

PRIMEIRO AQUECIMENTO

Começar o pré aquecimento após 10 dias da finalização da montagem total, proporcionando uma baixa carga de calor e evitando esbarros de labaredas nas paredes do fogão e da churrasqueira, procedendo da seguinte forma:

Nunca use álcool líquido para acender o fogo. Use somente álcool em gel ou uma pequena vela. Você evitará acidentes. Deverá ser feito com 1/2 Kg aproximadamente de carvão comum, no centro do fogão e churrasqueira e deixar queimar até o fim, deverá repetir o processo três vezes com intervalo de quatro horas em cada queima. Somente após este procedimento poderão ser usados normalmente.

UTILIZAÇÃO NORMAL

Concluídas as fases do primeiro aquecimento e cura total, o seu fogão e churrasqueira já estão preparados para operar normalmente, devendo sempre ser respeitado as fases de aquecimento gradativo com baixas taxas de calor, durante no mínimo duas horas, podendo ser usado 4 ou 5 pedaços de lenha próprias para fogão de aproximadamente 6 x 50 cm, sempre no centro do fogão.

A lenha a ser usada no fogão deverá ser a mais seca possível, evitando assim o excesso de fumaça. Na churrasqueira use somente carvão vegetal.

OBSERVAÇÕES

Obs. 1: A quantidade excessiva de lenha pode danificar seu fogão mesmo depois do pré aquecimento.

Obs. 2: **O pré aquecimento é indispensável**

**NUNCA USE ÁGUA PARA DIMINUIR OU APAGAR O FOGO.
ATENÇÃO: CRIANÇAS LONGE DE ÁLCOOL E FOGO!**

OBS. IMPORTANTE: VOCÊ ADQUIRIU UM CONJUNTO DE CHURRASQUEIRA COM FOGÃO À LENHA. A LENHA A SER USADA PARA UM BOM FUNCIONAMENTO DEVE SER A MAIS SECA POSSÍVEL, PARA PRODUIR MENOS FUMAÇA NO USO DO SEU FOGÃO. SE A LENHA FOR VERDE OU ÚMIDA A CONCENTRAÇÃO DE FUMAÇA É MAIOR. SEU FOGÃO DEVERÁ SER INSTALADO EM LUGAR COM BOA CORRENTE DE AR PARA QUE SEJA FEITA UMA BOA ASPIRAÇÃO DA FUMAÇA PELA CHAMINÉ (QUE DEVE SER NO MÍNIMO 80cm ACIMA DO TELHADO - SE NECESSÁRIO AUMENTAR).

Obs.: Na churrasqueira use carvão vegetal.



Churrasqueiras, Fornos e
Fogões à Lenha Pré-Moldados

MANUAL DE MONTAGEM

FOGÃO A LENHA SEM FORNO TIJOLINHO



OBS.: MANUAL DE MONTAGEM
PARA FOGÃO 3 E 4 BOCAS.

