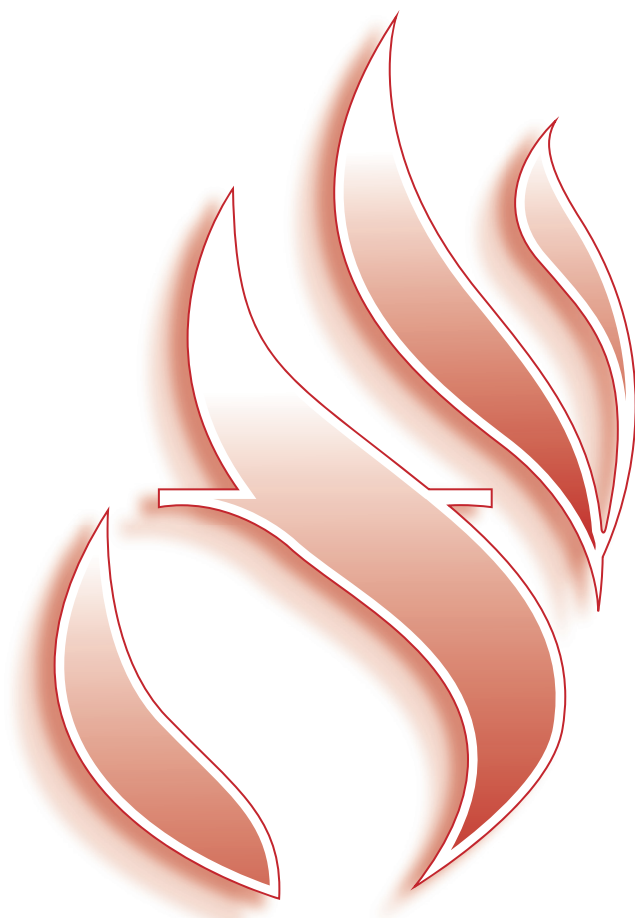




Owner's Manual & User's Guide

.....

Manuale d'uso

.....

Manuel du propriétaire et
Guide de l'utilisateur



FORNO VENETZIA

FORNO VENETZIA

Ignite Your Culinary Passions

Owner's Manual & User's Guide

.....

Thank-you for purchasing your Forno Venetia Wood Burning Oven.
We are confident you will quickly find your oven to be your favorite cooking appliance. With proper care your Forno Venetia will provide you, your family and friends with many culinary adventures filled with fabulous food and warm memories.

.....

Manuale d'uso

.....

Grazie per aver acquistato un forno a legna Venetia. Siamo fiduciosi che questo forno diventerà presto il vostro apparecchio preferito in cucina.
Con pochi semplici accorgimenti il Forno Venetia regalerà a voi, alla vostra famiglia e ai vostri amici tante esperienze gastronomiche ricche di squisiti piatti e splendidi ricordi.

.....

Manuel du propriétaire et Guide de l'utilisateur

.....

Merci d'avoir acheté le four à bois Forno Venetia. Nous sommes persuadés que vous en ferez rapidement votre appareil de cuisson préféré. En l'utilisant correctement, votre Forno Venetia vous offrira ainsi qu'à votre famille et vos amis diverses aventures culinaires remplies de mets fabuleux et de souvenirs chaleureux.

.....



Table of Contents / Sommario / Sommaire

English Language Owner's Manual & User's Guide

Safety Warnings	2
Tips & Suggestions	4
Using Your Forno Venetzia Wood Burning Oven	5
Cooking In Your Forno Venetzia Wood Burning Oven	8
Cleaning the Inside of Your Forno Venetzia Wood Burning Oven	9
Frequently Asked Questions	9

Manuale d'uso

Informazioni Sulla Sicurezza!	11
Consigli Utili	13
Utilizzo Del Forno A Legna Venetzia	14
Cottura Nel Forno A Legna Venetzia	17
Manutenzione Del Forno A Legna Venetzia	17
Domande Frequenti	18

Manuel du propriétaire et Guide de l'utilisateur

Consignes de Sécurité!	20
Conseils et Suggestions	22
Utilisation De Votre Four À Bois Forno Venetzia	23
Cuisson Dans Votre Four À Bois Forno Venetzia	26
Nettoyage De L'intérieur De Votre Four À Bois Forno Venetzia	27
Foire Aux Questions	27

Forno Venetzia™ and Pronto™ are Registered Trademarks



IMPORTANT!

SAFETY WARNINGS!

Please read the entire Owner's Manual before attempting to assemble and use your oven. This manual contains important information that will help you assemble and enjoy your oven.

ALWAYS USE CAUTION WHEN LIGHTING AND COOKING ON YOUR OVEN. THIS APPLIANCE GENERATES EXTREMELY HIGH TEMPERATURES.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN SERIOUS DAMAGE TO YOUR OVEN AS WELL AS PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR POSSIBLY DEATH.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS OVEN IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY

Only use cooking materials including tools and containers that are specifically designed for very high temperatures.

This oven can generate extremely high temperatures and while your Forno Venetia oven uses high quality stainless steel and two layers of insulation, some parts of the oven can get very hot and can cause severe burns.

KEEP CHILDREN AND PETS OUT OF REACH OF THE OVEN DURING USE.

Do not wear loose clothing while operating the oven.

Do not touch the arch and mantle at the front of the oven or the chimney pipe or chimney cap during use as these parts will be extremely hot.

Only hold the door using the wooden handle, as it could be very hot.

Keep furniture, canopies and other combustible materials away from oven.

DO NOT BURN ANY GARBAGE, PLASTICS OR FLAMMABLE LIQUIDS

When in use make sure any combustible fuels such as gasoline and propane tanks are kept a safe distance away from the oven.

Do not move the oven during use.

Position the oven on a flat level surface and away from strong winds.
Sparks can be ejected out of the oven. Remove all flammable material from around the oven.

Never leave the oven unattended during use.

To extinguish the fire, place the door on the front of the oven mouth completely sealing the oven opening. DO NOT THROW WATER ON THE FIRE.

LEAVE THE OVEN DOOR CLOSED FOR AT LEAST 30 MINUTES AFTER QUICKLY EXTINGUISHING THE FIRE AND USE CAUTION WHEN OPENING THE DOOR AFTERWARD AS THE SUDDEN FLOW OF OXYGEN CAN CAUSE THE FIRE TO QUICKLY BURST BACK INTO FLAMES.

Avoid excessively large fires that cause flames to come out the front of the oven. If this happens close the oven door and wait for the fire to die down.

Do not throw firewood into the oven as it will damage the inside of the oven. Gently place your firewood into the oven using long heavy-duty fireproof gloves or a fire poker.

Only use well seasoned dry hardwood. Do not use pressure treated wood, chipped or pellet wood products, laminated wood or softwoods.

DO NOT USE CHARCOAL, COAL, ARTIFICIAL LOGS OR STARTER/LIGHTER FLUID, KEROSENE, LANTERN OIL, GASOLINE OR OTHER ACCELERANTS.

When cooking dishes that may contain or involve grease or oils, use caution to avoid any spillage that could be ignited by the fire.

