

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. 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 embalar 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 ao local quente e úmido.

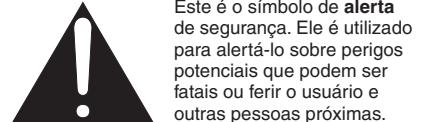
Não indicamos o uso deste aparelho próximo à pia da cozinha, em base molhada, perto da piscina, etc.



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

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.

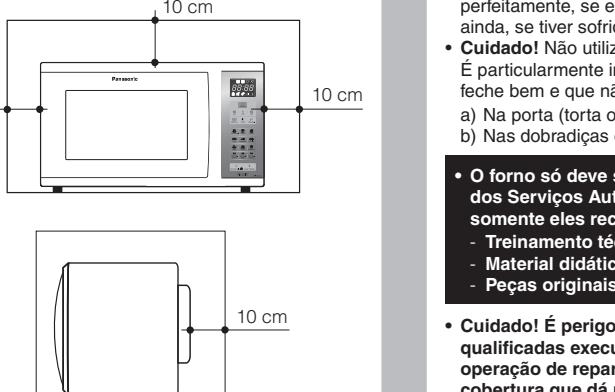
Instruções Importantes de Segurança

Este tipo de forno é designado especificamente para aquecer ou cozer alimentos. Ele é impróprio para uso industrial ou de laboratório.

Cuidado: O uso do forno, por crianças, sem supervisão de um adulto, só deve ser permitido quando as instruções adequadas tiverem sido dadas e quando a criança for capaz de utilizar o produto com segurança e entender os riscos da utilização do mesmo de modo impróprio.

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

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



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.

- Não opere o aparelho se ele apresentar problemas no fio ou no plugue, se não estiver funcionando perfeitamente, se estiver com algum defeito, ou ainda, se tiver sofrido uma queda.
- Cuidado!** Não utilize o forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche bem e que não haja danos:
 - Na porta (torta ou empenada);
 - Nas dobradiças e fechaduras (portas ou frouxas).
- O forno só deve ser consertado por técnicos dos Serviços Autorizados Panasonic, pois somente eles recebem do fabricante:
 - Treinamento técnico;
 - Material didático para o conserto;
 - Peças originais para reposição.

- Cuidado! É perigoso para pessoas não qualificadas executar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção da cobertura que dá proteção contra exposição à energia de micro-ondas.
- Nunca remova o gabinete do aparelho; existe a possibilidade de ocorrer choque elétrico, com grave prejuízo à saúde e, até mesmo, risco à vida.
- Quando retirar o alimento do forno, seu recipiente poderá estar quente, portanto use luvas térmicas.
- Cuidado! Não utilizar recipientes fechados como, por exemplo, mamadeiras, potes, etc., pois eles podem explodir.**

- É normal o acúmulo de vapores na parte superior da cavidade e na porta devido à evaporação da água do alimento que está sendo cozido. Por este motivo, aconselhamos que, após o término do cozimento, deixe a porta semiaberta para que o vapor formado se dissipie no ambiente.
- Apos o término do cozimento, caso o alimento não seja retirado, a condensação será maior.**
- Utilize somente utensílios apropriados para fornos micro-ondas.
- Nos ovos com casca ou inteiros não devem ser cozidos ou aquecidos no forno micro-ondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.

- Quando aquecer alimentos em utensílios de plástico ou papel, verifique frequentemente o forno devido à possibilidade de fogo.
- Utilize somente utensílios apropriados para fornos micro-ondas.
- Os ovos com casca ou inteiros não devem ser cozidos ou aquecidos no forno micro-ondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.

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

Conheça o seu Forno

Prato giratório

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- <ol

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

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

Este teste não pode ser usado para recipientes plásticos.

Autocozimento

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

1. Pressione uma ou mais vezes uma das teclas a seguir.

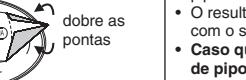
As opções de peso ou porção da receita escolhida serão mostradas no visor.

2. Pressione Ligar/+30seg.

No visor aparecerá o tempo predeterminado para o cozimento em contagem regressiva. Ao final do cozimento, o "bip" soará 5 vezes.

