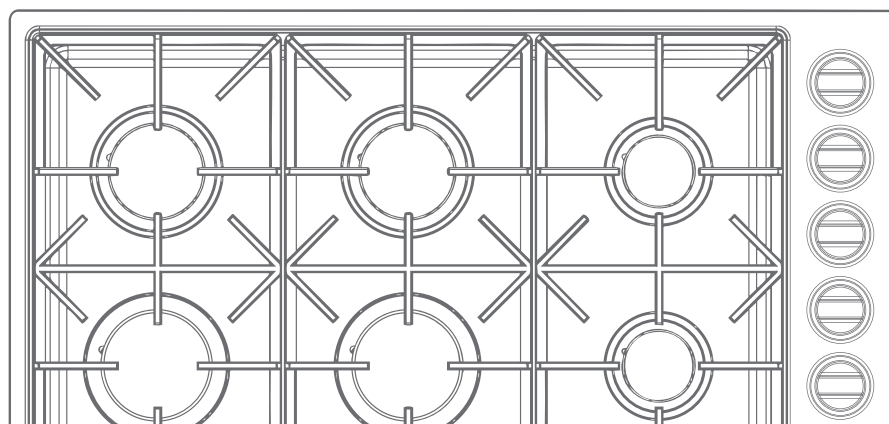
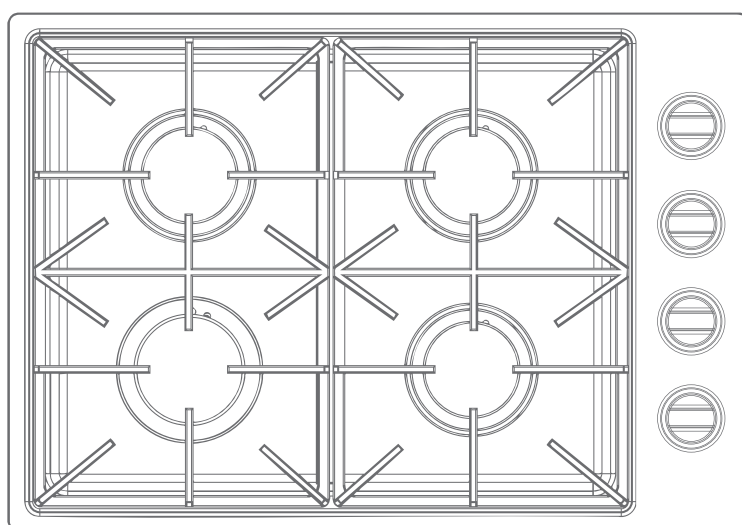


SOGNA

SENSE KITCHEN



Manual de Instruções e instalação

COOKTOP A GÁS SEMIPROFISSIONAL SENSE 75CM E 90CM

SGC75 - SGC90

www.sogna.com.br

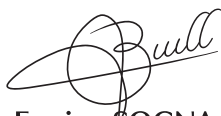


Bem-vindo(a) ao nosso mundo!

Aqui na SOGNA, cada detalhe é meticulosamente concebido para aguçar os seus sentidos. Muito mais do que uma marca de eletrodomésticos high-end; somos um convite para sonhar, viver e sentir cada momento na sua cozinha.

Nosso compromisso com você já começou, e estaremos ao seu lado em cada fase da sua jornada conosco. Este manual de instruções é o seu guia confiável para a instalação, uso e manutenção, garantindo o cuidado da nossa marca.

Permita-se despertar suas melhores sensações.



Equipe SOGNA
Sense Kitchen



Sumário

1. Importantes instruções de segurança	5
2. Visão Geral	11
2.1 Potência dos queimadores	11
2.2 Dimensão do produto	11
2.3 Requisitos de ventilação adjacentes	12
2.4 Circuito Elétrico	12
2.6 Layout do painel lateral e traseiro	13
2.7 O que está incluso	13
3. Requisitos elétricos	14
4. Usando os queimadores do cooktop	14
4.1 Ignição	14
4.2 Requisitos de painelas	16
4.3 Instale as trempes	16
4.4 Suporte para panela WOK	16
5. Cuidados e limpeza do cooktop	17
5.1 Superfície do cooktop	17
5.2 Superfícies de aço inoxidável	17
5.3 Manípulos de controle	17
5.4 Trempes e componentes dos queimadores	18
5.5 Queimadores e espalhadores dos queimadores	18
5.6 Bases de queimadores	18
5.7 Eletrodos	18
5.8 Trempes e suporte para panela WOK	19
5.9 Substituição do queimador e do espalhador	19
5.10 Espalhadores	20
6. Solucionando problemas	21
7. Instalação do gás	21
8. Conversão de gás	21
9. Termo de Garantia	26
10. Armazenamento e Descarte correto	27



Manual de Instruções e instalação
COOKTOP A GÁS SEMIPROFISSIONAL SENSE 75CM E 90CM

MODELO:
SGC75 - SGC90

ATENÇÃO

Para garantir seu uso seguro e eficaz, pedimos que leia atentamente este manual antes de utilizá-lo. Ele contém orientações essenciais sobre o manuseio adequado, bem como importantes mensagens de segurança, tanto neste manual quanto no próprio aparelho.

Nosso dispositivo foi desenvolvido em conformidade com rigorosos regulamentos de segurança, e o uso correto proporcionará muitos anos de serviço confiável. No entanto, o uso inadequado pode causar danos pessoais ou materiais. Por isso, é fundamental seguir todas as instruções de segurança apresentadas.

Este manual ajudará você a se familiarizar rapidamente com o dispositivo, permitindo que você explore e aproveite ao máximo todas as suas funcionalidades. Guarde-o em um local seguro para consultas futuras.



1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO!

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou lesão ao usar o aparelho, siga estas orientações:

- » **NÃO armazene ou use gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.**
- » **O QUE FAZER SE SENTIR CHEIRO DE GÁS:**
 - » NÃO tente ligar nenhum aparelho.
 - » NÃO toque em nenhum interruptor elétrico.
 - » NÃO use nenhum telefone em sua residência.
 - » Ligue imediatamente para o seu fornecedor de gás fora da sua residência em um local arejado. Siga as instruções do fornecedor de gás.
 - » Se você não conseguir entrar em contato com seu fornecedor de gás, ligue para o corpo de bombeiros.
 - » A instalação e o serviço devem ser realizados por um técnico qualificado, assistência autorizada SOGNA.
- » **ATENÇÃO!** Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
 - » Caso instalado em ambiente marítimo a resistência à corrosão poderá ser reduzida.
 - » O cooktop deve ser instalado em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.
 - » Certifique-se de que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.
 - » Depois do uso dos queimadores eles permanecem quentes por um longo tempo. Portanto não apoie as mãos e/ou outros objetos para evitar queimaduras.
 - » Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum registro esteja aberto antes de usar uma faísca para acender a chama. Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro da entrada do gás.
- » **Lembre-se :**
 - » O Gás GLP é mais pesado que o ar, portanto, em caso de vazamento, o gás ficará concentrado próximo ao piso.
 - » O Gás NATURAL é mais leve que o ar, portanto, em caso de vazamento, o gás irá subir em direção ao teto. Ambos são asfixiantes.

1.1 Segurança geral

AVISO

- » Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais e/ou morte, observe as seguintes precauções.
- » Não toque em nenhuma parte do cooktop, incluindo, mas não se limitando aos queimadores do cooktop durante ou imediatamente após o cozimento.
- » Conheça a localização da válvula de corte de gás e como desligá-la.



