



---

**NOTICE DE POSE ET GUIDE D'UTILISATION**  
**ALFRED**

---



**FOUR GRAND-MÈRE**  
— *Le temps du bon !* —

# Les différentes étapes de la pose

Préambule : Alfred doit être installé sur un sol plan et stabilisé.

La pose de ce four nécessite 3 personnes (notamment pour porter la voute) et demande différents outils (clés à pipe ou visseuse, truelle, tournevis cruciforme, clés plates, cutter et clés Allen).

## 1. Poser les pieds et la coque inférieure

Posez la table métallique à l'envers au sol (1) pour pouvoir monter les pieds. Prenez soin de la protéger en la posant sur un carton ou une couverture.

Posez le pied arrière dans son support (2). Vissez (2 vis M6 X 25) la patte métallique de maintien de la tôle inférieure, partie recourbée vers le haut (3), avec une clé à pipe de 10 (4) et serrez à fond pour fixer le pied.

Engagez légèrement pour les positionner les 2 vis (M6 X 25) par support pour les pieds de devant.

Posez la coque inférieure sur la table (5).

Puis posez les 2 pieds avant dans les supports et les visser à fond à l'aide d'une clé à pipe ou mieux d'une visseuse (embout de 10).

Au bout des pieds, vissez les vérins en laissant 5 mm pour le réglage (6).



Fixez ensuite la coque inférieure avec les 6 petites vis inox (M5 X 12) (7).

Retournez alors l'ensemble « table et pieds » (8).

En posant un niveau sur la table, réglez les vérins avec une clé plate de 12 pour avoir l'horizontale (9).

Pour mettre en place la tablette intérieure (tôle noire), glissez-la sur la coque et faites-la reposer sur la patte fixée au pied arrière (10).



## 2. Monter la sole

Pour utiliser votre four dans les meilleures conditions, une isolation est impérative. Posez sur votre table métallique l'isolation inférieure côté lisse en dessous, appuyée à l'avant (11).

Posez ensuite la sole sur la dalle d'isolation sans aucun lien de colle, ni ciment pour permettre librement la dilatation du four. Centrez-la pour qu'elle vienne au contact des taquets à l'avant (12 et 13). Rabattez les fils de fer qui dépassent ou coupez-les avec une tenaille. Attention ceux-ci ne doivent en aucun cas servir à porter les éléments du four.



### 3. Monter la voûte

Un coulis (argile) servant de joint d'étanchéité et de dilatation vous est livré avec le four. Mélangez-le avec de l'eau (1 volume d'eau pour 3 volumes de coulis ou 1 kg de coulis pour 3,3 dl d'eau) afin d'obtenir une pâte de la consistance du plâtre.

Disposez du coulis sur toute la circonférence de la sole (14), sur une largeur de 4 cm et épaisseur de 1 mm (maximum de 2 mm).

Posez la voûte sur la sole (il faut être 3 pour porter la voûte avec des gants). Attention : ne pas se servir des fils de fer pour porter la voûte. Ôtez le surplus de coulis à l'intérieur et à l'extérieur avec une éponge humide (15 et 16).

NB : le trou de la voûte à droite sert à accueillir un thermomètre pour d'autres modèles. Il est sans conséquence sur la qualité de la voûte.



### 4. Poser le cintre

Posez le cintre sur la voûte (17). Il doit affleurer en façade exactement avec l'avant de la sole et être centré sur celle-ci (18). Vissez le cintre (19) avec les 2 vis fournies (6 X 70 tête fraisée cruciforme). Une fois le cintre vissé, on fera, avec du coulis, un joint d'étanchéité (2-3 mm maximum) à la jonction entre la voûte et le cintre.



## 5. Poser la buse de raccordement

Pour l'étanchéité de l'évacuation des fumées, posez du coulis sur le pourtour de l'emplacement de la buse (1 cm de large, épaisseur 1 à 2 mm maximum) (20). La buse se pose ensuite avec le bord droit derrière. Fixez la buse avec les 2 écrous et une clé de 10 (21). Rabattez les fils de fer sur le haut de la voûte ou coupez-les avec une tenaille.



## 6. Isoler la voûte

### \* IMPORTANT POUR LE BON FONCTIONNEMENT ET LA BONNE TENUE DU FOUR

Pour isoler la voûte, nous vous fournissons un rouleau de fibre minérale haute température avec feuille d'aluminium qui vous permettra de couvrir la voûte de 2 couches nécessaires à la bonne isolation et préservation de votre four.

