

* CONSELHOS ANTES DA MONTAGEM:

Seja num ambiente interno ou externo, uma vez escolhido o local adequado, (verifique vigas e vigotes no telhado e nunca ao lado de geladeiras ou botijões de gás), execute em alvenaria um sóculo com 0,90 a 1,10 metros de altura (dependendo da altura e do conforto do usuário), e com largura e profundidade de acordo com o forno escolhido (MINI, PEQUENO, MÉDIO E GRANDE) conforme dimensões da tabela abaixo. Se possível, faça uma laje em concreto armado para permitir utilizar a parte de baixo do sóculo para guardar lenha, acessórios, etc.. Tal sóculo e laje deverão ser reforçados o suficiente para suportar o forno e o acabamento externo do mesmo. (1000 Kg aprox. = só o forno pesa 200 Kg). Esta laje ou sóculo deverá necessariamente receber uma camada de 5 cm (2") de material isolante térmico rígido, (concreto com vermiculita, placas de vermiculita, argila expandida, tijolos isolantes, etc) a fim de manter por mais tempo o calor acumulado em sua base, garantindo assim seu desempenho.

Se você não quiser fazer um depósito embaixo do sóculo, poderá fazê-lo maciço enchendo-o com resíduos de alvenaria (entulho seco) bem compactados e recobertos com um piso forte de 6 a 8 cm de espessura.

* MATERIAL PARA MONTAGEM DO FORNO:

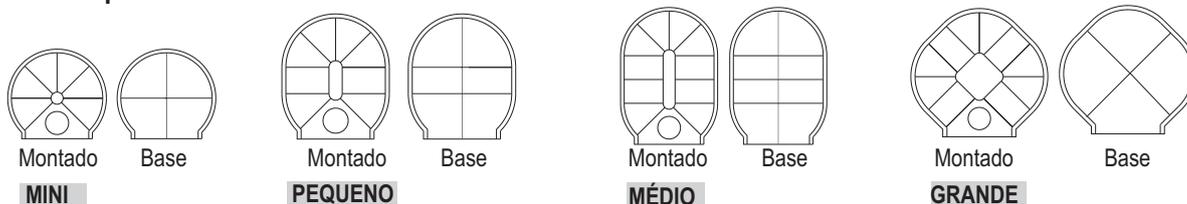
Fornos Le Gourmet Modelos:			Mini	Pequeno	Médio	Grande
Dimensões externas em cm (profundidade x largura x altura)			41 x 82 x 85	41 x 82 x 105	41 x 82 x 125	41 x 110 x 114
Código Sistema	Peça Nr.	Componentes	01.07.1001	01.07.1002	01.07.1003	01.07.1004
01.07.1012	01	Boca forno (frente)	1	1	1	1
01.07.1017	02	Tube c/ dumper	1	1	1	1
01.07.1010	03	Gomos	6	6	6	6
01.07.1014	04	Base frontal direita	1	1	1	0
01.07.1015	05	Base frontal esquerda	1	1	1	0
01.07.1013	06	Base fundo (1/4)	2	2	2	0
01.07.1016	07	Alongador da base (compl.)	0	2	4	0
01.07.1011	08	Alongador do gomo (compl.)	0	2	4	4
01.07.1018	09	Elemento travante Superior (redondo)	1	0	0	0
01.07.1019	10	Elemento travante Superior (eliptico)	0	1	0	0
01.07.1020	11	Elemento travante Superior (eliptico)	0	0	2	0
01.07.1023	12	Elemento travante Superior (losangular)	0	0	0	1
01.07.1022	13	Base frontal forno grande	0	0	0	1
01.07.1021	14	Base forno grande	0	0	0	3
01.07.1024	15	Tampa em aço	1	1	1	1
	16	Saco de argamassa refratária	1	1	1	1
Total de componentes po Forno			15	19	24	19

IMPORTANTE: Os desenhos de MONTAGEM deste Manual são do modelo PEQUENO código 01.07.1002 e servem para orientação de montagem. Se o seu forno for o modelo mini ignore as peças *alongadoras da base e da abóbada. Se for o modelo médio, e grande contera 04 peças alongadoras, na base e na abóbada, conforme vista superior dos fornos e da base abaixo:

IMPORTANTE:

Todas as peças estão numeradas conforme tabela acima.

