



MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
FOUR À BOIS PROFESSIONNEL
“VESUVIO” MODÈLE “GR”



VALORIANI



L'entreprise
VALORIANI en 1900



Avant toute chose, nous vous remercions et vous félicitons d'avoir choisi un four VALORIANI.

Nous produisons depuis plus de 100 ans des réfractaires et depuis plus de 60 ans des fours PRÉFABRIQUÉS conçus par SILVIO VALORIANI dans l'immédiat après-guerre pour la cuisson du pain.

La proposition s'avère immédiatement gagnante et conquiert tout de suite le marché ; grâce à la qualité des matières premières employées, à leur simplicité de montage, d'installation et d'utilisation, les fours sont utilisés pour cuire de nombreux aliments traditionnels tels que les lasagnes, les haricots, les rôtis, les pâtes au four, outre, naturellement, le pain et la PIZZA.

Le dessin particulier de la voûte en granulé de terre cuite réfractaire est parfaitement équilibré avec le plan de cuisson formé d'éléments en TERRE CUITE RÉFRACTAIRE.

Ce four propose parfaitement, si non mieux, les mêmes caractéristiques que les vieux fours à bois construits en briques réfractaires posées de manière particulière et dont l'origine se perd dans la nuit des temps.

Nous pensons être la seule entreprise à produire directement tous les éléments du four, aussi bien du plan que de la voûte, et nous sommes fiers que nos concurrents aient fait d'innombrables tentatives d'imitation de nos fours.

Massimo Valoriani



TABLE DES MATIERES

PARTIE A	CONSEILS POUR LA PREPARATION DU PLAN D'APPUI
PARTIE B	MONTAGE DU FOUR
PARTIE C	MONTAGE DU SOL ET DES VOUTES DU FOUR
PARTIE D	ISOLATION SUPERIEURE ET INFERIEURE
PARTIE E	PREMIERE CHAUFFE DU FOUR
PARTIE F	POSITION DU FEU ET UTILISATION DU BOIS – MISES EN GARDE
PARTIE G	TEMPS DE CUISSON
PARTIE H	NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENTS GENERALES

- Le livret d'instructions ci-dessous est une partie intégrante et essentielle du four et doit être conservé à la disposition des opérateurs pour toute consultation possible.
- Lire attentivement avant d'effectuer toute opération, les informations contenues dans le manuel, concernant la sécurité, l'installation, l'utilisation et la maintenance.
- Le four doit être utilisé exclusivement pour l'usage pour lequel il a été conçu, (pizzas pâtisseries, du pain, des rôtis, des gâteaux, etc.).
- L'installation de la cheminée doit être en conformité avec la réglementation en vigueur dans votre pays et par un personnel compétent.
- Toutes les réglementations locales, y compris celles faisant référence à des normes nationales, européennes et internationales doivent être respectées dans l'installation du four.
- En cas de réparation il est nécessaire d'utiliser toujours des pièces de rechange originales.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs et indirects causés par une mauvaise installation, une altération, un mauvais entretien, une mauvaise utilisation et le non-respect des règles et des instructions contenues dans ce manuel

A FIN DE BENEFICIER DE LA GARANTIE ET IL EST ESSENTIEL AUSSI L' ACHAT DU KIT ISOLATION DE LA REFRATTARI VALORIANI. AUTREMENT NOUS NE POUVONS PAS GARANTIR LE BON FONCTIONNEMENT ET NOUS NOUS CONSIDERERONS SURÉLEVÉ DE TOUTE RESPONSABILITE'



PARTIE A

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DU PLAN D'APPUI

- Construire une base solide selon les dimensions du four choisi. Pour les mesures et formes éventuelles, vous pouvez prendre exemple sur les données et les dessins reportés dans la figure et dans le tableau 1.1.
- Comme matériau de construction, nous conseillons l'emploi de briques creuses alors qu'il est absolument déconseillé d'utiliser du béton armé qui pourrait soustraire de la chaleur au four.
- Rappelez-vous de bien vérifier, à l'aide d'un niveau à bulle, que la dalle que vous êtes en train de réaliser est parfaitement de niveau.
- Au terme de la construction de la structure portante, réalisez une cuve de 20 cm de haut avec des briques creuses ou du béton cellulaire. Vous trouverez ci-après quelques exemples de plans d'isolation :

