



## 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.

**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/ Pratos          | Quantidade (Peso/Porção) | Preparo   | Instruções/Observações   |
|---------------------------|--------------------------|---|--|
| <b>Auto Reaquecimento</b> | 150 g<br>300 g<br>500 g  | Distribua uniformemente a quantidade de comida pronta para aquecimento e cubra com papel manteiga. Alimentos recomendados: <ul style="list-style-type: none"><li>Pratos prontos</li> <li>Massas com pouco molho</li> <li>Carnes e Aves</li> <li>Enspados</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>Respeite o peso indicado.</li> <li>Utilize alimentos prontos em temperatura ambiente ou refrigerada.</li></ul>   |
| <b>Pipoca (Salgada)</b>   | 50 g<br>100 g            | <b>50 g</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Coloque o pacote de pipoca centralizado sobre o prato giratório.</li> <li>Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso 50g.</li> <li>Pressione a tecla Ligar/+30seg.</li></ol> <b>100 g</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Dobre duas vezes os quatro cantos do pacote de pipoca antes de iniciar a operação.</li> <li>Coloque o pacote de pipoca no centro do prato giratório, <b>conforme a figura abaixo</b>, para assegurar que esta possa girar livremente durante o preparo. <div style="text-align: center;">  <p>dobre as pontas</p> </div> </li></ol> <ol style="list-style-type: none"><li>Pressione a tecla Pipoca e escolha o peso 100g.</li> <li>Pressione a tecla Ligar/+30seg.</li></ol> <p><b>Observação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>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.</b></li></ul> <p><b>Nota:</b></p> <p>Após o uso do forno, limpe o interior com pano macio e detergente ou sabão neutro.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Utilize <b>pipoca salgada para micro-ondas</b>, pré-empacotada e em temperatura ambiente. Leia as instruções do fabricante.</li> <li>Estoure apenas um pacote por vez.</li></ul> | <p><b>Precauções:</b></p> <p>Se a pipoca pré-empacotada tiver peso diferente do recomendado, não utilize a tecla <b>Pipoca</b>, pois elas poderão estourar irregularmente ou pegar fogo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Depois de estourar, abra o pacote com cuidado; a pipoca e o vapor estarão extremamente quentes.</li> <li>Não reaqueça o milho que não estourou.</li> <li>Não reutilize o pacote.</li> <li>Esteja sempre atento quando as pipocas estiverem estourando.</li> <li>O resultado pode variar de acordo com o sabor e marca da pipoca.</li> <li><b>Caso queira estourar os pacotes de pipoca seguidamente:</b> A partir do segundo pacote, para obter melhor rendimento, recomenda-se <b>não utilizar a tecla Pipoca</b>, e sim colocar o tempo manualmente: Acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado.</li> <li><b>Para o preparo de pipoca doce, não utilize a tecla Pipoca.</b> Ajuste o tempo manualmente, acompanhe o preparo, ouça os estouros e siga as instruções do fabricante de pipoca para obter melhor resultado.</li></ul> |
| <b>Leite</b>              | 200 ml<br>400 ml         | 200 ml = 1 copo <p><b>Preparo</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Coloque o leite em um copo refratário.</li> <li>Leve ao micro-ondas colocando na borda do prato giratório.</li> <li>Após aquecido, misture para ficar homogêneo.</li></ol>  | <ul style="list-style-type: none"><li>Para preparar 400 ml, coloque 2 copos refratários e siga o mesmo procedimento.</li> <li>Para melhores resultados, utilize o leite UHT refrigerado.</li></ul>   |
| <b>Brigadeiro</b>         | 1 = 1 receita            | <b>Ingredientes para 1 receita</b><br>1 lata de leite condensado<br>1 colher (sopa) de margarina<br>3 colheres (sopa) de chocolate em pó <p><b>Preparo</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Coloque todos os ingredientes em um recipiente alto e redondo, misture bem antes de levar ao forno micro-ondas.</li> <li>Durante o cozimento, dois "bips" consecutivos soarão indicando que o alimento deve ser mexido.</li></ol>  | <ul style="list-style-type: none"><li>Utilize refratário alto e redondo.</li> <li>Para preparar 2 receitas, dobre a quantidade de ingredientes e siga o mesmo procedimento.</li> <li>Após o término do tempo, mexa bem até a massa ficar cremosa e brilhante.</li></ul>  |
| <b>Sopa</b>               | 1 = 1 receita            | <b>Ingredientes</b><br>500 ml de água<br>50 g de macarrão padre nosso<br>130 g de batata picada<br>100 g de mandiquinha picada<br>80 g de cenoura picada<br>1 tablete de caldo de legumes<br>Sal a gosto <p><b>Preparo</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Misture todos os ingredientes em um refratário médio com tampa e leve ao forno micro-ondas.</li> <li>Ao término do cozimento, deixe tampado descansando em tempo de espera por 5 minutos.</li></ol>  | <ul style="list-style-type: none"><li>Para melhores resultados, pique a batata, a mandiquinha e a cenoura em cubos de tamanhos uniformes.</li> <li>Devido à variação de textura dos vegetais, o ponto de cozimento poderá ser variável.</li></ul>  |

