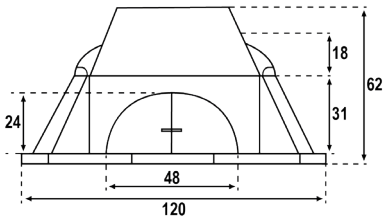
LE GASTRONOME PRO

NOTICE DE MONTAGE - CAMION



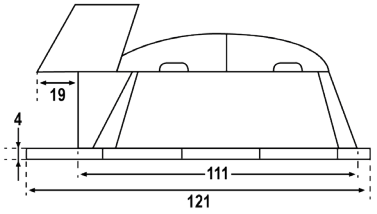
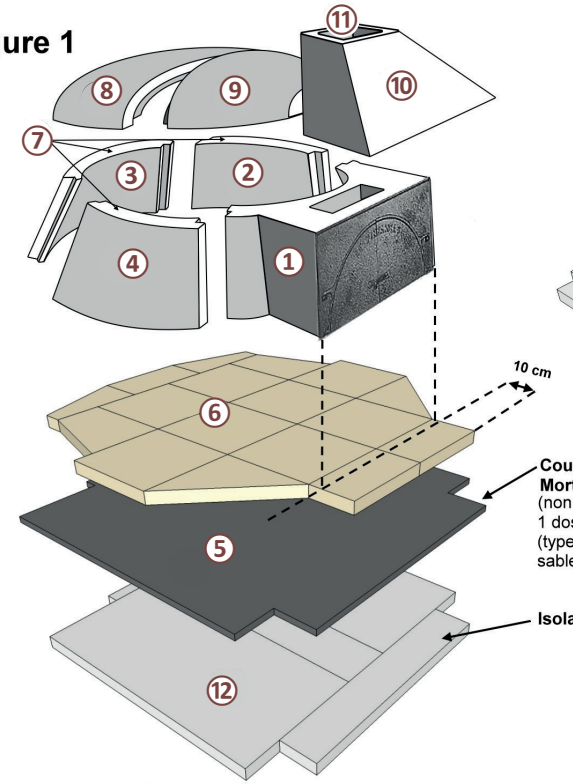




Figure 1



Poids total : 410kg
Conditionné sur palette
de 100X120 cm

Figure 2

Positionnement de l'isolant découpé

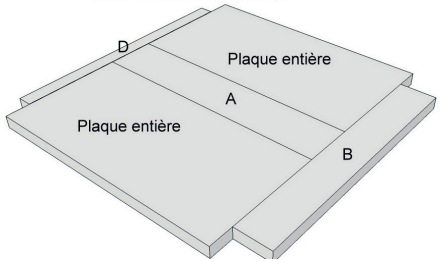
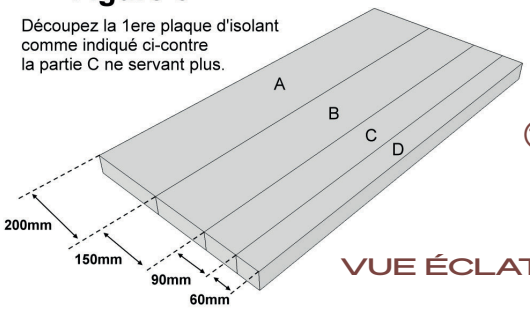


Figure 3

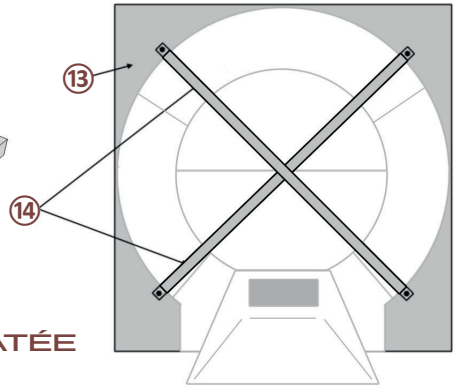
Découpez la 1ere plaque d'isolant
comme indiqué ci-contre
la partie C ne servant plus.



VUE ÉCLATÉE

Figure 4

Vue de dessus



Étape 1 : Ebavurer les pièces si nécessaire à l'aide d'une rape à bois.

