

Requisitos defeitos de fábrica:	Requisitos Arrependimento de compra:
O produto apresentar qualquer tipo de avaria proveniente de algum defeito de fábrica que comprometa o funcionamento do produto. Mau uso não é considerado um defeito de fábrica.	Iniciar a reclamação até o 7º dia após o recebimento do produto, o produto não ter sido utilizado e não apresentar nenhum indicio de uso para que este possa ser revendido novamente.

Tempo hábil de garantia deste produto: 12 meses corridos.

SARO

equipamentos **gastronômicos**

A SARO reserva-se o direito, a qualquer tempo sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar o produto, ou qualquer um dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que, isso, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com o serviço autorizado SARO, revendedores, consumidores ou terceiros.

IMPORTANTE: Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Em fazendas ou chácaras.
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
- Ambientes do tipo bed and breakfast.

MANUAL DO USUÁRIO

FORNO ASSADOR DE ALIMENTOS



Ref. FT



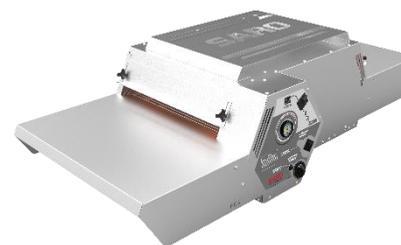
Ref. FTD



Ref. FG



Ref. FC



Ref. FE40



Ref. FB35

MANUAL DO USUÁRIO:

VISTA EXPLODIDA AQUI

7. Limpeza: Para realizar a limpeza do seu forno, siga as orientações abaixo:

- 1º Sempre aguarde o forno esfriar completamente antes de realizar a limpeza.
- 2º Recomenda-se usar o lado macio de uma esponja do tipo SCOTCH-BRITE embebida em detergente, para a remoção da gordura. Não utilize o lado verde da esponja pois irá riscar seu forno.
- 3º Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou produtos abrasivos (esponja de aço ou objetos pontiagudos).
- 4º Após a primeira queima poderá aparecer no inox frontal, manchas escuras devido a queima da tinta e óleo de proteção dos queimadores. Use cera ou massa polidora, com pano macio, para remover essas manchas.

Identificação de peças (vista explodida):

Nº	Nome	Nº	Nome
1		10	
2		11	
3		12	
4		13	
5		15	
6		16	
8		17	

Ficha técnica:			
Produto:	Forno à gás	Frequência:	50-60 Hz
Modelo:	CH	Proteção IP:	X1
Classe:	I		

4. FAQ: Possui dúvidas sobre o produto ou sobre sua utilização? Confira as principais dúvidas ou erros de uso abaixo:

- a) Acendimento automático não funciona:** Você pode usar o seu forno acendendo o queimador com um fósforo. Para fazer isso, retire as grelhas, em seguida abra a passagem do gás e aproxime o fósforo do queimador. Tome cuidado não deixar a passagem do gás aberta por muito tempo.
- b) Queimador com pouco aquecimento:** Antes certifique-se de que o regulador e o controle frontal estão com a passagem do gás livre, e verifique se há vazamentos na canalização. Não havendo vazamentos, ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. Persistindo a falta de calor e o não acendimento do queimador, troque o botijão testando-o antes em um fogão a gás.

5. Suporte ou Assistência técnica: Possui alguma dúvida ou precisa de assistência técnica? Entre em contato conosco, se necessário lhe encaminharemos até a assistência técnica mais próxima.

sac@saro.ind.br

6. Símbolos indicativos: Símbolos indicativos:



IEC: 60417-5019
Terra de proteção



IEC: 60417-5036
Perigo de tensão

IMPORTANTE: Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, deve-se substituir o cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. A substituição deve ser realizada pelo fabricante ou por agente autorizado ou por pessoa qualificada, afim de evitar risco.

IMPORTANTE: Este equipamento não se destina a 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 equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.

IMPORTANTE: Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

IMPORTANTE: Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica e feche a entrada do gás.

1. Instruções de montagem:

- Retire a película de proteção do seu produto. É possível que permaneça pequenos pedaços da película no forno, não se preocupe com isso. **Os pequenos pedaços de película que permanecerem podem gerar fumaça excessiva, a mesma irá diminuir ainda no segundo uso do produto.**

- É possível que se acumule restos de cola da película, principalmente nos cantos do seu produto, verá isso como “marcas pretas”. Utilize um pano umedecido em álcool para remover restos de cola da película.