| Receitas/ Pratos           | Quantidade (Peso/Porção) | Preparo  | Instruções/Observações  |
|----------------------------|--------------------------|--|---|
| <b>Arroz</b>               | 1 receita<br>2 receitas  | Utilize arroz limpo, lavado e escorrido. Em uma terrina média com tampa, coloque: <p><b>Ingredientes para 1 receita</b></p> 1 xícara (chá) de arroz, 2 xícaras (chá) de água<br>1 colher (chá) de óleo, sal a gosto  | <ul style="list-style-type: none"><li><b>Para preparar 2 receitas, dobre a quantidade de ingredientes, use apenas 3 ½ xícaras (chá) de água e siga o mesmo procedimento.</b></li> <li>Utilize arroz tipo 1 e 2.</li> <li>Nesta função, não recomendamos o uso de arroz integral, instantâneo, parbolizado ou japonês.</li></ul>                                       |
| <b>Pudim</b>               | 1 = 1 receita            | <b>Ingredientes</b><br>3 ovos<br>1 lata de leite condensado<br>A mesma medida (da lata) de leite em temperatura ambiente. <p><b>Preparo</b></p> 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"><li>Utilize uma forma de anel previamente caramelada ou besunte com glucose de milho.</li></ul>   |
| <b>Stroganoff de carne</b> | 1 = 1 receita            | <b>Ingredientes</b><br>400 g de filé mignon<br>2 colheres (sopa) de farinha de trigo<br>¼ xícara (chá) de água / 1 colher (sopa) de azeite<br>1 dente de alho / 100 g de champignon fatiado<br>2 colheres (sopa) de massa de tomate<br>1 colher (chá) de sal / 1 colher (sopa) de mostarda<br>1 colher (sopa) de molho inglês<br>½ caixa de creme de leite <p><b>Preparo</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Dissolva a farinha na água. Coloque todos os ingredientes, com exceção do creme de leite, em um recipiente alto com tampa. Misture bem antes de levar ao forno micro-ondas.</li> <li>Durante o cozimento, dois "bips", consecutivos, soarão indicando que o alimento deve ser mexido. Retire o recipiente com o auxílio de luvas térmicas. Mexa com cuidado! Volte-o ao forno micro-ondas com auxílio de luvas térmicas.</li> <li>Após o término do tempo, deixe em tempo de espera por 3 minutos e depois adicione o creme de leite.</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li>Utilize recipiente alto e redondo.</li></ul>  |
| <b>Vegetais frescos</b>    | 150 g<br>300 g<br>500 g  | <ol style="list-style-type: none"><li>Limpe, lave, descasque (quando necessário) e pique uniformemente os vegetais.</li> <li>Acrescente 1 colher (sopa) de água para qualquer uma das quantidades e tampe o refratário.</li> <li>O sal deverá ser acrescido após o cozimento.</li> <li>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.</li></ol>  | <ul style="list-style-type: none"><li>Para melhores resultados os vegetais devem ser de tamanho uniforme. Quando os cozinhar inteiros, a casca deverá ser furada com garfo. Devido à variação de textura dos vegetais, o ponto de cozimento poderá ser variável. Exceção: Vegetais como abobrinha e berinjela deverão ser preparados sem água no cozimento.</li></ul> |

**Observação:**

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

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>127 V</b>  | <b>220 V</b>  |
| Mínimo: 114 V | Mínimo: 198 V |
| Máximo: 140 V | Máximo: 242 V |

## 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.
- 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.

## Questões Ambientais

A Panasonic já desenvolve as atividades, produtos e serviços atendendo as legislações ambientais.

Proteger o meio ambiente é dever de todos. Descarte de maneira consciente os calços de EPS (isopor), sacos plásticos e a caixa de papelão.

Não descarte produtos eletroeletrônicos e/ou seus acessórios no lixo doméstico, na rua, em terrenos baldios, aterros sanitários e tampouco em córregos ou riachos. Encaminhe-os a um posto de coleta de lixo eletrônico mais próximo da sua região.

