

Observações Importantes

Por se tratar de um produto pré-acabado, alguns cuidados deverão ser tomados, a fim de evitar a perda da garantia, quais sejam:

- ✓ A instalação do produto (fogão com forno, fogão sem forno e/ou churrasqueira) deverá ser realizada somente em local coberto e protegido de ações externas (chuva, vento, sol), caso contrário, sofrerá choque térmico, e perda imediata da garantia;
- ✓ As peças devem ser assentadas e niveladas com ARGAMASSA REFRACTÁRIA, exceto a caixa refratária da churrasqueira, que deverá ser somente encaixada, haja vista que o material precisa de espaço para dilatar quando exposto ao calor. Não utilize outro tipo de argamassa;
- ✓ O produto foi projetado para receber diversos tipos de acabamentos (cerâmicas, porcelanatos, pedras, pastilhas, grafiato e pintura). Usar rejunte refratário para rejuntar os revestimentos;
- ✓ É expressamente proibida a utilização de água para apagar o fogo do fogão e/ou da churrasqueira, caso contrário, o produto sofrerá choque térmico, e perda imediata da garantia;
- ✓ Com a utilização do produto, podem ocorrer fissuras no concreto, que são normais e não comprometem a estrutura do produto;
- ✓ Utilizar apenas carvão na churrasqueira pré-moldada. É expressamente proibido a utilização de qualquer tipo de lenha, podendo ocasionar fissuras e até o estouro das placas internas, comprometendo a estrutura e segurança da churrasqueira;
- ✓ Utilizar madeira própria para fogão a lenha (eucalipto sem casca) e certifique-se que a madeira está livre de umidade.
- ✓ Produto para uso residencial, não devendo ser usado profissionalmente;

Regras para utilização da Churrasqueira:

1º dia: O fogo deve ser feito com apenas 1kg de carvão, aguarde a queima até o final;

2º dia: O fogo deve ser feito com apenas 1kg de carvão, aguarde a queima até o final;

3º dia: O fogo deve ser feito com apenas 1kg de carvão, aguarde a queima até o final;

4º dia: Comece o fogo com 1kg de carvão e aumente conforme a temperatura desejada.

Regras para utilização do fogão a lenha:

1º dia: O fogo deve ser feito com apenas 2 pedaços de lenha de eucalipto sem casca, aguarde a queima até o final;

2º dia: O fogo deve ser feito com apenas 2 pedaços de lenha de eucalipto sem casca, aguarde a queima até o final;

3º dia: O fogo deve ser feito com apenas 3 pedaços de lenha de eucalipto sem casca, aguarde a queima até o final;

4º dia: Comece o fogo, e aumente conforme a temperatura desejada.

Cuidados com a chapa do fogão a lenha:

- ✓ Ao realizar a instalação da chapa, é necessário deixar um espaçamento de folga de 0,5cm de toda a sua dimensão, evitando que, com o calor, ela sofra envergadura ou rachaduras;
- ✓ É proibida a utilização de qualquer produto (argamassa, cimento, etc.,) para colar a chapa, que deverá ser apenas posicionada no espaço correspondente (sobre os palitos do fogão a lenha);
- ✓ Deve-se utilizar fogo brando nas primeiras utilizações (seguir as regras para utilização do fogão a lenha descritas acima);
- ✓ Não utilizar lenha verde no fogão a lenha, pois a umidade pode causar ferrugem e oxidação na chapa;
- ✓ Evitar choque térmico, pois pode destemperar a chapa, ocasionando rachaduras, o derramamento de água e a sua utilização para remoção de resíduos, não são recomendados enquanto a chapa estiver aquecida;
- ✓ Evite derramamento de sal sob a chapa, o sal realiza a oxidação da chapa, contribuindo para o surgimento de ferrugem;
- ✓ Utilize periodicamente seu fogão evitando que a umidade natural acelere o processo de oxidação;
- ✓ Para a limpeza da chapa, recomenda-se a utilização de materiais de limpeza abrasivas (ex: lixas finas ou Bombril), e utilizar pano seco para retirada do excesso de fuligem causada pela limpeza;
- ✓ Para uma melhor conservação da chapa, recomenda-se a lubrificação da chapa com uma camada fina de óleo de cozinha;

