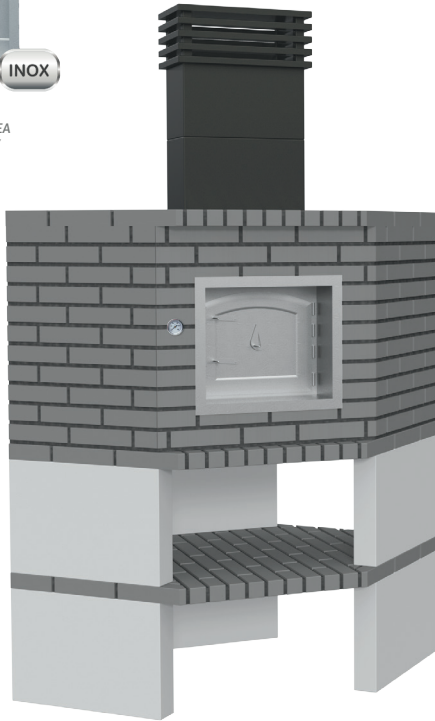


Ref. **TRÓIA 028F105CA.C**



PORTA COM FUMEIRO
PUERTA CON CHIMENEA
DOOR WITH CHIMNEY
PORTE AVEC FUMOIR



ACABAMENTO ACABADO / FINISHING / FINITION

MICRO BETÃO LISO BRANCO / PINTURA PRETA
MICRO HORMIGÓN LISO BLANCO / PINTURA NEGRA
SMOOTH WHITE MICRO CONCRETE / BLACK PAINT
MICROBÉTON LISSE BLANC / PEINTURE NOIRE

TIJOLO CINZENTO
LADRILLO GRIS / GRAY BRICK / BRIQUE GRIS

- 105L x 105P x 221A
- 75 cm.
- 100 cm.
- 1520
- P.1 - 125L x 125P cm.
- P.2 - 120L x 80P cm.

IMPORTANTE IMPORTANTE / IMPORTANT / IMPORTANT

OBRIGATÓRIO O USO DE COLA MASTIQUE
OBLIGATORIO EL USO DE MASILLA PEGAMENTO
IT IS MANDATORY TO USE MASTIC GLUE
IL EST OBLIGATOIRE D'UTILISER COLLE MASTIC :



COMBUSTÍVEL PERMITIDO
COMBUSTIBLE PERMITIDO / ALLOWED FUEL / CARBURANT AUTORISÉ



CARVÃO OU LENHA MIÚDA CARBÓN Y LEÑA PEQUEÑA
CHARCOAL AND SMALL FIREWOOD / CHARBON ET PETIT BOIS DE CHAUFFAGE

ACESSÓRIOS
ACCESORIOS / ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Ref. **CXM**

