

SEQUÊNCIA DE MONTAGEM

O produto somente pode ser montado em superfície plana e nivelada. Atentar-se a carga admissível da superfície e o peso do produto.

1 - Apoie a base sobre o piso. Esta peça suportará todo o peso do conjunto, assegure que esta nivelada e estável;

2 - Sobre a base, insira o fundo refratário;

3 - Sobre a base insira as partes que formam o corpo externo do braseiro. Atente-se à posição da gaveta, quando esta existir;

4 - Insira as placas refratárias na parte interna do braseiro. Placas retas primeiro e as placas inclinadas na sequência. O travamento entre as placas depende do posicionamento adequado entre as partes. Não recomendamos o assentamento das placas, estas devem permanecer livres para as movimentações térmicas;

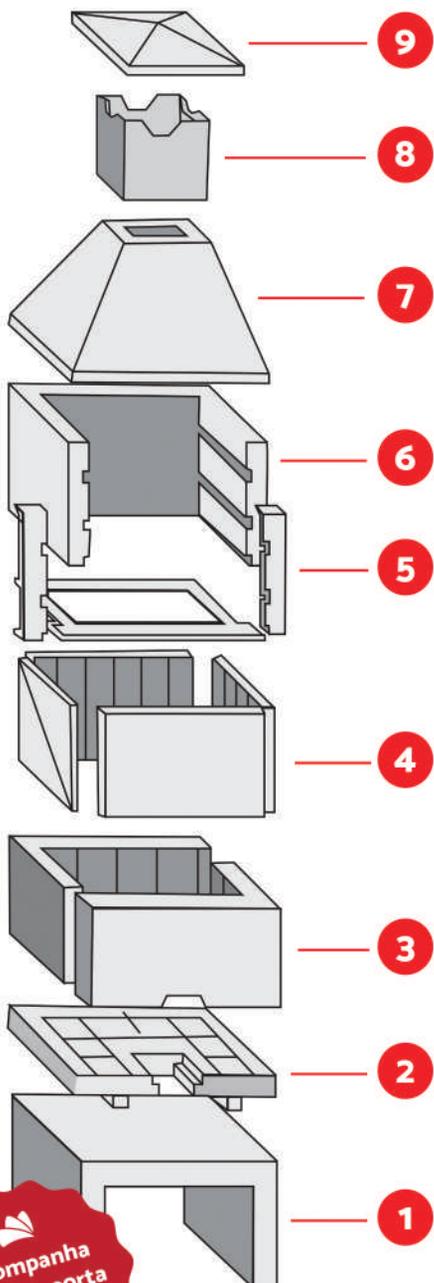
5 - Instale sobre o braseiro o seu acabamento em inox;

6 - Insira sobre o braseiro a pré-coifa. Alinhe-a pelas partes laterais e traseira do conjunto montado. Insira seu acabamento frontal;

7 - Sobre a pré-coifa insira a coifa;

8 - Instale o terminal da chaminé. Em áreas com cobertura, a saída da fumaça deve ser de no mínimo 50cm acima do telhado. Dutos prolongadores podem ser adquiridos separadamente e utilizados neste fim. Quando utilizados, devem ser montados entre a coifa e o terminal da chaminé;

9 - Finalizando, inserir o chapéu sobre o terminal de forma a centralizá-los. **Nota:** As partes do produto podem ser assentadas, deve-se utilizar de uma fina camada de argamassa flexível (ACII ou ACIII). O assentamento não é permitido para as partes que compõem o interior do braseiro.



Acompanha
grelha e porta
espeto em inox



Primeiro acendimento

O pré-aquecimento é indispensável para a finalização do processo de cura dos materiais refratários. Consiste em uma queima inicial de aproximadamente 1kg de carvão vegetal. A finalização deve ocorrer naturalmente. Repetir este processo após 4 horas do início da primeira queima. Após o segundo resfriamento, sua churrasqueira está pronta para uso normal.



Quantidade de carvão

Devido as características térmicas e dimensionais da churrasqueira, temos um produto de alta eficiência. Uma pequena quantidade de carvão é suficiente para realizar um excelente churrasco. Inicie com pequenas quantidades, inclua gradativamente mais carvão, conforme sua necessidade.



