

NOTICE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION FOUR AU FEU DE BOIS MULTIFONCTION MODELE FR80

AVERTISSEMENT :

Pour réduire les risques de blessures graves, avant d'utiliser ce produit lisez ATTENTIVEMENT : la notice d'entretien et d'utilisation, toutes les instructions et les avertissements. Tenez les enfants éloignés.

Vous venez de faire l'acquisition d'un produit JFG INTERNATIONAL, modèle FR80 et nous vous remercions de la confiance que vous portez à notre marque.

Des composants sélectionnés et des techniques à la pointe du progrès nous ont permis d'élaborer et de réaliser ce produit avec le plus grand soin. Placé dans les conditions requises, il répondra à toutes ses possibilités.

Notre souci premier est d'améliorer constamment la qualité de nos produits afin de vous assurer le maximum de satisfaction. Aussi, dans cette notice, nous avons tenu à vous rappeler les fondamentaux en termes de SECURITE, d'UTILISATION et d'ENTRETIEN relatifs à votre produit JFG INTERNATIONAL afin d'en obtenir son plein rendement.

Son utilisation exige un minimum de surveillance et de précaution. **Il est très important de lire avec attention le chapitre : Avertissement et mise en garde. ATTENTION A LA NATURE, UNE JOURNEE EN PLEIN AIR NE DOIT PAS ETRE CAUSE DE DESTRUCTION OU DE POLLUTION.**

SOMMAIRE

1. Généralités
2. Déballage, montage et démontage
3. Descriptif du produit
4. Assemblage et configurations
5. Indications d'utilisation sûre
6. Avertissement et mise en garde
7. Première chauffe
8. Comment chauffer son four
9. Entretien et condition de rangement

1. GENERALITES

Le modèle FR80 est un four multifonction, qui permet de faire : four à pizzas-tartes flambées - flammekueche - quiches - grill - rôtissoire, pierrade et fumeur de grande qualité. Il s'agit d'un four autonome utilisable en plein air fonctionnant au bois. Certaines de ces fonctions précitées sont des options.

Avertissement !

Ce four multifonction doit être utilisé uniquement à l'extérieur.

Attention !

Avant d'utiliser ce four multifonction de JFG INTERNATIONAL, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation et d'entretien et en suivre les conseils.

2. DEBALLAGE, MONTAGE, DEMONTAGE et DEMENAGEMENT

• **Réception, déballage et manutention des éléments constitutifs du four au feu de bois multifonction FR80** : il est important de contrôler dès réception du four FR80, le bon état des différentes pièces pour éventuellement pouvoir faire réclamation. Lors du déballage ou de la manutention des pièces pour le montage, il est nécessaire de prendre les précautions adaptées pour ne pas laisser tomber les sous-ensembles et les pièces individuelles.

• Précautions à prendre en cas de déménagement / de déplacement du four au feu de bois multifonction FR80 : Veuillez attendre que le four soit complètement refroidi, au minimum trois (3) heures, avant de le manipuler.

• **NE JAMAIS DEPLACER LE FOUR À CHAUD, TOUJOURS ATTENDRE 3 HEURES AVANT TOUTE MANIPULATION.**

• **Le four au feu de bois multifonction FR80 doit être installé à l'extérieur conformément à la réglementation et être disposé pour qu'il soit bien stable et de niveau, jamais en pente.**

• **Conditions de stockage** : 0°C à 50°C à l'abri des UV, de l'humidité et des attaques d'agents extérieurs.



• ASSEMBLAGE (2 personnes minimum):

Le four au feu de bois multifonction FR80 est livré en 3 colis. Déballer au préalable les 3 colis en veillant à respecter les consignes précédentes. Les ensembles constituant le four au feu de bois FR80 sont prémontés. Commencer donc par sortir chaque élément (pierre, grille, pelle, coupelle, bac à cendre, coiffe, etc), les identifier et les placer à l'abri, en sécurité, à plat afin d'éviter chute, casse, etc.

