

Instalação

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

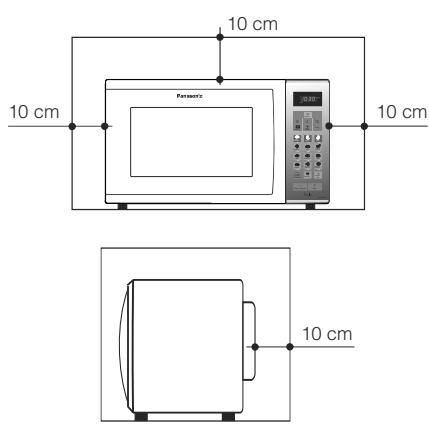
Desembale o aparelho, retire todos os suportes e calços para transporte e examine-o para detectar qualquer dano ocorrido durante o transporte, tais como gabinetes amassados, fechaduras tortas ou portas quebradas. Sendo constatada qualquer irregularidade, notifique o revendedor.

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.

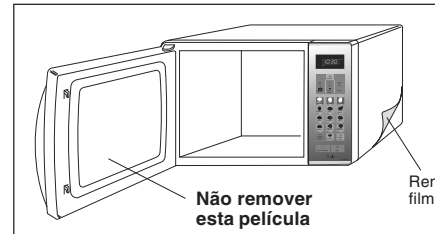
No caso de embutir o aparelho, respeite as distâncias de 10 cm, para ventilação nas laterais, parte superior e no fundo, como mostram as figuras. É importante que o plugue fique acessível para qualquer eventualidade. O cabo de força (alimentação) com plugue tripolar está de acordo com o novo padrão NBR14136. 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 a 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 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, antes de utilizar.

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

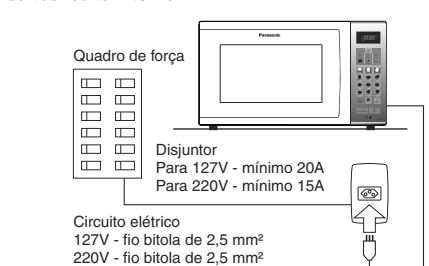
Este é o símbolo de alerta de segurança. Ele é utilizado para alertá-lo sobre perigos potenciais que podem ser fatais ou ferir o usuário e outras pessoas próximas.

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 127V/60 Hz ou 220V/60Hz. Utilização de uma tensão maior é prejudicial e poderá resultar em fogo ou danos ao forno. A utilização de uma tensão inferior irá causar um cozimento lento. A Panasonic NÃO assumirá a responsabilidade por quaisquer danos resultantes do uso do forno com qualquer tensão que não seja a especificada.

Observação: Utilize uma tomada apropriada de 3 pinos com aterramento, com as devidas conexões feitas por um electricista qualificado. A não utilização poderá ocasionar risco de choque ou descarga elétrica no caso de um curto-circuito interno.



Instruções Importantes de Segurança

Este tipo de forno é designado especificamente para aquecer ou cozer alimentos. Ele é impróprio para uso industrial ou de laboratório. Cuidado: O uso do forno, por crianças, sem supervisão de um adulto, só deve ser permitido quando as instruções adequadas tiverem sido dadas e quando a criança for capaz de utilizar o produto com segurança e entender os riscos da utilização do mesmo de modo impróprio.

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, 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 estes 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 devem ser agitados ou sacudidos e a temperatura 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 isto acontecer, desligue o cabo de força ou disjuntor e mantenha a porta fechada até a chama extinguir-se.

Não use produtos de papel reciclado, pois podem conter impurezas, as quais podem causar centelhas e/ou fogo, quando utilizados. Não limpe e nem aproxime do forno, produtos inflamáveis, 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. Confie o serviço somente a uma Assistente Técnica Autorizada Panasonic. Caso haja necessidade de transporte do seu forno, coloque uma proteção entre a porta e o batente. Ex.: Saco plástico ou folha de jornal.

