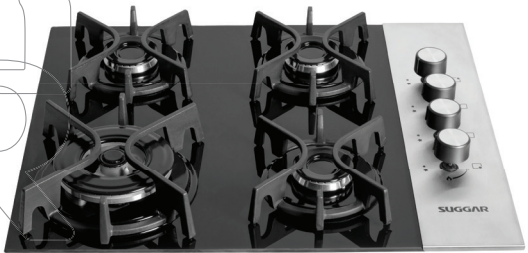


Manual de Instruções

Cooktops



*Imagem meramente ilustrativa

1 Queimador FG0101FVP FG0101AVP Tripla Chama / Vidro Temperado	4 Queimadores FG4004AVP Vidro Temperado	5 Queimadores FG5005AVP Vidro Temperado
2 Queimadores FG2002AVP FG2002FVP FG2002FVPiX Vidro Temperado	FG4404FVP FG4304AVP / FG4404FVPiX Tripla Chama / Vidro Temperado	FG5305FVP / FG5305AVP Tripla Chama Central / Vidro Temperado FG5335VP FG5335FVPiX / FG5335FVPiX Tripla Chama Lateral / Vidro Temperado

Obrigado por escolher Suggar!

Seu novo cooktop reúne estilo, beleza e eficiência, trazendo mais praticidade ao seu dia a dia.

Neste manual, você encontra as orientações para instalação, uso e manutenção do produto. Guarde-o para futuras consultas sempre que precisar.

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. Para sua Segurança

Estas instruções foram redigidas para a sua segurança e a de terceiros. Assim, você deverá estudá-las cuidadosamente antes de instalar e usar este aparelho. Guarde este manual de instruções para referência futura, conforme necessário. Se o aparelho for vendido ou deslocado para um outro local, certifique-se de que o manual seja passado para o(a) novo(a) usuário(a).

2. Instalação

A instalação do aparelho e a sua conexão à rede elétrica somente deverão ser feitos por uma EQUIPE QUALIFICADA. Antes de qualquer procedimento, é importante verificar se o aparelho está DESCONECTADO da rede elétrica.

É arriscado modificar as características deste produto.

Após remover o aparelho da embalagem, certifique-se de que o mesmo encontra-se intacto e que o cabo de força esteja em perfeito estado. Caso o contrário, entre em contato com uma assistência técnica especializada antes de colocar o aparelho em funcionamento.

O Fabricante exime-se de qualquer responsabilidade caso os procedimentos de prevenção a acidentes não sejam seguidos.

Assegure-se de que haja livre circulação de ar em torno do aparelho. Uma ventilação deficiente irá resultar na falta de oxigênio.

Assegure-se de que o aparelho receba o tipo de gás indicado no adesivo localizado próximo à tubulação principal de gás.

A utilização de um aparelho que utiliza gás de cozinha produz calor e umidade no cômodo onde o mesmo é instalado. Assegure-se de que o local esteja bem ventilado, mantendo as entradas de ar abertas e em perfeito funcionamento ou instalando uma coifa com tubulação para descarga.

Se o aparelho for utilizado intensamente por um período longo de tempo, a eficácia da ventilação terá que ser aumentada, por exemplo, abrindo-se uma janela ou aumentando a potência de um exaustor elétrico.

Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

3. Durante o Uso

Este produto foi projetado para o preparo de alimentos dentro de residências e não para uso profissional. Não deverá ser utilizado com outro propósito.

Após utilizar este aparelho, certifique-se de que todos os controles estejam desligados.

Se utilizar uma tomada elétrica próxima a este aparelho, tome cuidado para que os cabos dos aparelhos que você está utilizando não entrem em contato com o fogão, mas estejam distantes o suficiente das peças quentes.

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.

4. Segurança de Crianças

As peças expostas deste aparelho aquecem-se durante o preparo de alimentos e permanecem quentes por algum tempo após o mesmo ter sido desligado. Mantenha as crianças distantes até que o aparelho tenha esfriado por completo.