Vista Superior Kit Montado e Base Dos Fornos VERIFIQUE SEU MODELO



* REVESTIMENTO - ISOLAÇÃO - COBERTURA:

O Forno Le Gourmet estando montado, poderá receber o revestimento de sua preferência (não combustível). Neste caso, as paredes circundantes de acabamento deverão estar afastadas pelo menos 10 cm em todo o perímetro do forno, (com exceção da boca onde a parede será rente). Deverá ser isolado termicamente com uma espessura mínima de 10 cm de material isolante: argila expandida a granel ou aglomerada com cimento comum, vermiculita a granel ou aglomerada com cimento comum (emboço), lã de rocha em mantas ou flocos ou até areia de obra seca e limpa. (a areia tem como inconveniente o peso).

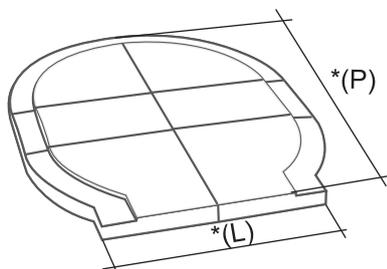
Ambiente externo: O Forno Le Gourmet deve ser protegido das intempéries por uma cobertura suficientemente grande para impedir que ele tome chuva e/ou umidade.

Ambiente interno: O Forno Le Gourmet já vem equipado com um tubo de "arranque" confeccionado em concreto refratário e equipado com dümper (regulador de tiragem) que poderá ser utilizado e regulado conforme a necessidade (forno quente e brasas retiradas = dümper fechado).

O tubo de "arranque" tem um diâmetro externo de 20 cm e deverá ser acoplado a uma chaminé existente ou a executar. Se for de alvenaria deverá ter dimensões internas mínimas de 20 x 20 cm com desempenamento do emboço interno. Se a chaminé for metálica o diâmetro mínimo deverá ser de 18 cm, (a Dometal fornece como opcional tubo metálico bem como adaptador para encaixe ao tubo de arranque se houver necessidade).

Ele poderá receber uma chaminé com até DUAS curvas de no máximo 45 graus sem comprometimento da tiragem de gases. O ideal é que a chaminé suba reto.

* MONTAGEM:

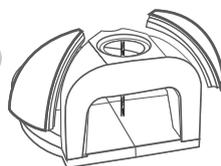


- 1** Monte as peças da base do forno conforme o desenho acima. Verifique que as peças da base do forno possuem um rebaixo para encaixe das peças superiores (gomos e boca); coloque as peças da base que encaixarão a boca, corretamente alinhadas com o local escolhido. A Laje executada sobre o sóculo deverá estar perfeitamente nivelada. Se necessário aplique uma delgada camada de areia fina, limpa e bem peneirada para assegurar uma perfeita horizontalidade da base do forno. Este procedimento é fundamental e decisivo para obter sucesso e perfeição na instalação do forno. Rejunte as peças entre si (se optar por aplicar argamassa entre a base do forno e a laje, utilize somente argamassa de cal e areia; sem cimento).



Instale a peça refratária da boca do forno encostando-a no rebaixo apropriado existente na base do forno, rejuntando com a massa refratária que acompanhou o forno

3



Em seguida encoste um gomo refratário de cada lado da boca aplicando a massa refratária de rejuntamento entre as peças (Max. 3 mm de rejunte), inclusive na parte de baixo do gomo (onde encostar-se-á à base). Se necessário, calce os gomos internamente com pedaços de madeira previamente medidos e cortados.

OBS: NO INTERIOR DO FORNO NÃO REJUNTE ENTRE OS GOMOS, OS GOMOS DEVERÃO SER REJUNTADOS SOMENTE NA PARTE EXTERNA DO FORNO

4



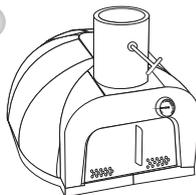
Monte os demais gomos refratários até fechar toda a circunferência, tomando o cuidado para encaixá-los corretamente no rebaixo da base e rejuntando um a um, inclusive embaixo. Se ficar alguma folga, ajuste forçando as peças apenas entre si. (Nunca utilize martelo ou marreta).

5



Encaixe e rejunte o elemento travante elíptico, redondo ou losangular (conforme o modelo) sobre o buraco restante na parte superior da abóbada do forno.

