

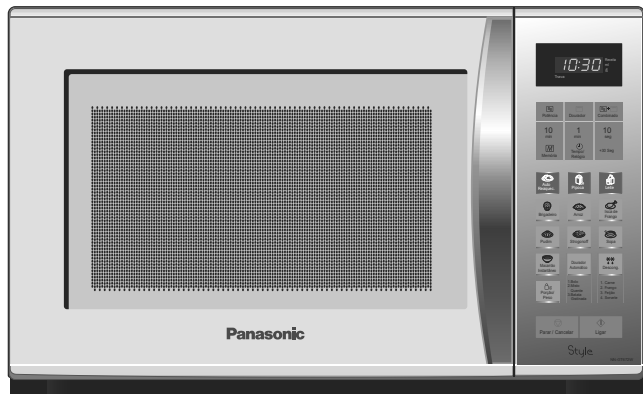
# Panasonic®

## Manual de Instruções e Receitas

### Forno Micro-ondas

modelos: **NN-GT672WRU**  
**NN-GT682SRU**

Style  
GRILL



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.

*Caro Cliente,*

Ao mesmo tempo que expressamos nossos agradecimentos, estamos honrados pela escolha do presente aparelho e nos é grato dar-lhe as boas vindas à crescente família de proprietários de produtos Panasonic no mundo.

Pedimos que leia atentamente todas as instruções contidas neste manual, especialmente preparado para que você possa conhecer o seu equipamento.

## **NN-GT672WRU / NN-GT682SRU**

**Style**  
GRILL

### **Índice**

Instalação .....	3
Instruções Importantes de Segurança .....	4
Conheça o seu Forno .....	6
Painel de Controle .....	7
Seleção de Tempo .....	8
Seleção de Potência .....	8
Tecla Memória .....	9
Tecla Relógio .....	9
Tecla Tempo de Espera .....	10
Trava de Segurança .....	10
Tecla + 30 seg (ajuste rápido) .....	10
Descongelamento por Peso .....	11
Teste de segurança no recipiente para o uso em Forno Micro-ondas .....	12
Autocozimento .....	12
Dourador Automático .....	14
Usando a tecla Dourador .....	15
Notas importantes sobre o uso da Grelha Suporte .....	15
Usando a tecla Combinado .....	16
Guia de utensílios .....	17
Técnicas de Cozimento .....	17
Receitas .....	18
Cuidados com a limpeza do Forno Micro-ondas .....	20
Questões Ambientais .....	20
Perguntas e Respostas .....	21
Especificações Técnicas .....	22
Certificado de Garantia .....	23

# 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 gabinete amassado, fechaduras tortas ou porta quebrada. 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.

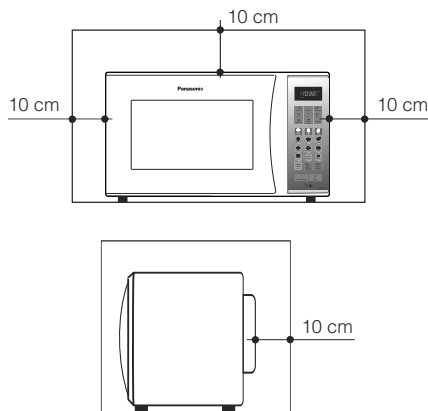
O cabo de força (alimentação) com plugue tripolar está de acordo com o novo padrão NBR14136.

Não modifique o cabo de força e nem utilize adaptadores.

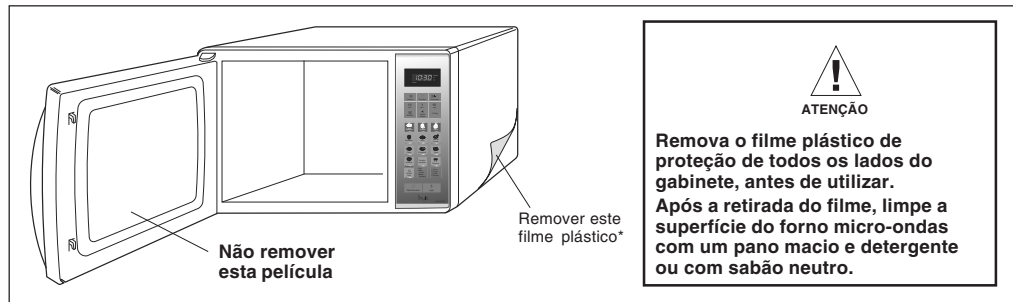
Não use ou guarde este aparelho ao ar livre.

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.**



\* 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.



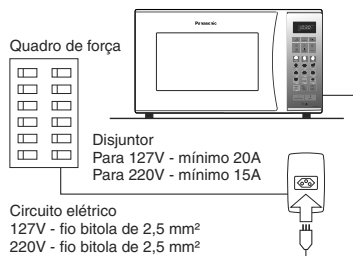
Este é o símbolo de **atenção** de segurança.

