



Juan Bautista Alberdi 2999 (1406) - Flores - CABA



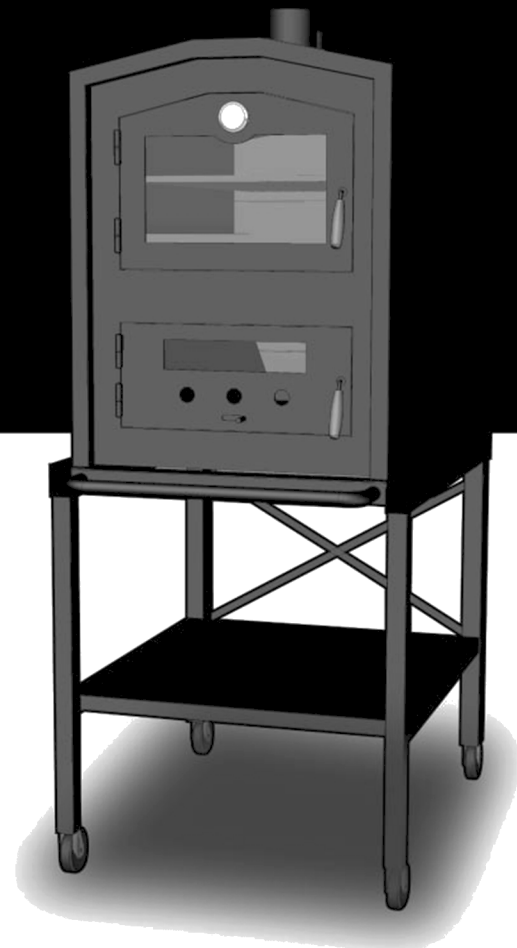
011-4613-8072 | [info@jardinsol.com.ar](mailto:info@jardinsol.com.ar)



[www.jardinsol.com.ar](http://www.jardinsol.com.ar)



MANUAL DE USUARIO

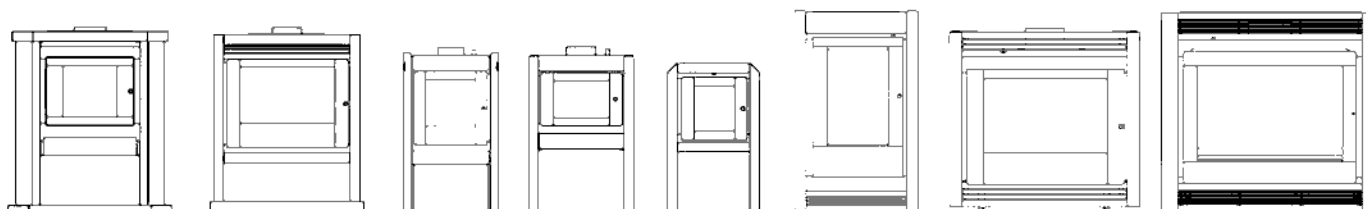


**Horno**  
COCINA A LEÑA

Gracias por elegir  
**JARDINSOL**



Entra a nuestra web [www.jardinsol.com.ar](http://www.jardinsol.com.ar) y hace tu consulta



#### INGREDIENTES: \*Para 50 bizcochos

#### BIZCOCHOS DE GRASA

- 1 cucharada colmada de levadura de cerveza
- 5 cdas. de leche tibia
- 1 cda. de azúcar
- 350 grs. de harina
- Sal
- 175 grs. de grasa pella
- Agua, lo necesario

**PREPARACIÓN:** En una taza remojar levadura junto con la leche y 1 cda. de azúcar. Dejar reposar 10 min. Colocar harina en una mesada en forma de corona. Esparcir la sal y agregar grasa pella y la levadura. Formar una masa bien armada y consistente. Agregar agua si fuera necesario. Amasar bien. Colocar el bollo en un recipiente enharinado y dejar leudar en un lugar templado. Estirar el bollo con palote de amasar hasta un espesor de 1 cm. Cortarlos bizcochos con una cartapesta de un Ø de 4 a 5 cm. Colocar en una fuente asadera enmantecada y dejar reposar un momento. Pinchar con un tenedor y llevar a horno a temperatura de 200 C° por unos 15 min.

