

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 forno, 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 Kg aproximadamente de carvão comum, no centro do forno e deixar queimar até o fim, deverá repetir o processo quatro vezes com intervalo de quatro horas em cada queima. Somente após este procedimento poderá ser usado lenha.

UTILIZAÇÃO NORMAL COM REGISTRO ABERTO

Concluídas as fases do primeiro aquecimento e cura total, o seu forno já está preparado 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 forno de aproximadamente 6 x 26 cm, sempre no centro do forno.

A lenha a ser usada deverá ser a mais seca possível, evitando assim o excesso de fumaça.

OBSERVAÇÕES

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

2: A quantidade excessiva de lenha pode danificar seu forno mesmo depois do pré aquecimento.

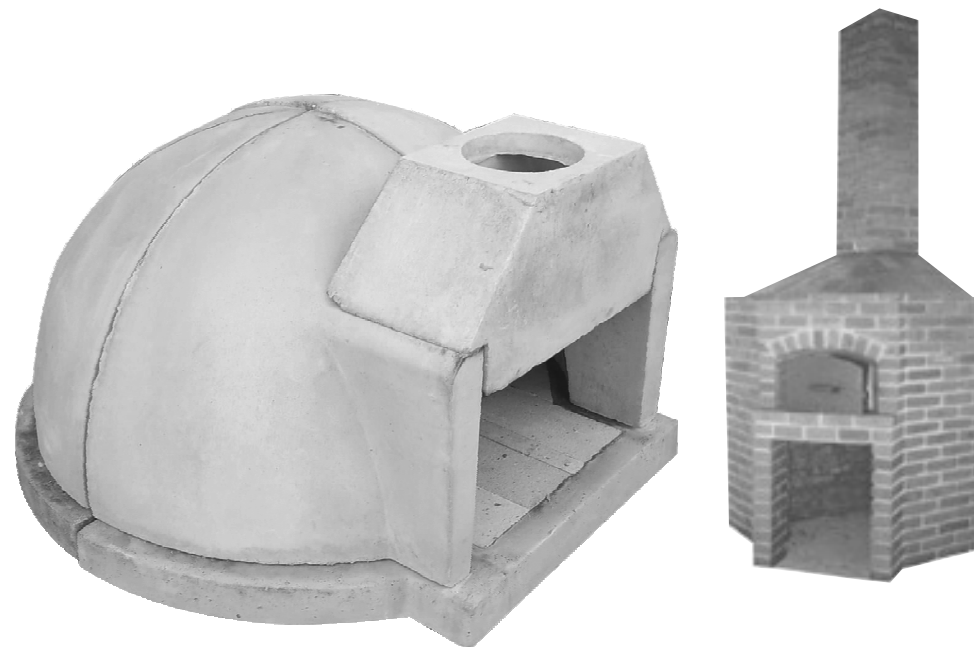
3: O pré aquecimento é indispensável

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



Churrasqueiras,
Fornos e Fogões
à Lenha Pré-Moldados

MANUAL DE MONTAGEM



USO RESIDENCIAL

FORNO CAIPIRA NOVO MILÃO



Qualidade e Segurança

Churrasqueiras,
Fornos e Fogões
à Lenha Pré-Moldados

FORNO CAIPIRA NOVO MILÃO

INTRODUÇÃO

Os elementos refratários que compõem o Forno 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 forno 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 forno, lembrando que o mesmo deverá ser instalado em local coberto e **revestido** para se ter um aproveitamento maior do calor e evitando choque térmico

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

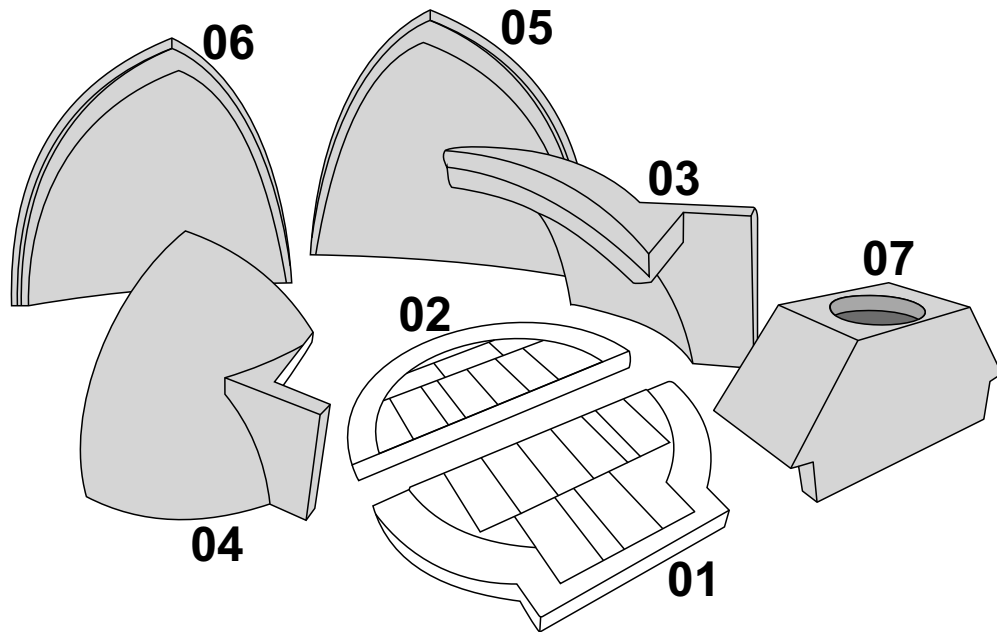
Recomendações para Revestimento:

- Recomendamos o revestimento externo tipo lateral, com enchimento de vermiculita ou argila expandida, face sua praticidade com maior rendimento e menos custos.

- Se for revestido seguindo o contorno do forno.

- Deverá ser efetuado sempre com mão-de-obra especializada usando Manta isolante (lã de rocha) e Tela de viveiro. Tendo cuidado de proporcionar as condições de dilatações necessárias, sob risco de trincas. A melhor maneira será sempre utilizar o assentamento dos tijolos aparentes com massa refrataria.

- Recomenda-se a utilização de um termômetro no início da chaminé, observar e manter a temperatura entre 150 a 200° C obtenha essa taxa variando a quantidade de lenha adicionada ao fogo. **Evite labaredas fortes.**



Relação de peças do esquema de montagem:

- 01 - Base frontal
- 02 - Base traseira
- 03 - Frente direita
- 04 - Frente esquerda
- 05 - Cúpula traseira direita
- 06 - Cúpula traseira esquerda
- 07 - Chaminé frontal

RECOMENDAÇÃO PARA REVESTIMENTO APENAS ILUSTRATIVA
MEDIDAS DE ALTURA, LARGURA E PROFUNDIDADE DEFINIDAS
CONFORME TAMANHO DO FORNO.

SE REVESTIDO DESTA FORMA ANTES
DO PREENCHIMENTO COM ARGILA OU
VERMICULITA, ENVOLVA COM 3 CAMADAS
DE PAPEL ALUMÍNIO, DESTES USADOS
PARA EMBRULHAR ALIMENTOS