Keep a safe distance of at least 24" away from the front of the oven when lighting the fire.

After every use dispose of ashes using a metal shovel and carefully place in a metal bucket or container and leave outside for 2-3 days to ensure all embers are completely extinguished. Once ashes are completely extinguished and have cooled, dispose appropriately according to the local requirements.

Do not place sealed tins or similar containers in the hot oven. As the contents heats, pressure will build up resulting in a possible explosion.



TIPS AND SUGGESTIONS

Remove all protective laser film during assembly. This ensures that parts that are ultimately covered by another part do not have remains of the laser film showing around the edges.

Also this avoids the protective laser film “baking” onto the surface of the oven from either the heat of the oven or from sitting in the sun, and becoming difficult to remove.

If the protective laser film is hard to peel off try slightly warming the surface with the use of a hair dryer. Do not use a knife or scraper as this will damage the stainless steel surface.

When cleaning your oven do not use steel sponges or metal scrappers as this will damage the finish of your oven.

To clean your oven, use warm soapy water with a mild non-abrasive cleaner.

Some parts of your oven may experience some discoloration from the high temperatures, such as the chimney pipe. This is normal and does not affect the performance of the oven.

Your Forno Venetia oven can be used throughout the year. However during the winter season when the outside temperature is near or below freezing, build the fire more slowly to avoid rapid increases in the oven temperature. This will help avoid thermal shock to various parts of your oven such as the hearth bricks, which can result in premature stress cracks.

Always close the oven door when not in use—this helps prevent rain, moisture and other elements from getting inside the oven.

Chips and hairline cracks in the refractory bricks are considered normal and do not affect the performance of your oven. This is an intrinsic characteristic of refractory materials as they heat up and cool off and is common to all wood burning ovens.

When assembling your oven, hand tighten all socket screws. This will allow limited movement that will assist in attaching additional parts during assembly. Once all parts are attached, tighten using the Allen Key provided.

USING YOUR FORNO VENETZIA WOOD BURNING OVEN

POSITIONING YOUR OVEN

SAFETY ALWAYS COMES FIRST

Place your oven on a flat even surface, away from any combustible materials. Ideally a stone or concrete floor is preferred. Consult local building and fire regulations for the recommended safe distance from buildings, partitions and coverings such as pergolas and roofs. Additional parts maybe required.

Once in position, place wheel blocks against the wheels to ensure the oven does not move.

Check for wind direction to ensure the wind is not blowing directly into your oven. This will blow the ash around the inside of the oven and also reduce the internal temperature.

LIGHTING YOUR OVEN

Start with newspaper or other non-treated paper, rolled into balls and placed directly in the center of the oven floor.

Add small pieces of well seasoned, dry kindling (hardwood) and place on top of the paper.

Using a long handled lighter ignite the paper in several locations on either side of the oven.

Once the fire is burning well, add slightly larger pieces of wood to continue to build your fire.

After several minutes of the fire burning well, using a fire poker or similar oven tool, push the fire to the far left side of the oven.

The Forno Venetzia “*Paralegna*” wood holder (purchased separately) can be used to keep your fire, embers and ash in a compact pile inside your oven. This will maximize the size of the cooking surface.

Once the fire has been pushed all the way to the left of the oven, using long heavy duty oven gloves, place the Paralegna in the center of the oven. Then using your fire poker or cleaning brush, push the Paralegna up against your fire until the bottom of the Paralegna touches the left side of the oven wall. If you do not have a wood holder, simply push the fire up against the left side of the oven.

Using a wire cleaning brush sweep any remaining soot and ash on the oven floor toward the fire and let your fire continue to burn adding pieces of wood as needed.



Once there is a reasonable bed of embers and a moderate flame your oven temperature should be around 750° - 800° F (400° - 450° C).

Sweep the oven floor once again and your oven is ready for cooking.

Note: Always pre-heat the oven before cooking.

USING DIFFERENT TYPES OF WOOD

The most important requirement is to use a hardwood that is well seasoned and dry. If the wood is still wet or “green”, it will take longer to light, produce more smoke and not generate the same high temperatures. If you hear a “hissing” sound the wood is still wet.

Softwood such as pine is not recommended – it contains sap that will leave a sticky residue. Softwood does not burn as hot or last as long as hardwood. It also tends to spark, crackle and pop when burning, which can spread embers and ash on food while it is cooking.

Once the fire is burning well, use medium sized pieces of wood (3-5” in diameter). This makes it easier to control the temperature as you can always add another piece of wood. Large pieces of wood take longer to ignite and can create “hot spots” once they start burning.

Different types of hardwood will impart different flavors and aromas. Fruit wood such as apple, peach, cherry etc can be very effective for certain dishes.

Also try: oak, maple, walnut, chestnut and olive – perfect for cooking in your oven. Combinations can be used very effectively and tailored to the dish being prepared.

MANAGING TEMPERATURES

The thermometer on your Forno Venetia detects the temperature in a specific location inside your oven and is only meant as a general guide. The temperature on the floor of the oven can be slightly different and will vary depending on the location. Similarly the temperature toward the top of the dome will be higher.

Cooking on a wood fired oven may involve a small learning curve as you learn to manage your fire and temperature. This is similar to cooking on a charcoal BBQ or wood stove.

Always completely pre-heat the oven before use. Once the fire has been started and pushed all the way to the left side of the oven, maintain the fire for at least 15 minutes. The temperature inside the oven should be around 750 - 800°F (400°C). The refractory floor of your oven should be around 600 - 650°F (300°C). If your oven temperature is not within this range, continue to heat the oven for another 5-10 minutes.



Once the required temperature has been reached, maintain the fire by adding small to medium sized pieces of wood (3-4" in diameter) every 10-15 minutes or so and the oven temperature should be relatively constant.

If it is a cold or windy day, expect longer heating and cooking times. If it is a hot day, cooking times may be reduced.

Cooking times can also vary depending on the size of the food or dish placed inside the oven.

Generally, cooking on a wood fired oven is done by cooking the foods that require the highest temperatures and shortest cooking times first such as pizza. As the oven cools other foods such as grilled meats followed by roasted vegetables, fish and meats and finally breads and desserts.

Open Door Cooking

Open door cooking with a fire and flame is the most common method of cooking. Fire needs oxygen to burn well. Cooking with the oven door open ensures the fire will continue to burn well. Use this method for dishes that require higher cooking temperatures, such as pizza.

Closed Door Cooking

Closed door cooking is used when cooking with lower temperatures such as baking and roasting. Closing or partially closing the oven door helps regulate temperature.

For baking allow the fire to die down and keep the door slightly open by approximately 1-2". This will allow the embers to continue to glow and help maintain the temperature. Avoid large flames when baking or roasting as a small flame with a good bed of embers is preferred. For baking it is also recommended to place a small container of water inside the oven to maintain the humidity. Ensure this container is stainless steel, cast iron, terracotta or some other material that is suitable for the high temperatures of the oven.



COOKING IN YOUR FORNO VENETZIA WOOD FIRED OVEN

Wood fired ovens combine three different methods of cooking due to the design and shape of the oven.

