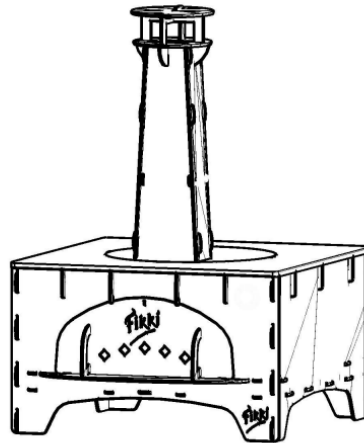
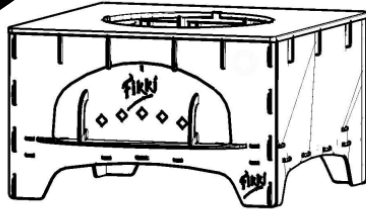
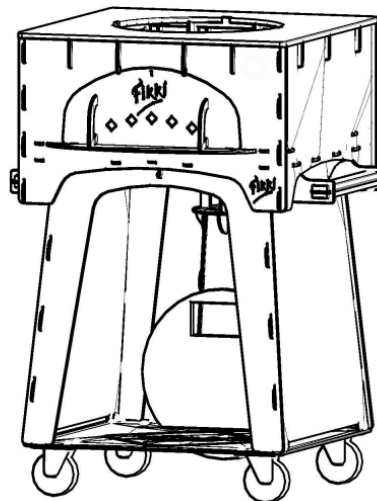
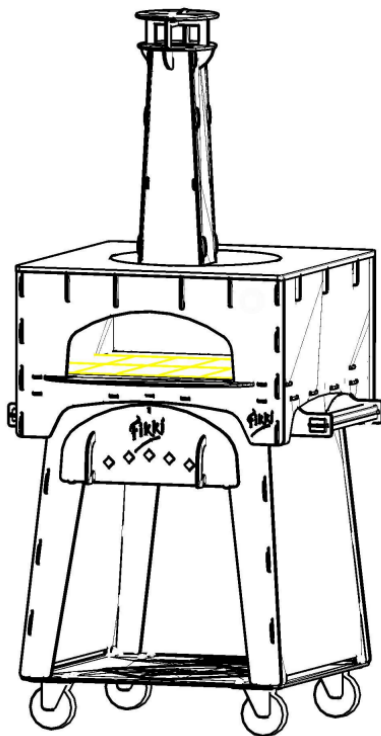


Fikki®



FIKKI LEVEL



FIKKI LEVEL de LUXE

NEDERLANDS - HANDLEIDING FIKKI LEVEL (DE LUXE)
DEUTSCH - ANWEISUNGEN FIKKI LEVEL (DE LUXE)
ENGLISH - MANUAL FIKKI LEVEL (DE LUXE)

NEDERLANDS - Inhoudsopgave

1	Voorwoord	pag.3
2	Inleiding	pag.4
3	Fikki Level	pag.5
4	Montage Fikki Level	pag.6
5	Fikki Level de luxe	pag.7
6	Ingebruikname	pag.8,9
7	Onderhoud	pag.10
8	Service en garantie	pag.11

DEUTSCH - Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort	pag.13
2	Vorwort	pag.14
3	Fikki Level	pag.15
4	Montage Fikki Level	pag.16
5	Fikki Level de Luxe	pag.17
6	Ersten Mal mit Namen	pag.18,19
7	Wartung	pag.20
8	Service und Garantie	pag.21

ENGLISH - Table of contents

1	Preface	pag.23
2	Introduction	pag.24
3	Fikki Level	pag.25
4	Mounting Fikki Level	pag.26
5	Fikki Level de Luxe	pag.27
6	First use	pag.28,29
7	Maintenance	pag.30
8	Service and warranty	pag.31

Nederlands

1 Voorwoord

Hallo, ik ben Thijs van Fikki! Ik ben te herkennen aan de geruite houthakkers blouse en altijd vrolijk! Ik ben de ontwerper van de producten van Fikki! De Fikki level is na de Fikki Outdoor Oven Classic en Compact het derde ontwerp van mij! In 2019 heb ik Fikki opgericht met als doel om producten te maken die multifunctioneel zijn op gebied van buiten koken! De Fikki Level is ook multifunctioneel, het is een pizza oven en grillring in één! De functie van de pizza oven is net als een echte Italiaanse pizza oven: Stoken en pizza's bakken doe je op dezelfde stenen bodem, de vlammen gaan over de pizza heen de pijp in! Grillen doe je bovenop de grillring!

Hopelijk gaan jullie net zoveel plezier beleven met Fikki als ik!



2 Inleiding

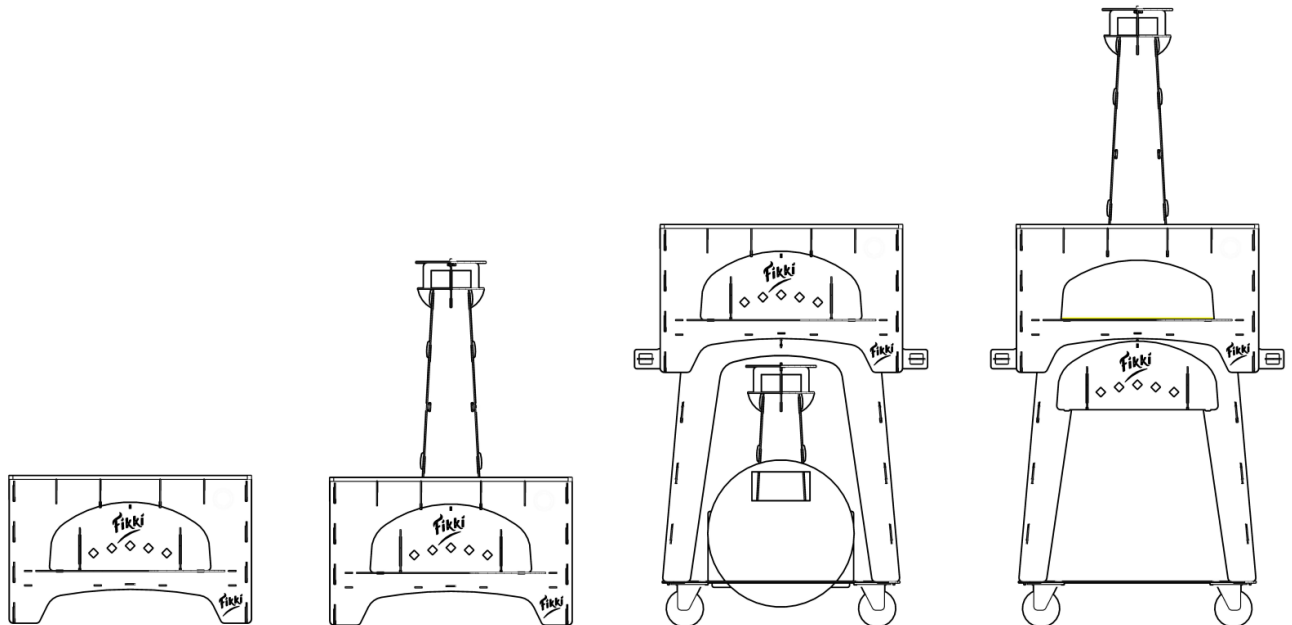


Bedankt voor de aankoop van uw Fikki Level of Fikki Level de Luxe! Dit instructieboek bevat belangrijke informatie, goed lezen! Bewaar deze informatie voor toekomstig gebruik.

WAARSCHUWING

Til de zware onderdelen van de Fikki Level met twee personen. Het verrijden van de Fikki Level de Luxe kan wel alleen.

Wanneer de Fikki Level in gebruik is wordt het staal heet. Gebruik daarom altijd handschoenen. Het vuur en de hete onderdelen kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. Om te voorkomen dat de Fikki Level omvalt, dient deze volgens de montage instructies in elkaar gezet worden. Gebruik alle bouten en moeren op de daarvoor bestemde plaatsen om de veiligheid te waarborgen. Wees altijd voorzichtig met kinderen en dieren in de buurt van uw Fikki Level. Houdt altijd voldoende afstand tot beplantingen, schuttingen en bebouwingen etc.

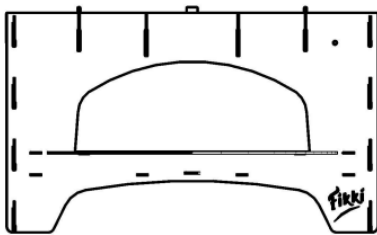


3 Fikki Level

De Fikki Level wordt geleverd met de volgende losse onderdelen welke voor gebruik gemonteerd moeten worden. Daar is geen gereedschap voor nodig, draag wel handschoenen, het staal is zwaar en kan scherp zijn.

