



MANUAL DE UTILIZAÇÃO E GARANTIA



VALORIZE SUA VIDA!
“RESPEITE AS NORMAS DE SEGURANÇA E DE
INSTALAÇÃO!”

IMPORTANTE

Fique atento às informações existentes neste manual sobre as normas de utilização, principalmente:
PROCESSO DE CURA E SINTERIZAÇÃO.

ATENÇÃO!

A leitura do **MANUAL** do equipamento **ANTES DO PRIMEIRO USO**, é obrigatória para a sua segurança e para preservar a qualidade do produto. Por favor, leia-o atentamente.

Danos causados por desrespeito às instruções do manual são facilmente detectáveis e não serão cobertos pela garantia.

PERIGO!



Trata-se de um forno muito mais compacto do que aqueles comumente encontrados no mercado. Apesar disto, tem muito mais rendimento térmico, menor consumo de lenha, (4 a 6 Kg por uso), sem perder a capacidade necessária que uma família precisa para apreciar este tipo de arte culinária. E o mais importante: Cabe em qualquer cantinho graças às suas dimensões reduzidas e ergonômicas. Dois anos de exaustivos testes foram necessários para oferecer a você um produto diferenciado, com rendimento impressionante, consumo e espaços reduzidos, que vem somar à já tradicional linha de produtos DOMETAL com qualidade SUPERIOR. Parabéns e bom proveito!

Dometal[®]
Paixão pelo fogo
desde 1971

* GARANTIA:

GARANTIA LEGAL:

O Forno Le Gourmet é garantido legalmente pela Dobignies & Cia Ltda contra defeitos de fabricação, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, pelo prazo de 90 (noventa) dias, conforme dispõe o artigo 26, inciso II da lei nº 8.078, de 11/09/1990, Código de Defesa do Consumidor.

GARANTIA ESPECIAL:

Por liberabilidade da Dobignies o produto tem GARANTIA ESPECIAL contra defeitos de fabricação pelo prazo de 9(nove) meses que somados à garantia legal perfazem um prazo total de 12 (doze) meses de garantia que assegura ao proprietário consumidor do Forno Le Gourmet Dometal, garantia contra qualquer defeito de fabricação que ele apresentar pelo prazo de 01 (um) ano a contar da data da emissão da nota fiscal, desde que em condições normais de uso e seguindo todas as orientações contidas neste Manual de Instruções.

A Garantia se limita a substituir as partes defeituosas do equipamento após comprovado o defeito por um Técnico da Dometal. A Garantia não cobre erros de instalação tais como: falta de nivelamento e esquadro, quebras de componentes, avarias de transporte, serviços de infra estrutura, lucros cessantes, perdas indiretas, caso fortuito e força maior. A Garantia cessará imediatamente se não forem seguidas à risca as recomendações de DESUMIDIFICAÇÃO, CURA e SINTERIZAÇÃO contidas neste manual.

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.

A chaminé externa, o chapéu e o rufo de vedação do telhado, se instalados pelas DOMETAL têm garantia de 90 dias a contar da data de instalação.

A Dometal reserva-se o direito de somente substituir peças defeituosas em garantia se o defeito for constatado por técnico credenciado e em condições normais de uso.

A Dometal declara nula esta garantia e sem efeito se este equipamento sofrer qualquer dano provocado por acidentes, agentes da natureza, uso em desacordo com o manual de instruções ou ainda, no caso de apresentar sinais de haver sido violado, ajustado, consertado ou mudado de local por pessoas não autorizadas pela Dobignies. Não estão cobertas pela garantia danos **provocados por excesso de fogo e desgaste natural de peças em uso.**

Também será considerada nula a garantia, se este certificado ou a nota fiscal de compra apresentar emendas ou modificações.

O EQUIPAMENTO É DESTINADO AO USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO; a garantia cessará automaticamente no caso de uso industrial, comercial ou profissional.

Não estão cobertos pela garantia o frete do produto, o transporte do mesmo ou dos seus componentes, mesmo que substituídos em Garantia, bem como o deslocamento eventual de Técnico numa Cidade onde não exista Assistência Técnica ou Revenda da Dometal.