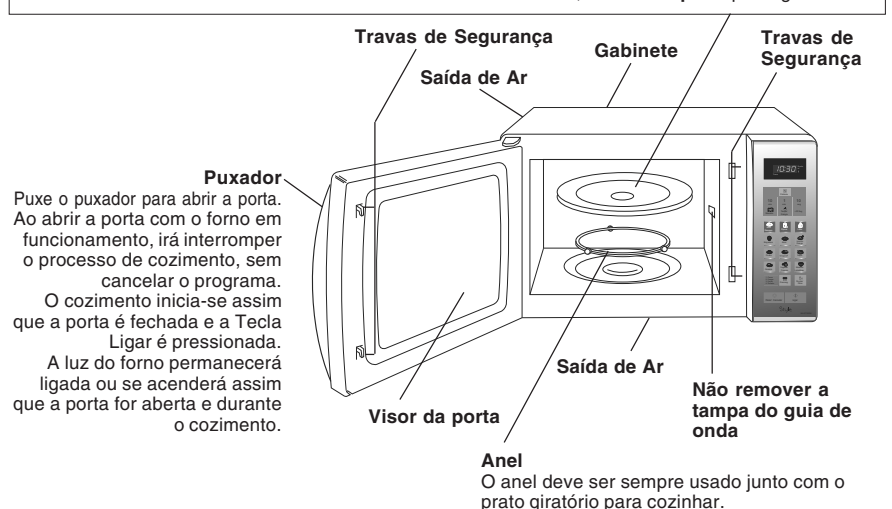
É normal o acúmulo de vapores na parte superior da cavidade e na porta devido a evaporação da água do alimento que está sendo cozido. Por este motivo aconselhamos que, após o término do cozimento, deixe a porta semiaberta para que o vapor formado se dissipe no ambiente. Após o término do cozimento, caso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

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 a possibilidade de fogo.

Conheça o seu Forno

Prato giratório

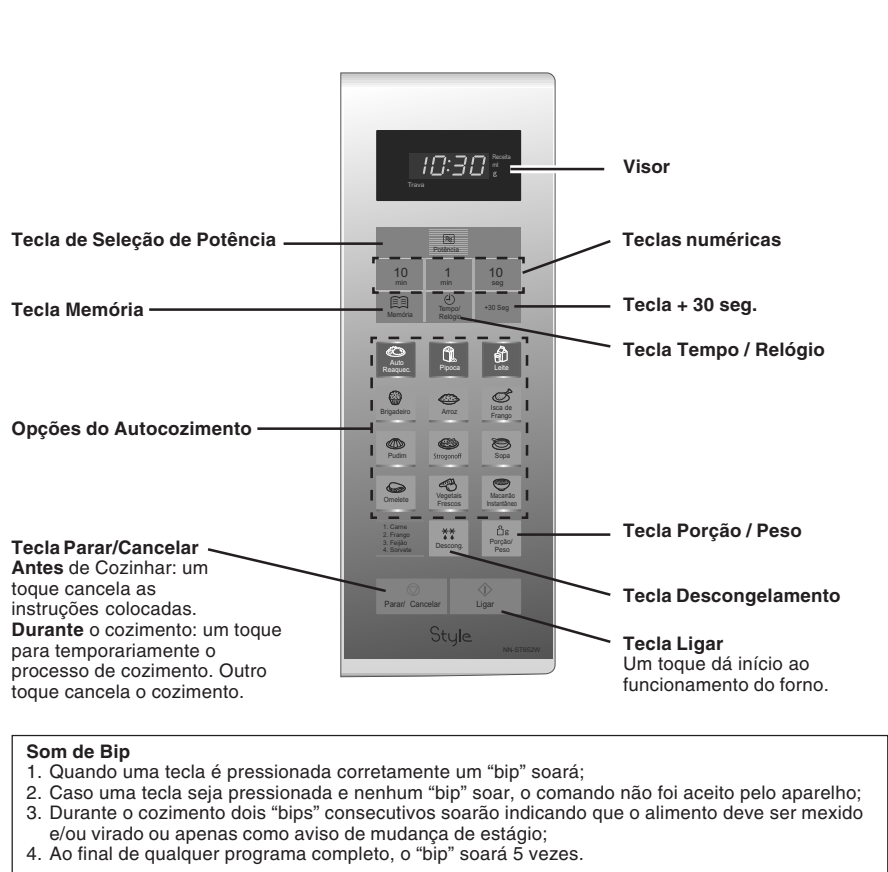
- Não opere o forno sem o anel e o prato giratório no local correto.
- Somente use o prato giratório designado especificamente para este forno. Não substitua por nenhum outro prato giratório.
- O prato giratório deverá ser manuseado com cuidado. Quando aquecido evite um eventual choque térmico, que poderá 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, exceção 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.



