

MANCHESTER

RUSTIQUE



Four à pizza

Guide d'installation et de l'utilisateur

TECHO — BLOC

TABLE DES MATIÈRES

COMPOSANTES	3
DIMENSIONS HORS-TOUT	4
RÉFÉRENCE DE POSITIONNEMENT PAR RANGÉE	5
MISE EN PLACE DE LA DALLE DE BÉTON	
DALLE DE BÉTON POUR FOUR À PIZZA AVEC LA SECTION BASE SEULEMENT	5
DALLE DE BÉTON POUR FOUR À PIZZA AVEC LES SECTIONS BASE ET COMPTOIR	6
INSTALLATION DES BLOCS	6
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	
AVERTISSEMENTS	8
UTILISATION	8
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	9
GARANTIE	10

INFORMATION GÉNÉRALE

VEUILLEZ CONSERVER LE GUIDE DE L'UTILISATEUR À DES FINS DE RÉFÉRENCES ULTÉRIEURES.

Lisez attentivement les instructions du guide avant d'installer ou d'utiliser votre four à pizza. L'installation, l'utilisation ou l'entretien inapproprié du produit peut entraîner des blessures graves, provoquer un incendie ou causer des dommages matériels.

IMPORTANT

Vérifiez auprès de votre municipalité quels sont les règlements relatifs à l'installation et à l'utilisation d'un four à pizza extérieur. Nous vous recommandons aussi de communiquer avec votre compagnie d'assurance habitation pour les aviser de votre nouvelle acquisition.

Ce four à pizza NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR. Vérifiez auprès de votre municipalité afin de connaître les distances minimales de dégagement. Assurez-vous que rien directement au-dessus du four à pizza ne puisse représenter un risque d'incendie ou de blessure.

COMPOSANTES

Section Base



A. Bloc Manchester (avec accent de couleur) (x20)



B. Bloc Manchester (x112)



C. Module linteau (avec accent de couleur) (x1)

Section Comptoir

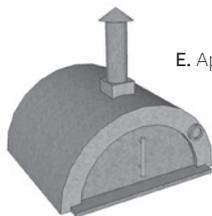


B. Bloc Manchester (x64)



D. Module comptoir (avec accent de couleur) (x1)

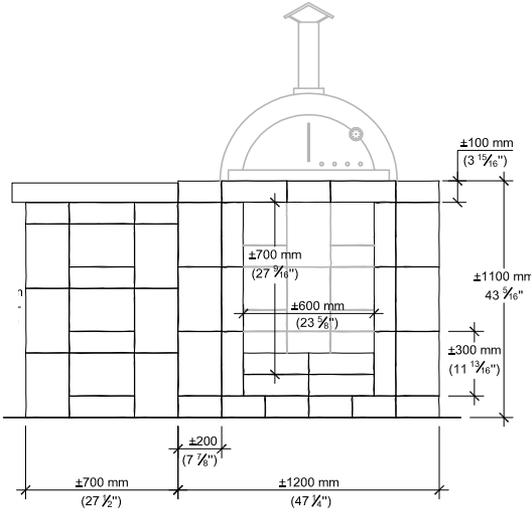
Section Forno



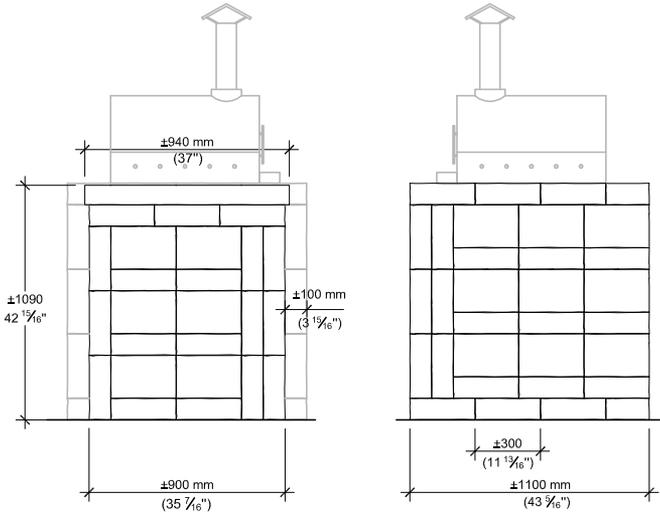
E. Appareil Forno (x1)

DIMENSIONS HORS-TOUT

On indique ci-après les dimensions hors-tout du four à pizza. La hauteur indiquée représente la hauteur totale (incluant la partie sous terre). **Le four à pizza doit être installé 10 cm (4 po) au-dessous de la surface finie du sol.**



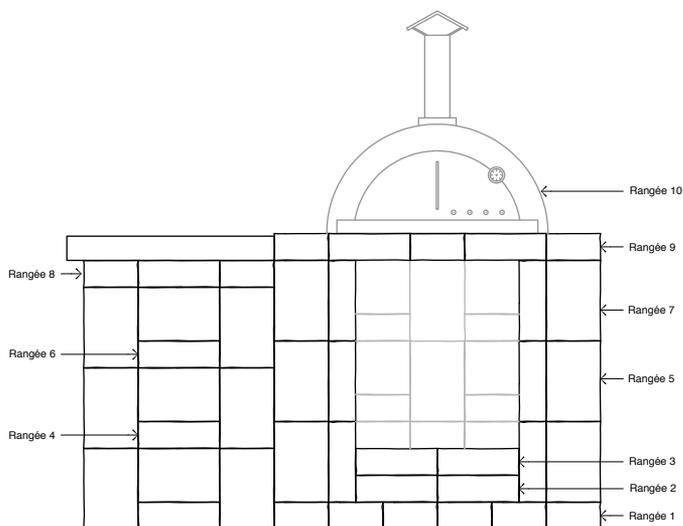
ÉLÉVATION AVANT



ÉLÉVATION CÔTÉ GAUCHE

ÉLÉVATION CÔTÉ DROIT

RÉFÉRENCE DE POSITIONNEMENT PAR RANGÉE



MISE EN PLACE DE LA DALLE DE BÉTON

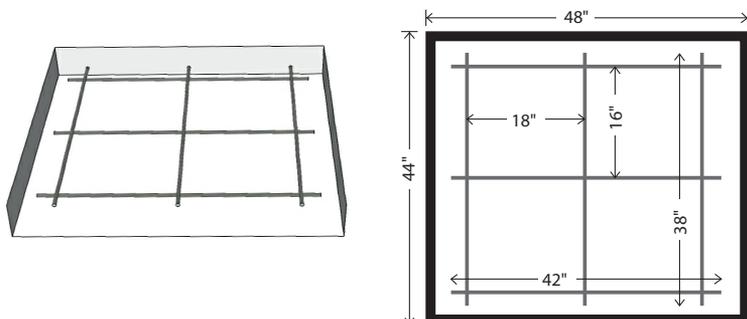
Les dessins suivants **NE SONT PAS DES DESSINS D'INGÉNIERIE**. Ils ne sont fournis qu'à titre d'indication seulement à l'intention de l'installateur. Le code local peut exiger l'installation de piliers en béton (sonotubes) jusqu'à la profondeur de gel. Vérifiez vos codes de construction locaux avant l'installation.

Déterminez l'endroit de l'installation et excavez suffisamment pour y accueillir au minimum 15 cm (6 po) de pierre nette 20 mm ($\frac{3}{4}$ po), une dalle de béton armé de 15 cm (6 po) (voir le dessin ci-après pour l'emplacement des tiges d'acier) ainsi que la partie inférieure du four à pizza déposée à 10 cm (4 po) sous la surface finie du sol.

DALLE DE BÉTON POUR FOUR À PIZZA AVEC LA SECTION BASE SEULEMENT

(a) Barre d'armature 15M ($\frac{1}{2}$ "

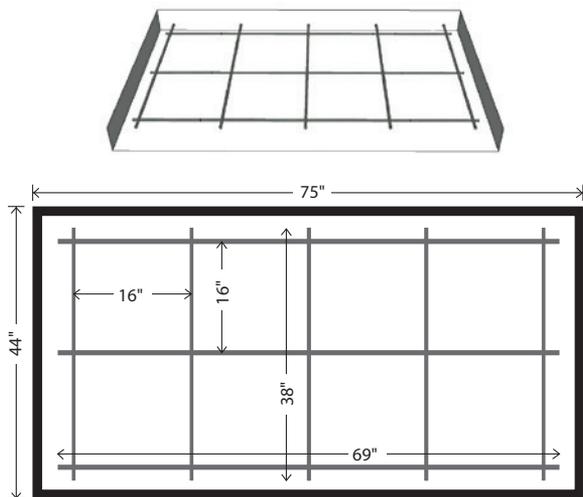
(b) Dalle de béton de 15 cm (6 po), 28 MPa (4000 psi)



**DALLE DE BÉTON POUR FOUR À PIZZA
AVEC LES SECTIONS BASE ET COMPTOIR**

(a) Barre d'armature 15M (1/2")

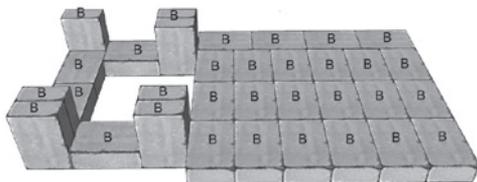
(a) Dalle de béton de 15 cm (6 po), 28 MPa (4000 psi)



INSTALLATION DES BLOCS

RANGÉE 1

Étalez une colle à béton et fixez les blocs à la dalle en béton selon les indications du dessin. Assurez-vous que la présente rangée et toute rangée subséquente soit de niveau.

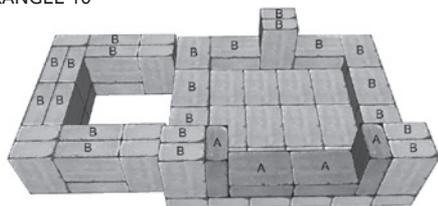


RANGÉE 1

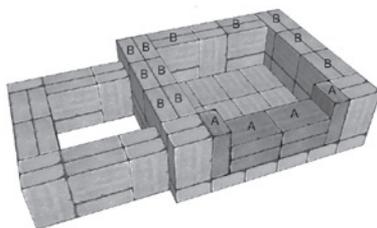
RANGÉES 2 À 9

Étalez une colle à béton sur chaque rangée et installez selon les indications du dessin.

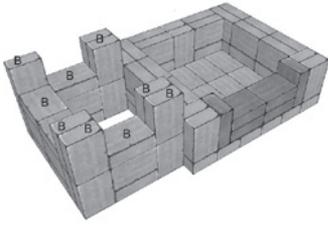
RANGÉE 10



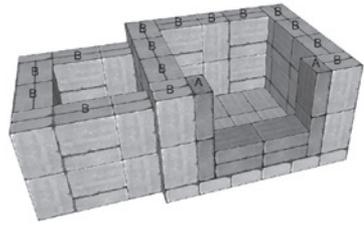
RANGÉE 2



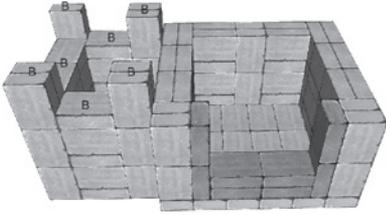
RANGÉE 3



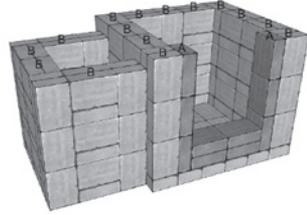
RANGÉE 4



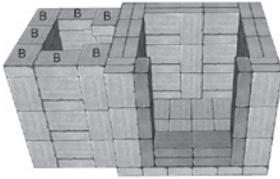
RANGÉE 5



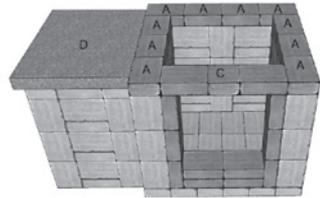
RANGÉE 6



RANGÉE 7

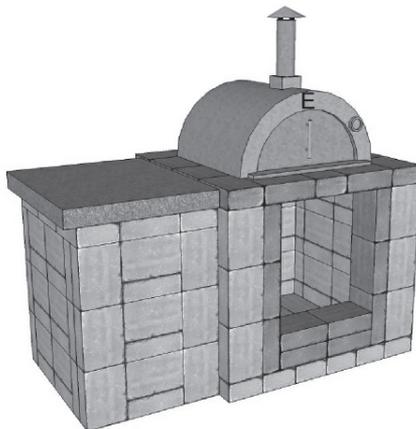


RANGÉE 8



RANGÉE 9

Placez l'appareil Forno en le déposant directement sur les blocs.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVERTISSEMENTS

- › Le four à bois ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.
- › Placez toujours le four sur une surface plane et à l'abri des vents forts.
- › Gardez toujours les enfants et les animaux familiers éloignés du four pendant son fonctionnement. Les températures peuvent être très élevées et causer de graves brûlures.
- › Utilisez toujours des ustensiles résistant à la chaleur pendant la cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique et autres articles semblables ne résisteront pas aux températures élevées de votre four et on doit éviter de les utiliser.
- › Même si le four est bien isolé, les parois externes peuvent devenir très chaudes en cas de mauvaise utilisation. Pour cette raison, on doit éviter de toucher les surfaces externes du four pendant son utilisation. Toute utilisation inappropriée du four peut déclencher un incendie. Afin de réduire les risques d'incendie, suivez les instructions et n'utilisez que du bois bien sec comme combustible.
- › N'utilisez que des chaudrons pour cuisiner résistant à des températures élevées, comme la terre cuite ou la fonte.
- › Les flammes peuvent sortir de la bouche du four. Tenez tout liquide ou matériau inflammable à distance. Veuillez lire le manuel du four avant de l'assembler. Un assemblage incorrect ou une installation inappropriée peut causer des dommages et des blessures corporelles. Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter votre détaillant local ou un installateur de four professionnel.
- › NE TENTEZ PAS D'ÉTEINDRE LE FEU AVEC DE L'EAU.
- › NE jetez pas les bûches pêle-mêle, disposez-les plutôt avec soin. En jetant les bûches dans le four, vous risquez d'endommager les composants internes du four. N'utilisez PAS de liquides inflammables à proximité du four.
- › N'utilisez PAS d'allume-feu artificiel ou chimique ou d'alcool pour allumer le feu.
- › N'utilisez PAS de bois artificiel ou tout autre combustible chimique.
- › NE brûlez PAS de plastique, d'aliments, d'emballages, etc.
- LE FOUR N'EST PAS UN INCINÉRATEUR.

UTILISATION

Premièrement, retirez les protections des pièces en acier inoxydable.

TYPES DE BOIS

Bien que n'importe quel type de bois franc convienne à votre four, vous pouvez faire cuire divers aliments à l'aide d'essences de bois franc différentes. Le bois des arbres fruitiers (pommiers, cerisiers, pêchers, etc.) peut ajouter de délicieuses saveurs et de délicats arômes à vos aliments. Le bois franc bien sec brûlera plus longtemps et à des températures plus élevées vous permettant d'en réduire le coût. Vous devez absolument éviter d'utiliser le bois traité et les résineux. Le contact de la fumée avec les aliments peut être dangereux pour votre santé et altérer le goût des aliments.

ALLUMAGE

On doit allumer le feu en croisant de petits morceaux de bois par-dessus des boulettes de papier disposées au centre de la surface de cuisson.

Alimentez le feu pendant une vingtaine de minutes en ajoutant des morceaux de bois de taille moyenne

jusqu'à ce que le thermomètre indique 750 °F (400 °C), puis repoussez les braises sur le côté gauche à l'aide du tisonnier fourni en les retenant grâce à l'accessoire spécial fourni, en évitant d'éteindre le feu, et en manipulant la clé d'évacuation de la fumée située sur le conduit de fumée.

Continuez d'alimenter le feu avec du bois de bonne qualité même au cours de la cuisson des pizzas et autres aliments.

EXTINCTION DU FEU

Pour éteindre le feu, fermez le four avec la porte fournie en laissant la clé ouverte jusqu'à ce que les braises soient devenues des cendres. Une fois le feu complètement éteint, enlevez les cendres. **N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE LE FEU.**

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

Enlevez toujours les cendres une fois le four refroidi. Ne laissez pas de cendres ou de braises non consommées pendant de longues périodes car elles ont tendance à accumuler de l'humidité qui pourrait endommager votre four. Faites ramoner et nettoyer le conduit de fumée une fois l'an afin d'éviter que la suie et les cendres ne retombent dans le four. Vous pouvez utiliser le four à longueur d'année. Cependant, si vous l'utilisez pendant la saison froide, il faut allumer le feu plus doucement afin d'éviter les chocs thermiques pour votre four. Cela peut l'endommager et augmenter le risque de fissures. S'il vous arrive de renverser du jus ou de la sauce pendant la cuisson, vous n'avez qu'à couvrir l'endroit affecté par les braises lors de la prochaine utilisation. Il s'agit de l'un des moyens d'auto-nettoyage les plus efficaces qui soient, car la température élevée va consumer tout résidu d'écoulement ou d'aliment.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Afin de permettre un bon entretien du four, assurez-vous, avant de l'allumer, que rien n'obstrue le conduit de fumée et d'avoir enlevé les cendres d'une précédente flambée. Une fois le feu éteint et le four refroidi, enlevez les cendres à l'aide d'un balai et d'un seau à cendres. Nettoyez le plancher du four à l'aide d'une brosse et d'un linge humide. On peut nettoyer les surfaces extérieures avec de l'eau tiède et un savon neutre.

Une fois la cuisson terminée, nous vous recommandons de répartir les braises sur toute la surface de cuisson, de fermer la porte à moitié et d'attendre que le four devienne froid; ce faisant, la surface de cuisson demeurera toujours bien propre et libre de toute saleté provenant d'une cuisson précédente. Une fois les cendres refroidies, enlevez les cendres résiduelles à l'aide d'un aspirateur ou d'un balai. De cette façon, votre four demeurera propre et prêt à servir pour la prochaine fois.



TECHO—BLOC

L'ART DU TERRAIN

CANADA

MONTRÉAL

5255 rue Albert-Millichamp, Saint-Hubert, QC J3Y 8Z8

CHAMBLY

7800 rue Samuel-Hatt Chambly, QC J3L 6W4

OTTAWA

3455 Hawthorne Road, Ottawa, ON K1G 4G2

TORONTO

10 Freshway Drive, Vaughan, ON L4K 1S3

TORONTO

1050 Industrial Road, Ayr, ON N0B 1E0

CONTACTEZ-NOUS

SANS FRAIS :

1.877.832.4625

WWW.TECHO-BLOC.COM

FIER MEMBRE DE



ÉTATS - UNIS

ILLINOIS

8201, 31st Street West, Rock Island, IL 61201

ILLINOIS

24312 W. Riverside Dr, Channahon, IL 60410

INDIANA

2397 County Road 27, Waterloo, IN 46793

MARYLAND

6710 Binder Lane, Elkridge, MD 21075

MASSACHUSETTS

70 East Brookfield Rd., North Brookfield, MA 01535

MINNESOTA

4372 170th Street West, Farmington, MN 55024

NEW YORK

55-65 South 4th Street, Bay Shore, NY 11706

NORTH CAROLINA

5135 Surratt Drive, Archdale, NC 27263

OHIO

97 Industrial Street, Rittman, OH 44270

PENNSYLVANIA

852 W. Pennsylvania Avenue, Pen Argyl, PA 18072

PENNSYLVANIA

23 Quarry Road, Douglassville, PA 19518