

HORNO SEGOVIA 80

FORNO DE ENCASTRAR | HORNO DE ENCASTRAR | BUILT-IN OVEN

[COM TERMOMETRO | CON PIRÓMETRO | WITH THERMOMETER



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

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

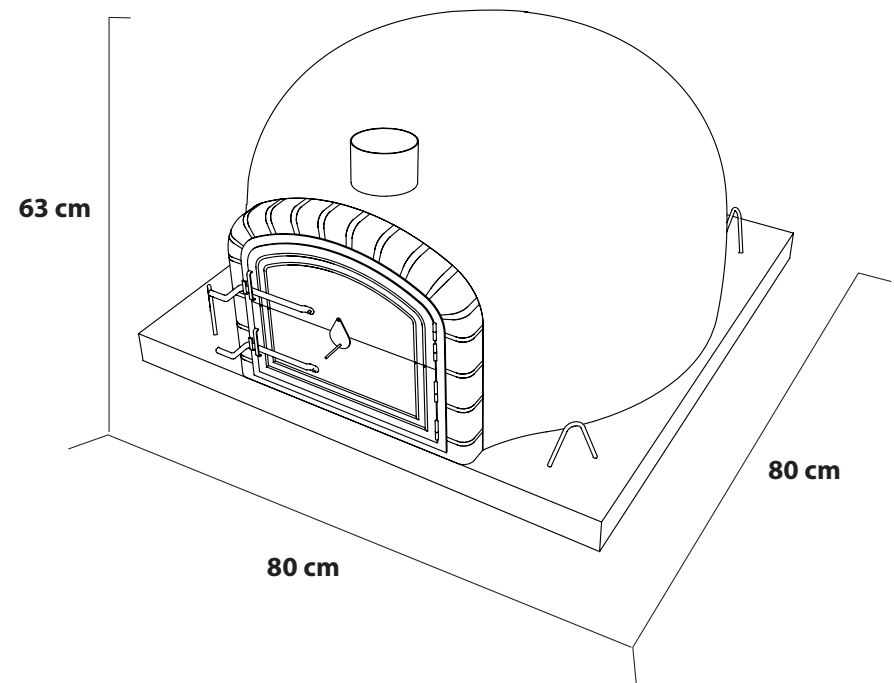
EN Precast in Concrete.
Decoration and leisure products for the garden!



HORNO SEGOVIA 80

FORNO DE ENCASTRAR | HORNO DE ENCASTRAR | BUILT-IN OVEN

[COM TERMOMETRO | CON PIRÓMETRO | WITH THERMOMETER



REF.
7001/1

 80 x 80 x 63h cm

 60 x 43 cm

 30 x 26,5h cm

 369 Kg



PT MONTAGEM E USO

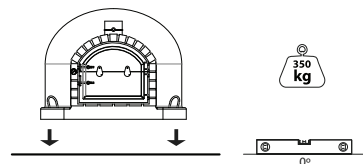
INDICAÇÕES BÁSICAS, PARA A MONTAGEM E USO DOS FORNOS VULCANO®

FORNO PARA USO DE LENHA, COM VÁLVULA SUPERIOR DE ABERTURA MANUAL.

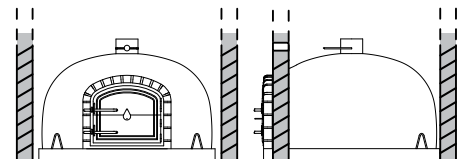
OS FORNOS VULCANO®, SÃO FABRICADOS EM BETÃO E TIJOLO, CONSTITUINDO UM ÚNICO ELEMENTO, PELO QUE SÃO ESPECIALMENTE SUSCEPTÍVEIS AO IMPACTO OU VIBRAÇÃO DECORRENTE DO SEU MANUSEAMENTO OU TRANSPORTE. O FORNO DEVERÁ SER MONTADO SOBRE UMA SUPERFÍCIE FIRME, LISA E NIVELADA. ANTES DE COMEÇAR A UTILIZAR-SE O FORNO, 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

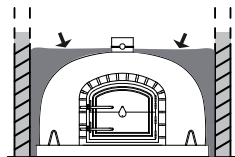
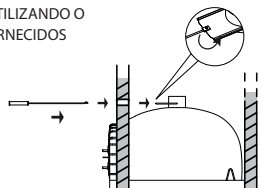
COLOCAR O FORNO NUM LUGAR FIRME E NIVELADO (AO ELEGER UM LUGAR PARA INSTALAR. O SEU FORNO, DEVERÁ CONSIDERAR O PESO DO MESMO, INDICADO NA 1ª PÁGINA DESTE MANUAL).



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.



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



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 HIDRAULICA, 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. ASSIGURE-SE QUE:

• O TUBO E A VÁLVULA NÃO ESTÃO COBERTOS COM AMISTURA ISOLANTE. • O PUNHO SE ENCONTRA FORA DA "CAIXA". • A JUNCÃO 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 PRETENDER COMO ACABAMENTO EXTERIOR.

