

DESCONGELAMENTO INVERTER

O forno contém quatro predefinições de descongelamento. O recurso "DESCONGELAMENTO INVERTER" 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 "DESCONGELAMENTO INVERTER" 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 / AVES / PEIXES / PÃO)

Exemplo: para descongelar 1.2 kg de carne		
		1. Abra a porta. Pressione "CANCELAR".
		2. Pressione "DESCONGELAMENTO INVERTER" até que o visor exiba "dEF1".
		3. Pressione "+" até que o visor exiba "1.2 kg".
		4. Feche a porta. 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 DESCONGELAMENTO.

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 "DESCONGELAMENTO INVERTER"

Categoria	Alimento a ser descongelado
CARNE (dEF1) 0.1 - 4.0 kg	<p>Carne bovina Carne moída, bife de vitela, cubos para ensopado, bife de lombo, estufado, costeleta, alcatra, acém, rodelas de hambúrguer</p> <p>Cordeiro Costeletas, rolê</p> <p>Vitela 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>
AVES (dEF2) 0.1 - 4.0 kg	<p>Aves Inteira, Corte, Peito (desossado)</p> <p>Galinhas cónicas Inteira</p> <p>Peru Peito Vire o alimento quando o BIPE tocar. Após o descongelamento, deixe descansar de 30 a 60 minutos.</p>
PEIXES (dEF3) 0.1 - 4.0 kg	<p>Peixes Filé, peças inteiras Gire o alimento quando o BIPE soar. Após o descongelamento, deixe descansar por 5 a 10 minutos.</p>
PÃO (dEF4) 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>