movelar®

LUXOR ROYAL

FORNO | HORNO | OVEN - TDF 70

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

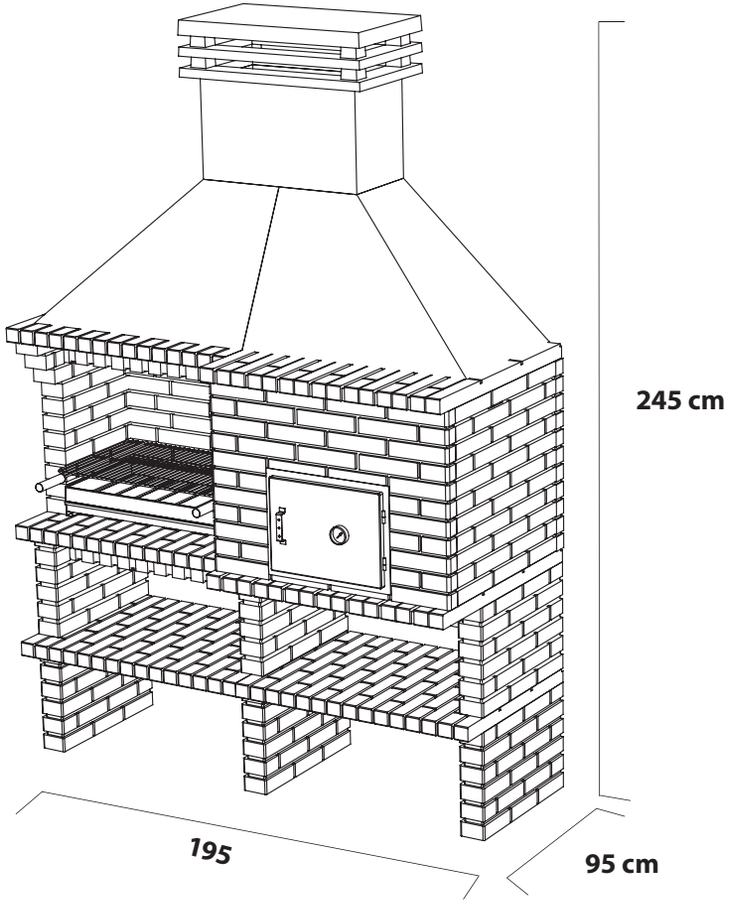
ES Prefabricación en hormigón.
Productos de Decoración y Ócio para su Jardín!

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

movelar®

LUXOR ROYAL

FORNO | HORNO | OVEN - TDF 70



REF.
3475/1

195 x 95 x 245 h cm

72 x 44 cm

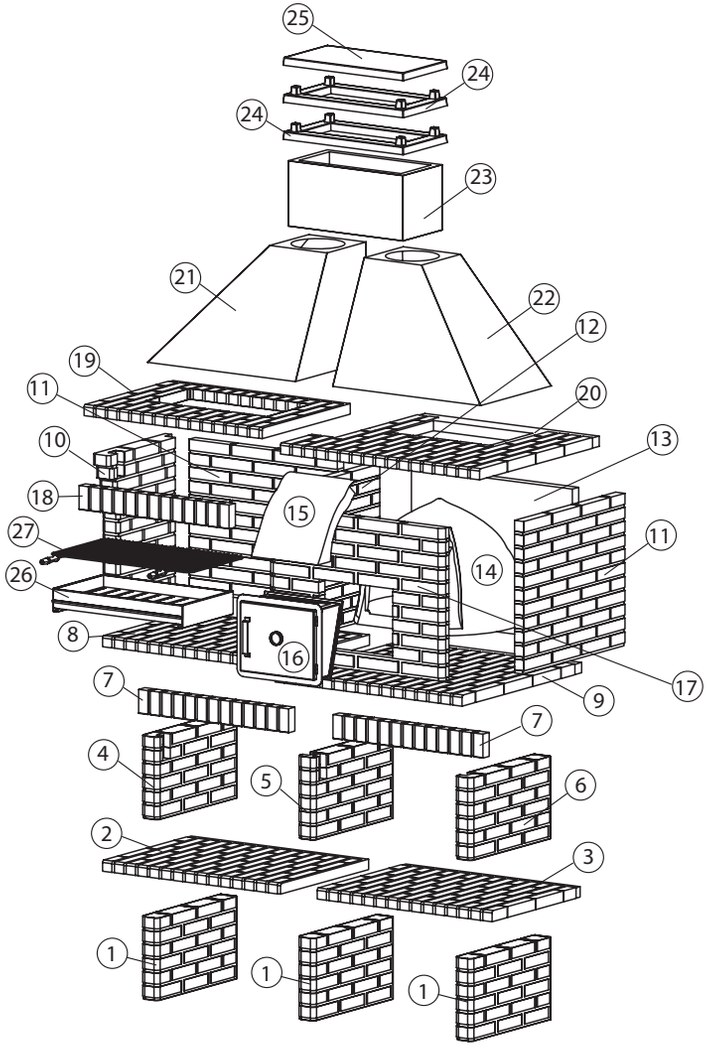
76,5 x 44 cm

1100 Kg

5 606172 347513

www.movelar.pt movelar@movelar.pt

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



Movelar®
www.movelar.pt

PT INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E UTILIZAÇÃO

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTES INSTRUÇÕES

RECORDAMOS QUE A INSTALAÇÃO DE UMA CHURRASQUEIRA EM BETÃO, REQUER UM CERTO CONHECIMENTO TÉCNICO NOS MÉTODOS DE MONTAGEM, POR ESTE MOTIVO, RECOMENDAMOS A CONTRATAÇÃO DE INSTALADORES COM COMPETÊNCIAS ADEQUADAS AO EFEITO.

AO ABRIR A EMBALAGEM DO BARBECUE, TENHA MUITA ATENÇÃO AO REMOVER AS ABRAÇADEIRAS QUE SEGURAM OS COMPONENTES DE BETÃO. ESTES PODERÃO CAIR PROVANDO DANOS OU FERIMENTOS EM PESSOAS E OBJECTOS.

ANTES DE INICIAR A MONTAGEM:

AO ESCOLHER UM LUGAR PARA MONTAR A SUA CHURRASQUEIRA, PREFIRA ESPAÇOS EXTERIORES COBERTOS, ABRIGADOS DE VENTO, HUMIDADE E SOL DIRECTO. ELEGER UM BOM LUGAR PARA A SUA CHURRASQUEIRA, PROPORCIONAR-LHE-Á UM MAIOR CONFORTO NA UTILIZAÇÃO E PERMITIR-LHE-Á EXPLORAR O MÁXIMO RENDIMENTO NA ACTIVIDADE DE GRELHAR. IGUALMENTE, A SUA CHURRASQUEIRA MANTERÁ A SUA APARÊNCIA INICIAL POR UM PERÍODO DE TEMPO MUITO MAIS ALARGADO.
A CHURRASQUEIRA DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE ASSENTAR SOBRE UMA BASE LISA, RÍGIDA E NIVELADA. SE A BASE NÃO SE ENCONTRA NAS CONDIÇÕES REFERIDAS, A MONTAGEM OCORRERÁ DE MODO DEFICIENTE, CONDICIONANDO O ASPECTO, INTEGRIDADE ESTRUTURAL E FUNCIONAMENTO EFICIENTE DA CHURRASQUEIRA.
NA MONTAGEM DAS CHURRASQUEIRAS MOVELAR É PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DE ARGAMASSAS COM CIMENTO DE ALTA RESISTÊNCIA E DE SECAGEM RÁPIDA (EX. CIMENTO BRANCO, CIMENTO ALUMINOSO OU SIMILIAR, CIMENTO REFRACTÁRIO OU CIMENTO COLA PARA ASSENTAMENTOS). DEVERÁ UTILIZAR UMA ARGAMASSA COM 20% CIMENTO DE BAIXA RESISTÊNCIA E 80% DE AREIA FINA. EM ALTERNATIVA, PODERÁ UTILZAR UMA COLA TIPO SILICONE IGNIFUGO E COM RESISTÊNCIA A ALTAS TEMPERATURAS. O USO DE UM SILICONE, PERMITIRÁ UM MELHOR ACABAMENTO NAS JUNTAS DE COLAGEM, ESPECIALMENTE EM MODELOS QUE NÃO REQUEREM ACABAMENTO OU PINTURA (SERIES PLAN, PLAN FOLD, EGO E KITAWAY).
A CHURRASQUEIRA DEVERÁ SER INSTALADA DE FORMA A PERMITIR A DILATAÇÃO/CONTRACÇÃO PRÓPRIA DESTE TIPO DE PRODUTO, CASO CONTRÁRIO, PODERÁ OCORRER FISSURAÇÃO. NO SENTIDO DE EVITAR ESTE RISCO, NÃO ENCOSTE A CHURRASQUEIRA DIRECTAMENTE A UMA PAREDE, DEIXANDO LIVRE UM ESPAÇO COM APROX. 5 CM. IGUALMENTE UTILIZAREMOS UMA CAMADA MUITO FINA DE ARGAMASSA DE ASSENTAMENTO OU SILICONE,

PT

PARA PERMITIR A DILATAÇÃO NATURAL ENTRE OS COMPONENTES EM USO.
OS ELEMENTOS QUE COMPÕEM A SUPERFÍCIE DO LUME, DEVERÃO SER SIMPLESMENTE APOIADOS SEM APLICAÇÃO DE ARGAMASSA DE ASSENTAMENTO (VER FIGURAS DE MONTAGEM PASSO A PASSO).