Fabricado por: Dobeton Ind. & Com. Ltda
CNPJ: 05.377.929/0001-58 sob licença de Dobignies & Cia. Ltda
CNPJ: 75.052.118/0004-05. Todos os direitos reservados.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR:
atendimento@dometal.com.br
Telefones: 41-3033-3377 Telefax: 41-3667-3377

Proibida a reprodução total ou parcial, por qualquer meio, seja gráfico, fotográfico, reprográfico, digital, etc. bem como inclusão parcial deste trabalho em qualquer Manual, sistema ou arquivo, sem a prévia e expressa autorização do Editor e proprietário.

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

* 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.

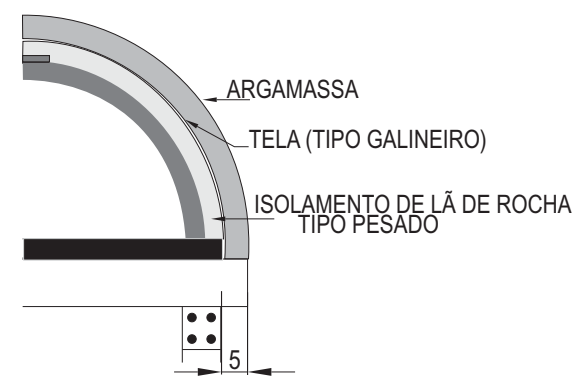
Entre o equipamento e o acabamento deverá existir isolamento térmico de 5 a 10 cm conforme o material, ancorados com tela metálica fina “deployer”.
O isolamento térmico tem por função a maior eficiência do forno, garantindo uma perfeita cocção dos alimentos. Não garante eventuais fissuras nos revestimentos 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 DANIFICÁ-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.

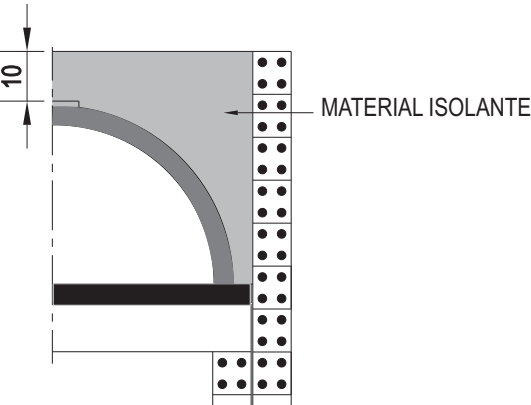
REVESTIMENTO TIPO ABÓBADA

Quando o revestimento for tipo abóboda
acrescer 05 cm em todo o contorno da base



REVESTIMENTO TIPO CAIXA

Quando for revestimento de alvenaria
executar uma alvenaria separado da base



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

Código 012.1 Manual: REV 09 DATA- 03/2012

INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

Este Manual contém diversas mensagens importantes de segurança, cada uma delas conforme seu grau de importância e caracterizadas pelos símbolos e mensagens abaixo.
Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

* Este símbolo indica a abordagem de um novo tópico dentro do Manual.

Este é o símbolo do alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros e/ou dano ao produto.

PERIGO

Existe risco de você perder a sua vida ou de ocorrer danos graves se as instruções não forem seguidas IMEDIATAMENTE.

ADVERTÊNCIA

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrência de danos graves se as instruções não forem seguidas.

ATENÇÃO

Este símbolo alerta sobre situações e procedimentos incorretos que poderão danificar o equipamento, podendo inclusive cancelar a garantia.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA:

ADVERTÊNCIA / PERIGO

Para reduzir o risco de queimaduras, incêndio, ou ferimentos, quando e após usar o seu Forno DOMETAL, siga estas precauções básicas:

- Para fazer o fogo, não utilize produtos combustíveis como álcool, querosene, gasolina e solventes;
- Mantenha crianças e pessoas com dificuldades especiais longe do equipamento;
- Nunca jogue água sobre ou dentro do forno; poderá ocorrer vapores quentes e ocasionar queimaduras, além do risco do forno explodir, causando ferimentos.
- Nunca encoste o corpo nas partes metálicas e superfícies quentes do produto.
- Mantenha seu corpo afastado pelo menos 30 cm longe do forno.
- Jamais ponha o rosto próximo à boca do forno; isso poderá provocar queimaduras graves e lesões nos olhos.
- Não ultrapasse a temperatura limite do fogo, alimentando demasiadamente com lenha. Risco de explosão. Seja coerente.