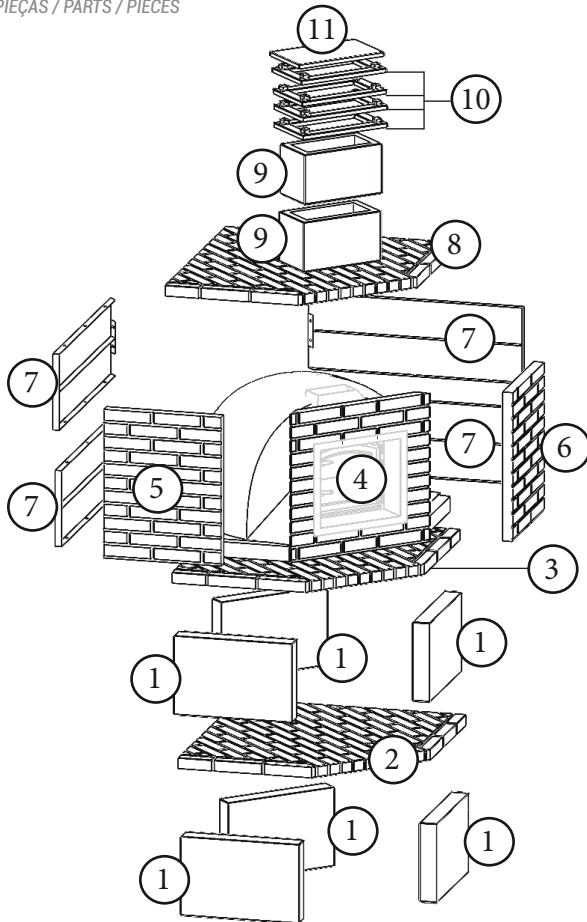


Ref. **TV**

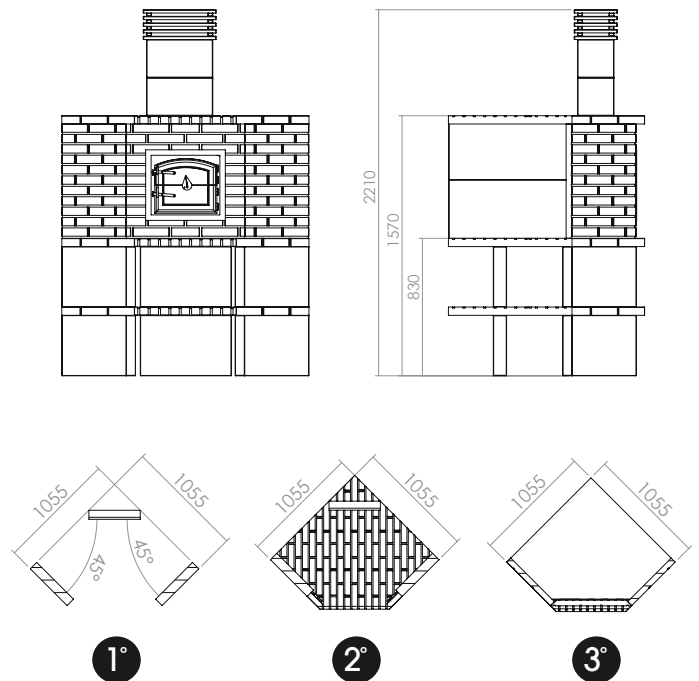


Ref. **KIT**

PEÇAS PIEÇAS / PARTS / PIÈCES



DESENHO TÉCNICO DISEÑO TÉCNICO / TECHNICAL DRAWING / DESSIN TECHNIQUE



TOL.: ± 3 mm

INSTRUÇÕES • INSTRUCCIONES • INSTRUCTIONS • INSTRUCTIONS

PT

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM, USO E MANUTENÇÃO:

ANTES DE COMEÇAR A MONTAGEM:

- Não deve montar o seu forno perto de materiais inflamáveis prefira espaços cobertos, abrigados de vento, humidade e sol direto.
- O forno deverá assentar obrigatoriamente sobre uma base rígida lisa ou de cimento e nivelada. Não deverá realizar a montagem directamente sobre a terra, relva ou similar, estas superfícies podem não ser estáveis e causar inclinações sobre o forno causando assim fendas.
- Evitar a manipulação brusca, para não quebrar as peças.
- Verifique o estado de todas as peças, caso encontre algo defeituoso, contacte a loja onde comprou o produto e leve fotografias.
- Aquando da montagem é obrigatório que as peças estejam secas para uma boa aderência da cola mástica.

MATERIAL NECESSÁRIO PARA A MONTAGEM:

Cola Mástica COLLIPPO® ou outro equivalente, pistola de silicone, tinta, rolo de pintura e nível.
Em nenhum caso utilize cimento uma vez que não permitem a dilatação térmica dos elementos, criando uma tensão que pode rachar ou até mesmo quebrar os componentes.

SIGA AS INSTRUÇÕES DO FORNO NA PÁGINA 3.

USO E MANUTENÇÃO:

- Os 3 primeiros acendimentos deverão ser efectuados de forma progressiva, em 3 dias diferentes, para que o forno se adapte às condições em que vai funcionar futuramente e se elimine alguma humidade ainda acumulada no processo de fabrico, armazenamento ou transporte. Este procedimento é efectuado com uma porção de lenha muito reduzida. **O fogo deve ser sempre feito com a porta frontal aberta e com a válvula superior igualmente aberta, em posição que permita a circulação de ar.**
- Após estas fogueiras iniciais, poderão surgir algumas fissuras decorrentes da normal dilatação do forno e pequenas variações de temperatura, não influenciando o normal funcionamento do mesmo.

