

Instalação

Ao fazer a instalação do forno, siga corretamente as instruções deste manual.

Desmonte o aparelho, retire todos os suportes e calços para transporte e examine-o para detectar qualquer dano ocorrido durante o transporte, tais como gabinete amassado, fechaduras tortas ou porta quebrada. Constatada qualquer irregularidade, notifique o revendedor.

Não instale o produto se estiver danificado.

Este forno deve ser instalado sobre uma superfície sólida e horizontal, com dimensões iguais ou maiores ao produto adquirido.

Não instale o forno em lugar úmido ou quente.

Para um bom desempenho, deve-se ter uma boa circulação de ar ao seu redor.

No caso de embutir o aparelho, respeite as distâncias para ventilação nas laterais, parte superior e no fundo, como mostram as figuras ao lado. É importante que o plugue fique acessível para qualquer eventualidade.

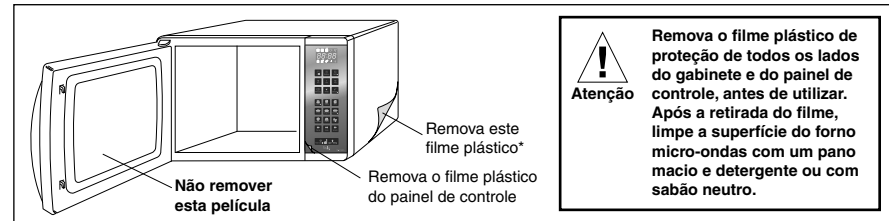
O cabo de força (alimentação) com plugue tripolar está de acordo com o novo padrão NBR14136.

Não modifique o cabo de força e nem utilize adaptadores.

Não use ou guarde este aparelho ao ar livre.

Não utilize o aparelho próximo à água e ao local quente e úmido.

Não indicamos o uso deste aparelho próximo à pia da cozinha, em base molhada, perto da piscina, etc.



* A não retirada do filme plástico acarretará em danos ao produto.

• Não utilizar objetos pontiagudos para remover o filme plástico, os mesmos podem danificar o produto.

Instalação elétrica

A sua segurança e a de outros é muito importante.

São incluídas mensagens importantes de segurança neste manual e no seu aparelho. Leia sempre e siga todas estas mensagens de segurança.

Este é o símbolo de **alerta** de segurança. Ele é utilizado para alertá-lo sobre perigos potenciais que podem ser fatais ou ferir o usuário e outras pessoas próximas.

Este é o símbolo de **atenção** de segurança.

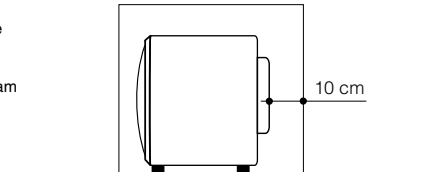
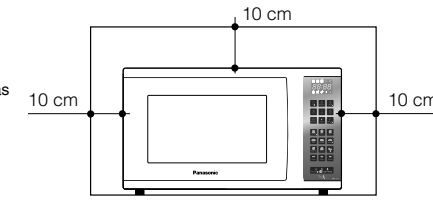
Se não houver uma tomada próxima ao aparelho, faça a ligação conforme o desenho ao lado.

Não ligue outro aparelho no circuito elétrico do forno, pois poderá ocasionar queima de fusível ou desligamento do disjuntor, queda de tensão na rede elétrica ou mesmo diminuição no rendimento do forno.

A tensão utilizada deve ser a mesma especificada neste forno de micro-ondas 127 V/60 Hz ou 220 V/60 Hz. A

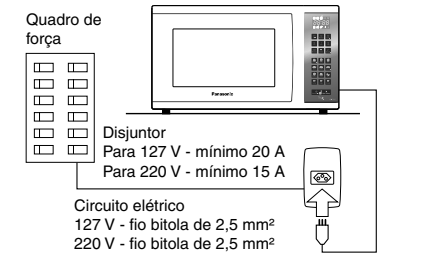
Instruções Importantes de Segurança

- Este tipo de forno é designado especificamente para aquecer ou cozer alimentos. Este aparelho se destina a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Por funcionários de lojas em áreas de cozinhas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - Casa de fazenda;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;



A instalação elétrica da tomada deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento.

Atenção
Remova o filme plástico de proteção de todos os lados do gabinete e do painel de controle, antes de utilizar. Após a retirada do filme, limpe a superfície do forno micro-ondas com um pano macio e detergente ou com sabão neutro.



elas não estejam brincando com aparelho.

• Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batedo do forno nem permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície das travas de segurança. Não coloque nada sobre o forno, pois poderá causar incêndio. A saída de ar nunca deve ser bloqueada durante o cozimento.

• Não permita que o forno micro-ondas opere vazio, pois poderá gerar danos aos componentes do forno.

• Não opere o aparelho se ele apresentar problemas no fio e no plugue, se não estiver funcionando perfeitamente, se estiver com algum defeito, ou ainda, se tiver sofrido uma queda.

• **Cuidado!** Não utilize o forno se estiver danificado.

É particularmente importante que a porta do forno feche bem e que não haja danos:

- Na porta (torta ou empenada);
- Nas dobradiças e fechaduras (tortas ou frouxas).

• **O forno só deve ser consertado por técnicos dos Serviços Autorizados Panasonic, pois somente eles recebem do fabricante:**
 - Treinamento técnico;
 - Material didático para o conserto;
 - Peças originais para reposição.

• **Cuidado!** É perigoso para pessoas não qualificadas executar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção da cobertura que dá proteção contra exposição à energia de micro-ondas.

• Nunca remova o gabinete do aparelho; existe a possibilidade de ocorrer choque elétrico, com grave prejuízo à saúde e, até mesmo, risco à vida.

• Quando retirar o alimento do forno, seu recipiente poderá estar quente, portanto use luvas térmicas.

• **Cuidado!** Não utilizar recipientes fechados como, por exemplo, mamadeiras, potes, etc., pois eles podem explodir.

• O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente.

• O conteúdo das mamadeiras e pote de alimentos para crianças deve ser agitado ou sacudido, e a temperatura dos alimentos deve ser verificada antes de serem servidos para evitar queimaduras.

• Nunca frite qualquer alimento imerso em óleo ou qualquer tipo de gordura no forno micro-ondas.

• A exposição demasiada às micro-ondas pode provocar queima ou combustão de alimentos e objetos (como ocorre em fornos convencionais). Se observar fumaça, desligue ou desconecte o

plugue da tomada e mantenha a porta do aparelho fechada até que as chamas se extinguam.

• Não use produtos de papel reciclado, pois podem conter impurezas, as quais podem causar centelhas e/ou fogo, quando utilizados.

• Não limpe o forno com produtos inflamáveis nem os aprouximos, pois poderá causar um princípio de incêndio.

• Não bata ou golpeie o painel de controle. Podem ocorrer danos e resultar em fogo.

• Não seque roupas, jornais ou outros materiais no forno. Eles podem se incendiar.

• Para reduzir o risco de fogo no interior do forno:

- Não cozinhe demais os alimentos. Tenha atenção especial com produtos de papel, plástico ou outros materiais combustíveis, utilizados dentro do forno para facilitar o cozimento.
- Remova os arames de vedação dos pacotes de papel ou plástico antes de colocá-los no forno.
- Não utilize o interior do forno para armazenar objetos. Não deixe produtos de papel, utensílios domésticos ou alimentos quando não estiver utilizando-o.

• Caso o cabo de força sofra algum dano, este deverá ser substituído por um outro equivalente. Confeie o serviço somente a uma Assistência Técnica Autorizada Panasonic.

• Caso haja necessidade de transporte do seu forno, coloque uma proteção entre a porta e o batedo.
Ex.: Saco plástico ou folha de jornal.

• Utilize somente utensílios apropriados para fornos micro-ondas.

• Os ovos com casca ou inteiros não devem ser cozidos ou aquecidos no forno micro-ondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.

• Quando aquecer alimentos em utensílios de plástico ou papel, verifique frequentemente o forno devido à possibilidade de fogo.

• **Cuidado!** As superfícies externas do micro-ondas ficam quentes durante e após o uso das funções Combinado e/ou Grill devido ao calor emitido pela resistência.

É normal o acúmulo de vapores na parte superior da cavidade e na porta devido à evaporação da água do alimento que está sendo cozido. Por este motivo, aconselhamos que, após o término do cozimento, deixe a porta semiaberta para que o vapor formado se dissipe no ambiente.

Após o término do cozimento, caso o alimento não seja retirado, a condensação será maior.

• Não opere o forno sem o anel e o prato giratório no local correto.

• Somente use o prato giratório projetado especificamente para este forno. Não substitua por nenhum outro prato giratório.

• O prato giratório deverá ser manuseado com cuidado. Quando aquecido, evite choque térmico, que poderá ocasionar sua quebra.

• Se o prato giratório estiver quente, espere esfriar antes de limpá-lo ou passá-lo na água.

• Não cozinhe ou reaqueça alimentos diretamente no prato giratório, exceto com a tecla Pipoca. Sempre coloque o alimento em um prato refratário.

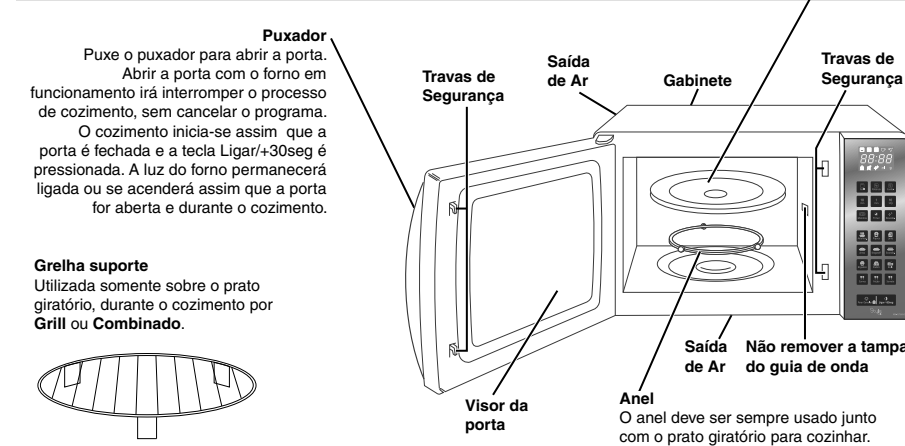
• Se o alimento ou um utensílio no prato giratório tocar a parede do forno e parar o prato, ele automaticamente irá girar no sentido oposto. Isto é normal.

• O prato giratório gira nos dois sentidos.

• Para o alimento receber as micro-ondas de maneira uniforme, utilize sempre o prato giratório.