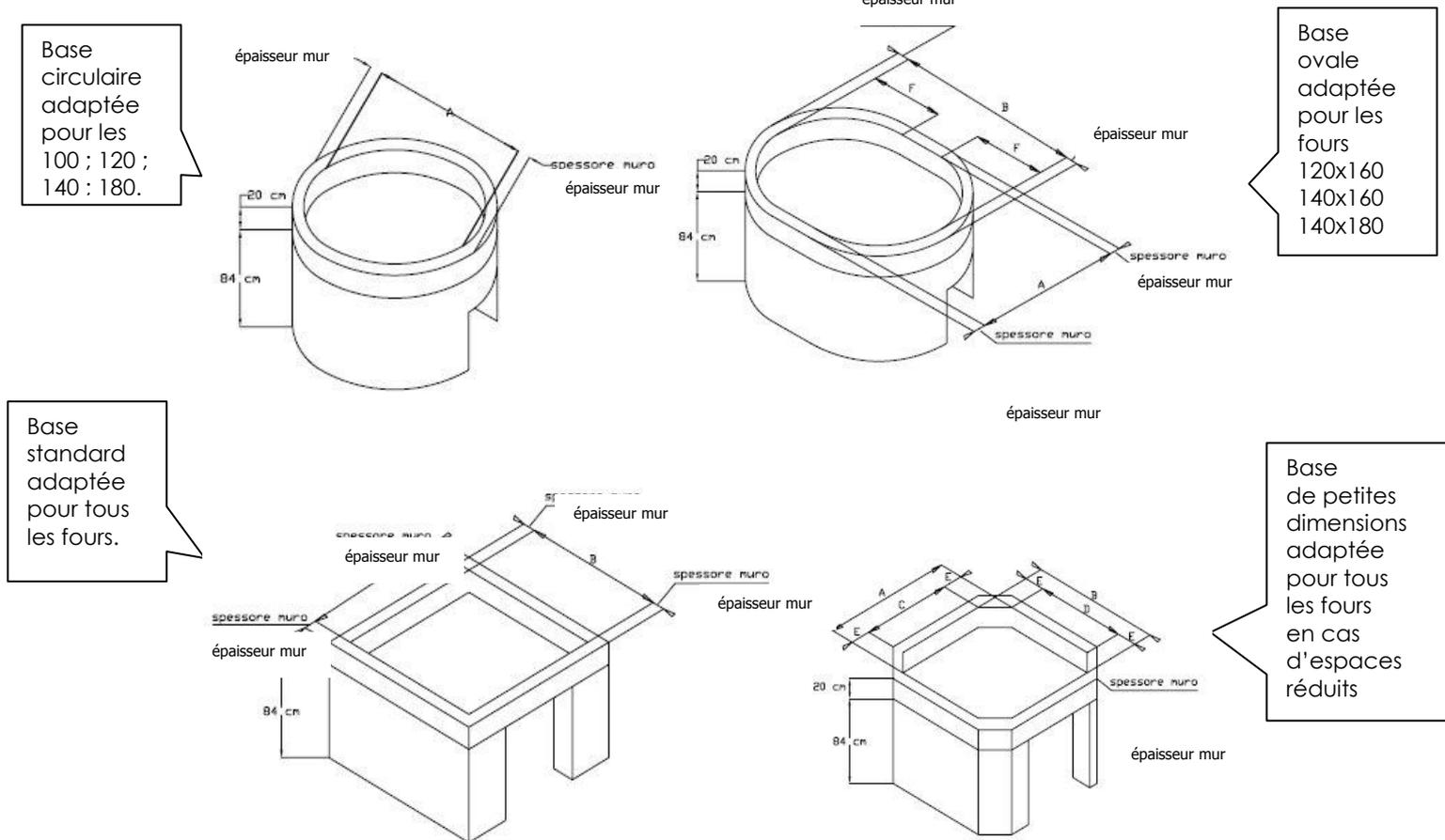


Figure et tableau 1.1

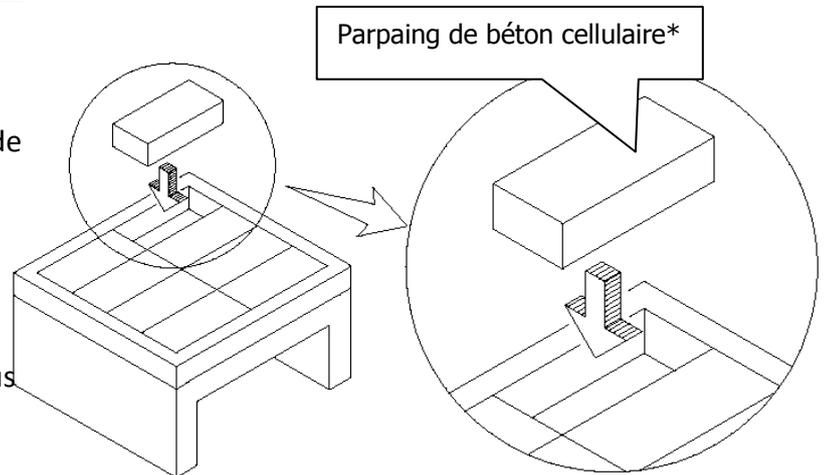
	A	B	C	D	E	F	Charge de la dalle
Four 100	140	140	60	60	40	\	2 000 Kg
Four 120	160	160	100	100	30	\	2 400 Kg
Four 140	180	180	150	150	30	\	2 600 Kg
Four 120x160	160	200	\	\	\	40	2 600 Kg
Four 140x160	180	200	\	\	\	50	2 800 Kg
Four 140x180	180	220	\	\	\	50	3 000 Kg
Four 180	220	220	\	\	\	50	3 400 Kg

IL EST NECESSAIRE D'AJOUTER AUX MESURES INDIQUEES DANS LA FIGURE ET LE TABLEAU 1.1 L'ÉPAISSEUR DES MURS DE TAMPONNEMENT.



- Remplissez soigneusement la cuve avec des parpaings de béton cellulaire de façon à créer une couche compacte et uniforme ; veillez bien à ne pas laisser d'espaces vides et contrôlez que le plan ne bouge pas. **Ne scellez pas les parpaings les uns aux autres mais posez-les soigneusement de sorte qu'ils s'encastrent solidement.**

- Rappelez-vous que vous pouvez façonner les parpaings de béton à l'aide d'une quelconque scie à bois.
- Vérifiez très attentivement si le plan réalisé est parfaitement horizontal et s'il ne présente aucune disjonction. Si vous devez éliminer des aspérités, vous pouvez utiliser des râpes à bois pour raboter soigneusement le plan.



- Après avoir terminé le plan, brossez-le bien pour éliminer les poussières et les résidus. Faites toujours attention à ne pas humidifier le plan d'isolation.

* REMARQUE : le béton cellulaire peut nous être commandé à travers notre "kit d'isolation"

IMPORTANT

SOYEZ TOUJOURS TRÈS ATTENTIF LORSQUE VOUS ACCOMPLISSEZ LES OPÉRATIONS DÉCRITES. IL EST FONDAMENTAL DE BIEN RÉALISER LE PLAN D'ISOLATION POUR QUE LE FOUR FONCTIONNE CORRECTEMENT ET QU'IL DURE DANS LE TEMPS.

