

# MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

**Forno a lenha para pizza - uso profissional**



**PT**



Leia atentamente este manual antes de iniciar as operações de instalação, uso e manutenção. Conserve-o para poder consultá-lo sempre que for necessário.

## Conteúdo

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>3</b>
<b>2. ADVERTÊNCIAS</b>	<b>4</b>
<b>3. UTILIZAÇÃO</b>	<b>5</b>
3.1. PRIMEIRO ACENDIMENTO	6
3.2. UTILIZAÇÃO DO FORNO	8
3.2.1. ACENDIMENTO DIÁRIO:	8
3.2.2. DURANTE O COZIMENTO:	8
3.2.3. FINAL DO TRABALHO:	8
<b>4. MANUTENÇÃO</b>	<b>9</b>
4.1. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	9
<b>5. GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	<b>10</b>
5.1. COMO DESMONTAR O APARELHO	10
5.2. DESMANTELAMENTO	10

## 1. INTRODUÇÃO

Este Manual de utilização refere-se a fornos a lenha para pizzarias para uso profissional.

Contém as principais informações para o uso e manutenção dos fornos.

Este Manual constitui uma parte integrante do forno e deve ser conservado com cuidado durante toda a vida útil do aparelho.

Em caso de dano que o torne inutilizável, contacte o serviço de Assistência a cliente para pedir uma cópia.

A política do fabricante é de contínuo melhoramento dos seus produtos e manuais e reserva-se o direito de atualizar os seus produtos sem obrigação de avisar os clientes com produtos já fornecidos.

O Serviço de assistência ao cliente fica à disposição para fornecer, a pedido, informações a respeito das atualizações efetuadas pelo Fabricante.

O Fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por danos motivados pelas seguintes situações:

- uso impróprio do forno;
- uso por pessoal não formado;
- instalação incorreta;
- defeitos de alimentação;
- negligência de manutenção ou limpeza do forno;
- modificações ou intervenções não autorizadas;
- manobras incorretas;
- utilização de peças sobressalentes não originais;
- utilização de acessórios não previstos ou não autorizados;
- inobservância total ou parcial das instruções;
- eventos excepcionais.

Fica proibida a reprodução, mesmo se parcial, deste manual sem a permissão por escrito do Fabricante; além disso o conteúdo não pode ser utilizado para um objetivo diferente para o qual foi expressamente concebido.

## 2. ADVERTÊNCIAS

O aparelho foi fabricado para cozer pizzas. O local onde deverá ser instalado deve ser interior (ou coberto), protegido das intempéries e suficientemente ventilado.

O forno é destinado a uso profissional e deve ser confiado a pessoal instruído e informado sobre o conteúdo deste Manual e capaz de utilizar o aparelho.

- Qualquer tipo de intervenção no forno fica reservada a pessoal expressamente autorizado.
- Antes de utilizar o forno pondere e elimine qualquer condição potencialmente perigosa à segurança.
- A instalação deve ser efetuada por pessoal autorizado ou por técnicos qualificados.
- O local de instalação do forno a gás deverá prever um piso adequado a sustentar o peso do forno (vide dados técnicos).
- O manuseamento das pegas e comandos deve ser efetuada calçando previamente luvas térmicas.
- O forno a lenha deve ser utilizado apenas para o uso para o qual foi expressamente concebido - cozimento de pizzas - e não para outras aplicações. Qualquer outra utilização é considerada imprópria e pressupõe a extinção da garantia.
- A manutenção ou a adaptação a um outro tipo de gás devem ser efetuadas exclusivamente por técnicos especializados.
- As partes vedadas pelo fabricante ou por um seu agente não devem ser reguladas pelo instalador nem pelo utilizador.

O aparelho deve ser utilizado apenas para o uso para o qual foi expressamente indicado nos parágrafos acima.

O aparelho não deve ser utilizado nos seguintes modos:

- Se uma ou mais proteções estiverem avariadas ou apresentarem problemas de funcionamento.
- Se o aparelho não foi instalado corretamente segundo as indicações ilustradas neste Manual.
- Em caso de funcionamento irregular.

### 3. UTILIZAÇÃO

O aparelho é destinado a uso profissional, para cozer pizzas e deve ser utilizado apenas por pessoal qualificado.

Antes de acender o forno certifique-se de que nada obstrua o fluxo de ar ao queimador e que a boca do forno se encontra plenamente aberta.

É intrínseco durante a utilização do forno a gás o contato com material quente (pizzas).

#### PERIGO DE QUEIMADURAS.

Preste muita atenção durante as operações de cozimento. Para manusear as pizzas, antes, durante e após o cozimento é obrigatório utilizar os acessórios incluídos no fornecimento.

- NÃO bata a pá no plano de cozimento.
- NÃO deite água dentro do forno.
- NÃO coloque sal dentro do forno.
- NÃO posicione a portinhola na boca do forno com o mesmo ligado.