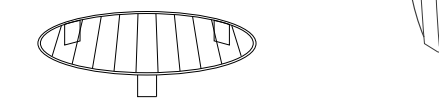
Prato giratório

1. Não opere o forno sem o anel e o prato giratório no local correto.
2. Somente use o prato giratório projetado especificamente para este forno. Não substitua por nenhum outro prato giratório.
3. O prato giratório deverá ser manuseado com cuidado. Quando aquecido, evite choque térmico, que poderá ocasionar sua quebra.
4. Se o prato giratório estiver quente, espere esfriar antes de limpá-lo ou passá-lo na água.
5. Não cozinhe ou reaqueça alimentos diretamente no prato giratório, exceto com a tecla Pipoca. Sempre coloque o alimento em um prato refratário.
6. Se o alimento ou um utensílio no prato giratório tocar a parede do forno e parar o prato, ele automaticamente irá girar no sentido oposto. Isto é normal.
7. O prato giratório gira nos dois sentidos.
8. Para o alimento receber as micro-ondas de maneira uniforme, utilize sempre o prato giratório.

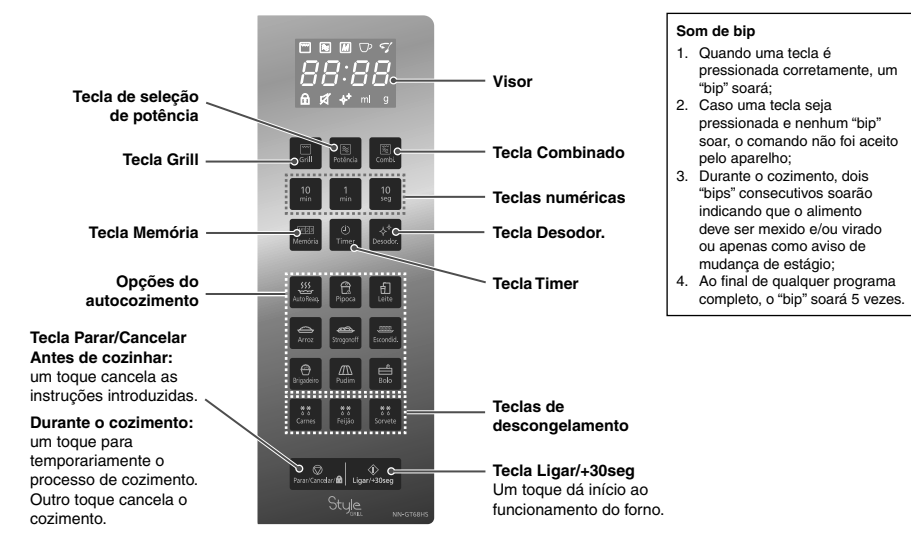


Grelha suporte

Utilizada somente sobre o prato giratório, durante o cozimento por **Grill** ou **Combinado**.



Painel de Controle



Seleção de Tempo

O forno micro-ondas pode ser programado para funcionar no intervalo de tempo de 10 segundos a 99 minutos e 50 segundos.

* Exceção: A potência P10 aceita no máximo 30 minutos.

Para selecionar o tempo de cozimento, utilize as teclas numéricas.

Observação:

Para ajustar a tecla Timer, verifique as informações da tecla Timer na página 5.

Seleção de Potência

Selecione a potência desejada pressionando a tecla **Potência**.

Pressione	Nível de Potência	Indicações
1 vez	P10	Cozimento em geral e ferver líquidos
2 vezes	P9	Cozimento de peixes, carnes macias
3 vezes	P8 (média alta)	Raquecimento de pratos prontos
4 vezes	P7	Assar bolos, tortas, etc.
5 vezes	P6 (média)	Cozimento de pratos com queijo, ovos
6 vezes	P5	Preparar pernil, carneiro, peru, etc.
7 vezes	P4	Cozimento de carnes duras
8 vezes	P3 (média baixa)	Descongelamento de alimentos em geral
9 vezes	P2	Levedar massas
10 vezes	P1 (baixa)	Mantém alimentos prontos aquecidos

Em uma receita com potências e tempos diferentes, pode-se fazer uma programação de 2 a 3 estágios de cozimento:

Exemplo de 2 estágios de cozimento.

1. Selecione a Potência P10.

Obs.: Caso não seja selecionada a Potência, o forno sempre assumirá automaticamente a Potência P10.

2. Selecione o tempo de 1 minuto.

3. Selecione a Potência P8.

4. Selecione o tempo de 2 minutos.

Função Mudo

Esta função permite ligar ou desligar os avisos sonoros do seu micro-ondas. Ao pressionar a tecla Potência [] durante 4 segundos, os avisos sonoros emitidos quando as teclas são pressionadas serão desligados. Também serão desligados os alertas de fim de cozimento e de virar o alimento. Para ligar os avisos sonoros do micro-ondas, pressione novamente a tecla Potência [] durante 4 segundos.

Tecla Memória

Esta tecla permite que você programe o tempo de preparo de 3 receitas preferidas com até 3 estágios de cozimentos em cada.

Pressione []

- 1 vez - no visor aparecerá: 1 (1ª receita)
- 2 vezes - no visor aparecerá: 2 (2ª receita)
- 3 vezes - no visor aparecerá: 3 (3ª receita)

Para gravar

1. Pressione a tecla Memória 1 vez. No visor aparecerá 1 (1ª receita).
2. Escolha a potência desejada. Ex.: Potência P6.
3. Escolha o tempo de sua receita. Ex.: 5 minutos.
4. Pressione a tecla Memória novamente. A 1ª receita já está gravada.

Observação:

Para gravar a memória 2 e a memória 3 com sua receita preferida, pressione a tecla Memória 2 vezes ou 3 vezes e siga as instruções para gravar a partir do passo 2

Tecla Timer

1. Pressione a tecla Timer duas vezes.

No visor aparecerá " : ".