Convection Cooking

As the dome is curved and the fire is on the left side of the oven, the flames curl up and across the top of the dome creating a convection-cooking environment. Like most convection ovens this can result in reduced cooking times.

Radiant Cooking

During the process of pre-heating your oven, heat is stored in the refractory bricks and the dome of the oven. During cooking this heat is radiated back to the food cooking in the oven.

Conductive Cooking

Heat that is stored in the refractory bricks during the pre-heating process is transferred to the food or dish during cooking. Pizza and bread are cooked from underneath by sitting on the hot hearth. Other dishes cooked in a cast iron pan, skillet, or terracotta pot are cooked from the heat transferred to the pan or pot, similar to cooking on a stove.

HOW TO MAINTAIN YOUR FORNO VENETZIA WOOD BURNING OVEN

To clean the outside of your oven, use warm soapy water with a mild non-abrasive cleaner.

When cleaning your oven do not use steel sponges, metal scrappers as this will damage the finish of your oven.

Periodically check the chimney for any obstructions and remove any ash or soot that may have built up in the chimney pipe.

Once the fire is completely extinguished, use a metal shovel to carefully place the remaining ashes into a metal bucket or container. Leave outside for 2-3 days to ensure all embers are completely extinguished. Once ashes are completely extinguished and cold, dispose appropriately according to the local requirements.

Your Forno Venetia oven can be used all year long through all seasons. However during the winter season when the outside temperature is close to or below freezing, build your fire more slowly to avoid rapid increases in the oven temperature. This will help avoid thermal shock to various parts of your oven such as the hearth bricks, which can result in premature stress cracks.

CLEANING THE INSIDE OF YOUR FORNO VENETZIA WOOD BURNING OVEN

Your Forno Venetzia is a self-cleaning oven. Any cheese or toppings from a pizza that happens to fall off the pizza onto the hearth or sauce from roasts or other dishes can easily be removed.

Move some of the embers and fire to the area that needs to be cleaned and let the fire burn for a few minutes. Then push the fire back into place on the left side of the oven and sweep the hearth as before.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Q: Why does my oven produce a lot of smoke?

- Check to ensure the wood is not wet and “green”. If you hear a hissing noise coming from your fire, the wood is not completely dry.
- Do not use wood such as birch with the bark on.
- Ensure your fire is robust with strong flames to avoid incomplete combustion.

Q: Why is the top of my pizza cooked, when the bottom of the crust is not?

- Pre-heat your oven for a longer period of time with a larger fire to thoroughly heat the hearth bricks.
- If using parchment paper, remove as soon as the pizza can be moved without sticking.
- Position your pizza toward the back right side of the oven.

Q: Can I cook more than pizza in this oven?

- Absolutely! Cook pizza, sausages, fish, steak, turkey, chicken, or bake bread, cake, cookies and much more.
- However, be aware that most foods will require a reduced cooking time.

Q: Do you offer oven tools and accessories?

- Yes! We offer a variety of tools and accessories, which are sold separately.
- We recommend a quality pizza peel and a smaller round peel to rotate your pizza.
- We also recommend purchasing a fire poker and a brass brush for manipulating the fire and sweeping ashes.

Q: What kind of wood should I use?

- Any dry hardwood such as oak, maple walnut, olive, almond, ash, beech, hickory, mahogany and birch.
- Avoid using wet or resinous woods such as pine or spruce.



Q: How do I clean the oven?

- The oven is self-cleaning, which means the fire will burn off everything you spill on the oven floor (hearth) and once the oven fully cools you simply sweep it out.

Q: How long does it take to cook a pizza in a wood fired oven?

- Cooking pizza requires a very hot oven floor and very short cooking time (650 - 750°F for approx. 2 - 3 minutes).
- When the temperature drops to around 450°F, the temperature is perfect for cooking roast, turkey and other large meals.
- Finally, bread should be cooked last at a lower temperature to allow it to rise without burning.

Q: The folding shelf tilts upward when extended.....

- Gently push down on the rounded corners to level the shelf.
- The folding shelf is designed to tilt slightly upward in order to support the weight of items that may be placed on it during use.

www.fornovenetzia.com

email: info@fornovenetzia.com

Forno Venetia™ and Pronto™ are Registered Trademarks

IMPORTANTE!

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA!

Vi raccomandiamo di leggere il Manuale d'Uso per intero prima di iniziare ad assemblare e a usare il forno. Questo manuale contiene informazioni importanti che vi aiuteranno ad assemblare il forno e a utilizzarlo correttamente.

PRESTATE SEMPRE MOLTA ATTENZIONE DURANTE L'ACCENSIONE E LA COTTURA. QUESTO APPARECCHIO GENERA TEMPERATURE ESTREMAMENTE ALTE.

IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUO' CAUSARE DANNI RILEVANTI AL FORNO E ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE, FERITE AL CORPO DI VARIA ENTITA' FINO ALLA MORTE.

CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI

QUESTO FORNO E' PREDISPOSTO SOLAMENTE PER L'USO IN ESTERNI

Utilizzate esclusivamente accessori per la cottura, quali contenitori e utensili, specifici per le temperature molto alte.

Questo forno può generare temperature estremamente alte. Nonostante il Forno Venezia sia realizzato in acciaio INOX di alta qualità con 2 strati di isolamento, alcune parti possono diventare incandescenti e causare ustioni gravi.

DURANTE L'USO MANTENETE BAMBINI E ANIMALI A DISTANZA DAL FORNO.

Non indossate abiti larghi durante l'uso.

Durante l'uso non toccate l'arco e la mensola sul lato anteriore del forno, né la canna fumaria o il comignolo, in quanto queste parti diventano estremamente calde.

Toccate la porta solo tramite la maniglia in legno, in quanto potrebbe diventare incandescente.

Tenete mobili, tende e altri materiali combustibili lontani dal forno.

NON BRUCIATE RIFIUTI, PLASTICA O LIQUIDI INFIAMMABILI

Durante l'uso assicuratevi che qualsiasi materiale combustibile, come le taniche di benzina o propano, sia tenuto a debita distanza dal forno.

Non muovete il forno durante l'uso.



Posizionate il forno su una superficie piana, lontano da forti correnti d'aria. Eventuali scintille potrebbero fuoriuscire dal forno. Allontanate qualsiasi materiale infiammabile dalla zona intorno al forno.

Non lasciate mai il forno incustodito quando è in funzione.

Per spegnere il fuoco, chiudete completamente la porta sull'apertura del forno.

NON GETTATE ACQUA SUL FUOCO.

LASCIATE CHIUSA LA PORTA DEL FORNO PER ALMENO 30 MINUTI DOPO AVER SPENTO IL FUOCO E USATE CAUTELA ALL'APERTURA DELLA PORTA, IN QUANTO L'IMPROVVISO FLUSSO DI OSSIGENO POTREBBE FAR RIACCENDERE IL FUOCO VELOCEMENTE.

Evitate di accendere fuochi di grande entità, le cui fiamme potrebbero fuoriuscire dall'apertura del forno. Se questo dovesse accadere, chiudete la porta del forno e aspettate che le fiamme si estinguano.

