

AT211-MDI S



120826

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versão: 1.0

Data de preparação: 2025-09-11

Manual de instruções original

1	Segurança	2
1.1	Explicação de sinais de atenção	2
1.2	Instruções de segurança	3
1.3	Utilização adequada	6
1.4	Utilização inadequada	6
2	Informações gerais	7
2.1	Responsabilidade e garantia	7
2.2	Proteção de direitos autorais	7
2.3	Declaração de conformidade	7
3	Transporte, embalagem e armazenagem	8
3.1	Controle de entrega	8
3.2	Embalagem	8
3.3	Armazenagem	8
4	Dados técnicos	9
4.1	Dados técnicos	9
4.2	Funções do aparelho	10
4.3	Resumo dos componentes do aparelho	11
5	Instalação e operação	12
5.1	Instalação	12
5.2	Operação	13
6	Limpeza e manutenção	21
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	21
6.2	Limpeza	22
7	Possíveis defeitos	23
8	Reciclagem	24



Antes de iniciar a utilização, deve-se ler o manual de instruções e em seguida guardá-lo em local acessível próximo ao aparelho!

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho.

Leia atentamente este manual de instruções, especialmente antes de operar o aparelho e evite danos pessoais e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Em cada etapa de utilização, todas as informações relevantes contidas no manual de instruções devem estar disponíveis para o pessoal apropriado. A responsabilidade pela sua disponibilidade é do operador.

Além do manual de instruções, devem ser seguidas as normas gerais, legais e outros regulamentos aplicáveis em matéria de segurança no trabalho e proteção ambiental.

PT

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normais técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



PERIGO!

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

PT

1.2 Instruções de segurança

Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.

- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.
- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

Materiais inflamáveis

- Nunca exponha o aparelho a altas temperaturas, como no fogão, forno, chamas abertas, equipamentos de manutenção de calor, etc.
- Limpe o aparelho regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Não cobrir o aparelho com, por exemplo, película de alumínio ou panos.
- Use o aparelho somente com os materiais designados para essa finalidade e com as configurações de temperatura apropriadas. Materiais, produtos alimentares e restos de comida no aparelho podem inflamar.
- Nunca deve utilizar o aparelho perto de materiais inflamáveis, facilmente inflamáveis, p.ex. gasolina, aguardente, álcool. A alta temperatura provoca a evaporação desses materiais e, como resultado do contato com fontes de ignição, pode ocorrer uma explosão.
- Em caso de incêndio, antes de tomar as medidas adequadas para conter o incêndio, desligue o aparelho da rede elétrica. Nunca extinga o fogo com água quando o aparelho estiver ligado à fonte de alimentação. Após a extinção do incêndio, é necessário garantir uma quantidade suficiente de ar fresco.

PT

Superfícies quentes

- As superfícies do aparelho ficam quentes durante a operação. Existe riscos de queimaduras. As temperaturas altas também permanecem após o desligamento.
- Não tocar quaisquer superfícies quentes do aparelho. Use sempre os elementos de operação e as alças disponíveis.
- O aparelho só pode ser transportado e limpo após ter se resfriado completamente.
- Não pulverize superfícies quentes com água fria ou líquidos inflamáveis.

Responsabilidade do operador

O operador é responsável por cumprir os regulamentos legais, executivos, decretos e regulamentos nacionais em vigor relativos à prevenção de acidentes, proteção ambiental, bem como as instruções internas de trabalho, operação e segurança que são aplicáveis no local de instalação.

Responsabilidade do operador:

- Exploração do dispositivo e dos componentes conectados apenas em condições técnicas que não suscitem dúvidas, com elementos de proteção e segurança em funcionamento.
- Elaboração de avaliações de riscos nos postos de trabalho.
- Instrução e formação regular do pessoal. Em particular, ler e seguir o capítulo sobre segurança e as diretrizes de segurança.
- Disponibilização de Equipamento de Proteção Individual (EPI).
- Cumprimento dos calendários de manutenção e limpeza.
- Documentação de formação / instrução, substituição de componentes do equipamento.

