MANUEL UTILISATION FOUR PIETRA

SAVEURS UNIQUES À HAUTE TEMPÉRATURE

Notre four Pietra fournit la température élevée nécessaire pour une bonne cuisson ainsi qu'un traitement à température égale tout au long de l’utilisation.

INTRODUCTION

Votre four se compose de deux parties principales, le dôme et la sole. La sole est l'élément principal du processus de cuisson et assure la conduction thermique et la cuisson. Le dôme maintient non seulement la température intérieure du four, mais reflète également la chaleur du plafond du dôme à la surface du plat à cuire. En plus d'utiliser des ingrédients de qualité pour faire un délicieux repas, la technique de cuisson est très importante. Pour cuire n'importe quel type de nourriture de la manière la plus délicieuse, vous avez besoin d'une chaleur élevée. Lors de la cuisson à haute température, il est garanti que les saveurs des aliments restent. Votre four fournira la chaleur élevée requise pour une bonne cuisson ainsi que le traitement thermique partout dans les aliments que vous cuisinerez et vous permettra de préparer de délicieux plats en peu de temps.

FONCTIONNEMENT

Alors que l'air froid entrant par la bouche du TASHOVEN® fait brûler la flamme à l'intérieur du four, il se réchauffe et se déplace autour du dôme et s'évacue de la cheminée. Ceci est un cycle physique. L'air froid entrant par la bouche du four a tendance à refroidir le bas du four. Si la porte du four n'est pas fermée et que le feu n’est pas alimenté, l'air froid entrant par la bouche du four commencera à refroidir la base du four. Il ne faut pas oublier que le fond du four est l'élément principal de la cuisson. Pour une température du plancher à température constante sans fermer la porte du four, le four doit être renforcé de bois à certains intervalles. En gardant la porte du four fermée à mi-chemin, la fuite d'air chaud s'échappant de la cheminée peut être réduite. Ce four assurera que le feu sera moins alimenté et restera à température constante POSITIONNEMENT Le positionnement de votre SITASHOVEN® en fonction de la condition de l'air est efficace pour une cuisson réussie. Le positionnement dans un coin sans vent signifie que l'air froid entre dans le four de manière équilibrée et sort de la cheminée par chauffage. Cela garantit que le TASHOVEN® est chauffé uniformément. Si vous n'êtes pas en mesure de vous positionner dans une zone isolée et sans vent, le positionnement doit être effectué comme dans les méthodes ci-dessous. Dans des conditions météorologiques calmes et sans vent, la bouche de votre TASHOVEN® peut regarder dans toutes les directions. Dans des conditions météorologiques venteuses modérées et sévères : • Positionnez l'embouchure de votre TASHOVEN® dans la direction opposée à celle du vent. Si l'air froid et dur pénètre dans le four sous pression, il perturbera l'équilibre de ventilation forcée du four et une combustion équilibrée ne pourra pas être obtenue. Même en cas de brûlure, l'air froid provoque un refroidissement rapide de la plaque de base, qui est l'élément le plus important dans la cuisson, et provoque également une augmentation excessive de la température aux points où la flamme brûle. Cela exposera également la plaque de base de TASHOVEN® aux chocs et créera des fissures à la surface. En raison des chocs, les fissures capillaires qui se produiront sur la base et le dôme du four ne sont pas un problème dans l'exécution de la fonction de votre four. Les fissures capillaires peuvent également être causées par l'expansion. De telles fissures capillaires locales deviennent invisibles lorsque votre four refroidit.) • Si vous ne pouvez pas positionner la bouche de TASHOVEN® dans la bonne direction par temps venteux; Vous pouvez empêcher l'entrée d'air dur dans le four en utilisant le couvercle mobile de votre four (en le gardant ouvert à mi-chemin). Dans ce cas, la bouche du four sera en suie. Plusieurs fois, le traitement dans la bouche peut ne pas être empêché. Une fois que vous avez terminé tous vos travaux de cuisson et que TASHOVEN® a complètement refroidi, vous pouvez nettoyer la bouche du four avec un chiffon savonneux. Lorsque le four est chaud, ne le nettoyez jamais avec un chiffon humide.

INSTALLATION DE TASHOVEN

PIÈCES TASHOVEN® 1. Kubbe2. Plateau du four 3. Corps de feuille de support 4. Ayaklar5. Raf6. Isolation en fibre de céramique 7. Baca8. Tekerlekler9. Housse mobile isolée TASHOVEN®

1. Montez les pieds du support selon les numéros correspondants sur le corps de la feuille de support.

2. Fixez le rack entre les pieds avec des boulons et des écrous.

3. Installez les roues sur les pieds arrière.

4. Placez le matériau isolant en fibre de céramique sur le corps de la feuille de support.

5. Posez le support TASHOVEN® sur le sol.

6. Placez la table du four TASHOVEN® perpendiculairement au corps de la feuille de support et poussez la plaque du four dans la feuille avant de sorte que la feuille de support s'insère à l'intérieur du corps. Ne serrez pas votre main entre le plateau et le réfractaire!

7. En tenant la table du four TASHOVEN® avec la section du corps de la feuille de support, placez la table à la verticale comme indiqué sur la figure.

8. Placer le bâton rond sortant de la boîte sur la plaque du four TASHOVEN®, avec la partie circulaire de la plaque où il commence.

9. ATTENTION !!! CETTE OPÉRATION NÉCESSITE UNE ATTENTION EXTRAORDINAIRE PEUT PROVOQUER DES BLESSURES SOIGNEUSEMENT Placer le dôme sur le manche rond, en faisant correspondre le plateau du four. (ATTENTION !!! Ce travail doit être effectué par 2 adultes.) 10. Lorsque le dôme s'aligne sur la poutre extérieure (en se tenant debout sur le bâton en bois), l'une des deux personnes, tenant la bouche du four, pousse le dôme sur le bâton en bois, le poussant vers l'avant. En faisant cela, veillez à ne pas mettre vos mains ou vos doigts sous le poids. Utilisez des gants de protection pendant ce processus.

11. ATTENTION !!! CETTE OPÉRATION NÉCESSITE UNE ATTENTION INCROYABLE. LA PERSONNE qui tient le dôme en équilibre avant doit soulever légèrement le dôme et s'assurer que l'arrière du dôme s'adapte sur la griffe de la table du four. Quand on voit que l'arrière du dôme est assis, le dôme doit être retiré en retirant un peu plus de l'avant, et la deuxième personne doit être retirée en tirant le bâton rond sur la table. Après avoir tiré le bâton rond, le dôme doit être placé lentement sur la plaque inférieure.

12. Remplacez la cheminée de TASHOVEN®. Placez le couvercle mobile sur l'ouverture du four.

BURNING TASHOVEN®

1. Placement du bois de chauffage Créez une structure pyramidale creuse avec deux rangées de bois de chêne en bas, comme illustré à la figure 1, avec des lattes souples telles que de fines branches d'arbre ou du sapin au fond de votre four. Placez le bois de chêne sur le dessus et les côtés. Placer au milieu de la structure pyramidale des tablettes d'allumage du barbecue.

Allumage Allumez la tablette d'allumage avec une longue allumette ou un brûleur plus léger.3. Les branches fines ou les lattes de sapin commenceront à brûler en premier. Attendez un moment que le bois de chêne plus épais s'enflamme.4. Déplacement du feu Lorsque le feu commence à brûler vivement, poussez doucement le feu vers le milieu de votre four et réchauffez le milieu du fond du four. Assurez-vous que la structure pyramidale n'est pas brisée.5. Observez que le feu au milieu du four brûle fortement et que le bois épais s'enflamme. Ne vous précipitez pas et ne nourrissez pas le bois. Le bois que vous jeterez étranglera votre four, retardera la combustion et créera de la fumée supplémentaire. Lorsque tout le bois commence à brûler efficacement, placez un ou deux bois de chêne très épais à angle droit par rapport aux bords du feu. Rappelez-vous, si le nouveau bois de chauffage que vous mettez sur le sol est complètement mis à terre, la combustion ne sera pas suffisante car il n'y aura pas assez d'apport d'oxygène.Si vous rencontrez une telle situation, ne paniquez pas; Allumez un morceau des tablettes de cuisson du barbecue et placez-le à côté du bois qui émet de la fumée. Puisque les bois sont flambés, la fumée sera coupée.Au milieu du four, placez le bois de chauffage au milieu du four en 10-15 minutes, agrandissez le feu et atteignez le dôme jusqu'au dôme. Depuis la première fois que vous allumez votre four, le travail enlevé par le bois collera au plafond du dôme et fera apparaître le dôme noir. Un fort feu brûlant pendant 45-60 minutes augmentera la température de votre four à 400-450 ° C. Vous pouvez comprendre que ces températures sont sorties par le blanchiment du plafond de suie noire du dôme.6. Lorsque votre dôme devient blanc, vous pouvez commencer la cuisson en tirant le feu vers la droite ou la gauche de votre four. Vous pouvez essuyer les cendres au fond du four avec une brosse ou un chiffon humide que vous envelopperez sur un bâton. Ne pas essuyer avec un chiffon complètement humide, cela créerait un choc au fond du four et provoquerait des fissures profondes. Pour vérifier la température intérieure du four, il est utile de se procurer un thermomètre infrarouge. Comme nous l'avons mentionné précédemment, la température du fond du four est l'élément le plus important pour la cuisson. La température de base du four, dont le dôme est blanchi, sera probablement autour de 400 ° C. Dans la première étape, les produits à cuisson fine tels que la pizza, le pita, le lahmacun, le lavash sont cuits dans votre four. Il est idéal d'avoir une température de fond de 300-360 ° C pour la cuisson de ces pâtisseries fines. Si la température de base est élevée, elle devrait chuter aux températures spécifiées. La base extrêmement chaude fait brûler la pâte. La température de base doit être vérifiée avec un thermomètre infrarouge. Si vous ne disposez pas d'un tel thermomètre, saupoudrez une petite quantité de farine au fond du four. Si la farine brûle rapidement et brûle, la température de base est trop élevée. Si la farine brunit en 1 à 2 minutes, la température de base convient. Vous pouvez également tester la température de base en déposant une petite quantité de pâte fine sur la base du four.Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, vous ne ferez probablement pas de cuisson. Ne paniquez pas; Au fil du temps, vous apprendrez à connaître votre four et réaliserez une cuisson parfaite.Le temps de cuisson idéal des pâtes fines telles que la pizza, le pain pita et le lahmacun est de 1,5 à 2 minutes. Par conséquent, il sera utile de cuire ces produits un par un. Il est difficile de maîtriser deux ou plusieurs produits dans le four. La température de base du four commencera à diminuer avec l'effet de la pâte froide que vous cuisinerez les uns après les autres et l'effet de l'air froid entrant en même temps. Pendant une courte période, vous pouvez empêcher la température de base de baisser en fermant le couvercle mobile ou en ajoutant de petites quantités de bois au feu, la chaleur peut remonter. En ne faisant rien de tout cela, vous pouvez également changer la direction du feu et obtenir la température de base à la température souhaitée Cuisson dans des récipients résistants à la chaleur La cuisson dans des récipients résistants à la chaleur peut se faire à des températures comprises entre 300 et 250 ° C. Pour ce travail, il est recommandé d'utiliser des casseroles en terre cuite ou des récipients en fonte. Le repas préparé cru est mis au four dans la cocotte du four dont le feu a été mis de côté. Le couvercle du ragoût doit être maintenu fermé pour que les aliments soient cuits avec sa propre vapeur. Si l'ustensile de cuisson n'a pas son propre couvercle, couvrez-le de papier sulfurisé et enveloppez-le dans du papier d'aluminium. La cuisson prendra de 20 à 35 minutes selon le type d'aliment cuit. Une fois que les aliments dans le plat de cuisson ont été complètement cuits, vous pouvez retirer le couvercle ou le papier d'aluminium et laisser brunir pendant 5 à 10 minutes. Placez le gril à tige spécial fabriqué par TASHOVEN® sur les braises. Laissez le gril se réchauffer pendant un moment. Placez ensuite la viande, le poisson ou les légumes sur le gril. Le barbecue que vous ferez avec TASHOVEN® sera plus court et plus savoureux que la cuisson dans les barbecues classiques. Le produit cuit sera scellé avec la chaleur réfléchie par le dôme pendant la cuisson avec la chaleur des braises au fond. De cette façon, votre viande ne perdra pas son jus, elle aura une saveur incroyable avec la saveur du bois. Égoutter complètement les braises et les cendres dans votre four et balayer l'intérieur du four. Placez la pâte au fond du four avec la pelle. Vaporisez de l'eau dans le four avec un vaporisateur et poussez la porte du four à fond pour déconnecter la cheminée. De cette façon, vos pains sont parfaits en 25 à 45 minutes. Les informations ci-dessus sont des informations générales et vous pouvez cuisiner de nombreux types avec votre propre créativité. TASHOVEN® vous permettra en tout cas de préparer des repas sains dans un goût parfait. TASHOVEN® a été tempéré pendant la phase de production. Lors de la première utilisation, il doit être chauffé à 150-200oC pendant au moins 3-4 heures en brûlant un petit feu. L'humidité dans le four doit être éliminée. Seuls les combustibles tels que le bois sec (bois de chêne ou bois durs similaires), le charbon de bois ou les briquettes doivent être utilisés. Les combustibles tels que les dérivés du pétrole (essence, diesel, mazout, kérosène, diluant, substance gazeuse) Les combustibles solides ou les combustibles tels que le lignite et le charbon dur ne doivent jamais être utilisés.Lorsqu'il se réchauffe (450-500oC), la température à l'extérieur du dôme est à 80-100oC. Puisqu'il peut provoquer de graves brûlures, il ne doit pas être touché avec la peau nue. Gardez vos enfants loin du four. Ne versez pas d'eau ou tout autre liquide à l'extérieur ou à l'intérieur. Ne jetez pas de tubes gazeux et de produits chimiques en plastique dans le four. Ne conservez pas de matériaux inflammables à haut pouvoir inflammable près du four. TASHOVEN® convient à une utilisation en extérieur, ne jamais utiliser à l'intérieur. Il doit être recouvert d'une housse étanche lorsqu'il n'est pas utilisé contre les conditions. Vous pouvez essuyer TASHOVEN® avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques pour le nettoyage. Les produits chimiques peuvent laisser des résidus nocifs pour la santé car ils seront absorbés dans le béton réfractaire.

Une fois le four complètement refroidi, balayez l'intérieur avec une brosse. Versez les cendres résultantes dans le sol de vos plantes. La cendre est un excellent potassium et répond aux besoins en potassium de vos plantes.Si des taches telles que de l'huile de viande se sont formées au fond du four, n'essayez pas de les nettoyer. La prochaine fois que vous brûlerez TASHOVEN®, tous les résidus d'huile brûleront avec la chaleur élevée qui se produira. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en bakélite, en bois, avec des poignées en plastique (ou inflammables). Ne mettez aucune main dans le four, utilisez des gants de protection thermique appropriés. Assurez-vous que les combustibles solides tels que le bois, le charbon de bois, les briquettes, etc. sont secs. Ne brûlez pas votre four trempé. Laissez-le sécher dans un endroit ensoleillé et aéré. Ensuite, en y brûlant un petit feu, laissez évaporer l'eau restant à l'intérieur. Après vous être assuré qu'il est complètement sec, vous pouvez passer au processus de gravure normal.

Fabricant de fours à pierre TASHOVEN® Refsan Refrakter İnş. Et les inconvénients. Mat. Ltd. Sti. Il garantit que les fours réfractaires ne présenteront pas de défauts de matériau et de fabrication dans le composant structurel principal du produit (dôme et base réfractaires) pendant une période de deux (2) ans à compter de la date d'expédition. • La garantie est annulée si le produit n'a pas été correctement installé, utilisé ou entretenu conformément à toutes les instructions fournies • Refsan Refrakter İnş. Et les inconvénients. Mat. Ltd. Sti. garantit les composants de support du produit (cheminées, supports, couvertures et accessoires) contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'expédition. QUALIFICATIONS DE GARANTIE Lorsque les garanties ci-dessus ne sont pas valables, les conditions suivantes sont indiquées ci-dessous: 1. Ne s'applique pas si le four à pierre TASHOVEN® n'est pas installé conformément aux instructions d'installation. La garantie ne s'applique pas aux fissures capillaires causées par une inflammation excessive. La fournaise doit toujours être chauffée lentement et uniformément.Bien que le combustible approprié brûlé dans la fournaise crée des zones localement surchauffées dans la fournaise, certaines zones peuvent rester plus froides. Étant donné que les différences de température excessives entre les zones augmentent la tension thermique, cela peut provoquer une fissuration capillaire dans la plaque inférieure du four et le dôme. Ces fissures ne sont pas couvertes par la garantie et n'affectent pas les performances de cuisson du four. L'utilisation de combustibles inappropriés (combustibles liquides et gazeux dérivés du pétrole tels que l'essence, le diesel, le fioul, le kérosène, les diluants et les combustibles solides tels que la lignine, le charbon) dans le four, l'ajout d'appareils non approuvés n'est pas soumis à garantie, car la garantie n'est pas valide. 4. Pendant que le four à pierre TASHOVEN® est encore chaud, le four peut endommager / fissurer le sol s'il est exposé à l'eau. De plus, l'utilisation de produits chimiques ou de liquides inappropriés pour nettoyer ou stériliser le four peut endommager / fissurer le produit. Par conséquent, la garantie n'est pas valable dans ces deux cas. 5. La garantie ne couvre pas les dommages causés par le stockage de tout matériau dans le dôme du four.6. La garantie ne s'applique pas à l'usure normale du produit ou aux pièces qui sont montées ou remplacées.Les changements de couleur dans les zones exposées à la fumée, ce qui est un phénomène normal dans les fours à pizza au feu. Cela est dû à l'utilisation de routine du produit et n'indique pas que le produit est usé / endommagé. La garantie ne couvre pas les dommages ou dysfonctionnements du produit causés par des catastrophes naturelles telles que les inondations, les incendies, le vent ou les tempêtes.8. Des fluctuations de couleur peuvent se produire dans le dôme du four et la table réfractaire, ce qui est normal. Dans ce cas, la garantie n'est pas valable. 9. Des changements de couleur et de chauffage peuvent se produire sur le dôme du four et les surfaces des plaques réfractaires. Dans ce cas, la garantie n'est pas valable. 10. Les dommages au produit pendant le transport sont hors garantie LIMITATION DE RESPONSABILITÉ • Refsan Refrakter İnş. et Ins. Mat. Ltd. Il est expressément convenu que la seule obligation de Sti et la solution spécifique de l'acheteur pour toute garantie sous cette garantie et non divulguée autrement devraient être limitées au remplacement, à la réparation ou au remboursement du prix d'achat original du produit. Cette responsabilité ne couvre pas l'acheteur et les autres tiers et, mais sans s'y limiter, les dommages matériels ou matériels. Cependant, il ne renonce pas au droit de récupérer tout dommage spécial, accessoire, consécutif ou tout autre dommage, sans limitation. et Ins. Mat. Ltd. Sti. de toutes les conséquences possibles résultant de défauts dans leurs produits, que ces dommages se soient produits, ou avant ou après leur remplacement ou réparation, et que des dommages ont été causés à Refsan Refrakter İnş. et Ins. Mat. Ltd. Şti. Ne peut être tenu responsable de son origine ou non. La période de garantie de ce produit est limitée aux conditions d'utilisation et aux conditions d'utilisation ci-dessus. Pièces à remplacer sous garantie, Refsan Refrakter İnş. et Ins. Mat. Ltd. Ltd. Şti., Sera réparé ou remplacé par des pièces neuves ou fonctionnellement intactes. et Ins. Mat. Ltd. Sti. se réserve le droit d'examiner et de concilier toutes les demandes contre cette garantie.

Avant tout retour de produit, Refsan Refrakter İnş. et Ins. Mat. Ltd. Sti. ou son représentant autorisé doit fournir à l'acheteur une confirmation de retour écrite et des instructions pour la préparation de l'expédition. Le produit doit être emballé correctement pour un remboursement. Refsan Refrakter İnş. et Ins. Mat. Ltd. Sti. se réserve le droit de retourner le produit à l'acheteur si le produit est endommagé en raison de cette négligence ou si la garantie devient invalide.