



WWW.KUCHT.COM



SOYEZ UN **PRO** DANS VOTRE CUISINE



Cuisine d'Extérieur | Four à Pizza

**KUCHT**VENICE

GUIDE D'INSTALLATION ET MANUEL DE L'UTILISATEUR

MODÈLE APPLIQUÉ: KUCHTVENICE

## Instructions d'entretien et d'assemblage du four à pizza au bois

### IMPORTANT, CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Merci d'avoir acheté le four à pizza extérieur.

Nous apprécions votre confiance et nous vous recommandons de lire l'intégralité de ce manuel du propriétaire avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Consultez nos consignes de sécurité avant utilisation. Ce manuel contient des instructions sur la façon d'installer et de configurer correctement votre nouveau four à pizza, ainsi que des informations sur les fonctionnalités intéressantes offertes par notre produit. S'il vous plaît garder ce manuel pour une référence ultérieure.

Merci,

l'équipe Kucht

#### Avertissement:

- **Ne fermez pas la porte lorsque vous brûlez le four**
- Ce produit est destiné à une utilisation en extérieur uniquement.
- Lisez attentivement et complètement le manuel avant utilisation.
- Attention : les parties accessibles peuvent être très chaudes, tenir hors de portée des enfants.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Non destiné à être installé à l'intérieur ou sur des bateaux.
- Conservez ce manuel pour une référence ultérieure.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.

# BIENVENUE DANS LA FAMILLE KUCHT

## TABLE DES MATIERES

<b>Instruction de sécurité</b> .....	3
<b>Vue éclatée du four à pizza</b> .....	4-5
<b>Liste des pièces du four à pizza</b> .....	6
<b>Installation de la cheminée du four à pizza</b> .....	7-9
<b>Démarrer la cuisson de la pizza</b> .....	16-18
<b>Dépannage</b> .....	10
<b>Commande de pièces</b> .....	11
<b>Garantie limitée</b> .....	12-13

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR À PIZZA À BOIS NÉCESSITE 2 PERSONNES OU PLUS.
- NE JAMAIS INSTALLER DES PRODUITS LOURDS PAR UNE SEULE PERSONNE ; CELA PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.
- NE JAMAIS LAISSER LES ENFANTS FAIRE FONCTIONNER LE FOUR À PIZZA.
- NE JAMAIS LAISSER LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL Y A UN FEU ALLUMÉ.
- LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES, TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.
- NE PAS DEPLACER CE FOUR A PIZZA PENDANT L'UTILISATION.
- NE PAS ENTREPOSER DE BOUTEILLES DE GAZ VIDE, PLEINE OU DE RECHANGE DANS, SOUS OU PRÈS DE CE FOUR À PIZZA.
- NE JAMAIS ENTREPOSER D'ESSENCE OU DE MATIÈRES DANGEREUSES À L'INTÉRIEUR DE LA BASE DU FOUR À PIZZA.
- NE JAMAIS UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES VAPEURS INFLAMMABLES POUR DÉMARRER VOTRE FOUR À PIZZA.
- VEUILLEZ GARDER TOUS LES LIQUIDES INFLAMMABLES À UNE DISTANCE SÉCURISÉE DU FOUR.
- UTILISEZ DU BOIS DE BONNE QUALITÉ POUR BRÛLER LE FOUR À PIZZA.
- LE PORT DE GANTS DE PROTECTION EST RECOMMANDÉ LORS DE LA MANIPULATION DE COMPOSANTS PARTICULIÈREMENT CHAUDS.
- ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE ONT ÉTÉ RETIRÉS DU GRIL. NE
- JAMAIS LAISSER LE FOUR À PIZZA SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.
- NE VOUS PENCHEZ JAMAIS OU NE TOUCHEZ JAMAIS LE DÔME DU FOUR À PIZZA PENDANT QUE LE FOUR À PIZZA EST UTILISÉ.



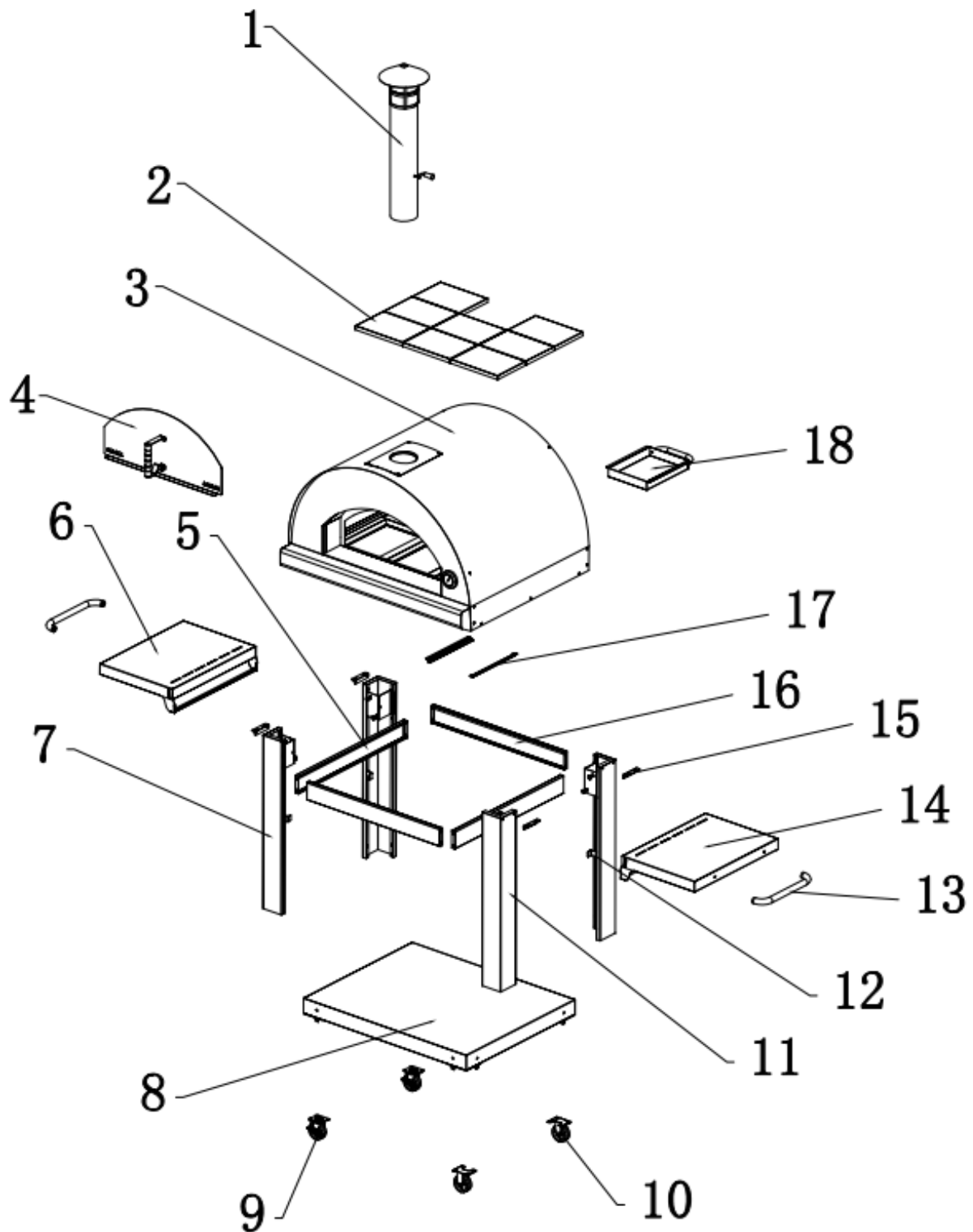
**AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas de liquides inflammables pour allumer un feu

### IMPORTANT:

Vérifiez toujours les codes de fabrication locaux régissant les installations d'appareils extérieurs avant de commencer. Assurez-vous que la zone autour du four est exempte de végétation sèche et que les structures en bois sont à au moins 3 mètres de votre nouveau four à pizza au bois.

