

AT120



A120788

PORTUGUÊS

Tradução do manual de instruções original



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

1. Informações gerais	102
1.1 Informações sobre o manual de instruções.....	102
1.2 Explicação dos símbolos.....	102
1.3 Responsabilidade e garantia.....	103
1.4 Direitos de autor.....	103
1.5 Declaração de conformidade	103
2. Segurança.....	104
2.1 Informações gerais.....	104
2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho	104
2.3 Utilização de acordo com as disposições.....	105
3. Transporte, embalagem e armazenamento.....	106
3.1 Controle na entrega.....	106
3.2 Embalagem	106
3.3 Armazenamento.....	106
4. Dados técnicos.....	107
4.1 Especificação dos componentes do aparelho	107
4.2 Indicações técnicas.....	108
5. Instalação e utilização	108
5.1 Indicações de segurança	108
5.2 Instruções para o instalador	109
5.2.1 Configuração	109
5.2.2 Conexões	110
5.3 Instruções para o usuário.....	111
5.3.1 Preparar a máquina.....	111
5.3.2 Parâmetros variáveis para torrefacção /cozimento :.....	111
5.3.3 A utilização de formas para o cozimento / grelhas para churrasco	112
5.3.4 O princípio do processo de torrefacção / cozimento.....	113
5.4 Modos de assadura.....	115
6. Limpeza e manutenção.....	118
6.1 Indicações de segurança	118
6.2 Limpeza.....	118
6.3 Indicações de segurança relativas à manutenção	118
7. Possíveis problemas.....	119
8. Reciclagem	120

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informações gerais

1.1 Informações sobre o manual de instruções

Este manual de instruções contém informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referência.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho.

Para além das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

1.2 Explicação dos símbolos

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.



ATENÇÃO!

Estes símbolo alerta para perigos que podem provocar lesões. Siga as instruções correctamente e tome particular atenção nestes casos.



ATENÇÃO! Perigo de choque eléctrico

Este símbolo alerta para potenciais riscos de choque eléctrico. Se não seguir as normas de segurança, corre risco de acidente ou morte.



CUIDADO!

Estes símbolo chama a atenção para instruções que devem ser seguidas, evitando a danificação, mau funcionamento ou destruição do aparelho.



NOTA!

Este símbolo alerta para instruções que devem ser seguidas para um eficiente uso do aparelho.



ATENÇÃO! Superfície quente!

O símbolo avisa sobre a superfície quente do aparelho durante o seu funcionamento. Se o aviso for ignorado, podem acontecer queimaduras!

1.3 Responsabilidade e garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia. Em caso de dúvidas deve contactar o fabricante.



NOTA!

Leia o manual de instruções cuidadosamente antes de usar o aparelho.

O fabricante **não se responsabiliza** por qualquer dano ou mau funcionamento resultantes de :

- não cumprimento das instruções contidas neste manual relativas ao transporte, armazenamento, movimento, serviço, limpeza e manutenção;
- uso inadequado da máquina;
- realização de alterações autónomas da construção das máquinas;
- utilização de peças sobressalentes não autorizadas.

É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

1.4 Direitos de autor

Este manual de instruções contém textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.



NOTA!

Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.

1.5 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU.

Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC.

Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

2. Segurança

Esta secção apresenta um panorama sobre todos os aspectos importantes da segurança. Além disso, qualquer capítulo apresenta conselhos precisos para a prevenção de possíveis perigos que são assinalados pelos símbolos acima mencionados.

Igualmente deve prestar atenção aos pictogramas, rótulos e legendas do aparelho, que devem ser mantidas sempre em bom estado de visibilidade.

Seguindo todas as normas de segurança, garante a protecção ideal contra possíveis perigos bem como um uso seguro e uma utilização sem avarias.

2.1 Informações gerais

Este aparelho foi produzido de acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente. Conhecer o manual de instruções é um meio de evitar erros e perigos e permite uma utilização segura e sem avarias do aparelho.

Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.

Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.

2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho

As normas de segurança no trabalho cumpridas durante a produção do aparelho respeitam os Regulamentos da União Europeia.

Se ao aparelho for usado industrialmente, o utilizador é obrigado a garantir que as normas de segurança no trabalho estão de acordo com as regras e regulamentos aplicados durante todo o período de utilização do aparelho bem como futuras especificações. Fora da União Europeia, as regras de segurança no trabalho deve ser igualmente cumpridas.

Para além das normas de segurança no trabalho referidas no manual de instruções, as demais normas de segurança bem como as de protecção do ambiente devem ser cumpridas conforme o local de utilização.



CUIDADO!

- Preserve este manual de instruções. Se emprestar ou vender o aparelho a terceiros, o manual deve seguir junto.
- Qualquer utilizador deve respeitar as regras deste manual bem como as normas de segurança.
- O aparelho é para uso exclusivo no interior.

2.3 Utilização de acordo com as disposições



CUIDADO!

O aparelho foi desenhado e construído para utilização industrial e por consequência nas cozinhas apenas deve ser manuseado por pessoal qualificado.

A segurança operacional do aparelho só está assegurada em caso de utilização correcta de acordo com as indicações no manual de instruções.

Todas as intervenções técnicas, também a montagem e a manutenção devem ser efectuadas exclusivamente por um serviço a clientes qualificado.

O forno de ar quente serve para executar as seguintes tarefas:

- preparar carne, peixe e legumes;
- cozer pão e bolos;
- aquecer pratos;
- descongelar produtos congelados;
- assadura;
- preparação de pratos resfriados e congelados.

O **forno de ar quente** não deve ser utilizado para:

- aquecer compartimentos;
- secar roupa;
- armazenamento de objectos inflamáveis;
- guardar e aquecer líquidos eventualmente substâncias inflamáveis, nocivas para a saúde e facilmente voláteis.



CUIDADO!

Não é permitida qualquer utilização do aparelho que vá para além da utilização correcta e/ou utilização de outro tipo e é válida como não estando de acordo com as disposições.

Excluem-se as reivindicações de qualquer tipo contra o fabricante e/ou os seus mandatários devido a danos provocados pela utilização incorrecta do aparelho.

Apenas o operador é responsável por todos os danos em caso de utilização incorrecta.

3. Transporte, embalagem e armazenamento

3.1 Controle na entrega

Ao receber a entrega, verificá-la imediatamente quanto à sua integridade e danos de transporte. No caso de danos de transporte visíveis do exterior, não receber a entrega ou apenas sob reserva.

Anotar a extensão dos danos na documentação de transporte/guia de remessa do transportador. Desencadear uma reclamação.

Reclamar imediatamente os defeitos encobertos após o reconhecimento dos mesmos, pois há direito a indemnização dentro dos prazos de reclamação válidos.

3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.



NOTA!

***Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do sue país.
Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.***

Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

3.3 Armazenamento

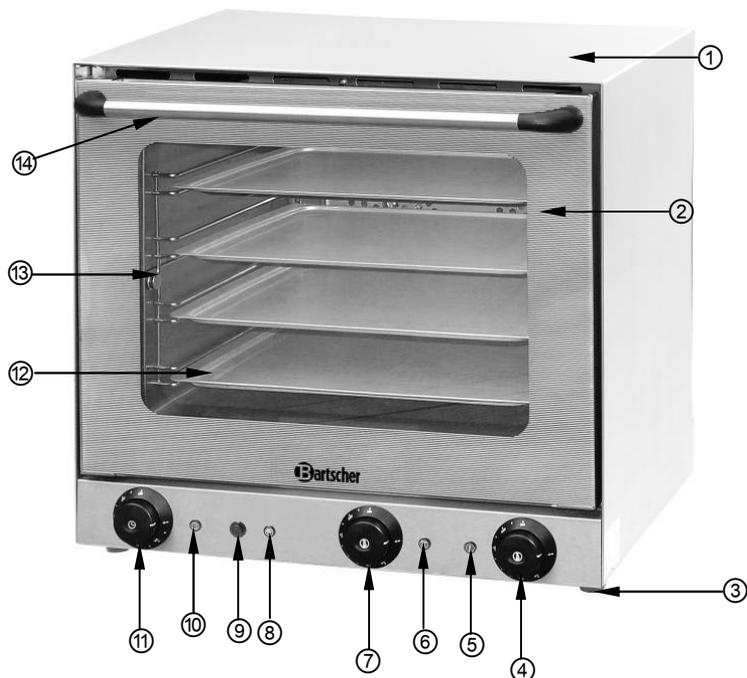
Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

