MyBarbecue

FOURS EN BRIQUE

Double paroi · Design exclusif · Fours traditionnels · Fours authentiques

FR	Français	Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien Fours à bois en brique réfractaire	2
ES	Español	Manual de instalación, uso y mantenimiento Hornos de leña de ladrillo refractario	25
EN	English	Installation, Use and Maintenance Manual Refractory Brick Wood-Fired Ovens	48
DE	Deutsch	Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung Holzbacköfen aus Schamottestein	71
IT	Italiano	Manuale di installazione, uso e manutenzione Forni a legna in mattone refrattario	95
PT	Português	Manual de instalação, utilização e manutenção Fornos a lenha em tijolo refratário	118

FR · FRANÇAIS

Fours à bois en brique réfractaire

Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Évaluation des risques – Règlement (UE) 2023/988 (GPSR)

Éditions concernées : Double paroi · Design exclusif · Fours traditionnels · Fours authentiques

Fabriqués au Portugal selon des méthodes traditionnelles, avec dôme et sole en briques réfractaires.

Merci d'avoir choisi un four à bois My Barbecue. Lisez ce manuel dans son intégralité **avant l'installation et la première utilisation** et conservez-le pour toute consultation ultérieure. Le respect de ces instructions est essentiel pour votre sécurité, pour les bonnes performances du four et pour la validité de la garantie.

PARTIE A

MANUEL DE L'UTILISATEUR

1. La gamme de fours en brique réfractaire
2. Fonctionnement d'un four à bois
3. Installation du four
4. Conduit d'évacuation des fumées (cheminée)
5. Séchage initial du four
6. Allumage et précautions pendant l'utilisation
7. Bonnes pratiques de cuisson
8. Entretien

PARTIE B

ÉVALUATION DES RISQUES (GPSR)

1. Identification du produit
2. Description du produit
3. Utilisation prévue
4. Évaluation des risques
5. Mesures d'atténuation
6. Preuves d'essais
7. Sécurité des matériaux et de la construction
8. Étiquetage et informations de sécurité
9. Conclusion
10. Contact dans l'Union européenne
11. Contrôle du document

Symboles utilisés dans ce manuel

Symbole	Signification
AVERTISSEMENT	Risque de blessures, de brûlures ou d'incendie. À respecter impérativement.
ATTENTION	Risque de dommages au four (fissures, choc thermique, perte de garantie).
CONSEIL MY BARBECUE	Recommandation pratique pour obtenir de meilleurs résultats.

PARTIE A

MANUEL DE L'UTILISATEUR

1 La gamme de fours en brique réfractaire

Les fours en brique réfractaire sont la solution la plus robuste et la plus durable pour cuisiner au bois. Leur masse élevée (**500 à 1 000 kg**) procure une **inertie thermique** exceptionnelle : le four accumule la chaleur et la restitue progressivement, en maintenant une température stable pendant plusieurs heures.

Ces fours nécessitent une installation fixe sur une base stable et un entretien périodique, mais offrent en contrepartie une cuisson lente et homogène – idéale pour les pizzas, le pain en grandes fournées, les rôtis et les plats mijotés.

La gamme est organisée en **quatre éditions** :

Tableau comparatif des éditions

	Double paroi	Design exclusif	Fours traditionnels	Fours authentiques
Construction	Brique réfractaire + laine de roche + brique réfractaire ou pierre naturelle	Brique réfractaire + isolation brevetée + revêtement	Brique réfractaire + isolation brevetée + revêtement	Brique réfractaire + isolation brevetée + revêtement
Inertie thermique	●●●●● Maximale	●●●●○	●●●○○	●●●○○
Porte	Aluminium moulé avec vitre	Aluminium moulé (avec ou sans vitre)	Acier inoxydable	Acier galvanisé
Cheminée	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier galvanisé
Renfort à la jonction cheminée/four	Oui	Oui	Oui	–
Esthétique	Rustique, en pierre naturelle	Contemporaine, lignes épurées	Traditionnelle	Traditionnelle
Idéal pour	Usage intensif, pain, cuissons longues, maisons de campagne et tourisme rural	Terrasses et jardins modernes	Usage familial, excellent rapport qualité/prix	Usage familial, budget plus réduit

Le classement de l'inertie thermique est indicatif et compare les éditions entre elles.

1.1 Édition Double paroi

Brique réfractaire + laine de roche + brique réfractaire ou pierre naturelle · porte en aluminium moulé · cheminée en acier inoxydable

Pour ceux qui recherchent le four le plus robuste et le plus stable thermiquement de la gamme, avec la meilleure rétention de chaleur. Avec un revêtement en pierre naturelle, il gagne un aspect rustique et authentique.

Construction

- Double paroi : brique réfractaire – laine de roche – brique réfractaire ou pierre naturelle.
- Sole en brique réfractaire d'argile blanche, résistante aux températures de fonctionnement du four.
- Structure lourde et compacte, qui confère une inertie thermique supérieure.

Principaux avantages

- La plus grande durabilité de toute la gamme.
- Inertie thermique maximale : conserve la chaleur pendant de nombreuses heures après l'extinction du feu.
- Moindre tendance aux fissures superficielles, grâce à la double paroi en brique.
- Moins d'entretien au fil des années.
- Idéal pour le pain, les cuissons longues, les grandes quantités et l'usage intensif.
- Parfait pour les maisons de campagne, l'hébergement rural et les espaces extérieurs traditionnels.

Porte et cheminée

- Uniquement l'option premium : **porte en aluminium moulé avec vitre + cheminée en acier inoxydable** – le choix le plus robuste et le plus durable.

> **Renfort exclusif My Barbecue** – Tous les fours avec porte en aluminium moulé et acier inoxydable comprennent un renfort soudé en aluminium à la jonction entre la cheminée et le four. Ce renfort fait office de joint de dilatation : il réduit le risque de fissures, augmente la longévité et améliore la stabilité structurelle.

1.2 Édition Design exclusif

Brique réfractaire + isolation brevetée + revêtement · porte en aluminium moulé · cheminée en acier inoxydable

Pour ceux qui apprécient un design contemporain aux lignes épurées, et un four qui se distingue visuellement sans renoncer à des performances professionnelles.

Construction

- Corps en brique réfractaire avec isolation brevetée My Barbecue.
- Structure très résistante, avec d'excellentes performances thermiques pour les pizzas, le pain et les rôtis.

Principaux avantages

- Montée rapide en température, grâce à l'isolation brevetée.
- Excellente rétention de chaleur, pour des cuissons homogènes.
- Design exclusif My Barbecue, pensé pour les terrasses modernes, les jardins contemporains et les espaces extérieurs minimalistes.
- Plusieurs finitions disponibles, pour s'intégrer à votre espace.

Porte et cheminée

- Uniquement l'option premium : **porte en aluminium moulé (avec ou sans vitre) + cheminée en acier inoxydable**.
- Comprend le renfort soudé en aluminium à la jonction de la cheminée.

1.3 Fours traditionnels

Ligne classique en brique · porte et cheminée en acier inoxydable

Pour ceux qui recherchent un four traditionnel, efficace et durable, avec un excellent rapport qualité/prix.

Construction

- Brique réfractaire traditionnelle.
- Isolation brevetée My Barbecue.
- Structure robuste et fiable.

Principaux avantages

- Excellent rapport qualité/prix.
- Montée rapide en température.
- Parfait pour les pizzas, le pain et les rôtis en famille.
- Esthétique traditionnelle.

Porte et cheminée

- **Acier inoxydable** – plus durable et d'aspect plus moderne.

1.4 Fours authentiques

Ligne classique en brique · porte et cheminée en acier galvanisé

Pour ceux qui recherchent un four traditionnel et efficace avec le budget le plus accessible de la gamme. La construction est identique à celle des Fours traditionnels ; la différence réside dans la porte et la cheminée.

Construction

- Brique réfractaire traditionnelle.
- Isolation brevetée My Barbecue.
- Structure robuste et fiable.

Principaux avantages

- Le prix le plus accessible de la gamme.
- Montée rapide en température.
- Parfait pour les pizzas, le pain et les rôtis en famille.
- Esthétique traditionnelle.

Porte et cheminée

- **Acier galvanisé** – l'option économique.

1.5 Isolation brevetée et renfort de la cheminée

Coupe du four avec le profil d'isolation breveté My Barbecue : les couches d'isolation enveloppent le dôme en brique réfractaire, réduisant les pertes de chaleur et accélérant la montée en température.

> **Brevet PT12285 – Classification internationale F24B 1/04 (2021.01)**

Profil d'isolation breveté des fours à bois My Barbecue

Fixation de la broche et renfort à la jonction entre la cheminée et le four.

2 Fonctionnement d'un four à bois

Un four à bois combine trois modes de transfert de chaleur – rayonnement, conduction et convection – pour créer un environnement de cuisson unique : une chaleur intense, stable et homogène, idéale pour le pain, les pizzas et les plats traditionnels.

Mode de chaleur	Fonctionnement	Résultat
Rayonnement **La chaleur des parois**	Le dôme et les parois, une fois chauffés, émettent de la chaleur infrarouge sur les aliments.	Dore et caramélise : la croûte dorée et croustillante typique de la cuisson au bois.
Conduction **Le contact avec la sole**	La chaleur passe directement de la sole réfractaire à la base du pain ou de la pizza.	Bases croustillantes et bien cuites. Des réfractaires de qualité garantissent une excellente rétention de chaleur.
Convection **La circulation de l'air chaud**	L'air chauffé par le feu circule dans la chambre de cuisson et enveloppe les aliments. La position de la cheminée influence ce flux.	Cuisson uniforme et stabilité thermique.

L'action conjointe de ces trois modes de chaleur produit une cuisson que les fours électriques ou à gaz parviennent difficilement à reproduire : une chaleur homogène et constante, une croûte parfaite et le goût authentique du feu de bois. C'est pourquoi le four à bois est le choix des boulangers artisanaux, des pizzaïolos et de tous les passionnés de cuisine traditionnelle.

3 Installation du four

3.1 Livraison et base d'appui

La livraison s'effectue **à l'entrée de l'adresse indiquée**. Le transport du four à l'intérieur de la propriété, jusqu'au lieu d'installation, est à la charge du client.

Le four pèse entre **500 et 1 000 kg**. Avant la livraison, préparez :

- les moyens de levage et de transport nécessaires pour le déplacer ;
- une base en maçonnerie stable, résistante, de niveau et non combustible, capable de supporter le poids total du four, ou un chariot support spécifique à ce type de four ;
- la vérification des exigences légales et réglementaires locales applicables à l'installation.

3.2 Emplacement

AVERTISSEMENT
Le four est destiné **exclusivement à une utilisation en extérieur**. Ne l'utilisez jamais dans des espaces clos ou sans ventilation adéquate – risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

- Maintenez une zone dégagée d'au moins **1,5 m** autour du four.
- N'installez pas le four près de végétation sèche ou de structures en bois.
- Tenez compte des **vents dominants**, afin que la fumée ne soit pas dirigée vers la zone de repas ni vers les voisins.
- Si le four se trouve sous un auvent ou une autre couverture extérieure, raccordez-le à un conduit adapté qui évacue les fumées directement vers l'extérieur (voir section 4).

Regardez un exemple d'installation du four sur un chariot support :

▶ Vidéo : installation du four sur le chariot support

www.youtube.com/watch?v=KSejbVzgLro

3.3 Levage et déplacement

Pour soulever et déplacer le four, utilisez un **équipement de levage adapté au poids du modèle** (grue, chariot élévateur ou équivalent).

1. Chaque four est équipé de **quatre anneaux métalliques**, un à chaque coin. Fixez une sangle à chaque anneau.
2. Croisez les sangles de manière à maintenir le four stable pendant le levage et le déplacement.
3. Les sangles et l'équipement doivent avoir une **capacité de charge supérieure au poids du four**, compte tenu de l'angle d'élingage.

Levage avec quatre sangles fixées aux anneaux des coins

ATTENTION

Les sangles croisées ne doivent pas appuyer sur le dôme – risque de dommages.
Utilisez **quatre sangles de levage avec une CMU (charge maximale d'utilisation) minimale de 1 000 kg chacune** et vérifiez la capacité de l'ensemble en fonction de l'angle d'élingage.
Ne déplacez jamais le four chaud ou en fonctionnement.

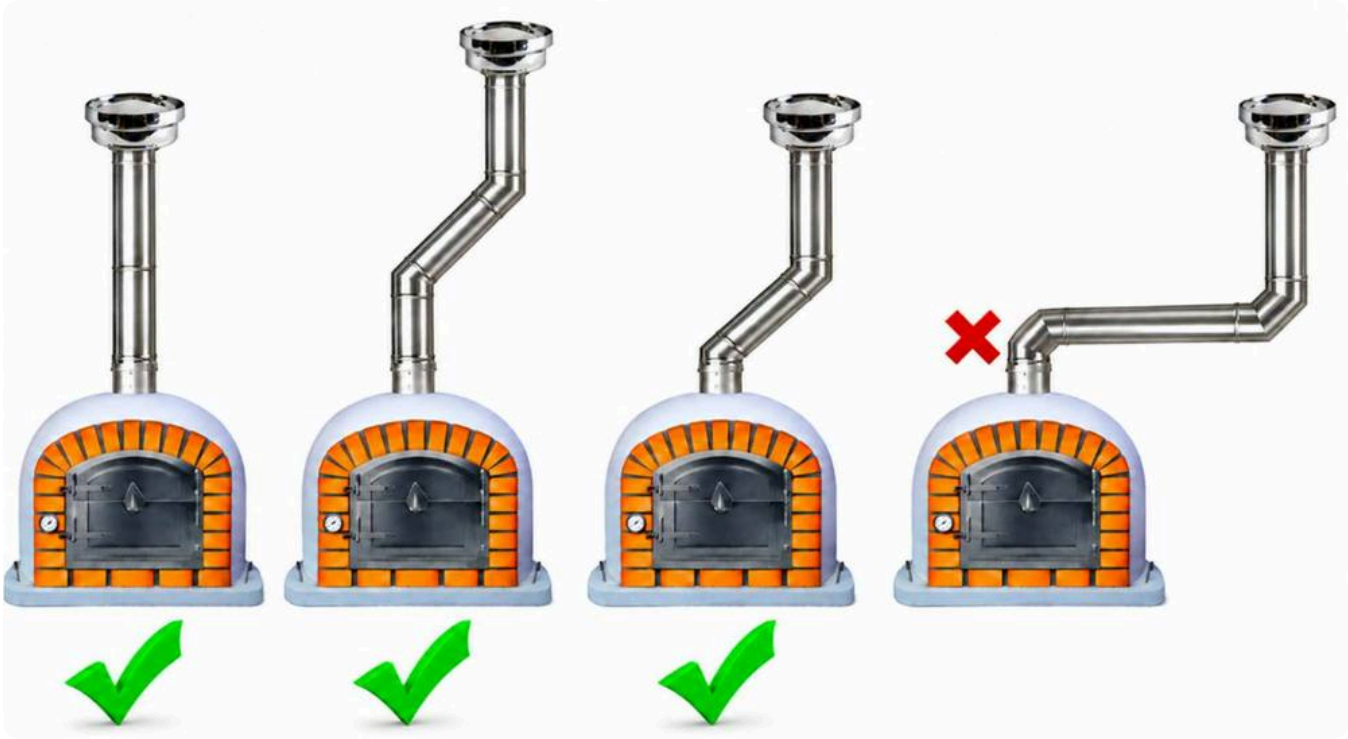
4 Conduit d'évacuation des fumées (cheminée)

Installez le conduit d'évacuation des fumées avec un **parcours aussi direct que possible**. Un conduit sans coudes favorise le tirage ; chaque coude ajoute une résistance à la sortie des fumées.

Un tirage insuffisant peut provoquer l'accumulation de fumée et de cendres à l'intérieur du four, le dépôt de particules sur les aliments et la surchauffe, avec d'éventuels dommages à la structure.

ATTENTION

N'installez pas de coude à 90° directement à la sortie du four. S'il est nécessaire de dévier le conduit, utilisez des coudes à 45°.



Configurations correctes et incorrecte du conduit, avec tuyaux isolés et non isolés

4.1 Traversée de toiture

Si le conduit traverse une toiture, il est **obligatoire d'utiliser des tuyaux isolés (double paroi)** et d'installer un **kit de traversée de toiture (solin)**, conformément aux instructions de montage ci-dessous.

ATTENTION

Si le tuyau qui traverse la toiture n'est pas isolé, les gaz de combustion peuvent se condenser à la sortie, ce qui gêne l'évacuation des fumées et peut provoquer un refoulement de fumée. Utilisez toujours un tuyau isolé depuis la traversée de toiture jusqu'au chapeau de cheminée.

1. Nettoyez et séchez les tuiles dans la zone de collage.
2. Positionnez la plaque avec cône autour de l'ouverture et marquez le contour. Le bord supérieur de la plaque doit se trouver sous les tuiles de la rangée supérieure.
3. Appliquez des cordons de silicone sur la face inférieure de la plaque.
4. Placez la plaque à l'emplacement marqué et pressez-la bien contre les tuiles.
5. Façonnez à la main la bavette flexible selon le profil des tuiles.
6. Remettez les tuiles du dessus sur le bord supérieur de la plaque, afin que l'eau s'écoule par-dessus.
7. Introduisez le tuyau isolé dans l'ouverture de la plaque jusqu'à sa position finale.
8. Scellez la jonction entre le tuyau et le cône avec du silicone haute température.
9. Placez le collet d'étanchéité autour du tuyau et ajustez-le contre le cône.
10. Scellez la jonction supérieure entre le collet et le tuyau avec du silicone haute température.
11. Installez le chapeau de cheminée au sommet du tuyau.

Exemple d'installation sous auvent et instructions de montage de la plaque de couverture (solin)

Composants du conduit isolés : tuyaux, coudes à 45°, adaptateurs, solins et chapeau

Composants du conduit non isolés : tuyaux, coudes à 45° et 90°

5 Séchage initial du four

AVERTISSEMENT
Avant de commencer le séchage, lisez également la section 6 – Allumage et précautions pendant l'utilisation.

À la fin de la fabrication, les matériaux réfractaires du four contiennent encore de l'humidité. Avant la première utilisation normale, cette humidité doit être éliminée lentement par des montées en température progressives pendant **cinq jours**. Ce processus, appelé **séchage**, prépare le dôme aux températures de fonctionnement du four, qui peuvent atteindre environ 475 ± 25 °C au sommet du dôme.

Si le four est chauffé trop rapidement, l'eau retenue dans les parois du dôme se transforme en vapeur, et la sortie rapide de cette vapeur peut provoquer des fissures. **Le séchage est indispensable et conditionne la garantie.**

5.1 Règles du séchage

1. **Maintenez le feu au centre du four.** Ne le placez pas contre les parois latérales ou au fond, et ne laissez pas les flammes atteindre directement le dôme – surtout pendant les deux premiers jours.
2. **Maintenez la sortie des fumées ouverte et assurez l'entrée d'air.** Lorsque le feu est allumé, laissez la partie inférieure de la porte fermée et la partie supérieure entièrement ouverte. Ne fermez jamais complètement la porte lorsque le feu est allumé.
3. **Respectez les températures et les durées de chaque jour.** Augmentez la température progressivement, sans anticiper les températures prévues pour les jours suivants.

Jours 1–2 : petit feu, au centre

Jours 3–5 : feu modéré, au centre

5.2 Programme de séchage (5 jours)

Jour	Température max. (°C)	Durée	Intensité du feu / bois
1	150	3 heures	Faible – peu de bois
2	175	3 heures	Faible – peu de bois
3	200	3 heures	Moyenne
4	250	3 heures	Forte – plus de bois
5	275	3 heures	Forte – plus de bois

- À la fin de chaque jour de séchage, lorsqu'il n'y a plus de flamme, **fermez la porte** afin que le four conserve la chaleur pendant la nuit.
- Mesurez la température avec un **thermomètre numérique à infrarouge**, pointé sur la surface intérieure, au sommet du dôme. Ne dépassez jamais la température définie pour chaque jour.
- Il est normal que de l'eau ou de la vapeur s'échappe des surfaces du four durant les premiers jours.

Une fois les cinq jours terminés, le four est prêt à cuisiner. Dans des conditions normales, il met environ **45 à 60 minutes** à atteindre la température de cuisson : pendant ce temps, les briques absorbent la chaleur et commencent à la rayonner vers l'intérieur.

ATTENTION

Si le four reste inutilisé pendant plusieurs mois – surtout en hiver – les réfractaires peuvent à nouveau absorber de l'humidité, même si le four est protégé.

- Arrêt d'environ **6 mois ou plus** : répétez le **séchage complet de 5 jours**.
- Arrêt de **quelques semaines** : effectuez un **séchage progressif de 2 jours**.

6 Allumage et précautions pendant l'utilisation

1. **Avant d'allumer le feu**, ouvrez entièrement la porte et la sortie supérieure des fumées (si la cheminée est équipée d'un registre/clapet). Si le modèle n'a pas de sortie supérieure, maintenez la porte entièrement ouverte.
2. Utilisez uniquement du **bois sec et non traité**, de préférence du bois dur. Ne brûlez pas de bois peint, verni, imprégné ou traité, de bois résineux (comme le pin) ni de charbon.
3. Placez quelques petits morceaux de bois au centre du four, à l'écart de la porte, et allumez-les avec des allume-feu naturels solides. **N'utilisez jamais de liquides inflammables** pour allumer ou raviver le feu.
4. Tant qu'il y a du bois en combustion, maintenez la sortie des fumées ouverte et la **partie supérieure de la porte entièrement ouverte**. La partie inférieure peut rester fermée pour contrôler l'entrée d'air.
5. **N'ouvrez jamais uniquement la partie inférieure de la porte en laissant la supérieure fermée.** L'entrée d'air attise le feu, et la chaleur et la fumée peuvent endommager la partie supérieure de la porte.
6. **N'utilisez jamais d'eau** pour éteindre le feu ou les braises, baisser la température ou nettoyer l'intérieur. Le choc thermique peut fissurer les réfractaires et endommager la structure.
7. Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de traces d'humidité à l'intérieur. Si le four est humide, chauffez-le progressivement avant d'atteindre des températures élevées.
8. Surveillez la température avec le thermomètre (si le four en possède un) et ajoutez du bois petit à petit, de façon que le four **n'atteigne pas 270 °C en moins d'une heure**.

6.1 Quand le four est-il prêt ?

Le four est prêt à recevoir les aliments lorsque les **trois conditions** suivantes sont réunies :

- La température atteint la plage de **270 °C à 320 °C**.
- Cette température a été atteinte **après au moins une heure** de chauffe progressive.
- La surface intérieure du dôme est **uniformément claire**, sans traces de suie visibles (le fameux « dôme blanc »).

Dôme clair : four à température

7 Bonnes pratiques de cuisson

7.1 Trois méthodes de cuisson

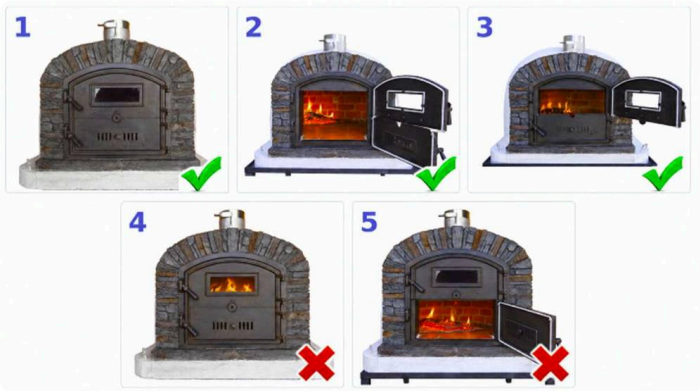
Méthode	Comment faire	Porte et sortie des fumées	Idéal pour
À la flamme	Maintenez le feu allumé d'un côté et placez les aliments dans l'espace restant, à l'écart des flammes.	Entièrement ouvertes	Cuissons rapides à haute température : pizza, focaccia
Aux braises	Laissez le bois finir de brûler et répartissez les braises selon l'aliment. Vous pouvez utiliser une grille ou un récipient adapté.	Ouvertes	Rôtir, griller, toaster
À chaleur retenue	Retirez tout le bois et les braises, puis seulement enfournez les aliments. La chaleur accumulée dans les réfractaires cuit sans feu allumé.	Fermées (uniquement après avoir retiré bois et braises)	Pain, tartes, poisson, volailles et autres viandes

CONSEIL MY BARBECUE

Au début de la cuisson à chaleur retenue, le four peut être trop chaud pour certains aliments. Ajustez le moment d'enfourner à la température de la recette et, si nécessaire, protégez les aliments avec du papier aluminium pendant les 15 à 20 premières minutes.

7.2 Utilisation de la porte

- **À la flamme :** porte et sortie des fumées ouvertes. Pour contrôler la combustion, vous pouvez fermer totalement ou partiellement la partie inférieure de la porte – mais la partie supérieure doit toujours être ouverte à 100 %.
- Fermez entièrement la porte et la sortie des fumées **uniquement après avoir retiré tout le bois et les braises**, pour cuisiner à chaleur retenue.



1. Porte fermée : à chaleur retenue, sans bois ni braises ;
2. Porte entièrement ouverte : à la flamme ;
3. Porte entrouverte : à la flamme ;
4. Ne jamais cuisiner avec la porte fermée alors qu'il y a des flammes et des braises vives à l'intérieur ;
5. Ne jamais cuisiner avec la porte inférieure ouverte et la supérieure fermée : il est difficile de contrôler la température et le flux de chaleur intense peut endommager la porte.

7.3 Bois et contrôle du feu

Utilisez de petits morceaux de bois sec et non traité et ajoutez-les progressivement pour contrôler la flamme et la température. Lors d'une session de pizzas, il peut être nécessaire d'ajouter un petit morceau de bois toutes les 15 à 20 minutes, selon le comportement du four.

7.4 Contrôle de la température

Utilisez un thermomètre adapté (de préférence à infrarouge). L'éclaircissement du dôme aide à suivre la montée en température – la suie disparaît d'abord au sommet, puis la zone claire s'étend aux parois –, mais ce signal visuel **ne remplace pas la mesure de la température**.

> **ATTENTION**
> Ne jetez pas d'eau sur la sole pour tester la température : cela provoque un choc thermique et peut endommager les réfractaires.

7.5 Nettoyage

Retirez les cendres avec un racloir et un petit balai, **uniquement lorsque le four est complètement froid**. La fréquence dépend de l'utilisation ; évitez de laisser les cendres s'accumuler à l'intérieur. **N'utilisez jamais d'eau pour nettoyer le four.**

Les cendres froides peuvent être utilisées au jardin. Les braises peuvent être récupérées et étouffées dans un récipient métallique fermé, produisant du charbon de bois pour le barbecue.

Nettoyage par pyrolyse

La pyrolyse (autonettoyage par la chaleur) utilise une température élevée pour décomposer les résidus d'aliments, les graisses et la suie : **475 ± 25 °C pendant 5 minutes** au sommet du dôme. Une fois le four complètement refroidi, retirez les cendres et nettoyez avec une brosse non abrasive. N'appliquez jamais d'eau sur le four chaud.

7.6 Hygiène et sécurité

> **AVERTISSEMENT**
> - N'utilisez ni copeaux ni sciure pour alimenter le feu : ils produisent beaucoup de fumée et peuvent provoquer une inflammation soudaine.
> - Ouvrez la porte avec précaution, surtout si elle a été fermée il y a quelques minutes, et gardez le visage éloigné de l'ouverture.
> - Ne laissez pas la fumée s'accumuler à l'intérieur : lorsque le feu est allumé, maintenez la ventilation et la sortie des fumées ouvertes.
> - N'introduisez jamais la main dans le four pour décoller des aliments de la pelle ou atteindre des objets – utilisez des ustensiles adaptés.
> - Ne laissez pas d'ustensiles ou d'autres objets près de la bouche du four : ils chauffent et peuvent causer des brûlures.
> - Si la porte est amovible, manipulez-la par la poignée avec un gant résistant à la chaleur (un torchon ne protège pas suffisamment).
> - Évitez les ustensiles à manche en plastique, qui peuvent fondre.

7.7 Profiter de la chaleur résiduelle

Après la cuisson, profitez de la chaleur qui reste dans le four pour des préparations à plus basse température, comme les desserts, ou pour sécher des fruits et des légumes. Vérifiez toujours la

température avant d'enfourner.

7.8 Recommandations finales

Chaque four réagit de manière légèrement différente à la quantité de bois et au temps de chauffe. Avec la pratique, vous apprendrez à ajuster la position des aliments, l'intensité de la flamme et les temps de cuisson.

Les pâtes très hydratées, comme la focaccia, cuisent très bien dans le four à bois. Les pièces plus grosses ou à pâte plus ferme demandent en général plus de temps pour cuire à cœur : placez-les plus loin des flammes et ajustez la température au résultat souhaité.

8 Entretien

Les fours en brique réfractaire exigent un entretien régulier. Le chauffage et le refroidissement provoquent la **dilatation et la contraction** des matériaux et, avec l'usage, de **petites fissures superficielles** peuvent apparaître sur le revêtement extérieur. Il s'agit d'un phénomène normal pour ce type de four, qui ne compromet pas son fonctionnement s'il est traité.

L'**ULTRAFIRE** a été développé pour traiter ces fissures et protéger la finition du four contre l'humidité et les intempéries. Il complète le séchage initial et l'entretien périodique.

8.1 Application de l'ULTRAFIRE

1. **Chauffez le four :** lorsque le four est chaud, les fissures sont à leur ouverture maximale.
2. Brossez toutes les fissures avec une **brosse métallique**.
3. Appliquez l'ULTRAFIRE jusqu'à remplir et recouvrir complètement chaque fissure. Si de nouvelles fissures apparaissent après l'utilisation suivante, répétez l'opération.
4. Laissez le four **refroidir complètement**. Lorsque la surface est propre, totalement sèche et exempte de poussière, de graisse, d'huile et de sable non adhérent, appliquez une **couche épaisse d'ULTRAFIRE sur toute la surface extérieure du dôme**. Cette couche finale protège le four de l'humidité.

▶ Vidéo : application de l'ULTRAFIRE

www.youtube.com/watch?v=j_N4yj__K2o

8.2 Fours avec revêtement en pierre naturelle

Sur les fours dont la paroi extérieure est en pierre naturelle (édition Double paroi), les fissures se traitent avec le **KIT CRACK REPAIR**, fourni avec le four.

8.3 Protection du four

Lorsqu'il n'est pas utilisé, protégez le four de la pluie, de la neige et de l'humidité prolongée avec une **housse de protection** adaptée, placée uniquement une fois le four complètement refroidi.

PARTIE B

Règlement général relatif à la sécurité des produits (GPSR)

Évaluation des risques – Fours à bois d'extérieur (Double paroi, Design exclusif, Fours traditionnels et Fours authentiques)

1 Identification du produit

Champ	Information
Famille de produits	Four à bois d'extérieur : Double paroi, Design exclusif, Traditionnels et Authentiques.
Éditions / modèles	Double paroi, Design exclusif, Fours traditionnels et Fours authentiques
Type de produit	Appareil de cuisson au bois, non électrique
Utilisation prévue	Cuisson en extérieur (pizza, pain, rôtis)
Utilisateurs cibles	Consommateurs adultes
Règlement applicable	Règlement (UE) 2023/988 – Règlement général relatif à la sécurité des produits (GPSR)

2 Description du produit

Fours d'extérieur indépendants, fabriqués en brique réfractaire, enduit et autres matériaux réfractaires, conçus pour cuisiner à haute température en utilisant exclusivement du bois sec et non traité. Ils ne comportent aucun composant électrique, à gaz ou motorisé.