Dit zijn de onderdelen bij de levering van de Fikki Level:

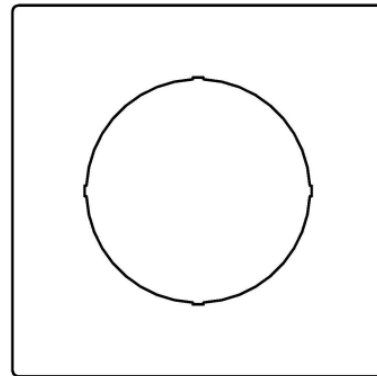
- ❖ Fikki Level, afmetingen 660x660x400mm, cortenstaal
- ❖ Deurtje
- ❖ Grillring, Bakplaat 660x660, 10mm dik, carbonstaal
- ❖ 12 kleine vuurvaste stenen
- ❖ Thermometer 0- 550 graden
- ❖ Rechthoekige schuine plaat 395x175mm, cortenstaal
- ❖ ronde afdekplaat, Diameter 400mm, 10mm dik, carbonstaal
- ❖ Pijp 610mm hoog, cortenstaal



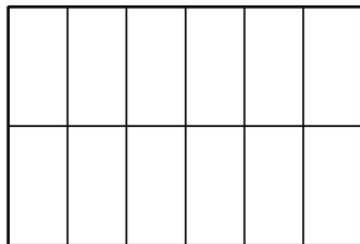
Fikki Level



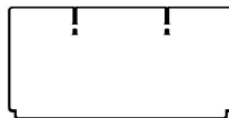
Deurtje



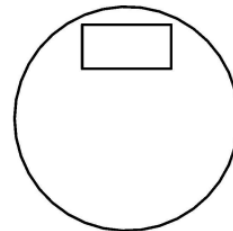
Grillring



12 pizzastenen



Thermometer schuine plaat

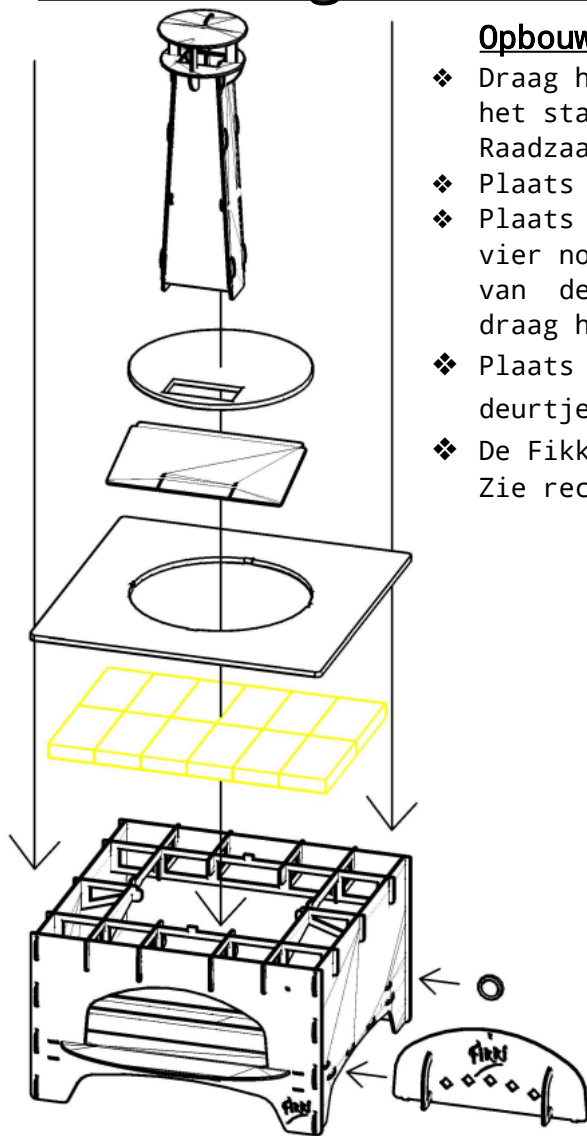


afdekplaat



pijp

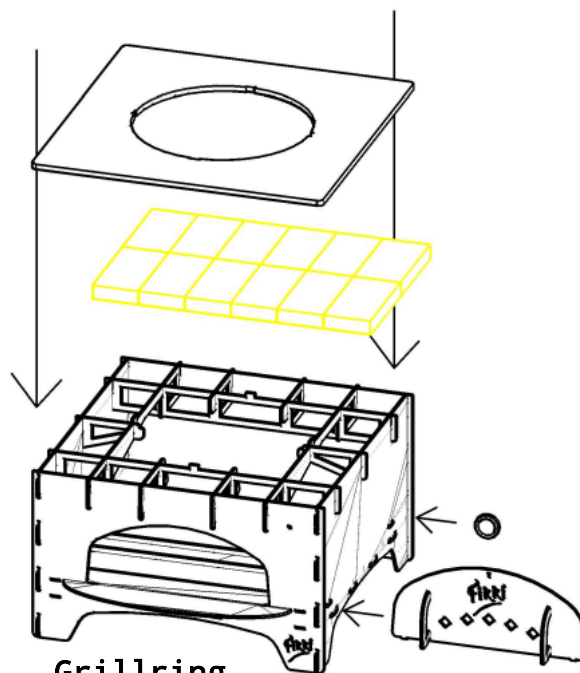
4 Montage Fikki Level



Pizza oven

Opbouw Grillring

- ❖ Draag handschoenen, voorkom dat je vingers tussen het staal komen bij het plaatsen van de bakplaat. Raadzaam om deze met twee personen erop te tillen.
- ❖ Plaats de 12 stenen op de bodem van de oven.
- ❖ Plaats de bakplaat op de Fikki Level, zorg dat de vier nokjes op het ronde gat in de uitsparingen van de bakplaat zitten. Pas op voor je vingers, draag handschoenen!
- ❖ Plaats de thermometer in het gat en zet het deurtje erin.
- ❖ De Fikki Level is nu klaar als **Grillring**. Zie rechter afbeelding



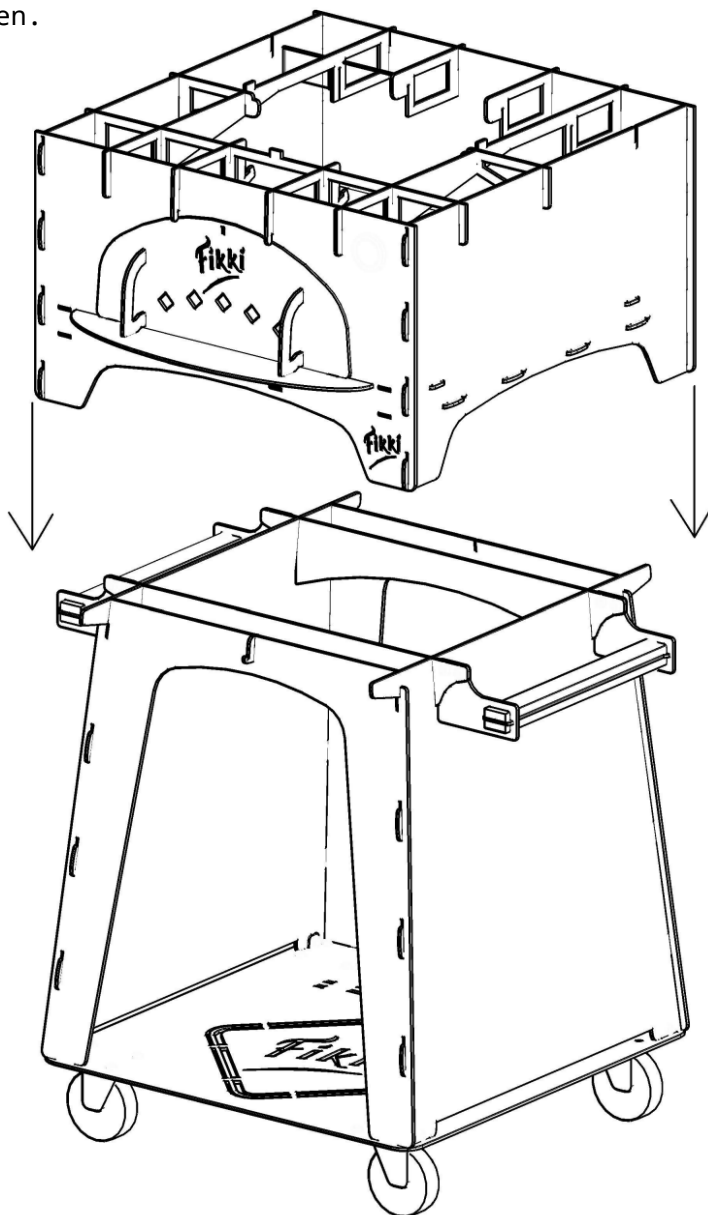
Grillring

Opbouw Pizzaoven

- ❖ Plaats de 12 stenen op de bodem van de oven.
- ❖ Plaats de bakplaat op de Fikki Level, zorg dat de vier nokjes op het ronde gat in de uitsparingen van de bakplaat zitten. Pas op voor je vingers, draag handschoenen!
- ❖ Plaats de thermometer in het gat en zet het deurtje erin.
- ❖ Plaats de schuine plaat in de Fikki Level
- ❖ Plaats de ronde afdekplaat in de bakplaat
- ❖ Plaats de pijp in het gat van de ronde afdekplaat
- ❖ De Fikki Level is nu klaar als **Pizza oven**. Zie linker afbeelding

5 Level de Luxe

Elke Fikki Level (zoals op de vorige pagina beschreven) kan ook als Fikki Level de Luxe geleverd worden, daarvoor is het onderstel, de Fikki base nodig. Het onderstel bestaat uit 4 wielen en een constructie van cortenstaal, daarnaast zitten de handvatten om de Fikki Level de Luxe mee te verrijden. De Fikki Level kan met twee personen op de Fikki Base getild worden, De Fikki Level zakt 10cm over het onderstel heen, zodat hij er niet af kan schuiven. Hij staat er los op. De Fikki Base, het onderstel wordt in 1 deel geleverd, er is geen montage nodig. Til met twee man de Fikki Level op de Fikki Base, laat de grillring eraf, dat scheelt gewicht bij het tillen. Bouw de Fikki Level daarna op zoals op de vorige pagina omschreven.



Plaatsen van de Fikki Level op de Fikki Base

6 Ingebruikname

Plaatsing

Zet de Fikki Level voor gebruik horizontaal neer, daardoor voorkom je dat overtollig vet van de grillring af lekt. Houdt ongeveer 50 cm afstand tot brandbare schuttingen, struiken, bebouwingen etc. De Fikki level kan op een buitenkeuken of betonnen sokkel gezet worden, de ondergrond mag niet brandbaar zijn, dus geen hout, wel steen. Bouw de Fikki Level op als pizzaoven met de pijp, schuine plaat en afdekplaat of gebruik hem zonder deze platen als grillring.

Eerste keer aansteken

De eerste keer moet de Fikki Level rustig in het midden opgestookt worden. Plaats het houtrek in het midden van de Fikki Level, maak een stapeltje haardhout, met een bijl kun je mooie kleine houtjes hakken. Met een aanmaakblokje en de zwitserse methode steek je de Fikki level op een goede manier aan. Door de Fikki Level rustig te stoken warmt het staal zich de eerste keer geleidelijk op, zo voorkom je dat het stalen platen krom gaan trekken.

