

MANUAL DO **USUÁRIO**

MANUAL OPERACIONAL T-TK

ATENÇÃO!

Os dados contidos neste manual são fornecidos somente a título informativo e poderão ser alterados a qualquer momento sem prévio aviso.

Os auxílios aos cozimento são somente indicações e os resultados poderão ser diferentes dos descritos.

O fabricante certifica que o aparelho é projetado e construído segundo as mais atualizadas normativas em caractere técnico, de segurança e de higiene.

Faz se obrigação do operador, conhecer as normativas de segurança em vigor e respeitá-las. O construtor não se responsabiliza pelos eventuais danos causados ao aparelho, aos locais e as pessoas caso não sejam respeitadas as normas de segurança em vigor.

A utilização do forno é estritamente reservada a pessoal profissional devidamente treinado. Antes da sua utilização é indispensável a leitura deste manual. Antes de utilizar o forno pela primeira vez, aconselhamos efetuar uma limpeza acurada como descrito no capítulo “LIMPEZA DIARIA DO FORNO”.

Para que a garantia não perca seu efeito, respeite minuciosamente as instruções aqui contidas e, leia atentamente as condições descritas no “CERTIFICADO DE GARANTIA”.

Todas as operações não descritas neste manual poderão ser solicitadas diretamente ao endereço abaixo:

**Fornofacil Ind. e Com. de Maq. e Equip. Ltda • Rua Itaocara, 97/parte
• Tomas Coelho • CEP 21381-510 • Rio de Janeiro • RJ – Brasil
www.fornofacil.com.br**

INDICE ANALÍTICO

INFORMAÇÕES GERAIS	4
EFETUANDO A PROGRAMAÇÃO PASSO A PASSO	5
EFETUANDO A LIMPEZA DIARIA DO FORNO	8
PEQUENAS ANOMALIAS E POSSIVEIS SOLUÇÕES	10
AUXILIO AOS COZIMENTOS	12
GRÃOS & SEMENTES	12
MASSAS	13
CARNES: CORDEIRO	14
CARNES: BOVINO	15
CARNES: SUÍNO	17
CARNES: AVES	18
CARNES: CAÇAS	19
OVOS	19
PEIXES, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS	20
LEGUMES & VERDURAS	22
PÃES, PIZZA & SAGADOS	25
DOCES E SOBREMESAS	27
FRUTAS	30
MOLHOS	31
VÁCUO & PASTEURIZAÇÃO	32
REGENERAÇÕES	33
IGUARIAS	34

INFORMAÇÕES GERAIS

Prezado(a) operador(a),

É com a máxima satisfação que apresentaremos, nas páginas a seguir, todos os detalhes para que a utilização do seu forno seja **fácil**, confortável e econômica.

Em primeiro lugar aconselhamos o uso de utensílios adequados ao tipo de alimento x cozimento. As bandejas devem ter a altura necessária somente para conter os alimentos. Não as sobrecarregue e não force a entrada das mesmas no aparelho. Isto facilitará o deslocamento do ar e do vapor necessários para obter um excelente resultado de cozimento e, dentro dos tempos preestabelecidos, evitando assim despesa extra com energia.

Os alimentos não precisam ser descongelados e, respeitando as temperaturas adequadas, em algum caso específico, podem ser utilizados recipientes plásticos. É boa norma aquela de pré-aquecer o forno, gasta pouca energia e prepara o “ambiente” onde serão inseridos os alimentos. Também se lembre de não utilizar temperaturas maiores do que for necessário.

Podem ser cozidos dois alimentos diferentes ao mesmo tempo sem transmissão de sabores, sempre que processados na mesma modalidade,

Ex: arroz, lula, legumes e pudim. Pré-aquecer o forno no modo VAPOR 100°C mantendo o dispositivo DRY-SYSTEM desativado. Inserir os alimentos ao mesmo tempo tendo cuidado de separá-los com uma bandeja GN lisa da menor altura possível para evitar eventuais “pingamentos” entre os diferentes planos. Selecione um tempo no timer, iniciando pelo alimento que requer o menor tempo, ao esgotá-lo, retire o alimento e reacione o timer com o tempo restante para terminar o cozimento do segundo alimento e assim por diante. Outro exemplo é o seguinte: postas de salmão, bifes a milanesa e batatas fritas. Pré-aquecer o forno em modo SECO 240°C. Insira os alimentos, e ative o dispositivo DRY-SYSTEM, seguindo as mesmas modalidades descritas no exemplo anterior.

Respeite o meio ambiente evitando o desperdício de energia, água, e detergentes. É inteligência ecológica é um exercício de cidadania.



EFETUANDO A PROGRAMAÇÃO PASSO A PASSO

1. Acionando em sentido horário o botão do **SELETOR DAS FUNÇÕES**, o forno ligará e estará pronto para sua programação.
Escolha uma função:



Forno **TOTALMENTE DESLIGADO** (Interruptor Geral)



Cozimento em modo **AR SECO**

Função indicada para assar, fritar, gratinar, corar, etc. Faixa de regulagem no termostato 20~270°C.



