

# Panasonic®

## Manual de Instruções

### Forno de Alta Velocidade/Forno Micro-ondas Comercial

Nº do Modelo: **NE-SCV3**



Obrigado por adquirir este produto Panasonic.

Leia estas instruções antes de operar e guarde para uso futuro.

Antes de usar este produto, **preste atenção especial às “Instruções Importantes de Segurança” (páginas 4-9).**

As figuras deste manual são meramente ilustrativas.

Proteger o Meio Ambiente é dever de todos.

## Registro do Proprietário

Nome do modelo \_\_\_\_\_

Nº de série \_\_\_\_\_

O número de série deste produto pode ser encontrado na parte lateral do forno.

Data da compra \_\_\_\_\_

Nome do revendedor \_\_\_\_\_

Endereço do revendedor \_\_\_\_\_

Consulte a página 52 antes de ligar

## Informações de Serviço de Chamada

Para localizar a assistência técnica mais próxima, ligue

**Tel. 0800 776 0000**  
(Exceto celulares)

Tel. 4004 6600  
[www.panasonic.com/br](http://www.panasonic.com/br)

# Índice

	Página
<b>Informações Importantes de Segurança</b> .....	4
<b>Peças do seu forno</b> .....	10
<b>Acessório</b> .....	12
<b>Cuidados com seu Forno</b> .....	13
<b>Conectando um Pen Drive USB</b> .....	16
<b>Conectando ao seu dispositivo pessoal</b> .....	17
<b>Tipos de Recipientes a Serem Usados</b> .....	18
<b>Modos de Cocção</b> .....	19
<b>Gráfico de Cocção</b> .....	20
<b>Pré-aquecimento</b> .....	22
Iniciando o pré-aquecimento .....	22
Definir a temperatura necessária/ Temperatura de cocção mais baixa. ....	23
<b>Resfriamento</b> .....	24
Resfriamento do interior do forno. ....	24
<b>Cozinhando</b> .....	25
Cozinhando com um menu de cocção salvo .....	25
Cozinhe mais .....	26
<b>Criando um menu de Cocção e Salvando na Memória</b> .....	27
Tela de Configuração do Menu de Cocção .....	27
Cocção por convecção. ....	28
Cocção por Grill .....	29
Cocção por Convecção e Grill .....	30
Cocção de Micro-ondas .....	31
Cocção de Convecção e Micro-ondas. ....	32
Cocção de Grill e Micro-ondas. ....	33
Cocção por etapas .....	34
<b>Editando um Menu de Cocção</b> .....	36
Deletando um Menu de Cocção .....	36
Deletando um Menu de Cocção. ....	37
Usando o recurso Auxiliar nas Configurações de Cocção .....	38
<b>Backup para o Pen Drive USB</b> .....	40
Backup to the USB Memory Stick .....	40
Realizando a Restauração a partir do Pen Drive USB .....	41
<b>Configurações Diversas</b> .....	42
Ferramentas .....	42
<b>Instruções de Empilhamento</b> .....	50
<b>Manutenção Regular</b> .....	51
<b>Solução de problemas</b> .....	52
<b>Perguntas Frequentes</b> .....	53
<b>Quando Chamar um Serviço Autorizado</b> .....	54
<b>Direitos Autorais</b> .....	55
<b>Especificações</b> .....	56
<b>Certificado de Garantia</b> .....	58
<b>Informações sobre Descarte</b> .....	59

# Informações Importantes de Segurança

## INSTALAÇÃO

### EXAMINE SEU FORNO

Desembale o forno, remova todo o material de embalagem e verifique se há danos no forno, como amassados, travas da porta quebradas ou rachaduras na porta. Notifique o Serviço Autorizado imediatamente se o aparelho estiver danificado. NÃO instale o forno se estiver danificado.

### ATERRAMENTO

**IMPORTANTE:** PARA SEGURANÇA PESSOAL, ESTE FORNO DEVE ESTAR CORRETAMENTE ATERRADO.

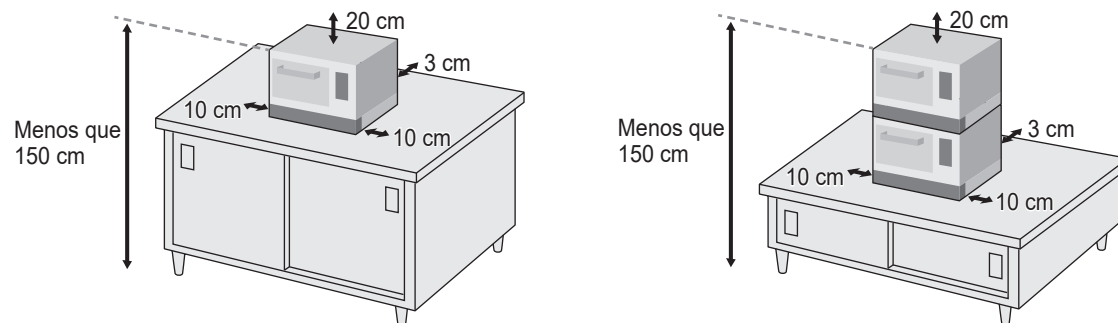
Quando uma tomada não estiver aterrada, é responsabilidade pessoal e obrigação do cliente substituí-la por uma tomada devidamente aterrada.

### ADVERTÊNCIA SOBRE TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO E ENERGIA

A tensão usada deve ser a mesma especificada no forno. O uso de uma tensão diferente da especificada é perigoso e pode resultar em incêndio ou outros acidentes com danos. Não ligue o forno através de um cabo de extensão, pois isso pode ser perigoso. A parte traseira do forno esquenta durante o uso. Não permita que o cabo entre em contato com a parte traseira do forno ou com a superfície do gabinete.

### LOCAL DE INSTALAÇÃO DO FORNO

Coloque o forno numa superfície plana e estável. O forno é do tipo independente e não deve ser colocado em um armário. Não coloque o forno num local quente ou úmido; por exemplo, perto de um fogão a gás ou elétrico. Não opere o forno quando a temperatura ambiente for superior a 40°C e/ou a umidade for superior a 85%. O fluxo de ar livre ao redor do forno é importante. Existe a possibilidade de uma pequena quantidade de interferência com sinais de transmissão fracos se o forno estiver muito perto de um rádio ou TV. Para uma operação segura e eficiente, o forno deve ter fluxo de ar suficiente para as saídas de ar, ou seja, pelo menos 10 cm em ambos os lados, 3 cm na parte traseira e 20 cm na parte superior. A parte frontal não deve ser bloqueada. Não instale o forno a 150 cm ou mais acima do chão. Fazer isso pode resultar em perigo de queimaduras. Apenas a combinação dos mesmos modelos é permitida ao empilhar. O forno deve ser colocado para fácil acesso ao painel de controle e porta e também, para desligar a energia ou desligar a energia por fusível ou disjuntor.



Um condutor de ligação equipotencial externo é fornecido na parte traseira do forno e é identificado por este símbolo.

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

1. Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que seja reparado pelo Serviço Autorizado.
2. O conteúdo das mamadeiras e pote de alimentos para crianças deve ser agitado ou sacudido, ea temperatura dos alimentos deve ser verificada antes de serem servidos para evitar queimaduras.
3. Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, pois há risco de explosão.
4. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em ebulição retardada, portanto, deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
5. É perigoso que pessoas que não sejam profissionais autorizados realizem qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção da tampa que protege da exposição à energia de micro-ondas.
6. O piso próximo ao forno pode estar escorregadio, cuidados devem ser tomados.
7. O forno deve ser desconectado da tomada elétrica durante a limpeza ou manutenção e na substituição de peças.
8. Para evitar queimaduras, não utilize recipientes carregados com líquidos ou ingredientes que se tornem fluidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados.
9. As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
  - Sempre siga “Tipos de Recipiente a Serem Usados”, (p.18)
10. Não use o forno perto de um dispositivo controlado automaticamente, como uma porta automática ou um alarme de incêndio. Ondas eletromagnéticas, como as emitidas por uma LAN sem fio, podem interferir em dispositivos controlados automaticamente, ocasionando falhas de funcionamento que podem resultar em acidentes.
11. Não use o forno em um hospital ou perto de dispositivos médicos elétricos. Ondas eletromagnéticas, como as emitidas por uma LAN sem fio, podem interferir em dispositivos controlados automaticamente, ocasionando falhas de funcionamento que podem resultar em acidentes.
12. Pessoas com marca-passo devem manter o dispositivo a pelo menos 15 cm de distância da unidade principal do forno. Ondas eletromagnéticas, originadas de uma LAN sem fio, por exemplo, podem interferir no funcionamento do marca-passo.
13. Esse aparelho não deve ser colocado ou instalado em locais de acesso ao público.

# Informações Importantes de Segurança

## ⚠ CUIDADO

1. Para reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndio, lesões corporais ou exposição a energia excessiva por micro-ondas, leia todas as instruções antes de usar o aparelho.
2. Para manter a alta qualidade dos tubos de magnetron e de outros componentes, não ligue o forno sem alimentos em seu interior.
3. Altas tensões estão presentes dentro do gabinete. Este aparelho deve ser reparado apenas por pessoal qualificado.
4. Este forno requer fluxo de ar livre na parte traseira e frontal para máxima eficiência de resfriamento. Você deve manter as saídas de ar desobstruídas durante o cozimento.
5. Não seque a roupa no forno, pois existe a possibilidade de a roupa queimar se for deixada no forno por muito tempo.
6. Use este forno apenas para o uso pretendido, conforme descrito neste manual.
7. Não use este forno ou acessórios se não estiverem funcionando corretamente, se estiverem danificados ou tiverem caído.
8. Não use este aparelho ao ar livre.
9. Não mergulhe o cabo ou o plugue na água.
10. Mantenha o cabo longe de superfícies aquecidas.
11. Não deixe o cabo pendurado sobre a borda de uma mesa ou balcão.
12. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
  - a) Não cozinhe demais os alimentos. Cuidado com o forno se papel, plástico ou outros materiais combustíveis forem colocados dentro do forno para facilitar o cozimento.
  - b) Retire os fechos de arame dos sacos de papel ou de plástico antes de colocar o saco no forno.
  - c) Se os materiais dentro do forno se inflamarem, mantenha a porta fechada, desligue o forno e desconecte o cabo de alimentação ou desligue a energia no painel de fusíveis ou disjuntores.
  - Sempre siga “Tipos de Recipiente a Serem Usados”, (p. 18)
13. Não coloque materiais inflamáveis ao lado, em cima ou dentro do forno. Há o risco de incêndio.
14. Não derrube ou deixe cair este forno ou acessórios. Fazer isso pode causar ferimentos, choque elétrico ou vazamento de micro-ondas.
15. NÃO use este forno para aquecer produtos químicos ou outros produtos não alimentares. NÃO limpe este forno com nenhum produto rotulado como contendo produtos químicos corrosivos. O aquecimento de produtos químicos corrosivos neste forno pode causar vazamentos de radiação de micro-ondas.
16. Não use o forno para fazer conservas caseiras ou para aquecer qualquer pote fechado. A pressão aumentará e o pote pode explodir. Além disso, o forno não consegue manter os alimentos à temperatura correta de conservação. Alimentos preparados inadequadamente podem estragar e ser perigosos para o consumo.
17. Não tente fazer fritura no forno.
18. Batatas, maçãs, gemas de ovos, abóbora inteira e salsichas são exemplos de alimentos com cascas não porosas. Este tipo de alimento deve ser furado antes de cozinhar, para evitar que exploda.
19. Ao aquecer mamadeiras, sempre remova a tampa e o bico. O líquido no topo estará muito mais quente do que no fundo e deve ser bem agitado antes de verificar a temperatura. A tampa também deve ser removida dos potes de comida para bebês, o conteúdo também deve ser mexido ou agitado antes de verificar a temperatura.
  - Sempre siga “Tipos de Recipiente a Serem Usados”, (p.18)
20. As vedações da porta e as áreas de vedação da porta devem ser limpas com um pano úmido.
21. Se observar fumaça, desligue o forno ou retire-o da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
22. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado para evitar riscos.
23. Antes de usar o forno, o usuário deve verificar se os utensílios são adequados para uso com o forno.
24. Ao aquecer líquidos, por exemplo, sopas, molhos e bebidas no forno, o superaquecimento do líquido além do ponto de ebulição pode ocorrer sem evidência de borbulhamento. Isso pode resultar em uma fervura repentina sobre o líquido quente. Para evitar essa possibilidade, as seguintes medidas devem ser adotadas:
  - a) Evite usar recipientes de lados retos com gargalos estreitos.
  - b) Não supraqueça o líquido.
  - c) Mexa o líquido antes e no meio de aquecimento.
  - d) Após o aquecimento, deixe repousar no forno por um curto período de tempo, mexendo novamente antes de remover cuidadosamente o recipiente.
25. Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, é necessário supervisionar devido à possibilidade de ignição.
  - Sempre siga “Tipos de Recipiente a Serem Usados”, (p.18)
26. O forno é destinado ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas térmicas, pantufas, esponjas, panos úmidos e similares podem conduzir a riscos de ferimentos, ignição ou incêndio.
27. Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos, pois podem explodir, mesmo após o término do aquecimento no micro-ondas.
28. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos, bem como por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam devidamente supervisionadas ou instruídas sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem a devida supervisão.
29. O forno não deve ser limpo com jato de água.
30. O forno não deve ser limpo com um limpador a vapor.
31. Campos eletromagnéticos podem apresentar um possível perigo. Recomendamos que as pessoas que usam marca-passos cardíacos evitem a proximidade com esses campos.

# Informações Importantes de Segurança

32. Quando o forno não estiver em uso, é recomendado retirar os itens. Se deixado dentro e o forno for acidentalmente ligado, é possível que ocorram danos.
33. Durante o serviço e/ou substituição de peças, o forno deve ser desconectado da fonte de alimentação. Uma vez que o plugue é removido, ele deve permanecer visível para o operador de serviço para evitar reconexão inadvertida.
34. O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer restos de alimentos removidos.
35. Não aqueça com restos de óleo ou restos de comida nas partes no interior do forno. Isso pode gerar faíscas e causar incêndio ou fumaça.
36. A falha em manter o forno em condições limpas pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar adversamente a vida útil do aparelho e resultar em uma situação perigosa.
37. Não use utensílios de metal, cerâmicas que contenham ouro ou prata ou qualquer recipiente comum teor de metal ao cozinhar com o micro-ondas.
38. Recomendamos o uso de equipamentos de proteção individual em caso de derramamento de alimentos quentes.
39. As superfícies externas do forno, incluindo saídas de ar no gabinete e a porta do forno, ficam quentes durante o uso. Tome cuidado ao abrir ou fechar a porta e ao inserir ou remover alimentos e acessórios.  
Existem aquecedores situados na parte superior e traseira do forno.  
Após o uso, as áreas inferior, superior e laterais do entorno do forno podem estar muito quentes.
40. Tenha cuidado ao retirar os acessórios quentes após o cozimento. Isso pode causar queimaduras. Use luvas de forno.
41. Tenha cuidado ao resfriar rapidamente os acessórios quentes após o cozimento. Isso pode provocar queimaduras por vapor ou gotículas no ar. Também pode causar ferimentos se os acessórios quebrarem.
42. Ao remover alimentos do forno, tome cuidado para que uma assadeira ou similar não entre em contato com o aquecedor superior. Há risco de incêndio ou fumaça.  
Ao usar uma assadeira ou similar:
  - a) Respeite a temperatura resistente ao calor indicada na embalagem.
  - b) Use um tamanho de assadeira que corresponda à quantidade do alimento.
  - c) Tome cuidado para que a assadeira não toque na superfície superior do interior do forno.
43. É essencial que os alimentos reaquecidos sejam servidos “muito quentes”. Sempre verifique antes de servir e, em caso de dúvida, devolva os alimentos ao forno para aquecimento adicional.  
Todas as temperaturas fornecidas são apenas para fins de orientação. A legislação local sobre os requisitos de temperatura dos alimentos deve ser aplicada, para garantir que uma temperatura segura seja atingida antes que qualquer alimento seja servido.
44. O tempo de descanso é essencial para alimentos cozidos ou reaquecidos por fornos MICROONDAS E CONVECÇÃO ou MICRO-ONDAS E GRILL. Durante o tempo de descanso, o calor continuará sendo conduzido até o centro para cozinhar a comida completamente.  
Quanto mais denso o alimento, maior o tempo de descanso. Os alimentos reaquecidos também necessitam de um tempo de descanso. Alimentos reaquecidos também precisam de um tempo de espera.

45. Siga as instruções específicas neste guia para o uso adequado dos acessórios do forno e utensílios de cozinha. Se não o fizer, pode danificar o forno. Tenha cuidado ao retirar alimentos e/ou acessórios do forno.
46. Quando o forno terminar de funcionar, o motor do ventilador continuará girando para resfriar os componentes elétricos. Isso é normal e os alimentos ainda podem ser removidos do forno durante esse período de resfriamento. No entanto, não desconecte o plugue do cabo de alimentação nem desligue o disjuntor.

## USANDO SEU FORNO

1. Este forno destina-se ao uso comercial e não à produção em massa de alimentos.
2. Não armazene nenhum objeto dentro do forno, pois este pode ser ligado acidentalmente. Em caso de falha elétrica, o forno pode ser desligado pela tomada elétrica.

## MANUTENÇÃO DO SEU FORNO

QUANDO O SEU FORNO NECESSITA DE MANUTENÇÃO, contate o Serviço Autorizado da Panasonic. Não tente fazer ajustes ou reparos na porta, painel de controle ou qualquer outra parte do forno. Números de telefone estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

## QUANDO O FORNO É LIGADO PELA PRIMEIRA VEZ

Você pode detectar fumaça ou um odor forte. Isso é normal e é causado pela queima do óleo usado para proteger a cavidade do forno.

Se você achar isso desagradável, pode realizar um cozimento com o forno em vazio, conforme descrito a seguir.

1. Coloque a placa de cozimento incluída como um acessório dentro do forno. (p. 12)
2. Pré-aqueça o forno a 280°C (525°F) por 20 minutos, (p.22)

- Depois de aquecer o forno vazio, quando quiser terminar o pré-aquecimento, pressione o botão de Stop/Reset.
- Sempre ventile quando realizar um cozimento com o forno em vazio.
- Não haverá problemas sanitários com os alimentos, mesmo se você usar o forno sem realizar o cozimento com o forno em vazio primeiro.

A Panasonic Corporation não oferece garantias explícitas ou implícitas de nenhum tipo, incluindo, entre outras, garantias de comercialização, de adequação a uma finalidade específica, de título ou de não violação dos direitos de terceiros. O uso do produto é por conta e risco do usuário. Todos os ajustes de cocção são meramente indicativos e devem ser alterados conforme o estado inicial, temperatura, umidade e tipo de alimento. Dependendo das características do alimento, será necessário ajustar o tempo de cocção e o nível de potência. Antes de servir a comida, verifique se ela atingiu uma temperatura segura.

