

MICRO-ONDAS

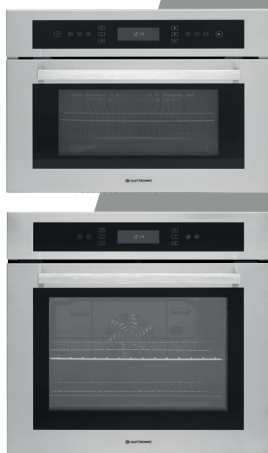
SOLE FLAT 40 L E

FORNO

SOLE MULTIFUNÇÃO DIGITAL 60 CM

FMC-FR-40-SL-2TNA

FM-DG-60-SL-2TNA



COMERCIAL



Acabamento em aço inoxidável e vidro preto. Combinação de forno e micro-ondas, em um mesmo design para deixar o seu espaço ainda mais exclusivo.

60 cm

Largura de 60 cm.



Acabamento Anti-Fingerprint, evitando manchas no inox.

MICRO-ONDAS SOLE FLAT 40 L

40 L

Capacidade de 40 litros.



Timer sonoro: sistema que conta os minutos, avisando quando o tempo preestabelecido termina.



Programação futura: permite escolher que horário o forno liga e desliga, determinando a duração de funcionamento, e o ajuste de função.



Timer operacional: permite selecionar o tempo de preparo do prato. Quando completo, o forno desliga automaticamente.



Grill Elétrico: deixa os alimentos dourados e gratinados.



Função Forno: sistema de aquecimento dos fornos elétricos convencionais, através de resistência.



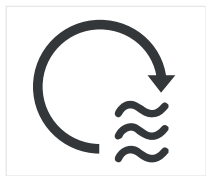
13 funções. Diferentes tipos de aquecimento, adequando-se a diversos pratos e receitas.



Comando Digital: torna a operação do Micro-ondas mais fácil e simples.



Trava de segurança nos botões: trava o painel impedindo que as crianças acionem os botões, evitando possíveis acidentes.

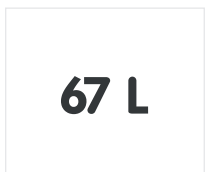


Tecnologia Flat, dispensa o uso do prato giratório, proporcionando um melhor aproveitamento do espaço.



Built-in, o produto é embutido diretamente na mobília, trazendo maior sofisticação e praticidade ao ambiente.

FORNO SOLE MULTIFUNÇÕES DIGITAL 60 CM



Capacidade de 67 litros.



11 funções. Diferentes tipos de aquecimento, adequando-se a diversos pratos e receitas.



Comando Digital: torna a operação do forno mais fácil e simples.



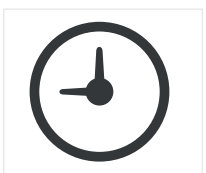
Trava de segurança nos botões: trava o painel impedindo que as crianças acionem os botões, evitando possíveis acidentes.



Porta com vidro triplo: reduz o calor proporcionando maior segurança ao uso. Removível, facilitando a limpeza.



Sistema de convecção: possibilita o preparo de diferentes tipos de prato, garantindo um tempo de cozimento mais rápido e homogêneo.



Timer sonoro: sistema que conta os minutos, avisando quando o tempo preestabelecido termina.



Programação futura: permite escolher que horário o forno liga e desliga, determinando a duração de funcionamento, e o ajuste de função.



Timer operacional: permite selecionar o tempo de preparo do prato. Quando completo, o forno desliga automaticamente.



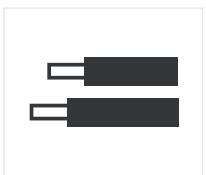
Grill Elétrico: deixa os alimentos dourados e gratinados.



Grade lateral: melhor encaixe das grades e bandejas, podendo selecionar a melhor altura para o preparo ideal de seu prato.



Bandeja esmaltada: para preparar o alimento diretamente nela ou utilizá-la como proteção, evitando respingos de alimentos no forno. Esmalte antiaderente, que facilita a limpeza.



Contém 2 pares de corrediças telescópicas: maior segurança e facilidade na movimentação das grades e bandejas.



Built-in, o produto é embutido diretamente na mobília, trazendo maior sofisticação e praticidade ao ambiente.



MICRO-ONDAS

Cuidados básicos:

Não utilize recipientes metálicos ou louças com pintura metálica para evitar o faíscamento dentro do forno;
Não cozinhe ovos com casca ou qualquer alimento em recipientes fechados como por exemplo vidros com tampa – eles podem explodir;
Retire os arames prendedores de embalagens de plástico ou papel, antes de colocá-los no forno;
Acompanhe os alimentos durante seu preparo;

Técnicas de cozimento:

Mistura dos Alimentos

Uma das principais e talvez a mais importante técnica de cozimento no micro-ondas é a mistura dos alimentos. No fogão, quando misturamos os ingredientes queremos que na verdade essa mistura se una e distribua por igual. Já no micro-ondas, a intenção é a de distribuir melhor o calor. Misture sempre do exterior em direção ao centro pois as bordas sempre aquecem primeiro.