Receitas/Pratos Quantidade (Peso/Porção) Preparo Instruções/Observações

Auto Reaquecimento	150 g 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"> • Pratos prontos • Carnes e aves • Massas com pouco molho • Ensaladas 	<ul style="list-style-type: none"> • Respeite o peso indicado. • Utilize alimentos prontos em temperatura ambiente ou refrigerada.
--------------------	-------------------------	--	--

Pipoca (Salgada)	50 g 100 g	50 g <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório. 2. Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso 50g. 3. Pressione a tecla Ligar/+30seg. 100 g <ol style="list-style-type: none"> 1. Dobre duas vezes os quatro cantos do pacote de pipoca antes de iniciar a operação. 2. Coloque o pacote de pipoca no centro do prato giratório, conforme a figura abaixo, para garantir que esta possa girar livremente durante o preparo.  <ol style="list-style-type: none"> 3. Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso 100g. 4. Pressione a tecla Ligar/+30seg. <p>Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caso a embalagem de pipoca expandir e não mais girar livremente, pressione a tecla Parar/Cancelar uma vez e abra a porta do forno. Ajuste a posição da embalagem e pressione a tecla Ligar/+30seg. 	Precauções: Se a pipoca pré-empacotada tiver peso diferente do recomendado, não utilize a tecla Pipoca, pois elas poderão estourar irregularmente ou pegar fogo. <ul style="list-style-type: none"> • Depois de estourar, abra o pacote com cuidado; a pipoca e o vapor estarão extremamente quentes. • Não reaqueça o milho que não estourou. • Não reutilize o pacote. • Esteja sempre atento quando as pipocas estiverem estourando. • O resultado pode variar de acordo com o sabor e marca da pipoca. • Caso queira estourar os pacotes de pipoca seguidamente: A partir do segundo pacote, para obter melhor rendimento, recomenda-se não utilizar a tecla Pipoca, e sim colocar o tempo manualmente. <p>Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caso a embalagem de pipoca expandir e não mais girar livremente, pressione a tecla Parar/Cancelar uma vez e abra a porta do forno. Ajuste a posição da embalagem e pressione a tecla Ligar/+30seg.
------------------	---------------	---	---

Leite	200 ml 400 ml	200 ml = 1 copo Preparo 1. Coloque o leite em um copo refratário. 2. Leve ao forno micro-ondas colocando na borda do prato giratório. 3. Após aquecido, misture para ficar homogêneo.	<ul style="list-style-type: none"> • Para preparar 400 ml, coloque 2 copos refratários e siga o mesmo procedimento. • Para melhores resultados, utilize o leite UHT refrigerado.
-------	------------------	---	--

Brigadeiro	1 = 1 receita ou 8:00 min	Ingredientes para 1 receita 1 lata de leite condensado 1 colher (sopa) de margarina 3 colheres (sopa) de chocolate em pó Preparo 1. Coloque todos os ingredientes em um recipiente alto e redondo, misture bem antes de levar ao forno micro-ondas. 2. Durante o cozimento, dois "bips" consecutivos soará indicando que o alimento deve ser mexido.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize refratário alto e redondo. • Para preparar 2 receitas, sobre quantidade de ingredientes e siga o mesmo procedimento. • Após o término do tempo, mexa bem até a massa ficar cremosa e brilhante.
------------	---------------------------	--	---

