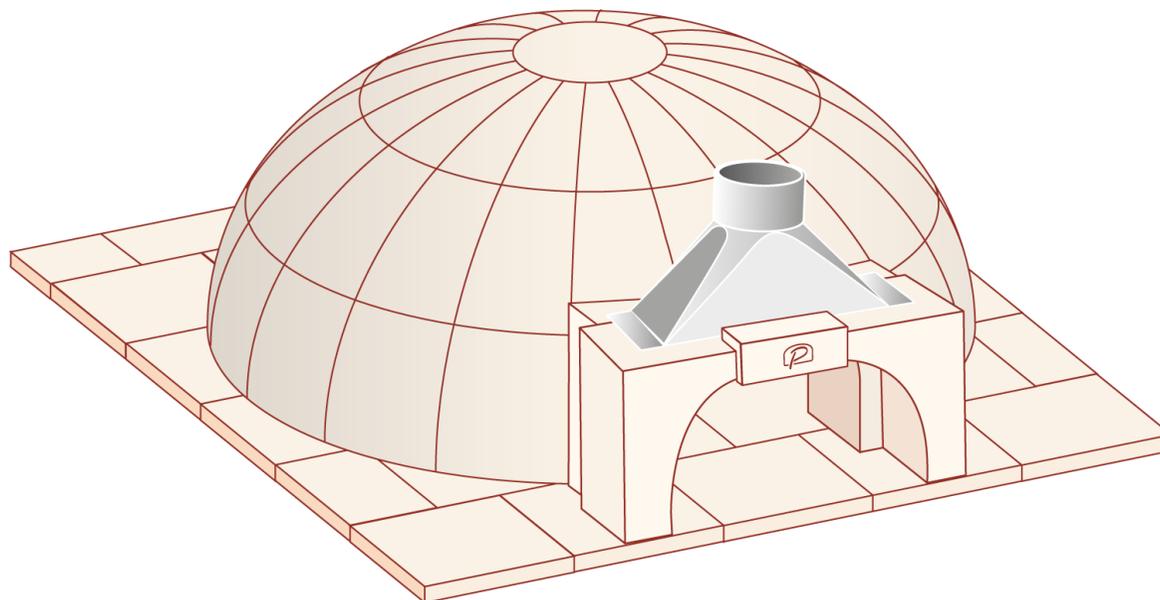


Notice de montage



NOMENCLATURE

Formule de base	
Dalles de sole en terre cuite réfractaire ton Pierre 33x33x6cm – non gélive	5
Dalles de sole en terre cuite réfractaire Blanche 33x33x6cm –gélive	25
Pièce d'entrée	1 en 2 parties (gauche et droite)
Départ de fumée	1 en 3 parties (gauche, centre, droite)
Fronton Le Panyol	1
Voussoirs n°1 (120N1)	14
Voussoirs n°2 (120N2)	14
Voussoirs n°3 (120N3)	14
Voussoirs n°3A (120N3A)	3
Gabarit bois pour pose voussoirs	14
Gabarit bois biseautés pour pose voussoirs	3
Platine bois pour poser gabarits	1
Clé de voute	1
Avaloir inox Ø180 mm + visserie	1
Mortier réfractaire pour enduire le dôme - sacs 25kg	3
Chamotte à poser sous les dalles de sole - sacs 25kg	7
Porte du four	1
Pelle d'enfournement	1
Notice de montage papier	1
Garantie	1
Formule complète chamotte	
Formule de base	
+ Chamotte pour isoler le dôme du four - sacs 25kg	35
+ kit accessoires essentiels (1 thermomètre laser+1brosse+1raclette+1pelle bois à main)	1
+ Fibre épaisseur 13mm Rouleau 3m2	2
Formule complète fibre	
Formule de base	
+ Fibre isolante haute température - rouleau de 3m ² - épaisseur 38mm	2
+ kit accessoires essentiels (1 thermomètre laser+1brosse+1raclette+1pelle bois à main)	1
+ Sac de fondu 25kg	2
+ Vermiculite Sac de 100l	2
+ Rouleau de grillage	1

OUTILLAGE NECESSAIRE

- Niveau
- Mètre
- Spatule
- Truelle
- Maillet en caoutchouc
- Cric
- Cales en bois
- Fil de fer
- Perceuse avec mode percussion
- Gants

PREAMBULE

Les fours *Le Panyol* sont **entièrement** en Terre Cuite Réfractaire issue de notre carrière, matériau 100% naturel.

Compte tenu de ce matériau irrégulier par nature, et des modes de fabrication semi-artisanaux, des espaces entre les pièces restent possibles au moment du montage. Ils seront comblés lors de l'application du mortier réfractaire.

Ces espaces permettent une dilatation du four.

La clé de voûte peut être légèrement plus élevée ou plus basse que le dôme du four.

Lors de manipulations répétées, il est possible que les arêtes des pièces s'effritent légèrement.

Utiliser des gants lors du montage.

TOUTES CES DIFFERENCES N'ALTERENT EN RIEN LE FONCTIONNEMENT ET LA DUREE DE VIE DU FOUR

Le four est à construire sous abri impérativement.

LES GRANDES ETAPES DE MONTAGE

1. Choisir un emplacement et la forme finale du four
2. Construire un support pour poser le four
3. Isoler le support
4. Monter la sole du four
5. Monter le dôme du four
6. Application du mortier
7. Isoler le dôme
8. Raccorder le four à un conduit de cheminée
9. Habiller / décorer le four

ETAPE 1 : Choisir l'emplacement

Avant le montage du four proprement dit, il convient de bien choisir son emplacement et d'évaluer précisément l'espace utile (ou encombrement) à sa mise en place.

Vérifier notamment que le sol puisse supporter le poids total du four fini (support + four + isolation + habillage + toit). Le sol doit être plat et ne doit pas pouvoir s'affaisser sous le poids de la construction.

Le four peut s'installer à l'intérieur comme à l'extérieur, en îlot ou intégré à un bâti existant, près de la piscine, sous une véranda ou dans la cuisine. De nombreuses implantations sont possibles. Vous pouvez consulter notre rubrique **Galerie** sur notre site internet ou demander conseil auprès de notre conseiller usine (rubrique contact sur notre site web).

Installation Extérieure

Le four doit être obligatoirement protégé des intempéries par un toit assez large de façon à ce que le four et les dalles de sole ne prennent pas l'humidité.

Il doit rester sec l'hiver car le gel, après absorption d'eau, le rendrait hors d'usage.

Si le four est en îlot, la longueur du conduit devra être d'environ 1m. Par contre, si le four est accolé contre un mur ou construit dans une habitation, la longueur devra dépasser de 40cm au dessus du faîtage (selon la norme DTU 24.1).

Installation Intérieure

Le four devra être raccordé à un conduit de cheminée existant ou à construire,

Selon la norme DTU 24.1 (Document Technique Unifié), il ne faut pas raccorder plus d'un appareil sur un même conduit de fumée.