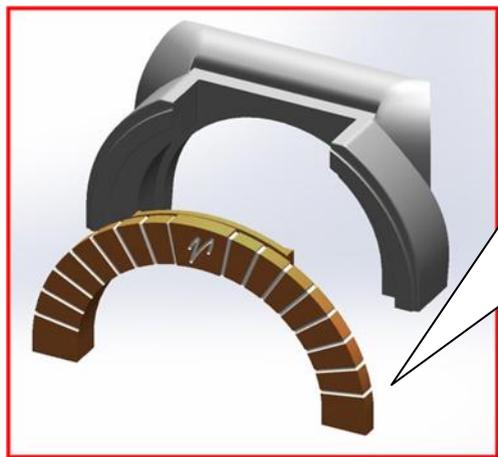
LA SOCIÉTÉ REFRAATTARI VALORIANI DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ QUANT AU CONTRÔLE OU À LA VÉRIFICATION DES OPÉRATIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL.



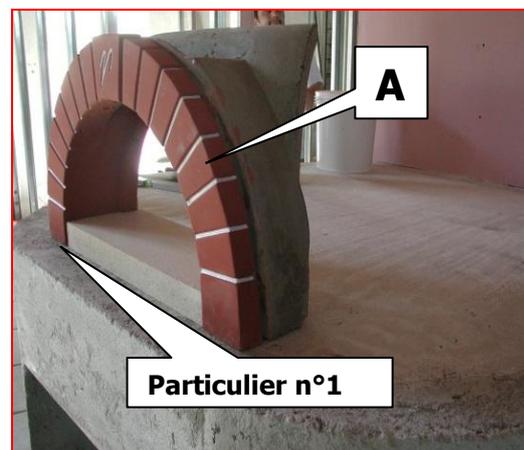
PARTIE B

MONTAGE CORPS DU FOUR

LE FOUR PROFESSIONNEL "VESUVIO" SE MONTE FACILEMENT EN QUELQUES HEURES SEULEMENT. RESPECTEZ LES DESCRIPTIONS DES OPERATIONS EN SUIVANT L'ORDRE ET EN VOUS REFERANT AU SCHEMA (VOIR PARTIE C) EN FONCTION DES DIMENSIONS DE VOTRE FOUR.



L'élément de la bouche est composé par 2 morceaux d'interverrouillage qui doivent être appariés avant de le positionner au-dessus de la surface d'appui



- 1) Reliez les deux pièces qui composent le four bouche à l'arc, en alignant les encoches dans les pièces, ne pas utiliser tout type de mortier ou de la colle pour le couplage.
- 2) Positionner l'élément de bouche représenté par la lettre A.
- 3) Placer, sans coller, le particulier n ° 1, il est important de prêter attention à la position correcte de ce premier élément, puisque l'ensemble de l'installation aura lieu en conséquence.
- 4) Placer les éléments du sol en COTTO REFRAATTARIO dans l'ordre indiqué sur le schéma C, selon la mesure du four choisie.



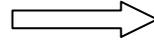
5) UTILISER JUSQU'À 3 MM DE L'ÉPAISSEUR DE MORTIER PRÉPARÉ VALORIANI VALPLAST POUR COMPENSER LES IRRÉGULARITÉS DE L'ISOLATION DU PLANCHER

VALORIANI VALPLAST





6) TAPPEZ AVEC UN MAILLET EN CAOUTCHOUC JUSQU'À LA RÉALISATION D'UNE PARFAITE MISE À NIVEAU DU SOL, TOUJOURS VÉRIFIER AVEC LE NIVEAU DE L'ESPRIT.

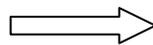


7) RETIREZ TOUT RESIDU ET LA POUSSIERE AVANT DE PLACER UN COMPOSANT SUPPLEMENTAIRE DU SOL

8) VÉRIFIER CONSTAMMENT L'ALIGNEMENT DES DIFFÉRENTS COMPOSANTS QUE VOUS PROCÉDEZ L'INSTALLATION .



9) Voici comment on doit présenter un plan d'appuy complété

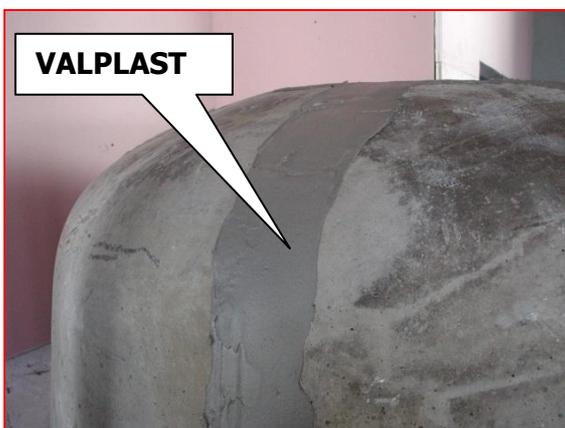




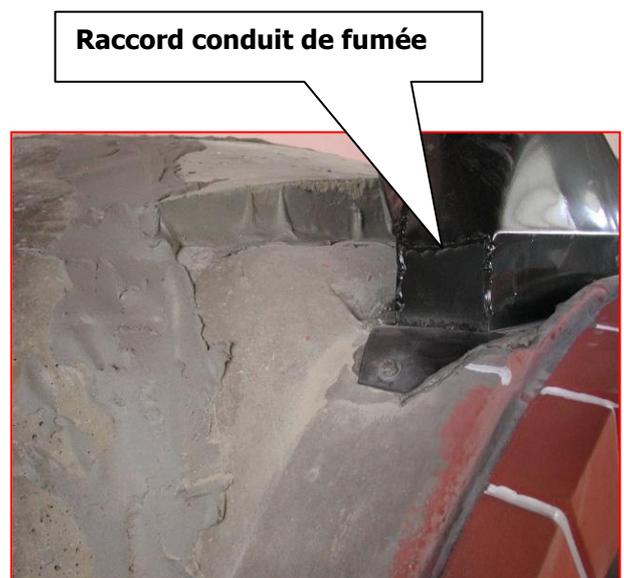
MISE EN GARDE

POUR MONTER LES ELEMENTS DE LA VOUTE, L'OPERATEUR POURRAIT AVOIR BESOIN DE MARCHER SUR LE PLAN D'APPUI ; DANS CE CAS, IL DEVRA Y POSER QUELQUES PLANCHES DE BOIS DE FAÇON A NE PAS EN COMPROMETTRE LA PLANEITE.

