

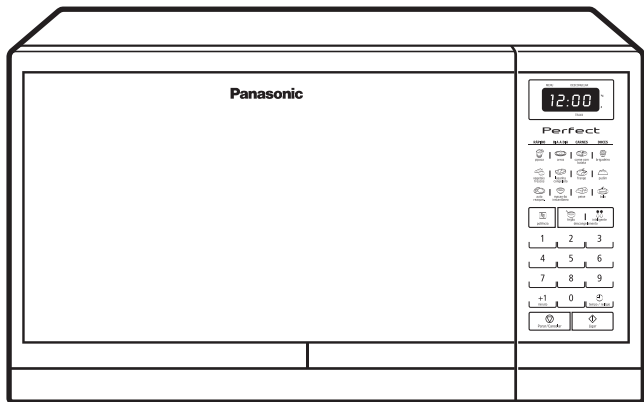
Panasonic®

Manual de Instruções

Forno de Micro-ondas

modelo: **NN-ST571WRU**

Perfect



Antes de ligar o aparelho, leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.

As figuras deste manual são meramente ilustrativas.

Proteger o Meio Ambiente é dever de todos.

Caro Cliente,

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

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

Instalação

Ao fazer a instalação do forno siga corretamente as instruções deste manual.

Desembale o aparelho, retire todos os suportes e calços para transporte e examine-o para detectar qualquer dano ocorrido durante o transporte, tais como gabinete amassado, fechaduras tortas ou porta quebrada. Sendo constatada qualquer irregularidade, notifique o revendedor.

Não instale o produto se estiver danificado.

Este forno deve ser instalado sobre uma superfície sólida e horizontal, com dimensões iguais ou maiores ao produto adquirido.

Não instale o forno em lugar úmido ou quente.

Para um bom desempenho, deve-se ter uma boa circulação de ar ao seu redor.

No caso de embutir o aparelho, respeite as distâncias de 10 cm, para ventilação nas laterais, parte superior e no fundo, como mostram as figuras. É importante que o plugue fique acessível para qualquer eventualidade.

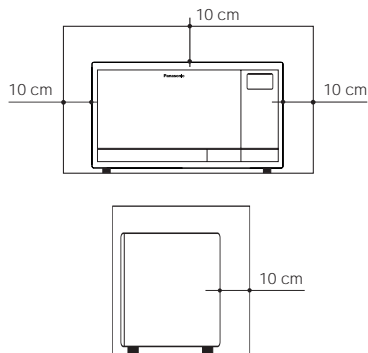
O cabo de força (alimentação) com plugue tripolar está de acordo com o novo padrão NBR14136.

Não modifique o cabo de força e nem utilize adaptadores.

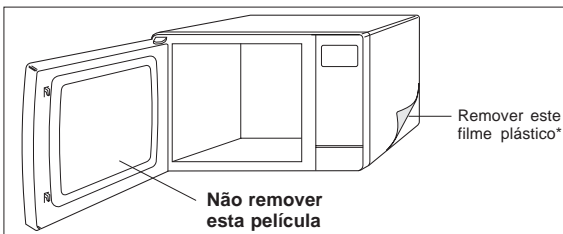
Não use ou guarde este aparelho ao ar livre.

Não utilize o aparelho próximo à água.

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



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



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

Instalação elétrica

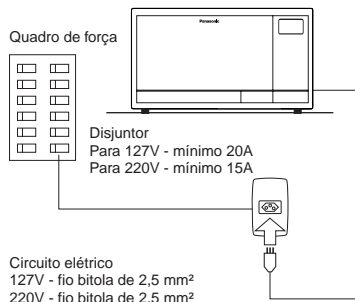
Se não houver uma tomada próxima ao aparelho, faça a ligação conforme o desenho ao lado.

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.

Observação:

Utilize uma tomada apropriada de 3 pinos com aterramento, com as devidas conexões feitas por um electricista qualificado.

A não utilização poderá ocasionar risco de choque ou descarga elétrica no caso de um curto-circuito interno.



