movelar®

FORNO CALDEIRA BANDAMA 110

PRETO / NEGRO / BLACK

PT Prefabricados em betão.
Produtos de Decoração e Lazer para Jardim!

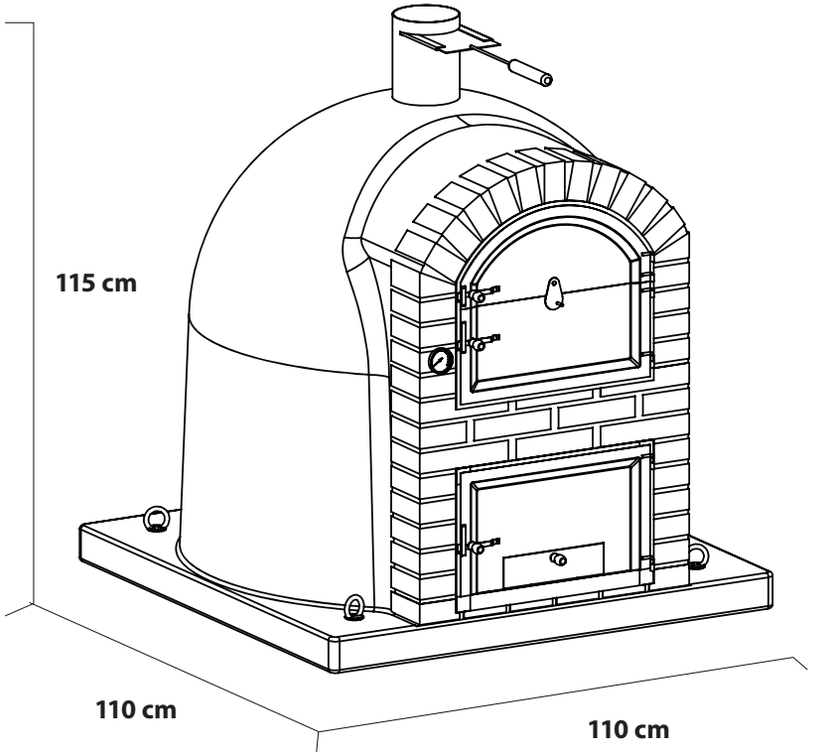
ES Prefabricación en hormigón.
Productos de Decoración y Ócio para su Jardín!

EN Precast in Concrete.
Decoration and leisure products for the garden!

movelar®

FORNO CALDEIRA BANDAMA 110

PRETO / NEGRO / BLACK



REF.
M00231

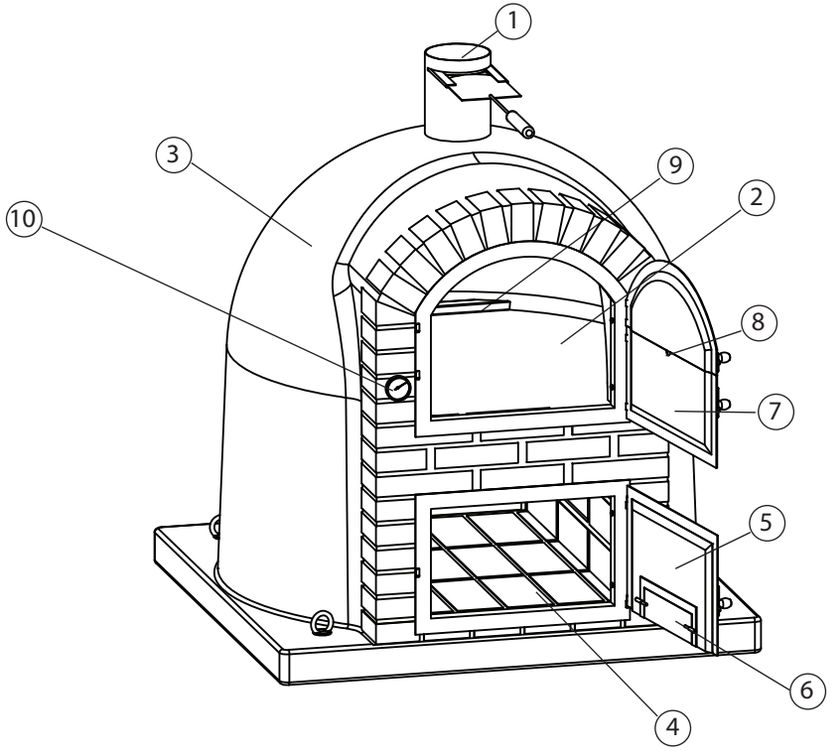
110 x 110 x 115h cm

48,5 x 44 cm

48,5 x 32 cm Ø14,5cm 1000 Kg

5 606172 009503

PT Identificação das peças
ES Identificación de las piezas
EN Identification of the parts



COMPOSIÇÃO DO FORNO

1 VÁLVULA DE SAIDA DE FUMOS
2 ÁREA DE COCÇÃO
3 "PANELA"
4 CALDEIRA
5 PORTA DA CALDEIRA
6 REGISTO DE ENTRADA DE AR (PORTA DA CALDERIA)
7 PORTA DO FORNO (ABERTURA DUPLA)
8 SUPORTE DA PORTA PARA ESPETO
9 SUPORTE INTERNO PARA O ESPETO
10 TERMOMETRO

COMPOSIÇÃO DO FORNO

1 VÁLVULA DE SALIDA DE HUMOS,
2 ÁREA DE COCCIÓN
3 "OLLA"
4 CALDERA
5 PUERTA DE LA CALDERA
6 REGISTRO DE ENTRADA DE AIRE (PUERTA DE LA CALDERA)
7 PUERTA DEL HORNO (APERTURA DOBLE)
8 SOPORTE DE LA PUERTA PARA EL ESPETÓN
9 SOPORTE INTERNO PARA EL ESPETÓN
10 TERMÓMETRO

PT INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E UTILIZAÇÃO

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTES INSTRUÇÕES

INDICAÇÕES DE MONTAGEM E UTILIZAÇÃO DOS FORNOS MOVELAR® FORNO ISOLADO, PARA UTILIZAÇÃO COM LENHA DA SÉRIE CALDERA BANDAMA.

PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRECTA E PERDURÁVEL DOS FORNOS MOVELAR®, POR FAVOR LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE PROCEDIMENTOS E CUMPRA AS INSTRUÇÕES INDICADAS.

TAMBÉM LHE RECOMENDAMOS O **USO DE UM TRANSPORTE ADEQUADO** (SEMPRE PALETIZADO) DADO QUE, PELAS CARACTERÍSTICAS DO MATERIAL, ESTE PODE DANIFICAR-SE COM AS VIBRAÇÕES RESULTANTES DE UM MAU TRANSPORTE.

TIPO DE PRODUTO

FORNO DE CALDEIRA, EM ARGILA REFRACTÁRIA, ISOLADO COM BETÃO CELULAR, FIBRA CERAMICA E CORTIÇA PIGMENTADA. EQUIPADO COM SAÍDA DE FUMOS EM AÇO INOXIDÁVEL COM VALVULA DE REGULÇÃO MANUAL E PORTA DE ABERTURA DUPLA COM SUPORTE PARA 1 ESPETO.
UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE COM LENHA.

