









Menu Assar

ASSAR

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

Exemplo: para cozinhar 0.3 Kg de legumes assados, basta seguir as etapas abaixo.

- | | | |
|---|---|---|
|  |  | 1. Abra a porta.
Pressione " CANCELAR ". |
| ⇩ | | |
|  |  | 2. Pressione " ASSAR " até o visor exibir "6". |
| ⇩ | | |
|  |  | 3. Pressione "+" até o visor exibir "0.3 kg". |
| ⇩ | | |
|  |  | 4. Feche a porta.
Pressione INICIAR . |

INSTRUÇÕES DO MENU "ASSAR"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1	Batata com casca	De 0.2 a 1.0 Kg (De 180 a 220 g / cada)	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. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 4. Após cozinhar, deixe descansar por três minutos. 	Prateleira
2	Carne	De 0.5 a 1.5 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele a carne com manteiga derretida e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento em um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR". 3. Quando o bipe for emitido, escorra o sumo do alimento e vire-o imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 4. Após o cozimento, deixe descansar coberto com papel alumínio por 10 minutos. 	Refratário resistente ao calor
3	Frango	De 0.8 a 1.8 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele todo o frango com manteiga derretida ou azeite e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento em um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR". 3. Quando o bipe for emitido, escorra o sumo do alimento e vire-o imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 4. Após o cozimento, deixe descansar coberto com papel alumínio por 10 minutos. 	Refratário resistente ao calor
4	Cordeiro	De 0.5 a 1.5 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele o cordeiro com manteiga derretida ou azeite e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento em um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR". 3. Quando o bipe for emitido, escorra o sumo do alimento e vire-o imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 4. Após o cozimento, deixe descansar coberto com papel alumínio por 10 minutos. 	Refratário resistente ao calor
5	Porco	De 0.5 a 1.5 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele o porco com manteiga derretida ou azeite e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento em um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR". 3. Quando o bipe for emitido, escorra o sumo do alimento e vire-o imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 4. Após o cozimento, deixe descansar coberto com papel alumínio por 10 minutos. 	Refratário resistente ao calor
6	Legumes	De 0.2 a 0.3 kg	Ambiente	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Ingredientes Berinjela, corte em pedaços de 1 a 2 centímetros de espessura Abobrinha, corte em pedaços de 1 a 2 centímetros de espessura Cebola, corte em fatias Pimentão, corte na metade longitudinalmente e descarte as sementes Tomate cereja e champignon, corte na metade</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele os legumes com manteiga derretida ou azeite e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento em um refratário na prateleira. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR". 3. Quando o bipe for emitido, escorra o sumo do alimento e vire-o imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 	Refratário resistente ao calor



OBSERVAÇÃO

- Sempre que for assar, utilize uma prateleira de assar caso a tenha.