2. Use as teclas 10 min / 1 min / 10 seg para introduzir a hora desejada.

Exemplo: 12:35

No visor aparecerá 1 2 : 3 5.

Obs.: O relógio opera somente no sistema de 12 horas, portanto a hora refere-se tanto para o período da noite como da manhã.

3. Pressione novamente a tecla Timer. A hora é ajustada e aparecerá fixa no visor.

Tecla Tempo de Espera

Esta tecla permite que você programe o tempo de espera após o término do cozimento.

Observação:

Quando a função **Tempo** for acionada, o tempo no visor continuará em contagem regressiva mesmo que a porta seja aberta.

Trava de Segurança

Para ATIVAR

Pressione a tecla Parar/Cancelar, mantendo-a pressionada por 4 segundos.

No visor aparecerá a indicação [].

Indica que nenhuma programação será aceita.

Tecla Ligar/+30seg (Ajuste Rápido)

Durante o cozimento, esta tecla permite ajustar rapidamente o tempo de 30 segundos a 10 minutos sem a necessidade de utilizar as teclas numéricas.

Observações:

1. Para acrescentar de 30 segundos a 10 minutos no cozimento, basta pressionar Ligar/+30seg durante o cozimento. A potência será a mesma que está sendo utilizada.
2. Não será aceito acréscimo de tempo nas funções automáticas de descongelamento e autocozimento.
3. Após ajustar o tempo através da tecla Ligar/+30seg, você não poderá usar as teclas numéricas e vice-versa, exceto na programação de diferentes estágios.

Tecla Desodorizador

Use a tecla [] para operar apenas a ventilação interna do aparelho, a fim de reduzir o cheiro de outros cozimentos. Repita a operação, se julgar necessário. (O tempo programado é de 20 min).

Descongelamento (por Peso)

Este sistema de descongelamento foi desenvolvido com o objetivo de obter melhores resultados no **descongelamento de Carnes, Feijão e para amolecer Sorvete**. Para Carnes e Aves, utilize alimento cru, para o descongelamento de feijão, utilize feijão pronto (cozido e temperado) em refratário com tampa. A diferença entre a temperatura interna e externa da carne após o descongelamento é menor, resultando em um descongelamento mais uniforme.

Tecla	Pressione	Porção	Pressione
[]	1 vez	0 5 0 0	[]
	2 vezes	0 0 0 0	
	3 vezes	0 1 5 0	
[]	4 vezes	0 2 0 0	[]
	1 vez	0 0 0	
	2 vezes	0 2 0	
	3 vezes	0 3 0	
[]	4 vezes	0 4 0	[]
	5 vezes	0 5 0	
	1 vez	0 0 0	
[]	2 vezes	0 0 0	[]

Usando a tecla Grill

Possibilita dourar a superfície dos alimentos já cozidos. O dourado é proporcionado pela resistência a quartzo localizada na parte superior do forno.

Existem 3 níveis de Grill:

Pressione	Tipo	Nível	Indicação
1 vez	Grill 1	Máximo	Superfícies de carnes, bolos, tortas, pães e de empanados
2 vezes	Grill 2	Médio	Superfície com ovos
3 vezes	Grill 3	Baixo	Superfície de alimentos delicados

1. Pressione a tecla Grill.
1 vez - Grill 1
2 vezes - Grill 2
3 vezes - Grill 3
2. Selecione o tempo desejado para dourar.
3. Pressione a tecla Ligar/+30seg.
No visor: O tempo entrará em contagem regressiva.

Observações:

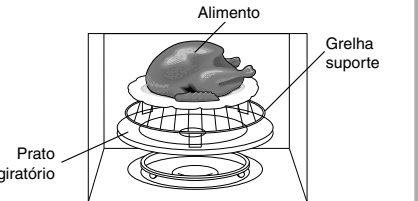
- Ao pressionar a tecla Grill, no visor aparecerá: do1, do2 ou do3.
- Alimentos quentes douram mais rapidamente do que os alimentos em temperatura ambiente.
- O Grill é obtido através de raios infravermelhos, portanto, somente as partes expostas terão alteração de cor.
- Na função Grill, a resistência trabalha em ciclo liga/desliga.
- Nunca cubra os alimentos quando usar o Grill.
- A função Grill permite programar de 2 a 3 estágios. Caso deseje, use esta função sozinha ou alternando-a com a função Micro-ondas e/ou Combinado.
- A cada estágio de cozimento no Grill, o forno aceitará no máximo 99 minutos e 50 segundos. Se for acrescentado mais tempo, o forno não aceitará a programação.

Notas importantes sobre o uso da Grelha Suporte

Este utensílio deve ser utilizado somente durante o uso das teclas do **Combinado** e **Grill**. Ela serve apenas para aproximar o alimento das resistências a quartzo, proporcionando um dourado mais rápido e uniforme na superfície do alimento.

Para melhores resultados, siga as instruções:

- Para um dourado mais rápido, eleve o alimento o mais próximo possível da resistência. Refratários podem ser utilizados sob a grelha.
- A tecla **Grill** pode ser utilizada para obter o dourado desejado.
- Não use a grelha encostada na parede do forno, caso contrário, comprometerá o uso do mesmo.
- Após o uso da grelha suporte, ela pode ficar quente, por isso retire do forno com o auxílio de luvas térmicas.
- Após cada utilização, espere esfriar e lave com detergente e esponja (antiaderente).



