



FETEN 80

MANUAL DE USO

ÍNDICE

1. [Introducción](#)
2. [Seguridad y Advertencias Generales](#)
3. [Partes del Horno](#)
4. [Instalación del Quemador](#)
 1. [Conexión de Gas](#)
 2. [Salida de Chimenea](#)
5. [Encendido y Funcionamiento](#)
 1. [Convección y circulación de aire](#)
 2. [Procedimiento de Encendido](#)
 3. [Ventilación y Precauciones](#)
 4. [Fallo al Encender o Apagado Inesperado](#)
6. [Uso a Leña o Mixto \(Leña + Quemador\)](#)
7. [Mantenimiento y Limpieza](#)
 1. [Mantenimiento del Acero Inoxidable](#)
8. [Atención y Cuidados Específicos](#)
9. [Preguntas Frecuentes](#)
10. [Contacto y Soporte](#)

1. Introducción

¡Bienvenidos al mundo de los hornos Fetén!

Gracias por elegir nuestro horno **Fetén 80**. Desarrollamos este equipo pensando en la máxima eficiencia para cocción tanto a gas como a leña, o de forma mixta.

Este manual te guiará paso a paso en la **instalación, encendido y uso** del horno, así como en las principales precauciones de seguridad para disfrutarlo de manera segura y prolongar su vida útil.



2. Seguridad y Advertencias Generales

- **Instalación profesional:** La conexión de gas debe realizarse conforme a las normativas vigentes, preferentemente por un instalador matriculado o profesional autorizado.
- **Presión de gas adecuada:** Para un funcionamiento óptimo, respeta la presión de alimentación indicada según el tipo de gas (Natural o Envasado).
- **Ventilación:** Asegúrate de contar con buena ventilación en el lugar donde instales el horno para evitar la concentración de gases.
- **Uso de guantes:** Zonas como la puerta, la chimenea y el tubo del quemador pueden alcanzar altas temperaturas. Utiliza guantes especiales para horno para manipular el equipo con seguridad.
- **Válvula de paso:** Cierra siempre la válvula de paso de gas al apagar el horno o cuando no estés usando el quemador.
- **Atención con niños y mascotas:** No dejes que se acerquen mientras el horno está en funcionamiento o todavía caliente.

3. Partes del Horno

1. **Cámara de Cocción:** Espacio principal donde se coloca la comida.
2. **Puerta:** Permite el acceso al interior; puede elevar su temperatura.
3. **Chimenea o Salida de Humos:** Conducto para extraer el humo. Debe contar con un sombrerete para evitar entrada de agua, suciedad o animales.
4. **Orificio y Soporte del Quemador:** Ubicado en la parte inferior trasera del horno, por fuera y por debajo del horno, donde se coloca el quemador de gas.
5. **Quemador** (en versiones con gas): Componente homologado y probado para el tipo de gas correspondiente.
6. **Válvula de Control** (del quemador): Perilla o manija que regula la entrada de gas y el encendido.
7. **Piloto/Chispero Piezoeléctrico:** Encargado de generar la chispa de encendido.

(La ubicación exacta de cada parte puede variar según el diseño final de tu horno Feten.)



4. Instalación del Quemador

4.1. Conexión de Gas

1. **Revisar tipo de gas:** Asegúrate de que el quemador sea apto para el gas que vas a utilizar (Natural o Envasado).
2. **Presión recomienda:**
 - o **Gas Natural:** 18 gr/cm²
 - o **Gas Envasado:** 28 gr/cm²

Nuestros equipos están regulados para trabajar con estas presiones. Cualquier variación puede afectar el rendimiento y la seguridad.

3. **Instalador matriculado:** Realiza la conexión de acuerdo con la normativa de tu localidad. Tu técnico debe purgar la cañería antes de conectar el horno para evitar obstrucciones por suciedad.
4. **Válvula de paso:** Instala una válvula antes de la manguera/flexible que alimenta el quemador.
5. **Verificación de fugas:** Tras el transporte e instalación, el profesional debe confirmar que no existan pérdidas de gas.

4.2. Salida de Chimenea

- Lleva la chimenea hasta un punto donde el humo pueda salir libremente a cielo abierto.
- Coloca un “sombbrero” o tapa protectora para prevenir la entrada de lluvia, hojas, suciedad o animales.
- Asegúrate de que el ducto de humos cuente con la inclinación y el sellado adecuados para evitar el retorno de humo.



5. Encendido y Funcionamiento

5.1. Convección y Circulación de Aire

El **horno Feten** funciona de forma óptima cuando el calor puede **circular** libremente en su interior. Tanto al usar **gas** como al cocinar **a leña**, se recomienda:

- **Mantener la puerta semiabierta** cuando el quemador está encendido, para que el oxígeno ingrese y los humos salgan por la chimenea.
- Si **cierras por completo** la puerta con el quemador encendido, se limita la entrada de oxígeno y **existe riesgo de que la llama se apague**.
- Una vez alcanzada la temperatura deseada, es posible **cerrar la puerta completamente** para una cocción “pasiva” o de calor residual, **pero** en ese caso:
 - Apaga o deja el piloto encendido, verificando que no se quede sin oxígeno.
 - Aprovecha el calor acumulado en las paredes y el piso refractario del horno para cocinar sin necesidad de combustión activa.

Este principio de convección asegura una **cocción pareja** y un uso eficiente tanto de la leña como del gas.

5.2. Procedimiento de Encendido

1. **Abrir la llave de paso:** Habilita el flujo de gas hacia el quemador.
2. **Accionar la perilla del quemador:** Presiona y sostiene la perilla principal durante unos segundos para que el gas comience a fluir hacia el quemador.
3. **Activar chispero (o encendido manual):**
 - Presiona el botón del chispero piezoeléctrico para generar la chispa.
 - Si todo está correcto, el piloto encenderá.
4. **Mantener presionado:** Continúa presionando la perilla aproximadamente 30 segundos, hasta que el detector de llama actúe y el piloto quede encendido al soltar la perilla.
5. **Regular la llama:** Ajusta la llama según tus necesidades con la llave del quemador.

Nota: Es recomendable mantener la puerta del horno **semiabierta** durante el encendido y mientras cocinas a gas, para permitir la correcta entrada de aire y la salida del humo.



5.3. Ventilación y Precauciones

- **Ventila el ambiente:** Abre puertas y ventanas si notas un olor fuerte a gas o si el horno no enciende en varios intentos.
- **Puerta semiabierta:** Permite la correcta combustión y evacuación de humos cuando uses el quemador.

5.4. Fallo al Encender o Apagado Inesperado

1. **Cerrar la válvula de paso:** Si tras varios intentos el quemador no se enciende o se apaga al soltar la perilla, cierra el gas.
2. **Ventilar:** Abre puertas y ventanas para dispersar cualquier concentración de gas.
3. **Esperar unos minutos:** Para eliminar el gas acumulado dentro y alrededor del horno.
4. **Reintentar:** Comienza nuevamente el procedimiento de encendido.
5. **Asistencia técnica:** Si después de varios intentos sigue sin encender o se apaga, revisa la memoria descriptiva del quemador y contacta al servicio técnico (p. ej., American Burners, en el caso de quemadores de esa marca).

Mientras se soluciona el problema del quemador, **puedes seguir usando el horno a leña.**

6. Uso a Leña o Mixto (Leña + Quemador)

1. **Colocación de la leña:** Ubícala en el sector designado para leña, (sobre laterales del quemador, alejado del mismo, por delante del quemador hacia la puerta). Evita que la leña o cenizas caigan dentro del orificio del quemador.
2. **Encendido de leña:** Enciende tu fogata antes o en paralelo al uso del quemador, si deseas usarlo de forma mixta.
3. **Regulación de temperatura:**
 - La llama del quemador puede ayudarte a mantener o elevar la temperatura sin añadir más leña.
 - Ajusta la cantidad de leña gradualmente para alcanzar la temperatura ideal de cocción y evitar sobrecalentamientos.
 - Entornar la puerta y jugar con su proximidad a cerrar el horno también ayuda a ajustar la temperatura de cocción.
4. **Tapado del horno para cocción pasiva:**



- Una vez que el horno esté a la temperatura adecuada, puedes cerrar la puerta para conservar el calor de manera pasiva.
 - Asegúrate de **apagar, reducir** el quemador al mínimo o **dejar el piloto encendido**, para evitar la falta de oxígeno dentro del horno.
5. **Seguridad:** Impide que trozos de madera incandescentes entren en contacto con el quemador o sus conexiones.

7. Mantenimiento y Limpieza

1. **Revisión de gas:** Haz revisar periódicamente la presión de la línea de gas y la integridad de la conexión por un profesional.
2. **Limpieza interna:** Espera a que el horno se **enfríe por completo** antes de retirar cenizas o limpiar.
3. **Quemador:** Limpia el quemador con una brocha suave o aire comprimido para quitar polvo o restos de hollín.
4. **Puerta:** Límpiela con productos adecuados para horno, evitando químicos abrasivos.
5. **Chimenea:** Verifica que no haya obstrucciones (nidos, hojas, hollín) y retíralas periódicamente.

7.1. Mantenimiento del Acero Inoxidable

1. **Limpieza en Seco (pañó seco, cepillo seco)**
 - Cuando el horno esté **frío** y apagado, pasa un paño **completamente seco** por las superficies de acero inoxidable para retirar cenizas o residuos de grasa.
 - Asegúrate de **quitar bien** cualquier resto que haya podido dejar la leña o el gas durante la cocción.
 - Proteja el piso del horno con cualquier elemento, evite volcar ensuciar de más el piso de ladrillo refractario.
2. **Limpieza Húmeda con Producto**
 - Para una limpieza más profunda, se recomienda usar **limpiadores específicos para acero inoxidable**, apto .
 - **Protege el piso refractario** cubriéndolo con cartón u otro material para evitar derrames del líquido sobre el interior del horno.
 - Realiza esta limpieza **idealmente el día anterior** al uso del horno, para que los vapores del limpiador se disipen por completo.
 - Recuerda que, al encender el horno, se recomienda un precalentamiento de **30 minutos a 200 °C** para que los metales se expandan y se evapore cualquier residuo del producto de limpieza.
3. **Olor a alimentos (pescado, carnes, etc.)**



- El calor alto (tanto de la leña como del quemador) ayuda a **esterilizar y eliminar olores**. No es necesario limpiar en profundidad tras cada uso, a menos que notes mucha acumulación de grasa.
- 4. **Cambio de Color (tono cobrizo)**
 - Es **normal** que, con el tiempo y el uso, el acero inoxidable adquiera un tono cobrizo. Esto **no afecta** la funcionalidad ni la vida útil; es parte del proceso natural de exposición al calor y a los residuos de la combustión.
- 5. **Limpieza del Frente del Horno**
 - Para el frente externo, utiliza **solo un paño húmedo con agua** (sin productos químicos) para no dañar la pintura.
 - Sé prudente al aplicar limpiadores en zonas pintadas o no inoxidable: **podría dañar o retirar la pintura**.
- 6. **Productos Limpieza y Reconstituyentes**
 - En caso de manchas o desgaste más extremo, existen geles reconstituyentes para el acero inoxidable. Estos ayudan a recuperar su aspecto y mejorar la protección contra la corrosión.
- 7. **Sin compromisos de vida útil exacta**
 - El acero inoxidable es muy resistente y duradero, pero su longevidad depende del uso y cuidado. Con una limpieza periódica y el calor que elimina bacterias, tu horno **perdurará en excelentes condiciones** durante mucho tiempo.

8. Atención y Cuidados Específicos

- Aunque el horno Feten está aislado para mantener su exterior más frío, **existen puntos críticos** (puerta, chimenea, tubo del quemador) que pueden sobrecalentarse.
- **Manipula la puerta con guantes** para evitar quemaduras.
- Cuando cocines con quemador, mantén **la puerta semiabierta** para el correcto ingreso de aire y la salida de humos.
- Al querer realizar cocciones pasivas (con la puerta sellada), **asegúrate de apagar o bajar mucho la llama** para evitar que falte oxígeno y se apague el horno.



9. Preguntas Frecuentes

- 1. ¿Puedo instalar yo mismo el quemador?**
Se recomienda contar con un instalador matriculado o un profesional autorizado debido a los riesgos que implica la conexión de gas.
- 2. ¿Cuál es la temperatura máxima que puedo alcanzar?**
Depende de la cantidad de leña o el ajuste de la llama en el quemador. Sin embargo, el horno está diseñado para alcanzar temperaturas de cocción típicas (por ejemplo, 0-400/450 °C) sin problemas.
- 3. ¿Es normal que salga algo de humo por la puerta?**
Mientras el horno toma temperatura, puede salir algo de humo, sobre todo si usas leña húmeda, de mucha dureza o enciendes el fuego con demasiada proximidad a la entrada del horno. Mantener la puerta ligeramente abierta y la chimenea despejada mejora la circulación.
- 4. ¿El olor a pescados u otros alimentos queda impregnado?**
Generalmente, el calor del quemador o de la leña elimina estos olores. Un cepillo seco, paño seco o un líquido limpiador de acero inoxidable, apto contacto con comestibles, luego de la limpieza en seco con el horno frío al finalizar la cocción es suficiente para retirar salpicaduras.
- 5. ¿Puedo utilizar el “limpiador de acero inoxidable” sobre la parte exterior del horno?**
Solo si es acero inoxidable expuesto. Evita las zonas pintadas, ya que el producto podría deteriorar o quitar la pintura.



10. Contacto y Soporte

- **Sitio web:** www.fetenhornos.com.ar
- **Marca de referencia:** Fetén 80, Argentina.
- **Soporte técnico:** Consulta la documentación del quemador (p. ej., American Burners) o contáctanos para asistencia personalizada.
- **Correo:** fetenhornos@gmail.com
- **Teléfono:** +549 113699-2373

Este manual actualizado ofrece la información necesaria para entender **cómo funciona la convección** en el horno, la **importancia de la puerta semiabierta** al usar el quemador, y **cuándo** es seguro sellar la puerta para aprovechar el calor residual. También brinda pautas para una **instalación adecuada**, un **uso seguro** y un **mantenimiento efectivo** (incluyendo el cuidado del acero inoxidable con productos para su cuidado y mantenimiento).

¡Disfruta de tus preparaciones con la confianza de que el calor y los cuidados básicos mantendrán tu horno Feten en excelentes condiciones por mucho tiempo!