# Partes do Forno

## Frente

**Aquecedor Superior**

**Puxador da porta**

**Porta**

Abrir isso durante o cozimento interromperá a operação.

**Ventilação de entrada**

**Bandeja de Resíduos**

Coleta resíduos de alimentos e água.

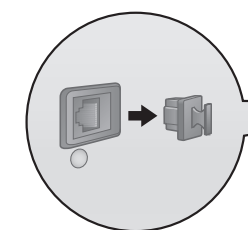
### Notas

**Sempre instale o filtro de ar, a bandeja de resíduos e a tampa frontal antes de usar o forno. O uso contínuo do forno sem essas peças resultará em mau funcionamento.**

## Atrás

**Porta do Cabo LAN**

Ao usar a porta do cabo LAN, remova a tampa.



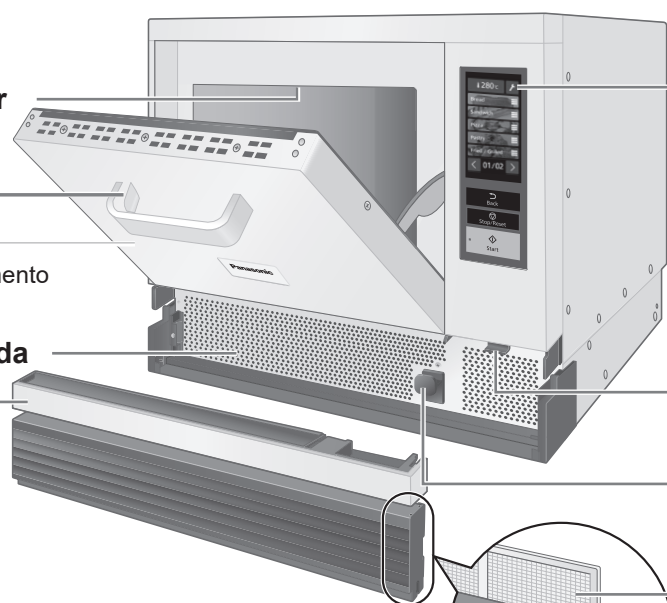
**Plugue de alimentação**

Conecte somente a tomadas compatíveis com o plugue 20A do padrão NBR14136:2002. O equipamento foi projetado especificamente para uma alimentação monofásica.

● As ilustrações podem ser diferentes dos itens reais. As etiquetas de precaução estão fixadas no forno.

### ATERRAMENTO

**IMPORTANTE:** PARA SEGURANÇA PESSOAL, ESTE FORNO DEVE SER ATERRADO CORRETAMENTE. Quando uma tomada não estiver aterrada, é de responsabilidade e obrigação pessoal do cliente substituí-la por uma tomada devidamente aterrada



● A superfície inferior do interior do forno é feita de cerâmica para permitir a passagem de ondas eletromagnéticas.

**Porta USB de Memória** (p.16)

**Bandeja de Óleo** (p.14)  
Coleta óleo do interior do forno.

**Filtro de ar**

É colocado dentro da tampa frontal.

**Tampa Frontal**

● Como retirar a tampa frontal bandeja de resíduos, filtro de ar e bandeja de óleo. (p.15)

**Saída de Ar**

**Catalisador**

A fumaça de óleo que circula dentro da cavidade do forno é decomposta e purificada ao passar pelo catalisador.

● A reação do catalisador diminui quando a temperatura de cocção é baixa [aproximadamente 250 °C (475 °F) ou inferior].

Um condutor de ligação equipotencial externo é fornecido na parte traseira do forno e é identificado por este símbolo.

**Cabo de Alimentação**

## Painel de controle (tela inicial)

### Configurando o Pré-aquecimento

● “Temperatura de pré-aquecimento” (p.23) e “Resfriamento” (p.24).

**Barra de indicação do estado de pré-aquecimento** (p.22)

● Exibe o progresso de pré-aquecimento.

**Tela touch** (tela)

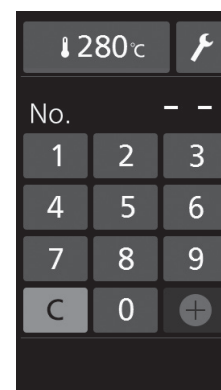
● Toque diretamente na tela para usar os controles.  
● Mostra detalhes como a temperatura de cocção, o tempo de cocção, o programa de cocção armazenado, as informações sobre o bipe (sinal sonoro), entre outros.  
● Não toque na tela com um objeto pontiagudo. Se o fizer, causará danos.

**Parar/Redefinir**

● Pressione uma vez para interromper temporariamente o processo de cocção. Para retomar o cozimento, pressione o botão Start.  
● Pressione duas vezes para apagar suas instruções (retorna à tela inicial) ou cancelar o cozimento.

■ **Na tela inicial durante: “Seleção do número do menu”**

“Configuração inicial” (p.47)



**Ferramentas** (pp.42–49)

**Lista de Menu**

● Você pode alternar entre a tela da lista de imagens e a tela de seleção do número do menu. (p.47)

**Botão Back (Voltar)**

● Retorna à tela de controle anterior para que as configurações possam ser alteradas.  
● Indisponível após o início do cozimento.

**Botão Start (Iniciar)**

● Após a configuração do pré-aquecimento ou resfriamento, pressione este botão.  
● Após o pré-aquecimento, configure a cocção por memória ou a cocção manual e pressione este botão para começar a cozinhar.

**Lâmpada**

● Quando o plugue de alimentação é inserido, a lâmpada pisca, porém isso não é um mau funcionamento.

### ■ Função de Desligamento Automático

A tela inicial do visor se apaga automaticamente quando permanece sem uso por 5 minutos. Enquanto a função de desligamento automático estiver em funcionamento, se a porta estiver aberta, a tela será exibida.

#### Notas

Quando o cozimento terminar, os ventiladores são operados para ventilar o interior do forno e resfriar as peças mecânicas. No entanto, não desconecte o plugue do cabo de alimentação nem desligue o disjuntor.

# Acessórios

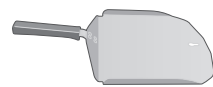
● Para adquirir os acessórios, entre em contato com o revendedor ou um Serviço Autorizado, (p.55)  
Tome cuidado ao manusear a placa de cozimento, pois ela pode se quebrar. Se estiverem danificadas, pare de usá-las e entre em contato com o revendedor ou um Serviço Autorizado.



Placa de Cozimento

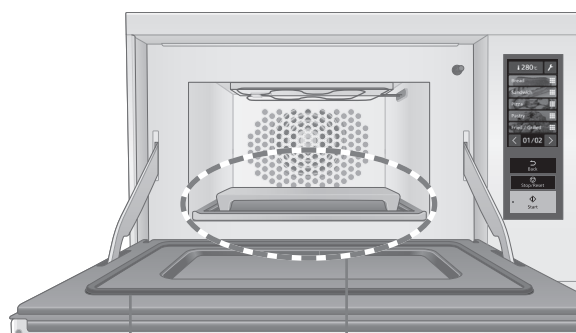


Folha de Forno



Pá de Alumínio

Ao usar este produto, certifique-se de posicionar a placa de cozimento na superfície inferior do interior do forno



Há uma costura na vedação da porta - isso não é avaria.



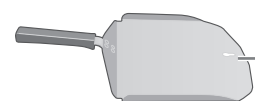
Folha de Forno

**Coloque somente sobre Placa de cozimento.**

Coloque os alimentos sobre a folha de forno  
● É recomendado substituir a folha a cada 3 a 6 meses, dependendo do nível de mancha.



Placa de Cozimento



Pá de alumínio

**Utilize-a para retirar a folha de forno ou os alimentos diretamente.**

Não a coloque em contato com alimentos ácidos ou alcalinos por longos períodos de tempo.

● As ilustrações podem ser diferentes dos itens reais

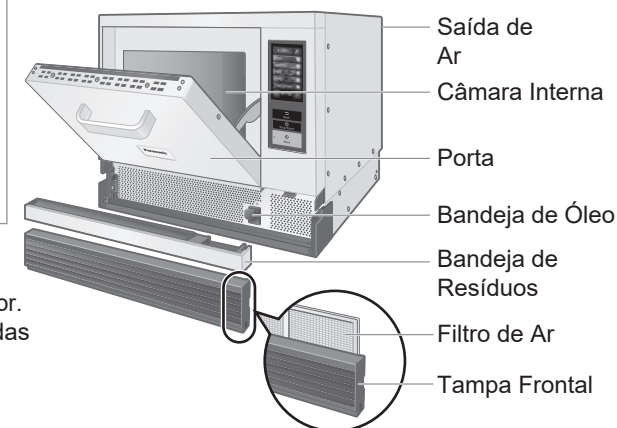
# Cuidados com seu Forno

É essencial que você siga estes pontos para obter o máximo uso do seu forno. As micro-ondas são atraídas pela umidade e pela gordura, portanto um forno sujo não cozinha **COM EFICIÊNCIA**. A falha em manter o forno em condições limpas pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar adversamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

● Este forno requer uma manutenção regular, (p.51)

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

- **Desconecte o cabo de alimentação da tomada antes da manutenção.**  
Caso contrário, isso pode resultar em choque elétrico.
- **Aguarde a cavidade do forno esfriar antes de limpar.**  
Caso contrário, isso pode resultar em queimaduras e ferimentos.



## ■ Antes da limpeza

- Não limpe o forno com um jato de água ou limpador a vapor.
- Não derrame detergente e restos de alimentos nas fendas e orifícios. Isso resultará em um mau funcionamento.
- Se o forno ficar danificado de alguma forma, entre em contato com o seu revendedor ou com um serviço autorizado antes de continuar o uso.
- Não use diluente, benzina, detergente ou alvejante. Há risco de dano ou deformação.

## Limpe estas partes todos os dias.

## ■ Cavidade do forno • parte interna da porta • vedação das portas

### Limpe com um pano úmido.

Limpe todas as manchas de água, o óleo e os restos de alimentos com frequência para prolongar a vida útil do forno. A não remoção de restos de alimentos queimados e do pó pode causar oxidação.

Se as manchas forem persistentes, limpe-as com um pano umedecido em detergente neutro de cozinha.

- Caso permaneça manchado, a sujeira se torna difícil de remover, o que faz com que os resíduos de alimentos queimem e o cheiro da comida persista.
- Tenha um cuidado especial, em particular, com a área onde a unidade principal e a porta entram em contato, bem como seus arredores.

- Não esfregue as peças que não sejam as partes metálicas internas da porta (área de vedação da porta, etc.) com uma esponja áspera, isso pode danificar a vedação da porta e provocar o mau funcionamento do forno. Certifique-se de usar apenas uma esponja macia.
- Não borrife detergente diretamente nas superfícies superior e traseira da cavidade do forno. Isso resultará em um mau funcionamento.

## ■ Áreas externas

### Limpar com um pano úmido

Limpe as manchas de óleo e de comida imediatamente.

- Não use diluentes, benzeno, produtos de limpeza abrasivos, alvejantes, detergentes alcalinos residenciais ou sintéticos de uso doméstico.

Se as manchas forem persistentes, limpe-as com um pano umedecido em detergente neutro de cozinha. Tome cuidado para não permitir que o detergente de cozinha entre na saída de ar e nas fendas.

- Lado externo da porta • área do puxador  
Depois de limpar com um pano úmido, limpe a área com um pano macio e seco.

# Cuidados com seu Forno

## ■ Placa de Cozimento • Folha do Forno • Pá de alumínio

### Lave com uma esponja macia embebida em detergente neutro

Limpe-os a cada uso, se as manchas tornarem-se um problema.

● Não lave na máquina de lavar louça.

● **Se você está preocupado com manchas de óleo ou similares,** Use detergente alcalino. Ao usar detergente alcalino, use-o após ler atentamente as instruções de uso. Depois de realizar a manutenção, certifique-se de limpar o equipamento com um pano úmido para que nenhum resíduo de detergente permaneça. No entanto, você deve fazer isso na parte interior da porta, pois as peças de resina se deteriorarão. Se, por acaso, o detergente entrar nas peças de resina, limpe-as imediatamente com um pano úmido.

### Desmonte e limpe esta peça todos os dias.

#### ■ Bandeja de resíduos Limpe com um pano úmido

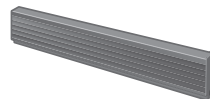


● Consulte "Como remover/montar peças", (p.15)

### Desmonte e limpe estas peças uma vez por semana.

● Consulte "Como remover/montar peças", (p.15)  
● Não lave na máquina de lavar louça.

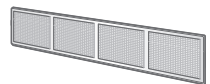
#### ■ Tampa Frontal



#### Limpe com um pano úmido.

Limpe as manchas de óleo e de comida imediatamente. Se as manchas forem persistentes, limpe-as com um pano umedecido em detergente neutro de cozinha.

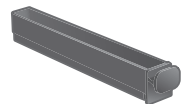
#### ■ Filtro de Ar



#### Seque após a lavagem com água

Limpe-o após cada uso, se as manchas forem significativas. O filtro pode perder sua eficácia se manchas não forem removidas. A temperatura das peças internas também pode aumentar, causando um mau funcionamento.

#### ■ Bandeja de óleo



#### Limpe as manchas de óleo com um pano macio ou toalha de papel.

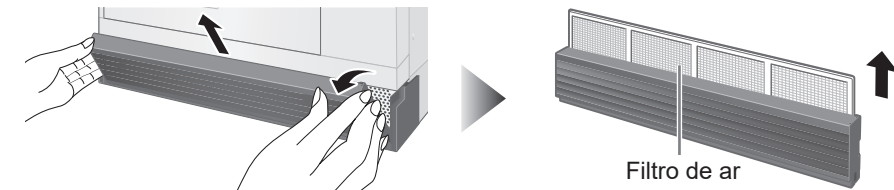
Se as manchas forem persistentes, limpe-as com uma esponja macia embebida em detergente neutro e depois seque-a.

## ■ Como remover/montar as peças

### Tampa Frontal/Filtro de ar

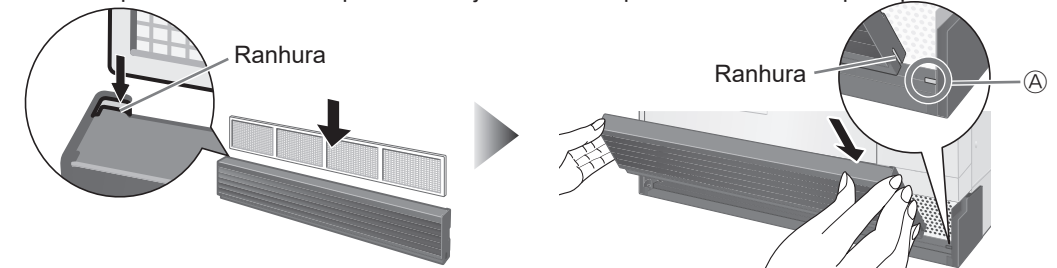
#### ■ Remoção

Depois de puxar a tampa frontal para baixo em sua direção, levante-a diagonalmente para cima para removê-la. Retire o filtro de ar puxando-o da tampa frontal.



#### ● Montagem

Insira o filtro de ar na ranhura da tampa frontal e, depois de inseri-lo firmemente até o fundo, instale-o de modo que a ranhura da tampa frontal seja inserida na parte (A) da unidade principal.

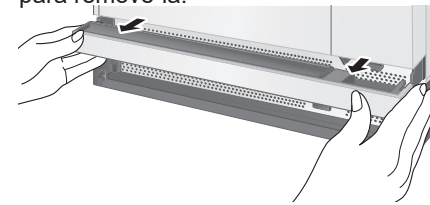


■ Se o filtro de ar não estiver ajustado, a tampa frontal não fechará.

### Bandeja de resíduos

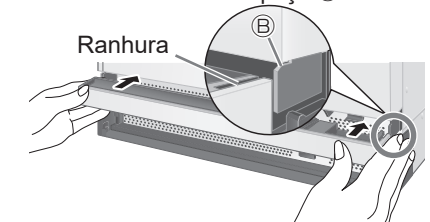
#### ● Remoção

Puxe a bandeja de resíduos em sua direção para removê-la.



#### ● Montagem

Instale a bandeja de resíduos de modo que suas ranhuras se encaixem na peça (B) da unidade principal.



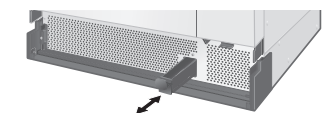
### Bandeja de óleo

#### ● Remoção

Primeiro remova a tampa frontal e depois retire a bandeja de óleo.

#### ● Montagem

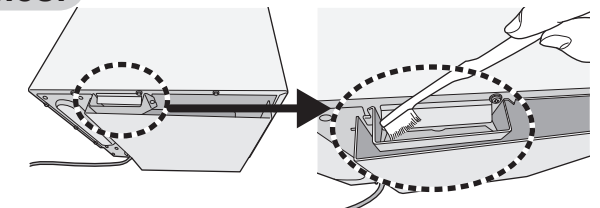
Siga o procedimento inverso para instalar a bandeja de óleo.



### Limpe estas peças uma vez por mês.

#### ■ Saída de Ar

Limpe a saída de ar traseira com uma escova de dentes e uma toalha



# Conectando um Pen Drive USB

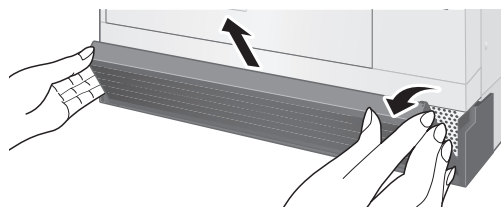
- Use um Pen Drive USB Type-A compatível com USB 2.0 ou posterior e formatado com FAT32.
- Nenhum Pen Drive USB está incluído como acessório. Use um Pen Drive USB disponível comercialmente.
- Não garantimos o comportamento de todos os Pen Drives USB disponíveis comercialmente.

## Como inserir e remover

- A porta de memória USB está abaixo da área de operação.
- Não deixe o Pen Drive USB inserido, pois impossibilita a instalação da tampa frontal ou bandeja de resíduos. Enquanto os dados estiverem sendo lidos ou gravados no Pen Drive USB, não os insira ou remova. Fazer isso pode corromper os dados do pen drive.

### ■ Como Inserir

- ① Depois de puxar a tampa frontal para baixo em sua direção, levante-a diagonalmente para cima para removê-la.

