



CleverSteel®

L'ARTISAN DU MÉTAL

KIT FOUR À PIZZA

Notice d'utilisation et précautions



MADE IN PERIGORD | FRANCE

KIT FOUR À PIZZA

Notice d'utilisation et précautions



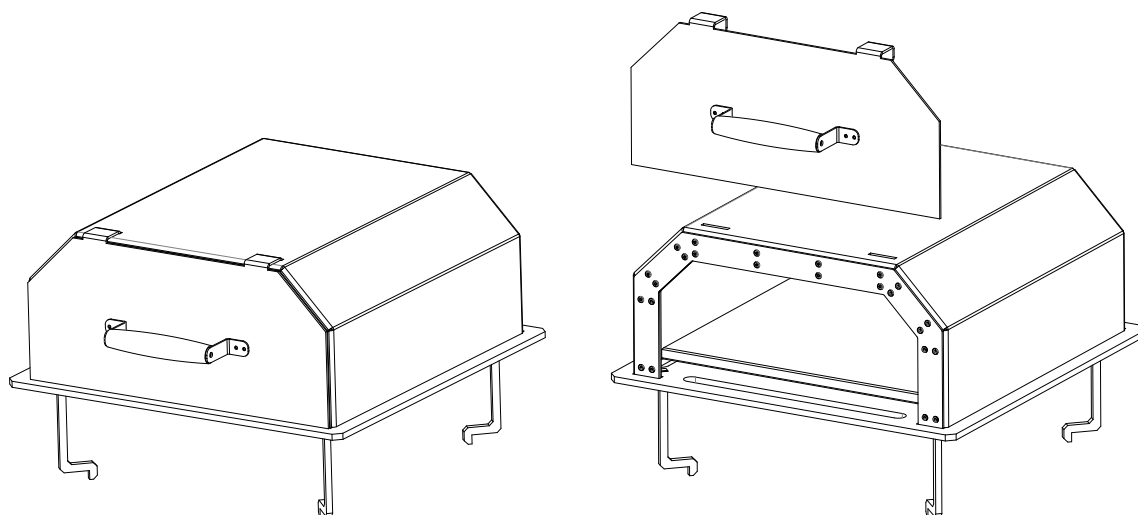
1/ INTRODUCTION

Merci de nous avoir accordé votre confiance en choisissant l'un de nos Braseros CleverSteam. Ce mode d'emploi est dédié à votre kit four à pizza CleverSteel, que vous pouvez ajouter à votre CleverSteam. Vous trouverez dans ce document, les instructions de montage et les conditions de garantie de ce produit.

2 / PRÉSENTATION

Le Kit four à pizza CleverSteel est composé :

- d'un support en acier de 10 cm de haut que l'on place au centre de la plancha en lieu et place de la grille,
- d'un caisson de cuisson, avec sa trappe refermable ainsi qu'une céramique alimentaire.



Des ouvertures sont placées sur le support en acier afin de faire circuler la chaleur dans le caisson de cuisson. Ce système permet de cuire les pizzas plus rapidement.

À l'ouverture de la trappe il est nécessaire d'avoir des gants de protection, résistants à la chaleur.

Notre kit four à pizza peut être utilisé comme un four traditionnel afin de faire cuire ou faire réchauffer d'autres préparations. La plaque en céramique alimentaire possède deux côtés. Un côté lisse afin de faire cuire les pizzas et un côté strié pour vos grillades.

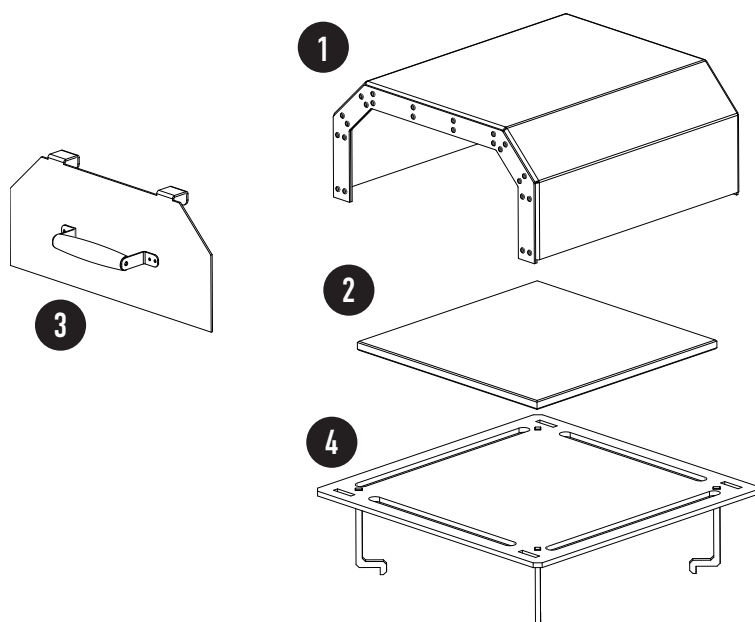
Le kit inclus également un thermomètre aimanté permettant de connaître à tous moments la température de votre four. Ce four à pizza est disponible pour les CleverSteam 850 et 1000.

KIT FOUR À PIZZA

Notice d'utilisation et précautions



3 / SCHÉMA D'ASSEMBLAGE



- 1 Caisson de cuisson
- 2 Plaque en céramique alimentaire
- 3 Trappe refermable
- 4 Support en acier de 12,5 cm de haut

4 / CONSEILS D'UTILISATION ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



Lors de l'utilisation de votre kit pizza, vous devez impérativement faire un feu de taille « modérée ». Effectivement, un feu trop important pourrait endommager le caisson de cuisson ou faire surchauffer le support en acier ou la plaque de cuisson en céramique.



Quand le four à pizzas est en chauffe, vous devez mettre des gants résistants à la chaleur pour ouvrir la trappe ! L'acier étant en contact direct avec les flammes, la trappe peut être extrêmement chaude.



Afin de retirer le four à pizza de votre élément de cuisson, il est important de le faire à l'aide de gants résistants à la chaleur. Le placer sur un endroit résistant à la chaleur et ne craignant pas les coulées de graisses de cuisine.



Le kit four doit être nettoyé et la plaque en acier huilée après chaque utilisation.



Le stockage de cet élément doit se faire, après chaque utilisation dans un endroit sec et peu humide afin d'éviter la corrosion.



Lors de l'utilisation de votre accessoire sur votre outil de cuisson il est impératif qu'il soit toujours sous surveillance jusqu'à extinction totale du feu. Il faut également en éloigner les enfants et les animaux.

KIT FOUR À PIZZA

Notice d'utilisation et précautions



2 / GARANTIE DES ÉLÉMENTS

Pour que les éléments soient garantis il faut que le propriétaire du Kit four à pizza l'ait acheté chez un revendeur agréé ou sur le site internet CleverSteel. Une facture datée lui sera fournie comme justificatif d'achat.

Le Kit complet est garanti 2 ans.

Seuls les défauts de fabrication sont couverts par la garantie. Elle fonctionne seulement si l'acheteur a utilisé et entretenu son kit four à pizza comme indiqué dans cette notice.

Les irrégularités visuelles dues au processus de fabrication sont exclues de la garantie.

La corrosion et la décoloration causées par des facteurs externes sont exclues de la garantie.

L'usure, la corrosion, la déformation et la décoloration des parties exposées au feu sont exclues de la garantie.