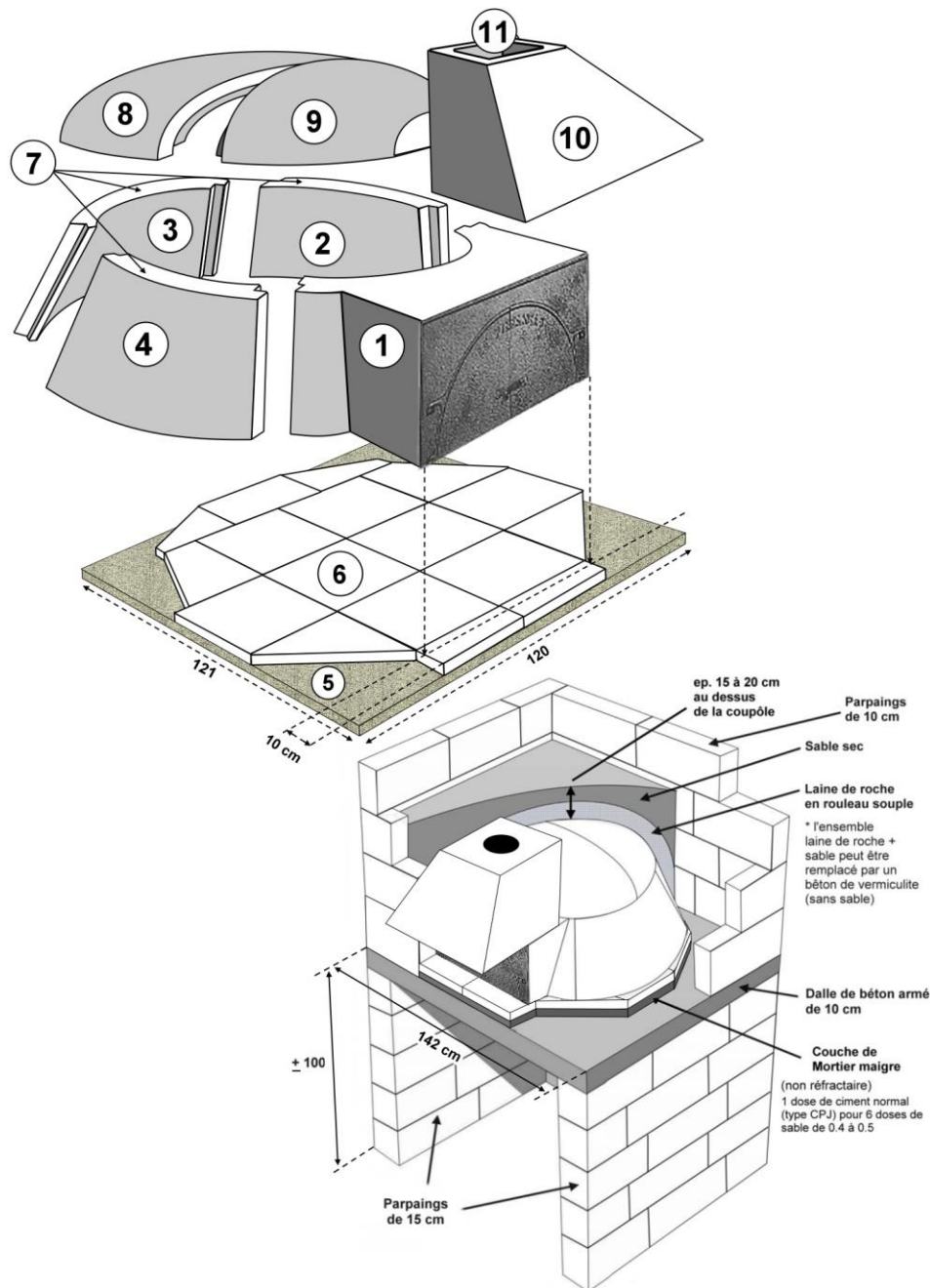




CONSIGNES DE MONTAGE :

Ébavurer les pièces si nécessaires à l'aide d'une râpe à bois, puis :

- 1) Sur une dalle en béton armé de 10 cm de 142 x 132 cm minimum, réalisez un lit de mortier maigre (5) de 2 à 3 cm sur lequel vous poserez les 17 pièces de la sole (6) de la sole, sans joints et en assurant une bonne planéité de la surface supérieure.
- 2) Disposez l'élément frontal (1) comme indiqué.
- 3) Montez les éléments dans l'ordre (2)(3)(4), **SANS MORTIER** aux joints.
- 4) Sur le sommet de la couronne ainsi obtenue, mettez une couche de 1 à 2 cm de mortier réfractaire (7). Posez la demi-voûte (8) et l'autre demi-voûte (9) en appui sur le mortier. Vous aurez l'emplacement du conduit de fumée (10).
- 5) Vous réaliserez le conduit de fumée (11) de façon à avoir un intérieur de 20 x 20 cm (au delà du 3^{ème} boisseau, les boisseaux suivants devront être soutenus).
- 6) Montez un mur autour du four en briques ou en parpaings de 10 cm.
- 7) Isolez le four en le recouvrant d'une bonne quinzaine de cm de béton de vermiculite (ou entourer le four de laine de roche (en rouleau souple) et recouvrir de sable sec pour atteindre 15 cm au dessus de la coupole du four),
- 8) Faire un abri au-dessus pour éviter qu'il ne pleuve dessus, en laissant un vide d'air d'environ 20 cm entre celui-ci et le dessus de l'isolation du four, pour réaliser un caisson de décompression. Enfin, réalisez l'habillage et la décoration de votre choix.

NE PAS ALLUMER LE FOUR TANT QUE CELUI-CI N'EST PAS ISOLE AVEC LE BETON DE VERMICULITE OU LA LAINE DE ROCHE ET LE SABLE. LORS DU MONTAGE, IL EST CONSEILLE DE PORTER CERTAINS ELEMENTS A DEUX CAR LE POIDS DE CEUX-CI PEUVENT ATTEINDRE 60 KILOS.

TRES 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.

ACCESSOIRES et FACADES VENDUS EN OPTION : Pelle bois, pelle inox, raclette, balayette, plats alu 35, 40 et 45 cm, Thermomètre 0/500°, thermomètre 0/300°, porte isolante, buse de raccordement pour tube Inox.

QUELQUES CONSIGNES A RESPECTER POUR L'UTILISATION DU FOUR

1 – 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 !

2 – 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.

3 – Lors de la cuisson de ces aliments, nous vous conseillons d'utiliser des gants appropriés pour éviter les risques de brûlures.

4 – 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.
Dans un usage courant, la chauffe du four doit être progressive.

5 – **IMPORTANT : NE PAS METTRE DE MATIERE COMBUSTIBLE A MOINS DE 40 cm DE L'OUVRAGE DU FOUR** (habillage, décoration, dalle supportant le four, ... etc.).

Dans le cas où du BOIS serait stocké SOUS la dalle supportant le four, **PREVOIR LA MEME DISTANCE DE SECURITE**, ainsi qu'une **AERATION DE CETTE NICHE**.

Le système d'évacuation des produits de combustion doit être conforme aux prescriptions de la norme NF DTU 24-1.

- En fonctionnement normal le four ne doit pas présenter de risque d'inversion du tirage.
- La température des fumées doit être inférieure à 400°C. La température de surface des parois extérieures du four doit être inférieure à 100°C et les parois doivent être inaccessibles au public.
- La quantité de bois stockée dans le local d'utilisation doit être limitée à la consommation quotidienne.

GARANTIE : Tous nos fours sont garantis 5 ans à dater du jour de livraison et sont certifiés EN1388/1 (conforme à la mise en contact avec les denrées alimentaires). Cette garantie comprend uniquement le remplacement des pièces défectueuses (le transport de ces pièces étant à la charge du client). Nous déclinons toute responsabilité quant 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 défectueuses, ou la réparation des éventuels dégâts provoqués par ce remplacement, pour quelque motif que ce soit.

QUELQUES 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 barbecue (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 devient blanche). Retirer les braises, et laisser retomber la température (le pain cuit entre 230 et 250°C), puis enfourner votre pain et fermer la porte.

➤ **POUR LES CUISSONS NECESSITANT 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.).