

# ARTISTIC OVENS

## MANUAL DE USUARIO

### Hornos Colección 'Misión'

Hornos Artesanales hechos a mano para pizzas y parrillas



**Distribuidora de Hornos Artesanales en USA**



# DESCRIPCIÓN

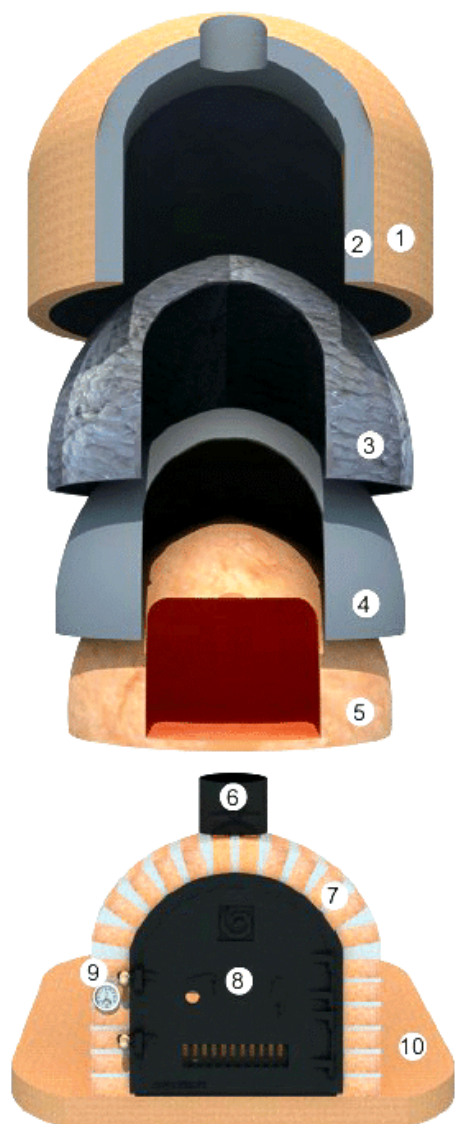
Horno de leña, listo para trabajar. Interior en arcilla refractaria revestida con manta de fibra cerámica y arcilla expandida. Acabado en corcho proyectado o en cerámica. Equipado con puerta, chimenea y termómetro.

## La Colección 'Misión' y Hornos Inox

El corazón de este concepto es el antiguo horno de barro tradicional.

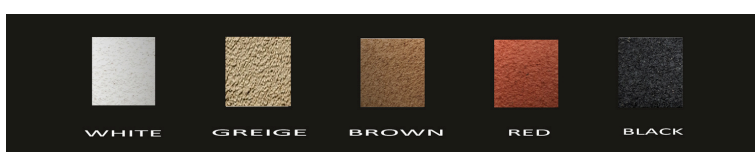
El resto es sencillo. Una base de concreto ligero, aislado con manta de fibra cerámica y arcilla expandida, con su puerta. Listo para usar. Sin perder tiempo, cualquiera puede disfrutar inmediatamente, en su propia casa, de la tradicional gastronomía cocida a leña.

## Estructura del Horno



1. Corcho proyectado
2. Arcilla expandida
3. Manta de fibra cerámica
4. Arcilla expandida
5. Arcilla refractaria
6. Chimenea
7. Arco de ladrillo
8. Puerta - Hierro fundido o acero inoxidable
9. Termómetro
10. Base en arcilla expandida reforzada

### *Colección de colores de Artistic Ovens*



## CERTIFICACIÓN EC- MARZO 2013

Estos hornos de leña obtuvieron la certificación CE sobre normas de seguridad alimentaria para equipos diseñados que están en contacto con alimentos.

Estos hornos de barro, modelos presentados listos para usar, cumplen con los estrictos criterios de seguridad alimentaria, definidos por las normas europeas EC 1935/2004 y 2003/2006.

Esta certificación garantiza la seguridad para el consumidor de que todos los alimentos preparados no están sujetos a sustancias que puedan ser perjudiciales para su salud.