Non gettate legna nel forno, perché questo potrebbe danneggiare l'interno, bensì appoggiate delicatamente la legna nel forno utilizzando guanti ignifughi lunghi e robusti oppure un attizzatoio.

Utilizzate solamente legno duro asciutto ben stagionato. Non utilizzate legno trattato a pressione, schegge, pellet, legno laminato o legno dolce.

NON UTILIZZATE CARBONE, CARBONELLA, TRONCHETTI ARTIFICIALI, LIQUIDI DI ACCENSIONE, CHEROSENE, OLIO PER LANTERNE, BENZINA O ALTRI ACCELERANTI.

Durante la cottura di cibi che contengono o richiedono grassi e oli, prestate attenzione ad evitare eventuali spargimenti che potrebbero prendere fuoco a loro volta.

Mantenete una distanza di sicurezza di almeno 60 cm dal lato anteriore del forno durante l'accensione del fuoco.

Dopo ogni uso rimuovete la cenere con una pala in acciaio e ponetela con attenzione in un secchio o contenitore di metallo, lasciandolo poi all'esterno per 2-3 giorni per essere sicuri che le braci si siano completamente estinte. Quando le ceneri sono totalmente spente e fredde, smaltitele secondo le normative locali vigenti.

Non appoggiate barattoli sigillati o simili contenitori nel forno caldo: quando il contenuto si scalda, la pressione aumenta e potrebbe causare un'esplosione.

CONSIGLI UTILI

Rimuovete la pellicola protettiva durante l'assemblaggio. In questo modo tutte le parti che vanno poi coperte da altre parti non presenteranno resti di pellicola sui bordi.

Questo evita, inoltre, che la pellicola si scaldi sulla superficie del forno a causa del calore del forno stesso o dell'esposizione al sole, risultando poi difficile da rimuovere successivamente.

Se la pellicola protettiva non viene via facilmente, provate a riscaldare leggermente la superficie con un asciugacapelli. Non utilizzate un coltello o raschietto, perché potrebbe danneggiare la superficie in acciaio INOX.

Per la pulizia del forno non utilizzate spugne o raschietti in metallo, perché danneggiano la finitura del forno.

Per pulire il forno, utilizzate invece acqua calda e sapone delicato con un panno non abrasivo.

Alcune parti del forno potrebbero discolorarsi a causa delle alte temperature, ad esempio la canna fumaria. Questo fatto è assolutamente normale e non influisce sul corretto funzionamento del forno.

Potete utilizzare il vostro Forno Venezia tutto l'anno. Tuttavia nei mesi invernali, se la temperatura esterna scende intorno allo zero, premuratevi di accendere il fuoco più lentamente per prevenire eccessivi sbalzi di temperatura. Questo eviterà uno shock termico a varie parti del forno, come i mattoni, che altrimenti potrebbero rischiare di creparsi.

Chiudete sempre la porta del forno quando non è in uso —per evitare che pioggia, umidità e altri elementi entrino nel forno.

Piccole crepe sottili nei mattoni refrattari sono da considerarsi normali e non influiscono sul funzionamento del forno. Si tratta infatti di una caratteristica intrinseca dei mattoni refrattari, a causa del continuo riscaldamento e raffreddamento, comune a tutti i forni a legna.

Durante l'assemblaggio del forno, serrate a mano tutte le viti a brugola. In questo modo otterrete un movimento limitato, risultando più semplice aggiungere altre parti. Quando tutte le parti sono fissate, serratele utilizzando la chiave a brugola fornita.



UTILIZZO DEL FORNO A LEGNA VENETZIA

POSIZIONAMENTO DEL FORNO

LA SICUREZZA VIENE PRIMA DI TUTTO

Posizionate il forno su una superficie piana, lontano da materiali combustibili, idealmente su un pavimento in pietra o cemento. Consultate i regolamenti locali in fatto di costruzioni e protezione incendi per conoscere la distanza di sicurezza raccomandata da edifici, tramezzi e coperture, come le pergole e i tettucci. Potreste necessitare di parti aggiuntive.

Una volta posizionato il forno, fermate le ruote con gli appositi blocchi per evitare che il forno si muova.

Controllate la direzione del vento per evitare che soffi direttamente dentro il forno. Questo causerebbe un movimento di cenere all'interno del forno e ridurrebbe, inoltre, la temperatura interna.

ACCENSIONE DEL FORNO

Cominciate appallottolando carta da giornale o altra carta non trattata, posizionandola al centro del pavimento del forno.

Aggiungete sopra la carta piccoli ramoscelli di legno duro asciutto ben stagionato.

Utilizzando un accendino a manico lungo, fate prendere fuoco alla carta in vari punti su entrambi i lati.

Quando il fuoco brucia bene, aggiungete dei pezzi di legno leggermente più grandi per alimentare le fiamme.

Vari minuti dopo che il fuoco ha iniziato a bruciare bene, usate un attizzatoio o attrezzo simile per spostare le fiamme sul lato sinistro del forno.

Il *Paralegna* per il Forno Venezia (da acquistare separatamente) può essere utilizzato per contenere fuoco, braci e cenere in modo ordinato e compatto all'interno del forno. In questo modo ottimizzerete la superficie di cottura.

Dopo aver spinto il fuoco sul lato sinistro del forno, utilizzando guanti da forno lunghi e robusti posizionate il *Paralegna* al centro del forno. Tramite un attizzatoio o spazzola per la pulizia, spingete poi il *Paralegna* contro il fuoco finché il fondo del *Paralegna* tocca la parete sinistra del forno. In mancanza di un *Paralegna*, spingete semplicemente il fuoco contro il lato sinistro del forno.

Utilizzando una spazzola di metallo, rimuovete ogni residuo di cenere e fuliggine dal pavimento del forno, spostandolo verso il fuoco. Continuate ad aggiungere pezzi di legno per mantenere le fiamme.

Quando avete ottenuto un sufficiente letto di braci e una fiamma moderata, la temperatura del vostro forno dovrebbe aggirarsi sui 400° - 450° C.

Spazzate ancora una volta il pavimento del forno. Il vostro forno è ora pronto all'uso.

Nota: Pre-riscaldate sempre il forno prima di iniziare a cucinare.

UTILIZZO DI DIVERSI TIPI DI LEGNA

Il requisito più importante è che il legno utilizzato deve essere duro, asciutto e ben stagionato. Se il legno è umido o verde, richiederà un tempo maggiore per prendere fuoco, produrrà molto fumo e non arriverà a temperature altrettanto alte. Se avvertite un suono simile a un sibilo, questo significa che il legno è ancora umido.

I legni dolci come il pino sono sconsigliati – contengono una linfa che lascia un residuo colloso. Il legno di conifera non raggiunge temperature altrettanto alte e non brucia a lungo quanto il legno duro. Inoltre tende a scoppiettare, cosa che può portare a uno spargimento di braci e cenere sul cibo mentre cuoce.

Quando il fuoco sta bruciando bene, utilizzate pezzi di legno di grandezza media (diametro 8-12 cm). In questo modo potrete controllare meglio la temperatura, aggiungendo altra legna al bisogno. Pezzi di legno più grandi necessitano di tempi maggiori per prendere fuoco, creando inoltre delle zone calde quando iniziano a bruciare.