Cozimento em modo **COMBINADO** com AR SECO e VAPOR

Função indicada para evitar o ressecamento dos alimentos e para a **REGENERAÇÃO** dos alimentos pré-cozidos. Faixa de regulagem no termostato 20~270°C.

Pressione o símbolo com o dedo para mudar o teor de vapor:

(1x) Vapor **MINIMO** - (2x) Vapor **MÉDIO** - (3x) Vapor **MÁXIMO**.



Os respectivos indicadores iluminar-se irão.

R = MODO DE REGENERAÇÃO PARA ALIMENTOS PRÉ-COZIDOS.



Cozimento em modo **VAPOR**

Função indicada para arroz, legumes, crustáceos, etc. Podem-se efetuar eficientes pasteurizações e rápidos descongelamentos. Faixa de regulagem no termostato 20~110°C

Funcionamento em modo **COOL-DOWN** (Resfriamento da câmara de cozimento)



Esta função resfria rapidamente a área de cozimento permitindo passar de um cozimento à alta temperatura para outro com temperatura inferior e, para isto, pode ser acionado com a porta do forno aberta. Pode ser acionado também, para retirar o vapor contido na câmara de cozimento evitando assim, ao abrir a porta, que se espalhe no local. Para se obter agilidade nos dois casos, acione também o dispositivo DRY-SYSTEM. E se quiser um controle de descida da temperatura, programe 2 minutos ou mais no timer, e aparecerá no visor do termostato a temperatura interna

EFETUANDO A PROGRAMAÇÃO PASSO A PASSO



Funcionamento em modo **LIMPEZA** (Higienização do forno)

Nesta função o vapor será acionado automaticamente, bastando apenas selecionar a temperatura e o tempo necessários, conforme o produto de limpeza utilizado. Faixa de regulagem no termostato 50~80°C (Instruções ao capítulo “EFETUANDO A LIMPEZA DIÁRIA DO FORNO”).

ATENÇÃO!

Ao mudar de posição o **SELETOR DAS FUNÇÕES**, o **TERMOSTATO** e o **TIMER** precisarão ser re-programados.

2. Após a escolha de uma função, temos que programar **TERMOSTATO**, **TIMER**, e acionar ou desacionar o dispositivo **DRY-SYSTEM**:



TERMOSTATO (Controlador da **TEMPERATURA DE COZIMENTO**).

Pode ser programado em sentido horário para aumentar e anti-horário para diminuir a temperatura. Após ter sido programado, o display voltará a mostrar a temperatura real encontrada na área de cozimento. Um pontinho luminoso piscando no display indica que o aparelho está em fase de aquecimento (mas somente quando o **TIMER** estiver ativado).



TIMER (Controlador do **TEMPO DE COZIMENTO**).

Pode ser programado em sentido horário para aumentar e anti-horário para diminuir o tempo. Após três segundos de ter selecionado o tempo desejado, será dada partida ao cozimento, isto será indicado com um pontinho piscando no display, e logo em seguida mostrará o tempo faltante. Ao esgotar-se totalmente o tempo selecionado, o forno será automaticamente desligado e um alarme sonoro intermitente será acionado. Para desativa-lo será necessário acionar, em qualquer sentido, o botão deste comando. Ao terminar uma operação, ou ao desligar o forno, será memorizado o ultimo valor de tempo utilizado. Faixa de regulagem do tempo 0:01~9:59.

EFETUANDO A PROGRAMAÇÃO PASSO A PASSO



DRY-SYSTEM. (Entrada de ar fresco na CÂMARA DE COZIMENTO).

Esse dispositivo pode ser acionado pressionando o símbolo, servindo para: gratinar, corar, desidratar, ou, ao final do cozimento, para retirar o vapor contido na câmara de cozimento, como foi descrito no Funcionamento em modo **COOL-DOWN**.

A sua ativação é indicada da seguinte maneira: led apagado **FECHADO**, led aceso em **FUNCIONAMENTO**, e led piscando **ABERTO**.

ATENÇÃO!

Este dispositivo deve ser **DESATIVADO** quando for selecionado o modo de cozimento **COMBINADO** ou **VAPOR**.



ILUMINAÇÃO

Dispositivo para acionamento da **ILUMINAÇÃO** da câmara de cozimento. Para acioná-lo pressione o símbolo, após um minuto a lâmpada desligará automaticamente. Se preferir pressione mais uma vez esse símbolo e a lâmpada apagará imediatamente.

RESET GAS



Os fornos com alimentação a gás são equipados com um dispositivo eletrônico para monitoramento da combustão. Caso o sistema venha a falhar, um alarme de tipo bi-tonal será acionado e, o led deste símbolo piscará. Verifique a causa da falha no capítulo pequenas anomalias e possíveis soluções e, em seguida, aperte uma só vez o símbolo para o sistema voltar a funcionar normalmente.

