

- **IT Istruzioni di Montaggio per forni**
- **DE Montageanleitung für Backöfen MCZ**
- **GB Assembly Instructions for MCZ ovens**
- **FR Notice de Montage pour fours MCZ**
- **ES Instrucciones de montaje para hornos MCZ**

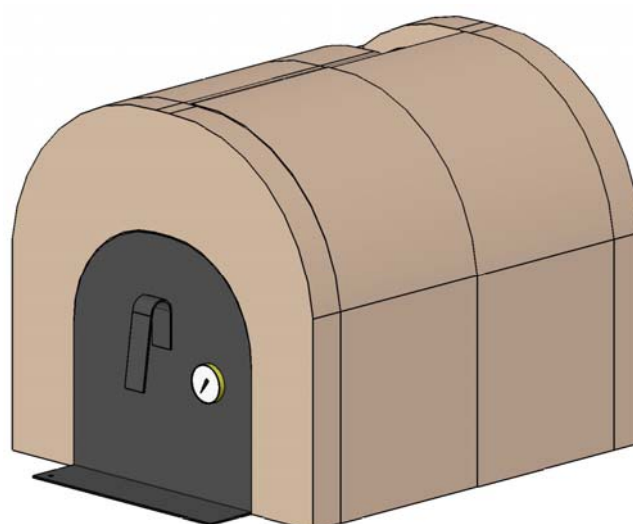
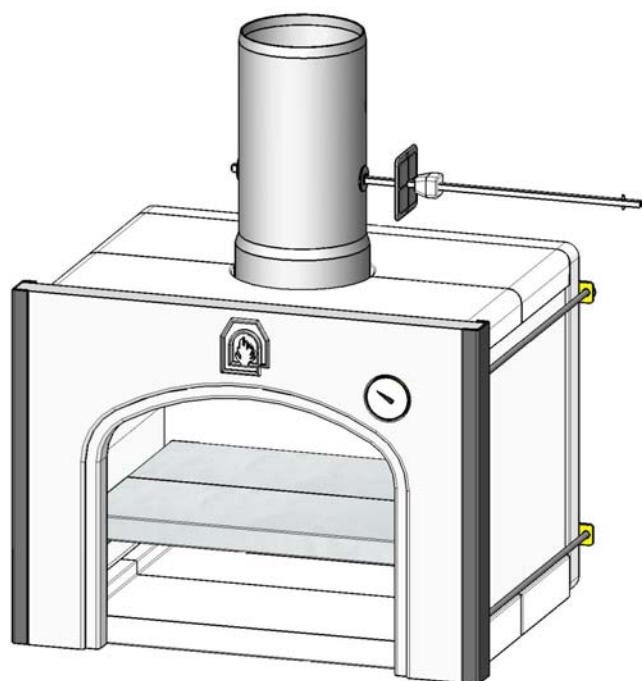


