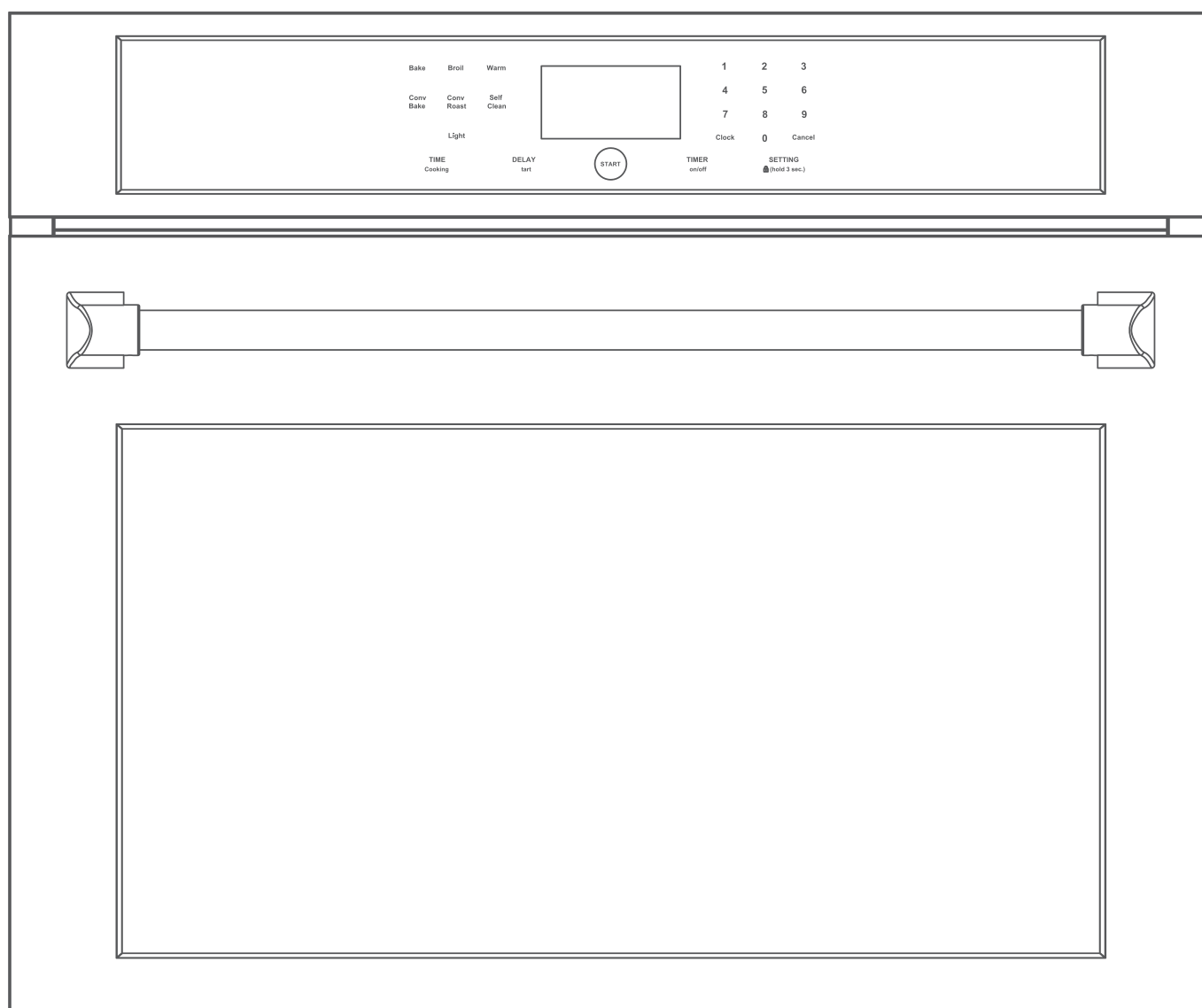


SOGNA

SENSE KITCHEN



Manual de Instruções e instalação
FORNO ELÉTRICO SENSE 75 CM
SO75
www.sogna.com.br

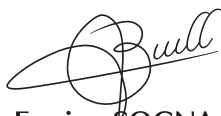


Bem-vindo(a) ao nosso mundo!

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

Introdução	4
Instruções de segurança	5
Dimensões do produto	10
Dimensões do nicho	10
Instruções de instalação	11
Instalação - Puxadores na porta do forno	13
Visão geral	14
Apresentando seu novo Forno	15
Antes de começar	15
Operando o Forno	16
Manutenção do Forno	27
Solucionando problemas	29
Termo de Garantia	31
Armazenamento	32
Descarte Correto	32



Manual de Instruções e instalação
FORNO ELÉTRICO SENSE 75 CM

MODELO:
SO75

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.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO!

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

» Leia e siga todas as instruções antes de usar seu forno para evitar o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais ou danos ao usar o forno. Este guia não cobre todas as condições possíveis que podem ocorrer. Sempre entre em contato com seu agente de serviço ou fabricante sobre problemas que você não entende.

Precauções de segurança:

- » Certifique-se de que o seu aparelho esteja devidamente instalado e ligado à rede elétrica com um sistema de aterramento por um técnico qualificado.
- » Não repare nem substitua qualquer parte deste aparelho, a menos que especificamente seja recomendado neste manual de utilização e cuidados.
- » Toda a manutenção deste aparelho deve ser realizada por um técnico qualificado. Recomendamos entrar em contato com os canais de atendimento Sogna Customer Care para melhor orientação.
- » Sempre desconecte a alimentação à rede elétrica do aparelho antes da manutenção, desconectando o cabo de alimentação, ou desligando o disjuntor.
- » A instalação deste forno deve ser realizada apenas por uma assistência técnica credenciada SOGNA.. O instalador é responsável por ligar o aparelho à rede elétrica respeitando as recomendações de segurança pertinentes.

Não toque em elementos de aquecimento ou superfícies interiores do forno durante a utilização

» Os elementos de aquecimento podem ser quentes ao toque, mesmo que sejam de cor escura e não brilhem. A superfície interna do forno fica quente o suficiente para causar queimaduras. Durante e após a utilização, não toque nem deixe que a roupa ou outro material inflamável entre em contacto com elementos de aquecimento ou superfícies interiores do forno até que tenham tido tempo suficiente para esfriar. Outras superfícies do aparelho podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras. Tenha cuidado ao redor das aberturas e superfícies de ventilação do forno perto da abertura do ventilador, portas do forno e janela da porta do forno.

Cuidado ao abrir a porta

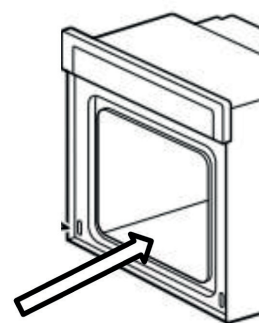
- » Deixe escapar ar quente ou vapor antes de retirar ou colocar os alimentos no forno.

Não aqueça alimentos em recipientes fechados

- » Haverá um acúmulo de pressão no recipiente de alimentos selado quando aquecido. Isso pode levar ao rompimento do recipiente, resultando em ferimentos.

Precauções de segurança

- » Mantenha a ventilação do forno/dutos desobstruída. A ventilação do forno fica quente durante o uso.
- » Nunca bloqueie este respiradouro e nunca coloque plástico ou objeto sensível ao calor, itens dentro ou perto da ventilação do forno.



Abertura do Respiro do Forno

**Nota:**

- » Para o funcionamento adequado, o acabamento de ventilação deve ser instalado abaixo da porta do forno para canalizar corretamente o fluxo de ar de resfriamento para o forno.

Aviso:

- » **NUNCA** utilize este aparelho para aquecer ou aquecer ambientes.
- » **NÃO** use água em incêndios com gordura. Se ocorrer um incêndio no forno, **NÃO** abra a porta do forno. Desligue o forno. Uma vez que o fogo tenha consumido todo o oxigênio no forno, o fogo se apagará por conta própria. Caso contrário, utilize um extintor de incêndio tipo ABC.
- » **Use apenas pegadores secos.** Pegadores de panela molhados em uma superfície quente podem resultar em queimaduras por vapor. Não permita que os pegadores ou roupas entrem em contato com os elementos de aquecimento. Use toalhas ou outros panos volumosos para pegar itens quentes. Use um pegador de panela seco.
- » **Use vestuário apropriado ao operar o aparelho.** Roupas largas ou penduradas nunca devem ser usadas durante o uso do aparelho.
- » **Certifique-se de que todos os materiais de embalagem são removidos do aparelho antes de funcionarem.** Manter todos os plásticos, roupas, papéis e outros produtos inflamáveis afastados das partes do forno que ficam aquecidas.
- » **NÃO** Use esponjas de palha de aço para limpar qualquer parte do forno. A palha de aço irá riscar as superfícies de aço inoxidável, bem como o interior do rack e do forno.
- » **NÃO** Use limpadores ásperos, abrasivos ou raspador de metal afiado para limpar as superfícies do forno ou vidro. O resultado será danos ao seu produto.
- » **NÃO** levante o forno pelo puxador ou carregue a porta pelo puxador.

Segurança elétrica

- » **NÃO** utilize papel alumínio ou qualquer outro material para forrar o fundo do forno. Isso inclui forros de silicone. Isso causará danos permanentes ao interior do forno.
- » **NÃO** coloque papel alumínio diretamente no fundo do forno.
- » **NÃO** forre as paredes, grelhas, fundo ou qualquer outra parte do forno com papel alumínio ou qualquer outro material. Isso resultará em maus resultados de cozimento. O papel poderá interromper a distribuição de calor e resultar em danos permanentes ao forno.
- » **Antes de substituir a lâmpada do forno, desligue o forno e retire o plugue da tomada elétrica.** Não o fazer pode resultar em ferimentos pessoais graves, morte ou choque elétrico.

Se o forno tiver sido danificado durante o transporte, não o ligue.

- » Em caso de falha ou dano ao aparelho, não tente operá-lo. Os reparos devem ser realizados apenas por um técnico credenciado SOGNA. O reparo inadequado pode resultar em perigo considerável para você e outros. Se o seu forno necessitar de reparação, contate os canais de atendimento SOGNA Customer Care..
- » Se o cabo de alimentação estiver com defeito, ele deverá ser substituído por um outro cabo apenas por um técnico credenciado SOGNA.
- » Condutores e cabos elétricos não devem tocar no forno.
- » A etiqueta de identificação está localizada no lado direito da porta.
- » A fonte de alimentação do aparelho deve ser desligada durante o reparo ou limpeza.
- » Tenha cuidado ao conectar aparelhos elétricos a tomadas próximas ao forno.

**Aviso:**

- » O aparelho deve ser desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico. Durante o funcionamento do forno, as superfícies interiores ficam muito quentes.

Segurança durante o uso

- » Este forno foi concebido apenas para cozinhar alimentos com fins domésticos.
- » Durante a utilização, as superfícies internas do forno ficam quentes o suficiente para causar queimaduras. Não toque nos elementos de aquecimento ou superfícies internas do forno até que tenham tempo de esfriar.
- » Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.
- » As superfícies do forno ficam quentes quando o aparelho é operado em alta temperatura por um longo período.
- » Ao cozinhar, tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois o ar quente e o vapor podem escapar rapidamente.
- » Ao cozinhar pratos que contenham álcool, o álcool pode evaporar devido às altas temperaturas e o vapor pode incendiar-se se entrar em contato com uma parte quente do forno.
- » Para sua segurança, não use máquinas de limpeza com água de alta pressão ou jatos de vapor.
- » Alimentos congelados, como pizzas, devem ser assados no grelhador. Se for utilizado as grelhas padrão, este poderá ficar deformado devido à grande variação de temperaturas.
- » Não deixe água no fundo do forno quando este estiver quente. Isto pode causar danos à superfície do esmalte.
- » A porta do forno deve estar fechada durante o cozimento.
- » Não forre o fundo do forno com papel alumínio e não coloque tabuleiros ou formas sobre ele. A folha de alumínio bloqueia o calor, o que pode danificar as superfícies esmaltadas e causar maus resultados de cozimento.
- » Os sumos de fruta deixam manchas que podem tornar-se permanentes nas superfícies esmaltadas do forno. Ao cozinhar bolos muito úmidos, utilize uma forma funda.
- » Não apoie os utensílios para assar na porta aberta do forno.
- » Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas com qualquer tipo de dificuldade sem a supervisão adequada de uma pessoa responsável que garanta que estão a utilizando o aparelho com segurança.
- » Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- » Se não for configurado um tempo de cozimento, o forno desliga-se automaticamente após os períodos de tempo indicados abaixo.

Segurança infantil

- » Crianças com menos de 3 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- » Crianças com idade acima dos 8 anos só devem ligar/desligar o aparelho se este tiver sido colocado ou instalado na posição normal de funcionamento pretendida e se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreender os perigos envolvidos. Crianças não devem conectar, regular e limpar o aparelho ou realizar manutenção.
- » CUIDADO - Algumas partes deste produto podem ficar muito quentes e causar queimaduras. Deve ser dada especial atenção onde estão presentes crianças e pessoas vulneráveis.
- » As crianças não devem brincar com o aparelho.
- » A limpeza e manutenção do forno não devem ser feitas por crianças sem supervisão.



- » AVISO: As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização do grelhador. As crianças devem ser mantidas afastadas.
- » Sempre coloque as grades do forno no local desejado enquanto o forno estiver frio. Se for necessário mover uma grelha enquanto o forno estiver quente, não deixe o pegador de panela entrar em contato com os elementos de aquecimento.
- » Sempre use pegadores de panela secos. Pegadores de panela úmidos em superfícies quentes podem resultar em queimaduras por vapor. Não deixe o pegador de panela tocar nos elementos quentes. Não use toalha ou outro pano volumoso.
- » AVISO: As peças acessíveis podem aquecer durante o uso.
- » • Prenda todas as roupas soltas, etc. antes de começar. Amarre o cabelo comprido para que não fique solto e não use roupas largas ou penduradas, como gravatas, lenços, joias ou mangas penduradas.
- » Quando as crianças tiverem idade suficiente para utilizar o aparelho, é responsabilidade legal dos pais ou tutores legais garantir que sejam instruídos sobre a utilização segura do aparelho por pessoas qualificadas.
- » Não permita que ninguém suba, fique de pé, incline-se, sente-se ou pendure-se em qualquer parte de um aparelho, especialmente a porta. Isso pode danificar o aparelho e a unidade pode tombar, causando ferimentos graves.
- » AVISO: O aparelho e as suas superfícies acessíveis aquecem durante a utilização. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Não permita que crianças com menos de 8 anos de idade utilizem este aparelho. Crianças e animais de estimação não devem ser deixados sozinhos ou desacompanhados na área onde o aparelho está em uso. Eles nunca devem brincar nas proximidades, esteja o aparelho em uso ou não.

Cuidado:

- » Itens de interesse das crianças não devem ser guardados em eletrodomésticos ou em armários acima de eletrodomésticos. Crianças que sobem em um eletrodoméstico para alcançar itens podem ficar gravemente feridas.

Segurança na limpeza

- » **Não limpe o aparelho enquanto ainda estiver quente. Alguns produtos de limpeza produzem vapores nocivos quando aplicados em uma superfície quente. Roupas ou esponjas molhadas podem causar queimaduras por vapor.**

Exterior do forno

- » Para limpar o interior e o exterior do forno, utilize um pano e um agente de limpeza suave ou água morna com sabão.
- » Seque com papel de cozinha ou toalha seca.
- » Não utilize esponjas, produtos de limpeza cáusticos ou produtos abrasivos.
- » A frente de forno possui aço inoxidável.
- » Não utilize palha de aço, esponjas ou abrasivos. Eles podem danificar o acabamento.
- » Limpe a frente suavemente com um pano macio ou pano de microfibra e um detergente suave para limpeza de janelas.

Aviso

- » Certifique-se de que o forno esteja frio antes de limpá-lo.

**Interior do forno**

- » Não manuseie - apenas limpe a vedação da porta.
- » Não utilize esponjas ásperas ou esponjas de limpeza.
- » Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize produtos de limpeza para fornos disponíveis no mercado.
- » Para remover sujidade persistente, utilize um produto de limpeza especial para fornos.

Vidro da porta do forno

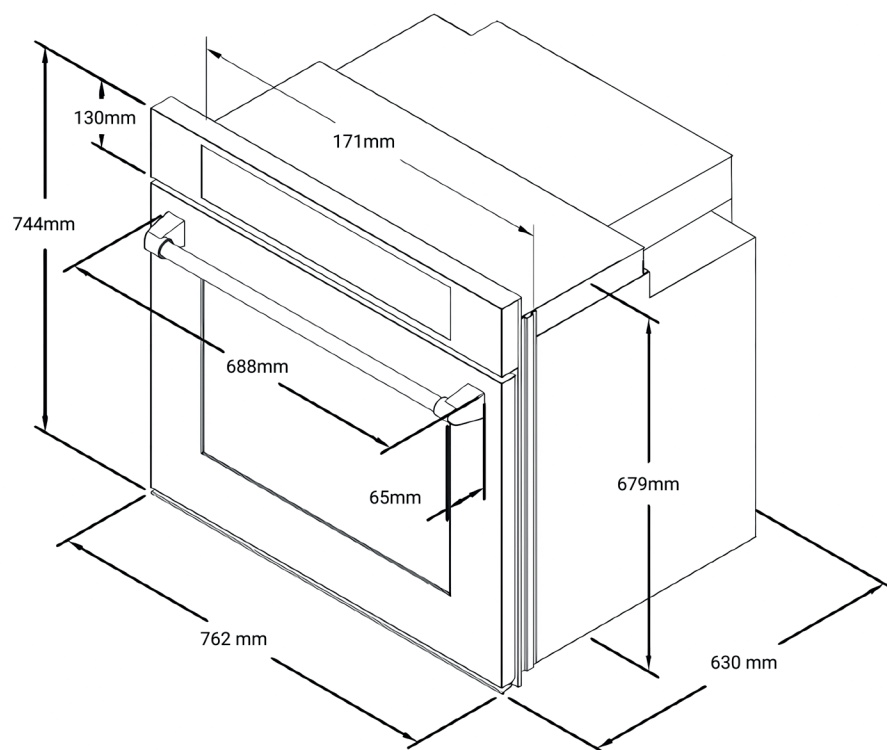
- » A porta do forno está equipada com três folhas de vidro colocadas uma contra a outra.
- » Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.

