



MANUAL OPERACIONAL

CROYDON

Símbolo de Qualidade

FORNOS COMBINADOS

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	3
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES	3
3. IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO	4
4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	4
4.1. FORNOS COMBINADOS ELÉTRICOS	4
4.2. FORNOS COMBINADOS GÁS	4
5. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	5
6. INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO	6
7. LIMPEZA	6
8. EFETUANDO A LIMPEZA DIÁRIA DO FORNO	7
9. PEQUENAS ANOMALIAS E POSSÍVEIS SOLUÇÕES	8
10. ORIENTAÇÕES OPERACIONAIS	10
10.1. CAPACIDADE DE CARGA	11
11. EFETUANDO A PROGRAMAÇÃO PASSO A PASSO	13
12. AUXÍLIO AOS COZIMENTOS	16
12.1. GRÃOS E SEMENTES	16
12.2. MASSAS	17
12.3. CARNES: CORDEIRO	18
12.4. CARNES: BOVINO	19
12.5. CARNES: SUÍNO	21
12.6. CARNES: CAÇA	22
12.7. CARNES: AVES	22
12.8. OVOS	23
12.9. PEIXES, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS	24
12.10. LEGUMES E VERDURAS	26
12.11. PÃES, PIZZAS E SALGADOS	28
12.12. DOCES E SOBREMESAS	30
12.13. FRUTAS	32
12.14. MOLHOS	32
12.15. VÁCUO E PASTEURIZAÇÃO	33
12.16. REGENERAÇÕES	33
12.17. IGUARIAS	34

Este equipamento é certificado e atende aos requisitos avaliação da conformidade, conforme:
Portaria n.º 200, de 29 de abril de 2021.
Portaria n.º 267, de 22 de junho de 2021.

1. INTRODUÇÃO

Prezado(a) cliente,

Parabéns pelo seu novo FORNO COMBINADO CROYDON!

Leia atentamente o manual de instruções antes de colocá-lo em funcionamento pela primeira vez. Seguir as instruções deste manual é fundamental para que o equipamento seja utilizado com segurança.

Guarde-o de forma que a equipe de operação do equipamento possa acessá-lo a qualquer momento.

O FORNO COMBINADO CROYDON conta com tecnologia de ponta para que sejam preparados diversos pratos diferentes ao mesmo tempo.

Utilizando seu FORNO COMBINADO CROYDON é possível cozinhar carnes, pescados, aves, acompanhamentos e até produtos de panificação, sejam eles assados, grelhados, refogados, ensopados, cozidos no vapor, etc. graças a sua inteligência de cocção e controle de temperatura onde tudo funciona automaticamente de acordo com a sua programação.

Que seu FORNO COMBINADO CROYDON seja um instrumento para alcance da satisfação de seus clientes.

CROYDON.

2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES

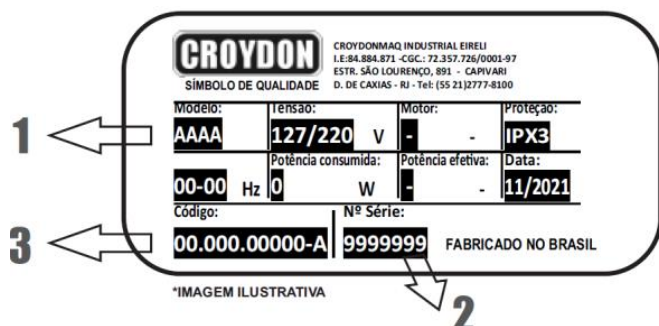
- Para que a garantia não perca seu efeito, respeite minuciosamente as instruções aqui contidas e leia atentamente as condições descritas no **TERMO DE GARANTIA**.
- Os dados contidos nesse manual são fornecidos somente a título informativo. As fotos e desenhos são meras ilustrações. Devido às evoluções tecnológicas, as informações poderão ser alteradas sem aviso prévio.
- Todas as operações não descritas neste manual poderão ser requeridas diretamente ao fabricante no endereço abaixo:

Estrada São Lourenço, 891 - Capivari
Duque de Caxias - RJ
CEP: 25243-150

www.croydon.com.br
forno@croydon.com.br
Tel: (21) 2777-8100

3. IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

- Sempre que necessitar da ASSISTÊNCIA TÉCNICA é muito importante saber identificar seu produto. Localize a etiqueta abaixo na parte traseira ou lateral de seu equipamento.