Passo 1 - Abrir a porta e a saída de fumos (caso o seu forno esteja equipado com saída superior de fumos). Caso não tenha saída, basta que deixe a porta totalmente aberta.

Passo 2 - Colocar alguns pedaços de lenha de pequena dimensão dentro do forno e acendê-los com acendedores sólidos (nunca utilize acendedores líquidos ou em gel). Para que o fogo se inicie e se mantenha no interior do forno, é necessário que exista entrada de ar. Para tal, será necessário manter a porta e a saída superior de fumos do forno sempre em posição aberta, enquanto a lenha estiver em combustão.

Passo 3 - Observe se a parte interior do forno está limpa de fuligem, que se formou na combustão da lenha. Observará que toda a superfície interior da cúpula do forno estará homogeneamente clareada e sem manchas de fuligem.

PROCESSOS DE COZINHAR COM UM FORNO A LENHA:

COM FOGO - Com este método, deverá manter sempre a porta aberta e com a lenha acesa. A lenha em combustão deve ser colocada num dos lados do forno, utilizando a restante superfície interior para colocar a comida. Utiliza-se este método para pratos de cozedura rápida, mas que necessitam de temperaturas muito altas como, por exemplo pizza.

COM BRASAS - Com este método, só utilizará as brasas produzidas pela combustão da lenha (deverá retirar os pedaços de madeira que ainda estejam acesos). Dever-se-á manter sempre a porta aberta. Utilize as brasas e uma grelha para assar, grelhar ou torrar comida que não necessite de temperaturas tão elevadas.

POR RETENÇÃO DE CALOR - É um método semelhante ao de um forno eléctrico ou a gás, mas com a mais-valia de conferir à comida um sabor absolutamente inconfundível. Depois de alcançado o ponto ideal para cozinhar, retirar todas as brasas e lenha não consumida. Colocar a comida dentro do forno e fechar totalmente a porta e a saída de fumos. Como nos primeiros minutos a temperatura do forno estará muito elevada, recomenda-se que se cubram com papel de alumínio durante os primeiros 15-20 min., por exemplo os seguintes tipos de comida: peixe, leitão, aves e outras carnes com pele.

EM CASO DE NÃO CUMPRIMENTO, DAS INDICAÇÕES FORNECIDAS NESTE DOCUMENTO, DECLINA-SE QUALQUER RESPONSABILIDADE E NÃO SERÁ RECONHECIDA QUALQUER FORMA DE GARANTIA. Por favor, se tiver alguma dúvida, dirija-se aos vendedores da loja onde comprou estes produtos.

EN

INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY, USE AND MAINTENANCE:

BEFORE ASSEMBLY:

- Do not mount your oven near flammable materials, always prefer covered spaces, sheltered from wind, humidity and direct sun.
- The oven must be placed on a smooth or cemented and a rigid levelled base. Do not mount the oven directly on earth, grass or similar, these surfaces may not be stable and may cause inclinations on the barbecue thus causing cracks.
- Avoid abrupt manipulation, so as not to break the parts.
- Check the condition of all parts, if you find something defective, contact the store where you purchased the product and take photographs.
- When assembling it's mandatory that the pieces are dry for a good adhesion of the mastic glue.

MATERIALS REQUIRED FOR ASSEMBLY:

COLLIPPO® Mastic Glue or equivalent, silicone gun, paint, paint roller and level.
Never use cement. That doesn't allow thermal dilatation of the elements, creating a tension that can crack or even break the components.

FOLLOW THE OVEN INSTRUCTIONS ON PAGE 3.

