

MANUAL DO USUÁRIO

FORNO ASSADOR DE ALIMENTOS



Ref. FT



Ref. FTD



Ref. FG



Ref. FC40



Ref. FE40

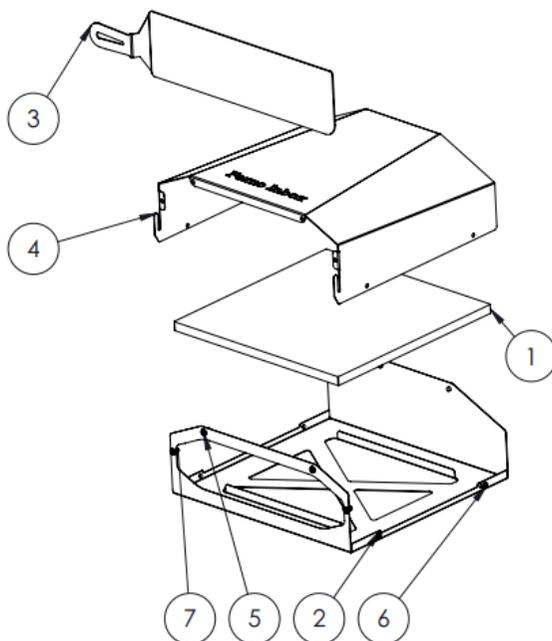


Ref. FB35

MANUAL DO USUÁRIO:



1. Vista das peças: Abaixo encontrará a vista explodida com as principais peças do seu equipamento. Para visualização da vista completa de peças acesse o QRCode ao lado. Em caso de solicitação de peças, sempre informe o modelo do seu equipamento para garantir que receberá a peça correta.



Identificação de peças (vista explodida):

Nº	Nome	Qtd.
1	P658 – Pedra refratária 350x350x14 FBSLDPRT	1
2	P713 – Base forno Inbox	1
3	P715 – Pá forno Inbox	1
4	P714 – Corpo forno Inbox	1
5	P717 – Paraf PH. Painel M410	4
6	P275 – Rebite 5x10mm	6
7	P504 – Porca M4	4

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.

Antes de fazer qualquer utilização do equipamento, retire a película conforme as instruções a seguir:



Utilize um objeto cortante (estilete, faca, tesoura, etc) e faça o corte das arestas do equipamento, sem medo de riscar o produto.



Após feito o corte nas arestas, remova a película de forma contínua e lenta.

1. Instruções de montagem:

1º 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.**

2º 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 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 seu forno não funcione corretamente.



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.

2.2 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 é possível que seu 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 rosca 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 rosca vedadas (com veda rosca) 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.

2.3 Modelo elétrico (127V ou 220V):

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

Seu modelo de forno:

FTD11/FT11/FG22

FG11/ FE4011

FTD22/FTD22

FE50222

Amperagem de consumo:

14A

24A

7A

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 do 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 (FC40):

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 o deixar 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 (FC40):

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.

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):

AVISO: Este forno necessita de circulação de ar, é por isso que sua porta possui um vão entre o vidro e a chapa do forno, esse vão é normal.

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 dentro e gire o regulador de potência do gás até sua potência máxima. Deverá girar o regulador mantendo-o pressionado, não gire o regulador sem estar pressionando-o para 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.

3.4. Forno Guilhotina elétrico (FG11/FG22):

AVISO: Este forno necessita de circulação de ar, é por isso que sua porta possui um vão entre o vidro e a chapa do forno, esse vão é normal.