Avant le nettoyage, laissez refroidir votre four à pizza à bois pendant 1 heure. Utilisez une brosse sèche et une vadrouille humide pour nettoyer; utiliser uniquement du savon et de l'eau. N'utilisez jamais de solvants.

## VUE ÉCLATÉE DU FOUR À PIZZA

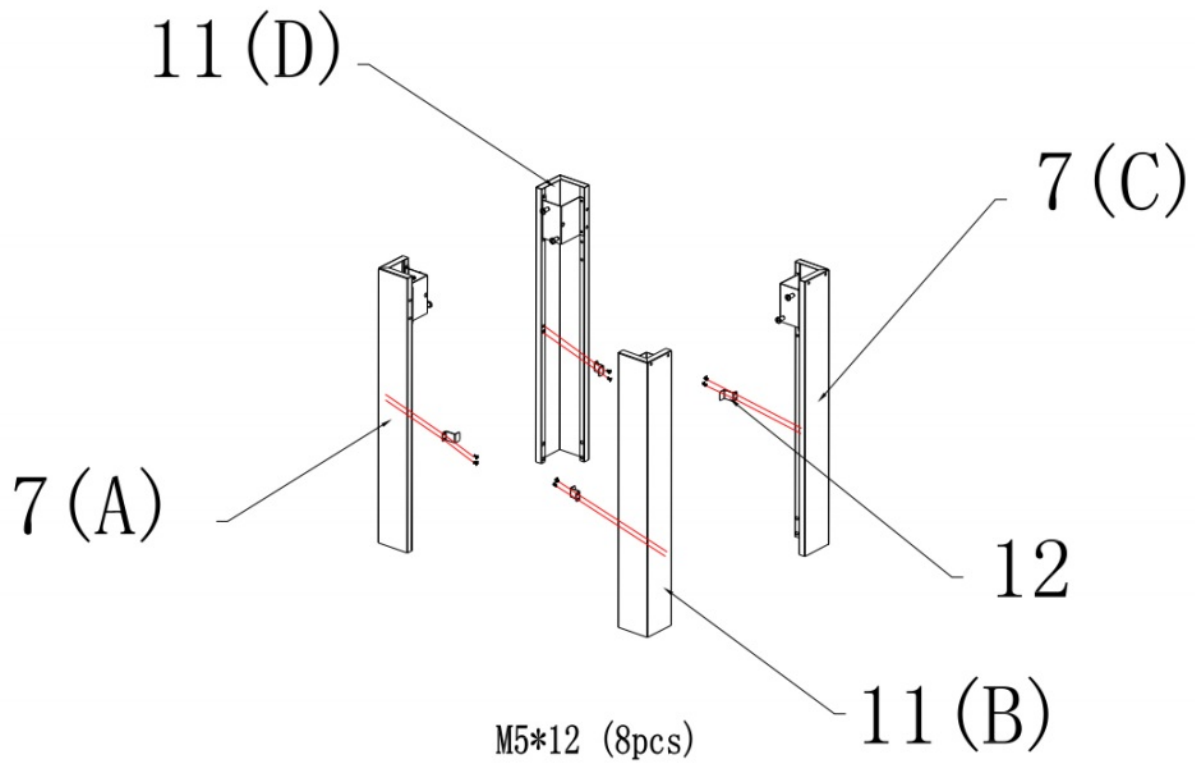


**VUE ÉCLATÉE N°:**

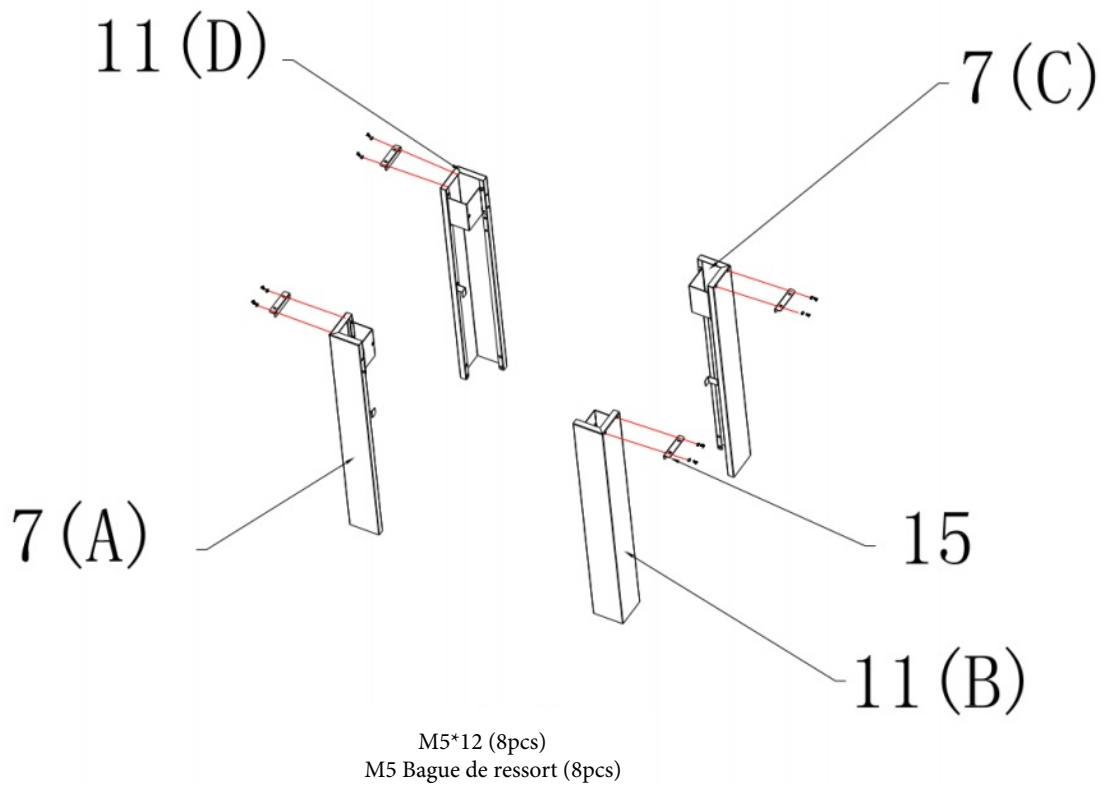
<b>N° de la Pièce</b>	<b>Descriptions</b>	<b>Quantité</b>
<b>1</b>	<b>Cheminée de four à pizza</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Pierre pour four à pizza</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>Dôme</b>	<b>1</b>
<b>4</b>	<b>Porte de four à pizza</b>	<b>1</b>
<b>5</b>	<b>Support pour chariot (RH/LH)</b>	<b>2</b>
<b>6</b>	<b>Tablette gauche</b>	<b>1</b>
<b>7</b>	<b>Pied de chariot (avant gauche/arrière droit)</b>	<b>2</b>
<b>8</b>	<b>Base de chariot</b>	<b>1</b>
<b>9</b>	<b>Roulette (avec frein)</b>	<b>2</b>
<b>10</b>	<b>Roulette (fixée)</b>	<b>2</b>
<b>11</b>	<b>Pied de chariot (arrière gauche/ avant droit)</b>	<b>2</b>
<b>12</b>	<b>Bouchons pour tablette</b>	<b>4</b>
<b>13</b>	<b>Poignée pour tablette</b>	<b>2</b>
<b>14</b>	<b>Tablette droite</b>	<b>1</b>
<b>15</b>	<b>Connecteurs de dôme</b>	<b>4</b>
<b>16</b>	<b>Support de chariot (avant/ arrière)</b>	<b>2</b>
<b>17</b>	<b>Supports de cendrier</b>	<b>2</b>
<b>18</b>	<b>Cendrier</b>	<b>1</b>