6



Encaixe o tubo de concreto equipado com dümper (fornecido), com a haste reguladora voltado para frente do forno. Esta haste deverá atravessar a alvenaria de acabamento. Pronto! Seu forno está montado. Basta instalar a chaminé desejada ou interligar ao duto de alvenaria existente. Você pode utilizar o aço, cobre, ferro fundido ou manilhas de cerâmica para a confecção ou interligação da chaminé

7 IMPORTANTE:

Aguarde 21 dias para fazer o primeiro fogo iniciando o processo de cura e sinterização que deverá levar 08 (oito) dias, conforme instruções constantes no MANUAL DE INSTRUÇÕES na página 01-DESUMIDIFICAÇÃO CURA E SINTERIZAÇÃO.

Você pode iniciar o revestimento (acabamento do forno) 48 hs após sua montagem, mas lembre-se você deverá, aguardar obrigatoriamente o prazo mínimo de 21 dias após a conclusão de toda a alvenaria de acabamento para fazer o primeiro fogo.

ATENÇÃO

Cuidado ao desembalar o conjunto de cintas, estão sob tensão, podendo sofrer efeito mola, ricocheteando e causando ferimentos.



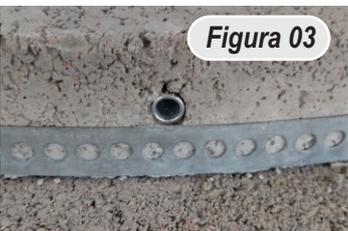
Figura 01



Figura 02



Figura 03



INSTALAÇÃO DAS CINTAS METÁLICAS

Com seu equipamento acompanha um conjunto de cintas de aço perfuradas e galvanizadas, além de parafusos e porcas para fixá-las. Itens que devem ser obrigatoriamente instalados para evitar deslocamento das peças, pois sofrem dilatação devido ao calor gerado em seu no interior do forno.

ITENS QUE ACOMPANHAM O FORNO PARA TRAVAMENTO DOS GOMOS E BASE:(fig 02 e 03)

- A) Cinta de aço para a base – 1 peça
- B) Cinta de aço para os gomos – 2 peças
- C) Parafuso sextavado $\frac{1}{4}$ " x 2.1/2" - 3 peças,
Porcas $\frac{1}{4}$ " – 4 peças,
Arruela $\frac{1}{4}$ " – 8 peças

1º) INSTALAÇÃO DAS CINTAS PARA TRAVAMENTO DA BASE

- 1) Para travar a base será utilizada uma cinta perfurada (item A).
- 2) Circundar a base com a cinta, o suficiente para permitir a passagem do parafuso (item C) nos furos das duas pontas. Use duas chaves de boca nº11 para apertar a porca e parafuso o suficiente para tencionar a cinta, travando a base, **fig 01**.

2º) INSTALAÇÃO DAS CINTAS PARA TRAVAMENTO DOS GOMOS

- 1) Os chumbadores para fixação das cintas dos gomos são instalados na fábrica para facilitar a montagem do forno, **fig 02**.
- 2) Para travar os gomos serão utilizadas duas cintas metálicas perfuradas, (item B). Todas as extremidades das duas cintas serão fixadas nos quatro chumbadores localizados nas laterais da Base, **fig 03**.
- 3) Retire os parafusos que acompanham os chumbadores.
- 4) Prenda a ponta da cinta, encaixando o furo no parafuso do chumbador, **fig 04**.

CUIDADO PARA NÃO CORTAR AS MÃOS, SEMPRE UTILIZE UMA LUYA RESISTENTE A CORTES.

- 5) Aperte a porca até sentir travá-la com a chave de boca nº11 contra a cinta e lateral da parede da base, **fig 05**.

MUITO IMPORTANTE: NÃO APERTAR DEMASIADAMENTE A PORCA. ISSO PODERÁ DANIFICAR A BASE E CANCELAR A GARANTIA.

- 6) Repita os procedimentos nº4 e 5 para instalar a segunda cinta para travamento dos gomos.
- 7) Após a fixação das pontas das duas cintas, cruzá-las, formando um "X" sobre os gomos do forno, em seguida fixe as pontas opostas nos chumbadores.
- 8) Observe que as cintas estarão com folga após sua instalação. Com o alicate crie um pequeno desvio nas duas cintas na parte superior do forno, servirá como um esticador. Utilize o parafuso, porca e arruela,(item C) e as duas chaves de boca nº11 para apertar o parafuso, tencionando a cinta e travando os gomos, **fig 06**. Utilize a contra porca para travar o esticador.

MUITO IMPORTANTE: NÃO APERTAR DEMASIADAMENTE A PORCA. ISSO PODERÁ DANIFICAR A BASE E CANCELAR A GARANTIA.

