

## DESCONGELAR

O forno contém quatro predefinições de descongelamento. O recurso "DESCONGELAR" proporciona o melhor método de descongelamento para alimentos congelados.

O guia de cozimento demonstra a melhor sequência de descongelamento recomendada para o alimento que está sendo descongelado. Para uma maior conveniência, o "DESCONGELAR" inclui um mecanismo de bipe embutido que avisa quando é o momento de verificar, virar, separar ou rearrumar de modo a obter-se o melhor resultado ao descongelar. São fornecidos quatro níveis de descongelamento.

(Carne / Ave / Peixe / Pão)

**Exemplo: para descongelar 1.2 kg de carne**

1. Pressione **PARAR/CANCELAR**.

2. Pressione **DESCONGELAR** até que o visor exiba 'dEF1'.

3. Gire o **DISCO** até exibir "1.2 kg" no visor.

4. Pressione **INICIAR**.

### OBSERVAÇÃO:

Ao pressionar o botão "INICIAR", o visor muda para a contagem regressiva do tempo de descongelamento. O forno emitirá um bipe durante o ciclo de DESCONGELAR.

Quando o bipe for emitido, abra a porta e remova as partes que já descongelaram. Em seguida, vire o alimento.

Devolva as partes congeladas ao forno e pressione "INICIAR" para continuar o ciclo de descongelamento.

- Retire a embalagem original e plástica de peixes, carnes e aves.  
Do contrário, a embalagem impede a saída do vapor e de sumo próximos ao alimento, podendo provocar o cozimento da superfície externa do alimento.
- Coloque os alimentos em um recipiente raso ou em uma prateleira de assar em micro-ondas para conter gotejamento.
- Os alimentos ainda devem estar levemente congelados no meio quando retirados do forno.
- O tempo de descongelamento varia conforme a solidez do congelamento.

- O formato da embalagem afeta o tempo de descongelamento. Embalagens rasas descongelam com mais rapidez do que um bloco fundo.
- Dependendo do formato do alimento, ele pode ser mais ou menos descongelado.

## INSTRUÇÕES DO MENU "DESCONGELAR"

Categoria	Alimento a ser descongelado
<b>Carne (dEF1)</b> 0.1 - 4.0 kg	<p><b>Carne bovina</b> Carne moída, bife de vitela, cubos para ensopado, bife de lombo, estufado, costeleta, alcatra, acém, rodela de hambúrguer</p> <p><b>Cordeiro</b> Costeletas, rolê</p> <p><b>Vitela</b> Costeletas (0,5 kg, 20 mm de espessura) Vire o alimento quando o BIPE tocar. Após o descongelamento, deixe descansar de cinco a 15 minutos.</p>
<b>Ave (dEF2)</b> 0.1 - 4.0 kg	<p><b>Ave</b> Inteira, Corte, Peito (desossado)</p> <p><b>Galinhas cornoicas</b> Inteira</p> <p><b>Peru</b> Peito Vire o alimento quando o BIPE tocar. Após o descongelamento, deixe descansar de 30 a 60 minutos.</p>
<b>Peixe (dEF3)</b> 0.1 - 4.0 kg	<p><b>Peixe</b> Filé, peças inteiras Gire o alimento quando o BIPE soar. Após o descongelamento, deixe descansar por 5 a 10 minutos.</p>
<b>Pão (dEF4)</b> 0.1 - 0.5 kg	<p>Pão de forma, pãezinhos, baguete, outros. Separe as fatias e coloque-as entre papel-toalha ou um prato reto. Vire o alimento quando o BIPE tocar. Após o descongelamento, deixe descansar por um a dois minutos.</p>