

Recetas/ Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
<b>Cocada</b>	9:00 min (1 receita)	<b>Ingredientes</b> 1 lata de leite condensado, 1 lata de açúcar (utilize a mesma lata do leite condensado como medida) e 100 g de flocos de coco <b>Preparo</b> 1. Misture todos os ingredientes no refratário e leve ao forno micro-ondas. 2. Durante o cozimento, dois "bips" consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser mexido. 3. Ao término do cozimento, mexa bem. <b>Observações:</b> 1. Limpe, lave, descongele (quando necessário) e pique uniformemente os vegetais. 2. Acrescente 1 colher (sopa) de água para qualquer uma das quantidades e tampe o refratário. 3. O sal deverá ser acrescentado após o cozimento. 4. Durante o cozimento, dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja mexido. Ao término do cozimento, deixe-os descansar tampado por 5 minutos.	• Utilize um refratário alto de 3,5 litros. • Molde a cocada com o auxílio de uma colher e coloque-as em um refratário untado.
<b>Vegetais frescos</b>	150 g 300 g 500 g	1. Limpe, lave, descongele (quando necessário) e pique uniformemente os vegetais. 2. Acrescente 1 colher (sopa) de água para qualquer uma das quantidades e tampe o refratário. 3. O sal deverá ser acrescentado após o cozimento. 4. Durante o cozimento, dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja mexido. Ao término do cozimento, deixe-os descansar tampado por 5 minutos.	Para melhores resultados os vegetais devem ser de tamanho uniforme. Quando os cozinar inteiros, a casca deverá ser furada com garfo. Devido à variação de textura dos vegetais, o ponto de cozimento poderá ser variável. Exceção: Vegetais como abobrinha e berinjela deverão ser preparados sem água no cozimento.
<b>Pipoca Salgada</b>	50 g 100 g	<b>50 g</b> 1. Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório. 2. Pressione a tecla <b>Pipoca</b> e escolha o peso de 50g. 3. Pressione a tecla <b>Ligar/30seg</b> . <b>100 g</b> 1. dobre duas vezes os cantos do pacote de pipoca, conforme a figura acima, antes de iniciar a operação. Isso ajuda a evitar que o pacote encoste nas paredes da cavidade e pare de girar, podendo ocasionar a queima das pipocas. 2. Coloque o pacote de pipoca no centro do prato giratório, para assegurar que esta possa girar livremente durante o preparo. 3. Pressione a tecla <b>Pipoca</b> e escolha o peso de 100g. 4. Pressione a tecla <b>Ligar/30seg</b> . <b>Observações:</b> • Algumas marcas de pipoca podem apresentar alto teor de gordura. Por isso, para evitar possível queima da pipoca e obter um melhor resultado, recomendamos que acompanhe atentamente o estouro das pipocas e, ao escutar um tempo maior que 2 segundos entre um estouro e outro, pressione a tecla <b>Parar/Cancelar</b> duas vezes para cancelar o cozimento, caso o programa ainda não tenha sido finalizado. • Acompanhe atentamente o estouro das pipocas. Caso a embalagem de pipoca expandir e não mais girar livremente, pressione a tecla <b>Parar/Cancelar</b> uma vez e abra a porta do forno. Ajuste a posição da embalagem e pressione a tecla <b>Ligar/30seg</b> . • O tempo de cozimento é apenas uma orientação, e por isso o resultado pode variar de acordo com o sabor, marca, validade do produto, armazenagem, etc. Para atingir um resultado ideal, recomendamos acompanhar sempre o preparo da pipoca e seguir as instruções do fabricante. • Estoure apenas um pacote por vez.	• Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório. • Prato de comida inferior • Anel • Prato de comida superior
<b>Pudim</b>	14:30 min (1 receita)	<b>Ingredientes</b> 3 ovos, 1 lata de leite condensado, a mesma medida (da lata) de leite em temperatura ambiente <b>Preparo</b> Fasse os ovos pela peneira delicadamente e acrescente o leite condensado e o leite, misturando-os bem até ficar homogêneo.	Utilize uma forma de anel previamente caramelada ou besunte com glúten de milho.
<b>Brigadeiro</b>	7:00 min (1 receita)	<b>Ingredientes</b> 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de margarina, 3 colheres (sopa) de chocolate em pó <b>Preparo</b> 1. Coloque todos os ingredientes em um recipiente alto e redondo, misture bem antes de levar ao forno micro-ondas. 2. Durante o cozimento, dois "bips" consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser mexido.	• Utilize refratário alto e redondo. • Após o término do tempo, mexa bem até a massa ficar cremosa e brilhante. • Caso o brigadeiro ainda não tenha atingido o ponto desejado, retorne a massa ao forno micro-ondas e ajuste por mais 1 minuto a 3 minutos, em potência alta, até atingir o ponto desejado.

