

GUIDE COMPLET D'UTILISATION

Utilisation, conseils de sécurité et garantie



FOUR À PIZZA MARINO

UTILISATION DU FOUR

Lors de l'installation de votre four et de la sélection de son emplacement, il faut prévoir un espace minimal de 1 mètre (largeur et hauteur) permettant un dégagement complet et permanent de tout objet ou structure, afin de prévenir les risques d'incendies.

Si vous devez manipuler ou déplacer votre four, il est impératif de prendre appui sous la base du four et en aucun temps dans l'arche (intérieur du dôme), comme il est conçu en deux parties.

Retirer la porte pour procéder à la préparation de votre feu en utilisant du papier, du carton, du petit bois et 3 petites bûches pour LE MINI, 3-4 pour L'OPTIMAL ou 4-5 petites bûches pour LE SPACIEUX (si possible utiliser des bûches écologiques).

Positionner le bois et le feu au centre du four vers le fond jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée et ensuite pousser complètement le feu dans le fond du four à l'aide d'un grattoir métallique afin de débiter la cuisson.

Laisser le four chauffer environ 45 minutes pour atteindre une température d'environ 370°C (716°F) (idéal pour la cuisson des pizzas). Une température différente peut être préconisée pour d'autres types de cuisson.

Pour une cuisson plus lente, par exemple pour un autre type de repas, vous pouvez contrôler la chaleur du four avec la porte, soit en la refermant, ou la laissant entrouverte. Il est toutefois déconseillé de laisser la porte lors d'une cuisson d'une chaleur trop forte pour ne pas la brûler.

Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre infrarouge pour obtenir une meilleure précision de la température du four.

Demeurer à proximité du four lors de la cuisson, comme celle-ci est très rapide (environ 5 minutes pour une pizza)

Une fois la cuisson complétée assurez-vous de bien refermer la porte et de laisser refroidir les cendres pour éviter tout accidents ou brûlures.

Lorsque le feu est éteint et que le four n'est plus chaud, récupérer les cendres froides sur la sole du four à l'aide d'une brosse et d'une pelle métallique

Vous devez protéger votre four contre les intempéries au moyen d'un toit ou d'une toile protectrice, pour préserver la durabilité de votre four pour de longues années et pour éviter des infiltrations d'eau.

Bien que la peinture utilisée soit conçue pour les hautes températures, il n'est pas impossible que celle-ci décolore avec le temps ou lors des premières chauffes. Ne vous inquiétez pas, vous pouvez toujours la remettre à neuf en utilisant une peinture haute température à barbecue, disponible en quincaillerie. En effectuant ce processus, vous aurez en quelques secondes l'apparence d'un four flamant neuf!

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Avant toute utilisation, il est important de vérifier la stabilité de votre four afin de vous assurer que son support demeure très robuste et à l'épreuve des feux. Vous pouvez aussi utiliser un isolant séparant le four de la base.

Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous remettez du bois dans le four et ne laissez jamais votre four sans surveillance lorsqu'il est en fonction.

L'extérieur du four et la cheminée peuvent atteindre des températures très élevées, comportant ainsi de très grands risques de brûlures si en contact avec la peau.

Voyez à ce que le feu ne prenne pas trop d'ampleur, 3 petites bûches pour LE MINI , 3-4 pour L'OPTIMAL et 4-5 pour LE SPACIEUX, suffisent amplement. Si tel est le cas étouffez tout de suite les flammes qui sortent en refermant la porte. Il est important de ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu et de contrôler la chaleur uniquement avec la porte.

si vous devez manipuler ou déplacer votre four, il est impératif de prendre appui sous la base du four et en aucun temps dans l'arche (intérieur du dôme), comme il est conçu en deux parties.

Lorsque vous allumez ou entretenez le feu, n'utilisez jamais de combustible fluides comme :

**De l'essence
De l'huile à lanterne
Du kerosène
et/ou des liquides semblables**

Il peut y avoir de très grands risques de brûlures et/ou d'explosions.

NETTOYAGE DU FOUR

**Nettoyer la sole à froid avec une brosse et essuyer avec un chiffon légèrement humide.
(Assurez-vous que le four ne soit plus chaud du tout)**

Ne jamais passer de chiffon humide lorsque la sole du four est encore chaude, cela pourrait provoquer des fissures.

Bien que le four soit conçu pour être utilisé à l'extérieur tout au long de l'année, et ce malgré les intempéries, nous vous conseillons de recouvrir le four pendant l'hiver pour maximiser sa durabilité.

