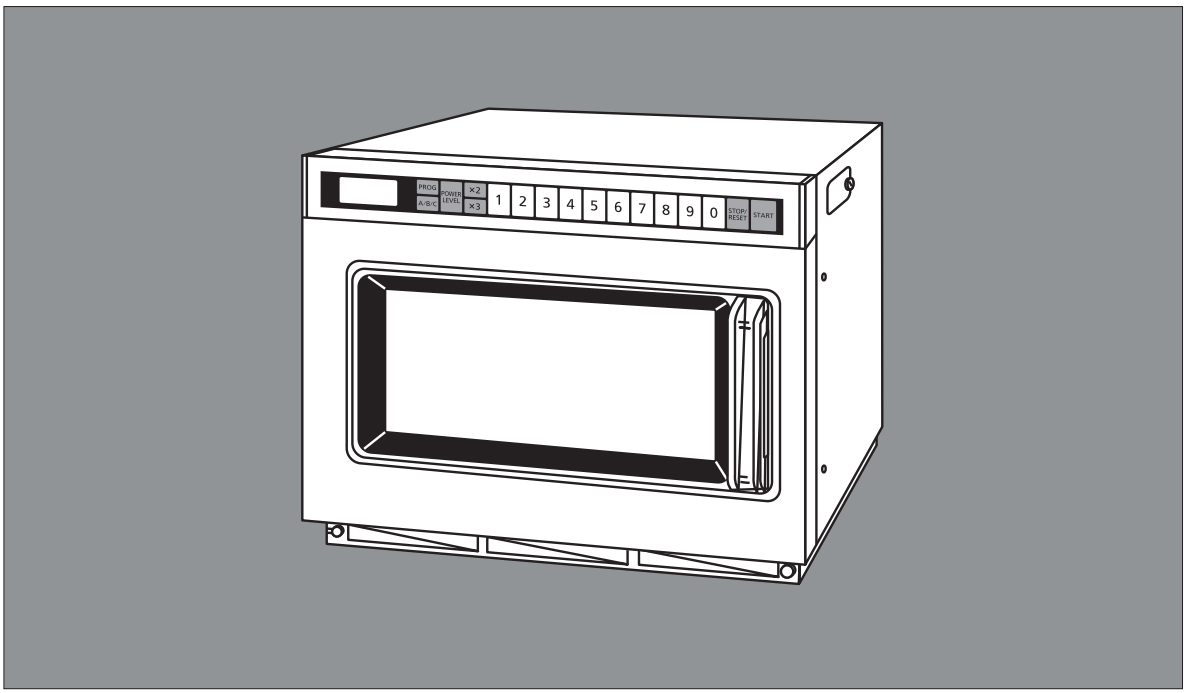
Panasonic®

Manual de Instruções

Forno Micro-ondas Comercial

Modelo nº.

NE-12521 / NE-17521



∗Figura Ilustrativa

Leia atentamente este manual de instruções antes de usar este produto e conserve-o para consultas futuras.

Antes de Solicitar Assistência Tecnica Autorizada:

Se o código de erro “F □ □ ” aparecer no visor, desligue o forno e aguarde 5 segundos antes de reconectá-lo. Caso o aparelho não volte a funcionar normalmente, entre em contato com o técnico de atendimento e informe sobre o código de erro.

Conteúdo

página

PRECAUÇÕES PARA EVITAR A EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DO MICRO-ONDAS 3
INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA 3
Instalação e INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO 5
Cuidado 5
ATENÇÃO 6
Ajuste de Tensão de Alimentação 7
Como as Micro-ondas Funcionam? 7
Esquema Descritivo 8
Como Utilizar
TECLA DE SELEÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA 9
A. AQUECIMENTO MANUAL.....aquecimento em estágio único 9
.....aquecimento em 2 ou 5 estágios 10
B. AQUECIMENTO PROGRAMADO 11
C. NÚMERO DA PROGRAMAÇÃO/TECLAS DE MEMÓRIA .....
.....aquecimento em estágio único 11
.....aquecimento de 2 a 5 estágios 12
D. TECLA DE PROGRAMAÇÃO DO DOBRO OU TRIPLO DE QUANTIDADE 13
E. BLOQUEIO DO PROGRAMA 13
F. SOM DE "BIP" 14
G. LISTA DE PROGRAMAS 16
H. CONTADOR DE CICLOS 17
I. LIMPEZA DO FILTRO DE AR 17
J. LÂMPADA DO FORNO 18
Cuidados com seu Forno 20
Procedimentos de Limpeza e Manutenção 21
Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento 22
Especificações Técnicas 36

Registro do Proprietário

Modelo Nº._____

Série Nº. _____

O número de série deste produto pode ser encontrado na lateral do forno.

Data da Compra _____

Nome do Revendedor _____

Endereço do Revendedor _____

PRECAUÇÕES PARA EVITAR A EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DO MICRO-ONDAS

(a) Não tente utilizar este forno com a porta aberta, pois isso poderá resultar em exposição prejudicial devido a energia do micro-ondas. É importante não desabilitar, nem alterar as travas de segurança. Sob condições normais, o micro-ondas não funcionará com a porta aberta.

(b) Não coloque nenhum objeto entre a parte dianteira do forno e a porta, nem permita que sujeira ou resíduos de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies vedantes.

(c) Não utilize o forno caso esteja danificado. É extremamente importante que a porta do forno se feche corretamente e que não haja danos:
(1) na porta (dobras)
(2) em dobradiças e fechos (quebrados ou soltos)
(3) nos vedantes da porta e superfícies vedantes.

(d) O forno não deverá ser ajustado ou reparado, exceto pelo pessoal de manutenção de serviço devidamente treinado.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Seu forno micro-ondas é um aparelho de cozinha, e você deverá utilizá-lo com o mesmo cuidado com o qual você utiliza um fogão ou qualquer outro aparelho de cozinha.
Ao usar este aparelho elétrico, as precauções básicas de segurança devem ser seguidas, incluindo o seguinte:

AVISO — Para diminuir o risco de queimaduras, choques elétricos, fogo, lesões em pessoas ou exposição à energia do micro-ondas em excesso:

1. Leia todas as instruções antes de usar o aparelho.
2. Leia e siga **"PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEIS EXPOSIÇÕES À ENERGIA EXCESSIVA DE MICRO-ONDAS"** encontradas acima.
3. Este aparelho deve estar aterrado. Conecte somente a uma tomada com aterramento adequado.
4. Instale ou posicione este aparelho somente em conformidade com as instruções de instalação fornecidas na página 4.
5. Não cubra ou obstrua quaisquer aberturas neste aparelho.
6. Não armazene ou use este aparelho ao ar livre. Não use este produto próximo de água, por exemplo, próximo à pia da cozinha, em um piso úmido, ou próximo a uma piscina, e similares.
7. Use este aparelho somente para seu uso pretendido, como descrito neste manual. Não use produtos químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno é especificamente projetado para aquecer ou cozinhar alimentos. Não é projetado para uso industrial ou em laboratório.
8. Ao limpar superfícies da porta e do forno, que se juntam ao fechar a porta, use somente sabão suave, não abrasivo ou detergente aplicado com uma esponja ou pano macio.
9. Como com qualquer aparelho, é necessário supervisionar o seu uso por crianças.
10. Não utilize este aparelho se o cabo ou plugue estiverem danificados, se não estiver funcionando adequadamente, ou se tiver sido danificado ou derrubado.
11. Não molhe o cabo ou plugue.
12. Mantenha o cabo distante de superfícies aquecidas.
13. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou balcão.
14. Este aparelho deve ser manuseado somente por equipe de serviço qualificada. Entre em contato com um Serviço Autorizado Panasonic mais próximo para avaliação, reparo ou ajuste.
15. Alguns produtos como ovos na casca e recipientes fechados (por exemplo jarras de vidro) podem explodir e não devem ser aquecidos neste forno.
16. Para diminuir o risco de fogo na cavidade do forno:
    (a) Não aqueça excessivamente os alimentos. Observe atentamente o funcionamento do aparelho, caso seja utilizado materiais de papel, plástico ou outros materiais combustíveis.
    (b) Remova fios de arame de sacos de papel ou plástico antes de inserir o saco no forno.
    (c) Caso os materiais dentro do forno inflamem, mantenha a porta do forno fechada, desligue o forno e desconecte o cabo de energia, ou desligue a energia pelo painel de disjuntor ou fusível.
    (d) Não use a cavidade para fins de armazenamento. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos na cavidade quando o aparelho não estiver em uso.
17. Líquidos como água, café ou chá podem ser aquecidos além do ponto de ebulição sem que isso seja aparente devido à tensão superficial do líquido. Borbulhas ou ebulição visíveis quando o recipiente for removido do forno micro-ondas não estão sempre presentes. ISTO PODERÁ RESULTAR EM LÍQUIDOS MUITO QUENTES ENTRANDO EM EBULIÇÃO REPENTINAMENTE QUANDO UMA COLHER OU OUTROS UTENSÍLIOS FOREM INSERIDOS NO LÍQUIDO. Para reduzir o risco de lesões às pessoas:
    (a) Não aqueça excessivamente o líquido.
    (b) Mexa o líquido antes e no meio do aquecimento.
    (c) Não use recipientes de laterais retas com gargalos estreitos.
    (d) Após o aquecimento, deixe o recipiente no forno micro-ondas por um pequeno período antes de removê-lo.
    (e) Tenha extremo cuidado ao inserir uma colher ou outro utensílio no recipiente.
    (f) Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou rede de assistência técnica autorizada ou ainda por uma pessoa qualificada,a fim de evitar riscos.

Instruções Importantes de Segurança

1. **Este tipo de forno é designado especificamente para aquecer ou cozer alimentos.**
2. **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.**

3. Não coloque nada sobre o forno micro-ondas tais como: vasos de plantas, potes, velas, toalhas, etc., pois pode causar incêndio.
   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.
4. Não permita que o forno micro-ondas opere vazio, pois poderá gerar danos aos componentes do forno.
5. 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.

6. **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.

7. **Nunca remova o gabinete do aparelho, existe a possibilidade de ocorrer choque elétrico, com grave prejuizo à saúde e, até mesmo, risco à vida.**
8. Quando retirar o alimento do forno, seu recipiente poderá estar quente, portanto use luvas térmicas.
9. **Cuidado! Não utilizar recipientes fechados como por exemplo: mamadeiras, potes, etc., pois estes podem explodir.**
10. **O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente.**
11. **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.**
12. **Nunca frite qualquer alimento imerso em óleo ou qualquer tipo de gordura no forno micro-ondas.**
13. 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.
14. Não use produtos de papel reciclado, pois podem conter impurezas, as quais podem causar centelhas e/ou fogo, quando utilizados.
15. Não limpe e nem aproxime do forno, produtos inflamáveis, pois poderá causar um princípio de incêndio.
16. Não bata ou golpeie o painel de controle. Podem ocorrer danos e resultar em fogo.
17. Não seque roupas, jornais ou outros materiais no forno. Eles podem se incendiar.

18. Para reduzir o risco de fogo no interior do forno:
    a) 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.
    b) Remova os arames de vedação dos pacotes de papel ou plástico, antes de colocá-los no forno.
    c) Não utilize o interior do forno para armazenar objetos. Não deixe produtos de papel, utensílios domésticos ou alimentos quando não estiver utilizando-o.

19. Caso o cabo de força sofra algum dano, este deverá ser substituído por um outro equivalente. Confie o serviço somente a uma Assistência Técnica Autorizada Panasonic.
20. 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.

21. Utilize somente utensílios apropriados para fornos micro-ondas.
22. 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.
23. Quando aquecer alimentos em utensílios de plástico ou papel, verifique frequentemente o forno devido a possibilidade de fogo.