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

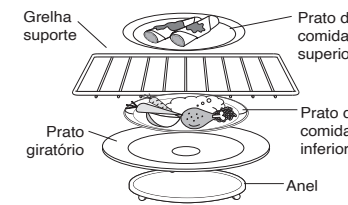
### Técnicas de Cozimento

Aranje os alimentos nas bordas do prato deixando um espaço entre os pedaços; de preferência na forma de círculo, não colocar um por cima do outro.  
Para evitar que a umidade dos alimentos evapore durante o cozimento por micro-ondas, utilize tampas de vidro, pratos, papel impermeável, plásticos especiais, papel toalha, entre outros.  
Quando usar plástico aderente, deixe uma abertura para a saída do excesso de vapor, e se o plástico não for especial para forno micro-ondas, não deixe que ele encoste no alimento.  
Os alimentos assados no forno micro-ondas comum não têm a mesma aparência dourada dos assados no forno convencional. Para isso, utilize na superfície dos alimentos: Molho de soja (shoyu), molho inglês, páprica, colorau, caldo de carne ou frango, maionese, sopa de cebola desidratada, chocolate, geleia, 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, salteadas, linezas, salteadas, 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.

### Tecla Dupla Refeição

A função Dupla Refeição permite, através do uso da grelha suporte, o aquecimento de dois pratos de comida pronta de uma só vez, trazendo praticidade ao seu dia a dia. Os tempos pré-programados foram desenvolvidos seguindo três níveis de peso, considerando o peso total para dois pratos:

Pressão	Peso (total)	Peso (por porção)
1 vez	300 g	150 g
2 vezes	500 g	250 g
3 vezes	700 g	350 g



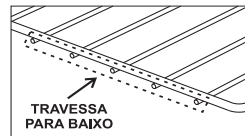
- Posicione a grelha de forma segura nos quatro suportes plásticos. A grelha não deve tocar nas paredes laterais ou no fundo da cavidade.
- Coloque a mesma quantidade de alimento para ambos os pratos superior (sobre a grelha) e inferior (sobre o prato giratório). Distribua uniformemente a quantidade de comida pronta para aquecimento. Alimentos recomendados:
  - Carnes e aves
  - Pratos prontos
  - Massas com pouco molho
  - Enopados
- Utilize utensílios próprios para cozimento com micro-ondas, centralizados na bandeja e na grelha. Evitar utilizar utensílios cujas dimensões não sejam adequadas para obter estabilidade sobre a grelha.
- Pressione a tecla **Dupla Refeição** para definir o peso desejado. No visor, surgirão as indicações **[ ]** e **[ ]** e os pesos conforme indicados na tabela: **[ ]**, **[ ]**, **[ ]**. **[ ]**, de acordo com o peso total de alimento nos dois pratos.
- Pressione a tecla **Ligar/30seg**. No visor: O tempo entra em contagem regressiva.
- Após o final do aquecimento, se desejar, você poderá mexer os alimentos para uniformizar a temperatura do alimento aquecido.

### ATENÇÃO INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA PARA USO DA GRELHA SUORTE



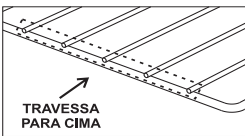
**Instalação da grelha suporte para uso no forno micro-ondas**  
• Verifique sempre a posição correta para instalação e uso da grelha suporte:

#### POSIÇÃO CORRETA:



A posição correta permite o melhor encaixe nos suportes plásticos.

#### POSIÇÃO INCORRETA:



A posição incorreta pode ocasionar o aquecimento excessivo da grelha e danificar os suportes plásticos.