INSTALAÇÃO

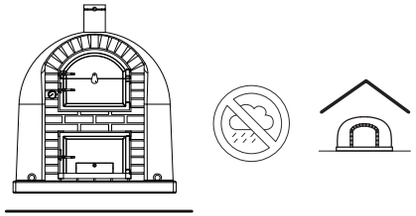
É ACONSELHAVEL A INSTALAÇÃO DO FORNO NUM SUPORTE MÓVEL (COM RODAS) PARA QUE O MESMO POSSA SER GUARDADO EM LOCAL INTERIOR OU EXTERIOR COBERTO, QUANDO NÃO SE ENCONTRA EM UTILIZAÇÃO. ESTÃO DISPONIVEIS SUPORTES MOVEIS EM METAL, COM RODAS, PARA A DIMENSÃO DO SEU FORNO (PARA MAIS INFORMAÇÃO, CONSULTE A LOJA ONDE ADQUIRIU O SEU FORNO).

OS FORNOS **ISOLADOS MOVELAR®** NÃO REQUEREM PROCESSO ADICIONAL DE ISOLAMENTO, PELO QUE PODE COMEÇAR A UTILIZÁ-LOS APÓS EFECTUAR O PROCEDIMENTO DE SECAGEM DESCRITO NESTE MANUAL (VER SECÇÃO "EM FUNCIONAMENTO")

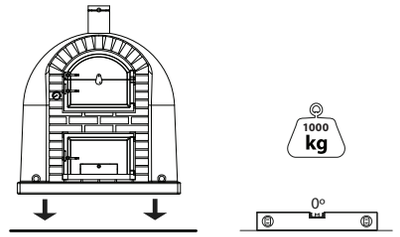
CASO INSTALE O FORNO NUM SUPORTE FIXO, O MESMO DEVE ASSENTAR SOBRE UMA BASE PLANA, RÍGIDA E NIVELADA, CAPAZ DE SUPORTAR O PESO DO FORNO INDICADO NA CAPA DESTE MANUAL. SE O CHÃO NÃO FOR RÍGIDO E NÃO ESTIVER NIVELADO, RESULTARÁ NUMA MONTAGEM DEFICIENTE, CONDUZINDO A UTILIZAÇÃO INSEGURA E INCORRECTA DO FORNO.

PODERÁ IGUALMENTE AUMENTAR A SAÍDA DE FUMOS COM UM TUBO DE 150 MM DE DIÂMETRO, LIGANDO-O À VÁLVULA SUPERIOR DO FORNO (PARA MAIS INFORMAÇÃO, CONSULTE A LOJA ONDE ADQUIRIU O SEU FORNO).

PT



MUITO IMPORTANTE:
NUNCA INSTALE O SEU FORNO EM LUGAR QUE ESTEJA EXPOSTO À CHUVA OU A MUITA HUMIDADE. ESCOLHA SEMPRE UM LUGAR EXTERIOR COBERTO OU INTERIOR.



COMO FUNCIONA UM FORNO DE CALDEIRA

O FORNO DE CALDEIRA, TAMBÉM DESIGNADO DE FORNO DE CALOR ENVOLVENTE, FUNCIONAM ATRAVÉS DE RETENÇÃO DE CALOR OU COCÇÃO INDIRECTA, PERMITINDO COZINHAR POR PERIODOS BASTANTES LONGOS DE TEMPO, CONFERINDO RESULTADOS GASTRONICOS SURPREENDENTES AO NÍVEL DO SABOR E TEXTURA.
NESTE TIPO DE FORNO, A COMBUSTÃO DA LENHA TEM LUGAR EM COMPARTIMENTO SEPARADO DA ÁREA DESTINADA À COCÇÃO, NO ESPAÇO DESIGNADO POR CALDEIRA **(4)**, SITUADO NA ZONA INFERIOR. A LENHA EM COMBUSTÃO, AQUECE DE FORMA ENVOLVENTE E HOMOGÉNEA, A "PANELA" **(3)** DE ARGILA REFRACTÁRIA, ONDE SÃO COZINHADOS OS ALIMENTOS.
A "PANELA" **(3),** APÓS RECEBER A ENERGIA PRODUZIDA PELA COMBUSTÃO DE LENHA, IRRADIA-A PARA O SEU INTERIOR, COZINHANDO OS ALIMENTOS DE FORMA EQUILIBRADA, CONFERINDO UM PALADAR E TEXTURA ÚNICA, CARACTERISTICOS DESTE TIPO DE FORNO (PROCESSO DE COCÇÃO INDIRECTA).
UMA VEZ QUE O FOGO É FEITO SEPARADAMENTE DO COMPARTIMENTO ONDE SÃO COZINHADOS OS ALIMENTOS **(4),** O FORNO DE CALDEIRA PERMITE IR MANTENDO OU CORRIGINDO A TEMPERATURA PELO TEMPO DESEJADO, COLOCANDO OU RETIRANDO

PT

LENHA, SEM NECESSIDADE DE INTERROMPER O PROCESSO DE COCÇÃO, PERMITINDO DESTA FORMA COZINHAR POR LONGOS PERIODOS DE TEMPO.
O PROCEDIMENTO DE COZINHAR COM UM FORNO DE LENHA, NÃO PERMITE UM CONTROLO TÃO EXACTO DA TEMPERATURA, QUANDO COMPARADO COM UM FORNO ELÉCTRICO OU A GÁS, PELO QUE PODERÁ NECESSITAR DE UM PERIODO DE ADAPTAÇÃO ATÉ CONHECER AS VERDADEIRAS POTENCIALIDADES DO SEU FORNO.

COMPOSIÇÃO DO FORNO:

1 - VÁLVULA DE SAIDA DE FUMOS,
2 - ÁREA DE COCÇÃO
3 - "PANELA"
4 - CALDEIRA
5 - PORTA DA CALDEIRA
6 - REGISTO DE ENTRADA DE AR (PORTA DA CALDERIA)
7 - PORTA DO FORNO (ABERTURA DUPLA)
8 - SUPORTE DA PORTA PARA ESPETO
9 - SUPORTE INTERNO PARA O ESPETO
10 - TERMOMETRO

PROCEDIMENTO DE SECAGEM

ANTES DE UTILIZAR O SEU FORNO, DEVERÁ EFECTUAR UM PROCEDIMENTO DE SECAGEM.
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 O MÁXIMO DE HUMIDADE AINDA ACUMULADA NO PROCESSO DE FABRICO.