3 Utilisation prévue

- Utilisation exclusivement en extérieur, sur une surface stable et non combustible.
- Utilisation par des adultes, conformément aux instructions fournies.

4 Évaluation des risques

L'évaluation prend en compte l'utilisation prévue et le **mauvais usage raisonnablement prévisible** du produit (par exemple : utilisation dans des espaces clos, combustible inadapté, chauffe rapide, utilisation d'eau sur le four chaud, accès des enfants).

4.1 Méthode de notation

Score de risque = Probabilité × Gravité

Score	Niveau de risque	Action recommandée
1–5	Faible	Maintenir les mesures de maîtrise existantes
6–10	Moyen	Surveiller et améliorer les contrôles dès que possible
11–16	Élevé	Action corrective immédiate nécessaire
17–25	Critique	Suspendre l'activité jusqu'à réduction du risque

4.2 Échelle de gravité

Pts	Gravité	Description
1	Négligeable	Aucune blessure ou simple gêne légère
2	Légère	Malaise ou blessure temporaire légère
3	Modérée	Peut nécessiter un traitement médical
4	Grave	Blessure grave, hospitalisation ou maladie importante
5	Critique	Danger de mort, dommages permanents ou décès

4.3 Échelle de probabilité

Pts	Probabilité	Description
1	Rare	Très improbable
2	Improbable	Peut survenir occasionnellement
3	Possible	Peut survenir en utilisation normale
4	Probable	Devrait survenir régulièrement
5	Quasi certaine	Survient fréquemment ou de façon répétée

4.4 Identification des dangers et évaluation

Danger	Risque prévisible	Consigne de sécurité	G	P	Score	Niveau
Surfaces externes chaudes	Brûlures par contact avec le four, la porte, la cheminée ou les parties métalliques	Les surfaces externes deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Utilisez des gants résistants à la chaleur et tenez enfants et animaux à distance.	4	2	**8**	**Moyen**
Incendie	Inflammation de matériaux combustibles à proximité	Installez le four sur une base stable et non combustible. Respectez les distances minimales de sécurité indiquées dans le manuel.	4	2	**8**	**Moyen**

Danger	Risque prévisible	Consigne de sécurité	G	P	Score	Niveau
Fumée et monoxyde de carbone	Intoxication due à une ventilation insuffisante	N'utilisez jamais le four à l'intérieur de bâtiments ou d'espaces clos. Utilisez-le uniquement en extérieur, dans des lieux bien ventilés.	5	2	**10**	**Moyen**
Surchauffe de la cheminée	Brûlures ou inflammation de matériaux à proximité	Installez la cheminée conformément aux instructions. Éloignez les matériaux combustibles du conduit. Inspectez et nettoyez régulièrement la cheminée.	3	2	**6**	**Moyen**
Projection d'étincelles	Incendie ou brûlures	Éloignez le four de la végétation sèche, des liquides inflammables et des matériaux combustibles. Ne laissez jamais le feu sans surveillance.	3	2	**6**	**Moyen**
Combustible inadapté	Émission de fumées toxiques ou dommages au four	Utilisez uniquement du bois dur, sec et non traité. Ne brûlez pas de bois peint, traité ou stratifié, de plastiques, d'accélérateurs de combustion, de combustibles liquides ou de déchets.	3	2	**6**	**Moyen**
Feu excessif	Dommages aux matériaux réfractaires	Ne surchargez pas la chambre de combustion avec du bois. Maintenez un feu modéré, adapté à la cuisson.	1	3	**3**	**Faible**
Choc thermique	Fissuration des composants réfractaires	Chauffez le four progressivement, surtout lors des premières utilisations (séchage). Ne refroidissez ni n'éteignez jamais un four chaud avec de l'eau.	1	3	**3**	**Faible**
Humidité à l'intérieur du four	Formation de vapeur et fissuration	Assurez-vous que le four est sec avant la première utilisation. Suivez la procédure de séchage décrite dans le manuel.	1	3	**3**	**Faible**
Manipulation d'aliments chauds	Brûlures dues à des ustensiles ou récipients chauds	Utilisez toujours des ustensiles adaptés au four et des gants résistants à la chaleur pour enfourner ou défourner.	3	2	**6**	**Moyen**
Élimination des cendres	Incendie provoqué par des braises encore chaudes	Laissez les cendres refroidir complètement avant de les éliminer. Conservez-les uniquement dans un récipient métallique non combustible.	3	1	**3**	**Faible**
Levage et transport (installation)	Écrasement	Utilisez un équipement adapté au levage du four de 500 à 1 000 kg, avec des sangles appropriées.	5	2	**10**	**Moyen**
Instabilité structurelle	Basculement ou effondrement	Installez le four uniquement sur une surface de niveau et capable de supporter son poids total.	5	1	**5**	**Faible**
Bris de la vitre de la porte	Projection de verre	Respectez les températures maximales de fonctionnement du four, placez le feu le plus loin possible de la porte et maintenez le clapet de la cheminée toujours ouvert.	3	2	**6**	**Moyen**

Danger	Risque prévisible	Consigne de sécurité	G	P	Score	Niveau
Retour de chaleur / fumée à l'ouverture de la porte	Inhalation de fumée et de chaleur intense	Travaillez toujours avec la porte ouverte ou entrouverte. Si vous travaillez avec la porte fermée à 100 %, ouvrez-la lentement et maintenez le clapet de la cheminée toujours ouvert.	4	2	**8**	Moyen
Exposition aux intempéries	Dommages pouvant compromettre la sécurité du produit	Protégez le four de la pluie, de la neige et de l'humidité prolongée. Utilisez une housse de protection adaptée, une fois le four complètement refroidi.	1	3	**3**	Faible
Enfants	Blessures dues à une utilisation inappropriée	Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent toujours être surveillés lorsque le four est en fonctionnement.	5	2	**10**	Moyen
Entretien insuffisant	Réduction de la sécurité par manque d'inspection	Inspectez régulièrement le four, la cheminée et les accessoires. Remplacez les composants endommagés avant de réutiliser le produit.	3	1	**3**	Faible
Contamination des aliments	Aliments contaminés par des fumées toxiques, des cendres, des fragments de céramique ou de métal	Inspectez régulièrement le four, la cheminée et les accessoires et remplacez les composants endommagés. Utilisez uniquement du bois sec et naturel, sans contaminants.	3	2	**6**	Moyen

G = gravité · P = probabilité · Score = G × P

4.5 Avertissements de sécurité

AVERTISSEMENT

- L'intérieur du four peut dépasser **500 °C** au niveau du dôme et **375 °C** au niveau de la sole pendant le fonctionnement.
- La cheminée et les composants métalliques peuvent rester chauds pendant plusieurs heures après l'extinction du feu.
- N'utilisez jamais d'essence, d'alcool ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou rallumer le feu.
- Ne déplacez pas le four lorsqu'il est chaud ou en fonctionnement.
- Ne versez jamais d'eau sur les matériaux réfractaires chauds.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine approuvés par le fabricant.
- Le non-respect des instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien peut provoquer un incendie, des brûlures, des blessures et des dommages matériels.

4.6 Risques résiduels

Même avec une utilisation correcte, les risques résiduels suivants subsistent :

- Brûlures par contact avec des surfaces chaudes.

- Brûlures causées par des ustensiles de cuisine et des aliments chauds.
- Blessures causées par des étincelles ou des braises.
- Incendie, si des matériaux combustibles sont placés trop près du four.
- Inhalation de fumées, si le four est utilisé dans des espaces clos ou mal ventilés.
- Coupures lors de la manipulation de composants réfractaires ou métalliques endommagés, pendant l'entretien.

5 Mesures d'atténuation

Obligatoires lorsque le score de risque est supérieur à 10 (niveau Élevé ou Critique). Dans la présente évaluation, aucun danger ne dépasse le niveau Moyen ; les mesures suivantes sont appliquées à titre préventif et portent sur la sécurité incendie, la qualité de l'air, la maîtrise de la chaleur et la sécurité opérationnelle.

5.1 Sécurité incendie

- Installer le four sur une base non combustible (brique, béton, pierre ou structure métallique).
- Maintenir une distance de sécurité par rapport aux murs, toitures, arbres et matériaux inflammables.
- Garder un extincteur de classe A/B/C à proximité.
- Stocker le bois à l'écart de la zone de chaleur du four.
- Retirer régulièrement les cendres accumulées, afin de réduire le risque d'inflammation accidentelle.

5.2 Maîtrise des fumées et de la pollution atmosphérique

- Utiliser uniquement du bois dur, sec et bien séché, afin de réduire l'émission de fumées et de particules.
- Ne pas brûler de bois traité ou peint, de plastiques ou de déchets.
- Installer une cheminée correctement dimensionnée et d'une hauteur suffisante pour assurer la dispersion des fumées.
- Assurer une bonne circulation d'air, pour une combustion complète.
- Nettoyer périodiquement la cheminée, afin d'éviter l'accumulation de suie et de créosote.

5.3 Protection contre la chaleur et les brûlures

- Installer des barrières de protection ou une signalisation d'avertissement dans les espaces publics ou commerciaux.
- Assurer la sécurité des enfants par des avertissements et l'exigence d'une surveillance par des adultes.
- Utiliser des gants résistants à la chaleur et des ustensiles à long manche.
- Assurer un éclairage adéquat autour du four en cas d'utilisation nocturne.

5.4 Mesures structurelles et opérationnelles

- Réduire les risques de stabilité grâce à une bonne répartition du poids et à l'utilisation de supports/chariots approuvés.
- Inspecter régulièrement la structure réfractaire pour détecter fissures ou points faibles.
- Protéger le four de l'infiltration d'eau de pluie, afin d'éviter les dommages par choc thermique.
- Suivre des procédures de chauffe contrôlée, afin d'éviter la surchauffe.

- Former les opérateurs aux procédures sûres d'allumage, de chargement du bois et de fin d'utilisation.

5.5 Protection de l'environnement et du voisinage

- Positionner la cheminée à l'écart des fenêtres et des entrées d'air voisines.
- Limiter l'utilisation en cas de mauvaise qualité de l'air ou de vent fort.
- Envisager des technologies de réduction des émissions dans les installations commerciales.

6 Preuves d'essais

Mesure des températures en fonctionnement (valeurs moyennes) :

Point	Température
1 – Sommet du dôme	475 ± 25 °C
2 – Sole (centre)	350 ± 25 °C
3 – Sole (près de la porte)	275 ± 25 °C

7 Sécurité des matériaux et de la construction

- Utilisation d'acier et d'aluminium résistants à la chaleur et de matériaux réfractaires.
- Absence de revêtements dangereux pouvant être activés par la chaleur.
- Conçu pour résister à des cycles thermiques répétés.

8 Étiquetage et informations de sécurité

- Les coordonnées du fabricant et de l'opérateur économique responsable dans l'Union européenne sont fournies.
- Chaque four est accompagné de sa notice d'utilisation.

9 Conclusion

Sur la base de la présente évaluation, et compte tenu des mesures d'atténuation appliquées, les risques résiduels sont considérés comme acceptables. Les éditions Double paroi, Design exclusif, Fours traditionnels et Fours authentiques sont conformes au Règlement (UE) 2023/988 et sont considérées comme sûres.

10 Contact dans l'Union européenne

Fabricant et opérateur économique responsable :

Champ	Information
Entité	Impexfire Lda – Service technique
Adresse	Rua do Regueiro, n.º 251, Sobreposta, 4715-553 Braga, Portugal
E-mail	infos@my-barbecue.com
Téléphone	+351 253 610 557
Site web	www.my-barbecue.com

11 Contrôle du document

Version	Date	Entité	Description
1.0	22/10/2026	Impexfire Unipessoal Lda – EORI PT 509958931	Première édition

ES · ESPAÑOL

Hornos de leña de ladrillo refractario

Manual de instalación, uso y mantenimiento

Evaluación de riesgos – Reglamento (UE) 2023/988 (GPSR)

Ediciones incluidas: Doble pared · Diseño exclusivo · Hornos tradicionales · Hornos auténticos

Fabricados en Portugal según métodos tradicionales, con cúpula y solera de ladrillos refractarios.

Gracias por elegir un horno de leña My Barbecue. Lea este manual íntegramente **antes de la instalación y del primer uso** y consérvelo para futuras consultas. El cumplimiento de estas instrucciones es esencial para su seguridad, para el buen rendimiento del horno y para la validez de la garantía.

PARTE A

MANUAL DEL USUARIO

1. La gama de hornos de ladrillo refractario
2. Cómo funciona un horno de leña
3. Instalación del horno
4. Conducto de evacuación de humos (chimenea)
5. Curado inicial del horno
6. Encendido y precauciones durante el uso
7. Buenas prácticas de cocción
8. Mantenimiento

PARTE B

EVALUACIÓN DE RIESGOS (GPSR)

1. Identificación del producto
2. Descripción del producto
3. Uso previsto
4. Evaluación de riesgos
5. Medidas de mitigación
6. Evidencias de ensayos
7. Seguridad de los materiales y de la construcción
8. Etiquetado e información de seguridad
9. Conclusión
10. Contacto en la Unión Europea
11. Control del documento

Símbolos utilizados en este manual

Símbolo	Significado
ADVERTENCIA	Riesgo de lesiones, quemaduras o incendio. Cumpla obligatoriamente.
ATENCIÓN	Riesgo de daños en el horno (fisuras, choque térmico, pérdida de la garantía).
CONSEJO MY BARBECUE	Recomendación práctica para obtener mejores resultados.

PARTE A

MANUAL DEL USUARIO

1 La gama de hornos de ladrillo refractario

Los hornos de ladrillo refractario son la solución más robusta y duradera para cocinar con leña. Su elevada masa (**500 a 1 000 kg**) proporciona una **inercia térmica** excepcional: el horno acumula calor y lo devuelve de forma gradual, manteniendo una temperatura estable durante varias horas.

Estos hornos requieren una instalación fija sobre una base estable y cierto mantenimiento periódico, pero ofrecen a cambio una cocción lenta y homogénea, ideal para pizzas, pan en grandes hornadas, asados y guisos.

La gama se organiza en **cuatro ediciones**:

Cuadro comparativo de las ediciones

	Doble pared	Diseño exclusivo	Hornos tradicionales	Hornos auténticos
Construcción	Ladrillo refractario + lana de roca + ladrillo refractario o piedra natural	Ladrillo refractario + aislamiento patentado + revestimiento	Ladrillo refractario + aislamiento patentado + revestimiento	Ladrillo refractario + aislamiento patentado + revestimiento
Inercia térmica	●●●●● Máxima	●●●●○	●●●○○	●●●○○
Puerta	Aluminio fundido con cristal	Aluminio fundido (con o sin cristal)	Acero inoxidable	Acero galvanizado
Chimenea	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero galvanizado
Refuerzo en la unión chimenea/horno	Sí	Sí	Sí	–
Estética	Rústica, en piedra natural	Contemporánea, de líneas limpias	Tradicional	Tradicional
Ideal para	Uso intensivo, pan, cocciones largas, casas de campo y turismo rural	Terrazas y jardines modernos	Uso familiar, excelente relación calidad-precio	Uso familiar, presupuesto más reducido

La clasificación de inercia térmica es orientativa y compara las ediciones entre sí.

1.1 Edición Doble pared

Ladrillo refractario + lana de roca + ladrillo refractario o piedra natural · puerta de aluminio fundido · chimenea de acero inoxidable

Para quien busca el horno más robusto y térmicamente estable de la gama, con la mejor retención de calor. Con revestimiento de piedra natural, adquiere un aspecto rústico y auténtico.

Construcción

- Doble pared: ladrillo refractario – lana de roca – ladrillo refractario o piedra natural.

- Solera de ladrillo refractario de arcilla blanca, resistente a las temperaturas de funcionamiento del horno.
- Estructura pesada y compacta, que confiere una inercia térmica superior.

Principales ventajas

- La mayor durabilidad de toda la gama.
- Inercia térmica máxima: conserva el calor durante muchas horas después de que se apague el fuego.
- Menor tendencia a las fisuras superficiales, gracias a la doble pared de ladrillo.
- Menos mantenimiento a lo largo de los años.
- Ideal para pan, cocciones largas, grandes cantidades y uso intensivo.
- Perfecto para casas de campo, alojamientos rurales y espacios exteriores tradicionales.

Puerta y chimenea

- Únicamente la opción premium: **puerta de aluminio fundido con cristal + chimenea de acero inoxidable**, la elección más robusta y duradera.

> **Refuerzo exclusivo My Barbecue** – Todos los hornos con puerta de aluminio fundido y acero inoxidable incluyen un refuerzo soldado de aluminio en la unión entre la chimenea y el horno. Este refuerzo actúa como junta de dilatación: reduce el riesgo de fisuras, aumenta la longevidad y mejora la estabilidad estructural.

1.2 Edición Diseño exclusivo

Ladrillo refractario + aislamiento patentado + revestimiento · puerta de aluminio fundido · chimenea de acero inoxidable

Para quien valora un diseño contemporáneo, de líneas limpias, y un horno que destaca visualmente sin renunciar a un rendimiento profesional.

Construcción

- Cuerpo de ladrillo refractario con aislamiento patentado My Barbecue.
- Estructura muy resistente, con excelente rendimiento térmico para pizzas, pan y asados.

Principales ventajas

- Subida rápida de la temperatura, gracias al aislamiento patentado.
- Excelente retención de calor, para cocciones homogéneas.
- Diseño exclusivo My Barbecue, pensado para terrazas modernas, jardines contemporáneos y espacios exteriores minimalistas.
- Varios acabados disponibles, para integrarse en su espacio.

Puerta y chimenea

- Únicamente la opción premium: **puerta de aluminio fundido (con o sin cristal) + chimenea de acero inoxidable**.
- Incluye el refuerzo soldado de aluminio en la unión de la chimenea.

1.3 Hornos tradicionales

Línea clásica de ladrillo · puerta y chimenea de acero inoxidable

Para quien busca un horno tradicional, eficiente y duradero, con una excelente relación calidad-precio.

Construcción

- Ladrillo refractario tradicional.
- Aislamiento patentado My Barbecue.
- Estructura robusta y fiable.

Principales ventajas

- Excelente relación calidad-precio.
- Subida rápida de la temperatura.
- Perfecto para pizzas, pan y asados en familia.
- Estética tradicional.

Puerta y chimenea

- **Acero inoxidable**: más duradero y de aspecto más moderno.

1.4 Hornos auténticos

Línea clásica de ladrillo · puerta y chimenea de acero galvanizado

Para quien busca un horno tradicional y eficiente con el presupuesto más asequible de la gama. La construcción es idéntica a la de los Hornos tradicionales; la diferencia está en la puerta y la chimenea.

Construcción

- Ladrillo refractario tradicional.
- Aislamiento patentado My Barbecue.
- Estructura robusta y fiable.

Principales ventajas

- El precio más asequible de la gama.
- Subida rápida de la temperatura.
- Perfecto para pizzas, pan y asados en familia.
- Estética tradicional.

Puerta y chimenea

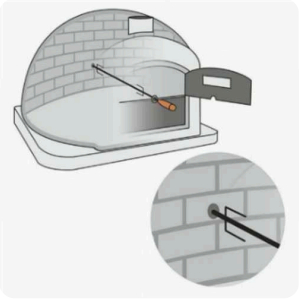
- **Acero galvanizado**: la opción económica.

1.5 Aislamiento patentado y refuerzo de la chimenea

Corte del horno con el perfil de aislamiento patentado My Barbecue: las capas de aislamiento envuelven la cúpula de ladrillo refractario, reduciendo las pérdidas de calor y acelerando la subida de la temperatura.

> **Patente PT12285 – Clasificación Internacional F24B 1/04 (2021.01)**

Perfil de aislamiento patentado de los hornos de leña My Barbecue



Fijación del espeto y refuerzo en la unión entre la chimenea y el horno.

2 Cómo funciona un horno de leña

Un horno de leña combina tres formas de transferencia de calor (radiación, conducción y convección) para crear un ambiente de cocción único: calor intenso, estable y homogéneo, ideal para pan, pizzas y platos tradicionales.

Forma de calor	Cómo actúa	Resultado
Radiación **El calor de las paredes**	La cúpula y las paredes, una vez calientes, emiten calor infrarrojo sobre los alimentos.	Dora y carameliza: la corteza dorada y crujiente típica de la cocción con leña.
Conducción **El contacto con la solera**	El calor pasa directamente de la solera refractaria a la base del pan o de la pizza.	Bases crujientes y bien cocidas. Los refractarios de calidad garantizan una excelente retención de calor.
Convección **La circulación del aire caliente**	El aire calentado por el fuego circula por la cámara de cocción y envuelve los alimentos. La posición de la chimenea influye en este flujo.	Cocción uniforme y estabilidad térmica.

La acción conjunta de estas tres formas de calor produce una cocción que los hornos eléctricos o de gas difícilmente consiguen reproducir: calor homogéneo y constante, una corteza perfecta y el sabor auténtico del fuego de leña. Por eso el horno de leña es la elección de los panaderos artesanos, los pizzaiolos y todos los apasionados de la cocina tradicional.

3 Instalación del horno

3.1 Entrega y base de apoyo

La entrega se efectúa **en la entrada de la dirección indicada**. El transporte del horno dentro de la propiedad, hasta el lugar de instalación, es responsabilidad del cliente.

El horno pesa entre **500 y 1 000 kg**. Antes de la entrega, prepare:

- los medios de elevación y transporte necesarios para desplazarlo;
- una base de obra estable, resistente, nivelada y no combustible, capaz de soportar el peso total del horno, o un carro de soporte específico para este tipo de horno;
- la comprobación de los requisitos legales y reglamentarios locales aplicables a la instalación.

3.2 Ubicación

ADVERTENCIA

El horno está destinado **exclusivamente a uso en exterior**. No lo utilice nunca en espacios cerrados o sin ventilación adecuada: riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.

- Mantenga una zona libre de obstáculos de, como mínimo, **1,5 m** alrededor del horno.
- No instale el horno cerca de vegetación seca ni de estructuras de madera.
- Tenga en cuenta los **vientos dominantes**, para que el humo no se dirija hacia la zona de comidas ni hacia los vecinos.
- Si el horno queda bajo un porche u otra cubierta exterior, conéctelo a un conducto adecuado que dirija los humos directamente al exterior (véase la sección 4).

Vea un ejemplo de instalación del horno en un carro de soporte:

▶ Vídeo: instalación del horno en el carro de soporte

www.youtube.com/watch?v=KSejbVzgLro

3.3 Elevación y desplazamiento

Para levantar y desplazar el horno, utilice **equipo de elevación adecuado al peso del modelo** (grúa, carretilla elevadora o equivalente).

1. Cada horno dispone de **cuatro anillas metálicas**, una en cada esquina. Fije una cincha a cada anilla.
2. Cruce las cinchas de forma que el horno se mantenga estable durante la elevación y el desplazamiento.
3. Las cinchas y el equipo deben tener una **capacidad de carga superior al peso del horno**, teniendo en cuenta el ángulo de izado.

Elevación con cuatro cinchas fijadas a las anillas de las esquinas

ATENCIÓN

Las cinchas cruzadas no deben presionar la cúpula: riesgo de daños.
Utilice **cuatro cinchas de elevación con CMU (carga máxima de utilización) mínima de 1 000 kg cada una** y compruebe la capacidad del conjunto en función del ángulo de izado.
No desplace nunca el horno caliente o en funcionamiento.

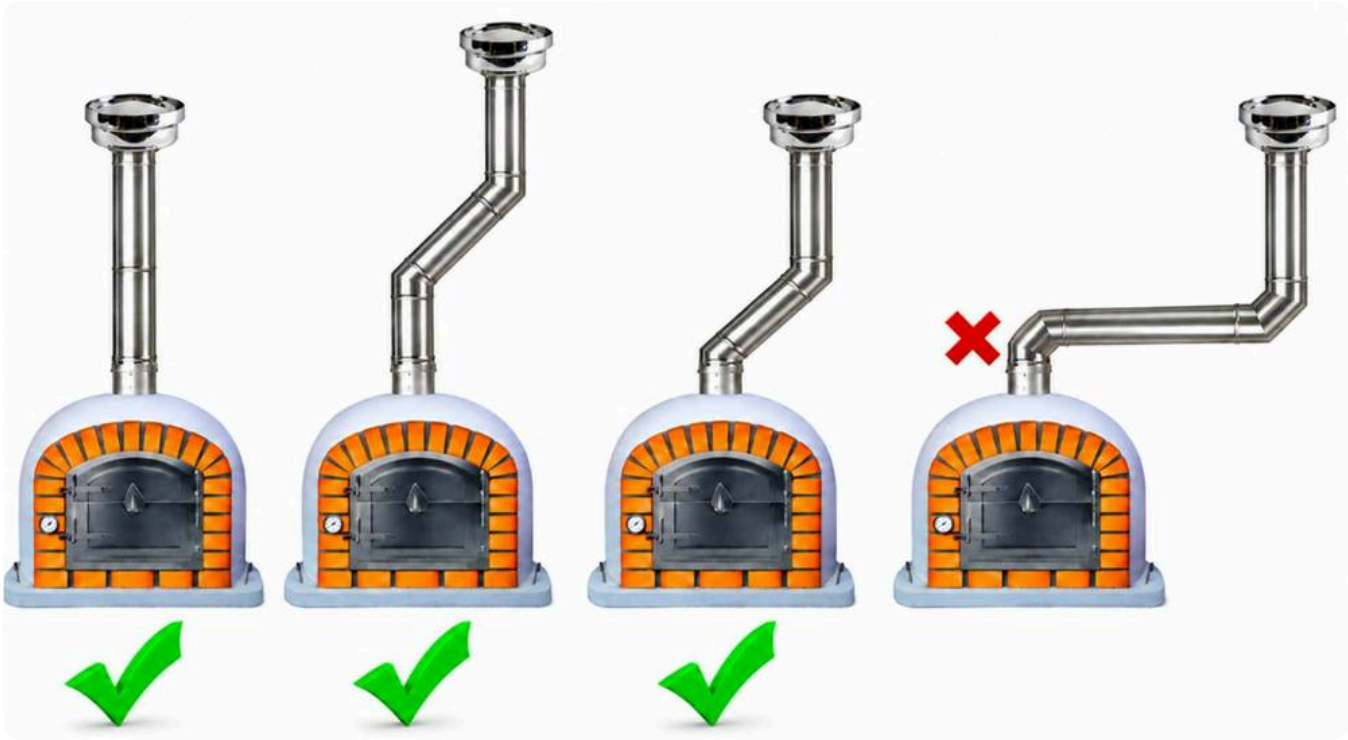
4 Conducto de evacuación de humos (chimenea)

Instale el conducto de evacuación de humos con un **recorrido lo más directo posible**. Un conducto sin curvas favorece el tiro; cada curva añade resistencia a la salida de los humos.

Un tiro insuficiente puede provocar la acumulación de humo y cenizas en el interior del horno, la deposición de partículas en los alimentos y el sobrecalentamiento, con posibles daños en la estructura.

ATENCIÓN

No instale una curva de 90° directamente en la salida del horno. Si es necesario desviar el conducto, utilice curvas de 45°.



Configuraciones correctas e incorrecta del conducto, con tubos aislados y no aislados

4.1 Paso por el tejado

Si el conducto atraviesa un tejado, es **obligatorio utilizar tubos aislados (doble pared)** e instalar un **kit de paso de tejado (tapajuntas)**, según las instrucciones de montaje siguientes.

ATENCIÓN

Si el tubo que atraviesa el tejado no es aislado, los gases de combustión pueden condensarse a la salida, lo que dificulta la evacuación de los humos y puede provocar retorno de humo. Utilice siempre tubo aislado desde el paso del tejado hasta el sombrerete de la chimenea.

1. Limpie y seque las tejas en la zona de pegado.
2. Coloque la placa con cono alrededor de la abertura y marque el contorno. El borde superior de la placa debe quedar por debajo de las tejas de la hilada superior.
3. Aplique cordones de silicona en la cara inferior de la placa.
4. Coloque la placa en la posición marcada y presiónela bien contra las tejas.
5. Moldee a mano el ala flexible según el perfil de las tejas.
6. Vuelva a colocar las tejas superiores sobre el borde superior de la placa, para que el agua escurra por encima de ella.
7. Introduzca el tubo aislado en la abertura de la placa hasta la posición final.
8. Selle la unión entre el tubo y el cono con silicona de alta temperatura.
9. Coloque el collarín de estanqueidad alrededor del tubo y ajústelo, apoyado contra el cono.
10. Selle la unión superior entre el collarín y el tubo con silicona de alta temperatura.
11. Instale el sombrerete de la chimenea en la parte superior del tubo.

Ejemplo de instalación bajo porche e instrucciones de montaje de la placa de remate para tejado (tapajuntas)

Componentes del conducto aislado: tubos, curvas de 45°, adaptadores, tapajuntas y sombrerete

Componentes del conducto no aislado: tubos, curvas de 45° y 90°

5 Curado inicial del horno

ADVERTENCIA
Antes de iniciar el curado, lea también la sección 6 – Encendido y precauciones durante el uso.

Al final de la fabricación, los materiales refractarios del horno todavía contienen humedad. Antes del primer uso normal, esa humedad debe eliminarse lentamente mediante calentamientos graduales durante **cinco días**. Este proceso, llamado **curado inicial**, prepara la cúpula para las temperaturas de trabajo del horno, que pueden alcanzar unos 475 ± 25 °C en la parte superior de la cúpula.

Si el horno se calienta demasiado deprisa, el agua retenida en las paredes de la cúpula se transforma en vapor, y la salida rápida de ese vapor puede provocar fisuras. **El curado inicial es indispensable y condiciona la garantía.**

5.1 Reglas del curado inicial

1. **Mantenga el fuego en el centro del horno.** No lo coloque junto a las paredes laterales ni al fondo, ni deje que las llamas alcancen directamente la cúpula, sobre todo durante los dos primeros días.
2. **Mantenga la salida de humos abierta y garantice la entrada de aire.** Con el fuego encendido, deje la parte inferior de la puerta cerrada y la parte superior totalmente abierta. No cierre nunca completamente la puerta con el fuego encendido.
3. **Respete las temperaturas y los tiempos de cada día.** Aumente la temperatura de forma gradual, sin adelantar las temperaturas previstas para los días siguientes.

Días 1–2: fuego pequeño, en el centro

Días 3–5: fuego moderado, en el centro

5.2 Programa de curado inicial (5 días)

Día	Temperatura máx. (°C)	Duración	Intensidad del fuego / leña
1	150	3 horas	Baja – poca leña
2	175	3 horas	Baja – poca leña
3	200	3 horas	Media
4	250	3 horas	Alta – más leña
5	275	3 horas	Alta – más leña

- Al final de cada día de curado, cuando ya no haya llama, **cierre la puerta** para que el horno conserve el calor durante la noche.
- Mida la temperatura con un **termómetro digital de infrarrojos**, apuntado a la superficie interior, en la parte superior de la cúpula. No supere nunca la temperatura establecida para cada día.
- Es normal que, en los primeros días, salga agua o vapor por las superficies del horno.

Concluidos los cinco días, el horno está listo para cocinar. En condiciones normales, tarda unos **45 a 60 minutos** en alcanzar la temperatura de cocción: durante ese tiempo, los ladrillos absorben el calor y empiezan a irradiarlo hacia el interior.

ATENCIÓN

Si el horno permanece sin usar durante varios meses, sobre todo en invierno, los refractarios pueden volver a absorber humedad, incluso con el horno protegido.

- Parada de unos **6 meses o más**: repita el **curado inicial completo de 5 días**.
- Parada de **algunas semanas**: realice un **curado gradual de 2 días**.

