

Four Grand Mere

Fours à bois

Importes par

Bread Stone Ovens, LLC

12304 Shadetree Lane, Laurel, MD, 20708 U.S.A

www.breadstoneovens.com

Manuel d'assemblage: 700 Neapolitan-B-C, 800 B-C, 950 B-C, 1030 C, 1350 B-C,
1500 Lateral and Short B-C, 1200 B-C and 1400 B-C

Fabriqué par

Four "Grand Mere" 2 rue de la Gare, 88700 Jeanmenil FRANCE

Ce matériel a été testé et listé pour les normes UL 2162-2001, UL 737-2011, ULC-S627-00, et NSF ANSI 4-2007e par OMNI-Test Laboratories



OMNI-Test Laboratories, Inc.

Rapport Numéro: 508-D-01-2

Manuel d'assemblage

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL

UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIES LIÉS AU FOUR EST DUE AU NON RESPECT DE MAINTENIR LES DÉGAGEMENTS REQUIS (ESPACES D'AIR) ENTRE LE FOUR ET LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE

IMPORTANTANCE QUE CE FOUR EST INSTALLÉ UNIQUEMENT EN CONFORMITÉ AVEC CES INSTRUCTIONS.

Si le four n'est pas installé correctement, un incendie peut en résulter. Pour réduire le risque d'incendie, suivez les instructions d'installation. Contactez les services locaux des permis de construire des bâtiment ou les pompiers sur les restrictions et les exigences d'inspection d'installation dans votre région.

Veillez attentivement et dans sa totalité ce manuel avant d'installer le four. Le non-respect des instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même entrener la mort.

Ne pas utiliser de produits non spécifiés pour une utilisation avec ce four.

Pour votre sécurité, il est important que vous installiez tous les composants du four selon les instructions: sole, voute, buse de raccordement a l'échappement des fumées, l'isolation supérieure et inférieure et la porte en fonte.

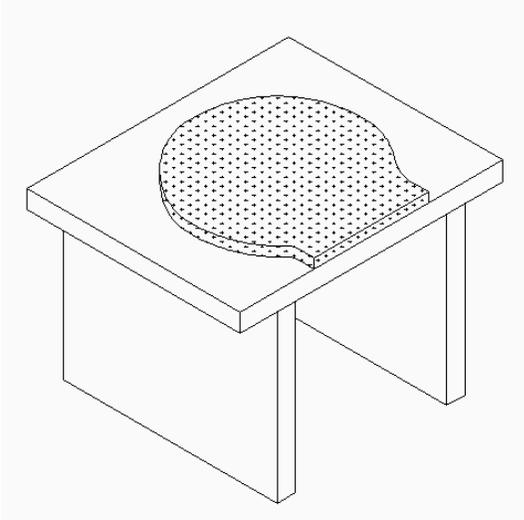
Avant d'installer votre four, vous devriez consulter les autorités ayant compétence tels que, mais sans s'y limiter, les services du bâtiment municipaux, pompiers, prévention des incendies, afin de déterminer la nécessité d'obtenir un permis.

Le support:

Le support doit être en maçonnerie ou en acier. La dalle en béton supportant le support doit être plus large de 8" (20cm) et de 4" (10 cm) plus profonde que la dimension extérieure du four. La dalle de béton doit être construit en fonction de votre code du bâtiment local et être capable de supporter le poids du four ainsi que les matériaux qui le soutien, tels que la table de support et toutes les finitions. Les parois de support verticales sont généralement faits de blocs de parpaing et la partie supérieure du support ou la table est faite d'une dalle en béton de 4" (102 mm) avec des barres d'armature.

ATTENTION! TOUTE LA CONSTRUCTION DOIT ÊTRE EN CONFORMITÉ AVEC VOTRE CODE LOCAL DU BÂTIMENT

Pour calculer la hauteur finale de la sole du four, il suffit d'ajouter 5" (127mm) au dessus de votre support. Par exemple, pour hauteur de sole à 52" (1321 mm), vous allez construire 43" (1092 mm) hauteur de blocs parpaing, 4" (102 mm) de la dalle de béton pour la table et vous mettez l'isolation et la sole du four d'une épaisseur de 5" (127mm) .



Lors de l'utilisation du support métallique fourni par Four Grand Mère ou Bread Stone Ovens, avant d'installer toute pièce du four sur le stand:

Étape 1 - Insérez les pattes métalliques dans le support en métal. Les pieds en métal doivent faire face à l'intérieur du support en métal

Étape 2 - Placez le support dans la position droite et en utilisant les boulons fournis, serrer les boulons pour fixer les jambes en place

Étape 3 - Le stand doit être boulonné sur une dalle de béton en utilisant les trous pré-perçés dans les pieds (fixation béton non fournie)

ATTENTION! NE PAS OBSTRUER L'ESPACE SOUS LE FOUR.

La sole:

Lors de la manipulation de l'isolant, vous devez porter les protections adéquate pour les yeux, les voies respiratoires et la peau car l'isolant peut créer des démangeaisons.

