



MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
FOUR PROFESSIONNEL
"VESUVIO" MODÈLE "IGLOO"



VALORIANI



**L'entreprise
VALORIANI en
1900**



Nous produisons depuis plus de 100 ans des réfractaires et depuis plus de 60 ans des fours PRÉFABRIQUÉS conçus par SILVIO VALORIANI dans l'immédiat après-guerre pour la cuisson du pain.

La proposition s'avère immédiatement gagnante et conquiert tout de suite le marché ; grâce à la qualité des matières premières employées, à leur simplicité de montage, d'installation et d'utilisation, les fours sont utilisés pour cuire de nombreux aliments traditionnels tels que les lasagnes, les haricots, les rôtis, les pâtes au four, outre, naturellement, le pain et la PIZZA.

Le dessin particulier de la voûte en granulé de terre cuite réfractaire est parfaitement équilibré avec le plan de cuisson formé d'éléments en TERRE CUITE RÉFRACTAIRE.

Ce four propose parfaitement, si non mieux, les mêmes caractéristiques que les vieux fours à bois construits en briques réfractaires posées de manière particulière et dont l'origine se perd dans la nuit des temps.

Nous pensons être la seule entreprise à produire directement tous les éléments du four, aussi bien du plan que de la voûte, et nous sommes fiers que nos concurrents aient fait d'innombrables tentatives d'imitation de nos fours.

Massimo Valoriani

TABLE DES MATIERES

- A- ALLUMAGE DU FOUR
- B- RACCORD SORTIE DES FUMÉES
- C- TEMPS DE CUISSON
- D- NETTOYAGE ET ENTERTIEN
- E MANIPULATION ET DECHARGEMENT DU FOUR



PARTIE A

ALLUMAGE DU FOUR

Le four, lorsqu'il est encore neuf, contient une grande quantité d'humidité résiduelle qui, en phase de séchage, ne doit pas se transformer en vapeur à l'intérieur de l'ouvrage.

EN CONSÉQUENCE, il est **INDISPENSABLE**, afin d'éviter cette condition qui pourrait endommager l'ouvrage, de prêter une attention toute particulière lors des premières chauffe.

POUR LA PREMIÈRE CHAUFFE, qui doit avoir lieu de façon progressive et constante pendant **une semaine**, IL FAUT procéder de la manière suivante :

1. Allumer un petit feu dans la partie centrale du four ;
2. Maintenir la température interne À ENVIRON 100/150° C CONSTAMMENT pendant les deux premiers jours.
3. À partir du troisième jour, augmenter de 50 ° C par jour (ET MAINTENIR LA TEMPÉRATURE CONSTANTE PENDANT TOUTE LA JOURNÉE) ; ce n'est qu'aux 5^e et 6^e jour que la voûte pourra blanchir et qu'il sera possible d'effectuer les premiers essais de cuisson.

IMPORTANT

LA FORMATION D'ÉVENTUELLES VEINES À L'INTÉRIEUR DES ÉLÉMENTS DE LA VOUTE EST PARFAITEMENT NORMALE ET EST DUE À LEUR DILATATION THERMIQUE AUX HAUTES TEMPÉRATURES. CES VEINES NE COMPROMETTENT EN AUCUNE MANIÈRE LA FONCTIONNALITÉ DU FOUR ET PEUVENT ÊTRE UN SYMPTÔME DE DERHUMAGE DE L'OUVRAGE.

ENTRE LE PLAN ET LES VOÛTES DU FOUR, UN PETIT CANAL (VIDE D'AIR) A ÉTÉ INTENTIONNELLEMENT LAISSÉ, LEQUEL DEVRA ÊTRE REMPLI AVEC DE LA CENDRE PAR LE CLIENT DURANT L'UTILISATION.

CE CANAL A POUR BUT DE PERMETTRE UNE DILATATION THERMIQUE DU PLAN DE SORTE QU'IL NE HEURTE LES VOÛTES.

IMPORTANT

EN CAS DE NON UTILISATION PROLONGÉE DU FOUR, EFFECTUER UNE CHAUFFE LENTE PENDANT AU MOINS **24/36 HEURES.**

IMPORTANT

NOUS RECOMMANDONS DE RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES INSTRUCTIONS PRÉCÉDENTES DANS LA MESURE OU LA QUASI TOTALITÉ DES LÉSIONS DES VOUTES SONT DUES À UN SÉCHAGE TROP RAPIDE.

