

Panasonic®

Manual de Instruções

Forno Micro-ondas

modelo: **NN-CD89NBRU**



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.



BQF0614A

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.

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
Função Mudo	9
Tecla Memória	9
Tecla Timer (Configuração do Relógio)	9
Tecla Timer (Configuração do Tempo de Espera)	10
Trava de Segurança	10
Tecla Ligar/+30seg (Ajuste Rápido)	10
Descongelamento (por Peso)	11
Autocozimento	12
Função Desodorizador	14
Tecla Pega fácil	14
Tecla Grill	15
Notas Importantes sobre o Uso da Grelha Suporte	15
Tecla Convecção	16
Tecla Combinado	17
Receitas Airfryer	18
Cuidados com a Limpeza do Forno Micro-ondas	21
Questões Ambientais	21
Guia de Utensílios	22
Técnicas de Cozimento	22
Teste de Segurança do Recipiente para o Uso em Forno Micro-ondas	23
Perguntas e Respostas	23
Especificações Técnicas	24
Certificado de Garantia	27

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 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.

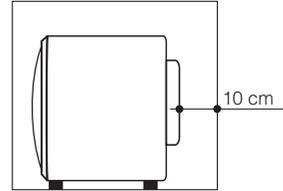
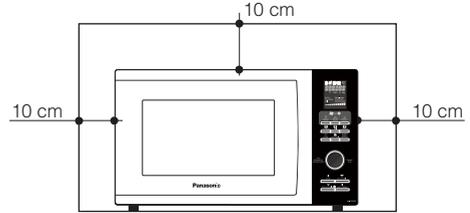
O cabo de força (alimentação) com plugue tripolar está de acordo com o novo padrão NBR14136.

Não modifique o cabo de força 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 instalação elétrica da tomada deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento.

Devido à variação de tensão na rede elétrica residencial, a performance do produto pode ser impactada, ocorrendo uma diferença no tempo de pré-aquecimento nas funções Convecção e Airfryer, e no resultado das receitas pré-programadas nos modos Micro-ondas e Airfryer, que podem não obter um cozimento adequado. Portanto, caso isso ocorra, utilize o cozimento manual de acordo com as respectivas instruções da função para obter o resultado desejado.

Diagrama de remoção do filme plástico do forno. O forno é mostrado com a porta aberta. Linhas tracejadas apontam para o filme plástico na porta e no painel de controle. Legendas indicam: "Não remover esta película" (apontando para a porta), "Remover este filme plástico*" (apontando para o filme no gabinete) e "Remova o filme plástico do painel de controle" (apontando para o painel).

ATENÇÃO

Remova o filme plástico de proteção de todos os lados do gabinete e do painel de controle, antes de utilizar. Após a retirada do filme, limpe a superfície do forno micro-ondas com um pano macio e detergente ou com sabão neutro.

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

* Não utilizar objetos pontiagudos para remover o filme plástico, pois 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.

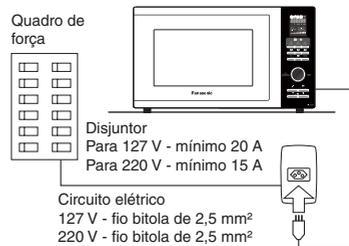
Não ligue outro aparelho no circuito elétrico do forno, pois poderá ocasionar queima de fusível ou desligamento do disjuntor, queda de tensão na rede elétrica ou mesmo diminuição no rendimento do forno.

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. 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 eletricitista 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. 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 fazenda;
 - 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 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).

- **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.**
- **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 forno. Tenha cuidado ao manipular o recipiente e quando for mexer ou colocar um utensílio ou material solúvel à bebida.**
- **O conteúdo das mamadeiras e pote de alimentos para crianças deve ser agitado ou sacudido, e a temperatura dos alimentos 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 observar fumaça, desligue ou desconecte o plugue da tomada e mantenha a porta do aparelho fechada até que as chamas se extinguem.**
- **Não use produtos de papel reciclado, pois podem conter impurezas, as quais podem causar centelhas e/ou fogo, quando utilizados.**
- **Não limpe o forno com produtos inflamáveis nem os aproxime, 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.**

- a) **Remova os arames de vedação dos pacotes de papel ou plástico antes de colocá-los no forno.**
- b) **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 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 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 à possibilidade de fogo.**

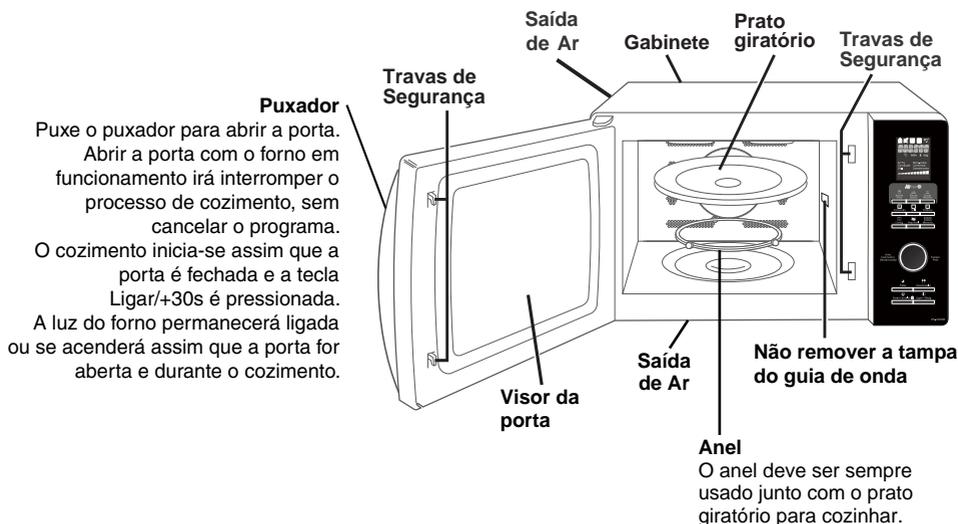
Cuidado! As superfícies externas do micro-ondas ficam quentes durante e após o uso das funções Combinado, Grill, Convecção e/ou Receitas Airfryer, devido ao calor emitido pela resistência.

Atenção! Após a utilização da resistência, ela estará muito quente. Não toque nela, pois poderá causar queimaduras.

AVISO: Quando o aparelho é operado no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno com a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas.

Não utilize adaptadores no cabo de força para conexão do produto em tomadas inadequadas ou que utilizam o padrão antigo, pois pode danificar o seu produto. Utilize sempre a tomada correta de acordo com a bitola do plugue (127 V - tomada de 20 A; 220 V - tomada de 10 A). O uso de adaptadores resulta na perda de garantia do produto.

