejados para a primeira etapa (fase Cook) do perfil de cozimento, p.ex. 'Temperatura de cozimento'.
3. Selecione o botão 'Adicionar etapa de cozimento'.
4. Selecione na página 'Cozedura' o modo de operação para a segunda etapa (fase Hold do perfil de cozimento, por exemplo: 'Ar quente'.
5. 

Selecione o método de cozimento 'Cook&Hold' na página 'Funções adicionais'.
6. 

Selecione um dos níveis de cozimento, p.ex. 'Medium' (ao ponto).

7.		Confirme a seleção.
8.		Se necessário altere a temperatura de cozimento para a fase Hold do perfil de cozimento na página 'Cozedura'.

Resultado: O perfil de cozimento bifásico 'Cook&Hold' foi inserido.

Outras etapas:

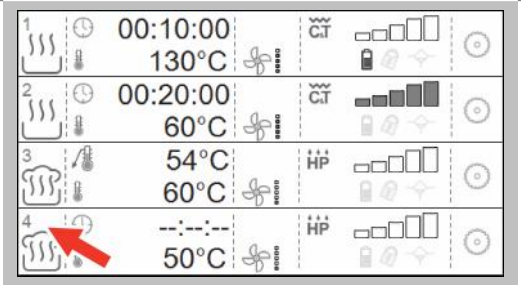
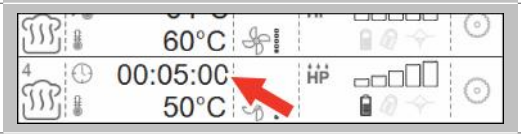
- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

5.6 Alteração uma etapa de um perfil de cozimento

Âmbito de utilização

A alteração de uma etapa de cozimento pode se dar via página 'Cozedura' quando da inserção de um perfil de cozimento e via 'Livro de receitas' quando da seleção de um perfil de cozimento de múltiplas etapas. Durante um processo de cozimento somente é possível alterar a etapa na qual no momento se encontra.

Alteração de uma etapa de cozimento

1.		Selecione o botão 'Visualização das etapas de cozimento' na página 'Cozedura'.
2.		Selecione na página 'Visualização das etapas de cozimento' a etapa de cozimento desejada, p.ex. '4'.
3.		Depois de a etapa de cozimento ser mostrada na página 'Cozedura', modifique os dados de cozimento que deseja para essa etapa, p.ex. 'Tempo de cozimento'.
4.		Selecione o botão 'Visualização das etapas de cozimento' na página 'Cozedura'.
5.		Verifique as alterações na página 'Visualização das etapas de cozimento'.
6.		Confirme as alterações.

Resultado: A etapa de cozimento foi alterada.

Outras etapas:

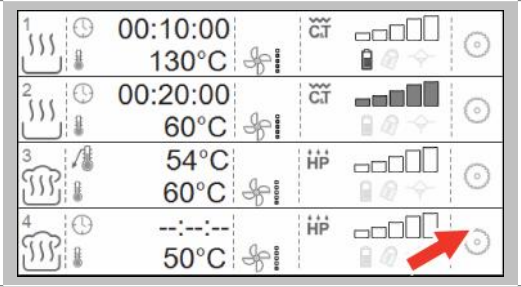
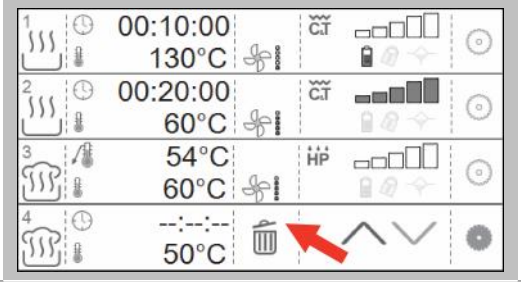
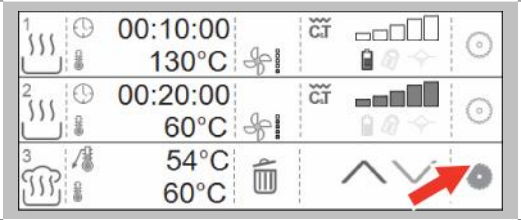
- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

5.7 Deslocamento ou exclusão de etapa de um perfil de cozimento

Âmbito de utilização

A exclusão ou deslocamento de uma etapa de cozimento pode se dar via página 'Cozedura' quando da inserção de um perfil de cozimento e via 'Livro de receitas' quando da seleção de um perfil de cozimento de múltiplas etapas. Não é mais possível deslocar ou excluir etapas durante um processo de cozimento.

Deslocamento ou exclusão de uma etapa

1.		Selecione o botão 'Visualização das etapas de cozimento' na página 'Cozedura'.
2.		Selecione na página 'Visualização das etapas de cozimento' o botão 'Editar etapa de cozimento' da etapa de cozimento desejada para ativar a função.
3.		Selecione o botão 'Excluir etapa de cozimento' para excluir uma etapa do perfil de cozimento. Ou selecione 'Para cima' ou 'Para baixo' para alterar a sequência das etapas de cozimento.
4.		Selecione novamente o botão 'Editar etapa de cozimento' para desativar a função.
5.		Confirme as alterações.

Resultado: O perfil de cozimento foi alterado.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

6 Inserção dos perfis de cozimento - Página Regeneração

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo damos-lhe uma visão geral das funções de regeneração de seu vaporizador combinado.

Apresentamos a página 'Regeneração' e a página 'Funções adicionais' e explicamos as funções dos botões nelas existentes. Mostramos também a inserção de um perfil de cozimento por meio da página 'Regeneração' com instruções passo a passo.

Você pode encontrar uma descrição completa na ajuda na tela.

6.1 Trabalho com a página Regeneração

As funções de regeneração

Regeneração é a função de regeneração do vaporizador combinado na qual o cozimento de alimentos pré-cozidos é concluído e colocado à disposição para ser servido. A 'Regeneração' é adequada para quase todos os tipos de alimentos. Para isso os alimentos são arranjados em pratos ou recipientes.

Por meio da página 'Regeneração' é possível inserir novos perfis de cozimento e trabalhar com as funções de regeneração seguintes:

- Regeneração à la Carte
- Regeneração de banquetes
- Regeneração de pratos

Faixa de temperatura

Com as funções de regeneração cozinha-se nas faixas de temperatura seguintes:

Regeneração à la Carte	Regeneração de banquetes	Regeneração de pratos
120 °C até 160 °C	120 °C até 160 °C	120 °C até 160 °C

Na medição da temperatura interna trabalha-se em uma faixa de temperatura entre 20 °C e 99 °C.

Funções de cozimento disponíveis

Com as funções de regeneração é possível selecionar funções de cozimento específicas (ACS+ funções adicionais):

Regeneração à la Carte	Regeneração de banquetes	Regeneração de pratos
▪ Velocidade do ventilador	▪ Velocidade do ventilador	▪ Velocidade do ventilador

Funções adicionais disponíveis

Com as funções de regeneração você pode selecionar funções adicionais adequadas a seu perfil de cozimento por meio da página 'Funções adicionais'.