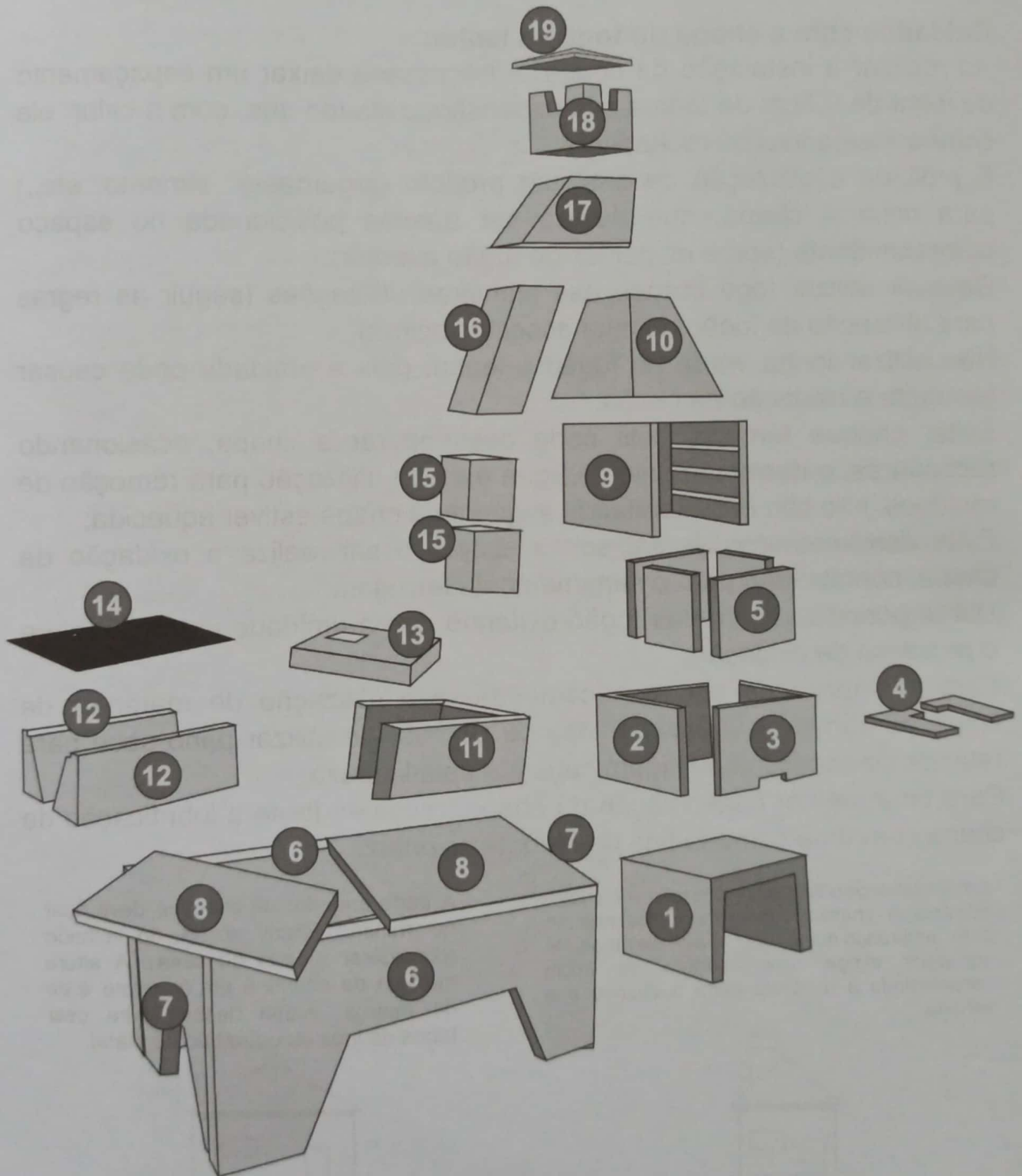
Em telhados com bastante inclinação tipo chalés construa a chaminé conforme o desenho ao lado, lembrando que o topo deverá elevar-se até conseguir atingir uma abertura de 80cm considerando a distância entre o chapéu e o telhado.



