

# *Manual do Consumidor*

*Instruções de Operação do Modelo:*

# INOVA COOK



## Sumário

<b>1</b>	<b>ORIENTAÇÕES E DICAS DE SEGURANÇA</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	<b>5</b>
<b>2.1</b>	<b>CONHEÇA O PAINEL DE COMANDOS</b>	<b>5</b>
2.1.1	TELA MODO REPOUSO	5
2.1.2	PÁGINA INICIAL	6
2.1.3	VISÃO GERAL DOS MODOS DE OPERAÇÃO	7
<b>2.2</b>	<b>MODO COMBINADO</b>	<b>10</b>
<b>2.3</b>	<b>MODO COZIMENTO</b>	<b>13</b>
2.3.1	INSERINDO NOVAS RECEITAS E EDITANDO RECEITAS CADASTRADAS	15
<b>2.4</b>	<b>MODO SECO</b>	<b>18</b>
2.4.1	ASSAR	19
2.4.2	FRITAR	19
2.4.3	GRELHAR	20
2.4.4	GRATINAR	20
<b>2.5</b>	<b>MODO RECEITAS</b>	<b>21</b>
<b>2.6</b>	<b>MODO SONDA</b>	<b>23</b>
<b>2.7</b>	<b>MODO REGENERAR</b>	<b>25</b>
<b>2.8</b>	<b>MODO MÚLTIPLA</b>	<b>26</b>
2.8.1	FRITAR	26
2.8.2	GRELHAR	26
2.8.3	GRATINAR	26
<b>2.9</b>	<b>MODO HIGIENIZAÇÃO</b>	<b>28</b>
<b>3</b>	<b>EXEMPLOS DE PREPARAÇÃO</b>	<b>29</b>
<b>3.1</b>	<b>ACESSÓRIOS</b>	<b>29</b>

<b>3.2</b>	<b>ACOMPANHAMENTOS</b>	<b>33</b>
<b>3.3</b>	<b>PEIXES</b>	<b>36</b>
<b>3.4</b>	<b>AVES</b>	<b>37</b>
<b>3.5</b>	<b>SUÍNO</b>	<b>38</b>
<b>3.6</b>	<b>CARNES</b>	<b>39</b>
<b>3.7</b>	<b>PADARIA E CONFEITARIA</b>	<b>40</b>
<b>4</b>	<b>ASSISTÊNCIA TÉCNICA</b>	<b>41</b>
<b>4.1</b>	<b>ASSISTÊNCIA TÉCNICA POR REGIÃO</b>	<b>41</b>
<b>4.2</b>	<b>CONDIÇÕES DE GARANTIA</b>	<b>41</b>

---

## 1 Orientações e Dicas de Segurança

- Aguarde alguns segundos para abrir totalmente a porta do forno. Abra uma pequena fresta, aguarde o vapor sair e então abra a porta, evitando assim risco de queimaduras;
- Nunca utilize a mangueira com o forno acima de 100°C, isto pode danificar o forno;
- Limpe o forno diariamente por dentro e por fora seguindo as instruções de limpeza contidas neste manual;
- Nunca utilize água para a limpeza do painel do forno;
- O lado da placa do forno não pode estar a menos de 40 cm de distância de uma fonte de calor como grelhas, fritadeiras, etc.;
- Os suportes para GN e a grade de proteção da resistência são removíveis. Para retirá-los é necessário erguer e remover dos pinos de encaixe inferior, mover a grade para o centro da câmara e soltar dos pinos superiores.

## 2 Instruções de Uso

### 2.1 Conheça o Painel de Comandos

#### 2.1.1 Tela Modo Repouso

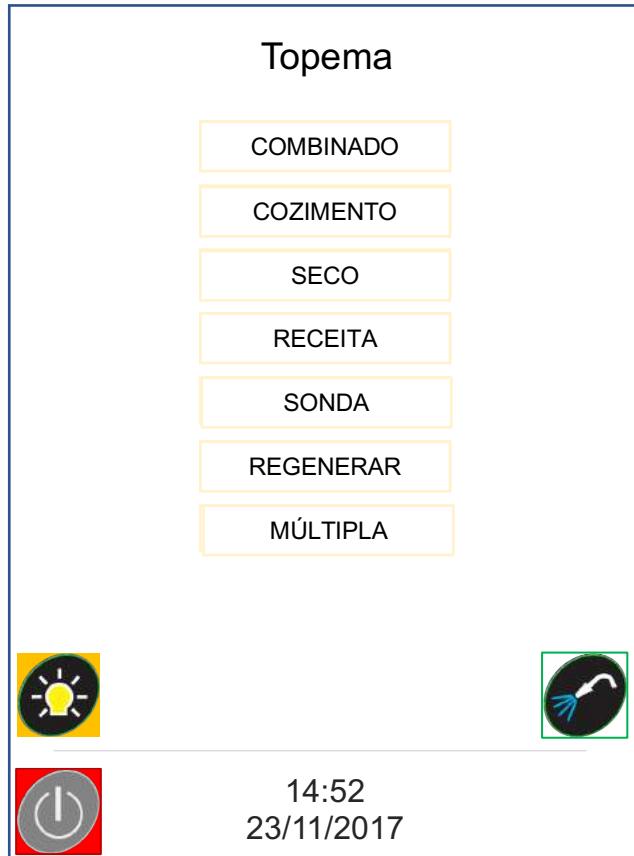
Tela Inicial em Modo Stand by

Marca:

- Hora
- Data



## 2.1.2 Página Inicial



## 2.1.3 Visão Geral dos Modos de Operação

Modo Combinado	Modo Cozimento	Modo Seco
<p>Topema</p> <p>COMBINADO</p> <p>  </p> <p>60°C 27°C</p> <p>50%</p> <p>0</p> <p>INICIAR</p> <p> </p> <p>14:52 23/11/2017</p>	<p>Topema</p> <p>COZIMENTO</p> <p>ABOBRINHA CUBOS</p> <p>ABÓBORA CUBOS</p> <p>ARROZ</p> <p>BATATA CUBOS</p> <p>BETERRABA INTEIRA</p> <p>  </p> <p>   </p> <p>14:52 23/11/2017</p>	<p>Topema</p> <p>SECO</p> <p>ASSAR</p> <p>FRITAR</p> <p>GRELHAR</p> <p>GRATINAR</p> <p> </p> <p>14:52 23/11/2017</p>