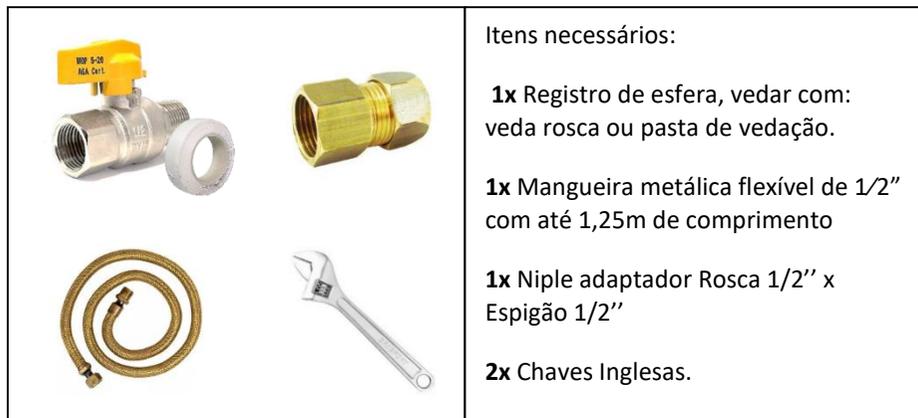
2. Instruções de instalação:

2.1 Modelo a gás GLP (de botijão):

IMPORTANTE: **É obrigatório a contratação de um profissional para instalação da forno**, pois se necessita realizar a regulagem dos bicos injetores conforme a vazão de gás da sua residência. Caso isso não seja feito de forma adequada é possível que sua forno não funcione corretamente.

2.2 Modelo a gás GN (gás de rua):

IMPORTANTE: É obrigatório a contratação de um profissional para instalação do forno, pois se necessita realizar a regulagem dos bicos injetores conforme a vazão de gás da sua residência. Caso isso não seja feito de forma adequada é possível que sua forno não funcione corretamente.



- 1º Certifique-se que o registro geral de gás esteja fechado (Shaft);
- 2º Rosqueie o registro a entrada de gás GN em sua parede, utilizando veda roscas e certifique-se que não há vazamentos (passe uma esponja com espuma de sabão e veja se não há formação de pequenas bolhas);
- 3º Conecte a outra ponta da mangueira ao niple adaptador com as roscas vedadas (com veda roscas) e utilize chaves inglesas para apertá-las;
- 4º Conecte o adaptador ao espigão (entrada de gás forno) e utilize chaves inglesas para apertá-las;
- 5º Após a instalação, certifique-se que não há vazamentos no registro e espigão, podendo ser utilizado espuma de sabão. Caso haja vazamentos, refaça a instalação.

- 3º Utilize o botão "luz" para ligar ou desligar a lâmpada interna. Evite deixar a lâmpada ligada por muito tempo para garantir sua longa vida útil.
- 4º Utilize o botão "Programação" para programar a temperatura e o tempo necessário de sua receita.
- 5º O LED indicativo da temperatura começará a piscar, nesse momento utilize os botões "mais" e "menos" para definir a temperatura.
- 6º Pressione o botão "Programação" novamente para setar o tempo. Em seguida utilize os botões "mais" e "menos" para definir o tempo.
- 7º Utilize o botão "on/off" somente com 1 toque para iniciar o cronometro e começar a assar seu alimento.
- 8º Por último, utilize o botão "Vapor" sempre que desejar injetar vapor no seu alimento. O valor apenas funcionará quando o forno estiver acima de 100°C

3.6.3 Forno Turbo (FT11 / FT22):

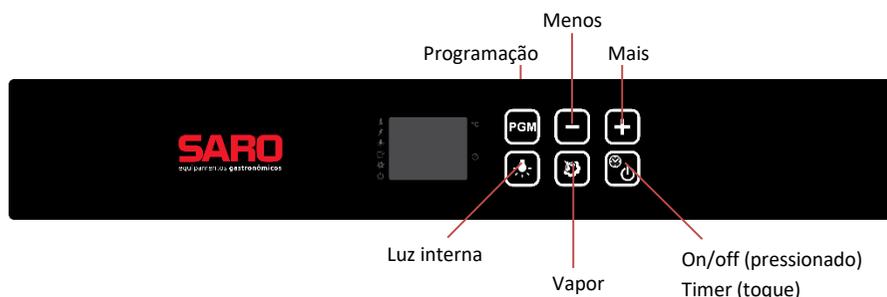
- 1º Distribua os alimentos uniformemente nas bandejas, dessa forma, eles também irão assar de forma uniforme. Insira as bandejas dentro do forno.
- 2º Faça o pré-aquecimento do forno por 15 minutos, para isso, ligue o forno pela chave liga/desliga esquerda que fica no painel principal do equipamento.
- 3º Utilize a chave liga/desliga direita do painel principal do equipamento para ligar ou desligar a lâmpada interna. Evite deixar a lâmpada ligada por muito tempo para garantir sua longa vida útil.
- 4º Defina a potência do forno e também o tempo necessário para a sua receita ficar pronta. Somente faça isso após ter ligado o forno, conforme passo anterior.
- 5º Ao final do tempo selecionado, um sinal sonoro (bipe) será emitido e desligará todos os componentes elétricos, indicando o final do cozimento.
- 6º Caso o produto não esteja completamente cozido, repita os itens 4 e 5. Para sua segurança o timer desliga todos os componentes elétricos automaticamente, portanto, você deverá configurá-lo novamente.

