



REGLES GENERALES D'UTILISATION

D'UN FOUR A BOIS LE PANYOL

A USAGE PROFESSIONNEL PIZZERIA/RESTAURANT

Préambule

Veillez lire attentivement cette notice qui vous informe de l'utilisation d'un four à bois Le Panyol. Vous assurerez le bon fonctionnement de celui-ci.

Conduire une flamme est une expérience tout autre que de commander la température en tournant un thermostat.

Cela demande un petit apprentissage rapidement acquis après quelques utilisations du four. Chaque four réagit un peu différemment en fonction de son emplacement, de son isolation, du type de bois utilisé, etc....

Une fois ce cap passé, l'utilisation du four est simple et très agréable.

Nous appelons cette étape : apprendre à conduire son four.

- **MISE EN SERVICE (DERHUMAGE)**

Au minimum 2 semaines après la fin de la construction du four et après s'être assuré du séchage complet de l'ensemble du bâti, on peut procéder aux premières chauffes.

Procéder par séries de petits feux permettant une montée en température **progressive** sur plusieurs jours afin d'éviter des dilatations rapides ou trop importantes.

De même après une longue période de non utilisation, cette série de petits feux est nécessaire pour remonter progressivement en température les matériaux.

- **CHAUFFE DU FOUR**

Allumer le feu à proximité de l'entrée afin de lui fournir l'oxygène nécessaire.

L'utilisation d'allume-feu à base de bois (sans produits pétroliers) est recommandée.

Durant la chauffe, la porte du four doit toujours rester ouverte.

Charger le bois progressivement, puis petit à petit, pousser le feu vers le centre et enfin au fond du four. Eviter que la flamme pénètre dans l'avaloir.

Lorsque la température accumulée est suffisante pour la production souhaitée, répartir quelques minutes les braises sur l'ensemble de la sole pour uniformiser la chaleur dans le four.

Pour une cuisson vive avec feu ou braise :

Le feu ou les braises rougeoyantes sont gardées à l'intérieur du four, au fond ou disposés en couronne sur les contours de la sole. La partie dégagée est alors nettoyée avec une brosse en laiton; c'est à cet endroit que sont ensuite déposées les viandes, poissons ou pizzas pour être cuits.

Cette cuisson s'effectue principalement par **rayonnement** de la flamme et du four.

La porte doit restée ouverte afin d'alimenter le feu ou les braises en oxygène. Si la porte est fermée, le feu s'étouffe et dégage alors beaucoup de fumée qui rend les aliments enfournés impropres à la consommation.

Alimenter régulièrement le feu en bois de petite taille.

Contrôler la température avant d'enfourner.

Cette cuisson est idéale pour les grillades et les pizzas et, de manière générale, pour toutes les cuissons rapides et intenses.

Pour une cuisson douce sans feu :

Après avoir chauffer le four, les braises sont retirées, la sole est nettoyée avec une brosse en laiton et on ferme la porte pour garder les calories.

Attendre le temps nécessaire avant d'enfourner pour que la chaleur s'homogénéise et que la température soit à la valeur désirée.

Cette cuisson s'effectue principalement par **convection**. La terre cuite restitue lentement la chaleur accumulée précédemment pendant la chauffe.

La porte du four doit rester fermée pendant toute la cuisson.

Attention aux temps de cuisson qui sont réduits dans un four à bois par rapport à un four électrique.

Cette cuisson est idéale :

- Pour le pain, les viandes mijotées (potée, bœuf mode...), les gratins, lasagnes, farcis de légumes, gâteaux, pâtisserie...
- Pour faire sécher fruits légumes et herbes aromatiques
- Pour maintenir au chaud ou réchauffer des plats
- Pour préparer poissons, viandes et lards fumés (fumoir)

Evacuation des braises ou cendres :

L'évacuation des braises se fait dans un récipient en métal résistants à de hautes températures à l'aide d'outils et d'équipements adaptés. Le stockage des braises se fera obligatoirement à l'extérieur du local de travail où se trouve le four. Cet endroit sera suffisamment aéré pour ne pas gêner la santé des personnes se trouvant à proximité.

• COMBUSTIBLE

Les fours à bois Le Panyol ont été conçus pour brûler tout type de **bois bûches non traités**.

Se reporter à la fiche bois en annexe de ce document.

Aucun autre combustible que le bois bûche non traité ne doit être utilisé (bois compressés, pellets, bois déchiquetés...) sauf adaptation du four et/ou de la méthode de chauffe.

• FONCTIONNEMENT

Le fonctionnement du four à bois est tributaire des conditions atmosphériques.

Il est conseillé d'être vigilant lors des variations climatiques importantes pouvant modifier le tirage du four (brouillard, vent violent...)

• ENTRETIEN

Le ramonage doit être effectué par une entreprise en possession d'un titre reconnu de qualification professionnelle et conforme au DTU24-1.

Un certificat doit vous être remis par l'entrepreneur.

Un ramonage chimique ne peut se substituer à un ramonage mécanique et ne peut faire l'objet d'un certificat de ramonage.

Tels que définis par la législation, deux ramonages sont obligatoires au cours d'une année civile. Une utilisation professionnelle intensive nécessitera une fréquence de ramonage plus importante.

Entretien général :

Le four doit être régulièrement vidé entièrement de ses cendres.

Pour réaliser cette opération, l'utilisation d'accessoires et d'équipements adaptés est indispensable, s'assurer que les cendres sont bien éteintes car elles peuvent se consumer encore pendant 24 heures et être la cause d'un incendie.

Pas d'entretien avec de l'eau et/ou des produits chimiques.

Pendant la chauffe, lorsque la voûte intérieure et les dalles blanchissent, le four s'auto nettoie, on parle alors de pyrolyse.

A la fin du service, ne pas nettoyer le four : les graisses ou autres résidus restants seront brûlés lors de la chauffe suivante.

Nous rappelons que le four est destiné uniquement à la cuisson de produits culinaires.

• **SECURITE**

Utiliser des gants et accessoires adéquats lors de l'utilisation du four.

Les objets en matériaux inflammables ou se dégradant sous l'effet de la chaleur doivent être gardés à une distance d'au moins 1,5 mètres de la bouche d'enfournement du four et à une distance réglementaire selon le DTU24-1 concernant le tuyau d'évacuation des fumées.

La porte du four doit toujours rester ouverte lors de la chauffe.

Monoxyde de carbone (installation intérieure):

Si la combustion est incomplète, on risque la production de monoxyde de carbone qui est dangereuse. Le monoxyde de carbone est un gaz invisible inodore, irritant et très toxique. Il est la cause d'intoxications fréquentes, parfois mortelles en cas d'absence de détection. La pose d'un détecteur de monoxyde de carbone permet de prévenir ce risque et nous vous recommandons fortement l'installation de cet appareil dans le local où se trouve le four.

Un extincteur en état de fonctionnement et conforme aux normes en vigueur doit être installé à proximité du four à bois.

IL EST INTERDIT DE :

Utiliser de l'essence, de l'huile, des diluants pour allumer le feu

Utiliser du bois comprimé, densifié, traité pour chauffer le four sauf adaptation du four et/ou de la méthode de chauffe

Utiliser des bûches non adaptées en longueur (dépassant de la bouche de four)

Fermer le foyer et/ou le tirage avant la fin de la combustion. Cela risque de créer du monoxyde de carbone dangereux pour la santé.

Utiliser le four comme incinérateur

Confier l'utilisation du four à une personne non responsable

Laisser le four sans surveillance

Stocker les braises à proximité du four ou dans un local fermé

Jeter de l'eau dans le four pour éteindre le feu

Utiliser grilles ou chenets permettant une surélévation du bois dans votre four. Le bois doit être à même la sole.

Annexe 1 : LE BOIS

Essence

Privilégier des bois durs comme le charme, chêne, hêtre, frêne. Utiliser des bûches fendues.

Bannir les bois traités ou de récupération.

Bois tendres : sapin, épicéa, peuplier, etc. ...

Bois moyens : châtaigniers, aulne, pin sylvestre, etc. ...

Bois durs : hêtre, charme, frêne, etc. ...

Séchage :

Plus que l'essence du bois, c'est son taux d'humidité qui est le plus important. Le pouvoir calorifique est inversement proportionnel à sa teneur en eau. Nous vous recommandons un taux d'humidité inférieur à 20%.

Quelques repères :

Taux humidité	Contenu énergétique
0%	5000 kWh / tonne
20%	3900 kWh / tonne
50%	2200 kWh / tonne

Source : www.industrie.gouv.fr/energie

Essence de bois	Puissance de chauffe
Charme	10
Chêne blanc	9,9
Frêne	9,2
Bouleau	8,9
Hêtre	8
Sapin	7
Mélèze	6,6
Tilleul	5,7
Peuplier	5

Source : *Les fours à pain ; M. Marin. P85*

Famille d'essence de bois	Taux humidité	Masse volumique (Kg/m ³)
Bois tendres	0%	450
	20%	560
	50%	900
Bois moyens	0%	550
	20%	690
	50%	1100
Bois durs	0%	650
	20%	810
	50%	1300

Source : www.industrie.gouv.fr/energie