- 1 MODELO
- 2 Nº DE SÉRIE
- 3 CÓDIGO

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

4.1. FORNOS COMBINADOS ELÉTRICOS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA CONSUMIDA (W)	POTÊNCIA MOTOR (CV)	PESO (+base) (kg)	GRAU DE PROTEÇÃO	DIMENSÕES C X L X A (+base) (cm)
H041	220	6400	1/8	112,0	IPX4	82,0 X 78,0 X 72,0
H061	220	9700	1/4	135,0 (161,5)	IPX4	82,0 X 92,5 X 83,0 (153,0)
H061	380	5600	1/4	135,0 (161,5)	IPX4	82,0 X 92,5 X 83,0 (153,0)
H062	220	15635	1/4	161,0 (190,5)	IPX4	89,0 X 119,0 X 83,0 (153,0)
H062	380	8500	1/4	161,0 (190,5)	IPX4	89,0 X 119,0 X 83,0 (153,0)
H101	220	15695	1/4	165,0 (185,5)	IPX4	82,0 X 92,5 X 111,0 (153,0)
H101	380	8500	1/4	165,0 (185,5)	IPX4	82,0 X 92,5 X 111,0 (153,0)
H102	220	21882	3/4	211,0 (233,5)	IPX4	89,0 X 127,5 X 111,0 (153,0)
H102	380	12500	3/4	211,0 (233,5)	IPX4	89,0 X 127,5 X 111,0 (153,0)

4.2. FORNOS COMBINADOS GÁS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (BTU/h)	POTÊNCIA CONSUMIDA (W)	POTÊNCIA MOTOR (CV)	PESO (+base) (kg)	GRAU DE PROTEÇÃO	DIMENSÕES C X L X A (cm)
H041-G	220	32200	430	1/8	113,0	IPX4	82,0 X 92,5 X 80,0 (150,0)
H061-G	220	64300	430	1/4	135,0 (161,5)	IPX4	89,0 X 119,0 X 80,0 (150,0)
H101-G	220	75500	430	1/4	195,0 (215,5)	IPX4	81,7 X 92,5 X 108,0 (150,0)
H062-G	220	75500	430	1/4	188,5 (217,0)	IPX4	82,0 X 92,5 X 80,0 (150,0)
H102-G	220	97900	882	3/4	249,5 (272,0)	IPX4	89,0 X 124,0 X 108,0 (150,0)

5. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!

LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE OPERAR O EQUIPAMENTO. ELE CONTÉM INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O USUÁRIO, MANTENHA-O PRÓXIMO AO EQUIPAMENTO.

- O equipamento é construído de forma segura e não apresenta riscos se utilizado corretamente conforme as orientações descritas neste manual de instruções.
- Este equipamento destina-se ao uso em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos.
- Riscos de acidentes graves podem ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas. Por isso, **leia atentamente este manual antes de operar o equipamento**, para garantir um melhor desempenho em condições máximas de segurança.
- A utilização do forno é estritamente reservada ao profissional devidamente treinado.

IMPORTANTE

Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho. Este equipamento não se destina a utilização por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Este equipamento é projetado e construído segundo as mais atualizadas normativas em caráter 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 normas de segurança vigentes.

6. INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

IMPORTANTE

A instalação e/ou manutenção do forno combinado deve ser realizada **APENAS** por profissional técnico **qualificado e credenciado**.

Todas as orientações para a instalação, manutenção e reparo constam no **MANUAL TÉCNICO**.



ATENÇÃO!

NUNCA UTILIZE REDUÇÕES, EXTENSÕES OU ADAPTADORES. RISCO DE SUPERAQUECIMENTO OU INCÊNDIO.



- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contato com as partes do equipamento que aquecem.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou profissional qualificado a fim de evitar riscos.
- Manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço deve ser realizado com o equipamento desconectado da energia elétrica.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o seu desgaste prematuro.
- No caso de irregularidades consulte o **TERMO DE GARANTIA** e comunique-se com a Assistência Técnica.