10) POSITIONNER A SEC LES ELEMENTS DE LA VOUTE EN SUIVANT L'ORDRE INDIQUE DANS LE SCHEMA 2 SELON LA MESURE DU FOUR CHOISI.



11) LES ELEMENTS DE LA VOUTE DEVRONT ETRE SCELLES **SEULEMENT EXTERIEUREMENT** A L'AIDE D'UN MORTIER PLASTIQUE REFRACTAIRE VALORIANI VALPLAST.



12) AVANT D'INSERER LE RACCORD DU CONDUIT DE FUMÉE, ETALER UN PEU DE MORTIER VALPLAST SUR LE BATTEMENT POUR CREER LE JOINT. LES TROUS SITUES DANS LES DEUX BRIDES LATERALES PERMETTENT D'INTRODUIRE DES BOULONS D'EXPANSION EN METALLES Ø 8 MM APRES AVOIR PERCE LA BOUCHE DU FOUR (PARTIE A).



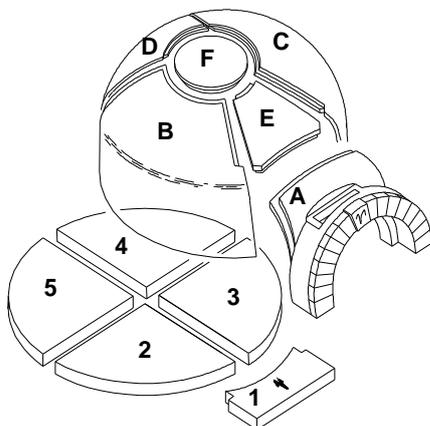
IMPORTANT

EN CE QUI CONCERNE LE CONDUIT DE FUMEE, CELUI-CI DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL SPECIALISE SELON LES NORMES UNI 9615 OU LA LEGISLATION EN VIGUEUR DANS LA ZONE D'INSTALLATION.

LE DIAMETRE DE SORTIE DU RACCORD DE FUMEE EST DE 20 CM.

PARTIE C **MONTAGE DU SOL ET DES VOÛTES DU FOUR**

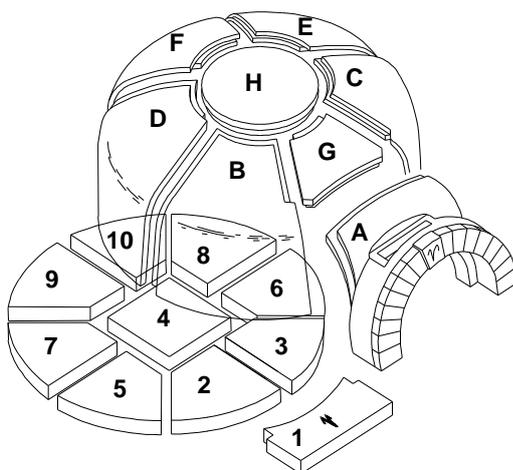
GR 100



MONTER A SEC LES ELEMENTS DE LA VOUTE EN RESPECTANT L'ORDRE SUIVANT :

- APPROCHER LES LATERAUX B ET C ;
- APPROCHER L'ELEMENT ARRIERE D ;
- SUPERPOSER L'ELEMENT E ;
- AVANT DE POSITIONNER LA PARTIE SUPERIEURE, UTILISER UN PEU DE VALPLAST AFIN DE CREER UN JOINT PARFAIT ; ENSUITE, POSER LA CLE DE VOUTE, ELEMENT F, APRES AVOIR VERIFIE LA PARFAITE MISE EN PLACE DES AUTRES QUARTIERS.

GR 120



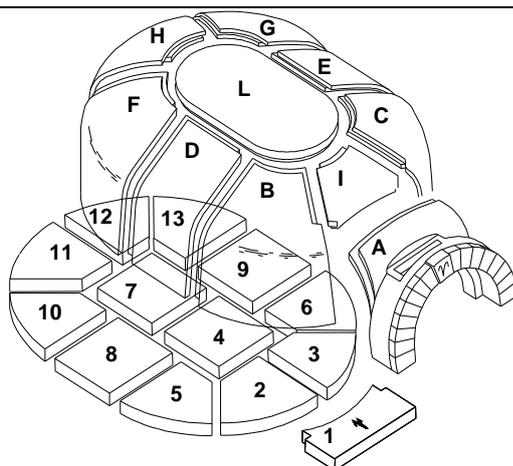
MONTER A SEC LES ELEMENTS DE LA VOUTE EN RESPECTANT L'ORDRE SUIVANT :

- APPROCHER LES LATERAUX B ET C ;
- APPROCHER LES LATERAUX RESTANTS D ET E ;
- APPROCHER L'ELEMENT ARRIERE F ;
- SUPERPOSER L'ELEMENT G ;
- AVANT DE POSITIONNER LA PARTIE SUPERIEURE, UTILISER UN PEU DE VALPLAST AFIN DE CREER UN JOINT PARFAIT ; ENSUITE, POSER LA CLE DE VOUTE, ELEMENT H, APRES AVOIR VERIFIE LA PARFAITE MISE EN PLACE DES AUTRES QUARTIERS.