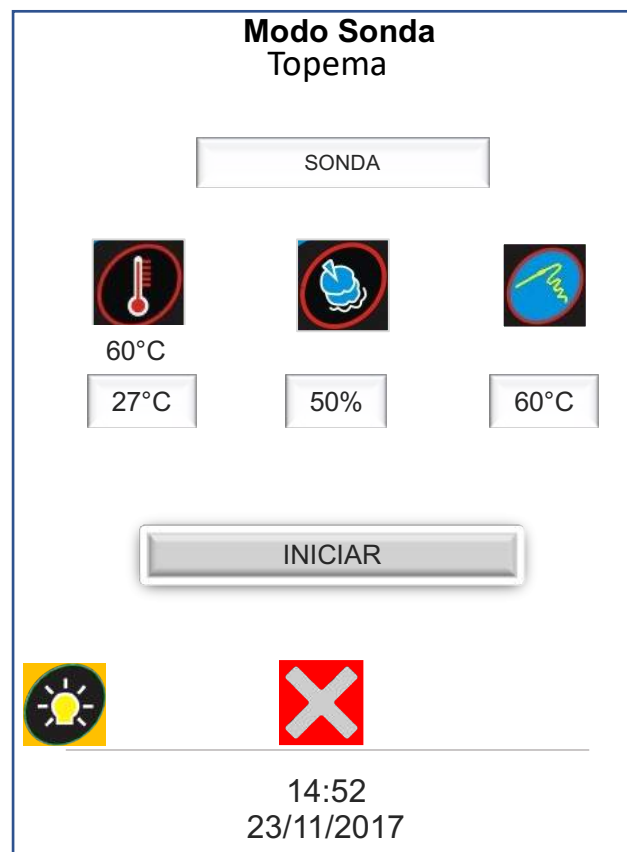
No modo combinado, você pode escolher a temperatura, quantidade de vapor e tempo para a cocção do produto. Para a descrição consulte o capítulo Modo Combinado.

No modo cozimento é possível selecionar diversos alimentos para serem cozidos ao mesmo tempo. Para a descrição consulte o capítulo Modo Cozimento.

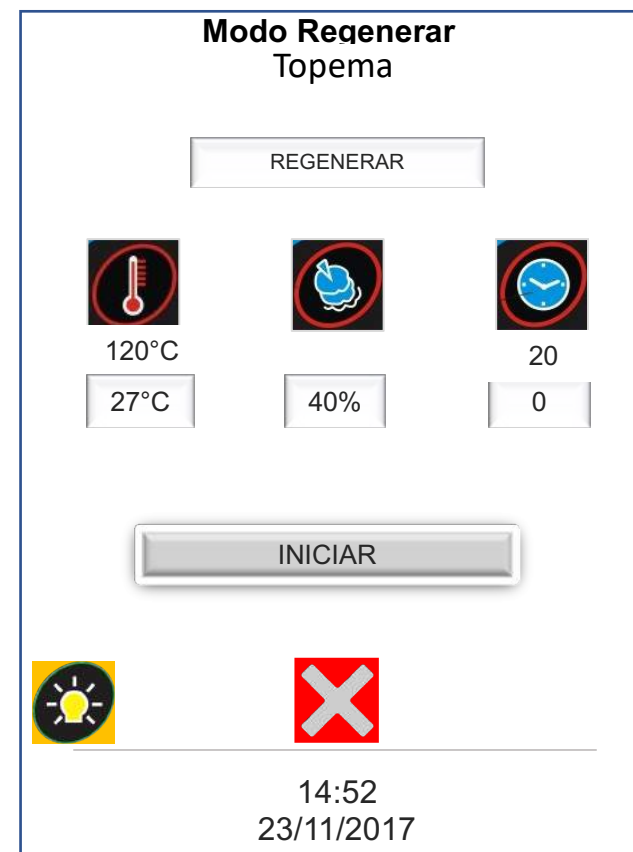
No modo seco, você pode optar entre assar, fritar, grelhar ou gratinar. Para a descrição consulte o capítulo Modo Seco.



No modo receitas, você pode escolher uma receita cadastrada e iniciar a cocção do alimento. Para a descrição consulte o capítulo Modo Receitas.



No modo sonda é possível selecionar a temperatura de centro desejada para o alimento. Para a descrição consulte o capítulo Modo Sonda.

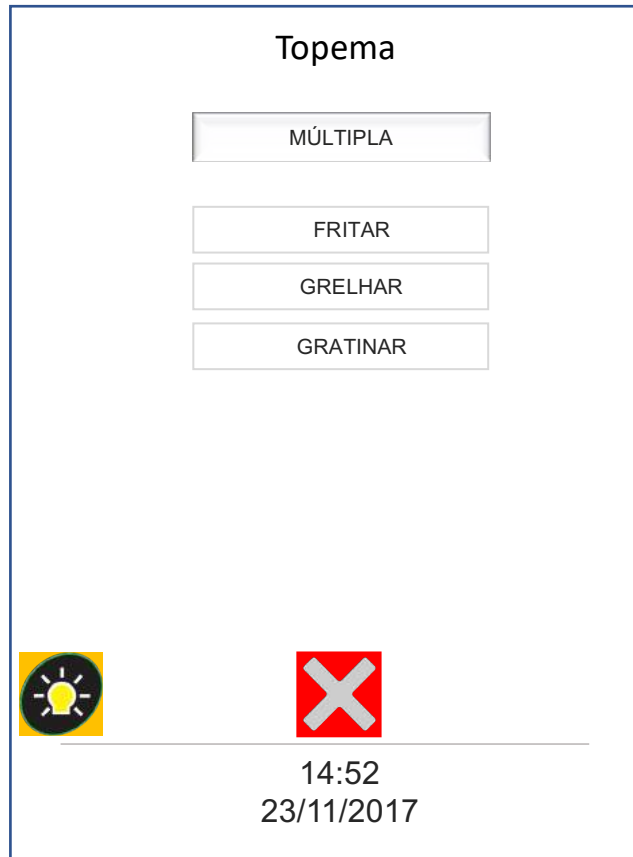


No modo regenerar, você pode optar entre assar, fritar, grelhar ou gratinar. Para a descrição consulte o capítulo Modo Seco.