Puxador
Puxe o puxador para abrir a porta. Ao abrir a porta com o forno em funcionamento, irá interromper o processo de cozimento, sem cancelar o programa. O cozimento inicia-se assim que a porta é fechada e a Tecla Ligar é pressionada. A luz do forno permanecerá ligada ou se acenderá assim que a porta for aberta e durante o cozimento.

Anel
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Painel de Controle



Som de Bip
1. Quando uma tecla é pressionada corretamente um "bip" soará;
2. Caso uma tecla seja pressionada e nenhum "bip" soar, o comando não foi aceito pelo aparelho;
3. Durante o cozimento dois "bips" consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser mexido e/ou virado ou apenas como aviso de mudança de estágio;
4. Ao final de qualquer programa completo, o "bip" soará 5 vezes.

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: Potência alta aceita no máximo 30 minutos. Para selecionar o tempo de cozimento, utilize as teclas numéricas. **Obs.:** Para ajustar a tecla Relógio, verifique as informações da Tecla Relógio na pág. 5.

10 min	1 min	10 seg
10 min a 90 min * Exceção: Potência alta 10 a 30 minutos	1 min a 9 min	10 seg a 50 seg

Seleção de 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	Levedar massas
10 vezes	P1 (baixa)	Mantiver alimentos prontos aquecidos
11 vezes	P0	Apenas a ventilação do forno funciona, não há emissão de micro-ondas

Observação: A cada estágio de cozimento na Potência Alta, o forno aceitará no máximo 30 minutos* e nas demais potências, 99 min. 50 seg. Se for acrescentado mais tempo, o forno não aceitará e soará um bip.

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.**
- Selecione a potência Alta.
 - Selecione o tempo de 1 minuto.
 - Selecione a potência média alta.
 - Selecione o tempo 2 minutos.
 - Pressione Ligar.
- O forno iniciará o cozimento com a 1ª potência selecionada e a cada mudança de estágio o "bip" soará 2 vezes consecutivas e no final do cozimento soará 5 vezes.

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

- 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 número 2 escolhendo potência e tempo.

Tecla Relógio

- Pressione a tecla Relógio, duas vezes. No visor aparecerá ":".
- Use as teclas 10 min / 1 min / 10 seg para introduzir a hora desejada. Exemplo: 12:35. No visor aparecerá "12:35".

Obs.: O relógio opera somente no sistema de 12 horas em 12 horas, portanto a hora referida se tanto para o período da noite como da manhã.
3. Pressione novamente a tecla Relógio. 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 Ligar 3 vezes consecutivamente.

No visor aparecerá a indicação na palavra TRAVA. Indica que nenhuma programação será aceita.

Para mudar a programação, repita os mesmos passos acima, escolhendo a potência e tempo que desejar. Automaticamente substituirá pela nova programação.

Para usar

- Pressione a tecla Memória 1 a 3 vezes de acordo com a receita que você gravou.
- Pressione a tecla Ligar. O forno iniciará o cozimento da sua receita gravada. Repita os mesmos passos acima sempre que desejar preparar sua receita favorita.

Notas:

A tecla memória não funcionará nas funções de Autocozimento e Descongelamento. Se o plugue for desconectado ou se faltar energia, a programação deverá ser feita novamente.

Notas:

- Para ajustar a hora repita os passos de 1 a 3.
- A tecla 10 min, seleciona a hora. A tecla 1 min, seleciona a dezena dos minutos e a tecla 10 seg, seleciona a unidade dos minutos.
- O relógio continuará marcando as horas enquanto o plugue estiver na tomada ou enquanto houver energia.
- Se o plugue for desconectado ou se faltar energia o relógio deverá ser programado novamente.