Es una buena noticia para los usuarios profesionales sujetos a inspección por parte de las autoridades sanitarias, porque es difícil encontrar soluciones que cumplan con estos estándares en el ramo de los hornos de leña tradicionales.



# PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

**\*\*\* MUY IMPORTANTE- DEBE LEER ESTO ANTES DE USAR LOS HORNOS \*\*\***

- No permita que menores de edad usen el horno.
- Use sólo leña para calentar el horno. **No utilice carbón ni productos químicos.**
- Use guantes y otra ropa protectora cuando el horno esté a altas temperaturas.
- Asegúrese de no tener materiales combustibles cerca del horno cuando esté en uso.
- Mantenga la puerta y las compuertas siempre abiertas durante el proceso de calentamiento.
- **No utilice agua para bajar las llamas ni apagar el fuego, tampoco para limpiar el horno.**
- **Para detener el fuego cierre las puertas y la ventilación del horno.** Si verifica que la temperatura subió demasiado, retire un poco de leña a un lugar seguro, como un recipiente de metal.
- La cura del horno no se realiza en el proceso de fabricación. Siga las instrucciones.  
**\*\* Consulte la sección (Tiempo de curación)** detenidamente para evitar daños.
- Conserve este manual para futuras consultas.
- **Lea el documento más reciente - Condiciones de venta de los Hornos Artísticos** en el sitio web.

**\*\*\* MUY IMPORTANTE- DEBE LEER ANTES DE USAR LOS HORNOS \*\***

Su horno está listo para funcionar. Antes de cocinar con estos hornos, hay dos elementos importantes que deben ser revisados y completados: Peso de la base del soporte y el tiempo de cura del horno.

## PESO DE LA BASE DEL SOPORTE

Estos son los pesos que soporta la base del horno:

Ref.	Horno	Soporte	Soporte
C11	Horno 'Misión' 110 / 44" x 44"	650 Kg	1433 Lb
C10	Horno 'Misión' 100 / 39" x 39"	600 Kg	1323 Lb
C09	Horno 'Misión' 90 / 36" x 36"	450 Kg	993 Lb

*Tabla 01: Capacidad de peso requerida*

### Importante

Contacte con el inspector de incendios de su vivienda o localidad para conocer las restricciones sobre la colocación de este horno. Además consulte las normativas locales sobre las distancias mínimas entre el horno y los edificios o estructuras circundantes. La Regla Empírica: Su horno debe estar al menos a diez pies de las estructuras o elementos que puedan incendiarse, incluidas las plantas colgantes, terrazas de madera y cercas. La chimenea debe estar al menos a dos pies de alto del punto superior de la estructura (dentro de los diez pies). Por ello, mida la altura dentro de los diez pies del punto central de la chimenea/conducto de humo, y suba la medida al menos dos pies más. Verifique las regulaciones con su Departamento de construcción local.

## TIEMPO DE CURACIÓN Y GUÍA DE ENCENDIDO CADA DÍA / 2024

**ADVERTENCIA: DEBE LEER**

1. **Nunca use líquidos de encendedores para iniciar o avivar el fuego.** Sugerimos adquirir un soplete o un dispositivo similar para prender el fuego. También puede aplicar aceite de cocina en un trozo de papel de servilleta, colocarlo entre las maderas "secas al horno" y usar un fósforo para encender el fuego.
2. **El calentamiento debe hacerse lenta y gradualmente** siguiendo las sugerencias de la curva de temperatura para curar el horno. **Consulte la Tabla (01)** y la guía diaria de incendios, **Tabla (02)**.
3. **ATENCIÓN - TERMOSTATO:**
  - a) La temperatura verificada en el termómetro puede mostrar un retraso en la lectura, en comparación con el valor real. Por lo tanto, se **recomienda tomar las precauciones en cuanto a la intensidad del fuego.**
  - b) Use una pistola de termómetro infrarrojo en grados °C y °F para verificar la temperatura con exactitud, para curar el horno y cocinar con precisión.
4. **Si ve llamas de fuego acercándose a la puerta delantera del horno, podría estar sobrecalentando el horno, con una intensidad muy fuerte y rápida,** lo que puede aumentar las posibilidades de grietas en las paredes. Reduzca la leña y extiéndala en el interior; o quite leña para controlar la temperatura, colocándola dentro de un balde de metal.
5. **Nunca use agua** para bajar la temperatura del horno o para extinguir el fuego. Esto puede causar daños a la estructura del horno. **Si la temperatura subió demasiado, apague el fuego,** retirando leña del horno, colocandola de manera segura en un balde de metal. **En el peor de los casos, simplemente cierre las puertas y la ventilación de la chimenea;** esta acción detendrá el fuego (SIN OXÍGENO - SIN FUEGO) y después de unos segundos, retire, de manera segura, un poco de leña en un balde de metal.

**Advertencia:** Cerrar las puertas cuando las llamas son muy altas puede aumentar la presión en el horno por un período corto y crear grietas en sus paredes. Úselo como última opción.
6. **Recuerde: Menos leña es mejor para controlar el fuego.** Sólo agrégue leña de acuerdo con lo necesario para aumentar la temperatura que desea.

# TIEMPO DE CURACIÓN

Si bien los Hornos Misión están listos para funcionar y aparentemente secos, es necesario realizar un "curado" para remover y evaporar la humedad acumulada y atrapada en las capas de las paredes durante la fabricación del horno.

Estos "curados" consisten en hacer fuegos pequeños de forma progresiva durante, al menos, tres o cuatro días consecutivos antes de cocinar en él, lo que minimizará o evitará las grietas, dentro y fuera del horno. **Nota:** Este proceso también debe completarse si su horno no se ha utilizado durante mucho tiempo, o ha entrado agua o humedad en las paredes y suelo del horno.

Siga los pasos de la mejor manera posible para curar el horno:

1. La cura se realiza, por lo menos, en tres o cuatro pasos. Deje un día para cada paso. En cada momento debe encender el fuego por un máximo de dos horas, sin exceder la temperatura indicada en la **Tabla (01)**.
2. Abra bien las puertas del **horno y la flauta**.
3. **El proceso de curación** se muestra solo en grados **Celsius (°C)**. **Utilice un termómetro de pistola**.
4. Use leña "seca al horno" para encenderlo. **No use líquido** para encendedores, carbón ni ningún iniciador químico, sólo la leña seca naturalmente.
5. Comience a encender el horno con pequeños trozos de madera seca, haga un pequeño cuadrado de 8"x 8" a 12"x12" y **apile como un nido con pequeños trozos de madera seca**. **Ver explicación detallada en la página siguiente**.
6. Encienda el horno durante un período mínimo de cuatro días. **Nota:** Para mantener el fuego durante dos horas, deberá seguir agregándole leña para que no se apague.
7. **Nota:** Para cada día, trate de mantenerse dentro del número promedio en la tabla a continuación. **Tabla (01)**. La temperatura puede subir y bajar a medida que se controla el fuego. No se preocupe, si no está alcanzando la temperatura sugerida, **no aumente el fuego demasiado rápido**. **Sólo trate de acercarse lo más posible gradualmente**. Si se olvida de eso, puede extender el proceso de curado por unos minutos o hasta días adicionales, repitiendo el mismo proceso. Cada horno es ligeramente diferente ya que están hechos a mano. Por lo tanto, la tabla del proceso de curado **Tabla (01)** es solo una estimación para preparar el horno para altas temperaturas y minimizar las grietas en el horno.
8. Siga la **Tabla (01)** y los pasos especificados en la página siguiente.

GUIA DE CURACIÓN PARA HORNOS NUEVOS O HÚMEDOS		TABLA (01)			
<p>4 días. <b>Abrir puertas y el respiradero ampliamente.</b> Encienda el horno progresivamente cada día por 2 horas. Siga este cuadro. Leer catálogo. No exceda la temperatura dentro del marco de tiempo usando <i>Celsius (°C)</i>.</p> <p><b>IMPORTANTE:</b> Usando un guante térmico, coloque <b>la pistola del termómetro</b> comenzando en la mitad de la entrada de la puerta para apuntar y verificar la temperatura promedio aproximadamente ubicada entre la elevación de la pared media y la temperatura alta del área del domo del horno.</p>					
Días (Hr - Average / AVG)	30 Min	60Min	90Min	120Min	
Día 1 (2 HR) - AVG 100 (°C)	50 (°C)	70 (°C)	85 (°C)	100 (°C)	
<b>Espere 48 horas si puede hasta el día 2</b>					
Día 2 (2 HR) - AVG 150 (°C)	75 (°C)	90 (°C)	120 (°C)	150 (°C)	
Día 3 (2HR) - AVG 200 (°C)	100 (°C)	150 (°C)	185 (°C)	200 (°C)	
Día 4 (2 HR) - AVG 250 (°C) OK para cocinar	100 (°C)	175 (°C)	225 (°C)	250 (°C)	
<b>*** LEER PROCESO DETALLADO DE CURACIÓN EN EL CATÁLOGO PÁGINA 6 – 8 ***</b>					

## **Aumentar gradualmente la temperatura del horno de la siguiente manera:**

**Día 1. (Dos horas - PROMEDIO 100°C).** Apile unas cuantas piezas de madera (8"Lx 8"Wx 3"H) en forma de nido máximo de 3" de alto, con piezas secas de madera de tamaño (8"Lx 1"Wx 1"H) +/- pequeños trozos de leña para encender el fuego, lenta y progresivamente, con las puertas y el conducto de ventilación bien abiertos **(con un guante térmico, coloque la pistola del termómetro comenzando en la mitad de la entrada de la puerta hasta el punto y verifique la temperatura promedio aproximadamente ubicada entre la elevación de la pared media y la temperatura alta del área del domo del horno).** Verifique la temperatura en diferentes intervalos de tiempo hasta que llegue a **70°C** durante la primera hora, y aumentando la temperatura otros **15°C** cada treinta minutos, hasta que alcance el promedio de **100°C**, por un total de dos horas. Luego deje que se apaguen las llamas y mantenga el calor del horno, por una hora más, con la puerta, o media puerta, abierta. No agregue más madera, cierre las puertas y deje la flauta abierta hasta que el horno se enfríe y luego cierre la flauta. **Nota:** Para mantener el fuego durante dos horas, deberá seguir agregando leña, para controlar la temperatura y que no se apague. **Espere cuarenta y ocho horas si es posible para iniciar el segundo fuego (Día 2),** permitiendo así que la humedad se evapore.

**Día 2. (Dos horas - PROMEDIO 150°C).** DESPUÉS DE CUARENTA Y OCHO HORAS DEL DÍA 1. Apile algunas piezas de madera (8"Lx 8"Wx 3"H) en forma de nido máximo de 3" de alto, con piezas secas de madera de tamaño (8"Lx 1"Wx 1"H) +/- en forma de cruz y de dos a tres niveles. Encienda el fuego lenta y progresivamente con las puertas y el respiradero bien abiertos. Verifique la temperatura en diferentes intervalos de tiempo hasta que alcance los **90°C** durante la primera hora, y aumente la temperatura otros **30°C** cada treinta minutos hasta que alcance el promedio de **150°C**, por un total de dos horas. Luego deje que se apaguen las llamas y mantenga el calor del horno, por una hora o dos horas más, con la puerta, o media puerta, abierta. No agregue más leña, cierre las puertas y deje la flauta abierta hasta que el horno se enfríe. El proceso termina cerrando la flauta. **Nota:** Para mantener el fuego durante dos horas constantes, deberá seguir agregando leña para controlar la temperatura y que el mismo no se apague.

**Día 3. (Dos horas - PROMEDIO 200°C).** Apile algunas piezas de madera (10"Lx 10"Wx 4"H) en forma de nido máximo 4" de alto, con piezas secas de madera de tamaño (10"Lx 2"Wx 2"H) +/- en modo cruzado y de tres niveles. Encienda el fuego lenta y progresivamente con las puertas y el respiradero bien abiertos. Verifique la temperatura en diferentes intervalos de tiempo hasta que alcance los **150°C** durante la primera hora, y aumente la temperatura en otros **35°C** cada treinta minutos hasta llegar al promedio de **200°C**, por un total de dos horas. Luego deje que se apaguen las llamas y mantenga el calor del horno, por dos hora más, con la puerta abierta. No agregue más leña, cierre las puertas y deje la flauta abierta hasta que el horno se enfríe. El proceso termina cerrando la flauta. **Nota:** Para mantener el fuego durante dos horas constantes, deberá seguir agregando leña para controlar la temperatura y que el mismo no se apague.

**Día 4. (2 horas - PROMEDIO 250°C).** Apila algunas piezas de madera (12"Lx 12"Wx 6"H) en forma de nido máximo 6" de alto con piezas secas de madera de tamaño (12"Lx 2"Wx 2"H) +/- en modo cruzado y de tres niveles. Encienda el fuego lenta y progresivamente con las puertas y el respiradero bien abiertos; verifique la temperatura en diferentes intervalos de tiempo hasta que llegue a **175°C** durante la primera hora y aumentando la temperatura otros **50°C** cada 30 minutos hasta llegar al promedio de **250°C**, por un total de 2 horas, luego dejar que se apague el horno durante otras 2 horas con la puerta abierta. No agregue más leña, cierre las puertas y deje la flauta abierta hasta que el horno se enfríe. Después cierre la flauta. **Nota:** Para mantener el fuego durante dos horas constantes, deberá seguir agregando leña para controlar la temperatura y que el mismo no se apague.

**NOTA: Puede cocinar el Día 4 respetando esta guía.**

**Día 5 en adelante.** Inicie el fuego lenta y progresivamente con las puertas y el respiradero bien abiertos para encender el horno. Siga el Cuadro (02) **GUÍA PARA EL ENCENDIDO DIARIO.**

# GUIA PARA EL ENCENDIDO DIARIO

## GUIA DE ENCENDIDO \*NO PARA CURACIÓN, NI HORNOS HÚMEDOS\*

Después de su proceso de curado de cuatro días, o cuando el interior del horno no esté húmedo, cada vez que use su horno, siga estas reglas relacionadas con el tiempo.

- El proceso de calentamiento dura entre una hora y una hora y media, dependiendo del tamaño del horno, tipo de leña y condiciones climáticas.
- **Recuerde el retraso en la lectura de la temperatura en el termómetro.** Controle cuidadosamente la intensidad del fuego. **Utilice un termómetro de pistola de infrarrojos para observar la precisión de la temperatura.**
- Abra las puertas del **horno y la flauta** bien abierta.
- Debe encender el fuego en pequeña escala en el medio de la superficie del horno. Colocar trozos de leña más pequeños. Verter un poco de aceite de cocina en unas servilletas o papel. Colocar las servilletas entre la leña y encender el papel con un fósforo. También puede utilizar un soplete. Añada la leña después de que se desarrolle el fuego para alcanzar la temperatura adecuada. Para su tipo de cocción, a medida que aumenta la intensidad, extiéndalo hacia los lados y hacia la parte trasera del horno, siempre respetando la curva de temperatura **(Tabla 02)**.
- Nunca utilice productos químicos para calentar o revivir el fuego en su horno, ya que pueden transmitir un sabor inadecuado a los alimentos. Ver abajo.



**ATENCIÓN:** Un fuego demasiado intenso, además de derrochar energía, puede causar daños graves. Para la intensidad correcta, la altura de la llama no debe alcanzar la salida de la puerta.

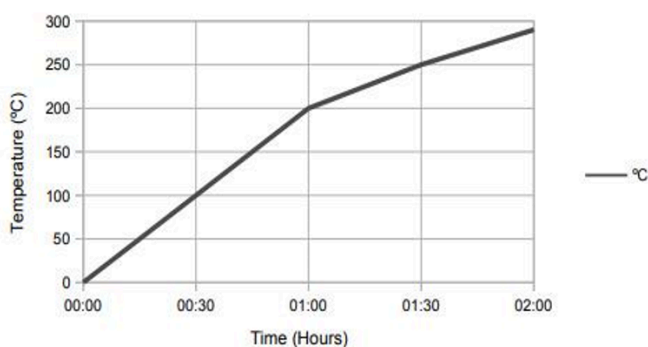


**ATENCIÓN:** Las indicaciones referidas **(Tabla 02)** pueden variar según las dimensiones del horno, el tipo de leña o las condiciones climáticas. Con la práctica aprenderá el funcionamiento óptimo de su horno.

**El calentamiento debe hacerse lenta y gradualmente respetando la curva de temperatura (Tabla 02) a continuación:**

**!! ADVERTENCIA !!** No exceda más de 350°C o 662°F en el área del "PISO", ya que en el área del "TECHO" podría alcanzar los 500 °C o 932 °F. +/- para minimizar las grietas en las paredes del horno.

**(TABLA 02) - ENCENDIDO DIARIO \*\* NO PARA CURACIÓN / NI HORNOS HÚMEDOS EN SU INTERIOR\*\***



TIEMPO	TEMP IN CELSIUS(°C)
PRIMEROS 15 Min.	MENOR A 50 (°C)
PRIMEROS 30 Min.	MENOR A 100 (°C)
PRIMEROS 45 Min.	MENOR A 150 (°C)
PRIMEROS 60 Min.	MENOR A 200 (°C)
PRIMEROS 90 Min.	MENOR A 250 (°C)
PRIMEROS 120 Min.	MENOR A 275 (°C)

**\*\*UTILICE UNA PISTOLA DE TERMÓMETRO PARA UNA PRECISIÓN DE TEMPERATURA RÁPIDA\*\***

**\*\*Abrir las puertas del horno y la flauta bien abierta\*\***

**!! ADVERTENCIA !!** NO CALIENTE DEMASIADO EL HORNO !! Es innecesario y así evita grietas dentro y fuera de las paredes del horno. **NOTA:** Cuando el hollín de la pared desaparece, indica que las paredes del horno están muy calientes.

# CUANDO ESTÁ LISTO EL HORNO PARA COCINAR?

**Estas condiciones deben darse simultáneamente:**

- El tiempo transcurrido debe ser de al menos una hora y treinta minutos.
- La temperatura debe ser de 275 °C / 527 °F. Buena temperatura para cocinar casi cualquier cosa.
- El interior del horno debe estar limpio, sin el hollín que se forma en las paredes al inicio del fuego.
- Cuando todo esto ocurre, el horno está listo para cocinar.
- **NOTA:** Excepción. Si utiliza el horno sólo para asar a la parrilla, no es necesario realizar los pasos descritos anteriormente. Una vez que las brasas estén listas, comience a asar.

## CÓMO COCINAR?

Su horno permite tres métodos de cocción diferentes: fuego vivo, carbón y retención de calor. Todos ellos son fáciles de conseguir, pero la práctica es fundamental para obtener un resultado perfecto.

### **Fuego Vivo**

En este método, la puerta de hierro y la ventilación de la chimenea deben estar completamente abiertos. El fuego debe permanecer en un lado del horno. El fuego vivo es ideal para hacer platos rápidos, que requieren temperaturas muy altas, como las pizzas.

### **Carbones**

Este método es similar al fuego vivo, pero en lugar de encender el fuego, solo dejarás que entren las brasas. La puerta de hierro fundido y el amortiguador siempre deben permanecer abiertos. Es apta para hornear, asar o asar a la parrilla (con rejilla), y para cocciones rápidas que no requieren altas temperaturas.

