

MANUAL DO USUÁRIO

FORNOS ASSADORES

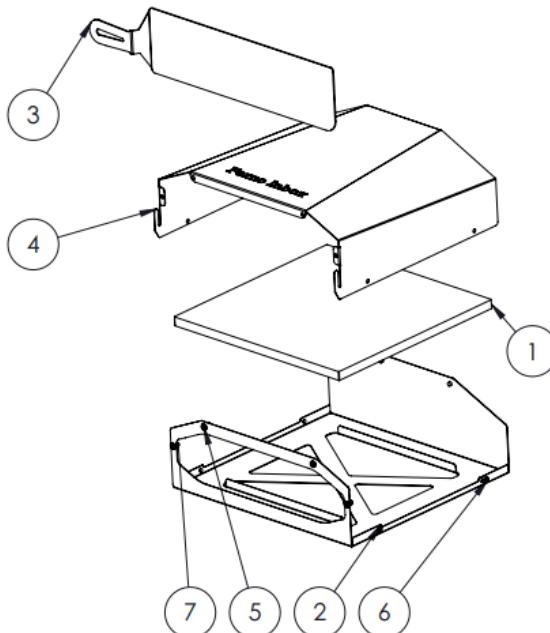
FB35 / FC40 / FGGLP / FGGN / FG11 / FG22 / FT11 / FT22 / FTD11 / FTD22 /
FTR11 / FTR22



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. Panela M410	4
6	P275 – Rebite 5x10mm	6
7	P504 – Porca M4	4

Antes de fazer uso do produto, retire a película protetora do metal (caso possuir) conforme as instruções ao lado:



Primeiro, utilize um objeto cortante (estilete, faca, tesoura, etc) e faça o corte de todas as quinas da película, sem medo de riscar o produto.



Após feito o corte em todas as quinas, remova a película. Confira bem para não deixar nenhum pedaço para trás.

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: Certifique-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

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.

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

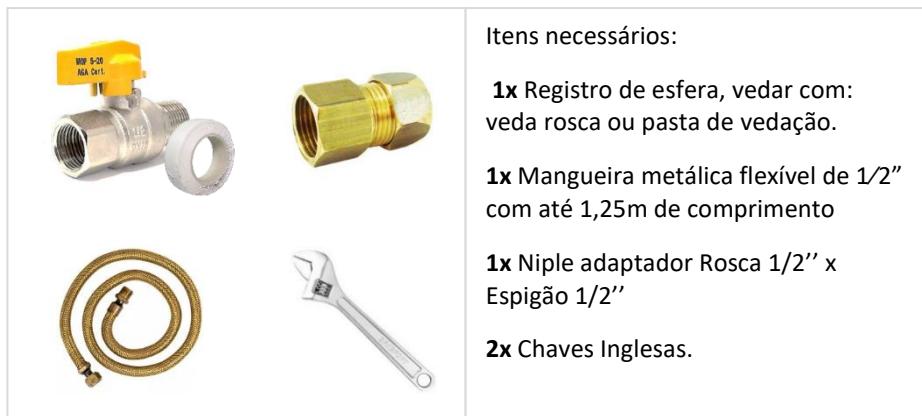
1x Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela

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 espião (entrada de gás do forno);
- 4º** Aperte bem a mangueira ao espião com uma abraçadeira, utilizando a chave.
- 5º** Após a instalação, certifique-se que não há vazamentos no registro e espião, 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.



Itens necessários:

- 1x** Registro de esfera, vedar com: veda rosca ou pasta de vedação.
- 1x** Mangueira metálica flexível de 1/2" com até 1,25m de comprimento
- 1x** Niple adaptador Rosca 1/2" x Espigão 1/2"
- 2x** Chaves Inglesas.

- 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 roscas 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
FG11
FT22/FTD22
FG22

Amperagem de consumo:

14A
30A
7A
16A

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:

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 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):

AVISO: Este modelo não necessita instalação, pois ele já é enviado com mangueira de gás própria de alta pressão. Basta rosquear a mangueira no seu botijão de gás e seguir as indicações de uso abaixo.

- 1º** Não havendo vazamentos de gás, abra primeiramente a passagem de gás da tubulação maior, em seguida utilize um isqueiro ou acendedor longo para acender a chama. Diminua a passagem de gás ao mínimo, apenas para manter o fogo aceso.
- 2º** Após a chama já estar acessa na tubulação de fora, abra a passagem de gás da tubulação menor, em seguida utilize um isqueiro ou acendedor longo para acender a chama.
- 3º** Coloque a pedra em sua posição e em seguida aumente a passagem de gás das duas tubulações para aumentar a potência do fogo.
- 4º** Faça o pré-aquecimento do forno, para isso, mantenha as 2 passagens de gás abertas e aguarde aproximadamente 5 minutos com a tampa do forno fechada.
- 5º** Coloque o alimento na pedra e feche a tampa do forno, evite deixar a tampa demasiadamente aberta para evitar a perca brusca de temperatura. Ajuste a passagem de gás conforme sua necessidade.
- 6º** 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 Turbo (FT11 / FT22 / FTD11 / FTD22):

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

a) Pizzas: 15 a 20 minutos, dependendo da orientação do fabricante na embalagem.

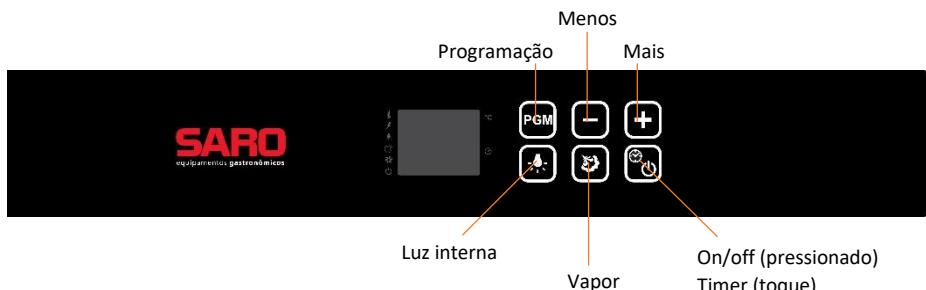
b) Lasanhas: 20 a 30 minutos, dependendo da orientação do fabricante na embalagem.

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.

3.5.2 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.

3.5.3 Forno Turbo (FT11 FT22, FTR11/FTR22):

AVISO: Caso seu forno for do tipo “Rotativo” (FTR11/FTR22) deverá primeiramente optar entre o suporte lateral ou o suporte central, na sequência deverá instalar ele seguindo o passo 4 deste manual, somente depois deve seguir os passos abaixo.

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 evitara que o ar quente seja largado para fora.

6º Caso seu forno for do tipo “Rotativo” (FR11/FTR22) utilize a chave “rotação” para dar inicio ao giro do suporte central, não utilize esta chave caso estiver utilizando o suporte lateral.

7º 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.

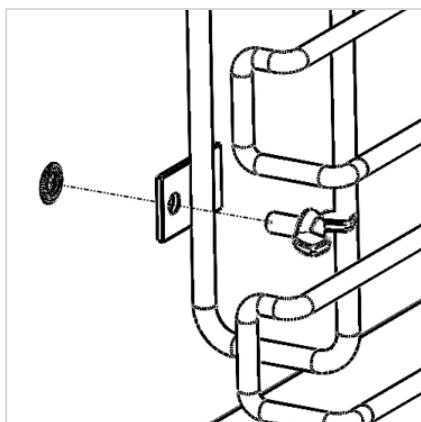
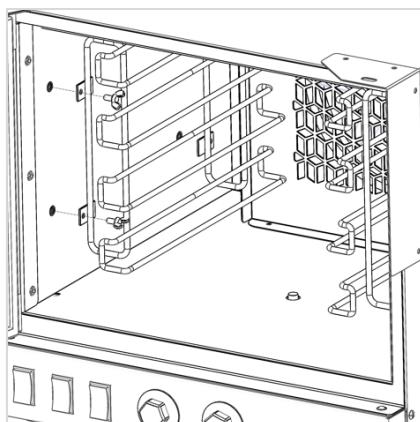
8º Caso o produto não esteja completamente cozido, repita os itens 4 e 5. Para sua segurança o timer desliga todos os componentes elétricos automaticamente, portanto, você deverá configurá-lo novamente.

4. Instalação do suporte aramado (FTR11/FTR22):

4.1. Instalação do suporte lateral:

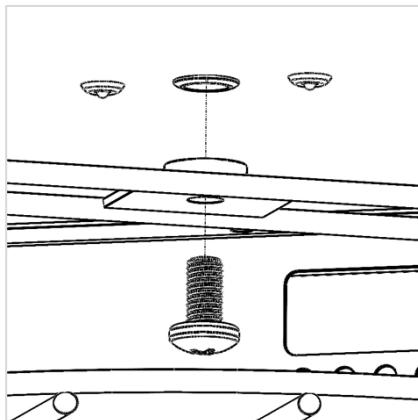
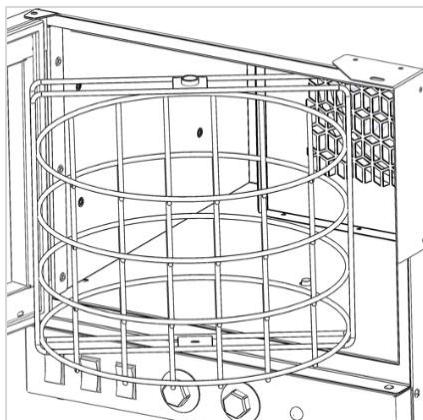
1º Inicie posicionando o suporte lateral de forma que as suas furações casem as furações laterais do forno.

2º Roqueie o parafuso borboleta nas 4 furações citadas no passo anterior, conforme imagem abaixo:

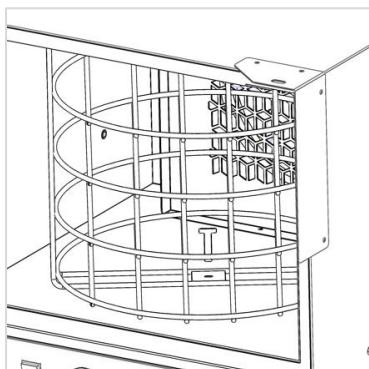


3º Repita o procedimento dos dois lados, realizando a instalação do suporte lateral esquerdo e também do suporte lateral esquerdo.

4.2. Instalação do suporte central:



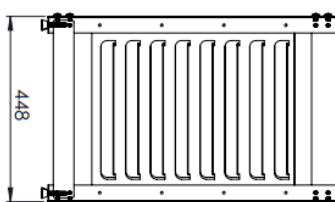
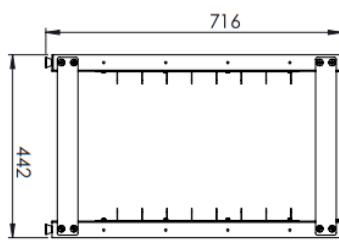
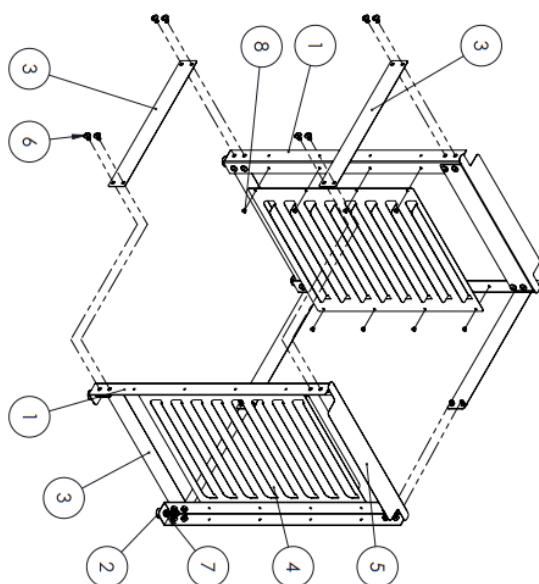
1º Posicione o suporte central no centro do forno. Feito isso encaixe e rosqueie o parafuso conforme imagem acima, realizando a fixação superior do suporte central. Não há necessidade de apertar este parafuso até o fim do curso. Não aperte ele com força.



2º Encaixe a peça em formato de “t” na parte inferior do suporte central. Verifique a mesma esteja fixada firmemente. Ela é a responsável por tracionar o giro do suporte.

3º Acione a chave “rotação” para verificar o sucesso da instalação. Caso o sistema não estiver girando verifique que a peça em formato “t” esteja bem encaixada.

5. Montagem do suporte cavalete (FT11/FT22, FTR11/FTR22):



ITEM	Nº DA PEÇA	QTD.
1	PORCA M5	16
2	PE DE BORRACHA M8	4
3	TRAVESSA FT	6
4	PAINEL SUPORTE BANDEJAS FT	2
5	TRAVESSA SUPORTE FORNO FT	2
6	PA14 - Parafuso M8 x 10	32
7	PA15 - Parafuso M8	36
8	PARAFUSO M5	16
9	PE SUPORTE FT	4

6. 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.

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.

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		

8. Suporte ou Assistência Técnica:

Possui alguma dúvida ou precisa de assistência técnica? Acesse www.saro.ind.br para visualização da lista de assistências. Ou entre em contato com nosso suporte pelos contatos abaixo:

WhatsApp: (54) 3771-7100

Telefone: (54) 3771-7100

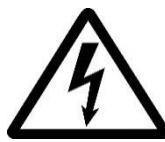
E-mail: sac@saro.ind.br

7. Símbolos indicativos:



IEC: 60417-5019

Terra de proteção



IEC: 60417-5036

Perigo de voltagem

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.

IMPORTANTE: A garantia deste produto não cobre quebra ou rachaduras de pedras, visto que isso é considerado avaria de transporte ou queda.

Requisitos defeitos de fábrica:

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.

Requisitos Arrependimento de compra:

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.