



PETE
authentique



*Le Four à
pizza au bois*

**MANUEL
D'INSTRUCTIONS**

TABLE DES MATIÈRES

Informations générales et conseils de sécurité	3
Assemblage et installation du four	4
Assemblage du four.....	4
Assemblage de la base	5
Utilisation du four.....	8
Choisir le bois.....	8
Partir le feu	9
Cuire la pizza.....	10
Éteindre le feu	10
Fumer des aliments.....	10
Gestion de la température	11
Stabiliser la température.....	11
Augmenter la température.....	11
Diminuer la température	11
Entretien.....	12
Dépannage	13
Garantie.....	14

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET CONSEILS DE SÉCURITÉ

IL EST IMPORTANT DE BIEN LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS
AVANT D'UTILISER LE FOUR.

AVERTISSEMENT

**UNE MAUVAISE INSTALLATION, UTILISATION ET MAINTENANCE PEUVENT
CAUSER DES DOMMAGES À VOTRE PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.
BIEN LIRE LE GUIDE D'UTILISATION AU COMPLET AFIN D'INSTALLER, UTILISER
ET ENTRETENIR VOTRE FOUR ADÉQUATEMENT, ET CE, AVANT L'UTILISATION.**



**NE JAMAIS TOUCHER LA PORTE DE MÉTAL OU LA CHEMINÉE PENDANT L'UTILISATION,
CAR ELLES NE SONT PAS ISOLÉES ET LEURS SURFACES SERONT CHAUDES.**

**LES PAROIS EXTÉRIEURES DU FOUR PEUVENT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES
SUPÉRIEURES À 50 °C (120 °F). TOUT MATÉRIEL INFLAMMABLE DOIT ÊTRE CONSERVÉ
À UNE DISTANCE D'AU MOINS 3 PIEDS (1 MÈTRE) DU FOUR.**

-  Ne pas utiliser le four s'il est défectueux.
-  Positionner le four sur une surface plane et à niveau.
-  Il est important de positionner le four de façon à permettre un accès facile pour le nettoyage.
-  Garder les fils électriques ou les lignes de gaz à distance du four.
-  Ne pas déplacer le four lorsqu'il est chaud ou en utilisation.
-  Toujours laisser l'espace autour du four propre et dégagé.
-  Ne pas utiliser le four à bois dans un endroit fermé.
-  À cause de la chaleur, la couleur du revêtement de la face du four peut légèrement varier.
-  Ne pas toucher à la cheminée lorsque le four est en utilisation.
-  À noter que si la porte est complètement fermée pendant l'utilisation du four, les flammes peuvent s'éteindre à cause d'un manque d'oxygène.
-  Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau.
-  Ne pas s'appuyer ou laisser des objets sur le four.
-  Ne pas bloquer les sorties d'air conçues pour la ventilation ou pour l'évacuation de la chaleur.
-  Si vous utilisez du charbon, choisissez une variété de haute qualité et n'utilisez pas de briquettes, roches de lave, substances liquides, accélérants ou autres produits qui n'est pas recommandé dans ce guide.
-  Ne pas utiliser de la vaisselle, contenants en plastique ou autres produits ne résistant pas à la chaleur, car les hautes températures du four pourraient faire fondre et endommager ceux-ci.
-  Toujours utiliser des ustensiles et outils résistant à de hautes températures.
-  Toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour ouvrir la porte du four ou lorsque celui-ci est chaud.
-  Les parties qui ont été soudées par la compagnie ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DU FOUR

MISE EN GARDE

Positionnez le four à une distance minimale de 20 cm (8 pouces) de murs ou de tout autre équipement. Les fours de comptoir doivent être placés sur des tables fixes, sur des tables avec roues verrouillables ou sur toute autre surface ignifuge avec une capacité de charge adéquate. Si nécessaire, ajustez les pieds pour niveler la surface d'appui.

