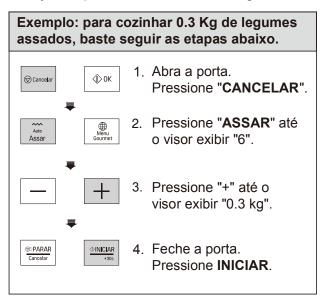
Menu Assar

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.



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	Lave as batatas e seque com papel-toalha. Fure as batatas oito vezes com um garfo. Coloque o alimento na prateleira. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. Após cozinhar, deixe descansar por três minutos.	Prateleira
2	Carne	De 0.5 a 1.5 kg	Refrigerada	 Pincele a carne com manteiga derretida e tempere a gosto. Coloque o alimento em um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR". Quando o bipe for emitido, escorra o sumo do alimento e vire-o imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 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	 Pincele todo o frango com manteiga derretida ou azeite e tempere a gosto. Coloque o alimento em um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR". Quando o bipe for emitido, escorra o sumo do alimento e vire-o imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 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	 Pincele o cordeiro com manteiga derretida ou azeite e tempere a gosto. Coloque o alimento em um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR". Quando o bipe for emitido, escorra o sumo do alimento e vire-o imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 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	 Pincele o porco com manteiga derretida ou azeite e tempere a gosto. Coloque o alimento em um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR". Quando o bipe for emitido, escorra o sumo do alimento e vire-o imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 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	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 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



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