Equipe de operação

- O aparelho só pode ser operado por pessoal especializado qualificado e treinado.
- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

Operação somente sob supervisão

- O aparelho só pode ser operado sob supervisão.
- Fique sempre nas imediações do aparelho.

Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.

- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.

1.3 Utilização adequada

O aparelho destina-se exclusivamente à utilização descrita no manual de instruções com os componentes fornecidos e aprovados.

Qualquer outra utilização é considerada como não sendo a prevista. O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos daí resultantes. Nestes casos, a responsabilidade recai exclusivamente sobre o utilizador/operador.

A seguinte utilização é a prevista:

- Preparação de carne, peixe e legumes
- Pão, bolos e tortas
- Aquecimento de alimentos
- Descongelamento de produtos ultracongelados
- Cozimento
- Processamento de alimentos congelados e ultracongelados.

PT

1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- O aquecimento de ambientes
- Secagem de roupas
- Armazenamento de objetos inflamáveis
- O aquecimento de líquidos ou materiais inflamáveis, nocivos para saúde ou similares.

2 Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

A utilização seguinte está de acordo com o propósito: O dispositivo foi construído de acordo com o estado técnico atual e as normas reconhecidas de segurança técnica. No entanto, durante a sua utilização, podem surgir riscos para a saúde e a vida do utilizador ou de terceiros, assim como perigo de danos ao dispositivo ou a outros bens. As reclamações ao abrigo da garantia e a responsabilidade por danos corporais/danos materiais, bem como falhas no funcionamento, são excluídas se puderem ser atribuídas a uma ou várias das seguintes causas:

- Uso contrário ao pretendido
- Não conformidade/desrespeito pelas instruções e todas as informações relacionadas
- Alterações estruturais ou técnicas não autorizadas no dispositivo
- Envolvimento de pessoal inadequadamente treinado e pouco qualificado
- Exploração com dispositivos de segurança e proteção danificados ou mal montados
- Manutenção ou limpeza inadequadas
- Falhas não corrigidas
- Utilização de meios não permitidos, produtos de limpeza, etc.
- Uso de peças de reposição não autorizadas
- Erros na operação ou outro uso inadequado
- Desastres causados por corpos estranhos ou força maior
- Dano à placa de identificação e etiquetas importantes a operação e segurança.

PT

2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

3 Transporte, embalagem e armazenagem

3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

PT

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

4 Dados técnicos

4.1 Dados técnicos

Nome:	Forno de convecção AT211-MDI S
Nº de artigo	120826
Material:	aço inoxidável, revestido
Material da câmara:	aço inoxidável
Dimensões da câmara (L x P x A) em mm:	565 x 385 x 350
Número de gavetas:	4
Formato das gavetas:	1/1 GN
Distância entre as gavetas em mm:	70
Gama de temperaturas de – até em °C:	50 - 300
Tempo de aquecimento (150 ° C) aprox. em min.:	12
Definição de tempo de – até em min.:	0 - 120
Número de programas de cozimento:	1
Número de fases de cozimento:	1
Número de motores de ventilador:	2
Etapas de velocidade do ventilador:	1
Classe de proteção:	IPX3
Conexão:	3,0 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	700 x 625 x 550
Peso em kg:	47,6

Sujeito a alterações técnicas!