FIQUE SEMPRE ATENTO PARA AS INSTRUÇÕES ACIMA.

PERIGO



RISCO DE EXPLOSÃO:
Mantenha longe do forno produtos inflamáveis tais como: gasolina, querosene, solventes, velas e tecidos, etc.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este produto e sua embalagem foram construídos com materiais que podem ser reciclados. Assim, ao descartar a embalagem separe-a para coleta .
Ao descartar o produto, procure empresas de reciclagem, observando atentamente à legislação local.

* **PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO DO FORNO:**

Le Gourmet é um Forno a Lenha de aquecimento direto: Os alimentos são enfiados e assados diretamente sobre a “pedra” do forno, no mesmo lugar onde o fogo é feito e onde o calor fica acumulado. Também podem ser utilizadas formas, bandejas ou cumbrucas para assar ou cozinhar, dependendo do tipo de alimento e da receita culinária escolhida. O Forno pode ser instalado tanto na parte interna como externa da residência; em ambos os casos, deverá ser protegido contra intempéries.

⚠ ATENÇÃO: ESSA É A ETAPA MAIS IMPORTANTE ANTES DO USO:

DESUMIDIFICAÇÃO CURA E SINTERIZAÇÃO:
Para eliminar toda a umidade resultante da montagem, instalação e revestimento, é obrigatório aguardar no mínimo 15 dias até fazer o primeiro fogo.
Após o prazo de “espera” acima, durante 05 (cinco) dias deverão ser feitos os primeiros “fogos” a fim de concluir o processo de cura e sinterização do forno. Faça o primeiro fogo com uma gamela com meio litro de álcool combustível no centro do forno; no dia seguinte faça com 01 (um) litro de álcool combustível; no terceiro dia faça um fogo com pequena quantidade de lenha e fogo bem baixo; no próximo dia faça um fogo um pouco maior e mantenha-o por duas horas (vá alimentando devagar, sem pressa); e assim sucessivamente, até que no quinto dia você coloque, no período de uma hora e meia, 6 a 10 Kg de Lenha, gradativamente. Neste processo, sempre deixe o fogo extinguir naturalmente sem tirar o braseiro na hora. **(NUNCA FECHER A TAMPA COM FOGO DENTRO)**. É muito importante que este processo inicial não seja interrompido; faça fogo DIARIAMENTE, não intercale dias. Se você ficar mais de 06 meses sem utilizar o forno, deverá refazer este processo a partir do quarto dia. Apesar dos materiais empregados serem de altíssima qualidade e resistência à temperatura, o forno poderá sofrer trincas em alguma das peças caso o procedimento acima não seja efetuado corretamente. Isso anulará automaticamente a Garantia. São normais pequenas fissuras nas peças de concreto em função da dilatação dos materiais. **NUNCA UTILIZE ÁGUA PARA APAGAR O FOGO OU RESFRIAR O FORNO.** Ele poderá sofrer trincas e rupturas irreparáveis.

* **UTILIZAÇÃO: SEMPRE INICIE O FOGO DUAS HORAS ANTES DA SUA NECESSIDADE**

INÍCIO DO FOGO E AQUECIMENTO:
Utilizar lenha seca em forma de achas médias. Em duas horas com 6 a 10 Kg de lenha adicionadas ao fogo gradativamente, o forno atingirá a temperatura de trabalho de 300 graus Celsius aproximadamente. **NUNCA REPITA ESSA ETAPA!** Não é possível superaquecer o forno em 15 minutos. Isso irá danificá-lo. Não é um forno a gás; vá com calma. Se esqueceu de acender o fogo na hora certa, paciência; melhor retardar a refeição do que danificar o forno. Com o desaparecimento das labaredas, ficando só o braseiro, o forno se auto-limpa, deixando o teto da abóbada interna cinza claro; neste ponto ele terá acumulado energia suficiente para duas a três horas de cocção. Se você for assar pães, bolos ou massas, retire completamente as brasas através de balde e ferramentas apropriadas (consulte a Dometal para estes acessórios); coloque o alimento no Forno e tampe-o com a tampa metálica fornecida. (não esqueça de utilizar luvas de pano para manipular a porta quente). Se você for assar carnes, deixe o braseiro no interior do forno, afaste-o para os lados e fundo deixando o caminho livre sobre a “pedra”(base) para colocar a bandeja; Coloque uma acha de lenha de cada lado da bandeja, sobre o braseiro e asse a carne com a porta aberta. Você também pode assar pizzas, lasanhas, calzones, e outras massas com o braseiro dentro do forno e a porta aberta. Tome cuidado para não adicionar lenha em demasia, pois isso queimará a carne. Acompanhe a temperatura pelo termômetro. Para carnes, o ideal são temperaturas entre 220° e 300° C, para pães e massas 140° a 180° C, dependendo do ponto desejado.