# INSTALLEZ LE FOUR À PIZZA

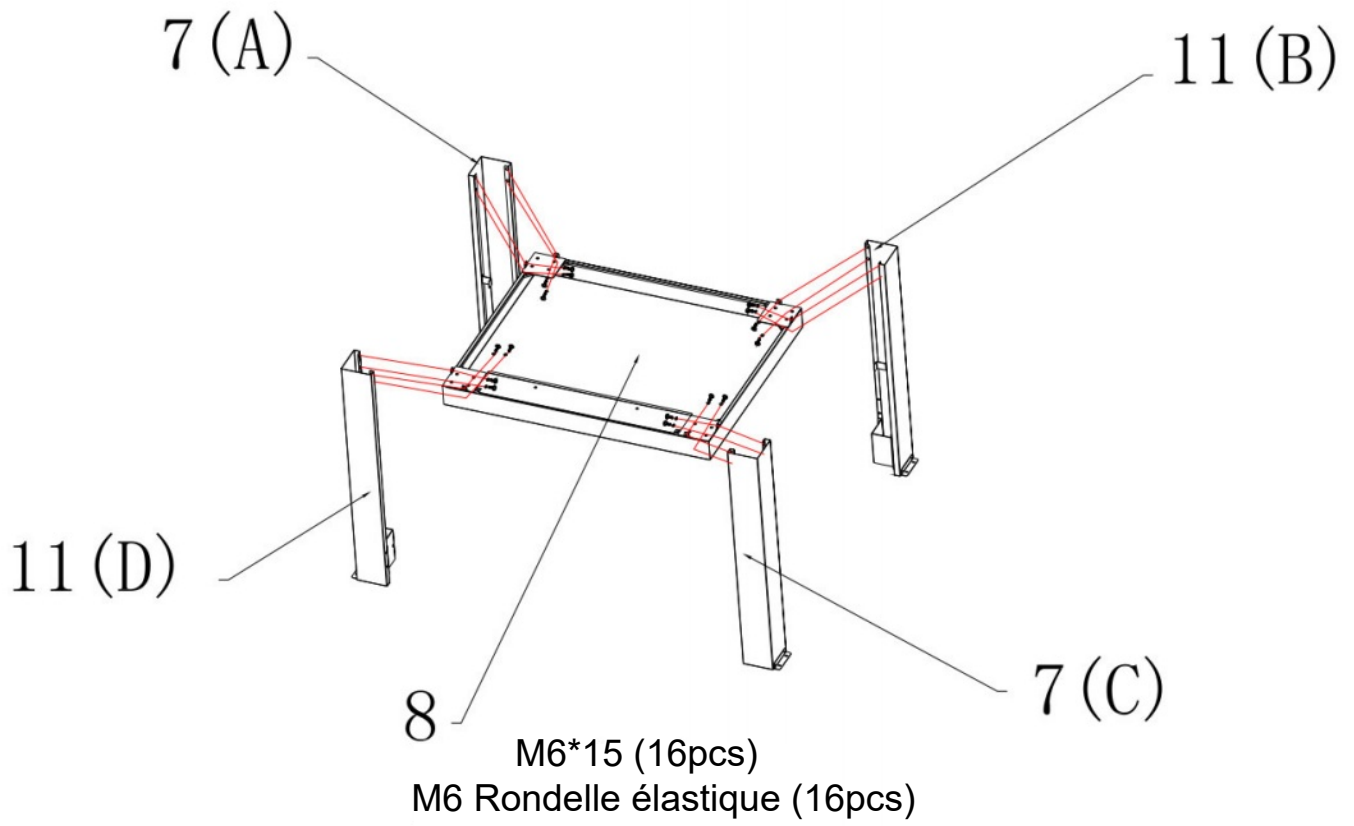
1.



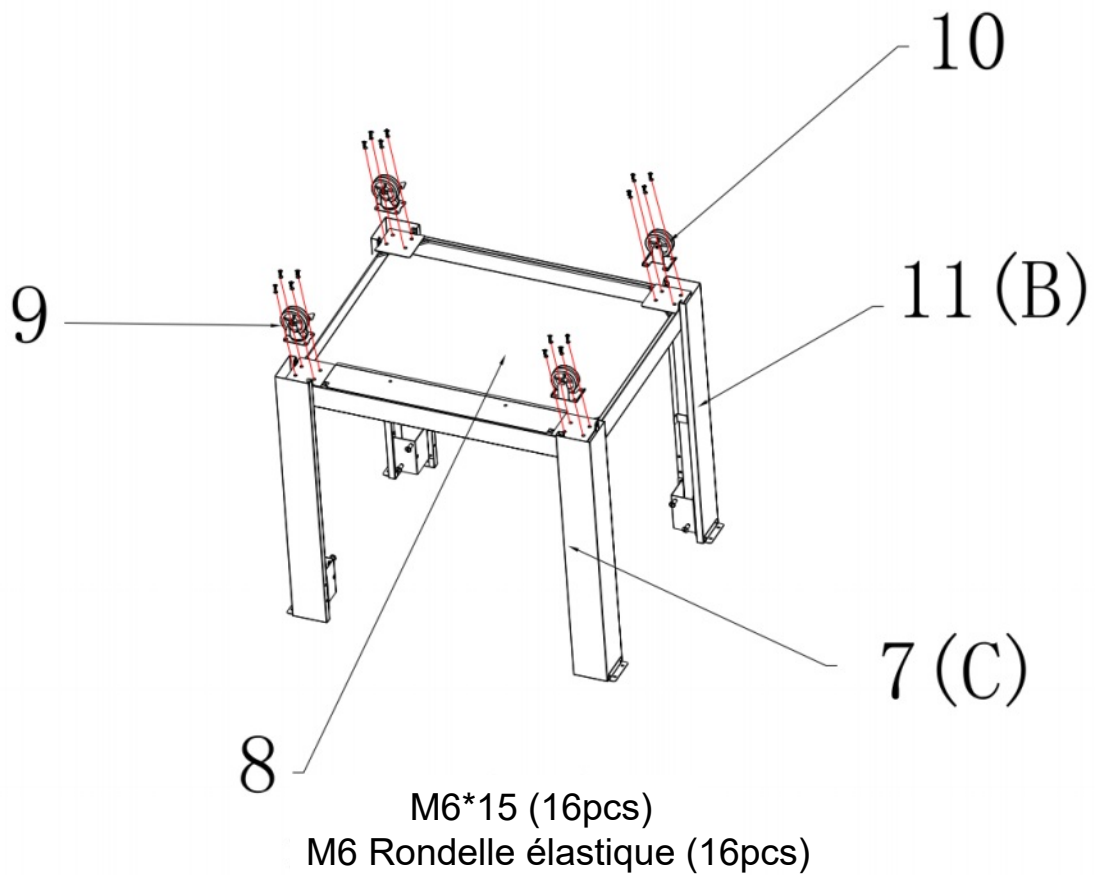
2.