Regeneração à la Carte	Regeneração de banquetes	Regeneração de pratos
▪ Proteção de programa ▪ Potência reduzida	▪ Proteção de programa ▪ Potência reduzida	▪ Proteção de programa ▪ Potência reduzida

6.2 A página Regeneração

	Indicação Regeneração
08:42	Horário atual

	Função de regeneração Regeneração à la Carte, selecionada
	Função de regeneração Regeneração de banquetes
	Função de regeneração Regeneração de pratos

	Inserção da temperatura de cozimento
125°C	Indicação da temperatura de cozimento inserida Seleção do valor da temperatura: temperatura atual da câmara de cozimento

	Inserção do tempo de cozimento, selecionado
	Inserção da temperatura interna
00:05:00	Indicação do tempo de cozimento ou da temperatura interna

	Velocidade do ventilador em 5 níveis Regula a velocidade da correntes de ar na câmara de cozimento

	Seleção de funções adicionais
	Indicação das funções adicionais selecionadas

	Início Inicia o processo de cozimento.
	Início com pré-aquecimento Aquece a câmara de cozimento ao se fechar a porta do aparelho
	Início com Cool down Resfria a câmara de cozimento com a porta do aparelho aberta e a hélice do ventilador girando
	Parada Para o processo de cozimento
	TrayTimer Temporizador que pode ser ajustado para níveis de grelha individuais para poder aproveitar níveis de grelha vazios durante um processo de cozimento.

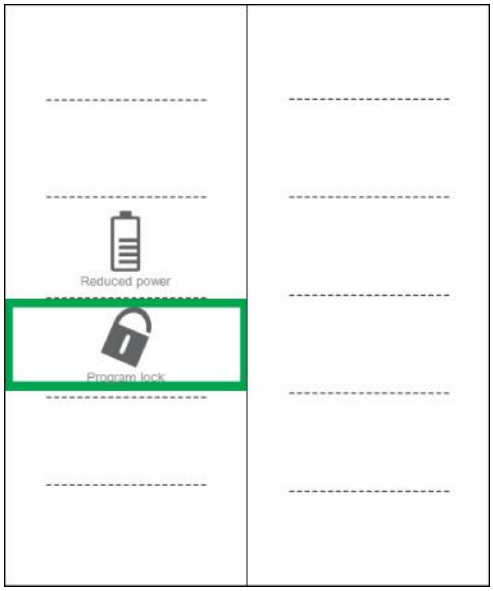
	Salvar o perfil de cozimento no livro de receitas

	Página principal
	Voltar
	Configurações
	Ajuda
	Livro de receitas

6.3 Página Funções adicionais

Indicação da página Cozedura

13:45 Horário atual



Potência reduzida
Função que reduz a potência de aquecimento para evitar picos de carga no processo de cozimento

Proteção de programa, selecionado
Função que evita a interrupção de processos de cozimento por meio de um sistema de economia de energia conectado

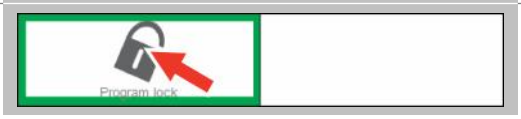
Confirmar entrada

Voltar

? Ajuda

6.4 Inserção do perfil de cozimento via regeneração

Inserção do perfil de cozimento

1.		Selecione na 'Página principal' o botão 'Regeneração'.
2.		Na página 'Regeneração' selecione uma das funções de regeneração, p.ex. 'Regeneração à la Carte'
3.		Pressione o botão 'Temperatura de cozimento'.
4.		Insira na página 'Temperatura' a temperatura de cozimento desejada.
5.		Selecione o botão 'Tempo de cozimento' ou eventualmente 'Temperatura interna'.
6.		Insira na página 'Tempo' o tempo de cozimento desejado ou se for o caso na página 'Temperatura' a temperatura interna desejada.
7.		Selecione o nível desejado da 'Velocidade do ventilador'.
8.		Selecione o botão 'Funções adicionais'.
9.		Selecione na página 'Funções adicionais' as funções adicionais desejadas, p.ex. 'Proteção de programa'.

Resultado: O perfil de cozimento foi inserido.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50
- Sobre o procedimento para salvar o perfil de cozimento no livro de receitas, ver Página 31

7 Cozinhando com o easyTouch

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo você encontra a descrição de um processo de cozimento com o easyTouch e as instruções passo a passo das atividades essenciais de cozimento.

Você pode encontrar uma descrição completa na ajuda na tela.

7.1 Visão geral do cozimento

Procedimentos de cozimento no easyTouch

Para cozinhar com seu vaporizador combinado é necessário um de perfil de cozimento adequado ao seu produto. Você pode inseri-lo por meio da página 'Cozedura' ou da página 'Regeneração' da interface do usuário easyTouch. É também possível selecionar e iniciar um perfil de cozimento por meio da página 'Livro de receitas' sob os perfis de cozimento disponíveis.

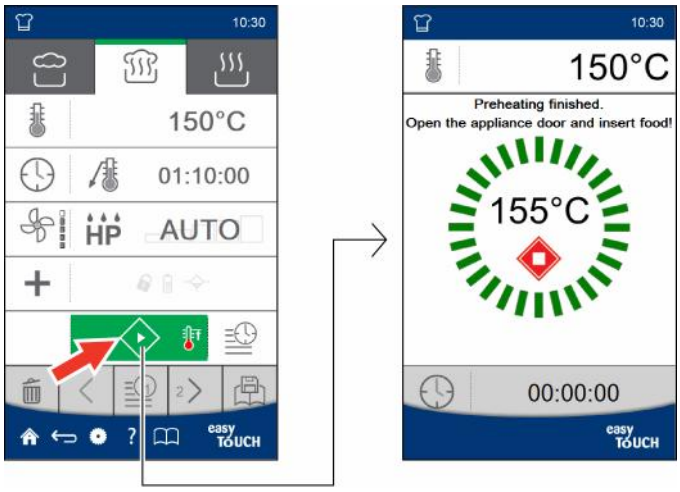
Antes de iniciar um processo de cozimento você deve sempre estar familiarizado com as com as normas e as advertências de perigo enumeradas para o manuseio seguro do aparelho no manual de operação e seguir as instruções nele contidas.

Durante o processo de cozimento o operador é guiado para sucessivas páginas de processo pelas informações ao operador e as solicitações de ação. O operador podem ainda efetuar alterações no perfil de cozimento por meio das páginas de processo.

Nas páginas de processo o progresso do processo de cozimento é exibido por meio de indicadores de progresso e indicações de tempo ou de temperatura. O fim de um processo de cozimento é comunicado por uma informação ao operador e um sinal sonoro.

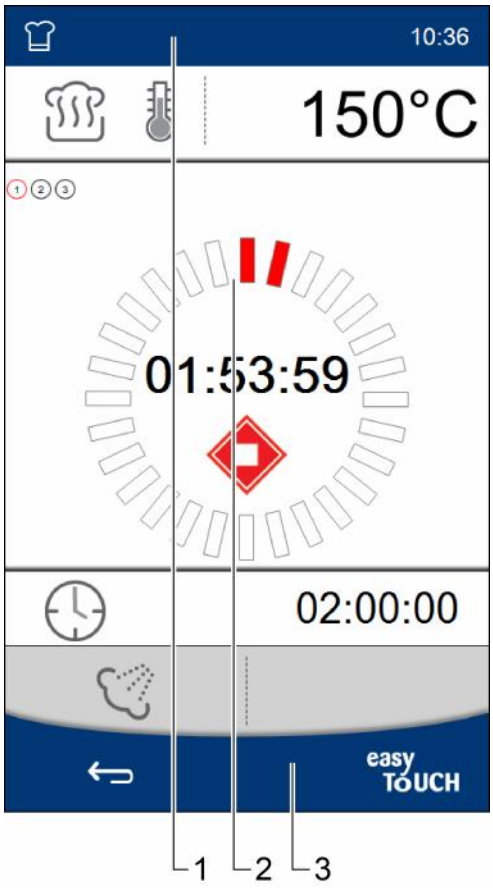
Início de um processo de cozimento

Antes de iniciar um procedimento de cozimento, acesse a respectiva página de processo de cozimento:



Página de processo Cozimento

Exemplo de uma página de processo Cozimento da interface do usuário easyTouch:



1	Cabeçalho: Indicação da página atual, do nome do perfil selecionado e do horário atual

2	Área principal da página de processo:
	▪ Indicação de dados do perfil de cozimento
	▪ Informação ao operador e solicitação de ação
	▪ Botão Parada
	▪ Indicação de progresso do anel indicador TriColor:
	  ▪ Amarelo = em preparação
	  ▪ Vermelho = processo em curso
	  ▪ Verde = pronto

3	Rodapé: Botão de navegação

7.2 Iniciando o processo de cozimento

Pré-requisitos

- Antes de iniciar o processo de cozimento você se familiarizou com as normas e indicações de riscos para o manuseio seguro do aparelho no manual de operação indicados e segue as instruções nele contidas.
- Você inseriu um novo perfil de cozimento.

