
MANUAL DE USUARIO

HORNO A LEÑA

El maestro 
Gourmet
Con sistema de calor envolvente



RECOMENDACIONES PRINCIPALES

CURADO:



La primera vez que encienda el horno, el mismo desprenderá humo y olor a pintura quemada, esto es debido a que la pintura se cura en uso, este suceso es normal y no volverá a repetirse en las siguientes puestas en marcha.

Se recomienda no cocinar durante este primer encendido hasta que el curado haya terminado, para que el humo del curado no contamine el alimento.

Durante este proceso de curado, no se debe tocar la superficie del mismo ya que la pintura podría dañarse.

El tiempo de curado recomendado oscila entre 3 a 5 horas, cuanto más tiempo lo tenga encendido, más se asegurará de que el curado haya terminado.

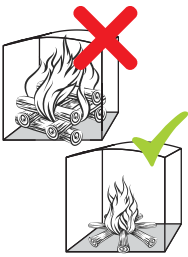


Manténgalo siempre a resguardo de diversos agentes climáticos: lluvia, vientos fuertes, sol intenso, humedad. No mojar! En contacto con agua se inicia el proceso de oxidación.



Se recomienda utilizar siempre leña seca, de lo contrario generará humo y olores no deseados, evite utilizar aserrín, fibrofacil o cualquier tipo de madera que contenga pegamentos en su elaboración para evitar demasiado humo.

No utilizar leña verde ya que esta generará mucho hollín pudiendo tapan los conductos del tiraje.



La cantidad de leña siempre debe ser moderada, nunca debe superar el 60% de tamaño de la cámara de combustión. Para lograr un buen rendimiento del equipo deberán hacerse pequeñas cargas de leña sucesivas. Recuerde que el sobrecargar con leña la cámara de combustión producirá muy altas temperaturas sobrepasando las kilocalorías aptas para cada modelo y produciendo deformaciones permanentes en la estructura que provocarán futuras pérdidas de humo por las uniones, etc. **POR FAVOR evite sobrellenar de leña e incinerar el horno.**



Nunca utilice carbón ni productos muy inflamables, cualquier alternativa a la leña o pellets que produzca mayores kilocalorías y mucho más temperaturas de las cuales este producto está preparado para soportar, se verá reducida la vida útil del mismo, **produciendo daños estructurales y dañándolo de manera irreversible.**



El utilizar limpiadores abrasivos sobre la superficie del equipo, dañará la terminación superficial aplicada.



RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Usted debe proceder con cuidado cuando opere su equipo. Estará caliente mientras esté en uso y nunca deberá dejarse desatendido.

No deje a bebés, niños o mascotas desatendidos cerca de un equipo caliente.

Evite abrir la puerta mientras el fuego sea elevado o muy vivo, espere que baje la llama para recargarlo antes que pierda tiraje. Nunca agregue líquido encendedor o leña impregnada estando la estufa encendida o caliente.

No retire las cenizas hasta tanto las brasas se hayan quemado del todo y estén completamente apagadas y el equipo esté frío.