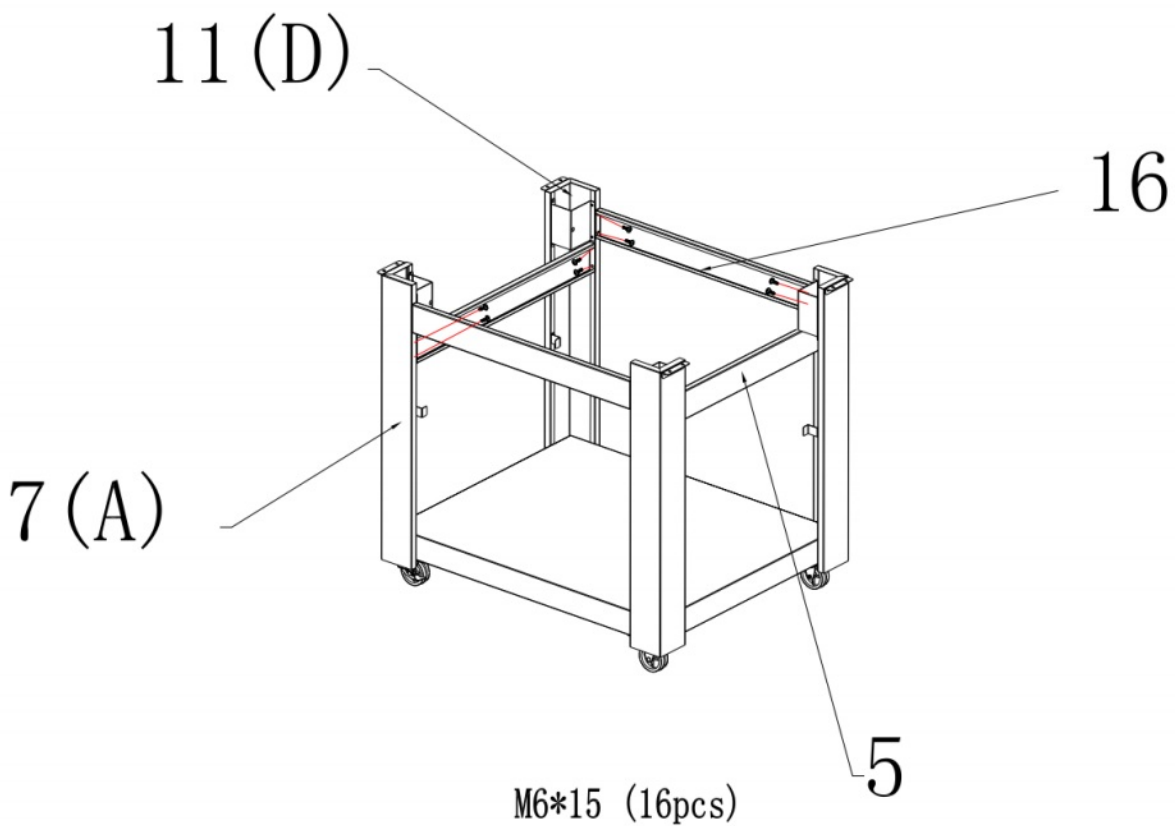
3.



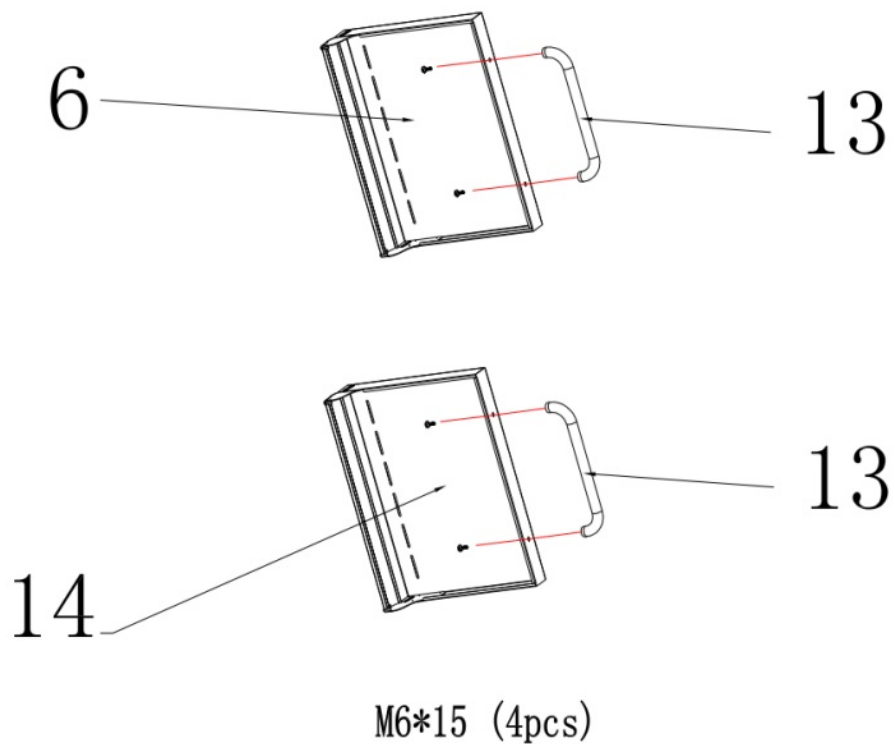
4.



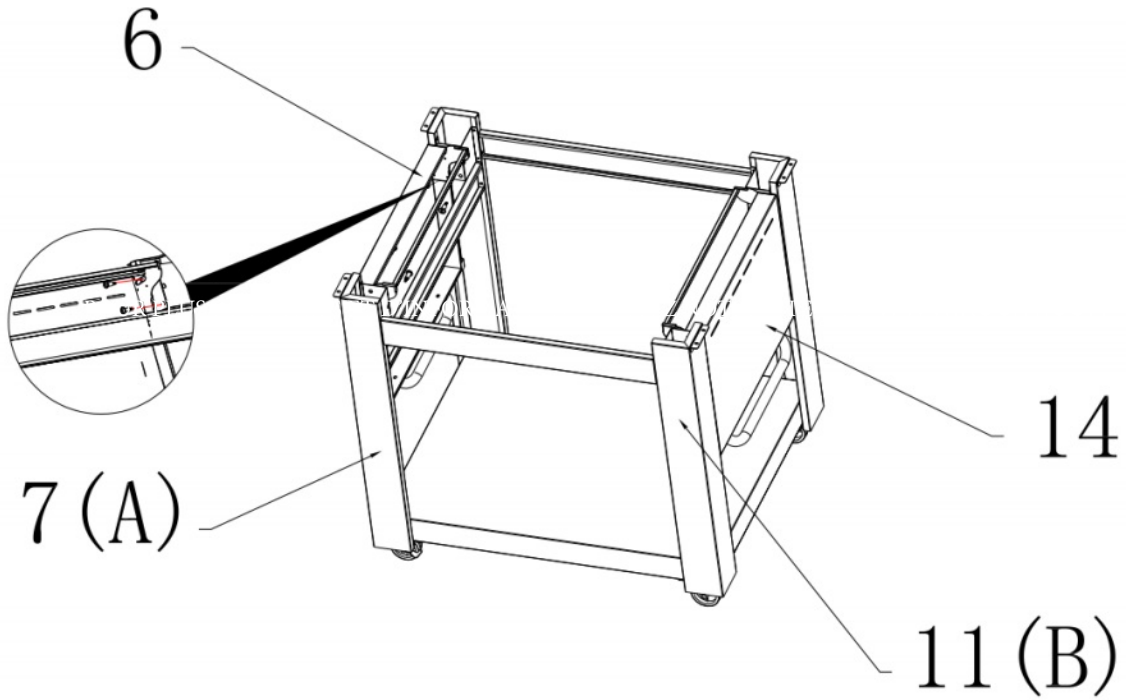
5.



6.

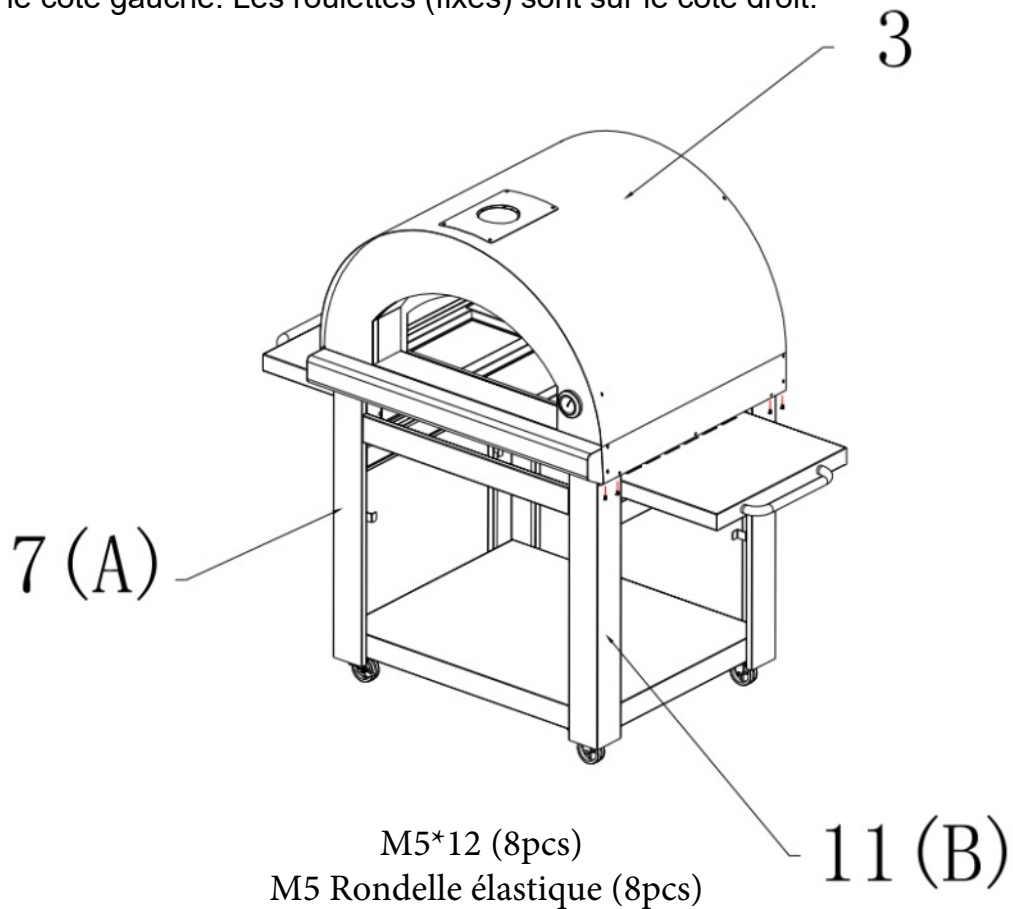


7.

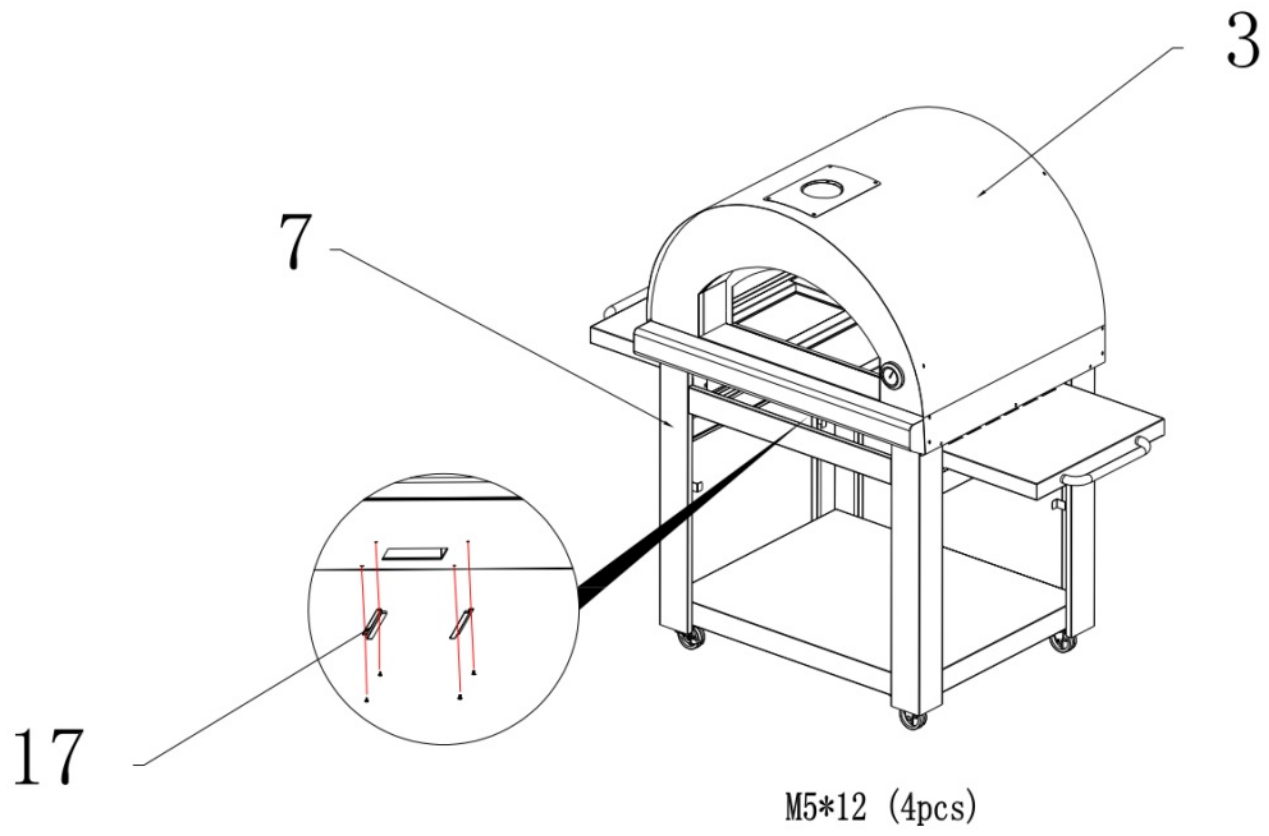


Étape vis **W1/4"-20** (8pcs)

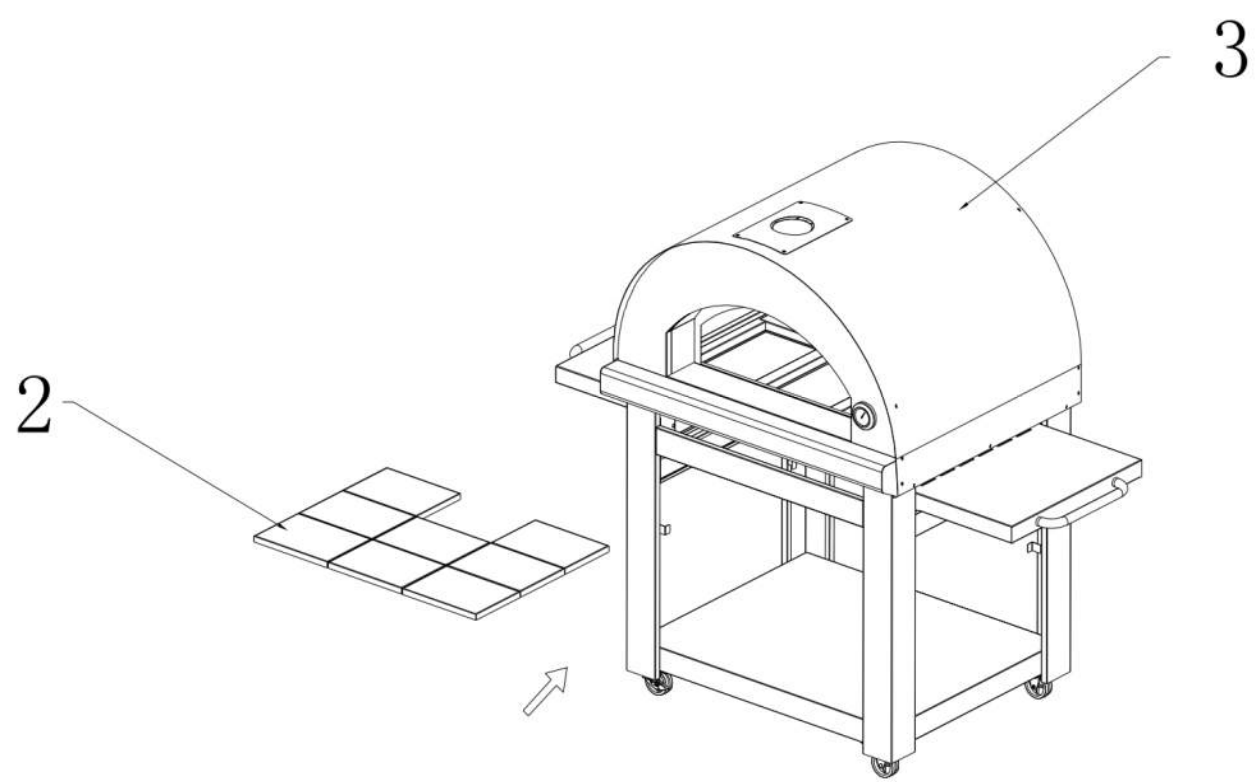
8. Le côté de la base du chariot avec contrepoids est à l'arrière. Les roulettes (tourbillon avec freins) sont sur le côté gauche. Les roulettes (fixes) sont sur le côté droit.



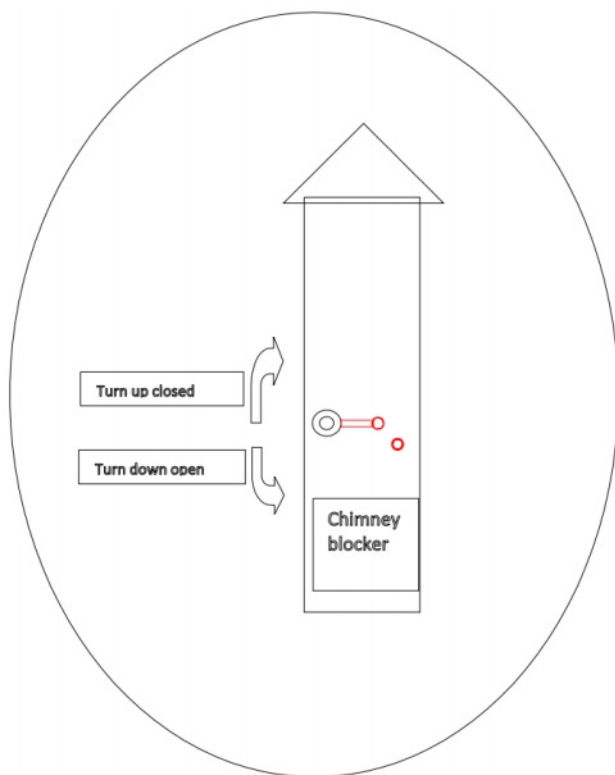
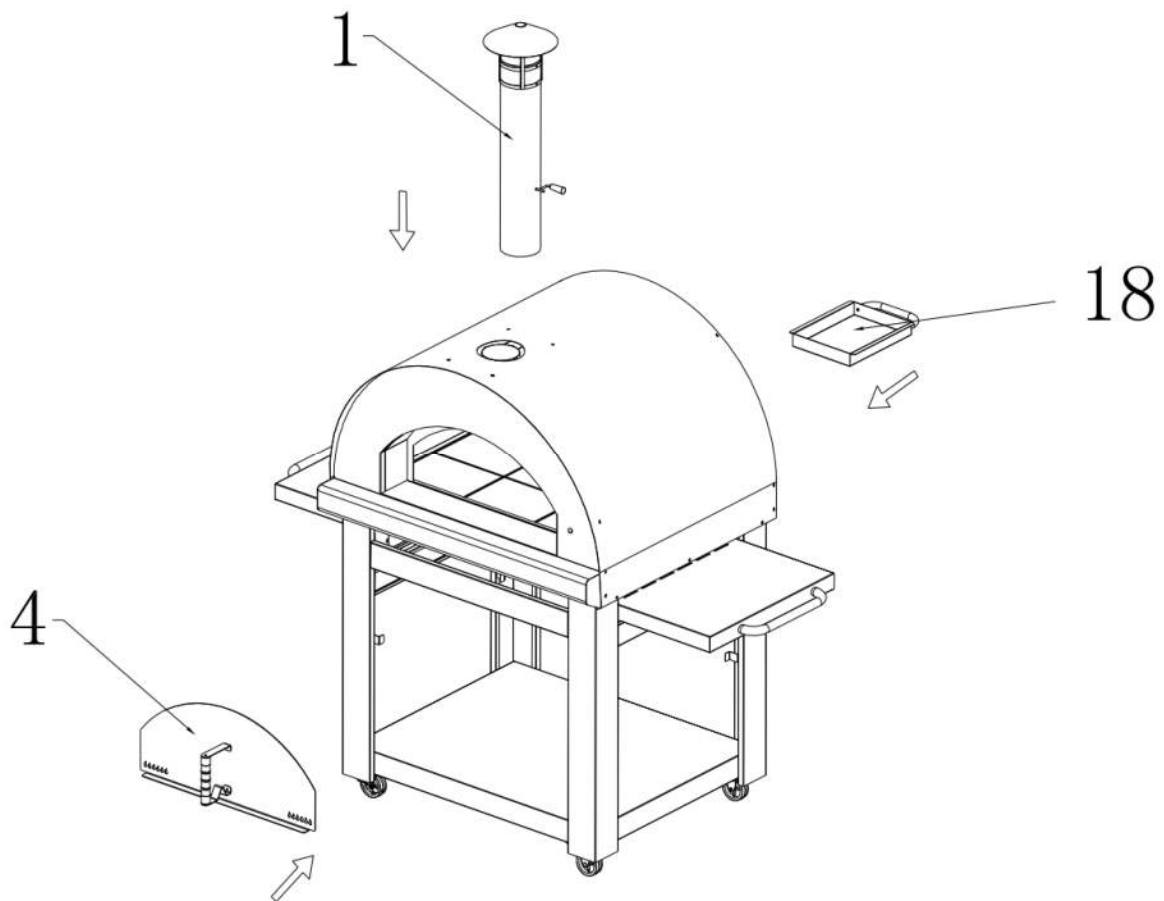
9.



10.



11.



