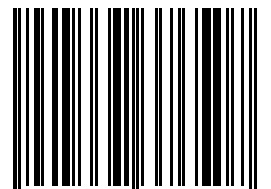


INVICTA *Four à bois « Lo Cigalou » version sur pied*

référence 765

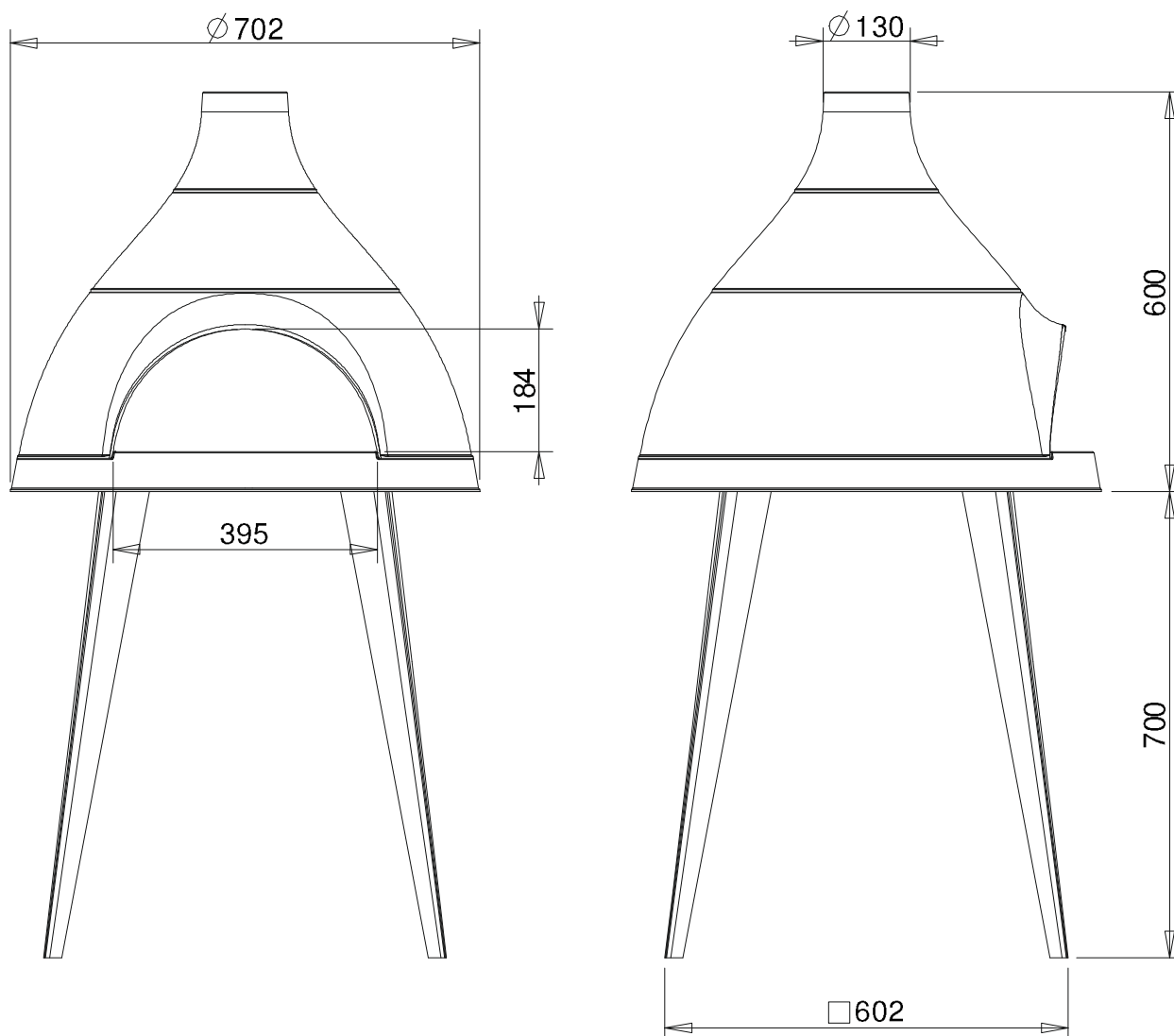


3 244337 376507

Ce four à bois a été conçu pour un usage domestique et non professionnel. Il doit être exclusivement mis en fonction à l'extérieur avec du combustible «bois». Il nécessite pour son usage sans danger, d'adopter un comportement adapté à la présence de feu et de surfaces très chaudes. Il est réalisé en fonte. Il s'agit d'un matériau noble qui emmagasine très bien la chaleur et ne se déforme pas.

