

# Manual de Instruções

## Termo de Garantia FORNO A GÁS SUGGAR



### Parabéns, você escolheu bem!

Ao comprar o Forno a Gás Suggar você optou pela mais avançada tecnologia disponível no mercado de eletrodomésticos.

Este produto proporciona maior praticidade, economia e rapidez no preparo dos alimentos.

O Forno a Gás Suggar tem grande capacidade interna facilitando o preparo de vários pratos diferentes, seja um bolo ou um peru, conservando o sabor e valor nutritivo dos alimentos.

Sempre que você for comprar um eletrodoméstico, lembre-se: Suggar tem o melhor para você.

### ACESSÓRIOS

Fazem parte do Forno a Gás Suggar os seguintes acessórios:

- 1 grelha cromada para suporte do assado
- 1 bandeja esmaltada para proteção do queimador

Adquira, nas lojas especializadas, o material necessário para a instalação, que não acompanha o produto:

- 1 mangueira plástica transparente, com faixa amarela e gravação NBR 8613, com aproximadamente 80cm de comprimento.
- 2 braçadeiras metálicas com parafusos. (Fig.1)

### Atenção

Antes de usar o Forno a Gás Suggar pela primeira vez, ligue-o com a porta aberta por 10 (dez) minutos para eliminar completamente todos os resíduos, vernizes e a umidade. Por alguns instantes, poderá sair um pouco de fumaça. Isto não representa defeito.

### Lembre-se

Toda vez que utilizar seu Forno a Gás Suggar, deixe-o aquecer por 5 minutos.

### CONHECENDO SEU FORNO

- 1 Etiqueta do painel
- 2 Bico de entrada de gás
- 3 Botão multicontrol (controle de chama)
- 4 Grelha cromada
- 5 Queimador de gás
- 6 Bandeja protetora do queimador
- 7 Puxador anti-térmico
- 8 Porta de vidro temperado



### INSTALAÇÃO

1- O Forno a Gás Suggar deve ser instalado sobre materiais resistentes ao calor, como aço ou pedra. Nunca sobre materiais de fácil combustão.

2- Nunca instale o forno com menos de 15 cm de distância nas laterais e 25 cm na parte superior.

3- Instale o forno em local arejado, mas protegido de correntes de ar. Nunca à frente de refrigerador ou freezer.

a) Numa das extremidades da mangueira, coloque a abraçadeira metálica e, em seguida, conecte-a ao bico de entrada de gás do forno (Fig.2).

Aperte o parafuso da abraçadeira (Fig.3)

b) Na outra extremidade da mangueira, coloque a segunda abraçadeira e, a seguir, conecte-a ao bico do regulador de pressão (Fig.4).

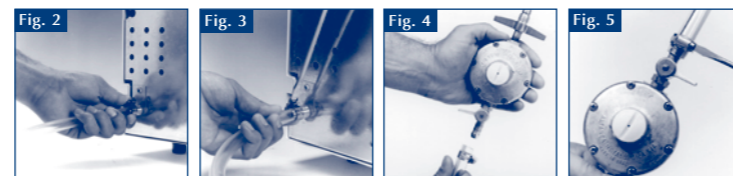
Aperte o parafuso da abraçadeira (Fig.5).

c) Rosqueie o regulador no botijão.

d) Passe uma esponja com bastante espuma sobre o regulador de pressão para ver se não há vazamento na instalação.

Caso apareçam bolhas, refaça a instalação.

As bolhas são sinal de que há vazamento.



### PAINEL DE CONTROLE

#### Comandos

O Forno a Gás Suggar possui, na sua parte frontal, comandos e recursos para você obter o melhor rendimento do produto. Verifique na ilustração o número correspondente à sua função, conforme relação abaixo:

TABELA DE REFERÊNCIA PARA ASSADOS

BOTÃO MULTICONTROL (CONTROLE DE CHAMA)

TABELA DE CONTROLE DE CHAMA



### CARACTERÍSTICAS GERAIS

**Tipo de gás:** o seu Forno a Gás Suggar foi produzido para utilizar gás liquefeito de petróleo (G.L.P.). Caso queira utilizar gás natural (G.N.) ou gás de rua (G.R.), será necessário chamar um técnico devidamente habilitado nos Postos Autorizados Suggar, para que seja feita a adaptação exigida.

**Sistema Easy Clean:** as paredes internas do Forno a Gás Suggar são revestidas com esmalte especial (Easy Clean), que permite uma limpeza fácil, além de possuir um excelente acabamento.

### PARA LIGAR O FORNO

- Abra a porta do forno.
- Com a porta do forno aberta, pressione o botão contra o painel para destravá-lo e gire-o no sentido anti-horário, até a posição máxima.
- Acenda o forno.
- Certifique-se de que o queimador acendeu e, só então, feche a porta do forno.
- Antes de colocar qualquer alimento no forno, faça um pré-aquecimento deixando-o ligado na temperatura máxima por 10 minutos. Mantenha a porta fechada.
- Após o pré-aquecimento, coloque o botão na temperatura adequada para o assado.



### TABELA DE TEMPERATURA MÉDIA

POSIÇÃO		TEMPERATURA
1	Mínimo	100° C
2	Baixo	150° C
3	Médio	200° C
4	Alto	250° C
5	Máximo	275° C

Estes valores são apenas referenciais, podendo variar conforme a temperatura ambiente, tipo de gás, volume de alimentos, entre outros.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO FORNO A GÁS

Modelo	Capac. (Litros)	Cor	Peso Bruto (kg)	Peso Líq. (kg)	Dimensões Larg./Alt./ Prof. c/ emb (cm)	Dimensões Larg./Alt./ Prof. s/ emb (cm)
A GÁS	45	Branco gelo	15,7	14,5	48,0x40,0x58,0	47,5x40,0 x51,0

**Isolação** - Lã de rocha

**Porta** - Vidro temperado

**Material interno** - Aço carbono esmaltado easy clean

**Material externo** - Aço carbono pintado a pó

**Acessórios** - Bandeja esmaltada e grelha cromada

### CUIDADOS BÁSICOS E LIMPEZA

- Não instale o aparelho próximo a materiais sensíveis ao calor ou de fácil combustão ou em superfícies que possam queimar.
- Feche o regulador de pressão do botijão, quando não estiver utilizando o forno.
- A limpeza deve ser feita com o forno desligado.
- A porta de vidro temperado só pode ser limpa quando estiver fria, para evitar a sua quebra por choque térmico.
- Na parte interna do forno, use uma esponja e sabão neutro para limpeza.
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Não use saponáceos, esponjas de aço, ou produtos específicos para a limpeza de fornos, etc.
- Nunca jogue água no forno.
- Mantenha o aparelho longe do alcance das crianças.
- Nunca remova o aparelho quando estiver sendo usado.

### Soluções práticas antes de solicitar o Assistente Técnico Suggar

Assistência Técnica Autorizada Suggar está a sua disposição para eventuais problemas que possam ocorrer com o seu forno. Porém, em alguns casos, simples procedimentos podem resolver o problema. Veja a tabela abaixo:

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
O queimador não acende	- Verifique se o registro está fechado. - Verifique se o botijão está vazio. - Verifique se o queimador está sujo ou molhado.
A chama está baixa e/ou apresenta falhas	- Verifique se o queimador está parcialmente entupido. - O gás do botijão está no fim ou o registro não está totalmente aberto.
A chama se apaga de vez em quando	- Verifique se há correntes de ar na direção do forno.

Após ter efetuado estas verificações e o problema persistir, solicite um técnico da Assistência Técnica Suggar.

Veja no verso, a relação de Postos Autorizados, qual deles atende sua região.

### TERMO DE GARANTIA

A Suggar, confiante na excelente qualidade dos produtos que fabrica, oferece 1 ano de garantia ao usuário do seu forno a gás, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Compra. Essa garantia será integral nos primeiros 3 meses da compra do produto, e nos 9 meses seguintes será parcial, como a seguir:

**1º Período – 3 meses:** garantia total contra defeitos de fabricação e projeto, desde que o defeito seja constatado pelo técnico do Posto Autorizado Suggar (P.A.S.). Nesse período, o proprietário do produto não terá despesas com peças e mão-de-obra.

**2º Período – 9 meses:** garantia apenas contra defeitos de fabricação. Não serão abrangidos pela garantia componentes que se desgastam com o uso regular do produto, tais como resistência elétrica e cabeçação elétrica. Essas peças e as demais, se necessitarem de substituição, serão cobradas do consumidor. Nesse período, a mão-de-obra para reparos em defeitos da fabricação será gratuita. O aparelho somente poderá ser reparado pelos técnicos dos Postos Autorizados Suggar, ou por pessoas credenciadas pela Suggar.

#### Esta garantia não cobre danos causados por

- Utilização do aparelho fora das condições normais de uso doméstico, bem como violação da plaqueta de identificação.
- Uso indevido e descuidos decorrentes do desconhecimento das instruções inseridas neste manual.
- Instalação do aparelho em ambiente inadequado, exposto a intempéries: umidade, maresia, altas temperaturas, etc.
- Reparos por pessoas não autorizadas pela Suggar.
- Ligações feitas em voltagem diferente da especificada no aparelho, o que invalidará a garantia dos componentes danificados.
- Não serão consideradas defeitos de fabricação, portanto não estarão cobertas pela garantia, avarias oriundas de maus tratos ou choques bruscos, bem como danos causados por agentes cuja natureza seja transporte ou armazenamento indevido.

#### Importante

Os consertos com garantia serão efetuados nos Posto Autorizado Suggar. As despesas de transporte do produto até o Posto Autorizado mais próximo são de responsabilidade do consumidor (inclusive em locais que não existam Postos Autorizados Suggar).

Se houver necessidade de mão-de-obra específica para reparação do local de instalação, bem como utilização de materiais que não acompanham o produto, os custos serão de inteira responsabilidade do consumidor. Não serão incluídas na garantia as despesas com a remoção do produto para manutenção.

\*\*\* Ao solicitar atendimento em garantia tenha em mãos a Nota Fiscal de compra, verifique o problema e explique-o detalhadamente.

\*\*\*\* As fotos e as especificações técnicas aqui descritas, poderão ser modificadas sem prévio aviso.

Razão Social: Madson Eletrometalúrgica Ltda.

FÁBRICA: Rua Jerônimo Marcucci, 74 - Olhos D'água - Belo Horizonte

MG - Cep. 30390-150 - Tel: (31) 2125-5237 - Fax: (31) 2125-5266

suggar@suggar.com.br

SÃO PAULO: Rua Ermelinda Americana, 79 - B. Perdizes

SP - Cep. 05007-050 - Tel: (11) 3673-1196 - Fax: (11) 3676-0020

suggar@uol.com.br

RIO DE JANEIRO: Rua Hilário de Gouveia, 66 Conj. 307 - Copacabana

RJ - Cep. 22040-020 - Tel: (21) 2256-1283 - Fax: (21) 2255-2937

suggar.rj@terra.com.br

**SUGGAR**  
eletrodomésticos

www.suggar.com.br