USO RESIDENCIAL

Churrasqueiras - DDC

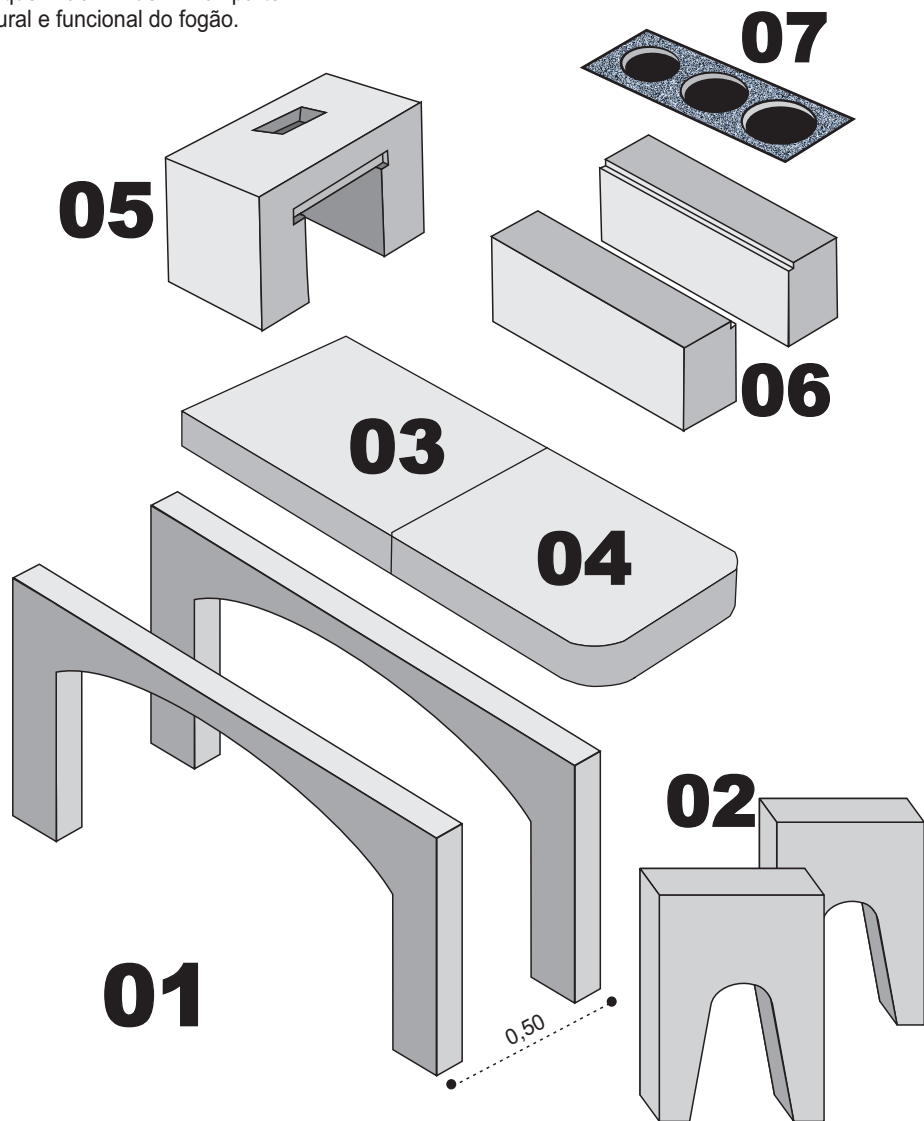


Qualidade e Segurança

Churrasqueiras,
Fornos e Fogões
à Lenha Pré-Moldados

Obs. 2: Para sua comodidade e tranquilidade no preparo de seus alimentos, este fogão deverá ser instalado em local coberto, livre da chuva e mau tempo, evitando choque térmico.

Obs. 3: O surgimento de pequenas fissuras são consideradas normais, visto que não influem na parte estrutural e funcional do fogão.



Churrasqueiras - DDC

INTRODUÇÃO

Os elementos refratários que compõem o Fogão e Churrasqueira pré-moldado DDC são manufacturados com materiais resistentes a temperatura. Tais elementos são projetados na sua própria estrutura para permitir uma montagem simples, e uma regulagem de fácil adaptação a qualquer tipo de ambiente.

Todas as paredes do Fogão e Churrasqueira são construídas com isolante térmico, mantendo uma maior firmeza à estrutura, e através da matéria-prima porosa em alto grau de ISOLAMENTO, mantém o calor do Fogão e Churrasqueira, lembrando que o mesmo deverá ser instalado em local coberto e para se ter um aproveitamento maior do calor e evitando choque térmico.

A montagem do Fogão e Churrasqueira é facilima e se desenvolve, através do acoplamento das peças de conformidade com a ilustração ao lado.

Relação de peças do esquema de montagem:

- 01 - Pés de sustentação fogão (2 pés)
- 02 - Pé de apoio
- 03 - Base do braseiro traseira
- 04 - Base do braseiro dianteira
- 05 - 1ª Peça chaminé
- 06 - Laterais do braseiro (2 peças)
- 07 - Chapa de ferro

Revestimento:

Antes de qualquer tipo de revestimento deve-se primeiramente ser feito o pré-aquecimento. Ao revestir terá que ser respeitada todas as juntas de dilatação, onde as peças se unem. Para revestir, usar argamassa super, usada em assentamento exterior.