

# Instruções de Uso

## A - NÃO DEIXE DE LER

- Manual de Instruções e Instalação;
- Manter o forno em ambiente coberto;
- Utilizar no mínimo 2 (dois) metros de cano;
- Antes de utilizar pela primeira vez, fazer fogo brando (120°C), para queimar as impurezas acumuladas no processo de industrialização.

## B - INSTALAÇÃO DO FÓRNO

Este equipamento deve ser instalado em local adequado para um bom funcionamento. Conforme o local, é possível que o forno não funcione corretamente, devido a formação decorrente de ar invertido, fazendo a fumaça voltar.

Recomendamos que seja feito um pequeno teste antes de instalar o forno em definitivo.

Este procedimento é necessário para que o forno puxe bem e assim evite a volta da fumaça. Caso ocorrer algum destes problemas, não é considerado defeito de fabricação nos produtos, mas sim o local instalado que não é adequado. Na instalação dos canos (chaminé), deverão ser evitadas curvas, pois as mesmas dificultam a saída da fumaça.

## C - IMPORTANTE

O excesso de calor da primeira vez que utilizado poderá danificar a pintura. Como toda pintura exposta ao excesso de calor é normal que sua vida útil seja curta. Portanto sobre problemas na pintura neste produto, não cabe garantia.

**Utilizar somente lenha fina para alimentar o fogo, por exemplo: cavacos, gravetos e ripas.**

Observar sempre a temperatura do termômetro para que a mesma não ultrapasse em excesso indicado nas sugestões de temperatura.

O Inox não possui garantia quanto a cor, pois o mesmo pode escurecer em contato com o calor do fogo.

Cuidar bem da pintura, pois o produto poderá oxidar. Não deixar pegar umidade (chuva) e nem fogo em excesso para não danificar a pintura.

**Problemas na pintura não cabe garantia.**

## D - DADOS TÉCNICOS

- Equipamento em aço carbono e/ou aço inox.
- Pintura de alta temperatura.

## E - UTILIDADES

- Ideal para assar: Pão, cuca, bolacha, pizza, bolo, peixe, lasanha, leitão, frango, etc...

## F - SUJESTÕES DE TEMPERATURAS

- Pães e Cucas = 120°C a 130°C
- Frangos e Peixes = 180°C
- Carne, leitão, bolacha, pizza, lasanha = 200°C

## G - ATENÇÃO PARA ASSAR PÃES E CUCAS

Quando colocar pães e cucas no forno, a temperatura deverá estar em 80°C. Deixe 15 minutos nessa temperatura para terminar o crescimento. Após, aumentar até 120°C ou no máximo 130°C, para que o alimento asse uniformemente. As fôrmas de pães e cucas deverão ser colocadas sobre a grelha. Atenção: Sempre observar o termômetro, não coloque os pães com a temperatura acima do indicado, pois poderá assar mais externamente e ficar cru internamente.

Pães e cucas, percebe-se pela coloração quando estão assados. Abra a porta do forno e mantenha os pães ou cuca dentro por mais algum tempo. Pizzas, lasanhas e bolachas devem ser retiradas do forno assim que estiverem assadas.

## H - IMPORTANTE

Após usar o forno, limpar as partes que foram atingidas por gordura ou sal, para não enferrujarem ou formar crostas.

Não nos responsabilizamos por danos ocorridos com o forno por uso inadequado ou mudanças feitas no mesmo.

## FRENTE EM INOX:

**ATENÇÃO: Não exceda a temperatura indicada no manual, o inox poderá escurecer a cor em contato com o calor, sendo que não altera suas características e não cabe garantia.**

**Utilizar somente lenha fina para alimentar o fogo, por exemplo: cavacos, gravetos e ripas.**