Notas:

- A programação Tempo não funcionará nas funções de Autocozimento, Descongelamento e tecla Memória.
- O tempo máximo será 99 minutos e 50 segundos por programação.
- Na função Tempo não há emissão de micro-ondas. A luz do forno não acenderá, apenas se a porta estiver aberta.

Para CANCELAR

Pressione a tecla Parar/Cancelar 3 vezes consecutivamente.

Os dois pontos ou a hora voltarão a aparecer no visor. Se o plugue for desconectado ou se faltar energia, a trava será cancelada automaticamente.

Tecla + 30 seg (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:

- Para acrescentar de 30 segundos a 10 minutos no cozimento, basta pressionar +30 seg durante o cozimento e a potência será a mesma que está sendo utilizada.

- Não será aceito acréscimo de tempo nas funções automáticas de Descong. e autocozimento.
- Após ajustar o tempo através da tecla +30seg, não poderá usar as teclas numéricas e vice-versa, exceto na programação de diferentes estágios.

Descongelamento (por Peso)

Este sistema de descongelamento foi desenvolvido com o objetivo de obter melhores resultados no descongelamento de Carnes, Aves, 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	No visor	Tecla	Pressione	Porção	Pressione
1 vez	Carnes			1 vez		
				2 vezes		
				3 vezes		
				4 vezes		
2 vezes	Frango			1 vez		
				2 vezes		
				3 vezes		
				4 vezes		
3 vezes	Feijão			1 vez		
				2 vezes		
				3 vezes		
				4 vezes		
4 vezes	Sorvete			1 vez		
				2 vezes		

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:

- As porções do descongelamento serão mostradas no visor em gramas.
- A espessura e o tamanho do alimento irá influenciar no resultado final do descongelamento. Não sobreponha os alimentos.
- 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.

- Certifique-se de que o alimento esteja congelado no mínimo à 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 teclas 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 teclas.**
As opções de peso ou porção da receita escolhida serão mostradas no visor.
- Pressione Ligar.**
No visor aparecerá o tempo pré-determinado para o cozimento em contagem regressiva. Ao final do cozimento o "bip" soará 5 vezes.

Atenção:

Caso não obtenha resultados satisfatórios durante a utilização das teclas automáticas (Teclas do Autocozimento) pode-se complementar com potências e tempos manuais. Isto pode ocorrer devido a:

- Gosto pessoal.
- Variação da voltagem da rede.
- Utilização de pesos, medidas e recipientes diferentes do indicado, etc.

Receitas / Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
Auto Reaquecimento	150 g 300 g 500 g	Distribua uniformemente a quantidade de comida pronta para aquecimento e cubra com papel manteiga. Alimentos recomendados: • Pratos prontos • Carnes e Aves • Massas com pouco molho e • Ensopados.	• Respeite o peso indicado. • Utilize alimentos prontos em temperatura ambiente ou refrigerada.
Pipoca Salgada	50 g 100 g	50 g 1. Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório. 2. Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso 50g. 3. Pressione a tecla Ligar. 100 g 1. Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório. 2. Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso 100g. 3. Pressione a tecla Ligar. Observação: • 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. Nota: Após o uso do forno, limpe o interior com pano macio e detergente ou sabão neutro. • Utilize Pipoca salgada para micro-ondas, pré-empacotada e em temperatura ambiente. Leia as instruções do fabricante. • Estoure apenas um pacote por vez.	Precauções: Se a pipoca pré-empacotada tiver peso diferente do recomendado não utilize a tecla Pipoca , pois elas poderão estourar irregularmente ou pegar fogo. • 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. • Estaja 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: Acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado. • 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 400 ml	200 ml = 1 copo Preparo 1. Coloque o leite em um copo refratário. 2. Leve ao micro-ondas colocando na borda do prato giratório. 3. Após aquecido, misture para ficar homogêneo.	• Para preparar 400 ml, coloque 2 copos refratários e siga o mesmo procedimento. • Para melhores resultados utilize o leite UHT refrigerado.
Brigadeiro	1 receita 2 receitas	Ingredientes para 1 receita 1 lata de leite condensado 1 colher (sopa) de margarina 3 colheres (sopa) de chocolate em pó Preparo 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.	• Para preparar 2 receitas, dobre a quantidade de ingredientes e siga o mesmo procedimento. • Utilize refratário alto e redondo. • Após o término do tempo, mexa bem até a massa ficar cremosa e brilhante.
Arroz	1 receita 2 receitas	Utilize arroz limpo, lavado e escorrido. Em uma terrina média com tampa, coloque para cada receita: Ingredientes para 1 receita 1 xícara (chá) arroz 2 xícaras (chá) água 1 colher (chá) óleo sal a gosto Preparo 1. Misture todos os ingredientes e leve ao forno micro-ondas na terrina semi-tampada (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). Afufe com um garfo antes de servir.	• Para preparar 2 receitas dobre a quantidade de ingredientes, use apenas 3 ½ xícaras (chá) água e siga o mesmo procedimento. • Utilize arroz tipo 1 e 2. • Não recomendamos o uso, nesta função, de arroz integral, instantâneo, parbolizado ou japonês.

