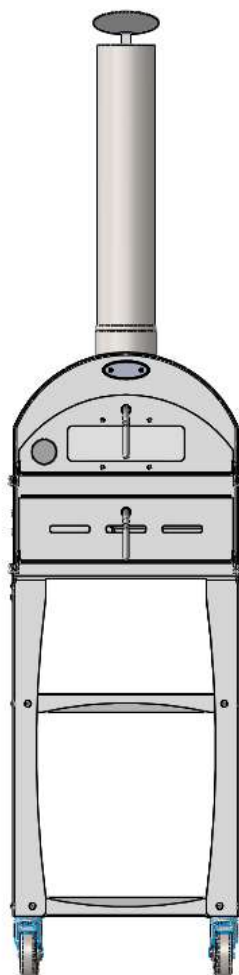




Réf ADJ-TR1

Vulcano Le Tradi

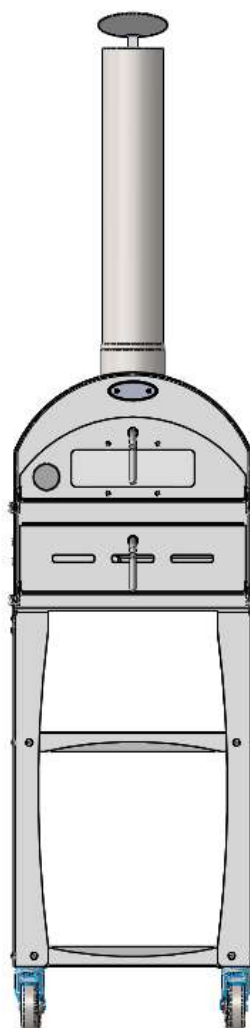


L'Art Du Jardin

123 Faubourg des Vosges

68700 Cernay

# VULCANO



## Introduction :

Nous vous remercions d'avoir acheté notre Four Vulcano

Cette brochure contient des instructions concernant le fonctionnement et l'utilisation du four ainsi que son entretien

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications ou des améliorations à ses produits à tout moment sans préavis.

Distribué par L'Art Du Jardin





## Attention

- Les fours de L'Art du Jardin doivent être utilisés à l'extérieur uniquement.
- Suivre attentivement toutes les instructions du manuel de sécurité.
- Utilisez uniquement du bois dur (hêtre, chêne, charme, frêne). Ne pas utiliser les bois tendres (pin), peint, bois teinté, bois traité sous pression ou traité avec des conservateurs.
- Portez des vêtements de protection, y compris des gants résistants à la chaleur.
- Ne pas déplacer le four après que le feu soit allumé et avant que le four ne soit froid.
- L'assemblage requiert deux adultes capables de soulever en toute sécurité 40 kg chacun.
- Déplacez le four muni de gants de protection.
- Attendre que le feu soit éteint et le four froid avant de le nettoyer ou de le couvrir.
- Ne jamais utiliser un nettoyeur abrasif sur les surfaces du four.
- S'assurer que votre four se trouve sur une surface plane et veuillez bloquer les roues avant d'utiliser le four.



## Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage intérieur et extérieur.
  - Nettoyez l'extérieur du four avec un produit vitre.
  - Ces matériaux peuvent émettre des odeurs désagréables lors de la première flambée.
  - Ensuite, allumez le feu comme décrit page 4.
- « Première mise en fonction ». Laissez le feu brûler à 100° C environ pendant 1 heure.





## Première mise en fonction

- Se munir de bois sec de petite taille, les bûches ne doivent pas excéder la taille de 33 cm.
- S'assurer que le foyer soit complètement inséré dans le compartiment (voir page 5).
- Utilisez des bois durs tels que le chêne ou le hêtre.
- N'utilisez en aucun cas de résineux ou bois imprégnés de produits chimiques.
- Mettre un allume feu dans le foyer puis du petit bois et 2 ou 3 bûches et allumez.
- S'assurer que les aérations de la porte du foyer sont en position ouverte.
- Montez la température à 100-120 °C puis fermer le tirage et laissez le feu s'éteindre, attendre que le four soit complètement froid. Pendant la baisse de température, vous pouvez ouvrir la porte du four.
- Ne surchauffez pas le four.
- Laissez le four refroidir naturellement avant de le déplacer ou de le ranger.