Avant utilisation, vous devez lire attentivement ces recommandations afin de vous familiariser avec votre four et de le conserver longtemps en bon état. En particulier, éviter les chocs thermiques (allumage trop rapide) et mécaniques (coups violents).

Le four a été prioritairement développé pour effectuer des cuissons rapides de type «pizza» : il dispose d'une large ouverture pour le chargement et d'une zone en périphérie de la sole de cuisson pour réserver les braises et garder le feu actif. Un déflecteur placé entre le foyer et l'exutoire assure un parcours des fumées optimal et rayonne sur la zone de cuisson.

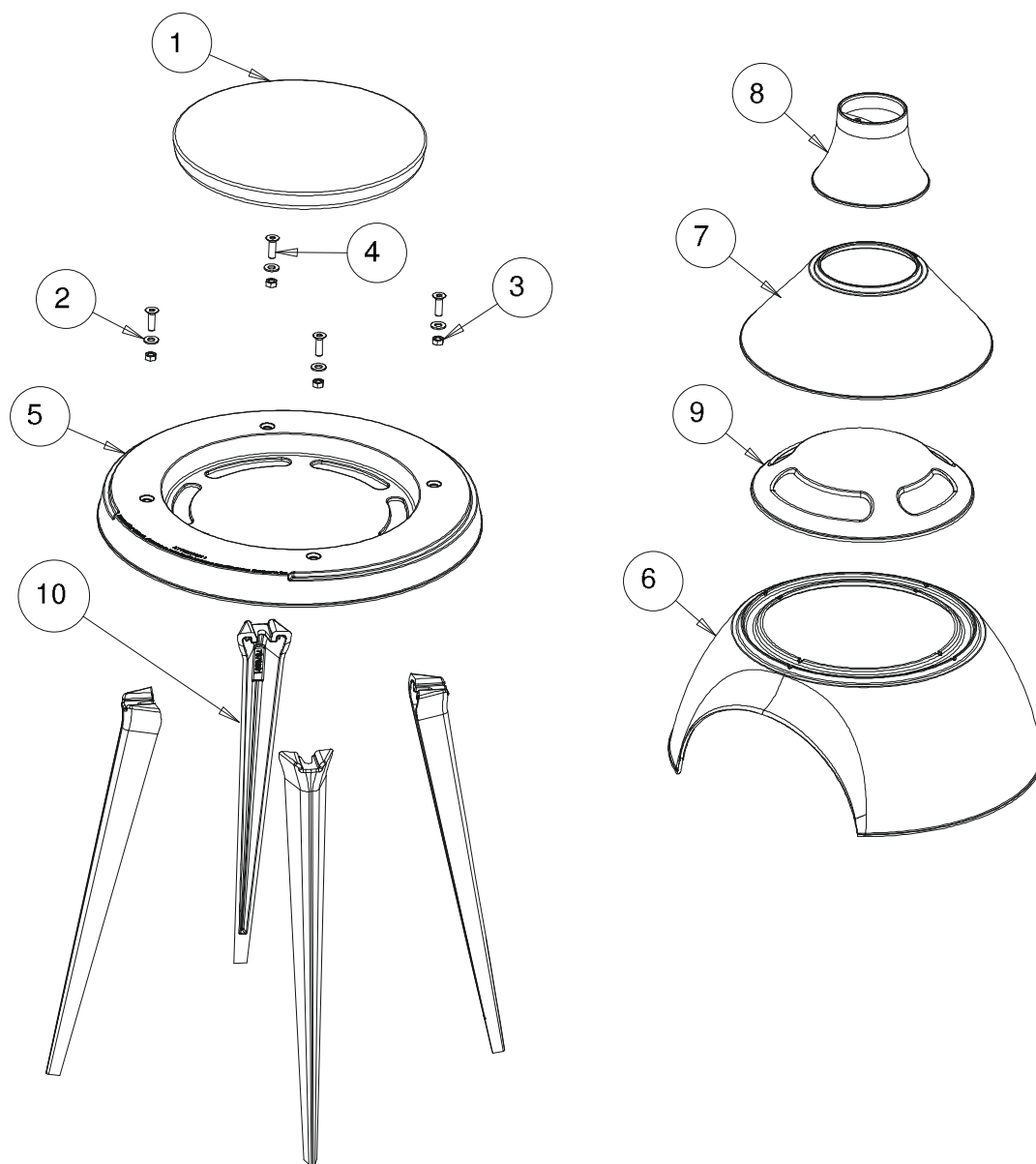
**Dimensions :**

Hauteur 1300 mm x Diamètre 700 mm

Poids : 93 Kg

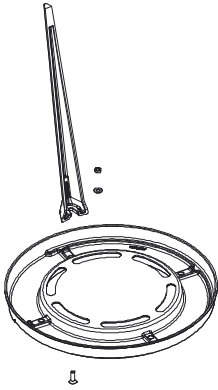
Diamètre de cuisson : 450 mm

Possibilité de raccordement conduit sur la buse Ø 130 mm

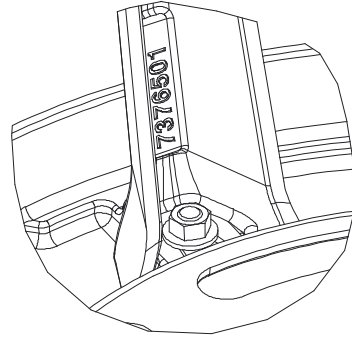


REPERE	QUANTITE	DESIGNATION	REFERENCE	POIDS (Kg)
1	1	SOLE REFRACTAIRE \varnothing 450 mm	AI737550A	10.2
2	4	RONDELLE \varnothing 12 mm	AV4100127	-
3	4	ECROU M12	AV7100120	-
4	4	VIS M12	AV8632400	-
5	1	SOCLE	F7375501B	22.2
6	1	CORPS INFERIEUR	F7375502B	23.1
7	1	CORPS SUPERIEUR	F7375503B	9.2
8	1	BUSE \varnothing 130 mm	F7375504B	3.2
9	1	DEFLECTEUR	F7375505B	6.3
10	4	PIEDS	F7376501B	4.6

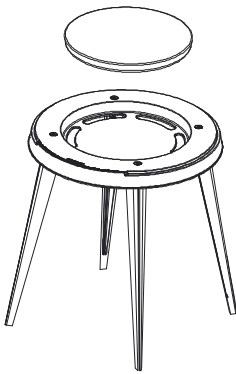
ETAPE 1



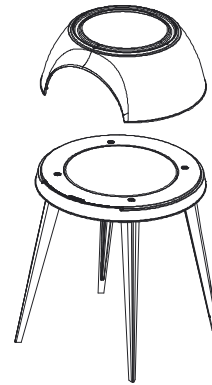
DETAIL x4



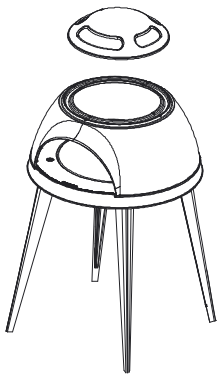
ETAPE 2



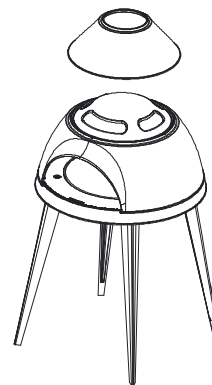
ETAPE 3



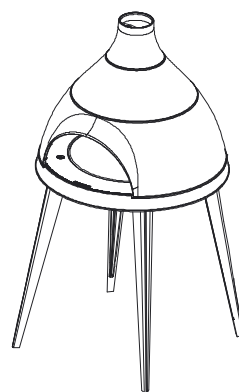
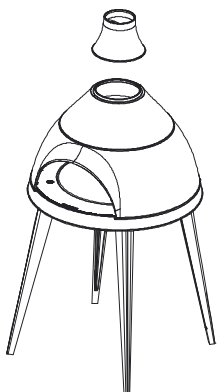
ETAPE 4



ETAPE 5



ETAPE 6



Nous vous invitons à suivre le mode opératoire ci-après. Quand vous aurez l'expérience de son comportement à la chaleur et de son usage, vous pourrez effectuer d'autres cuissons en suivant un mode opératoire que vous aurez vous-même établi.

Cuisson rapide type « pizza »

Conseils pour l'allumage

- Le four doit être monté en température progressivement.
- Déposez le bois d'allumage (1 kg de « petit bois ») sur la sole réfractaire et utilisez un allume feu pour faciliter l'embrasement.

Mise en régime du four

Après 10 minutes d'allumage, effectuer un rechargement constitué de :

- 4 kg de bûches fendues de 50 cm de longueur
- Au bout de 30 minutes, répéter l'opération

Le four doit être préchauffé par le combustible pendant au moins 60 minutes sur la sole réfractaire.

