

VULCANO 100

FORNO DE ENCASTRAR | BUILT-IN OVEN



NL Geprefabriceerde betonnen constructies
Decoratie- en vrijetijdsproducten voor in de tuin

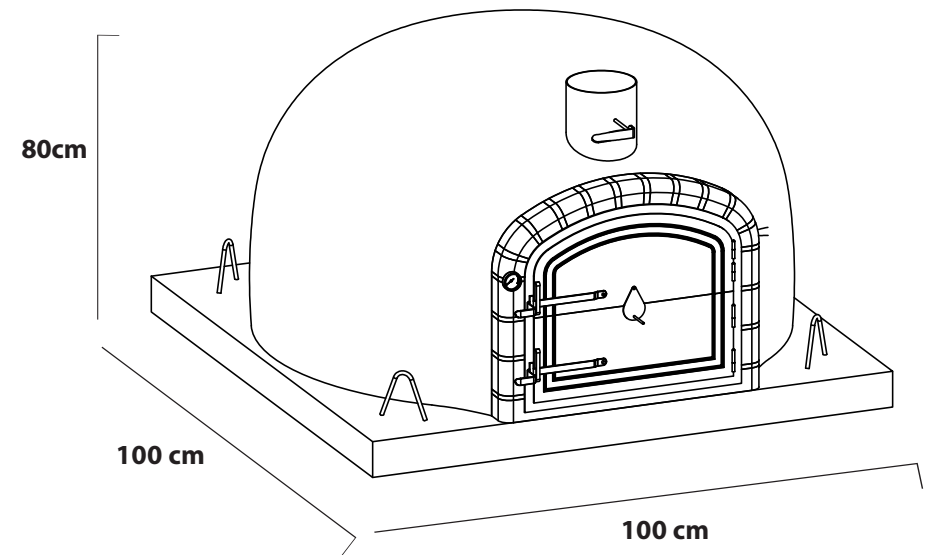
FR Préfabriqués en béton
Produits de Décoration et Loisir pour le Jardin

DE Betonfertigteile
Produkte für Garten und Freizeit



VULCANO 100

FORNO DE ENCASTRAR | BUILT-IN OVEN



REF.
7003/1

 100 x 100 x 80h cm

 84 x 46h cm

 36,5 x 29,5 h cm

 550 Kg



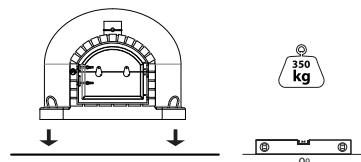
FR MONTAGE ET UTILISATION

INSTRUCTIONS DE BASE POUR L'INSTALLATION ET UTILISATION DES FOURS VULCANO FOUR POUR UTILISATION AU FEUX DE BOIS AVEC SOUPAPE SUPÉRIEURE D'OUVERTURE MANUELLE.

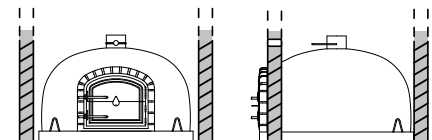
LES FOURS VULCANO SONT FABRIQUÉS EN BÉTON ET EN BRIQUE, ILS SONT CONSTITUÉS D'UN UNIQUE ÉLÉMENT, DONC ILS SONT PARTICULIÈREMENT SENSIBLES AUX CHOCS ET AUX VIBRATIONS PENDANT À LA MANIPULATION OU LE TRANSPORT. LE FOUR DOIT ÊTRE MONTÉ SUR UNE SURFACE SOLIDE, LISSE ET PLANE. AVANT D'UTILISER LE FOUR, IL FAUT L'ISOLER AVEC UN MÉLANGE D'ARGILE EXPANSÉ ET DE CHAUX HYDRAULIQUE. VEUILLEZ SUIVRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'ISOLATION (PAS À PAS) QUI SUIT. MOVELAR PROPOSE UN PACK DE PLUSIEURS SACS D'ARGILE EXPANSÉ (REF. 7020 ET REF. 7020) EN QUANTITÉ SUFFISANTE POUR PROCÉDER À L'ISOLATION.

