

MAXIMUS 70 & 100

FR	**Français**	Instructions d'utilisation	Four à bois MAXIMUS 70 et MAXIMUS 100	2
ES	**Español**	Instrucciones de uso	Horno de leña MAXIMUS 70 y MAXIMUS 100	19
EN	**English**	Instructions for use	Wood-fired oven MAXIMUS 70 and MAXIMUS 100	36
DE	**Deutsch**	Gebrauchsanweisung	Holzbackofen MAXIMUS 70 und MAXIMUS 100	52
IT	**Italiano**	Istruzioni per l'uso	Forno a legna MAXIMUS 70 e MAXIMUS 100	69
PT	**Português**	Instruções de utilização	Forno a lenha MAXIMUS 70 e MAXIMUS 100	86

Impexfire Unipessoal Lda · infos@my-barbecue.com · +351 253 610 557

GPSR · (UE) 2023/988 · v1.0

FR · FRANÇAIS

Instructions d'utilisation

Four à bois MAXIMUS 70 et MAXIMUS 100



Le four à bois MAXIMUS a été conçu pour fonctionner à hautes températures, étant idéal pour la cuisson de pain, pizzas, rôtis, plats au four et produits de pâtisserie.

Caractéristiques

Le MAXIMUS se distingue par son design écologique, sa faible consommation de combustible, sa facilité de transport et sa grande praticité d'utilisation.

L'intérieur est entièrement construit en brique réfractaire à haute résistance thermique, complété par un système d'isolation naturel et écologique, qui assure une excellente rétention de chaleur et une meilleure efficacité énergétique.

Sa géométrie a été soigneusement conçue pour offrir une utilisation simple et fonctionnelle.

La base lisse permet d'allumer le feu initialement au centre du four. Après avoir atteint la température souhaitée, le bois et les braises doivent être déplacés vers l'un des coins, libérant la zone de cuisson restante pour les aliments.

Grâce à sa conception optimisée, le MAXIMUS présente des dimensions compactes sans compromettre les performances, devenant un four portable, facile à transporter et à installer. La combinaison de matériaux réfractaires de haute qualité avec un revêtement résistant garantit robustesse, durabilité et d'excellentes performances au fil du temps.

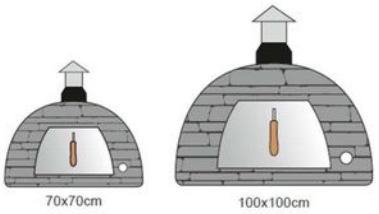
Avec un poids de seulement 69 kg (MAXIMUS 70 Original) / 137 kg (MAXIMUS 100 Original), il peut être utilisé aussi bien dans des espaces extérieurs qu'intérieurs, à condition que les conditions d'installation et de ventilation adéquates soient respectées.

Un autre de ses grands avantages est sa consommation réduite de bois, nécessitant environ 2-3 kg de bois/heure (3-4 kg pour le Maximus 100), ou même moins, selon les conditions d'utilisation et la température souhaitée.

Il atteint une température de 350 ºC en 20 minutes.

Configurations : 80 combinaisons possibles

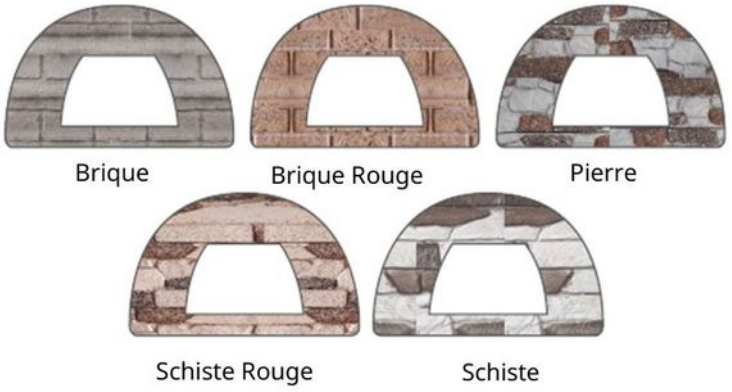
Taille



Couleurs Couverture



Façades



Version



Spécifications : Maximus 70 Original et Pro



Spécifications	Maximus 70 Original	Maximus 70 Pro
Dimensions extérieures	70 x 70 x 65 cm (L x P x H)	70 x 70 x 65 cm (L x P x H)
Dimensions intérieures	60 x 60 cm (L x P)	60 x 60 cm (L x P)
Poids	69 kg	75 kg
Capacité plan de travail	2 pizzas (23 cm) / 1 pizza (30 - 40 cm)	2 pizzas (23 cm) / 1 pizza (30 - 40 cm)
Capacité/heure (T=400 °C / 4 minutes de cuisson)	30 unités (23 cm) / 15 unités (30-40 cm)	30 unités (23 cm) / 15 unités (30-40 cm)
Consommation de bois (kg)	2-3 kg	2-3 kg
Temps pour atteindre une température de 350 °C	20 minutes	20 minutes
Inertie thermique (descente de 400 °C à 150 °C)	2 heures	3 heures
Revêtement	Aluminium laqué coloré	Aluminium laqué coloré
Isolation thermique (double)	Inox 0,5 mm et couverture thermique réfractaire 1200 °C	Inox 1,0 mm et couverture thermique réfractaire 1200 °C
Cheminée (tube guillotine+chapeau)	Acier inoxydable diamètre 120 mm	Acier inoxydable diamètre 120 mm
Façade (diverses textures et couleurs)	Ciment réfractaire avec fer	Ciment réfractaire avec fer
Articles inclus :		
Cheminée (tube guillotine+chapeau)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Séparateur de braises	1 (400 x 1 mm)	1 (400 x 1,5 mm)
Porte en acier inoxydable	1 (épaisseur 1,5 mm)	1 (épaisseur 2 mm) / inox brossé et verre résistant au feu.
Thermomètre	1	1
Brique réfractaire (supplémentaire)	2	2

Le four peut présenter de légères variations de couleur, car il est fabriqué artisanalement.
Ces différences font partie du caractère unique de chaque produit.
Les couleurs du four peuvent varier légèrement par rapport aux images présentées, en raison des conditions d'éclairage, de la lumière naturelle et des réglages de l'écran.

Spécifications : Maximus 100 Original et Pro



Spécifications	Maximus 100 Original	Maximus 100 Pro
Dimensions extérieures	98 x 98 x 77 cm (L x P x H)	98 x 98 x 77 cm (L x P x H)
Dimensions intérieures	90 x 90 cm (L x P)	90 x 90 cm (L x P)
Poids	137 kg	147 kg
Capacité du plan de travail	4 pizzas (23 cm) / 2 pizzas (30 - 40 cm)	4 pizzas (23 cm) / 2 pizzas (30 - 40 cm)
Capacité/heure (T=400 °C / 4 min. cuisson)	60 unités (23 cm) / 30 unités (30-40 cm)	60 unités (23 cm) / 30 unités (30-40 cm)
Consommation de bois (kg)	3-4 kg	3-4 kg
Temps pour atteindre 350 °C	20 minutes	20 minutes
Inertie thermique (descente de 400 °C à 150 °C)	2 heures	3 heures
Revêtement	Aluminium laqué coloré	Aluminium laqué coloré
Isolation thermique (double)	Inox 0,5 mm et couverture thermique réfractaire 1200 °C	Inox 1,0 mm et couverture thermique réfractaire 1200 °C
Cheminée (tube guillotine+chapeau)	Acier inoxydable diamètre 150 mm	Acier inoxydable diamètre 150 mm
Façade (diverses textures et couleurs)	Ciment réfractaire avec fer	Ciment réfractaire avec fer
Articles inclus :		
Cheminée (tube guillotine+chapeau)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Séparateur de braises	1 (500 x 1 mm)	1 (500 x 1,5 mm)
Porte en acier inoxydable	1 (535 x 295 x 1,5 mm)	1 (535 x 295 x 2 mm)/ inox brossé et verre résistant au feu.
Thermomètre	1	1
Brique réfractaire (supplémentaire)	2	2

Le four peut présenter de légères variations de couleur, car il est fabriqué artisanalement.
Ces différences font partie du caractère unique de chaque produit.
Les couleurs du four peuvent varier légèrement par rapport aux images présentées, en raison des conditions d'éclairage, de la lumière naturelle et des réglages de l'écran.

SUIVEZ LES INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION PLUS SÛRE ET EFFICACE DE VOTRE FOUR MAXIMUS!

Précautions d'utilisation du four MAXIMUS

Pour garantir une utilisation sûre et les meilleures performances du four, suivez attentivement les recommandations ci-dessous:

- Lors du déballage du four MAXIMUS, placez-le toujours sur une surface horizontale et stable.
- Le four peut être installé aussi bien dans des espaces extérieurs que dans des zones couvertes et ouvertes sur l'extérieur.

Selon les conditions d'installation, il pourrait être nécessaire de prévoir un système d'évacuation des fumées adéquat menant les fumées vers l'extérieur.

- Le four peut être utilisé directement sur une base résistante ou sur notre support métallique (chariot), disponible en tant qu'accessoire optionnel.
- Assurez-vous que la surface de support est plane, stable et ne présente pas une inclinaison supérieure à 3° degrés.
- L'arrière du four doit être à au moins 15 cm de distance du mur, pour garantir la sortie de la chaleur et éviter la surchauffe.
- Ne déplacez jamais le four pendant qu'il est en fonctionnement ou pendant que des braises ou des flammes sont présentes à l'intérieur.
- Le modèle MAXIMUS 70 a un poids approximatif de 69 à 75 kg, tandis que le MAXIMUS 100 pèse environ 137 à 147 kg. Le déplacement doit être effectué par, au moins, deux personnes dans le cas du MAXIMUS 70 et par trois à quatre personnes dans le cas du MAXIMUS 100, en utilisant de préférence notre support métallique (chariot) ou en ayant recours au transport manuel avec les précautions nécessaires.
- Avant la première utilisation, assurez-vous que la cheminée et le thermomètre sont correctement installés, et que les briques sont bien positionnées formant un plan de cuisson interne plat.

Utilisation du support métallique (chariot) – article optionnel

Notre support métallique (chariot) a été spécialement développé pour faciliter le déplacement du four MAXIMUS avec plus de sécurité, de stabilité et de commodité.

Toutefois, son utilisation ne dispense pas du respect de toutes les recommandations de sécurité indiquées précédemment.

Avant l'installation, choisissez soigneusement un emplacement stable et nivelé, en minimisant le risque de chutes ou de déplacements accidentels. Vous devez également prendre en considération la direction dominante du vent, afin d'éviter que la fumée ne soit dirigée vers des zones de circulation ou de séjour de personnes.

Après avoir positionné le four, bloquez toujours les roues grâce au système de freinage, en garantissant que l'équipement reste totalement immobilisé pendant l'utilisation.


Atlas – Maximus 70


Woody – Maximus 70


Welt – Maximus 70


Parma – Maximus 100


Bello – Maximus 100

Utilisation de la housse de protection du four – article optionnel

Protégez votre four à bois MAXIMUS 70 et 100 cm avec la housse de protection AC14F. Fabriquée en polyester et PVC de haute qualité, elle protège contre la pluie, la neige, l'humidité et la poussière, préservant ainsi la performance et la durabilité du four. Idéale pour une utilisation en extérieur, elle offre un ajustement parfait et une protection efficace dans toutes les conditions climatiques.

Vous ne devez appliquer la housse de protection que lorsque le four est totalement refroidi, afin d'éviter la dégradation de la housse.



Utilisation du four MAXIMUS

Avant d'allumer le four Maximus, inspectez l'intérieur et confirmez qu'il n'y a pas de matériaux ou d'objets inflammables.

Le four MAXIMUS a été conçu pour fonctionner exclusivement au bois.

Pour obtenir une combustion efficace et une cuisson de qualité, il est recommandé d'utiliser du bois naturel, sec et non traité, avec un taux d'humidité inférieur à 20 %.

- **Bois recommandés**

Les bois à larges feuilles offrent une combustion plus stable, un meilleur pouvoir calorifique et une production de fumée moindre.

- Chêne – Combustion lente, pouvoir calorifique élevé et production réduite de fumée. Idéal pour les cuissons prolongées.
- Hêtre – Produit une flamme stable et une chaleur uniforme, étant une excellente option pour les fours à bois.
- Frêne – S'allume facilement, offre une combustion propre et est idéal en complément du chêne.

- Chêne pédonculé – Bois à haut pouvoir calorifique et projection réduite de étincelles.

- **Bois aromatiques**

Certaines espèces confèrent des arômes subtils aux aliments pendant la cuisson : olivier, vigne, amandier, pommier et cerisier

- **Utilisation de l'acacia**

Avantages : Bonne durée de combustion. Pouvoir calorifique élevé.

Produit peu de résidus lorsqu'il est correctement séché.

Il est recommandé d'utiliser l'acacia en combinaison avec des bois comme le chêne ou le hêtre, pour obtenir une combustion plus équilibrée et sûre.

- **Bois à éviter. N'utilisez jamais :**

- Bois résineux, comme le pin ou le sapin, car ils produisent une plus grande quantité de fumée et de créosote, favorisant l'accumulation de résidus dans la cheminée.
- Bois recyclé, traité, peint, verni ou imprégné.
- Panneaux de MDF, aggloméré, OSB, contreplaqué ou tout dérivé de bois avec des colles ou des produits chimiques.

La combustion de ces matériaux peut libérer des substances toxiques, contaminer les aliments et endommager le four.

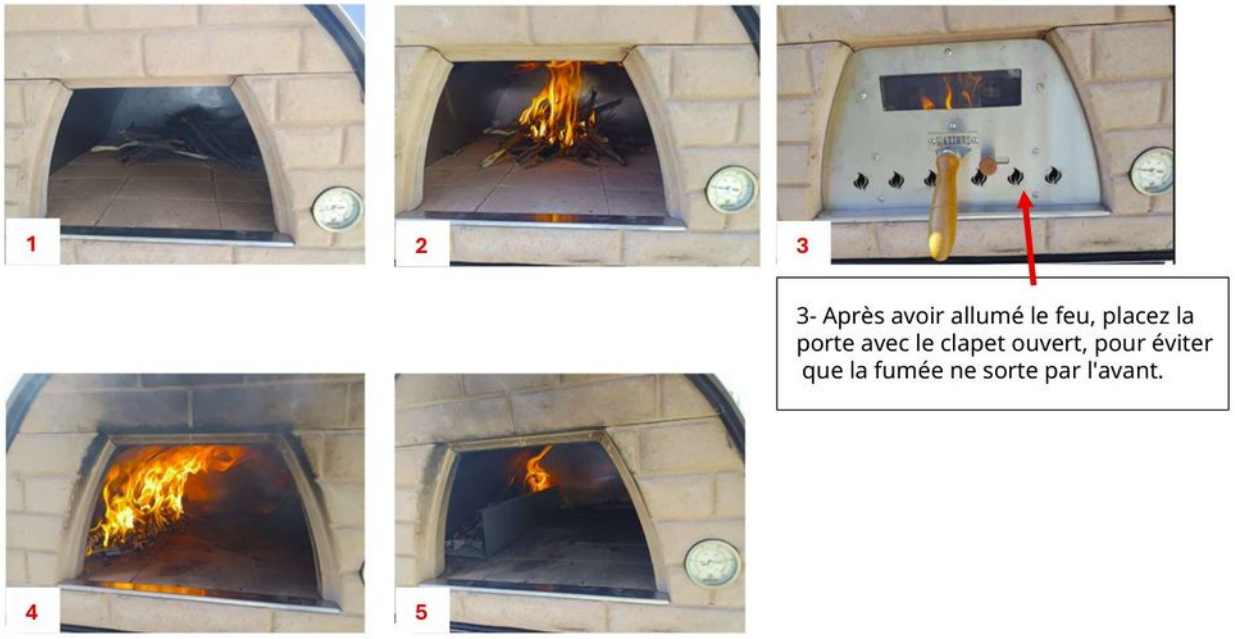
Recommandation : Pour obtenir les meilleurs résultats, combinez un bois à haut pouvoir calorifique, comme le chêne ou le hêtre, avec un bois aromatique, comme l'olivier ou la vigne. Cette combinaison permet d'atteindre des températures stables et de conférer un arôme agréable aux aliments. Utilisez toujours du bois naturel, propre et bien sec, avec un taux d'humidité inférieur à 20 %.

- **Méthode pour allumer le feu :**

Pour allumer le feu, placez le bois au centre de la sole interne, le plus loin possible de la porte.

Une fois le feu allumé, placez la porte avec le clapet ouvert, cette procédure a pour but d'éviter que les fumées les plus intenses ne sortent par la porte. Ce phénomène est normal lors de la première combustion du bois, après la formation de braises, cette fumée sortant par la porte est minime.

Après avoir créé suffisamment de braises pour cuisiner, déplacez les braises vers l'un des côtés et/ou le fond du four, en utilisant le séparateur de braises.



Après utilisation

Après chaque utilisation, laissez le four refroidir complètement avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

Si le four n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est recommandé de :

- Retirer le thermomètre;
- Retirer toutes les cendres de l'intérieur du four, en le gardant propre et sec pour préserver sa durabilité.

Nettoyage

Le four MAXIMUS consomme le bois de manière efficace, produisant seulement une petite quantité de cendres.

Cependant, il est recommandé de retirer régulièrement les cendres, de préférence après plusieurs utilisations ou, au minimum, une fois par semaine, en utilisant une pelle à cendres et une brosse adaptée.

Le retrait périodique des cendres contribue à une meilleure circulation de l'air et à la bonne performance du four.

La présence excessive de cendres, de graisses et de restes alimentaires à l'intérieur du four, lorsqu'ils sont en contact avec les surfaces métalliques et en présence d'humidité ambiante, favorise la corrosion des surfaces métalliques.

Retirer avec un chiffon et du scotch-brite la poussière de cendres des surfaces métalliques internes. N'utilisez pas de solvants ni de réactifs chimiques.

Les cendres peuvent rester chaudes et présenter un risque d'incendie pendant jusqu'à 24 heures après l'extinction du feu.

Retirez les cendres uniquement lorsqu'elles sont complètement froides. Utilisez une pelle adaptée et placez-les dans un récipient métallique avec couvercle, résistant à la chaleur, en le tenant éloigné des matériaux inflammables jusqu'à ce que vous soyez certain qu'il n'y a plus de braises incandescentes.

Les cendres provenant de la combustion de bois naturel non traité peuvent être utilisées comme engrais dans le jardin.

Avant de les répandre, assurez-vous qu'elles sont totalement froides et que l'endroit est exempt de feuilles sèches, d'herbe sèche ou d'autres matériaux combustibles, afin d'éliminer tout risque d'incendie.

Comme mesure de sécurité supplémentaire, il est recommandé d'humidifier les cendres avec de l'eau avant leur élimination ou leur réutilisation.

Recommandations de sécurité et d'hygiène

Important

- Pendant le chauffage, l'utilisation et le refroidissement du four, portez toujours des vêtements appropriés couvrant le corps et des gants résistants à la chaleur.
- Ne laissez jamais le four sans surveillance tant qu'il y a du feu, des braises ou tant que l'équipement est encore chaud.
- Maintenir les enfants à distance.
- Évitez d'utiliser des copeaux de bois, de la sciure ou d'autres combustibles de petite taille. Ces matériaux peuvent provoquer une combustion trop rapide, une accumulation de gaz et des retours de flamme, compromettant la sécurité d'utilisation.
- En rouvrant la porte du four quelques minutes après l'avoir fermée, faites-le lentement et avec précaution. Une libération soudaine de chaleur, de fumée ou de flamme peut se produire.
- Ne permettez jamais une accumulation excessive de fumée à l'intérieur du four pendant l'allumage ou l'utilisation. Une ventilation insuffisante peut provoquer une combustion soudaine des gaz accumulés, augmentant le risque d'accidents.
- N'approchez jamais votre visage de l'ouverture du four et n'introduisez pas vos mains à l'intérieur pendant qu'il est chaud. Utilisez toujours les accessoires appropriés, comme des pelles, des crochets et des gants résistants à la chaleur.
- Ne placez pas d'objets sur la sole ou à l'entrée du four, tels que des verres, des plateaux, des poêles, des spatules, des pelles métalliques, du papier ou d'autres matériaux. Ces surfaces atteignent des températures très élevées et peuvent provoquer des brûlures ou endommager les objets.
- Évitez d'utiliser des ustensiles avec des manches en plastique ou d'autres matériaux non résistants à la chaleur, car ils peuvent se déformer, fondre ou libérer des substances indésirables.

PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR MAXIMUS

(Important pour la durabilité du four)

Avant la première utilisation, il est essentiel de réaliser le séchage initial du four.

Placez initialement du bois au centre du four, le plus loin possible de la porte/entrée, une fois les braises formées, utilisez le séparateur de braises pour les pousser vers le côté et/ou le fond du four.

Maintenez une température modérée d'environ 100 °C pendant 2 à 3 heures. Ce chauffage progressif permet d'éliminer l'humidité résiduelle présente dans les matériaux réfractaires (briques et façade), résultant du processus de fabrication, réduisant ainsi le risque de fissures provoquées par un chauffage trop rapide (choc thermique).

Cette procédure est essentielle pour augmenter la durabilité du four et doit être effectuée uniquement lors de la première utilisation ou après une longue période sans utilisation du four.

Après le séchage initial, le four peut être utilisé normalement. Dans des conditions normales, une période de chauffage d'environ 20 minutes est suffisante pour la plupart des utilisations, selon la température souhaitée et le type de cuisson.

Note : Lors des premières utilisations, de petites fissures superficielles peuvent apparaître sur la façade. Celles-ci résultent des dilatations et contractions naturelles des matériaux pendant les cycles de chauffage et de refroidissement et ne compromettent pas les performances, la sécurité ni la durabilité du four. Il s'agit d'un comportement normal des matériaux réfractaires et des revêtements utilisés dans les fours à bois.

La façade du four est constituée d'un matériau poreux qui absorbe naturellement l'humidité présente dans l'environnement. Plus la période d'inactivité du four est longue, plus l'accumulation de cette humidité peut être importante. Si le four est chauffé trop rapidement ou soumis immédiatement à des températures élevées, l'évaporation soudaine de l'eau retenue peut provoquer de petites fissures dues au choc thermique. Pour cette raison, un chauffage progressif est toujours recommandé, surtout après de longues périodes sans utilisation.

Recommandations de cuisson

L'utilisation d'un four à bois s'apprend avec la pratique.

L'équipement est destiné exclusivement à la cuisson des aliments.

Toute utilisation autre que celle prévue dans ce manuel sera considérée comme une utilisation inappropriée et pourrait compromettre la sécurité de l'utilisateur, le bon fonctionnement de l'équipement et sa garantie.

Le four à bois est particulièrement adapté aux pizzas, au pain, aux focaccias et autres pâtes à haute hydratation.

Cependant, ce type de pâtes exige un meilleur contrôle de la température et une certaine expérience dans leur préparation.

- Plus le poids de la pâte est élevé, plus le temps nécessaire pour que le centre soit complètement cuit sera long.
- Les pâtes plus fermes ou plus épaisses nécessitent des températures légèrement inférieures et des temps de cuisson plus longs, et doivent être placées plus loin de la flamme.
- Dans le cas de la pizza, un léger brunissement de la base est généralement considéré comme normal et fait partie des caractéristiques de la cuisson au four à bois.
- Pour le pain, une base excessivement brûlée résulte, dans la plupart des cas, d'une sole trop chaude ou d'un intervalle excessif entre la préparation du four et l'introduction de la pâte. Avant de cuire du pain, il est recommandé de vérifier la température de la sole et, si nécessaire, d'attendre quelques minutes pour qu'elle se stabilise.
- Pour griller de la viande à l'intérieur du four, il est recommandé de placer un récipient résistant à la chaleur avec de l'eau et de positionner une grille sur ce récipient, où sera placée la viande. Maintenez le feu dans l'un des coins du four. Cette méthode permet de cuire la viande de manière uniforme, en évitant qu'elle ne soit brûlée ou excessivement noircie, comme cela arrive lorsqu'elle est placée directement sur les braises. L'eau produit de la vapeur pendant la cuisson, aidant à garder la viande plus tendre et juteuse.

GPSR · (UE) 2023/988

Règlement général sur la sécurité des produits (RGSP)

Évaluation des risques

Fours à bois d'extérieur (MAXIMUS 70 & 100)

> Règlement général sur la sécurité des produits (GPSR) - Évaluation des risques
> Fours à bois d'extérieur (MAXIMUS 70 & 100)

1 Identification du produit

Famille de produits : Four à bois d'extérieur

Modèles : MAXIMUS 70 / MAXIMUS 100

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 sur la sécurité des produits (GPSR).

2 Description du produit

Les fours d'extérieur indépendants sont fabriqués en acier et en matériaux réfractaires.

Ils sont conçus pour cuire à haute température en utilisant exclusivement du bois sec et non traité.

Ils ne possèdent aucun composant électrique, à gaz ou motorisé.

3 Utilisation prévue

Utilisation exclusivement en extérieur, sur une surface stable et incombustible.

Opération par des adultes, en suivant les instructions fournies.

4 Utilisation abusive prévisible

4.1 Évaluation des risques

4.1.1 Définition du score de risque

Score de risque = Probabilité × Gravité

Score de risque	Niveau de risque	Action recommandée
1–5	Faible	Maintenir les mesures de contrôle existantes
6–10	Moyen	Surveiller et améliorer les contrôles si possible
11–16	Élevé	Une action corrective immédiate est nécessaire
17–25	Critique	Suspendre l'activité jusqu'à ce que le risque soit réduit

4.1.2 Définition de la Gravité

Score	Niveau de Gravité	Description
1	**Négligeable**	Aucune blessure ou simple gêne légère
2	**Légère**	Malaise ou blessure temporaire de faible gravité
3	**Modérée**	Un traitement médical peut être nécessaire
4	**Grave**	Blessure grave, hospitalisation ou maladie significative
5	**Critique**	Blessure mettant la vie en danger, dommages permanents ou décès

4.1.3 Définition de la Probabilité

Score	Niveau de Probabilité	Description
1	**Rare**	Très peu probable de se produire
2	**Improbable**	Peut se produire occasionnellement
3	**Possible**	Peut se produire lors d'une utilisation normale
4	**Probable**	Attendu régulièrement
5	**Presque certain**	Attendu fréquemment ou de manière répétée

4.1.4 Évaluation des Risques / Description des Dangers

Danger	Risque prévisible	Consigne de sécurité	Gravité	Probabilité	Score de risque	Niveau de risque
Surfaces externes chaudes	Brûlures par contact avec le four, porte, cheminée ou parties métalliques	**AVERTISSEMENT :** Les surfaces externes deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Utilisez des gants résistants à la chaleur et tenez les enfants et les animaux éloignés.	5	2	**10**	Moyen
Risque d'incendie	Incendie provoqué par des matériaux combustibles à proximité	Installez le four sur une base stable et incombustible. Respectez les distances minimales de sécurité indiquées dans le manuel d'installation.	5	1	**5**	Faible
Fumée et monoxyde de carbone	Intoxication due à une ventilation insuffisante	N'utilisez jamais le four à l'intérieur de bâtiments ou dans des espaces fermés. Utilisez-le uniquement dans des zones extérieures bien ventilées.	5	2	**10**	Moyen
Surchauffe de la cheminée	Brûlures ou inflammation de matériaux à proximité	Installez la cheminée conformément aux instructions. Maintenez les matériaux combustibles éloignés du conduit de fumée. Inspectez et nettoyez régulièrement la cheminée.	5	1	**5**	Faible
Projection d'étincelles	Incendie ou brûlures	Maintenez le four éloigné de la végétation sèche, des liquides inflammables et des matériaux combustibles. Ne laissez jamais le feu sans surveillance.	5	1	**5**	Faible
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 charbon liquide ou de déchets.	5	2	**10**	Moyen
Feu excessif	Dommages aux matériaux réfractaires	Ne surchargez pas la chambre de combustion avec des quantités excessives de bois. Maintenez un feu modéré adapté à la cuisson des aliments.	5	1	**5**	Faible
Choc thermique	Fissuration des composants réfractaires	Chauffez le four progressivement, surtout lors des premières utilisations (séchage). N'éteignez jamais un four chaud avec de l'eau.	5	1	**5**	Faible
Humidité à l'intérieur du four	Formation de vapeur et fissuration	Assurez-vous que le four est complètement sec avant la première utilisation. Suivez la procédure de séchage décrite dans le manuel.	5	1	**5**	Faible
Manipulation d'aliments chauds	Brûlures provoquées par des ustensiles ou récipients chauds	Utilisez toujours des ustensiles appropriés pour le four et des gants résistants à la chaleur lors de la mise en place ou du retrait des aliments.	5	2	**10**	Moyen
Élimination des cendres	Incendie provoqué par des braises encore chaudes	Laissez les cendres refroidir complètement avant de les éliminer. Stockez-les uniquement dans un récipient métallique ininflammable.	5	1	**5**	Faible
Instabilité structurelle	Basculement ou effondrement	Installez le four uniquement sur une surface plane et capable de supporter son poids total.	5	1	**5**	Faible
Exposition aux conditions atmosphériques	Dommages pouvant compromettre la sécurité du produit	Protégez le four d'une exposition prolongée à la pluie, à la neige et à l'humidité lorsqu'il n'est pas utilisé. Utilisez une housse de protection adaptée une fois que le four a complètement refroidi.	5	1	**5**	Faible

Danger	Risque prévisible	Consigne de sécurité	Gravité	Probabilité	Score de risque	Niveau de risque
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	Réduction de la sécurité due à un manque d'inspection	Inspectez régulièrement le four, la cheminée et les accessoires. Remplacez les composants endommagés avant de réutiliser le produit.	5	1	**5**	Faible
Aliments contaminés	Aliments contaminés par des fumées toxiques, cendres, céramiques ou fragments de métal.	Inspectez régulièrement le four, la cheminée et les accessoires. Remplacez les composants endommagés avant de réutiliser l'équipement. Utilisez uniquement du bois sec et naturel, sans contaminants.	5	2	**10**	Moyen

4.1.5 Avertissements de sécurité

- **AVERTISSEMENT :** L'intérieur du four peut atteindre des températures supérieures à 400 °C pendant le fonctionnement.
- **AVERTISSEMENT :** La cheminée et les composants métalliques peuvent rester chauds pendant plusieurs heures après l'extinction du feu.
- **AVERTISSEMENT :** N'utilisez jamais d'essence, d'alcool ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou rallumer le feu.
- **AVERTISSEMENT :** Ne déplacez pas le four lorsqu'il est chaud ou en fonctionnement.
- **AVERTISSEMENT :** Ne versez jamais d'eau sur les matériaux réfractaires lorsqu'ils sont chauds.
- **AVERTISSEMENT :** Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux approuvés par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT :** Le non-respect des instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien peut entraîner un incendie, des brûlures, des blessures et des dommages matériels.

4.1.6 Risques résiduels

Même lorsque le produit est utilisé correctement, les risques résiduels suivants subsistent :

- Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes.
- Risque de brûlures provoquées par des ustensiles de cuisine et des aliments chauds.
- Risque de blessures causées par des étincelles ou des braises.
- Risque d'incendie si des matériaux combustibles sont placés trop près du four.
- Risque d'inhalation de fumées si le four est utilisé dans des espaces fermés ou insuffisamment ventilés.
- Risque de coupures lors de la manipulation de composants réfractaires ou métalliques endommagés lors des opérations de maintenance.

5 Mesures d'atténuation

(Obligatoires lorsque le score de risque > 10, ou lorsque le niveau de risque est élevé et/ou critique)

Les mesures d'atténuation pour un four à bois se concentrent généralement sur la sécurité incendie, la qualité de l'air, le contrôle de la chaleur et la sécurité opérationnelle.

5.1 Sécurité incendie

- Installer le four sur une base incombustible (brique, béton, pierre ou structure métallique).
- Maintenir une distance de sécurité par rapport aux murs, toits, arbres et matériaux inflammables.
- Utiliser un dispositif pare-étincelles sur la cheminée.
- Maintenir un extincteur de classe A/B/C à proximité.
- Stocker le bois de chauffage loin de la zone de chaleur du four.
- Retirer régulièrement l'accumulation de cendres pour réduire le risque d'inflammation accidentelle.

5.2 Contrôle des fumées et de la pollution atmosphérique

- Utiliser uniquement du bois dur, sec et correctement séché pour réduire l'émission de fumées et de particules.
- Ne pas brûler de bois traité, 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 de l'air pour permettre une combustion complète.
- Effectuer des nettoyages périodiques de la cheminée pour 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 zones publiques ou commerciales.
- **Sécurité des enfants :** garantie par des avertissements et la nécessité d'une supervision par des adultes.
- Utiliser des gants résistants à la chaleur et des ustensiles à long manche.
- Assurer un éclairage adéquat autour du four lorsqu'il est utilisé pendant la nuit.

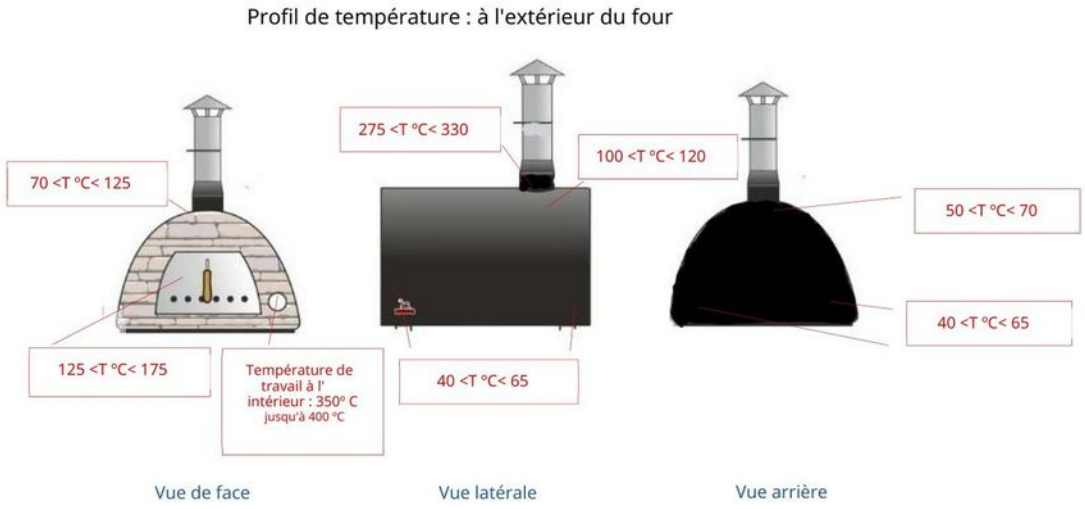
5.4 Mesures structurelles et opérationnelles

- Les risques de stabilité sont réduits par la répartition correcte du poids et par l'utilisation de supports/chariots approuvés.
- Inspecter régulièrement la structure réfractaire pour détecter des fissures ou une fragilité structurelle.
- Protéger le four de l'entrée d'eau de pluie pour éviter les dommages causés par un choc thermique.
- Suivre des procédures de chauffage contrôlé pour éviter la surchauffe.
- Former les opérateurs aux procédures sûres d'allumage, de chargement de combustible et d'arrêt de l'utilisation.

5.5 Mesures environnementales et de protection de la communauté

- Positionner la cheminée loin des fenêtres voisines et des entrées d'air.
- 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 (tests)





7 Sécurité des matériaux et construction

- Utilisation d'acier résistant à la chaleur et de pierre réfractaire.
- Absence de revêtements dangereux pouvant être activés par la chaleur.
- Conçu pour résister à des cycles thermiques répétés.

8 Étiquetage et informations de sécurité (Documentation de sécurité)

- Le produit dispose d'une identification et d'informations de traçabilité.
- Les données du fabricant et de l'opérateur économique responsable dans l'Union européenne sont fournies.
- Les avertissements de sécurité sont disponibles en français pour les boutiques Amazon.fr et Shopify.
- Les instructions d'utilisation accompagnent chaque four.

9 Conclusion

Après l'application des mesures d'atténuation, les risques résiduels sont jugés acceptables.

Les modèles MAXIMUS 70 et MAXIMUS 100 sont conformes au Règlement (UE) 2023/988 et sont considérés comme sûrs.

10 Contact dans l'Union européenne :

Département technique - Impexfire Lda - Rua do Regueiro, nº 251 Sobreposta 4715-553 Braga

Portugal / Email : infos@my-barbecue.com Téléphone : +351 253 610 557

11 Contrôle du document

Version 1.0 - Impexfire Unipessoal Lda - EORI PT 509958931 - Date : 12/05/2026

ES · ESPAÑOL

Instrucciones de uso

Horno de leña MAXIMUS 70 y MAXIMUS 100



El horno de leña MAXIMUS fue desarrollado para operar a altas temperaturas, siendo ideal para la cocción de pan, pizzas, asados, platos de horno y productos de pastelería.

Características

El MAXIMUS se distingue por su diseño ecológico, bajo consumo de combustible, facilidad de transporte y elevada practicidad de uso.

El interior está totalmente construido en ladrillo refractario de elevada resistencia térmica, complementado por un sistema de aislamiento natural y ecológico, que asegura una excelente retención de calor y mayor eficiencia energética.

Su geometría fue cuidadosamente concebida para proporcionar un uso sencillo y funcional.

La base lisa permite encender el fuego inicialmente en el centro del horno. Tras alcanzar la temperatura deseada, la leña y las brasas deben desplazarse a uno de los rincones, liberando el resto del área de cocción para los alimentos.

Gracias a su proyecto optimizado, el MAXIMUS presenta dimensiones compactas sin comprometer el rendimiento, convirtiéndose en un horno portátil, fácil de transportar e instalar. La combinación de materiales refractarios de elevada calidad con un revestimiento resistente garantiza robustez, durabilidad y excelente rendimiento a lo largo del tiempo.

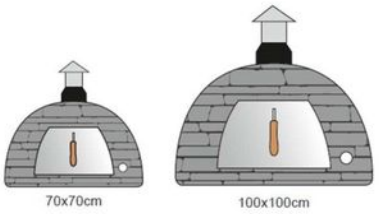
Con un peso de solo 69 kg (MAXIMUS 70 Original) / 137 kg (MAXIMUS 100 Original), puede ser utilizado tanto en espacios exteriores como interiores, siempre que se respeten las condiciones de instalación y ventilación adecuadas.

Otra de sus grandes ventajas es el reducido consumo de leña, necesitando aproximadamente 2-3 kg de leña/hora (3-4 kg Maximus 100), o incluso menos, dependiendo de las condiciones de uso y de la temperatura deseada.

Alcanza una temperatura de 350 ºC en 20 minutos.

Configuraciones: 80 posibles combinaciones

Tamaño



Colores Cubierta



Fachadas



Versión



Especificaciones: Maximus 70 Original y Pro

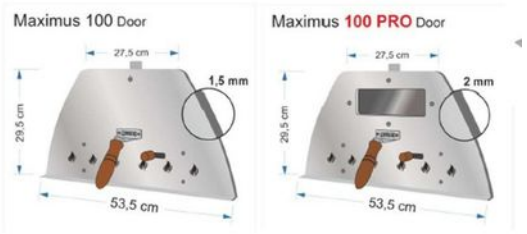


Especificaciones	Maximus 70 Original	Maximus 70 Pro
Dimensiones Externas	70 x 70 x 65 cm (An x Pr x Al)	70 x 70 x 65 cm (An x Pr x Al)
Dimensiones Internas	60 x 60 cm (An x Pr)	60 x 60 cm (An x Pr)
Peso	69 kg	75 kg
Capacidad de la superficie de cocción	2 pizzas (23 cm) / 1 pizza (30 - 40 cm)	2 pizzas (23 cm) / 1 pizza (30 - 40 cm)
Capacidad/hora (T=400 °C / 4 minutos de cocción)	30 unidades (23 cm) / 15 unidades (30-40 cm)	30 unidades (23 cm) / 15 unidades (30-40 cm)
Consumo de leña (kg)	2-3 kg	2-3 kg
Tiempo para alcanzar 350 °C	20 minutos	20 minutos
Inercia térmica (descenso de 400 °C a 150 °C)	2 horas	3 horas
Cubierta	Aluminio lacado en color	Aluminio lacado en color
Aislamiento térmico (doble)	Inox 0.5 mm y manta térmica refractaria 1200 °C	Inox 1.0 mm y manta térmica refractaria 1200 °C
Chimenea (tubo guillotina+sombrerete)	Acero inoxidable diámetro 120 mm	Acero inoxidable diámetro 120 mm
Fachada (diversas texturas y colores)	Cemento refractario con hierro	Cemento refractario con hierro
Artículos incluidos:		
Chimenea (tubo guillotina+sombrerete)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Separador de brasas	1 (400 x 1 mm)	1 (400 x 1.5 mm)
Puerta de acero inoxidable	1 (espesor 1.5 mm)	1 (espesor 2 mm) / inox cepillado y vidrio resistente al fuego.
Termómetro	1	1
Ladrillo refractario (extra)	2	2

El horno puede presentar ligeras variaciones de color, ya que está fabricado artesanalmente.
Estas diferencias forman parte del carácter único de cada producto.
Los colores del horno pueden variar ligeramente respecto a las imágenes presentadas, debido a las condiciones de iluminación, la luz natural y los ajustes de la pantalla.

Especificaciones: Maximus 100 Original y Pro





Especificaciones	Maximus 100 Original	Maximus 100 Pro
Dimensiones Externas	98 x 98 x 77 cm (A x P x H)	98 x 98 x 77 cm (A x P x H)
Dimensiones Internas	90 x 90 cm (A x P)	90 x 90 cm (A x P)
Peso	137 Kg	147 kg
Capacidad de la superficie de trabajo	4 pizzas (23 cm) / 2 pizzas (30 - 40cm)	4 pizzas (23 cm) / 2 pizzas (30 - 40cm)
Capacidad/hora (T=400 °C / 4 min. cocción)	60 unidades (23 cm) / 30 unidades (30-40cm)	60 unidades (23 cm) / 30 unidades (30-40cm)
Consumo de leña (kg)	3-4 kg	3-4 kg
Tiempo para alcanzar temperatura de 350 °C	20 minutos	20 minutos
Inercia térmica (descenso de 400°C a 150°C)	2 horas	3 horas
Cubierta	Aluminio lacado en color	Aluminio lacado en color
Aislamiento térmico (doble)	Inox 0.5 mm y manta térmica refractaria 1200ºC	Inox 1.0 mm y manta térmica refractaria 1200ºC
Chimenea (tubo guillotina+sombrerete)	Acero inoxidable diámetro 150 mm	Acero inoxidable diámetro 150 mm
Fachada (diversas texturas y colores)	Cemento refractario con hierro	Cemento refractario con hierro
Artículos Incluidos:		
Chimenea (tubo guillotina+sombrerete)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Separador de brasas	1 (500 x 1 mm)	1 (500 x 1.5 mm)
Puerta de acero inoxidable	1 (535 x 295 x 1.5 mm)	1 (535 x 295 x 2 mm)/ inox cepillado y vidrio resistente al fuego.
Termómetro	1	1
Ladrillo refractario (extra)	2	2

El horno puede presentar ligeras variaciones de color, ya que es fabricado artesanalmente.
Estas diferencias forman parte del carácter único de cada producto.
Los colores del horno pueden variar ligeramente respecto a las imágenes presentadas, debido a las condiciones de iluminación, la luz natural y los ajustes de la pantalla.

SIGA LAS INSTRUCCIONES PARA UN USO MÁS SEGURO Y EFICIENTE DE SU ¡HORNO MAXIMUS!

Precauciones de uso del horno MAXIMUS

Para garantizar un uso seguro y el mejor rendimiento del horno, siga atentamente las recomendaciones a continuación:

- Al retirar el horno MAXIMUS del embalaje, colóquelo siempre sobre una superficie horizontal y estable.
- El horno puede instalarse tanto en espacios exteriores como en áreas cubiertas y abiertas al exterior.

Dependiendo de las condiciones de instalación, podría ser necesario prever un sistema de extracción de humos adecuado que conduzca los humos al exterior.

- El horno puede utilizarse directamente sobre una base resistente o sobre nuestro soporte metálico (carrito), disponible como accesorio opcional.
- Asegúrese de que la superficie de apoyo sea plana, estable y no presente una inclinación superior a 3° grados.
- La parte trasera del horno debe estar al menos a 15 cm de distancia de la pared, para garantizar la salida del calor y evitar el sobrecalentamiento.
- Nunca desplace el horno mientras esté en funcionamiento o mientras existan brasas o llama en su interior.
- El modelo MAXIMUS 70 tiene un peso aproximado de 69 a 75 kg, mientras que el MAXIMUS 100 pesa cerca de 137 a 147 kg. El movimiento debe ser efectuado por, al menos, dos personas en el caso del MAXIMUS 70 y por tres a cuatro personas en el caso del MAXIMUS 100, utilizando preferencialmente nuestro soporte metálico (carrito) o recurriendo al transporte manual con los debidos cuidados.
- Antes del primer uso, asegúrese de que la chimenea y el termómetro estén correctamente instalados, y los ladrillos estén bien posicionados formando una encimera interna plana.

Uso del soporte metálico (carrito) – artículo opcional

Nuestro soporte metálico (carrito) fue especialmente desarrollado para facilitar el desplazamiento del horno MAXIMUS con mayor seguridad, estabilidad y comodidad.

No obstante, su utilización no exime del cumplimiento de todas las recomendaciones de seguridad indicadas anteriormente.

Antes de la instalación, elija cuidadosamente un lugar estable y nivelado, minimizando el riesgo de caídas o desplazamientos accidentales. Debe también tener en consideración la dirección predominante del viento, de forma que se evite que el humo sea dirigido hacia zonas de circulación o permanencia de personas.

Tras posicionar el horno, bloquee siempre las ruedas mediante el sistema de frenado, garantizando que el equipo permanezca totalmente inmovilizado durante su uso.


Atlas – Maximus 70


Woody – Maximus 70


Welt – Maximus 70


Parma – Maximus 100


Bello – Maximus 100

Utilización de la funda protectora del horno – artículo opcional

Proteja su horno de leña MAXIMUS 70 y 100 cm con la funda de protección AC14F. Fabricada en poliéster y PVC de alta calidad, protege contra la lluvia, nieve, humedad y polvo, preservando el rendimiento y la durabilidad del horno. Ideal para su uso en exteriores, ofrece un ajuste perfecto y una protección eficaz en cualquier condición climática.

Solo debe aplicar la funda protectora cuando el horno esté totalmente enfriado, para evitar la degradación de la funda.



Uso del horno MAXIMUS

Antes de encender el horno Maximus, inspeccione el interior y confirme que no existan materiales u objetos inflamables.

El horno MAXIMUS ha sido diseñado para funcionar exclusivamente con leña.

Para obtener una combustión eficiente y una cocción de calidad, se recomienda el uso de madera natural, seca y no tratada, con un contenido de humedad inferior al 20%.

- **Maderas recomendadas**

Las maderas de hoja ancha proporcionan una combustión más estable, mayor poder calorífico y menor producción de humo.

- Roble – Combustión lenta, elevado poder calorífico y reducida producción de humo. Ideal para cocciones prolongadas.
- Haya – Produce una llama estable y un calor uniforme, siendo una excelente opción para hornos de leña.
- Fresno – Se enciende fácilmente, proporciona una combustión limpia y es ideal como complemento del roble.

- Encina – Madera de elevado poder calorífico y reducida proyección de chispas.

- **Maderas aromáticas**

Algunas especies confieren aromas sutiles a los alimentos durante la cocción: olivo, vid, almendro, manzano y cerezo

- **Uso de la acacia**

Ventajas: Buena duración de la combustión. Elevado poder calorífico.

Produce pocos residuos cuando está debidamente seca.

Se recomienda el uso de la acacia junto con maderas como el roble o la haya, obteniendo una combustión más equilibrada y segura.

- **Maderas a evitar. Nunca utilice:**

- Maderas resinosas, como pino o abeto, ya que producen mayor cantidad de humo y creosota, favoreciendo la acumulación de residuos en la chimenea.
- Madera reciclada, tratada, pintada, barnizada o impregnada.
- Placas de MDF, aglomerado, OSB, contrachapado o cualquier derivado de madera con colas o productos químicos.

La combustión de estos materiales puede liberar sustancias tóxicas, contaminar los alimentos y dañar el horno.

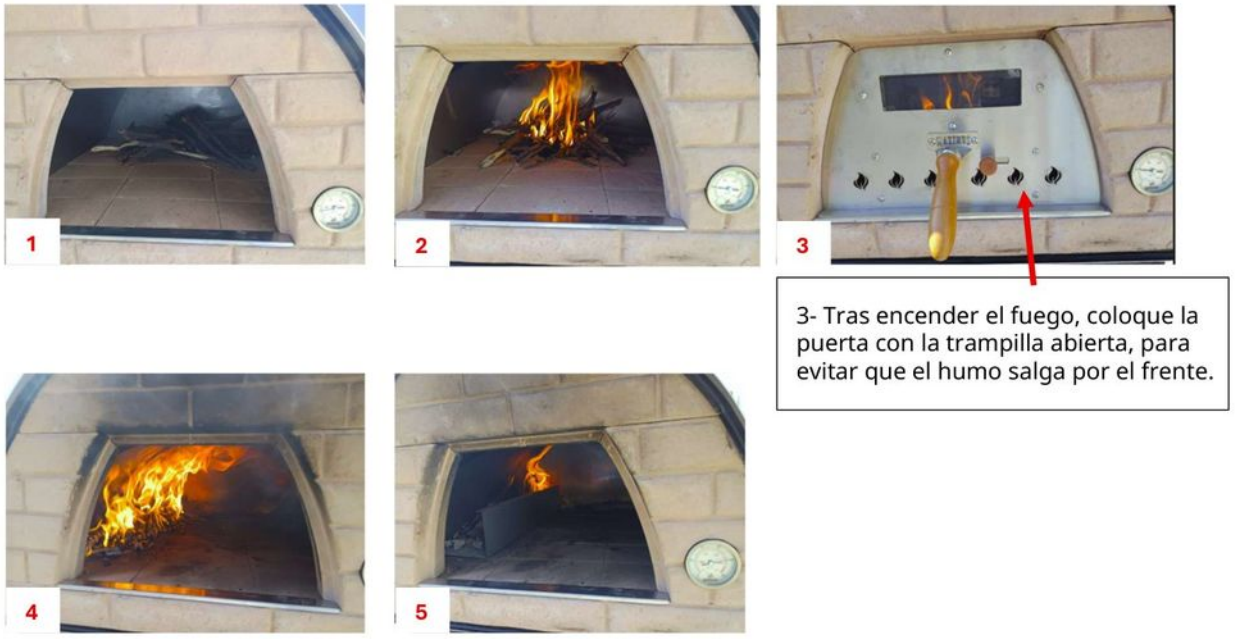
Recomendación: Para obtener los mejores resultados, combine una madera de elevado poder calorífico, como el roble o la haya, con una madera aromática, como el olivo o la vid. Esta combinación permite alcanzar temperaturas estables y conferir un aroma agradable a los alimentos. Utilice siempre madera natural, limpia y bien seca, con un contenido de humedad inferior al 20%.