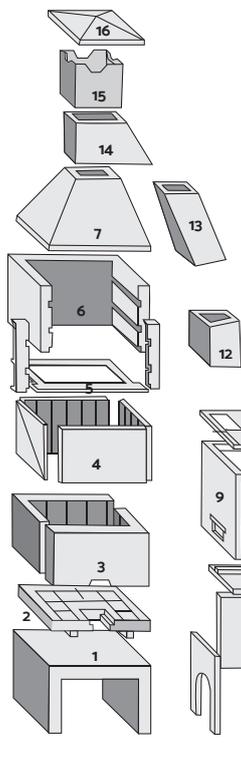
Não use água para apagar o fogo!

Não utilize água para controlar ou apagar o fogo contido no braseiro. Fogo ou brasas devem extinguir-se espontaneamente. Caso necessite reduzir a temperatura de exposição das carnes, altere a grelha para níveis superiores (mais altos) projetados na pré-coifa. **Nota:** choques térmicos são perigosos, podem produzir fratura nos materiais, e certamente reduzem a vida útil de seu produto. Nestes casos, o produto tem sua garantia contra qualquer defeito de fabricação, anulada.



Parabéns por ter adquirido este excelente produto! Os produtos REDENTOR são especialmente desenvolvidos e produzidos, visamos o pleno atendimento aos rigorosos conceitos de segurança e qualidade atuais. Periodicamente nossos produtos são submetidos a testes e avaliações de conformidade, tudo para que você possa sempre obter o melhor em funcionalidade, segurança, agilidade, economia e conforto.

ESQUEMA DE MONTAGEM - CHURRASQUEIRA



O produto somente pode ser montado em superfície plana e nivelada. Atentar-se a carga admissível da superfície e o peso do produto.

- 1- Apoie a base sobre o piso. Esta peça suportará todo o peso do conjunto, assegure que esta nivelada e estável.
- 2- Sobre a base, insira o fundo refratário.
- 3- Sobre a base insira as partes que formam o corpo externo do braseiro. Atente-se à posição da gaveta, quando esta existir.
- 4- Insira as placas refratárias na parte interna do braseiro. Placas retas primeiro e as placas inclinadas na sequência. O travamento entre as placas depende do posicionamento adequado entre as partes. Não recomendamos o assentamento das placas, estas devem permanecer livres para as movimentações térmicas.
- 5- Instale sobre o braseiro o seu acabamento em inox.
- 6- Insira sobre o braseiro a pré-coifa. Alinhe-a pelas partes laterais e traseira do conjunto montado. Insira seu acabamento frontal.
- 7- Sobre a pré-coifa insira a coifa. Neste momento, paralisamos a montagem da churrasqueira, daremos início à montagem do fogão a lenha.

ESQUEMA DE MONTAGEM - FOGÃO A LENHA (VERSÃO COM FORNO)

Antes de iniciar a montagem do fogão, verifique qual lado em relação à churrasqueira é o mais indicado. Aproxime os produtos, apesar de funcionarem de forma independente, serão parte de uma mesma montagem (estética).

- 8- Montar as 4 peças que compõem os pés de forma que, os lados de melhor acabamento se apresentem voltados para fora. Fixe o conjunto através dos elementos de fixação fornecidos (barras roscadas e porcas).
- 9- Assente as bases sobre os pés utilizando argamassa no traço 1:8 (cimento e areia fina). Monte sobre a base menor, a caixa do forno. Insira o forno de ferro fundido em sua caixa através da abertura frontal, utilize o calço fornecido para nivelá-lo.
- 10- Feche a caixa do forno com a tampa superior atentando-se a posição da saída dos gases.
- 11- Monte e ajuste as laterais da fornalha de forma que possa encaixar perfeitamente a chapa de 3 bocas (ferro fundido). Esta chapa tem geometria cônica, o lado maior deve estar posicionado na entrada da fornalha.

12- Insira sobre a tampa superior da caixa do forno, alinhado com a saída de gases, o duto de acoplamento reto.

A partir deste ponto, a montagem contempla churrasqueira e forno como um único produto.

13- Sobre o duto reto apoie o duto inclinado. Este deve estar bem apoiado entre o duto reto e a coifa da churrasqueira.

