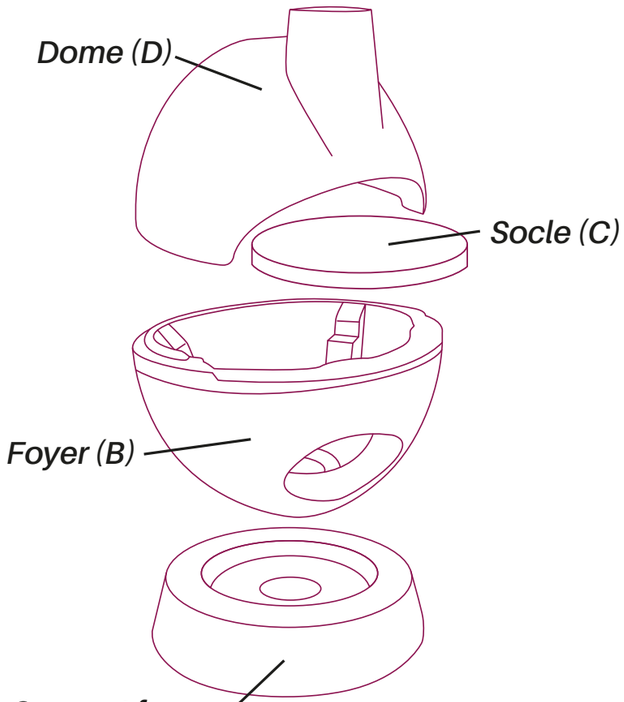
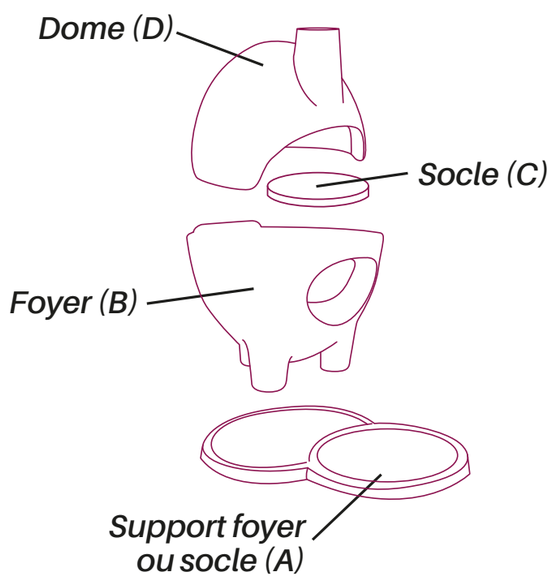
5 - DONNÉES TECHNIQUES & PLAN DE MONTAGE





LE PITCHOUN

DIMENSIONS ET POIDS
Hauteur 48 cm, largeur 44 cm, profondeur 48 cm.
Diamètre de la sole : 31 cm
Diamètre de l'ouverture du foyer : 10 cm
48 kilogrammes

LE MINOT

DIMENSIONS ET POIDS
Hauteur 48 cm, largeur 44 cm, profondeur 48 cm.
Diamètre de la sole : 31 cm
Diamètre de l'ouverture du foyer : 10 cm
48 kilogrammes

CONVIFOUR

ZI La Martinerie
Rue du Maréchal Joffre
36130 DÉOLS

09 67 25 65 76

contact@convifour.fr

REV - 09/2020

CONVIFOUR

CUISINER – PARTAGER – S'AMUSER

NOTICE D'UTILISATION

FOURS

LE PITCHOUN & LE MINOT

www.convifour.fr

1 - CONSIGNES DE SECURITÉ

IMPORTANT > Avant l'utilisation de votre four, il est important de lire cette notice et d'observer les règles de sécurité liées à sa mise en œuvre

RISQUES POTENTIELS À UTILISER CE PRODUIT

1. Risque de brûlure par contact
2. Risque de brûlure par projection
3. Risque de basculement
4. Risque d'incendie
5. Risque d'intoxication par l'émanation de fumées

RÈGLEMENTATION

Il est impératif de consulter les dispositions législatives et réglementaires concernant la prévention des feux de forêt et les démarches pour l'exploitation d'un barbecue notifiées par arrêté en mairie.
EN CAS DE BRÛLURE > Refroidir la plaie sous l'eau froide pendant 5 minutes au moins.

2 - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Le Pitchoun est un four culinaire à bois, réalisé en matériaux réfractaires, destiné à la cuisson d'aliments tels que pizza, pain, tarte etc.... Sa petite taille lui permet d'être utilisé partout au même titre qu'un barbecue. La mise en température du four se fait en moins de 45 mn, le foyer sous la sole permet d'entretenir le feu tout au long de la cuisson et de chauffer le four sans que le combustible ne soit en contact avec les aliments.