#### Utilização da Grelha Suporte

- Ao utilizar a grelha suporte, certifique-se sempre de que há alimentos no interior do forno micro-ondas. A operação com o aparelho vazio (sem alimentos) pode ocasionar um superaquecimento e danificar peças e acessórios.
- Após cada utilização, espere esfriar e lave a grelha com detergente e esponja macia. Os suportes devem ser limpos com um pano úmido. Evite produtos abrasivos. O acúmulo de sujeira poderá deteriorar a vida útil dos acessórios.
- Não armazene a grelha dentro do forno enquanto não estiver em uso. Utilize a grelha somente quando for aquecer alimento sobre ela.

### Guia de Utensílios

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

### 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, o teste deve permanecer frio e a água deve estar quente. Se o recipiente estiver quente, este absorve alguma energia de micro-ondas e não deve ser usado. Este teste não pode ser usado para recipientes plásticos.

### 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, sapão ou produtos abrasivos. Caso contrário, a efetividade do Antibactéria e do Antiaderente pode ser reduzida.**

**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 ou com molho, 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. Mantenha a tampa do guia de onda e o interior da cavidade limpos. Caso contrário, o acúmulo de gordura e restos de alimento poderá causar a deterioração ou aquecimento excessivo da cavidade e/ou porta, afetando a vida do produto e resultando em uma situação perigosa.**

**4. Durante a limpeza da cavidade, NÃO REMOVA a tampa do guia de onda, pois há o risco de quebra. Limpe sempre para evitar acúmulo de resíduos de alimento.**

### 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?  
2. Remova o plugue da tomada, aguarde 10 segundos e recoloque.  
3. Verifique o disjuntor ou o fusível. Rearme o disjuntor ou recoloque o fusível se estiver com defeito ou queimado.  
4. Se o disjuntor e fusível estiverem em perfeito estado, coloque outro aparelho na tomada. Se o outro aparelho não funcionar, o problema provavelmente está na tomada. Se o problema for o forno, contate o Serviço Autorizado Panasonic.  
**P: O forno está corretamente programado, mas não funciona.**  
**R:** Cheque se a porta está perfeitamente fechada. Se este não for o problema, contate o Serviço Autorizado mais próximo.  
**P: Quando o forno é ligado, aparecem ruídos vindos do prato giratório.**  
**R:** Estes ruídos ocorrem quando o anel e a base da cavidade do forno estão sujos. A limpeza frequente destas partes devem eliminar ou reduzir o ruído.  
**P: O forno micro-ondas causa interferência na TV. Isto é normal?**  
**R:** Algumas interferências em rádios e TVs podem ocorrer quando se usa o forno micro-ondas. Esta interferência é igual àquelas causadas por pequenos aparelhos 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 retirada 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 expulso pelo forno pela corrente que circula em seu interior. Não há micro-ondas no ar.  
**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.

### Anotações

### Especificações Técnicas

<b>Modelo</b>	NN-ST61NBRU / NN-ST65LWRU / NN-ST66NBRU / NN-ST67LSRU	<b>Temporizador</b>	99 minutos e 99 segundos
<b>Tensão de alimentação</b>	NN-ST61NBRUN / NN-ST65LWRUN / NN-ST66NBRUN / NN-ST67LSRUN	<b>Capacidade interna</b>	34 litros
	127 V CA 60 Hz	<b>Peso aproximado (sem embalagem)</b>	14,8 kg
	NN-ST61NBRUK / NN-ST65LWRUK / NN-ST66NBRUK / NN-ST67LSRUK	<b>Dimensões externas</b>	520 x 325,2 x 432,1 mm (L x A x P)
	220 V CA 60 Hz	<b>Cor</b>	Cinza
<b>Corrente</b>	NN-ST61NBRUN / NN-ST65LWRUN / NN-ST66NBRUN / NN-ST67LSRUN	<b>Cavidade (interior)</b>	NN-ST61NBRU / NN-ST65LWRU / NN-ST66NBRU / NN-ST67LSRU
	15 A	<b>Gabinete (exterior)</b>	Preta NN-ST61NBRU / NN-ST66NBRU / NN-ST65LWRU / NN-ST67LSRU
	NN-ST61NBRUK / NN-ST65LWRUK / NN-ST66NBRUK / NN-ST67LSRUK		Branca
	8 A		Inox
<b>Potência de entrada</b>	1.450 W	<b>Nota:</b>	Especificações sujeitas a alterações sem prévio aviso. Este manual é uma publicação da <b>Panasonic do Brasil Limitada</b> , com receitas testadas e desenvolvidas pelo Centro de Culinária. É expressamente proibida a reprodução total ou parcial do conteúdo deste manual.
<b>Potência útil de cozimento (Norma IEC 60705-10)</b>	900 W		
<b>Frequência de operação de micro-ondas</b>	2.450 MHz		

### Certificado de Garantia

NN-ST61NBRU / NN-ST65LWRU / NN-ST66NBRU / NN-ST67LSRU

A **Panasonic do Brasil Limitada** assegura ao proprietário-consumidor do **Forno Micro-ondas**, garantia contra qualquer defeito de fabricação, desde que constatado por técnicos autorizados pela **Panasonic**, pelo prazo de 90 dias, por força da lei, mais 275 dias por liberalidade da **Panasonic**, contados a partir da data de aquisição pelo primeiro comprador-consumidor, aquisição esta feita em revendedor **Panasonic**, e contada a partir da data da Nota Fiscal de Compra.

A **Panasonic do Brasil Limitada** restringe suas responsabilidades à substituição de peças defeituosas, desde que, a critério de seu técnico credenciado, constate-se a falha em condições normais de uso.

A mão-de-obra e a substituição de peça(s) com defeito(s) de fabricação, em uso normal do aparelho, serão gratuitas dentro do prazo de garantia.

A **Panasonic do Brasil Limitada** declara nula e sem efeito se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidentes, insetos, agentes da natureza (raios, inundações, desabamentos, etc.), uso em desacordo com o **Manual de Instruções**, por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeitas a flutuações excessivas, pela utilização de adaptadores de tomada, 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 apresentarem rasuras ou modificações.

A **Panasonic do Brasil Limitada** obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Serviços Autorizados. O proprietário-consumidor residente em outra localidade será, portanto, o único responsável pelas despesas e riscos de transporte do aparelho ao Serviço Autorizado mais próximo (ida e volta).

A forma e local de utilização da garantia são válidos apenas em território brasileiro.

**Obs.: Esta garantia não cobre os seguintes itens:**

- Instalação do produto.
- Atendimento em domicílio. Se o proprietário-consumidor desejar ser atendido em sua residência, o próprio deverá entrar em contato com um dos nossos **Serviços Autorizados** para consulta sobre taxa de visita. Constatada a necessidade de retirada do aparelho, fica o consumidor responsável pelas despesas de transporte de ida e volta do produto ao Serviço Autorizado Panasonic.
- Prato giratório, anel do prato e eixo, gabinetes e peças plásticas tais como: porta e painel.
- Danos causados pela alteração do cabo de força que não atendam a norma NBR14136.

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

#### ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR GERAL

**E PARA DEFICIENTES VISUAIS:**  
0800 776 0000\*  
4004 6600  
\* Não disponível para celulares

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

www.panasonic.com.br

**Panasonic do Brasil Limitada**

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

**PRODUZIDO NO POLO INDUSTRIAL DE MANAUS**

CONHEÇA A AMAZÔNIA

**Panasonic**

## Manual de Instruções

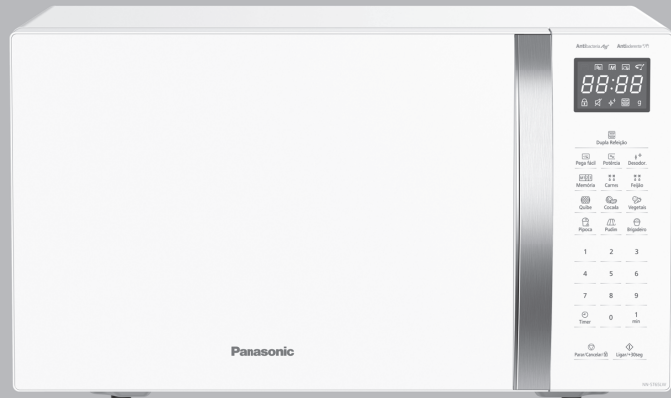
## Forno Micro-ondas

Modelos: **NN-ST61NBRU**

**NN-ST65LWRU**

**NN-ST66NBRU**

**NN-ST67LSRU**



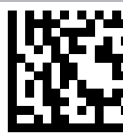
Para uso doméstico.

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.



BQF0548D

## Instalação

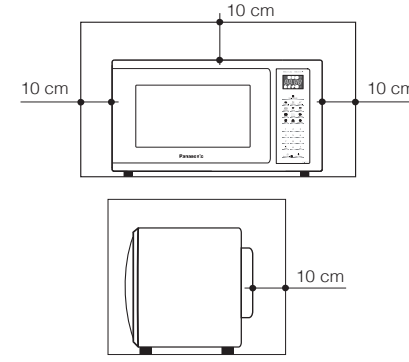
**As instruções de instalação do forno, siga corretamente as instruções deste manual.**

Desmonte o aparelho, retire todos os suportes e calços para transporte e examine-o para detectar qualquer dano ocorrido durante o transporte, tais como gabinetes amassados, fechaduras tortas ou porta quebrada. Constatada qualquer irregularidade, notifique o revendedor. Não instale o produto se estiver danificado. Este forno deve ser instalado sobre uma superfície sólida e horizontal, com dimensões iguais ou maiores ao produto adquirido.

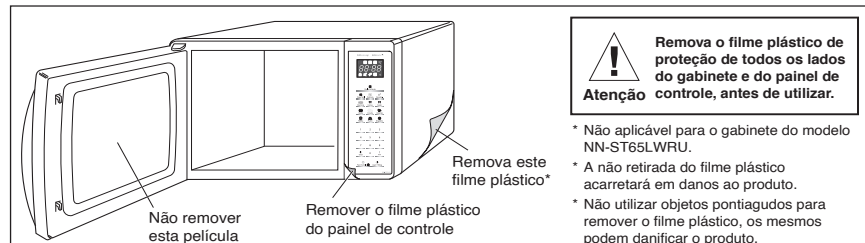
Não instale o forno em lugar úmido ou quente. Para um bom desempenho, deve-se ter uma boa circulação de ar ao seu redor. No caso de embutir o aparelho, respeite as distâncias para ventilação nas laterais, parte superior e no fundo, como mostram as figuras ao lado. É importante que o plugue fique acessível para qualquer eventualidade. O cabo de força (alimentação) com plugue tripolar está de acordo com o novo padrão NBR14136.

**Não modifique o cabo de força nem utilize adaptadores.**

Não use ou guarde este aparelho ao ar livre. Não utilize o aparelho próximo à água e ao local quente e úmido. Não indicamos o uso deste aparelho próximo à pia da cozinha, em base molhada, perto da piscina, etc.



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



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

\* Não aplique para o gabinete do modelo NN-ST65LWRU.  
\* A não retirada do filme plástico acarretará em danos ao produto.  
\* Não utilizar objetos pontiagudos para remover o filme plástico, os mesmos podem danificar o produto.

## Instalação elétrica

A sua segurança e a de outros é muito importante. São incluídas mensagens importantes de segurança neste manual e no seu aparelho. Leia sempre e siga todas estas mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança. Ele é utilizado para alertá-lo sobre perigos potenciais que podem ser fatais ou ferir 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 127 V/60 Hz ou 220 V/60 Hz. A 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.

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

Os produtos Panasonic não devem ser descartados no lixo doméstico. A ABREE (Associação Brasileira de Reciclagem de Eletrodomésticos e Eletroeletrônicos) é a entidade gestora da qual

a Panasonic é associada para logística reversa dos produtos eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectivas embalagens, dando a estes a destinação final ambientalmente correta. Para o descarte destes itens, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>

O descarte dos demais produtos e suas embalagens deverão observar a legislação específica de cada região, sempre observando a destinação final ambientalmente correta.

## Instruções Importantes de Segurança

Este tipo de forno é designado especificamente para aquecer ou cozer alimentos. Este aparelho se destina a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:

- Por funcionários de lojas em áreas de cozinhas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
- Casa de fazendas;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Em ambientes do tipo café da manhã.

**Cuidado:** Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com aparelho.

- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno nem permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície das travas de segurança. Não coloque nada sobre o forno, pois poderá causar incêndio. A saída de ar nunca deve ser bloqueada durante o cozimento.
- Não permita que o forno micro-ondas opere vazio, pois poderá gerar danos aos componentes do forno.
- Não opere o aparelho se ele apresentar problemas no fio e no plugue, se não estiver funcionando perfeitamente, se estiver com algum defeito, ou ainda, se tiver sofrido uma queima.
- **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 utilize o forno se ele apresentar problemas no fio e no plugue, se não estiver funcionando perfeitamente, se estiver com algum defeito, ou ainda, se tiver sofrido uma queima.

**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 utilize o forno se ele apresentar problemas no fio e no plugue, se não estiver funcionando perfeitamente, se estiver com algum defeito, ou ainda, se tiver sofrido uma queima.

**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.

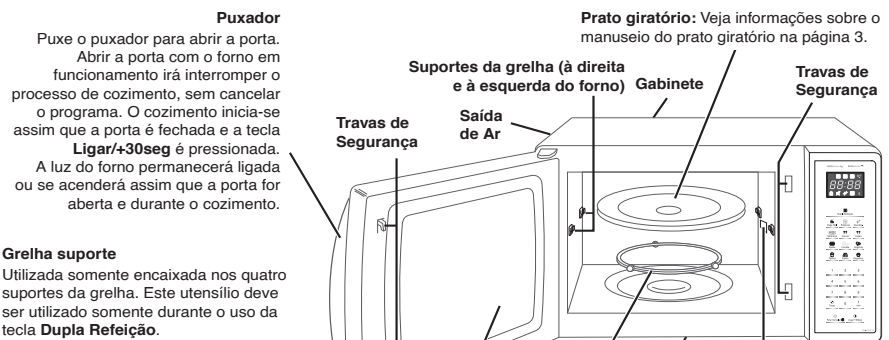
- Nunca remova o gabinete do aparelho; existe a possibilidade de ocorrer choque elétrico, com grave prejuízo à saúde e, até mesmo, risco à vida.
- Quando retirar o alimento do forno, seu recipiente poderá estar quente, portanto use luvas térmicas.
- **Cuidado!** Não utilize recipientes fechados como, por exemplo, mamadeiras, potes, etc., pois eles podem explodir.
- O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente.
- Para prevenir o risco de queimaduras e acidentes, mexa o líquido antes de iniciar o aquecimento e evite utilizar recipientes com gargalos estreitos. Não superaqueça os líquidos e, após o término do aquecimento, deixe-o descansar por um tempo antes de retirá-lo do micro-ondas. Tenha cuidado ao manipular o recipiente e quando for mexer ou colocar um utensílio ou material solável à bebida.

## Conheça o seu Forno

### Prato giratório

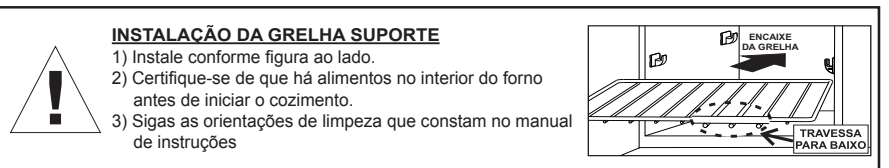
1. Não opere o forno sem o anel e o prato giratório no local correto.
2. Somente use o prato giratório projetado especificamente para este forno. Não substitua por nenhum outro prato giratório.
3. O prato giratório deverá ser manuseado com cuidado. Quando aquecido, evite choque térmico, que poderá ocasionar sua quebra. Se o prato giratório estiver quente, espere esfriar antes de limpá-lo ou passá-lo na água.
4. Não cozinhe ou reaqueça alimentos diretamente no prato giratório, exceto com a 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.

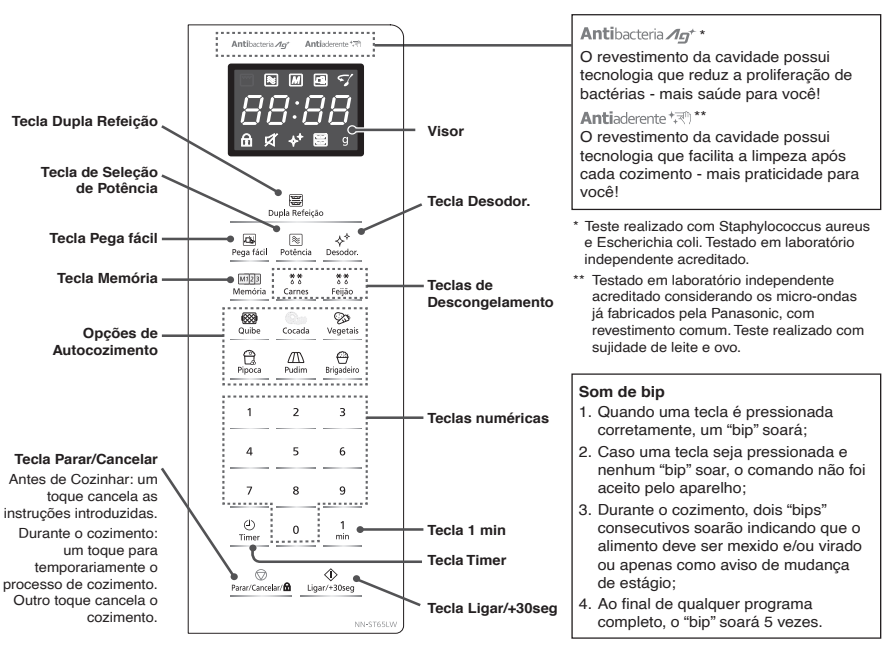


**Instalação da Grelha Suporte**

- 1) Instale conforme figura ao lado.
- 2) Certifique-se de que há alimentos no interior do forno antes de iniciar o cozimento.
- 3) Sigam as orientações de limpeza que constam no manual de instruções



## Panel de Controle



## Seleção de Tempo

O forno micro-ondas pode ser programado para funcionar no intervalo de tempo de 1 segundo a 99 minutos e 99 segundos.

\* Exceção: A potência alta aceita no máximo 30 minutos. Para selecionar o tempo de cozimento, utilize as teclas numéricas.

**Observação:** Para ajustar a tecla **Timer**, verifique as informações da tecla **Timer** no topo da página 6.

## 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	Levar massas
10 vezes	P1 (baixa)	Mantem alimentos prontos aquecidos

Em uma receita com potências e tempos diferentes, pode-se fazer uma programação de 2 a 3 estágios de cozimento:

1. Selecione a potência Alta.
2. Selecione o tempo de 1 minuto.
3. Selecione a potência média alta.
4. Selecione o tempo de 2 minutos.

## Função Mudo

Esta função permite ligar ou desligar os avisos sonoros do seu micro-ondas. Ao se pressionar a tecla **Potência** durante 4 segundos, os avisos sonoros emitidos quando as teclas são pressionadas serão desligados. Também serão desligados os alertas de fim de cozimento e de virar o alimento. Para ligar os avisos sonoros do micro-ondas, pressione novamente a tecla **Potência** durante 4 segundos.

## Tecla Memória

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

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

**Para gravar**

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

**Para usar**

1. Pressione a tecla **Memória** 1 a 3 vezes de acordo com a receita que você gravou.
2. Pressione a tecla **Ligar/+30seg**. 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**, **Dupla Refeição** e **Pega Fácil**.
- Se o plugue for desconectado ou se faltar energia, a programação deverá ser feita novamente.

**Observação:** Para gravar a memória 2 e a memória 3 com sua receita preferida, pressione a tecla **Memória** 2 vezes ou 3 vezes

## Tecla Timer

Esta função permite ajustar o relógio. Para ajuste do tempo de espera, veja Tecla Tempo de Espera na próxima seção abaixo.

1. Pressione a tecla **Timer** duas vezes. No visor surgirá ":", piscantes.
2. Use as teclas numéricas para introduzir a hora desejada. Exemplo 1: O horário atual é 12:35. Pressione "1, 2, 3, 5" em sequência. No visor aparecerá "12:35". Exemplo 2: O horário atual é 6:20. Pressione "6, 2, 0" em sequência. No visor aparecerá "6:20".

**Obs.:** O relógio opera somente no sistema de 12 em 12 horas, portanto a hora refere-se tanto para o período da noite como da manhã.

## Tecla Tempo de Espera

Esta função permite que você programe o tempo de espera antes do início do cozimento. Para programar:

1. Pressione a tecla **Timer** uma vez. O visor se apagará.
2. Introduza o tempo de espera.
3. Introduza a potência e o tempo de cozimento desejado.
4. Pressione a tecla **Ligar/+30seg** para iniciar.

**Notas:**

- A programação **Tempo** não funcionará nas funções de **Autocozimento**, **Descongelamento**, **Pega fácil**, **Dupla Refeição** e com a tecla **Memória**.

## Trava de Segurança

**Para ATIVAR**

- Pressione a tecla **Parar/Cancelar**, mantendo-a pressionada por 4 segundos.

No visor aparecerá a indicação **🔒**. Indica que nenhuma programação será aceita.

## Tecla Ligar/+30seg (Ajuste Rápido)

Durante o cozimento, esta tecla permite ajustar rapidamente o tempo de 30 segundos a 10 minutos sem a necessidade de utilizar as teclas numéricas.