Versão / propriedades

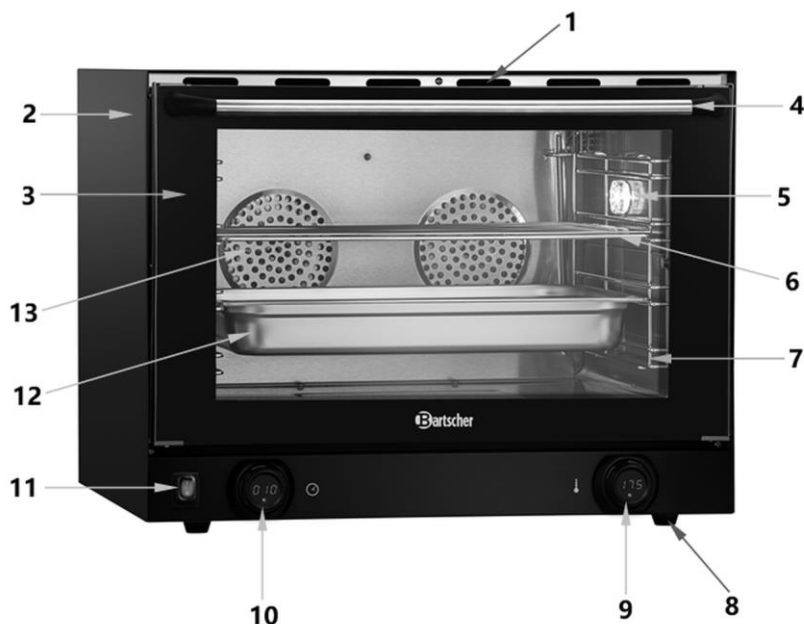
- Cor: preto, mate
- Série: AT
- Conexão do aparelho: pronto para conexão
- Funções: circuito térmico
- Controlo de temperatura: eletrónico | a cada 1 °C
- Temporizador: sim
- Termostato: sim
- Tipo de guias: transversais
- Iluminação interna: sim
- Controlo: MDI botão giratório
- Interruptor ligar/desligar: sim
- Luzes de controlo:
 - lig./desl.
 - aquecimento
- Propriedades
 - Câmara de forno redonda
 - Guias removíveis
 - Porta de vidro duplo
 - Botão giratório com visor digital para temperatura e tempo
 - Função de memória
 - Possibilidade de pausar o processo de cozedura através do regulador de temperatura
 - Sinal sonoro após o tempo ter decorrido (1 - 120 minutos)
- Incluído:
 - 1 grade
 - 1 recipiente GN

PT

4.2 Funções do aparelho

O forno de convecção AT211-MDI S em preto mate combina um design elegante com uma funcionalidade sem compromissos. Com gavetas para tabuleiros GN 1/1 e as características comprovadas da série AT, cada utilização torna-se uma experiência culinária fiável. O controlo digital Bartscher MDI garante um ajuste simples e preciso da temperatura e do tempo.

4.3 Resumo dos componentes do aparelho



PT

Fig. 1

- | | |
|--|---|
| 1. Aberturas de ventilação | 2. Parte exterior |
| 3. Porta de vidro | 4. Suporte da porta de vidro |
| 5. Iluminação interior | 6. Grelha |
| 7. Gavetas | 8. Pés (4x) |
| 9. Botão giratório pressionável de temperatura | 10. Botão giratório pressionável de tempo |
| 11. Interruptor com luz de controlo de alimentação integrada (verde) | 12. Recipiente GN |
| 13. Motores de ventilador (2x) | |

5 Instalação e operação

5.1 Instalação

Desembalagem / montagem

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



CUIDADO!

Risco de sufocamento!

Não permitir que crianças tenham acesso ao material de embalagem tais como sacos plásticos e elementos de poliestireno.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remover os resíduos de cola com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- Na escolha do local de instalação, devem ser tidos em conta os pontos seguintes:
 - A superfície de instalação deve ser plana, suficientemente resistente à carga, impermeável, seca e resistente ao calor.
 - Assegurar que os caminhos de evacuação previstos estejam livres.
 - Assegurar uma posição estável.
 - Prever espaço suficiente para o trabalho, a manutenção e a limpeza.
 - Deixar livres as eventuais aberturas de ventilação a entrada/saída de ar.
 - Respeitar os regulamentos técnicos e de construção aplicáveis.
- Mantenha uma distância mínima das paredes e objetos inflamáveis a 10 cm da lateral e a 20 cm da parte traseira.
- Use os parafusos para prender os pés na base do dispositivo.

Dica: Não use o aparelho sem os pés.

Conectar à eletricidade

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.
- Não use o aparelho com um temporizador ou controle remoto externos.

5.2 Operação



AVISO!

Risco de queimadura!