USE AND MAINTENANCE:

- The first 3 ignitions should be carried out gradually, over 3 different days, so that the oven adapts to the conditions in which it will operate in the future and eliminates any moisture still accumulated in the manufacturing, storage or transport process. This procedure is carried out with a very small amount of wood. **Fire must always be carried out with the front door open and the upper valve equally open, in a position that allows air to circulate.**
- After these initial bonfires, there may be some cracks resulting from the normal expansion of the oven and small temperature variations, not influencing its normal functioning.

Step 1 - Open the door and the smoke outlet (if your oven is equipped with an upper smoke outlet). If there is no exit, just leave the door fully open.

Step 2 - Place a few small pieces of firewood inside the oven and light them with solid lighters (never use liquid or gel lighters). In order for the fire to start and remain inside the oven, there must be an air intake. To do this, it will be necessary to keep the door and the upper smoke outlet of the oven always in an open position, while the wood is burning.

Step 3 - Check that the inside of the oven is clean of soot, which was formed when the wood was burning. You will notice that the entire interior surface of the oven dome will be homogeneously lightened and without soot stains.

THE 3 COOKING PROCESSES WITH A WOOD OVEN:

WITH FIRE - With this method, you should always keep the door open and the wood burning. Burning firewood must be placed on one side of the oven, using the remaining interior surface to place the food. This method is used for fast cooking dishes, but which require very high temperatures, such as pizza.

WITH EMBASSES - With this method, you will only use the embers produced by the burning of the firewood (you must remove the pieces of wood that are still lit). The door should always be kept open. Use the coals and a grill to bake, broil or toast food that doesn't need such high temperatures.

FOR HEAT RETENTION - It is a method similar to that of an electric or gas oven, but with the added value of giving food an absolutely unmistakable flavor. After reaching the ideal cooking point, remove all embers and uneaten firewood. Place the food inside the oven and close the door and the smoke outlet completely. As the oven temperature will be very high in the first few minutes, it is recommended to cover the food with aluminum foil for the first 15-20 min, for example fish, piglet, poultry and other meat with skin.

IN CASE OF NON-COMPLIANCE OF THE INFORMATION PROVIDED IN THIS DOCUMENT, WE DECLINE ANY RESPONSIBILITY AND WILL NOT BE RECOGNIZED ANY FORM OF WARRANTY. Please, if you have any questions, please contact sellers of the shop where you purchased this products.

ES

INSTRUCCIONES DE MONTAJE, USO Y MANTENIMIENTO:

ANTES DE COMENZAR EL MONTAJE:

- No debe instalar su horno cerca de materiales inflamables. Prefiere espacios cubiertos, protegidos del viento, la humedad y la luz solar directa.
- El horno debe asentarse sobre una base rígida lisa o cementada y nivelada. No debe realizar la instalación directamente sobre tierra, césped o similar, estas superficies pueden no ser estables y pueden causar inclinaciones en el horno y causar grietas.
- Evite la manipulación brusca, para no romper las piezas.
- Compruebe el estado de todas las piezas si encuentra algo defectuoso, contacte la tienda donde compró el producto y tome fotos.
- Al ensamblar es obligatorio que las piezas estén secas para una buena adhesión del pegamento de masilla.

MATERIAL NECESARIO PARA EL MONTAJE:

Masilla Pegamento COLLIPPO® o otro equivalente, pistola de silicona, tinta, rodillo de pintura, nivel.
En ningún caso se utiliza hormigón una vez que no permite la dilatación térmica de los elementos, creando una tensión que puede agrietar o incluso romper los componentes.

SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL HORNO EN LA PÁGINA 3.

USO Y MANTENIMIENTO:

- Los 3 primeros encendidos se habrán de hacer de forma progresiva, en 3 días distintos, para que el horno se adapte a las condiciones a que va funcionar futuramente y elimine alguna humedad todavía acumulada en el proceso de fabrico, stock o transporte, almacenamiento o transporte. Este procedimiento se hace con una porción muy pequeña de leña. **El fuego se hace siempre con la puerta delantera abierta y con la válvula superior igualmente abierta, en posición que permita la circulación de aire.**
- Después de estas hogueras iniciales, podrán surgir algunas fisuras decurrentes de la normal dilatación del horno y pequeñas variaciones de temperatura, no influenciando el normal funcionamiento del mismo.