Pizzadeeg bereiden!

Dat wil je toch! Lekker een vuurtje en dan af en toe een pizzaatje erin schuiven. Zeker! Maar pizza's bakken is een hele kunst, het begint al met het bereiden van het deeg, daar zijn al vele recepten voor geschreven, ook het rijzen is cruciaal in het maken van een mooi pizza. Als je dan eindelijk een mooie bal met deeg hebt, is het belangrijk de pizzaschep met wat bloem of maïsmeel korrels te bedekken zodat het deeg er gemakkelijk afglijdt. Zorg voor een dunne bodem door het deeg flink uit te spreiden of rollen. Ook het beleg op de pizza moet niet te rijkelijk zijn zo houdt je een dunne pizza, die lekker snel kan bakken in de oven.

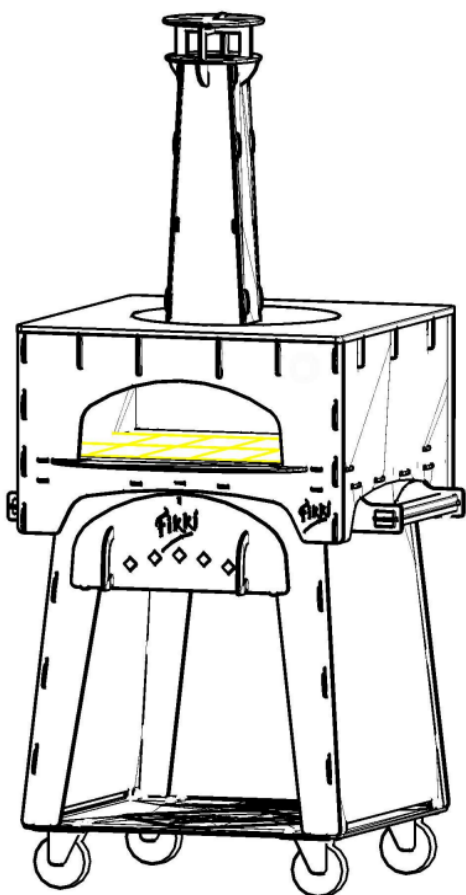
Pizza's bakken!

Plaats het houtrekje in het midden en stook de Fikki Level op, na ongeveer 20 minuten flink branden warmen ook de pizzastenen al goed op. De thermometer zal langzaam gaan oplopen. Houdt ondertussen het deurtje dicht zodat de warmte in de oven blijft. Het doel is om de pizza oven zo heet mogelijk te krijgen wanneer de eerste pizza erin glijdt. Voer steeds kleine blokken haardhout erbij. Schuif nu het houtrekje naar een zijkant toe, bij voorkeur naar rechts, daar zit ook de thermometer, zodat je kan goed kan zien dat de temperatuur al flink hoog is. Met een infrarood temperatuur meter kun je de temperatuur van de pizzastenen checken. De temperatuur in oven moet rond de 300-375 zitten, de pizzastenen op de bodem moeten opgewarmd zijn naar minstens 250 graden. Dan is pizza oven ready om te bakken. Als de temperatuur iets lager is, zal het ook langer duren voordat de pizza klaar is. Schuif de pizza erin, zodra je ziet dat hij aan de kant van het vuur bruin begint te worden, probeer hem dan met de pizzaschep of draaischep te draaien. Dit kan al na 1 minuut afhankelijk van de temperatuur en dikte van de pizza. Als hij aan alle kanten mooi bruin is en hij nog steeds op een pizza lijkt, dan is het goed.

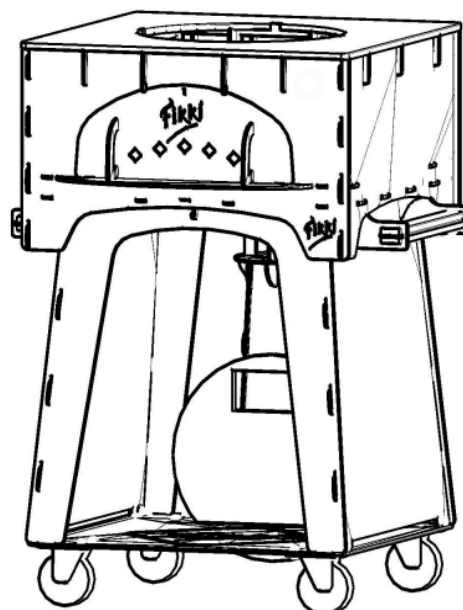
Grillen op de grillring!

Een compleet andere beleving van de Fikki level krijg je als de pijp eraf is en er een grillring ontstaat, de vlammen komen er boven uit!

Gebruik zonnebloemolie of olijfolie om de grillring in te oliën. Stook de Fikki Level lekker op zodat de vlammen eruit vliegen! Aan de kant waar het meeste hout ligt en de meeste vlammen zijn zal de grillring ook het heetst worden, zo kun je spelen met verschillende temperaturen op de grillring. Het deurtje kan dicht blijven of open, dat is net wat je zelf mooi vindt. Met het deurtje dicht zal de temperatuur iets hoger worden en waait er minder as uit. Leef je uit en leg de plaat vol groenten, vlees of vis. Hierbij is het mogelijk de extra accessoires te gebruiken zoals de Fikki Grill40. Eet smakelijk!!



Fikki Level de Luxe opgebouwd als pizza oven



Fikki Level de Luxe opgebouwd als grillring

7 Onderhoud

Grillring

De Fikki Level heeft een grillring van 1cm dik carbonstaal. Deze plaat moet altijd ingeolied blijven. Dus ook na gebruik moet de plaat even schoongemaakt worden en weer met olijfolie of zonnebloemolie vet gemaakt worden. Alsnog kan het gebeuren dat er roest ontstaat op de grillring, dat is niet erg, met een schuurpapiertje kan het roest verwijderd worden. Daarna kan de grillring weer schoongemaakt worden en ingeolied worden.

Pizzastenen

De pizzastenen in de Fikki Level liggen er los in en kunnen met een borstel schoon gemaakt worden, ook branden deze stenen zichzelf redelijk schoon tijdens het stoken. Door de Fikki Level droog neer te zetten of af te sluiten met de deksel blijven de stenen droog bewaard. Als deze stenen nat zijn zullen ze eerder breken en duurt het langer voor de oven opgewarmd is.

Cortenstaal

De buitenkant van de Fikki Level en ook de pijp mogen gaan roesten, dit is cortenstaal. Om het roestproces van de nieuwe Fikki Level te versnellen kun je de Fikki Level een paar keer per dag nat maken met water en eventueel zout in het water oplossen. Dan zul je zien dat hij snel roestbruin wordt.

De Fikki Level is gemaakt van 3mm dik cortenstaal. Cortenstaal is een speciale staallegering, zodra het staal gaat roesten vormt de laag roest een bescherming tegen verder roesten. Op deze manier gaat cortenstaal vele jaren mee. Als er op het cortenstaal door het bakken vetvlekken zijn ontstaan, kan dit met warm water egaal gemaakt worden, veeg dan met een doek de volledig zijkant nat met water, hierdoor verdun je het vet en wordt de zijde egaal.

As verwijderen

Laat de Fikki Level minstens 24 uur afkoelen na gebruik, zo weet je zeker dat alle asresten gedooft zijn. Met de Fikki Kolenschep kan het as uit de Fikki Level geschept worden, dit mag in de kliko.

8 Service en Garantie

Wij van Fikki houden van fikkie stoken en stellen daarom hoge kwaliteitseisen aan onze producten, mocht er onverhoopt toch iets niet helemaal naar wens zijn, laat het ons weten via info@fikki.nl. Dan zullen wij zorgen voor een snelle en passende oplossing! De garantie op onze producten is 1 jaar en natuurlijk alles in goed overleg ;)

De Fikki Level (de Luxe) is nu klaar voor gebruik!
Start met het stoken van een fikkie. Gebruik gedroogd hardwood. De oven is na ongeveer 20 á 30 minuten volledig opgewarmd om te bakken.
Neem de tijd en ga er lekker ontspannen bij zitten met een goed glas bier of wijn.

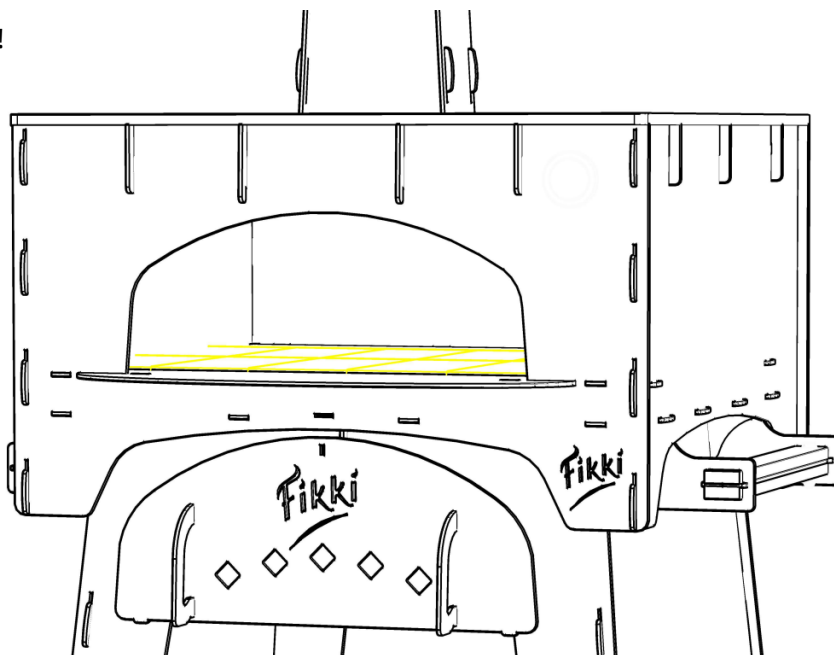
Voor meer informatie en garantiebepalingen kijk op www.fikki.nl.