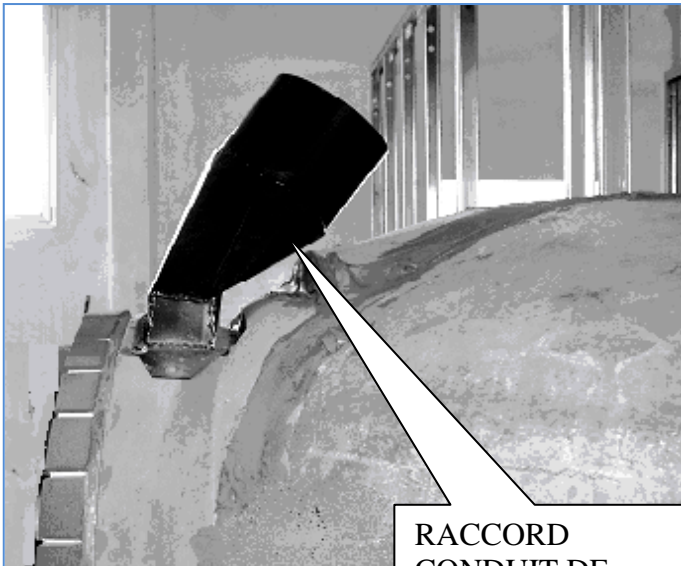


IMPORTANT

Nous recommandons , en dépit du four est livré de couleur blanche , de ne pas effectuer aucun revêtement externe pendant le premier mois d'utilisation (peintures, carrelages, etc ...) car ,en raison des caractéristiques particulières de respirabilité, ce qui rend unique en son genre, toute couverture sur la surface du dôme ne permettra le normal échappement de l'humidité , avec la formation de bulles. Par conséquent, au cours de ces 30 premiers jours d'utilisation les veines qui se créent sur le dessus de l'isolation sont parfaitement normal et ne nuisent pas absolument le bon fonctionnement du four.

PARTIE B

RACCORD CONDUIT DE FUMEEES



RACCORD
CONDUIT DE

RAPPELEZ-VOUS QUE LE cheminée ne doit pas charger son poids sur le conduit de fumée fourni avec le four.

EN CE QUI CONCERNE LE CONDUIT DE FUMEE, CELUI-CI DOIT ETRE INSTALLE PAR PERSONNEL SPECIALISE SELON LES NORMES UNI **9615** OU LA LEGISLATION EN VIGUEUR DANS LA ZONE D'INSTALLATION.

**LE DIAMETRE DE SORTIE
DU RACCORD DE FUMEE
EST DE 20 CM.**



PARTIE C

TEMPS DE CUISSON

LES TEMPS DE CUISSON SONT ASSEZ VARIABLES - HABITUELLEMENT DE 1 A 3,5 MINUTES POUR LA PIZZA - ET DEPENDENT, OUTRE LE TYPE DE PRODUIT, DE LA TEMPERATURE INTERNE. UNE DES PREROGATIVES LES PLUS IMPORTANTES DE NOTRE FOUR EST JUSTEMENT L'UNIFORMITÉ DE CUISSON DANS N'IMPORTE QUELLE CONDITION DE TRAVAIL ET TEMPERATURE D'UTILISATION.

LE PARFAIT EQUILIBRE ENTRE LA VOUTE ET LE PLAN AINSI QUE LA TERRE CUITE REFRACTAIRE PARTICULIERE QUI LE CONSTITUE PERMET UNE CUISSON OPTIMALE, QU'ELLE SOIT LENTE A BASSE TEMPERATURE (250/300 DEGRES) OU RAPIDE A HAUTE TEMPERATURE (PLUS DE 400 DEGRES) SANS QUE LA PARTIE INFERIEURE DE LA PIZZA NE COLLE OU NE BRULE ; POUR DES CUISSONS A DES TEMPERATURES DE PLUS DE 400 DEGRES, IL EST CONSEILLE DE NE PAS UTILISER DE FOURS DE GRANDES DIMENSIONS.