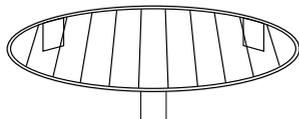
Conheça o seu Forno



Acessórios:

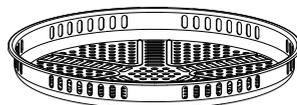
Grelha suporte

Utilizada somente sobre o prato giratório. Este utensílio deve ser utilizado somente durante o uso da teclas **Convecção**, **Grill** e **Combinado**, e em conjunto com o cesto para as **Receitas Airfryer**. Nunca utilize com a função **Micro-ondas**, pois pode causar faiscamento.



Cesto (Receitas Airfryer)

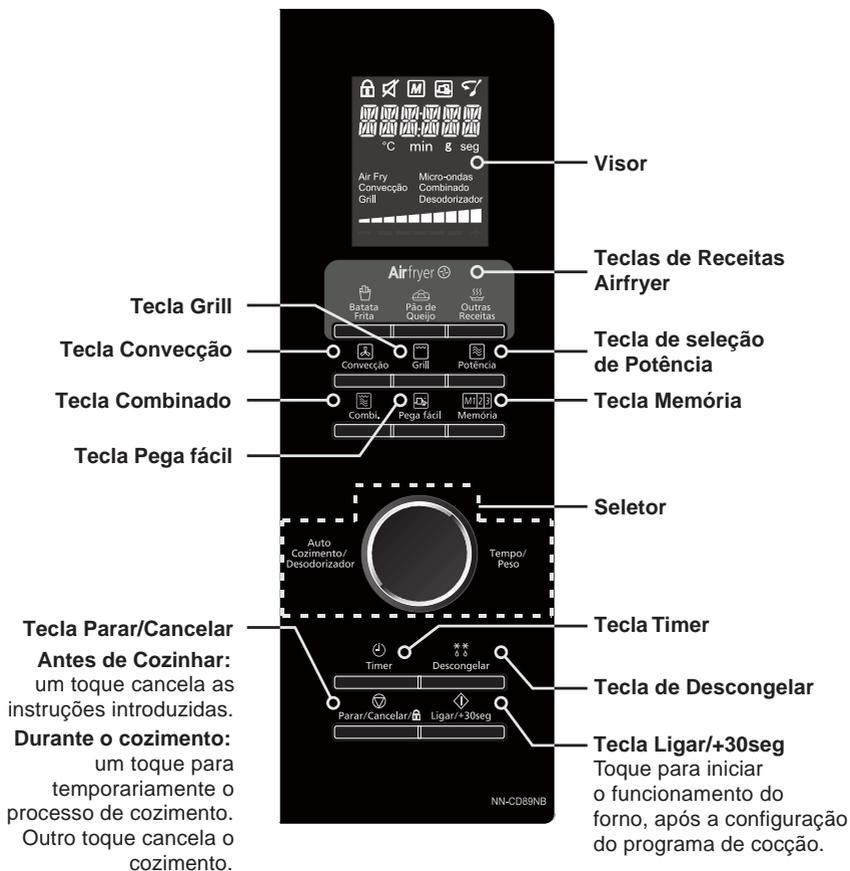
Este utensílio deve ser utilizado somente posicionado acima da grelha suporte. Utilize sempre nas **Receitas Airfryer**, e opcionalmente nas funções **Convecção** e **Combinado 3**. Nunca utilize com a função **Micro-ondas**, pois pode causar faiscamento.



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 função 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.

Painel de Controle



Seletor

Em modo de espera:

- Gire o **Seletor** no sentido horário para ajuste rápido do tempo na função Micro-ondas (detalhes em Seleção de Tempo, pág. 8).
- Gire o **Seletor** no sentido anti-horário para acessar o menu de Auto Cozimento / Função Desodorizador (detalhes em Autocozimento, pág. 12).

Durante configuração de programa ou receita:

- Gire para selecionar o tempo, receita ou peso da receita, dependendo da respectiva função utilizada.

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 1 segundo a 90 minutos.

* Exceção: A potência POT10 aceita no máximo 30 minutos. Para selecionar o tempo de cozimento, utilize o **Seletor**. Gire no sentido horário para aumentar o tempo, e no sentido inverso para diminuí-lo. Neste caso, o forno sempre assumirá automaticamente a Potência POT10.

Observação:

Para ajustar o relógio, verifique as informações da tecla Timer na página 9.

Seleção rápida de tempo:

Para configurar rapidamente um tempo de cozimento para a função micro-ondas, pode-se selecionar o tempo diretamente pelo **Seletor** quando o forno estiver no modo de espera:

1. Gire o **Seletor** para selecionar o tempo.
2. Pressione a tecla **Ligar/+30seg** para iniciar o programa.

Nota:

O ajuste de tempo com o **Seletor** segue o incremento de tempo abaixo:

Seletor	Faixa de Tempo	Incremento
	1 a 10 seg	1 segundo
	10 seg a 1 min	5 segundos
	1 a 5 min	10 segundos
	5 a 10 min	15 segundos
	10 a 60 min	30 segundos
	60 a 90 min	1 minuto

Seleção de Potência

Selecione a potência desejada do micro-ondas pressionando a tecla **Potência** conforme a indicação da tabela abaixo. **Observação:** a tecla **Potência** afeta somente o nível do micro-ondas. Para o ajuste de temperatura da função **Convecção**, siga as instruções na página 16.

Pressione	Nível de Potência	Indicações
1 vez	POT10 (alta)	Cozimento em geral e ferver líquidos
2 vezes	POT9	Cozimento de peixes, carnes macias
3 vezes	POT8 (média alta)	Reaquecimento de pratos prontos
4 vezes	POT7	Assar bolos, tortas, etc.
5 vezes	POT6 (média)	Cozimento de pratos com queijo, ovos
6 vezes	POT5	Preparar pernil, carneiro, peru, etc.
7 vezes	POT4	Cozimento de carnes duras
8 vezes	POT3 (média baixa)	Descongelamento de alimentos em geral
9 vezes	POT2	Levedar massas
10 vezes	POT1 (baixa)	Manter alimentos prontos aquecidos

Observação: A cada estágio de cozimento na Potência Alta (POT10), o forno aceitará no máximo 30 minutos e nas demais potências, 90 minutos.

Para cozimento com potência diferente de POT10:

1. Pressione a tecla **Potência** até selecionar a potência desejada. (Ex.: pressione quatro vezes para selecionar a POT7.
2. Selecione o tempo desejado com o **Seletor**.
3. Pressione a tecla **Ligar/+30seg** para iniciar o cozimento.

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 POT10 com a tecla **Potência**.
2. Selecione o tempo de 1 minuto com o **Seletor**.
3. Selecione a Potência POT8 com a tecla **Potência**.
4. Selecione o tempo de 2 minutos com o **Seletor**.
5. Pressione **Ligar/+30seg**.

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**, **Grill** ou **Convecção** e seus diferentes níveis individualmente ou alternando-as nos estágios programados (de 2 a 3).
- Para programação de 1 estágio, caso não seja selecionada a Potência, o forno sempre assumirá automaticamente a Potência POT10.



Função Mudo

Esta função permite ligar ou desligar os avisos sonoros do seu micro-ondas.

Ao 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 a tecla **Memória**.

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

Para gravar

1. Pressione a tecla **Memória** 1 vez.
No visor aparecerá MEMORIA 1 (1ª receita).
2. Escolha a potência desejada.
Ex.: Potência POT6.
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 passo 2 escolhendo potência e tempo. Para mudar a programação, repita os mesmos passos anteriores, escolhendo a potência e tempo que desejar. A programação atual será substituída automaticamente pela nova.

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** funcionará com as teclas **Potência, Grill, Combinado, Convecção e Timer**.
- Se o plugue for desconectado ou se faltar energia, a programação deverá ser feita novamente.



Tecla Timer (Configuração do Relógio)

1. Pressione a tecla **Timer** duas vezes.
No visor aparecerá “ : ” piscando.
2. Use o **Seletor** para introduzir a hora..
Exemplo: 12:35
No visor aparecerá 12:00.
Obs.: O relógio opera somente no sistema de 12 horas.
3. Pressione a tecla **Timer** para confirmar a hora e ir para a seleção dos minutos.
4. Use o **Seletor** para introduzir os minutos.
Exemplo: 12:35
No visor aparecerá 12:35.
5. Pressione a tecla **Timer**.
O horário é ajustado e aparecerá fixo no visor.

Notas:

1. Para reajustar a hora, repita os passos de 1 a 5.
2. O relógio continuará marcando as horas enquanto o plugue estiver na tomada ou enquanto houver energia.
3. Quando o relógio estiver configurado, após aproximadamente 3 minutos inoperante, o visor se apagará. Ao abrir a porta ou executar um comando, o visor se acenderá novamente.
4. Se o plugue for desconectado ou se faltar energia, o relógio deverá ser programado novamente.



Tecla Timer (Configuração do Tempo de Espera)

Esta função permite que você programe o tempo de espera antes, durante ou depois do cozimento.

Para programar o tempo de espera antes do início do cozimento:

1. Pressione a tecla **Timer** uma vez.
2. Introduza o tempo de espera com o **Seletor**.
3. Introduza a função e o tempo de cozimento desejado.
4. Pressione a tecla **Ligar/+30seg** para iniciar.

Para programar o tempo de espera durante cozimento (entre um estágio e outro):

1. Introduza a primeira função, e depois o tempo de cozimento desejado.
2. Pressione a tecla **Timer** uma vez.
3. Introduza o tempo de espera com o **Seletor**.
4. Introduza a segunda função, e depois o tempo de cozimento desejado.
5. Pressione a tecla **Ligar/+30seg** para iniciar.

Para programar o tempo de espera após o cozimento:

1. Introduza a função, e depois o tempo de cozimento desejado.
2. Pressione a tecla **Timer** uma vez.
3. Introduza o tempo de espera com o **Seletor**.
4. Pressione a tecla **Ligar/+30seg** para iniciar.

Notas:

1. As teclas permitidas para uso com essa função são **Potência**, **Grill**, **Convecção** e **Combi**.
2. A programação **Tempo** não funcionará nas funções de **Autocozimento**, **Descongelamento**, **Pega fácil**, **Receitas Airfryer** e com a tecla **Memória**.
3. O tempo máximo será de 90 minutos por programação. A contagem regressiva continuará mesmo que a porta seja aberta. Na função **Tempo** não há emissão de micro-ondas. A luz do forno não acenderá, apenas se a porta for aberta.

Trava de Segurança

Para ATIVAR



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

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

Para CANCELAR



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

A indicação no visor irá desaparecer. Se o plugue for desconectado ou se faltar energia, a trava será cancelada automaticamente.



Tecla Ligar/+30seg (Ajuste Rápido)

Durante o cozimento ou contagem de tempo com a tecla **Timer**, esta tecla permite acrescentar rapidamente o tempo de 30 segundos a 10 minutos.

Observações:

1. Para acrescentar de 30 segundos a 10 minutos no cozimento, ou de 30 segundos a 5 minutos no tempo de espera, basta pressionar **Ligar/+30seg**

durante a operação. No cozimento, a potência será a mesma que está sendo utilizada.

2. Não será aceito acréscimo de tempo nas funções automáticas de descongelamento, autocozimento e Receitas Airfryer.



Descongelo (por Peso)

Este sistema de descongelamento foi desenvolvido com o objetivo de obter melhores resultados no **descongelo 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.

Seleção do programa:

1. Pressione a tecla **Descongela**:

- Uma vez para selecionar descongelamento de Carnes e Frango.
- Duas vezes para selecionar descongelamento de Feijão.

2. Gire o **Seleto**r no sentido horário para

escolher o peso da porção a ser descongelada, conforme indicação na tabela abaixo, e pressione **Ligar/+30seg** para iniciar o descongelamento.

Tecla	Pressione	Seleto	Gire	Porção	Pressione
Descongela Carnes (Frango) 	1 vez		1 vez	500	
			2 vezes	1000	
			3 vezes	1500	
			4 vezes	2000	
Descongela Feijão 	2 vezes		1 vez	100	
			2 vezes	200	
			3 vezes	300	
			4 vezes	400	
			5 vezes	500	

Observação:

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

Nota:

1. As porções do descongelamento serão mostradas no visor em gramas.
2. A espessura e o tamanho do alimento irão influenciar no resultado 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 a 18 °C negativos.



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.

Autocozimento

Estas funções 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. Gire o **Seletor** no sentido anti-horário uma vez para entrar no modo de escolha do menu de Autocozimento.
2. Gire o **Seletor** no sentido horário para alterar o menu de forma crescente, e escolha a receita desejada.
3. Pressione a tecla **Ligar/+30seg** para selecionar a receita. Caso a receita tenha opção de porção, use o **Seletor** para escolher e pressione **Ligar/+30seg** novamente. Caso a receita tenha somente uma porção, após aparecer "1 receita", pressione **Ligar/+30seg**.

