

MENU INVERTER

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: para cozinhar 0,3 kg de palitos de queijo, basta seguir as etapas abaixo.

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

4. Pressione **INICIAR**. Será exibido "0.2 kg" no visor.
5. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "0.3 kg".
6. Pressione **INICIAR**

INSTRUÇÕES DO MENU "MENU INVERTER"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1-1	Pão	De 0,1 a 0,3 kg (De 50 a 100 g/peça)	Congelado	1. Coloque o pão congelado na prateleira baixa. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.	Prateleira baixa
1-2	Palitos de Queijo	De 0,2 a 0,4 kg	Congelado	1. Pincele os filetes de queijo com azeite. 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 elevada
1-3	Nuggets	De 0,2 a 0,3 kg	Congelado	1. Coloque os nuggets na bandeja com peneira sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 2. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.	Bandeja com peneira na prateleira elevada
1-4	Lasanha	0,3 kg	Congelado	1. Retire a bandeja da caixa e a película protetora. 2. Coloque o alimento na prateleira baixa. Escolha o menu e pressione INICIAR. Após o cozimento, deixe descansar por 2 minutos.	Prateleira baixa
1-5	Pizza (massa grossa)	0,5 kg	Congelado	1. Retire a pizza de massa grossa da embalagem. 2. Coloque o alimento na bandeja com peneira sobre a prateleira baixa. Escolha o menu, pressione INICIAR.	Bandeja com peneira na prateleira baixa
1-6	Pizza (massa fina)	De 0,2 a 0,4 kg	Congelado	1. Retire a embalagem 2. Coloque o alimento na bandeja com peneira sobre a prateleira baixa. Escolha o menu e pressione INICIAR.	Bandeja com peneira na prateleira baixa
1-7	Peixe	De 0,2 a 0,6 kg	Congelado	1. Escolha filés de salmão de 200 g e espessura de 2,5 cm cada. Pincele os filés de salmão com 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 elevada
1-8	Camarão	De 0,2 a 0,4 kg	Congelado	1. Pincele o camarão com 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 elevada

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-1	Asa de Frango Marinada	De 0,2 a 0,4 kg	Refrigerada	<p>Ingredientes Asinha de frango</p> <p>※ Molho 60 g de molho barbecue 30 g de molho picante ½ colher de sopa de salsa inglesa ½ colher de sopa de molho sésamo Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Misture bem todos os ingredientes do molho. 2. Marine as asinhas com molho por 20 minutos. 3. Coloque o alimento no refratário sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 4. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja com peneira na prateleira elevada
2-2	Batata Gratinada	1	Ambiente	<p>Ingredientes 2 batatas (de 180 a 220 g cada)</p> <p>※ Molho ½ xícara de molho branco ¼ xícara de queijo gruyere 50 g de queijo muçarela Sal</p> <p>1. Descasque e lave as batatas. Em seguida, corte em fatias de 5 mm. 2. Coloque as fatias de batata em uma bandeja resistente ao calor. 3. Misture bem todos os ingredientes do molho. 4. Espalhe a mistura sobre as batatas na bandeja resistente ao calor. 5. Salpique queijo muçarela por cima. 6. Coloque o alimento na bandeja baixa. Escolha o menu, pressione INICIAR.</p>	Bandeja resistente ao calor na prateleira baixa
2-3	Camarão Refogado	0.3 kg	Refrigerada	<p>Ingredientes 300 g de camarões descascados</p> <p>※ Molho Coentro 1 tomate picado 1 colher de sopa de suco de limão ½ xícara de suco de laranja 1 pimenta chilli fatiada ½ colher de sopa de vinagre Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Misture bem todos os ingredientes do molho. 2. Marine os camarões com molho por 1 hora. 3. Coloque o alimento na bandeja elevada. Escolha o menu, pressione INICIAR. 4. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Refratário na prateleira baixa
2-4	Lasanha Gratinada	1	Ambiente	<p>Ingredientes 9 folhas de massa de lasanha 500 g de molho de espaguete 600 g de molho de queijo 300 g de queijo muçarela ralado 30 g de queijo parmesão ralado</p> <p>Para o molho de queijo: 60 g de manteiga 50 g de farinha de trigo Uma pitada de noz-moscada moída 500 mL de leite 20 g de queijo muçarela ralado</p>	Refratário de 26 x 17 cm na prateleira baixa