Puis monter le support. Pour cela, disposer les 3 pieds au sol. Attention au sens : un des pieds présente un entraxe plus grand au niveau des 2 trous de fixation (partie supérieure du pied) et les bagues taraudées et serties aux pieds (situées environ à mi-hauteur du pied, doivent être dirigées vers l'intérieur du four). Veillez à faire correspondre les trous de fixation présents sur la partie supérieure des pieds avec les trous de fixation présents sur la partie inférieure du foyer (partie basse du four). Utiliser la visserie/boulonnerie fournie avec le four FR80 pour fixer les pieds au four FR80. Ne pas serrer complètement pour pouvoir fixer la tablette (étagère) aux pieds. Positionner les trous présents sur la tablette (étagère) en face des bagues taraudées et serties dans les pieds. A l'aide de la visserie fournie avec le four FR80, visser la tablette (étagère) aux 3 pieds. Puis vérifier le serrage de l'ensemble des vis et visser pour rigidifier l'ensemble.

Dès que le support est monté, remonter les différents accessoires, que vous aviez sortis du four préalablement. Placer la coupelle au fond du foyer, le bac à cendre dans son tiroir sous le foyer, la coiffe au dessus du foyer (veiller à centrer la porte du foyer avec celle de la coiffe)

Fixer le chapeau chinois dans le tube de fumée (cheminée).

Fixer le tube de fumée (cheminée) sur le four au feu de bois multifonction FR80 dans la partie prévue à cet effet (ouverture sur la partie supérieure de la coiffe du four au feu de bois multifonction FR80).

Votre four au feu de bois FR80 est monté prêt à l'emploi (montage de la pierre ou de la grille suivant le mode souhaité, le cas échéant enlever d'abord la coiffe, puis poser la pierre ou la grille selon le mode d'utilisation voulu, et repositionner la coiffe comme défini précédemment.

ATTENTION A NE PAS LAISSER DE CORPS ETRANGER A L'INTERIEUR DU FOUR !)

3. DESCRIPTIF TECHNIQUE :

Caractéristiques générales :

Largeur x hauteur x profondeur : 55x220x55 cm

Construit en acier robuste / peinture haute température

Couleur noire

Combustion : feu de bois. « Economique + écologique + 100% de saveur »

Capacité de cuisson en four : 1 tarte flambée ou pizza par minute en continu.

Sécurité : Le foyer n'est pas en contact direct avec la paroi extérieure qui est doublée, la température de surface est donc considérablement abaissée. Peinture certifiée alimentaire.

Type de pose : support châssis 3 pieds au sol (inclus avec le four FR80).

Hauteur ergonomique d'utilisation : entre 1m et 1m10 du sol

Dimension de la surface de cuisson : Pierre réfractaire de 400x400x40 mm monobloc chanfreinée à 45°.

Montage : four FR80 livré entièrement monté. Support à monter (prévoir 30 min pour le montage).

Options disponibles (inclus avec le four FR80) : 1 m de tube de fumée couleur four, 1 pierre réfractaire 400x400x40 mm monobloc chanfreinée à 45°, 1 grille circulaire diamètre 50 cm inox alimentaire avec poignée en inox, 1 chapeau chinois, 1 support avec 3 pieds + étagère, 1 pelle en bois

Emballage (dimensions/poids approximatifs) : 3 colis (57x57x55 cm/40 kg, 55x55x4 cm/7 kg, 15x15x101 cm/11 kg)

4. CONFIGURATIONS

• **Version four pour tartes flambées, flammekueche, pizzas et quiches lorraines...**

Enlever la grille inox circulaire du grill et poser, à sa place, la pierre réfractaire sur les supports prévus à cet effet. Faites du feu en suivant les étapes de « comment chauffer son four »

• **Version Grill :**

Lorsque vous êtes en version four, attendre que l'ensemble soit froid avant toute manipulation (environ 3 heures). Mettez des gants haute température. Enlever la pierre réfractaire. A la place de celle-ci, positionnez la grille circulaire JFG INTERNATIONAL en inox alimentaire. Préparer votre feu, vous avez un magnifique grill.

5. INDICATIONS D'UTILISATION

Introduisez le bois dans le foyer.

Utiliser uniquement du charbon de bois conforme à la norme NF B55-101.

Ne jamais mettre plus de 1.5 Kg de charbon de bois et de bois non étuvé dans le foyer du four au feu de bois multifonction FR80. Dépasser ce poids de combustible provoque une combustion dangereuse pour les utilisateurs. La méthode la plus aisée pour allumer votre charbon de bois est d'utiliser des allumes grill que vous trouverez facilement dans le commerce et qui sont absolument sans danger.

Ne commencer à griller que lorsque les braises sont incandescentes.



Nous vous rappelons une fois de plus qu'**il ne faut absolument pas verser de liquide inflammable pour allumer ou réactiver le four multifonction au feu de bois FR80.**

Pour des raisons de sécurité évidentes, nous vous interdisons fermement de déplacer votre four au feu de bois multifonction FR80 lorsqu'il fonctionne, c'est-à-dire lorsqu'il est chaud.

Toujours laisser refroidir votre four au feu de bois multifonction FR80 **3 heures minimum avant de le déplacer.**

6. AVERTISSEMENTS ET MISE EN GARDE

Il s'agit là de généralités, elles sont valables pour toutes les marques de four (votre four au feu de bois multifonction FR80 INCLUS).

- **Ne pas utiliser dans les locaux fermés.**
- **Ne pas utiliser d'alcool liquide ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu, ni laisser les enfants s'approcher du foyer. On déplore, en effet, chaque année, un grand nombre d'accidents. Les brûlures sont particulièrement graves chez les enfants, car du fait de leur petite taille, leurs visages se trouvent toujours à la hauteur du foyer.**
- **Par journée à vent fort, placer votre four au feu de bois multifonction FR80 de telle manière que le vent ne soulève pas d'étincelles.**

Les allumes-grill sont utilisés pour allumer les grills, les feux de champs, les foyers, les poêles à bois et les chandelles. Ils sont faciles à utiliser à la maison et faciles à emporter avec vous lorsque vous allez faire du camping.

- Les allume-grill sont TRES dangereux pour les enfants.
- Les allume-grill sont faits pour être utilisés par les adultes.
- Les allume-grill ne sont pas des jouets !
- Ils sont faciles à utiliser pour les enfants. Même un enfant très jeune peut deviner comment les faire fonctionner. IL FAUT DONC FAIRE ATTENTION ET LAISSER LES ALLUME-GRILL HORS DE LEUR PORTEE.
- Les allume-grill sont aussi appelés : allume-feu, ou allume-feu à usages multiples.

Gardez tous les briquets hors de vue et hors de portée des enfants.

- Lisez toutes les instructions sur l'emballage de l'allume grill AVANT de l'utiliser
- Ne laissez pas les briquets à l'extérieur. La température peut endommager le plastique. Si cela se produit, le gaz pourrait s'échapper ou le briquet pourrait se défaire.
- Achetez un allumage-grill qui dit « protège-enfants » sur l'emballage.

7. PREMIERE CHAUFFE :

Il faut absolument chauffer le four durant 3 heures avec un petit feu

Petit feu signifie du feu très faible avec pas plus d'1kg de bois. Un bois étuvé garanti avec moins de 20% d'humidité.

Règles à suivre avant l'utilisation en version grill ou version four :

Lisez les recommandations suivantes avant d'allumer votre four au feu de bois multifonction FR80.

Nettoyer toujours soigneusement la grille de cuisson, pour éliminer les résidus alimentaires sources de micro-organismes.

Placez toujours votre appareil à **un endroit stratégique, pratique et sécuritaire.** Pensez aux enfants qui peuvent se brûler. **TENEZ LES ELOIGNER DU FOUR.**

Faites l'inventaire de vos accessoires :

- Des pinces de préférence en inox.
- Des gants haute température à longues manchettes pour protéger vos mains et vos avant-bras.
- Un plat de service pour réserver viandes cuites.
- Un tablier
- Un thermomètre à viande, indispensable pour les grosses pièces de viande.
- Un long pinceau à badigeonner.
- Un rouleau de papier aluminium que vous utiliserez pour envelopper vos viandes moins épaisses pour qu'elles ne cuisent pas trop vite.
- Mettre les aliments en cuisson dès la sortie d'un réfrigérateur
- Ne pas utiliser de fourchette, car une viande piquée perd le jus et s'assèche.
- Toujours se laver les mains avant de manipuler la nourriture.

