

CARGA DEL CARBÓN

Los hornos PIRA han sido diseñados para funcionar con carbón.

La cargas de carbón máximas recomendadas son:

MODELO	CARBÓN CARGA MÁXIMA ACONSEJADA
PIRA-70 LUX	3 Kgs.
PIRA-70 XL LUX	4 Kgs.
PIRA-80 LUX	4,5 Kgs.
PIRA-90 LUX	5 Kgs.
PIRA-120 LUX	6 Kgs.
PIRA-90 D LUX	5 Kgs.

Los hornos PIRA LUX con sistema PIRACOLD hacen que el carbón dure hasta un 25% más. Esto supone un importante ahorro de carbón y hace además que no haya que sobrecargar el horno por temor a quedarse sin combustible durante el servicio.

A la hora de cocinar, lo más importante es la temperatura del horno y el mantenimiento de esta. La temperatura requerida se alcanza mediante la combustión del carbón, pero cabe destacar también por no dejar que esta se “escape” y se pierda rápidamente.

Antes del encendido del horno se deben de retirar las parrillas y cualquier otro elemento que pudiera haber en su interior, para proceder a la carga del carbón.



Para un rendimiento perfecto y aroma final, recomendamos usar carbones provenientes de maderas duras (encina, quebracho, etc) y de calibre grande para evitar recargas durante el servicio.

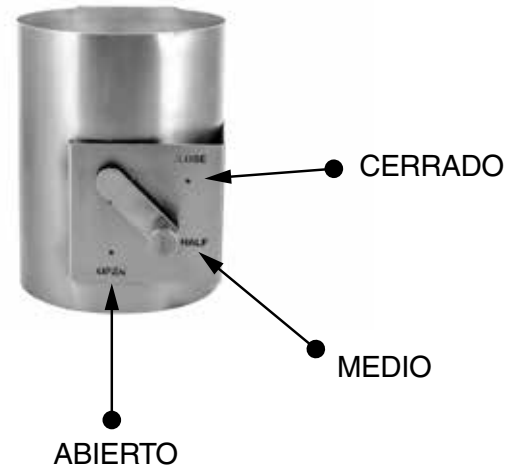
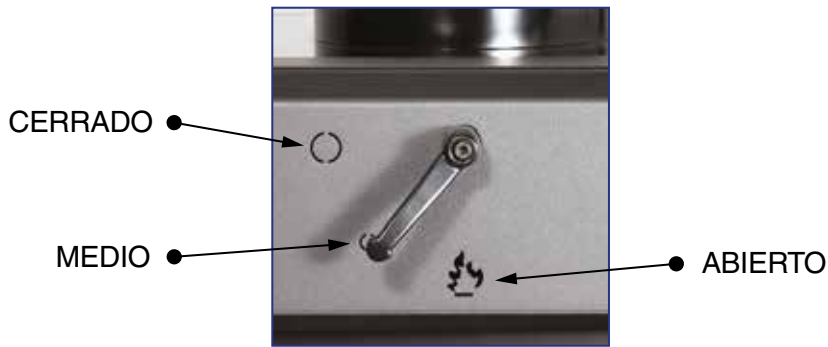
Para más información sobre carbones disponibles, contacten con nosotros.

ENCENDIDO DEL HORNO

Hay diferentes maneras de encender el horno, todas ellas muy sencillas. explicaremos las dos más habituales.

Primer método

Abrir el tiro superior mediante el pomo regulador o manecilla. Si se ha adquirido el accesorio regulador de tiro externo, colocar la manija en posición vertical.



Cajón para ceniza y entrada de aire

Abrir la entrada de aire inferior, abriendo un poco el cajón para la ceniza, no más de 8 cms.

En todos nuestros modelos la regulación de la entrada del aire se hace mediante el cajón de la ceniza.

Ahora, todos los tiros están abiertos.

Formar una pirámide en el centro de la tolva inferior. Insertar de 3 a 5 pastillas de alcohol sólido en la base de la pirámide formada y encenderlas.



Cerrar la puerta y dejar que el carbón prenda y se estabilice. Añadir carbón hasta alcanzar la cantidad recomendada. En unos 30 minutos deberá de estar totalmente encendido.

Una vez el carbón está encendido, utilizando el atizador lo extenderemos por toda la base de la tolva del carbón.

Cerramos el tiro inferior y ajustamos el tiro superior para empezar a cocinar, normalmente en la posición media.

En este momento el horno está listo para trabajar.

Segundo método

Abrir el tiro superior mediante el pomo regulador o manecilla. Si se ha adquirido el accesorio regulador de tiro externo, colocar la manija en posición vertical.

Abrir la entrada de aire inferior, abriendo un poco el cajón para la ceniza, no más de 8 cms. En todos nuestros modelos la regulación de la entrada del aire se hace mediante el cajón de la ceniza. Ahora, todos los tiros están abiertos.

Llenar el accesorio “Encendedor de carbón” hasta el borde superior. Para más información sobre el encendedor adecuado para cada modelo de horno, contacte con nosotros.

