

Turbo Forno de Convecção

Ref. *BLT FTH 127V* | *BLT FTH 220V*



Instruções importantes de segurança

As precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas:

1. Leia todas as instruções.
2. Sempre desligue o produto antes de tirá-lo da tomada.
3. Remova o produto da tomada através do plugue, **NUNCA PUXE PELO CABO**.
4. Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, plugue ou parte superior do produto em água ou outros líquidos.
5. Desligue o produto da tomada sempre que não estiver em uso e antes da limpeza.
6. Deixe o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar peças.
7. Não utilizar ao ar livre. Este aparelho não foi projetado para uso ao ar livre.
8. Não coloque o aparelho sobre ou perto de equipamentos elétricos, chamas ou em forno aquecido.
9. Não deixe o cabo pendurado à beira de mesas e balcões ou tocar superfícies quentes. Sempre use o produto em uma superfície estável e plana.
10. Muito cuidado ao mover o aparelho com óleo quente ou outros líquidos quentes.
11. Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso pretendido.
12. Não mover ou levantar o forno de convecção, enquanto o cabo de alimentação ainda está ligado à tomada. Remova o plugue da tomada e retire a parte superior com as duas mãos, mover com cuidado.
13. Antes de tirar a tampa: Desligue o timer desconecte o cabe de alimentação levante a parte superior usando a alça, e coloque a parte superior com o anel de aço inoxidável para baixo em uma superfície plana.
14. Não coloque a parte superior do produto diretamente sobre superfícies laminadas, revestidas, plásticas, de papel ou outras superfícies inflamáveis. Coloque a tampa sobre uma superfície resistente ao calor.
15. Sempre coloque a parte superior do produto na forma antes de ligar o cabo de alimentação e ligar o produto.
16. Não limpe com palha de aço.
17. Esse aparelho somente deve ser concertado em postos autorizados Built. Não opere esse produto se existir marcas de danos ou quebra ou se houver defeito no cabo de alimentação ou plugue.
18. O aparelho não é destinado ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou a falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

Tradição de qualidade

Turbo Forno Convecção

Introdução

O princípio de cocção do forno convecção é a circulação de ar quente em torno do alimento. O alimento preparado torna-se um prato delicioso com o seu sabor natural e de nutrição completo.

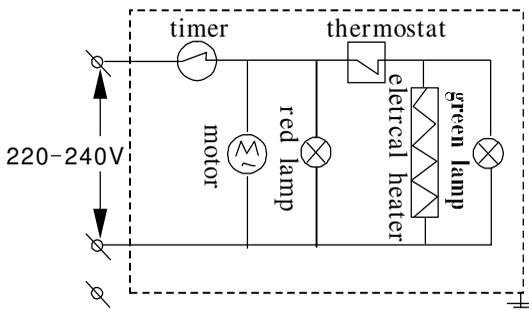
O modelo do forno de convecção foi desenvolvido com aparência atrativa. Sua variação de temperatura é de 65 - 250 °C em seu termostato e 0-60 minutos de timer. Você pode selecionar a temperatura de cozimento e tempo de cozimento de seus alimentos. O ar quente dentro do forno nunca fará fumaça e nunca queimara alimento. Sua cozinha fica limpa e segura livre de contaminações.

O Turbo Forno de Convecção não deixa apenas sua cozinha mais limpa também livra você do trabalho pesado, deixando o ambiente mais agradável.