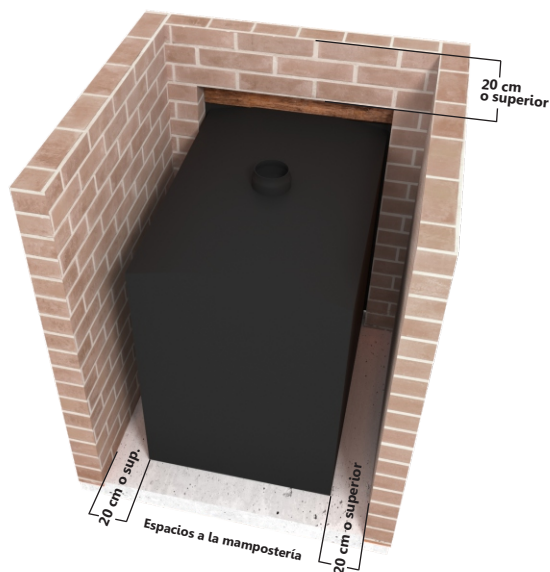
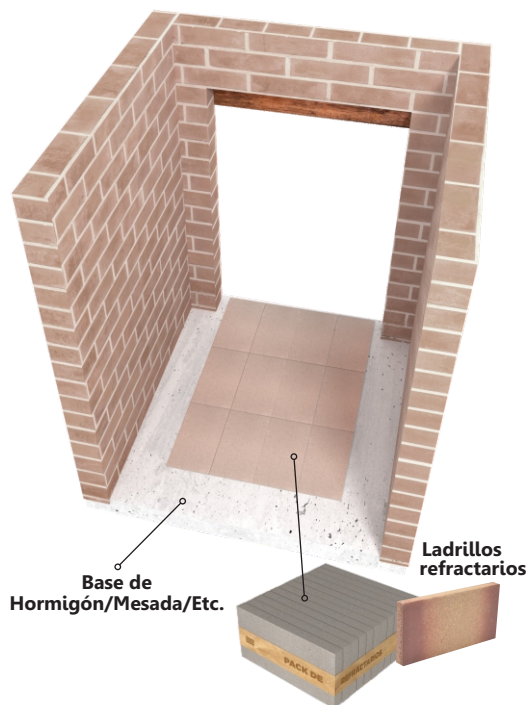
Abra la puerta y esparza las brasas para lograr separar las cenizas de las mismas, y sobre estas brasas vivas, coloque los nuevos leños.

Mantener los materiales inflamables, tales como muebles, almohadas, cobijas, papeles, vestidos, cortinas, etc., a una distancia de 1 m con respecto a la parte frontal y a 45 cm con respecto a los lados y a la parte trasera.

OPCIONES DE INSTALACIÓN

Empotrado

CONSEJOS Y SUGERENCIAS



Al momento de realizar las paredes que envuelven el horno se recomienda dejar un espacio superior a 20 cm en todos sus laterales. **Mayor sea este espacio, menor será el riesgo de que el calor produzca grietas en la mampostería.**

Este horno al estar diseñado para usar también sobre una mesada, no necesita ningún tipo de cobertura adicional para mantener el calor como algunos modelos que hay que revestirlos con lana de vidrio o algún aislante térmico, es suficiente con crear una cámara de aire como la que se muestra en la imagen sin revestirlo con materiales costosos.

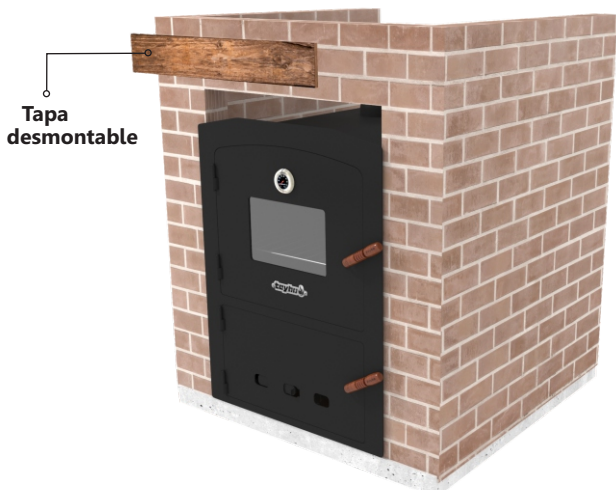


Desempotrar en el futuro

Como toda estructura metálica, es muy probable que con el tiempo necesite mantenimiento, desengrasado, repintado, limpieza del tiraje, etc. Por este motivo es importante dejar previsto la posibilidad de quitarlo fácilmente hacia el exterior para la realización de las mismas.

Una vez empotrado se dificulta poder desenchufar el caño del tiraje, por eso se recomienda dejar una tapa desmontable.

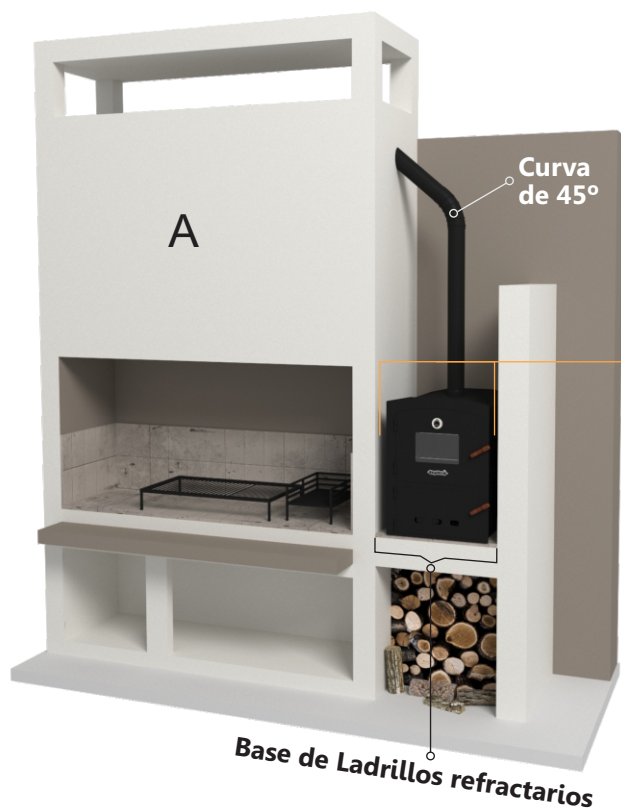
Se recomienda dejar una tapa atornillada, encastrada, etc. que sea fácil de remover, de cualquier tipo de material para poder acceder sin problema a descalzar el caño del tiraje y poder sacar el horno sin dificultades.



En la segunda imagen se muestra una pared revestida con texturado donde se le aplica el mismo revestimiento a la tapa para que esta pase desapercibida.

Sobre Mesada

UTILIZANDO EL PULMÓN DEL PARRILLERO



Junto al parrillero

Como se muestra en la ilustración A, es posible conectar el tiraje o salida de humo del horno al pulmón del asador utilizando una curva de 45°. Es importante evitar utilizar codo de 90° ya que este puede ocasionar que el humo se vuelva al abrir la puerta para recargar con leña.



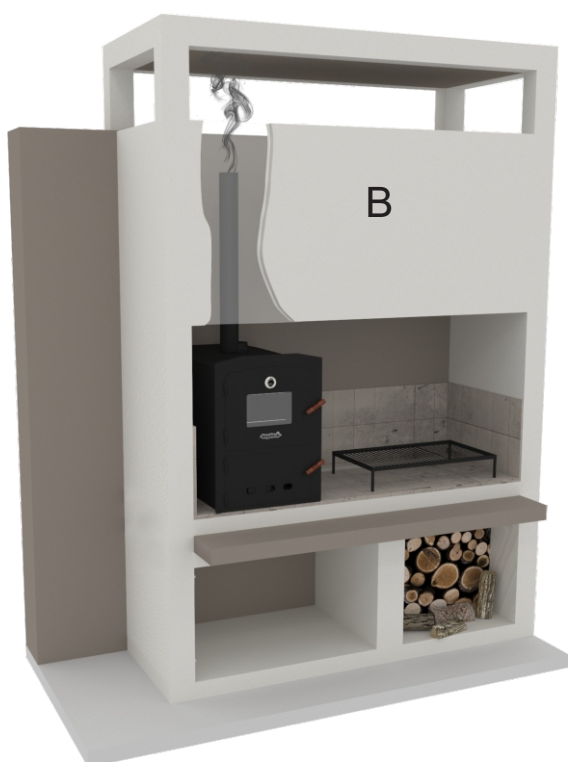
Notará que el horno está muy pegado a la pared, en estos casos, se recomienda poner entre la mampostería y el horno, ladrillos refractarios o lana de vidrio, ya que el calor del horno termina rajando la mampostería si está muy pegado a la pared o no tiene algún aislante térmico entre medio.