Utilizzando diversi tipi di legno duro otterrete aromi e sapori differenti. Il legno di alberi da frutta, come il melo, il pesco, il ciliegio, ecc. può influire positivamente su alcuni piatti.

Provate anche: rovere, acero, noce, castagno e ulivo – sono perfetti per cucinare nel vostro forno. Le combinazioni di varie essenze possono avere un effetto mirato per il piatto che state preparando.



CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Il termometro del vostro Forno Venezia rileva la temperatura in una specifica posizione all'interno del forno ed è da considerarsi puramente indicativo. La temperatura sul pavimento del forno può differire leggermente e può variare in base alla posizione. La temperatura nella parte alta della cupola è invece più alta.

Cucinare in un forno a legna comporta un periodo iniziale di apprendimento, perché dovrete imparare a controllare il fuoco e la temperatura, come per le griglie a carbone o le stufe a legna.

Pre-riscaldare sempre completamente il forno prima di usarlo. Una volta che avete acceso il fuoco e l'avete spostato sulla parte sinistra del forno, mantenete il fuoco per almeno 15 minuti. La temperatura all'interno del forno dovrebbe aggirarsi sui 400°C. Il pavimento refrattario del forno dovrebbe avere una temperatura di circa 300°C. Se la temperatura del forno non ha raggiunto questi parametri, continuate ad alimentare il fuoco per altri 5-10 minuti.

Quando avete raggiunto la temperatura richiesta, mantenete il fuoco aggiungendo pezzi di legno di dimensione medio-piccola (diametro da 8-10 cm) ogni 10-15 minuti, in modo da ottenere una temperatura relativamente costante.

Nelle giornate fredde o ventose, i tempi di riscaldamento e cottura si allungano. Nelle giornate calde, invece, si possono ridurre.

I tempi di cottura variano anche in base alla dimensione del cibo o della teglia inseriti nel forno.

In linea di massima, nel forno a legna si cucinano prima i cibi che richiedono una temperatura più alta e un tempo di cottura più breve, come la pizza. Quando la temperatura del forno inizia a scendere, potete cucinare altri tipi di pietanze, come la carne alla griglia, verdure arrostate, pesce, altri tipi di carne, infine pane e dolci.

Cucinare con la porta del forno aperta

Cucinare con la porta del forno aperta e un fuoco vivo è il metodo più comune. Il fuoco necessita di ossigeno per bruciare al meglio. La porta aperta permette al fuoco di continuare a bruciare in modo ottimale. Utilizzate questo metodo per i piatti che richiedono una temperatura più alta, come la pizza.

Cucinare con la porta del forno chiusa

La cottura con la porta chiusa si utilizza quando si necessita di temperature più basse, ad esempio per cuocere in forno tradizionale o arrostiti. La chiusura totale o parziale della porta vi aiuta a regolare la temperatura.

Per la cottura tradizionale al forno, fate morire il fuoco e mantenete la porta leggermente aperta (3-5 cm). Questo permette alle braci di continuare ad ardere, mantenendo la temperatura. Evitate le fiamme alte quando volete arrostitire o cucinare al forno in modo tradizionale: in questi casi è preferibile avere un fuoco di piccola entità con un buon letto di braci. Per la cottura al forno, inserite un piccolo contenitore pieno d'acqua nel forno per mantenere la giusta umidità. Il contenitore deve essere in acciaio INOX, ghisa, terracotta o altri materiali idonei all'uso ad alte temperature.

COTTURA NEL FORNO A LEGNA VENETZIA

I forni a legna permettono di utilizzare tre tipi di cottura grazie al design e alla forma del forno stesso.

Cottura a convezione

Grazie alla forma a cupola e al fatto che il fuoco si trova sul lato sinistro del forno, le fiamme si protendono verso la parte superiore della cupola, creando un effetto a convezione. Come nella maggior parte dei forni a convezione, questo permette di ridurre i tempi di cottura.

Cottura a irraggiamento

Durante la fase di pre-riscaldamento del forno, il calore viene incamerato dai mattoni refrattari e nella cupola del forno. Durante la cottura il calore viene poi irradiato verso il cibo contenuto nel forno.

Cottura a conduzione

Il calore immagazzinato nei mattoni refrattari durante la fase di pre-riscaldamento viene trasferito al cibo o alla teglia durante la cottura. La pizza e il pane vengono cotti da sotto perché poggiati sul pavimento incandescente. Altri piatti contenuti in una teglia o padella di ghisa o terracotta sono cucinati tramite il calore trasferito alla teglia o padella, proprio come avviene quando si cucina sui fornelli.

MANUTENZIONE DEL FORNO A LEGNA VENETZIA



Per pulire l'esterno del forno, utilizzate acqua calda e sapone delicato con un panno non abrasivo.

Non utilizzate spugne o raschietti in metallo, perché danneggiano la finitura del forno.

Controllate periodicamente che non ci siano ostruzioni nella canna fumaria e rimuovete eventuali residui di cenere o fuliggine.

Quando il fuoco è completamente spento, rimuovete la cenere con una pala in metallo e ponetela con attenzione in un secchio o contenitore di metallo, lasciandolo poi all'esterno per 2-3 giorni per essere sicuri che le braci si siano completamente estinte. Quando le ceneri sono totalmente spente e fredde, smaltitele secondo le normative locali vigenti.

Potete utilizzare il vostro Forno Venezia tutto l'anno in ogni stagione. Tuttavia nei mesi invernali, quando la temperatura esterna scende intorno allo zero, premuratevi di accendere il fuoco più lentamente per prevenire eccessivi sbalzi di temperatura. Questo eviterà uno shock termico a varie parti del forno, come i mattoni, che altrimenti potrebbero rischiare di creparsi.

PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO A LEGNA VENETZIA

Il vostro Forno Venezia è autopulente. Eventuali residui di formaggio della pizza o salse e liquidi di un arrosto possono essere rimossi con facilità.

Spostate alcune braci e fiamme verso la zona che intendete pulire e fate bruciare il fuoco per alcuni minuti. Poi rispostate il fuoco sul lato sinistro e spazzolate il pavimento del forno.

DOMANDE FREQUENTI

D: Perché il mio forno produce molto fumo?

- Assicuratevi che la legna utilizzata non sia umida o verde. Se avvertite un rumore simile a un sibilo proveniente dal fuoco, allora il legno non è completamente asciutto.
- Non utilizzate legni tipo la betulla con la corteccia.
- Fate in modo che il fuoco abbia delle fiamme forti e robuste per evitare una combustione incompleta.

D: Perché la mia pizza è ben cotta sopra, ma non sotto?

- Pre-riscaldate il forno più a lungo con un fuoco più grande per scaldare completamente i mattoni.
- Se utilizzate carta tipo pergamena, rimuovetela non appena la pizza può essere spostata senza attaccarsi.
- Posizionate la pizza sul lato destro sul retro del forno.

D: Posso cucinare altro oltre alla pizza in questo forno?