4. Dados técnicos

4.1 Especificação dos componentes do aparelho



- | | | | |
|---|---|---|-------------------------------------|
| ① | Corpo | ⑧ | Indicador de humidificação |
| ② | Portas de vidro | ⑨ | Botão de humidificação |
| ③ | Pés | ⑩ | Indicador tempo |
| ④ | Botão regulador da circulação da temperatura de ar quente | ⑪ | Botão controlador principal / tempo |
| ⑤ | Botão de controle de circuito de ar quente | ⑫ | Assadeira |
| ⑥ | Botão controlador da função do grelhador | ⑬ | Guias para prateleiras |
| ⑦ | Botão controlador da temperatura do grelhador | ⑭ | Aça da porta de vidro |

4.2 Indicações técnicas

Nome	Forno de convecção AT 120 com opção grelhadora e humidificação
N.º de ref.:	A120788
Projeto:	Corpo e câmara do forno: aço inoxidável
Intervalo de regulação de temperaturas:	de 0 °C a 300 °C
Intervalo de ajuste de tempo:	0 – 120 min.
Os valores de conexão:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Potência do grelhador:	2,0 kW
Ligação rígida de água:	3/4 de polegada
Guia:	4 (433 x 333 mm)
Distância entre as placas	70 mm
Dimensões:	largura 597 x profundidade 618 x altura 570 mm
Peso	39,0 kg
Equipamento	4 tabuleiros para cozer (largura 435 x profundidade 315 x altura 10 mm)

Reservado o direito a alterações técnicas!

5. Instalação e utilização

5.1 Indicações de segurança



ATENÇÃO! Risco de choque eléctrico!

O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.

O cabo eléctrico não deve ser retirado puxando pelo cabo, mas sempre pela ficha.

- Não deve permitir-se um contacto do cabo eléctrico com fontes de calor e cantos afiados. O cabo eléctrico não pode descair da mesa ou de outra superfície de trabalho. Tomar atenção para que ninguém possa pisar o cabo ou tropeçar no mesmo.
- O cabo de alimentação não pode ser dobrado, torcido, enrolado, tem que estar sempre completamente esticado.
- Nunca deve colocar-se o aparelho nem outros objectos sobre o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.
- Não utilize o aparelho no caso de não funcionar correctamente, estar danificado ou sofrer uma queda.

- Não utilize nenhum acessório ou peça que não seja recomendada pelo fabricante. Isto pode ser perigoso para o utilizador e provocar acidentes pessoais ou danos no aparelho, levando à anulação da garantia.
- Não deslocar e não inclinar o aparelho durante o seu funcionamento.
- **Nunca** deve utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- **Nunca** deve deixar o aparelho sem supervisão durante o seu funcionamento.

5.2 Instruções para o instalador



! CUIDADO!

Todas as obras de instalação, manutenção e reparação devem ser realizadas apenas por um técnico autorizado !

5.2.1 Configuração

- Retire a máquina e remova completamente o material de embalagem.
- Instale na máquina fornecida os rodapés e fixe a sua altura apertando ou soltando.
Não ponha a máquina em funcionamento sem pés.
- Com cuidado, retire a película protetora da parede exterior para evitar deixar os resíduos pegajosos de adesivo. Se os resíduos de adesivo permanecerem, deve-se removê-lo com ajuda de um solvente adequado.
- Coloque o dispositivo num lugar seguro numa superfície plana, com a capacidade suficiente para suportar o peso da máquina com uma carga completa e insensível ao calor.
- **Nunca** coloque o aparelho sobre superfícies inflamáveis.
- Não coloque a máquina próxima de um posto com chamas, fornos elétricos, aquecedores ou outras fontes de calor.
- Não coloque o aparelho próximo de paredes ou outros elementos de materiais inflamáveis. De todos os lados deveram ser mantidos pelo menos 10 cm de distância. Deixando espaço suficiente para abrir a porta de vidro e para as pessoas que operam a máquina.
- O aparelho deve ser fixado de tal modo a não restringir o fluxo de ar através das aberturas de ventilação localizados na parte de trás .
- Não deve-se colocar em cima da máquina quaisquer objetos.



