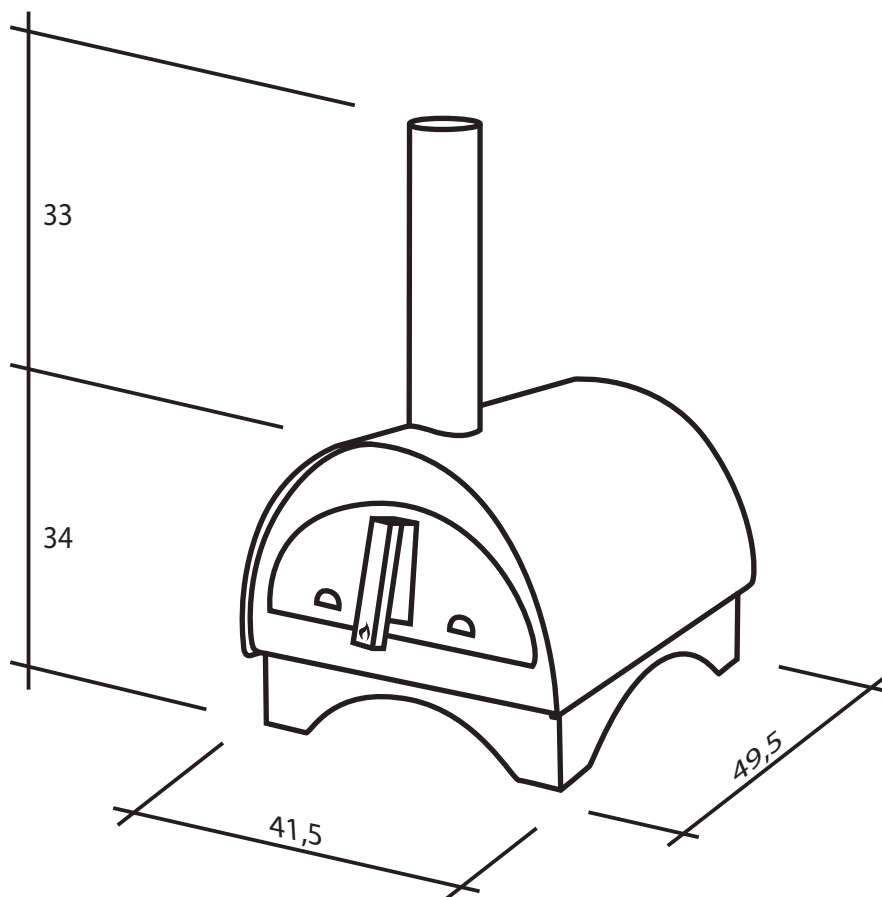




Prière de vous assurer d'avoir lu attentivement toutes les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Si vous ne suivez pas ces instructions, votre garantie sera invalidée.



Manuel d'Utilisation du Four à Pizza au Feu de Bois

Félicitations pour votre nouveau four à feu!

Vous êtes presque prêt à commencer à cuisiner, nous vous prions de prendre quelques instants pour examiner ces consignes de sécurité et ces instructions.

Contact@groupe-fsm.com - 01.60.67.09.83

Consignes de sécurité

Prière de garder les enfants et les animaux domestiques à une distance sûre en tout temps. Pendant le fonctionnement, votre four atteindra des températures très élevées.

Toujours utiliser des gants de protection résistant à la chaleur pour manipuler les outils et les pots. Ne mettez jamais votre main ou votre bras dans le four lorsqu'il est allumé, à moins de porter des gants adéquats résistant à la chaleur.

Attention aux étincelles jaillissantes de la bouche du four. Assurez-vous qu'aucune matière combustible ne se trouve à portée de votre four à tout moment.

Ne fermez pas la porte du four en présence de flammes à l'intérieur du four. La fermeture de la porte coupera l'oxygène au feu et provoquera éventuellement une éruption soudaine lorsque la porte sera enlevée et que l'oxygène retournera dans le four.

