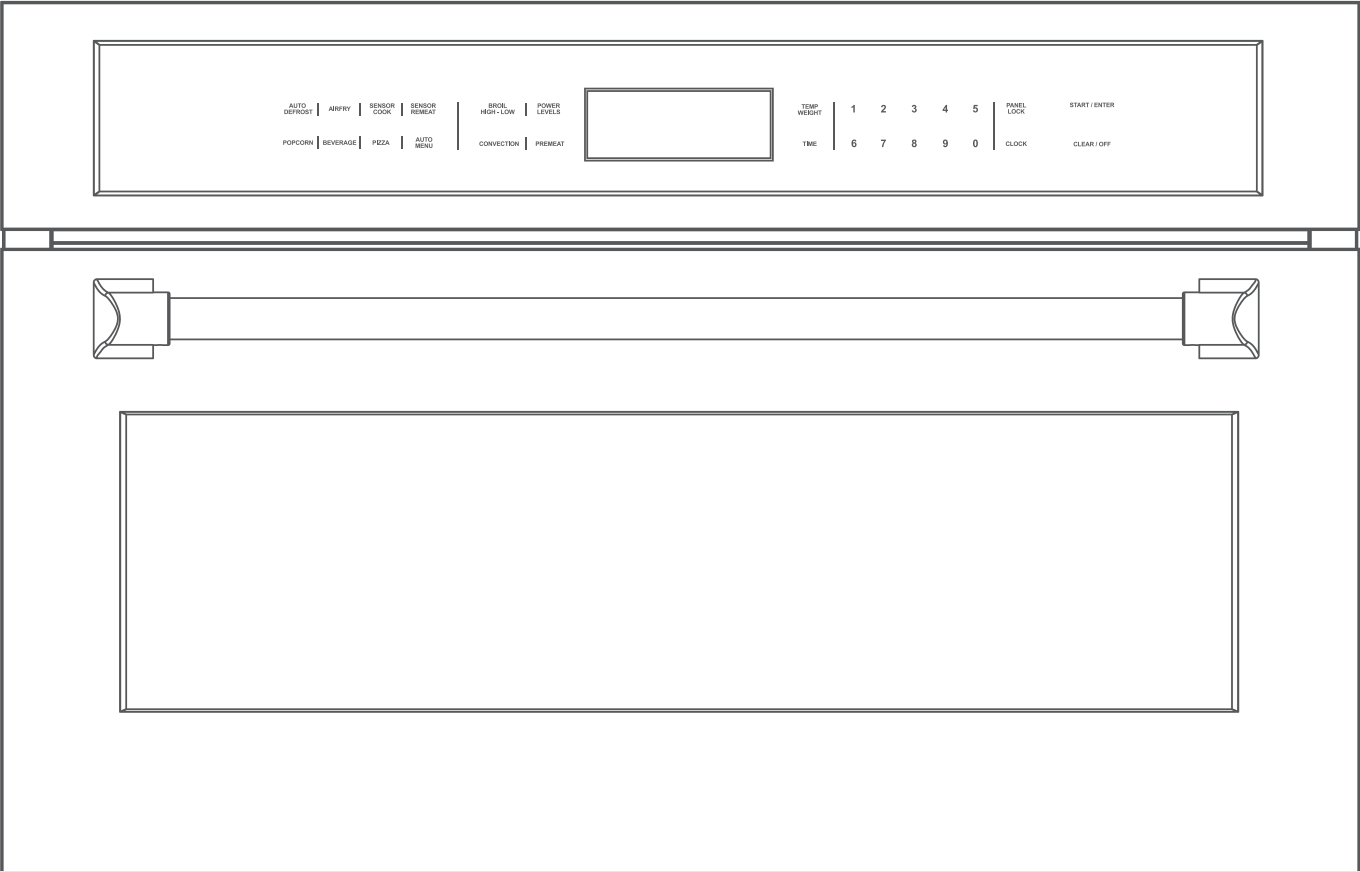


SOGNA

SENSE KITCHEN



Manual de Instruções e instalação

FORNO MICRO-ONDAS SENSE 75CM

SMO75

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
1.1 Precauções para evitar possível exposição à energia excessiva do micro-ondas	5
1.2 Especificações	5
1.3 Instruções de segurança	5
1.4 Instruções de aterramento	7
1.5 Interferência de rádio	8
1.6 Utensílios	8
1.7 Utensílios que você pode usar no forno de micro-ondas	9
1.8 Materiais a serem evitados no forno de micro-ondas	10
1.9 Causas dos danos	10
2. Instalação do produto	12
2.1 Informações Importantes	12
2.2 Antes de começar	12
2.3 Checklist para instalação	12
2.4 Instruções de instalação	12
2.5 Dimensões do produto	13
2.6 Embutido	13
2.7 Instalação padrão	13
2.8 Instalação flush	14
2.9 Armário ventilado	14
3. Visão geral do produto	15
3.1 Seu novo aparelho	15
3.2 Painel de controle	15
3.3 Tela de exibição	15
3.4 Teclas sensíveis ao toque e display do painel de controle	16
3.5 Ajuste de parâmetros	17
3.6 Ventilador de resfriamento	17
3.7 Prato Giratório	17
4. Instruções de Operação	18
4.1 Antes de usar o aparelho pela primeira vez	18
4.2 Configurando o forno	19
4.3 Modo de cozimento	20
4.4 Outras configurações	28
5. Limpeza e Cuidados	30
6. Solução de problemas	36
7. Garantia	35
8. Armazenamento e Descarte correto	36



Manual de Instruções e instalação
FORNO MICRO-ONDAS SENSE 75CM

MODELO:
SMO75

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:

1.1 Precauções para evitar possível exposição à energia de micro-ondas excessiva

- » Não tente operar este forno com a porta aberta, pois a operação com a porta aberta pode resultar em exposição prejudicial à energia de micro-ondas.
- » É importante não anular ou adulterar as travas de segurança.
- » Não coloque nenhum objeto entre a face frontal do forno e a porta ou permita que resíduos de sujeira ou produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.
- » Não opere o forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche corretamente e que não haja danos em:
 1. **PORTA** (amassada ou desalinhada)
 2. **DOBRADIÇAS E TRAVAS** (quebradas ou soltas)
 3. **VEDAÇÕES DA PORTA E SUPERFÍCIES DE VEDAÇÃO**
- » O forno não deve ser ajustado ou reparado por ninguém, exceto por pessoas qualificadas e/ou uma assistência técnica autorizada Sogna.

1.2 Especificações:

Modelo	SMO75
Tensão Nominal	127 V ~ 60 Hz
Entrada do micro-ondas	1750 W
Saída do micro-ondas	950 W
Grill	1700 W
Convecção	1700 W
Forno Elétrico	600 W

1.3 Instruções de segurança

- » Ao utilizar equipamentos elétricos, precauções básicas de segurança devem ser seguidas, para reduzir os riscos de queimadura, choques, incêndio ou ferimentos, leia as instruções abaixo:
 - » 1. Leia todas as instruções antes de utilizar o produto.
 - » 2. Use este aparelho apenas para o uso destinado, conforme descrito neste manual. Não use produtos químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de Forno micro-ondas foi especificamente desenvolvido para aquecer, cozinhar ou descongelar alimentos. Não é projetado para uso industrial ou laboratorial.



1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

3. Não opere o micro-ondas vazio.
4. Não opere este aparelho se tiver um cabo ou plugue danificado, se não estiver funcionando corretamente ou se tiver sido danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante. Entre em contato com a assistência técnica especializada SOGNA.
5. **Atenção:** As crianças só devem utilizar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas geradas.
6. **Atenção:** Só permita que crianças usem o forno sem supervisão quando tiverem sido dadas as instruções adequadas para que a criança seja capaz de utilizar o forno de forma segura e compreenda os perigos de uma utilização inadequada.
7. Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do forno:
 - a. Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, fique de olho no micro-ondas devido à possibilidade de ignição.
 - b. Remova os arames dos sacos de papel ou plástico antes de colocar no micro-ondas.
 - c. Se observar fumaça, desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar qualquer chama.
 - d. Não use o micro-ondas para fins de armazenamento. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos guardados dentro dele quando não estiver em uso.
8. **Atenção:** líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.
9. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em fervura e vazamentos, deve-se tomar cuidado ao manusear o recipiente.
10. Não frite alimentos no micro-ondas. O óleo quente pode danificar as peças e utensílios e até causar queimaduras na pele.
11. Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no micro-ondas, pois podem explodir mesmo após o término do aquecimento.
12. Fure os alimentos com casca grossa, como batatas, abóboras inteiras e maçãs antes de cozinhar.
13. Os utensílios de cozinha podem ficar quentes devido ao calor do micro-ondas, luvas são necessárias para manusear o utensílio.
14. Os utensílios devem ser verificados para garantir que sejam adequados para uso em um micro-ondas.
15. **Aviso:** É perigoso para qualquer pessoa que não seja treinada, realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção de qualquer peça do micro-ondas.
16. Este produto é um equipamento de classe I, e deve ser conectado com um plugue terra para evitar possíveis acidentes.
17. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável.
18. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
19. **Aviso:** não instale o forno sobre um fogão ou outro aparelho que produza calor. Se instalado pode ser danificado gerando a perda da garantia.