Durante o funcionamento, a carcaça e a porta de vidro ficam muito quentes e permanecem quentes por algum tempo após o desligamento.

Não toque no aparelho durante a utilização e imediatamente após desligá-lo. Abra e feche o forno de convecção apenas com o manípulo na porta de vidro.

Para opera-lo, use as alças e controlos fornecidos para este fim.

A grelha, a assadeira e os recipientes ficam muito quentes durante a operação.

Use panos de prato ou luvas de proteção para remover pratos quentes.

PT

Preparação do aparelho

1. Antes de iniciar a utilização, limpe o aparelho de acordo com as indicações do ponto 6 **"Limpeza"**.
2. Antes da primeira utilização, aqueça o forno sem loiça, tendo em conta as instruções no capítulo **"Configurações"** para eliminar eventuais odores desagradáveis provenientes do isolamento térmico. Selecione uma configuração de temperatura mais alta e um tempo mais longo.

Pode acontecer de haver um pouco de fumaça ou um odor desagradável. Com o primeiro uso, isso é normal e não acontece mais quando for usado novamente.

3. Em seguida, abra a porta de vidro para que a fumaça restante possa escapar.

Configurações

O forno de convecção é controlado através de dois botões giratórios pressionáveis:

- Botão giratório pressionável de tempo (no lado esquerdo do painel de controle)
- Botão giratório pressionável de temperatura (no lado direito do painel de controle)

Os botões giratórios pressionáveis são usados para se configurar o tempo e a temperatura, bem como para ativar o modo de programa.

Ecrãs digitais estão integrados aos botões giratórios pressionáveis, pelos quais o tempo e a temperatura definidos podem ser lidos.

As luzes indicadoras de informações mostram o status da operação.

Estrutura dos botões giratórios pressionáveis

PT



Regulação de tempo

O tempo de operação do aparelho é definido através do botão giratório pressionável (à esquerda no painel de controle). O tempo pode ser definido de 1 a 120 minutos em intervalos de 1 minuto.

Ajuste de temperatura

A temperatura é definida através do botão giratório pressionável (no lado direito do painel de controle). A temperatura pode ser definida entre 50°C e 300°C em intervalos de 1°C.

Funcionamento normal

1. Ligue o aparelho a uma tomada individual, aterrada.
2. Colocar o interruptor na posição „I“.

Instalação e operação

O luz de controlo de alimentação (verde) no interruptor acenderá.

O dispositivo está agora no menu principal.

Os ecrãs digitais dos botões giratórios pressionáveis indicam a última temperatura e tempo usados e as luzes indicadoras ficam apagadas.

3. Defina os parâmetros desejados girando o botão giratório pressionável correspondente.

4. Para iniciar o programa, pressione o botão giratório pressionável.

O aquecedor, a iluminação interna e os motores dos ventiladores estão ligados.

A luz indicadora de informações do botão giratório pressionável começa a piscar.

A luz do controlador de temperatura permanece acesa enquanto a temperatura definida não for atingida e somente quando o reaquecimento estiver ocorrendo.

Durante a operação, você pode alterar livremente o tempo e a temperatura botão giratório pressionável apropriado.

Após o término do tempo definido, um sinal sonoro será emitido. É repetido até que seja confirmado pressionando um dos dois botões giratórios pressionáveis. A luz indicadora de informações do botão giratório pressionável se apaga.

O aparelho está agora no menu principal.

Os últimos valores usados são exibidos nos ecrãs digitais, as luzes indicadoras de informações ficam apagadas.

Quando o aparelho está no modo de espera (os ecrãs digitais e as luzes indicadoras de informações de ambos os reguladores rotativos de pressão estão pretos), eles podem ser ativados pressionando-se um dos botões giratórios pressionáveis.

Dica: Os ventiladores do forno de convecção trabalham a temperaturas acima de 80 ° C até o dispositivo esfriar.

Se o forno de convecção não for usado nos próximos 60 minutos, ele retornará ao modo de espera. Todos os ecrãs nos botões giratórios pressionáveis ficam desligados. Ao se pressionar um dos botões giratórios pressionáveis, o aparelho pode ser reativado.