### **Retención de calor**

Es perfecto para asados y panes. Después de calentar el horno, retire la leña y las brasas. Luego, coloque la comida dentro y cierre la puerta de hierro fundido y la compuerta. Como la temperatura inicial es muy alta en algunos alimentos, como pescados o carnes con piel, aplicar papel aluminio encima de los asados durante los primeros quince a veinte minutos.

## TIPOS DE MADERA

Use madera dura, seca o curada, como roble, mezquite, fresno, almendra, cereza, manzana, pera, espino, nogal americano, pacana, ciruela, aliso, arce. **No utilice maderas de pino o que puedan tener resina, madera contrachapada o petróleo - químicos, no madera pintada o tratada.** Use troncos pequeños, tanto como sea posible, para iniciar un fuego.

## Consumo de leña

Ref.	Oven	Kg/Hour	Lb/Hour
	Mission Oven110 / 44"x 44"	11.00	24.25
	Mission Oven100 / 39"x 39"	10.50	23.15
	Mission Oven90 / 36"x 36"	10.50	22.05

Tabla 04: Consumo de leña

**Aprenda con su horno:** Los accionamientos referidos (**Tabla 02**) pueden variar según las dimensiones del horno, el tipo de leña o las condiciones climáticas. Con la práctica aprenderá el funcionamiento óptimo de su horno.



**ATENCIÓN:** Este horno está completamente aislado térmicamente; por lo tanto, se necesita menos madera para alcanzar temperaturas más altas. Encender fuegos grandes y llevarlos rápidamente a temperaturas muy altas puede crear grietas y afectar el color de la tubería de acero inoxidable, ya que se decolorará a un tono rojo oscuro/violeta si se enciende rápidamente a altas temperaturas en poco tiempo. \***Ver Cuadro 02:** Curva de temperatura en **Celsius °C** hasta que se familiarice con el funcionamiento del horno. Ponga menos leña, nunca en exceso.

## NOTA IMPORTANTE Y CONSEJO:

A pesar de su mejor esfuerzo para curar el horno, pueden aparecer grietas. Los usuarios deben aprender y comprender la naturaleza emocionante de usar un horno de leña y la termodinámica del calor. Debido a la aplicación de calor en combinación con las trampas de humedad dentro de las paredes, las paredes y las uniones de la estructura del horno pueden expandirse y retraerse, lo que puede generar grietas, en las paredes exteriores e interiores, incluidos el domo, la estructura de la chimenea y las juntas exteriores de ladrillo del frente. **No se asuste, esto es completamente normal y esperado en todos los hornos de pizza hechos a mano de terracota refractaria, cemento, mortero de ladrillo y fuego de leña.** Estos no afectan el funcionamiento normal del horno y son fáciles de parchear si lo desea. **Estas grietas y dilataciones son naturales en todo lo que esté hecho de cemento, arcilla y ladrillo, y se ven en muchas estructuras, como chimeneas, edificios o puentes.** Por eso recomendamos curar el horno de forma lenta y progresiva, controlando el calor del interior para que todos los compartimentos y juntas del horno se asienten mejor y permitan que el vapor y la humedad escapen lentamente por las paredes.

## NOTA FINAL

Estamos orgullosos de nuestro producto y seguir estas instrucciones asegurará que su horno dure toda la vida.

Disfrute organizando fiestas con este espectacular centro de entretenimiento de fondo.

# Índice

Introducción.....	1
Fotos.....	2
Descripción.....	3
EC Certificación.....	4
Precauciones de seguridad.....	5
Soporte de base de peso.....	5
Tiempo de curación.....	6-8
Guía de encendido.....	9
Cuando está listo el horno para cocinar?.....	10
Cómo cocinar.....	10
Tipos de madera.....	10
Nota importante y Consejo / Nota Final.....	11
Índice.....	12