Caso o problema persista entre em contato com um dos nossos serviços autorizados de assistência técnica.

3. Outros comandos. (DISPONÍVEIS SOMENTE PARA VERSÃO TK):



VENTILAÇÃO SOFT (Redução da força de ventilação).

Este dispositivo é para os cozimentos de alimentos delicados ou, para os de longa duração. Para acioná-lo pressione com o dedo o próprio símbolo e o indicador luminoso ligará. Ele vem acoplado a um sistema de inversão da ventilação para obter o máximo de uniformidade nos cozimentos críticos.

SENSOR DE NÚCLEO

(Controle interno de temperatura dos alimentos).



Este dispositivo sensor controla o cozimento através da temperatura do próprio alimento. Insira totalmente o estilete do sensor no alimento. Programe uma temperatura girando o botão, em sentido horário para aumentar e, anti-horário para diminuir. O display voltará a mostrar a temperatura real encontrada no alimento. Selecione um tempo no comando **TIMER** e, após três segundos será dada a partida ao cozimento. Ao alcançar a temperatura programada no dispositivo * **SENSOR DE NÚCLEO** ou, ao esgotar-se o tempo programado, o forno será automaticamente desligado e um alarme sonoro será acionado. No display, do dispositivo que alcançar primeiro o fim do ciclo, aparecerá a palavra **OFF**. Para desligar o alarme será necessário acionar, em qualquer sentido, o botão do **TIMER**.

EFETUANDO A LIMPEZA DIÁRIA DO FORNO

Após terminar as operações de cozimento cotidianas, sobretudo quando estas envolveram alimentos notoriamente gordurosos, é boa norma fazer a higienização da câmara de cozimento e dos utensílios, em aço inox, que foram utilizados, seguindo as instruções abaixo descritas:

ATENÇÃO! Para realizar esta operação é obrigatório o uso de luvas, proteção facial e respiratória.

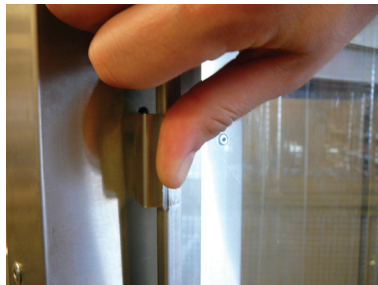
1. assegure-se que a câmara de cozimento esteja com temperatura igual ou inferior a 60°C, caso precise resfrie-a utilizando o dispositivo **COOL-DOWN**;

2. coloque os utensílios sujos na câmara de cozimento;
3. faça funcionar o forno em modo LAVAGEM por cinco minutos;
4. abra a porta e borrife com cuidado a câmara de cozimento e os utensílios com um produto desengordurante adequado (preferencialmente utilize produto ECON - QUALLIX DESINCRUSTANTE - puro sem diluição);
5. feche a porta e deixe agir por cerca de dez minutos com forno parado;
6. faça funcionar o forno no modo LAVAGEM por quinze minutos;
7. ao terminar abra a porta com cuidado e enxágue a câmara de cozimento e os utensílios utilizando o esguicho;



ATENÇÃO! Não utilize jatos de água para limpeza do painel de comando, e superfícies externas, pois poderá causar danos aos dispositivos eletroeletrônicos do aparelho.

8. ao terminar deixe a porta do forno entreaberta, isto ajuda a aumentar a vida útil da borracha de vedação;
9. aconselhamos aplicar um produto protetor a base de silicone, pois isto evita manchas eventualmente deixada pelas mãos. (preferencialmente use ECON QUALLIX INOX)
10. coloque o seletor na posição OFF e, **OBRIGATORIAMENTE**, feche os registros da água, do gás (modelo à gás) e desligue o disjuntor da alimentação elétrica.

OBS: Caso exista sujeira entre os vidros, abra a porta e desencaixe o vidro interno das anco-ragens (foto ao lado). Limpe-os com um pano umedecido de produto de limpeza adequado, prestando atenção, à não bater com objetos que possam causar micro-lesões, com conse-qüente quebra quando aquecido.