Colocar el encendedor de carbón sobre la llama de un fogón de cocina. Al cabo de unos diez minutos, cuando todo el carbón esté incandescente, con cuidado de no quemarse y con la ayuda de un guante protector para horno, esparciremos el contenido en la tolva inferior.



Accesorio encendedor

Repetir la operación hasta que el carbón cubra la totalidad de la tolva (entre 2 y 4 cargas, dependiendo del modelo de horno y si lo queremos o no a pleno rendimiento)

Una vez tenemos la carga deseada encendida y extendida por toda la base de la tolva del carbón repetiremos los mismos pasos que en el primer método.

Cerramos el tiro inferior y ajustamos el tiro superior para empezar a cocinar, normalmente en la posición media.

En este momento el horno está listo para trabajar.



PUESTA EN SERVICIO Y CONSEJOS DE USO

Los hornos PIRA tienen una gran capacidad de producción. Pueden trabajar perfectamente con dos parrillas a la vez o más, y así ganar como mínimo el doble de superficie de cocción.

Al trabajar con más de una parrilla, además de ganar superficie de cocción, tendremos más control sobre la temperatura, usando dos posiciones o alturas de cocción distintas.

Durante el servicio puede regularse el tiro superior para controlar la cantidad de humo en el interior del horno.

También se puede actuar sobre el cajón para la ceniza, abriéndolo si es necesario avivar el fuego.

Como hemos comentado en puntos anteriores, se puede jugar durante el servicio con el tiro superior hasta cerrarlo totalmente para retener el humo y conseguir el sabor a ahumado que puntualmente se requiera.

La primera vez que se utiliza el horno, conviene hacerlo funcionar durante 45 minutos con las parrillas en el interior pero sin cocinar ningún alimento, para eliminar los posibles restos de aceites y productos de limpieza utilizados durante su fabricación.



Pira-90 LUX Inox con 3 parrillas

TERMINAR EL SERVICIO Y VOLVER A EMPEZAR

Al finalizar el servicio de comidas, cerraremos completamente los tiros superior e inferior (la posición de este durante el servicio ya es de cerrado).

En este momento no hay flujo de aire en la cámara de cocción y el oxígeno va desapareciendo lentamente apagando las brasas muy lentamente y con poco desgaste de carbón.

En el siguiente servicio, al abrir el tiro inferior y superior se reactivará el flujo de aire, y si todavía quedasen brasas, estas se reactivarán fácilmente.

Según la cantidad de brasas restantes del servicio anterior, tendremos que complementar con cargas adicionales para alcanzar la cantidad óptima de carbón para el nuevo servicio.

Si no quedarán brasas que reactivar, tendríamos que empezar de nuevo según hemos explicado en el apartado ENCENDIDO DEL HORNO.

LIMPIEZA DIARIA Y MANTENIMIENTO

Limpiar el horno siempre antes del primer servicio, cuando esté frío.

Mantenga el horno limpio de ceniza y grasa, lo que redundará en menos humos y olores.

No acumule demasiada ceniza en el cajón. Recomendamos vacíe diariamente el cajón recogedor de cenizas.

Limpiar y vacíe regularmente el cajón recoge grasas y el orificio canalizador a este.

Si no se limpia, con el tiempo se puede llegar a obturar el agujero y perder su función.

Limpiar regularmente el recoge grasas frontal situado debajo la puerta y que está oculto por la tapa embellecedora.



Detalle recoge grasas integrado

Cuando el horno esté frío, limpie el cristal de la puerta para mantenerlo como en el primer día con un producto apropiado. No obstante y en caso de duda, un paño húmedo de agua y con unas gotas de amoníaco puede ser una solución rápida.

Si mantiene limpio el cristal, abrirá menos veces la puerta, cocinando más rápido y ahorrando combustible.

Además, mantener el cristal bien limpio le permitirá ofrecer a sus comensales el espectáculo de la brasa en su restaurante.

El interior del horno se puede limpiar con cualquier desengrasante. No debe limpiarse solamente con agua, que solo remueve las cenizas sin eliminarlas.

El exterior de los hornos pintados (*black*) debe ser limpiado con un paño húmedo o con jabón neutro, para evitar posibles daños en la pintura.

Limpiar las parrillas a menudo mientras cocina con la ayuda de un cepillo metálico de púas largas.

Al menos una vez al mes, extraiga la placa cortafuegos que está en el techo del interior del horno y limpie o vacíe el hollín depositado. No necesita ninguna herramienta para hacer esta operación. Sólo le llevará unos segundos.

Limpiar regularmente los accesorios del KIT chimenea que haya adquirido.

El interior del *cortallamas externo* nunca debe limpiarse con agua.

Aunque el cortafuegos interior ya es un primer e importante filtro y es donde se deposita la mayoría del hollín derivado de la combustión, puede haber restos de este en el cortafuegos exterior.

Si lo limpiásemos con agua y dependiendo de la cantidad de residuo depositada, podría formarse una pasta espesa comparable con el cemento.

El cortafuego exterior tiene que sacudirse para que caigan los restos de ceniza, polvo y hollín del interior.



Cortallamas externo



