

PT

Por favor leia o folheto atentamente e respeite todas as normas.

O bom funcionamento e longevidade do seu forno dependerá disso

FORNO

- Os fornos são fabricados de forma artesanal, construídos com tijolo e tijoleira de barro maciço e matérias apropriadas para altas temperaturas;
- A base é de cimento reforçado, para suportar o seu peso;
- O material da porta e chaminé é fornecido de acordo com o pedido do cliente (Ferro Zincado ou Inox).

MEDIDAS

- A medida mencionada no catálogo é referente à base quadrada (exterior), no seu interior terá aproximadamente menos 25cm;
- Sendo um trabalho artesanal as medidas e peso são referenciadas por uma média, podendo ocorrer pequenas discrepâncias.

ISOLAMENTO

- Forno Isolado - Serve para prolongar o calor por mais tempo. O seu fabrico/construção trata-se do mesmo processo artesanal, apenas com o extra da aplicação de cortiça e outros componentes não inflamáveis, nem prejudiciais à saúde.
- Outros Isolamentos – Para maior rentabilidade e durabilidade sugerimos que o Forno seja isolado após instalação com o seguinte: Lã de rocha, argila expandida e areia.

AVISO DO FABRICANTE

- O forno não pode ficar no exterior, devido às mudanças climáticas que ocorrem. Sendo que deixa-lo sujeito ao frio, calor, chuva, neve, etc, irá danificá-lo;
- O forno deve ser instalado debaixo de telha e isolado com lã de rocha, argila expandida, e/ou areia. Assim terá maior durabilidade, irá consumir menos lenha, rentabilizar o tempo dos seus cozinhados e prolongar o calor por mais horas;
- O forno não pode funcionar com humidade para não causar choque térmico e evitar a dilatação excessiva, que causa fissuras;
- Após a instalação do forno terá que fazer a **cura** - aquecimento brando que se destina à secagem da humidade acumulada no forno durante o seu processo de fabrico. Como fazer a cura? Nas 3 primeiras utilizações, antes de cozinhar, faça uma pequena fogueira de lume brando (pode aumentar gradualmente a intensidade nessas primeiras utilizações). Mantenha a porta aberta durante o aquecimento que pode ser entre 1 a 2 horas. Após este processo o forno está pronto para cozinhar, utilize o termómetro para controlar a temperatura e não exceder os 300 graus.

INDICAÇÕES DO FABRICANTE

- O forno está quente após o tijolo no interior ficar completamente branco;
- Para pão e pizzas 180°/200° e retire as brasas;
- Para cozinhados tabuleiro ou tacho recomendamos os 250°/280° e deixar as brasas em volta da parede.

OUTRAS NOTAS IMPORTANTES

- Nas primeiras fogueiras, devido à normal dilatação e contração do material, todos os fornos abrem fissuras;
- Normalmente as fissuras são pequenas e não será perdido calor, poderá continuar a utilizar o forno normalmente;
- Em caso de fissuras mais acentuadas, deverão ser tapadas com cimento refratário. Poderá depois pintar o forno com cal espessa.

Caso persistam dúvidas sobre a instalação/utilização do forno consulte os vendedores da loja onde a adquiriu ou o fabricante através do e-mail geral@articimentos.pt

ES

Por favor, lea el prospecto detenidamente y respete todas las normativas. El buen funcionamiento y la longevidad de su horno dependerán de él

HORNO

- Los hornos están hechos a mano, con ladrillo y tejas de arcilla, materiales adecuados para altas temperaturas;
- La base es de cemento reforzado, para soportar su peso;
- El material de la puerta y la chimenea se proporciona de acuerdo con la solicitud del cliente (hierro o acero inoxidable).

MEDIDAS

- La medida que se ha mencionado en el catálogo se refiere a la base cuadrada (fuera), en el interior tendrá menos unos 25 cm;
- Al ser un trabajo de artesanía, las medidas y lo peso puede tener discrepancias menores.

