

## Instalação

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

Desembale 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.

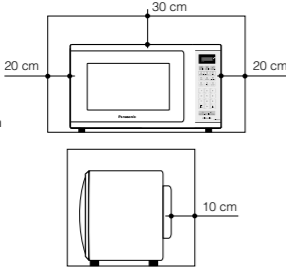
Não instale o produto se estiver danificado. Este forno deve ser instalado sobre uma superfície sólida e horizontal, com dimensões iguais ou maiores ao produto adquirido.

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



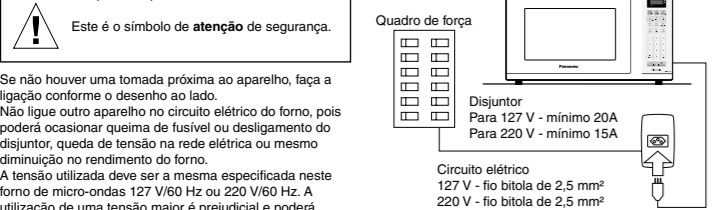
**Atenção** Remova o filme plástico de proteção de todos os lados do gabinete e do painel de controle, antes de utilizar.

- 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 a usuário e outras pessoas próximas.



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 utilização de uma tensão maior é prejudicial e poderá

## Instruções Importantes de Segurança

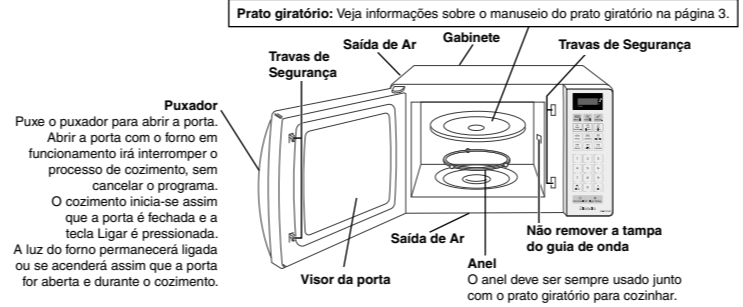
- Este tipo de forno é designado especificamente para aquecer ou cozer alimentos. Este aparelho se destina a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - Por funcionários de lojas em áreas de cozinhas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
  - Casa de fazenda;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - Em ambientes do tipo café da manhã.
- Cuidado: Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. **Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com aparelho.**
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente 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:
  - a) Na porta (torta ou empenada);
  - b) 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.

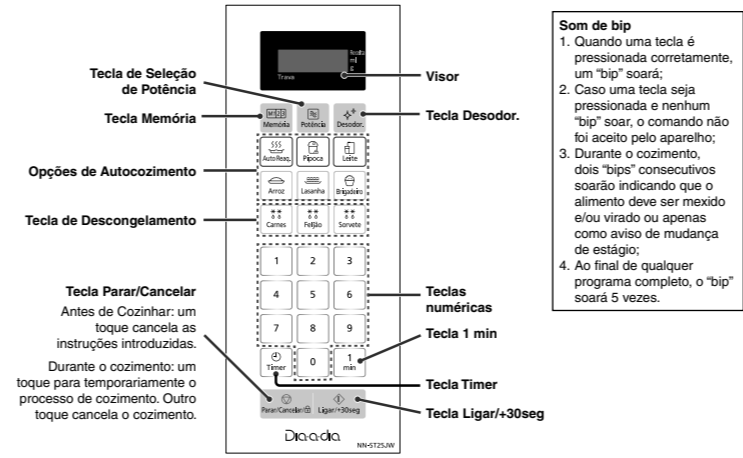
- Cuidado! É perigoso para pessoas não qualificadas executar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção da cobertura que dá proteção contra exposição à energia de micro-ondas.
- Nunca remova o gabinete do aparelho; existe a possibilidade de ocorrer choque elétrico, com grave prejuízo 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

## Conheça o seu Forno

- Prato giratório
  - 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 as telas Pipoca e Lasanha. 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.



## Painel de Controle



## Seleção de Tempo

O forno micro-ondas pode ser programado para funcionar no intervalo de tempo de 1 segundo a 99 minutos e 99 segundos. \*Exceção: A potência alta aceita no máximo 30 minutos. Para selecionar o tempo de cozimento, utilize as telas numéricas. **Observação:** Para ajustar a tecla **Timer**, verifique as informações da tecla **Timer** na página seguinte.