Modo Break

Pode-se interromper o programa durante a operação. Para fazer isso, pressione o botão giratório pressionável.

Os ecrãs dos dois botão giratório pressionável piscam, os ventiladores e a iluminação são ativadas, o aquecimento é desligado e o tempo é parado.

Ao se pressionar o botão giratório pressionável de temperatura novamente, o programa é reativado e continuado com os parâmetros definidos.

Preparação de alimentos

DICA!

O forno de convecção deve ser pré-aquecido bem antes de cada utilização. Ajuste a temperatura a aproximadamente 30 °C acima da temperatura indicada e corrija após colocar os alimentos no forno para obter um efeito uniforme.

1. Depois de atingir a temperatura definida, insira os alimentos necessários na câmara de cozimento em recipientes GN apropriados ou em bandejas.
2. Se necessário, ajuste o tempo e a temperatura novamente.

Pode-se inserir 4 bandejas de cozimento ou 4 recipientes GN em 4 pares de guias do forno de convecção ao mesmo tempo. Ao carregar o aparelho, certifique-se de que existe uma folga de pelo menos 40 mm entre a loiça e as bandejas ou com recipientes GN, o que permitirá uma distribuição de calor ideal na câmara do forno.

Após decorrido o tempo definido, um bipe é emitido até que seja confirmado pressionando-se um dos dois botões giratórios pressionáveis.

A luz indicadora de informações do botão giratório pressionável se apaga.

PT

3. Retirar do aparelho os alimentos.
4. Se o aparelho não for ser mais usado, desligue-o usando o botão liga/desliga.
5. Desligue o aparelho da tomada (puxe o plugue da tomada).

Proteção contra superaquecimento

O dispositivo está equipado com uma **proteção contra superaquecimento** que ativa a 320 °C e desconecta o dispositivo.

Quando a proteção contra superaquecimento for ativada:

- deixe o aparelho arrefecer durante algum tempo
- pressione o botão **RESET** na parte de trás do dispositivo
- ligue novamente o aparelho.

Regras de cozimento/assamento

Cozimento em forno de convecção usando o processo de convecção

O processo de cozimento em um forno de convecção é feito através da circulação de ar quente dentro da máquina. Isso permite cozinhar/assar de maneira uniforme graças a uma distribuição de temperatura homogênea.

A vantagem de um forno de convecção é que você pode cozinhar/assar alimentos diferentes simultaneamente (quando a temperatura de cozimento é a mesma) e os diferentes aromas dos alimentos não se misturam.

Os parâmetros variam durante o cozimento/assamento

Temperatura

O ajuste preciso da temperatura garante o cozimento/assamento adequado dos alimentos, por dentro e por fora.

Por exemplo, se a temperatura estiver muito baixa, os alimentos ficarão secos em vez de assados.

Por outro lado, uma temperatura muito alta pode levar à queima dos alimentos do lado de fora, enquanto no interior eles permanecerão crus (um fenômeno que às vezes é desejável principalmente para a carne).

Tempo

Essa variável depende do número de alimentos que forem preparados.

Quanto maior a quantidade, maiores os tempos de cozimento e vice-versa.

Tempos de aquecimento muito curtos em comparação aos tempos que deveriam ser respeitados, não permitem a preparação completa dos alimentos; Tempos de cozimento muito longos em comparação aos tempos que deveriam ser respeitados, levam à queima dos alimentos do lado de fora.

Quantidade

O número de alimentos influencia o tempo do tratamento térmico. Um número maior de alimentos sempre exige tempos de tratamento térmico mais longos e vice-versa.

Métodos de tratamento térmico

Primeiros cursos

A lasanha, um assado com macarrão ou um canelone devem ser assados a uma temperatura entre 185°C e 190°C. Para obter um grau de escurecimento na coloração ouro amarelado, no final do processo de cozimento, aumente a temperatura para 220°C - 230°C.

Assamento

Carne bovina, suína, de frango, peru ou cordeiro. Para assar uma carne, o processo de cozimento deve ocorrer a 180°C. Na fase final, para secar a carne, ajuste a temperatura entre 240°C e 250°C por alguns minutos.