Características Técnicas

Tensão	220-240 V / 50Hz
Potência nominal	1300W
Termostato	65 – 250 °C
Timer	0-60 minutos
Capacidade do recipiente	Ø 300 x 150 mm
Peso Bruto	8.5 kg
Peso líquido	7 kg

Esquema elétrico



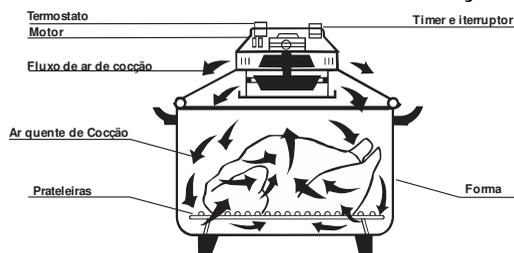
Operação

1. Coloque a prateleira de aço na forma, em seguida, coloque o alimento dentro. Deixe algum espaço entre o alimento e a tampa o forno.
2. Insira o plugue do forno de acordo com a especificação de potência. Não é permitido compartilhar a mesma tomada com outros aparelhos eléctricos.
3. Gire o timer no sentido horário até a temperatura desejada. A lâmpada vermelha acenderá.
4. Defina o tempo no timer e a temperatura necessária, então a luz verde vai acender. A convecção começa a trabalhar.
5. A luz verde pode se desligar antes do tempo devido. Isso mostra o forno atingiu a temperatura selecionada. Quando a temperatura do forno torna-se menor do que o que você precisa, o forno desligará automaticamente o aquecedor ligado e a luz verde irá também ligar para indicar processo de aquecimento

Importante

1. Não coloque a tampa do forno diretamente sobre a mesa após a cozedura, caso contrário, a mesma vai ficar queimada. Coloque-o em um prato ou uma base resistente ao calor.
2. Os dispositivos sobre a tampa do forno não podem ser lavada na água. Lave a tampa com um pedaço de pano limpo e macio no caso fica manchada.
3. A forma pode ser lavada somente após o completo resfriado.

Confira esses recursos em circulação:



Características

1. Multifuncional:

Com o fluxo de ar quente de 65-250°C, o forno de convecção tem as seguintes funções:

- a. Preparar alimentos em diferentes maneiras, incluindo a assar, grelhar, tostar, torrar, fazer churrasco.
- b. Descongelar rapidamente alimentos congelados
- c. Secagem e esterilização
- d. Tampa do forno pode ser colocado em outros recipientes para cozinhar

2. Redução de colesterol

O fato da convecção não usar gordura e dissolver a gordura existente nos alimentos faz com que esse método de cocção seja mais saudável.

3. Economia de tempo e energia

Devido à alta eficiência do ar quente que se deslocam no forno, o tempo de cozimento e o consumo energético são reduzidos ao mínimo. Nossa experiência mostra que o forno de convecção poupa até 20% a mais de eletricidade em comparação com os fornos comuns.

4. Preservar a nutrição dos alimentos e o sabor natural.

Alta temperatura e tempo de cozimento prolongado sempre destrói o nutricional do alimento e altera seu sabor natural. O controle de temperatura e tempo no forno de convecção pode resolver este problema.



Como Refogar

- Coloque os alimentos diretamente sobre a grelha (mais baixa ou alta)
- Para cortes muito grossos de carne, vire o alimento na metade do tempo de cozimento.
- Assim como assar, o tempo pode variar dependendo do corte, tamanho, quantidade de gordura, etc.



Como Cozinhar no vapor

- Você pode cozinhar verduras a vapor, ao mesmo tempo em que você cozinha seu Prato principal, colocando os legumes numa bolsa de alumínio: adicionar algumas gotas de água e de selar a bolsa.
- Você também pode adicionar uma xícara de água na panela de fundo, com ervas e temperos saborosos para os peixes ou legumes a vapor, mas apenas um pouco de água.

✧ Como Fritar

- Você pode ter o mesmo efeito da batata frita por imersão de óleo. Quando preparado em seu forno de convecção. Corte a batata em pequenas tiras. Mergulhe-as em óleo, retire-as do óleo e coloque no forno.
- Para preparar frango frito proceda da mesma forma.

✧ Como Tostar

- Você pode fazer perfeitamente pão torrado e lanche com a convecção do forno sem pré-aquecimento. Basta colocar os alimentos diretamente sobre a grade de arame. Vai ser crocante por fora e ficar mole por dentro.
- Você também pode melhorar o lanche obsoleto como biscoitos, batatas fritas, colocando-os em seu forno de convecção por alguns minutos na temperatura máxima irá trazer de volta a crocância dos alimentos.