PEQUENAS ANOMALIAS E POSSÍVEIS SOLUÇÕES

DISPLAY TIMER	DISPLAY THERMOSTATO	SÍMBOLO	ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	POSSÍVEL SOLUÇÃO
			O forno não liga	Disjuntor desligado/ tomada de energia desconectada	Ligue o disjuntor/conecte a tomada de energia
			O forno não liga	Fornecimento de energia elétrica inter- rompido	Verifique junto à distribui- dora
t1			O forno não liga	Termostato de segu- rança da câmara de cozimento acionado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
t2			O forno não liga	Termostato de segu- rança do COOLER acionado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
Por			O forno não da inicio ao cozimento	Porta fechada INCOR- RETAMENTE	Feche a porta de maneira correta
			O forno não da inicio ao cozimento	TIMER não acionado	Acione o TIMER
	SEn		O forno não da inicio ao cozimento	Sensor de temperatu- ra desconectado ou defeituoso	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
tur			O forno não da inicio ao cozimento	Sistema de ventilação danificado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
	CO1		O forno não da inicio ao cozimento	Comunicação inter- rompida entre módulo SELETOR e TIMER	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
	CO2		O forno não da inicio ao cozimento ou o cozimen- to foi interrompido	Comunicação travada entre modulo TIMER e THERMOSTATO	Execute o reset do equi- pamento, desligando-o (seletor em OFF) e religando-o, após alguns segundos
			O forno não sobe em temperatura	A temperatura escolhi- da pode ser menor do que a real encontrada	Ajuste a temperatura no termostato
	tc		O alarme sonoro dispara com led piscando	Registro do gás fechado	Abra o registro do gás e, em seguida, aperte uma só vez o símbolo
	tc		O alarme sonoro dispara com led piscando	Fornecimento de gás interrompido	Abra o registro do gás e, em seguida, aperte uma só vez o símbolo
	tc		O forno não sobe em temperatura	Sistema de aquecimen- to danificado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado

PEQUENAS ANOMALIAS E POSSÍVEIS SOLUÇÕES

DISPLAY TIMER	DISPLAY THERMOSTATO	SÍMBOLO	ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	POSSÍVEL SOLUÇÃO
H2O			O forno não faz vapor	Registro da água fechado	Abra o registro da água
H2O			O forno não faz vapor	Fornecimento hídrico interrompido	Verifique junto à distribuidora
H2O			O forno não faz vapor	Sistema de produção de vapor danificado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
			Não cozinha no núcleo do alimento	Tempo reduzido e/ou temperatura alta	Aumente o tempo e/ou diminua a temperatura
			Cozimento desuniforme	Temperatura alta e/ou tempo reduzido	Diminua a temperatura e/ou aumente o tempo
			Cozimento desuniforme	Carregamento errado dos utensílios, ou dos alimentos nos mesmos	Veja indicação na pág. 6 deste Manual
			O alimento fica com sabor ou cheiro desagradável	Água imprópria para consumo alimentar	Instalar filtros adequados
			Cheiro de alimento queimado	Câmara de cozimento suja	Efetue um ciclo de limpeza (ver pág. 10)
			O forno dá choque	Falta de aterramento adequado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado

AUXILIO AOS COZIMENTOS

GRÃOS & SEMENTES

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
ARROZ BRANCO / *PRETO	GN LISA 6,5CM		-	100	35 *45	-	-	-
<i>Modo de Preparo: 2,0 Kg de arroz seco cada GN1/1. Cada Kg de arroz coloque 2,0 litros de água e tempere diretamente na GN.</i>								
ARROZ PARBOLIZADO	GN LISA 6,5CM		-	100	35	-	-	-
<i>Modo de Preparo: 2,0 Kg de arroz seco cada GN1/1. Cada Kg de arroz coloque 1,8 litros de água e tempere diretamente na GN.</i>								
PIPOCA	GN LISA 2 CM E TAMPAR COM GN DE TELA		-	270	3	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Forrar de grãos de milho o fundo da GN.</i>								
MILHO COZIDO	GN DE TELA		MAX	120	10	-	-	-
PAMONHA	GN LISA 6,5CM		MAX	250 180	(A) 35 (B)	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Encher a GN lisa de água até 2 cm da borda e inserir a GN perfurada na lisa. Levar a água a fervera (A). Imerger as pamonhas até a total cobertura. Esgotado o tempo (B) retirar a GN perfurada. A água poderá ser reaproveitada para alguns cozimentos.</i>								

AUXILIO AOS COZIMENTOS

MASSAS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
CANELONI	GN LISA 4CM		-	180	15	-	Últimos 5 Minutos	-
LASANHA	GN LISA 4CM		-	200	25	-	Últimos 10 Minutos	-
MASSA GRATINADA	GN LISA 4CM		-	230	15	-	Últimos 5 Minutos	-
MASSA SECA	GN LISA + PERFURADA 6,5CM		MAX	250 180	(A) (B)	-		-
<p>Modo de Preparo: Colocar 5 litros de água na GN lisa e inserir a GN perfurada na lisa. Levar a água a fervura (A). Colocar 1 colher de sopa de sal grosso e ½ de azeite de oliva. Despejar a massa (500 g/GN). Mexer e programar o tempo como descrito na embalagem (B). Esgotado o tempo retirar a GN perfurada, temperar e servir. A água poderá ser reaproveitada para alguns cozimentos.</p>								
NHOQUE A ROMANA	GN LISA 4CM		-	170	25	-	Últimos 10 Minutos	-



AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

CARNES: CORDEIRO

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
CARRÉ	GN LISA 4CM + GRELHA	 	MIN	160 200	30 20	65	Durante 2º Ciclo.	-
LOMBO	GN LISA 4CM + GRELHA		-	180	60	50	-	-
PERNIL	GN LISA 4CM + GRELHA	 	-	160 200	60 60	65	Durante 2º Ciclo.	-
<i>Modo de Preparo: Após vinte minutos borrifar com vinho branco.</i>								
PERNIL DESOSSADO	GN LISA 4CM	 		100 200	15 60	65	-	-