NOTA!

A máquina não foi projetada para ser instalada em construções de mobílias de série !

5.2.2 Conexões

Conexões elétricas



ATENÇÃO! Perigo de choque elétrico!

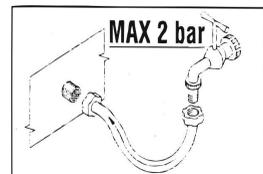
Em caso de uma instalação inadequada a máquina pode causar danos ao corpo! Antes da instalação, compare os dados da rede local de energia com os dados técnicos da máquina (veja a placa de identificação).

Somente conecte a máquina se existir uma plena conformidade!

- Antes de ligar a máquina à fonte de alimentação de eletricidade, deve certificar-se se o valor da tensão elétrica e a frequência que figuram na placa de classificação correspondem aos dados da instalação elétrica existente.
Tolerância de tensão aceitável não superior a $\pm 10\%$.
- A máquina deve ser conectada ao **circuito de equalização de potencial** (terra), cuja a eficácia corresponde as recomendações contidas na legislação vigente. A terminal está localizado na parte traseira da unidade ▽.
- A tomada do circuito elétrico deve ter uma protecção de pelo menos 16A. A ligação pode ser feita diretamente a uma tomada de parede, é proibido usar divisores ou tomadas de multi-entrada.
- A máquina deve ser colocada de tal modo, que a ficha fique acessível para desconexão rápida do dispositivo em caso de necessidade.

Ligação de água

- A ligação à água potável deve estar perto da máquina.
- Antes de ligar a máquina deve derramar uma certa quantidade de água para eliminar quaisquer residuais contaminantes, que poderam entrar nas válvulas magnéticas.
- Para garantir o funcionamento fiável da máquina é necessário evitar a formação de depósitos de pedra na câmara. Portanto, por isso à máquina deverá ser fornecida água com **uma dureza entre 0,5 e 5 °F**, no caso de valores superiores, deve-se instalar um sistema amaciador de água.
- No bocal de ligação de água (3/4 ") situado na parte traseira da máquina ligue a mangueira de pressão. A outra extremidade da mangueira de pressão ligue a **instalação de água fria** através da válvula de corte
- A pressão da água abastecida deve ter um valor fixado na faixa de 50 kPa (0,5 bar) - 200kPa (2 bar). Se a pressão de entrada for superior a 200 kPa (2 bar) , deve-se usar um **reductor de pressão**.



Drenagem da água condensada

- A Drenagem da água condensada está localizada na parte traseira da maquina. Com ajuda de um cabo rígido ou flexível deve-se liga-lo com um dreno de esgoto da aberto. Diâmetro do cabo não deve ser menor do que o diâmetro do tubo de saída da maquina e do comprimento de escoamento não deve exceder 1 m.
- A mangueira de drenagem deve terminar com um min. 20 cm acima da entrada de drenos para permitir que a água possa fluir livremente .
- Evite dobrar o cabo flexível e tapar dobrar os cabos de metal.

5.3 Instruções para o usuário

5.3.1 Preparar a maquina

- Antes de usar a maquina deve limpa-la por dentro e por fora com ajuda de um pano humido e detergente neutro. Em seguida, cuidadosamente enxaguar com água limpa.
- Para eliminar todos os odores indesejáveis provenientes de isolamento térmico, antes da primeira utilização a maquina deve ser aquecida sem alimentos tendo em conta as orientações contidas no ponto "**Configurações**". Selecione a configuração da mais alta temperatura e o tempo mais longo. Pode aparecer um pouco de fumaça ou odor desagradavel. No caso da primeira ligação, isso é normal e não deve-se repetir. Em seguida, deve-se abrir a porta de vidro para remover a fumaça residual.
- Lavar a assadeira e grelha para churrasco com o uso de um detergente neutro. Em seguida, enxaguar os componentes mencionados com água limpa e seque com ajuda de um pano macio e seco.

5.3.2 Parâmetros variáveis para torrefacção /cozimento :

- **Temperatura**
- **Tempo**
- **Quantidade**
- **Hidratação**

- **Temperatura**

O ajuste cuidadoso da temperatura garante uma adequada torrefacção /cozimento de alimentos tanto da sua superfície e bem como do seu interior.

Uma temperatura demasiado baixa, em vez de cozer os alimentos causa a sua secagem.

No entanto, uma temperatura demasiado elevada pode fazer com que a superfície exterior do alimento seja escaldante, mas o interior pode continuar cru (um fenómeno que por vezes é desejável, em particular no caso de carne).

▪ Tempo

Esta variável depende da quantidade de alimentos que se querem preparar. Quanto maior quantidade, maior é o tempo de torrefacção / cozimento, e vice-versa . Tempo muito curto de torrefacção em comparação com o tempo apropriado não permite uma preparação completa dos alimentos; um tempo demasiado longo, em comparação com o apropriado, é a causa da queimada da camada exterior dos alimentos.

▪ Quantidade

O número de alimentos afetam o tempo de cozimento. O efeito de aumento da quantidade de alimentos é sempre um aumento do tempo de cozimento, e vice-versa.

▪ Hidratação

A hidratação inicia-se por uma breve pressão do botão de humidificação (máximo 3 seg.) localizado no painel de controle. Ao pressionar o botão a água é periodicamente injectada na camara da maquina.

Acende-se o indicador de hidratação.

A injeção de água para camara de cozimento é feita até ao momento em que o botão de humidificação é liberado.



NOTA !

Deve-se manter apenas por um curto período de tempo (máximo 3 seg.), o botão de humidificação pressionado, uma vez que de outro modo irá acumular-se na parte inferior do forno de convecção um excesso de água.

5.3.3 A utilização de formas para o cozimento / grelhas para churrasco

Recomenda-se :

formas de alumínio para cozimento

de bolos e pão não congelado

formas de aço para o cozimento

de aperitivos, carne, peixe, batatas,

churrasqueira

para assar e dourar a carne (como costeletas , salsichas, lingüiças grelha) , produtos congelados (por exemplo, pizza, pães, baguetes) .



NOTA !

Deve utilizar-se apenas formas que são resistentes a alta temperatura. Seguir as instruções do fabricante !

5.3.4 O princípio do processo de torrefacção / cozimento



ATENÇÃO ! Risco de queimaduras !

Durante o funcionamento, certas partes da máquina tornam-se muito quente. Para abrir ou encerrar o forno de convecção, use sempre a alça da porta. Durante o uso do forno deve-se usar luvas de proteção.

❖ **O processo de torrefacção / cozimento num forno de convecção com o modo de circulação de ar.**

O forno de convecção funciona por recirculação de ar quente no interior da máquina. Isso permite uma torrefacção / cozimento uniforme graças a uma distribuição uniforme de temperatura.

A vantagem de um forno de convecção reside no facto de que, ao mesmo tempo se pode preparar vários pratos (se a temperatura desejada é igual a eles) sem o risco de mistura dos diferentes sabores.



NOTA !

Antes de cada uso, deve-se aquecer bem forno. Seleccionar uma temperatura de cerca de 30 °C mais elevada do que a temperatura necessária e ajusta-la após a introdução no forno de convecção, o que irá resultar em um efeito uniforme.

- Ligue a máquina girando o botão do **controlador principal / tempo** (ajustar a temperatura de funcionamento desejada / cozinha, girando o botão no sentido horário). A **luz verde de funcionamento** acende-se, logo após virar o controlador liga-se a iluminação interna e os motores de ventilador.
- Ajuste a temperatura desejada usando o botão de controle de temperatura. Acende-se a luz verde de controle de aquecimento. Depois de atingir a temperatura desejada, desligar-se a luz verde de aquecimento e acende novamente quando a temperatura da câmara baixa.
- Depois de atingir a temperatura programada, na câmara do forno de convecção pode-se colocar os alimentos preparados .
- Nas 4 camadas do forno de convecção, ao mesmo tempo pode-se colocar quatro assadeiras. Durante a introdução na máquina, deve-se lembrar que, entre a superfície superior dos alimentos e a assadeira deve haver uma diferença de **pelo menos 40 mm** para permitir uma distribuição óptima de calor na câmara.
- Quando termina o tempo programado, soa um sinal sonoro, a luz verde de controle do funcionamento se apaga e a máquina desliga-se automaticamente.
- Retire os alimentos cozidos.
- Se a máquina já não será mais usada, deve-se desligá-la (girar até a posição "**0**" o **botão do controlador principal / hora** e **botão do controlador de temperatura**) e desconectar da fonte de alimentação (puxar a ficha!).

❖ O processo de grelhagem com controle de potência

A grelhagem tem lugar com base na radiação de calor do aquecedor elétrico incandescente. A temperatura produzida pelo radiador de infravermelhos é muito alta, e a transferência de calor tem lugar em apenas uma direcção de cima para baixo, e portanto, permite escurecimento imediato da superfície dos alimentos.



NOTA!

As funções do grelhador só podem ser fornecidas separadamente. Por favor, desligue o fluxo de ar quente, porque as duas funções não podem ser executadas ao mesmo tempo !

A potência do aquecedor para churrasco apenas pode ser ajustado a partir do intervalo de um valor mínimo para um valor máximo, permitindo a torrefacção dos alimentos para uma cor castanha ou dourada.

As funções do grelhador devem ser levadas a cabo com a porta fechada, para impedir a fuga de odores e de fumo.

- Ligue a maquina girando o **controlador principal / tempo** (ajustar a temperatura de funcionamento desejada / cozinha, girando o botão no sentido horário). A **luz verde de controle de funcionamento** acende-se, logo apos ligar o controlador liga-se a iluminação interna e os motores do ventilador.
- Com ajuda do botão do **controlador da temperatura do grelhador** defina a temperatura desejada para as funções do grelhador (até 300 °C). Acende-se a **luz verde do controlador da função do grelhador**. Depois de atingir a temperatura programada , este indicador se apaga e acende novamente quando a temperatura na camara baixar.
- Depois de atingir a temperatura programada, coloque a grade do grelhador no nível adequado, que geralmente é o nível mais próximo dos aquecedores da grelhadora, com os alimentos (carne , peixe, legumes) colocados nele, nos quais deve ser antecipadamente aplicado um pouco de óleo.
- Debaixo do grade do grelhador inserira uma placa para gordura que ira pingar.
- O processo de torrefacção / cozimento deve ser sempre observado, porque a radiação de calor é muito alta e pode facilmente causar a queimaduras dos alimentos.
- Depois do escurecimento da superfície do alimento abrir a porta do forno de convecção, retire a grade do grelhador, vire os alimentos, em seguida, colocá-los mais uma vez no forno de convecção para cozer o outro lado.
- O aquecedor do grelhador também pode ser utilizado para aquecer alimentos com objectivo de dar uma cor dourada a sua superfície apos terminar o processo de cozimento.



CUIDADO!

A maquina está equipada com uma protecção contra superaquecimento, que liga-se aos 320 °C e desligar a maquina. Se funciona protecção contra o superaquecimento, a maquina deve por algum tempo arrefecer, em seguida, pressione o botão **RESET** na parte de trás da maquina, o que permite o seu funcionamento posterior.

5.4 Modos de assadura

❖ Produtos de um prato

As lasanhas, a massa gratinada, os cannelloni podem ser assados numa temperatura de 185 °C – 190 °C. Para obter uma pele dourada, de ve aumentar a temperatura no final do processo de assadura até uns 220 °C – 230 °C.

❖ Assadura

Carne bovina, carne de porco, frango, peru, cordeiro. O processo deve ser realizado numa temperatura de 180 °C, para assegurar uma boa assadura da carne. Para secar a carne, na parte final deve assá-la durante alguns minutos numa temperatura de 240 °C – 250 °C.

❖ Coloração da carne

Bife, costeleta, salsichas, hambúrguer.

Inserir a grelha para o churrasco juntamente com os produtos que encontrarem-se sobre a mesma revestidos com uma pequena quantidade de óleo. Inserir a chapa por baixo da grelha para colher os pingos de gordura. Assar numa temperatura de 220 °C – 230 °C. Aumentar a temperatura até 280 °C durante a lguns minutos da fase final, para dar mais coloração aos produtos.

❖ Vazia

Assar numa temperatura de 220 °C.

❖ Peixe

A solha, o abadejo, a espada devem ser assadas numa temperatura de 200 °C.

❖ Batatas assadas

Assar numa temperatura - 170 °C -180 °C

❖ Bolos

Normalmente devem ser assados numa temperatura de 180 °C. Durante a assadura deve evitar a abertura da porta do forno.

❖ Pão

Assar numa temperatura de 200 °C.

❖ Assadura de produtos congelados

O pão congelado deve ser descongelado e assado numa temperatura de 200 °C. A pizza pré-assada, congelada, deve ser colocada no forno de ar quente ainda congelada e deve ser assada alguns minutos conforme a temperatura indicada. **Observar as recomendações do fabricante que devem encontrar-se na embalagem!**

❖ **Bolas de pão/torradas**

Assar numa temperatura de 220 °C.

❖ **Aquecimento de pratos**

Os pratos devem ser aquecidos numa temperatura de cerca de 150 °C.

❖ **Descongelamento de pratos**

Descongelar numa temperatura de 80 °C.

Tabelas de assadura

Produto		Temperatura em °C	Tempo de assadura em min. aproximadamente
Bolos	Bolos	135 – 160	conforme o peso
	Biscoito	160 – 175	25 – 35
	Bolos pequenos	175	15 – 20
Tartes com fermento / fermento em pó	Bolo de ginjas	175	
	Bolo com fruta	220	
	Massa folhada	210	
	Massa de tarte	200 – 225	
	Bolo	175	40 - 50
Produtos de confeitaria	Merengues	100	100 – 130
	Bolinhos	175	15 – 20
	Bolinhos de massa folhada	150 – 175	5
	Bolinhos com frutos	200	8
	Croissants	180	18 – 20
Pudim	Sufê de pão / de manteiga	175 – 190	45
	Creme de ovos	165	45
	Pudim de frutos	160	45
Produtos de um prato	Cannelloni recheados	190	20
	Sufê de ovo	185	25
	Lasanha	190	27
	Sufê de massa	190	40

Produto		Temperatura em °C	Tempo de assadura em min. aproximadamente
Assadura rápida	Chouriços assados (magros)	225	10 – 15 min.
	Assado na grelha	225	15 – 30 min.
	Fígados	250	10 – 15 min.
	Lombo assado	250	15 – 30 min.
	Peitos de frango	200	30 min.
Carne	Peru bem assado *até aos últimos 30 minutos de assadura	160 – 175	
	**durante os últimos 30 min. de assadura	175 – 200	30 min. por kg
	Cordeiro cor-de-rosa		
	Perna 1,5 – 2 kg	175	50 min. por kg
	Cordeiro assado	175	30 min. por kg
	Ombro de cordeiro	175	50 min. por kg
	Carne de porco bem assada		
	Fiambre acima de 2 kg	175	50 min. por kg
	Lombo e ombro	175	60 min. por kg
	Vitela média		
	Rocambole de lombo 2kg	175	30 min. por kg
	Assado no grelha	175	30 min. por kg
	Filete	175 – 200	20 min. por kg
	Frango 2 kg dourado assado e guisado	175	50 min. por kg
	Pato 2 kg suculento não seco	180	60 min. por kg
Carne de caça	Lebre 2 kg	175	60 – 90 min.
	Veado	170 – 200	90 min.
	Faisão	175 – 200	35 – 90 min.
Extras	Batatas assadas, estaladiças	175	60 min.
	Batatas guisadas, cozidas com molho	150 – 175	30 min. por kg
Peixe	Filetes (pequenos)	200	15 – 20 min.
	Peixe 1 ½ kg	200	30 – 40 min.

6. Limpeza e manutenção

6.1 Indicações de segurança

- Antes de iniciar a reparação ou a limpeza certifique-se que o aparelho se encontra desligado da corrente (desligue o cabo!!!) e que arrefeceu.
- Não use produtos ácidos e não deixe que agua entre no aparelho.
- Para o proteger de choques eléctricos **nunca** deve imergir o aparelho, os cabos ou a ficha em agua ou outros líquidos.



! CUIDADO!

O aparelho não esta preparado para ser lavado com jactos de agua. Por isso não deve usar agua à pressão para limpar o aparelho!

6.2 Limpeza

- Após cada utilização o aparelho deve ser limpo, para evitar a queimadura dos restos após a assadura.
- O aparelho deve ser limpo por dentro e por fora com um pano macio com um pouco de detergente suave.
- No caso de sujidades mais fortes deve aplicar um produto popular para a limpeza de fornos.
- As chapas para assar devem ser limpas com toalhas de papel ou com um pano macio e húmido. Para eliminar sujidades mais fortes, deve entornar um pouco de óleo sobre a chapa e deixar embeber durante uns 5 - 10 minutos. Seguidamente limpar a chapa com um pano húmido ou uma toalha de papel.
- O equipamento utilizado, tal como a grelha para o churrasco, as chapas para assar, etc. devem ser lavados sob água quente corrente utilizando um pano macio ou esponja e um detergente suave. Os elementos devem ser enxaguados com água limpa e seguidamente cuidadosamente secos.
- **Nunca** deve utilizar utensílios de cozinha afiados ou duros para a limpeza do aparelho e **nunca** deve utilizar produtos de limpeza granulados, pois os mesmos podem levar à danificação da superfície do aparelho.
- Após a limpeza, a superfície deve ser seca e polida com um pano macio e seco.

6.3 Indicações de segurança relativas à manutenção

- Controlar regularmente o cabo de alimentação contra danificações. Nunca deve utilizar-se o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, então de forma a evitar qualquer perigo deve encomendar-se o seu arranjo num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.
- Quando encontrar danos ou falhas contacte o nosso agente ou o serviço de apoio ao cliente. Deve tomar-se atenção às indicações relativas à solução de problemas no ponto 7.
- Somente técnicos qualificados podem reparar ou fazer trabalhos de manutenção no aparelho, usando pecas e acessórios originais. **Nunca tente reparar o aparelho sozinho!**

7. Possíveis problemas

Problema	Causa	Solução
O aparelho está ligado à corrente eléctrica, no entanto a lâmpada verde de controlo de funcionamento não acende.	<ul style="list-style-type: none"> Ficha mal ligada. O regulador principal/de tempo não foi ligado. 	<ul style="list-style-type: none"> Remover a ficha e ligá-la novamente de forma correcta. Configurar o regulador principal/de tempo.
O aparelho está ligado à corrente eléctrica, mas não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> A temperatura não foi configurada. Aquecedor danificado. 	<ul style="list-style-type: none"> Configurar a temperatura. Contactar o vendedor.
O aparelho está ligado à corrente eléctrica, mas não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Ligou-se o sistema de protecção contra o sobreaquecimento. 	<ul style="list-style-type: none"> Aguardar até que o aparelho arrefeça. Premir o botão RESET por trás do aparelho. No caso de uma nova ligação da protecção contra o sobreaquecimento, contactar um ponto de serviço/o vendedor.
Os efeitos de assadura não são uniformes.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilador danificado. Regulador de temperatura danificado. Demasiado pequena distância entre os pratos e a chapa de assadura que encontra-se acima. 	<ul style="list-style-type: none"> Contactar o vendedor. Contactar o vendedor. Manter uma distância mínima de 40 mm.
A iluminação da câmara do forno está danificada.	<ul style="list-style-type: none"> Lâmpada danificada. 	<ul style="list-style-type: none"> Desligar o aparelho da corrente eléctrica e aguardar até que arrefeça. Desapertar a lâmpada e trocar com uma nova com os mesmos parâmetros (220 V, 15 W).

Se as perturbações de funcionamento não forem eliminadas:

- desligar o aparelho da corrente eléctrica (puxando pela ficha!).
- **não** abrir a caixa exterior,
- chamar algum pessoal de serviço ou contactar o vendedor.

8. Reciclagem

Aparelhos usados

Depois de estar fora de uso, o aparelho deve ser eliminado respeitando as normas nacionais. É aconselhável contactar uma empresa especializada em reciclagem, ou simplesmente contactar as entidades locais.



ATENÇÃO!

Para evitar qualquer uso abusivo, certifique-se que esta impróprio para ser utilizado, antes de o eliminar. Para isso, retire o cabo principal de ligação à corrente.



NOTA!



Para a eliminação do aparelho respeite as normas nacionais e locais.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120