Posez d'abord la 1<sup>ère</sup> couche d'isolant, aluminium contre le four, (22) en l'entaillant au cutter 4 fois pour la rabattre sur la voûte (23 et 24). Conservez les chutes découpées pour les positionner aux endroits non couverts sur le dessus de la voûte (25 et 26) et devant la buse. Il ne doit pas y avoir de surépaisseur mais pas de surface non plus sans isolant.



Posez ensuite la 2<sup>ème</sup> couche d'isolant avec l'aluminium à l'extérieur en la croisant avec la 1<sup>ère</sup> (entailles décalées) et, comme avec la 1<sup>ère</sup> couche, positionnez les chutes découpées sur le dessus de la voûte pour uniformiser la surface (27, 28 et 29). Enfin, fixez la 2<sup>ème</sup> couche d'isolation avec de l'adhésif aluminium (30 à 34).



## 7. Poser la coque supérieure et le conduit

Posez la coque supérieure calée à l'arrière (35).

Posez ensuite la collerette de finition sur la coque (36).

(Si vous voulez raccorder Alfred, vous pouvez le raccorder à un conduit de diamètre 160 mm avec clapet.)

Emboitez le chapeau sur le conduit et posez le conduit sur la collerette (37 et 38).



## 8. Poser la porte extérieure

Posez la porte extérieure en fonte et la visser (2 vis 6 X 20 tête fraisée, 6 pans creux) avec une clé Allen n°4 (39).



## IMPORTANT POUR L'UTILISATEUR GUIDE D'UTILISATION (à conserver)

### Les premiers allumages (le dérhumage)

**Attention : ne jamais faire de feu ni placer de matière chaude, au niveau de la tablette inférieure (tôle noire) qui est faite pour accueillir des accessoires ou du bois.**

Le séchage s'effectue comme suit :

- Le 1er jour, faire un petit feu durant 7 à 8 heures, au centre de la sole, en veillant à ce que la flamme ne lèche pas la voûte. On peut laisser mourir le feu et refermer le four avec la porte isolante pour conserver la température dans le four.
- On procède à l'identique le 2ème jour, toujours sur 7 à 8 heures.
- Le 3ème jour, on fait un faible feu pour démarrer, puis après 2 heures de chauffe, on peut alimenter davantage, de manière à ce que la flamme lèche la voûte sur une longueur de 20 à 30 cm seulement, et ceci durant 5 à 6 heures. On déplace le feu sur la sole plusieurs fois dans la journée afin de bien chauffer toutes les parties de voûte. Durant ces trois jours de chauffe, la voûte reste noire.
- Le 4ème jour : on peut progressivement faire monter le four en température, en atteignant environ 100°C seulement après 2 heures de chauffe, puis en augmentant la flamme pour atteindre progressivement en fin de journée une voûte blanche sur environ les trois quarts de sa surface.

Le four est sec, on peut maintenant faire monter la température pour obtenir une voûte blanche sur toute sa surface.

Si vous avez un thermomètre laser pour mesurer la température de votre four, vous ne devez, en aucun cas, dépasser 60°C le premier jour, et 90°C les deux jours suivants.

*Après une période d'inutilisation prolongée (6 mois si le four se trouve en climat sec, 3 mois si le four se trouve en climat humide), il est nécessaire de refaire un dérhumage : la veille de l'utilisation du four : faire un feu très faible sur le centre de la sole (80°, la flamme ne doit pas lécher la voûte), entretenir le feu durant 2 à 3 heures et une fois le feu éteint, fermer la porte de votre four.*

Des microfissures sur une hauteur jusqu'à 12 - 13 centimètres peuvent apparaître durant ce « dérhumage » au bas de la voûte, elles ne sont pas inquiétantes ni pour la qualité, ni pour la longévité de votre four.

Si les fissures atteignent le sommet de voûte ou plus encore, c'est que vous n'avez pas respecté les consignes de séchage.

### Les autres consignes d'utilisation

A foyer ouvert : (présence de braises et de flammes)

Les températures dans la chambre de cuisson peuvent atteindre 450°C (sans les dépasser) Voir détail livre d'utilisation Page 32 à 34

A foyer fermé : (sans braise, sans flamme)

Le thermomètre laser indique 300°C, la chaleur accumulée dans l'épaisseur de la voûte est suffisante pour effectuer toutes les cuissons longues.

Une surchauffe porterait préjudice au four.



Ne pas lancer le bois avec violence à l'intérieur du four lors de son fonctionnement, vous risqueriez de provoquer des dommages au four.