#### INGREDIENTES: \*Para 1 pizza

#### PIZZA RELLENA

- 1 bollo de masa básica para pizza
- Aceite
- 250 grs. de Roquefort
- 4 cdas. de leche
- 3 cdas. de cognac
- 2 cdas. de blanco de apio picado.
- 1 cda. de mostaza
- 50 grs. de queso blanco
- 1 cda. de azúcar
- 200 cc de salsa de tomate
- cebolla escurrida y picada
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite de oliva

#### PREPARACIÓN:

Calentar el horno un buen rato hasta lograr 220 C°. En un recipiente desmenuzar queso roquefort y agregar la leche, el apio, el cognac y la mostaza. Salpimentar. Saltear la cebolla rallada en abundante aceite caliente sin dejar que tome color. Escurrir en un colador y agregarle la salsa de tomate junto con el azúcar. Cocinar por 3 min. a fuego lento. Estirar la masa básica y colocar en una pizzera aceitada. Dejar leudar 20 min, cubrir con salsa roja, espolvorear con sal y llevar al horno caliente 5 a 7 min. Aproximadamente. Retirar la prepizza del horno y colocar la mezcla de queso Roquefort salpimentando a gusto. Rociar con aceite de oliva. Llevar a horno por otro 5 a 7 min. sin dejar que el queso se derrita por completo. Servir bien caliente.

**GUARNICIÓN:**

4 Puerros  
2 Zanahorias  
4 Remolachas  
2 Zucchini

**PREPARACIÓN:** Calentar con madera fina el horno. Sellar la pieza junto con aceite en la bandeja. Salpimentar. Agregar las cebollas y ajo picados. La pimienta en granos, el coriandro, estragón y el vino blanco. Reducir. Incorporar el caldo y cocinar durante 20-25 min. Al término agregar la crema y 1 mostaza y darle una última cocción de 10 min.

**GUARNICIÓN:** limpiar los vegetales y salpimentar a gusto. Pincelar con aceite de oliva y envolver cada vegetal con papel de aluminio. Colocar en la bandeja y cocinar por 30 minutos. Al término retirar, sacar el papel, cortar en juliana y servir junto con la bondiola bañados en su salsa.