EM FUNCIONAMENTO

NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA SUA CHURRASQUEIRA, O COMBUSTIVEL UTILIZADO DEVERÁ SER DEIXADO INCANDESCENTE NO MINIMO DURANTE 30 MINUTOS, ANTES DE INICIAR A GRELHAR.
DEPOIS DE MONTADA E EM QUALQUER CIRCUNSTANCIA, A CHURRASQUEIRA DEVERÁ ESTAR BEM SECA ANTES DE INICIAR A SUA UTILIZAÇÃO.
SE PORVENTURA A SUA CHURRASQUEIRA ESTÁ MONTADA NUM LUGAR DESCOBERTO OU MUITO HÚMIDO, VERIFIQUE SEMPRE QUE AS ZONAS EXPOSTAS A ALTAS TEMPERATURAS, SE ENCONTRAM BEM SECAS ANTES DE QUALQUER UTILIZAÇÃO. NO CASO DE CONTEREM HUMIDADE, PROCEDA À SUA SECAGEM COM UM FOGO FRACO, PASSANDO GRADUALMENTE PARA UMA UTILIZAÇÃO NORMAL, À MEDIDA QUE A HUMIDADE VAI DESAPARECENDO.
NOTA:
COMO COMBUSTÍVEL, É PERMITIDA A UTILIZAÇÃO DE CARVÃO VEGETAL E LENHA. CARGA MÁXIMA DE **15 dm3** LENHA. NÃO RECARREGAR A CHURRASQUEIRA ANTES QUE A CARGA ANTERIOR SEJA COMPLETAMENTE CONSUMIDA. NÃO ACENDER OU REACENDER O CARVÃO OU LENHA, COM RECURSO A COMBUSTÍVEIS LÍQUIDOS (EX. ÁLCOOL, PETRÓLEO E ACENDALHAS EM GEL). **UTILIZAR APENAS ACENDALHAS SÓLIDAS.**
NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA, DEVERÁ FAZER UM PEQUENO FOGO APENAS COM CARVÃO. PROGRESSIVAMENTE AUMENTE A INTENSIDADE DO LUME. (RESPEITANDO SEMPRE AS CARGAS MÁXIMAS RECOMENDADAS). NAS PRIMEIRAS UTILIZAÇÕES, EVITAREMOS FAZER FOGO MUITO FORTE, UMA VEZ QUE OS COMPONENTES EM BETÃO E METÁLICOS, NECESSITARÃO ADAPTAR-SE ÀS CONDIÇÕES EM QUE FUTURAMENTE SERÃO UTILIZADOS. **A RESISTÊNCIA E DESEMPENHO DA SUA CHURRASQUEIRA DEPENDERÁ DAS PRIMEIRAS UTILIZAÇÕES.**
RECORDE-SE QUE O PRINCIPAL OBJECTIVO COM A COMBUSTÃO DE LENHA OU CARVÃO, É A PRODUÇÃO DA QUANTIDADE NECESSÁRIA DE BRASAS PARA GRELHAR OS DE FORMA EFICAZ OS SEUS ALIMENTOS.
AO PREPARAR O LUME, DEIXE QUE SE FORME UMA FINA CAMADA DE CINZA SOBRE AS BRASAS ANTES DE INICIAR A COZINHAR OS ALIMENTOS.
DEPOIS DE UTILIZAR A SUA CHURRASQUEIRA, PODERÁ RETIRAR AS BRASAS NÃO CONSUMIDAS E COLOCÁ-LAS NUM RECIPIENTE IGNIFUGO FECHADO, PARA QUE ARREFEÇAM E POSSAM SER QUEIMADAS EM UTILIZAÇÃO POSTERIOR.
EM NENHUMA CIRCUNSTANCIA ATIRE ÁGUA PARA APAGAR OU LAVAR A CHURRASQUEIRA, SEM QUE A MESMA TENHA ARREFECIDO COMPLETAMENTE. MUDANÇAS BRUSCAS DE TEMPERATURA PROVOCARÃO FISSURAS OU MESMO ROTURA

PT

DOS COMPONENTES EM BETÃO.

MANUTENÇÃO

COM EXCEPÇÃO DA GRELHA METÁLICA, TODOS OS RESTANTES COMPONENTES METÁLICOS DEVER-SE-ÃO LIMPAR A SECO DEPOIS DE ARREFECIDOS NATURALMENTE.
PARA LIMPEZA DA GRELHA, UTILIZE APENAS ÁGUA E UM PANO OU ESPONJA ABRASIVA TIPO *"SCOTCH BRITE"*.
VERIFIQUE QUE O TABULEIRO PARA RECOLHA DE CINZAS, PERMANECE SEMPRE LIMPO NO FINAL DE CADA UTILIZAÇÃO DA SUA CHURRASQUEIRA (AO DEIXAR CINZA NO TABULEIRO, O MESMO OXIDARÁ RAPIDAMENTE POR EFEITO DA ACÇÃO CORROSIVA DA MESMA COM A HUMIDADE DO AR).
COM A CONSECUTIVA UTILIZAÇÃO DO SEU BARBECUE, É PREVISIVEL QUE ALGUNS COMPONENTES METÁLICOS APRESENTEM UMA FINA CAMADA OXIDADA DE COR ALARANJADA. AO LIMPAR ESTES COMPONENTES METÁLICOS, NÃO RASPE OU REMOVA ESTA FINA CAMADA OXIDADA, UMA VEZ QUE A MESMA ASSEGURA UMA PROTECÇÃO NATURAL DOS ACESSÓRIOS METÁLICOS. PARA RETARDAR OXIDAÇÃO E SEMPRE QUE NÃO ESTÁ A USAR A SUA CHURRASQUEIRA, RETIRE OS ACESSÓRIOS METÁLICOS DA MESMA E GUARDE-OS EM LUGAR SECO E FECHADO.
OS COMPONENTES DE BETÃO, PODERÃO IGUALMENTE SER LIMPOS, OCASIONALMENTE, COM ÁGUA Y UMA ESCOVA DE "PÊLOS" DE NYLON. PARA UMA LIMPEZA MAIS PROFUNDA, PODERÁ UTILIZAR UMA SOLUÇÃO FRACA DE ÁGUA E ACIDO MURIÁTICO (AO UTILIZAR ESTE TIPO DE SOLUÇÃO, TERÁ DE POSTERIORMENTE PROCEDER AO ISOLAMENTO DO BETÃO COM UM VERNIZ INCOLOR PRÓPRIO PARA ESTE MATERIAL). SEMPRE QUE LIMPAR OS COMPONENTES DE BETÃO COM ÁGUA, RETIRE TODOS OS RESTANTES COMPONENTES METÁLICOS PARA QUE NÃO ENTREM EM CONTACTO COM A HUMIDADE.

AVISOS IMPORTANTES:

A CHURRASQUEIRA NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA QUEIMA DE LIXOS DE QUALQUER TIPO, NEM DOMÉSTICOS NEM DE JARDIM.
CUIDADO! ESTA CHURRASQUEIRA ATINGIRÀ TEMPERATURAS MUITO ELEVADAS, NÃO A MOVIMENTE QUANDO EM FUNCIONAMENTO.
CUIDADO! NÃO UTILIZAR ÁLCOOL OU PETRÓLEO PARA ACENDER OU REACENDER A CHURRASQUEIRA! UTILIZAR APENAS PRODUTOS PARA ACENDIMENTO, NOS TERMOS DA EN1860-3 ! NÃO USAR EM ESPAÇOS ENCERRADOS.
AVISO: MANTER CRIANÇAS E ANIMAIS LONGE DA CHURRASQUEIRA EM FUNCIONAMENTO.
QUANDO EM USO, NUNCA DEIXE A SUA CHURRASQUEIRA SEM VIGILÂNCIA.
LEMBRE-SE QUE A MANUTENÇÃO DA BOA APARÊNCIA E DURABILIDADE DA SUA CHURRASQUEIRA, DEPENDE MUITO DAS BOAS PRÁTICAS DE USO E MANUTENÇÃO.

PT

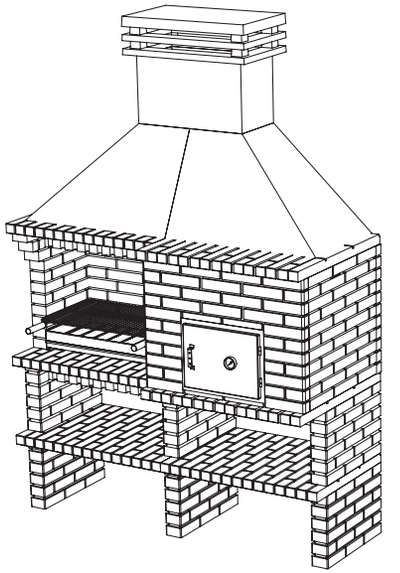
INFORMAMOS AINDA, QUE ESTÃO DISPONÍVEIS ALGUNS ACESSÓRIOS PARA O USO E MANUTENÇÃO DA SUA CHURRASQUEIRA. DIRIJA-SE À LOJA ONDE ADQUIRIU ESTE PRODUCTO OU CONSULTE O NOSSO SITE WWW.TUOZI.PT.

POR FAVOR, GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTA FUTURA.

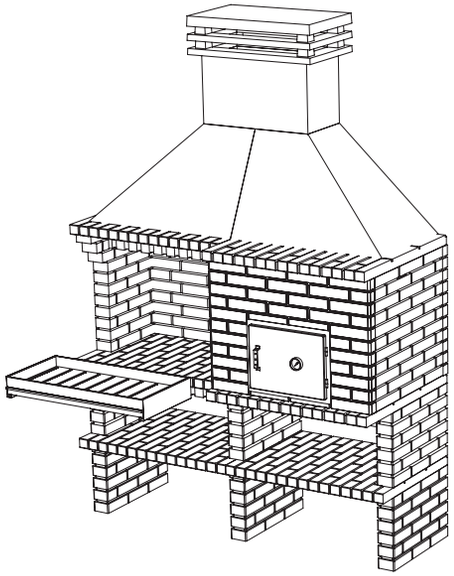
EM CASO DE DÚVIDAS, CONSULTE O VENDEDOR DA LOJA ONDE ADQUIRIU ESTE PRODUTO OU CONTACTE-NOS PARA O ENDEREÇO DE EMAIL:
MOVELAR@MOVELAR.PT

MUITO OBRIGADO POR PREFERIR OS NOSSOS PRODCUTOS DESEJOS DE UM BOM APETITE!

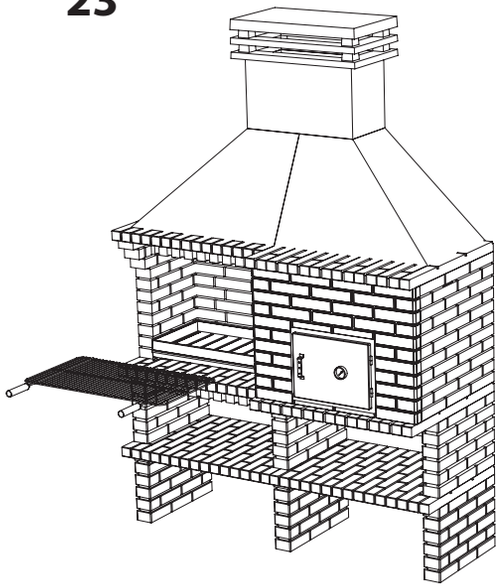
24



22



23



ES MONTAJE Y USO

LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

LES ACORDAMOS QUE **LA INSTALACIÓN DE UNA BARBACOA REQUIERE DE UN CIERTO CONOCIMIENTO TÉCNICO** EN LOS MÉTODOS DE MONTAJE, POR ELLO, RECOMIENDAMOS LA CONTRATACIÓN DE **INSTALADORES ADECUADOS** PARA EL MONTAJE DE SUS BARBACOAS.

ABRIENDO EL EMBALAJE DE LA BARBACOA, PRESTE MUCHA ATENCIÓN RETIRANDO LAS CINTAS DE RETENCIÓN QUE AMPARAN LAS PIEZAS DE HORMIGÓN. DICHAS PIEZAS PUEDEN TUMBARSE INESPERADAMENTE, CON RIESGO DE PROVOCAR DAÑOS O LESIONES EN PERSONAS.

ANTES DE EMPEZAR EL MONTAJE:

AL ELEGIR UN LUGAR PARA MONTAR SU BARBACOA, PREFIERA ESPACIOS CUBIERTOS, ABRIGADOS DE VIENTO, HUMEDAD Y SOL DIRECTO. ELEGIR UN BUEN LUGAR PARA MONTAR SU BARBACOA, LE DARÁ UN MAYOR CONFORTO DE UTILIZACIÓN Y LE PERMITIRÁ EXPLORAR EL MÁXIMO RENDIMIENTO DE LA PARRILLA. IGUALMENTE SU BARBACOA MANTENDRÁ SU ASPECTO INICIAL, POR UN PERIODO MUCHO MÁS LARGO DE TIEMPO

LA BARBACOA DEBE DESCANSAR SOBRE UN SUELO LLANO, RÍGIDO Y NIVELADO. SÍ EL SUELO NO SE ENCUENTRA RÍGIDO Y NIVELADO, EL MONTAJE PUEDE OCURRIR DE MODO DEFICIENTE, CONDICIONANDO EL ASPECTO, INTEGRIDAD ESTRUTURAL Y EL USO DE LA BARBACOA.

MONTANDO UNA BARBACOA MOVELAR, ESTÁ PROHIBIDA LA UTILIZACIÓN DE MORTEROS DE CIMIENTO DE ALTA RESISTENCIA E DE FRAGUADO RÁPIDO (EX. CIMIENTO BLANCO, CIMIENTO ALUMINOSO O SIMILAR, CIMIENTO REFRACTARIO O CIMIENTO COLA PARA ASENTAMIENTOS). POR FAVOR UTILICE UN MORTERO COMPUESTO POR 20% DE CIMIENTO DE BAJA RESISTENCIA Y UN 80% DE ARENA FINA .EN ALTERNATIVA PODRÁ UTILIZAR UN ADHESIVO TIPO SILICONA CON RESISTENCIA A ALTAS TEMPERATURAS. EL USO DE UNA SILICONA LE PERMITIRÁ UN ACABADO PERFECTO EN LAS JUNTAS DE LAS PIEZAS SIN EN LOS MODELOS DE BARBACOAS QUE NO NECESITAN ACABADO DE PINTURA).

LA BARBACOA DEBE DE ESTAR INSTALADA DE MODO QUE PERMITA LA DILATACIÓN / CONTRACCIÓN PROPIA DE ESTE TIPO DE PRODUCTOS, DE LO CONTRARIO SE PODRÍAN GENERAR FISURAS. PARA ELLO EVITAREMOS PEGARLA A UNA PARED, DEJANDO UN ESPACIO LIBRE DE UNOS 5 CM. IGUALMENTE UTILIZAREMOS UNA CAMADA MUY FINA DE MORTERO DE ASENTAMIENTO O SILICONA, PARA QUE PERMITA LA DILATACIÓN NATURAL ENTRE LOS COMPONENTES DE HORMIGÓN, CUANDO LA BARBACOA ESTÉ UTILIZÁNDOSE. LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN LA BASE ONDE SE HACE EL FUEGO, TAN SOLAMENTE DE APOYARAN SIN LA APLICACIÓN DE CUALQUIER TIPO DE MORTERO (MIRAR FIGURAS DE MONTAJE PASO A PASO).

ES

PUESTA EN MARCHA Y MANUTENCIÓN

DESPUÉS DE MONTADA, LA BARBACOA DEBERÁ ESTAR BIEN SECA ANTES DE EMPEZAR A UTILIZARLA. SIEMPRE QUE UTILIZAR SU BARBACOA, VERIFIQUE QUE SE ENCUENTRA BIEN SECA.

SI POR SI ACASO SU BARBACOA ESTÁ MONTADA EN UN LUGAR DESCUBIERTO O MUY HÚMEDO, VERIFIQUE QUE LA ZONA DE FUEGO Y CAMPANA ESTÁ SECA ANTES DE UTILIZARLA. SÍ SE ENCUENTRA HÚMEDA, EMPIECE POR SECARLA CON FUEGO MUY BLANDO, PASANDO EN SEGUIDA (QUANDO ESTÉ SECA) PARA UNA UTILIZACIÓN REGULAR.

NOTA:

COMO COMBUSTIBLE, SE PERMITE LA UTILIZACIÓN DE CARBÓN VEGETAL Y LEÑA.CARGA MÁXIMA **15 dm3** LEÑA. NO VOLVER A CARGAR LA BARBACOA ANTES QUE DE CONSUMIR TOTALMENTE LA CARGA ANTERIOR.

NO ENCENDER O REENCENDER EL CARBÓN, UTILIZANDO COMBUSTIBLES LÍQUIDOS (EX. ALCOHOL, PETRÓLEO O ENCENDEDORAS DE GEL). **UTILIZAR SOLAMENTE ENCENDEDORES SÓLIDOS (EX. PASTILLAS ENCENDEDORAS, PIÑAS DE PINO, ETC.).**

LA PRIMERA VEZ QUE ENCENDAMOS LA BARBACOA LO DEBEREMOS HACER SOLO CON CARBÓN, HACIENDO UNA PEQUEÑA BRASA, LUEGO LA HAREMOS CRECER POCO A POCO. EN LAS PRIMERA UTILIZACIONES, EVITAREMOS HACER FUEGO MUY FUERTE, PUES EL HORMIGÓN Y LOS COMPONENTES METÁLICOS, NECESITAN ADAPTARSE PROGRESIVAMENTE Á LAS CONDICIONES EN QUE VAN SER UTILIZADOS. LA RESISTENCIA DE SU BARBACOA DEPENDERÁ DE LAS PRIMERAS UTILIZACIONES.

MANUTENCIÓN

CON EXCEPCIÓN DE LA PARRILLA METÁLICA, TODOS LOS RESTANTES COMPONENTES METÁLICOS DE UNA BARBACOA SE DEBERÁN LIMPIAR EN SECO

CON LAS CONSECUTIVAS UTILIZACIONES DE SU BARBACOA, ES NATURAL QUE LOS COMPONENTES METÁLICOS EXPUESTOS A ELEVADAS TEMPERATURAS, PRESENTEN UNA FINA CAPA DE OXIDACIÓN, EN COLOR NARANJA. LIMPIANDO LOS ACCESORIOS METÁLICOS, NO RASPE LA FINA CAPA DE OXIDACIÓN, PUESTO QUE LA MISMA LE ASEGURA PROTECCIÓN NATURAL DE LOS ACCESORIOS EN METAL. CON EL OBJETIVO DE PREVENIR LA OXIDACIÓN DE LOS COMPONENTES METÁLICOS, RETÍRELOS DE LA BARBACOA Y GUÁRDELOS EN UN LUGAR SECO DESPUÉS DE CADA UTILIZACIÓN. PARA LIMPIAR LA PARRILLA, UTILICE SOLAMENTE ÁGUA Y FRIEGUE CON UNA TELA ABRASIVA TIPO “SCOTCH BRITE”.

VERIFIQUE QUE EL TABLERO RECOGE CENIZAS SE QUEDA LIMPIO DESPUÉS DE CADA UTILIZACIÓN.

LAS COMPONENTES DE HORMIGÓN SE PUEDEN LIMPIAR OCASIONALMENTE, CON AGUA Y UN CEPILLO CON PELOS DE NYLON. PARA UNA LIMPIEZA MÁS PROFUNDA, PUEDE UTILIZAR UNA DILUCIÓN BLANDA, DE AGUA Y ACIDO MURIÁTICO. SIEMPRE QUE LIMPIAR

ES

LAS COMPONENTES DE HORMIGÓN, QUITE LOS COMPONENTES METÁLICOS QUE PUEDEN ESTAR EXPUESTOS A AGUA, PARA QUE NO OXIDEN.

NOTAS IMPORTANTES:

NUNCA UTILICE LA BARBACOA COMO INCINERADOR DE BASURA DE CUALQUIER TIPO, NI DOMESTICA NI DE JARDÍN.
NUNCA DESPLACE LA BARBACOA CUANDO EN UTILIZACIÓN. UNA BARBACOA EN UTILIZACIÓN ALCANZA TEMPERATURAS EXTREMAMENTE ELEVADAS. UTILIZANDO LA BARBACOA, MANTENGA LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS LEJOS DE LA ÁREA ONDE SE HACE EL FUEGO. CUANDO EN UTILIZACIÓN, NUNCA DEJE LA BARBACOA SIN VIGILANCIA. LA BUENA APARIENCIA Y DURABILIDAD DE SU BARBACOA DEPENDE MUCHO DE LAS BUENAS PLÁTICAS DE USO Y MANUTENCIÓN.

POR FAVOR, GUARDE ESTE ESQUEMA PARA FUTURA CONSULTA.

POR FAVOR, SI TIENE DUDAS, CONSULTE LOS VENDEDORES DE LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ LA BARBACOA. ELOS LE PODRÁN DAR INFORMACIONES Y CONSEJOS UTILES.

GRACIAS POR PREFERIR NUESTRAS BARBACOAS.
EL EQUIPO MOVELAR LE DESEA UN BUEN PROVECHO!
WWW.MOVELAR.PT

EN MOUNTING AND USE

READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY

WE REMIND YOU THAT **THE SETTING UP OF A CONCRETE BARBECUE GRILL REQUIRES A GIVEN TECHNICAL KNOW-HOW** IN ASSEMBLY METHODS, THUS WE RECOMMEND **HIRING INSTALLERS WITH THE SKILLS** FOR THIS PURPOSE.

WHEN OPENING THE BARBECUE PACKAGE BE CAREFUL AS YOU REMOVE THE STRAPS THAT HOLD THE CONCRETE COMPONENTS. THESE COULD FALL AND CAUSE DAMAGE OR INJURY TO PEOPLE AND OBJECTS.

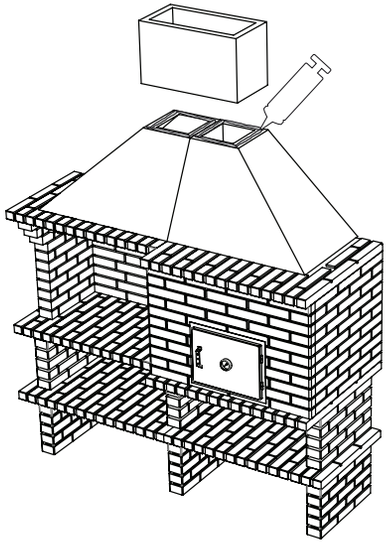
BEFORE BEGINNING THE ASSEMBLY

WHEN SELECTING A PLACE TO ASSEMBLY YOUR BARBECUE, FAVOUR THOSE PLACES THAT ARE EXTERNAL AND COVERED, SHELTERED FROM WIND, HUMIDITY AND DIRECT SUNLIGHT. SELECTING A GOOD PLACE FOR YOUR GRILL, WILL ENSURE THAT YOU ENJOY GREATER COMFORT IN ITS USE AND THE MAXIMUM OUTPUT IN THE GRILLING ACTIVITY. PLUS, YOUR GRILL WILL KEEP ITS ORIGINAL LOOK FOR A LONGER PERIOD OF TIME.
THE GRILL MUST NECESSARILY BE SET OVER A FLAT SURFACE, RIGID AND LEVEL. IF THE BASE SURFACE DOES NOT MEET THE CONDITIONS REQUIRED, THE ASSEMBLY WILL BE DEFICIENT AND UPSET THE LOOK, STRUCTURAL INTEGRITY AND EFFICIENT OPERATION OF THE GRILL.
FOR THE ASSEMBLY OF PLAN GRILLS, THE USE OF MORTARS WITH HIGH RESISTANCE CEMENT AND QUICK DRY CEMENT IS NOT ALLOWED, E.G. WHITE CEMENT, ALUMINIUM CEMENT OR SIMILAR, REFRACTORY CEMENT, OR CEMENT MORTAR FOR LAYING CERAMICS. YOU MUST USE A MORTAR WITH 20% LOW RESISTANCE CEMENT AND 80% FINE SAND. AS AN ALTERNATIVE YOU MAY USE A FIRE-RESISTANT SILICON WITH HIGH TEMPERATURE RESISTANCE. USE OF SILICON WILL ENSURE A BETTER FINISH IN THE JOINTS, SPECIALLY IN THOSE MODELS THAT DO NOT REQUIRE FINISHING OR PAINTING (PLAN SERIES, PLAN FOLD, EGO AND KITAWAY).
THE GRILL MUST BE INSTALLED SO AS TO ALLOW THE DILATION/CONTRACTION TYPICAL FOR THIS TYPE OF PRODUCT, OTHERWISE THERE COULD BE FISSURES. TO PREVENT THIS DO NOT PUSH THE GRILL DIRECTLY ONTO A WALL, AND LEAVE A GAP OF APPROXIMATELY 5CM. ALSO USE A VERY THIN LAYER OF BRICKLAYER'S MORTAR OR SILICON TO ENSURE THE NATURAL DILATION BETWEEN THE COMPONENTS. THE ELEMENTS THAT CONSTITUTE THE SURFACE UNDER THE FIRE SHOULD SIMPLY BE LAID WITHOUT USE OF MORTAR (SEE ASSEMBLY PICTURES, STEP-BY-STEP).

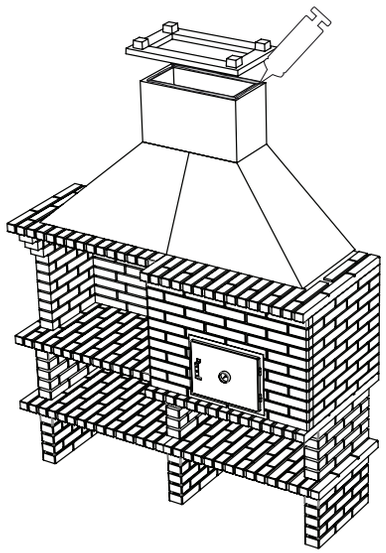
IN OPERATION

ON FIRST TIME USE OF THE GRILL, THE FUEL EMPLOYED MUST BURN FOR A MINIMUM OF 30 MINUTES BEFORE BEGINNING TO GRILL.

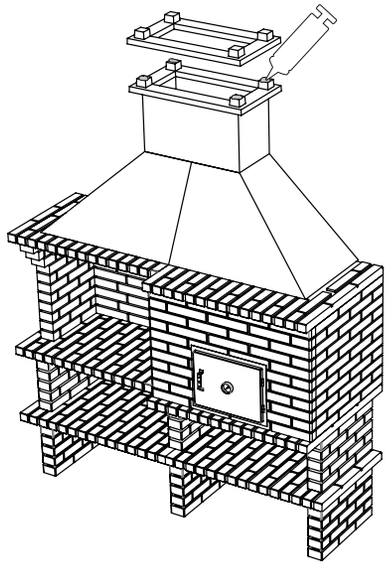
18



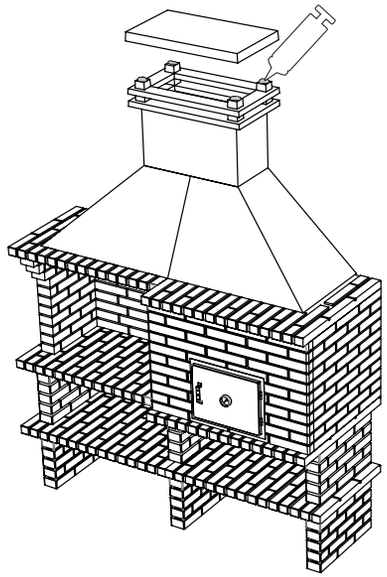
19



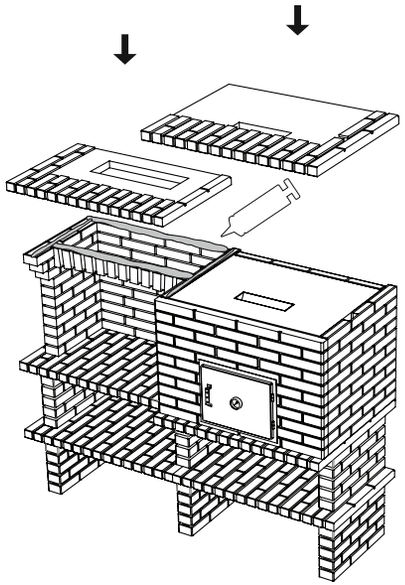
20



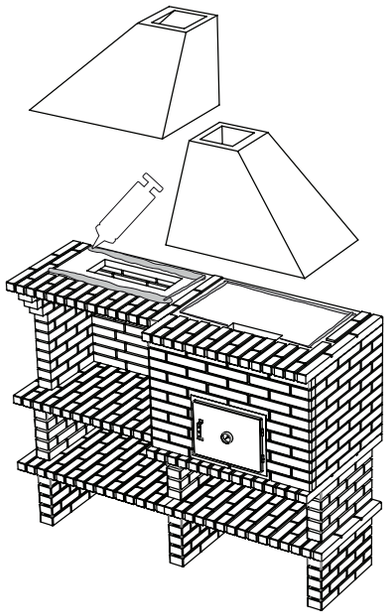
21



16



17



EN

AFTER ASSEMBLY AND ON EVERY OCCASION, THE GRILL MUST BE VERY DRY BEFORE BEGINNING TO USE.
IF THE GRILL IS INSTALLED ON A PLACE THAT IS NOT COVERED OR VERY HUMID, ALWAYS MAKE SURE THAT THE AREAS EXPOSED TO HIGH TEMPERATURE ARE VERY DRY BEFORE BEGINNING TO USE. IN CASE THERE IS HUMIDITY, DRY WITH LOW FIRE AND GRADUALLY MOVE TO A NORMAL USE, AS THE HUMIDITY VANISHES.
NOTE:
AS FUEL, USE OF VEGETABLE CHARCOAL AND FIREWOOD IS ALLOWED. MAXIMUM LOAD OF **15 dm3.** DO NOT RELOAD THE GRILL BEFORE THE PREVIOUS LOAD HAS BEEN CONSUMED.
DO NOT IGNITE THE CHARCOAL OR WOOD USING LIQUID FUELS (E.G. ALCOHOL, PETROLEUM, AND ACCELERANT GEL). **USE ONLY SOLID ACCELERANT**. ON FIRST TIME USE OF THE GRILL, YOU SHOULD MAKE A SMALL FIRE ONLY WITH CHARCOAL. GRADUALLY INCREASE THE INTENSITY OF THE FIRE. (ALWAYS RESPECT THE RECOMMENDED MAXIMUM LOADS). ON THOSE FIRST FEW USES OF THE EQUIPMENT, AVOID INTENSE FIRE SINCE THE CONCRETE AND METALLIC COMPONENTS WILL NEED TO ADAPT TO THE CONDITIONS OF FUTURE USE. THE RESISTANCE AND PERFORMANCE OF YOUR GRILL WILL DEPEND UPON THE FIRST FEW USES.
REMEMBER THAT THE MAIN OBJECTIVE OF THE COMBUSTION OF FIREWOOD OR CHARCOAL IS THE PRODUCTION OF EMBERS NECESSARY FOR GRILLING YOUR FOOD IN AN EFFECTIVE WAY.
WHEN PREPARING THE FIRE, ALLOW THE FORMATION OF A LAYER OF ASHES OVER THE EMBERS BEFORE BEGINNING TO COOK THE FOOD.
AFTER USING THE GRILL, YOU MAY REMOVE THE EMBERS THAT HAVE NOT BEEN CONSUMED AND KEEP THEM IN A FIREPROOF BOX, SO THAT THEY MAY COOL DOWN, FOR A LATER USE.
UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD YOU THROW WATER TO WASH THE GRILL, UNLESS IT HAS COMPLETELY COOLED DOWN. SUDDEN TEMPERATURE SHIFTS WILL CAUSE FISSURES OR EVEN BREAK-UP OF CONCRETE COMPONENTS.

MAINTENANCE

TO CLEAN THE GRILL USE ONLY WATER AND A CLOTH OR ABRASIVE SPONGE, *"SCOTCH BRITE"* TYPE.
THE CONCRETE COMPONENTS CAN ALSO BE CLEANED OCCASIONALLY WITH WATER AND A NYLON HAIRBRUSH. WHEN YOU CLEAN THE CONCRETE COMPONENTS WITH WATER, REMOVE ALL THE OTHER COMPONENTS OF METAL SO THAT THEY DO NOT BECOME WET.

IMPORTANT WARNINGS

THE GRILL CANNOT BE USED TO BURN RUBBISH OF ANY NATURE, DOMESTIC OR GARDEN. BEWARE! THIS GRILL WILL REACH VERY HIGH TEMPERATURES, DO NOT MOVE IT WHILE IN USE. BEWARE! DO NOT EMPLOY ALCOHOL OR PETROLEUM TO IGNITE OR RE-IGNITE THE GRILL! EMPLOY ONLY THOSE PRODUCTS FIT FOR IGNITION ACCORDING TO EN 1830-3! DO NOT USE IN ENCLOSED AREAS. WARNING: KEEP CHILDREN AND ANIMALS AWAY FROM THE GRILL WHILE IN USE. WHILE IN OPERATION, NEVER LEAVE THE GRILL UNSUPERVISED. REMEMBER THAT KEEPING THE GOOD LOOK AND

EN

DURABILITY OF YOUR GRILL WILL DEPEND UPON GOOD PRACTICES OF USE AND MAINTENANCE.

WE ALSO INFORM YOU THAT A FEW ACCESSORIES FOR THE USE AND MAINTENANCE OF YOUR GRILL ARE AVAILABLE. INQUIRE AT THE SHOP WHERE YOU ACQUIRED THIS PRODUCT OR CONSULT OUR WEBSITE WWW.TUOZI.PT.

PLEASE KEEP THIS BROCHURE FOR FUTURE NEED

IN CASE THERE ARE STILL DOUBTS ABOUT ASSEMBLY AND USE OF THIS PRODUCT, PLEASE CONSULT THE SALESMAN AT THE SHOP WHERE YOU ACQUIRED THE GRILL OR CONSULT OUR WEBSITE WWW.MOVELAR.PT

THANK YOU FOR CHOOSING OUR BARBECUE GRILLS.
TEAM TUOZI® BY MOVELAR WISHES YOU GOOD APPETITE!

PT MONTAGEM E USO

INDICAÇÕES BÁSICAS, PARA A MONTAGEM E USO DO FORNO TOLEDO TDF-70 FORNO PARA USO DE LENHA, COM VÁLVULA SUPERIOR DE ABERTURA MANUAL

PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRECTA E DURADOURA DO FORNO TOLEDO TDF-70, POR FAVOR, SIGA AS SEGUINTES INSTRUÇÕES

LEMBRAMOS QUE **A INSTALAÇÃO DE UM FORNO, REQUERE CONHECIMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO** NOS MÉTODOS DE MONTAGEM ENVOLVIDOS. POR ESTE FACTO, RECOMENDAMOS A CONTRATAÇÃO DE **INSTALADORES HABILITADOS** A EXECUTAR ESTE TIPO DE PROCEDIMENTOS.

IGUALMENTE RECOMENDAMOS O **USO DE TRANSPORTE ADEQUADO (SEMPRE EM PALETE PRÓPRIA)**, UMA VEZ QUE PELAS CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DO PRODUTO, O MESMO PODERÁ FISSURAR OU PARTIR DEVIDO ÁS VIBRAÇÕES OU IMPACTOS DECORRENTES DE UM TRANSPORTE DESADEQUADO.

PARA UMA MONTAGEM CORRECTA É IGUALMENTE NECESSÁRIO TER EM CONTA AS SEGUINTES RECOMENDAÇÕES:

ANTES DE INICIAR A MONTAGEM

O FORNO TOLEDO TDF-70, SÃO FABRICADOS EM BETÃO E TIJOLO, CONSTITUINDO UM ÚNICO ELEMENTO, PELO QUE SÃO ESPECIALMENTE SUSCEPTIVEIS AO IMPACTO OU VIBRAÇÃO DECORRENTE DO SEU MANUSEAMENTO OU TRANSPORTE.

O FORNO DEVERÁ SER MONTADO SOBRE UMA SUPERFICIE FIRME, LISA E NIVELADA.

ANTES DE COMEÇAR A UTILIZAR-SE O FORNO, O MESMO DEVERÁ SER ISOLADO COM UMA MISTURA DE ARGILA EXPANDIDA, CAL HIDRAULICA E CIMENTO. POR FAVOR, SIGA ATENTAMENTE AS INDICAÇÕES DE MONTAGEM E ISOLAMENTO (PASSO A PASSO) QUE SE SEGUEM. A MOVELAR, DISPONIBILIZA UM PACK COM VÁRIOS SACOS DE ARGILA EXPANDIDA (REF. 7020 E REF. 7023), COM A QUANTIDADE SUFICIENTE PARA PROCEDER AO REFERIDO ISOLAMENTO.

INSTALAÇÃO E ISOLAMENTO

(SIGA COM ATENÇÃO AS INDICAÇÕES DESCRITAS E IMAGENS PASSO A PASSO, FORNECIDAS NESTE MANUAL)

PT

PASSO 1

COLOCAR O FORNO NUM LUGAR FIRME E NIVELADO (AO ELEGER UM LUGAR PARA INSTALAR O SEU FORNO, DEVERÁ CONSIDERAR O PESO DO MESMO, INDICADO NA 1ª PÁGINA DESTE MANUAL)

PASSO 2

EXECUTAR UMA COFRAGEM EM FORMA DE "CAIXA" EM VOLTA DO FORNO, PARA PODER VERTER A MISTURA PARA ISOLAMENTO, DEIXANDO APENAS LIVRE A PORTA, O ARO EM TIJOLO E O TUBO COM A VÁLVULA QUE SE ENCONTRA NA PARTE SUPERIOR DO FORNO

PASSO 3

INSTALAR O VARÃO METÁLICO COM O PUNHO DE MADEIRA, NA VÁLVULA DO FORNO, UTILIZANDO O PARAFUSO E PORCA FORNECIDOS COM O PRODUTO.

PASSO 4

PRENCHER O ESPAÇO ENTRE O FORNO E A "CAIXA", COM A **MISTURA DE ISOLAMENTO, COMPOSTA POR:** PARA CADA 50 LITROS DE ARGILA EXPANDIDA, ADICIONAR 4 KG DE CAL HIDRÁULICA, 2 KG DE CIMENTO E ÁGUA. ATENÇÃO: FAZER UMA MISTURA SOLTA E COM POUCA ÁGUA. PREENCHER O RESPECTIVO ESPAÇO, **TENDO O CUIDADO DE NÃO IMPEDIR O FUNCIONAMENTO DO VARÃO QUE ABRIRÁ/FECHARÁ A VÁLVULA E NÃO TAPAR O TUBO.**

ASSEGURE-SE QUE:

. O TUBO E A VÁLVULA NÃO ESTÃO COBERTOS COM A MISTURA ISOLANTE
. O PUNHO SE ENCONTRA FORA DA "CAIXA"
. A JUNÇÃO ENTRE VARÃO METÁLICO E VÁLVULA DO FORNO NÃO SE ENCONTRAM PRESOS OU COBERTOS PELA MISTURA ISOLANTE.

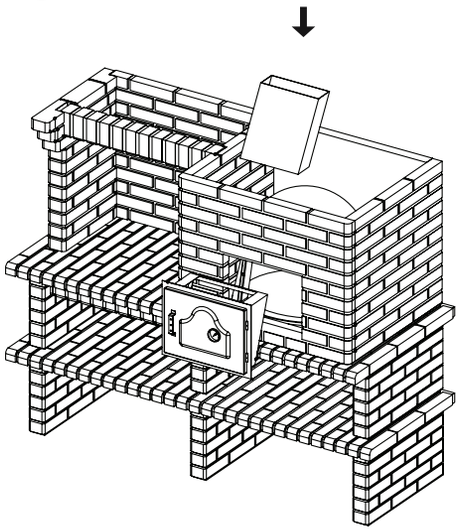
DEPOIS DE SECA A MISTURA E RETIRADA A COFRAGEM, PODERÁ UTILIZAR O ACABAMENTO QUE MAIS QUE PRETENDERCOMO ACABAMENTO EXTERIOR.

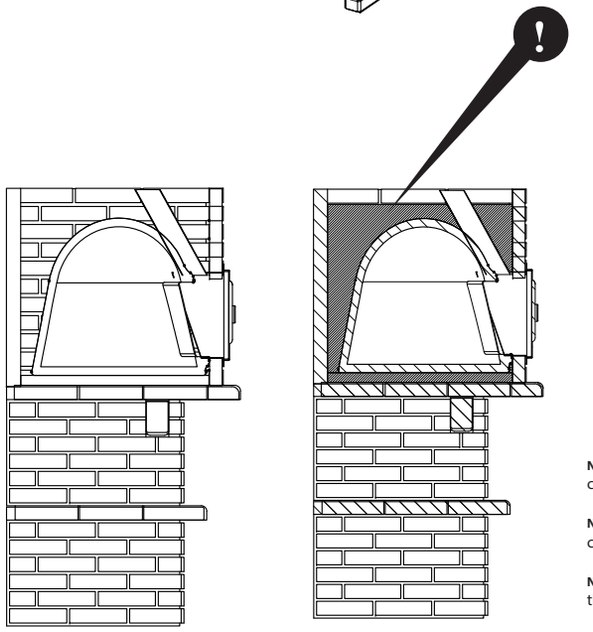
ATENÇÃO:
DEPOIS DE MONTADO, O FORNO TOLEDO TDF-70 E A MISTURA QUE O ENVOLVE, DEVERÃO ESTAR BEM SECOS ANTES DE INICIAR A UTILIZAÇÃO.

UTILIZAÇÃO

O PRIMEIRO FOGO DEVERÁ FAZER-SE DE FORMA PROGRESSIVA, PARA QUE O FORNO SE ADAPTE ÀS CONDIÇÕES EM QUE FUTURAMENTE IRÁ FUNCIONAR. ESTE PROCEDIMENTO EFECTUA-SE

15





15.1 15.2

PT Faça o enchimento com uma camada de betão leve

ES Llenar con una camada hormigón ligero

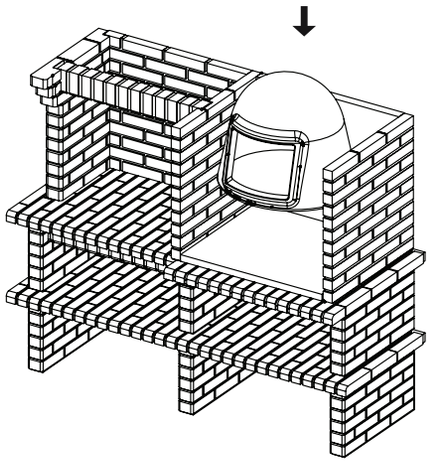
EN A lightweight concrete litter

NOTA: Para melhor retenção de calor, poderá cobrir o forno com uma camada de lá mineral.

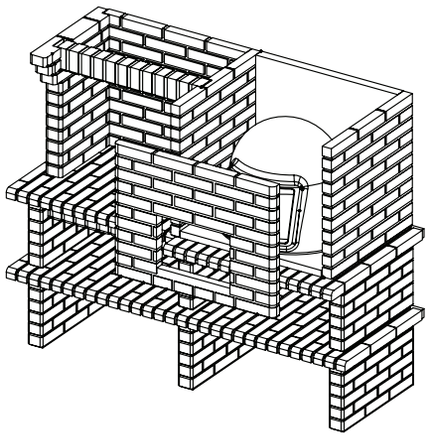
NOTA: Para una mejor retención del calor, puede cubrir el horno con una capa de lana mineral.

NOTA: For better heat retention, you can cover the oven with a lightweight mineral wool

13



14



PT

APENAS COM UMA PEQUENA PORÇÃO DE LENHA MIÚDA E ALGUM PAPEL. O FAZ-SE COM A PORTA E A VÁLVULA ABERTA, PERMITINDO DESTA FORMA CIRCULAÇÃO A OXIGENAÇÃO DO FOGO E EXAUSTÃO DE FUMOS.

PARA QUE SE MANTENHA O FOGO É NECESSÁRIO QUE TANTO A PORTA COMO A VÁLVULA PERMANEÇAM ENTREABERTAS. ASSIM SE DEVERÃO MANTER ATÉ QUE A LENHA SE CONVERTA EM BRASAS.

ASSIM QUE A LENHA SE CONVERTA EM BRASAS, DEVERÁ FECHAR-SE A PORTA E VÁLVULA SUPERIOR. A PARTIR DESTE MOMENTO, COM O FORNO FECHADO, O TIJOLO REFRACTÁRIO ABSORVERÁ A ENERGIA LIBERTADA PELAS BRASAS. A ESTE PROCEDIMENTO, CHAMA-MOS AQUECIMENTO DO FORNO. NA REALIDADE, NESTE TIPO DE FORNOS, COZINHA-SE COM O CALOR LIBERTADO PELO TIJOLO E NÃO PELO CALOR LIBERTADO DIRECTAMENTE PELAS BRASAS. **CHAMAMOS A SUA ATENÇÃO PARA O FACTO DE QUE A UTILIZAÇÃO DE DEMASIADA LENHA, PODERÁ PRODUZIR DEMASIADO CALOR RESULTANDO NUMA INEFICIENTE UTILIZAÇÃO DO FORNO, QUEIMANDO COMIDA E PROVOCANDO FISSURAÇÃO NAS PAREDES DO FORNO.**

DEPOIS DE BEM AQUECIDO O FORNO, DEVERÁ COLOCAR AS BRASAS ANDA NÃO TOTALMENTE CONSUMIDAS, PARA AS EXTREMIDADES DO FORNO, JUNTO ÀS PAREDES, DEIXANDO A ESTEIRA DO FORNO LIVRE. COM A EXPERIENCIA OU COM A AJUDA DE UM TERMÓMETRO PRÓPRIO (DISPONIVEL COMO ACESSÓRIO), PODERÁ IDENTIFICAR DE FORMA MAIS RÁPIDA O MOMENTO EM QUE O FORNO SE ENCONTRA PRONTO A COZINHAR. EM SEGUIDA, BASTA COLOCAR A TRAVESSA COM OS ALIMENTOS A COZINHAR OU COLOCAR OS ALIMENTOS DIRECTAMENTE EM CIMA DA ESTEIRA DO FORNO (NO CASO DA COZEDURA DE PÃO OU PIZZA, POR EX.). DEVERÁ FECHAR TOTALMENTE A PORTA E VIGIAR PERIODICAMENTE ATÉ QUE O COZINHADO SE ENCONTRE NO PONTO IDEAL DE COZEDURA.

RECORDE-SE QUE:

A DURABILIDADE E BOA APARÊNCIA DO SEU FORNO, DEPENDE MUITO DAS BOAS PRÁTICAS DE MONTAGEM, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO QUE EFECTUAR.

POR FAVOR, GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTA FUTURA.

EM CASO DE DÚVIDAS, CONSULTE O VENDEDOR DA LOJA ONDE ADQUIRIU ESTE PRODUTO OU CONTACTE-NOS PARA O ENDEREÇO DE EMAIL:
MOVELAR@MOVELAR.PT

MUITO OBRIGADO POR PREFERIR OS NOSSOS PRODCUTOS DESEJOS DE UM BOM APETITE!

ES MONTAJE Y USO

INDICACIONES DE MONTAJE Y UTILIZACIÓN DE LO HORNO TOLEDO TDF-70.
HORNO PARA USO DE LEÑA, CON VÁLVULA SUPERIOR DE ABERTURA MANUAL.

PARA UNA UTILIZACIÓN CORRECTA Y PERDURABLE DE LO HORNO TOLEDO TDF-70, POR FAVOR, CUMPLA LAS SIGUIENTES INSTRUCIONES.

LES ACORDAMOS QUE **LA INSTALACIÓN DE HORNO A LEÑA REQUIERE DE UN CIERTO CONOCIMIENTO TÉCNICO** EN LOS MÉTODOS DE MONTAJE, POR ELLO, RECOMIENDAMOS LA CONTRATACIÓN DE **INSTALADORES ADECUADOS** PARA EL MONTAJE DE SU INTEIROR REFRACTARIO.

TAMBIEN LES RECOMENDAMOS EL **USO DE UN TRANSPORTE ADECUADO (SIEMPRE PALETIZADO)** PUESTO QUE POR LAS CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL, ESTE PUEDE QUEBRARSE CON LAS VIBRACIONES DE UN MAL TRANSPORTE.

PARA UN MONTAJE CORRECTO ES NECESARIO TENER EN CUENTA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:

ANTES DE EMPEZAR EL MONTAJE

EL HORNO ESTÁ FABRICADO EN HORMIGÓN Y LADRILLO EN UNO SOLO ELEMENTO, POR LO QUE ES ESPECIALMENTE SENSIBLE A GOLPES Y VIBRACIONES DURANTE EL TRANSPORTE Y MANOSEO.

EL HORNO VULCANO, DEBE DESCANSAR SOBRE UN SUELO LLANO, RÍGIDO Y NIVELADO. SÍ EL SUELO NO SE ENCUENTRA RÍGIDO Y NIVELADO, EL MONTAJE PUEDE OCURRIR DE MODO DEFICIENTE, CONDICIONANDO EL ASPECTO Y EL BUEN USO DE LA CHIMENEA.

ANTES DE UTILIZARSE, **EL HORNO HABRÁ QUE AISLARSE CON UNA MEZCLA DE ARCILLA EXPANDIDA, CAL HIDRÁULICA Y CEMENTO**. (SIGA LAS INDICACIONES DE MONTAJE PASO A PASO). MOVELAR, DISPONE DE UN PACK CON VARIOS SACOS DE ARCILLA EXPANDIDA (REF. 7020 Y REF. 7023), SUFICIENTE PARA EL AISLAMIENTO DE LO HORNO TOLEDO TDF-70

INSTALACIÓN Y AYSLAMIENTO

(SIGA LOS PROCEDIMIENTOS DESCRITOS Y LAS IMÁGENES PASO A PASO PROVEÍDAS EN ESTE MANUAL)

ES

Paso 1

COLOCAR EL HORNO EN UN LUGAR RÍGIDO Y NIVELADO (CUANDO ELEGIR UN LOCAL ONDE INSTALAR EL HORNO, HAY QUE TENER EN CUENTA QUE EL HORNO PESA APROXIMADAMENTE 650 KG)

Paso 2

HACER UNA "CAJA" ALREDOR DEL HORNO PARA PODER AISLARLO CONVENIENTEMENTE, DEJANDO VISIBLE LA PUERTA, EL MARCO DE LADRILLO Y EL CIERRE DE LA VALVULA SUPERIOR DEL HORNO.

PASO 3

INSTALAR EL MANGO EN LA VÁLVULA SUPERIOR DEL HORNO, CON EL TORNILLO PROVEÍDO CON EL PRODUCTO

PASO 4

LLENAR EL ESPACIO ENTRE EL HORNO Y LA "CAJA" CON UNA **MEZCLA DE AISLAMIENTO COMPUESTA POR**: PARA CADA 50 LITROS DE ARCILLA EXPANDIDA (MAXIT), AÑADIR 4 KG DE CAL HIDRÁULICA, 2 KG DE CEMENTO Y ÁGUA (HAGA UNA MEZCLA SUELTA Y NO DEMASIADO LIQUIDA). **LLENAR ABAJO DEL CIERRE DE LA VÁLVULA.**

COMO ACABADO EXTERIOR, PUEDE UTILIZAR EL REVESTIMIENTO QUE MEJOR LE CONVIENE.

DEPOIS DE SECA A MISTURA E RETIRADA A COFRAGEM, PODERÁ UTILIZAR O ACABAMENTO QUE MAIS QUE PRETENDERCOMO ACABAMENTO EXTERIOR.

ATENCIÓN
DESPUÉS DE MONTADO, EL HORNO VULCANO® Y LA MEZCLA AISLANTE, HABRÁN ESTAR BIEN SECOS ANTES DE EMPEZAR A UTILIZARLO.

SE ACUERDE QUE:

LA BUENA APARIENCIA Y DURABILIDAD DE SU HORNO A LEÑA, DEPENDE MUCHO DE LAS BUENAS PLÁTICAS DE USO Y MANUTENCIÓN.

POR FAVOR, GUARDE ESTE ESQUEMA PARA FUTURA CONSULTA.

POR FAVOR, SI TIENE DUDAS, CONSULTE LOS VENDEDORES DE LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ LA BARBACOA. ELOS LE PODRÁN DAR INFORMACIONES Y CONSEJOS UTILES.

GRACIAS POR PREFERIR NUESTRAS BARBACOAS.
EL EQUIPO MOVELAR LE DESEA UN BUEN PROVECHO!

EN INSTALLATION AND USE

BASIC INDICATIONS FOR THE ASSEMBLY AND USAGE OF TOLEDO TDF-70.
WOOD-FIRED OVEN WITH UPPER MANUAL OPENING VALVE.

FOR THE CORRECT, LONG-LASTING USAGE OF TDF-70, OVENS, PLEASE FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW

WE WOULD REMIND YOU THAT THE **INSTALLATION OF AN OVEN REQUIRES SPECIFIC TECHNICAL KNOWLEDGE** IN THE ASSEMBLY METHODS INVOLVED. THIS IS WHY WE RECOMMEND YOU HIRE **QUALIFIED INSTALLERS** TO CARRY OUT THIS TYPE OF PROCEDURES.

WE ALSO RECOMMEND THE **USE OF SUITABLE TRANSPORT (ALWAYS ON ITS OWN PALLET)** SINCE OWING TO THE SPECIFIC CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT, IT MAY CRACK OR BREAK OWING TO THE VIBRATIONS OR IMPACTS DERIVING FROM INAPPROPRIATE TRANSPORT.

FOR CORRECT ASSEMBLY, THE FOLLOWING RECOMMENDATIONS MUST ALSO BE BORNE IN MIND

USAGE

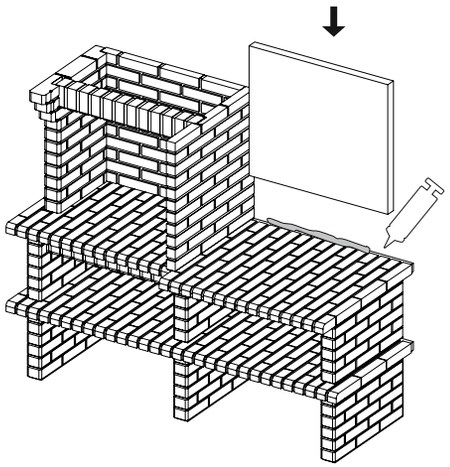
THE FIRST TIME YOU LIGHT THE OVEN, DO SO PROGRESSIVELY SO THAT IT CAN ADAPT TO THE CONDITIONS UNDER WHICH IT IS TO WORK IN THE FUTURE. THIS PROCEDURE IS ONLY CARRIED OUT WITH A REDUCED AMOUNT OF SMALL PIECES OF FIREWOOD AND SOME PAPER. IT IS CARRIED OUT WITH THE DOOR AND VALVE OPEN, THEREBY ALLOWING THE CIRCULATION AND OXYGENISATION OF THE FIRE AND FUME EXHAUSTION.

TO KEEP THE FIRE GOING, BOTH THE DOOR AND THE VALVE MUST REMAIN
AJAR. IT MUST BE KEPT THIS WAY UNTIL THE FIREWOOD TURNS INTO COALS.

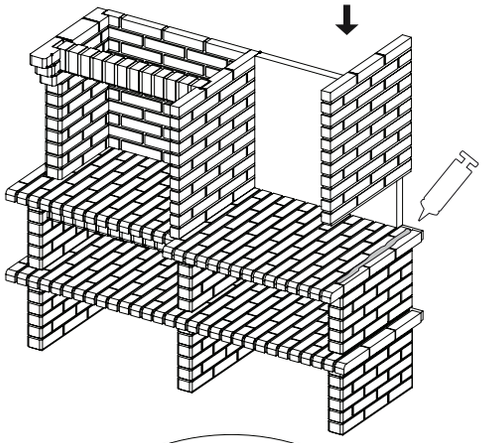
AS SOON AS THE FIREWOOD TURNS INTO COALS, THE DOOR AND THE UPPER VALVE MUST BE CLOSED. FROM THIS TIME ONWARDS, WITH THE OVEN CLOSED, THE REFRACTORY BRICK WILL ABSORB THE ENERGY RELEASED BY THE COALS. WE CALL THIS PROCEDURE HEATING UP THE OVEN. IN REALITY, WITH THIS TYPE OF OVENS-THE COOKING IS CARRIED OUT USING THE HEAT RELEASED BY THE BRICK AND NOT FROM THE HEAT RELEASED DIRECTLY BY THE COALS. **WE WOULD LIKE TO POINT OUT TO YOU THAT THE USE OF TOO MUCH FIREWOOD MAY CAUSE TOO MUCH HEAT, RESULTING IN THE INEFFICIENT USAGE OF THE OVEN, BURNING FOOD AND CAUSING THE CRACKING OF THE OVEN WALLS.**

ONCE THE OVEN HAS BEEN PROPERLY HEATED UP, YOU MUST PUT THE COALS WHICH HAVE NOT YET BEEN TOTALLY CONSUMED AT

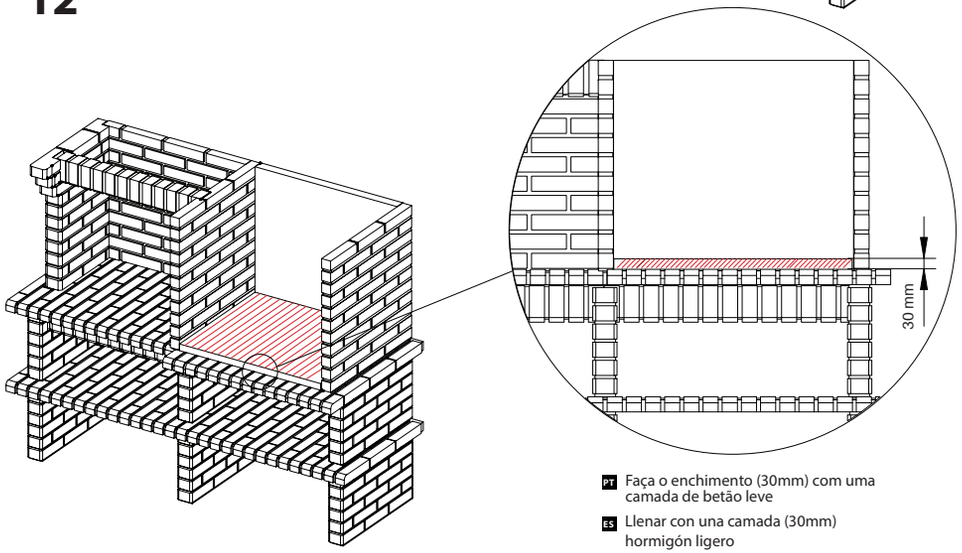
10



11



12

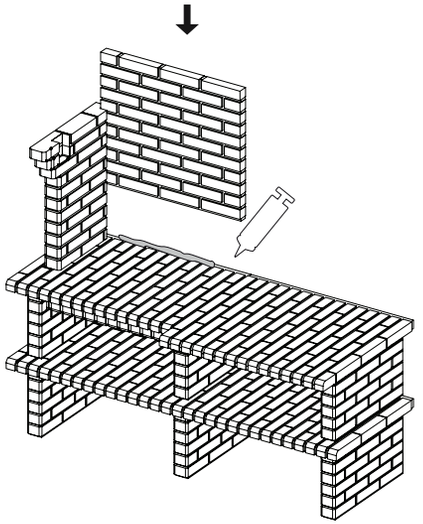


PT Faça o enchimento (30mm) com uma camada de betão leve

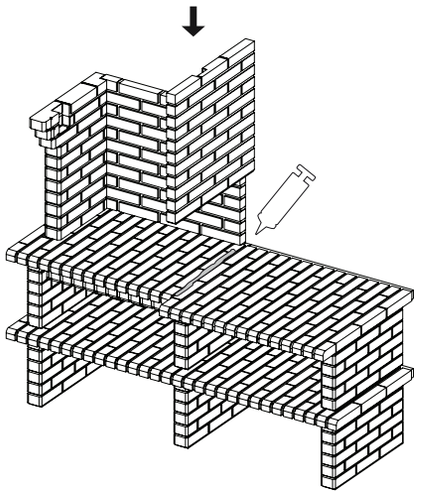
ES Llenar con una camada (30mm) hormigón ligero

EN A lightweight concrete litter (30mm)

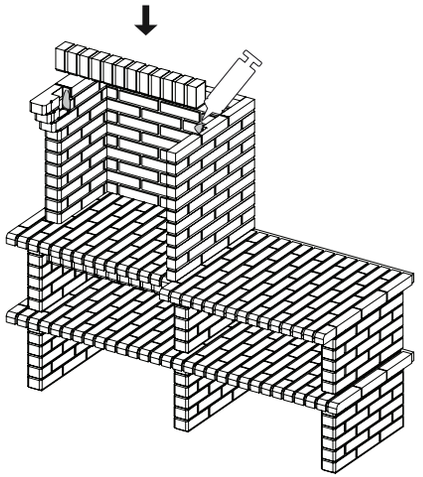
7



8



9



ES

THE ENDS OF THE OVEN ALONGSIDE THE WALLS, LEAVING THE OVEN MAT CLEAR. FROM EXPERIENCE OR WITH THE AID OF A SPECIFIC THERMOMETER (AVAILABLE AS AN ACCESSORY), YOU CAN MORE QUICKLY IDENTIFY WHEN THE OVEN IS READY FOR COOKING. NEXT, JUST PLACE THE PLATTER WITH THE FOOD TO BE COOKED OR PUT THE FOODSTUFFS DIRECTLY ON TOP OF THE OVEN MAT (WHEN MAKING BREAD OR PIZZA, POR EXAMPLE.). YOU MUST KEEP THE DOOR TOTALLY CLOSED AND TAKE A LOOK AT IT FROM TIME TO TIME UNTIL THE FOOD HAS REACHED ITS PERFECT COOKING POINT.

WE WOULD REMIND YOU THAT COOKING IN A WOOD-FIRED OVEN DOES NOT ALLOW THE SAME TEMPERATURE CONTROL WHEN COMPARED WITH AN ELECTRICAL OVEN SO SOME EXPERIENCE WILL BE REQUIRED UNTIL REACHING A GOOD PERFORMANCE. FURTHERMORE, THIS WOOD-DRIVEN COOKING METHOD, ALTHOUGH SLOWER, HAS OTHER PLUS POINTS SUCH AS THE UNMISTAKEABLE TASTE CHARACTERISTIC OF A SLOW, AROMATIZED PROCESS WITH THE BURNING OF THE VARIOUS TYPES OF FIREWOOD YOU CAN USE.

FILL IN THE SPACE BETWEEN THE OVEN AND THE "SHAFT" WITH THE INSULATION MIX COMPRISING: FOR EACH 50 LITRES OF EXPANDED CLAY, ADD 4 KG OF HYDRAULIC LIME,
2 KG OF CEMENT AND WATER. TAKE CARE: MAKE A LOOSE MIXTURE WITH LITTLE WATER.
FILL IN THE RESPECTIVE SPACE, **TAKING CARE NOT TO PREVENT THE OPERATION OF THE ROD THAT WILL OPEN/CLOSE THE VALVE AND NOT TO COVER THE TUBE.**

MAKE SURE THAT:
THE TUBE AND THE VALVE ARE NOT COVERED BY THE INSULATING MIXTURE
THE HANDLE IS OUTSIDE THE "SHAFT"
THE JOIN BETWEEN THE METALLIC ROD AND THE OVEN VALVE ARE NOT STUCK OR COVERED BY THE INSULATING MIXTURE.

ONCE THE MIXTURE IS DRY, THE FORMWORK IS REMOVED AND YOU MAY USE WHATEVER EXTERIOR FINISH YOU WISH.

TAKE CARE:
ONCE ASSEMBLED THE VULCANO® OVEN AND THE MIXTURE AROUND IT MUST BE COMPLETELY DRY BEFORE STARTING TO USE IT.

INSTALLATION AND INSULATION:

(CAREFULLY FOLLOW THE INDICATIONS AND IMAGES PROVIDED STEP-BY-STEP SET OUT IN THIS MANUAL)

1

PLACE THE OVEN ON A FIRM, EVEN SURFACE (WHEN CHOOSING SOMEWHERE TO INSTALL YOUR OVEN, YOU MUST BEAR IN MIND ITS WEIGHT AS INDICATED ON PAGE 1 OF THIS MANUAL)

ES

2

CARRY OUT SHAFT TYPE FORMWORK AROUND THE OVEN SO AS TO BE ABLE TO POUR THE INSULATION MIXTURE, SOLELY LEAVING FREE THE DOOR, THE BRICK RING AND THE TUBE WITH THE VALVE WHICH IS LOCATED ON THE UPPER PART OF THE OVEN

3

INSTALL THE METALLIC ROD WITH THE WOODEN HANDLE ON THE OVEN VALVE AND USING THE SCREW AND NUT SUPPLIED WITH THE PRODUCT.

3

INSTALL THE METALLIC ROD WITH THE WOODEN HANDLE ON THE OVEN VALVE AND USING THE SCREW AND NUT SUPPLIED WITH THE PRODUCT.

REMEMBER THAT:

DURABILITY AND GOOD APPEARANCE OF YOUR OVEN LARGELY DEPENDS ON THE GOOD ASSEMBLY, USAGE AND MAINTENANCE YOU CARRY OUT.

BEFORE STARTING ASSEMBLY

VULCANO® OVENS ARE MADE OF BRICK AND CONCRETE, CONSTITUTING A SINGLE ELEMENT WHICH IS WHY THEY ARE PARTICULARLY SUSCEPTIBLE TO IMPACT OR VIBRATION DERIVING FROM THEIR HANDLING OR TRANSPORT.

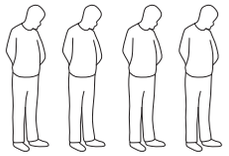
THE OVEN MUST BE ASSEMBLED ON A FIRM, SMOOTH AND EVEN SURFACE.

BEFORE STARTING TO USE THE OVEN, IT MUST BE INSULATED WITH A MIXTURE OF EXPANDED CLAY, HYDRAULIC LIME AND CEMENT. PLEASE FOLLOW THE ASSEMBLY AND INSULATION INDICATIONS CAREFULLY (STEP BY STEP) SET OUT BELOW. MOVELAR PROVIDES A PACK WITH SEVERAL SACKS OF EXPANDED CLAY (REF. 7020 AND REF. 7023), WITH SUFFICIENT QUANTITY TO CARRY OUT SAID INSULATION.

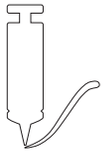
PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE CONSULTATION.

IF IN DOUBT, CONSULT THE VENDOR OF THE SHOP WHERE YOU BOUGHT THIS PRODUCT OR GET IN TOUCH WITH US AT THE
E-MAIL:
MOVELAR@MOVELAR.PT

THANK YOU VERY MUCH FOR CHOOSING OUR PRODUCTS
BON APPETIT!

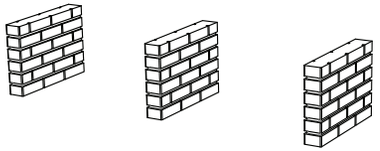


4x

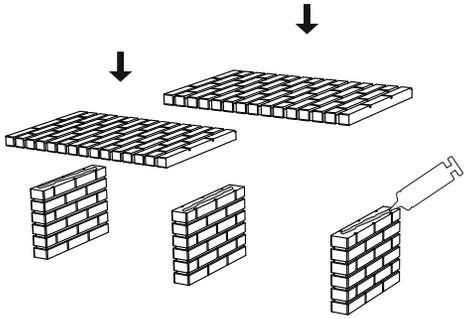


Silicone resistente ao calor
Silicona resistente al calor
Heat-resistant silicon

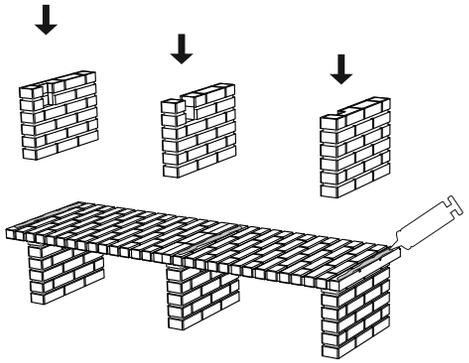
1



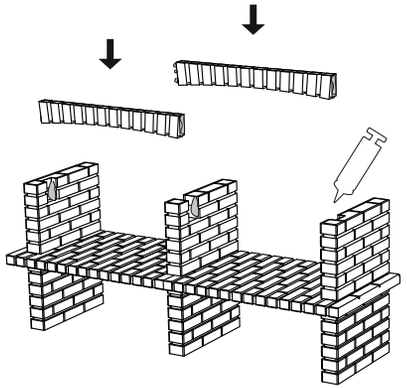
2



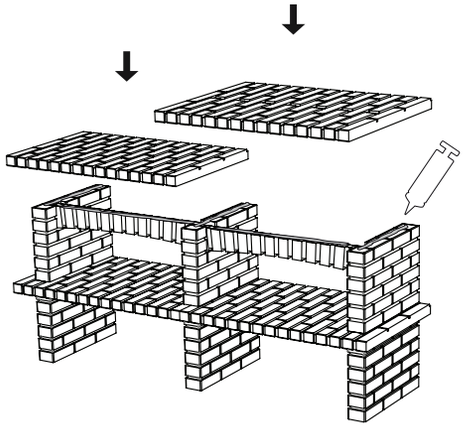
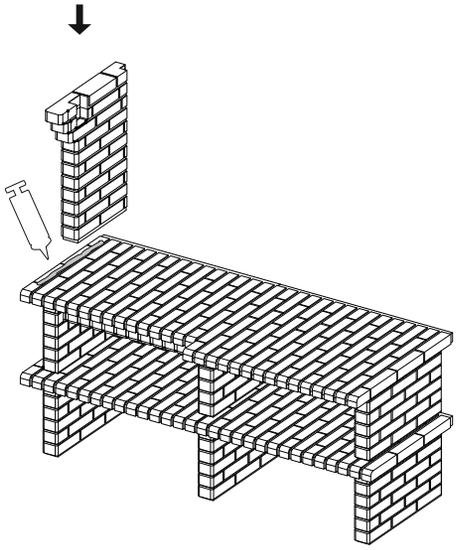
3



4



5



6