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 nada sobre o forno micro-ondas tais como: vasos de plantas, potes, velas, toalhas, etc., pois pode causar incêndio.
- 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:
  - a) Na porta (torta ou empenada);
  - b) Nas dobradiças e fechaduras (tortas ou frouxas).

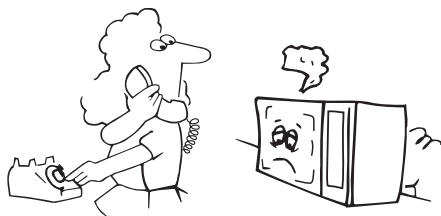


- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno, nem permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície das travas de segurança. Não coloque nada sobre o forno pois poderá causar incêndio. A saída de ar nunca deve ser bloqueada durante o cozimento.

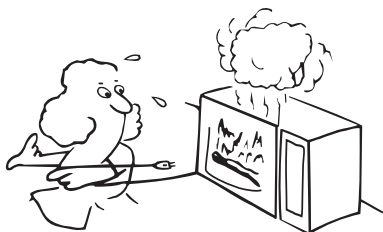
**• O forno só deve ser consertado por técnicos dos Serviços Autorizados Panasonic, pois somente eles recebem do fabricante:**

- 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.

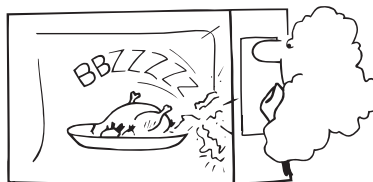


- Não use produtos de papel reciclado, pois podem conter impurezas, as quais podem causar centelhas e/ou fogo, quando utilizados.
- Não limpe e nem aproxime do forno, produtos inflamáveis, pois poderá causar um princípio de incêndio.
- Não bata ou golpeie o painel de controle. Podem ocorrer danos e resultar 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:
  - 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.
- 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.
- 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.

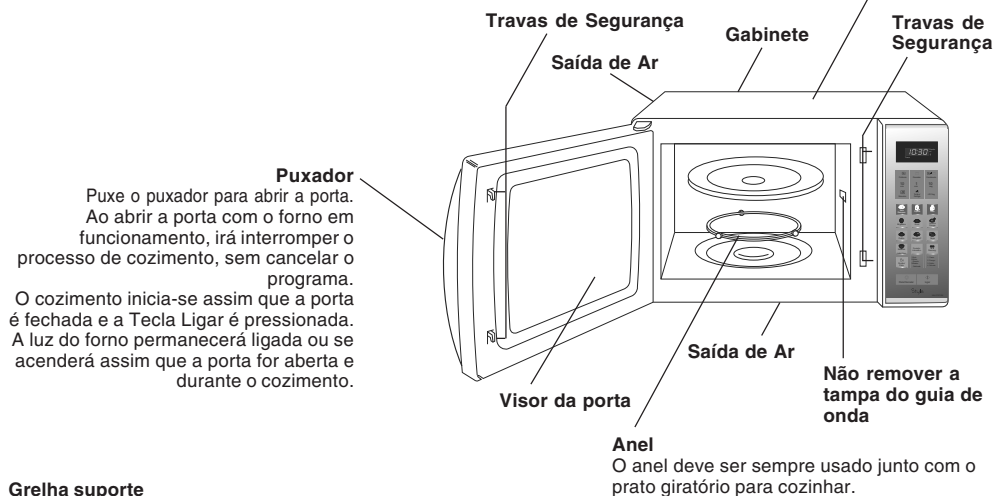


**Cuidado! As superfícies externas do micro-ondas ficam quentes durante e após o uso das funções com o Combinado e/ou Dourador devido ao calor emitido pela resistência.**

# Conheça o seu Forno

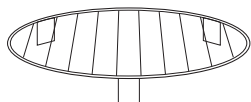
## Prato giratório

1. Não opere o forno sem o anel e o prato giratório no local correto.
2. Somente use o prato giratório designado especificamente para este forno. Não substitua por nenhum outro prato giratório.
3. 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.
4. Não cozinhe ou reaqueça alimentos diretamente no prato giratório, exceção Tecla Pipoca. Sempre coloque o alimento em um prato refratário.
5. 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.
6. O prato giratório gira nos dois sentidos.
7. Para o alimento receber as micro-ondas de maneira uniforme, utilize **sempre** o prato giratório.