Pour utiliser le four dans les meilleures conditions, la sole du four doit être isolé avec l'isolation en fibre de céramique fournis.

Les deux planches de 1" (25 mm) en fibre de céramique sont placer sur le dessus du support pour créer 2" (5mm) d'épaisseur d'isolation. Les panneaux de fibres peut être facilement coupé avec un couteau cutter.

Étape 1 - Positionnez l'isolation exactement où vous voulez que votre four soit, centrée sur le stand. Veuillez vous assurer de décaler les joints de l'isolation d'une épaisseur à une autre pour fournir une meilleure isolation. Fig. 1 et 1 bis

Étape 2 - Couper les fils métalliques de la partie avant de la sole du four qui sont placés directement sous la partie briqueté de la sole du four. Ne pas couper les fils sur le côté de la sole du four. Fig. 2

Étape 3 - Placer la partie en béton du four sur l'isolant pour qu'il soit centré sur l'isolant et le support. Fig. 3

Ne pas utiliser de coulis d'assemblage pour que la sole puisse se dilater et se contracter librement. Assurez-vous que le plancher du four repose à plat sur l'isolation sans points hauts ni bas. Fig. 4

Étape 4 - Attachez les 2 pièces de sole avec les fils métalliques à droite et à gauche de la sole. Fig. 5

Étape 5 - Installation des briques rouges briques réfractaires pré-découpés. La première brique est une brique pleine placée à l'avant et au centre de l'entrée du four. Placez un numéro 1 sur la gauche de celui-ci et le second numéro 2 vers la droite. Puis le numéro 3 et 4 de chaque côté. Continuez à placer des briques pleines et les briques découpées dans l'ordre numériques. Une brique supplémentaire est fournie comme pièce de rechange.

Ne pas mettre de mortier entre chaque brique.

Si une brique devait être plus basse que les autres, vous pouvez mettre un peu de coulis d'assemblage mélangé avec sable pour sous la brique pour légèrement la rehausser. Fig. 6, 7, 8, 9, 10

Étape 6 - À la circonférence de la sole du four, là où les briques et le béton se rencontrent, déposer du coulis d'assemblage avec du sable (1 partie composé 3 parts de sable) dans l'espace entre les briques et le béton. Fig. 11

La voûte:

Étape 1 - Mélanger le coulis d'assemblage avec de l'eau, 1 part d'eau pour 3 parts coulis d'assemblage, pour obtenir une texture similaire à du plâtre. Pas de sable est utilisé dans le mélange. Le coulis d'assemblage sécher à l'air. Si le mélange est trop épais, ajouter un peu d'eau. Si elle est trop humide, laissez l'eau s'évaporer ou ajouter un peu plus de poudre du coulis d'assemblage sec.

Étape 2 - Placer environ 1" (25mm) de large par 1/8" (3 mm) d'épaisseur du coulis d'assemblage sur le périmètre de la sole béton. Fig. 12

Étape 3 - Placer la partie arrière du dôme, en premier pour être à niveau avec la partie arrière de la sole Fig. 13

Étape 4 - Placer le coulis d'assemblage à l'intérieur de la rainure du dôme là où pièce avant va reposer. Pas plus de 1/8" (3 mm) d'épaisseur. Fig. 14

Étape 5 - Placer la partie avant du dôme contre la partie arrière du dôme. Les rainures doivent se chevaucher. Assurez-vous que la partie avant du dôme soit à 3" (75mm) du devant de la partie de sole briqueté. Fig. 15

Étape 6 - Avec une éponge au bout d'un manche à balai, nettoyer tout coulis d'assemblage qui a chuté à l'intérieur du four ou a été évincé lors de l'assemblée. Jamais partiellement ni entièrement devrait-on pénétrer à l'intérieur du four.

Étape 7 - À l'aide des fils métalliques, bien attacher ensemble les différentes parties de la voûte.

Le cintre en brique:

Étape 1 - Placez le coulis d'assemblage 1/8" (3 mm) d'épaisseur sur la partie avant de la voute où le cintre en brique sera placé. Fig. 16

Étape 2 - Placer le cintre en brique contre la partie avant de la voute et s'assurer à ce que le cintre affleure parfaitement la façade en brique de la sole et y soit centre. Fig. 17

Étape 3 - Attachez les fils métalliques entre la voute et le cintre en brique. Fig. 17

Étape 4 - Remplir le joint de la voute et du cintre avec le coulis d'assemblage. Fig. 18

Le conduit d'échappement:

Étape 1 - Placez la buse de raccordement a la cheminée fourni sur le dessus du dôme du four. Alignez la buse pour que les 2 vis passent par les trous, le clapet tourne vers l'avant et marquer la zone avec un crayon. Fig. 19

Étape 2 - Retirer la buse et placer 1/2"(13 mm) de large par 1/8" (3 mm) d'épaisseur de coulis d'assemblage sur le trait de crayon. Replacer la buse, sur coulis d'assemblage et fixez-le solidement avec les boulons fournis. Fig. 20

Vous devez utiliser l'adaptateur de cheminée approprié pour relier la buse de raccordement du four à la cheminée. L'adaptateur au conduit de cheminée et conduit de cheminée doivent être UL 103 et d'une dimension de 6" (152 mm) à double paroi isole pour les fours Neapolitan, 700 et 800. La cheminée doit être de 8" (203 mm) de diamètre, double paroi isole pour les fours 950 et plus grand.