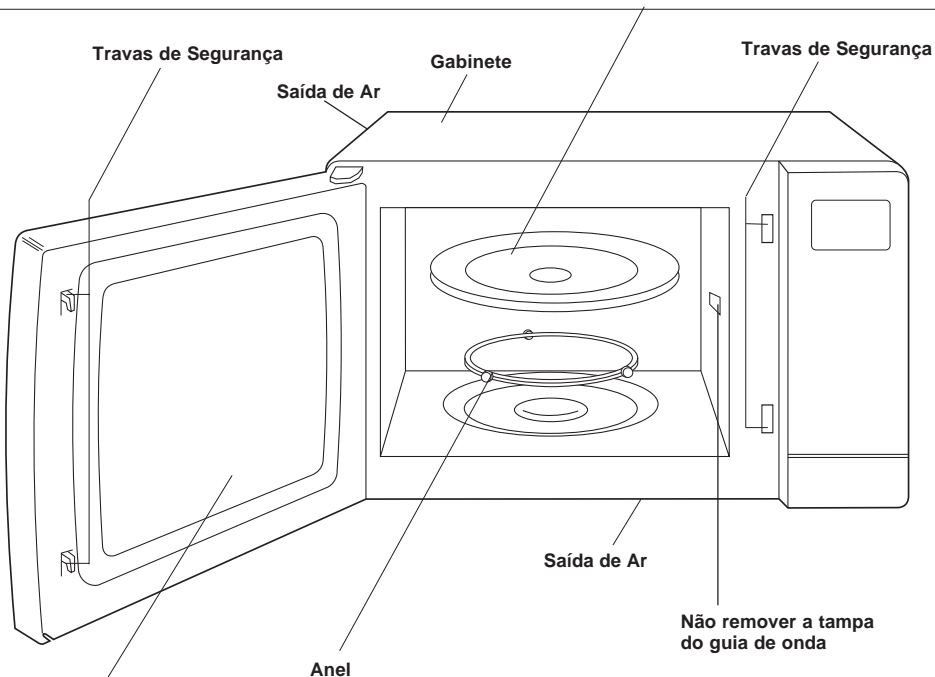
Instruções Importantes de Segurança

- Utilize este aparelho somente para as finalidades descritas neste manual. Não utilize corrosivos químicos ou vapores neste aparelho. **Este tipo de forno é designado especificamente para aquecer ou cozer alimentos. Ele é impróprio para uso industrial ou de laboratório.**
 - **Cuidado: O uso do forno, por crianças, sem supervisão de um adulto, só deve ser permitido quando as instruções adequadas tiverem sido dadas e quando a criança for capaz de utilizar o produto com segurança e entender os riscos da utilização do mesmo de modo impróprio.**
 - Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno, nem permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície das travas de segurança. Não coloque nada sobre o forno pois poderá causar incêndio.
 - Não permita que o forno micro-ondas opere vazio, pois poderá gerar danos aos componentes do forno. Certifique-se de que para pequeníssimas porções de alimentos, o forno opere o tempo necessário para aquecer, não permitindo excessos, caso contrário o alimento irá queimar no interior do forno.
 - Não opere o aparelho se ele apresentar problemas:
no fio, no plugue, se não estiver funcionando perfeitamente, se estiver com algum defeito, ou ainda, se tiver sofrido uma queda.
 - 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.
 - **Não utilizar recipientes fechados como por exemplo: mamadeiras, potes, etc., pois estes podem explodir.**
 - **O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente.**
 - **O conteúdo das mamadeiras e pote de alimentos para crianças devem ser agitados ou sacudidos e a temperatura deve ser verificada antes de serem servidos para evitar queimaduras.**
 - **Nunca frite qualquer alimento imerso em óleo ou qualquer tipo de gordura no forno micro-ondas.** Para o preparo de alimentos fritos, utilize apenas um prato refratário para colocar o alimento.
 - A exposição demasiada às micro-ondas pode provocar queima ou combustão de alimentos e objetos (como ocorre em fornos convencionais). Se isto acontecer, desligue o cabo de força ou disjuntor e **mantenha a porta fechada** até a chama extinguir-se.
- É normal o acúmulo de vapores na parte superior da cavidade e na porta devido a evaporação da água do alimento que está sendo cozido. Por este motivo aconselhamos que após o término do cozimento, deixe a porta semiaberta para que o vapor formado se dissipe no ambiente. Após o término do cozimento, caso o alimento não seja retirado, a condensação será maior.**
- Não use produtos de papel reciclado, pois podem conter impurezas, as quais podem causar centelhas e/ou fogo, quando utilizados.
 - O uso de utensílios metálicos dentro do forno requer cuidados especiais, pois partes metálicas muito próximas poderão gerar faíscas entre si ou a queima do eixo central com o tempo. É um fenômeno normal que não oferece perigo, porém poderá gerar danos no compartimento interno do forno.
 - Não limpe e nem aproxime do forno, produtos inflamáveis, pois poderá causar um princípio de incêndio.
 - Não bata ou golpeie o painel de controle. Podem ocorrer danos e resultar em fogo.
 - Não seque roupas, jornais ou outros materiais no forno. Eles podem se incendiar.
 - Para reduzir o risco de fogo no interior do forno:
 - a) Não cozinhe demais os alimentos. Tenha atenção especial com produtos de papel, plástico ou outros materiais combustíveis, utilizados dentro do forno para facilitar o cozimento.
 - b) Remova os arames de vedação dos pacotes de papel ou plástico, antes de colocá-los no forno.
 - c) Não utilize o interior do forno para armazenar objetos. Não deixe produtos de papel, utensílios domésticos ou alimentos quando não estiver utilizando-o.
 - Caso o cabo de força sofra algum dano, este deverá ser substituído por um outro equivalente. Confie o serviço somente a uma Assistência Técnica Autorizada Panasonic.
 - Caso haja necessidade de transporte do seu forno, coloque uma proteção entre a porta e o batente. Ex.: Saco plástico ou folha de jornal.

Conheça o seu Forno

Prato giratório

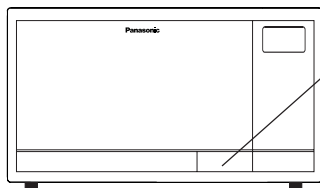
1. Não opere o forno sem o anel e o prato giratório no local correto.
2. Somente use o prato giratório designado especificamente para este forno. Não substitua por nenhum outro prato giratório.
3. O prato giratório deverá ser manuseado com cuidado. Quando aquecido evite um eventual choque térmico, que poderá ocasionar sua quebra. Se o prato giratório estiver quente, espere esfriar antes de limpá-lo ou passá-lo na água.
4. Não cozinhe ou reaqueça alimentos diretamente no prato giratório. Sempre coloque o alimento em um prato refratário ou em uma grelha adequada ao micro-ondas, evitando possíveis quebras.
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.