Volg ons op Instagram! @Fikki_outdoor_cooking

Volg ons op Facebook! @Fikkioutdoorcooking

Volg ons op YouTube! @Fikkioutdoorcooking

Veel plezier!



LEVEL

Design and Quality by Fikki Outdoor Cooking
Made in Holland

www.fikki.nl



Deutsch

1 Vorwort

Hallo, ich bin Thijs van Fikki! Ich bin an der karierten Holzfällerbluse zu erkennen und immer gut gelaunt! Ich bin der Designer von Fikki's Produkten! Der Fikki Level ist mein drittes Design nach dem Fikki Outdoor Oven Classic und Compact! 2019 habe ich Fikki mit dem Ziel gegründet, multifunktionale Produkte im Bereich Outdoor Cooking herzustellen! Auch der Fikki Level ist multifunktional, er ist Pizzaofen und Grillring in einem! Die Funktion des Pizzaofens ist genau wie bei einem echten italienischen Pizzaofen: Sie brennen und backen Pizzen auf demselben Steinboden, die Flammen gehen über die Pizza und in das Rohr! Sie grillen auf dem Grillring!

Ich hoffe ihr habt genauso viel Spaß mit Fikki wie ich!



2 Vorwort

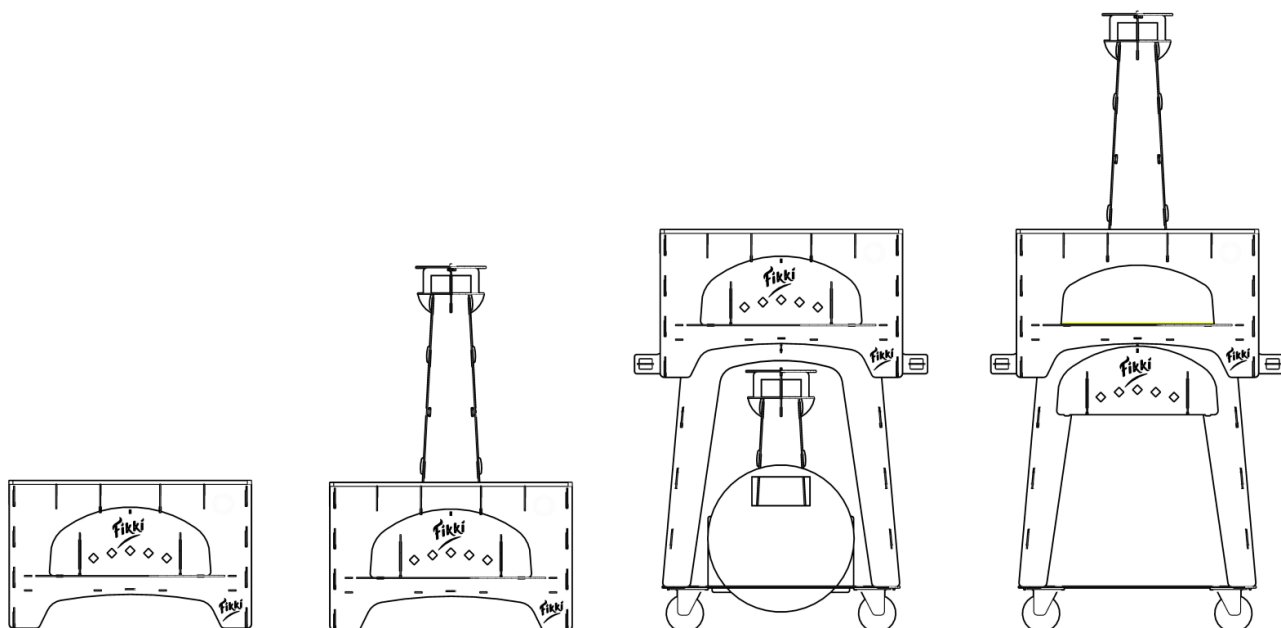


Vielen Dank für den Kauf Ihres Fikki Level oder Fikki Level de Luxe! Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, sorgfältig lesen! Bitte bewahren Sie diese Informationen zum späteren Nachschlagen auf.

WARNUNG

Heben Sie die schweren Teile des Fikki-Levels mit zwei Personen an. Das Fahren des Fikki Level de Luxe ist alleine möglich.

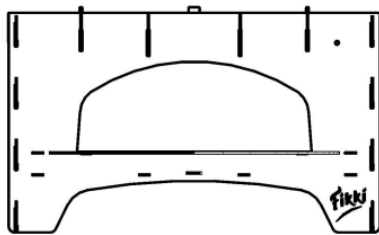
Wenn das Fikki Level in Gebrauch ist, wird der Stahl heiß. Verwenden Sie deshalb immer Handschuhe. Feuer und heiße Teile können schwere Verbrennungen verursachen. Damit das Fikki Level nicht umfällt, muss es gemäß der Aufbauanleitung montiert werden. Verwenden Sie alle Schrauben und Muttern an den entsprechenden Stellen, um die Sicherheit zu gewährleisten. Seien Sie immer vorsichtig mit Kindern und Tieren in der Nähe Ihres Fikki Levels. Halten Sie immer ausreichend Abstand zu Pflanzen, Zäunen und Gebäuden etc.



3 Fikki Level

Das Fikki Level wird mit den folgenden separaten Teilen geliefert, die vor der Verwendung montiert werden müssen. Es werden keine Werkzeuge benötigt, tragen Sie einfach Handschuhe, der Stahl ist schwer und kann scharf sein. Das sind die Teile, die im Lieferumfang des Fikki Levels enthalten sind:

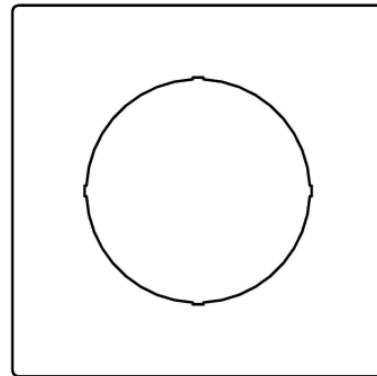
- ❖ Fikki Level, Maße 660x660x400mm, Cortenstahl
- ❖ Tür
- ❖ Grillring, Grillplatte 660 x 660, 10 mm dick, Kohlenstoffstahl
- ❖ 12 Schamottesteine
- ❖ Thermometer 0- 550 Grad
- ❖ Rechteckige Schrägplatte 395x175mm, Cortenstahl
- ❖ runde Abdeckplatte, Durchmesser 400 mm, 10 mm dick, Kohlenstoffstahl
- ❖ Rohr 610 mm hoch, Cortenstahl



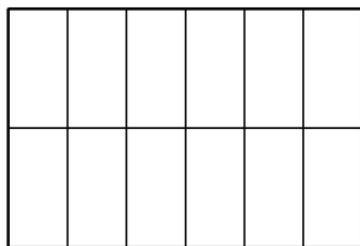
Fikki Level



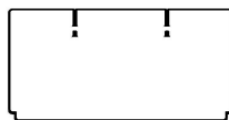
Tür



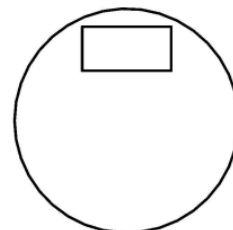
Grillring



12 Pizzasteine



Thermometer geneigte Platte

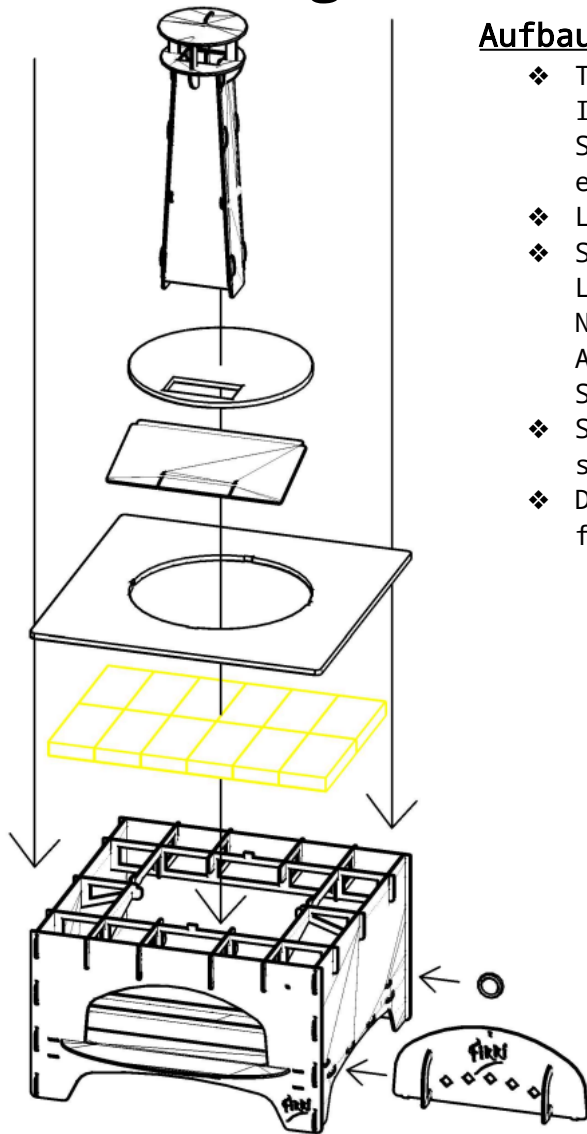


Deckplatte



Rohr

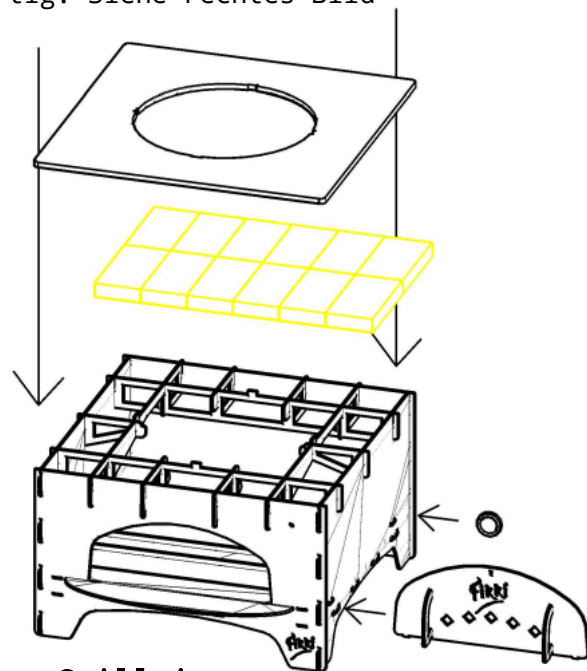
4 Montage Fikki Level



Pizza ofen

Aufbau des Grillrings

- ❖ Tragen Sie Handschuhe, vermeiden Sie, dass Ihre Finger zwischen den Stahl kommen, wenn Sie das Backblech platzieren. Es ist ratsam, es mit zwei Personen anzuheben.
- ❖ Lege die 12 Steine auf den Boden des Ofens.
- ❖ Stellen Sie das Backblech auf das Fikki Level, achten Sie darauf, dass die vier Nasen auf dem runden Loch in den Aussparungen des Backblechs liegen. Achten Sie auf Ihre Finger, tragen Sie Handschuhe!
- ❖ Setzen Sie das Thermometer in das Loch und setzen Sie die Tür hinein.
- ❖ Der Fikki Level ist nun als Grillring fertig. Siehe rechtes Bild