4. No visor aparecerá o tempo predeterminado 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 funções automáticas (Menu de 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
1 Auto Reaqueci- mento	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 • Ensopados 	<ul style="list-style-type: none"> • Respeite o peso indicado. • Utilize alimentos prontos em temperatura ambiente ou refrigerada.
2 Pipoca (Salgada)	50 g 100 g	<p>50 g</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório. 2. Selecione a receita Pipoca e escolha o peso de 50g. 3. Pressione a tecla Ligar/+30seg. <p>100 g</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dobre duas vezes os cantos do pacote de pipoca, conforme a figura abaixo, 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. Selecione a receita Pipoca e escolha o peso de 100g. 4. Pressione a tecla Ligar/+30seg. 	<p>Precauções:</p> <p>Se a pipoca pré-empacotada tiver peso diferente do recomendado, não utilize a receita Pipoca, pois elas poderão estourar irregularmente ou pegar fogo.</p> <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 receita Pipoca e sim colocar o tempo manualmente: Acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado. • Para o preparo de pipoca doce, não utilize a receita Pipoca. Ajuste o tempo manualmente, acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado.

Receitas/ Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
(Continuação) 2 Pipoca (Salgada)	50 g 100 g	<p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Parar/Cancelar 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 Parar/Cancelar uma vez e abra a porta do forno. Ajuste a posição da embalagem e pressione a tecla Ligar/+30seg. • 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. 	
3 Brigadeiro	8:00 min (1 receita)	<p>Ingredientes para 1 receita</p> <p>1 lata de leite condensado 1 colher (sopa) de margarina 3 colheres (sopa) de chocolate em pó</p> <p>Preparo</p> <ol style="list-style-type: none"> 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"> • Para preparar 2 receitas, dobre a quantidade de ingredientes e siga o mesmo procedimento. • Após o término do tempo, mexa bem até a massa ficar cremosa e brilhante.
4 Pudim	19:00 min (1 receita)	<p>Ingredientes</p> <p>3 ovos 1 lata de leite condensado A mesma medida (da lata) de leite em temperatura ambiente.</p> <p>Preparo</p> <p>Passe os ovos pela peneira delicadamente e acrescente o leite condensado e o leite, misturando-os bem até ficar homogêneo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize uma forma de anel previamente caramelada ou besunte com glucose de milho.

Receitas/ Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
5 Escondidinho	16:00 min (1 receita)	Ingredientes 500 g de purê de batata 250 g de carne moída cozida 200 g de queijo parmesão ralado 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 Grill por 8 minutos. Sirva quente.	
6 Batata Gratinada	250 g 500 g	Coloque as batatas picadas uniformemente em recipiente de tamanho adequado. Ingredientes 1 colher (sobremesa) de margarina 1 colher (chá) de orégano, sal a gosto Preparo 1. Lave, descasque, pique em cubos. 2. Coloque o recipiente sobre a grelha suporte. 3. Mexa o alimento quando soar o bip.	<ul style="list-style-type: none"> • Para preparo de 500 g, dobre a quantidade dos ingredientes.
7 Desodorizador	20:00 min (sem emissão de micro-ondas)	Use a programação Desodorizador para operar apenas a ventilação interna do aparelho, a fim de reduzir o cheiro de outros cozimentos. Repita a operação se julgar necessário.	<ul style="list-style-type: none"> • Durante esta operação, o forno não emite micro-ondas.

Observação:

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

Função Desodorizador

Esta função realiza a operação somente da ventilação interna do aparelho, a fim de reduzir o cheiro de outros cozimentos. Cada programação opera por 20 minutos, sem a emissão de micro-ondas.

Para utilizar:

1. Gire o **Seletor** no sentido anti-horário uma vez para entrar no modo de escolha do menu de Autocozimento.
2. Gire o **Seletor** até selecionar a função **Desodorizador** no menu.
3. Pressione a Tecla **Ligar/+30seg** para iniciar a função.
4. Ao final do programa, 5 "bips" soarão. Repita a operação se julgar necessário.



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 $\pm 45^\circ$ 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 POT 10 e a indicação .
2. Pressione a tecla **Potência** para selecionar a potência desejada (a potência padrão assumida é POT 10, já indicada inicialmente).
3. Seleccione o tempo através do **Seleto**r. O tempo máximo permitido para esta função é de 5 minutos.
4. Pressione a tecla **Ligar/+30seg**.

Aguarde  sumir e o som dos “bips” antes de abrir a porta ao final da programação.

Obs.: Caso deseje usar a função novamente, será necessário repetir o processo do início.

Tecla Grill

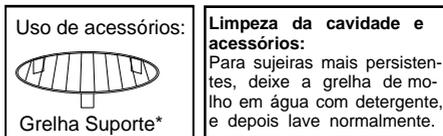
Possibilita dourar a superfície dos alimentos já cozidos. O dourado é proporcionado pela resistência elétrica localizada na parte superior do forno.

Informações de segurança:

- **Cuidado!** Após a utilização da função Grill, a resistência estará muito quente. Não toque na resistência ou na região próxima à ela, pois poderá causar queimaduras. Use luvas e tenha cuidado ao remover o alimento da cavidade.
- Não utilize recipientes de plástico, pois podem derreter quando usados na função Grill.
- Não utilize a Grelha Suporte e o Cesto de receitas Airfryer na função micro-ondas, pois causará faiscamento.

Instruções de Uso:

1. Posicione o prato com o alimento acima da Grelha Suporte, centralizado no prato giratório.
2. Pressione a tecla **Grill**.
3. Com o **Seleto**r, configure o tempo desejado para dourar.
4. Pressione a tecla **Ligar/+30seg**.



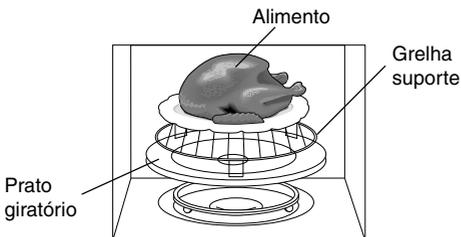
*Não utilizar com função micro-ondas.

- Para obter uma melhor performance, centralize o alimento na grelha e prefira utilizar porções menores.
- Alimentos quentes douram mais rapidamente do que os alimentos em temperatura ambiente.
- O Grill é obtido através de raios infravermelhos, portanto, somente as partes expostas terão alteração de cor.
- Nunca cubra os alimentos quando usar o Grill.
- A função Grill permite programar de 2 a 3 estágios. Caso deseje, use esta função sozinha ou alternando-a com a função Micro-ondas, Combinado e/ou Convecção.
- A cada estágio de cozimento no Grill, o forno aceitará no máximo 90 minutos. 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 **Combinado**, **Grill**, **Convecção** e **Receitas Airfryer**.