Ne modifiez en aucune façon le four, il a été conçu pour optimiser sa sécurité et ses fonctionnalités.

Ne brûlez pas d'ordures ou de liquides inflammables dans votre four.

Directives sur les Combustibles

Utilisez toujours du bois de chauffage naturel non traité, jamais du bois traité sous pression ni du bois peint, comme les vieux poteaux de clôture. Nous vous conseillons d'essayer d'utiliser du bouleau argenté.

N'utilisez pas de charbon de bois, de pellets, de produits de bois déchiquetés ou de bois sablé tel que du pin dans votre four.

N'utilisez jamais aucun type d'accélérateur, tel que de l'essence, de la paraffine ou des produits similaires. Celles-ci sont extrêmement dangereuses et peuvent causer des explosions dans votre four.

Avantages de la cuisson au feu

Lorsque vous cuisinez au feu, il est essentiel de commencer par faire un feu qui permette au four d'atteindre une température élevée. Une fois que le four est chauffé, le sol en briques réfractaires devient un radiateur pour la chaleur, permettant aux aliments de cuire à la fois par dessous et par dessus.

Dans votre four, le feu et la fumée sont aspirés par le four et par les aliments pendant la cuisson, ajoutant une saveur incroyable à votre cuisine. C'est quelque chose d'impossible à réaliser lorsque vous cuisinez avec d'autres moyens.

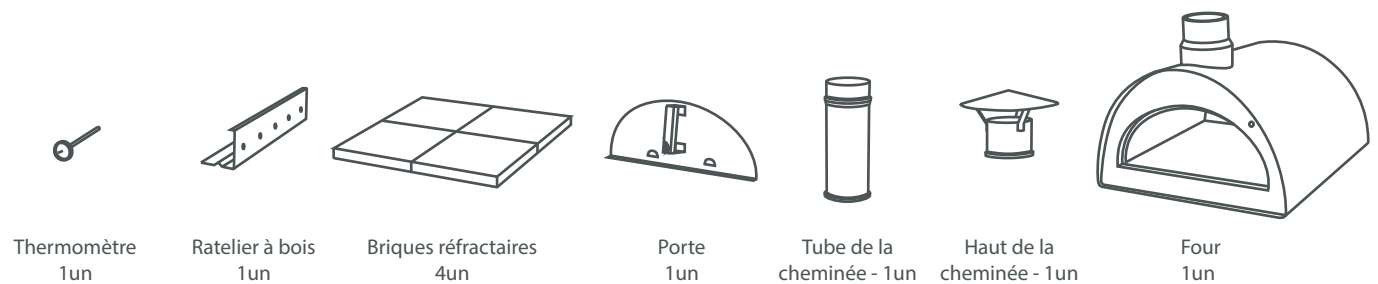
La chaleur permettra aux aliments de cuire tandis que les flammes le feront rôtir. L'équilibre entre la chaleur à l'intérieur du four et les flammes présentes est la clé d'un résultat parfait.

Les pizzas au feu de bois ont une base croustillante caractéristique et des garnitures légèrement

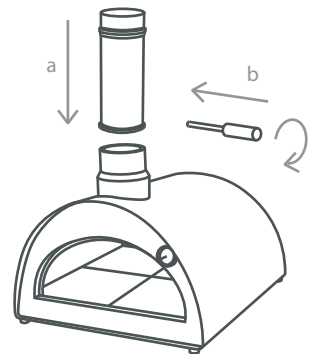
grillées. Cela se produit lorsque le sol en briques réfractaires est très chaud et que des flammes sont présentes dans le four. Les fours de Carawela atteignent facilement des températures très élevées (généralement en moins de 15 minutes). Vous pourrez ainsi cuire des pizzas extrêmement rapidement (2 à 3 minutes), ce qui signifie que vous pourrez accueillir beaucoup de personnes en peu de temps et à une fraction du coût d'un barbecue.

La cuisson de la viande, du poisson, des légumes ou du pain devient facile une fois que vous avez maîtrisé l'équilibre entre la chaleur générée par les braises (ce qui permet une cuisson lente) et les flammes (chaleur plus intense, plutôt que torréfié). Les aliments susceptibles de libérer des jus (poisson, viande, etc.) doivent être cuits dans des récipients profonds

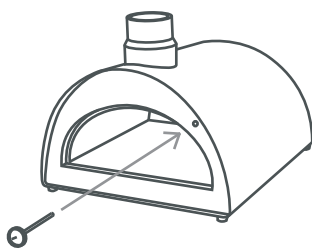
Composants et assemblage



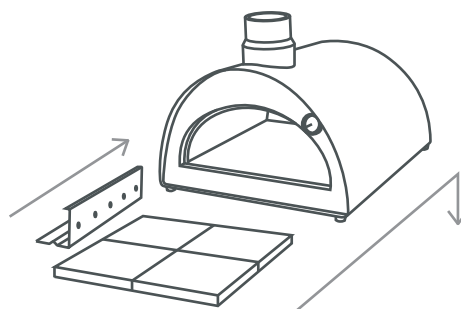
Afin d'avoir votre nouveau four prêt à cuire, il vous suffit de réunir les composants (pour visser les composants de la cheminée, vous aurez besoin d'un tournevis):



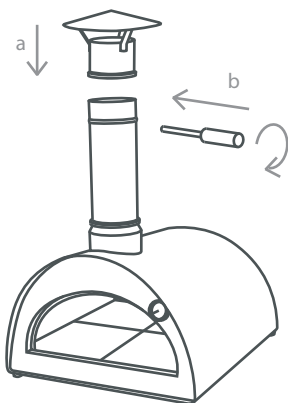
3 - Installez le tube de la cheminée puis vissez



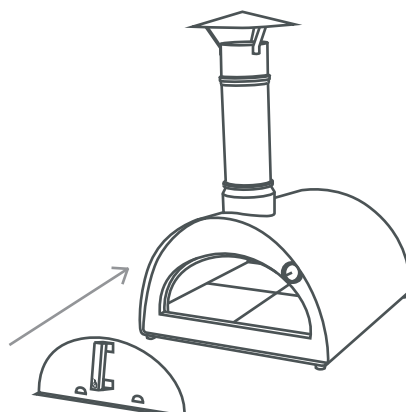
1 - Insérez le thermomètre



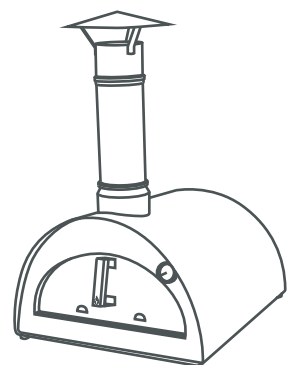
2 - Insérez les briques réfractaires et le ratelier



4 - Montez et vissez le dessus de la cheminée



5 - Montez la porte



6 - Votre four est prêt!

Instructions d'allumage

- 1 - Construisez une tour en bois d'allumage au-dessus d'un allume-feu naturel au milieu de la pierre réfractaire, vers l'avant du four;
- 2 - Allumez l'allume-feu et assurez-vous que le petit feu s'allume pendant que le feu prend;
- 3 - Continuez à ajouter des morceaux d'allumage sur le feu (nous vous prions de respecter les consignes de sécurité) toutes les deux minutes pour que le feu gagne en taille et en chaleur; après quelques minutes, le feu devrait avoir atteint une taille raisonnable et la chaleur devrait maintenant être assez intense (lorsque vous ne pouvez plus tenir votre main à moins de 23 cm de la bouche du four);
- 4 - Laisser le feu se maintenir pendant encore 5 minutes (continuer à l'alimenter), il devrait alors être prêt à être poussé vers l'arrière du four à l'aide du râteau à braises;
- 5 - Une fois que le feu est repoussé, ajoutez environ 3 ou 4 morceaux de bois de qualité (nous vous prions de respecter les directives relatives aux combustibles). Nous recommandons des morceaux d'environ 15 x 2,5cm;
- 6 - Vous devriez maintenant avoir un bon lit de braises rouges et une flamme saine et êtes maintenant prêt à cuisiner;
- 7 - Toutes les 15 minutes environ, vous verrez que la flamme commence à mourir. Si vous souhaitez continuer à cuisiner, ajoutez simplement 3-4 bûches de 15 cm supplémentaires en conséquence, afin de maintenir un feu fort et de la chaleur;
- 8 - Utilisez une pelle à pizza afin d'introduire et d'enlever les pizzas du four, et saupoudrez légèrement la pelle avec de la farine ou de la semoule afin d'éviter que les pizzas collent à la pelle.