**BEBIDA SUGERIDA:** Cabernet Sauvignon.

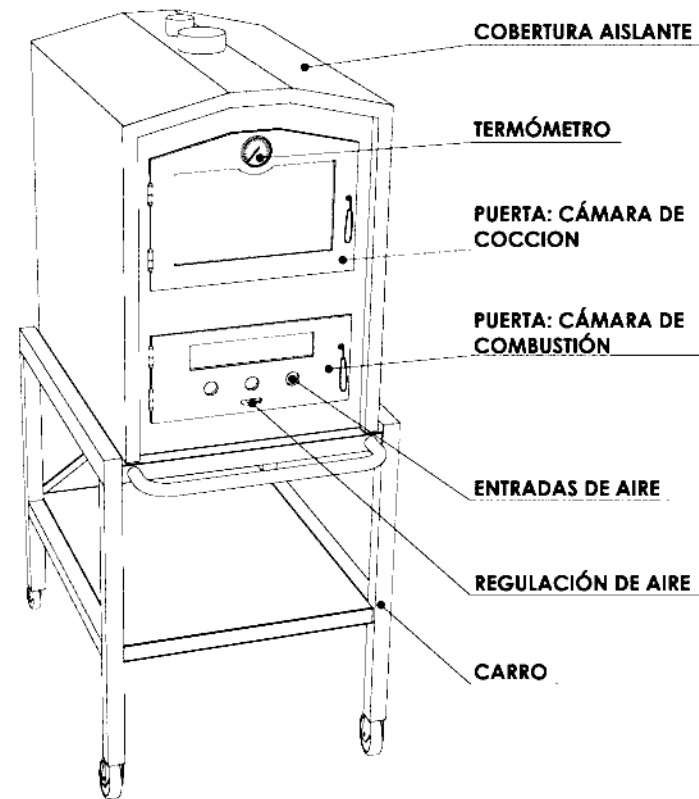
**INGREDIENTES:****MEDIALUNAS**

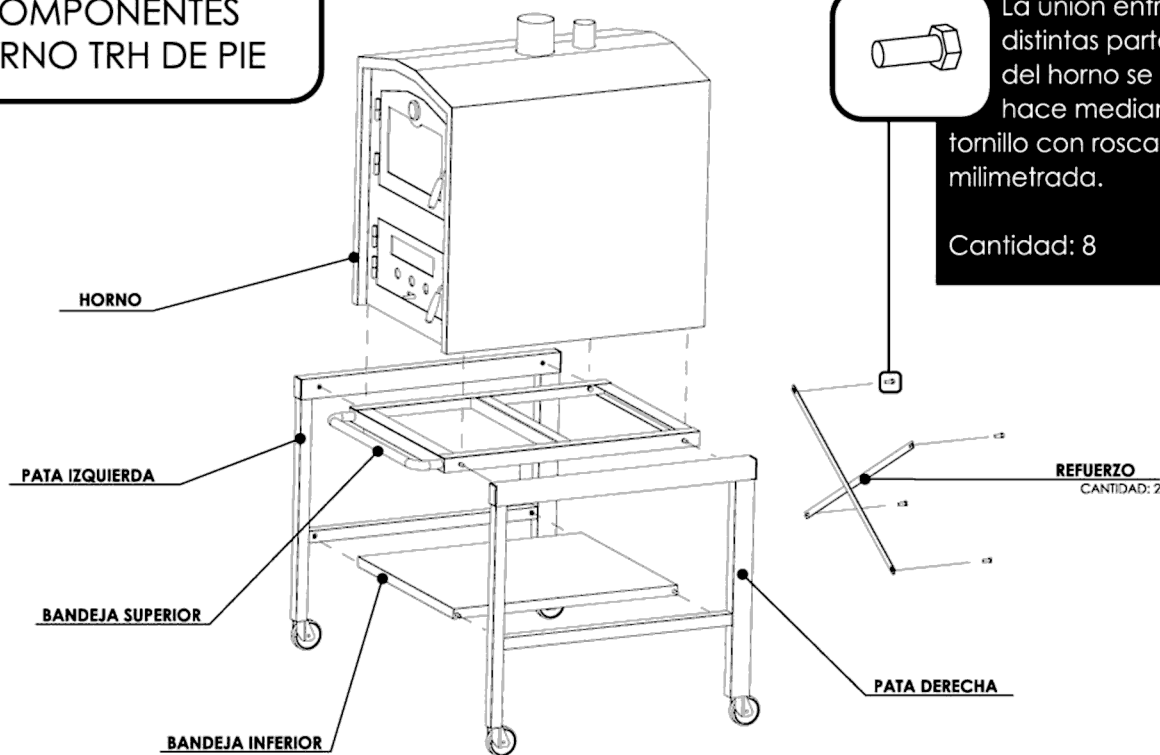
- |                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| • 500 grs. de harina  | • 250 cc de agua           |
| • 1 huevo             | • 50 gr de azúcar          |
| • 20 grs. de sal fina | • 15 grs. de levadura seca |
| • 200 grs. de manteca |                            |

- 1- En un bol tamizar la harina junto con sal. Mezclar muy bien.
- 2- Ahuecar en el medio y agregar la manteca a punto pomada.
- 3- Agregar el azúcar, la levadura, el agua y el huevo.
- 4- Mezclar con cuchara de madera hasta unir
- 5- Amasar en mesada o tabla enharinada hasta formar una masa lisa homogénea.
- 6- Colocar el bollo en el bol y dejar levar por 30 min. tapado con trapo seco.
- 7- Estirar la masa con palo de amasar y formar un rectángulo de 3mm de espesor.
- 8- A cuchillo, cortar triángulos regulares.
- 9- Cortar 2 triángulos de cada triángulo.
- 10- Preparar las medialunas enrollando cada triángulo desde la base hasta la punta y hasta que quede bien cerrado
- 11- Darle forma de medialunas y apretar ambas puntas sobre la fuente.
- 12- Colocar en placa mantecada y enharinada. Cocinar 15 min

**PARTES DEL HORNO****ACCESORIOS INCLUIDOS:**

Pala pizzera, espátula y tenedor de madera, bandeja, guante, parrilla y bandeja enlozada.