Grillring

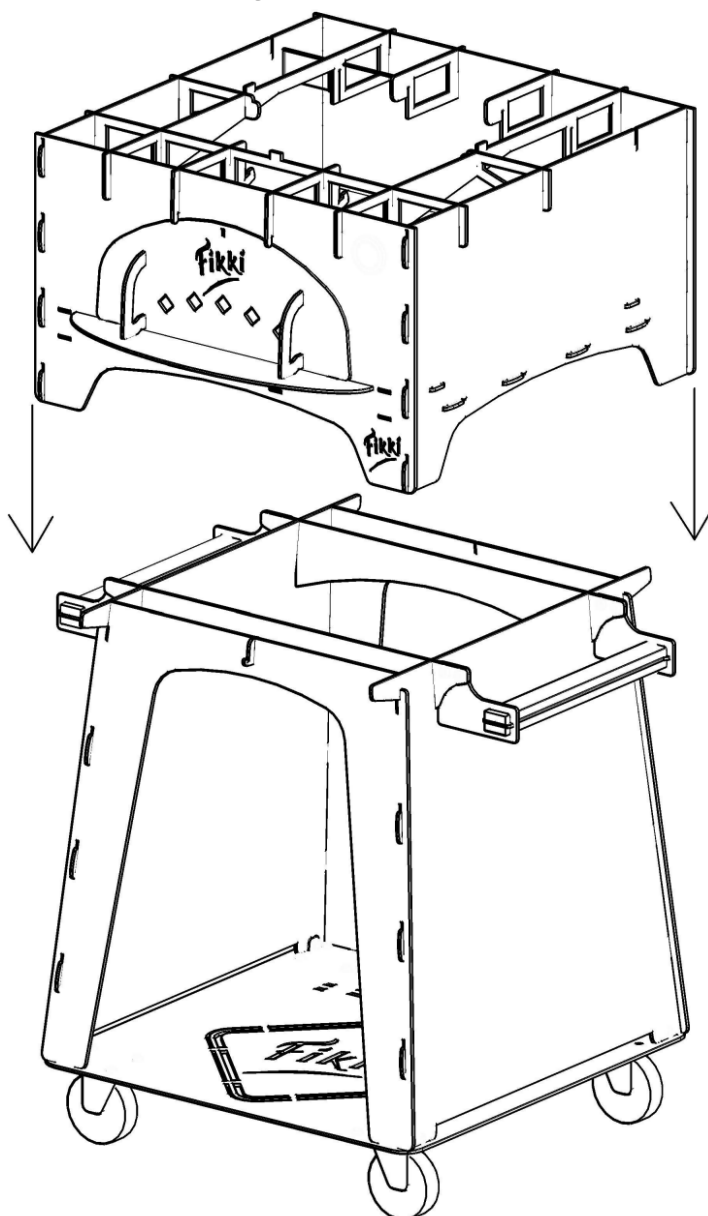
Konstruktion Pizzaofen

- ❖ Lege die 12 Steine auf den Boden des Ofens.
- ❖ Stellen Sie das Backblech auf das Fikki Level, achten Sie darauf, dass die vier Nasen auf dem runden Loch in den Aussparungen des Backblechs liegen. Achten Sie auf Ihre Finger, tragen Sie Handschuhe!
- ❖ Setzen Sie das Thermometer in das Loch und setzen Sie die Tür hinein.
- ❖ Legen Sie die schräge Platte in das Fikki-Level
- ❖ Legen Sie die runde Abdeckplatte in das Backblech
- ❖ Legen Sie das Rohr in das Loch der runden Abdeckplatte
- ❖ Der Fikki Level ist jetzt als Pizzaofen fertig. Siehe linkes Bild

5 Level de Luxe

Jedes Fikki Level (wie auf der vorherigen Seite beschrieben) kann auch als Fikki Level de Luxe geliefert werden, wofür das Chassis, die Fikki Base benötigt wird. Das Fahrgestell besteht aus 4 Rädern und einer Konstruktion aus Cortenstahl, daneben befinden sich die Griffe zum Bewegen des Fikki Level de Luxe. Das Fikki Level kann mit zwei Personen auf die Fikki Base gehoben werden. Das Fikki Level fällt 10 cm über den Rahmen, sodass es nicht herunterrutschen kann. Er steht allein.

Die Fikki Base, die Base wird in 1 Teil geliefert, es ist keine Montage erforderlich. Heben Sie das Fikki Level mit zwei Mann auf die Fikki Base, lassen Sie den Grillring weg, das spart Gewicht beim Anheben. Bauen Sie dann das Fikki-Level wie auf der vorherigen Seite beschrieben auf.



Plaatsen van de Fikki Level op de Fikki Base

6 Ersten Mal mit Namen

Platzierung

Stellen Sie den Fikki Level vor dem Gebrauch waagrecht auf, dies verhindert, dass überschüssiges Fett aus dem Grillring austritt. Halten Sie ca. 50 cm Abstand zu brennbaren Zäunen, Büschen, Gebäuden usw. Die Fikki-Ebene kann auf eine Außenküche oder einen Betonsockel gestellt werden, die Oberfläche darf nicht brennbar sein, also kein Holz, sondern Stein. Bauen Sie den Fikki Level mit dem Rohr, der Winkelplatte und der Abdeckplatte als Pizzaofen auf oder verwenden Sie ihn ohne diese Platten als Grillring.

Beleuchtung zum ersten Mal

Beim ersten Mal sollte die Fikki-Ebene ruhig in der Mitte erhitzt werden. Stellen Sie das Holzregal in die Mitte des Fikki-Levels, machen Sie einen Haufen Brennholz, mit einer Axt können Sie schöne kleine Holzstücke hacken. Mit einem Feueranzünder und der Schweizer Methode zünden Sie die Fikki-Ebene gut an. Durch das sanfte Abfeuern des Fikki Levels erwärmt sich der Stahl beim ersten Mal allmählich, sodass Sie ein Verziehen der Stahlplatten verhindern.

Pizzateig zubereiten!

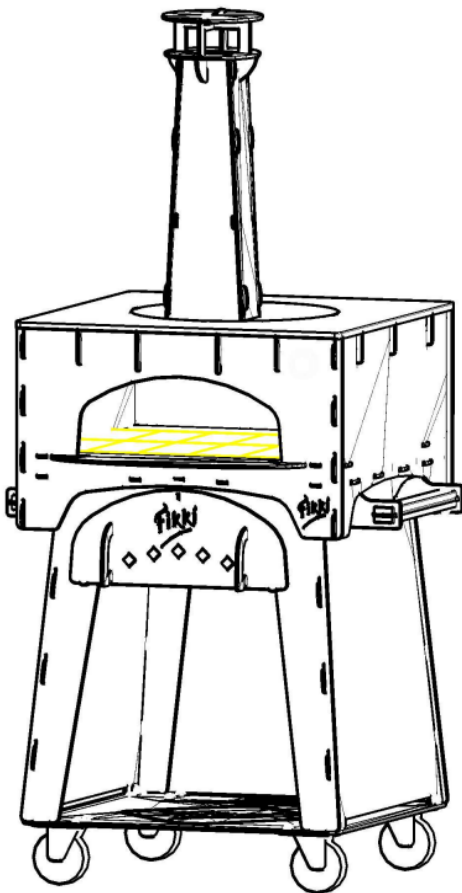
Du willst das! Schön, ein Feuer zu haben und dann ab und zu eine Pizza hineinzuschieben. Sicher! Aber Pizzabacken ist eine Kunst, es beginnt mit der Zubereitung des Teigs, viele Rezepte wurden dafür bereits geschrieben, auch das Aufgehen ist entscheidend für eine schöne Pizza. Wenn Sie endlich eine schöne Teigkugel haben, ist es wichtig, die Pizzaschaufel mit etwas Mehl oder Maismehlkörnern zu bedecken, damit der Teig leicht abrutscht. Stellen Sie sicher, dass der Boden dünn ist, indem Sie den Teig verteilen oder rollen. Der Belag auf der Pizza sollte auch nicht zu reichhaltig sein, damit Sie eine dünne Pizza erhalten, die im Ofen schnell backen kann.

Pizzen backen!