1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- » Certifique-se de que os suportes de fixação estejam instalados corretamente no cooktop. Consulte as instruções de instalação para obter mais informações.
- » Não deixe crianças perto do cooktop. Não deixe crianças subirem no cooktop. Não deixe as crianças brincarem com o cooktop ou qualquer parte do cooktop. Não deixe crianças sozinhas em uma área onde o cooktop esteja em uso.
- » Remova todos os materiais de embalagem do cooktop antes de operar para evitar a ignição desses materiais. Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Descarte adequadamente os materiais de embalagem após desembalar o cooktop.
- » Não guarde nenhum objeto de interesse para crianças no cooktop ou na proteção traseira do cooktop. As crianças que subirem no cooktop para alcançar os itens podem ficar gravemente feridas ou até morrer.
- » Não manuseie se o cooktop ou qualquer parte do cooktop estiver danificado, com defeito ou faltando peças.
- » Não use o cooktop como aquecedor de ambiente. Use o cooktop apenas para cozinhar. Use apenas suportes de panela secos.
- » Não use o cooktop para aquecer recipientes de alimentos fechados.
- » Desconecte o cabo de alimentação antes de fazer a manutenção.
- » Nunca armazene materiais combustíveis (panos de prato, produtos de papel, etc.) ou alimentos embalados ou enlatados sob o cooktop de forma que os deixe entrar em contato com a parte inferior do cooktop. O material combustível pode pegar fogo e os alimentos embalados ou enlatados podem explodir.
- » Certifique-se de que a mangueira de gás não esteja comprimida ou dobrada por objetos pesados. Caso contrário, podem ocorrer vazamentos de gás ou combustão incompleta.

1.2 Segurança contra incêndios

AVISO

- » Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais e/ou morte, observe as seguintes precauções.
- » Não armazene, coloque ou use materiais inflamáveis ou combustíveis, como papel, plástico, pegadores de panela, toalhas, gasolina ou outros vapores ou líquidos inflamáveis perto do cooktop.
- » Não use roupas largas ou penduradas enquanto estiver usando o cooktop.
- » Para evitar o acúmulo de gordura ou alimentos, limpe regularmente as aberturas.
- » Não deixe que os pegadores de panela ou outros materiais inflamáveis toquem em um elemento de aquecimento. Não use uma toalha ou outros itens volumosos feitos de pano no lugar de um pegador de panela.
- » Não use água em fogo causado por gordura. Para apagar um incêndio de gordura, desligue a fonte de calor e abafe o fogo com uma tampa bem justa ou use um extintor de incêndio multiuso seco ou do tipo espuma.
- » Não aqueça recipientes de alimentos fechados. O acúmulo de pressão pode fazer com que o recipiente estoure e resulte em ferimentos.
- » Verifique sempre se os queimadores estão a combustão normal. O superaquecimento pode causar um incêndio e a combustão incompleta pode causar envenenamento por **monóxido de carbono**.



1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1.3 Segurança do gás

AVISO

» Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais e/ou morte, observe as seguintes precauções.

» Verificando vazamentos de gás

» O teste de vazamento do aparelho deve ser realizado de acordo com as instruções do fabricante. Não use uma chama para verificar se há vazamentos de gás. Use um pincel para espalhar uma solução de água e sabão ao redor da área que você está verificando. Se houver vazamento de gás, você verá pequenas bolhas na solução de água com sabão no ponto de vazamento.

» Se sentir cheiro de gás:

- » Feche a válvula e não use o cooktop.
- » Não acenda um fósforo, vela ou cigarro.
- » Não ligue nenhum aparelho a gás ou elétrico.
- » Não toque em nenhum interruptor elétrico nem conecte um cabo de alimentação em uma saída elétrica.
- » Não use nenhum telefone em sua residência.
- » Evacue a sala, prédio ou área de todos os ocupantes.
- » Ligue imediatamente para o seu fornecedor de gás fora da residência ou ambiente em que seu cooktop esteja instalado. Siga as instruções do fornecedor de gás.
- » Se você não conseguir entrar em contato com seu fornecedor de gás, ligue para o corpo de bombeiros.

1.4 Segurança elétrica e de aterramento

AVISO

» Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais e/ou morte, observe as seguintes precauções.

- » Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de 3 pinos aterrada.
- » Não remova o pino de aterramento.
- » Não use um adaptador ou um cabo de extensão.
- » Não use um plugue de alimentação, cabo de alimentação ou tomada elétrica solta danificada.
- » Não modifique o plugue de alimentação, o cabo de alimentação ou a tomada de forma alguma.
- » Não coloque um fusível em um circuito neutro ou de aterramento.
- » Use um circuito elétrico com fusível CA dedicado de 120 volts, 60 Hz, 20 amperes, para este cooktop. Recomenda-se um fusível ou disjuntor de retardo. Não conecte mais de um aparelho a este circuito.
- » Não conecte o fio terra a linhas de encanamento de plástico, linhas de gás ou canos de água quente.
- » Este cooktop deve ser aterrado. Em caso de mau funcionamento ou avaria, o aterramento reduzirá o risco de choque elétrico, fornecendo um caminho para a corrente elétrica. **Este cooktop está equipado com um cabo com um plugue de aterramento. O plugue deve ser firmemente conectado a uma tomada devidamente instalada e aterrada de acordo com os códigos e regulamentos locais. Se você não tiver certeza se sua tomada elétrica está devidamente aterrada, leve-a para ser verificada por um técnico qualificado.**



1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- » O cooktop é fornecido com um plugue aterrado de 3 pinos. Este cabo deve ser conectado a uma tomada de 3 pinos aterrada correspondente que atenda a todos os códigos e ordenanças locais. Se os códigos permitirem o uso de um fio terra separado, recomendamos que um eletricista qualificado determine o caminho adequado para esse fio terra.
- » O serviço elétrico para o cooktop deve estar em conformidade com a legislação local.
- » É responsabilidade pessoal do proprietário do cooktop fornecer o serviço elétrico correto para este cooktop.

1.5 Segurança de instalação

AVISO

- » Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais e/ou morte, observe as seguintes precauções.
 - » Tenha o seu cooktop instalado e devidamente aterrado por um técnico qualificado, de acordo com as instruções de instalação. Qualquer ajuste e manutenção devem ser realizados apenas por técnicos de fogões a gás qualificados e ou indicados pela SOGNA Customer Care ou loja onde adquiriu o produto.
 - » Não tente consertar, modificar ou substituir seu cooktop ou qualquer parte de seu cooktop, a menos que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os outros serviços devem ser encaminhados a um técnico qualificado ou Assistência técnica autorizada SOGNA.
 - » Sempre use conectores flexíveis novos ao instalar um aparelho a gás. Não use conectores flexíveis antigos ou usados.
 - » Certifique-se de que os suportes de fixação estejam instalados corretamente no cooktop. Consulte as instruções de instalação para obter mais informações.
 - » Remova todas as fitas, adesivos, plásticos e materiais de embalagem.
 - » Remova todos os acessórios do cooktop, as grelhas e chapas são pesadas. Tenha cuidado ao manuseá-los.
 - » Certifique-se de que nenhuma peça se soltou durante o transporte.
 - » Certifique-se de que seu cooktop esteja instalado corretamente e ajustado por um técnico qualificado para o tipo de gás (**GN ou GLP**). Para que seu cooktop utilize **gás GLP**, o técnico deve substituir os bicos injetores do queimador de 4 ou 6 queimadores pelo conjunto de bicos injetores **GLP**. Além disso, o bypass na válvula do queimador precisará ser ajustado. Esses ajustes devem ser feitos por um técnico qualificado de acordo com as instruções do fabricante.
 - » Certifique-se de que a válvula do meio tenha capacidade adequada e não esteja entupida.
 - » **Este cooktop deve ser instalado por um técnico qualificado. Caso contrário, podem ocorrer vazamentos de gás, incêndio ou ignição defeituosa.**

1.6 Segurança de localização

AVISO

- » Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais e/ou morte, observe as seguintes precauções.
 - » Este cooktop é apenas para uso doméstico interno. Não instale o cooktop em áreas expostas ao tempo e/ou água.
 - » Não instale o cooktop em um local exposto a uma corrente de ar forte.
 - » Selecione um local onde uma tomada aterrada de 3 pinos seja facilmente acessível.