1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 20. A superfície externa do micro-ondas pode estar quente durante a operação.
 - 21. O aparelho deve ser colocado contra um fundo.
 - 22. **Atenção:** se a porta ou as borrachas de vedação da porta estiverem danificadas, o micro-ondas não deve ser operado até que tenha sido reparado.
 - 23. O forno micro-ondas é apenas para uso doméstico, caso seja utilizado para uso comercial a garantia pode ser perdida.
 - 24. Nunca remova o espaçador na parte de trás ou nas laterais, pois garante a distância mínima da parede para a circulação do ar.
 - 25. Por favor, prenda o prato de vidro antes de mover o aparelho para evitar danos.
 - 26. **Cuidado:** é perigoso reparar o aparelho por conta, porque nestas circunstâncias a tampa do micro-ondas deve ser removida, entre em contato com a assistência técnica especializada SOGNA para garantir a proteção contra a radiação de micro-ondas. Isso também se aplica à troca do cabo de alimentação ou da iluminação. O micro-ondas não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
 - 27. O micro-ondas destina-se a descongelar, cozinhar e aquecer alimentos apenas.
 - 28. Use luvas adequadas para remover qualquer alimento aquecido.
 - 29. **Cuidado! O vapor quente sairá ao abrir tampas ou embrulhos.**
- » Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais instruídas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças pequenas.

1.4 Instruções de aterramento

- » Este aparelho deve ser aterrado. Em caso de curto-circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico ao fornecer um fio de escape para a corrente elétrica. Este aparelho é equipado com um cabo com um fio de aterramento. O plugue deve ser conectado a uma tomada que esteja devidamente instalada e aterrada.

Aviso

- » O uso inadequado do aterramento pode resultar em risco de choque elétrico. Consulte um eletricista ou técnico qualificado se as instruções de aterramento não forem completamente compreendidas ou se houver dúvidas sobre se o aparelho está devidamente aterrado. Se for necessário usar um cabo de extensão, use apenas uma extensão de 3 fios e que tenha um plugue aterrado de 3 pinos e uma tomada de 3 pinos fêmea que aceitará o plugue no aparelho. A classificação marcada do cabo de extensão deve ser igual a ou maior que a classificação elétrica do aparelho.

Perigo - Risco de choque elétrico

- » Tocar em alguns dos componentes internos pode causar ferimentos pessoais graves ou morte. Não desmonte este aparelho.



1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Aviso - Risco de choque elétrico

- » O uso indevido do aterramento pode resultar em choque elétrico. Não conecte em uma tomada até que o aparelho esteja instalado e aterrado corretamente.
- » Um cabo de alimentação curto é fornecido para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou tropeçar em um cabo mais longo.
- » Conjuntos de cabos mais longos ou extensões podem ser usados se houver cuidado em seu uso.
- » Se um cabo longo ou extensão for usado:
 - » A classificação elétrica marcada do conjunto de cabos ou do cabo de extensão deve ser compatíveis a classificação elétrica do aparelho.
 - » O cabo de extensão deve ser um cabo de 3 fios com aterramento.
 - » O cabo mais longo deve ser disposto de modo que não fique pendurado sobre o balcão ou mesa, onde pode ser puxado por crianças ou tropeçar involuntariamente.

1.5 Interferência de rádio

- a. Limpe a porta e a superfície de vedação do micro-ondas.
- b. Coloque o rádio, a TV, etc. o mais longe possível do micro-ondas
- c. Use uma antena instalada corretamente para seu rádio, TV, etc. para obter uma recepção de sinal forte.

1.6 Utensílios

Cuidado - Risco de ferimentos pessoais

- » Utensílios bem fechados podem explodir. Recipientes fechados devem ser abertos e as bolsas plásticas devem ser furadas antes de cozinhar.
- » Veja as instruções em "Materiais que você pode usar em forno de micro-ondas ou que devem ser evitados em forno de micro-ondas."
- » Pode haver certos utensílios não metálicos que não são seguros para uso em micro-ondas. Em caso de dúvida, você pode testar o utensílio em questão seguindo o procedimento abaixo.
 - » Teste de utensílio:
 - » Encha um recipiente próprio para micro-ondas com 1 xícara de água fria (250 ml) junto com o utensílio em questão.
 - » Cozinhe na potência máxima por 1 minuto.
 - » Sinta cuidadosamente a temperatura o utensílio. Se o utensílio vazio estiver quente, não o use para cozinhar em micro-ondas.
 - » Não exceda o tempo de cozimento de 1 minuto.

1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1.7 Utensílios que você pode usar no forno de micro-ondas

Utensílios	Observações
Prato para dourar	Siga as instruções do fabricante. O fundo do prato de dourar deve estar pelo menos 3/16 polegadas (5 mm) acima do prato giratório. O uso incorreto pode fazer com que o prato giratório quebre.
Louça	Somente para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Não use pratos rachados ou lascados.
Potes de vidro	Sempre remova a tampa. Use apenas para aquecer alimentos até que estejam mornos. A maioria dos potes de vidro não são resistente ao calor e pode quebrar.
Artigos de vidro	Somente utensílios de vidro resistentes ao calor para forno. Certifique-se de que não haja guarnições metálicas. Não use pratos rachados ou lascados.
Sacos para assar no forno	Siga as instruções do fabricante. Não feche com amarração de metal. Faça fendas para permitir que o vapor escape.
Pratos e copos de papel	Use apenas para cozimento/aquecimento de curto prazo. Não deixe o forno sem supervisão enquanto estiver cozinhando.
Toalhas de papel	Use para cobrir alimentos para reaquecer e absorver gordura. Use com supervisão apenas para cozimento de curto prazo.
Papel manteiga	Use como uma capa para evitar respingos ou um envoltório para cozinhar no vapor.
Plástico	Somente para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Deve ser rotulado como "Seguro para micro-ondas". Alguns recipientes de plástico amolecem, pois a comida dentro deles esquentar. "Sacos para cozimento" e sacos plásticos bem fechados devem ser cortados, furados ou ventilados conforme as instruções da embalagem.
Plástico filme	Somente para micro-ondas. Use para cobrir alimentos durante o cozimento para reter umidade. Não deixe o plástico filme tocar nos alimentos.
Termômetros	Somente adequado para micro-ondas (termômetros para carne e doces).
Papel encerado	Use para cobrir os alimentos para evitar respingos e reter umidade.



1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1.8 Materiais a serem evitados no forno de micro-ondas

Utensílios	Observações
Bandeja de alumínio	Pode causar arco voltaico. Transfira os alimentos para o prato do micro-ondas.
Caixa de alimentos com alça de metal	Pode causar arco voltaico. Transfira os alimentos para o prato do micro-ondas.
Utensílios de metal ou com acabamento de metal	O metal protege os alimentos da energia do micro-ondas. Guarnições metálicas podem causar arco voltaico.
Abraçadeiras de metal	Pode causar arcos e pode causar um incêndio no forno.
Sacos de papel	Pode causar um incêndio no forno.
Espuma plástica	A espuma de plástico pode derreter ou contaminar o alimento no interior quando exposta a alta temperatura.
Madeira	A madeira vai secar quando usada no forno de micro-ondas e pode quebrar ou rachar.

1.9 Causas de danos

- » Criação de faíscas: Metal, por exemplo, uma colher em um copo, deve ser mantido a pelo menos 2 cm das paredes do forno e do interior da porta. Faíscas podem danificar irreparavelmente o vidro no interior da porta.
- » Água no compartimento de cozimento quente: Nunca despeje água no compartimento de cozimento quente. Isso causará vapor. A mudança de temperatura pode causar danos.
- » Alimentos úmidos: Não armazene alimentos úmidos no compartimento de cozimento fechado por longos períodos. Não use o aparelho para armazenar alimentos. Isso pode causar corrosão.
- » Resfriamento com a porta do aparelho aberta: Deixe o compartimento de cozimento esfriar apenas com a porta fechada. Não prenda nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas ligeiramente entreaberta, as frentes das unidades adjacentes podem ser danificadas ao longo do tempo.
- » Vedação muito suja: Se a vedação estiver muito suja, a porta do aparelho não fechará mais corretamente durante a operação. As frentes das unidades adjacentes podem ser danificadas. Mantenha sempre a vedação limpa.
- » Operar o micro-ondas sem alimentos: Operar o aparelho sem alimentos no compartimento de cozimento pode levar à sobrecarga. Nunca ligue o aparelho a menos que haja alimentos no compartimento de cozimento. Uma exceção a esta regra é um teste rápido.
- » Usar a porta do aparelho para ficar de pé ou colocar objetos: Não fique de pé ou coloque nada na porta aberta do aparelho. Não coloque utensílios de cozinha ou acessórios na porta do aparelho.



1. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- » Transportar o aparelho: Não carregue ou segure o aparelho pela alça da porta. A alça da porta não suporta o peso do aparelho e pode quebrar.
- » Pipoca de micro-ondas: Nunca ajuste a potência do micro-ondas muito alta. Use uma configuração de potência não superior a 600 watts. Sempre coloque o saco de pipoca em um prato de vidro. O disco pode pular se sobrecarregado.
- » Líquido que transbordou não deve passar pelo acionamento do prato giratório para o interior do aparelho. Monitore o processo de cozimento. Escolha um tempo de cozimento mais curto inicialmente e aumente o tempo de cozimento conforme necessário.
- » O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos removidos, pois podem explodir, mesmo após o término do aquecimento do micro-ondas.
- » Não manter o forno limpo pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar a vida útil do aparelho e possivelmente gerar uma situação de risco.

GUARDE ESTE MANUAL



2. Instalação do produto

2.1 Informações importantes

Conexão elétrica

- » O aparelho está equipado com um plugue e deve ser conectado somente a uma tomada 127v e 20A devidamente instalada e aterrada.

2.2 Antes de começar

Ferramentas e peças necessárias

- » Chave Philips
- » Broca de 1/8" e furadeira
- » Trena
- » Faca

Peças incluídas

- » Forno de micro-ondas
- » Parafusos de cabeça Philips

Requisitos de energia

- » A tomada deve ser adequadamente aterrada de acordo com a legislação. Pode ser instalada na parede traseira diretamente atrás do aparelho.

