

Panasonic®

Manual de Instruções

Forno de Alta Velocidade/ Forno Micro-ondas Comercial

Modelo: **NE-SCV2**



Obrigado por adquirir este produto Panasonic.

Por favor, leia estas instruções cuidadosamente antes de operar este forno e guarde o manual para uso futuro.

Antes de usar este produto, **preste especial atenção a “INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA” (páginas 4 a 8).**

As figuras deste manual são meramente ilustrativas.

Proteger o Meio Ambiente é dever de todos.

Índice

| | Página |
|---|--------|
| INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA | 4 |
| Tipos de Recipientes a Serem Usados | 9 |
| Modos de Cocção | 10 |
| Uso Básico | 11 |
| Tabela de Cocção | 12 |
| Acessórios | 14 |
| Partes do Forno | 16 |
| Instruções de empilhamento | 18 |
| Como Operar a Tela de Toque | 19 |
| Memory (Memória) | 19 |
| Manual | 19 |
| Cooling (Resfriamento) | 20 |
| Tools (Ferramentas) | 21 |
| Pré-aquecimento | 26 |
| Cocção Manual | 27 |
| Cocção por convecção | 27 |
| Cocção com grill | 28 |
| Cocção por convecção e grill | 29 |
| Cocção por convecção e micro-ondas | 30 |
| Cocção por grelha e micro-ondas | 31 |
| Cocção por etapas | 32 |
| Cocção por Memória | 34 |
| Como salvar na memória | 34 |
| Como apagar a memória | 36 |
| Como modificar a memória | 37 |
| Como configurar os dígitos dos números de memória | 38 |
| Cozinhando com um programa de cocção armazenado | 39 |
| Cuidados com o seu Forno | 40 |
| Manutenção Regular | 44 |
| Solução de Problemas | 45 |
| Perguntas Frequentes | 46 |
| Quando Chamar um Serviço Autorizado | 47 |
| Cartão de Memória SD | 49 |
| Adaptador SD-USB | 51 |
| Especificações | 52 |
| Certificado de Garantia | 53 |

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 45 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

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Estas instruções devem ser observadas para impedir acidentes ou danos à sua propriedade.

 **ADVERTÊNCIA** Este símbolo alerta sobre riscos de ferimentos ou até risco de morte.

 **CUIDADO** Este símbolo alerta sobre riscos de ferimentos ou danos à propriedade.

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 de responsabilidade e obrigação pessoal do cliente substituí-la por uma tomada devidamente aterrada.

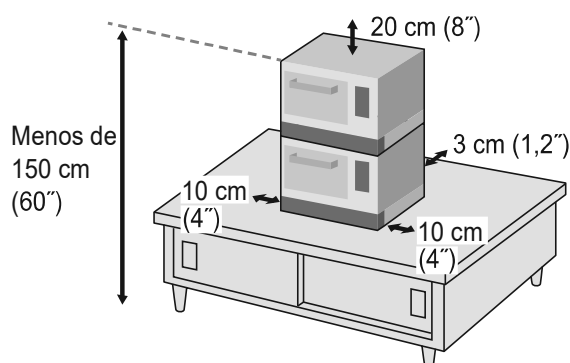
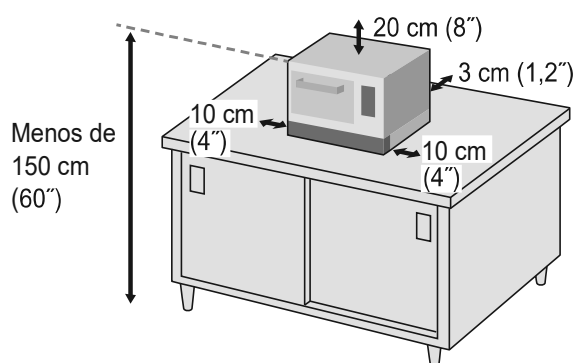
ADVERTÊNCIA SOBRE TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO E ENERGIA

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 conecte o forno através de um ADAPTADOR DE TOMADA OU EXTENSÃO DO TIPO BENJAMIN (T)*, 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.

* Não é permitida a utilização de ADAPTADORES DE TOMADA OU EXTENSÃO DO TIPO BENJAMIN (T). O seu uso pode sobrecarregar a tomada e causar danos aos aparelhos conectados, choques elétricos e até incêndios.

LOCAL DE INSTALAÇÃO DO FORNO

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, e a temperatura dos alimentos deve ser verificada antes de serem servidos para evitar queimaduras.
3. Alguns produtos, como ovos inteiros e recipientes selados (por exemplo, potes de vidro fechados), podem explodir e não devem ser aquecidos neste forno.
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 Recipientes a Serem Usados”. (pág. 9)

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. Entre em contato com o serviço autorizado mais próximo para realizar um exame, reparo ou ajuste.
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 guarde ou 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.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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 Recipientes a Serem Usados”. (pág. 9)
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. Utilize este aparelho apenas para o uso destinado, conforme descrito neste manual. Não use produtos químicos ou vapores corrosivos neste aparelho. Este tipo de forno foi projetado especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não foi projetado para uso industrial ou de laboratório.
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, abóboras inteiras e salsichas são exemplos de alimentos com superfície não porosa. 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 Recipientes a Serem Usados”. (pág. 9)
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. O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto, é necessário tomar cuidado ao manusear o recipiente. Além disso, líquidos, como água, café ou chá, podem superaquecer além do ponto de fervura, sem parecer estar em ebulição devido à tensão superficial do líquido. Nem sempre há bolhas ou pontos de fervura visíveis quando o recipiente é retirado do forno. Isso pode resultar em líquidos muito quentes, que transbordam repentinamente quando uma colher ou outro utensílio é inserido no líquido. Para reduzir o risco de ferimentos:
 - (a) Evite usar recipientes de lados retos com gargalos estreitos.
 - (b) Não superaqueça o líquido.
 - (c) Mexa o líquido antes e no meio de aquecimento.
 - (d) Após o aquecimento, deixe o recipiente repousar no forno por um curto período de tempo antes de retirá-lo.

25. Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, é necessário supervisionar devido à possibilidade de ignição.
- Sempre siga “Tipos de Recipientes a Serem Usados”. (pág. 9)
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 não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
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-passo cardíaco evitem a proximidade com esses campos.
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 com um teor de metal ao cozinhar com o micro-ondas. Somente a grelha fornecida pode ser usada.
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. Após o cozimento, tome cuidado ao resfriar rapidamente os acessórios quentes. Isso pode provocar queimaduras por vapor ou gotículas no ar. Também pode causar ferimentos se os acessórios quebrarem.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

42. 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.
43. 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.
44. 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.
45. 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 O 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.

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 o Forro Protetor de Base, a Bandeja de Cerâmica e a Grelha de Metal fornecidos no forno. (pág. 15)
2. Pré-aqueça o forno a 280°C (525°F) por 20 minutos. (pág. 26)
3. Quando esta operação estiver concluída, abra e depois feche a porta e pressione o botão Stop/Reset para retornar à tela inicial.

Sempre ventile quando realizar um cozimento com o forno em vazio.

Não haverá problemas sanitárias 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.

Tipos de Recipientes a Serem Usados

CONVECÇÃO E MICRO-ONDAS/GRILL E 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®)

- Quanto ao metal, SOMENTE A GRELHA DE METAL FORNECIDA PODE SER UTILIZADA.

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

MICRO-ONDAS

- **Você pode usar o micro-ondas para cozinhar somente nas Etapas 2 e 3 em Cocção por etapas. (págs. 32 e 33)**

UTILIZAR: Recipientes de cerâmica, vidros resistentes ao calor (ex.: Pyrex®), plásticos/filme plástico/silicone com resistência ao calor de 180 °C (350 °F) ou superior

- Quanto ao metal, SOMENTE A GRELHA DE METAL FORNECIDA PODE SER UTILIZADA.
- Pratos com DESENHOS ou ENFEITES DE METAL não podem ser utilizados.

NÃO UTILIZAR:

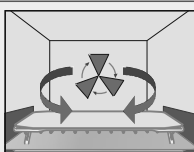
Metal, espetos de metal, folhas de alumínio, plásticos com resistência ao calor inferior a 180 °C (350 °F), polietileno, melamina, fenol, resina de uréia, utensílios laqueados, vidro sem resistência ao calor, papel, madeira, vime

- Observe a temperatura à prova de calor descrita na embalagem ao utilizar folhas de cozimento resistentes ao calor ou papel manteiga, etc.

Modos de Cocção

Como Cozinhar

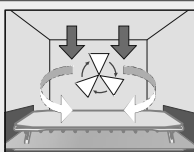
Convecção



Aquecedor

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. (pág. 27)

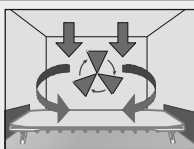
Grill



Aquecedor

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. (pág. 28)

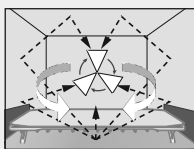
Convecção e Grill



Aquecedor

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. (pág. 29)

Micro-ondas

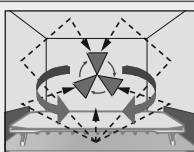


Micro-ondas

● **Você pode usar o micro-ondas para cozinhar somente nas Etapas 2 e 3 em Cocção por etapas.** (págs. 32 e 33)

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.

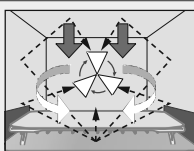
Convecção e Micro-ondas



Aquecedor+Micro-ondas

Cocção combinada com aquecedor de convecção (aquecedor com ventilador de circulação) 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. (pág. 30)

Grill e Micro-ondas



Aquecedor+Micro-ondas

Cocção combinada com 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. (pág. 31)

● 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

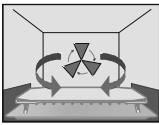
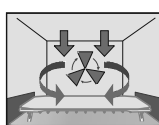
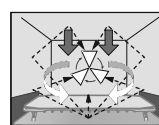
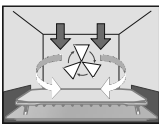

Uso Básico

Você pode cozinhar com um modo de cocção adequado à sua finalidade.

Selecione **Memory (Memória)** ou **Manual**

Etapa 1 somente cocção

Cocção Manual

| Convecção | Convecção e Grill | Grill e Micro-ondas |
|---|---|---|
|  <p>(pág. 27)</p> <p>Aquecedor</p> |  <p>(pág. 29)</p> <p>Aquecedor</p> |  <p>(pág. 31)</p> <p>Aquecedor+Micro-ondas</p> |
| Grill | Convecção e Micro-ondas | |
|  <p>(pág. 28)</p> <p>Aquecedor</p> |  <p>(pág. 30)</p> <p>Aquecedor+Micro-ondas</p> | |

● Apenas a cocção no modo micro-ondas não é possível na Etapa 1.

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

Velocidade do ventilador

- O ventilador circula o calor do aquecedor por todo o forno para dourar a comida e dar um acabamento crocante à superfície.
- A velocidade do ventilador pode ser ajustada de 30 % a 100 % quando se cozinha em um modo diferente de micro-ondas. Ajuste-a de acordo com o tipo de comida.

■ **Guia de velocidade do ventilador**

| 30 % | 40 % | 50 % | 60 % | 70 % | 80 % | 90 % | 100 % |
|--|------|------|------|---|------|------|-------|
| Assa delicadamente | | | | Seca os alimentos rapidamente e deixa a superfície crocante | | | |
| Dá à superfície um acabamento crocante | | | | | | | |

Cocção por etapas

6 tipos* de modos de cocção podem ser combinados em até 3 etapas contínuas. *Etapa 1: 5 tipos

| | |
|----------------|---|
| Etapa 1 | ex.: Convecção 525°F (280°C), Velocidade do ventilador 100 %, Micro-ondas P5, 1 min |
| Etapa 2 | ex.: Micro-ondas P4, 50 s |
| Etapa 3 | ex.: Grill Alto, Velocidade do ventilador 30 %, 30 s |

■ **Potência máxima e tempo de cocção para cozinhar por Convecção e Micro-ondas/Grill e Micro-ondas** (pág. 32)

Cocção por memória

Salvando um programa de cocção na memória

Até 1.000 programas de cocção podem ser salvos na memória.

[Pode-se também configurar 10 programas, e o ajuste padrão é de 100 programas. (pág. 38)]

O programa de cocção salvo pode ser usado para obter a mesma cocção. (pág. 39)

Tabela 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 o Forro Protetor de Base, a Bandeja de Cerâmica, a Grelha de Metal fornecidos e outros acessórios adicionais apropriados ao modo de cocção pretendido no forno antes de iniciar o pré-aquecimento, exceto a Folha de Forno e a Pá de Alumínio.
- 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

O forro Protetor de Base, a Bandeja de Cerâmica e a Grelha de Metal são usados em todos os menus.

| Menu | Temp. inicial | Quantid. (Peso) | Acessório | Temp. de pré-aquec. | Programa | | | | | | |
|-----------------------------|----------------|--|----------------------------------|---------------------|----------|---------------|------------|---------------|----|------------|-------------|
| | | | | | Etapa | Conv. | Ventilador | Grill | MO | Tempo | Tempo Total |
| Bagel torrado | Temp. ambiente | 1 inteiro (100 g) cortado em 2 pedaços | Placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 100 % | OFF (Deslig.) | P6 | 40 s | 40 s |
| Croissant | Temp. ambiente | 1 peça (60 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 80 % | OFF (Deslig.) | P6 | 23 s | 23 s |
| Croissant de chocolate | Temp. ambiente | 1 peça (65 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 80 % | OFF (Deslig.) | P6 | 23 s | 23 s |
| Muffin | Temp. ambiente | 1 peça (100 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 80 % | OFF (Deslig.) | P6 | 25 s | 25 s |
| Sanduíche de queijo quente | Refrigerada | 1 peça (100 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 80 % | OFF (Deslig.) | P8 | 50 s | 50 s |
| Sanduíche submarino | Refrigerado | 1 peça (200 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 100 % | OFF (Deslig.) | P8 | 40 s | 40 s |
| Sanduíche de café da manhã | Refrigerada | 1 peça (130 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | OFF | 90 % | LOW (Baixo) | P8 | 1 min 10 s | 1 min 10 s |
| Wrap de frango | Refrigerada | 1 peça (230 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | OFF | 60 % | LOW (Baixo) | P8 | 1 min | 1 min |
| Pizza de pepperoni de 23 cm | Congelada | 1 peça (380 g) | Chapa de pizza | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 30 % | OFF (Deslig.) | P8 | 1 min 30 s | 3 min |
| | | | | | 2 | 280°C (525°F) | 30 % | OFF (Deslig.) | — | 1 min 30 s | |

| Menu | Temp. inicial | Quantid. (Peso) | Acessório | Temp. de pré-aquec. | Programa | | | | | | |
|------------------------------------|---------------|-------------------|----------------------------------|---------------------|----------|---------------|------------|---------------|-----|------------|-------------|
| | | | | | Etapa | Conv. | Ventilador | Grill | MO | Tempo | Tempo Total |
| Nuggets de frango (pré-cozidos) | Congelada | 3–5 unid. (150 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 50 % | OFF (Deslig.) | P8 | 2 min 20 s | 2 min 20 s |
| Batatas fritas (pré-cozidas) | Congelada | 120 g | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 100 % | OFF (Deslig.) | P6 | 1 min 30 s | 1 min 30 s |
| Palitos de muçarela | Congelada | 4 unid. (80 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 90 % | OFF (Deslig.) | P6 | 40 s | 40 s |
| Palitos de pescado (pré-cozidos) | Congelada | 3–5 unid. (140 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 60 % | OFF (Deslig.) | P6 | 1 min 40 s | 1 min 40 s |
| Anéis de cebola | Congelada | 100 g | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 50 % | OFF (Deslig.) | P8 | 45 s | 45 s |
| Macarrão com queijo | Refrigerada | 1 peça (170 g) | Placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 60 % | OFF (Deslig.) | P6 | 2 min | 3 min 20 s |
| | | | | | 2 | OFF | 40 % | LOW (Baixo) | P4 | 40 s | |
| | | | | | 3 | 280°C (525°F) | 100 % | HIGH (Alto) | OFF | 40 s | |
| Hash Browns (crochantes de batata) | Congelada | 4 unid. (250 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | OFF | 100 % | LOW (Baixo) | P8 | 1 min 30 s | 2 min 10 s |
| | | | | | 2* | 280°C (525°F) | 100 % | HIGH (Alto) | OFF | 10 s | |
| | | | | | 3 | 280°C (525°F) | 100 % | HIGH (Alto) | OFF | 30 s | |
| Quiche | Congelada | 1 unid. (180 g) | Folha de forno/placa de cerâmica | 280°C (525°F) | 1 | 280°C (525°F) | 50 % | OFF (Deslig.) | P8 | 2 min 15 s | 2 min 15 s |

*Após o término da etapa 2, quando o bipe tocar, vire o Hash Browns.
(O som de bipe será habilitado se ajustado conforme pág. 50.)

● Nível de potência do micro-ondas

| Visor | Potência | Visor | Potência | *Equivalente a 200 W |
|-------|----------|-------|----------|----------------------|
| P8 | 1200 W | P3 | 500 W | |
| P7 | 1050 W | P2 | 300 W | |
| P6 | 900 W | P1 | 200 W* | |
| P5 | 750 W | P0 | 0 W | |
| P4 | 600 W | | | |



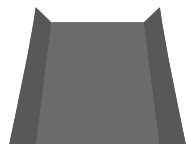
ADVERTÊNCIA Não aqueça demais os alimentos.

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.

Acessórios

● Para adquirir os acessórios, entre em contato com o revendedor ou um serviço autorizado. (pág. 3)
Tome cuidado ao manusear a Bandeja de Cerâmica, a Chapa de Pizza e a Placa de Cerâmica, pois elas podem se quebrar. Se estiverem danificadas, pare de usá-las e entre em contato com o revendedor ou um Serviço Autorizado.



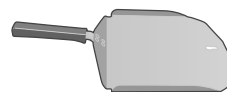
Forro protetor de base



Bandeja de cerâmica



Grelha de metal



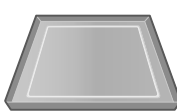
Pá de alumínio



Chapa de pizza (preta)



Placa de cerâmica (branca)



Folha de forno



Cartão de memória SD especificado

● Instalado na unidade principal quando despachado da fábrica. (pág. 49)

Sempre instale o Forro Protetor de Base, a Bandeja de Cerâmica e a Grelha de Metal antes de usar.

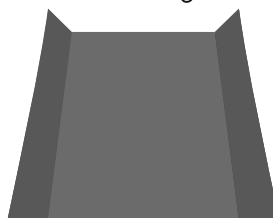
■ Procedimento de colocação do Forro Protetor de Base

Use este forro para evitar manchas de alimentos e de óleo na superfície inferior da cavidade do forno.

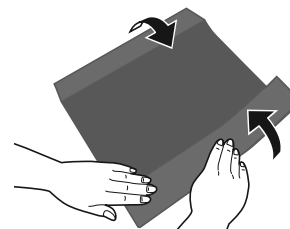
- ① **Depois de retirar o forro protetor da embalagem, vire-o e dobre-o ao longo das linhas de dobra da esquerda e direita.**

(Dobre o forro na direção oposta à orientação em que estava quando da retirada da embalagem.)

Orientação quando removido da embalagem

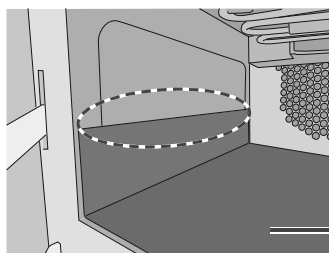


Vire e dobre as abas laterais conforme abaixo



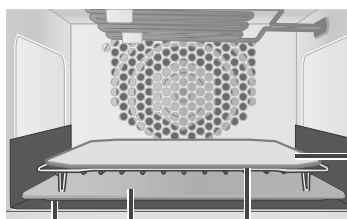
- ② **Remova todos os acessórios do forno, insira o forro dobrado dentro do gabinete do forno e verifique se ele está em contato direto com o interior do gabinete do forno.**

(Garanta um contato direto para que não haja folga entre o lado interno do forno e o forro. Se houver folga, o óleo, etc. se acumularão nesse espaço.)



Forro protetor de base

- ③ **Coloque a bandeja de cerâmica, a grelha e os acessórios necessários para a cocção sobre o forro protetor de base, nesta ordem.**



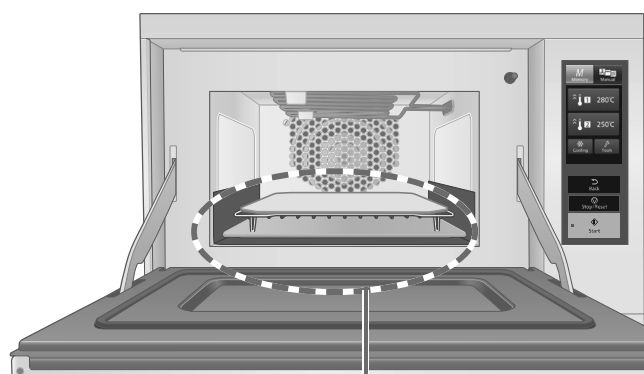
Placa de cerâmica, folha de forno, chapa de pizza, etc.

Grelha de metal

Bandeja de cerâmica

Forro protetor de base

● As ilustrações podem ser diferentes dos itens reais.



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

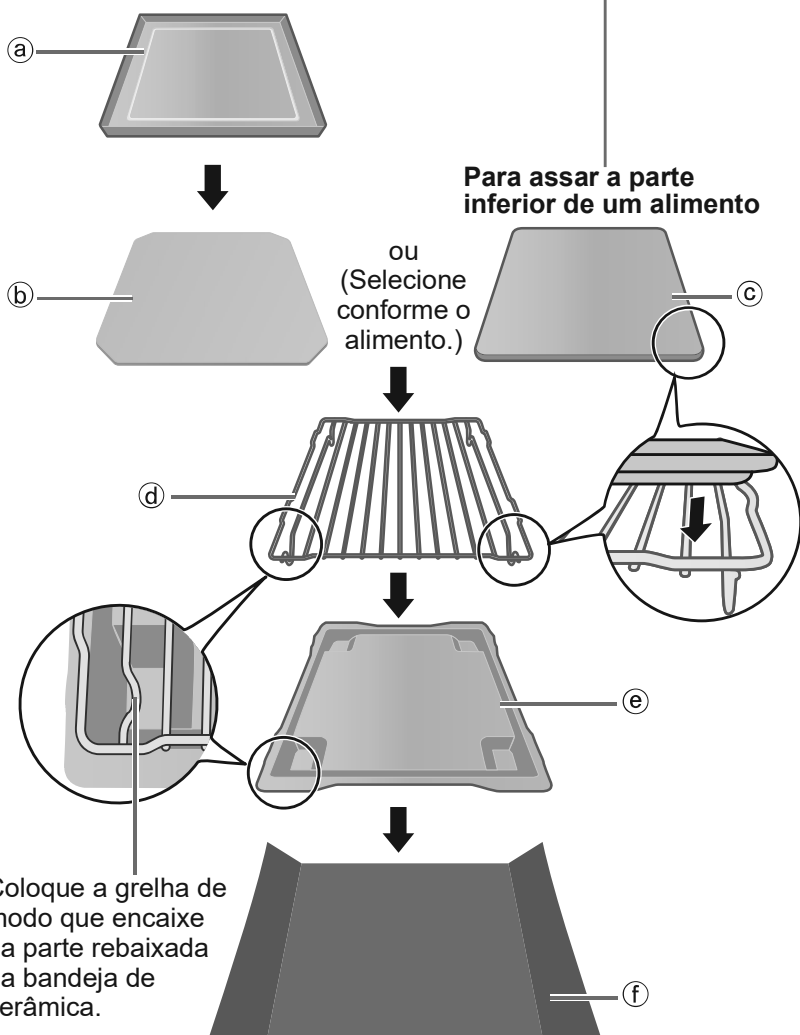
⚠ CUIDADO

O forno não deve ser operado sem alimento em seu interior no modo de micro-ondas.

Se o fizer, o forno poderá esquentar de maneira anormal devido a faíscas e a superfície inferior interna superaquecida. Isso pode causar um risco de queimaduras.

- Além disso, não opere o forno apenas com recipientes e acessórios fornecidos, isto é, sem alimentos.
- Tenha cuidado ao remover os acessórios quentes após o cozimento. Use luvas de forno.

Utilize para evitar que o forno fique sujo ou para retirar vários itens de uma só vez.
Ex.: Hash browns ou sanduíche



Coloque a grelha de modo que encaixe na parte rebaixada da bandeja de cerâmica.

Para assar a parte inferior de um alimento

ou
(Selecione conforme o alimento.)

Pá de alumínio

- Utilize-a para retirar a folha de forno ou os alimentos diretamente. Não a utilize para retirar outros acessórios. Não a coloque em contato com alimentos ácidos ou alcalinos por longos períodos de tempo.

- (a) **Folha de forno**
Coloque somente sobre a placa de cerâmica.
Não coloque sobre a chapa de pizza. Coloque os alimentos sobre a folha de forno.
● É recomendado substituir a folha a cada 3 a 6 meses, dependendo do nível de mancha.
- (b) **Placa de cerâmica**
Coloque sobre a grelha de metal.
Coloque os alimentos sobre a placa de cerâmica.
- (c) **Chapa de pizza**
Coloque sobre a grelha de metal.
Coloque os alimentos sobre a chapa de pizza.
- (d) **Grelha de metal**
Coloque sobre a Bandeja de Cerâmica.
- (e) **Bandeja de cerâmica**
Coloque sobre o forro protetor de base.
Use como uma bandeja coletora de alimentos.
- (f) **Forro protetor de base**
Coloque sobre a superfície inferior do forno.
Utilize-o para evitar manchas de comida e óleo.
● É recomendado substituir o forro a cada 3 a 6 meses, dependendo do nível de mancha.

Partes do Forno

Frente

Puxador da porta

Porta

Abrir a porta durante a cocção interromperá a operação.

Entrada de ar

Nota

Instale sempre o filtro de ar, a bandeja de resíduos e a tampa frontal antes de utilizar o forno.

O uso contínuo do forno sem estas peças resultará em mau funcionamento.

Um cartão de memória SD especificado está inserido aqui. (pág. 49)

Bandeja de óleo

Recolhe o óleo de dentro do forno.

Bandeja de resíduos

Recolhe restos de alimentos e água.

Filtro de ar

Sob a bandeja de resíduos

Tampa frontal

Atrás

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].

- Como remover a tampa frontal, a bandeja de resíduos, o filtro de ar e a bandeja de óleo. (pág. 42)

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

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.

Cabo de alimentação

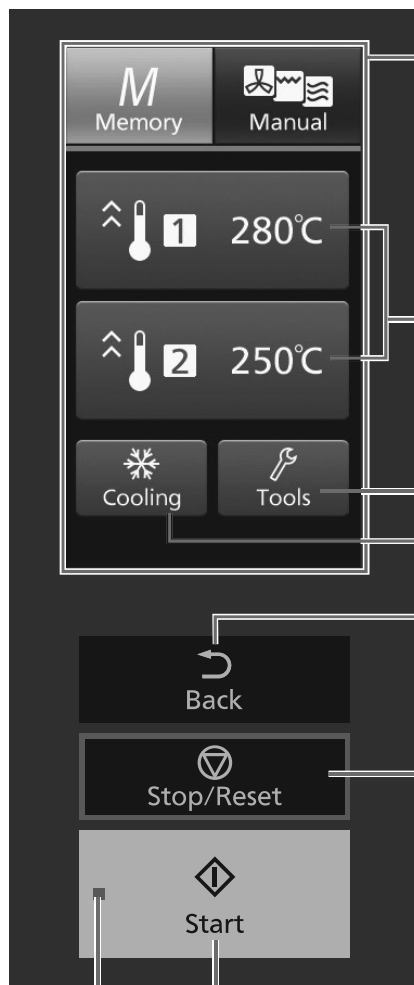
- As ilustrações podem ser diferentes dos itens reais. As etiquetas de precaução estão fixadas no forno.

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.

Painel de Controle (tela inicial)



Tela de toque (visualização) (pág. 19)

- 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.

Entre em contato com o serviço autorizado para alterar a exibição da temperatura de Celsius para Fahrenheit.

Ferramentas (págs. 21 a 25)

Resfriamento (pág. 20)

Botão Back (Voltar)

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

Botão Stop/Reset (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.

Lâmpada

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.
- A lâmpada piscará para indicar que você deve pressionar o botão.

■ Função de Desligamento Automático

A tela inicial do visor se apaga automaticamente quando permanece sem uso por 5 minutos.

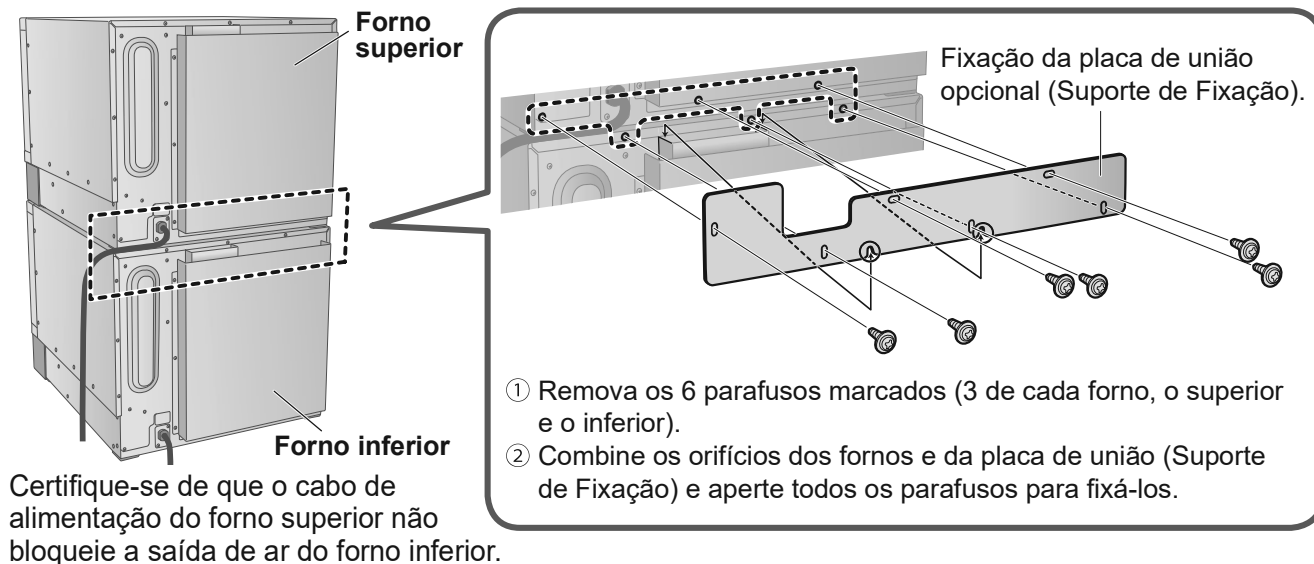
■ Para ligar o forno

No modo de desligamento automático, o forno é ligado quando a porta é aberta.

