## **Panasonic**®

# Manual de Instruções Forno Micro-ondas

modelos: NN-ST25LWRUN
NN-ST25LWRUK
NN-ST27LWRUN
NN-ST27LWRUK



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.

## 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.

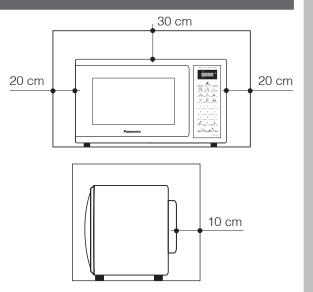
Para um bom desempenho, deve-se ter uma boa circulação de ar ao seu redor.

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.





Remova o filme plástico do painel de controle, antes de utilizar.

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



## Instalação elétrica

## A sua segurança e a de outros é muito importante.

São incluídas mensagens importantes de segurança neste manual e no seu aparelho. Leia sempre e siga todas estas mensagens de segurança.



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



Este é o símbolo de **atenção** de segurança.

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

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

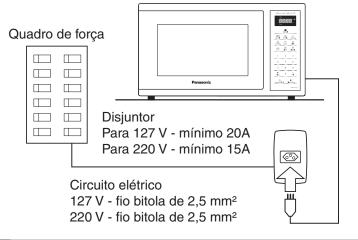
A tensão utilizada deve ser a mesma especificada neste forno de micro-ondas 127 V/60 Hz ou 220 V/60 Hz. A utilização de uma tensão maior é prejudicial e poderá

resultar em fogo ou danos ao forno. A utilização de uma tensão inferior irá causar um cozimento lento. 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 eletricista gualificado.

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! N\u00e3o 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.
- 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.
  - b) Remova os arames de vedação dos pacotes de papel ou plástico antes de colocá-los no forno.
  - 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.

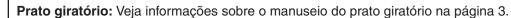
- Utilize somente utensílios apropriados para fornos micro-ondas.
- Os ovos com casca ou inteiros não devem ser cozidos ou aquecidos no forno micro-ondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.
- Quando aquecer alimentos em utensílios de plástico ou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

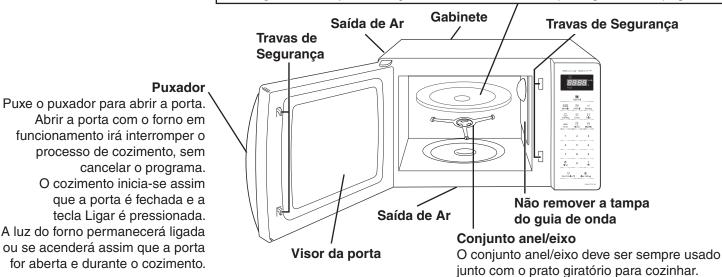
Não utilize adaptadores no cabo de força para conexão do produto em tomadas inadequadas ou que utilizam o padrão antigo, pois pode danificar o seu produto. Utilize sempre a tomada correta de acordo com a bitola do plugue (127 V - tomada de 20 A; 220 V - tomada de 10 A). O uso de adaptadores resulta na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

## Conheça o seu Forno

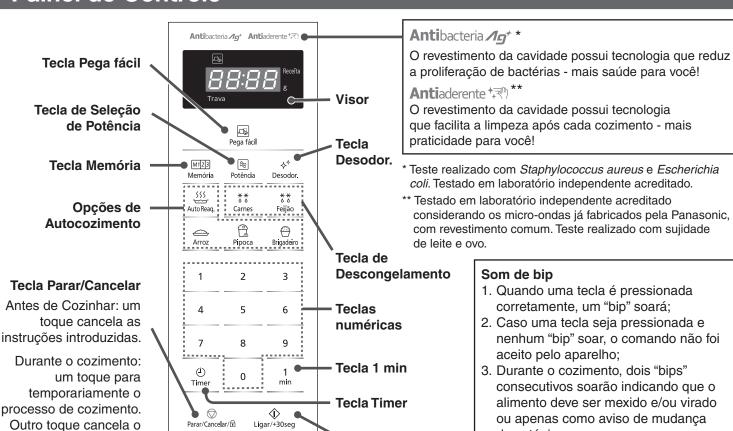
#### Prato giratório

- 1. Não opere o forno sem o conjunto anel e o prato giratório no local correto.
- Somente use o prato giratório projetado especificamente para este forno. Não substitua por nenhum outro prato giratório.
- 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.
- Não cozinhe ou reaqueça alimentos diretamente no prato giratório, exceto com a tecla **Pipoca**. Sempre coloque o alimento em um prato refratário.
- Se o alimento ou um utensílio no prato giratório tocar a parede do forno e parar o prato, ele automaticamente irá girar no sentido oposto. Isto é normal.
- 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



## Seleção de Tempo

cozimento.

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

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

#### Observação:

Para ajustar a tecla **Timer**, verifique as informações da tecla **Timer** na página seguinte.

#### **Exemplo:**

Tecla Ligar/+30seg

NN-ST25LW

Para programar 1 minuto:

• Pressione 1 uma vez e 0 duas vezes.

de estágio;

4. Ao final de qualquer programa

completo, o "bip" soará 5 vezes.

• Pressione Ligar/+30 seg.

Para programar 12 minutos:

- Pressione 1 uma vez, 2 uma vez e 0 duas vezes.
- Pressione Ligar/+30 seg.

Nota: A potência padrão será sempre P10. Para usar outras potências, verifique Seleção de Potência na página seguinte.

#### ⊗ Potência

## Seleção de Potência

Selecione a potência desejada pressionando a tecla Potência.

| Pressione | Nível de Potência           | Indicações                              |
|-----------|-----------------------------|---|
| 1 vez     | · P10 (alta)                | · Cozimento em geral e ferver líquidos  |
| 2 vezes   | . P9                        | . Cozimento de peixes, carnes macias    |
| 3 vezes   | · P8 (média alta) ········· | · Reaquecimento de pratos prontos       |
| 4 vezes   | · P7                        | . Assar bolos, tortas, etc.             |
| 5 vezes   | · P6 (média)                | · Cozimento de pratos com queijo, ovos  |
| 6 vezes   | · P5                        | . Preparar pernil, carneiro, peru, etc. |
| 7 vezes   | · P4                        | . Cozimento de carnes duras             |
| 8 vezes   | · P3 (média baixa) ·······  | · Descongelamento de alimentos em geral |
| 9 vezes   | · P2                        | . Levedar massas                        |
| 10 vezes  | · P1 (baixa)                | · Manter alimentos prontos aquecidos    |

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

#### Observação:

A cada estágio de cozimento na Potência P10, o forno aceitará no máximo 30 minutos e, nas demais potências, 99 min e 99 seg. Se for acrescentado mais tempo, o forno não aceitará e soará um bip.

#### Nota:

O forno não aceitará 2 estágios consecutivos de cozimento na potência alta (P10 e P9).

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:

Para programação de 1 estágio, caso a Potência não seja selecionada, o forno sempre assumirá automaticamente a Potência P10.

## Tecla Memória

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

#### Pressione Memória.

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

#### Para gravar

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

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

## Tecla Timer

Esta função permite ajustar o relógio. Para ajuste do tempo de espera, veja Tecla Tempo de Espera na página seguinte:

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

Exemplo 2: O horário atual é 6:20. Pressione "6, 2, 0" em sequência. No visor aparecerá "0 6 : 2 0".

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

3. Pressione novamente a tecla **Timer**.

A hora é ajustada e ":" aparecerá fixo no visor.

#### Notas:

- 1. Para reajustar a hora, primeiro desconecte o plugue, aguarde o visor apagar e reconecte. Depois, 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. Se o plugue for desconectado ou se faltar energia, o relógio deverá ser programado novamente.



## Tecla Tempo de Espera

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

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

#### Notas:

1. A programação Tempo não funcionará nas funções de

## Autocozimento, Descongelamento, Pega fácil e com a tecla Memória.

2. O tempo máximo será 99 minutos e 99 segundos por programação. A contagem regressiva continuará mesmo que a porta seja aberta. A tecla 1 min não pode ser usada para configurar o tempo de espera. 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 Ligar/+30seg

3 vezes consecutivamente.

No visor aparecerá a indicação \_\_\_\_ na palavra TRAVA. Indica que nenhuma programação será aceita.

#### Para CANCELAR



Pressione a tecla **Parar/Cancelar** 3 vezes consecutivamente.

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.

#### ↓ Ligar/+30seg

## Tecla Ligar/+30seg (Ajuste Rápido)

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

#### Observações:

1. Para acrescentar de 30 segundos a 10 minutos no

cozimento, basta pressionar **Ligar/+30seg** durante o cozimento. A potência será a mesma que está sendo utilizada.

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

## 1

### Tecla 1 min

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

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

#### Observações:

- Caso nenhuma potência seja selecionada antes de pressionar a tecla 1 min, o forno utilizará a potência P10.
- 2. Após ajustar o tempo através da tecla **1 min**, não poderá usar as teclas numéricas e vice-versa.

#### ♦<sup>†</sup> Desodor.

## **Tecla Desodorizador**

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

## Descongelamento (por Peso)

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

| Tecla  | Pressione | Porção | Pressione    |
|--------|-----------|--------|--------------|
|        | 1 vez     | 500    |              |
| **     | 2 vezes   | 1000   | $\bigcirc$   |
| Carnes | 3 vezes   | 15.00  | Ligar/+30seg |
|        | 4 vezes   | 2000   |              |
| **     | 1 vez     | 100    |              |
|        | 2 vezes   | 200    |              |
|        | 3 vezes   | 300    | Ligar/+30seg |
|        | 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:

- A espessura e o tamanho do alimento irão influenciar no resultado final do descongelamento. Não sobreponha os alimentos.
- 2. 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.
- 3. Certifique-se de que o alimento esteja congelado no mínimo a 18°C negativos.
- 4. 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).

## Pega fácil

## Tecla Pega Fácil

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

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

#### Para usar

- 1. Pressione a tecla **Pega fácil.** No display surgirá [P II].
- 2. Pressione a tecla Potência para selecionar a potência

- desejada (a potência padrão assumida é P10, já indicada inicialmente).
- 3. Selecione o tempo através das **Teclas Numéricas** ou da tecla **1 min**. O tempo máximo permitido para esta função é 5 minutos. Caso um tempo maior que este seja selecionado, a indicação sumirá para indicar que a função **Pega fácil** não está ativa, e o tempo programado seguirá a configuração normal com o tempo e programação já selecionados. Aguarde sumir antes de abrir a porta ao final da programação.

  Obs.: Caso deseie usar a função novamente, será

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

### **Autocozimento**

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

- Pressione uma ou mais vezes uma das teclas a seguir.
   As opções de peso ou porção da receita escolhida serão mostradas no visor.
- 2. Pressione Ligar/+30seg.

No visor aparecerá o tempo predeterminado para o cozimento em contagem regressiva.

Ao final do cozimento, o "bip" soará 5 vezes.

#### Atenção:

Caso não obtenha resultados satisfatórios durante a utilização das teclas automáticas (Teclas 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/<br>Pratos | Quantidade<br>(Peso/Porção) | Preparo   | Instruções/Observações  |
|---------------------|-----------------------------|---|---|
| Pipoca<br>Salgada   | 50 g<br>100 g               | <ol> <li>50 g</li> <li>Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório.</li> <li>Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso de 50g.</li> <li>Pressione a tecla Ligar/+30seg.</li> <li>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.</li> <li>Coloque o pacote de pipoca no centro do prato giratório, para assegurar que esta possa girar livremente durante o preparo.</li> <li>Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso de 100g.</li> <li>Pressione a tecla Ligar/+30seg.</li> <li>Observações:         <ul> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Estoure apenas um pacote por vez.</li> </ul> </li> </ol> | 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. |

| Receitas/<br>Pratos        | Quantidade<br>(Peso/Porção) | Preparo   | Instruções/Observações   |
|----------------------------|-----------------------------|---|--|
| Auto<br>Reaque-<br>cimento | 150 g<br>300 g<br>500 g     | Distribua uniformemente a quantidade de comida pronta para aquecimento e cubra com papel manteiga.  Alimentos recomendados:  Pratos prontos  Carnes e aves  Massas com pouco molho  Ensopados   | Respeite o peso indicado.     Utilize alimentos prontos em temperatura ambiente ou refrigerada.  |
| Arroz                      | 1 receita<br>2 receitas     | Utilize arroz limpo, lavado e escorrido. Em uma terrina média com tampa, coloque para cada receita: Ingredientes para 1 receita 1 xícara (chá) de arroz, 2 xícaras (chá) de água, 1 colher (chá) de óleo, Sal a gosto Preparo 1. Misture todos os ingredientes e leve ao forno micro-ondas na terrina semitampada (para evitar transbordamentos). 2. Durante o cozimento, dois bips consecutivos 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). Afofe com um garfo antes de servir. | <ul> <li>Para preparar 2 receitas, dobre a quantidade de ingredientes, use apenas 3 ½ xícaras (chá) de água e siga o mesmo procedimento.</li> <li>Utilize arroz tipo 1 e 2.</li> <li>Nesta função, não recomendamos o uso de arroz integral, instantâneo, parboilizado ou japonês.</li> </ul>  |
| Brigadeiro                 | 9:30 min<br>(1 receita)     | Ingredientes  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.  | <ul> <li>Utilize refratário alto e redondo.</li> <li>Após o término do tempo, mexa bem até a massa ficar cremosa e brilhante.</li> <li>Caso o ponto do brigadeiro ainda não tenha atingido o ponto desejado, retornar a massa ao forno micro-ondas e ajustar por mais 1 minuto a 3 minutos, em potência alta, até atingir o ponto desejado.</li> </ul> |

#### Observação:

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

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

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

Este teste não pode ser usado para recipientes plásticos.

## 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 espirrem gordura e molho.   |
| Termômetros apropriados para uso culinário                                      | Use termômetros fabricados para uso culinário.   |

#### Não são recomendados:

| Sacos de papel comum      | Podem pegar fogo.           |
|---------------------------|-----------------------------|
| Panelas e formas de metal | Poderá ocorrer faiscamento. |



## 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. Caso contrário, a efetividade do Antibactéria e do Antiaderente pode ser reduzida.
- 2. Se aparecerem ruídos na movimentação do prato giratório, limpe o anel e a cavidade interna. Espere o prato giratório esfriar antes de limpá-lo.
- 3. Após cada utilização do forno, principalmente no caso de alimentos gordurosos ou com molho, execute a limpeza do mesmo seguindo o procedimento descrito. Procedendo desta forma se evitará o acúmulo de sujeira.

O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente para remover qualquer resíduo de alimento. Mantenha a tampa do guia de onda e o interior da cavidade limpos. Caso contrário, o acúmulo de gordura e restos de alimento poderá causar a deterioração ou aquecimento excessivo da cavidade e/ou porta, afetando a vida do produto e resultando em uma situação perigosa.

## **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.

Para o descarte do seu produto pós consumo de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <a href="http://abree.org.br">http://abree.org.br</a>.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto e suas embalagens.

## 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, geleia, groselha, açúcar mascavo, sementes de gergelim, etc.

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

Fure com garfo a casca de batatas, outros vegetais e frutas, salsichas, linguiças, 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.

## 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 recoloque.
- 2. Verifique o disjuntor ou o fusível. Rearme o disjuntor ou recoloque 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.

## Perguntas e Respostas

- 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 conjunto 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: 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.

## **Especificações Técnicas**

| Modelo  | NN-ST25LWRU / NN-ST27LWRU  |
|---|--|
| Tensão de alimentação                             | NN-ST25LWRUN / NN-ST27LWRUN 127 V CA 60 Hz<br>NN-ST25LWRUK / NN-ST27LWRUK 220 V CA 60 Hz |
| Corrente  | NN-ST25LWRUN / NN-ST27LWRUN 11 A<br>NN-ST25LWRUK / NN-ST27LWRUK 6 A                      |
| Potência de entrada                               | 1.250 W  |
| Potência útil de cozimento (Norma IEC 60705-10)   | 700 W  |
| Frequência de operação de micro-ondas             | 2.450 MHz  |
| Temporizador                                      | 99 minutos e 99 segundos   |
| Capacidade interna                                | 21 litros  |
| Peso aproximado (sem embalagem)                   | 10,4 kg  |
| Dimensões: externas                               | 442 × 260 × 366 mm (L x A x P)   |
| Cor<br>Cavidade (interior)<br>Gabinete (exterior) | Cinza<br>Branca  |

#### 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-ST25LWRU / NN-ST27LWRU

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:

- 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. 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.
- c) Prato giratório, conjunto 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:

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

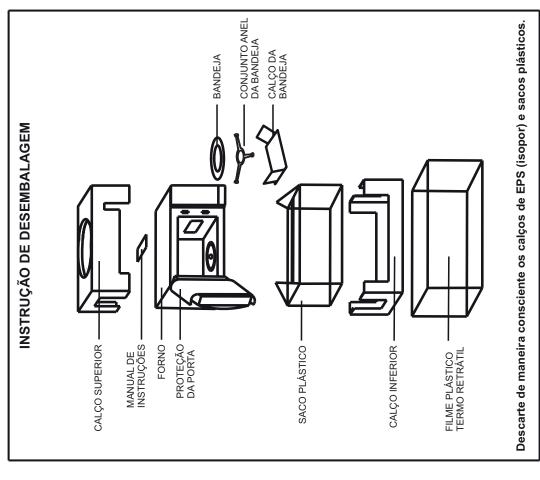
Fábrica:

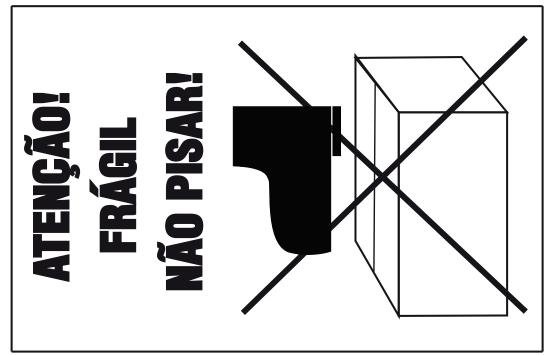
CNPJ 04.403.408/0001-65 Rua Matrinxã, 1155 - Distrito Ind. Mal. Castelo Branco CEP: 69075-150 - Manaus/AM Indústria Brasileira PRODUZIDO NO POLO INDUSTRIAL DE MANAUS



# **Panasonic**®

Manual de Instruções LEIA ANTES DE UTILIZAR O FORNO MICRO-ONDAS.









**BQF0542B**