- **Método de encendido del fuego:**

Para encender el fuego, coloque la madera en el centro de la base interna, lo más lejos posible de la puerta.

Cuando el fuego esté encendido, coloque la puerta con la trampilla abierta; este procedimiento tiene como objetivo evitar la salida de humos intensos por la puerta. Este fenómeno es normal debido a la primera quema de la leña; tras la formación de brasas, ese humo que sale por la puerta es mínimo.

Después de crear brasas suficientes para cocinar, arrastre las brasas hacia uno de los laterales y/o el fondo del horno, utilizando el separador de brasas.



Después de su uso

Después de cada uso, deje que el horno se enfríe completamente antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

Si el horno no se va a utilizar durante un periodo prolongado, se recomienda:

- Retirar el termómetro;
- Eliminar todas las cenizas del interior del horno, manteniéndolo limpio y seco para preservar su durabilidad.

Limpieza

El horno MAXIMUS consume la leña de forma eficiente, produciendo solo una reducida cantidad de cenizas.

Aun así, se recomienda eliminar regularmente las cenizas, preferiblemente después de varios usos o, como mínimo, una vez por semana, utilizando una pala para cenizas y un cepillo adecuado.

La eliminación periódica de las cenizas contribuye a una mejor circulación del aire y al buen rendimiento del horno.

La presencia de cenizas excesivas, grasas y restos de alimentos en el interior del horno cuando están en contacto con las superficies metálicas, y con la presencia de humedad del medio ambiente, potencia la corrosión de las superficies metálicas.

Eliminar con un paño y scotch-brite el polvo de las cenizas de las superficies metálicas internas. No utilice disolventes ni reactivos químicos.

Las cenizas pueden permanecer calientes y representar riesgo de incendio durante hasta 24 horas después de la extinción del fuego.

Retire las cenizas solo cuando estén completamente frías. Utilice una pala adecuada y colóquelas en un recipiente metálico con tapa, resistente al calor, manteniéndolo alejado de materiales inflamables hasta tener la certeza de que no existen brasas incandescentes.

Las cenizas provenientes de la combustión de madera natural no tratada pueden ser utilizadas como fertilizante en el jardín.

Antes de esparcirlas, asegúrese de que estén totalmente frías y que el lugar esté libre de hojas secas, hierba seca u otros materiales combustibles, para eliminar cualquier riesgo de incendio.

Como medida de seguridad adicional, se recomienda humedecer las cenizas con agua antes de su eliminación o reutilización.

Recomendaciones de seguridad e higiene

Importante

- Durante el calentamiento, uso y enfriamiento del horno, utilice siempre vestimenta adecuada que cubra el cuerpo y guantes resistentes al calor.
- Nunca deje el horno sin vigilancia mientras exista fuego, brasas o mientras el equipo aún esté caliente.
- Mantener a los niños a distancia.
- Evite utilizar virutas de madera, serrín u otros combustibles de pequeñas dimensiones. Estos materiales pueden provocar una combustión demasiado rápida, acumulación de gases y retrocesos de llama, comprometiendo la seguridad del uso.
- Al reabrir la puerta del horno pocos minutos después de haberla cerrado, hágalo lentamente y con precaución. Puede ocurrir una liberación repentina de calor, humo o llama.
- Nunca permita la acumulación excesiva de humo en el interior del horno durante el encendido o el uso. Una ventilación insuficiente puede provocar combustión súbita de los gases acumulados, aumentando el riesgo de accidentes.
- Nunca acerque el rostro a la abertura del horno ni introduzca las manos en su interior mientras esté caliente. Utilice siempre los accesorios apropiados, como palas, ganchos y guantes resistentes al calor.
- No coloque objetos sobre la solera o en la entrada del horno, tales como vasos, bandejas, sartenes, espátulas, palas metálicas, papel u otros materiales. Estas superficies alcanzan temperaturas muy elevadas y pueden provocar quemaduras o dañar los objetos.
- Evite utilizar utensilios con mangos de plástico u otros materiales no resistentes al calor, pues pueden deformarse, derretirse o liberar sustancias indeseables.

PRIMER USO DEL HORNO MAXIMUS

(Importante para la durabilidad del horno)

Antes del primer uso, es fundamental realizar el curado inicial del horno.

Inicialmente coloque leña en el centro del horno, lo más atrás posible de la puerta/entrada; una vez formadas las brasas, con el separador de brasas arrástrelas hacia el lateral y/o el fondo del horno.

Manteniendo una temperatura moderada de aproximadamente 100 °C durante 2 a 3 horas. Este calentamiento gradual permite eliminar la humedad residual existente en los materiales refractarios (ladrillos y fachada), resultante del proceso de fabricación, reduciendo el riesgo de fisuras provocadas por un calentamiento demasiado rápido (choque térmico).

Este procedimiento es esencial para aumentar la durabilidad del horno y debe realizarse solo en el primer uso o después de un largo período sin utilizar el horno.

Tras el curado inicial, el horno puede utilizarse normalmente. En condiciones normales, un período de calentamiento de unos 20 minutos es suficiente para la mayoría de los usos, dependiendo de la temperatura deseada y del tipo de cocción.

Nota: Durante los primeros usos podrían surgir pequeñas fisuras superficiales en la fachada. Estas resultan de las dilataciones y contracciones naturales de los materiales durante los ciclos de calentamiento y enfriamiento y no comprometen el rendimiento, la seguridad ni la durabilidad del horno. Se trata de un comportamiento normal de los materiales refractarios y de los revestimientos utilizados en hornos de leña.

La fachada del horno está constituida por un material poroso que absorbe naturalmente la humedad presente en el ambiente. Cuanto mayor sea el período de inactividad del horno, mayor podrá ser la acumulación de esa humedad. Si el horno se calienta demasiado rápidamente o se somete de inmediato a temperaturas elevadas, la evaporación brusca del agua retenida puede provocar pequeñas fisuras debido al choque térmico. Por este motivo, se recomienda siempre un calentamiento gradual, especialmente después de largos períodos sin uso.

Recomendaciones de cocción

El uso de un horno de leña se aprende con la práctica.

El equipo está destinado exclusivamente a la cocción de alimentos.

Cualquier uso diferente del previsto en este manual será considerado un uso indebido y podría comprometer la seguridad del usuario, el correcto funcionamiento del equipo y la respectiva garantía.

El horno de leña es particularmente indicado para pizzas, pan, focaccias y otras masas de alta hidratación.

Sin embargo, este tipo de masas exige mayor control de la temperatura y algo de experiencia en su elaboración.

- Cuanto mayor sea el peso de la masa, mayor será el tiempo necesario para que el centro quede completamente cocido.
- Masas más firmes o de mayor espesor requieren temperaturas ligeramente inferiores y tiempos de cocción más largos, debiendo ser colocadas más alejadas de la llama.
- En el caso de la pizza, un ligero oscurecimiento de la base es generalmente considerado normal y forma parte de las características de la cocción en horno de leña.
- Para el pan, una base excesivamente quemada resulta, en la mayoría de los casos, de una solera demasiado caliente o de un intervalo excesivo entre la preparación del horno y la introducción de la masa. Antes de cocer pan, se recomienda verificar la temperatura de la solera y, si es necesario, esperar algunos minutos para que esta se estabilice.
- Para asar carne en el interior del horno, se recomienda colocar un recipiente resistente al calor con agua y posicionar una rejilla sobre ese recipiente, donde será colocada la carne. Mantenga el fuego en uno de los rincones del horno. Este método permite cocinar la carne de forma uniforme, evitando que quede quemada o excesivamente oscurecida, como sucede cuando es colocada directamente sobre las brasas. El agua produce vapor durante la elaboración, ayudando a mantener la carne más tierna y jugosa.

GPSR · (UE) 2023/988

Reglamento General de Seguridad de los Productos (GPSR)

Evaluación de Riesgos

Hornos de Leña para Exterior (MAXIMUS 70 & 100)

Reglamento General de Seguridad de los Productos (GPSR) - Evaluación de Riesgos
Hornos de Leña para Exterior (MAXIMUS 70 & 100)

1 Identificación del Producto

Familia de productos: Horno de Leña para Exterior

Modelos: MAXIMUS 70 / MAXIMUS 100

Tipo de producto: Aparato de cocción a leña, no eléctrico

Uso previsto: Cocción en exterior (pizza, pan, asados)

Usuarios objetivo: Consumidores adultos

Reglamento aplicable: Reglamento (UE) 2023/988 – Reglamento General de Seguridad de los Productos (GPSR).

2 Descripción del Producto

Los hornos de exterior independientes están fabricados en acero y materiales refractarios.

Han sido diseñados para cocinar a altas temperaturas utilizando exclusivamente leña seca y no tratada.

No poseen componentes eléctricos, a gas o motorizados.

3 Uso previsto

Uso exclusivamente en el exterior, sobre una superficie estable y no combustible.

Operación por adultos, siguiendo las instrucciones proporcionadas.

4 Uso Indebido Previsible

4.1 Evaluación de riesgos

4.1.1 Definición de la puntuación de riesgos

Puntuación de riesgo = Probabilidad × Gravedad

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

4.1.2 Definición de la Gravedad

Puntuación	Nivel de Gravedad	Descripción
1	**Despreciable**	Sin lesiones o solo ligera molestia
2	**Ligera**	Malestar o lesión temporal de poca gravedad
3	**Moderada**	Puede ser necesario tratamiento médico
4	**Grave**	Lesión grave, hospitalización o enfermedad significativa
5	**Crítica**	Lesión con riesgo de vida, daños permanentes o muerte

4.1.3 Definición de Probabilidad

Puntuación	Nivel de Probabilidad	Descripción
1	**Rara**	Muy improbable que ocurra
2	**Improbable**	Puede ocurrir ocasionalmente
3	**Posible**	Puede ocurrir durante la utilización normal
4	**Probable**	Se espera que ocurra regularmente
5	**Casi cierta**	Se espera que ocurra frecuentemente o de forma repetida

4.1.4 Evaluación de los Riesgos / Descripción de los Peligros

Peligro	Riesgo previsible	Instrucción de seguridad	Gravedad	Probabilidad	Puntuación de Riesgo	Nivel de Riesgo
Superficies externas calientes	Quemaduras por contacto con el horno, puerta, chimenea o partes metálicas	**AVISO:** Las superficies externas se vuelven muy calientes durante el funcionamiento. Utilice guantes resistentes al calor y mantenga a niños y mascotas alejados.	5	2	**10**	Medio
Peligro de incendio	Incendio provocado por materiales combustibles cercanos	Instale el horno sobre una base estable y no combustible. Respete las distancias mínimas de seguridad indicadas en el manual de instalación.	5	1	**5**	Bajo
Humo y monóxido de carbono	Intoxicación debido a ventilación insuficiente	Nunca utilice el horno en el interior de edificios o en espacios cerrados. Utilícelo solo en áreas exteriores bien ventiladas.	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 de humos. Inspeccione y limpie regularmente la chimenea.	5	1	**5**	Bajo
Proyección de chispas	Incendio o quemaduras	Mantenga el horno alejado de vegetación seca, líquidos inflamables y materiales combustibles. Nunca deje el fuego sin vigilancia.	5	1	**5**	Bajo
Combustible inadecuado	Emisión de humos tóxicos o daños en el horno	Utilice solo madera dura, seca y no tratada. No queme madera pintada, tratada o laminada, plásticos, aceleradores de combustión, carbón líquido o residuos.	5	2	**10**	Medio
Fuego excesivo	Daños en los materiales refractarios	No sobrecargue la cámara de combustión con cantidades excesivas de leña. Mantenga un fuego moderado adecuado para la cocción de los alimentos.	5	1	**5**	Bajo
Choque térmico	Fisuración de los componentes refractarios	Caliente el horno gradualmente, especialmente durante las primeras utilizaciones (curado). Nunca apague un horno caliente con agua.	5	1	**5**	Bajo
Humedad en el interior del horno	Formación de vapor y fisuración	Asegúrese de que el horno esté completamente seco antes de la primera utilización. Siga el procedimiento de curado descrito en el manual.	5	1	**5**	Bajo
Manipulación de alimentos calientes	Quemaduras provocadas por utensilios o recipientes calientes	Utilice siempre utensilios apropiados para horno y guantes resistentes al calor al colocar o retirar alimentos.	5	2	**10**	Medio
Eliminación de cenizas	Incendio provocado por brasas aún calientes	Deje enfriar las cenizas completamente antes de su eliminación. Almacénelas solo en un recipiente metálico no combustible.	5	1	**5**	Bajo
Inestabilidad estructural	Vuelco o colapso	Instale el horno solo sobre una superficie nivelada y capaz de soportar su peso total.	5	1	**5**	Bajo

Peligro	Riesgo previsible	Instrucción de seguridad	Gravedad	Probabilidad	Puntuación de Riesgo	Nivel de Riesgo
Exposición a las condiciones atmosféricas	Daños que pueden comprometer la seguridad del producto	Proteja el horno de la exposición prolongada a la lluvia, nieve y humedad cuando no esté siendo utilizado. Utilice una funda de protección adecuada después de que el horno se enfríe completamente.	5	1	**5**	Bajo
Niños	Lesiones debido al uso inadecuado	Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar siempre supervisados cuando el horno esté en funcionamiento.	5	2	**10**	Medio
Mantenimiento	Reducción de la seguridad debido a la falta de inspección	Inspeccione regularmente el horno, la chimenea y los accesorios. Sustituya los componentes dañados antes de volver a utilizar el producto.	5	1	**5**	Bajo
Alimentos contaminados	Alimentos contaminados por humos tóxicos, cenizas, cerámicos o fragmentos de metal.	Inspeccione regularmente el horno, la chimenea y los accesorios. Sustituya los componentes dañados antes de volver a utilizar el equipo. Utilice solo madera seca y natural, sin contaminantes.	5	2	**10**	Medio

4.1.5 Avisos de Seguridad

- **AVISO:** El interior del horno puede alcanzar temperaturas superiores a 400 °C durante el funcionamiento.
- **AVISO:** La chimenea y los componentes metálicos pueden permanecer calientes durante varias horas después de la extinción del fuego.
- **AVISO:** Nunca utilice gasolina, alcohol u otros líquidos inflamables para encender o reencender el fuego.
- **AVISO:** No desplace ni mueva el horno mientras esté caliente o en funcionamiento.
- **AVISO:** Nunca vierta agua sobre los materiales refractarios cuando estén calientes.
- **AVISO:** Utilice solo piezas de repuesto y accesorios originales aprobados por el fabricante.
- **AVISO:** El incumplimiento de las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento puede resultar en incendio, quemaduras, lesiones y daños materiales.

4.1.6 Riesgos residuales

Incluso cuando el producto es utilizado correctamente, permanecen los siguientes riesgos residuales:

- Riesgo de quemaduras por contacto con superficies calientes.
- Riesgo de quemaduras provocadas por utensilios de cocina y alimentos calientes.
- Riesgo de lesiones causadas por chispas o brasas.
- Riesgo de incendio en caso de que materiales combustibles sean colocados demasiado cerca del horno.
- Riesgo de inhalación de humos si el horno es utilizado en espacios cerrados o insuficientemente ventilados.
- Riesgo de cortes durante la manipulación de componentes refractarios o metálicos dañados durante operaciones de mantenimiento.

5 Medidas de Mitigación

(Obligatorias cuando la Puntuación de Riesgo > 10, o cuando el Nivel de Riesgo es Elevado y/o Crítico)

Las medidas de mitigación para un horno de leña se centran normalmente en la seguridad contra incendios, calidad del aire, control del calor y 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, techos, árboles y materiales inflamables.
- Utilizar un dispositivo antichispas en la chimenea.
- Mantener un extintor de incendios de Clase A/B/C en las proximidades.
- Almacenar la leña alejada de la zona de calor del horno.
- Retirar regularmente la acumulación de cenizas para reducir el riesgo de ignición accidental.

5.2 Control de Humos y de la Contaminación Atmosférica

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

5.3 Protección contra calor y quemaduras

- Instalar barreras de protección o señalización de aviso en áreas públicas o comerciales.
- **Seguridad infantil:** garantizada a través de avisos y de la necesidad de supervisión por adultos.
- Utilizar guantes resistentes al calor y utensilios de mango largo.
- Garantizar iluminación adecuada alrededor del horno cuando se utilice durante la noche.

5.4 Medidas estructurales y operacionales

- Los riesgos de estabilidad se reducen a través de la correcta distribución del peso y de la utilización de soportes/carros aprobados.
- Inspeccionar regularmente la estructura refractaria en busca de fisuras o fragilidad estructural.
- Proteger el horno de la entrada de agua de lluvia para evitar daños provocados por choque térmico.
- Seguir procedimientos de calentamiento controlado para evitar el sobrecalentamiento.
- Formar a los operadores sobre procedimientos seguros de encendido, carga de combustible y cierre de la utilización.

5.5 Medidas Ambientales y de Protección de la Comunidad

- Posicionar la chimenea alejada de ventanas vecinas y entradas de aire.
- Limitar la utilización en condiciones de mala calidad del aire o de viento fuerte.
- Considerar tecnologías de reducción de emisiones en instalaciones comerciales.

6 Evidencias de Ensayos (pruebas)





7 Seguridad de los materiales y construcción

- Utilización de acero resistente al calor y piedra refractaria.
- Ausencia de revestimientos peligrosos que puedan ser activados por el calor.
- Diseñado para resistir ciclos térmicos repetidos.

8 Etiquetado e Información de Seguridad (Documentación de Seguridad)

- El producto posee identificación e información de trazabilidad.
- Se proporcionan los datos del fabricante y del Operador Económico Responsable en la Unión Europea.
- Las advertencias de seguridad están disponibles en francés para las tiendas Amazon.fr y Shopify.
- Las instrucciones de uso acompañan a cada horno.

9 Conclusión

Tras la aplicación de las medidas de mitigación, los riesgos residuales se consideran aceptables.

Los modelos MAXIMUS 70 y MAXIMUS 100 cumplen el Reglamento (UE) 2023/988 y son considerados seguros.

10 Contacto en la Unión Europea:

Departamento Técnico - Impexfire Lda - Rua do Regueiro, nº 251 Sobreposta 4715-553 Braga

Portugal / Email: infos@my-barbecue.com Teléfono: +351 253 610 557

11 Control del Documento

Versión 1.0 - Impexfire Unipessoal Lda - EORI PT 509958931 - Fecha: 12/05/2026

EN · ENGLISH

Instructions for use

Wood-fired oven MAXIMUS 70 and MAXIMUS 100



The MAXIMUS wood-fired oven was developed to operate at high temperatures, being ideal for baking bread, pizzas, roasts, oven dishes, and pastry products.

Features

The MAXIMUS is distinguished by its ecological design, low fuel consumption, ease of transport, and high practicality of use.

The interior is entirely built with high thermal resistance refractory brick, complemented by a natural and ecological insulation system, which ensures excellent heat retention and greater energy efficiency.

Its geometry has been carefully designed to provide simple and functional use.

The smooth base allows you to light the fire initially in the center of the oven. After reaching the desired temperature, the wood and embers should be moved to one of the corners, freeing up the remaining cooking area for the food.

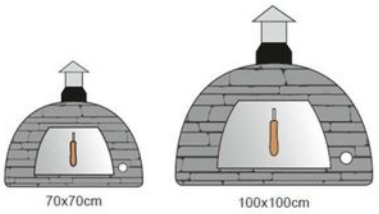
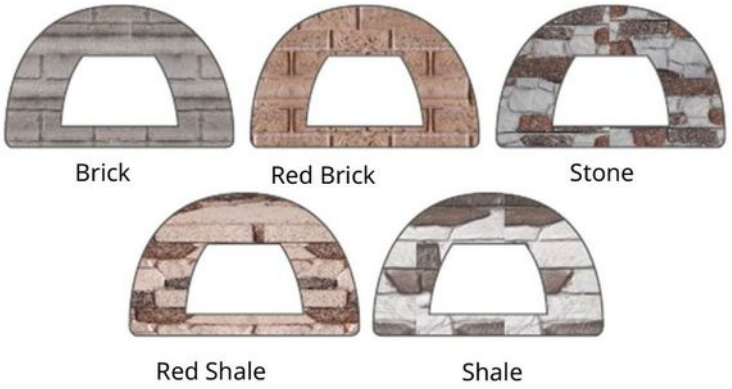
Thanks to its optimized design, the MAXIMUS features compact dimensions without compromising performance, making it a portable oven that is easy to transport and install. The combination of high-quality refractory materials with a resistant coating ensures robustness, durability, and excellent performance over time.

With a weight of only 69 kg (MAXIMUS 70 Original) / 137 kg (MAXIMUS 100 Original), it can be used both in outdoor and indoor spaces, provided that the appropriate installation and ventilation conditions are respected.

Another of its great advantages is the reduced wood consumption, requiring approximately 2-3 kg of wood/hour (3-4 kg for Maximus 100), or even less, depending on the conditions of use and the desired temperature.

It reaches a temperature of 350 °C in 20 minutes.

Settings: 80 possible combinations

Size	
Covering Colors	
Facades	
Version	

Specifications: Maximus 70 Original and Pro



Specifications	Maximus 70 Original	Maximus 70 Pro
External Dimensions	70 x 70 x 65 cm (W x D x H)	70 x 70 x 65 cm (W x D x H)
Internal Dimensions	60 x 60 cm (W x D)	60 x 60 cm (W x D)
Weight	69 kg	75 kg
Worktop capacity	2 pizzas (23 cm) / 1 pizza (30 - 40cm)	2 pizzas (23 cm) / 1 pizza (30 - 40cm)
Capacity/hour (T=400 °C / 4 minutes cooking)	30 units (23 cm) / 15 units (30-40cm)	30 units (23 cm) / 15 units (30-40cm)
Wood consumption (kg)	2-3 kg	2-3 kg
Time to reach 350 °C temperature	20 minutes	20 minutes
Thermal inertia (drop from 400°C to 150°C)	2 hours	3 hours
Covering	Colored lacquered aluminum	Colored lacquered aluminum
Thermal insulation (double)	Stainless steel 0.5 mm and refractory thermal blanket 1200ºC	Stainless steel 1.0 mm and refractory thermal blanket 1200ºC
Chimney (flue pipe+cap)	Stainless steel diameter 120 mm	Stainless steel diameter 120 mm
Facade (various textures and colors)	Refractory cement with iron	Refractory cement with iron
Items Included:		
Chimney (flue pipe+cap)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Ember separator	1 (400 x 1 mm)	1 (400 x 1.5 mm)
Stainless steel door	1 (thickness 1.5 mm)	1 (thickness 2 mm) / brushed stainless steel and fire-resistant glass. fire-resistant.
Thermometer	1	1
Refractory brick (extra)	2	2

The oven may show slight color variations, as it is handcrafted.
These differences are part of the unique character of each product.
The oven colors may vary slightly from the images shown, due to lighting conditions, natural light, and screen settings.

Specifications: Maximus 100 Original and Pro



Specifications	Maximus 100 Original	Maximus 100 Pro
External Dimensions	98 x 98 x 77 cm (W x D x H)	98 x 98 x 77 cm (W x D x H)
Internal Dimensions	90 x 90 cm (W x D)	90 x 90 cm (W x D)
Weight	137 kg	147 kg
Worktop capacity	4 pizzas (23 cm) / 2 pizzas (30 - 40 cm)	4 pizzas (23 cm) / 2 pizzas (30 - 40 cm)
Capacity/hour (T=400 °C / 4 min. cooking)	60 units (23 cm) / 30 units (30-40 cm)	60 units (23 cm) / 30 units (30-40 cm)
Wood consumption (kg)	3-4 kg	3-4 kg
Time to reach 350 °C temperature	20 minutes	20 minutes
Thermal inertia (drop from 400°C to 150°C)	2 hours	3 hours
Covering	Colored lacquered aluminum	Colored lacquered aluminum
Thermal insulation (double)	Stainless steel 0.5 mm and refractory thermal blanket 1200ºC	Stainless steel 1.0 mm and refractory thermal blanket 1200ºC
Chimney (flue pipe+cap)	Stainless steel diameter 150 mm	Stainless steel diameter 150 mm
Facade (various textures and colors)	Refractory cement with iron	Refractory cement with iron
Included Items:		
Chimney (flue pipe+cap)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Ember separator	1 (500 x 1 mm)	1 (500 x 1.5 mm)
Stainless steel door	1 (535 x 295 x 1.5 mm)	1 (535 x 295 x 2 mm)/ brushed stainless steel and fire-resistant glass. fire-resistant.
Thermometer	1	1
Refractory brick (extra)	2	2

The oven may show slight color variations, as it is handcrafted.
These differences are part of the unique character of each product.
The oven colors may vary slightly from the images shown, due to lighting conditions, natural light, and screen settings.