## Seleção de Potência

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

Pressione	Nível de Potência	Indicações
1 vez	P10 (alta)	Cozimento em geral e ferver líquidos
2 vezes	P9	Cozimento de peixes, carnes macias
3 vezes	P8 (média alta)	Reaquecimento 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	Levdar massas
10 vezes	P1 (baixa)	Mantiver 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 (pressione **Potência** uma vez). **Obs.: Caso não seja selecionada a Potência, o forno sempre assumirá automaticamente a Potência P10.**

## 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 **Memória**. 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**

- Pressione a tecla **Memória** 1 vez. No visor aparecerá 1 (1ª receita).
- Escolha a potência desejada. Ex.: Potência média.
- Escolha o tempo de sua receita. Ex.: 5 minutos.
- 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 escolhendo potência e tempo.

## Tecla Timer

Esta função permite ajustar o relógio. Para ajuste do tempo de espera, veja Tecla Tempo de Espera na página seguinte: 1. Pressione a tecla **Timer** duas vezes. No visor surgirá ":", 2. Use as telas numéricas para introduzir a hora desejada. Exemplo 1: O horário atual é 12:35. Pressione "1", "2", "3", "5" em sequência. No visor aparecerá "12:35". Exemplo 2: O horário atual é 6:20. Pressione "6", "2", "0" em sequência. No visor aparecerá "06:20". **Obs.:** O relógio opera somente no sistema de 12 em 12 horas, portanto a hora refere-se tanto para o período da noite como da manhã.

## Tecla Tempo de Espera

Esta função permite que você programe o tempo de espera antes do início do cozimento. Para programar: 1. Pressione a tecla **Timer** uma vez. O visor se apagará. 2. Introduza o tempo de espera. 3. Introduza a potência e o tempo de cozimento desejado. 4. Pressione a tecla **Ligar/+30seg** para iniciar. **Notas:** 1. A programação **Tempo** não funcionará nas funções

## Trava de Segurança

**Para ATIVAR** Pressione a tecla **Ligar/+30seg** 3 vezes consecutivamente. **Para CANCELAR** Pressione a tecla **Parar/Cancelar** 3 vezes consecutivamente. No visor aparecerá a indicação [ ] na palavra TRAVA. 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 telas 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 autoaquecimento.

## Tecla 1 min

Esta tecla permite ajustar rapidamente o tempo de 1 a 99 minutos sem a necessidade de utilizar as telas numéricas. Somente na potência P10, o tempo máximo configurável é de 1 a 30 minutos. Se manter a tecla 1 minuto pressionada, automaticamente a indicação dos minutos serão mostrados em sequência no visor. **Observações:** 1. Caso nenhuma potência seja selecionada antes de pressionar a tecla 1 minuto, o forno utilizará a potência P10. 2. Após ajustar o tempo através da tecla 1 minuto, não poderá usar as telas numéricas e vice-versa.

## Tecla Desodorizador

Use a tecla **Desodor.** 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
Carnes	1 vez	100g	Ligar/+30seg
	2 vezes	200g	
	3 vezes	300g	
	4 vezes	400g	
Feijão	1 vez	100g	Ligar/+30seg
	2 vezes	200g	
	3 vezes	300g	
	4 vezes	400g	
	5 vezes	500g	
Sorvete	1 vez	100g	Ligar/+30seg
	2 vezes	200g	

**Observação:** Durante o descongelamento, dois "bips" consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser separado, virado ou rearrumado. Remova as partes descongeladas se houver. Exceto para sorvete. **Nota:** 1. A espessura e o tamanho do alimento irão influenciar no resultado final do descongelamento. Não sobreponha os alimentos. 2. Para prevenir um início de cozimento (carnes e aves), antes do completo descongelamento, os alimentos devem ser rearrumados, mexidos ou protegidos com tirinhas de papel alumínio (partes delicadas), tomando o cuidado para não encostar nas paredes internas do forno para não danificá-lo, e o peso do alimento deverá estar correto. 3. Certifique-se de que o alimento esteja congelado no mínimo a 18°C negativos.