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

Instalação e INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

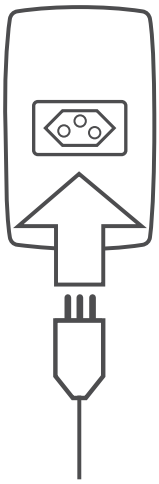
Posicionamento do Forno
Posicione o forno sobre uma superfície lisa, nivelada e estável.
Não deverá haver lacunas entre a superfície da mesa e a parte inferior do forno. Não posicione o forno em uma área quente ou úmida, por exemplo: próximo ao fogão, à pia ou diretamente acima de lâmpadas de aquecimento em linha. Fluxo de ar livre em torno do forno é importante.
Há possibilidade de pequenas interferências em sinais de transmissão fracos se o forno micro-ondas estiver muito próximo ao rádio ou TV.

Instruções de Aterramento
Este forno deve estar aterrado eletricamente. No caso de um curto circuito elétrico, o aterramento diminui o risco de choques elétricos ao proporcionar um fio de escape para a corrente elétrica. O aparelho é equipado com um cabo que possui fio e plugue aterrado. O plugue deve ser conectado a uma tomada instalada adequadamente e aterrada.
AVISO — uso indevido do plugue aterrado poderá resultar em risco de choque elétrico.
Consulte um eletricista qualificado ou técnico da assistência se as instruções de aterramento não estiverem claras ou se houver dúvidas quanto à correta instalação do aparelho.
Se for necessário usar um cabo de extensão, use somente um cabo de extensão de três fios que possua um plugue de aterramento de três pinos, e uma tomada de três entradas que aceite o plugue. A voltagem marcada do cabo de extensão deve ser igual ou maior do que a voltagem do forno.

Remoção da Cobertura de Proteção
Uma película protetora azul é usada para evitar arranhões na caixa exterior durante o transporte. Puxe a película do exterior do forno antes da instalação ou utilização.

Requisitos de Fiação
Nenhum outro dispositivo deverá compartilhar o circuito com o forno micro-ondas. Se isto ocorrer, o fusível do circuito derivado poderá sobrecarregar e resultar em um aquecimento menor que o esperado ou queima do fusível.

A. Para Modelos Nº. NE-12521
O forno deve ficar em um CIRCUITO ATERRADO SEPARADO DE, 20 A , 127 V , 60 Hz



Cuidado

1. Não tente alterar ou fazer quaisquer ajustes ou reparos na porta, no painel de controle, nas travas de segurança ou em qualquer outra parte do forno. NÃO remova o painel exterior do forno. Reparos somente devem ser realizados por uma pessoa qualificada da assistência.
2. NÃO utilize o forno vazio. A energia do micro-ondas irá refletir continuamente no forno se não houver nenhum comido ou água para absorvê-la.
3. Em caso de fogo no interior forno, aperte a Tecla de Stop/ Reset e DEIXE A PORTA FECHADA. Desconecte o cabo de energia, ou desligue a energia pelo painel de disjuntor ou fusível.
4. NÃO tente secar roupas, jornais ou outros materiais no forno, pois são inflamáveis.
5. NÃO use produtos de papel reciclado, pois podem conter impurezas que podem causar faíscas e/ou fogo.
6. NÃO use jornais ou sacos de papel para cozinhar.
7. NÃO atinja ou colida contra o painel de controle. Danos aos controles poderão ocorrer.
8. LUVAS DE COZINHA poderão ser necessárias para retirar alimentos do forno. O calor é transferido do alimento aquecido para o recipiente.
9. NÃO armazene materiais inflamáveis próximo a, em cima de, ou no forno. Pode haver risco de fogo.
10. NÃO opere o forno sem os protetores de respingos (localizados no topo da cavidade interior) no lugar.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoa com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

ATENÇÃO

LEIA ATENTAMENTE ESSAS PRECAUÇÕES ANTES DE USAR O FORNO MICRO-ONDAS

O não cumprimento dessas instruções e da manutenção adequada da unidade pode levar a defeito prematuro do Micro-ondas e pode anular a garantia.
Por favor, leia as seguintes diretrizes junto com o manual do proprietário incluso antes de operar essa unidade.

- A unidade deve ser colocada em uma área aberta, certificando-se de que há espaço e ventilação na parte de trás e da frente da unidade.
- Os filtros devem ser limpos e reinstalados regularmente a fim de fornecer o fluxo adequado de ar da unidade. A manutenção inadequada dos filtros irá resultar em superaquecimento e possível defeito pré-maturo dos componentes.
- A Proteção Superior DEVE ficar instalado o tempo todo enquanto a unidade estiver em operação. A não instalação do protetor contra respingos irá resultar no acúmulo de alimento no na topo da cavidade superior e irá eventualmente levar a formação de centelhas e a destruição eventual da cavidade, o que irá anular a garantia.
- Não descarte ou arranque a gaxeta ao redor da base do prato do fundo, já que isso irá causar vazamento sob a base da prato e pode levar à destruição da cavidade.
- Não bata com força ou puxe a porta para baixo, já que isso pode causar danos ao seu mecanismo de fechamento e/ou dobradiças e deixar o Micro-ondas inoperável.
- Não encha demais os recipientes, já que isso pode causar transbordamento. Se ocorrer transbordamento, limpe-o imediatamente. Siga os guias nas páginas 22 a 23 para as instruções de limpeza adequada.
- Não coloque a unidade próxima a outras fontes de calor, como fogões, lâmpadas ou fornos, já que isso pode reduzir a vida útil dos componentes do forno Micro-ondas e deixar a unidade inoperável.
- Não coloque objetos metálicos, como papel alumínio ou recipientes e utensílios de metal, já que isso irá danificar tanto o interior da cavidade quanto os componentes eletrônicos.

SE A PLACA INFERIOR QUEBRAR OU TRINCAR, OU SE HOUVER FAÍSCAS NA CAVIDADE DURANTE O AQUECIMENTO DO ALIMENTO, SUSPENDA A UTILIZAÇÃO DO FORNO E ENTRE EM CONTATO COM O SERVIÇO AUTORIZADO.

Ajuste de Tensão de Alimentação

Modelos Nº. NE-12521 / NE-17521
O micro-ondas detecta automaticamente 208 V e 230 V . Insira o plugue e, se o Display apagar por 10 segundos após uso, desconecte e insira o plugue novamente.

Como as Micro-ondas Funcionam?

Micro-ondas são uma forma de ondas de rádio de alta frequência similares àquelas usadas por um rádio AM, FM. Porém, elas são bem mais curtas do que as ondas de rádio. A eletricidade é convertida em energia de micro-ondas pelo tubo de magnetron. Do tubo de magnetron, a energia das micro-ondas é transmitida para a cavidade do forno onde são: refletidas, transmitidas e absorvidas.

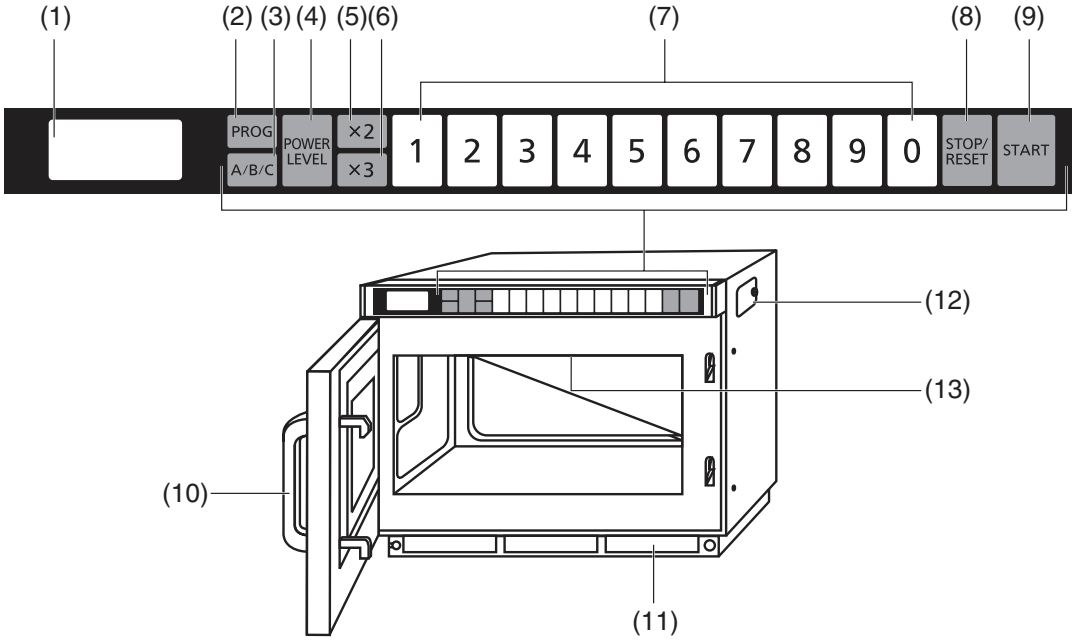
Reflexão
As micro-ondas são refletidas por metal da mesma forma que uma bola bate em uma parede. Uma combinação de antena estacionária (paredes internas) e antena rotativa, localizada embaixo da prateleira inferior e acima da cobertura do teto garante que as micro-ondas sejam bem distribuídas dentro da cavidade do forno para produzir aquecimento ou preparação uniforme dos alimentos.

Transmissão
As micro-ondas passam através de alguns materiais como papel, vidro e plástico da mesma forma que a luz solar brilha através de uma janela. Por não absorverem ou refletirem a energia de micro-ondas, estas substâncias são materiais ideais de recipientes para aquecimento de forno micro-ondas quando cobertos.

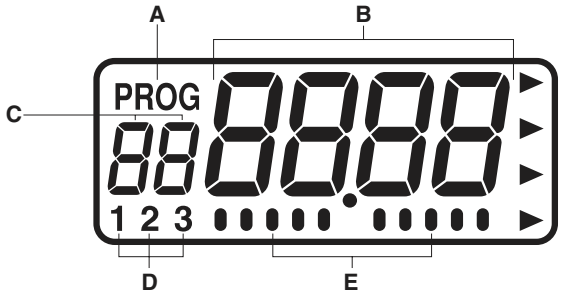
Absorção
Durante o aquecimento, as micro-ondas serão absorvidas pelos alimentos. Elas atingem uma profundidade de cerca de 2 a 4 cm. A energia de micro-ondas excita as moléculas no alimento (principalmente moléculas de água, gordura e açúcar), e as fazem vibrar a uma taxa de 2.450.000.000 vezes por segundo. Esta vibração causa fricção, e o calor é produzido da mesma forma que você sente suas mãos aquecidas se esfregá-las juntas com força. O aquecimento interno de alimentos maiores é feito por condução. O calor que é produzido por fricção é conduzido ao centro do alimento. Os alimentos também continuam a ser aquecidos durante tempo de pausa. (cozimento de "transferência") Como as micro-ondas se dissipam, como a luz do sol ao chegar à superfície da Terra, elas não ficam armazenadas no alimento.

Interferência
1. O funcionamento do forno micro-ondas poderá causar interferência no seu rádio, TV ou aparelho similar.
2. Quando houver interferência, tome as seguintes medidas para reduzir ou eliminá-la:
   a. Limpe a porta e as superfícies vedantes do forno. (Veja Cuidados com seu Forno Micro-ondas na página 20.)
   b. Posicione o rádio, a TV, etc. distante do forno micro-ondas na medida do possível.
   c. Use uma antena instalada adequadamente para obter uma recepção melhor do sinal.