Ela serve apenas para aproximar o alimento da resistência elétrica, proporcionando um dourado mais rápido e uniforme na superfície do alimento.



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.
- Ao utilizar o cesto de receitas Airfryer, posicione-o diretamente sobre a grelha suporte.
- **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).**
- **Durante os primeiros usos das funções Combinado e Grill, é normal que o produto emita vapores e um leve odor característico do aquecimento das resistências metálicas.**

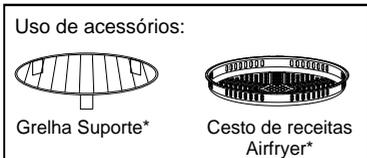


Tecla Convecção

O produto utiliza um elemento de aquecimento com ventilador, localizados na parte posterior da cavidade, para fazer a circulação forçada do ar quente, possibilitando assim um cozimento similar ao de um forno convencional. Micro-ondas não são emitidas nessa função. Recomenda-se o pré-aquecimento antes de colocar o alimento no forno.

Para esta função, utilize recipientes metálicos ou resistentes à alta temperatura. Pode-se utilizar também o recipiente posicionado acima da grelha suporte.

Nota: Dependendo do alimento a ser utilizado, resíduos de gordura podem escorrer através do cesto. Assim, recomendamos o uso de um recipiente metálico sobre o prato giratório para facilitar a coleta de gordura.



Uso de acessórios:



Grelha Suporte*



Cesto de receitas
Airfryer*

Limpeza da cavidade e acessórios:

Para facilitar a limpeza da cavidade e dos acessórios, aplique um pouco de desengordurante para cozinha e deixe agir por alguns minutos. Depois, passe um pano macio úmido para remover quaisquer resíduos. Para sujeiras mais persistentes, deixe os acessórios de molho em água com detergente, e depois lave normalmente.

*Não utilizar com função micro-ondas.

! Informações de segurança:

- Sempre utilize luvas resistentes à alta temperatura no momento de manusear, colocar ou retirar recipientes do forno para evitar queimaduras. Os recipientes, acessórios e partes acessíveis do forno, como as paredes da cavidade, a resistência, a porta e o gabinete externo, estarão muito quentes.
- Enquanto o forno estiver em operação, e logo após o término do cozimento, as superfícies externas do aparelho estarão muito quentes. Portanto, evite tocá-las para evitar queimaduras.
- Não utilize recipientes de plástico, pois podem derreter quando usados na função Convecção.
- Não utilize a Grelha Suporte e o Cesto de receitas Airfryer na função micro-ondas, pois causará faiscamento.

Instruções de Uso (com pré-aquecimento):

1. Pressione a tecla **Convecção** até a temperatura desejada surgir no visor (140–230 °C). A temperatura inicial começa em 140°C, e a cada pressionar de tecla, a temperatura irá aumentar em 10°C, até 230°C.
2. Pressione a tecla **Ligar/+30seg** duas vezes. No visor, a barra de temperatura irá aumentar conforme a temperatura da cavidade aumenta.
3. Três "bips" irão soar indicando que o pré-aquecimento foi concluído. Abra a porta e insira o alimento no forno micro-ondas. Depois, feche a porta do aparelho.
Nota: Após a finalização do pré-aquecimento e indicação com três "bips", o forno permanecerá em funcionamento por 5 minutos. Após este tempo, o programa se encerrará automaticamente.
4. Use o **Seletor** para definir o tempo de cocção (tempo máximo de 90 minutos).
5. Pressione a tecla **Ligar/+30seg**. O programa irá iniciar, e a contagem regressiva do tempo surgirá no visor.

Instruções de Uso (sem pré-aquecimento):

1. Insira o alimento no forno micro-ondas.
2. Pressione a tecla **Convecção** para selecionar a temperatura (140–230 °C). A temperatura inicial começa em 140°C, e a cada pressionar de tecla, a temperatura irá aumentar em 10°C, até 230°C. Depois de selecionar a temperatura, pressione **Ligar/+30seg**.
3. Use o **Seletor** para definir o tempo de cocção (tempo máximo de 90 minutos).
4. Pressione a tecla **Ligar/+30seg**. O programa irá iniciar, e a contagem regressiva do tempo surgirá no visor.

Observações:

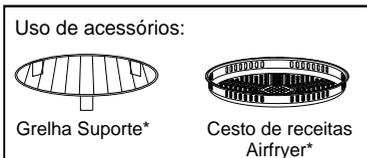
- Durante a cocção no modo Convecção, alguns alimentos podem inevitavelmente espirrar resíduos nas superfícies da cavidade. Se o forno não for limpo, ocasionalmente ele poderá "fumaçar" durante o uso, devido ao acúmulo dos resíduos de alimentos e será mais difícil de removê-los depois.
- Após cada uso da função Convecção, aguarde o resfriamento do aparelho e realize a limpeza com um pano macio e detergente ou sabão neutro. Assim, evita-se o acúmulo de gordura e resíduos na cavidade.
- Não manter o forno sempre limpo poderá ocasionar a deterioração das superfícies, podendo afetar de forma adversa a vida útil do produto e resultar em situação perigosa.
- Não coloque o prato giratório em contato com água gelada logo após o término do programa. O choque térmico poderá trincar ou quebrar o prato.
- Certifique-se de manter os acessórios utilizados sempre limpos.



Tecla Combinado

A tecla Combinado permite o cozimento simultâneo do alimento através da combinação das funções micro-ondas, grill e convecção, alternando em ciclos. Assim, pode-se utilizar para reaquecer alimentos mantendo-se a crocância.

Nota: Dependendo do alimento a ser utilizado, resíduos de gordura podem escorrer através do cesto. Assim, recomendamos o uso de um recipiente metálico sobre o prato giratório para facilitar a coleta de gordura.



Limpeza da cavidade e acessórios:

Para facilitar a limpeza da cavidade e dos acessórios, aplique um pouco de desengordurante para cozinha e deixe agir por alguns minutos. Depois, passe um pano macio úmido para remover quaisquer resíduos. Para sujeiras mais persistentes, deixe os acessórios de molho em água com detergente, e depois lave normalmente.

*Não utilizar com função micro-ondas.

! Informações de segurança:

- Sempre utilize luvas resistentes à alta temperatura no momento de manusear, colocar ou retirar recipientes do forno para evitar queimaduras. Os recipientes, acessórios e partes acessíveis do forno, como as paredes da cavidade, a resistência, a porta e o gabinete externo, estarão muito quentes.
- Enquanto o forno estiver em operação, e logo após o término do cozimento, as superfícies externas do aparelho estarão muito quentes. Portanto, evite tocá-las para evitar queimaduras.
- Não utilize recipientes de plástico, pois podem derreter quando usados na função Combinado.
- Não utilize a Grelha Suporte e o Cesto de receitas Airfryer na função micro-ondas, pois causará faiscamento.

Existem 4 tipos de Combinado:

Pressione	Visor	Combinação			Indicação de Acessórios		
		Micro-ondas	Grill	Convecção	Prato Giratório	Grelha Suporte	Cesto Airfryer
1 vez	Combinado 1	●		●	✓	✗	✗
2 vezes	Combinado 2	●	●		✓	✓	✗
3 vezes	Combinado 3		●	●	✓	✓	✓
4 vezes	Combinado 4	●	●	●	✓	✗	✗

• A função Combinado (Cozimento/Reaquecimento) deve ser usada para alimentos em pequenas porções. Para obter uma melhor performance, centralize o alimento na grelha.

1. Pressione a tecla **Combinado**.

- 1 vez - Combinado 1 (ideal para cozimento de alimentos congelados e pré-cozidos)
- 2 vezes - Combinado 2 (ideal para cozimento ou reaquecimento de pratos gratinados)
- 3 vezes - Combinado 3 (ideal para assar carnes, peixes e vegetais)
- 4 vezes - Combinado 4 (ideal para reaquecer alimentos crocantes)

2. Use o **Seletor** para definir o tempo desejado.

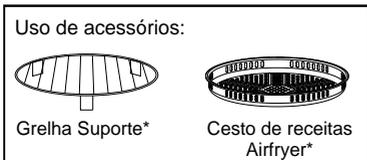
3. Pressione a tecla **Ligar/+30seg**.

No visor: O tempo entrará em contagem regressiva.

Observações:

- Durante a cocção no modo Combinado, alguns alimentos podem espirrar resíduos nas superfícies da cavidade. Se o forno não for limpo, ocasionalmente ele poderá "fumaçar" durante o uso, devido ao acúmulo dos resíduos de alimentos e será mais difícil de removê-los depois.
- Após cada uso da função Combinado, aguarde o resfriamento do aparelho e realize a limpeza com um pano macio e detergente ou sabão neutro. Assim, evita-se o acúmulo de gordura e resíduos na cavidade.
- Não manter o forno sempre limpo poderá ocasionar a deterioração das superfícies, podendo afetar de forma adversa a vida útil do produto e resultar em situação perigosa.
- 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, Grill e/ou Convecção.
- A cada estágio de cozimento no Combinado, o forno aceitará no máximo 90 minutos.

As funções contidas nas **Receitas Airfryer** consistem em receitas pré-programadas que combinam a circulação do ar quente com o cesto para receitas Airfryer para deixar os alimentos dourados e crocantes.



Limpeza da cavidade e acessórios:

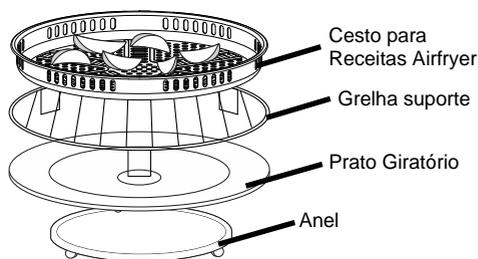
Para facilitar a limpeza da cavidade e dos acessórios, aplique um pouco de desengordurante para cozinha e deixe agir por alguns minutos. Depois, passe um pano macio úmido para remover quaisquer resíduos. Para sujeiras mais persistentes, deixe os acessórios de molho em água com detergente, e depois lave normalmente.

*Não utilizar com função micro-ondas.

! Informações de segurança:

- Sempre utilize luvas resistentes à alta temperatura no momento de manusear, colocar ou retirar recipientes do forno para evitar queimaduras. Os recipientes, acessórios e partes acessíveis do forno, como as paredes da cavidade, a resistência, a porta e o gabinete externo, estarão muito quentes.
- Enquanto o forno estiver em operação, e logo após o término do cozimento, as superfícies externas do aparelho estarão muito quentes. Portanto, evite tocá-las para evitar queimaduras.
- Não utilize recipientes de plástico, pois podem derreter quando usados nas Receitas Airfryer.
- Não utilize a Grelha Suporte e o Cesto de receitas Airfryer na função micro-ondas, pois causará faiscamento.

1. Pressione a tecla correspondente para a receita desejada conforme indicado na tabela de **Receitas Airfryer** na próxima página.
2. Use o **Seleto**r para definir o peso da porção, e pressione **Ligar/+30seg** para iniciar o programa.
3. Siga as instruções de preparo. Aguarde o término do pré-aquecimento antes de inserir o alimento no forno. Após os 3 "bips" indicando o término do pré-aquecimento, abra a porta com cuidado.
4. Coloque o alimento diretamente no Cesto de Receitas Airfryer, posicionando o cesto acima da grelha suporte, conforme a imagem abaixo. Utilize luvas próprias para forno para evitar queimaduras.
5. Feche a porta e pressione a tecla **Ligar/+30seg** para iniciar a receita no peso selecionado.
Obs.: Algumas receitas requerem que o alimento seja mexido durante o processo de cocção. Nesses casos, quando 2 "bips" soarem, abra a porta, vire ou rearrume os alimentos, feche a porta novamente e pressione a tecla **Ligar/+30seg** para continuar o programa.
6. Após cada cozimento, limpe sempre a cavidade e os acessórios (cesto, grelha suporte e prato giratório) para evitar o acúmulo de gordura e restos de alimento, que podem causar a deterioração ou aquecimento excessivo da cavidade e/ou acessórios, afetando a vida útil do produto.



Nota: Dependendo do alimento a ser utilizado, resíduos de gordura podem escorrer através do cesto. Assim, recomendamos o uso de um recipiente metálico sobre o prato giratório para facilitar a coleta de gordura.

Observações:

- Devido à gordura que pode escorrer durante o cozimento, lave sempre os acessórios com água e sabão neutro para remover a sujeira.
- Durante o cozimento, alguns alimentos podem inevitavelmente espirrar resíduos nas superfícies da cavidade. Se o forno não for limpo, ocasionalmente ele poderá "fumaçar" durante o uso, devido ao acúmulo dos resíduos de alimentos e será mais difícil de removê-los depois.
- Após cada uso, aguarde o resfriamento do aparelho e realize a limpeza com um pano macio e detergente ou sabão neutro. Assim, evita-se o acúmulo de gordura e resíduos na cavidade.
- Não manter o forno sempre limpo poderá ocasionar a deterioração das superfícies, podendo afetar de forma adversa a vida útil do produto e resultar em situação perigosa.
- Nunca utilize o cesto no modo micro-ondas, pois poderá ocasionar faiscamento.