ATENÇÃO: DEPOIS DE MONTADO, O FORNO VULCANO® E A MISTURA QUE O ENVOLVE, DEVERÃO ESTAR BEM SECOS ANTES DE INICIAR A UTILIZAÇÃO.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

OS 3 PRIMEIROS ACENDIMENTOS DEVERÃO SER EFECTUADOS DE FORMA PROGRESSIVA, EM 3 DIAS DIFERENTES, PARA QUE O FORNO SE ADAPTE ÀS CONDIÇÕES EM QUE VAI FUNCIONAR FUTURAMENTE E SE ELIMINE ALGUMA HUMIDADE AINDA ACUMULADA NO PROCESSO DE FABRICO, ARMAZENAMENTO OU TRANSPORTE. ESTE PROCEDIMENTO É EFECTUADO COM UMA PORÇÃO DE LENHA MUITO REDUZIDA. **O FOGO DEVE SER SEMPRE FEITO COM A PORTA FRONTAL ABERTA E COM A VÁLVULA SUPERIOR IGUALMENTE ABERTA, EM POSIÇÃO QUE PERMITA A CIRCULAÇÃO DE AR.**

PRIMEIRO ACENDIMENTO: TEMPERATURA MÁXIMA DE 150 °C, **DURANTE 2 HORAS**

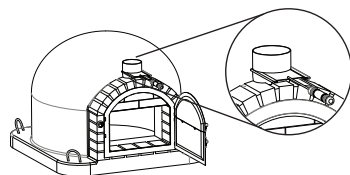
SEGUNDO ACENDIMENTO: TEMPERATURA MÁXIMA DE 200 °C, **DURANTE 2 HORAS**

TERCEIRO ACENDIMENTO: TEMPERATURA MÁXIMA DE 250 °C, **DURANTE 2 HORAS**

ALÉM DO NECESSÁRIO PROCESSO DE SECAGEM DO FORNO, DESCOBRIRÁ QUE ESTE PROCEDIMENTO LHE SERÁ MUITO ÚTIL PARA CONHECER MELHOR A FORMA COMO UM FORNO DE LENHA FUNCIONA.

PASSO 1

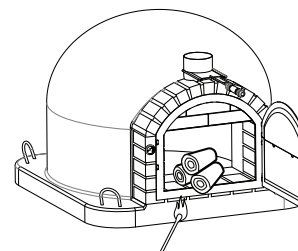
ABRIR A PORTA E A SAÍDA DE FUMOS (CASO O SEU FORNO ESTEJA EQUIPADO COM SAÍDA SUPERIOR DE FUMOS). CASO NÃO TENHA SAÍDA, BASTA QUE DEIXE A PORTA TOTALMENTE ABERTA.



PT

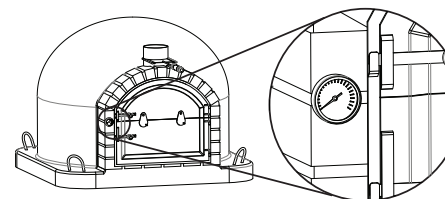
PASSO 2

COLOCAR ALGUNS PEDAÇOS DE LENHA DE PEQUENA DIMENSÃO DENTRO DO FORNO E ACENDÊ-LOS COM ACENDEDORES SÓLIDOS (NUNCA UTILIZE ACENDEDORES LÍQUIDOS OU EM GEL). PARA QUE O FOGO SE INICIE E SE MANTENHA NO INTERIOR DO FORNO, É NECESSÁRIO QUE EXISTA ENTRADA DE AR. PARA TAL, **SERÁ NECESSÁRIO MANTER A PORTA E A SAÍDA SUPERIOR DE FUMOS DO FORNO SEMPRE EM POSIÇÃO ABERTA, ENQUANTO A LENHA ESTIVER EM COMBUSTÃO.**



PASSO 3

OBSERVE A TEMPERATURA QUE O PIRÓMETRO REGISTA E CONTROLE O FOGO, ADICIONANDO OU RETIRANDO PEQUENOS PEDAÇOS DE LENHA, POR FORMA A NÃO ALCANÇAR UMA TEMPERATURA DE 270 °C EM MENOS DE 1 HORA



PASSO 4

O MOMENTO IDEAL PARA COLOCAR A COMIDA DENTRO DO FORNO É QUANDO SE VERIFICAM AS 3 CONDIÇÕES SEGUINTE:

O FORNO ESTÁ A UMA TEMPERATURA QUE SE SITUA ENTRE OS 270°C E OS 300°C

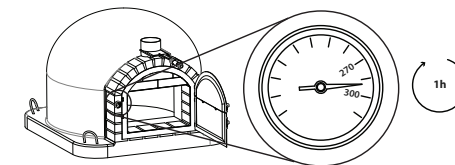
A TEMPERATURA FOI ALCANÇADA NUM MÍNIMO DE UMA HORA.