Lana de Vidrio



Ladrillos refractarios



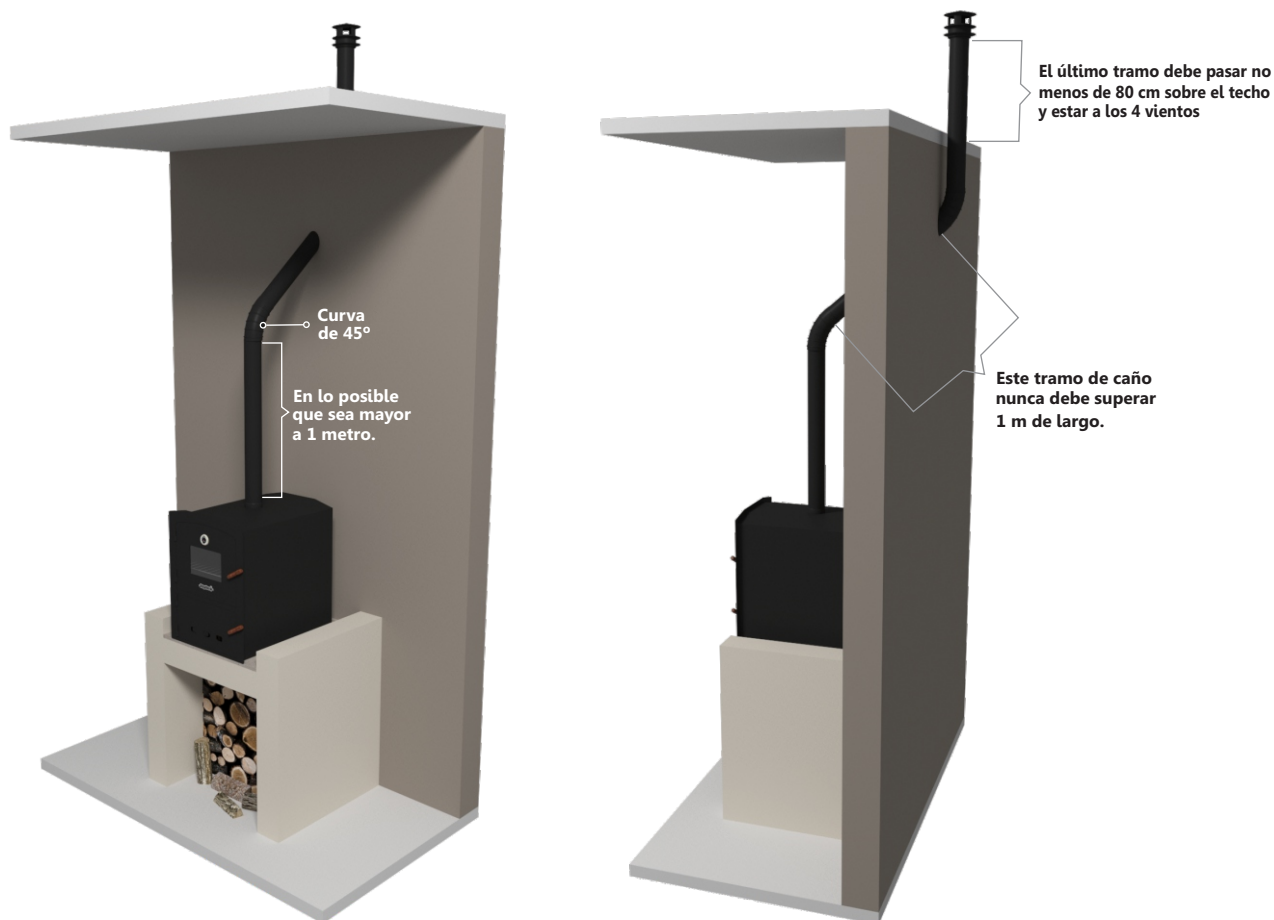
Dentro del parrillero

En el caso de colocar el horno dentro del parrillero, se recomienda agregarle un tramo de caño para llegar lo más cerca posible a la salida del pulmón, algo similar a lo que se muestra en la imagen B.

Sobre Mesada

SALIDA AL EXTERIOR POR PARED

Si el lugar donde se desea instalar el horno posee techo y no hay un pulmón de parrilleros cerca, es importante respetar las siguientes especificaciones técnicas para evitar que el humo vuelva por la puerta de recarga de leña.



Pizzas a la piedra

REFRACTARIO DENTRO DEL HORNO



Usualmente en los hornos se suele colocar piedra refractaria para hacer las famosas "pizzas a la piedra", en este caso y como este horno trabaja por calor envolvente, el calor ingresa de todas las paredes uniformemente, no se recomienda utilizar una piedra refractaria ya que está, como su nombre lo indica, refracta el calor, rebotando el mismo nuevamente hacia las paredes, para ello se puede utilizar sin ningún problema, un cerámico o porcelanato, el cual cumple la misma función.

