



MANUAL DO **USUÁRIO**

CROYDON

Símbolo de Qualidade

FORNOS
COMBINADOS

ÍNDICE ANALÍTICO

MANUAL OPERACIONAL	3
INFORMAÇÕES GERAIS	4
EFETUANDO A PROGRAMAÇÃO PASSO-A-PASSO	5
EFETUANDO A LIMPEZA DIÁRIA DO FORNO	9
PEQUENAS ANOMALIAS E POSSÍVEIS SOLUÇÕES	10
AUXÍLIO AOS COZIMENTOS	12
GRÃOS E SEMENTES	12
MASSAS	13
CARNES: CORDEIRO	14
CARNES: BOVINO	14
CARNES: SUÍNOS	16
CARNES: CAÇAS	16
CARNES: AVES	17
OVOS	18
PEIXES, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS	19
LEGUMES E VERDURAS	21
PÃES, PIZZA E SALGADOS	23
DOCES E SOBREMESAS	25
FRUTAS	28
MOLHOS	29
VÁCUO E PASTEURIZAÇÃO	29
REGENERAÇÕES	30
IGUARIAS	31

MANUAL OPERACIONAL

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 cozimentos são somente indicações e os resultados poderão ser diferentes dos aqui 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(a) operador(a) conhecer as normativas de segurança vigentes e respeitá-las. O fabricante não se responsabiliza pelos eventuais danos causados ao forno, aos locais e as pessoas, caso não sejam respeitadas as normativas de segurança vigentes.

A utilização do forno é estritamente reservada ao 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 DIÁRIA DO FORNO'**.

Recomenda-se que as crianças sejam supervisionadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

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 requeridas diretamente ao fabricante no endereço abaixo:

Estrada São Lourenço, 891 - Capivari - Duque de caxias
CEP 25243-150 - Rio de Janeiro - Brasil
www.croydon.com.br

INFORMAÇÕES GERAIS

Prezado(a) operador(a),

É com máxima satisfação que apresentaremos, nas páginas a seguir, todos os detalhes para que a instalação, ou reparo, destes fornos seja fácil, segura e confortável.

Em primeiro lugar, aconselhamos o uso de utensílios adequados ao tipo de alimento x cozimento. As bandejas, ou Gn's, 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.



ATENÇÃO: Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos a serem cozidos, que se tornem fluidos pelo aquecimento em níveis mais altos do que podem ser facilmente observados.

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 mais alimentos diferentes ao mesmo tempo som transmissão de sabores, sempre que processados na mesma modalidade, exemplo: **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 gotejamentos entre os diferentes alimentos. Selecione um tempo no timer, iniciando pelo alimento que requer o menor tempo. Ao esgotá-lo, retire o alimento e re-acione 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 frita** - pré-aquecer o forno em modo **SECO 220°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. A inteligência ecológica é um exercício de cidadania.

CAPACIDADE DE CARGA:

	H061-E/G	H101-E/G	H062-E/G	H102-E/G
Frangos	12 pçs	18 pçs	24 pçs	36 pçs
Arroz	30 kg	50 kg	60 kg	100 kg
Legumes	21 kg	35 kg	42 kg	70 kg
Pães/h (50 g)	384 pçs	640 pçs	768 pçs	1.280 pçs

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°C~270°C



Cozimento em Modo Combinado - 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°C~270°C

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

1x - VAPOR MÍNIMO - 2x - VAPOR MÉDIO - 3x - VAPOR MÁXIMO



Os respectivos indicadores irão se iluminar.

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°C~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 a alta temperatura para outra com temperatura inferior. Se quiser visualizar o valor de descida da temperatura, programe 5 minutos, ou mais, no timer, e aparecerá no visor do termostato a temperatura real interna da câmara de cozimento. Pode ser acionado também, ao abrir a porta, que se espalhe no local. Para se obter agilidade nos dois casos, acione o dispositivo **DRY-SYSTEM**.



EFETUANDO A PROGRAMAÇÃO **PASSO A PASSO**



Funcionamento em Modo Limpeza (Higienização do forno)

Nesta função o vapor será acionado automaticamente, bastando apenas selecionar o tempo necessário conforme o grau de sujeira. A temperatura é pré-fixada, mas, dependendo do produto de limpeza, poderá ser ajustado. Faixa de regulação 50°C~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 o **TERMOSTATO**, o **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)

***Versão sem programação de tempo por trilho**

Pode ser programado em sentido horário para aumentar e anti-horário para diminuir o tempo. Faixa de regulação do tempo 0:01~9:59(H:M). Após três segundos de ter selecionado o tempo desejado, será dada a partida ao cozimento. Isto será indicado com um pontinho piscando no display e, logo em seguida, o mesmo mostrará o tempo faltante. Ao esgotar-se totalmente o tempo selecionado, o forno será automaticamente desligado, e um alarme sonoro intermitente será acionado. Para desativá-lo será necessário rodar, em qualquer sentido, o botão deste comando.