ESTE PROCEDIMENTO É EFECTUADO COM UMA PORÇÃO DE LENHA MUITO REDUZIDA (**MÁX 4KG NO TOTAL**), E COLOCADA EM COMBUSTÃO PROGRESSIVAMENTE, EM VÁRIAS PORÇÕES. **O FOGO DEVE SER SEMPRE FEITO COM A PORTA DO FORNO (7) E DA CALDEIRA (5) TOTALMENTE ABERTOS, BEM COMO COM A VÁLVULA SUPERIOR DE EXASUTÃO DE FUMOS (1) TOTALMENTE ABERTA.**

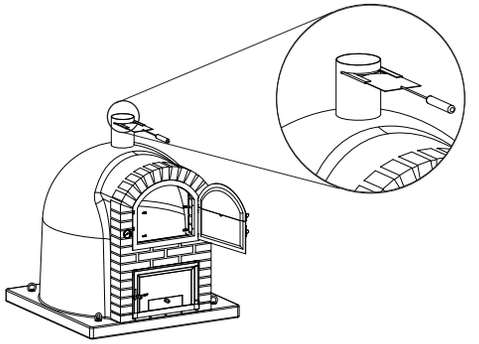
1. **PRIMEIRO ACENDIMENTO:** TEMPERATURA MÁXIMA ALCANÇADA DE 150 °C, NO MÍNIMO DE 2 HORAS ATÉ ALCANCAR TEMPERATURA
2. **SEGUNDO ACENDIMENTO**: TEMPERATURA MÁXIMA ALCANÇADA DE 200 °C, NO MÍNIMO DE 2 HORAS ATÉ ALCANCAR TEMPERATURA
3. **TERCEIRO ACENDIMENTO**: TEMPERATURA MÁXIMA ALCANÇADA DE 250 °C, NO MÍNIMO DE 2 HORAS ATÉ ALCANCAR TEMPERATURA

PT

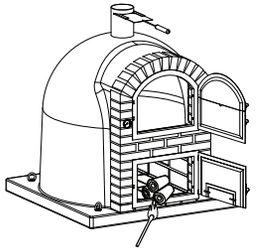
ALÉM DO NECESSÁRIO PROCESSO DE SECAGEM DO FORNO, DESCOBRIRÁ QUE ESTE PROCEDIMENTO LHE SERÁ MUITO ÚTIL PARA CONHECER MELHOR A FORMA COMO FUNCIONA UM FORNO DE CALDEIRA E A MELHOR FORMA DE CONTROLAR A TEMPERATURA DE COCÇÃO.

EM FUNCIONAMENTO

PASSO 1
ABRIR TOTALMENTE A PORTA DA CALDEIRA **(5)** E A VÁLVULA DE SAÍDA DE FUMOS **(1)**.



PASSO 2
COLOCAR NA CALDEIRA **(4)**, ALGUNS PEDAÇOS DE LENHA DE PEQUENA DIMENSÃO E ACENDÊ-LOS COM ACENDEDORES SÓLIDOS (NUNCA UTILIZE ACENDEDORES LÍQUIDOS OU EM GEL).
PARA QUE O FOGO SE INICIE E SE MANTENHA NO INTERIOR DA CALDEIRA, É NECESSÁRIO QUE EXISTA ENTRADA DE AR. PARA TAL, SERÁ NECESSÁRIO MANTER A PORTA DA CALDEIRA **(5)** E A VÁLVULA DE SAÍDA FUMOS **(1) DO FORNO SEMPRE EM POSIÇÃO ABERTA** ENQUANTO A LENHA ESTIVER EM COMBUSTÃO.
CARGA INICIAL MÁXIMA DE 3KG DE LENHA. DEVERÁ IR ADICIONANDO LENHA NA MESMA PROPORÇÃO QUE VAI SENDO CONSUMIDA.



EN

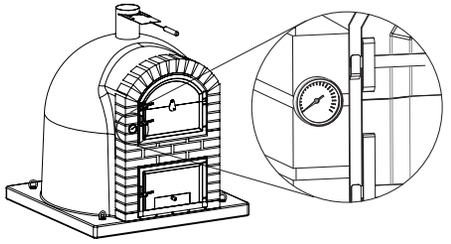
PLEASE KEEP THIS LEAFLET FOR FUTURE REFERENCE.
PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT US IN THE EVENT OF ANY LINGERING DOUBTS WITH REGARD TO THE ASSEMBLY AND USE OF THIS PRODUCT.

PLEASE CONTACT THE SALES STAFF AT THE STORE AT WHICH YOU PURCHASED YOUR OVEN OR VISIT OUR WEBSITE AT WWW.MOVELAR.PT

THANK YOU FOR DECIDING ON OUR PRODUCTS.
THE MOVELAR TEAM WISHES YOU BON APPETIT!

EN

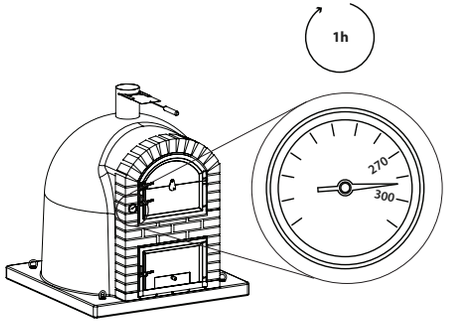
STEP 3
MONITOR THE TEMPERATURE REGISTERED ON THE THERMOMETER (10) AND CONTROL THE FIRE, ADDING OR REMOVING SMALL PIECES OF FIREWOOD, AS A MEANS OF ENSURING A TEMPERATURE OF 250 °C IS NOT REACHED IN LESS THAN ONE HOUR.



STEP 4
FOOD MAY BE PLACED IN THE OVEN (2) AFTER IT HAS BEEN HEATED FOR ONE HOUR, KEEPING THE CORRESPONDING DOOR (5) CLOSED.

THE FURNACE DOOR (5) MAY BE CLOSED BUT **WITH THE VENTILATION VALVE (6) ALWAYS OPEN,** THEREBY ALLOWING AIR TO FLOW IN.

THE SMOKE VENT VALVE (1) SHOULD BE KEPT OPEN WHENEVER FIREWOOD IS BURNING IN THE FURNACE (4).



EN

ATENÇÃO

• ALWAYS USE SMALL PIECES OF FIREWOOD. THIS WILL ENABLE YOU TO CONTROL THE TEMPERATURE OF THE FURNACE MORE EASILY, ADDING OR REMOVING WOOD AS REQUIRED (4). THIS WILL ALSO REDUCE THE LIKELIHOOD OF THE OVEN CRACKING DUE TO OVERHEATING OR EXCESSIVELY QUICK HEATING.

• UNDER NO CIRCUMSTANCES WHATSOEVER SHOULD WATER BE USED TO CONTROL THE TEMPERATURE, COOL OR CLEAN THE OVEN. THE USE OF WATER ON THE HOT OVEN COULD CAUSE IRREPARABLE DAMAGE. PRIOR TO USING YOUR OVEN, ALWAYS CHECK IT IS NOT VISIBLY MOIST. IF IT IS MOIST, EXECUTE THE DRYING PROCEDURE (IN ACCORDANCE WITH THE INSTRUCTIONS PROVIDED IN THIS MANUAL IN THE DRYING PROCEDURE SECTION) BEFORE USING THE OVEN AT HIGH TEMPERATURES.

