

ATENCIÓN:

Antes de utilizar el horno a pleno rendimiento es aconsejable secarlo lentamente, encendiéndolo y manteniendo el registro y la puerta abiertos, hasta eliminar la humedad adquirida durante el proceso de fabricación del mismo.

Es completamente normal que al encender el horno por primera vez aparezca alguna fisura debido a la contracción del material, sin que por ello afecte en absoluto a su óptimo funcionamiento. Estas grietas se pueden rellenar, si fuera necesario con masilla o silicona cerámica y seguir utilizando el horno con total normalidad.

No es aconsejable colocar toda la leña de una vez durante el encendido. Es preferible ir haciéndolo en pequeñas cantidades hasta conseguir la temperatura deseada.

Mientras haya fuego en el interior del horno ha de mantenerse siempre parcialmente abiertas las puertas, creando una entrada de aire y salida de humos para facilitar la combustión regulándolo con las puertas y el tiro, según convenga.

Sólo se deben cerrar una vez apartadas las brasas y terminada la combustión, para conservar el calor acumulado en las paredes y proceder a la cocción.

Si en la cocción hay riesgo de que los alimentos desprendan jugos, gras, etc. Sobre las brasas se deberá dejar alguna salida abierta para la evaporación.

El horno funciona perfectamente según se suministra, pero para obtener un mayor rendimiento se puede cubrir con fibra y construir una especie de cajón alrededor suyo (con ladrillos y otros materiales), rellenándolo de arcilla, arena, arlita, etc., con el fin de proporcionar una mayor masa y así poder conservar el calor de las paredes durante más tiempo.