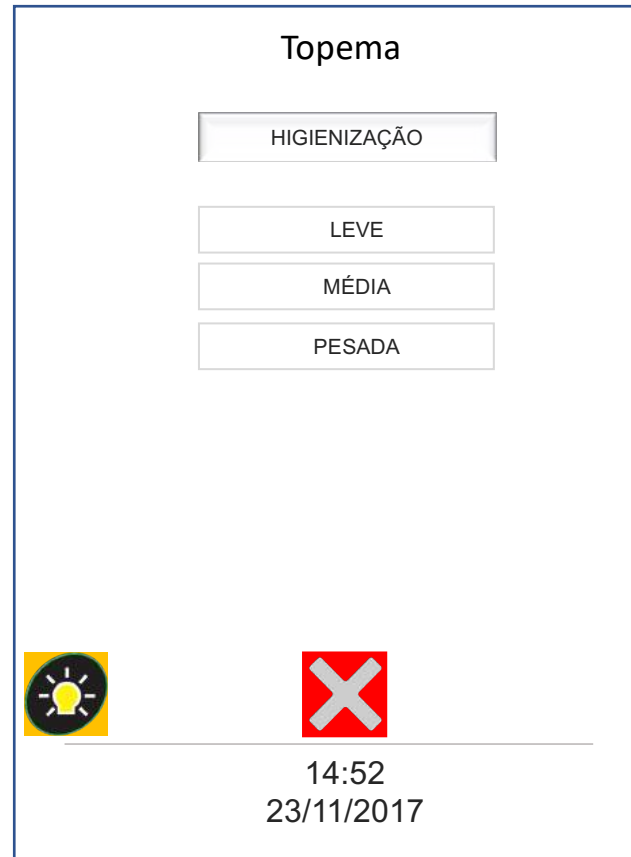
**Modo Múltipla**

**Modo Higienização**





No modo múltipla, você pode escolher um tipo de cocção e iniciar o tempo para a cocção do alimento. Para a descrição consulte o capítulo Modo Múltipla.



Na higienização é possível selecionar três níveis de limpeza levando em consideração o nível de sujeira do forno. Para a descrição consulte o capítulo Higienização.

## 2.2 Modo Combinado

O modo combinado consiste em selecionar a temperatura, quantidade de vapor e tempo. Para ajustar estes parâmetros é preciso pressionar por alguns segundos o parâmetro a ser ajustado e então através do teclado numérico selecionar o valor desejado. Após a alteração do parâmetro desejado, selecionar o botão INICIAR (Etapa 1) e será iniciado o pré-aquecimento do forno (Etapa 2). Aparecendo o aviso de Forno PRONTO, o carregamento do forno pode ser efetuado (Etapa 3). Assim que a mensagem FIM DE PROCESSO aparecer na tela os produtos estão prontos e podem ser retirados do forno (Etapa 4). Caso queira reiniciar o processo selecionar o botão vermelho (Etapa 5), cancelar a operação (Etapa 6), voltando a tela inicial e selecionando todos os parâmetros novamente.

**ATENÇÃO!** Colocar os produtos somente quando o forno estiver pronto.

**Etapa 1**  
Topema

COMBINADO

 180°C	 80%	 30
60°C		30

INICIAR

14:52  
23/11/2017

**Etapa 2**  
Topema

COMBINADO

 180°C	 80%	 30
60°C		30

PREPARANDO O FORNO

14:52  
23/11/2017

**Etapa 3**  
Topema

COMBINADO

 180°C	 80%	 30
180°C		30

FORNO PRONTO

14:52  
23/11/2017

**Etapa 4**  
Topema

COMBINADO

  
 180°C  
 60°C

  
 80%

  
 30  
 30

FIM DO PROCESSO



  
 14:52  
 23/11/2017

**Etapa 5**  
Topema

COMBINADO

  
 180°C  
 60°C

  
 80%

  
 30  
 30





  
 14:52  
 23/11/2017

**Etapa 6**  
Topema

COMBINADO

DESEJA SAIR?

  
 14:52  
 23/11/2017



### 2.3 Modo Cozimento

O modo cozimento já possui temperatura e quantidade de vapor pré-definidos, sendo elas respectivamente 100°C e 80%. Para iniciar um processo de cozimento, selecionar na tela inicial o item cozimento e então selecionar todos os produtos que serão cozidos. Após a seleção dos produtos, selecionar o botão verde e o forno começará o processo de pré-aquecimento. Assim que o aviso de FORNO PRONTO aparecer na tela, inserir as GNs com os produtos no forno e aguardar. Cada vez que o tempo de cozimento de um produto for atingido, o forno emitirá um aviso sonoro e o nome do produto aparecerá no final da tela, este processo se repetirá até que todos os produtos da lista terminem seu cozimento. Quando o processo terminar, é possível reiniciar o processo com uma nova seleção de produtos pressionando o botão vermelho e voltando para o cozimento, ou é possível finalizar o processo, pressionando o botão vermelho e voltando para a tela inicial.

**OBS:** Sempre que desejar ver os parâmetros em que o forno está trabalhando, dar um toque na tela e a temperatura, vapor e tempo total do processo aparecerão na tela. Após 30 segundos a tela voltará para a lista dos alimentos.

Este programa é utilizado principalmente para cozinhar e branquear. Normalmente utiliza-se água para cozinhar produtos como batatas, legumes, carnes, peixes e ovos. Neste equipamento, a água é substituída por vapor.

Vários alimentos podem ser cozidos ao mesmo tempo, sem contaminação cruzada de sabor e odor. A porta pode ser aberta a qualquer hora para se checar o grau de cozimento dos alimentos.

**ATENÇÃO!** Tome cuidado ao abrir a porta do forno. O vapor quente do forno pode causar queimaduras!

A preservação da consistência, cor e sabor de alimentos cozidos sob vapor é muito superior. Podem ser utilizadas bandejas lisas ou perfuradas para o cozimento. O uso de perfuradas reduz o tempo de cocção.

Para legumes e batatas é preferível usar bandejas perfuradas com uma profundidade máxima de 65 mm. Se você quiser recolher a água de condensação do alimento para aproveitá-la numa sopa ou molho, coloque uma bandeja lisa abaixo da perfurada.

A maneira de temperar batatas e legumes muda quando você cozinha sob vapor. Como temperos e sabores não se perdem na água de cocção, eles podem ser reduzidos. As batatas são temperadas com um pouco de sal fino antes de serem cozidas. Legumes são temperados depois de cozidos com ajuda de manteiga, ervas etc.

### Etapa 1 Topema






14:52  
23/11/2017

### Etapa 2 Topema

[030] ARROZ  
 [018] BATATA CUBOS




1  
2  
3

14:52  
23/11/2017

### Etapa 3 Topema

[012] ARROZ  
✓ [000] BATATA CUBOS




1  
2  
3

14:52  
23/11/2017

### **2.3.1 Inserindo Novas Receitas e Editando Receitas Cadastradas**

Para adicionar novas receitas no modo de cozimento, selecionar o botão + (Etapa 1) e uma tela de receita aparecerá (Etapa 2). Como os parâmetros temperatura e vapor são iguais, só é necessário inserir o nome do produto e seu tempo de cocção (Etapa 3) e então ele aparecerá na lista, classificado por ordem alfabética (Etapa 4).

O ajuste dos parâmetros é feito pressionando o parâmetro a ser ajustado, então o teclado aparecerá, então só será necessário adicionar seu nome ou temperatura através do teclado e apertar o OK.

Para editar um produto cadastrado, pressionar seu nome, uma tela de edição abrirá e será possível editar seu nome e o tempo de cocção.

**OBS:** A mesma operação descrita acima é utilizada para cadastrar produtos no modo seco (assar, fritar, grelhar e gratinar).