AUXILIO AOS COZIMENTOS

CARNES: BOVINO

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
CARNE ASSADA	GN LISA 6,5CM		MED	140	60	75	-	-
ROAST BEEF	GN LISA 4CM + GRELHA		-	170	30	50	-	-
LOMBO	GN LISA 4CM	 	-	100 190	20 60	75		-
OSSOBUCO	GN LISA 4CM	 	MED	180 145	8 80	76	Durante 2º Ciclo.	-
<i>Modo de Preparo: Ao terminar o 1º ciclo colocar o refogado.</i>								
COSTELA	GN LISA 4CM	 	MED	110 180	120 30	-	Durante 2º Ciclo.	-
<i>Modo de Preparo: No 1º ciclo cobrir com papel alumínio se, no caso, escolher outros tipo de cozimentos para preparação de outros alimentos contemporaneamente. No 2º ciclo retirar o papel alumínio.</i>								
PICADINHO	GN LISA 4CM ESMALTADA OU INOX		MIN	180	90	-	-	-
BIFE A MILANESA	GRELHA OU DE TELA		-	220	10	-	Durante Todo Ciclo.	-
<i>Modo de Preparo: Borrifar os bifes com azeite de oliva antes do cozimento.</i>								
BIFE A ROLE	GN LISA 2CM OU GRELHA	 	MED	220 120	10 50		-	-

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

CARNES: BOVINO (Continuação)

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
BIFE GRELHADO	GRELHA		-	180	10	-	-	-
FILÉ GRELHADO	GRELHA		-	230	10	-	Durante todo o Ciclo	-
ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA	GN LISA 2CM		MED	150	30	80	-	-
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com azeite de oliva.</i>								
BOLO DE CARNE	GN LISA 2CM		-	160	90	80	-	-
KIBE	GN LISA 2CM		-	180	25	-	-	-
HAMBURGER	GN TEFLON COM FORMAS		-	220	8	-	-	-
PICANHA GRELHADA	GRELHA		-	230	15	-	Durante todo o Ciclo	-






















AUXILIO AOS COZIMENTOS

CARNES: SUÍNO

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
LEITÃO (A PURURUCA*)	GRELHA	 *	MIN	150 180 220*	45 60 10*	70	Durante 2° e (3° Ciclo*).	-
<i>Modo de Preparo: (*No 3° ciclo borrifar a parte superior com azeite de oliva)</i>								
LOMBO ASSADO	GN LISA 2CM + GRELHA		MIN	180 200	45 15	70	-	-
ESPETO MISTO	GRELHA		-	200	15	-	Durante todo Ciclo.	-
PERNIL	GRELHA		MIN	150 180	40 100	78	-	-
COSTELETA	GRELHA		-	200	15	-	Durante todo Ciclo.	-
BISTECA	GRELHA		-	200	15	-	-	-
LIGUIÇA GRELHADA	GRELHA		-	200	15	-	Durante todo Ciclo.	-
TORRESMO	GN DE TELA		-	200	25	-	Durante todo Ciclo.	-

AUXILIO AOS COZIMENTOS

CARNES: AVES

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
PATO ASSADO	GN LISA 4CM	 	MIN	170 220	8 30	-	-	-
CHESTER	GN LISA 4CM + GRELHA	 	MED	170 200	20 50	-	Durante 2º Ciclo	-
PERÚ ASSADO	GN LISA 4CM		-	180	140	-	-	Durante Todo Ciclo
GALINHA DE ANGOLA ASSADA	GN LISA 4CM + GRELHA	 	MIN	175 200	25 25	-	Durante 2º Ciclo	-
FRANGO ASSADO	GRELHA PARA FRANGOS + GN LISA 2CM		-	200	45	-	Últimos 5 minutos	-
COXA/SO-BRECOXA DE FRANGO ASSADA	GRELHA	 	MED	180 200	20 20	-	Durante 2º Ciclo	-
FRANGO a PASSARINHO	GN DE TELA		-	230	15	-	Durante Todo Ciclo	-
CORTES DE FRANGO A MILANESA	GRELHA OU GN LISA 2CM		-	200	35	-	-	-
FILÉ DE PEITO DE FRANGO A MILANESA	GRELHA OU GN LISA 2CM		-	200	15	-	Durante Ciclo	-
Modo de Preparo: Borrifar com azeite de oliva antes do cozimento e, no caso, untar a GN.								
PEITO DE FRANGO AO VINHO BRANCO	GN LISA 4 CM	 		160 200	15 10		Durante 2º Ciclo	

AUXILIO AOS COZIMENTOS

CARNES: CAÇAS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
COELHO ESTUFADO	GN LISA 6,5CM		MED	160	70	-	-	-
FAISÃO	GRELHA	 	MIN	160 200	25 15	-	-	-
CORTES DE JAVALÍ	GN LISA 6,5CM		MED	170	90	-	-	-