Receitas/Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
Arroz	1 receita 2 receitas	Utilize arroz limpo, lavado e escorrido. Em uma terrina média com tampa, coloque: Ingredientes para 1 receita 1 xícara (chá) de arroz 2 xícaras (chá) de água 1 colher (chá) de óleo Sal a gosto Preparo 1. Misture todos os ingredientes e leve ao forno micro-ondas na terrina semitampada (para evitar transbordamentos). 2. Durante o cozimento, dois bips consecutivos soará 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). Afaste com um garfo antes de servir.	<ul style="list-style-type: none"> • Para preparar 2 receitas, sobre a quantidade de ingredientes, use apenas 3 ½ xícaras (chá) de água e siga o mesmo procedimento. • Utilize arroz tipo 1 e 2. • Nesta função, não recomendamos o uso de arroz integral, instantâneo, parboilizado ou japonês.
Pudim	1 = 1 receita ou 15:30 min	Ingredientes 3 ovos 1 lata de leite condensado A mesma medida (da lata) de leite em temperatura ambiente. Preparo 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"> • Utilize uma forma de anel previamente caramelada ou besunte com glucose de milho.
Carne moída	250 g 500 g	Ingredientes para porção de 250 g 250 g de carne moída ½ xícara (chá) de cebola pequena picada Sal a gosto Preparo 1. Junte todos os ingredientes em um refratário, misturando bem. 2. Utilize o refratário tampado. Durante o cozimento, dois "bips" consecutivos soará indicando que o alimento deve ser mexido, desfazendo "grumos" de carne que se formarem. 3. Após o cozimento, mexa bem a carne, deixe descansar em tempo de espera tampado por 3 minutos.	<ul style="list-style-type: none"> • Dê preferência às carnes de primeira com pouca gordura. • Utilize refratário com tampa. • Para preparar a porção de 500 g, utilize 500 g de carne moída, sobre a quantidade de ingredientes restantes e siga o mesmo procedimento.
Sopa	1 = 1 receita ou 17:00 min	Ingredientes 500 ml de água 50 g de macarrão padre nosso 130 g de batata picada 100 g de mandioquinha picada 80 g de cenoura picada 1 tablete de caldo de legumes Sal a gosto Preparo 1. Misture todos os ingredientes em um refratário médio com tampa e leve ao forno micro-ondas. 2. Ao término do cozimento, deixe tampado descansando em tempo de espera por 5 minutos.	<ul style="list-style-type: none"> • Para melhores resultados, picar a batata, a mandioquinha e a cenoura em cubos de tamanhos uniformes. • Devido à variação de textura dos vegetais, o ponto de cozimento poderá ser variável.
Omelete	1 = 1 receita ou 2:00 min	Ingredientes 1 ovo 1 colher (sopa) de cebola picada 1 colher (sopa) de tomate picado 2 fatias de mussarela picada Sal a gosto Preparo 1. Bata o ovo e misture os demais ingredientes. 2. Coloque em um prato refratário untado e leve ao forno. 3. Após o cozimento, deixe em tempo de espera por 1 minuto.	<ul style="list-style-type: none"> • Para melhores resultados prefira ovos médios.

Cuidados com a limpeza do Forno Micro-ondas	127 V 220 V Mínimo: 114 V Mínimo: 198 V Máximo: 140 V Máximo: 242 V
<p>Observação: Todas as receitas deste forno micro-ondas foram testadas na tensão nominal ± 10%, conforme procedimento Panasonic.</p> <p>Notas: Após o uso do forno, limpe o interior com pano macio e detergente ou sabão neutro. • Utilize pipoca salgada para micro-ondas, pré-empacotada e em temperatura ambiente. Leia as instruções do fabricante. • Estore apenas um pacote por vez.</p>	

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.

Guia de Utensílios

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

Não são recomendados:

Sacos de papel comum

Podem pegar fogo.

Panelas e formas de metal

Poderá ocorrer faiscamento.

Especificações Técnicas

Modelo	NN-ST354WRU / NN-ST364MRU
Tensão de alimentação	NN-ST354WRUN / NN-ST364MRUN 127 V CA 60 Hz NN-ST354WRUK / NN-ST364MRUK 220 V CA 60 Hz
Corrente	NN-ST354WRUN / NN-ST364MRUN 12,5 A NN-ST354WRUK / NN-ST364MRUK 7 A
Potência de entrada	1.270 W
Potência de saída (Norma IEC 60705)	800 W
Freqüência de operação de micro-ondas	2.450 MHz
Temporizador	99 minutos e 50 segundos
Capacidade interna	25 litros
Peso aproximado (sem embalagem)	12,3 kg
Dimensões: externas (L x A x P)	485 x 291 x 393 mm
Cor	Cavidade (interior) Branca Gabinete (exterior) Branca Branca Prata Prata

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.

E expressamente proibida a reprodução total ou parcial do conteúdo deste manual.



Para uso doméstico.
Obrigado por adquirir este produto Panasonic