Cuisson de pizzas

- réserver les braises et les morceaux de bois encore incandescents sur les côtés, en périphérie de la sole réfractaire.
- bien dégager la sole pour disposer d'une bonne zone de cuisson, propre.

Pour apprécier la température, vous pouvez jeter de la farine sur la sole réfractaire ; elle ne doit pas roussir trop rapidement (5 secondes).

- Enfournez une pizza.
- Surveiller la cuisson en faisant en sorte d'exposer successivement toute la périphérie de la pizza aux zones les plus chaudes, en la faisant tourner.
- Quand la pizza présente sur toute sa surface une cuisson homogène : l'extraire du four.

Maintien en température

- Effectuer à intervalle régulier (environ toutes les 15 min), un rechargement constitué de x4 quartier de bois (longueur 25 cm & section env. 4 par 4 cm) en périphérie de la sole réfractaire sur les braises encore incandescentes, pour assurer un maintien en température du four qui vous permettra d'enchaîner les cuissons, sans encombrer la sole.

Pour dégager la sole, enfourner et extraire les pizzas et recharger en combustible sans risque de brûlure, utiliser des outils adaptés : pelle à manche long, brosse métallique à manche long, et outil de raclage, permettant d'effectuer ces opérations en conservant une bonne distance de sécurité par rapport aux surfaces chaudes du four. Utiliser des gants de protection contre la chaleur pour opérer à proximité du four & ne jamais chercher à pénétrer les mains dans le four chaud.

nota : des fissures peuvent apparaître sur la sole réfractaire lors de l'utilisation du four ; c'est un phénomène normal lié aux caractéristiques thermique et mécanique du réfractaire. Cela ne nuit pas à son bon fonctionnement.

Au montage, cet appareil doit être placé sur une surface :

- **stable et plane à l'écart de tout environnement à risque ou inflammable.**
 - **ne se dégradant pas sous l'action de la chaleur, par exemple support métallique, béton réfractaire, brique, céramique...**
- « consultez la notice avant l'utilisation » : il est de la responsabilité du consommateur de veiller à ce que le four à bois soit bien installé et utilisé ainsi que de conserver cette notice. Ne pas suivre les instructions de ce manuel peut provoquer des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
 - Si vous avez des questions concernant ces instructions, contactez votre vendeur.
 - Il est interdit d'utiliser des combustibles non recommandés et non adaptés à l'appareil, y compris les combustibles liquides.
 - Il est obligatoire d'utiliser les pièces de rechange du constructeur.
 - Ce manuel doit être soigneusement conservé.
 - Evitez d'entreposer votre four à bois dans un endroit humide.
 - Ne jamais tenter de refroidir le foyer, ou d'éteindre le feu avec de l'eau.
 - Utiliser uniquement du bois naturel & sec (moins de 20% d'humidité).
 - Ne pas laisser à la portée des enfants.
 - Ne pas laisser le four allumé sans surveillance.
 - Ne pas toucher les surfaces du four pendant l'utilisation (risques de brûlures).
 - Ne jamais démonter le four tant qu'il est en fonction et qu'il est chaud.
 - Prévoir un récipient ou un seau métallique pour la récupération des cendres froides (le lendemain).
 - Ne jamais nettoyer la sole réfractaire avec de l'eau ou produits détergents.
 - Il est recommandé :
 - de stocker le four à l'abri des intempéries en cas de non-utilisation.
 - **De couvrir l'exutoire des fumées avec un couvercle si l'appareil éteint reste momentanément dehors, exposé à la pluie : l'eau ne pénétrera à l'intérieur qui n'est pas protégé contre la corrosion.**
 - **Si vous souhaitez améliorer le tirage du four, vous pouvez ajouter un tube Ø130 mm sur la buse de l'appareil.**
 - La conduite du feu doit être réalisée de façon raisonnable et en tenant compte de l'environnement (présence de vent, proximité de personnes et d'habitations, forêt ou parc ou autre lieu sensible à proximité, etc..) de façon à éviter la gêne et le danger que pourrait provoquer des choix inappropriés. La surveillance doit être permanente, jusqu'au refroidissement complet de l'appareil.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
 - Respecter les consignes réglementaires locales de sécurité et de respect de l'environnement concernant la réalisation de feu de bois, en particulier les interdictions liées à certaines périodes et lieux d'utilisation qui en restreignent l'usage.
 - Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Conseils de sécurité

- **ATTENTION ! le four va devenir très chaud. Ne pas déplacer pendant son utilisation.**
- **ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.**
- **ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le four.**
- **ATTENTION ! Ne pas laisser le four à portée des enfants et des animaux domestiques.**