GR 120x160

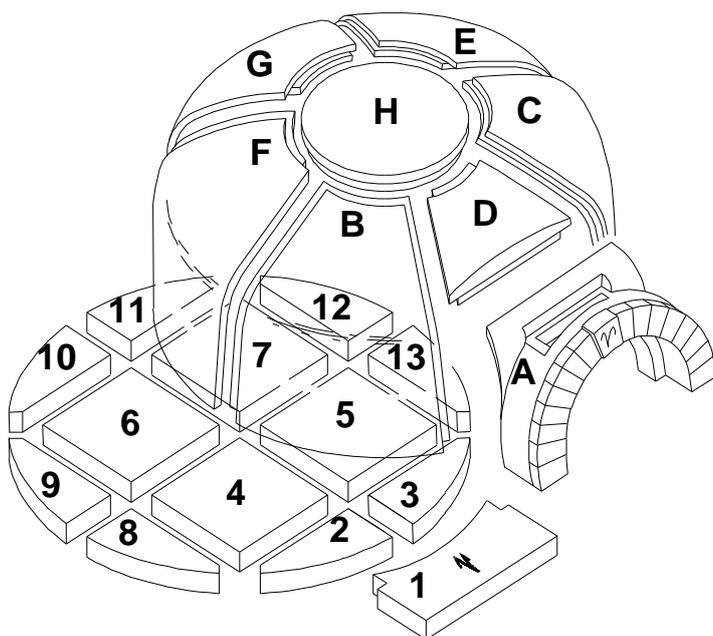
MONTER A SEC LES ELEMENTS DE LA VOUTE EN RESPECTANT L'ORDRE SUIVANT :

- APPROCHER LES LATERAUX B ET C ;
- APPROCHER LES LATERAUX RESTANTS D-E-F-G ;



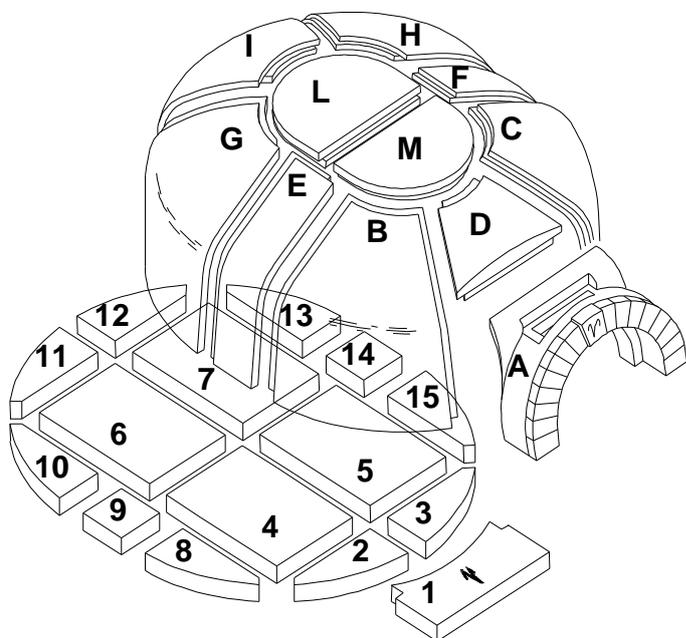
- APPROCHER L'ELEMENT ARRIERE H ;
- POUR FINIR, SUPERPOSER L'ELEMENT I ;
- AVANT DE POSITIONNER LA PARTIE SUPERIEURE, UTILISER UN PEU DE VALPLAST AFIN DE CREER UN JOINT PARFAIT ; ENSUITE, POSER LA CLE DE VOUTE, ELEMENT OVALE L, APRES AVOIR VERIFIE LA PARFAITE MISE EN PLACE DES AUTRES QUARTIERS.

GR 140



- MONTER A SEC LES ELEMENTS DE LA VOUTE EN RESPECTANT L'ORDRE SUIVANT :
- APPROCHER LES LATERAUX B ET C ;
 - SUPERPOSER L'ELEMENT D ;
 - APPROCHER LES LATERAUX RESTANTS E ET F ;
 - APPROCHER L'ELEMENT ARRIERE G ;
 - AVANT DE POSITIONNER LA PARTIE SUPERIEURE, UTILISER UN PEU DE VALPLAST AFIN DE CREER UN JOINT PARFAIT ; ENSUITE, POSER LA CLE DE VOUTE, ELEMENT H, APRES AVOIR VERIFIE LA PARFAITE MISE EN PLACE DES AUTRES QUARTIERS.

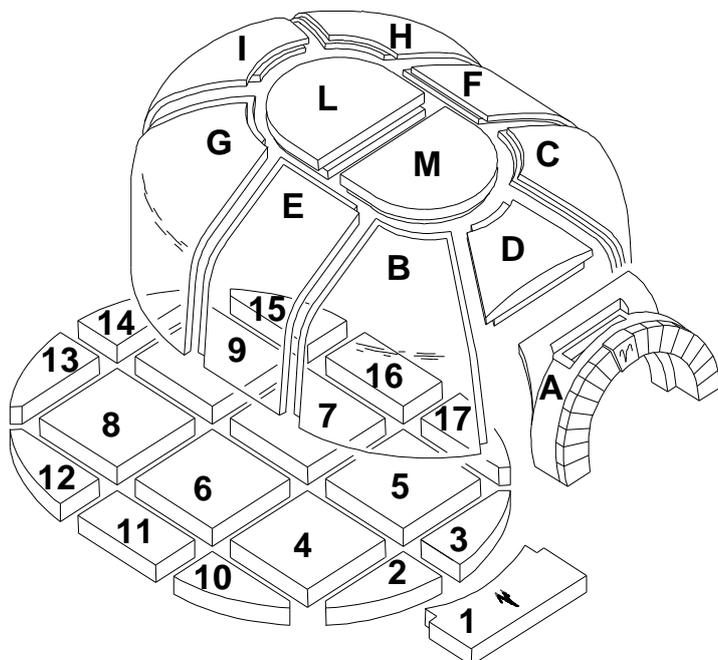
GR 140x160



MONTER A SEC LES ELEMENTS DE LA VOUTE EN RESPECTANT L'ORDRE SUIVANT :

- APPROCHER LES LATERAUX B ET C ;
- SUPERPOSER L'ELEMENT D ;
- APPROCHER LES LATERAUX RESTANTS E-F-G-H ;
- APPROCHER L'ELEMENT ARRIERE I ;
- AVANT DE POSITIONNER LA PARTIE SUPERIEURE, UTILISER UN PEU DE VALPLAST AFIN DE CREER UN JOINT PARFAIT ; ENSUITE, POSER LES CLES DE VOUTE, ELEMENTS L ET M, APRES AVOIR VERIFIE LA PARFAITE MISE EN PLACE DES AUTRES QUARTIERS.

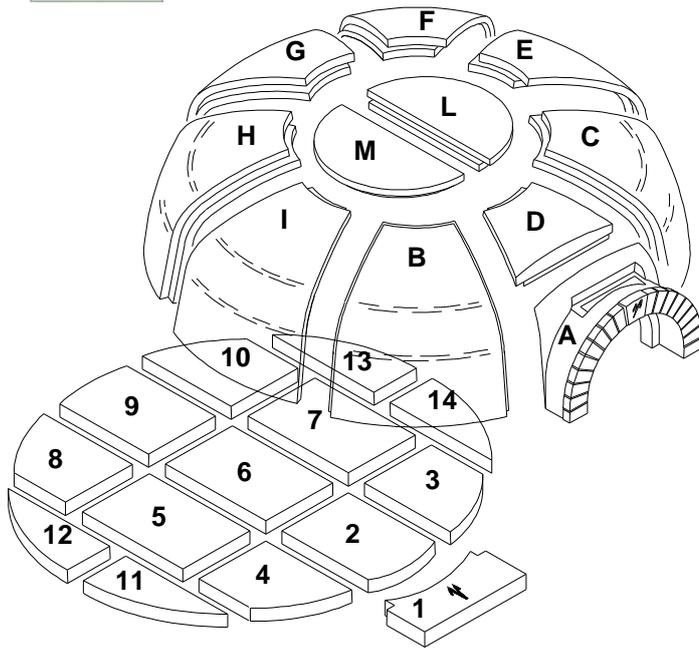
GR 140x180



MONTER A SEC LES ELEMENTS DE LA VOUTE EN RESPECTANT L'ORDRE SUIVANT :

- APPROCHER LES LATERAUX B ET C ;
- SUPERPOSER L'ELEMENT D ;
- APPROCHER LES LATERAUX RESTANTS E-F-G-H ;
- APPROCHER L'ELEMENT ARRIERE I ;
- AVANT DE POSITIONNER LA PARTIE SUPERIEURE, UTILISER UN PEU DE VALPLAST AFIN DE CREER UN JOINT PARFAIT ; ENSUITE, POSER LES CLES DE VOUTE, ELEMENTS L ET M, APRES AVOIR VERIFIE LA PARFAITE MISE EN PLACE DES AUTRES QUARTIERS.

GR 180



MONTER A SEC LES ELEMENTS DE LA VOUTE EN RESPECTANT L'ORDRE SUIVANT :

- APPROCHER LES LATERAUX B ET C ;
- SUPERPOSER L'ELEMENT D ;
- APPROCHER LES LATERAUX RESTANTS E-F-G-H ;
- INTRODUIRE LE DERNIER ELEMENT I ;

AVANT DE POSITIONNER LA PARTIE SUPERIEURE, UTILISER UN PEU DE VALPLAST AFIN DE CREER UN JOINT PARFAIT ; ENSUITE, POSER LES CLES DE VOUTE, ELEMENTS L ET M, APRES AVOIR VERIFIE LA PARFAITE MISE EN PLACE DES AUTRES QUARTIERS.