Aquecendo Pães

Sanduíches e outros lanches feitos com pão assado, devem ser embalados para evitar que ressequem.

Verificando o Cozimento

Observe constantemente o preparo dos alimentos no micro-ondas, devido à rapidez do cozimento. Alguns alimentos são deixados no forno até estarem prontos, mas outros como carnes, aves e bolos, devem ser retirados antes do ponto para que terminem de cozinhar durante o período de repouso.

Períodos de Repouso

Os alimentos devem permanecer em repouso de 3 a 10 minutos antes do final do preparo. Estes alimentos devem ser cobertos para manter o calor neste período a menos que devam ter a consistência mais seca (como bolos e biscoitos). Este período finaliza o cozimento e auxilia a reforçar e desenvolver o sabor.

Cobrindo

Ao cobrir os alimentos você mantém o calor, fazendo com que os alimentos cozinhem mais rapidamente. Use uma tampa ou filme plástico para micro-ondas, não esquecendo de manter uma dobra para evitar vazamentos.

Aquecendo líquidos

Evite usar recipientes com laterais baixas e gargalos estreitos. Depois de aquecer, deixe o recipiente no forno por certo tempo. É possível que ocorra o fenômeno de erupção retardada, alguns segundos após o término da operação, podendo espirrar e causar acidentes com queimaduras. Antes de consumir, sempre é importante misturar o líquido. Dessa forma fica seguro consumir.

Temperatura dos alimentos

A temperatura dos ingredientes usados em uma receita fazem uma grande diferença, por exemplo, um bolo preparado com manteiga, ovos e leite gelados, leva muito mais tempo para assar do que um preparado com ingredientes à temperatura ambiente.

Fonte: <http://www.pilotandoumfogao.com.br/2013/03/16/dicas-para-quem-usa-micro-ondas/>

FORNO

A tabela a seguir apresenta os resultados dos testes de receitas utilizadas frequentemente. Cada função tem uma temperatura preestabelecida com base nas análises realizadas, podendo ser facilmente ajustada para atender às preferências pessoais.

No entanto este é apenas um guia e os valores indicados são simplesmente para auxiliar na hora de preparar o seu prato. Podem haver variações de funções e indicações de temperatura nos fornos. Para melhor adequação ao uso, verificar o manual que contém as informações referentes ao modelo específico.

PRATOS	TEMPERATURA		POSIÇÃO DE UTILIZAÇÃO DA GUIA	OPERAÇÕES RECOMENDADAS
	MÍNIMO (°C)	MÁXIMO (°C)		
Preaquecer	-	250	-	
Doces Grandes	190	200	Central	
Suflês	140	160	Central	
Biscoitos	140	160	Central	
Bolo	160	180	Central	
Massas	160	180	Central	
Pizza	200	250	Inferior/Central	
Folhados	200	250	Inferior/Central	
Peixe	200	180	Central	
Linguiça	220	200	Superior	
Assado Lento	170	175	Central	
Assado Rápido	190	200	Central	
Frango	180	200	Central	
Vegetais	170	200	Central	



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MICRO-ONDAS SOLE 40 L BUILT-IN

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de Cocção	Elétrico
Capacidade	40 litros
Funções	20
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	660 x 505 x 655 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	595 x 455 x 569 mm
Peso Bruto	36 kg
Peso Líquido	40 kg
Potência	3.000 W
Corrente	13,7 A
Tensão	220 V
Garantia	2 anos*

FORNO SOLE MULTIFUNÇÕES DIGITAL 60 CM

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Tipo de Cocção	Elétrico
Capacidade	67 litros
Funções	11
Faixa de Temperatura	50 °C – 250 °C
Quantidade de Grades	1
Quantidade de Bandejas Esmaltadas com Grade	1
Quantidade de Corrediças Telescópicas	2
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	645 x 650 x 645 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	595 x 600 x 578 mm
Peso Bruto	33 kg
Peso Líquido	37 kg
Potência	2.700 W
Corrente	12,72 A
Tensão	220 V
Garantia	2 anos*

*Você pode estender sua garantia de 1 para 2 anos, basta se cadastrar no Programa de Relacionamento Inspire-se, no site www.elettromec.com.br



SEGURANÇA/INSTALAÇÃO

Não há cobertura de garantia para defeitos decorrentes de erros em instalações efetuadas por profissionais não credenciados pela Elettromec. Confira os postos de serviços autorizados Elettromec na área “Assistência Técnica” no site www.elettromec.com.br.