

Four Iglou

Notice de montage et d'utilisation

BRUNNER[®]
made in germany.

1 SOMMAIRE

| | | |
|---|----------------------------------|----|
| 1 | Sommaire..... | 2 |
| 2 | Remarque..... | 2 |
| 3 | Accessoires..... | 2 |
| 4 | Dimensions..... | 3 |
| 5 | Composants..... | 5 |
| 6 | Ordre de montage et montage..... | 7 |
| 7 | Utilisation..... | 10 |
| 8 | Données techniques..... | 10 |

2 REMARQUE

Avant la première utilisation du four Iglou celui-ci doit être chauffé à vide pour le sécher.

Pour cela, faites un petit feu qui séchera les parties en chamotte et le revêtement. Une fois que le four Iglou est sec, chauffez avec une charge complète de bois pendant au moins trois heures.

Maintenant le four Iglou est prêt à recevoir des produits alimentaires.

Le four Iglou est prévu exclusivement pour un usage privé, non commercial

Au fil du temps, il est normal que de petites fissures se forment dans le fond en chamotte et dans le dôme. Le four Iglou peut être utilisé sans problème.

N'utilisez le four Iglou que sous surveillance.

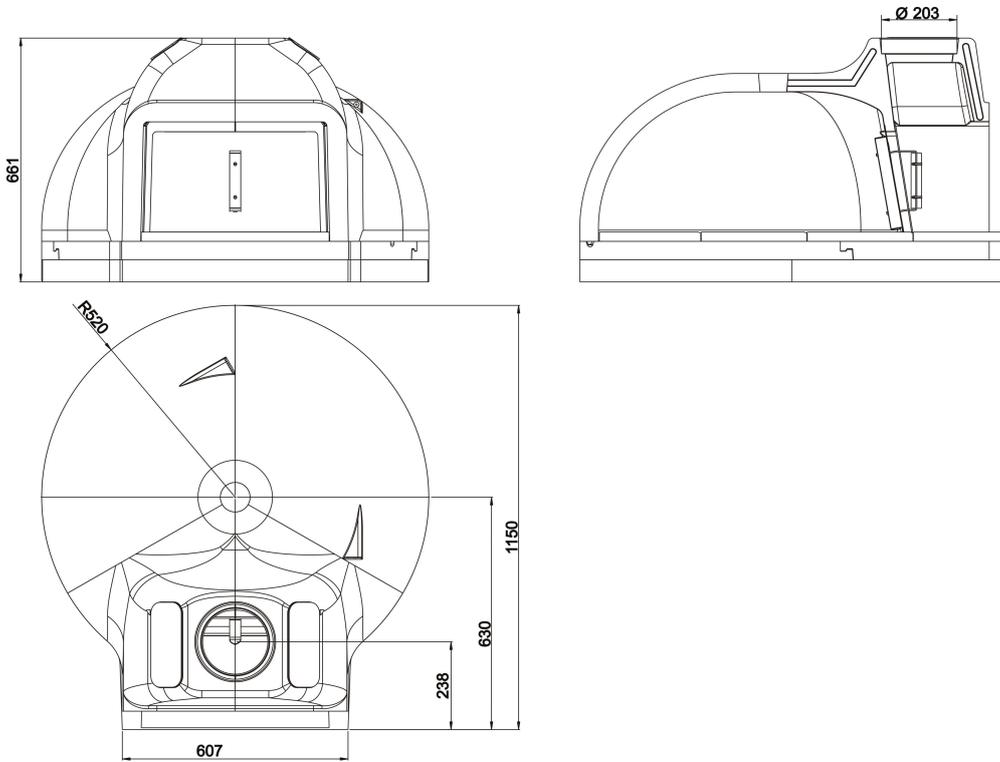
Le sol devant le four Iglou doit être revêtu d'un matériau incombustible.