Figura 04

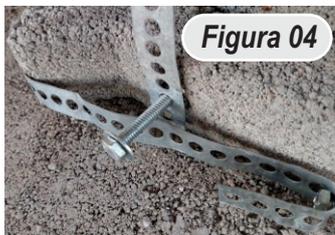


Figura 05

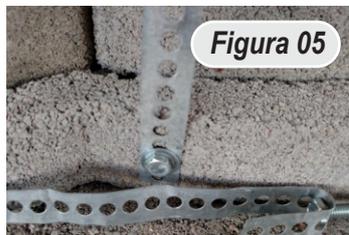


Figura 06



* REVESTIMENTO:

Para um melhor rendimento térmico, o forno Le Gourmet deverá receber uma camada de isolamento térmico conforme desenho abaixo.

Após isolado, o forno Le Gourmet pode ser revestido com qualquer material de acabamento poroso e não esmaltado como pedras, cerâmicas e tijolos. Tais materiais deverão ser assentados e rejuntados com argamassa específica para assentamento e rejunte cada uma na sua aplicação correta.

Entre o equipamento e o acabamento deverá existir isolamento térmico de 5 a 10 cm conforme o material, ancorados com tela metálica fina “deployer”.

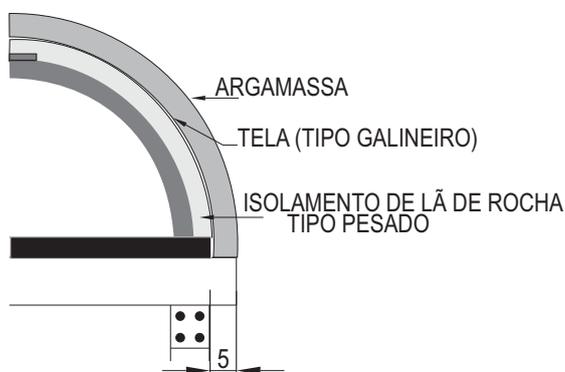
O isolamento térmico tem por função a maior eficiência do forno, garantindo uma perfeita cocção dos alimentos. Não garante eventuais fissuras nos revestimentos de acabamento que são consideradas normais devido às altas temperaturas de trabalho do equipamento. Tais fissuras ou dilatações do revestimento devem ser ajustadas, consertadas e acomodadas à medida que forem acontecendo. Tendem a se estabilizar com o tempo e não estão cobertas pela garantia.

NÃO É PERMITIDO O USO DE MATERIAIS ESMALTADOS, POIS CONCENTRAM CALOR EM EXCESSO NÃO PERMITINDO A TRANSPIRAÇÃO DO FORNO PODENDO DANIFICA-LO FAZENDO RACHAR O EQUIPAMENTO.

Para revestir seu forno, respeite o afastamento mínimo entre a alvenaria de acabamento e o forno que deve ser de 10cm em toda a sua volta, com exceção da boca onde recomenda-se que a alvenaria fique afastada 5mm (meio centímetro). Para fechar esta fresta, você poderá aplicar o reboco de acabamento na alvenaria, tampando a fresta apenas em volta da boca. Estas medidas são importantes para evitar eventuais fissuras das paredes de acabamento, ocasionadas pelas altas temperaturas do forno.

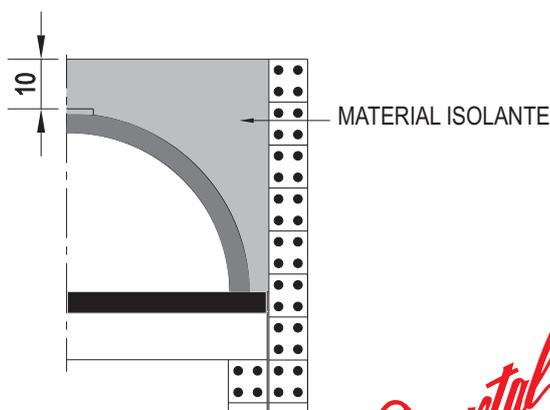
REVESTIMENTO TIPO ABÓBADA

Quando o revestimento for tipo abóbada crescer 05 cm em todo o contorno da base



REVESTIMENTO TIPO CAIXA

Quando for revestimento de alvenaria executar uma alvenaria separado da base



Dometal®

Rua Rio São Luis, 420 - CEP 83.322-190
Pinhais - Paraná
Fone/fax: (41) 3667-3377 ou 3033-3377
atendimento@dometal.com.br
www.dometal.com.br