Paso 1 - Abrir la puerta y la salida de humos (caso su horno esté equipado con salida superior de humos). Caso no tenga salida, basta que deje la puerta totalmente abierta.

Paso 2 - Poner algunos trozos de leña de pequeña dimensión dentro del horno y encenderlos con encendedores sólidos (nunca utilice encendedores líquidos o en gel). Para que se inicie y se mantenga en el interior del horno, es necesario que exista entrada de aire. Para eso, necesitaremos mantener siempre la puerta y la salida superior de humos del horno, en posición abierta, en cuanto la leña se encuentre en combustión.

Paso 3 - La parte interior del horno se encuentra limpia de hollín, que se ha formado en la combustión de la leña. Observará que toda la superficie interior de la cúpula del horno, estará homogeneamente clareada y sin manchas de hollín.

LOS 3 PROCESOS DE COCINAR CON UN HORNO A LEÑA:

CON FUEGO - Con este método, habrá de mantener siempre la puerta abierta y con la leña en fuego. La leña en combustión, se pone para un lado del horno, utilizando la restante superficie interior para colocar la comida. se utiliza este método para platos de cocción rápida, pero que necesitan de temperaturas muy altas, como por ejemplo, pizza.

CON BRASAS - Con este método, sólo utilizará las brasas producidas por la combustión de la leña (habrá de retirar los trozos de madera que todavía están en fuego). Se habrá de mantener siempre la puerta abierta. Utilice las brasas y una parrilla para asar, parrillar o tostar, comida que no necesite de temperaturas tan elevadas.

POR RETENCIÓN DE CALOR - Es un método similar al de un horno eléctrico o a gas, pero con la plus valia de dar a la comida un sabor absolutamente inconfundible. Después de alcanzado el punto ideal para cocinar, retirar toda la leña y brasas y leña no consumida. Colocar la comida dentro del horno y cerrar totalmente la puerta y la salida de humos. Como en los primeros minutos la temperatura del horno estará muy elevada, se recomienda cubrir con papel de aluminio durante los primeros 15-20 min., por ejemplo los siguientes tipos de comida: pescado, lechón, aves y otras carnes con piel.

EN CASO DE NO CUMPLIMIENTO, DE LAS INDICACIONES SUMINISTRADAS EN ESTE DOCUMENTO, DECLINA-SE CUALQUIER RESPONSABILIDAD Y NO SERÁ RECONOCIDA CUALQUIER FORMA DE GARANTÍA. Por favor, si tuviera alguna duda, diríjase a los vendedores de la tienda donde compró estos productos.

FR

INSTRUCTIONS DE MONTAGE, UTILISATION ET ENTRETIEN:

AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION:

- N'installez pas votre four près de matières inflammables, préférez un espace couvert, abrité du vent, d'humidité et du soleil direct.
- Le four doit être placé obligatoirement sur une surface rigide et plane ou nivelé au ciment. N'effectuez pas l'installation directement sur la terre, herbe ou autres similaires. Ces surfaces peuvent ne pas être stables et peuvent provoquer des inclinaisons du four, causant ainsi des fissures.
- Évitez la manipulation brusque, afin de ne pas détériorer ou casser les pièces.
- Vérifiez l'état de toutes les pièces, si vous remarquez quelques anomalies (cassé/fissure), contactez le magasin où vous avez acheté le produit et prenez des photos.
- Lors de l'installation, il est impératif que les pièces soient bien sèches pour une bonne adhérence de la colle mastic.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE POUR L'ASSEMBLAGE:

Colle Mastic COLLIPPO® ou autre équivalente, pistolet pour silicone, peinture, rouleau de peinture, niveau.
Ne jamais utiliser de ciment car il ne permet pas la dilatation thermique des pièces, créant une tension qui provoquera des fissures ou pourra même briser les pièces.

SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FOUR À LA PAGE 3.