14- Insira sobre a coifa e o duto inclinado (2 saídas de gases) o acoplamento entre estes sistemas.

Em áreas com cobertura, a saída da fumaça deve ser de no mínimo 50cm acima do telhado. Dutos prolongadores podem ser adquiridos separadamente e utilizados neste fim. Quando utilizados, devem ser montados entre o acoplamento e o terminal da chaminé.

15- Sobre o acoplamento ou duto (s) prolongador (es), insira o terminal da chaminé.

16- Finalizando, inserir o chapéu sobre o terminal de forma a centralizá-lo.

Nota: As partes do produto podem ser assentadas, deve-se utilizar de uma fina camada de argamassa flexível (ACII ou ACIII). O assentamento não é permitido para as partes que compõem o interior do braseiro. O rejuntamento das partes que conduzem os gases é primordial, caso contrário, indesejáveis vazamentos de fumaça podem ocorrer.

ESQUEMA DE MONTAGEM - FOGÃO A LENHA (VERSÃO SEM FORNO)

Para versões sem forno, ao invés de utilizarmos a caixa para forno, utilizamos uma caixa menor com uma tampa com base inferior. Esta composição substitui a caixa do forno, atente-se ao orifício de saída de gases. O duto de acoplamento reto montado sobre esta montagem, apresenta maior comprimento, o que compensa a diferença dimensional.

Qualquer outra orientação segue de acordo com a montagem da versão com forno.

PROCEDIMENTO PARA PRIMEIRO ACENDIMENTO

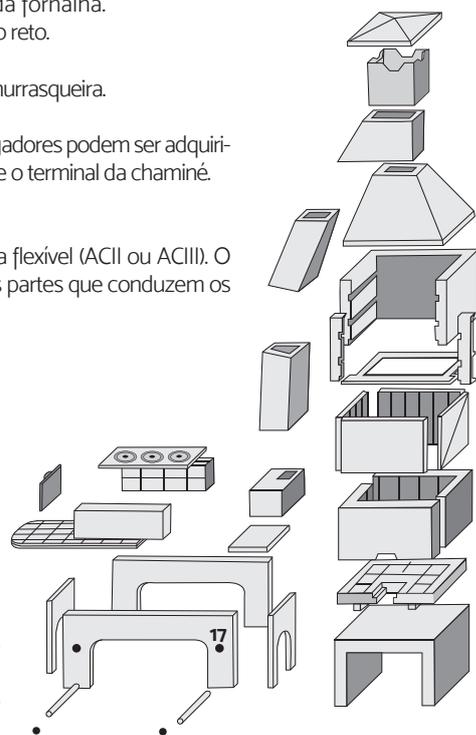
Primeiro acendimento: O pré-aquecimento é indispensável para ambos produtos. Deverá ser feito com aproximadamente 1kg de carvão vegetal ou lenha. Deixa queimar até o fim. Repita o processo mais uma vez, com intervalo de 4 horas entre um aquecimento e outro. Este procedimento é indispensável, pois completará o processo de "cura".

Quantidade de carvão ou lenha: Devido as características térmicas e dimensionais dos produtos, estes apresentam alta eficiência. Uma pequena quantidade de carvão ou lenha são suficientes para um excelente resultado. Inicie com pequenas quantidades, inclua gradativamente mais carvão ou lenha, conforme sua necessidade.

Extinção do fogo: Não utilize água para controlar a temperatura ou apagar o fogo. Fogo ou brasas devem extinguir-se espontaneamente.

Caso necessite reduzir a temperatura de exposição das carnes na churrasqueira, altere a grelha para níveis superiores (mais altos) projetados na pré-coifa. Para o fogão a lenha, altere a configuração das bocas, podendo reduzi-la ou ampliá-la na medida que inclui ou retira os anéis flangeadores/tampas. O posicionamento quanto a região de utilização também afeta a temperatura, bocas mais externas e próximas à entrada da fornalha, apresentam temperaturas menores.

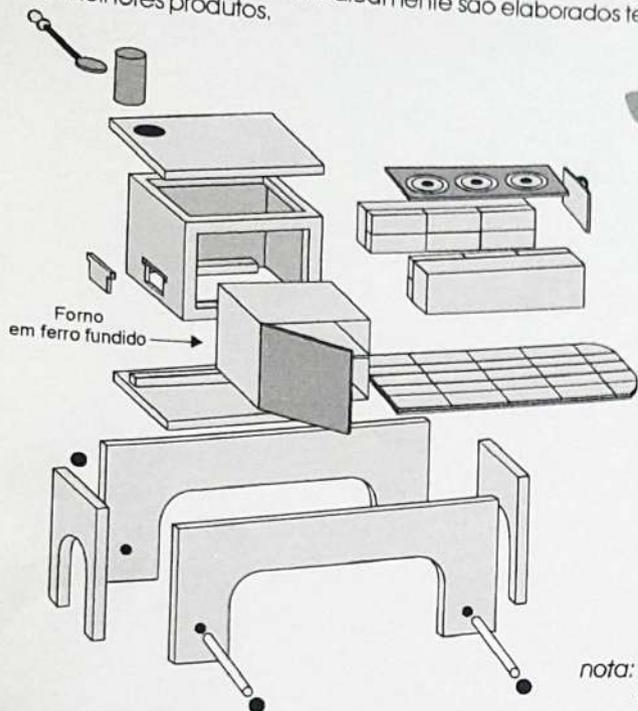
Nota: choques térmicos são perigosos, podem produzir fratura nos materiais, e certamente reduzem a vida útil de seu produto. Nestes casos, o produto tem sua garantia contra qualquer defeito de fabricação, anulada.



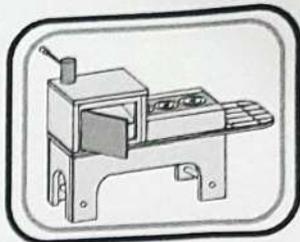
Redentor

FOGÃO A LENHA COM E SEM FORNO INSTRUÇÕES DE MONTAGEM PROCEDIMENTO OBRIGATÓRIO

Parabéns por ter adquirido este excelente produto REDENTOR! Nossos produtos são especialmente desenvolvidos com a maior segurança e qualidade, para que você possa utilizá-los em seus agradáveis momentos de lazer e prazer. Os produtos REDENTOR proporcionam funcionalidade, agilidade, economia e conforto. Periodicamente são elaborados testes de controle de qualidade, para que você sempre encontre os melhores produtos.



ESQUEMA DE MONTAGEM PARA FOGÃO A LENHA COM FORNO



Montar as 4 peças que formam os pés (lado liso para fora), fixando com os 2 parafusos. Assentar os pés e a base com argamassa fraca (pouco cimento).

Iniciar a montagem do forno, colocando-o já com o anel.

Apoiar as laterais da fomalha, ajustando o forno e fechando a caixa com a peça que serve de base para o registro.

Colocar o registro, a chapa de 3 bocas e a tampa da fomalha. Em seguida, rejunte todo o kit com argamassa refratária, deixando secar por 2 (dois) dias. Para a chaminé, usar tubo galvanizado de 5". Acompanha chapa, forno, bifeteira, tubo de chaminé em ferro fundido e tampa em inox

nota: utilizar argamassa refratária ou argamassa flexível ACII ou ACIII.

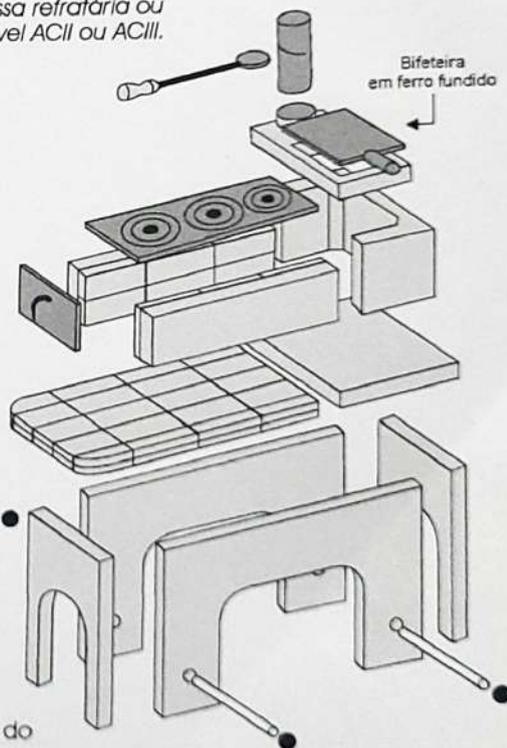
ESQUEMA DE MONTAGEM PARA FOGÃO A LENHA SEM FORNO

Montar as 4 peças que formam os pés (lado liso para fora), fixando com os 2 parafusos. Assentar os pés e a base com argamassa fraca (pouco cimento).