**Etapa 1**



**Etapa 2**  
Topema

COZIMENTO

ABOBRINHA CUBOS



ABÓBORA CUBOS

ARROZ

BATATA CUBOS

BETERRABA INTEIRA

← █ →

14:52  
23/11/2017

COZIMENTO

NOME

Tempo: 000 min

14:52  
23/11/2017



**Etapa 3**

COZIMENTO

BATATA DOCE

Tempo: 020 min

14:52  
23/11/2017

**Etapa 4**

Topema

COZIMENTO


ABOBRINHA CUBOS

ABÓBORA CUBOS

ARROZ

BATATA CUBOS

BATATA DOCE 

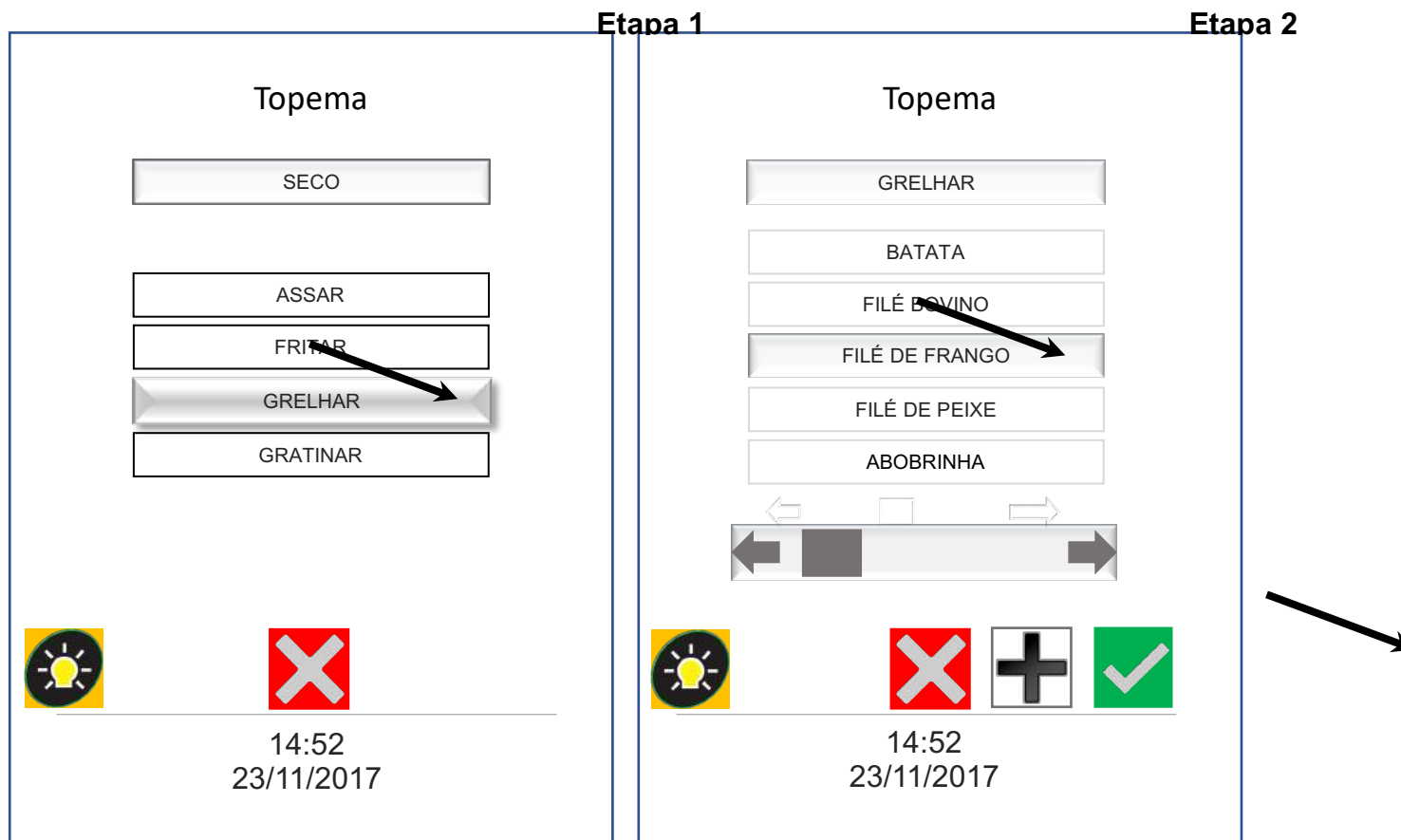
   

14:52  
23/11/2017

## 2.4 Modo Seco

No modo seco há 4 possíveis tipos de cocção a serem utilizados, o assar, fritar, grelhar e gratinar. Para iniciar o processo de cocção no modo seco, selecionar na tela inicial o item seco e então selecionar entre os modos secos disponíveis (Etapa 1). Após a seleção entre assar, fritar, grelhar e gratinar, selecionar os produtos, então selecionar o botão verde (Etapa 2) e o forno começará o processo de pré-aquecimento. Assim que o aviso de FORNO PRONTO aparecer na tela, inserir as GNs com os produtos no forno e aguardar. Cada vez que o tempo de cozimento de um produto for atingido, o forno emitirá um aviso sonoro e o nome do produto aparecerá no final da tela, este processo se repetirá até que todos os produtos da lista terminem sua cocção. Quando o processo terminar, é possível reiniciar o processo com uma nova seleção de produtos pressionando o botão vermelho e voltando para o seco, ou é possível finalizar o processo, pressionando o botão vermelho e voltando para a tela inicial.

**OBS:** O modo de operação para assar, fritar, grelhar e gratinar é o mesmo, a única variação que existe entre os modos é a sua temperatura de operação.



### 2.4.1 Assar

O assar possui a temperatura de 145°C e 0% de vapor. Os produtos desejados devem ser selecionados e então teclar

### 2.4.2 Fritar

A fritura possui temperatura de 200°C e 0% de vapor. Os produtos desejados devem ser selecionados e então colocados no forno.

### **2.4.3 Grelhar**

O grelhar possui temperatura de 265°C e 0% de vapor. A cada produto escolhido, é necessário escolher seu ponto (mal passado, ao ponto ou bem passado), após sua seleção selecionar o OK e colocar os produtos no forno.

### **2.4.4 Gratinar**

O gratinar possui temperatura de 275°C e 0% de vapor. Os produtos desejados devem ser selecionados e então colocados no forno.

## **2.5 Modo Receitas**

No modo receitas é possível cadastrar uma receita com até 3 etapas de temperatura, vapor e tempo. Para iniciar o processo de cadastramento de receitas, selecionar o botão + (Etapa 1) e então uma tela de edição irá abrir. Editar o nome da receita e as etapas clicando sobre cada uma delas e gravar através do disco de armazenamento (Etapa 2). Caso não sejam utilizadas todas as etapas é necessário zerar as etapas não utilizadas. No modo receitas, toda receita que não se encaixar nas temperaturas dos modos de cocção anteriores podem ser salvos no modo receitas. Após salvar, a receita aparecerá em ordem alfabética juntamente com as outras receitas (Etapa 3). Para iniciar seu processo selecionar seu nome e o forno começará a aquecer.

### Etapa 1

RECEITAS

- LAGARTO
- LEITÃO A PURURUCA
- PERNIL SEM PELE

← █ →




  

14:52  
23/11/2017

### Etapa 2

PERNIL COM PELE

Etapa	Temperat. (° C)	Vapor (%)	Tempo (min)
1	200	0	10
2	160	40	150
3	250	0	5

14:52  
23/11/2017

### Etapa 3

RECEITAS

- LAGARTO
- LEITÃO A PURURUCA
- PERNIL SEM PELE
- PERNIL COM PELE

← █ →

14:52  
23/11/2017

## 2.6 Modo Sonda




O modo sonda consiste em selecionar a temperatura, quantidade de vapor e temperatura da sonda (temperatura interna do produto). Para ajustar estes parâmetros é preciso pressionar por alguns segundos o parâmetro a ser ajustado e então através do teclado numérico selecionar o valor desejado. Após a alteração do parâmetro desejado, selecionar o botão INICIAR (Etapa 1) e será iniciado o pré-aquecimento do forno (Etapa 2). Aparecendo o aviso de Forno PRONTO, o carregamento do forno pode ser efetuado (Etapa 3). Assim que a mensagem FIM DE PROCESSO aparecer na tela o produto está pronto e pode ser retirado do forno. A sonda é utilizada quando é necessário garantir que o centro do produto esteja em uma temperatura específica, garantindo assim que sua cocção foi realizada corretamente.

**OBS:** Nunca colocar a sonda em produtos congelados.



O controle visual de assados em fornos comuns exige muita experiência e atenção, além de checagem constante. Com este programa é o equipamento que controla o assado. Uma vez que o termômetro esteja completamente inserido no produto e a temperatura desejada escolhida, você não precisa se preocupar, pois o controle é automático. Quando a temperatura selecionada for alcançada, o alarme soa e você pode retirar o produto do forno.

**Etapa 1**  
Topema

SONDA

 180°C	 80%	 180°C
60°C	80%	60°C

INICIAR

	
---	---

14:52  
23/11/2017

**Etapa 2**  
Topema

SONDA

 180°C	 80%	 180°C
60°C	80%	60°C

PREPARANDO O FORNO

	
---	---

14:52  
23/11/2017

**Etapa 3**  
Topema

SONDA

 180°C	 80%	 180°C
60°C	80%	60°C

FORNO PRONTO

	
---	---

14:52  
23/11/2017



## 2.7 Modo regenerar

Neste programa, alimentos pré-cozidos serão regenerados utilizando a temperatura de 120°C e 40% de vapor. Após o pré-aquecimento, colocar os pratos ou alimentos dentro do forno. O tempo utilizado varia com a quantidade de alimento dentro do forno. Molhos devem ser adicionados após a regeneração.

The image displays two screenshots of a control panel for 'Topema' in 'REGENERAR' mode. Both screenshots show the same parameters: 120°C (main temperature), 27°C (current temperature), 40% vapor, and a 20-minute timer. The left screenshot shows the 'INICIAR' button, while the right screenshot shows the 'FIM DE PROCESSO' button. Both screenshots also feature a lightbulb icon and a red 'X' icon, with the date and time 14:52 23/11/2017 displayed at the bottom.

Parameter	Left Screenshot	Right Screenshot
Mode	REGENERAR	REGENERAR
Main Temperature	120°C	120°C
Current Temperature	27°C	27°C
Vapor	40%	40%
Timer	20	0
Action Button	INICIAR	FIM DE PROCESSO
Lightbulb Icon	Active	Active
Red X Icon	Active	Active
Date/Time	14:52 23/11/2017	14:52 23/11/2017

## 2.8 Modo múltipla

A cocção múltipla é utilizada quando uma mesma categoria de produto, com um mesmo tempo de cocção é necessária. As opções de programa são fritar, grelhar e gratinar. Para iniciar o modo múltipla, selecionar no painel inicial, então abrirá uma tela com os 3 modos de cocção (Etapa 1). Selecionar o modo a ser utilizado, então uma tela com o número de bandejas do forno abrirá (Etapa 2). A cada produto que for colocado, o operador deve disparar o tempo da bandeja correspondente. Para um melhor entendimento o número da bandeja é sempre contado de baixo para cima, logo a bandeja 1 é sempre a última bandeja. O tempo é contado regressivamente e o forno avisa quando o processo terminar. Toda vez que um novo produto for inserido e o tempo for acionado, inicia-se uma nova contagem, independente do tempo anterior (Etapa 3).

**OBS:** Caso o tempo de cocção de cada etapa não seja o ideal para seu processo é possível na instalação pedir a alteração destes parâmetros.

### 2.8.1 Fritar

Neste programa a temperatura é de 200°C e o tempo é de 15 minutos.

### 2.8.2 Grelhar

Neste programa a temperatura é de 265°C e o tempo é de 5 minutos.

### 2.8.3 Gratinar

Neste programa a temperatura é de 275°C e o tempo é de 4 minutos.

# Topema

SECO

FRITAR

GRELHAR

GRATINAR



14:52  
23/11/2017

# Topema

FRITAR

5	10
4	9
3	8
2	7
1	6

FORNO PRONTO



14:52  
23/11/2017

# Topema

FRITAR

5		10
4	15	9
3		8
2		7
1	8	6



14:52  
23/11/2017

## 2.9 Modo Higienização

Existem 3 níveis de limpeza:

- **leve**
- **média**
- **pesada**

L

M

P

A higienização é feita em várias etapas. Que são feitas automaticamente.

### ▪ **Limpeza leve:**

1. Por 10 min. Fica amolecendo a sujeira, depois o forno reduz para 60°C e pede para aplicar o desincrustante.
2. Tempo para reação do produto de limpeza e depois sobe para 80°C para iniciar o enxague.
3. Ciclo de enxague até finalizar, após este ciclo fazer enxague manual.

### ▪ **Limpeza média:**

1. Por 10 min. Fica amolecendo a sujeira, depois o forno reduz para 60°C e pede para aplicar o desincrustante.
2. Tempo para reação do produto de limpeza e depois sobe para 80°C para iniciar o enxague.
3. Ciclo de enxague até finalizar, após este ciclo fazer enxague manual.

### ▪ **Limpeza pesada:**

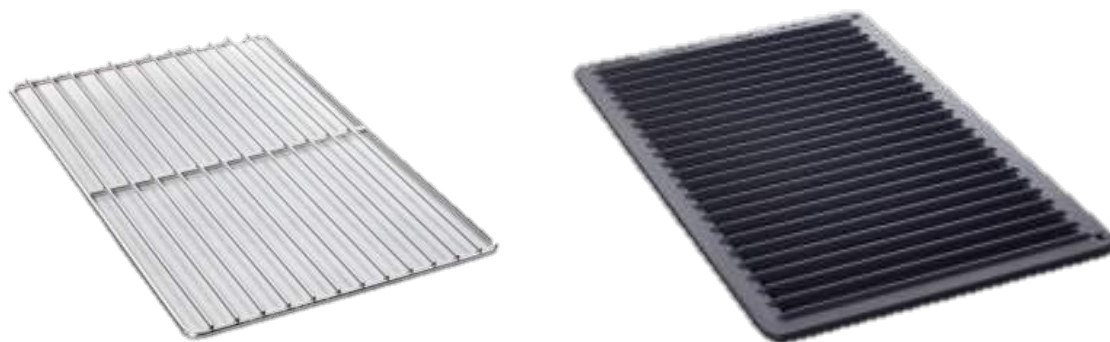
1. Por 15 min. Fica amolecendo, depois o forno reduz para 60°C e pede para aplicar o desincrustante.
2. Tempo para reação do produto de limpeza e depois sobe para 80°C para iniciar o enxague.
3. Ciclo de enxague até finalizar, após este ciclo fazer enxague manual.

Ao final de cada processo o forno se desliga automaticamente.

### 3 Sugestões de preparação

Todos os tempos, temperaturas e vapor mencionados abaixo, são apenas sugestões e podem variar de acordo com o hábito alimentar, corte e tamanho dos produtos.

#### 3.1 Acessórios



Grelha 1/1: Indicada para preparar grelhados e assados.



Recipiente liso 1/1: Indicada para o preparo de molhos, acompanhamentos, ensopados, etc.



Recipiente perforado 1/1: Indicado para cozimentos.



Recipiente para ovos 1/1: Indicado para fazer ovos fritos e omelete.



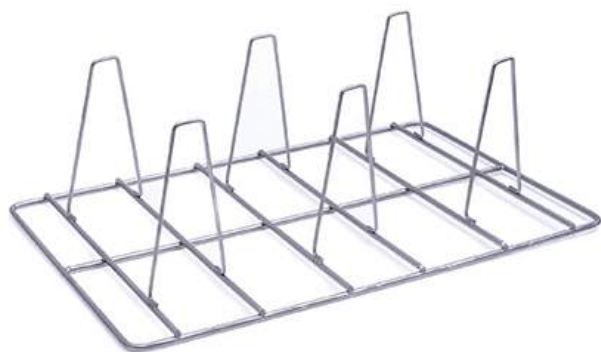
Bandeja lisa 1/1: Indicada para assar e fritar.



Bandeja perfurada 1/1: Indicada para assar.



Cesto de fritura 1/1: Indicado para frituras.



Grelha para frango 1/1: Indicada para frango assado.



### 3.2 Acompanhamentos

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo (min)	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Batata	Cozimento	100	25	4	GN perfurada até 65 mm	12-15kg	24-30kg	40-50kg	80-100kg	160-200kg
Couve flor	Cozimento	100	18	4	GN perfurada até 65 mm	7,5-9kg	15-18kg	25-30kg	50-60kg	100-120kg
Erva doce	Cozimento	100	25	4	GN perfurada até 65 mm	7,5 kg	15 kg	25 kg	50 kg	100 kg
Legumes congelados	Cozimento	100	15	4	GN perfurada até 65 mm	12-15kg	24-30kg	40-50kg	80-100kg	160-200kg
Cenouras fatiadas	Cozimento	100	15	4	GN perfurada até 65 mm	9 kg	18 kg	30 kg	60 kg	120 kg
Repolho fatiado	Cozimento	100	20	4	GN perfurada até 65 mm	9 kg	18 kg	30 kg	60 kg	120 kg
Aspargos	Cozimento	100	15	4	GN perfurada até 65 mm	7,5 kg	15 kg	25 kg	50 kg	100 kg
Macarrão	Cozimento	100	12	4	GN funda até 65 mm	3 kg	6 kg	10 kg	20 kg	40 kg
Ovos	Cozimento	100	16	4	GN perfurada até 65 mm	180 un	360 un	600 un	1200 un	2400 un
Tomates recheados	Cozimento	100	2	4	GN perfurada até 65 mm	54 un	108 un	180 un	360 un	720 un
Brocolis	Cozimento	100	13	4	GN perfurada até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg
Arroz branco	Cozimento	100	30	4	GN funda até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg

<b>Produto</b>	<b>Função</b>	<b>Temperatura de cocção (°C)</b>	<b>Tempo (min)</b>	<b>Vapor (%)</b>	<b>Tipo de recipiente</b>	<b>3 GN</b>	<b>6 GN</b>	<b>10 GN</b>	<b>20 GN</b>	<b>40 GN</b>
Arroz integral	Cozimento	100	50	4	GN funda até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg
Arroz arbóreo	Cozimento	100	16	4	GN funda até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg
Arroz parbolizado	Cozimento	100	35	4	GN funda até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg
Abóbora	Cozimento	100	18	4	GN perfurada até 65 mm	9 kg	18 kg	30 kg	60 kg	120 kg
Abobrinha	Cozimento	100	15	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Batata doce	Cozimento	100	26	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Beringela	Cozimento	100	20	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Beterraba	Cozimento	100	50	4	GN perfurada até 65 mm	9 kg	18 kg	30 kg	60 kg	120 kg
Couve de bruxelas	Cozimento	100	8	4	GN perfurada até 65 mm	7,5-9 kg	15-18 kg	25-30 kg	50-60 kg	100-120 kg
Couve manteiga	Cozimento	100	4	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Chuchu	Cozimento	100	23	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Mandioca	Cozimento	100	50	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Moranga	Cozimento	100	30	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg

<b>Produto</b>	<b>Função</b>	<b>Temperatura de cocção (°C)</b>	<b>Tempo (min)</b>	<b>Vapor (%)</b>	<b>Tipo de recipiente</b>	<b>3 GN</b>	<b>6 GN</b>	<b>10 GN</b>	<b>20 GN</b>	<b>40 GN</b>
Mandioquinha	Cozimento	100	26	4	GN perfurada até 65 mm	12-15 kg	24-30 kg	40-50 kg	80-100 kg	160-200 kg
Tomate pelado	Cozimento	100	5	4	GN perfurada até 65 mm	54 un	108 un	180 un	360 un	720 un
Vagem	Cozimento	100	14	4	GN perfurada até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg
Batata frita (congelada)	Fritar	200	15	0	Cesto de fritura	3-4,5 kg	6-9 kg	10-15 kg	20-30 kg	40-60 kg
Ovo frito	Fritar	200	7	0	GN de ovo	24	48	80	160	320
Mandioca (congelada)	Fritar	200	15	0	Cesto de fritura	3-4,5 kg	6-9 kg	10-15 kg	20-30 kg	40-60 kg
Batata gratianada	Gratinar	275	4	0	GN funda até 65 mm	6 kg	12 kg	20 kg	40 kg	80 kg

### 3.3 Peixes

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo (min)	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Abadejo	Grelhar	265	12	0	Bandeja ou grelha	12 un	24 un	40 un	80 un	160 un
Filé de peixe	Grelhar	265	6	0	Bandeja ou grelha	12-18 un	24-36 un	40-60 un	80-120 un	160-240 un
Filé de peixe à milanesa	Fritar	200	8	0	Bandeja	12-18 un	24-36 un	40-60 un	80-120 un	160-240 un
Salmão	Grelhar	265	6	0	Bandeja ou grelha	12 un	24 un	40 un	80 un	160 un
Peixe ensopado	Receita	200	20	0	GN funda até 65 mm	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Peixe inteiro	Receita	180	15/30	1/0	Bandeja ou grelha	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg

### 3.4 Aves

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Frango assado	Receita	230/180/210	10/30/25	0/3/0	Grelha para frango	6 un	18 un	30 un	60 un	120 un
Coxa/ Sobrecoxa	Receita	210/180/210	10/25/10	0/3/0	Grelha	30 un	60 un	100 un	200 un	400 un
Filé grelhado	Grelhar	265	7	0	Grelha	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un
Frango à passarinho	Fritar	200	22	0	Cesto de fritura	3 kg	6 kg	10 kg	20 kg	40 kg
Frango empanado	Fritar	200	12	0	Bandeja	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un
Peito cozido	Cozimento	100	30	4	GN perfurada até 65 mm	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Coração	Receita	100/180	10/5	4/0	Bandeja perfurada ou lisa	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Nuggets	Fritar	200	15	0	Cesto de fritura ou bandeja	3 kg	6 kg	10 kg	20 kg	40 kg