La mise en chauffe du four se fait en ayant du feu sur la totalité de la sole.

Ne jamais mouiller la sole ou projeter de l'eau dans le four lorsqu'il est chaud, il subirait de graves dommages. Néanmoins, pour enlever toute trace de cendre sur la sole avant d'y enfourner du pain, on utilise après un brossage énergique (avec une brosse en laiton), un chiffon de coton mouillé et bien essoré fixé à un long manche ou une brosse en coco bien essorée munie d'un manche (l'essorage est indispensable pour éviter d'infliger un choc thermique à la sole).

Le ramonage du conduit de fumée du four est obligatoire. Nous vous recommandons de prévoir, en fonction de votre utilisation, au moins un nettoyage annuel du conduit.

✿ **Afin de respecter les préconisations de la D.G.C.C.R.F :**

L'utilisateur est tenu de réaliser deux cycles de chauffe et de ne pas consommer ou commercialiser les pâtes issues de ces deux premières cuissons.

Le fabricant n'est pas responsable d'éventuelles nuisances à l'environnement provoquées par un feu de bois qui rejeterait des fumées ou des particules de carbone, ces problèmes provenant généralement d'un bois trop humide, d'un conduit de fumée inadapté, d'une insuffisance ou d'une absence d'arrivée d'air frais au foyer, d'un ramonage insuffisamment fréquent en fonction de l'utilisation.

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.

## L'entretien

**1. Pour l'entretien des coques,** peuvent être utilisés :

Alcools et autres solvants ménagers, **sauf acétone**

- Eau + détergents ménagers (ph<=9) type savon, produit de vaisselle
- Toujours à température ambiante (10 à 30°C)
- Nettoyants légèrement acides (ph 3 à 5)

**Attention : à ne pas utiliser :**

- Acétone
- Produits très basiques (ph>=12) vendus comme « nettoyant traces noires » ou « déjaunissant » chez des distributeurs
- Eau chaude sous pression

Mode opératoire :

Munissez-vous de :

- Un gant de lavage ou une grosse éponge douce (sans face grattante)
- Un à deux chiffons en micro fibre

Il est souhaitable d'effectuer ce lavage à l'ombre. Frottez avec l'éponge imbibée d'eau savonneuse puis rincez à l'eau froide. Faites briller avec le chiffon micro fibre humide. Laissez sécher.

## **2. Pour l'entretien des pieds :**

Les pieds sont en Douglas massif (bois français PEFC, provenant d'une scierie des Vosges), produit naturel s'il en est. Matériau vivant, le bois est sujet à variations d'aspect dans le temps selon la température, les intempéries et l'hygrométrie. Ils peuvent présenter des gerces (fissures) qui sont normales et n'altèrent, en aucun cas, leur résistance et leur longévité. Ces gerces sont liées à la nature même du bois.

De façon générique, le bois va légèrement griser en fonction de son exposition à la lumière naturelle (soleil & lune).

Dans le cas d'un grisement des pieds, vous pouvez (si vous le souhaitez) appliquer un dégriseur sur le bois pour ensuite passer un produit de saturation (huile de lin par exemple), cependant il faut veiller à attendre 48 heures avant la prochaine utilisation du four, afin que le plus gros des vapeurs éventuellement inflammables des produits de traitement soient dissipé.

Une telle opération peut être renouvelée environ tous les ans ou tous les 2 ans pour conserver l'aspect le plus proche de l'état d'origine possible.

En cas de présence de mousses, un passage d'une brosse peut s'avérer nécessaire avant de passer le bois avec un quelconque produit de dégrisement.

## **3. Pour l'entretien de la planche à découper :**

Avant la première utilisation, enduisez la planche recto, verso, d'huile de pépin de raisin (de noix ou de lin alimentaire) avec un pinceau. Laissez sécher de 24 à 72 h en fonction de l'humidité ambiante pour que le bois soit sec au toucher (non gras). Vous pouvez recommencer cette opération de temps en temps pour conserver l'aspect et les caractéristiques hydrofuges de la planche (toujours au recto et au verso).

**Et maintenant, vous êtes prêts à savourer 'le temps du bon !'**

**Nous vous souhaitons de belles flambées pour d'excellents moments partagés et de délicieuses saveurs avec votre Four Grand-Mère.**

**N'hésitez pas à partager vos commentaires, vos recettes et vos photos sur notre page Facebook et notre site internet : [facebook.com/FourGrandMere](https://facebook.com/FourGrandMere) et [fourgrandmere.com](https://fourgrandmere.com)**