3 ACCESSOIRES

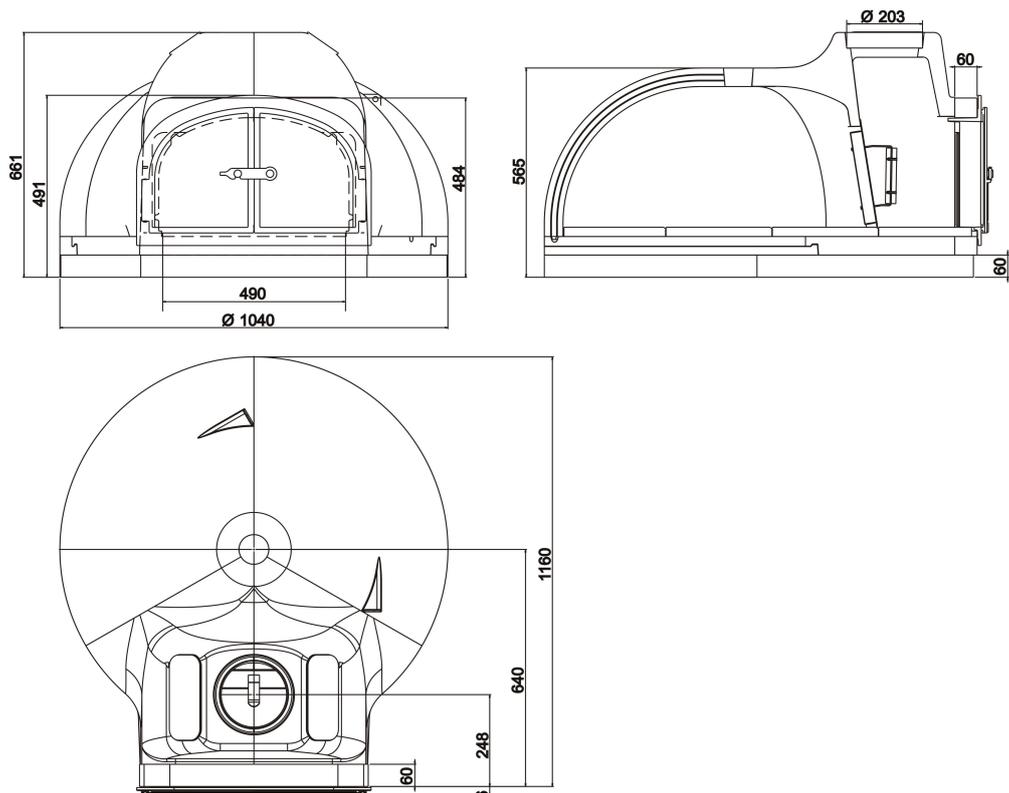
Pour le four Iglou 950 nous proposons les accessoires suivants:

- Une porte en fonte 2 ailes avec brique de raccordement (art. n°: Q010047)
- Un thermomètre à aiguille allant de 50 °C à 500 °C, avec une longueur du tube capillaire de 1 m, (art. n°: 900118)
- Un front grès (art. n°: Q010051)
- Un clapet de fermeture de 180 mm de diamètre avec une poignée encastrée (art. n°: 900121)
- Un set d'ustensiles pour le four Iglou, 3 pièces (art. n°: 900120) – qui comprend:
 - Une pelle à pizza en bois de 105 cm, avec une plaque de 40 x 30 cm
 - Une pelle à pizza en aluminium 130 cm, avec une plaque de 35 x 30,5 cm
 - Une brosse de nettoyage avec un racleur et une poignée en bois