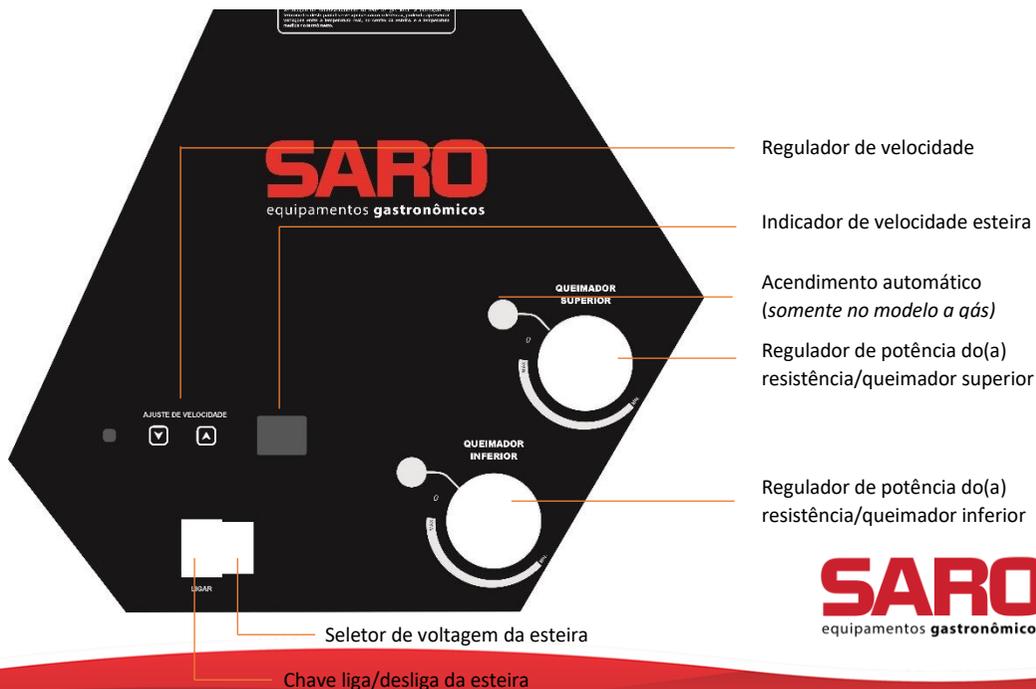
1º Conecte o cabo de alimentação do seu equipamento na tomada. Verifique a voltagem antes de conectar.

2º Faça o pré-aquecimento do forno, para isso, gire o botão inferior e também o superior do painel do forno até a sua posição máxima, aguarde 15 minutos.

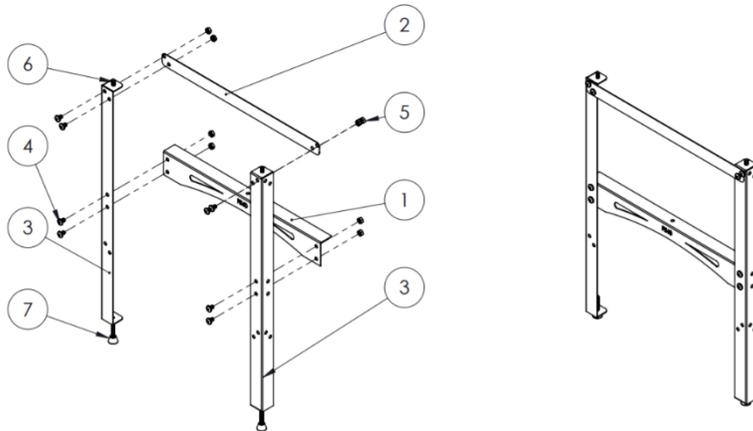
3º Poderá utilizar o forno com ou sem a prateleira central, para assar alimentos mais altos deverá retirar ela. Caso utilize a prateleira central, deve considerar que o vão superior está projetado para alimentos baixos, exemplo: pizzas ou pasteis.

4º Para desligar o forno, basta girar o botão inferior e também o superior do painel do forno até a sua posição mínima. Em seguida, retire o forno da tomada.

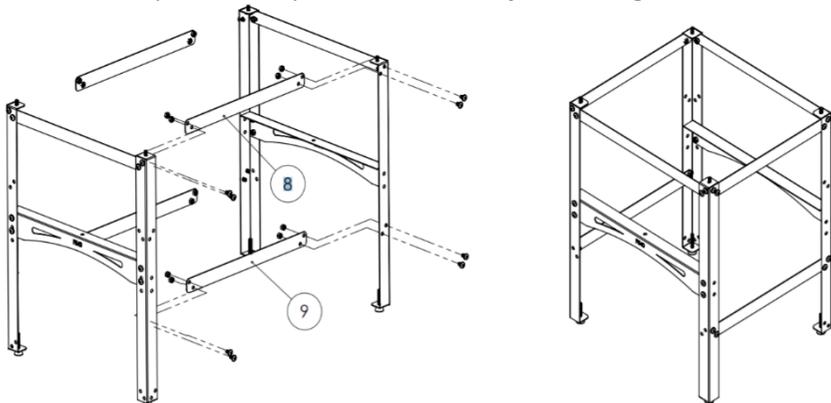
3.5 Forno esteira (FE5022 / FE50GLP):



3.5.1 Montagem cavalete forno esteira (FE5022 / FE50GLP): Item não incluso no produto, caso você tenha adquirido ele separadamente deverá seguir as indicações abaixo para montagem:



1º Utilizando os parafusos e porcas enviados, faça a montagem das 2 laterais,



conforme ilustração abaixo:

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

3º Posicione o forno por cima do cavalete montado e coloque os 4 parafusos que prendem o suporte no forno. **Aperte todos os parafusos e porcas com força para que o forno não fique bambo.**

3.5.2 Utilização do forno esteira (FE5022 / FE50GLP):

1º Conecte o cabo de alimentação do seu equipamento na tomada. Verifique a voltagem antes de conectar. Caso seu forno for elétrico, não poderá conectar ele em uma tomada inferior a 27A.

2º Se seu for a gás, **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-o pressionado, não gire o regulador sem estar pressionando-o 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 Se seu forno for elétrico, gire o regulador de potência da resistência superior e também da inferior, até a potência máxima.

4º Utilizando a chave liga/desliga do painel, ligue a esteira e deixe-a em movimento.

5º Faça o pré-aquecimento do forno, para isso, mantenha o forno em potência máxima. O pré-aquecimento levará em torno de 15 minutos caso seu forno for a gás, ou 25 minutos caso seu forno for elétrico. **Nunca realize o pré-aquecimento com a esteira parada, ela deve estar em movimento.**

A marcação da temperatura mostrada no painel do forno esteira serve apenas como referência, podendo apresentar variações entre a temperatura real, no centro da esteira, e a temperatura medida no termômetro. Para saber a temperatura exata recomenda-se o uso de um termômetro digital manual.

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.

Os tempos mostrados ao lado são aproximados. A medição considera o desde o momento que o alimento entra na câmara até a saída completa dele.

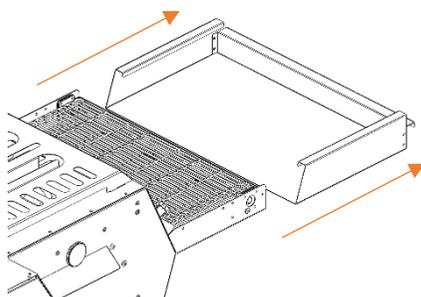
Velocidade no visor:	Tempo de esteira
1	03:10min
2	02:10min
3	01:45min
4	01:20min
5	01:10min

7º Coloque o alimento na esteira, caso estiver assando pizza deve obrigatoriamente utilizar uma tela de pizza. Caso for assar um alimento gorduroso deve obrigatoriamente usar uma forma fechada. Nunca permita que o alimento escorra gordura no interior do forno, pois isso pode provocar labaredas de fogo.

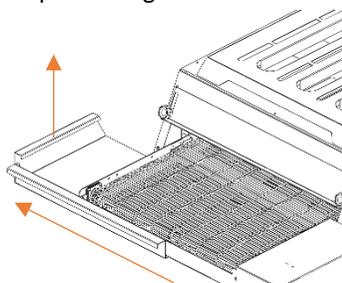
8º É normal que a temperatura caia um pouco conforme começar a passar o alimento, isso acontece por causa da umidade do alimento.

9º Para finalizar, basta girar o regulador de potência dos queimadores/resistência até a posição mínima, eles irão apagar. Se seu forno for a gás, feche o registro da válvula de gás, pressione no botijão de gás. Em seguida retire o forno da tomada.

10º Para realizar a limpeza, remova as bandejas coletoras de resíduos, lave a mesma na pia com água e sabão.



Lado esquerdo do forno: Puxe a bandeja para fora, para retirar pela parte frontal do forno.



É recomendado que faça semanalmente uma limpeza detalhada, para isso remova a chapa de proteção lateral do forno e terá acesso ao interior do forno.

Lado direito do forno: 1º Puxe para cima a alça lateral da bandeja. 2º Puxe lateralmente a bandeja para remover a mesma pela lateral do forno.

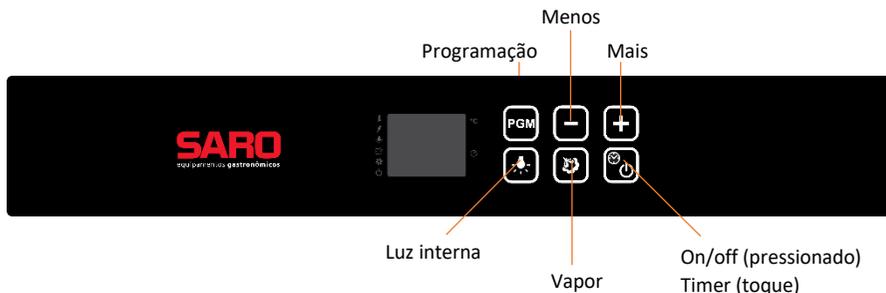
Recomenda-se usar o lado macio de uma esponja do tipo SCOTCH-BRITE embebida em detergente, para a remoção da gordura. Não utilize o lado verde da esponja pois irá riscar seu forno. **Nunca aplique água sobre os queimadores ou resistência do seu forno, isso pode danificar eles.**

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 Faça o pré-aquecimento do forno por 15 minutos, para isso ligue o forno pressionando por alguns segundos o botão “on/off”.

2º Enquanto o forno pré-aquece, distribua os alimentos uniformemente nas bandejas, dessa forma, eles também irão assar de forma uniforme.

3º Utilize o botão “luz interna” para ligar ou desligar a lâmpada interna. Evite deixar a lâmpada ligada por muito tempo para garantir sua longa vida útil.

4º Após o pré-aquecimento estar finalizado, é hora de programar seu forno.

Somente faça isso após ter feito o pré-aquecimento do forno. Para isso, siga o passo a passo abaixo:

- a)** Clique no botão “Programação” para programar a temperatura e o tempo necessário de sua receita.
- b)** O LED indicativo da temperatura começará a piscar, nesse momento utilize os botões “mais” e “menos” para definir a temperatura.
- c)** Pressione o botão “Programação” novamente para setar o tempo. Em seguida utilize os botões “mais” e “menos” para definir o tempo.
- d)** Por último, utilize o botão “on/off” somente com 1 toque para iniciar o cronometro e começar a assar seu alimento.

5º Coloque as bandejas dentro do forno já com o alimento posicionado.

6º Pressione o botão “Vapor” sempre que desejar injetar vapor no seu alimento. O valor apenas funcionará quando o forno estiver acima de 100°C.

7º Ao final do tempo selecionado, um sinal sonoro (bipe) será emitido e desligará a resistência do seu forno, nesse momento pode retirar as bandejas com o alimento. Utilize uma luva térmica para fazer a retirada das bandejas.

8º Caso o produto não esteja completamente cozido, repita os itens 4, 5 e 6. Para sua segurança o timer desliga todos os componentes elétricos automaticamente, portanto, você deverá configurá-lo novamente.

3.6.3 Forno Turbo (FT11 / FT22):

1º Faça o pré-aquecimento do forno por 15 minutos, para isso, coloque o regulador do timer e o regulador de potência do forno na posição máxima, em seguida ligue a chave “turbo”.

2º Enquanto o forno pré-aquece, distribua os alimentos uniformemente nas bandejas, dessa forma, eles também irão assar de forma uniforme.

3º Utilize a chave “luz” 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 Após o pré-aquecimento estar finalizado, utilize o regulador de potência do forno e o regulador do timer para definir a potência do forno e também o tempo necessário para a sua receita. **Somente faça isso após ter feito o pré-aquecimento do forno.**

5º Coloque as bandejas dentro do forno já com o alimento posicionado. Antes de abrir a porta do forno, recomenda-se desligar o turbo do forno, assim evitará que o ar quente seja largado para fora.

6º Ao final do tempo selecionado, um sinal sonoro (bipe) será emitido e desligará a resistência do seu forno, nesse momento recomenda-se desligar o turbo novamente antes de abrir a porta do forno, em seguida pode retirar as bandejas com o alimento. Utilize uma luva térmica para fazer a retirada das bandejas.

7º 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.

Ficha técnica:

<i>Produto:</i>	Forno	<i>Frequência:</i>	50-60 Hz
<i>Modelo:</i>	Forno	<i>Proteção IP:</i>	X1
<i>Classe:</i>	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.

WhatsApp: (54) 99251-8542

Telefone: (54) 3771-7100

E-mail: sac@saro.ind.br

6. Símbolos indicativos:



IEC: 60417-5019
Terra de proteção



IEC: 60417-5036
Perigo de voltagem

7. Limpeza:

- 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.

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.

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 indício de uso para que este possa ser revendido novamente.
Tempo hábil de garantia deste produto: 12 meses	

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.