Anel

1. O anel e a superfície inferior devem ser limpas frequentemente para prevenir ruídos excessivos.
2. O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Visor da porta



Abertura da Porta

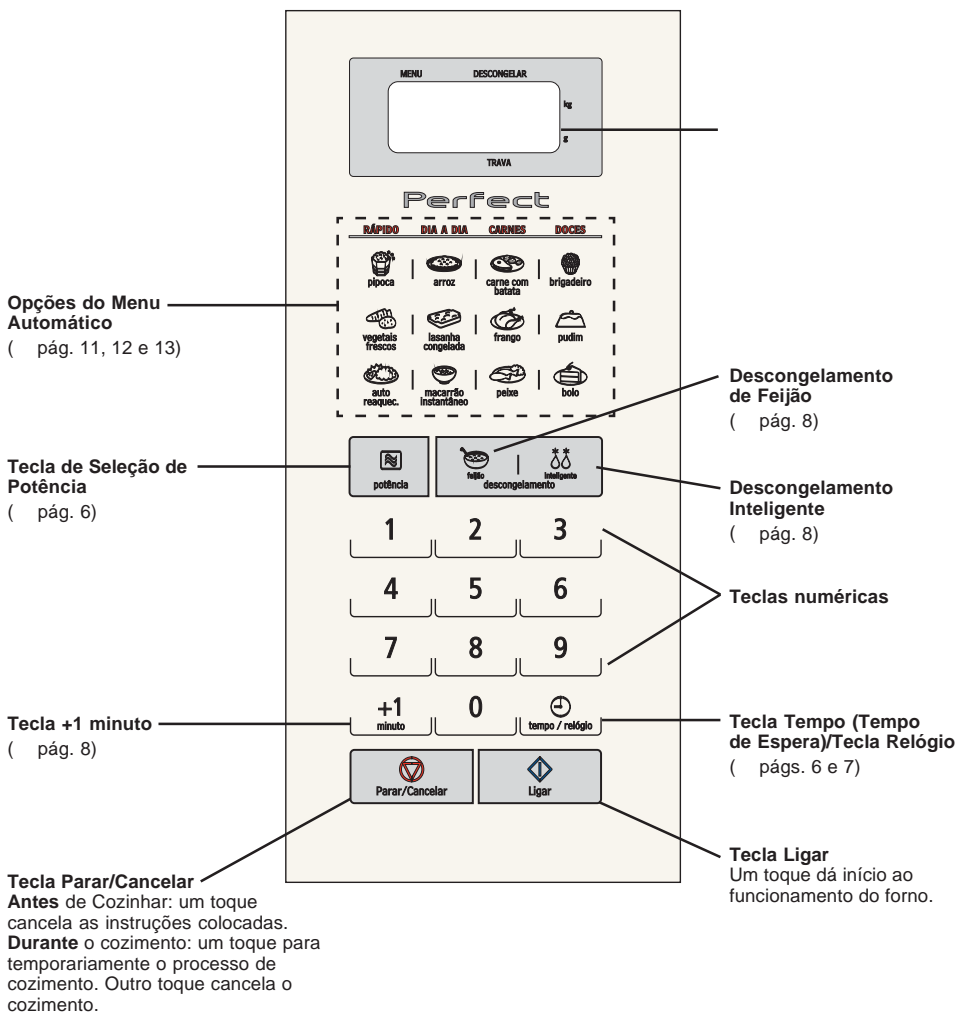
Levante e puxe o puxador para abrir a porta.

Ao abrir a porta com o forno em funcionamento, irá interromper o processo de cozimento, sem cancelar o programa.

O cozimento inicia-se assim que a porta é fechada e a Tecla Ligar é pressionada.

A luz do forno permanecerá ligada ou se acenderá assim que a porta for aberta, e durante o cozimento.

Painel de Controle



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.
5. Quando um comando ou uma sequência programada não puder ser aceita pelo aparelho, o "bip" soará rapidamente por 2 vezes, indicando erro.

Seleção de Potência

Selecione a potência desejada pressionando a tecla de **Potência**. Se manter a tecla pressionada, automaticamente passarão todos os níveis de potência serão mostrados em sequência no visor.

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 alimento em geral
9 vezes	P2	Levedar massas
10 vezes	P1 (baixa)	Manter alimentos prontos aquecidos

Observação:

A cada estágio de cozimento na Potência P10, o forno aceitará no máximo 30 minutos e nas demais potências 99 minutos e 99 segundos. Caso tente inserir um tempo maior que o especificado, o "bip" soará rapidamente duas vezes indicando erro.

Em uma receita com potências e tempos diferentes, pode-se fazer uma programação de 2 a 5 estágios de cozimento.

Exemplo de 2 estágios de cozimento.

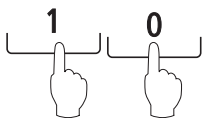
1 Selecione a potência P10.

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



Pressione uma vez.

2 Selecione tempo de 1 minuto.



Pressione ① uma vez e o ① duas vezes.

3 Selecione a potência P2.



Pressione nove vezes.

4 Selecione o tempo 15 seg.



Pressione ① uma vez e o ⑤ uma vez.

5 Pressione Ligar.



6 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:

O forno não aceitará 2 estágios consecutivos de cozimento na Potência P10.

Para ajustar o relógio

1 Pressione a tecla relógio, por duas vezes. No visor aparecerá ":" piscando.

2 Pressione as teclas numéricas para introduzir a hora desejada.

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

3 Pressione novamente a tecla relógio.

A hora ajustada aparecerá no visor.

Notas:

1. Para ajustar a hora repita os passos de 1 a 3.
2. O relógio continuará marcando as horas enquanto o plugue estiver na tomada ou enquanto houver energia.
3. Na falta de energia, o relógio deverá ser programado novamente.

Trava de segurança

Esta trava previne a operação do forno por crianças.

Para bloquear o funcionamento do painel

Pressione 3 vezes a tecla Ligar (a cada toque soar um "bip").

No visor aparecerá a indicação ▼ na palavra

TRAVA.

Isso indica que nenhuma programação será aceita.

Para cancelar a trava

Pressione 3 vezes a tecla Cancelar (a cada toque soar um "bip").

Os dois pontos ou a hora voltarão a aparecer no visor.

Se o plugue for desconectado ou se faltar energia, a trava será cancelada automaticamente.

