



FIGA & PICA BROS.  
DESIGN & MANUFACTURE

# GUIDE D'UTILISATION

Prévoyez un **espace minimal de 1 mètre** (largeur et hauteur) autour du four afin d'assurer un dégagement complet et permanent de tout objet/structure et de prévenir les risques d'incendie.

Le four est conçu en **deux parties** : pour le déplacer, prenez appui **sous la base** du four avec une palette (les 4 crochets sont là uniquement pour déposer sur la table et non pour le transporter) et **jamais dans l'arche** (intérieur du dôme). Retirez la porte avant toute manipulation.

Une fois la température souhaitée atteinte, poussez complètement le feu dans le fond à l'aide d'un **grattoir métallique** pour débiter la cuisson. **Important** : le thermomètre intégré ne donne pas la température exacte de l'intérieur (différence d'environ 200 degrés due à l'épaisseur du béton).

**Recommandé** : thermomètre infrarouge. Ne laissez jamais la porte sur le four durant le chauffage ou la cuisson. Remettez-la uniquement lorsque le four est froid.

Protégez le four contre les intempéries au moyen d'un **toit** ou d'une **toile protectrice** pour préserver sa durabilité et éviter des infiltrations d'eau.

La peinture haute température peut décolorer avec le temps ou lors des premières chauffes : vous pouvez la rafraîchir avec une **peinture haute température à barbecue** (quincaillerie).

Si votre support (table, comptoir, etc.) est plus large que le four, placez des **briques** ou un autre matériau résistant à la chaleur pour **surélever** le four afin que l'eau ne touche pas la sole lors d'intempéries.

Vous pouvez aussi mettre un **joint de silicone** si vous ne souhaitez pas surélever votre four.

Pour faire votre feu, retirez la porte et utilisez 4 ou 5 bûches (pour le Colosse 31) - 5-6 bûches (pour le Colosse 41) et 6-7 bûches (pour le Titan) au centre vers le fond jusqu'à la température souhaitée. Laissez chauffer le four environ 90 minutes pour atteindre environ 370 degrés C (716 degrés F). C'est la température idéale pour la cuisson de pizza. Une cuisson différente peut être préconisée selon le type d'aliment cuisiné

Restez à proximité : la cuisson est très rapide. Lorsque le feu est éteint et que le four est totalement froid, récupérez les cendres froides sur la sole avec une **brosse** et une **pelle métallique**. **Important**: Ne jamais laisser la porte sur le four durant le chauffage ou la cuisson. Remettez la porte uniquement lorsque le four est froid (prend plusieurs heures)

## Conseils de sécurité

Avant toute utilisation, vérifiez la **stabilité** du four : le support (table ou autre base sous le four) doit être robuste et à l'épreuve des feux. Vous pouvez aussi utiliser un **isolant** entre le four et la base.

Évitez un feu trop intense : 4 ou 5 bûches (pour le Colosse 31) - 5-6 bûches (pour le Colosse 41) et 6-7 bûches (pour le Titan) Si des flammes sortent, **étouffez** immédiatement en **refermant la porte temporairement**. Ne jamais utiliser **d'eau** pour éteindre le feu : contrôlez la chaleur uniquement avec la **porte**.

Portez toujours des **gants résistants à la chaleur** lorsque vous remettez du bois. Ne laissez **jamais** le four sans surveillance lorsqu'il est en fonction. L'extérieur du four et la cheminée peuvent atteindre des températures très élevées : risque important de **brûlures**.

N'utilisez **jamais** de combustibles fluides : **essence, huile à lanterne, kérosène** ou liquides semblables (risques de brûlures et/ou d'explosions).

## Entretien et protection

Il n'est pas nécessaire de nettoyer le four après l'utilisation comme le tout disparaît à la chauffe suivante. Quand le feu est complètement éteint et que le four n'est plus chaud, simplement récupérer les cendres froides sur la sole avec une brosse et une petite pelle métallique.

Il est très important de protéger votre four contre les intempéries au moyen d'un toit ou d'une toile protectrice, pour préserver sa durabilité et éviter les infiltrations d'eau et réduire le temps de chauffe.

La peinture utilisée est conçue pour les hautes températures mais peut décolorer avec le temps. Vous pouvez la remettre à neuf avec une peinture de type BBQ haute température (quincaillerie)

Si votre support (table comptoir etc...) est plus large que votre four, mettre des briques ou un autre matériel résistant à la chaleur pour surélever le four afin que l'eau ne touche pas la sole lors d'intempéries. Vous pouvez aussi mettre un joint de silicone si vous ne souhaitez pas surélever.

Il est très important de ne pas déposer le four directement sur une structure en bois car le four devient très chaud au niveau de la sole.

## Garantie

Référez-vous aux sections **entretien** et **conseils de sécurité** : elles prévalent pour l'acceptation d'une garantie.  
Garantie : **1 an** à partir de la date d'achat en cas de défaut de fabrication.  
Applicable si le four a été **installé, utilisé** et **séché** correctement, tel qu'indiqué dans le manuel reçu lors de l'achat.

La garantie se limite au **remplacement** des produits défectueux (usage normal) et n'inclut pas les frais de **livraison** et d'**installation**. Le four doit être installé sur une base appropriée à la **chaleur** et à son **poids**. Nous nous réservons le droit d'inspecter le produit et le site avant d'approuver une réclamation. Si le bris est reconnu : réparation ou remplacement (selon possibilité), dans les délais et conditions. La garantie s'applique uniquement sur la **structure** du four (exclut cheminée, peinture et accessoires). **Nous nous dégageons de toute responsabilité en cas de bris de matériel (autre que le four), blessures à autrui ou biens corporels survenant durant l'utilisation. Le client assume seul les risques prévisibles et imprévisibles.**

Exclut notamment : jeter du bois avec force, ajout d'appareils/brûleurs non approuvés, combustion de combustibles anormaux (bois flotté, charbon, contreplaqué, produits du bois avec liant) pouvant brûler à des températures excessives et endommager le four.

Le four ne doit pas être **surchargé de bois**. Nous pouvons discerner (avec photographies) si le four a été surchauffé. Nos fours sont destinés à la **cuisson**, pas à l'incinération.

La garantie ne s'applique pas aux fissures causées par le non-respect du **calendrier de séchage**. La grande majorité des fours authentiques se fissurent : c'est de la **physique**. Malgré un dérhumage complet, des **micro-fissures** en surface peuvent apparaître : elles sont **normales, esthétiques** et n'affectent pas l'utilisation ni la durabilité.

La garantie limitée ne s'étend pas aux difficultés d'utilisation, à une utilisation abusive/incorrecte, modification, accident, endommagement délibéré, montage incorrect, décoloration due à la chaleur, ou tout dommage lié à une mauvaise utilisation/installation.

Elle ne s'applique pas si le four a été soumis à des **produits chimiques** ou **liquides inappropriés** pour nettoyer/assainir l'intérieur.

La garantie ne couvre pas les dommages liés à des catastrophes naturelles (inondations, incendies, vent, tempêtes violentes).

Elle ne couvre pas les dommages au dôme causés par le **stockage de matériaux** sur le dessus du four.

Politique de retour : **14 jours**. Après 14 jours, ou s'il a été utilisé dans les 14 premiers jours, aucun remboursement/échange. Le produit doit être dans le même état qu'à la réception. L'acheteur comprend que le béton acquiert de la présence avec le temps et l'utilisation. Il est impossible de garantir qu'aucune fissure mineure n'apparaîtra (nature du béton), mais elles ne réduisent pas la qualité/durabilité.