INSTALLATION ET ISOLATION

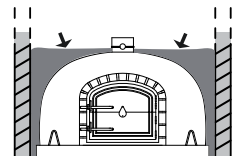
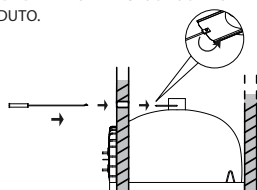
PLACEZ LE FOUR SUR UN SUPPORT SOLIDE ET PLAT (LORS DU CHOIX DE L'EMPLACEMENT DE L'INSTALLATION). L'ENDROIT OÙ INSTALLER VOTRE FOUR, VOUS DEVEZ PRENDRE EN COMPTE LE POIDS DU FOUR, INDIQUÉ EN PREMIÈRE PAGE DE CE MANUEL.



CONSTRUIRE UN COFFRAGE EN FORME DE "BOÎTE" AUTOUR DU FOUR AFIN DE FAIRE COULER LE MÉLANGE D'ISOLATION, EN NE LAISSANT LIBRES LA PORTE, LE CONTOUR EN BRIQUES ET LE TUBE AVEC LA SOUPAPE QUI SE TROUVE DANS LA PARTIE SUPÉRIEURE DU FOUR.



FIXER LA TIGE MÉTALLIQUE AVEC LA POIGNÉE EN BOIS SUR LA SOUPAPE DU FOUR A L'AIDE DE LA VIS ET L'ÉCROU FOURNIS AVEC LE PRODUIT.COM O PRODUTO.



REMPILIR L'ESPACE ENTRE LE FOUR ET LA "BOÎTE" AVEC LE MÉLANGE D'ISOLATION, COMPOSÉ PAR : POUR CHAQUE 50 LITRES D'ARGILE EXPANSÉ, AJOUTER 4 KG DE CHAUX HYDRAULIQUE, 2 KG DE CIMENT ET DE L'EAU. ATTENTION: FAIRE UN MÉLANGE PÂTEUX ET AVEC PEU D'EAU. REMPLIR L'ESPACE CORRESPONDANT, EN VEILLANT À NE PAS ENTRAVER LE FONCTIONNEMENT DE LA TIGE QUI OUVRIRA/FERMERA LA SOUPAPE ET NE PAS COUVRIR LE TUYAU. ASSUREZ-VOUS QUE:

LE TUYAU ET LA SOUPAPE NE SONT PAS RECOUVERTS DU MÉLANGE D'ISOLATION. LA POIGNÉE EST À L'EXTÉRIEUR DE LA "BOÎTE". LE JOINT ENTRE LA TIGE MÉTALLIQUE ET LA SOUPAPE DU FOUR NE SONT PAS COLLÉS OU RECOUVERTS PAR LE MÉLANGE D'ISOLATION.

UNE FOIS QUE LE MÉLANGE EST SEC ET QUE LE COFFRAGE A ÉTÉ ENLEVÉ, VOUS POUVEZ UTILISER LA FINITION DE VOTRE CHOIX POUR LA FINITION EXTÉRIEURE.

ATTENTION: APRÈS LE MONTAGE, LE FOUR VULCANO ET LE MÉLANGE QUI L'ENTOURE DOIVENT ÊTRE PARFAITEMENT BIEN SECS AVANT DE COMMENCER À L'UTILISER.

MISE EN SERVICE

LES 3 PREMIÈRES MISES EN ROUTE DEVRONT ÊTRE EFFECTUÉES DE MANIÈRE PROGRESSIVE SUR 3 JOURNÉES DIFFÉRENTES AFIN QUE LE FOUR S'ADAPTE AUX CONDITIONS DANS LESQUELLES IL VA FONCTIONNER ET POUR ÉLIMINER L'HUMIDITÉ ACCUMULÉE LORS DE LA FABRICATION, DU STOCKAGE OU DU TRANSPORT. CETTE PROCÉDURE EST RÉALISÉE AVEC UNE FAIBLE QUANTITÉ DE BOIS. **LE FEU DOIT TOUJOURS ÊTRE FAIT AVEC LA PORTE AVANT OUVERTE ET AVEC LA SOUPAPE SUPÉRIEURE ÉGALEMENT OUVERTE DE MANIÈRE À PERMETTRE LA CIRCULATION DE L'AIR.**