FIG. 1A

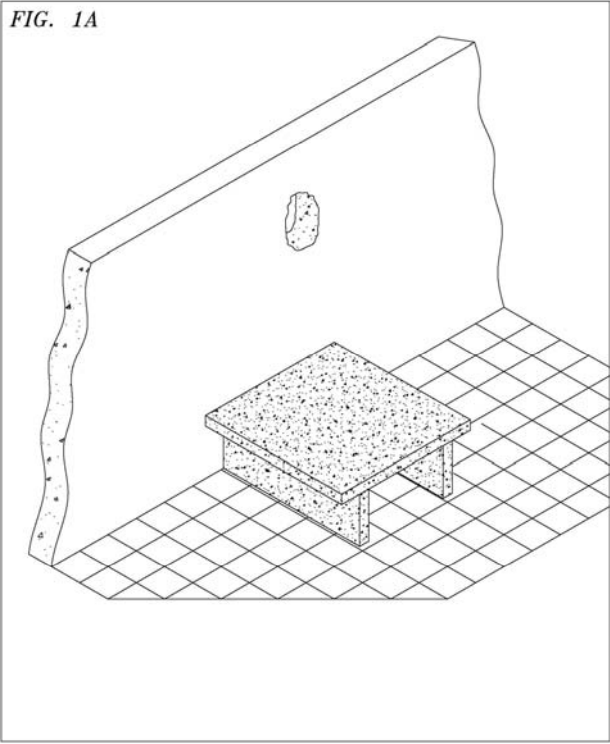


FIG. 1B

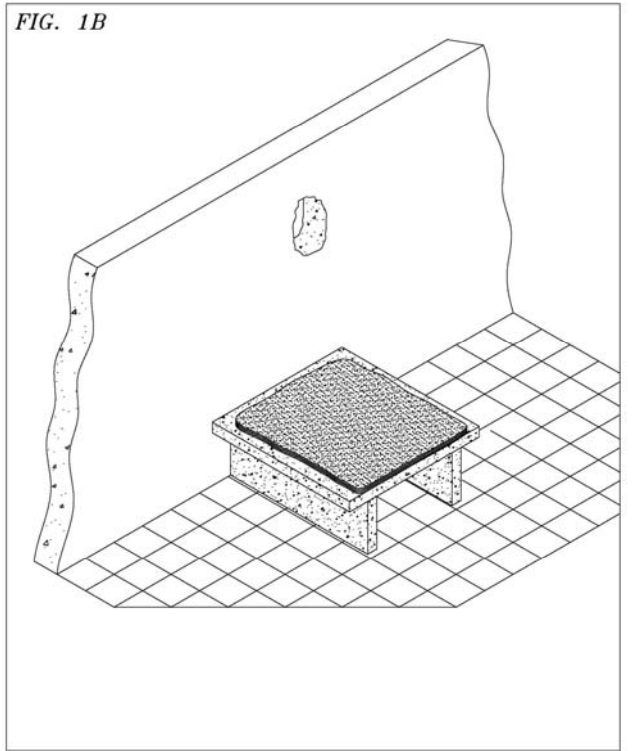
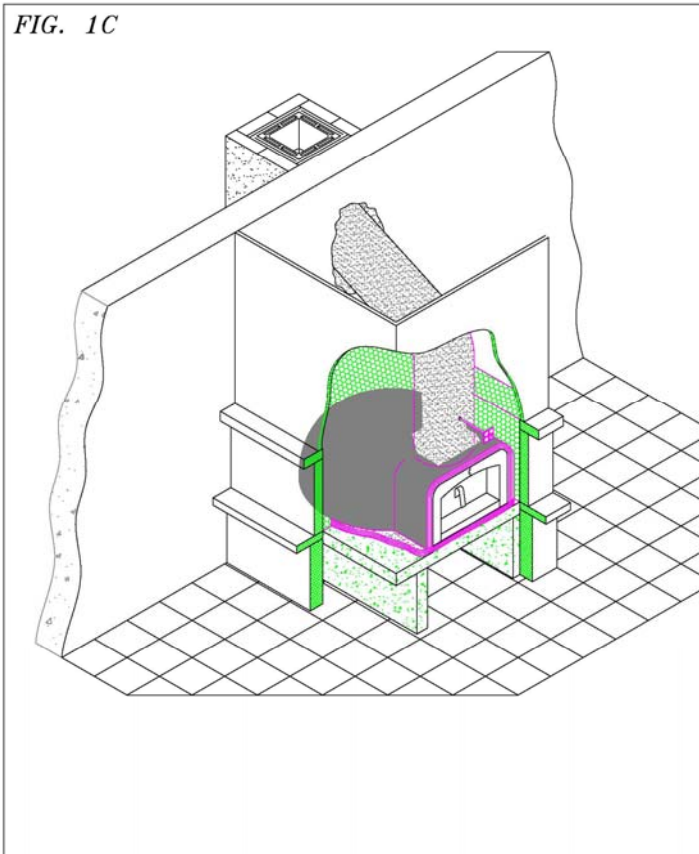


FIG. 1C



Istruzioni di Montaggio per forni MCZ in refrattario o Alutec® da assemblare con i Barbecue America, Ranch, Vulcano, Montana, Los Angeles

MCZ La ringrazia per l'acquisto di questo prodotto e prima di iniziare il montaggio e il suo utilizzo, la invita a leggere attentamente le seguenti importanti avvertenze:

- A. Seguire queste istruzioni una volta completato il montaggio dell'alzata e del piano d'appoggio. [Qualora il Forno non venga inserito in un Barbecue, si deve preparare una base con un piano d'appoggio in grado di sopportare il peso di 500 kg].
- B. Stendere sopra il piano d'appoggio uno strato di fibra ceramica (o altro materiale isolante) che resista alla temperatura di almeno 500 ° C.
- C. Appoggiare gli elementi della base sulla fibra ceramica. Seguendo la numerazione qui riportata, (vedi esploso numerato) proseguire con gli elementi che compongono la volta. Gli elementi del forno, prodotti con materiale refrattario (Forno Mini) oppure in Alutec® (Quadro o Cubotto), si dilatano con il calore. Per questo motivo vanno tenuti uniti solo con del filo di ferro. Si raccomanda di non incollare né sigillare tali elementi tra loro.
- D. Gli elementi del forno vanno isolati al fine di ottenere una migliore resa calorica. Tale operazione va completata prima di proseguire con il montaggio delle altre parti del Barbecue (es. America) o del rivestimento (es. Montana e Vulcano). Si consiglia di coprire la parte esterna del forno con uno strato di almeno 5 cm di materiale isolante come la fibra ceramica (o lana minerale DIN 4102 Al). Anche l'isolante va mantenuto fermo con del filo di ferro. Non isolare con sabbia, sale o cenere.
- E. I forni sono completi di una valvola fumi che viene posizionata sopra la volta o il raccordo. Sigillare il punto di giuntura con silicone isolante, resistente alle alte temperature.
- F. E' possibile raccordare il forno ad una canna fumaria (ad es. se si vuole posizionare il barbecue vicino ad una canna fumaria esterna all'abitazione). Si raccomanda che la canna fumaria abbia un diametro (Ø) di almeno 20 cm ed un'altezza (H) di almeno 3,5 sino ad un max. di 4,5 metri. Per diametri inferiori l'altezza della canna fumaria deve essere superiore (es. Ø 17 cm, H. almeno 4,5 metri). La superficie di uscita fumi del comignolo deve essere almeno il doppio della superficie della sezione della canna fumaria stessa. Il peso della canna fumaria non deve mai gravare sul forno o barbecue.
- G. Completato il montaggio del forno e del suo rivestimento, è bene eseguire una serie di brevi accensioni per eliminare l'umidità residua presente nei singoli elementi, evitando così possibili rotture. Proprio la presenza di umidità, soprattutto alla prima accensione, può causare la formazione di un fumo nero.
- H. Verificare che nel forno ci sia un adeguato tiraggio: bruciare un po' di carta all'interno del forno e controllare che la fiamma vada in direzione dell'uscita fumi.
- I. Il forno è pronto per l'utilizzo quando la superficie interna assume una colorazione bianca. La formazione di piccole incrostazioni di colore nero sono indice di un forno freddo e quindi non ancora idoneo alla cottura.
- J. Accendere il forno sempre in modo lento aumentando gradualmente l'inserimento della legna.
- K. Si consiglia l'uso di legna fine, di piccola pezzatura ed essiccata, con umidità non superiore al 20 %.
- L. Micro criccate dovute a fattori costruttivi o dilatazioni termiche, sono caratteristiche peculiari del prodotto refrattario e non ne compromettono la stabilità, la durata e la funzionalità.