Celui-ci doit être :

- D'un diamètre de 180 mm (*l'avaloir inox fourni avec le four a un diamètre de 180mm*)
- Composé au maximum de 2 coudes à 45°
- Démontable
- Avec une double paroi si installation en intérieur

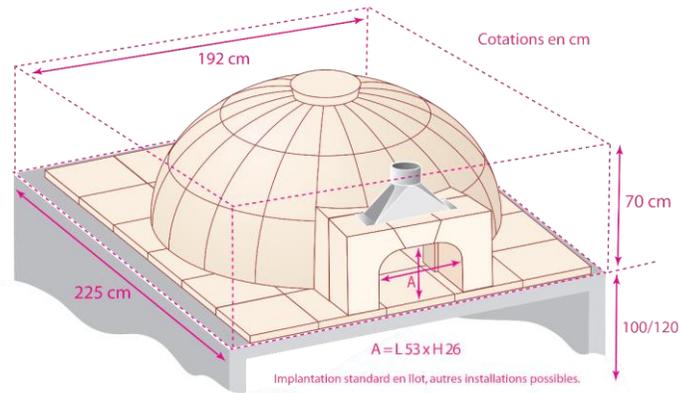
Afin d'éviter toute humidité et pénétration d'eau de pluie dans le conduit, il faudra poser un chapeau anti-pluie sur le haut de la souche.

ETAPE 1 : Choisir la forme finale du four

Au moment de finaliser la construction, vous pouvez choisir de garder la forme RONDE du dôme ou de faire plutôt une forme CUBIQUE. Les dimensions du support sont différentes selon la forme choisie. La forme ronde nécessite un encombrement total plus faible. C'est pourquoi il faut faire votre choix en début de montage.

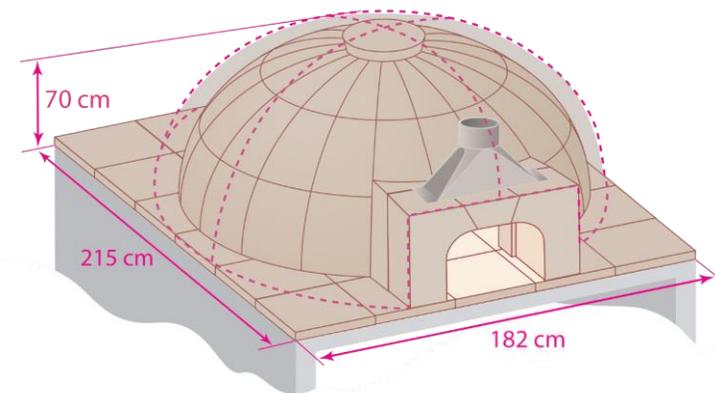
Forme cubique

Vous construisez des murs d'enceinte autour du dôme.



Forme ronde

Vous gardez la forme igloo du dôme.



ETAPE 2 : Construire un support

Préambule :

Avant de construire le support, il est important de définir la hauteur d'enfournement souhaitée. Celle-ci détermine la hauteur des jambages du support.

La hauteur d'enfournement est généralement entre 110 et 120 cm selon la taille de l'utilisateur et le confort souhaité.

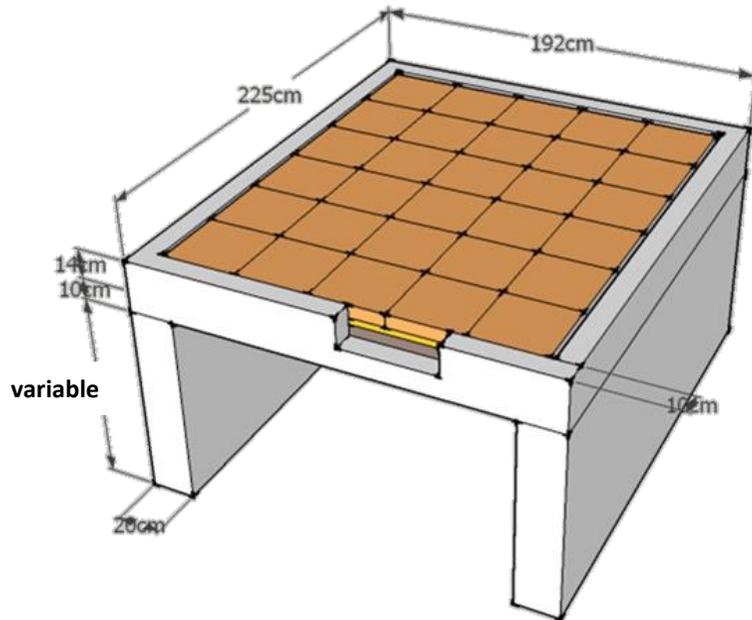
Pour calculer la hauteur des jambages, retirer 24 cm à la hauteur d'enfournement choisie.

Ces 24 cm correspondent à la somme de :

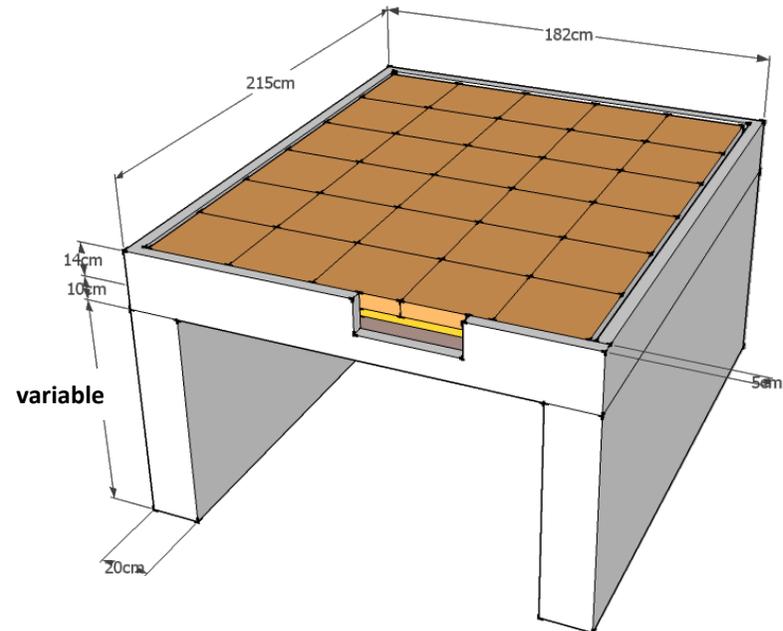
- Dalles de sole (fournies avec le four) : 6 cm d'épaisseur
- Lit de chamotte sous les dalles de sole (fournie avec le four) : 3 cm d'épaisseur
- Plaques isolantes type siporex (non fournies avec le four) : 5 cm d'épaisseur
- Dalle béton armé : 10 cm d'épaisseur

Exemple : vous voulez une hauteur d'enfournement de 118 cm ; alors la hauteur des jambages sera de $118 - 24 = 94$ cm

Support si forme cubique



Support si forme ronde



ETAPE 2 : Construire un support - Suite

Construire :

- 3 jambages (côté et arrière) en parpaing de 20 cm d'épaisseur – hauteur à calculer en fonction de la hauteur d'enfournement choisie
- Une dalle en béton armé de 10 cm d'épaisseur
- Un muret en béton cellulaire de 10 cm d'épaisseur pour une forme cubique et de 5 cm pour une forme ronde et de 14 cm de hauteur pour faire comme une sorte de bac. Ce muret permet de contenir la chamotte à mettre sous les dalles de sole. Voir schémas.

Remarque : en cas d'utilisation d'un autre matériau pour le muret, calculer l'épaisseur nécessaire en fonction de sa résistance mécanique.

Largeur et profondeur du support :

Les dimensions indiquées sur le schéma incluent :

- Les dimensions du four
- L'épaisseur de l'isolation
- L'épaisseur du muret en béton cellulaire
- Un matériau de finition très fin type enduit

Si le matériau que vous avez choisi est relativement épais (brique, pierre naturelle, ...), ajouter cette épaisseur aux dimensions données.

Attention :

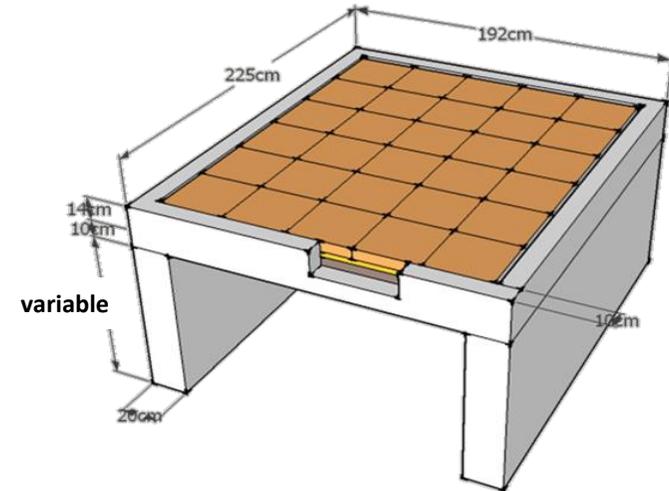
Les dimensions mentionnées pour le support sont des dimensions **minimum** pour une implantation **simple en îlot**.

Elles sont calculées avec des épaisseurs de matériaux précises (mentionnées dans cette notice).

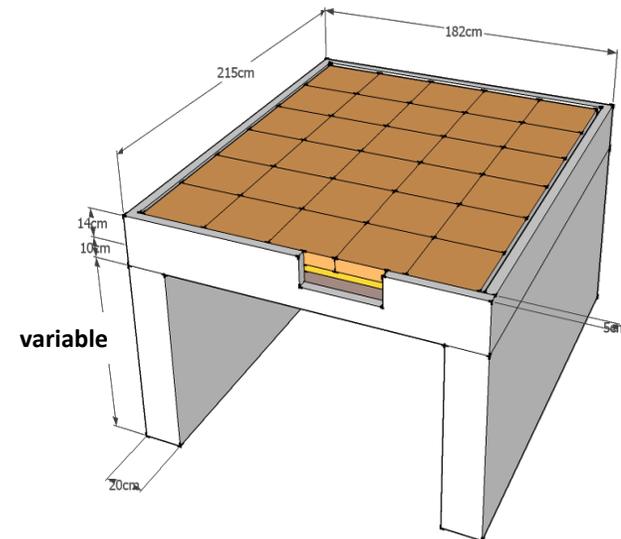
Ne sont pas prévus de plans de travail.

Pour tout changement de matériaux ou de forme du support, il vous faudra recalculer les dimensions en fonction de vos choix.

Support si forme cubique



Support si forme ronde



ETAPE 3 : Isoler le support

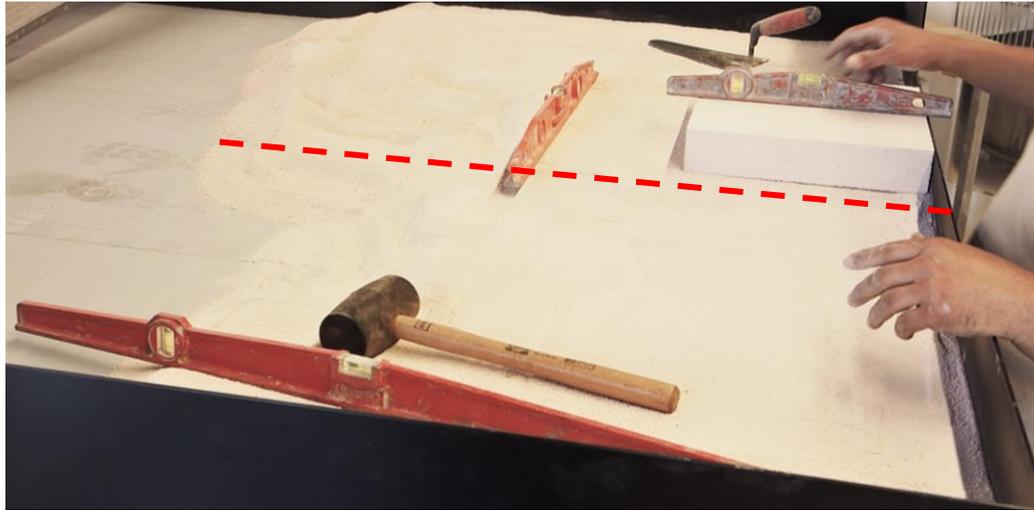
Une fois le support construit :

1. Poser sans sceller des plaques d'isolation type Siporex (épaisseur 5 cm) - *non fournies* – sur l'ensemble de la dalle en béton.
2. Faire un lit de chamotte de 3 cm d'épaisseur environ



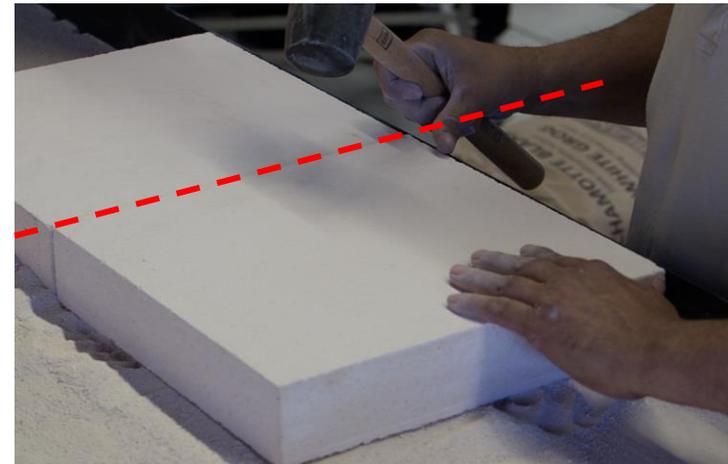
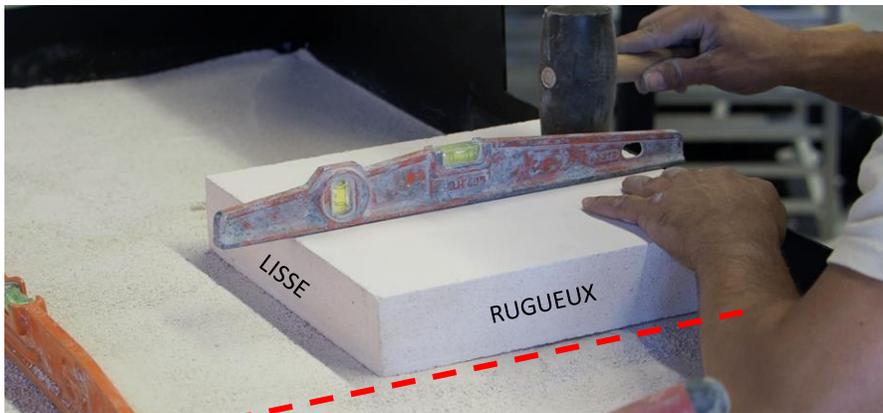
ETAPE 4 : Monter la sole du four

Les dalles de sole se posent les unes contre les autres sans être scellées. A manipuler délicatement pour ne pas abîmer les arêtes. Tracez l'axe du support. **Commencez par les dalles ton pierre**. Posez la 1^{ère} dalle à droite de cet axe. Attention au sens de pose : la tranche LISSE devant, la tranche RUGUEUSE sur le côté.



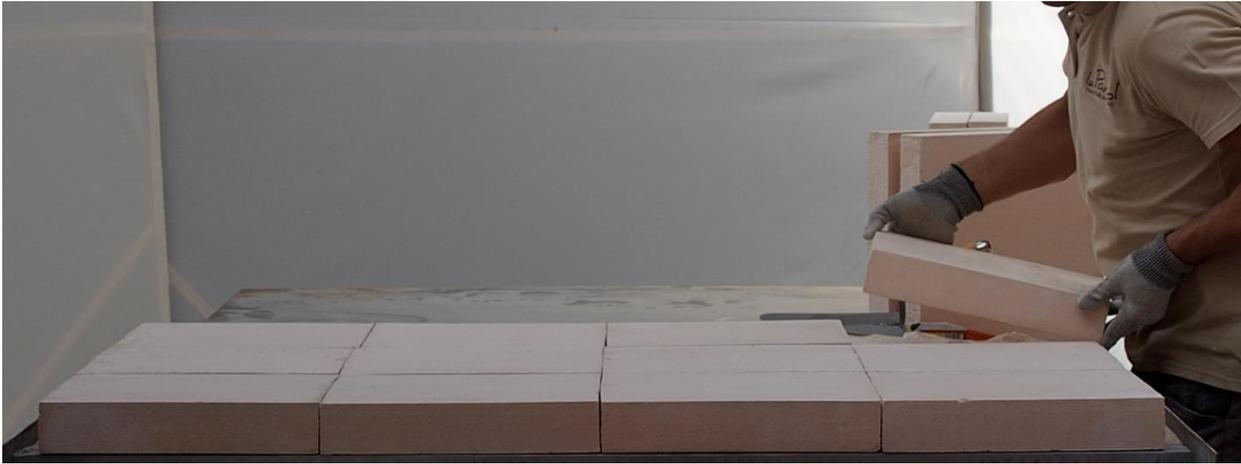
Vérifiez que la dalle est de niveau.

Au besoin, nivelez les différences d'épaisseur en mettant un peu plus ou un peu moins de chamotte aux endroits nécessaires. Posez la deuxième dalle de l'autre côté de l'axe.



ETAPE 4 : Monter la sole du four - Suite

Terminez le premier rang puis posez toutes les autres dalles sur le même principe. Les dalles 33x16,5x6cm se posent au dernier rang.



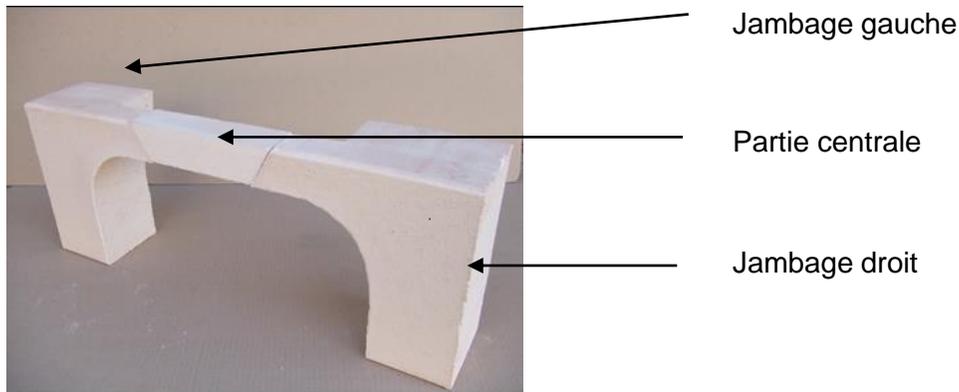
Une fois toutes les dalles posées, passez la main pour vérifier qu'il n'y a pas d'imperfections ou d'arêtes trop élevées par rapport au reste. L'objectif est d'avoir une surface la plus plane possible pour éviter que la pelle à pizza accroche pendant l'enfournement.



ETAPE 5 : MONTER LE DOME DU FOUR

PHASE 1 : POSE DU DEPART DE FUMEE

Le départ de fumée se compose des 3 pièces suivantes :



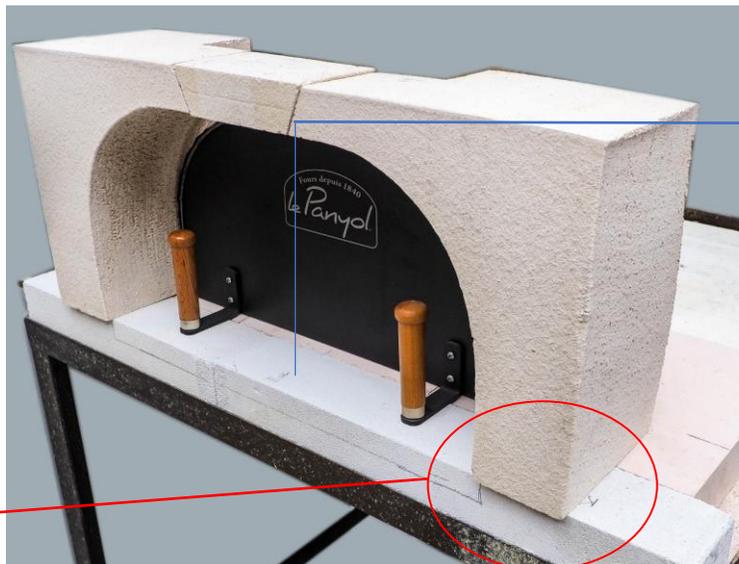
1/ Tracer l'axe central de la sole.

2/ Poser la porte centrée sur cet axe.

3/ Positionner les 2 jambages à l'avant du support, légèrement en débord du muret en béton cellulaire (1 cm) et à égale distance de l'axe.

4/ Poser la partie centrale sans la sceller pour l'instant.

La porte doit coulisser facilement.

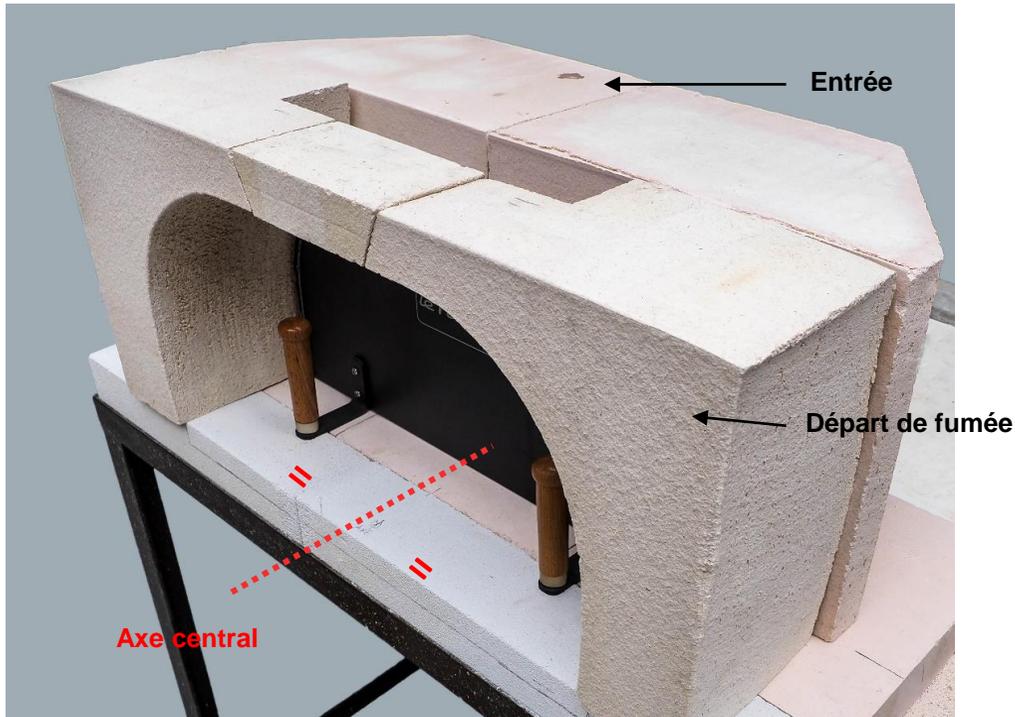


Remarque : Vous pouvez recouvrir cette bande de siporex avec un matériaux plus facilement nettoyable (plaque inox, carrelage, etc...), en décaissant dans cette bande l'épaisseur nécessaire pour poser ce matériaux.

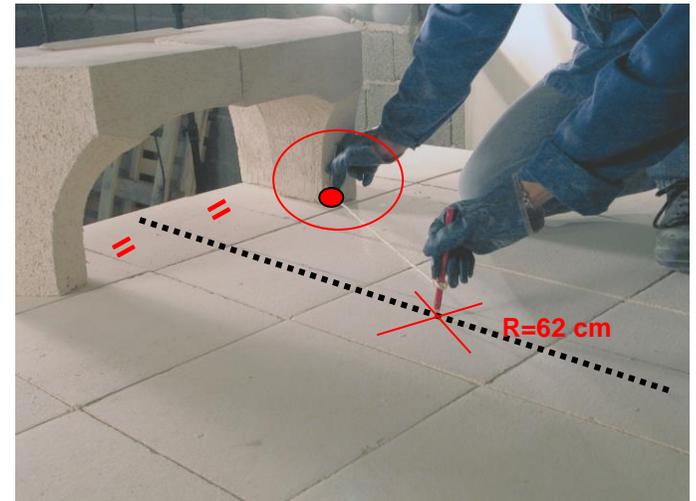
PHASE 2 : POSE DE L'ENTREE

L'entrée se compose de 2 jambages gauche et droite (Lettre G et D inscrite sur la base des pièces)

Positionner ces 2 jambages derrière le départ de fumée et à égale distance de l'axe central de la sole.



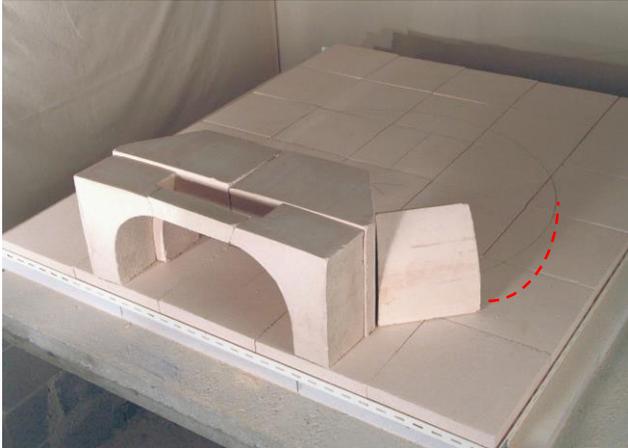
Tracer un cercle de rayon 62 cm comme ci-dessous (clou, ficelle, crayon). Il servira de guide à la pose des voussoirs.



PHASE 3 : POSE DU RANG DE VOUSSOIRS N°1

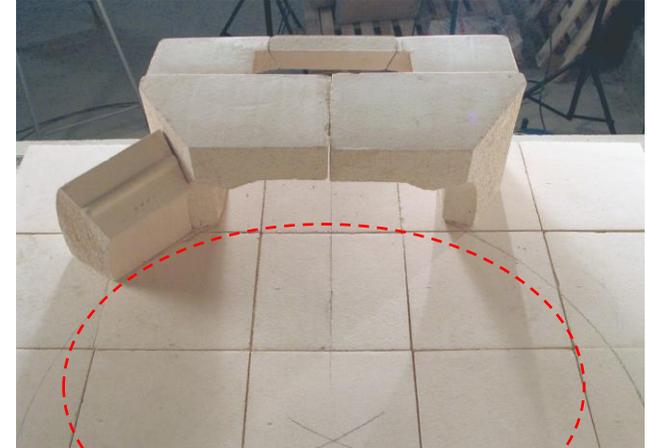
Vue de face :

N°1 : Positionner un voussoir N°1 (marqué 120N1) en se repérant comme sur la photo ci-dessous.

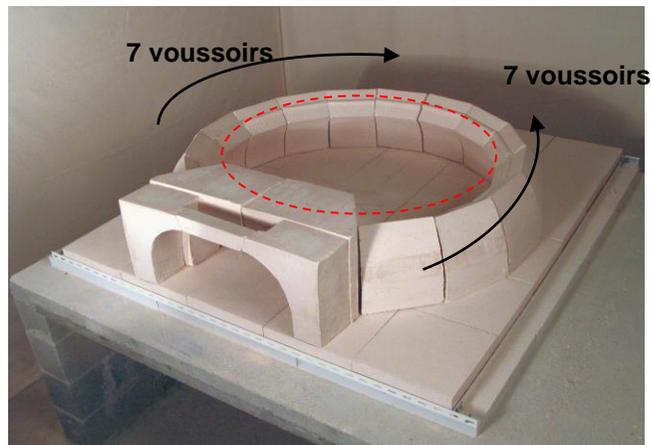


Vue de derrière :

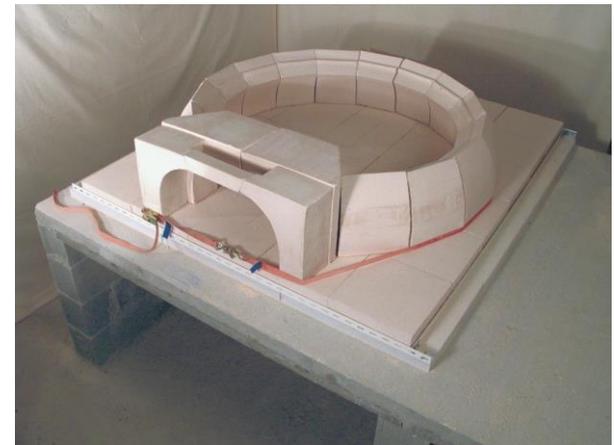
N°2 : Ajuster ce même voussoir en se repérant comme sur la photo ci-dessous.



N°3 : Placer 7 voussoirs N° 1 en suivant le cercle.
Ne pas trop serrer ; laisser du jeu.
Poser les 7 derniers voussoirs sur le côté opposé.
Les tenons doivent être alignés.



N°4 : Mettre une sangle pour sécuriser le montage.
Ne pas trop la serrer.

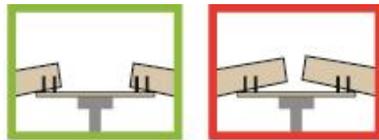


PHASE 4 : INSTALLATION DES GABARITS

Protéger la sole avec du papier ou du carton.

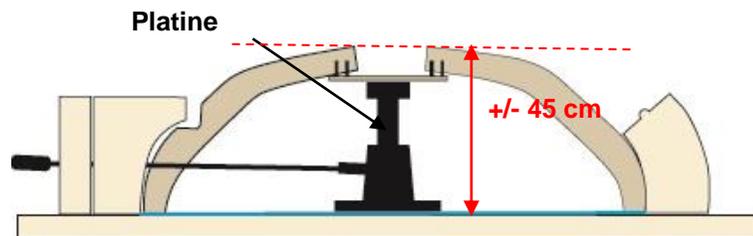
Positionner le cric au centre.

Poser la platine sur le cric.

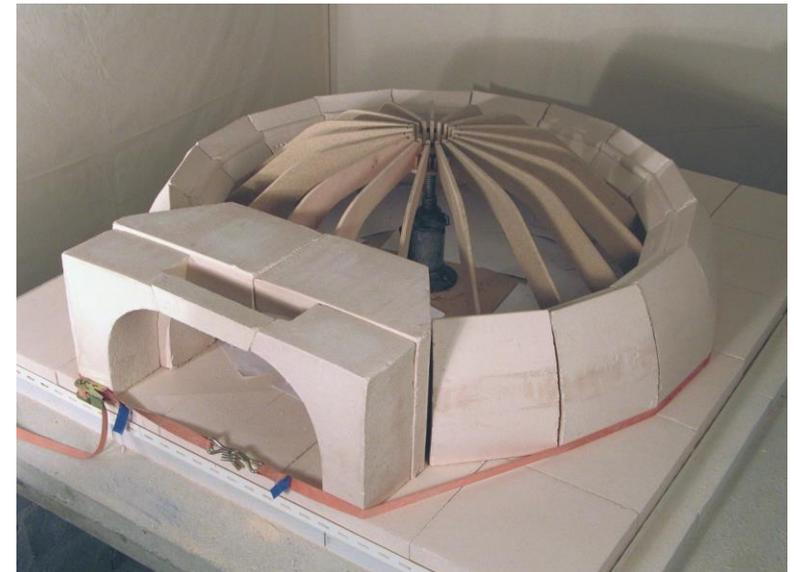


oui

non



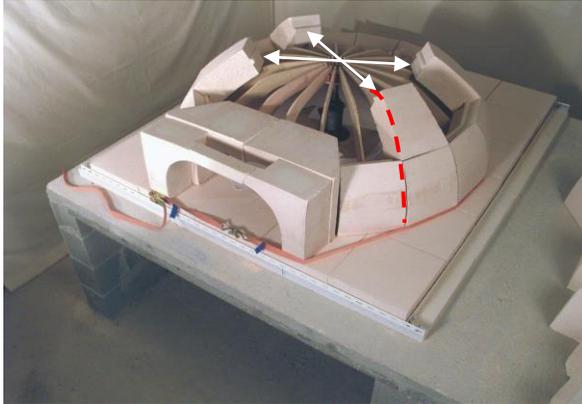
Insérer les gabarits (1 par voussoir) dans la platine avec le repère noir en haut. Chaque gabarit doit être centré contre le voussoir. Les gabarits biseautés sont à installer au niveau de l'entrée.



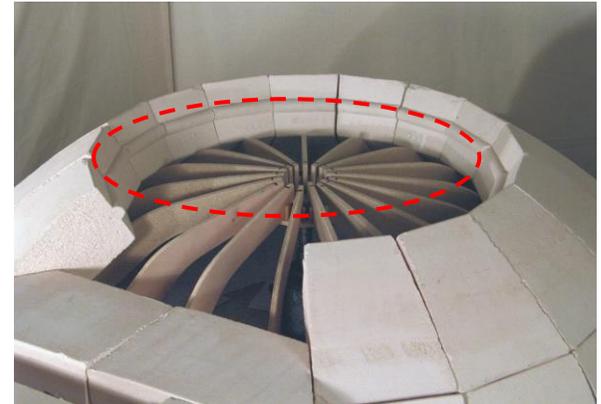
PHASE 5 : POSE DU RANG DE VOUSOIRS N°2 ET N°3

N°1 : Installer 4 voussoirs N°2 marqués 120N2 en vis-à-vis puis compléter entièrement le rang N°2.

Bien aligner les voussoirs du rang 2 sur ceux du rang 1.

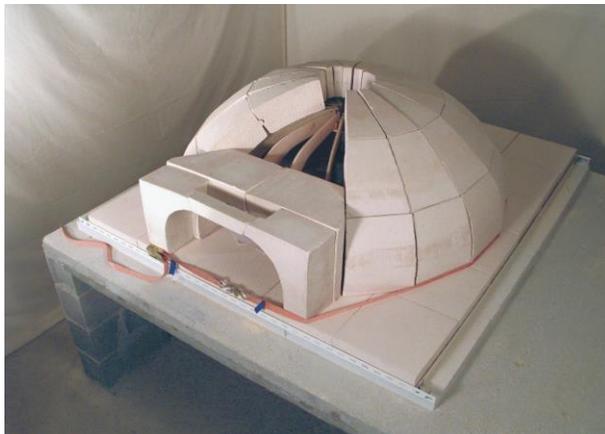


N°2 : Le rang N°2 terminé, s'assurer du bon alignement des tenons

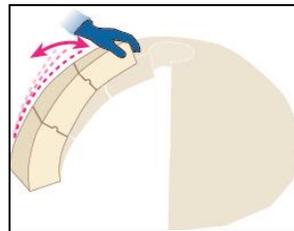


N°3 : Monter le 3^{ème} rang de voussoirs sur le même principe.

Ajuster.



Ajuster



N°4 : Poser les voussoirs marqués 120N3A.

Le dôme est terminé.

Ajuster.



PHASE 6 : POSE DE LA CLE DE VOUTE

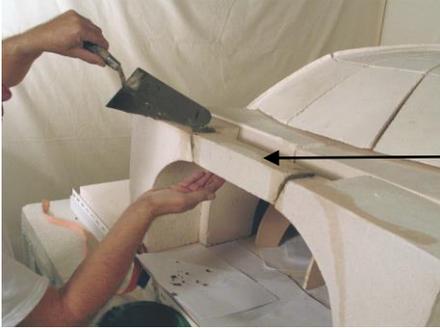
Positionner la clé de voûte sans la lâcher.
Baisser doucement et partiellement le cric.
Le four se resserme autour de la clé de voûte.
Ajuster l'ensemble du four.

Le montage à sec est terminé.

La clé de voûte peut dépasser de plusieurs cm.
Le four étant en terre cuite réfractaire, les pièces ne s'emboitent pas parfaitement.
Il est **normal d'avoir des espaces** entre les pièces qui seront comblés avec le mortier.

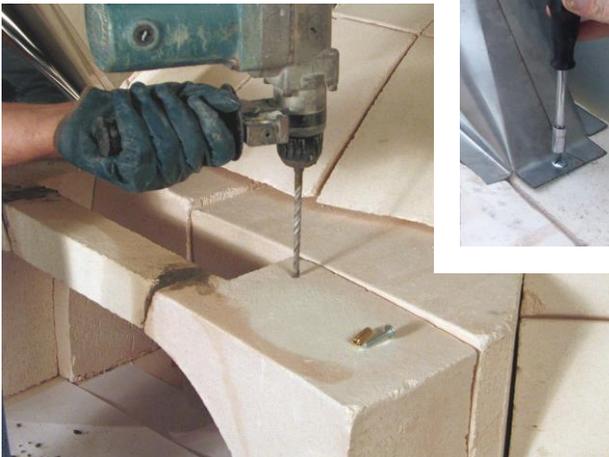


PHASE 7 : POSE DE L'AVALOIR



Fixer la partie centrale du départ de fumée avec un peu de mortier CR25H.

- Placer l'avaloir au dessus de l'entrée, à l'endroit du trou prévu à l'évacuation des fumées.
- Attention au sens de l'avaloir !
La face inclinée doit être du côté du dôme (de façon à épouser la forme arrondie)
- Repérer avec un crayon les trous pour le perçage.
- Retirer l'avaloir et percer délicatement (prévoir une mèche béton de 8 mm sans le mode percussion)
- Mettre les chevilles fournies
- Repositionner l'avaloir et visser.
- Veiller à ce que les rebords soient bien plats. L'étanchéité se fera lors de l'application du mortier.



PHASE 8 : POSE DU FRONTON

Positionner le fronton de façon centrée.

Le fixer proprement avec le mastic fourni;

Cette pièce et l'entrée du four restent visibles une fois le four habillé.



ETAPE 6 : Application du mortier

Consultez
la vidéo tuto

Le mortier a pour vocation de consolider l'ensemble du montage à sec et de rendre le dôme étanche. Il est à prise hydraulique. Il faut donc mouiller régulièrement le dôme.

Pour les proportions, se référer aux indications inscrites sur le sac.

Phase 1 : Protéger la sole

Mettre du carton à l'intérieur du four au cas où de l'eau ou du mortier passeraient entre les pièces.

Phase 2 : Comblers les espaces entre les pièces

Faire une petite quantité de mortier avec une texture un peu compacte pour combler les espaces entre les pièces.

Commencer par mouiller la zone où vous allez appliquer le mortier.

Appliquer à la truelle dans tous les espaces visibles sur 2 à 3 cm de profondeur

Ne pas hésiter à remouiller régulièrement dès que vous voyez que la terre cuite a absorbé l'eau.



Phase 3 : Recouvrir l'ensemble du dôme

Faire un deuxième mortier pour recouvrir l'ensemble du dôme

Attention : ne pas faire le sac complet d'un coup car le mortier sèche très vite. Il vaut mieux en faire plusieurs fois en petite quantité.

Pour ce 2^{ème} mortier, faire une texture un peu plus liquide.

Verser l'eau petit à petit et prendre le temps de bien mélanger.

ETAPE 6 : Application du mortier suite

Consultez
la vidéo tuto

Remouiller le dôme.

Verser le mortier sur le dôme puis étaler à la truelle sur une épaisseur minimum de 1 cm.

Procéder ainsi jusqu'à recouvrir entièrement le dôme.

Vous pouvez vous aider d'une taloche pour étaler le mortier. Travailler assez rapidement car le mortier sèche vite.

Finir par la zone de l'avaloir.



Phase 4 : Nettoyage

S'il y a des zones à nettoyer, le faire tout de suite avec une éponge humide, avant que le mortier ne sèche et ne tâche.

Retirer les cartons du four.

Vérifier qu'il n'y a pas de coulures ; sinon nettoyer tout de suite.

Phase 5 : Séchage

Si isolation avec fibre : laissez sécher 24h

Si isolation avec chamotte : Laissez sécher 2 semaines environ.

Ce temps de séchage est variable en fonction de l'emplacement du four (intérieur ou extérieur), de la température ambiante, de la saison, etc. ...

L'important est que le four soit bien sec avant de verser la chamotte.



ETAPE 7 : Isoler le dôme

Les techniques d'isolation sont différentes en fonction du matériau isolant choisi.

Vous avez choisi la formule CHAMOTTE

Les matériaux fournis pour l'isolation sont :

- Une fibre ep.13 mm
- Des sacs de chamotte

Se reporter aux pages 28 à 31 pour voir comment procéder

Vous avez choisi la formule FIBRE

Les matériaux fournis pour l'isolation sont :

- Une fibre ep.38 mm
- Un rouleau de grillage
- Des sacs de fondu et de vermiculite

Se reporter aux pages 32 à 35 pour voir comment procéder

ISOLATION AVEC CHAMOTTE

Isolation du dôme avec de la chamotte

Etape 1 : Pose de la fibre 13mm

Recouvrir le dôme et l'avaloir avec la fibre 13 mm fournie avec le four.

S'il vous reste de la fibre, vous pourrez la déposer au dessus de la chamotte à l'étape 3.



Isolation du dôme avec de la chamotte - Suite

Etape 2 : Construction des murs d'enceinte autour du dôme

Monter les murs arrière, droite et gauche en béton cellulaire de 10 cm d'épaisseur sur la hauteur choisie.

Pour le mur de façade, utiliser du béton cellulaire de **7 cm** d'épaisseur en ayant fait une encoche de 25 x 3,5 cm pour encastrer le fronton. **L'entrée reste apparente. Ne pas la recouvrir.**



Exemple de mur d'enceinte avec un parement en briques.