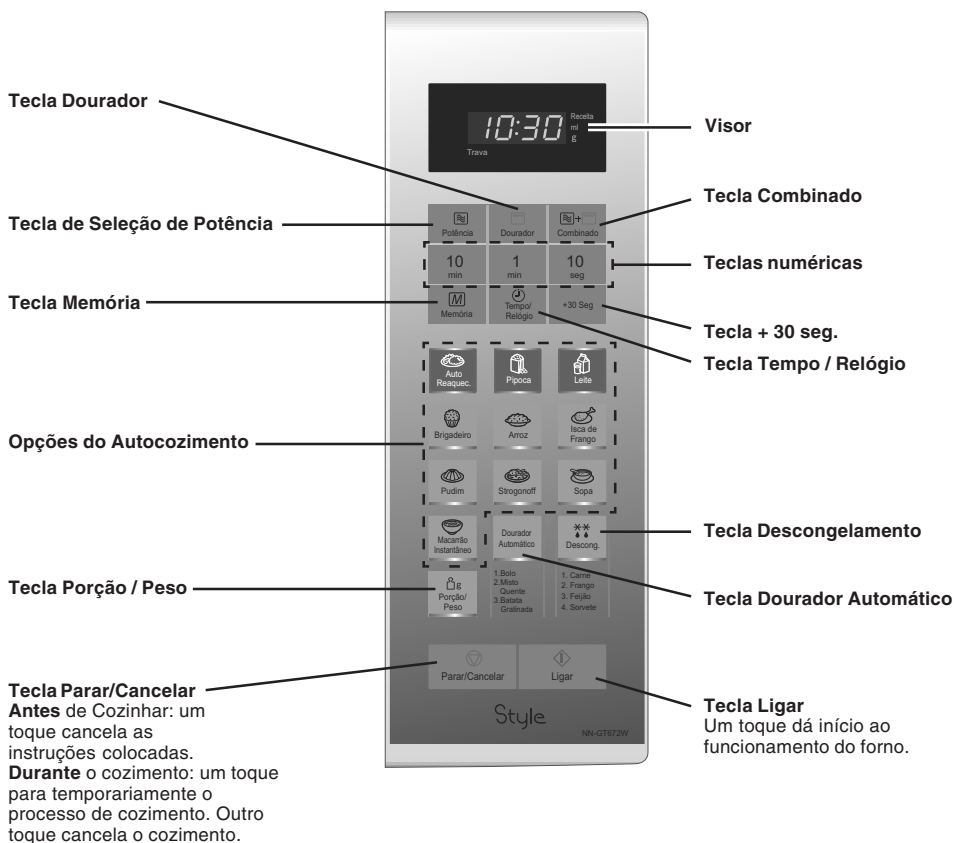
## Grelha suporte

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



# Painel de Controle

NN-GT672WRU  
NN-GT682SRU



## 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 P10 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. 9.

10 min	1 min	10 seg
10 min a 90 min * Exceção: Potência P10 10 a 30 minutos	1 min a 9 min	10 seg a 50 seg



Potência

## Seleção de Potência

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

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

1. Selecione a Potência P10.

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

2. Selecione o tempo de 1 minuto.

3. Selecione a potência P8.

4. Selecione o tempo 2 minutos.

5. 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.

#### Nota:

Use as funções Micro-ondas, Combinado ou Dourador e seus diferentes níveis individualmente ou alternando-as nos estágios programados (de 2 a 3).





Memória

## Tecla Memória

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

Pressione 

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

### Para gravar

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

### Observação:

Para gravar a memória 2 e a memória 3 com sua receita preferida, pressione a tecla Memória 2 vezes ou 3 vezes e siga as instruções para gravar a partir do número 2 escolhendo potência e tempo.

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

### Para usar

1. Pressione a tecla Memória 1 a 3 vezes de acordo com a receita que você gravou.
2. 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.



Tempo/  
Relógio

## Tecla Relógio

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

**Obs.:** O relógio opera somente no sistema de 12 horas em 12 horas, portanto a hora refere-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.

### Notas:

1. Para ajustar a hora repita os passos de 1 a 3.
2. **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.**
3. O relógio continuará marcando as horas enquanto o plugue estiver na tomada ou enquanto houver energia.
4. Se o plugue for desconectado ou se faltar energia o relógio deverá ser programado novamente.



## Tecla Tempo de Espera

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

### Observação:

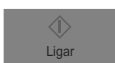
Quando a função **Tempo** for acionada, o tempo no visor continuará em contagem regressiva mesmo que a porta seja aberta.

### Notas:

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

## Trava de Segurança

### Para ATIVAR

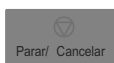


Pressione a tecla Ligar 3 vezes consecutivamente.

No visor aparecerá a indicação    na palavra TRAVA.

Indica que nenhuma programação será aceita.

### Para 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:

1. 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.
2. Não será aceito acréscimo de tempo nas funções

automáticas de Descong. e autocozimento.

3. 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				
	2 vezes	Aves 		3 vezes				
				4 vezes				
	3 vezes	Feijão 			1 vez			
					2 vezes			
					3 vezes			
					4 vezes			
			5 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:

1. As porções do descongelamento serão mostradas no visor em gramas.
2. A espessura e o tamanho do alimento irá influenciar no resultado final do descongelamento. Não sobreponha os alimentos.
3. 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.
4. 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 P10 por 1 minuto. Se o recipiente for seguro para o uso em micro-ondas, este deve permanecer frio e a água deve estar quente.