1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- » Se o cooktop estiver localizado perto de uma janela, não pendure cortinas compridas ou persianas de papel nessa janela.
- » Para que o cooktop ventile adequadamente, deve haver espaço suficiente na parte superior, traseira e laterais do cooktop e embaixo do cooktop. As aberturas permitem a exaustão necessária para que o cooktop funcione corretamente com a combustão correta.
- » Certifique-se de que os revestimentos de parede ao redor do cooktop possam suportar calor de até 194 °F (90 °C).
- » O armário acima da superfície do cooktop deve ser evitado. Se for necessário o armário acima do cooktop: deixe um espaço mínimo de 30 polegadas (76.2 cm) entre a superfície de cozimento e a parte inferior dos armários.

1.7 Segurança do cooktop

AVISO

- » Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais e/ou morte, observe as seguintes precauções.
 - » Selecione utensílios de cozinha projetados para cozinhar em cooktops. Use panelas grandes o suficiente para cobrir as trempes do queimador. Ajuste as chamas do queimador para que as chamas não se estendam além do fundo da panela.
 - » Certifique-se de que todos os queimadores estejam desligados quando não estiverem em uso.
 - » Não use papel alumínio para forrar as grelhas ou qualquer parte do cooktop.
 - » Não deixe os queimadores funcionando sem vigilância.
 - » Antes de acender, certifique-se de que todas as tampas dos queimadores estejam bem colocadas e niveladas.
 - » Certifique-se de que os queimadores estejam acesos. Se a ignição falhar, gire o manipulador para OFF (DESLIGADO) e espere até que o gás se dissipe.
 - » Ao colocar um queimador em fogo brando, não gire o manipulador rapidamente. Certifique-se de que a chama permaneça acesa.
 - » Não coloque nenhum objeto além de panelas no cooktop.
 - » Este cooktop foi projetado para cozinhar com um suporte para panela WOK. Se os alimentos forem inflamados, eles só devem ser queimados sob uma coifa de ventilação ligada.
 - » Antes de remover ou trocar os utensílios de cozinha, desligue os queimadores.
 - » Remova os alimentos e panelas imediatamente após o cozimento.
 - » Antes de remover qualquer parte do queimador para limpeza, certifique-se de que o cooktop esteja desligado e completamente frio.
 - » Depois de limpar o queimador, certifique-se de que esteja completamente seco antes de remontá-lo.
 - » Para evitar envenenamento por **monóxido de carbono**, não despeje água nos orifícios do cooktop durante a limpeza.
 - » Para evitar descoloração, deformidade nas panelas e/ou envenenamento por **monóxido de carbono**, não use panelas substancialmente maiores que a trempe.



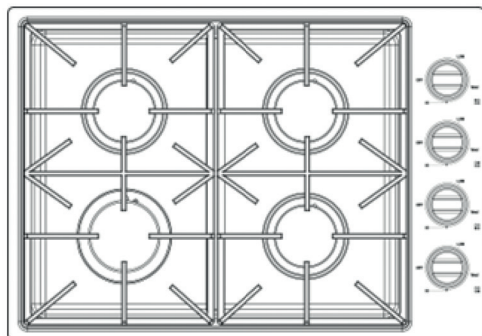
1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- » Certifique-se de que as alças das panelas estejam viradas para o lado ou para trás do cooktop e não sobre outros queimadores.
- » Afaste-se do cooktop enquanto estiver cozinhando uma fritura..
- » Sempre aqueça os óleos de fritura lentamente e observe como eles aquecem. Se você estiver fritando alimentos em fogo alto, observe cuidadosamente durante o processo de cozimento. Se uma combinação de gorduras ou óleos for usada durante a fritura, misture-os antes de aquecer.
- » Use um termômetro sempre que possível. Isso evita o superaquecimento da fritura além do ponto de fumaça.
- » Use uma quantidade mínima de óleo ao fritar. Evite cozinhar alimentos congelados ou com quantidades excessivas de gelo.
- » Antes de mover panelas cheias de gorduras ou óleos, certifique-se de que esfriou completamente.
- » Para evitar a ebulição eruptiva retardada, sempre deixe os líquidos aquecidos repousarem pelo menos 20 segundos após desligar o queimador para que a temperatura no líquido possa se estabilizar. Em caso de queimaduras, siga estas instruções de primeiros socorros:
 1. Mergulhe a área escaldada em água fria ou morna por pelo menos 10 minutos.
 2. Não aplique cremes, óleos ou loções.
 3. Cubra com um pano limpo e seco.
- » Se ocorrer uma falha de energia ou a ignição elétrica não funcionar, não use fósforos ou isqueiros para acender os queimadores. Isso pode causar incêndio ou queimaduras físicas.
- » Não coloque e use dispositivos de cozimento elétricos, como panelas elétricas de arroz ou aquecedores de cozinha de mesa, em cima do cooktop. As forças eletromagnéticas desses aparelhos podem causar mau funcionamento do cooktop.

GUARDE ESTE MANUAL

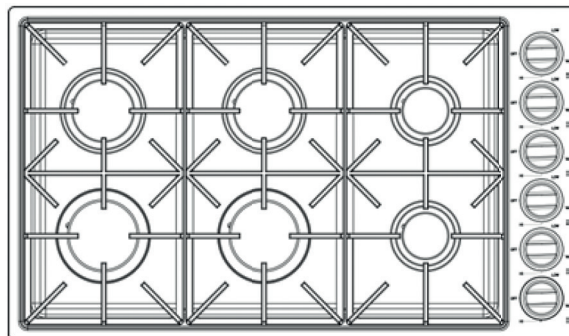
2. Visão Geral

2.1 Potência dos queimadores

**SGC75**

Frente Esquerda GN/GLP : Até 5300 Watts*
Traseira Esquerda GN/GLP : Até 3500 Watts
Frente Direita GN/GLP : Até 2600 Watts
Traseira Direita GN/GLP : Até 2600 Watts

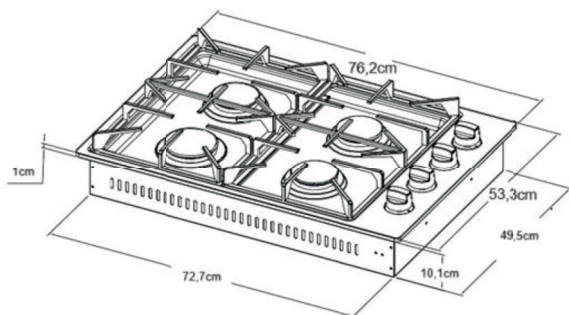
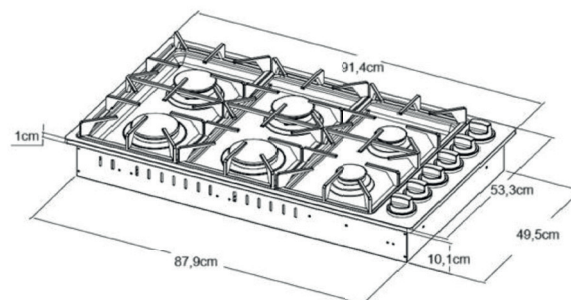
*** Queimador multi de alta potência.**

**SGC90**

Frente central GN/GLP : Até 5300 Watts*
Traseira central GN/GLP : Até 3500 Watts
Frente esquerda GN/GLP : Até 5300 Watts*
Traseira esquerda GN/GLP : Até 3500 Watts
Dianteira direita GN/GLP : Até 1800 Watts
Traseira direita GN/GLP : Até 1800 Watts