FOLLOW THE INSTRUCTIONS FOR A SAFER AND MORE EFFICIENT USE OF YOUR MAXIMUS OVEN!

MAXIMUS Oven Usage Precautions

To ensure safe use and the best performance of the oven, follow the recommendations below carefully:

- When removing the MAXIMUS oven from the packaging, always place it on a horizontal and stable surface.
- The oven can be installed both in outdoor spaces and in covered areas that are open to the outside.

Depending on the installation conditions, it may be necessary to provide an adequate smoke exhaust system that leads the smoke to the outside.

- The oven can be used directly on a resistant base or on our metal stand (cart), available as an optional accessory.
- Ensure that the support surface is flat, stable, and does not have an inclination greater than 3 degrees.
- The back of the oven must be at least 15 cm away from the wall, to ensure heat release and prevent overheating.
- Never move the oven while it is in operation or while there are embers or flames inside it.
- The MAXIMUS 70 model has an approximate weight of 69 to 75 kg, while the MAXIMUS 100 weighs about 137 to 147 kg. Moving it must be done by at least two people in the case of the MAXIMUS 70 and by three to four people in the case of the MAXIMUS 100, preferably using our metal stand (cart) or resorting to manual transport with the necessary care.
- Before the first use, ensure that the chimney and the thermometer are correctly installed, and the bricks are well positioned forming a flat internal bench.

Use of the metal stand (cart) – optional item

Our metal stand (cart) was specially developed to facilitate the movement of the MAXIMUS oven with greater safety, stability, and convenience.

However, its use does not exempt you from complying with all the safety recommendations previously indicated.

Before installation, carefully choose a stable and level location, minimizing the risk of accidental falls or displacement. You should also take into account the prevailing wind direction, in order to prevent smoke from being directed towards areas where people circulate or stay.

After positioning the oven, always lock the wheels using the braking system, ensuring that the equipment remains completely immobilized during use.


Atlas – Maximus 70


Woody – Maximus 70


Welt – Maximus 70


Parma – Maximus 100


Bello – Maximus 100

Using the oven protective cover – optional item

Protect your MAXIMUS 70 and 100 cm wood-fired oven with the AC14F protective cover. Made of high-quality polyester and PVC, it protects against rain, snow, humidity, and dust, preserving the oven's performance and durability. Ideal for outdoor use, it offers a perfect fit and effective protection in any weather condition.

You should only apply the protective cover when the oven has completely cooled down, to avoid degradation of the cover.



Using the MAXIMUS oven

Before lighting the Maximus oven, inspect the interior and confirm that there are no flammable materials or objects.

The MAXIMUS oven is designed to work exclusively with wood.

For efficient combustion and quality cooking, it is recommended to use natural, dry, and untreated wood with a moisture content of less than 20%.

- **Recommended woods**

Hardwoods provide more stable combustion, higher calorific value, and less smoke production.

- Oak – Slow combustion, high calorific value, and reduced smoke production. Ideal for prolonged cooking.
- Beech – Produces a stable flame and uniform heat, being an excellent option for wood-fired ovens.
- Ash – Lights easily, provides clean combustion, and is ideal as a complement to oak.
- Holm oak – Wood with high calorific value and reduced projection of sparks.

- **Aromatic woods**

Some species impart subtle aromas to food during cooking: olive, vine, almond, apple, and cherry tree

- **Using acacia**

Advantages: Good combustion duration. High calorific value.

Produces little residue when properly dried.

It is recommended to use acacia in conjunction with woods such as oak or beech, obtaining a more balanced and safe combustion.

- **Woods to avoid. Never use:**
  - Resinous woods, such as pine or fir, as they produce a greater amount of smoke and creosote, favoring the accumulation of residues in the chimney.
  - Recycled, treated, painted, varnished or impregnated wood.
  - MDF boards, chipboard, OSB, plywood or any derivative of wood with glues or chemical products.

Burning these materials can release toxic substances, contaminate food and damage the oven.

Recommendation: For best results, combine a wood with high calorific value, such as oak or beech, with an aromatic wood, such as olive or vine. This combination allows you to reach stable temperatures and give a pleasant aroma to the food. Always use natural, clean and well-dried wood, with a moisture content of less than 20%.

- **Method for lighting the fire:**

To light the fire, place the wood in the center of the internal bench, as far as possible from the door.

When the fire is lit, place the door with the flap open, this procedure aims to prevent the most intense smoke from escaping through the door. This phenomenon is normal due to the first burning of the wood, after the formation of embers this smoke coming out through the door is minimal.

After creating enough embers for cooking, drag the embers to one of the sides and/or bottom of the oven, using the ember separator.











After use

After each use, let the oven cool down completely before any cleaning or maintenance operation.

If the oven is not used for a prolonged period, it is recommended to:

- Remove the thermometer;
- Remove all ashes from the inside of the oven, keeping it clean and dry to preserve its durability.

Cleaning

The MAXIMUS oven consumes wood efficiently, producing only a small amount of ash.

Even so, it is recommended to remove the ashes regularly, preferably after several uses or, at least, once a week, using an ash shovel and a suitable brush.

Periodic ash removal contributes to better air circulation and good oven performance.

The presence of excessive ash, grease, and food residues inside the oven when in contact with metal surfaces, and with the presence of environmental humidity, increases the corrosion of metal surfaces.

Remove the ash dust from the internal metal surfaces with a cloth and scotch- brite. Do not use solvents or chemical reagents.

Ashes can remain hot and pose a fire risk for up to 24 hours after the fire is extinguished.

Remove the ashes only when they are completely cold. Use a suitable shovel and place them in a metal container with a lid, heat-resistant, keeping it away from flammable materials until you are sure there are no glowing embers.

Ashes from the combustion of untreated natural wood can be used as fertilizer in the garden.

Before spreading them, ensure they are completely cold and that the area is free of dry leaves, dry grass, or other combustible materials, in order to eliminate any risk of fire.

As an additional safety measure, it is recommended to dampen the ashes with water before their disposal or reuse.

Safety and hygiene recommendations

Important

- During heating, use, and cooling of the oven, always wear appropriate clothing that covers the body and heat-resistant gloves.
- Never leave the oven unattended while there is fire, embers, or while the equipment is still hot.
- Keep children at a distance.
- Avoid using wood shavings, sawdust, or other small-sized fuels. These materials can cause combustion that is too rapid, accumulation of gases, and flare-ups, compromising the safety of use.
- When reopening the oven door a few minutes after closing it, do so slowly and with caution. A sudden release of heat, smoke, or flame may occur.
- Never allow excessive smoke to accumulate inside the oven during ignition or use. Insufficient ventilation can cause sudden combustion of accumulated gases, increasing the risk of accidents.
- Never bring your face close to the oven opening or insert your hands inside while it is hot. Always use appropriate accessories, such as peels, hooks, and heat-resistant gloves.
- Do not place objects on the hearth or at the oven entrance, such as glasses, trays, frying pans, spatulas, metal peels, paper, or other materials. These surfaces reach very high temperatures and can cause burns or damage the objects.
- Avoid using utensils with plastic handles or other materials not resistant to heat, as they may deform, melt, or release undesirable substances.

FIRST USE OF THE MAXIMUS OVEN

(Important for the durability of the oven)

Before the first use, it is essential to perform the initial curing of the oven.

Initially place wood in the center of the oven, as far back from the door/entrance as possible; after embers have formed, use an ember separator to drag them to the side and/or back of the oven.

Maintain a moderate temperature of approximately 100 °C for 2 to 3 hours. This gradual heating allows for the elimination of residual moisture in the refractory materials (bricks and facade), resulting from the manufacturing process, reducing the risk of cracks caused by heating too quickly (thermal shock).

This procedure is essential to increase the durability of the oven and should be performed only during the first use or after a long period without using the oven.

After the initial curing, the oven can be used normally. Under normal conditions, a heating period of about 20 minutes is sufficient for most uses, depending on the desired temperature and the type of cooking.

Note: During the first few uses, small surface cracks may appear on the facade. These result from the natural expansion and contraction of materials during heating and cooling cycles and do not compromise the performance, safety, or durability of the oven. This is normal behavior for refractory materials and coatings used in wood-fired ovens.

The oven facade is made of a porous material that naturally absorbs moisture present in the environment. The longer the period of oven inactivity, the greater the accumulation of this moisture may be. If the oven is heated too quickly or subjected immediately to high temperatures, the sudden evaporation of retained water can cause small cracks due to thermal shock. For this reason, gradual heating is always recommended, especially after long periods without use.

Cooking recommendations

Using a wood-fired oven is learned through practice.

The equipment is intended exclusively for cooking food.

Any use other than that intended in this manual will be considered improper use and may compromise the user's safety, the correct operation of the equipment, and the respective warranty.

The wood-fired oven is particularly suitable for pizzas, bread, focaccias, and other high-hydration doughs.

However, this type of dough requires greater temperature control and some experience in its preparation.

- The greater the weight of the dough, the longer the time required for the center to be completely cooked.
- Firmer or thicker doughs require slightly lower temperatures and longer cooking times, and should be placed further away from the flame.
- In the case of pizza, a slight darkening of the base is generally considered normal and is part of the characteristics of wood-fired oven cooking.
- For bread, an excessively burnt base results, in most cases, from a hearth that is too hot or an excessive interval between preparing the oven and introducing the dough. Before baking bread, it is recommended to check the temperature of the hearth and, if necessary, wait a few minutes for it to stabilize.
- To grill meat inside the oven, it is recommended to place a heat-resistant container with water and position a grill over that container, where the meat will be placed. Keep the fire in one of the corners of the oven. This method allows the meat to be cooked evenly, preventing it from becoming burnt or excessively darkened, as happens when it is placed directly over the embers. The water produces steam during cooking, helping to keep the meat more tender and succulent.

GPSR · (UE) 2023/988

General Product Safety Regulation (GPSR)

Risk Assessment

Outdoor Wood-Fired Ovens (MAXIMUS 70 & 100)

> General Product Safety Regulation (GPSR) - Risk Assessment
> Outdoor Wood-Fired Ovens (MAXIMUS 70 & 100)

1 Product Identification

Product family: Outdoor Wood-Fired Oven

Models: MAXIMUS 70 / MAXIMUS 100

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

The freestanding outdoor ovens are made of steel and refractory materials.

They are designed for cooking at high temperatures using exclusively dry and untreated wood.

They do not have electrical, gas, or motorized components.

3 Intended Use

Exclusively for outdoor use, on a stable and non-combustible surface.

Operation by adults, following the provided instructions.

4 Foreseeable Misuse

4.1 Risk assessment

4.1.1 Risk score definition

Risk score = Probability × Severity

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

4.1.2 Severity Definition

Score	Severity Level	Description
1	**Negligible**	No injuries or only slight discomfort
2	**Slight**	Minor discomfort or temporary minor injury
3	**Moderate**	Medical treatment may be required
4	**Serious**	Serious injury, hospitalization or significant illness
5	**Critical**	Life-threatening injury, permanent damage or death

4.1.3 Probability Definition

Score	Probability Level	Description
1	**Rare**	Very unlikely to occur
2	**Unlikely**	May occur occasionally
3	**Possible**	May occur during normal use
4	**Probable**	Expected to occur regularly
5	**Almost certain**	Expected to occur frequently or repeatedly

4.1.4 Risk Assessment / Hazard Description

Hazard	Foreseeable risk	Safety instruction	Severity	Probability	Risk Score	Risk Level
Hot external surfaces	Burns from contact with the oven, door, chimney or metal parts	**WARNING:** External surfaces become very hot during operation. Use heat-resistant gloves and keep children and pets away.	5	2	**10**	Medium
Fire hazard	Fire caused by combustible materials nearby	Install the oven on a stable, non-combustible base. Observe the minimum safety distances indicated in the installation manual.	5	1	**5**	Low
Smoke and carbon monoxide	Poisoning due to insufficient ventilation	Never use the oven inside buildings or in enclosed spaces. Use it only in well-ventilated outdoor areas.	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.	5	1	**5**	Low
Spark projection	Fire or burns	Keep the oven away from dry vegetation, flammable liquids and combustible materials. Never leave the fire unattended.	5	1	**5**	Low
Inappropriate 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 accelerators, liquid charcoal or waste.	5	2	**10**	Medium
Excessive fire	Damage to refractory materials	Do not overload the combustion chamber with excessive amounts of wood. Maintain a moderate fire suitable for cooking food.	5	1	**5**	Low
Thermal shock	Cracking of refractory components	Heat the oven gradually, especially during the first uses (curing). Never extinguish a hot oven with water.	5	1	**5**	Low
Moisture inside the oven	Steam formation and cracking	Ensure the oven is completely dry before the first use. Follow the curing procedure described in the manual.	5	1	**5**	Low
Handling hot food	Burns caused by hot utensils or containers	Always use appropriate oven utensils and heat- resistant gloves when placing or removing food.	5	2	**10**	Medium
Ash disposal	Fire caused by embers that are still hot	Let the ashes cool down completely before disposal. Store them only in a non-combustible metal container.	5	1	**5**	Low
Structural instability	Tipping or collapse	Install the oven only on a level surface and capable of supporting its total weight.	5	1	**5**	Low
Exposure to atmospheric conditions	Damage that may compromise product safety	Protect the oven from prolonged exposure to rain, snow, and humidity when not in use. Use a suitable protective cover after the oven has cooled down completely.	5	1	**5**	Low
Children	Injuries due to improper use	This appliance is not a toy. Children must always be supervised when the oven is in operation.	5	2	**10**	Medium
Maintenance	Reduced safety due to lack of inspection	Regularly inspect the oven, chimney, and accessories. Replace damaged components before using the product again.	5	1	**5**	Low

Hazard	Foreseeable risk	Safety instruction	Severity	Probability	Risk Score	Risk Level
Contaminated food	Food contaminated by toxic fumes, ash, ceramic or metal fragments.	Regularly inspect the oven, chimney, and accessories. Replace damaged components before using the equipment again. Use only dry, natural wood, free of contaminants.	5	2	**10**	Medium

4.1.5 Safety Warnings

- **WARNING:** The interior of the oven can reach temperatures above 400 °C during operation.
- **WARNING:** The chimney and metal components may remain hot for several hours after the fire is extinguished.
- **WARNING:** Never use gasoline, alcohol, or other flammable liquids to light or re-light the fire.
- **WARNING:** Do not move or relocate the oven while it is hot or in operation.
- **WARNING:** Never pour water on refractory materials when they are hot.
- **WARNING:** Use only original replacement parts and accessories approved by the manufacturer.
- **WARNING:** Failure to follow the installation, operation, and maintenance instructions may result in fire, burns, injuries, and property damage.

4.1.6 Residual risks

Even when the product is used correctly, the following residual risks remain:

- Risk of burns from contact with hot surfaces.
- Risk of burns caused by cooking utensils and hot food.
- Risk of injury caused by sparks or embers.
- Risk of fire if combustible materials are placed too close to the oven.
- Risk of smoke inhalation if the oven is used in closed or insufficiently ventilated spaces.
- Risk of cuts during the handling of refractory or metallic components damaged during maintenance operations.

5 Mitigation Measures

(Mandatory when the Risk Score > 10, or when the Risk Level is High and/or Critical)

Mitigation measures for a wood-fired oven typically 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).
- Maintain a safety distance from walls, roofs, trees, and flammable materials.
- Use a spark arrestor on the chimney.
- Keep a Class A/B/C fire extinguisher nearby.
- Store firewood away from the oven's heat zone.
- Regularly remove ash accumulation to reduce the risk of accidental ignition.

5.2 Smoke and Air Pollution Control

- Use only hard, dry, and properly cured wood to reduce smoke emissions and particles.
- Do not burn treated or painted wood, plastics, or waste.
- Install a properly sized chimney with sufficient height to ensure smoke dispersion.
- Ensure good air circulation to allow for complete combustion.
- Perform periodic chimney cleanings to prevent soot and creosote buildup.

5.3 Heat and burn protection

- Install protective barriers or warning signs in public or commercial areas.
- **Child safety:** ensured through warnings and the need for supervision by adults.
- Use heat-resistant gloves and long-handled utensils.
- Ensure adequate lighting around the oven when used at night.

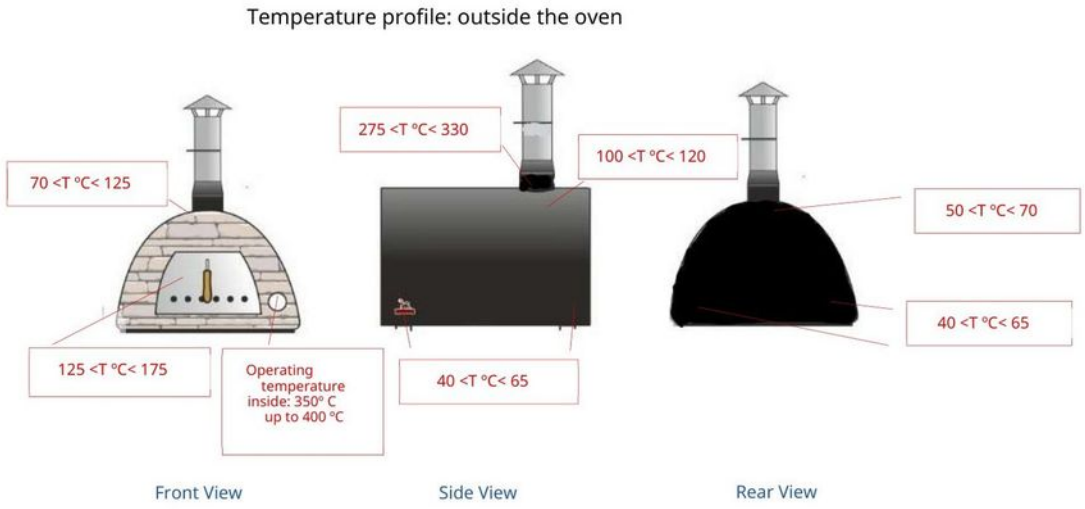
5.4 Structural and operational measures

- Stability risks are reduced through correct weight distribution and the use of approved supports/carts.
- Regularly inspect the refractory structure for cracks or structural fragility.
- Protect the oven from rainwater ingress to avoid damage caused by thermal shock.
- Follow controlled heating procedures to avoid overheating.
- Train operators on safe ignition, refueling, and shutdown procedures.

5.5 Environmental and Community Protection Measures

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

6 Test Evidence





7 Material safety and construction

- Use of heat-resistant steel and refractory stone.
- Absence of hazardous coatings that could be activated by heat.
- Designed to withstand repeated thermal cycles.

8 Labeling and Safety Information (Safety Documentation)

- The product has identification and traceability information.
- Manufacturer and Responsible Economic Operator data in the European Union are provided. Union.
- Safety warnings are available in French for Amazon.fr and Shopify stores.
- Instructions for use accompany each oven.

9 Conclusion

After applying mitigation measures, residual risks are considered acceptable.

The MAXIMUS 70 and MAXIMUS 100 models comply with Regulation (EU) 2023/988 and are considered safe.

10 Contact in the European Union:

Technical Department - Impexfire Lda - Rua do Regueiro, nº 251 Sobreposta 4715-553 Braga

Portugal / Email: infos@my-barbecue.com Phone: +351 253 610 557

11 Document Control

Version 1.0 - Impexfire Unipessoal Lda - EORI PT 509958931 - Date: 12/05/2026

DE · DEUTSCH

Gebrauchsanweisung

Holzbackofen MAXIMUS 70 und MAXIMUS 100



Der Holzbackofen MAXIMUS wurde für den Betrieb bei hohen Temperaturen entwickelt und ist ideal für die Zubereitung von Brot, Pizza, Braten, Ofengerichten und Gebäck.

Eigenschaften

Der MAXIMUS zeichnet sich durch sein ökologisches Design, geringen Brennstoffverbrauch, einfache Transportierbarkeit und hohe Benutzerfreundlichkeit aus.

Der Innenraum ist vollständig aus feuerfesten Ziegeln mit hoher Wärmebeständigkeit gefertigt, ergänzt durch ein natürliches und ökologisches Isoliersystem, das eine hervorragende Wärmespeicherung und höhere Energieeffizienz gewährleistet.

Seine Geometrie wurde sorgfältig konzipiert, um eine einfache und funktionale Nutzung zu ermöglichen.

Der glatte Boden ermöglicht es, das Feuer zunächst in der Mitte des Ofens anzuzünden. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, sollten das Holz und die Glut in eine der Ecken geschoben werden, um die restliche Backfläche für die Lebensmittel freizugeben.

Dank seines optimierten Designs bietet der MAXIMUS kompakte Abmessungen, ohne die Leistung zu beeinträchtigen, was ihn zu einem tragbaren Ofen macht, der leicht zu transportieren und zu installieren ist. Die Kombination aus hochwertigen feuerfesten Materialien mit einer widerstandsfähigen Beschichtung garantiert Robustheit, Langlebigkeit und eine hervorragende Leistung über die Zeit.

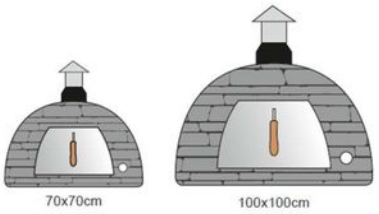
Mit einem Gewicht von nur 69 kg (MAXIMUS 70 Original) / 137 kg (MAXIMUS 100 Original) kann er sowohl im Außen- als auch im Innenbereich verwendet werden, sofern die entsprechenden Installations- und Belüftungsbedingungen eingehalten werden.

Ein weiterer großer Vorteil ist der geringe Holzverbrauch, der etwa 2-3 kg Holz/Stunde (3-4 kg Maximus 100) oder sogar weniger beträgt, abhängig von den Nutzungsbedingungen und der gewünschten Temperatur.

Erreicht eine Temperatur von 350 °C in 20 Minuten.

Konfigurationen: 80 mögliche Kombinationen

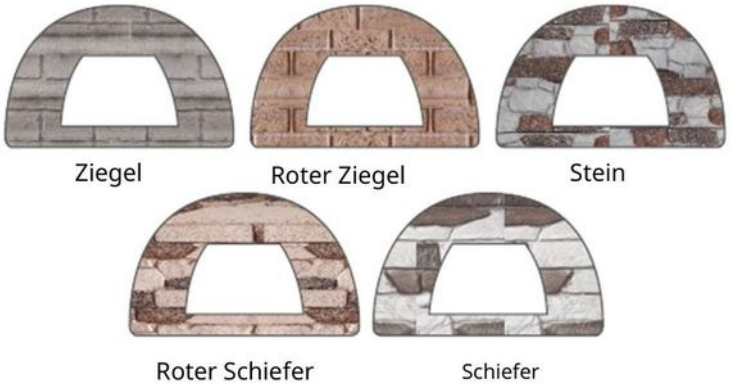
Größe



Farben Abdeckung



Fassaden



Version



Spezifikationen: Maximus 70 Original und Pro



Spezifikationen	Maximus 70 Original	Maximus 70 Pro
Außenmaße	70 x 70 x 65 cm (B x T x H)	70 x 70 x 65 cm (B x T x H)
Innenmaße	60 x 60 cm (B x T)	60 x 60 cm (B x T)
Gewicht	69 kg	75 kg
Kapazität Arbeitsfläche	2 Pizzen (23 cm) / 1 Pizza (30 - 40 cm)	2 Pizzen (23 cm) / 1 Pizza (30 - 40 cm)
Kapazität/Stunde (T=400 °C / 4 Minuten Backzeit)	30 Einheiten (23 cm) / 15 Einheiten (30-40 cm)	30 Einheiten (23 cm) / 15 Einheiten (30-40 cm)
Holzverbrauch (kg)	2-3 kg	2-3 kg
Zeit bis zum Erreichen von 350 °C	20 Minuten	20 Minuten
Thermische Trägheit (Abfall von 400 °C auf 150 °C)	2 Stunden	3 Stunden
Abdeckung	Farbig lackiertes Aluminium	Farbig lackiertes Aluminium
Wärmedämmung (doppelt)	Edelstahl 0,5 mm und feuerfeste Dämmmatte 1200 °C	Edelstahl 1,0 mm und feuerfeste Dämmmatte 1200 °C
Schornstein (Rohr mit Klappe + Haube)	Edelstahl Durchmesser 120 mm	Edelstahl Durchmesser 120 mm
Fassade (verschiedene Texturen und Farben)	Feuerfester Zement mit Eisen	Feuerfester Zement mit Eisen
Enthaltene Artikel:		
Schornstein (Rohr mit Klappe + Haube)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Glutabscheider	1 (400 x 1 mm)	1 (400 x 1,5 mm)
Edelstahltür	1 (Stärke 1,5 mm)	1 (Stärke 2 mm) / gebürsteter Edelstahl und Glas feuerfest.
Thermometer	1	1
Feuerfester Ziegel (zusätzlich)	2	2

Der Ofen kann leichte Farbabweichungen aufweisen, da er handgefertigt ist.
Diese Unterschiede sind Teil des einzigartigen Charakters jedes Produkts.
Die Farben des Ofens können aufgrund von Lichtverhältnissen, natürlichem Licht und Bildschirmeinstellungen leicht von den gezeigten Bildern abweichen.

