



Figure 1

Figure 2

CONSIGNES DE MONTAGE

Ebavurer les pièces si nécessaire à l'aide d'une râpe à bois, puis :

1. (Figure 1) - Sur une dalle porteuse (en béton armé de 20 cm d'épaisseur minimum) de L164 x P149 cm minimum* (10) réalisez un lit de mortier maigre (9) de 2 à 3 cm sur lequel vous poserez les 5 pièces de la sole (8) comme indiqué Fig. 1 (mortier maigre et face avant de la sole au raz de la face avant de la dalle porteuse), sans joints et en assurant une bonne planéité de la surface supérieure, puis laissez durcir 24 heures.

**Nb. Si vous isolez avec la laine de roche + sable prévoyez une dalle porteuse de L184 x P159 pour la pose de parpaings de 20cm.*

2. Disposez l'élément frontal (1) comme indiqué Fig. 1.

3. Montez les éléments dans l'ordre (2)(3)(4)(5)(6) puis la pièce (7) en centrant le repère (A) au centre de la pièce (1), **SANS COLLAGE NI MORTIER** aux joints. Fixez le cerclage à la base de la pièce (1) avec le boulon (B) et serrez-le-en (D) de façon à ce que les pièces du pourtour du four se mettent parfaitement en place les unes contre les autres.

4. (Figure 2) Monter un mur autour du four en parpaings de 10 cm minimum **, en laissant un espace de 5 cm entre les dalles et ceux-ci pour la dilatation. Remplir d'un béton de vermiculite sec (1 seau de ciment pour 4 seaux de vermiculite + eau) entre le four et les murs montés, jusqu'à atteindre 20 cm minimum, au-dessus de la coupole.

Laisser un vide d'air d'environ 20 cm entre la toiture et le dessus de l'isolation du four, pour réaliser un caisson de décompression. Isoler la dalle porteuse de votre four par le dessous avec une plaque rigide de 5 cm minimum de laine de roche.

**** Nb. La vermiculite peut être remplacée par une couche de laine de roche en rouleau souple et du sable sec, mais dans ce cas-là, MONTEZ LES MURS D'HABILLEMENT avec des parpaings de 20 cm minimum, afin que le sable ne pousse pas ceux-ci lors de la dilatation du four.**

5. Montez la façade-avaloir (11) avec les quatre boulons comme indiqué (c) sans serrer les boulons (serrez les boulons à la clé à fond puis dévissez d'un demi-tour).

6. Réalisez le conduit de fumée en tube inox de 200mm que vous raccorderez à l'emplacement (12) prévu à cet effet, puis faire un joint au mastic réfractaire.

7. Enfin, réalisez l'habillage et la décoration de votre choix.

NE PAS ALLUMER LE FOUR TANT QUE CELUI-CI N'EST PAS ISOLE. LORS DU MONTAGE, IL EST CONSEILLE DE PORTER CERTAINS ELEMENTS A DEUX CAR LE POIDS DE CEUX-CI PEUVENT ATTEINDRE 60 KILOS.

TRES IMPORTANT

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 vendus en option : Pelle bois, pelle inox, raclette, balayette, plats alu 35, 40 et 45 cm, grille barbecue

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.

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. Enfouir 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.).

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.