

Instalação

Como 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.

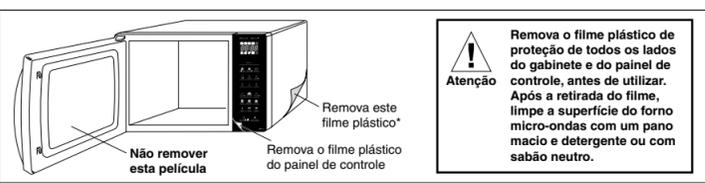
Não instale o forno em lugar úmido ou quente. Para um bom desempenho, deve-se ter uma boa circulação de ar ao seu redor.

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 não retirada do filme plástico acarretará em danos ao produto. Não utilizar objetos pontiagudos para remover o filme plástico, os mesmos podem danificar o produto.

Instalação elétrica

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

Este é o símbolo de alerta de segurança. Ele é utilizado para alertá-lo sobre perigos potenciais que podem ser fatais ou ferir o usuário e outras pessoas próximas.

Este é o símbolo de atenção de segurança.

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

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

A tensão utilizada deve ser a mesma especificada neste forno de micro-ondas 127 V/60 Hz ou 220 V/60 Hz. A

Quadro de força

Disjuntor

Circuito elétrico

Para 127 V - mínimo 20 A

Para 220 V - mínimo 15 A

127 V - fio bitola de 2,5 mm²

220 V - fio bitola de 2,5 mm²

2

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 fide 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:

- Na porta (torta ou empenada);
- 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 utilize recipientes fechados como, por exemplo, mamadeiras, potes, etc., pois eles podem explodir.

- O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente.

- Para prevenir o risco de queimaduras e acidentes, mexa o líquido antes de iniciar o aquecimento e evite utilizar recipientes com gargalos estreitos. Não superaqueça os líquidos e, após o término do aquecimento, deixe-o descansar por um tempo antes de retirá-lo do micro-ondas. Tenha cuidado ao manipular o recipiente e quando for mexer ou colocar um utensílio ou material 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.

- 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 e/ou Grill devido ao calor emitido pela resistência.

Conheça o seu Forno

Puxador
Puxe o puxador para abrir a porta.

Abra 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/+30seg é pressionada. A luz do forno permanecerá ligada ou se acenderá assim que a porta for aberta e durante o cozimento.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Travas de Segurança
O anel deve ser sempre usado junto com o prato giratório para cozinhar.

Painel de Controle

Tecla Smartsense

Tecla Pega fácil

Tecla Dupla Refeição

Tecla Grill

Teclas numéricas

Tecla Desodor.

Tecla Parar/Cancelar

Antibacterial Ag**

Antiaderente**

Som de bip

Tecla Timer

Tecla Ligar/+30seg

Tecla Combinado

Tecla de seleção de potência

Opções do autocozimento

Teclas de descongelamento

Tecla Timer

Tecla Ligar/+30seg

Tecla Combinado

Tecla de seleção de potência

Opções do autocozimento

Teclas de descongelamento

Tecla Timer

Tecla Ligar/+30seg

Tecla Combinado

Tecla de seleção de potência

Opções do autocozimento

Teclas de descongelamento

Tecla Timer

Tecla Ligar/+30seg

Tecla Combinado

Tecla de seleção de potência

Opções do autocozimento

Teclas de descongelamento

Tecla Timer

Tecla Ligar/+30seg

Tecla Combinado

3

Tecla Memória

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

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

Para gravar

1. Pressione a tecla Memória 1 vez. No visor aparecerá 1 (1ª receita).

2. Escolha a potência desejada. Ex.: Potência P6.

3. Escolha o tempo de sua receita. Ex.: 5 minutos.

4. Pressione a tecla Memória novamente. A 1ª receita já está gravada.

Observação: Para gravar a memória 2 e a memória 3 com sua receita preferida, pressione a tecla Memória 2 vezes ou 3 vezes e siga as instruções para gravar a partir do 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 não funcionará nas funções de Autocozimento, Descongelamento, Dupla Refeição, Pega fácil, Smartsense.

- Se o plugue for desconectado ou se faltar energia, a programação deverá ser feita novamente.

4

Tecla Timer

1. Pressione a tecla Timer duas vezes. No visor aparecerá " : ".

2. Use as teclas 10 min / 1 min / 10 seg para introduzir a hora desejada. Exemplo: 12:35

No visor aparecerá 12 : 3 5.

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

3. Pressione novamente a tecla Timer. A hora é ajustada e aparecerá fixa no visor.

5

Tecla Tempo de Espera

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

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

Notas:

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

- O tempo máximo será 99 minutos e 50 segundos por programação.

- Na função Tempo não há emissão de micro-ondas. A luz do forno não acenderá, apenas se a porta for aberta.

6

Tecla Ligar/+30seg (Ajuste Rápido)

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

Observações:

- Para acrescentar de 30 segundos a 10 minutos no cozimento, basta pressionar Ligar/+30seg durante o cozimento. A potência será a mesma que está sendo utilizada.

- Não será aceito acréscimo de tempo nas funções automáticas de descongelamento e autocozimento.

- Após ajustar o tempo através da tecla Ligar/+30seg, você não poderá usar as teclas numéricas e vice-versa, exceto na programação de diferentes estágios.

7

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.

8

Tecla Desodorizador

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

Descongelamento (por Peso)

Este sistema de descongelamento foi desenvolvido com o objetivo de obter melhores resultados no descongelamento de Carnes (Frango) e Feijão. Para Carnes e Aves, utilize alimento cru, para o descongelamento de feijão, utilize feijão pronto (cozido e temperado) em refratário com tampa.

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

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:

- A espessura e o tamanho do alimento irão influenciar no resultado final do descongelamento. Não sobreponha os alimentos.

- 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.

- Certifique-se de que o alimento esteja congelado no mínimo a 18°C negativos.

- Devido a eventuais diferenças de peso e textura dos alimentos congelados, poderá ocorrer variação no resultado final. Para esses casos, pode-se obter um melhor resultado através do descongelamento manual (Potência P3).

9

Notas importantes sobre o uso da Grelha Suporte

Este utensílio deve ser utilizado somente durante o uso das teclas do Combinado, Grill e Dupla Refeição. Nas funções Combinado e Grill, ela serve apenas para aproximar o alimento das resistências a quartzo, 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.

- A tecla Grill pode ser utilizada para obter o dourado desejado.

- Não use a grelha encostada na parede do forno, caso contrário, comprometerá o uso do mesmo.

- Após o uso da grelha suporte, ela pode ficar quente, por isso retire do forno com o auxílio de luvas térmicas.

- Após cada utilização, espere esfriar e lave com detergente e esponja (antiaderente).

10

Usando a tecla Grill

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

Existem 3 níveis de Grill:

Pressione	Tipo	Nível	Indicação
1 vez	Grill 1	Máximo	Superfícies de carnes, bolos, tortas, pães e de empanados
2 vezes	Grill 2	Médio	Superfície com ovo
3 vezes	Grill 3	Baixo	Superfície de alimentos delicados

11

- Para obter uma melhor performance, centralize o alimento na grelha e prefira utilizar porções menores.

- Pressione a tecla Grill.
1 vez - Grill 1
2 vezes - Grill 2
3 vezes - Grill 3

- Selecione o tempo desejado para dourar.

- Pressione a tecla Ligar/+30seg. No visor: O tempo entrará em contagem regressiva.

Observações:

- Ao pressionar a tecla Grill, no visor aparecerá: do1, do2 ou do3.

- Alimentos quentes douram mais rapidamente do que os alimentos em temperatura ambiente.

12

Usando a tecla Combinado

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

Existem 3 níveis de Combinado:

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

13

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

- Pressione a tecla Combinado.
1 vez - Combinado 1
2 vezes - Combinado 2
3 vezes - Combinado 3

- Selecione o tempo desejado.

- Pressione a tecla Ligar/+30seg. No visor: O tempo entrará em contagem regressiva.

Observações:

- Ao pressionar a tecla Combinado, no visor aparecerá: cb1, cb2 ou cb3.

14

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.

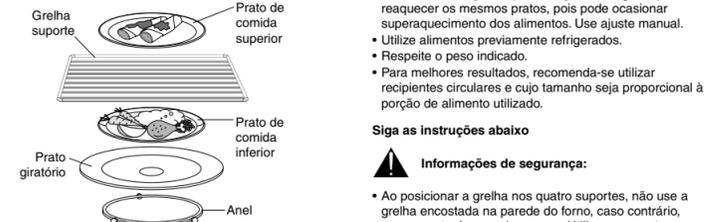
Para usar:

- Pressione a tecla **Pega fácil**. No display surgirá **PF**.
- Pressione a tecla **Potência** para selecionar a potência desejada (a potência padrão assumida é P10, já indicada inicialmente).

Tecla Dupla Refeição

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

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



- Posicione a grelha de forma segura nos quatro suportes plásticos. A grelha não deve tocar nas paredes laterais ou no fundo da cavidade.
- Coloque a mesma quantidade de alimento para ambos os pratos superior (sobre a grelha) e inferior (sobre o prato giratório). Distribua uniformemente a quantidade de comida pronta para aquecimento. Alimentos recomendados:
 - Pratos prontos
 - Massas com pouco molho
 - Carnes e aves
 - Ensopados
- Utilize utensílios próprios para cozimento com micro-ondas, centralizados na bandeja e na grelha. Evitar utilizar utensílios cujas dimensões não sejam adequadas para obter estabilidade sobre a grelha.
- Pressione a tecla **Dupla Refeição** para definir o peso desejado. No visor, surgirá a indicação conforme os pesos indicados na tabela: **300g**, **500g**, **700g** de acordo com o peso total de alimento nos dois pratos.
- Pressione a tecla **Ligar/+30seg**. No visor, o tempo entra em contagem regressiva.
- Ao final do aquecimento, se desejar, você poderá mexer os alimentos para uniformizar a temperatura do alimento aquecido.

Tecla Smartsense

A tecla **Smartsense** permite o uso do sensor de vapor para a cocção automática conforme os alimentos indicados na tabela abaixo.

O sensor percebe a porção utilizada (dentro do mínimo e máximo recomendado para cada receita) e define o tempo de cozimento automaticamente.

- Pressione a tecla **Smartsense** até que o número correspondente à receita desejada apareça no visor (consulte a tabela abaixo).

- Exemplo: Para selecionar a receita **Vegetais Frescos**, aperte a tecla **Smartsense** três vezes. No visor surgirá **55 - 3**.
- Pressione a tecla **Ligar/+30seg** para iniciar o programa.

Observações:

- Ao iniciar um programa, o forno micro-ondas irá iniciar o aquecimento sem mostrar o tempo programado. Nesta fase o sensor estará detectando o vapor gerado pelo aquecimento do alimento.
- Após detectar o vapor, o forno soará dois "bips" e o tempo restante de cozimento irá aparecer no display.
- Caso o resultado final não fique satisfatório dentro de suas preferências pessoais, ou o tamanho da porção seja diferente do listado na tabela, por favor realize o cozimento manual.

Para uma melhor performance nas receitas com o uso do Sensor, siga as recomendações a seguir:

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 P10 por 1 minuto. Se o recipiente for seguro para o uso em micro-ondas, este deve permanecer frio e a água deve estar quente. Se o recipiente estiver quente, este absorveu alguma energia de micro-ondas e não deve ser usado.

Este teste não pode ser usado para recipientes plásticos.

Autocozimento

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

- Pressione uma ou mais vezes uma das teclas a seguir. As opções de peso ou porção da receita escolhida serão mostradas no visor.

- Pressione **Ligar/+30seg**. No visor aparecerá o tempo predeterminado para o cozimento em contagem regressiva. Ao final do cozimento, o "bip" soará 5 vezes.

Siga as instruções abaixo

Informações de segurança:

- Ao posicionar a grelha nos quatro suportes, não use a grelha encostada na parede do forno, caso contrário, comprometerá o uso do mesmo. Utilize-a somente encaixada com os suportes fornecidos.
- Não utilize a grelha ao estourar Pipoca de micro-ondas. Durante o processo de estouro, o saco irá se expandir e poderá ficar preso, podendo incendiar-se.
- Não armazene a grelha dentro do forno enquanto não estiver em uso. Utilize a grelha somente quando for aquecer alimento sobre ela.
- Não use a grelha posicionada na superfície inferior do forno. Isso pode danificar o aparelho.
- Não utilize recipiente de metal sobre a grelha, pois poderá ocasionar faiscamento.
- Após o uso da grelha suporte, ela pode ficar quente, por isso retire do forno com o auxílio de luvas térmicas.
- Não cubra a grelha com papel alumínio ou metalizado. Isso pode gerar um superaquecimento.
- Após cada utilização, espere esfriar e lave com detergente e esponja macia. Evite produtos abrasivos.
- Não aqueça alimentos diretamente sobre a grelha. Utilize sempre um recipiente refratário.

Receitas/Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
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.	• Para preparo de 500g, dobre a quantidade dos ingredientes.
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 2 por 8 minutos. Sirva quente.	

ANTES do cozimento:

- Recomenda-se operar numa temperatura ambiente abaixo de 35°C .
- O peso da porção deve ser maior que 110 g.
- Certifique-se de que o prato giratório, a parte externa do recipiente a ser utilizado, e a parte interna da cavidade do forno micro-ondas estejam secas antes iniciar o programa. Vapor acumulado na cavidade devido a um uso anterior irá se transformar em vapor durante o aquecimento, gerando uma informação errada ao sensor.
- Cubra o alimento parcialmente com uma tampa própria para uso em micro-ondas ou filme plástico. Nunca utilize recipientes totalmente fechados – eles podem prevenir o escape do vapor e causar um super cozimento do alimento.

DURANTE o cozimento:

NÃO ABRA a porta do forno até que os dois "bips" soem e o tempo de cozimento apareça no visor. Ao abrir a porta durante este período, o vapor na cavidade irá escapar e a leitura do sensor será prejudicada. Apenas após o tempo de cozimento aparecer no visor que a porta poderá ser aberta para que o alimento seja mexido, virado ou rearrumado.

APÓS o cozimento:

Preferencialmente, deixe o alimento em tempo de espera após o cozimento.

Receitas/Pratos	Quantidade (Peso/Porção)	Preparo	Instruções/Observações
Pipoca (Salgada)	50 g 100 g	50 g 1. Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório. 100 g 1. Dobre duas vezes os cantos do pacote de pipoca, conforme a figura à esquerda, antes de iniciar a operação. Isso ajuda a evitar que o pacote encoste nas paredes da cavidade e pare de girar, podendo ocasionar a queima das pipocas. 2. Coloque o pacote de pipoca no centro do prato giratório, para assegurar que esta possa girar livremente durante o preparo. 3. Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso de 100g. 4. Pressione a tecla Ligar/+30seg .	Precauções: Se a pipoca pré-empacotada tiver peso diferente do recomendado, não utilize a tecla Pipoca , pois elas poderão estourar irregularmente ou pegar fogo. • 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. • Caso queira estourar os pacotes de pipoca seguidamente: A partir do segundo pacote, para obter melhor rendimento, recomenda-se não utilizar a tecla Pipoca, e sim colocar o tempo manualmente: 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 tecla Pipoca. Ajuste o tempo manualmente, acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado. • Estoure apenas um pacote por vez.
Brigadeiro	7:00 min (1 receita)	Ingredientes para 1 receita 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de margarina, 3 colheres (sopa) de chocolate em pó Preparo 1. Coloque todos os ingredientes em um recipiente alto e redondo, misture bem antes de levar ao forno micro-ondas. 2. Durante o cozimento, dois "bips" consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser mexido.	• 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.
Pudim	13:30 min (1 receita)	Ingredientes 3 ovos, 1 lata de leite condensado, a mesma medida (da lata) de leite em temperatura ambiente Preparo Passe os ovos pela peneira delicadamente e acrescente o leite condensado e o leite, misturando-os bem até ficar homogêneo.	• Utilize uma forma de anel previamente caramelada ou besunte com glúten de milho.

Observação:

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

Cuidados com a limpeza do Forno Micro-ondas

- 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. Caso contrário, a efetividade do Antibactéria e do Antiaderente pode ser reduzida.
- Se aparecerem ruídos na movimentação do prato giratório, limpe o anel e a cavidade interna. Espere o prato giratório esfriar antes de limpá-lo.
- Após cada utilização do forno, principalmente no caso de alimentos gordurosos, execute a limpeza do mesmo seguindo o procedimento descrito. Procedendo desta forma se evitará o acúmulo de sujeira. O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente para remover qualquer resíduo de alimento. Caso contrário, causará deterioração da cavidade e/ou porta, afetando a vida do produto e resultando em uma situação perigosa.
- 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. Não descarte produtos eletroeletrônicos e/ou seus acessórios e embalagens no lixo doméstico, na rua, em terrenos baldios, aterros sanitários, córregos ou riachos. Dúvidas e maiores informações quanto ao descarte, ciclo de vida e logística reversa, contate nosso setor de SAC.

Guia de Utensílios

Papel alumínio	Pequenas tiras de papel alumínio podem ser usadas para proteger partes mais delicadas de carnes e aves. Poderá ocorrer faiscamento se o alumínio estiver muito perto das paredes do forno ou se for usado grande quantidade de alumínio.
Pratos para dourar	Pratos 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.
Pratos e copos de papelão; palha, vime, madeira; toalhas e guardanapos de papel	Somente para aquecimento rápido (máx. 1 minuto).
Plásticos rígidos apropriados	Alguns plásticos não devem ser usados com alimentos que tenham alto teor de gordura.
Plásticos aderentes (somente os apropriados)	Use para cobrir refratários, mas somente se estiver escrito que são apropriados ao forno micro-ondas.
Papel manteiga	Use para cobrir alimentos e evitar que espirem gordura e molho.
Termômetros apropriados para uso culinário	Use termômetros fabricados para uso culinário.

Não são recomendados:

Sacos de papel comum	Podem pegar fogo.
Panels e formas de metal	Poderá ocorrer faiscamento.

Técnicas de Cozimento

Arranje os alimentos nas bordas do prato deixando um espaço entre os pedagos; 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 da cebola desidratada, chocolate, geleia, grossiã, 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, salisichas, linguixas, salisichões, quando cozidos inteiros.
Ovos devem ter a gema e a clara furada com um palito e devem ser preparados em refratário untado com óleo. Não devem ser cozidos com a casca. A pressão durante o cozimento fará com que exploda.

Perguntas e Respostas

P: Por que o forno não quer funcionar?

- R:** Quando o forno não funcionar, cheque os seguintes pontos:
- O plugue do forno está bem conectado?
Remova o plugue da tomada, aguarde 10 segundos e reconecte.
 - Verifique o disjuntor ou o fusível. Rearme o disjuntor ou recoloca o fusível se estiver com defeito ou queimado.
 - 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.

Especificações Técnicas

Modelo	NN-GT68LBRUN / NN-GT68LBRUK
Tensão de alimentação	NN-GT68LBRUN 127 V CA 60 Hz / NN-GT68LBRUK 220 V CA 60 Hz
Corrente	NN-GT68LBRUN 14 A / NN-GT68LBRUK 8 A
Potência de entrada (MICRO-ONDAS)	1450 W
Potência de entrada (RESISTÊNCIA)	1000 W
Potência de saída (MICRO-ONDAS)	900 W
Frequência de operação de micro-ondas	2.450 MHz
Temporizador	99 minutos e 50 segundos
Capacidade interna	30 litros
Peso aproximado (sem embalagem)	14,9 Kg
Dimensões: externas (L x A x P)	520 x 325 x 430 mm
Cor	Cavidade (interior): Cinza / Gabinete (exterior): Preto

Nota:
Especificações sujeitas a alterações sem prévio aviso. Este manual é uma publicação da **Panasonic do Brasil Limitada**, com receitas testadas e desenvolvidas pelo Centro de Culinária.
É expressamente proibida a reprodução total ou parcial do conteúdo deste manual.

Certificado de Garantia NN-GT68LBRUN / NN-GT68LBRUK

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

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

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

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

Também, será considerada nula a garantia se este Certificado ou a Nota Fiscal de Compra 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 são válidos apenas em território brasileiro.

Obs.: Esta garantia não cobre os seguintes itens:

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

O PRODUTO AQUI IDENTIFICADO, DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO.	
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR GERAL E PARA DEFICIENTES VISUAIS: 0800 776 0000* 4004 6600 * Não disponível para celulares	O Serviço Autorizado Panasonic mais próximo de sua residência pode ser encontrado através do site e dos telefones indicados ao lado.
www.panasonic.com/br	

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

PRODUZIDO NO POLO INDUSTRIAL DE MANAUS

CONHEÇA A AMAZÔNIA

Panasonic

Manual de Instruções

Forno Micro-ondas

modelo: **NN-GT68LBRU**



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.



BQF0549