PARTIE D

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

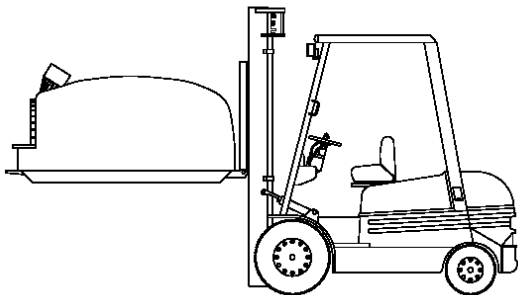
- POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DU FOUR, IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER EXCLUSIVEMENT LES BROSSES DE SOLE EN LAITON PRÉVUES À CET EFFET, VENDUES DANS LE COMMERCE OU AUPRÈS DE LA SOCIÉTÉ REFRATTARI VALORIANI, ET DE NE PAS TAPER SUR LA SOLE AVEC LA PELLE POUR NE PAS L'ENDOMMAGER.
- NE PAS UTILISER DE CHIFFONS MOUILLÉS OU TOUT AUTRE MATÉRIEL CONTENANT DE L'HUMIDITÉ. NE JAMAIS JETER D'EAU À L'INTÉRIEUR DU FOUR ; IL EST IMPORTANT D'ÉVITER LES FORTS ÉCARTS THERMIQUES QUI PEUVENT ENDOMMAGER L'OUVRAGE.
- NE PAS UTILISER DE SEL À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



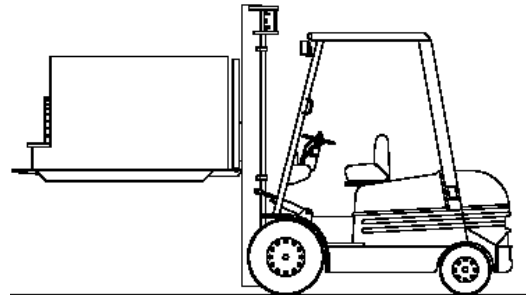
PARTIE E

MANIPULATION ET DECHARGEMENT DU FOUR

NOUS CONSEILLONS DE MANIPULER LES FOURS COMME SUR LES ILLUSTRATIONS REPORTÉES CI-DESSOUS :



**FOUR PROFESSIONNEL
SÉRIE "IGLOO"**



**FOUR PROFESSIONNEL
SÉRIE "OT"**

UTILISEZ DES PALES DE CHARIOT ASSEZ LONGUES, DE FAÇON À FAIRE APPUYER LA BASE ENTIÈRE DU FOUR, COMME REPRÉSENTÉ SUR LES ILLUSTRATIONS 2 ET 3 .

N'UTILISEZ PAS DE PALES COURTES, QUI, PENDANT LE LEVAGE, POURRAIENT ENDOMMAGER LE FOUR.