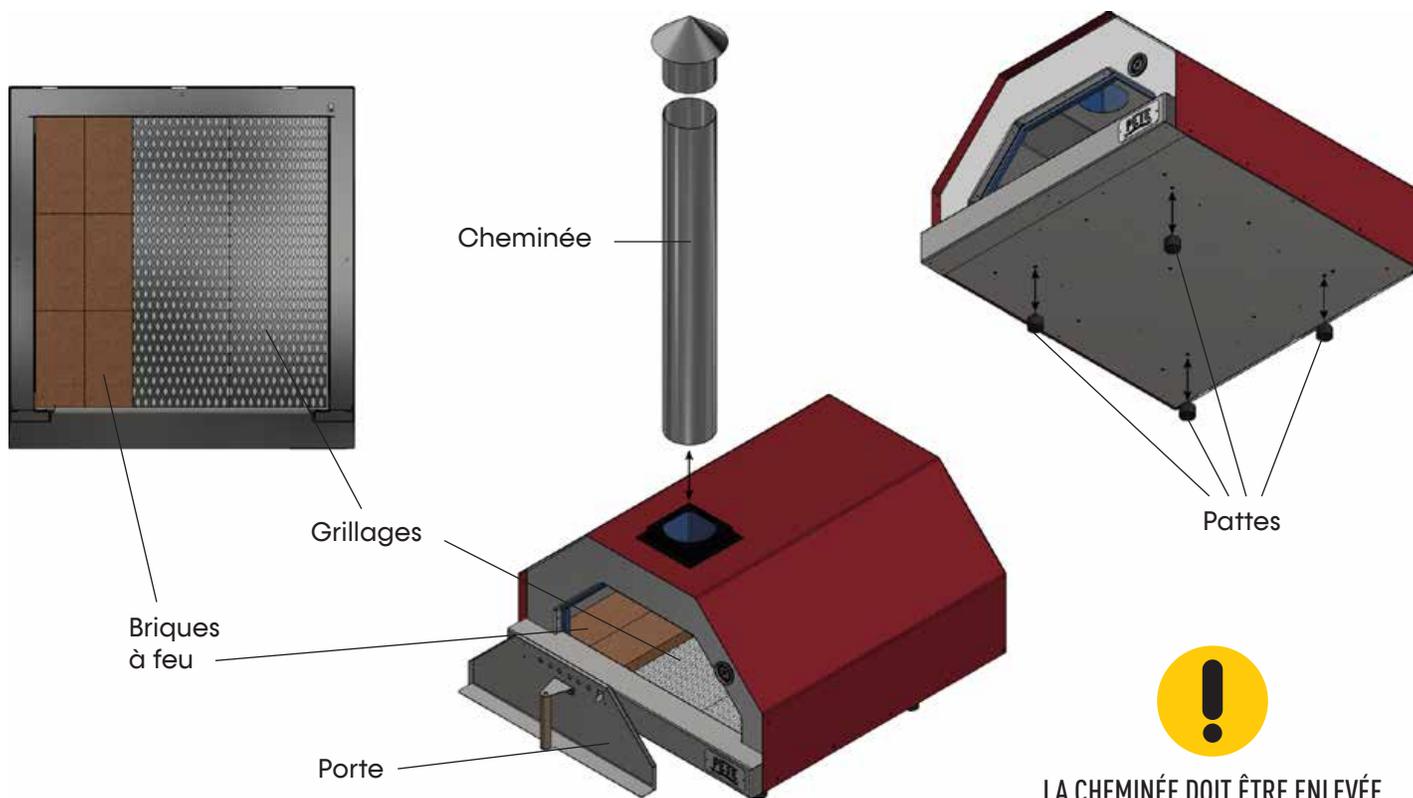
AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ PAS DEUX (2) COUDES DE 30 DEGRÉS POUR CRÉER UN ANGLE DE 60 DEGRÉS !
CECI ANNULE TOUTES LES GARANTIES ET PRÉSENTE UN RISQUE D'INCENDIE À L'INTÉRIEUR DU SYSTÈME DE TUYAU OU DE CHEMINÉE. SI VOTRE EXIGENCE D'INSTALLATION NE PEUT RÉPONDRE AUX NORMES DE BASE, ASSUREZ-VOUS DE CONSULTER UN PROFESSIONNEL ET D'OBTENIR LES PERMIS NÉCESSAIRES À L'AVANCE.

ASSEMBLAGE DU FOUR

- 🔥 Vissez les 4 pattes en caoutchouc sous le four.
- 🔥 Installez les trois grillages au fond du four.
- 🔥 Installez les 18 briques à feu à plat sur la longueur.

- 🔥 Insérez la cheminée dans l'ouverture ronde qui se trouve sur le dessus du four (vis non nécessaires).

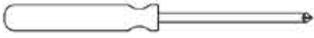


**LA CHEMINÉE DOIT ÊTRE ENLEVÉE
LORS DE L'INSTALLATION
DE LA HOUSSE DE PROTECTION.**

ASSEMBLAGE DE LA TABLE

POUR L'ASSEMBLAGE,
VOUS AUREZ BESOIN DE :

Tournevis cruciforme
(Philips - étoile)