Receitas/ Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo
1. Batata Frita Congelada  Pressione uma vez	300 g 500 g	<ol style="list-style-type: none"> Coloque as batatas ainda congeladas espalhadas pelo cesto. Evite posicioná-las com as pontas para cima, pois a proximidade com a resistência fará com que elas passem do ponto. Ao som de dois "bips", mexa o alimento para permitir um cozimento mais uniforme. Após o término, remova com cuidado e utilizando luvas térmicas. <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> Respeite os pesos indicados. Caso deseje um ponto bem passado, configure manualmente na função Convecção (pág. 16) por mais alguns minutos.
2. Pão de Queijo Congelado  Pressione uma vez	250 g (tipo coquetel) 400 g (tipos tradicional e lanche)	<ol style="list-style-type: none"> Retire os pães de queijo da embalagem e deixe descongelar por 10 minutos na temperatura ambiente. Isso permite um melhor crescimento do pão de queijo. Coloque os pães de queijo espalhados pelo cesto, posicionando-os com o maior espaçamento possível, de acordo com as indicações de peso abaixo: <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> 250 g: recomendado para pão de queijo do tipo coquetel (aprox. 15 g por unidade). 400 g: recomendado para pão de queijo dos tipos tradicional e lanche (entre aprox. 20 a 40 g por unidade). </div> Após o término, remova com cuidado e utilizando luvas térmicas. <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> Devido às variações entre marcas, caso deseje um ponto bem passado, configure manualmente na função Convecção (pág. 16) por mais alguns minutos. Esta receita aplica-se a pão de queijo simples. Para o preparo de pão de queijo com recheio, utilize programação manual na função Convecção. Respeite os pesos indicados.
3. Batata Frita  Pressione uma vez	150 g 300 g	<ol style="list-style-type: none"> Corte as batatas em tiras grandes. Utilize um pouco de óleo de cozinha e passe pela superfície das tiras de batata. Posicione as tiras no cesto de forma espalhada. Ao som de dois "bips", mexa o alimento para permitir um cozimento mais uniforme. Após o término, remova com cuidado e utilizando luvas térmicas. <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> Respeite os pesos indicados. Utilize as batatas em temperatura ambiente ou refrigerada. Caso deseje um ponto bem passado, configure manualmente na função Convecção (pág. 16) por mais alguns minutos.
4. Frango (peito de frango)  Pressione duas vezes	200 g 400 g	<ol style="list-style-type: none"> Use a carne de frango descongelada e temperada. Ao som de dois "bips", mexa o alimento para permitir um cozimento mais uniforme. Após o término, remova com cuidado e utilizando luvas térmicas. <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> Respeite os pesos indicados. Caso deseje um ponto bem passado, configure manualmente na função Convecção (pág. 16) por mais alguns minutos.
5. Carne (bovina)  Pressione três vezes	200 g 400 g	<ol style="list-style-type: none"> Use a carne bovina descongelada e temperada conforme gosto. Ao som de dois "bips", mexa o alimento para permitir um cozimento mais uniforme. Após o término, remova com cuidado e utilizando luvas térmicas. <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> Respeite os pesos indicados. Caso deseje um ponto bem passado, configure manualmente na função Convecção (pág. 16) por mais alguns minutos.

Receitas/ Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo
<p>6. Anéis de cebola congelados</p>  <p>Pressione quatro vezes</p>	<p>250 g 400 g</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque os anéis de cebola ainda congelados espalhados pelo cesto. 2. Ao som de dois "bips", vire o alimento para permitir um cozimento mais uniforme. 3. Após o término, remova com cuidado e utilizando luvas térmicas. <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respeite os pesos indicados. • Caso deseje um ponto bem passado, configure manualmente na função Convecção (pág. 16) por mais alguns minutos.
<p>7. Pão de queijo</p>  <p>Pressione cinco vezes</p>	<p>150 g 260 g</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Indicamos o uso de mistura de pão de queijo pronta para uso para esta receita. Siga as instruções do fabricante em relação ao volume de água e quantidade de ovos a utilizar, se aplicável. 2. Após seguir as instruções de preparo do fabricante, molde os pãezinhos um a um. Peso recomendado para cada unidade: aproximadamente 30 g. 3. Posicione os pães no cesto de forma espalhada, de modo que uma massa não toque ou fique demasiadamente próxima da outra. 4. Após o término, remova com cuidado e utilizando luvas térmicas. <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respeite os pesos indicados. • Utilize a massa em temperatura ambiente ou refrigerada. • Caso deseje um ponto bem passado, configure manualmente na função Convecção (pág. 16) por mais alguns minutos.
<p>8. Empanados de frango congelados (tipo "nugget")</p>  <p>Pressione seis vezes</p>	<p>150 g 300 g</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque os empanados de frango ainda congelados espalhados pelo cesto. 2. Ao som de dois "bips", vire o alimento para permitir um cozimento mais uniforme. 3. Após o término, remova com cuidado e utilizando luvas térmicas. <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respeite os pesos indicados. • Caso deseje um ponto bem passado, configure manualmente na função Convecção (pág. 16) por mais alguns minutos.
<p>9. Costela de porco (à passarinho)</p>  <p>Pressione sete vezes</p>	<p>250 g 500 g</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilize a costela de porco descongelada e temperada. Recomendamos o uso da costela de porco à passarinho, devido ao tamanho da porção permitir um cozimento mais uniforme. 2. Ao som de dois "bips", vire o alimento para permitir um cozimento mais uniforme. 3. Após o término, remova com cuidado e utilizando luvas térmicas. <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respeite os pesos indicados. • Caso deseje um ponto bem passado, configure manualmente na função Convecção (pág. 16) por mais alguns minutos.
<p>10. Almondegas congeladas</p>  <p>Pressione oito vezes</p>	<p>250 g 500 g</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilize as almondegas ainda congeladas e espalhe no cesto. 2. Ao som de dois "bips", vire o alimento para permitir um cozimento mais uniforme. 3. Após o término, remova com cuidado e utilizando luvas térmicas. <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respeite os pesos indicados. • Caso deseje um ponto bem passado, configure manualmente na função Convecção (pág. 16) por mais alguns minutos.

Receitas/ Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo
11. Vegetais congelados  Pressione nove vezes	200 g 400 g	1. Retire os vegetais ainda congelados da embalagem, e em um recipiente, misture os vegetais com uma colher de sopa de azeite e tempero a gosto. 2. Ao som de dois "bips", vire o alimento para permitir um cozimento mais uniforme. 3. Após o término, remova com cuidado e utilizando luvas térmicas. Observações: <ul style="list-style-type: none"> Respeite os pesos indicados. Caso deseje um ponto bem passado, configure manualmente na função Convecção (pág. 16) por mais alguns minutos.