Se o recipiente estiver quente, este absorveu alguma energia de micro-ondas e não deve ser usado.

**Este teste não pode ser usado para recipientes plásticos.**

## Autocozimento

Estas 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.

### 1. Pressione uma ou mais vezes uma das teclas.

As opções de peso ou porção da receita escolhida serão mostradas no visor.

### 2. 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
<b>Auto Reaquecimento</b>	150 g 300 g 500 g	Distribua uniformemente a quantidade de comida pronta para aquecimento e cubra com papel manteiga. Alimentos recomendados: <ul style="list-style-type: none"><li>• Pratos prontos</li><li>• Carnes e Aves</li><li>• Massas com pouco molho e</li><li>• Ensopados.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Respeite o peso indicado.</li><li>• Utilize alimentos prontos em temperatura ambiente ou refrigerada.</li></ul>
<b>Pipoca Salgada</b>	50 g 100 g	<b>50 g</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório.</li><li>2. Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso 50g.</li><li>3. Pressione a tecla Ligar.</li></ol> <b>100 g</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório.</li><li>2. Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso 100g.</li><li>3. Pressione a tecla Ligar.</li></ol> <b>Nota:</b> <p>Após o uso do forno, limpe o interior com pano macio e detergente ou sabão neutro.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilize <b>Pipoca salgada</b> para micro-ondas, pré-empacotada e em temperatura ambiente. Leia as instruções do fabricante.</li><li>• Estoure apenas um pacote por vez.</li></ul>	<b>Precauções:</b> <p>Se a pipoca pré-empacotada tiver peso diferente do recomendado não utilize a tecla <b>Pipoca</b>, pois elas poderão estourar irregularmente ou pegar fogo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Depois de estourar, abra o pacote com cuidado, a pipoca e o vapor estarão extremamente quentes.</li><li>• Não reaqueça o milho que não estourou.</li><li>• Não reutilize o pacote.</li><li>• Esteja sempre atento quando as pipocas estiverem estourando.</li><li>• O resultado pode variar de acordo com o sabor e marca da pipoca.</li><li>• <b>Caso queira estourar os pacotes de pipoca seguidamente:</b><p>A partir do segundo pacote, para obter melhor rendimento, recomenda-se <b>não utilizar a tecla Pipoca</b> e sim colocar o tempo manualmente:</p>Acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado.</li><li>• <b>Para o preparo de pipoca doce não utilize a tecla Pipoca.</b> Ajuste o tempo manualmente, acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado.</li></ul>

Receitas / Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
<b>Leite</b>	200 ml 400 ml	200 ml = 1 copo <b>Preparo</b> 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para preparar 400 ml, coloque 2 copos refratários e siga o mesmo procedimento.</li> <li>Para melhores resultados utilize o leite UHT refrigerado.</li> </ul>
<b>Brigadeiro</b>	1 receita 2 receitas	<b>Ingredientes para 1 receita</b> 1 lata de leite condensado 1 colher (sopa) de margarina 3 colheres (sopa) de chocolate em pó <b>Preparo</b> 1. Coloque todos os ingredientes em um recipiente alto e redondo, misture bem antes de levar ao forno micro-ondas. 2. Durante o cozimento dois "bips" consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser mexido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para preparar 2 receitas, dobre a quantidade de ingredientes e siga o mesmo procedimento.</li> <li>Utilize refratário alto e redondo.</li> <li>Após o término do tempo, mexa bem até a massa ficar cremosa e brilhante.</li> </ul>
<b>Arroz</b>	1 receita 2 receitas	Utilize arroz limpo, lavado e escorrido. Em uma terrina média com tampa, coloque para cada receita: <b>Ingredientes para 1 receita</b> 1 xícara (chá) arroz 2 xícaras (chá) água 1 colher (chá) óleo sal a gosto <b>Preparo</b> 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para preparar 2 receitas dobre a quantidade de ingredientes, use apenas 3 ½ xícaras (chá) água e siga o mesmo procedimento.</li> <li>Utilize arroz tipo 1 e 2.</li> <li>Não recomendamos o uso, nesta função, de arroz integral, instantâneo, parbolizado ou japonês.</li> </ul>
<b>Isclas de frango</b>	250 g 500 g	<b>Ingredientes para 1 receita</b> 250 g de isca de peito de frango / sal a gosto <b>Preparo</b> 1. Tempere as isclas 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para preparar a porção de 500 g dobre a quantidade de ingredientes e siga o mesmo procedimento.</li> </ul>
<b>Pudim</b>	1 = 1 receita	<b>Ingredientes</b> 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilize uma forma de anel previamente caramelada ou besunte com glucose de milho.</li> </ul>
<b>Strogonoff de carne</b>	1 = 1 receita	<b>Ingredientes</b> 400 g filé 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 <b>Preparo</b> 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilize recipiente alto e redondo.</li> </ul>