6 Encendido y precauciones durante el uso

1. **Antes de encender el fuego**, abra totalmente la puerta y la salida superior de humos (si la chimenea tiene registro/válvula). Si el modelo no tiene salida superior, mantenga la puerta totalmente abierta.
2. Utilice únicamente **leña seca y sin tratar**, preferiblemente madera dura. No queme madera pintada, barnizada, impregnada o tratada, maderas resinosas (como el pino) ni carbón.
3. Coloque algunos trozos pequeños de leña en el centro del horno, alejados de la puerta, y enciéndalos con pastillas de encendido naturales sólidas. **No utilice nunca líquidos inflamables** para encender o avivar el fuego.
4. Mientras haya leña ardiendo, mantenga la salida de humos abierta y la **parte superior de la puerta totalmente abierta**. La parte inferior puede permanecer cerrada para controlar la entrada de aire.
5. **No abra nunca solo la parte inferior de la puerta manteniendo cerrada la superior.** La entrada de aire aviva el fuego, y el calor y el humo pueden dañar la parte superior de la puerta.
6. **No utilice nunca agua** para apagar el fuego o las brasas, bajar la temperatura o limpiar el interior. El choque térmico puede fisurar los refractarios y dañar la estructura.
7. Antes de cada uso, compruebe si hay signos de humedad en el interior. Si el horno está húmedo, caliéntelo gradualmente antes de alcanzar temperaturas elevadas.
8. Controle la temperatura con el termómetro (si el horno lo tiene) y añada leña poco a poco, de forma que el horno **no alcance 270 °C en menos de una hora**.

6.1 ¿Cuándo está listo el horno?

El horno está listo para recibir los alimentos cuando se cumplen las **tres condiciones** siguientes:

- La temperatura alcanza el intervalo de **270 °C a 320 °C**.
- Esa temperatura se ha alcanzado **después de, al menos, una hora** de calentamiento gradual.
- La superficie interior de la cúpula está **uniformemente clara**, sin manchas de hollín visibles (la llamada “cúpula blanca”).

Cúpula clara: horno a temperatura

7 Buenas prácticas de cocción

7.1 Tres métodos de cocción

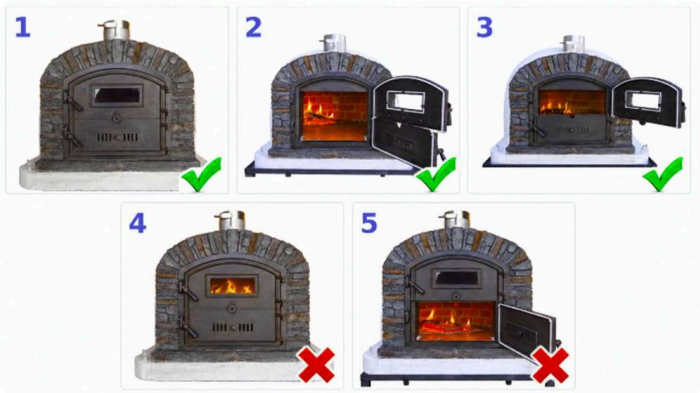
Método	Cómo hacerlo	Puerta y salida de humos	Ideal para
Con llama	Mantenga el fuego encendido a un lado y coloque los alimentos en el espacio restante, alejados de las llamas.	Totalmente abiertas	Cocciones rápidas a alta temperatura: pizza, focaccia
Con brasas	Deje que la leña termine de arder y distribuya las brasas según el alimento. Puede usar una parrilla o un recipiente adecuado.	Abiertas	Asar, gratinar, tostar
Por calor retenido	Retire toda la leña y las brasas y solo después coloque los alimentos. El calor acumulado en los refractarios cocina sin fuego encendido.	Cerradas (solo después de retirar leña y brasas)	Pan, tartas, pescado, aves y otras carnes

CONSEJO MY BARBECUE

Al inicio de la cocción por calor retenido, el horno puede estar demasiado caliente para algunos alimentos. Ajuste el momento de enhornar a la temperatura de la receta y, si es necesario, proteja los alimentos con papel de aluminio durante los primeros 15 a 20 minutos.

7.2 Uso de la puerta

- **Con llama:** puerta y salida de humos abiertas. Para controlar la combustión puede cerrar total o parcialmente la parte inferior de la puerta, pero la parte superior debe estar siempre 100 % abierta.
- Cierre totalmente la puerta y la salida de humos **solo después de retirar toda la leña y las brasas**, para cocinar por calor retenido.



1. Puerta cerrada: por calor retenido, sin leña ni brasas;
2. Puerta totalmente abierta: con llama;
3. Puerta semiabierta: con llama;
4. No cocinar nunca con la puerta cerrada si hay llama y brasa viva en el interior;
5. No cocinar nunca con la puerta inferior abierta y la superior cerrada: es difícil controlar la temperatura y el flujo de calor intenso puede dañar la puerta.

7.3 Leña y control del fuego

Utilice trozos pequeños de leña seca y sin tratar y añádalos gradualmente para controlar la llama y la temperatura. En una sesión de pizzas, puede ser necesario añadir un pequeño trozo de leña cada 15 a 20 minutos, según el comportamiento del horno.

7.4 Control de la temperatura

Utilice un termómetro adecuado (preferiblemente de infrarrojos). El blanqueo de la cúpula ayuda a seguir el calentamiento (el hollín desaparece primero en la parte superior y la zona clara se extiende después a las paredes), pero esta señal visual **no sustituye la medición de la temperatura**.

ATENCIÓN

No eche agua sobre la solera para comprobar la temperatura: provoca choque térmico y puede dañar los refractarios.

7.5 Limpieza

Retire las cenizas con un rascador y una escobilla pequeña, **únicamente con el horno completamente frío**. La frecuencia depende del uso; evite dejar acumular cenizas en el interior. **No utilice nunca agua para limpiar el horno.**

Las cenizas frías pueden aprovecharse en el jardín. Las brasas pueden recogerse y sofocarse en un recipiente metálico cerrado, obteniendo carbón vegetal para la barbacoa.

Limpieza por pirólisis

La pirólisis (autolimpieza por calor) utiliza una temperatura elevada para descomponer residuos de alimentos, grasas y hollín: **475 ± 25 °C durante 5 minutos** en la parte superior de la cúpula. Una vez que el horno se haya enfriado por completo, retire las cenizas y limpie con un cepillo no abrasivo. No aplique nunca agua con el horno caliente.

7.6 Higiene y seguridad

ADVERTENCIA

- No utilice virutas ni serrín para alimentar el fuego: producen mucho humo y pueden provocar una ignición súbita.
- Abra la puerta con cuidado, sobre todo si ha estado cerrada hace pocos minutos, y mantenga el rostro alejado de la abertura.
- No deje que el humo se acumule en el interior: con el fuego encendido, mantenga la ventilación y la salida de humos abiertas.
- No introduzca nunca la mano en el horno para soltar alimentos de la pala o alcanzar objetos: utilice utensilios adecuados.
- No deje utensilios u otros objetos junto a la boca del horno: se calientan y pueden causar quemaduras.
- Si la puerta es desmontable, manéjela por el asa con un guante resistente al calor (un paño de cocina no protege lo suficiente).
- Evite utensilios con mangos de plástico, que pueden derretirse.

7.7 Aprovechar el calor residual

Después de cocinar, aproveche el calor que permanece en el horno para preparaciones a temperaturas más bajas, como postres, o para secar fruta y verduras. Compruebe siempre la temperatura antes de enhornar.

7.8 Recomendaciones finales

Cada horno responde de forma ligeramente distinta a la cantidad de leña y al tiempo de calentamiento. Con la práctica, aprenderá a ajustar la posición de los alimentos, la intensidad de la llama y los tiempos de cocción.

Las masas muy hidratadas, como la focaccia, se cuecen muy bien en el horno de leña. Las piezas más grandes o de masa más firme necesitan, en general, más tiempo para cocerse en el centro: colóquelas más alejadas de las llamas y ajuste la temperatura al resultado deseado.

8 Mantenimiento

Los hornos de ladrillo refractario requieren un mantenimiento regular. El calentamiento y el enfriamiento provocan la **dilatación y contracción** de los materiales y, con el uso, pueden aparecer **pequeñas fisuras superficiales** en el revestimiento exterior. Se trata de un fenómeno normal en este tipo de horno, que no compromete su funcionamiento siempre que se trate.

El **ULTRAFIRE** se ha desarrollado para tratar estas fisuras y proteger el acabado del horno contra la humedad y la intemperie. Complementa el curado inicial y el mantenimiento periódico.

8.1 Aplicación del ULTRAFIRE

1. **Caliente el horno:** con el horno caliente, las fisuras están en su máxima abertura.
2. Cepille todas las fisuras con un **cepillo de alambre**.
3. Aplique el ULTRAFIRE hasta rellenar y cubrir completamente cada fisura. Si aparecen nuevas fisuras tras el siguiente uso, repita la operación.
4. Deje que el horno se **enfríe por completo**. Con la superficie limpia, totalmente seca y libre de polvo, grasa, aceite y arena suelta, aplique una **capa gruesa de ULTRAFIRE sobre toda la superficie exterior de la cúpula**. Esta capa final protege el horno de la humedad.

▶ Vídeo: aplicación del ULTRAFIRE

www.youtube.com/watch?v=j_N4yj__K2o

8.2 Hornos con revestimiento de piedra natural

En los hornos con pared exterior de piedra natural (edición Doble pared), las fisuras se tratan con el **KIT CRACK REPAIR**, suministrado junto con el horno.

8.3 Protección del horno

Cuando no se esté utilizando, proteja el horno de la lluvia, la nieve y la humedad prolongada con una **funda de protección** adecuada, colocada únicamente después de que el horno se haya enfriado completamente.

PARTE B

Reglamento General de Seguridad de los Productos (GPSR)

Evaluación de riesgos – Hornos de leña para exterior (Doble pared, Diseño exclusivo, Hornos tradicionales y Hornos auténticos)

1 Identificación del producto

Campo	Información
Familia de productos	Horno de leña para exterior: Doble pared, Diseño exclusivo, Tradicionales y Auténticos.
Ediciones / modelos	Doble pared, Diseño exclusivo, Hornos tradicionales y Hornos auténticos
Tipo de producto	Aparato de cocción de leña, no eléctrico
Uso previsto	Cocción en exterior (pizza, pan, asados)
Usuarios destinatarios	Consumidores adultos
Reglamento aplicable	Reglamento (UE) 2023/988 – Reglamento General de Seguridad de los Productos (GPSR)

2 Descripción del producto

Hornos de exterior independientes, fabricados con ladrillo refractario, revoco y otros materiales refractarios, concebidos para cocinar a altas temperaturas utilizando exclusivamente leña seca y sin tratar. No poseen componentes eléctricos, de gas ni motorizados.

3 Uso previsto

- Uso exclusivamente en exterior, sobre una superficie estable y no combustible.
- Funcionamiento por adultos, de acuerdo con las instrucciones suministradas.

4 Evaluación de riesgos

La evaluación considera el uso previsto y el **mal uso razonablemente previsible** del producto (por ejemplo: uso en espacios cerrados, combustible inadecuado, calentamiento rápido, uso de agua sobre el horno caliente, acceso de niños).

4.1 Método de puntuación

Puntuación de riesgo = Probabilidad × Gravedad

Puntuación	Nivel de riesgo	Acción recomendada
1–5	Bajo	Mantener las medidas de control existentes
6–10	Medio	Supervisar y mejorar los controles siempre que sea posible
11–16	Alto	Acción correctiva inmediata necesaria
17–25	Crítico	Suspender la actividad hasta que se reduzca el riesgo

4.2 Escala de gravedad

Punt.	Gravedad	Descripción
1	Insignificante	Sin lesiones o solo ligera molestia
2	Leve	Malestar o lesión temporal leve
3	Moderada	Puede requerir tratamiento médico
4	Grave	Lesión grave, hospitalización o enfermedad significativa
5	Crítica	Riesgo de muerte, daños permanentes o fallecimiento

4.3 Escala de probabilidad

Punt.	Probabilidad	Descripción
1	Rara	Muy improbable
2	Improbable	Puede ocurrir ocasionalmente
3	Posible	Puede ocurrir en el uso normal
4	Probable	Se espera que ocurra con regularidad
5	Casi segura	Ocurre con frecuencia o de forma repetida

4.4 Identificación de los peligros y evaluación

Peligro	Riesgo previsible	Instrucción de seguridad	G	P	Punt.	Nivel
Superficies externas calientes	Quemaduras por contacto con el horno, la puerta, la chimenea o piezas metálicas	Las superficies externas se calientan mucho durante el funcionamiento. Utilice guantes resistentes al calor y mantenga a niños y animales alejados.	4	2	**8**	**Medio**
Incendio	Ignición de materiales combustibles cercanos	Instale el horno sobre una base estable y no combustible. Respete las distancias mínimas de seguridad indicadas en el manual.	4	2	**8**	**Medio**

Peligro	Riesgo previsible	Instrucción de seguridad	G	P	Punt.	Nivel
Humo y monóxido de carbono	Intoxicación por ventilación insuficiente	No utilice nunca el horno dentro de edificios o espacios cerrados. Utilícelo únicamente en exterior, en lugares bien ventilados.	5	2	**10**	**Medio**
Sobrecalentamiento de la chimenea	Quemaduras o ignición de materiales cercanos	Instale la chimenea de acuerdo con las instrucciones. Mantenga los materiales combustibles alejados del conducto. Inspeccione y limpie la chimenea regularmente.	3	2	**6**	**Medio**
Proyección de chispas	Incendio o quemaduras	Mantenga el horno alejado de vegetación seca, líquidos inflamables y materiales combustibles. No deje nunca el fuego sin vigilancia.	3	2	**6**	**Medio**
Combustible inadecuado	Emisión de humos tóxicos o daños en el horno	Utilice únicamente madera dura, seca y sin tratar. No queme madera pintada, tratada o laminada, plásticos, aceleradores de combustión, combustibles líquidos ni residuos.	3	2	**6**	**Medio**
Fuego excesivo	Daños en los materiales refractarios	No sobrecargue la cámara de combustión con leña. Mantenga un fuego moderado, adecuado para la cocción.	1	3	**3**	**Bajo**
Choque térmico	Fisuración de los componentes refractarios	Caliente el horno gradualmente, sobre todo en los primeros usos (curado inicial). No enfríe ni apague nunca un horno caliente con agua.	1	3	**3**	**Bajo**
Humedad en el interior del horno	Formación de vapor y fisuración	Asegúrese de que el horno está seco antes del primer uso. Siga el procedimiento de curado inicial descrito en el manual.	1	3	**3**	**Bajo**
Manipulación de alimentos calientes	Quemaduras por utensilios o recipientes calientes	Utilice siempre utensilios específicos para horno y guantes resistentes al calor al enhornar o desenhornar.	3	2	**6**	**Medio**
Eliminación de cenizas	Incendio provocado por brasas aún calientes	Deje que las cenizas se enfríen completamente antes de eliminarlas. Guárdelas únicamente en un recipiente metálico no combustible.	3	1	**3**	**Bajo**
Elevación y transporte (instalación)	Aplastamiento	Utilice equipo adecuado para el izado del horno de 500 a 1 000 kg, con cinchas adecuadas.	5	2	**10**	**Medio**
Inestabilidad estructural	Vuelco o colapso	Instale el horno únicamente sobre una superficie nivelada y capaz de soportar su peso total.	5	1	**5**	**Bajo**

Peligro	Riesgo previsible	Instrucción de seguridad	G	P	Punt.	Nivel
Rotura del cristal de la puerta	Proyección de cristal	Respete las temperaturas máximas de trabajo del horno, coloque el fuego lo más alejado posible de la puerta y mantenga la válvula de la chimenea siempre abierta.	3	2	**6**	**Medio**
Retorno de calor / humo al abrir la puerta	Inhalación de humo y calor intenso	Trabaje siempre con la puerta abierta o semiabierta. Si trabaja con la puerta 100 % cerrada, ábrala lentamente y mantenga la válvula de la chimenea siempre abierta.	4	2	**8**	**Medio**
Exposición a la intemperie	Daños que pueden comprometer la seguridad del producto	Proteja el horno de la lluvia, la nieve y la humedad prolongadas. Utilice una funda de protección adecuada, una vez que el horno se haya enfriado completamente.	1	3	**3**	**Bajo**
Niños	Lesiones por uso inadecuado	Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar siempre vigilados mientras el horno esté en funcionamiento.	5	2	**10**	**Medio**
Mantenimiento insuficiente	Reducción de la seguridad por falta de inspección	Inspeccione regularmente el horno, la chimenea y los accesorios. Sustituya los componentes dañados antes de volver a utilizar el producto.	3	1	**3**	**Bajo**
Contaminación de los alimentos	Alimentos contaminados por humos tóxicos, cenizas, fragmentos cerámicos o metálicos	Inspeccione regularmente el horno, la chimenea y los accesorios y sustituya los componentes dañados. Utilice únicamente madera seca y natural, sin contaminantes.	3	2	**6**	**Medio**

G = gravedad · P = probabilidad · Punt. = G × P

4.5 Advertencias de seguridad

ADVERTENCIA

- El interior del horno puede superar los **500 °C** en la cúpula y los **375 °C** en la solera durante el funcionamiento.
- La chimenea y los componentes metálicos pueden permanecer calientes durante varias horas después de apagarse el fuego.
- No utilice nunca gasolina, alcohol u otros líquidos inflamables para encender o reavivar el fuego.
- No desplace el horno mientras esté caliente o en funcionamiento.
- No eche nunca agua sobre los materiales refractarios calientes.
- Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales aprobados por el fabricante.
- El incumplimiento de las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento puede provocar incendio, quemaduras, lesiones y daños materiales.

4.6 Riesgos residuales

Incluso con un uso correcto, persisten los siguientes riesgos residuales:

- Quemaduras por contacto con superficies calientes.
- Quemaduras provocadas por utensilios de cocina y alimentos calientes.
- Lesiones causadas por chispas o brasas.
- Incendio, si se colocan materiales combustibles demasiado cerca del horno.
- Inhalación de humos, si el horno se utiliza en espacios cerrados o mal ventilados.
- Cortes al manipular componentes refractarios o metálicos dañados, durante el mantenimiento.

5 Medidas de mitigación

Obligatorias cuando la puntuación de riesgo es superior a 10 (nivel Alto o Crítico). En la presente evaluación, ningún peligro supera el nivel Medio; las medidas siguientes se aplican con carácter preventivo y se centran en la seguridad contra incendios, la calidad del aire, el control del calor y la seguridad operativa.

5.1 Seguridad contra incendios

- Instalar el horno sobre una base no combustible (ladrillo, hormigón, piedra o estructura metálica).
- Mantener una distancia de seguridad respecto a paredes, tejados, árboles y materiales inflamables.
- Mantener un extintor de clase A/B/C en las proximidades.
- Almacenar la leña alejada de la zona de calor del horno.
- Retirar regularmente las cenizas acumuladas, para reducir el riesgo de ignición accidental.

5.2 Control de humos y de la contaminación atmosférica

- Utilizar únicamente leña dura, seca y bien curada, para reducir la emisión de humos y partículas.
- No quemar madera tratada o pintada, plásticos ni residuos.
- Instalar una chimenea correctamente dimensionada y con altura suficiente para asegurar la dispersión de los humos.
- Garantizar una buena circulación de aire, para una combustión completa.
- Limpiar periódicamente la chimenea, para evitar la acumulación de hollín y creosota.

5.3 Protección contra el calor y las quemaduras

- Instalar barreras de protección o señalización de advertencia en espacios públicos o comerciales.
- Garantizar la seguridad de los niños mediante avisos y la exigencia de supervisión por parte de adultos.
- Utilizar guantes resistentes al calor y utensilios de mango largo.
- Garantizar una iluminación adecuada alrededor del horno en uso nocturno.

5.4 Medidas estructurales y operativas

- Reducir los riesgos de estabilidad mediante la correcta distribución del peso y el uso de soportes/carros aprobados.
- Inspeccionar regularmente la estructura refractaria en busca de fisuras o debilidades.

- Proteger el horno de la entrada de agua de lluvia, para evitar daños por choque térmico.
- Seguir procedimientos de calentamiento controlado, para evitar el sobrecalentamiento.
- Formar a los operadores en los procedimientos seguros de encendido, carga de leña y finalización del uso.

5.5 Protección del medio ambiente y del vecindario

- Colocar la chimenea alejada de ventanas y tomas de aire vecinas.
- Limitar el uso en condiciones de mala calidad del aire o de viento fuerte.
- Considerar tecnologías de reducción de emisiones en instalaciones comerciales.

6 Evidencias de ensayos

Medición de temperaturas en funcionamiento (valores medios):

Punto	Temperatura
1 – Parte superior de la cúpula	475 ± 25 °C
2 – Solera (centro)	350 ± 25 °C
3 – Solera (junto a la puerta)	275 ± 25 °C

7 Seguridad de los materiales y de la construcción

- Utilización de acero y aluminio resistentes al calor y de materiales refractarios.
- Ausencia de revestimientos peligrosos que puedan activarse con el calor.
- Concebido para resistir ciclos térmicos repetidos.

8 Etiquetado e información de seguridad

- Se facilitan los datos del fabricante y del operador económico responsable en la Unión Europea.
- Cada horno se entrega con sus correspondientes instrucciones de uso.

9 Conclusión

Con base en la presente evaluación, y teniendo en cuenta las medidas de mitigación aplicadas, los riesgos residuales se consideran aceptables. Las ediciones Doble pared, Diseño exclusivo, Hornos tradicionales y

Hornos auténticos cumplen el Reglamento (UE) 2023/988 y se consideran seguras.

10 Contacto en la Unión Europea

Fabricante y operador económico responsable:

Campo	Información
Entidad	Impexfire Lda – Departamento Técnico
Dirección	Rua do Regueiro, n.º 251, Sobreposta, 4715-553 Braga, Portugal
E-mail	infos@my-barbecue.com
Teléfono	+351 253 610 557
Sitio web	www.my-barbecue.com

11 Control del documento

Versión	Fecha	Entidad	Descripción
1.0	22/10/2026	Impexfire Unipessoal Lda – EORI PT 509958931	Primera edición

EN · ENGLISH

Refractory Brick Wood-Fired Ovens

Installation, Use and Maintenance Manual

Risk Assessment – Regulation (EU) 2023/988 (GPSR)

Editions covered: Double Wall · Exclusive Design · Traditional Ovens · Authentic Ovens

Made in Portugal using traditional methods, with a refractory brick dome and oven floor.

Thank you for choosing a My Barbecue wood-fired oven. Read this manual in full **before installation and first use** and keep it for future reference. Following these instructions is essential for your safety, for the oven's good performance and for the validity of the warranty.

PART A

USER MANUAL

1. The refractory brick oven range
2. How a wood-fired oven works
3. Installing the oven
4. Smoke flue (chimney)
5. Initial curing of the oven
6. Lighting and care during use
7. Good cooking practice
8. Maintenance

PART B

RISK ASSESSMENT (GPSR)

1. Product identification
2. Product description
3. Intended use
4. Risk assessment
5. Mitigation measures
6. Test evidence
7. Material and construction safety
8. Labelling and safety information
9. Conclusion
10. Contact in the European Union
11. Document control

Symbols used in this manual

Symbol	Meaning
WARNING	Risk of injury, burns or fire. Compliance is mandatory.
CAUTION	Risk of damage to the oven (cracks, thermal shock, loss of warranty).
MY BARBECUE TIP	Practical advice for better results.

PART A

USER MANUAL

1 The refractory brick oven range

Refractory brick ovens are the most robust and long-lasting solution for wood-fired cooking. Their high mass (**500 to 1,000 kg**) provides exceptional **thermal inertia**: the oven stores heat and releases it gradually, keeping a stable temperature for several hours.

These ovens require a fixed installation on a stable base and some periodic maintenance, but in return they offer slow, even cooking – ideal for pizzas, bread in large batches, roasts and stews.

The range is organised into **four editions**:

Edition comparison table

	Double Wall	Exclusive Design	Traditional Ovens	Authentic Ovens
Construction	Refractory brick + rock wool + refractory brick or natural stone	Refractory brick + patented insulation + cladding	Refractory brick + patented insulation + cladding	Refractory brick + patented insulation + cladding
Thermal inertia	●●●●● Maximum	●●●●○	●●●○○	●●●○○
Door	Cast aluminium with glass	Cast aluminium (with or without glass)	Stainless steel	Galvanised steel
Chimney	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Galvanised steel
Reinforcement at chimney/oven joint	Yes	Yes	Yes	–
Look	Rustic, natural stone	Contemporary, clean lines	Traditional	Traditional
Ideal for	Intensive use, bread, long cooks, country houses and rural tourism	Modern terraces and gardens	Family use, excellent value for money	Family use, tighter budget

The thermal inertia rating is indicative and compares the editions with one another.

1.1 Double Wall Edition

Refractory brick + rock wool + refractory brick or natural stone · cast aluminium door · stainless steel chimney

For those who want the most robust and thermally stable oven in the range, with the best heat retention. With a natural stone finish, it gains a rustic, authentic look.

Construction

- Double wall: refractory brick – rock wool – refractory brick or natural stone.
- Oven floor in white clay refractory brick, resistant to the oven's operating temperatures.
- Heavy, compact structure that gives superior thermal inertia.

Key advantages

- The greatest durability in the whole range.
- Maximum thermal inertia: keeps its heat for many hours after the fire has died out.
- Less tendency to surface cracks, thanks to the double brick wall.
- Less maintenance over the years.
- Ideal for bread, long cooks, large quantities and intensive use.
- Perfect for country houses, rural accommodation and traditional outdoor spaces.

Door and chimney

- Premium option only: **cast aluminium door with glass + stainless steel chimney** – the most robust and long-lasting choice.

> **Exclusive My Barbecue reinforcement** – All ovens with a cast aluminium door and stainless steel chimney include a welded aluminium reinforcement at the joint between the chimney and the oven. This reinforcement acts as an expansion joint: it reduces the risk of cracks, increases longevity and improves structural stability.

1.2 Exclusive Design Edition

Refractory brick + patented insulation + cladding · cast aluminium door · stainless steel chimney

For those who value a contemporary design with clean lines, and an oven that stands out visually without giving up professional performance.

Construction

- Refractory brick body with My Barbecue patented insulation.
- Very sturdy structure, with excellent thermal performance for pizzas, bread and roasts.

Key advantages

- Fast temperature rise, thanks to the patented insulation.
- Excellent heat retention, for even cooking.
- Exclusive My Barbecue design, made for modern terraces, contemporary gardens and minimalist outdoor spaces.
- Several finishes available, to blend into your space.

Door and chimney

- Premium option only: **cast aluminium door (with or without glass) + stainless steel chimney**.
- Includes the welded aluminium reinforcement at the chimney joint.

1.3 Traditional Ovens

Classic brick line · stainless steel door and chimney

For those who want a traditional, efficient and durable oven with excellent value for money.

Construction

- Traditional refractory brick.

- My Barbecue patented insulation.
- Robust, reliable structure.

Key advantages

- Excellent value for money.
- Fast temperature rise.
- Perfect for family pizzas, bread and roasts.
- Traditional look.

Door and chimney

- **Stainless steel** – more durable and with a more modern look.

1.4 Authentic Ovens

Classic brick line · galvanised steel door and chimney

For those who want a traditional, efficient oven at the most affordable price in the range. The construction is identical to that of the Traditional Ovens; the difference lies in the door and chimney.

Construction

- Traditional refractory brick.
- My Barbecue patented insulation.
- Robust, reliable structure.

Key advantages

- The most affordable price in the range.
- Fast temperature rise.
- Perfect for family pizzas, bread and roasts.
- Traditional look.

Door and chimney

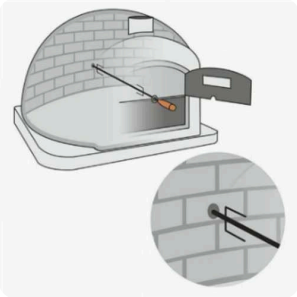
- **Galvanised steel** – the economical option.

1.5 Patented insulation and chimney reinforcement

Oven cross-section showing the My Barbecue patented insulation profile: the insulation layers surround the refractory brick dome, reducing heat loss and speeding up the temperature rise.

> **Patent PT12285 – International Classification F24B 1/04 (2021.01)**

Patented insulation profile of My Barbecue wood-fired ovens



Spit fixing and reinforcement at the joint between the chimney and the oven.

2 How a wood-fired oven works

A wood-fired oven combines three forms of heat transfer – radiation, conduction and convection – to create a unique cooking environment: intense, stable, even heat, ideal for bread, pizzas and traditional dishes.

Form of heat	How it works	Result
Radiation **Heat from the walls**	Once heated, the dome and walls emit infrared heat onto the food.	Browns and caramelises: the golden, crisp crust typical of wood-fired cooking.
Conduction **Contact with the oven floor**	Heat passes directly from the refractory oven floor to the base of the bread or pizza.	Crisp, well-cooked bases. Quality refractory materials ensure excellent heat retention.
Convection **Circulation of hot air**	Air heated by the fire circulates in the cooking chamber and surrounds the food. The position of the chimney influences this flow.	Even cooking and thermal stability.

The combined action of these three forms of heat produces cooking that electric or gas ovens can hardly reproduce: even, constant heat, a perfect crust and the authentic flavour of a wood fire. This is why the wood-fired oven is the choice of artisan bakers, pizzaiolos and everyone passionate about traditional cooking.

3 Installing the oven

3.1 Delivery and support base

Delivery is made **to the entrance of the address provided**. Moving the oven within the property to the installation site is the customer's responsibility.

The oven weighs between **500 and 1,000 kg**. Before delivery, prepare:

- the lifting and transport equipment needed to move it;
- a stable, strong, level, non-combustible masonry base able to support the oven's full weight, or a support trolley specific to this type of oven;
- a check of the local legal and regulatory requirements applicable to the installation.

3.2 Location

WARNING
The oven is intended **for outdoor use only**. Never use it in enclosed spaces or without adequate ventilation – risk of carbon monoxide poisoning.

- Keep an obstacle-free area of at least **1.5 m** around the oven.
- Do not install the oven near dry vegetation or wooden structures.
- Take the **prevailing winds** into account, so that smoke is not blown towards the dining area or the neighbours.
- If the oven is under a porch or other outdoor cover, connect it to a suitable duct that carries the smoke directly outdoors (see section 4).

Watch an example of installing the oven on a support trolley:

▶ Video: installing the oven on the support trolley

www.youtube.com/watch?v=KSejbVzgLro

3.3 Lifting and moving

To lift and move the oven, use **lifting equipment suited to the weight of the model** (crane, forklift or equivalent).

1. Each oven has **four metal rings**, one at each corner. Attach a strap to each ring.
2. Cross the straps so as to keep the oven stable while lifting and moving it.
3. The straps and equipment must have a **load capacity greater than the weight of the oven**, taking the lifting angle into account.

Lifting with four straps attached to the corner rings

CAUTION

The crossed straps must not press against the dome – risk of damage.
Use **four lifting straps, each with a minimum WLL (working load limit) of 1,000 kg** and check the capacity of the assembly according to the lifting angle.
Never move the oven while it is hot or in use.