Iniciando o processo de cozimento

1.

Selecione o botão 'Início' para iniciar o processo de cozimento.

Resultado: O processo de cozimento é iniciado.

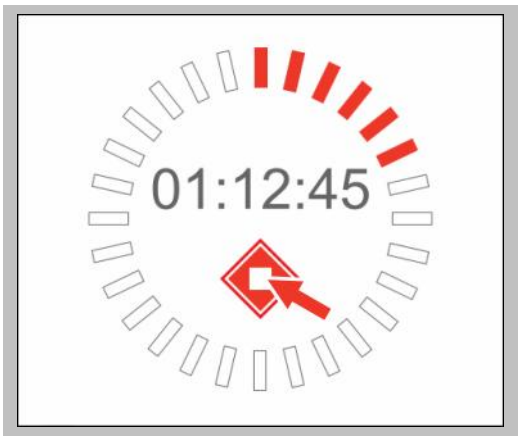
Outras etapas:
- Sobre o processo para o processo de cozimento, ver Página 50
- Com o perfil de cozimento Cozinhar, ver o procedimento no capítulo 'Você procede do modo seguinte ao cozinhar' no manual de operação

7.3 Parar o processo de cozimento

Pré-requisitos

- Você iniciou o processo de cozimento.

Parar o processo de cozimento

1. 

Selecione o botão 'Parada' parar o processo de cozimento.

Resultado: O processo de cozimento é parado e a página 'Cozedura' é exibida.

8 Trabalhando com o livro de receitas

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo fornecemos uma descrição geral para o manuseio do livro de receitas, e você também encontra instruções passo a passo que lhe permitirão realizar as tarefas básicas com o livro de receitas.

Apresentamos a página 'Livro de receitas' e explicamos o funcionamento dos botões nela contidos.

Você pode encontrar uma descrição completa na ajuda na tela.

8.1 Visão geral do livro de receitas

Perfis de cozimento no livro de receitas

Um perfil de cozimento é uma combinação de parâmetros de cozimento, como temperatura e tempo de cozimento, por exemplo.

Os perfis de cozimento são inseridos via página 'Cozedura' ou 'Regeneração', podendo podem ser salvos no 'Livro de receitas' a partir do easyTouch. Nesse livro de receitas você pode armazenar até 399 perfis de cozimento de até 20 etapas de cozimento.

Você pode acessar um perfil de cozimento salvo do 'Livro de receitas' e imediatamente cozinhar com ele.

Por meio da página 'Cozedura' ou 'Regeneração' você pode alterar ou salvar novamente o perfil de cozimento. Você pode também remover completamente um perfil de cozimento do 'Livro de receitas'.

Para obter uma visão melhor, você pode combinar perfis de cozimento em grupos de produtos. Estes grupos de produtos estão também então à disposição em 'Press&Go'.

Perfis de cozimento que você deseja acessar rapidamente, podem ser marcados como favoritos. Esses favoritos estão disponíveis para seleção rápida em Press&Go+.

Substituir o livro de receitas

Você pode gerir os diversos livros de receitas por meio de 'Configurações' no easyTouch. Por exemplo, você pode selecionar outro livro de receitas e ajustar os perfis de cozimento também adicionar novos perfis de cozimento.

Caso queira aproveitar um bom livro de receitas em outro vaporizador combinado Convotherm, você pode exportá-lo e importá-lo por meio da conexão USB.

8.2 Página Livro de receitas

	Indicação do livro de receitas
08:47	Horário atual

	Favoritos selecionado Perfis de cozimento selecionados
	Grupos de produtos Perfis de cozimento reunidos em grupos
	Perfis de cozimento Todos os perfis de cozimento no livro de receitas, Máx. 399 perfis de cozimento com sempre até 20 etapas de cozimento possíveis

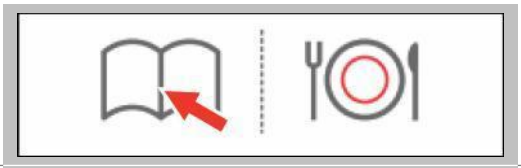
	Favoritos, grupos de produtos e perfis de cozimento

	Para baixo
	Alterar perfil de cozimento selecionado
	Para cima

	Página principal
	Voltar
	Configurações
?	Ajuda

8.3 Acessando um perfil de cozimento do livro de receitas

Acessando um perfil de cozimento do livro de receitas

1.		Selecione na 'Página principal' o botão 'Livro de receitas'.
2.		Selecione na página 'Livro de receitas' o botão 'Perfis de cozimento' para exibir todos os perfis de cozimento do livro de receitas.
3.		Selecione o perfil de cozimento desejado como, por exemplo, baguete.

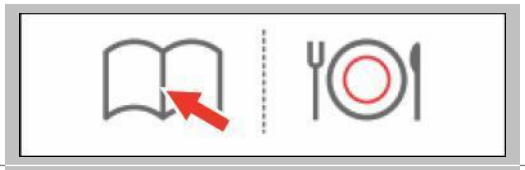
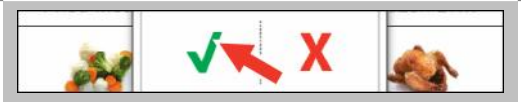
Resultado: O perfil de cozimento é chamado e mostrado na página 'Cozedura' ou na página 'Regeneração'.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para iniciar o processo de cozimento, ver Página 50

8.4 Exclusão de perfil de cozimento do livro de receitas

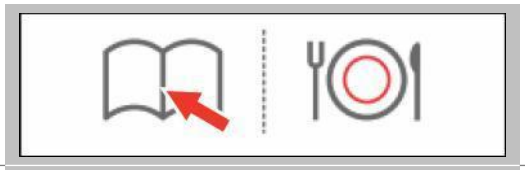
Exclusão de perfil de cozimento do livro de receitas

1.		Selecione na 'Página principal' o botão 'Livro de receitas'.
2.		Selecione na página 'Livro de receitas' o botão 'Perfis de cozimento' para exibir todos os perfis de cozimento do livro de receitas.
3.		Selecione na página 'Perfis de cozimento' o botão 'Editar perfis de cozimento'
4.		Selecione na página 'Editar perfis de cozimento' o perfil a ser excluído, por exemplo, baguete.
5.		Selecione na página 'Editar perfis de cozimento' o botão 'Excluir perfil de cozimento'.
6.		Confirme a exclusão.

Resultado: O perfil de cozimento foi agora excluído do 'Livro de receitas'.

8.5 Selecionar perfis de cozimento como favoritos.

Selecionar perfis de cozimento como favoritos.

1.		Selecione na 'Página principal' o botão 'Livro de receitas'.
2.		Selecione o botão 'Favoritos' na página 'Livro de receitas'.
3.		Selecione na página 'Favoritos' o botão 'Editar Favoritos'.
4.		Na página 'Selecionar como favoritos', selecione o perfil de cozimento desejado, por exemplo, baguete.
5.		Selecione o botão 'Confirmar' na página 'Selecionar como favoritos'.