COMPONENTES  
HORNO TRH DE PIE

## RECETAS GOURMET

## INGREDIENTES:

\*Para 2 personas

- 1 Colita de cuadril grande
- 3 cdas. de aceite de oliva
- 50 grs. de manteca
- 1 taza de agua caliente
- 1 tomate chico

COLITA DE  
CUADRIL AL VINO  
BLANCO

- 3 tazas de vino blanco seco
- Hojas de laurel, romero y orégano fresco
- Sal y pimienta a gusto

**PREPARACIÓN:** Calentar el horno con madera fina para que haga buena llama.

Procesar las hierbas frescas y agregar 1 cucharada de aceite de oliva. Mezclar bien.

Desgrasar y limpiar la carne realizándole 2 cortes en cruz. Atar y dar forma. Salpimentar.

Derretir la manteca y untar la pieza en todo su contexto. Colocar en la bandeja y llevarla al horno para sellarla por completo hasta que se dore.

Agregar agua caliente, incorporar las hierbas y el tomate sobre el corte en cruz y cocinar unos 15 minutos.

Al término agregar el vino blanco y cocinar lentamente dando vuelta la pieza continuamente hasta que se tiernice.

**ACOMPAÑAMIENTO:** Papas a la crema

**BEBIDAS SUGERIDAS:** Cabernet Sauvignon

**NOTA:** Antes y durante la cocción, para mover, dar vuelta y circular con la carne, el tenedor se debe usar de palita ayudando con el cuchillo y apoyando de plano. Jamás pinchar la pieza hasta después de cocida.

## INGREDIENTES:

\*Para 3 personas

- 1 Bondiola de cerdo ( 1 unidad por 1kg)
- 20 cc de aceite de maíz
- 20 cc de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo picado
- Pimienta negra en grano
- 250 cc de vino blanco

BONDIOLA A LA  
MOSTAZA

- 100 grs. de estragón fresco
- 150 cc de caldo de carne
- 50 cc de crema de leche
- 100 grs. de Mostaza
- Coriandro

## RECOMENDACIONES GENERALES

**Es posible que en la primera puesta en marcha el horno largue olor a pintura quemada, debido a que la pintura se cura, esto es normal y no volverá a repetirse en las siguientes puestas en marcha**



No mojar.



No sobrecargar de leña la cámara de combustión.



No quemar plásticos, derivados del petróleo, ni utilizar ningún tipo de combustible.



Puede favorecer al encendido dejar la puerta de la cámara de combustión entornada para permitir mayor ingreso de aire.



Tromen recomienda y garantiza la utilización de los conductos y accesorios provistos por la empresa, los cuales están certificados para su correcto funcionamiento.



Es posible que con el uso, los cristales del horno se manchen. Para su limpieza no se recomienda sacar las puertas. Los desengrasantes líquidos ayudan a remover esta suciedad; sumando a las cenizas que produce el mismo horno, en el caso de ser manchas duras, ejecutar la tarea con virulana de acero fina.



Para manejar su horno a gusto, se requiere tiempo para familiarizarse con su funcionamiento.

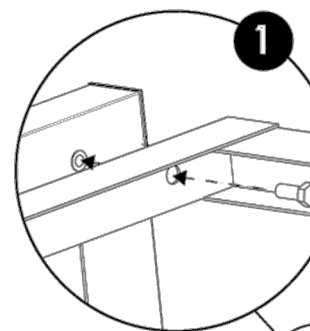


Los tiempos de cocción varían según el tipo de leña y el porcentaje de humedad que esta posee.

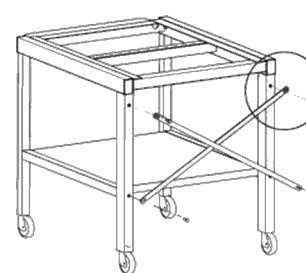
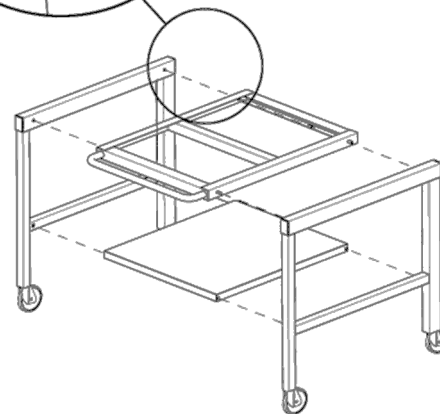
## RECOMENDACIONES EN COMIDAS

- En la rejilla que posee el horno es aconsejable la cocción de asado, lechones, corderos, etc.
- La bandeja se utiliza para carnes con verduras, pollo, pastas, etc.
- El piso refractario es ideal para cocinar pizzas a la piedra, empanadas, panes, etc.

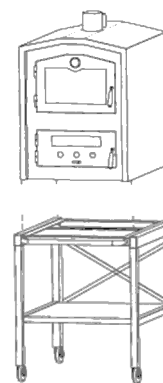
## ARMADO DE CARRO



Se atornillan las bandejas superior e inferior a los laterales.

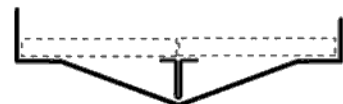


Se colocan los refuerzos traseros.



3

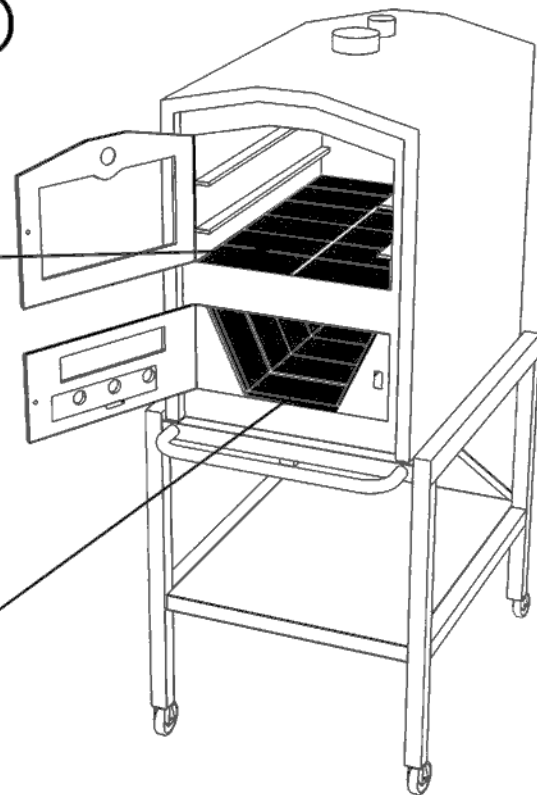
Por último se coloca el horno sobre el carro.