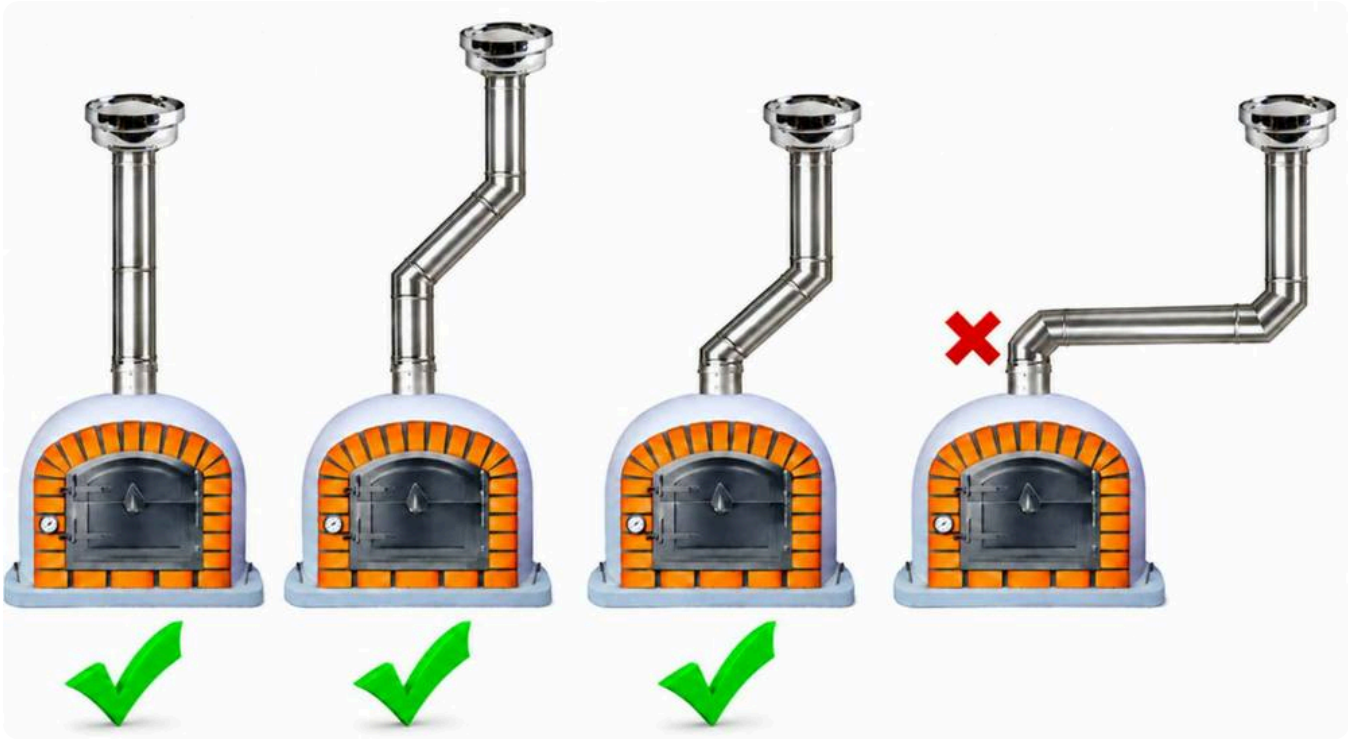
4 Smoke flue (chimney)

Install the smoke flue with a **route as direct as possible**. A flue without bends improves the draught; each bend adds resistance to the flow of smoke.

Insufficient draught can cause smoke and ash to build up inside the oven, particles to settle on the food and overheating, with possible damage to the structure.

CAUTION

Do not fit a 90° bend directly at the oven outlet. If the flue needs to be diverted, use 45° bends.



Correct and incorrect flue configurations, with insulated and non-insulated pipes

4.1 Passing through the roof

If the flue passes through a roof, it is **mandatory to use insulated (double-wall) pipes** and to fit a **roof pass-through kit (flashing)**, following the assembly instructions below.

CAUTION

If the pipe passing through the roof is not insulated, the flue gases may condense at the outlet, which hinders smoke extraction and can cause smoke to flow back. Always use insulated pipe from the roof pass-through up to the chimney cap.

1. Clean and dry the tiles in the bonding area.
2. Position the plate with cone around the opening and mark its outline. The upper edge of the plate must sit under the tiles of the row above.
3. Apply beads of silicone to the underside of the plate.
4. Place the plate in the marked position and press it firmly against the tiles.
5. Shape the flexible flange by hand to the profile of the tiles.
6. Replace the upper tiles over the upper edge of the plate, so that water runs over it.
7. Insert the insulated pipe into the plate opening to its final position.
8. Seal the joint between the pipe and the cone with high-temperature silicone.
9. Place the weatherproof collar around the pipe and adjust it so that it sits against the cone.
10. Seal the upper joint between the collar and the pipe with high-temperature silicone.
11. Fit the chimney cap on top of the pipe.

Example of an installation under a porch and assembly instructions for the roof flashing plate

Insulated flue components: pipes, 45° bends, adapters, flashings and cap

Non-insulated flue components: pipes, 45° and 90° bends

5 Initial curing of the oven

WARNING
Before starting the curing, also read section 6 – Lighting and care during use.

At the end of manufacture, the oven's refractory materials still contain moisture. Before first normal use, this moisture must be removed slowly through gradual firings over **five days**. This process, called **curing**, prepares the dome for the oven's working temperatures, which can reach about 475 ± 25 °C at the top of the dome.

If the oven is heated too quickly, the water trapped in the dome walls turns to steam, and the rapid escape of that steam can cause cracks. **Curing is essential and a condition of the warranty.**

5.1 Curing rules

1. **Keep the fire in the centre of the oven.** Do not place it against the side walls or the back, and do not let the flames hit the dome directly – especially in the first two days.
2. **Keep the smoke outlet open and ensure air intake.** With the fire lit, leave the lower part of the door closed and the upper part fully open. Never close the door completely with the fire lit.
3. **Respect each day's temperatures and times.** Raise the temperature gradually, without anticipating the temperatures planned for the following days.

Days 1–2: small fire, in the centre

Days 3–5: moderate fire, in the centre

5.2 Curing programme (5 days)

Day	Max. temp. (°C)	Duration	Fire intensity / wood
1	150	3 hours	Low – little wood
2	175	3 hours	Low – little wood
3	200	3 hours	Medium
4	250	3 hours	High – more wood
5	275	3 hours	High – more wood

- At the end of each curing day, once there is no flame left, **close the door** so that the oven retains its heat overnight.
- Measure the temperature with a **digital infrared thermometer**, pointed at the inner surface at the top of the dome. Never exceed the temperature set for each day.
- It is normal for water or steam to come out of the oven surfaces in the first few days.

Once the five days are complete, the oven is ready for cooking. Under normal conditions, it takes about **45 to 60 minutes** to reach cooking temperature: during this time, the bricks absorb heat and start to radiate it into the interior.

CAUTION

If the oven is left unused for several months – especially in winter – the refractory materials may absorb moisture again, even if the oven is protected.

- Break of about **6 months or more**: repeat the **full 5-day curing**.
- Break of **a few weeks**: carry out a **gradual 2-day curing**.

6 Lighting and care during use

1. **Before lighting the fire**, fully open the door and the upper smoke outlet (if the chimney has a damper/valve). If the model has no upper outlet, keep the door fully open.
2. Use only **dry, untreated wood**, preferably hardwood. Do not burn painted, varnished, impregnated or treated wood, resinous woods (such as pine) or charcoal.
3. Place a few small pieces of wood in the centre of the oven, away from the door, and light them with solid natural firelighters. **Never use flammable liquids** to light or revive the fire.
4. While there is wood burning, keep the smoke outlet open and the **upper part of the door fully open**. The lower part may stay closed to control the air intake.
5. **Never open only the lower part of the door while keeping the upper part closed.** The air intake fans the fire, and the heat and smoke may damage the upper part of the door.
6. **Never use water** to put out the fire or embers, lower the temperature or clean the interior. Thermal shock can crack the refractory materials and damage the structure.
7. Before each use, check for signs of moisture inside. If the oven is damp, heat it gradually before reaching high temperatures.
8. Monitor the temperature with the thermometer (if the oven has one) and add wood little by little, so that the oven **does not reach 270 °C in less than an hour**.

6.1 When is the oven ready?

The oven is ready for food when the following **three conditions** are met:

- The temperature reaches the range of **270 °C to 320 °C**.
- This temperature was reached **after at least one hour** of gradual heating.
- The inner surface of the dome is **uniformly clear**, with no visible soot marks (the so-called “white dome”).

Clear dome: oven at temperature

7 Good cooking practice

7.1 Three cooking methods

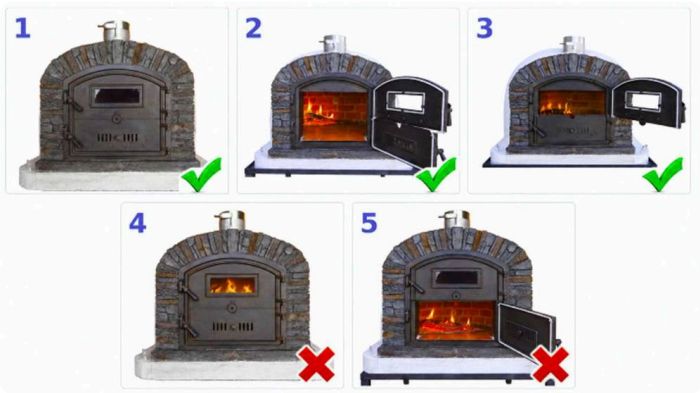
Method	How to do it	Door and smoke outlet	Ideal for
With flame	Keep the fire burning on one side and place the food in the remaining space, away from the flames.	Fully open	Fast, high-temperature cooking: pizza, focaccia
With embers	Let the wood finish burning and spread the embers according to the food. You can use a grill or a suitable container.	Open	Roasting, grilling, toasting
With retained heat	Remove all the wood and embers and only then put the food in. The heat stored in the refractory materials cooks without a live fire.	Closed (only after removing wood and embers)	Bread, tarts, fish, poultry and other meats

MY BARBECUE TIP

At the start of retained-heat cooking, the oven may be too hot for some foods. Adjust the time of loading to the recipe's temperature and, if necessary, protect the food with aluminium foil for the first 15 to 20 minutes.

7.2 Using the door

- **With flame:** door and smoke outlet open. To control combustion you may fully or partially close the lower part of the door – but the upper part must always be 100% open.
- Fully close the door and the smoke outlet **only after removing all the wood and embers**, to cook with retained heat.



1. Door closed: retained-heat cooking, with no wood or embers;
2. Door fully open: with flame;
3. Door half open: with flame;
4. Never cook with the door closed while there is flame and live embers inside;
5. Never cook with the lower door open and the upper door closed: the temperature is hard to control and the intense heat flow can damage the door.

7.3 Wood and fire control

Use small pieces of dry, untreated wood and add them gradually to control the flame and temperature. In a pizza session, you may need to add a small piece of wood every 15 to 20 minutes, depending on how the oven behaves.

7.4 Temperature control

Use a suitable thermometer (preferably infrared). The clearing of the dome helps you follow the heating – the soot disappears first at the top and the clear area then spreads to the walls –, but this visual sign **does not replace measuring the temperature**.

> **CAUTION**
> Do not throw water on the oven floor to test the temperature: it causes thermal shock and can damage the refractory materials.

7.5 Cleaning

Remove the ashes with a scraper and a small brush, **only when the oven is completely cold**. How often depends on use; avoid letting ash build up inside. **Never use water to clean the oven.**

Cold ashes can be put to use in the garden. Embers can be collected and smothered in a closed metal container, producing charcoal for the barbecue.

Pyrolytic cleaning

Pyrolysis (heat self-cleaning) uses a high temperature to break down food residue, grease and soot: **475 ± 25 °C for 5 minutes** at the top of the dome. Once the oven has cooled completely, remove the ashes and clean with a non-abrasive brush. Never apply water while the oven is hot.

7.6 Hygiene and safety

> **WARNING**
> - Do not use shavings or sawdust to feed the fire: they produce a lot of smoke and can cause sudden ignition.
> - Open the door carefully, especially if it was closed only a few minutes ago, and keep your face away from the opening.
> - Do not let smoke build up inside: with the fire lit, keep the ventilation and smoke outlet open.
> - Never put your hand into the oven to free food from the peel or reach for objects – use proper utensils.
> - Do not leave utensils or other objects near the oven mouth: they heat up and can cause burns.
> - If the door is removable, handle it by the handle with a heat-resistant glove (a tea towel does not give enough protection).
> - Avoid utensils with plastic handles, which may melt.

7.7 Making use of residual heat

After cooking, make use of the heat remaining in the oven for lower-temperature preparations, such as desserts, or for drying fruit and vegetables. Always check the temperature before loading.

7.8 Final recommendations

Each oven responds slightly differently to the amount of wood and the heating time. With practice, you will learn to adjust the position of the food, the intensity of the flame and the cooking times.

Highly hydrated doughs, such as focaccia, bake very well in a wood-fired oven. Larger or firmer-dough items generally need more time to cook through the centre: place them further from the flames and adjust the temperature to the result you want.

8 Maintenance

Refractory brick ovens require regular maintenance. Heating and cooling cause the materials to **expand and contract** and, with use, **small surface cracks** may appear in the outer finish. This is a normal phenomenon in this type of oven and does not affect its operation as long as it is treated.

ULTRAFIRE was developed to treat these cracks and protect the oven's finish against moisture and the weather. It complements the initial curing and periodic maintenance.

8.1 Applying ULTRAFIRE

1. **Heat the oven:** when the oven is hot, the cracks are at their widest.
2. Brush all the cracks with a **wire brush**.
3. Apply ULTRAFIRE until each crack is completely filled and covered. If new cracks appear after the next use, repeat the operation.
4. Let the oven **cool completely**. With the surface clean, fully dry and free of dust, grease, oil and loose sand, apply a **thick coat of ULTRAFIRE over the whole outer surface of the dome**. This final coat protects the oven from moisture.

▶ Video: applying ULTRAFIRE

www.youtube.com/watch?v=j_N4yj__K2o

8.2 Ovens with natural stone cladding

On ovens with a natural stone outer wall (Double Wall edition), cracks are treated with the **KIT CRACK REPAIR**, supplied with the oven.

8.3 Protecting the oven

When not in use, protect the oven from rain, snow and prolonged damp with a suitable **protective cover**, fitted only after the oven has cooled completely.

PART B

General Product Safety Regulation (GPSR)

Risk assessment – Outdoor wood-fired ovens (Double Wall, Exclusive Design, Traditional Ovens and Authentic Ovens)

1 Product identification

Field	Information
Product family	Outdoor wood-fired oven: Double Wall, Exclusive Design, Traditional and Authentic.
Editions / models	Double Wall, Exclusive Design, Traditional Ovens and Authentic Ovens
Product type	Wood-fired cooking appliance, non-electric
Intended use	Outdoor cooking (pizza, bread, roasts)
Target users	Adult consumers
Applicable regulation	Regulation (EU) 2023/988 – General Product Safety Regulation (GPSR)

2 Product description

Freestanding outdoor ovens made of refractory brick, render and other refractory materials, designed for cooking at high temperatures using only dry, untreated wood. They have no electrical, gas or motorised components.

3 Intended use

- Use outdoors only, on a stable, non-combustible surface.
- Operation by adults, in accordance with the instructions provided.

4 Risk assessment

The assessment considers the intended use and the **reasonably foreseeable misuse** of the product (for example: use in enclosed spaces, unsuitable fuel, rapid heating, use of water on the hot oven, access by children).

4.1 Scoring method

Risk score = Probability × Severity

Score	Risk level	Recommended action
1–5	Low	Maintain existing control measures
6–10	Medium	Monitor and improve controls wherever possible
11–16	High	Immediate corrective action required
17–25	Critical	Suspend the activity until the risk is reduced

4.2 Severity scale

Score	Severity	Description
1	Negligible	No injury or only slight discomfort
2	Minor	Slight discomfort or minor temporary injury
3	Moderate	May require medical treatment
4	Serious	Serious injury, hospitalisation or significant illness
5	Critical	Danger to life, permanent damage or death

4.3 Probability scale

Score	Probability	Description
1	Rare	Very unlikely
2	Unlikely	May occur occasionally
3	Possible	May occur in normal use
4	Likely	Expected to occur regularly
5	Almost certain	Occurs frequently or repeatedly

4.4 Hazard identification and assessment

Hazard	Foreseeable risk	Safety instruction	S	P	Score	Level
Hot external surfaces	Burns from contact with the oven, door, chimney or metal parts	The external surfaces become very hot during operation. Wear heat-resistant gloves and keep children and animals away.	4	2	**8**	**Medium**
Fire	Ignition of nearby combustible materials	Install the oven on a stable, non-combustible base. Observe the minimum safety distances given in the manual.	4	2	**8**	**Medium**
Smoke and carbon monoxide	Poisoning due to insufficient ventilation	Never use the oven inside buildings or enclosed spaces. Use it only outdoors, in well-ventilated places.	5	2	**10**	**Medium**
Chimney overheating	Burns or ignition of nearby materials	Install the chimney according to the instructions. Keep combustible materials away from the flue. Inspect and clean the chimney regularly.	3	2	**6**	**Medium**

Hazard	Foreseeable risk	Safety instruction	S	P	Score	Level
Spark projection	Fire or burns	Keep the oven away from dry vegetation, flammable liquids and combustible materials. Never leave the fire unattended.	3	2	**6**	**Medium**
Unsuitable fuel	Emission of toxic fumes or damage to the oven	Use only dry, untreated hardwood. Do not burn painted, treated or laminated wood, plastics, combustion accelerants, liquid fuels or waste.	3	2	**6**	**Medium**
Excessive fire	Damage to the refractory materials	Do not overload the combustion chamber with wood. Keep a moderate fire, suited to the cooking.	1	3	**3**	**Low**
Thermal shock	Cracking of the refractory components	Heat the oven gradually, especially in the first uses (curing). Never cool or extinguish a hot oven with water.	1	3	**3**	**Low**
Moisture inside the oven	Steam formation and cracking	Make sure the oven is dry before first use. Follow the curing procedure described in the manual.	1	3	**3**	**Low**
Handling hot food	Burns from hot utensils or containers	Always use oven-suitable utensils and heat-resistant gloves when loading or unloading the oven.	3	2	**6**	**Medium**
Ash disposal	Fire caused by still-hot embers	Let the ashes cool completely before disposing of them. Store them only in a non-combustible metal container.	3	1	**3**	**Low**
Lifting and transport (installation)	Crushing	Use suitable equipment to lift the 500 to 1,000 kg oven, with suitable straps.	5	2	**10**	**Medium**
Structural instability	Tipping or collapse	Install the oven only on a level surface able to support its full weight.	5	1	**5**	**Low**
Door glass breakage	Projection of glass	Observe the oven's maximum working temperatures, place the fire as far from the door as possible and always keep the chimney damper open.	3	2	**6**	**Medium**
Heat / smoke backflow when opening the door	Inhalation of smoke and intense heat	Always work with the door open or half open. When working with the door 100% closed, open it slowly and always keep the chimney damper open.	4	2	**8**	**Medium**
Exposure to the weather	Damage that may compromise product safety	Protect the oven from rain, snow and prolonged damp. Use a suitable protective cover, after the oven has cooled completely.	1	3	**3**	**Low**
Children	Injury from improper use	This appliance is not a toy. Children must always be supervised while the oven is in use.	5	2	**10**	**Medium**
Insufficient maintenance	Reduced safety due to lack of inspection	Inspect the oven, chimney and accessories regularly. Replace damaged components before using the product again.	3	1	**3**	**Low**

Hazard	Foreseeable risk	Safety instruction	S	P	Score	Level
Food contamination	Food contaminated by toxic fumes, ash, ceramic or metal fragments	Inspect the oven, chimney and accessories regularly and replace damaged components. Use only dry, natural wood, free of contaminants.	3	2	**6**	**Medium**

S = severity · P = probability · Score = S × P

4.5 Safety warnings

WARNING

- The inside of the oven can exceed **500 °C** at the dome and **375 °C** at the oven floor during operation.
- The chimney and metal components can stay hot for several hours after the fire has gone out.
- Never use petrol, alcohol or other flammable liquids to light or relight the fire.
- Do not move the oven while it is hot or in use.
- Never pour water onto hot refractory materials.
- Use only original replacement parts and accessories approved by the manufacturer.
- Failure to follow the installation, use and maintenance instructions may cause fire, burns, injury and property damage.

4.6 Residual risks

Even with correct use, the following residual risks remain:

- Burns from contact with hot surfaces.
- Burns caused by hot cooking utensils and food.
- Injuries caused by sparks or embers.
- Fire, if combustible materials are placed too close to the oven.
- Inhalation of smoke, if the oven is used in enclosed or poorly ventilated spaces.
- Cuts when handling damaged refractory or metal components during maintenance.

5 Mitigation measures

Mandatory when the risk score is above 10 (High or Critical level). In this assessment, no hazard exceeds the Medium level; the following measures are applied as a precaution and focus on fire safety, air quality, heat control and operational safety.

5.1 Fire safety

- Install the oven on a non-combustible base (brick, concrete, stone or metal structure).
- Keep a safe distance from walls, roofs, trees and flammable materials.
- Keep a class A/B/C extinguisher nearby.
- Store firewood away from the oven's heat zone.

- Regularly remove accumulated ashes, to reduce the risk of accidental ignition.

5.2 Smoke and air pollution control

- Use only dry, well-seasoned hardwood, to reduce smoke and particle emissions.
- Do not burn treated or painted wood, plastics or waste.
- Install a correctly sized chimney of sufficient height to ensure the smoke disperses.
- Ensure good air circulation, for complete combustion.
- Clean the chimney periodically, to prevent the build-up of soot and creosote.

5.3 Protection against heat and burns

- Install protective barriers or warning signs in public or commercial spaces.
- Ensure children's safety through warnings and by requiring adult supervision.
- Use heat-resistant gloves and long-handled utensils.
- Ensure adequate lighting around the oven when used at night.

5.4 Structural and operational measures

- Reduce stability risks through correct weight distribution and the use of approved supports/trolleys.
- Regularly inspect the refractory structure for cracks or weaknesses.
- Protect the oven from rainwater ingress, to prevent thermal shock damage.
- Follow controlled heating procedures, to prevent overheating.
- Train operators in safe procedures for lighting, loading wood and end of use.

5.5 Protecting the environment and neighbours

- Position the chimney away from neighbouring windows and air intakes.
- Limit use in poor air quality or strong wind conditions.
- Consider emission-reduction technologies in commercial installations.

6 Test evidence

Temperature measurements during operation (average values):

Point	Temperature
1 – Top of dome	475 ± 25 °C
2 – Oven floor (centre)	350 ± 25 °C
3 – Oven floor (near door)	275 ± 25 °C

7 Material and construction safety

- Use of heat-resistant steel and aluminium and refractory materials.
- No hazardous coatings that could be activated by heat.
- Designed to withstand repeated thermal cycles.

8 Labelling and safety information

- The details of the manufacturer and of the responsible economic operator in the European Union are provided.
- Each oven is supplied with its instructions for use.

9 Conclusion

Based on this assessment, and taking into account the mitigation measures applied, the residual risks are considered acceptable. The Double Wall, Exclusive Design, Traditional Ovens and Authentic Ovens editions comply with Regulation (EU) 2023/988 and are considered safe.

10 Contact in the European Union

Manufacturer and responsible economic operator:

Field	Information
Entity	Impexfire Lda – Technical Department
Address	Rua do Regueiro, n.º 251, Sobreposta, 4715-553 Braga, Portugal
E-mail	infos@my-barbecue.com
Telephone	+351 253 610 557

Field	Information
Website	www.my-barbecue.com

11 Document control

Version	Date	Entity	Description
1.0	22/10/2026	Impexfire Unipessoal Lda – EORI PT 509958931	First edition

DE · DEUTSCH

Holzbacköfen aus Schamottestein

Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung

Risikobewertung – Verordnung (EU) 2023/988 (GPSR)

Abgedeckte Editionen: Doppelwand · Exklusives Design · Traditionelle Öfen · Authentische Öfen

In Portugal nach traditionellen Methoden gefertigt, mit Kuppel und Ofenboden aus feuerfesten Steinen.

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Holzbackofen von My Barbecue entschieden haben. Lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, **bevor Sie den Ofen installieren und erstmals benutzen**, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Die Einhaltung dieser Anweisungen ist entscheidend für Ihre Sicherheit, für die einwandfreie Leistung des Ofens und für die Gültigkeit der Garantie.

TEIL A

BENUTZERHANDBUCH

1. Die Baureihe der Schamotteöfen
2. Wie ein Holzbackofen funktioniert
3. Installation des Ofens
4. Rauchabzug (Schornstein)
5. Erstes Einbrennen des Ofens
6. Anheizen und Hinweise während des Betriebs
7. Bewährte Backpraxis
8. Wartung

TEIL B

RISIKOBEWERTUNG (GPSR)

1. Produktidentifikation
2. Produktbeschreibung
3. Bestimmungsgemäße Verwendung
4. Risikobewertung
5. Risikominderungsmaßnahmen
6. Prüfnachweise
7. Material- und Konstruktionssicherheit
8. Kennzeichnung und Sicherheitshinweise
9. Schlussfolgerung
10. Kontakt in der Europäischen Union
11. Dokumentenkontrolle

In dieser Anleitung verwendete Symbole

Symbol	Bedeutung
WARNUNG	Gefahr von Verletzungen, Verbrennungen oder Brand. Unbedingt beachten.
ACHTUNG	Gefahr von Schäden am Ofen (Risse, Thermoschock, Verlust der Garantie).
MY BARBECUE TIPP	Praktische Empfehlung für bessere Ergebnisse.

TEIL A

BENUTZERHANDBUCH

1 Die Baureihe der Schamotteöfen

Öfen aus Schamottestein sind die robusteste und langlebigste Lösung zum Kochen mit Holz. Ihre hohe Masse (**500 bis 1.000 kg**) sorgt für eine außergewöhnliche **thermische Trägheit**: Der Ofen speichert Wärme und gibt sie allmählich wieder ab, sodass die Temperatur mehrere Stunden lang stabil bleibt.

Diese Öfen erfordern eine feste Installation auf einem stabilen Untergrund und gelegentliche regelmäßige Wartung, bieten dafür aber ein langsames, gleichmäßiges Garen – ideal für Pizza, Brot in großen Mengen, Braten und Schmorgerichte.

Die Baureihe ist in **vier Editionen** gegliedert:

Vergleichstabelle der Editionen

	Doppelwand	Exklusives Design	Traditionelle Öfen	Authentische Öfen
Konstruktion	Schamottestein + Steinwolle + Schamottestein oder Naturstein	Schamottestein + patentierte Dämmung + Verkleidung	Schamottestein + patentierte Dämmung + Verkleidung	Schamottestein + patentierte Dämmung + Verkleidung
Thermische Trägheit	●●●●● Maximal	●●●●○	●●●○○	●●●○○
Tür	Aluminiumguss mit Glas	Aluminiumguss (mit oder ohne Glas)	Edelstahl	Verzinkter Stahl
Schornstein	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Verzinkter Stahl
Verstärkung am Übergang Schornstein/Ofen	Ja	Ja	Ja	–
Optik	Rustikal, in Naturstein	Modern, klare Linien	Traditionell	Traditionell
Ideal für	Intensive Nutzung, Brot, lange Garzeiten, Landhäuser und Ferien auf dem Land	Moderne Terrassen und Gärten	Familiennutzung, ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis	Familiennutzung, knapperes Budget

Die Einstufung der thermischen Trägheit ist ein Richtwert und vergleicht die Editionen untereinander.

1.1 Edition Doppelwand

Schamottestein + Steinwolle + Schamottestein oder Naturstein · Tür aus Aluminiumguss · Schornstein aus Edelstahl

Für alle, die den robustesten und thermisch stabilsten Ofen der Baureihe mit der besten Wärmespeicherung suchen. Mit Naturstein-Verkleidung erhält er ein rustikales, authentisches Erscheinungsbild.

Konstruktion

- Doppelwand: Schamottestein – Steinwolle – Schamottestein oder Naturstein.

- Ofenboden aus Schamottestein aus weißem Ton, beständig gegen die Betriebstemperaturen des Ofens.
- Schwere, kompakte Bauweise, die für überlegene thermische Trägheit sorgt.

Wichtigste Vorteile

- Die höchste Langlebigkeit der gesamten Baureihe.
- Maximale thermische Trägheit: hält die Wärme noch viele Stunden, nachdem das Feuer erloschen ist.
- Geringere Neigung zu Oberflächenrissen dank der Doppelwand aus Stein.
- Weniger Wartung über die Jahre.
- Ideal für Brot, lange Garzeiten, große Mengen und intensive Nutzung.
- Perfekt für Landhäuser, Ferienunterkünfte auf dem Land und traditionelle Außenbereiche.

Tür und Schornstein

- Ausschließlich die Premium-Option: **Tür aus Aluminiumguss mit Glas + Schornstein aus Edelstahl** – die robusteste und langlebigste Wahl.

> **Exklusive Verstärkung von My Barbecue** – Alle Öfen mit Tür aus Aluminiumguss und Edelstahl enthalten eine angeschweißte Aluminiumverstärkung am Übergang zwischen Schornstein und Ofen. Diese Verstärkung wirkt als Dehnungsfuge: Sie verringert das Risiko von Rissen, erhöht die Lebensdauer und verbessert die strukturelle Stabilität.

1.2 Edition Exklusives Design

Schamottestein + patentierte Dämmung + Verkleidung · Tür aus Aluminiumguss · Schornstein aus Edelstahl

Für alle, die modernes Design mit klaren Linien schätzen und einen Ofen wünschen, der optisch hervorsticht, ohne auf professionelle Leistung zu verzichten.

Konstruktion

- Korpus aus Schamottestein mit patentierter Dämmung von My Barbecue.
- Sehr widerstandsfähige Konstruktion mit hervorragender thermischer Leistung für Pizza, Brot und Braten.

Wichtigste Vorteile

- Schneller Temperaturanstieg dank der patentierten Dämmung.
- Ausgezeichnete Wärmespeicherung für gleichmäßiges Garen.
- Exklusives Design von My Barbecue, gedacht für moderne Terrassen, zeitgemäße Gärten und minimalistische Außenbereiche.
- Mehrere Ausführungen verfügbar, damit sich der Ofen in Ihren Außenbereich einfügt.

Tür und Schornstein

- Ausschließlich die Premium-Option: **Tür aus Aluminiumguss (mit oder ohne Glas) + Schornstein aus Edelstahl**.
- Enthält die angeschweißte Aluminiumverstärkung am Schornsteinübergang.

1.3 Traditionelle Öfen

Klassische Linie aus Stein · Tür und Schornstein aus Edelstahl

Für alle, die einen traditionellen, effizienten und langlebigen Ofen mit ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis suchen.

Konstruktion

- Traditioneller Schamottestein.
- Patentierte Dämmung von My Barbecue.
- Robuste und zuverlässige Konstruktion.

Wichtigste Vorteile

- Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Schneller Temperaturanstieg.
- Perfekt für Pizza, Brot und Braten im Familienkreis.
- Traditionelle Optik.

Tür und Schornstein

- **Edelstahl** – langlebiger und von moderner Optik.

1.4 Authentische Öfen

Klassische Linie aus Stein · Tür und Schornstein aus verzinktem Stahl

Für alle, die einen traditionellen, effizienten Ofen mit dem günstigsten Budget der Baureihe suchen. Die Konstruktion ist identisch mit der der Traditionellen Öfen; der Unterschied liegt in Tür und Schornstein.

Konstruktion

- Traditioneller Schamottestein.
- Patentierte Dämmung von My Barbecue.
- Robuste und zuverlässige Konstruktion.

Wichtigste Vorteile

- Der günstigste Preis der Baureihe.
- Schneller Temperaturanstieg.
- Perfekt für Pizza, Brot und Braten im Familienkreis.
- Traditionelle Optik.

Tür und Schornstein

- **Verzinkter Stahl** – die wirtschaftliche Option.

1.5 Patentierte Dämmung und Schornsteinverstärkung

Schnitt durch den Ofen mit dem patentierten Dämmprofil von My Barbecue: Die Dämmschichten umschließen die Kuppel aus Schamottestein, verringern Wärmeverluste und beschleunigen den Temperaturanstieg.

> **Patent PT12285 – Internationale Klassifikation F24B 1/04 (2021.01)**

Patentiertes Dämmprofil der Holzbacköfen von My Barbecue

Befestigung des Drehspießes und Verstärkung am Übergang zwischen Schornstein und Ofen.

2 Wie ein Holzbackofen funktioniert

Ein Holzbackofen kombiniert drei Arten der Wärmeübertragung – Strahlung, Wärmeleitung und Konvektion –, um eine einzigartige Garumgebung zu schaffen: intensive, stabile und gleichmäßige Hitze, ideal für Brot, Pizza und traditionelle Gerichte.

Wärmeart	Wirkungsweise	Ergebnis
Strahlung **Die Wärme der Wände**	Kuppel und Wände geben nach dem Aufheizen Infrarotwärme an die Speisen ab.	Bräunt und karamellisiert: die goldene, knusprige Kruste, die für das Backen mit Holz typisch ist.
Wärmeleitung **Der Kontakt mit dem Ofenboden**	Die Wärme geht direkt vom feuerfesten Ofenboden auf die Unterseite von Brot oder Pizza über.	Knusprige, gut durchgebackene Böden. Hochwertige Schamottesteine gewährleisten eine ausgezeichnete Wärmespeicherung.
Konvektion **Die Zirkulation der heißen Luft**	Die vom Feuer erhitzte Luft zirkuliert im Backraum und umströmt die Speisen. Die Position des Schornsteins beeinflusst diesen Luftstrom.	Gleichmäßiges Garen und thermische Stabilität.

Das Zusammenspiel dieser drei Wärmearten ergibt ein Backergebnis, das Elektro- oder Gasöfen kaum nachbilden können: gleichmäßige, konstante Hitze, eine perfekte Kruste und der authentische Geschmack des Holzfeuers. Deshalb ist der Holzbackofen die Wahl handwerklicher Bäcker, Pizzabäcker und aller Liebhaber der traditionellen Küche.

3 Installation des Ofens

3.1 Lieferung und Untergrund

Die Lieferung erfolgt **bis zum Eingang der angegebenen Adresse**. Der Transport des Ofens auf dem Grundstück bis zum Aufstellort liegt in der Verantwortung des Kunden.

Der Ofen wiegt zwischen **500 und 1.000 kg**. Bereiten Sie vor der Lieferung Folgendes vor:

- die erforderlichen Hebe- und Transportmittel, um ihn zu bewegen;
- einen stabilen, tragfähigen, ebenen und nicht brennbaren Untergrund aus Mauerwerk, der das Gesamtgewicht des Ofens tragen kann, oder einen speziell für diese Ofenart vorgesehenen Untergestellwagen;
- die Prüfung der vor Ort geltenden gesetzlichen und behördlichen Anforderungen an die Installation.

3.2 Aufstellort

WARNUNG

Der Ofen ist **ausschließlich für die Verwendung im Freien** bestimmt. Betreiben Sie ihn niemals in geschlossenen Räumen oder ohne ausreichende Belüftung – Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

- Halten Sie rund um den Ofen einen hindernisfreien Bereich von mindestens **1,5 m** frei.
- Stellen Sie den Ofen nicht in der Nähe von trockener Vegetation oder Holzkonstruktionen auf.
- Berücksichtigen Sie die **vorherrschenden Windrichtungen**, damit der Rauch nicht in den Essbereich oder zu den Nachbarn geweht wird.
- Befindet sich der Ofen unter einem Vordach oder einer anderen Überdachung im Freien, schließen Sie ihn an ein geeignetes Rohr an, das den Rauch direkt ins Freie leitet (siehe Abschnitt 4).

Sehen Sie ein Beispiel für die Installation des Ofens auf einem Untergestellwagen:

▶ Video: Installation des Ofens auf dem Untergestellwagen

www.youtube.com/watch?v=KSejbVzgLro

3.3 Anheben und Versetzen

Verwenden Sie zum Anheben und Versetzen des Ofens **ein für das Gewicht des Modells geeignetes Hebezeug** (Kran, Stapler oder Gleichwertiges).

1. Jeder Ofen verfügt über **vier Metallösen**, eine an jeder Ecke. Befestigen Sie an jeder Öse einen Gurt.
2. Kreuzen Sie die Gurte so, dass der Ofen beim Anheben und Versetzen stabil bleibt.
3. Gurte und Ausrüstung müssen eine **Tragfähigkeit besitzen, die das Gewicht des Ofens übersteigt**, unter Berücksichtigung des Anschlagwinkels.

Anheben mit vier an den Eckösen befestigten Gurten

ACHTUNG

Die gekreuzten Gurte dürfen nicht auf die Kuppel drücken – Beschädigungsgefahr.
Verwenden Sie **vier Hebegurte mit einer Mindest-Tragfähigkeit (WLL) von jeweils 1.000 kg** und prüfen Sie die Tragfähigkeit des Gesamtgeschirrs in Abhängigkeit vom Anschlagwinkel.
Versetzen Sie den Ofen niemals, wenn er heiß ist oder in Betrieb.

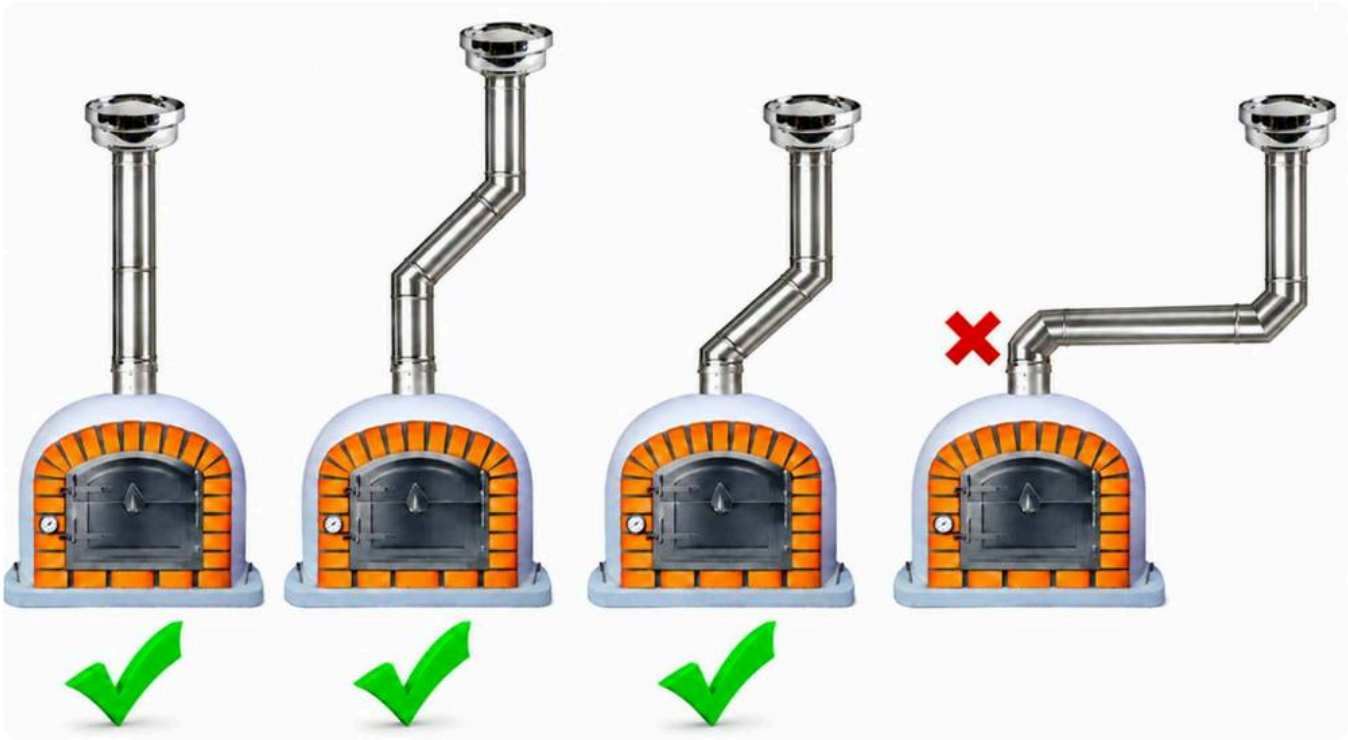
4 Rauchabzug (Schornstein)

Installieren Sie das Abzugsrohr mit einem **möglichst geraden Verlauf**. Ein Rohr ohne Bögen begünstigt den Zug; jeder Bogen erhöht den Widerstand für den Rauchabzug.

Ein unzureichender Zug kann zu einer Ansammlung von Rauch und Asche im Ofeninneren, zur Ablagerung von Partikeln auf den Speisen und zur Überhitzung führen, mit möglichen Schäden an der Konstruktion.

ACHTUNG

Installieren Sie keinen 90°-Bogen direkt am Ofenausgang. Ist eine Umlenkung des Rohrs erforderlich, verwenden Sie 45°-Bögen.



Richtige und falsche Rohrführungen, mit isolierten und nicht isolierten Rohren

4.1 Dachdurchführung

Führt das Rohr durch ein Dach, ist die **Verwendung isolierter Rohre (Doppelwand) zwingend erforderlich** und ein **Dachdurchführungs-Set (Dachblech)** gemäß der folgenden Montageanleitung zu installieren.

ACHTUNG

Ist das durch das Dach führende Rohr nicht isoliert, können die Abgase am Austritt kondensieren, was den Rauchabzug erschwert und zu Rauchrückstau führen kann. Verwenden Sie stets isoliertes Rohr von der Dachdurchführung bis zur Schornsteinhaube.

1. Reinigen und trocknen Sie die Dachziegel im Klebebereich.
2. Positionieren Sie das Blech mit Konus um die Öffnung und markieren Sie die Kontur. Der obere Rand des Blechs muss unter den Ziegeln der darüberliegenden Reihe liegen.
3. Tragen Sie Silikonraupen auf die Unterseite des Blechs auf.
4. Setzen Sie das Blech an der markierten Stelle auf und drücken Sie es fest gegen die Ziegel.
5. Formen Sie die flexible Lasche von Hand an das Profil der Ziegel an.
6. Legen Sie die oberen Ziegel wieder über den oberen Rand des Blechs, damit das Wasser darüber abläuft.
7. Führen Sie das isolierte Rohr bis in die Endposition durch die Öffnung des Blechs ein.
8. Dichten Sie die Verbindung zwischen Rohr und Konus mit hochtemperaturbeständigem Silikon ab.
9. Legen Sie die Dichtmanschette um das Rohr und richten Sie sie so aus, dass sie am Konus anliegt.
10. Dichten Sie die obere Verbindung zwischen Manschette und Rohr mit hochtemperaturbeständigem Silikon ab.
11. Montieren Sie die Schornsteinhaube oben auf das Rohr.

Beispiel einer Installation unter einem Vordach und Montageanleitung des Dachblechs (Dachdurchführung)

Komponenten des isolierten Rohrs: Rohre, 45°-Bögen, Adapter, Dachdurchführungen und Haube

Komponenten des nicht isolierten Rohrs: Rohre, 45°- und 90°-Bögen

5 Erstes Einbrennen des Ofens

WARNUNG
Lesen Sie vor Beginn des Einbrennens auch Abschnitt 6 – Anheizen und Hinweise während des Betriebs.

Nach der Fertigung enthalten die feuerfesten Materialien des Ofens noch Feuchtigkeit. Vor der ersten normalen Benutzung muss diese Feuchtigkeit durch schrittweises Aufheizen über **fünf Tage** langsam entfernt werden. Dieser Vorgang, das sogenannte **Einbrennen** (Aushärten), bereitet die Kuppel auf die Arbeitstemperaturen des Ofens vor, die am Scheitel der Kuppel etwa 475 ± 25 °C erreichen können.

Wird der Ofen zu schnell aufgeheizt, verwandelt sich das in den Kuppelwänden eingeschlossene Wasser in Dampf, und das schnelle Entweichen dieses Dampfes kann Risse verursachen. **Das Einbrennen ist unverzichtbar und Voraussetzung für die Garantie.**

5.1 Regeln für das Einbrennen

1. **Halten Sie das Feuer in der Mitte des Ofens.** Platzieren Sie es nicht an den Seitenwänden oder an der Rückwand und lassen Sie die Flammen nicht direkt die Kuppel erreichen – vor allem an den ersten beiden Tagen.
2. **Halten Sie den Rauchabzug offen und sorgen Sie für Luftzufuhr.** Lassen Sie bei brennendem Feuer den unteren Teil der Tür geschlossen und den oberen Teil vollständig geöffnet. Schließen Sie die Tür bei brennendem Feuer niemals vollständig.
3. **Halten Sie die Temperaturen und Zeiten für jeden Tag ein.** Erhöhen Sie die Temperatur schrittweise, ohne die für die folgenden Tage vorgesehenen Temperaturen vorwegzunehmen.

Tag 1–2: kleines Feuer in der Mitte

Tag 3–5: mäßiges Feuer in der Mitte

5.2 Einbrennprogramm (5 Tage)

Tag	Max. Temperatur (°C)	Dauer	Feuerstärke / Holz
1	150	3 Stunden	Niedrig – wenig Holz
2	175	3 Stunden	Niedrig – wenig Holz
3	200	3 Stunden	Mittel
4	250	3 Stunden	Hoch – mehr Holz
5	275	3 Stunden	Hoch – mehr Holz

- Schließen Sie am Ende jedes Einbrenntags, wenn keine Flamme mehr vorhanden ist, **die Tür**, damit der Ofen die Wärme über Nacht hält.
- Messen Sie die Temperatur mit einem **digitalen Infrarot-Thermometer**, das auf die Innenfläche am Scheitel der Kuppel gerichtet wird. Überschreiten Sie niemals die für den jeweiligen Tag festgelegte Temperatur.
- Es ist normal, dass in den ersten Tagen Wasser oder Dampf aus den Oberflächen des Ofens austritt.

Nach Abschluss der fünf Tage ist der Ofen betriebsbereit. Unter normalen Bedingungen braucht er etwa **45 bis 60 Minuten**, um die Betriebstemperatur zu erreichen: In dieser Zeit nehmen die Steine die Wärme auf und beginnen, sie in den Innenraum abzustrahlen.

ACHTUNG

Wird der Ofen mehrere Monate lang nicht benutzt – vor allem im Winter –, können die feuerfesten Materialien erneut Feuchtigkeit aufnehmen, selbst wenn der Ofen geschützt ist.

- Stillstand von etwa **6 Monaten oder mehr**: Wiederholen Sie das **vollständige 5-Tage-Einbrennen**.
- Stillstand von **einigen Wochen**: Führen Sie ein **schrittweises 2-Tage-Einbrennen** durch.

6 Anheizen und Hinweise während des Betriebs

1. **Öffnen Sie vor dem Anzünden des Feuers** die Tür und den oberen Rauchabzug vollständig (sofern der Schornstein eine Klappe/ein Ventil hat). Hat das Modell keinen oberen Rauchabzug, halten Sie die Tür vollständig geöffnet.
2. Verwenden Sie ausschließlich **trockenes, unbehandeltes Holz**, vorzugsweise Hartholz. Verbrennen Sie kein gestrichenes, lackiertes, imprägniertes oder behandeltes Holz, kein harzreiches Holz (wie Kiefer) und keine Kohle.
3. Legen Sie einige kleine Holzstücke in die Mitte des Ofens, entfernt von der Tür, und zünden Sie sie mit festen, natürlichen Anzündern an. **Verwenden Sie niemals brennbare Flüssigkeiten**, um das Feuer zu entzünden oder wieder anzufachen.
4. Solange Holz brennt, halten Sie den Rauchabzug offen und den **oberen Teil der Tür vollständig geöffnet**. Der untere Teil kann zur Regulierung der Luftzufuhr geschlossen bleiben.
5. **Öffnen Sie niemals nur den unteren Teil der Tür, während der obere geschlossen bleibt.** Die einströmende Luft facht das Feuer an, und Hitze und Rauch können den oberen Teil der Tür beschädigen.
6. **Verwenden Sie niemals Wasser**, um das Feuer oder die Glut zu löschen, die Temperatur zu senken oder das Innere zu reinigen. Der Thermoschock kann die feuerfesten Materialien reißen lassen und die Konstruktion beschädigen.
7. Prüfen Sie vor jeder Benutzung, ob im Inneren Anzeichen von Feuchtigkeit vorhanden sind. Ist der Ofen feucht, heizen Sie ihn schrittweise auf, bevor hohe Temperaturen erreicht werden.
8. Beobachten Sie die Temperatur mit dem Thermometer (falls der Ofen eines hat) und legen Sie nach und nach Holz nach, sodass der Ofen **in weniger als einer Stunde nicht 270 °C erreicht**.

6.1 Wann ist der Ofen bereit?

Der Ofen ist bereit für die Speisen, wenn die folgenden **drei Bedingungen** erfüllt sind:

- ✓ Die Temperatur erreicht den Bereich von **270 °C bis 320 °C**.
- ✓ Diese Temperatur wurde **frühestens nach einer Stunde** schrittweisen Aufheizens erreicht.
- ✓ Die Innenfläche der Kuppel ist **gleichmäßig hell**, ohne sichtbare Rußflecken (die sogenannte „weiße Kuppel“).

Helle Kuppel: Ofen hat Betriebstemperatur

7 Bewährte Backpraxis

7.1 Drei Backmethoden

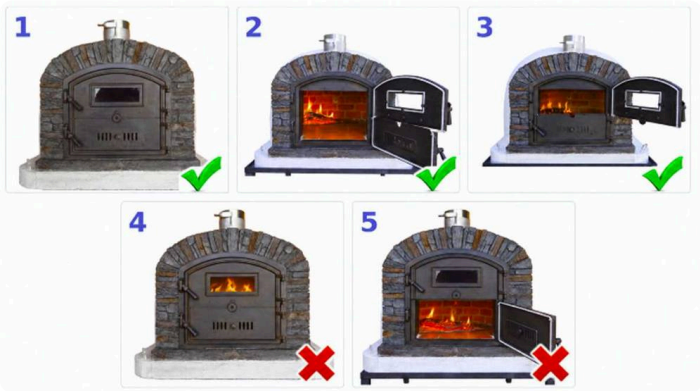
Methode	Vorgehensweise	Tür und Rauchabzug	Ideal für
Mit Flamme	Halten Sie das Feuer auf einer Seite am Brennen und legen Sie die Speisen in den übrigen Raum, entfernt von den Flammen.	Vollständig geöffnet	Schnelles Garen bei hoher Temperatur: Pizza, Focaccia
Mit Glut	Lassen Sie das Holz zu Ende brennen und verteilen Sie die Glut je nach Speise. Sie können einen Rost oder ein geeignetes Gefäß verwenden.	Geöffnet	Braten, Grillen, Rösten
Mit gespeicherter Wärme	Entfernen Sie das gesamte Holz und die Glut und legen Sie erst dann die Speisen ein. Die in den feuerfesten Materialien gespeicherte Wärme gart ohne brennendes Feuer.	Geschlossen (erst nach Entfernen von Holz und Glut)	Brot, Torten, Fisch, Geflügel und anderes Fleisch

MY BARBECUE TIPP

Zu Beginn des Garens mit gespeicherter Wärme kann der Ofen für manche Speisen zu heiß sein. Stimmen Sie den Zeitpunkt des Einschiebens auf die Temperatur des Rezepts ab und schützen Sie die Speisen bei Bedarf in den ersten 15 bis 20 Minuten mit Alufolie.

7.2 Verwendung der Tür

- **Mit Flamme:** Tür und Rauchabzug geöffnet. Zur Regulierung der Verbrennung können Sie den unteren Teil der Tür ganz oder teilweise schließen – der obere Teil muss jedoch immer zu 100 % geöffnet sein.
- Schließen Sie Tür und Rauchabzug **erst nach Entfernen des gesamten Holzes und der Glut** vollständig, um mit gespeicherter Wärme zu garen.



1. Tür geschlossen: mit gespeicherter Wärme, ohne Holz und Glut;
2. Tür ganz geöffnet: mit Flamme;
3. Tür halb geöffnet: mit Flamme;
4. Niemals bei geschlossener Tür garen, wenn Flamme und lebendige Glut im Inneren vorhanden sind;
5. Niemals garen, wenn die untere Tür geöffnet und die obere geschlossen ist: Die Temperatur und der Wärmefluss sind schwer zu kontrollieren, und der intensive Wärmestrom kann die Tür beschädigen.

7.3 Holz und Feuerkontrolle

Verwenden Sie kleine Stücke trockenes, unbehandeltes Holz und legen Sie sie nach und nach nach, um Flamme und Temperatur zu steuern. Bei einer Pizza-Session kann es nötig sein, alle 15 bis 20 Minuten ein kleines Holzstück nachzulegen, je nach Verhalten des Ofens.

7.4 Temperaturkontrolle

Verwenden Sie ein geeignetes Thermometer (vorzugsweise ein Infrarot-Thermometer). Das Hellwerden der Kuppel hilft, das Aufheizen zu verfolgen – der Ruß verschwindet zuerst am Scheitel, und der helle Bereich dehnt sich dann auf die Wände aus –, dieses visuelle Zeichen **ersetzt jedoch nicht die Temperaturmessung**.

ACHTUNG

Gießen Sie kein Wasser auf den Ofenboden, um die Temperatur zu testen: Das verursacht einen Thermoschock und kann die feuerfesten Materialien beschädigen.

7.5 Reinigung

Entfernen Sie die Asche mit einem Schaber und einem kleinen Besen, **nur bei vollständig kaltem Ofen**. Die Häufigkeit hängt von der Nutzung ab; vermeiden Sie es, Asche im Inneren ansammeln zu lassen.
Verwenden Sie niemals Wasser zur Reinigung des Ofens.

Kalte Asche kann im Garten verwendet werden. Die Glut kann eingesammelt und in einem geschlossenen Metallbehälter erstickt werden, wodurch Holzkohle für den Grill entsteht.

Reinigung durch Pyrolyse

Die Pyrolyse (Selbstreinigung durch Hitze) nutzt hohe Temperatur, um Speisereste, Fette und Ruß zu zersetzen: **475 ± 25 °C für 5 Minuten** am Scheitel der Kuppel. Nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie die Asche und reinigen mit einer nicht scheuernden Bürste. Geben Sie niemals Wasser in den heißen Ofen.

7.6 Hygiene und Sicherheit

WARNUNG

- Verwenden Sie keine Späne oder Sägemehl zum Befeuern: Sie erzeugen viel Rauch und können zu einer plötzlichen Entzündung führen.
- Öffnen Sie die Tür vorsichtig, vor allem wenn sie erst vor wenigen Minuten geschlossen wurde, und halten Sie das Gesicht von der Öffnung fern.
- Lassen Sie den Rauch sich nicht im Inneren ansammeln: Halten Sie bei brennendem Feuer die Belüftung und den Rauchabzug geöffnet.
- Greifen Sie niemals mit der Hand in den Ofen, um Speisen vom Schieber zu lösen oder Gegenstände zu erreichen – verwenden Sie geeignete Utensilien.
- Lassen Sie keine Utensilien oder andere Gegenstände an der Ofenöffnung liegen: Sie erhitzen sich und können Verbrennungen verursachen.
- Ist die Tür abnehmbar, fassen Sie sie am Griff mit einem hitzebeständigen Handschuh an (ein Küchentuch schützt nicht ausreichend).
- Vermeiden Sie Utensilien mit Kunststoffgriffen, die schmelzen können.

7.7 Restwärme nutzen

Nutzen Sie nach dem Kochen die im Ofen verbleibende Wärme für Zubereitungen bei niedrigeren Temperaturen, wie Desserts, oder zum Trocknen von Obst und Gemüse. Prüfen Sie vor dem Einschieben stets die Temperatur.

7.8 Abschließende Empfehlungen

Jeder Ofen reagiert etwas anders auf die Holzmenge und die Aufheizzeit. Mit etwas Übung lernen Sie, die Position der Speisen, die Flammenintensität und die Garzeiten anzupassen.

Sehr feuchte Teige, wie Focaccia, gelingen im Holzbackofen ausgezeichnet. Größere Stücke oder Stücke mit festerem Teig brauchen in der Regel länger, um in der Mitte durchzugaren: Platzieren Sie sie weiter von den Flammen entfernt und passen Sie die Temperatur an das gewünschte Ergebnis an.

8 Wartung

Öfen aus Schamottestein erfordern regelmäßige Wartung. Das Aufheizen und Abkühlen führt zur **Ausdehnung und Zusammenziehung** der Materialien, und mit der Zeit können **kleine Oberflächenrisse** in der Außenverkleidung entstehen. Das ist bei dieser Art von Ofen ein normales Phänomen, das die Funktion nicht beeinträchtigt, solange es behandelt wird.

ULTRAFIRE wurde entwickelt, um diese Risse zu behandeln und die Oberfläche des Ofens vor Feuchtigkeit und Witterung zu schützen. Es ergänzt das erste Einbrennen und die regelmäßige Wartung.

8.1 Anwendung von ULTRAFIRE

1. **Heizen Sie den Ofen auf:** Bei heißem Ofen sind die Risse maximal geöffnet.
2. Bürsten Sie alle Risse mit einer **Drahtbürste** aus.
3. Tragen Sie ULTRAFIRE auf, bis jeder Riss vollständig gefüllt und abgedeckt ist. Entstehen nach der nächsten Benutzung neue Risse, wiederholen Sie den Vorgang.
4. Lassen Sie den Ofen **vollständig abkühlen**. Tragen Sie bei sauberer, vollständig trockener Oberfläche, die frei von Staub, Fett, Öl und losem Sand ist, eine **dicke Schicht ULTRAFIRE auf die gesamte Außenfläche der Kuppel** auf. Diese Schlussschicht schützt den Ofen vor Feuchtigkeit.

▶ Video: Anwendung von ULTRAFIRE

www.youtube.com/watch?v=j_N4yj__K2o

8.2 Öfen mit Naturstein-Verkleidung

Bei Öfen mit Außenwand aus Naturstein (Edition Doppelwand) werden Risse mit dem **KIT CRACK REPAIR** behandelt, das dem Ofen beiliegt.

8.3 Schutz des Ofens

Schützen Sie den Ofen, wenn er nicht benutzt wird, mit einer geeigneten **Schutzhaube** vor Regen, Schnee und anhaltender Feuchtigkeit; setzen Sie sie erst auf, nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist.

TEIL B

Allgemeine Produktsicherheitsverordnung (GPSR)

Risikobewertung – Holzbacköfen für den Außenbereich (Doppelwand, Exklusives Design, Traditionelle Öfen und Authentische Öfen)

1 Produktidentifikation

Feld	Information
Produktfamilie	Holzbackofen für den Außenbereich: Doppelwand, Exklusives Design, Traditionelle und Authentische Öfen.
Editionen / Modelle	Doppelwand, Exklusives Design, Traditionelle Öfen und Authentische Öfen
Produktart	Holzbefeuertes Gargerät, nicht elektrisch
Bestimmungsgemäße Verwendung	Garen im Freien (Pizza, Brot, Braten)
Zielnutzer	Erwachsene Verbraucher
Anwendbare Verordnung	Verordnung (EU) 2023/988 – Allgemeine Produktsicherheitsverordnung (GPSR)

2 Produktbeschreibung

Freistehende Außenöfen aus Schamottestein, Putz und anderen feuerfesten Materialien, konzipiert zum Garen bei hohen Temperaturen ausschließlich mit trockenem, unbehandeltem Holz. Sie besitzen keine elektrischen, gasbetriebenen oder motorisierten Komponenten.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Verwendung ausschließlich im Freien, auf einer stabilen, nicht brennbaren Fläche.
- Bedienung durch Erwachsene gemäß den mitgelieferten Anweisungen.

4 Risikobewertung

Die Bewertung berücksichtigt die bestimmungsgemäße Verwendung und die **vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung** des Produkts (zum Beispiel: Verwendung in geschlossenen Räumen, ungeeigneter Brennstoff, schnelles Aufheizen, Einsatz von Wasser auf dem heißen Ofen, Zugang von Kindern).

4.1 Bewertungsmethode

Risikopunktzahl = Wahrscheinlichkeit × Schwere

Punktzahl	Risikostufe	Empfohlene Maßnahme
1–5	Niedrig	Bestehende Kontrollmaßnahmen beibehalten
6–10	Mittel	Überwachen und Kontrollen wo möglich verbessern
11–16	Hoch	Sofortige Korrekturmaßnahme erforderlich
17–25	Kritisch	Tätigkeit aussetzen, bis das Risiko verringert ist

4.2 Schweregradskala

Pkt.	Schwere	Beschreibung
1	Vernachlässigbar	Keine Verletzungen oder nur leichte Beeinträchtigung
2	Gering	Unwohlsein oder leichte vorübergehende Verletzung
3	Mäßig	Kann ärztliche Behandlung erfordern
4	Schwer	Schwere Verletzung, Krankenhausaufenthalt oder erhebliche Erkrankung
5	Kritisch	Lebensgefahr, bleibende Schäden oder Tod

4.3 Wahrscheinlichkeitsskala

Pkt.	Wahrscheinlichkeit	Beschreibung
1	Selten	Sehr unwahrscheinlich
2	Unwahrscheinlich	Kann gelegentlich auftreten
3	Möglich	Kann bei normaler Verwendung auftreten
4	Wahrscheinlich	Tritt erwartungsgemäß regelmäßig auf
5	Fast sicher	Tritt häufig oder wiederholt auf

4.4 Gefahrenidentifikation und Bewertung

Gefahr	Vorhersehbares Risiko	Sicherheitshinweis	S	W	Pkt.	Stufe
Heiße Außenflächen	Verbrennungen durch Berührung von Ofen, Tür, Schornstein oder Metallteilen	Die Außenflächen werden während des Betriebs sehr heiß. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe und halten Sie Kinder und Tiere fern.	4	2	**8**	**Mittel**

Gefahr	Vorhersehbares Risiko	Sicherheitshinweis	S	W	Pkt.	Stufe
Brand	Entzündung brennbarer Materialien in der Nähe	Installieren Sie den Ofen auf einem stabilen, nicht brennbaren Untergrund. Halten Sie die in der Anleitung angegebenen Mindestsicherheitsabstände ein.	4	2	**8**	**Mittel**
Rauch und Kohlenmonoxid	Vergiftung durch unzureichende Belüftung	Betreiben Sie den Ofen niemals in Gebäuden oder geschlossenen Räumen. Verwenden Sie ihn nur im Freien an gut belüfteten Orten.	5	2	**10**	**Mittel**
Überhitzung des Schornsteins	Verbrennungen oder Entzündung von Materialien in der Nähe	Installieren Sie den Schornstein gemäß den Anweisungen. Halten Sie brennbare Materialien vom Rohr fern. Prüfen und reinigen Sie den Schornstein regelmäßig.	3	2	**6**	**Mittel**
Funkenflug	Brand oder Verbrennungen	Halten Sie den Ofen fern von trockener Vegetation, brennbaren Flüssigkeiten und brennbaren Materialien. Lassen Sie das Feuer niemals unbeaufsichtigt.	3	2	**6**	**Mittel**
Ungeeigneter Brennstoff	Ausstoß giftiger Dämpfe oder Schäden am Ofen	Verwenden Sie nur trockenes, unbehandeltes Hartholz. Verbrennen Sie kein gestrichenes, behandeltes oder laminiertes Holz, keine Kunststoffe, Brandbeschleuniger, flüssigen Brennstoffe oder Abfälle.	3	2	**6**	**Mittel**
Übermäßiges Feuer	Schäden an den feuerfesten Materialien	Überladen Sie die Brennkammer nicht mit Holz. Halten Sie ein mäßiges, zum Garen passendes Feuer.	1	3	**3**	**Niedrig**
Thermoschock	Rissbildung an den feuerfesten Bauteilen	Heizen Sie den Ofen schrittweise auf, vor allem bei den ersten Benutzungen (Einbrennen). Kühlen Sie einen heißen Ofen niemals mit Wasser ab und löschen Sie ihn nicht damit.	1	3	**3**	**Niedrig**
Feuchtigkeit im Ofeninneren	Dampfbildung und Rissbildung	Stellen Sie sicher, dass der Ofen vor der ersten Benutzung trocken ist. Befolgen Sie das in der Anleitung beschriebene Einbrennverfahren.	1	3	**3**	**Niedrig**
Umgang mit heißen Speisen	Verbrennungen durch heiße Utensilien oder Behälter	Verwenden Sie beim Ein- und Ausschieben stets geeignete Ofenutensilien und hitzebeständige Handschuhe.	3	2	**6**	**Mittel**
Entsorgung der Asche	Brand durch noch heiße Glut	Lassen Sie die Asche vollständig abkühlen, bevor Sie sie entsorgen. Bewahren Sie sie nur in einem nicht brennbaren Metallbehälter auf.	3	1	**3**	**Niedrig**
Anheben und Transport (Installation)	Quetschung	Verwenden Sie geeignete Ausrüstung zum Anheben des 500 bis 1.000 kg schweren Ofens, mit geeigneten Gurten.	5	2	**10**	**Mittel**

Gefahr	Vorhersehbares Risiko	Sicherheitshinweis	S	W	Pkt.	Stufe
Strukturelle Instabilität	Umkippen oder Einsturz	Installieren Sie den Ofen nur auf einer ebenen Fläche, die sein Gesamtgewicht tragen kann.	5	1	**5**	Niedrig
Bruch des Türglases	Herumfliegende Glassplitter	Halten Sie die maximalen Arbeitstemperaturen des Ofens ein, legen Sie das Feuer möglichst weit von der Tür entfernt an und halten Sie die Schornsteinklappe stets geöffnet.	3	2	**6**	Mittel
Rückstrom von Hitze / Rauch beim Öffnen der Tür	Einatmen von Rauch und intensive Hitze	Arbeiten Sie stets bei geöffneter oder halb geöffneter Tür. Öffnen Sie sie bei zu 100 % geschlossener Tür langsam und halten Sie die Schornsteinklappe stets geöffnet.	4	2	**8**	Mittel
Witterungseinflüsse	Schäden, die die Sicherheit des Produkts beeinträchtigen können	Schützen Sie den Ofen vor Regen, Schnee und anhaltender Feuchtigkeit. Verwenden Sie eine geeignete Schutzhaube, nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist.	1	3	**3**	Niedrig
Kinder	Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung	Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen bei laufendem Ofen stets beaufsichtigt werden.	5	2	**10**	Mittel
Unzureichende Wartung	Verringerte Sicherheit durch fehlende Inspektion	Prüfen Sie Ofen, Schornstein und Zubehör regelmäßig. Ersetzen Sie beschädigte Komponenten, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.	3	1	**3**	Niedrig
Verunreinigung der Speisen	Speisen, die durch giftige Dämpfe, Asche, Keramik- oder Metallfragmente verunreinigt sind	Prüfen Sie Ofen, Schornstein und Zubehör regelmäßig und ersetzen Sie beschädigte Komponenten. Verwenden Sie nur trockenes, natürliches Holz ohne Verunreinigungen.	3	2	**6**	Mittel

S = Schwere · W = Wahrscheinlichkeit · Pkt. = S × W

4.5 Sicherheitshinweise

WARNUNG

- Das Ofeninnere kann im Betrieb an der Kuppel **500 °C** und am Ofenboden **375 °C** überschreiten.
- Schornstein und Metallkomponenten können nach dem Erlöschen des Feuers noch mehrere Stunden heiß bleiben.
- Verwenden Sie niemals Benzin, Alkohol oder andere brennbare Flüssigkeiten, um das Feuer zu entzünden oder wieder zu entfachen.
- Versetzen Sie den Ofen nicht, solange er heiß ist oder in Betrieb.
- Gießen Sie niemals Wasser auf die heißen feuerfesten Materialien.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Original-Ersatzteile und -Zubehör.
- Die Nichtbeachtung der Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanweisungen kann zu Brand, Verbrennungen, Verletzungen und Sachschäden führen.

4.6 Restrisiken

Auch bei korrekter Verwendung bleiben die folgenden Restrisiken bestehen:

- Verbrennungen durch Berührung heißer Oberflächen.
- Verbrennungen durch Küchenutensilien und heiße Speisen.
- Verletzungen durch Funken oder Glut.
- Brand, wenn brennbare Materialien zu nah am Ofen platziert werden.
- Einatmen von Rauch, wenn der Ofen in geschlossenen oder schlecht belüfteten Räumen verwendet wird.
- Schnittverletzungen beim Umgang mit beschädigten feuerfesten oder metallischen Komponenten während der Wartung.

5 Risikominderungsmaßnahmen

Verpflichtend, wenn die Risikopunktzahl über 10 liegt (Stufe Hoch oder Kritisch). In der vorliegenden Bewertung überschreitet keine Gefahr die Stufe Mittel; die folgenden Maßnahmen werden vorsorglich angewendet und konzentrieren sich auf Brandschutz, Luftqualität, Hitzekontrolle und Betriebssicherheit.

5.1 Brandschutz

- Den Ofen auf einem nicht brennbaren Untergrund installieren (Ziegel, Beton, Stein oder Metallkonstruktion).
- Einen Sicherheitsabstand zu Wänden, Dächern, Bäumen und brennbaren Materialien einhalten.
- Einen Feuerlöscher der Klasse A/B/C in der Nähe bereithalten.
- Das Holz abseits des Wärmebereichs des Ofens lagern.
- Angesammelte Asche regelmäßig entfernen, um das Risiko einer versehentlichen Entzündung zu verringern.

5.2 Kontrolle von Rauch und Luftverschmutzung

- Nur trockenes, gut abgelagertes Hartholz verwenden, um den Ausstoß von Rauch und Partikeln zu verringern.
- Kein behandeltes oder gestrichenes Holz, keine Kunststoffe oder Abfälle verbrennen.
- Einen korrekt dimensionierten Schornstein mit ausreichender Höhe installieren, um die Verteilung des Rauchs sicherzustellen.
- Für gute Luftzirkulation sorgen, damit eine vollständige Verbrennung stattfindet.
- Den Schornstein regelmäßig reinigen, um die Ansammlung von Ruß und Kreosot zu vermeiden.

5.3 Schutz vor Hitze und Verbrennungen

- In öffentlichen oder gewerblichen Bereichen Schutzabsperrungen oder Warnhinweise anbringen.
- Die Sicherheit von Kindern durch Warnhinweise und die Forderung nach Beaufsichtigung durch Erwachsene gewährleisten.
- Hitzebeständige Handschuhe und Utensilien mit langem Griff verwenden.
- Bei nächtlicher Nutzung für ausreichende Beleuchtung rund um den Ofen sorgen.

5.4 Konstruktive und betriebliche Maßnahmen

- Stabilitätsrisiken durch korrekte Gewichtsverteilung und die Verwendung zugelassener Untergestelle/Wagen verringern.
- Die feuerfeste Konstruktion regelmäßig auf Risse oder Schwachstellen prüfen.
- Den Ofen vor eindringendem Regenwasser schützen, um Schäden durch Thermoschock zu vermeiden.
- Verfahren zum kontrollierten Aufheizen befolgen, um Überhitzung zu vermeiden.
- Bediener in sicheren Verfahren zum Anheizen, Nachlegen von Holz und zum Ende der Nutzung schulen.

5.5 Schutz von Umwelt und Nachbarschaft

- Den Schornstein fern von Fenstern und Lufteinlässen der Nachbarn positionieren.
- Die Nutzung bei schlechter Luftqualität oder starkem Wind einschränken.
- Bei gewerblichen Anlagen Technologien zur Emissionsminderung in Betracht ziehen.

6 Prüfnachweise

Temperaturmessung im Betrieb (Durchschnittswerte):

Messpunkt	Temperatur
1 – Scheitel der Kuppel	475 ± 25 °C
2 – Ofenboden (Mitte)	350 ± 25 °C
3 – Ofenboden (an der Tür)	275 ± 25 °C

7 Material- und Konstruktionssicherheit

- Verwendung von hitzebeständigem Stahl und Aluminium sowie feuerfesten Materialien.
- Keine gefährlichen Beschichtungen, die durch Hitze aktiviert werden könnten.
- Konzipiert, um wiederholten Temperaturwechseln standzuhalten.

8 Kennzeichnung und Sicherheitsinformationen

- Die Angaben zum Hersteller und zum verantwortlichen Wirtschaftsakteur in der Europäischen Union werden bereitgestellt.
- Jedem Ofen liegt die zugehörige Gebrauchsanleitung bei.

9 Schlussfolgerung

Auf Grundlage der vorliegenden Bewertung und unter Berücksichtigung der angewendeten Risikominderungsmaßnahmen werden die Restrisiken als akzeptabel angesehen. Die Editionen Doppelwand, Exklusives Design, Traditionelle Öfen und Authentische Öfen entsprechen der Verordnung (EU) 2023/988 und gelten als sicher.

10 Kontakt in der Europäischen Union

Hersteller und verantwortlicher Wirtschaftsakteur:

Feld	Information
Unternehmen	Impexfire Lda – Technische Abteilung
Anschrift	Rua do Regueiro, n.º 251, Sobreposta, 4715-553 Braga, Portugal
E-Mail	infos@my-barbecue.com

Feld	Information
Telefon	+351 253 610 557
Website	www.my-barbecue.com

11 Dokumentenkontrolle

Version	Datum	Unternehmen	Beschreibung
1.0	22.10.2026	Impexfire Unipessoal Lda – EORI PT 509958931	Erstausgabe

IT · ITALIANO

Forni a legna in mattone refrattario

Manuale di installazione, uso e manutenzione

Valutazione dei rischi – Regolamento (UE) 2023/988 (GPSR)

Edizioni incluse: Doppia parete · Design esclusivo · Forni tradizionali · Forni autentici

Prodotti in Portogallo secondo metodi tradizionali, con cupola e platea refrattaria in mattoni refrattari.

Grazie per aver scelto un forno a legna My Barbecue. Leggere integralmente questo manuale **prima dell'installazione e del primo utilizzo** e conservarlo per future consultazioni. Il rispetto di queste istruzioni è essenziale per la vostra sicurezza, per il buon funzionamento del forno e per la validità della garanzia.

PARTE A

MANUALE DELL'UTENTE

1. La gamma di forni in mattone refrattario
2. Come funziona un forno a legna
3. Installazione del forno
4. Canna fumaria (camino)
5. Cura iniziale del forno
6. Accensione e precauzioni durante l'uso
7. Buone pratiche di cottura
8. Manutenzione

PARTE B

VALUTAZIONE DEI RISCHI (GPSR)

1. Identificazione del prodotto
2. Descrizione del prodotto
3. Uso previsto
4. Valutazione dei rischi
5. Misure di mitigazione
6. Prove e test
7. Sicurezza dei materiali e della costruzione
8. Etichettatura e informazioni di sicurezza
9. Conclusione
10. Contatto nell'Unione Europea
11. Controllo del documento

Simboli utilizzati in questo manuale

Simbolo	Significato
AVVERTENZA	Rischio di lesioni, ustioni o incendio. Rispettare obbligatoriamente.
ATTENZIONE	Rischio di danni al forno (crepe, shock termico, perdita della garanzia).
CONSIGLIO MY BARBECUE	Raccomandazione pratica per ottenere risultati migliori.

PARTE A

MANUALE DELL'UTENTE

1 La gamma di forni in mattone refrattario

I forni in mattone refrattario sono la soluzione più robusta e duratura per cucinare a legna. La loro massa elevata (**da 500 a 1.000 kg**) garantisce un'**inerzia termica** eccezionale: il forno accumula calore e lo restituisce gradualmente, mantenendo una temperatura stabile per diverse ore.

Questi forni richiedono un'installazione fissa su una base stabile e una manutenzione periodica, ma offrono in cambio una cottura lenta e omogenea – ideale per pizze, pane in grandi infornate, arrosti e piatti stufati.

La gamma è organizzata in **quattro edizioni**:

Tabella comparativa delle edizioni

	Doppia parete	Design esclusivo	Forni tradizionali	Forni autentici
Costruzione	Mattone refrattario + lana di roccia + mattone refrattario o pietra naturale	Mattone refrattario + isolamento brevettato + rivestimento	Mattone refrattario + isolamento brevettato + rivestimento	Mattone refrattario + isolamento brevettato + rivestimento
Inerzia termica	●●●●● Massima	●●●●○	●●●○○	●●●○○
Porta	Alluminio fuso con vetro	Alluminio fuso (con o senza vetro)	Acciaio inox	Acciaio zincato
Camino	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio zincato
Rinforzo alla giunzione camino/forno	Sì	Sì	Sì	–
Estetica	Rustica, in pietra naturale	Contemporanea, linee pulite	Tradizionale	Tradizionale
Ideale per	Uso intensivo, pane, cotture lunghe, case di campagna e agriturismi	Terrazze e giardini moderni	Uso familiare, eccellente rapporto qualità/prezzo	Uso familiare, budget più contenuto

La classificazione dell'inerzia termica è indicativa e confronta le edizioni tra loro.

1.1 Edizione Doppia parete

Mattone refrattario + lana di roccia + mattone refrattario o pietra naturale · porta in alluminio fuso · camino in acciaio inox

Per chi cerca il forno più robusto e termicamente stabile della gamma, con la migliore ritenzione del calore. Con il rivestimento in pietra naturale acquisisce un aspetto rustico e autentico.

Costruzione

- Doppia parete: mattone refrattario – lana di roccia – mattone refrattario o pietra naturale.

- Platea refrattaria in mattone refrattario di argilla bianca, resistente alle temperature di esercizio del forno.
- Struttura pesante e compatta, che conferisce un'inerzia termica superiore.

Vantaggi principali

- La maggiore durata di tutta la gamma.
- Inerzia termica massima: mantiene il calore per molte ore dopo lo spegnimento del fuoco.
- Minore tendenza alle crepe superficiali, grazie alla doppia parete in mattone.
- Meno manutenzione nel corso degli anni.
- Ideale per pane, cotture lunghe, grandi quantità e uso intensivo.
- Perfetto per case di campagna, agriturismi e spazi esterni tradizionali.

Porta e camino

- Solo l'opzione premium: **porta in alluminio fuso con vetro + camino in acciaio inox** – la scelta più robusta e duratura.

> **Rinforzo esclusivo My Barbecue** – Tutti i forni con porta in alluminio fuso e acciaio inox includono un rinforzo saldato in alluminio alla giunzione tra il camino e il forno. Questo rinforzo funziona come giunto di dilatazione: riduce il rischio di crepe, aumenta la durata e migliora la stabilità strutturale.

1.2 Edizione Design esclusivo

Mattone refrattario + isolamento brevettato + rivestimento · porta in alluminio fuso · camino in acciaio inox

Per chi apprezza un design contemporaneo, dalle linee pulite, e un forno che si distingue visivamente senza rinunciare a prestazioni professionali.

Costruzione

- Corpo in mattone refrattario con isolamento brevettato My Barbecue.
- Struttura molto resistente, con eccellenti prestazioni termiche per pizze, pane e arrosti.

Vantaggi principali

- Rapido aumento della temperatura, grazie all'isolamento brevettato.
- Eccellente ritenzione del calore, per cotture omogenee.
- Design esclusivo My Barbecue, pensato per terrazze moderne, giardini contemporanei e spazi esterni minimalisti.
- Diverse finiture disponibili, per integrarsi nel vostro spazio.

Porta e camino

- Solo l'opzione premium: **porta in alluminio fuso (con o senza vetro) + camino in acciaio inox**.
- Include il rinforzo saldato in alluminio alla giunzione del camino.

1.3 Forni tradizionali

Linea classica in mattone · porta e camino in acciaio inox

Per chi cerca un forno tradizionale, efficiente e durevole, con un eccellente rapporto qualità/prezzo.

Costruzione

- Mattone refrattario tradizionale.
- Isolamento brevettato My Barbecue.
- Struttura robusta e affidabile.

Vantaggi principali

- Eccellente rapporto qualità/prezzo.
- Rapido aumento della temperatura.
- Perfetto per pizze, pane e arrosti in famiglia.
- Estetica tradizionale.

Porta e camino

- **Acciaio inox** – più durevole e dall'aspetto più moderno.

1.4 Forni autentici

Linea classica in mattone · porta e camino in acciaio zincato

Per chi cerca un forno tradizionale ed efficiente con il budget più accessibile della gamma. La costruzione è identica a quella dei Forni tradizionali; la differenza sta nella porta e nel camino.

Costruzione

- Mattone refrattario tradizionale.
- Isolamento brevettato My Barbecue.
- Struttura robusta e affidabile.

Vantaggi principali

- Il prezzo più accessibile della gamma.
- Rapido aumento della temperatura.
- Perfetto per pizze, pane e arrosti in famiglia.
- Estetica tradizionale.

Porta e camino

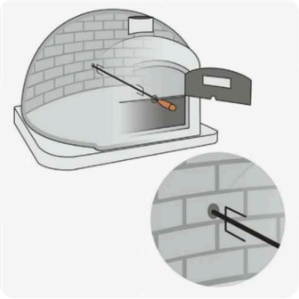
- **Acciaio zincato** – l'opzione economica.

1.5 Isolamento brevettato e rinforzo del camino

Sezione del forno con il profilo di isolamento brevettato My Barbecue: gli strati isolanti avvolgono la cupola in mattone refrattario, riducendo le perdite di calore e accelerando l'aumento della temperatura.

> **Brevetto PT12285 – Classificazione internazionale F24B 1/04 (2021.01)**

Profilo di isolamento brevettato dei forni a legna My Barbecue



Fissaggio dello spiedo e rinforzo alla giunzione tra il camino e il forno.

2 Come funziona un forno a legna

Un forno a legna combina tre forme di trasmissione del calore – irraggiamento, conduzione e convezione – per creare un ambiente di cottura unico: calore intenso, stabile e omogeneo, ideale per pane, pizze e piatti tradizionali.

Forma di calore	Come agisce	Risultato
Irraggiamento **Il calore delle pareti**	La cupola e le pareti, una volta riscaldate, emettono calore infrarosso sugli alimenti.	Doratura e caramellizzazione: la crosta dorata e croccante tipica della cottura a legna.
Conduzione **Il contatto con la platea**	Il calore passa direttamente dalla platea refrattaria alla base del pane o della pizza.	Basi croccanti e ben cotte. I refrattari di qualità garantiscono un'eccellente ritenzione del calore.
Convezione **La circolazione dell'aria calda**	L'aria riscaldata dal fuoco circola nella camera di cottura e avvolge gli alimenti. La posizione del camino influenza questo flusso.	Cottura uniforme e stabilità termica.

L'azione combinata di queste tre forme di calore produce una cottura che i forni elettrici o a gas difficilmente riescono a riprodurre: calore omogeneo e costante, una crosta perfetta e l'autentico sapore del fuoco di legna. Per questo il forno a legna è la scelta dei panettieri artigianali, dei pizzaioli e di tutti gli appassionati di cucina tradizionale.

3 Installazione del forno

3.1 Consegna e base di appoggio

La consegna viene effettuata **all'ingresso dell'indirizzo indicato**. Il trasporto del forno all'interno della proprietà, fino al luogo di installazione, è a carico del cliente.

Il forno pesa tra **500 e 1.000 kg**. Prima della consegna, preparare:

- i mezzi di sollevamento e di trasporto necessari per spostarlo;
- una base in muratura stabile, resistente, livellata e non combustibile, in grado di sostenere il peso totale del forno, oppure un carrello di supporto specifico per questo tipo di forno;
- la verifica dei requisiti legali e normativi locali applicabili all'installazione.

3.2 Posizionamento

AVVERTENZA

Il forno è destinato **esclusivamente all'uso all'aperto**. Non utilizzarlo mai in spazi chiusi o privi di ventilazione adeguata – rischio di intossicazione da monossido di carbonio.

- Mantenere intorno al forno un'area libera da ostacoli di almeno **1,5 m**.
- Non installare il forno vicino a vegetazione secca o a strutture in legno.
- Tenere conto dei **venti dominanti**, in modo che il fumo non sia diretto verso la zona pranzo né verso i vicini.
- Se il forno si trova sotto una tettoia o un'altra copertura esterna, collegarlo a una canna fumaria adeguata che convogli i fumi direttamente all'esterno (vedere sezione 4).

Guardate un esempio di installazione del forno su un carrello di supporto:

▶ Video: installazione del forno sul carrello di supporto

www.youtube.com/watch?v=KSejbVzgLro

3.3 Sollevamento e spostamento

Per sollevare e spostare il forno, utilizzare **un'attrezzatura di sollevamento adeguata al peso del modello** (gru, carrello elevatore o equivalente).

1. Ogni forno è dotato di **quattro anelli metallici**, uno per angolo. Fissare una cinghia a ciascun anello.
2. Incrociare le cinghie in modo da mantenere il forno stabile durante il sollevamento e lo spostamento.
3. Le cinghie e l'attrezzatura devono avere una **portata superiore al peso del forno**, tenendo conto dell'angolo di sollevamento.

Sollevamento con quattro cinghie fissate agli anelli degli angoli

ATTENZIONE

Le cinghie incrociate non devono premere sulla cupola – rischio di danni.
Utilizzare **quattro cinghie di sollevamento con portata massima di utilizzo (CMU) minima di 1.000 kg ciascuna** e verificare la capacità dell'insieme in funzione dell'angolo di sollevamento.
Non spostare mai il forno caldo o in funzione.

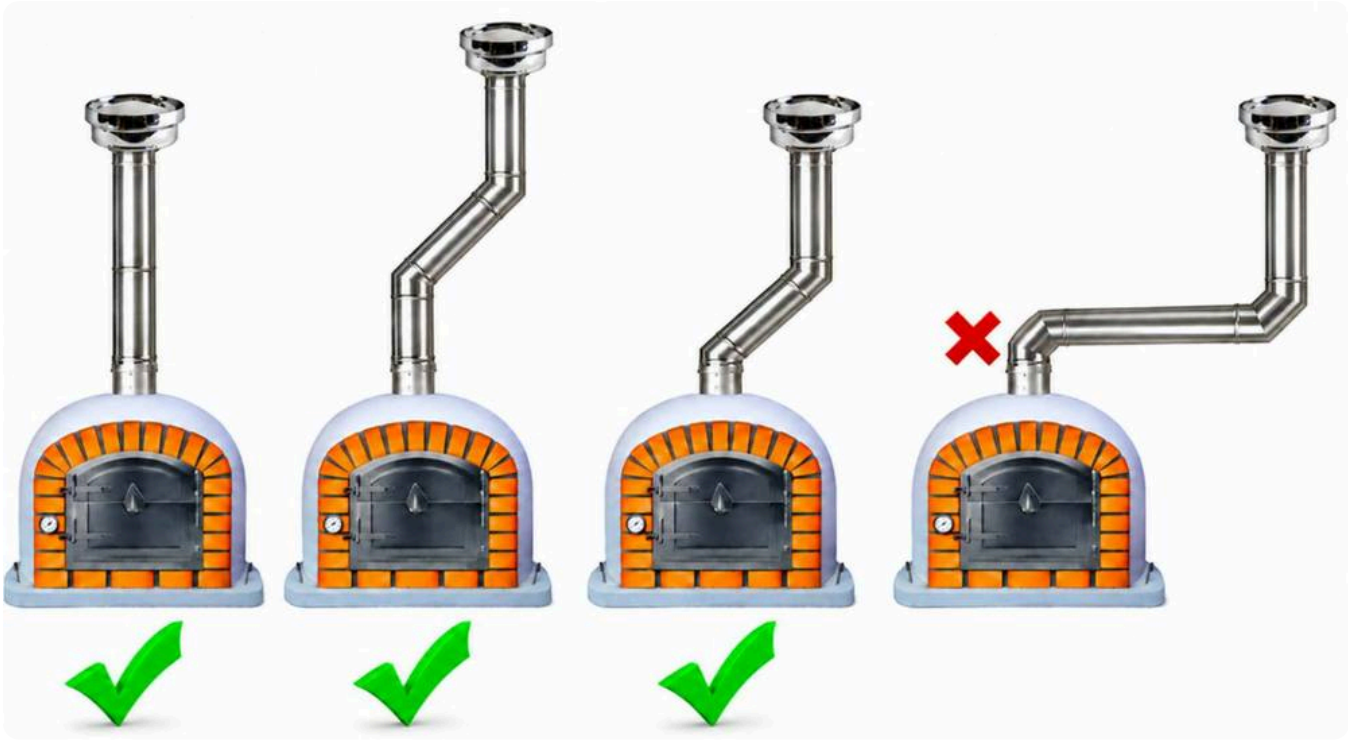
4 Canna fumaria (camino)

Installare la canna fumaria con un **percorso il più diretto possibile**. Una canna senza curve favorisce il tiraggio; ogni curva aggiunge resistenza all'uscita dei fumi.

Un tiraggio insufficiente può provocare l'accumulo di fumo e cenere all'interno del forno, il deposito di particelle sugli alimenti e il surriscaldamento, con possibili danni alla struttura.

ATTENZIONE

Non installare una curva a 90° direttamente all'uscita del forno. Se è necessario deviare la canna fumaria, utilizzare curve a 45°.



Configurazioni corrette e scorretta della canna fumaria, con tubi isolati e non isolati

4.1 Passaggio attraverso il tetto

Se la canna fumaria attraversa un tetto, è **obbligatorio utilizzare tubi isolati (doppia parete)** e installare un **kit di passaggio tetto (scossalina)**, secondo le istruzioni di montaggio riportate di seguito.

ATTENZIONE

Se il tubo che attraversa il tetto non è isolato, i gas di combustione possono condensare all'uscita, ostacolando l'evacuazione dei fumi e provocando il ritorno di fumo. Utilizzare sempre tubo isolato dal passaggio del tetto fino al comignolo.

1. Pulire e asciugare le tegole nella zona di incollaggio.
2. Posizionare la scossalina con cono attorno all'apertura e segnare il contorno. Il bordo superiore della scossalina deve restare sotto le tegole della fila superiore.
3. Applicare cordoni di silicone sulla faccia inferiore della scossalina.
4. Collocare la scossalina nella posizione segnata e premerla bene contro le tegole.
5. Modellare a mano l'aletta flessibile sul profilo delle tegole.
6. Rimettere le tegole superiori sul bordo superiore della scossalina, in modo che l'acqua scorra sopra di essa.
7. Inserire il tubo isolato nell'apertura della scossalina fino alla posizione finale.
8. Sigillare l'unione tra il tubo e il cono con silicone per alte temperature.
9. Posizionare il collare di tenuta attorno al tubo e regolarlo, a contatto con il cono.
10. Sigillare l'unione superiore tra il collare e il tubo con silicone per alte temperature.
11. Installare il comignolo sulla sommità del tubo.

Esempio di installazione sotto tettoia e istruzioni di montaggio della scossalina per tetto

Componenti della canna fumaria isolata: tubi, curve a 45°, adattatori, scossaline e comignolo

Componenti della canna fumaria non isolata: tubi e curve a 45° e 90°

5 Cura iniziale del forno

AVVERTENZA
Prima di iniziare la cura iniziale, leggere anche la sezione 6 – Accensione e precauzioni durante l'uso.

Al termine della produzione, i materiali refrattari del forno contengono ancora umidità. Prima del primo utilizzo normale, questa umidità deve essere eliminata lentamente mediante riscaldamenti graduali per **cinque giorni**. Questo processo, chiamato **cura iniziale**, prepara la cupola alle temperature di esercizio del forno, che possono raggiungere circa 475 ± 25 °C sulla sommità della cupola.

Se il forno viene riscaldato troppo in fretta, l'acqua trattenuta nelle pareti della cupola si trasforma in vapore e la rapida fuoriuscita di questo vapore può provocare crepe. **La cura iniziale è indispensabile e condiziona la garanzia.**

5.1 Regole della cura iniziale

1. **Mantenere il fuoco al centro del forno.** Non collocarlo vicino alle pareti laterali o al fondo, né lasciare che le fiamme colpiscano direttamente la cupola – soprattutto nei primi due giorni.
2. **Mantenere aperta l'uscita dei fumi e garantire l'ingresso dell'aria.** Con il fuoco acceso, lasciare chiusa la parte inferiore della porta e completamente aperta la parte superiore. Non chiudere mai completamente la porta con il fuoco acceso.
3. **Rispettare le temperature e i tempi di ciascun giorno.** Aumentare la temperatura gradualmente, senza anticipare le temperature previste per i giorni successivi.

Giorni 1–2: fuoco piccolo, al centro

Giorni 3–5: fuoco moderato, al centro

5.2 Programma di cura iniziale (5 giorni)

Giorno	Temperatura max. (°C)	Durata	Intensità del fuoco / legna
1	150	3 ore	Bassa – poca legna
2	175	3 ore	Bassa – poca legna
3	200	3 ore	Media
4	250	3 ore	Alta – più legna
5	275	3 ore	Alta – più legna

- Alla fine di ogni giorno di cura iniziale, quando non ci sono più fiamme, **chiudere la porta** affinché il forno conservi il calore durante la notte.
- Misurare la temperatura con un **termometro digitale a infrarossi**, puntato sulla superficie interna, sulla sommità della cupola. Non superare mai la temperatura stabilita per ciascun giorno.
- È normale che, nei primi giorni, fuoriescano acqua o vapore dalle superfici del forno.

Terminati i cinque giorni, il forno è pronto per cucinare. In condizioni normali impiega circa **45-60 minuti** per raggiungere la temperatura di cottura: durante questo tempo, i mattoni assorbono il calore e iniziano a irradiarlo verso l'interno.

ATTENZIONE

Se il forno rimane inutilizzato per diversi mesi – soprattutto in inverno – i refrattari possono assorbire nuovamente umidità, anche se il forno è protetto.

- Fermo di circa **6 mesi o più**: ripetere la **cura iniziale completa di 5 giorni**.
- Fermo di **alcune settimane**: eseguire una **cura graduale di 2 giorni**.

6 Accensione e precauzioni durante l'uso

1. **Prima di accendere il fuoco**, aprire completamente la porta e l'uscita superiore dei fumi (se il camino è dotato di registro/valvola). Se il modello non ha un'uscita superiore, mantenere la porta completamente aperta.
2. Utilizzare solo **legna secca e non trattata**, preferibilmente legno duro. Non bruciare legno verniciato, impregnato o trattato, legni resinosi (come il pino) né carbone.
3. Collocare alcuni piccoli pezzi di legna al centro del forno, lontano dalla porta, e accenderli con accendifuoco naturali solidi. **Non utilizzare mai liquidi infiammabili** per accendere o ravvivare il fuoco.
4. Finché c'è legna che brucia, mantenere aperta l'uscita dei fumi e la **parte superiore della porta completamente aperta**. La parte inferiore può restare chiusa per controllare l'ingresso dell'aria.
5. **Non aprire mai solo la parte inferiore della porta mantenendo chiusa la superiore.** L'ingresso dell'aria ravviva il fuoco e il calore e il fumo possono danneggiare la parte superiore della porta.
6. **Non utilizzare mai acqua** per spegnere il fuoco o la brace, abbassare la temperatura o pulire l'interno. Lo shock termico può causare crepe nei refrattari e danneggiare la struttura.
7. Prima di ogni utilizzo, verificare l'eventuale presenza di segni di umidità all'interno. Se il forno è umido, riscaldarlo gradualmente prima di raggiungere temperature elevate.
8. Controllare la temperatura con il termometro (se il forno ne è dotato) e aggiungere legna a poco a poco, in modo che il forno **non raggiunga 270 °C in meno di un'ora**.

6.1 Quando è pronto il forno?

Il forno è pronto per ricevere gli alimenti quando si verificano le seguenti **tre condizioni**:

- La temperatura raggiunge l'intervallo da **270 °C a 320 °C**.
- Tale temperatura è stata raggiunta **dopo almeno un'ora** di riscaldamento graduale.
- La superficie interna della cupola è **uniformemente chiara**, senza macchie di fuliggine visibili (la cosiddetta “cupola bianca”).

Cupola chiara: forno in temperatura

7 Buone pratiche di cottura

7.1 Tre metodi di cottura

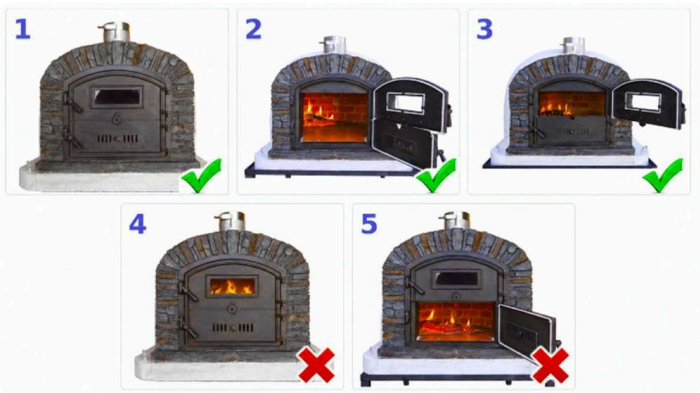
Metodo	Come procedere	Porta e uscita fumi	Ideale per
Con fiamma	Mantenere il fuoco acceso su un lato e collocare gli alimenti nello spazio restante, lontano dalle fiamme.	Completamente aperte	Cotture rapide ad alta temperatura: pizza, focaccia
Con brace	Lasciare che la legna finisca di bruciare e distribuire la brace in base all'alimento. È possibile usare una griglia o un recipiente adatto.	Aperte	Arrostire, grigliare, tostare
Con calore accumulato	Rimuovere tutta la legna e la brace e solo dopo collocare gli alimenti. Il calore accumulato nei refrattari cuoce senza fuoco acceso.	Chiuse (solo dopo aver rimosso legna e brace)	Pane, torte salate, pesce, pollame e altre carni

CONSIGLIO MY BARBECUE

All'inizio della cottura con calore accumulato, il forno può essere troppo caldo per alcuni alimenti. Regolare il momento di infornare in base alla temperatura della ricetta e, se necessario, proteggere gli alimenti con carta di alluminio nei primi 15-20 minuti.

7.2 Uso della porta

- **Con fiamma:** porta e uscita fumi aperte. Per controllare la combustione è possibile chiudere totalmente o parzialmente la parte inferiore della porta – ma la parte superiore deve essere sempre aperta al 100 %.
- Chiudere completamente la porta e l'uscita dei fumi **solo dopo aver rimosso tutta la legna e la brace**, per cucinare con il calore accumulato.



1. Porta chiusa: con calore accumulato, senza legna e brace;
2. Porta completamente aperta: con fiamma;
3. Porta semiaperta: con fiamma;
4. Non cucinare mai con la porta chiusa se all'interno ci sono fiamma e brace viva;
5. Non cucinare mai con la porta inferiore aperta e la superiore chiusa: è difficile controllare la temperatura e il flusso di calore intenso può danneggiare la porta.

7.3 Legna e controllo del fuoco

Utilizzare piccoli pezzi di legna secca e non trattata e aggiungerli gradualmente per controllare la fiamma e la temperatura. In una sessione di pizze, può essere necessario aggiungere un piccolo pezzo di legna ogni 15-20 minuti, a seconda del comportamento del forno.

7.4 Controllo della temperatura

Utilizzare un termometro adeguato (preferibilmente a infrarossi). Lo schiarimento della cupola aiuta a seguire il riscaldamento – la fuliggine scompare prima sulla sommità e la zona chiara si estende poi alle pareti –, ma questo segnale visivo **non sostituisce la misurazione della temperatura**.

> **ATTENZIONE**
> Non versare acqua sulla platea per verificare la temperatura: provoca shock termico e può danneggiare i refrattari.

7.5 Pulizia

Rimuovere la cenere con una raschietta e una piccola scopa, **solo a forno completamente freddo**. La frequenza dipende dall'uso; evitare di lasciare accumulare cenere all'interno. **Non usare mai acqua per pulire il forno.**

La cenere fredda può essere riutilizzata in giardino. La brace può essere raccolta e soffocata in un recipiente metallico chiuso, ottenendo carbone vegetale per il barbecue.

Pulizia per pirolisi

La pirolisi (autopulizia mediante calore) utilizza una temperatura elevata per decomporre residui di cibo, grassi e fuliggine: **475 ± 25 °C per 5 minuti** sulla sommità della cupola. Dopo che il forno si è raffreddato completamente, rimuovere la cenere e pulire con una spazzola non abrasiva. Non applicare mai acqua con il forno caldo.

7.6 Igiene e sicurezza

> **AVVERTENZA**
> - Non utilizzare trucioli né segatura per alimentare il fuoco: producono molto fumo e possono provocare un'accensione improvvisa.
> - Aprire la porta con cautela, soprattutto se è stata chiusa da pochi minuti, e tenere il viso lontano dall'apertura.
> - Non lasciare accumulare il fumo all'interno: con il fuoco acceso, mantenere aperte la ventilazione e l'uscita dei fumi.
> - Non introdurre mai la mano nel forno per staccare alimenti dalla pala o raggiungere oggetti – utilizzare gli appositi utensili.
> - Non lasciare utensili o altri oggetti vicino alla bocca del forno: si riscaldano e possono causare ustioni.
> - Se la porta è rimovibile, maneggiarla dalla maniglia con un guanto resistente al calore (uno strofinaccio da cucina non protegge a sufficienza).
> - Evitare utensili con manici in plastica, che possono fondere.

7.7 Sfruttare il calore residuo

Dopo la cottura, sfruttare il calore che rimane nel forno per preparazioni a temperature più basse, come i dolci, o per essiccare frutta e verdura. Verificare sempre la temperatura prima di infornare.

7.8 Raccomandazioni finali

Ogni forno risponde in modo leggermente diverso alla quantità di legna e al tempo di riscaldamento. Con la pratica, imparerete a regolare la posizione degli alimenti, l'intensità della fiamma e i tempi di cottura.

Impasti molto idratati, come la focaccia, cuociono molto bene nel forno a legna. Pezzi più grandi o di impasto più sodo richiedono in genere più tempo per cuocere al centro: collocarli più lontano dalle fiamme e regolare la temperatura in base al risultato desiderato.

8 Manutenzione

I forni in mattone refrattario richiedono una manutenzione regolare. Il riscaldamento e il raffreddamento provocano la **dilatazione e contrazione** dei materiali e, con l'uso, possono comparire **piccole crepe superficiali** nel rivestimento esterno. Si tratta di un fenomeno normale in questo tipo di forno, che non ne compromette il funzionamento se trattato.

ULTRAFIRE è stato sviluppato per trattare queste crepe e proteggere la finitura del forno dall'umidità e dagli agenti atmosferici. Completa la cura iniziale e la manutenzione periodica.

8.1 Applicazione di ULTRAFIRE

1. **Riscaldare il forno:** a forno caldo, le crepe sono alla loro massima apertura.
2. Spazzolare tutte le crepe con una **spazzola metallica**.
3. Applicare ULTRAFIRE fino a riempire e coprire completamente ogni crepa. Se compaiono nuove crepe dopo l'utilizzo successivo, ripetere l'operazione.
4. Lasciare **raffreddare completamente** il forno. Con la superficie pulita, perfettamente asciutta e priva di polvere, grasso, olio e sabbia sciolta, applicare uno **strato spesso di ULTRAFIRE su tutta la superficie esterna della cupola**. Questo strato finale protegge il forno dall'umidità.

▶ Video: applicazione di ULTRAFIRE

www.youtube.com/watch?v=j_N4yj__K2o

8.2 Forni con rivestimento in pietra naturale

Nei forni con parete esterna in pietra naturale (edizione Doppia parete), le crepe si trattano con il **KIT CRACK REPAIR**, fornito insieme al forno.

8.3 Protezione del forno

Quando non è in uso, proteggere il forno da pioggia, neve e umidità prolungata con un'adeguata **copertura protettiva**, da applicare solo dopo che il forno si è raffreddato completamente.

PARTE B

Regolamento generale sulla sicurezza dei prodotti (GPSR)

Valutazione dei rischi – Forni a legna per esterni (Doppia parete, Design esclusivo, Forni tradizionali e Forni autentici)

1 Identificazione del prodotto

Campo	Informazione
Famiglia di prodotti	Forno a legna per esterni: Doppia parete, Design esclusivo, Tradizionali e Autentici.
Edizioni / modelli	Doppia parete, Design esclusivo, Forni tradizionali e Forni autentici
Tipo di prodotto	Apparecchio di cottura a legna, non elettrico
Uso previsto	Cottura all'aperto (pizza, pane, arrosti)
Utilizzatori target	Consumatori adulti
Regolamento applicabile	Regolamento (UE) 2023/988 – Regolamento generale sulla sicurezza dei prodotti (GPSR)

2 Descrizione del prodotto

Forni da esterno indipendenti, realizzati in mattone refrattario, intonaco e altri materiali refrattari, progettati per cucinare ad alte temperature utilizzando esclusivamente legna secca e non trattata. Non dispongono di componenti elettrici, a gas o motorizzati.

3 Uso previsto

- Utilizzo esclusivamente all'aperto, su una superficie stabile e non combustibile.
- Utilizzo da parte di adulti, secondo le istruzioni fornite.

4 Valutazione dei rischi

La valutazione considera l'uso previsto e l'**uso improprio ragionevolmente prevedibile** del prodotto (ad esempio: uso in spazi chiusi, combustibile inadeguato, riscaldamento rapido, uso di acqua sul forno caldo, accesso dei bambini).

4.1 Metodo di punteggio

Punteggio di rischio = Probabilità × Gravità

Punteggio	Livello di rischio	Azione raccomandata
1–5	Basso	Mantenere le misure di controllo esistenti
6–10	Medio	Monitorare e migliorare i controlli ove possibile
11–16	Elevato	Necessaria azione correttiva immediata
17–25	Critico	Sospendere l'attività fino alla riduzione del rischio

4.2 Scala di gravità

Punt.	Gravità	Descrizione
1	Trascurabile	Nessuna lesione o solo lieve fastidio
2	Lieve	Malessere o lieve lesione temporanea
3	Moderata	Può richiedere cure mediche
4	Grave	Lesione grave, ricovero o malattia significativa
5	Critica	Pericolo di vita, danni permanenti o morte

4.3 Scala di probabilità

Punt.	Probabilità	Descrizione
1	Rara	Molto improbabile
2	Improbabile	Può verificarsi occasionalmente
3	Possibile	Può verificarsi nell'uso normale
4	Probabile	Ci si aspetta che si verifichi regolarmente
5	Quasi certa	Si verifica frequentemente o in modo ripetuto

4.4 Identificazione dei pericoli e valutazione

Pericolo	Rischio prevedibile	Istruzione di sicurezza	G	P	Punt.	Livello
Superfici esterne calde	Ustioni per contatto con forno, porta, camino o parti metalliche	Le superfici esterne diventano molto calde durante il funzionamento. Utilizzare guanti resistenti al calore e tenere lontani bambini e animali.	4	2	**8**	**Medio**
Incendio	Accensione di materiali combustibili vicini	Installare il forno su una base stabile e non combustibile. Rispettare le distanze minime di sicurezza indicate nel manuale.	4	2	**8**	**Medio**
Fumo e monossido di carbonio	Intossicazione per ventilazione insufficiente	Non utilizzare mai il forno all'interno di edifici o spazi chiusi. Utilizzarlo solo all'aperto, in luoghi ben ventilati.	5	2	**10**	**Medio**

Pericolo	Rischio prevedibile	Istruzione di sicurezza	G	P	Punt.	Livello
Surriscaldamento del camino	Ustioni o accensione di materiali vicini	Installare il camino secondo le istruzioni. Tenere i materiali combustibili lontani dalla canna fumaria. Ispezionare e pulire regolarmente il camino.	3	2	**6**	**Medio**
Proiezione di scintille	Incendio o ustioni	Tenere il forno lontano da vegetazione secca, liquidi infiammabili e materiali combustibili. Non lasciare mai il fuoco incustodito.	3	2	**6**	**Medio**
Combustibile inadeguato	Emissione di fumi tossici o danni al forno	Utilizzare solo legno duro, secco e non trattato. Non bruciare legno verniciato, trattato o laminato, plastica, acceleranti di combustione, combustibili liquidi o rifiuti.	3	2	**6**	**Medio**
Fuoco eccessivo	Danni ai materiali refrattari	Non sovraccaricare la camera di combustione con la legna. Mantenere un fuoco moderato, adeguato alla cottura.	1	3	**3**	**Basso**
Shock termico	Fessurazione dei componenti refrattari	Riscaldare il forno gradualmente, soprattutto nei primi utilizzi (cura iniziale). Non raffreddare né spegnere mai un forno caldo con acqua.	1	3	**3**	**Basso**
Umidità all'interno del forno	Formazione di vapore e fessurazione	Assicurarsi che il forno sia asciutto prima del primo utilizzo. Seguire la procedura di cura iniziale descritta nel manuale.	1	3	**3**	**Basso**
Manipolazione di alimenti caldi	Ustioni da utensili o recipienti caldi	Utilizzare sempre utensili adatti al forno e guanti resistenti al calore quando si inforna o si sforna.	3	2	**6**	**Medio**
Smaltimento della cenere	Incendio provocato da brace ancora calda	Lasciare raffreddare completamente la cenere prima di smaltirla. Conservarla solo in un recipiente metallico non combustibile.	3	1	**3**	**Basso**
Sollevamento e trasporto (installazione)	Schiacciamento	Utilizzare un'attrezzatura adeguata per il sollevamento del forno da 500 a 1.000 kg, con cinghie adeguate.	5	2	**10**	**Medio**
Instabilità strutturale	Ribaltamento o crollo	Installare il forno solo su una superficie livellata e in grado di sostenerne il peso totale.	5	1	**5**	**Basso**
Rottura del vetro della porta	Proiezione di vetro	Rispettare le temperature massime di esercizio del forno, collocare il fuoco il più lontano possibile dalla porta e mantenere sempre aperta la valvola del camino.	3	2	**6**	**Medio**
Ritorno di calore / fumo all'apertura della porta	Inalazione di fumo e calore intenso	Lavorare sempre con la porta aperta o semiaperta. Lavorando con la porta chiusa al 100 %, aprirla lentamente e mantenere sempre aperta la valvola del camino.	4	2	**8**	**Medio**

Pericolo	Rischio prevedibile	Istruzione di sicurezza	G	P	Punt.	Livello
Esposizione agli agenti atmosferici	Danni che possono compromettere la sicurezza del prodotto	Proteggere il forno da pioggia, neve e umidità prolungata. Utilizzare un'adeguata copertura protettiva, dopo che il forno si è raffreddato completamente.	1	3	**3**	Basso
Bambini	Lesioni per uso improprio	Questo apparecchio non è un giocattolo. I bambini devono essere sempre sorvegliati quando il forno è in funzione.	5	2	**10**	Medio
Manutenzione insufficiente	Riduzione della sicurezza per mancanza di ispezione	Ispezionare regolarmente il forno, il camino e gli accessori. Sostituire i componenti danneggiati prima di utilizzare nuovamente il prodotto.	3	1	**3**	Basso
Contaminazione degli alimenti	Alimenti contaminati da fumi tossici, cenere, frammenti ceramici o metallici	Ispezionare regolarmente il forno, il camino e gli accessori e sostituire i componenti danneggiati. Utilizzare solo legno secco e naturale, privo di contaminanti.	3	2	**6**	Medio

G = gravità · P = probabilità · Punt. = G × P

4.5 Avvertenze di sicurezza

AVVERTENZA

- L'interno del forno può superare i **500 °C** sulla cupola e i **375 °C** sulla platea refrattaria durante il funzionamento.
- Il camino e i componenti metallici possono rimanere caldi per diverse ore dopo lo spegnimento del fuoco.
- Non utilizzare mai benzina, alcol o altri liquidi infiammabili per accendere o riaccendere il fuoco.
- Non spostare il forno mentre è caldo o in funzione.
- Non versare mai acqua sui materiali refrattari caldi.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali approvati dal produttore.
- Il mancato rispetto delle istruzioni di installazione, uso e manutenzione può provocare incendi, ustioni, lesioni e danni materiali.

4.6 Rischi residui

Anche con un uso corretto, permangono i seguenti rischi residui:

- Ustioni per contatto con superfici calde.
- Ustioni provocate da utensili da cucina e alimenti caldi.
- Lesioni causate da scintille o brace.
- Incendio, se materiali combustibili vengono collocati troppo vicino al forno.
- Inalazione di fumi, se il forno viene utilizzato in spazi chiusi o poco ventilati.
- Tagli durante la manipolazione di componenti refrattari o metallici danneggiati, nel corso della manutenzione.

5 Misure di mitigazione

Obbligatorie quando il punteggio di rischio è superiore a 10 (livello Elevato o Critico). Nella presente valutazione nessun pericolo supera il livello Medio; le misure seguenti sono applicate a titolo preventivo e si concentrano sulla sicurezza antincendio, sulla qualità dell'aria, sul controllo del calore e sulla sicurezza operativa.

5.1 Sicurezza antincendio

- Installare il forno su una base non combustibile (mattone, calcestruzzo, pietra o struttura metallica).
- Mantenere una distanza di sicurezza da pareti, tetti, alberi e materiali infiammabili.
- Tenere nelle vicinanze un estintore di classe A/B/C.
- Conservare la legna lontano dalla zona di calore del forno.
- Rimuovere regolarmente la cenere accumulata, per ridurre il rischio di accensione accidentale.

5.2 Controllo dei fumi e dell'inquinamento atmosferico

- Utilizzare solo legna dura, secca e ben stagionata, per ridurre l'emissione di fumi e particolato.
- Non bruciare legno trattato o verniciato, plastica o rifiuti.
- Installare un camino correttamente dimensionato e di altezza sufficiente a garantire la dispersione dei fumi.
- Garantire una buona circolazione dell'aria, per una combustione completa.
- Pulire periodicamente il camino, per evitare l'accumulo di fuliggine e creosoto.

5.3 Protezione dal calore e dalle ustioni

- Installare barriere di protezione o segnaletica di avvertimento in spazi pubblici o commerciali.
- Garantire la sicurezza dei bambini mediante avvisi e l'obbligo di supervisione da parte di adulti.
- Utilizzare guanti resistenti al calore e utensili a manico lungo.
- Garantire un'illuminazione adeguata intorno al forno in caso di uso notturno.

5.4 Misure strutturali e operative

- Ridurre i rischi di stabilità mediante la corretta distribuzione del peso e l'uso di supporti/carrelli approvati.
- Ispezionare regolarmente la struttura refrattaria per rilevare crepe o punti deboli.
- Proteggere il forno dall'ingresso di acqua piovana, per evitare danni da shock termico.
- Seguire procedure di riscaldamento controllato, per evitare il surriscaldamento.
- Formare gli operatori sulle procedure sicure di accensione, carico della legna e fine utilizzo.

5.5 Protezione dell'ambiente e del vicinato

- Posizionare il camino lontano da finestre e prese d'aria dei vicini.
- Limitare l'uso in condizioni di scarsa qualità dell'aria o di vento forte.
- Valutare tecnologie di riduzione delle emissioni negli impianti commerciali.

6 Prove e test

Misurazione delle temperature in funzione (valori medi):

Punto	Temperatura
1 – Sommità della cupola	475 ± 25 °C
2 – Platea refrattaria (centro)	350 ± 25 °C
3 – Platea refrattaria (vicino alla porta)	275 ± 25 °C

7 Sicurezza dei materiali e della costruzione

- Utilizzo di acciaio e alluminio resistenti al calore e di materiali refrattari.
- Assenza di rivestimenti pericolosi che possano essere attivati dal calore.
- Progettato per resistere a ripetuti cicli termici.

8 Etichettatura e informazioni di sicurezza

- Vengono forniti i dati del fabbricante e dell'operatore economico responsabile nell'Unione Europea.
- Ogni forno è accompagnato dalle relative istruzioni per l'uso.

9 Conclusione

Sulla base della presente valutazione, e tenuto conto delle misure di mitigazione applicate, i rischi residui sono considerati accettabili. Le edizioni Doppia parete, Design esclusivo, Forni tradizionali e Forni autentici sono conformi al Regolamento (UE) 2023/988 e sono considerate sicure.

10 Contatto nell'Unione Europea

Fabbricante e operatore economico responsabile:

Campo	Informazione
Ente	Impexfire Lda – Reparto tecnico
Indirizzo	Rua do Regueiro, n.º 251, Sobreposta, 4715-553 Braga, Portugal

Campo	Informazione
E-mail	infos@my-barbecue.com
Telefono	+351 253 610 557
Sito web	www.my-barbecue.com

11 Controllo del documento

Versione	Data	Ente	Descrizione
1.0	22/10/2026	Impexfire Unipessoal Lda – EORI PT 509958931	Prima edizione

PT · PORTUGUÊS

Fornos a lenha em tijolo refratário

Manual de instalação, utilização e manutenção

Avaliação de riscos – Regulamento (UE) 2023/988 (GPSR)

Edições abrangidas: Parede dupla · Design exclusivo · Fornos tradicionais · Fornos autênticos

Fabricados em Portugal segundo métodos tradicionais, com cúpula e soleira em tijolos refratários.

Obrigado por escolher um forno a lenha My Barbecue. Leia este manual na íntegra **antes da instalação e da primeira utilização** e guarde-o para consulta futura. O cumprimento destas instruções é essencial para a sua segurança, para o bom desempenho do forno e para a validade da garantia.

PARTE A

MANUAL DO UTILIZADOR

1. A gama de fornos em tijolo refratário
2. Como funciona um forno a lenha
3. Instalação do forno
4. Conduta de evacuação de fumos (chaminé)
5. Cura inicial do forno
6. Acendimento e cuidados durante a utilização
7. Boas práticas de cozedura
8. Manutenção

PARTE B

AVALIAÇÃO DE RISCOS (GPSR)

1. Identificação do produto
2. Descrição do produto
3. Utilização prevista
4. Avaliação de riscos
5. Medidas de mitigação
6. Evidências de ensaios
7. Segurança dos materiais e construção
8. Rotulagem e informações de segurança
9. Conclusão
10. Contacto na União Europeia
11. Controlo do documento

Símbolos utilizados neste manual

Símbolo	Significado
AVISO	Risco de ferimentos, queimaduras ou incêndio. Cumpra obrigatoriamente.
ATENÇÃO	Risco de danos no forno (fissuras, choque térmico, perda de garantia).
CONSELHO MY BARBECUE	Recomendação prática para obter melhores resultados.

PARTE A

MANUAL DO UTILIZADOR

1 A gama de fornos em tijolo refratário

Os fornos em tijolo refratário são a solução mais robusta e duradoura para cozinhar a lenha. A sua massa elevada (**500 a 1 000 kg**) proporciona uma **inércia térmica** excecional: o forno acumula calor e restitui-o de forma gradual, mantendo uma temperatura estável durante várias horas.

Estes fornos exigem uma instalação fixa sobre uma base estável e alguma manutenção periódica, mas oferecem em troca uma cozedura lenta e homogénea – ideal para pizzas, pão em grandes fornadas, assados e pratos estufados.

A gama está organizada em **quatro edições**:

Quadro comparativo das edições

	Parede dupla	Design exclusivo	Fornos tradicionais	Fornos autênticos
Construção	Tijolo refratário + lã de rocha + tijolo refratário ou pedra natural	Tijolo refratário + isolamento patenteado + revestimento	Tijolo refratário + isolamento patenteado + revestimento	Tijolo refratário + isolamento patenteado + revestimento
Inércia térmica	●●●●● Máxima	●●●●○	●●●○○	●●●○○
Porta	Alumínio fundido com vidro	Alumínio fundido (com ou sem vidro)	Aço inoxidável	Aço zincado
Chaminé	Aço inoxidável	Aço inoxidável	Aço inoxidável	Aço zincado
Reforço na junção chaminé/forno	Sim	Sim	Sim	–
Estética	Rústica, em pedra natural	Contemporânea, linhas limpas	Tradicional	Tradicional
Ideal para	Uso intensivo, pão, cozeduras longas, casas de campo e turismo rural	Terraços e jardins modernos	Uso familiar, excelente relação qualidade/preço	Uso familiar, orçamento mais reduzido

A classificação de inércia térmica é indicativa e compara as edições entre si.

1.1 Edição Parede dupla

Tijolo refratário + lã de rocha + tijolo refratário ou pedra natural · porta em alumínio fundido · chaminé em aço inoxidável

Para quem procura o forno mais robusto e termicamente estável da gama, com a melhor retenção de calor. Com revestimento em pedra natural, ganha um aspeto rústico e autêntico.

Construção

- Parede dupla: tijolo refratário – lã de rocha – tijolo refratário ou pedra natural.

- Soleira em tijolo refratário de argila branca, resistente às temperaturas de funcionamento do forno.
- Estrutura pesada e compacta, que confere uma inércia térmica superior.

Principais vantagens

- A maior durabilidade de toda a gama.
- Inércia térmica máxima: mantém o calor durante muitas horas após o fogo se extinguir.
- Menor tendência para fissuras superficiais, graças à parede dupla em tijolo.
- Menos manutenção ao longo dos anos.
- Ideal para pão, cozeduras longas, grandes quantidades e uso intensivo.
- Perfeito para casas de campo, alojamento rural e espaços exteriores tradicionais.

Porta e chaminé

- Apenas a opção premium: **porta em alumínio fundido com vidro + chaminé em aço inoxidável** – a escolha mais robusta e duradoura.

> **Reforço exclusivo My Barbecue** – Todos os fornos com porta em alumínio fundido e aço inoxidável incluem um reforço soldado em alumínio na junção entre a chaminé e o forno. Este reforço funciona como junta de dilatação: reduz o risco de fissuras, aumenta a longevidade e melhora a estabilidade estrutural.

1.2 Edição Design exclusivo

Tijolo refratário + isolamento patenteado + revestimento · porta em alumínio fundido · chaminé em aço inoxidável

Para quem valoriza um design contemporâneo, de linhas limpas, e um forno que se destaca visualmente sem abdicar de um desempenho profissional.

Construção

- Corpo em tijolo refratário com isolamento patenteado My Barbecue.
- Estrutura muito resistente, com excelente desempenho térmico para pizzas, pão e assados.

Principais vantagens

- Subida rápida da temperatura, graças ao isolamento patenteado.
- Excelente retenção de calor, para cozeduras homogéneas.
- Design exclusivo My Barbecue, pensado para terraços modernos, jardins contemporâneos e espaços exteriores minimalistas.
- Vários acabamentos disponíveis, para se integrar no seu espaço.

Porta e chaminé

- Apenas a opção premium: **porta em alumínio fundido (com ou sem vidro) + chaminé em aço inoxidável**.
- Inclui o reforço soldado em alumínio na junção da chaminé.

1.3 Fornos tradicionais

Linha clássica em tijolo · porta e chaminé em aço inoxidável

Para quem procura um forno tradicional, eficiente e durável, com uma excelente relação qualidade/preço.

Construção

- Tijolo refratário tradicional.
- Isolamento patenteado My Barbecue.
- Estrutura robusta e fiável.

Principais vantagens

- Excelente relação qualidade/preço.
- Subida rápida da temperatura.
- Perfeito para pizzas, pão e assados em família.
- Estética tradicional.

Porta e chaminé

- **Aço inoxidável** – mais durável e de aspeto mais moderno.

1.4 Fornos autênticos

Linha clássica em tijolo · porta e chaminé em aço zincado

Para quem procura um forno tradicional e eficiente com o orçamento mais acessível da gama. A construção é idêntica à dos Fornos tradicionais; a diferença está na porta e na chaminé.

Construção

- Tijolo refratário tradicional.
- Isolamento patenteado My Barbecue.
- Estrutura robusta e fiável.

Principais vantagens

- O preço mais acessível da gama.
- Subida rápida da temperatura.
- Perfeito para pizzas, pão e assados em família.
- Estética tradicional.

Porta e chaminé

- **Aço zincado** – a opção económica.

1.5 Isolamento patenteado e reforço da chaminé

Corte do forno com o perfil de isolamento patenteado My Barbecue: as camadas de isolamento envolvem a cúpula em tijolo refratário, reduzindo as perdas de calor e acelerando a subida da temperatura.

> **Patente PT12285 – Classificação Internacional F24B 1/04 (2021.01)**

Perfil de isolamento patenteado dos fornos a lenha My Barbecue

Fixação do espeto e reforço na junção entre a chaminé e o forno.

2 Como funciona um forno a lenha

Um forno a lenha combina três formas de transferência de calor – radiação, condução e convecção – para criar um ambiente de cozedura único: calor intenso, estável e homogéneo, ideal para pão, pizzas e pratos tradicionais.

Forma de calor	Como atua	Resultado
Radiação **O calor das paredes**	A cúpula e as paredes, depois de aquecidas, emitem calor infravermelho sobre os alimentos.	Doura e carameliza: a crosta dourada e estaladiça típica da cozedura a lenha.
Condução **O contacto com a soleira**	O calor passa diretamente da soleira refratária para a base do pão ou da pizza.	Bases estaladiças e bem cozidas. Os refratários de qualidade garantem excelente retenção de calor.
Convecção **A circulação do ar quente**	O ar aquecido pelo fogo circula na câmara de cozedura e envolve os alimentos. A posição da chaminé influencia este fluxo.	Cozedura uniforme e estabilidade térmica.

A ação conjunta destas três formas de calor produz uma cozedura que os fornos elétricos ou a gás dificilmente conseguem reproduzir: calor homogéneo e constante, uma crosta perfeita e o sabor autêntico do fogo de lenha. É por isso que o forno a lenha é a escolha dos padeiros artesanais, dos pizzaiolos e de todos os apaixonados pela cozinha tradicional.

3 Instalação do forno

3.1 Entrega e base de apoio

A entrega é efetuada **à entrada da morada indicada**. O transporte do forno dentro da propriedade, até ao local de instalação, é da responsabilidade do cliente.

O forno pesa entre **500 e 1 000 kg**. Antes da entrega, prepare:

- os meios de elevação e transporte necessários para o deslocar;
- uma base em alvenaria estável, resistente, nivelada e não combustível, capaz de suportar o peso total do forno, ou um carrinho de suporte específico para este tipo de forno;
- a verificação dos requisitos legais e regulamentares locais aplicáveis à instalação.

3.2 Localização

AVISO

O forno destina-se **exclusivamente a utilização no exterior**. Nunca o utilize em espaços fechados ou sem ventilação adequada – risco de intoxicação por monóxido de carbono.

- Mantenha uma área livre de obstáculos de, pelo menos, **1,5 m** em redor do forno.
- Não instale o forno perto de vegetação seca ou de estruturas em madeira.
- Tenha em conta os **ventos dominantes**, para que o fumo não seja dirigido para a zona de refeições nem para os vizinhos.
- Se o forno ficar sob um alpendre ou outra cobertura exterior, ligue-o a uma conduta adequada que encaminhe os fumos diretamente para o exterior (ver secção 4).

Veja um exemplo de instalação do forno num carrinho de suporte:

▶ Vídeo: instalação do forno no carrinho de suporte

www.youtube.com/watch?v=KSejbVzgLro

3.3 Elevação e deslocação

Para levantar e deslocar o forno, utilize **equipamento de elevação adequado ao peso do modelo** (grua, empilhador ou equivalente).

1. Cada forno dispõe de **quatro argolas metálicas**, uma em cada canto. Fixe uma cinta a cada argola.
2. Cruze as cintas de forma a manter o forno estável durante a elevação e o deslocamento.
3. As cintas e o equipamento devem ter uma **capacidade de carga superior ao peso do forno**, tendo em conta o ângulo de içamento.

Elevação com quatro cintas fixadas às argolas dos cantos

ATENÇÃO

As cintas cruzadas não devem pressionar a cúpula – risco de danos.
Utilize **quatro cintas de elevação com CMU (carga máxima de utilização) mínima de 1 000 kg cada** e verifique a capacidade do conjunto em função do ângulo de içamento.
Nunca desloque o forno quente ou em funcionamento.

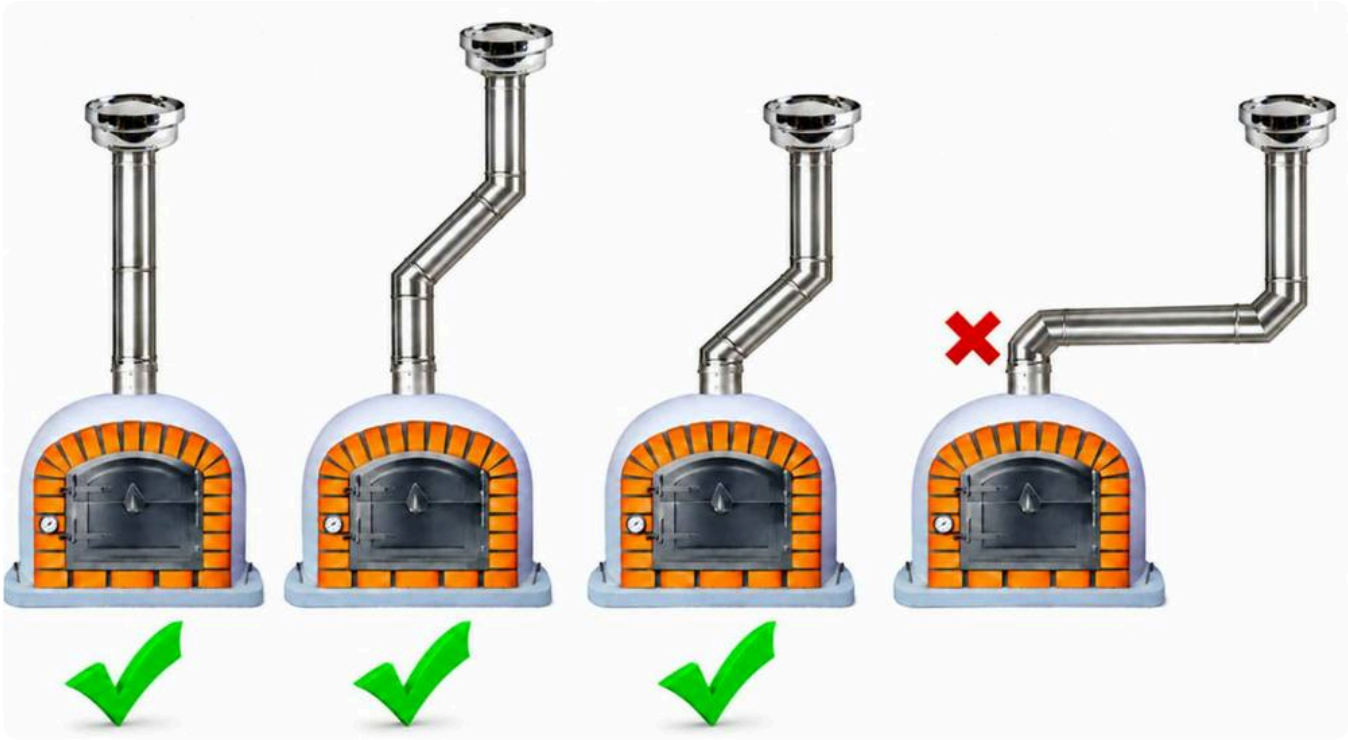
4 Conduta de evacuação de fumos (chaminé)

Instale a conduta de evacuação de fumos com um **percurso tão direto quanto possível**. Uma conduta sem curvas favorece a tiragem; cada curva acrescenta resistência à saída dos fumos.

Uma tiragem insuficiente pode provocar a acumulação de fumo e cinzas no interior do forno, a deposição de partículas nos alimentos e o sobreaquecimento, com possíveis danos na estrutura.

ATENÇÃO

Não instale uma curva de 90° diretamente na saída do forno. Se for necessário desviar a conduta, utilize curvas de 45°.



Configurações corretas e incorreta da conduta, com tubos isolados e não isolados

4.1 Passagem pelo telhado

Se a conduta atravessar um telhado, é **obrigatório utilizar tubos isolados (parede dupla)** e instalar um **kit de passagem de telhado (rufo)**, conforme as instruções de montagem abaixo.

ATENÇÃO

Se o tubo que atravessa o telhado não for isolado, os gases de combustão podem condensar à saída, o que dificulta a exaustão dos fumos e pode provocar refluxo de fumo. Utilize sempre tubo isolado desde a passagem do telhado até ao chapéu da chaminé.

1. Limpe e seque as telhas na zona de colagem.
2. Posicione a placa com cone à volta da abertura e marque o contorno. A borda superior da placa deve ficar por baixo das telhas da fiada de cima.
3. Aplique cordões de silicone na face inferior da placa.
4. Coloque a placa na posição marcada e pressione-a bem contra as telhas.
5. Molde à mão a aba flexível ao perfil das telhas.
6. Volte a colocar as telhas de cima sobre a borda superior da placa, para que a água escorra por cima dela.
7. Introduza o tubo isolado na abertura da placa até à posição final.
8. Sele a união entre o tubo e o cone com silicone de alta temperatura.
9. Coloque o colarinho de estanquidade à volta do tubo e ajuste-o, encostado ao cone.
10. Sele a união superior entre o colarinho e o tubo com silicone de alta temperatura.
11. Instale o chapéu da chaminé no topo do tubo.

Exemplo de instalação sob alpendre e instruções de montagem da placa de cobertura (rufo)

Componentes da conduta isolados: tubos, curvas de 45°, adaptadores, rufos e chapéu

Componentes da conduta não isolados: tubos, curvas de 45° e 90°

5 Cura inicial do forno

AVISO
Antes de iniciar a cura, leia também a secção 6 – Acendimento e cuidados durante a utilização.

No final do fabrico, os materiais refratários do forno ainda contêm humidade. Antes da primeira utilização normal, essa humidade tem de ser eliminada lentamente através de aquecimentos graduais durante **cinco dias**. Este processo, chamado **cura**, prepara a cúpula para as temperaturas de trabalho do forno, que podem atingir cerca de 475 ± 25 °C no topo da cúpula.

Se o forno for aquecido demasiado depressa, a água retida nas paredes da cúpula transforma-se em vapor, e a saída rápida desse vapor pode provocar fissuras. **A cura é indispensável e condiciona a garantia.**

5.1 Regras da cura

1. **Mantenha o fogo no centro do forno.** Não o coloque junto às paredes laterais ou ao fundo, nem deixe as chamas atingir diretamente a cúpula – sobretudo nos dois primeiros dias.
2. **Mantenha a saída de fumos aberta e garanta a entrada de ar.** Com o fogo aceso, deixe a parte inferior da porta fechada e a parte superior totalmente aberta. Nunca feche completamente a porta com o fogo aceso.
3. **Respeite as temperaturas e os tempos de cada dia.** Aumente a temperatura de forma gradual, sem antecipar as temperaturas previstas para os dias seguintes.

Dias 1–2: fogo pequeno, ao centro

Dias 3–5: fogo moderado, ao centro

5.2 Programa de cura (5 dias)

Dia	Temperatura máx. (ºC)	Duração	Intensidade do fogo / lenha
1	150	3 horas	Baixa – pouca lenha
2	175	3 horas	Baixa – pouca lenha
3	200	3 horas	Média
4	250	3 horas	Alta – mais lenha
5	275	3 horas	Alta – mais lenha

- No fim de cada dia de cura, quando já não houver chama, **feche a porta** para que o forno conserve o calor durante a noite.
- Meça a temperatura com um **termómetro digital de infravermelhos**, apontado à superfície interior, no topo da cúpula. Nunca ultrapasse a temperatura definida para cada dia.
- É normal que, nos primeiros dias, saia água ou vapor pelas superfícies do forno.

Concluídos os cinco dias, o forno está pronto a cozinhar. Em condições normais, demora cerca de **45 a 60 minutos** a atingir a temperatura de cozedura: durante esse tempo, os tijolos absorvem o calor e começam a irradiá-lo para o interior.

ATENÇÃO

Se o forno ficar sem utilização durante vários meses – sobretudo no inverno – os refratários podem voltar a absorver humidade, mesmo com o forno protegido.

- Paragem de cerca de **6 meses ou mais**: repita a **cura completa de 5 dias**.
- Paragem de **algumas semanas**: faça uma **cura gradual de 2 dias**.

6 Acendimento e cuidados durante a utilização

1. **Antes de acender o fogo**, abra totalmente a porta e a saída superior de fumos (se a chaminé tiver registo/válvula). Se o modelo não tiver saída superior, mantenha a porta totalmente aberta.
2. Utilize apenas **lenha seca e não tratada**, de preferência madeira dura. Não queime madeira pintada, envernizada, impregnada ou tratada, madeiras resinosas (como o pinho) nem carvão.
3. Coloque alguns pedaços pequenos de lenha no centro do forno, afastados da porta, e acenda-os com acendalhas naturais sólidas. **Nunca utilize líquidos inflamáveis** para acender ou reavivar o fogo.
4. Enquanto houver lenha a arder, mantenha a saída de fumos aberta e a **parte superior da porta totalmente aberta**. A parte inferior pode ficar fechada para controlar a entrada de ar.
5. **Nunca abra apenas a parte inferior da porta mantendo a superior fechada.** A entrada de ar aviva o fogo, e o calor e o fumo podem danificar a parte superior da porta.
6. **Nunca utilize água** para apagar o fogo ou as brasas, baixar a temperatura ou limpar o interior. O choque térmico pode fissurar os refratários e danificar a estrutura.
7. Antes de cada utilização, verifique se há sinais de humidade no interior. Se o forno estiver húmido, aqueça-o gradualmente antes de atingir temperaturas elevadas.
8. Acompanhe a temperatura com o termómetro (se o forno tiver um) e acrescente lenha aos poucos, de forma que o forno **não atinja 270 °C em menos de uma hora**.

6.1 Quando está o forno pronto?

O forno está pronto a receber os alimentos quando se verificam as **três condições** seguintes:

- A temperatura atinge o intervalo de **270 °C a 320 °C**.
- Essa temperatura foi atingida **após, pelo menos, uma hora** de aquecimento gradual.
- A superfície interior da cúpula está **uniformemente clara**, sem manchas de fuligem visíveis (a chamada “cúpula branca”).

Cúpula clara: forno à temperatura

7 Boas práticas de cozedura

7.1 Três métodos de cozedura

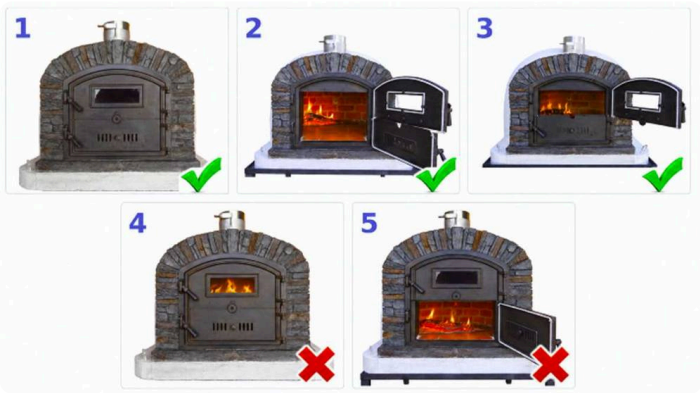
Método	Como fazer	Porta e saída de fumos	Ideal para
Com chama	Mantenha o fogo aceso num dos lados e coloque os alimentos no espaço restante, afastados das chamas.	Totalmente abertas	Cozeduras rápidas a alta temperatura: pizza, focaccia
Com brasas	Deixe a lenha acabar de arder e distribua as brasas consoante o alimento. Pode usar uma grelha ou um recipiente adequado.	Abertas	Assar, grelhar, tostar
Por calor retido	Retire toda a lenha e as brasas e só depois coloque os alimentos. O calor acumulado nos refratários cozinha sem fogo aceso.	Fechadas (apenas depois de retirar lenha e brasas)	Pão, tartes, peixe, aves e outras carnes

CONSELHO MY BARBECUE

No início da cozedura por calor retido, o forno pode estar demasiado quente para alguns alimentos. Ajuste o momento de enfornar à temperatura da receita e, se necessário, proteja os alimentos com folha de alumínio durante os primeiros 15 a 20 minutos.

7.2 Utilização da porta

- **Com chama:** porta e saída de fumos abertas. Para controlar a combustão pode fechar total ou parcialmente a parte inferior da porta – mas a parte superior deve estar sempre 100 % aberta.
- Feche totalmente a porta e a saída de fumos **apenas depois de retirar toda a lenha e brasas**, para cozinhar por calor retido.



1. Porta fechada: por calor retido, sem lenha e brasas;
2. Porta toda aberta: com chama;
3. Porta semiaberta: com chama;
4. Nunca cozinhar com a porta fechada tendo chama e brasa viva no interior;
5. Nunca cozinhar com a porta inferior aberta e a superior fechada: é difícil controlar a temperatura e o fluxo de calor intenso pode danificar a porta.

7.3 Lenha e controlo do fogo

Utilize pequenos pedaços de lenha seca e não tratada e acrescente-os gradualmente para controlar a chama e a temperatura. Numa sessão de pizzas, pode ser necessário juntar um pequeno pedaço de lenha a cada 15 a 20 minutos, consoante o comportamento do forno.

7.4 Controlo da temperatura

Utilize um termómetro adequado (de preferência de infravermelhos). O clareamento da cúpula ajuda a acompanhar o aquecimento – a fuligem desaparece primeiro no topo e a zona clara estende-se depois às paredes –, mas este sinal visual **não substitui a medição da temperatura**.

ATENÇÃO

Não deite água na soleira para testar a temperatura: provoca choque térmico e pode danificar os refratários.

7.5 Limpeza

Retire as cinzas com um raspador e uma pequena vassoura, **apenas com o forno completamente frio**. A frequência depende da utilização; evite deixar acumular cinzas no interior. **Nunca use água para limpar o forno.**

As cinzas frias podem ser aproveitadas no jardim. As brasas podem ser recolhidas e abafadas num recipiente metálico fechado, produzindo carvão vegetal para o barbecue.

Limpeza por pirólise

A pirólise (autolimpeza pelo calor) utiliza uma temperatura elevada para decompor resíduos de alimentos, gorduras e fuligem: **475 ± 25 °C durante 5 minutos** no topo da cúpula. Depois de o forno arrefecer por completo, retire as cinzas e limpe com uma escova não abrasiva. Nunca aplique água com o forno quente.

7.6 Higiene e segurança

AVISO

- Não utilize aparas nem serradura para alimentar o fogo: produzem muito fumo e podem provocar uma ignição súbita.
- Abra a porta com cuidado, sobretudo se esteve fechada há poucos minutos, e mantenha o rosto afastado da abertura.
- Não deixe o fumo acumular-se no interior: com o fogo aceso, mantenha a ventilação e a saída de fumos abertas.
- Nunca introduza a mão no forno para soltar alimentos da pá ou alcançar objetos – utilize utensílios próprios.
- Não deixe utensílios ou outros objetos junto à boca do forno: aquecem e podem causar queimaduras.
- Se a porta for amovível, manuseie-a pela pega com uma luva resistente ao calor (um pano de cozinha não protege o suficiente).
- Evite utensílios com cabos de plástico, que podem derreter.

7.7 Aproveitar o calor residual

Depois de cozinhar, aproveite o calor que permanece no forno para preparações a temperaturas mais baixas, como sobremesas, ou para secar fruta e legumes. Verifique sempre a temperatura antes de enfornar.

7.8 Recomendações finais

Cada forno responde de forma ligeiramente diferente à quantidade de lenha e ao tempo de aquecimento. Com a prática, aprenderá a ajustar a posição dos alimentos, a intensidade da chama e os tempos de cozedura.

Massas muito hidratadas, como a focaccia, cozem muito bem no forno a lenha. Peças maiores ou de massa mais firme precisam, em geral, de mais tempo para cozer no centro: coloque-as mais afastadas das chamas e ajuste a temperatura ao resultado pretendido.

8 Manutenção

Os fornos em tijolo refratário exigem manutenção regular. O aquecimento e o arrefecimento provocam a **dilatação e contração** dos materiais e, com o uso, podem surgir **pequenas fissuras superficiais** no revestimento exterior. Trata-se de um fenómeno normal neste tipo de forno, que não compromete o seu funcionamento desde que tratado.

O **ULTRAFIRE** foi desenvolvido para tratar estas fissuras e proteger o acabamento do forno contra a humidade e as intempéries. Complementa a cura inicial e a manutenção periódica.

8.1 Aplicação do ULTRAFIRE

1. **Aqueça o forno:** com o forno quente, as fissuras estão na sua abertura máxima.
2. Escove todas as fissuras com uma **escova de arame**.
3. Aplique o ULTRAFIRE até preencher e cobrir completamente cada fissura. Se surgirem novas fissuras após a utilização seguinte, repita a operação.
4. Deixe o forno **arrefecer por completo**. Com a superfície limpa, totalmente seca e livre de pó, gordura, óleo e areia solta, aplique uma **camada espessa de ULTRAFIRE sobre toda a superfície exterior da cúpula**. Esta camada final protege o forno da humidade.

▶ Vídeo: aplicação do ULTRAFIRE

www.youtube.com/watch?v=j_N4yj__K2o

8.2 Fornos com revestimento em pedra natural

Nos fornos com parede exterior em pedra natural (edição Parede dupla), as fissuras tratam-se com o **KIT CRACK REPAIR**, fornecido junto com o forno.

8.3 Proteção do forno

Quando não estiver a ser utilizado, proteja o forno da chuva, da neve e da humidade prolongada com uma **capa de proteção** adequada, colocada apenas depois de o forno arrefecer completamente.

PARTE B

Regulamento Geral de Segurança dos Produtos (GPSR)

Avaliação de riscos – Fornos a lenha para exterior (Parede dupla, Design exclusivo, Fornos tradicionais e Fornos autênticos)

1 Identificação do produto

Campo	Informação
Família de produtos	Forno a lenha para exterior: Parede dupla, Design exclusivo, Tradicionais e Autênticos.
Edições / modelos	Parede dupla, Design exclusivo, Fornos tradicionais e Fornos autênticos
Tipo de produto	Aparelho de cozedura a lenha, não elétrico
Utilização prevista	Cozedura no exterior (pizza, pão, assados)
Utilizadores-alvo	Consumidores adultos
Regulamento aplicável	Regulamento (UE) 2023/988 – Regulamento Geral de Segurança dos Produtos (GPSR)

2 Descrição do produto

Fornos de exterior independentes, fabricados em tijolo refratário, reboco e outros materiais refratários, concebidos para cozinhar a altas temperaturas utilizando exclusivamente lenha seca e não tratada. Não possuem componentes elétricos, a gás ou motorizados.

3 Utilização prevista

- Utilização exclusivamente no exterior, sobre uma superfície estável e não combustível.
- Operação por adultos, de acordo com as instruções fornecidas.

4 Avaliação de riscos

A avaliação considera a utilização prevista e a **utilização indevida razoavelmente previsível** do produto (por exemplo: utilização em espaços fechados, combustível inadequado, aquecimento rápido, uso de água sobre o forno quente, acesso de crianças).

4.1 Método de pontuação

Pontuação de risco = Probabilidade × Gravidade

Pontuação	Nível de risco	Ação recomendada
1–5	Baixo	Manter as medidas de controlo existentes
6–10	Médio	Monitorizar e melhorar os controlos sempre que possível
11–16	Elevado	Ação corretiva imediata necessária
17–25	Crítico	Suspender a atividade até o risco ser reduzido

4.2 Escala de gravidade

Pont.	Gravidade	Descrição
1	Negligenciável	Sem lesões ou apenas ligeiro incómodo
2	Ligeira	Mal-estar ou lesão temporária ligeira
3	Moderada	Pode exigir tratamento médico
4	Grave	Lesão grave, hospitalização ou doença significativa
5	Crítica	Risco de vida, danos permanentes ou morte

4.3 Escala de probabilidade

Pont.	Probabilidade	Descrição
1	Rara	Muito improvável
2	Improvável	Pode ocorrer ocasionalmente
3	Possível	Pode ocorrer na utilização normal
4	Provável	Espera-se que ocorra regularmente
5	Quase certa	Ocorre frequentemente ou de forma repetida

4.4 Identificação dos perigos e avaliação

Perigo	Risco previsível	Instrução de segurança	G	P	Pont.	Nível
Superfícies externas quentes	Queimaduras por contacto com o forno, porta, chaminé ou partes metálicas	As superfícies externas ficam muito quentes durante o funcionamento. Utilize luvas resistentes ao calor e mantenha crianças e animais afastados.	4	2	**8**	**Médio**
Incêndio	Ignição de materiais combustíveis próximos	Instale o forno sobre uma base estável e não combustível. Respeite as distâncias mínimas de segurança indicadas no manual.	4	2	**8**	**Médio**

Perigo	Risco previsível	Instrução de segurança	G	P	Pont.	Nível
Fumo e monóxido de carbono	Intoxicação por ventilação insuficiente	Nunca utilize o forno dentro de edifícios ou espaços fechados. Utilize-o apenas no exterior, em locais bem ventilados.	5	2	**10**	**Médio**
Sobreaquecimento da chaminé	Queimaduras ou ignição de materiais próximos	Instale a chaminé de acordo com as instruções. Mantenha materiais combustíveis afastados da conduta. Inspecione e limpe a chaminé regularmente.	3	2	**6**	**Médio**
Projeção de faíscas	Incêndio ou queimaduras	Mantenha o forno afastado de vegetação seca, líquidos inflamáveis e materiais combustíveis. Nunca deixe o fogo sem vigilância.	3	2	**6**	**Médio**
Combustível inadequado	Emissão de fumos tóxicos ou danos no forno	Utilize apenas madeira dura, seca e não tratada. Não queime madeira pintada, tratada ou laminada, plásticos, aceleradores de combustão, combustíveis líquidos ou resíduos.	3	2	**6**	**Médio**
Fogo excessivo	Danos nos materiais refratários	Não sobrecarregue a câmara de combustão com lenha. Mantenha um fogo moderado, adequado à cozedura.	1	3	**3**	**Baixo**
Choque térmico	Fissuração dos componentes refratários	Aqueça o forno gradualmente, sobretudo nas primeiras utilizações (cura). Nunca arrefeça ou apague um forno quente com água.	1	3	**3**	**Baixo**
Humidade no interior do forno	Formação de vapor e fissuração	Garanta que o forno está seco antes da primeira utilização. Siga o procedimento de cura descrito no manual.	1	3	**3**	**Baixo**
Manuseamento de alimentos quentes	Queimaduras por utensílios ou recipientes quentes	Utilize sempre utensílios próprios para forno e luvas resistentes ao calor ao enfornar ou desenfornar.	3	2	**6**	**Médio**
Eliminação de cinzas	Incêndio provocado por brasas ainda quentes	Deixe as cinzas arrefecer completamente antes de as eliminar. Guarde-as apenas num recipiente metálico não combustível.	3	1	**3**	**Baixo**
Elevação e transporte (instalação)	Esmagamento	Utilize equipamento adequado para o içamento do forno de 500 a 1 000 kg, com cintas adequadas.	5	2	**10**	**Médio**
Instabilidade estrutural	Tombamento ou colapso	Instale o forno apenas sobre uma superfície nivelada e capaz de suportar o seu peso total.	5	1	**5**	**Baixo**
Quebra de vidro da porta	Projeção de vidro	Respeite as temperaturas máximas de trabalho do forno, coloque o fogo o mais afastado possível da porta e mantenha a válvula da chaminé sempre aberta.	3	2	**6**	**Médio**

Perigo	Risco previsível	Instrução de segurança	G	P	Pont.	Nível
Retorno de calor / fumo ao abrir a porta	Inalação de fumo e calor intenso	Trabalhe sempre com a porta aberta ou semiaberta. Ao trabalhar com a porta 100 % fechada, abra-a lentamente e mantenha a válvula da chaminé sempre aberta.	4	2	**8**	**Médio**
Exposição às intempéries	Danos que podem comprometer a segurança do produto	Proteja o forno da chuva, neve e humidade prolongadas. Utilize uma capa de proteção adequada, depois de o forno arrefecer completamente.	1	3	**3**	**Baixo**
Crianças	Ferimentos por utilização inadequada	Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser sempre vigiadas com o forno em funcionamento.	5	2	**10**	**Médio**
Manutenção insuficiente	Redução da segurança por falta de inspeção	Inspecione regularmente o forno, a chaminé e os acessórios. Substitua os componentes danificados antes de voltar a utilizar o produto.	3	1	**3**	**Baixo**
Contaminação dos alimentos	Alimentos contaminados por fumos tóxicos, cinzas, fragmentos cerâmicos ou metálicos	Inspecione regularmente o forno, a chaminé e os acessórios e substitua componentes danificados. Utilize apenas madeira seca e natural, sem contaminantes.	3	2	**6**	**Médio**

G = gravidade · P = probabilidade · Pont. = G × P

4.5 Avisos de segurança

AVISO

- O interior do forno pode ultrapassar **500 °C** na cúpula e **375 °C** na soleira durante o funcionamento.
- A chaminé e os componentes metálicos podem permanecer quentes durante várias horas após a extinção do fogo.
- Nunca utilize gasolina, álcool ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender o fogo.
- Não desloque o forno enquanto estiver quente ou em funcionamento.
- Nunca deite água sobre os materiais refratários quentes.
- Utilize apenas peças de substituição e acessórios originais aprovados pelo fabricante.
- O incumprimento das instruções de instalação, utilização e manutenção pode provocar incêndio, queimaduras, ferimentos e danos materiais.

4.6 Riscos residuais

Mesmo com uma utilização correta, permanecem os seguintes riscos residuais:

- Queimaduras por contacto com superfícies quentes.
- Queimaduras provocadas por utensílios de cozinha e alimentos quentes.
- Ferimentos causados por faíscas ou brasas.
- Incêndio, caso sejam colocados materiais combustíveis demasiado perto do forno.

- Inalação de fumos, se o forno for utilizado em espaços fechados ou mal ventilados.
- Cortes no manuseamento de componentes refratários ou metálicos danificados, durante a manutenção.

5 Medidas de mitigação

Obrigatórias quando a pontuação de risco é superior a 10 (nível Elevado ou Crítico). Na presente avaliação, nenhum perigo ultrapassa o nível Médio; as medidas seguintes são aplicadas a título preventivo e centram-se na segurança contra incêndios, na qualidade do ar, no controlo do calor e na segurança operacional.

5.1 Segurança contra incêndios

- Instalar o forno sobre uma base não combustível (tijolo, betão, pedra ou estrutura metálica).
- Manter uma distância de segurança em relação a paredes, telhados, árvores e materiais inflamáveis.
- Manter um extintor de classe A/B/C nas proximidades.
- Armazenar a lenha afastada da zona de calor do forno.
- Remover regularmente as cinzas acumuladas, para reduzir o risco de ignição acidental.

5.2 Controlo de fumos e da poluição atmosférica

- Utilizar apenas lenha dura, seca e bem curada, para reduzir a emissão de fumos e partículas.
- Não queimar madeira tratada ou pintada, plásticos ou resíduos.
- Instalar uma chaminé corretamente dimensionada e com altura suficiente para assegurar a dispersão dos fumos.
- Garantir uma boa circulação de ar, para uma combustão completa.
- Limpar periodicamente a chaminé, para evitar a acumulação de fuligem e creosoto.

5.3 Proteção contra o calor e queimaduras

- Instalar barreiras de proteção ou sinalização de aviso em espaços públicos ou comerciais.
- Garantir a segurança das crianças através de avisos e da exigência de supervisão por adultos.
- Utilizar luvas resistentes ao calor e utensílios de cabo comprido.
- Garantir iluminação adequada em redor do forno em utilização noturna.

5.4 Medidas estruturais e operacionais

- Reduzir os riscos de estabilidade através da correta distribuição do peso e da utilização de suportes/carrinhos aprovados.
- Inspecionar regularmente a estrutura refratária quanto a fissuras ou fragilidades.
- Proteger o forno da entrada de água da chuva, para evitar danos por choque térmico.
- Seguir procedimentos de aquecimento controlado, para evitar o sobreaquecimento.
- Formar os operadores nos procedimentos seguros de acendimento, carregamento de lenha e fim de utilização.

5.5 Proteção do ambiente e da vizinhança

- Posicionar a chaminé afastada de janelas e entradas de ar vizinhas.
- Limitar a utilização em condições de fraca qualidade do ar ou de vento forte.
- Considerar tecnologias de redução de emissões em instalações comerciais.

6 Evidências de ensaios

Medição de temperaturas em funcionamento (valores médios):

Ponto	Temperatura
1 – Topo da cúpula	475 ± 25 °C
2 – Soleira (centro)	350 ± 25 °C
3 – Soleira (junto à porta)	275 ± 25 °C

7 Segurança dos materiais e construção

- Utilização de aço e alumínio resistentes ao calor e de materiais refratários.
- Ausência de revestimentos perigosos que possam ser ativados pelo calor.
- Concebido para resistir a ciclos térmicos repetidos.

8 Rotulagem e informações de segurança

- São fornecidos os dados do fabricante e do operador económico responsável na União Europeia.
- Cada forno é acompanhado das respetivas instruções de utilização.

9 Conclusão

Com base na presente avaliação, e tendo em conta as medidas de mitigação aplicadas, os riscos residuais são considerados aceitáveis. As edições Parede dupla, Design exclusivo, Fornos tradicionais e Fornos autênticos cumprem o Regulamento (UE) 2023/988 e são consideradas seguras.

10 Contacto na União Europeia

Fabricante e operador económico responsável:

Campo	Informação
Entidade	Impexfire Lda – Departamento Técnico
Morada	Rua do Regueiro, n.º 251, Sobreposta, 4715-553 Braga, Portugal
E-mail	infos@my-barbecue.com
Telefone	+351 253 610 557
Website	www.my-barbecue.com

11 Controlo do documento

Versão	Data	Entidade	Descrição
1.0	22/10/2026	Impexfire Unipessoal Lda – EORI PT 509958931	Primeira edição