## 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 Potência Alta 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
<b>Auto Reaquecimento</b>	150 g 300 g 500 g	Distribua uniformemente a quantidade de comida pronta para aquecimento e cubra com papel manteiga. Alimentos recomendados: <ul style="list-style-type: none"><li>Pratos prontos</li><li>Massas com pouco molho</li><li>Carnes e aves</li><li>Enfopados</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Respeite o peso indicado.</li><li>Utilize alimentos prontos em temperatura ambiente ou refrigerada.</li></ul>
<b>Pipoca Salgada</b>	50 g 100 g	<b>50 g</b> 1. Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório. 2. Pressione a tecla <b>Pipoca</b> e escolha o peso de 50g. 3. Pressione a tecla <b>Ligar/+30seg.</b> <b>100 g</b> 1. Dobre duas vezes os quatro cantos do pacote de pipoca antes de iniciar a operação. 2. Coloque o pacote sobre as pontas do prato giratório, conforme a figura ao lado, para assegurar que esta possa girar livremente durante o preparo. 3. Pressione a tecla <b>Pipoca</b> e escolha o peso de 100g. 4. Pressione a tecla <b>Ligar/+30seg.</b>  <b>Observação:</b> • <b>Caso a embalagem de pipoca expandir e não mais girar livremente, pressione a tecla Parar/Cancelar uma vez e abra a porta do forno. Ajuste a posição da embalagem e pressione a tecla Ligar/+30seg.</b> <b>Nota:</b> Após o uso do forno, limpe o interior com pano macio e detergente ou sabão neutro. <ul style="list-style-type: none"><li>Utilize pipoca salgada para micro-ondas, pré-empacotada e em temperatura ambiente. Leia as instruções do fabricante.</li><li>Estoure apenas um pacote por vez.</li></ul>	<b>Precauções:</b> Se a pipoca pré-empacotada tiver peso diferente do recomendado, não utilize a tecla <b>Pipoca</b> , pois elas poderão estourar irregularmente ou pegar fogo. <ul style="list-style-type: none"><li>Depois de estourar, abra o pacote com cuidado; a pipoca e o vapor estarão extremamente quentes.</li><li>Não reaqueça o milho que não estourou.</li><li>Não reutilize o pacote.</li><li>Esteja sempre atento quando as pipocas estiverem estourando.</li><li>O resultado pode variar de acordo com o sabor e marca da pipoca.</li><li><b>Caso queira estourar os pacotes de pipoca seguidamente:</b> A partir do segundo pacote, para obter melhor rendimento, recomenda-se não utilizar a tecla <b>Pipoca</b>, e sim colocar o tempo manualmente: Acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado.</li><li><b>Para o preparo de pipoca doce, não utilize a tecla Pipoca.</b> Ajuste o tempo manualmente, acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado.</li></ul>
<b>Leite</b>	200 ml (1 copo) 400 ml	<b>Preparo</b> 1. Coloque o leite em um copo refratário. 2. Leve ao forno micro-ondas colocando na borda do prato giratório. 3. Após aquecido, misture para ficar homogêneo.	<ul style="list-style-type: none"><li>Para preparar 400 ml, coloque 2 copos refratários e siga o mesmo procedimento.</li><li>Para melhores resultados, utilize o leite UHT refrigerado.</li></ul>
<b>Brigadeiro</b>	9:30 min (1 receita)	<b>Ingredientes</b> 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de margarina, 3 colheres (sopa) de chocolate em pó <b>Preparo</b> 1. Coloque todos os ingredientes em um recipiente alto e redondo, misture bem antes de levar ao forno micro-ondas. 2. Durante o cozimento, dois "bips" consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser mexido.	<ul style="list-style-type: none"><li>Utilize refratário alto e redondo.</li><li>Após o término do tempo, mexa bem até a massa ficar cremosa e brilhante.</li></ul>

7

Receitas/Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
<b>Arroz</b>	1 receita 2 receitas	Utilize arroz limpo, lavado e escorrido. Em uma terrina média com tampa, coloque para cada receita: <b>Ingredientes para 1 receita</b> 1 xícara (chá) de arroz, 2 xícaras (chá) de água, 1 colher (chá) de óleo, Sal a gosto <b>Preparo</b> 1. Misture todos os ingredientes e leve ao forno micro-ondas na tampa semitampada (para evitar transbordamentos). 2. 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). Adofo com um garfo antes de servir.	<ul style="list-style-type: none"><li>Para preparar 2 receitas, dobre a quantidade de ingredientes, use apenas 3 ½ xícaras (chá) de água e siga o mesmo procedimento.</li><li>Utilize arroz tipo 1 e 2.</li><li>Nesta função, não recomendamos o uso de arroz integral, instantâneo, parbolizado ou japonês.</li></ul>
<b>Lasanha congelada (industrializada)</b>	14 min (650 g)	1. Destampe, cubra com papel manteiga e leve ao forno micro-ondas. 2. Ao término do cozimento, deixe descansar por 3 minutos no tempo de espera.	<ul style="list-style-type: none"><li>Os alimentos devem estar armazenados no freezer a uma temperatura de -18°C.</li><li>Caso os pesos não sejam respeitados, os resultados serão imprecisos.</li><li>Alimentos com muito queijo ou molho com carne podem passar do ponto.</li></ul>