Para obter o rendimento ideal dos Fornos Pavesi convém utilizar os seguintes tipos de madeira: Faia; Carvalho; Oliveira com um teor de humidade inferior a 20%. Ótimo rendimento é obtido com "triquetes de madeira prensada" conhecidos como "Triquettes ecológicos".

As dimensões dos pedaços de madeira variam de acordo com a necessidade:

- a) Primeiro Acendimento e Acendimento Diário: ramos secos e pedaços com diâmetro máximo de 5/7 cm. e comprimento entre 40 e 60 cm.
- b) Cozimento/Mantimento: troncos de 5 a 25 cm. de diâmetro e 40/60 cm. de comprimento.

**NÃO utilizar:** lenha tratada, envernizada, proveniente de fábricas de móveis ou já previamente utilizada; lenha de coníferas, lenha de árvores de fruta ou tratada com inseticidas; caixas de frutas, bancadas industriais; aglomerado; sempre que possível evite lenha cuja proveniência é desconhecida.

Evite utilizar lenha muito molhada (teor de humidade superior a 20%), porque essa lenha usa o calor do forno para secar e, por conseguinte, diminui sensivelmente o rendimento. Se pretende utilizar o forno para secar lenha húmida não a coloque no centro do plano de cozimento, mas disponha-a na base da calota, na circunferência do próprio plano.

### 3.1. PRIMEIRO ACENDIMENTO

(É A FASE MAIS IMPORTANTE NA VIDA DO FORNO E, PORTANTO, DEVE SER EFETUADA OBSERVANDO ESCRUPULOSAMENTE AS INDICAÇÕES ABAIXO).

O fabrico em betão contém uma grande quantidade de água, que deve poder evaporar o mais lentamente possível para evitar a formação de fissuras ou lacerações geradas pela pressão do vapor dentro do conglomerado.

Assim, é necessário efetuar o primeiro acendimento do forno com muito cuidado.

Durante o primeiro acendimento é possível detetar os seguintes fatores: gotejamento de água debaixo do forno, evaporação por cima da colata, temperatura do revestimento muito alta. Todos estes fenómenos são normais, pois são gerados pela evaporação da água contida no concreto utilizado durante o fabrico do próprio forno.

1. Concluída a montagem ligue o forno à conduta de evacuação da fumaça
2. retire a película protetora transparente do invólucro de metal (modelos RPM).
3. Predisponha no centro do plano de cozimento alguns tijolos ou tijolos furados isolantes, um do lado do outro criando uma base de apoio para a lenha;
4. Coloque sobre a base isolante ramos secos de lenha muito pequenos, máximo 5/7 cm de diâmetro e acenda o fogo com papel neutro ou acendedores ecológicos. A chama produzida durante esta fase deverá roçar a cobertura sem, porém, alargar-se (altura de 40 cm). Continue com este tipo de chama por 5 horas, aumentando a temperatura de 25°C-77°F a cada hora. Passados alguns minutos do acendimento, a água iniciará a evaporar da calota do forno e será possível notar que algumas gotas caem no plano de cozimento;
5. 1º dia: acenda o fogo até atingir os 70 graus e mantenha o maior tempo possível a 70 graus (mesmo durante todo o dia)  
2º dia: acenda o fogo até atingir os 140 graus e mantenha o maior tempo possível a 140 graus (mesmo durante todo o dia)  
3º dia: acenda o fogo até atingir 210 graus e mantenha o maior tempo possível a 210 graus (mesmo durante todo o dia)  
4º dia: desloque o ponto focal do fogo para um dos lados, coloque a lenha no depósito previsto, retire os tijolos, limpe o plano, acenda o fogo e mantenha uma temperatura alta (mais de 300) por algumas horas: o forno está pronto para cozinhar.
6. Durante esta fase em que a temperatura é muito alta, a água evaporará para cima do forno e gotejará no chão; atenção pois o revestimento externo do forno está muito quente. Estes fenómenos

durarão aproximadamente 48/96 horas até à expulsão completa da água.

Durante o primeiro acendimento o excesso de água transpirará sob forma de vapor ou no estado líquido com o gotejamento no chão. Este fenómeno durará por aproximadamente uma semana.

N.B.: Mantenha o plano de cozimento limpo de cinza e resíduos de alimentos utilizando uma vassourinha de feixes apropriada ou de fibra natural levemente humedecida. **NÃO UTILIZE ESCOVAS SINTÉTICAS OU DE METAL.**

Nunca utilize ÁGUA, panos ou escovas molhadas para limpar o plano de cozimento: o choque térmico provocado pela água gera notáveis dilatações e desfolha o concreto do plano de cozimento, comprometendo gravemente o funcionamento e a duração.

**ATENÇÃO!** Após um longo período de inatividade, convém preaquecer gradualmente o forno por 4/5 horas.

Nota - a formação de pequenas fissuras na face interna do manufaturado é normal pois são dilatações do material refratário provocadas pelo calor (dilatações térmicas). Nos planos de Cozimento MONOBLOCO, durante o aquecimento ocorrerá o fenómeno de AUTODILATAÇÃO na parte posterior do forno ou atravessá-lo-á horizontalmente.

