

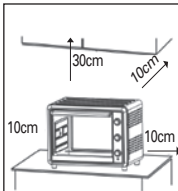
9. Cuidados na Limpeza

Desligue o plugue e aguarde o forno esfriar antes de limpá-lo.

Quando limpar, limpe as superfícies interior e exterior, e grelha com algodão macio (ou esponja) e detergente neutro. Depois enxágue com pano úmido de água limpa. Não use escova ou outros utensílios para esfregar a superfície interna do forno.

Não use limpadores abrasivos ou tóxicos tais como gasolina, solvente ou polidor.

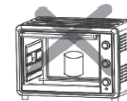
10. Procedimentos de Segurança



Se o forno estiver posicionado muito próximo à parede, esta poderá queimar ou manchar. Assegure-se de que cortinas, etc. não estejam em contato com o forno. Não coloque nada entre o forno e a superfície sobre a qual ele está. Um objeto colocado sob o forno pode ser queimado.



Não coloque nada sobre o forno enquanto estiver em uso, pois o calor pode causar deformação, rachadura, etc.



Não aqueça nenhum alimento engarrafado ou enlatado pois a garrafa ou lata pode quebrar e provocar queimadura.



CUIDADO para não se queimar durante o uso ou imediatamente após o uso. As peças de metal e a janela de vidro ficam extremamente quentes durante o uso. Tenha cuidado para não tocá-las quando abrir e fechar a porta.



A energia deve ser proveniente de uma tomada adequadamente instalada. Insira o plugue completamente na tomada. Se não estiver totalmente inserida, ela pode esquentar mais do que o normal. Não use uma tomada de luz. Nunca conecte vários plugues na mesma tomada.

11. Termo de Garantia

Este produto é garantido pela Suggar por 1 ano, já incluindo a garantia legal de 90 dias, contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal. A garantia cobre eventuais defeitos de fabricação e de peças.

Comprovação

- A Nota Fiscal de compra é parte integrante desta garantia.
- A 1ª via da Nota Fiscal deve ser apresentada pelo consumidor para uso da garantia.

Rede autorizada e responsabilidade técnica

- Consertos em garantia somente podem ser realizados por Postos de Assistência Técnica Suggar (P.A.S.) ou por pessoas credenciadas pela Suggar.
- A relação dos Postos Autorizados encontra-se no verso deste manual e em www.suggar.com.br.
- A Suggar é responsável pela definição das peças e reparos necessários para solução do problema.

Custos durante a garantia

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

IMPORTANTE:

As visitas técnicas são gratuitas somente nos perímetros urbanos onde houver Posto Autorizado Suggar (P.A.S.).

Fora do perímetro urbano, será cobrada taxa de locomoção do técnico por quilômetro rodado, previamente acordada entre consumidor e o P.A.S.

Custos de mão de obra específica para reparo no local de instalação, bem como materiais não incluídos no produto, são de responsabilidade do consumidor.

Despesas com a remoção do produto para manutenção não estão incluídas, exceto se constatado defeito de fabricação que gere esta demanda pelo técnico autorizado Suggar.

O que a garantia NÃO cobre

- Danos ao produto ou acessórios decorrentes de acidentes, manuseio/uso incorreto ou uso em desacordo com o manual.
- Problemas no fio de alimentação por falta de observância às instruções de segurança.
- Produto aberto, examinado, alterado ou consertado por pessoas/oficinas não autorizadas.
- Danos decorrentes de uso não doméstico.
- Ligações em tensão diferente da especificada no aparelho, bem como avarias por maus tratos, choques bruscos e forças da natureza (ex.: enchentes, sobrecargas elétricas, raios etc.) invalidam a garantia dos componentes danificados.

Como solicitar atendimento

Tenha em mãos a Nota Fiscal.
Verifique o problema e explique-o detalhadamente.

12. Assistência Técnica Autorizada

Acesse a rede credenciada apontando a câmera para o código ao lado:
www.suggar.com.br/rede-credenciada



Central de Relacionamento

☎ 0800 200 5050

☎ (31) 2105 5950

🌐 www.suggar.com.br

REV 0026

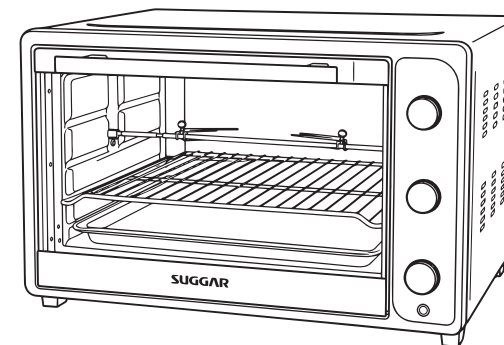


*Imagem meramente ilustrativa

Manual de Instruções

Forno Elétrico de Bancada 70L

FE7001PT/02PT

Obrigado por escolher Suggar!

Seu novo Forno Elétrico reúne estilo, praticidade e eficiência, trazendo mais comodidade para o seu dia a dia. Neste manual, você encontra orientações para a instalação, utilização e manutenção do produto. Guarde-o para consultas futuras sempre que necessário.

A Suggar oferece uma linha completa de eletrodomésticos, todos com a mesma qualidade que fez do Suggar da Suggar o depurador mais vendido do país.

Se tem história, tem Suggar!

1. Instruções Gerais de Segurança



Use sempre o pegador quando remover ou inserir a bandeja. Tocar a bandeja sem o pegador poderá causar queimaduras severas.



Quando a janela de vidro estiver quente não aplique água. Isso pode quebrar o vidro.



Quando desligar da tomada, sempre pegue no próprio plugue, nunca puxe pelo fio. Assim você evita que o fio se quebre por dentro.



Não coloque o forno próximo a um bujão de gás ou a qualquer outra fonte de alta temperatura. Não direcione um ventilador elétrico para o forno durante o uso pois isso impediria o correto controle de temperatura.



Não molhe o fio nem manuseie o forno com as mãos molhadas. Sempre desligue o fio da tomada depois do uso e quando não houver ninguém em casa. Um mau funcionamento com a tomada ligada na parede pode causar incêndio.



Quando for cozinhar alimentos que espirram gordura como por exemplo um frango assado, é recomendado colocar entre 2 folhas de papel alumínio em uma bandeja para diminuir os respingos.

Este aparelho não se destina à utilização 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.

Este produto não se destina a ser utilizado por um temporizador externo ou uso de controle remoto separado.

Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por uma pessoa qualificada ou agente autorizado, afim de evitar riscos.

Este aparelho é destinado ao uso doméstico e aplicações similares tais como: áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; Casas de campo; Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; Ambientes do tipo leito e café da manhã.

SUGGAR
eletrodomésticos

Madson Eletrometalúrgica Ltda.

Rua Jerônimo Marcucci, 74 - Olhos D'água - CEP: 30390-150
Belo Horizonte - Minas Gerais

*Fotos, ilustrações e especificações técnicas podem ser modificadas sem aviso prévio.

2. Antes do Primeiro Uso do Forno

(1) Insira a grelha.  selector de função para a temperatura para "250°C" e aqueça o forno vazio por cerca de 10 minutos. Depois abra a porta do forno e deixe ventilar. O odor que é percebido durante esse primeiro uso é devido à evaporação de substâncias usadas para proteger o forno durante o armazenamento e até que esteja instalado.

Nota: Pode haver alguma fumaça e cheiro de queimado no começo da operação, mas isso não é defeito.

Controle de Temperatura: Ajuste o botão de controle de temperatura para os pratos que você vai cozinhar.

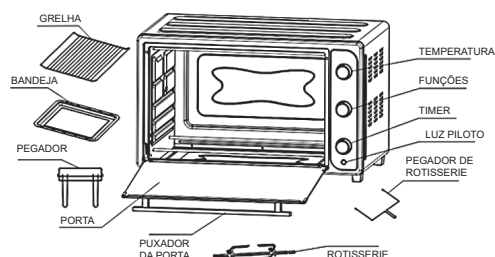
Botão Seletor de resistências:

Selecione, , ,  ou  de acordo com os alimentos que vai cozinhar. Você pode verificar se os aquecedores estão funcionando ou não, observando a luz indicadora frontal.

1. Ajuste o botão do timer para o número que indica o tempo de cozimento (minutos) de acordo com o alimento que você vai cozinhar.
2. Ajuste o Timer girando no sentido horário. O forno desligará automaticamente ao final do tempo selecionado e uma campainha irá tocar. Quando for ajustar o Timer para menos de 5 min, gire até mais do que 6 min. e depois de volta ao tempo desejado.
3. O forno pode ser desligado manualmente durante o cozimento girando o Timer no sentido anti-horário para a posição "0".

Nota: Se a parte interna do forno estiver suja, o cozimento pode demorar um pouco mais do que o usual.

3. Conhecendo do Forno



POSICIONAMENTO CORRETO DA GRADE NO FORNO:



4. Utilizando o Forno

DUPLO AQUECIMENTO

Nessa função os elementos de aquecimento superior e inferior entram em funcionamento. É recomendado pré-aquecer o forno na temperatura desejada. Este é o tipo tradicional, clássico de forno que foi aperfeiçoado, com excepcional distribuição de calor e reduzido consumo de energia. Quando cozinhando no modo convencional, use somente uma bandeja ou rack por vez, pois em caso contrário a distribuição de calor será irregular. Usando as diferentes alturas de prateleiras disponíveis, você pode balancear a quantidade de calor entre a parte superior e a parte inferior do forno. Selecione entre as várias alturas tomando por base se os pratos precisam de mais ou menos calor da parte superior.

FORNO SUPERIOR + ROTISSERIE

Nessa função os elementos de aquecimento superior + rotisserie entram em funcionamento. Essa função é apropriada para assar frangos e aves em geral. Insira a ponta afiada do espeto através do garfo, certificando-se que as pontas do garfo estão na mesma direção que a ponta do espeto. Deslize na direção do quadrado do ESPETO e aperte o parafuso. Coloque o alimento a ser assado no espeto colocando o espeto diretamente no centro do alimento. Coloque o segundo garfo na outra extremidade do frango ou ave. Verifique se o alimento está centralizado no espeto. Coloque a ponta afiada do espeto no encaixe, localizado no lado direito da parede do forno. Verifique se a extremidade quadrada do espeto está no suporte do espeto, localizado no lado esquerdo da parede do forno.

AQUECIMENTO INFERIOR

Nessa função o elemento de aquecimento inferior entra em funcionamento. É recomendado pré-aquecer o forno na temperatura desejada.

AQUECIMENTO SUPERIOR (GRILL)

Nessa função o elemento de aquecimento superior entra em funcionamento. É recomendado pré-aquecer o forno na temperatura desejada.

DUPLO AQUECIMENTO + ROTISSERIE

Nessa função os elementos de aquecimento superior e inferior + rotisserie entram em funcionamento. Esta função é ideal para assar frangos inteiros e aves em geral. Insira a ponta afiada do espeto através do garfo, certificando-se que as pontas do garfo estão na mesma direção que a ponta do espeto. Deslize na direção do quadrado do ESPETO e aperte o parafuso. Coloque o alimento a ser assado no espeto colocando o espeto diretamente no centro do alimento. Coloque o segundo garfo na outra extremidade do frango ou ave. Verifique se o alimento está centralizado no espeto. Coloque a ponta afiada do espeto no encaixe, localizado no lado direito da parede do forno. Verifique se a extremidade quadrada do espeto está no suporte do espeto, localizado no lado esquerdo da parede do forno.

5 - Operações do Forno



1. Ajuste o "Controle de temperatura" girando o botão no sentido horário para selecionar a temperatura adequada, de acordo com os alimentos que for preparar. Entre 100°C e 250 °C.



2. Ajuste o "Seletor de resistências" girando o botão no sentido horário para selecionar a função de aquecimento adequada.



3. Ajuste o "Timer" para o número que indica o tempo de cozimento (minutos). Para acendimento da lâmpada piloto, basta selecionar qualquer posição do timer. Com o timer ligado, a lâmpada sempre permanecerá ligada. Quando o forno estiver trabalhando

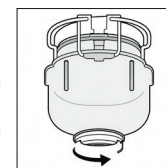
tenha cuidado com a superfície QUENTE e NÃO ABRA a porta de vidro durante o cozimento!



4. Se o usuário não quiser a função do "Timer" para desligamento automático, deve-se girar no sentido anti-horário até a posição "Ligado", e para desligar é só girar no sentido horário até a posição "0".

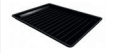
6. Trocando a lâmpada do forno

1. Para evitar choque elétrico, certifique-se de que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica antes de trocar a lâmpada do forno.
2. Remova a tampa de vidro que protege a lâmpada a ser trocada.
3. Remova a lâmpada com cuidado, troque-a por outra resistente e de alta temperatura (300°C), que possua as seguintes características técnicas:
Tensão: 127V ou 220V
Potência: 25-40W
Tipo de encaixe: E14
- 4 - Após a troca, recoloque a tampa de vidro que protege a lâmpada, e reconecte o forno à rede elétrica.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
TENSÃO (V)	127	220
POTÊNCIA (W)	1800	2200
CONSUMO (kWh)	1,8	2,2
CAPACIDADE (litros)	66,0	
PROD. S/ EMBALAGEM (LargxAlt x Prof cm)	63,5x39,6x44,5	
PESO S/ EMBALAGEM (kg)	10,2	
PESO C/ EMBALAGEM (kg)	14,3	

7. Guia de Uso dos Acessórios

ACESSÓRIOS	ALIMENTOS INDICADOS	MODO DE USO
 Bandeja rasa	Carnes, aves, hambúrgueres, gratinados e outros alimentos assados.	Utilize também como aparador de resíduos, posicionando-a abaixo da grade quando necessário.
 Grade cromada	Batatas, pães, legumes e outros alimentos de preparo seco.	Posicione o alimento diretamente sobre a grade.
 Grade com bandeja coletora	Peixes, carnes e outros alimentos que liberam líquidos ou gordura durante o preparo.	Utilize em conjunto com a bandeja coletora.
 Espeto giratório	Frango inteiro, carnes e outros assados no espeto.	Fixe o alimento firmemente para iniciar o preparo.

Observações

Utilize o pegador para remover grades, bandejas e o espeto com segurança.

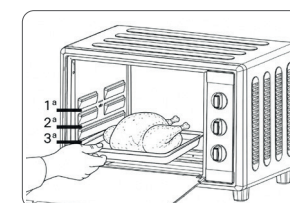
O forno possui 3 níveis de apoio para as grades, permitindo ajustar a altura conforme o tipo de preparo.

Para alimentos gratinados, utilize preferencialmente o 1º ou 2º nível.

Para assar frango no espeto, utilize o 3º nível.

As imagens são meramente ilustrativas.

As bandejas não possuem formato quadrado.



Dica: Escolha o acessório e o nível de apoio adequados para obter melhores resultados no preparo dos alimentos.

8. Instruções para assar

TEMPERATURAS E PERÍODO DE TEMPO PARA ASSAR			
PÃO DE QUEIJO	200°C - 30 a 40 min.	CARNE BOVINA (1,2 a 2kg)	180°C - 90 a 120 min.
PIZZA	200°C - 25 a 35 min.	FRANGO INTEIRO (2kg)	200°C - 100 a 130 min.
BOLO	200°C - 30 a 40 min.	CARNE DE PORCO (2kg)	170°C - 120 a 150 min.
LASANHA	200°C - 40 a 45 min.	PERNIL (3kg)	180°C - 150 min.