Resultado: O perfil de cozimento agora está disponível para seleção rápida na página 'Favoritos'.

8.6 Criar novo grupo de produtos

Criar novo grupo de produtos

1.		Selecione o botão 'Grupos de produtos' na página 'Livro de receitas'.
2.		Selecione o botão 'Editar grupos de produtos' na página 'Grupos de produtos'.
3.		Na página 'Editar grupos de produtos' selecionar 'Adicionar Grupo de produtos'.
4.		Insira o nome do grupo de produtos na página 'Teclado'.
5.		Selecione um ícone para o grupo de produtos na página 'Selecionar ícone'.
6.		Se não houver nenhum ícone apropriado, selecione o botão 'USB' para importar o ícone por meio da conexão USB do painel de controle easyTouch.
7.		Confirme a seleção.

Resultado: O novo grupo de produtos está criado.

Outras etapas:

- Sobre a adição de perfis de cozimento em grupo de produtos, ver Página 57

8.7 Adicionar perfis de cozimento em grupo de produtos

Adicionar perfis de cozimento em grupo de produtos

1.		Selecione o botão 'Grupos de produtos' na página 'Livro de receitas'.
2.		Na página 'Grupo de produtos' selecione o botão do Grupo de produtos.
3.		Selecione o botão 'Editar grupos de produtos' na página do grupos de produtos.
4.		Selecione os perfis de cozimento desejados na página 'Inserir ou remover perfis de cozimento'.
5.		Confirme a seleção.

Resultado: Os perfis de cozimento são adicionados ao grupo de produtos.

9 Trabalhando com Press&Go / Press&Go+

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo fornecemos uma descrição geral para o manuseio com 'Press&Go', e 'Press&Go+'.

Apresentamos a página 'Press&Go' e explicamos o funcionamento dos botões nela contidos. E você encontra aqui as instruções passo a passo que lhe permitirão realizar as tarefas básicas com 'Press&Go'.

Caso deseje trabalhar com Press&Go ou Press&Go+, pode ajustá-los em Configurações.

Você pode encontrar uma descrição completa na ajuda na tela.

9.1 Visão geral de Press&Go

Cozimento rápido com Press&Go

No 'Press&Go' você pode colocar à disposição do operador perfis de cozimento específicos pré-definidos que ele pode selecionar, mas não mais alterar. O operador seleciona o perfil de cozimento desejado e o processo de cozimento é iniciado automaticamente. Para o operador do 'Press&Go', o acesso à 'página principal' é com isso a toda a interface do usuário é protegido por senha.

Perfis de cozimento que devem estar à disposição na página 'Press&Go' classificados em grupos de produtos no livro de receitas.

No 'Press&Go' você também pode limitar os perfis disponíveis para a limpeza da câmara de cozimento.

Cozimento com diversos perfis de cozimento

No 'Press&Go' é possível cozinhar paralelamente em diversos níveis de grelha diversos lotes de produtos - sejam eles do mesmo produto ou de diversos produtos de um grupo de produtos.

Contudo, para o cozimento em paralelo são oferecidos para seleção apenas os perfis de cozimento compatíveis no tocante a temperatura de cozimento, funções de cozimento e funções adicionais. Esses perfis de cozimento podem variam apenas no tempo de cozimento.

Assim que a porta do aparelho abra para o carregamento da câmara de cozimento com outro lote de produtos, os procedimentos de cozimento já em curso são interrompidos. Os procedimentos de cozimento são retomados assim que a porta do aparelho for novamente fechada.

O sistema monitora todos os procedimentos de cozimento e avisa automaticamente quando os produtos podem ser retirados.

Você pode cancelar antecipadamente o processo de cozimento de um perfil de um ou mais lotes de produtos sem afetar os procedimentos de cozimento restantes.

9.2 Página Press&Go

13:20 Horário atual

Grupos de produtos ou perfis de cozimento

	Assar mais tempo, opcional Função com a qual perfis de cozimento são assados por mais tempo
	Pré-seleção do horário de início, opcional Função determina o tempo de início de um processo de cozimento para um momento posterior
	Para baixo
	Para cima

	Página principal
	Voltar
	Ajuda
	Limpar

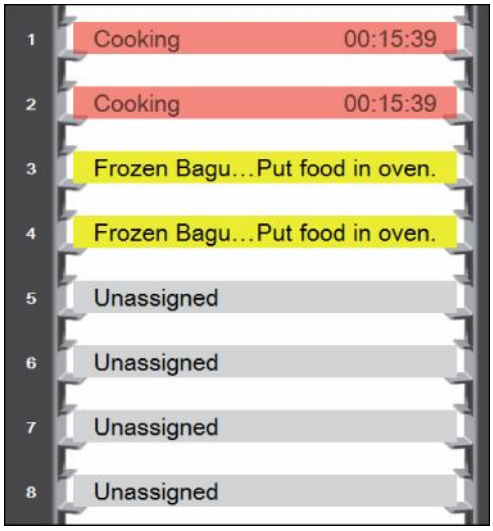
9.3 Página Níveis de grelha em Press&Go

1 Solicitação de ação do software

Ícone do perfil de cozimento selecionado

Frozen Bague Nome do perfil de cozimento

Selecionar outro perfil de cozimento



N° do nível de grelha

Nível de grelha não ocupado, cor cinza

Nível de grelha selecionado, cor amarela

Nível de grelha ocupado e processo de cozimento em curso, cor vermelha

Processo de cozimento terminado, cor verde

Para baixo para a seleção de outros níveis de grelha

Para cima

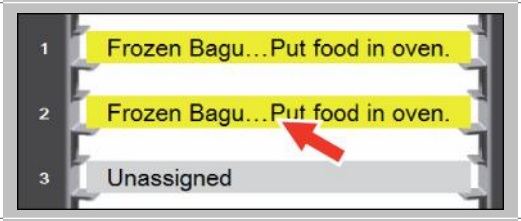
Voltar

9.4 Selecionar perfil de cozimento e iniciar

Pré-requisitos

Antes de iniciar o processo de cozimento você se familiarizou com as normas e indicações de riscos para o manuseio seguro do aparelho no manual de operação indicados e segue as instruções nele contidas.

Selecionar perfil de cozimento e iniciar

1.		Selecione eventualmente na página 'Press&Go' o grupo de produtos desejado, como por exemplo produtos de padaria.
2.		Selecione o perfil de cozimento desejado como, por exemplo, baguete.
3.		Selecione na página 'Níveis de grelha' um ou mais níveis de grelha dentro de pouco segundos.
4.		Observe a solicitação do software.

Resultado: O processo de cozimento é iniciado.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para interrupção antecipada do perfil de cozimento, ver Página 62

9.5 Cancelamento antecipado do perfil de cozimento

Cancelamento antecipado do perfil de cozimento

1.

Na página 'Cozimento em curso' selecione o perfil de cozimento a cancelar.

2.
Selecione em 5 segundos o botão 'Cancelar'.

3.

Selecione em poucos segundos o botão 'Confirmar' na página 'Confirmar cancelamento'.

Resultado: O processo de cozimento é parado e a página 'Press&Go' é exibida.

9.6 Assando perfis de cozimento por mais tempo

Pré-requisitos

Você deseja cozinhar o prato ainda por um pouco mais de tempo após o processo de cozimento.

Selecionar perfil de cozimento e iniciar

1.
Selecione o botão 'Assar mais tempo' na página 'Press&Go'.

Resultado: O processo de cozimento é iniciado imediatamente.