4 DIMENSIONS

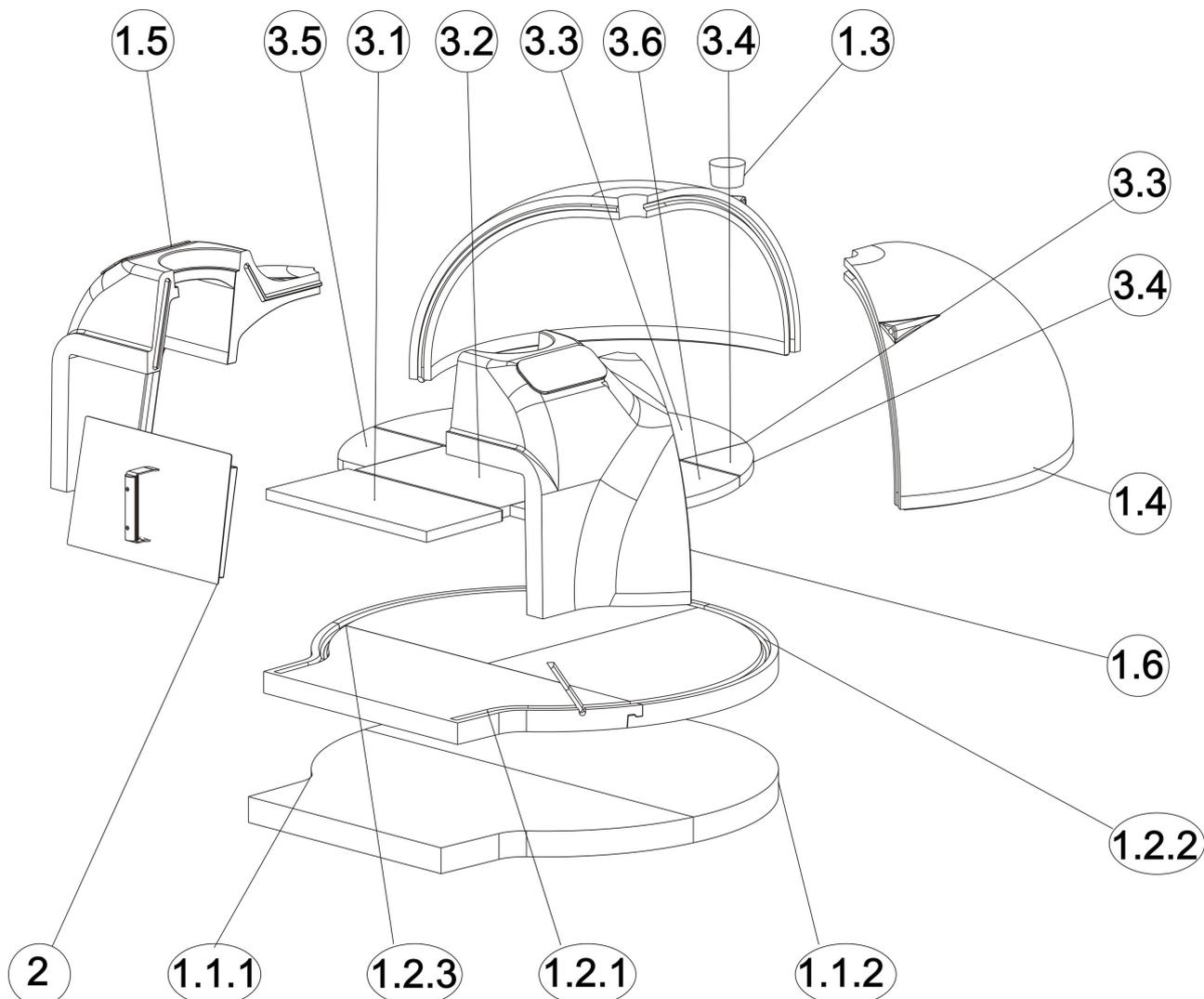


ilustr.1: Four Iglou 950



illustr.2: Four Iglou 950 avec porte en fonte

5 COMPOSANTS



| Pos | Numéro de pièce | Désignation | Pos | Numéro de pièce | Désignation |
|-------|-----------------|--|-------|-----------------|---------------------------------------|
| 1.1.1 | Q010003 | Plaque de fond à l'avant | 1.1.2 | Q010004 | Plaque de fond à l'arrière |
| 1.2.1 | Q010017 | Brique accumulatrice de fond à l'avant | 1.2.2 | Q010018 | Brique accumulatrice de fond à droite |
| 1.2.3 | Q010019 | Brique accumulatrice de fond à gauche | 1.3 | Q010005 | Brique de clé du dôme |
| 1.4 | Q010006 | Brique de dôme (2x) | 1.5 | Q010057 | Voute de porte à gauche |
| 1.6 | Q010058 | Voute de porte à droite | 2 | Q010030 | Porte d'obturation |
| 3.1 | Q010041 | Brique en chamotte devant | 3.2 | Q010042 | Brique de milieu en chamotte (2x) |

| | | | | | |
|-----|---------|--|-----|---------|--|
| 3.3 | Q010043 | Brique en chamotte à l'arrière | 3.4 | Q010044 | Brique latérale en chamotte, droite-gauche (2x) |
| 3.5 | Q010045 | Brique de devant en chamotte, droite-gauche (2x) | 3.6 | Q010046 | Brique de milieu en chamotte, droite-gauche (2x) |