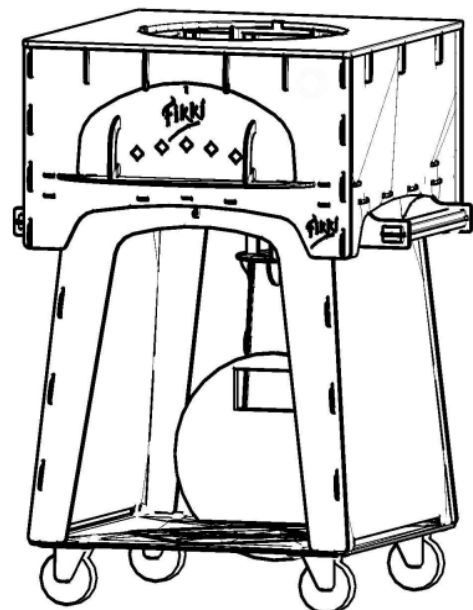
Stellen Sie den Holzrost in die Mitte und feuern Sie den Fikki Level an, nach etwa 20 Minuten kräftigem Brennen werden auch die Pizzasteine gut heiß. Das Thermometer beginnt langsam zu steigen. Halten Sie in der Zwischenzeit die Tür geschlossen, um die Hitze im Ofen zu halten. Das Ziel ist es, den Pizzaofen so heiß wie möglich zu machen, wenn die erste Pizza hineinrutscht. Fügen Sie immer kleine Scheite Brennholz hinzu. Schieben Sie nun das Holzgestell zur Seite, am besten nach rechts, wo sich auch das Thermometer befindet, sodass Sie deutlich sehen können, dass die Temperatur bereits recht hoch ist. Mit einem Infrarot-Temperaturmessgerät können Sie die Temperatur der Pizzasteine überprüfen. Die Temperatur im Ofen sollte bei etwa 300-375 liegen, die Pizzasteine auf der Unterseite sollten auf mindestens 250 Grad erhitzt werden. Dann ist der Pizzaofen bereit zum Backen. Wenn die Temperatur etwas niedriger ist, dauert es auch länger, bis die Pizza fertig ist. Schieben Sie die Pizza hinein, sobald Sie sehen, dass sie an der Seite des Feuers zu bräunen beginnt, versuchen Sie, sie mit der Pizzaschaufel oder dem Drehschieber zu wenden. Je nach Temperatur und Dicke der Pizza ist dies nach 1 Minute möglich. Wenn es von allen Seiten schön gebräunt ist und noch wie eine Pizza aussieht, dann ist es gut.

Grillen auf dem Grillring!

Eine ganz andere Erfahrung des Fikki-Levels bekommt man, wenn die Pfeife ab ist und ein Grillring entsteht, über dem die Flammen herauskommen! Ölen Sie den Grillring mit Sonnenblumenöl oder Olivenöl. Feuere den Fikki-Level an, damit die Flammen ausbrechen! Der Grillring wird auch auf der Seite mit dem meisten Holz und den meisten Flammen am heißesten, sodass Sie mit unterschiedlichen Temperaturen auf dem Grillring spielen können. Die Tür kann je nach Wunsch geschlossen oder offen bleiben. Bei geschlossener Tür ist die Temperatur etwas höher und es wird weniger Asche ausgeblasen. Haben Sie Spaß und füllen Sie den Teller mit Gemüse, Fleisch oder Fisch. Es ist möglich, zusätzliches Zubehör wie den Fikki Grill40 zu verwenden. Genieße dein Abendessen!!



Fikki Level de Luxe aufgebaut als Pizzaofen



Fikki Level de Luxe aufgebaut als Grillring

7 **Wartung**

Grillring

Der Fikki Level hat einen Grillring aus 1 cm dickem Karbonstahl. Diese Platte muss immer geölt bleiben. Auch nach Gebrauch muss die Platte also gereinigt und erneut mit Olivenöl oder Sonnenblumenöl eingefettet werden. Es kann trotzdem passieren, dass sich am Grillring Rost bildet, das ist okay, der Rost lässt sich mit Schleifpapier entfernen. Anschließend kann der Grillring gereinigt und erneut geölt werden.

Pizzasteine

Die Pizzasteine im Fikki Level liegen lose darin und können mit einer Bürste gereinigt werden, diese Steine verbrennen sich auch ziemlich sauber beim Brennen. Indem Sie das Fikki Level trocken stellen oder mit dem Deckel verschließen, bleiben die Steine trocken. Wenn diese Steine nass sind, brechen sie früher und es dauert länger, bis der Ofen aufgeheizt ist.

Cortenstahl

Die Außenseite des Fikki Levels und auch das Rohr können rosten, das ist Cortenstahl. Um den Rostprozess des neuen Fikki-Levels zu beschleunigen, können Sie den Fikki-Level mehrmals täglich mit Wasser benetzen und eventuell vorhandenes Salz im Wasser auflösen. Dann werden Sie sehen, dass es schnell rostbraun wird.

Der Fikki Level ist aus 3 mm dickem Cortenstahl gefertigt. Cortenstahl ist eine spezielle Stahllegierung, sobald der Stahl zu rosten beginnt, bildet die Rostschicht einen Schutz gegen weiteres Rosten. Auf diese Weise hält Cortenstahl viele Jahre. Wenn sich durch Backen Fettflecken auf dem Cortenstahl gebildet haben, kann dies mit warmem Wasser ausgeglichen werden, dann die gesamte Seite mit Wasser mit einem Tuch abwischen, dies verdünnt das Fett und macht die Seite gleichmäßig.

Asche entfernen

Lassen Sie den Fikki Level nach Gebrauch mindestens 24 Stunden abkühlen, damit Sie sicher sein können, dass alle Ascherückstände gelöscht sind. Mit der Fikki Kohleschaufel kann die Asche aus dem Fikki Level geschaufelt werden, dies ist in der Mülltonne erlaubt.

8 Service en Garantie

Wir bei Fikki lieben es, ein Feuer zu schüren und setzen daher hohe Qualitätsstandards für unsere Produkte. Für den unwahrscheinlichen Fall, dass etwas nicht ganz Ihren Wünschen entspricht, teilen Sie uns dies bitte über info@fikki.nl mit. Dann sorgen wir für eine schnelle und passende Lösung! Die Garantie auf unsere Produkte beträgt 1 Jahr und natürlich alles in Absprache ;)

Das Fikki Level (de Luxe) ist jetzt einsatzbereit! Beginnen Sie damit, ein Feuer anzuzünden. Verwenden Sie getrocknetes Brennholz. Nach ca. 20 bis 30 Minuten ist der Backofen zum Backen voll aufgeheizt. Nehmen Sie sich Zeit und lehnen Sie sich bei einem guten Glas Bier oder Wein entspannt zurück.

Weitere Informationen und Garantiebedingungen finden Sie unter www.fikki.nl.

Folge uns auf Instagram! @Fikki_outdoor_cooking
Folge uns auf Facebook! @Fikkioutdoorcooking
Folgen Sie uns auf YouTube! @Fikkioutdoorcooking

Viel Spaß!

LEVEL

Design and Quality by Fikki Outdoor Cooking
Made in Holland

www.fikki.nl



English

1 Preface

Hi, I'm Thijs from Fikki! I can be recognized by the checkered lumberjack blouse and always cheerful! I am the designer of Fikki's products! The Fikki level is my third design after the Fikki Outdoor Oven Classic and Compact! In 2019 I founded Fikki with the aim of making products that are multifunctional in the field of outdoor cooking! The Fikki Level is also multifunctional, it is a pizza oven and grill ring in one! The function of the pizza oven is just like a real Italian pizza oven: You burn and bake pizzas on the same stone bottom, the flames go over the pizza and into the pipe! You grill on top of the grill ring!

I hope you have as much fun with Fikki as I do!



2 Introduction

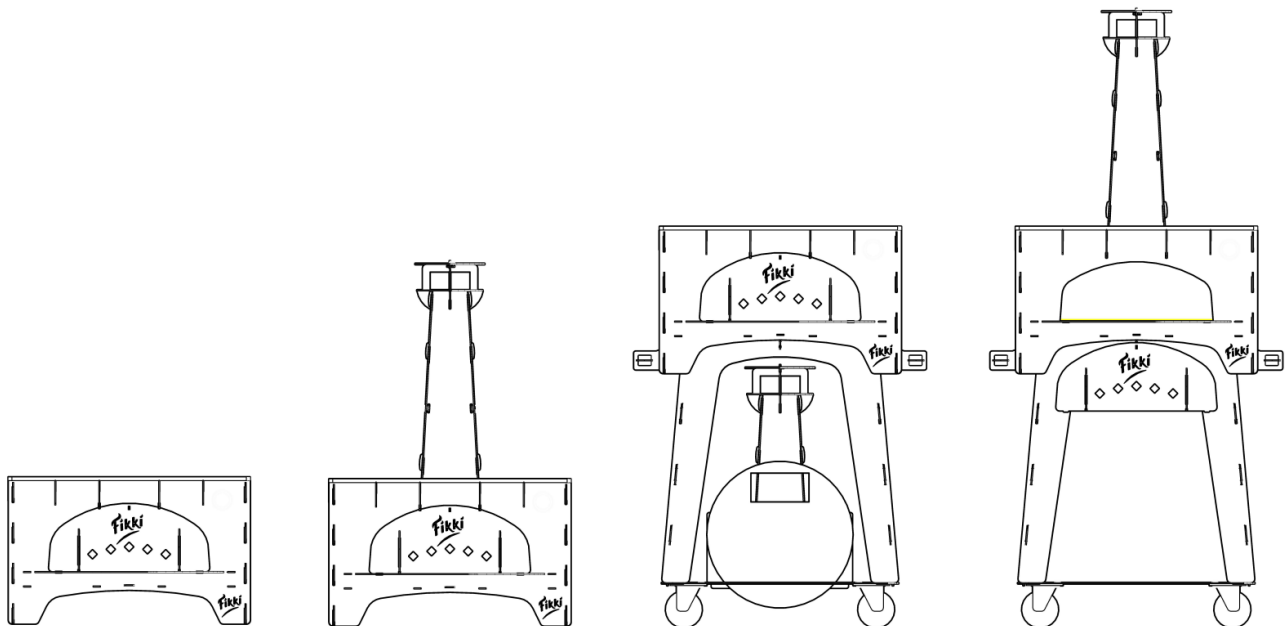


Thank you for purchasing your Fikki Level or Fikki Level de Luxe! This instruction book contains important information, read carefully! Please keep this information for future reference.