## Utilisation du Four Le Tradi

- Le Four Vulcano Le Tradi est un four à bois d'extérieur. Il est facile d'utilisation.
- Vous pouvez utiliser votre Four Vulcano comme four à pizzas et tartes flambées.
- Votre Four Vulcano, vous procurera le plaisir, les saveurs authentiques et parfumées d'une cuisson au feu de bois.
- Une fois le feu démarré (selon les instructions de la page 6 du manuel) votre Four Vulcano ne mettra que 20 minutes pour atteindre la température idéale de cuisson pour faire vos pizzas. Environ 300°C pour la pierre et 450°C dans le haut du four.



## Description du four



Avant d'utiliser votre four Vulcano:

- Lire attentivement toutes les instructions et le manuel en accordant une attention particulière à tous les avertissements et conseils d'utilisations.

Le four Vulcano est conçu pour l'usage domestique, l'utilisation commerciale annule toutes les garanties.

Avant tout, retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et enveloppes de protection.

Suivre attentivement les instructions du chapitre « Première mise en fonction » avant d'utiliser le four.

**PENDANT L'UTILISATION LES SURFACES du four sont très chaudes: NE PAS TOUCHER, GARDER LES ENFANTS ET ANIMAUX LOIN DU FOUR. TOUJOURS UTILISER DES GANTS RESISTANTS A LA CHALEUR.**

Avant de nettoyer ou de retirer la cendre veuillez impérativement attendre quelques heures que le four soit froid.

Conservez tous les manuels d'utilisation pratique et les consulter avant chaque utilisation.



## Faire du feu dans votre Four

Il vous faudra environ 20 minutes pour atteindre la température idéale de cuisson des pizzas et tartes flambées environ 200° à 250°.

Le thermomètre mesure la température de l'air à l'intérieur, la pierre aura alors une température entre 280 et 320 degrés.

1 °) Choisissez le bon combustible :

N'utilisez que du bois, nous recommandons le chêne, le hêtre (bûches de 30cm) de petite taille.

Ne pas utiliser du résineux tel que le pin ou tout bois traité ou peint.

2 °) Allume-feu :

Placez l'allume feu et du petit bois au milieu du foyer puis allumer et après quelques minutes rajouter des petites bûches de bois.

Une fois que la température est à 200° prenez une pelle à cendre ou un tisonnier et pousser le brasier vers la droite afin que les flammes soient directement dirigées vers le haut et cela évitera de surchauffer la pierre, rajouter une seule petite buche à la fois.

Ne surchargez pas le foyer, quatre bûches seront suffisantes pour commencer.

Ne dépassez pas une température de 300° sur le thermomètre. Si c'est le cas, ne rajoutez pas de bûche tant que la température n'est pas redescendue.

Pour les pizzas et tartes flambées, il faut impérativement des flammes, donc privilégiez les petites bûches.

## Maintenant cuisinez !!!



# Entretien

1. Laissez **IMPERATIVEMENT** refroidir votre four naturellement avant de procéder à l'entretien.
2. N'utilisez que des outils ou matériaux résistants à l'épreuve du feu pour toutes utilisations concernant la manipulation des cendres ou du four.  
**ATTENTION:** Ne pas jeter les cendres et les charbons car ils pourraient provoquer un incendie.
3. Attendez quelques heures avant de manipuler les cendres (idéalement 24h)
4. Videz les résidus de combustion dans un contenant à l'épreuve du feu (bac en acier)
5. Utilisez un balai ou un aspirateur de cendres spécial barbecue en acier pour nettoyer la chambre de combustion et les pierres réfractaires.
6. Si nécessaire enlevez les pierres de cuisson avec précaution pour les nettoyer. N'utilisez pas de détergents ou de savons **POUR NETTOYER LES PIERRES.**
7. Nettoyez les pierres de cuisson en grattant avec une brosse métallique ou en laiton prévue à cet effet. Utilisez si nécessaire de l'eau chaude pour enlever la graisse et les huiles. **NE PAS METTRE** les pierres humides dans le four car elles peuvent se fissurer.
8. Nettoyage de l'extérieur du four: Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon micro fibre humide et un peu de savon de nettoyage doux ou du produit vitre. Ne pas utiliser de brosse métallique, ni d'abrasif, ni produit chimique afin de ne pas abimer la peinture.
9. Stockage: Assurez vous que votre Four Vulcano est froid au toucher et nettoyé. Utilisez une housse de protection disponible en accessoire et stockez le four propre dans un espace protégé.
10. Protégez votre four de la corrosion à l'aide du **kit d'entretien** disponible chez l'un de nos revendeurs ou sur notre site internet. En appliquant ce produit vous éviterez tout risque de corrosion.  
<https://www.vulcano-france.fr/>

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE PROLONGERONT LA VIE DE VOTRE FOUR  
VULCANO. VOTRE FOUR EST CONCU POUR DURER PENDANT DES ANNEES  
SI L'ENTRETIEN EST FAIT DANS LES REGLES.**



# Informations de garantie

L'ensemble du Four Vulcano **le Tradi** est garantie 2 ans à compter de la date d'achat.