PARTIE D **ISOLATION THERMIQUE SUPÉRIEURE DU FOUR**



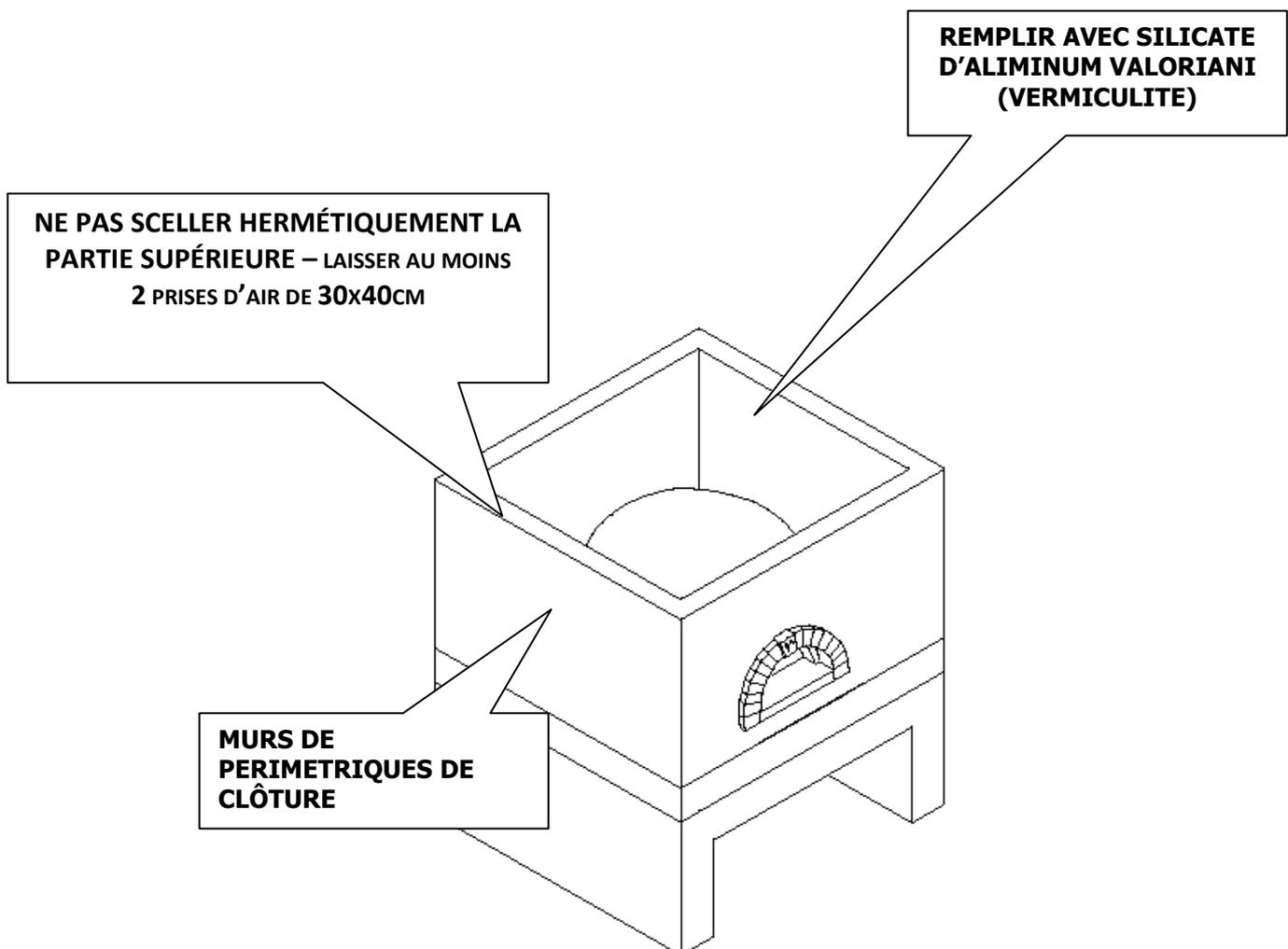
13) APRES AVOIR TERMINE LE SCELLAGE DES VOUTES, RECOUVRIR LE FOUR AVEC UNE DOUBLE COUCHE DE FIBRE CERAMIQUE ÉCOLOGIQUE CERTIFIÉE (fournie avec le kit d'isolation).

14) BATIR LES MURS PERIMETRAUX DE FERMETURE DU FOUR. IL EST CONSEILLE D'UTILISER DES BRIQUES CREUSES. NOUS RAPPELONS QU'AUCUN POIDS NE DOIT PESER SUR L'ARC DU FOUR.



15) REMPLIR DE SILICATE D'ALUMINIUM (VERMICULITE) JUSQU'A 25 CM AU-DESSUS DU SOMMET DU FOUR REVETU DE FIBRE CERAMIQUE. SI VOUS NE DISPOSEZ PAS DE CE MATERIAU, VOUS POUVEZ UTILISER DE L'ARGILE EXPANSEE A GRANULES MOYENS.

16) LAISSER DES PRISES D'AIR DANS LA PARTIE SUPERIEURE DES MURS, DE FAÇON A CE QUE LE FOUR PUISSE EVACUER L'HUMIDITE.





PARTIE E

PREMIERE CHAUFFE DU FOUR

Le four, lorsqu'il est encore neuf, contient une grande quantité d'humidité résiduelle qui, en phase de séchage, ne doit pas se transformer en vapeur à l'intérieur de l'ouvrage.

EN CONSÉQUENCE, il est **INDISPENSABLE**, afin d'éviter cette condition qui pourrait endommager l'ouvrage, de prêter une attention toute particulière lors des premières chauffes.

POUR LA PREMIÈRE CHAUFFE, qui doit avoir lieu de façon progressive et constante pendant **une semaine**, IL FAUT procéder de la manière suivante :

1. Allumer un petit feu dans la partie centrale du four ;
2. Maintenir la température interne À ENVIRON 100/150° C CONSTAMMENT pendant les deux premiers jours.
3. À partir du troisième jour, augmenter de 50 ° C par jour (ET MAINTENIR LA TEMPÉRATURE CONSTANTE PENDANT TOUTE LA JOURNÉE) ; ce n'est qu'aux 5^e et 6^e jour que la voûte pourra blanchir et qu'il sera possible d'effectuer les premiers essais de cuisson.

IMPORTANT

LA FORMATION D'ÉVENTUELLES VEINES À L'INTÉRIEUR DES ÉLÉMENTS DE LA VOUTE EST PARFAITEMENT NORMALE ET EST DUE À LEUR DILATATION THERMIQUE AUX HAUTES TEMPÉRATURES. CES VEINES NE COMPROMETTENT EN AUCUNE MANIÈRE LA FONCTIONNALITÉ DU FOUR ET PEUVENT ÊTRE UN SYMPTÔME DE DERHUMAGE DE L'OUVRAGE.

ENTRE LE PLAN ET LES VOÛTES DU FOUR, UN PETIT CANAL (VIDE D'AIR) A ÉTÉ INTENTIONNELLEMENT LAISSÉ, LEQUEL DEVRA ÊTRE REMPLI AVEC DE LA CENDRE PAR LE CLIENT DURANT L'UTILISATION. CE CANAL A POUR BUT DE PERMETTRE UNE DILATATION THERMIQUE DU PLAN DE SORTE QU'IL NE HEURTE LES VOÛTES.

IMPORTANT

EN CAS DE NON UTILISATION PROLONGÉE DU FOUR, EFFECTUER UNE CHAUFFE LENTE PENDANT AU MOINS **24/36 HEURES**.

IMPORTANT

NOUS RECOMMANDONS DE RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES INSTRUCTIONS PRÉCÉDENTES DANS LA MESURE OU LA QUASI TOTALITÉ DES LÉSIONS DES VOUTES SONT DUES À UN SÉCHAGE TROP RAPIDE.