Spezifikationen: Maximus 100 Original und Pro



Spezifikationen	Maximus 100 Original	Maximus 100 Pro
Außenmaße	98 x 98 x 77 cm (B x T x H)	98 x 98 x 77 cm (B x T x H)
Innenmaße	90 x 90 cm (B x T)	90 x 90 cm (B x T)
Gewicht	137 kg	147 kg
Kapazität Arbeitsfläche	4 Pizzen (23 cm) / 2 Pizzen (30 - 40 cm)	4 Pizzen (23 cm) / 2 Pizzen (30 - 40 cm)
Kapazität/Stunde (T=400 °C / 4 Min. Backzeit)	60 Stück (23 cm) / 30 Stück (30-40 cm)	60 Stück (23 cm) / 30 Stück (30-40 cm)
Holzverbrauch (kg)	3-4 kg	3-4 kg
Zeit bis zum Erreichen von 350 °C	20 Minuten	20 Minuten
Thermische Trägheit (Abfall von 400 °C auf 150 °C)	2 Stunden	3 Stunden
Abdeckung	Farbig lackiertes Aluminium	Farbig lackiertes Aluminium
Wärmedämmung (doppelt)	Edelstahl 0,5 mm und feuerfeste Dämmmatte 1200 °C	Edelstahl 1,0 mm und feuerfeste Dämmmatte 1200 °C
Schornstein (Rohr mit Klappe + Haube)	Edelstahl Durchmesser 150 mm	Edelstahl Durchmesser 150 mm
Fassade (verschiedene Texturen und Farben)	Feuerfester Zement mit Eisen	Feuerfester Zement mit Eisen
Enthaltene Artikel:		
Schornstein (Rohr mit Klappe + Haube)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Glut-Trenner	1 (500 x 1 mm)	1 (500 x 1,5 mm)
Edelstahltür	1 (535 x 295 x 1,5 mm)	1 (535 x 295 x 2 mm) / gebürsteter Edelstahl und feuerfestes Glas. feuerfest.
Thermometer	1	1
Feuerfester Ziegel (zusätzlich)	2	2

Der Ofen kann leichte Farbabweichungen aufweisen, da er handgefertigt ist.
Diese Unterschiede sind Teil des einzigartigen Charakters jedes Produkts.
Die Farben des Ofens können aufgrund von Lichtverhältnissen, natürlichem Licht und Bildschirmeinstellungen leicht von den gezeigten Bildern abweichen.

BEFOLGEN SIE DIE ANWEISUNGEN FÜR EINE SICHERE UND EFFIZIENTE NUTZUNG IHRES MAXIMUS OFENS!

Vorsichtsmaßnahmen für die Nutzung des MAXIMUS Ofens

Um eine sichere Nutzung und die beste Leistung des Ofens zu gewährleisten, befolgen Sie bitte aufmerksam die folgenden Empfehlungen:

- Wenn Sie den MAXIMUS Ofen aus der Verpackung nehmen, stellen Sie ihn immer auf eine horizontale und stabile Oberfläche.
- Der Ofen kann sowohl in Außenbereichen als auch in überdachten und zum Außenbereich hin offenen Bereichen installiert werden.

Je nach Installationsbedingungen kann es erforderlich sein, ein geeignetes Rauchabzugssystem vorzusehen, das die Dämpfe nach außen leitet.

- Der Ofen kann direkt auf einer widerstandsfähigen Unterlage oder auf unserem Metallständer (Wagen) verwendet werden, der als optionales Zubehör erhältlich ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Auflagefläche flach und stabil ist und keine Neigung von mehr als 3 Grad aufweist.
- Die Rückseite des Ofens muss mindestens 15 cm von der Wand entfernt sein, um den Wärmeaustritt zu gewährleisten und Überhitzung zu vermeiden.
- Bewegen Sie den Ofen niemals, während er in Betrieb ist oder während sich Glut oder Flammen im Inneren befinden.
- Das Modell MAXIMUS 70 hat ein Gewicht von ca. 69 bis 75 kg, während der MAXIMUS 100 etwa 137 bis 147 kg wiegt. Der Transport sollte von mindestens zwei Personen beim MAXIMUS 70 und von drei bis vier Personen beim MAXIMUS 100 durchgeführt werden, vorzugsweise unter Verwendung unseres Metallständers (Wagen) oder durch manuellen Transport mit der gebotenen Vorsicht.
- Stellen Sie vor der ersten Benutzung sicher, dass der Schornstein und das Thermometer korrekt installiert sind und die Steine gut positioniert sind, um eine flache interne Arbeitsfläche zu bilden.

Nutzung des Metallständers (Wagen) – optionales Element

Unser Metallständer (Wagen) wurde speziell entwickelt, um das Bewegen des MAXIMUS Ofens mit mehr Sicherheit, Stabilität und Komfort zu erleichtern.

Die Verwendung entbindet jedoch nicht von der Einhaltung aller zuvor genannten Sicherheitshinweise.

Wählen Sie vor der Installation sorgfältig einen stabilen und ebenen Standort, um das Risiko von Stürzen oder versehentlichem Verschieben zu minimieren. Berücksichtigen Sie auch die vorherrschende Windrichtung, um zu vermeiden, dass Rauch in Bereiche gelangt, in denen sich Personen aufhalten oder bewegen.

Nachdem Sie den Ofen positioniert haben, blockieren Sie immer die Räder mit dem Bremssystem, um sicherzustellen, dass das Gerät während des Gebrauchs vollständig unbeweglich bleibt.


Atlas – Maximus 70


Woody – Maximus 70


Welt – Maximus 70


Parma – Maximus 100


Bello – Maximus 100

Verwendung der Ofenschutzhülle – optionales Zubehör

Schützen Sie Ihren MAXIMUS Holzbackofen (70 und 100 cm) mit der Schutzhülle AC14F. Hergestellt aus hochwertigem Polyester und PVC, schützt sie vor Regen, Schnee, Feuchtigkeit und Staub und bewahrt so die Leistung und Langlebigkeit des Ofens. Ideal für den Außenbereich, bietet sie eine perfekte Passform und effektiven Schutz bei jedem Wetter.

Bringen Sie die Schutzhülle erst an, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist, um eine Beschädigung der Hülle zu vermeiden.



Nutzung des MAXIMUS Ofens

Bevor Sie den Maximus Ofen anzünden, inspizieren Sie das Innere und stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Materialien oder Gegenstände vorhanden sind.

Der MAXIMUS Ofen wurde ausschließlich für den Betrieb mit Holz konzipiert.

Für eine effiziente Verbrennung und qualitativ hochwertiges Garen wird die Verwendung von natürlichem, trockenem und unbehandeltem Holz mit einem Feuchtigkeitsgehalt von unter 20% empfohlen.

- **Empfohlene Holzarten**

Laubhölzer sorgen für eine stabilere Verbrennung, einen höheren Heizwert und eine geringere Rauchentwicklung.

- Eiche – Langsame Verbrennung, hoher Heizwert und reduzierte Produktion von Rauch. Ideal für langes Garen.
- Buche – Erzeugt eine stabile Flamme und gleichmäßige Hitze, was sie zu einer exzellenten Wahl für Holzbacköfen macht.
- Esche – Entzündet sich leicht, sorgt für eine saubere Verbrennung und ist ideal als Ergänzung zur Eiche.

- Steineiche – Holz mit hohem Heizwert und reduziertem Auswurf von Funken.

- **Aromatische Hölzer**

Einige Arten verleihen den Speisen während des Garens subtile Aromen: Olivenbaum, Weinrebe, Mandelbaum, Apfelbaum und Kirschbaum

- **Nutzung von Akazie**

Vorteile: Gute Brenndauer. Hoher Heizwert.

Produziert bei richtiger Trocknung nur wenige Rückstände.

Es wird empfohlen, Akazie zusammen mit Hölzern wie Eiche oder Buche zu verwenden, um eine ausgewogenere und sicherere Verbrennung zu erzielen.

- **Zu vermeidende Hölzer. Niemals verwenden:**

- Harzhaltige Hölzer wie Kiefer oder Tanne, da sie eine größere Menge an Rauch und Kreosot erzeugen, was die Ansammlung von Rückständen im Schornstein begünstigt.
- Recyceltes, behandeltes, gestrichenes, lackiertes oder imprägniertes Holz.
- MDF-Platten, Spanplatten, OSB, Sperrholz oder jegliche Derivate von Holz mit Leimen oder chemischen Produkten.

Die Verbrennung dieser Materialien kann giftige Substanzen freisetzen, Lebensmittel verunreinigen und den Ofen beschädigen.

Empfehlung: Für beste Ergebnisse kombinieren Sie ein Holz mit hohem Heizwert, wie Eiche oder Buche, mit einem aromatischen Holz, wie Olivenholz oder Weinreben. Diese Kombination ermöglicht stabile Temperaturen und verleiht den Speisen ein angenehmes Aroma. Verwenden Sie immer natürliches, sauberes und gut getrocknetes Holz mit einem Feuchtigkeitsgehalt von unter 20%.

- **Methode zum Anzünden des Feuers:**

Um das Feuer anzuzünden, legen Sie das Holz in die Mitte der inneren Arbeitsfläche, so weit wie möglich von der Tür entfernt.

Wenn das Feuer brennt, setzen Sie die Tür mit geöffneter Klappe ein; dieses Verfahren dient dazu, das Austreten von stärkerem Rauch durch die Tür zu vermeiden. Dieses Phänomen ist aufgrund des ersten Abbrands des Holzes normal; nach der Bildung von Glut ist dieser Rauch, der aus der Tür austritt, minimal.

Nachdem genügend Glut zum Kochen entstanden ist, schieben Sie die Glut mit dem Glutabscheider an eine der Seiten und/oder den Boden des Ofens.



Nach der Benutzung

Lassen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.

Wenn der Ofen über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, wird empfohlen:

- Das Thermometer zu entfernen;
- Entfernen Sie alle Aschereste aus dem Ofeninneren und halten Sie es sauber und trocken, um seine Langlebigkeit zu bewahren.

Reinigung

Der MAXIMUS-Ofen verbraucht Holz effizient und erzeugt nur eine geringe Menge an Asche.

Dennoch wird empfohlen, die Asche regelmäßig zu entfernen, vorzugsweise nach mehrmaligem Gebrauch oder mindestens einmal pro Woche, unter Verwendung einer Ascheschaufel und einer geeigneten Bürste.

Die regelmäßige Entfernung der Asche trägt zu einer besseren Luftzirkulation und einer guten Ofenleistung bei.

Das Vorhandensein von übermäßiger Asche, Fett und Speiseresten im Ofeninneren in Kontakt mit Metalloberflächen und bei Vorhandensein von Umgebungsfeuchtigkeit verstärkt die Korrosion der Metalloberflächen.

Entfernen Sie den Aschestaub von den inneren Metalloberflächen mit einem Tuch und einem Scheuerschwamm. Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder chemischen Reagenzien.

Die Asche kann bis zu 24 Stunden nach dem Erlöschen des Feuers heiß bleiben und eine Brandgefahr darstellen nach dem Erlöschen des Feuers.

Entfernen Sie die Asche erst, wenn sie vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie eine geeignete Schaufel und legen Sie sie in einen hitzebeständigen Metallbehälter mit Deckel. Halten Sie diesen von brennbaren Materialien fern, bis Sie sicher sind, dass keine glühenden Kohlen mehr vorhanden sind.

Die Asche aus der Verbrennung von unbehandeltem Naturholz kann als Dünger im Garten verwendet werden.

Stellen Sie vor dem Ausstreuen sicher, dass sie vollständig abgekühlt sind und der Bereich frei von trockenem Laub, trockenem Gras oder anderen brennbaren Materialien ist, um jegliche Brandgefahr auszuschließen.

Als zusätzliche Sicherheitsmaßnahme wird empfohlen, die Asche vor der Entsorgung oder Wiederverwendung mit Wasser zu befeuchten.

Sicherheits- und Hygieneempfehlungen

Wichtig

- Tragen Sie während des Aufheizens, der Nutzung und des Abkühlens des Ofens immer geeignete, den Körper bedeckende Kleidung und hitzebeständige Handschuhe.
- Lassen Sie den Ofen niemals unbeaufsichtigt, solange Feuer oder Glut vorhanden ist oder das Gerät noch heiß ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Holzspänen, Sägemehl oder anderen kleinen Brennstoffen. Diese Materialien können eine zu schnelle Verbrennung, Gasansammlungen und Flammenrückschläge verursachen und die Sicherheit gefährden.
- Wenn Sie die Ofentür wenige Minuten nach dem Schließen wieder öffnen, tun Sie dies langsam und vorsichtig. Es kann zu einem plötzlichen Austritt von Hitze, Rauch oder Flammen kommen.
- Lassen Sie niemals eine übermäßige Rauchansammlung im Inneren des Ofens während des Anzündens oder der Nutzung zu. Eine unzureichende Belüftung kann eine plötzliche Verbrennung der angesammelten Gase verursachen und das Unfallrisiko erhöhen.
- Bringen Sie niemals Ihr Gesicht in die Nähe der Ofenöffnung und führen Sie keine Hände in das Innere, solange er heiß ist. Verwenden Sie immer geeignetes Zubehör wie Schieber, Haken und hitzebeständige Handschuhe.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofenboden oder in den Ofeneingang, wie Gläser, Tabletts, Pfannen, Spatel, Metallschieber, Papier oder andere Materialien. Diese Oberflächen erreichen sehr hohe Temperaturen und können Verbrennungen verursachen oder die Gegenstände beschädigen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Utensilien mit Kunststoffgriffen oder anderen nicht hitzebeständigen Materialien, da diese sich verformen, schmelzen oder unerwünschte Stoffe freisetzen können.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES MAXIMUS-OFENS

(Wichtig für die Langlebigkeit des Ofens)

Vor der ersten Benutzung ist es grundlegend, den Ofen zunächst einzubrennen.

Legen Sie das Holz zunächst in die Mitte des Ofens, so weit wie möglich von der Tür/dem Eingang entfernt. Sobald sich Glut gebildet hat, schieben Sie diese mit einem Glutabscheider an die Seite und/oder den Boden des Ofens.

Halten Sie eine moderate Temperatur von etwa 100 °C für 2 bis 3 Stunden. Diese allmähliche Erwärmung ermöglicht es, die in den feuerfesten Materialien (Ziegel und Fassade) vorhandene Restfeuchtigkeit aus dem Herstellungsprozess zu entfernen, wodurch das Risiko von Rissen durch zu schnelles Erhitzen (Thermoschock) verringert wird.

Dieses Verfahren ist für die Erhöhung der Lebensdauer des Ofens unerlässlich und sollte nur bei der ersten Benutzung oder nach einer langen Zeit ohne Ofennutzung durchgeführt werden.

Nach dem ersten Einbrennen kann der Ofen normal verwendet werden. Unter normalen Bedingungen reicht eine Aufheizzeit von etwa 20 Minuten für die meisten Anwendungen aus, abhängig von der gewünschten Temperatur und der Art der Zubereitung.

Hinweis: Während der ersten Benutzungen können kleine oberflächliche Risse an der Fassade auftreten. Diese resultieren aus den natürlichen Ausdehnungen und Kontraktionen der Materialien während der Heiz- und Abkühlzyklen und beeinträchtigen weder die Leistung noch die Sicherheit oder die Langlebigkeit des Ofens. Dies ist ein normales Verhalten der feuerfesten Materialien und der bei Holzöfen verwendeten Beschichtungen.

Die Ofenfassade besteht aus einem porösen Material, das auf natürliche Weise die Feuchtigkeit aus der Umgebung aufnimmt. Je länger der Ofen nicht benutzt wird, desto mehr Feuchtigkeit kann sich ansammeln. Wenn der Ofen zu schnell erhitzt oder sofort hohen Temperaturen ausgesetzt wird, kann die plötzliche Verdampfung des gespeicherten Wassers aufgrund von Thermoschock kleine Risse verursachen. Aus diesem Grund wird immer ein allmähliches Aufheizen empfohlen, insbesondere nach langen Zeiträumen ohne Benutzung.

Empfehlungen für die Zubereitung

Die Benutzung eines Holzofens lernt man durch die Praxis.

Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt.

Jede andere als die in diesem Handbuch vorgesehene Verwendung gilt als unsachgemäß und kann die Sicherheit des Benutzers, das ordnungsgemäße Funktionieren des Geräts und die entsprechende Garantie beeinträchtigen.

Der Holzofen eignet sich besonders für Pizzen, Brot, Focaccias und andere Teige mit hoher Hydratation.

Diese Art von Teigen erfordert jedoch eine bessere Temperaturkontrolle und etwas Erfahrung bei der Zubereitung.

- Je höher das Gewicht des Teigs, desto länger dauert es, bis die Mitte vollständig durchgebacken ist.
- Festere oder dickere Teige erfordern etwas niedrigere Temperaturen und längere Backzeiten und sollten weiter von der Flamme entfernt platziert werden.
- Bei Pizza wird eine leichte Bräunung des Bodens im Allgemeinen als normal angesehen und ist Teil der Eigenschaften des Backens im Holzofen.
- Bei Brot resultiert ein übermäßig verbrannter Boden in den meisten Fällen aus einer zu heißen Backfläche oder einem zu langen Zeitabstand zwischen der Vorbereitung des Ofens und dem Einlegen des Teigs. Vor dem Backen von Brot wird empfohlen, die Temperatur der Backfläche zu überprüfen und gegebenenfalls einige Minuten zu warten, bis sie sich stabilisiert hat.
- Zum Grillen von Fleisch im Ofen wird empfohlen, einen hitzebeständigen Behälter mit Wasser hineinzustellen und einen Rost über diesen Behälter zu legen, auf den das Fleisch gelegt wird. Halten Sie das Feuer in einer der Ecken des Ofens. Diese Methode ermöglicht es, das Fleisch gleichmäßig zu garen und zu verhindern, dass es verbrennt oder übermäßig dunkel wird, wie es passiert, wenn es direkt auf die Glut gelegt wird. Das Wasser erzeugt während des Garvorgangs Dampf, was dazu beiträgt, das Fleisch zarter und saftiger zu halten.

GPSR · (UE) 2023/988

Allgemeine Produktsicherheitsverordnung (GPSR)

Risikobewertung

Holzbacköfen für den Außenbereich (MAXIMUS 70 & 100)

> Allgemeine Produktsicherheitsverordnung (GPSR) - Risikobewertung
> Holzbacköfen für den Außenbereich (MAXIMUS 70 & 100)

1 Produktidentifizierung

Produktfamilie: Holzbackofen für den Außenbereich

Modelle: MAXIMUS 70 / MAXIMUS 100

Produkttyp: Holzbetriebenes Kochgerät, nicht elektrisch

Bestimmungsgemäße Verwendung: Kochen im Freien (Pizza, Brot, Braten)

Zielgruppe: Erwachsene Verbraucher

Anwendbare Verordnung: Verordnung (EU) 2023/988 – Allgemeine Produktsicherheitsverordnung (GPSR).

2 Produktbeschreibung

Die freistehenden Außenöfen sind aus Stahl und feuerfesten Materialien gefertigt.

Sie sind für das Kochen bei hohen Temperaturen unter ausschließlicher Verwendung von trockenem und unbehandeltem Holz konzipiert.

Sie verfügen über keine elektrischen, gasbetriebenen oder motorisierten Komponenten.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Ausschließliche Verwendung im Freien auf einer stabilen und nicht brennbaren Oberfläche.

Bedienung durch Erwachsene gemäß den mitgelieferten Anweisungen.

4 Vorhersehbarer Missbrauch

4.1 Risikobewertung

4.1.1 Definition der Risikobewertung

Risikobewertung = Wahrscheinlichkeit × Schweregrad

Risikobewertung	Risikostufe	Empfohlene Maßnahme
1–5	Niedrig	Bestehende Kontrollmaßnahmen beibehalten
6–10	Mittel	Überwachen und Kontrollen nach Möglichkeit verbessern
11–16	Hoch	Sofortige Korrekturmaßnahmen erforderlich
17–25	Kritisch	Aktivität aussetzen, bis das Risiko reduziert ist

4.1.2 Definition der Schwere

Punktzahl	Schweregrad	Beschreibung
1	**Vernachlässigbar**	Keine Verletzungen oder nur leichtes Unbehagen
2	**Gering**	Unwohlsein oder leichte vorübergehende Verletzung
3	**Mittel**	Medizinische Behandlung kann erforderlich sein
4	**Schwer**	Schwere Verletzung, Krankenhausaufenthalt oder erhebliche Krankheit
5	**Kritisch**	Lebensbedrohliche Verletzung, bleibende Schäden oder Tod

4.1.3 Definition der Wahrscheinlichkeit

Punktzahl	Wahrscheinlichkeitsgrad	Beschreibung
1	**Selten**	Sehr unwahrscheinlich
2	**Unwahrscheinlich**	Kann gelegentlich auftreten
3	**Möglich**	Kann bei normalem Gebrauch auftreten
4	**Wahrscheinlich**	Wird regelmäßig erwartet
5	**Fast sicher**	Wird häufig oder wiederholt erwartet

4.1.4 Risikobewertung / Gefahrenbeschreibung

Gefahr	Vorhersehbares Risiko	Sicherheitshinweis	Schwere	Wahrscheinlichkeit	Risikowert	Risikostufe
Heiße Außenflächen	Verbrennungen durch Kontakt mit dem Ofen, Tür, Schornstein oder Metallteilen	**WARNUNG:** Die Außenflächen werden während des Betriebs sehr heiß. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe und halten Sie Kinder und Haustiere fern.	5	2	**10**	Mittel
Brandgefahr	Brand verursacht durch brennbare Materialien in der Nähe	Stellen Sie den Ofen auf einen stabilen, nicht brennbaren Untergrund. Beachten Sie die im Installationshandbuch angegebenen Mindestsicherheitsabstände.	5	1	**5**	Niedrig
Rauch und Kohlenmonoxid	Vergiftung aufgrund von unzureichender Belüftung	Verwenden Sie den Ofen niemals in Gebäuden oder geschlossenen Räumen. Nur in gut belüfteten Außenbereichen verwenden.	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 Rauchabzug fern. Überprüfen und reinigen Sie den Schornstein regelmäßig.	5	1	**5**	Niedrig
Funkenflug	Brand oder Verbrennungen	Halten Sie den Ofen von trockener Vegetation, brennbaren Flüssigkeiten und brennbaren Materialien fern. Lassen Sie das Feuer niemals unbeaufsichtigt.	5	1	**5**	Niedrig
Ungeeigneter Brennstoff	Ausstoß giftiger Dämpfe oder Schäden am Ofen	Verwenden Sie nur hartes, trockenes und unbehandeltes Holz. Verbrennen Sie kein gestrichenes, behandeltes oder laminiertes Holz, Kunststoffe, Brandbeschleuniger, Flüssigkohle oder Abfälle.	5	2	**10**	Mittel
Übermäßiges Feuer	Schäden an feuerfesten Materialien	Überladen Sie die Brennkammer nicht mit übermäßigen Mengen an Holz. Halten Sie ein mäßiges Feuer, das für das Garen geeignet ist.	5	1	**5**	Niedrig
Thermischer Schock	Rissbildung der feuerfesten Komponenten	Heizen Sie den Ofen schrittweise auf, besonders während der ersten Anwendungen (Aushärten). Löschen Sie niemals einen heißen Ofen mit Wasser.	5	1	**5**	Niedrig
Feuchtigkeit im Ofeninneren	Dampfbildung und Rissbildung	Stellen Sie sicher, dass der Ofen vor der ersten Verwendung vollständig trocken ist. Befolgen Sie das im Handbuch beschriebene Aushärtungsverfahren.	5	1	**5**	Niedrig
Umgang mit heißen Lebensmitteln	Verbrennungen durch heiße Utensilien oder Behälter	Verwenden Sie beim Einlegen oder Entnehmen von Lebensmitteln immer geeignete Ofenutensilien und hitzebeständige Handschuhe.	5	2	**10**	Mittel
Ascheentsorgung	Brand durch noch heiße Glut	Lassen Sie die Asche vor der Entsorgung vollständig abkühlen. Lagern Sie sie nur in einem nicht brennbaren Metallbehälter.	5	1	**5**	Niedrig

Gefahr	Vorhersehbares Risiko	Sicherheitshinweis	Schwere	Wahrscheinlichkeit	Risikowert	Risikostufe
Strukturelle Instabilität	Umkippen oder Einsturz	Stellen Sie den Ofen nur auf eine ebene Fläche, die sein Gesamtgewicht tragen kann.	5	1	**5**	Niedrig
Exposition gegenüber Witterungs-einflüssen	Schäden, die die Sicherheit des Produkts beeinträchtigen können	Schützen Sie den Ofen bei Nichtgebrauch vor längerer Einwirkung von Regen, Schnee und Feuchtigkeit. Verwenden Sie eine geeignete Schutzhülle, nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist.	5	1	**5**	Niedrig
Kinder	Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch	Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen immer beaufsichtigt werden, wenn der Ofen in Betrieb ist.	5	2	**10**	Mittel
Wartung	Verringerte Sicherheit durch mangelnde Inspektion	Überprüfen Sie regelmäßig den Ofen, den Schornstein und die Zubehörteile. Ersetzen Sie beschädigte Komponenten vor der erneuten Verwendung des Produkts.	5	1	**5**	Niedrig
Kontaminierte Lebensmittel	Lebensmittel kontaminiert durch giftige Rauchgase, Asche, Keramik- oder Metallsplitter.	Überprüfen Sie regelmäßig den Ofen, den Schornstein und die Zubehörteile. Ersetzen Sie beschädigte Komponenten vor der erneuten Verwendung des Geräts. Verwenden Sie nur trockenes, natürliches Holz ohne Verunreinigungen.	5	2	**10**	Mittel

4.1.5 Sicherheitshinweise

- **WARNUNG:** Das Innere des Ofens kann während des Betriebs Temperaturen von über 400 °C erreichen. Betrieb.
- **WARNUNG:** Der Schornstein und die Metallkomponenten können noch mehrere Stunden nach dem Erlöschen des Feuers heiß bleiben.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie niemals Benzin, Alkohol oder andere brennbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers.
- **WARNUNG:** Bewegen oder verschieben Sie den Ofen nicht, während er heiß ist oder in Betrieb ist.
- **WARNUNG:** Gießen Sie niemals Wasser auf die feuerfesten Materialien, solange diese heiß sind.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Original-Ersatzteile und Zubehörteile.
- **WARNUNG:** Die Nichtbeachtung der Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen kann zu Feuer, Verbrennungen, Verletzungen und Sachschäden führen.

4.1.6 Restrisiken

Auch bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Produkts bestehen folgende Restrisiken:

- Verbrennungsgefahr durch Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Verbrennungsgefahr durch heiße Kochutensilien und Lebensmittel.
- Verletzungsgefahr durch Funken oder Glut.
- Brandgefahr, wenn brennbare Materialien zu nah am Ofen platziert werden.

- Gefahr des Einatmens von Rauchgasen, wenn der Ofen in geschlossenen oder unzureichend belüfteten Räumen verwendet wird.
- Schnittgefahr bei der Handhabung von feuerfesten oder metallischen Komponenten beschädigt bei Wartungsarbeiten.

5 Minderungsmaßnahmen

(Obligatorisch, wenn der Risikowert > 10 ist oder wenn das Risikoniveau hoch und/oder kritisch ist)

Die Minderungsmaßnahmen für einen Holzofen konzentrieren sich normalerweise auf Brandschutz, Luftqualität, Wärmekontrolle und Betriebssicherheit.

5.1 Brandschutz

- Installieren Sie den Ofen auf einem nicht brennbaren Untergrund (Ziegel, Beton, Stein oder Metallstruktur).
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand zu Wänden, Dächern, Bäumen und brennbaren Materialien ein.
- Verwenden Sie einen Funkenfänger am Schornstein.
- Halten Sie einen Feuerlöscher der Klasse A/B/C in der Nähe bereit.
- Lagern Sie das Brennholz fern vom Wärmebereich des Ofens.
- Entfernen Sie regelmäßig Ascheansammlungen, um das Risiko einer versehentlichen Entzündung zu verringern.

5.2 Rauch- und Luftverschmutzungskontrolle

- Verwenden Sie nur hartes, trockenes und gut abgelagertes Holz, um die Emission von Rauch und Partikeln zu reduzieren.
- Verbrennen Sie kein behandeltes oder gestrichenes Holz, Kunststoffe oder Abfälle.
- Installieren Sie einen korrekt dimensionierten Schornstein mit ausreichender Höhe, um die Rauchverteilung zu gewährleisten.
- Sorgen Sie für eine gute Luftzirkulation, um eine vollständige Verbrennung zu ermöglichen.
- Führen Sie regelmäßige Schornsteinreinigungen durch, um Ruß- und Kreosotablagerungen zu vermeiden.

5.3 Schutz vor Hitze und Verbrennungen

- Installieren Sie Schutzbarrieren oder Warnschilder in öffentlichen oder gewerblichen Bereichen.
- **Kindersicherheit:** gewährleistet durch Warnhinweise und die Notwendigkeit der Aufsicht durch Erwachsene.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe und Utensilien mit langem Griff.
- Sorgen Sie für eine angemessene Beleuchtung um den Ofen, wenn er nachts benutzt wird.

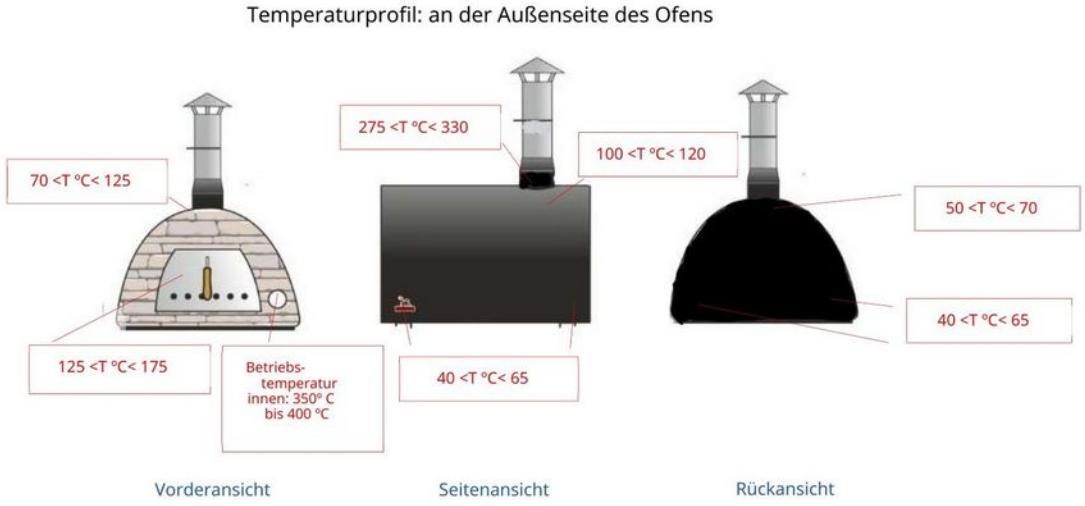
5.4 Strukturelle und betriebliche Maßnahmen

- Stabilitätsrisiken werden durch die korrekte Gewichtsverteilung und die Verwendung zugelassener Stützen/Wagen reduziert.
- Überprüfen Sie die feuerfeste Struktur regelmäßig auf Risse oder strukturelle Schwächen.
- Schützen Sie den Ofen vor eindringendem Regenwasser, um Schäden durch Thermoschock zu vermeiden.
- Befolgen Sie kontrollierte Aufheizverfahren, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Schulung der Bediener in sicheren Verfahren zum Anzünden, Befüllen mit Brennstoff und Beenden des Betriebs.

5.5 Umwelt- und Gemeinschaftsschutzmaßnahmen

- Den Schornstein entfernt von Nachbarfenstern und Lufteinlässen positionieren.
- Die Nutzung bei schlechter Luftqualität oder starkem Wind einschränken.
- Emissionsminderungstechnologien in gewerblichen Anlagen berücksichtigen.

6 Prüfnachweise (Tests)





7 Materialsicherheit und Konstruktion

- Verwendung von hitzebeständigem Stahl und Schamottestein.
- Keine gefährlichen Beschichtungen, die durch Hitze aktiviert werden könnten.
- Entwickelt, um wiederholten thermischen Zyklen standzuhalten.

8 Kennzeichnung und Sicherheitsinformationen (Sicherheitsdokumentation)

- Das Produkt verfügt über eine Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeitsinformationen.
- Die Daten des Herstellers und des verantwortlichen Wirtschaftsakteurs in der Union Europäischen Union werden bereitgestellt.
- Sicherheitshinweise sind auf Französisch für die Shops Amazon.fr und Shopify verfügbar.

- Gebrauchsanweisungen liegen jedem Ofen bei.

9 Fazit

Nach Anwendung der Minderungsmaßnahmen werden die Restrisiken als akzeptabel eingestuft.

Die Modelle MAXIMUS 70 und MAXIMUS 100 entsprechen der Verordnung (EU) 2023/988 und gelten als sicher.

10 Kontakt in der Europäischen Union:

Technische Abteilung - Impexfire Lda - Rua do Regueiro, Nr. 251 Sobreposta 4715-553 Braga

Portugal / E-Mail: infos@my-barbecue.com Telefon: +351 253 610 557

11 Dokumentenkontrolle

Version 1.0 - Impexfire Unipessoal Lda - EORI PT 509958931 - Datum: 12.05.2026

IT · ITALIANO

Istruzioni per l'uso

Forno a legna MAXIMUS 70 e MAXIMUS 100



Il forno a legna MAXIMUS è stato sviluppato per operare ad alte temperature, risultando ideale per la cottura di pane, pizze, arrosti, piatti al forno e prodotti di pasticceria.

Caratteristiche

Il MAXIMUS si distingue per il suo design ecologico, il basso consumo di combustibile, la facilità di trasporto e l'elevata praticità d'uso.

L'interno è interamente costruito in mattoni refrattari ad alta resistenza termica, completato da un sistema di isolamento naturale ed ecologico, che assicura un'eccellente ritenzione del calore e una maggiore efficienza energetica.

La sua geometria è stata accuratamente concepita per offrire un utilizzo semplice e funzionale.

La base liscia permette di accendere il fuoco inizialmente al centro del forno. Dopo aver raggiunto la temperatura desiderata, la legna e le braci devono essere spostate in uno degli angoli, liberando la restante area di cottura per gli alimenti.

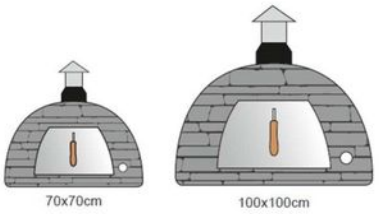
Grazie al suo progetto ottimizzato, il MAXIMUS presenta dimensioni compatte senza compromettere le prestazioni, diventando un forno portatile, facile da trasportare e installare. La combinazione di materiali refrattari di alta qualità con un rivestimento resistente garantisce robustezza, durata ed eccellenti prestazioni nel tempo.

Con un peso di soli 69 kg (MAXIMUS 70 Original) / 137 kg (MAXIMUS 100 Original), può essere utilizzato sia in spazi esterni che interni, a condizione che vengano rispettate le adeguate condizioni di installazione e ventilazione.

Un altro dei suoi grandi vantaggi è il ridotto consumo di legna, necessitando di circa 2-3 kg di legna/ora (3-4 kg Maximus 100), o anche meno, a seconda delle condizioni di utilizzo e della temperatura desiderata.

Raggiunge una temperatura di 350 ºC in 20 minuti.

Configurazioni: 80 possibili combinazioni

Dimensione	
Colori Copertura	
Facciate	
Versione	

Specifiche: Maximus 70 Original e Pro



Specifiche	Maximus 70 Original	Maximus 70 Pro
Dimensioni Esterne	70 x 70 x 65 cm (L x P x A)	70 x 70 x 65 cm (L x P x A)
Dimensioni Interne	60 x 60 cm (L x P)	60 x 60 cm (L x P)
Peso	69 Kg	75 kg
Capacità piano di lavoro	2 pizze (23 cm) / 1 pizza (30 - 40cm)	2 pizze (23 cm) / 1 pizza (30 - 40cm)
Capacità/ora (T=400 °C / 4 minuti cottura)	30 unità (23 cm) / 15 unità (30-40cm)	30 unità (23 cm) / 15 unità (30-40cm)
Consumo di legna (kg)	2-3 kg	2-3 kg
Tempo per raggiungere la temperatura di 350 °C	20 minuti	20 minuti
Inerzia termica (discesa da 400°C a 150°C)	2 ore	3 ore
Copertura	Alluminio laccato colorato	Alluminio laccato colorato
Isolamento termico (doppio)	Inox 0.5 mm e coperta termica refrattaria 1200°C	Inox 1.0 mm e coperta termica refrattaria 1200°C
Canna fumaria (tubo+comignolo)	Acciaio inossidabile diametro 120 mm	Acciaio inossidabile diametro 120 mm
Facciata (diverse texture e colori)	Cemento refrattario con ferro	Cemento refrattario con ferro
Articoli Inclusi:		
Canna fumaria (tubo+comignolo)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Separatore di braci	1 (400 x 1 mm)	1 (400 x 1.5 mm)
Porta in acciaio inossidabile	1 (spessore 1.5 mm)	1 (spessore 2 mm) / inox spazzolato e vetro resistente al fuoco.
Termometro	1	1
Mattone refrattario (extra)	2	2

Il forno può presentare leggere variazioni di colore, poiché è fabbricato artigianalmente.
Queste differenze fanno parte del carattere unico di ogni prodotto.
I colori del forno possono variare leggermente rispetto alle immagini presentate, a causa delle condizioni di illuminazione, della luce naturale e delle impostazioni dello schermo.

Specifiche: Maximus 100 Original e Pro



Specifiche	Maximus 100 Original	Maximus 100 Pro
Dimensioni Esterne	98 x 98 x 77 cm (L X P X A)	98 x 98 x 77 cm (L X P X A)
Dimensioni Interne	90 x 90 cm (L x P)	90 x 90 cm (L x P)
Peso	137 Kg	147 kg
Capacità piano di lavoro	4 pizze (23 cm) / 2 pizze (30 - 40cm)	4 pizze (23 cm) / 2 pizze (30 - 40cm)
Capacità/ora (T=400 °C / 4 min. cottura)	60 unità (23 cm) / 30 unità (30-40cm)	60 unità (23 cm) / 30 unità (30-40cm)
Consumo di legna (kg)	3-4 kg	3-4 kg
Tempo per raggiungere la temperatura di 350 °C	20 minuti	20 minuti
Inerzia termica (discesa da 400°C a 150°C)	2 ore	3 ore
Rivestimento	Alluminio laccato colorato	Alluminio laccato colorato
Isolamento termico (doppio)	Inox 0.5 mm e coperta termica refrattaria 1200°C	Inox 1.0 mm e coperta termica refrattaria 1200°C
Canna fumaria (tubo+cappello)	Acciaio inossidabile diametro 150 mm	Acciaio inossidabile diametro 150 mm
Facciata (diverse texture e colori)	Cemento refrattario con ferro	Cemento refrattario con ferro
Articoli Inclusi:		
Canna fumaria (tubo+cappello)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Separatore di braci	1 (500 x 1 mm)	1 (500 x 1.5 mm)
Porta in acciaio inossidabile	1 (535 x 295 x 1.5 mm)	1 (535 x 295 x 2 mm)/ inox spazzolato e vetro resistente al fuoco.
Termometro	1	1
Mattone refrattario (extra)	2	2

Il forno può presentare leggere variazioni di colore, poiché è fabbricato artigianalmente.
Queste differenze fanno parte del carattere unico di ogni prodotto.
I colori del forno possono variare leggermente rispetto alle immagini presentate, a causa delle condizioni di illuminazione, della luce naturale e delle impostazioni dello schermo.

SEGUI LE ISTRUZIONI PER UN UTILIZZO PIÙ SICURO ED EFFICIENTE DEL TUO FORNO MAXIMUS!

Precauzioni per l'uso del forno MAXIMUS

Per garantire un utilizzo sicuro e le migliori prestazioni del forno, segui attentamente le raccomandazioni seguenti:

- Quando estrai il forno MAXIMUS dall'imballaggio, posizionalo sempre su una superficie orizzontale e stabile.
- Il forno può essere installato sia in spazi esterni che in aree coperte e aperte verso l'esterno.

A seconda delle condizioni di installazione, potrebbe essere necessario prevedere un sistema di scarico fumi adeguato che conduca i fumi all'esterno.

- Il forno può essere utilizzato direttamente su una base resistente o sul nostro supporto metallico (carrello), disponibile come accessorio opzionale.
- Assicurati che la superficie di appoggio sia piana, stabile e non presenti una inclinazione superiore a 3° gradi.
- Il retro del forno deve essere ad almeno 15 cm di distanza dalla parete, per garantire l'uscita del calore ed evitare il surriscaldamento.
- Non spostare mai il forno mentre è in funzione o mentre sono presenti braci o fiamme al suo interno.
- Il modello MAXIMUS 70 ha un peso approssimativo da 69 a 75 kg, mentre il MAXIMUS 100 pesa circa da 137 a 147 kg. Lo spostamento deve essere effettuato da almeno due persone nel caso del MAXIMUS 70 e da tre a quattro persone nel caso del MAXIMUS 100, utilizzando preferibilmente il nostro supporto metallico (carrello) o ricorrendo al trasporto manuale con le dovute precauzioni.
- Prima del primo utilizzo, assicurati che la canna fumaria e il termometro siano correttamente installati e che i mattoni siano ben posizionati formando un piano di cottura interno piatto.

Utilizzo del supporto metallico (carrello) – articolo opzionale

Il nostro supporto metallico (carrello) è stato appositamente sviluppato per facilitare lo spostamento del forno MAXIMUS con maggiore sicurezza, stabilità e comodità.

Tuttavia, il suo utilizzo non esonera dal rispetto di tutte le raccomandazioni di sicurezza precedentemente indicate.

Prima dell'installazione, scegliere con cura un luogo stabile e livellato, riducendo al minimo il rischio di cadute o spostamenti accidentali. È inoltre necessario considerare la direzione prevalente del vento, in modo da evitare che il fumo venga diretto verso zone di passaggio o di permanenza delle persone.

Dopo aver posizionato il forno, bloccare sempre le ruote tramite il sistema frenante, garantendo che l'attrezzatura rimanga completamente immobilizzata durante l'uso.


Atlas – Maximus 70


Woody – Maximus 70


Welt – Maximus 70


Parma – Maximus 100


Bello – Maximus 100

Utilizzo della copertura protettiva del forno – articolo opzionale

Proteggi il tuo forno a legna MAXIMUS 70 e 100 cm con la copertura protettiva AC14F. Realizzata in poliestere e PVC di alta qualità, protegge da pioggia, neve, umidità e polvere, preservando le prestazioni e la durata del forno. Ideale per l'uso esterno, offre una vestibilità perfetta e una protezione efficace in qualsiasi condizione climatica.

Applicare la copertura protettiva solo quando il forno è completamente raffreddato, per evitare il deterioramento della copertura.



Utilizzo del forno MAXIMUS

Prima di accendere il forno Maximus, ispezionare l'interno e confermare che non vi siano materiali o oggetti infiammabili.

Il forno MAXIMUS è stato progettato per funzionare esclusivamente a legna.

Per ottenere una combustione efficiente e una cottura di qualità, si raccomanda l'utilizzo di legna naturale, secca e non trattata, con un tasso di umidità inferiore al 20%.

- **Legni raccomandati**

I legni di latifoglie offrono una combustione più stabile, un maggiore potere calorifico e una minore produzione di fumo.

- Quercia – Combustione lenta, elevato potere calorifico e ridotta produzione di fumo. Ideale per cotture prolungate.
- Faggio – Produce una fiamma stabile e un calore uniforme, essendo un'eccellente opzione per i forni a legna.
- Frassino – Si accende facilmente, offre una combustione pulita ed è ideale come complemento della quercia.
- Leccio – Legno ad elevato potere calorifico e ridotta proiezione di scintille.

- **Legni aromatici**

Alcune specie conferiscono aromi sottili agli alimenti durante la cottura: olivo, vite, mandorlo, melo e ciliegio

- **Utilizzo dell'acacia**

Vantaggi: Buona durata della combustione. Elevato potere calorifico.

Produce pochi residui quando adeguatamente secca.

Si raccomanda l'utilizzo dell'acacia insieme a legni come la quercia o il faggio, ottenendo una combustione più equilibrata e sicura.

- **Legni da evitare. Non utilizzare mai:**
  - Legni resinosi, come pino o abete, poiché producono una maggiore quantità di fumo e creosoto, favorendo l'accumulo di residui nella canna fumaria.
  - Legno riciclato, trattato, verniciato, laccato o impregnato.
  - Pannelli in MDF, truciolato, OSB, compensato o qualsiasi derivato del legno con colle o prodotti chimici.

La combustione di questi materiali può rilasciare sostanze tossiche, contaminare gli alimenti e danneggiare il forno.

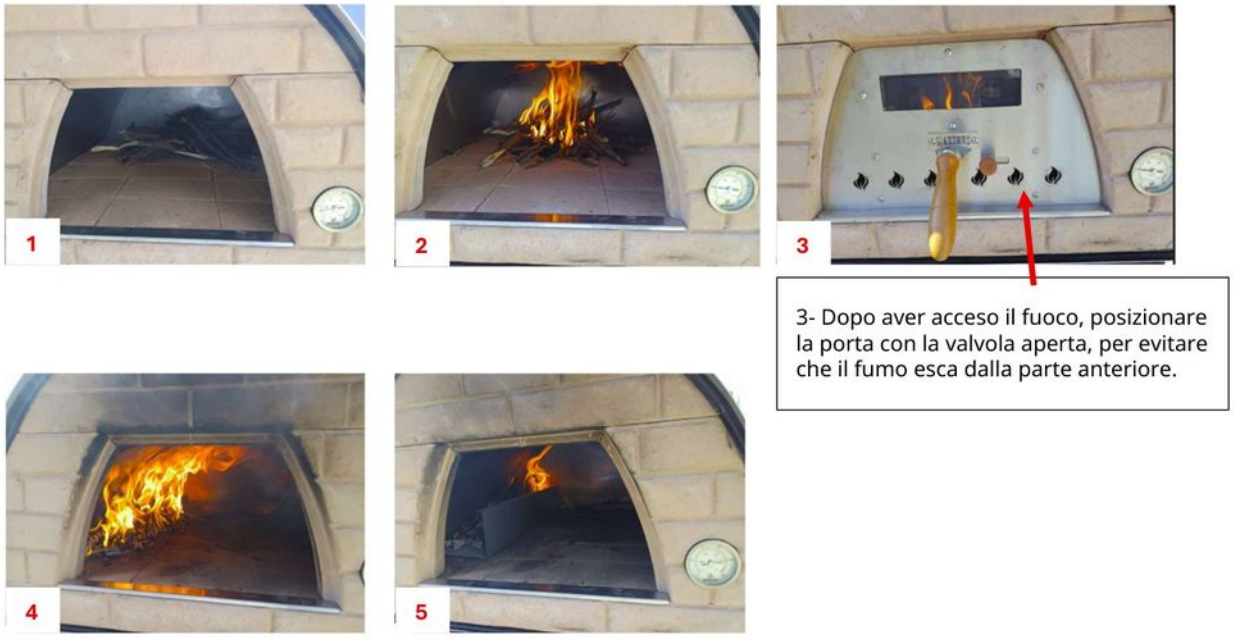
Raccomandazione: Per ottenere i migliori risultati, combinate un legno ad alto potere calorifico, come la quercia o il faggio, con un legno aromatico, come l'olivo o la vite. Questa combinazione permette di raggiungere temperature stabili e conferire un aroma gradevole agli alimenti. Utilizzate sempre legno naturale, pulito e ben asciutto, con un tasso di umidità inferiore al 20%.

- **Metodo di accensione del fuoco:**

Per accendere il fuoco, posizionare la legna al centro del piano interno, il più lontano possibile dalla porta.

Quando il fuoco è acceso, posizionare la porta con la valvola aperta; questa procedura ha lo scopo di evitare la fuoriuscita di fumi intensi dalla porta. Questo fenomeno è normale durante la prima combustione della legna, dopo la formazione delle braci il fumo che esce dalla porta è minimo.

Dopo aver creato braci sufficienti per cucinare, trascinare le braci su uno dei lati e/o sul fondo del forno, utilizzando l'attizzatoio.



Dopo l'utilizzo

Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare completamente il forno prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Se il forno non viene utilizzato per un periodo prolungato, si raccomanda di:

- Rimuovere il termometro;

- Rimuovere tutta la cenere dall'interno del forno, mantenendolo pulito e asciutto per preservare la sua durata.

Pulizia

Il forno MAXIMUS consuma la legna in modo efficiente, producendo solo una ridotta quantità di cenere.

Tuttavia, si raccomanda di rimuovere regolarmente la cenere, preferibilmente dopo diversi utilizzi o, almeno, una volta alla settimana, utilizzando una paletta per cenere e una spazzola adeguata.

La rimozione periodica della cenere contribuisce a una migliore circolazione dell'aria e al buon rendimento del forno.

La presenza di cenere eccessiva, grassi e residui di cibo all'interno del forno quando a contatto con le superfici metalliche, e con la presenza di umidità ambientale, potenzia la corrosione delle superfici metalliche.

Rimuovere con un panno e scotch-brite la polvere di cenere dalle superfici metalliche interne. Non utilizzare solventi né reagenti chimici.

Le ceneri possono rimanere calde e rappresentare un rischio di incendio fino a 24 ore dopo lo spegnimento del fuoco.

Rimuovere le ceneri solo quando sono completamente fredde. Utilizzare una paletta adeguata e riporle in un contenitore metallico con coperchio, resistente al calore, tenendolo lontano da materiali infiammabili finché non si è certi che non vi siano braci incandescenti.

Le ceneri provenienti dalla combustione di legno naturale non trattato possono essere utilizzate come fertilizzante in giardino.

Prima di spargerle, assicurarsi che siano completamente fredde e che il luogo sia privo di foglie secche, erba secca o altri materiali combustibili, al fine di eliminare qualsiasi rischio di incendio.

Come misura di sicurezza aggiuntiva, si raccomanda di inumidire le ceneri con acqua prima del loro smaltimento o riutilizzo.

Raccomandazioni di sicurezza e igiene

Importante

- Durante il riscaldamento, l'utilizzo e il raffreddamento del forno, indossare sempre indumenti adeguati che coprano il corpo e guanti resistenti al calore.
- Non lasciare mai il forno incustodito mentre c'è fuoco, braci o mentre l' attrezzatura è ancora calda.
- Tenere i bambini a distanza.
- Evitare di utilizzare trucioli di legno, segatura o altri combustibili di piccole dimensioni. Questi materiali possono provocare una combustione troppo rapida, accumulo di gas e ritorni di fiamma, compromettendo la sicurezza dell'utilizzo.
- Nel riaprire lo sportello del forno pochi minuti dopo averlo chiuso, farlo lentamente e con precauzione. Può verificarsi un rilascio improvviso di calore, fumo o fiamma.
- Non permettere mai l'accumulo eccessivo di fumo all'interno del forno durante l' accensione o l'utilizzo. Una ventilazione insufficiente può provocare la combustione improvvisa dei gas accumulati, aumentando il rischio di incidenti.
- Non avvicinare mai il viso all'apertura del forno né introdurre le mani al suo interno mentre è caldo. Utilizzare sempre gli accessori appropriati, come pale, ganci e guanti resistenti al calore.

- Non collocare oggetti sulla platea o all'ingresso del forno, come bicchieri, teglie, padelle, spatole, pale metalliche, carta o altri materiali. Queste superfici raggiungono temperature molto elevate e possono provocare ustioni o danneggiare gli oggetti.
- Evitare di utilizzare utensili con manici in plastica o altri materiali non resistenti al calore, poiché possono deformarsi, sciogliersi o rilasciare sostanze indesiderate.

PRIMO UTILIZZO DEL FORNO MAXIMUS

(Importante per la durata del forno)

Prima del primo utilizzo, è fondamentale eseguire il riscaldamento iniziale del forno.

Inizialmente posizionare la legna al centro del forno, il più lontano possibile dalla porta/ingresso; una volta formate le braci, trascinarle con un separatore di braci verso il lato e/o il fondo del forno.

Mantenendo una temperatura moderata di circa 100 °C per 2-3 ore. Questo riscaldamento graduale permette di eliminare l'umidità residua presente nei materiali refrattari (mattoni e facciata), derivante dal processo di fabbricazione, riducendo il rischio di crepe causate da un riscaldamento troppo rapido (shock termico).

Questa procedura è essenziale per aumentare la durata del forno e deve essere eseguita solo al primo utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività del forno.

Dopo il riscaldamento iniziale, il forno può essere utilizzato normalmente. In condizioni normali, un periodo di riscaldamento di circa 20 minuti è sufficiente per la maggior parte degli utilizzi, a seconda della temperatura desiderata e del tipo di cottura.

Nota: Durante i primi utilizzi potrebbero apparire piccole crepe superficiali sulla facciata. Queste derivano dalle naturali dilatazioni e contrazioni dei materiali durante i cicli di riscaldamento e raffreddamento e non compromettono le prestazioni, la sicurezza né la durata del forno. Si tratta di un comportamento normale dei materiali refrattari e dei rivestimenti utilizzati nei forni a legna.

La facciata del forno è costituita da un materiale poroso che assorbe naturalmente l'umidità presente nell'ambiente. Maggiore è il periodo di inattività del forno, maggiore potrebbe essere l'accumulo di tale umidità. Se il forno viene riscaldato troppo rapidamente o sottoposto immediatamente a temperature elevate, l'evaporazione brusca dell'acqua trattenuta può provocare piccole crepe dovute allo shock termico. Per questo motivo, si raccomanda sempre un riscaldamento graduale, specialmente dopo lunghi periodi di inattività.

Consigli per la cottura

L'utilizzo di un forno a legna si impara con la pratica.

L'attrezzatura è destinata esclusivamente alla cottura di alimenti.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello previsto in questo manuale sarà considerato un uso improprio e potrebbe compromettere la sicurezza dell'utente, il corretto funzionamento dell'attrezzatura e la relativa garanzia.

Il forno a legna è particolarmente indicato per pizze, pane, focacce e altri impasti ad alta idratazione.

Tuttavia, questo tipo di impasti richiede un maggiore controllo della temperatura e una certa esperienza nella loro preparazione.

- Quanto maggiore è il peso dell'impasto, tanto maggiore sarà il tempo necessario affinché il centro risulti completamente cotto.
- Impasti più sodi o di maggiore spessore richiedono temperature leggermente inferiori e tempi di cottura più lunghi, dovendo essere posizionati più lontano dalla fiamma.

- Nel caso della pizza, un leggero scurimento della base è generalmente considerato normale e fa parte delle caratteristiche della cottura nel forno a legna.
- Per il pane, una base eccessivamente bruciata deriva, nella maggior parte dei casi, da una platea troppo calda o da un intervallo eccessivo tra la preparazione del forno e l'introduzione dell'impasto. Prima di cuocere il pane, si raccomanda di verificare la temperatura della platea e, se necessario, attendere alcuni minuti affinché si stabilizzi.
- Per grigliare la carne all'interno del forno, si raccomanda di posizionare un recipiente resistente al calore con acqua e posizionare una griglia sopra tale recipiente, dove verrà collocata la carne. Mantenere il fuoco in uno degli angoli del forno. Questo metodo permette di cuocere la carne in modo uniforme, evitando che diventi bruciata o eccessivamente scura, come accade quando viene posta direttamente sulle braci. L'acqua produce vapore durante la cottura, aiutando a mantenere la carne più tenera e succulenta.

GPSR · (UE) 2023/988

Regolamento Generale sulla Sicurezza dei Prodotti (GPSR)

Valutazione dei Rischi

Forni a Legna da Esterno (MAXIMUS 70 & 100)

> Regolamento generale sulla sicurezza dei prodotti (GPSR) - Valutazione dei rischi
> Forni a legna per esterni (MAXIMUS 70 & 100)

1 Identificazione del prodotto

Famiglia di prodotti: Forno a legna per esterni

Modelli: MAXIMUS 70 / MAXIMUS 100

Tipo di prodotto: Apparecchio di cottura a legna, non elettrico

Uso previsto: Cottura all'aperto (pizza, pane, arrosti)

Utenti target: Consumatori adulti

Regolamento applicabile: Regolamento (UE) 2023/988 – Regolamento generale sulla sicurezza dei prodotti (GPSR).

2 Descrizione del prodotto

I forni da esterno indipendenti sono realizzati in acciaio e materiali refrattari.

Sono progettati per cucinare ad alte temperature utilizzando esclusivamente legna secca e non trattata.

Non possiedono componenti elettrici, a gas o motorizzati.

3 Uso previsto

Uso esclusivamente all'aperto, su una superficie stabile e non combustibile.

Operazione da parte di adulti, seguendo le istruzioni fornite.

4 Uso improprio prevedibile

4.1 Valutazione dei rischi

4.1.1 Definizione del punteggio di rischio

Punteggio di rischio = Probabilità × Gravità

Punteggio di rischio	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	È necessaria un'azione correttiva immediata
17–25	Critico	Sospendere l'attività finché il rischio non viene ridotto

4.1.2 Definizione della Gravità

Punteggio	Livello di Gravità	Descrizione
1	**Trascurabile**	Nessuna lesione o solo leggero fastidio
2	**Lieve**	Malessere o lesione temporanea di lieve entità
3	**Moderata**	Potrebbe essere necessario un trattamento medico
4	**Grave**	Lesione grave, ospedalizzazione o malattia significativa
5	**Critica**	Lesione con pericolo di vita, danni permanenti o morte

4.1.3 Definizione di Probabilità

Punteggio	Livello di Probabilità	Descrizione
1	**Rara**	Molto improbabile che si verifichi
2	**Improbabile**	Può verificarsi occasionalmente
3	**Possibile**	Può verificarsi durante il normale utilizzo
4	**Probabile**	Si prevede che si verifichi regolarmente
5	**Quasi certa**	Si prevede che si verifichi frequentemente o ripetutamente

4.1.4 Valutazione dei Rischi / Descrizione dei Pericoli

Pericolo	Rischio prevedibile	Istruzione di sicurezza	Gravità	Probabilità	Punteggio di Rischio	Livello di Rischio
Superfici esterne calde	Ustioni per contatto con il forno, porta, canna fumaria o parti metalliche	**AVVISO:** Le superfici esterne diventano molto calde durante il funzionamento. Utilizzare guanti resistenti al calore e tenere lontani bambini e animali domestici.	5	2	**10**	Medio
Pericolo di incendio	Incendio causato da materiali combustibili vicini	Installare il forno su una base stabile e non combustibile. Rispettare le distanze minime di sicurezza indicate nel manuale di installazione.	5	1	**5**	Basso
Fumo e monossido di carbonio	Intossicazione dovuta a ventilazione insufficiente	Non utilizzare mai il forno all'interno di edifici o in spazi chiusi. Utilizzarlo solo in aree esterne ben ventilate.	5	2	**10**	Medio
Surriscaldamento della canna fumaria	Ustioni o ignizione di materiali vicini	Installare la canna fumaria secondo le istruzioni. Tenere i materiali combustibili lontani dalla condotta dei fumi. Ispezionare e pulire regolarmente la canna fumaria.	5	1	**5**	Basso
Proiezione di scintille	Incendio o ustioni	Tenere il forno lontano da vegetazione secca, liquidi infiammabili e materiali combustibili. Non lasciare mai il fuoco incustodito.	5	1	**5**	Basso
Combustibile inadeguato	Emissione di fumi tossici o danni al forno	Utilizzare solo legna dura, secca e non trattata. Non bruciare legno verniciato, trattato o laminato, plastiche, acceleranti di combustione, carbone liquido o rifiuti.	5	2	**10**	Medio
Fuoco eccessivo	Danni ai materiali refrattari	Non sovraccaricare la camera di combustione con quantità eccessive di legna. Mantenere un fuoco moderato adatto alla cottura degli alimenti.	5	1	**5**	Basso
Shock termico	Fessurazione dei componenti refrattari	Riscaldare il forno gradualmente, specialmente durante i primi utilizzi (cura). Non spegnere mai un forno caldo con acqua.	5	1	**5**	Basso
Umidità all'interno del forno	Formazione di vapore e fessurazione	Assicurarsi che il forno sia completamente asciutto prima del primo utilizzo. Seguire la procedura di cura descritta nel manuale.	5	1	**5**	Basso
Manipolazione di alimenti caldi	Ustioni provocate da utensili o recipienti caldi	Utilizzare sempre utensili appropriati per forno e guanti resistenti al calore quando si inseriscono o estraggono alimenti.	5	2	**10**	Medio
Smaltimento della cenere	Incendio causato da braci ancora calde	Lasciare raffreddare completamente la cenere prima dello smaltimento. Conservarla esclusivamente in un contenitore metallico non combustibile.	5	1	**5**	Basso
Instabilità strutturale	Ribaltamento o crollo	Installare il forno esclusivamente su una superficie piana e in grado di sostenerne il peso totale.	5	1	**5**	Basso
Esposizione agli agenti atmosferici	Danni che possono compromettere la sicurezza del prodotto	Proteggere il forno dall'esposizione prolungata a pioggia, neve e umidità quando non è in uso. Utilizzare una copertura protettiva adeguata dopo che il forno si è completamente raffreddato.	5	1	**5**	Basso
Bambini	Lesioni dovute a un utilizzo inappropriato	Questo apparecchio non è un giocattolo. I bambini devono essere sempre sorvegliati quando il forno è in funzione.	5	2	**10**	Medio

Pericolo	Rischio prevedibile	Istruzione di sicurezza	Gravità	Probabilità	Punteggio di Rischio	Livello di Rischio
Manutenzione	Riduzione della sicurezza dovuta alla mancanza di ispezione	Ispezionare regolarmente il forno, la canna fumaria e gli accessori. Sostituire i componenti danneggiati prima di riutilizzare il prodotto.	5	1	**5**	Basso
Alimenti contaminati	Alimenti contaminati da fumi tossici, cenere, frammenti di ceramica o di metallo.	Ispezionare regolarmente il forno, la canna fumaria e gli accessori. Sostituire i componenti danneggiati prima di riutilizzare l'apparecchiatura. Utilizzare esclusivamente legna secca e naturale, priva di contaminanti.	5	2	**10**	Medio

4.1.5 Avisos de Segurança

- **AVISO:** O interior do forno pode atingir temperaturas superiores a 400 °C durante o funcionamento.
- **AVISO:** A chaminé e os componentes metálicos podem permanecer quentes durante várias horas após a extinção do fogo.
- **AVISO:** Nunca utilize gasolina, álcool ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender o fogo.
- **AVISO:** Não desloque nem mova o forno enquanto estiver quente ou em funcionamento.
- **AVISO:** Nunca deite água sobre os materiais refratários quando estiverem quentes.
- **AVISO:** Utilize apenas peças de substituição e acessórios originais aprovados pelo fabricante.
- **AVISO:** O incumprimento das instruções de instalação, utilização e manutenção pode resultar em incêndio, queimaduras, ferimentos e danos materiais.

4.1.6 Riscos residuais

Mesmo quando o produto é utilizado corretamente, permanecem os seguintes riscos residuais:

- Risco de queimaduras por contacto com superfícies quentes.
- Risco de queimaduras provocadas por utensílios de cozinha e alimentos quentes.
- Risco de ferimentos causados por faíscas ou brasas.
- Risco de incêndio caso materiais combustíveis sejam colocados demasiado próximos do forno.
- Risco de inalação de fumos se o forno for utilizado em espaços fechados ou insuficientemente ventilados.
- Rischio di tagli durante la manipolazione di componenti refrattari o metallici danneggiati durante le operazioni di manutenzione.

5 Misure di Mitigazione

(Obbligatorie quando il Punteggio di Rischio > 10, o quando il Livello di Rischio è Elevato e/o Critico)

Le misure di mitigazione per un forno a legna si concentrano solitamente sulla sicurezza antincendio, la qualità dell'aria, il controllo del calore e la sicurezza operativa.

5.1 Sicurezza antincendio

- Installare il forno su una base non combustibile (mattone, cemento, pietra o struttura metallica).
- Mantenere una distanza di sicurezza rispetto a pareti, tetti, alberi e materiali infiammabili.
- Utilizzare un dispositivo parascintille sulla canna fumaria.

- Tenere un estintore di Classe A/B/C nelle vicinanze.
- Stoccare la legna lontano dalla zona di calore del forno.
- Rimuovere regolarmente l'accumulo di cenere per ridurre il rischio di accensione accidentale.

5.2 Controllo dei fumi e dell'inquinamento atmosferico

- Utilizzare solo legna dura, secca e adeguatamente stagionata per ridurre l'emissione di fumi e particolato.
- Non bruciare legno trattato, verniciato, plastica o rifiuti.
- Installare una canna fumaria correttamente dimensionata e con altezza sufficiente per garantire la dispersione dei fumi.
- Garantire una buona circolazione dell'aria per consentire una combustione completa.
- Effettuare pulizie periodiche della canna fumaria 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 aree pubbliche o commerciali.
- **Sicurezza dei bambini:** garantita tramite avvisi e la necessità di supervisione da parte di adulti.
- Utilizzare guanti resistenti al calore e utensili a manico lungo.
- Garantire un'illuminazione adeguata attorno al forno quando utilizzato durante la notte.

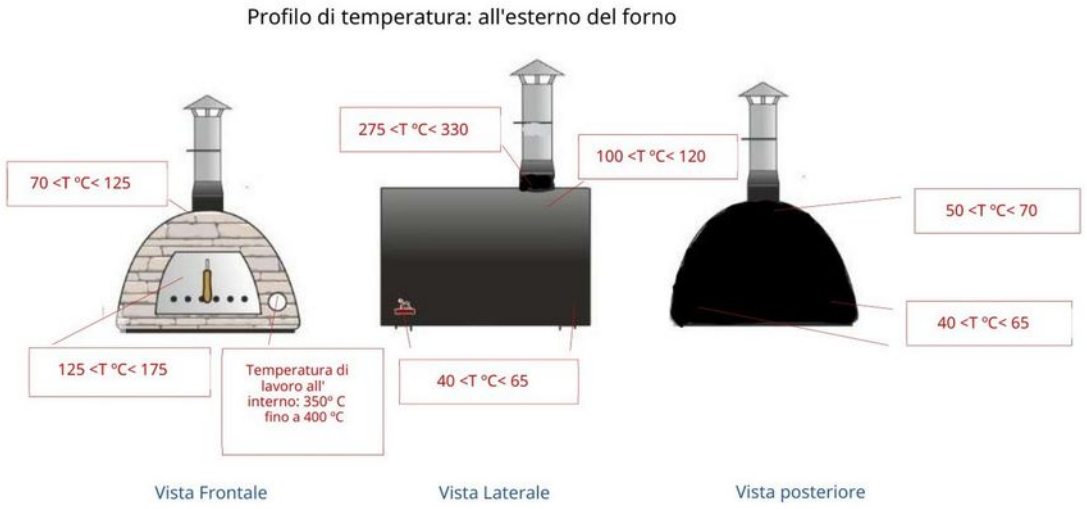
5.4 Misure strutturali e operative

- I rischi di stabilità sono ridotti attraverso la corretta distribuzione del peso e l' utilizzo di supporti/carrelli approvati.
- Ispezionare regolarmente la struttura refrattaria per crepe o fragilità strutturale.
- Proteggere il forno dall'ingresso di acqua piovana per evitare danni causati da shock termico.
- Seguire procedure di riscaldamento controllato per evitare il surriscaldamento.
- Formare gli operatori sulle procedure sicure di accensione, carico di combustibile e spegnimento dell'utilizzo.

5.5 Misure Ambientali e di Protezione della Comunità

- Posizionare la canna fumaria lontano da finestre vicine e prese d'aria.
- Limitare l'utilizzo in condizioni di scarsa qualità dell'aria o vento forte.
- Considerare tecnologie di riduzione delle emissioni in impianti commerciali.

6 Evidenze di Collaudi (test)





7 Sicurezza dei materiali e costruzione

- Utilizzo di acciaio resistente al calore e pietra refrattaria.
- Assenza di rivestimenti pericolosi che possano essere attivati dal calore.
- Progettato per resistere a cicli termici ripetuti.

8 Etichettatura e Informazioni di Sicurezza (Documentazione di Sicurezza)

- Il prodotto possiede identificazione e informazioni di tracciabilità.
- Sono forniti i dati del produttore e dell'Operatore Economico Responsabile nell'Unione Europea.
- Gli avvisi di sicurezza sono disponibili in francese per i negozi Amazon.fr e Shopify.
- Le istruzioni per l'uso accompagnano ogni forno.

9 Conclusione

Dopo l'applicazione delle misure di mitigazione, i rischi residui sono considerati accettabili.

I modelli MAXIMUS 70 e MAXIMUS 100 sono conformi al Regolamento (UE) 2023/988 e sono considerati sicuri.

10 Contatto nell'Unione Europea:

Dipartimento Tecnico - Impexfire Lda - Rua do Regueiro, nº 251 Sobreposta 4715-553 Braga

Portogallo / Email: infos@my-barbecue.com Telefono: +351 253 610 557

11 Controllo del Documento

Versione 1.0 - Impexfire Unipessoal Lda - EORI PT 509958931 - Data: 12/05/2026

PT · PORTUGUÊS

Instruções de utilização

Forno a lenha MAXIMUS 70 e MAXIMUS 100



O forno a lenha MAXIMUS foi desenvolvido para operar a altas temperaturas, sendo ideal para a confeção de pão, pizzas, assados, pratos de forno e produtos de pastelaria.

Características

O MAXIMUS distingue-se pelo seu design ecológico, baixo consumo de combustível, facilidade de transporte e elevada praticidade de utilização.

O interior é totalmente construído em tijolo refratário de elevada resistência térmica, complementado por um sistema de isolamento natural e ecológico, que assegura uma excelente retenção de calor e maior eficiência energética.

A sua geometria foi cuidadosamente concebida para proporcionar uma utilização simples e funcional.

A base lisa permite acender o fogo inicialmente no centro do forno. Após atingir a temperatura desejada, a lenha e as brasas devem ser deslocadas para um dos cantos, libertando a restante área de cozedura para os alimentos.

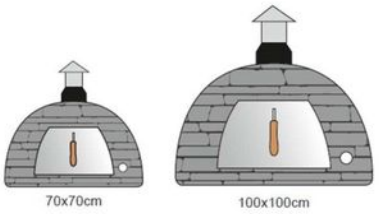
Graças ao seu projeto otimizado, o MAXIMUS apresenta dimensões compactas sem comprometer o desempenho, tornando-se um forno portátil, fácil de transportar e instalar. A combinação de materiais refratários de elevada qualidade com um revestimento resistente garante robustez, durabilidade e excelente desempenho ao longo do tempo.

Com um peso de apenas 69 kg (MAXIMUS 70 Original) /137 Kg (MAXIMUS 100 Original), pode ser utilizado tanto em espaços exteriores como interiores, desde que sejam respeitadas as condições de instalação e ventilação adequadas.

Outra das suas grandes vantagens é o reduzido consumo de lenha, necessitando de aproximadamente 2-3 kg de lenha/hora (3-4 kg Maximus 100), ou até menos, dependendo das condições de utilização e da temperatura pretendida.

Atinge temperatura de 350 °C em 20 minutos.

Configurações: 80 possíveis combinações

Tamanho	
Cores Cobertura	
Fachadas	
Versão	

Especificações: Maximus 70 Original e Pro



Especificações	Maximus 70 Original	Maximus 70 Pro
Dimensões Externas	70 x 70 x 65 cm (L X P X A)	70 x 70 x 65 cm (L X P X A)
Dimensões Internas	60 x 60 cm (L x P)	60 x 60 cm (L x P)
Peso	69 Kg	75 kg
Capacidade bancada de trabalho	2 pizzas (23 cm) / 1 pizza (30 - 40cm)	2 pizzas (23 cm) / 1 pizza (30 - 40cm)
Capacidade/horas (T=400 °C / 4 minutos cozedura)	30 unidade (23 cm) / 15 unidades (30-40cm)	30 unidade (23 cm) / 15 unidades (30-40cm)
Consumo de madeira (kg)	2-3 kg	2-3 kg
Tempo para atingir temperatura de 350 °C	20 minutos	20 minutos
Inercia térmica (descida de 400°C até 150°C)	2 horas	3 horas
Cobertura	Alumínio laqueado colorido	Alumínio laqueado colorido
Isolamento térmico (duplo)	Inox 0.5 mm e manta térmica refratária 1200ºC	Inox 1.0 mm e manta térmica refratária 1200ºC
Chaminé (tubo guilhotina+chapéu)	Aço inoxidável diâmetro 120 mm	Aço inoxidável diâmetro 120 mm
Fachada (diversos texturas e cores)	Cimento refratário com ferro	Cimento refratário com ferro
Itens Incluídos:		
Chaminé (tubo guilhotina+chapéu)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Separador de Brasas	1 (400 x 1 mm)	1 (400 x 1.5 mm)
Porta em aço inoxidável	1 (espessura 1.5 mm)	1 (espessura 2 mm) / inox escovado e vidro resistente ao fogo.
Termómetro	1	1
Tijolo refratário (extra)	2	2

O forno pode apresentar ligeiras variações de cor, uma vez que é fabricado artesanalmente.
Estas diferenças fazem parte do carácter único de cada produto.
As cores do forno podem variar ligeiramente em relação às imagens apresentadas, devido às condições de iluminação, à luz natural e às definições do ecrã.

Especificações: Maximus 100 Original e Pro



Especificações	Maximus 100 Original	Maximus 100 Pro
Dimensões Externas	98 x 98 x 77 cm (L X P X A)	98 x 98 x 77 cm (L X P X A)
Dimensões Internas	90 x 90 cm (L x P)	90 x 90 cm (L x P)
Peso	137 Kg	147 kg
Capacidade bancada de trabalho	4 pizzas (23 cm) / 2 pizza (30 - 40cm)	4 pizzas (23 cm) / 2 pizza (30 - 40cm)
Capacidade/horas (T=400 °C / 4 min. cozedura)	60 unidade (23 cm) / 30 unidades (30-40cm)	60 unidade (23 cm) / 30 unidades (30-40cm)
Consumo de madeira (kg)	3-4 kg	3-4 kg
Tempo para atingir temperatura de 350 °C	20 minutos	20 minutos
Inercia térmica (descida de 400°C até 150°C)	2 horas	3 horas
Cobertura	Alumínio laqueado colorido	Alumínio laqueado colorido
Isolamento térmico (duplo)	Inox 0.5 mm e manta térmica refratária 1200ºC	Inox 1.0 mm e manta térmica refratária 1200ºC
Chaminé (tubo guilhotina+chapéu)	Aço inoxidável diâmetro 150 mm	Aço inoxidável diâmetro 150 mm
Fachada (diversos texturas e cores)	Cimento refratário com ferro	Cimento refratário com ferro
Itens Incluídos:		
Chaminé (tubo guilhotina+chapéu)	1 (35 cm)	1 (35 cm)
Separador de Brasas	1 (500 x 1 mm)	1 (500 x 1.5 mm)
Porta em aço inoxidável	1 (535 x 295 x 1.5 mm)	1 (535 x 295 x 2 mm)/ inox escovado e vidro resistente ao fogo.
Termómetro	1	1
Tijolo refratário (extra)	2	2

O forno pode apresentar ligeiras variações de cor, uma vez que é fabricado artesanalmente.
Estas diferenças fazem parte do carácter único de cada produto.
As cores do forno podem variar ligeiramente em relação às imagens apresentadas, devido às condições de iluminação, à luz natural e às definições do ecrã.

