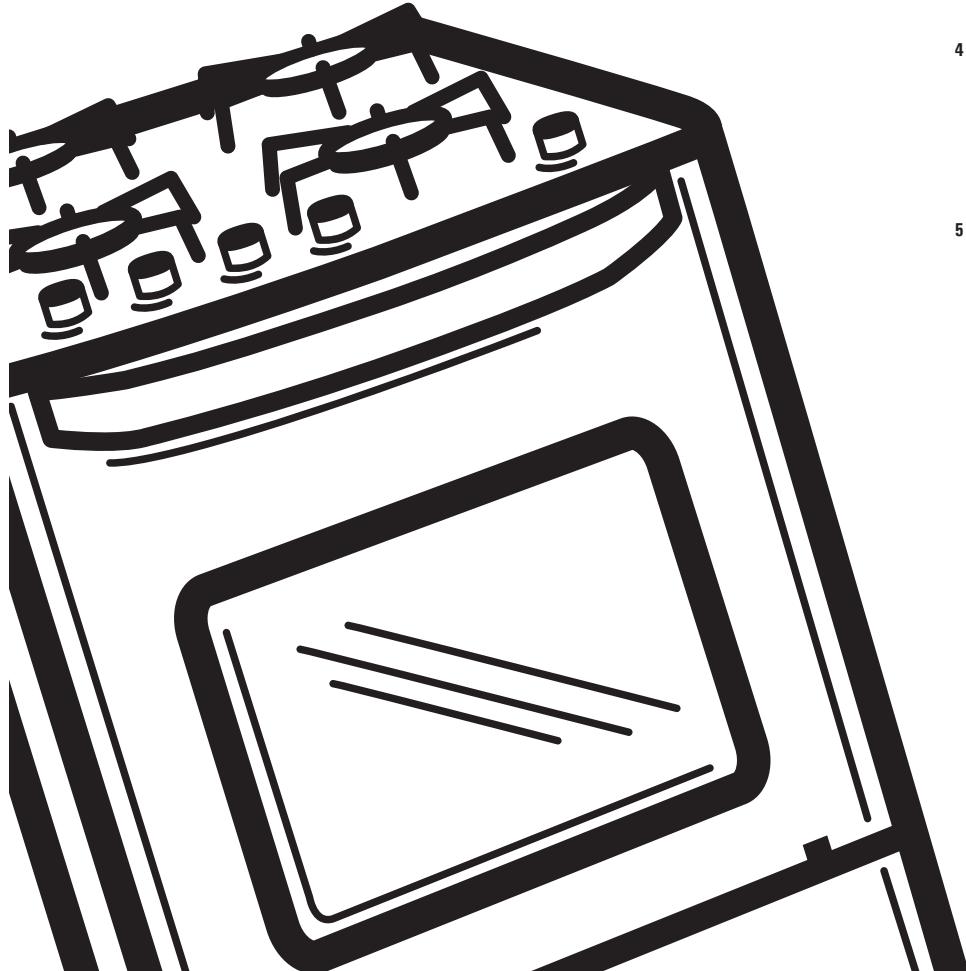


Manual de Instruções

Termo de Garantia



Antes de utilizar seu fogão Suggar, leia atentamente as informações contidas neste manual.

SUGGAR
eletrodomésticos
www.suggar.com.br

1905009 REV.01/24

4 QUEIMADORES

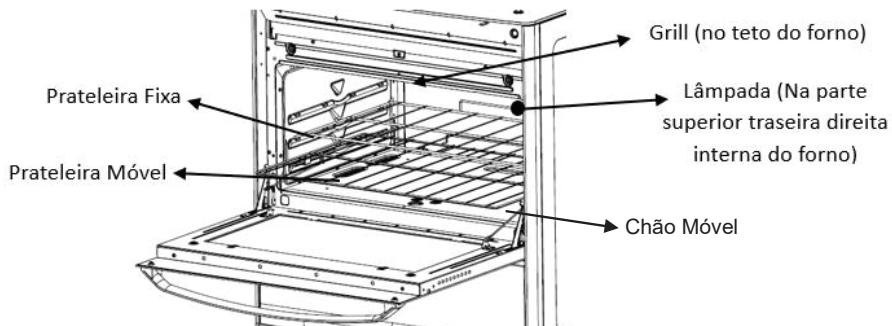
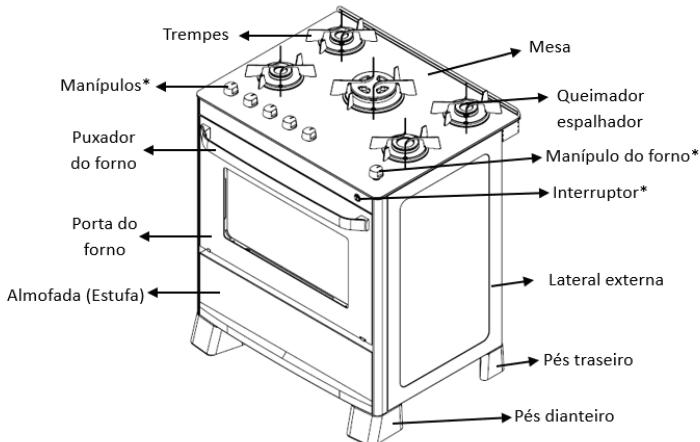
FGISL41
FGVNG41
FGVNG41
FGVMG41
FGVBG41
FGVMTG41