7. LIMPEZA



ATENÇÃO!

PARA SUA SEGURANÇA, RETIRE O EQUIPAMENTO DA TOMADA ANTES DE INICIAR A LIMPEZA.

- Antes da primeira utilização:
 - Importante realizar uma limpeza acurada como descrito no capítulo **8. EFETUANDO A LIMPEZA DIÁRIA DO FORNO**.

- Necessário realizar a limpeza com água e sabão neutro de todas as partes do equipamento que entrarão em contato com o alimento para remover toda sujeira e quaisquer resquícios de produtos químicos utilizados para proteção do equipamento em sua fabricação, evitando assim, a presença de componentes tóxicos em quantidade perigosa.
- O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
 - a) Antes de ser usado pela primeira vez;
 - b) Sempre que houver acúmulo de resíduos na câmara de cozimento;
 - c) Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;
- A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.
- Para limpeza das partes externas, deve-se utilizar apenas um pano úmido e sabão neutro.

NOTA: Evite usar esponja metálica (palha de aço) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos/arranhões ao acabamento e evite o excesso de água para não danificar o equipamento.



ATENÇÃO!

NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O EQUIPAMENTO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR. NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA A VAPOR.

8. EFETUANDO A LIMPEZA DIÁRIA DO FORNO

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



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 e 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 EQUIPAMENTO.

- 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.

NOTA: Caso exista sujeira entre os vidros, abra a porta e remova o vidro interno das ancoragens (foto ao lado), deslizando para cima. Limpe-os com um pano umedecido de produto de limpeza adequado, prestando atenção para não bater com objetos que possam causar micro lesões, com consequente quebra quando aquecido.



9. 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
E I			O forno não liga	Termostato de segurança da câmara de cozimento acionado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado

Display Timer	Display Termostato	Símbolo	ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	POSSÍVEL SOLUÇÃO
			O forno não liga	Termostato de segurança do COOLER acionado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
			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
			O forno não dá início ao cozimento	Sensor de temperatura desconectado ou defeituoso	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
			O forno não dá início ao cozimento	Sistema de ventilação danificado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
			O forno não dá início ao cozimento	Comunicação interrompida entre módulo SELETOR e TIMER	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
			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 temperatura real encontrada	Ajuste a temperatura no termostato
			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
			O alarme sonoro dispara com led piscando	Fornecimento de gás interrompido	Verifique junto à distribuidora
			Não há elevação de temperatura	Sistema de aquecimento danificado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado
			O forno não faz vapor	Registro da água fechado	Abra o registro da água
			O forno não faz vapor	Fornecimento hídrico interrompido	Verifique junto à distribuidora

Display Timer	Display Termostato	Símbolo	ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	POSSÍVEL SOLUÇÃO
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 no item 10. ORIENTAÇÕES OPERACIONAIS, 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 conforme item 8. EFETUANDO A LIMPEZA DIÁRIA DO FORNO
			O forno dá choque	Falta de aterramento adequado	Entre em contato com um serviço técnico autorizado

10. ORIENTAÇÕES OPERACIONAIS

IMPORTANTE

Utilize utensílios adequados ao tipo de alimento e sua forma de cozimento. As bandejas ou cubas GNs devem ter a altura necessária para acomodar os alimentos sem sobrecarga.

- Para facilitar o deslocamento de ar e vapor necessários para obter um excelente cozimento dentro do tempo preestabelecido, e evitar desperdício de energia, recomenda-se a utilização de utensílios adequados com a quantidade correta de alimento.
- Os alimentos não precisam ser descongelados e, respeitando as temperaturas adequadas, em alguns casos específicos, podem ser utilizados recipientes plásticos.

NOTA: É boa prática pré-aquecer o forno, além de pouca energia ser consumida, é preparado o 'ambiente' onde os alimentos serão inseridos.

Lembre-se de não utilizar temperaturas maiores do que for necessário.