Se recomienda preferentemente esmaltado para que la masa cruda no se pegue tan fácilmente, en cuanto a la temperatura, no hay que preocuparse ya que tanto el cerámico como el porcelanato se fabrican a una temperatura que ronda entre los 800° y 1200° lo cual soportan sin ningún problema las altas temperaturas.

Mantenimiento y protección del interior del horno

Al igual que las planchetas de acero virgen, el interior del horno se beneficia enormemente de una capa de materia grasa. Aquí te explicamos cómo hacerlo:

Paso 1: Una vez que termines de usar el horno y mientras las paredes internas aún estén tibias (no calientes al extremo para evitar quemaduras), retira cualquier resto de comida.

Paso 2: Utiliza un pincel de cocina o un paño para aplicar una fina capa de grasa de cerdo (o en su defecto, aceite vegetal de alta temperatura) por todos los laterales y el piso interno.

Paso 3: Al derretirse con el calor residual, la grasa penetra en los poros del acero, creando una película protectora e impermeable que evita el contacto del metal con la humedad del ambiente.

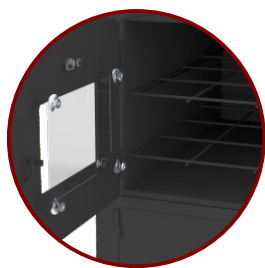
Por qué este método?

- 100% Saludable: No utilizas químicos en contacto con el calor.
- Anticorrosivo natural: Es la forma más efectiva de evitar el óxido superficial que suele aparecer por la condensación del vapor de cocción.
- Aspecto impecable: Con cada aplicación, el acero va adquiriendo un tono oscuro y satinado (patinado) que mejora con el tiempo.

Tip Profesional: Si dejas de usar el horno por un período prolongado, asegúrate de que haya quedado bien "lubricado" en su interior. Esto garantizará que, cuando decidas volver a encenderlo, esté como el primer día.

Limpeza del Vidrio del horno

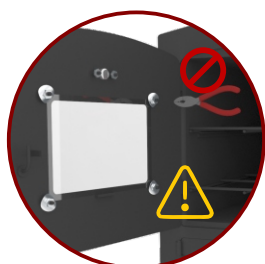
MANTENIMIENTO



Para desmontar el vidrio retire las 4 tuercas y las arandelas para sacar el vidrio.



Limpe el vidrio bajo una canilla con abundante agua y detergente ayudándose con virulana de acero hasta dejar el vidrio lo más limpio posible.



Al momento de volver a colocar el vidrio y apretar las tuercas **NO utilice ningún tipo de herramientas**, hágalo manualmente utilizando solo los dedos. Las tuercas y arandelas no deben quedar muy apretadas contra el vidrio ya que al calentar el metal dilata haciendo presión contra el vidrio y este necesita un poco de "juego" para no partirse, si las tuercas y arandelas están muy ajustadas causará la rotura del vidrio.

La misma se extiende por el plazo de 1 año desde la fecha de compra del producto.

Esta póliza garantiza el buen funcionamiento de la caja de fuego de la estufa por dicho período.

Los componentes móviles, removibles y accesorios pueden estar excluidos de la garantía si al momento de la adquisición y recibir el producto se encontraban en condiciones normales, tal como se indica en el apartado

Excepciones de Garantía.

La presente garantía entrará en vigencia desde la fecha de compra del producto y cubre únicamente cualquier desperfecto de funcionamiento que pudiera presentar el producto originado en fallas de fabricación, **debiéndose reportar dentro de la primera semana de recibido el producto para los casos citados en Excepciones de Garantía** o dentro del primer año en el caso de la caja de fuego de la estufa, siempre y cuando el producto haya sido utilizado como el manual lo indica.

En caso de requerir inspecciones, estas se realizarán por videollamada (cobertura nacional), mediante la asistencia de un técnico calificado, esta no tendrán costo para el cliente siempre que la falla sea originada por problemas de fabricación, de lo contrario todos los gastos ocasionados correrán por parte del usuario.

Teybo no considera como garantía del producto cualquiera de los siguientes ítems mencionados:

Excepciones de Garantía

Uso indebido del equipo conforme las especificaciones establecidas en el manual del usuario e incluyen:

Utilización de combustibles no apropiados, por ejemplo: carbón, leña húmeda o carga excesiva, así como un uso distinto para el que originalmente fue adquirido el producto.