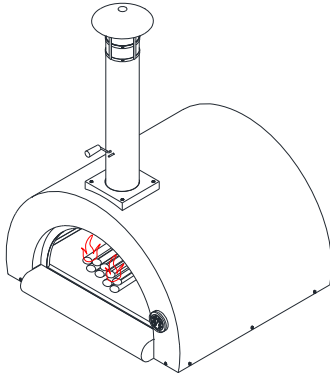
Félicitation, vous avez construit le Four à Pizza avec succès, profitez dès à présent de la cuisson de votre pizza

## COMMENCEZ À CUIRE UNE PIZZA

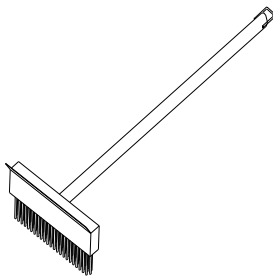
### Faire un feu

- Vous devez faire un petit feu. Quantité recommandée : 7 à 8 morceaux de petit bois sec. Utilisez un allume-barbecue ou une longue allumette pour allumer le feu. Préparer un petit feu peut prendre 5 à 10 minutes.  
**(AVERTISSEMENT: N'utilisez pas de liquides inflammables pour allumer un feu).**
- Pour un moyen plus rapide d'allumer un feu, vous pouvez utiliser une torche au butane.
- Veuillez ouvrir le bouchon d'air dans la cheminée (tourner vers le bas) lors de l'allumage du feu  
**(AVERTISSEMENT: Ne fermez pas la porte du dôme lorsque vous brûlez le four).**
- Si le feu ne se déclenche pas, vous pouvez utiliser une boule de papier journal pour allumer le feu.
- Ne cuisinez pas avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendre.
- Assurez-vous que le bouchon d'air de la cheminée est ouvert pendant la préparation du feu.
- Une fois que le feu s'installe, vous pouvez ajouter de plus gros morceaux de bois sec (il est recommandé d'utiliser du bois sec non toxique, du bois sec ou du bois dur). Le feu prend plus de temps à brûler avec de plus gros morceaux de bois de chauffage  
**AVERTISSEMENT:** Ne placez pas plus de 3,5 kg de bois de chauffage dans le four en même temps.
- Une fois que vous avez un grand feu, laissez chauffer le dôme à pizza pendant 30 à 45 minutes ou à la température souhaitée.
- Si la température est atteinte conformément aux instructions, repositionnez le bois de chauffage sur le côté gauche avec la pelle à pizza et utilisez la brosse à pizza pour enlever les cendres.
- Vous pouvez utiliser un thermomètre infrarouge comme accessoire utile pour la cuisson au four à bois, car il peut tester la température dans plusieurs zones du four, identifiant les points les plus chauds du four avant de commencer à cuire vos aliments (thermomètre non inclus).
- Si vous utilisez du charbon de bois, il est recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux de haute qualité.
- N'utilisez pas de bûches de cire ou d'autres articles contenant des produits chimiques dangereux. Cela peut affecter le goût de vos aliments.
- Pour d'autres recettes telles que les sandwichs, desserts, viandes, etc., veuillez consulter les instructions de la recette.

# Fire your Oven



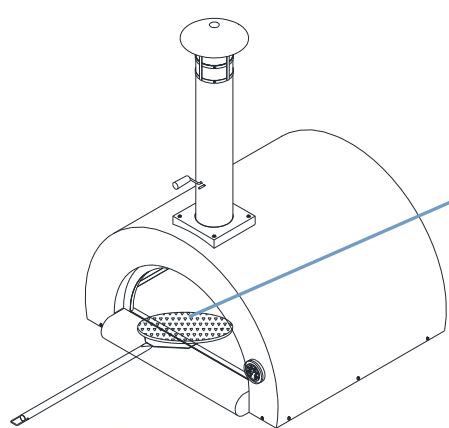
- La durée pour l'allumage de votre four dépend de la quantité de cuisson que vous ferez et de la durée pendant laquelle vous voulez que votre four conserve sa chaleur
- N'oubliez pas que vous ne pouvez extraire la chaleur que du four que vous avez mis. Si vous allez faire cuire beaucoup de pizzas pour une grande fête, ou cuire beaucoup de pain ou un gros rôti, allumez votre four pendant une durée plus longue. Si vous préparez une pizza pour la famille pour un repas en milieu de semaine, vous pouvez allumer votre four pendant une durée plus courte
- La cuisson au four à 250 °C (480 °F) + est utilisée pour cuire des pizzas, des pains plats de type pizza et certains types d'apéritifs, qui cuisent tous en quelques minutes. Votre four à pizza peut être prêt en 45 minutes environ.
- Il existe deux façons de savoir si le four est prêt pour cuire une pizza. Tout d'abord, lorsque le dôme du four lui-même est devenu clair et qu'il n'y a plus de suie noire visible. À ce stade, vous devez déplacer le feu d'un côté, tout en continuant à entretenir un grand feu avec la flamme atteignant le milieu du four. Alternativement, si vous utilisez un thermomètre infrarouge, la surface de la pierre à pizza devrait indiquer environ 300°C (570°F) - 350°C (660°F). Les pizzas sont cuites directement sur le sol à côté du feu. Laissez le four complètement ouvert et ajoutez un morceau de bois toutes les 15-20 minutes pour maintenir une grande flamme.
- Préparez votre feu lentement, en ajoutant du bois à l'arrière et sur les côtés au fur et à mesure que le feu se développe. Continuez à ajouter du bois jusqu'à ce que le four atteigne la température désirée. Ensuite, déplacez le feu d'un côté et brossez le sol du four. Utilisez uniquement la brosse en cuivre et n'utilisez pas de brosses en fil d'acier, de brosses en fibres naturelles ou de chiffons humides pour nettoyer le sol du four.



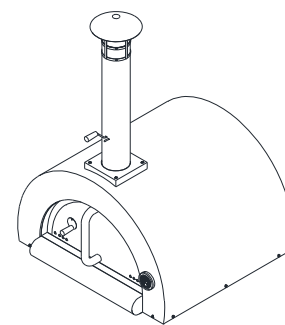
**Nettoyez la pierre à pizza avec une brosse à four à pizza en cuivre**

## Cuisson de la pizza

- Une fois que le four a atteint la température souhaitée de 250 °C (480 °F)+ pour la cuisson de la pizza, nettoyez la pierre.
- Afin de vous assurer que votre pizza n'est pas collée sur votre pelle, testez en déplaçant votre pelle à pizza vers l'avant et vers l'arrière en faisant de courtes secousses - elle devrait glisser facilement
- Si la pizza colle, soulevez-la d'un côté avec vos doigts et versez un peu de farine en dessous. Faites glisser votre pelle en avant et en arrière, et cela devrait la décoller. .
- La meilleure façon de placer votre pizza est de pousser votre pelle vers votre endroit, puis de l'arrêter juste à cet endroit, permettant à la pizza de glisser de la pelle. Tirez la pelle vers l'arrière pendant que la pizza glisse vers l'avant. Vous saurez que votre four est suffisamment chaud pour cuire correctement lorsque la croûte de la pizza fraîche gonfle presque immédiatement.
- Après environ 60 secondes, glissez la pelle à pizza sous la pizza et tournez-la à 180 degrés, de sorte que le côté le plus éloigné du feu lui fasse maintenant face.
- Après encore 45 à 90 secondes, votre pizza devrait être cuite. Vous pouvez également essayer de tourner votre pizza deux fois, en la faisant tourner par tiers. Expérimentez et maintenez ce qui vous convient le mieux.
- En option, vous pouvez soulever votre pizza pendant les dernières secondes avec votre pelle, en la tenant plus près du dôme. La chaleur réfléchissante du dôme terminera rapidement la cuisson de votre pizza si le dessus n'est pas tout à fait cuit
- N'oubliez pas de continuer à ajouter du bois à votre feu pour maintenir la flamme active.
- Différentes garnitures de pizza varient selon le temps de cuisson; veuillez vous référer aux instructions de cuisson de votre pizza à partir de la pizza que vous avez achetée.