A PARTE INTERIOR DO FORNO ESTÁ LIMPA DE FULIGEM, QUE SE FORMOU NA COMBUSTÃO DA LENHA. OBSERVARÁ QUE TODA A

PT

SUPERFÍCIE INTERIOR DA CÚPULA DO FORNO ESTARÁ HOMOGENEAMENTE CLAREADA E SEM MANCHAS DE FULIGEM.

CHEGOU O MOMENTO DE COLOCAR A COMIDA NO INTERIOR DO FORNO E INICIAR O PROCESSO DE COZEDURA.



OS 3 PROCESSOS DE COZINHAR COM UM FORNO A LENHA

COM FOGO

COM ESTE MÉTODO, DEVERÁ MANTER SEMPRE A PORTA ABERTA E COM A LENHA ACESA. A LENHA EM COMBUSTÃO DEVE SER COLOCADA NUM DOS LADOS DO FORNO, UTILIZANDO A RESTANTE SUPERFÍCIE INTERIOR PARA COLOCAR A COMIDA. UTILIZA-SE ESTE MÉTODO PARA PRATOS DE COZEDURA RÁPIDA, MAS QUE NECESSITAM DE TEMPERATURAS MUITO ALTAS COMO, POR EXEMPLO, PIZA

COM BRASAS

COM ESTE MÉTODO, SÓ UTILIZARÁ AS BRASAS PRODUZIDAS PELA COMBUSTÃO DA LENHA (DEVERÁ RETIRAR OS PEDAÇOS DE MADEIRA QUE AINDA ESTEJAM ACESOS). DEVER-SE-Á MANTER SEMPRE A PORTA ABERTA.

UTILIZE AS BRASAS E UMA GRELHA PARA ASSAR, GRELHAR OU TORRAR COMIDA QUE NÃO NECESSITE DE TEMPERATURAS TÃO ELEVADAS.

POR RETENÇÃO DE CALOR

É UM MÉTODO SEMELHANTE AO DE UM FORNO ELÉCTRICO OU A GÁS, MAS COM A MAIS-VALIA DE CONFERIR À COMIDA UM SABOR ABSOLUTAMENTE INCONFUNDÍVEL.

DEPOIS DE ALCANÇADO O PONTO IDEAL PARA COZINHAR, RETIRAR TODA AS BRASAS E LENHA NÃO CONSUMIDA. COLOCAR A COMIDA DENTRO DO FORNO E FECHAR TOTALMENTE A PORTA E A SAÍDA DE FUMOS.

COMO NOS PRIMEIROS MINUTOS A TEMPERATURA DO FORNO ESTARÁ MUITO ELEVADA, RECOMENDA-SE QUE SE CUBRAM COM PAPEL DE ALUMÍNIO DURANTE OS PRIMEIROS 15-20 MIN. OS SEGUINTE TIPOS DE COMIDA: PEIXE, LEITÃO, AVES E OUTRAS CARNES COM PELE.

SABE-SE QUE O PROCEDIMENTO DE COZINHAR COM UM FORNO DE LENHA NÃO É TÃO EXACTO COMO COM UM FORNO ELÉCTRICO OU A GÁS. POR ISSO, NECESSITARÁ DE ALGUMA EXPERIÊNCIA QUE

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

UTILIZAR PEDAÇOS DE LENHA DE PEQUENA DIMENSÃO. DESTA FORMA, PODERÁ CONTROLAR MAIS FACILMENTE A TEMPERATURA DO FORNO, ADICIONANDO OU RETIRANDO DO SEU INTERIOR. REDUZIRÁ IGUALMENTE A PROBABILIDADE DE CAUSAR DANOS NO FORNO.

NÃO UTILIZE ÁGUA, EM CASO NENHUM, PARA CONTROLAR A TEMPERATURA, RESFRIAR OU LIMPAR O FORNO. A UTILIZAÇÃO DE ÁGUA COM O FORNO ACESO PODE PROVOCAR DANOS IRREPARÁVEIS NO SEU FORNO.

SEMPRE QUE UTILIZE O SEU FORNO, VERIFIQUE SE ELE ESTÁ VISIVELMENTE HÚMIDO. CASO ESTEJA HÚMIDO, DEVERÁ EXECUTAR O PROCEDIMENTO DE SECAGEM (DA FORMA INDICADA NESTE MANUAL) ANTES DE LEVAR O FORNO A ALTAS TEMPERATURAS.

A BOA APARÊNCIA E DURAÇÃO DO SEU FORNO A LENHA DEPENDEM MUITO DAS BOAS PRÁTICAS DE USO E MANUTENÇÃO.

POR FAVOR, GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTAS FUTURAS.

