



POWER-FIRE INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rua Thomaz Cyro Pozzi, 211 - Jaçanã - São Paulo-SP CEP:02263-030

Fones : (11) 2241-2626

Site : www.fireaescolhacerta.com.br

e-mail : power-fire@uol.com.br

FORNO SALAMANDRA

Parabéns ! Você acaba de adquirir um produto FIRE, que com certeza, superará suas necessidades e expectativas !

Fabricado totalmente em aço escovado, possui resistências espirais com fio de alta qualidade e piloto indicador liga-desliga

O Termostato, neste forno, só tem a função de ligar e desligar, e não, a função de controlador de temperatura, mesmo porque, a função deste forno é gratinar e não assar.

Um equipamento fabricado com fidelidade, dispendo de componentes elétricos de primeira linha, garantindo sua alta qualidade e durabilidade.

Indicado para “gratinar “e aquecer massas e carnes em geral, bem como pratos do tipo feijoada e outros.

INSTALAÇÃO E USO

- 1 – Verificar a voltagem do equipamento e da respectiva tomada onde será ligado
- 2 – Coloque o prato à ser gratinado e gire o termostato ligando o forno; terminada a gratinação desligue o termostato e retire o prato
- 3 – **ATENÇÃO** : Nunca deixe o forno ligado nem antes nem após o uso. Se isto ocorrer, quando forem usar novamente, o forno não ligará, porque está recebendo a informação que está aquecido

MANUTENÇÃO

- Sempre com a máquina fria e desligada da rede elétrica
- Não usar mangueiras ou jatos de água na limpeza ; usar apenas sabão neutro ou detergente – **nunca utilize ácidos, amoníaco, produtos corrosivos ou derivados de petróleo na limpeza**

ASSISTÊNCIA TÉCNICA – prestada somente em nossa fábrica.

MODELOS

Código	Especificação	Dimensão externa	Dimensão da câmara	Potência	Voltagem
FOS/1C	Forno c/ 1 câmara	600 x 430 x 360 mm	450 x 350 x 150 mm	3000 W	220 V
FOS/2C	Forno c/ 2 câmaras	600 x 430 x 580 mm	450 x 350 x 150 mm	6000 W	220 V