Tecla de tempo (Tempo de Espera)

Esta tecla é utilizada para dar uma pausa/descanso no cozimento.

Poderá ser utilizada de 3 formas:

Para retardar o cozimento:

Utilizado para retardar (atrasar) o início do cozimento.

Pressione uma vez a tecla Tempo/Relógio.

Introduza o tempo de espera.

Selecione a tecla Potência.

Introduza o tempo de cozimento.

Pressione a tecla Ligar. O tempo entra em contagem regressiva para depois iniciar o cozimento.

Tempo entre dois cozimentos:

Utilizado para dar uma pausa durante o cozimento.

Selecione a tecla Potência.

Introduza o tempo de cozimento.

Pressione uma vez a tecla Tempo/Relógio.

Introduza o tempo de espera.

Selecione a tecla Potência.

Introduza o tempo de cozimento.

Pressione a tecla Ligar. Ocorrerá o cozimento, haverá um tempo de descanso e automaticamente inicia-se o restante do cozimento.

Para introduzir o tempo no final do cozimento:

Utilizado para adicionar um tempo após o fim do cozimento.

Selecione a tecla Potência.

Introduza o tempo de cozimento.

Pressione 1 vez a tecla Tempo/Relógio.

Introduza o tempo de espera.

Pressione a tecla Ligar. Ocorrerá o cozimento e um descanso após o cozimento.

Notas:

1. Quando a função **tempo** for acionada, o tempo no visor continuará em contagem regressiva mesmo que a porta seja aberta.
2. A programação **tempo** não funcionará nas funções do **Menu (Rápido, Dia a Dia, Carnes, Doces), Descongelamento Inteligente, Descong. Feijão e Tecla +1 Minuto.**
3. O tempo máximo será 99 minutos e 99 segundos por programação.
4. Na função **tempo** não há emissão de micro-ondas.
5. Para cada troca de estágio soarão dois "bips" consecutivos e ao final da programação o "bip" soar 5 vezes.

Tecla +1 minuto (Ajuste Rápido)

Esta tecla permite **ajustar** rapidamente o tempo de **1 a 10 minutos** sem a necessidade de utilizar as teclas numéricas, ainda permite **acrescentar** 1 a 10 minutos durante o cozimento.

Se manter a tecla **+1 minuto** pressionada, automaticamente a indicação dos minutos de 1 a 10 serão mostrados em sequência no visor.

Observações:

1. Caso nenhuma potência seja selecionada antes de pressionar a tecla **+1 minuto** o forno utilizará a potência **P10**.
2. Para acrescentar de 1 a 10 minutos no cozimento, basta pressionar **+1 minuto** durante o cozimento e a potência será a mesma que está sendo utilizada.
3. Não será aceito acréscimo de tempo nas funções automáticas de **Descong. Feijão, Descong. Inteligente, Menu (Rápido, Carnes, Dia a Dia e Doces)**.
4. Após ajustar o tempo através da tecla **+1 minuto**, não poderá usar as teclas numéricas e vice-versa, exceto na programação de diferentes estágios.

Descong. Feijão

Descongelamento de feijão pronto (cozido e temperado) nas porções 200 g e 400 g.

- Utilize refratário com tampa para o descongelamento.

1 Pressione uma ou duas vezes a tecla **Descong. Feijão**.
Se manter a tecla pressionada, automaticamente as opções de porção da receita serão mostradas no visor e a indicação

▲ na palavra **MENU**.

Exemplo: 2 = 200g

2 Pressione **Ligar**.
No visor: aparecerá o tempo pré-determinado para o cozimento em contagem regressiva.

Obs.: Durante o descongelamento, dois “bips” consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser virado ou mexido.

Notas:

1. Certifique-se de que o alimento esteja congelado no mínimo a 18°C negativos.
2. Não utilize esta programação com pesos diferentes do recomendado.
3. Após o descongelamento, misture bem antes de servir. Caso queira o feijão mais quente, pode-se completar com potência e tempo manual.

Descong. Inteligente (Descongelamento por Peso)

Este sistema de descongelamento foi desenvolvido com o objetivo de obtermos melhores resultados no descongelamento **DE CARNES, AVES E PEIXES CRUS**.

A diferença entre a temperatura interna e externa da carne após o descongelamento é menor, resultando em um descongelamento mais uniforme.

1 Pressione a tecla **Descong. Inteligente**

No visor aparecerá a indicação ▲ na palavra **DESCONGELAR**.

2 Introduza o peso do alimento a ser descongelado. Utilizando as teclas numéricas.
Exemplo: frango 0,5 kg = 0 5

3 Pressione a tecla **Ligar**
O tempo de descongelamento aparecerá no visor e começará a contagem regressiva.

Obs.: Durante o descongelamento dois “bips” consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser virado ou rearrumado.

Notas:

1. O peso mínimo para descongelamento será de 0,1 kg e o máximo 3,0 kg.
2. A espessura e o tamanho do alimento irá influenciar no resultado final do descongelamento. Não sobreponha os alimentos.
3. Para prevenir um início de cozimento, 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 partes internas do forno para não danificá-lo e o peso do alimento deverá estar correto.
4. Certifique-se de que o alimento esteja congelado no mínimo à 18°C negativos.

Cozinhando através das opções do Menu Automático

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.

Se manter a tecla pressionada, automaticamente as opções de peso ou porção da receita escolhida serão mostradas no visor.

2 Pressione Ligar.

No visor: aparecerá o tempo pré-determinado para o cozimento em contagem regressiva. Ao final do cozimento o "bip" soará 5 vezes.

Receitas Programadas

	Receitas / Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo recomendado	Instruções/Observações
R Á P I D O	Auto Reaquecimento	250 g 500 g	Distribua uniformemente a quantidade de comida pronta para aquecimento e cubra com tampa. Alimentos recomendados: • Pratos prontos • Carnes e Aves • Massas com pouco molho e • Ensopados.	<ul style="list-style-type: none"> • Respeite o peso indicado. • Utilize alimentos prontos em temperatura ambiente ou refrigerada.
	Vegetais Frescos	150 g 300 g 500 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpe, lave, descasque (quando necessário) e pique os vegetais, acrescente 2 colheres (sopa) de água para qualquer uma das quantidades, cubra o refratário com a tampa apropriada ou papel manteiga. 2. O sal poderá ser acrescido após o cozimento. 3. Durante o cozimento dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja mexido. Ao término do cozimento, deixe-os descansar tampado por 5 minutos no Tempo de Espera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Para melhores resultados os vegetais devem ser de tamanho uniforme. • Quando cozinhá-los inteiros, a casca deverá ser furada com garfo. • Coloque os vegetais picados uniformemente em recipiente de tamanho adequado à quantidade e sempre tampados. • Durante o Tempo de Espera, deixe-os em recipiente tampado. • Devido a variação de textura dos vegetais, o ponto de cozimento poderá ser variável.
	Pipoca	100 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilize pipoca salgada para micro-ondas pré-empacotadas e em temperatura ambiente. Leia as instruções do fabricante. 2. Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório. 3. Estoure apenas um pacote por vez. 4. Depois de estourar, abra o pacote com cuidado, a pipoca e o vapor estarão extremamente quentes. 5. Não reaqueça o milho que não estourou. Não reutilize o pacote. 6. Esteja sempre atento quando as pipocas estiverem estourando. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se a pipoca pré-empacotada tiver peso diferente do recomendado, não utilize o comando Pipoca, pois elas poderão estourar irregularmente ou pegar fogo. • O resultado pode variar de acordo com o sabor e marca da pipoca. • Siga as instruções do fabricante da pipoca. • (Opcional)* Ajuste que permite aumentar ou diminuir o tempo de preparo. Ajuste conforme pág. 13. • Para Pipoca Doce, siga as instruções do fabricante e faça o preparo manual
C A R N E S	Carne com Batata	1 = 1 receita	<p>Ingredientes: 500 g carne em cubos (alcatra) 400 g batata batida (1 cm) ½ cebola = 50 g (picada) 1 colher (sopa) sal 1 colher (sopa) salsinha</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misture bem todos os ingredientes no refratário redondo com tampa e leve ao forno micro-ondas. 3. Durante o cozimento, dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja virado/mexido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recomendamos o uso de carne de primeira como alcatra, filé mignon, contra filé, etc. • O ponto de cozimento pode variar conforme a espessura, volume e textura da carne.

	Receitas / Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo recomendado	Instruções/Observações
C A R N E S	Frango (coxinhas da asa)	1 = 1 receita	Ingredientes: 500 g coxinha da asa 1 colher (chá) = 8 g tempero pronto ½ colher (chá) = 1 g páprica (opcional) 1. Tempere as coxinhas com tempero pronto e a páprica (opcional). 2. Coloque as coxinhas no refratário raso com as partes carnudas voltadas para fora do refratário. 3. Durante o cozimento, dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja virado.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize refratários redondos. • O tamanho dos pedaços devem ser uniformes para melhores resultados.
	Peixe	1 = 1 receita	Ingredientes: 400 g filé de merluza 1 colher (chá) = 8 g tempero pronto ½ colher (chá) = 1 g páprica (opcional) Recheio 50 g mussarela fatiada 50 g presunto fatiado 1. Tempere os filés de peixe com o tempero pronto e a páprica (opcional). 2. Prepare o recheio, uma fatia de presunto com uma fatia de mussarela, enrole de modo que o presunto fique por fora. 3. Enrole o filé de peixe (pele para fora) com o recheio, prendendo como palito de dente. Coloque no refratário e leve ao forno micro-ondas. 4. Durante o cozimento, dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja virado.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilize refratários redondos. • O tamanho dos filés devem ser uniformes para melhores resultados.
D I A D I A	Arroz	1 = 1 xícara (chá) 2 = 2 xícaras (chá) Obs.: Capacidade de cada xícara: 250 ml	Em recipiente refratário alto com tampa, coloque para cada porção: Arroz na quantidade desejada, limpo, lavado e escorrido. Água (normalmente o dobro da porção de arroz). 1 colher (chá) de margarina ou óleo. sal a gosto. 1. Misture todos os ingredientes e leve ao forno micro-ondas em recipiente semi-tampado (para evitar transbordamentos). 2. Durante o cozimento dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja mexido. Ao término, retire do forno, tampe totalmente o recipiente e deixe pelo menos 10 minutos em tempo de espera (descanso), afufe com um garfo antes de servir.	<ul style="list-style-type: none"> • Para cada medida de arroz (xícara chá) utilize o dobro da quantidade de água. Ex.: 1 xícara (chá) arroz 2 xícaras (chá) de água. • Para obter arroz mais solto, diminuir ½ xícara (chá) de água, para a quantidade de 2 xícaras de arroz. • Aumente a margarina/óleo de acordo com a quantidade de arroz. • Use recipiente de tamanho proporcional à quantidade a ser preparada e com tampa. • Utilize arroz tipo 1 e 2. • Não recomendamos o uso, nesta função, de arroz integral, instantâneo, parbolizado ou japonês.
	Lasanha congelada	650 g	1. Destampe, cubra com papel manteiga e leve ao forno micro-ondas.	<ul style="list-style-type: none"> • Os alimentos devem estar armazenados no freezer a uma temperatura de (-18°C). • Caso os pesos não sejam respeitados, poderá comprometer o resultado. • Alimentos com muito queijo podem passar do ponto.
	Macarrão Instantâneo	80 g 160 g	1. Em um refratário, coloque 1 ½ xícara (chá) de água fria e um pacote de macarrão instantâneo. Para 2 pacotes dobre a quantidade de água. 2. Durante o cozimento dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja mexido.	<ul style="list-style-type: none"> • Após o cozimento, adicione o tempero do envelope, misture bem e deixe descansar com o refratário coberto por 3 minutos antes de servir.

	Receitas / Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo recomendado	Instruções/Observações
D O C E S	Pudim	1 = 1 receita	Ingredientes: 3 ovos 1 lata de leite condensado a mesma medida (da lata) de leite em temperatura ambiente. 1. Passe os ovos pela peneira delicadamente e acrescente o leite condensado e o leite, misturando-os bem até ficar homogêneo.	<ul style="list-style-type: none"> Utilize uma forma de anel previamente caramelada ou besunte com glúce de milho.
	Bolo	450 g	1. Siga as instruções e o modo de fazer do fabricante das misturas industrializadas para bolo com peso de 450 g. Deixe por 5 minutos em tempo de espera.	<ul style="list-style-type: none"> Utilize marcas nacionais, sem recheio e nem cobertura. Coloque a massa em forma de anel (de cerâmica) untada e enfarinhada com farinha de rosca torrada.
	Brigadeiro	1 = 1 receita	Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 colher (sopa) de margarina 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 1. Coloque todos os ingredientes em um recipiente alto, misture bem e leve ao micro-ondas. 2. Durante o cozimento dois bips consecutivos soarão indicando que o alimento seja mexido.	<ul style="list-style-type: none"> Utilize recipiente alto e redondo. Após o término do tempo, mexa bem até a massa ficar cremosa e brilhante.

Notas sobre a utilização das opções do Menu Automático

- As receitas são planejadas para o uso de alimentos diretamente do seu lugar de estocagem. Exemplo: Arroz, batata e amendoim são guardados à temperatura ambiente; já as carnes em temperatura refrigerada, alimentos congelados (freezer), etc...
- Utilize medidas padrão ex.: 1 xícara (chá) equivale a 250ml.
- Os recipientes devem ser sempre refratários próprios para uso em forno micro-ondas.
- Medidas e pesos devem ser respeitados para não comprometer o resultado final.

Atenção:

Caso não obtenha resultados satisfatórios durante a utilização das teclas automáticas (Teclas do Menu Automático Rápido, Dia a Dia, Carnes, Doces, Descong. Inteligente e Descong. Feijão) 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.

* Opcional alterar o tempo de preparo da receita pipoca

Se quiser alterar o tempo, este ajuste permite aumentar ou diminuir o tempo de preparo da pipoca.

Para aumentar 5 ou 10 segundos:

Pressione a tecla Pipoca

- Pressione a tecla nº 1
- 1X aumenta 5 segundos
No visor aparecerá
 - 2X aumenta 10 segundos
No visor aparecerá

- Pressione Ligar
- Se foi pressionada 1X
No visor aparecerá 2:55
 - Se foi pressionada 2X
No visor aparecerá 3:00

Para diminuir 5 a 10 segundos:

Pressione a tecla Pipoca

- Pressione a tecla nº 0
- 1X diminui 5 segundos
No visor aparecerá
 - 2X diminui 10 segundos
No visor aparecerá

- Pressione Ligar
- Se foi pressionada 1X
No visor aparecerá 2:45
 - Se foi pressionada 2X
No visor aparecerá 2:40

Cozimento por Micro-ondas

Micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta frequência, similares às do rádio ou da TV. A frequência das ondas determina a sua aplicação. Hoje, utilizam-se micro-ondas com frequências que alcançam os 2.450 MHz para cozinhar alimentos. Todo alimento, como toda a matéria, é composto de moléculas com cargas positivas e negativas. Assim, o contato das micro-ondas sobre os alimentos desencadeia um processo vibratório nas moléculas, o que provoca atrito entre elas, gerando calor. Essa agitação molecular proporciona um cozimento rápido e eficiente.

Ação das micro-ondas

É importante compreender como é que as micro-ondas agem sobre os diferentes materiais. Quando entram em contato com um corpo elas podem ser refletidas, transmitidas e/ou absorvidas. Só quando são absorvidas é que produzem calor. As micro-ondas não são armazenadas pelos alimentos.

Absorção

As micro-ondas são absorvidas pelo alimento e convertidas em calor. Elas penetram no alimento de 2 a 4 cm, fazendo com que as moléculas (especialmente as de água, açúcar e gordura) vibrem à uma frequência de 2.450.000.000 de ciclos por segundo. Esta vibração causa o atrito e produz calor. Se você esfregar suas mãos vigorosamente sentirá o calor provocado pelo atrito.

Transmissão

As micro-ondas passam através do vidro, porcelana, cerâmica, papel e plástico, não afetando estes materiais.

Reflexão

As micro-ondas refletem-se no metal. Esta é a razão do alimento não aquecer quando está em utensílios metálicos.

Características dos Alimentos

As características dos alimentos que influenciam a cozinha convencional são mais pronunciadas no cozimento por micro-ondas.

Tamanho e Quantidade

Pequenos pedaços cozinham mais rápido do que os grandes.

Formato

Formatos uniformes cozinham por igual no Forno Micro-ondas. Para compensar formatos irregulares dos alimentos, coloque o lado mais fino voltado para o centro do recipiente e os mais grossos para as bordas.

Tempo

Observe bem o tempo de preparo das receitas, pois podem ocorrer variações no resultado por possíveis oscilações na rede elétrica ou pela temperatura inicial de alguns alimentos. Utilize sempre o tempo mínimo informado na receita e prove o alimento antes de colocar mais tempo.

Mexer

Usualmente é necessário mexer o alimento em qualquer tipo de cozinha. Procure mexer colocando o alimento que está na borda do recipiente para o centro e vice-versa.

Virar e rearranjar

Alguns alimentos necessitam ser virados durante o cozimento para uma melhor distribuição do calor, por exemplo frango ou peru, que devido à diferente espessura do peito e das costas devem ser virados para assegurar um cozimento uniforme.

Ossos e Gordura

Os ossos e alimentos gordurosos absorvem o calor e causam um cozimento mais rápido da carne próxima a estes. Ao lado destas áreas poderá passar do ponto de cozimento.

Temperatura Inicial

Alimentos em temperatura ambiente levarão menos tempo para esquentar do que os refrigerados ou congelados.

Densidade

Alimentos menos densos e porosos aquecerão mais rápido do que os compactos.

Rearranje pedaços pequenos de alimentos, tais como pedaços de frango, camarão, costeletas de porco, hambúrgueres, etc, colocando as peças que estão no centro para a borda do recipiente e vice-versa.

Tempo de Espera (descanso)

Muitos alimentos continuam cozinhando por **condução** depois do Forno desligado e da interrupção da emissão de micro-ondas. Nas carnes, a temperatura interna poderá subir de 5°C a 10°C caso permaneça em tempo de espera por 10 a 20 minutos, embrulhada em papel de alumínio. Enopados e vegetais necessitam de um tempo menor de espera, mas este tempo é necessário para permitir o completo cozimento dos alimentos.

Técnicas de Cozimento

As técnicas de cozimento no Forno Micro-ondas não diferem das usadas no forno e fogão convencionais, porém alguns detalhes devem ser cuidadosamente observados.

Colocação dos alimentos

Quando colocar alimentos em um prato, arranje-os nas bordas do prato deixando um espaço entre os pedaços; não colocar um por cima do outro. Quando possível, arranje os alimentos em forma de círculo.

Cobrir

Assim como na cozinha convencional, a umidade dos alimentos tende a evaporar-se durante o cozimento por micro-ondas. Para evitar isso, podem ser utilizados diferentes tipos de tampas como: de vidro, pratos, papel impermeável, plásticos especiais, papel toalha entre outras. Quando usar plástico aderente, deixe uma abertura para a saída do excesso de vapor e se o plástico não for especial para Forno Micro-ondas não deixe que ele encoste no alimento.

Dourar

Os alimentos assados no Forno Micro-ondas comum não tem a mesma aparência dourada dos assados na cozinha convencional. Carne bovina,

assada por 30 a 40 minutos em Potência P2, adquire um dourado com a sua própria gordura. Carne de porco, aves, tortas, bolos, etc, devem receber uma preparação de misturas especiais, tais como: molho de soja (shoyu), molho inglês, páprica, colorau, caldo de carne ou frango, maionese, sopa de cebola desidratada, chocolate, geleia, groselha, etc. Para pães doces, o açúcar mascavo pode ser usado e a superfície do pão pode ser polvilhada com sementes de gergelim, sementes de papoula, etc.

Furar

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. Perfure a gema e a clara do ovo com um palito*, fure com garfo a casca de batatas, outros vegetais e frutas quando cozidos inteiras. Faça o mesmo para salsichas, linguças, salsichões, etc.

* Observação: Ovos devem ter a gema e a clara furada 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.

Testando o Ponto de Cozimento

Na cozinha com Forno Micro-ondas podemos utilizar as mesmas técnicas da cozinha convencional.

O **Peixe** estará pronto quando perder a transparência e se tornar opaco.

As **Carnes** estarão macias quando um garfo conseguir separar as fibras.

Bolos estarão prontos quando ao inserir um palito, este sair seco e limpo, ao mesmo tempo em que as bordas estiverem ligeiramente desprendidas do refratário e o centro poderá estar superficialmente úmido.

Aves estarão assadas quando seu suco estiver amarelo claro e as coxas moverem-se facilmente.

Cuidados com a limpeza do Forno Micro-ondas

- 1) Sempre que for limpar o forno, desligue o cabo de força.
- 2) Para a limpeza interna ou externa, utilize um pano macio e detergente ou sabão neutro.
- 3) Se aparecerem ruídos na movimentação do prato giratório, limpe o anel e a cavidade interna. Espere o prato giratório esfriar antes de limpá-lo.
- 4) Jamais utilize palha de aço, esponja áspera, sapólio ou produtos abrasivos.
- 5) Após cada utilização do forno, principalmente no caso de alimentos gordurosos, execute a limpeza do mesmo seguindo o procedimento descrito. Procedendo desta forma se evitará o acúmulo de sujeira.

Guia de Utensílios

ITEM	MICRO-ONDAS	COMENTÁRIOS
Papel alumínio	Sim, para proteger	Pequenas tiras de papel alumínio podem ser usadas para proteger partes mais delicadas de carnes e aves. Poderá ocorrer faiscamento se o alumínio estiver muito perto das paredes do forno ou se for usado grande quantidade de alumínio.
Pratos para dourar	*Sim	Pratos Douradores só aquecem através da função micro-ondas. Verifique sempre as instruções do fabricante e não aqueça por mais que 8 minutos.
Sacos de papel comum	Não	Podem pegar fogo.
Louças refratárias	Sim	Se são resistentes ao forno convencional, também resistem ao forno micro-ondas.
Cerâmicas e vidros refratários	Sim	Ideais para cozimento em Forno Micro-ondas.
Panelas e formas de metal	Não	Poderá ocorrer faiscamento.
Pratos e copos de papelão	Sim	Somente para aquecimento rápido (máx. 1 minuto).
Toalhas e guardanapos de papel	Sim	Use para enrolar pães e sanduíches (máx. 1 minuto).
Plásticos rígidos apropriados	*Sim	Alguns plásticos não devem ser usados com alimentos que tenham alto teor de gordura.
Plásticos aderente (somente os apropriados)	Sim	Use para cobrir refratários, mas somente se estiver escrito que são apropriados ao Forno Micro-ondas.
Palha, vime, madeira	Sim	Use somente para reaquecimento por curto período de tempo (30 seg. a 1 min.)
Papel manteiga	Sim	Use para cobrir alimentos e evitar que espirrem gordura.
Termômetros apropriados para uso culinário	Sim	Use termômetros fabricados para uso culinário.

** Verifique instruções de uso do fabricante.*

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

Coloque um copo refratário com água no Forno Micro-ondas, ao lado do recipiente a ser testado; aqueça em Potência P10 por 1 minuto. Se o recipiente for seguro para o uso em micro-ondas, este deve permanecer frio e a água deve estar quente.

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

Este teste não pode ser usado para recipientes plásticos.

Perguntas e Respostas

P: Acidentalmente liguei o Forno Micro-ondas sem qualquer alimento dentro. O forno está danificado?

R: Não recomendamos operar o Forno Micro-ondas vazio. Mas, o funcionamento, nestas condições, por um curto período de tempo, não vai danificar o produto.

P: Por que o forno não quer funcionar?

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

1. O plugue do forno está bem conectado? Remova o plugue da tomada, aguarde 10 segundos e recoloque.
2. Verifique o disjuntor ou o fusível. Rearme o disjuntor ou recoloque o fusível se estiver com defeito ou queimado.
3. Se o disjuntor e fusível estiverem em perfeito estado, coloque outro aparelho na tomada. Se o outro aparelho não funcionar, o problema provavelmente estará na tomada. Se o problema for o forno, contate o Serviço Autorizado Panasonic.

P: A luz do forno acende e 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 cavidade da base 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 pode ser usado sem o prato giratório ou o anel?

R: Não, ambos devem ser posicionados corretamente no forno antes do cozimento.

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 sexto 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 clicks podem ser ouvidos, quando o forno perfaz o ciclo.

P: Por que o vapor se acumula na porta do forno?

R: Durante o cozimento, o vapor se desprende do alimento. A maior parte do vapor é retirado do forno pelo ar que circula no seu interior. Mas, parte do vapor se condensará nas superfícies mais frias, como a porta do forno. Isto é normal.

P: Algumas vezes sai ar quente do forno. Por que?

R: O calor dissipado dos alimentos durante o cozimento, aquece o ar no interior do forno.

Este ar quente é expelido pelo forno pela corrente que circula no seu interior. Não há micro-ondas no ar. A saída de ar nunca deve ser bloqueada durante o cozimento.

P: Comidas congeladas em bandeja de alumínio descartável, podem ser colocadas no micro-ondas?

R: Comida congelada pode ser esquentada na bandeja de alumínio descartável, se a bandeja for menor que 2cm de altura. Remova a bandeja da caixa. Remova a tampa de alumínio. Cubra com um plástico ou tampa apropriada. Coloque a bandeja no centro do forno. Deixe ao menos 2,5cm de distância entre a bandeja e as paredes do forno. Aqueça apenas uma bandeja por vez. **Mas cuidado!** Se a bandeja de alumínio descartável encostar nas paredes ou porta do forno micro-ondas, poderá ocorrer danos ao produto.

Especificações Técnicas

Modelo	NN-ST571WRU
Tensão de alimentação	NN-ST571WRUN 127 V CA, 60 Hz NN-ST571WRUK 220 V CA, 60 Hz
Consumo de energia	1,3 kWh
Potência útil de cozimento (Norma IEC 60705-06)	800 W
Frequência de operação de micro-ondas	2.450 MHz
Temporizador	99 minutos e 99 segundos
Capacidade interna	28 litros
Peso aproximado	14 kg
Dimensões: externas (L x A x P)	510 x 306 x 393 mm
Cor	Branca Branca
Cavidade (interior) Gabinete (exterior)	

NOTA: Especificações sujeitas a alterações sem prévio aviso.

Este manual é uma publicação da **Panasonic do Brasil Limitada**, com receitas testadas e desenvolvidas pelo Centro de Culinária.

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

Certificado de Garantia

NN-ST571WRU

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

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

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

A **Panasonic do Brasil Limitada**, declara nula e sem efeito se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidentes, insetos, agentes da natureza (raios, inundações, desabamentos, etc...), uso em desacordo com o Manual de Instruções, por ter sido ligado a rede elétrica imprópria ou sujeitas a flutuações excessivas, ou ainda no caso de apresentar sinais de ter sido violado, ajustado ou consertado por pessoas não autorizadas pela **Panasonic**.

Também, será considerada nula a garantia se este Certificado ou a Nota Fiscal de Compra apresentar rasuras ou modificações.

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

A forma e local de utilização da garantia é válida apenas em território brasileiro.

Obs.: Esta garantia não cobre os seguintes itens:

- a) Instalação do produto.
- b) Atendimento em domicílio. Se o proprietário-consumidor desejar ser atendido em sua residência, o próprio deverá antes entrar em contato com um dos nossos Serviços Autorizados para consulta sobre taxa de visita. Constatado a necessidade da retirada do aparelho, fica o consumidor responsável pelas despesas de transporte de ida e volta do produto ao Serviço Autorizado **Panasonic**.
- c) Prato giratório, anel do prato e eixo, gabinetes e peças plásticas tais como: porta e painel.
- d) 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:

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

www.panasonic.com.br

Panasonic do Brasil Limitada Comercial:

Rua Cubatão, 320 - 6º andar
CEP 04013-001 - São Paulo/SP

Fábrica:

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

**PRODUZIDO NO
POLO INDUSTRIAL
DE MANAUS**



CONHEÇA A AMAZÔNIA