Le conduit de cheminée doit être bien ajustée avec la buse du four.

Ne jamais branchez cet appareil à une cheminée desservant un autre appareil.

Pour le Canada: la cheminée doit être de 8" (203 mm) tuyau insole jusqu'à et à travers l'enceinte du four. Voir ci-dessous le diagramme.

ATTENTION! UTILISATION UN MATERIEL OU UNE INSTALLATION BRICOLE PEUT PROVOQUER UN INCENDIE, RESULTER A UN MAUVAIS ECHAPPEMENT DES FUMÉES AVEC DES BLESSURES SERIEUSES OU LA MORT.

ATTENTION! LA CHEMINÉE UTILISÉS DOIT ÊTRE ADAPTÉS POUR DES COMBUSTIBLES SOLIDES

ATTENTION! L'ADAPTATEUR A LA CHEMINÉE DOIT ÊTRE EN BON ÉTAT ET MAINTENU PROPRE

Pour le reste du conduit de cheminée ou de l'échappement, il est important de se référer à votre code du bâtiment local pour assurer la conformité. Le four ne doit pas supporter plus de 250 lb (150 kg). Cette charge doit être placé sur le dôme du four et non sur le cintre en brique.

Il est exigé qu'un connecteur de cheminée ne doit pas passer par un grenier ou un toit, un placard ou tout espace confiné semblable, ou un plancher ou un plafond. Lorsque le passage à travers un mur ou une cloison en matériau combustible, l'installation doit être conforme à la norme CAN/CSA-B365, Code d'installation des appareils à combustibles et de l'équipement.

Pour le Canada, le tuyau de cheminée doit être au minimum de 6 "(152 mm) pour 700 et 800 four de type et de 8" (203 mm) pour toute autre four, emballé tuyau jusqu'à et à travers le traversant.

Porte en fonte:

Le four peut être équipé avec la porte numéro AC6 ou AC61.

La porte est installé en utilisant les vis fournir et les insert métallique fileté situe dans le cintre en brique.

Nous recommandons pour la porte d'être installé une fois l'installation terminée, pour éviter tout dommage. Aussi nous recommandons d'attendre que le four est séché avant d'installer la porte que éviter que l'humidité qui s'évapore ne crée de la rouille.

La porte une fois bien installé aidera à empêcher l'eau de pénétrer à l'intérieur du four si elle est exposée aux éléments. Nous vous recommandons de garder la porte fermée lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.

Reportez-vous au "Guide de l'utilisateur» pour des instructions sur l'utilisation de la porte.

Le thermomètre de voute:

Un trou a été percé sur le côté droit du four pour recevoir le thermomètre. La tige du thermomètre ne doit jamais être plié ou modifié de quelque sorte. Fig. 21

Le thermomètre doit être installé de sorte que la jauge de lecture est alignée avec la décoration finale à l'extérieur.

Si vous envisagez de chauffer votre four au dessus de 400C ou 752F, nous vous recommandons de retirer le thermomètre pour éviter de l'endommager.

Isolation supérieur:

ATTENTION! NE PAS REMPLIR L'ESPACE VIDE REQUIS AVEC DE L'ISOLANT OU TOUT AUTRES MATÉRIAUX.

Lors de la manipulation de l'isolant vous devez porter des lunettes de protection ainsi que des protections appropriés pour les voies respiratoires et la peau car elle peut créer des démangeaisons.

Pour la longévité et le bon fonctionnement du four, l'isolation fournie (couverture en fibre de céramique) doit être installé avec pas moins de 3" (76 mm) d'épaisseur.

Étape 1 - Enveloppez la couverture en fibre céramique verticalement autour du four.
Fig. 22

Étape 2 - Découpez des triangles dans la partie supérieure de la couverture de sorte qu'il s'ajuste étroitement contre le dôme du four sans ondulations ni de plis. Gardez les triangles pour l'étape 4. Fig. 23

Étape 3 - Appuyez sur la couverture afin qu'elle soit bien serré contre le dôme du four.
Fig. 24

Étape 4 - Placez les encoches découpées de l'étape 2 dans la partie supérieure du four. Assurer que la totalité du dôme est couvert, la coupe plus générale dans la forme appropriée, si nécessaire. Fig. 25

Assurez vous que la buse soit isolé en même temps que la voute du four. Fig. 26

Étape 5 - Répéter les étapes 1 à 4 pour créer les deux couches d'isolant supplémentaires, soit une épaisseur total 3 couches d'isolation.

Très Important:

Maintenant est le meilleur moment pour commencer le processus de séchage de votre four. Le séchage de votre four avec l'isolation permettra de maintenir le four-vous à la température désirée, tout en permettant à l'humidité de s'évaporer correctement.