Escurecimento da carne

Costeleta, panado, salsicha, hambúrguer.

Insira a grelha na qual se encontram produtos de panificação levemente lubrificados. Coloque a bandeja de respingo de gordura sob a grelha. Asse no forno a 220 ° C - 230 ° C. Finalmente, aumente a temperatura para 280 ° C por alguns minutos para deixar o alimento levemente marrom.

Rosbife

Asse no forno a 220°C.

Peixes

Asse solha, bacalhau e pescada à uma temperatura de 200 °C.

Batata Assada

Assar em uma temperatura entre 170 °C e 180 °C.

PT

Bolos

Forno padrão a 180 ° C. Evite abrir a porta do forno de convecção durante o cozimento.

Pães

Asse no forno a 200 °C.

Tratamento térmico de produtos ultracongelados

Descongele o pão congelado e asse a 200°C.

Coloque a pizza congelada pré-assada no forno de convecção enquanto ainda estiver congelada e asse na temperatura recomendada por alguns minutos. Siga as instruções do fabricante na embalagem.

Pães/torradas

Aquecer a uma temperatura de 220 °C.

Aquecimento de alimentos

Aquecer os alimentos a uma temperatura de 150 °C.

Descongelamento de alimentos

Descongelar a uma temperatura de 80 °C.

Mesa de cozimento/tratamento térmico

Alimentos para cozimento/tratamento térmico		Temperatura em °C	Tempo de tratamento térmico em min aprox.
Bolos	Tortas	135 - 160	Depende do peso
	Pães de ló	160 - 175	25 - 35
	Pequenos bolos	175	
Bolos com fermento/fermento em pó	Bolo de cereja	175	
	Bolo de frutas	220	
	Bolo francês	210	
	Massa quebrada	200 - 225	
	Bolos	175	40 - 50
Doces	Merengue	100	100 - 130
	Bolinhos	175	15 - 20
	Bolinhos de massa quebrada	150 - 175	5
	Bolos de frutas	200	8
	Croissants	180	18 - 20
Pudim	Caçarola de pão	175 - 190	45
	Creme de ovo	165	45
	Pudim de frutas	160	45
Primeiros cursos	Canelone recheado	190	20
	Caçarola de ovo	185	25
	Lasanha	190	27
	Assados com macarrão	190	40

Alimentos para cozimento/tratamento térmico		Temperatura em °C	Tempo de tratamento térmico em min aprox.
Assamento rápido	Linguiças assadas (magros)	225	10 - 15
	Assado grelhado	225	15 - 30
	Fígado	250	10 - 15
	Assado de lombo	250	15 - 30
	Peito de Frango	200	30
Carne	Peru bem dourado		
	até os últimos 30 minutos de cozimento	160 - 175	
	durante os últimos 30 minutos de cozimento	175 - 200	30/kg
	Cordeiro rosa		
	Coxa 1,5-2 kg	175	50/kg
	Cordeiro assado	175	30/kg
	Ombro de cordeiro	175	50/kg
	Carne de porco bem assada		
	Coxas a partir de 2 kg	175	50/kg
	Lombo e ombro	175	60/kg
	Carne bovina média		
	Rocambole de lombo 2 kg	175	30/kg
	Assado grelhado	175	30/kg
	Filé	175 - 200	20/kg
	Frango 2 kg cozido dourado/refogado	175	50/kg
	Pato 2 kg com molho próprio, não seco	180	60/kg

Alimentos para cozimento/tratamento térmico		Temperatura em °C	Tempo de tratamento térmico em min aprox.
Veado	Lebre 2 kg	175	60 - 90
	Cervo	170 - 200	90
	Faisão	175 - 200	35 - 90
Acompanhamentos	Batata tostada, crocante	175	60
	Batatas em fatias, bem cozidas, com molho	150 - 175	30/kg
Peixes	Filés (pequenos)	200	15 - 20
	Peixe 1 ½ kg	200	30 - 40

6 Limpeza e manutenção

O operador deve assegurar-se de que o aparelho e seus elementos de segurança sejam mantidos em bom estado. Os sistemas de controlo e os sistemas de segurança devem ser verificados quanto à sua eficácia.