- Podem ser cozidos **vários alimentos diferentes** ao mesmo tempo sem transferência de sabores, sempre que processados na mesma modalidade, por 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 Cuba 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 de cozimento. Ao esgotá-lo, retire o alimento e acione novamente o timer com o tempo restante para terminar o cozimento do segundo 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, mantendo o dispositivo **DRY-SYSTEM ativado**, seguindo as mesmas modalidades descritas no exemplo anterior.

10.1. CAPACIDADE DE CARGA

MODELO	H041-E/G	H061-E/G	H101-E/G	H062-E/G	H102-E/G
FRANGOS	8 unidades	12 unidades	18 unidades	24 unidades	36 unidades
ARROZ	20 kg	30 kg	50 kg	60 kg	100 kg
LEGUMES	14 kg	21 kg	35 kg	42 kg	70 kg
PÃES (50g)/h	256 unidades	384 unidades	640 unidades	768 unidades	1.280 unidades



ATENÇÃO!

NÃO SOBRECARREGUE OU FORCE A ENTRADA/ENCAIXE DAS BANDEJAS NO EQUIPAMENTO.

- Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:
 - a) Durante o uso, abra a porta da câmara de cocção com cuidado. É possível que saia vapor quente.

IMPORTANTE

O Forno combinado possui um sistema de segurança com porta de trava dupla que possibilita a abertura em dois estágios. O primeiro, cuja abertura é parcial, serve para que o vapor quente seja dissipado evitando assim risco de queimaduras ao usuário, e o segundo para abertura total da porta.

- b) Para retirar acessórios ou objetos quentes da câmara de cocção, utilize equipamentos de proteção individual, como luvas, aventais e etc.
- c) Durante a operação, somente toque no painel de controle do equipamento e no puxador da porta. As superfícies externas podem chegar a mais de 60°C.



**CUIDADO!
SUPERFÍCIE QUENTE**

ATENÇÃO!

O SÍMBOLO “**CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE**” INDICA QUE A SUPERFÍCIE METÁLICA DO EQUIPAMENTO ATINGE ALTA TEMPERATURA.

PORTANTO, CUIDADO AO TOCÁ-LA DURANTE E/OU LOGO APÓS O USO.

AGUARDE SEU COMPLETO ESFRIAMENTO.

- d) Evite acidentes e somente coloque recipientes com alimentos, principalmente quando carregados com líquidos, nos níveis de prateleira que seja possível enxergar. Caso contrário, o alimento quente poderá derramar sobre a pessoa quando for retirado do equipamento.



ATENÇÃO!

PARA EVITAR ACIDENTES GRAVES POR ESCALDAMENTOS E QUEIMADURAS, NÃO UTILIZE RECIPIENTES CARREGADOS COM LÍQUIDOS QUE PODEM CHEGAR A TEMPERATURAS ELEVADAS EM NÍVEIS DE PRATELEIRAS MAIS ALTOS DO QUE PODEM SER FACILMENTE OBSERVADOS.

11. 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 à alta temperatura para outro com temperatura inferior. Para 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 maior agilidade nos dois casos, acione o dispositivo **DRY-SYSTEM**.





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 regulagem 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)

a) Fornos sem programação de tempo por trilho

Pode ser programado em sentido horário para aumentar o tempo e anti-horário para diminuir o tempo. Faixa de regulagem 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 restante.

Ao esgotar-se totalmente o tempo selecionado, o forno será automaticamente desligado, e um alarme sonoro será acionado. Para desativá-lo será necessário rodar, em qualquer sentido, o botão deste comando.

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



b) Fornos com programação de tempo por trilho

Após ajustar a temperatura no termostato, gire o botão do **TIMER** para que seja exibido o número correspondente ao trilho (bandeja) que deseja definir o tempo de preparo.

O número do trilho aparecerá ao lado de um traço seguido do ponto (ex.: **- .01**)

OBS.: Para facilitar a associação, os trilhos estão identificados ao lado do painel de controle conforme sua disposição dentro do forno.

Quando o botão do **TIMER** é girado o número dos trilhos é modificado.

Após selecionado o trilho, aguarde (aprox. 3 segundos) a informação de tempo surgir no display (**0:00**) então, imediatamente, gire o botão para programar o tempo de preparação referente a este trilho selecionado.

Caso haja outros trilhos carregados e que necessitam programações de tempos diferentes, basta repetir o mesmo procedimento acima escolhendo outro número de trilho e definindo seu tempo da mesma forma apresentada anteriormente. Durante o preparo com vários tempos programados, o display do **TIMER** irá apresentar alternadamente o número do trilho mais próximo de finalizar e o tempo restante.

Ao finalizar o tempo programado para um determinado trilho, o alarme sonoro será acionado e o display indicará a letra **F** e o número do trilho.

Será necessário um pequeno giro no botão do **TIMER** para silenciar o alarme sonoro. O Forno, então, seguirá exibindo o número e o tempo restante do próximo trilho a ficar pronto.

A qualquer momento é possível visualizar/alterar o tempo de um trilho ou iniciar o tempo de outro que acabou de ser carregado.

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 GÁS

Os fornos com alimentação a gás são equipados com um dispositivo eletrônico para monitoramento da combustão. Caso o sistema venha a falhar, um alarme 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.

12. AUXÍLIO AOS COZIMENTOS

- Os auxílios aos cozimentos são somente indicações e os resultados poderão ser diferentes dos aqui descritos.

12.1. GRÃOS E SEMENTES

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Arroz Branco/ Arroz Preto*	GN Lisa 6,5cm		--	100	35/45*	--	--

Modo de preparo: 2kg de arroz seco cada GN 1/1.

Para cada kg de arroz, coloque 2 litros de água e tempere diretamente na GN.

Arroz Parboilizado	GN Lisa 6,5cm		--	100	35	--	--
-----------------------	------------------	---	----	-----	----	----	----






ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
----------	-----------	-----------	---	--	---	---	---

Modo de preparo: 2kg de arroz seco cada GN 1/1.

Para cada kg de arroz, coloque 1,8 litros de água e tempere diretamente na GN.

Pipoca	GN Lisa 2cm e tampar com GN de tela		--	270	3	--	--
--------	-------------------------------------	---	----	-----	---	----	----

Modo de preparo: Forrar de grãos de milho o fundo da GN.











Milho Cozido	GN de tela		 Máximo	120	10	--	--
Pamonha	GN Lisa 6,5cm	 	 Máximo	250 180	(A) 35(B)	--	--

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.

12.2. 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)	--	--

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
							



Modo de preparo: Colocar 5 litros de água na GN lisa e inserir a GN perfurada na lisa. Levar água a fervura (A) com 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.

Nhoque a Romana	GN Lisa 4cm		--	170	25	--	Últimos 10 minutos
-----------------	-------------	---	----	-----	----	----	--------------------












12.3. 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 + Perfurada 6,5cm	 	--	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	--
------------------	-------------	--	----	------------	----------	----	----




12.4. 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.

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.

ALIMENTO	UTENSÍLIO	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














12.5. CARNES: SUÍNO

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Leitão (a pururuca)*	Grelha	  * 	  Mínimo	180 220*	60 10*	70	Durante 2° e 3°* Ciclo














Modo de preparo: *No 3º 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

12.6. CARNES: CAÇA


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	--	--

12.7. CARNES: AVES

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Pato Assado	GN Lisa 4cm	 	 Médio	170 220	8 30	--	--
Chester	GN Lisa 4cm + Grelha	 	 Médio	170 200	20 50	--	Durante 2º Ciclo
Peru Assado	GN Lisa 4cm	 	--	180	140	--	--

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
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 à Milanesa	Grelha ou 35 GN Lisa 2cm		--	200	35	--	--
Filé de Peito de Frango à 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.

12.8. OVOS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Cozido (Duro)	GN de Tela		--	100	12	--	--





ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
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.

12.9. 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	--	--

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
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 Cozida	GN de Tela		--	95	60	60	--
Lagosta Grelhada	GN de Tela		--	220	15	62	Durante todo ciclo
Caranguejo Cozido	GN de Tela		--	90	12	--	--
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

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
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	--	--

12.10. 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:

*Batatas fatiadas ou em cubos (3,5kg cada GN).