Iniciar a montagem da fomalha

apoiando as laterais, fechando a caixa com a peça que serve de base para o registro.

Colocar o registro, a chapa de 3 bocas e a tampa da fomalha. Em seguida, rejunte todo o kit com argamassa refratária, deixando secar por 2 dias. Para a chaminé, usar tubo galvanizado de 5".



PROCEDIMENTO PARA O PRIMEIRO ACENDIMENTO

O primeiro acendimento deverá ser realizado em três etapas. Na primeira, utilize carvão comum com duração de 30 minutos. As duas etapas seguintes devem ser iguais, obedecendo um intervalo entre o 2º e o 3º acendimentos de aproximadamente 3 horas.

JAMAIS USE ÁGUA PARA APAGAR O FOGO!

O fogo deverá apagar-se espontaneamente, pois as paredes quentes do refratário poderão ser danificadas se entrarem em contato com água.

DIMENSÕES

Alt. Fogão: 0,85m
Alt. Mesa: 0,66m
Alt. Forno: 1,16m

Fogão com Forno 3 bocas
Comprimento: 1,74m
Largura: 0,62m

Fogão sem Forno 3 bocas
Comprimento: 1,74m
Largura: 0,62m

Fogão com Forno 4 bocas
Comprimento: 2,05m
Largura: 0,63m

SAC: (19) 3554-8899
redentor@redentorarte.com.br

Parabéns por ter adquirido este excelente produto!

Os produtos REDENTOR são especialmente desenvolvidos e produzidos, visamos o pleno atendimento aos rigorosos conceitos de segurança e qualidade atuais. Periodicamente nossos produtos são submetidos a testes e avaliações de conformidade, tudo para que você possa sempre obter o melhor em funcionalidade, segurança, agilidade, economia e conforto.

ESQUEMA DE MONTAGEM

O forno deve ser montado sobre uma estrutura em alvenaria ou concreto armado. Nesta deve ser previsto uma laje para o apoio completo do produto. Existem diferentes formas técnicas e estéticas para a realização da estrutura mencionada, consulte um profissional habilitado (engenheiro/construtor) para o correto dimensionamento. Recomendamos que a base de apoio tenha dimensões levemente maiores que a da base do produto. Mínimo de 300mm na extensão da largura e 650mm na profundidade. Nestas dimensões estão compreendidas áreas para a construção de uma alvenaria de apoio térmico e outra área para manipulação dos assados com profundidade aproximada de 500mm.

Nos diversos modelos de fornos que dispomos, são diferentes números de cúpulas e de saídas de gases. Tomaremos como base a montagem da cúpula de 4 peças e 3 saídas. Para os outros modelos seguem as mesmas orientações.

Insira a base principal composta de 2 peças sobre a laje. Nota: O modelo 1,7m, inicia a montagem diretamente pelas cúpulas (produto sem base). Neste caso é previsto o assentamento de placas ou tijolos refratários sobre a estrutura que forma a base (laje), dentro da área ocupada pelo forno. Para o assentamento de materiais refratários, sempre utilize argamassa refratária, siga as recomendações do fabricante.

Insira as partes da cúpula na sequência decrescente, conforme ilustrado na **PLANTA**. Entalhes auxiliam no posicionamento e sustentação inicial. Podem ser utilizados elementos auxiliares de apoio (sarrafos, bastões, estruturas diversas). Atenção! Deve ser prevista a retirada destes recursos de apoio pela boca do forno (**fig. 1**).

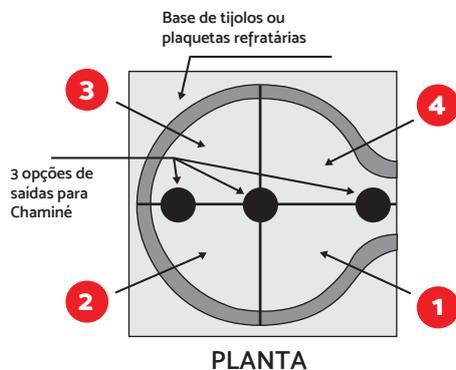
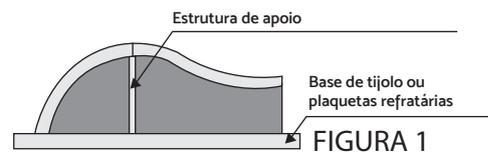
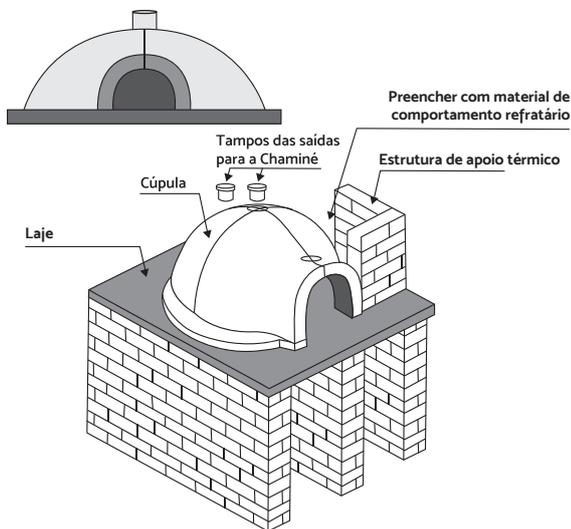
Após a finalização das cúpulas, verificar quais saídas de gases serão conduzidas pela (s) chaminé (s). Saídas não utilizadas devem ser fechadas com os tampões fornecidos. Rejuntar a cúpula com argamassa refratária.

A alvenaria de apoio térmico deverá ser construída no entorno do forno, deixando livre apenas a abertura de entrada. Esta estrutura é composta de tijolos maciços assentados com argamassa no traço 1:1:6 (cimento, cal e areia fina), deverá ter no mínimo a altura do forno para o completo cobrimento da cúpula.

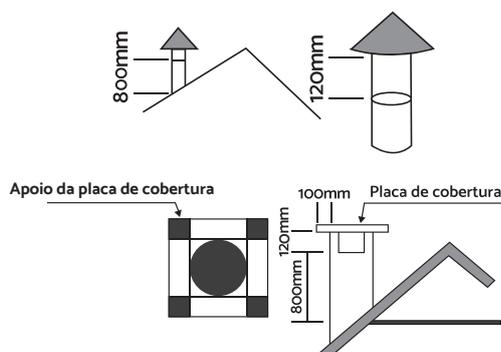
Encaixar o(s) tubo(s) que conduzirão os gases, o diâmetro mínimo recomendado é de 150mm (6pol.). Prever a proteção adicional ao condutor de gases. Este pode ser realizado com revestimento a base de lã de rocha e um tubo mais externo formando um "sanduíche". Esta proteção também pode ser feita envolvendo o tubo com lã de vidro molhada, aplicar e moldar argamassa refratária sobre a lã prevenindo o acabamento da superfície.

No espaço entre a estrutura de apoio térmico e a cúpula, preencher com material de comportamento refratário. Este material pode ser constituído da mistura de alguns materiais como saibro, argila expandida ou vermiculita, podendo receber pequenos fragmentos de lã de rocha. Não utilizar areia na mistura, apenas materiais argilosos ou tecnicamente refratários. Finalizar o cobrimento da cúpula com uma fina camada (15 a 30mm) de argamassa refratária sobre o topo da estrutura de apoio térmico. Condutores de gases devem se elevar no mínimo 800mm acima do nível da cobertura. Prever na terminação do tubo a instalação do chapéu que forma a chaminé. Uma abertura mínima deve ser prevista conforme ilustrado. Chaminés também podem ser construídas em alvenaria, orientações sobre o chapéu e abertura de saídas dos gases também estão ilustrados.

Não recomendamos o uso deste produto fora de áreas cobertas, desprotegido da chuva.



CHAMINÉS RECOMENDADAS



PROCEDIMENTO PARA O PRIMEIRO ACENDIMENTO

Iniciar o aquecimento com uma quantidade pequena de lenha. Aumentar gradativamente a quantidade durante 1 hora e meia mantendo a porta do forno semiaberta. Manter estas condições por até 2 horas antes de iniciar efetivamente o uso do forno. Nunca permita que a temperatura interna ultrapasse 280°C, a abertura e o fechamento da porta auxilia no controle da temperatura. Recomendamos a instalação de um dispositivo de indicação de temperatura (termômetro, pirômetro, sensor, etc.)



Extinção do fogo - Não use água para apagar o fogo!

Não utilize água para controlar ou apagar o fogo contido no forno. Fogo ou brasas devem extinguir-se espontaneamente. Nota: choques térmicos são perigosos, podem produzir fratura nos materiais, e certamente reduzem a vida útil de seu produto. Nestes casos, o produto tem sua garantia contra qualquer defeito de fabricação, anulada.

DIMENSÕES (mm)

Forno 60

Altura - 416
Largura - 735
Profundidade - 795
Abertura de entrada (LxA) 330x250

Forno 80 (Goiano)

Altura - 485
Largura - 850
Profundidade - 955
Abertura de entrada (LxA) 380x275

Forno 80 (KJM)

Altura - 545
Largura - 960
Profundidade - 1000
Abertura de entrada (LxA) 425x250

Forno 80 (Chaminé frente)

Altura - 545
Largura - 960
Profundidade - 1000
Abertura de entrada (LxA) 425x250

Forno 80 (3x1)

Altura - 490
Largura - 1030
Profundidade - 1100
Abertura de entrada (LxA) 420x270

Forno 1m (2x1)

Altura - 685
Largura - 1230
Profundidade - 1295
Abertura de entrada (LxA) 450x325

Forno 1,7m

Altura - 887
Largura - 1720
Profundidade - 2020
Abertura de entrada (LxA) 520x370



Parabéns por ter adquirido este excelente produto!

Os produtos REDENTOR são especialmente desenvolvidos e produzidos, visamos o pleno atendimento aos rigorosos conceitos de segurança e qualidade atuais. Periodicamente nossos produtos são submetidos a testes e avaliações de conformidade, tudo para que você possa sempre obter o melhor em funcionalidade, segurança, agilidade, economia e conforto.

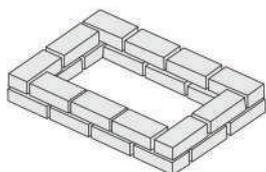


Fig.1

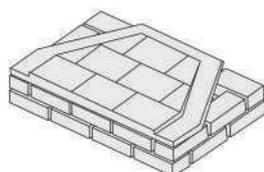


Fig.2

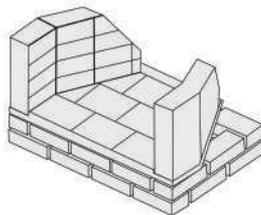


Fig.3

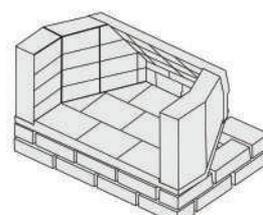


Fig.4

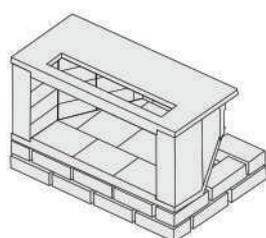


Fig.5

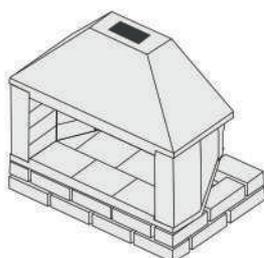


Fig.6

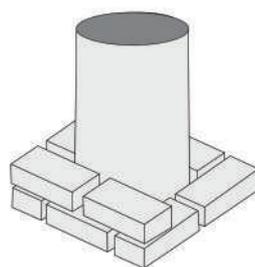


Fig.7

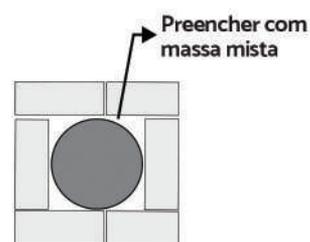


Fig.8

Preencher com massa mista

ESQUEMA DE MONTAGEM

Antes de iniciarmos a montagem, uma base de apoio em alvenaria deverá ser construída (**fig.1**). Esta base deve ter dimensão adequada que apoie totalmente o produto. Deverá ser construída com tijolos maciços assentados com argamassa no traço 1:1:6 (cimento, cal e areia fina). Argamassa mista no traço 1:4:3 (cimento, saibro e areia grossa) também poderá ser utilizada. A espessura mínima da estrutura é de 100mm, normalmente 2 níveis de tijolos são suficientes.

Assente com a mesma argamassa, a base da lareira sobre a estrutura em alvenaria (**fig.2**). Atente-se ao alinhamento e nivelamento. Em alguns modelos, podemos encontrar bases em concreto inteiras ou bipartidas, ou com refratários embutidos. Verifique a composição de seu produto. Nesta fase, assenta-se a primeira base ou a única base. Para modelos com 2 tipos de base, assentar sobre a base de concreto, a base com refratários embutidos.

Encaixe as placas laterais e traseira de forma que se auto apoiem (**fig.3 e 4**). Atente-se aos encaixes e nivelamento. Lareiras do modelo de canto, são compostas apenas de 2 placas laterais que formam o complemento do fundo. Laterais ou fundo não devem ser assentados com argamassa.

Sobre a montagem formada pelas placas laterais e fundo, assentar a base da coifa (**fig.5**). Verificar os pontos entalhados que formam os encaixes do conjunto. A abertura (fenda) de exaustão de gases é localizada na região voltada para a frente da lareira.

Assentar a coifa sobre a sua base (**fig.6**). Alguns modelos podem apresentar 2 seguimentos da coifa, primeiramente assentar o maior e na sequência o menor. Tomar os devidos cuidados para não bloquear a abertura de exaustão de gases.

Os tubos ou módulos devem ser montados sobre a coifa e rejuntados com massa mista. No caso de ser montado com tubos galvanizados, esse deve ser revestido com uma parede de tijolos, de forma que o metal não fique exposto (**fig.7**).

Tubulação: Os condutores dos gases da lareira devem ser construídos com tubos em aço carbono galvanizado ou inoxidável. Estes devem ser especificados para operação em altas temperaturas (até 200°C). O diâmetro mínimo recomendado é de 200mm (8pol.).

Encaixe o tubo sobre o orifício de saída de gases na coifa. Em alguns casos, é previsto o uso de flanges para o adequado encaixe. Nestes casos, consulte primeiramente o fabricante, uma solução está sempre a sua disposição. Um revestimento em alvenaria (tijolos maciços e argamassa) deve ser construído ao redor da tubulação. A altura mínima não é prevista, recomendamos um revestimento capaz de proteger a tubulação totalmente. Conforme for assentando os tijolos, preencher o espaço entre o tubo e o revestimento com a mesma argamassa (**fig.8**). Atentar-se ao uso da chaminé externa.

Aplicação de revestimentos: Lareiras são projetadas e construídas para gerar e suportar calor. As paredes externas podem atingir temperaturas na ordem de 100°C (máx.). Revestimentos de acabamento podem ser aplicados nesta superfície, desde que suportem o efeito da temperatura (gradiente térmico). Argamassas e revestimentos especiais devem ser previstos para este fim. Recomendamos a raspagem do substrato externo do produto, isto favorece a ancoragem da argamassa do revestimento.

Extinção do fogo: Não utilize água para controlar ou apagar o fogo contido na lareira. Fogo ou brasas devem extinguir-se espontaneamente. Caso necessite alterar a temperatura, sugerimos a alteração da quantidade e da disposição dos combustíveis sólidos (lenha ou carvão) em queima.

Nota: choques térmicos são perigosos, podem produzir fratura nos materiais e certamente reduzem a vida útil de seu produto. Nestes casos, o produto tem sua garantia contra qualquer defeito de fabricação, anulada.