illustration 2



Illustration 3



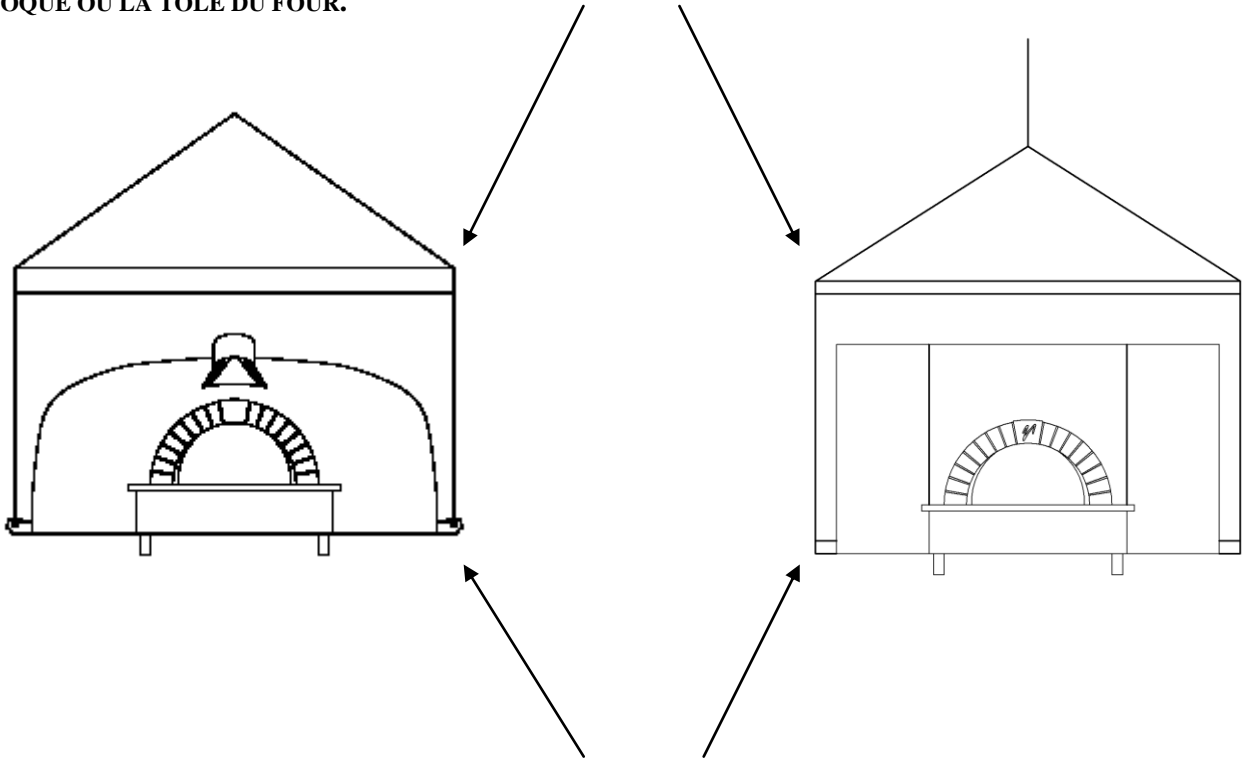
MANIPULATION AVEC GRUE

NOUS CONSEILLONS DE MOUVEMENTER LES FOURS COMME SUR LES ILLUSTRATIONS REPORTÉES CI-DESSOUS :

LEVAGE FOUR SERIE IGLOO/OT /

SOULEVEZ LE FOUR EN L'ATTACHANT DE TELLE FAÇON QUE LES CORDES DE LEVAGE NE SERRENT JAMAIS CONTRE LA STRUCTURE DU FOUR.

MAINTENEZ TOUJOURS LES CORDES ELOIGNEES, DE FAÇON QU'ELLES NE SERRENT PAS CONTRE LA COQUE OU LA TOLE DU FOUR.



POSITIONNER DANS LA PARTIE BASSE DE LA STRUCTURE DEUX BARRES RIGIDES, SUR LESQUELLES ACCROCHER LES SANGLES DE LEVAGE. CES SANGLES DOIVENT RESTER EXTERNES AU FOUR POUR NE PAS LE COMPRIMER.



TABLEAU DU POIDS DES FOURS EN Kg :

MESURE FOUR	IGLOO	OT
80	/	/
100	1000	1000
120	1250	1250
140	1500	1500
120X160	1500	1500
140X160	1650	1650
140X180	1800	1800
180	2100	2100

TOUJOURS UTILISER DES MOYENS DE LEVAGE BIEN SUPÉRIEURS AUX DIMENSIONS ET POIDS DU FOUR

LES FOURS PROFESSIONNELS VESUVIO ONT ÉTÉ CONÇUS POUR LA CUISSON DE PIZZAS, PAINS, RÔTIS ; EN CONSÉQUENCE, LA SOCIÉTÉ REFRATTARI VALORIANI S.R.L. DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES EMPLOIS ET MODALITÉS D'EMPLOI DIFFÉRENTES DE CE QUI VIENT D'ÊTRE INDIQUÉ.

Il est donné acte que les éventuels travaux de maçonnerie, de construction en général, seront éventuellement effectués aux soins et aux frais du client, sous son entière responsabilité du point de vue administratif, civil et pénal.

Le client s'oblige - et garantit dès à présent - à exempter la société Refrattari Valoriani srl de toute conséquence négative dérivant d'éventuelles violations administratives, de construction, d'urbanisme et pénales, en garantissant de faire face aux éventuels frais, amendes, sanctions suite aux violations qu'il aurait commises.