### 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

## Guia de Utensílios

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

### Não são recomendados:

Sacos de papel comum	Podem pegar fogo.
Painéis e formas de metal	Poderá ocorrer flocamento.

## 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. Não descarte produtos eletroeletrônicos e/ou seus acessórios e embalagens no lixo doméstico, na rua, em terrenos baldios, aterros sanitários, córregos ou riachos. Dúvidas e maiores informações quanto ao descarte, ciclo de vida e logística reversa, contate nosso setor de SAC.

8

## 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 com 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, geleia, gerselha, 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, salichas, linguiças, salisões, 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, recoloque 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

## Especificações Técnicas

<b>Modelo</b>	NN-ST25JWRU / NN-ST27JWRU	<b>Capacidade interna</b>	21 litros
<b>Tensão de alimentação</b>	NN-ST25JWRUN / NN-ST27JWRUN 127 V CA 60 Hz NN-ST25JWRUK / NN-ST27JWRUK 220 V CA 60 Hz	<b>Peso aproximado (sem embalagem)</b>	11 kg
<b>Corrente</b>	NN-ST25JWRUN / NN-ST27JWRUN 11 A NN-ST25JWRUK / NN-ST27JWRUK 6 A	<b>Dimensões: externas</b>	461 x 287 x 373 mm (L x A x P)
<b>Potência de entrada</b>	1.250 W	<b>Cor</b>	
<b>Potência útil de cozimento (Norma IEC 60705-10)</b>	700 W	<b>Cavidade (interior)</b>	Branca
<b>Frequência de operação de micro-ondas</b>	2.450 MHz	<b>Gabinete (exterior)</b>	Branca
<b>Temporizador</b>	99 minutos e 99 segundos	<b>Nota:</b>	Especificações sujeitas a alterações sem prévio aviso. Este manual é uma publicação da <b>Panasonic do Brasil Limitada</b> , com receitas testadas e desenvolvidas pelo Centro de Culinária. É expressamente proibida a reprodução total ou parcial do conteúdo deste manual.

9

## Certificado de Garantia NN-ST25JWRU / NN-ST27JWRU

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, constata-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 consentado 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 prato 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.

O PRODUTO AQUI IDENTIFICADO, DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO.

### ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR GERAL E PARA DEFICIENTES VISUAIS:

0800 776 0000\*  
4004 6600

\* Não disponível para celulares

O Serviço Autorizado Panasonic mais próximo de sua residência pode ser encontrado através do site e dos telefones indicados ao lado.

[www.panasonic.com/br](http://www.panasonic.com/br)

### Panasonic do Brasil Limitada

Comercial:  
Avenida do Café, 277 - Bloco A, 8º andar  
CEP 04311-000 Jabaquara - São Paulo/SP

**PRODUZIDO NO POLO INDUSTRIAL DE MANAUS**



CONHEÇA A AMAZÔNIA

Fábrica:  
CNPJ 04.403.408/0001-65  
Rua Matrinxã, 1155 - Distrito Ind. Mal. Castelo Branco  
CEP: 69075-150 - Manaus/AM  
Indústria Brasileira

# Panasonic

## Manual de Instruções Forno Micro-ondas

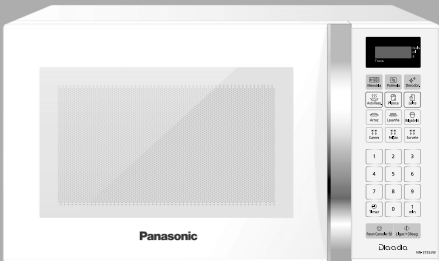
NN-ST25JWRUN

NN-ST25JWRUK

modelos: NN-ST27JWRUN

NN-ST27JWRUK

Di.a.d.i.a



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.

Proteger o Meio Ambiente é dever de todos.



BQF0526A

10