PREMIÈRE MISE EN ROUTE : TEMPÉRATURE MAXIMALE DE **150 °C**,
PENDANT 2 HEURES

DEUXIÈME MISE EN ROUTE : TEMPÉRATURE MAXIMALE DE **200 °C**,
PENDANT 2 HEURES

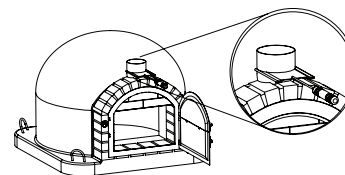
TROISIÈME MISE EN ROUTE : TEMPÉRATURE MAXIMALE DE **250 °C**,
PENDANT 2 HEURES

OUTRE LE PROCESSUS NÉCESSAIRE DE SÉCHAGE DU FOUR, VOUS DÉCOUVRIREZ QUE CETTE PROCÉDURE S'AVÉRERA ÊTRE UN MOYEN TRÈS UTILE POUR CONNAÎTRE LE MODE DE FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À BOIS.

PT

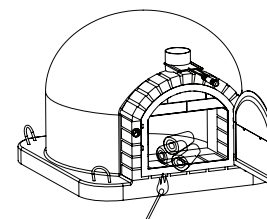
ÉTAPE 1

OUVREZ LA PORTE ET LA SORTIE DE FUMÉES (SI VOTRE FOUR EST ÉQUIPÉ D'UNE SORTIE SUPÉRIEURE DE FUMÉES). S'IL NE DISPOSE D'AUCUNE SORTIE, IL VOUS SUFFIT DE LAISSER LA PORTE ENTIÈREMENT OUVERTE.



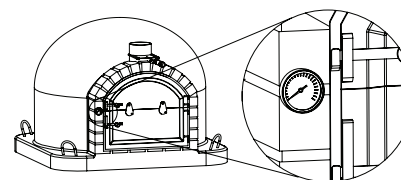
ÉTAPE 2

PLACEZ DES MORCEAUX DE BOIS DE PETITE TAILLE DANS LE FOUR ET ALLUMEZ-LES AVEC DES ALLUMEURS SOLIDES (N'UTILISEZ JAMAIS D'ALLUMEURS LIQUIDES NI EN GEL). AFIN QUE LE FEU PRENNE ET NE S'ÉTEIGNE PAS À L'INTÉRIEUR DU FOUR, UNE ENTRÉE D'AIR EST NÉCESSAIRE. **PAR CONSÉQUENT, LA PORTE ET LA SORTIE SUPÉRIEURE DE FUMÉES DU FOUR DEVRONT TOUJOURS ÊTRE OUVERTES LORS DE LA COMBUSTION DU BOIS.**



ÉTAPE 3

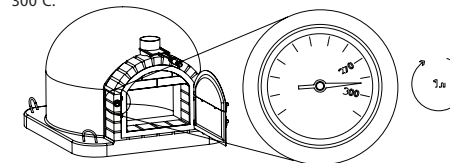
REGARDEZ LA TEMPÉRATURE QUE LE PYROMÈTRE AFFICHE ET RÉGLEZ LE FEU EN AJOUTANT OU EN ENLEVANT DES PETITS MORCEAUX DE BOIS DE MANIÈRE À ATTEINDRE UNE **TEMPÉRATURE DE 270 °C EN MOINS D'UNE HEURE.**



PT

ÉTAPE 4

LE MOMENT IDÉAL POUR METTRE LA NOURRITURE DANS LE FOUR EST LORSQUE LES 3 CONDITIONS SUIVANTES SONT SATISFAITES : LE FOUR EST À UNE TEMPÉRATURE QUI SE SITUE ENTRE 270°C ET 300°C.



LA TEMPÉRATURE A ÉTÉ ATTEINTE EN UNE HEURE MINIMUM.

LA PARTIE INTÉRIEURE DU FOUR NE CONTIENT PAS DE SUIE FORMÉE LORS DE LA COMBUSTION DU BOIS. VOUS REMARQUEREZ QUE LA SURFACE INTÉRIEURE DE LE CUBILOTT DU FOUR EST NETTOYÉE DE FAÇON HOMOGÈNE ET SANS TRACES DE SUIE. IL EST DÉSORMAIS TEMPS DE METTRE LA NOURRITURE DANS LE FOUR ET DE COMMENCER LE PROCESSUS DE CUISSON.

