



MICRO-ONDAS LUCE 25 LITROS BUILT-IN

FMC-LT-25-LC-2GZA



COMERCIAL



Acabamento em aço inoxidável escovado e vidro preto.

60 cm

Disponível na largura de 60 cm.

25 L

Possui capacidade de 25 litros.



Built-in embutível, sem necessidade de espaço para troca de calor.



Conta com 13 funções. Ideal para diversos tipos de aquecimento, adaptando-se a todos os pratos e receitas.



Porta com vidro duplo, reduz o calor, proporcionando mais segurança durante o uso.



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



Iluminação interna, permitindo melhor visualização dos alimentos dentro do micro-ondas.



Grill Elétrico: característica do forno capaz de deixar os alimentos dourados e gratinados.



Possui comando eletrônico: com o girar do botão, podemos selecionar a função e a temperatura desejado. Conta também com um painel digital e botões soft touch.

Cuidados básicos:

Não utilize recipientes metálicos ou louças com pintura metálica para evitar o faísca 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/>



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Capacidade	25 L
Funções	13
Dimensão da Cavidade Interna (LxAxP)	340 x 220 x 344 mm
Dimensão da Embalagem (LxAxP)	653 x 442 x 456 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	596 x 391 x 378 mm
Peso com Embalagem	16 kg
Peso sem Embalagem	14 kg
Corrente (127/220 V)	6,3 A
Potência	1.400 W
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 autorizados na área “Assistência Técnica” no site www.elettromec.com.br.