** Batatas Inteiras.

Cenoura Cozida	GN de Tela		--	110	35* 40**	--	--
----------------	------------	---	----	-----	-------------	----	----

Modo de preparo:













*Cenouras fatiadas ou em cubos (3,5kg cada GN).

** Cenouras Inteiras.

Couve Flor Cozido	GN de Tela		--	100	15	--	--
--------------------------	------------	---	----	-----	----	----	----




ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
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	--	--
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

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
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	--	--
Chuchu Cozido	GN de Tela		--	100	35	--	--




12.11. 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.

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
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.

Crepe	Forma + Grelha		--	220	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: Borrifar 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.

12.12. 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		--	160	15	--	Últimos 5 minutos
-----------	-------------	---	----	-----	----	----	----------------------

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.

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Merengue	GN Lisa 2cm		--	95	180	--	Durante todo ciclo

Modo de preparo: Untar a GN com manteiga ou utilizar papel vegetal.

Strudel 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.

Bole de fubá	Forma + Grelha		--	160	25	--	--
--------------	----------------	---	----	-----	----	----	----

Modo de preparo: Untar a forma com manteiga.

Bolo de Milho	Forma + Grelha		--	160	45	--	--
---------------	----------------	---	----	-----	----	----	----

Modo de preparo: Untar a forma com manteiga.

Maçapão	GN Lisa 2cm		--	165	15	--	--
---------	-------------	---	----	-----	----	----	----

Modo de preparo: Untar a forma com manteiga.

Vol Au Vent	GN Lisa 2cm		--	190	15	--	--
-------------	-------------	---	----	-----	----	----	----

Modo de preparo: Untar a GN com manteiga ou utilizar papel vegetal.



ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
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.

12.13. 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.

12.14. MOLHOS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Molho Bolonhesa	GN Lisa 6,5cm		 Médio	150	60	--	--

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

12.15. VÁCUO E PASTEURIZAÇÃO

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Pasteurização de Frutas Frescas em Vaso de Vidro	GN de Tela		--	85	60	--	--

Modo de preparo: Logo após retirar no chiller (Choque Térmico).















Pasteurização de Massas Frescas	GN de Tela		--	65	20	--	--
---------------------------------	------------	---	----	----	----	----	----

Modo de preparo: Logo após retirar no chiller (Choque Térmico).

Cozimento de Frutas Embaladas a Vácuo	GN de Tela		--	85	35	--	--
---------------------------------------	------------	---	----	----	----	----	----

12.16. REGENERAÇÕES

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Lasanha*	GN Lisa 4cm		--	140	15/20	--	--
Carne Bovina Assada*	GN Lisa 4cm		 Mínimo	150	10	--	--










ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Frango Assado com batatas*	GN Lisa 4cm		 Máximo	140	10	--	--
Legumes cozidos*	GN de Tela		--	100	7* 11**	--	--
Berinjela Julienne*	GN Lisa 2cm		--	90	20	--	--
Pães Cozidos**	Grelha		 Mínimo	180	8	--	--
Pratos montados	Grelha		 Médio	150	6	--	--
Alimentos prontos embalados à Vácuo	GN de Tela		--	90	7	--	--









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

*Alimento resfriado





**Alimento congelado

12.17. IGUARIAS

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
Feijoada	Tacho de Barro + Grelha ou GN Lisa 6,5cm		 Máximo	150	90	--	--
Moqueca	Tacho de Ferro + Grelha ou GN Lisa 6,5cm		 Máximo	160	90	--	--

ALIMENTO	UTENSÍLIO	COZIMENTO					
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	--	--

Modo de preparo: Cozinhar a carne com o tempero. Após 20 minutos, colocar a abóbora.

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	--	--

32.800.23544-A
REV. 04 (09/2023)

**ACESSE O QR CODE E FAÇA O DOWNLOAD DA
VERSÃO DIGITAL DO MANUAL PARA TÊ-LO EM
MÃOS SEMPRE QUE PRECISAR.**



CROYDONMAQ INDUSTRIAL LTDA.

Estrada São Lourenço, 891

Duaque de Caxias – RJ CEP: 25243-150

www.croydon.com.br

forno@croydon.com.br

Tel: (21) 2777-8100