Os trabalhos de manutenção, limpeza e reparação podem ser realizados apenas por pessoal devidamente treinado e especializado.

Se for necessário desmontar os dispositivos de segurança durante a manutenção, limpeza ou reparação, estes devem ser reinstalados imediatamente após a conclusão dos trabalhos e o seu funcionamento deve ser verificado.

Todos os trabalhos de manutenção e limpeza devem ser realizados de acordo com as instruções de operação nos intervalos de tempo especificados.

PT

6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

6.2 Limpeza

Forno de convecção

1. Deve-se limpar o aparelho regularmente no final do dia de trabalho e em caso de necessidade ou quando o aparelho não foi utilizado há muito tempo.

Com uma limpeza regular, você pode evitar queimar os restos de assados.

2. Retirar do aparelho os alimentos.
3. Se usadas, remova a grelha, as placas e recipientes GN.
4. Aguardar até que o aparelho se arrefeça.
5. O aparelho deve ser limpo dentro e fora com um pano macio húmido com a adição de um agente de limpeza suave.
6. No caso de sujeira pesada, utilize agentes de limpeza de fogão geralmente disponíveis no mercado. Siga as instruções do fabricante do agente de limpeza.

Gavetas

PT



Fig. 2

Para facilitar a limpeza da câmara do forno, as guias podem ser removidas.

1. Para isso, desaparafuse os parafusos serrilhados (direito e esquerdo) e puxe as gavetas para fora da câmara do forno.
2. Limpe as guias com água morna, um pano macio e um detergente suave.

3. Após limpar a câmara e as guias do forno, coloque as guias de volta na câmara e fixe com parafusos serrilhados.
4. Seque as peças e superfícies cuidadosamente limpas com um pano macio.

Acessórios

1. Os acessórios usados (grelha, assadeira, recipientes GN) devem ser limpos com água morna, um agente de limpeza suave e um pano macio ou esponja.
2. Enxague os acessórios limpos com água limpa.
3. Seque os acessórios limpos com um pano macio.

7 Possíveis defeitos

A tabela abaixo descreve possíveis causas e métodos de remoção de falhas de funcionamento ou erros que ocorrem durante a operação do aparelho. Os trabalhos podem ser realizados apenas por pessoal técnico devidamente qualificado.

Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contacto com o centro de assistência técnica. É essencial fornecer o número do artigo, o modelo e o número de série. Essas informações encontram-se na placa de identificação do aparelho.

Erro	Possível causa	Solução
O dispositivo está conectado à energia, mas os mostradores digitais nos botões de pressão não mostram nenhum valor.	Tomada mal ligada.	Retire o plugue e insira-o corretamente na tomada
	O aparelho encontra-se em modo Standby.	Pressione um dos botões giratórios pressionáveis
O aparelho está conectado à fonte de alimentação, mas não aquece	A temperatura não está ajustada	Ajuste a temperatura
	Aquecedor danificado	Contate o serviço
O dispositivo está conectado à eletricidade, mas não funciona	Proteção contra sobreaquecimento ativada	Aguardar até que o aparelho se arrefeça. Pressione o botão RESET na parte traseira. Se a proteção contra superaquecimento for ativada novamente, entre em contato com o centro de serviço
O efeito de cozimento não é uniforme	O ventilador está com defeito	Contate o serviço
	Termóstato danificado	Contate o serviço
	A distância entre os pratos e o recipiente GN de cima é muito pequena	Mantenha uma distância de pelo menos 40 mm

Erro	Possível causa	Solução
A iluminação da câmara do forno não funciona	Lâmpada danificada	Desconecte o dispositivo da fonte de alimentação, deixe esfriar. Remova a tampa da lâmpada. Desparafuse a lâmpada e substituí-la por uma nova com as mesmas especificações técnicas

8 Reciclagem

Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

PT

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.