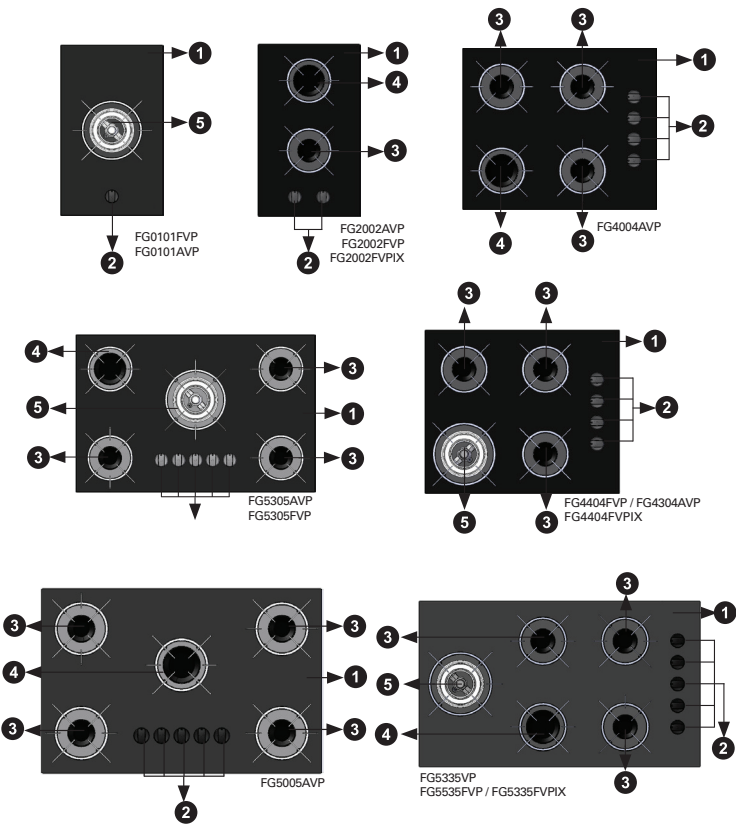
Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

5. Procedimentos para Proteção Ambiental

Todos os materiais utilizados são compatíveis para uso com o meio-ambiente e podem ser reciclados. Dê a sua contribuição para conservar o meio-ambiente, utilizando os canais de coleta de lixo disponíveis.

6. Descrição dos Fogões de Mesa



Legenda:

- 1. Mesa de Vidro
- 2. Botões de comando dos queimadores
- 3. Queimador Semirrápido
- 4. Queimador Ultra Chama
- 5. Queimador Tripla Chama

7. Instruções para Uso

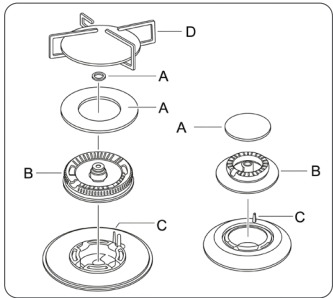
Botões de controle do fogão de mesa:

Os símbolos dos botões de controle significam o seguinte:

- Nenhum fluxo de gás
- ◆ Fluxo máximo de gás
- ▲ Fluxo mínimo de gás
- ★ Centelha

Componentes dos queimadores:

- A. Espalhador de chama
- B. Queimador
- C. Ignitor
- D. Trempe



8. Acendendo os queimadores

Para obter uma chama mais facilmente, acenda o queimador antes de colocar uma vasilha sobre a trempe.

Para acender um queimador, pressione o botão do queimador completamente para baixo e gire no sentido anti-horário até o símbolo de ajuste para fluxo máximo.

Em seguida, verifique se a chama encontra-se estável e gire o botão de controle para ajustar a chama conforme necessário.

No caso de queda de energia, acenda com uma chama próxima ao queimador e proceda como já descrito anteriormente.

Se a chama não acender após algumas tentativas, verifique se o espalhador de chama e o queimador encontram-se corretamente posicionados.

Para apagar a chama, gire o botão de controle no sentido horário em direção ao símbolo ●.

Antes de remover as painéis de cima dos acendedores, sempre abaixe ou apague a chama.