Alteración indebida del equipo o de cualquiera de sus partes.

Eliminación y/o modificación de cualquiera de las partes o piezas del equipo.

Deterioro del equipo debido a agentes externos como ser el uso de productos abrasivos, corrosivos o químicos que puedan dañarlo así como aquellos provocados por dejarlo a la intemperie o producidos por filtraciones de agua.

Mantenimiento inadecuado conforme el Manual del Usuario. Falta de limpieza del tiraje o empleo de productos no recomendados para la misma.

Uso de recambios no originales de la marca.

Averías o falta de funcionamiento por problemas originados en la instalación, si no se siguieron las pautas fijadas en el manual del usuario.

Roturas de sus partes producto de golpes o malos tratos (incluyendo vidrios-templado, sistema de cierre, deflector, u otros elementos móviles como cerraduras y bisagras).

Cambios de tonalidad total o parcial de la superficie del horno.

Daños consecuenciales, daños a la propiedad, personales, terceros o cualquier otro daño incidental. Este producto fue diseñado y producido únicamente para uso doméstico.

Cualquier utilización no prevista excede esta garantía.



Recetas de Cocina

Chivito al horno chileno

PARA 8 PERSONAS



Ingredientes

- 1 chivito de 5 Kg. aproximadamente.
- 10 dientes de ajo.
- C/N perejil.
- C/N sal.
- 50 gr. ají molido.
- 60 gr. orégano.
- 50 cc. de aceite.
- 50 cc. de vinagre.

Elaboración

1. Vamos a preparar un buen adobo para nuestro chivito. Es fundamental dejarlo reposar como mínimo 24 hs ; así la carne se impregna bien de los sabores y aromas de nuestro "chimichurri".
2. Picamos el ajo y el perejil, y colocamos todo en un bol. Agregamos el aceite y el vinagre (hoy utilicé de manzana), la sal (fina), el ají molido y el orégano. Mezclamos todo y ya tenemos nuestro chimichurri listo.
3. Colocamos el chivito sobre una fuente o bandeja. Y con nuestras manos limpias, comenzamos a "pincelar" e impregnar nuestro adobo por todo el chivito. Cubrimos con papel film y dejamos en la heladera por no menos de 12 hs. (lo ideal es prepararlo 24 hs. antes)
4. Para lograr una cocción pareja y constante, la temperatura de nuestro horno ecológico o también llamado chileno o de tambor, debe alcanzar los 130°/150°. Recuerden que se estima cada kilo de chivito, unos 30 minutos de cocción. El resultado? un exquisito chivito crocante y tierno.
5. En esta ocasión, solo bastaron 2 hs. 10 minutos para que la carne se desprendiera sola...
un manjar! Emplatar y acompañar con guarnición de verduras asadas y un buen vino.

Bondiola de cerdo mechada con papas al horno

PARA 8 PERSONAS



Ingredientes

- 1 bondiola de 1,200 kg
- mostaza a gusto
- 1 pimiento rojo
- 1 bolsa para horno
- 4 papas medianas
- 1 saborizante en polvo de verduras sin sal
- ½ vaso vino blanco
- 1 taza agua tibia
- aceite necesario para untar la fuente

condimentos:

- pimienta
- condimento para pizza
- ají molido
- provenzal

Elaboración

1. Untamos la bondiola con la mostaza. Le ponemos los condimentos.
2. Mechamos toda la bondiola con trozos de morrones.
3. Poner en la bolsa y cerrar bien. Colocarla en una fuente y al horno. Cocinarla a mínimo primero por lo menos 2 horas así se concentran bien los sabores y queda bien tierna. Mientras ponemos las papas en el microondas con la cascara enteras y pinchadas. Cocinarlas por 2 minutos de cada lado a máxima potencia.
4. Las cortamos en rodajas las untamos condimentarlas con pimienta y orégano. Calentamos en el horno una fuente con un poquito de aceite, la sacamos y agregar las papas. Poner en el horno en el estante de abajo.
5. Poner el saborizante en una jarra agregarle el agua caliente y el vino blanco. Reservar.
6. Pasadas las dos horas sacamos la carne de la bolsa la bañamos con el jugo que preparamos y llevamos al horno a máximo por media hora más o menos para que se dore bien y las papas las removemos así se doran bien de todos lados.
7. Cortamos la carne la ponemos en la fuente y llevamos al horno para se caliente bien.