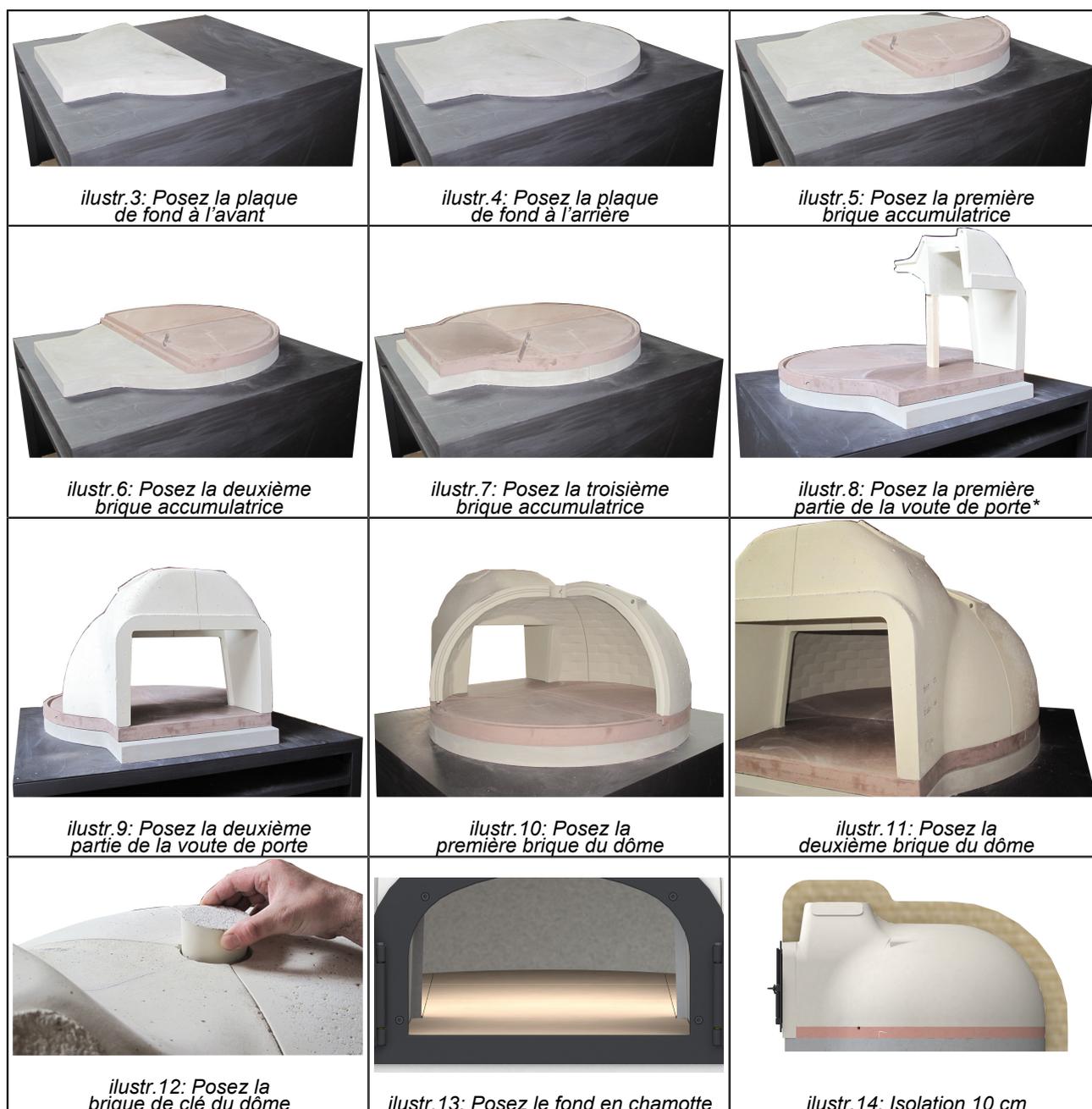
6 ORDRE DE MONTAGE ET MONTAGE

Les éléments du four Iglou sont assemblés à sec. Ne les collez pas!