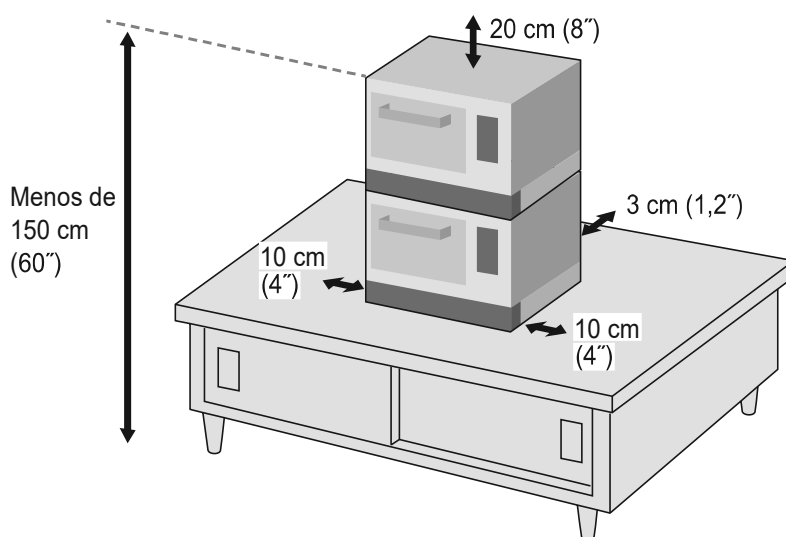
INSTRUÇÕES DE EMPILHAMENTO

Podem ser instalados até dois fornos, um sobre o outro, fixando-os com a placa de união Panasonic (Suporte de Fixação/A11343G80BP). A placa de união é um item opcional. Entre em contato com o vendedor ou com o pessoal do serviço autorizado. (pág. 3)

Solicite a instalação a um electricista. (O custo de instalação não está incluído no preço do forno.)



● 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. Deixar de fazer isto, pode causar choque elétrico ou ferimentos.

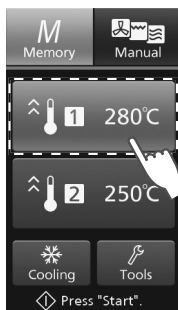
Como Operar a Tela de Toque

Memory (Memória)

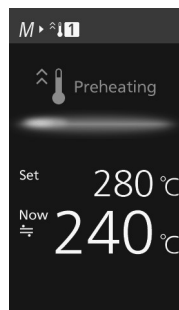
Quando cozinhar com o programa de aquecimento armazenado → “Cozinhando com um programa de cocção armazenado” (pág. 39)



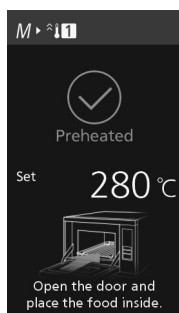
- A tela de cocção **Memory** (Memória) é a tela inicial.



- Você pode mudar a temperatura de pré-aquecimento. (pág. 23)



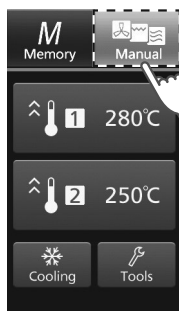
- Tempo de pré-aquecimento aproximado:
280°C (525°F): 7 min
250°C (475°F): 6 min



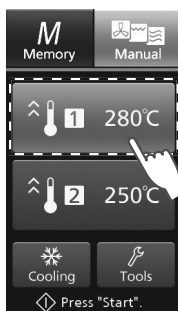
- Após o término do pré-aquecimento, você pode selecionar um menu ao abrir a porta.

Manual

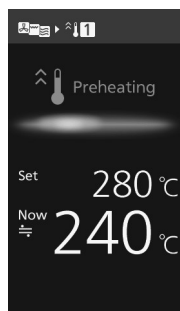
Quando cozinhar manualmente → “Cocção Manual” (págs. 27 a 33)



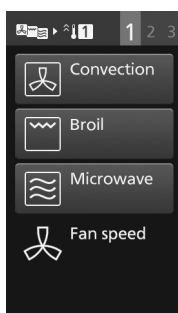
- Selecione **Manual**.



- Você pode mudar a temperatura de pré-aquecimento. (pág. 23)



- Tempo de pré-aquecimento aproximado:
280°C (525°F): 7 min
250°C (475°F): 6 min

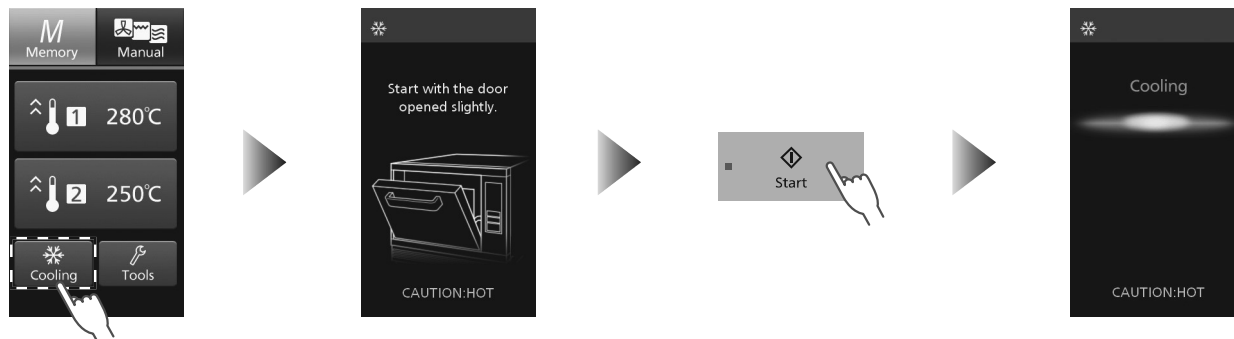


- Após o término do pré-aquecimento, você pode selecionar o modo de cocção ao abrir a porta.

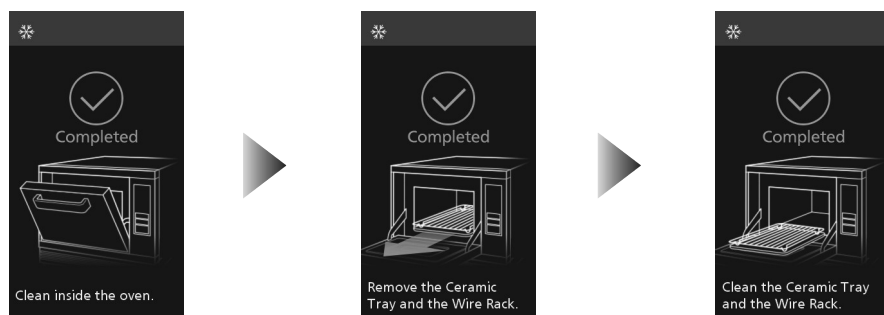
Como Operar a Tela de Toque

Cooling (Resfriamento)

O interior do forno pode ser resfriado quando a cavidade estiver quente após o cozimento.



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



- O tempo de resfriamento depende da temperatura interna do forno. (até 45 minutos)

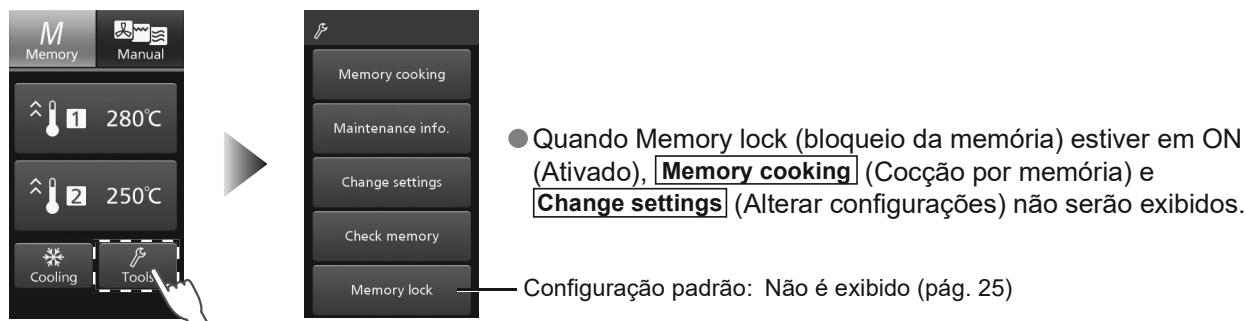


CUIDADO

Tenha cuidado com o ar quente ao abrir a porta.

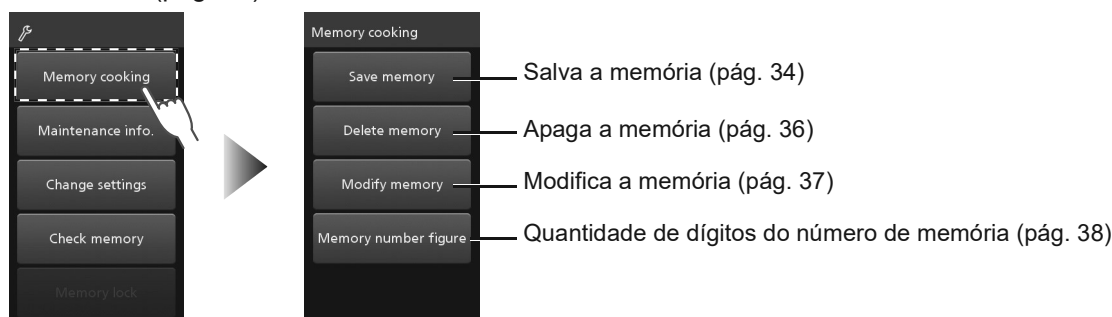
Tools (Ferramentas)

Você pode alterar e confirmar várias configurações, como a memória ou o bipe (sinal sonoro).



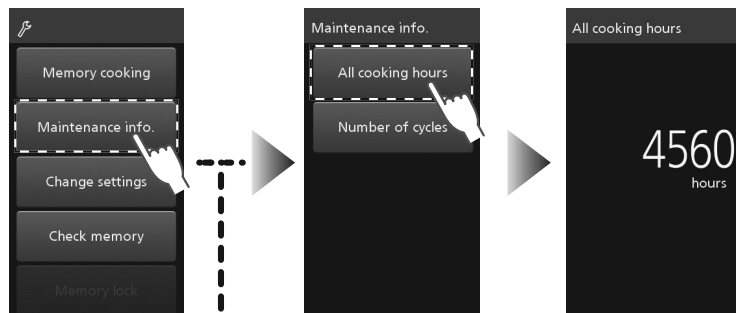
Memory cooking (Cocção por memória)

- Este recurso não pode ser utilizado quando o bloqueio da memória estiver em ON. Cancele o bloqueio da memória. (pág. 25)



Maintenance info. (Informação de manutenção)

■ Para revisar todas as horas de cocção (incluindo o pré-aquecimento)



Notas

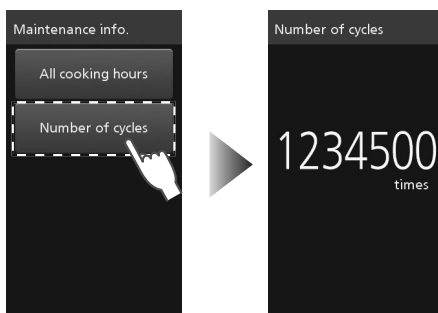
- O número mais alto do contador é 999.999 horas. Ele retornará a "0" na próxima vez que for usado.
- O total de horas é arredondado para a hora cheia inferior mais próxima.

Ex.)

| Todas as horas de cocção | Visualização |
|--------------------------|--------------|
| 59 min | 0 |
| 1 h 59 min | 1 |

- Retorna à tela inicial após 3 segundos.

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



Notas

- O número mais alto do contador é 3.999.999 vezes. Ele retornará a "0" na próxima vez que for usado.
- Se você começar a cozinhar novamente após uma pausa no meio, isso também será contado como um novo ciclo.
- Os dois últimos dígitos do número total de ciclos são arredondados para um número cheio inferior múltiplo de 100.

Ex.)

| Número de ciclos | Visualização |
|------------------|--------------|
| 99 vezes | 0 |
| 101 vezes | 100 |
| 1100 vezes | 1100 |

- Retorna à tela inicial após 3 segundos.

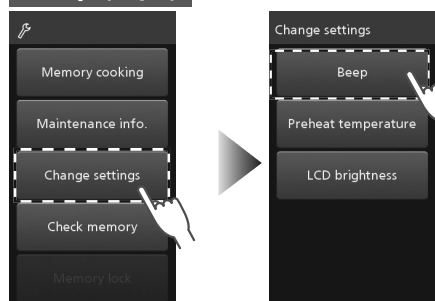
Como Operar a Tela de Toque

Tools (Ferramentas)

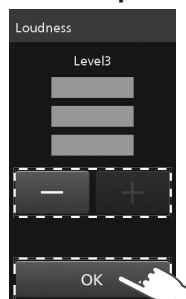
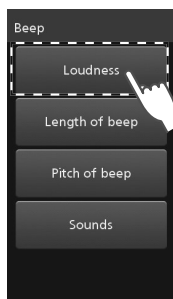
Change settings (Alterar configurações)

● Este recurso não pode ser utilizado quando o bloqueio da memória estiver em ON. Cancele o bloqueio da memória. (pág. 25)

Beep (Bipe)



■ Para alterar o volume do bipe

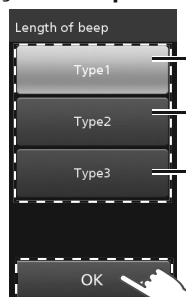
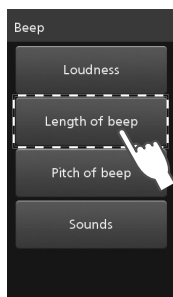


(Configuração padrão: Level3 (Nível 3))

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

● Dependendo da configuração, **Pitch of beep clean** (Tom do bipe limpo) pode ser exibido.

■ Para alterar a duração do bipe no final do programa

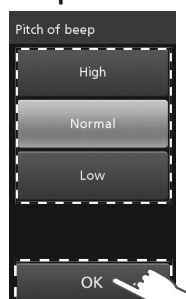
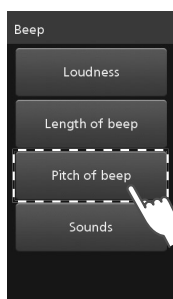


(Config. padrão: Type1 (Tipo 1))

— 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 a duração do bipe e toque em **OK**.

■ Para mudar o tom do bipe no final do programa

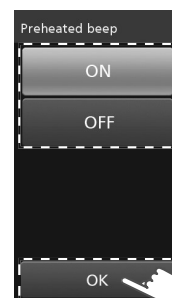
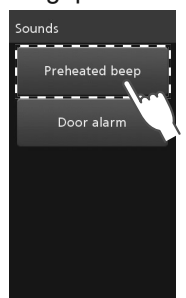
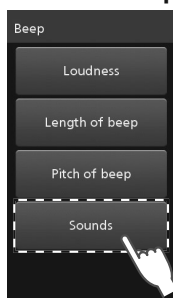


(Config. padrão: Normal)

● Selecione o tom do bipe e toque em **OK**.

■ Para selecionar ON (Ativar) ou OFF (Desativar) para o bipe de pré-aquecimento (Config. padrão: ON)

■ Para selecionar ON (Ativar) ou OFF (Desativar) para o alarme da porta (Config. padrão: ON)



● Selecione **Preheated beep** (Bipe de pré-aquecimento) ou **Door alarm** (Alarme da porta).

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

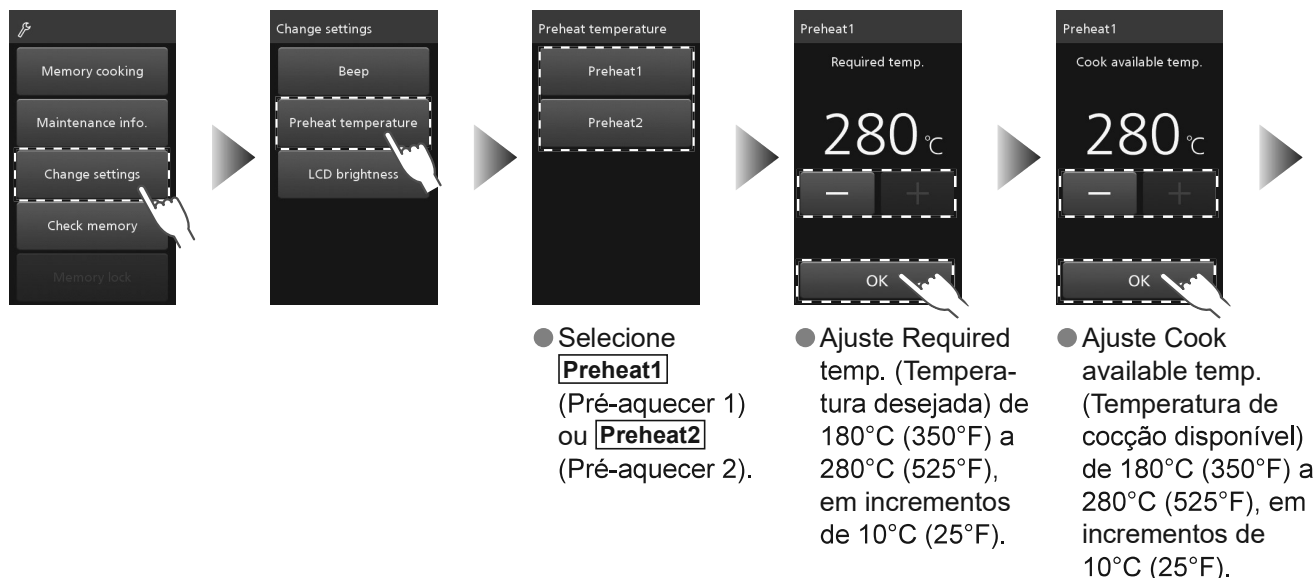
● O forno retorna à tela inicial após exibir as configurações por 3 segundos.

Preheat temperature (Temperatura de pré-aquecimento)

Você pode alterar a temperatura de pré-aquecimento exibida na tela inicial.

[Configuração padrão: Preheat 1 → 280°C (525°F), Preheat 2 → 250°C (475°F)]

- Observe que a temperatura de pré-aquecimento salva anteriormente para a cocção por memória (pág. 34) também será alterada se você mudar a configuração aqui.

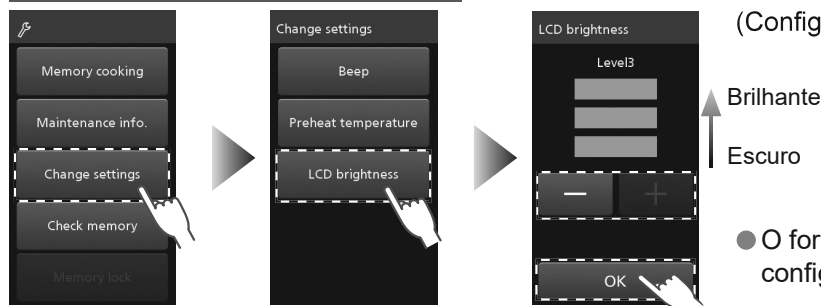


- Retorna à tela inicial após 3 segundos.

LCD brightness (Brilho de LCD)

Você pode escolher o brilho da tela de toque.

(Configuração padrão: Level3 (Nível 3))



- O forno volta à tela inicial depois de exibir as configurações por 3 segundos.

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

Como Operar a Tela de Toque

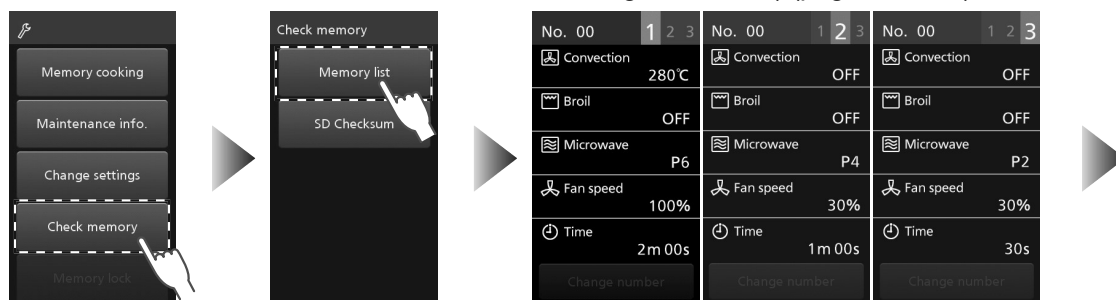
Tools (Ferramentas)

Check memory (Verificar memória)

Memory list (Lista de memória)

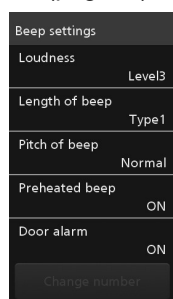
O conteúdo de cocção armazenado, a configuração de bipe e de bloqueio de memória, etc. são exibidos por ordem a cada 4 segundos.

Conteúdo de cocção por memória
(No caso de visualização de dois dígitos: 00–99) (págs. 34 e 35)

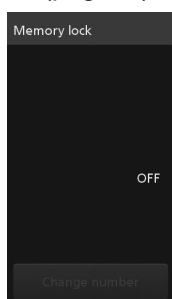


- Para recuperar um número de memória específico a confirmar, veja abaixo.
- Se você alterar a opção Turn back buzzer (Retomar alarme) para ON (Ativar) (pág. 50), a tela Turn back buzzer será exibida. (Configuração padrão: OFF (Desativar))

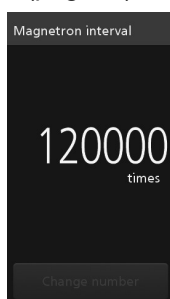
Configurações de bipe (pág. 22)



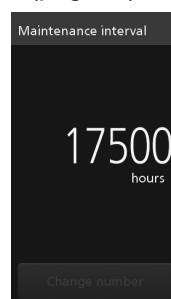
Bloqueio de memória (pág. 25)



Intervalo de magnetron (pág. 44)

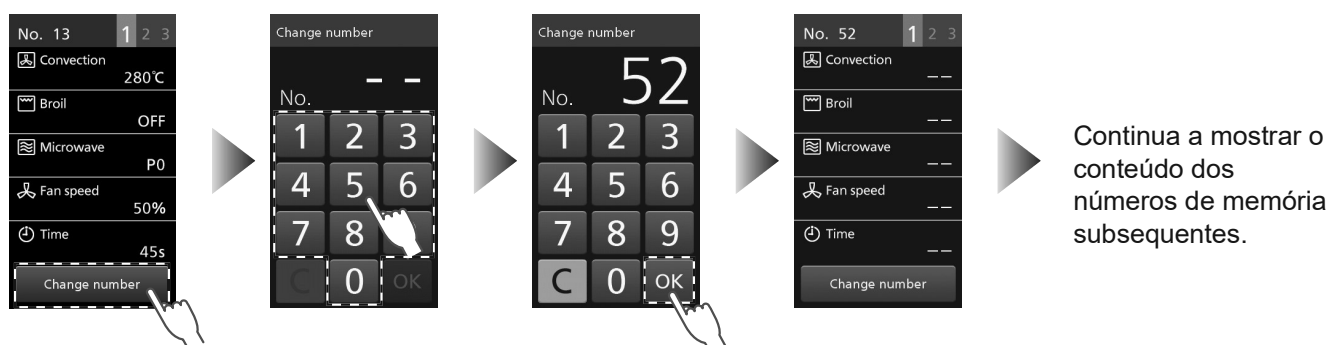


Intervalo de manutenção (pág. 44)



- Retorna à tela inicial.

- Para recuperar um número de memória específico a confirmar, pressione o botão Stop/Reset (Parar/ Redefinir) enquanto a visualização muda, depois toque em **Change number** (Mudar o número), digite o número de memória e toque em **OK**. O conteúdo da memória é exibido quando o botão Start (Iniciar) é pressionado. (Ex.: Recuperar o número de memória 52)



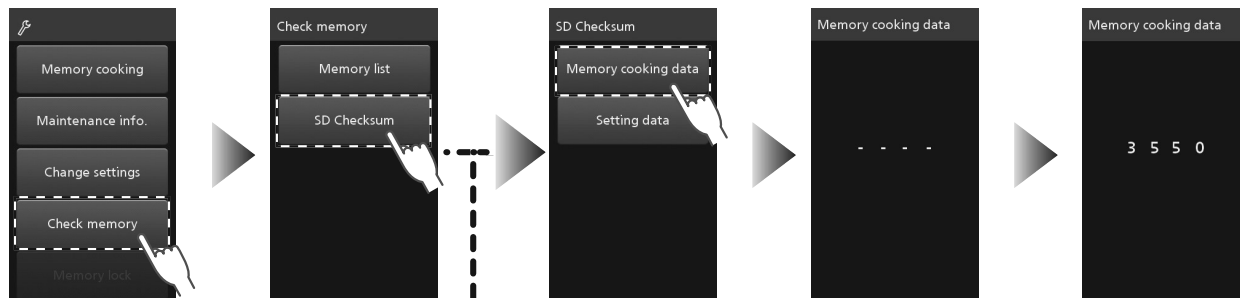
SD Checksum (Soma de verificação SD)

Utilize para confirmar se o conteúdo de vários cartões de memória SD é igual.

O conteúdo memorizado no cartão de memória SD é exibido como caracteres alfanuméricos de quatro dígitos.

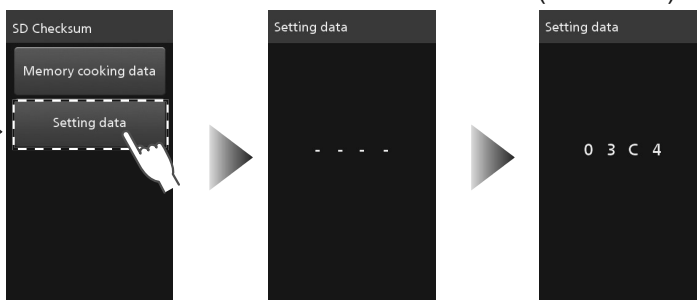
Se os caracteres alfanuméricos forem iguais, o conteúdo da memória desses cartões de memória SD será igual.

■ Para confirmar os dados de cocção por memória (ex.: 3550)



- Retorna à tela inicial após 3 segundos.

■ Para confirmar o bipe, os dados de bloqueio de memória, etc. (ex.: 03C4)

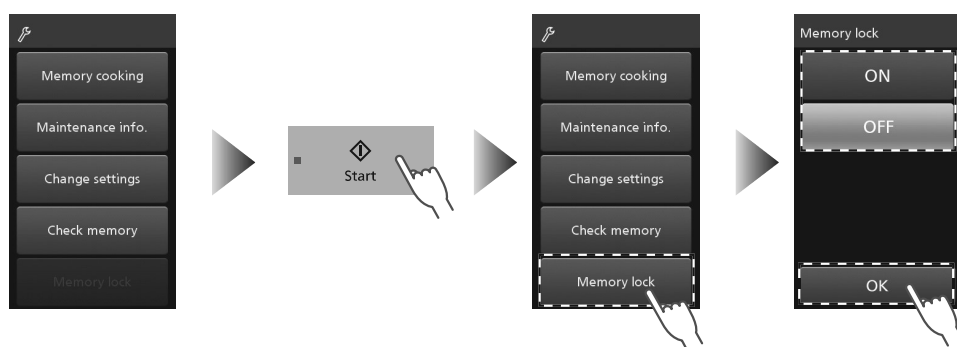


- Como a tela muda rapidamente, pode ser difícil ver a tela acima.
- Retorna à tela inicial após 3 segundos.

Memory lock (Bloqueio de memória)

Você pode ativar (ON) ou desativar (OFF) o bloqueio de memória.

- O **Memory lock** precisa ser configurado sempre.



(Configuração padrão: OFF)

- Pressione o botão Start por 2 segundos (com bipe) e pressione o botão Start 3 vezes (com bipe).
- Selecione **ON** ou **OFF**, e toque em **OK**.

- O forno retorna à tela inicial após a exibição das configurações por 3 segundos.

Notas

■ Quando o bloqueio de memória está ativado (ON)

- A cocção por memória inicia-se automaticamente depois que você seleciona um número de memória, mesmo sem pressionar o botão Start.
- **Memory cooking** e **Change settings** não são visualizados.

■ Quando o bloqueio de memória está desativado (OFF)

- A cocção por memória inicia-se quando se pressiona o botão Start após introduzir o número da memória.

Pré-aquecimento

Utilize a função de pré-aquecimento para pré-aquecer o forno.

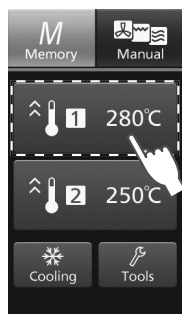
1 280°C (525°F) e **2 250°C** (475°F) são configurações predefinidas na fábrica.

Uma vez definido o pré-aquecimento, este será retomado automaticamente sempre que o cozimento for concluído.

- Coloque o Forro Protetor de Base, a Bandeja de Cerâmica, a Grelha de Metal fornecidos e outros acessórios adicionais apropriados ao modo de cocção pretendido no forno antes de iniciar o pré-aquecimento, exceto a Folha de Forno e a Pá de Alumínio.

(Ex.: **Memory**, **1 280°C**)

1 Selecione **1 280°C**



2 Pressione o botão **Start**

- Pausar ou abrir e fechar a porta durante o pré-aquecimento retomará automaticamente o pré-aquecimento após 10 segundos.



3 O pré-aquecimento foi concluído

- Tempo de pré-aquecimento aproximado:
280°C (525°F): 7 min
250°C (475°F): 6 min



- Na configuração padrão, o bipe está configurado para ser emitido depois que o pré-aquecimento é concluído. Depois de colocar o alimento dentro do forno, feche a porta imediatamente e configure a cocção por memória (pág. 39) ou a cocção manual (págs. 27 a 33).
- Você pode desligar o sinal sonoro.
“Para selecionar ON (Ativar) ou OFF (Desativar) para o bipe de pré-aquecimento” (pág. 22)
- Se a porta for deixada aberta durante ou após o pré-aquecimento, um bipe soará depois de 30 segundos e 50 segundos.
- Se os botões não forem usados depois que o pré-aquecimento é concluído, o pré-aquecimento será cancelado após 4 horas.

- **Para cancelar o pré-aquecimento**
Pressione o botão Stop/Reset duas vezes.

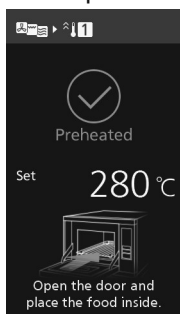
Cocção Manual

Cocção por convecção

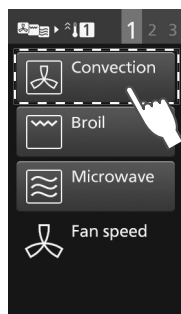
(Ex: **Manual**, Pré-aquecimento 280°C (525°F), Convecção 280°C (525°F), Velocidade do ventilador 100 %, 10 min 30 s)

1 Após o pré-aquecimento **Manual**, selecione **Convection** (Convecção)

- “Pré-aquecimento” (pág. 26)

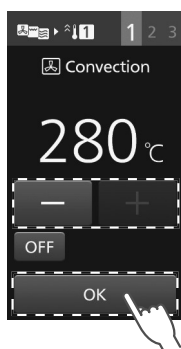


Coloque o alimento no forno e feche a porta.



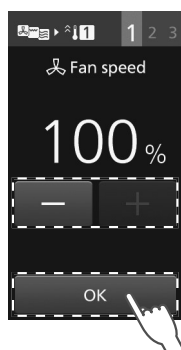
2 Ajuste a temperatura do forno e toque em **OK**

- De 180°C (350°F) a 280°C (525°F), em incrementos de 10°C (25°F).
- Toque em **OFF** para cancelar o processo de cocção já selecionado.



3 Ajuste **Fan speed** (Velocidade do ventilador) e toque em **OK**

- De 30 % a 100 %, em incrementos de 10 %.
- “Velocidade do ventilador” (pág. 11)



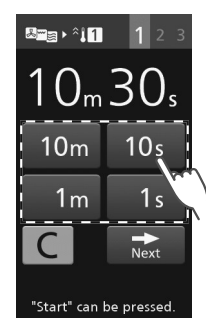
4 Toque em **Set time** (Ajustar tempo)

- Toque em **Convection** (Convecção) e **Fan speed** (Velocidade do ventilador) se desejar alterar essas configurações.



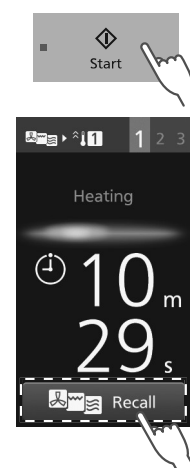
5 Ajuste o tempo de cocção

- Tempo máximo de cocção: 30 min.
- Toque em **Next** (Próximo) se desejar configurar a Etapa 2. “Cocção por Etapas” (pág. 32)



6 Pressione o botão **Start** (A cocção é iniciada.)

- Toque em **Recall** (Recuperar) para verificar as configurações da etapa atual.



Notas

- Manter o botão pressionado, permite que a temperatura, a velocidade do ventilador e o tempo avancem mais rapidamente. Isso é útil para ajustar um tempo de cozimento mais longo, etc.
- Após o término do cozimento, o processo de cocção poderá ser salvo no cartão de memória SD. (pág. 34)

Cocção Manual

Cocção com grill

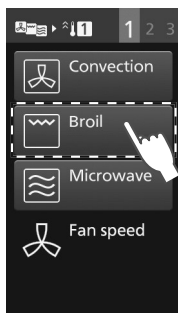
(Ex.: **Manual**, Pré-aquecimento 280°C (525°F), Grill Alto, Velocidade do ventilador 100 %, 10 min 30 s)

1 Após o pré-aquecimento **Manual**, selecione **Broil** (Grelhar)

- “Pré-aquecimento” (pág. 26)

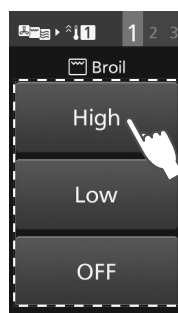


Coloque o alimento no forno e feche a porta.



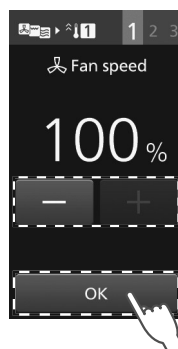
2 Selecione **High** (Alto)

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



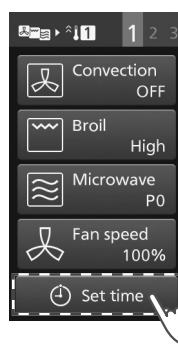
3 Ajuste **Fan speed** (Velocidade do ventilador) e toque em **OK**

- De 30 % a 100 %, em incrementos de 10 %.
- “Velocidade do ventilador” (pág. 11)



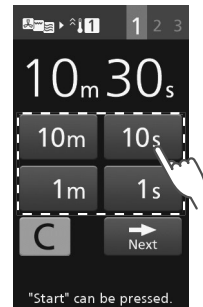
4 Toque em **Set time** (Ajustar tempo)

- Toque em **Broil** (Grelhar) e **Fan speed** (Velocidade do ventilador) se desejar alterar essas configurações.



5 Ajuste o tempo de cocção

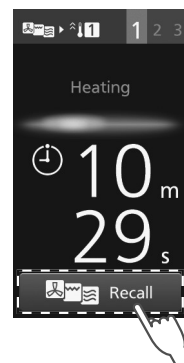
- Tempo máximo de cocção: 30 min.
- Toque em **Next** (Próximo) se desejar configurar a Etapa 2. “Cocção por Etapas” (pág. 32)



6 Pressione o botão **Start**

(A cocção é iniciada.)

- Toque em **Recall** (Recuperar) para verificar as configurações da etapa atual.



Notas

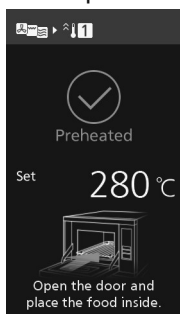
- Manter o botão pressionado, permite que a temperatura, a velocidade do ventilador e o tempo avancem mais rapidamente. Isso é útil para ajustar um tempo de cozimento mais longo, etc.
- Após o término do cozimento, o processo de cocção poderá ser salvo no cartão de memória SD. (pág. 34)

Cocção por convecção e grill

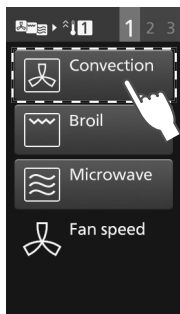
(Ex.: **Manual**, Pré-aquecimento 280°C (525°F), Convecção 280°C (525°F), Velocidade do ventilador 100 %, Grill Alto, 2 min 30 s)

1 Após o pré-aquecimento **Manual**, selecione **Convection** (Convecção).

- “Pré-aquecimento” (pág. 26)

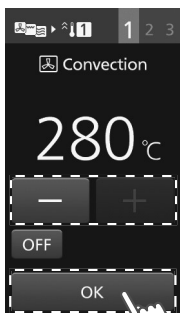


Coloque o alimento no forno e feche a porta.



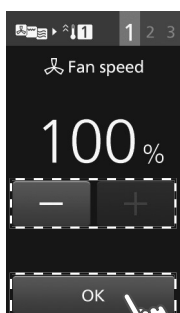
2 Ajuste a temperatura do forno e toque em **OK**

- De 180°C (350°F) a 280°C (525°F), em incrementos de 10°C (25°F).
- Toque em **OFF** para cancelar o processo de cocção já selecionado.

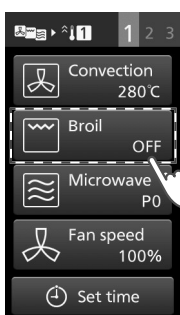


3 Ajuste **Fan speed** (Velocidade do ventilador) e toque em **OK**

- De 30 % a 100 %, em incrementos de 10 %.
- “Velocidade do ventilador” (pág. 11)

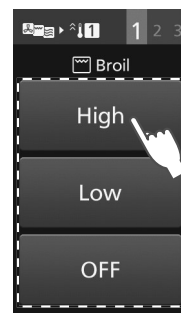


4 Selecione **Broil** (Grelhar)



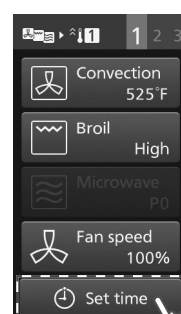
5 Selecione **High** (Alto)

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



6 Toque em **Set time** (Ajustar tempo)

- Toque em **Convection** (Convecção), **Broil** (Grelhar) e **Fan speed** (Velocidade do ventilador) se desejar alterar essas configurações.



7 Ajuste o tempo de cocção

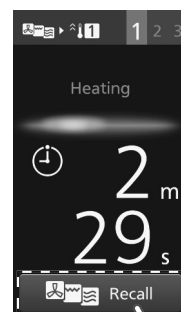
- Tempo máximo de cocção: 30 min.
- Toque em **Next** (Próximo) se desejar configurar a Etapa 2. “Cocção por Etapas” (pág. 32)



8 Pressione o botão **Start**

(A cocção é iniciada.)

- Toque em **Recall** (Recuperar) para verificar as configurações da etapa atual.



Notas

- Manter o botão pressionado, permite que a temperatura, a velocidade do ventilador e o tempo avancem mais rapidamente. Isso é útil para ajustar um tempo de cozimento mais longo, etc.
- Após o término do cozimento, o processo de cocção poderá ser salvo no cartão de memória SD. (pág. 34)

Cocção Manual

Cocção por convecção e micro-ondas

(Ex.: **Manual**, Pré-aquecimento 280°C (525°F), Convecção 280°C (525°F), Velocidade do ventilador 100 %, Micro-ondas P3, 1 min 30 s)

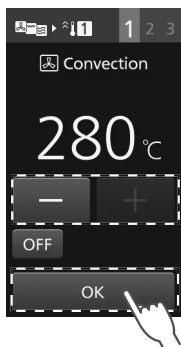
1 Após o pré-aquecimento **Manual**, selecione **Convection** (Convecção)

- “Pré-aquecimento” (pág. 26)



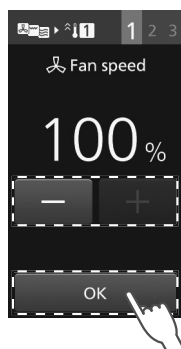
2 Ajuste a temperatura do forno e toque em **OK**

- De 180°C (350°F) a 280°C (525°F), em incrementos de 10 °C (25°F).
- Toque em **OFF** para cancelar o processo de cocção já selecionado.

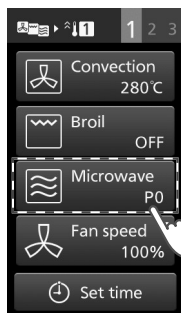


3 Ajuste **Fan speed** (Velocidade do ventilador), e toque em **OK**

- De 30 % a 100 %, em incrementos de 10 %.
- “Velocidade do ventilador” (pág. 11)



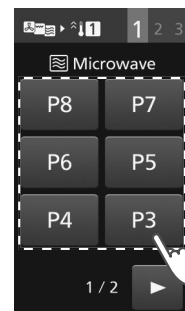
4 Selecione **Microwave** (Micro-ondas)



5 Selecione a potência do micro-ondas

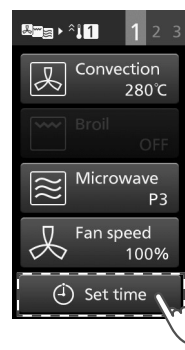
- De P0 a P8

| Visualiz. | Potência | Visualiz. | Potência |
|-----------|----------|-----------|----------|
| P8 | 1200 W | P3 | 500 W |
| P7 | 1050 W | P2 | 300 W |
| P6 | 900 W | P1 | 200 W |
| P5 | 750 W | P0 | 0 W |
| P4 | 600 W | | |



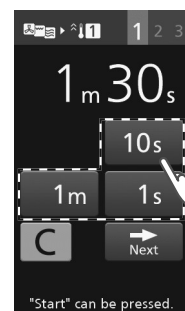
6 Toque em **Set time** (Ajustar tempo)

- Toque em **Convection** (Convecção), **Microwave** (Micro-ondas) e **Fan speed** (Velocidade do ventilador) se desejar alterar essas configurações.



7 Ajuste o tempo de cocção

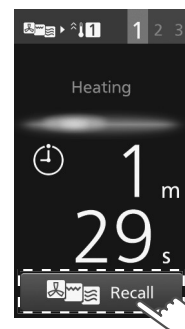
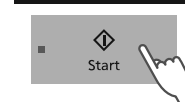
- Tempo máximo de cocção: 3 min.
- Toque em **Next** (Próximo) se desejar configurar a Etapa 2. “Cocção por Etapas” (pág. 32)



8 Pressione o botão **Start**

(A cocção é iniciada.)

- Toque em **Recall** (Recuperar) para verificar as configurações da etapa atual.



Notas

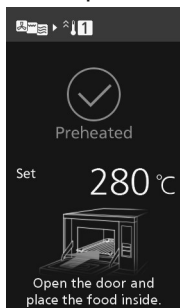
- Manter o botão pressionado, permite que a temperatura, a velocidade do ventilador e o tempo avancem mais rapidamente. Isso é útil para ajustar um tempo de cozimento mais longo, etc.
- Após o término do cozimento, o processo de cocção poderá ser salvo no cartão de memória SD. (pág. 34)

Cocção por grelha e micro-ondas

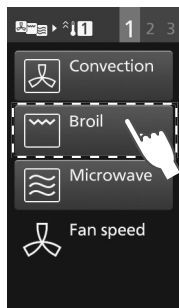
(Ex.: **Manual**, Pré-aquecimento 280°C (525°F), Grill Alto, Velocidade do ventilador 100 %, Micro-ondas P3, 1 min 30 s)

1 Após o pré-aquecimento **Manual**, selecione **Broil** (Grelhar)

- “Pré-aquecimento” (pág. 26)

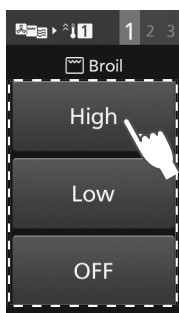


Coloque o alimento no forno e feche a porta.



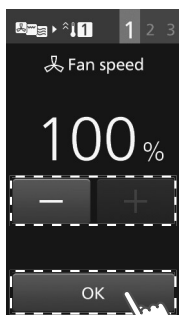
2 Selecione **High** (Alto)

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

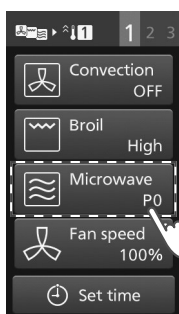


3 Ajuste **Fan speed** (Velocidade do ventilador), e toque em **OK**

- De 30 % a 100 %, em incrementos de 10 %.
- “Velocidade do ventilador” (pág. 11)



4 Selecione **Microwave** (Micro-ondas)



5 Selecione a potência do micro-ondas

- De P0 a P6*

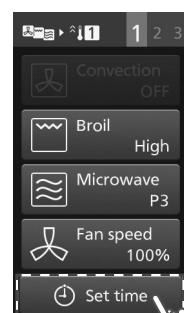
| Visualiz. | Potência | Visualiz. | Potência |
|-----------|----------|-----------|----------|
| P6 | 900 W | P2 | 300 W |
| P5 | 750 W | P1 | 200 W |
| P4 | 600 W | P0 | 0 W |
| P3 | 500 W | | |

*As opções P7 (1050 W) e P8 (1200 W) também podem ser utilizadas em Grill Baixo.



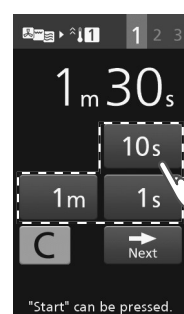
6 Toque em **Set time** (Ajustar tempo)

- Toque em **Broil** (Grelhar), **Microwave** (Micro-ondas) e **Fan speed** (Velocidade do ventilador) se desejar alterar essas configurações.



7 Ajuste o tempo de cocção

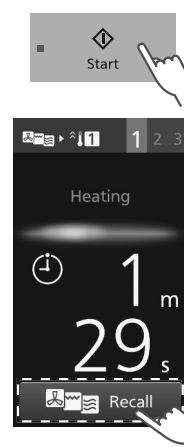
- Tempo máximo de cocção: 3 min.
- Toque em **Next** (Próximo) se desejar configurar a Etapa 2. “Cocção por Etapas” (pág. 32)



8 Pressione o botão **Start**

(A cocção é iniciada.)

- Toque em **Recall** (Recuperar) para verificar as configurações da etapa atual.



Notas

- Manter o botão pressionado, permite que a temperatura, a velocidade do ventilador e o tempo avancem mais rapidamente. Isso é útil para ajustar um tempo de cozimento mais longo, etc.
- Após o término do cozimento, o processo de cocção poderá ser salvo no cartão de memória SD. (pág. 34)

Cocção Manual

Cocção por etapas

A potência do micro-ondas, a temperatura, o tempo de coção ou outros podem ser ajustados para até três etapas contínuas. Utilize as funções de Convecção, Grill e Micro-ondas com base em sua receita.

Ex.: **Manual**, "Pré-aquecimento 280°C (525°F)" → **Etapa 1** Convecção 280°C (525°F), Velocidade do ventilador 100 %, Micro-ondas P5, 1 min →
Etapa 2 Micro-ondas P4, 50 s →
Etapa 3 Grill Alto, Velocidade do ventilador 30 %, 30 s

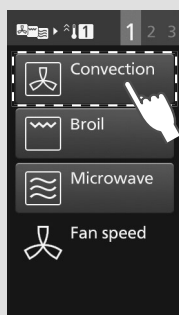
● Você pode utilizar o micro-ondas somente para cozinhar nas Etapas 2 e 3 de Cocção por Etapas.

Etapa 1

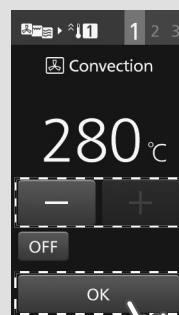
1 Após o pré-aquecimento **Manual**, selecione **Convection** (Convecção)



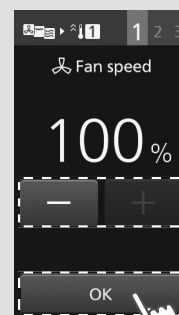
Coloque o alimento no forno e feche a porta.



2 Ajuste a temperatura do forno e toque em **OK**

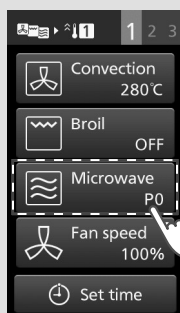


3 Ajuste **Fan speed** (Veloc. do vent.) e toque em **OK**

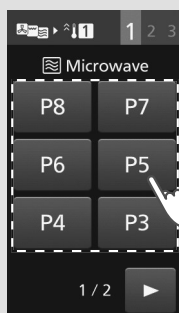


● "Pré-aquecimento" (pág. 26)

4 Selecione **Microwave** (Micro-ondas)



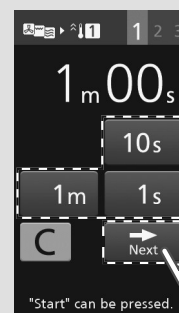
5 Selecione a potência de micro-ondas



6 Toque em **Set time** (Ajustar tempo)



7 Ajuste o tempo de cocção e toque em **Next** (Próximo)



■ Potência e tempo máximos de cocção para Convecção e Micro-ondas/Grill e Micro-ondas

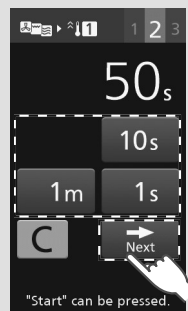
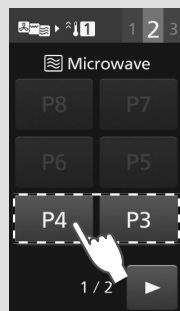
| | Potência máxima de micro-ondas | Tempo máximo de cocção |
|---------|--------------------------------|------------------------|
| Etapa 1 | P8 (1200 W)* | 3 min |
| Etapa 2 | P4 (600 W) | 3 min |
| Etapa 3 | P2 (300 W) | 10 min |

*As opções P7 (1050 W) e P8 (1200 W) não podem ser utilizadas em Grill Alto.

● O tempo máximo de cocção para Convecção/Grill/Convecção e Grelhar é de 30 minutos para cada etapa.

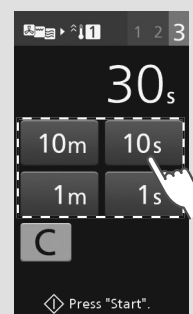
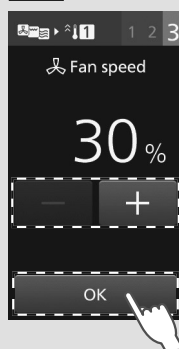
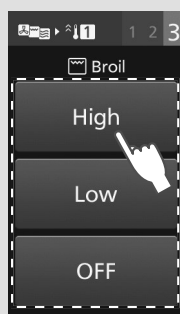
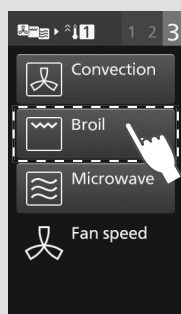
Etapa 2

- 1** Selecione **Microwave** (Micro-ondas)
- 2** Selecione **P4**
- 3** Toque em **Set time** (Ajustar tempo)
- 4** Ajuste o tempo de cocção e toque em **Next** (Próximo)

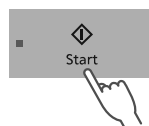


Etapa 3

- 1** Selecione **Broil** (Grill)
- 2** Selecione **High** (Alto)
- 3** Ajuste **Fan speed** (Veloc. do vent.) e toque em **OK**
- 4** Toque em **Set time** (Ajustar tempo)
- 5** Ajuste o tempo de cocção



Pressione o botão Start.



- O forno começará a cozinhar na ordem de Etapa 1 → Etapa 2 → Etapa 3.

Notas

- Manter o botão pressionado, permite que a temperatura, a velocidade do ventilador e o tempo avancem mais rapidamente. Isso é útil para ajustar um tempo de cozimento mais longo, etc.
- Após o término do cozimento, o processo de cocção poderá ser salvo no cartão de memória SD. (pág. 34)
- Quando a opção "Turn back buzzer" (Retomar alarme) está ativada, o forno emitirá um bipe entre as etapas durante o processo de Cocção por Etapas. (pág. 50)
- Ao se usar o micro-ondas apenas para cozinhar, a velocidade do ventilador será ajustada automaticamente para 30%. Não será possível selecionar a velocidade do ventilador.

Cocção por Memória

Ex.: **Memory**, Pré-aquecimento 280°C (525°F) → **Etapa 1** Convecção 280°C (525°F), Velocidade do ventilador 100 %, Micro-ondas P6, 1 min → **Etapa 2** Convecção 280°C (525°F), Velocidade do ventilador 60 %, 50 s → **Etapa 3** Gril Alto, Velocidade do ventilador 30 %, 30 s

Número de memória: 37

Como salvar na memória

Existem dois métodos para salvar a cocção na memória. Um deles é salvar um programa de cocção após a cocção manual e outro é salvar um programa de cocção com antecedência.

Até 1.000 programas de cocção podem ser salvos na memória.

[Você também pode configurar 10 programas, e a configuração padrão é de 100 programas. (pág. 38)]

● O menu predefinido é registrado em No. 00–No. 16.

Esta função é útil para cozinhar os cardápios do dia a dia.

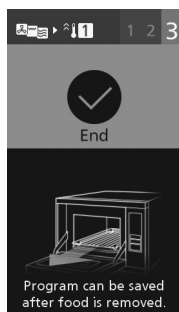
Você também pode substituir, alterar ou apagar o conteúdo salvo anteriormente.

● Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória está ativado. Cancele o bloqueio de memória. (pág. 25)

Salvar o programa após a cocção manual

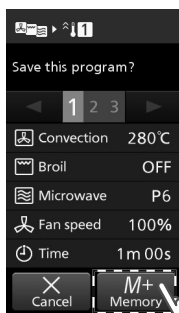
1 Após o término do cozimento, retire a comida do forno

- Depois de retirar a comida, você pode salvar o programa de cocção.

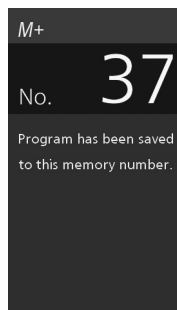
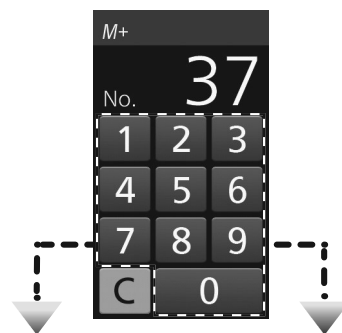


2 Toque em **Memory** (Memória)

- Toque em **Cancel** para retornar à tela inicial.

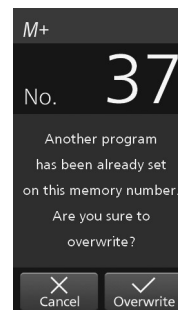


3 Digite o número de memória desejado

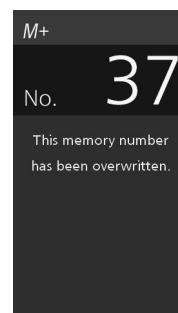


- Quando o número de memória está vazio

Salvo com sucesso
Retorna à tela inicial após 3 segundos.



- Quando o número da memória já está em uso
- Toque em **Overwrite** (Substituir). A tela abaixo aparecerá.



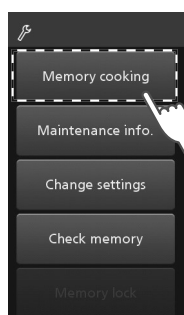
Salvo com sucesso
Retorna à tela inicial após 3 segundos.

Salvar um programa com antecedência

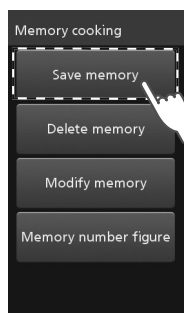
1 Selecione **Tools** (Ferramentas)



2 Selecione **Memory cooking** (Cocção por memória)



3 Selecione **Save memory** (Salvar na memória)



4 Digite o número de memória e toque em **OK**



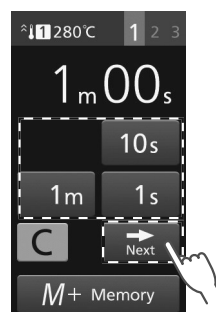
5 Selecione o pré-aquecimento



Realize os procedimentos de **1** a **6** da Etapa 1 de “Cocção por Etapas” (pág. 32)

6 Ajuste o tempo de cocção e toque em **Next** (Próximo)

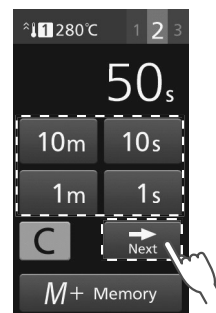
- Toque em **Memory** (Memória) aqui para visualizar a tela de confirmação e concluir.



Realize os procedimentos de **1** a **3** da Etapa 2 de “Cocção por Etapas” (pág. 33)

7 Ajuste o tempo de cocção e toque em **Next** (Próximo)

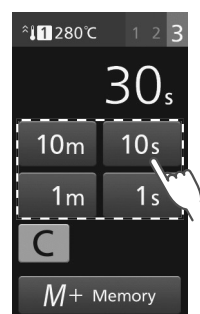
- Toque em **Memory** (Memória) aqui para visualizar a tela de confirmação e concluir.



Realize os procedimentos de **1** a **4** da Etapa 3 de “Cocção por Etapas” (pág. 33)

8 Ajuste o tempo de cocção e toque em **Memory** (Memória)

- O forno retorna à tela inicial depois de exibir a tela de confirmação por 3 segundos.



Observe que a temperatura de pré-aquecimento armazenada para cozinhar a partir da memória mudará se você alterar a configuração da temperatura de pré-aquecimento. (pág. 23)

Cocção por Memória

Como apagar a memória

- Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória está ativado (ON). Cancele o bloqueio de memória. (pág. 25)

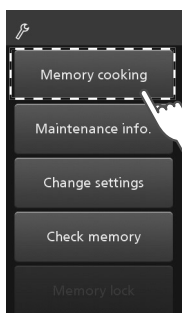
1 Selecione **Tools** (Ferramentas)



4 Digite o número de memória que deseja apagar e toque em **OK**

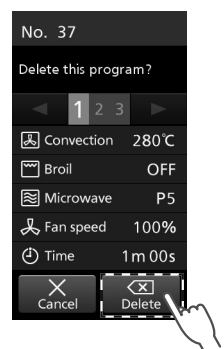


2 Selecione **Memory cooking** (Cocção por Memória)

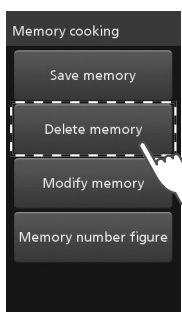


5 Confirme os dados e toque em **Delete** (Apagar)

- O forno retorna à tela inicial depois de exibir a tela de confirmação por 3 segundos.
- Toque em **Cancel** para retornar ao procedimento 4.



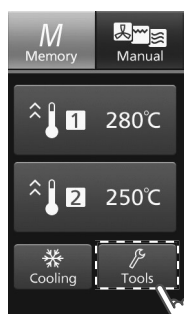
3 Selecione **Delete memory** (Apagar memória)



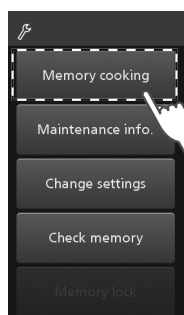
Como modificar a memória

- Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória está ativado (ON). Cancele o bloqueio de memória. (pág. 25)

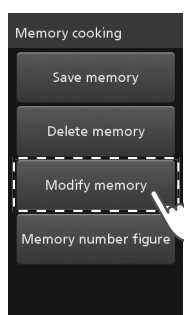
1 Selecione **Tools** (Ferramentas)



2 Selecione **Memory cooking** (Cocção por memória)



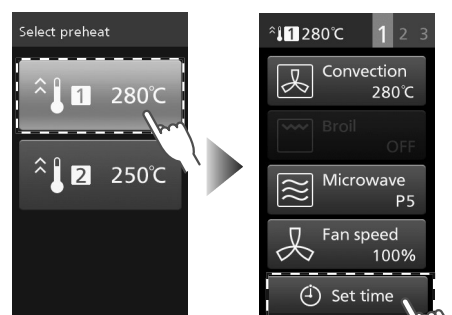
3 Selecione **Modify memory** (Modificar memória)



4 Digite o número de memória que deseja editar e toque em **OK**

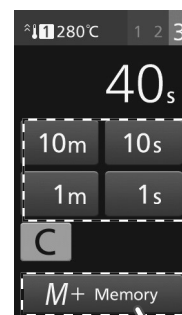


5 O programa salvo previamente é exibido. Modifique o item que deseja mudar de acordo com as instruções descritas em “Salvar um programa com antecedência” “Salvar um programa com antecedência” (pág. 35)



6 Toque em **Memory** (Memória)

- O forno retorna à tela inicial depois de exibir a tela de confirmação por 3 segundos.



Cocção por Memória

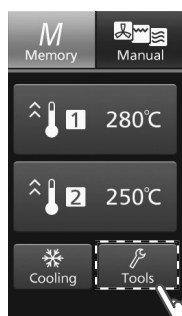
Como configurar os dígitos dos números de memória

O número de memória é predefinido na fábrica com dois dígitos (100 programas: 00–99).

Você também pode configurar números de memória de um dígito (10 programas: 0–9) ou de três dígitos (1.000 programas: 000–999).

- Este recurso não pode ser usado quando o bloqueio de memória está ativado (ON). Cancele o bloqueio de memória. (pág. 25)

1 Selecione **Tools** (Ferramentas)

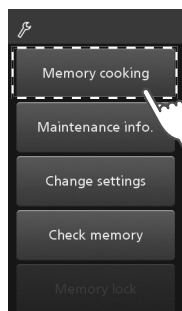


4 Selecione o número de dígitos desejado e toque em **OK**

- O forno retorna à tela inicial depois de exibir as configurações por 3 segundos.



2 Selecione **Memory cooking** (Cocção por Memória)



3 Selecione **Memory number figure** (Dígito do número de memória)



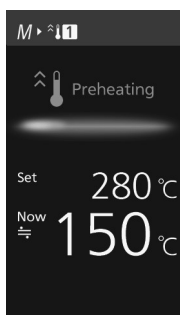
Cozinhando com um programa de cocção armazenado

1 Selecione [1] 280°C



2 Pressione o botão Start

- Pausar ou abrir e fechar a porta durante o pré-aquecimento retomará automaticamente o pré-aquecimento após 10 segundos.

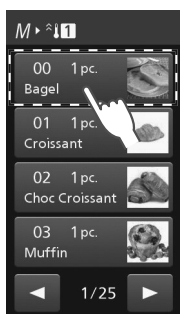


3 O pré-aquecimento foi concluído.

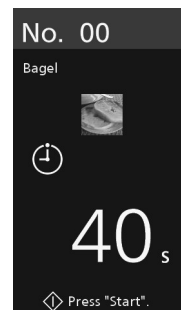


4 Selecione um menu depois de colocar a comida no forno e fechar a porta

- **On** é exibido na tela quando o bloqueio de memória está ativado (ON).
- Quando o bloqueio de memória está ativado (ON), a cocção inicia-se automaticamente.



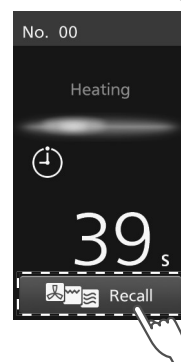
5 O programa é exibido



6 Pressione o botão Start

(A cocção é iniciada.)

- Toque em **Recall** (Recuperar) para verificar as configurações da etapa atual.
- Quando o bloqueio de memória está desativado (OFF), a cocção inicia-se depois que o botão Start é pressionado.



Cuidados com o 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. (pág. 44)



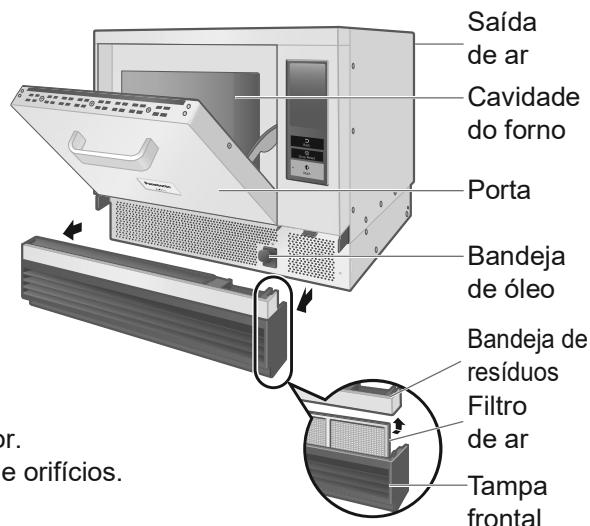
ADVERTÊNCIA

- **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.
- Somente a grelha de metal pode ser lavada na máquina de lavar louças. É proibido para outros acessórios, pois eles podem se deteriorar pela ação do detergente (possibilidade de agente alcalino forte) ou lascar ou rachar devido às peças de cerâmica que se chocam sob fortes jatos de água.

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.

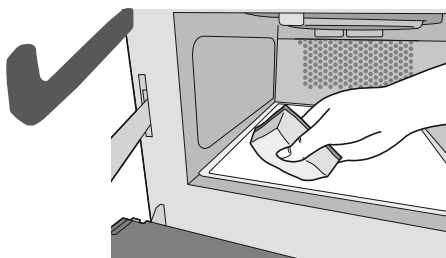
Se as manchas forem persistentes, limpe-as com um pano umedecido em detergente neutro de cozinha.

- Não use detergentes alcalinos.

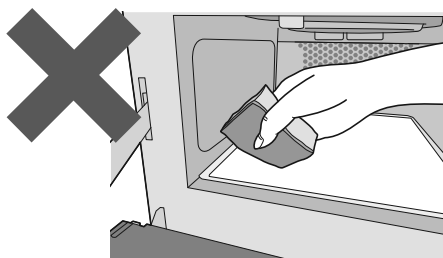
- Se as manchas forem ainda piores, apenas para a parte metálica do lado interno da porta, você poderá usar um produto de limpeza abrasivo com a parte áspera da esponja.

- 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.

OK



NÃO



■ Áreas externas

Limpe 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.

■ Bandeja de cerâmica • grelha de metal • placa de cerâmica • chapa de pizza • folha de forno • pá de alumínio • forro protetor de base

- Tome cuidado para não arranhar o forro protetor de base ao remover os acessórios.

Lave com uma esponja macia embebida em detergente neutro

- Não use detergentes alcalinos.

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

Somente em caso de sujeira severa, limpe-os com um filme plástico enrolado ou papel alumínio embebido em água e um produto de limpeza abrasivo.

- Exceto para o forro protetor de base, folha de forno e pá de alumínio.
- Não lave na máquina de lavar louça.

O revestimento de PTFE pode descolar ou o produto cerâmico pode rachar.

Desmonte e limpe esta peça todos os dias.

■ Bandeja de resíduos



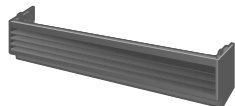
Limpe com um pano úmido

- Consulte “Como remover/montar as peças”. (pág. 42)
- Não use detergentes alcalinos.

Desmonte e limpe estas peças uma vez por semana.

- Consulte “Como remover/montar as peças”. (pág. 42)

■ Tampa frontal



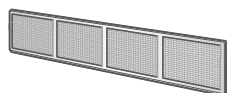
Limpe com um pano úmido

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.

- Não use detergentes alcalinos.

■ Filtro de Ar



Seque após a lavagem com água

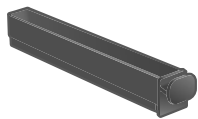
Limpe-o após cada uso, se as manchas forem significativas.

O filtro pode perder sua eficácia se manchas não forem removidas.

A temperatura das peças internas também pode aumentar, causando um mau funcionamento.

Cuidados com o seu Forno

■ Bandeja de óleo Limpe as manchas de óleo com um pano macio ou toalha de papel



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

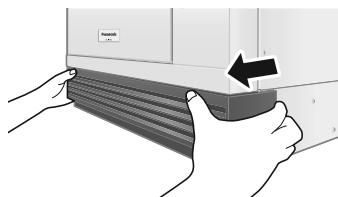
- Não use detergentes alcalinos.

■ Como remover/montar as peças

Tampa frontal

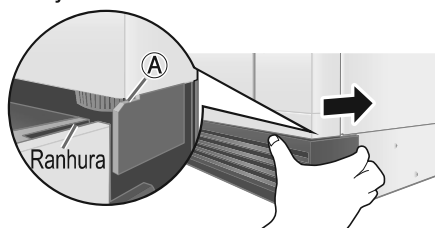
● Remoção

Puxe a tampa frontal para removê-la.



● Montagem

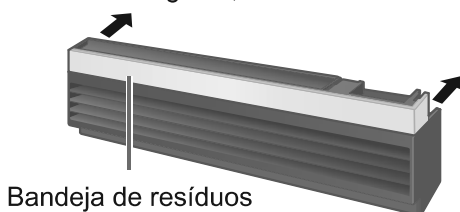
Instale a unidade principal ① na ranhura da bandeja de resíduos.



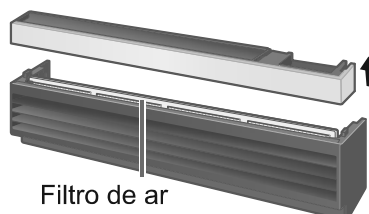
Bandeja de resíduos/Filtro de ar

● Remoção

Remova a tampa frontal e depois pressione e mova as duas extremidades da bandeja de resíduos para soltá-la. Em seguida, retire o filtro de ar.



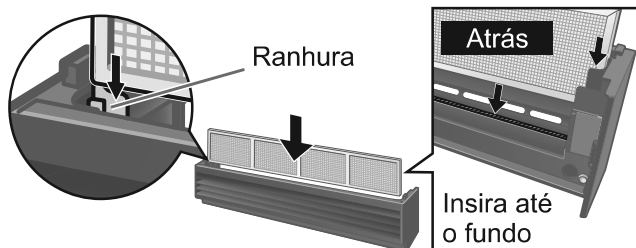
Bandeja de resíduos



Filtro de ar

● Montagem

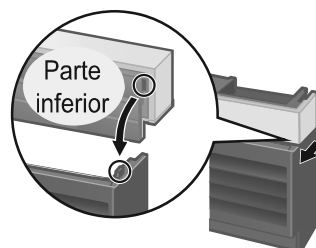
Insira o filtro de ar na ranhura da tampa frontal até o fundo e, em seguida, coloque a bandeja de resíduos de volta à sua posição original.



Ranhura

Atrás

Insira até o fundo



Parte inferior

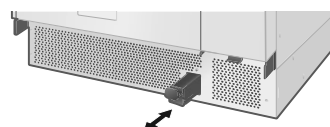
Bandeja de óleo

● Remoção

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

● Montagem

Siga o procedimento inverso para instalar a bandeja de óleo.

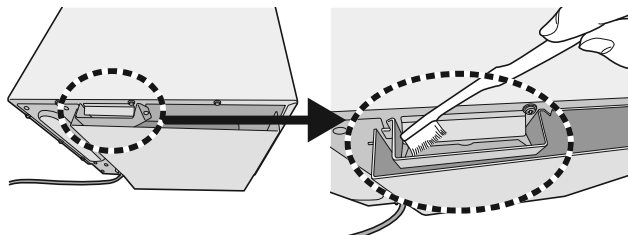


Limpe estas peças uma vez por mês.

■ Saída de ar

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

■ Superfície da bancada de cozinha



Para uma instalação única

• Aguarde até que o forno esfrie. Consulte a pág. 20 se o forno estiver quente.

● **Remova o filtro de ar do forno.**

● **Remova todos os acessórios do interior do forno.**

Ao remover todos os acessórios ou ao resfriá-lo através da operação de resfriamento. (pág. 20)
Tenha cuidado, pois ainda podem estar quentes.

● **Você pode mover o forno.**

Mova o forno para outro lugar e limpe a bancada.

Tenha cuidado ao mover o forno, pois pode ser muito pesado.

Recomendamos que seja movido por duas pessoas.

Para empilhamento

Entre em contato com o revendedor ou um serviço autorizado conforme a situação da cozinha.

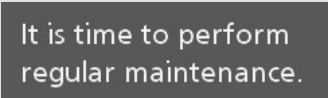
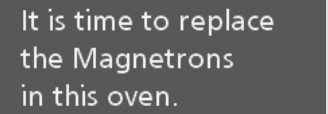
Manutenção Regular

Quando uma das mensagens a seguir aparecer, será necessário realizar a manutenção do forno.

Continuar a usar o forno nessas condições pode causar um mau funcionamento.

Entre em contato imediatamente com o seu revendedor ou com o serviço autorizado. (pág. 3)

- 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 | Causa |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none">● 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. |
|  | <ul style="list-style-type: none">● 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">● Houve queda de energia?● O disjuntor no quadro de distribuição de energia disparou ou o plugue do cabo de alimentação foi desconectado?● 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. |
| O forno não está cozinhando corretamente | <ul style="list-style-type: none">● A configuração de cocção, os acessórios ou o tempo de cocção estão incorretos?● O forno foi pré-aquecido suficientemente? |
| Ouve-se um som | <ul style="list-style-type: none">● Um som é emitido quando o cozimento é iniciado e há o som do ventilador. |
| Há fumaça ou odor forte | <ul style="list-style-type: none">● 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. (pág. 8) |
| Há faíscas durante a cocção | <ul style="list-style-type: none">● Um recipiente de metal só pode ser usado no forno quando a energia de micro-ondas não é usada. (pág. 9)● Um recipiente contendo partículas de ouro ou prata está sendo usado?● Algum metal (folha de alumínio, espeto de metal, etc.) está tocando a parede da cavidade do forno?● A cavidade do forno está enferrujada? A ferrugem pode causar faíscas. |
| O alarme não soa | <ul style="list-style-type: none">● O volume do bipe está desligado (OFF)? O alarme não soa quando o bipe está desligado. (pág. 22) |
| Há odor ou fumaça | <ul style="list-style-type: none">● Isto não é um mau funcionamento. A reação do catalisador diminui quando a temperatura de cocção é baixa (aproximadamente 250°C (475°F) ou menos). Além disso, pode exceder a capacidade de processamento quando a quantidade de fumaça de óleo gerada durante o cozimento for alta. |
| Há um odor azedo | <ul style="list-style-type: none">● Dependendo do alimento, pode ocorrer um cheiro azedo durante o cozimento, mas isso é causado pela reação do catalisador e não é anormal. |

Solução de Problemas

| Sintoma | Causa |
|--|--|
| Alimentos “explodem” durante o aquecimento | <ul style="list-style-type: none">● O nível de potência do micro-ondas está muito alto. Reduza o nível de potência.● 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. |
| A fumaça aparece ao redor da porta durante o modo grill | <ul style="list-style-type: none">● 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. |
| O resultado de cozimento de uma determinada cocção memorizada é diferente daquele obtido anteriormente | <ul style="list-style-type: none">● A temperatura de pré-aquecimento ou o modo de cocção memorizado foi alterado? (pág. 23) |


Perguntas Frequentes

| Pergunta | Resposta |
|--|--|
| Onde posso obter acessórios adicionais para o forno? | <ul style="list-style-type: none">● Entre em contato com o fabricante ou com o revendedor de quem você comprou o forno. |
| O forno pode ser empilhado? | <ul style="list-style-type: none">● Somente o mesmo modelo de forno pode ser empilhado. Certifique-se de fixá-los com peças opcionais. Para detalhes, consulte “Instruções de empilhamento”. (pág. 18) |
| Posso secar panos de prato e roupas no forno? | <ul style="list-style-type: none">● Não. Nunca coloque esses itens ou itens semelhantes no seu forno Panasonic. |
| Com que frequência deve ser feita a manutenção do forno? | <ul style="list-style-type: none">● Quando a mensagem citada na pág. 44 é exibida, é necessária a manutenção do forno. Entre em contato com o revendedor ou com um serviço autorizado. (pág. 3) Continuar a usar o forno pode causar falhas. |

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 |
|--|--|
| U16 | <p>O cartão de memória SD está bloqueado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Insira o cartão de memória SD novamente após liberar a trava. (pág. 49)  <p>O bloqueio é liberado quando esta parte é empurrada para cima.</p> |
| U17 | <p>Um cartão diferente do cartão de memória SD especificado está inserido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Retire o cartão de memória SD e verifique. (pág. 49) <p>Se “U17” aparecer mesmo após a inserção do cartão de memória SD especificado, o cartão de memória SD pode estar danificado.</p> |
| U19 | <p>O cartão de memória SD não está inserido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Insira o cartão de memória SD especificado. (pág. 49) |
| U41 ou U43 | <p>O aterramento está incompleto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Entre em contato com o revendedor ou com um serviço autorizado. (pág. 3) |
| U88 | <p>A tela de toque foi tocada por um longo tempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● A tela foi tocada por 25 segundos ou mais? ● Há alguma sujeira grudada na tela? |
| F09 | <p>O forno está conectado a 50 Hz. Conecte-o a 60 Hz. .</p> |
| F código diferente de F09 (F97 , etc.) | <p>Se o código “F” não desaparecer mesmo depois de o botão Stop/Reset ter sido pressionado, desconecte o cabo de alimentação e conecte-o novamente após 5 segundos. O forno está com defeito se o código “F” continuar a aparecer. Desconecte o forno da tomada ou desligue a energia do disjuntor, e entre em contato com o revendedor ou com um serviço autorizado. (pág. 3)</p> |

Quando Chamar um Serviço Autorizado

Se houver danos no 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 possível. (pág. 3)

Se o forno não estiver funcionando

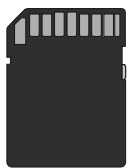
Se você achar que o forno não está funcionando, siga estes pontos antes de entrar em contato com um agente do serviço autorizado.