Isolation du dôme en chamotte- Suite

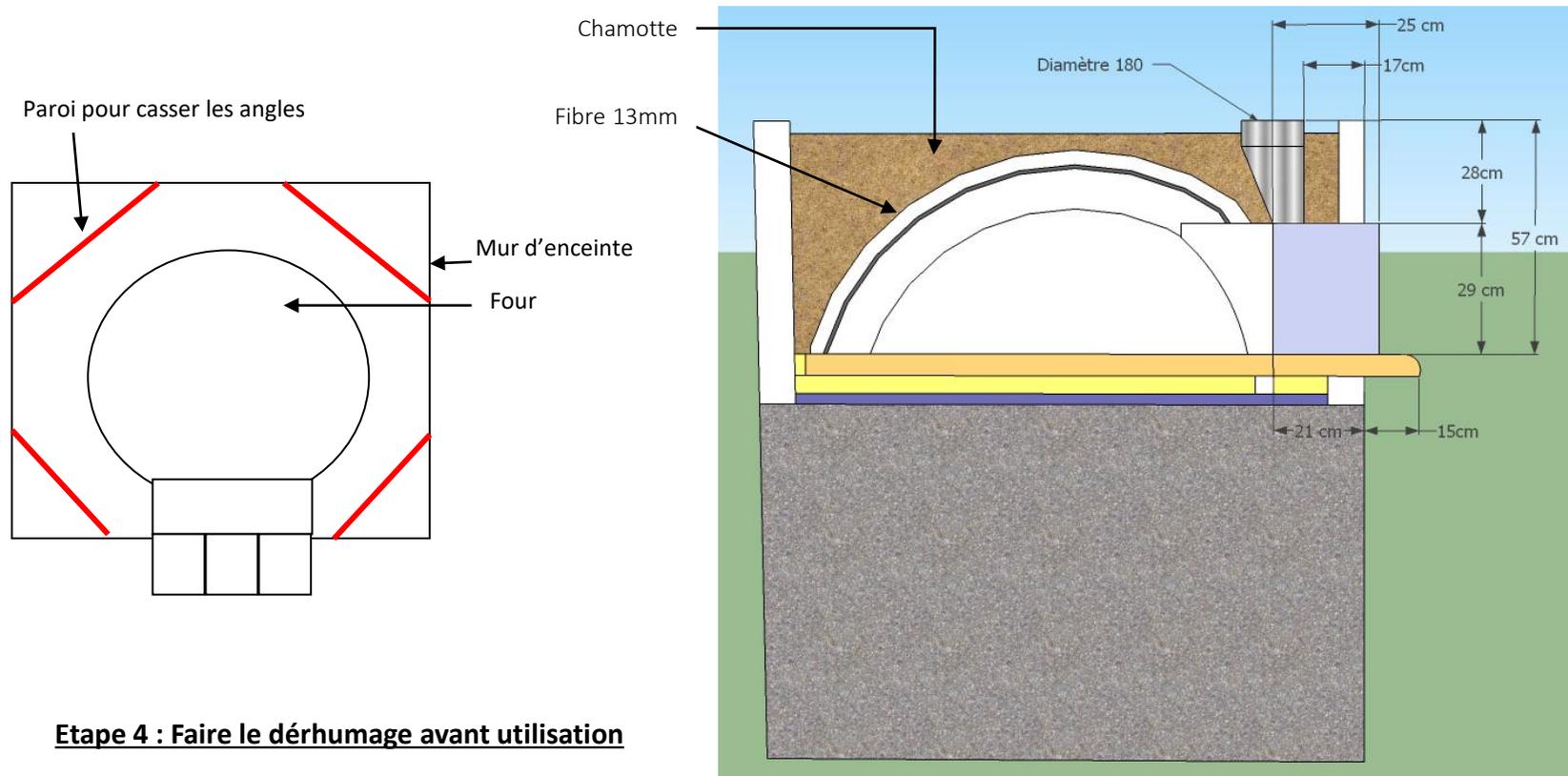
Etape 3 : Pose de l'isolant CHAMOTTE

Astuce : pour éviter que la chamotte ne s'accumule inutilement dans les angles, monter des parois à chaque angle de votre enceinte.

Une fois le conduit de fumée installé (voir instructions pages suivantes), verser la CHAMOTTE à l'intérieur de l'enceinte jusqu'à recouvrir le dôme. (la clé de voûte ne doit plus être visible)

Verser les sacs sur le dessus du dôme et laisser couler la chamotte sur le pourtour du dôme.

La quantité de sacs fournie a été étudiée pour une isolation performante.



Etape 4 : Faire le dérhumage avant utilisation

ISOLATION AVEC DE LA FIBRE ET UN MORTIER DE VERMICULITE

Isolation du dôme avec de la fibre.

Etape 1 : Pose de la fibre 38 mm

Recouvrir entièrement le dôme et l'avaloir avec la fibre isolante réfractaire fournie avec le four « sans faire de bosses ».

Astuce : découper des bandes dans la fibre pour épouser la forme du dôme. (voir la vidéo)



Etape 2 : Pose du grillage

Poser le grillage à poule, fourni avec le four, par-dessus la fibre, en crochetant les parties entre elles.

Pour la découpe du grillage, suivre le même principe que la fibre.



Etape 3 : Application d'un mortier de vermiculite : fondu + vermiculite + eau :

Faire un mortier isolant mouillé (afin qu'il colle lors de l'application sur le grillage) en procédant de la manière suivante :

- Mélanger à sec le fondu et la vermiculite (1 dose de fondu pour 3 doses de vermiculite)
- Ajouter de l'eau jusqu'à obtenir un mélange assez liquide pour une application à la truelle.
Conseil : faire plusieurs fois des petites quantités car le mortier sèche vite.
- Appliquer une couche de 3 à 4 cm environ sur l'ensemble du dôme en lissant soigneusement avec une truelle.
Si vous avez choisi un enduit pour la finition, laisser une surface d'accroche.
- Laissez sécher 2 semaines
- Faire le dérhumage



Isolation du dôme avec la fibre - Suite

- Pour la forme finale et les finitions :
 - Si vous souhaitez une **forme finale RONDE** :
 - Utiliser le four pendant 1 à 2 mois avant de faire ces finitions finales. Cela permet au four de se dilater et de prendre sa place. Si des petites fissures apparaissent, pas d'inquiétude; elles seront comblées par les finitions.
 - Par la suite, appliquer sur le mortier de vermiculite les finitions avec le matériau de votre choix (classe M0): peinture, enduits, faïence...
 - Si vous souhaitez une **forme finale CUBIQUE** monter des murs d'enceinte tout autour:
 - Monter les murs en béton cellulaire de 5 cm d'épaisseur sur la hauteur choisie en ayant fait une encoche de 25 x 3,5 cm pour encastrer le fronton. **L'entrée reste apparente. Ne pas la recouvrir.**



FORME FINALE RONDE



FORME FINALE CUBIQUE

ETAPE 8 : Raccorder à un conduit de fumée

Selon la norme DTU 24.1 (Document Technique Unifié), il ne faut pas raccorder plus d'un appareil sur un même conduit de fumée. Celui-ci doit être :

- D'un diamètre de 180 mm (*l'avaloir inox fourni avec le four a un diamètre de 180mm*)
- Composé au maximum de 2 coudes à 45°
- Démontable
- **Respectez la distance au feu indiquée sur les tuyaux par le fabricant.**

Les conduits de fumée, les carnaux et les conduits de raccordement doivent être ramonés régulièrement : minimum 2 fois par an, voire plus selon l'utilisation du four.

Nous vous conseillons de vous rapprocher d'un spécialiste de la profession (cheministe, fumiste, ramoneur, ...)

ETAPE 9 : Habiller et décorer le four

De nombreux matériaux sont possibles selon le style recherché :

- Faïence,
- Pierre de parement,
- Brique,
- Enduits,

Ils doivent être de classe M0 (législation française qui classe les matériaux selon leur réaction au feu- M0 = incombustible)

Coller le matériau choisi sur le mur d'enceinte ou le dôme isolé.

Consultez nos galeries de photos sur notre site www.lepanyol.com