Le fond sur lequel le four Iglou sera monté, doit être préparé soigneusement. Les deux plaques de fond doivent reposer sur le fond sur toute leur surface sinon il ya un risque de casse!



Les éléments du four Iglou pèsent environ 450 kg. Le revêtement s'y rajoutera sur place. Vérifiez si le sol peut supporter ce poids et prévoyez une répartition uniforme de la charge si cela s'avère nécessaire.

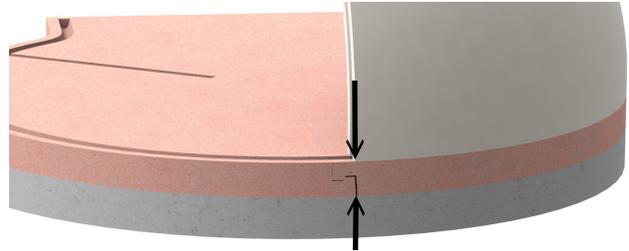


* Le support en bois pour la pose de la première brique de raccordement de porte est joint.

Le four Iglou doit être isolé entièrement avec une couche de laine minérale de 10 cm au minimum ou d'un autre matériau comparable (voir les directives AGI-Q 132). Les joints de l'isolation doivent être scellés avec de la bande adhésive en aluminium. Sans cette isolation le four Iglou ne peut pas conserver la chaleur suffisamment longtemps pour un processus de cuisson.

Dans le tableau des étapes de montage, le four Iglou est représenté avec l'isolation et une porte en fonte.

Pour le montage du dôme, si vous ne souhaitez pas ou que vous ne pouvez pas commencer par les briques de raccordement de porte, faites attention lors de la pose de la première brique du dôme à ce que celle-ci soit bien alignée sur la brique accumulatrice (voir l'illustration ci-contre).



Porte en fonte (en option)

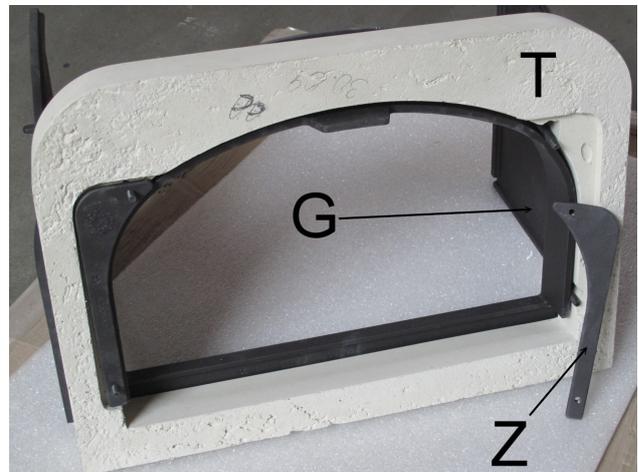
La porte en fonte disponible en option peut être installée devant le four Iglou avec la brique de raccordement de porte (T).

Pour éviter d'abîmer la brique de raccordement, posez le feutre en fibres céramiques (F) entre la brique et le cadre de la porte.



ilustr.15: Feutre en fibres céramiques

Posez la porte en fonte (G) dans la brique de raccordement (T) et vissez-la à la fixation de cadre (F) par l'arrière.



ilustr.16: Porte en fonte

Placez l'ensemble de porte pré-assemblé devant le four Iglou avec le mortier ‚Haftmörtel‘.



illustr. 17: Représentation sans isolation

Raccordement du tuyau de fumée

Entourez l'extrémité du conduit d'évacuation avec le joint d'étanchéité et fixez celui-ci avec la bande adhésive en aluminium jointe comme montré dans l'illustration ci-contre.



Insérez le tuyau de fumée avec le joint d'étanchéité dans la sortie d'évacuation de fumée et assurez-en l'étanchéité en insérant de la fibre céramique tout autour.