- Assolutamente sì! Cucinate pizza, salsicce, pesce, bistecche, tacchino, pollo, oppure pane, torte, biscotti e molto altro ancora.
- Ricordate però che molti cibi richiederanno un tempo di cottura ridotto.

D: Avete anche accessori e attrezzi per il forno?

- Sì! Offriamo una varietà di attrezzi e accessori, da acquistare separatamente.
- Consigliamo l'uso di una pala per pizza di qualità e di una pala arrotondata più piccola per girarla.
- Consigliamo inoltre di acquistare un attizzatoio e una spazzola di ottone per gestire il fuoco e rimuovere la cenere.

D: Che tipo di legna dovrei usare?

- Qualsiasi legno duro asciutto, come rovere, acero, noce, ulivo, mandorlo, frassino, faggio, noce americano, mogano e betulla.
- Evitate di usare legni umidi o resinosi, come il pino e l'abete.

D: Come pulisco il forno?

- Il forno è autopulente, nel senso che il fuoco brucia eventuali residui rimasti sul pavimento del forno. Quando il forno è completamente freddo, potete semplicemente spazzare via ciò che è rimasto.

D: Quanto tempo ci vuole per cucinare una pizza nel forno a legna?

- Per cuocere la pizza bisogna avere un pavimento del forno incandescente e un tempo di cottura molto breve (350 - 400° C per circa 2 - 3 minuti).
- Quando la temperatura scende sui 230° C, diventa perfetta per cucinare arrosti e altri piatti di grandi dimensioni.
- Il pane va cucinato alla fine a una temperatura più bassa per permettergli di lievitare senza bruciare.

D: Il ripiano pieghevole si piega verso l'alto quando viene steso.....

- Premete delicatamente verso il basso sugli angoli arrotondati per livellare il ripiano.
- Il ripiano pieghevole è disegnato per piegarsi leggermente verso l'alto, in modo da supportare il peso degli oggetti su di esso posizionati durante l'uso.

www.fornovenetzia.com

email: info@fornovenetzia.com



IMPORTANT!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ!

Veuillez lire entièrement le Manuel du propriétaire avant de procéder au montage et à l'utilisation de votre four. Ce manuel contient d'importants renseignements utiles au montage de votre four pour l'apprécier pleinement.

SOYEZ TOUJOURS PRUDENT LORSQUE VOUS ALLUMEZ VOTRE FOUR ET CUISEZ AVEC CELUI-CI. CET APPAREIL GÉNÈRE DES TEMPÉRATURES EXTRÊMEMENT ÉLEVÉES.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES DOMMAGES À VOTRE FOUR AINSI QUE DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES ET MÊME LA MORT.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CE FOUR EST CONÇU POUR USAGE EXTERNE SEULEMENT

N'utilisez que du matériel de cuisson, incluant des ustensiles et contenants spécialement conçus pour de très hautes températures.

Ce four peut générer des températures extrêmement élevées. Bien que votre four Forno Venezia soit en acier inoxydable de qualité élevée et comprenne deux couches d'isolation, certaines pièces peuvent devenir très chaudes et causer de graves brûlures.

GARDEZ LES ENFANTS ET ANIMAUX DE COMPAGNIE HORS DE LA PORTÉE DU FOUR LORS DE SON UTILISATION.

Ne portez pas de vêtements amples lors de l'utilisation du four.

Ne touchez pas à l'arche et au manteau à l'avant du four ni au tuyau ou mitre de cheminée pendant l'utilisation, car ces pièces deviennent extrêmement chaudes.

Ne tenez la porte qu'à l'aide de la poignée en bois, car elle pourrait être très chaude.

Tenez éloigné du four des matières combustibles telles que meubles et auvents.

NE FAITES PAS BRÛLER DE DÉCHETS, MATIÈRES PLASTIQUES NI LIQUIDES INFLAMMABLES

Lors de l'utilisation du four, assurez-vous de maintenir à une distance sécuritaire tous combustibles tels qu'essence et bouteilles de propane.

Ne bougez pas le four lors de l'utilisation.

Placez le four sur une surface plane, à l'abri de vents forts.
Des étincelles peuvent être éjectées du four. Retirez toute matière inflammable à proximité.

Ne laissez pas le four sans surveillance lors de son utilisation.

Pour éteindre le feu, placez la porte à l'avant de la bouche du four afin de fermer complètement l'ouverture. NE JETEZ PAS D'EAU SUR LE FEU.

LAISSEZ LA PORTE DU FOUR FERMÉE PENDANT AU MOINS 30 MINUTES APRÈS AVOIR ÉTEINT RAPIDEMENT LE FEU ET OUVREZ ENSUITE LA PORTE AVEC PRUDENCE CAR LE FLUX SOUDAIN D'OXYGÈNE PEUT RAPIDEMENT PRODUIRE DES FLAMMES.

Évitez les feux excessivement grands qui feraient sortir des flammes à l'avant du four. Si cela se produit, fermez la porte du four et attendez que le feu s'éteigne.

Ne lancez pas le bois de chauffage dans le four car vous risqueriez d'en endommager l'intérieur. Placez-le doucement à l'intérieur à l'aide de longs et robustes gants ignifuges ou un tisonnier.

N'utilisez que du bois dur et sec. N'utilisez pas de bois traité sous pression, des copeaux ou granules de bois, du bois stratifié ou des résineux.

N'UTILISEZ PAS DE CHARBON DE BOIS, CHARBON, BÛCHES ARTIFICIELLES, LIQUIDES D'ALLUMAGE OU DE BRIQUET, KÉROSÈNE, HUILE À LANterne, ESSENCE OU AUTRES ACCÉLÉRANTS.

Lors de la cuisson de mets pouvant contenir de la graisse ou des huiles, évitez les déversements qui pourraient s'enflammer.

Gardez une distance sécuritaire d'au moins 24" à l'avant du four lorsque vous allumez le feu.

Après chaque utilisation, retirez les cendres à l'aide d'une pelle en métal et jetez-les dans un seau ou contenant en métal et laissez-les à l'extérieur pendant 2 ou 3 jours pour vous assurer que toutes les braises sont éteintes. Lorsque les cendres sont complètement éteintes et refroidies, jetez-les de façon appropriée selon les exigences locales.

Ne placez pas de canettes hermétiques ou autres contenants semblables dans le four chaud. Si le contenu chauffe, la pression qui s'accumule peut produire une explosion.



CONSEILS ET SUGGESTIONS

Retirez toute la pellicule laser protectrice lors du montage. Ainsi, vous éviterez qu'il ne reste de pellicule qui déborderait d'une pièce couverte ultimement par une autre pièce.

De plus, vous éviterez de faire « cuire » la pellicule laser protectrice sur la surface du four, soit par la chaleur du four ou son exposition au soleil et la rendre difficile à enlever.

Si la pellicule laser protectrice est difficile à enlever, essayez de réchauffer un peu la surface à l'aide d'un sèche-cheveux. N'utilisez pas de couteau ni de grattoir car vous pourriez endommager la surface en acier inoxydable.

