

CHIMENEAS EL CHALET

CHIMENEAS, DISEÑO Y
EXCLUSIVIDAD



CONTÁCTANOS

PLANTA Y OFICINAS: carrera 57 # 75a · 63 zip 11211
TELEFONOS: +57 1 3118782 · +57 1 2592258 · +57 3167430349
WWW.CHIMENEASELCHALET.COM
INFO@CHIMENEASELCHALET.COM VENTAS@CHIMENEASELCHALET.COM
PROYECTOS/CONSTRUCTORAS/ARQUITECTOS:
PROYECTOS@CHIMENEASELCHALET.COM
MOB:+57 3165675533

CHIMENEAS EL CHALET



MANUAL DE
OPERACIÓN Y
MANTENIMIENTO PARA
HORNO PIZZA
para uso domestico

Si cuentas con una terraza o un hermoso jardín, puedes pensar en alguno de nuestros asadores, parrillas a gas, parrillas de carbón, planchas, ahumadores y parrillas portátiles.

En Chimeneas El Chalet encontraras opciones para todos los gustos y las herramientas para barbacoa que te ayudarán a convertirte en un maestro de la parrilla para consentir a tu familia y amigos ese domingo soleado.

CHIMENEAS EL CHALET

Encendido

- Hacer una pila de leña pequeña y seca en el centro del horno con el leñero.
- En cuanto se encienda el fuego, poner unos troncos pequeños (5 cm de diámetro máximo).
- Empujar el fuego hacia el lado opuesto al termómetro.
- Para reducir el tiempo de calentamiento, cerrar la puerta del horno casi por completo durante 10 minutos para que la piedra refractaria acumule todo el calor.

Mantener el fuego

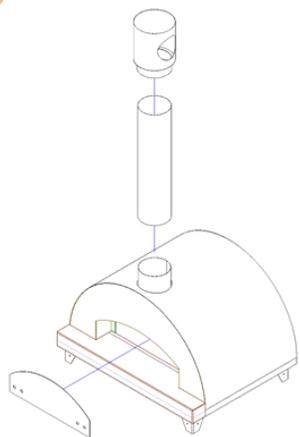
- Después de 40 minutos del encendido, quitar la puerta.
- ¡Ahora estás listos para hornear pizzas de película!
- La pizza debe cocinarse a fuego vivo, mientras que el pan y los pasteles precisan brasas.

Apagado del horno

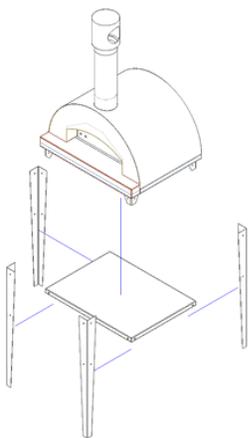
- Para apagar el horno, cerrar la puerta y esperar a que se formen las cenizas.
- Cuando el horno esté apagado, quitar las cenizas.
- Nunca poner cenizas o brasas calientes en el suelo, el patio o cerca de plantas o árboles.



ENSAMBLE



Ensamble del horno con el ducto y gorro para la extracción de humos de la combustión.



Ensamble de la base (opcional) la cual consta de 4 patas y 1 entrepaño, se unen por medio de tornillo de las patas al entrepaño y finalizando se une al horno por medio de tornillo y los soportes del horno.

CHIMENEAS EL CHALET



CHIMENEAS EL CHALET NO ACEPTA NINGUNA RESPONSABILIDAD, LEGAL O DE OTRO MODO, POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES A LA PROPIEDAD O PERSONAS QUE RESULTEN DEL MAL USO DEL HORNO QUE CUMPLE O NO CUMPLE CUALQUIERA DE LAS DISPOSICIONES DEL PRESENTE.



ADVERTENCIA:

Esta barbacoa / horno se volverá muy caliente.

No lo mueva durante el funcionamiento.

No lo use en interiores.

Mantenga alejados a los niños y las mascotas.

¡No utilice alcohol o gasolina para prender la leña

No apoyarse en el horno: no poner ningún objeto encima para no comprometer su estabilidad.

No colocar objetos inflamables en la zona frente al horno

No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.

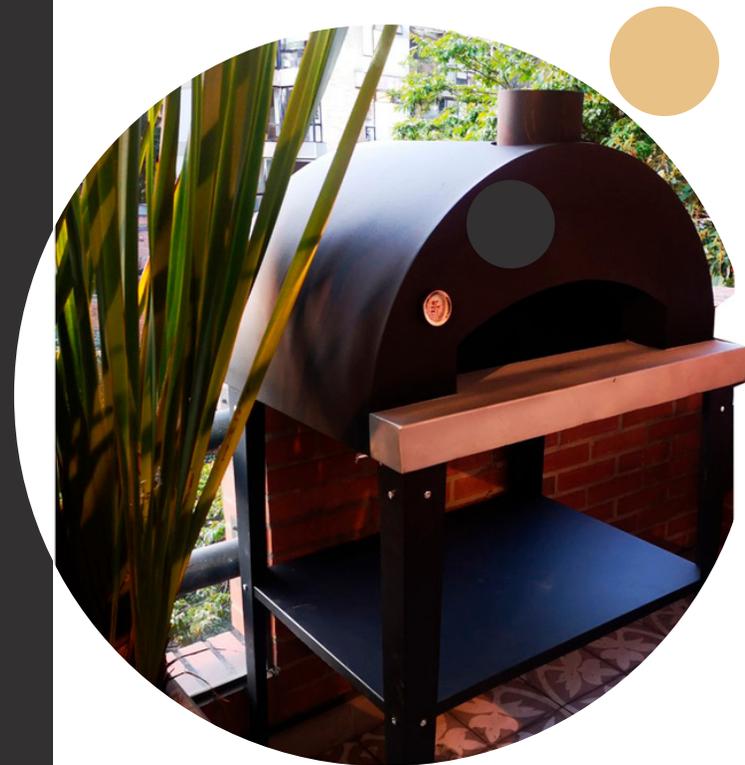
Ponerse guantes resistentes a las altas temperaturas durante el uso del aparato.

Las piezas precintadas por el fabricante no deben ser modificadas por el usuario.

Las dimensiones de la solera pueden variar unos milímetros; esta tolerancia se debe a la fabricación artesanal del aparato.

EL HORNO se calentará y el combustible se mantendrá al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.

CHIMENEAS EL CHALET



CONTENIDO DE LA CAJA

- Cuerpo principal del horno
- Puerta
- 9 tabletas refractarias de cocción, (6 12x24x3.5 y 3 6x24x3.5)
- Parrilla para leña
- Atizador
- Termometro
- Gorro
- Ducto 60 cm



Sólo utilice carbón o leña adecuado para cocinar y no cocine los alimentos hasta que el combustible esté cubierto por una capa de ceniza.

Cuando cocine con leña, use trozos de madera dura seca y no tratada (de hasta 20 cm/8" de largo y 4 cm/1.5" de diámetro). Carga Máxima 2 kg

Fabricado en material refractario con una mezcla especial de gran resistencia al calor.

Tiene una puerta metálica de fácil apertura y cierre.

Ideal para lograr recetas con el exquisito sabor a leña.

Dimensiones:

85cm x 65cm

Material:

Lamina metálica Cold Rolled

Cámara de cocción en ladrillo refractario en piso

CHIMENEAS EL CHALET

ADVERTENCIA:

Al encender o al añadir leña, un poco de humo puede salir de la boca del horno; nada más normal ya que se debe al choque térmico.

NUNCA sobrecargar el horno con leña; 3-4 troncos pequeños servirán para calentarlo y uno cada 10 minutos bastará para mantener la temperatura.

Limpiar el horno solo después de apagarlo y enfriarlo completamente.

No limpiar el interior del horno con productos químicos o tóxicos. Recomendamos esperar a que el horno se enfríe, luego retirar las cenizas y pasar un trapo húmedo por toda laja refractaria (base refractaria).

Si hay depósitos de hollín en el interior del horno, esperar a que se enfríe, pues limpiarlo con un paño humedecido con agua o con un limpiador específico.

Nunca exceder la temperatura límite de 500°C.

El tipo y el tamaño de la leña son elementos cruciales para hacer un buen fuego; utilizar leña de haya o de roble con un diámetro máximo de 7/8 cm y nunca poner más de 3/4 trozos simultáneamente.

Usar siempre el portaleña incluido para no sobrecargar el horno con leña y para manejar los trozos y la comida en la laja refractaria (base refractaria).



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 las personas.

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.

Inspirate Con
CHIMENEAS EL CHALET

CHIMENEAS EL CHALET

El utilizar limpiadores abrasivos sobre las rejillas de cocción o la parrilla en sí, dañará la terminación de las superficies.

La parrilla deberá limpiarse a fondo regularmente.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier plato y después de haber tocado carnes, aves o pescados frescos.

No descongele carne, pescado ni aves a temperatura ambiente ni sobre la mesada de la cocina.

Descongele los alimentos en el refrigerador. No coloque nunca alimentos cocinados en el mismo recipiente en la que haya colocado alimentos crudos.

Lave con agua y jabón todos los recipientes y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carnes o pescados crudos y enjuáguelos.

