

BRASTEMP

GUIA RÁPIDO

Forno a Gás (BOH84)

Forno Elétrico (BOT84)

Termômetro Meat Control

O **Termômetro Meat Control** é um acessório que permite escolher o ponto de cozimento de carnes bovina, suína e de aves, e indica quando o preparo está pronto.

Consulte o Manual do Consumidor para mais detalhes sobre o acessório e demais funções do seu forno.

TEMPERATURAS DE COZIMENTO PARA CADA TIPO DE CARNE

Aves

Frango: 82 °C

Peru: 75 °C

Carne de porco

74 °C

Carne vermelha

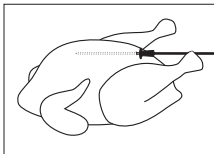
Mal passada: 60 a 64 °C

Ao ponto: 65 a 74 °C

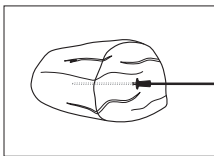
Bem passada: ≥ 75 °C

Como inserir no alimento

1. Insira toda a parte metálica do termômetro dentro da carne.
2. A ponta do termômetro deve estar posicionada no centro ou na parte mais grossa da carne, longe de regiões com gordura e ossos (ver detalhes ao lado).
3. Não utilize o termômetro em carnes finas como bifes, bistecas e peixes, pois ele não funcionará.



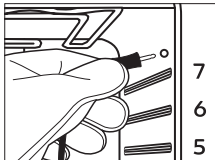
Aves: insira a ponta na parte mais grossa do peito e próxima ao osso central, partindo dos pés em direção as asas.



Carnes bovina e suína: insira a ponta na parte mais grossa ou central.

Como programar a função

1. Insira o **Termômetro Meat Control** no alimento conforme as dicas acima.
2. Conecte o termômetro dentro do forno conforme mostrado na imagem ao lado.
3. Pressione a tecla **MENU TERMÔMETRO MEAT CONTROL**  para percorrer as funções, escolha a função que desejar para o assamento e confirme pressionando a tecla **OK** no modelo elétrico (BOT84) ou **INICIAR**  no modelo gás (BOH84).
4. Defina a temperatura interna desejada para a carne (ver tabela de referência no verso) e confirme pressionando a tecla **OK** no modelo elétrico (BOT84) ou **INICIAR**  no modelo gás (BOH84).
5. Para definir a temperatura de assamento, cada modelo tem um modo de programação, conforme abaixo:
 - **Modelo gás (BOH84):** Gire o botão **CONTROLE DE TEMPERATURA** no sentido



anti-horário até a posição correspondente a 280 °C . Mantenha o botão pressionado por 5 segundos para ativar a faísca e manter a chama acesa. Em seguida, posicione o botão na temperatura desejada.

- **Modelo elétrico (BOT84):** Defina a temperatura do forno para o assamento e confirme pressionando a tecla **OK**. Para iniciar a função, pressione a tecla **INICIAR** .

Durante o assamento, o tempo de preparo é mostrado progressivamente no display.

Quando a carne atingir a temperatura interna programada, o forno não desligará, ele somente emitirá um som de alerta e mostrará a mensagem “PREPARO PRONTO”.

Importante

- Use uma luva para manusear o termômetro quente. Para desconectá-lo do forno, puxe-o pelo conector, e não pelo fio, para evitar danos ao acessório.
- Ao término do uso do termômetro, lave o acessório com esponja não abrasiva e sabão neutro. Seque-o e guarde-o fora do seu forno.
- Não utilize o termômetro em carnes congeladas.
- Não é possível configurar o **TIMER SONORO**  ou **TIMER AUTO DESLIGAMENTO**  enquanto estiver utilizando a função **Termômetro Meat Control**.

Fale com a Brastemp

Acesse o site **www.brastemp.com.br**
para ter acesso às informações atualizadas
sobre a nossa rede de assistência técnica ou
ligue no nosso Call Center:

Capitais e regiões metropolitanas:
3003-0099

Demais localidades
0800-970-0999

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência
Técnica mais próxima de sua residência.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, 675
Jardim Santa Emilia – São Paulo, SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

BRASTEMP