|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | Que faire après l’utilisation du four ?  Après utilisation et refroidissement complet du four, il est possible de le couvrir.  Vous prolongerez significativement sa durée de vie en évitant l'entrée d'eau par la cheminée.  Si vous le couvrez totalement, essayez de laisser une circulation d'air entre votre système de protection et le four pour lui permettre d'être toujours le plus sec possible.  Si possible stockez le four à l’intérieur pendant la période hivernale (pluie et grand froid).  BK DESIGN propose une gamme complète d’accessoires permettant d’optimiser l’utilisation de votre four à pizzas. N’hésitez pas à nous contacter ! | |  | |  | |  | |  |  | Trucs, astuces, nouveautés ? Rejoignez-nous sur notre page : [www.facebook.com/bruderkellerdesign](file:///\\srvad\public$\0_BK\Direction_Générale\Commercial\BK%20DESIGN\www.facebook.com\bruderkellerdesign)   |  | | --- | |  | | **BK**  ZI du Bruehl BP 110 67262 SARRE UNION CEDEX | | | |  | | |  | | --- | | LogoBK07Le four  à pizzas COOK  UTILISATION ET SECURITE | |  | |  | | C:\Users\Tina\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\656I37FH\photo 2.JPG | |  | |  | |
| |  | | --- | |  | | Montage Vous venez de recevoir votre nouveau four à pizzas. Avant de l’utiliser il est nécessaire de le poser de façon stable de manière à vous assurer un maximum de sécurité et de confort d’utilisation.  Si vous n’avez pas opté pour le support à four COOK, posez votre four sur une surface résistante à la chaleur (environ 250°C) et à niveau dans les deux directions. Cela évitera que des bûches enflammées roulent accidentellement en dehors du four lors de l’ouverture de la porte du foyer et vous permettra de faire cuire un œuf au milieu d’une pizza sans crainte de le voir dégouliner sur la plaque de cuisson.  La cheminée peut-être prolongée par un tube de diamètre 125 mm, hauteur maximale 1m. Première mise en service Il est nécessaire d’allumer le four pour terminer la cuisson de la peinture spéciale haute température. Votre four à pizzas a subi une première cuisson à 240°C pendant 7 minutes dans notre four de peinture, mais pour finaliser la polymérisation de la peinture spéciale haute température il est souhaitable de procéder de la façon suivante avant la première utilisation : | | | | | |  | | --- | | * Allumez un petit feu dans la partie foyer du four et laissez doucement monter en température pendant au moins 1h30. * Les parois extérieures de votre four à pizzas vont se mettre à fumer légèrement. Ce dégagement de fumée est normal lors de la première mise à feu. Une fois que les dernières traces de composants volatils auront été évacuées, la fumée et l’odeur de peinture disparaîtront et vous pourrez dès lors procéder à vos premières cuissons de pizzas.  Dangers et précautions : Les parois du four à température de service (250°C) étant très chaudes, veillez à ce que personne ne pose la main dessus. Assurez-vous que les enfants ne puissent pas accéder à proximité du four allumé.  Prenez garde à tout ce qui pourrait faire trébucher quelqu’un à proximité du four.  **Ne pas utiliser de combustibles liquides pour allumer le four.**  **Les produits comme l’essence, l’alcool à brûler, le gas-oil, le white spirit, etc, sont à proscrire absolument (danger d’explosion !).**  Pour allumer le feu vous pouvez utiliser du petit bois et/ou du papier journal. Vous pouvez, éventuellement, placer une briquette d’alcool solidifié dans le foyer pour démarrer la combustion.  Notre système de fermeture de porte limite la montée en température dans les poignées de fermeture ; cependant il est recommandé d’utiliser des gants de cuisine ou un chiffon pour vous protéger des brûlures lors des ouvertures et/ou fermetures des portes.  Pour éviter de faire tomber des braises lors de l’ouverture de la porte du foyer, prenez l’habitude de l’entrouvrir et de regarder si aucun morceau de bois enflammé ne risque de tomber lors de l’ouverture en grand. Ayez soin, lors de la recharge en bois du foyer, de disposer les morceaux de bois en long afin qu’ils ne puissent pas rouler en dehors du foyer lors de l’ouverture de la porte. | |  | | N’utilisez pas de bois de récupération (bois traité ou peint) pour alimenter votre four à pizzas ; certains constituants de ces produits pourraient vous intoxiquer. En revanche vous pouvez utiliser du bois sec (de préférence des sarments de vignes, du charme ou du hêtre). Utilisation : Votre four à pizzas est en place et de niveau. Vous avez déjà réalisé une première chauffe douce pour finir la cuisson de sa peinture haute température. Il ne vous reste plus qu’à vous lancer dans la préparation et la cuisson de pizzas, tartes flambées et autres gourmandises !  **Temps de préchauffe** du four avant utilisation : environ 30 minutes. Vous pouvez laisser la porte du foyer ouverte pour un meilleur tirage  **Mouiller** légèrement une balayette et passez-la sur les **pierres réfractaires.**  **Temps de cuisson** d'une pizza : 3-4 minutes à 220-250 °C (température recommandée)  **Temps de cuisson** d'une tarte flambée : 1-2 minutes à 300-330 °C (température recommandée). L’achat d’un thermomètre est conseillé si vous voulez exploiter au mieux les capacités de votre four.  Au cas où des aliments auraient coulé à l’intérieur du four, retirez les gros morceaux, fermez la porte et patientez deux minutes. Votre four est autonettoyant et va brûler rapidement ces aliments. Ouvrez la porte et passez un petit coup de balayette, votre four est à nouveau prêt à continuer la cuisson.  Nous vous recommandons de préparer vos pizzas ou tartes flambées sur une planchette de bois ou en inox de faible épaisseur que vous aurez pris soin de légèrement fariner. Vous pouvez aussi utiliser votre four à pizzas pour cuire ou fumer d’autres aliments : viandes, poissons, tartes sucrées ou salées, légumes confits ou séchés, pain…  Attention, en général ces aliments ne cuisent pas à une aussi haute température que les pizzas. Ici encore, un thermomètre vous permettra de gérer au mieux la température. | |