Esquema Descritivo



(1) Display (veja abaixo)
(2) Tecla de Programação
(3) Tecla de Troca (A/B/C)
(4) Tecla de Seleção Power Level
(5) Tecla de Quantidade Dupla
(6) Tecla de Quantidade Tripla
(7) • Teclas Numéricas/Memória
• Entrada de Tempo
(8) Tecla de Stop/Reset
(9) Tecla Start
(10) Puxador
(11) Filtro de Ar
(12) Tampa do Cartão de Memória SD∗
(13) Protetor Contra Respingos (topo da cavidade interior)



A – Indicador do Programa
B – Indicador do Tempo de Aquecimento (“minuto segundo” ou “hora minuto”)
C– • Indicador do Número da tecla Memória
• Indicador do Estágio de Aquecimento
D – Padrão de configurações sonoras do alarme
E– • Aquecimento Programado: Indicador do Número do Estágio
• Aquecimento Programado em Progresso: Indicador de Operação
• Configurações do som do "bip": Indicador de escala

Este forno já vem pré-configurado quanto a:

◆ Teclas Numéricas/Memória estão pré-configuradas para potência ALTA no tempo de aquecimento indicado e aquecimento em uma só etapa (Veja as páginas 10-13)

1 = 10 segundos	2 = 20 segundos	3 = 30 segundos	4 = 40 segundos	5 = 50 segundos
6 = 1 minuto	7 = 1 minuto 15 segundos	8 = 1 minuto 30 segundos	9 = 1 minuto 45 segundos	0 = 2 minutos

• Modelo Nº NE-17723: Os números da memória são exibidos usando 1 dígito para 1 a 9, 2 dígitos para 10 a 99 e 3 dígitos para 000 a 999. Além disso, há três lados, A (00a 99), b (00 a 99) e C (00 a 99).
• Outros modelos: Há três lados, A, B e C. Somente o lado A está pré-configurado.)

◆ Programa Destrancado (Veja as páginas 14-15)
◆ Quantidade Dupla = 1.6 Quantidade Tripla = 2.2 (Veja a página 14)
◆ Lâmpada do Forno Quando a porta está aberta = ACESA Piscando no fim do ciclo de aquecimento = APAGADA
Brilho diminuindo durante o cozimento = APAGADA (Vejas as páginas 19-20)
◆ O tempo padrão de limpeza do filtro está configurado em "0".

Se você deseja alterar estas definições, consulte as instruções de funcionamento para saber como programá-las. (Veja a página 18)

∗ Neste manual, as ilustrações do Modelo Nº NE-17723 são usadas para propósitos explicativos. Números de modelo além de NE-17723 não possuem funções de cartão de Memória SD.

Como Utilizar

TECLA DE SELEÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

Toda vez que uma tecla é pressionada, o Nível de Energia muda conforme mostrado abaixo.

P10 ➡ P9 ➡ P8 ➡ P7 ➡ P6 ➡ P5 ➡ P4 ➡ P3 ➡

P2 ➡ P1 ➡ P0 ➡ PU1 ➡ PU2 ➡ PL1 ➡ PL2 ➡ P10 novamente.

ALTO	P10: Modelos N°. NE-12521 / NE-17521						
MÉDIO ALTO	P9: 95 % P8: 85 % P7: 75 % P6: 65 %	**BAIXO**	P3: 35 % P2: 25 %∗	**CALOR DE CIMA PARA BAIXO**	PU1: 50 % PU2: 25 %		
		DESCONGELAMENTO	P1: 340 W	**CALOR DE BAIXO PARA CIMA**	PL1: 50 % PL2: 25 %		
MÉDIO	P5: 55 % P4: 45 %	—	P0: 0 %				

∗: “BAIXO (P2)” para modelo Nº. NE-12521 é 30%.

A. AQUECIMENTO MANUAL — aquecimento em estágio único —

Exemplo: Para preparar alimentos à ALTA potência por 2 minutos

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Coloque o alimento dentro do forno e feche a porta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer. **Observação:** Se o “0” aparecer, o funcionamento está disponível. Um minuto após a porta ser fechada, o “0” irá desaparecer.	0
2	POWER LEVEL	**Pressione a tecla de seleção Power Level uma vez.** ☛ O nível de potência selecionado será indicado e o Indicador da 1ª Etapa do Aquecimento “1” começará a piscar. **Observação:** Toda vez que uma tecla é pressionada, o Nível de Energia muda conforme ilustrado na tecla de Seleção Power Level acima.	1 P10
3	2 0 0	**Pressione as Teclas Numéricas/Memória “2”, “0” e “0”.** ☛ O tempo de aquecimento definido irá aparecer. **Observação:** O tempo máximo determinado para "DESCONGELAMENTO" E "PO" é de 30 minutos, e 15 minutos para todos os outros.	1 2:00
4	START	**Pressione a tecla Start.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e o aquecimento irá começar. Durante a operação, o indicador aparece da esquerda e o tempo de aquecimento começará a contar.	1 2:00 1 1:59
• Quando o tempo terminar, o som do bip soa e o aquecimento para. A lâmpada do forno apagará. O “0000” irá piscar até que a porta seja aberta. Um minuto depois, o ventilador de refrigeração irá parar. • Abra a porta e retire o alimento. A lâmpada do forno acenderá. O Display irá exibir o tempo e estágio de potência selecionados originalmente. • Feche a porta. A lâmpada do forno apagará. Um minuto depois, o Display ficará em branco.			0000 1 2:00

Como Utilizar

A. AQUECIMENTO MANUAL — aquecimento de 2 a 5 estágios —

Exemplo: Para preparar alimentos à ALTA potência por 2 minutos e com potência BAIXA por 1 minuto

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
		Siga os passos 1 a 3 da página 10.	1 2:00
4	POWER LEVEL	**Pressione a tecla de seleção Power Level.** ☛ Toda vez que uma tecla é pressionada, o Nível de Energia muda conforme ilustrado na tecla de Seleção Power Level na página 10. O nível de potência selecionado será indicado e o Indicador do 2º Estágio do Aquecimento “2” começará a piscar.	2 P10
5	1 0 0	**Pressione as Teclas Numéricas/Memória “1”, “0” e “0”.** ☛ O tempo de aquecimento definido irá aparecer. **Observação:** O tempo máximo determinado para "DESCONGELAMENTO" E "PO" é de 30 minutos, e 15 minutos para todos os outros. Porém, o TEMPO TOTAL pode ser configurado até 25 minutos para aquecimento contínuo (aquecimento de 1 a 5 estágios), isso exclui "descongelamento" e "P0".	2 1:00
6	START	**Pressione a tecla Start.** ☛ A lâmpada do forno irá acender. O tempo total é exibido. Durante a operação, o indicador aparece em ordem da esquerda e o tempo de aquecimento para o primeiro estágio começará a contar.	1 3:00 1 2:59
• Após o primeiro estágio do aquecimento, um som de bip soará. O Indicador do Estágio de Aquecimento "2" é exibido e o tempo de aquecimento começará a contagem. • Quando o tempo terminar, o som do bip soa e o aquecimento para. A lâmpada do forno apagará. O “0000” irá piscar até que a porta seja aberta. Um minuto depois, o ventilador de refrigeração irá parar. • Abra a porta e retire o alimento. A lâmpada do forno acenderá. O Display irá exibir o tempo e Número de Estágio de Aquecimento selecionados originalmente. • Feche a porta. A lâmpada do forno apagará. Um minuto depois, o Display ficará em branco.			2 :59 :0000 2 3:00 (em branco)

Observação: Repita o procedimento acima para selecionar o Aquecimento para o terceiro estágio e estágios posteriores.

OBSERVAÇÃO ESPECIAL: Para aquecimento em estágio único e 4 estágios

1. Durante o aquecimento, pressione uma vez Stop/Reset para parar a operação. Você pode reiniciá-la pressionando a tecla Start ou pressionar uma segunda vez a tecla de Stop/Reset para cancelar o programa selecionado.
2. Enquanto não estiver no aquecimento, pressione uma vez Stop/Reset para cancelar o programa selecionado.
3. Quando o aquecimento for concluído, você pode repetir exatamente o mesmo tempo de aquecimento selecionado manualmente pressionando a tecla Start, você pode usar o forno novamente dentro de 1 minuto.
4. Um minuto após não utilização com a porta fechada, a opção repetir será cancelada.

MEMÓRIA DE PROGRAMA

Modelo n° NE-17723 (memória 1300): 1 dígito = 0 a 9, 2 dígitos = 00 a 99, 3 dígitos = 000 a 999 e A00 a C99

Outros modelos (memória 30): A0 a C9 ∗Somente para configurações A0 a A9, você não precisa pressionar a tecla de Troca (A/B/C).

Para mudar o número dos dígitos de memória:

1. Pressione “Ligar” + “0” enquanto a porta estiver aberta.
2. Pressione a quantidade de dígitos que você quer selecionar. (1 dígito=1, 2 dígitos=2, 3 dígitos=3)
3. Pressione “Prog”.

Observação: A Ilustração do Display aqui é o Modelo Nº. NE-17723.
O Display difere para outros modelos.

B. AQUECIMENTO PROGRAMADO

◆ *Modo de Desbloqueio do Programa:*

Exemplo: Para selecionar a tecla Numérica/Memória “1” e "3" no lado A na qual seu programa de aquecimento desejado (à ALTA potência por 3 min., aquecimento em um estágio) está configurado.

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Coloque o alimento dentro do forno e feche a porta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer. **Observação:** Se o “0” aparecer, o funcionamento está disponível. Um minuto após a porta ser fechada, o “0” irá desaparecer.	0
2	A/B/C 1 3	**Pressione a tecla de Troca (A/B/C), as teclas Numéricas/Memória desejadas "1" e "3".** ☛ As Informações programadas atualmente serão indicadas. **Observação:** Todos os modelos, exceto Modelo Nº. NE-17723, exibem o número e tempo da memória.	PROG A1 3 PROG 3:00
3	START	**Pressione a tecla Start.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e o aquecimento irá começar. O tempo de aquecimento será contado.	PROG 1 2:59
• Quando o tempo terminar, o som do bip soa e o aquecimento para. A lâmpada do forno apagará. O “0000” irá piscar até que a porta seja aberta. Um minuto depois, o ventilador de refrigeração irá parar. • Abra a porta e retire o alimento. A lâmpada do forno acenderá. • Feche a porta. A lâmpada do forno apagará. Um minuto depois, o Display ficará em branco.			0000

◆ *No modo de Bloqueio de Programa:*

Apenas pressione a tecla Numérica/Memória desejada. O aquecimento irá começar automaticamente sem pressionar a tecla Start. (Veja a página 14)

✐ Para aquecimento de Quantidade Dupla (ou Tripla):

Pressione a tecla de Quantidade Dupla (ou Tripla) antes de pressionar a tecla Numérica/Memória desejada. .

C. NÚMERO DA PROGRAMAÇÃO/TECLAS DE MEMÓRIA—aquecimento em estágio único—

O FORNO NÃO PODE SER PROGRAMADO SE O BLOQUEIO DE PROGRAMA ESTIVER ATIVADO! (Veja as Páginas 14-15)

Exemplo: Programar o cozimento com a potência de DESCONGELAMENTO por 1 minuto nas teclas Numéricas/ Memória "1" e "5" no lado A.

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Abra a porta e deixe-a aberta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer.	0
2	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ “PROG” começará a piscar.	PROG

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
3	A/B/C 1 5	**Pressione a tecla de Troca (A/B/C), as teclas Numéricas/Memória "1" e "5".** ☛ O número da tecla selecionada irá aparecer e as informações programadas atualmente serão indicadas.	PROG A1 5
4	POWER LEVEL	**Pressione a tecla de Seleção Power Level.** ☛ Toda vez que uma tecla é pressionada, o Nível de Energia muda conforme ilustrado na tecla de Seleção Power Level na página 10. O nível de potência selecionado será indicado, o Indicador do 1º Estágio do Aquecimento "1" começará a piscar.	PROG 1 P 1
5	1 0 0	**Pressione as Teclas Numéricas/Memória "1", "0" e "0".** ☛ O tempo de aquecimento definido irá aparecer. **Observação:** O tempo máximo determinado para "DESCONGELAMENTO" E "PO" é de 30 minutos, e 15 minutos para todos os outros.	PROG 1 1.00
6	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ "PROG" e o Indiciador do 1º Estágio do Aquecimento "1" irão parar de piscar. Isso significa que você conclui a programação.	PROG 1 1.00
• 3 segundos depois, "0" irá aparecer.			0

Observação:
- Programe as demais teclas Numéricas/ Memória como desejar repetindo os passos 1-6 acima.
- Quando "PROG" estiver piscando no Display, o programa pode ser cancelado e/ou pressione uma vez a tecla Stop/Reset para apagar o número programado da tecla Numérica/Memória.