2.3 Checklist para instalação

- » Use esta checklist para verificar se você completou cada etapa do processo de instalação. Isso pode ajudar a evitar erros.
- » **Consulte as instruções detalhadas para cada etapa nas seções seguintes desta checklist.**
 1. Antes de instalar o aparelho, verifique se as dimensões do gabinete estão corretas para o seu aparelho e se as conexões elétricas necessárias estão presentes. Certifique-se de que o conduíte elétrico fornecido com o aparelho consiga alcançar o ponto de conexão.
 2. Mova o aparelho para o local, em frente à abertura do gabinete.
 3. Remova os materiais de embalagem, deixando a embalagem inferior no aparelho para evitar danos ao piso.
 4. Com o auxílio de outra pessoa, levante o aparelho diretamente para o recorte do armário.
 5. Deslize o aparelho completamente para o local.
 6. Fixe o aparelho à abertura do armário com os parafusos fornecidos.
- » **Sempre leia e siga as instruções completas de instalação contidas neste manual.**

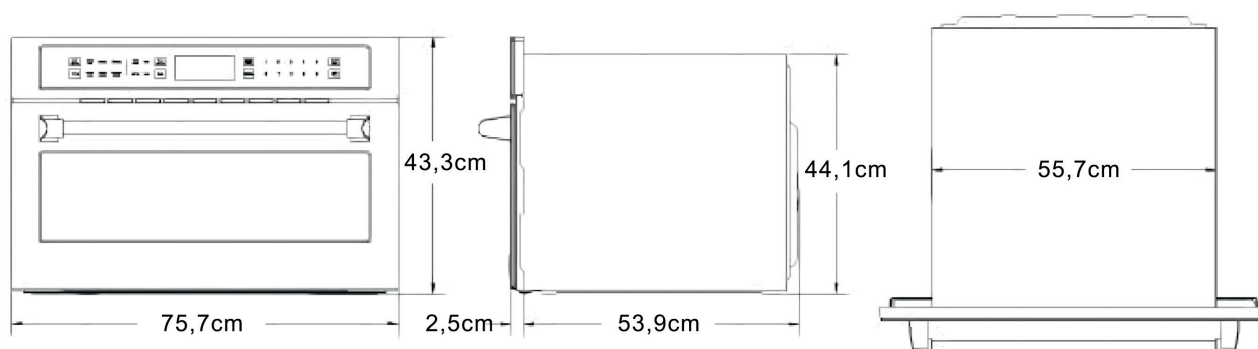
2.4 Instruções de instalação

Requisitos gerais do armário:

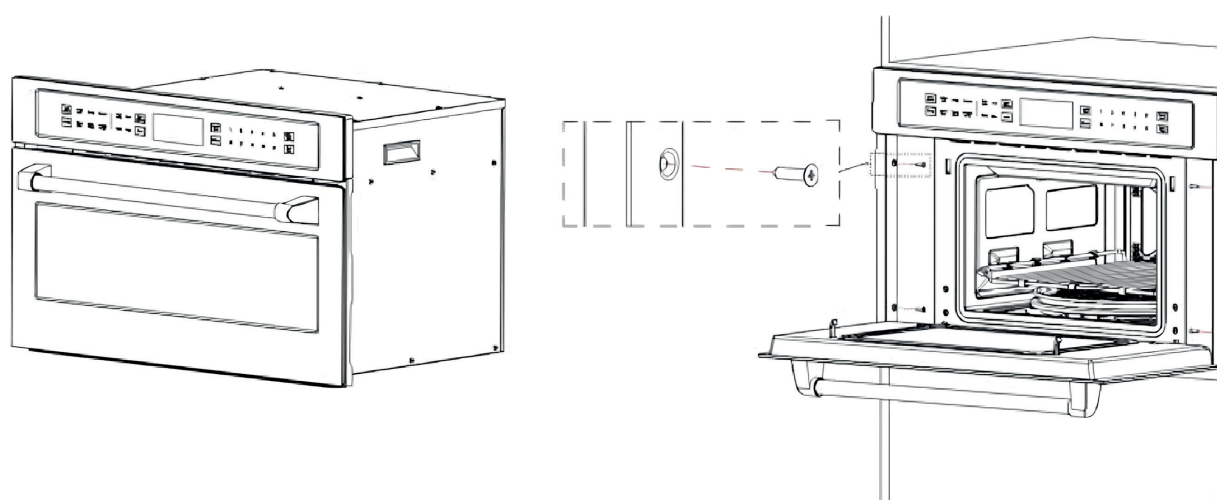
- » É necessário um espaço de 0,6 cm entre o lado do aparelho e uma parede adjacente ou a porta do armário quando instalado no final de um conjunto de armários.
- » A base do armário deve ser plana e capaz de suportar o peso (aproximadamente 48,8 kg) do seu aparelho quando em uso.
- » A porta do aparelho se sobreporá ao móvel abaixo em aproximadamente 0,47 cm quando aberta.
- » Deve haver um espaço de ar de pelo menos 0,6 cm entre o aparelho e as paredes do armário quando o aparelho estiver instalado, ou seja, 0,3 cm de cada lado.

2. Instalação do produto

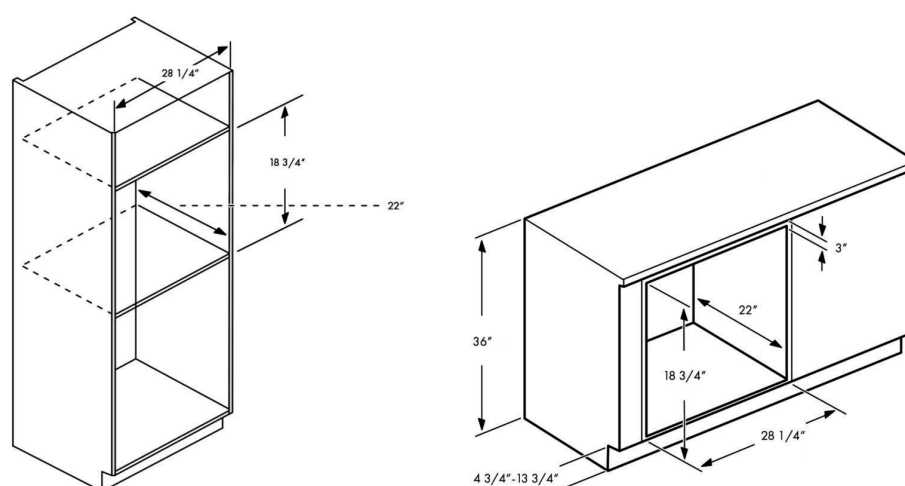
2.5 Dimensões do produto



2.6 Embutido



2.7 Instalação padrão



2. Instalação do produto

2.8 Instalação flush



2.9 Armário ventilado

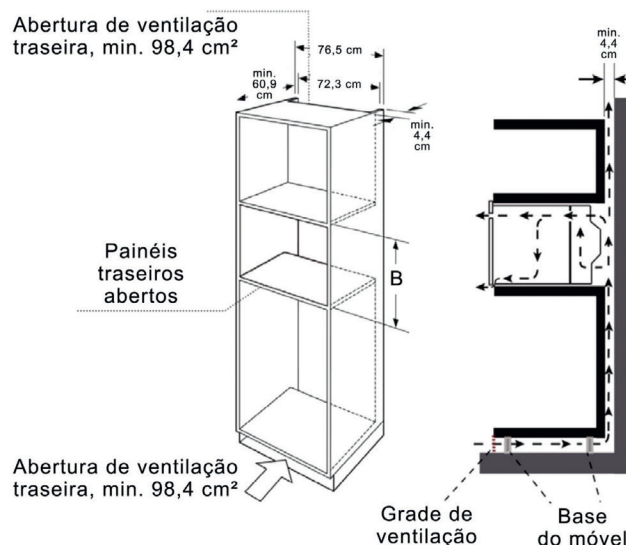
- » Deve ser mantido um espaço de ventilação de pelo menos 4,45cm entre a parte traseira do produto e a parede. Essa ventilação deve ser mantida da base ao topo do armário
- » O armário instalado deve ter uma abertura de ventilação na base. Pode ser utilizado uma grade de ventilação.
- » As aberturas de ventilação e as entradas não devem ser cobertas.
- » A operação segura deste aparelho só pode ser garantida se ele tiver sido instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- » As unidades onde o aparelho é instalado devem ser resistentes ao calor até 90°C
- » Observação: Deve haver um espaço mínimo de aproximadamente 1,6 milímetros acima do forno.

2.9.1 Medidas - Armário ventilado

- » Empurre cuidadosamente o micro-ondas para dentro do armário, garantindo que esteja no centro.
- » Não dobre o cabo elétrico.
- » Abra a porta e fixe o micro-ondas com os parafusos fornecidos.
- » **AVISO:** A folga entre a bancada e o aparelho não deve ser fechada.

Montagem no armário

- » **NOTA:** O aparelho é pesado. É aconselhável instalá-lo com a ajuda de uma segunda pessoa.
 - » **AVISO:** Antes de instalar o aparelho, certifique-se de verificar as dimensões do armário e as conexões elétricas.
1. Insira completamente o aparelho e centralize-o. Não dobre o cabo elétrico.
 2. Parafuse o aparelho nos furos pré-perfurados no armário.



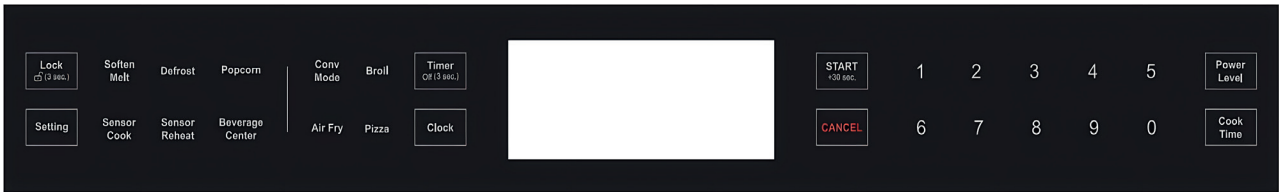


3. Visão geral do produto

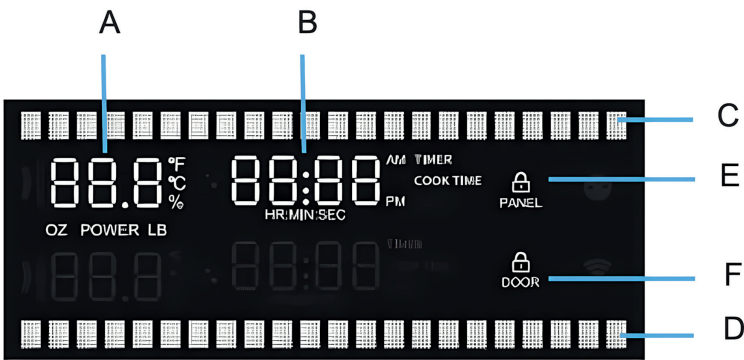
3.1 O seu novo aparelho

» Leia essas informações abaixo para se familiarizar com o seu novo aparelho. O painel de controle e os controles de operação individuais são explicados. Você encontrará informações sobre o compartimento de cozimento e os acessórios.

3.2 Painel de controle



3.3 Tela de exibição



A	Display da cavidade do micro-ondas
B	Display de tempo de cozimento/temporizador/relógio
C	Área de aviso de função
D	Área de aviso de parâmetros de configuração
E	Display de bloqueio do painel de controle
F	Display de bloqueio da porta

3. Visão geral do produto

3.4 Teclas sensíveis ao toque e display do painel de controle

» As teclas sensíveis ao toque são usadas para configurar várias funções. No display, você pode ler as informações que você configurou.

Símbolo		Função
	Bloquear	Ativar/desativar bloqueio do painel de controle
	Configuração	Configurações do sistema
	Amolecer/Derreter	Selecionar programas Amolecer/Derreter
	Sensor de cozimento	Selecionar programas do Sensor de cozimento
	Descongelar	Selecionar programas de Descongelar Automático
	Sensor Reaquecimento	Selecionar programas do sensor de reaquecimento
	Pipoca	Cozinhar pipoca
	Centro de Bebidas	Aquecer bebidas
	Modo Convecção	Selecionar os modos de convecção
	Air Fry	Selecionar os programas de Airfry
	Grelhar	Definir o modo grelhar
	Pizza	Selecionar programas de pizza
	Temporizador(3 seg.)	Definir a hora do temporizador
	Relógio	Definir a hora do dia
	INÍCIO/+30 seg.	Confirmar valores inseridos/Iniciar modo de cozimento Adiciona 30 segundos
	CANCELAR	Cancelar os programas/desligar o aparelho



3. Visão geral do produto

Símbolo		Função
	0-9	Usar as chaves numéricas para inserir valores personalizados
	Nível de potência	Definir o nível de potência para operação de micro-ondas
	Tempo de Cozimento	Definir o tempo de cozimento

3.5 Ajuste de parâmetros

» Use as teclas de ajuste para definir os parâmetros.

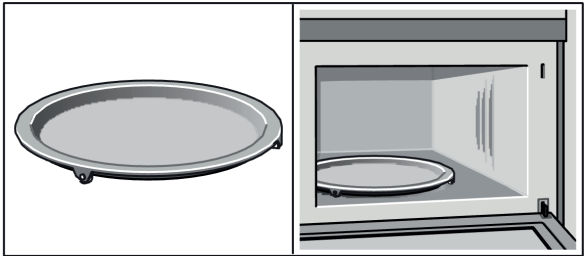
Parâmetro	Função
Nível de Potência	Definir o nível de potência para operação de micro-ondas
Tempo de Cozimento	Definir o tempo de cozimento

3.6 Ventilador de resfriamento

- » Seu aparelho possui um ventilador de resfriamento. O ventilador de resfriamento liga durante a operação. O ar quente escapa acima da porta. O ventilador de resfriamento continua a funcionar por um certo tempo após a operação finalizar.
- » **Cuidado!** Não cubra as aberturas de ventilação. Caso contrário, o aparelho superaquecerá.
- » Notas
1. O aparelho permanece frio durante a operação do micro-ondas. O ventilador de resfriamento continuará ligado. O ventilador pode continuar a funcionar mesmo após a operação do micro-ondas ter terminado.
 2. Pode aparecer condensação na janela da porta, nas paredes internas e no piso do microondas.. Isso é normal e não afeta negativamente a operação do micro-ondas. Limpe a condensação após o cozimento.

3.7 Prato Giratório

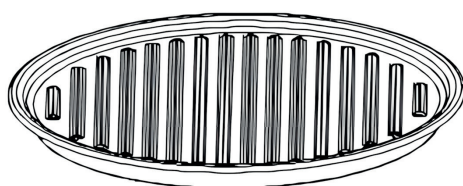
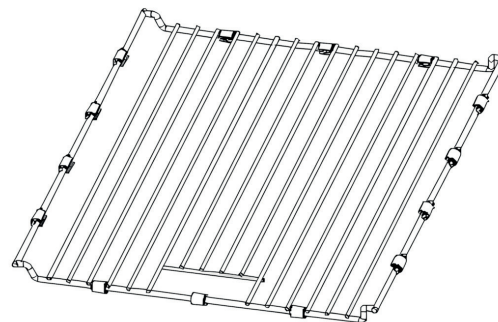
- » Serve como uma superfície para a grade de metal. Alimentos que requerem muito calor por baixo podem ser preparados diretamente no prato giratório. O prato giratório pode girar no sentido horário ou anti-horário. Coloque o prato giratório no acionamento no centro do compartimento de cozimento. Certifique-se de que está devidamente encaixado.
- » Nunca use o micro-ondas sem o prato giratório.
- » O prato giratório pode suportar no máximo 5 kg.
- » O prato giratório deve girar ao usar todos os tipos de aquecimento.



3. Visão geral do produto

Assadeira (grade de metal)

» Para grelhar, por exemplo, bifés, salsichas e para torrar pão. Recomendamos usar a grade junto com o prato de cerâmica, pois ao cozinhar itens na grade podem pingar.



Prato de cerâmica

» O aparelho também vem com um Prato de cerâmica que pode ser colocado no prato giratório para uma cocção mais estável.

4. Instruções de operação

4.1 Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

» Aqui você encontrará tudo o que precisa fazer antes de usar seu forno para preparar alimentos pela primeira vez. Primeiro, leia a seção sobre **IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**.

Configurando o relógio

» Quando o fornecimento de energia é ligado pela primeira vez ao forno, o visor do temporizador piscará "12:00" e "Clock Settings" aparecerá no visor. Digite o horário tocando nas teclas numéricas. Em seguida, toque em START para permitir a operação. prossiga conforme descrito abaixo:

1. Toque em START para configurar o relógio ou toque em CLOCK.
2. Escolha o sistema de 12 ou 24 horas de acordo com as instruções.
3. Digite o horário correto usando as teclas numéricas. Exemplo: Para configurar o relógio para 12:41, digite 1 2 4 1.
4. Toque em START para confirmar a configuração.

Nota: Quando o fornecimento de energia é ligado pela primeira vez ao forno, você pode pressionar qualquer tecla diretamente para entrar nas configurações sem configurar o relógio.



4. Instruções de operação

Aquecendo o forno

» Para remover o cheiro de novo do forno, aqueça o aparelho vazio e fechado. Uma hora com Convecção a 350°F (180°C) é ideal. Certifique-se de que não tenham sobrado restos de embalagem na cavidade do forno.

1. Toque em CONV MODE e em seguida digite os números para selecionar Baked Goods (Produtos Assados), de acordo com as instruções.
2. Digite os números 1 8 0 para Celsius ou 3 5 0 para Fahrenheit usando as teclas numéricas e depois pressione START para confirmar a configuração da temperatura.
3. Digite os números do tempo de cozimento 6 0 (para 60 minutos) usando as teclas numéricas.
4. Toque em START para iniciar o cozimento. A luz do forno se acende e o aparelho começa a aquecer.

Limpeza dos acessórios

» Antes de usar os acessórios pela primeira vez, limpe-os completamente com água quente e sabão e um pano macio.

4.2 Configurando o forno

Configurações

» O forno possui configurações adicionais que podem ser acessadas e ajustadas usando o botão de configurações. Elas permanecem na memória do controle até serem alteradas.

Modo de utilização:

1. Toque em SETTING. O visor do forno percorrerá várias opções.
2. Toque no teclado numérico para selecionar uma opção específica e alternar a configuração da função.

Use o gráfico a seguir como guia.

Opção	Código	Descrição da Função
Temp Units (Unidades de Temp.)	1	Definir unidade de temperatura
Sound (Som)	2	Chave de alternância de som
Error Code Query (Consulta Código de Erro)	3	Consultar códigos de erro que ocorreram
Version (Versão)	4	Consulta de informações de versão
Display Mode (Modo de Exibição)	5	Definir modo de demonstração do forno (Demo Mode)
Calibration (Calibração)	6	Permite ajustar a temperatura do forno até 30°F (-1,11 C° mais quente ou 30°F (-1,11 C° mais frio)
Sabbath	7	O modo Sabbath desativa as luzes do forno (a luz do forno não acende quando a porta é aberta), todos os sons (o controle não emite um sinal sonoro quando a tela é pressionada), modos de convecção, modos grelhar, esquentar, Proof e todas as funções de tempo. O modo Sabbath só pode ser usado com o assar tradicional (Bake).
Factory Reset (Restauração de Fábrica)	8	Restaurar Configuração de fábrica



4. Instruções de operação

Timer/desligado(3 seg.)

» O Timer pode ser configurado em minutos e segundos ou em horas e minutos, e conta regressivamente o tempo definido. Como configurar o temporizador:

1. Toque em TIMER Off (3 sec.). O visor do forno mostrará várias opções disponíveis.
2. Toque no teclado numérico "1" para selecionar HR:MIN ou "2" para selecionar MIN:SEG.
3. Toque nos teclados numéricos para definir o tempo desejado para o temporizador.
4. Toque em START. O visor do forno iniciará a contagem regressiva do temporizador. Se tanto o tempo de cozimento quanto o temporizador estiverem definidos, apenas o tempo de cozimento será exibido. Se estiver ativado, os tons de fim de ciclo serão emitidos. O temporizador encerra automaticamente após um minuto, ou mantenha pressionado TIMER Off (3sec) por 3 segundos para limpar o visor e parar os tons de lembrete.

NOTA: O temporizador não inicia nem interrompe o funcionamento do forno."

Para bloquear o painel de controle:

» Toque  o controle do forno é bloqueado, quando um ícone de cadeado aparece na tela.

Para desbloquear o painel de controle:

» Segure  por 3 segundos, 3-2-1 aparece na tela, e então o forno é desbloqueado e o ícone de cadeado é removido.

» **NOTA:** O bloqueio do painel de controle desliga os teclados do painel para evitar o uso não intencional do forno. O bloqueio do painel de controle permanecerá definido após uma falha de energia, se definido antes que a falha de energia ocorra.

» Quando o painel de controle estiver travado, apenas as teclas LOCK (3sec.) e CANCEL.

4.3 Modo de cozimento

» Existem várias maneiras de ajustar o forno. Aqui vamos explicar como você pode selecionar o tipo desejado de aquecimento e temperatura ou ajuste do grill. Você também pode selecionar o tempo de cozimento do forno para o seu prato. Consulte a seção sobre Tempo de cozimento.

Amolecer/Derreter

» As funções Soften e Melt podem ser usadas para suavizar ou derreter seus alimentos. Os tempos e os poderes de cozimento foram predefinidos para vários tipos de alimentos.

Como usar o Soften and Melt:

1. Toque em **Soften/Melt**. O visor do forno mostrará várias opções disponíveis.
 2. Toque no teclado numérico "1" para selecionar a função de Soften (amolecer) ou "2" para selecionar a função de Melt (derreter).
 3. Toque no teclado numérico para selecionar o tipo de alimento no Gráfico de Soften (amolecer) ou no Gráfico de Melt (derreter).
 4. Toque nos teclados numéricos para inserir a quantidade (peso ou tabletes).
 5. Toque em **START** para começar a cozinhar. O visor do forno contará o tempo de amolecimento ou derretimento.
- » Quando o tempo terminar, o forno será desligado automaticamente e "**Soften Complete (Amolecimento Completo)**" ou "**Melt Complete (Derretimento Completo)**" aparecerá no visor.
- » **Se ativado, os tons de fim de ciclo soarão, termina automaticamente em um minuto, ou toque em CANCEL ou abra a porta para limpar a exibição e parar os tons de lembrete.**



4. Instruções de operação

Gráfico de Soften (amolecimento)

Alimento	Código	Quantidade	Preparação
Butter (Manteiga)	1	0.5-2 Tabletes	Desembrulhe e coloque no micro-ondas.
Margarine (Margarina)	2	0.5-2 Tabletes	Desembrulhe e coloque no micro-ondas.
Ice Cream (Sorvete)	3	454g, 907g ou 1.8Kg	
Cream Cheese (Requeijão)	4	(85 g ou 227 g)	Desembrulhe e coloque no micro-ondas.

Gráfico de Melt (derreter)

Alimento	Código	Quantidade	Preparação
Butter (Manteiga)	1	0.5-2 Tabletes	Desembrulhe e coloque no micro-ondas.
Margarine (Margarina)	2	0.5-2 Tabletes	Desembrulhe e coloque no micro-ondas.
Chocolate (Chocolate)	3	(57, 113, 170,227 g)	Corte quadrados em pequenos pedaços ou use lascas. Coloque em recipiente seguro para micro-ondas.
Cheese (Queijo)	4	(227 ou 454 g)	Corte em pedaços pequenos e coloque em recipiente seguro para micro-ondas.
Marshmallows (Marshmallows)	5	(142 ou 283 g)	Coloque em recipiente seguro para micro-ondas.

Sensor de cozimento

» A função Sensor Cook (Sensor de Cozimento) é usada no Reaquecimento, Cozimento a Vapor e Pipoca. Durante a função Sensor de cozimento, um sensor ajusta automaticamente o tempo de cozimento e o nível de potência. O visor do forno de micro-ondas mostrará a mensagem 'Maximum Time Remaining (Tempo Máximo Restante)' e iniciará a contagem regressiva assim que o sensor identificar a duração do cozimento. Se a porta do forno de micro-ondas for aberta durante uma função de sensor, o forno de micro-ondas será desligado e qualquer operação adicional será cancelada.

Como usar o Sensor Cook:

1. Toque em Sensor Cook. O visor do forno mostrará várias opções disponíveis.
2. Toque no teclado numérico para selecionar o tipo de alimento no gráfico de Sensor Cook.
3. Toque nos teclados numéricos para inserir a quantidade Weight or Cups (Peso ou Xícaras).
4. Toque em START para começar o cozimento. O visor do forno iniciará a contagem regressiva do tempo do Sensor de Cozimento. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno será desligado automaticamente e 'Sensor Cooking Complete (Cozimento por sensor concluído)' aparecerá no visor. Se ativado, os tons de fim de ciclo soarão. Ele termina automaticamente em um minuto, ou toque em CANCEL ou abra a porta para limpar o visor e parar os tons de lembrete.



4. Instruções de operação

Gráfico do Sensor Cook (Sensor de Cozimento)

Alimento	Código	Quantidade
Meal (refeição) Coloque a comida no prato. Cubra com filme plástico e ventile com pequenos furos. Deixe repousar de 2 a 3 minutos após o reaquecimento.	1	8-16 onças (227-454 g)
Cassarole (Caçarola) Coloque no recipiente seguro para micro-ondas. Cubra com filme plástico e ventile com pequenos furos. Mexa e deixe repousar 2 a 3 minutos após o reaquecimento.	2	1-4 xícaras (250 mL-1 L)
Soup (Sopa) Coloque no recipiente seguro para micro-ondas. Cubra com filme plástico e ventile com pequenos furos. Mexa e deixe repousar 2 a 3 minutos após o reaquecimento.	3	1-4 xícaras (250 mL-1 L)
Sauce (Molho) Coloque no recipiente seguro para micro-ondas. Cubra com filme plástico e ventile com pequenos furos. Mexa e deixe repousar 2 a 3 minutos após o reaquecimento.	4	1-4 xícaras (250 mL-1 L)

Sensor Reheat (Sensor de Reaquecimento)

» Os tempos e potências de cozimento foram pré-definidos para reaquecer vários tipos de alimentos. O Reaquecimento Manual requer que um tempo de cozimento e um nível de potência sejam inseridos se não estiver usando 70% de potência de cozimento.

Como usar o Sensor de Reaquecimento:

1. Toque em Sensor Reheat. O visor do forno mostrará várias opções disponíveis..
2. Toque nos teclados numéricos para definir o tempo de reaquecimento. O tempo pode ser configurado até 99 minutos e 99 segundos.
3. O nível de potência padrão é de 70%. Para alterar o nível de potência, toque em Power Level (Nível de potência) e, em seguida, insira o nível de potência desejado. Consulte o Gráfico de Níveis de Potência.
4. Toque em START para começar o cozimento. O visor do forno iniciará a contagem regressiva do tempo de Reaquecimento. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno será desligado automaticamente e "Reheat Complete (Reaquecimento concluído)" aparecerá no visor. Se ativado, os tons de fim de ciclo soarão. Ele termina automaticamente em um minuto, ou toque em CANCEL ou abra a porta para limpar o visor e parar os tons de lembrete.



4. Instruções de operação

Defrost (Descongelamento)

- » O recurso de Descongelamento pode ser usado, ou o forno de micro-ondas pode ser ajustado manualmente para descongelar usando 30% de potência de cozimento.
- » Para resultados ideais, os alimentos devem estar a 0°F (-18°C) ou mais frios ao descongelar.
- » Embalagens rasas descongelam mais rapidamente do que recipientes profundos.
- » Separe as peças de alimentos o mais rápido possível durante ou no final do ciclo para um descongelamento mais uniforme.
- » Alimentos deixados fora do freezer por mais de 20 minutos ou alimentos prontos congelados não devem ser descongelados usando o recurso de Descongelamento, mas devem ser descongelados manualmente.
- » Os tempos e potências de cozimento foram pré-definidos para descongelar vários tipos de alimentos.
- » O Descongelamento Manual requer que um tempo de cozimento e nível de potência sejam inseridos se não estiver usando 30% de potência de cozimento.

Como usar o Descongelamento:

1. Toque em Defrost. O visor do forno mostrará várias opções disponíveis.
2. Toque no teclado numérico para selecionar o tipo de alimento no Gráfico de Descongelamento (Exceto Descongelamento Manual).
3. Toque nos teclados numéricos para inserir o peso.
4. Toque em START para começar o cozimento. O visor do forno iniciará a contagem regressiva do tempo de Descongelamento. Para melhores resultados, um tempo de repouso pré-definido está incluído no tempo de descongelamento, o que pode tornar o tempo de descongelamento mais longo do que o esperado. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno será desligado automaticamente e "Defrost Complete (Descongelamento concluído)" aparecerá no visor. Se ativado, os tons de fim de ciclo soarão. Ele termina automaticamente em um minuto, ou toque em CANCEL ou abra a porta para limpar o visor e parar os tons de lembrete.

Como usar o Descongelamento Manual:

1. Toque em Defrost. O visor do forno mostrará várias opções disponíveis.. O visor do forno percorrerá as várias opções disponíveis.
2. Toque no teclado numérico "6" para selecionar Manual Defrost (Descongelamento Manual).
3. Toque nos teclados numéricos para definir o tempo de descongelamento. O tempo pode ser configurado até 99 minutos e 99 segundos.
4. O nível de potência padrão é de 30%. Para alterar o nível de potência, toque em Power Level (Nível de Potência) e, em seguida, insira o nível de potência desejado. Consulte o Gráfico de Níveis de Potência.
5. Toque em START para começar o cozimento. O visor do forno iniciará a contagem regressiva do tempo de Descongelamento. Para melhores resultados, um tempo de repouso pré-definido está incluído no tempo de descongelamento. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno será desligado automaticamente e "Defrost Complete (Descongelamento concluído)" aparecerá no visor. Se ativado, os tons de fim de ciclo soarão. Ele termina automaticamente em um minuto, ou toque em CANCEL ou abra a porta para limpar o visor e parar os tons de lembrete

4. Instruções de operação

Gráfico de Descongelamento

Alimento	Código	Peso
Poultry (Aves)*	1	0,1 – 6,6 libras (45 g – 3 kg)
Meats (Carnes)*	2	0,1 – 6,6 libras (45 g – 3 kg)
Fish (Peixes)*	3	0,1 – 6,6 libras (45 g – 3 kg)
Bread (Pães)	4	0,1 – 2,0 libras (45 g – 907 g)
Juice (Sucos)	5	6, 12 ou 16 onças (177, 355 ou 473 mL)
Manual (Manual)	6	Nível de energia padrão 30%

***Consulte a Tabela de Preparação de Descongelamento no final da seção “Descongelar” para cortes, tamanhos e instruções.**

Gráfico de preparação de descongelamento

Aves	
Frango: inteiro e cortado	Coloque na assadeira segura para micro-ondas, peito de frango virado para cima. Retire as migalhas do frango inteiro.
Galeto	
Peru: peito	
Carnes	
Carne moída, bifes, assados, ensopados	As áreas estreitas ou gordurosas de cortes de formato irregular devem ser protegidas com papel alumínio antes de descongelar.
Cordeiro: ensopado e costeletas	
Carne de porco: costeletas, costelas, assados, linguiça	Coloque todas as carnes na assadeira segura para micro-ondas.
Peixes	
Filés, Bifes, Inteiros, Mariscos	Coloque na assadeira segura para micro-ondas.



4. Instruções de operação

POPCORN (Pipoca)

- » Estoure apenas 1 pacote de pipoca por vez.
- » Siga as instruções do fabricante ao usar um recipiente para pipoca de micro-ondas.
- » Ouça os estouros diminuírem para 1 estouro a cada 1 ou 2 segundos e, em seguida, pare o ciclo. Não estoure novamente os grãos que não estouraram.
- » Para melhores resultados, use pacotes de pipoca frescos.
- » Os resultados do cozimento podem variar conforme a marca e o teor de gordura.
- » Os tamanhos recomendados dos pacotes são 3,5 oz, 3,0 oz e 1,75 oz.
- » **NOTA:** Siga as instruções fornecidas pelo fabricante da pipoca de micro-ondas.

Como usar o Pipoca:

1. Toque em Popcorn.
 2. Toque em START para começar a cozinhar.
- » Quando o tempo de cozimento terminar, o forno será desligado automaticamente e "Popcorn Complete (Pipoca concluída)" aparecerá no visor. Se ativar, os tons de fim de ciclo soarão. Ele termina automaticamente em um minuto, ou toque em **CANCEL** ou abra a porta para limpar a exibição e parar os tons de lembrete.

Beverage Center (Centro de Bebidas)

- » O recurso para bebidas aquece 1 a 2 xícaras (250-500ml) de uma bebida.

Como usar o Centro de Bebidas:

1. Toque em BEVERAGE CENTER. O visor do forno mostrará as diversas opções disponíveis.
 2. Toque no teclado numérico para inserir o peso.
 3. Toque em START.
- » O visor do forno fará a contagem regressiva do tempo da Central de Bebidas. Quando o tempo de aquecimento terminar, o forno desligará automaticamente e Sensor Cooking Complete (Sensor de cozimento concluído) aparecerá no visor.
- » Se ativado, os tons de fim de ciclo soarão, ele termina automaticamente em um minuto, ou toque em **CANCEL** ou abra a porta para limpar o visor e parar os tons de lembrete.

CONV MODE (Cozimento por Convecção)

- » O cozimento por convecção utiliza o elemento de convecção, o elemento de grelhar e o ventilador. O ar quente circula por toda a cavidade do forno através do ventilador. O ar em movimento constante envolve o alimento para aquecer rapidamente a parte externa.
- » A função de convecção pode ser usada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos em uma única prateleira. Sempre use a grelha de convecção colocada sobre o prato giratório ou prato de cerâmica. Não cubra o prato giratório, a grelha de convecção ou o prato de cerâmica com papel alumínio.
- » Não use recipientes de plástico leve, filme plástico ou produtos de papel. Todos os utensílios à prova de calor ou utensílios metálicos podem ser usados no cozimento por convecção. Formas redondas para pizza são excelentes para o cozimento por convecção.
- » Use o cozimento por convecção para itens como suflês, pães, biscoitos, bolos, pizza e a maioria das carnes e peixes.
- » Todos os modos de Convecção requerem pré-aquecimento antes de usar. Coloque os alimentos no forno de micro-ondas após o pré-aquecimento estar completo.

Como usar o Modo Convecção:

1. Toque em CONV MODE. O visor do forno mostrará várias opções disponíveis.
2. Toque no teclado numérico para selecionar o tipo de alimento no Gráfico do Modo Convecção.



4. Instruções de operação

- 1. Toque nos teclados numéricos para inserir a temperatura.
- 2. Toque nos teclados numéricos para definir um tempo de cozimento por convecção.
- 3. Toque em **START** para começar o cozimento. O forno começará a pré-aquecer até que o pré-aquecimento seja concluído, um sinal sonoro será emitido e o visor do forno iniciará a contagem regressiva do tempo do Modo Convecção. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno será desligado automaticamente e "Cooking Complete (Cozimento completo)" aparecerá no visor. Se ativado, os tons de fim de ciclo soarão. Ele termina automaticamente em um minuto, ou toque em **CANCEL** ou abra a porta para limpar o visor e parar os tons de lembrete.

Dicas: Você pode tocar em **START** diretamente sem inserir o tempo de cozimento, após configurar a temperatura de cozimento. O forno funcionará pelo tempo máximo seguro, momento em que o tempo de cozimento não será exibido

Gráfico do Modo de Convecção

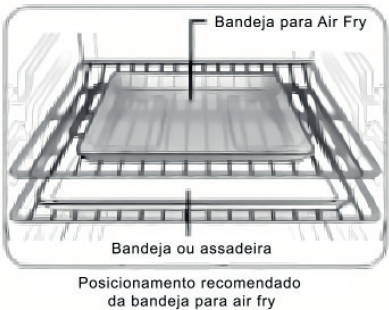
Opção	Código	Alimento	Tempo de Cozimento	Temp Forno
Baked Goods (Produtos assados)	1	Biscoitos, Pães: rápidos e leves, Bolos e biscoitos Caçarolas: incluindo entradas congeladas e suflês Peixe	0:01-10:00	80-230°C
Meats (Carnes)	2	Batatas assadas, Frango: inteiro e pedaços, assados: carne de porco, carne bovina e presunto * Peru e aves grandes não estão incluídos porque seus tempos de cozimento variam.	0:01-10:00	80-230°C
Other foods (Outros alimentos)	3	Alimentos de conveniência: batatas fritas, nuggets, iscas de peixe, pizza, Tortas: frutas e cremes.	0:01-10:00	80-230°C

AIR FRY (Fritadeira de Ar Quente)

» A Fritadeira de Ar Quente é um modo de cozimento especial, sem necessidade de pré-aquecimento, projetado para produzir alimentos com uma crosta mais crocante do que o cozimento tradicional no forno. Use apenas utensílios de cozimento seguros para grelhar ao usar o modo Air Fry. Recomenda-se uma assadeira escura. Uma assadeira escura promove melhor douramento e crocância. Cestos e grelhas também podem ser usados. Uma assadeira deve ser colocada na prateleira abaixo dos alimentos para capturar qualquer gotejamento ao usar um cesto de cozimento.

Como usar a Fritadeira de Ar Quente:

- 1. Toque em Air Fry.
- 2. Toque nos teclados numéricos para inserir a temperatura. A temperatura pode ser ajustada entre 175°C a 230°C..
- 3. Toque nos teclados numéricos para definir um tempo de cozimento. O tempo pode ser configurado de 1 minuto até 10 horas.
- 4. Toque em **START** para começar o cozimento. O visor do forno iniciará a contagem regressiva do tempo de fritura. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno será desligado automaticamente e "Cooking Complete (Cozimento concluído)" aparecerá no visor. Se ativado, os tons de fim de ciclo soarão. Ele termina automaticamente em um minuto, ou toque em **CANCEL** ou abra a porta para limpar o visor e parar os tons de lembrete. Dicas: Você pode tocar em **START** diretamente sem inserir o tempo de cozimento, após configurar a temperatura de cozimento. O forno funcionará pelo tempo máximo seguro, momento em que o tempo de cozimento não será exibido.





4. Instruções de operação

Nota

- » Coloque uma assadeira ou bandeja na prateleira abaixo do cesto de fritura para obter gotejamentos. Isso ajudará a reduzir respingos e fumaça.
- » Antes de usar uma assadeira, verifique a temperatura máxima permitida da assadeira.
- » As fritadeiras de ar quente são projetadas para uma única prateleira do forno. Coloque os alimentos na prateleira superior para obter melhores resultados.
- » Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhe o óleo por uma área maior de forma mais uniforme, pois trará crocância para o alimento de forma mais eficaz.

BROIL (Grelhar)

- » Quando uma assadeira perfurada é usada com micro-ondas, ela funciona como uma frigideira ou chapa, ideal para rabanada, hambúrgueres, ovos, frituras e refogados.. A temperatura padrão é 200°C, o tempo de cozimento padrão é de 3 horas. A temperatura do forno e o tempo de cozimento não podem ser ajustados.

Como usar a função Grelhar:

1. Toque em BROIL.
2. Toque em START para começar a cozinhar. O visor do forno contará o tempo de grelhar, mas não exibirá. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno desligará automaticamente e "Cooking Complete (Cozimento concluído)" aparecerá no visor. Se ativados, os tons de fim de ciclo soarão. Eles terminarão automaticamente em um minuto, ou toque em CANCEL ou abra a porta para limpar o visor e parar os tons de lembrete.

PIZZA

- » Verifique o tempo mínimo para fazer uma pizza, pois ela pode cozinhar mais rápido em comparação com um forno tradicional.
- » Para pizzas frescas, use uma espátula para deslizar a pizza sobre e fora do prato giratório de metal.
- » Se estiver usando uma espátula, polvilhe generosamente a pá com farinha para facilitar a transferência da massa para o prato giratório de metal.
- » O tamanho máximo é de 30cm para pizzas frescas e congeladas.
- » Evite usar uma pedra de pizza, pois ela pode danificar o forno.
- » O prato giratório de metal pode ser usado para cortar a pizza em fatias. Remova o prato giratório do forno após a pizza estar assada.

» Como usar a função Pizza:

1. Toque em Pizza.
2. Toque nos teclados numéricos para inserir a temperatura. A temperatura pode ser ajustada entre 80 °C e 230 °C.
3. Toque nos teclados numéricos para definir o tempo de cozimento. O tempo pode ser ajustado de 1 minuto até 10 horas.
4. Toque em START para iniciar o cozimento.
5. O forno começará a pré-aquecer até que o aquecimento seja concluído. Um sinal sonoro será emitido, e o visor do forno contará o tempo da pizza, se você o tiver definido. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno desligará automaticamente e a mensagem "Cooking Complete (Cozimento concluído)" aparecerá no visor. Se habilitado, os tons de fim de ciclo serão emitidos. Eles param automaticamente em um minuto, ou toque em CANCEL ou abra a porta para limpar o visor e parar os tons de lembrete.



4. Instruções de operação

Dicas: Você pode tocar em **START** diretamente sem inserir o tempo de cozimento, após definir a temperatura de cozimento. O forno funcionará pelo tempo máximo seguro, e o tempo de cozimento não será exibido.

4.4 Outras configurações

POWER LEVEL (Nível de potência)

- » Muitas receitas para cozinhar no micro-ondas especificam qual potência usar por porcentagem, nome ou número. Por exemplo, 70%=7=Médio-Alto.
- » Use o gráfico a seguir como um guia geral para a potência sugerida de alimentos específicos.
- » **Como usar o nível de potência:**
 - » Toque em POWER LEVEL.
 - » Toque nos teclados numéricos para inserir o nível de potência conforme o gráfico de potência de cozimento por micro-ondas.
 - » Toque nos teclados numéricos para definir um período de tempo para o cozimento por micro-ondas. O tempo pode ser configurado de 1 segundo até 99 minutos.
 - » Toque em START para começar a cozinhar. O visor do forno contará o tempo de cozimento por micro-ondas. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno desligará automaticamente e "Cooking Complete (Cozimento concluído)" aparecerá no visor. Se ativados, os tons de fim de ciclo soarão. Eles terminarão automaticamente em um minuto, ou toque em CANCEL ou abra a porta para limpar o visor e parar os tons de lembrete.

Gráfico de potência de cozimento por micro-ondas

Percentual	Número	Usar
100%, configuração padrão alta	10	Aquecimento rápido de alimentos de conveniência e alimentos com alto teor de água, como sopas, bebidas e a maioria dos vegetais.
90%	9	Cozinhar pedaços pequenos e macios de carne, carne moída, pedaços de aves e filés de peixe. Aquecimento de sopas cremosas.
80%	8	Aquecer arroz, macarrão ou caçarolas. Cozinhar e aquecer alimentos que precisam de uma potência de cozimento menor do que alta. Por exemplo, peixes inteiros e carnes..
70% Médio-Alto	7	Reaquecer uma única porção de comida
60%	6	Cozinhar alimentos sensíveis, como pratos de queijo e ovo, pudim e cremes. Cozinhar caçarolas não mexíveis, como lasanha.
50% Médio	5	Cozinhar presunto, aves inteiras e assados de panela. Ensopados ferventes.
40%	4	Derretimento do chocolate. Aquecimento de pães e doces.
30% Médio-Baixo, Degelo	3	Descongelar pães, peixes, carnes, aves e alimentos pré-cozidos.
20%	2	Amolecer manteiga, queijo e sorvete.
10% Baixo	1	Tirando o frio da fruta.



4. Instruções de operação

COOK TIME (Cozimento por tempo)

» Cozimento por Tempo:

1. Toque em COOK TIME. O nível de potência padrão é 100%. Se você precisar de outro nível de potência, você pode tocar em POWER LEVEL para definir.
2. Toque nos teclados numéricos para definir um período de tempo para cozinhar no micro-ondas. O tempo pode ser configurado até 1 segundo e 99 minutos.
3. Toque em START para começar a cozinhar. O visor do forno contará o tempo de cozimento do micro-ondas. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno será desligado automaticamente e "Cooking Complete (Cozimento concluído)" aparecerá no visor. Se ativado, os tons de fim de ciclo soarão. Ele termina automaticamente em um minuto, ou toque em CANCEL ou abra a porta para limpar a exibição e parar os tons de lembrete.

START +30 SEC

» A Tecla START +30 SEC controla 2 funções separadas para o micro-ondas integrado: START (Iniciar) e +30SEC (Adicionar 30 segundos).

START (Iniciar)

- » A Tecla START +30 SEC inicia qualquer função de cozimento do forno assim que dados suficientes forem inseridos e a porta for fechada.
- » Depois que dados suficientes forem inseridos e a porta for fechada, "Press Start to Confirm (Pressione Iniciar para confirmar)" aparecerá no visor do forno como um lembrete. Se a tecla START não for tocada dentro de 30 segundos após tocar em outra tecla, a tela do forno retornará ao modo inativo e a função programada será cancelada.
- » Se o cozimento for interrompido pela abertura da porta, tocar START +30 SEC depois que a porta for fechada novamente retomará o ciclo predefinido.

+30SEC (+30 segundos)

» Tocar START +30 SEC quando o forno de micro-ondas estiver desligado iniciará 30 segundos de tempo de cozimento com 100% de potência. Tocar em START +30 SEC enquanto o forno de micro-ondas está funcionando adicionará o tempo de cozimento ao ciclo atual em 30 segundos. Vários segundos podem ser adicionados tocando repetidamente em START +30 SEC (insira manualmente apenas os modos de tempo de cozimento).

Atualizar a temperatura

1. Toque no teclado numérico para atualizar a temperatura.
2. Toque em START para começar a cozinhar com as novas configurações.

Atualizar a tempo de cozimento

1. Toque em COOK TIME.
2. Toque no teclado numérico para atualizar o tempo de cozimento.
3. Toque em START para começar a cozinhar com as novas configurações.

Atualizar a nível de potência

1. Toque em POWER LEVEL.
2. Toque no teclado numérico para atualizar o poder de cozimento.
3. Toque em START para começar a cozinhar com as novas configurações.



4. Instruções de operação

Aquecimento de Alimentos

- » **Risco de escaldamento!**
- » Há uma possibilidade de fervura retardada quando um líquido é aquecido. Isso significa que o líquido atinge a temperatura de fervura sem as bolhas de vapor usuais subindo à superfície. Mesmo que o recipiente se mova apenas um pouco, o líquido quente pode de repente transbordar e espirrar.

5. Limpeza e cuidados

5.1 Cuidados e limpeza

- » Com cuidado e limpeza, seu forno de micro-ondas manterá sua aparência e permanecerá em ordem. Vamos explicar aqui como você deve cuidar e limpar seu eletrodoméstico corretamente.

Risco de choque elétrico!

- » A umidade penetrante pode causar um choque elétrico. Não utilize produtos de limpeza de alta pressão ou produtos de limpeza a vapor.

Risco de queimaduras!

- » Nunca limpe o aparelho imediatamente após desligar. Deixe o aparelho arrefecer.

Risco de danos graves à saúde!

- » A energia do micro-ondas pode escapar se a porta do micro-ondas não estiver vedada corretamente ou estiver danificada. Entre em contato e solicite suporte técnico através dos canais de atendimento Sogna Customer Care ou de uma assistência técnica autorizada Sogna.

» NOTA:

- » Pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho são causadas pelo uso de diferentes materiais, como vidro, plástico e metal.
- » Sombras no painel da porta, que parecem estrias, são causadas por reflexos feitos pela luz do forno.
- » Os odores desagradáveis, por exemplo, após a preparação de um peixe, podem ser removidos com muita facilidade. Adicione algumas gotas de suco de limão a uma xícara de água e aqueça por 1 ou 2 minutos na potência máxima.

Agentes de limpeza

- » Para garantir que as diferentes superfícies não sejam danificadas usando o agente de limpeza errado, observe as informações na tabela.

» Não utilizar:

- » Agentes de limpeza cortantes ou abrasivos,
- » Raspadores de metal ou vidro para limpar o vidro na porta do aparelho.
- » Raspadores de metal ou vidro para limpar a vedação da porta,
- » Almofoadas e esponjas de limpeza duras,
- » Agentes de limpeza com altas concentrações de álcool. Lave bem os panos de esponja novos antes de usar
- » Deixe todas as superfícies secarem completamente antes de utilizar novamente o aparelho.

5. Limpeza e cuidados

Área	Agentes de limpeza
Frente do aparelho	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Não use limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para limpeza.
Frente do aparelho com aço inox	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Retire imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). A corrosão pode se formar sob tais resíduos. Agentes de limpeza especiais de aço inoxidável podem ser obtidos em lojas especializadas. Não use limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para limpeza.
Compartimento de cozimento	Água quente com sabão ou uma solução de vinagre: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio . Se o forno estiver muito sujo: Não use spray de forno ou outros produtos de limpeza agressivos ou materiais abrasivos. Almofadas, esponjas ásperas e limpadores de painéis também não são adequados. Esses itens arranham a superfície. Deixe as superfícies interiores secarem completamente.
Ressecamento no compartimento de cozimento	Pano úmido: Certifique-se de que nenhuma água escorra através da mesa giratória para o interior do aparelho.
Grades de metal	Água quente com sabão: Limpe usando o agente de limpeza de aço inoxidável ou na máquina de lavar louça.
Painéis da porta	Limpador de vidro: Limpe com um pano de prato. Não use raspador de vidro
Vedação	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato, não esfregue. Não use raspador de metal ou vidro para limpeza.

5.2 Limpeza e manutenção

Aviso:

» Certifique-se de que todo o aparelho arrefeceu e de que a gordura se solidificou antes de tentar limpar qualquer parte do aparelho.

Guia de Limpeza

» Para melhor desempenho e por razões de segurança, mantenha o forno limpo por dentro e por fora. Tome especial cuidado para manter o painel interno da porta e a moldura frontal do forno livres de acúmulo de alimentos e gordura.

» Nunca use pó abrasivo ou esponjas no micro-ondas. Limpe o forno de micro-ondas por dentro e por fora com um pano macio e solução de detergente neutro morna (não quente). Em seguida, enxágue e limpe completamente seco



5. Limpeza e cuidados

- » Limpe os respingos imediatamente com uma toalha de papel molhada, especialmente depois de cozinhar alimentos gordurosos como frango ou bacon.
- » Limpe o forno de micro-ondas semanalmente ou com mais frequência, se necessário.
- » Nunca opere o forno de micro-ondas sem alimentos na cavidade do forno, a menos que faça o pré-aquecimento com o modo Convecção, Pizza, Alimentos Congelados e Mantenha Aquecido, isso pode danificar o tubo de magnetron ou a bandeja de cerâmica. Você pode deixar um copo de água parado dentro do forno quando ele não estiver em uso para evitar danos se o forno for ligado acidentalmente.

Parte	Recomendações
Cavidade do forno	Manter o interior (cavidade) do forno limpo. Partículas de alimentos e líquidos derramados podem grudar nas paredes do forno, fazendo com que o forno funcione de forma menos eficiente. Limpe os derramamentos imediatamente. Use um pano úmido e limpo e sabão neutro. NÃO use dissuasores agressivos ou produtos de limpeza abrasivos. Para ajudar a soltar partículas de alimentos assados ou líquidos, aqueça 2 xícaras de água (adicione o suco de 1 limão se desejar manter o cheiro fresco do forno) em um copo medidor de 1 litro em alta potência por 5 minutos ou até ferver. Deixe repousar na cavidade do forno por 1 ou 2 minutos. Para respingos de gordura, lave com água quente e sabão, enxágue e seque.
Grade de metal	Lave com água e sabão. Enxágue abundantemente e seque, ou esfregue suavemente com pó de limpeza ou esponjas cheias de sabão, conforme indicado. A grade de metal também pode ser lavada na máquina de lavar louça.
Prato giratório de metal	Remova o prato de metal da mesa giratória do forno ao limpar a cavidade e a bandeja do forno. Lave o prato da mesa giratória de metal em água morna ou na máquina de lavar louça.
Prato de cerâmica	Limpe com água morna e sabão ou na máquina de lavar louça.
Vedação da porta	Limpe com pano úmido.
Painéis da porta	Limpador de vidro: Limpe com um pano de prato. Não use raspador de vidro
Vidro de porta	Lave com água e sabão ou limpador de vidro. Aplique o produto de limpeza em uma esponja ou papel toalha limpos. Evite o uso de detergentes em pó, esponjas de palha de aço e limpadores de forno. Se o vapor se acumular dentro ou fora da porta do forno, limpe com um pano macio. O vapor pode acelerar ao operar o forno em alta umidade e de forma alguma indica vazamento de micro-ondas.
Superfícies pintadas	Limpe com água quente e sabão ou aplique o produto de limpeza em uma esponja limpa ou papel toalha e limpe. Evite o uso de detergentes em pó, esponjas de palha de aço e limpadores de forno.



5. Limpeza e cuidados

Parte	Recomendações
Aço inoxidável nas laterais/parte frontal	Sempre limpe ou esfregue na direção das fibras do aço inox.. Limpe com uma esponja de sabão, depois enxágue e seque, ou limpe com um produto de limpeza adequado em um papel toalha. Faça a limpeza e polimento com um limpador de aço inox e um pano macio. Retire as manchas de água com um pano umedecido com vinagre branco.
Controles de Plástico	Quando esfriar, limpe com água e sabão, enxágue e seque.
Áreas impressas (palavras e números)	Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou solventes à base de petróleo.

6. Solução de problemas

6.1 Tabela de mau funcionamento

» As avarias costumam ter explicações simples. Consulte a tabela de avarias antes de ligar para o serviço pós-venda.

Risco de choque elétrico!

» Reparos incorretos são perigosos. Os reparos só podem ser realizados por um de nossos técnicos especializados e treinados.

Código de erros

Código de erro	Descrição do erro
F3E1	O sensor de temperatura no forno tem uma falha de abertura ou curto-circuito.
F3E8	O sensor de umidade do forno está com defeito.
F6E5	O protetor de segurança está desconectado.
F1E1	A comunicação entre a placa de exibição e a placa de fonte de alimentação está com defeito.
F1E4	A comunicação entre a placa de vídeo e o touchpad esquerdo está com defeito
F1E5	A comunicação entre a placa de exibição e o touchpad direito está com defeito.



Solução de problemas

Antes de chamar a assistência técnica especializada SOGNA

» **1. Se o forno não funcionar ou visor não ligar:**

- a. Verifique se o micro-ondas está conectado com segurança na tomada. Se não estiver, retire o plugue da tomada, aguarde 10 segundos e conecte-o novamente com segurança.
- b. Verifique os fusíveis da residência. Se estiverem funcionando corretamente, teste a tomada com outro aparelho.

» **2. Se a potência do micro-ondas não funcionar:**

» Observação: O aparelho é para uso doméstico para aquecer alimentos e bebidas usando energia eletromagnética é para uso em áreas internas.

- a. Verifique se o timer está definido.
- b. Verifique se a porta está bem fechada. Caso contrário, a energia das micro-ondas não fará efeito.

» **Caso nenhuma das alternativas acima funcionar , entre em contato com a assistência técnica especializada SOGNA.**

» **O micro-ondas pode causar interferência em rádios, TVs ou equipamentos similares.**

Nota

» Pressione "CANCEL" e reinicie o forno. Se o problema persistir, desconecte toda a energia do seu alcance por pelo menos 30 segundos e, em seguida, reconecte a energia. Se isso não resolver o problema, chame o serviço.

6.2 Dicas de energia e meio ambiente

» Aqui você encontra dicas de como economizar energia na hora de assar e como descartar seu eletrodoméstico corretamente.

Economia de energia

- » Só pré-aqueça o forno se isso estiver especificado na receita ou nas tabelas de instruções de operação.
- » Use assadeiras escuras, pretas laqueadas ou esmaltadas. Eles absorvem o calor particularmente bem.
- » Abra a porta do forno com a menor frequência possível enquanto estiver cozinhando, ou assando.
- » É melhor fazer vários bolos um após o outro. O forno ainda está quente. Isso reduz o tempo de cozimento do segundo bolo.
- » Para tempos de cozimento mais longos, você pode desligar o forno 10 minutos antes do final do tempo de cozimento e use o calor residual para terminar de cozinhar.



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. 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 Micro-ondas 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

FORNO MICRO-ONDAS SENSE 75CM

SMO75

www.sogna.com.br