**Placez la pizza à l'intérieur du four à pizza en utilisant la pelle à pizza.**



**Après à voir utilisé le four à pizza, veuillez fermer la porte du fou**

## DEPANNAGE

DESCRIPTION DU PROBLÈME	SOLUTION DU PROBLÈME
La température n'atteint pas 250°C (480°F) - 300°C (570°F)	Assurez-vous de mettre suffisamment de bois dans le four à pizza.
Trop de fumée	Retirez du bois ou utilisez du bois de meilleure qualité.
A pris le feu	Appelez les pompiers immédiatement
L'intérieur et le contour de la porte changent de couleur après utilisation.	Ceci est normal, l'acier inoxydable changera de couleur après avoir brûlé
Il y a une odeur bizarre à l'intérieur du four à pizza.	L'odeur est causée par la pierre et l'huile de nettoyage protectrice pour acier inoxydable. Chauffez le four une fois que l'odeur est éliminée.
Comment éteindre le four à pizza?	Retirez le bois et laissez brûler les cendres.
La croute de pizza brûle aussitôt que je dépose la pizza dans le four.	La température du four à pizza est trop élevée, retirez des journaux et attendez que le feu refroidisse.  Avertissement : Assurez-vous de porter des gants de protection avant de retirer les journaux.
La poignée de porte est trop chaude	Portez des gants de protection pour ouvrir la porte du four

## COMMANDE DE PIÈCES

### COMMENT COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE

- Assurez-vous d'obtenir la ou les bonnes pièces de rechange pour votre four à pizza, veuillez vous reporter à la liste des pièces
- Les informations suivantes sont nécessaires pour garantir l'obtention de la bonne pièce
- Numéro de modèle (voir le manuel et la boîte d'emballage).
- Numéro de la pièce de rechange nécessaire.
- Description de la pièce de rechange nécessaire.
- Quantité de pièces nécessaires.

**Pour obtenir des pièces de rechange, contactez le service clientèle. Veuillez envoyer un courriel à notre service clientèle: 866-685-8248**

### IMPORTANT

**N'utilisez que des pièces autorisées par l'usine. L'utilisation de toute pièce non autorisée par l'usine peut être dangereuse. Cela annulera également votre garantie.**

**Conservez ce manuel d'instructions d'assemblage et d'utilisation pour une référence pratique et pour commander des pièces de rechange.**

## GARANTIE LIMITÉE

Nous garantissons uniquement à l'acheteur-consommateur d'origine que ce produit sera exempt de défauts de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation domestique normales et raisonnables pendant les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des preuves photographiques des dommages pour examiner et vérifier que les pièces défectueuses soient retournées, ou pour l'affranchissement. Le fret est prépayé par le consommateur.

**Dôme de four à pizza:** garantie 4 ans.

**Comptoir de four à pizza:** garantie LIMITÉE de 4 ans; ne couvre pas les chutes, les ébréchures, les rayures ou les dommages de surface.

**Base en stuc du four à pizza:** garantie LIMITÉE de 2 ans; ne couvre pas les chutes, les ébréchures, les rayures ou les dommages de surface.

**Pelle à pizza:** garantie LIMITÉE de 2 ans contre la perforation; ne couvre pas les problèmes cosmétiques tels que la corrosion de surface, les rayures et la rouille.

**Toutes les autres pièces:** garantie LIMITÉE de 4 ans (comprend, sans toutefois s'y limiter, la cheminée, la pierre à pizza, la jauge de température); ne couvre pas l'écaillage, les rayures, la fissuration, la corrosion de surface, les rayures ou la rouille.

Dès que le consommateur fournit une preuve d'achat comme indiqué dans les présentes, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui se sont avérées défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces nécessaires pour effectuer cette réparation ou ce remplacement seront gratuites, à l'exception des frais d'expédition, tant que l'acheteur est dans la période de garantie à compter de la date d'achat d'origine. L'acheteur/consommateur d'origine sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des termes de cette garantie limitée. Cette garantie limitée s'applique uniquement au Royaume-Uni, n'est disponible que pour le propriétaire d'origine du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de votre date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre ticket de caisse et/ou votre facture. Si l'unité a été reçue en cadeau, veuillez demander au donateur d'envoyer le reçu en votre nom, à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes soumises à cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la fonctionnalité du produit et ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques ou tout outil utilisé dans l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques qui n'affectent pas l'intégrité structurelle du produit ne sont pas considérés comme un défaut de fabrication ou de matériau et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable vous sera envoyée. Vous devrez prendre en charge tous les frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des termes de cette garantie limitée.

### LE FABRICANT D'ARTICLES NE PAYERA PAS POUR:

- Appels de service vers votre domicile.
- Réparations lorsque votre produit suite à une utilisation anormale, unifamiliale ou résidentielle.
- Dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien/nettoyage, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation, d'actes de Dieu, d'une installation incorrecte et d'une installation non conforme aux codes électriques ou de plomberie ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant
- Toute perte de nourriture due à des défaillances du produit.

- Pièces de rechange ou frais de main-d'œuvre pour les unités utilisées à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Ramassage et livraison de votre produit.
- Frais d'affranchissement ou frais de traitement de photos pour les photos envoyées en tant que documentation.
- Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit
- Le retrait et/ou la réinstallation de votre produit
- Frais d'expédition, standard ou accélérés, pour les pièces sous garantie/hors garantie et les pièces de rechange.

### **EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS**


La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre recours exclusif selon les termes de cette garantie limitée. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages consécutifs ou indirects résultant de la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou pour une défaillance ou un dommage résultant d'actes de Dieu, d'un entretien et d'un entretien inappropriés, d'un feu de graisse, d'un accident, d'une altération, d'un remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, mauvaise utilisation, transport, utilisation commerciale, abus, environnements hostiles (intempéries, catastrophes naturelles, manipulation d'animaux), installation incorrecte ou installation non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE DONNÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT, OÙ QU'ELLES PUISSENT APPARAÎSSANT, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, SAUF DANS LA MESURE ÉNONCÉE DANS CETTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE SURVENANT EN VERTU DES LOIS DE TOUT ÉTAT, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST PAR LA PRÉSENTE LIMITÉE EN DURÉE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les revendeurs ni l'établissement de vente au détail vendant ce produit n'ont le pouvoir d'offrir des garanties supplémentaires ou de promettre des recours en plus ou incompatibles avec ceux indiqués ci-dessus. La responsabilité maximale du fabricant, en tout état de cause, ne doit pas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le consommateur d'origine. Cette garantie s'applique uniquement aux unités achetées auprès d'un détaillant et/ou revendeur autorisé. REMARQUE : Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, ainsi certaines des limitations ou exclusions ci-dessus mentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous ; cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques tels qu'ils sont définis dans les présentes. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une région à l'autre.

Plus d'informations sur la garantie sur ce lien: <https://kucht.com/online/warranty/>





NOUS TRANSFORMONS UNE SIMPLE CUISINE EN UNE CUISINE DE PRO.  
C'EST LA RAISON POUR LAQUELLE NOUS TENONS À FABRIQUER DES HOTTES TRÈS PERFORMANTES,  
AFIN DE VOUS DONNER LA SENSATION D'ÊTRE UN CHEF PROFESSIONNEL ET STYLÉ.

DESIGN: LONDON DC - [WWW.LONDON-DC.COM](http://WWW.LONDON-DC.COM)

POUR PLUS DE DÉTAILS ET D'INFORMATIONS, VISITEZ NOTRE SITE WEB [WWW.KUCHT.COM](http://WWW.KUCHT.COM)