Receitas / Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
Iscas de frango	250 g 500 g	Ingredientes para 1 receita 250 g de isca de peito de frango / sal a gosto Preparo 1. Tempere as iscas de frango. 2. Coloque em refratário com tampa. 3. Leve ao forno. Durante o cozimento, dois "bips" consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser mexido. 4. Aguarde em tempo de espera por 5 minutos.	• Para preparar a porção de 500 g dobre a quantidade de ingredientes e siga o mesmo procedimento.
Pudim	1 = 1 receita	Ingredientes 3 ovos / 1 lata de leite condensado a mesma medida (da lata) de leite em temperatura ambiente. 1. Passe os ovos pela peneira delicadamente e acrescente o leite condensado e o leite, misturando-os bem até ficar homogêneo.	• Utilize uma forma de anel previamente caramelada ou besunte com glucose de milho.
Strogonoff de carne	1 = 1 receita	Ingredientes 400 g file mignon 2 colheres (sopa) farinha de trigo ¼ xícara (chá) água / 1 colher (sopa) azeite 1 dente de alho / 100 g champignon fatiado 2 colheres (sopa) massa de tomate 1 colher (chá) sal / 1 colher (sopa) mostarda 1 colher (sopa) molho inglês ½ caixa creme de leite Preparo 1. Dissolva a farinha na água. Coloque todos os ingredientes, com exceção do creme de leite, em um recipiente alto com tampa. Misture bem antes de levar ao forno micro-ondas. 2. 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 ao forno micro-ondas com auxílio de luvas térmicas. 3. Após o término do tempo, deixe em tempo de espera por 3 minutos e após, adicione o creme de leite.	• Utilize recipiente alto e redondo.
Sopa	1 = 1 receita	Ingredientes 500 ml água / 50 g macarrão padre nosso 130 g batata picada 100 g mandiocinha picada 80 g cenoura picada / 1 tablete caldo de vegetais / sal a gosto Preparo 1. Misture todos os ingredientes em um refratário médio com tampa e leve ao forno micro-ondas. 2. Ao término do cozimento, deixe tampado descansando por 5 minutos no Tempo de Espera.	• Para melhores resultados, picar a batata, a mandiocinha e a cenoura em cubos de tamanhos uniformes. • Devido à variação de textura dos vegetais, o ponto de cozimento poderá ser variável.
Omelete	1 = 1 receita	Ingredientes 1 ovo 1 colher (sopa) tomata picada 1 colher (sopa) cebola picada 2 fatias de mussarela picada / sal a gosto Preparo 1. Bata o ovo e misture os demais ingredientes. 2. Coloque em um prato refratário untado e leve ao forno. 3. Após o cozimento deixe em tempo de espera por 1 minuto.	• Para melhores resultados, prefira ovos médios.
Vegetais frescos	150 g 300 g 500 g	1. Limpe, lave, descasque (quando necessário) e pique uniformemente os vegetais. 2. Acrescente 1 colher (sopa) de água para qualquer uma das quantidades e tampe o refratário. 3. O sal deverá ser acrescido após o cozimento. 4. Durante o cozimento, dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja mexido. Ao término do cozimento, deixe-os descansar tampado por 5 minutos no tempo de espera.	• Para melhores resultados os vegetais devem ser de tamanho uniforme. • Quando cozinhá-los inteiros, a casca deverá ser furada com garfo. • Devido a variação de textura dos vegetais, o ponto de cozimento poderá ser variável. • Exceção: Vegetais como abobrinha e berinjela deverão ser preparados sem água no cozimento.
Macarrão instantâneo	80 g 160 g	1. Em um refratário, coloque 1 ½ xícara (chá) de água fria e um pacote de macarrão instantâneo. Para 2 pacotes dobre a quantidade de água. 2. Durante o cozimento, dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja mexido. Ao término do cozimento, deixe-os descansar tampados por 5 minutos no tempo de espera.	• Após o cozimento, adicione o tempo do envelope, misture bem e deixe descansar com o refratário coberto por 3 minutos antes de servir.