**Observações:**

1. Para acrescentar de 30 segundos a 10 minutos no cozimento, basta pressionar **Ligar/+30seg** durante o cozimento.

## Tecla 1 min

Esta tecla permite ajustar rapidamente o tempo de 1 a 99 minutos sem a necessidade de utilizar as teclas numéricas. Somente na potência P10, o tempo máximo configurável é de 1 a 30 minutos.

Se mantiver a tecla **1 min** pressionada, automaticamente a indicação dos minutos será mostrada em sequência no visor.

## Tecla Desodorizador

Use a tecla **Desodor.** para operar apenas a ventilação interna do aparelho, a fim de reduzir o cheiro de outros cozimentos. Repita a operação se julgar necessário. (O tempo programado é de 20 min).

## Descongelamento (por Peso)

Este sistema de descongelamento foi desenvolvido com o objetivo de obter melhores resultados no descongelamento de **Carnes (Frango) e Feijão**. Para Carnes e Aves, utilize alimento cru, para o descongelamento de feijão, utilize feijão pronto (cozido e temperado) em refratário com tampa. A diferença entre a temperatura interna e externa da carne após o descongelamento é menor, resultando em um descongelamento mais uniforme.

Tecla	Pressione	Porção	Pressione
Carnes	1 vez	00:00	Ligar/+30seg
	2 vezes	02:00	
	3 vezes	05:00	
	4 vezes	20:00	
Feijão	1 vez	00:00	Ligar/+30seg
	2 vezes	02:00	
	3 vezes	03:00	
	4 vezes	04:00	
	5 vezes	05:00	

**Observação:** Durante o descongelamento, dois "bips" consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser separado, virado ou rearrumado. Remova as partes descongeladas se houver.

Durante alguns processos de descongelamento ou cozimento aparecerá o ícone ao lado no visor. Neste momento, você deverá abrir a porta e separar, virar ou rearrumar o alimento e, em seguida, fechar a porta e pressionar a tecla **Ligar/+30seg** para dar continuidade ao descongelamento ou cozimento.

## Tecla Pega Fácil

Esta função facilita a remoção de xícaras, copos e outros recipientes menores ao permitir que a posição final da programação se mantenha próxima à posição inicial do programa. Uma variação de +45" da posição inicial é normal, devido a fatores como peso do alimento, variação da rede elétrica, etc.

\* Aviso: Pausar ou abrir a porta durante o funcionamento poderá ocasionar uma variação maior que a indicada.

- Para usar:**
1. Pressione a tecla **Pega fácil**. No display surgirão P10 e as indicações **🔒** e **🔒**.
  2. Pressione a tecla **Potência** para selecionar a potência desejada (a potência padrão assumida é P10, já indicada inicialmente).
  3. Selecione o tempo através das **Teclas Numéricas** ou da tecla **1 min**. O tempo máximo permitido para esta função é 5 minutos. Caso um tempo maior que este seja selecionado, a indicação **🔒** sumirá para indicar que a função **Pega fácil** não está ativa, e o tempo programado seguirá a configuração normal com o tempo e programação já selecionados. Aguarde **🔒** sumir e o som de "bip" antes de abrir a porta ao final da programação.
  4. Esta função não é aplicável à função **Dupla Refeição**. Obs.: Caso deseje usar a função novamente, será necessário repetir o processo do início.

## 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
Quibe	25:00 min (1 receita)	<b>Ingredientes</b> 1/2 litro de água, 1/2 xícara (chá) de trigo para quibe, 500 g de carne moída, óleo para untar, 1 cebola ralada ou picadina, 1 colher (chá) de sal, 1/2 colher (chá) de pimenta (opcional) suco de meio limão, 10 folhas de hortelã picadinas e 3 colheres (sopa) azeite. <b>Preparo</b> 1. Ferva 1/2 litro de água em P10 por 5 minutos e coloque sobre o trigo para quibe e deixe por 1 hora. Depois, escorra e esprema bem o trigo para retirar toda a água. Misture bem a carne aos ingredientes restantes. 2. Espalhe em um refratário untado com óleo e faça riscas quadradas na superfície e besunte com óleo de soja (para dar cor). 3. Leve ao micro-ondas. Pressione a tecla <b>Quibe</b> , e depois pressione <b>Ligar/+30seg</b> para iniciar o cozimento.	Utilize refratário alto e quadrado.