ISOLAMENTO

- Horno Aislado - sirve para alargar el calor por más tiempo. Su fabricación / construcción es el mismo proceso artesanal, sólo con aplicación el corcho;
- Otros Aislamientos - para una mayor rentabilidad y durabilidad sugieren que el horno después de la instalación se aísla con el siguiente: lana de roca, arcilla expandida y arena.

AVISO DO FABRICANTE

- El horno no puede permanecer en el exterior, debido al cambio climático que ocurre. Si lo dejan sujeto al frío, calor, lluvia, nieve, etc., lo dañará;
- El horno debe estar instalado bajo un techo y aislado con lana de roca, arcilla expandida y / o arena. Así tendrá mayor durabilidad, consumirá menos leña, monetizar el momento de su cocina y prolongar el calor durante más horas;
- El horno no puede trabajar con la humedad para no causar choque térmico y evitar la expansión excesiva, que causan grietas;
- Después de la instalación del horno tendrá que hacer la curación - calentamiento suave destinado para el secado de la humedad acumulada en el horno durante el proceso de fabricación. ¿Cómo curar? En los 3 primeros usos, antes de cocinar, hacer un pequeño fuego lento (puede aumentar gradualmente la intensidad en estos primeros usos). Mantenga la puerta abierta durante el calentamiento, puede ser de entre 1 a 2 horas. Después de este proceso, el horno está listo para cocinar, utilice un termómetro para controlar la temperatura no supere los 300 grados.

INDICACIONES DO FABRICANTE

- El horno está caliente después de ladrillo en el interior es completamente blanco;
- Para el pan y pizzas 180° / 200° y remover las brasas;
- Para la bandeja de cocción o sartén recomendamos el 250°/280° y dejamos que las brasas alrededor de la pared.

OTRAS NOTAS IMPORTANTES

- En los primeros incendios debido a la expansión y contracción normal del material, todos los hornos abierto grietas ;
- Por lo general, las grietas son pequeñas y no pierdan calor, aún puede utilizar el horno con normalidad;
- En caso de grietas más pronunciadas deben estar cubiertos con cemento refractario y después puede pintar el horno de cal de espesor.

Si existen dudas acerca de la instalación / utilizar el horno habla con los vendedores de la tienda donde compró o al fabricante a través de correo electrónico geral@articimentos.pt

FR

S'il vous plaît lire attentivement la notice et respectez tous les règlements. Le bon fonctionnement et la longévité de votre four en dépendront

FOUR

- Les fours sont fabriqués à la main, construit avec des tuiles et élevées briques et d'argile massives, des matériaux adaptés à des températures ;
- La base est en béton armé, pour supporter son poids;
- Le matériau de la porte et de la cheminée est fourni conformément à la demande du client (Fer ou en acier inoxydable).

MESURES

- Comme mentionné dans le catalogue se réfère à la base carrée (à l'extérieur), sera à l'intérieur ont moins de 25 cm environ;
- Les fours sont fabriqués à la main, mesures et le poids sont référencés par une moyenne et il peut y avoir des divergences mineures.

ISOLEMENT

- Four isolé - sert à allonger la chaleur plus longtemps. Sa fabrication / construction, il est le même processus artisanal, avec seulement le bouchon d'application;
- Autres Produits d'Isolation - pour une meilleure rentabilité et la durabilité suggèrent que le four est isolé après l'installation par le texte suivant: laine de roche, argile expansée et sable.