Lors du nettoyage du four, n'utilisez pas d'éponges en laine d'acier ni de grattoirs en métal car vous pourriez endommager la finition de votre four.

Pour nettoyer votre four, utilisez de l'eau chaude et savonneuse avec un nettoyant non abrasif doux.

Certaines pièces de votre four peuvent se décolorer en raison de températures élevées, tel que le tuyau de cheminée. Ceci est normal et n'affecte en rien la performance du four.

Votre four Forno Venetia peut être utilisé pendant toute l'année. Toutefois, pendant l'hiver, lorsque la température extérieure est près ou en-dessous du point de congélation, alimentez le feu plus lentement pour éviter toute augmentation rapide de la température du four. Vous éviterez ainsi tout choc thermique de plusieurs pièces de votre four telles que les briques du foyer et accroître le risque d'une fissuration prématurée.

Fermez toujours la porte du four lorsque vous ne l'utilisez pas. Ceci empêche la pluie, l'humidité et autres éléments de pénétrer à l'intérieur du four.

Les ébréchures et fissures dans les briques réfractaires sont considérées comme normales et n'affectent en rien la performance de votre four. Il s'agit d'une caractéristique intrinsèque des matériaux réfractaires lorsqu'ils sont chauffés et refroidis et elle est commune à tout four à bois.

Lors du montage de votre four, serrez à la main toutes les vis creuses, ce qui permet un mouvement limité pour pouvoir fixer d'autres pièces. Lorsque toutes les pièces sont fixées, serrez le tout à l'aide de la clé Allen fournie.

UTILISATION DE VOTRE FOUR À BOIS FORNO VENETZIA

POSITIONNEMENT DE VOTRE FOUR

LA SÉCURITÉ PRIME TOUJOURS

Placez votre four sur une surface plane et lisse, idéalement sur un sol en pierre ou en béton, loin de toute matière combustible. Consultez la réglementation locale en matière de construction et incendie pour connaître la distance sécuritaire recommandée pour les bâtiments, cloisons et revêtements, tels que pergolas et toits. Des pièces supplémentaires pourraient être requises.

Lorsque votre four est en place, placez des blocs contre les roues pour éviter tout mouvement du four.

Vérifiez la direction du vent pour vous assurer qu'il n'entre pas directement dans votre four, car les cendres virevolteraient dans le four et la température interne serait abaissée.

ALLUMAGE DE VOTRE FOUR

Formez des boules avec du papier journal ou autre papier non traité et placez-les directement au centre sur la sole du four.

Ajoutez de petits morceaux de bois d'allumage dur et bien sec que vous placerez au-dessus du papier.

À l'aide d'un briquet à manche long, allumez le papier à divers endroits de chaque côté du four.

Quand le feu brûle bien, ajoutez des morceaux de bois légèrement plus gros pour continuer d'alimenter votre feu.

Quelques minutes après que le feu soit bien pris, utilisez un tisonnier ou autre outil semblable pour pousser le feu à l'extrême gauche du four.

Le support à bois « *Paralegna* » (vendu séparément) de Forno Venetzia peut servir à garder votre feu, braises et cendres en un tas compact à l'intérieur de votre four. Vous maximiserez ainsi la taille de la surface de cuisson.

Après avoir poussé le feu à l'extrême gauche du four, utilisez de longs et robustes gants ignifuges et placez le Paralegna au centre du four. Ensuite, à l'aide d'un tisonnier ou d'une brosse de nettoyage, poussez le Paralegna contre votre feu jusqu'à ce que le bas du Paralegna touche le mur gauche du four. Si vous n'avez pas de support à bois, ne poussez que le feu contre le mur gauche du four.



À l'aide d'une brosse de nettoyage en métal, balayez vers le feu la suie et les cendres restantes sur la sole du four et laissez votre feu continuer à brûler en y ajoutant des morceaux de bois au besoin.

Après formation raisonnable d'un lit de braises et d'un feu modéré, la température de votre four devrait être autour de 400° - 450° C (750° - 800° F).

Balayez encore la sole du four et votre four est prêt pour la cuisson.

Remarque : Préchauffez toujours le four avant la cuisson.

UTILISATION DE DIVERS TYPES DE BOIS

Le plus important est d'utiliser un bois dur et bien sec. Si le bois est encore humide ou « vert », il prendra plus de temps à s'allumer, produira plus de fumée et ne générera pas les mêmes températures élevées. Si vous entendez un « sifflement », c'est que le bois est encore humide.

Le bois mou ou résineux tel que le pin qui contient de la sève laissera des résidus collants. Les résineux ne produisent pas autant de chaleur et ne brûlent pas aussi longtemps que les feuillus ou les bois durs. Ils sont portés à émettre des étincelles, des grésillements et des claquements lorsqu'ils brûlent et à propager des braises et des cendres sur la nourriture lors de la cuisson.

Quand le feu brûle bien, utilisez des morceaux de bois de taille moyenne (diamètre de 3 à 5 pouces). Vous contrôlerez ainsi plus facilement la température et pourrez y ajouter d'autres morceaux de bois au besoin. De plus gros morceaux de bois prennent plus de temps à s'allumer et peuvent créer des « points chauds » lorsqu'ils se mettent à brûler.

Plusieurs types de bois durs produiront différents saveurs et arômes. Le bois d'arbres fruitiers tels que pommiers, pêchers, cerisiers, etc. peut être très efficace pour certains mets.

Essayez aussi le chêne, l'érable, le noyer, le marronnier et l'olivier qui conviennent à merveille pour la cuisson dans votre four. Vous pouvez également essayer des combinaisons et personnaliser vos mets.

GESTION DES TEMPÉRATURES

Le thermomètre de votre Forno Venetia détecte la température à un endroit spécifique dans votre four et n'est conçu que pour servir de guide général. La température de la sole du four peut être légèrement différente et varier selon l'endroit. De même, la température vers le haut du dôme sera plus élevée.

La cuisson au four à bois peut nécessiter un peu d'apprentissage dans la gestion de votre feu et de la température. Cette cuisson ressemble à celle sur un barbecue au charbon de bois ou sur un poêle à bois.

Vous devez toujours préchauffer entièrement le four avant son utilisation. Lorsque le feu est allumé et poussé à l'extrême gauche du four, maintenez-le ainsi pendant au moins 15 minutes. La température à l'intérieur du four doit être approximativement de 400°C (750- 800°F). La sole réfractaire de votre four doit être d'environ 300°C (600-650°F). Si la température de votre four n'est pas dans cette fourchette, continuez à chauffer le four pendant 5 à 10 minutes.

Lorsque la température requise est atteinte, maintenez le feu en y ajoutant de petits et moyens morceaux de bois (diamètre de 3 à 4 pouces) chaque 10-15 minutes et la température du four devrait être relativement constante.

Lors de journées froides ou venteuses, le temps de chauffage et de cuisson sera plus long. Lors de journées chaudes, le temps de cuisson peut être plus court.

Le temps de cuisson peut aussi varier en raison de la taille de la nourriture ou du mets placé à l'intérieur du four.

