

Orientações Iniciais:

O produto deve ser instalado sobre uma base nivelada com dimensões mínimas de 1m de largura e 1,15m de comprimento, em área devidamente protegida contra chuvas e umidades excessivas. A instalação em área desprotegida não é recomendada nem garantida pelo fabricante.

A montagem das peças deve ser iniciada após a secagem completa dos materiais utilizados durante a construção da base.

Após a montagem das peças que formam a cúpula, recomenda-se que folhas de papel alumínio dobradas pelo menos quatro vezes sejam colocadas sobre as emendas e fixadas nas peças refratárias com fitas colantes para prevenir que a temperatura interna não saia nem sujeiras externas adentrem-se ao forno pelas arestas. Uma camada de lâ de rocha deve ser colocada sobre a cúpula e o papel alumínio para isolamento térmico mais eficaz. A lâ de rocha deve ser coberta por massa cimentícia.

Havendo interesse estético e para isolamento térmico ainda mais eficaz, paredes em alvenaria ou placas cimentícias devem ser instaladas nas laterais do forno formando uma "caixa" sobre o mesmo, deixando aparente ao ambiente externo somente a boca, conforme sugestão de montagem. O preenchimento da "caixa" deve ser realizado com materiais com características refratárias, como tijolos refratários, argila expandida, vermiculita, pedaços de telhas, tijolos, pisos e até mesmo com areia grossa seca. A confecção de uma laje como cobertura da "caixa", sem fechar a saída da chaminé, complementa a sugestão.

Para finalizar, o prolongamento da chaminé deve ser realizado com dutos metálicos quadrados ou redondos com seis polegadas de diâmetro até 80 cm acima do ponto mais alto do telhado, com orientação de que curvas com ângulos com mais de 45° não devem ser feitas para que não ocorram obstáculos à vazão de fumaça.

Acabamentos e revestimentos podem ser realizados após os aquecimentos iniciais serem finalizados, de acordo com as orientações descritas neste manual. Argamassa flexível tipos AC-II ou AC-III deve ser utilizada para que o comportamento normal de dilatação e retração ocorra sem prejuízos estéticos ao produto. Variação na cor do produto pode ocorrer devido ao mesmo ser produzido com matérias-primas naturais.

Aquecimentos Iniciais:

Os aquecimentos iniciais podem ser realizados em seguida à montagem havendo instalação sem necessidade de uso da argamassa. Havendo necessidade, os aquecimentos devem ser iniciados dois dias após a montagem. Recomenda-se que eles sejam realizados antes da instalação dos dutos e/ou prolongadores, pois, havendo necessidade, a movimentação das peças abaixo deles pode ser efetuada, permitindo ainda verificar se a montagem final do produto está conforme seu manual. Carvão é o combustível recomendado neste processo. Lenha especial substitui carvão após a conclusão das etapas abaixo, nas quais há uma relação entre a quantidade necessária ao aquecimento e a preparação ao uso do produto. Carvão ou lenha deve ser colocado somente sobre a base refratária.

Dia	Aquecimento	Quantidade Combustível
1	Primeiro	4 pedaços de lenha de aproximadamente 5 cm de largura por 25 cm de comprimento
1	Segundo	6 pedaços de lenha de aproximadamente 5 cm de largura por 25 cm de comprimento
2	Terceiro	6 pedaços de lenha de aproximadamente 5 cm de largura por 25 cm de comprimento
2	Quarto	8 pedaços de lenha de aproximadamente 5 cm de largura por 25 cm de comprimento
3	Quinto	8 pedaços de lenha de aproximadamente 5 cm de largura por 25 cm de comprimento
3	Sexto	10 pedaços de lenha de aproximadamente 5 cm de largura por 25 cm de comprimento
4	Sétimo	10 pedaços de lenha de aproximadamente 5 cm de largura por 25 cm de comprimento
4	Oitavo	12 pedaços de lenha de aproximadamente 5 cm de largura por 25 cm de comprimento

Durante as etapas necessárias para pré-aquecimento, a tampa pode ser mantida um pouco aberta para que haja entrada de oxigênio no forno e manutenção consequente do fogo. Recomenda-se que a temperatura interna seja mantida em níveis inferiores a 200° Celsius.

Após o pré-aquecimento ser finalizado, o forno está pronto para uso e apto a receber revestimentos.

Temperaturas aproximadas para preparo de alimentos:

-Pizzas: 250° Celsius (pedaços pequenos de lenha no interior do forno favorecem a manutenção desta temperatura);

-Pães e Outros Assados: 200° Celsius (pouca brasa no interior do forno favorece a manutenção desta temperatura).

O tempo de preparo é variável, portanto orienta-se a acompanhá-lo atentamente para não haver perdas dos alimentos em preparo.

Notas:

O fogo deve ser ateado e as chamas e brasas devem apagar-se naturalmente, com intervalo de três horas entre os aquecimentos. Água ou outros produtos líquidos ou gasosos não devem ser utilizados para aumento ou contenção do fogo para que o produto não seja eventualmente danificado nem pessoas sejam feridas.

Instalação de termômetro pode ser realizada na parte superior da cúpula para controle mais preciso da temperatura interna do forno.

A tampa pode ser utilizada como registro para controle da entrada de oxigênio no forno. Orienta-se que quanto maior a quantidade de oxigênio do interior do forno, maior a queima da lenha ou carvão e consequentemente mais rápido o preparo do alimento.

Recomenda-se aos usuários não ausentarem-se do ambiente sem colocar a tampa na boca do forno, pois, em condições extremas, em decorrência de refluxo eventual de ar na chaminé, as brasas podem ser sopradas em direção a tecidos, papéis e outros materiais inflamáveis e gerarem danos a objetos e instalações.

Fissuras pequenas e estruturalmente irrelevantes podem surgir nas peças refratárias. Elas são decorrentes dos comportamentos normais de dilatação e retração previstos ao produto.

Este produto é fabricado com materiais que apresentam características refratárias. Ele, portanto, em situações potenciais extremas, atinge temperaturas altas que podem ferir pessoas e incendiar objetos. Recomenda-se atenção e cuidado aos usuários.