• IN THE EVENT THE OVEN IS MOUNTED ON A MOBILE BASE WITH WHEELS (OPTIONAL), THE EQUIPMENT SHOULD NEVER BE MOVED WHEN IN OPERATION. ALWAYS ENSURE THE WHEEL LOCKING SYSTEM IS ACTIVATED TO ENSURE THE EQUIPMENT IS IN A FIXED POSITION, BOTH WHEN IT IS BEING USED AND WHEN IT IS IDLE.

• YOUR OVEN MAY REACH EXTREMELY HIGH TEMPERATURES. KEEP CHILDREN AND PETS AWAY FROM THE OVEN WHEN IT IS BEING USED.

• NEVER LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHEN IT IS BEING USED.

• REMEMBER THAT THE GOOD APPEARANCE AND LONG LIFE OF YOUR WOOD-FIRED OVEN DEPEND ON GOOD USE AND MAINTENANCE PRACTICES.

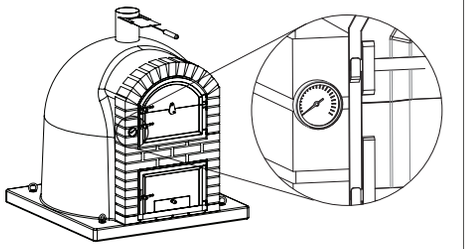
ACCESSORIES FOR THE USE AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN ARE AVAILABLE. CONTACT THE STORE AT WHICH YOU PURCHASED YOUR OVEN OR VISIT OUR WEBSITE AT WWW.MOVELAR.PT FOR FURTHER INFORMATION.

PT

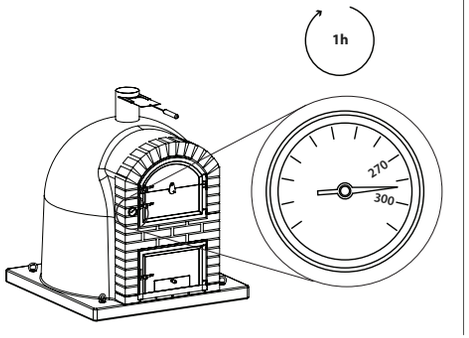
ATENÇÃO:

EM CIRCUNSTÂNCIA ALGUMA DEVERÁ FAZER FOGO DENTRO DO FORNO (3) OU AÍ COLOCAR BRASAS. AO COLOCAR LENHA DENTRO DA ZONA DE FORNO, PODERÃO OCORRER DANOS IRREVERSIVEIS NO MESMO.

PASSO 3
OBSERVE A TEMPERATURA QUE O TERMÓMETRO **(10)** REGISTA E CONTROLE O FOGO, ADICIONANDO OU RETIRANDO PEQUENOS PEDAÇOS DE LENHA, POR FORMA A NÃO ALCANÇAR UMA TEMPERATURA DE 250 °C EM MENOS DE UMA HORA.



PASSO 4
APÓS UMA HORA DE AQUECIMENTO, PODERÁ COLOCAR A COMIDA NO FORNO **(2)**, MANTENDO A PORTA CORRESPONDENTE FECHADA **(5)**.
A PORTA DA CALDEIRA **(5)** PODERÁ SER FECHADA **MAS SEMPRE COM O REGISTO DE VENTILAÇÃO (6)** ABERTO, PERMINTINDO ENTRADA DE AR.
A VÁLVULA DE SAÍDA DE FUMOS (1), DEVERÁ MANTER-SE ABERTA SEMPRE QUE EXISTA LENHA EM COBUSTÃO NA CALDEIRA (4).



PT

ATENÇÃO

• UTILIZAR SEMPRE PEDAÇOS DE LENHA DE PEQUENA DIMENSÃO. DESTA FORMA, PODERÁ CONTROLAR MAIS FACILMENTE A TEMPERATURA DO FORNO, ADICIONANDO OU RETIRANDO-A DO INTERIOR DA CALDEIRA (4). REDUZIRÁ IGUALMENTE A PROBABILIDADE DE CAUSAR FISSURAS NO FORNO POR SOBREAQUECIMENTO OU AQUECIEMNTO DEMASIADO RÁPIDO.

• EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA, PODERÁ UTILIZAR ÁGUA PARA CONTROLAR A TEMPERATURA, ARREFECER OU LIMPAR O FORNO. A UTILIZAÇÃO DE ÁGUA COM O FORNO QUENTE, PODE PROVOCAR DANOS IRREPARÁVEIS. SEMPRE QUE FOR UTILIZAR O SEU FORNO, VERIFIQUE PREVIAMENTE QUE O MESMO NÃO SE ENCONTRA VISIVELMENTE HÚMIDO. CASO ESTEJA HÚMIDO, DEVERÁ EXECUTAR O PROCEDIMENTO DE SECAGEM (DA ACORDO COM O PROCEDIEMNTO INDICADO NESTE MANUAL NA SECÇÃO PROCEDIMENTO DE SECAGEM) ANTES DE LEVAR O FORNO A ALTAS TEMPERATURAS.

• CASO O FORNO ESTEJA MONTADO SOBRE UMA BASE MÓVEL COM RODAS (OPCIONAL), O CONJUNTO NUNCA DEVERÁ SER DESLOCADO QUANDO EM FUNCIONAMENTO. ASSEGURE-SE SEMPRE QUE OS SISTEMAS DE RETENÇÃO DE MOVIMENTO SITUADOS NAS RODAS DA BASE, ESTÃO EM POSIÇÃO DE IMPEDIR A DESLOCAÇÃO DO FORNO, QUANDO EM FUNCIONAMENTO OU SIMPLESMENTE EM REPOUSO.

• O SEU FORNO PODERÁ ATINGIR TEMPERATURAS EXTREMAMENTE ELEVADAS. QUANDO EM UTILIZAÇÃO, MANTER CRIANÇAS E ANIMAIS DOMÉSTICOS LONGE DO FORNO.

• QUANDO EM FUNCIONAMENTO, NUNCA DEIXE O SEU FORNO SEM VIGILÂNCIA.

• LEMBRE-SE QUE A BOA APARÊNCIA E LONGA DURAÇÃO DO SEU FORNO A LENHA, DEPENDEM DAS BOAS PRATICAS DE USO E MANUTENÇÃO.

ESTÃO DISPONÍVEIS ACESSÓRIOS PARA O USO E MANUTENÇÃO DO SEU FORNO. PARA MAIS INFORMAÇÃO, DIRIJA-SE À LOJA ONDE ADQUIRIU ESTE PRODUCTO OU CONSULTE O NOSSO SITE WWW.MOVELAR.PT.

PT

POR FAVOR,
GUARDE ESTE FOLHETO PARA FUTURA CONSULTA
NO CASO DE PERSISTIREM ALGUMAS DUVIDAS SOBRE A MONTAGEM E UTILIZAÇÃO

DESTE PRODUTO, POR FAVOR CONSULTE OS VENDEDORES DA LOJA ONDE ADQUIRIU ESTE PRODCUTO, OU CONSULTE O NOSSO SITE EM WWW.MOVELAR.PT.

OBRIGADO POR PREFERIR OS NOSSOS PRODCUTOS
A EQUIPA MOVELAR,
DESEJA-LHE UM BOM APETITE!

ES MONTAJE Y USO

LEIA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

INDICACIONES DE MONTAJE Y UTILIZACIÓN DE LOS HORNOS MOVELAR® HORNO AISLADO, PARA UTILIZACIÓN CON LEÑA, DE LA SERIE CALDERA BANDAMA

PARA UNA UTILIZACIÓN CORRECTA Y DURADERA DE LOS HORNOS MOVELAR®, POR FAVOR LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y CUMPLIR LAS INSTRUCCIONES INDICADAS.

TAMBIÉN RECOMENDAMOS EL **USO DE TRANSPORTE ADECUADO** (SIEMPRE PALETIZADO) YA QUE, POR SUS CARACTERÍSTICAS, EL MATERIAL PUEDE DAÑARSE CON LAS VIBRACIONES RESULTANTES DE UN MALO TRANSPORTE.

TIPO DE PRODUCTO

HORNO DE CALDERA, EN ARCILLA REFRACTARIA, AISLADO CON HORMIGÓN CELULAR, FIBRA CERÁMICA Y CORCHO PIGMENTADO. EQUIPADO CON SALIDA DE HUMOS EN ACERO INOXIDABLE CON VÁLVULA DE REGULACIÓN MANUAL Y PUERTA DE APERTURA DOBLE CON SOPORTE PARA 1 ESPETÓN.
UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE CON LEÑA.

INSTALACIÓN

RECOMENDAMOS LA INSTALACIÓN DEL HORNO EN UN SOPORTE MÓVIL (CON RUEDAS) PARA QUE SE PUEDA GUARDAR EN LUGAR INTERIOR O EXTERIOR CUBIERTO, CUANDO NO ESTÁ EN UTILIZACIÓN. HAY DISPONIBLES SOPORTES MÓVILES EN METAL, CON RUEDAS, PARA LA DIMENSIÓN DE SU HORNO (PARA MÁS INFORMACIÓN, CONSULTAR LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ SU HORNO).

LOS **HORNOS AISLADOS MOVELAR®** NO REQUIEREN PROCESO ADICIONAL DE AISLAMIENTO, POR LO QUE PUEDEN COMENZAR A UTILIZARSE DESPUÉS DEL PROCEDIMIENTO DE SECADO DESCRITO EN ESTE MANUAL (VER SECCIÓN "EN FUNCIONAMIENTO")

CASO EL HORNO SEA INSTALADO EN UN SOPORTE FIJO, DEBE ESTAR SOBRE UNA BASE PLANA, RÍGIDA Y NIVELADA, CAPAZ DE SOPORTAR EL PESO DEL HORNO INDICADO EN LA PORTADA DE ESTE MANUAL. SI EL SUELO NO ES RÍGIDO Y NO ESTÁ NIVELADO, EL MONTAJE RESULTARÁ DEFICIENTE, Y LA UTILIZACIÓN DEL HORNO RESULTARÁ INSEGURA E INCORRECTA.

TAMBIÉN SE PUEDE AUMENTAR LA SALIDA DE HUMOS CON UNA TUBERÍA DE 150 MM DE DIÁMETRO, CONECTADA A LA VÁLVULA SUPERIOR DEL HORNO (PARA MÁS INFORMACIÓN, CONSULTAR LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ SU HORNO).

EN

NO NEED TO INTERRUPT THE COOKING PROCESS, THEREBY ENABLING COOKING FOR LONG PERIODS OF TIME.

THE COOKING PROCEDURE USING FIREWOOD DOES NOT ALLOW FOR A HIGHLY ACCURATE TEMPERATURE CONTROL WHEN COMPARED TO AN ELECTRIC OR GAS OVEN AND, AS SUCH, YOU MAY REQUIRE A PERIOD OF ADAPTATION TO BECOME FAMILIAR WITH THE REAL CAPACITIES OF YOUR OVEN.

COMPOSITION OF THE OVEN:

1 - SMOKE VENT VALVE
2 - COOKING AREA
3 - "PAN"
4 - FURNACE
5 - FURNACE DOOR
6 - AIR INLET VALVE (FURNACE DOOR)
7 - DOUBLE OVEN DOORS
8 - DOOR SUPPORT FOR SPIT
9 - INTERNAL SUPPORT FOR SPIT
10 - THERMOMETER

DRYING PROCESS

THE OVEN NEEDS TO UNDERGO A DRYING PROCESS PRIOR TO BEING USED.
THIS PROCESS SHOULD BE GRADUAL THE FIRST 3 TIMES THE OVEN IS LIT, ON 3 DIFFERENT DAYS, TO ENSURE IT ADAPTS TO THE CONDITIONS IN WHICH IT WILL BE OPERATING IN THE FUTURE AND TO REMOVE ANY MOISTURE ACCRUED IN THE MANUFACTURING PROCESS.

THIS PROCEDURE IS CONDUCTED WITH A SMALL AMOUNT OF FIREWOOD (NO MORE THAN 4 KG IN TOTAL), WHICH IS BURNED GRADUALLY IN SEVERAL PORTIONS. **THE FIRE SHOULD ALWAYS BURN WITH THE OVEN DOOR (7) AND FURNACE DOOR (5) WIDE OPEN, AND THE UPPER SMOKE VENT VALVE (1) SHOULD ALSO BE LEFT IN THE OPEN POSITION.**

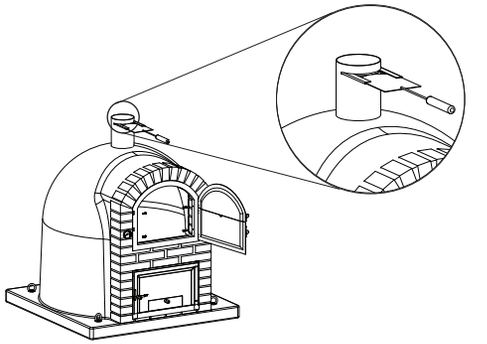
1. LIGHTING THE OVEN FOR THE FIRST TIME: MAXIMUM TEMPERATURE OF 150 °C, AT LEAST 2 HOURS TO REACH THIS TEMPERATURE
2. LIGHTING THE OVEN FOR THE SECOND TIME: MAXIMUM TEMPERATURE OF 200 °C, AT LEAST 2 HOURS TO REACH THIS TEMPERATURE
3. LIGHTING THE OVEN FOR THE THIRD TIME: MAXIMUM TEMPERATURE OF 250 °C, AT LEAST 2 HOURS TO REACH THIS TEMPERATURE

IN ADDITION TO THE NECESSARY PROCESS FOR DRYING THE OVEN, YOU WILL DISCOVER THAT THIS PROCEDURE IS EXTREMELY USEFUL FOR FINDING OUT EXACTLY HOW A FURNACE OVEN WORKS AND THE BEST WAY OF CONTROLLING THE COOKING TEMPERATURE.