## Guia de Utensílios

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

**Não são recomendados:**

|                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| <b>Sacos de papel comum</b>      | Podem pegar fogo.          |
| <b>Panelas e formas de metal</b> | Poderá ocorrer fuscamento. |

## Técnicas de Cozimento

Arranje os alimentos nas bordas do prato deixando um espaço entre os pedaços; de preferência na forma de círculo, não colocar um por cima do outro.

Para evitar que a umidade dos alimentos evapore durante o cozimento por micro-ondas, utilize tampas de vidro, pratos, papel impermeável, plásticos especiais, papel toalha, entre outros.

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

Os alimentos assados no forno micro-ondas comum não têm a mesma aparência dourada dos assados no forno convencional. Para isso, utilize na superfície dos alimentos: Molho de soja (shoyu), molho inglês, páprica, colorau, caldo

de carne ou frango, maionese, sopa de cebola desidratada, chocolate, geléia, groselha, açúcar mascavo, sementes de gergelim, etc.

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

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

**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

## Especificações Técnicas

|  |  |                |                            |
|--|--|----------------|----------------------------|
| <b>Modelo</b>                                | <b>NN-ST65HWRU / NN-ST67HSRU</b>   |                |                            |
| <b>Tensão de alimentação</b>                 | NN-ST65HWRUN / NN-ST67HSRUN 127 V CA 60 Hz<br>NN-ST65HWRUK / NN-ST67HSRUK 220 V CA 60 Hz |                |                            |
| <b>Corrente</b>                              | NN-ST65HWRUN / NN-ST67HSRUN 13 A<br>NN-ST65HWRUK / NN-ST67HSRUK 8 A                      |                |                            |
| <b>Potência de entrada</b>                   | 1450 W   |                |                            |
| <b>Potência de saída (Norma IEC 60705)</b>   | 900 W  |                |                            |
| <b>Frequência de operação de micro-ondas</b> | 2.450 MHz  |                |                            |
| <b>Temporizador</b>                          | 99 minutos e 50 segundos   |                |                            |
| <b>Capacidade interna</b>                    | 32 litros  |                |                            |
| <b>Peso aproximado (sem embalagem)</b>       | 14,2 kg  |                |                            |
| <b>Dimensões: externas (L x A x P)</b>       | 520 x 325 x 430 mm   |                |                            |
| <b>Cor</b>                                   | <b>Cavidade (interior)</b>   | Branca         | NN-ST65HWRU / NN-ST67HSRU  |
|  | <b>Gabinete (exterior)</b>   | Branca<br>Inox | NN-ST65HWRU<br>NN-ST67HSRU |

**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-ST65HWRU / NN-ST67HSRU

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, 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. |               |  |
| <b>ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR GERAL E PARA DEFICIENTES VISUAIS:</b>      |               |  |
| GRANDE SÃO PAULO  | 0800 011 1033 | O Serviço Autorizado Panasonic mais próximo de sua residência pode ser encontrado através do site e dos telefones indicados ao lado. |
| DEMAIS REGIÕES  | 0300 770 1515 |  |
| <a href="http://www.panasonic.com/br">www.panasonic.com/br</a>          |               |  |

**Panasonic do Brasil Limitada**  
Comercial:

Avenida do Café, 277 - Bloco A, 8º andar  
CEP 04311-000 Jabaquara - 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

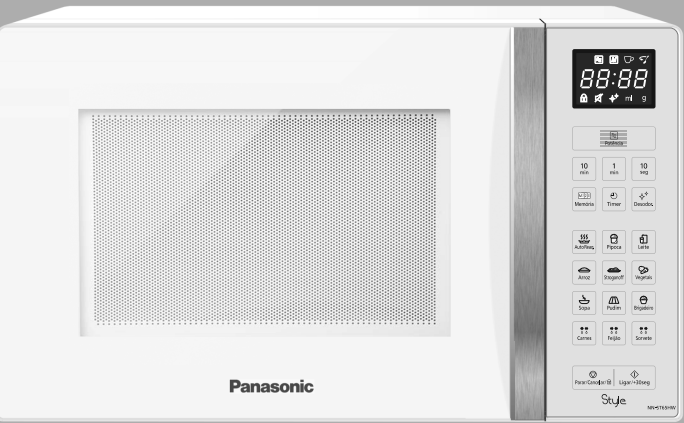
# Panasonic®

## Manual de Instruções

## Forno Micro-ondas

modelos: **NN-ST65HWRU**  
**NN-ST67HSRU**

Style



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.



BQF0435