Observação:
Todas as receitas deste forno micro-ondas foram testadas na tensão nominal ± 10%, conforme procedimento Panasonic.

127 V	220V
Mínimo: 114V	Mínimo: 198V
Máximo: 140V	Máximo: 242V

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 estar 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.

Guia de Utensílios

Papel alumínio:	Pequenas tiras de papel alumínio podem ser usadas para proteger partes mais delicadas de carnes e aves. Poderá ocorrer faiscamento 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. Ideais para cozimento em forno micro-ondas.
Loças refratárias, cerâmicas e vidros refratários	
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 aderente (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 espirram gordura e molho.
Termômetros apropriados para uso culinário	Use termômetros fabricados para uso culinário.

Não são recomendados:

Sacos de papel comum	Podem pegar fogo.
Panelas e formas de metal	Poderá ocorrer faiscamento.

Questões Ambientais

A Panasonic já desenvolve as atividades, produtos e serviços atendendo as legislações ambientais. Proteja o meio ambiente e evite de todos. Descarte de maneira consciente os calços de EPS (isopor), sacos plásticos e a caixa de papelão.

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 tem 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, plásticos não for especial para forno micro-ondas não deixe que ele encoste no alimento. Os alimentos assados no forno micro-ondas comum não tem a mesma aparência dourada dos assados no forno convencional. Para isso, utilize na superfície dos alimentos: Molho de soja

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 reconecte.
- Verifique o disjuntor ou o fusível. Rearme o disjuntor ou reconecte 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 estará 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 que?

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 retirado 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 que?

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 de ar que circula em seu interior. Não há micro-ondas no ar. A saída de ar nunca deve ser bloqueada durante o cozimento.

P: 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.

Especificações Técnicas

Modelo	NN-ST652WRU
Tensão de alimentação	NN-ST652WRUN 127V CA 60 Hz NN-ST652WRUK 220V CA 60 Hz
Corrente	NN-ST652WRUN 14 A NN-ST652WRUK 8 A
Potência de entrada	1650 W
Potência útil de cozimento (Norma IEC 60705-10)	900 W
Frequência de operação de micro-ondas	2.450 MHz
Temporizador	99 minutos e 50 segundos
Capacidade interna	32 litros
Peso aproximado (sem embalagem)	14,2 kg
Dimensões: externas (L x A x P)	520 x 325 x 416 mm
Cor	Cavidade (interior) Branca Gabinete (exterior) Branca

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-ST652WRU

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 contado 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, se constata 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 a 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 é válida 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. Constatado 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:

GRANDE SÃO PAULO 0800 011 1033
DEMAIS REGIÕES (0XX12) 3935-9300

www.panasonic.com.br

Panasonic do Brasil Limitada Comercial:

Rua Cubatão, 320 - 6º andar
CEP 04013-001 - São Paulo/SP

Fábrica:

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

PRODUZIDO NO
POLO INDUSTRIAL
DE MANAUS



Panasonic® Manual de Instruções Forno Micro-ondas

modelo: **NN-ST652WRU**



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.