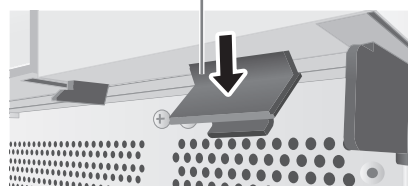


- ② Puxe a bandeja de resíduos em sua direção para removê-la

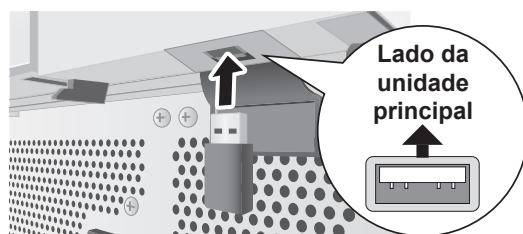


- ③ Puxe a tampa da porta de memória USB para baixo para abri-la

Tampa da Porta de memória USB

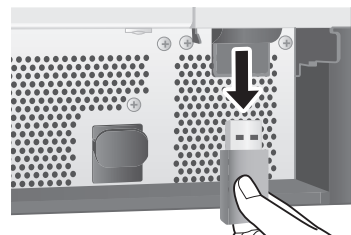


- ④ Insira o Pen Drive USB Preste atenção na orientação do pen drive e insira-o corretamente



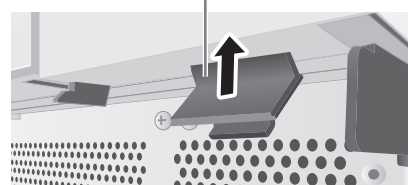
### ■ Como remover

- ① Remova o Pen Drive USB

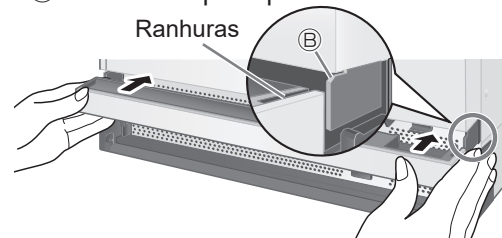


- ② Feche a tampa da porta USB de memória

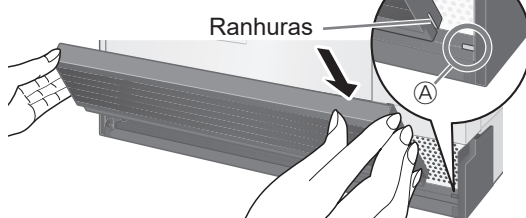
Tampa da Porta de memória USB



- ③ Montagem da bandeja de resíduos Instale a bandeja de resíduos de modo que suas ranhuras se encaixem na peça ⑥ da unidade principal.

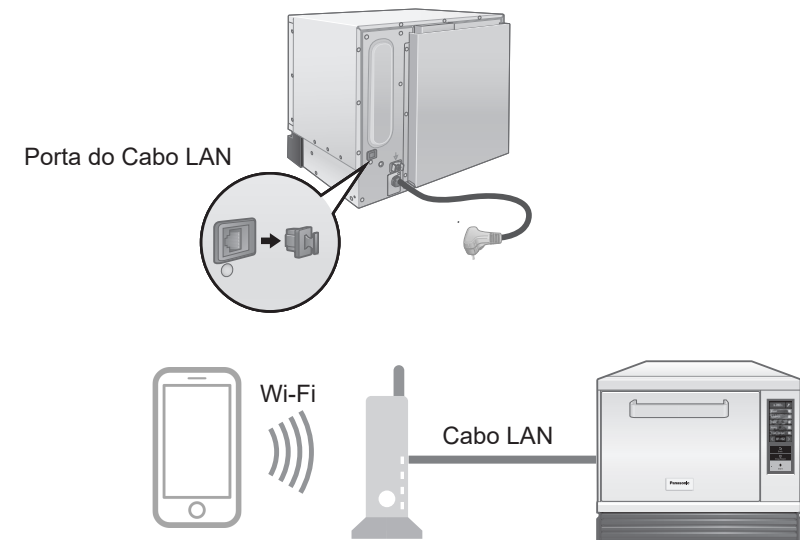


- ④ Montagem da tampa frontal Instale a tampa frontal de modo que suas ranhuras se encaixem na peça ⑧ da unidade principal.



# Conectando ao seu dispositivo pessoal

Conectando seu dispositivo pessoal permite a você ler no equipamento a lista de receitas e as configurações criadas pelo aplicativo. Ao enviar ou ler os dados, conecte o equipamento e o roteador com um cabo LAN.



### ■ Conectando-se a uma rede WiFi

- Dependendo do ambiente circundante, use um cabo à prova de calor para o cabo LAN. Além disso, tenha cuidado para colocá-lo de modo que não entre em contato com as partes quentes da unidade principal.
- As configurações de conexão de rede variam dependendo do ambiente utilizado.
- Ao definir o endereço IP e as configurações de DNS para a conexão de rede, consulte | Configurações de rede (p. 49)

# Tipos de Recipientes a Serem Usados

## CONVECÇÃO E MICRO-ONDAS/ GRILL E MICRO-ONDAS/MICRO-ONDAS

Como estes programas utilizam micro-ondas e calor (CONVECÇÃO ou GRILL), você deve escolher o recipiente com cuidado.

UTILIZAR: Recipientes de cerâmica, vidros resistentes ao calor (ex.: Pyrex®)

NÃO UTILIZAR:

Plásticos, filme plástico, metal, espetos de metal, folhas de alumínio, silicone, utensílios laqueados, vidros sem resistência ao calor, papel, madeira, vime

## CONVECÇÃO/GRILL/CONVECÇÃO E GRILL

UTILIZAR: Recipientes de cerâmica, vidros resistentes ao calor (ex.: Pyrex®), metais, espetos de metal, folhas de alumínio

NÃO UTILIZAR:

Plásticos, filme plástico, silicone, utensílios laqueados, vidros sem resistência ao calor, papel, madeira, vime.

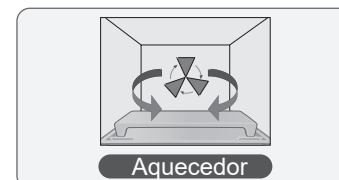
● Recipientes de silicone especificados para uso com o grill podem ser usados com convecção. Por favor, use o recipiente em ou abaixo da temperatura resistente ao calor indicada.

● Respeite a temperatura resistente ao calor descrita na embalagem ao usar folha de cozinha resistente ao calor, papel manteiga, entre outros.

# Modos de Cocção

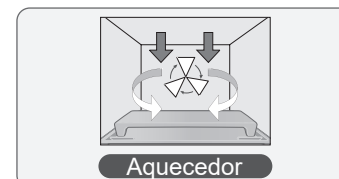
## Modos de Cocção

### Convecção



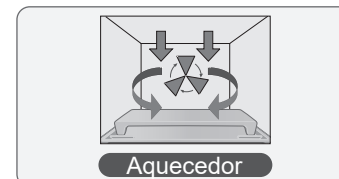
Aquecedor

### Grill



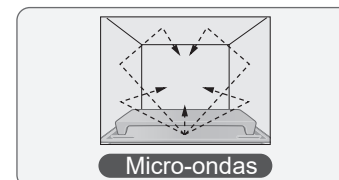
Aquecedor

### Convecção e Grill



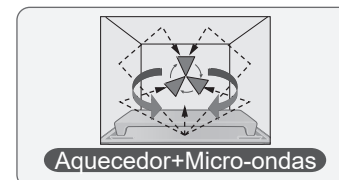
Aquecedor

### Micro-ondas



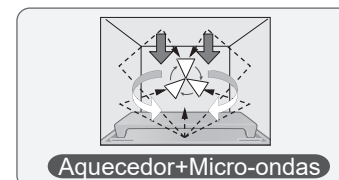
Micro-ondas

### Convecção e Micro-ondas



Aquecedor+Micro-ondas

### Grill e Micro-ondas



Aquecedor+Micro-ondas

## Como cozinhar

Um aquecedor de convecção (aquecedor com ventilador de circulação) circula calor pela cavidade do forno e cozinha totalmente os alimentos enquanto controla a temperatura ajustada, (p.28)

Um grelhador fornece calor e um ventilador de circulação opera para distribuir o calor por toda a cavidade do forno. Toda a superfície da comida é bem cozida (p.29)

O aquecedor de convecção (aquecedor com ventilador de circulação) e o grelhador circulam calor na cavidade do forno enquanto controlam a temperatura. Cozinhando a comida completamente enquanto doura a superfície, (p. 30)

● **Você pode usar o micro-ondas para cozinhar somente nas Etapas 2 e 3 em Cocção por etapas.**

Aplica micro-ondas à comida, fazendo com que as moléculas da comida colidam fortemente e causem o aumento do calor por atrito. Como resultado, a comida é aquecida quase igual por dentro e por fora.

Cocção combinada com aquecedor de convecção (ventilador com aquecimento) e micro-ondas. Um aquecedor de convecção circula calor por toda a cavidade do forno, controlando a temperatura ajustada, enquanto o micro-ondas aquece completamente a comida. O tempo de cocção é reduzido, (p.32)

Cocção combinada com aquecedor de grelhador e micro-ondas. Um grelhador adiciona calor enquanto um micro-ondas aquece a comida e, adicionalmente, um ventilador de circulação opera para dar a toda a superfície um acabamento crocante. O tempo de cocção é reduzido, (p.33)

● As ilustrações são imagens. Os acessórios a serem utilizados diferem conforme o modo de cocção

### Significado das setas usadas na ilustração



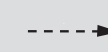
Aquecedor de convecção



Grelhador



Somente ventilação



Micro-ondas

# Gráfico de Cocção

O tempo de cocção abaixo é apenas um guia. Ajuste-o de acordo com o tipo de alimento e a temperatura inicial.

- Este forno foi projetado para aquecer alimentos já cozidos.
- A Panasonic Corporation não oferece garantias explícitas ou implícitas de nenhum tipo, incluindo, entre outras, garantias de comercialização, de adequação a uma finalidade específica, de título ou de não violação dos direitos de terceiros. O uso do produto é por conta e risco do usuário. Todos os ajustes de cocção são meramente indicativos e devem ser alterados conforme o estado inicial, temperatura, umidade e tipo de alimento. Dependendo das características do alimento, será necessário ajustar o tempo de cocção e o nível de potência. Antes de servir a comida, verifique se ela atingiu uma temperatura segura. O óleo dos alimentos pode causar falhas.
- Coloque a placa de cozimento incluída como um acessório dentro do forno antes de iniciar o pré-aquecimento. (p. 12)
- Se a velocidade do ventilador for alta, os alimentos da superfície podem se espalhar. Nesse caso, diminua a velocidade do ventilador.

● Consulte “Acessórios” (pág. 14) para detalhes sobre o uso dos acessórios, antes de cozinhar.

## Reaquecimento

Cate- goria	Nº	Menu	Temp. Inicial.	Quanti- dade (Peso)	Acessó- rio	Temp. de pré aquec.	Programa					Total Tempo	
							Passo	Conv	Grill	Venti- lador	MO		Tempo
Pão	000	Torrada - 1 peça	Tempera- tura ambiente	1 fatia (45 g)	-	280°C	1	OFF	ALTO	100%	OFF	30 sec	30 sec
	001	Torradas - 2 peças	Tempera- tura ambiente	2 fatias (90 g)	-	280°C	1	OFF	ALTO	100%	OFF	35 sec	35 sec
	002	Croissant 1 peça	Tempera- tura ambiente	1 peça (40 g)	Folha de Forno	280°C	1	280°C	OFF	80%	900 W	15 sec	20 sec
						2	280°C	BAIXO	90%	OFF	5 sec		
	003	Croissant 2 peças	Tempera- tura ambiente	2 peças (80 g)	Folha de Forno	280°C	1	280°C	OFF	80%	900 W	26 sec	30 sec
						2	280°C	BAIXO	90%	OFF	4 sec		
	004	Bagel 1 peça	Tempera- tura ambiente	1 peça (80 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	ALTO	100%	300 W	30 sec	35 sec
						2	OFF	ALTO	100%	OFF	5 sec		
005	Baguel 2 peças	Tempera- tura ambiente	2 peças (160 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	ALTO	80%	300 W	35 sec	45 sec	
					2	OFF	ALTO	80%	OFF	10 sec			
006	Waffle	Tempera- tura ambiente	1 peça (70 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	BAIXO	50%	1050 W	25 sec	25 sec	
007	Pain au choco	Tempera- tura ambiente	1 peça (80 g)	Folha de Forno	280°C	1	180°C	OFF	30%	1200 W	25 sec	25 sec	
San- duíche	008	Presunto e queijo	Refrige- rada	1 peça (120 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	BAIXO	100%	1200 W	30 sec	35 sec
						2	280°C	ALTO	100%	OFF	5 sec		
	009	Frango Sanduíche submarino	Refrige- rada	1 peça (160 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	BAIXO	100%	1200 W	35 sec	40 sec
						2	280°C	ALTO	100%	OFF	5 sec		
010	Misto quente	Refrige- rada	1 peça (170 g)	-	280°C	1	OFF	BAIXO	90%	1200 W	35 sec	35 sec	
011	Wrap	Refrige- rada	1 peça (130 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	BAIXO	80%	1200 W	35 sec	35 sec	
Pizza	012	Pizza CHL	Refrige- rada	1 peça (200 g)	-	280°C	1	OFF	BAIXO	80%	1200 W	40 sec	1 min
						2	OFF	ALTO	80%	OFF	20 sec		
	013	Pizza congelada	Conge- lada	1 peça (200 g)	-	280°C	1	OFF	BAIXO	50%	1200 W	1 min	1 min 20 sec
						2	OFF	ALTO	50%	500 W	20 sec		
	014	Pepperoni CHL	Refrige- rada	1 peça (200 g)	-	280°C	1	OFF	BAIXO	50%	900 W	45 sec	1 min 25 sec
					2	OFF	ALTO	60%	OFF	40 sec			
015	Pepperoni Congelada	Conge- lada	1 peça (200 g)	-	280°C	1	OFF	BAIXO	50%	1200 W	1 min	1 min 45 sec	
					2	OFF	ALTO	30%	600 W	45 sec			

Cate- goria	Nº	Menu	Temp. Inicial.	Quanti- dade (Peso)	Acessó- rio	Temp. de pré aquec.	Programa					Total Tempo	
							Passo	Conv	Grill	Venti- lador	MO		Tempo
Massa folhada	016	Scone	Refrige- rada	1 peça (80 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	ALTO	90%	900 W	20 sec	20 sec
	017	Muffin	Refrige- rada	1 peça (60 g)	Folha de Forno	280°C	1	280°C	OFF	30%	1200 W	15 sec	20 sec
						2	OFF	ALTO	100%	OFF	5 sec		
	018	Brownie	Refrige- rada	1 peça (70 g)	Folha de Forno	280°C	1	180°C	OFF	30%	1200 W	20 sec	20 sec
019	Torta de maçã	Refrige- rada	1 peça (80 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	BAIXO	50%	750 W	35 sec	40 sec	
					2	280°C	BAIXO	70%	OFF	5 sec			
Frito/ Grelhado	020	Frango grelhado	Conge- lada	1 peça (120 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	BAIXO	50%	1200 W	1 min 40 sec	2 min 20 sec
						2	280°C	ALTO	60%	OFF	40 sec		
	021	Frango frito	Conge- lada	1 peça (110 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	BAIXO	50%	1200 W	1 min	1 min 40 sec
						2	280°C	OFF	30%	600 W	40 sec		
	022	Palito de peixe frito	Conge- lada	1 peça (60 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	BAIXO	100%	1200 W	30 sec	1 min 10 sec
						2	280°C	ALTO	50%	OFF	40 sec		
	023	Batata frita	Conge- lada	200 g	Folha de Forno	280°C	1	280°C	OFF	100%	900 W	1 min 30 sec	1 min 45 sec
					2	280°C	OFF	100%	OFF	15 sec			
024	Anéis de cebola	Conge- lada	150 g	Folha de Forno	280°C	1	OFF	BAIXO	100%	1200 W	40 sec	1 min 30 sec	
					2	280°C	ALTO	30%	OFF	50 sec			
025	Hash Browns	Conge- lada	1 peça (60 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	BAIXO	100%	1200 W	40 sec	1 min 10 sec	
					2	280°C	ALTO	70%	OFF	30 sec			
Massa assada	026	Massa assada CHL	Refrige- rada	1 peça (220 g)	-	280°C	1	250°C	OFF	90%	900 W	1 min 20 sec	2 min
						2	250°C	OFF	90%	600 W	40 sec		
027	Massa assada congelada	Conge- lada	1 peça (220 g)	-	280°C	1	280°C	OFF	30%	1200 W	2 min	2 min 40 sec	
					2	OFF	ALTO	80%	600 W	40 sec			
Outros	028	Quiche	Refrige- rada	1 peça (110 g)	Folha de Forno	280°C	1	OFF	BAIXO	90%	1050 W	30 sec	35 sec
						2	OFF	BAIXO	90%	OFF	5 sec		
	029	Torta de carne	Refrige- rada	1 peça (150 g)	Folha de Forno	280°C	1	250°C	OFF	50%	1200 W	1 min	1 min 5 sec
					2	OFF	ALTO	100%	OFF	5 sec			
030	Cachorro- quente	Refrige- rada	1 peça (80 g)	Folha de Forno	280°C	1	180°C	OFF	50%	1050 W	25 sec	25 sec	

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

**Não aqueça demais os alimentos.**

Se o tempo de aquecimento for muito longo para a quantidade de comida, existe o risco de incêndio ou fumaça.

- Ao aquecer, comece sempre com um tempo de cocção e calor em um nível mínimo, enquanto se mantém atento ao progresso.
- Em particular, tenha cuidado ao aquecer pequenas quantidades de alimentos gordurosos ou líquidos, as batatas-doces e outros tubérculos.

## ⚠️ CUIDADO

**Ao remover alimentos do forno, tome cuidado para que uma assadeira ou similar não entre em contato com o aquecedor superior.**

Há risco de incêndio ou fumaça.

Ao usar uma assadeira ou similar:

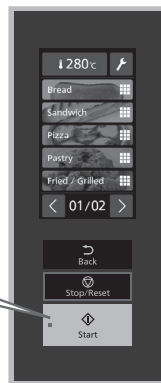
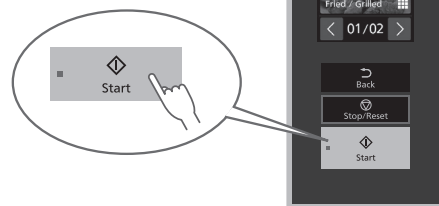
- Respeite a temperatura à prova de calor indicada na embalagem.
- Use um tamanho de assadeira que corresponda à quantidade do alimento.
- Tome cuidado para que a assadeira não toque na superfície superior do interior do forno.