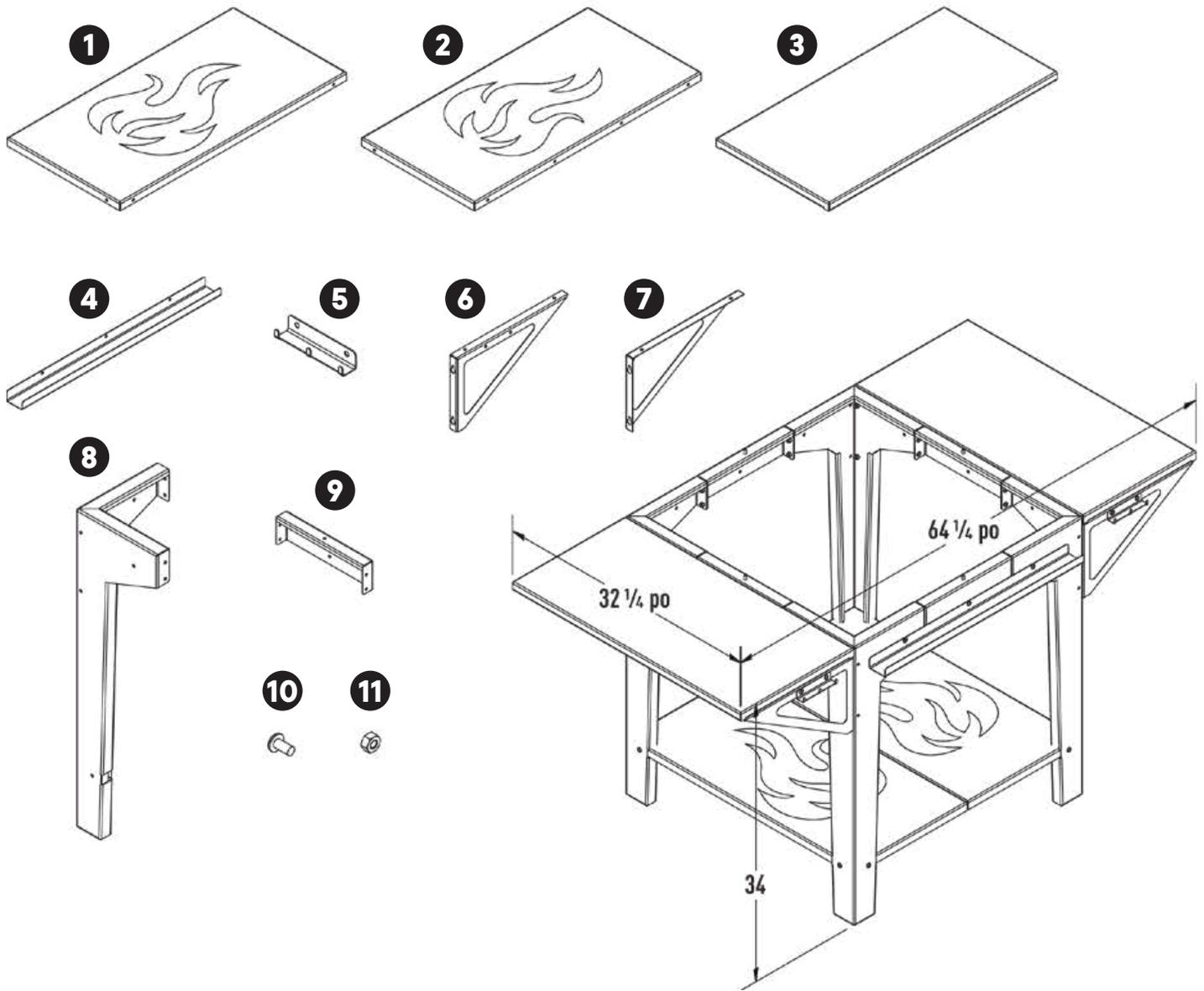


Clé 7/16 po



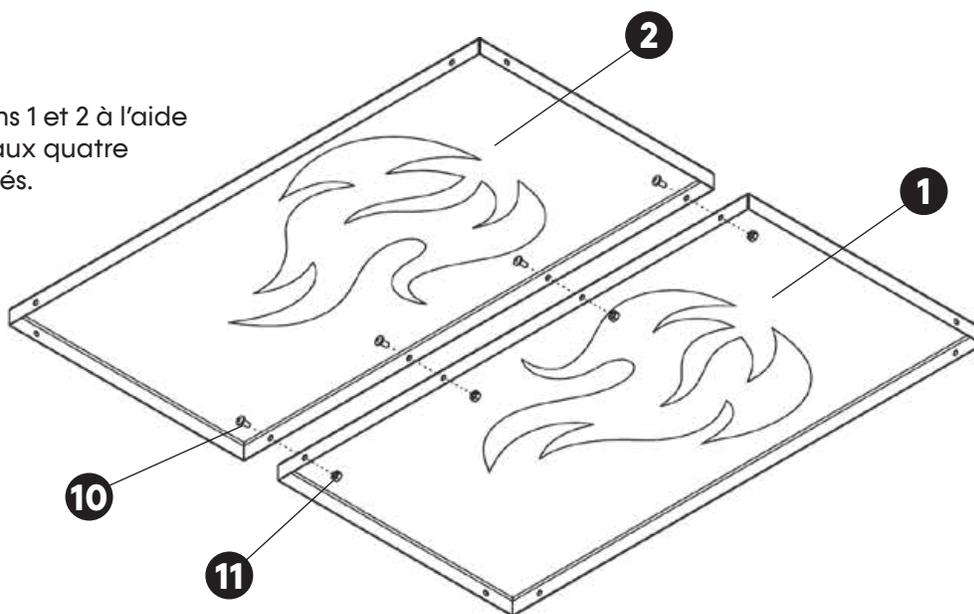
LISTE DES PIÈCES

QUANTITÉ	DESCRIPTION
1	Tablette à flamme gauche
2	Tablette à flamme droite
2	Tablette amovible de côté
1	Support à ustensiles
2	Support à ustensiles
2	Support gauche
2	Support droit
4	Poteau de base
4	Contour de base
55	Vis cruciforme (étoile) 1/4 po - 20 X 1/2
43	Écrou hexagonal - 1/4 po - 20