UTILISATION ET ENTRETIEN:

- Les 3 premières utilisations doivent être effectuées progressivement, sur 3 jours différents, afin que le four s'adapte aux conditions dans lesquelles il fonctionnera dans l'avenir et puisse éliminer toute humidité encore accumulée lors de la fabrication, du stockage ou du transport. Cette procédure est effectuée avec une très petite quantité de bois. **Le feu doit toujours être fait avec la porte d'entrée ouverte et la vanne supérieure également ouverte, de façon à permettre l'air de circuler.**
- Certaines fissures peuvent survenir après les premiers feux en raison de l'expansion normale du four et des variations de la température, ceci n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement du four.

Étape 1 - Ouvrir la porte et la sortie de fumée (si votre four est équipé d'une sortie de fumée supérieure). S'il n'y a pas de sortie supérieure, laissez la porte entièrement ouverte.

Étape 2 - Placez des petits morceaux de bois à l'intérieur du four et allumez-les avec des briquets solides (n'utilisez jamais de liquide ou du gel inflammable). Afin que le feu se maintient à l'intérieur du four, il est nécessaire une entrée d'air. Pour cela, il sera nécessaire de maintenir la porte et la sortie supérieure des fumées du four toujours en position ouverte pendant le processus de combustion.

Étape 3 - Observer si l'intérieur du four est propre de suie, qui se forme pendant la combustion du bois. Vous observerez que toute la surface intérieure du dôme du four sera homogenément blanchie et sans taches de suie.

LES 3 PROCÉDÉS DE CUISSON AVEC UN FOUR À BOIS :

AVEC FEU - Avec cette méthode, vous devrez toujours garder la porte ouverte et avec le bois brûlant. Le bois brûlant doit être placé sur un côté du four, utilisant la surface intérieure restante pour placer la nourriture. Cette méthode est utilisée pour les plats de cuisson rapide, mais qui nécessitent des températures très élevées telles que la pizza.

AVEC BRAISES - Avec cette méthode, vous n'utiliserez que les braises produites par la combustion du bois (vous devez retirer les morceaux de bois qui sont encore allumés). La porte doit être toujours ouverte. Utilisez les braises et une grille pour griller ou dorer des aliments qui ne nécessitent pas de températures aussi élevées.

PAR LA RÉTENTION DE CHALEUR - C'est une méthode similaire à celle d'un four électrique ou à gaz, mais donnant à la nourriture un goût absolument incomparable. Après avoir atteint le point idéal pour la cuisson, retirez tout le charbon et le bois non brûlés. Placez la nourriture dans le four et fermez complètement la porte et la sortie de fumée. Comme dans les premières minutes la température du four sera très élevée, il est recommandé de couvrir de papier aluminium le plat pendant les 15-20 premières minutes, par exemple les types d'aliments sont les suivants : poisson, porclet, volaille et autres viandes avec peau.

EN CAS DE NON-RESPECT, DES INFORMATIONS FOURNIES DANS CE DOCUMENT, NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ ET NE SERA PAS RECONNU TOUTE FORME DE GARANTIE. En cas de doute, si vous avez des questions, veuillez contacter les vendeurs du magasin où vous avez acheté le produit.

PT KIT DE MONTAGEM E ISOLAMENTO DO FORNO

ES KIT DE MONTAJE Y AISLAMIENTO DEL HORNO EN MOUNTING KIT AND ISOLATION OF THE OVEN FR KIT DE MONTAGE ET D'ISOLATION AU FOUR

INDICAÇÕES PARA MONTAGEM DA CHURRASQUEIRA COM FORNO

Para montar a churrasqueira, deve usar os tubos de mastique deste kit, indicados para a montagem deste tipo de artigo.

Este mastique, permite criar uma boa estrutura à churrasqueira, ao mesmo tempo que devido à sua elasticidade, absorve bem as dilatações dos materiais quando quentes.

INDICACIONES PARA MONTAJE DE CHURRASQUEIRA CON HORNO

Para montar la barbacoa, debe usar los tubos de masilla de este kit, indicados para el montaje de este tipo de artículo.

Esta masilla, permite crear una buena estructura a la barbacoa, al mismo tiempo que debido a su elasticidad, absorbe bien las dilataciones de los materiales cuando son calientes.