Maintenance

- Au fil du temps (comme dans tout four à bois), le haut de l'ouverture et la porte de votre four peuvent noircir à mesure que la suie du feu s'accumule. C'est très facile à réduire en nettoyant simplement l'ouverture du four avec du savon, de l'eau et une éponge douce;
- La partie externe de votre four peut également être nettoyée à l'aide d'eau savonneuse et d'une éponge douce au besoin;
- Le sol du four doit être débarrassé de ses cendres et de ses braises lorsqu'il est complètement froid. Une fois que vous avez retiré les braises, nettoyez la brique réfractaire à l'aide d'une brosse afin de l'épousseter et d'enlever les résidus de braises. Ceci gardera la brique réfractaire de votre four dans les meilleures conditions et garantira que votre four soit prêt à être utilisé lors de votre prochaine utilisation. Il est parfaitement acceptable de retourner la brique réfractaire entre les utilisations;
- Avant de ranger le four pendant une longue période, appliquez du WD-40 ou de la cire de paraffine, en utilisant un chiffon ou un coton-tige, sur les surfaces métalliques extérieures du four pour vous protéger contre la corrosion;
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, le four doit être couvert ou protégé des éléments;

N'utilisez pas de nettoyant contenant des acides, de la térébenthine ou du xylène.

N'utilisez pas de brosse métallique ou de nettoyant abrasif sur le four, vous risqueriez de rayer les surfaces.

Ne pas utiliser la brique réfractaire humide car elle aura absorbé l'humidité, ce qui la fissurera (elle ne diminue pas la capacité de la brique à cuire).

Faites attention lorsque vous jetez des cendres avant qu'elles ne soient complètement refroidies (le refroidissement naturel peut prendre jusqu'à 24 heures). Si vous devez retirer les cendres du four pour accélérer le processus de refroidissement:

- 1 - mettez des gants de protection pour protéger vos mains et vos bras;
- 2 - prenez un plateau en métal à bords carrés (un plat à rôtir fonctionne bien) et maintenez-le contre l'embouchure du four;
- 3 - tirez les braises avec le râteau à braises dans le plateau en métal;
- 4 - posez le plateau sur le sol (pas sur une surface combustible) et versez de l'eau froide sur les braises de manière à ce que toute la chaleur soit évaporée.

Conditions de garantie

Les demandes de garantie ne seront valables que sur présentation du reçu d'achat au concessionnaire.

La garantie couvre les dommages causés à la finition du four dans les 30 jours suivant la date d'achat et uniquement si le four n'a pas encore été allumé.

La garantie est considérée comme nulle dans les cas suivants:

- petits défauts et légères imperfections, car la fabrication nécessite un travail manuel important;
- défauts résultant d'une utilisation impropre ou négligente et d'une installation incorrecte;
- altération de la couleur, corrosion et formation de rouille résultant de l'exposition à des agents atmosphériques ou d'une utilisation inappropriée de produits chimiques;
- défauts résultant d'une altération physique, d'un dommage impropre ou intentionnel;
- dommages résultant d'un manque d'entretien régulier;
- dommages causés par le transport;
- dommages résultant de circonstances indépendantes de notre volonté;
- usure normale des pièces;
- frais d'assemblage et de livraison des pièces sous garantie;
- dommages résultant d'une utilisation professionnelle (restaurants, restauration, etc.).

Cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces endommagées résultant d'une utilisation et d'une maintenance normales.