CHIMENEAS
EL CHALET

MANUAL DE USUARIO

Hornos

Este Manual aplica para las referencias: 100, 85, lite pro, portátil 40

ADVERTENCIAS GENERALES

PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN Y UN USO ADECUADO DEL HORNO, SIGUE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES:

- Antes de usar el aparato, quitar todas las películas protectoras.
- Nunca usar esponjas de acero y raspadores que puedan dañar las superficies. Usar productos no abrasivos y, si cabe, herramientas de madera o de plástico. Enjuaguar y secar con un paño suave o de microfibra.
- No utilizar platos o recipientes de plástico. Las altas temperaturas del horno podrían hundirlos y estropear el aparato.
- Usar cubertería y herramientas resistentes a las altas temperaturas.
- Poner el horno sobre una superficie lisa.
- Por efecto de la alta temperatura, las superficies podrían cambiar de color.
- No pintar el horno; no pegarle ningún objeto.
- Nunca introducir objetos inflamables en el horno, ya que pueden encenderse accidentalmente y provocar un incendio.
- No permitir a los niños que se acerquen al horno o que jueguen con él mientras está en funcionamiento.
- Nunca poner objetos metálicos afilados (cubiertos o utensilios) en las ranuras del horno.
- Los hornos de acero, aunque aislados, podrían sobrecalentarse en las superficies exteriores.
- Asegurarse de que el horno esté alejado de objetos y materiales que pueden ser deteriorados por el calor. No colocar objetos inflamables en la zona frente al horno. Proteger de manera adecuada el suelo si está hecho de material combustible.
- No poner materiales inflamables en el estante debajo de la cámara del horno.
- Manejar la puerta usando los tiradores.
- No tocar las superficies exteriores y el conducto de salida de humos durante el uso.
- No utilizar líquidos inflamables cerca del horno.
- No usar el horno en caso de funcionamiento defectuoso o avería.
- No mover el horno durante el uso o cuando aún esté caliente.
- No apoyarse en el horno: no poner ningún objeto encima para no comprometer su estabilidad.
- En caso de llamaradas, mantener la comida alejada del fuego hasta que se apague.
- Si la grasa de la comida se incendia, apagar la alimentación y cerrar la puerta hasta la extinción del fuego.
- Ponerse guantes resistentes a las altas temperaturas durante el uso del aparato.
- Nunca dejar el horno desatendido durante las cocciones que liberan aceites y grasas que podrían incendiarse fácilmente.
- Nunca obstruir las ranuras de ventilación.
- Usar únicamente carbón vegetal natural de alta calidad. No usar briquetas, roca lávica u otros combustibles que no estén indicados
- No levantar el horno por el borde delantero.
- Las dimensiones de la solera pueden variar unos milímetros; esta tolerancia se debe a la fabricación artesanal del aparato.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEE ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR ESTE DISPOSITIVO. Lee todo el manual antes de instalar el aparato. La inobservancia de estas medidas podría ocasionar daños y perjuicios a cosas y personas incluso la muerte. Contactar la autoridad competente para conocer las posibles restricciones de instalación de este producto.

UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO EN EL HORNO SE DEBE AL INCUMPLIMIENTO DELASDISTANCIAS MÍNIMASDE SEGURIDAD DEMATERIALES COMBUSTIBLES O A UNA INSTALACIÓN INCORRECTA. ES MUY IMPORTANTE QUE EL HORNO SE INSTALE EN CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES.

PARA TU SEGURIDAD: No poner gasolina, vapores o líquidos inflamables en las proximidades de este aparato. Mantener la zona debajo y alrededor del horno libre de materiales combustibles.

ATENCIÓN: Una instalación defectuosa, la alteración del aparato o un mantenimiento incorrecto podrían causar daños materiales, lesiones e incluso la muerte.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
SOLO PARA HORNOS DE GAS

LAS FUGAS DE GAS PUEDEN PROVOCAR INCENDIOS Y EXPLOSIONES Y CAUSAR LESIONES GRAVES O MORTALES A LAS PERSONAS Y DAÑOS A LAS COSAS.

¿QUÉ HACER SI HUELE A GAS?