INDICATIONS FOR MOUNTING THE BARBECUE WITH OVEN

To mount the barbecue, you must use the mastic tubes indicated for the assembly of this type of article.

This mastic, allows to create a good structure to the barbecue, due to its elasticity, absorbs well the dilations of the materials when hot.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE DU BARBECUE AVEC FOUR

Pour monter le barbecue, vous devez utiliser les tubes de mastic de ce kit, indiqué pour le montage de ce type d'article.

Ce mastic, permet de créer une bonne structure pour le barbecue, dans le même temps, grâce à son élasticité, il absorbe bien l'expansion des matériaux à chaud.



O KIT INCLUI:
EL KIT INCLUYE:
THE KIT INCLUDES:
LE KIT COMPREND :

7 tubos de mástique

7 cartuchos masilla pegamento
7 mastic glue cartridge
7 tubes de mastic

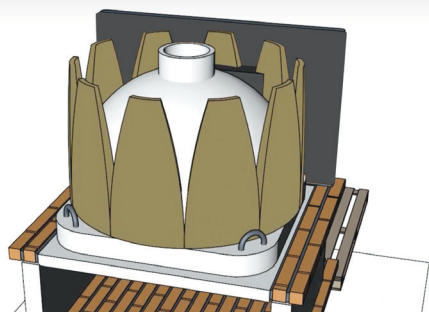
3 placas lâ de rocha

3 placas lana de roca
3 plaques Rockwool
3 plaques laine de roche

6 sacos de Leca®
6 bolsos de arcilla expandida
6 expanded claybags
6 sacs de argile expansée

PT INDICAÇÕES PARA REVESTIMENTO DO FORNO:

ES INSTRUCCIONES PARA EL REVESTIMIENTO DEL HORNO EN INSTRUCTIONS FOR OVERLAYNG THE OVEN. FR INDICATIONS POUR LE REVÊTEMENT AU FOUR



1º - LÃ DE ROCHA:

Como primeiro passo, cubra o forno totalmente com a lâ-de-rocha.

1º - LANA DE ROCA:

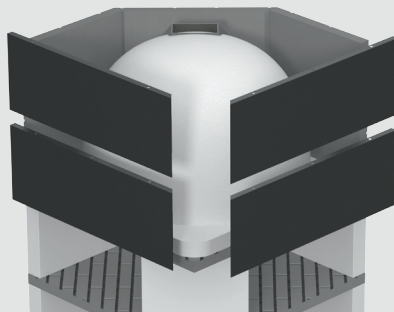
Como primer paso, cubra el horno totalmente con la lana de roca.

1st - ROCK WOOL:

As a first step, cover the oven entirely with rock wool.

1ère - LAINE DE ROCHE :

Dans un premier temps, couvrir complètement le four avec la laine de roche .



2º - COSTAS EM CHAPAS METÁLICAS:

Na montagem do conjunto de forno, coloque as chapas a fazer de costas para o forno. É necessário colocar um apoio para segurar a chapa até que o isolamento do forno seque.

2º - COSTAS EN HORMIGÓN:

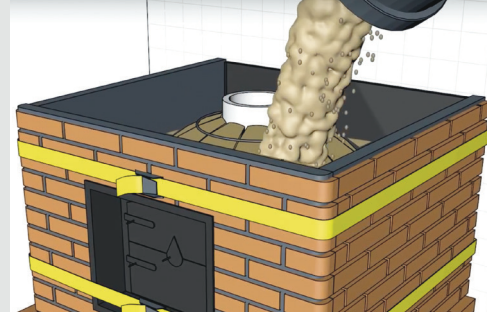
En la montaje del conjunto de horno, coloque las chapas a hacer de culo para el horno. Es necesario colocar un apoyo para coger la chapa hasta que el aislamiento del horno seque.

2nd - METAL SHEETS COVER:

In setting up the set of oven, place the plates making back to the oven. It is necessary to put a support to hold the plate until the isolation of the oven still dry.