EN

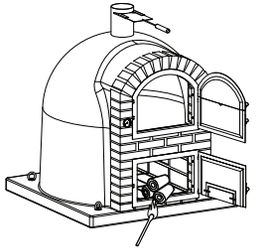
IN OPERATION

STEP 1
FULLY OPEN THE FURNACE DOOR (5) AND THE SMOKE VENT VALVE (1).



STEP 2
PLACE A FEW SMALL PIECES OF FIREWOOD IN THE FURNACE **(4)** AND LIGHT THEM WITH SOLID FIRE LIGHTERS (NEVER USE LIQUID OR GEL LIGHTERS).
AN INFLOW OF AIR MUST EXIST FOR THE FIRE TO START AND BURN INSIDE THE FURNACE. HENCE, THE FURNACE DOOR **(5)** AND THE SMOKE VENT VALVE **(1)** **MUST ALWAYS BE IN THE OPEN POSITION** WHILE THE WOOD IS BURNING.

MAXIMUM INITIAL LOAD OF 3 KG OF FIREWOOD. FIREWOOD SHOULD BE ADDED AT THE SAME RATE IT IS CONSUMED.



ALERT
UNDER NO CIRCUMSTANCES WHATSOEVER SHOULD A FIRE BE LIT OR EMBERS PLACED IN THE OVEN (3). IRREVERSIBLE DAMAGE COULD OCCUR IF FIREWOOD IS PLACED IN THE OVEN AREA.

EN ASSEMBLY AND USE

INSTRUCTIONS FOR THE ASSEMBLY AND USE OF MOVELAR® INSULATED WOOD-FIRED OVENS OF THE CALDERA BANDAMA SERIES

PLEASE READ THIS PROCEDURES MANUAL CAREFULLY AND COMPLY WITH THE INSTRUCTIONS HEREIN IN ORDER TO ENSURE THE PROPER AND LONG-LASTING USE OF MOVELAR® OVENS.

WE ALSO RECOMMEND THE **USE OF APPROPRIATE TRANSPORT** (ALWAYS PALLETIZED) AS, DUE TO THE CHARACTERISTICS OF THE MATERIAL, THE PRODUCT COULD SUFFER DAMAGE AS A RESULT OF VIBRATIONS ARISING FROM UNSUITABLE MEANS OF TRANSPORT.

TYPE OF PRODUCT

A FURNACE OVEN MADE OF REFRACTORY CLAY, INSULATED WITH CELLULAR CONCRETE, CERAMIC FIBRE AND PIGMENTED CORK, EQUIPPED WITH A STAINLESS STEEL SMOKE VENT WITH A MANUAL ADJUSTMENT VALVE AND DOUBLE DOORS WITH A SUPPORT FOR A SPIT. TO BE USED EXCLUSIVELY WITH FIREWOOD.

INSTALLATION

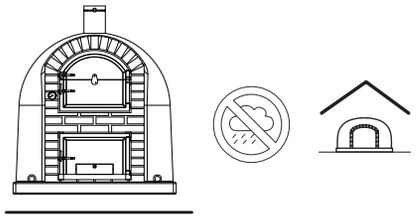
THE OVEN SHOULD BE INSTALLED ON A MOBILE STAND (WITH WHEELS) TO FACILITATE STORAGE INDOORS OR IN A COVERED OUTDOOR AREA WHEN NOT IN USE. MOBILE METAL STANDS WITH WHEELS ARE AVAILABLE FOR THE SIZE OF YOUR OVEN (CONTACT THE STORE AT WHICH YOU PURCHASED YOUR OVEN FOR MORE INFORMATION).

MOVELAR® INSULATED OVENS DO NOT REQUIRE ANY ADDITIONAL INSULATION PROCESS, HENCE YOU MAY START USING IT AFTER CONDUCTING THE DRYING PROCEDURE EXPLAINED IN THIS MANUAL (SEE THE "IN OPERATION" SECTION).

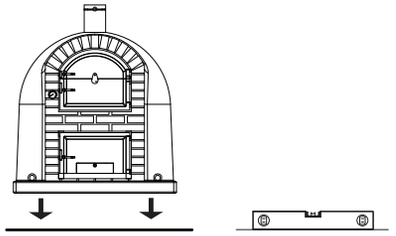
IF YOU INSTALL THE OVEN ON A FIXED STAND, IT SHOULD BE PLACED ON A FLAT, RIGID AND LEVEL BASE CAPABLE OF BEARING THE WEIGHT OF THE OVEN INDICATED ON THE COVER OF THIS MANUAL. PROPER ASSEMBLY WILL BE IMPOSSIBLE IF THE FLOOR IS NOT RIGID AND LEVEL, RESULTING IN THE UNSAFE AND INCORRECT USE OF THE OVEN.

THE SMOKE VENT CAN BE EXPANDED WITH A 150 MM DIAMETER TUBE, CONNECTING IT TO THE OVEN´S UPPER VALVE (CONTACT THE STORE AT WHICH YOU PURCHASED YOUR OVEN FOR MORE INFORMATION).

EN



ALERT
NEVER INSTALL YOUR OVEN WHERE IT COULD BE EXPOSED TO RAIN OR EXCESSIVE MOISTURE. ALWAYS CHOOSE AN INDOOR OR COVERED OUTDOOR LOCATION.



HOW A FURNACE OVEN WORKS

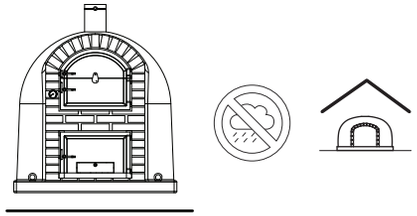
FURNACE OVENS, ALSO KNOWN AS CONVECTION OVENS, WORK THROUGH HEAT RETENTION OR INDIRECT COOKING, ALLOWING FOR LONG PERIODS OF COOKING TIME, WHILE PROVIDING EXCELLENT GASTRONOMIC RESULTS WITH REGARD TO FLAVOUR AND TEXTURE.

IN THIS TYPE OF OVEN, THE WOOD IS BURNED IN A COMPARTMENT SEPARATE FROM THE COOKING AREA, KNOWN AS THE FURNACE (4), LOCATED AT THE BOTTOM OF THE EQUIPMENT. THE BURNING WOOD HEATS THE REFRACTORY CLAY "PAN" (3) IN WHICH THE FOOD IS COOKED IN AN ENVELOPING AND UNIFORM MANNER.

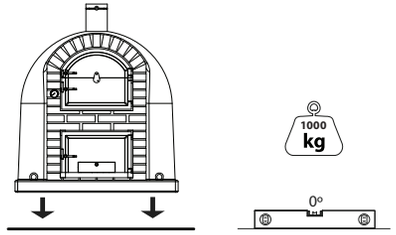
THE "PAN" (3), AFTER RECEIVING THE ENERGY GENERATED BY THE BURNING WOOD, SPREADS IT AROUND INSIDE, COOKING THE FOOD IN A WELL-BALANCED MANNER AND GUARANTEEING A UNIQUE TASTE AND TEXTURE, CHARACTERISTIC OF THIS TYPE OF OVEN (INDIRECT COOKING PROCESS).

DUE TO THE FACT THE FIRE BURNS IN A COMPARTMENT SEPARATE TO THAT IN WHICH THE FOOD IS COOKED (4), THE FURNACE OVEN ENABLES THE USER TO MAINTAIN OR ADJUST THE TEMPERATURE FOR THE DESIRED TIME, ADDING OR REMOVING FIREWOOD, WITH

ES



MUY IMPORTANTE:
JAMÁS INSTALAR SU HORNO EN LUGAR EXPUESTO A LA LLUVIA O MUCHA HUMEDAD. ELEGIR SIEMPRE UN LUGAR EXTERIOR CUBIERTO O INTERIOR.



CÓMO FUNCIONA UN HORNO DE CALDERA

EL HORNO DE CALDERA, TAMBIÉN LLAMADO HORNO DE CALOR ENVOLVENTE, FUNCIONA A TRAVÉS DE RETENCIÓN DE CALOR O COCCIÓN INDIRECTA, PERMITIENDO COCINAR POR PERIODOS BASTANTE LARGOS DE TIEMPO, CONFIRIENDO RESULTADOS GASTRONÓMICOS SORPRENDENTES AL NIVEL DEL SABOR Y TEXTURA.
EN ESTE TIPO DE HORNO, LA COMBUSTIÓN DE LA LEÑA OCURRE EN UN COMPARTIMIENTO SEPARADO DEL ÁREA DESTINADA A LA COCCIÓN, EN EL ESPACIO LLAMADO CALDERA **(4)**, UBICADO EN LA ZONA INFERIOR. LA LEÑA EN COMBUSTIÓN CALIENTA DE MANERA ENVOLVENTE Y HOMOGÉNEA LA "OLLA" **(3)** DE ARCILLA REFRACTARIA, DONDE SE COCINAN LOS ALIMENTOS.
DESPUÉS DE RECIBIR LA ENERGÍA PRODUCIDA POR LA COMBUSTIÓN DE LA LEÑA, LA "OLLA" **(3)** LA IRRADIA A SU INTERIOR, COCINANDO LOS ALIMENTOS DE MANERA EQUILIBRADA, CONFIRIENDO UN GUSTO Y TEXTURA ÚNICA, CARACTERÍSTICOS DE ESTE TIPO DE HORNO (PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN INDIRECTA).
PUESTO QUE EL FUEGO SE HACE SEPARADAMENTE DEL COMPARTIMIENTO DONDE SE COCINAN LOS ALIMENTOS **(4),** EL

ES

HORNO DE CALDERA PERMITE MANTENER O CORREGIR LA TEMPERATURA POR EL TIEMPO DESEADO, COLOCANDO O RETIRANDO LEÑA, SIN NECESIDAD DE INTERRUMPIR EL PROCESO DE COCCIÓN, PERMITIENDO ASÍ COCINAR POR LARGOS PERIODOS DE TIEMPO.
EL PROCEDIMIENTO DE COCINAR CON UN HORNO DE LEÑA NO PERMITE UN CONTROL TAN EXACTO DE LA TEMPERATURA, CUANDO COMPARADO CON UN HORNO ELÉCTRICO O A GAS, POR LO QUE PUEDE NECESITAR DE UN PERIODO DE ADAPTACIÓN HASTA CONOCER LAS VERDADERAS POTENCIALIDADES DE SU HORNO.

COMPOSICIÓN DEL HORNO:

1 - VÁLVULA DE SALIDA DE HUMOS,
2 - ÁREA DE COCCIÓN
3 - "OLLA"
4 - CALDERA
5 - PUERTA DE LA CALDERA
6 - REGISTRO DE ENTRADA DE AIRE (PUERTA DE LA CALDERA)
7 - PUERTA DEL HORNO (APERTURA DOBLE)
8 - SOPORTE DE LA PUERTA PARA EL ESPETÓN
9 - SOPORTE INTERNO PARA EL ESPETÓN
10 - TERMÓMETRO

PROCEDIMIENTO DE SECADO

ANTES DE UTILIZAR SU HORNO, DEBERÁ EFECTUAR UN PROCEDIMIENTO DE SECADO.
LOS 3 PRIMEROS ENCENDIDOS DEBERÁN SER HECHOS DE FORMA PROGRESIVA, EN 3 DÍAS DIFERENTES, PARA QUE EL HORNO SE ADAPTE A LAS CONDICIONES EN LAS QUE VA A FUNCIONAR FUTURAMENTE Y SE ELIMINE EL MÁXIMO DE HUMEDAD AÚN ACUMULADA EN EL PROCESO DE FABRICACIÓN.

ESTE PROCEDIMIENTO ES HECHO CON UNA PORCIÓN DE LEÑA MUY REDUCIDA (**MÁX 4KG EN TOTAL**), Y COLOCADA EN COMBUSTIÓN PROGRESIVAMENTE, EN VARIOS TROZOS. **EL FUEGO SIEMPRE DEBE HACERSE CON LA PUERTA DEL HORNO (7) Y DE LA CALDERA (5) TOTALMENTE ABIERTAS, Y CON LA VÁLVULA SUPERIOR DE EXTRACCIÓN DE HUMOS (1) TOTALMENTE ABIERTA.**

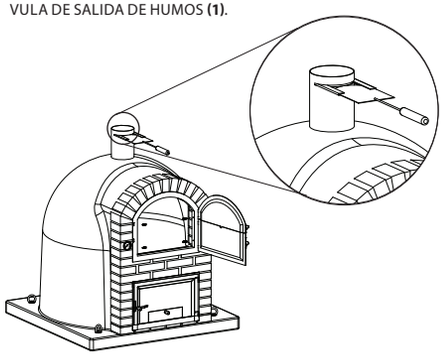
1. **PRIMERO ENCENDIDO:** TEMPERATURA MÁXIMA ALCANZADA DE 150 °C, UN MÍNIMO DE 2 HORAS HASTA ALCANZAR LA TEMPERATURA
2. **SEGUNDO ENCENDIDO:** TEMPERATURA MÁXIMA ALCANZADA DE 200 °C, UN MÍNIMO DE 2 HORAS HASTA ALCANZAR LA TEMPERATURA
3. **TERCER ENCENDIDO:** TEMPERATURA MÁXIMA ALCANZADA DE 250 °C, UN MÍNIMO DE 2 HORAS HASTA ALCANZAR LA TEMPERATURA

ES

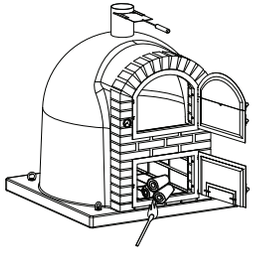
ADEMÁS DEL NECESARIO PROCESO DE SECADO DEL HORNO, DESCUBRIRÁ QUE ESTE PROCEDIMIENTO PUEDE SER MUY ÚTIL PARA CONOCER MEJOR LA MANERA CÓMO FUNCIONA UN HORNO DE CALDERA Y LA MEJOR MANERA DE CONTROLAR LA TEMPERATURA DE COCCIÓN.