OVOS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
COZIDO (DURO)	GN DE TELA		-	100	12	-	-	-
COZIDO (MOLE)	GN DE TELA		-	100	7	-	-	-
MEXIDO	GN TEFLON COM FORMAS		-	230	3	-	Durante todo o Ciclo	-
FRITO	GN TEFLON COM FORMAS		-	220	5	-	Durante todo o Ciclo	-
FRITADA	GN LISA 2CM		-	200	7	-	Durante todo o Ciclo	-

AUXILIO AOS COZIMENTOS

PEIXES, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
POSTAS DE CORVINA ENSOPADAS	GN LISA 6,5CM		MED	150	30	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Cobrir com o molho desejado.</i>								
POSTA DE PEIXE ESPADA GRELHADA	GRELHA		-	270	4	-	-	-
TRUTA ASSADA	GRELHA	 	MIN	160 190	8 8	62	<i>Durante 2º Ciclo</i>	-
POLVO COZIDO	GN LISA 4CM		-	100	50	-	-	-
LULA COZIDA	GN LISA 4CM		-	100	15	-	-	-
LAGOSTIM COZIDO	GN DE TELA		-	90	15	-	-	-
LAGOSTIM GRELHADO	GN DE TELA		-	200	7	-	<i>Durante todo Ciclo</i>	-
CAMARÃO COZIDO	GN DE TELA		-	90	12	-	-	-
CAMARÃO FRITO	GN DE TELA		-	220	8	-	<i>Durante todo Ciclo</i>	-
LAGOSTA COZIDA	GN DE TELA		-	95	60	60	-	-

AUXILIO AOS COZIMENTOS

PEIXES, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS (Continuação)

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
LAGOSTA GRELHADA	GN DE TELA		-	200	15	62	<i>Durante todo Ciclo</i>	-
CARANGUEJO COZIDO	GN DE TELA		-	90	12	-	-	-
FILÉ DE CHERNE AO VINHO	GN LISA 4CM	 	MIN	170 200	15 5	-	<i>Durante 2º Ciclo</i>	-
ATUM ASSADO	GN LISA 4CM	 	MIN	120 190	20 20	62	<i>Durante 2º Ciclo</i>	-
POSTA DE SALMÃO GRELHADA	GRELHA		-	220	8	-	<i>Durante todo Ciclo</i>	-
SALMÃO ASSADO	GN DE TELA	 	MIN	175 200	20 20	65	<i>Durante 2º Ciclo</i>	-
SALMÃO COZIDO	GN DE TELA		-	80	40	62	-	-
MEXILHÃO	GN PERFURADA 4CM		-	90	15	-	-	-
AMEIJOAS	GN PERFURADA 4CM		-	90	15	-	-	-

AUXILIO AOS COZIMENTOS

LEGUMES & VERDURAS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
BATATA FRITA	GN DE TELA		-	220	12	-	<i>Durante todo Ciclo</i>	-
BATATA ASSADA	GN DE TELA		-	180	25	-	-	-
BATATA COZIDA	GN DE TELA		-	*105 #110	35 40	62	-	-
<i>Modo de Preparo: *Fatiada ou em cubos (3,5 Kg cada GN). #Inteira.</i>								
CENOURA COZIDA	GN DE TELA		-	110	*35 #40	-	-	-
<i>Modo de Preparo: *Fatiada ou em cubos (3,5 Kg cada GN). #Inteira.</i>								
COUVEFLOR COZIDO	GN DE TELA		-	100	15	-	-	-
COUVE DE BRUXELAS COZIDO	GN DE TELA		-	100	20	-	-	-
BRÓCOLIS COZIDOS	GN LISA 6,5CM		-	100	15	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Colocar as flores para baixo e cobri-las totalmente com água.</i>								
ABÓBORA EM CUBOS COZIDA	GN PERFURADA 4CM		-	100	35	-	-	-

AUXILIO AOS COZIMENTOS

LEGUMES & VERDURAS (Continuação)

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
ABOBORA INTEIRA COZIDA (MORANGA)	GRELHA		MAX	130	30	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Retirar, em forma de tampa, a parte superior da abobora.</i>								
ESPINAFRE COZIDO	GN DE TELA		-	100	4	-	-	-
ASPARGO COZIDO	GN DE TELA		-	95	12	-	-	-
BERINJELA GRELHADA	GRELHA		-	220	8	-	<i>Durante todo Ciclo</i>	-
BERINJELA A PARMEGIANA	GN DE TELA		-	190	15	-	<i>Ultimos 5 minutos</i>	-
COGUMELO COM ERVAS FINAS	GN LISA 4CM		MIN	160 190	15 15	-	<i>Durante 2º Ciclo</i>	-
PIMENTÃO RECHEADO	GN DE TELA		MIN	150 200	20 10	-	<i>Durante 2º Ciclo</i>	-
LEGUMES VARIADOS GRELHADOS	GN DE TELA		-	220	8	-	<i>Durante todo o ciclo</i>	-
HERVILHAS COZIDAS	GN PERFURADA 4CM		-	100	2	-	-	-
VAGENS COZIDAS	GN PERFURADA 4CM		-	100	3	-	-	-

