

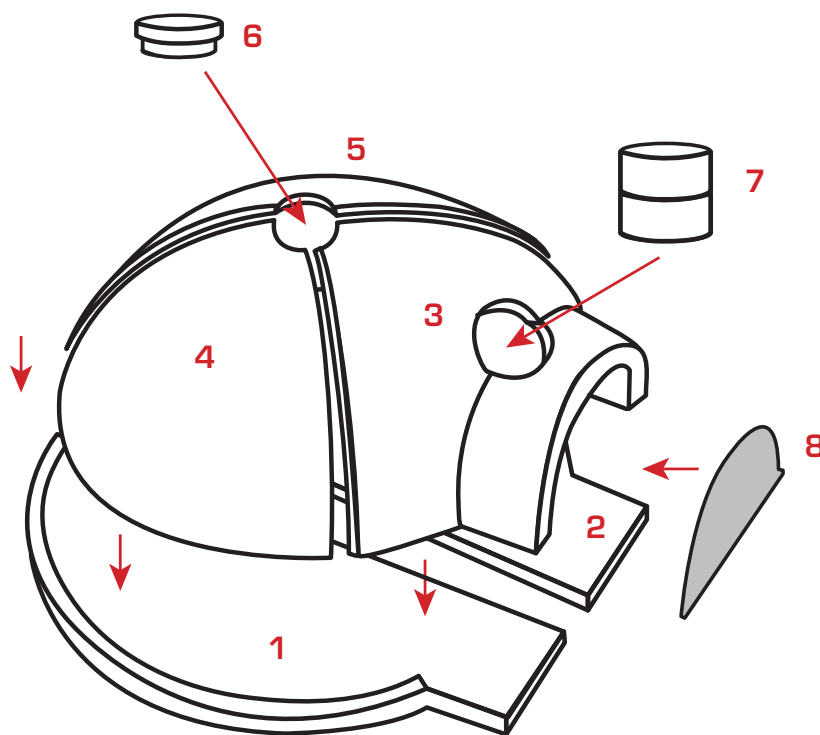


ESQUEMA DE MONTAGEM

FORNO IGLU 80



OBS: NO CASO DE SE UTILIZAR A CHAMINÉ CENTRAL, USAR A TAMPINHA PARA INUTILIZAR A CHAMINÉ FRONTAL. COLOCAR A CHAMINÉ NO CENTRO DE CABEÇA PARA BAIXO.



- 8** TAMPA DO FORNO
- 7** CHAMINÉ
- 6** TAMPINHA
- 5** PLACA DIREITA
- 4** PLACA ESQUERDA
- 3** PLACA FRONTAL
- 2** BASE DIREITA
- 1** BASE ESQUERDA

SEQUÊNCIA DE MONTAGEM

- 1.** ASSENTAR UMA LAJE EM CONCRETO ARMADO SOBRE UMA ALVENARIA DE 87 CM DE ALTURA (QUE PODE SER QUADRADA, RETANGULAR OU REDONDA - MEDIDA MÍNIMA DE 1,3 X 1,3, MAS NO CASO DA NÃO EXECUÇÃO DA CAIXA DE AREIA, RESPEITAR APENAS A MEDIDA DO FORNO MAIS O REVESTIMENTO). O ACABAMENTO SERÁ A GOSTO DO CLIENTE. DEIXAR SECAR POR NO MÍNIMO DOIS DIAS
- 2.** SOBRE UMA LAJE DE CONCRETO, ASSENTAR AS 2 PARTES DA BASE SOBRE UMA FINA CAMADA DE AREIA (2 CM DE ALTURA NO MÁXIMO) NIVELANDO-AS.
- 3.** INICIAR A MONTAGEM PELA PARTE DA FRENTE, ENCAIXANDO-A NA CAVIDADE RESPECTIVA DA BASE.
- 4.** PROSSIGA A MONTAGEM ENCAIXANDO AS DEMAIS PEÇAS EM SENTIDO ANTI-HORÁRIO.