WARNING

Lift the heavy parts of the Fikki Level with two people. Driving the Fikki Level de Luxe is possible alone.

When the Fikki Level is in use, the steel gets hot. Therefore always use gloves. The fire and hot parts can cause severe burns. To prevent the Fikki Level from falling over, it must be assembled according to the assembly instructions. Use all bolts and nuts in the appropriate places to ensure safety. Always be careful with children and animals near your Fikki Level. Always keep a sufficient distance from plants, fences and buildings, etc.

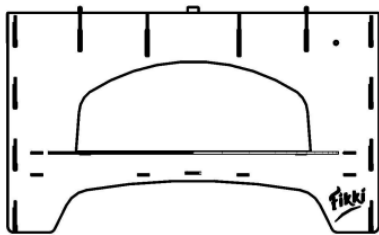


3 Fikki Level

The Fikki Level is supplied with the following separate parts which must be mounted before use. No tools are needed, just wear gloves, the steel is heavy and can be sharp.

These are the parts included in the delivery of the Fikki Level:

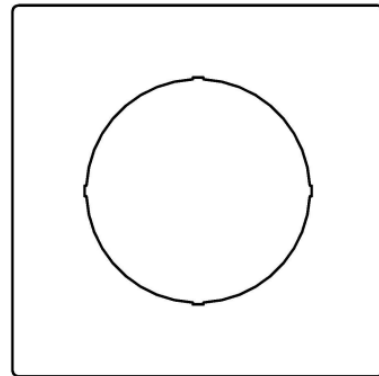
- ❖ Fikki Level, dimensions 660x660x400mm, corten steel
- ❖ door
- ❖ Grill ring, Griddle 660x660, 10mm thick, carbon steel
- ❖ 12 small firebricks
- ❖ Thermometer 0- 550 degrees
- ❖ Rectangular oblique plate 395x175mm, corten steel
- ❖ round cover plate, diameter 400mm, 10mm thick, carbon steel
- ❖ Pipe 610mm high, corten steel



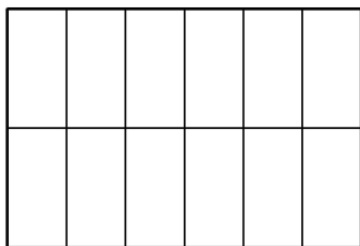
Fikki Level



Door



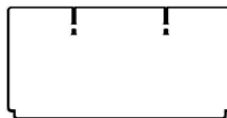
Grill ring



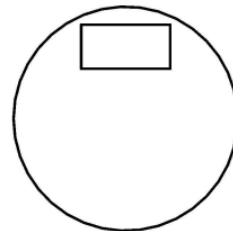
12 pizzastones



Thermometer



inclined plate

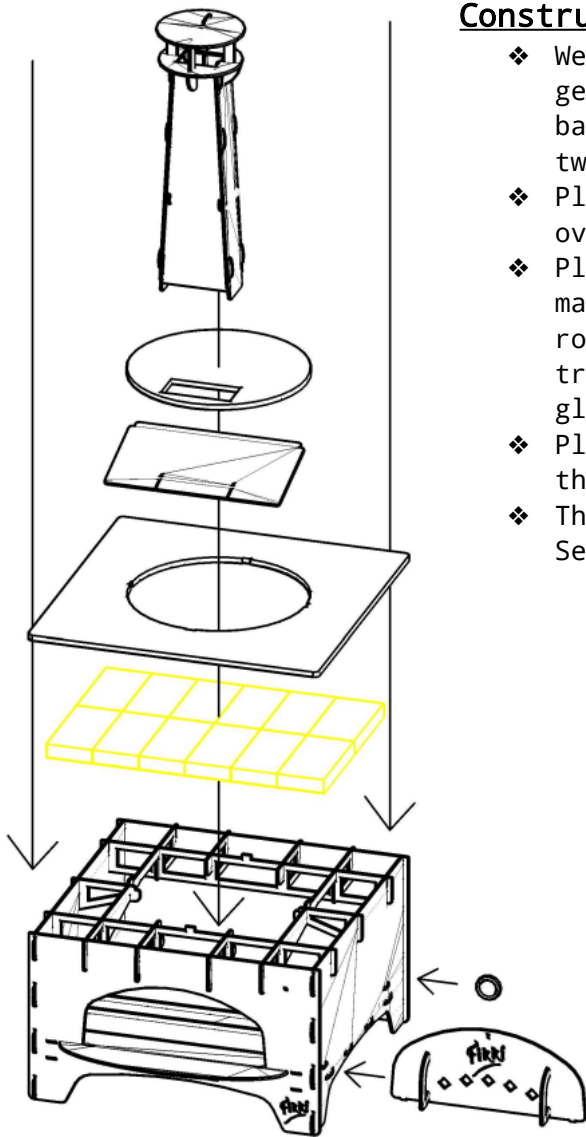


cover plate



pipe

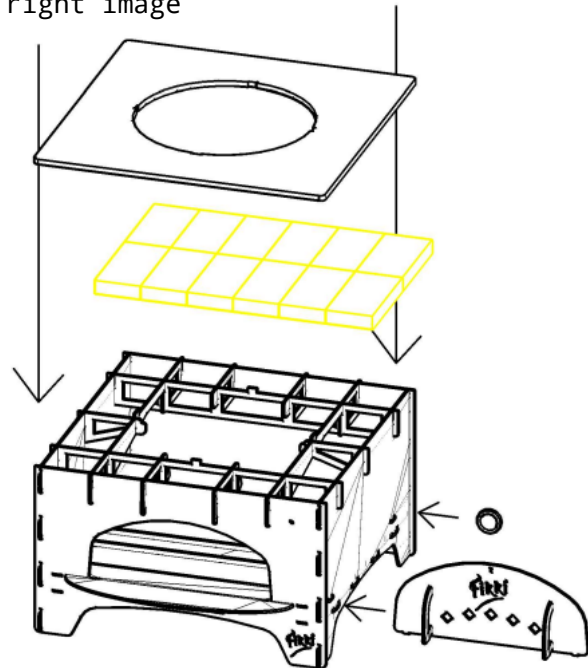
4 Mounting Fikki Level



Pizza oven

Construction Grill ring

- ❖ Wear gloves, prevent your fingers from getting between the steel when placing the baking tray. It is advisable to lift it with two people.
- ❖ Place the 12 bricks on the bottom of the oven.
- ❖ Place the baking tray on the Fikki Level, make sure that the four lugs are on the round hole in the recesses of the baking tray. Watch out for your fingers, wear gloves!
- ❖ Place the thermometer in the hole and put the door in it.
- ❖ The Fikki Level is now ready as a Grillring. See right image



Grill ring

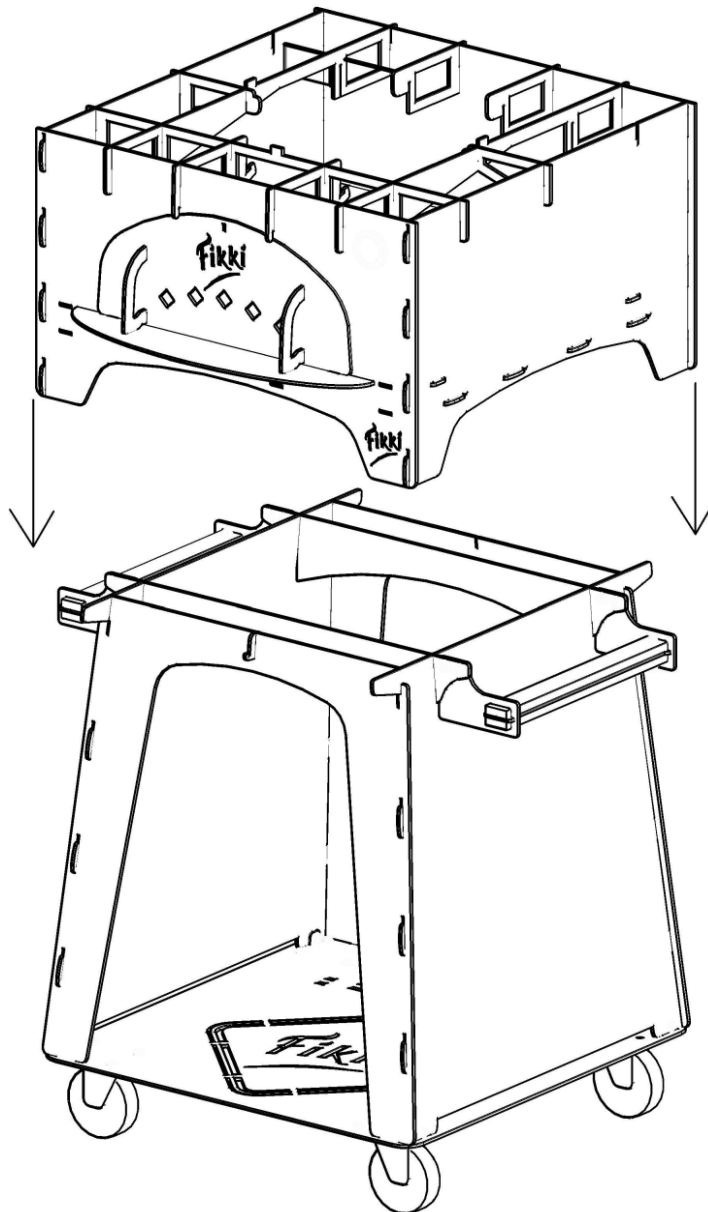
Construction Pizza Oven

- ❖ Place the 12 bricks on the bottom of the oven.
- ❖ Place the baking tray on the Fikki Level, make sure that the four lugs are on the round hole in the recesses of the baking tray. Watch out for your fingers, wear gloves!
- ❖ Place the thermometer in the hole and put the door in it.
- ❖ Place the slanted plate in the Fikki Level
- ❖ Place the round cover plate in the baking tray
- ❖ Place the pipe in the hole of the round cover plate
- ❖ The Fikki Level is now ready as a Pizza oven. See left image

5 Level de Luxe

Each Fikki Level (as described on the previous page) can also be supplied as a Fikki Level de Luxe, for this you need the chassis, the Fikki base. The chassis consists of 4 wheels and a construction of Corten steel, next to it are the handles to move the Fikki Level de Luxe. The Fikki Level can be lifted onto the Fikki Base with two people. The Fikki Level drops 10cm over the frame, so that it cannot slide off. He stands alone.