Usando a tecla Combinado

A função Combinado permite o cozimento simultâneo do alimento através da emissão de micro-ondas e resistência de quartzo (alternando em ciclos) localizada na parte superior do forno. Quando utilizada para reaquecer alimentos mantém a crocância.

Existem 3 níveis de Combinado:

Pressione	Nível	Indicação
1 vez	Combinado 1	Reaquecimento de alimentos fritos, tortas e pizzas, pãesinhos e esfirras
2 vezes	Combinado 2	Cozimento de carne de aves, peixes e pãesinhos
3 vezes	Combinado 3	Cozimento de carne bovina

- A função Combinado (Cozimento/Reaquecimento) deve ser usada para alimentos em pequenas porções.

- Pressione a tecla Combinado.

1 vez - Combinado 1

2 vezes - Combinado 2

3 vezes - Combinado 3
- Selecione o tempo desejado.
- Pressione a tecla Ligar/+30seg.

No visor: O tempo entrará em contagem regressiva.

Observações:

- Ao pressionar a tecla Combinado, no visor aparecerá: cb1, cb2 ou cb3.
- Nunca cubra os alimentos quando usar a função Combinado.
- A função Combinado permite programar de 2 a 3 estágios. Caso deseje, use esta função sozinha ou alternando-a com a função Micro-ondas e/ou Grill.
- A cada estágio de cozimento no Combinado, o forno aceitará no máximo 90 minutos. Se for acrescentado mais tempo, o forno não aceitará a programação.

Teste de segurança do recipiente para o uso em Forno Micro-ondas

Coloque um copo refratário com água no forno micro-ondas, ao lado do recipiente a ser testado; aqueça em P10 por 1 minuto. Se o recipiente for seguro para o uso em micro-ondas, este deve permanecer frio e a água deve estar quente. Se o recipiente estiver quente, este absorveu alguma energia de micro-ondas e não deve ser usado. **Este teste não pode ser usado para recipientes plásticos.**

Autocozimento

Estas telas possuem programas (potência e tempo) para o cozimento dos alimentos indicados conforme a quantidade determinada. Não são previstas variações de energia, gosto pessoal e hábitos regionais.

- Pressione uma ou mais vezes uma das telas a seguir.**

As opções de peso ou porção da receita escolhida serão mostradas no visor.
- Pressione Ligar/+30seg.**

No visor aparecerá o tempo predeterminado para o cozimento em contagem regressiva.

Ao final do cozimento, o “bip” soará 5 vezes.

Receitas/Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
Auto Reaquecimento	150 g <p>300 g <p>500 g</p></p>	Distribua uniformemente a quantidade de comida pronta para aquecimento e cubra com papel manteiga. Alimentos recomendados: <p>- Pratos prontos, carnes e aves, massas com pouco molho e ensopados</p>	<ul style="list-style-type: none">Respeite o peso indicado. Utilize alimentos prontos em temperatura ambiente ou refrigerada.
Pipoca (Salgada)	50 g <p>100 g</p>	<p>50 g</p> <ol style="list-style-type: none">Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório. Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso 50g. Pressione a tecla Ligar/+30seg. <p>100 g</p> <ol style="list-style-type: none">Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório. Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso 100g. Pressione a tecla Ligar/+30seg. <p>Nota: Após o uso do forno, limpe o interior com pano macio e detergente ou sabão neutro.</p> <ul style="list-style-type: none">Utilize pipoca salgada para micro-ondas, pré-empacotada e em temperatura ambiente. Leia as instruções do fabricante. Estoure apenas um pacote por vez.	<p>Precauções:</p> <p>Se a pipoca pré-empacotada tiver peso diferente do recomendado, não utilize a tecla Pipoca, pois elas poderão estourar irregularmente ou pegar fogo.</p> <ul style="list-style-type: none">Depois de estourar, abra o pacote com cuidado; a pipoca e o vapor estarão extremamente quentes. Não reaqueça o milho que não estourou. Não reutilize o pacote. Esteja sempre atento quando as pipocas estiverem estourando. O resultado pode variar de acordo com o sabor e marca da pipoca. Caso queira estourar os pacotes de pipoca seguidamente: A partir do segundo pacote, para obter melhor rendimento, recomenda-se não utilizar a tecla Pipoca e sim colocar o tempo manualmente. <p>Acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado.</p> <ul style="list-style-type: none">Para o preparo de pipoca doce, não utilize a tecla Pipoca. Ajuste o tempo manualmente, acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado.
Leite	200 ml <p>400 ml</p>	200 ml = 1 copo <p>Preparo</p> <ol style="list-style-type: none">Coloque o leite em um copo refratário. Leve ao micro-ondas colocando na borda do prato giratório. Após aquecido, misture para ficar homogêneo.	<ul style="list-style-type: none">Para preparar 400 ml, coloque 2 copos refratários e siga o mesmo procedimento. Para melhores resultados, utilize o leite UHT refrigerado.