Receitas / Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
<b>Sopa</b>	1 = 1 receita	<p><b>Ingredientes</b>            500 ml água            50 g macarrão padre nosso            130 g batata picada            100 g mandioquinha picada            80 g cenoura picada            1 tablete caldo de legumes            sal a gosto</p> <p><b>Preparo</b>            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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para melhores resultados, picar a batata, a mandioquinha e a cenoura em cubos de tamanhos uniformes.</li> <li>• Devido à variação de textura dos vegetais, o ponto de cozimento poderá ser variável.</li> </ul>
<b>Macarrão Instantâneo</b>	80 g 160 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Após o cozimento, adicione o tempero do envelope, misture bem e deixe descansar com o refratário coberto por 3 minutos antes de servir.</li> </ul>

## Dourador Automático

Receitas / Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
<b>Bolo</b>	1 = 1 receita	<p><b>Bolo de Cenoura</b></p> <p><b>Ingredientes</b>            200g de cenoura picada            1 ½ xícara (chá) açúcar            3 ovos            ½ xícara (chá) óleo            1 ½ xícara (chá) farinha de trigo            1 colher (sopa) fermento em pó</p> <p><b>Preparo</b>            1. Bata no liquidificador os 4 primeiros ingredientes. Acrescente a farinha e o fermento apenas misturando até ficar homogêneo.            2. Despeje a massa do bolo na forma (cerâmica) de anel untada e enfarinhada (farinha de rosca torrada). Após o cozimento, deixe 5 minutos em tempo de espera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siga as medidas indicadas para evitar alteração do resultado.</li> <li>• <b>Utilize a grelha suporte.</b></li> </ul>
<b>Misto Quente</b>	1 = 1 receita	<p><b>Ingredientes</b>            2 fatias mussarela            2 fatias presunto            2 fatias de pão de forma</p> <p><b>Preparo</b>            1. Coloque o presunto e o queijo sobre a fatia de pão.            2. Cubra com a outra fatia do pão.            3. Leve ao forno em um prato sobre a grelha suporte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilize pão de forma tradicional com casca.</li> <li>• <b>Utilize a grelha suporte.</b></li> <li>• <b>É importante, ao soar o bip durante o cozimento, virar o misto quente para melhor cozimento. Do contrário, poderá comprometer o resultado.</b></li> </ul>
<b>Batata Gratinada</b>	250 g 500 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lave, descasque, pique em cubos.  <b>Para 250g acrescentar:</b>            1 colher (sobremesa) de margarina            1 colher (chá) de orégano            Sal a gosto</li> <li>2. Durante o cozimento, dois "bips" consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser mexido.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque as batatas picadas uniformemente em recipiente de tamanho adequado e raso e acrescente o restante dos ingredientes.</li> <li>• <b>Para 500g dobre a quantidade dos ingredientes.</b></li> <li>• <b>Utilize a grelha suporte.</b></li> </ul>

### Observação:

Todas as receitas deste forno micro-ondas foram testadas na tensão nominal  $\pm 10\%$ , conforme procedimento Panasonic.

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

# Usando a tecla Dourador

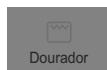
Possibilita dourar a superfície dos alimentos já cozidos. O dourado é proporcionado pela resistência a quartzo localizada na parte superior do forno.

Existem 3 níveis de Dourador:

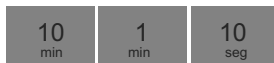
Pressione	Tipo	Nível	Indicação
1 vez	Dourador 1	Máximo	superfícies de carnes, bolos, tortas, pães e de empanados
2 vezes	Dourador 2	Médio	superfície com ovos
3 vezes	Dourador 3	Baixo	superfície de alimentos delicados

## 1 Pressionar a tecla Dourador

- 1 vez - Dourador 1
- 2 vezes - Dourador 2
- 3 vezes - Dourador 3



## 2 Selecionar o tempo desejado para dourar



## 3 Pressionar a tecla Ligar



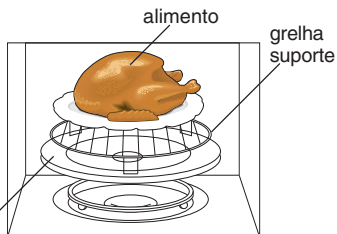
No visor: O tempo entrará em contagem regressiva.

### Observações:

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

# Notas importantes sobre o uso da Grelha Suporte

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



prato giratório

Para melhores resultados, siga as instruções:

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

# Usando a tecla Combinado

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

**Existem 3 níveis de Combinado:**

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

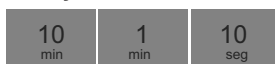
- A função Combinado (Cozimento/Reaquecimento) deve ser usada para **alimentos em pequenas porções**.