✧ Como descongelar

- Você pode usar o forno de convecção para descongelar alimentos de forma mais uniforme do que um forno de microondas, basta definir a temperatura a 100 ° C e verificar a comida cada 5-10 minutos.

✧ **Orientações e avisos gerais**

- Distribuir alimentos uniformemente no forno de convecção para garantir um fluxo constante de ar em todo o alimento.
- A primeira vez que você tentar uma receita, verificar o processo de cozimento por meio da forma de vidro temperado como o tempo de cozimento do forno de convecção é curto.
- Como é pratico colocar os alimentos na prateleira é bom untá-la para evitar que os alimentos grudem na panela.
- O forno de convecção é auto-limpante. Basta colocar 2" de água no fundo e ajustar a temperatura de 100 por 10-12
- Para um forno muito sujo, adicione um pouco de detergente a água para limpar as manchas, caso necessário.

Frango Crocante

Ingredientes:

Frango, um pouco amido, um pouco de vinho, açúcar de malte, mel, vinagre, água quente.

1. Lave e limpe o frango com água fervente e, em seguida com água fria imediatamente.
2. Misture o amido, derreta o açúcar, mel e vinagre com um pouco de água. Aplique a mistura no frango com um pincel várias vezes. Quando a mistura secar, coloque o frango no forno de convecção.
3. Asse o frango 20 minutos com uma temperatura de 150-200 ° C. Em seguida, aplique a mistura e leve ao forno novamente 10 minutos em temperatura baixa.

Lagosta

Ingredientes:

1kg de lagosta, o suco de gengibre, sal, açúcar, conhaque, pimenta do reino. Mantenha a lagosta mergulhada no tempero por cerca de 10-15 minutos, em seguida, coloque-a no forno de convecção 12-15 minutos com temperatura de 140-160 ° C

Tabela de cozimento.

Comida	Tempo	Temperatura
Frango	30-40 min	180-200°C
Peixe	10-15 min	130-150°C
Bolos	10-12 min	140-160°C
Lagosta	12-15 min	140-160°C
Camarão	10-12 min	150-180°C
Lingüiça	10-13 min	120-150°C
Amendoim	10-15 min	140-160°C
Pão torrado	8-10 min	120-140°C
Batata	12-15 min	180-200°C
Asas de frango	15-20 min	150-180°C
Caranguejo	10-13 min	140-160°C
Cachorro quente	5-8 min	190-210°C
Churrasco de costela	18-20 min	220-240°C

Garantia

O Forno Built é garantido por doze meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente pelos postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da nota fiscal de compra. Postos Autorizados são aqueles credenciados pela Built e indicados no folheto de Rede Autorizada em anexo, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria Built.

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico);
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados;
- O defeito do produto decorrente de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado e instalação em rede elétrica imprópria;
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela Built;
- Houver remoção e/ou alteração no número de série ou de plaqueta de identificação do aparelho;

Ônus eventuais por conta do consumidor:

- A garantia regulamentar oferecida pela Built, pressupõe produtos atendidos pelos Postos de Serviços Credenciados Built;
- A instalação do produto é por conta do consumidor;
- Defeitos não existentes ou originados por uso indevido devem ser pagos pelo consumidor;
- O consumidor deverá providenciar o envio do produto a um posto de assistência autorizada caso necessário;
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra e reposição de peças em garantia, são de responsabilidade do consumidor.

Observações

A Built não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir responsabilidades relativa a garantia de seus produtos além dos aqui explicados.

A Built reserva-se no direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

Leia sempre o manual de instruções antes de operar o produto e sempre que tiver dúvidas.

Consulte a rede autorizada Built

www.built.com.br

Tel/Fax: (47) 3363 2359

SAC: 0800 646 9990