ÉTAPE 1

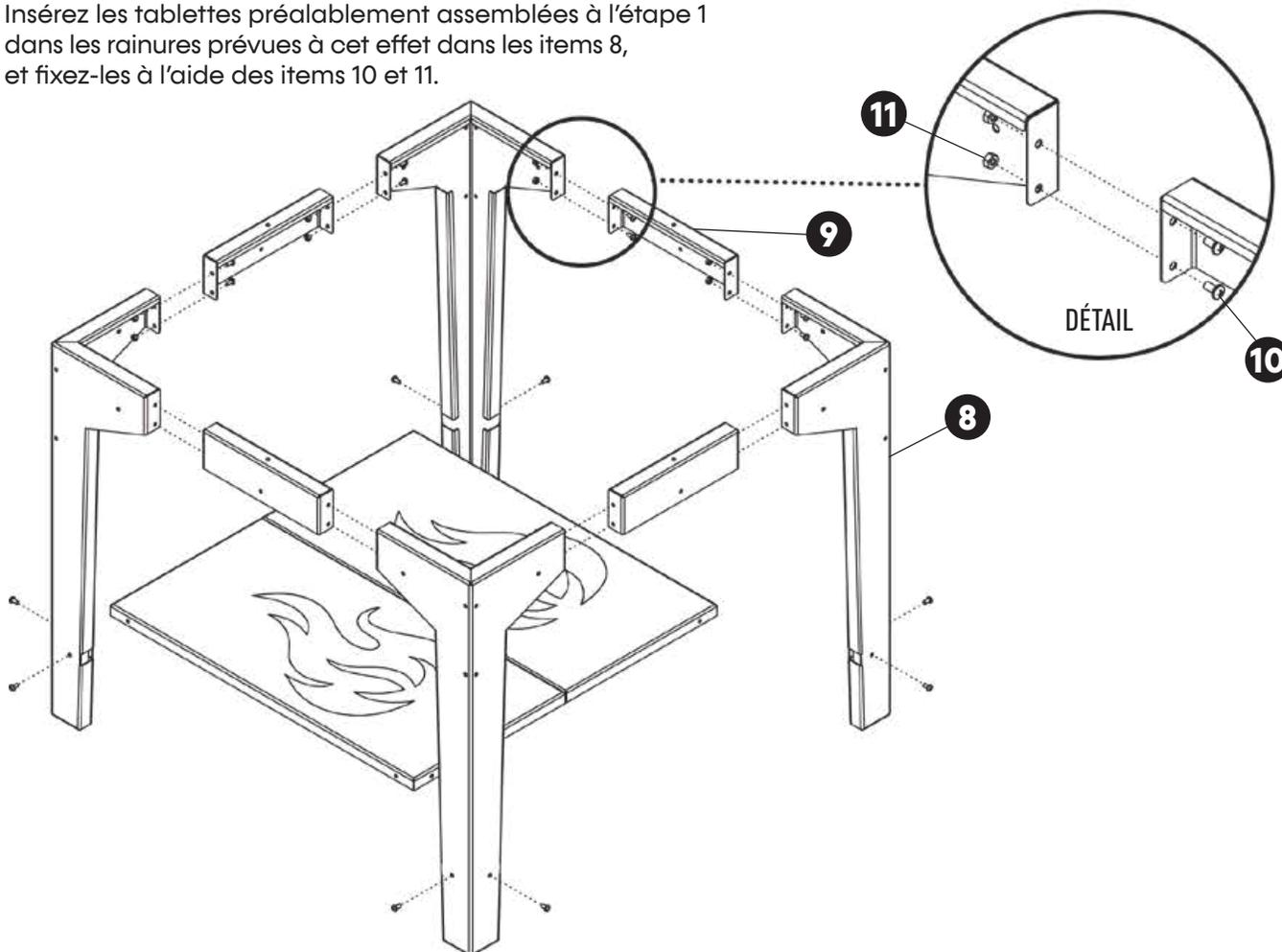
 Assemblez les items 1 et 2 à l'aide des items 10 et 11 aux quatre endroits préperforés.



ÉTAPE 2

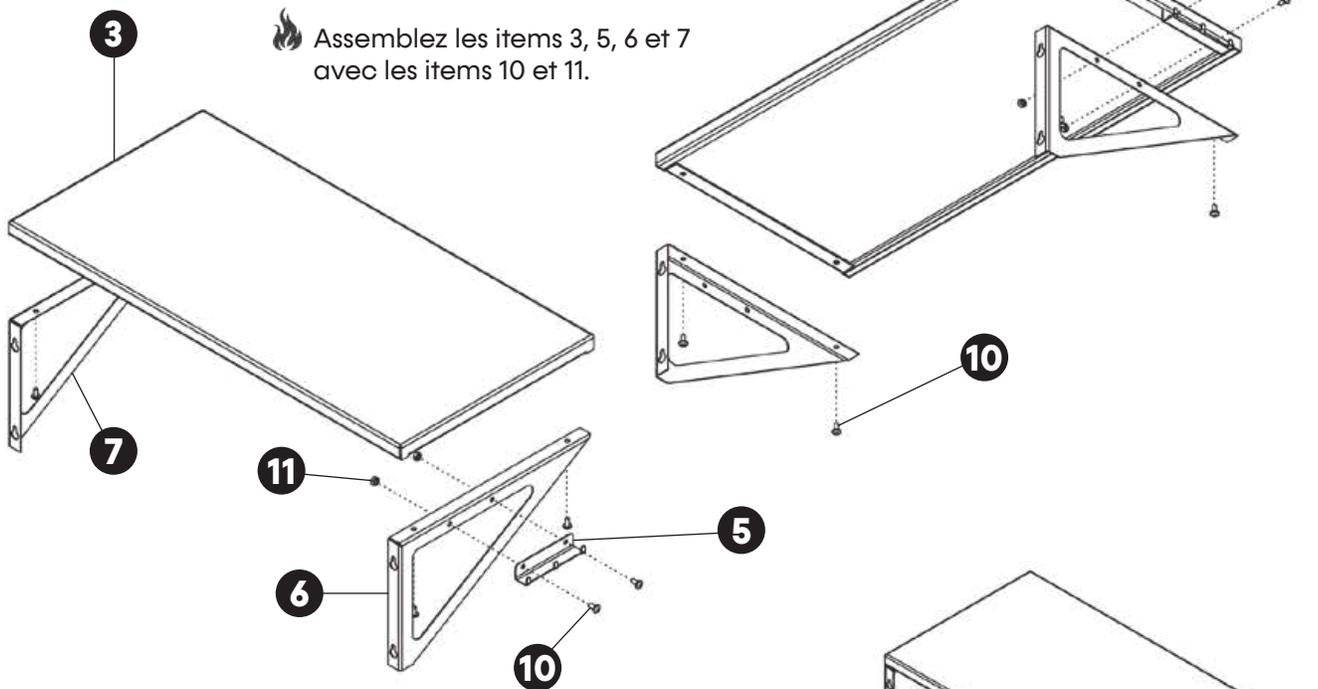
 Assemblez les items 8 et 9 à l'aide des items 10 et 11.