Étape 2 : Sur une table support métallique de dimensions 121x121 cm minimum, disposer les plaques d'isolants ⑫ découpées comme indiqué en Fig. 3 et assemblées comme indiqué en Fig. 2. Réaliser un lit de mortier maigre au ciment standard ⑤ de 2 à 3 cm d'épaisseur. Sur celui-ci disposer les 17 pièces de la sole préalablement humidifiées ⑥ comme indiqué en Fig. 1, sans joint et en assurant une bonne planéité de la surface supérieure. Retirer le mortier maigre superflu du pourtour de la sole. Attendre 24 à 48h que la sole soit sèche avant de continuer.

Étape 3 : Disposer l'élément frontal ① comme indiqué.

Étape 4 : Monter les éléments dans l'ordre ② ③ ④, sans faire de joint entre eux.

Étape 5 : Sur le sommet de la couronne ainsi obtenue, appliquer une couche de 1 à 2 cm de mortier réfractaire ⑦. Poser sans attendre les demi-voûtes ⑧ et ⑨ en appui sur le mortier. Sceller ensuite l'avaloir ⑩ au mortier réfractaire.

Étape 6 : À l'aide d'un feuillard métallique ⑭ de minimum 3 cm de large fixé sur la table support ⑬, effectuer un blocage du four en diagonale comme indiqué en Fig. 4.

Étape 7 : L'indication ⑪ symbolise le départ du conduit de fumée à réaliser en posant une buse de raccordement (vendue en option) et en raccordant un conduit inox de Ø200 mm.

Étape 8 : Pour l'isolation du four, utiliser un rouleau de fibre isolante EPHREM (vendu en option) d'abord en couche simple puis en couches croisées. Réaliser ensuite un habillage métallique autour du four.

Étape 9 : Enfin, poser la Façade fonte avec porte à double battant devant l'ouverture du four. Serrer manuellement les vis (fournies) dans les chevilles jusqu'au blocage, puis faire un quart de tour à la clef. Ce système de serrage permet d'éviter d'endommager le béton.

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

MADE IN FRANCE

EPHREM

LE GASTRONOME PRO

UN MODÈLE BIEN ÉQUIPÉ ET FACILE À INTÉGRER

CONSEILS D'UTILISATION

6 à 8kg / chauffe | 2 à 3 plats Ø30cm / fournée | 2 pizzas Ø33cm / fournée, 40 pizzas / heure | 8kg / fournée

CONSIGNES À RESPECTER POUR L'UTILISATION DU FOUR

• Lors du montage, il est conseillé de porter certains éléments à deux car le poids de ceux-ci peut atteindre 60 kg.

• **Ne pas allumer le four tant que l'isolation n'est pas réalisée.** 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 au moins deux journées. 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.

• 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 (certifié norme EN1388/1). 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 (02/2006 + A1 : 12/2011).

• Les matériels et matériaux combustibles doivent être situés à une distance de 40 centimètres des faces du four ou protégés du rayonnement thermique du four, notamment sous le four. 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 quant à elle être limitée à la consommation quotidienne.

ACCESSOIRE INCLUS



Façade fonte avec porte à double battant

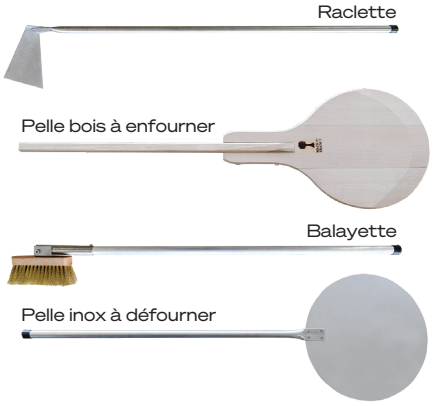
ACCESSOIRES VENDUS EN OPTION



Grille barbecue



T° 0-500 C° à fixer sur la porte



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 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, sous réserve du respect de nos consignes de montage. 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 pourrons 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.

DOCUMENT À CONSERVER

Renseignements : contact@four-ephrem.com | Site web : four-ephrem.com

MADE IN FRANCE

NOTICE

EPHREM