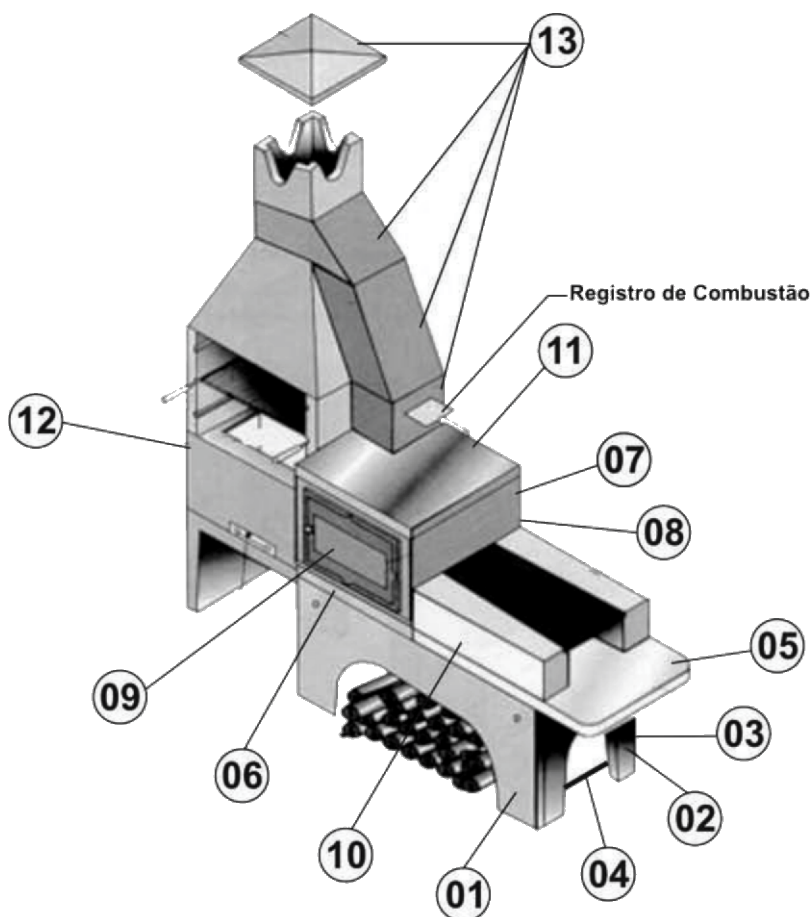




MANUAL DE MONTAGEM E UTILIZAÇÃO

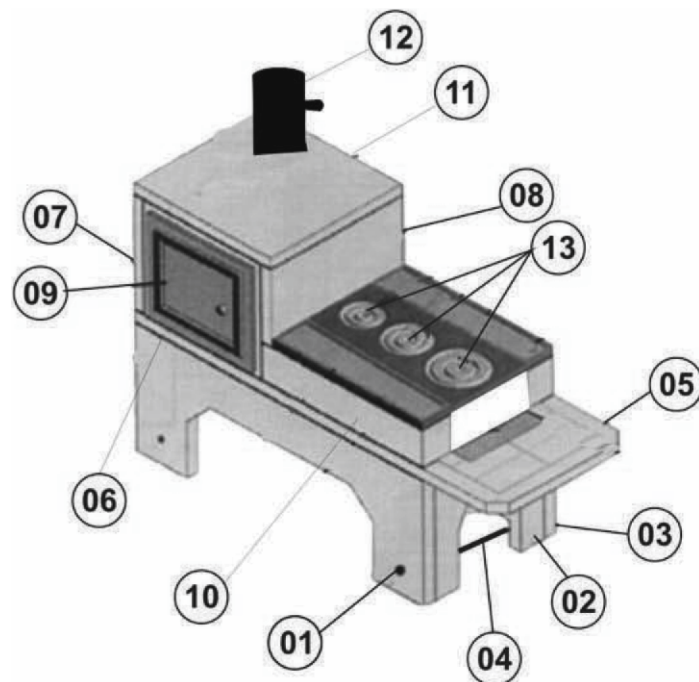
CONJUGADO CHURRASQUEIRA / FORNO / FOGÃO



SEQUÊNCIA DE MONTAGEM: Obs.: A montagem dos Conjugados sempre acompanha a parte de trás na mesma reta, o Forno e a Churrasqueira.

- 01** - Base do Fogão Frente
- 02** - Base do Fogão Laterais
- 03** - Base do Fogão Atrás
- 04** - Parafusos para prender a Base
- 05** - Base Refratária
- 06** - Base sem Refratário / Fundo do Forno
- 07** - Caixa para colocação do Forno
- 08** - Essa peça vai dentro em cima da **nº06** "Tijolo" - de apoio para colocação
- 09** - Forno em Ferro Fundido
- 10** - Apoio de Refratário para Chapa de Ferro Fundido
- 11** - Tampa superior c/ 01 furo para a chaminé. Dependendo do lado (Montagem) do seu Fogão à Lenha, vire a tampa para baixo ou para cima.
- 12** - Fazer a montagem completa da Churrasqueira. Manual dentro da gaveta de inox.
- 13** - Agora são 05 peças. Colocar o *duto*, que vai para o *duto inclinado*, em seguida outro *duto* em cima da coifa, o *castelinho*, para cobrir o *chapéu*

FORNO C/ FOGÃO A LENHA



SEQUÊNCIA DE MONTAGEM

- 01 - Base do Fogão Frente
- 02 - Base do Fogão Laterais
- 03 - Base do Fogão Atrás
- 04 - Parafusos para prender a Base
- 05 - Base Refratária
- 06 - Base sem Refratário / Fundo do Forno
- 07 - Caixa para colocação do Forno
- 08 - Essa peça vai dentro em cima da n°06 "Tijolo" de apoio para colocação (Forno em Ferro Fundido)
- 09 - Forno em Ferro Fundido
- 10 - Apoio de Refratário para Chapa de Ferro Fundido
- 11 - Tampa superior c/ 01 furo para a chaminé. Dependendo do lado montagem do seu Fogão à Lenha, vire a tampa para baixo ou para cima.
- 12 - Chaminé com Registro
- 13 - Chapa de Ferro Fundido 3 furos

PRIMEIRO AQUECIMENTO

Após este período de **Montagem** a parte interna dos refratários deverá ser submetidas de um período de secagem desenvolvido da seguinte maneira: o primeiro acendimento deverá ser realizado com chama muito baixa, com uma duração de 3 horas.

Terminado esta fase, colocar aproximadamente 250g de **álcool gel**, para maior **segurança**, sobre uma folha de jornal dobrada com alguns pedaços de lenha, **sempre no centro do fogão**, e atear fogo com uma tocha. Recuperar o calor perdido a cada 15 minutos com mais 1 ou 2 pedaços de lenha; **Manter essa taxa de calor por mais três horas**; Caso haja revestimento externo prolongar o aquecimento por mais duas horas.

Obs.: o surgimento de **pequenas fissuras** é considerado normal, visto que não influi na parte estrutural e operacional do forno.

Concluída a fase do primeiro aquecimento, para a utilização normal do fogão colocar pedaços pequenos de lenha seca, como de preferência eucalipto ou pinos.

Seu Forno, podem ser, usado para assar tais como: pão, costela, pernil, leitoa, ect. No seu Fogão podem usar panelas de ferro como preferência, pois a chama do fogo geralmente é muito alta. **NUNCA APAGAR SEU FOGÃO À LENHA COM ÁGUA.**

