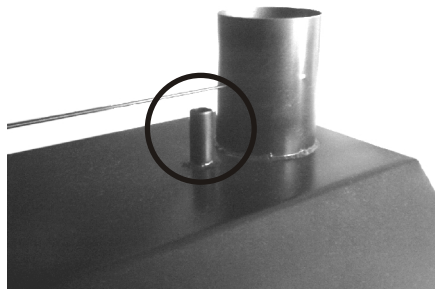
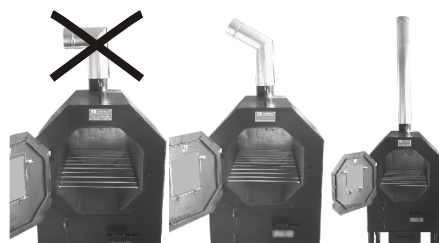


Nunca obstrua este respiro, pois ele tem a função de retirar os vapores criados internamente pelos assados.



Caso queira canalizar a fumaça, observe as formas corretas.



Errado **Certo** **Certo**
Para o bom funcionamento do forno, procure manter a ascendência da fumaça, evitando curvas de ângulo fechado.

Manual de Instruções

CM.

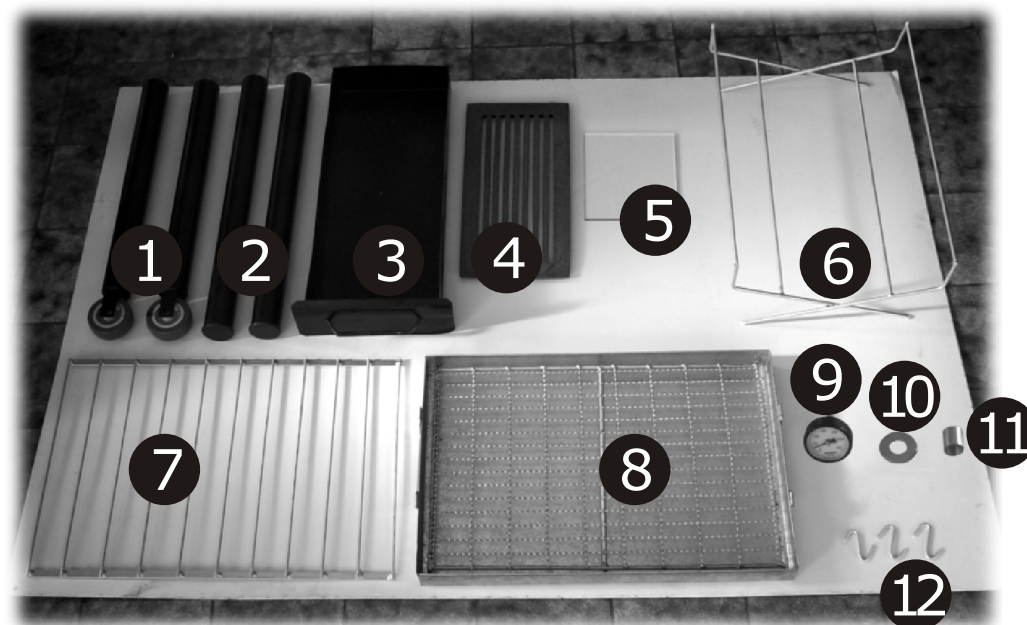
Antes de iniciar a montagem, confira se todos estes itens estão acompanhando o forno.

| SUGESTÃO DE GRADUAÇÃO PARA ASSADOS | | |
|------------------------------------|--------------|----------|
| 150°C | 180°C | 200°C |
| PÃES | CARNE BOVINA | BOLACHAS |
| CUCAS | PEIXES | PIZZAS |
| | FRANGOS | LEITÃO |
| | BATATAS | LAZANHAS |

COPROMETAL

FORNOS

Coprometal Com. Ind. Prod. Metl. Ltda
Av. Tancredo Neves, 735 -
Cascavel - PR - 85805-000 -
Fone/Fax: (45) 223-2322
www.coprometal.com.br
e-mail: coprometal@coprometal.com.br
coprometal@brturbo.com



- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 01 Pés Traseiros | 07 Grelha Interna |
| 02 Pés Dianteiros | 08 Forma Com Separador de Gorudura |
| 03 Cinzeiro | 09 Termômetro |
| 04 Grelha da Fornalha | 10 Arruela |
| 05 Vidro (Visor) | 11 Luva Rosqueável |
| 06 Suporte Para Assar Leitão | 12 Ganchos |

Inicie a montagem pelos pés que sustentarão o forno

Passo 1

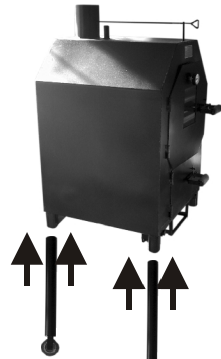
Afrouxe os parafusos dos suportes onde serão introduzidos os pés.



PARA FORNO EMBUTIDO DESCONSIDERAR OS PASSOS 1 E 2

Passo 2

Introduza os pés traseiros e na sequência aperte os parafusos para fixá-los. Repita o mesmo processo com os pés frontais.



Passo 3

Encaixe o cinzeiro como ilustrado ao lado



Passo 4

Introduza a grelha da fornalha



Passo 5

Introduza a Grelha Interna



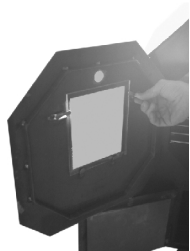
Passo 6

Encaixe o vidro nos suportes que estão na parte interna da porta do forno



Passo 7

Trave o vidro girando as duas travetas



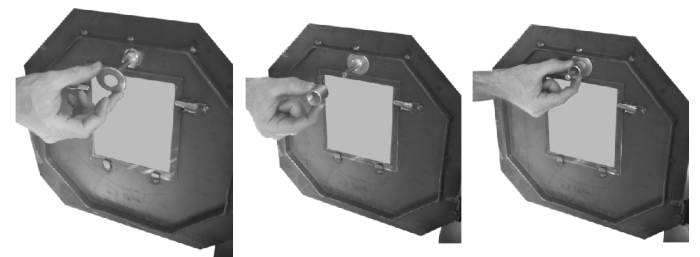
Passo 8

Introduza o termômetro pela parte externa da porta no orifício existente logo acima do visor de vidro como na ilustração ao lado.



Passo 9

agora coloque a arruela e depois rosqueie a luva para fixar o termômetro na porta



Dicas Importantes

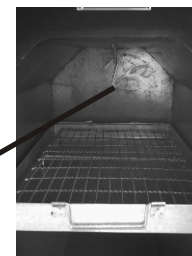
Para fácil locomoção do forno utilize os braços que estão logo abaixo da fornalha puxando-os para fora.



Quando for assar carnes, utilize sempre a forma com separador de gordura para evitar que a gordura caia diretamente sobre a parte interna do forno, pois a gordura juntamente com o sal são corrosivos.



Poderão ser também utilizados os ganchos que acompanham o forno se preferir assar carnes suspensas.



Quando for utilizar o suporte para assar leitão, retire o separador de gordura da forma e coloque o suporte para assar leitão diretamente sobre a forma.



Antes de iniciar o fogo, verifique se o registro encontra-se na posição vertical (aberto), caso contrário não haverá combustão da lenha.



Quando desejar diminuir a temperatura ou mesmo finalizar a queima da lenha feche o registro deixando-o na posição horizontal.