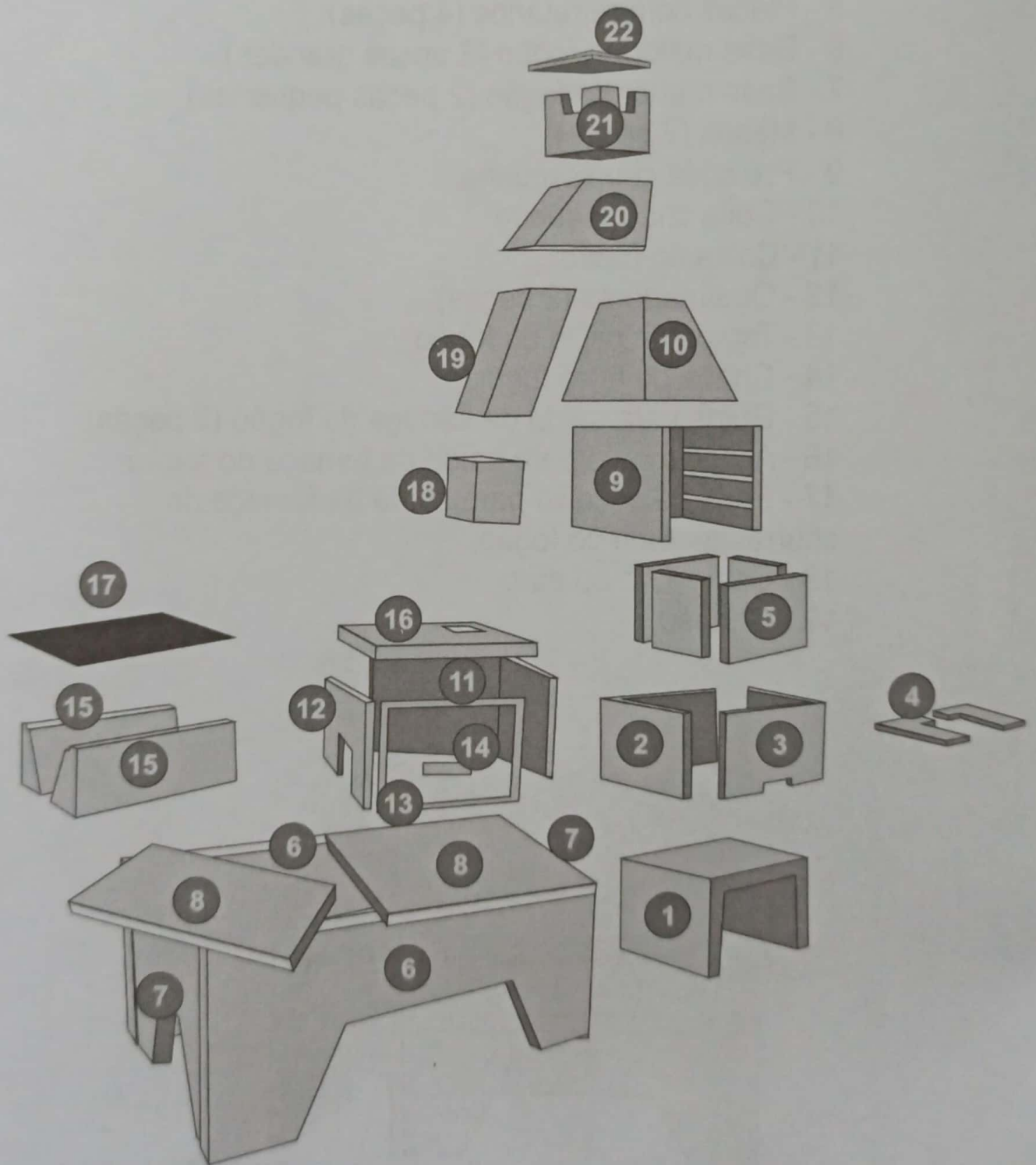
A parte superior da chaminé deve ficar no mínimo 80cm acima do telhado (considerar o lado de cima). A altura máxima da chaminé em concreto é de 04 metros, acima dessa altura usar tubos de inox ou outro tipo de metal.



Fogão e Churrasqueira



Churrasqueira, fogão e forno



Legenda

- 1 - Base churrasqueira
- 2 - L traseiro
- 3 - L frontal
- 4 - Tijolos de fundo (2 peças)
- 5 - Placas com refratários (4 peças)
- 6 - Base maior do trio (2 peças grandes)
- 7 - Base menor do trio (2 peças pequenas)
- 8 - Mesas (2 peças)
- 9 - Pré coifa churrasqueira
- 10 - Coifa churrasqueira
- 11 - L do forno
- 12 - Fechamento da caixa do forno
- 13 - Arco frontal forno
- 14 - Tijolo de apoio do forno
- 15 - Queimadores (2 peças)
- 16 - Tampa do forno
- 17 - Chapa de ferro fundido
- 18 - Duto para saída da fumaça do fogão
- 19 - Acoplamento para saída de fumaça do fogão
- 20 - Peça de encaixe para saída de fumaça da churrasqueira e do fogão
- 21 - Castelinho ou duto
- 22 - Chapéu