# Pré-aquecimento

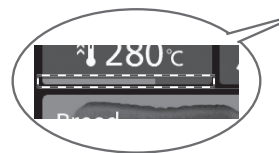
## Iniciando o pré-aquecimento

Para iniciar a cocção, certifique-se de realizar o pré-aquecimento. Antes de cozinhar, você também pode realizar apenas o pré-aquecimento.

### 1 Pressione o botão Start



### 2 Início do pré-aquecimento



- Durante o pré-aquecimento, a barra de indicação do estado de pré-aquecimento exibe o progresso. (Quando a barra de indicação do estado de pré-aquecimento atinge a borda direita e o visor de temperatura de pré-aquecimento acende, o pré-aquecimento está completo.)
- Se a porta for aberta ou fechada durante o pré-aquecimento, o pré-aquecimento para.
- Após fechar a porta, o pré-aquecimento reinicia automaticamente após aproximadamente 10 segundos. Se não reiniciar, pressione o botão Start

### 3 O pré-aquecimento foi concluído

- Tempo de pré-aquecimento aproximado; 280 °C 7 min



- Na configuração padrão, o bipe está configurado para ser emitido depois que o pré-aquecimento é concluído.
- Se a porta for deixada aberta após o pré-aquecimento estar completo, será notificado por um bipe.
- Você pode desligar o bipe. “Selecionar ON ou OFF para o bipe de pré-aquecimento” (p.46)  
“Selecionar ON ou OFF para o alarme de porta” (p.46)
- Após a conclusão do pré-aquecimento, se a temperatura interna do forno ficar abaixo da temperatura mínima de cozimento, o pré-aquecimento será reiniciado automaticamente, e a temperatura interna será mantida na temperatura de pré-aquecimento definida. Se nenhuma operação for realizada por 4 horas após o término do pré-aquecimento, o pré-aquecimento não será reiniciado e a tela entrará no estado de desligamento do visor.
- Se a porta for deixada aberta por 1 minuto ou mais após o término do pré-aquecimento, o pré-aquecimento não será reiniciado, mesmo que a porta esteja fechada. Pressione o botão Start.

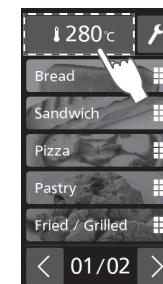
- **Para cancelar o pré-aquecimento**  
Pressione Botão Stop/Reset (Parar/Redefinir) uma vez.

## Definir a temperatura necessária/ Temperatura de cocção mais baixa.\*

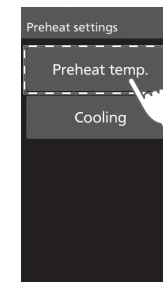
A temperatura do pré-aquecimento realizado antes do cozimento e a temperatura na qual a cocção pode ser iniciada são definidas.

(ex.: Temperatura desejada [280°C], Temperatura mín. de cocção [250°C])

### 1 Toque na configuração de pré-aquecimento (280°C)

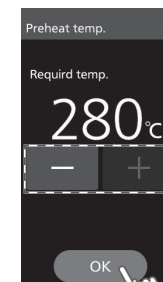


### 2 Selecione Preheat temp.



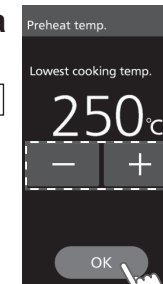
### 3 Defina a temperatura necessária e toque em OK

- De 180°C a 280°C (configuração padrão: 280°C)



### 4 Defina a temperatura de cocção mais baixa e toque em OK

- De 180°C a 280°C (configuração padrão: 250°C)
- Após as informações de configuração terem sido exibidas por 3 segundos, o painel retorna à tela inicial.



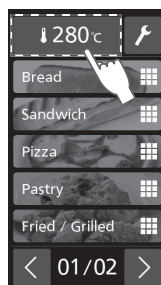
\* A cocção pode ser iniciada antes que o pré-aquecimento seja concluído, definindo a temperatura de cocção mais baixa abaixo da temperatura necessária. Se a temperatura de cocção mais baixa for ajustada para uma temperatura baixa, isso pode afetar os resultados do cozimento.

# Resfriamento

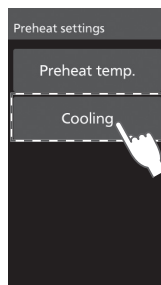
## Resfriamento do interior do forno

Depois de cozinhar, você pode resfriar o interior do forno se estiver realizando uma manutenção, etc.

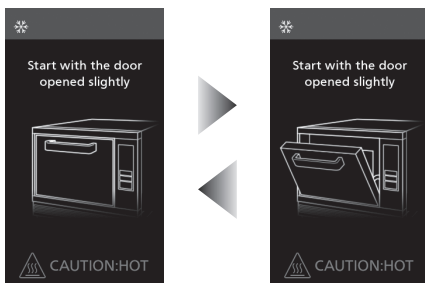
### 1 Toque em pré-aquecimento (280 c)



### 2 Selecione Cooling (Resfriamento)



### 3 Abra a porta um pouco, e inicie



- Abra a porta ligeiramente para travá-la no lugar. (Mantenha seu rosto afastado.)

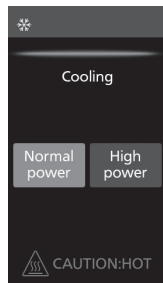


### ! CUIDADO

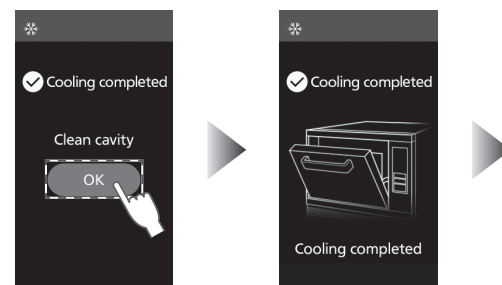
Tenha cuidado com o ar quente ao abrir a porta.

### 4 Iniciando o resfriamento

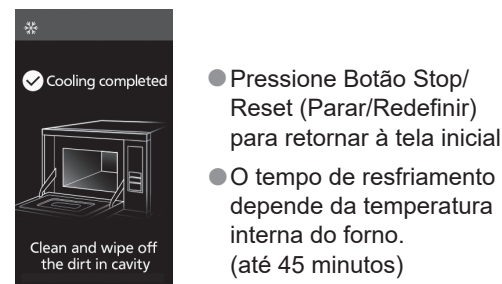
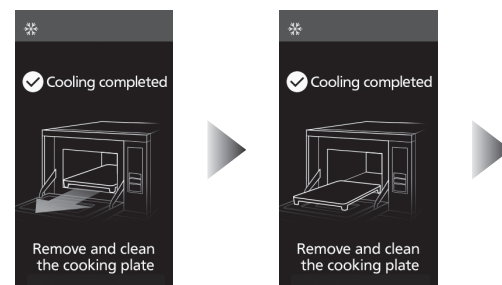
- Durante o resfriamento, o modo de resfriamento pode ser alternado entre **Normal power** (Potência normal) e **High power** (Alta potência).



### 5 Toque em OK



- Esta tela é exibida apenas quando a opção 'Chamada para limpeza da cavidade' está ativada. (p. 48) (Configuração padrão: LIGADA)



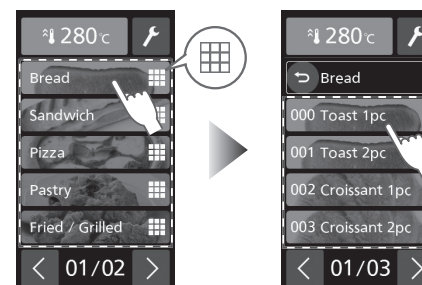
- Pressione Botão Stop/Reset (Parar/Redefinir) para retornar à tela inicial.
- O tempo de resfriamento depende da temperatura interna do forno. (até 45 minutos)

# Cocção

## Cozinhando com um menu de cocção salvo

"Selecione um menu de cocção na lista de menus e inicie o preparo. Realize o pré-aquecimento antes de começar a cozinhar, (p.22)

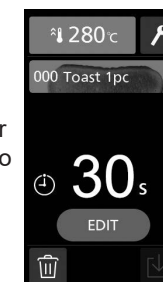
### 1 Após o término do pré-aquecimento, você pode selecionar um menu da lista



- Os itens exibidos à direita são categorias. Selecione a categoria para exibir os menus dentro da categoria. Se você selecionar um item sem exibido à direita, o processo avança para .
- Se "Selecionar número do menu" estiver definido em "Configuração inicial", insira um número. (Configuração padrão: Lista de Imagens)

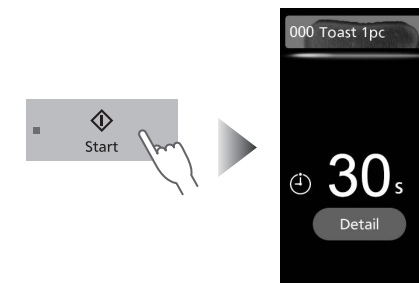
### 2 Verifique as configurações de cocção do menu

- Você pode verificar e editar as configurações de cocção do cardápio com **EDIT**. (p.37)
- Você pode excluir o menu com . (p.36)



Introduza os alimentos no forno e feche a porta.

### 3 Pressione o botão Start (O cozimento irá iniciar)



- Depois de começar a cozinhar, as configurações de cozimento da etapa atual podem ser verificadas com **Detail** (Detalhe) "Tela de Configuração do Menu de Cocção" (p.27)

- Após o cozimento ser concluído, um bipe soa. O bipe para ao abrir a porta.

#### Notas

O menu de cozinha pode ser criado ou editado recentemente. Além disso, é possível trocar dados com o forno usando o Pen Drive USB e o seu dispositivo pessoal.

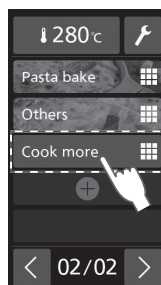
- Conectando ao seu dispositivo pessoal (p.17)
- Criando um menu de cocção (pp.27-35)
- Editando um menu de cocção (pp.36-38)
- Usando um Pen Drive USB

# Cocção

## Cozinhe mais

Após o cozimento, você pode dourar os alimentos ou elevar a temperatura interna dos alimentos.

- 1 Após o término do cozimento, selecione **Cook more** (Cozinhe mais)**



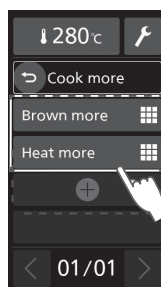
- 2 Selecione **Brown more** (Doure mais) ou **Heat more** (Aqueça mais)**

### Doure mais :

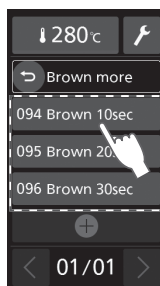
aqueça com a grelha ajustada para alta e a velocidade do ventilador a 100%.

### Aqueça mais :

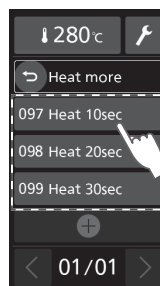
aqueça com a convecção a 280°C, o micro-ondas a 600 W e a velocidade do ventilador a 30%.



- 3 Selecione o menu de tempo de aquecimento.**

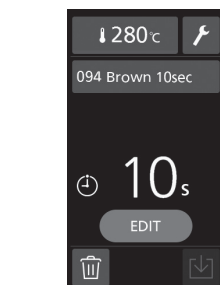


■ "Doure mais" menu



■ "Aquecer mais" menu

- Se "Selecionar número do menu" estiver definido em "Configuração inicial", insira um número.  
094:Dourar 10seg  
095: Dourar 20seg  
096: Dourar 30seg  
097:Aquecer 10seg  
098: Aquecer 20seg  
099: Aquecer 30seg

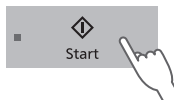


Introduza os alimentos no forno e feche a porta.

- 4 Pressione o botão Start**

(O cozimento irá iniciar)

- Após iniciar o cozimento, as configurações de cozimento da etapa atual podem ser verificadas com **Detail**. (Detalhes) "Tela de Configuração do Menu de Cocção" (p.27)



### Notas

- Ao editar com o aplicativo se os numeradores de menu de 094 a 099 forem excluídos, **Cook more** (cozinhe mais) será excluído dos menus exibidos.

# Criando um menu de Cocção e Salvando na Memória.

## Tela de Configuração do Menu de Cocção

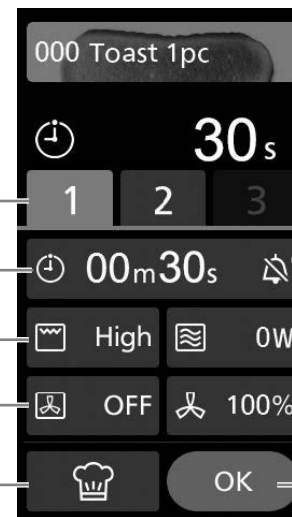
Pode definir ou editar o conteúdo do menu de cocção na tela de configuração do menu de cocção

- Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória estiver ATIVADO. Por favor, cancele o bloqueio de memória, (p.44)

### ■ Exibir a "Tela de Configuração do Menu de cocção"

Ao criar recentemente um menu de cocção; execute a etapa 1 de "Cocção por Convecção" (p.28)

Ao editar um menu de cocção; execute as etapas 1 a 2 de "Editando um Menu de Cocção" (p. 37)



Número da etapa (pp. 34-35)

Tempo definido para cada etapa

Grill (p.29, p.30, p.33)

Convecção (p. 28, p.30, p.32)

Configurações assistidas de cocção (p.38) :

- podem ser utilizadas apenas ao editar um menu já registrado na memória

Exibe o tempo total de cocção.

Você pode configurar para emitir ou não um sinal sonoro quando cada etapa for concluída, (p.34)

Micro-ondas (pp.31-33)

Velocidade de ventilador (p.28, p.29, p.34, p.35)

Confirme a configuração.

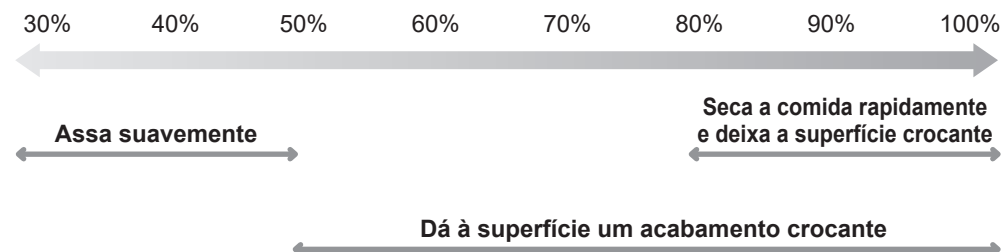
### Notas

- Manter o botão pressionado, permite que a temperatura, a velocidade do ventilador e o tempo avancem mais rapidamente na configuração do menu.
- Na operação da tela da unidade principal, você não pode definir ou editar o nome do menu de cocção, o nome da categoria, o arranjo do menu ou o plano de fundo. Para definir ou editar, use também o aplicativo.

### Velocidade do Ventilador

- O ventilador circula o calor do aquecedor por todo o forno para dourar os alimentos e dar um acabamento crocante à superfície.
- A velocidade do ventilador pode ser definida de 30% a 100% ao cozinhar em modos diferentes do micro-ondas. Ajuste conforme o tipo de alimento.

### ■ Guia de velocidade do ventilador

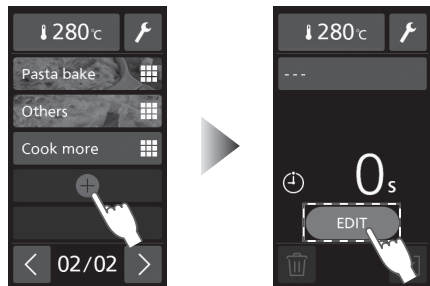


# Criando um menu de Cocção e Salvando na Memória.

## Cocção por convecção

● Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória estiver ATIVADO. Cancele o bloqueio da memória (p.44) (ex.: Cocção em uma etapa, Convecção 280°C, Velocidade do Ventilador 100%, 2 min)

### 1 Toque em **+**, e em **EDIT** (Editar)



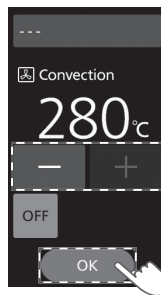
- **+** é exibido no final da lista de menus ou no local onde o menu de cocção foi excluído.

### 2 Toque **Convecção** (convecção)



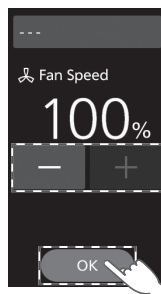
### 3 Ajuste a temperatura do forno, e toque **OK**

- De 180°C a 280°C
- Toque em **OFF** para cancelar o processo de cocção já selecionado.



### 4 Definir **Fan Speed** (Velocidade do ventilador) e toque em **OK**

- De 30% a 100%
- "Velocidade do Ventilador" (p.27)



### 5 Toque na configuração de tempo



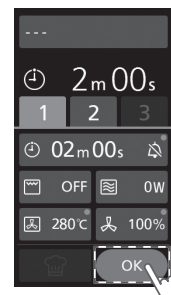
### 6 Defina o tempo de cocção, e toque em **OK**

- Tempo máximo de definição 30 minutos para cada etapa



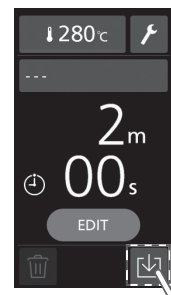
### 7 Toque **OK**

- Toque em **2** ao definir a Etapa 2. "Cocção por etapas" (p.35)
- **OK** é exibido no canto superior direito do botão de função definido.



### 8 Toque **Start** (salvar na memória)

- Toque em **EDIT** (Editar) para exibir a "Tela de Configuração do Menu de Cocção."
- Para começar o cozimento, pressione o botão Start. Você também pode salvar o menu de cocção na memória pressionando **Start** após a cocção.



#### Registro da memória concluído

- Pressione Botão Stop/Reset (Parar/Redefinir) para retornar à tela inicial.
- O menu de cozinha é automaticamente nomeado como o número máximo na lista de menus e armazenado na memória.

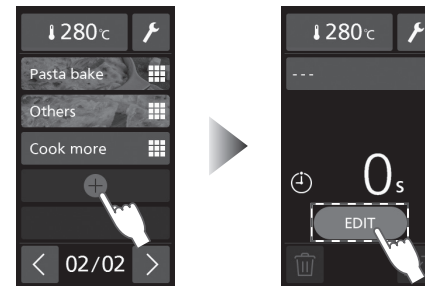
#### Notas

- Até tocar em **OK** na etapa 7, você pode alterar as respectivas configurações tocando em **Convecção** e **Velocidade do Ventilador**.

