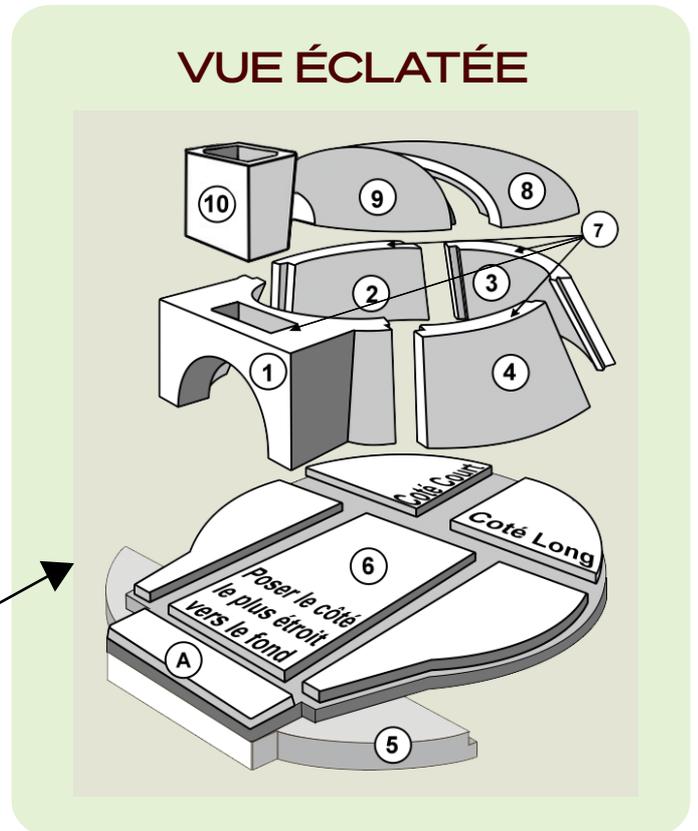
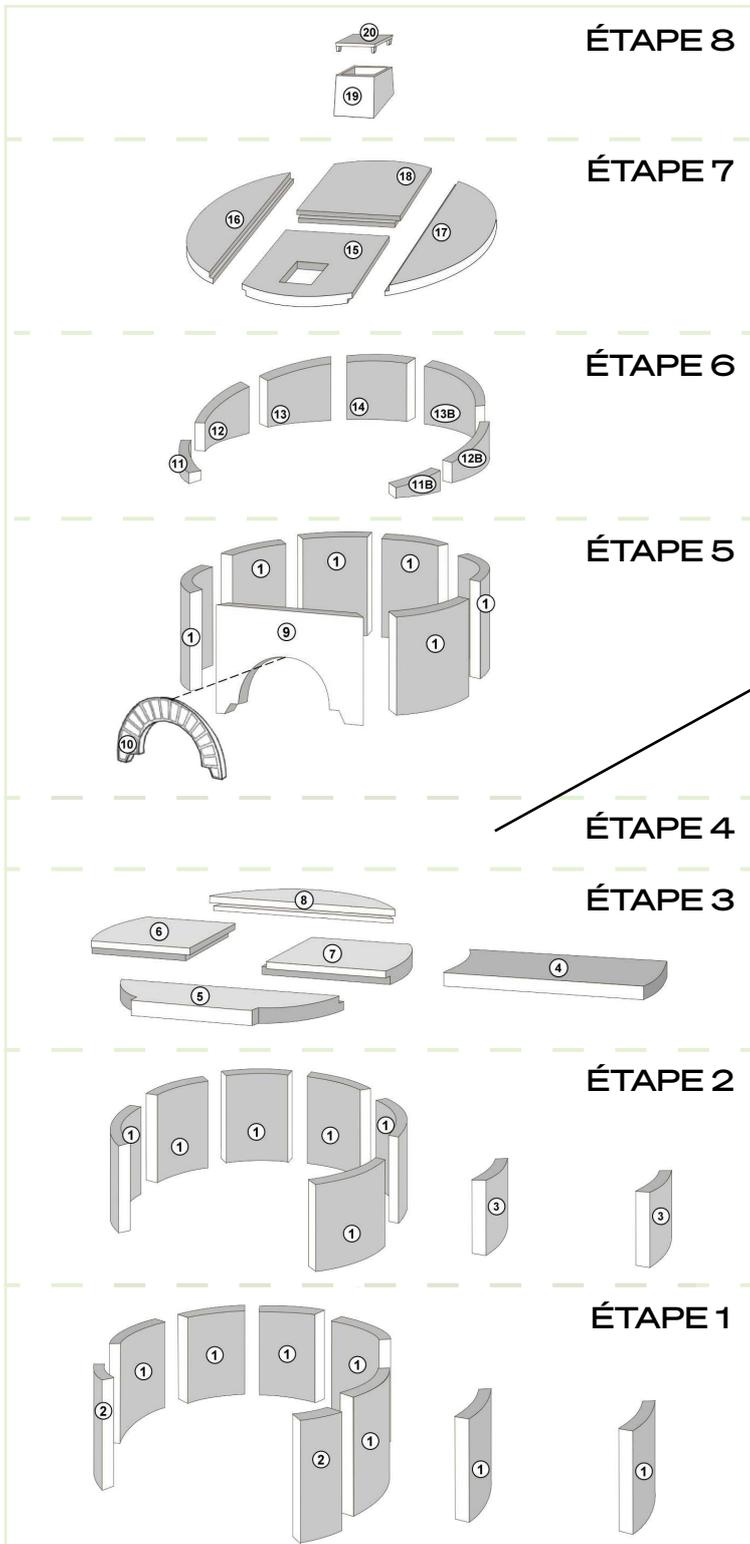