### 3.5 Suíno

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo (min)	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Bisteca	Grelhar	265	12	0	Grelha	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un
Pernil com pele	Receita	200/160/250	10/180/10	0/4/1	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Pernil sem pele	Receita	200/160/180	10/160/10	0/4/1	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Joelho de porco	Receita	230/160/250	10/150/10	0/2/0	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Lombo	Receita	200/160/180	10/60/5	0/4/0	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Torresmo	Receita	100/250	4/0	15/15	Cesto de fritura	3 kg	6 kg	10 kg	20 kg	40 kg
Costelinha	Receita	200/160/150	10/35/10	0/3/0	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Leitão à pururuca	Receita	200/160/250	10/120/10	0/2/0	Grelha	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Calabresa	Grelhar	265	12	0	Bandeja funda até 65 mm	7,5 kg	15 kg	25 kg	50 kg	100 kg

### 3.6 Carnes

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo (min)	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Medalhão de filé mignon	Grelhar	265	8	0	Grelha	36 un	72 un	120 un	240 un	480 un
Costela inteira	Receita	200/160/200	10/160/10	0/4/0	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Costela em pedaços	Receita	200/160/200	10/120/10	0/4/0	Grelha com GN lisa embaixo	7,5 kg	15 kg	25 kg	50 kg	100 kg
Picanha grelhada	Grelhar	265	5	0	Grelha	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un
Picanha inteira	Receita	180	45	2	Grelha ou bandeja	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Lagarto	Receita	100/150/160	60/30/20	4/4/3	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Maminha	Receita	160/180	32/10	2/0	Grelha com GN lisa embaixo	11-13 kg	22-25 kg	35-40 kg	70-80 kg	140-160 kg
Bife	Grelhar	265	5	0	Grelha	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un
Quibe frito	Fritar	200	15	0	Cesto de fritura ou Bandeja	30 un	60 un	100 un	200 un	400 un
Bife empanado	Fritar	200	12	0	Bandeja	24 un	48 un	80 un	160 un	320 un

### 3.7 Padaria e Confeitaria

Produto	Função	Temperatura de cocção (°C)	Tempo	Vapor (%)	Tipo de recipiente	3 GN	6 GN	10 GN	20 GN	40 GN
Pão francês	Receita	190/180/170	1/4/13	1/0/0	GN de pão	12 un	24 un	40 un	80 un	160 un
Bolos	Assar	145	30	0	GN funda até 65 mm	3 un	6 un	10 un	20 un	40 un
Massa doce	Receita	165/155/145	1/4/20	0/0/0	Bandeja	12 un	24 un	40 un	80 un	160 un
Pão de queijo	Assar	145	20	0	Bandeja lisa ou perfurada	72 un	144 un	240 un	480 un	960 un
Massa folhada	Assar	145	20	0	Bandeja lisa	12 un	24 un	40 un	80 un	160 un



## 4 Assistência Técnica

### 4.1 Assistência técnica por região

Toda a solicitação de assistência técnica deve ser encaminhada a sede da Topema em Diadema para um melhor atendimento.

### 4.2 Condições de garantia

- A confiança que tem na qualidade de seus produtos permite a Topema conceder, além da garantia legal de 90(noventa) dias, nos termos da lei nº. 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia adicional contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1(um) ano de garantia do produto;
- A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, como sendo de projeto, fabricação, montagem ou peças;
- As peças e componentes substituídos em decorrência da garantia serão de propriedade da Topema;
- A reparação, modificação ou substituição de peças ou componentes, durante este período não prorrogará o seu prazo original;
- **Não faz parte da garantia os seguintes componentes: componentes elétricos, lâmpadas, vidros, mangueira de entrada de água e kit do esguicho;**
- Para a comprovação do prazo, o cliente deverá apresentar uma via da nota fiscal de compra. Na falta desta o prazo será contado a partir da data de fabricação constante na etiqueta de identificação do equipamento;
- Em cidades onde a Topema não disponha de assistência técnica autorizada, será cobrado do cliente o deslocamento, hospedagem e alimentação do técnico.

### **Exclusão da garantia**

A Topema reserva-se no direito de excluir da garantia a reparação de defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza originadas por:

- Falhas no funcionamento normal do produto, decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior que não faz parte do produto;

- **Instalar o equipamento próximo a fogões ou máquinas que transitam gorduras e/ou calor sem uma placa de pedra, como proteção, separando-o dos outros equipamentos;**
- Defeitos e danos causados por agentes naturais, tais como: enchentes, maresias, descargas elétricas e outros;
- Casos de corrosão provocados por riscos, deformações ou similares, decorrentes da má utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventuais danos à qualidade do material;
- Falta de aterramento individual do equipamento e de disjuntores ou quadro de distribuição adequado, indicados no manual;
- Quedas ou batidas;
- Exposição em ambientes desfavoráveis ao equipamento;
- Armazenagem inadequada;
- Gás da má qualidade (quando equipamento a gás);
- Inobservância das normas de instalação (conforme lay-out fornecido), uso, manutenção e segurança contida neste manual;
- Não utilização do equipamento para os a fins que se destina;
- Danos devido ao mau uso, ao uso inadequado, ou ainda, fazer alterações técnicas e/ou funcionais sem autorização técnica da empresa;
- Falhas no funcionamento do produto, decorrentes de problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor;
- Conserto realizado por pessoas ou entidades não credenciadas pela Topema;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;
- **Depois de transcorrido o prazo da garantia legal de 90 dias, não estará coberto pela garantia contratual:**
- Peça sujeita ao desgaste natural;
- Peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas, botões de comando, puxadores;
- Componentes elétricos.



**TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS IND. E COMÉRCIO  
LTDA.**

Av. Roberto Gordon, 171 – Fone: 11 2134-7400 – Fax: 11 4071-1117  
CEP 09990-090 – Diadema – SP – Brasil  
[www.topema.com](http://www.topema.com)