Il est constitué de 5 sous-ensembles :
- Le support foyer ou socle
- Le demi-foyer avant
- Le demi-foyer arrière
- La sole
- Le dôme

MATÉRIAUX UTILISÉS

Dôme, socle et foyer sont en béton réfractaire.
LA SOLE EST EN TERRE CUITE DE PROVENCE.
Les fours sont fabriqués via des matériaux naturels, et donc l'effritement (non lisse) en surface extérieure des fours essentiellement, est tout à fait normal.

3 - MONTAGE - INSTALLATION

Manipuler les sous-ensembles avec des gants anti-écorchures. Le Pitchoun doit être posé sur un support tel que béton, brique réfractaire ou métal Vérifier la stabilité du sol pour éviter tout basculement de l'appareil. Le montage consiste à l'assemblage des 5 sous-ensembles dans l'ordre a) encoche sur l'avant puis,b),c),d) ajuster en position horizontale et e) (voir §5 figure 1) et ne nécessite l'utilisation d'aucun accessoire extérieur.

En cas de non-apposition de la porte amovible du four (ou si mal apposée), le risque de noircissement à ce niveau sera visible ; bien entendu, ceci n'impactera nullement votre four et ne l'abîmera pas.

Housse de protection préconisée en cas de non usage du four (attention : n'enfiler cette dernière seulement quand votre four est 100% froid, sinon risque de feu au niveau de la housse).

Pièces détachées (en cas de casse par exemple) + accessoires disponibles sur notre site Internet.

Conseils : bien positionner votre four à hauteur d'usage pour cuisiner en toute sécurité (entre 80 cm et 1m par notamment) ; l'option "trépied amovible" est uniquement disponible pour le modèle Pitchoun.

AVERTISSEMENTS

« Attention aux brûlures ! Ne pas laisser le four à la portée des enfants et des animaux domestiques »
« Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu »
« Attention ! Toujours allumer le four complètement assemblé pour une chauffe homogène des différentes pièces »
« Attention ! Ce four va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation »
« Attention ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés »

Ne pas utiliser de charbon de bois. Protéger le four contre la pluie, le gèle et l'humidité.

4 - CONSEILS D'UTILISATION

4-1 Première utilisation et stockage prolongé

Faire une chauffe de rodage pendant 3 heures avec montée progressive de la t°. Allumer le feu dans le foyer (voir figure 1) avec du petit bois. L'idéal est du bois blanc débité en planchettes de 5 à 8 centimètres de large type bois de palette neuve, ni peinte, ni grasse, ni chargé de résine.. Faire monter progressivement la température du Pitchoun en l'alimentant en bois jusqu'à obtenir le blanchiment de la partie inférieure de la sole (le noir de la sole ayant disparu). Le dessus de la sole est à température de cuisson à environ 260 degrés, continuer à l'alimenter pour avoir toujours de la flamme. Lorsque la chaleur nécessaire est atteinte ne pas faire blanchir les rebords inférieurs à l'intérieur du dôme. Une bonne température de cuisson se situe entre une sole inférieure blanche et un dôme noir Faire chauffer le four à très haute température pourrait entrainer l'apparition de microfissures.

4-2 En cas d'exposition à la pluie, au gèl et à l'humidité

Ne pas utiliser le four sous peine de l'endommager. Le stocker dans un local fermé et attendre son séchage (environ 15 jours sous une température ambiante de +20°C) puis faire une nouvelle chauffe de rodage (voir § 4-1)

Pour éviter tout risque d'accident :
- L'appareil doit être stable ;
- surveiller en permanence le four allumé et même s'il est en train de s'éteindre, surtout en présence d'enfants, il faut absolument éviter toute possibilité de contact ;
- ne jamais déplacer le four lorsqu'il est allumé ;
- s'assurer que les parois soient suffisamment refroidies avant toute manipulation ;
- ne laissez en aucun cas de produit inflammable près du feu ;
- n'essayez pas d'allumer ou de réactiver le feu avec de l'alcool ou de l'essence ;
- ne pas porter de vêtement facilement inflammable
- utiliser des ustensiles adaptés au four
- éviter les chocs.

MODÈLE PITCHOUN
attention, chaque pièce constituant le four est lourde

Chaque pièce de votre four reste fragile, à manipuler avec le plus grand soin et bien les emboiter selon le plan prévu à cet effet

Interdit aux enfants de - de XX ans (aussi bien dans la manipulation des pièces que pour cuisiner avec le risque de feu et de brulure)

COMBUSTIBLE
Bois uniquement