2ème - TOIT AVEC DES PLAQUES EN MÉTAL :

Pour le montage de l'ensemble du four, placer les plaques afin de monter le fond du four. Il faut mettre un appui pour supporter la plaque jusqu'au séchage complet de l'isolement du four.



3º - LECA (6 SACOS):

Depois de aplicada a Lã-de-rocha e as costas, deverá colocar um revestimento até preencher a caixa na totalidade. Este revestimento deverá ser feito com uma mistura de Leca tamanho S [1mm - 5mm] (70%) e cimento Portland de baixa resistência (30%), não incluído no kit.

3º - ARCILLA EXPANDIDA (6 SACOS):

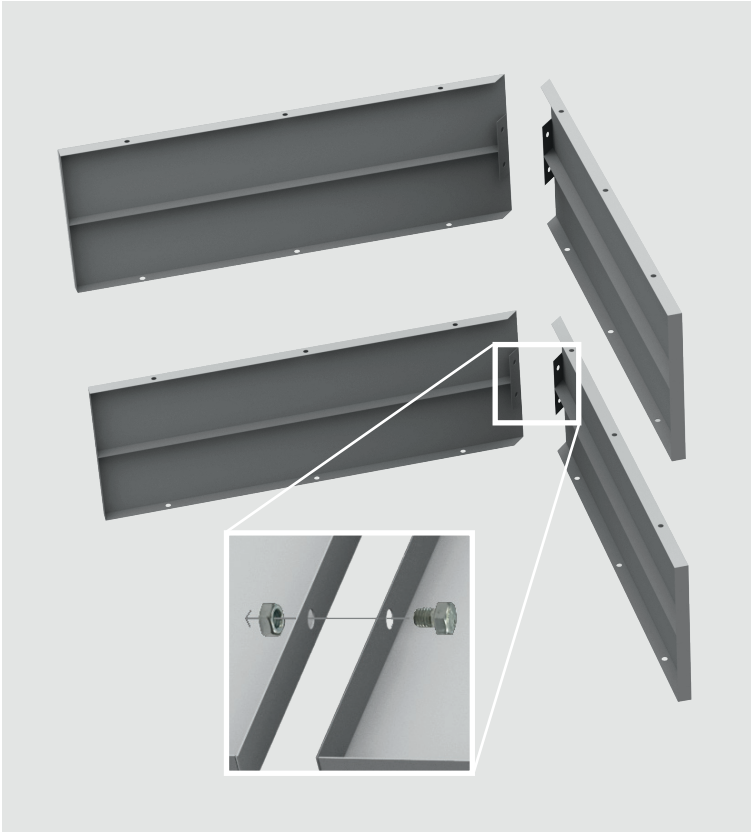
Después de aplicar la Lana de roca y la espalda, deberá colocar un revestimiento hasta llenar la caja en su totalidad. Este revestimiento debe ser hecho con una mezcla de arcilla expandida tamaño S [1mm - 5mm] (70%) y cemento Portland de baja resistencia (30%), no incluido en el kit.

3th - EXPANDED CLAY (6 BAGS):

After applying Rock Wool and the back, you should put a liner until you fill the box in full. This coating should be made with a mixture of expanded clay size S [1mm - 5mm] (70%) and low strength Portland cement (30%), not included in the kit.

3ème - ARGILE EXPANSÉE (6 SACS):

Après avoir appliqué la laine de roche et le dos, il faudra mettre un revêtement afin de remplir la caisse entièrement. Ce revêtement doit être fait avec du gravier (argile expansée mix taille S [1mm - 5mm] (70%), et du ciment Portland à faible résistance (30%), non inclus dans le kit.



INDICAÇÕES

Junte as duas chapas lateralmente e coloque os parafusos fornecidos nos respectivos furos de modo a que fiquem bem seguras e unidas.

INSTRUCCIONES

Junte las chapas lateralmente y coloque los tornillos suministrados en los respectivos furos de modo a que queden bien seguras y unidas.

INSTRUCTIONS

Join the lateral plates and place the screws in their holes so that they are safe and well.

INSTRUCTIONS

Joignez les plaques latérales et placer les vis dans les trous afin qu'ils soient bien fixés.