## Cocção por Grill

● Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória estiver ATIVADO. Cancele o bloqueio da memória (p.44) (ex.: Cocção em uma etapa, Grill ALTO, Velocidade do Ventilador 100%, 2 min)

### 1 Toque em **+**, e em **EDIT** (Editar)



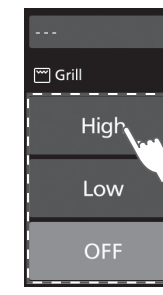
- **+** é exibido no final da lista de menus ou no local onde o menu de cocção foi excluído.

### 2 Toque **Grill** (grill)



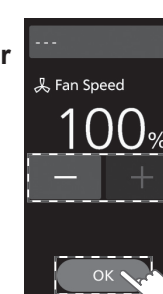
### 3 Selecione **Alto**

- Toque em **OFF** para cancelar o processo de cocção já selecionado.



### 4 Definir **Fan Speed** Velocidade do Ventilador e toque em **OK**.

- De 30% a 100%
- "Velocidade do Ventilador" (p.27)

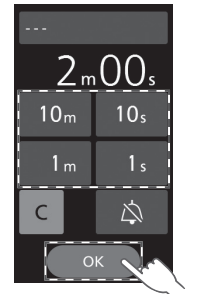


### 5 Toque na configuração de tempo



### 6 Defina o tempo de cocção, e toque em **OK**

- Tempo máximo de definição 30 minutos para cada etapa



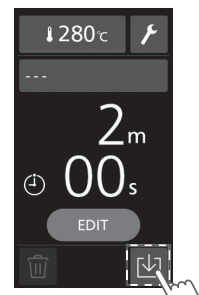
### 7 Toque **OK**

- Toque em **2** ao definir a Etapa 2. "Cocção por etapas" (p.35)
- **OK** é exibido no canto superior direito do botão de função definido.



### 8 Toque **Start** (salvar na memória)

- Toque em **EDIT** (Editar) para exibir a "Tela de Configuração do Menu de Cocção."
- Para começar a cocção, pressione o botão Start. Você também pode salvar o menu de cocção na memória pressionando **Start** após a cocção.



#### Registro da memória concluído

- Pressione Botão Stop/Reset (Parar/Redefinir) para retornar à tela inicial. O menu de cozinha é automaticamente nomeado como o número máximo na lista de menus e armazenado na memória.

#### Notas

- Até tocar em **OK** na etapa 7, você pode alterar as respectivas configurações tocando em **Grill** e **Velocidade do Ventilador**.

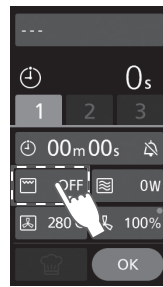
# Criando um menu de Cocção e Salvando na Memória.

## Cocção por Convecção e Grill

● Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória estiver ATIVADO. Cancele o bloqueio da memória (p.44) (ex.: Cocção em uma etapa, Convecção 280°C, Velocidade do Ventilador 100%, Grill Alto, 2 min)

Execute as etapas de 1 a 4 de "Cocção por convecção" (p.28)

### 5 Toque em (grill)

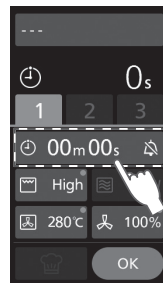


### 6 Selecione **High** (Alto)

- Toque em **OFF** para cancelar o processo de cozimento já selecionado



### 7 Toque na configuração de tempo




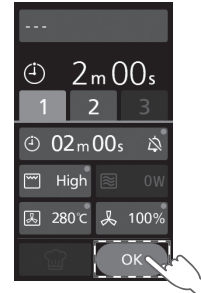
### 8 Defina o tempo de cozimento e toque em **OK**

- Tempo máximo de definição de 30 minutos por etapa




### 9 Toque em **OK**

- Toque em **2** ao definir a Etapa 2. "Cocção por etapas" (p.35)
-  é exibido no canto superior direito do botão de função definido.



### 10 Toque (salvar na memória)




- Toque em **EDIT** (Editar) para exibir a "Tela de Configuração do Menu de Cocção".
- Para começar a cocção, pressione o botão Start. Você também pode salvar o menu de cocção na memória pressionando  após a cocção.



#### Registro da memória concluído

- Pressione Botão Stop/Reset (Parar/Redefinir) para retornar à tela inicial.
- O menu de cozinha é automaticamente nomeado como o número máximo na lista de menus e armazenado na memória.

#### Notes

- Até tocar em **OK** na etapa 9, você pode alterar as respectivas configurações tocando em  (convecção),  (grill), e  (velocidade do ventilador).

## Cocção de Micro-ondas

● Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória estiver ATIVADO. Por favor, cancele o bloqueio de memória, (p.44)

Não é possível definir uma etapa de cocção apenas com o micro-ondas. (As configurações da segunda etapa e terceira etapa podem ser definidas apenas para micro-ondas.)

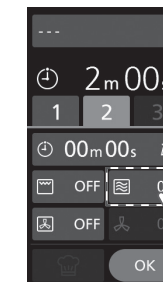
(Ex.: Cocção de **Passo 1** [Convecção 280°C, Velocidade do Ventilador 100%,Micro-ondas 1200W, 2 min] duas etapas, **Passo 2** [micro-ondas 1200W, 2 min]

#### Definir Etapa 1 (p.34)

### 1 Toque **2**

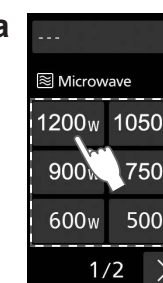


### 2 Toque em (micro-ondas)



### 3 Selecione a potência do micro-ondas

- Durante a Etapa 2 De 0 W a 1200 W
- Durante a Etapa 3 De 0 W a 600 W

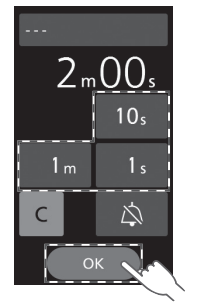


### 4 Toque na configuração de tempo




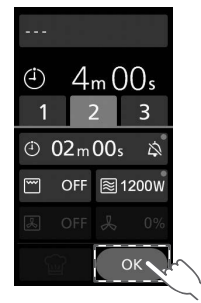
### 5 Defina o tempo de cozimento e toque em **ok**

- Durante a Etapa 2 Tempo máximo de definição de 5 minutos
- Durante a Etapa 3 Tempo máximo de definição de 10 minutos




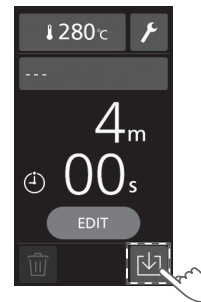
### 6 Toque **OK**

- Toque em **3** ao definir a Etapa 3. "Cocção por etapas" (p.35)
-  é exibido no canto superior direito do botão de função definido.



### 7 Toque (salvar na memória)


- Toque em **EDIT** (Editar) para exibir a "Tela de Configuração do Menu de Cocção".
- Para começar a cozinhar, pressione o botão Start. Você também pode salvar o menu de cocção na memória pressionando  após a cocção.



#### Registro da memória concluído

- Pressione Botão Stop/Reset (Parar/Redefinir) para retornar à tela inicial.
- O menu de cozinha é automaticamente nomeado como o número máximo na lista de menus e armazenado na memória.

#### Notas

- Até tocar em **OK** na etapa 6, você pode alterar as configuração tocando em  (micro-ondas).

# Criando um menu de Cocção e Salvando na Memória.

## Cocção de Grill e Micro-ondas

● Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória estiver ATIVADO. Cancele o bloqueio da memória (p.44) (ex.: Cocção em uma etapa, Convecção 280°C, Velocidade do Ventilador 100%, Micro-ondas 1200 W, 2 min)

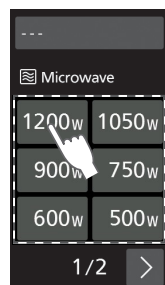
Execute as etapas de 1 a 4 de "Cocção por Grill" (p. 29)

### 5 Toque (micro-ondas)

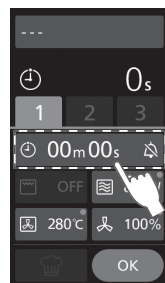


### 6 Selecione a potência do micro-ondas

- De 0W até 1200W



### 7 Toque na configuração de tempo




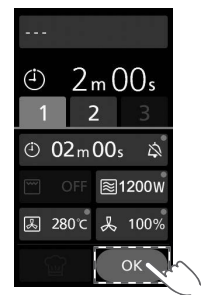
### 8 Defina o tempo De cocção, e toque em **ok**

- Durante as etapas 1 e 2, Tempo máximo de definição de 5 minutos
- Durante a etapa 3, Tempo máximo de definição de 10 minutos




### 9 Toque **OK**

- Toque em **2** ao definir a Etapa 2. "Cocção por etapas" (p.35)
-  é exibido no canto superior direito do botão de função que foi configurado.



### 10 Toque (salvar na memória)




- Toque em **EDIT** (Editar) para exibir a "Tela de Configuração do Menu de Cocção".
- Para Início da cocção, pressione o botão Start. Você também pode salvar o menu de cocção na memória pressionando  após a cocção.



#### Registro da memória concluído

- Pressione Botão Stop/Reset (Parar/Redefinir) para retornar à tela inicial.
- O menu de cozinha é automaticamente nomeado como o número máximo na lista de menus e armazenado na memória.

#### Notas

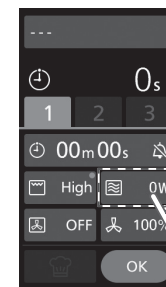
- Até tocar em **OK** na etapa 9, você pode alterar as respectivas configurações tocando em  (grill)  (micro-ondas), e  (velocidade do ventilador).

## Cocção de Grill e Micro-ondas

● Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória estiver ATIVADO. Cancele o bloqueio da memória (p.44) (ex.: Cocção em uma etapa, Grill Alto, Velocidade do Ventilador 100%, Micro-ondas 900W, 2 min)

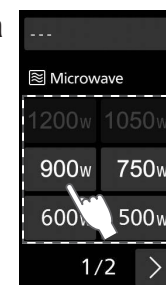
Execute as etapas de 1 a 4 de "Cocção por Grill" (p. 29)

### 5 Toque (micro-ondas)

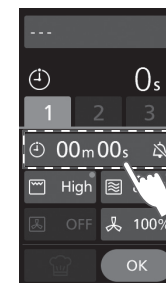


### 6 Selecione a potência do micro-ondas

- Quando o grill está configurado para alto De 0 W a 900 W
- Quando o grill está configurado para baixo De 0 W a 1200 W



### 7 Toque na configuração de tempo




### 8 Defina o tempo De cocção, e toque em **ok**

- Durante as etapas 1 e 2, Tempo máximo de definição de 5 minutos
- Durante a etapa 3, Tempo máximo de definição de 10 minutos




### 9 Toque **OK**

- Toque em **2** ao definir a Etapa 2. "Cocção por etapas" (p.35)
-  é exibido no canto superior direito do botão de função que foi configurado.



### 10 Toque (salvar na memória)




- Toque em **EDIT** (Editar) para exibir a "Tela de Configuração do Menu de Cocção".
- Para Início da cocção, pressione o botão Start. Você também pode salvar o menu de cocção na memória pressionando  após a cocção.



#### Registro da memória concluído

- Pressione Botão Stop/Reset (Parar/Redefinir) para retornar à tela inicial.
- O menu de cozinha é automaticamente nomeado como o número máximo na lista de menus e armazenado na memória.

#### Notas

- Até tocar em **OK** na etapa 9, você pode alterar as respectivas configurações tocando em  (grill)  (micro-ondas), e  (velocidade do ventilador).

# Criando um menu de Cocção e Salvando na Memória(p.27-35)

## Cocção por Etapas

Use as funções Convecção, Grill e Micro-ondas para se adequar à sua receita.

A potência do micro-ondas, a temperatura, o tempo de cocção ou outros podem ser configurados para até três passos contínuos.

● Esse recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória está ativado. Desative o bloqueio de memória. (p.44)

ex.: **Passo 1** [Convecção 280°C, Velocidade do Ventilador 100%, Micro-ondas 1200 W, 2 min] →

**Passo 2** [Convecção 280°C, Velocidade do Ventilador 100%, 2 min] →

**Passo 3** [Grill Alto, Velocidade do Ventilador 100%, 30 seg]

### Step 1

- Toque +**
- Toque EDIT (Editar)**
- Toque (convecção)**
- Defina a temperatura e toque em OK**
- Defina a Fan Speed (Velocidade do Ventilador) e toque em OK**
- Toque (micro-ondas) para selecionar a saída**
- Toque na configuração do tempo**
- Defina a configuração do tempo e toque em OK**
- Toque 2**

● Se exibido no fim da lista do menu, ou no local que o menu de cocção foi deletado

● Toque e você pode definir um bipe ( ) ou nenhum bipe ( ) para cada final de etapa

■ A potência máxima do micro-ondas e o tempo máximo ajustável de cada etapa

	Micro-ondas		Convecção e Micro-ondas/ Grill e Micro-ondas		Convecção/Grill/ Convecção e Grill
	Potência máxima do micro-ondas	Tempo máximo de cocção	Potência máxima do micro-ondas	Tempo máximo de cocção	Tempo máximo de cocção
Etapa 1	configuração indisponível	configuração indisponível	1200 W*	5 min.	30 min.
Etapa 2	1200 W	5 min.	1200W*	5 min.	
Etapa 3	600 W	10 min.	600 W	10 min.	

\* Máximo de 900W quando o grill está definido para alto.

### Etapa 2

- Toque em (convecção)**
- Defina a temperatura e velocidade do ventilador**
- Toque na configuração de tempo**
- Defina o tempo de cozimento e toque em OK**
- Toque 3**

● Toque e você pode definir um bipe ( ) ou nenhum bipe ( ) para quando cada etapa terminar.

### Etapa 3

- Toque (grill)**
- Selecione High (Alto)**
- Selecione Fan Speed (Velocidade do Ventilador) e toque em OK**
- Toque na configuração de tempo**
- Defina o tempo de cozimento e toque em OK**
- Toque em OK**

**Toque (registro de memória)**

**Registro de memória concluído**

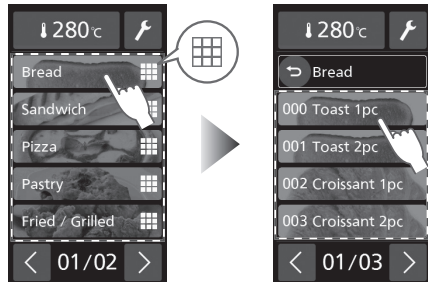
- Pressione o botão de Parar/Redefinir para voltar a tela inicial.
- O menu de cocção é automaticamente nomeado pelo número máximo na lista do menu e armazenado na memória
- Exibe o tempo total para todas as etapas
- Toque em EDIT (Editar) para exibir a tela de configuração do menu de cocção
- Para Início da cocção, pressione o botão Start. Você também pode salvar o menu de cocção na memória pressionando após a cocção.


# Editando um Menu de Cocção

## Deletando um menu de cocção

- Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória estiver ATIVADO. Por favor, cancele o bloqueio de memória, (p.44)

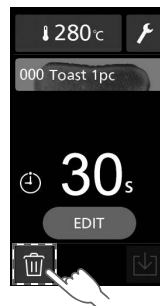
### 1 Selecione o menu a ser excluído



- Os itens com  exibidos na direita são categorias (p. 25)
- Se "Selecionar número do menu" estiver definido em "Configuração inicial", insira um número.

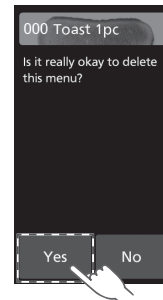
### 2 Toque em

- Você pode verificar e editar as configurações de cocção do cardápio com **EDIT** (Editar).




### 3 Toque em **Yes** (Sim)

- Após a tela de confirmação de exclusão ter sido exibida por 3 segundos, o painel retorna à tela inicial.
- Se você tocar em **No** (Não), o UI retornará à tela da etapa 2



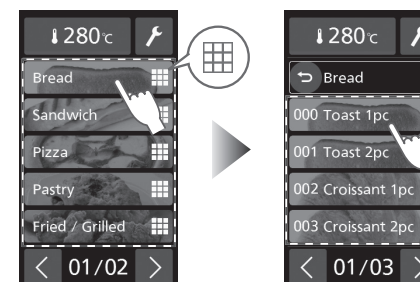
#### Notas


- O número do menu permanece mesmo após a exclusão do menu de cocção.  é exibido no número do menu excluído.

## Editando um menu de cocção

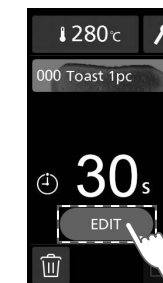
- Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória estiver ATIVADO. Por favor, cancele o bloqueio de memória, (p.44)

### 1 Selecione o menu a ser editado

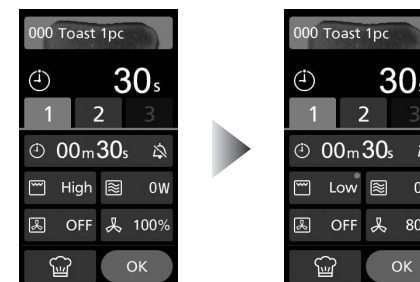




- Os itens com  exibidos na direita são categorias (p.25)
- Se "Selecionar número do menu" estiver definido em "Configuração inicial", insira um número.

### 2 Toque em **EDIT** (Editar)

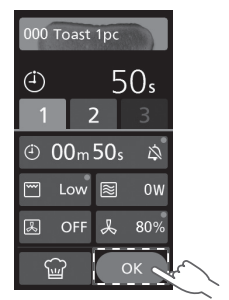


### 3 Selecione o item que deseja editar e altere-o

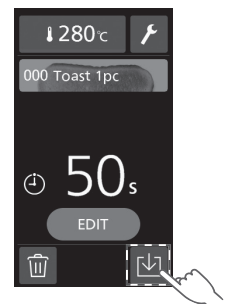


-  é exibido no canto superior direito do botão para o item que foi alterado.
- Para editar o menu, toque em  e essa funcionalidade pode ser usada na configuração de auxílio de cocção.

### 4 Toque em **OK**



### 5 Toque em (salvar na memória)



#### Registro da memória concluído

- Pressione Botão Stop/Reset (Parar/Redefinir) para retornar à tela inicial.