5 QUEIMADORES

FGISL51
FGVNG51
FGVNG51
FGVMG51
FGVBG51
FGVMTG51

TABELA DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS						
4 BOCAS						
Código	FGISL41	FGVCG41	FGVNG41	FGVMG41	FGVBG41	FGVMTG41
Produto	SELECT	COOK GLASS	NEO GLASS	MAX GLASS	BEST GLASS	MASTER GRILL
Especificações técnicas						
Categoria	II 2,3					
Mesa	Inox	Vidro	Vidro	Vidro	Vidro	Vidro
Altura até a mesa (mm)	872	865	865	865	865	865
Dimensões do produto (LxAxP mm)	494x903x638	494x920x643	494x920x643	494x920x643	494x920x643	494x920x663
Dimensões com embalagem (LxAxP mm)	505x930x653	505x930x653	505x930x653	505x930x653	505x930x653	505x930x673
Dimensões do forno (LxAxP mm)	396x287x480	396x287x480	396x287x480	396x287x480	396x287x480	396x287x480
Volume do forno (Litros)	56	56	56	56	56	56
Peso líquido (kg)	21,5	21,5	22	24,5	24	25,5
Peso Bruto (kg)	24,5	24,5	25	27	26,5	28
Botijão mínimo a utilizar GLP	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Pressão Nominal GLP (kPa)	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75
Pressão Nominal GN (kPa)	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96
Potência Nominal (Kw) Ø injetor (mm) GLP/GN						
Normal - Semi rápido	1,65 (0,65/0,97)	1,65 (0,65/0,97)	1,65 (0,65/0,97)	1,65 (0,65/0,97)	1,65 (0,65/0,97)	1,65 (0,65/0,97)
Família - Semi rápido	2,00 (0,75/1,10)	2,00 (0,70/1,10)	2,00 (0,75/1,10)	2,00 (0,75/1,10)	2,00 (0,75/1,10)	2,00 (0,75/1,10)
Tripla Chama - Rápido	-	-	-	-	-	3,2 (0,94/0,99)
Forno	2,1 (0,75/1,15)	2,1 (0,75/1,15)	2,1 (0,75/1,15)	2,1 (0,75/1,15)	2,1 (0,75/1,15)	2,1 (0,75/1,15)
Características Elétricas						
Tensão de entrada (V) - Código	Bivolt*	Bivolt*	Bivolt*	Bivolt*	Bivolt*	127 - MTG411 220 - MTG412
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Lâmpada do forno (W)	25	N/A	N/A	25	25	25
Grill	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sim
Potência Elétrica (W)	32-37	7-12	7-12	32-37	32-37	750
5 BOCAS						
Código	FGISL51	FGVCG51	FGVNG51	FGVMG51	FGVBG51	FGVMTG51
Produto	SELECT	COOK GLASS	NEO GLASS	MAX GLASS	BEST GLASS	MASTER GRILL
Especificações técnicas						
Categoria	II 2,3					
Mesa	Inox	Vidro	Vidro	Vidro	Vidro	Vidro
Altura até a mesa (mm)	872	865	865	865	865	865
Dimensões do produto (LxAxP mm)	755x913x637	755x920x643	755x920x643	755x920x643	755x920x643	755x920x643
Dimensões com embalagem (LxAxP mm)	775x930x653	775x930x653	775x930x653	775x930x653	775x930x653	775x930x653
Dimensões do forno (LxAxP mm)	654x287x480	654x287x480	654x287x480	654x287x480	654x287x480	654x287x480
Volume do forno (Litros)	90	90	90	90	90	90
Peso líquido (kg)	30,5	30	30,5	33,5	34	34,5
Peso Bruto (kg)	34	33,5	34	37	37	37,5
Botijão mínimo a utilizar GLP	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Pressão Nominal GLP (kPa)	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75
Pressão Nominal GN (kPa)	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96
Potência Nominal (Kw) Ø injetor (mm) GLP/GN						
Normal - Semi rápido	1,65 (0,65/0,97)	1,65 (0,65/0,97)	1,65 (0,65/0,97)	1,65 (0,65/0,97)	1,65 (0,65/0,97)	1,65 (0,65/0,97)
Família - Semi rápido	2,00 (0,75/1,10)	2,00 (0,70/1,10)	2,00 (0,75/1,10)	2,00 (0,75/1,10)	2,00 (0,75/1,10)	2,00 (0,75/1,10)
Mega Chama - Rápido	N/A	3,2 (0,92/1,40)	3,2 (0,92/1,40)	N/A	N/A	N/A
Tripla Chama - Rápido	3,2 (0,94/0,99)	N/A	N/A	3,2 (0,94/0,99)	3,2 (0,94/0,99)	3,2 (0,94/0,99)
Forno	2,8 (0,95x1,35)					
Características Elétricas						
Tensão de entrada (V) - Código	Bivolt	Bivolt	Bivolt	Bivolt	Bivolt	127 - MTG411 220 - MTG412
Frequência (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Lâmpada do forno (W)	25	N/A	N/A	25	25	25
Grill	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sim
Potência Elétrica (W)	32-37	7-12	7-12	32-37	32-37	750

CONHEÇA SEU FOGÃO



*Em alguns modelos a posição dos manípulos e interruptor pode variar.
Consulte atributos conforme seu modelo:

TABELA DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TABELA DE ATRIBUTOS

Código	FGISL41 FGISL51	FGVNG41 FGVNG51	FGVNG41 FGVNG51	FGVMG41 FGVMG51	FGVBG41 FGVBG51	FGVMTG41 FGVMTG51
Produto	SELECT	COOK GLASS	NEO GLASS	MAX GLASS	BEST GLASS	MASTER GRILL
PT- Preto	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
BR- Branco	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
PRIX- Prata	Sim	-	Sim	Sim	Sim	Sim
Prateleira fixa	1	1	1	1	1	1
Prateleira Deslizante	1	-	-	1	1	1
Luz	Sim	-	-	Sim	Sim	Sim
Grill	-	-	-	-	-	Sim
Acendimento automático	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	-
Acendimento super automático	-	-	-	-	-	Sim

GUIA RÁPIDO

Cuidados gerais de uso, limpeza e manutenção:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">Para maior vida útil do seu novo fogão, mantenha limpeza constante utilizando sabão neutro, esponja (lado macio) e/ou pano macio úmido. Retire sempre o excesso de produto ou sujeira imediatamente evitando manchas no produto.Nunca utilize produtos de limpeza agressivos (Ex.: palhas de aço, objetos pontiagudos, produtos abrasivos) evitando que danifique o fogão.É recomendado que ápos a limpeza dos queimadores, espalhadores e trempes, acenda o fogão por 1 minuto para secar as peças e evitar danos.Retire todas as embalagens que vierem junto com o produto antes de utilizar. Se o produto tiver mesa de inox, a película azul de plástico contida na mesa deve ser totalmente removida.Recomenda-se a utilização de regulador de 2kg/h pressão de 2,8kPa (Registro).Verifique a validade da mangueira e do registro, respeite o prazo de validade 5 anos.Válvula de segurança do forno: mantenha o manípulo pressionado durante 10 segundos após a chama acessa.O Grill não tem desligamento automático, após o preparo do alimento retorno o manípulo do forno para a posição desligado.A lâmpada não é enviada com o produto, adquira separadamente conforme tensão elétrica da residência. Especificação da lâmpada: E14TU25. | <ul style="list-style-type: none">Leia as intruções de instalação elétrica e instalação do gás.A entrada de gás fica localizada a esquerda na traseira do fogão.Utilize sempre panelas com fundo plano.Observe atentamente o diâmetro mínimo e máximo das panelas e recipientes em geral, que podem ser usados sobre as trempes (quadro de diâmetros). As panelas devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as trempes.Não utilizar panelas cujo seu peso, acrescido do conteúdo exceda o limite de carga recomendado.Não utilize panelas de matéria refratário (ex.: barro, pedra, cerâmica, entre outros) pois poderá causar danos permanentes ao produto.Verifique se todos os queimadores estão bem encaixados. Para evitar má formação da chama e deformações nas peças, jamais acenda o fogo sem que os queimadores e os espalhadores estejam encaixados corretamente.Quando movendo o fogão, evite bater os cantos do vidro em áreas duras como a pedra da bancada.Este produto será garantido pela SUGAR, pelo prazo de 1 ano, já incluso a garantia legal de 90 dias, a partir da data de emissão da Nota Fiscal da compra, contra eventuais defeitos de fabricação ou de peças.Antes de utilizar o forno pela a primeira vez, pré-aqueça na temperatura máxima por 15 minutos. |
|---|---|

SEGURANÇA

IMPORTANTE! O fogão SUGGAR foi projetado exclusivamente para fins domésticos. Crianças e animais devem ser mantidos afastados do fogão. Os fogões SUGGAR não são destinados a serem utilizados por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

CUIDADOS GERAIS:

- Não carregue o fogão pelo puxador do forno;
- Antes de utilizar o fogão pela primeira vez retire todas as fitas de proteção que estiverem coladas na mesa do fogão;
- Se o produto tiver mesa inox, a película de plástico contida na mesa deve ser totalmente removida.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, pré-aqueça na temperatura máxima por 15 minutos.
- Em caso de ausência por um longo período, feche o registro de entrada de gás;
- Posicione corretamente os queimadores para que o acendimento automático funcione perfeitamente;
- Posicione corretamente as trempes.

RISCO DE INCÊNDIO E EXPLOSÃO:

Mantenha panos, objetos plásticos, materiais ou produtos inflamáveis longe do fogão;

Não deixe acumular gordura no forno, mesa ou em outras partes do fogão;

Se algum queimador do forno ou mesa apagar accidentalmente ou acender, retorne o manípulo para a posição fechada e não acenda imediatamente. Deixe o ar circular para que a concentração de gás seja dispersa e não cause explosões;

Se ocorrer o derramamento de líquido ou alimento sobre a mesa do fogão, desligue o fogão, aguarde esfriar e limpe para evitar entupimento e manchas.

CUIDADOS COM O FORNO:

Não deixe o forno do fogão aceso sem alimento, a não ser durante o pré-aquecimento da receita. Use luvas térmicas ao manusear o alimento no forno.

Risco de tombamento do fogão: Não utilize a porta do forno como apoio.

Ao acender o forno, abra totalmente a sua porta para evitar o acúmulo de gás em seu interior. Certifique-se que acendeu o forno antes de fechar a porta. Feche cuidadosamente a porta para que a chama não se apague ou desloque o alimento.

Algumas partes acessíveis podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso.

CUIDADOS COM O GRILL:

Durante o funcionamento o Grill ficará muito quente. Não o toque para evitar queimaduras. Antes de ligar o Grill, verifique se há utensílios no interior do forno que possam ser danificados pelo calor. Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear alimentos quentes. Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o Grill estiver em uso. Manter crianças e os animais afastados.

O Grill **NÃO** tem desligamento automático, após o preparo do alimento retorne o manípulo do forno para a posição desligada.

CUIDADOS COM AS PRATELEIRAS AUTO DESLIZANTE (móvel): Para sua segurança, as prateleiras de seu fogão foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima permitida.

CUIDADOS COM AS PANELAS: Utilize as panelas com diâmetro mínimo especificado para o tipo de queimador, fundo plano e deixe o cabo virado para o lado interno do fogão. Utilize utensílios resistentes ao calor para evitar danos e acidentes.

Durante os processos de cozimento de alimentos que necessitem de gordura e óleo, fique bem atento, pois estas substâncias podem pegar fogo se elevadas a altas temperaturas.



IMPORTANTE: Não recomendamos a utilização de panelas e recipientes fabricados com materiais refratários, tais como barro, pedra, cerâmica, dentre outros, assim como a utilização de chapas de ferro ou outros tipos de materiais que possam abafar os queimadores. A utilização destes materiais podem danificar de forma permanente o fogão. Utilize sempre panelas em bom estado e com fundo plano, sem deformações. Não utilize panelas com fundo curvo (convexo) ou em anel.



VAZAMENTO DE GÁS:

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

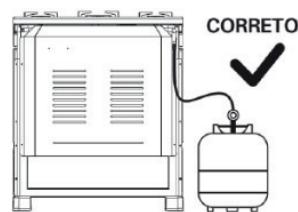
1. Apague e NÃO acenda qualquer chama.
2. Não mexa em interruptores elétricos.
3. Não utilize o telefone e celular próximo ao local. Caso necessário, saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado.
4. Feche o registro da entrada de gás;
5. Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;
6. Afaste as pessoas do local;
7. Caso o vazamento seja no botijão, retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado em seguida chame o distribuidor de gás;
8. Se o fogão é abastecido com gás canalizado ou central (prédios), feche imediatamente os registros de abastecimento e chame a companhia de gás responsável;
9. Chame a assistência técnica para verificar o problema.

VAZAMENTO DE GÁS COM FOGO:

1. Se possível feche o registro de gás.
2. Afaste as pessoas do local e saia do local.
3. Chame o corpo de bombeiro.

ATENÇÃO!

- Nunca passe os fios pela parte traseira do fogão.
- Nunca passe a mangueira plástica de PVC por trás do fogão.
- Não altere o cabo de força do fogão.
- O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme a norma NBR5410 seção aterramento.
- Não ligue o fio terra na terra elétrica e nem fixe-o a torneiras, canos de gás, tubos de PVC, etc.

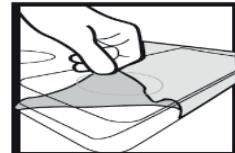


INSTALAÇÃO

Este fogão foi projetado para uso de gás GLP. Para uso com gás GN (gás natural), contrate o Serviço de Atendimento SUGGAR para converter o fogão para o novo tipo de gás antes de instalar o produto. No período de garantia a primeira conversão é gratuita desde que o fogão não tenha sido utilizado com outros tipos de gases, antes de instalar seu fogão, verifique se todos os manípulos estão fechados.

Caso prefira, você mesmo pode instalar seu fogão, contanto que siga, passo a passo, as instruções deste manual. Confira antes, na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão, o tipo de gás e tensão de alimentação de sua residência.

Retire todas as embalagens que vierem junto com o produto.
Se o produto tiver mesa de inox, a película de plástico contida na mesa deve ser totalmente removida

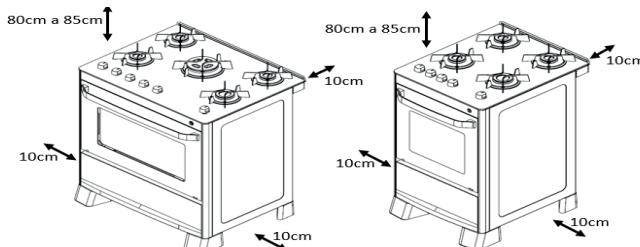


CONDICÕES DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

A utilização de um fogão a gás produz calor e umidade no local em que é instalado. Instale seu fogão em local arejado, livre de corrente de ar que apaguem as chamas e longe de áreas de circulação de pessoas.

POSICIONAMENTO DO FOGÃO

Ao redor do fogão deixe uma distância mínima de 10 cm para a circulação de ar e um vão na altura superior da mesa do fogão de 80 a 85 cm



O fogão não deve estar posicionado abaixo do tampo dos móveis, pois dificulta o bom funcionamento do produto e pode causar acidentes. O plugue do fogão com três pinos possui terminal de aterramento. O pino de aterramento do plugue é importantíssimo para a segurança do usuário, sua família e seu patrimônio, não utilize o aterramento correto do fogão.

INSTALAÇÃO DA REDE ELÉTRICA

1. Utilize uma tomada exclusiva e em boa condição para conectar o plugue de seu fogão.
2. Não utilize extensões, benjamins, adaptadores entre o fogão e a tomada, há o risco de curto circuito ou incêndio.
3. Não altere o cabo de força do fogão, corre-se o risco de choque elétrico ou dano ao produto. Caso seja necessário reparo ou instalação chame a Assistência Técnica Autorizada SUGGAR.
4. Consultar a tensão de entrada na etiqueta localizada na traseira do fogão ou na tabela de "Especificações técnicas" na parte de "Características Elétricas".

A lâmpada não é enviada com o produto, adquira separadamente conforme tensão adequada a instalação elétrica da sua residência (127V ou 220V). Especificação da lâmpada: E14TU25.

INSTALAÇÃO COM GÁS:

Ao utilizar gás GLP (botijão), instale-o fora da cozinha, em local protegido e bem ventilado e, verifique a distância entre o botijão e seu fogão. Não emende mangueiras. O comprimento máximo permitido para a mangueira plástica de PVC é de 1,25m.
Verifique e respeite a validade do regulador de gás do botijão e da mangueira.

Instalação com botijão de gás (GLP):

1.Para instalar o seu fogão será necessário a aquisição dos componentes descritos FIG.2.



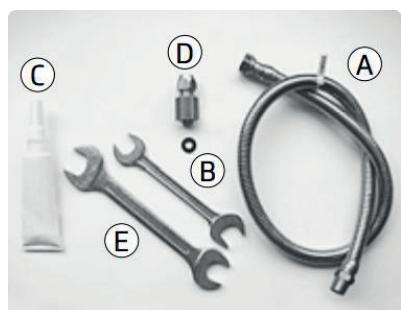
2. Coloque uma abraçadeira na extremidade da mangueira que deve ser encaixada na entrada de gás na parte traseira do fogão.

3. Aperte bem firme o parafuso da abraçadeira com auxílio de uma chave de fenda FIG.3. Coloque a outra abraçadeira na outra extremidade da mangueira encaixando-a no registro do regulador de pressão e aperte bem firme FIG.4.

4. Coloque o regulador de pressão no botijão apertando-a bem evitando vazamentos.

Instalação com gás encanado (GLP/GN):

1.Para instalar seu fogão será necessária a aquisição dos componentes descritos.



A- Mangueira metálica flexível NBR 14177.

B- Arruela de vedação.

C- Vedante.

D- Adaptador

E- Chave de boca.

2. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.

3. Rosquear o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Utilize uma pasta vedante ou fita TEFLON para auxiliar na vedação. (Fig.6).

4. Faça a fixação com o auxílio de duas chaves de boca.

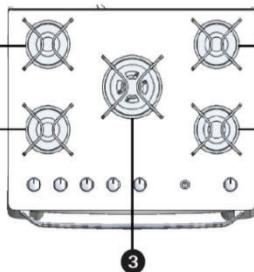
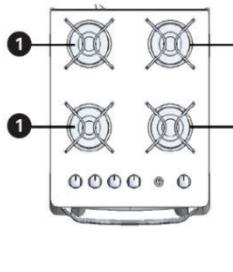
5. Coloque a porca no adaptador na entrada de gás. Encaixe o adaptador e rosqueie a porca de fixação no adaptador. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto. (Fig.7).

6. Feche o registro de gás. Com as duas chaves de boca rosqueie a mangueira metálica no registro de gás. Use a fita TEFLON ou pasta vedante para ajudar na vedação.

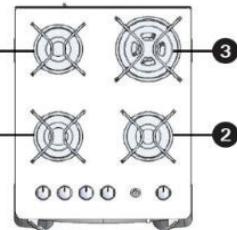
7.Verifique se há vazamento de gás: abra o registro de gás e coloque espuma de sabão em todas as conexões. Caso haja formação de bolha refaça a instalação.

DESCRÍÇÃO

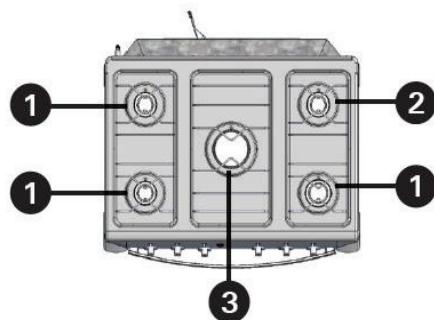
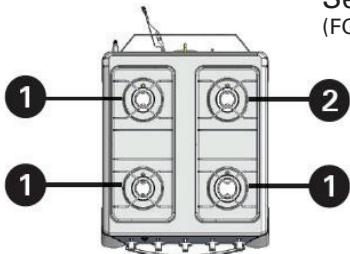
Master Grill / Best Glass / Max Glass
(FGVMTG) (FGVBG) (FGVMG)



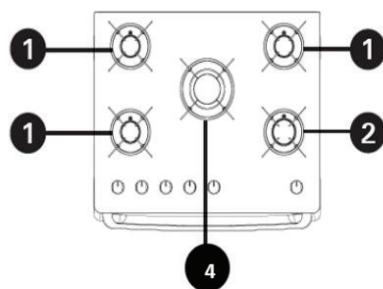
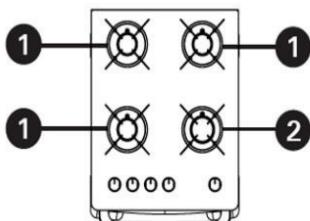
Master Grill
(FGVMTG41)



Select
(FGISL)



Cook Glass / Neo Glass
(FGVCG) (FGVNG)



TIPO DE QUEIMADORES	CLASSIFICAÇÃO
① NORMAL	SEMI RÁPIDO
② FAMÍLIA	SEMI RÁPIDO
③ TRÍPLA CHAMA	RÁPIDO
④ MEGA CHAMA	RÁPIDO

4. MODO DE USAR

Observe atentamente o diâmetro mínimo e máximo das panelas e recipientes em geral, que podem ser usados sobre as trempes (quadro de diâmetros). As panelas devem possuir fundo plano e garantir uma boa estabilidade sobre as trempes.

QUADRO DE DIÂMETRO DA PANELA CONFORME QUEIMADOR			
Tipo de Queimador	Mínimo (cm)	Máximo (cm)	Limite de carga (kg)
Normal	14	20	9
Família	14	22	9
Mega Chama	20	24	12
Tripla Chama	20	26	12



Não utilizar panelas cujo seu peso, acrescido do conteúdo exceda o limite de carga recomendado.

USANDO OS QUEIMADORES

Verifique se todos os queimadores estão bem encaixados. Para evitar má formação da chama e deformações nas peças, jamais acenda o fogo sem que os queimadores e os espalhadores estejam encaixados corretamente.

ACENDIMENTO MANUAL EM CASO DE FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA:

1. Você pode acender os queimadores da mesa normalmente usando fósforos.
2. Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador do fogão.
3. Pressione e gire lentamente o manípulo no sentido anti-horário (para a esquerda);
4. Regule o manípulo para a intensidade de chama desejada;
5. Para desligar gire o manípulo no sentido horário (para a direita) até a posição “fechada”.

ACENDIMENTO AUTOMÁTICO:

(Modelos: SELECT, COOK GLASS, NEO GLASS, MAX GLASS e BEST GLASS)

1. Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe.
2. Localize qual manípulo correspondente ao queimador que deseja acender.
3. Aperte e mantenha pressionado o interruptor do acendimento automático;
4. Pressione e gire o manípulo do queimador no sentido anti-horário até a chama acender;
5. Regule a intensidade da chama de acordo com o desejado.

ACENDIMENTO SUPER AUTOMÁTICO:

(Modelos: MASTER GRILL)

1. Pressione e gire o manípulo do queimador no sentido anti-horário até a chama acender;
2. Regule a intensidade da chama de acordo com o desejado.

USANDO O FORNO

ACENDIMENTO AUTOMÁTICO:

(Modelos: SELECT, COOK GLASS, NEO GLASS, MAX GLASS e BEST GLASS)

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Aperte e mantenha pressionado o interruptor do acendimento automático.
3. Pressione o manípulo e gire-o na posição anti-horário até a posição máxima, ao acender a chama mantenha o manípulo pressionado por 10 segundos.
4. Veja se há chama no forno e feche a porta. Se a chama não se acender ou apagar, siga as instruções em diagnóstico dos problemas mais frequentes.
5. Regule a intensidade da chama de acordo com o desejado.

ACENDIMENTO SUPER AUTOMÁTICO:

(Modelos: MASTER GRILL)

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o manípulo do forno até a posição de chama máxima, ao acender a chama mantenha o manípulo pressionado por 10 segundos.
2. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o manípulo do forno para a posição “fechado” e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
3. Ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada.
4. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição “fechado” e certifique-se que não há chama.

ACENDIMENTO MANUAL EM CASO DE FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA

1. Acenda o fósforo, com a porta do forno aberta, pressione e gire o manípulo do forno.
2. Continue pressionando o manípulo do forno e solte o palito dentro do furo de acendimento.
3. Se a chama acendeu, pressione o manípulo do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
4. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o manípulo do forno para a posição “fechado” e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
5. Ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada.
6. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição “fechado” e certifique-se que não há chama.

USANDO O GRILL

(Modelos: MASTER GRILL)

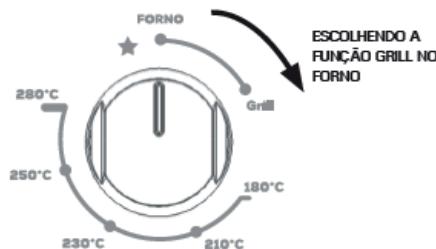
O Grill é uma resistência elétrica instalada na parte de cima do forno, que aquece e emite radiação infravermelha que serve para dourar, grelhar ou gratinar os alimentos. Por motivo de segurança, o grill elétrico e o forno a gás não funcionam simultaneamente. O manípulo que liga o Grill desliga o forno.

Ligue o Grill por 3 minutos antes do primeiro uso.

Durante a utilização do Grill, a intensidade de calor será controlada pela altura da prateleira. O calor é mais intenso nos níveis superiores, portanto, posicione o alimento da forma mais conveniente.

Siga as orientações abaixo:

1. Gire o manípulo do forno no sentido horário.
2. Ao usar o grill, lembrar que o tempo de aquecimento é menor que dos fornos. Cuidado para não queimar os alimentos e também não sofrer queimaduras.
3. O manípulo do forno gira nos dois sentidos: No sentido horário liga o Grill, no sentido anti-horário liga o forno. Na posição indicada na figura do manípulo o forno e o grill estão desligados.



ACENDENDO A LUZ DO FORNO

(Modelos: SELECT, MAX GLASS, BEST GLASS e MASTER GLASS)

Para acender a luz do forno, pressione na direção do simbolo de "lâmpada" indicada no interruptor

PRATELEIRA DO FORNO

PRATELEIRA AUTO DESLIZANTE (móvel)

(Modelos: SELECT, MAX GLASS, BEST GLASS e MASTER GLASS)

Para retirar a prateleira auto deslizante, desencaixe as hastes para que se soltem. Em seguida puxe-a para frente, para concluir a remoção. Para remontar, encaixe a prateleira nos trilhos, empurre-a para dentro e encaixe novamente as hastes.



PRATELEIRA FIXA

Os fogões possuem uma trava na prateleira do forno que não permite que ela vire ou saia facilmente, dando maior segurança na utilização. Para retirar a prateleira deve-se: Puxar a mesma até a posição da trava e erguê-la para cima enquanto continua o movimento de retirada. Para recolocá-la, proceda de modo inverso. O seu fogão permite a utilização da prateleira em 3 níveis de altura.

5. DICAS E CONSELHOS

- Não deixe de fechar o registro de gás após a utilização do fogão.
- Evite abrir constantemente a porta do forno.
- Nunca coloque nada diretamente sobre a base do forno.
- Use, de preferência, a prateleira do forno na posição central, principalmente para bolos, tortas e outros tipos de massas.
- Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague e para evitar o deslocamento do alimento.
- Ao utilizar o forno a gás, pré-aqueça na temperatura máxima por 15 minutos.
- Durante o funcionamento o Grill ficará muito quente. Não o toque para evitar queimaduras.
- Se o fogão for colocado em uma base fixa, o mesmo deve ser alojado corretamente para evitar acidente.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

CUIDADOS GERAIS:

- Não utilize objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do fogão, pois pode afetar sua segurança.
- Não remova a mesa de vidro.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois podem entupir a saída de gás ou manchar a mesa de vidro ou inox.
- Durante a limpeza de qualquer parte do fogão, não utilize produtos abrasivos (ex.: palha de aço). Use pano ou esponja macia com água e sabão neutro. Seque após a limpeza.
- Nunca mergulhe os queimadores e espalhadores ainda quentes em água fria.
- Não deixe cair as trempes e os queimadores, pois podem ser danificados.
- Ao recolocar os queimadores e espalhadores após a limpeza, observe o posicionamento correto na mesa. Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoas qualificadas, a fim de evitar riscos.
- Não se deve usar um limpador a vapor.

LIMPEZA DO FORNO:

- Desligue o fogão da tomada elétrica e feche o registro de gás. Depois remova excesso de gordura com um pano úmido e morno ou com produto desengordurante.
- As paredes do forno são Easy Clean (fácil limpeza), para remoção da sujeira apenas utilizar pano úmido.
- Para a limpeza de resíduos de alimentos, retire a tampa do forno, empurre-a para trás e puxe-a para cima.
- Não use produtos abrasivos ásperos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno uma vez que eles podem riscar a superfície, o que pode resultar em estilhaçando do vidro.

LIMPEZA DA PRATELEIRA:

Remova a prateleira.

As prateleiras podem ser lavadas com detergente e uma esponja macia. Após a limpeza seque-as imediatamente.

LIMPEZA DO GRILL:

Desligue o produto da tomada, certifique-se que o forno e o grill não estejam quentes. Utilize um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante para limpar o Grill.

INSTALANDO/TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

Adquira a lâmpada 25W (máximo), rosca E14TU25, própria para fogão em supermercados.

A tensão da lâmpada deve ser de acordo com a tensão do local onde o fogão será ligado (127V ou 220V). Desligue o fogão da tomada e feche o registro de gás. Certifique-se de que o manípulo liga luz do forno esteja na posição desligado. Desenrosque a tampa de vidro do porta lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo completamente. Rosqueie a lâmpada com cuidado e certifique-se que está bem encaixada. Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada acionando o interruptor.

Após verificar o funcionamento da lâmpada, desligue novamente o fogão da tomada. Recoloque a tampa do vidro rosqueando no sentido horário. Certifique-se que está bem encaixado e ligue o fogão na tomada elétrica.

DIAGNÓSTICO DOS PROBLEMAS MAIS FREQUENTES

OCORRÊNCIAS	VERIFICAR/PROCEDIMENTO
Se o queimador não acende	<p>Se o plugue do cabo de força está ligado e há energia elétrica.</p> <p>Se o botijão está vazio ou se há gás na rede.</p> <p>Se o queimador ou o acendedor do queimador está sujo ou molhado.</p> <p>O posicionamento correto das bocas de saída de gás junto aos acendedores dos queimadores.</p>
Se a luz do forno não acende	<p>Se há falta de energia.</p> <p>Se há lâmpada no interior do forno e se queimou.</p> <p>Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede.</p> <p>Se o plugue do cabo de força está ligado e se há mal contato na tomada.</p> <p>Se o fusível de instalação da casa está queimado ou o disjuntor desarmou.</p>
Se a chama está baixa e não aumenta	<p>Se há chama em todos os furos.</p> <p>Se o gás do botijão está no fim.</p> <p>Se a torneira do registro está aberta.</p>
Se a chama está amarela e escurecendo as panelas ou a chama está se apagando	<p>Se o gás está no fim.</p> <p>Se a mangueira do gás está dobrada.</p> <p>Se os queimadores estão bem instalados.</p> <p>Se os queimadores estão sujos ou molhados.</p>
Se você sente cheiro de gás (vazamento)	<p>Se todos os manípulos ou botões estão devidamente fechados.</p> <p>Se as conexões das abraçadeiras metálicas entre o botijão e o fogão estão apertadas.</p> <p>Se a mangueira plástica NBR 8613 não está furada ou dobrada.</p> <p>Se o regulador de pressão NBR 8473 está com prazo de validade vencido ou se está apresentando vazamento.</p> <p>Para verificar a existência de vazamento poderão ser seguidos os passos de segurança do manual de instruções.</p> <p>Caso o problema persista, fechar o registro da válvula reguladora de pressão NBR 8473 e chamar o posto autorizado.</p>
Se a chama se apaga de vez em quando	<p>Se o gás está acabando.</p> <p>Se há corrente de ar em direção do fogão.</p> <p>Se todos os queimadores estão encaixados.</p>

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

A Nota Fiscal de compra deste produto é parte integrante da presente garantia. Sua primeira via deve ser apresentada pelo consumidor, no caso do uso da garantia.

Os consertos em garantia somente poderão ser efetuados por um Posto de Assistência Técnica Suggar. A Suggar é responsável pela definição das peças e reparos necessários para a solução do problema.

Durante a garantia, os reparos necessários, de acordo com a avaliação da Suggar, não terão custo para o consumidor.

O aparelho somente poderá ser reparado pelos técnicos dos Postos Autorizados Suggar (P.A.S), ou por pessoas credenciadas pela Suggar.

Esta garantia não cobre danos causados por:

- Danos sofridos pelo produto, ou seus acessórios, em consequência de acidentes, manuseio ou uso incorreto ou em desacordo com as recomendações do seu manual.
- Problemas com o fio de alimentação, causados por falta de observação às instruções de segurança.
- Produto que tenha sido aberto, examinado, alterado ou consertado por pessoas ou oficinas não autorizadas.
- Produtos que foram danificados por uso não doméstico.
- Ligações feitas em tensão diferente da especificada no aparelho, bem como avarias oriundas de maus tratos, choques bruscos e agentes cuja origem seja transporte, armazenamento indevido ou, ainda, forças da natureza (enchentes, sobrecargas elétricas, raios, etc.) invalidam a garantia dos componentes danificados.

Ao solicitar atendimento em garantia, tenha em mãos a Nota Fiscal de compra, verifique o problema e explique-o detalhadamente. As fotos, ilustrações e especificações técnicas, aqui descritas, poderão ser modificadas sem prévio aviso.

Este produto será garantido pela SUGGAR, pelo prazo de 1 ano, já incluso a garantia legal de 90 dias, a partir da data de emissão da Nota Fiscal da compra, contra eventuais defeitos de fabricação ou de peças.

10. ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA

A rede de postos autorizados poderá sofrer alterações sem aviso prévio. Para conferir a lista atualizada, acesse pela internet o site www.suggar.com.br/rede-credenciada para localizar a assistência técnica mais próxima de sua residência ou ligue na nossa central de relacionamento 0800 200 5050 / (31) 2105-5950.

Acesse a rede credenciada também através do seu smartphone, utilizando um aplicativo compatível de leitura QR CODE instalado, apontando a câmera para o código acima.

SUGGAR
eletrodomésticos

www.suggar.com.br

RAZÃO SOCIAL: Madson Eletrometalúrgica Ltda.
Rua Jugurta Anatolio Lima, 46
Bairro Olhos D'água - Belo Horizonte/MG
CEP: 30390-190

CENTRAL DE RELACIONAMENTO
0800 200 5050 / (31) 2105-5950

