

02/2009

Mod: FBK-1100/MONT

Production code: MEC80/1100 MONTATO!



non esistono manuali d'uso del forno. Di seguito però, elenchiamo alcune avvertenze per un corretto uso del forno.

1. Il forno nuovo va riscaldato per un paio di giorni molto lentamente senza mettere lo sportello, funzionerà senz'altro meglio dopo qualche settimana di lavoro
2. Normalmente il forno è pronto per essere utilizzato circa in un'ora se usato tutti i gg se a fuoco alto anche meno. dopo l'accensione. .
3. Non riscaldare troppo il forno. riscaldandolo troppo si rischia di bruciare la pizza.
4. Utilizzare legna ben secca, pulita e che non scoppietti
5. Pulire sempre il piano del forno dalle ceneri residue, non utilizzare mai acqua per pulire il piano
6. Il forno può essere utilizzato per la cottura direttamente sul piano; si può anche cuocere carne e pesce usando una piccola griglia si raccomanda di fare attenzione affinché i grassi non colino sul piano di cottura.
7. Non è possibile individuare l'esatta temperatura ottimale del forno utilizzando termometri o apparecchi simili, è necessario impratichirsi usando il forno. È l'operatore stesso a capire senza difficoltà la giusta temperatura
8. Lasciare sempre poca cenere nel forno i vantaggi sono maggior spazio e la legna rende meglio

There are no oven user manuals. However, here below some useful instructions for a correct use of the oven.

1. the new oven has to be warmed up very slowly for a couple of days without the oven door. The oven will work on its best after a few weeks of work.
2. When daily used, the oven is heat in about one hour from lighting. High fire cut this time.
3. Do not heat the oven too much. Pizzas should be charred
4. Wood must be dry, clean not crackled.
5. Keep clean oven floor from cinders. Never throw water on the oven surface
6. The Oven is fit for cooking pizzas directly on its surface. Meat and fish could be cooked on a grill, just avoid greases drip on the surface
7. Oven temperature is not detectable using thermometer using or similar devices. It would be pizzaman himself to get the right temperature impression.
8. Keep the oven free from cinders. Advantages are more room and wood yield better.

Il n'existe pas un manuel d'instructions du four. De suite une list des instructions utiles pour un just employ du four.

1. il faut chauffer le nouveau four pour un paire de jours très lentement sans la porte. Le fonctionnement meilleur du four s'aura après quelques semaines.
2. d'habitude, le four est prêt pour être utilise dans une heure de l'allumage du feu. (encore moins si le feu est haut)
3. ne chauffer trop le four. Ou on risqué de brûler les pizzas
4. utiliser du bois bien sec, propre et que ne crépite pas.
5. nettoyer toujours le plan du four de la cendre. Ne jeter jamais de l'eau dans le four pour le nettoyer.
6. le four est apte pour la cuisson des pizzas sur le plan. Est possible de cuire de la carne et du poisson sur une gril. Il faut faire attention pour éviter que les gras coulent sur le plan.
7. n'est pas possible déterminer l'exacte temperature du four en utilisant des thermomètre ou instruments similaires.

C'est l'utilisateur lui même qui comprenne la juste temperature

8. Toujours laisser peu des cendres, ainsi on a plus de place et le rendement de la bois est meilleur