



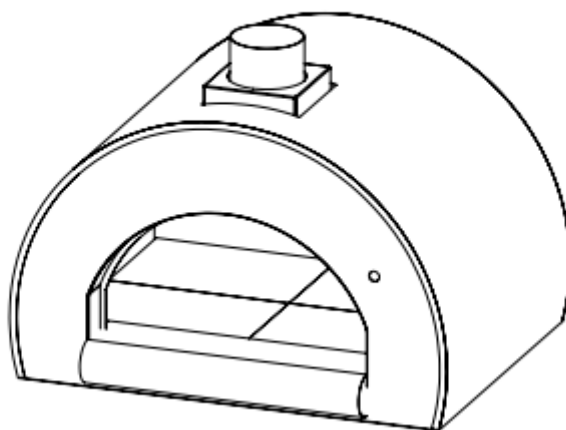
HA inox

Fornos a lenha de alto padrão em aço inox.

H A INOX COMÉRCIO LTDA.
CNPJ: 39.514.886/0001-27



MANUAL FORNO INOX PALAZZO E RESIDENZA





1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

Nossos fornos de pizza inox, modelos Palazzo e Residenza, são fabricados em aço com acabamento em pintura eletrostática, na parte da cúpula, já na parte da frente e nas áreas internas, além dos demais detalhes dos fornos, são fabricados em aço inoxidável 304.

Ambos os modelos têm como combustível a lenha. Deve-se utilizar lenha seca, de preferência uma madeira mais dura, por ser melhor como combustível. Para melhor rendimento do seu forno inox, indicamos as lenhas de reflorestamento, como acácia negra e eucalipto. Não utilize Briquete, Pellet ou semelhantes.

A área de queima e preparo dos alimentos, nos fornos inox a lenha, é a base interna, fabricada em placas refratárias, também conhecida como lastro. **NUNCA utilize pedaços de lenha para fora do lastro ou da boca do forno**, tanto a lenha quanto o alimento devem ser acomodados no lastro.

É desaconselhada a utilização de álcool ou outro produto combustível para iniciar o fogo, também não se aconselha a queima de jornais, papelão, revistas etc., por gerar muita fuligem, podendo obstruir a saída da chaminé.

Por ser um produto que gera muito calor, o forno de pizza inox sofre um aquecimento nas suas partes externas, mesmo tendo um sistema de isolamento térmico. Evite tocar no produto quando ele estiver em funcionamento.

Para fazer a limpeza do forno inox, certifique-se que ele já esfriou antes de iniciá-la. **NUNCA faça a limpeza das partes externas do forno, em quanto ele estiver em operação ou ainda quente, isto poderá causar deformações no produto, perdendo imediatamente a garantia.**

Como todos os produtos em aço inox 304, ou revestidos com pintura eletrostática, nossos fornos de pizza inox podem resistir a diversos ambientes, porém precisam de manutenção e cuidado regulares. Lave-o com um pano macio e uma solução de sabão e água ou use uma mistura 50/50 de solução de limpeza de bicarbonato de sódio e detergente líquido para louça. Recomendamos a utilização de esponja do tipo macia e detergente neutro, para remoção de gordura. Com o uso, é normal que o inox adquira uma cor amarela escura, devido ao calor emanado, esta coloração não é ferrugem e não afeta o funcionamento do produto. Para uma limpeza superficial profunda, consulte a H A Inox para uma melhor assistência. A vistoria e limpeza da chaminé é recomendada anualmente.

Ao instalar o forno respeitar as instruções contidas no item 2. desse manual.



Este produto é indicado para instalação em área coberta e livre de maresia, caso seja instalado ao ar livre, sem cobertura ou proteção, perde automaticamente a garantia de fábrica, assim como não respeitar nem seguir as recomendações de utilização e cuidados do produto, contidas nos item 3 e 4 desse manual.

2. INSTALAÇÃO

A instalação do forno inox, tanto o Palazzo quanto o Residenza, é bem simples. Para sustentar o forno, é necessária uma bancada com uma base plana, esta podendo ser de granito, silestone, mármore, etc., sob algum ambiente coberto (cozinha, espaço gourmet, quiosque, etc.), não sendo aconselhada sua instalação ao ar livre, e de um duto de chaminé para ligar na saída do forno.

Sobre a bancada, é indicado que o forno seja instalado respeitando a distância de paredes e demais objetos que possam estar à sua volta, conforme a Figura 01 abaixo. Esta bancada deverá suportar um peso de até 100 kg, para o modelo Palazzo e de até 70 kg para o modelo Residenza.

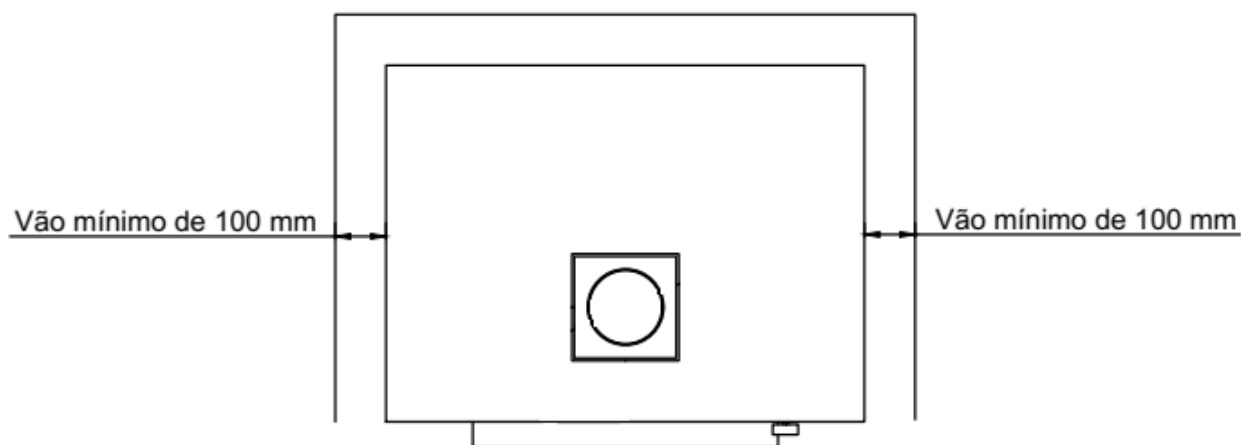


Figura 1

Por ser um produto que queima lenha, é necessária a instalação de um duto de chaminé para a evacuação dos gases gerados por ela. Esse duto deve ser ligado à saída de chaminé pré existente no forno, possuir um damper, para fazer a regulagem da exaustão da fumaça, e subir ao menos 1 metro verticalmente, sem fazer alguma curva ou dobra. Após esta altura, o duto de chaminé pode fazer curvas, preferencialmente longas ou a 45°, inclusive, pode ser ligado junto à saída de chaminé de uma churrasqueira, por exemplo.



Os materiais indicados para este duto são: aço galvanizado, aluzinco ou aço inox. Como o forno atinge altas temperaturas, o calor dos gases de exaustão também é elevado, devido a isso, sugerimos que os dutos da saída do forno sejam duplados, com manta de isolamento térmico entre os dutos, principalmente se optar por utilizar dutos em aço inox. Caso opte por utilizar dutos simples, estes devem ter um revestimento de pintura para alta temperatura ou serem fabricados em chapas esmaltadas.

A H A Inox não é responsável pelo fornecimento, fabricação e instalação dos dutos de exaustão de gases do forno, mas se compromete em prestar o assessoramento técnico para a resolução das dúvidas desse quesito.

Sempre contrate um profissional especializado para o fornecimento e instalação dos dutos de chaminé do forno.

3. MODO DE USAR

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de acender o forno!

Acendendo o forno inox:

- Passo 1: Faça uma pequena pilha de lenha no centro do forno, com peças pequenas (gravetos) de lenha seca;
- Passo 2: Quando a lenha estiver queimando, adicione dois pedaços de toras maiores (mais ou menos do tamanho de uma garrafa de cerveja de 600ml) e mova o fogo para o lado esquerdo (lado contrário ao termômetro do forno, conforme imagem abaixo);

OBS.1: Nunca mova a lenha para o lado do termômetro, pois dessa forma, a temperatura medida por ele não será mais a temperatura real da cúpula, já que medição será influenciado pelas labaredas da lenha em chamas, labaredas estas que podem danificar o termômetro





- Passo 3: Após alguns minutos de queima contínua, nunca uma queima em excesso, o forno atingirá a temperatura de trabalho, entre 200°C e 430°C, (em aproximadamente 1h o lastro atinge a temperatura da cúpula interna do forno, ou seja, a temperatura marcada no termômetro); dependendo do tipo de pizza que se deseje assar, queimando com uma fumaça de cor mais escura. Nesse ponto o forno está pronto para ser usado.

OBS.2: Nunca utilize o tampão para fechar a boca do forno em quanto ele estiver em aquecimento, ou assando pizzas ou em temperaturas acima de 200°C. A boca do forno deve estar sempre aberta. O tampão do forno é para ser utilizado somente em casos específicos e também em temperaturas abaixo de 200°C

Desligando o forno inox:

- Para apagar o forno, feche o tampão do forno e aguarde formar as cinzas;
- Quando o fogo estiver apagado e o forno já estiver desligado por, no mínimo 60 segundos, você pode remover as cinzas.

A. Utilizando o forno inox para assar pizzas NAPOLITANAS:

Pizzas napolitanas precisam de fogo e temperatura muito alta e contínua, tanto no lastro (base) quanto na cúpula, para serem assadas.

- Faça uma pequena pilha de lenha no centro do forno, com peças pequenas de lenha seca;
- Quando a lenha estiver queimando, adicione dois pedaços de toras maiores (mais ou menos do tamanho de uma garrafa de cerveja de 600ml) e mova o fogo para o lado esquerdo (lado contrário ao termômetro do forno);
- Continue adicionando pedaços de lenha, quanto for necessário, para manter a temperatura em torno de 400°C (em aproximadamente 1h o lastro atinge a temperatura da cúpula interna do forno, ou seja, a temperatura marcada no termômetro);
- A pizza levará de 1 a 2 minutos para ser assada.

B. Utilizando o forno inox para ASSADOS:

Os fornos inox foram projetados para aquecer em um curto espaço de tempo e também manter a sua temperatura por longos períodos, sendo perfeito para assados.

- Faça uma pequena pilha de lenha no centro do forno, com peças pequenas de lenha seca;



- Quando a lenha estiver queimando, adicione pedaços de lenha ou carvão, garantindo que só tenha brasa e não chamas e estabilize a temperatura em torno de 180°C ou na que você desejar;
- Quando o forno estiver a 180°C espalhe as brasas em pelo menos 1/3 da base do forno, após isso, insira a assadeira ou o pão e tampe a boca com o tampão. Se a temperatura baixar insira um pedaço pequeno de madeira, ou um carvão grosso. Se a temperatura subir acima da desejada, deixar a porta ligeiramente aberta.

C. Utilizando o forno inox para GRELHADOS:

Para grelhar se usa mais brasas do que chamas, primeiro para obter o aroma da fumaça e segundo para evitar a queima do alimento.

- Faça uma pequena pilha de lenha no centro do forno, com peças pequenas de lenha seca;
- Quando a lenha estiver queimando, adicione pedaços de lenha ou carvão, garantindo que mantenha a chama baixa e estabilize a temperatura em torno de 180°C;
- Essa é uma boa temperatura para grelhados, movimente o fogo e as brasas para o lado esquerdo e insira a carne a ser assada.

4. CUIDADOS NA UTILIZAÇÃO DOS FORNOS INOX:

- Siga rigorosamente os procedimentos deste manual;
- A lenha em chamas **SEMPRE** deve estar do lado esquerdo do forno (lado oposto ao termômetro)
- **NUNCA** utilize pedaços de lenha para fora do lastro ou da boca do forno;
- **NÃO** utilize o tampão do forno no processo de aquecimento ou em temperaturas maiores de 200°C, na maioria dos casos a boca do forno deve **SEMPRE** estar aberta, salvo exceções;
- **NUNCA** faça a limpeza das partes externas do forno, em quanto ele estiver em operação ou ainda quente;
- Estima-se um consumo médio de 1kg/h de lenha, cuidado com lenha em excesso!



HA inox

Fornos a lenha de alto padrão em aço inox.

H A INOX COMÉRCIO LTDA.
CNPJ: 39.514.886/0001-27

- **NUNCA** utilize dampers ou registros fechados, quando o forno estiver em operação;
- **NUNCA** coloque a lenha muito próxima da boca do forno! Além de não ser correto, é um desperdício de lenha, pois o forno não irá aquecer uniformemente, e também, as labaredas, da lenha em chamas, poderão atingir a parte externa do forno, podendo danificar o produto.



5. GARANTIA

A HA Inox oferece 1 ano de garantia em seu forno inox, contra defeitos de fabricação, a contar da data de aquisição do produto. Orientamos que o cliente leia e siga as orientações que constam neste manual de instrução. Sugerimos que toda a instalação do produto seja realizada por um profissional.

É de responsabilidade do cliente, no recebimento do produto:

- Se adquirido diretamente em nossa loja física, conferir juntamente com o vendedor;
- Se adquirido em nosso e-commerce, conferir antes da transportadora sair do local da entrega, pois caso ocorra alguma avaria em transporte, a garantia só é válida quando a reclamação é feita para a transportadora, no ato da entrega.

Em caso de assistência técnica, solicitamos que seja feita a solicitação de atendimento através de nosso e-mail: hainoxbrasil@gmail.com, relatando o ocorrido e enviando fotos e vídeos do produto.

ATENÇÃO!

A HA Inox reserva-se no direito de **não conceder garantia** nos seguintes casos:

- Instalação do forno em lugar aberto, sem cobertura, ou ao ar livre;
- Uso indevido de materiais de limpeza, como abrasivos, removedores, solventes, benzina, ácidos ou semelhantes;
- Utilização do forno em temperaturas excessivas (acima de 500°C);
- Desmontagem do produto, sem acompanhamento de um técnico da HA Inox;
- Modificações no produto;
- Não sejam respeitados os procedimentos e cuidados descritos nos itens 3 e 4 deste manual;
- Utilização para fins comerciais.