Acessórios

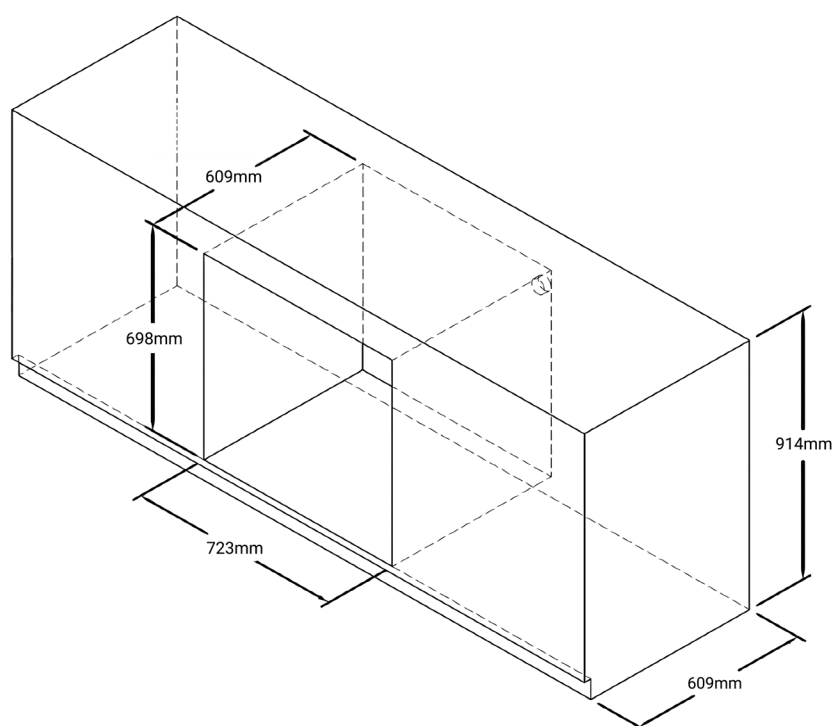
- » Lave todos os utensílios de cozinha e acessórios após cada uso e seque com um pano de prato. Para limpar facilmente, mergulhe em água morna com sabão por cerca de 30 minutos.

GUARDE ESTE MANUAL

Dimensões do produto



Dimensões do nicho





Instruções de instalação

Nota importante

» Esta instalação deve ser concluída por um instalador ou técnico qualificado. A instalação adequada é de responsabilidade do instalador e a falha do produto devido à instalação inadequada NÃO é coberta pela garantia de fabricação.

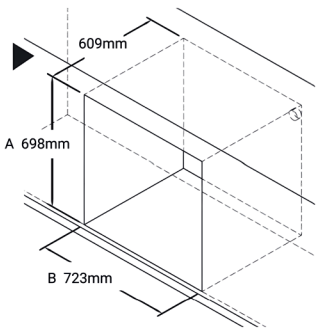
1. Antes de começar

» Retire todo o material de embalagem do exterior e interior do forno. Isso inclui qualquer fita, etiquetas e materiais de embalagem de poliestireno.

2. Requisitos de instalação

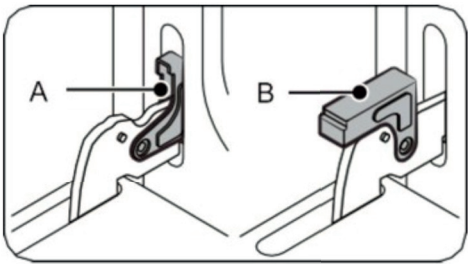
- » Confirme se as dimensões do nicho estão de acordo com o desenho abaixo.
- » A base do gabinete deve ser capaz de suportar 99kgs.
- » A caixa para conexões elétricas deve estar embutida na parede traseira para folgas adequadas e conexões diretas dos fios.
- » **As paredes laterais e circundantes do móvel onde o forno for instalado deve resistir a até 90°C de temperatura.**
- » A estrutura frontal do gabinete deve ter pelo menos 2cm de espessura para suportar os parafusos de fixação lateral do forno.

Dimensão	Descrição	
A	Largura cortada	723mm Min.
		727mm máx.
B	Altura cortada	698mm Min.
		714mm máx.



3. Remova a porta e as prateleiras do forno

- » Este processo visa a diminuir o peso do produto para facilitar a conexão e instalação.
- » Porta aberta totalmente.
- » Vire as travas da dobradiça em direção à porta, mova-se da posição A para a posição B em ambas as dobradiças, conforme a figura.
- » Feche a porta até que ela esteja apoiada nas fechaduras das dobradiças.
- » Segurando a porta de ambos os lados - Não levantar pela alça! Levante a porta do forno até que as dobradiças estejam livres.



4. Mova o forno para realizar as conexões elétricas

NOTA IMPORTANTE

» Este forno funciona com 220v bifásico, ou seja, deve ser conectado com o neutro e o terra de modo a operar em 110v entre fases. Verifique se a rede elétrica está compatível com o produto antes da conexão. Caso a rede seja 220v monofásico, deve se utilizar um transformador para uma das fases.

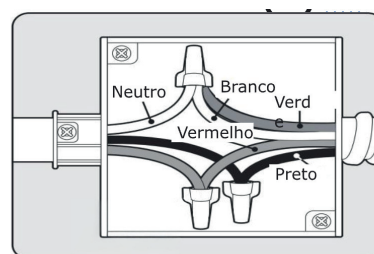
» O forno de parede deve ser conectado com os cabos elétricos diretamente a uma caixa elétrica, um plugue não é permitido. Não encurte o eletroduto flexível.

» As conexões de fios devem ser feitas por eletricista ou técnico qualificado, seguindo todas as normas locais.

Conexão de circuito de 3 fios

» Para se conectar a um circuito de três fios, siga as etapas abaixo.
(Veja imagem ao lado)

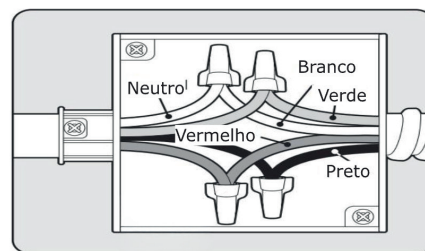
1. Conecte os fios branco (neutro) e verde (terra) do forno ao fio branco (neutro) da rede elétrica na residência.
2. Conecte o fio vermelho (fase) do forno ao fio vermelho da rede elétrica da residência.
3. Conecte o fio preto (fase) do forno ao fio preto da rede elétrica da residência



Conexão de circuito de 4 fios

» Para se conectar a um circuito de quatro fios, siga as etapas abaixo.
(Veja imagem ao lado)

1. Conecte o fio verde (terra) do forno ao aterramento da rede elétrica da residência.
2. Conecte o fio branco (neutro) do forno ao neutro da rede elétrica da residência.
3. Conecte o fio vermelho (fase) do forno ao vermelho da rede elétrica da residência.
4. Conecte o fio preto (fase) do forno ao preto da rede elétrica da residência



5. Instale o forno no armário

» Usando um ajudante, levante o forno deslizando o mesmo para dentro do armário. Ao deslizar o forno, empurre pela moldura da porta e não pelos frisos laterais de aço inoxidável.

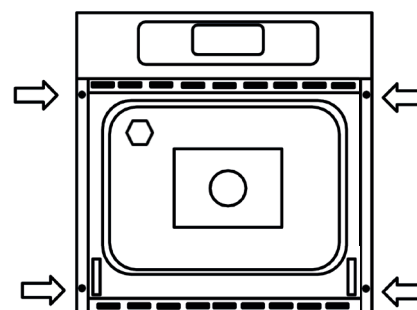
» Alinhe o forno de forma que fique centralizado na abertura.

» Usando os orifícios de montagem no acabamento lateral do forno como guia, faça furos para os parafusos fornecidos. (Veja na imagem)

» Usando os 4 parafusos de montagem fornecidos, prenda o forno ao gabinete.

» Reinstale a porta do forno.

» Ligue a energia para o forno.



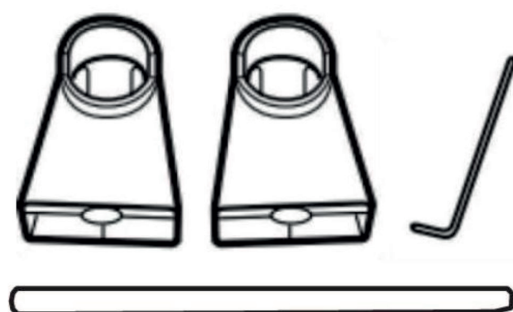
6. Faça os testes de verificação

- » Ligue o forno.
- » Ajuste para Assar (BAKE): Deixe o forno funcionar por três minutos. O calor deve ser sentido na parte superior do forno.
- » Ajuste Assar com convecção (CONV BAKE): O ventilador de convecção deve ser visto girando na parede traseira do forno.

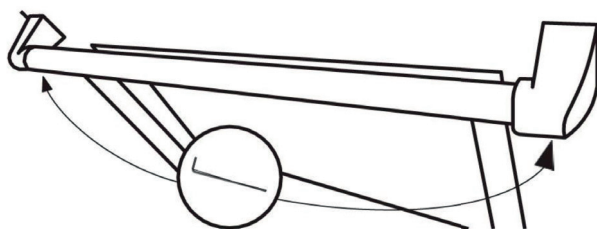
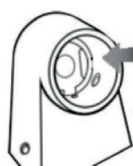
NOTA

- » É normal que uma pequena quantidade de fumaça e odor esteja presente durante a funcionamento inicial do forno.

Instalação – Puxadores na porta do forno

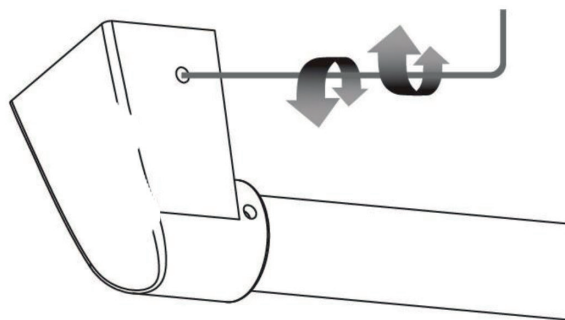


1. Insira a alça tubular nas tampas das extremidades do suporte da alça.

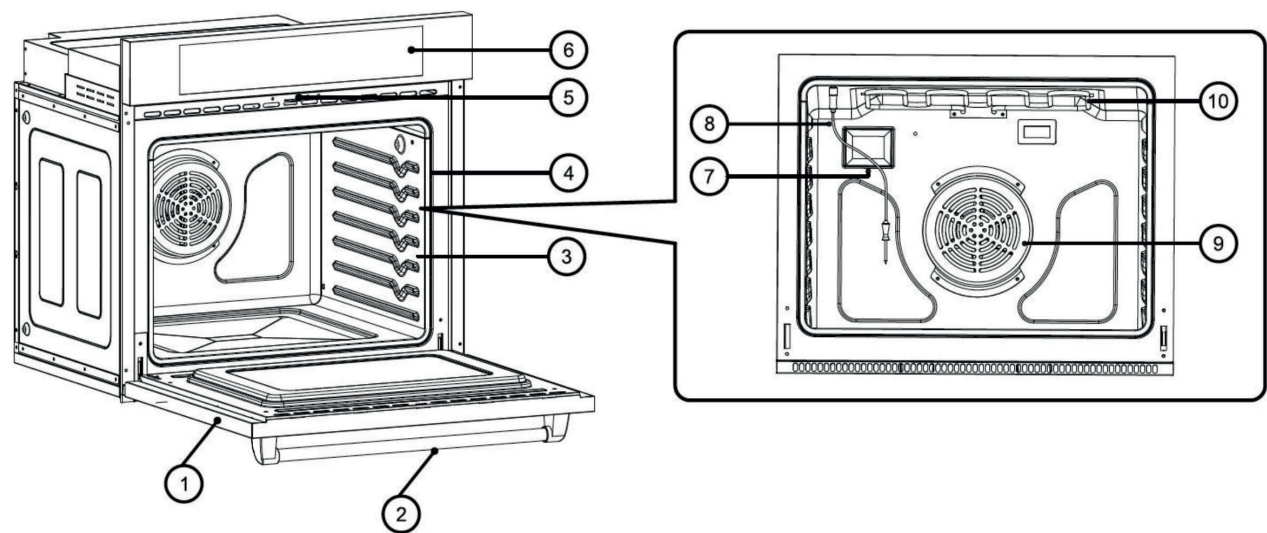


2. Ao segurar as duas tampas dos suportes com a alça tubular, alinhe a abertura do suporte da alça com os pinos na porta.

3. Ao segurar e alinhar o puxador no lugar nos pinos da porta, use a chave Allen fornecida para apertar os parafusos do conjunto na parte inferior de cada suporte lateral.



Visão geral



1	Porta do Forno
2	Puxador da porta do forno
3	Posição de prateleira
4	Vedação do forno.
5	Trava da porta
6	Painel de Controle do Forno
7	Lâmpada Halógena
8	Termômetro de Sonda
9	Ventilador de Convecção
10	Grill superior

Apresentando seu novo Forno

O que está incluído no seu forno



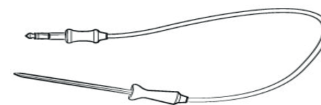
Grade para grelhar



2 Grelhas



Assadeira



Sonda de carne
Termômetro de Sonda

Acessório para instalação



4 Parafusos de fixação na parede



Manual do proprietário
e guia de instalação

Antes de começar

Atenção

» Remova todos os acessórios (grelhas e assadeira). Certifique-se de que não há nenhum material de embalagem restante no forno. Limpe bem o forno antes de usá-lo pela primeira vez. Ligue o forno, ajuste a temperatura para 200°C na função Assar (BAKE) e funcione por 1 hora.. Em seguida, deixe ligado por mais 30 minutos na função Grelhar (BROIL). Haverá um odor distinto. Isso é normal. Você pode ver fumaça leve da área de ventilação do forno e dentro do forno à medida que os óleos de revestimento de fabricação e proteção são queimados. Certifique-se de que a sua cozinha está bem ventilada durante este procedimento.

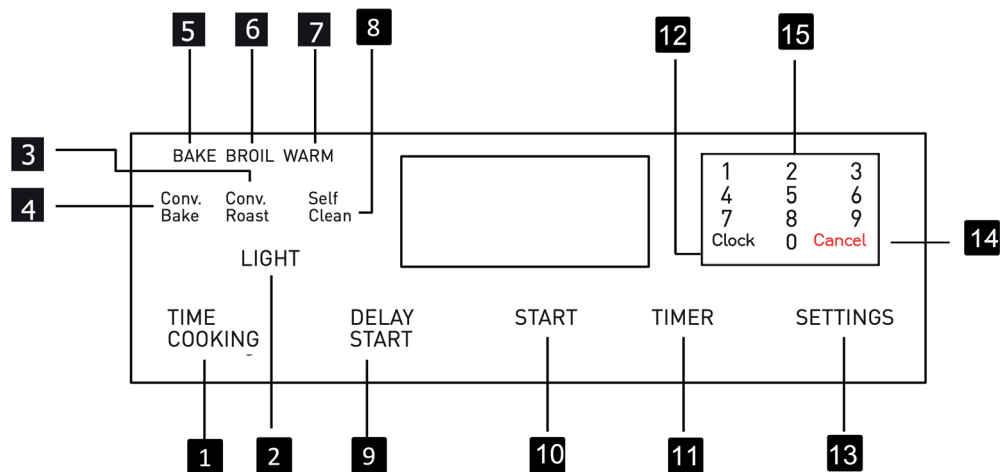
Funcionamento do forno

Leia atentamente as instruções antes de usar o forno

» Para uma utilização satisfatória do seu forno, familiarize-se com as várias características e funções do forno, conforme descrito abaixo. Instruções detalhadas para cada recurso e função seguem mais adiante neste manual do usuário.



Operando o Forno



Função	Descrição
1. TIME COOKING (Tempo de Cozimento)	Use para programar um tempo de cozimento definido.
2. LIGHT (Iluminação)	Use para ligar e apagar a luz interna sem ter que abrir a porta.
3. CONV ROAST (Assar Carnes - Convecção)	Use para selecionar o recurso Assar Carnes por convecção, consulte a página 22.
4. CONV BAKE (Assar Convecção)	Use para selecionar o recurso Assar por convecção, consulte a página 21.
5. BAKE (Assar)	Use para selecionar o recurso Assar, consulte a página 27.
6. BROIL (Grelhar)	Use para selecionar o recurso grelhar, consulte a página 22.
7. WARM (Manter Aquecido)	Use para selecionar o recurso Manter aquecido, consulte a página 23.
8. SELF CLEAN (Autolimpeza - Pirolítico)	Use para selecionar o recurso Autolimpeza, consulte a página 26.
9. DELAY START (Adiar Início)	Use para selecionar o recurso Adiar Início, consulte a página 18.
10. START (Início)	Use para iniciar todas as funções.
11. TIMER (Temporizador)	Use para definir ou cancelar recursos de temporizador no forno, consulte a página 20.
12. CLOCK (Relógio)	Use para selecionar o recurso de relógio para definir a hora do dia, consulte a página 20.
13. SETTING (Configuração)	Use para definir preferências e ativar / desativar o bloqueio do painel de controle. Consulte a página 17.
14. CANCEL (Cancelar)	Use para interromper um ciclo de cozimento ou para cancelar uma configuração.
15. Teclado numérico	Use para inserir temperaturas para ciclos de cozimento.



Operando o Forno

Ajustando o relógio

» O relógio deve ser ajustado para a hora correta do dia para que as funções de cozimento automático do forno funcionem corretamente.

- » A hora do dia não pode ser alterada durante o cozimento por tempo, o cozimento configurado por Adiar Início ou um ciclo de autolimpeza.
- » Você pode escolher entre uma exibição de 12 horas ou 24 horas. O padrão é 12 horas.

Como acertar o relógio

1. Toque em **CLOCK**.
2. Toque em **CLOCK** para selecionar AM ou PM. (Ignore esta etapa se estiver definindo o relógio para o modo de exibição de 24 horas).
3. Toque nas teclas do teclado numérico para definir a hora atual do dia.
4. Toque em **START** para salvar as alterações.

Ajustando o Timer

» O timer serve como um timer extra para sua cozinha que apitará quando o tempo definido tiver decorrido. Não inicia ou para as funções de cozimento. Você pode usar o timer para controlar o tempo de qualquer atividade em sua cozinha ou com qualquer uma das outras funções do forno.

Como definir o Timer

1. Toque em **TIMER**.
2. Toque nas teclas numéricas no teclado numérico para definir as horas e os minutos. O **TIMER** pode ser ajustado para qualquer quantidade de tempo de 1 minuto a 11 horas e 59 minutos. Se você cometer um erro, toque em **CANCEL** e insira a quantidade de tempo novamente.
3. Toque em **START**.
4. Quando o tempo definido tiver decorrido, o forno emitirá um sinal sonoro e o visor será exibido **END (fim)** até que você toque em **TIMER** para limpar as configurações. Você pode cancelar o **TIMER** a qualquer momento tocando em **Timer ON/OFF**.

Bloqueando o painel de controle

» Essa função permite bloquear os botões do painel de controle touch screen para que eles não possam ser ativados acidentalmente. Você só pode ativar o bloqueio do painel de controle quando o forno estiver em modo de espera.

Como ativar o do painel de controle

1. Cancele ou desative todas as outras funções.
 2. Toque em **SETTING** (segure 3 seg).
- » O forno exibirá "Loc" e o ícone de cadeado junto com a hora atual será exibido.
- » Todas as outras funções devem ser canceladas antes de ativar o bloqueio do painel de controle.

Como desbloquear o painel de controle

» Mantenha pressionado o botão **SETTING** por 3 segundos. "Loc" e o ícone de cadeado serão apagados da tela.



Operando o Forno

Cozimento por tempo

» No modo cozimento por tempo, o forno liga imediatamente e cozinha pelo tempo selecionado. No final do tempo de cozimento, o forno desliga automaticamente.

» Você pode usar o cozimento por tempo somente combinada outra operação de cozimento. (Bake, Convection Bake, Convection Roast).

Cozinhando por tempo

1. Selecione a operação de cozimento preferida, por exemplo, **BAKE (Assar)**.

» Digite a temperatura desejada, por exemplo, 200°C, usando o teclado numérico.

2. Toque em **TIME COOKING**. Usando o teclado numérico, insira horas/minutos para os quais você deseja que o forno cozinhe. Você pode definir o tempo de cozimento para apenas 1 minuto e no máximo 11 horas e 59 minutos.

3. Tocar em **START** para começar a cozinhar. O visor de temperatura começará a mudar quando a temperatura do forno atingir 38°C. O forno continuará a cozinhar até que o tempo definido tenha decorrido, em seguida, desligará automaticamente. Os alimentos devem ser prontamente removidos para evitar o cozimento excessivo.

» Quando o cozimento por tempo estiver terminado, o forno emitirá um sinal sonoro 3 vezes.

Cuidado

» Tenha cuidado com os recursos **Time Cooking ou Delay Start**. Você pode usar esses recursos para cozinhar carnes curadas ou congeladas e a maioria das frutas e vegetais. Para alimentos que podem estragar facilmente, como leite, ovos e peixes, carnes ou aves frescos e não congelados, resfrie-os na geladeira primeiro. Mesmo quando refrigerados, eles não devem repousar no forno por mais de 1 hora antes de cozinhar e deve ser removido imediatamente quando o cozimento estiver completo. Comer alimentos estragados pode resultar em doença por intoxicação alimentar.

Adiar Início

» Com o **Adiar Início**, o temporizador do forno liga o forno em um horário predefinido.

Como ajustar o forno para Adiar Início

1. Posicione as prateleiras do forno e coloque os alimentos dentro do forno.

2. Selecione a função de cozimento desejada, por exemplo, **BAKE (Assar)**.

3. Digite a temperatura de cozimento desejada usando o teclado numérico.

4. Defina o tempo de cozimento usando o botão **Time Cooking (Cozinhar por tempo)**, se desejar. Insira o tempo de cozimento usando o botão teclado numérico.

5. Toque no botão **Delay START**. Use o teclado numérico para inserir as horas e minutos de atraso antes de começar. Por exemplo, se o horário atual é 15h e você deseja que o forno ligue às 17h, o tempo de atraso será definido para 2 horas.

6. Toque no botão **START**. O forno ligará automaticamente depois de decorrido o tempo de programado para adiar.



Operando o Forno

Acender e apagar a luz

- » A luz do forno acende-se automaticamente quando a porta está aberta.
- » A luz do forno apaga-se automaticamente quando a porta está fechada.
- » Você pode acender e desligar a luz do forno manualmente tocando no botão **LIGHT** no painel de controle.

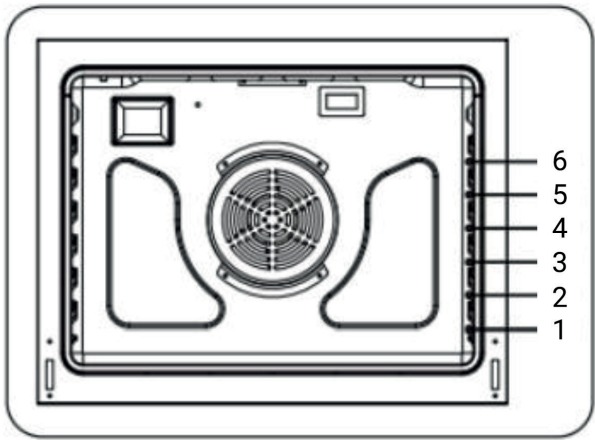
Configurações mínimas e máximas

» Todos os recursos listados na tabela abaixo têm configurações mínimas e máximas de tempo ou temperatura . Um sinal sonoro soará cada vez que no painel de controle for pressionada e confirmada uma configuração. Um tom de erro soará na forma de um bipe longo se a temperatura ou o tempo estiver abaixo do mínimo ou acima da configuração máxima para o recurso.

Característica		Min	Max	Fonte de aquecimento	Conv Ventilador
	BAKE (Assar)	65°C (150°F)	285°C (550°F)	Inferior	Não
	BROIL (Grelhar)	LOW	HIGH	Superior	Não
	CONV BAKE (Assar Convecção)	65°C (150°F)	285°C (550°F)	Inferior	Sim
	CONV ROAST (Assar Carnes Convecção)	65°C (150°F)	285°C (550°F)	Superior	Sim
	SELF CLEAN (Autolimpeza)	2h	5h	Ambos	Não
	WARM (Manter Aquecido)	-	3h	Inferior	Não

Posições do rack do forno

Tipo de alimentos	Posição do Rack
Grelhar hamburgueses	6
Grelhar carnes ou pequenos cortes de aves e peixes	3 a 5
Bolos prontos, bolos grandes, tortas congeladas e caçarolas	4 ou 3
Bolos e assados pequenos	2
Peru, assados grandes, tender, pizza fresca	1

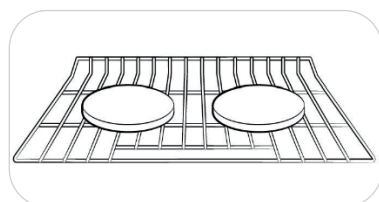


Operando o Forno

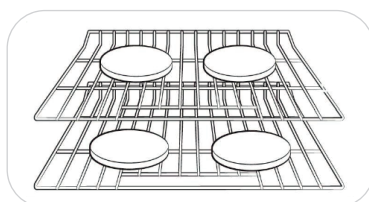
Organização das grelhas ou assadeiras

» Centralizar as grelhas no forno tanto quanto possível produzirá melhores resultados. Se estiver assando com mais de uma assadeira, coloque as assadeiras de modo que cada uma tenha pelo menos 2,5 a 5 cm de espaço aéreo ao seu redor. Ao assar em uma única grelha, coloque a grelha do forno na posição 3 ou 4.

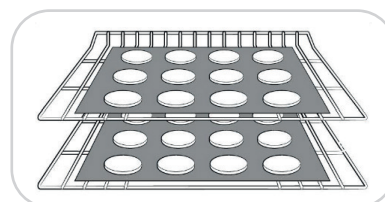
» Ao assar bolos e biscoitos em várias prateleiras, coloque as grelhas do forno na posição 3 e 5. O uso do ventilador de convecção proporcionará o melhor movimento do ar com o cozimento em grelhas de vários níveis.



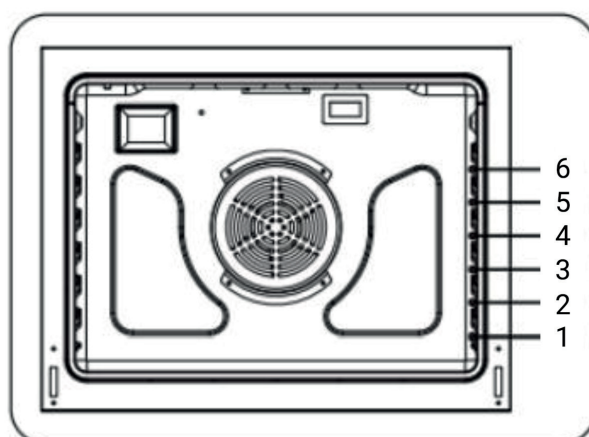
Grelha única



Múltiplas grelhas



Múltiplas assadeiras

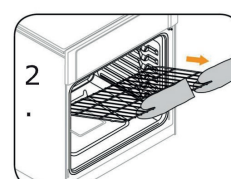
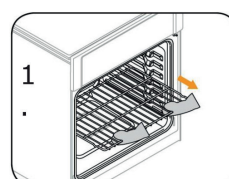


Antes de usar as grelhas

» Cada grelha ou assadeira, verifique que as grades possuem travas que precisam ser colocadas corretamente nos suportes. Essas travas evitarão que as prateleiras saiam completamente para fora do forno.

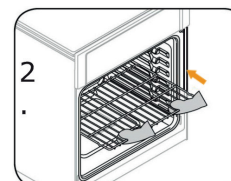
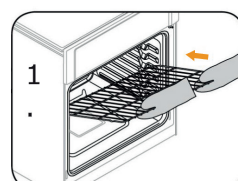
Remoção das grelhas

1. Puxe a grelha para fora até parar.
2. Levante a parte frontal da grelha e retire-o.



Substituição das grelhas

1. Coloque a extremidade da grelha no suporte.
2. Coloque a extremidade dianteira para cima e empurre a grelha para dentro.



Operando o Forno

Cuidado

- » Não cubra uma prateleira com papel alumínio ou coloque papel alumínio no fundo do forno. Isso vai dificultar a circulação do calor, resultando em mau cozimento, e podem danificar o fundo do forno.
- » Disponha as prateleiras do forno apenas quando o forno estiver fresco.

Assar

- » O forno pode ser programado para assar em qualquer temperatura de 65°C a 285°C. A temperatura e o tempo de cozimento variam dependendo dos ingredientes e do tamanho e forma da assadeira usada. Revestimentos escuros ou antiaderentes podem cozinhar mais rápido e dourar mais.

Como configurar o forno para assar

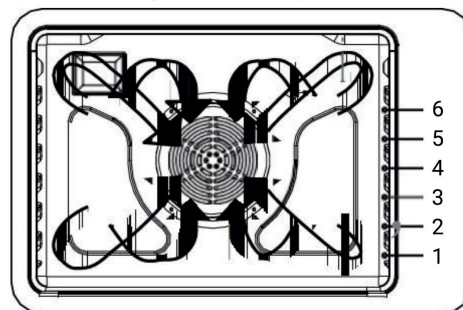
1. Toque no **BAKE**.
 2. Digite a temperatura que você deseja usando o teclado numérico, por exemplo, 2, 0, 0.
 3. Toque em **START**. O visor de temperatura começará a mudar quando a temperatura do forno atingir 38°C.
 4. Se você quiser cancelar o cozimento ou se tiver terminado, toque em **CANCEL**.
- » Coloque os alimentos no forno após o pré-aquecimento, se a receita exigir. Pré-aquecimento é muito importante para bons resultados ao assar bolos, biscoitos, doces e pães. Depois que o forno atingir a temperatura desejada, o forno emitirá um sinal sonoro 3 vezes.
 - » Se você estiver usando um termômetro de forno na cavidade do forno, a temperatura registrada pelo termômetro pode diferir da temperatura real definida do forno. Os termômetros demoram muito para mudar e vão levar até 45 minutos para ficar lendo o que leitura digital diz. Isso é normal.

Assar por convecção

- » Usando **Conv Bake (Assar por convecção)**, você será capaz de cozinhar mais rápido. Assar por convecção usa um ventilador para circular o calor do forno uniforme e continuamente dentro do forno. Essa distribuição de calor aprimorada permite um cozimento uniforme e excelentes resultados ao usar várias prateleiras ao mesmo tempo. Os alimentos cozidos em uma única prateleira geralmente cozinham mais rápido e mais uniformemente com o cozimento por convecção. O cozimento em várias prateleiras pode aumentar ligeiramente os tempos de cozimento de alguns alimentos, mas o resultado geral é a economia de tempo. Pães e doces douram de forma mais uniforme. Você pode programar o forno para assar por convecção em qualquer temperatura entre 65°C e 285°C.

Dicas para cozimento por convecção

- » A quantidade de tempo que você economiza varia de acordo com a quantidade e o tipo de alimento que você está cozinhando. Ao assar cookies ou biscoitos, você deve usar panelas sem laterais ou laterais muito baixas para permitir que o ar aquecido circule ao redor do alimento. Usar uma panela com acabamento escuro produzirá tempos de cozimento mais rápidos.
- » Ao usar o cozimento por convecção com uma única prateleira, coloque a prateleira do forno na posição 3 ou 4. Se cozinhar em várias prateleiras, coloque as prateleiras do forno na posição 3 e 5. Ao assar um bolo, usar o modo **BAKE** (não o modo de **CONV BAKE**) produzirá melhores resultados.





Operando o Forno

Como configurar o forno para assar por convecção

1. Toque em **CONV BAKE**.
2. Insira a temperatura de cozimento desejada usando o teclado numérico.
3. Toque em **START**.
4. Uma vez que o forno está pré-aquecido e pronto para os alimentos serem colocados dentro do forno irá apitar três vezes sinalizando que o pré-aquecimento está completo.
5. Pressione a tecla **CANCEL** para desligar o ciclo de cozimento do forno.
 - » O ventilador do forno de convecção desliga quando a porta do forno é aberta.
 - » **NÃO** deixe a porta aberta por longos períodos de tempo enquanto estiver usando o cozimento por convecção ou você poderá reduzir a vida útil do elemento de aquecimento por convecção.

Assar Carnes por convecção

- » Assar Carnes por convecção é bom para cozinhar grandes cortes macios de carnes descobertas. O calor vem do elemento de aquecimento superior. O ventilador de convecção circula o ar aquecido uniformemente sobre e ao redor do alimento.
- » Carne e aves são douradas por todos os lados como se fossem cozidas em uma rotisserie. O ar aquecido sela os sucos rapidamente para resultados úmidos e macios e, ao mesmo tempo, cria um exterior rico em dourado.

Como configurar o forno para assar carnes por convecção

1. Toque em **CONV ROAST**. Digite a temperatura desejada, por exemplo, 200° C, usando o teclado numérico.
2. Toque em **START**.
3. O visor de temperatura começará a mudar quando a temperatura do forno atingir 38°C e, em seguida, começará a contar à medida que a temperatura aumenta. O forno emitirá um sinal sonoro 3 vezes quando o forno atingir a temperatura definida.
4. Se quiser desativar a função Assar Carnes por convecção ou se tiver terminado, toque em **CANCEL**.
 - » O ventilador do forno de convecção desliga quando a porta do forno é aberta.
 - » **NÃO** deixe a porta aberta por longos períodos de tempo enquanto estiver usando o cozimento por convecção ou você poderá reduzir a vida útil do elemento de aquecimento por convecção.

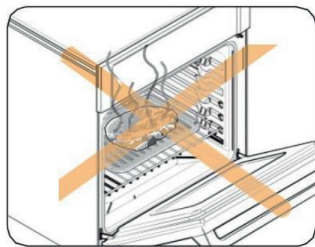
Grelhar

- » A função BROIL (grelhar) é um método de cozimento de cortes macios de carne por calor direto sob o grill superior do forno. O fogo alto cozinha rapidamente e dá uma aparência externa rica e dourada. O modo grelhar é melhor para carnes, peixes e aves de até 2,5 cm de espessura.

Como colocar para grelhar.

1. Toque em **BROIL** uma vez para **HI (alto)** ou duas vezes para **LO (baixo)**.
2. Para começar a assar, toque em **START**. Grelhe um dos lados até que o alimento esteja dourado. Vire e grelhe do outro lado.
3. Toque em **CANCEL** depois de terminar de cozinhar.
4. Se você deixar a porta do forno aberta por mais de 1 minuto quando o forno estiver ligado, todos os elementos de aquecimento desligam-se automaticamente.

Operando o Forno



Cuidado

- » Grelhe sempre com a porta do forno fechada. Tenha cuidado ao abrir a porta. Deixe o ar quente do vapor escapar antes de remover os alimentos.

Manter Aquecido

- » A função **WARM (Manter Aquecido)** manterá os alimentos cozidos aquecidos para servir até 3 horas após o cozimento ter terminado.
- » Após 3 horas, o recurso será desligado automaticamente. Você pode usar o recurso **Manter aquecido** sem outras operações de cozimento ou configurá-lo para ativá-lo após uma operação de cozimento por tempo ou com início adiado. Você não deve usar esse recurso para reaquecer alimentos frios.

Como usar o Manter Aquecido

1. Toque em **WARM**.
2. Toque em **START**.
3. Toque em **CANCEL** a qualquer momento para desativar o recurso.

Como configurar o forno para ativar Manter Aquecido após um tempo de cozimento

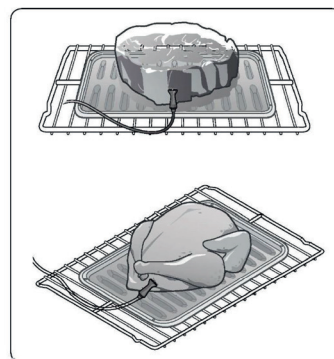
1. Configure o forno para **Cozimento por tempo**. (Consulte a seção Cozimento por tempo na página 18).
2. Toque em **WARM** antes de tocar em **START** para começar a cozinhar.
3. Toque em **CANCEL** a qualquer momento para desativar o recurso.

Usando o termômetro (sonda)

- » Para muitos alimentos, especialmente assados e aves (carne bovina, frango, peru, porco, cordeiro, etc), medir a temperatura interna é a melhor maneira de determinar se o alimento está cozido corretamente.
- » O termômetro tipo sonda permite cozinhar a carne na temperatura interna exata que você deseja, tirando o trabalho de adivinhação de determinar se um pedaço de carne está pronto ou não. Esta função pode ser usada com Assar, Assar por convecção ou Assar carne por convecção.
- » Após a temperatura interna do alimento atingir 38°C, o aumento da temperatura interna será mostrado no display.

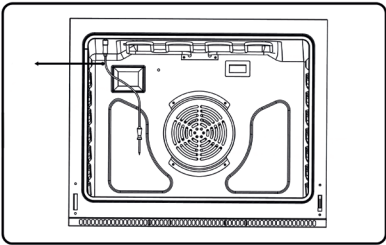
Como usar o termômetro (sonda)

1. Empurre a ponta do termômetro (sonda) para dentro da carne o mais completamente possível, de modo que a ponta fique no centro da carne. Insira a sonda completamente na carne, como mostrado nas ilustrações. Não deve tocar osso, gordura ou cartilagem. Se você não inserir totalmente a sonda na carne, a função **TEMP PROBE** não funcionará corretamente porque a sonda detectará a temperatura do forno, não a temperatura da carne. Para carnes desossadas, insira a sonda no centro da porção mais baixa e grossa da peça.



Operando o Forno

- 1. Para aves inteiras (peru, frangos grandes, etc.), insira a sonda na parte mais grossa da parte interna da coxa, paralela à perna.
- 2. Insira a os plugues da **sonda** conecta-se à tomada na parede lateral superior do forno (imagem ao lado).
- 3. Selecione a função de cozimento desejada (**Assar ou Assar por Convecção**) e a temperatura.
- 4. Toque em **SETTING** para entrar no **TEMP PROBE** (o sinal do ícone da sonda será exibido no painel).
- 5. Defina a temperatura interna desejada usando o teclado numérico. (**A temperatura padrão é 65°C**).
- 6. Se você quiser usar **Cozimento por tempo, Adiar início** ou **Manter aquecido**, defina cada função.
- 7. Toque em **START**.
- 8. Quando a temperatura interna desejada é atingida, a função para automaticamente e soa o alarme.



Cuidado

- » Para proteger a ponta da sonda, tenha cuidado para não inserir a sonda de forma que a ponta se projete através da superfície da carne. Certifique-se de que a ponta está dentro ou perto do centro da carne.
- » Não guarde a sonda no forno.
- » Não deixe a sonda dentro do forno durante um ciclo de autolimpeza ou quando estiver usando o grill, pois você pode danificar permanentemente a sonda e ela não funcionará mais.

Para evitar quebrar a ponta da sonda, descongele completamente os alimentos

- » Não use pinças ao inserir ou remover a sonda. Pinças podem danificar a sonda.
- » Use a sonda apenas durante o uso da função TEMP PROBE. Não use a sonda para qualquer outra função.
- » Se você remover a Sonda enquanto a função TEMP PROBE estiver em funcionamento ou inserir a sonda enquanto estiver assando ou cozinhando normalmente, o cozimento irá parar após 1 minuto.
- » Se você usar a sonda para cozinhar alimentos congelados, há momentos em que não pode ser detectado. (**A função TEMP PROBE não é exibida no painel**).

Tabela de temperaturas para uso da sonda

- » Temperaturas Disponíveis: 38°C a 93°C

Tipo de Alimento		Temperatura Interna
Carne Bovina / Cordeiro	Mal passado	48°C
	Ao ponto	54°C
	Bem passado	60 °C
Carne de porco		71 °C
Aves		73 °C



Operando o Forno

Cuidado

- » Após o cozimento, a **sonda** fica quente o suficiente para causar queimaduras.

Ajuste de Temperatura

- » A temperatura no forno foi calibrada na fábrica. Ao usar o forno pela primeira vez, certifique-se de seguir os tempos e temperaturas da receita. Se você achar que o forno está muito quente ou muito frio, você pode corrigir a temperatura no forno. Antes de corrigir, teste uma receita usando uma configuração de temperatura maior ou menor do que a temperatura recomendada. Os resultados do cozimento devem ajudá-lo a decidir quanto de um ajuste é necessário.
- » A temperatura do forno pode ser ajustada para cima ou para baixo em 35°F / 19°C a partir da configuração padrão de fábrica.

Ajustando a temperatura

1. No modo de espera, toque na tecla **SETTING** repetidamente até que **SET CALI** seja exibido no painel. **START** para entrar no modo de calibração.
 2. Insira o ajuste que você deseja fazer usando o teclado numérico. Para aumentar a temperatura do forno. Toque na tecla **SETTING** e um sinal de subtração será exibido, agora usando o teclado numérico digite o número de graus que você deseja diminuir a temperatura.
 3. Toque em **START** para salvar as alterações.
- » Este ajuste não afetará as temperaturas das funções **Grelhar** e **Autolimpeza**. O ajuste será retido na memória após uma falha de energia.

Altere a exibição de temperatura de fahrenheit para celsius.

- » O forno foi pré-configurado na fábrica para exibir em Fahrenheit.
1. Toque em **SETTING** no modo de espera repetidamente até que **SET C / F** seja exibido no painel. Toque em **START** para entrar.
 2. Toque em **SETTING** para alternar entre Fahrenheit e Celsius.
 3. Toque em **START** para salvar as alterações.

Aviso sonoro ligado/desligado

1. Toque na tecla **SETTING** no modo de espera repetidamente até que **SET BEEP** seja exibido no painel, toque em **START** para entrar na configuração.
2. Toque na tecla **SETTING** para alternar entre **ON BEEP** e **OFF BEEP** (aviso sonoro ligado e aviso sonoro desligado)
3. Toque em **START** para salvar as alterações.

Relógio display 12 / 24 hr.

1. Toque na tecla **SETTING** repetidamente até que **SET 24 HR** seja exibido no painel de controle. Toque na tecla **START** para inserir a configuração.
2. Toque na tecla **SETTING** para alternar entre o formato de horário de **12 HR** e **24 HR**.
3. Toque em **START** para salvar a configuração.

Modo de demonstração (DEMO)

- » Esta opção destina-se a estabelecimentos comerciais apenas para fins de exposição. **(Quando o modo demonstração está ativado, o elemento de aquecimento é desativado e não funciona).**



Operando o Forno

Como ativar ou desativar o modo demonstração

- » Toque na tecla **SETTING** no modo de espera repetidamente até que **SET DISP** seja exibido no painel. Toque em **START** para entrar na configuração.
- » Toque em **SETTING** para alternar entre **ON DISP** e **OFF DISP**. (**ON DISP** é o modo demo).
- » Toque em **START** para salvar as alterações.

Modo Sabbath

- » O modo Sabbath funciona apenas para a função Assar (**BAKE**).
 1. Selecione **BAKE** e programe a temperatura de cozimento desejada usando o teclado numérico. Pressione o botão **START** e o forno entrará em funcionamento.
 2. Toque nas teclas **BAKE** e **BROIL** ao mesmo tempo e mantenha pressionada por 3 segundos até que a tela mostre **SET SAB**, toque na tecla **START**. O forno continuará a cozinhar na temperatura predefinida e o visor mostrará apenas **SAB**. O forno pode permanecer neste modo por um máximo de 74 horas. Observe que não haverá relógio e nenhuma temperatura será exibida em nenhum momento durante a função de Sabbath, apenas o **SAB** será exibido.
 3. O forno pode ser desligado a qualquer momento pressionando o botão **CANCEL** chave uma vez. Isso desligará apenas o aquecimento do forno. Para desativar o modo **Sabbath**, toque e segure o botão **CANCEL** por 3 segundos, e **SAB** será removido da tela e retornará à leitura digital normal.

Autolimpeza do forno

- » Este forno autolimpante usa altas temperaturas para queimar restos de gordura e resíduos de cozimento e reduzi-los completamente a uma cinza fina que pode ser limpa com um pano úmido após o ciclo ter terminado e o forno ter esfriado.

Cuidado

- » Durante o ciclo de autolimpeza, a parte externa do forno ficará muito quente ao toque. Não deixe crianças pequenas sozinhas perto do aparelho.
- » Algumas aves de estimação são extremamente sensíveis aos vapores emitidos durante o ciclo de autolimpeza de qualquer forno. Mova as aves para outra sala bem ventilada.
- » Não forre as paredes, prateleiras, fundo ou qualquer outra parte do forno com papel alumínio. Isso resultará em má distribuição de calor, maus resultados de cozimento e causará danos permanentes ao interior do forno. A folha de alumínio derreterá e aderirá à superfície interna do forno.
- » A porta do forno trava durante a autolimpeza. Não force a abertura da porta do forno. Isto pode danificar o sistema de travamento automático das portas. Tenha cuidado ao abrir a porta do forno após a conclusão do ciclo de autolimpeza.
- » Fique ao lado do forno ao abrir a porta para permitir a saída de ar quente ou vapor. O forno ainda pode estar MUITO QUENTE.

Antes de um ciclo de autolimpeza:

- » Recomendamos ventilar a sua cozinha com uma janela aberta ou utilizar um ventilador ou exaustor durante o ciclo de autolimpeza.
- » Remova a prateleira, a assadeira, o encaixe da assadeira, a sonda e todos os utensílios de cozinha e qualquer papel alumínio do forno.
- » Limpe os resíduos do fundo do forno.



Operando o Forno

- » As prateleiras do forno podem ser autolimpantes, mas irão escurecer, perder o brilho e se tornarão difíceis de deslizar.
- » Os resíduos na estrutura frontal do forno e fora da junta da porta deverão ser limpos manualmente.
- » Limpe essas áreas com água quente, esponjas de palha de aço cheias de sabão ou produtos de limpeza. Enxágue bem com água limpa e seque.
- » Não limpe a junta. O material de fibra de vidro da junta da porta do forno não resiste à abrasão. É essencial que a junta permaneça intacta. Se você notar que ele está desgastado, substitua-o.
- » Remova as grades e acessórios do forno antes de iniciar o modo de autolimpeza.

Como executar um ciclo de autolimpeza

1. Selecione o período de tempo para a operação de autolimpeza, por exemplo. 3 horas. Toque na tecla SELF CLEAN uma vez para um tempo de limpeza de 3 horas, duas vezes para um tempo de limpeza de 5 horas ou 3 vezes para um tempo de limpeza de 2 horas.
2. Certifique-se de que as prateleiras do forno foram removidas, a alta temperatura do forno autolimpante causará danos não reversíveis ao revestimento cromado e não estará coberta pela garantia.
3. Toque na tecla **START**.

Adiar ciclo de autolimpeza

1. Selecione a opção autolimpeza, ciclo de 2/3/5 horas, conforme o texto acima.
2. Selecione **DELAY START**.
3. Insira as horas e minutos de atraso desejados usando o teclado numérico. Exemplo se você deseja adiar o início por 2 horas e 30 minutos. Então, digite 2:30 no teclado.
4. Selecionar **START**. A exibição mostrará as palavras **DELAY** e a porta será travada automaticamente.
5. A autolimpeza será iniciada automaticamente após o tempo predefinido ter decorrido.

Nota:

- » Recomenda-se ter as janelas da cozinha abertas ou acionar um ventilador durante o ciclo autolimpado.
- » Todas as prateleiras e painéis e qualquer panela devem ser removidas do forno antes de funcionar ciclo de limpeza.
- » Limpe os detritos do chão do forno e remova quaisquer grandes derramamentos.
- » O ciclo Auto limpeza só limpará áreas onde o calor pode chegar, áreas ao longo da moldura da porta. A área da junta e a porta interna terão que ser limpas à mão após o término do ciclo de limpeza.

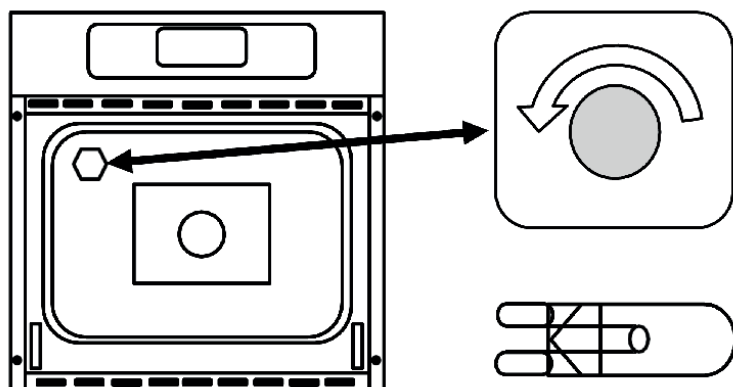
Manutenção do forno

Substituição da lâmpada do forno

- » Desligue a alimentação do forno no disjuntor.
- » Certifique-se de que a cavidade do forno está fria ao toque, não tente trocar a lâmpada quando o forno estiver quente.
- » Segure a tampa da lente da luz do forno e desparafuse girando-a no sentido anti-horário.
- » Retire a lente da luz e reserve.
- » Retire a lâmpada do soquete puxando-a para a frente do forno.
- » Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada halógena base G9 de 127 V de 40 watts. Não manuseie o bulbo halógeno com as mãos sem proteção, use um pano ou luva ao remover e inserir bulbo.

Manutenção do forno

- » Rosqueie a lente da luz novamente girando no sentido horário.



- » Gire a lente da luz do forno no sentido anti-horário para desparafusar.
- » Substitua a lâmpada por uma lâmpada halógena de base G9 de 127V 40 watts.

Limpeza de superfícies de aço inoxidável

- » **NÃO** use palha de aço ou qualquer outro tipo de material abrasivo para limpar as superfícies de aço inoxidável que causará arranhões na superfície.
- » Use um limpador de aço inoxidável ou um limpador de polimento de aço inoxidável com um pano macio.
- » Limpe o aço inoxidável movendo o pano na direção da fibra de inox. **Nota:** não limpe usando movimentos de circulares.
- » Depois de limpo lustre com uma toalha de micro fibra seca macia.

Limpeza da assadeira e grade para grelhar

- » A assadeira e grade podem ser limpas lavando-as em água quente e sabão. Para remover o queimado, deixe a assadeira e a grade de molho em água quente para amolecer.

Limpeza da porta do forno

- » Use água e sabão para limpar completamente a parte superior, laterais e frontal da porta do forno. Enxague bem.
- » Você pode usar um limpador de vidros no vidro externo da porta do forno.
- » **NÃO** mergulhe a porta em água.
- » **NÃO** borrife nem permita que água ou limpador de vidros entre nas aberturas de ventilação da porta.
- » **NÃO** use produtos de limpeza para forno, pós de limpeza ou quaisquer materiais de limpeza abrasivos fortes na parte externa da porta do forno.
- » **NÃO** limpe a junta da porta do forno. A junta da porta do forno é feita de um material essencial para uma boa vedação. Deve-se tomar cuidado para não esfregar, danificar ou remover esta junta.



Solucionando problemas

» Se você não conseguir encontrar uma resposta para o seu problema na tabela abaixo ou se o problema não puder ser resolvido, você precisará de ajuda técnica. Entre em contato com os canais de atendimento Sogna Customer Care ou com uma assistência técnica autorizada Sogna.

Problema	Solução possível
O controle do forno emite um sinal sonoro e exibe a letra F e um número	» O controle eletrônico detectou uma falha. » Pressione a tecla CANCEL para limpar a exibição. » Reprograme o ciclo e tente novamente, se o erro continuar desligue a energia do forno por 5 minutos através do disjuntor. Após 5 minutos de religue a energia do forno e tente novamente. » Se o erro continuar, entre em contato com o técnico de serviço qualificado.
Sem energia / sem exibição	» Queda de energia, verifique outros itens da casa, como luzes. » Verifique o disjuntor da casa, desligue o disjuntor do forno e volte para a posição LIGADO.
A luz da cavidade do forno não acende	» Substitua a lâmpada da cavidade do forno.
Os alimentos não estão assando corretamente	» O controle do forno não foi ajustado corretamente - Vá para o OPERANDO O FORNO do manual do usuário. » A posição da prateleira que está sendo usada não está correta - Vá para o OPERANDO O FORNO do manual do usuário. » Panelas incorretas ou de tamanho inadequado sendo usadas Vá para o OPERANDO O FORNO do manual do usuário. » Ajuste de temperatura pode ser necessário. Veja OPERANDO O FORNO do manual do usuário.
Os alimentos não estão grelhando corretamente	» Controles do forno podem estar configurados incorretamente. Certifique-se de que a função BROIL está selecionada. » Posição inadequada da prateleira sendo usada. Veja OPERANDO O FORNO no manual do usuário. » Usando utensílios de cozinha não adequados para grelhar. Use a grade para grelhar que veio com o forno.
Está saindo fumaça do forno ao grelhar	» Produto alimentício é colocado muito perto do grill. » A posição da prateleira está incorreta. » Alimento não preparado adequadamente. Retire o excesso de gordura das carnes. Aparar bordas gordurosas para evitar ondulação. » Panelas incorretas usadas, use a grade para grelhar fornecida para permitir que a gordura escoe pelas canaletas. » A gordura se acumulou nas superfícies das cavidades do forno. Limpeza regular é necessário ao fazer grandes quantidades de alimentos grelhados devido à respingos de gordura.
A temperatura do forno é muito quente ou muito fria	» O sensor de temperatura do forno pode estar desligado precisa ser ajustado. » Consulte ajuste de temperatura



Solucionando problemas

» Se você não conseguir encontrar uma resposta para o seu problema na tabela abaixo ou se o problema não puder ser resolvido, você precisará de ajuda técnica. Entre em contato com os canais de atendimento Sogna Customer Care ou com uma assistência técnica autorizada Sogna.

Problema	Solução possível
Sons de estalo	» Este é um som normal, como o metal aquece e esfria existem sons de expansão e contração durante o processo de aquecimento.
O forno não está limpo após a autolimpeza	» Controle do forno não ajustado corretamente ou por tempo insuficiente do ciclo de limpeza. Pesado 5h, normal 3h e leve 2h. » O nível de sujeira no forno é muito alto. Realize a autolimpeza com mais frequência. » Limpe a sujeira mais grossa antes de iniciar o ciclo de autolimpeza. » O forno pode precisar de um segundo ciclo de autolimpeza a sujeira pesada estiver presente durante a autolimpeza anterior.
Fumaça excessiva durante o ciclo de autolimpeza	» Excesso de sujeira na cavidade do forno. » Cancele o ciclo de limpeza, abra janelas e ligue a exaustora para remover a fumaça. Deixe o forno esfriar e a porta destravar. Limpe o excesso de sujeira da cavidade e reinicie o ciclo de autolimpeza.
Odor de queimado ou oleoso emitido pela ventilação do forno	» Isso é normal para um forno novo e vai se dissipar com o uso. » Para acelerar o processo, defina um ciclo de autolimpeza para no mínimo 3 horas. Consulte a seção sobre autolimpeza.
O ventilador de resfriamento funciona depois que o forno é desligado	» Isso é normal, o ventilador de resfriamento continuará funcionando até o forno resfriar abaixo de 73°C. Uma vez que tenha esfriado abaixo dessa temperatura ele irá desligar automaticamente.
O ar quente está se escapando por debaixo da porta	» Isso é normal, o ventilador de resfriamento do forno atrairá ar frio através da porta do forno e este ar será direcionado por cima e por trás do forno.
(LOC) Ícone de travamento da porta aparece no painel	» Este ícone será exibido em no ciclo de autolimpeza quando a porta estiver travada. » Mesmo depois que a autolimpeza estiver completa, a porta permanecerá travada até que o forno arrefeça a temperaturas seguras para manuseio, e nesse ponto, a porta será destravada.



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

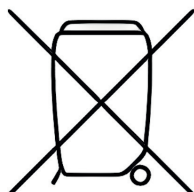
Whatsapp: 0800 580 2727

Telefone: 0800 580 2727

www.sogna.com.br

Armazenamento

Guarde seu Forno 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 ELÉTRICO SENSE 75 CM

SO75

www.sogna.com.br