Étape 6 - Enroulez le four avec de papier aluminium, qui passe horizontalement d'un côté à l'autre. Fig. 27 et 28

Étape 7 - Avec du ruban adhésif aluminium, couvrir les joint pour assurer que l'aluminium est maintenu en place. Fig. 29

Etape 8 - Assurez vous que l'aluminium s'étend tout du long d'un côté de la porte à l'autre. Fig. 30

Si vous décidez d'ajouter une isolation supplémentaire, vous devez vous assurer que l'isolation est à l'épreuve du feu et vous recommandons d'utiliser la perlite, de la vermiculite ou de la fibre céramique.

Autres considérations:

La proximité de matériaux combustibles:

La distance nécessaire de sécurité due à la chaleur doit être comme suivant:

- Au moins 2" (51mm) entre l'isolant du four et tout matériau inflammable qui risquerait de brûler ou de s'enflammer tels que, mais sans s'y limiter, bois, menuiserie, papier, ...
- La superficie minimale non-combustible de protection au sole doit être de 36 "(914mm) devant la porte et de 30" (762mm) sur les côtés.

- Pour le Canada seulement. Vous devez avoir 1,5" (38 mm) de protection thermique sous la porte d'alimentation, si les matériaux sous la porte sont combustible (R = 1,79).
- L'espace au-dessus de la porte du four doit être de 30" (762mm) ou plus, de tous les matériaux combustibles tels que le bois, menuiseries, constructions en bois et boiseries

Les dégagements indiqués ci-dessus ne peut être réduits seulement par les autorités de réglementation.

Retirer de la proximité du four tous les matériaux combustible qui sont susceptibles d'être endommagés par la chaleur ou de prendre feu.

La température extérieure des surfaces ne doivent pas dépasser 50 ° C ou 122 ° F dans les zones où ils peuvent être touchées. Ces normes doivent être strictement respectées, et même augmenté dans la proximité immédiate du four.

Un espace d'air minimum de 2" (51 mm) est nécessaire entre l'isolation du four et les matériaux combustibles, en plus du four étant correctement ventilé.

Bruler du bois ou du charbon de bois peut devenir un danger si l'approvisionnement d'air et l'évacuation des fumées est insuffisant, il peut conduire à générer du monoxyde de carbone. Le monoxyde de carbone peut résulter e des blessures sérieuses ou la mort.

Limiter les entrées d'air, le développement de glace et ventilateur d'extraction peuvent entraîner un flux d'air et d'évacuation des fumées insuffisant pour votre four.

ATTENTION! VOUS DEVEZ VOUS ASSUREZ QU'IL Y EST UNE VENTILATION SUFFISANTE FPOUR VOTRE FOUR.

ATTENTION! NE PAS INSTALLER DANS UNE MAISON MOBILE.

NE PAS CONNECTER OU UTILISER EN CONJONCTION AVEC TOUT CONDUIT DE DISTRIBUTION D'AIR, SAUF ACCORD SPÉCIFIQUE POUR DE TELLES INSTALLATIONS.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS CHIMIQUES OU AUTRES LIQUIDES POUR ALLUMER LE FEU.

NE PAS BRÛLER DE DÉCHETS OU LIQUIDE INFLAMMABLE TEL QUE DE L'HUILE MOTEUR, ESSENCE, LE NAPHTALINE.

CHAUD LORSQU'EN FONCTIONNEMENT. GARDER LES ENFANTS, LES VÊTEMENTS ET LES MEUBLES A BONNE DISTANCE.

TOUCHER PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES.

Instruction et précaution pour faire passer une cheminée à travers un mur ou un plafond combustible:

S'il vous plaît se référer à l'instruction, à la fin de ce manuel.

Finition Extérieur du Four

Votre four doit être installé et scellé à l'intérieur d'une enceinte non inflammable directement autour du four en respectant les espaces d'air nécessaire et les distances avec les matériaux inflammables.

Lorsqu'il est exposés aux éléments, l'enveloppe doit être étanche à l'eau et offrir une protection suffisante pour que l'eau ne puisse pas s'infiltrer, s'écouler ou de toute autre façon entrer dans le four. De l'eau dans le four entraînerait de graves fissures dans votre four.

Une installation ne respectant pas les critères ci dessus se traduirait en une annulation de la garantie.

Pour une installation à l'intérieur, il n'y a pas d'obligation de ventilation pour l'enceinte. Cependant, nous recommandons un petit évent d'aération en matériaux non inflammables.

Il ne devrait y avoir aucun matériaux inflammable sur l'enceinte du four directement au dessus de la porte.

ATTENTION! VOUS DEVEZ SCELLER L'ENCEINTE AUTOUR DU FOUR

Si vous constatez de l'humidité ou de l'eau dans votre four, il est de votre responsabilité de réparer votre installation de telle façon à empêcher l'eau de pénétrer dans le four avant de faire un feu. Une fois réparé, vous devez effectuer à nouveau le séchage du four en suivant les instructions suivantes.

Stockage du bois

Le bois destiné au chauffage et à entretenir le feu dans le four doit être stocké loin du four. L'espace minimum entre le four et le stockage du bois doit être de 36 "(914mm). Le bois ne doit pas être stocké à l'intérieur de l'espace requis pour le chargement et l'enlèvement des cendres.

ATTENTION! NE PAS STOCKER LE BOIS SOUS LE FOUR

Nettoyage du four:

Nous recommandons que la chambre de cuisson du four soit vidés de ses cendres, bois et autres débris après chaque utilisation. Utiliser l'équipement de protection approprié contre la chaleur ainsi qu'une brosse métallique à long manche et ou un racloire.

Enlever les cendres - Les cendres doivent être placées dans un conteneur en acier avec un couvercle hermétique et placé à l'extérieur immédiatement. Les autres déchets ne doivent pas être placés dans ce conteneur. Le récipient des cendres fermé devrait

être placé sur un parterre incombustible ou sur le sol, loin de tous matériaux combustibles, en attendant d'être jeté. Lorsque les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou dispersées autrement sur place, ils doivent être conservés dans le récipient fermé jusqu'à ce qu'elles soient complètement refroidies. Ne jamais utiliser de l'eau pour nettoyer le four, même lorsqu'il est complètement refroidi.

Établissez une routine pour le bois, gérer le combustible et techniques de cuisson. Vérifiez quotidiennement l'accumulation de crésote jusqu'à ce que l'expérience vous permette d'apprécier la fréquence de nettoyage. Soyez conscient que plus le feu est chaud, le moins de crésote se déposera, et le nettoyage hebdomadaire peut être nécessaire par temps doux, même si un nettoyage mensuel peut être suffisant dans les mois les plus froids. Contactez vos autorités locales d'incendie municipal ou provincial d'information sur les feux de cheminée et avoir un plan bien compris en cas de feu de cheminée.

Crésote - Formation et élimination:

Lorsque le bois brûle lentement, il produit du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent à l'humidité évacuée pour former le crésote. Les vapeurs de crésote se condensent dans un conduit de cheminée relativement froid et la hotte d'un feu à combustion lente. En conséquence, la crésote s'accumule sur les parois du conduit et de la hotte. Lorsqu'il s'enflamme, le crésote produit un feu extrêmement chaud. Le conduit de fumée du four doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer l'épaisseur accumulée de crésote qui s'est produite. Si une couche significative de crésote s'est accumulée (1/8 "(3 mm) ou plus), il devrait être enlevée pour réduire le risque de feu de cheminée.

Détecteur de fumées:

Lorsque le four est installé à l'intérieur d'un bâtiment, quand vous commencez un feu, la fumée peut s'échapper par la porte le temps que le conduit de cheminée se réchauffe et risque de déclencher le détecteur de fumées. Cela ne devrait être que temporaire. En aucun cas, vous devez désactiver un détecteur de fumée.

Sécher votre four et premier feux:

Avertissement: Lorsque le four est en fonctionnement, toute partie du four peuvent devenir très chaude et causer de graves blessures si manipulés sans protection appropriée, et ainsi de suite jusqu'à 48 heures après que le feu est été éteint.

Le séchage du four doit être fait de la manière suivante:

Faites de petits feux au cours des 3 jours, consécutifs ou non, pendant environ 8 heures par jour. Il est impératif que la température de la voûte, indiqué par le thermomètre de voûte, ne dépasse pas 60 ° C ou 150 ° C le premier et seconde jours et 90 ° C ou 195 ° F le troisième jour.

- Le 1er jour, allumer un petit feu pendant 7 à 8 heures dans le centre de la sole du four. Veillez à ce que les flammes ne touchent pas la voûte du four. Il est possible de laisser le feu s'éteindre et fermer le four avec la porte d'isolation pour garder la chaleur dans la chambre de cuisson. La température du dôme ne doit pas dépasser 60 ° C ou 150 ° F.

- Le lendemain ou deuxième jour, faire un feu identique à ce qui est mentionné ci-dessus. La température du dôme ne doit pas dépasser 70 ° C ou 158 ° C.

- Le 3ème jour, commencer avec un feu doux comme ci-dessus et après 2 heures, vous pouvez commencer à mettre de plus gros rondins de bois afin que la flamme lèche la voûte de la hauteur de 8" (300 mm) pour 5 à 6 heures.

Vous devez déplacer le feu sur la sole du four de sorte que chaque partie de la voûte et de la sole sont séchés.

Pour le 3ème jour du chauffage, la voûte reste noir et la température du dôme ne doit pas dépasser 90 ° C ou 190 ° F.

Le 4ème jour, et après une période de deux heures en gardant un feu doux, il est possible de dépasser 100 ° C ou 210 ° F et augmenter progressivement le feu pour obtenir une voûte blanche sur les trois quarts de la surface.

Le four est alors séché de sorte qu'il est possible d'augmenter la température et obtenir une voûte complètement blanche. Alors que la voûte passe du noir au blanc, des petite ligne blanche formant comme une toile peuvent apparaître. C'est ce qu'on appelle le persillage et sont parfaitement normaux.