PARTIE F

POSITION DU FEU ET UTILISATION DU BOIS – MISES EN GARDE

LORSQUE VOUS UTILISEZ VOTRE FOUR, LE FEU DOIT ETRE POSITIONNE SUR LE OU LES COTES ; LA PARTIE LA PLUS EXPOSEE A LA FLAMME SUBIT LES PLUS GRANDES DILATATIONS THERMIQUES ET L'USURE LA PLUS IMPORTANTE AU FIL DES ANS.

EN ALTERNANT COTE DROIT-COTE GAUCHE, ON OBTIENT UN EQUILIBRE PARFAIT DANS LA STRUCTURE DU FOUR ET, ASSUREMENT, UN MEILLEUR RENDEMENT ET UNE PLUS LONGUE DUREE DE VIE.

POUR FACILITER L'ALLUMAGE DU FEU ET OBTENIR UNE MEILLEURE CHAUFFE INITIALE, IL EST CONSEILLE D'UTILISER DU BOIS FIN, BIEN SEC ET LEGER.

ENSUITE, POUR BENEFICIER D'**UN RENDEMENT OPTIMAL AVEC UNE FAIBLE CONSOMMATION**, IL CONVIENT D'UTILISER UN BOIS PLUS GROS ET LOURD, (HÊTRE – CHÊNE – FRÊNE – OLIVIER EN BUCHES DE 30-40 CM DE LONG) EN RESPECTANT LES QUANTITES INDIQUEES DANS NOS DEPLIANTS.

IL EST **DÉCONSEILLÉ** D'UTILISER DES ESSENCES RESINEUSES (PIN - SAPIN) CAR ELLES TRANSMETTENT UN AROME CARACTERISTIQUE ET NON APPROPRIE, TOUT COMME LES BOIS DE PEUPLIER ET BOULEAU QUI LAISSENT D'IMPORTANTES RESIDUS DE PARTICULES IMBRULEES.

N' UTILISER AUCUN AUTRE TYPE DE COMBUSTIBLE TEL QUE CHARBON, CHARBON DE BOIS, CARBURANTS, ETC.

LE BOIS INTRODUIT DANS LE FOUR NE DOIT **JAMAIS** HEURTER LA VOÛTE DANS LA MESURE OU, À HAUTES TEMPÉRATURES, CELA POURRAIT DÉTÉRIORER LA STRUCTURE.

PARTIE G

TEMPS DE CUISSON

LES TEMPS DE CUISSON SONT ASSEZ VARIABLES - HABITUELLEMENT DE 1 A 3,5 MINUTES POUR LA PIZZA - ET DEPENDENT, OUTRE LE TYPE DE PRODUIT, DE LA TEMPERATURE INTERNE. UNE DES PREROGATIVES LES PLUS IMPORTANTES DE NOTRE FOUR EST JUSTEMENT L'**UNIFORMITÉ** DE CUISSON DANS N'IMPORTE QUELLE CONDITION DE TRAVAIL ET TEMPERATURE D'UTILISATION.

LE PARFAIT EQUILIBRE ENTRE LA VOUTE ET LE PLAN AINSI QUE LA TERRE CUITE REFRACTAIRE PARTICULIERE QUI LE CONSTITUE PERMET UNE CUISSON OPTIMALE, QU'ELLE SOIT LENTE A BASSE TEMPERATURE (250/300 DEGRES) OU RAPIDE A HAUTE TEMPERATURE (PLUS DE 400 DEGRES) SANS QUE LA PARTIE INFERIEURE DE LA PIZZA NE COLLE OU NE BRULE ; POUR DES CUISSONS A DES TEMPERATURES DE PLUS DE 400 DEGRES, IL EST CONSEILLE DE NE PAS UTILISER DE FOURS DE GRANDES DIMENSIONS.



PARTIE H

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DU FOUR, IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER EXCLUSIVEMENT LES BROSSES DE SOLE EN LAITON PRÉVUES À CET EFFET, VENDUES DANS LE COMMERCE OU AUPRÈS DE LA SOCIÉTÉ REFRATTARI VALORIANI, ET DE NE PAS TAPER SUR LA SOLE AVEC LA PELLE POUR NE PAS L'ENDOMMAGER.

- NE PAS UTILISER DE CHIFFONS MOUILLÉS OU TOUT AUTRE MATÉRIEL CONTENANT DE L'HUMIDITÉ. NE JAMAIS JETER D'EAU À L'INTÉRIEUR DU FOUR ; IL EST IMPORTANT D'ÉVITER LES FORTS ÉCARTS THERMIQUES QUI PEUVENT ENDOMMAGER L'OUVRAGE.

- NE PAS UTILISER DE SEL À L'INTÉRIEUR DU FOUR.

LES FOURS PROFESSIONNELS VESUVIO ONT ÉTÉ CONÇUS POUR LA CUISSON DE PIZZAS, PAINS, RÔTIS ; EN CONSÉQUENCE, LA SOCIÉTÉ REFRATTARI VALORIANI S.R.L. DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES EMPLOIS ET MODALITÉS D'EMPLOI DIFFÉRENTES DE CE QUI VIENT D'ÊTRE INDIQUÉ.

des petites différences de dimensions ou de tout autre type sont à l'origine de la garantie de l'absolue origine manuelle du produit qui, pour ses caractéristiques artisanales, doit être considéré toujours une seule pièce unique.

Il est donné acte que les éventuels travaux de maçonnerie, de construction en général, seront éventuellement effectués aux soins et aux frais du client, sous son entière responsabilité du point de vue administratif, civil et pénal.

Le client s'oblige - et garantit dès à présent - à exempter la société Refrattari Valoriani srl de toute conséquence négative dérivant d'éventuelles violations administratives, de construction, d'urbanisme et pénales, en garantissant de faire face aux éventuels frais, amendes, sanctions suite aux violations qu'il aurait commises.