Le vendeur prendra la décision seul. Soit de remplacer les pièces défectueuses ou de remplacer l'ensemble du four. Les pièces sont fournies gratuitement, mais leur remplacement est de la responsabilité du propriétaire. La peinture est garantie 6 mois à condition d'utiliser notre kit d'entretien pour la protéger.

## Conditions:

- Une preuve d'achat ainsi que le formulaire de garantie doivent être fournis avec toute demande.
- Le four doit avoir été correctement utilisé et entretenu par l'acheteur.
- L'utilisation commerciale annule toutes les garanties.
- Toute modification non autorisée ou ajout effectué sur le four annule la garantie.
- Les pièces de rechange fournies n'étendent pas la garantie.



**VEUILLEZ CONSERVER LE NUMERO DE SERIE DE L'EMBALLAGE**

## **Sont exclus de la garantie :**

- La rouille
- La pierre naturelle
- Les rayures
- La vitre cassé suite à une mauvaise utilisation, manipulation ou surchauffe.
- L'usure normale de votre four.
- Les dommages causés par l'abus, la négligence, le manque d'entretien, le montage défectueux ou inapproprié.
- Décoloration causées par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs, les nettoyeurs chimiques ou l'écaillage.



Cette garantie ne couvre pas les frais de transport ou des frais de réparation à domicile.





# Formulaire de garantie du four **Le Tradi**

Veuillez remplir soigneusement ce formulaire afin de pouvoir garantir votre four.

Date d'achat: .....

Nom du revendeur: .....

Adresse du revendeur: .....

Numéro de facture (**Copie de la facture jointe impérativement**): .....

Numéro de série du four qui se trouve sur le carton ou dans la notice: .....

Votre nom: .....

Votre adresse: .....

Téléphone: ..... Mail: .....

Après avoir complété votre formulaire, veuillez le retourner soit:

- Par mail: [contact@artdujardin.fr](mailto:contact@artdujardin.fr)
- Par courrier à: L'Art Du Jardin 123 Faubourg des Vosges 68700 CERNAY

## Accessoires (en option)

**Pelle à Pizza**



**Kit d'entretien**



**Tablette**

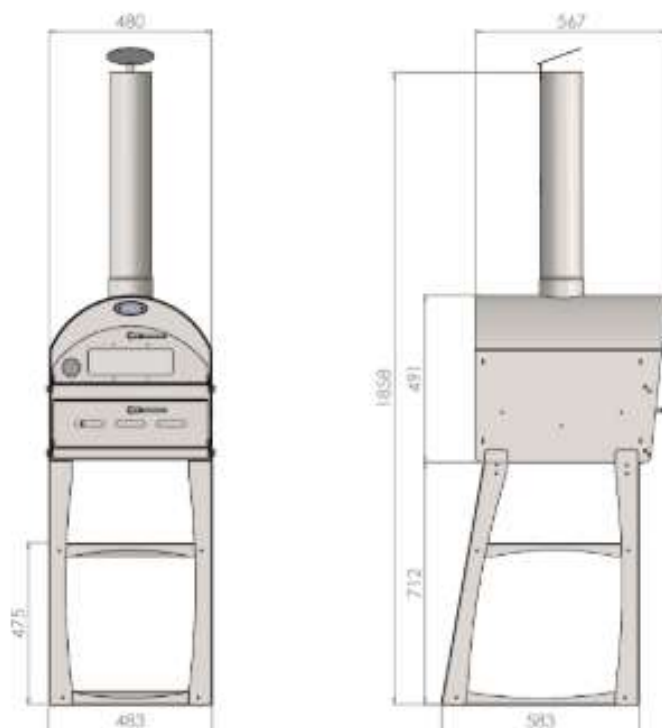


**Housse de protection**



## Fiche technique du four Le Tradi

- Epaisseur de tôle du corps 3 mm
- Epaisseur de tôle des Pieds 1mm
- Poids du four 75 kg
- Hauteur du four sans la cheminé avec les roues 1360 mm
- Hauteur du four avec la cheminée 2100 mm
- Largeur du four 480 mm
- Epaisseur des pierres 40 mm
- Dimensions de la pierre 390 x 455 mm
- Poignées en inox 304
- Roues diamètres 100 mm
- Vitre épaisseur 3 mm
- Encombrement au sol 584 x 484 mm



# NOTES:

