



**FL - 46**  
**KURULUM ve KULLANMA**  
**KILAVUZU**

**KULLANMADAN ÖNCE LÜTFEN**  
**DİKKATLİCE OKUYUN**

## ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

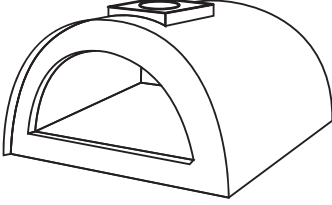
1. Fırını yaktığınızda, çocukları ve evcil hayvanları **uzak** tutun. Fırın, çok yüksek sıcaklıklara çıkmaktadır.
2. Aletleri ve kapları tutarken daima ısıya dayanıklı koruyucu eldivenler kullanın. Fırın sıcakken kolunuzu asla fırına sokmayın.
3. Fırının ağzından uçuşan kıvılcımlara karşı dikkatli olun. Fırınınızın menziline hiçbir zaman yanıcı madde bulunmadığından emin olun.
4. Fırın kapağını açıp kapatırken fırına mümkün olduğunca uzak durun. Fırın içinde fazla alev varsa fırın kapağını kapatmayın çünkü yeniden açtığınızda yüksek oksijen girişi ile parlamaya yol açabilir.
5. MDF, sunta, suntalam gibi yapıştırıcı kullanılarak üretilmiş ahşap ürünleri asla kullanmayın. Bunlar fırının paslanmaz çelik yapısına zarar verecektir. Daima işlenmemiş, doğal yakacak odun kullanın. Asla eski çit direkleri gibi basınçla işlem görmüş veya boyanmış ahşap kullanmayın.
6. Fırınınızın içinde odun kömürü, pelet, yontulmuş ağaç ürünleri veya çam gibi diri odun kullanmayın. Fırınınızda çöp veya yanıcı sıvılar yakmayın.
7. Benzin, parafin veya benzeri ürünler gibi herhangi bir türde hızlandırıcıyı asla kullanmayın. Bunlar son derece tehlikelidir ve fırınınızın içinde patlamalara neden olabilir.
8. Fırın, keskin ve sivri köşeler içerir. Her zaman son derece **dikkatli** hareket edin.

## PAKET İÇERİĞİ

### KOLİ 1



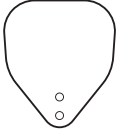
1 Adet Baca



1 Adet Fırın



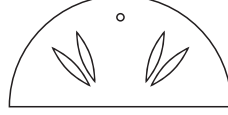
4 Adet Ayak



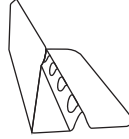
1 Adet  
Kor Küreği



1 Adet  
Pizza Küreği



1 Adet Kapak



1 Adet Ateş Tutucu



2 Adet  
Tutma Borusu



1 Adet Fırın  
Kapak Kulpu



5 Adet M6 x 05  
Vida



1 Adet M6  
Kör Somun



4 Adet M6  
Flanşlı Somun

### KOLİ 2



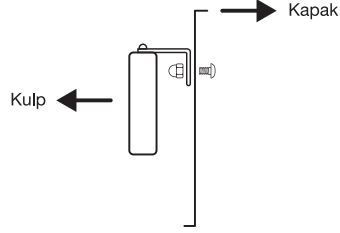
4 Adet 19,5 X 29,5 cm Pizza Taşı

## MONTAJ TALİMATI

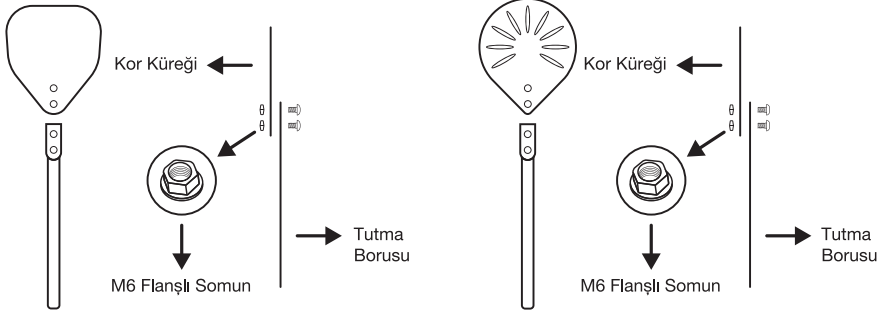
1. Fırını hafifçe yatırarak ya da masa kenarına çekerek 4 ayağı vidalayın.

2. Bacayı takın.

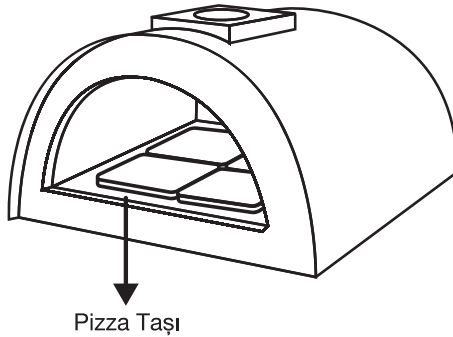
3. Fırın kulpunu, 1 adet M6 kör somun ve 1 adet M6 x 05 vida kullanarak fırın kapağına monte edin.