## 1 Pressionar a tecla Combinado

- 1 vez - Combinado 1
- 2 vezes - Combinado 2
- 3 vezes - Combinado 3



## 2 Selecionar o tempo desejado



## 3 Pressionar a tecla Ligar



No visor: O tempo entrará em contagem regressiva.

### Observações:

- Ao pressionar a tecla Combinado, no visor aparecerá: cb1, cb2 ou cb3.
- Nunca cubra os alimentos quando usar a função Combinado.
- A função Combinado permite programar de 2 a 3 estágios. Caso deseje, use esta função sozinha ou alternando-a com a função Micro-ondas e/ou Dourador.
- A cada estágio de cozimento no Combinado, o forno aceitará no máximo 99 minutos e 50 segundos. Se for acrescentado mais tempo, o forno não aceitará a programação.



## Guia de Utensílios

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

## 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 outras.

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, linguiças, salsichões, quando cozidos inteiros.

Ovos devem ter a gema e a clara furada com um palito e devem ser preparados em refratário untado com óleo. Não devem ser cozidos com a casca. A pressão durante o cozimento fará com que exploda.

# RECEITAS

## Salgados

### AMENDOIM SALGADO

**Ingredientes:**

500g de amendoim  
1 colher (sopa) de margarina  
Sal à gosto

**Modo de Preparo:**

1. Coloque o amendoim em um refratário e leve ao forno micro-ondas na Potência P10 por 8 minutos. Na metade do tempo acrescente a margarina e o sal mexendo bem. Volte ao forno micro-ondas e deixe acabar de torrar.
2. Espere esfriar para servir.

### TORTA DE BATATA

**Ingredientes:**

500g de purê de batata  
250g de carne moída cozida  
200g de queijo parmesão ralado

**Modo de Preparo:**

1. No refratário espalhe metade do purê. Despeje a carne moída espalhando bem. Cubra com o restante do purê. Polvilhe o queijo ralado sobre a torta.
2. Leve ao forno micro-ondas sobre a grelha suporte na função combinado 1 por 8 minutos e dourador 2 por 8 minutos. Sirva quente.

### MOQUECA

**Ingredientes:**

500g de cação em posta  
1 cebola em rodelas  
2 tomates em rodelas  
½ lata de molho de tomate  
1 pimentão em rodelas  
Sal à gosto  
Suco de limão à gosto

**Modo de Preparo:**

1. Tempere o peixe com sal e limão e deixe pegar gosto.

2. Coloque no refratário o peixe, a cebola, os tomates, o molho de tomate e o pimentão. Tampe o refratário e leve ao forno micro-ondas selecionando a Potência P10 por 4 minutos. Retire o alimento, mexa e volte ao forno na Potência P10 por 6 minutos para terminar o cozimento.
3. Depois de pronto, deixe tampado em tempo de espera por 5 minutos.

### ANTEPASTO DE BERINJELA

**Ingredientes:**

500g de berinjela picada  
50g de pimentão vermelho picado  
50g de cebola picada  
50g de azeitona verde picada  
30ml de azeite  
5g de sal  
2 dentes de alho picados

**Modo de Preparo:**

1. Misture todos os ingredientes em um refratário médio com tampa.
2. Leve ao forno micro-ondas na Potência P10 por 3 minutos. Retire o alimento do forno e misture bem. Volte ao forno na Potência P10 por 7 minutos para finalizar o cozimento.
3. Após o cozimento deixe em tempo de espera por 3 minutos.

### ROCAMBOLE DE CARNE

**Ingredientes:**

500g de carne moída  
½ colher de sal  
1 ovo  
100g de presunto  
100g de queijo mussarela  
1 cebola em rodelas

**Modo de Preparo:**

1. Misture a carne, o ovo e o sal.
2. Sobre um plástico, espalhe a carne dando uma espessura fina (25x20cm).

3. Recheie iniciando por uma borda até o centro. Enrole a partir desta borda dando a forma de um rocambole.
4. Forre a forma com as cebolas. Coloque o rocambole sobre as cebolas.
5. Leve ao forno microondas sobre a grelha suporte na Potência 7 por 12 minutos e dourador 1 por 5 minutos.

### BOLO SALGADO DE PALMITO

**Ingredientes:**

1 vidro de palmito (300g)  
12 azeitonas picadas  
1 cebola picada  
Salsa desidratada à gosto  
Sal à gosto  
Pimenta à gosto  
4 colheres (sopa) de molho de tomate  
1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo  
½ xícara (chá) de leite  
½ xícara (chá) de óleo  
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
3 ovos  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
Margarina para untar  
Farinha de rosca torrada para polvilhar

**Modo de preparo:**

1. Numa tigela misture o palmito picado, as azeitonas, a salsa, a cebola, o sal, a pimenta e o molho de tomate.
2. A parte, misture a farinha de trigo, o leite, o óleo, o queijo ralado, os ovos e o fermento em pó. Junte as duas misturas até ficar homogênea e coloque na forma untada com margarina e polvilhada com farinha de rosca torrada. Leve ao forno micro-ondas sobre a grelha suporte selecionando a potência 7 por 12 minutos e Dourador 1 por 5 minutos.

