Churrasqueira de Alvenaria

Recomendações Técnicas

ALTURA DA CHAMINÉ- A Chaminé deve ficar acima da cobertura (laje ou telhado) pelo menos 40 cm acima , sendo que os 4 lados da chaminé devem ficar livres. Em telhados muito inclinados, recomenda-se que se suba a chaminé aproximadamente 80 cm ou de forma que fique acima do ponto mais alto.

PRIMEIRO USO Após a confecção da churrasqueira, ela deve ser usada após 5 a 7 dias, para curar a caixa de brasa (caixa de refratários).Além disso, deve ser feito o procedimento de primeiro acendimento, descrito abaixo.

Primeiro acendimento- Deverá ser realizado com chama muito baixa, de modo que as partes não ultrapassem a temperatura de 70 a 80 graus Celsius . Deverá ser feito com 1/4 de carvão comum, aproximadamente, deixando queimar até o fim, repetindo o processo 2x.

Acendimentos posteriores- não se recomenda para o uso de gasolina, querosene etc.

Forma prática de acender: Com faca ou tesoura, corte uma latinha (de cerveja, refrigerante) na horizontal mais ou menos em 1/3 da altura (cerca de 5cm). Separe a parte de baixo da latinha e preencha com 1 ou 2cm de álcool líquido ou em gel. 3- Com cuidado, coloque o fundo da latinha com álcool no centro da churrasqueira vazia. Comece a colocar pedaços grandes de carvão ao redor da latinha, formando um "forte". Apoie pedaços mais compridos nas "paredes" do forte, cruzando por cima da latinha, tomando cuidado para não tapar completamente a boca da latinha e impedir a entrada de ar. (Como alternativa, circunde a latinha com toras finas de carvão apoiadas nelas mesmas, em algo parecido com uma cabana de índio.) Acenda o fósforo e deixe cair dentro da latinha.
O álcool queima lentamente, não faz fumaça, acende o carvão em poucos minutos e precisa de pouca supervisão. Abane de vez em quando, assim que as chamas passarem para o carvão, até formar brasa

Para apagar o fogo, nunca deve ser usada água.

Apesar da chama do álcool na latinha ser baixa e contida, tome cuidado na hora de acendê-la. Caso prefira, torça um pedaço de jornal e acenda a ponta, formando uma tocha. O lado ruim desse método é a fumaça do jornal, mas é possível apagá-lo logo depois de acender a latinha.
Não é preciso (nem recomendado) espalhar álcool pelo carvão, pois ele seca rapidamente.

Para apagar o fogo, nunca deve ser usada água

- Se por algum motivo ocorrer umidade na peça, todas as operações de primeiro acendimento deverão ser repetidas.

LIMPEZA DA CHURRASQUEIRA- após o uso, a churrasqueira pode ser limpada com vassoura , pá ou pano seco. **A Caixa de brasa (caixa de refratários) nunca deve ter contato direto com água.**

Nas churrasqueiras feitas com tijolos aparentes, deve ser feita manutenção eventual na parte externa, conforme necessidade.

Levando-se em conta a porosidade dos tijolos, eles devem ser lixados novamente (com lixas de ferro n.36) e deve ser passado um produto impermeabilizante (seladora ou resina).

Nas churrasqueiras montadas em locais descobertos,deverá ser feito tal procedimento com mais freqüência , lembrando que nunca a caixa de brasa pode ficar exposta à chuva e água(devendo essa parte ser protegida), assim como deve ser evitado o uso churrasqueira em dias de chuva ou com risco iminente de chover, a fim de evitar choque térmico.

MANUTENÇÃO DE CHURRASQUEIRA DE TIJOLO À VISTA- De tempos em tempos , recomenda-se lixar os tijolos aparentes da churrasqueira- com lixa de ferro n. 36- e na seqüência, deve ser aplicado um produto impermeabilizante- seladora ou resina para tijolos.Esse procedimento pode ser feito anualmente ou a cada 2 anos, conforme necessidade.**Isso fará com que a churrasqueira mantenha sua aparência por mais tempo.**

Fogão a Lenha com ou sem Forno

Recomendações Técnicas

ALTURA DA CHAMINÉ- A Chaminé deve ficar acima da cobertura (laje ou telhado) pelo menos 40 cm acima , sendo que os 4 lados da chaminé devem ficar livres. Em telhados muito inclinados, recomenda-se que se suba a chaminé aproximadamente 80 cm ou de forma que fique acima do ponto mais alto.

Não é recomendada a montagem de fogão à lenha em área descoberta.

PRIMEIRO USO Após a confecção do fogão à lenha , ele deve ser usada após 10 a 15 dias, para curar a caixa de brasa (caixa de refratários).Além disso, deve ser feito o procedimento de primeiro acendimento, descrito abaixo.

Primeiro acendimento- Deverá ser realizado com uma ***pequena quantidade de lenha***, de preferência um pouco mais fina. Acenda e deixe queimar até o fim.

ESSE PROCESSO DEVE SER REPETIDO 2 VEZES ANTES DO USO EFETIVO

Não usar água para apagar o fogo e não utilizar álcool líquido.

Toda vez que for utilizar o fogão, a lenha deve estar seca. A lenha úmida gera muita fumaça.

ATENÇÃO- O registro ou dâmper do seu forno ou fogão à lenha nunca pode ser utilizado fechado, nem nessa fase de pré-aquecimento

O registro é peça de vital importância no funcionamento perfeito de seu fogão a lenha, mantenha-o aberto durante o acendimento da lenha e feche-o gradualmente de acordo com a progressão do fogo, chegando a quase fecha-lo no ápice do fogo, **mas nunca fechando totalmente**

. Sabendo-se que o ar quente é mais leve que o frio, o registro aberto provoca efeito de sucção no interior do fogão, ocasionando perda de calor e maior consumo de lenha, em contra partida, o mesmo semi-fechado proporciona troca gradual de calor e mantém o seu interior sempre aquecido

Acendimentos posteriores

Recomenda-se que seja gradual, começando o aquecimento com pouca lenha e depois aumentando a quantidade de lenha.

O fogão à lenha aquece de forma mais homogênea o alimento, aproveitando melhor o calor e quando utilizado com **panelas de ferro ou de pedra** ajuda a dar melhor sabor à comida. Uma grande vantagem do fogão à lenha é a economia de energia elétrica e gás.

Funcionamento de Forno

A) CUIDADO E ATENÇÃO : O REGISTRO DO FORNO DEVE SEMPRE SER MANTIDO FECHADO, somente nos primeiros minutos mante-lo aberto. O registro aberto não permite um controle da temperatura do forno. Os danos causados por uso indevido causará a perda da garantia; B) CUIDADO E ATENÇÃO: SEMPRE ENTREGAMOS O FORNO COM 15 DIAS DE FABRICAÇÃO, EXIJA QUE O FORNECEDOR INFORME A DATA PARA SUA UTILIZAÇÃO, ESTA DATA NUNCA DEVE SER INFERIOR A 28 DIAS DE FABRICAÇÃO; C) PRIMEIROS AQUECIMENTOS - Colocar uma latinha (sardinha,goiabada, etc.) vazia ,com um pouco de álcool ou alcool em gel e uns 3 pedaços de lenha (sempre seca) de aproximadamente 5x20cm, deixando queimar até acabar a lenha, fique com atenção e não permita que as labaredas tenham contato com a cúpula do forno, repita este processo por quatro horas, reiniciando do começo, sempre tendo atenção para as labaredas não terem contato com o forno, este processo deverá ocorrer com a porta aberta, após terminado as quatro horas, feche a porta e recomeçe o processo no outro dia. Em continuação, repetir o mesmo processo, só que aumentando a quantidade e o tamanho da lenha, deixar a lenha virar brasa, para novamente colocar mais 5 ou 6 pedaços de lenha, refazer este processo durante 5 horas, mantendo a porta do forno com uma pequena abertura, suficiente para não apagar o fogo. No final do processo, feche a porta, e a mantenha fechada pelas próximas 72 horas. Assim seu forno estará pronto para o primeiro uso, A TEMPERATURA INTERNA NUNCA DEVE ULTRAPASSAR OS 200°C neste período; D) AQUECIMENTO PARA USO - Repetir o processo indicado no aquecimento inicial, mas desta vez deve-se continuamente ir aumentando a quantidade de lenha por aproximadamente 2 horas, mantenha a porta sempre fechada, deixe uma pequena abertura, o suficiente para não apagar o fogo, com a porta fechada conseguiremos um aquecimento mais rápido e um melhor controle da temperatura interna do forno. NUNCA PERMITA QUE A TEMPERATURA INTERNA DO FORNO ULTRAPASSE OS 270°C. Ao iniciar o aquecimento as paredes internas do forno ficam enegrecidas, com fuligem de fumaça aderida as mesmas, no decorrer do tempo esta fuligem vai sumindo, o que chamamos de o "forno estar limpando", este processo é continuo, caso em algum momento a fuligem aumentar é sinal de que esta faltando lenha, quando esta "limpeza" estiver atingindo a metade da cúpula, estaremos com o forno aquecido para uso, este processo deve durar aproximadamente 2 horas. Após atingir o ponto de uso encostar as brasas nas laterais da cúpula, e caso tenha excesso o retire com muito cuidado. E) UTILIZAÇÃO APÓS AQUECIDO - para pizza devemos manter pequenos pedaços de lenha com labareda, pois a pizza exige a temperatura mais alta, por volta de 250° e as labaredas permitem um cozimento homogêneo entre a massa e os recheios da pizza, com o forno devidamente aquecido coloque a pizza diretamente sobre o concreto do forno e demora-se aproximadamente 2 minutos no máximo para assa-la; para pães e similares deve-se ao atingir a temperatura máxima retirar a metade da brasa, deixar o forno baixar a temperatura interna para aproximadamente 200°, colocar os pães dentro de uma assadeira e fechar a porta,

verifique periodicamente o cozimento até conseguir a pratica necessária para melhor aproveitar os recursos do forno; para assados de qualquer natureza, retirar praticamente toda a brasa do interior do forno, sempre tomando os devidos cuidados para evitar queimaduras, esperar o forno atingir aproximadamente 180°, colocar o assado dentro de uma assadeira e deixar a porta fechada. SOMENTE A EXPERIENCIA ADQUIRIDA COM O USO DO FORNO FARÁ VOCE CONSEGUIR USUFRUIR TODO O POTENCIAL DE SEU FORNO ARTMILL. F) ATENÇÃO: A PORTA DO FORNO POSSUÍ UMA FOLGA EM TODO O SEU CONTORNO DE APROXIMADAMENTE 1CM. ESTA FOLGA NÃO COMPROMETE O USO DO FORNO, ELA É NECESSÁRIA PARA PERMITIR O AQUECIMENTO DO FORNO COM A PORTA FECHADA F) "NUNCA USAR ÁGUA NA LIMPEZA DO FORNO, SOBRE RISCO DE DANIFICA-LO"; G) Nunca utilizar restos de obra para aquecimento do forno, sempre utilizar madeira própria para queima em fornos (eucalipto, pinus etc.), deve-se ter a preocupação em escolher a lenha para aquecimento, a mesma deve possuir "cerne", ou seja, a mesma já possua capacidade em se trasnformar em carvão dentro do forno, formar brasa e não só queimar e virar cinzas.

Atenção

1) PODEM OCORRER PEQUENAS FISSURAS INTERNAS NA CUPULA, ESTAS FISSURAS SÃO NORMAIS E NÃO COMPROMETEM A SEGURANÇA E ESTRUTURA DO FORNO. 2) O USO DO FORNO É ESTRITAMENTE RESIDENCIAL, NÃO DEVENDO SER USADO PROFISSIONALMENTE, OCASIONANDO A PERDA IMEDIATA DA GARANTIA. 3) SOMENTE AQUECER O FORNO 28 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO INFORMADA PELO FORNECEDOR CERTIFICADO DE GARANTIA

O fabricante garante ao consumidor de acordo com a LEI nº8.078 de 11.09.90 (CÓDIGO DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR), os seus produtos por um período de 6 MESES contra defeitos de fabricação. Para que este certificado tenha total valor é necessário que o consumidor siga as normas de montagem e funcionamento "RIGORASAMENTE".

CONDIÇÕES NÃO PREVISTAS NA GARANTIA:

- Danos causados por acidentes, tais como: queda, batidas, etc.; - Uso incorreto, em desacordo com as normas estabelecidas no manual de montagem e uso