AUXILIO AOS COZIMENTOS

LEGUMES & VERDURAS (Continuação)

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
LENTILHAS COZIDAS	GN PERFORADA 4CM		-	100	20	-	-	-
FAVAS COZIDAS	GN PERFORADA 4CM		-	100	2	-	-	-
REPOLHO COZIDO	GN DE TELA		-	100	5	-	-	-
BETERRABA COZIDA	GN DE TELA		-	110	40	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Fatiada ou em cubos.</i>								
CHUCHU COZIDA	GN DE TELA		-	100	35	-	-	-

AUXILIO AOS COZIMENTOS

PÃES, PIZZAS & SALGADOS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
PÃO FRANCÊS	GN PERFURADA COM CANAIS		MAX	180 180	(A) 15	-	Últimos 4 Minutos	-
<i>Modo de Preparo: (A) Somente nos primeiros 10 segundos.</i>								
PÃO RECHE-ADO	GN LISA 4CM		-	200	10	-	Durante todo Ciclo	-
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com azeite de oliva.</i>								
BRUSQUETA ITALIANA	GN DE TELA		-	230	5	-	Durante todo Ciclo	-
TORRADA	GN DE TELA		-	250	5	-	Durante todo Ciclo	-
PIZZA	GN LISA 2CM		-	240	7	-	Durante todo Ciclo	-
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com azeite de oliva.</i>								
TORTA SALGADA	FORMA + GRELHA		-	170	40	-	Últimos 20 minutos	-
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com azeite de oliva.</i>								













AUXILIO AOS COZIMENTOS

PÃES, PIZZAS & SALGADOS (Continuação)

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
CREPE	FORMA + GRELHA		-	200	7	-	Durante todo Ciclo	-
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com azeite de oliva.</i>								
PASTEL	GN DE TELA		-	220	5	-	Durante todo Ciclo	-
<i>Modo de Preparo: Pincelar com azeite de oliva antes do cozimento.</i>								
SALGADOS DIVERSOS	GN DE TELA		-	220	10	-	Durante todo Ciclo	-
<i>Modo de Preparo: Borrifar com azeite de oliva antes do cozimento.</i>								

AUXILIO AOS COZIMENTOS

DOCES & SOBREMESAS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
PUDIM	GN DE TELA + FORMA *GRELHA +FORMAS PLASTICAS			100 *70	35 *40	-	-	-
QUINDIM	GN DE TELA + FORMAS		MED	120	60	-	-	-
MASSA FOLHADA	GN LISA 2CM		-	180	35	-	Durante todo Ciclo	Durante todo Ciclo
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com manteiga ou, utilizar papel vegetal</i>								
PÃO DE LÓ	FORMA + GRELHA		-	160	15	-	Últimos 5 minutos	-
<i>Modo de Preparo: Untar a forma com manteiga.</i>								
CROISSANT	GN LISA 2CM		-	170	20	-	Durante todo Ciclo	-
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com manteiga ou, utilizar papel vegetal.</i>								
TORTA DE FRUTA	FORMA + GRELHA		-	170	35	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com manteiga ou, utilizar papel vegetal.</i>								
SUSPIRO	GN LISA 2CM		-	100	7	-	Durante todo Ciclo	Durante todo Ciclo
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com manteiga ou, utilizar papel vegetal.</i>								














AUXILIO AOS COZIMENTOS

DOCES & SOBREMESAS (Continuação)

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
BISCOITO AMANT.	GN LISA 2CM		-	170	12	-	Durante todo Ciclo	-
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com manteiga ou, utilizar papel vegetal.</i>								
MERENGUE	GN LISA 2CM		-	95	180	-	Durante todo Ciclo	-
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com manteiga ou, utilizar papel vegetal.</i>								
STRÜDEL DE MAÇÃS	GN LISA 2CM		-	175	20	-	Durante todo Ciclo	-
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com manteiga ou, utilizar papel vegetal.</i>								
DOCE DE LEITE	GN LISA 6,5 CM		MAX	250 60	(A) (B)	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Encher a GN de água e levar a fervura (A). Colocar as latas de leite condensado na GN. Esgotado o tempo (B) retirar as latas da GN.</i>								
ARROZ DOCE	GN LISA 6,5CM + TAMPA		-	100	40	-	-	-
<i>Modo de Preparo: 2,5 Kg de arroz seco cada GN1/1. Cada Kg de arroz coloque 1,5 litros de agua e 2 colheres de sopa de açúcar. Após 30 minutos temperar a gosto, mexer e tampar.</i>								
MASSA DE ROCAMBOLE	GN LISA 2CM		-	180	8	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com manteiga ou, utilizar papel vegetal.</i>								