Ao terminar uma operação, ou ao desligar o forno, será memorizado o último valor de tempo utilizado.

***Versão com programação de tempo por trilho**

PROGRAMANDO O TEMPO DE CADA TRILHO

Para iniciar a função tempo, dê um leve giro no sentido horário no manipulador ao lado do display digital de tempo para que o mesmo saia do **OFF** e passe para o número do trilho desejado.



Ex.:
Trilho 01



Trilho 02



Nesta função nós podemos programar o tempo de cozimento individualmente por trilho. Primeiro escolha qual trilho você quer determinar o tempo, representada por um número precedido de uma linha inferior no display, conforme ilustrado ao lado.

Obs.: A sequência de trilhos é identificada pelos adesivos numerados no painel

EFETUANDO A PROGRAMAÇÃO **PASSO A PASSO**



Logo após a escolha da bandeja, o display exibirá três zeros, sendo o primeiro representando o dígito da hora e os outros dos minutos. Determine o tempo de cozimento girando o manipulador para a direita (sentido horário) para aumentar o tempo e para esquerda para diminuir.

Contagem
Regressiva



Trilha 02



Após realizar a programação de tempo de cada trilha desejado, o display mostrará a contagem regressiva relacionada ao trilha com o menor tempo de cozimento, alternando de tempo em tempo com a indicação de qual trilha se refere aquela contagem regressiva de tempo.



Sempre que o tempo de cozimento programado para um trilha chegar ao fim, o forno irá disparar um aviso sonoro e o display exibirá um aviso de qual trilha está pronto, representado pela letra 'F' e o número do trilha. Ao término do cozimento, o display passa a exibir a contagem regressiva relacionada ao próximo trilha com o menor tempo, e assim por diante.



Quando houver apenas um último tempo programado no forno este irá avisar seu fim com a informação 'END', pois não haverá mais nenhum outro tempo programado para dar sequência.

Caso haja necessidade de reprogramar o tempo de um trilha que já esteja com seu tempo em andamento, basta localizar o trilha no display, girando o manipulador de tempo para a esquerda (sentido anti-horário), e assim que se apresentar o tempo deste, efetuar a alteração, aumentando, ou diminuindo o tempo.

EFETUANDO A PROGRAMAÇÃO **PASSO A PASSO**



SENSOR DE NÚCLEO *(Controle de temperatura interna 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. Logo 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**.



DRY-SYSTEM

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**.



ATENÇÃO!

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

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



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, sem 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.

EFETUANDO A **LIMPEZA DIÁRIA DO FORNO**

Ao 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, puro, sem diluição.
- 5** - Feche a porta e deixe agir por cerca de dez minutos, com o 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 a limpeza do painel de comando e superfícies externas, pois poderá causar danos aos dispositivos eletro-eletrônicos 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 deixadas pelas mãos.
- 10** - Coloque o seletor na posição **OFF** e, **OBRIGATORIAMENTE**, feche os registros da água, do gás (para os modelos 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 ancoragens (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 consequente quebra quando aquecido.



PEQUENAS ANOMALIAS E POSSÍVEIS SOLUÇÕES














Display Timer	Display Termostato	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 interrompido	Verifique junto à distribuidora
t1			O forno não liga	Termostato de segurança da câmara de cozimento acionado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
t2			O forno não liga	Termostato de segurança do COOLER acionado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
Por			O forno não dá início ao cozimento	Porta fechada incorretamente	Feche a porta de maneira correta
			O forno não dá início ao cozimento	TIMER não acionado	Acione o TIMER
	SEn		O forno não dá início ao cozimento	Sensor de temperatura desconectado ou defeituoso	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
tur			O forno não dá início ao cozimento	Sistema de ventilação danificado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
	CO1		O forno não dá início ao cozimento	Comunicação interrompida entre módulo SELETOR e TIMER	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
	CO2		O forno não dá início ao cozimento, ou o cozimento foi interrompido	Comunicação travada entre módulo TIMER e TERMOSTATO	Execute o reset do equipamento, desligando-o (seletor em OFF) e religando-o, após alguns segundos
			O forno não sobe em temperatura	A temperatura escolhida 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

PEQUENAS ANOMALIAS E POSSÍVEIS SOLUÇÕES

Display Timer	Display Termostato	Símbolo	ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	POSSÍVEL SOLUÇÃO
	tc		O alarme sonoro dispara com led piscando	Fornecimento de gás interrompido	Verifique junto à distribuidora
	tc		O forno não sobe em temperatura	Sistema de aquecimento danificado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
H20			O forno não faz vapor	Registro da água fechado	Abra o registro da água
H20			O forno não faz vapor	Fornecimento hídrico interrompido	Verifique junto à distribuidora
H20			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

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Grãos e Sementes

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Arroz Branco/ Arroz Preto*	GN Lisa 6,5cm		—	100	35/45*	—	—
<i>Modo de preparo: 2kg de arroz seco cada GN 1/1. Cada Kg de arroz, coloque 2 litros de água e tempere diretamente na GN.</i>							
Arroz Parbolizado	GN Lisa 6,5cm		—	100	35	—	—
<i>Modo de preparo: 2kg de arroz seco cada GN 1/1. Cada Kg de arroz, coloque 1,8 litros de água e tempere diretamente na GN.</i>							
Pipoca	GN Lisa 2cm 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		 Máximo	120	10	—	—
Pamonha	GN Lisa 6,5cm	 	 Máximo	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 fervura (A). Imergir as pamonhas até a total cobertura. Esgotado o tempo (B), retirar a GN perfurada. A Água poderá ser reaproveitada para alguns cozimentos.</i>							












AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Massas

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Caneloni	GN Lisa 4cm		—	180	15	—	Últimos 5 minutos
Lasanha	GN Lisa 6,5cm		—	180	35	—	—
Massa Gratinada	GN Lisa 4cm		—	230	15	—	Últimos 5 minutos
Massa Seca	GN Lisa + Perfurada 6,5cm	 	 Máximo	250 180	(A) (B)	—	—
<p><i>Modo de preparo: Colocar 5 litros de água na GN lisa e inserir a GN perfurada na lisa. Levar água a fervera (A). Colocar 1 colher de sopa de sal grosso e 1/2 de azeite de oliva. Despejar a massa (500g/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.</i></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	 	 Mínimo	160 200	30 20	65	Durante 2º Ciclo
Lombo	GN Lisa 4cm + Grelha		—	180	15	50	—
Pernil	GN Lisa 4cm + Grelha		—	180	35	65	Durante 2º Ciclo
Modo de preparo: Após 20 minutos, borrifar com vinho branco.							
Pernil Desossado	GN Lisa 4cm		—	100 200	15 60	65	—

Carnes: Bovino

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Carne Assada	GN Lisa 6,5cm		 Médio	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	 	 Médio	180 145	8 80	76	Durante 2º Ciclo
Modo de preparo: Ao terminar o primeiro ciclo, colocar o refogado.							
Costela	GN Lisa 4cm	 	 Médio	110 180	120 30	—	Durante 2º Ciclo
Modo de preparo: No 1º ciclo, cobrir com papel alumínio se, no caso, escolher outros tipos de cozimentos para preparação de outros alimentos simultaneamente. No 2º ciclo, retirar o papel alumínio.							

















AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Carnes: Bovino

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Picadinho	GN Lisa 4cm Esmaltada ou Inox		Mínimo	180	90	—	—
Bife a Milanesa	Grelha ou Tela		—	220	10	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Borrifar os bifes com azeite de oliva antes do cozimento.							
Bife a Rolê	GN Lisa 2cm ou Grelha	 	Médio	220 120	10 50	—	—
Bife Grelhado	Grelha		—	180	10	—	—
Filé Grelhado	Grelha		—	220	10	—	Durante Todo Ciclo
Rocambole de Carne Moída	GN Lisa 2cm		Médio	150	30	80	—
Modo de preparo: Untar a GN com azeite de oliva.							
Bolo de Carne	GN Lisa 2cm		—	160	90	80	—
Kibe	GN Lisa 2cm		—	180	25	—	—
Hamburguer	GN Teflon com Formas		Máximo	180	8	—	—
Bife de Picanha	Grelha		—	220	8	—	Durante Todo Ciclo