SIGA AS INSTRUÇÕES PARA UMA UTILIZAÇÃO MAIS SEGURA E EFICIENTE DO SEU FORNO MAXIMUS!

Precauções de Utilização do Forno MAXIMUS

Para garantir uma utilização segura e o melhor desempenho do forno, siga atentamente as recomendações abaixo:

- Ao retirar o forno MAXIMUS da embalagem, coloque-o sempre sobre uma superfície horizontal e estável.
- O forno pode ser instalado tanto em espaços exteriores como em áreas cobertas e abertas para o exterior.

Dependendo das condições de instalação, poderá ser necessário prever um sistema de exaustão de fumos adequado que conduza os fumos para o exterior.

- O forno pode ser utilizado diretamente sobre uma base resistente ou sobre o nosso suporte metálico (carrinho), disponível como acessório opcional.
- Certifique-se de que a superfície de apoio é plana, estável e não apresenta uma inclinação superior a 3° graus.
- A traseira do forno tem de estar pelo menos a 15 cm de distância da parede, para garantir saída do calor e evitar superaquecimento.
- Nunca desloque o forno enquanto este estiver em funcionamento ou enquanto existirem brasas ou chama no seu interior.
- O modelo MAXIMUS 70 tem um peso aproximado de 69 a 75 kg, enquanto o MAXIMUS 100 pesa cerca de 137 a 147kg. A movimentação deve ser efetuada por, pelo menos, duas pessoas no caso do MAXIMUS 70 e por três a quatro pessoas no caso do MAXIMUS 100, utilizando preferencialmente o nosso suporte metálico (carrinho) ou recorrendo ao transporte manual com os devidos cuidados.
- Antes da primeira utilização, certifique-se de que a chaminé e o termómetro estão corretamente instalados, e os tijolos estão bem posicionados formando uma bancada interna plana.

Utilização do suporte metálico (carrinho) – item opcional

O nosso suporte metálico (carrinho) foi especialmente desenvolvido para facilitar a deslocação do forno MAXIMUS com maior segurança, estabilidade e comodidade.

No entanto, a sua utilização não dispensa o cumprimento de todas as recomendações de segurança anteriormente indicadas.

Antes da instalação, escolha cuidadosamente um local estável e nivelado, minimizando o risco de quedas ou deslocações acidentais. Deve também ter em consideração a direção predominante do vento, de forma a evitar que o fumo seja direcionado para zonas de circulação ou permanência de pessoas.

Após posicionar o forno, bloqueie sempre as rodas através do sistema de travagem, garantindo que o equipamento permanece totalmente imobilizado durante a utilização.


Atlas – Maximus 70


Woody – Maximus 70


Welt – Maximus 70


Parma – Maximus 100


Bello – Maximus 100

Utilização da capa protetora do forno – item opcional

Proteja o seu forno a lenha MAXIMUS 70 e 100 cm com a capa de proteção AC14F. Fabricada em poliéster e PVC de alta qualidade, protege contra chuva, neve, humidade e poeira, preservando o desempenho e a durabilidade do forno. Ideal para utilização no exterior, oferece um ajuste perfeito e uma proteção eficaz em qualquer condição climatérica.

Só deve aplicar a capa protetora quando o forno estiver totalmente arrefecido, para evitar a degradação da capa.



Utilização do forno MAXIMUS

Antes de acender o forno Maximus, inspecione o interior e confirme que não existem materiais ou objetos inflamáveis.

O forno MAXIMUS foi concebido para funcionar exclusivamente com lenha.

Para obter uma combustão eficiente e uma confeção de qualidade, recomenda-se a utilização de madeira natural, seca e não tratada, com um teor de humidade inferior a 20%.

- **Madeiras recomendadas**

As madeiras de folha larga proporcionam uma combustão mais estável, maior poder calorífico e menor produção de fumo.

- Carvalho – Combustão lenta, elevado poder calorífico e reduzida produção de fumo. Ideal para cozeduras prolongadas.
- Faia – Produz uma chama estável e um calor uniforme, sendo uma excelente opção para fornos a lenha.
- Freixo – Acende facilmente, proporciona uma combustão limpa e é ideal como complemento do carvalho.

- Carvalho-alvar – Madeira de elevado poder calorífico e reduzida projeção de faíscas.

- **Madeiras aromáticas**

Algumas espécies conferem aromas subtis aos alimentos durante a confeção: oliveira, videira, amendoeira, Macieira e cerejeira

- **Utilização da acácia**

Vantagens: Boa duração da combustão. Elevado poder calorífico.

Produz poucos resíduos quando devidamente seca.

Recomenda-se a utilização da acácia em conjunto com madeiras como o carvalho ou a faia, obtendo uma combustão mais equilibrada e segura.

- **Madeiras a evitar. Nunca utilize:**

- Madeiras resinosas, como pinheiro ou abeto, uma vez que produzem maior quantidade de fumo e creosoto, favorecendo a acumulação de resíduos na chaminé.
- Madeira reciclada, tratada, pintada, envernizada ou impregnada.
- Placas de MDF, aglomerado, OSB, contraplacado ou qualquer derivado de madeira com colas ou produtos químicos.

A combustão destes materiais pode libertar substâncias tóxicas, contaminar os alimentos e danificar o forno.

Recomendação: Para obter os melhores resultados, combine uma madeira de elevado poder calorífico, como o carvalho ou a faia, com uma madeira aromática, como a oliveira ou a videira. Esta combinação permite alcançar temperaturas estáveis e conferir um aroma agradável aos alimentos. Utilize sempre madeira natural, limpa e bem seca, com um teor de humidade inferior a 20%.

- **Método de acender o fogo:**

Para acender o fogo, colocar a madeira no centro da bancada interna, o mais distante possível da porta.

Quando o fogo estiver acesso, colocar a porta com o basculante aberto, este procedimento tem como objetivo evitar a saída de fumos mais intensos pela porta. Este fenómeno é normal devido a primeira queima da lenha, após formação de brasas esse fumo saindo pela porta é mínimo.

Depois de criar brasas suficientes para cozinhar, arrastar as brasas para uma das laterais e /ou fundo do forno, utilizando o separador de brasas.



Após a utilização

Após cada utilização, deixe o forno arrefecer completamente antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção.

Se o forno não for utilizado durante um período prolongado, recomenda-se:

- Retirar o termómetro;
- Remover todas as cinzas do interior do forno, mantendo-o limpo e seco para preservar a sua durabilidade.

Limpeza

O forno MAXIMUS consome a lenha de forma eficiente, produzindo apenas uma reduzida quantidade de cinzas.

Ainda assim, recomenda-se remover regularmente as cinzas, preferencialmente após várias utilizações ou, no mínimo, uma vez por semana, utilizando uma pá para cinzas e uma escova adequada.

A remoção periódica das cinzas contribui para uma melhor circulação de ar e para o bom desempenho do forno.

A presença de cinzas excessiva, gorduras e restos de alimentos no interior do forno quando em contato com as superfícies metálicas, e com a presença de humidade do meio ambiente, potencializa a corrosão das superfícies metálicas.

Remover com um pano e scotch-brite, o pó das cinzas das superfícies metálicas internas. Não utilize solventes nem reagentes químicos.

As cinzas podem permanecer quentes e representar risco de incêndio durante até 24 horas após a extinção do fogo.

Remova as cinzas apenas quando estiverem completamente frias. Utilize uma pá adequada e coloque-as num recipiente metálico com tampa, resistente ao calor, mantendo-o afastado de materiais inflamáveis até ter a certeza de que não existem brasas incandescentes.

As cinzas provenientes da combustão de madeira natural não tratada podem ser utilizadas como fertilizante no jardim.

Antes de as espalhar, certifique-se de que estão totalmente frias e que o local está livre de folhas secas, erva seca ou outros materiais combustíveis, de forma a eliminar qualquer risco de incêndio.

Como medida de segurança adicional, recomenda-se humedecer as cinzas com água antes da sua eliminação ou reutilização.

Recomendações de segurança e higiene

Importante

- Durante o aquecimento, utilização e arrefecimento do forno, utilize sempre vestuário adequado que cubra o corpo e luvas resistentes ao calor.
- Nunca deixe o forno sem vigilância enquanto existir fogo, brasas ou enquanto o equipamento ainda estiver quente.
- Manter crianças à distância.
- Evite utilizar aparas de madeira, serradura ou outros combustíveis de pequenas dimensões. Estes materiais podem provocar uma combustão demasiado rápida, acumulação de gases e retornos de chama, comprometendo a segurança da utilização.
- Ao reabrir a porta do forno poucos minutos após a ter fechado, faça-o lentamente e com precaução. Pode ocorrer uma libertação repentina de calor, fumo ou chama.
- Nunca permita a acumulação excessiva de fumo no interior do forno durante o acendimento ou a utilização. Uma ventilação insuficiente pode provocar combustão súbita dos gases acumulados, aumentando o risco de acidentes.
- Nunca aproxime o rosto da abertura do forno nem introduza as mãos no seu interior enquanto estiver quente. Utilize sempre os acessórios apropriados, como pás, ganchos e luvas resistentes ao calor.
- Não coloque objetos sobre a soleira ou na entrada do forno, tais como copos, tabuleiros, frigideiras, espátulas, pás metálicas, papel ou outros materiais. Estas superfícies atingem temperaturas muito elevadas e podem provocar queimaduras ou danificar os objetos.
- Evite utilizar utensílios com cabos de plástico ou outros materiais não resistentes ao calor, pois podem deformar-se, derreter ou libertar substâncias indesejáveis.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO MAXIMUS

(Importante para a durabilidade do forno)

Antes da primeira utilização, é fundamental realizar a cura inicial do forno.

Inicialmente lenha no centro do forno, mais recuado possível da porta/entrada, após formado as brasas, com separador de brasas arrastar para a lateral e/ou fundo do forno.

Mantendo uma temperatura moderada de aproximadamente 100 °C durante 2 a 3 horas. Este aquecimento gradual permite eliminar a humidade residual existente nos materiais refratários (tijolos e fachada), resultante do processo de fabrico, reduzindo o risco de fissuras provocadas por um aquecimento demasiado rápido (choque térmico).

Este procedimento é essencial para aumentar a durabilidade do forno e deve ser realizado apenas na primeira utilização ou após longo período sem utilização do forno.

Após a cura inicial, o forno pode ser utilizado normalmente. Em condições normais, um período de aquecimento de cerca de 20 minutos é suficiente para a maioria das utilizações, dependendo da temperatura pretendida e do tipo de confeção.

Nota: Durante as primeiras utilizações poderão surgir pequenas fissuras superficiais na fachada. Estas resultam das dilatações e contrações naturais dos materiais durante os ciclos de aquecimento e arrefecimento e não comprometem o desempenho, a segurança nem a durabilidade do forno. Trata-se de um comportamento normal dos materiais refratários e dos revestimentos utilizados em fornos a lenha.

A fachada do forno é constituída por um material poroso que absorve naturalmente a humidade presente no ambiente. Quanto maior for o período de inatividade do forno, maior poderá ser a acumulação dessa humidade. Se o forno for aquecido demasiado rapidamente ou submetido de imediato a temperaturas elevadas, a evaporação brusca da água retida pode provocar pequenas fissuras devido ao choque térmico. Por este motivo, recomenda-se sempre um aquecimento gradual, especialmente após longos períodos sem utilização.

Recomendações de confeção

A utilização de um forno a lenha aprende-se com a prática.

O equipamento destina-se exclusivamente para a confeção de alimentos.

Qualquer utilização diferente da prevista neste manual será considerada uma utilização indevida e poderá comprometer a segurança do utilizador, o correto funcionamento do equipamento e a respetiva garantia.

O forno a lenha é particularmente indicado para pizzas, pão, focaccias e outras massas de elevada hidratação.

No entanto, este tipo de massas exige maior controlo da temperatura e alguma experiência na sua confeção.

- Quanto maior for o peso da massa, maior será o tempo necessário para que o centro fique completamente cozido.
- Massas mais firmes ou de maior espessura requerem temperaturas ligeiramente inferiores e tempos de cozedura mais longos, devendo ser colocadas mais afastadas da chama.
- No caso da pizza, um ligeiro escurecimento da base é geralmente considerado normal e faz parte das características da cozedura em forno a lenha.
- Para o pão, uma base excessivamente queimada resulta, na maioria dos casos, de uma soleira demasiado quente ou de um intervalo excessivo entre a preparação do forno e a introdução da massa. Antes de cozer pão, recomenda-se verificar a temperatura da soleira e, se necessário, aguardar alguns minutos para que esta estabilize.
- Para grelhar carne no interior do forno, recomenda-se colocar um recipiente resistente ao calor com água e posicionar uma grelha sobre esse recipiente, onde será colocada a carne. Mantenha o fogo num dos cantos do forno. Este método permite cozinhar a carne de forma uniforme, evitando que fique queimada ou excessivamente escurecida, como acontece quando é colocada diretamente sobre as brasas. A água produz vapor durante a confeção, ajudando a manter a carne mais tenra e suculenta.

GPSR · (UE) 2023/988

Regulamento Geral de Segurança dos Produtos (GPSR)

Avaliação de Riscos

Fornos a Lenha para Exterior (MAXIMUS 70 & 100)

> Regulamento Geral de Segurança dos Produtos (GPSR) - Avaliação de Riscos
> Fornos a Lenha para Exterior (MAXIMUS 70 & 100)

1 Identificação do Produto

Família de produtos: Forno a Lenha para Exterior

Modelos: MAXIMUS 70 / MAXIMUS 100

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

Os fornos de exterior independentes são fabricados em aço e materiais refratários.

Foram 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, seguindo as instruções fornecidas.

4 Utilização Indevida Previsível

4.1 Avaliação de riscos

4.1.1 Definição da pontuação de riscos

Pontuação de risco = Probabilidade × Gravidade

Pontuação de risco	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	É necessária uma ação corretiva imediata
17–25	Crítico	Suspender a atividade até que o risco seja reduzido

4.1.2 Definição da Gravidade

Pontuação	Nível de Gravidade	Descrição
1	**Negligenciável**	Sem lesões ou apenas ligeiro incómodo
2	**Ligeira**	Mal-estar ou lesão temporária de pequena gravidade
3	**Moderada**	Pode ser necessário tratamento médico
4	**Grave**	Lesão grave, hospitalização ou doença significativa
5	**Crítica**	Lesão com risco de vida, danos permanentes ou morte

4.1.3 Definição de Probabilidade

Pontuação	Nível de Probabilidade	Descrição
1	**Rara**	Muito improvável de ocorrer
2	**Improvável**	Pode ocorrer ocasionalmente
3	**Possível**	Pode ocorrer durante a utilização normal
4	**Provável**	Espera-se que ocorra regularmente
5	**Quase certa**	Espera-se que ocorra frequentemente ou de forma repetida

4.1.4 Avaliação dos Riscos / Descrição dos Perigos

Perigo	Risco previsível	Instrução de segurança	Gravidade	Probabilidade	Pontuação de risco	Nível de risco
Superfícies externas quentes	Queimaduras por contacto com o forno, porta, chaminé ou partes metálicas	**AVISO:** As superfícies externas tornam-se muito quentes durante o funcionamento. Utilize luvas resistentes ao calor e mantenha crianças e animais de estimação afastados.	5	2	**10**	Médio
Perigo de incêndio	Incêndio provocado por materiais combustíveis próximos	Instale o forno sobre uma base estável e não combustível. Respeite as distâncias mínimas de segurança indicadas no manual de instalação.	5	1	**5**	Baixo
Fumo e monóxido de carbono	Intoxicação devido a ventilação insuficiente	Nunca utilize o forno no interior de edifícios ou em espaços fechados. Utilize-o apenas em áreas exteriores bem ventiladas.	5	2	**10**	Médio
Sobreaquecimento da chaminé	Queimaduras ou ignição de materiais próximos	Instale a chaminé de acordo com as instruções. Mantenha os materiais combustíveis afastados da conduta de fumos. Inspecione e limpe regularmente a chaminé.	5	1	**5**	Baixo
Projeção de faíscas	Incêndio ou queimaduras	Mantenha o forno afastado de vegetação seca, líquidos inflamáveis e materiais combustíveis. Nunca deixe o fogo sem vigilância.	5	1	**5**	Baixo
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, carvão líquido ou resíduos.	5	2	**10**	Médio
Fogo excessivo	Danos nos materiais refratários	Não sobrecarregue a câmara de combustão com quantidades excessivas de lenha. Mantenha um fogo moderado adequado à confeção dos alimentos.	5	1	**5**	Baixo
Choque térmico	Fissuração dos componentes refratários	Aqueça o forno gradualmente, especialmente durante as primeiras utilizações (cura). Nunca apague um forno quente com água.	5	1	**5**	Baixo
Humidade no interior do forno	Formação de vapor e fissuração	Certifique-se de que o forno está completamente seco antes da primeira utilização. Siga o procedimento de cura descrito no manual.	5	1	**5**	Baixo
Manuseamento de alimentos quentes	Queimaduras provocadas por utensílios ou recipientes quentes	Utilize sempre utensílios apropriados para forno e luvas resistentes ao calor ao colocar ou retirar alimentos.	5	2	**10**	Médio
Eliminação de cinzas	Incêndio provocado por brasas ainda quentes	Deixe as cinzas arrefecerem completamente antes da eliminação. Armazene-as apenas num recipiente metálico não combustível.	5	1	**5**	Baixo
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

Perigo	Risco previsível	Instrução de segurança	Gravidade	Probabilidade	Pontuação de risco	Nível de risco
Exposição às condições atmosféricas	Danos que podem comprometer a segurança do produto	Proteja o forno da exposição prolongada à chuva, neve e humidade quando não estiver a ser utilizado. Utilize uma capa de proteção adequada após o forno arrefecer completamente.	5	1	**5**	Baixo
Crianças	Ferimentos devido à utilização inadequada	Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser sempre supervisionadas quando o forno estiver em funcionamento.	5	2	**10**	Médio
Manutenção	Redução da segurança devido à falta de inspeção	Inspecione regularmente o forno, a chaminé e os acessórios. Substitua os componentes danificados antes de voltar a utilizar o produto.	5	1	**5**	Baixo
Alimentos contaminados	Alimentos contaminados por fumos tóxicos, cinzas, cerâmicos ou fragmentos de metal.	Inspecione regularmente o forno, a chaminé e os acessórios. Substitua os componentes danificados antes de voltar a utilizar o equipamento. Utilize apenas madeira seca e natural, sem contaminantes.	5	2	**10**	Médio

4.1.5 Avisos de Segurança

- **AVISO:** O interior do forno pode atingir temperaturas superiores a 400 °C durante o funcionamento.
- **AVISO:** A chaminé e os componentes metálicos podem permanecer quentes durante várias horas após a extinção do fogo.
- **AVISO:** Nunca utilize gasolina, álcool ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender o fogo.
- **AVISO:** Não desloque nem mova o forno enquanto estiver quente ou em funcionamento.
- **AVISO:** Nunca deite água sobre os materiais refratários quando estiverem quentes.
- **AVISO:** Utilize apenas peças de substituição e acessórios originais aprovados pelo fabricante.
- **AVISO:** O incumprimento das instruções de instalação, utilização e manutenção pode resultar em incêndio, queimaduras, ferimentos e danos materiais.

4.1.6 Riscos residuais

Mesmo quando o produto é utilizado corretamente, permanecem os seguintes riscos residuais:

- Risco de queimaduras por contacto com superfícies quentes.
- Risco de queimaduras provocadas por utensílios de cozinha e alimentos quentes.
- Risco de ferimentos causados por faíscas ou brasas.
- Risco de incêndio caso materiais combustíveis sejam colocados demasiado próximos do forno.
- Risco de inalação de fumos se o forno for utilizado em espaços fechados ou insuficientemente ventilados.
- Risco de cortes durante o manuseamento de componentes refratários ou metálicos danificados durante operações de manutenção.

5 Medidas de Mitigação

(Obrigatórias quando a Pontuação de Risco > 10, ou quando o Nível de Risco é Elevado e/ou Crítico)

As medidas de mitigação para um forno a lenha centram-se normalmente na segurança contra incêndios, qualidade do ar, controlo do calor e 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 relativamente a paredes, telhados, árvores e materiais inflamáveis.
- Utilizar um dispositivo anti faíscas na chaminé.
- Manter um extintor de incêndio de Classe A/B/C nas proximidades.
- Armazenar a lenha afastada da zona de calor do forno.
- Remover regularmente a acumulação de cinzas para reduzir o risco de ignição acidental.

5.2 Controlo de Fumos e da Poluição Atmosférica

- Utilizar apenas lenha dura, seca e devidamente curada para reduzir a emissão de fumos e partículas.
- Não queimar madeira tratada, 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 permitir uma combustão completa.
- Efetuar limpezas periódicas da chaminé para evitar a acumulação de fuligem e creosoto.

5.3 Proteção contra calor e queimaduras

- Instalar barreiras de proteção ou sinalização de aviso em áreas públicas ou comerciais.
- **Segurança infantil:** garantida através de avisos e da necessidade de supervisão por adultos.
- Utilizar luvas resistentes ao calor e utensílios de cabo comprido.
- Garantir iluminação adequada em redor do forno quando utilizado durante a noite.

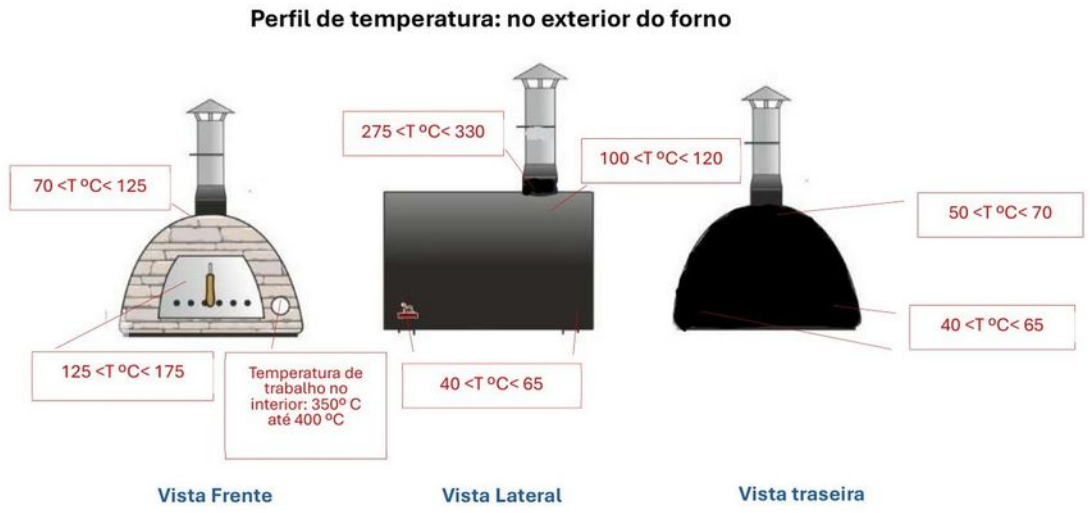
5.4 Medidas estruturais e operacionais

- Os riscos de estabilidade são reduzidos através da correta distribuição do peso e da utilização de suportes/carrinhos aprovados.
- Inspecionar regularmente a estrutura refratária quanto a fissuras ou fragilidade estrutural.
- Proteger o forno da entrada de água da chuva para evitar danos provocados por choque térmico.
- Seguir procedimentos de aquecimento controlado para evitar o sobreaquecimento.
- Formar os operadores sobre procedimentos seguros de ignição, carregamento de combustível e encerramento da utilização.

5.5 Medidas Ambientais e de Proteção da Comunidade

- Posicionar a chaminé afastada de janelas vizinhas e entradas de ar.
- 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 (testes)





7 Segurança dos materiais e construção

- Utilização de aço resistente ao calor e pedra refratária.
- Ausência de revestimentos perigosos que possam ser ativados pelo calor.
- Projetado para resistir a ciclos térmicos repetidos.

8 Rotulagem e Informações de Segurança (Documentação de Segurança)

- O produto possui identificação e informações de rastreabilidade.
- São fornecidos os dados do fabricante e do Operador Económico Responsável na União Europeia.
- Os avisos de segurança estão disponíveis em francês para as lojas Amazon.fr e Shopify.
- As instruções de utilização acompanham cada forno.

9 Conclusão

Após a aplicação das medidas de mitigação, os riscos residuais são considerados aceitáveis.

Os modelos MAXIMUS 70 e MAXIMUS 100 cumprem o Regulamento (UE) 2023/988 e são considerados seguros.

10 Contacto na União Europeia:

Departamento Técnico - Impexfire Lda - Rua do Regueiro, nº 251 Sobreposta 4715-553 Braga

Portugal / Email: infos@my-barbecue.com Phone: +351 253 610 557

11 Controle do Documento

Version 1.0 - Impexfire Unipessoal Lda - EORI PT 509958931 - Data: 12/05/2026