Servimos la bondiola con las papas y su exquisito jugo.

Costillar de Cerdo al Horno

PARA 5 PERSONAS



Ingredientes

- 2 kg de costillar de cerdo
- 250 ml de caldo vacuno
- 250 ml de vino blanco
- 8 papas
- 6 dientes de ajo picados
- 5 cucharadas de vinagre
- 2 cucharadas de orégano
- aceite, sal y pimienta

Elaboración

1. Precaentar el horno a 200° C por 15 minutos.
2. En un bol mezclar todos los condimentos, ajo, vinagre, aceite, orégano, sal, pimienta y remover hasta obtener una pasta homogénea.
3. En una fuente de vidrio colocar el costillar y adobarlo con la pasta, frotando muy bien cada espacio de la superficie para que la carne quede impregnada, tapar con papel film y dejar reposar al menos 12 hs. En la heladera.
4. Poner el costillar en una bandeja de horno, pincelar con aceite, cubrir con papel aluminio y cocinar durante 40 minutos, destapar y agregar el vino, el caldo y cocinar destapado por otros 20 minutos mas hasta obtener el punto de cocción deseado.
5. En una sartén colocar las papas cortadas en mitades y saltearlas, salpimentar a gusto

Vacio al Horno con Especias

PARA 4/5 PERSONAS



Ingredientes

- $\frac{3}{4}$ de taza de jugo de naranja
- $\frac{2}{3}$ de taza de jugo de limón, sin semilla
- 4 dientes de ajo picados
- $\frac{1}{2}$ taza de salsa de soja
- 1 cucharadita de chile finamente picado
- 1 cucharada de comino molido
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharada de pimienta negra
- 1 manojo de cilantro fresco, picado
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite de oliva
- 1.5 kg de vacío

Elaboración

1. En un bol de cerámica, combinar los jugos cítricos junto con el ajo, salsa de soja, chile en polvo, comino, orégano, pimienta negra y cilantro.
2. Sacar 1 taza de la mezcla y colocarla en un recipiente pequeño, cubrir con film y llevar a la heladera hasta que la carne esté lista para servir.
3. El resto colocarlo en una bolsa tipo ziploc.
4. Pinchar la superficie del vacío con un tenedor y ponerlo dentro de la bolsa con la marinada, llevar a la heladera por 24 hs.
5. Encender el horno a 200° C (alto) y aceitar ligeramente una asadera.
6. Retirar la carne de la marinada y ubicar en la asadera, llevar al horno por una hora y luego dar vuelta por otra hora mas.
7. Descartar la marinada, retirar la carne del horno, dejar reposar 10 minutos y cortar en tiras.

Chivito al horno chileno c/verduras

PARA 8 PERSONAS



Ingredientes

- 1 chivito de 8 kg. limpio
- 2 cabezas de ajo
- 2 pimientos rojos
- 1 kg. de calabaza
- 1 kg. de papas
- 1 kg. de batatas
- 1 kg. de berenjenas
- 1½ kg. de cebollas
- aceite de oliva
- pimienta y ají molido
- 1 litro de caldo de carne
- 200 gr. de manteca.

Elaboración

1. Preparar en una bandeja el chivito con una base a aceite de oliva y bien untado con manteca. Poner una cabeza de ajo sobre el mismo y poner en el horno Chileno a una temperatura de aproximadamente 150/180 grados.
2. Dejar cocinando, siempre a temperatura constante. Se calcula 1 hora por cada 2 Kg. de chivito. Se va agregando caldo sobre el mismo de ser necesario para que siempre esté humectado. Más o menos faltando 1 hora poner las verduras preparadas en otra fuente al horno con aceite de oliva, pimienta, sal y algo de ají molido.
3. Poner al mismo tiempo que las verduras, ají morrón sobre el chivito y terminar de cocinar.
4. Retirar las verduras, crocantes y tiernitas. Servir junto con las porciones de chivito acompañando con un buen vino Malbec Argentino. Muy sabroso todo y acompañar con guarnición de verduras asadas y un buen vino.

Para conocer o adquirir más productos de la línea Teybo ingrese a nuestra tienda online