Outras etapas:
- Sobre o processo para o processo de cozimento, ver Página 50

9.7 Inserir a pré-seleção do horário de início em Press&Go

Âmbito de utilização

A 'pré-seleção do horário de início' em Press&Go determina o horário de início do processo de cozimento para um perfil de cozimento selecionado em um momento posterior.

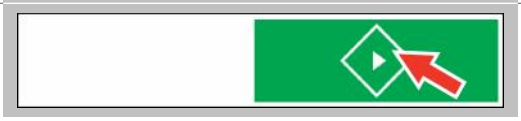
Ao inserir o horário de início, o aparelho calcula automaticamente a conclusão do cozimento em função da duração do perfil de cozimento. Ao inserir o horário de conclusão, o aparelho calcula automaticamente o início do cozimento.

Após o início da contagem regressiva, o processo de cozimento inicia apenas no horário definido. Durante o processo de cozimento outros níveis de grelha podem ser preenchidos.

Pré-requisitos

Antes de iniciar o processo de cozimento você se familiarizou com as normas e indicações de riscos para o manuseio seguro do aparelho no manual de operação indicados e segue as instruções nele contidas.

Ajuste da pré-seleção do horário de início

1.		Selecione na página 'Press&Go' o grupo de produtos desejado, como por exemplo produtos de padaria.
2.		Selecione o botão 'Pré-seleção do horário de início' na página 'Press&Go'.
3.		Selecione o perfil de cozimento desejado como, por exemplo, baguete.
4.		Selecione na página 'Pré-seleção do horário de início de Press&Go' o dia da semana desejado, se for o caso.
5.		Selecione na página 'Pré-seleção do horário de início de Press&Go' o horário de início ou de conclusão do perfil de cozimento.
6.		Insira na página 'Tempo' o horário de início ou o de conclusão desejado.
7.		Na página 'Página Pré-seleção do horário de início de Press&Go' selecione o botão 'Início' e observe as solicitações do software.

Resultado: A contagem regressiva é iniciada. O processo de cozimento inicia imediatamente após o término da contagem regressiva.

Outras etapas:

- Com o perfil de cozimento Cozinhar, ver o procedimento no capítulo 'Você procede do modo seguinte ao cozinhar' no manual de operação
- Sobre o procedimento para interrupção antecipada do perfil de cozimento, ver Página 62

9.8 Visão geral de Press&Go+

Cozimento rápido com Press&Go+

Em 'Press&Go+' são colocados à disposição do operador os pratos selecionados como favoritos do livro de receitas. O operador seleciona o perfil de cozimento desejado e o processo de cozimento é iniciado automaticamente. O processo de cozimento se comporta no caso como no cozimento por meio da página Cozedura ou da página Regeneração.

10 Limpando com o easyTouch

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo fornecemos uma visão geral dos perfis de limpeza disponíveis e uma descrição geral de um procedimento de limpeza. Você também encontra aqui instruções passo a passo que lhe permitirão realizar as tarefas básicas de limpeza.

Apresentamos a página 'Limpeza' e explicamos o funcionamento dos botões nela contidos.

Você pode encontrar uma descrição completa na ajuda na tela.

10.1 Visão geral da limpeza

Procedimentos de limpeza no easyTouch

Para a limpeza da câmara de cozimento há diversos perfis disponíveis em 'Limpeza'.

- Perfil de limpeza lavagem com água
- Perfil de limpeza lavagem com abrilhantador ConvoCare
- Limpeza totalmente automática ConvoClean+: Perfis de limpeza ajustáveis para diversos graus de sujeira e tempos de limpeza, selecionáveis com desinfecção por vapor e secagem.
- Perfil de limpeza semiautomática

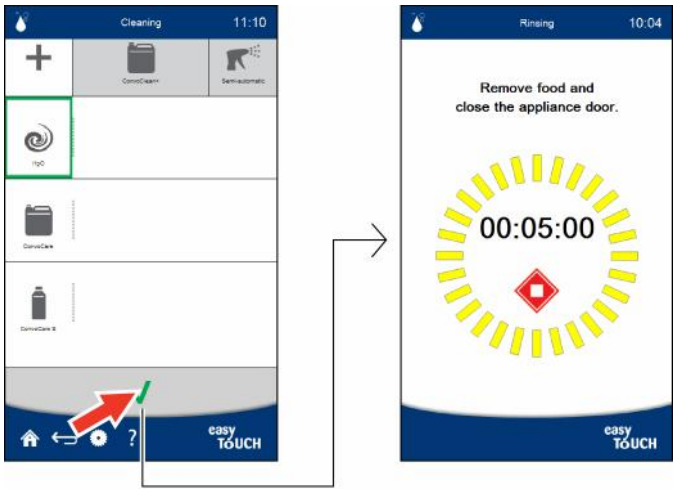
Antes de iniciar um procedimento de limpeza você deve sempre estar familiarizado com as com as normas e as advertências de perigo enumeradas para o trabalho seguro durante a limpeza no manual de operação e seguir as instruções nele contidas.

Durante o procedimento de limpeza o operador é guiado para sucessivas páginas de processo pelas informações ao operador e as solicitações de ação.

O fim de um procedimento de limpeza é comunicado por uma informação ao operador e um sinal sonoro.

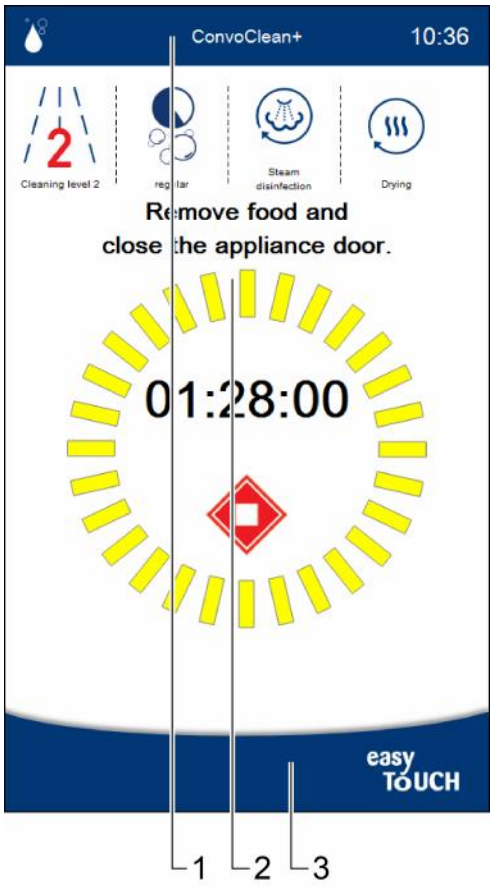
Início de um procedimento de limpeza

Após iniciar um procedimento de limpeza, acesse a respectiva página de processo de cozimento.