AUXILIO AOS COZIMENTOS

DOCES & SOBREMESAS (Continuação)

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
BOLO DE FUBÁ	FORMA + GRELHA		-	160	25	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Untar a forma com manteiga.</i>								
BOLO DE MILHO	FORMA + GRELHA		-	160	25	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Untar a forma com manteiga.</i>								
MAÇAPÃO	GN LISA 2CM		-	165	15	-	-	<i>Durante todo Ciclo</i>
<i>Modo de Preparo: Untar a forma com manteiga.</i>								
PROFITEROLES	GN LISA 2CM		-	170	15	-	-	<i>Durante todo Ciclo</i>
<i>Modo de Preparo: Untar a forma com manteiga.</i>								
VOL AU VENT	GN LISA 2CM		-	190	15	-	-	<i>Durante todo Ciclo</i>
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com manteiga ou, utilizar papel vegetal</i>								
BROWNIE	GN LISA 2CM		-	180	35			
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com manteiga ou, utilizar papel vegetal</i>								
MUFFIN	GN LISA 2CM		-	180	35			
<i>Modo de Preparo: Untar a GN com manteiga ou, utilizar papel vegetal</i>								

AUXILIO AOS COZIMENTOS

FRUTAS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
BANANA ASSADA	GN DE TELA		-	150	10	-	Últimos 5 minutos	Durante todo Ciclo
<i>Modo de Preparo: Fazer um corte no comprimento da casca.</i>								
PÊRA OU MAÇÃ ASSADA	GN LISA 4CM		-	150	10	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Inteira com casca.</i>								
PERA OU MAÇÃ COZIDA	GN LISA 2CM		-	100	15	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Inteira com casca.</i>								

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

MOLHOS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
MOLHO BOLONHESA	GN LISA 6,5 CM		MED	150	60	-	-	-
MOLHO DE TOMATE FRESCO	GN LISA 6,5 CM		MED	150	60	-	-	-

AUXILIO AOS COZIMENTOS

VÁCUO & PASTEURIZAÇÃO

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
PASTEURIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS EM VASO DE VIDRO	GN DE TELA		-	85	60	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Logo após resfriar no chiller (Choque Térmico)</i>								
PASTEURIZAÇÃO DE MASSAS FRESCAS	GN DE TELA		-	65	20	-	-	<i>Durante todo Ciclo</i>
<i>Modo de Preparo: Logo após resfriar no chiller (Choque Térmico).</i>								
COZIMENTO DE FRUTAS EMBALADAS A VÁCUO	GN DE TELA		-	85	35	-	-	-

AUXILIO AOS COZIMENTOS

REGENERAÇÕES

(* Alimento resfriado - # Alimento congelado)

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
* LASANHA	GN LISA 4CM			140	15	-	-	-
* CARNE BOVINA ASSADA	GN LISA 4CM		MIN	150	10	-	-	-
* FRANGO ASSADO COM BATATAS	GN LISA 4CM		-	140	10	-	-	-
LEGUMES COZIDOS	GN DE TELA		-	100	*7 #11	-	-	-
* BERINJELA A JULIENNE	GN LISA 2CM		-	90	20	-	-	-
# PÃES COZIDOS	GRELHA		MIN	180	8	-	-	-
PRATOS MONTADOS	GN DE TELA		-	150	6	-	-	<i>Durante todo Ciclo</i>
ALIMENTOS PRONTOS EMBALADOS A VÁCUO	GN DE TELA		-	90	7	-	-	-

Tempo e temperatura somente indicativos. Respeitar as indicações da embalagem.

AUXILIO AOS COZIMENTOS

IGUARIAS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO						
FEIJOADA	TACHO DE BARRO + GRELHA OU GN LISA 6,5CM		MAX	150	90	-	-	-
MOQUECA DE PEIXE CAPIXABA	TACHO DE FERRO + GRELHA OU GN LISA 6,5CM		MAX	160	40	-	-	-
MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO	TACHO DE FERRO + GRELHA OU GN LISA 6,5CM		MAX	160	40	-	-	-
RABADA	TACHO DE BARRO + GRELHA OU GN LISA 6,5CM		-	100	40	-	-	-
CARNE SECA COM ABÓBORA (JABÁ COM JERIMUM)	TACHO DE BARRO + GRELHA OU GN LISA 4CM		MAX	160	45	-	-	-
<i>Modo de Preparo: Cozinhar a carne com o tempero. Após vinte minutos colocar a abóbora.</i>								
DOBRADINHA	TACHO DE PEDRA + GRELHA OU GN LISA 6,5CM		-	100	20	-	-	-
PAELLA VALENCIANA	TACHO DE COBRE + GRELHA OU GN LISA 6,5CM		MED	150	15			
RATATOUILLE PROVENÇAL	TACHO DE FERRO + GRELHA OU GN LISA 2CM			180	10			

