

IMPORTANTE: Antes de acender o forno, verifique se o duto da chaminé está em contato com algum material inflamável como madeira, palha, sape, plástico, resina e etc. Se este for o caso, ambos deverão estar isolados termicamente entre si, com dutos em chapa dupla e isoladas termicamente ou com algum material isolante térmico do tipo lã de fibra cerâmica ou amianto. Caso não estejam isolados, não acenda o forno, sob risco de incêndio e providencie o isolamento térmico antes da sua utilização. (ATENÇÃO: Em coberturas de sape, palha, resinas ou semelhante, é "obrigatório" a aplicação de "tratamento anti-fogo" pelo construtor da mesma).

PRIMEIRO AQUECIMENTO (O MAIS IMPORTANTE): Colocar no fundo do forno, 3 a 4 pedaços de lenha bem "seca" e "pequenos" de aproximadamente 10 x 30 cm e acender com pastilhas de álcool sólido, gel ou semelhante (nunca acenda com líquidos inflamáveis, sob risco de explosão). Deixe queimar as lenhas até tornarem-se quase brasas, para novamente colocar de 3 a 4 pedaços de lenha (desta vez, sem necessidade das pastilhas de álcool ou semelhante). Fazer este processo durante 5 a 6 horas mantendo o registro da chaminé aberto e a porta do forno semi-aberta. No final do processo e com o forno ainda em brasas, fechar a porta e o registro da chaminé e deixar assim por 24 horas.

Este processo de primeiro aquecimento é "obrigatório" para a cura do concreto refratário do forno e secagem total do mesmo, evitando desta forma, qualquer problema em sua estrutura e revestimento externo.

AQUECIMENTO PARA USO: Repetir o mesmo processo acima, apenas aumentando a quantidade de lenha para 4 a 5 pedaços no máximo, deixando o registro da chaminé aberto (enquanto as lenhas estiverem com fogo) e mantendo a porta do forno semi-aberta (lembrando que as lenhas no início devem ser colocadas no fundo do forno, para após 2 horas, empurra-las também para uma das laterais do forno). Esta quantidade de lenha inicial acima é apenas para acender e iniciar o aquecimento do forno até o ponto ideal, sendo que para manter o aquecimento, acrescente aos poucos de 2 a 3 pedaços de lenha conforme as outras se transformam em brasas (lembrando: pedaços "secos" e "pequenos"). Quando o forno for utilizado para pizzas ou assados, antecipar o aquecimento por volta de 2 horas antes de começar a assar, deixando o centro e um dos lados do forno, desimpedidos para as pizzas ou assados.

DICAS MUITO ÚTEIS

- Utilize sempre lenha de eucalipto, pois é madeira de reflorestamento, tem fogo suficiente e ótima durabilidade.
- Para saber quando o forno está no ponto para assar, observe por dentro e no centro de sua cúpula superior e verifique se a mesma já está com uma cor esbranquiçada (isto acontece por volta de 2 horas após o início do aquecimento).
- Para se ter luz dentro do forno quando somente em brasas, coloque dentro para acender, 1 ou 2 "nós de pinho".
- Para limpar as cinzas da base do forno antes de colocar a pizza em cima, com a parte chapada da pá de pizza metálica, bata de leve no local, fazendo com que o vento formado espalhe as cinzas para os lados.
- Tenha sempre 2 modelos de pás de pizza, de madeira e metálica, pois a de madeira é para montar e colocar a pizza no forno e a metálica é para virar e retirar a pizza (a massa da pizza escorrega melhor na pá de madeira com farinha).
- Passe farinha de trigo ou milho na pá de madeira antes de montar a pizza em cima, isto fará com que a pizza escorregue pela pá, na hora em que for colocada dentro do forno. (não demore na montagem e colocação da pizza no forno)
- Não esqueça de ir virando a pizza de vez em quando dentro do forno, pois o lado em que estiver a lenha será sempre o mais quente e consequentemente o que assará mais rápido.
- Para assados do tipo leitão, carneiro, costelas, peixes, laranças e pães, o ideal é que o forno tenha sido mantido em aquecimento de 2 a 3 horas antes e quando restarem somente as brasas, coloque o assado dentro, fechando a porta e o registro da chaminé (antes de colocar o assado dentro do forno, embrulhe "juntos" em papel alumínio ou semelhante a "assadeira e o assado", sendo que 20 minutos antes de servir, retire o papel para dourar).

CUIDADOS E ATENÇÃO (OBSERVE ATENTAMENTE)

- O primeiro aquecimento deverá ser executado somente após 15 dias do término da montagem e revestimento do forno (tempo mínimo necessário para secagem natural dos materiais empregados).
- Utilize apenas as quantidades de lenha recomendadas acima e "sem exageros", para não haver excesso de calor e fumaça, saída de fogo pela boca e chaminé e "danos na estrutura do forno e em suas partes metálicas" (este forno é de ótima qualidade e isolamento térmico, bastando pouca lenha para aquece-lo corretamente) ("preserve seu forno").
- É previsto a saída de fumaça pela boca do forno enquanto frio no início e ao acender as lenhas, pois sua chaminé é dimensionada para captar 50% desta fumaça, para não haver desta forma, a perda de calor necessário para assar.
- Jamais jogue, espalhe ou esborrife álcool ou qualquer líquido inflamável dentro do forno, sob risco de explosão pelos gases e danos irreparáveis ao forno e a você (nem apagado e principalmente aceso).
- Não bata ou raspe a base de fundo do forno, sob risco de começar a se soltarem grãos de areia.
- Nunca utilizar água na limpeza do forno e jamais o deixe na chuva sem proteção, sob risco de danificá-lo.
- Sempre ocorrem pequenas fissuras internas na cúpula do forno. Essas fissuras são normais devido ao calor e dilatação, não comprometendo sua estrutura e funcionamento.
- Proteja as mãos ao manusear o registro da chaminé, pois o mesmo estará sempre quente.
- O uso deste forno é estritamente residencial, não sendo possível sua utilização de forma profissional.

Cuidado com "Amigos" manuseando seu forno: O "especialista" não é aquele que sabe fazer fogo, mas sim aquele que sabe "o poder do fogo"