POR FAVOR, SE TIVER DÚVIDAS, CONSULTE OS VENDEDORES DA LOJA ONDE ADQUIRIU ESTE PRODUTO. ELES PODER-LHE-ÃO DAR INFORMAÇÕES E CONSELHOS ÚTEIS

MUITO OBRIGADO POR TER PREFERIDO OS NOSSOS PRODUTOS, E BOM PROVEITO!

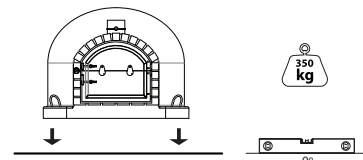
ES MONTAJE Y USO

INDICACIONES DE MONTAJE Y UTILIZACIÓN DE LOS HORNOS VULCANO®. HORNO PARA USO DE LEÑA, CON VÁLVULA SUPERIOR DE ABERTURA MANUAL.

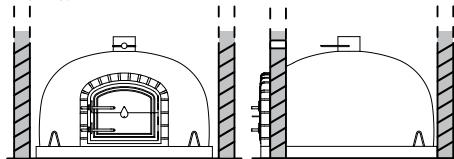
ANTES DE EMPEZAR EL MONTAJE EL HORNO ESTÁ FABRICADO EN HORMIGÓN Y LADRILLO EN UNO SOLO ELEMENTO, POR LO QUE ES ESPECIALMENTE SENSIBLE A GOLPES Y VIBRACIONES DURANTE EL TRANSPORTE Y MANEJO. EL HORNO VULCANO, DEBE DESCANSAR SOBRE UN SUELO LLANO, RÍGIDO Y NIVELADO. SI EL SUELO NO SE ENCUENTRA RÍGIDO Y NIVELADO, 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. 7020/1 Y REF. 7023/1), SUFICIENTE PARA EL AISLAMIENTO DE LOS HORNOS VULCANO®. EL PROCEDIMIENTO DE AISLAR LOS HORNOS VULCANO® ES IMPERATIVO. EL HORNO SE PUEDE AGRIETAR, SI SE UTILIZA SIN PREVIAMENTE EFECTUAR SU

INSTALACIÓN Y AISLAMIENTO

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)



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



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

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

USE SMALL PIECES OF FIREWOOD. IN THIS WAY YOU CAN MORE EASILY CONTROL THE OVEN TEMPERATURE, ADDING OR REMOVING FROM ITS INTERIOR. IT WILL ALSO MAKE IT LESS LIKELY TO CAUSE ANY DAMAGE TO THE OVEN.

UNDER NO CIRCUMSTANCES USE WATER TO CONTROL THE TEMPERATURE, COOL DOWN OR CLEAN THE OVEN. USING WATER WITH THE OVEN ON MAY CAUSE IRREPARABLE DAMAGE TO YOUR OVEN.

WHENEVER YOU USE YOUR OVEN, CHECK THAT IT IS NOT VISIBLY DAMP. IN THE EVENT THAT IT IS DAMP, YOU WILL HAVE TO CARRY OUT THE DRYING PROCEDURE (AS SHOWN IN THIS MANUAL) BEFORE TAKING THE OVEN UP TO HIGH TEMPERATURES.

THE GOOD APPEARANCE AND DURABILITY OF YOUR FIREWOOD OVEN LARGELY DEPENDS ON GOOD USAGE AND MAINTENANCE PRACTICES.

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE CONSULTATION.

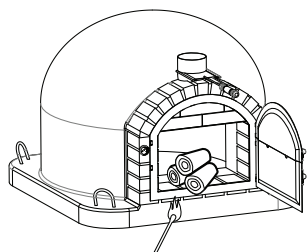
IF IN DOUBT, PLEASE CONSULT THE VENDORS AT THE SHOP WHERE YOU PURCHASED THIS PRODUCT. THEY CAN GIVE YOU USEFUL INFORMATION AND TIPS

THANK YOU FOR CHOOSING OUR PRODUCTS AND MAKE THE MOST OF THEM

EN

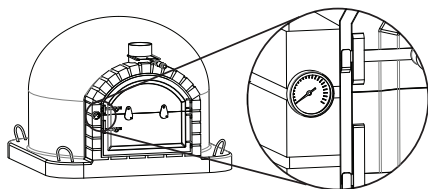
STEP 2

PUT A FEW SMALL PIECES OF FIREWOOD IN THE OVEN AND LIGHT THEM USING SOLID FIRELIGHTERS (NEVER USE LIQUID OR GEL FIRELIGHTERS). TO START UP AND MAINTAIN THE FIRE INSIDE THE OVEN, THERE MUST BE AN AIR INLET. WITH THIS IN MIND, WE WILL NEED TO ALWAYS KEEP THE DOOR AND UPPER SMOKE OUTLET OF THE OVEN OPEN WHILST THE FIREWOOD IS COMBUSTING.



STEP 3

OBSERVE THE TEMPERATURE RECORDED BY THE PYROMETER AND CONTROL THE FIRE, ADDING OR REMOVING SMALL PIECES OF FIREWOOD SO AS **NOT TO ATTAIN A TEMPERATURE OF 270 °C IN LESS THAN 1 HOUR.**



STEP 4

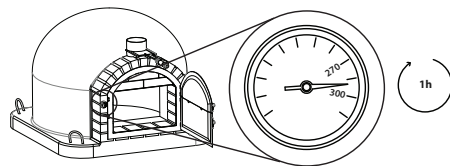
THE IDEAL TIME TO PUT THE FOOD IN THE OVEN IS WHEN THE FOLLOWING 3 CONDITIONS HAVE BEEN MET:

THE OVEN IS AT A TEMPERATURE OF BETWEEN 270°C AND 300°C

THE TEMPERATURE IS ATTAINED IN NO LESS THAN ONE HOUR.

IT'S TIME TO PUT THE FOOD IN THE OVEN AND START THE COOKING PROCESS.

EN



THE 3 WAYS OF COOKING WITH A FIREWOOD OVEN

USING FIRE

WITH THIS METHOD, YOU WILL HAVE TO ALWAYS KEEP THE DOOR OPEN WHEN THE FIREWOOD IS BURNING. BURNING FIREWOOD IS PLACED ON ONE SIDE OF THE OVEN, USING THE REST OF THE INTERIOR SURFACE TO PUT THE FOOD. THIS METHOD IS USED FOR RAPID COOKING BUT WHICH NEED VERY HIGH TEMPERATURES SUCH AS PIZZA, FOR EXAMPLE.

WITH HOT COALS

WITH THIS METHOD, YOU WILL ONLY USE THE HOT COALS PRODUCED BY THE COMBUSTION OF THE FIREWOOD (ANY PIECES OF WOOD STILL IN THE FIRE MUST BE REMOVED) AND THE DOOR MUST ALWAYS BE KEPT OPEN.

USE THE HOT COALS AND A GRILL FOR ROASTING, GRILLING OR TOASTING FOOD THAT DOES NOT REQUIRE SUCH HIGH TEMPERATURES.

OWING TO HEAT RETENTION

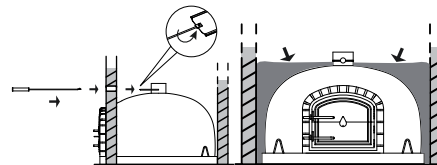
THIS METHOD IS SIMILAR TO THAT OF AN ELECTRIC OR GAS OVEN, BUT WITH THE ADDED BENEFIT OF GIVING FOOD AN ABSOLUTELY UNMISTAKEABLE FLAVOUR!

AFTER ATTAINING THE IDEAL POINT FOR COOKING, REMOVE ALL THE HOT COALS AND FIREWOOD NOT CONSUMED YET. PUT THE FOOD IN THE OVEN AND TOTALLY CLOSE THE DOOR AND THE SMOKE OUTLET.

AS, DURING THE FIRST FEW MINUTES, THE OVEN TEMPERATURE WILL BE VERY HIGH, IT IS RECOMMENDED TO COVER THE FOLLOWING TYPES OF FOOD WITH TINFOIL FOR THE FIRST 15-20 MIN: FISH, MILK, POULTRY AND OTHER MEATS WITH SKIN.

REMEMBER, THE PROCEDURE FOR COOKING WITH A FIREWOOD OVEN IS NOT AS PRECISE AS WITH AN ELECTRIC OR GAS OVEN SO YOU WILL NEED SOME EXPERIENCE WHICH WILL COME WITH USAGE.

ES



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 LÍQUIDA). LLENAR ABAJO DEL CIERRE DE LA VÁLVULA COMO ACABADO EXTERIOR, PUEDE UTILIZAR EL REVESTIMIENTO QUE MEJOR LE CONVIENE.

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

PUESTA EN MARCHA

LOS 3 PRIMEROS ENCENDIDOS, SE HABRÁN DE HACER DE FORMA PROGRESIVA, EN 3 DÍAS DISTINTOS, PARA QUE EL HORNO SE ADAPTE A LAS CONDICIONES A QUE VA FUNCIONAR FUTURAMENTE Y ELIMINE ALGUNA HUMEDAD TODAVÍA ACUMULADA EN EL PROCESO DE FABRICO, STOCK O TRANSPORTE. ESTE PROCEDIMIENTO SE HACE CON UNA PORCIÓN MUY PEQUEÑA DE LEÑA. **EL FUEGO SE HACE SIEMPRE CON LA PUERTA DELANTERA ABIERTA Y CON LA VÁLVULA SUPERIOR IGUALMENTE ABIERTA, EN POSICIÓN QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DE AIRE.**