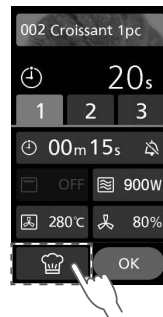
# Editando um menu de Cocção

## Usando o recurso Auxiliar nas Configurações de Cocção



Ao editar o conteúdo do menu, você pode usar o recurso de configurações de assistência à cocção. Na funcionalidade de configurações de assistência à cocção, verifique o estado dos alimentos cozinhados. Na próxima cocção, é possível ajustar o programa à temperatura dos alimentos e à forma de dourar.

Execute as etapas de 1 a 2 de "Editando um menu de cocção"

### 3 Toque em



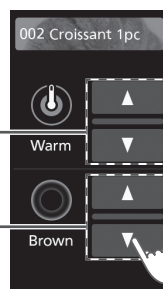
### 4 Toque / para ajustar a temperatura dos alimentos e o douramento

Ajuste a temperatura dos alimentos com /

- Ajuste a temperatura dos alimentos com base nas mudanças de saída do micro-ondas.



Ajuste o douramento com /

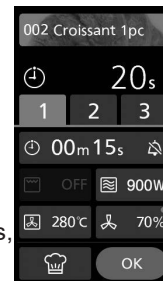
- Ajuste o douramento com base na velocidade do ventilador e nas mudanças de saída do grill.



- Quando uma mensagem for exibida, verifique o conteúdo e execute as correções necessárias.
- Em um menu que não usa o micro-ondas, a temperatura dos alimentos não pode ser definida.

### 5 Verifique o programa alterado

-  é exibido no canto superior direito do botão para o item que foi alterado.
- Se quiser fazer mais ajustes, toque  novamente e faça os ajustes.



### 6 Toque em **OK**



### 7 Toque em (salvar na memória)



#### Registro da memória concluído

- Pressione Botão Stop/Reset (Parar/Redefinir) para retornar à tela inicial.

# Memorando

# Backup e Restauração com o Pen Drive USB

É possível fazer o backup da lista de receitas no pen drive USB, editá-los com o aplicativo do smartphone e restaurar a lista de receitas e configurações do equipamento criadas com o aplicativo do smartphone do pendrive USB para o equipamento.

- Restaurar refere-se a reverter para dados previamente copiados ou importar dados.

## Backup para o Pen Drive USB

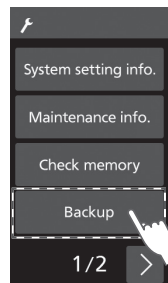
- Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória estiver ATIVADO. Por favor, cancele o bloqueio de memória, (p.44)

Insira o Pen Drive USB (p. 16)

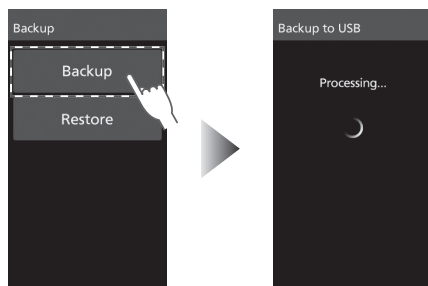
### 1 Toque em **ferramentas**



### 2 Selecionar **Backup**

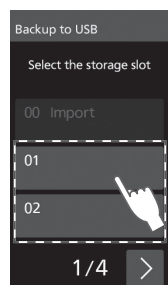


### 3 Toque em **Backup**



### 4 Selecione o slot a ser salvo

- Existem 10 slots de "00" a "09".
- O backup não pode ser realizado no slot "00 Import". O slot "00 Import" também é usado ao restaurar os dados criados no aplicativo.

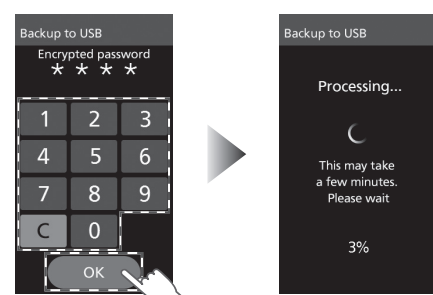


### 5 Toque em **Start** (Iniciar)

- Se houver uma lista de menus em um slot com backup, ela será substituída.

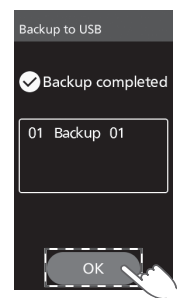


### 6 Defina uma senha de 4 dígitos e toque em **OK**



- A senha definida é necessária ao restaurar a lista de menus de backup para a unidade principal.
- Não se esqueça da senha.

### 7 Toque em **OK**



- O UI retorna à tela exibida antes de **ferramentas** ser tocado.

#### Notas

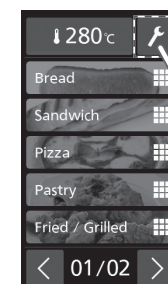
- "Backup 01" para "Backup 09" é exibido no slot de backup, dependendo do número do slot.

## Realizando a Restauração a partir do Pen Drive USB

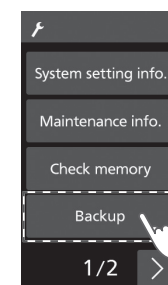
- Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória estiver ATIVADO. Por favor, cancele o bloqueio de memória, (p.44)

Insira o Pen Drive USB (p. 16)

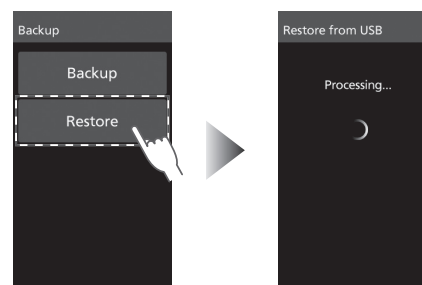
### 1 Toque em **ferramentas**



### 2 Selecionar **Backup**

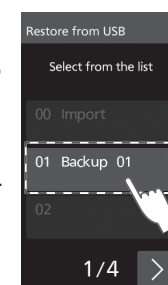


### 3 Toque em **Restore** (Restaurar)



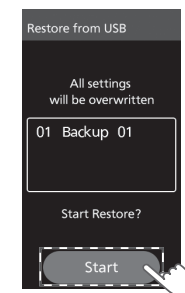
### 4 Selecionar os dados a serem restaurados

- Nos slots com dados, são exibidos "00 Import", "Backup 01" a "Backup 09".
- Ao restaurar dados que foram criados com o aplicativo, selecione "00 Import".

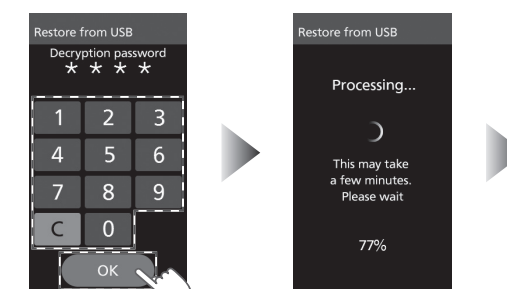


### 5 Toque em **Start** (Iniciar)

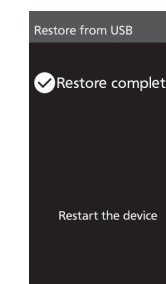
- Se a restauração for realizada, a lista de menus e as configurações do dispositivo registradas na unidade principal serão substituídas.



### 6 Defina uma senha de 4 dígitos e toque em **OK**



- Insira a senha definida quando o backup foi realizado ou defina com o aplicativo.

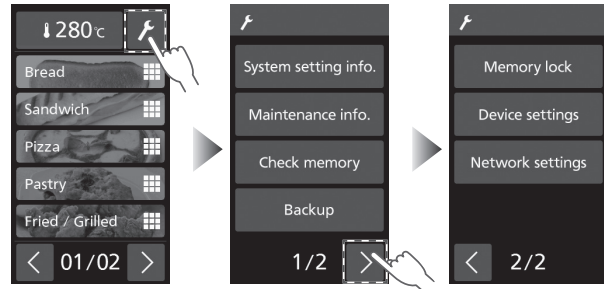


- Quando a restauração estiver concluída, a unidade principal é reiniciada.

# Configurações Diversas

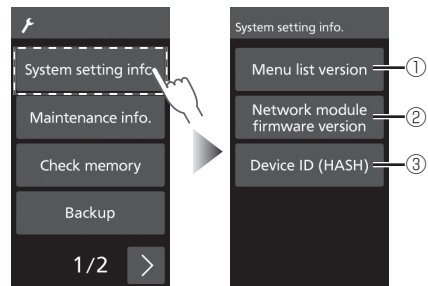
## Ferramentas

Você pode alterar e confirmar várias configurações, como configurações de tela e bipe, e configurações relacionadas à rede.



- Enquanto o bloqueio da memória estiver ligado, **Backup**, **Device settings** (Configurações do dispositivo) e **Network settings** (Configurações de rede) não podem ser selecionadas, (p.44)

### System setting info. (Informações de configuração do sistema)

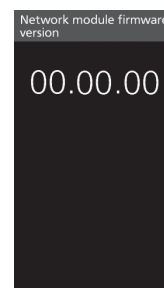


Toque em ① para confirmar a versão da lista de menus.



- Após 3 segundos, o UI retorna à tela exibida antes de ser tocado.
- A versão da lista de menus também pode ser confirmada a partir do aplicativo

Toque em ② para confirmar a versão do firmware do módulo de rede.



- Após 3 segundos, o UI retorna à tela exibida antes de ser tocado.

Toque em ③ para confirmar a ID do dispositivo (HASH).



- Toque em **OK** para voltar à tela exibida antes de ser tocado.

### Maintenance info. (Informações de Manutenção)

■ Revisar todas as horas de cocção (incluindo pré-aquecimento)

**Notas**

- O valor mais alto do contador é 999999 horas. Volta para “0” na próxima vez que for usado.
- Um total de todas as horas de cocção é arredondado para a hora mais próxima.

Horas de Cocção	Tela
59 min	0
1 hr 59 min	1

- Após 3 segundos, o UI retorna à tela exibida antes de ser tocado.

■ Para revisar o número de ciclos (incluindo pré-aquecimento)

**Notas**

- O valor mais alto do contador é 3999999 horas. Volta para “0” na próxima vez que for usado.
- Se você começar a cozinhar novamente após uma pausa no meio, isso também conta como um novo ciclo.
- Os dois últimos números do número total de ciclos são arredondados para baixo.

Número de ciclos	Tela
99 vezes	0
101 vezes	100
1100 vezes	1100

- Após 3 segundos, o UI retorna à tela exibida antes de ser tocado.

**Check Memory (Verificar memória)** As informações registradas na memória, as configurações de beep, as configurações de bloqueio de memória e as diretrizes de manutenção são exibidas a cada 3 segundos.

- Para ligar para um número de menu específico para confirmar, pressione o botão Parar/Redefinir enquanto o visor está mudando, toque em **Change number** (Alterar número), insira o número do menu e toque em **OK**. Pressione o botão Start para exibir o conteúdo da memória em ordem, começando com o conteúdo da memória para o número chamado.

Conteúdo do menu de cocção

Configurações de Bipe

### Bloqueio de Memória Diretrizes de manutenção

- O UI retorna à tela exibida antes de ser tocado

### Backup (pp.40-41)

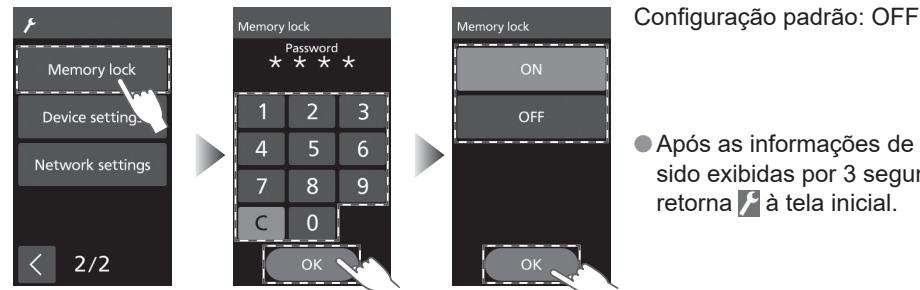
# Configurações Diversas

## Ferramentas

### Memory Lock (Bloqueio de Memória)

Você pode escolher o bloqueio de memória no modo ligado ou DESLIGADO.

- Para definir as configurações de bloqueio de memória, é necessário definir a senha de antemão, (p.48)



- Insira a configuração de Senha em "Password" (Senha) (p.48) e toque em **OK**.
- Selecione **ON** ou **OFF** e toque em **OK**.

● Após as informações de configuração terem sido exibidas por 3 segundos, o painel retorna à tela inicial.

#### Notas

##### ■ Quando o bloqueio da memória estiver ON (Ligado)

- Se a tecla Cooking menu for selecionada, a tecla Cooking será iniciada mesmo que a tecla Start não seja pressionada.
- A ferramenta de serviço **Backup**, **Device Settings** (Configurações do dispositivo) e **Network settings** (Configurações de rede) não podem ser selecionadas. Além disso, o menu também não pode ser confirmado, editado, excluído e assim por diante. Enquanto o bloqueio da memória estiver ATIVADO, o ícone de ferramenta de serviço é

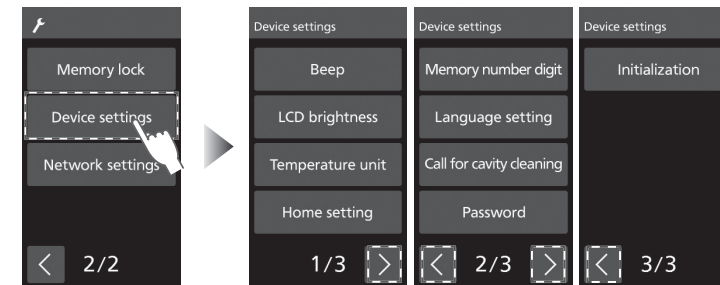
##### ■ Quando o bloqueio da memória estiver OFF (desativado)

- Para Início da cocção, pressione o botão Start.

### Device Settings (Configurações do Dispositivo)

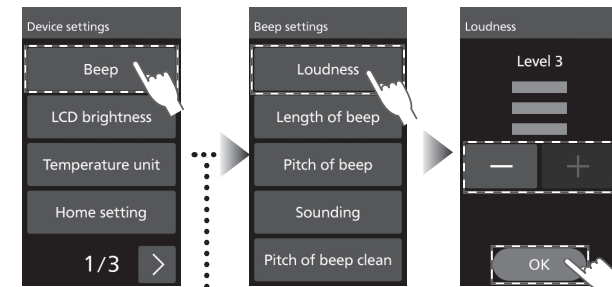
- Não é exibido enquanto o bloqueio da memória estiver ON (ativado). Execute a operação após desbloquear o bloqueio de memória, (p.44)

As várias configurações do dispositivo podem ser alteradas.



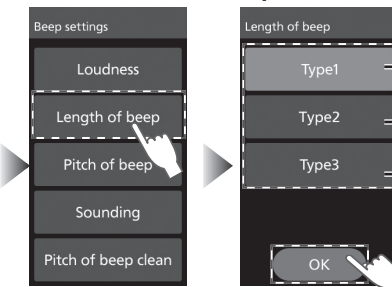
### Beep (Bipe)

#### ■ Para alterar o volume



- Selecione o volume com **-** ou **+** e toque em **OK**.

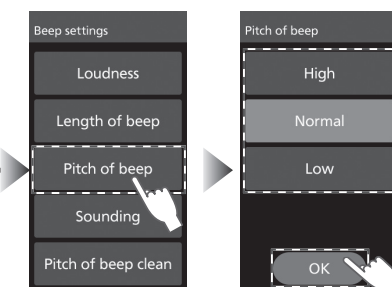
#### ■ Para alterar o comprimento do sinal sonoro no final do programa



- Emite um bipe em três pulsos curtos a cada 15 segundos
- Emite um bipe em pulsos mais longos continuamente
- Emite um bipe com um pulso longo e depois com três pulsos mais longos a cada 30 segundos
- O sinal sonoro cessa quando a porta é aberta

- Selecione o comprimento do sinal sonoro e toque em **OK**.

#### ■ Para alterar o tom do sinal sonoro no final do programa



- Selecione o tom e toque em **OK**.

- Após as informações de configuração terem sido exibidas por 3 segundos, o painel retorna para a tela exibida antes de ser tocada.

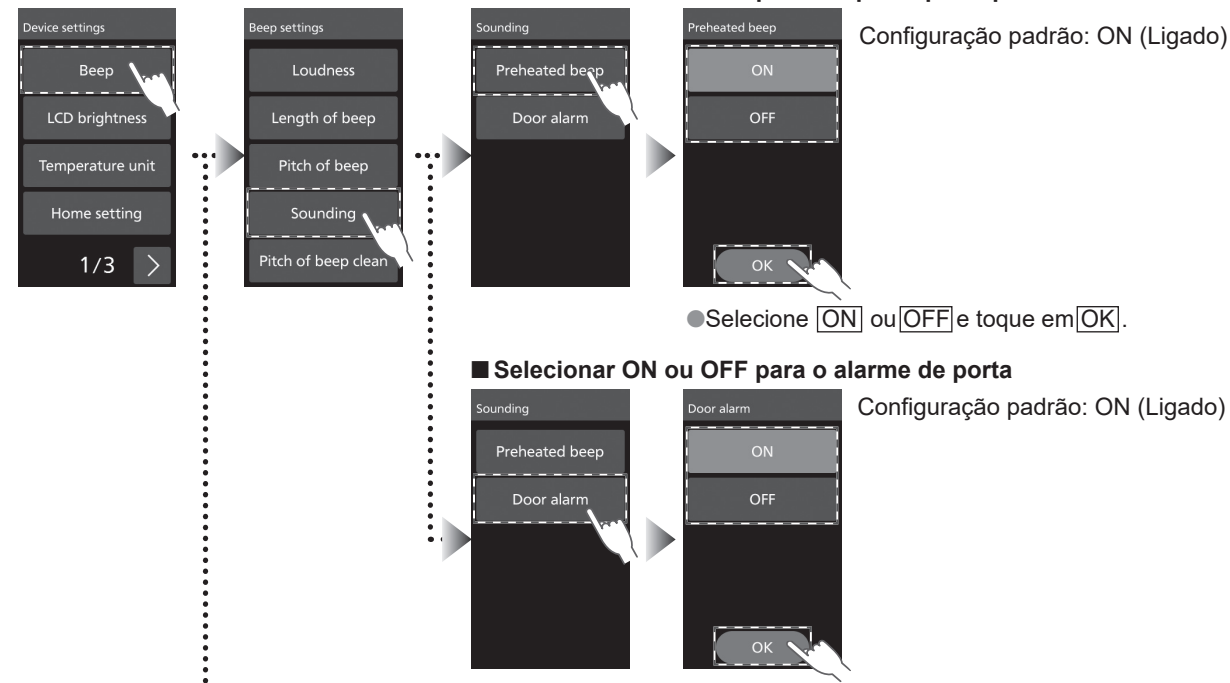
# Configurações Diversas

## Ferramentas

### Device settings (Configurações do Dispositivo)

● Não é exibido enquanto o bloqueio da memória estiver ON (ativado). Execute a operação após desbloquear o bloqueio de memória, (p.44)

#### Beep (continuação) (Bipe)



**■ Selecionar ON ou OFF para o bipe de pré-aquecimento**  
Configuração padrão: ON (Ligado)

● Selecione **ON** ou **OFF** e toque em **OK**.