Thermomètre à aiguille (en option)

Les éléments du four Iglou 950 sont pourvus d'encoches permettant d'y placer la sonde d'un thermomètre à aiguille (art. n°: 900118).

Il est possible d'insérer la sonde dans le dôme ou dans le fond.

Insérez la sonde complètement et rassurez-vous qu'elle ne ressorte pas.

Le tube capillaire a une longueur d'un mètre.

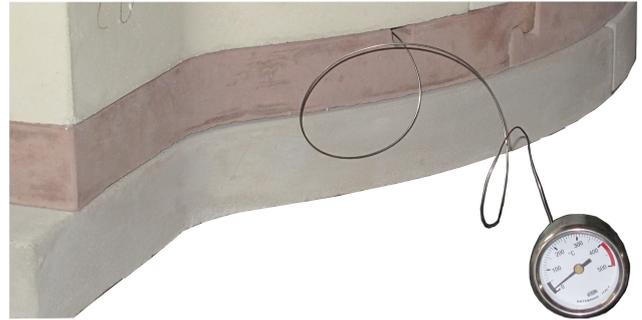
Le tube capillaire ne peut ni être raccourci ni rallongé.



illustr. 18: Thermomètre à aiguille dans le dôme



Plier ou couper le tube capillaire abîme le thermomètre irrémédiablement.



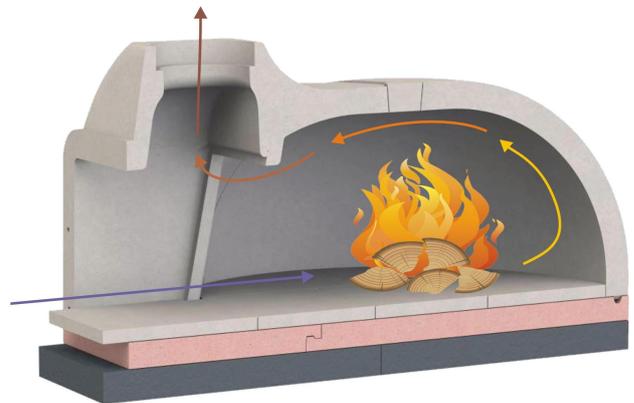
illustr.19: Thermomètre à aiguille dans le fond

7 UTILISATION

Le four Iglou est préchauffé avec une charge complète de bois sec en bûches, 7 kg au maximum. Pour une cuisson plus longue, une deuxième charge complète peut être ajoutée.

On chauffe sans porte d'obturation et avec la porte en fonte, si celle-ci est installée, entr'ouverte. Le four Iglou reçoit l'air de combustion par la porte.

On chauffe sans porte d'obturation et avec la porte en fonte, si celle-ci est installée, entr'ouverte. Le four Iglou reçoit l'air de combustion par la porte.



illustr.20: Prinzip Feuer-Iglu

Après la combustion, enlevez la braise ou poussez-la de côté. Balayez le fond du four. Posez les aliments à cuire sur le fond. Fermez la porte d'obturation et la porte en fonte (si installée) et laissez cuire.

Cuire avec le four Iglou demande de l'expérience. Pour les débutants, voici quelques conseils:

Pizza:

Posez la pizza directement sur le fond en chamotte préchauffé ou posez-le dans le four Iglou sur une plaque de cuisson. Tournez la pizza de 180° après 2 à 3 minutes pour obtenir une cuisson uniforme.

Brot:

Préchauffez bien le four Iglou (1 à 2 heures). Attendez que la température dans le four retombe à environ 220°C. Introduisez la miche de pain et faites cuire pendant environ 50 minutes.

Remarque: La porte d'obturation fermée empêche l'entrée d'un flux d'air dans le four! Nous recommandons l'intégration d'un clapet d'étranglement.

8 DONNÉES TECHNIQUES

Poids: 443 kg

Diamètre du tuyau d'évacuation de fumée: 180 mm

Quantité de combustible: 7 kg

Ulrich Brunner GmbH
Zellhuber Ring 17-18
D-84307 Eggenfelden
Tel.: +49 (0) 8721/771-0
Fax: +49 (0) 8721/771-100
Email: info@brunner.de
Internet: www.brunner.de