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-4	Lasanha Gratinada	1	Ambiente	<p>1. Derreta a manteiga numa pequena caçarola. Acrescente farinha e noz, mexendo até suavizar.</p> <p>2. Acrescente leite aos poucos e mexa até ferver e engrossar.</p> <p>3. Reduza o calor e acrescente queijo parmesão. Mexa até o queijo derreter bem.</p> <p>1. Cozinhe a massa de lasanha conforme as instruções da embalagem e seque.</p> <p>2. Espalhe cerca de 125 g de molho de espaguete em um refratário de 26 x 17 cm.</p> <p>3. Prepare uma camada com três folhas de massa de lasanha, 300 g de molho de queijo, 125 g de molho de espaguete, 100 g de queijo muçarela. Repita a preparação.</p> <p>4. Por fim, faça uma camada com massa de lasanha, espalhe 125 g de molho de espaguete, salpique com 100 g de queijo muçarela e 30 g de queijo parmesão.</p> <p>5. Coloque o alimento na prateleira baixa. Escolha o menu e pressione INICIAR.</p>	Refratário de 26 x 17 cm na prateleira baixa
2-5	Quiche Lorraine	1	Ambiente	<p>Ingredientes</p> <p>1 crosta de torta assada 125 g de fatia de bacon defumado e ralado 1 colher de sopa de azeite 2 ovos levemente batidos 125 g de leite 125 g de queijo Noz-moscada, sal e pimenta a gosto 100 g de queijo ralado</p> <p>1. Coloque a crosta de torta assada na bandeja.</p> <p>2. Cozinhe o bacon em uma frigideira com um pouco de óleo até dourar levemente, secando o excesso.</p> <p>3. Misture ovos, leite, creme, noz-moscada, sal e pimenta.</p> <p>4. Espalhe queijo ralado por igual na crosta de torta assada.</p> <p>5. Espalhe a mistura de ovo e creme por cima.</p> <p>6. Coloque o alimento na bandeja sobre a prateleira baixa. Escolha o menu, pressione INICIAR.</p>	Bandeja na prateleira baixa
2-6	Salmão Grelhado	De 0,2 a 0,6 kg	Refrigerada	<p>Ingredientes</p> <p>Lombo de salmão (cerca de 200 g, com espessura aproximada de 20 mm) Sal e pimenta Azeite</p> <p>1. Espalhe o lombo de salmão com sal, pimenta e azeite em ambos os lados.</p> <p>2. Coloque o alimento na bandeja sobre a prateleira elevada. Escolha o menu, pressione INICIAR.</p> <p>3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja na prateleira elevada
2-7	Sobrecoxa de Frango Grelhada	De 0,2 a 0,6 kg	Refrigerada	<p>Ingredientes</p> <p>Coxa de galinha Sal Pimenta 1/2 xícara de vinho branco 2 dentes de alho</p> <p>1. Espalhe a coxa de galinha com sal, pimenta e alho triturado em ambos os lados.</p> <p>2. Marine a coxa de galinha com vinho branco por 1 hora.</p> <p>3. Coloque o alimento na bandeja sobre a prateleira elevada. Escolha o menu, pressione INICIAR.</p> <p>4. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja sobre a prateleira elevada

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-8	Tomate Recheado	De 0,2 a 0,8 kg	Ambiente	<p>Ingredientes Tomates (de 180 a 200 g cada) 500 g de queijo ricota 10 azeitonas pretas 10 g de aipo 9 g de miolos de pão Queijo parmesão Folha de alecrim</p> <ol style="list-style-type: none">1. Corte o tomate ao meio e retire as sementes.2. Prepare o recheio com queijo ricota, azeitona preta picada, aipo picado, miolo de pão e uma folha de alecrim. Misture.3. Recheie o tomate com a mistura.4. Salpique queijo parmesão por cima.5. Coloque o alimento na bandeja sobre a prateleira baixa. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.	Bandeja na prateleira baixa