EPHREM

NOTICE DE MONTAGE | COMBINÉ L'AUTHENTIQUE

PIZZAIOLO



Accessoires inclus : grille et porte acier



Produit destiné uniquement à un usage domestique.

MADE IN FRANCE

LES ÉTAPES

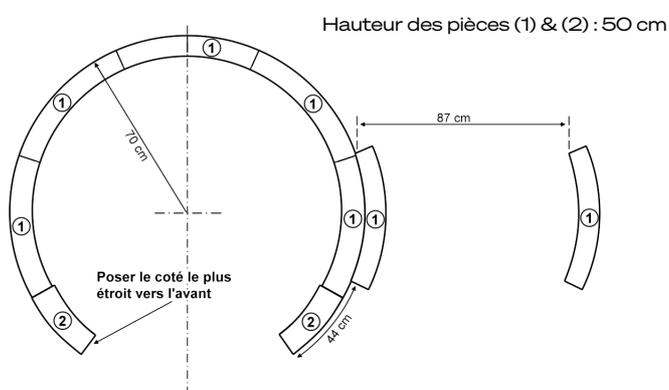
IMPORTANT

Lors de la 1ère chauffe du four, le feu doit être entretenu de façon à ce que la flamme n'atteigne pas la voûte et ce durant une demi-journée. Le feu doit être fait dans le fond du four, en commençant par allumer quelques brindilles, puis en ajoutant des bûches de plus en plus grosses, ce qui permettra une montée en température progressive du four. Par ailleurs, la flamme ne doit pas monter dans l'avaloir. Des fissures peuvent apparaître, elles sont le fait de dilatations naturelles supplémentaires dont peut avoir besoin le four, et ne sauraient entraver le bon fonctionnement de celui-ci.

ATTENTION : NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE OU AUTRES LIQUIDES ANALOGUES POUR ALLUMER OU REACTIVER LE FEU.