 Insérez les tablettes préalablement assemblées à l'étape 1 dans les rainures prévues à cet effet dans les items 8, et fixez-les à l'aide des items 10 et 11.



ÉTAPE 3

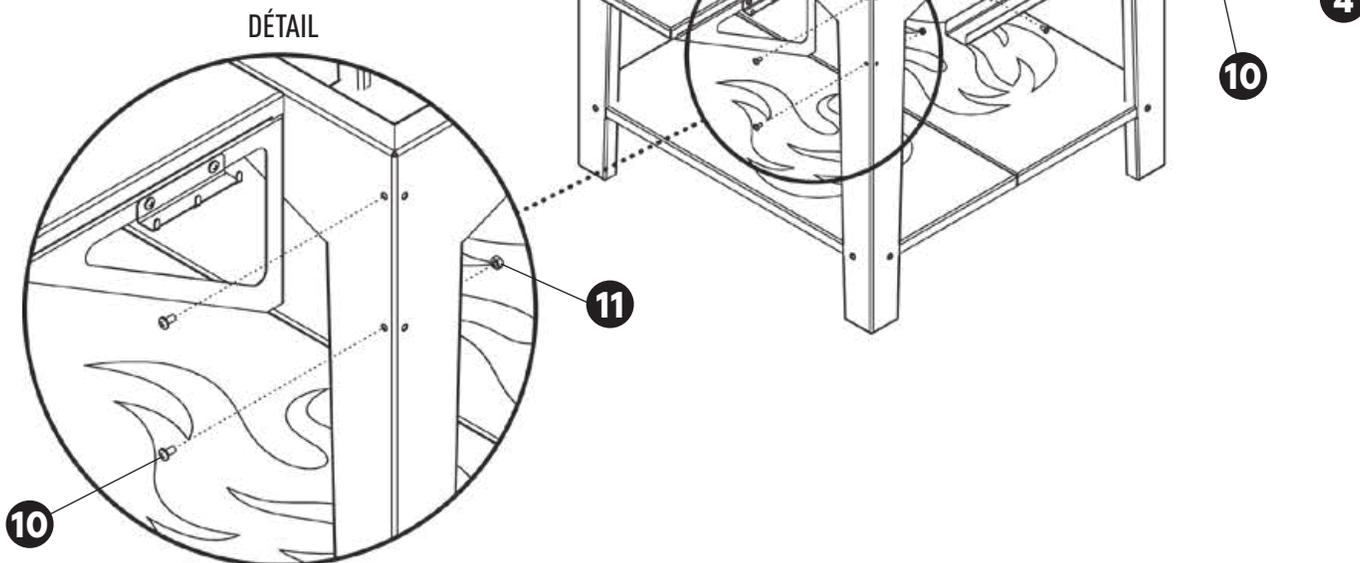
 Assemblez les items 3, 5, 6 et 7 avec les items 10 et 11.



ÉTAPE 4

 Joignez la tablette gauche et la tablette droite à la structure assemblée à l'étape 2 à l'aide des items 10 et 11.

 Assemblez l'item 4 avec les items 10 et 11.



UTILISATION DU FOUR



BIEN SUIVRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER LE FOUR.

**NE PAS UTILISER DE LIQUIDES INFLAMMABLES
OU D'AUTRES COMBUSTIBLES POUR ALLUMER LE FOUR.**

**S'ASSURER QU'IL N'Y A PAS DE MATIÈRES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ
DU FOUR ET QUE LA DISTANCE MINIMALE DE SÉCURITÉ EST RESPECTÉE.**

CHOISIR LE BOIS

-  Utilisez des morceaux de bois très secs et de petite taille pour l'allumage.
-  Ne pas utiliser du bois traité, du pin, de la résine ou des rebuts de bois.
-  Le bois mouillé ou humide peut être difficile à allumer et peut éclater en raison de l'augmentation du volume d'eau dû à la chaleur. Cela produira beaucoup de fumée et de cendres tout en rendant moins optimales la chaleur et la performance du four.



PARTIR LE FEU



NE PAS DÉPASSER LA LIMITE DE TEMPÉRATURE DE 500 °C (800 °F).

NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE LORSQUE LE FEU EST ALLUMÉ.

POUR MAINTENIR UNE TEMPÉRATURE CONSTANTE, AJOUTER À INTERVALLES RÉGULIERS DE PETITES QUANTITÉS DE BOIS DE CHAUFFAGE SEC. POUR ÉVITER UNE ÉLÉVATION DANGEREUSE DE LA TEMPÉRATURE OU DES FLAMMES SORTANT DU FOUR QUI POURRAIENT ENDOMMAGER DES PERSONNES OU DES BIENS, IL N'EST PAS RECOMMANDÉ D'EMPLOYER DE GROSSES BÛCHES.

- 1** Au milieu du four ou sur le côté droit, créez une croix à l'aide de morceaux de bois de taille similaire. Ajoutez votre allumeur naturel préféré pour partir le feu plus rapidement (exemple : 2-3 pépites / pastilles de marque TUMBLEWEEDS, QWIKWIK ou autres). Utilisez un allumeur naturel plutôt que du papier pour de meilleurs résultats.
- 2** Allumez les pépites / pastilles et refermez la porte du four en laissant une petite ouverture d'environ 3 à 6 cm (1 à 2 pouces) pour que l'air puisse entrer et oxygéner le feu. Ainsi, il sera plus facile de le maintenir actif et d'atteindre la température désirée plus rapidement.
- 3** Lentement, ajoutez du plus gros bois pour augmenter la vigueur du feu. Continuez d'en ajouter tranquillement pendant à peu près 15-20 minutes. Il est important de ne pas mettre trop de bois en même temps et de s'assurer de bien replacer la porte comme indiqué à l'étape précédente pour bien entretenir le feu.
- 4** Une fois qu'une bonne braise et qu'une légère flamme s'installe à l'intérieur de votre four, et que celui-ci atteint la température voulue, déplacez-le vers la portion de gauche à l'aide d'un outil à four à pizza.
- 5** À l'aide d'une brosse, nettoyez le fond du four (partie de droite) que vous venez de libérer du feu.
- 6** À l'aide d'un thermomètre laser, vérifiez que la température du plancher du four se situe à environ 345 °C – 400 °C (650 °F – 750 °F).
- 7** Lorsque cette température est atteinte, il est temps de préparer votre pizza!

CUIRE LA PIZZA

GESTION DU FEU

TEMPÉRATURE DU FOUR

PIZZA NAPOLITAINE

La pizza a besoin d'une température soutenue très chaude (plancher et dôme). Pour une bonne cuisson, il vous faut une bonne braise et une flamme. La braise permettra au plancher du four d'atteindre une température suffisamment chaude pour obtenir une bonne cuisson de la pâte à pizza. La légère flamme qui roule au-dessus de la pizza permettra une meilleure cuisson de votre garniture.

L'utilisation de petits morceaux de bois secs est la meilleure solution pour contrôler la flamme et la température durant la cuisson.

**400 °C
(750 °F)**

PIZZA STYLE FOCACCIA

La pizza focaccia (également appelée pizza romaine) a besoin d'une température plus basse que la pizza napolitaine.

Vous aurez besoin d'une petite flamme qui atteint le point le plus élevé du dôme.

**275 °C
(500 °F)**

PIZZA À PLAT STYLE DÉTROIT

La pizza de style Détroit est une pizza avec plus de garniture et une croûte plus épaisse. Des plateaux en fonte, en acier inoxydable ou à usage mixte sont recommandés. Le processus de cuisson pour ce type de pizza est plus lent et demande une température plus basse, ce qui permet à la croûte et au fond de la pizza de cuire efficacement. Il est recommandé de couvrir de papier d'aluminium le dessus de la pizza pendant la cuisson afin de ne pas brûler le dessus. Il peut être retiré à la toute fin pour que le dessus de la pizza puisse bien dorer.

Vous aurez besoin d'une petite flamme qui atteint le point le plus élevé du dôme.

**175 °C
(350 °F)**

ÉTEINDRE LE FEU

- 🔥 Pour éteindre le four, fermez la porte du four et attendez la formation de cendres.
- 🔥 Lorsque le feu est éteint depuis 60 minutes ou plus et que vous confirmez que les charbons ont refroidi, vous pouvez retirer les cendres avec une brosse en métal ou une pelle et mettre celles-ci dans un cendrier métallique ou une chaudière résistante au feu.
- 🔥 Ne jamais mettre de charbons ardents ou de cendres sur le sol, le patio, la terrasse ou près de plantes ou d'arbres.

FUMER DES ALIMENTS

- 🔥 Vous pouvez utiliser le four à pizza comme fumoir en utilisant une boîte à fumer (un fumoir) en inox pour BBQ.
- 🔥 Utilisez de gros morceaux de bois mouillés ou des morceaux de charbon de bois.
- 🔥 Fermez la porte lorsque la flamme est allumée.
- 🔥 Si la flamme est élevée, réduisez-la pour produire des braises.
- 🔥 Incorporez un fumoir (boîte en inox) rempli de copeaux de bois trempés.
- 🔥 Ajoutez votre viande, fermez la porte et fumez-la en fonction du temps recommandé. Celui-ci peut varier selon votre type de viande et son épaisseur.

GESTION DE LA TEMPÉRATURE

Le four à bois est conçu pour permettre à l'utilisateur de choisir la bonne température en fonction de ce qu'il cuisine. Voici comment augmenter, diminuer et stabiliser la température.

STABILISER LA TEMPÉRATURE

Stabiliser la température est le plus grand défi pour l'utilisateur, mais avec l'expérience, cela devient beaucoup plus facile. Il y a 3 éléments conçus pour aider à la stabilisation de la température :

- 1 LA PORTE :** Utilisez la porte pour contrôler la température interne. Ouvrez davantage pour refroidir et fermez davantage pour la faire monter.
- 2 LE COMBUSTIBLE :** Une fois que le four est à la température souhaitée, ajoutez à intervalles réguliers de petits morceaux de bois pour maintenir la chaleur et éviter les variations.
- 3 LA ROTATION :** Vérifiez la distance des aliments par rapport à la flamme et aux braises pour éviter de brûler votre repas. Plus les aliments sont proches des flammes et / ou des braises, plus la température est élevée. La rotation est une technique clé.

AUGMENTER LA TEMPÉRATURE

Le four à bois est un appareil qui permet de faire monter la température rapidement grâce au dôme en inox.

Pour augmenter la température du four de :

-  **50 °C (100 °F) :** Fermez la porte et vérifiez la température.
-  **150 °C (300 °F) à 250 °C (480 °F) :** Insérez 1 petit morceau de bois et fermez partiellement la porte du côté opposé de la flamme.
-  **200 °C (400 °F) à 300 °C à (570 °F) :** Insérez 2-3 petits morceaux de bois et laissez la porte ouverte pour laisser l'air entrer.
-  **200 °C (400 °F) à 400 °C (750 °F) :** Insérez 3 à 5 petits morceaux de bois et laissez la porte ouverte pour laisser l'air entrer.

DIMINUER LA TEMPÉRATURE

Le four à bois est un appareil qui peut facilement atteindre des températures supérieures à 500 °C (1000 °F). N'utilisez jamais de l'eau car cela peut endommager les briques réfractaires du four. Nous vous suggérons de faire ces 3 actions :

- 1** Ouvrez la porte du four progressivement en s'assurant que la flamme sorte par le conduit de la cheminée. Plus il est possible d'ouvrir la porte du four, plus il peut refroidir.
- 2** Utilisez la pelle ronde en métal pour briser le bois et réduire les flammes.
- 3** Étalez les braises sur le plancher du four.

ENTRETIEN

NETTOYAGE PAR PYROLYSE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION ET DU PLANCHER DE CUISSON

Vous pouvez nettoyer le four à pizza Pete Authentique par le feu lui-même grâce au procédé appelé pyrolyse qui consiste à décomposer chimiquement un composé organique par une augmentation importante de la température. Grâce au feu et à la température élevée, vous pourrez ainsi bien nettoyer et désinfecter le plancher et la chambre de combustion. Pour utiliser cette technique, nous suggérons de maintenir la température au-dessus de 425 °C (800 °F) pendant 5 minutes. Vous pouvez également répandre les braises sur le plancher du four en briques réfractaires. Les braises brûleront toutes traces de particules ou résidus qui peuvent s'y retrouver après la cuisson.

Une fois le four complètement refroidi (généralement le lendemain), vous pouvez retirer les cendres froides du four (TOUJOURS utiliser un bac résistant au feu pour contenir les cendres utilisées). Périodiquement, vous pouvez retirer les briques réfractaires et aspirer les cendres qui se logent dans les trous du plancher de cuisson avec un aspirateur d'atelier.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU FOUR ET DES PARTIES EN ACIER INOXYDABLE

Il est recommandé d'entretenir régulièrement l'extérieur du four et de le laver à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un mélange d'eau et de savon doux. Vous pouvez utiliser un bicarbonate de soude 50/50 et un détergent à vaisselle liquide sur l'acier inoxydable pour les taches un peu plus tenaces. Avec l'éponge, frottez dans le même sens que le grain de l'acier inoxydable avec l'éponge et rincez à l'eau claire. Ne jamais utiliser d'éponge à récurer en laine d'acier ou tout autre outil abrasif pour nettoyer le four, car cela peut endommager la surface.

AUTRES CONSEILS D'ENTRETIEN

- 🔥 Avant d'allumer le four, s'assurer que la cheminée n'est pas obstruée et que les cendres des cuissons précédentes ont été retirées.
- 🔥 Le four peut être utilisé toute l'année; au cours des mois d'hiver, faites réchauffer préalablement le four avec un petit feu afin d'éviter un choc thermique causé par l'humidité.
- 🔥 Vous devez inspecter votre cheminée et vous assurez qu'il n'y ait pas de créosote (substance qui se colle aux parois de la cheminée et qui est engendrée par les gaz dégagés lors de la combustion du bois) au moins 2 fois par année. La créosote est une substance hautement inflammable. Elle doit être retirée afin de réduire les risques d'incendie.
- 🔥 Retirez et balayez la cheminée une fois par année; des nids d'oiseaux ou d'autres débris peuvent obstruer celle-ci et créer des blocages dangereux.
- 🔥 Protégez votre four à l'aide de la housse lorsque ce dernier est éteint et refroidi.

CALENDRIER DE MAINTENANCE

PARTIE À NETTOYER

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE

Chambre de combustion

À chaque utilisation

Plancher de cuisson

À chaque utilisation

Extérieur du four

1X / mois

Partie en acier inoxydable

1X / mois

DÉPANNAGE

BRIQUES RÉFRACTAIRES FISSURÉES

- 🔥 Les briques réfractaires peuvent se fissurer, mais ceci ne cause aucun problème au niveau de la performance de la cuisson.
- 🔥 Si jamais vous observez une cavité dans l'une des briques réfractaires, vous pouvez la tourner et utiliser l'autre côté, ou vous pouvez la remplacer.

LE FOUR PRODUIT BEAUCOUP DE FUMÉE

- 🔥 Vérifiez que le bois n'est pas trop humide, et que les braises ne sont pas brûlées.
- 🔥 Assurez-vous d'avoir allumé un feu avec des flammes vives, progressives mais régulières, afin d'éviter une combustion incomplète.
- 🔥 Il est recommandé de fermer la porte du four.

LE FOUR NE CHAUFFE PAS

- 🔥 Vérifiez que le feu est d'un côté du four et non près de la bouche de la cheminée.
- 🔥 Assurez-vous que votre feu ait des flammes vives pendant 20 minutes et plus avant la cuisson.
- 🔥 Ajoutez du bois de façon progressive pour nourrir le feu.

LE FOUR SE REFROIDIT TROP RAPIDEMENT

- 🔥 S'assurez qu'aucune humidité ou eau ne s'est infiltrée dans le four.
- 🔥 Évitez les feux courts qui ne réchauffent pas assez le fond du four.

DES FLAMMES SORTENT DE LA BOUCHE DE LA CHEMINÉE

- 🔥 Évitez les feux excessifs et atténuez immédiatement les flammes qui sortent du four en refermant la porte tout en laissant un espace de 3 à 6 cm (1 à 2 pouces).