Receitas/Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
Brigadeiro	7:00 min ou 1 receita	Ingredientes para 1 receita <p>1 lata de leite condensado <p>1 colher (sopa) de margarina <p>3 colheres (sopa) de chocolate em pó</p></p> <p>Preparo</p> <ol style="list-style-type: none">Coloque todos os ingredientes em um recipiente alto e redondo, misture bem antes de levar ao forno micro-ondas. Durante o cozimento, dois “bips” consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser mexido.</p>	<ul style="list-style-type: none">Para preparar 2 receitas, dobre a quantidade de ingredientes e siga o mesmo procedimento. Após o término do tempo, mexa bem até a massa ficar cremosa e brilhante.
Arroz	1 receita <p>2 receitas</p>	Utilize arroz limpo, lavado e escorrido. Em uma terrina média com tampa, coloque: <p>Ingredientes para 1 receita</p> <p>1 xícara (chá) de arroz <p>2 xícaras (chá) de água <p>1 colher (chá) de óleo <p>Sal a gosto</p></p> <p>Preparo</p> <ol style="list-style-type: none">Misture todos os ingredientes e leve ao forno micro-ondas na terrina semitampada (para evitar transbordamentos). Durante o cozimento, dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja mexido. Ao término, retire do forno, tampe totalmente o recipiente e deixe pelo menos 10 minutos em tempo de espera (descanso). Afofe com um garfo antes de servir.</p></p>	<ul style="list-style-type: none">Para preparar 2 receitas, dobre a quantidade de ingredientes, use apenas 3 ½ xícaras (chá) de água e siga o mesmo procedimento. Utilize arroz tipo 1 e 2. Nesta função, não recomendamos o uso de arroz integral, instantâneo, parbolizado ou japonês.
Escondidinho	16:00 min ou 1 = 1 receita	Ingredientes <p>500 g de purê de batata <p>250 g de carne moída cozida <p>200 g de queijo parmesão ralado</p></p> <p>Preparo</p> <ol style="list-style-type: none">No refratário, espalhe melado do purê. Despeje a carne moída espalhando bem. Cubra com o restante do purê. Polvilhe o queijo ralado sobre a torta. Leve ao forno micro-ondas sobre a grelha suporte na função Combinado 1 por 8 minutos e Grill 2 por 8 minutos. Sirva quente.</p>	
Pudim	13:30 min ou 1 = 1 receita	Ingredientes <p>3 ovos / 1 lata de leite condensado <p>A mesma medida (da lata) de leite em temperatura ambiente.</p></p> <p>Preparo</p> <p>Passé os ovos pela peneira delicadamente e acrescente o leite condensado e o leite, misturando-os bem até ficar homogêneo.</p>	<ul style="list-style-type: none">Utilize uma forma de anel previamente caramelada ou besunte com glucose de milho.
Stroganoff de carne	9:00 min ou 1 = 1 receita	Ingredientes <p>400 g de filé mignon <p>2 colheres (sopa) de farinha de trigo <p>¼ xícara (chá) de água / 1 colher (sopa) de azete <p>1 dente de alho / 100 g de champignon fatiado <p>2 colheres (sopa) de massa de tomate <p>1 colher (chá) de sal / 1 colher (sopa) de mostarda <p>1 colher (sopa) de molho inglês <p>½ caixa de creme de leite</p></p> <p>Preparo</p> <ol style="list-style-type: none">Dissolva a farinha na água. Coloque todos os ingredientes, com a exceção do creme de leite, em um recipiente alto com tampa. Misture bem antes de levar ao forno micro-ondas. Durante o cozimento, dois “bips”, consecutivos, soarão indicando que o alimento deve ser mexido. Retire o recipiente com o auxílio de luvas térmicas. Mexa com cuidado! Volte-o ao forno micro-ondas com auxílio de luvas térmicas. Após o término do tempo, deixe em tempo de espera por 3 minutos e depois adicione o creme de leite.</p></p></p></p></p></p>	<ul style="list-style-type: none">Utilize recipiente alto e redondo.
Bolo (Bolo de cenoura)	11:50 min ou 1 = 1 receita	Ingredientes <p>200 g de cenoura picada <p>1 ½ xícara (chá) de açúcar <p>3 ovos <p>½ xícara (chá) de óleo <p>1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo <p>1 colher (sopa) de fermento em pó</p></p> <p>Preparo</p> <ol style="list-style-type: none">Bata no liquidificador os 4 primeiros ingredientes. Acrescente a farinha e o fermento apenas misturando até ficar homogêneo. Despeje a massa do bolo na forma (cerâmica) de anel untada e enfarinhada (farinha de rosca torrada). Após o cozimento, deixe 5 minutos em tempo de espera.</p></p></p></p>	<ul style="list-style-type: none">Siga as medidas indicadas para evitar alteração do resultado. Utilize a grelha suporte.

Observação: Todas as receitas deste forno micro-ondas foram testadas na tensão nominal ± 10%, conforme procedimento Panasonic.	127 V	220 V
	Mínimo: 114 V	Mínimo: 198 V
	Máximo: 140 V	Máximo: 242 V

⚠️ Cuidados com a limpeza do Forno Micro-ondas

- Sempre que for limpar o forno, desligue o cabo de força. Utilize um pano macio e detergente ou sabão neutro. Jamais utilize palha de aço, esponja áspera, sapólio ou produtos abrasivos.
- Se aparecerem ruídos na movimentação do prato giratório, limpe o anel e a cavidade interna. Espere o prato giratório esfriar antes de limpá-lo.
- Após cada utilização do forno, principalmente no caso de alimentos gordurosos, execute a limpeza do mesmo seguindo o procedimento descrito. Procedendo desta forma se evitará o acúmulo de sujeira. O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente para remover qualquer resíduo de alimento. Caso contrário, causará deterioração da cavidade e/ou porta, afetando a vida do produto e resultando em uma situação perigosa.

Questões Ambientais

A Panasonic já desenvolve as atividades, produtos e serviços atendendo as legislações ambientais. Proteger o meio ambiente é dever de todos. Descarte de maneira consciente os calços de EPS (isopor), sacos plásticos e a caixa de papelão. Não descarte produtos eletroeletrônicos e/ou seus acessórios no lixo doméstico, na rua, em terrenos baldios, aterros sanitários e tampouco em córregos ou riachos. Encaminhe-os a um posto de coleta de lixo eletrônico mais próximo da sua região.