3.6 Forno Turbo (FT11 / FT22 / FTD11 / FTD22):

3.6.1 Capacidade de cozimento do forno turbo (FT/FTD):

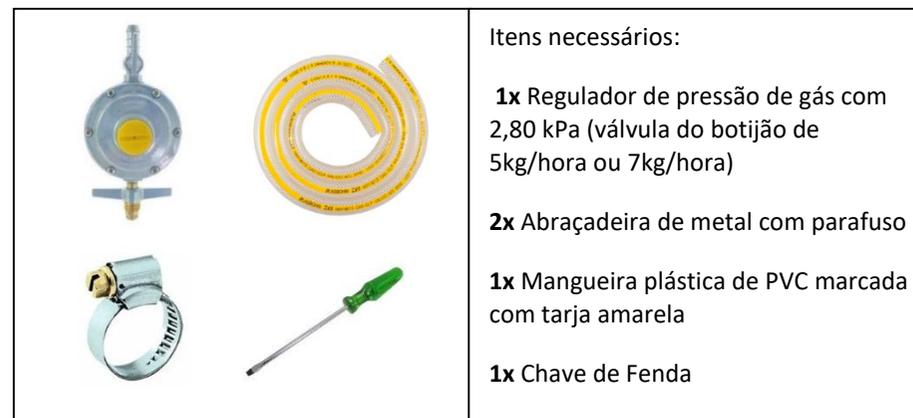
- a) Pizzas: 15 a 20 minutos, dependendo da orientação do fabricante na embalagem.
- b) Lasanhas: 20 a 30 minutos, dependendo da orientação do fabricante na embalagem.
- c) Pão de queijo: 15 a 20 minutos, dependendo da orientação do fabricante na embalagem. A quantidade de pães de queijo dependerá do tamanho deles. Aproximadamente 20 unidades por bandeja.
- d) Carnes: entre 45 e 60 minutos, dependendo da espessura. Aconselha-se envolver as carnes em papel alumínio para evitar que a gordura se espalhe pelo forno e dificulte a limpeza.

3.6.2 Forno Turbo digital (FTD11 / FTD22):



Para funcionamento do vapor, você deverá conectar uma mangueira para entrada da água. Utilize um conector de rosca de 3/4" para conexão correta da mangueira. Verifique que haja vazão de água suficiente para que o vapor do forno funcione. Pouca vazão de água pode afetar o funcionamento.

- 1º Distribua os alimentos uniformemente nas bandejas, dessa forma, eles também irão assar de forma uniforme. Insira as bandejas dentro do forno.
- 2º Faça o pré-aquecimento do forno por 15 minutos, para isso, ligue o forno pressionando por alguns segundos o botão "on/off"



Itens necessários:

- 1x Regulador de pressão de gás com 2,80 kPa (válvula do botijão de 5kg/hora ou 7kg/hora)
- 2x Abraçadeira de metal com parafuso
- 1x Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela
- 1x Chave de Fenda

- 1º Conecte uma ponta da mangueira ao regulador de pressão de gás;
- 2º Aperte bem a mangueira ao registro com uma abraçadeira, utilizando uma chave de fenda;
- 3º Conecte a outra ponta da mangueira ao espigão (entrada de gás do forno);
- 4º Aperte bem a mangueira ao espigão com uma abraçadeira, utilizando a chave.
- 5º Após a instalação, certifique-se que não há vazamentos no registro e espigão, podendo ser utilizado espuma de sabão. Caso haja vazamentos, refaça a instalação.

2.3 Modelo elétrico (127V ou 220V):

- 1º Verifique a voltagem da sua forno antes de conectar na tomada.
- 2º Verifique a amperagem de sua tomada, recomenda-se a contratação de um técnico electricista para isso. Leve em consideração a tabela abaixo:

Produto (verifique em sua nota fiscal):	Amperagem de consumo:
FTD11/FT11/ FE4022/FG22	14A
FG11/ FE4011	24A
FEE4011	47A
FTD22/FTD22	7A
FEE4022	27A

- 3º Após verificar sua voltagem e sua tomada atender os requisitos acima, basta conectar o equipamento na tomada. Tome cuidado para que o fio de alimentação não fique encostando na chapa da forno pois isso pode diminuir sua vida útil.

3. Instruções de uso: Verifique o modelo do seu forno antes de seguir com a instalação conforme instruções abaixo:

3.1 Forno inbox (FB35):

1º Posicione o seu forno em cima do fogão, o ideal é deixá-lo centralizado em cima de 4 bocas. Mas caso não consiga fazer isso, pode também deixá-lo centralizado em cima de 1 ou 2 bocas.

2º Faça o pré-aquecimento do forno, para isso, mantenha as bocas do seu fogão em fogo baixo e aguarde em torno de 15 minutos enquanto o forno aquece, deixe ele tampado.

3º Ainda em fogo baixo, você já pode colocar sua pizza para assar. Dependendo da massa de sua pizza é possível que precise de uma pá de madeira para colocar a sua pizza dentro do forno.

4º Assim que colocar a pizza no forno, você deve imediatamente fechar ele com sua tampa, não deixe o forno aberto pois isso fará com que a pizza se cozinhe de forma desigual.

5º Em aproximadamente 2 minutos, a pizza já estará pronta, esse tempo pode variar conforme a sua receita. Você poderá utilizar a própria tampa do forno como pá para retirar a pizza de dentro do forno.

6º Mantenha sempre o fogo baixo e quando finalizar basta desligar o seu fogão, lembre-se de aguardar o forno esfriar antes de limpar ele.

Caso seu fogão seja do tipo cooktop de vidro, não utilize o forno mais de 1 hora seguida. Caso necessário utilizar por tempo prolongado é recomendado fazer uma pausa de aprox. 30 minutos a cada 1 hora de uso.

3.2 Forno Compacto (FC35):

1º Não havendo vazamentos de gás, abra a passagem de gás em sua potência mínima e em seguida utilize um isqueiro ou acendedor longo para acender a chama de cada caulim. Aproxime de cada caulim o isqueiro ou o acendedor longo, faça isso até acender o fogo de todos os caulins.

2º Coloque a pedra em sua posição e em seguida aumente um pouco mais a passagem de gás para aumentar a potência do fogo.

5º Faça o pré-aquecimento do forno, para isso, mantenha o regulador de gás em sua potência máxima e aguarde aproximadamente 30 minutos.

6º Ligue o motor do seu equipamento para colocar a esteira em movimento, faça isso utilizando a chave liga/desliga.

6º Utilize as setas para definir a velocidade da esteira. Verifique a tabela “Relação tempo x velocidade” para saber o tempo de cozimento conforme a velocidade da esteira. **7º** Para finalizar, basta desligar as 2 chaves liga/desliga, em seguida pressione para baixo o regulador de potência do gás e por último gire ele até a posição mínima. Por segurança, feche o registro de gás.

3.5.3 Forno esteira 100% elétrico (FE4011/FE4022):

1º Encaixe as bandejas do seu equipamento, em seguida prenda elas utilizando os parafusos enviadas junto com o produto.

2º Ligue a resistência superior utilizando o regulador de potência que está no painel principal do equipamento. Ela está identificado como “Queimador superior”.

3º Ligue a resistência inferior utilizando a chave liga/desliga que está no painel principal do equipamento. Ela está identificada como “Queimador inferior”.

4º Faça o pré-aquecimento do forno, para isso, mantenha a potência em sua potência máxima e aguarde aproximadamente 30 minutos.

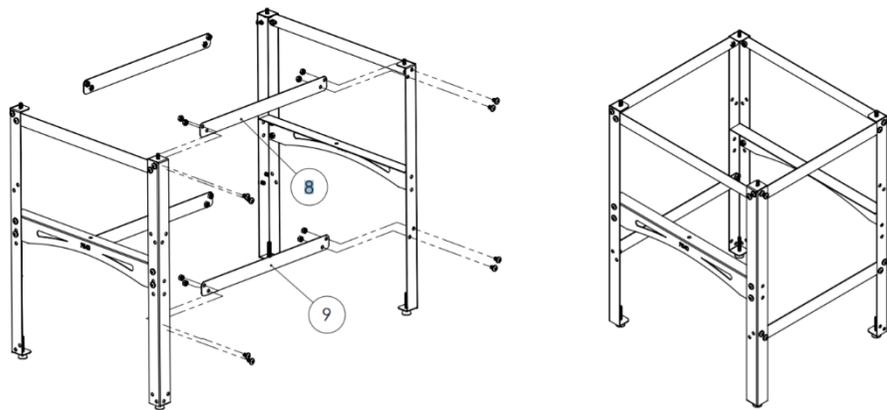
5º Ligue o motor do seu equipamento para colocar a esteira em movimento, faça isso utilizando a chave liga/desliga.

6º Utilize as setas para definir a velocidade da esteira. Verifique a tabela “Relação tempo x velocidade” presente no item 3.5 deste manual para saber o tempo de cozimento conforme a velocidade da esteira.

7º Para finalizar, basta desligar as 2 chaves liga/desliga, em seguida desconecte o equipamento da tomada.

8º Para realizar a limpeza completa do forno, deve retirar a tampa lateral que é presa com parafusos, dessa forma, terá acesso a parte interna do forno. Poderá utilizar uma escova ou pincel para retirar restos de alimento de dentro do forno.

2º Em seguida, finalize a montagem realizando a união das 2 laterais, para isso, sigas as orientações abaixo:



3.5.2 Forno esteira a gás (FE4011/FE4022):

1º Encaixe as bandejas do seu equipamento, em seguida prenda elas utilizando os parafusos enviadas junto com o produto.

2º Conecte o cabo de alimentação do seu equipamento na tomada. Verifique a voltagem antes de conectar.

3º Não havendo vazamentos de gás, deve-se acionar os queimadores seguindo o passo a passo abaixo.

a) Pressione para baixo e gire o regulador de potência do gás até sua potência máxima. Deverá girar o regulador mantendo ele pressionado, não gire o regulador sem estar pressionando ele baixo.

b) Mantenha o botão do acendimento automático pressionado durante o tempo de 5 á 10 segundos, ou até que os queimadores fiquem acessos sozinhos. Pode haver necessidade, em alguns casos, de manter pressionado o botão por um tempo um pouco maior.

c) Aguarde o tempo de 1 a 2 minutos, até que a coloração do queimador fique vermelha ou parcialmente vermelha.

4º Ligue a resistência superior utilizando a chave liga/desliga que está no painel principal do equipamento. Ela está identificada como “Queimador superior”.

3º Coloque sua pizza na pedra e feche a tampa do forno. Dependendo da sua receita, será necessário ajustar a potência dos queimadores e ainda se desejar poderá apagar parte dos caulins, conforme a sua necessidade.

4º Em aproximadamente 60 segundos a sua pizza já deverá estar pronta, retire ela imediatamente para evitar a queima.

5º Para desligar o forno, basta fechar a passagem de gás. Aguarde o forno esfriar, retire a pedra e limpe a mesma com água e sabão na pia.

3.3 Forno Guilhotina a gás (FGGLP/FGGN):

1º Conecte o cabo de alimentação do seu equipamento na tomada para que o acendimento automático funcione, ele é bivolt.

2º **Primeiramente acione o queimador superior e somente depois o queimador inferior, siga sempre esta sequência.** Lembrando que o regulador de gás superior controla o queimador superior e o regulador de gás inferior controla o queimador inferior. Para acionar os queimadores, sigas as indicações:

a) Pressione para baixo e gire o regulador de potência do gás até sua potência máxima. Deverá girar o regulador mantendo ele pressionado, não gire o regulador sem estar pressionando ele baixo.

b) Mantenha o botão do acendimento automático pressionado durante o tempo de 5 á 10 segundos, ou até que os queimadores fiquem acessos sozinhos. Pode haver necessidade, em alguns casos, de manter pressionado o botão por um tempo um pouco maior.

c) Aguarde o tempo de 1 a 2 minutos, até que a coloração do queimador fique vermelha ou parcialmente vermelha.

3º Faça o pré-aquecimento do forno, para isso, mantenha os dois reguladores de gás em sua potência máxima e aguarde aproximadamente 15 minutos com a tampa do forno fechada.

4º Poderá utilizar o forno com ou sem a prateleira central, para assar alimentos mais altos deverá retirar ela. Caso utilize a prateleira central, deve considerar que o vão superior está projetado para alimentos baixos, exemplo: pizzas, pasteis, empadas e etc.

5º Para desligar o forno, pressione para baixo o regulador de potência do gás e em seguida gire ele até a posição mínima. Por segurança, feche o registro de gás.