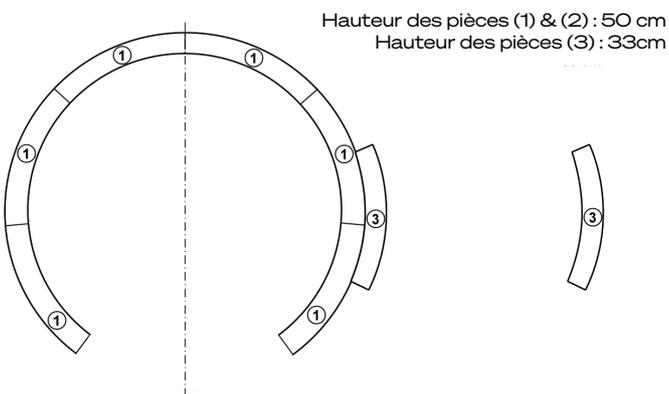
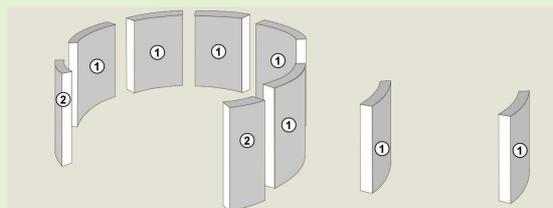
RECOMMANDATIONS

- Ne pas allumer le four tant que l'isolation n'est pas réalisée.
- Prévoir une surface plane et stable, où couler une dalle béton de 250 x 150 x 10 cm, l'ensemble du combiné bâti avoisinant les 2200 kg.
- Encoller à l'aide de **mortier colle** les différents éléments de l'habillage et du châssis (hormis le four).
- Un écart peut survenir entre les différentes pièces du combiné lors du montage, bien répartir cet écart entre chaque élément.



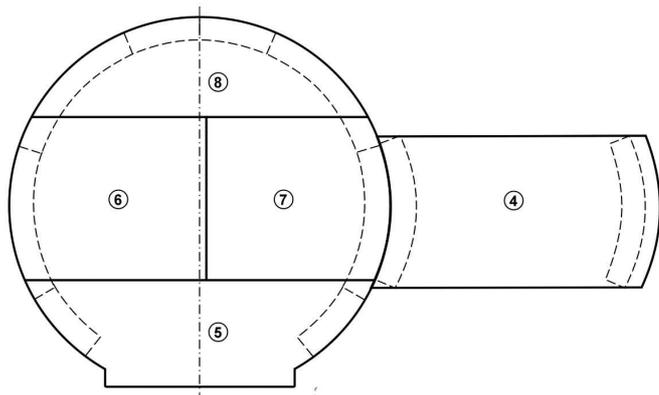
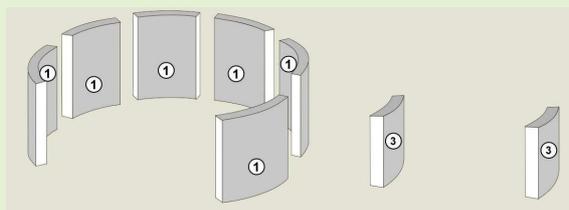
ÉTAPE 1

Tracer un cercle de 70 cm de rayon, poser les éléments (1) et (2).



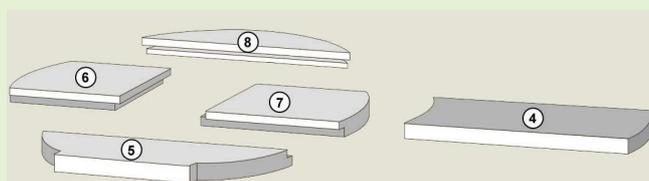
ÉTAPE 2

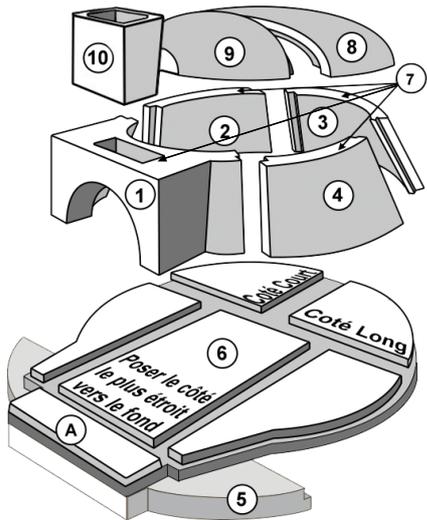
Poser les pièces (1) et (3) et les aligner sur l'extérieur (ne pas tenir compte du décalage intérieur). Vérifier le diamètre extérieur de 140 cm au sommet. Laisser sécher 24 à 48h.