**PISO REFRACTARIO****PISO DE CÁMARA DE COCCION**

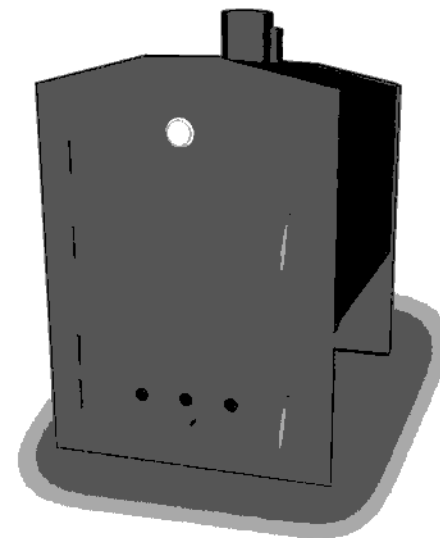
12 ladrillos refractarios

**PISO DE CÁMARA DE COMBUSTIÓN**

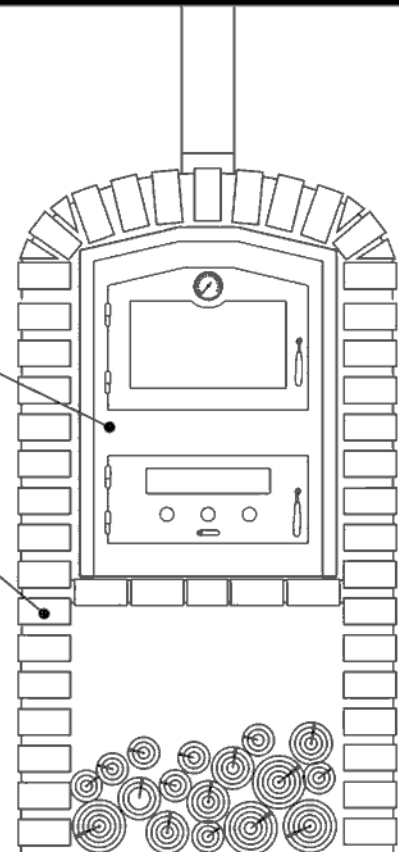
18 ladrillos refractarios

**HORNO DE EMBUTIR**

- No se recomienda la instalación a la intemperie
- Se recomienda colocar aislación térmica ignífuga entre las paredes, el techo del horno insert y el recubrimiento exterior

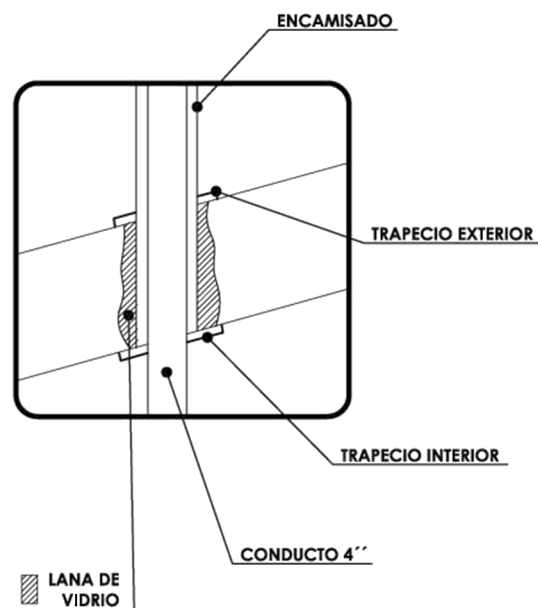


HORNO DE EMBUTIR

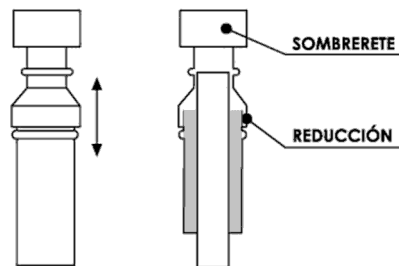
EJEMPLO DE COBERTURA  
CON LADRILLOS

### INSTALACIÓN DE INTERIORES

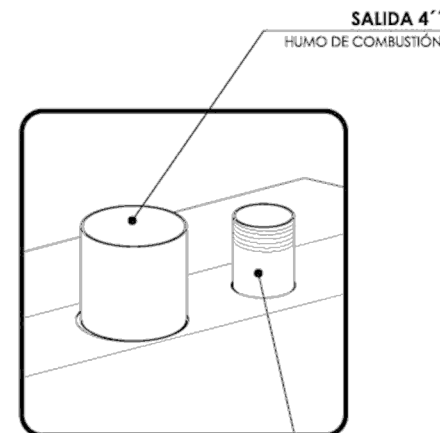
h: se recomienda pasar la altura del techo



**IMPORTANTE:** El sombrerete, la reducción y el extremo superior del conducto se deben atornillar entre sí. La reducción juega libremente respecto del encamisado para permitir la dilatación térmica. Esta unión no debe atornillarse.