INSTRUÇÕES

- Sobre uma base de concreto, assente as partes da base sobre uma camada de mais ou menos 2 cm de areia , nivele-as e rejunte-as com argamassa ACIII. Deixe secar por cerca de uma hora para dar prosseguimento na montagem.
- Inicie a montagem pela parte da frente , encaixando-a na base.
- Prossiga a montagem encaixando as demais peças em sentido anti-horário. Assenta-se, então, o início da chaminé pré-moldada com argamassa ACIII. Cobrir as emendas (união das peças) com folhas de alumínio (estas utilizadas para embrulhar alimentos). NÃO rejuntar as emendas, pois o rejunte irá se desfazer com a dilatação e cair sobre o alimento.

REVESTIMENTO “CAIXA DE ALVENARIA”

- Levantar uma caixa de alvenaria nas formas redonda, quadrada ou retangular respeitando uma distância mínima de 5 cm das paredes do forno (cúpula). Tal distância (espaço) deve ser preenchida completamente com material isolante como areia, vermiculita ou argila expandida O500.
- Esta alvenaria deve ser finalizada com uma laje de concreto armado de fina espessura. Também há a possibilidade da alvenaria se encontrar mantendo o forno com a forma de iglu. Feito isso, revestir esta alvenaria como desejar.

REVESTIMENTO “ MODELO IGLU”

- Envolver o forno com papelão com no mínimo 5 mm de espessura.
- Sobre este, colocar tela de viveiro fixando-a na base. (O objetivo é prender bem o papelão à cúpula e impedir que as partes do forno se abram.)
- Sobre a tela fazer um emboço com argamassa ACIII e vermiculita (na proporção de 7 para 3) com espessura de 3 a 5 cm.
- Após 48 horas, revestir o emboço com o material desejado (plaquetas curvas, revestimento cerâmico ou argamassa com textura). Caso opte por outro revestimento, contatar o fabricante do forno.
- Desaconselhamos o uso do “vermelhão”, pois a falta de juntas de dilatação neste tipo de revestimento ocasiona maior quantidade de trincas.
- **É NORMAL O SURGIMENTO DE TRINCAS DEVIDO À GRANDE DILATAÇÃO DO FORNO COM O CALOR.**

CHAMINÉ

- A chaminé deverá ser feita em chapa galvanizada ou inox , pois alvenaria e manilha de barro são pesados e podem danificar a estrutura do forno.
- A chaminé deverá ter no mínimo 2,5 m de altura.
- É importante manter a mesma seção interna do início ao fim, respeitando a saída da chaminé pré-moldada.
- A saída da chaminé deverá ficar pelo menos 40 cm acima do telhado e ter um raio de 3 m livres de obstáculos, tais como cumeeiras, caixas d’água e árvores.
- **NUNCA EXECUTAR CURVAS COM MAIS DE 45° DE INCLINAÇÃO, POIS O RETORNO DE FUMAÇA TORNA-SE INEVITÁVEL QUANDO A CHAMINÉ ATINGE A POSIÇÃO HORIZONTAL.**
- É importante a colocação de um termômetro na parte superior da cúpula, próximo à saída da chaminé para o controle da temperatura do forno.



CHURRASQUEIRAS . LAREIRAS . FOGÕES A LENHA . FORNOS A LENHA

PREVICT LTDA.

R. Vitória, 144, Jardim Canadá . Nova Lima . MG
31 3541 6112 . previct@previct.com.br

www.previct.com.br

FUNCIONAMENTO DO FORNO IGLU

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.

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-a queimar até acabar .Atenção para não permitir que as labaredas tenham contato com a cúpula do forno.
- Repetir este processo por quatro horas, mantendo a atenção para que as labaredas não venham a ter contato com o forno.
- Fazer todo este processo com a porta aberta.
- Passadas as quatro horas, feche a porta e recomece o pré-aquecimento no outro dia.
- Repita o processo do dia anterior, porém aumentando a quantidade e o tamanho da lenha.
- Deixar esta lenha virar brasa e então colocar mais 5 ou 6 pedaços, refazendo este processo durante 5 horas.
- Nesta etapa,manter a porta do forno com uma pequena abertura, suficiente para não apagar o fogo.
- No final do processo, feche a porta, e a mantenha-a fechada pelas próximas 72 horas.
- Agora seu forno está pronto para o primeiro uso.
- A TEMPERATURA INTERNA NUNCA DEVE ULTRAPASSAR OS 200°C neste período;

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, deixando 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 popularmente é chamado de o “forno estar limpando”. Este é um processo contínuo e se em algum momento a fuligem aumentar ,isto significa falta de lenha. Quando esta “limpeza” atingir a metade da cúpula, estaremos com o forno aquecido para uso. (Este processo leva aproximadamente 2 horas).
- Após atingir o ponto de uso ,encoste as brasas nas laterais da cúpula. Caso tenha excesso de brasa, retire-as com muito cuidado.

UTILIZAÇÃO APÓS AQUECIDO

- Para pizza devemos manter pequenos pedaços de lenha com labareda. A pizza exige a temperatura mais alta,(por volta de 250°) e as labaredas permitem um cozimento homogêneo entre a massa e seus recheios. Com o forno devidamente aquecido, coloque a pizza diretamente sobre o concreto do forno. Em aproximadamente 2 minutos ela estará assada.
- Para assar pães e similares deve-se ao atingir a temperatura máxima, retirar a metade da brasa e deixar o forno baixar a temperatura interna para aproximadamente 200°. Colocar então os pães dentro de uma assadeira e fechar a porta. Verifique periodicamente o cozimento até conseguir a prática necessária para melhor aproveitar os recursos do forno.



CHURRASQUEIRAS . LAREIRAS . FOGÕES A LENHA . FORNOS A LENHA

PREVICT LTDA.

R. Vitória, 144, Jardim Canadá . Nova Lima . MG
31 3541 6112 . previct@previct.com.br

www.previct.com.br

• Para outros 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° para colocar a 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 PRÉ-MOLDADO.

ATENÇÃO: A PORTA DO FORNO POSSUI UMA FOLGA EM TODO O SEU CONTORNO DE APROXIMADAMENTE 1 CM QUE NÃO COMPROMETE SEU USO. ELA É NECESSÁRIA PARA PERMITIR O AQUECIMENTO DO FORNO COM A PORTA FECHADA.

*** NUNCA USAR ÁGUA NA LIMPEZA DO FORNO OU PODERÁ DANIFICÁ-LO.**

*** NUNCA UTILIZAR RESTOS DE OBRA PARA AQUECIMENTO DO FORNO. SEMPRE UTILIZAR MADEIRA PRÓPRIA PARA QUEIMA EM FORNOS (EUCALIPTO, PINUS ETC.). ESCOLHA SEMPRE A LENHA PARA AQUECIMENTO. A MESMA DEVE POSSUIR “CERNE”, OU SEJA, POSSUIR CAPACIDADE EM SE TRANSFORMAR EM CARVÃO DENTRO DO FORNO, FORMAR BRASA E NÃO SÓ QUEIMAR E VIRAR CINZAS.**

ATENÇÃO

AS PEÇAS PREVICT DEVEM SER MONTADAS EM LOCAL COBERTO SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA. O USO DO FORNO É ESTRITAMENTE RESIDENCIAL, NÃO DEVENDO SER USADO PROFISSIONALMENTE, O QUE OCASIONARÁ A PERDA IMEDIATA DA GARANTIA. **ESTES PRODUTOS NÃO DEVEM SER MANUSEADOS POR CRIANÇAS.**



PREVICT LTDA.

R. Victória, 144, Jardim Canadá . Nova Lima . MG
31 3541 6112 . previct@previct.com.br

www.previct.com.br