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Carnes: Suíno



















ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Leitão (a pururuca)*	Grelha	 	Mínimo	180 220*	60 10*	70	Durante 2° (e 3°)* Ciclo
Modo de preparo: (* No 3° ciclo, borrifar a parte superior com azeite de oliva.							
Lombo Assado	GN Lisa 2cm + Grelha	 	Mínimo	180 200	45 15	70	—
Espeto Misto	Grelha		—	200	15	—	Durante Todo Ciclo
Pernil	Grelha	 	Mínimo	150 180	40 100	78	—
Costeleta	Grelha		—	200	15	—	Durante Todo Ciclo
Bisteca	Grelha		—	200	15	—	—
Linguiça Grelhada	Grelha		—	200	15	—	Durante Todo Ciclo
Torresmo	GN de Tela		—	200	25	—	Durante Todo Ciclo

Carnes: Caças

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Coelho Estufado	GN Lisa 6,5cm		Médio	160	70	—	—
Faisão	Grelha	 	Mínimo	160 200	25 15	—	—
Cortes de Javali	GN Lisa 6,5cm		Médio	170	90	—	—

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Carnes: Aves

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Pato Assado	GN Lisa 4cm	 	Mínimo	170 220	8 30	—	—
Chester	GN Lisa 4cm + Grelha	 	Médio	170 200	20 50	—	Durante 2º Ciclo
Perú Assado	GN Lisa 4cm		—	180	140	—	—
Galinha de Angola Assada	GN Lisa 4cm + Grelha	 	Mínimo	175 200	25 25	—	Durante 2º Ciclo
Frango Assado	Grelha para frangos + GN Lisa 2cm		—	100 180	10 40	—	—
Coxa/Sobrecoxa de Frango Assada	Grelha		Médio	180	35	—	—
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 Todo Ciclo
Modo de preparo: Borrifar com azeite de oliva antes do cozimento e, no caso, untar a GN.							
Peito de Frango	Grelha ou GN Lisa 2cm		—	160	8	—	—
Modo de preparo: Borrifar com azeite de oliva antes do cozimento e, no caso, untar a GN.							




















AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Ovos

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Cozido (Duro)	GN de Tela		—	100	12	—	—
Cozido (Mole)	GN de Tela		—	100	7	—	—
Mexido*	GN Teflon com Formas		—	180	7	—	—
Frito*	GN Teflon com Formas		—	180	7	—	—
Fritada*	GN Lisa 2cm		—	180	12	—	—
*Modo de preparo: Untar a GN com azeite de oliva.							

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Peixes, Moluscos e Crustáceos

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Postas de Corvina Ensopadas	GN Lisa 6,5cm		 Médio	150	30	—	—
Modo de preparo: Cobrir com o molho desejado.							
Posta de Peixe Espada Grelhada	Grelha		—	220	4	—	—
Truta Assada	Grelha		 Mínimo	160 190	8 8	62	Durante 2º Ciclo
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		—	220	4	—	Durante Todo Ciclo
Camarão Cozido	GN de Tela		—	90	12	—	—
Camarão Frito	GN de Tela		—	220	4	—	Durante Todo Ciclo
Lagosta Cozido	GN de Tela		—	95	60	60	—
Lagosta Grelhada	GN de Tela		—	200	15	62	Durante Todo Ciclo
Caranguejo Cozido	GN de Tela		—	90	12	—	—







AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Peixes, Moluscos e Crustáceos

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Filé de Cherne ao Vinho	GN Lisa 4cm	 	 Mínimo	170 200	15 5	—	Durante 2º Ciclo
Atum Assado	GN Lisa 4cm	 	 Mínimo	120 190	20 20	62	Durante 2º Ciclo
Posta de Salmão Grelhada	Grelha		—	220	8	—	Durante Todo Ciclo
Salmão Assado	GN de Tela	 	 Mínimo	175 200	20 20	65	Durante 2º Ciclo
Salmão Cozido	GN de Tela		—	80	40	62	—
Mexilhão	GN Perfurada 4cm		—	90	15	—	—
Ameijoas	GN Perfurada 4cm		—	90	15	—	—






AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Legumes e Verduras

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Batata frita	GN de Tela		—	220	12	—	Durante Todo Ciclo
Batata Assada	GN de Tela		—	180	25	—	—
Batata Cozida	GN de Tela		—	105* 110**	35 40	62	—
Modo de preparo: *Fatiada ou em cubos (3,5kg cada GN). **Inteira.							
Cenoura Cozida	GN de Tela		—	110	35* 40**	—	—
Modo de preparo: *Fatiada ou em cubos (3,5kg cada GN). **Inteira.							
Couve Flor Cozido	GN de Tela		—	100	15	—	—
Couve de Bruxelas Cozido	GN de Tela		—	100	20	—	—
Brócolis Cozido	GN de Tela		—	100	10	—	—
Abóbora em Cubos Cozida	GN Perfurada 4cm		—	100	35	—	—
Abóbora Inteira Cozida (Moranga)	Grelha		 Máximo	130	30	—	—
Modo de preparo: Retirar, em forma de tampa, a parte superior da abóbora.							
Espinafre Cozido	GN de Tela		—	100	4	—	—
Aspargo Cozido	GN de Tela		—	95	12	—	—







AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Legumes e Verduras

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Berinjela Grelhada	Grelha		—	220	8	—	Durante Todo Ciclo
Berinjela a Parmegiana	GN de Tela		—	190	15	—	Últimos 5 Minutos
Cogumelo com Ervas Finas	GN Lisa 4cm	 	Mínimo	160 190	15 15	—	Durante 2º Ciclo
Pimentão Recheado	GN de Tela	 	Mínimo	150 200	20 10	—	Durante 2º Ciclo
Legumes Variados Grelhados	GN de Tela		—	220	8	—	Durante Todo Ciclo
Ervilhas Cozidas	GN Perfurada 4cm		—	100	2	—	—
Vagens Cozidas	GN Perfurada 4cm		—	100	10	—	—
Lentilhas Cozidas	GN Perfurada 4cm		—	100	20	—	—
Favas Cozidas	GN Perfurada 4cm		—	100	2	—	—
Repolho Cozido	GN de Tela		—	100	10	—	—
Beterraba Cozida	GN de Tela		—	110	40	—	—
Modo de preparo: Retirar, em forma de tampa, a parte superior da abóbora.							
Chuchu Cozido	GN de Tela		—	100	35	—	—

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Pães, Pizzas e Salgados

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Pão Francês	GN Perfurada com Canais	 	 Máximo	180 180	(A) 15	—	Durante 2º Ciclo
Modo de preparo: (A) Somente nos primeiros 10 segundos.							
Pão Recheado	GN Lisa de 4cm		—	220	10	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Untar a GN com azeite de oliva.							
Brusqueta Italiana	GN de Tela		—	230	5	—	Durante Todo Ciclo
Torrada	GN de Tela		—	250	5	—	Durante Todo Ciclo
Pizza	GN Lisa 2cm		—	180	7	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Untar a GN com azeite de oliva.							
Torta Salgada	Forma + Grelha		—	170	40	—	Últimos 20 Minutos
Modo de preparo: Untar a GN com azeite de oliva.							
Kibe Assado	GN Esmaltada ou Grelha		—	220	25	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Borrifar com azeite de oliva antes do cozimento.							
Kibe Frito	GN Esmaltada		—	220	15	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Imergir os kibes em óleo frio antes de colocá-los na GN.							

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Pães, Pizzas e Salgados

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Crepe	Forma + Grelha		—	200	7	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Untar a GN com azeite de oliva.							
Pastel	GN de Tela		—	220	5	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Pincelar com azeite de oliva antes do cozimento.							
Salgados Diversos	GN de Tela		—	220	10	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Borrifar com azeite de oliva antes do cozimento.							

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Doces e Sobremesas

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Pudim	GN de Tela+Forma Grelha+Formas Plásticas*		—	100 70*	45 40*	—	—
Quindim	GN de Tela + Formas		 Médio	120	60	—	—
Massa Folhada	GN Lisa 2cm		—	180	35	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga, ou utilizar papel vegetal.							
Pão de Ló	Forma + Grelha		—	160	15	—	Últimos 5 Minutos
Modo de preparo: Untar a forma com manteiga.							
Croissant	GN Lisa 2cm		—	170	2	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga, ou utilizar papel vegetal.							
Torta de Fruta	Forma + Grelha		—	170	35	—	—
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga, ou utilizar papel vegetal.							
Suspiro	GN Lisa 2cm		—	100	7	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga, ou utilizar papel vegetal.							
Pastel de Belém	Forma Unit. + GN Lisa 2cm		—	250	35	—	—
Biscoito Amanteigado	GN Lisa 2cm		—	170	12	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga, ou utilizar papel vegetal.							











AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Doces e Sobremesas

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Merengue	GN Lisa 2cm		—	95	180	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga, ou utilizar papel vegetal.							
Strüdel de Maçãs	GN Lisa 2cm		—	175	20	—	Durante Todo Ciclo
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga, ou utilizar papel vegetal.							
Doce de Leite	GN Lisa 6,5cm		—	250 200	15(A) 2hrs(B)	—	—
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.							
Arroz Doce	GN Lisa 6,5cm + Tampa		—	100	40	—	—
Modo de preparo: 2,5kg de arroz seco cada GN 1/1. Cada kg de arroz coloque 1,5 litros de água e 2 colheres de sopa de açúcar. Após 30 minutos temperar a gosto, mexer e tampar.							
Massa de Rocambole	GN Lisa 2cm		—	180	8	—	—
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga, ou utilizar papel vegetal.							
Bolo de Fubá	Forma + Grelha		—	160	25	—	—
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga.							
Bolo de Milho	Forma + Grelha		—	160	45	—	—
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga.							

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Doces e Sobremesas

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Maçapão	GN Lisa 2cm		—	165	15	—	—
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga.							
Maçapão	GN Lisa 2cm		—	170	15	—	—
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga.							
Vol Au Vent	GN Lisa 2cm		—	190	15	—	—
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga, ou utilizar papel vegetal.							
Brownie	GN Lisa 2cm		—	180	35	—	—
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga, ou utilizar papel vegetal.							
Muffin	GN Lisa 2cm		—	180	35	—	—
Modo de preparo: Untar a GN com manteiga, ou utilizar papel vegetal.							

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Frutas

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Banana Assada	GN de Tela		—	150	10	—	Últimos 5 Minutos
Modo de preparo: Fazer um corte no comprimento da casca.							
Pêra ou Maçã Assada	GN Lisa 4cm		—	150	10	—	—
Modo de preparo: Inteira com casca.							
Pêra ou Maçã Cozida	GN Lisa 2cm		—	100	15	—	—
Modo de preparo: Inteira com casca.							

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Molhos














ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Molho Bolonhesa	GN Lisa 6,5cm		 Médio	150	60	—	—
Molho de Tomate Fresco	GN Lisa 6,5cm		 Médio	150	60	—	—

Vácuo e Pasteurização

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Pasteurização de Frutas Frescas em Vaso de Vidro	GN de Tela		—	85	60	—	—
<i>Modo de preparo: Logo após retirar no chiller (Choque Térmico).</i>							
Pasteurização de Massas Frescas	GN de Tela		—	65	20	—	—
<i>Modo de preparo: Logo após retirar no chiller (Choque Térmico).</i>							
Cozimento de Frutas Embaladas a Vácuo	GN de Tela		—	85	35	—	—



















AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Regenerações

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Lasanha*	GN Lisa 4cm		—	140	15/20	—	—
Carne Bovina Assada*	GN Lisa 4cm		Mínimo	150	10	—	—
Frango Assado com Batatas*	GN Lisa 4cm		Máximo	140	10	—	—
Legumes Cozidos	GN de Tela		—	100	7* 11**	—	—
Berinjela a Julienne*	GN Lisa 2cm		—	90	20	—	—
Pães Cozidos**	Grelha		Mínimo	180	8	—	—
Pratos Montados	Grelha		Médio	150	6	—	—
Alimentos Prontos Embalados a Vácuo	GN de Tela		—	90	7	—	—
<p>Tempo e temperatura somente indicativos. Respeitar as indicações da embalagem. *Alimento Resfriado - **Alimento congelado</p>							

AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

Iguarias

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Feijoada	Tacho de Barro + Grelha ou GN Lisa 6,5cm		 Máximo	150	90	—	—
Moqueca de Peixa Capixaba	Tacho de Ferro + Grelha ou GN Lisa 6,5cm		 Máximo	160	40	—	—
Moqueca de Peixa com Camarão	Tacho de Ferro + Grelha ou GN Lisa 6,5cm		 Máximo	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		 Máximo	160	45	—	—
<i>Modo de preparo: Cozinhar a carne com o tempero. Após 20 minutos, colocar a abóbora.</i>							
Dobradinha	Tacho de Barro + Grelha ou GN Lisa 4cm		—	100	20	—	—
Paella Valenciana	Tacho de Cobre + Grelha ou GN Lisa 6,5cm		 Médio	150	15	—	—
Ratatouille Provençal	Tacho de Ferro + Grelha ou GN Lisa 2cm		—	180	10	—	—