C. TECLAS NUMÉRICAS/DE PROGRAMAÇÃO—aquecimento de 2 a 5 estágios. —

O FORNO NÃO PODE SER PROGRAMADO SE O BLOQUEIO DE PROGRAMA ESTIVER ATIVADO! (Veja as Páginas 14-15)

Exemplo: Programar o cozimento com a potência de DESCONGELAMENTO por 1 minuto e potência ALTA nas teclas Numéricas/Memória "1" e "5" no lado A.

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
	A/B/C 1 5	**Siga os passos 1 a 5 acima.**	PROG 1 1.00
6	POWER LEVEL	**Pressione a tecla de Seleção Power Level uma vez.** ☛ O nível de potência para a 2ª etapa será indicado, e o Indicador do 2º Estágio do Aquecimento "2" começará a piscar.	PROG 2 P 10
7	2 0 0	**Pressione as Teclas Numéricas/Memória "2", "0" e "0".** ☛ O tempo de aquecimento definido irá aparecer. **Observação:** O tempo máximo determinado para "DESCONGELAMENTO" E "PO" é de 30 minutos, e 15 minutos para todos os outros. Porém, o TEMPO TOTAL pode ser configurado até 25 minutos para aquecimento contínuo (aquecimento de 1 a 5 estágios), isso exclui "descongelamento" e "P0".	PROG 2 2.00
8	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ "PROG" e o Indicador da 2ª Etapa do Aquecimento "2" irão parar de piscar. O tempo total para as duas etapas aparecerá. Isto significa que você concluiu a programação.	PROG 2 3.00
• 3 segundos depois, "0" irá aparecer.			0

Observação:
- Programe as demais teclas Numéricas/ Memória como desejar repetindo os passos acima.
- Quando "PROG" estiver piscando no Display, o programa pode ser cancelado e/ou pressione uma vez a tecla Stop/Reset para apagar o número programado da tecla Numérica/Memória.
- Repita o procedimento acima para selecionar o Aquecimento para o terceiro estágio e estágios posteriores.

D. TECLA DE PROGRAMAÇÃO DO DOBRO OU TRIPLO DE QUANTIDADE

O FORNO NÃO PODE SER PROGRAMADO SE O BLOQUEIO DE PROGRAMA ESTIVER ATIVADO! (Veja as Páginas 14-15)

Exemplo: Programar 1,5 vez o tempo de aquecimento para o dobro de quantidade nas teclas Numéricas/Memória "1" e "5" no lado A.

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Abra a porta e deixe-a aberta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer.	0
2	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ “PROG” começará a piscar.	PROG
3	A/B/C 1 5	**Pressione a tecla de Troca (A/B/C), as teclas Numéricas/Memória "1" e "5".** ☛ O número da tecla selecionada irá aparecer e as informações programadas atualmente serão indicadas.	PROG A1.5
4	×2	**Pressione a Tecla de Quantidade Dupla** ☛ O número de ampliação programado atualmente irá aparecer. **Observação:** O tempo 1.6 é pré-programado na fábrica. (A tecla de Quantidade Tripla é 2.2.)	PROG 2 16
5	1 5	**Pressione as Teclas Numéricas/Memória “1”, “5” para tempo 1,5.** ☛ O número de ampliação programado irá aparecer. Se o A15 estiver programado para 3 minutos, o tempo para a quantidade dupla será de 4 minutos e 30 segundos. A faixa disponível é 0.1-3.0.	PROG 2 15
6	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ “PROG” irá parar de piscar. Isto significa que você concluiu a programação.	PROG 2 15
• 3 segundos depois, “0” irá aparecer.			0

Observação: Se você quiser programar seu número de ampliação desejado para a quantidade tripla, repita conforme mostrado acima, usando a tecla de Quantidade Tripla, em vez de Quantidade Dupla.
Todos os modelos, exceto o Modelo nº. NE-17723 também exibem o número Memória nos passos 4, 5 e 6.

E. BLOQUEIO DO PROGRAMA

◆ *Para ativar o Bloqueio de Programa:*

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Abra a porta e deixe-a aberta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer.	0
2	START + PROG	**Ao pressionar a tecla Start, pressione a tecla Prog até que “PROG”, “P” e “L” apareçam. (mais que 2 segundos)** ☛ “PROG”, “P” e “L” aparecerão. 3 segundos depois, “0” irá aparecer.	PROG 0 PROG P L

No modo de Bloqueio de Programa:

- O forno é ligado quando a tecla Numérica/ Memória desejada é pressionada. Não há necessidade de pressionar a tecla Start.
- O forno não pode ser programado ou executado manualmente até que o bloqueio de programa seja desativado.

◆ *Para desativar o Bloqueio de Programa:*

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Abra a porta e deixe-a aberta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer.	0
2	START + PROG	**Ao pressionar a tecla Start, pressione a tecla Prog até que “PROG” e “P” apareçam. (mais que 2 segundos)** ☛ “PROG” e “P” aparecerão. 3 segundos depois, “0” irá aparecer.	PROG 0 PROG P

No modo de Desbloqueio de Programa:

- O forno retorna ao modo de funcionamento por dois toques (Tecla Numérica/ Memória + Tecla Start).
- As opções de repetir e interromper estão funcionando.
- As teclas Numéricas/Memória podem ser programadas.
- O controle de volume, duração e tom do som (som de bip no fim do ciclo de aquecimento/alarme da limpeza de filtro) é operacional.

F. SOM DE "BIP"

O FORNO NÃO PODE SER PROGRAMADO SE O BLOQUEIO DE PROGRAMA ESTIVER ATIVADO! (Veja as Páginas 14-15)

O volume, duração e tom do som no fim do ciclo de aquecimento e do alarme de limpeza do filtro podem ser configurados. Comece com o passo 1 e siga o procedimento para mudar a duração e o tom do som no fim do ciclo de aquecimento ou o tom do alarme de limpeza do filtro.

Exemplo: Mude o volume para “médio (2bEEP)”, a duração do som do bip no fim do ciclo de aquecimento para o 2º. o tom do som de bip no fim do ciclo de aquecimento para "Baixo" e o tom do alarme de limpeza do filtro para "Baixo".

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Abra a porta e deixe-a aberta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer.	0
2	PROG	**Pressione a tecla Prog.**	PROG
3	START	**Pressione a tecla Start.** ☛ “PROG” começará a piscar. O visor muda para “3bEEP”, “2bEEP”, “1bEEP”, e “0bEEP” toda vez que a tecla Start é pressionada e as configurações mudam. ***Volume do som do bip** 3bEEP: mais alto, 2bEEP: médio, 1bEEP: mais baixo, 0bEEP: silencioso	PROG 3bEEP 1
4	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ “PROG” irá parar de piscar e o volume selecionado do som do bip irá aparecer por 3 segundos. Então, “0” irá aparecer.	PROG 2bEEP 1 0
		Para proceder para o Passo 5, pressione a tecla Start antes do "0" ser exibido depois do Passo 4.	

Continua

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
5	START	**Dentro de 3 segundos depois de pressionar a tecla Prog no passo 4, pressione a tecla Start.** ☛ “PROG” começará a piscar. O visor muda para 1º, “2º e 3º toda vez que a tecla Start é pressionada e as configurações mudam. **A duração do som do bip no fim do ciclo de aquecimento** 1º: 3 bips 2º: bips curtos por 60 segundos 3º : O bip soa por 5 segundos, e então 3 bips soam 30 segundos depois e novamente 60 segundos depois. (Funções de lembrete do alarme para prevenir alimento esquecido no forno)	PROG bEEP
6	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ “PROG” irá parar de piscar e a duração selecionada do som do bip no fim do ciclo de aquecimento irá aparecer por 3 segundos. Então, “0” irá aparecer.	PROG bEEP 0
		Para proceder para o Passo 7, pressione a tecla Start antes do "0" ser exibido depois do Passo 6.	
7	START	**Dentro de 3 segundos depois de pressionar a tecla Prog no passo 6, pressione a tecla Start.** ☛ “PROG” começará a piscar. O visor muda para “▮”, “▮▮”, e “▮▮▮” toda vez que a tecla Start é pressionada e as configurações mudam (Sob os caracteres “bE”, de “bEEP”). **O tom do som do bip no fim do ciclo de aquecimento** ▮: Baixo, ▮▮: Normal, ▮▮▮: Alto	PROG bEEP
8	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ “PROG” irá parar de piscar e o tom selecionado do som do bip no fim do ciclo de aquecimento irá aparecer por 3 segundos. Então, “0” irá aparecer.	PROG bEEP 0
		Para proceder para o Passo 9, pressione a tecla Start antes do "0" ser exibido depois do Passo 8.	
9	START	**Dentro de 3 segundos depois de pressionar a tecla Prog no passo 8, pressione a tecla Start.** ☛ “PROG” começará a piscar. O visor muda para “▮”, “▮▮”, e “▮▮▮” toda vez que a tecla Start é pressionada e as configurações mudam (Sob “EP” em “bEEP”). ∗O tom do alarme de limpeza do filtro ▮: Baixo, ▮▮: Normal, ▮▮▮: Alto	PROG bEEP
10	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ “PROG” irá parar de piscar e o tom selecionado do som do alarme de limpeza do filtro irá aparecer por 3 segundos. Então, “0” irá aparecer.	PROG bEEP 0

Observação: Quando a configuração do contador do alarme de limpeza do filtro for "0", você não pode realizar os passos 9 e 10.

G. LISTA DE PROGRAMAS

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Abra a porta e deixe-a aberta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer.	0
2	START + 1	**Ao pressionar a tecla Start, pressione a tecla Numérica/Memória "1".** ☛ Todas as informações programadas atualmente(o programa selecionado em cada tecla Numérica/Memória (000 a 999), Som do Bip, Bloqueio do Programa, configurações da Lâmpada do Forno quando a porta está aberta, configurações de intermitência da Lâmpada do Forno ao final do ciclo de aquecimento e configurações de redução da Lâmpada do Forno durante as informações de cozimento) irão aparecer continuamente. **Observação:** Quando o contador do alarme de limpeza do filtro estiver configurado, isso aparece depois do Bloqueio de Programa.	e.g. PROG 000 PROG 1 P10 PROG 1 .30 PROG 2 16 PROG 3 22 PROG 2 bEEP 2 PROG P PROG L on PROG boFF PROG doFF

Como apagar o conteúdo da memória

1. Abra a porta (mantenha-a aberta) e pressione a tecla Prog.
2. Selecione o número da memória que você quer apagar e pressione a tecla de Seleção do Nível de Energia.
3. Pressione a tecla Stop/Reset e "0" é exibido para indicar que a memória foi apagada.
   ∗O conteúdo da memória é apagado automaticamente se ela for substituída.

