

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 descongela-

(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	Carne bovina Carne moída, bife de vitela, cubos para ensopado, bife de lombo, estufado, costeleta, alcatra, acém, rodelas de hambúrguer Cordeiro Costeletas, rolê 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.
AVES (dEF2) 0.1 - 4.0 kg	Aves Inteira, Corte, Peito (desossado) Galinhas cónicas Inteira Peru Peito Vire o alimento quando o BIPE tocar. Após o descongelamento, deixe descansar de 30 a 60 minutos.
PEIXES (dEF3) 0.1 - 4.0 kg	Peixes Filé, bife integral Gire o alimento quando o BIPE soar. Após o descongelamento, deixe descansar por 5 a 10 minutos.
PÃO (dEF4) 0.1 - 0.5 kg	Pão de forma, carrapito, 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.