PRIMERO ENCENDIDO: TEMPERATURA MÁXIMA DE 150 °C, DURANTE 2 HORAS

SEGUNDO ENCENDIDO: TEMPERATURA MÁXIMA DE 200 °C, DURANTE 2 HORAS

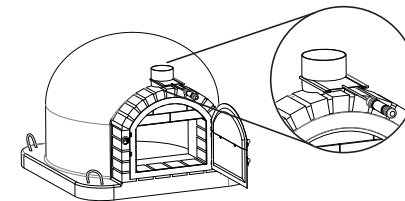
TERCERO ENCENDIDO TEMPERATURA MÁXIMA DE 250 °C, DURANTE 2 HORAS

ADEMÁS DE LO NECESARIO PROCESO DE SECADO DEL HORNO, DESCUBRIRÁ QUE ESTE PROCEDIMIENTO LE SERÁ MUY ÚTIL PARA CONOCER MEJOR LA FORMA COMO FUNCIONA UN HORNO DE LEÑA.

PASO 1

ABRIR LA PUERTA Y LA SALIDA DE HUMOS (CASO SU HORNO ESTÉ EQUIPADO CON SALIDA SUPERIOR DE HUMOS). CASO NO TENGA SALIDA, BASTA QUE DEJE LA PUERTA TOTALMENTE ABIERTA.

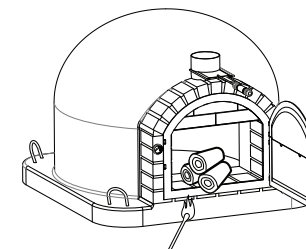
ES



PASO 2

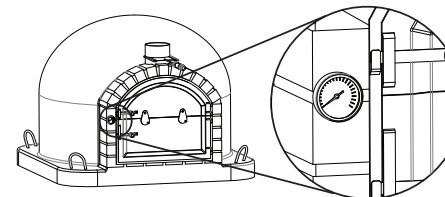
PONER ALGUNOS TROZOS DE LEÑA DE PEQUEÑA DIMENSIÓN DENTRO DEL HORNO Y ENCENDERLOS CON ENCENDIDORES SÓLIDOS (NUNCA UTILICE ENCENDIDORES LÍQUIDOS O EN GEL).

PARA QUE SE INICIE Y SE MANTENGA EL FUEGO EN EL INTERIOR DEL HORNO, ES NECESARIO QUE EXISTA ENTRADA DE AIRE. PARA ESO, NECESITAREMOS MANTENER SIEMPRE LA PUERTA Y LA SALIDA SUPERIOR DE HUMOS DEL HORNO, EN POSICIÓN ABIERTA, EN CUANTO LA LEÑA SE ENCUENTRE EN COMBUSTIÓN.



PASO 3

OBSERVE LA TEMPERATURA QUE REGISTRA EL PIROMETRO Y CONTROLE EL FUEGO, AÑADIENDO O RETIRANDO PEQUEÑOS TROZOS DE LEÑA, POR FORMA A **NO ALCANZAR UNA TEMPERATURA DE 270 °C, EN MENOS DE 1 HORA.**



PASO 4

EL MOMENTO IDEAL PARA COLOCAR LA COMIDA DENTRO DEL HORNO, ES CUANDO SE **VERIFICAN LAS SIGUIENTES 3 CONDICIONES:**

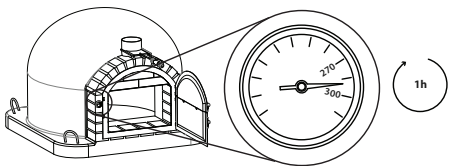
EL HORNO SE ENCUENTRA A UNA TEMPERATURA ENTRE LOS 270°C Y LOS 300°C

ES

LA TEMPERATURA SE ALCANZÓ EN UN MÍNIMO DE UNA HORA.

LA PARTE INTERIOR DEL HORNO SE ENCUENTRA LIMPIA DE HOLLÍN, QUE SE HA FORMADO EN LA COMBUSTIÓN DE LA LEÑA. OBSERVARÁ QUE TODA LA SUPERFICIE INTERIOR DE LA CÚPULA DEL HORNO, ESTARÁ HOMOGÉNEAMENTE CLAREADA Y SIN MAN-CHAS DE HOLLÍN.

LLEGÓ EL MOMENTO DE COLOCAR LA COMIDA EN EL INTERIOR DEL HORNO Y EMPEZAR EL PROCESO DE COCCIÓN.



LOS 3 PROCESOS DE COCINAR CON UN HORNO A LEÑA

CON FUEGO

CON ESTE MÉTODO, HABRÁ DE MANTENER SIEMPRE LA PUERTA ABIERTA Y CON LA LEÑA EN FUEGO. LA LEÑA EN COMBUSTIÓN, SE PONE PARA UN LADO DEL HORNO, UTILIZADO LA RESTANTE SUPERFICIE INTERIOR PARA COLOCAR LA COMIDA. SE UTILIZA ESTE MÉTODO PARA PLATOS DE COCCIÓN RÁPIDA, PERO QUE NECESITAN DE TEMPERATURAS MUY ALTAS, COMO POR EJEMPLO, PIZZA.

CON BRASAS

CON ESTE MÉTODO, SÓLO UTILIZARÁ LAS BRASAS PRODUCIDAS POR LA COMBUSTIÓN DE LA LEÑA (HABRÁ DE RETIRAR LOS TROZOS DE MADERA QUE TODAVIA ESTÁN EN FUEGO). SE HABRÁ DE MANTENER SIEMPRE LA PUERTA ABIERTA. UTILIZE LAS BRASAS Y UNA PARRILLA PARA ASAR, PARRILLAR O TOSTAR, COMIDA QUE NO NECESITE DE TEMPERATURAS TAN ELEVADAS.

POR RETENCIÓN DE CALOR

ES UN MÉTODO SIMILAR AL DE UN HORNO ELÉCTRICO O A GAS, PERO CON LA PLUS VALÍA DE DAR A LA COMIDA UN SABOR ABSOLUTAMENTE INCONFUNDIBLE! DESPUÉS DE ALCANZADO EL PUNTO IDEAL PARA COCINAR, RETIRAR TODA LAS BRASAS Y LEÑA NO CONSUMIDA. COLOCAR LA COMIDA DENTRO DEL HORNO Y CERRAR TOTALMENTE LA PUERTA Y LA SALIDA DE HUMOS.

ES

COMO EN LOS PRIMEROS MINUTOS LA TEMPERATURA DEL HORNO ESTARÁ MUY ELEVADA, SE RECOMIENDA CUBRIR CON PAPEL DE ALUMINIO DURANTE LOS PRIMEROS 15-20 MIN., LOS SIGUIENTES TIPOS DE COMIDA: PESCADO, LECHÓN, AVES Y OTRAS CARNES CON PIEL.

ACORDAMOS QUE EL PROCEDIMIENTO DE COCINAR CON UN HORNO DE LEÑA, NO ES TAN EXACTO COMO CON UN HORNO ELÉCTRICO O GAS, POR ESTO NECESITARÁ DE ALGUNA EXPERIENCIA QUE VA ADQUIRIENDO CON LAS VARIAS UTILIZACIONES.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

UTILIZAR TROZOS DE LEÑA DE PEQUEÑA DIMENSIÓN. DE ESTA FORMA PODRÁ CONTROLAR MAS FÁCILMENTE LA TEMPERATURA DEL HORNO, AÑADIENDO O RETIRÁNDO DE SU INTERIOR. IGUAL-MENTE REDUCIRÁ LA PROBABILIDAD DE CAUSAR DAÑOS EN EL HORNO.

EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA UTILICE AGUA PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA, RESFRIAR O LIMPIAR EL HORNO. LA UTILIZACIÓN DE ÁGUA CON EL HORNO ENCENDIDO, PUEDE PROBOCAR DAÑOS IRREPARABLES EN SU HORNO.

SIEMPRE QUE UTILIZA SU HORNO, VERIFIQUE QUE NO SE ENCUENTRA VISIBLEMENTE HUMEDO. EN CASO DE QUE SE ENCUENTRE HUMEDO, HABRÁ DE EJECUTAR EL PROCEDIMIENTO DE SECADO (COMO SE INDICA EN ESTE MANUAL) ANTES DE LLEVAR EL HORNO A TEMPERATURAS ELEVADAS.

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

POR FAVOR, GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURA CONSULTA.

POR FAVOR, SI TIENE DUDAS, CONSULTE LOS VENEDORES DE LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ ESTE PRODUCTO. ELLOS LE PODRÁN DAR INFORMACIONES Y CONSEJOS ÚTILES

MUCHAS GRACIAS POR PREFERIR NUESTROS PRODUCTOS, Y UN BON PROVECHO!

EN

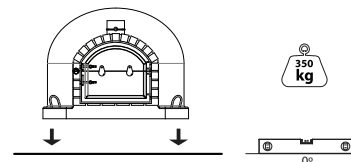
ASSEMBLY AND USE

BASIC INSTRUCTIONS FOR THE ASSEMBLY AND USE OF VULCANO® OVENS WOOD BURNING OVEN, WITH MANUALLY OPERATED UPPER DAMPER

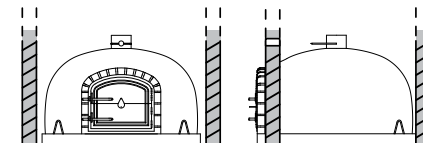
VULCANO® OVENS, ARE CONSTRUCTED FROM CONCRETE AND BRICK, FORMING A SINGLE ELEMENT, SO THAT THEY ARE PARTICULARLY SUSCEPTIBLE TO ANY IMPACT OR VIBRATION DURING THEIR HANDLING AND TRANSPORT. THE OVEN SHOULD BE INSTALLED ON A SURFACE THAT IS SOLID, SMOOTH AND LEVEL. BEFORE STARTING TO USE THE OVEN, IT SHOULD BE INSULATED WITH A MIXTURE OF EXPANDED CLAY, HYDRAULIC LIME AND CEMENT. PLEASE FOLLOW THE (STEP BY STEP) ASSEMBLY AND INSULATION INSTRUCTIONS CLOSELY. A PACK WITH VARIOUS SACKS OF EXPANDED CLAY IS AVAILABLE FROM MOVELAR (REF. 7020 AND REF. 7023) CONTAINING SUFFICIENT QUANTITY TO CARRY OUT THIS INSULATION.

INSTALLATION AND INSULATION

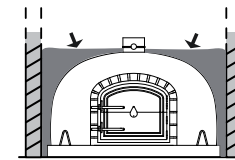
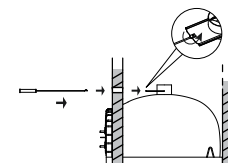
PLACE THE OVEN IN A SOLID AND LEVEL PLACE (IN CHOOSING THE PLACE TO INSTALL YOUR OVEN, YOU SHOULD TAKE INTO ACCOUNT ITS WEIGHT, INDICATED ON THE FIRST PAGE OF THIS MANUAL).



BUILD SHUTTERING IN THE SHAPE OF A "BOX" AROUND THE OVEN, SO THAT YOU CAN FILL IT WITH THE INSULATION MIXTURE, LEAVING UNCOVERED ONLY THE DOOR, THE BRICK REVEAL AND THE TUBE WITH THE DAMPER LOCATED ON TOP OF THE OVEN.



INSTALL THE STEEL ROD WITH THE WOODEN GRIP, ONTO THE OVEN DAMPER, USING THE NUT AND BOLT PROVIDED WITH THE PRODUCT.



FILL THE SPACE BETWEEN THE OVEN AND THE "BOX", WITH THE INSULATION MIXTURE COMPOSED AS FOLLOWS: FOR EACH 50 LITRES OF EXPANDED CLAY, ADD 4 KG OF HYDRAULIC LIME, AND 2 KG OF CEMENT AND WATER. ATTENTION: MAKE A LOOSE MIXTURE WITH ONLY A LITTLE WATER. FILL THE RESPECTIVE SPACE, TAKING CARE NOT TO BLOCK THE TUBE OR OBSTRUCT THE FUNCTIONING OF THE ROD THAT OPENS AND CLOSES THE DAMPER. ENSURE THAT:

THE TUBE AND DAMPER ARE NOT COVERED BY THE INSULATION MIXTURE. THE GRIP IS LOCATED OUTSIDE THE "BOX". THE JOINT BETWEEN THE STEEL ROD AND THE OVEN DAMPER IS NOT TRAPPED OR COVERED BY THE INSULATION MIXTURE.

AFTER THE MIXTURE HAS CURED AND THE SHUTTERING BEEN REMOVED, YOU CAN USE WHATEVER MATERIAL YOU WISH FOR THE FINAL FINISH.

ATTENTION: AFTER IT IS ASSEMBLED, THE VULCANO® OVEN AND THE MIXTURE WHICH SURROUNDS IT, MUST BE FULLY CURED BEFORE STARTING TO USE IT

START-UP

THE FIRST 3 LIGHTINGS MUST BE CARRIED OUT PROGRESSIVELY ON 3 DIFFERENT DAYS SO THAT THE OVEN ADAPTS TO THE CONDITIONS IN WHICH IT IS GOING TO WORK IN THE FUTURE AND GETS RID OF ANY DAMPNESS STILL ACCUMULATED IN THE MANUFACTURING PROCESS, STOCK OR TRANSPORT. THIS PROCEDURE IS CARRIED OUT WITH A VERY SMALL AMOUNT OF FIREWOOD. THE FIRE IS ALWAYS CARRIED OUT WITH THE FRONT DOOR OPEN AND THE UPPER VALVE OPEN TOO IN A POSITION THAT ALLOWS THE CIRCULATION OF AIR.

FIRST LIGHTING: MAXIMUM TEMPERATURE OF 150°C FOR 2 HOURS

SECOND LIGHTING: MAXIMUM TEMPERATURE OF 200°C FOR 2 HOURS

THIRD LIGHTING MAXIMUM TEMPERATURE OF 250°C FOR 2 HOURS

IN ADDITION TO THE NECESSARY OVEN DRYING PROCESS, YOU WILL FIND OUT THAT THIS PROCEDURE WILL BE VERY USEFUL TO FIND OUT IN MORE DETAIL HOW A FIREWOOD OVEN WORKS.

USING YOUR OVEN REGULARLY

STEP 1

OPEN THE DOOR AND THE SMOKE OUTLET (IF YOUR OVEN IS EQUIPPED WITH AN UPPER OVEN SMOKE OUTLET). IF IT HAS NO OUTLET, JUST LEAVE THE DOOR TOTALLY OPEN.