**■ Selecionar ON ou OFF para o alarme de porta**  
Configuração padrão: ON (Ligado)

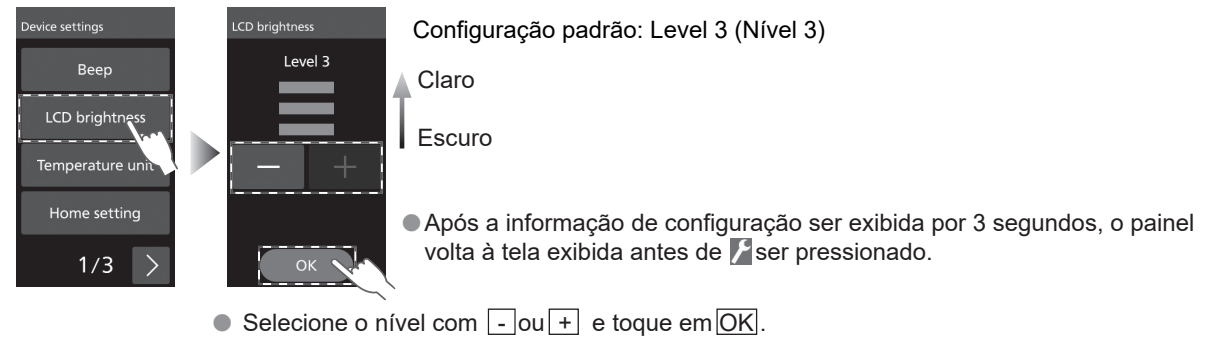
● Selecione **ON** ou **OFF** e toque em **OK**.

**■ Quando quiser alterar o tom do sinal sonoro para notificação sobre a limpeza**  
Configuração padrão: Normal

● Selecione tom do sinal sonoro e toque em **OK**.

● Após as informações de configuração terem sido exibidas por 3 segundos, o painel retorna à tela exibida antes do **OK** ser clicado.

#### LCD brightness (Brilho do LCD) Você pode escolher o brilho da tela touch.



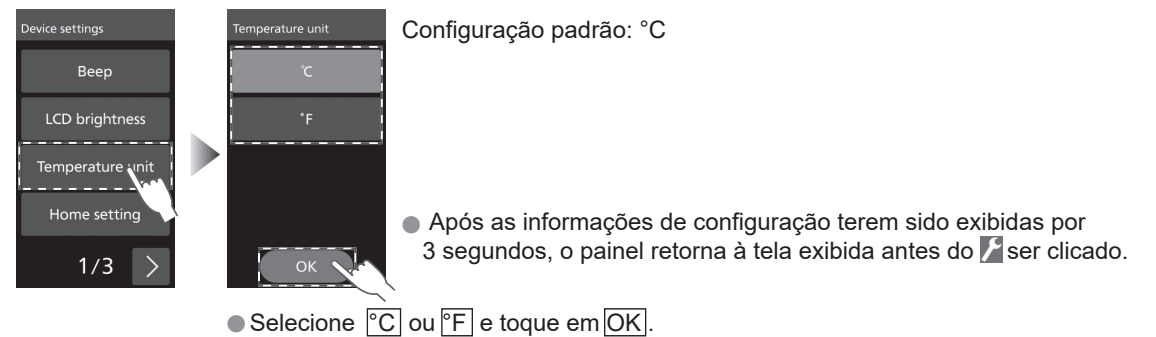
Configuração padrão: Level 3 (Nível 3)

Claro  
Escuro

● Após a informação de configuração ser exibida por 3 segundos, o painel volta à tela exibida antes de **OK** ser pressionado.

● Selecione o nível com **-** ou **+** e toque em **OK**.

#### Temperature unit (Unidade da temperatura) Você pode selecionar a unidade de temperatura exibida.

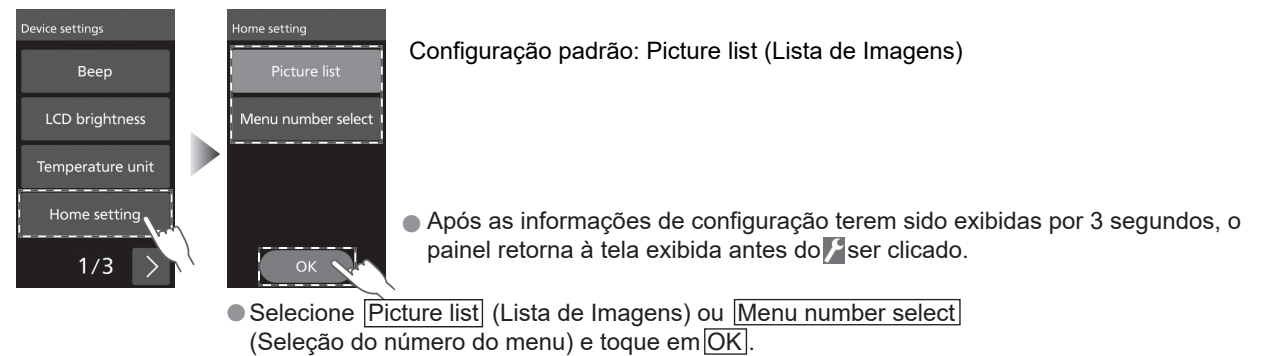


Configuração padrão: °C

● Após as informações de configuração terem sido exibidas por 3 segundos, o painel retorna à tela exibida antes do **OK** ser clicado.

● Selecione **°C** ou **°F** e toque em **OK**.

#### Home setting (Configuração da tela inicial) Você pode selecionar entre dois tipos de tela inicial.

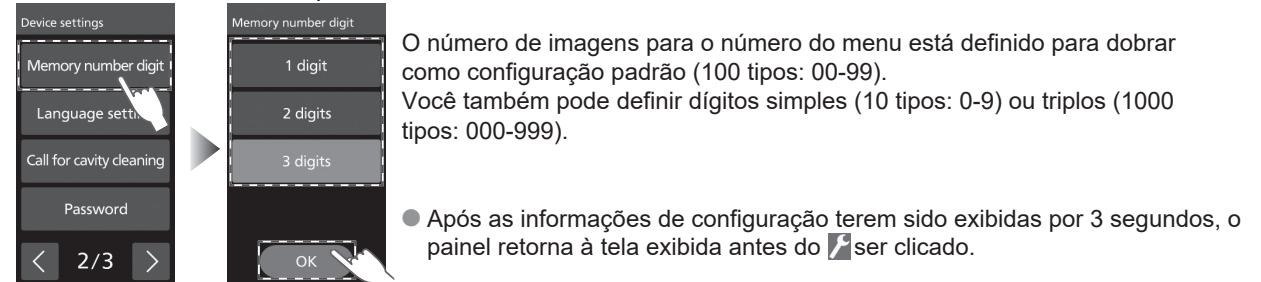


Configuração padrão: Picture list (Lista de Imagens)

● Após as informações de configuração terem sido exibidas por 3 segundos, o painel retorna à tela exibida antes do **OK** ser clicado.

● Selecione **Picture list** (Lista de Imagens) ou **Menu number select** (Seleção do número do menu) e toque em **OK**.

#### Memory number digit (Digite o número de memória) O número de figuras, que deve ser inserido na tela inicial quando "Configuração inicial" estiver definido como "Seleção do número do menu", pode ser alterado.



O número de imagens para o número do menu está definido para dobrar como configuração padrão (100 tipos: 00-99). Você também pode definir dígitos simples (10 tipos: 0-9) ou triplos (1000 tipos: 000-999).

● Após as informações de configuração terem sido exibidas por 3 segundos, o painel retorna à tela exibida antes do **OK** ser clicado.

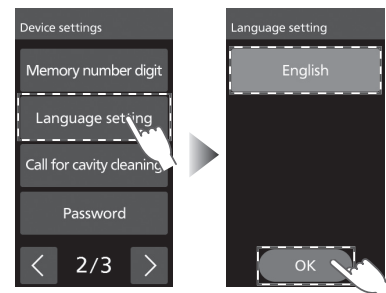
# Configurações Diversas

## Ferramentas

### Device setting (Configurações do Dispositivo)

- Não é exibido enquanto o bloqueio da memória estiver ON (ativado). Execute a operação após desbloquear o bloqueio de memória, (p.44)

### Language setting (Configuração de Idioma)



Configuração padrão: English (Inglês)

- Após as informações de configuração terem sido exibidas por 3 segundos, o UI reinicia.

#### Notas

- Até 2 idiomas podem ser definidos como idiomas de exibição neste dispositivo. Defina o idioma de exibição desejado ao importar uma lista de receitas do aplicativo.

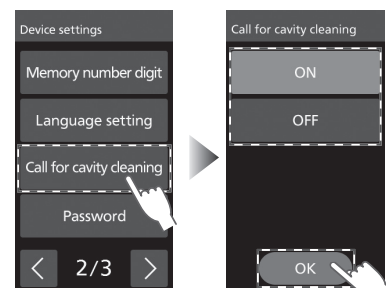
- Selecione o idioma de exibição e toque em **OK**.

### Sobre a configuração do idioma do dispositivo

A configuração de fábrica do idioma de exibição é "Inglês". Ao definir o idioma de exibição para outro idioma, defina o idioma de exibição do equipamento no aplicativo e, em seguida, importe uma lista de receitas para o equipamento.

### Call for cavity cleaning (Notificação para limpeza da câmara)

Você pode configurar as configurações para exibir ou não exibir uma notificação para realizar a limpeza durante a inicialização ou após o resfriamento.



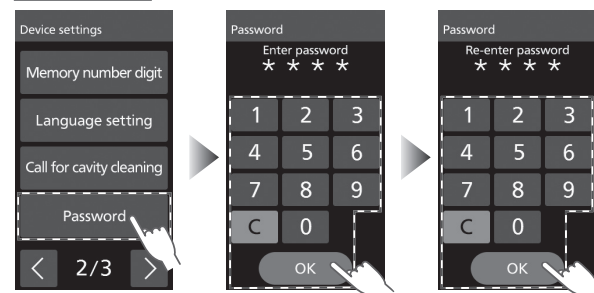
Configuração padrão: ON (Ligado)

- Após as informações de configuração terem sido exibidas por 3 segundos, o painel retorna à tela exibida antes de ser clicado.

- Selecione **ON** (Ligado) ou **OFF** (Desligado) e toque em **OK**.

### Password (Senha)

Você pode definir ou alterar a senha para as configurações de bloqueio de memória.



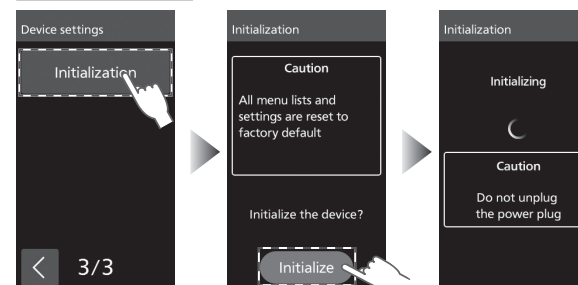
- O UI retorna à tela exibida antes de ser tocado.

- Insira a senha e toque em **OK**.

- Insira a senha e toque em **OK**.
- Não se esqueça da senha.

### Initialization (Inicialização)

Inicializa as configurações da unidade principal.



#### Notas

- Todas as configurações alteradas retornam às configurações de fábrica.
- O menu salvo é excluído, portanto, se necessário, certifique-se de fazer backup da lista de menus antes de realizar a inicialização, (p.40)
- Quando a inicialização é concluída, o UI reinicia automaticamente.
- A inicialização leva aproximadamente de 1 a 2 minutos.

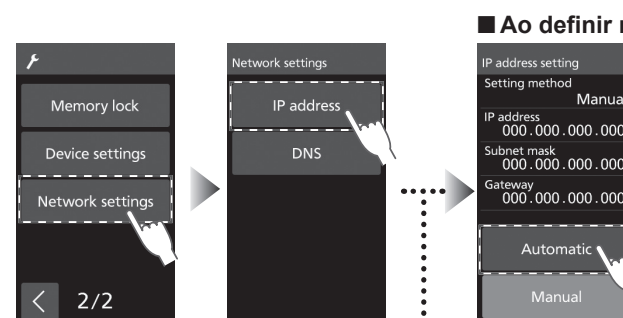
- Toque em **Initialize** para iniciar a inicialização.

### Network settings (Configurações de Rede)

- Não é exibido enquanto o bloqueio da memória estiver ON (ativado). Execute a operação após desbloquear o bloqueio de memória, (p.44)

### IP address (Endereço IP)

Você pode definir o endereço IP usado ao se conectar à rede.

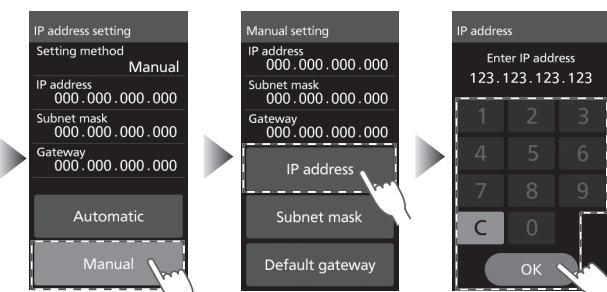


#### Ao definir no modo automático

- Você pode confirmar os conteúdos definidos automaticamente

- Toque em **Automático**.

#### Ao definir no modo manual

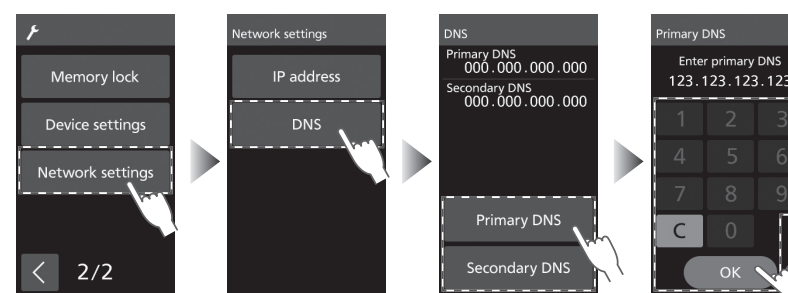


- Toque em **Manual**.

- Selecione o item desejado, insira o valor de configuração e toque em **OK**.

### DNS

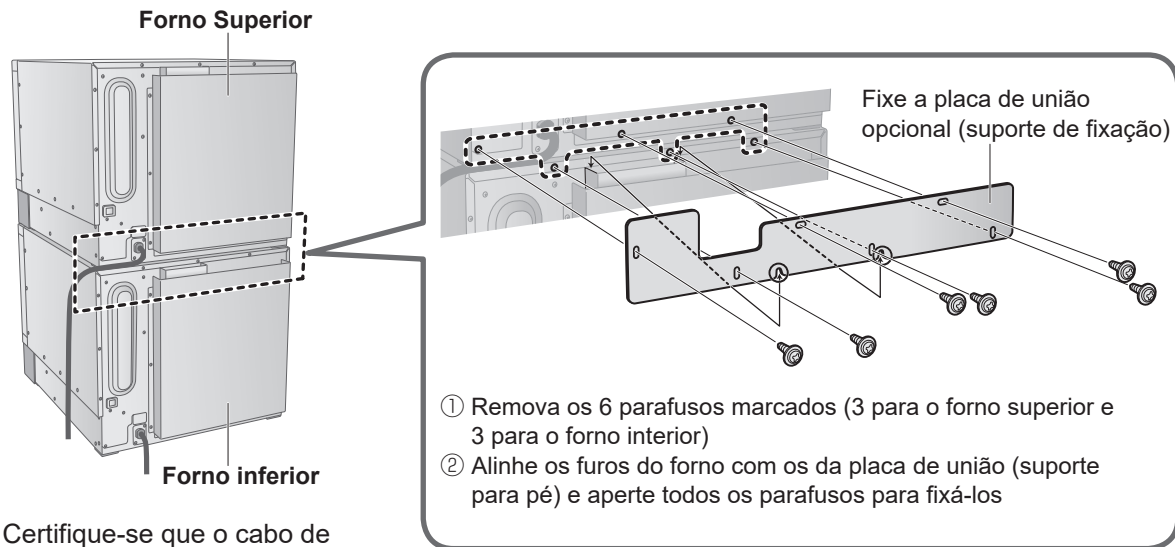
Você pode definir o DNS usado ao se conectar à rede.



- Selecione o item desejado, insira o valor de configuração e toque em **OK**.

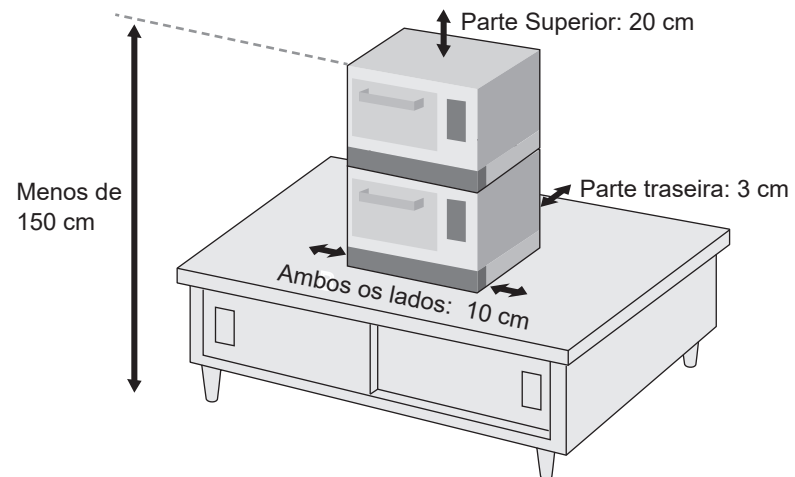
# Instruções de Empilhamento

Podem ser instalados até dois fornos, um sobre o outro, fixando-os com a placa de união Panasonic. A placa de junção é um item opcional. Entre em contato com o vendedor ou com o pessoal do serviço autorizado (p.2)  
Solicite a instalação a um electricista. (O custo de instalação não está incluído no preço do forno.)



Certifique-se que o cabo de alimentação do forno superior não bloqueie à saída de ventilação do forno inferior

● Por favor, mantenha as distâncias de separação abaixo.



