

ASSAR

O menu do seu forno foi pré-programado para reaquecer alimentos automaticamente. Informe ao forno o que deseja e a quantidade de itens. Em seguida, deixe que o forno de micro-ondas cozinhe sua seleção.

Exemplo: cozinhar 1,0 kg de carne

1. Pressione **PARAR / CANCELAR**.
2. Pressione **ASSAR** uma vez. Será exibido "1" no visor.
3. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "4".

4. Pressione **INICIAR**.
5. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "1.0 kg".
6. Pressione **INICIAR**.

INSTRUÇÕES DO MENU “ASSAR”

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1	Batata	De 0,2 a 1,0 kg	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lave as batatas e seque com papel-toalha. 2. Fure as batatas oito vezes com um garfo. 3. Coloque o alimento na prateleira baixa. Escolha o menu e pressione INICIAR. 4. Após o cozimento, deixe descansar coberto por papel alumínio por 5 minutos. 	Prateleira baixa
2	Cookie	1	Ambiente	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Ingredientes 80 g de açúcar mascavo 80 g de manteiga derretida 1 ovo levemente batido 180 g de farinha de trigo peneirada 1/2 colher de chá de fermento 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio 100 g de minilascas de chocolate</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misture açúcar mascavo e manteiga derretida. Acrescente ovo aos poucos e misture até ficar leve e macio. Acrescente farinha, fermento, bicarbonato de sódio e lascas de chocolate. Misture bem. 2. Coloque a massa sobre a prateleira elevada e amasse com uma colher de sopa. Cubra a prateleira baixa com papel alumínio. Deixe um espaço de 2 cm entre cada biscoito. 3. Coloque a prateleira alta e a prateleira baixa no forno. Escolha o menu, pressione INICIAR. 4. Após o cozimento, retire do forno e deixe esfriar. 	Bandeja elevada + bandeja baixa

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
3	Pizza	1	Ambiente	<p>Ingredientes</p> <p>Massa: 120 g de farinha de trigo 1/3 de colher de chá de sal 1 colher de chá de açúcar 70 mL de água morna 1 colher de chá de azeite de oliva extra-virgem e mais um pouco para cobrir</p> <p>Cobertura: 3 colheres de sopa de molho de pizza 30 g de linguiça fatiada 1/2 cebola fatiada 2 champignons frescos e fatiados 1/2 pimenta fresca 100 g de queijo muçarela em pedaços</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Junte todos os ingredientes da massa em uma tigela grande. 2. Amasse com uma batedeira elétrica para fazer uma massa macia e elástica. 3. Retire a massa rolando-a e coloque-a na bandeja com peneira. Espalhe o molho de pizza. Cubra com as coberturas e queijo. 4. Coloque a bandeja com peneira na prateleira baixa. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 	Bandeja com peneira na prateleira baixa.
4	Carne	De 0,5 kg a 1,5 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele o bife com manteiga derretida e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na prateleira baixa sobre um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o BIPE for emitido, seque os sumos e vire o alimento imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 4. Após o cozimento, deixe descansar com papel alumínio por 10 minutos. 	Prateleira baixa sobre refratário
5	Ave	De 0,8 a 1,8 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele a galinha com manteiga derretida e tempere a gosto. 2. Coloque a galinha com a lateral virada para baixo na prateleira baixa sobre um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o BIPE for emitido, seque os sumos e vire o alimento imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 4. Após o cozimento, deixe descansando com papel alumínio por 10 minutos. 	Prateleira baixa sobre refratário
6	Porco	De 0,5 kg a 1,5 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele o porco com manteiga derretida e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na prateleira baixa sobre um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o BIPE for emitido, seque os sumos e vire o alimento imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 4. Após o cozimento, deixe descansando com papel alumínio por 10 minutos. 	Prateleira baixa sobre refratário

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
7	Vegetal	De 0,2 a 0,3 kg	Ambiente	<p>Ingredientes Berinjela, corte na espessura de 1 a 2 cm Abobrinha, corte na espessura de 1 a 2 cm Cebola, corte em fatias Pimenta doce, corte ao meio longitudinalmente e descarte as sementes Tomate-cereja Champignon, corte ao meio</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele os legumes com manteiga derretida ou azeite e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na bandeja com peneira sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 	Bandeja com peneira na prateleira baixa.
8	Bolo	1	Ambiente	<p>Ingredientes 120 g de açúcar 120 g de manteiga derretida 2 ovos levemente batidos 150 g de farinha de trigo peneirada 1 colher de chá de fermento De 10 a 13 ea de xícaras de muffin de papel (50 mm de base X 30 mm de altura)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misture açúcar e manteiga derretida. Acrescente ovos aos poucos e misture até ficar leve e macio. Acrescente farinha e fermento e misture bem. Preencha as xícaras de muffin de papel por igual com massa (de 25 a 30 g em cada). 2. Coloque as xícaras de muffin na bandeja com peneira sobre a prateleira baixa. Escolha o menu, pressione INICIAR. 3. Após o cozimento, retire do forno e deixe esfriar. 	Xícaras de muffin de papel ou bandeja com peneira na prateleira baixa