⚠ PERIGO



RISCO DE EXPLOÇÃO:
NUNCA FECHER A PORTA DO FORNO COM FOGO DENTRO.
A pressão criada dentro do forno pode aumentar drasticamente e explodir.

⚠ ADVERTÊNCIA / ATENÇÃO



RISCO DE INCÊNDIO
Jamais faça fogo em excesso.
Não use o forno como incinerador de papel ou qualquer outro material combustível.
Além de ser um risco de vida, pode danificar o produto perdendo a garantia.

* **TERMÔMETRO:**

O forno Le Gourmet, tem como opcional entre outros, um termômetro “bimetálico” com uma haste rígida de 30 cm de comprimento (figura 2). Na peça frontal, existe um orifício para que a haste fique introduzida no interior do forno; para funcionar corretamente, a ponta da haste deverá permanecer dentro do forno com pelo menos 4 cm de comprimento. Se você não quiser ter um termômetro (que é opcional), basta tampar o furo com argamassa. Se sua alvenaria de acabamento.

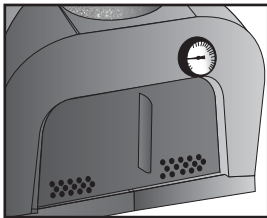


Figura 2

Se o acabamento for muito espesso impedindo que a haste do termômetro esteja corretamente instalada no interior do forno, você deverá afundar o termômetro dentro da alvenaria, fazendo um acabamento côncavo ou cônico ao redor do mostrador, até conseguir alcançar adequadamente o forno. **NÃO TENHA ENTORTAR A HASTE DO TERMÔMETRO; ISTO O DANIFICARÁ IRREPARAVELMENTE.**

* **DICAS E AVISOS IMPORTANTES:**

1) NUNCA JOGUE ÁGUA NO INTERIOR OU SOBRE O FORNO, quando quente ou quando frio para lavá-lo. Apenas limpe-o com uma vassoura apropriada. O fogo existente no interior do forno está sob controle.

⚠ ATENÇÃO



RISCO DE DANO AO EQUIPAMENTO:
Nunca jogue água para apagar o fogo.
Deixe que se extinga naturalmente.

2) NUNCA TAMPE O FORNO COM FOGO DENTRO. Conforme o caso, retire o braseiro (pães e bolos) ou asse os alimentos com a porta aberta e com fogo ou brasas dentro. (Carnes, pizzas e massas com molho).

3) NUNCA DOBRE A HASTE RÍGIDA DO TERMÔMETRO BIMETÁLICO; ela danificará e deixará inoperante o termômetro.

⚠ PERIGO

NUNCA PERMITA QUE CRIANÇAS DE QUALQUER IDADE OU PESSOAS COM A CONSCIÊNCIA OU OS SENTIDOS COMPROMETIDOS, UTILIZEM O FORNO, BRINQUEM JUNTO AO FORNO, MANIPULEM O FOGO OU AS FERRAMENTAS DE MANIPULAÇÃO. As temperaturas são altíssimas e as lesões poderão ser gravíssimas em caso de queimadura. O Forno Le Gourmet não é brinquedo e foi desenvolvido para ser utilizado por adultos responsáveis e conscientes.

4) Informe-se junto ao vendedor onde você comprou o Forno, dos acessórios e complementos que poderão tornar o uso do forno mais prazeroso e prático. São pás, puxadores de brasa, vassouras de limpeza, alicates para lenha, cestos de lenha, baldes especiais para brasa e cinzas, funil de limpeza, aventais, luvas e muito mais. Se assim desejar, acesse o nosso site e conheça todos estes produtos. www.lareirasechurrasqueiras.com.br

5) Veja também em nosso site, mais dicas e receitas de pratos que podem ser feitos no Forno Le Gourmet.