ÉTAPE 3

Poser dans l'ordre les pièces (5) (8) (7) (6) (4). Remplir les joints avec du **mortier réfractaire**.





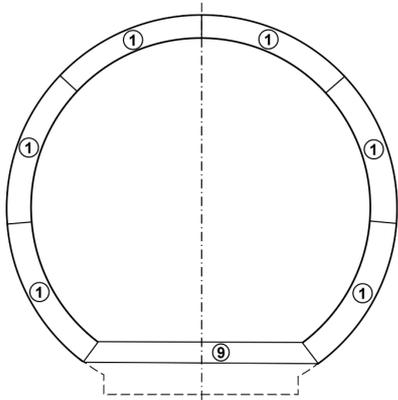
ÉTAPE 4

Poser les éléments (6) de la sole du four sur 2 cm maxi de **mortier maigre** au ciment standard sans faire de joints au mortier entre les pièces en commençant par aligner la tablette (A) au raz de la pièce (5). Vérifier le niveau puis laisser sécher 24 à 48h.

Monter les éléments (1) (2) (3) (4) du tour du four sur la sole du four sans faire de joints au mortier entre les pièces.

Sur le sommet de la couronne ainsi obtenue, poser une couche de **mortier réfractaire** (7) sur laquelle sera posé les deux demi voûtes (8) et (9).

Poser ensuite la pièce (10) sur du mortier réfractaire.

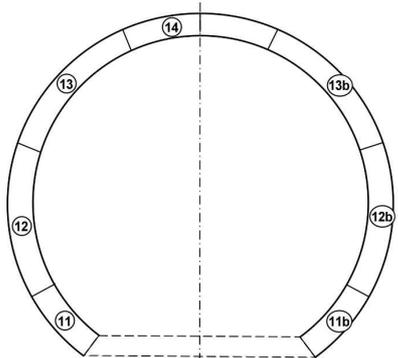
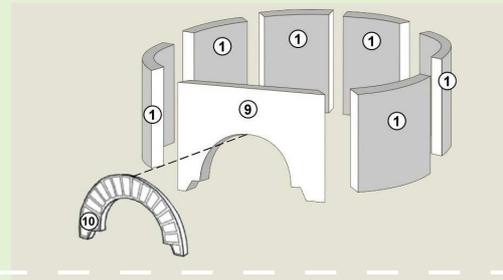


ÉTAPE 5

Poser les éléments (1) et (9) de l'habillage sur la dalle formée par les pièces (5) (6) (7) (8).

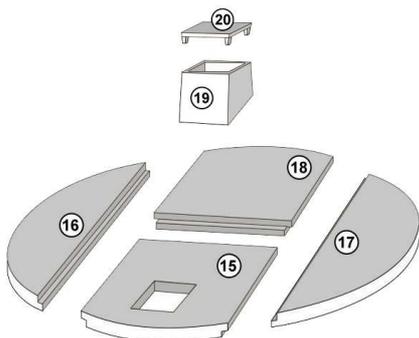
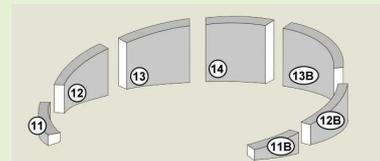
Faire un béton de vermiculite (64 kg de ciment pour 320 litres de vermiculite et +/- 90 litres d'eau).

Enfourer le four en remplissant jusqu'à 15 cm au-dessus des demi voûtes.



ÉTAPE 6

Poser les pièces (11) (11B) (12) (12B) (13) (13B) (14) sur les pièces (1).



ÉTAPES 7 & 8

Poser les éléments (16) (17) (18) (15) en remplissant si besoin les joints avec du mortier. Puis poser les pièces (19) et (20).

Coller l'arcade (10) à la façade (9).

Enduire l'ensemble du combiné d'un crépi hydrofuge.