Página de processo Limpeza

Exemplo de uma página de processo Limpeza da interface do usuário easyTouch:

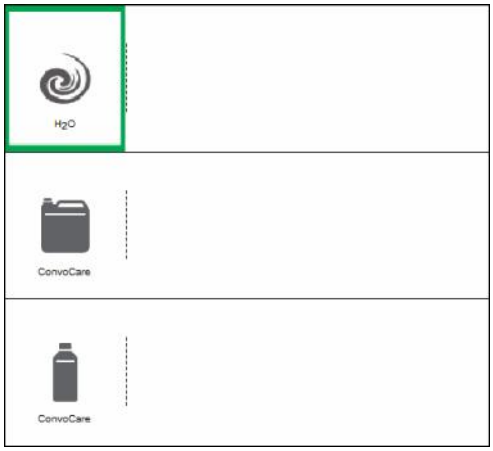


1	Cabeçalho do easyTouch: Indicação da página atual, do perfil de limpeza selecionado e do horário atual
2	Área principal da página de processo: ▪ Indicação dos dados do perfil de limpeza ▪ Informação ao operador e solicitação de ação ▪ Botão Parada ▪ Indicação de progresso do anel indicador TriColor: ▪ Amarelo = em preparação ▪ Vermelho = processo em curso ▪ Verde = pronto
3	Rodapé do easyTouch

10.2 Página Limpeza - Opções

	Indicação da página Limpeza
1	Limpar
13:20	Horário atual

+	Sistema de limpeza Opções, selecionado Limpeza com água ou abrilhantador
	Sistema de limpeza ConvoClean+ Limpeza totalmente automática da câmara de cozimento com produtos de limpeza a partir de recipientes conectados
	Sistema de limpeza Semiautomático Limpeza com guia de programa



	H_2O, selecionada Lavagem com água
	ConvoCare Lavagem com abrilhantador ConvoCare a partir do recipiente
	ConvoCare Lavagem com o abrilhantador ConvoCare a partir de frascos de dose individual

✓	Confirmar entrada e iniciar limpeza

	Página principal
	Voltar
	Configurações
?	Ajuda

10.3 Página Limpeza - ConvoClean+

	Indicação da página Limpeza
1	Limpar
13:20	Horário atual

+	Sistema de limpeza Opções Limpeza com água ou abrilhantador
	Sistema de limpeza ConvoClean+, selecionado Limpeza totalmente automática da câmara de cozimento com produtos de limpeza a partir de recipientes conectados
	Sistema de limpeza Semiautomático Limpeza com guia de programa

1	Nível de limpeza 1 para ConvoClean+ Sujeira leve
2	Nível de limpeza 2 para ConvoClean+ selecionado Sujeira mediana
3	Nível de limpeza 3 para ConvoClean+ Sujeira pesada
4	Nível de limpeza 4 para ConvoClean+ Sujeira muito pesada

	eco Duração da limpeza sustentável com ConvoClean+
	regular, selecionado Duração normal da limpeza com ConvoClean+
	express Breve duração da limpeza com ConvoClean+

	Desinfecção por vapor Função de limpeza com ConvoClean+
	Secagem Função de limpeza com ConvoClean+

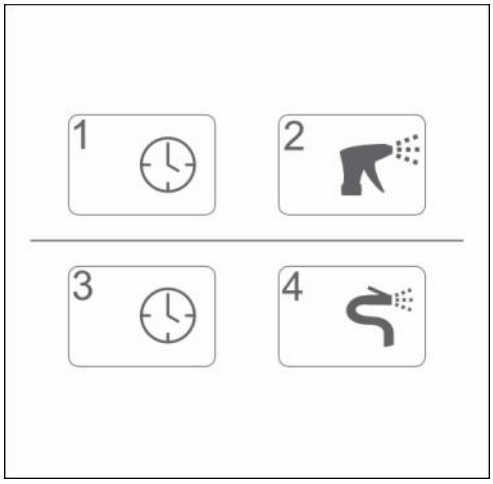
✓	Confirmar entrada e iniciar limpeza

	Página principal
	Voltar
	Configurações
?	Ajuda

10.4 Página Limpeza - semiautomática

	Indicação da página Limpeza
1	Limpar
13:20	Horário atual

+	Sistema de limpeza Opções Limpeza com água ou abrilhantador
	Sistema de limpeza ConvoClean+ Limpeza totalmente automática da câmara de cozimento com produtos de limpeza a partir de recipientes conectados
	Sistema de limpeza Semiautomático, selecionado Limpeza com guia de programa



	Etapa de limpeza 1 Aparelho limpo
	Etapa de limpeza 2 Pulverizar a câmara de cozimento com produto de limpeza
	Etapa de limpeza 3 Aparelho limpo
	Etapa de limpeza 4 Lavar a câmara de cozimento com água

✓	Confirmar entrada e iniciar limpeza

	Página principal
	Voltar
	Configurações
?	Ajuda

10.5 Inserção do perfil da limpeza totalmente automática da câmara de cozimento

Inserção do perfil de limpeza

1.		Selecione na 'Página principal' o botão 'Limpeza'.
2.		Selecione na página 'Limpeza' o sistema de limpeza 'ConvoClean+'.
3.		Selecione o nível de limpeza desejado, como por exemplo 'Nível de limpeza 2'.
4.		Selecione o modo desejado, por exemplo 'regular'.
5.		Caso deseje, selecione ainda uma os as duas funções adicionais 'Desinfecção por vapor' ou 'Secagem'.

Resultado: O perfil de limpeza foi inserido.

Outras etapas:

- Sobre o procedimento para iniciar o procedimento de limpeza, ver Página 72

10.6 Iniciando o procedimento de limpeza

Pré-requisitos

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

Iniciando o procedimento de limpeza

1.

   Selecione o botão 'Confirmar' para iniciar o procedimento de limpeza.

Resultado: O perfil de limpeza é iniciado imediatamente.

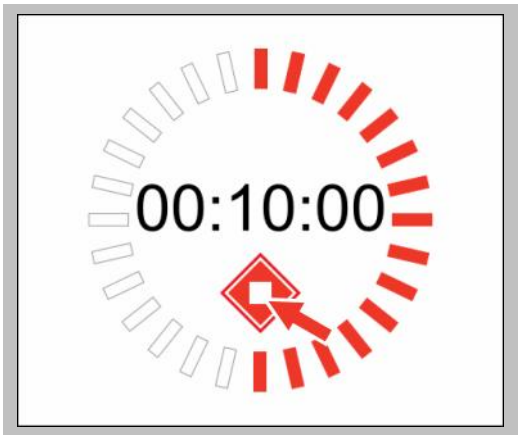
Outras etapas:
- Sobre o procedimento para parar o procedimento de limpeza, ver Página 72
- Sobre o procedimento de limpeza com o perfil de limpeza, ver o capítulo 'Você procede do modo seguinte ao limpar' no manual de operação

10.7 Parando o procedimento de limpeza

Pré-requisitos

- Você inseriu um perfil de limpeza.
- Você iniciou o perfil de limpeza.

Parando o procedimento de limpeza

1. 

   Selecione o botão 'Parada' para parar o procedimento de limpeza.

Resultado: O procedimento de limpeza é parado (apenas possível se ainda nenhum produto de limpeza foi inserido).

11 Realização dos ajustes no easyTouch

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo estão as instruções passo a passo que lhe permitirão realizar as tarefas básicas nas 'Configurações' do easyTouch.

Apresentamos a página 'Configurações' e explicamos o funcionamento dos botões nela contidos.

Você pode encontrar uma descrição completa na ajuda na tela.

11.1 Visão geral de Configurações

Opções de ajuste e direitos de acesso

Por meio da página 'Configurações' você pode efetuar a configuração do seu vaporizador combinado. O acesso às opções de ajuste pode ser provida a diversos grupos de operadores com direitos de acesso, ou seja, elas são acessíveis apenas por meio de uma senha.

Se o operador tem acesso a um área específica da página 'Configurações', é indicado do modo seguinte:

- Botão cinza escuro - a área está livre.
- Botão cinza claro - a área não está livre.

Área 'Serviço' está disponível apenas para o técnico de serviço.

Trabalho com a conexão USB

Para algumas áreas de 'Configurações' você precisará da conexão USB de seu vaporizador combinado. Este se encontra no painel de controle easyTouch.

11.2 A página Configurações

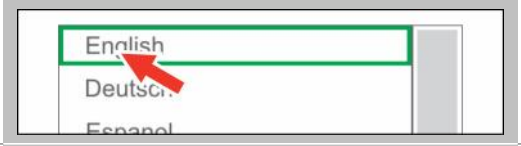
	Indicação das Configurações
13:20	Horário atual

	Geral Configurações gerais do aparelho para o cozimento e a limpeza
	Idiomas Ajuste do idioma da interface do usuário
	Livro de receitas Seleção de um livro de receitas
	Serviço Suporte em pequenos trabalhos de manutenção e na localização de falhas
	Histórico Lista de ações gravadas do comando e mensagens de erro
	Data/tempo Ajuste de data e tempo
	Sound Ajuste do tom e do volume dos sinais sonoros
	Senha Definição de uma senha para Press&Go
	Importação/Exportação Importar/exportar dados do aparelho com a ajuda de um memória de dados externa conectada
	Vídeos Acesso aos filmes do operador
	Backup/Restauração Fazer backup ou restaurar dados do aparelho com a ajuda de um memória de dados externa conectada
	Transferência Estabelecer a transferência de dados para um servidor conectado

	Página principal
	Voltar
?	Ajuda

11.3 Configuração do idioma

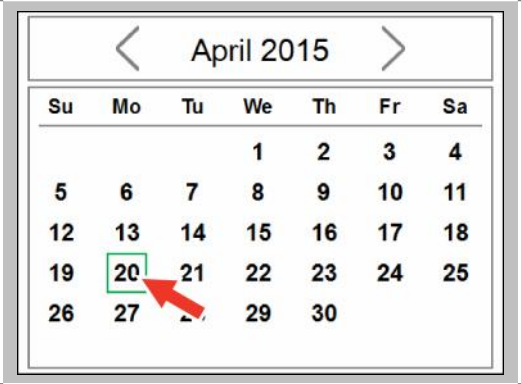
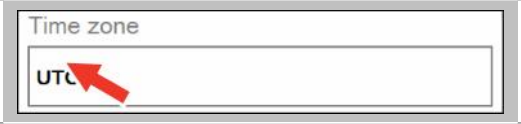
Configuração do idioma

1.		Por exemplo, selecione na 'Página principal' o botão 'Configurações'.
2.		Selecione na página 'Configurações' o botão 'Idiomas'.
3.		Selecione na página 'Idiomas' o idioma desejado.
4.		Confirme a seleção.

Resultado: A configuração do idioma foi aceita.

11.4 Ajuste de data e horário

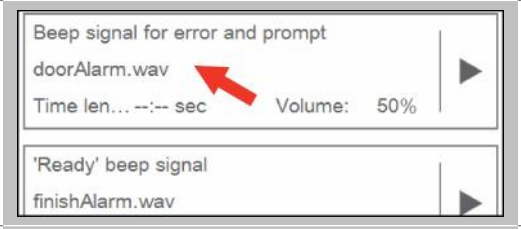
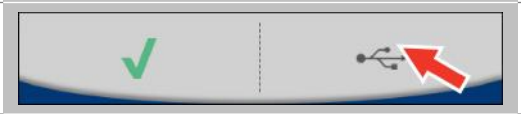
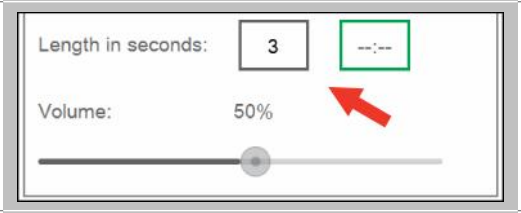
Ajuste de data e horário

1.		Por exemplo, selecione na 'Página principal' o botão 'Configurações'.
2.		Selecione na página 'Configurações' o botão 'Data/horário'.
3.		Selecione na página 'Data/horário' a data desejada.
4.		Selecione o fuso horário desejado.
5.		Selecione o horário desejado.
6.		Insira o horário atual na página 'Tempo'.
7.		Confirme a entrada.

Resultado: Os ajustes de data e hora foram aceitos.

11.5 Ajuste do aviso sonoro

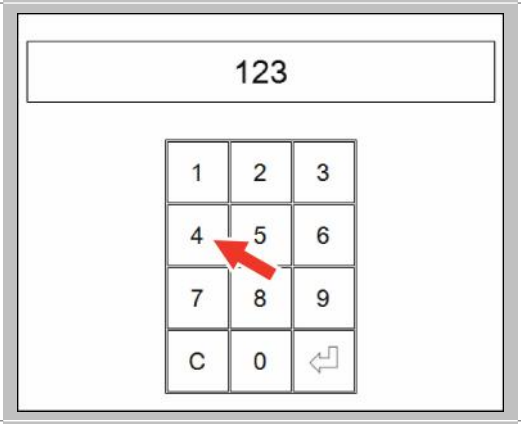
Ajuste do aviso sonoro

1.		Por exemplo, selecione na 'Página principal' o botão 'Configurações'.
2.		Selecione na página 'Configurações' o botão 'Sound'.
3.		Na página 'Sound', selecione o campo do sinal sonoro desejado.
4.		Na página 'Ajustar sinal sonoro', selecione o botão do sinal sonoro atualmente selecionado.
5.		Na página 'Selecionar sinal sonoro', selecione o sinal sonoro desejado a partir da lista respectiva (seleção = circundada em verde).
6.		Ou importe um sinal sonoro desejado via conexão USB.
7.		Confirme a seleção.
8.		Na página 'Ajustar sinal sonoro', selecione a duração do sinal sonoro e ajuste o seu volume.
9.		Confirme a entrada.

Resultado: Os ajustes do sinal sonoro foram aceitos.

11.6 Configurar senha para Press&Go

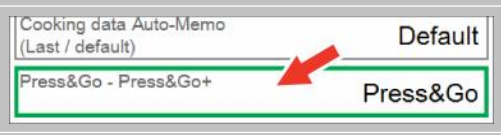
Configurar senha para Press&Go

1.		Por exemplo, selecione na 'Página principal' o botão 'Configurações'.
2.		Selecione o botão 'Senha' na página 'Configurações'.
3.		Na página 'Senha' insira a senha de quatro dígitos usando o teclado numérico.
4.		Confirme a entrada.

Resultado: A senha é salva.

11.7 Alternar de Press&Go para Press&Go+

Alternar de Press&Go para Press&Go+

1.		Por exemplo, selecione na 'Página principal' o botão 'Configurações'.
2.		Na página 'Configurações' selecione o botão 'Geral'.
3.		Na página 'Geral' selecione o botão 'Câmara de cozimento'.
4.		Na página 'Câmara de cozimento', selecione o botão 'Press&Go - Press&Go+'.
5.		Confirme a alteração.

Resultado: A configuração foi aceita.

Outras etapas:

- Definir as configurações de Press&Go; sobre o procedimento, ver Página 82

11.8 Definir as configurações para a limpeza

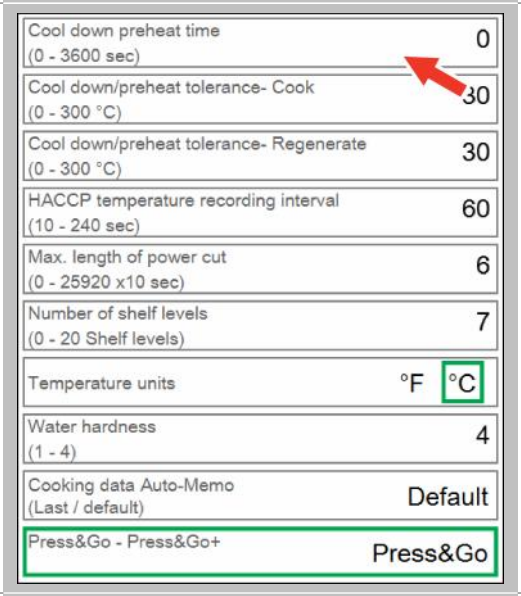
Definir as configurações gerais

1.		Por exemplo, selecione na 'Página principal' o botão 'Configurações'.
2.		Na página 'Configurações' selecione o botão 'Geral'.
3.		Na página 'Geral' selecione o botão 'Limpeza'.
4.		Verifique e caso necessário modifique as configurações atuais da limpeza totalmente automática ConvoClean+ na página 'Limpeza'.
5.		Confirme a seleção.

Resultado: A configuração foi aceita.

11.9 Definir as configurações para a câmara de cozimento

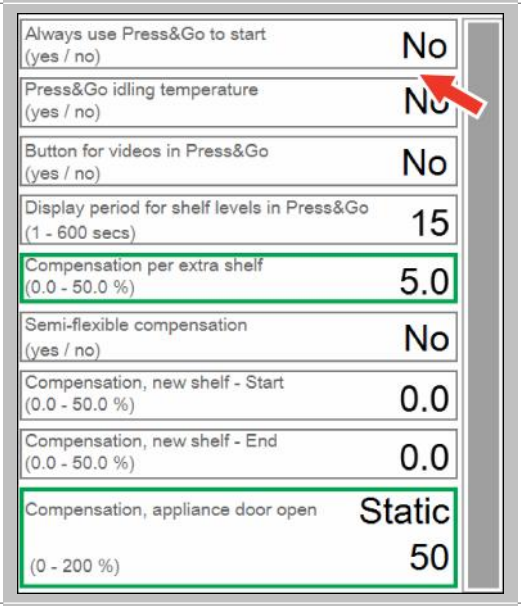
Definir as configurações gerais

1.		Por exemplo, selecione na 'Página principal' o botão 'Configurações'.
2.		Na página 'Configurações' selecione o botão 'Geral'.
3.		Na página 'Geral' selecione o botão 'Câmara de cozimento'.
4.		Verifique e caso necessário modifique as configurações atuais da câmara de cozimento na página 'Câmara de cozimento'.
5.		Confirme as alterações.

Resultado: As configurações são aceitas.

11.10 Definir as configurações de Press&Go

Definir as configurações gerais

1.		Por exemplo, selecione na 'Página principal' o botão 'Configurações'.
2.		Na página 'Configurações' selecione o botão 'Geral'.
3.		Na página 'Geral' selecione o botão 'Press&Go'.
4.		Verifique e caso necessário modifique as configurações atuais de Press&Go na página 'Press&Go'.
5.		Confirme as alterações.

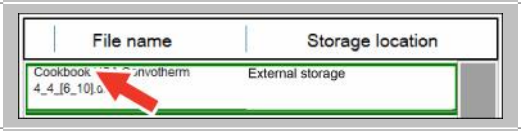
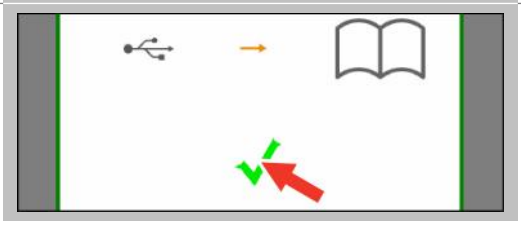
Resultado: As configurações são aceitas.

11.11 Importação de livro de receitas

Pré-requisitos

- Um pendrive USB com os dados do livro de receitas está disponível.

Importação de livro de receitas

1.		Por exemplo, selecione na 'Página principal' o botão 'Configurações'.
2.		Selecione na página 'Configurações' o botão 'Importação/Exportação'.
3.		Conecte o pendrive USB.
4.		Selecione na página 'Importação/Exportação' o botão 'Importação livro de receitas'.
5.		Selecione na página 'Importação livro de receitas' o livro de receitas desejado do pendrive USB.
6.		Confirme a seleção.
7.		Confirme a importação.

Resultado: O livro de receitas foi importado do pendrive USB.

11.12 Seleção do livro de receitas

Pré-requisitos

- Um livro de receitas foi importado.

Seleção do livro de receitas

1.		Por exemplo, selecione na 'Página principal' o botão 'Configurações'.
2.		Selecione na página 'Configurações' o botão 'Livro de receitas'.
3.		Selecione na página 'Livro de receitas' o livro de receitas desejado.
4.		Confirme a seleção.
5.		Confirme a aceitação.

Resultado: Os perfis de cozimento do livro de receitas podem ser selecionados apenas na página 'Livro de receitas'.

12 Operação em caso de falha

Objetivo deste capítulo

Neste capítulo explicamos como se opera o vaporizador combinado no easyTouch em caso de falha.
Apresentamos a página 'Erros do sistema' e explicamos o funcionamento de seus botões e funções.
Você pode encontrar uma descrição completa na ajuda na tela.

12.1 O trabalho em caso de falha

O procedimento em caso de falha

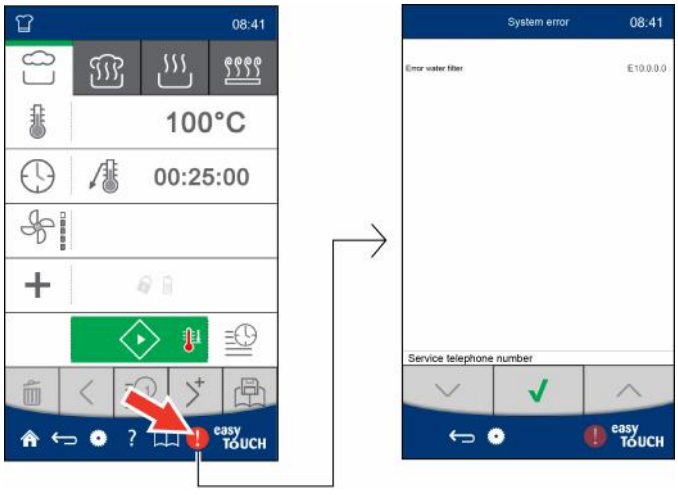
Casa ocorra um erro do sistema durante a operação de seu vaporizador combinado, ele será indicado pela exibição da página 'Erro do sistema'. Ao mesmo tempo a ocorrência da falha será indicada por meio do botão 'Erro' no rodapé de cada página do programa easyTouch. Esse botão torna-se visível assim que o erro do sistema ocorrer.

Verifique se você mesmo pode corrigir esse erro do sistema ou utilize o número de telefone do serviço indicado ou entre em contato com o seu serviço de assistência ao cliente. Os erros que você mesmo pode corrigir e as reações necessárias podem ser encontrados nos tópicos 'Códigos de erro' e 'Operação de emergência' no capítulo 'Manutenção' na seção 'Eliminação de falhas' no manual de operação.

Para se poder trabalhar com o vaporizador combinado em caso de ocorrência de falha que não possa ser eliminada no curto prazo, o equipamento dispõe da possibilidade de operar em modo de emergência. Esse recurso permite, apesar da ocorrência de um defeito, o funcionamento limitado do aparelho. Quando o erro do sistema permitir uma operação limitada do aparelho, você poderá fechar a página 'Erro do sistema' e prosseguir com a operação.

Navegação em caso de falha

Por meio do botão 'Erro' no rodapé de toda página, vai-se para a página 'Erro do sistema' para poder visualizar os erros do sistema atuais.



12.2 Página Erros do sistema

1	Erro do sistema
08:47	Horário atual

2	Lista dos erros do sistema e dos códigos de erro

3	Número de telefone do serviço

	Para baixo
	Confirmar o erro
	Para cima

	Voltar
	Configurações
	Erro

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

Vaporizador combinado
Convotherm 4 easyTouch

Serial no.
Item no.
Order no.

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

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

© 2016 Manitowoc Foodservice., salvo disposição em contrário. Todos os direitos reservados.

9761739_03 POR 04/16