En général, la cuisson avec four à bois s'effectue en cuisant d'abord les aliments exigeant une température élevée et un temps de cuisson plus court, tel que la pizza. Quand le four commence à refroidir, d'autres aliments sont cuits, tels que viandes grillées, légumes rôtis, poissons et viandes et, en dernier lieu, le pain et les desserts.

Cuisson avec porte ouverte

La cuisson avec porte ouverte, feu et flammes est la méthode la plus commune. Le feu a besoin d'oxygène pour bien brûler. La cuisson avec porte ouverte assure que le feu continuera de bien brûler. Utilisez cette méthode pour les mets qui requièrent des températures de cuisson plus élevées, tels que la pizza.

Cuisson avec porte fermée

La cuisson avec porte fermée est utilisée pour cuire et rôtir à de plus basses températures. La fermeture entière ou partielle de la porte aide à contrôler la température.

Pour la cuisson, laissez les flammes s'éteindre et gardez la porte légèrement ouverte à environ 1-2". Ainsi, les braises resteront vives et aideront à maintenir la température. Évitez les flammes élevées lors de la cuisson ou du rôtissage. Il est préférable d'avoir de petites flammes et un bon lit de braises. Lors de la cuisson, il est recommandé également de placer un petit contenant d'eau à l'intérieur du four pour maintenir un taux d'humidité. Ce contenant doit être en acier inoxydable, fonte, terre cuite ou autre matériau convenant aux températures élevées du four.



CUISSON DANS VOTRE FOUR À BOIS FORNO VENETZIA

Les fours à bois utilisent trois différentes méthodes de cuisson de par leur conception et leur forme.

Cuisson par convection

La cuisson par convection est obtenue en raison de la courbe du dôme et du feu situé du côté gauche du four. Les flammes se propagent ainsi le long de la partie supérieure. Comme avec la plupart des fours à convection, le temps de cuisson s'en trouve réduit.

Cuisson par rayonnement

Lors du processus de préchauffage de votre four, la chaleur est emmagasinée dans les briques réfractaires et le dôme du four. Pendant la cuisson, cette chaleur est transmise par rayonnement aux aliments dans le four.

Cuisson par conduction

La chaleur emmagasinée dans les briques réfractaires durant le processus de préchauffage est transmise aux mets ou aliments pendant la cuisson. Posés sur la sole chaude, la pizza et le pain sont cuits par en dessous. D'autres mets placés dans une casserole ou poêlon en fonte ou bien dans un pot en terre cuite cuisent par la chaleur transmise à la casserole ou au pot, semblable à la cuisson sur une cuisinière.

ENTRETIEN DE VOTRE FOUR À BOIS FORNO VENETZIA

Pour nettoyer l'extérieur de votre four, utilisez de l'eau chaude et savonneuse avec un nettoyant non abrasif doux.

Lors du nettoyage du four, n'utilisez pas d'éponges en laine d'acier ni de grattoirs en métal car vous pourriez endommager la finition de votre four.

Vérifiez régulièrement si la cheminée n'est pas obstruée et enlevez toute cendre ou suie pouvant s'être accumulée dans le tuyau de cheminée.

Quand le feu est entièrement éteint, à l'aide d'une pelle en métal, placez soigneusement les cendres dans un seau ou contenant en métal. Laissez-les à l'extérieur pendant 2 ou 3 jours pour vous assurer que toutes les braises sont éteintes. Lorsque les cendres sont complètement éteintes et refroidies, jetez-les de façon appropriée selon les exigences locales.

Vous pouvez vous servir de votre four Forno Venetzia toute l'année, en toutes saisons. Toutefois, pendant l'hiver, lorsque la température extérieure est près ou en-dessous du point de congélation, alimentez le feu plus lentement pour éviter une augmentation rapide de la température du four. Vous éviterez ainsi tout choc thermique de plusieurs pièces de votre four telles que les briques du foyer et d'accroître le risque d'une fissuration prématurée.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE VOTRE FOUR À BOIS FORNO VENETZIA

Votre four Forno Venetzia est autonettoyant. Le fromage ou autres ingrédients qui tombent d'une pizza ou les sauces qui débordent de rôtis et aboutissent sur la sole peuvent aisément être enlevés.

Déplacez les braises et flammes vers la zone nécessitant un nettoyage et laissez le feu brûler pendant quelques minutes. Remettez le feu à gauche et balayez la sole.

FOIRE AUX QUESTIONS

Q: Pourquoi mon four produit-il beaucoup de fumée?

- Vérifiez si le bois n'est pas humide ou « vert ». Si vous entendez un sifflement provenant de votre feu, c'est que le bois n'est pas entièrement sec.
- N'utilisez pas de bois tel que le bouleau avec son écorce.
- Assurez-vous que votre feu est robuste avec de fortes flammes afin d'éviter une combustion incomplète.

Q: Pourquoi le dessus de ma pizza est-il cuit alors que le dessous de la croûte ne l'est pas?

- Augmentez la période de préchauffage de votre four en faisant un plus gros feu pour bien réchauffer les briques du foyer.
- Si vous utilisez du papier parchemin, retirez-le dès que la pizza se soulève sans coller.
- Placez votre pizza du côté arrière droit du four.

Q: Puis-je cuire plus que de la pizza dans ce four?

- Absolument! Vous pouvez cuire pizza, saucisses, poisson, steak, dinde, poulet ou pain, gâteaux, biscuits, etc.
- Cependant, notez que la durée de cuisson de la plupart des aliments sera écourtée.

Q: Offrez-vous des ustensiles et accessoires de four?

- Oui! Nous offrons une gamme d'ustensiles et accessoires, vendus séparément.
- Nous recommandons une pelle à pizza de qualité et une plus petite pelle pour tourner votre pizza.



- Nous recommandons aussi d'acheter un tisonnier pour manipuler le feu et une brosse en laiton pour balayer les cendres.

Q: Quelle sorte de bois devrais-je utiliser?

- Tout bois dur et sec tel que chêne, érable, noyer, olivier, amandier, frêne, caryer, acajou et bouleau.
- Évitez d'utiliser le bois humide ou résineux tel que pin ou épinette.

Q: Comment procéder au nettoyage du four?

- Le four est autonettoyant, ce qui signifie que le feu brûlera tout déversement sur la sole du four (foyer) et vous n'aurez qu'à balayer tout résidu lorsque le four aura entièrement refroidi.

Q: Quelle est la durée de cuisson d'une pizza dans un four à bois?

- Cuire une pizza requiert une sole très chaude et une durée de cuisson très courte (650 - 750°F pendant environ 2 - 3 minutes).
- Quand la température baisse à environ 450°F, c'est la température idéale pour cuire rôtis, dinde et autres gros mets.
- Finalement, le pain se cuit en dernier à une température plus basse pour lui permettre de lever sans brûler.

Q: Lorsque tirée, la tablette pliante s'incline vers le haut...

- Poussez doucement les coins arrondis vers le bas pour mettre la tablette à niveau.
- La tablette pliante est conçue pour s'incliner légèrement vers le haut afin de supporter le poids des articles y étant posés.

www.fornovenetzia.com

email: info@fornovenetzia.com





www.fornovenetzia.com

email: info@fornovenetzia.com