- PERICOLO! Non usare alcol, petrolio o fluidi combustibili per l'accensione o la riaccensione del forno! Usare solo accendifuoco conformi a EN 1860.
- Non spegnere il fuoco con getti d'acqua.
- Utilizzare sempre un guanto isolante durante l'utilizzo del forno, sia per toccare le eventuali parti in metallo che quelle in vetro.

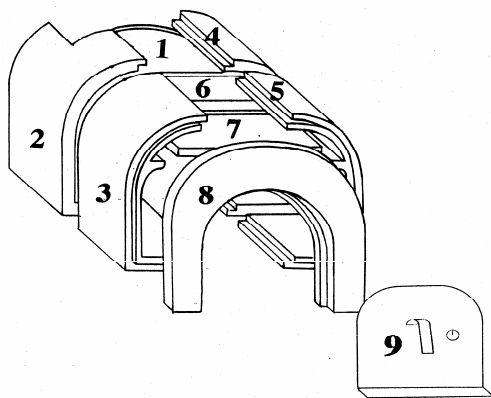


- E' consigliabile effettuare la prima accensione senza vivande, eseguendo poi una serie di brevi accensioni (almeno 3), usando al MAX 3,5 kg per accensione.
- La temperatura all'interno del forno non deve superare i 350 °C ; per far scendere rapidamente la temperatura, aprire lo sportello di cottura.
- Per regolare la quantità d' aria comburente immessa, avvicinare o allontanare lo sportello di chiusura.
- Controllare periodicamente che il rivestimento del forno non abbia crepe da cui possa filtrare acqua che bagni il materiale isolante compromettendo un adeguato uso del forno.
- Due i modi per utilizzare al meglio i forni in refrattario con camera unica sia per la combustione che per la cottura:

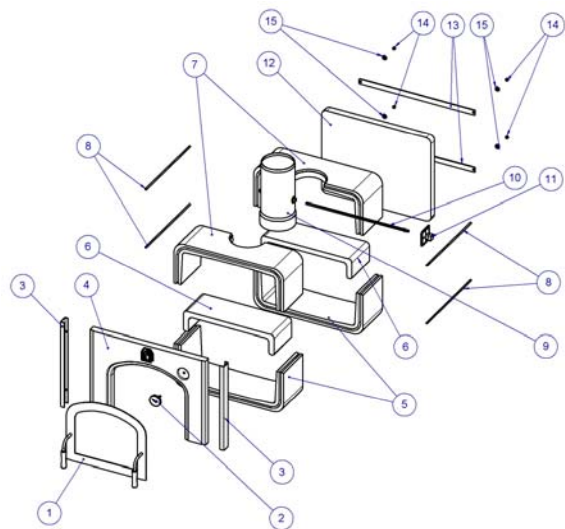


- a) Cottura ad irraggiamento indiretto: riscaldare il forno sino a che non si è raggiunta la temperatura desiderata. Togliere le braci rimanenti. Inserire i cibi da cucinare. Questa modalità di cottura é adatta alla preparazione di pane o biscotti.
 - b) Cottura ad irraggiamento diretto: le braci rimangono all'interno del forno e possono essere alimentate continuamente per mantenere alta la temperatura. Cottura adatta a cibi quali pizza, carni, arrostiti, pesce, o per grigliare.
- Il Forno Cubotto, viene utilizzato inserendo la legna nel vano inferiore che funge da camera di combustione. I cibi vanno posizionati su quello superiore.

FORNO MINI



FORNO CUBOTTO



Montageanleitung für Backöfen MCZ aus feuerfestem Material oder Alutec® als Ergänzung zu den Gartengrillkaminen America, Ranch, Vulcano, Montana und Los Angeles

MCZ dankt Ihnen für den Kauf dieses Produktes und bittet Sie vor seiner Montage und Benutzung die nachfolgenden, wichtigen Hinweise aufmerksam zu lesen:

- M. Nach beendeter Montage des Aufsatzes und der Auflagefläche, diese Anweisungen befolgen.
[Falls der Backofen nicht in einen Gartengrillkamin eingesetzt wird, muss ein Unterteil mit einer Auflagefläche, die ein Gewicht von 500 kg tragen kann, angefertigt werden].
- N. Auf die Auflagefläche eine Keramikfaserschicht (oder ein anderes Isoliermaterial) auftragen, die einer Temperatur von mindestens 500 ° C widersteht.
- O. Die Elemente des Unterteils auf der Keramikfaser abstellen. Der hier wiedergegebenen Nummerierung folgen (siehe nummerierte Detailzeichnung) und die Elemente, aus denen sich das Gewölbe zusammensetzt, montieren. Die aus feuerfestem Material (Backofen Mini) oder Alutec® (Quadro oder Cubotto) hergestellten Backofenelemente dehnen sich durch die Wärme aus. Aus diesem Grund werden sie nur mit einem Eisendraht zusammen gehalten. Diese Elemente dürfen nicht miteinander verleimt oder versiegelt werden (kein Kleber oder Silikon benutzen).
- P. Um eine bessere Wärmeleistung zu erzielen, müssen die Backofenelemente isoliert werden. Dieser Vorgang muss abgeschlossen sein, bevor man die Montage der übrigen Teile des Gartengrillkamins (z.B.. America) oder der Verkleidung (z.B. Montana und Vulcano) fortsetzt. Es empfiehlt sich den Außenteil des Backofens mit einer mindestens 5 cm starken Schicht Isoliermaterials, wie Keramikfaser (oder Mineralwolle DIN 4102 A1) abzudecken. Auch die Isolierung muss mit Eisendraht festgehalten werden. Nicht mit Sand, Salz oder Asche isolieren.
- Q. Die Backöfen verfügen über ein Rauchventil, das auf dem Gewölbe oder dem Rauchabzug montiert wird. Die Verbindungsstelle mit isolierendem Silikon, das hohen Temperaturen widersteht, versiegeln.
- R. Der Backofen kann auch an ein Rauchabzugsrohr angeschlossen werden (wenn man z.B. den Gartengrillkamin nahe eines Rauchabzugs im Freien aufstellen will). Der Rauchabzug muss einen Durchmesser (Ø) von mindestens 20 cm und eine Höhe (H) von mindestens 3,5 bis max. 4,5 Meter haben. Für kleinere Durchmesser muss die Höhe des Rauchabzugs darüber liegen (z.B.. Ø 17 cm, H. mindestens 4,5 Meter). Die Fläche des Rauchaustritts am Schornstein muss mindestens das Doppelte der Fläche des Querschnitts des Rauchabzugs betragen. Das Gewicht des Schornstein darf nie auf dem Backofen oder Gartengrillkamin lasten.
- S. Um mögliche Brüche zu vermeiden, sollte nach beendeter Montage des Backofens und seiner Verkleidung eine kleine Reihe kurzer Zündungen durchgeführt werden, damit die restliche Feuchtigkeit in den einzelnen Elementen beseitigt wird. Eben diese vorhandene Feuchtigkeit kann bei der ersten Zündung einen schwarzen Rauch verursachen.
- T. Überprüfen, ob ein ausreichender Abzug im Backofen vorhanden ist: im Backofen ein wenig Papier verbrennen und kontrollieren, ob die Flamme in Richtung Rauchaustritt geht.
- U. Der Backofen ist einsatzbereit wenn die Innenfläche eine weiße Färbung annimmt. Die Bildung kleiner, schwarzer Verkrustungen weist auf einen kalten Backofen hin, der sich noch nicht zum Garen eignet.
- V. Den Backofen immer langsam anzünden, die nachzulegende Holzmenge nach und nach steigern.
- W. Es empfiehlt sich die Verwendung kleiner und trockener Holzscheite, die nicht mehr als 20 % Feuchtigkeit enthalten.
- X. Feine Risse, die auf die Herstellungsverfahren oder Wärmeausdehnungen zurückzuführen sind, bilden besondere Merkmale des feuerfesten Produkts und beeinträchtigen in keiner Weise die Stabilität, Haltbarkeit und Funktionstüchtigkeit.



- GEFÄHR! Für die Zündung oder erneute Anzündung keinen Alkohol, Petroleum oder flüssige Brennstoffe verwenden! Nur EN 1860 entsprechende Feueranzünder benutzen .
- Das Feuer nicht mit einem Wasserstrahl löschen.
- Für die Berührung eventueller Metall- oder Glasteile, während der Backofenbenutzung immer einen Isolierhandschuh überstreifen.



- Die erste Anzündung sollte möglichst ohne Speisen erfolgen, anschließend eine kleine Reihe kurzer Anzündungen (mindestens 3) vornehmen, dabei nicht mehr als 3,5 kg pro Zündung verwenden.
- Die Temperatur im Backofen darf 350 °C nicht überschreiten; damit die Temperatur schnell sinkt, die Backofentür öffnen.
- Um die Menge der zugeführten Verbrennungsluft zu regulieren, die Schließklappe annähern oder entfernen.
- Regelmäßig kontrollieren, ob die Backofenverkleidung Risse aufweist, in die Wasser eindringen kann, das dann das Isoliermaterial nässt und damit den Gebrauch des Backofens beeinträchtigt.