LES 3 PROCÉDÉS DE CUISSONS AVEC UN FOUR À BOIS

AU FEU

AVEC CETTE MÉTHODE, VOUS DEVREZ TOUJOURS GARDER LA PORTE OUVERTE ET LE BOIS ALLUMÉ. LE BOIS EN COMBUSTION DOIT ÊTRE PLACÉ D'UN CÔTÉ DU FOUR, LA SURFACE INTÉRIEURE RESTANTE ÉTANT DESTINÉE À LA NOURRITURE. CETTE MÉTHODE EST UTILISÉE POUR LES PLATS À CUISSON RAPIDE MAIS QUI REQUIÈRENT DES TEMPÉRATURES TRÈS ÉLEVÉES COMME, PAR EXEMPLE, LES PIZZAS.

AU CHARBON

AVEC CETTE MÉTHODE, VOUS DEVREZ UNIQUEMENT UTILISER DU CHARBON PRODUIT PAR LA COMBUSTION DE BOIS (IL FAUDRA RETIRER LES MORCEAUX DE BOIS QUI SONT ENCORE ALLUMÉS). VOUS DEVREZ TOUJOURS GARDER LA PORTE OUVERTE. UTILISEZ DU CHARBON ET UNE GRILLE POUR RÔTIR OU GRILLER LA NOURRITURE QUI NE REQUIERT PAR DE TEMPÉRATURES AUSSI ÉLEVÉES.

PAR ISOLATION THERMIQUE

IL S'AGIT D'UNE MÉTHODE SIMILAIRE À CELLE D'UN FOUR ÉLECTRIQUE OU À GAZ MAIS AVEC LA PLUS-VALUE DE CONFÉRER À LA NOURRITURE UNE SAVEUR ABSOLUMENT INÉGALABLE. APRÈS AVOIR ATTEINT LA CUISSON IDÉALE, RETIREZ TOUT LE CHARBON ET LE BOIS NON CONSOMÉS. METTEZ LA NOURRITURE DANS LE FOUR ET FERMEZ ENTIÈREMENT LA PORTE ET LA SORTIE DE FUMÉES.

NL

COMME LORS DES PREMIÈRES MINUTES, LA TEMPÉRATURE DU FOUR SERA TRÈS ÉLEVÉE, IL EST RECOMMANDÉ DE RECOUVRIR D'UN PAPIER D'ALUMINIUM PENDANT LES 15-20 PREMIÈRES MI-NUTES

LES TYPES DE NOURRITURE SUIVANTS :
POISSON, PORC, VOLAILLE ET AUTRES VIANDES À PEAU.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

UTILISEZ DES MORCEAUX DE BOIS DE PETITE TAILLE. DE CETTE MANIÈRE, VOUS POURREZ CONTRÔLER PLUS FACILEMENT LA TEMPÉRATURE DU FOUR, EN EN AJOUTANT OU EN EN ENLEVANT. CELA PERMETTRA AUSSI D'EMPÊCHER D'ÉVENTUELS DOMMAGES AU FOUR.

N'UTILISEZ EN AUCUN CAS L'EAU POUR CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE, REFROIDIR OU NETTOYER LE FOUR. L'UTILISATION DE L'EAU LORSQUE LE FOUR EST ALLUMÉ PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES IRRÉPARABLES À VOTRE FOUR.

LORSQUE VOUS UTILISEZ VOTRE FOUR, VÉRIFIER SI CELUI-CI EST À L'AIR HUMIDE. S'IL EST HUMIDE, VOUS DEVREZ PROCÉDER AU SÉCHAGE (DE LA MANIÈRE INDIQUÉE DANS CE MANUEL) AVANT D'UTILISER LE FOUR À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.

VEUILLEZ GARDER CETTE BROCHURE POUR UNE FUTURE CONSULTATION DANS LE CAS OÙ DES DOUTES PERSISTENT SUR LE MONTAGE

ET L'UTILISATION DE CE PRODUIT, VEUILLEZ CONSULTER LES VENDEURS DU MAGASIN OÙ VOUS AVEZ ACHETÉ LE BARBECUE OU CONSULTEZ NOTRE SITE WWW.TUOZI.PT.
MERCI DE PRÉFÉRER NOS BARBECUES.

L'ÉQUIPE TUOZI® BY MOVELAR VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !