MANUAL DE INSTRUÇÕES: FORNO A GÁS INDUSTRIAL

GUARDE ESSE MANUAL, POIS SOMENTE SERÃO ACEITAS RECLAMAÇÕES DIANTE DA APRESENTAÇÃO DO MESMO. CASO CONTRÁRIO PERDER-SE-A A GARANTIA DO MESMO.

- Instale o forno em superfície plana e nivelada.
- Instalar o forno a uma distância mínima de 10 cm da parede, pois o forno possui uma abertura para a saída de vapor na parte traseira do mesmo, QUE NÃO PODE SER FECHADA (OBSTRUÍDA).
- Instale o forno distante de materiais não resistentes ao calor.
- Posicione o forno a uma distância de superfícies de madeiras deixando em torno de 50cm.
- Não expor o forno ao tempo, pois sendo de ferro ocorre oxidação.
- Colocar água na bandeja somente quando for assados como carne, peixes, aves, suínos.
- **Para assados como pães, bolachas, cucas, bolos, etc... Manter a bandeja no forno sem água**.
- Antes de utilizar o forno pela 1ª vez, acenda o fogo pelo menos meia hora antes para queimar as impurezas acumuladas no processo de industrialização.
- O forno funciona por combustão a GAS. Para manter uma temperatura abaixo de 200º C recomenda-se usar abertura com menor regulagem.
- Recomenda-se limpar a parte pintada do forno com pano úmido,
- Na parte em inox deve ser limpa com esponja ou bombril, se não houver a limpeza freqüente o inox ficara encardido, isso no caso de assados com gordura devido o sal.
- Quanto maior for o cuidado de limpeza, mais tempo de vida útil terá o produto.
- **Usar somente regulador de baixa pressão.(que acompanha o forno)**
- **Abra o regulador de gás acenda o queimador e mantenha chama baixa, acompanhe o andamento da temperatura no termômetro. Jamais abra todo registro e saia pois a temperatura aumenta gradativamente podendo queimar os alimentos devido excesso de calor.**
- Se quiser maior calor aumente gradativamente a abertura do regulador aumentando a chama.
- Evite obstruir a saída de gás dos queimadores com sujeiras. Se ocorrer devera ser limpado.
- **Não usar o forno sem a bandeja.**

Tabela de graduações do forno a gas Hansen		
Produto	**Graduação**	**Tempo aprox.**
Pães (trigo)	150	45 min
Pão (milho)	200	50 min
Cucas	150 a 180	45 a 50 min
Bolo	160	30 min
Bolacha	160	15 a 20 min
Carnes	200	1hr 30 min
Pernil	200	3 hrs
Frango	180 a 200	2 horas
Leitão 35 kg	200	6 horas
Sendo essas algumas dicas de assados. Podendo ser assados demais produtos.		

- O forno consome em torno de 0,200 gramas de gás em 1 hora , com temperatura de 200 graus, podendo variar conforme utilizado.