4. Kor küreği ve pizza küreğini de aynı şekilde 2'şer adet M6 flanşlı somun ve M6 x 05 vida kullanarak tutma borularına monte edin.



5. İkinci koliden çıkan 4 adet pizza taşı fırının içine yerleştirin.



## FIRIN TAŞI İLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER

1. Fırın taşı, BARBA için özel üretilmiş refrakter özellikli bir malzemedir. Özelliđi hem ısıyı uzun süre muhafaza etmesi hem de unlu mamullerin altını gevrek olacak şekilde kızartmasıdır.
2. Taşlar kesinlikle **yıkanmamalıdır**.
3. Taşlar sıcakken kesinlikle soğukla temas etmemelidir. Bu termal Çok yaratır ve taőlarınızın çatlamasına yol ağar.
4. Taşlar sıcakken ıslak bezle silmeyin.
5. Su bırakacak yiyecekleri direkt piőirmeyin, derin bir kapta piőirin.
6. Taşlar çatlasa da kullanılabilir. Özelliklerini kaybetmezler.
7. Taşlar soğuduktan sonra hafif nemli bir bezle silinebilir. Güneőte iyice kuruduđundan emin olduktan sonra tekrar kullanabilirsiniz.

## ATEŞLE YEMEK PİŞİRMEK

1. BARBA fırınında ateş ve duman, fırının içinden yemeğin üzerine doğru çekilecek ve pişirmenize inanılmaz bir lezzet katacaktır. Bu, başka yollarla yemek pişirirken elde edilmesi imkansız bir şeydir.
2. Ateşle yemek pişirirken, fırının yüksek sıcaklığa ulaşmasını sağlayan bir ateş yakarak başlamak esastır. Fırın ısıtıldığında refrakter taş, zemin için bir radyatör haline gelir ve yiyeceklerin yukarıdan olduğu kadar alttan da pişmesini sağlar.
3. Isı, yemeğin pişmesine izin verirken, alevler onu kızartır. Fırın içindeki ısı ile mevcut alevler arasındaki denge, mükemmel bir sonucun anahtarıdır. Bunun için denemeler yaparak ustalık kazanılması gerekir.
4. Odun ateşinde pişirilen pizzalar ve pideler karakteristik bir gevrek tabana ve hafif kavrulmuş üst malzemeye sahiptir. Bu, refrakter taş zeminin çok sıcak olması ve fırının içinde alevler bulunması nedeniyle olur.
5. Refrakter taşın uzun süre ısıyı muhafaza etmesi sayesinde fırın iç ısını daha ortalama tutarak güveç, tepsi gibi yemeklerin daha uzun sürede ve dengeli pişmesini sağlayabilirsiniz.

## KULLANMA KILAVUZU

1. Taşları yerleştirdikten sonra fırının içinde tam bacanın altına gelecek şekilde bir ateş yakın. Ateş yakarken küçük odun parçaları kullanabilirsiniz. Bacanın tam altında yakmak, ateşin daha hızlı ve verimli yanmasını sağlar.
2. Alevler oluştuğunda orta boy odunlar atarak ateşinizi iyice büyütün. Ateş büyüdüğünde yani verimli bir şekilde odunlar tuttuğunda fırın kapağını kapatıp fırının ısınmasını bekleyin. Odun olarak kayın ya da gürgen kullanmanızı tavsiye ederiz.
3. Fırının iç ısı, attığınız odun miktarına bağlı olarak hızlıca artacaktır fakat henüz refrakter taşlar pişirim için uygun değildir.
4. Fırın taşlarının da yeterli pişirim derecesine ulaşması için ara ara ateşi besleyerek ve yayarak 25-30 dakika bekleyin.
5. Fırın taşlarının yeterli dereceye ulaşıp ulaşmadığının kontrolü için kızılötesi termometre kullanabilirsiniz. Küçük bir parça hamur da kontrol için kullanılabilir.
6. Ateşi, ateş tutucu ve kor küreği kullanarak sol tarafa çekin ve ateşe bir kaç parça daha odun atın. Bu işlemler sonucunda fırın ısısının korunması için yeterli miktarda köz ve taze alev için halen yanan odunlar bulunmalıdır.
7. Pişireceğiniz yemeğe bağlı olarak; pide ve pizza gibi taze alev isteyen yiyecekler için kayın ya da gürgen; güveç gibi uzun süre ateş muhafazası için ise meşe odunu kullanmanızı öneririz.
8. Sağ tarafta kalan köz ve kor parçalarını temizlemek için yanmaz kül süpürgesi ya da kor küreği kullanabilirsiniz. Kesinlikle ıslak bez vs. ile temizlemeyin.
9. Ahşap kürek ile pizza, lahmacun, pide atarak kapağı kapatın. Bir kaç dakika içinde pizza küreği ile çevirerek daha dengeli pişmesini sağlayabilirsiniz. Pişince yine pizza küreği ile fırın içinden çıkartın.
10. Fırın tam olarak soğuduktan sonra içindeki külleri alıp fırın dışını hafif nemli bir bez ile silin. Fırını gölgede ve nemsiz bir alanda muhafaza edin.



[www.barba.com.tr](http://www.barba.com.tr)