Guia de Utensílios

Papel alumínio	Pequenas tiras de papel alumínio podem ser usadas para proteger partes mais delicadas de carnes e aves. Poderá ocorrer fuscamento se o alumínio estiver muito perto das paredes do forno ou se for usado grande quantidade de alumínio.
Pratos para dourar	Pratos Douradores só aquecem através da função micro-ondas. Verifique sempre as instruções do fabricante e não aqueça por mais que 4 minutos.
Loças refratárias, cerâmicas e vidros refratários	Ideais para cozimento em forno micro-ondas.
Pratos e copos de papelão; palha, vime, madeira; toalhas e guardanapos de papel	Somente para aquecimento rápido (máx. 1 minuto).
Plásticos rígidos apropriados	Alguns plásticos não devem ser usados com alimentos que tenham alto teor de gordura.
Plásticos aderentes (somente os apropriados)	Use para cobrir refratários, mas somente se estiver escrito que são apropriados ao forno micro-ondas.
Papel manteiga	Use para cobrir alimentos e evitar que espirrem gordura e molho.
Termômetros apropriados para uso culinário	Use termômetros fabricados para uso culinário.

Não são recomendados:

Sacos de papel comum	Podem pegar fogo.
Painelas e formas de metal	Poderá ocorrer fuscamento.

Técnicas de Cozimento

Arranje os alimentos nas bordas do prato deixando um espaço entre os pedaços; de preferência na forma de círculo, não colocar um por cima do outro.

Para evitar que a umidade dos alimentos evapore durante o cozimento por micro-ondas, utilize tampas de vidro, pratos, papel impermeável, plásticos especiais, papel toalha, entre outros.

Quando usar plástico aderente, deixe uma abertura para a saída do excesso de vapor, e se o plástico não for especial para forno micro-ondas, não deixe que ele encoste no alimento.

Os alimentos assados no forno micro-ondas comum não têm a mesma aparência dourada dos assados no forno convencional. Para isso,

utilize na superfície dos alimentos: Molho de soja (shoyu), molho inglês,

páprica, colorau, caldo de carne ou frango, maionese, sopa de cebola desidratada, chocolate, geléia, groselha, açúcar mascavo, sementes de gergelim, etc.

Alimentos com membranas ou peles devem ser furados quando forem cozidos inteiros no forno micro-ondas, possibilitando assim a saída do vapor e evitando o rompimento da membrana, o que poderia estourar os alimentos.

Fure com garfo a casca de batatas, outros vegetais e frutas, salsichas, linguças, salsichões, quando cozidos inteiros. Ovos devem ter a gema e a clara furada com um palito e devem ser preparados em refratário untado com óleo. Não devem ser cozidos com a casca. A pressão durante o cozimento fará com que exploda.

Perguntas e Respostas

- P: Por que o forno não quer funcionar?**
R: Quando o forno não funcionar, cheque os seguintes pontos:
 - O plugue do forno está bem conectado?

Remova o plugue da tomada, aguarde 10 segundos e recoloque.
 - Verifique o disjuntor ou o fusível. Rearme o disjuntor ou recoloque o fusível se estiver com defeito ou queimado.
 - Se o disjuntor e fusível estiverem em perfeito estado, coloque outro aparelho na tomada. Se o outro aparelho não funcionar, o problema provavelmente está na tomada. Se o problema for o forno, contate o Serviço Autorizado Panasonic.

P: O forno está corretamente programado, mas não funciona.
R: Cheque se a porta está perfeitamente fechada. Se este não for o problema, contate o Serviço Autorizado mais próximo.

P: Quando o forno é ligado, aparecem ruídos vindos do prato giratório.
R: Estes ruídos ocorrem quando o anel e a base da cavidade do forno estão sujos. A limpeza frequente destas partes devem eliminar ou reduzir o ruído.

P: O forno micro-ondas causa interferência na TV. Isto é normal?
R: Algumas interferências em rádios e TVs podem ocorrer quando se usa o forno micro-ondas. Esta interferência é igual àquelas causadas por pequenos aparelhos como: mixer, aspiradores, secadoras, etc. Isto não indica problemas no forno.

P: O forno não aceita a programação feita. Por quê?
R: O forno é projetado para não aceitar programações incorretas. Por exemplo, o forno não vai aceitar um quarto estágio de cozimento.

P: Por que a luz do forno enfraquece?
R: Quando se cozinha com qualquer potência que não a Alta, o forno precisa trabalhar em ciclos para obter os menores níveis de potência. A luz do forno enfraquece e cliques podem ser ouvidos quando o forno perfaz o ciclo.

P: Por que o vapor se acumula na porta do forno?
R: Durante o cozimento, o vapor se desprende do alimento. A maior parte do vapor é retirada do forno pelo ar que circula no seu interior e parte desse vapor se condensará nas superfícies mais frias, como a porta do forno. Isto é normal.

P: Algumas vezes sai ar quente do forno. Por quê?
R: O calor dissipado dos alimentos durante o cozimento aquece o ar no interior do forno. Este ar quente é expelido pelo forno pela corrente que circula em seu interior. Não há micro-ondas no ar. A saída de ar nunca deve ser bloqueada durante o cozimento.

P: A bandeja de alumínio descartável pode ser usada no forno micro-ondas?
R: Não. Remova o alimento da bandeja de alumínio e transfira para um refratário de capacidade adequada.