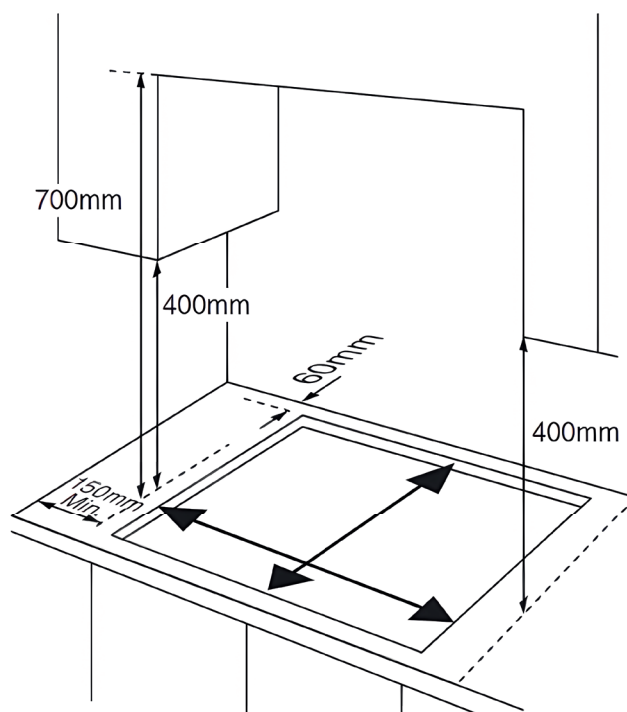
*** Queimador multi de alta potência.**

2.2 Dimensão do produto

**SGC75****SGC90**

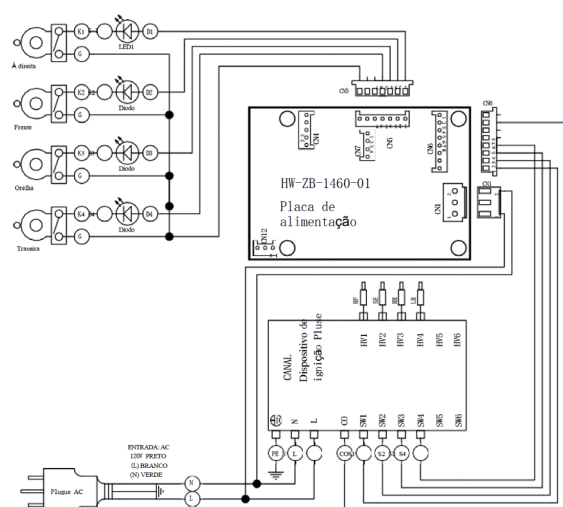
2. Visão Geral

2.3 Requisitos de ventilação adjacentes

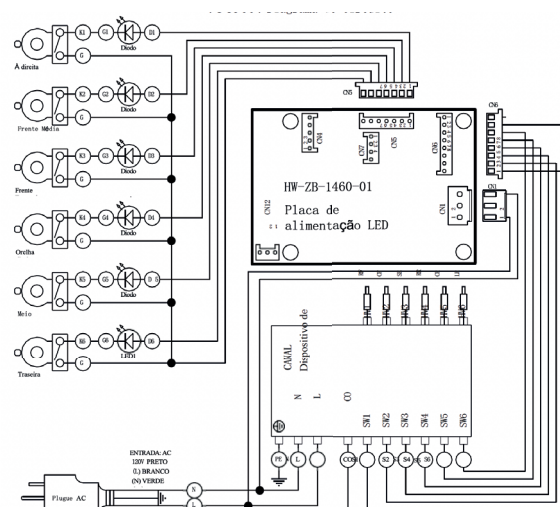


- » O armário que fica próximo ao cooktop deve ser colocado a pelo menos 150mm de distância até a borda do produto.
- » Caso aplicável, os armários laterais devem ser posicionados próximos à coifa a uma altura de pelo menos 400 mm.

2.4 Circuito Elétrico



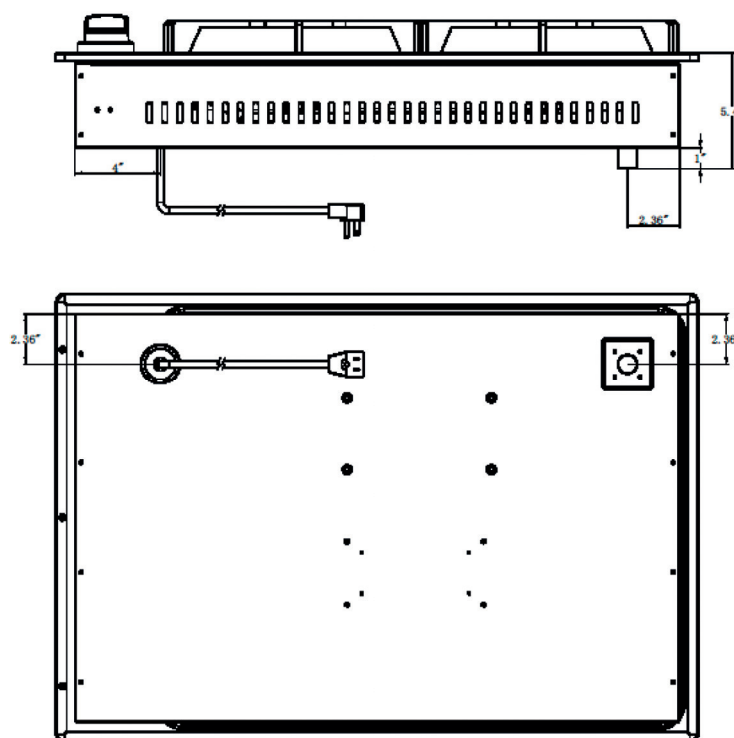
SGC75



SGC90

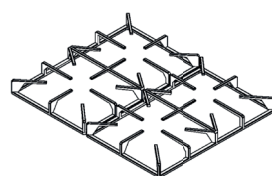
2. Visão Geral

2.5 Layout do painel lateral e traseiro

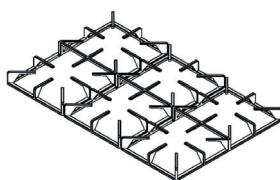


» Cada queimador possui um manipulador correspondente que permite definir o nível da chama de BAIXO a ALTO. Os indicadores do queimador estão localizados acima de cada manipulador e mostram qual queimador o manipulador controla. Cada queimador é projetado para fins específicos de cozimento, com pressões e potências adequadas a cada tipo de cozimento.

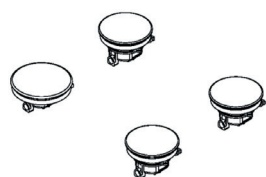
O que está incluso



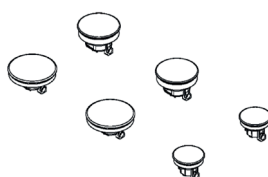
SGC75
2 trempes de ferro fundido



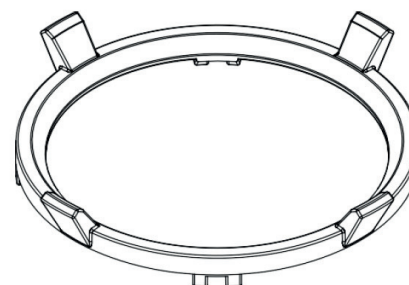
SGC90
3 trempes de ferro fundido



SGC75
4 queimadores e espalhadores



SGC90
6 queimadores e espalhadores



SGC75 e SGC90
1 suporte para panela Wok

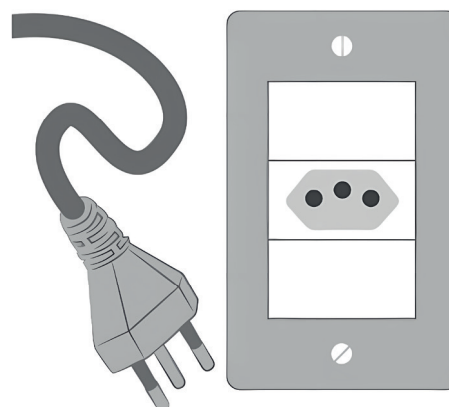
3. Requisitos elétricos

» O cooktop a gás Sogna requer 220 V, alimentação elétrica de 60 Hz para operar o sistema de ignição.

AVISO

» Este aparelho está equipado com um plugue de aterramento (três pinos) para sua proteção contra risco de choque e deve ser conectado diretamente a uma tomada devidamente aterrada. Não corte ou remova o pino de aterramento deste plugue.

» O aterramento deve estar de acordo com a norma NBR5410 - Seção Aterramento.



4. Usando os queimadores do cooktop

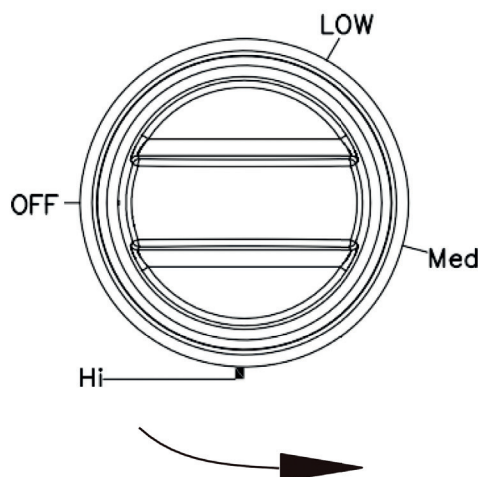
4.1 Ignição

CUIDADO

» O LED nos manipuladores indica que um queimador específico foi ligado, porém não indica que chama do queimador está acesa. Verifique se realmente a chama que acendeu foi do manipulador correspondente.

» Certifique-se que todos os queimadores estejam instalados corretamente.

- » OFF – DESLIGADO
- » LOW – BAIXO
- » MED – MÉDIO
- » HI - ALTO





4. Usando os queimadores do cooktop

Para acender um queimador

1. Seu cooktop está equipado com um sistema de ignição automática e, em seguida, gire no sentido anti-horário para a posição de ignição, pressione o manipulador de controle, o LED do manipulador acende e você ouvirá um som de "clique" indicando que o sistema de ignição eletrônica está funcionando corretamente.
2. Depois que o queimador do cooktop acender, gire o manipulador de controle e desligue a ignição eletrônica sistema.
3. Gire o manipulador de controle para ajustar o nível da chama.

Ignição manual

- » Se houver uma queda de energia, você pode acender o queimador manualmente. Tenha cautela ao fazer isso.
 1. Segure um acendedor a gás longo no queimador do cooktop que você deseja acender.
 2. Pressione o manipulador de controle desse queimador e, em seguida, gire-o para acender a chama.
 3. Depois que o queimador estiver aceso, gire o manipulador de controle para ajustar o nível da chama.

Nível de chama

- » As chamas nos queimadores devem permanecer sempre sob a panela e não devem se estender além do fundo da panela em nenhum momento.

AVISO

- » Chamas maiores do que o fundo da panela podem resultar em incêndio ou ferimentos físicos.
- » Depois de ligar um queimador, certifique-se de que o queimador acendeu mesmo e que o LED do manipulador esteja aceso. Ajuste o nível da chama girando o manipulador do queimador.
- » Sempre desligue os controles do queimador antes de remover os utensílios de cozinha. Todos os controles do queimador devem ser desligados quando você não estiver cozinhando.
- » Sempre desligue os queimadores antes de dormir ou sair.
- » Se sentir cheiro de gás, desligue o gás do cooktop e chame um técnico de serviço qualificado. NUNCA use uma chama aberta para localizar um vazamento.
- » Se o LED no manipulador de controle não acender quando o queimador acender, entre em contato com os canais de atendimento Sogna Customer Care.
- » Se o LED do manipulador acender, mas o queimador não acender a chama, desligue o manipulador de controle imediatamente.
- » Não opere o queimador por um longo período de tempo sem panelas na trempe. O acabamento da trempe pode danificar sem panelas para absorver o calor.
- » Certifique-se de que os queimadores e grelhas estejam frios antes de colocar a mão, um pegador de panela, panos de limpeza ou outros materiais sobre eles.

AVISO

- » NUNCA use este aparelho como aquecedor de ambiente para esquentar ou aquecer o ambiente.
- » Isso pode resultar em envenenamento por monóxido de carbono e superaquecimento do cooktop.



4. Usando os queimadores do cooktop

4.2 Requisitos de panelas

- » Fundo plano e lados retos
- » Tampa bem ajustada
- » Bem equilibrado com a alça pesando menos que a parte principal da panela ou frigideira.

Limitações de tamanho - CUIDADO

- » Não coloque uma panela com um diâmetro inferior de cerca de 25cm ou mais no queimador frontal esquerdo ou frontal direito.
- » Certifique-se sempre de que as alças das panelas estejam viradas para o lado ou para trás do cooktop e não sobre outros queimadores. Isso minimizará a chance de queimaduras, derramamentos e a ignição de materiais inflamáveis que podem ocorrer se panelas ou frigideiras forem batidas acidentalmente.
- » Se estiver usando panelas de vidro, certifique-se de que elas sejam projetadas para cozinhar no cooktop.
- » Nunca deixe itens de plástico no cooktop. Eles podem derreter ou inflamar. O aquecimento de um recipiente de plástico lacrado pode causar um acúmulo de pressão perigosa que pode causar a explosão do recipiente.
- » Quando usar uma panela WOK, certifique-se de segurar a alça da panela enquanto cozinha.

4.3 Instale as trempes

- » Instale as trempes conforme as instruções abaixo para uma vida útil mais longa. Quando instaladas corretamente, as aberturas nas trempes são centralizadas sobre os queimadores.
- » As trempes do cooktop são projetadas para caber em posições específicas no cooktop para máxima estabilidade.
- » Essas trempes devem ser usadas apenas em suas posições adequadas. A parte de trás da trempe direita é entalhada para ajudá-lo a orientar as trempes corretamente.

Para substituir as trempes corretamente, siga estas etapas:

1. Localize o entalhe na parte de trás da trempe direita.
2. Posicione a trempe direita de forma que fique do lado direito do cooktop com o entalhe na parte de trás.
3. Abaixe suavemente as pernas da trempe direita nas ondulações correspondentes no cooktop.
4. Abaixe suavemente as pernas das trempes restantes nas ondulações correspondentes no cooktop.

4.4 Suporte para panela WOK

» As Panelas WOK são frequentemente usadas para fritar, refogar, fritar por imersão e esquentar. O suporte para panela WOK fornecido suporta panelas WOK de 30,4 cm a 35,5 cm.

1. Desligue todos os queimadores e espere até que as trempes esfriem completamente.
2. Coloque o suporte para panela WOK em qualquer trempe.
3. Coloque a panela wok no suporte. Certifique-se de que a panela WOK esteja bem ajustada.
4. Ligue o queimador e ajuste o nível da chama conforme necessário

CUIDADO

- » Não remova o suporte para panela WOK até que as trempes, a superfície e o próprio suporte para panela WOK estejam frias.
- » Quando utilizar a panela WOK com o cooktop o suporte para panela WOK pode ficar muito quente. Use luvas de proteção ao colocar ou remover panelas WOK.
- » Não utilize panelas com fundo plano ou panelas WOK com diâmetro menor que o do suporte para panelas wok. A panela pode tombar.
- » Não utilize panelas grandes. As chamas do queimador podem se espalhar, causando danos às áreas próximas.
- » Este cooktop não foi projetado para flamar alimentos. Se os alimentos forem flambados, isso deve ser feito apenas sob uma coifa de ventilação ligada.



5. Cuidados e limpeza do cooktop

AVISO

» Certifique-se de que a energia elétrica esteja desligada e que todas as superfícies estejam frias antes de limpar qualquer parte do cooktop.

5.1 Superfície do cooktop

- » Recomendamos que você remova os derramamentos de alimentos imediatamente após sua ocorrência.
 1. Desligue todos os queimadores.
 2. Aguarde até que todas as trempes do queimador esfriem e remova-as.
 3. Limpe a superfície do cooktop com um pano macio. Se derramar alimentos nas lacunas dos componentes do queimador, remova o espalhador e o queimador e limpe os derramamentos.
 4. Quando terminar de limpar, reinsira os componentes do queimador e, em seguida, coloque as trempes do queimador de volta na posição

5.2 Superfícies de aço inoxidável

1. Não remova derramamentos, manchas e manchas de gordura com um pano macio e úmido até que a superfície esteja fria.
2. Aplique um limpador de aço inoxidável adequado em um pano ou toalha de papel.
3. Limpe uma pequena área de cada vez, esfregando no sentido do grão do aço inoxidável.
4. Quando terminar, seque a superfície com um pano macio e seco.
5. Repita os passos 2 a 4 quantas vezes forem necessárias.

CUIDADO

- » Não use palha de aço ou limpador abrasivo, pois podem arranhar ou danificar a superfície.
- » Não remova a superfície do cooktop para limpá-lo. As conexões de gás dos queimadores podem ser danificadas, resultando em incêndio ou falha do sistema.
- » Não despeje água na superfície do cooktop durante a limpeza. Isso pode vazar para os sistemas de gás e elétricos do cooktop, criando risco de choque elétrico ou altos níveis de Monóxido de Carbono devido à corrosão das válvulas ou dos orifícios de gás.
- » Não pulverize nenhum tipo de limpador nos orifícios do queimador. O sistema de ignição está localizado nesses orifícios e deve ser mantido livre de umidade.

5.3 Manípulos de controle

- » **Certifique-se de que todos os manípulos dos queimadores estejam na posição DESLIGADO (OFF).**
 1. Segure cada manípulo e puxe diretamente para cima para removê-los.
 2. Limpe os manípulos com um pano macio e água morna com sabão. Em seguida, enxágue e seque-os completamente.
 3. Limpe as superfícies de aço inoxidável usando um limpador de aço inoxidável.
 4. Recoloque os manípulos na posição DESLIGADO (OFF) nos eixos das válvulas de controle.
 5. Não remova o protetor contra derramamentos.
- » Não limpe os manípulos de controle na máquina de lavar louça. Não pulverize limpadores diretamente no painel de controle. A umidade que entra nos circuitos elétricos pode causar choque elétrico ou danos ao produto.



5. Cuidados e limpeza do cooktop

5.4 Trepes e componentes dos queimadores

- » Desligue todos os queimadores e certifique-se de que estejam completamente frios.
 1. Remova as trempes dos queimadores.
 2. Remova os espalhadores dos queimadores.
 3. Remova os queimadores para encontrar os eletrodos de ignição.
 4. Limpe todas as trempes removíveis e os componentes dos queimadores em água morna com sabão. Não use palha de aço ou limpadores abrasivos.
 5. Enxágue e seque completamente as trempes e os componentes dos queimadores.
 6. Recoloque os queimadores em suas posições sobre as válvulas. Certifique-se de que um eletrodo de ignição esteja inserido através do orifício em cada componente do queimador durante a remontagem.
 7. Recoloque os espalhadores dos queimadores em suas posições sobre os queimadores. Para garantir um funcionamento correto e seguro, certifique-se de que os espalhadores dos queimadores estejam bem assentados sobre os queimadores.
 8. Reinstale as trempes dos queimadores em suas respectivas posições.
 9. Ligue cada queimador e verifique se está funcionando corretamente. Após verificar que um queimador está funcionando normalmente, desligue-o.

5.5 Queimadores e espalhadores dos queimadores

NOTA

- » Antes de remover os queimadores e espalhadores, lembre-se do tamanho e da localização deles. Recoloque-os no mesmo local após a limpeza.
 1. Lave os queimadores e espalhadores em água quente com sabão e enxágue com água corrente limpa. Você pode esfregar com uma esponja para remover partículas de alimentos queimados.
 2. Use uma agulha de costura ou um arame para desobstruir os pequenos orifícios do queimador, se necessário

CUIDADO

- » Não lave nenhuma peça do queimador na máquina de lavar louça.
- » Não use palha de aço ou limpadores abrasivos para limpar o queimador.

5.6 Bases de queimadores

CUIDADO

- » As bases dos queimadores não podem ser removidas para limpeza. Certifique-se de que nenhuma água entre nas bases do queimador e nos orifícios de gás. Limpe com um pano úmido. Tenha cuidado para não arranhar, deformar ou danificar as bases. Deixe-os secar completamente antes de usar.

5.7 Eletrodos

- » Não tente remover o eletrodo do cooktop ou das bases do queimador. Tenha cuidado para não empurrar nenhum contraponto do cooktop durante a limpeza do cooktop. Pode ocorrer um leve choque elétrico, o que pode fazer com que você derrube panelas quentes. Certifique-se de que os eletrodos de cerâmica branca no cooktop estejam livres de sujeira e secos. Limpe a parte metálica do eletrodo com um pano macio. Não use água para limpar os dispositivos de ignição. Antes de remontar os queimadores, empurre suavemente para baixo cada um dos eletrodos de cerâmica branca para garantir que eles sejam pressionados contra as bases dos queimadores.

5. Cuidados e limpeza do cooktop

NOTA

» Não tente remover o eletrodo do cooktop.

5.8 Trepes e suporte para panela WOK

» Não lave as trepes ou o suporte para panela WOK na máquina de lavar louça. Eles serão danificados. Levante as trepes quando estiverem frias. As trepes devem ser lavadas regularmente e após derramamentos. Lave-as em água quente com sabão e enxágue com água limpa. Ao substituir as trepes, certifique-se de que estejam posicionadas com segurança sobre os queimadores.

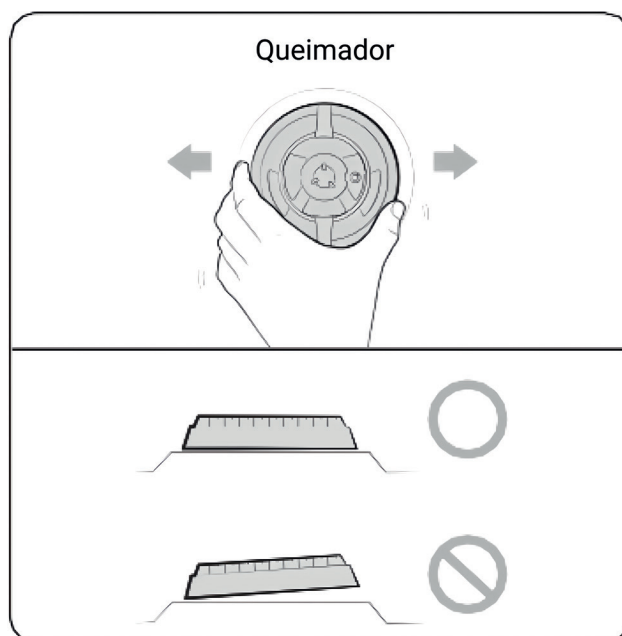
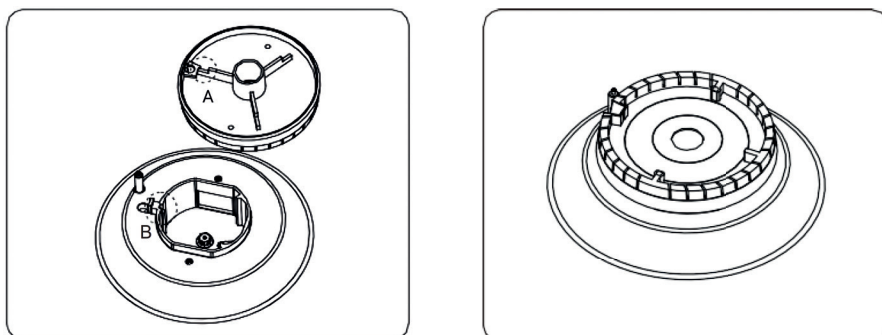
5.9 Substituição do queimador e do espalhador

O queimador

1. Alinhe o queimador (ponto A) com o entalhe no copo inferior. (ponto B)
2. Vire o queimador e cubra-o com o espalhador.

CUIDADO

» Certifique-se de que todos os componentes do queimador estejam reinstalados corretamente. Eles deverão estar estáveis e ficarão planos quando instalados corretamente.



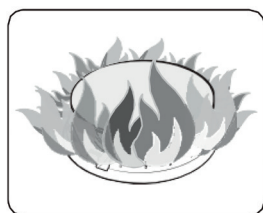
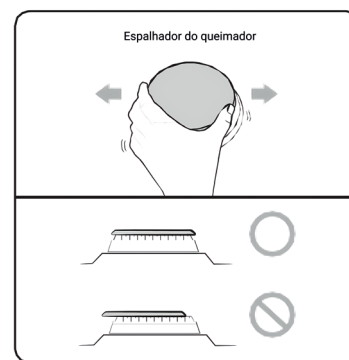
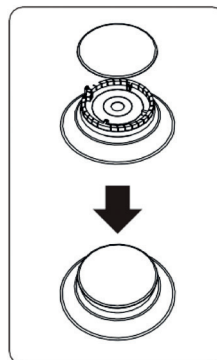
5. Cuidados e limpeza do cooktop

5.10 Espalhadores

- » Combine os espalhadores dos queimadores com os tamanhos e, em seguida, reinstale-os nos queimadores.

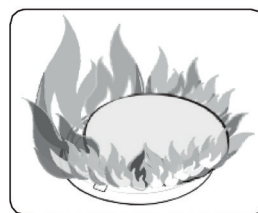
CUIDADO

- » Certifique-se de que cada espalhador esteja reinstalado no queimador correto, e que esteja centralizado e plano.
- » Certifique-se de que todos os componentes do queimador estejam reinstalados corretamente. Eles ficarão estáveis e deverão estar planos quando instalados corretamente.



- » Após a instalação dos queimadores, verifique a ignição.

- » A colocação incorreta do queimador resultará em ignição deficiente ou chamas irregulares (como mostrado ao lado).





6. Solucionando problemas

» Se você encontrar um problema com o cooktop, verifique a tabela abaixo e tente aplicar as ações de corretivas.

Segurança do gás

Problema	Possível causa	Ação
Você sente cheiro de gás.	O manipulo do queimador não está no OFF e o queimador não está aceso	Gire o manipulo do queimador para OFF.
	Há um vazamento de gás.	Limpe a sala, prédio ou área de todos os ocupantes. Ligue imediatamente para o seu fornecedor de gás do telefone de um vizinho. Não use o telefone dentro da sua casa. É elétrico e pode causar uma faísca que pode inflamar o gás. Siga as instruções do fornecedor de gás. Se você não conseguir entrar em contato com seu fornecedor de gás, ligue para o corpo de bombeiros.
Os queimadores não acendem.	O manipulo de controle não está ajustado corretamente.	Empurre o manipulo de controle e gire-o para acender a chama.
	Os espalhadores dos queimadores não estão no lugar. A base do queimador está desalinhada.	Limpe os eletrodos. Coloque o espalhador no queimador. Alinhe o queimador.
Um queimador clica durante a operação.	O manipulo de controle foi deixado na posição de ligado.	Depois que o queimador acender, gire o manipulo de controle para a configuração desejada. Se o queimador ainda clicar, entre em contato com um técnico de serviço autorizado SOGNA.
Chamas grandes ou chamas amarelas do queimador.	O queimador está instalado errado.	Verifique o tamanho do orifício do queimador. Entre em contato com seu instalador (gás GLP em vez de gás natural ou gás natural em vez de gás GLP).

7. Instalação do gás

Instalação do gás GLP

» A instalação deverá ser feita com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2m). Regulador de pressão para gás GLP com registro de saída com rosca externa de 1/2" BSP, conforme norma NBR 8473.

» **IMPORTANTE:** As instalações internas deverão ser realizadas de acordo com as exigências da norma NBR 13932.

Instalação do GN (Gás Natural)

» A instalação deverá ser feita com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m). Registro de esfera adequado para GN.

» **IMPORTANTE:** As instalações internas deverão ser realizadas de acordo com as exigências da norma NBR 13933.

» Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, colocando espuma de sabão ou detergente líquido em todas as conexões que foram feitas.

8. Conversão de gás

» O cooktop está configurado para uso com Gás Natural (GN). A configuração de fábrica é indicada na placa de série. Quando configurado para operação em GN o regulador de pressão estará em 4 polegadas por coluna de água e quando estiver operando em GLP estará em 11 polegadas por coluna de água.

8. Conversão de gás

Conversão de GN para GLP

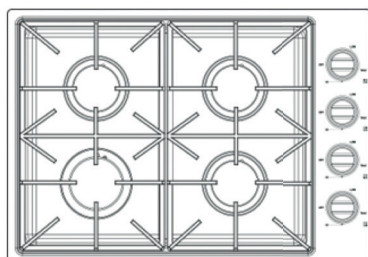
- » Os cooktops são enviados para operar com Gás Natural (GN). Guarde os bicos injetores em GN removidos do aparelho para uso futuro, certifique-se de anotar quais bicos injetores são para qual queimador se você planeja converter novamente para GN.
- » A INSTALAÇÃO E OS SERVIÇOS DEVEM SER REALIZADOS POR UM INSTALADOR QUALIFICADO

AVISO

- » Este kit de conversão deve ser instalado por um técnico de serviço qualificado de acordo com as instruções do fabricante e todos os códigos e requisitos aplicáveis da autoridade competente. O não cumprimento das instruções pode resultar em incêndio, explosão ou produção de monóxido de carbono, causando danos materiais, ferimentos pessoais ou perda de vidas. A agência de serviço qualificada é responsável pela instalação adequada deste kit. A instalação não é adequada e completa até que o funcionamento do aparelho convertido seja verificado conforme especificado nas instruções do fabricante fornecidas com este kit.
- » Antes de prosseguir com a conversão, desligue o fornecimento de gás antes de desconectar a energia elétrica do fogão. Certifique-se de que as fontes de alimentação estejam desligadas antes de instalar o kit de conversão.
- » Não fazer isso pode causar lesões corporais graves.
- » Determine a combinação de queimadores superiores que são apresentados em seu cooktop. Identifique as peças que você precisa deste kit para completar a conversão GPL. Quando os queimadores são convertidos de naturais para GLP, as classificações de BTU são as seguintes: Nota: Para operação em altitudes acima de 2000 pés, a classificação do aparelho deve ser reduzida à taxa de 4% para cada 1000 pés acima do nível do mar.

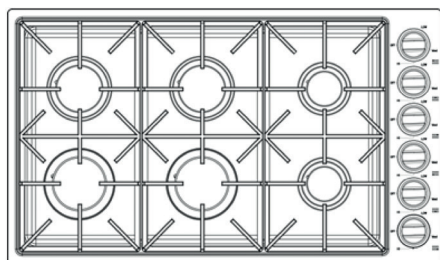
SGC75	Frente esquerda	Traseira esquerda	Frente Direita	Traseira direita	Frente central	Central traseiro
GN	1,88 mm	1,50 mm	1,30 mm	1,30 mm		
GLP	1,24 mm	1,00 mm	0,90 mm	0,90 mm		

SGC90	Frente esquerda	Traseira esquerda	Frente Direita	Traseira direita	Frente central	Central traseiro
GN	1,88 mm	1,50 mm	1,06 mm	1,06 mm	1,88 mm	1,50 mm
GLP	1,24 mm	1,00 mm	0,70 mm	0,70 mm	1,24 mm	1,00 mm



SGC75	Desempenho do queimador
Número total de queimadores de cooktop	4 Queimadores
Frente Esquerda	Até 5300 Watts
Traseira esquerda	Até 3500 Watts
Frente direita	Até 2600 Watts
Traseira direita	Até 2600 Watts

8. Conversão de gás



SGC90	Desempenho do queimador
Número total de queimadores de cooktop	6 Queimadores
Frente central	Até 5300 Watts
Centro traseiro	Até 3500 Watts
Frente Esquerda	Até 5300 Watts
Traseira esquerda	Até 3500 Watts
Frente direita	Até 1800 Watts
Traseira direita	Até 1800 Watts

IMPORTANTE

» Depois de trocar os bicos injetores GN para GLP, certifique-se de manter os bicos injetores instalados de fábrica para conversão futura.

Ferramentas para conversão

- » Ferramenta de 7 mm - Substituição do orifício do queimador superior
- » Chave de fenda plana ϕ 2.0 * 130 (não disponível com o pacote do kit de conversão) – Ajuste de bypass ajustável
- » Chave *2 (não disponível com o pacote do kit de conversão) – Ajuste do orifício

1. Conversão dos queimadores para GLP

» Guarde os orifícios de gás natural removidos do aparelho para possíveis futuras conversões em gás natural. Você deve confiar no seguinte processo ao converter a unidade de volta em gás natural. Tome cuidado extra ao manusear as peças do orifício, certificando-se de que o orifício não esteja

- a. Remova as trempes de ferro fundido, os espalhadores e os anéis internos do queimador.
- b. Levante os queimadores externos e as bases do queimador.
- c. Remova os bicos injetores de gás natural instalados de fábrica do centro dos suportes usando uma chave de porca de 7 mm. Lembre-se de manter os bicos injetores de gás natural originais para futuras conversões de volta ao gás natural.

» **"IMPORTANTE"** para identificar suas marcações.

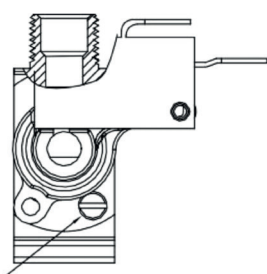
c.1 - Substitua os bicos injetores do queimador de até 5300 Watts em cada um com tamanho de orifício de 1.24 mm.

c.2 - Substitua o bico injetor do queimador de até 3500 Watts em cada um com tamanho de orifício de 1.00 mm. Lembre-se de não apertar demais o orifício e mantê-lo limpo.

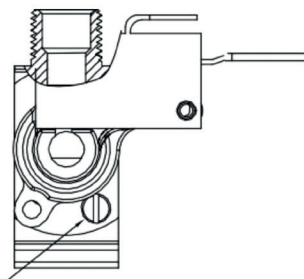
c.3 - Substitua o bico injetor do queimador de até 2600 Watts em cada um com tamanho de orifício de 0.90 mm. Lembre-se de não apertar demais o orifício e mantê-lo limpo.

c.4 - Substitua o bico injetor do queimador de até 1800 Watts em cada um com tamanho de orifício de 0.70 mm. Lembre-se de não apertar demais o orifício e mantê-lo limpo. Coloque o anel de chama do queimador de volta nas bases principais do queimador. Coloque de volta os anéis internos do queimador, os espalhadores do queimador e as trempes.

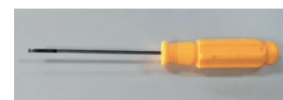
2. Converter válvulas de queimador para gás GLP



Ajuste a direção horizontal da ranhura do eixo é GN



A direção vertical da ranhura do eixo de ajuste é GLP



- » Uma chave de fenda plana de 5/64" é necessária para o ajuste de desvio na válvula do queimador.
 - a. Retire os manipuladores do queimador para ter acesso à parte da válvula do queimador. Há um orifício localizado no canto inferior direito da válvula do queimador, fornecendo acesso ao ajuste do orifício de desvio da válvula do queimador. Retire o painel, se necessário. O orifício faz parte do microinterruptor (a parte preta) aderindo à válvula do queimador. Use a chave de fenda para atravessar o microinterruptor e alcançar o orifício de desvio na válvula do queimador. O orifício de desvio pode ajudar a controlar a chama.
 - b. Coloque o manipulador de volta, ajuste a chama girando o manipulador. A localização original do desvio é para GN. Se convertido em GLP, ajuste a direção vertical da ranhura do eixo de ajuste como GLP. Se convertido de GLP para GN, ajuste a direção horizontal da ranhura do eixo é GN.
- » **Originalmente, o Bypass está localizado na posição NG e não é aparafusado na parte inferior (mais apertado)**
- » Para conversão de Bypass para GLP, não precisa ser trocado o Bypass. Parafuse o bypass de desvio na parte inferior (sentido horário).
 - c. Quando você estiver usando seus queimadores, se a chama precisar ser ajustada ajuste o Bypass na válvula do queimador. Coloque de volta o manipulador e ajuste a chama girando o bypass por meio de uma pequena chave de fenda. Verifique a condição da chama para obter o melhor desempenho.

3. Reconecte o gás e a alimentação elétrica ao cooktop

- » O teste de vazamento do aparelho deve ser realizado de acordo com as instruções de instalação fornecidas com o cooktop. Verificando a pressão do gás do coletor. Se for necessário verificar a pressão do gás no coletor, remova a tampa do queimador, o anel interno, a cabeça externa do queimador e a base do queimador do queimador superior frontal direito e conecte um manômetro (medidor de água) ou outro dispositivo de teste de pressão ao orifício do queimador. Use uma mangueira de borracha com diâmetro interno de aproximadamente 2,54 cm e segure a extremidade do tubo firmemente sobre o orifício. Ligue a válvula de gás. Para uma verificação de pressão mais precisa, tenha pelo menos dois outros queimadores acesos.
- » Certifique-se de que a pressão de entrada do fornecimento de gás esteja pelo menos 2,54 cm acima da pressão especificada no coletor. A pressão do fornecimento de gás nunca deve exceder 35,56 cm de coluna de água. Quando devidamente ajustada, a pressão no coletor é de 25,4 cm de coluna de água para gás GLP ou 12,7cm para Gás Natural.

Cuidado

- » Não use uma chama para verificar se há vazamentos de gás
 - a. Desconecte o fogão e sua válvula de corte individual do sistema de tubulação de suprimento de gás durante qualquer pressão desse sistema em pressões de teste superiores a 14" de pressão da coluna de água (aproximadamente 1/2" psig)
 - b. O aparelho deve ser isolado do sistema de tubulação de suprimento de gás fechando sua válvula de fechamento manual individual durante qualquer teste de pressão do sistema de alimentação a uma pressão de teste igual ou inferior a 14" de pressão da coluna de água (aproximadamente 1/2" psig)



Termo de Garantia

Prazo de Garantia

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de 2 anos (24 meses), contando a partir da data da Nota Fiscal de compra. Especificamente para os queimadores e suas peças, a garantia é estendida para 5 anos (60 meses). O consumidor deverá seguir as condições e recomendações a seguir: Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, concedida exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas.

Em garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material. Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o revendedor/Importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

Não coberto pela garantia

A garantia não abrangerá:

Danos sofridos pelo produto e ou acessórios, em consequência de acidentes, uso incorreto, uso inadequado, imperícia e avarias durante transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para outras finalidades não especificadas pelo fabricante e/ou importador, ou incompatíveis com a destinação do produto.

São também excluídas da garantia, intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

Importador / Distribuidor:

NEWPORT COMERCIO ATACADISTA DE ELETRODOMESTICOS E ELETRONICOS LTDA

AVENIDA ACESSO RODOVIÁRIO, S/N QUADRA Q 08;ANEXO 1;SALA19;
TERMINAL INTERMODAL DA SERRA - Serra/ES CEP 29161-376

CNPJ: 34.858.540/0001-22

PRAZO DE VALIDADE: INDETERMINADO

Serviço de atendimento ao consumidor:

SOGNA

CUSTOMER CARE

atendimento@sogna.com.br

Whatsapp: 0800 580 2727

Telefone: 0800 580 2727

www.sogna.com.br

Armazenamento

Guarde seu Cooktop em um local fresco e seco quando não estiver em uso. Para evitar o acúmulo de poeira e sujeira, use a embalagem original para reembalar o aparelho depois de aguardar o seu resfriamento por completo.



Descarte Correto

A Sogna indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos. Para evitar danos ao meio ambiente ou à saúde humana, ele deve ser reciclado de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para descartar o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e coleta próprios para esse tipo de produto.

SOGNA

SENSE KITCHEN

S



Manual de Instruções

COOKTOP A GÁS SEMIPROFISSIONAL SENSE 75CM E 90CM

SGC75 - SGC90

www.sogna.com.br