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. Durante o cozimento com as funções Grill, Combinado, Convecção e Receitas Airfryer, alguns alimentos podem inevitavelmente espirrar resíduos nas superfícies da cavidade. Se o forno não for limpo, ocasionalmente ele poderá "fumaçar" durante o uso, devido ao acúmulo dos resíduos de alimentos e será mais difícil de removê-los depois.
4. 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 gorduras 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.
5. 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.

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.

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE:

<http://abree.org.br>

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem. Dúvidas e maiores informações quanto ao descarte, ciclo de vida e logística reversa, contate nosso CENTRO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR:

www.panasonic.com.br

Tel.: 0800 776 0000 (exceto celulares)

Tel.: 4004-6600

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. Pode ser usado no cozimento por convecção e grill.
Pratos para dourar	Pratos Douradores só aquecem através da função micro-ondas. Verifique sempre as instruções do fabricante e não aqueça por mais que 4 minutos.
Louças refratárias, cerâmicas e vidros refratários	Ideais para cozimento em forno micro-ondas, grill e convecção. Não use peças de vidro delicado, vidros não-refratários ou cristais, pois podem quebrar.
Pratos e copos de papelão; palha, vime, madeira; toalhas e guardanapos de papel	Somente para aquecimento rápido por micro-ondas (máx. 1 minuto). Não utilize com outra funções.
Plásticos rígidos apropriados	Alguns plásticos não devem ser usados com alimentos que tenham alto teor de gordura ou açúcar. Não use com as funções grill e convecção.
Plásticos aderentes (somente os apropriados)	Use para cobrir refratários, mas somente se estiver escrito que são apropriados ao forno micro-ondas. Não use com as funções grill e convecção.
Papel manteiga	Use para cobrir alimentos e evitar que espirrem gordura e molho, para aquecimento rápido e somente na função micro-ondas.
Termômetros apropriados para uso culinário	Use termômetros fabricados para uso culinário.
Panelas e formas de metal	Não utilize com a função micro-ondas, pois poderá ocorrer faiscamento. Pode ser utilizado nas funções grill e convecção.

Não são recomendados:

Sacos de papel comum	Podem pegar fogo.
-----------------------------	-------------------

Técnicas de Cozimento

Arranje os alimentos nas bordas do prato deixando um espaço entre os pedaços; de preferência na forma de círculo, não colocar um por cima do outro. Para evitar que a umidade dos alimentos evapore durante o cozimento por micro-ondas, utilize tampas de vidro, pratos, papel impermeável, plásticos especiais, papel toalha, entre outros.

Quando usar plástico aderente, deixe uma abertura para a saída do excesso de vapor, e se o plástico não for especial para forno micro-ondas, não deixe que ele encoste no alimento.

Os alimentos assados no forno micro-ondas comum não 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, geléia, groselha, açúcar mascavo, sementes de gergelim, etc.

Alimentos com membranas ou peles devem ser furados quando forem cozidos inteiros no forno micro-ondas, possibilitando assim a saída do vapor e evitando o rompimento da membrana, o que poderia estourar os alimentos.

Fure com garfo a casca de batatas, outros vegetais e frutas, salsichas, linguças, salsichões, quando cozidos inteiras.

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.

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 POT10 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.

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 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 quê?

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 quê?

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

P: A 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 as funções Grill, Combinado e Convecção, o forno micro-ondas ligar e desligar a resistência?

R: Sim. No Grill, a resistência trabalha em ciclos liga/desliga. No Combinado e Convecção, trabalham em ciclos alternando micro-ondas e resistência.

Especificações Técnicas

Modelo	NN-CD89NBRUN / NN-CD89NBRUK
Tensão de alimentação	NN-CD89NBRUN 127 V CA 60 Hz / NN-CD89NBRUK 220 V CA 60 Hz
Corrente	NN-CD89NBRUN 12 A NN-CD89NBRUK 8 A
Potência de entrada (MICRO-ONDAS)	1.450 W
Potência de entrada (RESISTÊNCIA)	NN-CD89NBRUN 1.200 W NN-CD89NBRUK 1.100 W
Potência de entrada (CONVECÇÃO)	NN-CD89NBRUN 1.950 W NN-CD89NBRUK 2.500 W
Potência de saída (MICRO-ONDAS)	900 W
Frequência de operação de micro-ondas	2.450 MHz
Temporizador	90 minutos
Capacidade interna	30 litros
Peso aproximado (sem embalagem)	17,8 kg
Dimensões: externas (L x A x P)	520 x 328 x 507 mm
Cor	Cavidade (interior) Inox

Nota:

Especificações sujeitas a alterações sem prévio aviso.

Este manual é uma publicação da **Panasonic do Brasil Limitada**, com receitas testadas e desenvolvidas pela **Panasonic**.

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

Certificado de Garantia

NN-CD89NBRUN / NN-CD89NBRUK

A **Panasonic do Brasil Limitada** assegura ao proprietário-consumidor do aparelho aqui identificado, 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 (totalizando 1 ano)**, 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, 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 período de garantia.

A **Panasonic do Brasil Limitada** declara a garantia 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 sujeito 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 o consumidor não apresentar a Nota Fiscal de Compra, ou se a mesma apresentar rasuras ou modificações.

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

Obs.: Esta garantia não cobre os seguintes itens:

- a) **Instalação do produto ou orientação de manuseio.**
- b) **Avarias resultantes de acidentes ocorridos devido ao uso incorreto, uso inadequado, queda, riscos no gabinete, quebra de peças plásticas, abuso ou negligência por parte do cliente ou devido a qualquer uso não previsto no manual de instruções.**
- c) **Produtos cujos números de série tenham sido alterados, falsificados ou removidos.**
- d) **Serviço de limpeza em geral.**
- e) **Defeitos ou avarias causadas durante o transporte do produto.**
- f) **Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra vícios apenas no prazo legal de 90 (noventa) dias.**

Nota: Os aparelhos que possuem acessórios, a garantia contra defeitos de fabricação é de 90 (noventa) dias, contados a partir da data da nota fiscal de compra do produto.

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

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:

0800 776 0000*

4004 6600

* Não disponível para celulares

ANTES DE LIGAR PARA O SAC, TENHA EM MÃOS O MODELO E O NÚMERO DE SÉRIE DO SEU APARELHO.
ESSAS INFORMAÇÕES SERÃO SOLICITADAS NO INÍCIO DO ATENDIMENTO.

Modelo:

Nº de Série:

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