CONSIGNES À RESPECTER POUR L'UTILISATION DU FOUR

- Utiliser des bois secs et neufs (pas de bois de démolition ou ayant servi à un usage industriel peint ou non peint). Ne surtout pas utiliser de produits inflammables !
- Le four est destiné à la cuisson d'aliments. La société EPHREM FUSION décline donc toute responsabilité (et n'assurera donc aucune garantie) dans le cas où le four serait utilisé pour tout autre usage.
- Lors de la cuisson de ces aliments, nous vous conseillons d'utiliser des gants appropriés pour éviter les risques de brûlures.
- Le système d'évacuation des produits de combustion doit être conforme aux prescriptions de la norme NF DTU 24.1 P1 (O2/2006 + A1: 12/2011)
- Les matériels et matériaux combustibles doivent être situés à une distance de 25 centimètres des faces du four ou protégés du rayonnement thermique du four.

ATTENTION : NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE OU AUTRES LIQUIDES ANALOGUES POUR ALLUMER OU REACTIVER LE FEU.

ACCESSOIRES INCLUS



Grille barbecue

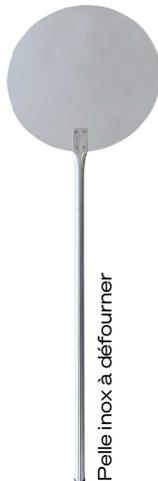


Porte acier

ACCESSOIRES EN OPTION



Pelle bois à enfourner



Pelle inox à défourner



Balayette



Raclette



Plat alu 40 et 35 cm de diamètre



Lèche-frite



T° 0-300 C°
à poser sur la sole



T° 0-500 C°
à fixer sur la porte

CONSEILS D'UTILISATION

Un four à bois permet une cuisine traditionnelle au feu de bois, pour la cuisson des pizzas, du pain, mais aussi tous les plats que vous souhaitez (gratins, grillades, rôtis, poissons, tartes, etc.).

POUR LES PIZZAS

Chauffer le four environ 1h30 à l'avance, à l'aide de 4 à 7 bûches. Lorsque la braise est faite, répartir celle-ci en forme d'arc de cercle sur les côtés et le fond du four, afin que la chaleur se diffuse uniformément sur la sole (utiliser du bois sec et dur comme le chêne ou le hêtre, éviter tous les résineux qui encrassent le four). Donner un coup de balayette, poser la pizza sur la sole et cuire environ 2 minutes.

POUR LES GRILLADES

Faire un peu moins de braises, les pousser sur le ou les côtés. Poser les grillades sur la grille traineau (attention : la cuisson est très rapide). En fin de cuisson, ramener la braise sur le centre pour brûler les résidus de graisse. Il est aussi possible de mettre un plat en fonte sous la grille pour récupérer les graisses de cuisson.

POUR LE PAIN

Chauffer le four à blanc (la coupole formée par les demi-voûtes devient blanche). Retirer les braises et laisser retomber la température (le pain cuit entre 230 et 250°C), puis enfourner le pain et fermer la porte.

POUR LES CUISSONS NÉCESSITANT UN PLAT

Rôtis, poulets, gratins, etc., préchauffer le four comme pour les pizzas. Enfourner le plat en le protégeant par un papier aluminium afin de permettre la cuisson au cœur du met (pour les rôtis, les tourner et les arroser de temps en temps). En fin de cuisson, retirer le papier aluminium pour dorer.

NB : La majorité des cuissons se font sans porte excepté pour le pain, les tartes et les cuissons lentes où l'on retire les braises (pot au feu, daube, etc.).

Tous nos fours sont garantis 5 ans et sont certifiés EN1388/1 (conforme à la mise en contact avec les denrées alimentaires).

GARANTIE : Tous nos fours sont garantis 5 ans à dater du jour de livraison. Cette garantie comprend uniquement le remplacement des pièces reconnues défectueuses (le transport étant à la charge du client). Nous déclinons toute responsabilité quand au montage et démontage du four, et ne pourrions donc en assurer les frais quelles qu'en soient les raisons. De même, nous n'assurons pas le paiement des marchandises nécessaires au remplacement des pièces reconnues défectueuses ou la réparation des éventuels dégâts provoqués par ce remplacement, pour quelque motif que ce soit.

DOCUMENT À CONSERVER

four-ephrem.com | contact@four-ephrem.com

MADE IN FRANCE



Ne pas jeter sur la voie publique

4/4