## BRUSQUETA DE ATUM

### Ingredientes:

2 pães francês fatiados em rodelas  
50g de mussarela picada  
½ xícara de azeitona verde sem caroço picada  
1 tomates sem pele e sem semente picados  
1 lata de atum  
Orégano e azeite a gosto

### Modo de Preparo:

1. Em cada fatia de pão, cubra com o atum, o queijo, o tomate e a azeitona.
2. Despeje um pouco de azeite por cima de cada fatia e tempere com o orégano.
3. Coloque 6 a 7 fatias da brusqueta sobre a grelha suporte e leve ao forno micro-ondas na tecla combinado2 por 4 minutos.
4. Repita o mesmo para o restante das brusquetas.

## Doces

### MOUSSE DE MARACUJÁ

#### Ingredientes:

12g = 2 colheres (sopa) de gelatina incolor  
1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
350ml de suco de maracujá concentrado  
5 colheres (sopa) de água  
3 claras

#### Modo de Preparo:

1. Dissolva a gelatina incolor na água e leve ao forno micro-ondas em Potência P10 por 20 segundos.
2. No liquidificador, misture o creme de leite, o leite condensado, o suco de maracujá e a gelatina incolor dissolvida. Bata bem.
3. Bata as claras em neve e misture com o creme de maracujá. Leve para gelar até servir.

### BOLO FORMIGUEIRO

#### Ingredientes:

3 ovos  
100g de margarina  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 xícara (chá) de leite  
1 colher (chá) essência de baunilha  
1 colher (sopa) fermento em pó  
1 xícara (chá) chocolate granulado  
Farinha de rosca torrada para untar

#### Modo de Preparo:

1. Leve a margarina ao forno micro-ondas para derreter em Potência P10 por 30 segundos.
2. Bata a margarina derretida, as gemas, o açúcar e a baunilha até formar um creme. Acrescente o leite alternando com a farinha de trigo. Sem bater mais, acrescente o fermento em pó, as claras em neve e o chocolate granulado.

3. Despeje a massa do bolo na forma de anel untada e polvilhada com farinha de rosca torrada.
4. Leve ao forno sobre a grelha suporte na Potência P10 por 10 minutos e no dourador 1 por 3 minutos.

### PAVÊ DE BIS

#### Ingredientes:

1 lata de leite condensado  
1 litro de leite  
4 colheres (sopa) de amido de milho  
2 ovos (Separar claras e gemas)  
2 caixas de chocolate bis  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 lata de creme de leite

#### Modo de Preparo:

1. Em um recipiente misture o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas misturando bem. Leve ao forno micro-ondas na Potência P10 por 12 minutos. Mexa na metade do tempo e leve de volta ao forno para finalizar o cozimento. Após o cozimento, misture e reserve.
2. Pique o bis e reserve. Bata as claras em neve e acrescente o açúcar. Bata até formar um suspiro firme. Junte o creme de leite e mexa bem.
3. Forre o fundo de uma forma refratária grande com metade do creme. Faça uma camada com o chocolate bis picado e complete com o restante do creme. Por cima coloque o creme feito com as claras e leve à geladeira até gelar.

### BRIGADEIRÃO BRANCO

#### Ingredientes:

4 ovos  
1 tablete de chocolate branco = 170g  
1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
1 pacote de coco ralado  
Manteiga para untar

#### Modo de Preparo:

1. Derreta o chocolate na potência média por 2 minutos. Junte todos os ingredientes no liquidificador e bata bem. Despeje numa forma refratária de anel untada com manteiga. Leve ao forno micro-ondas na potência média alta por 11 minutos e 30 segundos.
2. Espere amornar, desenforme e deixe na geladeira até gelar.

### TORTA DE LIMÃO

#### Ingredientes:

##### Massa

200g de biscoito de maisena  
100g de margarina

##### Ganache

170g de chocolate branco (1 tablete)  
½ lata de creme de leite sem soro  
½ xícara (chá) de suco de limão

#### Mousse

1 lata de leite condensado  
½ lata de creme de leite  
½ xícara (chá) de suco de limão  
1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor  
3 colheres (sopa) de água  
2 claras em neve  
Raspas de limão

#### Modo de Preparo:

##### Massa

1. Moa o biscoito e junte a margarina. Misture bem fazendo uma farofa. Forre o fundo e as laterais de uma forma refratária de 23cm de diâmetro. Leve ao forno micro-ondas na Potência P10 por 3 minutos.