## ⚠ ADVERTÊNCIA

Não instale o forno a 150 cm ou mais acima do chão. Fazer isso pode resultar em risco de queimaduras. Somente uma combinação do mesmo modelo de forno é permitida empilhar.

## ⚠ CUIDADO

Desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica antes da instalação e assegure-se de que o forno está vazio. Pode causar choque elétrico ou ferimentos.

# Manutenção regular

Quando uma das mensagens a seguir aparecer, será necessário realizar a manutenção do forno. Continuar a usar o forno pode causar falhas.

Entre em contato imediatamente com o seu revendedor ou com o serviço autorizado.

● A mensagem é exibida até a manutenção ser concluída, quando o plugue de alimentação é desconectado e reconectado ou quando nenhuma operação é realizada por um determinado tempo. Além disso, o forno emitirá um bipe 6 vezes após a conclusão do cozimento, independentemente das configurações.

## Tela

It is time to perform regular maintenance.

It is time to replace the Magnetrons in this oven.

## Causa

● É exibida quando o forno é usado por 17.500 horas. Entre em contato com o revendedor ou com um serviço autorizado para substituir as peças.

● É exibida quando o magnetron é usado 120.000 vezes. Entre em contato com o revendedor ou com um serviço autorizado para substituir as peças.

● O tempo e o número de operações acima não são garantidos.

# Solução de problemas

Resolva o problema usando o procedimento a seguir quando ocorrer algum problema

Sintoma	Causa
O forno não funciona completamente	<ul style="list-style-type: none"><li>● Houve queda de energia?</li><li>● O disjuntor no quadro de distribuição de energia disparou ou o plugue do cabo de alimentação foi desconectado?</li><li>● A tela inicial é exibida no painel de controle? Se a função de desligamento automático estiver ativa, realize a operação depois que a tela inicial for exibida ao abrir a porta.</li></ul>
O forno não está cozinhando corretamente	<ul style="list-style-type: none"><li>● A configuração de cocção, os acessórios ou o tempo de cocção estão incorretos?</li><li>● O forno foi pré-aquecido suficientemente?</li></ul>
Ao cozinhar no micro-ondas, a comida não aquece	<ul style="list-style-type: none"><li>● Você está usando itens que refletem ondas eletromagnéticas, como um recipiente de metal ou folha de alumínio? (p. 18)</li></ul>
Existe um som.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Um som é emitido quando o cozimento é iniciado e há o som do ventilador.</li></ul>
Há fumaça ou odor forte	<ul style="list-style-type: none"><li>● Quando o aquecedor é ligado pela primeira vez, uma fumaça ou um odor forte pode ser produzido devido à queima do óleo destinado a proteger a cavidade do forno. Sempre ventile e realize o cozimento com o forno vazio, se isso lhe incomodar. (P-9)</li></ul>
Há faíscas durante a cocção	<ul style="list-style-type: none"><li>● Um recipiente de metal só pode ser usado no forno quando a energia de micro-ondas não é usada, (p.18)</li><li>● Um recipiente contendo partículas de ouro ou prata está sendo usado?</li><li>● Algum metal (folha de alumínio, espeto de metal, etc.) está tocando a parede da cavidade do forno?</li><li>● A cavidade do forno está enferrujada? A ferrugem pode causar faíscas.</li></ul>
O alarme não soa	<ul style="list-style-type: none"><li>● O volume do bipe está desligado (OFF)? O alarme não soa quando o bipe está desligado. (pp.45-46)</li></ul>
Há odor ou fumaça	<ul style="list-style-type: none"><li>● Isto não é um mau funcionamento. A reação do catalisador diminui quando a temperatura de cocção é baixa (aproximadamente 240°C (464°F) ou menos). Além disso, pode exceder a capacidade de processamento quando a quantidade de fumaça de óleo gerada durante o cozimento for alta.</li></ul>
Há um odor azedo	<ul style="list-style-type: none"><li>● Dependendo do alimento, pode ocorrer um cheiro azedo durante o cozimento, mas isso é causado pela reação do catalisador e não é anormal.</li></ul>
Alimentos “explodem” durante o aquecimento	<ul style="list-style-type: none"><li>● O nível de potência do micro-ondas está muito alto. Reduza o nível de potência.</li><li>● As peles dos alimentos, isto é, das batatas, do frango, não foram perfuradas. Perfure a pele do alimento para liberar a pressão acumulada durante o aquecimento. NUNCA tente ferver os ovos com as cascas.</li></ul>

Sintoma	Causa
A fumaça aparece ao redor da porta durante o modo grill	<ul style="list-style-type: none"><li>● A gordura dos alimentos espirra nos itens da grelha e se queima. Desligue o forno e retire todo o excesso de gordura e sucos. Acompanhe a comida cuidadosamente enquanto estiver sendo grelhada. Verifique se o teto do interior do forno e todos os acessórios são limpos regularmente.</li></ul>
O resultado de cocção de uma determinada cocção memorizada é diferente daquele obtido anteriormente	<ul style="list-style-type: none"><li>● A temperatura de pré-aquecimento ou o modo de cocção memorizado foi alterado? (p.23)</li></ul>
Existem pingos de água no interior do equipamento e na porta.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Como é um design hermeticamente fechado, podem aparecer gotas de água no interior do forno ou na porta devido ao cozimento no micro-ondas, etc. Limpe a água com um pano de prato ou similar depois que o interior do forno esfriar.</li></ul>

## Perguntas Frequentes

Pergunta	Resposta
Onde posso obter acessórios adicionais para o forno?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Entre em contato com o fabricante ou o revendedor de quem você comprou o forno.</li></ul>
O forno pode ser empilhado?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Apenas o mesmo modelo de forno pode ser empilhado. Certifique-se de fixá-los com peças opcionais. Para detalhes, consulte “Instruções de empilhamento (p. 50)</li></ul>
Posso secar panos de prato e roupas no forno?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Não. Nunca coloque esses itens ou itens semelhantes no seu forno Panasonic.</li></ul>
Com que frequência deve ser feita a manutenção do forno?	<ul style="list-style-type: none"><li>● Quando a mensagem citada na pág. 54 é exibida, é necessária a manutenção do forno. Entre em contato com o revendedor ou com um serviço autorizado. (pág. 55) Continuar a usar o forno pode causar falhas.</li></ul>

# Quando Chamar um Serviço Autorizado

## Se aparecer um “U” ou “F” na tela

Comece tudo de novo depois de verificar o conteúdo quando a seguinte tela aparecer. A indicação desaparece quando o botão Stop/Reset é pressionado.

Tela	Causa
U40 U41 U43	<p>É exibido quando a temperatura dos componentes elétricos está alta.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Você está aquecendo o forno sem nenhum alimento dentro?</li><li>● Você está aquecendo uma pequena quantidade de comida ou uma quantidade fora do especificado? Aumente a quantidade de comida e aqueça-a.</li></ul>
U140	<p>Exibido durante a troca de dados com o pen drive USB, quando o pen drive USB não foi inserido ou quando a unidade principal não reconheceu o pen drive USB</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Inserir o Pen Drive USB.<ul style="list-style-type: none"><li>• Você está usando um sistema de arquivos não suportado (por exemplo, NTFS)? Use um Pen Drive USB formatado com FAT32.</li><li>• Você está se conectando à unidade principal por meio de um adaptador de relé/conversão, como um hub USB? Inserir o Pen Drive USB diretamente na porta USB.</li></ul></li></ul>
U141	<p>Exibido quando os dados não foram gravados no pen drive USB.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Verificar o Pen Drive USB.<ul style="list-style-type: none"><li>• O Pen Drive USB está configurado como somente leitura ou bloqueado por senha?</li></ul></li></ul>
U142	<p>Exibido quando os dados não foram gravados no pen drive USB devido ao espaço insuficiente de armazenamento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Use um Pen Drive USB com espaço livre de armazenamento.</li></ul>
U143	<p>Exibido quando os dados não foram lidos do pen drive USB.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Verificar o Pen Drive USB.<ul style="list-style-type: none"><li>• O Pen Drive USB está bloqueado por senha?</li></ul></li></ul>
U88	<p>A tela touch foi tocada por um tempo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● A tela foi tocada por 25 segundos ou mais?</li><li>● Tem alguma sujeira presa na tela?</li></ul>
F código e.g. F30 etc.	<p>Se o código "F" não desaparecer mesmo depois de pressionar o botão Stop/ Reset, retire o plugue e ligue-a novamente após 5 segundos. O forno está com defeito se o código "F" continuar aparecendo. Entre em contato com o vendedor ou com o pessoal do serviço autorizado (p.55)</p>

● Não garantimos o comportamento de todos os cartões de memória USB disponíveis comercialmente.

## Se houver danos ao forno

Entre em contato com um serviço autorizado imediatamente se encontrar danos no cabo de alimentação, painel de controle, interior do forno, acessórios ou porta. Recomendamos não utilizar o forno até que você tenha verificado junto ao agente de serviço que é seguro usá-lo. Lembre-se de fornecer ao agente de serviço o máximo de informações possíveis. Consulte "Entrar em contato com um agente de serviço" abaixo.

## Se o forno não estiver funcionando

Se você achar que o forno não está funcionando, siga estes pontos antes de entrar em contato com um agente do serviço autorizado. Verifique:

1. A porta do forno está fechada.
2. As funções necessárias foram configuradas corretamente e o botão Start foi pressionado. (pp.22-49)
3. O bloqueio de memória não foi ativado ou desativado de acordo com suas necessidades.
4. O forno está ligado a uma tomada de 20 amp e o fornecimento de energia está operacional. Tente outro ponto de energia, talvez haja um problema com a tomada ou até mesmo uma falha total de energia.
5. O forno não está ligado à alimentação elétrica por meio de um adaptador ou cabo de extensão.
6. Os ventiladores de ar não estão bloqueados. Se estiverem, desbloqueie-os, deixe o forno por 15 minutos e tente novamente.
7. A seção "Solução de problemas" e "Perguntas Frequentes" nas pp.52-53.

Se o forno continuar não funcionando, entre em contato com o seu agente de serviço autorizado, tendo em mãos todas as informações necessárias. Consulte "Entrar em contato com um agente de serviço" abaixo.

## Consulte Entrar em contato com um agente de serviço

Ao entrar em contato com um serviço autorizado, lembre-se sempre de indicar claramente as seguintes informações:

1. O endereço e nome, se aplicável, do local onde o forno está situado
2. O número de telefone desse local.
3. Um nome de contato nesse local.
4. O número do modelo e o número de série do forno; estes números podem ser encontrados no lado esquerdo do forno.
5. O problema com o forno, incluindo o número do Código de Falha.
6. Se tiver a informação, de onde e quando o forno foi comprado.
7. Quando o local estará aberto para visita de um engenheiro.

## Direitos Autorais

### ■ Software

Este produto contém o seguinte software:

- (1) Software desenvolvido pela Panasonic Corporation (abaixo, "Panasonic") ou para a Panasonic.
- (2) Software de terceiros licenciado pela Panasonic.
- (3) Software de código aberto licenciado sob termos específicos

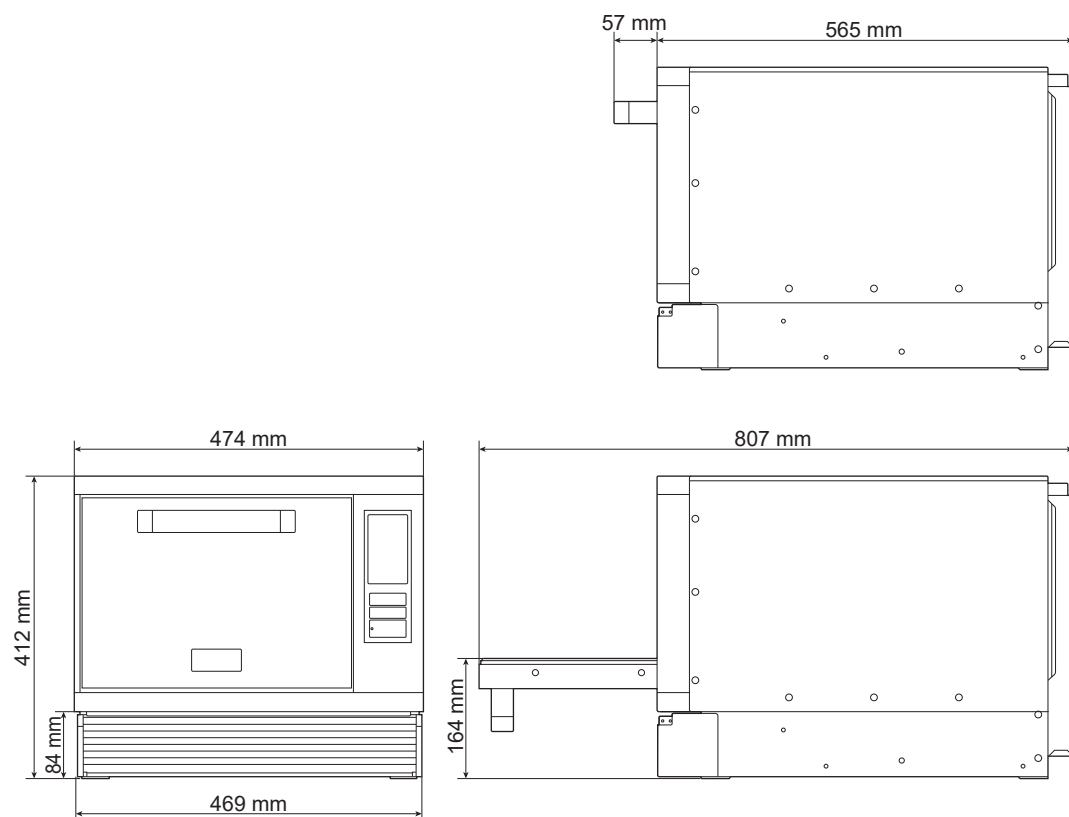
No caso de software classificado em (3) acima, estes são distribuídos sob a expectativa de que serão úteis por conta própria, mas não fornecemos absolutamente nenhuma garantia, incluindo nenhuma garantia implícita relativa à "adequação do produto" ou "adequação a uma finalidade específica".

Para obter as informações mais recentes, consulte o site da Panasonic.

# Especificações

<b>Fonte de Energia</b>	220 V, 60 Hz, Monofásico	
<b>Energia necessária</b>	3750 W 17.6 A	
<b>Outlet</b>	20 A	
<b>Saída</b>	<b>Micro-ondas</b>	1200 W (IEC 60705)
	<b>Convecção</b>	1300 W
	<b>Grill</b>	1915 W
<b>Frequência</b>	2450 MHz	
<b>Faixa de Temperatura de Convecção</b>	180–280 °C	
<b>Faixa de Temperatura de Pré-aquecimento</b>	Pode ser alterado entre 180-280 °C em incrementos de 10 °C	
<b>Peso Líquido</b>	39 kg (incluindo acessórios)	
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	474 mm×565 mm×412 mm	
<b>Dimensões da Cavityde (LxPxA)</b>	270 mm×330 mm×110 mm	

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.  
O nível de pressão sonora é inferior a 70 dB (ponderado A).



# Certificado de Garantia

Linha de produto

**MICRO-ONDAS COMERCIAL  
NE-SCV3**

A **Panasonic do Brasil Limitada**, assegura ao primeiro proprietário-consumidor do aparelho aqui identificado, garantia contra qualquer defeito de material e/ou 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 proprietário-consumidor, aquisição esta feita em revendedor de produtos Panasonic e contada a partir da data da Nota Fiscal de Compra.

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

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

A **Panasonic do Brasil Limitada**, declara a garantia nula e sem efeito, se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidentes, insetos, agentes da natureza (raios, inundações, desabamentos, etc...), uso em desacordo com o Manual de Instruções, por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas, ou ainda, no caso de apresentar sinais de ter sido violado, ajustado ou consertado por pessoas não autorizadas pela Panasonic e se o produto for usado fora das aplicações regulares para o qual foi projetado. Também será considerada nula a garantia, se o proprietário-consumidor não apresentar este Certificado e a Nota Fiscal de Compra ou se os mesmos apresentarem rasuras ou modificações.

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

A forma e local de utilização da garantia é válida apenas em território brasileiro e não cobre os seguintes itens:

- a) Instalação do produto ou orientação de manuseio.
- 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 a taxa de visita. Constatada a necessidade da retirada do aparelho, fica o proprietário-consumidor responsável pelas despesas de transporte de ida e volta do produto ao Serviço Autorizado Panasonic.
- c) Gabinetes e peças plásticas tais como: porta e painel.
- d) Danos causados pela alteração do cabo de força que não atendam a norma NBR14136.
- e) Serviço de limpeza em geral.

## **CENTRO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**

Estrada Municipal Eduardo Gomes Pinto, nº 304, Área A, Ponte Alta  
CEP 37640-000 - Extrema - MG

Para consultar o nosso autorizado mais próximo de sua região,  
acesse nosso site: [www.panasonic.com/br](http://www.panasonic.com/br)  
ou entre em contato através dos telefones:

Tel.: 0800 776 0000 (Exceto Celulares)

Tel.: 4004-6600

# **Panasonic®**

# Não esqueça

Sempre que seu aparelho apresentar problema, contate o Serviço Autorizado Panasonic mais próximo da sua residência, pois somente o Serviço Autorizado possui:

- Técnicos treinados pela Panasonic;
- Manuais e informações técnicas fornecidos pela Panasonic;
- Equipamentos adequados;
- Peças originais.

# Proteja seu Aparelho

Confie seus aparelhos somente ao Serviço Autorizado Panasonic. Não confunda com as “Oficinas Especializadas”, pois somente Serviço Autorizado Panasonic trabalha com as peças originais, tem seus técnicos treinados pela fábrica, fornece garantia real dos serviços, trabalha sob nossa supervisão, recebe constantes orientações e atualizações. Se, apesar de tudo isso, o serviço ainda não ficar bom, V.Sa. pode solicitar nossa intervenção e no caso de “Oficina Especializada”, nada podemos fazer.

# Questões Ambientais

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

<http://abree.org.br>

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

Dúvidas e maiores informações quanto ao descarte, ciclo de vida e logística reversa, contate nosso CENTRO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.



## CENTRO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

[panasonic.com/br/suporte/](http://panasonic.com/br/suporte/)

Tel.: 0800 776 0000 (exceto celulares) Tel.: 4004-6600

Segunda à sexta das 8h às 20h e aos Sábados das 8h às 14h (Exceto feriados)

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

Modelo:

Nº de Série:

[www.panasonic.com/br](http://www.panasonic.com/br)

Panasonic do Brasil Limitada

Estrada Municipal Eduardo Gomes Pinto, 304 - Bairro Ponte Alta

CEP 37640-000 - Extrema - MG

CNPJ 04.403.408/0013-07

<http://www.panasonic.com/br>