Attention, ne jamais mettre les aliments au contact des flammes. Ne jamais manger les aliments calcinés. Nous vous recommandons de toujours attendre que les braises ne produisent plus de flammes avant de démarrer la cuisson sur le grill et d'attendre que celui-ci, ainsi que la grille soit à la température idéale.

Utiliser essentiellement du **bois** garanti avec **un taux d'humidité de moins de 20%** pour éviter d'enfumer le four lors de vos cuissons. Ceci est très important car **cela va éviter d'avoir un excédent de fumée** dans le four : tartes flambées, flammekueche, pizzas ou encore quiches lorraines **ne prendront pas le goût de la fumée et ne noirciront pas sur le dessus**. Si c'est le cas, il est alors impératif de les jeter et de ne pas les manger. Suivez notre fiche conseils de chauffe du four. Ne brûler que du bois (pas de carton, plastiques, peinture...)

8. « Comment chauffer son four ? »

De bons conseils pour cuire des tartes flambées, flammekueche, pizzas, des quiches lorraines...

Faire un petit feu au centre du foyer.

Faire du feu sur tout la surface du foyer durant environ 20minutes.

Repousser les bûches de bois sur tout le tour du four, et pas devant la porte du foyer.

ATTENTION, laisser les braises au milieu du foyer.

Bien tremper le balai dans un seau d'eau tiède. Faire 1 passage rapide du balai sur la pierre réfractaire. Remouiller le balai et repasser rapidement sur la pierre. Renouveler l'opération une troisième et dernière fois.

Enfourner votre tarte, attendez à peine une minute et défourner.

Au bout de 5 tartes, ajouter 3 petits bouts de bois. Un morceau de bois sur le côté gauche, 1 au fond et le troisième sur votre droite. Aucun bout devant le porte du foyer.

TOUJOURS REGLER LE TIRAGE.

- Pour avoir plus de flammes, ouvrir légèrement la porte du foyer.
- Pour diminuer les flammes, fermer la porte du foyer.
- Pour un maximum de flamme, n'hésitez pas à ouvrir légèrement la porte du foyer, voire celle du four (la porte du haut).

Pensez à vider les cendres froides dans le foyer 24 heures après l'utilisation du four ou du grill. Sur le modèle FR80, , après avoir enlevé la pierre réfractaire de cuisson, vous pouvez enlever la coupelle en fonte et utiliser la pelle à cendre sous le foyer pour un nettoyage complet.

9. ENTRETIEN ET CONDITION DE RANGEMENT

Pour un fonctionnement correct et une longévité maximale de votre four au feu de bois multifonction FR80, respecter le planning d'entretien.

Entretien courant : l'utilisateur du four assurera lui-même les opérations d'entretiens ci-dessous : le four au feu de bois multifonction FR80 ne doit en aucun cas être nettoyé avec un nettoyeur haute pression qui risquerait d'introduire de l'eau dans les zones difficiles à sécher. Ne pas utiliser non plus les produits abrasifs chlorés qui auraient pour conséquence de favoriser l'apparition de la corrosion.

1. **Pierre réfractaire :** retourner la pour chaque nouvelle utilisation, car les flammes nettoient toujours la partie du dessous, située dans le foyer. Ne pas utiliser non plus de produits d'abrasifs, ni de produits autre que l'eau (A PETITE DOSE).
2. **Pièces peintes :** nettoyer les pièces peintes à l'eau savonneuse, et SURTOUT lorsqu'elles sont froides. Au minimum 3 heures après l'utilisation du four au feu de bois multifonction FR80
3. **Pièces en inox :** nettoyer les pièces en inox à l'eau savonneuse, et SURTOUT lorsqu'elles sont froides. Au minimum 3 heures après l'utilisation du four au feu de bois multifonction FR80.
4. **Pièces en bois :** nettoyer les pièces en bois ou accessoires en bois avec une éponge imbibée d'eau sans savon, ET SURTOUT ne pas laisser tremper, ni laver au lave-vaisselle.