9. Para uma Utilização Correta do Fogão de Mesa

Para diminuir o consumo de gás e conseguir uma melhor eficiência do seu fogão, utilize painéis com o fundo plano, que possuam dimensões adequadas para os queimadores conforme mostrado na tabela abaixo. Quando a fervura de algum líquido iniciar, tenha o cuidado de abaixar a chama a um nível que continue a fazê-lo ferver.

TABELA 1

QUEIMADOR	DIÂMETRO MÍNIMO	DIÂMETRO MÁXIMO
Semirrápido	80mm	180mm
Ultra Chama	180mm	220mm
Tripla Chama	220mm	260mm

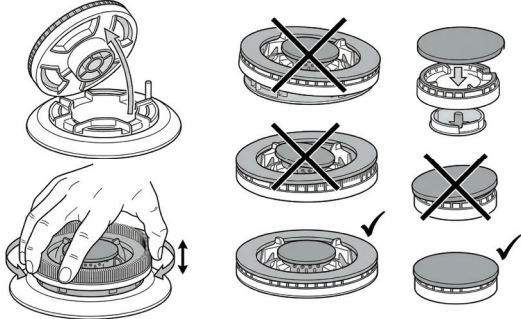
Durante os processos de cozimento de alimentos que necessitem de gordura e óleo, fique bem atento, pois estas substâncias podem pegar fogo se elevadas a altas temperaturas.

IMPORTANTE:

Não recomendamos a utilização de painéis 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 pode danificar de forma permanente o fogão. Utilize sempre painéis em bom estado e com fundo plano, sem deformações.

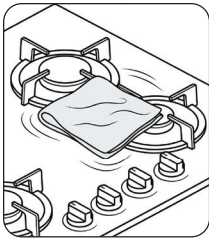
POSICIONE OS ESPALHADORES CORRETAMENTE: Posicione os espalhadores correta e cuidadosamente – como indicado pelas setas na imagem ao lado.

Os espalhadores não se movem se forem bem instalados.



10. Limpeza Geral

Antes de cada operação, desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar. Mantenha este aparelho completamente limpo, pois resíduos de alimentos podem levar ao risco de incêndio.



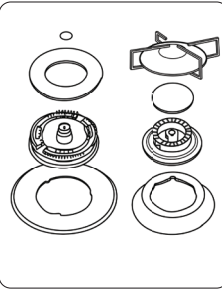
Lave frequentemente os queimadores e espalhadores de chamas com água quente ou fervente e detergente, removendo bem as incrustações e depósitos. Faça periodicamente a limpeza dos ignitores dos queimadores para evitar dificuldades de acendimento (esfregue lã de aço seca e depois passe uma flanela seca, sempre com o fogão desligado). As partes esmaltadas devem ser lavadas com água morna e detergente, evitando produtos abrasivos, como esponjas de aço, que podem danificá-las. As trempes também podem ser lavadas em máquina de lavar louças.

Para sujeiras de difícil remoção, utilize detergentes comuns não abrasivos ou produtos específicos, evitando o uso de esponjas de aço, ácidos, alvejantes, detergentes caseiros ou removedores de manchas. Limpe o fogão de mesa com um pano macio e úmido em água morna com detergente. Caso os botões estejam muito sujos, utilize detergente neutro.

NOTA: deixe as peças esmaltadas esfriarem antes de iniciar a limpeza, para evitar lascamentos por choque térmico.

11. Vela de Ignição

O acendimento automático do fogão é fornecido pelo ignitor em conjunto com o queimador. Limpe estas peças do fogão por completo periodicamente. Além disso, para evitar dificuldades na ignição, verifique se as cavidades no queimador estão obstruídas. Para remover os depósitos das cavidades do queimador, remova a trempe e o espalhador de chama (consulte a ilustração à direita). Após a limpeza, coloque as duas peças juntas e reinstale-as corretamente em suas posições. Após a lavagem, seque e recoloque as trempes, verificando se as mesmas encontram-se corretamente posicionadas.



12. Manutenção Periódica

Verifique as condições e a eficiência da tubulação de gás e do regulador de pressão (se instalado) periodicamente. Se encontrar alguma irregularidade, não solicite reparo. Ao invés disso, solicite a substituição da peça defeituosa.

