

REGLES GENERALES D'UTILISATION D'UN FOUR A BOIS LE PANYOL SERENITE A USAGE DOMESTIQUE

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 orientation, 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.

- **PREMIERE MISE EN SERVICE (DERHUMAGE)**

Vous pouvez procéder à la première chauffe uniquement lorsque le montage complet du four a été fait.

Procéder par une montée en température **progressive** afin d'éviter des dilatations trop rapides ou trop importantes. Ne pas oublier d'ouvrir le clapet du conduit de fumée.

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

- **CHAUFFE DU FOUR**

Ouvrir le clapet du conduit de fumée.

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 instants les braises sur l'ensemble de la sole pour uniformiser la chaleur dans le four.

Attention, ce four est prévu pour un usage domestique, une utilisation intensive de plus de 8 heures consécutives avec un niveau constant de température entre 500 et 600°C n'est pas recommandée.

Pour une cuisson vive à foyer ouvert (avec feu ou braise dans le four) :

Le feu ou les braises rougeoyantes sont gardés 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. De plus, si le four est installé en intérieur, il peut y avoir un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

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 à foyer fermé (sans feu dans le four) :

Après avoir chauffé 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. Le clapet du conduit peut être fermé.

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 et/ou des cendres :

Si vous avez l'option Système d'Evacuation des Cendres :

Retirez le couvercle de la trappe située sur la tablette. Faites tomber les braises ou les cendres dans le cendrier situé en dessous à l'aide d'une raclette de sole. Refermez le couvercle de la trappe. Retirez le cendrier (attention il y a un cran d'arrêt sécurité) pour le stocker dans un endroit sécurisé et protégé du vent, en attendant que les braises ou les cendres soient totalement refroidies.

Si vous n'avez pas l'option Système d'Evacuation des Cendres :

L'évacuation des braises se fait dans un récipient en métal résistant 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 (si celui-ci est installé à l'intérieur). 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**. Certaines essences sont à privilégier. 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...).

Ne pas lancer le bois avec violence à l'intérieur du four, vous risqueriez d'endommager les pièces du four.

Ne pas jeter de grandes quantités d'eau à l'intérieur du four, il subirait de graves dommages.

Si de l'eau est rentrée à l'intérieur du four suite à de fortes pluies par exemple, procédez à un déshumage (voir page 1).

- **ENTRETIEN**

Si le conduit de fumée fourni avec le four a été prolongé

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 intensive et ou professionnelle nécessitera une fréquence de ramonage plus importante.

Entretien du foyer en terre cuite :

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.

Entretien des parties extérieures métalliques :

Pour les parties en inox

Utiliser du vinaigre blanc avec un chiffon propre ou des produits spécifiques pour l'inox (attention à ne pas frotter trop fortement).

Pour les parties métalliques peintes

Utiliser de l'eau avec un produit ménager doux. Ne pas utiliser de dissolvants.

Ne pas frotter avec une éponge abrasive.

• 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.

Option : plan de travail latéral

Poids de charge maximum : 50 kg

Avant de l'utiliser, le tirer au maximum pour enclencher le cran de sécurité. Ce cran se désactive manuellement.

Tablette :

Poids de charge maximum : 50 kg

Ne pas s'asseoir dessus.

Utiliser des gants si vous touchez la partie de la tablette la plus proche du foyer de cuisson.

Option Système Evacuation des Cendres :

Attention à bien enclencher le cran de sécurité du cendrier quand vous le mettez en place.

Housse d'hivernage :

Enlever complètement la housse avant d'allumer le four.

Attendre que le four soit complètement froid pour mettre la housse.

Monoxyde de carbone (pour une 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.

Déplacement du four (uniquement pour le modèle Avec Pieds) :

Une fois monté, le four peut être déplacé sous certaines conditions :

Fréquence de déplacement faible

Sur sol plat et dur

En prenant soin de bien arrimer le four pour éviter tout basculement

Pas de chocs – manipulations délicates

Avec un engin capable de supporter le poids du four (transpalette, Fenwick, ...) : le prendre en partie basse, sous les traverses)

Adaptation de roues

Il est possible d'installer des roues mais cela reste sous votre responsabilité. Se reporter aux *Règles Générales d'Installation d'un four Sérénité.*

Démontage du four :

Le démontage est possible en prenant soin de protéger chaque pièce d'éventuels chocs ou rayures.

Le kit isolation du dôme (fibre et mastic) sera à changer lors du remontage.

IL EST INTERDIT DE :

Utiliser de l'essence, de l'huile, des diluants ou autres produits chimiques 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.

Une fois le four en état de marche, ne pas toucher les parties intérieures du four sans gants.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée dans le cas d'apparition de microfissures ou de fissures dues à une surchauffe avérée ou au non-respect des consignes d'utilisation qui précèdent.

Consultez le site internet www.lepanyol.com pour des idées de recettes.

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