

# INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM E FUNCIONAMENTO DO FORNO DE PIZZA DOMICILIAR ARTMILL

## MONTAGEM:

- A)** Sobre uma base de concreto, assente as 2 partes da base com areia nivelando-as e rejuntando-as com massa de cimento refratário, não deixe junta entre as partes. Deixe secar uma hora aproximadamente para prosseguir na montagem.
- B)** Colocar em posição primeiramente a parte da boca e em seguida as demais partes restantes da abóboda, rejuntando-as com massa de cimento refratário.
- C)** É recomendado o revestimento do forno tipo caixote sobre a cúpula. Uma das opções é a colocação de um isolante térmico (manta cerâmica ou lã de rocha), outra é uma argamassa isolante térmica com cimento refratário. Procure em [www.artmill.com.br](http://www.artmill.com.br) por manuais de montagem. O espaço vazio pode ser preenchido por material inerte (areia, argila expandida, vermiculita, etc.) entre as paredes do caixote e a cúpula do forno;
- D)** Quando for executado o revestimento do forno acompanhando a cúpula (plaquetas curvas, revestimento cerâmico, argamassa com textura, etc.), podem ocorrer trincas no revestimento causados pela dilatação do forno, neste tipo de montagem é necessário o uso de isolante térmico de boa qualidade (manta de rocha ou cerâmica) com espessura mínima de 5 cm, entre a cúpula do forno e o revestimento, para se atenuar as trincas ou fissuras.
- E)** É necessária a colocação de chaminé. O registro tipo damper é opcional. De preferência, esta chaminé deverá sair diretamente para o telhado com a utilização de tubos, cotovelos e chapéus, evitando-se a utilização de chaminé na horizontal. Caso seja necessário utilize os cotovelos 45° da ArtMill. A chaminé/tubo deverá ultrapassar um metro acima do ponto mais alto do telhado. A falta da chaminé/tubo, acarretará em sérios danos a estrutura do forno, podendo causar a perda do mesmo. Procure em [www.artmill.com.br/produtos/tubos-e-acessorios](http://www.artmill.com.br/produtos/tubos-e-acessorios) todos esses acessórios recomendados.
- F)** Os tubos, cotovelos e chapéus produzidos pela ArtMill são fabricados sob medida para os fornos de pizza ArtMill. Caso opte pela construção em alvenaria, esta não deve ultrapassar 1 metro de comprimento. Caso necessite ter um comprimento maior, deve-se prosseguir com as tubulações ArtMill.
- G)** Para utilização do forno ao ar livre torna-se necessário protegê-lo com cobertura de telhas.
- H)** É obrigatório a fixação de um termômetro na cúpula para poder controlar a temperatura interna do forno. Sem este termômetro instalado adequadamente, o forno de pizza ArtMill perde sua garantia. Procure em <http://www.artmill.com.br/produtos/fornos-e-acessorios> este produto e outros, para seu forno de pizza domiciliar ArtMill.

## FUNCIONAMENTO:

- A) PRIMEIROS AQUECIMENTOS** - Colocar uma latinha (sardinha por exemplo) vazia, com um pouco de álcool ou álcool em gel e uns 3 pedaços de lenha (sempre seca) de aproximadamente 5x20cm, deixando queimar até acabar a lenha. Atente-se ao processo e não permita que as labaredas entrem em contato com a cúpula do forno. Repita este processo por quatro horas, reiniciando do começo, **sempre tendo atenção para as labaredas não entrarem em contato com o forno**. Este processo deverá ocorrer com a porta aberta. Encerrada as quatro horas, feche a boca do forno e recomece o processo no outro dia. Repetir o processo, mantendo a porta do forno com uma pequena abertura, suficiente para não apagar o fogo, porém, aumentando a quantidade e o tamanho da lenha, deixando a lenha virar brasa, para então colocar outros 5 ou 6 pedaços de lenha. Refazer este processo durante 5 horas. 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**

**B) 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. Durante esse processo mantenha a porta/tampa quase totalmente fechada, deixando uma pequena abertura 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 contínuo e, se em algum momento a fuligem aumentar, é sinal de que está 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. Em caso de excesso, retire-o com muito cuidado.

**D) 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 a base do forno e aguarde aproximadamente 2 minutos no máximo para assá-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 prática 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 EXPERIÊNCIA ADQUIRIDA COM O USO DO FORNO FARÁ VOCE CONSEGUIR USUFRUIR TODO O POTENCIAL DE SEU FORNO ARTMILL.**

**E) ATENÇÃO:** A TAMPA FRONTAL DO FORNO POSSUI UMA FOLGA EM TODO O SEU CONTORNO, ESTA FOLGA NÃO COMPROMETE O USO DO FORNO, ELA É NECESSÁRIA PARA PERMITIR O AQUECIMENTO DO FORNO COM A MESMA FECHADA. TAMBÉM FUNCIONA COMO REGISTRO, POIS QUANDO UTILIZAMOS O FORNO PARA ASSAR CARNES OU PÃES, É IMPORTANTE FECHARMOS A CHAMINÉ E A TAMPA EMPURRADA PARA DENTRO DO FORNO, FUNCIONA COMO REGISTRO.

**F) NUNCA USAR ÁGUA NA LIMPEZA DO FORNO, SOBRE RISCO DE DANIFICA-LO.** Nunca utilizar restos de madeira (obra, caixotes, gravetos, etc) para aquecimento do forno, sempre utilizar madeira própria para queima em fornos (eucalipto, pinus etc.). Deve-se ter preocupação em escolher a lenha correta para aquecimento; a mesma deve possuir "cerne". Ou seja, a lenha deve ser capaz de se transformar em carvão e formar brasa; não somente queimar e virar cinzas.

#### **ATENÇÃO:**

**1) PODEM OCORRER PEQUENAS FISSURAS INTERNAS NA CÚPULA, 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.**

#### **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 acima "RIGORASAMENTE".

#### **CONDIÇÕES NÃO PREVISTAS NA GARANTIA:**

Danos causados por acidentes, tais como: queda, batidas, etc.;

Uso incorreto, em desacordo com as normas estabelecidas neste manual de montagem e utilização.

CONSUMIDOR: \_\_\_\_\_

Data da Compra: \_\_\_\_\_

REVENDEDOR: \_\_\_\_\_

NOTA FISCAL: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_