



**FL - 46**

**KURULUM ve  
KULLANMA KILAVUZU**

**INSTALLATION and  
USER MANUAL**

**KULLANMADAN ÖNCE LÜTFEN DİKKATLİCE OKUYUN  
PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USING**



## ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

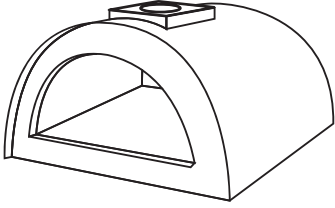
1. Fırını yaktığınızda, çocukları ve evcil hayvanları **uzak** tutun. Fırının içi çok yüksek sıcaklık derecelerine çıkmaktadır.
2. Aletleri ve kapları tutarken daima ısıya dayanıklı koruyucu eldivenler kullanın. Fırın sıcakken kolunuzu asla fırına sokmayın.
3. Fırının ağzından uçuşan kıvılcımlara karşı dikkatli olun. Fırınınızın yakınlarında hiçbir zaman yanıcı madde bulunmadığından emin olun.
4. Fırın kapağını açıp kapatırken fırından mümkün olduğunca uzak durun. Fırın içinde fazla alev varsa fırın kapağını kapatmayın çünkü bir süre kapalı kaldıktan sonra yeniden açtığınızda yüksek oksijen girişi parlamaya yol açabilir.
5. Yakacak olarak MDF, sunta, suntalam gibi yapıştırıcı kullanılarak üretilmiş ahşap ürünleri asla kullanmayın. Bunlar fırının paslanmaz çelik yapısına zarar verir. Daima işlenmemiş, doğal yakacak odun kullanın. Asla eski çit direkleri gibi basınçla işlem görmüş veya boyanmış ahşap parçalar 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



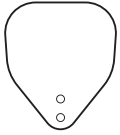
1 Adet Baca



1 Adet Fırın



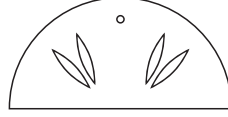
4 Adet Ayak



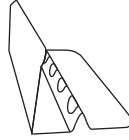
1 Adet  
Kor Küreği



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



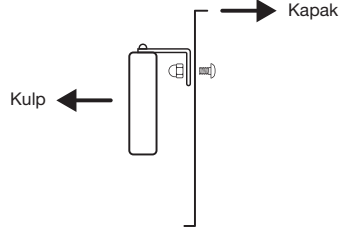
4 Adet 19,5 X 29,5 cm Pizza Taşı

## MONTAJ TALİMATI

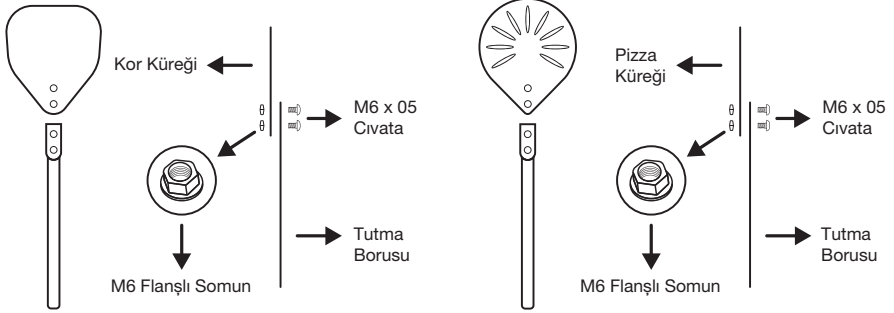
1. Fırını hafifçe yatırarak ya da masa kenarına çekerek 4 ayağı vidalayın.

2. Bacayı takın.

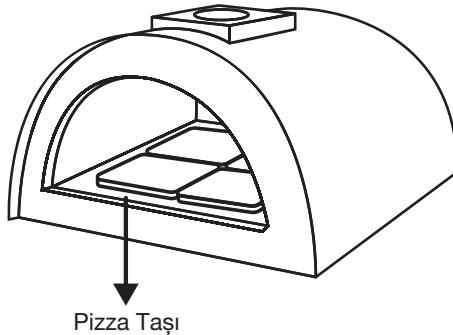
3. Fırın kulpunu, 1 adet M6 kör somun ve 1 adet M6 x 05 vida kullanarak fırın kapağına monte edin.



4. Kor küreği ve pizza küreğini de aynı şekilde ikişer 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.



## PİZZA TAŞI İLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER

1. Pizza taşı, BARBA için özel üretilmiş refrakter özellikli bir malzemedir. Özelliği 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 şok yaratır ve taşlarınızın çatlamasına yol açar.
4. Taşlar sıcakken ıslak bezle silmeyin.
5. Su bırakacak yiyecekleri direkt pişirmeyin, derin bir kapta pişirin.
6. Taşlar çatlasa da kullanılabilir. Özelliklerini kaybetmezler.
7. Taşlar soğuduktan sonra hafif nemli bir bezle silinebilir. Güneşte iyice kurduğundan emin olduktan sonra tekrar kullanabilirsiniz.

## BACA KLAPESİ İLE İLGİLİ BİLGİLER

1. Klape kolu OPEN yazısına yakınken baca açık konumdadır.
2. Bacayı daima açık (OPEN yazısına yakın) konumda kullanın.
3. Kapalı ya da yarı kapalı konumu sadece içeride alev yokken ısıyı muhafaza etmek için kullanın.
4. Bacayı kapatmak için; kelebek somunu hafifçe gevşeterek kolu SHUT istikametine doğru çevirin.
5. Fırın yanarken klape kolunun çok sıcak olacağını unutmayın. Çıplak elle temas etmekten kaçınınız.

## ATEŞLE YEMEK PİŞİRMEK

1. BARBA fırınında ateş ve duman, fırının içinden yemeğin üzerine doğru çekilecek ve pişirmenize inanılmaz bir lezzet katacaktır. Bunun, başka yollarla yemek pişirirken elde edilmesi imkansızdır.
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 sıcaklığını biraz daha düşük 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 yayararak 25-30 dakika bekleyin.
5. Fırın taşlarının yeterli sıcaklığa ulaşip ulaşmadığının kontrolü için kızılötesi termometre kullanabilirsiniz. Kontrol için küçük bir parça hamur da kullanılabilir.
6. Ateşi, ateş tutucu ve kor küreği kullanarak sol tarafa çekin ve ateşe birkaç 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. Birkaç dakika içinde pizza küreği ile çevirerek daha dengeli pişmesini sağlayabilirsiniz. Pişince yine pizza küreği ile fırının içinden çıkartın.
10. Fırın tam olarak soğuduktan sonra içindeki külleri alıp fırının dışını hafif nemli bir bez ile silin. Fırını gölgede ve nemsiz bir alanda muhafaza edin.



## IMPORTANT SAFETY NOTICES

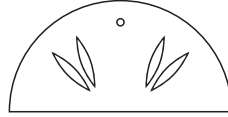
1. When you burned the fire in the oven, please keep the children and pets away from it. The temperature of a fire in the oven increases to very high levels.
2. Always use heat-resistant protective gloves when holding the tools and dishes. When the oven is hot, never put your arm in it.
3. Be aware of the sparks flying out from the opening of the oven. Always be sure that there is no flammable material in the range of the oven.
4. When opening/closing the oven cover, please stay at a distance as far as possible. If there are big flames in the oven, don't put the cover on because the high oxygen entrance may cause a flash when you open it again.
5. Never use wooden products such as MDF, chipboard, and melamine-coated chipboard made by adhesives. These products will damage the steel structure of the oven. Always use raw, natural wood to burn in the oven. Never use wood painted or processed by pressure such as old fence poles.
6. Never use charcoal, pellets, chipped wood products or whitewood such as pine in your oven. Do not burn waste or flammable liquids in your oven.
7. Never use accelerators such as gasoline, paraffin, or similar products. These are very dangerous and they can lead to explosions in your oven.
8. There are sharp and pointed corners on the oven. Always act very carefully.

# PACKAGE CONTENT

## PARCEL 1



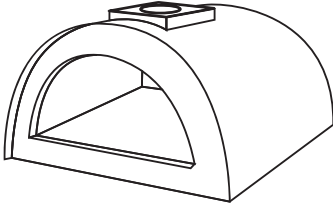
1 Chimney



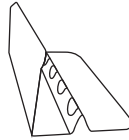
1 Oven Door



1 Oven Door Handle



1 Oven



1 Log Holder



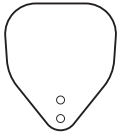
5x  
M6 x 05 Screw



4x Foot



1 M6 Blind Nut



1 Ash  
Shovel



1 Pizza  
Peel



2x  
Handle



4x M6  
Flanged Nut

## PARCEL 2



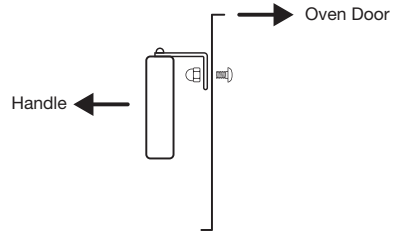
4 pieces of 19.5 X 29.5 cm Pizza Stones

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

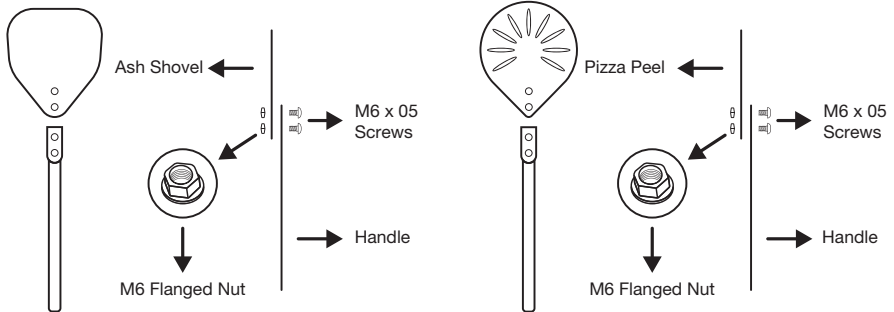
1. Screw the 4 feet by tilting the oven a bit or pulling it to the edge of the table.

2. Install the chimney.

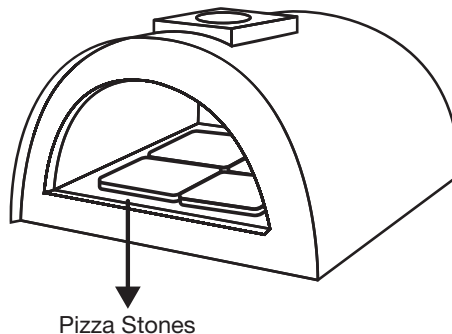
3. Install the oven handle to the oven door by using an M6 blind nut and an M6 x 05 screw.



4. Install the ash shovel and the pizza peel as well to the handles by using 2 M6 flanged nuts and 2 M6 x 05 screws in the same way.



5. Put the 4 pizza stones in the second parcel into the oven.



## **IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE PIZZA STONES**

1. The oven stones are refractory materials specially manufactured for BARBA. They are capable of both maintaining the heat for a long time and baking the underside of bakery products to be crispy.
2. The stones should never be washed.
3. The stones should never be exposed to cold temperatures when they are hot. This creates thermal shock and leads to cracking of your stones.
4. When the stones are hot, do not wipe them with a damp cloth.
5. Do not cook juicy meals directly, cook them in a deep dish.
6. The stones can be used even if they are cracked. They do not lose their characteristic.
7. When the stones cool down, they can be wiped with a slightly damp cloth. You can use them after making sure that they are well dried under the sun.

## **USING THE CHIMNEY CLAMP**

1. When the flap handle is close to the OPEN letter, the chimney is in the open position.
2. Always use the chimney in the open position.
3. Use the closed or semi-closed position only to conserve heat when there is no flame inside.
4. To close the chimney; slightly loosen the wing nut and turn the handle in the SHUT direction.
5. Remember that the flap handle will be very hot while the oven is burning. Avoid contact with bare hands.

## COOKING MEALS WITH FIRE

1. In the BARBA oven, the fire and smoke will be drawn from the inside of the oven to the surface of the meal, and it will add incredible taste to the meal you cook. It is impossible to obtain this taste from other ways of cooking.
2. When cooking by fire, it is essential to start by building a fire that makes the oven reach high temperatures. When the oven is heated, the refractory stone becomes a radiator for the base and it allows the food is cooked from the surface as well as its underside.
3. While the heat allows the food to be cooked, the flames make it roasted. The balance of the heat in the oven and the existing flames are key to an outstanding result. To obtain this balance, you must master it by making trials.
4. The pizzas and pitas baked with wood fire characteristically have a crispy base and slightly roasted top ingredients. This is because the refractory stone base is very hot and flames are present in the oven.
5. Thanks to that the refractory stone maintains the heat for a long time, you can cook casseroles and tray dishes in a long time and in a balanced way by keeping the inner temperature of the oven at average levels.

## USER MANUAL

1. After putting in the stones, build a fire in the oven exactly under the chimney. When building a fire, you can use small wooden parts. Building the fire exactly under the chimney makes it burn faster and more efficiently.
2. When the flames are built, grow your fire by adding middle-sized wood parts. When the fire is grown, i.e. the wood is ignited efficiently, please close the oven door and wait for the oven to heat. We recommend you to use beech and hornbeam as wood.
3. The inner temperature of the oven will increase fast according to the amount of wood you add but the refractory stones are not suitable for baking.
4. In order for the oven stones to reach a sufficient baking temperature as well, feed and spread the fire from time to time, and wait for 25-30 minutes.
5. To check if the oven stones reached a sufficient temperature, you can use an infrared thermometer. For checking, you can use a piece of dough as well.
6. Move the fire to the left side by using the log holder and ash shovel, and add a couple of wood parts to the fire. As a result of this, you should obtain burning wood for sufficient embers and fresh flames to maintain the heat in the oven.
7. Based on the meal you will cook, we recommend you to use beech or hornbeam for food such as pitas and pizzas requiring fresh flames, and oak for food such as casseroles requiring maintaining fire for a long time.

8. You can use the hearth brush or the ash shovel to clean the embers residues remaining on the right side. Never clean them with damp cloth etc.
9. Put the pizza, lahmacun, or pita in the oven with the wooden peel, and close the cover. You can bake it in a more balanced way by turning it with the pizza peel in a couple of minutes. When baked, remove it from the oven again with the pizza peel.
10. After the oven completely cools down, take out the ash in it and wipe the outside of the oven with a slightly damp cloth. Store the oven in a shady and dry area.



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