P: É normal durante a função Grill e Combinado o forno micro-ondas ligar e desligar a resistência?
R: Sim. No Grill 2 e 3, a resistência trabalha em ciclos liga/desliga. O Combinado trabalha em ciclos alternando micro-ondas e resistência.

Especificações Técnicas

Modelo	NN-GT68HSRUN / NN-GT68HSRUK
Tensão de alimentação	NN-GT68HSRUN 127 V CA 60 Hz <p>NN-GT68HSRUK 220 V CA 60 Hz</p>
Corrente	NN-GT68HSRUN 14 A <p>NN-GT68HSRUK 8 A</p>
Potência de entrada (MICRO-ONDAS)	1450 W
Potência de entrada (RESISTÊNCIA)	1000 W
Potência de saída (MICRO-ONDAS)	900 W
Frequência de operação de micro-ondas	2.450 MHz
Temporizador	99 minutos e 50 segundos
Capacidade interna	30 litros
Peso aproximado (sem embalagem)	14,9 kg
Dimensões: externas (L x A x P)	520 x 325 x 430 mm
Cor	Cavidade (interior) <p>Gabinete (exterior)</p>
	Branca <p>Inox</p> <p>NN-GT68HSRU <p>NN-GT68HSRU</p></p>

Nota:
Especificações sujeitas a alterações sem prévio aviso.
Este manual é uma publicação da **Panasonic do Brasil Limitada**, com receitas testadas e desenvolvidas pelo Centro de Culinária.
É expressamente proibida a reprodução total ou parcial do conteúdo deste manual.

Certificado de Garantia NN-GT68HSRU

A **Panasonic do Brasil Limitada** assegura ao proprietário-consumidor do **Forno Micro-ondas**, garantia contra qualquer defeito de fabricação, desde que constatado por técnicos autorizados pela **Panasonic**, pelo prazo de 90 dias, por força da lei, mais 275 dias por liberalidade da **Panasonic**, contados a partir da data de aquisição pelo primeiro comprador-consumidor, aquisição esta feita em revendedor **Panasonic**, e contada a partir da data da Nota Fiscal de Compra.

A **Panasonic do Brasil Limitada** restringe suas responsabilidades à substituição de peças defeituosas, desde que, a critério de seu técnico credenciado, constate-se a falha em condições normais de uso.

A mão-de-obra e a substituição de peça(s) com defeito(s) de fabricação, em uso normal do aparelho, serão gratuitas dentro do prazo de garantia.

A **Panasonic do Brasil Limitada** declara nula e sem efeito se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidentes, insetos, agentes da natureza (raios, inundações, desabamentos, etc.), uso em desacordo com o Manual de Instruções, por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeitas a flutuações excessivas, ou ainda no caso de apresentar sinais de ter sido violado, ajustado ou consertado por pessoas não autorizadas pela **Panasonic**.

Também, será considerada nula a garantia se este Certificado ou a Nota Fiscal de Compra apresentar rasuras ou modificações.

A **Panasonic do Brasil Limitada** obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Serviços Autorizados. O proprietário-consumidor residente em outra localidade será, portanto, o único responsável pelas despesas e riscos de transporte do aparelho ao Serviço Autorizado mais próximo (ida e volta).

A forma e local de utilização da garantia são válidos apenas em território brasileiro.

Obs.: Esta garantia não cobre os seguintes itens:

- Instalação do produto.**
- Atendimento em domicílio. Se o proprietário-consumidor desejar ser atendido em sua residência, o próprio deverá antes entrar em contato com um dos nossos Serviços Autorizados para consulta sobre taxa de visita. Constatada a necessidade da retirada do aparelho, fica o consumidor responsável pelas despesas de transporte de ida e volta do produto ao Serviço Autorizado Panasonic.**
- Prato giratório, anel do forno e eixo, gabinetes e peças plásticas tais como: porta e painel.**
- Danos causados pela alteração do cabo de força que não atendam a norma NBR14136.**

<p>O PRODUTO AQUI IDENTIFICADO, DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO.</p>	
<p>ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR GERAL E PARA DEFICIENTES VISUAIS:</p> <p>GRANDE SÃO PAULO 0800 011 1033 <p>DEMAIS REGIÕES 0300 770 1515</p></p>	<p>O Serviço Autorizado Panasonic mais próximo de sua residência pode ser encontrado através do site e dos telefones indicados ao lado.</p>
<p>www.panasonic.com/br</p>	

<p>Panasonic do Brasil Limitada <p>Comercial: <p>Avenida do Café, 277 - Bloco A, 8º andar <p>CEP 04311-000 Jabaquara - São Paulo/SP</p></p></p></p>	<p>PRODUZIDO NO POLO INDUSTRIAL DE MANAUS</p> <p> <p>CONHEÇA A AMAZÔNIA</p></p>
<p>Fábrica: <p>CNPJ 04.403.408/0001-65 <p>Rua Matrinxã, 1155 - Distrito Ind. Mal. Castelo Branco <p>CEP: 69075-150 - Manaus/AM <p>Indústria Brasileira</p></p></p></p></p>	

Panasonic®

Manual de Instruções

Forno Micro-ondas

modelo: NN-GT68HSRU



Para uso doméstico. Obrigado por adquirir este produto Panasonic. Antes de operar este produto, por favor, leia as instruções cuidadosamente e guarde este manual para uso futuro. As figuras deste manual são meramente ilustrativas.

<p>Proteger o Meio Ambiente é dever de todos.</p>