Verifique:

1. A porta do forno está fechada.
2. As funções necessárias foram configuradas corretamente e o botão Start foi pressionado. (págs. 26 a 39)
3. O bloqueio do programa não foi ativado ou desativado de acordo com suas necessidades.
4. O forno está conectado a uma tomada de 20 A e o fornecimento de energia está operacional. Tente outra tomada de energia, pode ser que haja um problema com a tomada ou até uma queda total de energia.
5. O forno não está conectado à fonte de alimentação por meio de um adaptador ou cabo de extensão.
6. As saídas de ar não estão bloqueadas. Se estiverem, desbloqueie-as, deixe o forno descansando por 15 minutos e tente novamente.
7. A seção “Solução de Problemas” e “Perguntas Frequentes” nas págs. 45 e 46.

Se o forno continuar não funcionando, entre em contato com o seu agente de serviço autorizado, tendo em mãos todas as informações necessárias. (pág. 3)

Cartão de Memória SD



Cartão de memória SD especificado

- Instalado na unidade principal quando despachado da fábrica.
- Ao salvar ou excluir um processo de cocção, ou ao cozinhar de acordo com um programa salvo, certifique-se de inserir e usar o cartão de memória SD especificado.
Se um cartão diferente do especificado estiver inserido, "U17" será exibido (pág. 47)
- Você também pode salvar os dados de um programa de cocção no cartão de memória SD especificado usando o seu computador pessoal. (págs. 50 e 51)

Notas

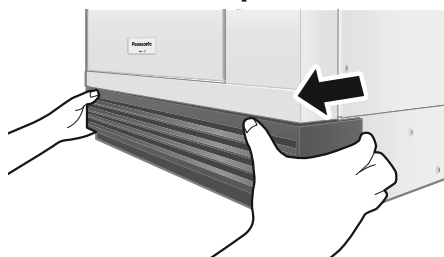
- Cuidado para não transmitir eletricidade estática ao cartão de memória SD enquanto ele não estiver inserido na unidade principal.
- Não desmonte nem modifique.
- Não dobre, deixe cair, molhe ou submeta o cartão de memória SD a fortes impactos.
- Não toque nos terminais metálicos com as mãos ou com objetos de metal.
- Não remova as etiquetas coladas nem cole novas etiquetas ou adesivos.
- Não exponha à luz solar direta nem coloque em outros locais quentes.
- Não coloque em locais úmidos ou empoeirados.
- Não coloque em locais onde gases corrosivos e outros são liberados.
- Mantenha sempre a tampa do cartão de memória SD fechada, exceto ao inserir e retirar o cartão para evitar a contaminação por água e sujeira.
- Se você perder o cartão de memória SD ou se ele apresentar defeito, entre em contato com o revendedor ou com o serviço autorizado para obter uma substituição. (pág. 3)

Como inserir/remover

- Para segurança pessoal, sempre desconecte o forno da tomada antes de inserir/remover o cartão de memória SD. Insira e remova o cartão de memória SD quando a tela estiver desligada. Inserir ou remover o cartão imediatamente após a conexão do cabo de alimentação à tomada ou com a tela ligada pode danificar os dados.

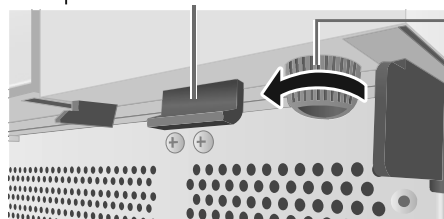
■ Como remover

① Remova a tampa frontal

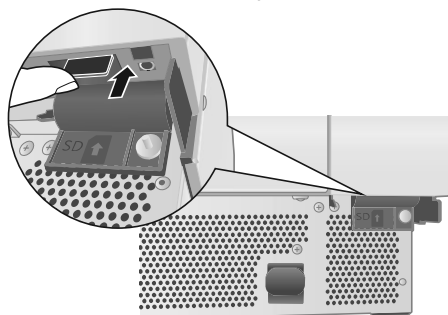


② Gire o parafuso e abra a tampa do cartão de memória SD

Tampa do cartão de memória SD Parafuso

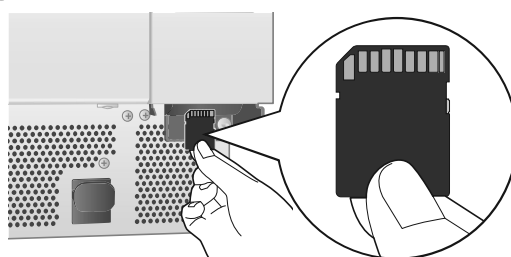


③ Pressione o cartão de memória SD com o dedo Retire-o quando for ejetado.



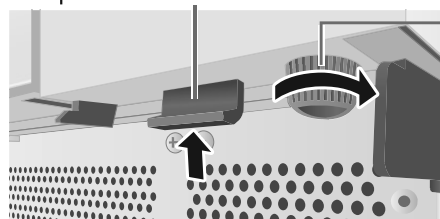
■ Como inserir

① Insira o cartão de memória SD até o fim



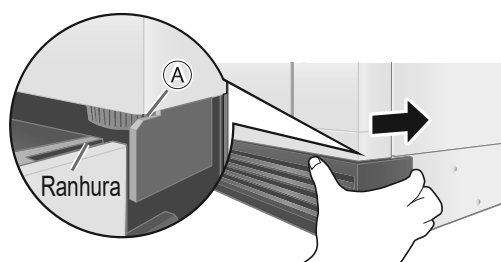
② Feche a tampa do cartão de memória SD e aperte o parafuso

Tampa do cartão de memória SD Parafuso



③ Coloque a tampa frontal

Instale a unidade principal ① na ranhura da bandeja de resíduos.



Cartão de Memória SD

Salvando um programa de cocção no cartão de memória SD

Você pode salvar os dados de um programa de cocção no cartão de memória SD especificado usando seu computador.



ADVERTÊNCIA

1. É proibido copiar os dados de um cartão de memória SD para fins comerciais ou reprodução em um site.
2. O logotipo "SD" é uma marca comercial.
3. Microsoft Windows é uma marca comercial da Microsoft Corporation, EUA.
4. As outras designações, nomes de marcas, etc. são marcas registradas de suas respectivas empresas.
5. Os nomes de fornos usados podem ser diferentes dos usados neste manual. O sistema operacional Windows, as mensagens, etc. usados neste manual podem ser diferentes daqueles exibidos em seu computador pessoal, dependendo do ambiente (versões do SO, etc.). Leia atentamente as instruções do seu computador para saber como usá-lo.
6. A edição dos dados diretamente no cartão de memória SD sem copiá-los para o seu computador pode não funcionar corretamente, dependendo do seu ambiente.
7. A nossa empresa não assume nenhuma responsabilidade por danos nos dados do cartão de memória SD.



ADVERTÊNCIA

1. Recomendamos o uso de cartões de memória SD com o Microsoft Windows 10, Microsoft Excel 2013 ou posterior.
2. Desbloqueie o cartão de memória SD, senão os dados do programa não poderão ser armazenados.

Como salvar um programa de cocção no cartão de memória SD usando o computador

*A partir de dezembro de 2022

■ Preparando fotos

- ① Ligue o seu computador e ative o Windows.
 - ② Salve as imagens desejadas em uma pasta apropriada no seu computador.
- O tamanho da imagem recomendada é VGA 640 × 480. Ao usar imagens de tamanho diferente, elas podem ficar distorcidas ou de baixa qualidade.
 - Não use espaços ou símbolos para os nomes de usuário ou pasta, etc.

■ Inserir o cartão de memória SD especificado

- ③ Insira o cartão de memória SD especificado no leitor de cartões SD do seu computador.
- ④ Clique duas vezes na unidade de cartão de memória SD na pasta "Meu computador".
- ⑤ Mova a pasta "meigroup" para o seu computador, por exemplo, na sua área de trabalho. Evite mover a pasta para uma camada mais profunda do seu computador.

■ Substituindo o programa em seu computador

- ⑥ Clique duas vezes na pasta "meigroup".
Clique duas vezes na pasta "NE-SCV2NAPR". NÃO TOQUE em outros arquivos e pastas.
- ⑦ Abra o arquivo "NE_SCV2NAPR_MemoryCookingData.xlsm".
Se "Enable Content" (Habilitar o conteúdo) aparecer, clique nele.
Introduza os dados abaixo (pelo menos, os dados de "temperatura de pré-aquecimento" e "Etapa 1" são necessários.)

• Nome do prato

• Temperatura de pré-aquecimento

• Arquivo de imagem

• Dados da Etapa 1

• Número de porções

• Retomar alarme

⑦-1 Como selecionar um arquivo de imagem

Clique na célula "Picture File" (Arquivo de imagem) para obter um número de memória desejado e depois selecione uma imagem.

Observe que apenas os dados "jpg" são aceitos.

⑦-2 Como introduzir os dados de cozimento

Clique na célula "Function" (Função) na Etapa 1, o menu suspenso será exibido. Selecione uma função de cocção na lista suspensa.

•BR: Grill

•CV: Convecção

•BR+CV: Grill e Convecção

•MW+BR: Micro-ondas e Grill

•MW+CV: Micro-ondas e Convecção

•MW: Micro-ondas (Não pode ser usada na Etapa 1.)

Após a seleção da função, as opções aparecerão em amarelo. Selecione as opções nos menus suspensos. Introduza os dados para cada etapa de cozimento.

⑧ Quando todos os dados do programa tiverem sido introduzidos, clique em "Save Data" (Salvar dados) no canto superior direito. (Não é "Overwrite" (Substituir) do arquivo de Excel.)

Clique em "OK" quando concluir.

⑨ Anote o número de quatro dígitos da soma de verificação para verificação.

⑩ Substitua e feche o arquivo "NE_SCV2NAPR_MemoryCookingData.xlsm".

● Se o cartão não estiver funcionando, contate o revendedor ou um agente do serviço autorizado. (pág. 3)

■ Atualizando os dados no cartão de memória SD

⑪ Copie a pasta "meigroup" do seu computador (ex.: da área de trabalho) para a pasta "meigroup" do cartão de memória SD para substituir.

Como verificar os dados (soma de verificação SD)

① Insira o cartão de memória SD especificado no forno.

② Siga os passos indicados na pág. 25 e verifique se o número de 4 dígitos é o mesmo que foi registrado no passo ⑨ acima.

Como apagar os dados do programa

① Siga os passos de ① a ⑥ da pág. 50.

② Clique em "Data Clear" (Excluir dados).

③ A tela de confirmação é exibida. Clique em "Yes" (Sim). Os dados do programa serão todos excluídos.

Como carregar os dados do programa

① Siga os passos de ③ a ⑥ da pág. 50, e abra o arquivo "NE_SCV2NAPR_MemoryCookingData.xlsm".

Se "Enable Content" (Habilitar o conteúdo) aparecer, clique nele.

② Clique em "Load Data" (Carregar dados).

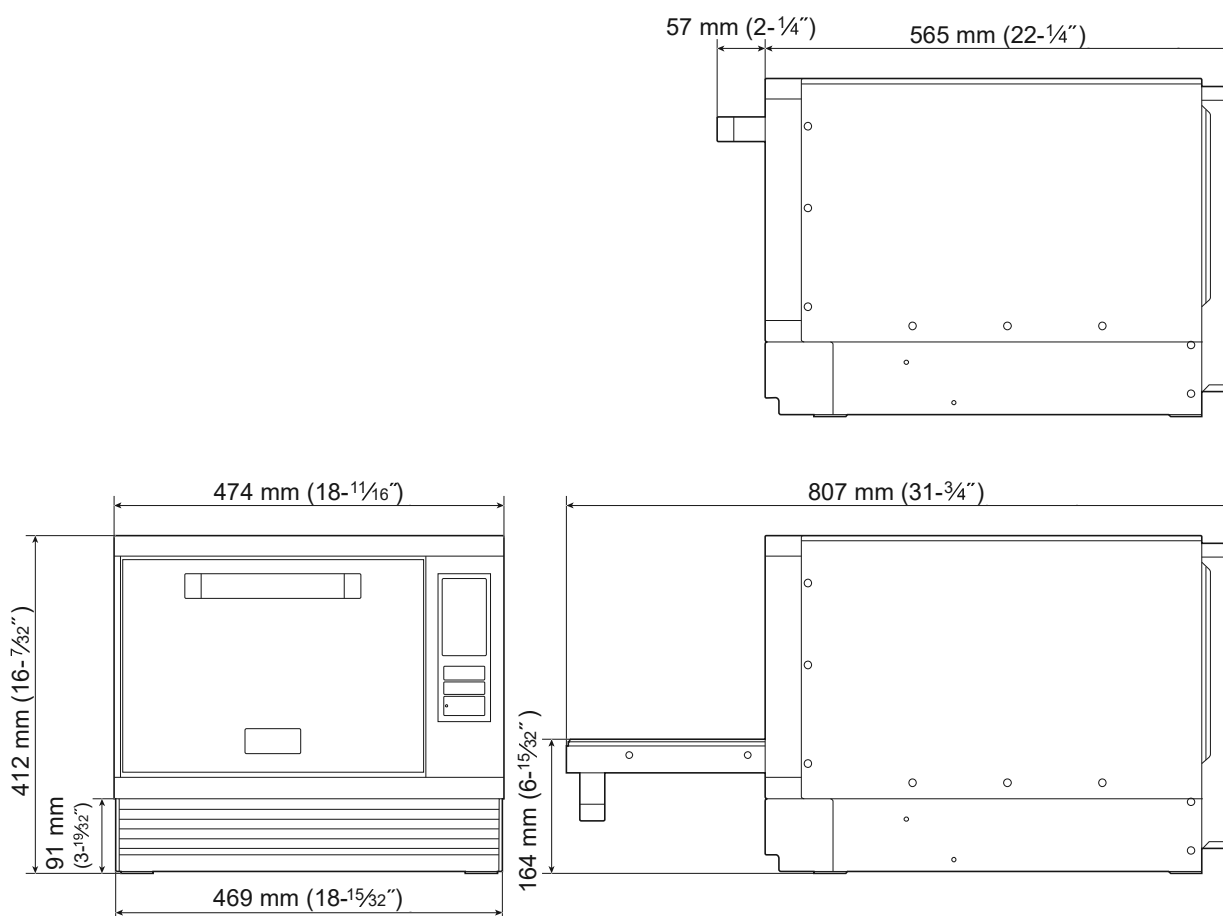
③ A tela de confirmação é exibida. Clique em "OK". Os dados do programa (que você salvou em "Cocção por memória") serão carregados.

*Consulte as págs. 34 e 35 para saber como salvar a Cocção por memória.

Especificações

| | | |
|--|--------------------|---|
| Fonte de alimentação | | 220 V CA, 60 Hz, monofásica |
| Potência necessária | | 3750 W 19 A |
| Tomada necessária | | 20 A (NBR14136:2002) |
| Saída | Micro-ondas | 1200 W (IEC 60705) |
| | Convecção | 1265 W |
| | Grill | 1915 W |
| Frequência | | 2450 MHz |
| Faixa de temperatura de convecção | | 180–280°C (350–525°F) |
| Faixa de temperatura de pré-aquecimento | | 250°C (475°F) / 280°C (525°F) (Configuração de fábrica) Pode ser ajustada entre 180–280°C (350–525°F), em incrementos de 10°C (25°F) |
| Peso líquido | | Aprox. 35 kg (83.8 lbs.) (incluindo acessórios) |
| Dimensões externas (L×P×A) | | 474 mm×565 mm×412 mm (18- ¹¹ / ₁₆ "×22- ¹ / ₄ "×16- ⁷ / ₃₂ ") |
| Dimensões da cavidade (L×P×A) | | 270 mm×330 mm×110 mm (10- ⁵ / ₈ "×13"×4- ⁵ / ₁₆ ") |

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.



Certificado de Garantia

Linha de produto

**MICRO-ONDAS COMERCIAL
NE-SCV2**

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 constata 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
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

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
ou entre em contato através dos telefones:
Tel.: 0800 776 0000 (Exceto Celulares)
Tel.: 4004-6600

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

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>