## **3.2. UTILIZAÇÃO DO FORNO**

### **3.2.1. ACENDIMENTO DIÁRIO:**

Os Fornos Pavesi têm uma elevadíssima capacidade de acumular e reter o calor acumulado por muitas horas. De manhã, considerando que o forno ficou ligado até de madrugada, a temperatura do forno é superior a 230°C (446°F) e este fator reduz o tempo de acendimento diário. Retire a portinhola e acenda o fogo diretamente na parede lateral predispondo lenha seca e fina (diâmetro: 5/7 cm.) entre 30 e 60 minutos antes de iniciar o serviço; no dia seguinte ao dia de descanso esse tempo deve ser programado para 90 minutos antes.

Durante esta fase produza um fogo alto e mantenha o plano de cozimento vazio e limpo para permitir que o calor necessário ao cozimento se acumule;

### **3.2.2. DURANTE O COZIMENTO:**

Mantenha viva a chama e não deixe que o fogo se apague; sempre que necessário for acrescente pedaços médios de madeira (diâmetro 10/15 cm.);

### **3.2.3. FINAL DO TRABALHO:**

No final da noite de trabalho desligue sempre o queimador e tape a boca do forno com a portinhola incluída no fornecimento. Durante esta fase mantenha o plano de cozimento vazio e limpo para permitir a acumulação de calor necessária ao cozimento noturno.



## 4. MANUTENÇÃO

As operações de manutenção devem ser confiadas a pessoal técnico qualificado.

- Qualquer operação de manutenção do aparelho deve ser efetuada com o mesmo desligado da corrente elétrica.
- Não efetue intervenções de manutenção se houver água presente.
- A zona ao redor do forno deve estar seca e limpa.
- Utilize exclusivamente um vestuário adequado para evitar acidentes de trabalho.

### 4.1. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O aparelho deve ser mantido limpo pois este fator influencia o seu funcionamento correto, a sua duração, bem como garante o padrão de higiene requerido.

Mantenha o plano de cozimento limpo de cinza e resíduos de alimentos utilizando uma vassourinha de feixes apropriada ou de fibra natural levemente humedecida. **NÃO UTILIZE ÁGUA, PANOS NEM ESCOVAS SINTÉTICAS MOLHADAS OU ESCOVAS DE METAL:** o choque térmico provocado pela água gera notáveis dilatações e desfolha o concreto do plano de cozimento, comprometendo gravemente o funcionamento e a duração.

Controle periodicamente o estado dos condutos de extração.

É preciso inspecionar o aparelho pelo menos uma vez por ano. Aconselha-se a fazer um contrato de assistência com uma empresa especializada.

## 5. GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- SAÍDA DE FUMAÇA DA BOCA: certifique-se de que a conduta de evacuação da fumaça foi instalada corretamente e se encontra limpa; torne a posicionar a conduto ou limpe-a se for necessário; confirme que o ar ambiente está equilibrado e que eventuais exaustores não interferem na extração; abra as janelas e/ou claraboias junto ao forno ou exaustor; se a lenha estiver muito húmida substitua-a, se possível, com lenha mais seca.
- O PLANO DE COZIMENTO QUEIMA: Reduza o tempo de acendimento e/ou abaixe a intensidade da chama. **NÃO UTILIZE ÁGUA PARA ARREFECER O PLANO MONOBLOCO.**
- O PLANO DE COZIMENTO NÃO ASSA: Controle que o plano esteja limpo; antes de acender o forno o mesmo já deve estar limpo; durante o acendimento mantenha sempre a chama viva. Nos Fornos RPM o aquecimento feito apenas com as brasas sem chama não permite acumular calor no plano reduzindo o rendimento requerido à noite durante o serviço.
- QUEDA DE FULIGEM FORA DO LOCAL: Pode depender da baixa pressão atmosférica ou do alto teor de humidade da lenha; tente utilizar lenha mais seca ou instale um depurador de fuligem a água.

Se os problemas persistirem contacte a CLIMA PORTUGAL.

### 5.1. COMO DESMONTAR O APARELHO

Concluída a vida útil do forno é necessário desfazer a instalação e sucessivamente desmontá-lo.

**TODAS AS OPERAÇÕES DE DESMONTAGEM DO FORNO DEVEM SER CONFIADAS A PESSOAL QUALIFICADO E EFETUADAS DE ACORDO COM AS NORMAS DE SEGURANÇA.**

Portanto É OBRIGATÓRIO durante a fase de desmontagem utilizar os seguintes dispositivos de proteção:

- LUVAS
- ÓCULOS DE PROTEÇÃO
- MÁSCARA
- SAPATOS DE TRABALHO

### 5.2. DESMANTELAMENTO

Após desmontar o aparelho é preciso subdividir os componentes de acordo com o tipo de material e de seguida entregar esses materiais em CENTROS AUTORIZADOS de acordo com as normas em vigor.