POUR UNE INSTALLATION DU FOUR SUR UN COMPTOIR, DOIS-JE ABSOLUMENT UTILISER LES PIEDS EN CAOUTCHOUC FOURNIS ?

- 🔥 Oui, les pieds doivent être utilisés pour permettre à l'air de circuler sous le fond et le plancher du four.



GARANTIE

Pete Authentique garantit que ses fours sont exempts de défauts majeurs de matériaux et de fabrication sur les composantes structurelles pendant une période de **2 ans à compter de la date d'achat**. Cette garantie peut être invalidée si le four ou une partie de celui-ci n'est pas correctement installé, soigné, utilisé et entretenu conformément aux instructions spécifiées lors de l'achat.

VEUILLEZ CONSERVER VOTRE REÇU DE VENTE OU VOTRE FACTURE AINSI QUE L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT HABITUELLEMENT COLLÉE SUR LE CÔTÉ DU FOUR.

LA GARANTIE N'EST PAS APPLICABLE DANS LES CIRCONSTANCES SUIVANTES :

-  Si le four n'a pas été adéquatement installé, utilisé ou entretenu conformément au manuel d'instructions.
-  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, c'est-à-dire par le dépassement de la limite de température de 500 °C (1000 °F). Nos fours sont destinés à la cuisson des aliments et ne sont pas des incinérateurs.
-  Si le four a été soumis à l'utilisation de produits chimiques ou de liquides inappropriés utilisés pour nettoyer ou assainir l'intérieur ou l'extérieur du four.
-  Si des produits abrasifs ou inadéquats ont été utilisés au lieu de ceux suggérés précédemment dans ce guide. N'utilisez pas d'allume-feux liquides pour les barbecues, d'autres produits chimiques ou des produits contenant un combustible liquide.
-  Si le four a subi des dommages à son dôme causés par le stockage de matériaux sur le dessus du four.
-  Si les dommages résultent d'une usure normale du four ou des pièces dans des conditions normales, y compris, mais sans s'y limiter aux situations suivantes : les pierres peuvent s'ébrécher, se fissurer et / ou se décolorer.
-  Si les dommages ou les défaillances du four résultent de catastrophes naturelles ou autres, telles que les inondations, les incendies, le vent ou les tempêtes violentes.
-  Si le four, pour une quelconque raison, a été altéré ou modifié et n'est plus dans l'état original dans lequel il a été livré.
-  Si des pièces de remplacement ou tout autre structure, qui ne proviennent pas de la compagnie Pete Authentique, sont installés ou ajoutés au four. Pour tout besoin de remplacement de pièces, prenez contact par courriel à info@peteauthentique.com.
-  Si l'étiquette d'identification du four a été retirée, altérée ou détruite.

LIMITE DE LA RESPONSABILITÉ :

Il est spécifiquement convenu et compris que la seule obligation et le seul recours de l'acheteur en vertu de la présente garantie, et en vertu de toute autre garantie, expresse ou implicite, seront limités au remplacement ou à la réparation du four, à l'exclusion des frais d'expédition. L'acheteur ou d'autres tiers, renonce spécifiquement à tout droit de recouvrer des dommages spéciaux, accessoires, consécutifs ou autres de quelque nature que ce soit, y compris, mais sans s'y limiter, les blessures aux personnes ou les dommages à la propriété, la perte de profits ou de profits anticipés, les dommages à la réputation de l'entreprise ou au fonds de commerce, tous les coûts encourus pour recevoir, décharger, déplacer à votre emplacement, et installer les fours de Pete Authentique, ou la perte d'utilisation du four. En aucun cas Pete Authentique ne sera responsable de tout dommage accessoire ou consécutif causé par des défauts dans ses fours, que ces dommages surviennent ou soient découverts avant ou après le remplacement ou la réparation, et que ces dommages soient causés ou non par Pete Authentique. La durée de toute garantie concernant le four est limitée aux réclamations légitimes reçues pendant la durée de la garantie précédente.

DÉROULEMENT DES RÉCLAMATIONS CONTRE LA GARANTIE :

-  Pour que toute réclamation sous cette garantie soit valide, Pete Authentique doit être avisé de la réclamation par courriel à info@peteauthentique.com.
-  Toutes les réclamations au titre de cette garantie doivent inclure le modèle du four, le numéro de la facture originale, la date d'achat, une description du problème, des photos de la zone concernée et une description complète des circonstances donnant lieu à la réclamation au titre de la garantie, si elles sont connues. Ces informations permettront à notre service de réparation des fours de déterminer très clairement les dommages en question.
-  Pete Authentique se réserve le droit d'enquêter sur toutes les réclamations contre cette garantie et de décider de la méthode de règlement.
-  Avant que tout four soit retourné, Pete Authentique, ou son représentant autorisé, doit fournir à l'acheteur une autorisation de retour écrite et des instructions pour la préparation de l'envoi. Le défaut d'emballer correctement le four pour le retour peut entraîner une facturation de l'acheteur par Pete Authentique. Pete Authentique se réserve le droit de facturer l'acheteur pour le transport de retour si le four a été endommagé par négligence ou si la garantie a été annulée, tel que décrit dans cette garantie.

VISIONNEZ MES VIDÉOS!

PRÉSENTATION
DU FOUR À PIZZA AU BOIS
PETE AUTHENTIQUE



ÉTAPES POUR RÉUSSIR
LA CUISSON DE
VOTRE PREMIÈRE PIZZA