No caso de mal funcionamento, nunca tente consertar este aparelho você mesmo. Reparos executados por pessoas não habilitadas podem causar danos e acidentes. Inicialmente, consulte o conteúdo deste manual. Se você não encontrar as informações necessárias, entre em contato com a Assistência Técnica mais próxima. O serviço de assistência técnica deste aparelho deverá ser executado pelos postos de assistência técnica autorizada. Sempre solicite a utilização de peças originais.

13. Especificações Técnicas

MODELO	PESO SEM EMBALAGEM (kg)	PESO COM EMBALAGEM (kg)	PRODUTO S/ EMBALAGEM (LargxAlt x Prof cm)	POTÊNCIA TÉRMICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (W)	
					127V	220V
FG0101FVP	4,88	5,62	30,2x11,2x51,0	3,3	0,9	3,0
FG0101AVP	4,56	5,30				
FG0101VP	4,42	5,16				
FG2002AVP	4,42	5,16	30,2x10,0x51,0	4,7	0,9	3,0
FG2002FVP	5,06	5,80				
FG2002FVPiX	5,20	5,94				
FG4004AVP	6,66	7,82	55,0x10,0x46,0	8,1	0,9	3,0
FG4004VP	7,24	8,40				
FG4304AVP	8,80	9,96				
FG4404FVP	8,80	9,96	55,0x11,2x46,0	8,4	0,9	3,0
FG4404FVPiX	9,02	10,18				
FG5005AVP	8,64	9,86				
FG5335FVP	11,46	12,74	78,5x11,2x46,0	11,4	0,9	3,0
FG5335VP	13,94	15,22				
FG5335FVPiX	14,16	15,44				
FG5305AVP	9,36	10,58	70,0x11,2x46,0	11,4	0,9	3,0
FG5305FVP	11,20	12,42				

TABELA 2

CONEXÃO DA ENTRADA DE GÁS		G 1/2"		FONTE DE ALIMENTAÇÃO		127-220V/60Hz	
POTÊNCIA DO QUEIMADOR (kW)							
TIPO DE QUEIMADOR	FG0101VP FG0101FVP FG0101AVP	FG2002VP FG2002AVP FG2002FVP FG2002FVPX	FG4004VP FG4004AVP	FG4304VP FG4404FVP FG4304AVP FG4404FVPX	FG5005VP FG5005AVP	FG5305VP FG5305FVP	FG5535VP FG5335VP FG5335FVP FG5335FVPX
SEMIRRÁPIDO	-	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
ULTRA CHAMA	-	3,0	3,0	-	3,0	3,0	3,0
TRIPLA CHAMA	3,3	-	-	3,3	-	3,3	3,3

TABELA 3					
TIPO DE QUEIMADOR	SAÍDA MÍNIMA GLP (kW)	GÁS NATURAL/G20 20mbar		GÁS GLP/G30/G31 28-30/37mbar	
		Diâmetro do bico injetor/mm	Consumo m³/h	Diâmetro do bico injetor/mm	Consumo kg/h
SEMIRRÁPIDO	0,32	1,0	0,157	0,67	0,120
ULTRA CHAMA	0,64	1,3	0,286	0,88	0,219
TRIPLA CHAMA	1,50	Int. 0,57 / Ext. 0,92	0,405	Int. 0,32 / Ext. 0,62	0,310

TABELA 4

NOTA: este aparelho é de cocção a gás que é destinado a ser usado em um ambiente doméstico.

Tipo de gás: os fogões de mesa de embutir fabricados pela Suggar, saem da fabrica ajustados para gás GLP. Para gás natural, é necessário fazer a troca dos injetores, como mostra no tópico 19 ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS.

Categoria do aparelho: CLASSE I - CATEGORIA II 2,3.

Não instale ou utilize seu fogão antes de se certificar:

a) Se o gás a ser empregado é o GLP. Caso o gás for natural, o produto deverá ser adaptado para o mesmo.

NOTA: este produto não funciona com GÁS DE NAFTA.

b) Se existe e está em bom estado e regulada, a válvula reguladora de pressão do gás. A válvula reguladora de pressão deve estar instalada na saída do botijão de gás ou na tubulação antes da saída para o fogão.

NOTA: válvulas desreguladas ou a instalação sem a mesma poderá provocar danos ao produto e ao ambiente onde o mesmo estiver instalado.

14. Instruções Técnicas para Instalação

IMPORTANTE:

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.

ATENÇÃO!

Este aparelho somente deverá ser instalado e utilizado em locais que possuam ventilação permanente em relação aos padrões locais. A instalação do aparelho e a sua conexão à rede elétrica deverão ser feitos apenas por TÉCNICOS QUALIFICADOS. Antes de qualquer procedimento, é importante verificar se o aparelho está DESCONECTADO da rede elétrica. O Fabricante isenta-se de qualquer responsabilidade por danos advindos da instalação que for feita com a violação dos regulamentos vigentes ou quando os regulamentos de prevenção a acidentes não forem estritamente seguidos. A saída de gás, para todos os modelos, está na parte traseira à direita.

15. Instalação dos Móveis e Balcões

O Cooktop Suggar foi projetado para embutimento em móveis de cozinha ou tampo de granito, mármore ou aço inoxidável, desde que contenham as seguintes dimensões especificadas nas opções de instalação:

TENDO COMO BASE UM ARMÁRIO COM PORTA:

1. A bancada deve ter uma espessura mínima de 20mm.

2. Certifique-se de que haja uma distância mínima de 150mm entre a bancada e o topo do armário para ventilação.

3. Distância mínima entre a parede e a parte de trás armário de 60mm.

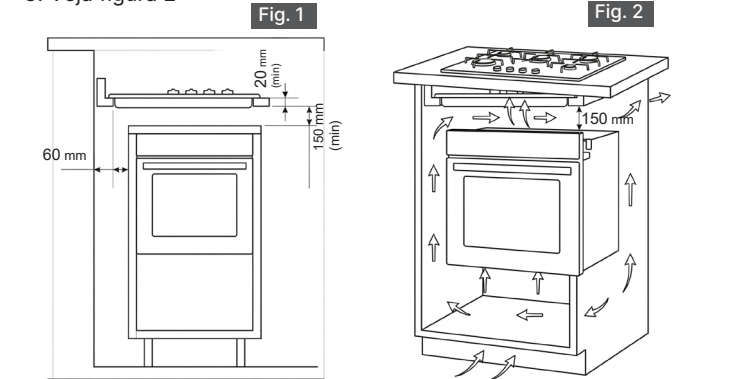
4. Veja figura 1

TENDO COMO BASE UM ARMÁRIO COM FORNO:

1. A bancada deve ter uma espessura mínima de 20mm.

2. Certifique-se de que haja uma distância mínima de 150mm entre a bancada e o forno.

3. Veja figura 2



OBSERVAÇÕES:

Se precisar retirar o fogão do nicho depois de instalado, desligue o aparelho da rede elétrica e feche o registro de gás. Empurre o fogão de baixo pra cima, retirando-o da base.

Retire a película protetora e limpe os resíduos de cola com benzina ou álcool e enxágüe com um pano úmido.

Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados. Mantenha o botijão fora da cozinha, abrigado e com ventilação.

Use sempre um regulador de pressão de gás GLP NBR8473 - Modelo Aliança 506/1 (2,8kPa = 280mm de coluna H2O com mangueira plástica de comp. Máx 45cm NBR 8613, pois sem ele há risco de excesso de pressão e um consequente vazamento de gás o que pode resultar num incêndio.

16. Condições para Instalação

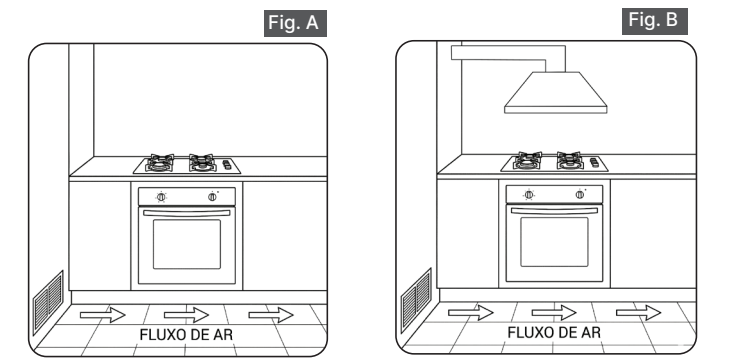
Para a operação adequada de um aparelho que utilize gás, o ar necessário para a combustão do gás deverá ser capaz de circular livremente no local. O ar deverá fluir no local, diretamente, através das aberturas das paredes externas. Estas aberturas deverão possuir um corte transversal desobstruído de pelo menos 100cm² (figura A). Lembre-se que a quantidade de ar necessária para combustão não deverá ser inferior a 2m³/h para cada kW de potência (consulte a potência total em kW na placa de especificação técnica do aparelho).

Esta abertura deverá ser construída de forma tal que não venha a ser obstruída pela parte de dentro ou de fora do local e localizada próxima ao assoalho, preferencialmente no lado oposto àquele no qual a fumaça gerada pelo gás é liberada. Se não houver viabilidade para a instalação destas aberturas no local onde o aparelho está instalado, o ar necessário deverá ser tirado de um cômodo adjacente, contanto que:

este cômodo não seja um quarto ou ambiente perigoso;

este cômodo possua circulação de ar;

a ventilação entre o cômodo onde o aparelho esteja instalado e o cômodo adjacente seja garantida através de aberturas permanentes.



17. Descarga de Fumaça

Aparelhos para cozinhar devem soltar sua fumaça através das coifas conectadas diretamente aos condutores de fumaça ou ao lado de fora. Se não for possível a instalação de uma coifa (figura B), um ventilador elétrico deverá ser instalado na parede externa ou janela do cômodo. Para uma cozinha, a taxa de rendimento deste ventilador elétrico deverá garantir uma troca de ar a cada hora de 3 a 5 vezes o seu volume. Em ambas as situações, o uso de condutores de fumaça já utilizados por outros aparelhos para a fumaça é proibido.

18. Conexão ao Suprimento de Gás

A conexão de gás deverá ser feita de acordo com os padrões locais. Quando for fazê-la, instale uma válvula de segurança na extremidade da tubulação. O aparelho sai de fábrica testado e ajustado para o gás GLP. Assegure-se de que o tipo de gás a ser fornecido ao aparelho seja do mesmo tipo daquele informado na placa. De outra forma, siga as instruções da seção ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS.

Para obter o máximo de eficiência e o mínimo de consumo, certifique-se de que a pressão do suprimento de gás esteja em conformidade com os valores mostrados nas tabelas da seção ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. Se a pressão do gás utilizado for diferente daquela especificada (ou variável), um regulador de pressão adequado deverá ser instalado na tubulação de fornecimento.

Conecte a mangueira na saída do cook top. Utilize uma abraçadeira para melhor fixação da mangueira. Após a instalação, confira todas as juntas com solução de sabão e nunca utilize chama para teste.

19. Adaptação a Diferentes Tipos de Gás

Para realizar a troca dos bicos injetores, remova as trempes, os espalhadores e os queimadores. Em seguida, utilize uma chave soquete nº 7 para retirar os bicos e substituí-los pelos adequados ao tipo de gás (consulte a tabela 4). Após a substituição, reinstale todas as peças e atualize os dados de ajuste conforme o novo tipo de gás. **Caso a pressão do gás seja diferente da especificada, é necessário instalar um regulador de pressão adequado na tubulação de suprimento.**

20. Fixação

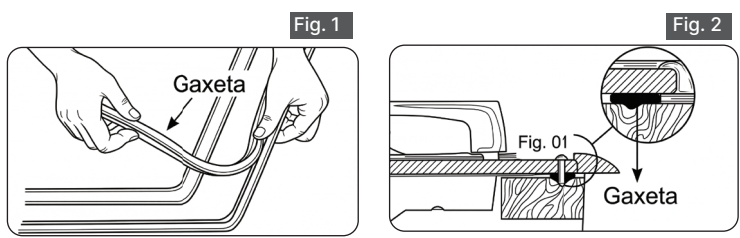
Antes de inserir o fogão de mesa na abertura de instalação, coloque a gaxeta especial em torno da extremidade inferior do fogão.

É importante fixar esta gaxeta de maneira uniforme sem que haja falhas ou sobreposição para evitar que líquidos vazem para debaixo do fogão.

1. Remova as trempes e os espalhadores de chamas com os queimadores e vire o fogão de cabeça para baixo, tomando cuidado para não danificar as velas e os tempopares.

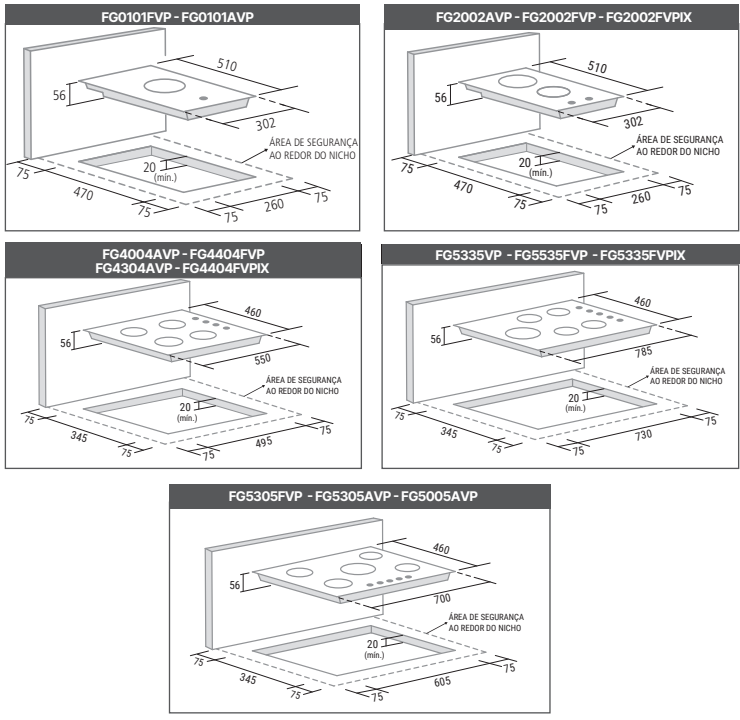
2. Coloque a gaxeta em torno da extremidade inferior do fogão conforme mostrado na ilustração à direita (Fig.01).

3. Coloque o fogão dentro da abertura para instalação e empurre-o para baixo de forma que o mesmo apóie-se firmemente no armário conforme mostrado na (Fig.02).



21. Instalação em Cozinhas Planejadas

Os fogões são projetados para instalação em cozinhas planejadas com até 600 mm de profundidade e exigem condições adequadas. Painéis laterais do armário que ultrapassem a altura do fogão devem ficar a pelo menos 150 mm de distância da abertura de instalação. As dimensões do fogão e do nicho estão indicadas nas ilustrações seguintes.



22. 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 inclusos 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.: enchedores, 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.

23. Assistência técnica e peças

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e ajustado por uma equipe altamente especializada visando proporcionar os melhores resultados operacionais. Quaisquer reparos ou ajustes subsequentes deverão ser feitos com o máximo de cuidado e atenção. Por este motivo, solicitamos que entre em contato com nossos Postos de Assistência Técnica, especificando a natureza do problema, o modelo do equipamento, e código do produto. Exija sempre o uso de peças de reposição originais.

24. Assistência Técnica Autorizada

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

ou acesse: www.suggar.com.br/rede-credenciada

SUGGAR eletrodomésticos

RAZÃO SOCIAL: MADSON ELETROMETALÚRGICA LTDA.
Rua Jerônimo Marcucci, 74 - Olhos D'água - CEP: 30390-150
Belo Horizonte - Minas Gerais

CENTRAL DE RELACIONAMENTO

0800 200 5050 (31) 2105 5950 www.suggar.com.br

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