**Lorsque vous n'utilisez pas votre four durant une longue période (5 mois ou plus) nous vous conseillons de refaire un dérhumage complet avant une nouvelle utilisation.
(Référez-vous à votre guide de dérhumage reçu lors de l'achat)**

Nous vous recommandons également d'utiliser des buches écologiques pour leur grande durabilité et par souci environnemental

Il est important de ne pas nettoyer et/ou laver votre four à l'aide d'une machine haute pression (intérieur et/ou extérieur).

GARANTIE

Veillez vous référer à la section entretien et conseils de sécurité afin de connaître et comprendre les étapes d'entretien et d'utilisation de votre four. Celles-ci prévalent pour l'acceptation d'une garantie.

Si contre toute attente le four présenterait un défaut de fabrication, le temps de garantie est de 1 an à partir de la date d'achat.

La garantie s'applique à condition que le four ait été installé comme il se doit, utilisé et séché de la bonne manière, tel qu'indiqué dans le manuel reçu lors de l'achat de votre four.

La présente garantie ne s'applique pas aux fissures causées par une surchauffe ou le non-respect d'un calendrier de séchage approprié. Voir les informations d'entretien/dérhumage pour une explication détaillée de ce programme de séchage. La grande majorité des fours authentiques se fissurent, c'est de la physique.

Noter qu'il est bien possible , malgré un dérhumage complet, que votre four ait des micro-fissures en surface. Ces microfissures sont tout à fait normales et n'affecte en rien l'utilisation ou la durabilité de votre four. Celles-ci sont uniquement esthétiques et sont habituellement très peu visibles et n'impacte aucunement l'utilisation de votre four ou sa durabilité.

La garantie se limite au remplacement des produits défectueux dans une utilisation d'usage normale et n'est pas effective pour les frais de livraison et d'installation. Il doit être installé sur une base appropriée à la chaleur et a son poids.

GARANTIE

Nous nous réservons le droit d'inspecter le produit et le site avant d'approuver une réclamation. Si nous reconnaissons le bris du four nous nous gardons le droit de soit réparer le four ou si cela est impossible nous le remplaceront, pourvu que la demande soit faite dans les délais de garantie et selon les conditions applicables.

La garantie s'applique uniquement sur la structure du four et non sur la cheminée, sa peinture ou ces accessoires.

La garantie limitée ne s'étend pas aux difficultés d'utilisation, d'une utilisation abusive, d'un usage incorrect, d'une modification, d'un accident, d'un endommagement délibéré, d'un montage incorrect, à la décoloration due à la chaleur ou tout autre dommages créés du à une mauvaise utilisation ou installation.

Notre politique de retour dure 14 jours. Après 14 jours ou s'il a utilisé à l'intérieur des 14 premiers jours, nous ne pouvons pas vous offrir de remboursement ou d'échange. Il doit être dans le même état que lorsque vous l'avez reçu.

L'acheteur comprend que les éléments et le béton acquièrent de la présence et du vécu avec le temps et l'utilisation du four.

Il est impossible de garantir qu'aucune fissures mineures n'apparaîtront, du fait même de la nature du béton mais elles ne réduisent pas la qualité et la durabilité du produit.

GARANTIE

Nous nous dégageons de toutes responsabilités en cas de bris de matériel (autre que le four) de quelques natures que ce soit, blessures à autrui ou biens corporels, qui pourrait survenir durant l'utilisation du four, et ce, sans aucune exception. Le client assume seul les risques prévisibles et imprévisibles du à son utilisation.

La garantie ne s'applique pas si le four a été soumis à l'utilisation de produits chimiques ou de liquides inappropriés utilisés pour nettoyer ou assainir l'intérieur du four.

Elle ne s'applique pas non plus si le four a été soumis à une utilisation non standard, y compris, mais sans s'y limiter, le fait de jeter du bois de chauffage dans le four avec force, l'ajout d'appareils ou de brûleurs non approuvés, la combustion de combustibles ayant des caractéristiques de combustion anormales, notamment : bois flotté, charbon, contreplaqué et produits du bois utilisant un liant qui peuvent brûler à des températures excessives, causant ainsi des dommages au four. Le four ne doit pas être surchargé de bois. Nous sommes capables de discerner, à l'aide de photographies, si le four a été surchauffé. Nos fours sont destinés à la cuisson des aliments et ne sont pas des incinérateurs.

La présente garantie ne couvre pas les dommages ou les défaillances du four résultant de catastrophes naturelles ou autres, telles que les inondations, les incendies, le vent ou les tempêtes violentes.

La présente garantie ne couvre pas les dommages causés au dôme par le stockage de matériaux sur le dessus du four.