The Fikki Base, the base is delivered in 1 part, no assembly is required. Lift the Fikki Level on the Fikki Base with two men, leave the grill ring off, which saves weight when lifting. Then build up the Fikki Level as described on the previous page.



Plaatsen van de Fikki Level op de Fikki Base

6 First use

Placement

Place the Fikki Level horizontally before use, this prevents excess fat from leaking from the grill ring. Keep about 50 cm away from combustible fences, bushes, buildings, etc. The Fikki level can be placed on an outdoor kitchen or concrete base, the surface may not be combustible, so no wood, but stone. Build the Fikki Level as a pizza oven with the pipe, angled plate and cover plate or use it as a grill ring without these plates.

First time lighting

The first time, the Fikki Level should be heated quietly in the middle. Place the wood rack in the middle of the Fikki Level, make a pile of firewood, with an ax you can chop nice small pieces of wood. With a firelighter and the Swiss method you light the Fikki level in a good way. By firing the Fikki Level gently, the steel gradually heats up the first time, so you prevent the steel plates from warping.

Prepare pizza dough!

You want that! Nice to have a fire and then slide in a pizza every now and then. Secure! But baking pizzas is quite an art, it starts with preparing the dough, many recipes have already been written for it, rising is also crucial in making a beautiful pizza. When you finally have a nice ball of dough, it is important to cover the pizza shovel with some flour or cornmeal granules so that the dough slides off easily. Make sure the bottom is thin by spreading or rolling the dough. The topping on the pizza should not be too rich either, so you keep a thin pizza that can bake quickly in the oven.

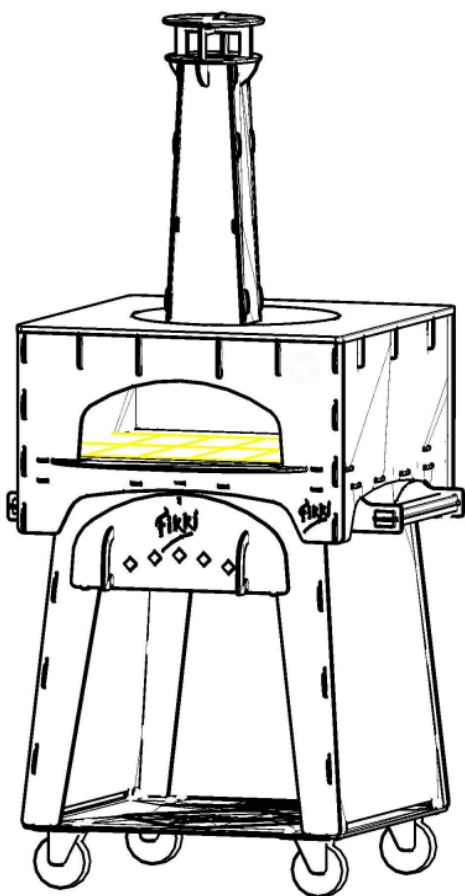
Bake pizzas!

Place the wood rack in the middle and fire up the Fikki Level, after about 20 minutes of vigorous burning, the pizza stones will also heat up well. The thermometer will start to rise slowly. Meanwhile, keep the door closed to keep the heat in the oven. The goal is to get the pizza oven as hot as possible when the first pizza slides into it. Always add small logs of firewood. Now slide the wood rack to one side, preferably to the right, where the thermometer is also located, so that you can clearly see that the temperature is already quite high. With an infrared temperature meter you can check the temperature of the pizza stones. The temperature in the oven should be around 300-375, the pizza stones on the bottom should be heated to at least 250 degrees. Then the pizza oven is ready to bake. If the temperature is slightly lower, it will also take longer for the pizza to be ready. Slide the pizza in, as soon as you see it starting to brown on the side of the fire, try turning it with the pizza shovel or rotary shovel. This can be done after 1 minute, depending on the temperature and thickness of the pizza. If it's nicely browned on all sides and still looks like a pizza, then it's good.

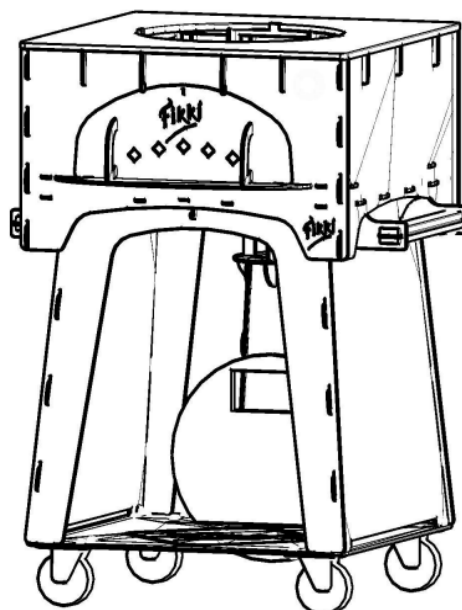
Grilling on the grill ring!

You get a completely different experience of the Fikki level when the pipe is off and a grill ring is created, the flames come out above it!

Use sunflower oil or olive oil to oil the grill ring. Fire up the Fikki Level so that the flames fly out! The grill ring will also be the hottest on the side with the most wood and the most flames, so you can play with different temperatures on the grill ring. The door can remain closed or open, whichever you prefer. With the door closed, the temperature will be slightly higher and less ash will blow out. Have fun and fill the plate with vegetables, meat or fish. It is possible to use the extra accessories such as the Fikki Grill40. Enjoy your dinner!!



Fikki Level de Luxe opgebouwd als pizza oven



Fikki Level de Luxe opgebouwd als grillring

7 Maintenance

Grill ring

The Fikki Level has a grill ring of 1cm thick carbon steel. This plate must always remain oiled. So even after use, the plate must be cleaned and greased again with olive oil or sunflower oil. It can still happen that rust forms on the grill ring, that's okay, the rust can be removed with sandpaper. The grill ring can then be cleaned and oiled again.

Pizza stones

The pizza stones in the Fikki Level are loose in it and can be cleaned with a brush, these stones also burn themselves fairly clean while firing. By placing the Fikki Level dry or closing it with the lid, the stones are kept dry. If these stones are wet they will break sooner and it will take longer for the oven to heat up.

Corten steel

The outside of the Fikki Level and also the pipe may rust, this is Corten steel. To speed up the rusting process of the new Fikki Level, you can wet the Fikki Level with water a few times a day and dissolve any salt in the water. Then you will see that it quickly turns rusty brown.

The Fikki Level is made of 3mm thick Corten steel. Corten steel is a special steel alloy, as soon as the steel starts to rust, the layer of rust forms a protection against further rusting. In this way, corten steel will last for many years. If grease stains have formed on the corten steel due to baking, this can be made even with warm water, then wipe the entire side with water with a cloth, this will dilute the grease and make the silk even.

Remove ash

Let the Fikki Level cool down for at least 24 hours after use, so you can be sure that all ash residues have been extinguished. With the Fikki Coal Shovel the ashes can be shoveled out of the Fikki Level, this is allowed in the wheelie bin.

8 Service and Warranty

We at Fikki love to stoke a fire and therefore set high quality standards for our products. In the unlikely event that something is not quite to your liking, please let us know via info@fikki.nl. Then we will provide a quick and appropriate solution! The warranty on our products is 1 year and of course everything in consultation ;)

The Fikki Level (de Luxe) is now ready for use!
Start by lighting a fire. Use dried firewood. The oven is fully heated up to bake after about 20 to 30 minutes.
Take your time and sit back and relax with a good glass of beer or wine.

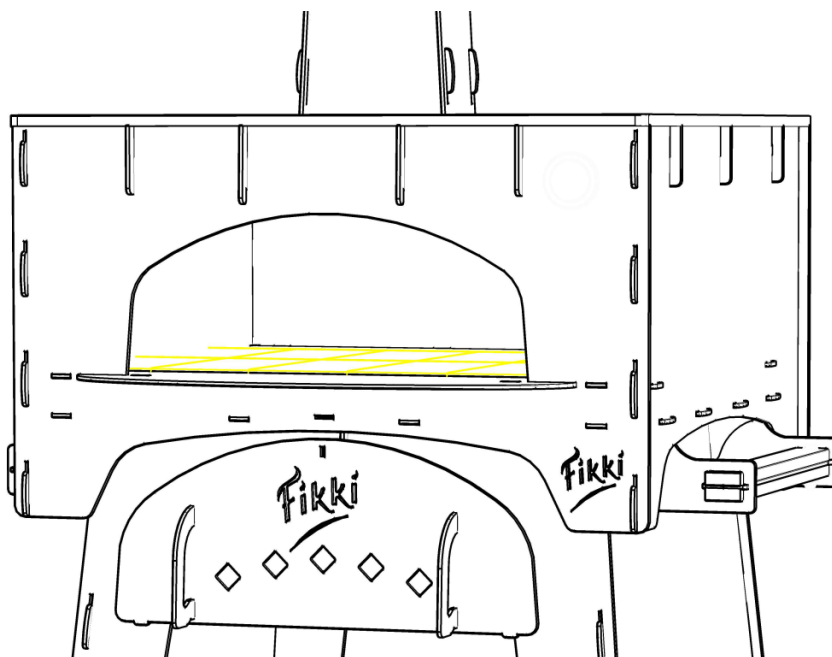
For more information and warranty conditions, visit www.fikki.nl.

Follow us on Instagram! @Fikki_outdoor_cooking

Follow us on facebook! @Fikkioutdoorcooking

Follow us on YouTube! @Fikkioutdoorcooking

Lots of fun!



LEVEL

Design and Quality by Fikki Outdoor Cooking
Made in Holland

www.fikki.nl