##### Ganache

1. Derreta o chocolate na potência P7 por 2 minutos, mexa bem. Acrescente o creme de leite, misture e junte aos poucos o suco de limão. Coloque sobre a massa de biscoito.

#### Mousse

1. Misture o leite condensado, o creme de leite, o suco de limão e as raspas, até engrossar. Hidrate a gelatina com água, leve ao forno micro-ondas na Potência P10 por 20 segundos. Misture ainda quente. Por último acrescente as claras em neve e misture.
2. Coloque o mousse por cima do ganache e leve à geladeira por 6 horas. Sirva gelado.

## Cuidados com a limpeza do Forno Micro-ondas

1. 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.
2. Se aparecerem ruídos na movimentação do prato giratório, limpe o anel e a cavidade interna. Espere o prato giratório esfriar antes de limpá-lo.
3. Após cada utilização do forno, principalmente no caso de alimentos gordurosos, execute a limpeza do mesmo seguindo o procedimento descrito. Procedendo desta forma se evitará o acúmulo de sujeira. O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente para remover qualquer resíduo de alimento. Caso contrário, causará deterioração da cavidade e/ou porta, afetando a vida do produto e resultando em uma situação perigosa.

## Questões Ambientais

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

## Perguntas e Respostas

---

**P: Por que o forno não quer funcionar?**

**R:** Quando o forno não funcionar, cheque os seguintes pontos:

1. O plugue do forno está bem conectado? Remova o plugue da tomada, aguarde 10 segundos e recoloque.
2. Verifique o disjuntor ou o fusível. Rearme o disjuntor ou recoloque o fusível se estiver com defeito ou queimado.
3. 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.

**P: É normal durante a função Dourador e Combinado o forno micro-ondas ligar e desligar a resistência?**

**R:** Sim. No Dourador 2 e 3 a resistência trabalha em ciclos liga/desliga. O Combinado trabalha em ciclos alternando micro-ondas e resistência.

## Especificações Técnicas

<b>Modelo</b>	<b>NN-GT672WRU / NN-GT682SRU</b>	
<b>Tensão de alimentação</b>	NN-GT672WRUN / NN-GT682SRUN 127V CA 60 Hz NN-GT672WRUK / NN-GT682SRUK 220V CA 60 Hz	
<b>Corrente</b>	NN-GT672WRUN / NN-GT682SRUN 14 A NN-GT672WRUK / NN-GT682SRUK 8A	
<b>Potência de entrada</b>	1650 W	
<b>Consumo (Resistência)</b>	1140 W	
<b>Potência útil de cozimento (Norma IEC 60705-10) Resistência</b>	900 W 1000 W	
<b>Frequência de operação de micro-ondas</b>	2.450 MHz	
<b>Temporizador</b>	99 minutos e 50 segundos	
<b>Capacidade interna</b>	30 litros	
<b>Peso aproximado (sem embalagem)</b>	14,9 kg	
<b>Dimensões: externas (L x A x P)</b>	520 x 325 x 416 mm	
<b>Cor</b>	<b>Cavidade (interior)</b>	Branca NN-GT672WRU / NN-GT682SRU
	<b>Gabinete (exterior)</b>	Branca NN-GT672WRU Inox NN-GT682SRU

### 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-GT672WRU / NN-GT682SRU

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:**

- a) Instalação do produto.
- b) 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**.
- c) Gabinetes e peças plásticas tais como: porta e painel.
- d) Danos causados pela alteração do cabo de força que não atendam a norma NBR 14136.

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

# **Panasonic®**

## Não esqueça

Sempre que seu aparelho apresentar problema, contate o Serviço Autorizado Panasonic mais próximo da sua residência, pois somente o Serviço Autorizado possui:

- Técnicos treinados pela Panasonic;
- Manuais e informações técnicas fornecidos pela Panasonic;
- Equipamentos adequados;
- Peças originais.



## Proteja seu Aparelho

Confie seus aparelhos somente ao Serviço Autorizado Panasonic. Não confunda com as "Oficinas Especializadas", pois somente o Serviço Autorizado Panasonic trabalha com as peças originais, tem seus técnicos treinados pela fábrica, fornece garantia real dos serviços, trabalha sob nossa supervisão, recebe constantes orientações e atualizações. Se, apesar de tudo isso, o serviço ainda não ficar bom, V.Sa. pode solicitar nossa intervenção e no caso de "Oficina Especializada", nada podemos fazer.

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

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

[www.panasonic.com.br](http://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 Matrxã, 1155 - Distrito Ind. Mal. Castelo Branco  
CEP: 69075-150 - Manaus/AM  
Indústria Brasileira

**PRODUZIDO NO  
POLO INDUSTRIAL  
DE MANAUS**



CONHEÇA A AMAZÔNIA