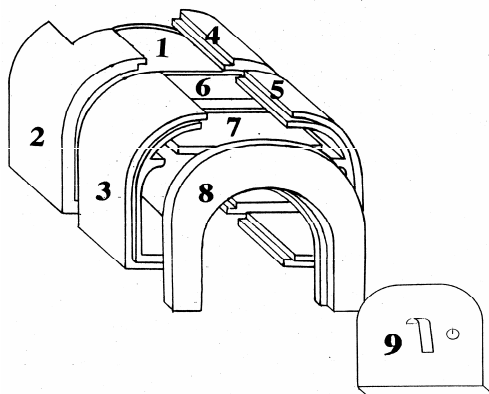


- Es gibt zwei Arten, um Backöfen aus feuerfestem Material mit einer einzigen Kammer bestmöglich für Verbrennung und Speisenzubereitung zu nutzen:

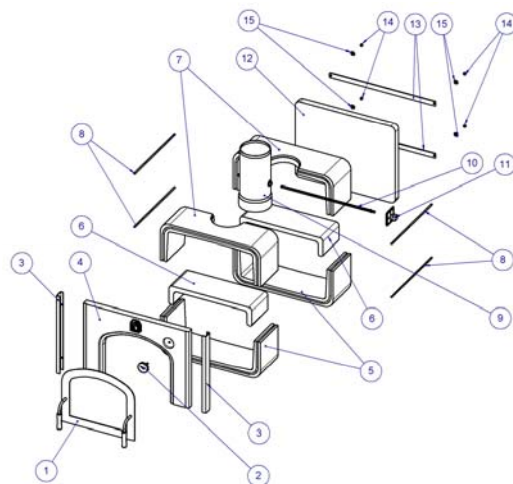
- a) Garen mit indirekter Strahlung: den Backofen aufheizen bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die restliche Glut entfernen. Die Speisen, die gegart werden sollen, hineinstellen. Diese Art des Garens eignet sich für die Zubereitung von Brot oder Kleingebäck.
- b) Garen mit direkter Strahlung: die Glut bleibt im Backofen und es kann ständig nachgelegt werden, um die hohe Temperatur beizubehalten. Dieses Garen eignet sich für Speisen wie Pizza, Fleisch, Braten, Fisch oder zum Grillen.

- Beim Backofen Cubotto wird das Holz in den unteren Raum, der als Brennkammer dient, eingelegt. Die Speisen werden in den oberen Raum gestellt.

BACKOFEN MINI



BACKOFEN CUBOTTO



Assembly Instructions for MCZ ovens in refractory material or Alutec® to be assembled with America, Ranch, Vulcano, Montana and Los Angeles Barbecues

MCZ thanks you for purchasing this product and invites you to read the following warnings carefully prior to installation and use.

- A. Follow these instructions once the riser and the support top have been assembled. [If the Oven is not inserted into a barbecue, a base must be provided with a support top capable of bearing a weight of 500 kg].
- B. Lay the support top with ceramic fibre (or equivalent), capable of withstanding a temperature of at least 500 ° C.
- C. Set the components of the base on the ceramic fibre. Following the numbering shown here, (see numbered exploded view) proceed with the components which make up the dome. The components of the oven, in refractory material (Mini Oven) or in Alutec® (Quadro or Cubotto), expand with heat. Therefore they must be held together only by steel wire. Do not glue or seal these components together.
- D. The components of the oven must be insulated in order to achieve better heat results. This operation must be completed prior to assembling the other components of the Barbecue (i.e. America) or the cladding (i.e. Montana and Vulcano). It is advisable to cover the external part of the oven with a layer of at least 5 cm of insulating material like ceramic fibre (or DIN 4102 Al mineral wool). The insulation must also be secured by means of steel wire. Do not insulate with sand, salt or ash.
- E. The ovens are complete with a smoke valve placed on the dome or on the connection. Seal the joint with insulating high temperature resistant silicone.
- F. The oven can be joined to a chimney flue (for example if the barbecue needs to be placed near a chimney flue outside the house). It is important that the chimney flue has a diameter (Ø) of at least 20 cm and height (H) of at least 3.5 up to a maximum of 4.5 metres. For smaller diameters the flue must be higher (e.g. Ø 17 cm, H. min. 4.5 metres). The smoke outlet of the chimney must have a surface at least twice the size of the cross section of the flue. The weight of the chimney flue must never be exerted on the oven or barbecue.
- G. Once the oven and cladding have been assembled we recommend building a series of small fires to drive out any traces of humidity in the single components, thus avoiding possible breakage. Humidity, especially on first ignition, can cause the formation of black smoke.
- H. Check that the oven draws well: burn some paper inside the oven and check that the flame is drawn towards the smoke outlet.
- I. The oven is ready for use when the internal surface becomes white. The formation of small black incrustations indicates that the oven is still cold, and not yet ready for cooking.
- J. Always start a fire slowly and add wood gradually.
- K. We recommend the use of dry, good quality, small cut wood with humidity inferior to 20%.
- L. Micro fissures due to manufacturing or thermal dilation are typical characteristics of refractory products and do not jeopardise their stability, lifespan and functionality.



- DANGER! Do not use alcohol, petroleum or combustible fluids to light or re-light the oven! Use only firelighters which comply with EN 1860.
- Do not put the fire out by throwing water on it.
- Always use an insulating glove when using the oven for touching both metal and glass parts.

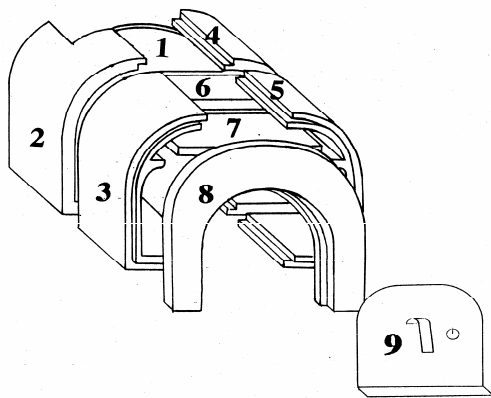


- It is advisable to perform the first ignition without any food followed by a series of brief ignitions (at least 3), using MAX 3.5 kg per ignition.
- The temperature inside the oven must not exceed 350 °C ; open the oven door to rapidly reduce the temperature.
- In order to regulate the input of combustion air, move the door forward or backwards.
- Periodically check that there are no cracks in the cladding as these can cause water leaks which will dampen the insulation and compromise the correct use of the oven.

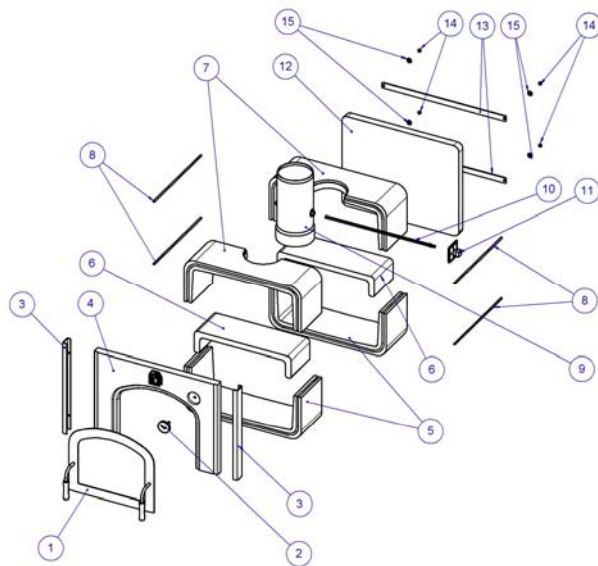


- There are two ways in which the single chamber refractory oven can be used both for combustion and cooking:
 - a) Indirect radiation cooking: heat up the oven until reaching the desired temperature. Remove the embers. Introduce the food. This cooking mode is suitable for baking bread or biscuits.
 - b) Direct radiation cooking: the embers remain inside the oven and can be kept burning to maintain the high temperature. Cooking mode suitable for pizza, roasted and grilled meat or fish.
- The Cubotto oven is used by placing the wood in the lower compartment which acts as combustion chamber. The food must be placed in the upper compartment.

MINI OVEN



CUBOTTO OVEN



Notice de Montage pour fours MCZ en matériau réfractaire ou Alutec® à assembler avec les Barbecues America, Ranch, Vulcano, Montana, Los Angeles

MCZ vous remercie pour l'achat de ce produit et avant de commencer le montage et son utilisation, vous invite à lire attentivement les importantes recommandations suivantes :

- A. Suivre ces instructions une fois fini le montage du socle et du plan d'appui. [Au cas où le Four ne serait pas inséré dans un Barbecue, préparer une base avec un plan d'appui en mesure de supporter le poids de 500 kg].
- B. Étendre sur la plan d'appui une couche de fibre céramique (ou autre matériau isolant) en mesure de résister à la température de 500 ° C.
- C. Poser les éléments de la base sur la fibre céramique. En suivant la numération reportée, (voir éclaté numéroté), continuer avec les éléments qui composent la voûte. Les éléments du four, produits avec un matériau réfractaire (Four Mini) ou en Alutec® (Quadro ou Cubotto), se dilatent avec la chaleur. Pour cette raison ils ne doivent être unis qu'avec du fil de fer. Il est recommandé de ne pas coller ni sceller ces éléments entre eux.
- D. Les éléments du four sont isolés afin d'obtenir un meilleur rendement calorique. Cette opération doit être complétée avant de continuer le montage des autres parties du Barbecue (ex. America) ou du revêtement (ex. Montana et Vulcano). Il est conseillé de recouvrir la partie externe du four d'une couche d'au moins 5 cm de matériau isolant tel que la fibre céramique (ou laine minérale DIN 4102 A1). L'isolant doit également être maintenu avec du fil de fer. Ne pas isoler avec du sable, du sel ou de la cendre.
- E. Les fours sono équipés d'un clapet des fumées positionné sur la voûte ou le raccord. Sceller le point de jonction avec du silicone isolant, résistant aux températures élevées.
- F. Il est possible de raccorder le four à un conduit de fumée (par ex. si l'on souhaite positionner le barbecue près d'un conduit de fumée externe). Il est recommandé que le conduit de fumée ait un diamètre (Ø) d'au moins 20 cm et une hauteur (H) d'au moins 3,5 jusqu'à un max. de 4,5 mètres. Pour les diamètres inférieurs, la hauteur du conduit de fumée doit être supérieur (ex. Ø 17 cm, H. au moins 4,5 mètres). La surface de la sortie des fumées du toit doit au moins être équivalente au double de la surface de la section du conduit de fumée. Le poids du conduit de fumée ne doit pas peser sur le four ou le barbecue.
- G. Une fois terminé le montage du four et de son habillage, effectuer une série de brefs allumages afin d'éliminer l'humidité résiduelle présente dans chaque élément et d'éviter toute rupture possible. La présence d'humidité, surtout lors du premier allumage, peut causer la formation d'une fumée noire.
- H. Vérifier qu'il y ait un tirage adéquat dans le four : brûler un peu de papier à l'intérieur du four et contrôler que la flamme se dirige vers la sortie des fumées.
- I. Le four est prêt à l'emploi lorsque la surface interne prend une couleur blanche. La formation de petites incrustations de couleur noire indiquent un four froid pas encore prêt pour la cuisson.
- J. Allumer toujours le four de manière lente en augmentant graduellement l'introduction du bois.
- K. Il est conseillé d'utiliser du bois fin, de petite taille et sec, dont l'humidité ne dépasse pas 20 %.
- L. Les micro fissures dues à des facteurs de fabrication ou à des dilatations thermiques sont des caractéristiques spécifiques du produit réfractaire et n'en compromettent pas la stabilité, la durée et la fonctionnalité.



- DANGER ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide combustible pour allumer ou réactiver le barbecue ! N'utiliser que des allume-feu conformes à EN 1860.
- Ne pas éteindre le feu avec des jets d'eau.
- Utiliser toujours un gant isolant durant l'utilisation du four, aussi bien pour toucher les éventuelles parties en métal que celles en verre.



- Il est conseillé d'effectuer le premier allumage sans aliments à l'intérieur et ensuite une série de brefs allumages (au moins 3), en utilisant au MAX 3,5 kg par allumage.
- La température à l'intérieur du four ne doit pas dépasser 350 °C ; pour faire baisser rapidement la température, ouvrir la porte de cuisson.
- Pour régler la quantité d'air comburant émise, approcher ou éloigner la porte de fermeture.
- Contrôler périodiquement que l'habillage du four n'ait pas de fissures d'où pourrait filtrer de l'eau. Celle-ci pourrait pénétrer le matériau isolant et compromettre une utilisation adéquate du four.



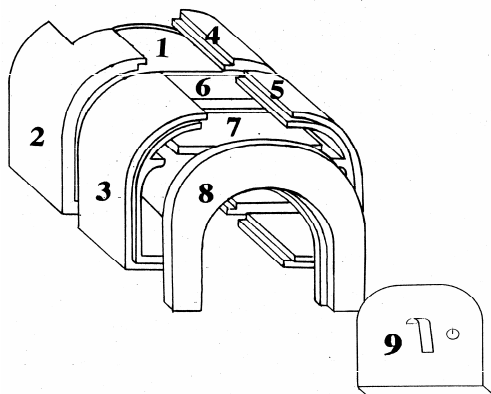
- Deux sont les façons d'utiliser au mieux les fours en matériau réfractaire avec chambre unique aussi bien pour la combustion que pour la cuisson :

a) Cuisson à irradiation indirecte : chauffer le four jusqu'à ce que soit atteinte la température souhaitée. Enlever les braises restantes. Introduire les aliments à cuisiner. Cette modalité de cuisson est indiquée pour la préparation de pain ou de biscuits.

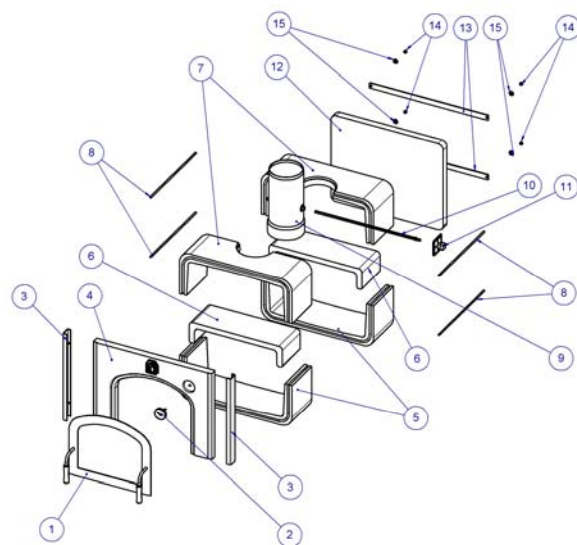
b) Cuisson à irradiation directe : les braises restent à l'intérieur du four et peuvent être alimentées de manière continue afin de maintenir élevée la température. Cuisson adaptée pour les aliments tels que pizza, viande, rôti, poisson ou pour griller.

- Le Four Cubotto est utilisé en introduisant le bois dans l'élément inférieur qui sert de chambre de combustion. Les aliments sont positionnés sur l'élément supérieur.

FOUR MINI



FOUR CUBOTTO



Instrucciones de montaje para hornos MCZ de refractario o Alutec® para ensamblaje con las Barbacoas America, Ranch, Vulcano, Montana y Los Angeles

Desde MCZ le agradecemos que haya decidido adquirir este producto y, antes de comenzar a montarlo y utilizarlo, le invitamos a leer atentamente las siguientes advertencias importantes:

- A. Siga estas instrucciones una vez completado el montaje de la base y de la superficie de apoyo. [Cuando el horno no se vaya a integrar en una Barbacoa, se debe preparar una base con una superficie de apoyo capaz de soportar un peso de 500 kg].
- B. Extienda sobre la superficie de apoyo una capa de fibra cerámica (u otro material aislante) que resista temperaturas de al menos 500 ° C.
- C. Apoye los elementos de la base sobre la fibra cerámica. Siguiendo la numeración indicada, (vea el despiece numerado), prosiga con los elementos que componen la bóveda. Los elementos del horno, realizados con material refractario (Horno Mini) o bien con Alutec® (Quadro o Cubotto), se dilatan con el calor. Por ello, deben mantenerse unidos solo con alambre de hierro. Se recomienda no pegar ni sellar estos elementos entre sí.
- D. Los elementos del horno deben aislarse para obtener un mejor rendimiento calorífico. Esta operación debe efectuarse antes de continuar con el montaje de los demás componentes de la Barbacoa (ej. America) o del revestimiento (ej. Montana y Vulcano). Se aconseja cubrir la parte externa del horno con una capa de al menos 5 cm de material aislante como fibra cerámica (o lana mineral DIN 4102 A1). El aislante también debe mantenerse sujeto con alambre de hierro. No realice el aislamiento con arena, sal o ceniza.
- E. Los hornos poseen una válvula de humos que se coloca sobre la bóveda o la conexión. Selle el punto de unión con silicona aislante resistente a altas temperaturas.
- F. Se puede conectar el horno a un conducto de humos (por ej. si se desea ubicar la barbacoa cerca de un conducto de humos exterior de la vivienda). Se recomienda que el conducto de humos tenga un diámetro (Ø) de al menos 20 cm y una altura (H) de al menos 3,5 hasta un máximo de 4,5 metros. Para diámetros inferiores, la altura del conducto de humos debe ser superior (ej. para Ø 17 cm, H. de al menos 4,5 metros). La superficie de salida de la cumbre debe ser al menos el doble de la superficie de la sección del conducto de humos. El peso del conducto de humos no debe recaer nunca sobre el horno o la barbacoa.
- G. Una vez completado el montaje del horno y de su revestimiento, conviene efectuar una serie de encendidos breves para eliminar la humedad residual de cada uno de los elementos y evitar así la posibilidad de roturas. Precisamente, la presencia de humedad, sobre todo durante el primer encendido, puede causar la formación de un humo negro.
- H. Compruebe que el horno cuente con un tiro adecuado: queme un poco de papel dentro del horno y compruebe que la llama esté orientada en la dirección de la salida de humos.
- I. El horno estará listo para su uso cuando la superficie interna adquiera un color blanco. La formación de pequeñas incrustaciones de color negro indica que el horno está frío y que, por tanto, no está preparado todavía para la cocción.
- J. Encienda el horno siempre de manera lenta, aumentando gradualmente la cantidad de leña añadida.
- K. Se recomienda usar leña fina, en pedazos pequeños y secos, con una humedad no superior al 20 %.
- L. Las microfisuras debidas a factores de fabricación o a dilataciones térmicas son características propias del producto refractario y no perjudican su estabilidad, duración ni funcionamiento.



- PELIGRO No utilice alcohol, petróleo o fluidos combustibles para encender o reencender el horno. Utilice solo productos de encendido conformes a la EN 1860.
- No apague el horno con chorros de agua.
- Utilice siempre un guante aislante mientras use el horno, tanto para tocar las partes de metal como las de cristal.



- Se aconseja efectuar el primer encendido sin alimentos, seguido de una serie de encendidos breves (al menos 3), usando como MÁX 3,5 kg por encendido.
- La temperatura interna del horno no debe superar los 350 °C; para disminuir rápidamente la temperatura, abra la puerta de cocción.
- Para regular la cantidad de aire comburente introducido, acerque o aleje la puerta de cierre.
- Compruebe periódicamente que el revestimiento del horno no presente grietas por las que se pueda filtrar agua que moje el material aislante y perjudique el correcto uso del horno.



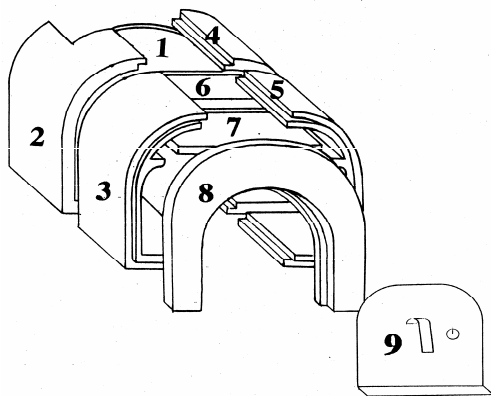
- Existen dos maneras para utilizar de manera óptima los hornos de refractario con cámara única, tanto para la combustión como para la cocción:

a) Cocción por irradiación indirecta: caliente el horno hasta que se alcance la temperatura deseada. Retire las brasas que queden. Introduzca los alimentos que se desea cocinar. Esta modalidad de cocción está indicada para la preparación de pan o galletas.

b) Cocción por irradiación directa: las brasas permanecen dentro del horno y pueden alimentarse continuamente para mantener la temperatura alta. Cocción indicada para alimentos como pizzas, carnes, asados, pescado o para asar a la parrilla.

- El Horno Cubotto se utiliza introduciendo la leña en el compartimento inferior, que funciona como cámara de combustión. Los alimentos deben colocarse en el compartimento superior.

HORNO MINI



HORNO CUBOTTO

