

Manual de Instruções

Termo de Garantia

FORNO ELÉTRICO DE BANCADA 66 LITROS



FE6601/02PT

Parabéns por escolher a Sugar!

Neste manual, você encontra todas as informações sobre seu Forno Elétrico. Antes de usá-lo, leia atentamente as instruções e guarde o manual para futuras consultas. Este produto proporciona maior praticidade, economia e rapidez no preparo dos alimentos.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES 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 impedia 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 a utilização por pessoas (incluído 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.

ANTES DE UTILIZAR O SEU FORNO PELA PRIMEIRA VEZ

Aqueça o forno vazio.

(1) Insira a bandeja e a grade.

(2) Ajuste o botão seletor de função para , ajuste a temperatura para "230°C" e aqueça o forno vazio por cerca de 10 minutos.

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

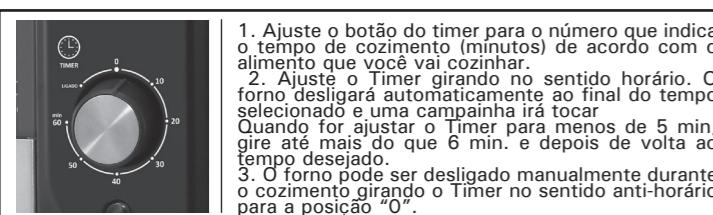
Controle de Temperatura:

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

Botão Seletor de resistências:

GRILL

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.



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

UTILIZANDO O FORNO

ATENÇÃO: Ao usar seu aparelho pela primeira vez recomendamos que ajuste o termostato para a temperatura mais alta e deixe o forno ligado por cerca de meia hora, sem nada dentro dele e com a porta fechada. 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.

Coloque a bandeja fornecida na prateleira central para evitar que molho e/ou gordura goteje sobre o fundo do forno somente quando assar alimentos ou quando usar o espeto giratório (disponível apenas em alguns modelos). Para todos os outros tipos de cozimento nunca use a prateleira do fundo e nunca coloque coisa alguma no fundo do forno, pois isso poderia danificar o esmalte. Sempre coloque os vasilhames (pratos, formas de alumínio, etc.) na grade fornecida com o aparelho, inserida ao longo das guias do forno.

MODO CONVENTIONAL OU DUPLO AQUECIMENTO

Posição do Seletor de Funções: entre 100°C e 250°C. 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

Posição do Seletor de Funções: entre 100°C e 250°C. 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 espelho através do garfo, certificando-se que as pontas do garfo estão na mesma direção que a ponta do espelho. Deslize na direção do quadrado do ESPETO e aperte o parafuso. Coloque o alimento a ser assado no espelho colocando o espelho diretamente no centro do alimento. Coloque a ponta afiada do espelho no encaixe, localizado no lado direito da parede do forno. Verifique se a extremidade quadrada do espelho está no suporte do espelho, localizado no lado esquerdo da parede do forno.

AQUECIMENTO INFERIOR

Posição do Seletor de Funções: entre 100°C e 250°C. Nessa função o elemento de aquecimento inferior entra em funcionamento. É recomendado pré-aquecer o forno na temperatura desejada.

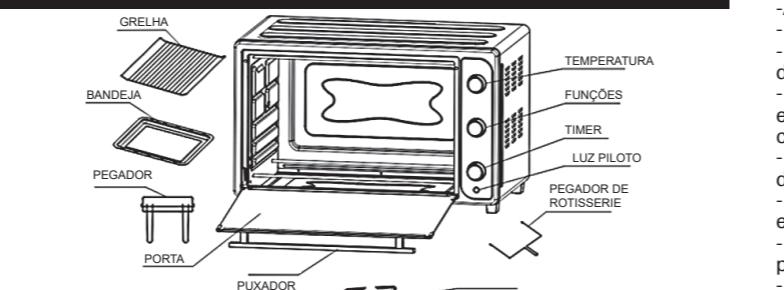
AQUECIMENTO SUPERIOR (GRILL)

Posição do Seletor de Funções: entre 100°C e 250°C. Nessa função o elemento de aquecimento superior entra em funcionamento. É recomendado pré-aquecer o forno na temperatura desejada.

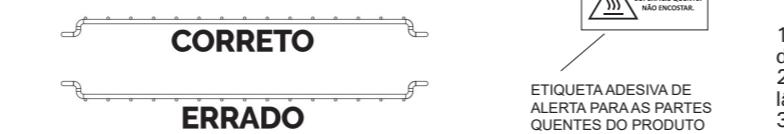
DUPLO AQUECIMENTO + ROTISSERIE

Posição do Seletor de Funções: entre 100°C e 250°C. 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 espelho através do garfo, certificando-se que as pontas do garfo estão na mesma direção que a ponta do espelho. Deslize na direção do quadrado do ESPETO e aperte o parafuso. Coloque o alimento a ser assado no espelho colocando o espelho diretamente no centro do alimento. Coloque o segundo garfo na outra extremidade do frango ou ave. Verifique se o alimento está centralizado no espelho. Coloque a ponta afiada do espelho no encaixe, localizado no lado direito da parede do forno. Verifique se a extremidade quadrada do espelho está no suporte do espelho, localizado no lado esquerdo da parede do forno.

CONHECENDO SEU FORNO



POSICIONAMENTO CORRETO DA GRADE NO FORNO:



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.

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".

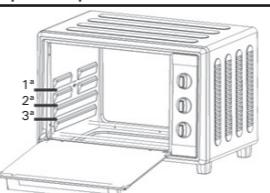
Nota: Se a parte interna do forno estiver suja, o cozimento pode demorar um pouco mais do que o usual.

INSTRUÇÕES GERAIS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS

Bandeja	Alimentos (referência)	Como usar o pegador
* Recomendada para uso como aparador de resíduos.	Asas de Frango assadas, Hamburger, Gratinados, Bolo, quase todos os alimentos assados em forno.	
	Batatas assadas, Alimentos secos.	
	Para alimentos que soltam líquido, como peixe assado, etc.	
	Para assar frango e carne.	

As bandejas não são quadradas.

Nota: Cuidado ao remover pudins e outros líquidos quentes.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para manter uma boa aparência e confiabilidade, mantenha a unidade limpa. O design moderno do aparelho facilita a manutenção. As peças da unidade que entrem em contato com alimentos devem ser limpas regularmente.

- Antes de proceder com qualquer manutenção e limpeza, desconecte a tomada.

- Coloque todos os controles na posição DESLIGADO.

- Espere até que o interior da unidade se resfrie. Lembre-se que um pouco

de calor apenas torna mais fácil o trabalho de limpeza.

- Limpe a superfície do aparelho com um pano úmido, pincel macio ou esponja fina e então, seque. No caso de sujeira pesada, utilize água quente com produtos de limpeza não abrasivos.

- Para a limpeza do vidro da porta do forno, não utilize produtos abrasivos ou espátulas de metal afiadas. Esses produtos podem arranhar a superfície ou danificar o vidro.

- Não permita que substâncias ácidas (suco de limão e vinagre, por exemplo) entrem em contato com peças de metal inoxidável.

- Não utilize uma limpadora de alta pressão para limpar a unidade. As formas para assar podem ser lavadas com detergente.

- Não utilize um vaporizador.

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.



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.

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 funcionamento, 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TENSÃO (

REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA

A rede de postos autorizados poderá sofrer alterações sem aviso prévio.
Para conferir a lista atualizada, acesse pela internet: <https://www.sugar.com.br/rede-credenciada>

SUGGAR
eletrodomésticos

ACRE - AC

CRUZEIRO DO SUL - CEP 69980-000 - Tel: (68) 9986-5472
EPI TACIOLANDIA - CEP 69934-000 - Tel: (68) 3546-3850
RIO BRANCO - CEP 69911-114 - Tel: (68) 3228-3166 / (68) 3228-7645
RIO BRANCO - CEP 69918-578 - Tel: (68) 3228-7650

ALAGOAS - AL

ARAPIRACA - CEP 57300-020 - Tel: (82) 3521-4091 / 9995-7928
ARAPIRACA - CEP 57304-510 - Tel: (82) 3521-2264
ARAPIRACA - CEP 57307-295 - Tel: (82) 3521-6682
GIRAU DO PONCIANO - CEP 57360-000 - Tel: (82) 9984-9028
MACEIÓ - CEP 57017-030 - Tel: (82) 3326-2627 / 3326-4981
MACEIÓ - CEP 57051-550 - Tel: (82) 3326-5422 / 3326-5563
MACEIÓ - CEP 57055-690 - Tel: (82) 3338-6784 / 3359-9080
MAJOR DIZONI - CEP 57580-000 - Tel: (82) 9997-1448

PENEDO - CEP 57200-000 - Tel: (82) 9995-8485

SÃO MIGUEL DOS CAMPOS - CEP 57240-008 - Tel: (82) 3271-2424 / (82) 3271-4952
TEUTÔNIO VILELA - CEP 65213-000 - Tel: (82) 3543-3907

AMAPÁ - AP

MACAPÁ - CEP 68901-050 - Tel: (96) 99107-7393 / 98103-7893
MACAPÁ - CEP 68902-870 - Tel: (96) 3241-1045 / 9128-6284
MACAPÁ - CEP 68902-870 - Tel: (96) 3242-8507

AMAZONAS - AM

ITACOATIARA - CEP 69103-273 - Tel: (92) 9902-3662 / 99444-7088
MANAUS - CEP 69042-490 - Tel: (92) 9980-2988
MANAUS - CEP 69055-000 - Tel: (92) 4141-6181 / 3648-1272
MANAUS - CEP 69087-215 - Tel: (92) 3307-6920

BAHIA - BA

ALAGOINHAS - CEP 48010-000 - Tel: (75) 3422-1799
BARRA DA ESTIVA - CEP 46650-000 - Tel: (77) 99800 - 1612
BARROCAS - CEP 48705-000 - Tel: (75) 3608-2323 / 3621-8400
CAETÉ - CEP 46400-000 - Tel: (77) 3454-1736

CAMPANHA - CEP 48200-430 - Tel: (77) 3644-1807
CANEIRAS - CEP 48135-390 - Tel: (77) 3601-7165 / 8765-0979
CONCEIÇÃO DO COITÉ - CEP 48730-000 - Tel: (75) 9831-8770
CRUZ DAS ALMAS - CEP 44400-000 - Tel: (75) 3621-1120
DIAS D'ÁVILA - CEP 48250-000 - Tel: (75) 3625-4542
ESPLANADA - CEP 48370-000 - Tel: (75) 9953-1412 / 9944-8017
EUCLIDES DA CUNHA - CEP 48500-000 - Tel: (75) 9237-3185

EUNÁPOLIS - CEP 48620-340 - Tel: (73) 3621-5250
EUNÁPOLIS - CEP 48821-415 - Tel: (73) 3621-2770
FEIRA DE SANTANA - CEP 44001-256 - Tel: (75) 9323-8106 / 3623-8395
FEIRA DE SANTANA - CEP 44001-192 - Tel: (75) 3623-1873
FEIRA DE SANTANA - CEP 4405-162 - Tel: (75) 3603-9965
FEIRA DE SANTANA - CEP 44088-174 - Tel: (75) 3024-0588

GUAJARUAMA - CEP 45100-000 - Tel: (77) 9908-2477 / 3254-0399
GUAMAMBI - CEP 46430-000 - Tel: (77) 3451-2791
GUANAMBI - CEP 46430-000 - Tel: (77) 3451-2791 / 3451-5066
INHAMBUPE - CEP 48490-000 - Tel: (75) 9431-3263 / 9971-8486 / 8110-2336
IPAU - CEP 45570-000 - Tel: (73) 3331-4047

IPATINGA - CEP 47803-460 - Tel: (62) 3318-1535 / 3318-2222
APARECIDA DE GOIÁNA - CEP 74195-310 - Tel: (62) 3094-3007
BOM JESUS - CEP 75770-000 - Tel: (62) 3608-3808
CATALÃO - CEP 75703-300 - Tel: (64) 3441-2152 / 3441-2872
CRISTALINA - CEP 73850-000 - Tel: (61) 3612-6802
FORMOSA - CEP 73810-190 - Tel: (61) 3631-9292

GOIÂNIA - CEP 74150-160 - Tel: (62) 3521-8368
GOIÂNIA - CEP 74533-260 - Tel: (62) 3233-6044 / 3233-5732
GOIATINGA - CEP 53300-000 - Tel: (71) 9997-0486 / 9997-1462
GOIATINGA - CEP 74823-370 - Tel: (62) 3201-9207
GOIATINGA - CEP 74823-420 - Tel: (62) 3255-5541
GOIATUBA - CEP 75600-000 - Tel: (64) 3495-2288

INHUMAS - CEP 74500-000 - Tel: (62) 3511-108
CONSELHEIRO LAFAYETE - CEP 75330-000 - Tel: (61) 3261-3787
JACOBINA - CEP 47830-000 - Tel: (73) 3241-3787
JAGUARAQUA - CEP 45345-000 - Tel: (73) 9882-9985 / 98807-3797
JAGUARAQUA - CEP 45845-034 - Tel: (73) 9885-6537
JEQUE - CEP 45200-120 - Tel: (73) 3046-2015 / 3525-8228
JEQUE - CEP 45205-010 - Tel: (73) 3525-7607
JITAUNA - CEP 45225-000 - Tel: (73) 3335-2854
LAURO DE FREITAS - CEP 47202-650 - Tel: (71) 3287-0497
LUIZ EDUARDO MAGALHÃES - CEP 47850-000 - Tel: (77) 3628-1130
MONTE SANTO - CEP 48000-000 - Tel: (71) 9581-1769
MURITIBA - CEP 44340-000 - Tel: (73) 3424-6402 / 9806-3069
PAULA AFONSO - CEP 48600-000 - Tel: (75) 3281-4665 / 3281-5866
PLANALTO - CEP 45190-000 - Tel: (77) 99831-8384
POÇÕES - CEP 45260-000 - Tel: (77) 98120-0116 / 9866-5055 / 99129-9334
What app
PORTO SEGURO - CEP 45810-000 - Tel: (73) 3268-3638
PRADO - CEP 45980-000 - Tel: (73) 3021-0090

RUAQUA - CEP 46400-000 - Tel: (62) 3357-1328
VALPARAISO DE GOIÁS - CEP 7286-120 - Tel: (61) 3627-1917 / 3629-5126

MARANHÃO - MA

AÇAÍLÂNDIA - CEP 65390-000 - Tel: (99) 99169-3521
ARI - CEP 65409-000 - Tel: (99) 3453-1924
BACABAL - CEP 65700-000 - Tel: (99) 3627-9590 / 3627-6966
CORATÁ - CEP 65100-000 - Tel: (99) 3641-2194 / 98164-4012
DOM PEDRO - CEP 65750-000 - Tel: (99) 3662-2677 / 9139-1241
GOVERNADOR NUNES FREIRE - CEP 65240-000 - Tel: (99) 9501-5946 / 98267-6043

IMPERATRIZ - CEP 65001-490 - Tel: (99) 3524-1337 / 1071-8715
TRINDADE - CEP 75384-346 - Tel: (62) 3298-8385
URUACU - CEP 64000-000 - Tel: (62) 3357-1238

VALPARAISO DE GOIÁS - CEP 7286-120 - Tel: (61) 3627-1917 / 3629-5126

PARAÍBA - CEP 51000-000 - Tel: (99) 3451-1337 / 3013-9463
UBAÍRA - CEP 45310-000 - Tel: (75) 9881-2547
VALENÇA - CEP 45400-000 - Tel: (75) 3641-4147
VITÓRIA DA CONQUISTA - CEP 45000-735 - Tel: (77) 3422-3243 / 3421-1500 / 8838-6053
XIQUE XIQUE - CEP 47400-000 - Tel: (74) 3661-1357

CEARÁ - CE

ACOPARA - CEP 63560-000 - Tel: (88) 3565-0258 / (88) 9965-6619
ARACATI - CEP 62800-000 - Tel: (88) 3421-3557 / 9743-0761
CAUCIA - CEP 61650-930 - Tel: (88) 2337-0184
CAUCIA - CEP 61655-720 - Tel: (88) 3475-3945 / 9879-7666
CRATEús - CEP 63700-000 - Tel: (88) 3691-1580 / 3691-0199
CRATEús - CEP 63700-000 - Tel: (88) 3697-0712
FORTALEZA - CEP 60690-000 - Tel: (88) 3226-0716 / 99934-6115
FORTALEZA - CEP 60345-602 - Tel: (88) 3204-6045 / 9896-5774
GUARACABA DO NORTE - CEP 62880-000 - Tel: (88) 3652-1759
HORIZONTE - CEP 62880-000 - Tel: (88) 3336-1161 / 3336-2191
ICÓ - CEP 63430-000 - Tel: (88) 3561-0323
ICÓ - CEP 63430-000 - Tel: (88) 3561-5346

ZÉ DOCA - CEP 63565-000 - Tel: (98) 3665-3746

MATO GROSSO - MT

MARANHÃO - CEP 35420-000 - Tel: (61) 3362-1452 / 3362-1453
MIRABELA - CEP 39850-015 - Tel: (61) 3521-9096
ARENÁPOLIS - CEP 78420-000 - Tel: (65) 3343-1583 / 9904-6683
BARRA DO GARÇAS - CEP 78600-000 - Tel: (66) 3401-2911
CAMPO VERDE - CEP 78840-000 - Tel: (66) 3419-1382
CUABA - CEP 78056-000 - Tel: (65) 3267-1019
CUABA - CEP 78055-534 - Tel: (65) 3025-4411 / 65 99349-1379
JACARA - CEP 78820-000 - Tel: (66) 3461-3334
ITAREMA - CEP 62599-000 - Tel: (88) 3667-1198
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63010-010 - Tel: (88) 3512-2120
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-008 - Tel: (88) 3511-6247
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-000 - Tel: (88) 2157-5875
MARACANÁU - CEP 61903-310 - Tel: (85) 3371-5099
PACAJUS - CEP 62870-000 - Tel: (85) 3348-3562
QUADADA - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-0853
QUATU - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-1354
QUATU - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-1354 / 9909-2223
JACARA - CEP 78830-000 - Tel: (66) 3461-3334
ITAREMA - CEP 62599-000 - Tel: (88) 3667-1198
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63010-010 - Tel: (88) 3512-2120
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-008 - Tel: (88) 3511-6247
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-000 - Tel: (88) 2157-5875
MARACANÁU - CEP 61903-310 - Tel: (85) 3371-5099
PACAJUS - CEP 62870-000 - Tel: (85) 3348-3562
QUADADA - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-0853
QUATU - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-1354
QUATU - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-1354 / 9909-2223
JACARA - CEP 78830-000 - Tel: (66) 3461-3334
ITAREMA - CEP 62599-000 - Tel: (88) 3667-1198
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63010-010 - Tel: (88) 3512-2120
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-008 - Tel: (88) 3511-6247
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-000 - Tel: (88) 2157-5875
MARACANÁU - CEP 61903-310 - Tel: (85) 3371-5099
PACAJUS - CEP 62870-000 - Tel: (85) 3348-3562
QUADADA - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-0853
QUATU - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-1354
QUATU - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-1354 / 9909-2223
JACARA - CEP 78830-000 - Tel: (66) 3461-3334
ITAREMA - CEP 62599-000 - Tel: (88) 3667-1198
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63010-010 - Tel: (88) 3512-2120
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-008 - Tel: (88) 3511-6247
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-000 - Tel: (88) 2157-5875
MARACANÁU - CEP 61903-310 - Tel: (85) 3371-5099
PACAJUS - CEP 62870-000 - Tel: (85) 3348-3562
QUADADA - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-0853
QUATU - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-1354
QUATU - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-1354 / 9909-2223
JACARA - CEP 78830-000 - Tel: (66) 3461-3334
ITAREMA - CEP 62599-000 - Tel: (88) 3667-1198
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63010-010 - Tel: (88) 3512-2120
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-008 - Tel: (88) 3511-6247
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-000 - Tel: (88) 2157-5875
MARACANÁU - CEP 61903-310 - Tel: (85) 3371-5099
PACAJUS - CEP 62870-000 - Tel: (85) 3348-3562
QUADADA - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-0853
QUATU - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-1354
QUATU - CEP 63000-000 - Tel: (88) 3581-1354 / 9909-2223
JACARA - CEP 78830-000 - Tel: (66) 3461-3334
ITAREMA - CEP 62599-000 - Tel: (88) 3667-1198
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63010-010 - Tel: (88) 3512-2120
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-008 - Tel: (88) 3511-6247
JUAZEIRO DO NORTE - CEP 63050-000 - Tel: (88) 2157-5875
MAR