Nous vous conseillons de répéter ces étapes après une longue période de temps où le four n'a pas été utilisé, en particulier si il est installée à l'extérieur et exposé à la pluie.

Par temps froid ou si le four n'a pas été utilisé pendant plus de 2 semaines, faire un petit feu le la veille avant d'utiliser le four. Cela aidera à éliminer toute humidité qui aurait pu accumulés et éviter tout choc thermique.

Micro-fissures sur une hauteur jusqu'à 5" (130 mm) peuvent apparaître lors du premier chauffage à l'arrière de la voûte.

Ils ne sont pas gênante, que ce soit pour la qualité ou la longévité de vie de votre four.

Si des fissures atteignent la partie supérieure de la voûte ou s'étendent sur de grande longueur, c'est parce que vous n'avez pas respecté les instructions de séchage.

Nous considérons que le four complément chauffe lorsqu'il atteint 300 ° C ou 572 ° F et que l'intérieur passe du noir à la couleur claire ou blanche.

Cette température est largement suffisante pour faire cuire de la nourriture. Nous recommandons de ne pas chauffer votre four à toute location 540 ° C ou 1000 ° F

Ne jamais jetez le bois dans le four pendant ou après son fonctionnement car il risquerait de fortement endommages le four et des étincelles peuvent s'envoler risquant de vous blesser ou des tiers. Pour placer en toute sécurité le bois dans le four, en particulier dans les endroits difficiles à atteindre tel que l'arrière du four, utiliser les outils

appropriés, tels qu'une pelle à pizza ou un raclette à braises et placer le bois dans le four délicatement.

Le chauffage du four est fait par un feu qui est déplacé d'avant en arrière et d'un côté à l'autre de manière à chauffer uniformément la sole.

L'utilisateur est censé ne pas manger ni vendre la pâte issue des deux premiers cuisson.

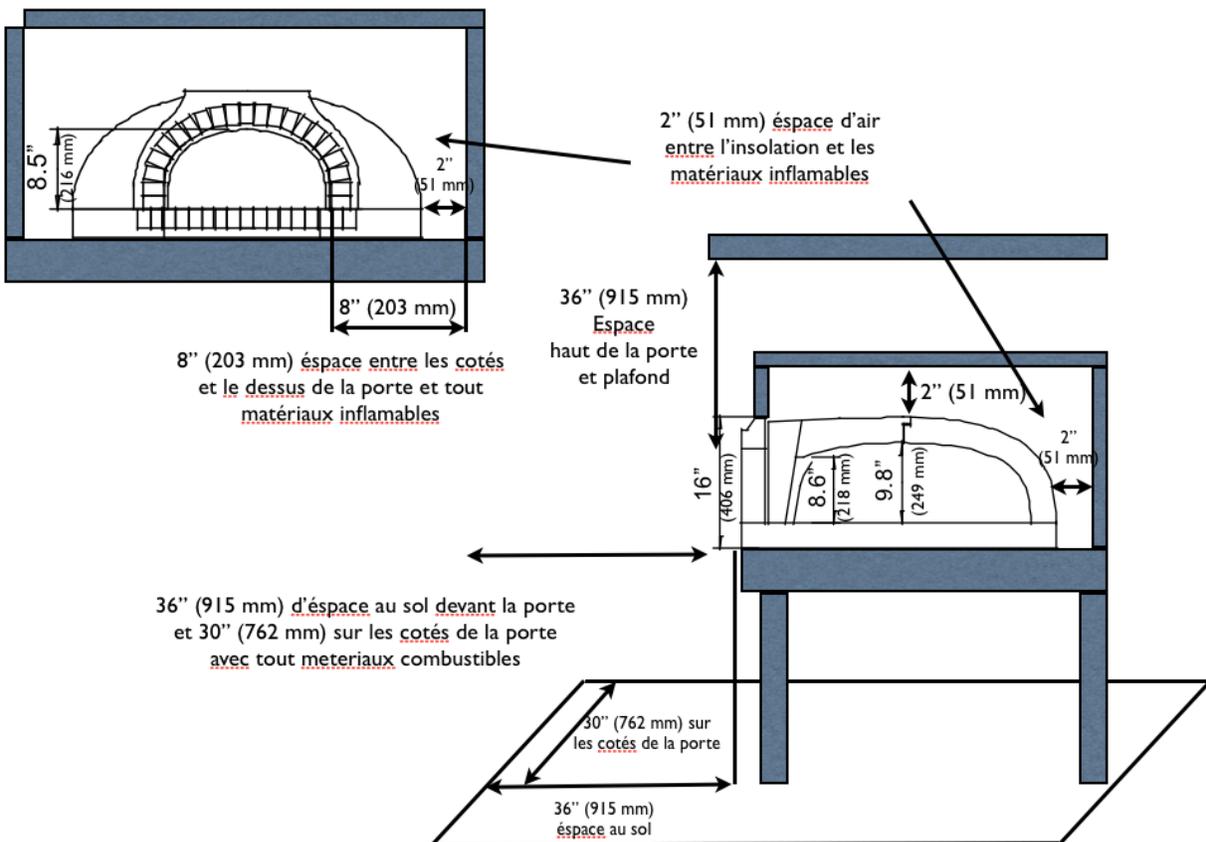
Le fabricant n'est pas responsable de toute nuisance à l'environnement en raison d'un feu de bois qui rejettent fumées ou des particules de carbone, ces problèmes résultent la plupart du temps d'un bois trop humide, une cheminée inadapté, d'une absence ou afflux d'air suffisant dans le four ou un ramonage insuffisant, conformément à ce qui est indique dans ce manuel.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée dans le cas d'une apparition de micro fissures dues à une surchauffe avérée.

Sous réserve du respect de ces spécifications différentes, nos fours sont garantis trois ans.

L'installation de nos fours doivent être effectués par un professionnel ou une personne qualifiée.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL



Figures



Fig. 1



Fig. 1 bis



Fig. 2



Fig. 3 and 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16



Fig. 17



Fig 17 Bis



Fig. 18



Fig. 19



Fig. 20



Fig. 21

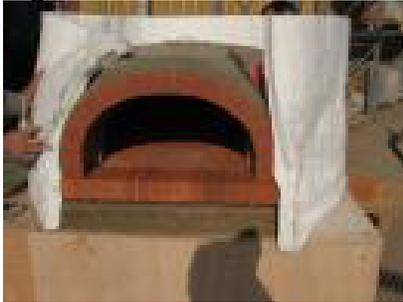


Fig. 22



Fig. 23



Fig. 24



Fig. 25



Fig. 26



Fig. 27



Fig. 28



Fig. 29



Fig. 30

Listes des autres pièces:

Porte en fonte AC6 et AC61

Porte isolante AC1R et AC11R

Buse de raccordement AC 101 et AC99

Adaptateur de cheminée VACIERA 180/200

Table métallique 700, 800, 950, 1030, 1200, 1350, 1400, 1500

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL

Manuel d'utilisateur

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL

ATTENTION!

TOUTE PIÈCE DU FOUR PEUT DEVENIR TRÈS CHAUDE ET CAUSER DE GRAVES BRÛLURES ET DES BLESSURES. TOUJOURS UTILISER DES PROTECTIONS APPROPRIÉES POUR ÉVITER LES BRÛLURES LORS DE L'UTILISATION DU FOUR ET APRÈS QUE LE FEU EST ÉTÉ ÉTEINT OU ENLEVÉ.

NE JETEZ JAMAIS DE BOIS DANS LE FOUR CAR VOUS POURRIEZ VOUS BLESSER ET ENDOMMAGER LE FOUR. UTILISER DES OUTILS DE GESTION DU FEU OU D'UNE PELLE À PIZZA POUR PLACER LE BOIS DANS LE FOUR EN PARTICULIER DANS LES ENDROITS DIFFICILES À ATTEINDRE COMME L'ARRIÈRE DU FOUR

SEULEMENT BRÛLEZ DU BOIS COMPLÈTEMENT SÉCHÉ ET BIEN SEC.

NE BRÛLEZ QUE DU BOIS DUR TEL DU CHÊNE, FRÊNE OU DE L'ÉRABLE.

NE JAMAIS BRÛLER DE BOIS PLEIN DE SÈVE TELS QUE LES CONIFÈRES.

LAISSEZ LA PORTE DU FOUR OUVERTE PENDANT QUE LE FEU BRÛLE.

NE PAS SURCHAUFFER, IL Y A SURCHAUFFE SI LE CONNECTEUR DE CHEMINÉE OU LE FOUR ROUGE OIE.

NE PAS SURCHAUFFER - QUAND LES FLAMMES SORTENT DU FOUR, IL Y A SURCHAUFFE.

LES FLAMMES NE DOIVENT PAS SORTIR PAR LA PORTE DU FOUR ET DEVRAIT ÊTRE CONTENUE À L'INTÉRIEUR DU FOUR.

NE JAMAIS JETER DE L'EAU DANS LE FOUR SOUS AUCUN PRÉTEXTE, IL PEUT EN RÉSULTER DES BLESSURES GRAVES ET ENDOMMAGER LE FOUR.

LE CONDUIT DE CHEMINÉE D'ÉVACUATION DES FUMÉES NÉCESSITE UN NETTOYAGE AU MOINS UNE FOIS PAR AN. UN NETTOYAGE PLUS FRÉQUENT PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE EN FONCTION DU TYPE DE BOIS BRÛLÉ ET DE LA FRÉQUENCE À LAQUELLE LE FOUR EST UTILISÉ.

NE JAMAIS UTILISER D'ESSENCE, D'HUILE À LAMPE À ESSENCE, DE KÉROSÈNE, D'UN ALLUMEUR DE CHARBON EN BOIS, OU AUTRES LIQUIDES SIMILAIRES POUR ALLUMER OU RAVIVER UN FEU DANS LE FOUR. GARDEZ TOUS CES LIQUIDES LOIN DU FOUR LORS DE SON UTILISATION.