H. CONTADOR DE CICLOS

◆ *Para exibir todos os tempos de cozimento já usados:*

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Abra a porta e deixe-a aberta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer.	0
2	START + 3	**Ao pressionar a tecla Start, pressione a tecla Numérica/Memória "3".** ☛ Todos os tempos de cozimento que já foram usados aparecem.	e.g. PROG H 6666

◆ *Para exibir a quantidade acumulativa de vezes que o forno foi usado:*

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Abra a porta e deixe-a aberta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer.	0
2	START + POWER LEVEL	**Ao pressionar a tecla Start, pressione a tecla de Seleção de Energia.** ☛ A quantidade de ciclos em que o forno já foi usado irá aparecer. **Observação:** Os dois últimos dígitos são tirados da quantidade acumulativa de vezes em que o forno já foi usado, que é exibido em unidades de 100 quando usado mais de 100 vezes.	e.g. PROG 9900

I. LIMPEZA DO FILTRO DE AR

Exemplo: Programar a limpeza do Filtro de Ar a cada 600 horas.

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Abra a porta e deixe-a aberta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer.	0
2	START + 7	**Ao pressionar a tecla Start, pressione a tecla Numérica/Memória "7".** ☛ A hora programada atualmente irá aparecer.	e.g. PROG H 0
3	6 0 0	**Pressione as Teclas Numéricas/Memória “6”, “0” e “0”.** ☛ A hora programada irá aparecer. Observação**:** até 9999 horas	e.g. PROG H 600
4	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ “PROG” irá parar de piscar e as horas selecionadas irão aparecer por 3 segundos. Então, “0” irá aparecer.	e.g. PROG H 600 0

Observação: Quando o sinal "FILT" aparecer no Display, remova o Filtro de Ar e limpe-o com água ensaboada. Pressione Stop/Reset por 2 segundos para limpar o visor.

Como liberar o sinal "FILT"

1. Mantenha pressionada a tecla Stop/Reset por 2 segundos.
2. O sinal "FILT" é liberado e o alarme soa.

∗ Se a tecla de Stop/Reset não ficar pressionada por tempo suficiente, o sinal "FILT" irá desaparecer uma vez, mas aparecerá de novo depois que a tela ficar branca.

Exemplo: Programar a limpeza do Filtro de Ar a cada 600 horas.

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Abra a porta e deixe-a aberta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer.	0
2	START + 5	**Ao pressionar a tecla Start, pressione a tecla Numérica/Memória "5".** ☛ O tempo total acumulativo de cozimento começa de novo e é exibido depois que é liberado.	e.g. PROG H 200
• 3 segundos depois, “0” irá aparecer.			0

J. LÂMPADA DO FORNO

O FORNO NÃO PODE SER PROGRAMADO SE O BLOQUEIO DE PROGRAMA ESTIVER ATIVADO! (Veja as Páginas 14-15)

◆ *Configurações da Lâmpada do Forno quando a porta está aberta.*

Exemplo: Desligar as configurações da Lâmpada do Forno.

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
1		**Abra a porta e deixe-a aberta.** ☛ A lâmpada do forno acenderá e “0” irá aparecer.	0
2	START + 9	**Ao pressionar a tecla Start, pressione a tecla Numérica/Memória "9".** ☛ “PROG” começará a piscar. As configurações de Lâmpada do Forno selecionadas anteriormente são exibidas.	PROG L on
3	START	**Pressione a tecla Start.** ☛ “on” --> “off” --> “on” é repetido toda vez que a tecla é pressionada	PROG LoFF
4	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ “PROG” irá parar de piscar e as configurações da lâmpada do forno irão aparecer por 3 segundos. Então, “0” irá aparecer.	PROG LoFF 0
		Para proceder para o Passo 5, pressione a tecla Start antes do "0" ser exibido depois do Passo 4.	

Continuar

◆ *A Lâmpada do Forno pisca no fim do ciclo de aquecimento.*

Exemplo: Ligar a Lâmpada do forno no fim do ciclo de aquecimento.

	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
5	START	**Dentro de 3 segundos depois de pressionar a tecla Prog no passo 4, pressione a tecla Start.** ☛ "PROG" começará a piscar. As configurações de intermitência da Lâmpada do forno são exibidas.	PROG boFF
6	START	**Pressione a tecla Start.** ☛ "Off" → "On" → "Off" é repetido toda vez que a tecla é pressionada.	PROG b on
7	PROG	**Pressione a tecla Start.** ☛ "PROG" irá parar de piscar e as configurações de intermitência da Lâmpada do Forno irão aparecer por 3 segundos. Então, "0" irá aparecer.	PROG b on 0
		Para proceder para o Passo 8, pressione a tecla Start antes do "0" ser exibido depois do Passo 7.	

◆ *Ajuste do brilho da Lâmpada do forno durante o cozimento.*

Exemplo: Para diminuir o brilho da cavidade interior durante o cozimento.

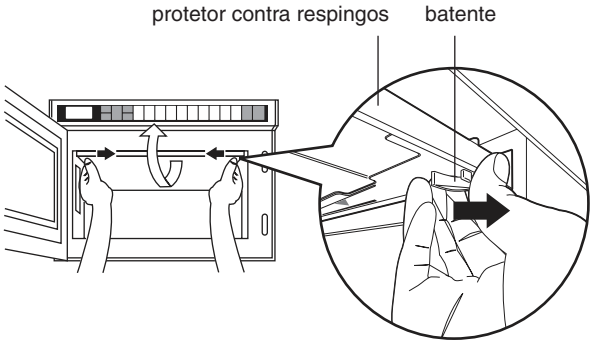
	TECLA	INSTRUÇÃO	DISPLAY
8	START	**Dentro de 3 segundos depois de pressionar a tecla Prog no passo 7, pressione a tecla Start.** ☛ "PROG" começará a piscar. As configurações de redução da Lâmpada do forno são exibidas.	PROG doFF
9	START	**Pressione a tecla Start.** ☛ "Off" → "On" → "Off" é repetido toda vez que a tecla é pressionada.	PROG d on
10	PROG	**Pressione a tecla Prog.** ☛ "PROG" irá parar de piscar e as configurações de redução da Lâmpada do Forno irão aparecer por 3 segundos. Então, "0" irá aparecer.	PROG d on 0

Cuidados com seu Forno

1. Retire o cabo da tomada antes de limpar o forno.
2. Mantenha o interior do forno limpo. Se pedaços de alimentos ou líquido derramado grudem nas paredes do forno, ou entre o vedante e a superfície da porta, eles absorverão as micro-ondas e poderão causar centelhas ou faíscas. Remova o líquido derramado com um pano úmido. Detergente de cozinha ou uma solução desinfetante aprovada podem ser usados se o forno ficar muito sujo. Não utilize detergentes fortes ou abrasivos.
3. A superfície exterior do forno micro-ondas deve ser limpa com sabão e água, e depois seca com um pano macio. Certifique-se que a água não chegue na ventilação traseira ou na abertura do painel de controle, o que danificaria a unidade.
4. O visor da porta deve ser lavado com sabão suave e água. Certifique-se de utilizar um pano macio. Nunca utilize limpa-vidros. A porta dianteira poderá ser arranhada por sabão ou produtos de limpeza mais abrasivos.

LIMPEZA DO PROTETOR CONTRA RESPINGOS

1. Segure as batentes laterais de encaixe rápido do protetor contra respingos com as duas mãos e puxe-as para dentro e para baixo. Tire então o protetor da cavidade do forno.



2. Enxágue o protetor contra respingos com água ensaboada e uma solução desinfetante aprovada.
3. Certifique-se de substituir o protetor antes de usar o forno.

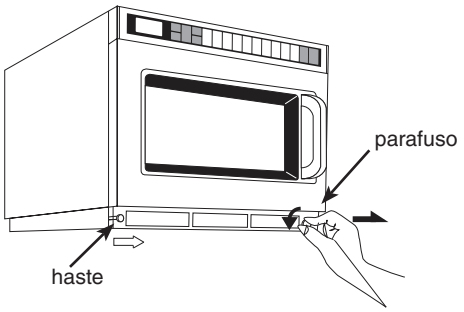
CUIDADO

O protetor contra respingos deve estar preso firmemente na hora de usar o forno.

LIMPANDO O FILTRO DE AR

Limpe o Filtro de Ar diariamente de acordo as instruções a seguir. O forno pode ficar com problemas se o Filtro de Ar ficar entupido com poeira (∗).

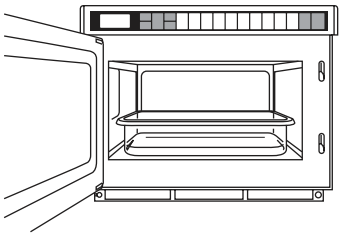
1. Remova o Filtro de Ar da aba inferior frontal virando o parafuso direito para a esquerda. Deslize então o filtro para a direita e levante-o para fora da haste na esquerda.



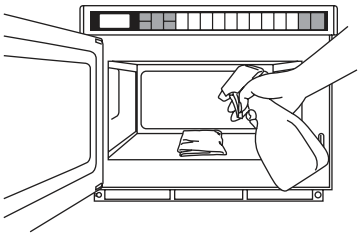
2. Lave esse filtro com água ensaboada morna, enxágue e deixe secar.
3. Certifique-se de substituir o Filtro de Ar antes de usar o forno.

(∗) Se o Filtro de Ar entupir por causa de detritos, isso poderá causar um problema de superaquecimento no forno - Veja os códigos de Erro na página 6.

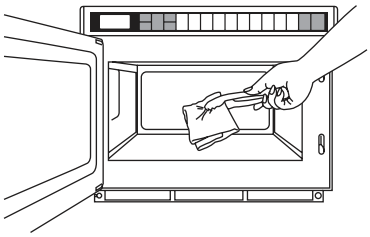
Procedimentos de Limpeza e Manutenção



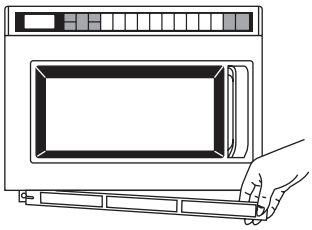
SEMPRE CUBRA o(s) recipiente(s) Use um 1/2 recipiente para porções menores e adicione um pouco de água nele para criar vapor.



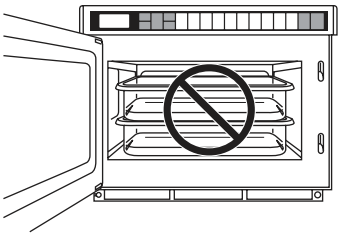
SEMPRE limpe o interior do forno DIARIAMENTE com um pano MOLHADO com detergente, ajuste o Micro-ondas para 1 minuto e 30 segundos - isso amacia qualquer resíduo endurecido dentro do forno.



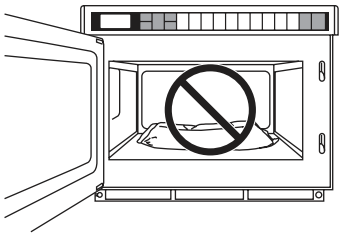
O pano agora estará bem quente.
CUIDADOSAMENTE, e sem riscar, limpe o interior com o pano usando pinças.



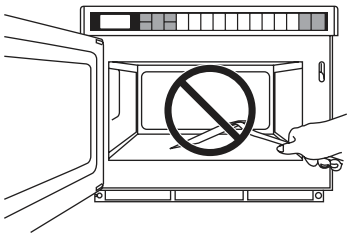
SEMPRE remova as telas do filtro do fundo e limpe diariamente.
NÃO OPERE O FORNO VAZIO OU SEM AS TELAS DO FILTRO. Os buracos de ventilação devem ficar abertos e limpos. Use uma pequena escova para limpar conforme necessário.



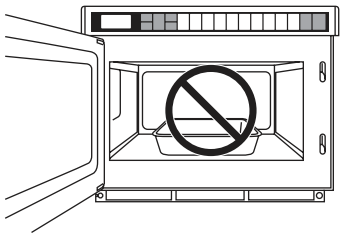
NÃO empilhe os recipientes.
NÃO OPERE O FORNO VAZIO!



NÃO AQUEÇA PRODUTOS EMPACOTADOS!
Coloque o alimento em um recipiente seguro para micro-ondas com uma tampa e aqueça ou descongele.



NÃO USE utensílios ou objetos de metal para limpar o interior do forno.
NÃO USE o forno como um Cronômetro.



NÃO o utilize com recipientes de Metal.
Use somente recipientes tipo "H" de âmbar ou aptos para micro-ondas!

SE A PLACA INFERIOR QUEBRAR ou RACHAR, DESCONTINUE A UTILIZAÇÃO DO FORNO, ENTRE EM CONTATO COM UM TÉCNICO DE SERVIÇOS AUTORIZADO IMEDIATAMENTE!!!

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

ÍNDICE

INFORMAÇÕES BÁSICAS DO MICRO-ONDAS 23
DIRETRIZES GERAIS PARA AQUECIMENTO EM UM FORNO MICRO-ONDAS PANASONIC 23
APERITIVOS 24
ASSADOS E SOBREMESAS 25
CAFÉ DA MANHÃ 26
PEIXE E FRUTOS DO MAR 28
MOLHOS, TEMPEROS E SOPAS 29
CARNE NA BANDEJA E FRANGO 30
ARROZ E MASSA 31
SANDUÍCHES 32
VEGETAIS 33
GUISADOS 35

Observação: Todos os tempos de aquecimento nas tabelas a seguir são "aproximados" Nós recomendamos que você prove suas próprias receitas e técnicas culinárias neste forno para estabelecer os tempos de aquecimento corretos para as receitas.

O tempo máximo programável para cada estágio de aquecimento é

"DESCONGELAR" e
"P0": 30 minutos
outros: 15 minutos.

Exemplo: Para itens que cozinham por mais de 15 minutos a 50% de potência, por favor programe o forno para dois ou três estágios de cozimento.

Por exemplo: Para programar 35 minutos a 50%
1º estágio: Programe a 50 % 15 minutos
2º estágio: Programe a 50 % 15 minutos
3º estágio: Programe a 50 % 5 minutos

O TEMPO TOTAL a 50 % de potência é 35 minutos.

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

INFORMAÇÕES BÁSICAS DO MICRO-ONDAS

Os princípios fundamentais determinam o sucesso do preparo do alimento no micro-ondas.

Eles são:

1. **TEMPERATURA DO ALIMENTO –** Alimentos congelados ou refrigerados necessitarão de mais tempo de aquecimento para atingir a temperatura desejada que alimentos da temperatura ambiente.
2. **COMPONENTES DO ALIMENTO –** Alimentos ricos em açúcar, sal, gordura e umidade aquecem mais rápido porque essas propriedades atraem energia de micro-ondas. Alimentos mais densos ricos em proteína e fibra absorvem a energia de micro-ondas mais devagar, o que implica em tempo de aquecimento mais longo.
3. **MASSA/VOLUME –** Quanto maior a massa dos alimentos, mais tempo de aquecimento necessitam.
4. **RECIPIENTES–** Cerâmica, papel, porcelana, isopor, vidro e plástico são adequados para uso em fornos micro-ondas com a seguinte ressalva.
   NÃO AQUEÇA alimentos em recipientes ou sacos FECHADOS.

   Aquecer alimentos com alto teor de açúcar ou gordura deve ser feito. SOMENTE em recipientes resistentes à temperatura alta, já que esses alimentos ficam muito quentes. Utilizar recipientes de isopor para estes alimentos pode causar a deformação do isopor. Outros pratos de vidro ou plástico com baixa resistência podem rachar ou deformar-se em circunstâncias similares.

   Os alimentos se expandem durante o aquecimento e podem romper o recipiente ou saco.
5. **EVITE METAL,** pois "reflete" as micro-ondas, resultando em aquecimento desigual e, algumas vezes, faíscas, o que pode danificar ou marcar o interior do forno, o recipiente de metal ou seu rebordo.
6. Líquidos aquecidos podem irromper se não estiverem em contato com o ar. Não aqueça líquido em seu forno micro-ondas sem agitá-lo antes.

DIRETRIZES GERAIS PARA AQUECIMENTO EM UM FORNO MICRO-ONDAS PANASONIC

Para tempo específico, veja cada categoria de alimentos para as técnicas de aquecimento adequadas, além do preparo prévio necessário de alimentos.

AQUECENDO ALIMENTOS DE TEMPERATURA REFRIGERADA

Alimentos armazenados no refrigerador (< 40 ºC) devem ser cobertos antes do reaquecimento, exceto pães, massas assadas ou alimentos à milanesa, que devem ser aquecidos descobertos para evitar umidade.

A maioria dos alimentos preparados convencionalmente deve ser pouco cozida e mantida no refrigerador para que não haja superaquecimento durante aquecimento pelo micro-ondas.

Porções de itens cozidos, como verduras, podem ser colocadas em pratos e cobertas para o reaquecimento sem perda de cor, textura ou conteúdo nutricional.

AQUECENDO ALIMENTOS DE TEMPERATURA AMBIENTE

Alimentos como enlatados, vegetais frescos, etc. necessitarão de muito menos tempo de aquecimento que alimentos refrigerados.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

1. Para melhores resultados, é recomendável que alimentos preparados convencionalmente sejam pouco cozidos quando forem aquecidos posteriormente neste forno.
2. LEMBRE-SE que após o ciclo de aquecimento tiver sido completado, a temperatura interna dos alimentos continuará a aumentar ligeiramente em alimentos aquecidos neste forno.
3. Um grande consumo das aplicações vem da categoria de pães, massas assadas e tortas que, como são mais secos do que o interior ou o recheio, aquecem mais lentamente. Portanto, assados SOMENTE devem ser aquecidos até que a crosta esteja quente ao toque (120˚C-130˚C).
4. **NÃO SUPERAQUEÇA ALIMENTOS: 99% das queixas em relação à quantidade dos alimentos aquecidos por micro-ondas podem ser atribuídas ao superaquecimento.**

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

APERITIVOS

Aperitivos podem ser preparados com antecedência de maneira convencional e refrigerados até o necessário. A maioria dos aperitivos, com exceção de bandejas de "nacho" e cascas de batata, deve ser aquecida coberta. Aperitivos do mesmo formato e tamanho podem ser reaquecidos juntos.

A maioria dos aperitivos aquecem com ALTA potência, entre 7 e 11 segundos por 29 g, dependendo do peso, densidade e quantidade de osso. Os "Nachos" precisam de 30 a 37 segundos por 29 g, dependendo da quantidade de cobertura.
Todos os tempos de aquecimento listados na tabela são de temperaturas refrigeradas (4,5 ºC), com exceção para "nachos".

Alimento	Quantidade	Instruções para Pré-preparo	Instruções para Aquecimento de Micro-ondas	Nível de Potência	Duração Aproximada	
					NE-12521	NE-17521
Costeletas de churrasco	(224 g)	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato, cubra.	ALTO	60 segundos	45 segundos
Asas de Frango	(140-168 g)	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato, cubra.	ALTO	50 segundos	35 segundos
Chili con Queso	(224 g)	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque em uma pequena tigela, cubra.	ALTO	1 minuto 15 segundos	50 segundos
Almôndegas	(112-140 g)	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato, cubra.	ALTO	50 segundos	35 segundos
Nachos	(112 g)	Para melhores resultados - prepare quando for pedido ou somente um pouco antes de servir para deixar as fritas crocantes.	Espalhe feijões requentados em cada nacho. Arranje em uma bandeja. Polvilhe com queijo cheddar. NÃO CUBRA.	ALTO	50 segundos	35 segundos
Cascas de Batata	(224 g)	Prepare as cascas de maneira convencional, refrigere, coberto.	Arranje as cascas em uma bandeja. Polvilhe com queijo cheddar moído e bacon cozido e esfarelado. NÃO CUBRA.	ALTO	60 segundos	45 segundos
Rumaki	(112 g)	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato, cubra.	ALTO	35 segundos	25 segundos
Camarão de Jonghe	(112 g)	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque em um pequeno prato, cubra.	ALTO	55 segundos	40 segundos

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

ASSADOS E SOBREMESAS

Pães, massas assadas e tortas devem ser aquecidas descobertas, com potência ALTA. Eles devem ser colocados em material absorvente, como em lenços ou papel toalha para evitar umidade.

NÃO SUPERAQUEÇA os pães e as massas assadas. Assados somente devem ser aquecidos até que a crosta esteja quente ao toque (120˚C-130˚C).

Como as crostas de pães, massas asadas e tortas são mais secas que o interior ou a massa, elas aquecem mais lentamente. Depois do aquecimento, deixe de molho por cerca de 1 minuto para equalização da temperatura. Se o produto for superaquecido, o resultado final não será satisfatório.

Os tempos de aquecimento para assados e sobremesas são relativamente curtos, por causa do alto teor de açúcar.

Alimento	Quantidade	Instruções para Pré-preparo	Instruções para Aquecimento de Micro-ondas	Nível de Potência	Duração Aproximada	
					NE-12521	NE-17521
Pão/ bisnaga, branco ou integral	(224 g)	Prepare de maneira convencional, armazene à temperatura ambiente.	Coloque sobre papel toalha, descoberto.	ALTO	25 segundos	15 segundos
Bolo de café	(84 g)		Coloque sobre papel toalha, descoberto.	ALTO	20 segundos	13 segundos
Muffins de frutas	2 Unidades	Prepare de maneira convencional ou descongele, armazene à temperatura ambiente.	Coloque sobre papel toalha ou guardanapo, descoberto.	ALTO	20 segundos	13 segundos
	6 Unidades	Prepare de maneira convencional ou descongele, armazene à temperatura ambiente.	Coloque sobre papel toalha ou guardanapo, descoberto.	ALTO	30 segundos	20 segundos
Torta de frutas	(1 fatia 140 g)	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato, descoberto.	ALTO	25 segundos	15 segundos
Pãezinhos duros	4 Unidades	Temperatura ambiente	Coloque sobre o papel tolha, descoberto. Depois do aquecimento, deixe descansar por 1 minuto.	ALTO	25 segundos	15 segundos
Pãezinhos macios	6 Unidades	Temperatura ambiente	Coloque sobre o papel tolha, descoberto. Depois do aquecimento, deixe descansar por 1 minuto.	ALTO	25 segundos	15 segundos
Pãezinhos doces	6 Unidades	Temperatura ambiente	Coloque sobre o papel tolha, descoberto. Depois do aquecimento, deixe descansar por 1 minuto.	ALTO	25 segundos	15 segundos

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

CAFÉ DA MANHÃ

Todas as comidas listadas são preparadas com antecedência e reaquecidas à potência ALTA de temperaturas refrigeradas (4,5 °C).

A maioria dos alimentos do café da manhã são cobertos para manter a umidade, com exceção de pães e massas assadas, que devem ser aquecidos descobertos sobre material absorvente, como guardanapo ou papel toalha para evitar umidade. Para ovos escalfados, fure as gemas antes de aquecer e deixe os ovos parados por 1 minuto antes de aquecer para que a pressão diminua antes de cortá-los.

Ao preparar alimentos de café da manhã de maneira convencional, cozinhe um pouco e imediatamente resfrie e guarde, coberto para reaquecer mais tarde.

Carnes embutidas irão reaquecer mais depressa do que carnes não embutidas, pois o sal absorve na hora a energia do micro-ondas.

AVISO: Nunca cozinhe ou reaqueça os ovos na casca. Eles podem explodir quando a pressão interior se acumular.

Alimento	Quantidade	Instruções para Pré-preparo	Instruções para Aquecimento de Micro-ondas	Nível de Potência	Duração Aproximada	
					NE-12521	NE-17521
Bacon	4 tiras	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, refrigere, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTO	30 segundos	20 segundos
Bacon, canadense	4 fatias	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTO	30 segundos	20 segundos
Ovos, escalfados	2 ovos	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, refrigere em água salgada, coberto.	Remova da água. Coloque no prato, estoure as gemas, cubra. Deixe de molho por 1 minuto depois de aquecer.	ALTO	30 segundos	20 segundos
Ovos mexidos	2 ovos	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, refrigere, coberto.	Coloque no prato e cubra	ALTO	30 segundos	20 segundos
Ovos mexidos com bacon	2 ovos 4 fatias	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, refrigere, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTO	35 segundos	25 segundos
Ovos mexidos com salsichas	2 ovos 4 salsichas	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, refrigere, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTO	45 segundos	30 segundos
Torrada francesa	3 fatias	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque a torrada no prato. Aqueça descoberto.	ALTO	35 segundos	20 segundos

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

Alimento	Quantidade	Instruções para Pré-preparo	Instruções para Aquecimento de Micro-ondas	Nível de Potência	Duração Aproximada	
					NE-12521	NE-17521
Torrada francesa com bacon	2 fatias 4 tiras	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque a torrada no prato em uma única camada. Cubra	ALTO	45 segundos	35 segundos
Torrada francesa com salsicha	2 fatias 4 salsichas	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque a torrada no prato em uma única camada. Cubra	ALTO	45 segundos	35 segundos
Bife de presunto	(112 g)	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato e cubra. Deixe de molho por 1 minuto depois de aquecer.	ALTO	40 segundos	30 segundos
Picadinho, carne em conserva, enlatada.	(84 g)	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTO	45 segundos	30 segundos
Panquecas	4 Unidades	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato em uma única. Aquecer descoberto.	ALTO	35 segundos	20 segundos
Panquecas com bacon	4 Unidades 4 tiras	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato em uma única. Cubra.	ALTO	45 segundos	35 segundos
Panquecas e empada de salsicha	(4 Unidades 112 g)	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato em uma única. Cubra.	ALTO	45 segundos	35 segundos
Batatas, batata frita	(126 g)	Prepare de maneira convencional, refrigere, coberto.	Coloque no prato e aqueça, descoberto.	ALTO	40 segundos	30 segundos
Salsichas	4 salsichas	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, refrigere, coberto.	Coloque no prato. Cubra.	ALTO	40 segundos	30 segundos
Empadas de salsicha	4 empadas	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, refrigere, coberto.	Coloque no prato. Cubra.	ALTO	35 segundos	25 segundos

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

PEIXE E FRUTOS DO MAR

Descongelamento
Peixe e frutos do mar podem ser descongelados e aquecidos neste forno micro-ondas. Para um descongelamento uniforme, o peixe deve ser arranjado em uma única camada no refratário e só deve ser descongelado até ficar maleável, para que não comece a cozinhar as beiradas.

Cozimento Primário
Porções individuais de cozimento exigem bastante atenção, além de pouco cozimento. Peixes e mariscos delicados devem sempre ser cozidos e deve ficar de molho após o aquecimento.

Peixe/Frutos do Mar - Cozimento Primário

Alimento	Quanti-dade	Instruções para Pré-preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Cauda de lagosta	(224 g)	Descongele. Refrigerado, coberto.	Coloque no prato, passe manteiga e cubra.	ALTA	3 minutos 30 segundos	2 minutos 30 segundos
Filetes de perca	(196 g)	Descongele. Refrigerado, coberto.	Coloque no recipiente do micro-ondas e salpique com manteiga e ervas.	ALTA	1 minuto 15 segundos	50 segundos
Filés de salmão	(224 g)	Descongele. Refrigerado, coberto.	Coloque no prato, passe manteiga e cubra.	ALTA	1 minuto	45 segundos
Vieiras	(140 g)	Descongele um pouco. Refrigerado, coberto.	Coloque no refratário do micro-ondas, passe com manteiga e cubra.	ALTA	45 segundos	35 segundos
Camarão grande	(168 g)	Descongele. Refrigerado, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	45 segundos	35 segundos
Filés de Vermelho Caranha	(140 g)	Descongele. Refrigerado, coberto.	Coloque no prato, passe manteiga e ervas e cubra.	ALTA	1 minuto	45 segundos
Linguado recheado com carne de caranguejo.	(168 g)	Descongele. Refrigerado, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	1 minuto 15 segundos	50 segundos

Peixe/Frutos do Mar, Congelado—Descongelamento (Para calcular o tempo, use 15 segundos vezes 29 g)

Alimento	Quanti-dade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Cauda de lagosta (congelado)	(224 g)		Coloque no prato e cubra. Após o ciclo de DESCONGELAMENTO, deixe descansar por 5 minutos e leve à geladeira ou cozinhe.	DESCON-GELAMEN-TO	Use o cálculo Acima	
Filetes de perca (congelado)	(450 g)		Coloque no refratário do micro-ondas e cubra. Na metade do descongelamento, vire os filetes e, se possível, arranje-os novamente. Após o do ciclo de DESCONGELAMENTO, deixe descansar por 5 minutos e leve à geladeira ou cozinhe.	DESCON-GELAMEN-TO	Use o cálculo Acima	
Camarão, grande (congelado)	(168 g)		Coloque no prato e cubra. Após o ciclo de DESCONGELAMENTO, refrigere ou cozinhe.	DESCON-GELAMEN-TO	Use o cálculo Acima	

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

MOLHOS, TEMPEROS E SOPAS

Alguns molhos à base de água, temperos e misturas de sopas podem ser preparados em grandes porções, usando este forno para aquecer a água e engrossar as misturas.

Molhos, temperos e sopas refrigeradas podem ser reaquecidas rapidamente em potência ALTA e requerem que sejam misturadas durante o aquecimento para produzir uma temperatura uniforme.

Molhos

Alimento	Quantidade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Molho pardo	1 qt.	Prepare de maneira convencional, ou aqueça os ingredientes no micro-ondas, caso recomendado. Refrigere o molho.	Coloque no refratário do micro-ondas. Cubra, misture durante o aquecimento e cubra novamente.	ALTA	7 minutos	5 minutos 30 segundos
Molho de frango	1 qt.			ALTA	5 minutos	5 minutos

Temperos

Alimento	Quantidade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Au jus	1 qt.	Prepare de maneira convencional, ou aqueça os ingredientes no micro-ondas, caso recomendado. Refrigere o tempero	Coloque no refratário do micro-ondas. Cubra, misture durante o aquecimento.	ALTA	7 minutos	5 minutos 30 segundos
Molho de queijo	1 qt.			ALTA	8 minutos	6 minutos 30 segundos
Espagnole (base)	1 qt.			ALTA	7 minutos	5 minutos 30 segundos
Molho de cogumelo	1 qt.			ALTA	7 minutos	5 minutos 30 segundos
Molho de tomate	1 qt.			ALTA	7 minutos	5 minutos 30 segundos
Molho branco (Bechamel)	1 qt.			ALTA	7 minutos	5 minutos 30 segundos
Molho branco (base)	1 qt.			ALTA	7 minutos	5 minutos 30 segundos

Sopas

Alimento	Quantidade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Caldo de carne	1 qt.	Prepare de maneira convencional, ou aqueça os ingredientes no micro-ondas, caso recomendado. Refrigere a sopa	Coloque no refratário do micro-ondas. Cubra, misture durante o aquecimento.	ALTA	7 minutos	5 minutos 30 segundos
Ensopado de galinha	1 qt.			ALTA		
Ensopado de amêijoas	1 qt.			ALTA		

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

CARNE NA BANDEJA E FRANGO

Carne e frango podem ser reaquecidos neste forno. Cozinhe um pouco a carne. Arranje as fatias de carne ou frango em uma única camada, sobrepondo-as o mínimo possível.

CUIDADO
Alimentos suínos devem ser cobertos completamente antes de reaquecer.

Se necessário, cubra as carnes ou frango uniformemente com temperos.

Alimento	Quan - tidade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potên- cia	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Carne bovina, costela au jus	(336 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra a carne com au jus. Cubra.	ALTA	2 minutos	1 minuto 20 segundos
Ensopado de carne	(224 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque em uma pequena tigela, misture durante o, cubra.	ALTA	1 minuto	45 segundos
Estrogonofe de carne com macarrão.	(224 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	35 segundos	45 segundos
Churrasco de frango	(252 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato, cubra. Após 30 segundos de aque- cimento, adicione tempero uniformemente sobre o frango, caso desejado.	ALTA	1 minuto 30 segundos	1 minuto
Frango, à mila - nesa, frito.	(224 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato, desco - berto.	ALTA	1 minuto	45 segundos
Frango, gre - lhado	1⁄2 Unidade	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	1 minuto 30 segundos	1 minuto
Pedaços de frango, com ba - tatas, tempero e molho.	(336 g)	Prepare todos os com- ponentes de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato, amasse as batatas e cubra.	ALTA	3 minutos	2 minutos
Frango cornish	1 Unidade	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	2 minutos 30 segundos	2 minutos
Pato	1⁄2 Unidade	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	3 minutos	2 minutos
Burrito	(224 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	1 minuto	45 segundos
Bolo de carne com molho	(196 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Arranje as fatias em uma única camada com molho. Cubra	ALTA	1 minuto 10 segundos	50 segundos
Pimentão verde recheado	(168 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	1 minuto 45 segundos	1 minuto 15 segundos
Costeleta de porco recheada	(196 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	MÉDIA	2 minutos	1 minuto 30 segundos
Costelas, curto	(224 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	1 minuto	45 segundos

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

Entrecosto	(448 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	2 minuto	1 minuto 30 segundos
Bife Salisbury	(196 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	MÉDIA	2 minutos	1 minuto 30 segundos
Peru fatiado com molho	(336 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto. Com molho. Cubra.	Arranje as fatias em uma única camada no prato e cubra.	ALTA	1 minuto 10 segundos	50 segundos

ARROZ E MASSA

Para os melhores resultados, reaqueça coberto com potência ALTA. Adicionar umidade, como um tempero, pode facilitar o reaquecimento, embora não seja essencial.

Pratos de arroz e massa com molho de queijo precisam ser mexidos mais vezes que molhos de tomate para evitar superaquecimento e viscosidade do queijo.

Arroz

Alimento	Quantidade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Pilaf de arroz com frango	(112 g)	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	50 segundos	35 segundos
Arroz, grão longo e arroz selvagem.	(112 g)	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA		

Massa

Alimento	Quantidade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Lasanha	(224 g)	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra. Corte na metade, deixe descansar por 1 min depois do aquecimento.	ALTA	2 minutos	1 minuto 30 segundos
				MÉDIA	1 minuto 30 segundos	1 minuto
Macarrão e queijo	(224 g)	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra. Deixe de molho por 1 minuto após aquecer.	ALTA	1 minuto 30 segundos	1 minuto 10 segundos
Macarrão	(112 g)	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato e cubra.	ALTA	45 segundos	30 segundos
Ravioli	(168 g)	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, leve à geladeira, coberto.	Arranje-os em uma única camada em um pequeno prato e cubra.	ALTA	55 segundos	40 segundos
	(336 g)	Prepare de maneira convencional, pouco cozido, leve à geladeira, coberto.	Arranje-os em uma única camada em um pequeno prato e cubra.	ALTA	2 minutos	1 minuto 45 segundos
Espaguete com molho de carne.	(336 g)	Prepare de maneira convencional, deixando o espaguete e o molho separados, leve à geladeira, cubra.	Coloque no prato e cubra com molho. Cubra.	ALTA	1 minuto 50 segundos	1 minuto 30 segundos

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

SANDUÍCHES

Sanduíches pré-preparados podem ser aquecidos de maneira rápida e fácil neste forno micro-ondas. Para melhores resultados, não prepare os sanduíches com mais de 3 horas de antecedência. Recheios de carne, como hambúrgueres e salsicha, devem ser cozidos antes, de preferência que a espessura não seja maior que meia polegada.

Torradas fatiadas na hora ou pães cuja fórmula é enriquecida com ovo ou gordura serão vantajosos, pois tendem a ficar menos úmidos quando aquecidos.

Fatias finas, ou seja, leves, permitem um aquecimento mais uniforme. Coloque a carne sobre o pão.

Todos os pães, exceto aqueles com um lado aberto, devem ser aquecidos descobertos sobre material absorvente, como papel toalha ou lenços para evitar umidade.

Alimento	Quantidade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Carne de churrasco no pão	(168 g)	Prepare a carne de maneira convencional, leve à geladeira, coberto. Pão torrado.	Prepare, coloque sobre o lenço no prato, descoberto.	ALTA	60 segundos	45 segundos
Carne em lata no centeio	(140 g)	Prepare, leve à geladeira, coberto.	Coloque sobre papel toalha, descoberto.	ALTA	60 segundos	45 segundos
Molho francês	(168 g)	Prepare, leve à geladeira, coberto.	Coloque no prato com au jus sobre a carne e no lado, descoberto.	ALTA	60 segundos	45 segundos
Queijo grelhado	(112 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque sobre papel toalha, descoberto.	ALTA	60 segundos	45 segundos
Hambúrguer, simples com queijo.	(140 g)	Prepare o hambúrguer de maneira convencional, pão torrado. Prepare, leve à geladeira, coberto.	Coloque sobre papel toalha, descoberto.	ALTA	60 segundos	45 segundos
	(140 g)			ALTA	1 minuto 5 segundos	50 segundos
Cachorro quente	(84 g)	Prepare de maneira convencional Pão torrado. Prepare, leve à geladeira, coberto.	Enrole solto no plástico.	ALTA	55 segundos	40 segundos
Pastrami no pão de centeio	(140 g)	Prepare, leve à geladeira, coberto.	Coloque sobre papel toalha, descoberto.	ALTA	60 segundos	45 segundos
Reuben	(168 g)	Prepare de maneira convencional, leve à geladeira, coberto.	Coloque sobre papel toalha, descoberto.	ALTA	60 segundos	45 segundos
Carne assada, lanche aberto com molho	(224 g)	Prepare a carne e o molho de maneira convencional, leve à geladeira, coberto. Pão torrado.	Prepare, prato, cubra.	ALTA	60 segundos	45 segundos
Salsicha, italiana em mini baguete	(154 g)	Prepare a salsicha de maneira convencional Baguete tostada. Prepare, leve à geladeira, coberto.	Coloque sobre papel toalha, descoberto.	ALTA	60 segundos	45 segundos
Peru, lanche aberto com molho.	(224 g)	Prepare o peru e o molho de maneira convencional, leve à geladeira, coberto. Pão torrado.	Prepare, prato, cubra.	ALTA	60 segundos	45 segundos

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

VEGETAIS

A maioria dos vegetais, pequenas e grandes porções, descongela, aquece e cozinha muito bem neste micro-ondas, mantendo cores e texturas frescas além do valor nutricional. Quanto mais grosso e fibroso o vegetal, maior o tempo de cozimento. (ex: tubérculos)

Vegetais congelados podem ser descongelados e aquecidos em um estágio. Uma a duas colheres de água devem ser adicionados aos vegetais congelados.

Partes congeladas devem ser quebradas durante o aquecimento para uma distribuição uniforme de temperatura.

Legumes enlatados podem ser aquecidos usando potência ALTA por aproximadamente 1 minuto por libra (0,453 kg).

A maioria dos vegetais frescos são preparados com uma pequena quantidade de líquido de cozimento, como água.

Vegetais, Congelados - Descongelamento e Aquecimento

Alimento	Quanti-dade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Feijões, verdes	1,8 kg	NENHUM	Colocar em refratário próprio para micro-ondas Adicione de uma a duas colheres de água. Cubra com a tampa. Deixe de molho, coberto, 2 minutos.	ALTA	9 minutos/kg (4 minutos)	6 minutos 40 segundos/kg (3 minutos)
	2.7 kg	NENHUM		ALTA		
Couve-flor	1.8 kg	NENHUM		ALTA		
	2.7 kg	NENHUM		ALTA		
Brócolis	1.8 kg	NENHUM		ALTA		
Cenouras, fatiadas	2.7 kg	NENHUM		ALTA		

Verduras, Frescos—Aquecimento

Alimento		Quanti-dade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
						NE-12521	NE-17521
Cenouras & outros legumes de raiz	(cozi-nhar)	1.8 kg	Descansar as cenouras; cortar em fatias de 3 milimetros	Lave bem os legumes. Corte em pedaços uniformes. Coloque em refratário próprio para micro-ondas. Cubra com a tampa. Mexa durante o aquecimento. Após aquecer, deixe descansar, coberto, 2 minutos.	ALTA	8 minutos	6 minutos
		2.3 kg			ALTA	10 minutos	7 minutos 30 segundos
		2.7 kg			ALTA	12 minutos	9 minutos
		3.2 kg			ALTA	13 minutos 30 segundos	10 minutos 30 segundos
	(escal-dar)	1.8 kg	Descansar as cenouras; cortar em fatias de 3 milimetros	Lave bem os legumes. Corte em pedaços uniformes. Colocar em refratário próprio para micro-ondas. Adicione 3 a 4 colheres de sopa de água. Mexa durante o aquecimento. Após aquecer, deixe descansar, coberto, 2 minutos.	ALTA	6 minutos	4 minutos
		2.3 kg			ALTA	8 minutos 50 segundos	5 minutos 30 segundos
		2.7 kg			ALTA	10 minutos	7 minutos
		3.2 kg			ALTA	11 minutos 30 segundos	8 minutos 30 segundos

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

Verduras, Frescos—Cozimento Primário

Alimento	Quanti-dade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Brócolis	1.35 kg	Lave o brócolis. Corte em floretes.	Colocar em refratário próprio para micro-ondas. Adicione 2 colheres de sopa de água. Cubra. Após o cozimento, deixe descansar, coberto, 2 minutos.	ALTA	10 minutos	7 minutos
Batata Assada	8 unidades (100 ct.)		Colocar em refratário próprio para micro-ondas. Adicione 2 colheres de sopa de água. Cubra. Após o cozimento, deixe descansar, coberto, 2 minutos.	ALTA	8 minutos	7 minutos
Feijão frito	3.2 kg (lata grande)		Colocar em refratário próprio para micro-ondas. Cubra com a tampa. Após o cozimento, deixe descansar por 2 minutos.	ALTA	8 minutos	6 minutos 30 segundos

Tabelas de Tempo de Aquecimento e Descongelamento

GUISADOS

Guisados congelados podem ser cozidos com sucesso neste forno micro-ondas. Para melhores resultados, siga as instruções a seguir.

Preparo
Retire todo o guisado do recipiente de alumínio, ainda congelado e coloque em refratário próprio para micro-ondas de 10 cm. Leve ao refrigerador e descongele por cerca de 30 minutos por 29 gramas.

Deixe descansar 15 minutos antes de servir.

Guisados, Congelados—Aquecimento

Alimento	Quantidade	Instruções de preparo	Instruções para Aquecimento em Micro-ondas	Potência	Tempos Aproximados	
					NE-12521	NE-17521
Lasanha de Vegetais	Calcular minuto/kg (minuto)	Coloque em refratário. Descongele no refrigerador por cerca de 4 dias.	Cubra com a tampa. Deixe descansar 15 minutos antes de servir.	1ª Etapa ALTA 2ª Etapa MÉDIA	5 minutos 40 segundos por kg (2 minutos 30 segundos)	3 minutos 20 segundos por kg (1 minuto 30 segundos)
Suflê de Espinafre	Calcular minuto/kg (minuto)	Coloque em refratário. Descongele no refrigerador por cerca de 2 dias.	Cubra com a tampa. Deixe descansar 15 minutos antes de servir.	1ª Etapa MÉDIA 2ª Etapa ALTA		
Torta Crocante de Cereja	Calcular minuto/kg (minuto)	Coloque em refratário. Descongele no refrigerador.	Polvilhe com 2 colheres de sopa de açúcar.	ALTA		
Macarrão e queijo	Calcular minuto/kg (minuto)	Coloque em refratário. Descongele no refrigerador por cerca de 2 dias.	Cubra com a tampa. Mexa após cozimento.	ALTA		
Burritos	Calcular minuto/kg (minuto)	Coloque sobre papel toalha.	Aquecer coberto.	ALTA		

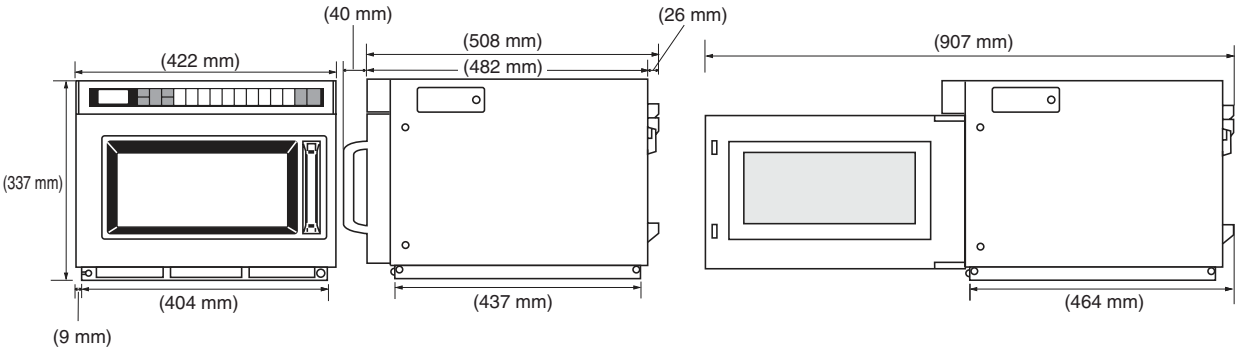
Instruções para todos os guisados & alimentos maiores que são assados normalmente:
1) Descongele (veja método de descongelamento na página 35).
2) Aqueça: De temperaturas refrigeradas (< 40˚C e > 32˚C)
   1ª Etapa = Tempo de potência alta por kg.
   2ª Etapa = Tempo de potência média por kg.

Especificações Técnicas

Modelo Nº.			NE-12521	NE-17521
Fonte de Alimentação			127 V , 60 Hz , monofásico	208 V / 230 V , 60 Hz , monofásico
Potência Necessária (Tensão)			17,3 A (127 V)	13,6 A (208 V) 12,2 A (230 V)
Receptáculo Necessário			20 A	15 A 20 A
Saída (aprox.)	ALTO	(P10)	1.200 W∗	1.700 W∗
	MÉDIO ALTO	(P9) (P8) (P7) (P6)	95 % 85 % 75 % 65 %	
	MÉDIO	(P5) (P4)	55 % 45 %	
	BAIXO	(P3)	35 %	
		(P2)	30 %	25 %
	DESCONGELAMENTO	(P1)	340 W	340 W
	—	(P0)	0 %	
	CALOR DE CIMA PARA BAIXO	(PU1) (PU2)	50 % 25 %	
	CALOR DE BAIXO PARA CIMA	(PL1) (PL2)	50 % 25 %	
Frequência			2.450 MHz	
Outras dimensões (L x P x A)			422 mm x 508 mm x 337 mm	
Dimensões da cavidade (L x P x A)			330 mm x 310 mm x 175 mm	
Peso líquido (aprox.)			25,5 kg	27,5 kg

∗Procedimento de Teste da IEC

∗ Neste manual, as ilustrações do Modelo Nº NE-17723 são usadas para propósitos explicativos.
Números de modelo além de NE-17723 não possuem funções de cartão de Memória SD.
As especificações estão sujeitas à mudança sem prévio aviso.



Fabricante: Panasonic Corporation
Importador: Panasonic do Brasil Limitada

Rodovia Presidente Dutra, km 155
CEP 12240-420 - São José dos Campos - SP
CNPJ: 04.403.408/0009-12