EN FUNCIONAMIENTO

PASO 1
ABRIR TOTALMENTE LA PUERTA DE LA CALDERA **(5)** Y LA VÁLVULA DE SALIDA DE HUMOS **(1)**.



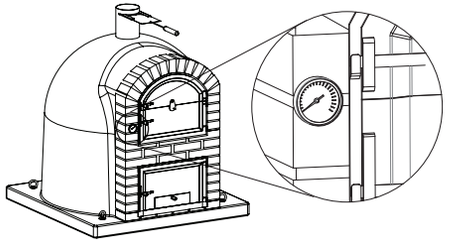
PASO 2
EN LA CALDERA **(4)**, COLOCAR ALGUNOS TROZOS DE LEÑA DE PEQUEÑA DIMENSIÓN Y ENCENDERLOS CON ENCENDEDORES SÓLIDOS (JAMÁS UTILICE ENCENDEDORES LÍQUIDOS O EN GEL).
PARA QUE EL FUEGO SE INICIE Y SE MANTENGA EN EL INTERIOR DE LA CALDERA, ES NECESARIO QUE EXISTA ENTRADA DE AIRE. PARA ESO, ES NECESARIO MANTENER LA PUERTA DE LA CALDERA **(5)** Y LA VÁLVULA DE SALIDA DE HUMOS **(1) DEL HORNO SIEMPRE EN POSICIÓN ABIERTA,** MIENTRAS LA LEÑA ESTÁ EN COMBUSTIÓN.
CARGA INICIAL MÁXIMA DE 3KG DE LEÑA. LA LEÑA DEBERÁ SER AÑADIDA EN LA MISMA PROPORCIÓN EN LA QUE VA SIEN DO CONSUMIDA.



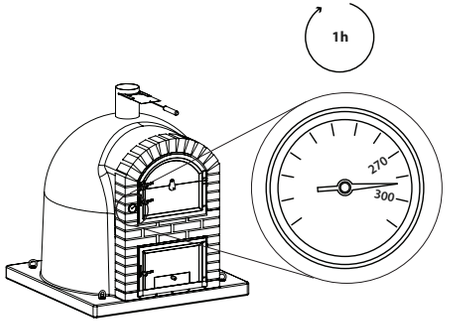
ES

ATENCIÓN:
EN NINGÚN CASO DE DEBERÁ HACER FUEGO DENTRO DEL HORNO (3) O COLOCAR BRASAS. AL COLOCAR LEÑA DENTRO DE LA ZONA DE HORNO, PUEDEN OCURRIR DAÑOS IRREVERSIBLES.

PASO 3
OBSERVAR LA TEMPERATURA QUE EL TERMÓMETRO **(10)** REGISTRA Y CONTROLAR EL FUEGO, AÑADIENDO O RETIRANDO PEQUEÑOS TROZOS DE LEÑA, PARA NO ALCANZAR UNA TEMPERATURA DE 250 °C EN MENOS DE UNA HORA.



PASO 4
DESPUÉS DE UNA HORA DE CALENTAMIENTO, PODRÁ COLOCAR LA COMIDA EN EL HORNO **(2)**, MANTENIENDO LA PUERTA CORRESPONDIENTE CERRADA **(5)**.
LA PUERTA DE LA CALDERA (5) PUEDE SER CERRADA PERO SIEMPRE CON EL **REGISTRO DE VENTILACIÓN (6) ABIERTO**, PERMITIENDO ENTRADA DE AIRE.
LA **VÁLVULA DE SALIDA DE HUMOS** (1) DEBERÁ **MANTENERSE ABIERTA SIEMPRE QUE HAYA LEÑA EN COMBUSTIÓN EN LA CALDERA (4).**



ES

ATENCIÓN

• UTILIZAR SIEMPRE TROZOS DE LEÑA DE PEQUEÑA DIMENSIÓN. ASÍ, PUEDE CONTROLAR MÁS FÁCILMENTE LA TEMPERATURA DEL HORNO, AÑADIENDO O RETIRANDO DEL INTERIOR DE LA CALDERA (4). REDUCIRÁ IGUALMENTE LA PROBABILIDAD DE CAUSAR FISURAS EN EL HORNO POR SOBRECALENTAMIENTO O CALENTAMIENTO DEMASIADO RÁPIDO.

• EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA PUEDE UTILIZAR AGUA PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA, ENFRIAR O LIMPIAR EL HORNO. LA UTILIZACIÓN DE AGUA CON EL HORNO CALIENTE PUEDE PROVOCAR DAÑOS IRREPARABLES. SIEMPRE QUE VAYA A UTILIZAR SU HORNO, VERIFIQUE PREVIAMENTE QUE NO SE ENCUENTRA VISIBLEMENTE HÚMEDO. EN CASO DE ESTAR HÚMEDO, DEBERÁ EJECUTAR EL PROCEDIMIENTO DE SECADO (DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO INDICADO EN ESTE MANUAL EN LA SECCIÓN PROCEDIMIENTO DE SECADO) ANTES DE SUBIR EL HORNO A ALTAS TEMPERATURAS.

• SI EL HORNO ESTÁ MONTADO SOBRE UNA BASE MÓVIL CON RUEDAS (OPCIONAL), EL CONJUNTO NUNCA DEBE SER DESPLAZADO CUANDO EN FUNCIONAMIENTO. ASEGÚRESE SIEMPRE QUE LOS SISTEMAS DE RETENCIÓN DE MOVIMIENTO SITUADOS EN LAS RUEDAS DE LA BASE ESTÁN EN POSICIÓN DE IMPEDIR EL DESPLAZAMIENTO DEL HORNO, CUANDO EN FUNCIONAMIENTO O SIMPLEMENTE EN REPOSO.

• SU HORNO PUEDE ALCANZAR TEMPERATURAS EXTREMADAMENTE ALTAS. CUANDO EN UTILIZACIÓN, MANTENER NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS LEJOS DEL HORNO.

• CUANDO EN FUNCIONAMIENTO, NUNCA DEJAR SU HORNO SIN VIGILANCIA.

• RECUERDE QUE LA BUENA APARIENCIA Y LARGA DURACIÓN DE SU HORNO DE LEÑA, DEPENDEN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE USO Y MANTENIMIENTO.

HAY DISPONIBLES ACCESORIOS PARA EL USO Y MANTENIMIENTO DE SU HORNO. PARA MÁS INFORMACIÓN, DIRÍJASE A LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ ESTE PRODUCTO O CONSULTE NUESTRO SITIO WWW.MOVELAR.PT.

ES

POR FAVOR,
GUARDE ESTE FOLLETO PARA FUTURA CONSULTA

EN CASO DE PERSISTIEREN DUDAS SOBRE EL MONTAJE Y UTILIZACIÓN
DE ESTE PRODUCTO, POR FAVOR CONSULTE LOS VENDEDORES DE LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ ESTE PRODUCTO O CONSULTE NUESTRO SITIO EN WWW.MOVELAR.PT.

GRACIAS POR PREFERIR NUESTROS PRODUCTOS
¡EL EQUIPO MOVELAR LE DESEA BUEN PROVECHO!