1. Cerrar la llave de paso del gas.
2. Apagar las llamas desnudas.
3. Abrir la puerta del horno.
4. Ponerse en contacto con un técnico calificado.

ATENCIÓN: El horno de gas natural puede convertirse a GLP y viceversa gracias al kit de conversión. La conversión debe ser realizada por personal calificado que utilice materiales, de lo contario la garantía no tendrá su validez.

ATENCIÓN: Si el horno de gas no está siendo usado, cerrar la válvula de suministro.

ATENCIÓN: Nunca poner bombonas sin usar cerca del horno.

CONSERVAR EL TIQUE O LA FACTURA DE COMPRA. ANOTAR AQUÍ EL NÚMERO DE SERIE QUE ESTÁ EN LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL HORNO.

garantía NO SE APLICA en los casos siguientes:

- Si el horno NO se instala ni se usa conforme las instrucciones de este manual.
- Si el horno ha sido alterado ya sea intencionalmente o no.
- Si no se ha cumplido con el mantenimiento programado. Si el quemador ha sido estropeado por residuos de comida o por el uso de combustibles distintos a los especificados en el manual.
- Si por alguna razón el horno ha sido alterado y ya no está en la condición en que se encontraba cuando fue entregado.
- Si NO se ha utilizado el combustible recomendado. No usar carbón vegetal líquido, productos químicos u otros combustibles.
- Si el daño ha sido provocado por el uso de productos químicos dentro o fuera del horno
- La puerta del horno está excluida de esta garantía.
- Si los daños se deben a un uso con temperaturas superiores a los 450 °C.
- Si los daños se deben al uso de componentes no suministrados o recomendados por Alfa Forni.
- Si los daños afectan a partes no funcionales o decorativas del horno que no influyen en el uso normal incluso arañazos y cambios de color.
-

INSTALACIÓN

ATENCIÓN
Las paredes externas del horno pueden llegar a temperaturas superiores a los 50°C.
Los materiales inflamables no deben estar en el radio de 1 metro en torno al horno.

IMPORTANTE: Durante el uso, colocar el horno a una distancia suficiente de materiales inflamables o sensibles al calor.

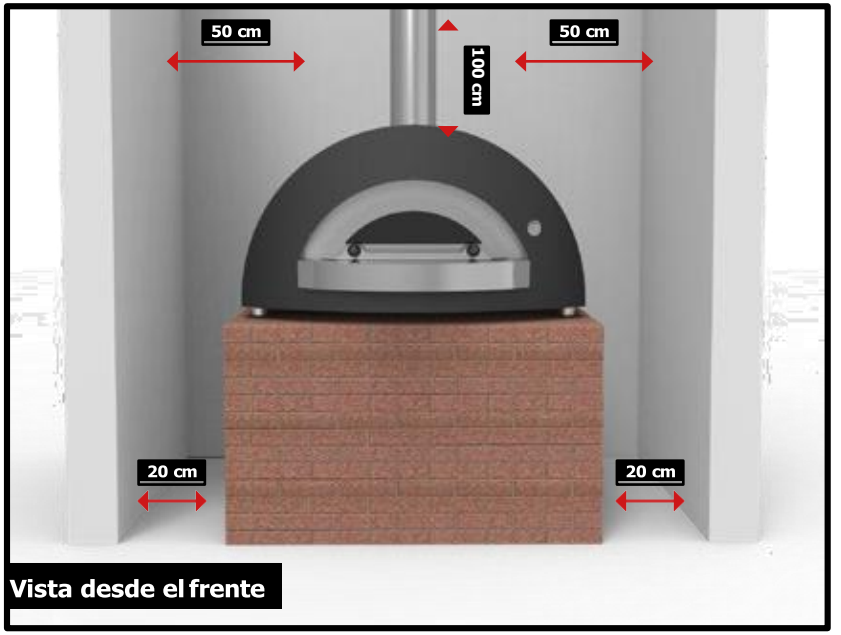
PARA TU SEGURIDAD
Poner el horno en una superficie perfectamente plana y estable.
Los movimientos del horno durante el uso pueden ser muy peligrosos para las cosas y laspersonas.

IMPORTANTE: Colocar el horno a una distancia mínima de 20 cm de las paredes o de cualquier otro equipo. Aumentar esta distancia a 50 cm del conducto de salida humos y a 1 m de la parte superior del horno.

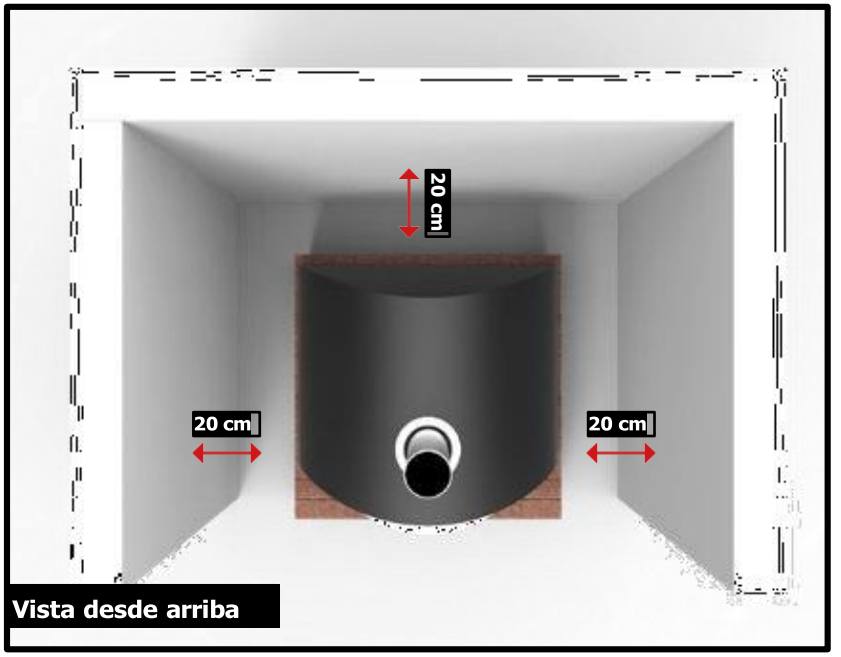
LOS HORNOS TOP (SIN BASE) DEBEN PONERSE EN UNA MESA U OTRAS SUPERFICIES CON BASTANTE CAPACIDAD DE CARGA

Retirar los ladrillos refractarios del interior de la cámara de combustión para facilitar el movimiento del horno.

Continúa en la siguiente página >>



Vista desde el frente



Vista desde arriba

Continúa en la siguiente página >>

ENCENDIDO DEL HORNO DE LEÑA

SOLO APLICA PARA VERSIÓN 85 Y 100 LEÑA

ATENCIÓN:
Leer atentamente las instrucciones antes de encender el horno.

- No usar líquidos inflamables ni otros combustibles para encender el horno.
- Asegurarse de que no haya materiales inflamables cerca del horno y de que se respeten las distancias mínimas de seguridad.

1 - Hacer una pila pequeña de leña en el centro del horno o **ligeramente a la derecha.** Para facilitar el encendido usar paja y ramitas secas.

2 - **Encender el fuego.** Para acelerar el proceso, usar un encendedor piezoeléctrico o de gas.

3 - **Una vez que el fuego haya prendido, cerrar la puerta pero no completamente para permitir una buena circulación de oxígeno y así facilitar una mejor combustión.** Esto permite mantener el fuego vivo y calentar el horno más rápidamente.

4 - **Agregar gradualmente leños más grandes para conseguir un fuego más intenso** durante 15-20 minutos según el tamaño del horno. No colocar mucha leña a la vez y poner la puerta como indicado en la figura 3 para mantener una bonita llama dentro del aparato.

5 - **Después de haber quemado la mayor parte de la leña y tener un lecho de brasas incandescentes, empujarlas hacia el lado izquierdo del horno**

6 el lado opuesto del termómetro permite medir correctamente la temperatura de la cámara.

7 - **Limpiar la solera refractaria**

8 – **Usar el termómetro para verificar que la temperatura de la solera sea la más adecuada para cocinar.**

9 - **Cuando la solera haya llegado a la buena temperatura, ¡es hora de una fiesta de pizza!** Puedes cocinar pizza sin la puerta o abriéndola unos centímetros para que el aire circule mejor.

Continúa en la siguiente página >>

Continúa en la siguiente página >>

APAGADO DEL HORNO

- Para apagar el horno, cerrar la puerta y esperar a que se formen las cenizas.
- Cuando el fuego se haya apagado y el horno esté frío, quitar las cenizas y ponerlas en un recipiente metálico resistente a las altas temperaturas.
- Nunca poner brasas incandescentes ni cenizas en el suelo, el patio o cerca de árboles o plantas.

PARA TU SEGURIDAD

- No exceder la temperatura límite de 450/500 °C.
- No dejar el horno desatendido cuando esté encendido.
- Para mantener la temperatura, añadir leña de pequeño tamaño a intervalos regulares; sumar cantitades excesivas de leña puede hacer que la temperatura sube demasiado y que salgan llamas de la boca del horno que podrían poner en peligro cosas y personas.

TIPOS DELEÑA

- Usar leña pequeña y seca para encender el horno.
- Cada tipo de leña aporta un sabor diferente a la comida; por ejemplo si se usa leña de árboles frutales la comida tendrá un aroma más rico. Paralelamente el arce, el nogal o el castaño son la monda lironda para cocinar platos de carne.
- Nunca usar leña resinosa o que ha sido tratada, barnizada o pintada.
- La leña mojada o ligeramente húmeda podría crepitar a causa del contenido en agua y, por ende, producirá mucho humo y menos calor.

Continúa en la siguiente página >>

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

SOLO PARA HORNOS DE LEÑA

- Para un correcto mantenimiento del horno, antes de encenderlo asegurarse de que **la salida de humos** esté libre de cualquier objeto y eliminar los residuos de la cocción precedente.
- Cuando el horno esté apagado y frío, retirar las cenizas con una pala y un cepillo.
- El horno se puede usar todo el año, pero durante los meses más fríos hay que encenderlo suavemente para que no haya un choque térmico.
  La **chimenea** del horno debe inspeccionarse al menos dos veces al año para controlar el nível de acumulación de la creosota. Cuando la concentración de creosota es muy alta, debe eliminarse para que no tapone la salida de humos y genere un incendio.
- **Deshollinar la chimenea** una vez al año para quitar nidos de pajaros u otras obstrucciones que podrían impedir que el humo salga.

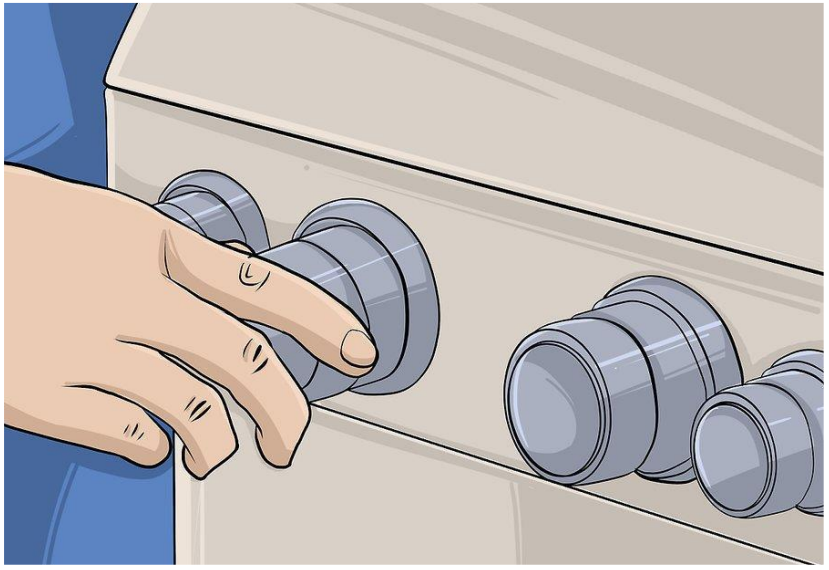
CHIMENEAS EL CHALET

TIPS DE SEGURIDAD

1. Antes de abrir el regulador o válvula de corte de gas, asegúrese que este muy bien sellado o hermético sin escapes
2. Cuando el asador no esté en uso mantenga cerrada el registro de gas
3. Use guantes protectores para evitar quemaduras en las manos.
4. Peso máximo para la parrilla, para evitar un sobre uso del asador, el peso máximo es de 4,5 kg en la parrilla.
5. Tenga cuidado al abrir la tapa, un vapor caliente puede salir de ella y generar quemaduras
6. No guarde objetos dentro del asador, esto puede generar obstrucciones en las entradas de aire.

CÓMO ENCENDER EL HORNO –
GAS Y QUEMADORES

Encienda el gas. Esto se hace girando la válvula de forma circular en la parte frontal de la parrilla. Asegúrese que el registro de gas natural instalado en el muro de su apartamento esté abierto, la posición abierto es girando la válvula amarilla en el mismo sentido del tubo de gas embebido en la pared. Abra la válvula por completo, luego espere aproximadamente un minuto para que el gas se mueva a través de la línea hacia la parrilla.



Enciende la parrilla o quemadores. En general, esto implica girar la perilla en la parte delantera de su parrilla para que el quemador más cercano al encendedor alcance su ajuste más alto. Presione el botón frontal y gírelo para provocar una chispa dentro de la parrilla y encender el gas. Este proceso de
debe realizar por cada quemador y se debe repetir hasta asegurarse que cada quemador ha encendido. En ocasiones por la falta de uso la tubería acumula aire, esto provoca demora en el proceso, puede acelerarlo acercando un encendedor a cada quemador. *Con la misma perilla regule la altura de la llama, lo ideal es que la llama siempre esté en nivel medio o bajo para mejorar la cocción de los alimentos y que esta sea lenta y más efectiva.*

NOTA IMPORTANTE
La altura de la llama en los quemadores está diseñada para garantizar un calor uniforme dentro del bbq y mejorar la cocción de los alimentos, use el termómetro para verificar que la temperatura dentro del bbq es la ideal. Modificar el diámetro de los inyectores puede provocar excesos de hollín, deterioro del bbq y mal funcionamiento del mismo. No es recomendable modificar esto diámetros.
Los deflectores de calor por estar en contacto directo con el fuego del quemador toman un color marrón claro, este cambio es normal en el acero inoxidable, no quiere decir que esté en proceso de oxidación o haya cambiado sus propiedades.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL HORNO
Limpie la superficie de acero inoxidable con líquidos limpiadores de acero inoxidable **especializados como el protector y limpiador de acero WURTH** o de similares características *(para más información puedes escribirnos y te cotizamos el limpiador)*, **por favor absténgase de usar agua, jabón o líquidos abrasivos (blanqueadores o limpiador de horno) para la limpieza**, esto puede provocar deterioro en el material. Use un trapo de tela suave para evitar rayones. Este proceso se debe hacer **SIEMPRE** después de usar el bbq o cada 15 días, así no se haya usado, tanto en la parte interna como externa, incluyendo las parrillas y deflectores de calor.

USO

- 1.1 Pizza napolitana

Hornear la pizza napolitana requiere fuego vivo y alta temperatura en la solera y en la cúpula. Usar leña seca para encender el horno y controlar el fuego y la temperatura.

Encender el fuego poniendo leña en el centro de la solera.	Una vez que haya un buen fuego, empujarlo hacia el lado izquierdo del horno con un leño o una pala para pizza.	Agregar uno o dos trozos de leña para mantener la temperatura en torno a los 400°C.

- 1.2 Parrillada

Para hacer una parrillada, usar las brasas que le dan a la comida este bonito sabor ahumado con poca llama para no tener una combustión excesiva. Se recomienda poner trozos de leña más grandes o carbón vegetal (más vale evitar briquetas) para controlar mejor la temperatura.

Encender el fuego con trozos de leña pequeña en el centro de la solera. Agregar leña de mayor tamaño o carbón vegetal, teniendo cuidado de mantener poca llama a menos que hay que cocinar a fuego vivo.	Esperar a que la temperatura se estabilice en torno a los 180 °C para asar. Aumentar la llama si hay que cocinar a fuego vivo.

1.3 Cocinar “in teglia” (en bandeja)

Los hornos de acero inoxidable están diseñados para encenderse rápidamente y mantener la temperatura durante mucho tiempo.

Encender el fuego poniendo trozos de leña pequeña en el centro de la solera.	Agregar leña de mayor tamaño o carbón vegetal para conseguir brasas incandescentes sin llamas. Estabilizar el horno a 180°C o a la temperatura deseada para la cocción.	Una vez que el horno haya alcanzado los 180°C y las brasas ocupen un tercio de la solera, introducir el pan o la bandeja y cerrar la puerta. Si la temperatura baja, agregar más troncos o carbón. Si aumenta, abrir ligeramente la puerta (párrafo 2).

- 2.1 Dominar el humo

Un poquito de humo es bienvenido en la barbacoa tradicional desde un punto de vista espectacular y gustativo pero hay que dominarlo para que no se convierta rápidamente en una molestia.

1. Utilizar leña seca ya que la húmeda quema mal y humea mucho.
2. Mantener siempre la llama.
3. Si hay brasas sin llama, añadir un trozo de papel o un iniciador de fuego y poner leña dejando espacio suficiente para que circule el aire.
4. No usar la puerta para reducir la cantidad de humo; cuanto más aire entra, menos humo queda.
5. Ubicar el horno en una posición donde el humo no moleste a los comensales, teniendo en cuenta la dirección del viento.

- 2.2 Para quienes les gusta lo ahumado

Aquí van unos cuantos consejos para aquellos que quieran darle un sabor ahumado a sus platillos.

1. Cerrar la puerta del horno cuando haya una llama al interior.
2. Usar únicamente leña de gran tamaño o carbón vegetal.
3. Si la llama es muy grande, reducirla para que se formen las brasas, luego usar la puerta o sumar unos trozos de leña.

USAR LA PUERTA Y LEÑA PEQUEÑA PARA ESTABILIZAR LA TEMPERATURA DEL HORNO.

- 3.1 Estabilizar la temperatura

El horno de leña está diseñado para que el usuario pueda elegir la temperatura más idónea según sus necesidades de cocción. Estabilizar la temperatura es el gran reto que le espera a cualquier aficionado de la cocina con fuego de leña pero este reto puede ser afrontado con mucha práctica y motivación. Aquí vienen tres consejos para ayudarte en este desafío.

La puerta. Utilizar la puerta para ajustar la temperatura dentro del horno; abrirla para bajar la temperatura, cerrarla para que suba. Cerrar la puerta durante unos minutos para sofocar el fuego.	El combustible. Una vez que la temperatura sea estable, agregar trozos pequeños o algo de carbón vegetal para que se mantenga y no suba ni baje de repente.	La rotación. Asegurarse de que la distancia entre la comida y la llama o las brasas sea suficiente para que no se queme. La temperatura es más alta cerca de las llamas y las brasas, así que girar los alimentos hace que la cocción sea más homogénea.

- 3.2 Enfriar el horno

El horno de leña llega fácilmente a temperaturas superiores a 500°C pero no se puede apagar pronto y mucho menos con agua que podría dañar los ladrillos refractarios de la solera. He aquí tres sugerencias para enfriar el horno.

Abrir la puerta. Cuanto más tiempo esté abierta la puerta, más rápido se enfriará el horno.	Usar la pala para pizza y el removedor de brasas para dispersar la leña y el fuego.	Esparcir las brasas por toda la superficie de la solera.

- 3.3 Subir la temperatura

El horno de leña se puede calentar rápidamente gracias a su cúpula de acero inoxidable y hacerlo es super facilón.

De 150°C à 250°C Agregar un pequeño trozo de leña y dejar la puerta abierta en el lado opuesto a la llama.	De 200°C à 300°C Añadir 2/3 trozos pequeños.
De 200°C à 400°C Sumar 3/5 trozos pequeños y dejar la puerta cerrada.	AUMENTAR LA TEMPERATURA DE 50°C. Mantener la puerta cerrada y controlar la temperatura.

INTENSIDAD DE LA LLAMA, SOLERA Y TEMPERATURA

- 4.1 Llama y solera para cocinar pizza napolitana

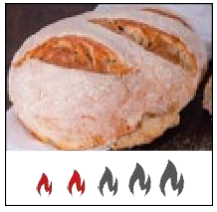
La pizza napolitana se cocina a fuego vivo. Usar un termómetro láser para medir la temperatura de la solera. La temperatura óptima es de 380/400 °C con llama muy alta.

- 4.2 Llama para focaccia y pizza romana

La focaccia y la pizza romana se hornean a una temperatura más baja que la pizza napolitana. Aún necesita una llama lo suficiente fuerte para llegar a la temperatura de cocción adecuada.

- 4.3 Llama para pizza “in teglia” o estilo Detroit

La pizza “in teglia” (en bandeja) lleva una amplia variedad de ingredientes y una masa más espesa. Es recomendable usar bandejas de hierro fundido o acero inoxidable para cocinar este tipo de pizza. El problema es como hornear bien la parte inferior: el secreto es cubrir la pizza con papel de aluminio cerca de la llama. Después de unos 10 minutos, verificar que esté cocida: si la parte inferior tira a dorado, quitar el papel de aluminio y cocinar la parte de arriba.



- 4.4 Pagnotta (pan italiano)

Para cocinar una pagnotta de 1 kg, equivalente a 4 pizzas, hay que producir muchas brasas. Poner el pan en el horno cuando la temperatura llegue a los 200 °C. Cerrar la puerta y controlar la temperatura cada 5/10 minutos. Normalmente la temperatura debe bajar a 180 °C dentro de una hora y cocer la pagnotta perfectamente. Dejar enfriar el pan antes de cortarlo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
SOLO PARA HORNOS DE LEÑA

EL HORNO ECHA HUMO	- Controlar que la leña no esté demasiado húmeda y las brasas sin quemar. - Asegurarse de que se haya hecho un fuego vivo, gradual y constante para evitar una combustión incompleta. - En el caso de instalación en interior, comprobar que el conducto de salida humos no esté obstruido, que el ángulo de la tubería no supere los 45° y que las entradas de aire en la habitación funcionen correctamente. Cerrar la puerta.
EL HORNO NO CALIENTA	- Controlar que el fuego esté en un lado del horno alejado de la boca. - Calentar a fuego alto durante 20 minutos. - No amontonar leña sobre las brasas. - Añadir leña al fuego poco a poco.
EL HORNO SE ENFRÍA MUY RÁPIDAMENTE	- Comprobar que no se filtre agua en el horno. - Esto puede ser normal si es el primer encendido o si ocurre después de un largo periódo de inactividad. - No hacer un fuego que dure poco tiempo ya que no podría calentar adecuadamente el horno.
LAS LLAMAS SALEN POR LA BOCA O EL SOMBRERETE	- No hacer un fuego muy fuerte y si salen llamas, apagarlas de inmediato cerrando la puerta casi por completo (dejar un espacio de 2/3 cm).
EL HORNO NO COCINA COMO DEBERÍA	- Asegurarse de que el horno esté a la temperatura idónea. - Comprobar que el horno mantenga la temperatura a lo largo de la cocción; usar la puerta para regular la temperatura, abriéndola para aumentarla y cerrándola para bajarla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
SOLO PARA HORNOS DE GAS

EL HORNO SE ENFRÍA MUY RÁPIDAMENTE	- Comprobar que no se filtre agua en el horno. - Esto puede ser normal si es el primer encendido o si ocurre después de un largo periódo de inactividad. - No hacer un fuego que dure poco tiempo ya que no podría calentar adecuadamente el horno. - Verificar que el quemador funcione correctamente y cerrar la puerta.
EL HORNO NO COCINA COMO DEBERÍA	- Asegurarse de que el horno esté a la temperatura idónea. - Calentar a fuego alto durante 10 minutos. - Comprobar que el horno mantenga la temperatura a lo largo de la cocción; usar el regulador de llama y la puerta para ajustar la temperatura, abriéndola para aumentarla y cerrándola para bajarla.
LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR ESTÁN TAPADOS	- Contactar con un técnico calificado.
LA LLAMA NO SE ENCIENDE	- Comprobar que el termopar funcione bien. - Verificar que el termopar esté montado cerca del piloto. - Asegurarse de que la presión del gas sea la correcta. - Asegurarse de haber instalado el regulador de presión adecuado.

NOTE

NOTE

CHIMENEAS
EL CHALET