### INSTALACIÓN DE CAÑOS ACCESORIOS.

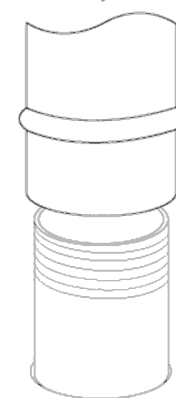


#### IMPORTANTE:

La unión entre el caño accesorio es por dentro del caño de combustión

SALIDA 2''  
VAPORES DE COMIDA

Al instalar el conducto de vapores de comida puede que la cámara de cocción pierda temperatura. Si esta salida se tapa, el calor quedará concentrado en la misma.

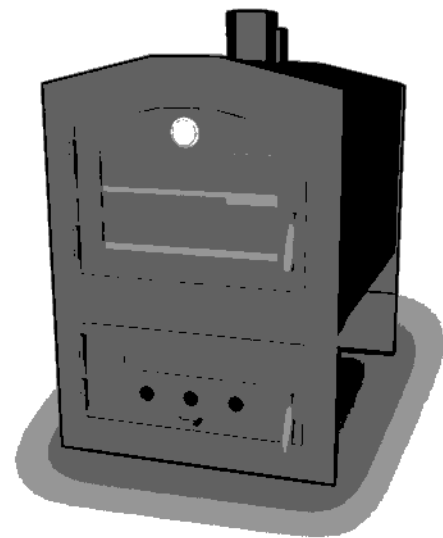


#### IMPORTANTE:

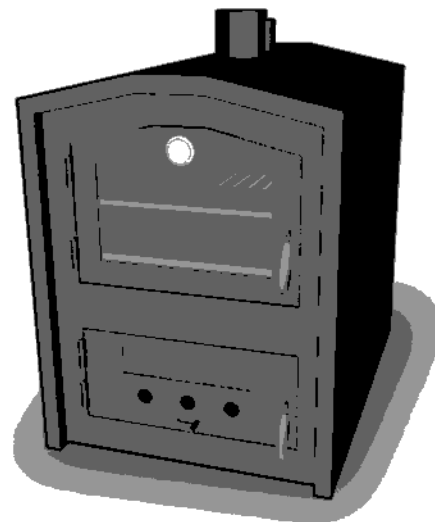
Al contrario que el caso anterior. El caño de salida de vapores va por dentro del caño accesorio. El mismo tiene una rosca exterior.

## MODELOS

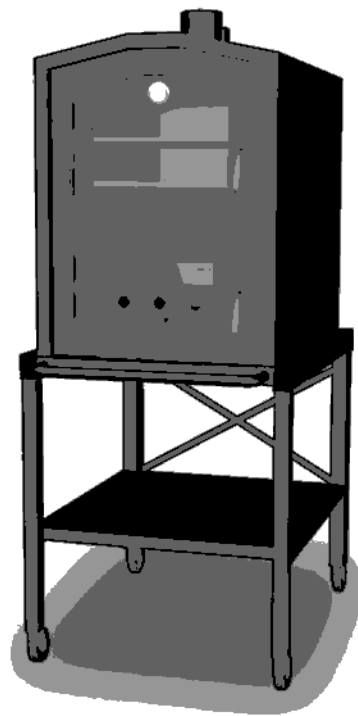
TRH DE EMBUTIR



HORNO TRH



TRH DE PIE



## INSTALACIÓN EN PARRILLA

- La instalación de los conductos de salida deben tener como mínimo un metro de tiraje recto desde la boca de salida del horno. Recién después se podrá hacer una desviación.
- Las desviaciones no podrán superar los 45°
- Una vez alcanzada la chimenea, se recomienda colocar un contracodo que permita a la instalación continuar un sentido vertical, este tramo debe tener como mínimo un metro de longitud.

## LARGOS SUGERIDOS POR TRAMOS

TRAMO A: 1mt (MIN)

TRAMO B: 1 mts (MAX)