AVISO DO FABRICANTE

- Le four ne peut pas rester à l'étranger, en raison de changements climatiques se produisant. Et laissant soumis à froid, la chaleur, la pluie, la neige, etc., sera l'endommager;
- Le four doit être installé sous un toit et isolé avec de la laine de roche, argile expansée et / ou de sable. Donc, aura une plus grande durabilité, va consommer moins de bois, de monétiser le temps de votre cuisine et de prolonger la chaleur pendant de longues heures;
- Le four ne peut pas fonctionner avec une humidité de ne pas causer un choc thermique et empêcher l'expansion excessive, qui provoquent des fissures;
- Après l'installation de four vous voulez faire guérison - chauffage doux destiné au séchage de l'humidité accumulée dans le four au cours du processus de fabrication. Comment guérir? Dans les 3 premières utilisations, avant la cuisson, faire un petit feu pour laisser mijoter (peut augmenter progressivement l'intensité dans ces premières utilisations). Gardez la porte ouverte pendant le chauffage peut être comprise entre 1 à 2 heures. Après ce processus, le four est prêt pour la cuisson, l'utilisation d'un thermomètre pour contrôler la température ne dépasse pas 300 degrés

INDICATIONS DE FABRICANT

- Le four est chaud après brique à l'intérieur est complètement blanc;
- Pour le pain et des pizzas 180° / 200° et enlever les braises;
- Pour le bac de cuisson ou à la poêle, nous recommandons 1250°/280° et laissez-les charbons dans le mur.

AUTRES NOTES IMPORTANTES

- Dans les premiers feux en raison de l'expansion et la contraction normale de la matière, tous les fours ouvertes fissures;
- Habituellement, les fissures sont petites et ne perdent pas la chaleur, vous pouvez toujours utiliser le four normalement;
- En cas de fissures plus prononcées devraient être couverts avec du ciment réfractaire. Vous pouvez ensuite peindre le four à chaux épaisse

Si il ya des doutes quant à l'installation / utilisation du four consulter le magasin où vous avez acheté ou le fabricant ou par courrier électronique geral@artimentos.pt

EN

**Please read the brochure carefully and obey all regulations.
The smooth operation and longevity of your oven will depend on it**

OVEN

- The ovens are made by hand, built with massive brick and clay tiles and materials suitable for high temperatures;
- The base is reinforced cement, for supporting its weight;
- The material of the door and chimney is provided according to the customer's request (Iron or stainless steel).

MEASURES

- The measure mentioned in the catalog refers to the square base (outside), inside will have less about 25cm;
- Being made by hand the measurements and weight are referenced by an average and there may be minor discrepancies.

ISOLATION

- Oven Isolated - serves to lengthen the heat longer. Its manufacturing / construction it is the same craft process, with only the cork extra application;
- Other Insulation - for greater profitability and durability we suggest that the oven is isolated after installation with the following: rock wool, expanded clay and sand.

MANUFACTURER WARNING

- The oven can't stay abroad, due to climate change occurring. And leaving it subject to cold, heat, rain, snow, etc., will damage it;
- The oven must be installed under a roof and insulated with rock wool, expanded clay and / or sand. So will have greater durability, will consume less firewood, monetize the time of your cooking and prolong the heat for longer hours;
- The oven can't work with moisture to not cause thermal shock and prevent excessive expansion, which cause cracks;
- After the furnace installation you will have to make healing - mild heating intended for the drying of the moisture accumulated in the furnace during the manufacturing process. How to make healing? In the first 3 uses, before cooking, make a small fire to simmer (can gradually increase the intensity). Keep the door open during heating can be between 1 to 2 hours. After this process, the oven is ready for cooking, use a thermometer to control the temperature not exceed 300 degrees.

INDICATIONS OF MANUFACTURER

- The oven is hot after brick in the interior is completely white;
- For bread and pizzas 180° / 200° and remove the coals;
- For cooking tray or pan we recommend the 250/280 and let the coals around the wall.

OTHER IMPORTANT NOTES

- In the first fires due to the normal expansion and contraction of the material, all ovens open cracks;
- Usually the cracks are small and don't lose heat, you can still use the oven normally;
- In case of more pronounced cracks should be covered with refractory cement. After you can paint the oven with lime.

If there are doubts about installing / using the oven please contact the sellers of the store where purchased or with the manufacturer via e-mail geral@artimentos.pt