CHAUFFER VOTRE FOUR:

ATTENTION! L'UTILISATEUR DOIT OUVRIR LE CLAPET DE LA BUSE DE RACCORDEMENT AVANT D'OUVRIR LA PORTE DU FOUR OU DE FAIRE FONCTIONNER LE FOUR.

Clapet est ouvert lorsque la poignée est verticale et fermée lorsque la poignée est horizontale.

Clapet doit rester ouvert pendant que le four est en marche

Ne pas utiliser de grille ou élever le feu, faire le foyer du feu directement sur la sole

En raison des températures très élevées générées par le four, nous vous conseillons de laisser la porte grande ouverte pour éviter des blessures graves. Si vous décidez de fermer partiellement la porte pour réduire le temps de chauffe, ne jamais fermer complètement la porte, comme cela se traduirait par une asphyxie du feu et, éventuellement, générer du monoxyde de carbone. Lors de la manipulation de la porte pendant que le four est encore chaud, ne jamais touchez la porte avec vos mains nues. Utilisez toujours le dispositif de protection thermique approprié ou un outil pour manipuler la porte quand elle peut être chaude.

L'utilisation de petits morceaux de bois, comme des brindilles ou petit bois de coupe avec du papier est nécessaire pour commencer le feu.

Toujours commencer avec un petit feu juste sous le conduit d'échappement du four.

Image 1

Une fois que le feu a bien pris, rajouter des morceaux de bois de moyenne taille, 1" (24mm) à 2" (48mm) de diamètre, et déplacer le feu au centre du four. Image 2

Le chauffage du four est faite par un feu déplacé d'avant en arrière et de côté à l'autre de manière à chauffer uniformément le sole.

Toutes les 20 à 30 minutes ou quand le bois se transforme en braise, déplacer le feu et ajouter plus de bois. Nous vous recommandons d'utiliser des bouts de bois de 1" (24mm) à 3" (72mm) de diamètre pour un chauffage plus rapide.

Déplacez votre feu du centre du four vers l'un des côtés du four. Puis d'un côté au côté oppose du four. Puis ramener le feu au centre du four. Finalement du centre vers l'arrière du four. Image 3

Continuer à déplacer le feu à des endroits différents jusqu'à ce que le four est chauffé à la température désirée.

Pour les grands fours, 950 et plus, il est possible d'avoir 2 feux en même temps, un de chaque côté du four. Assurez vous que de multiples foyer n'aboutissent pas à une surchauffe du four.

Comme le feu génère des braises, répartissez les braises sur la sole du four avant de rajouter du bois. Cela permettra de bien chauffer la sole et la voute du four.

Autour de 572 F ou 300 C, la voute du four commence à tourner du noir à une couleur blanche / gris. Une fois que la voute du four est uniformément blanche / gris, nous considérons que le four à être entièrement chauffé et que la température est suffisante.

Image 4

Si vous chauffez le four au-dessus de 752 F ou 400 C, vous devez retirer le thermomètre de voute pour éviter de l'endommager.

Nous recommandons fortement de ne jamais chauffer le four au-dessus de 1000 F ou 572 C.



Image 1



Image 2



Image 3



Image 4

Cuisson au four: porte ouverte avec un feu toujours dans le four, pizza par exemple:

une fois que la température désirée est atteinte, placer le feu sur le côté et raclez sur les braises et les cendres excédentaires.

Laissez le four se reposer pendant environ 20 à 30 minutes avec le feu sur le côté.

Ajouter plus de bois si nécessaire pour bien maintenir le feu. Cela permettra à la température de la sole du four de s'égaliser et de tomber un peu.

Avec une vadrouille ou un chiffon légèrement humide place au bout de la brosse four, balayer les cendres qui peuvent s'être déposés sur la sole du four.

Assurez-vous d'avoir assez de bois pour maintenir une bonne flamme dans le four.

Placez votre pizza directement sur la sole du four, à l'arrière du four éloignés du feu autant que possible.

Alors que votre pizzas cuis et brunisse, faire tourner la pizza pour exposée un autre cote au feu.

Vous pouvez placer votre pizza près du feu pour obtenir la couleur désirée

Cuisson au four: porte fermée et feu enlevé, le pain par exemple:

Une fois que la température désirée est atteinte, étaler le feu et les braises sur toute la sole du four. Laissez le feu et les braises bruler pendant environ 30 minutes.

Raclez et retirez toutes les ambres et des cendres. Fermez la porte isolante et laissez la température du s'égaliser pendant environ 30 minutes.

Ouvrez la porte isolante. Avec une vadrouille ou un chiffon légèrement humide au bout de la brosse, balayez les cendres qui peuvent s'être déposés sur la sole du four.

Placez votre pain directement sur la sole du four et fermez la porte isolante.

Ne jetez pas l'eau sur la sole du four pour produire de la vapeur. Si désiré, vaporisez de l'eau sur le pain une fois enfourné avec un petit vaporisateur. Une autre solution est de placer un petit ramequin, fait pour les hautes températures, dans le four. Veuillez vous assurer de ne surtout pas le renverser.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL