



**TASHOVEN<sup>®</sup>**

Stone Oven by REF.SAN

## FAITES CONNAISSANCE AVEC TASHOVEN

### Merci d'avoir choisi Tashoven, la version moderne des fours en pierre traditionnels.

Le dôme et la base de Tashoven sont fabriqués à la main en brique réfractaire. La brique réfractaire est un minéral spécial utilisé pour le moulage la fonte de minéraux dans l'industrie du fer / de l'acier pour ses qualités de rétention de la chaleur et de résistance.



Les ingénieurs en chimie du laboratoire de R&D de REFSAN Industrie Réfractaire ont breveté une formule permettant son utilisation alimentaire et son utilisation dans un four en pierre pour la première fois au monde.

Grâce à l'utilisation de matériaux réfractaires comme matière première, Tashoven maintient sa température plus longtemps que les fours en pierre traditionnels et est également plus sain.

À la fin de la cuisson, vous pouvez déplacer Tashoven à l'endroit de votre choix car il est léger et monté sur roues.

Tashoven est constitué de 3 parties principales : le dôme, le tablier et son support.

**DOMES:** Le dôme permet de maintenir la température à l'intérieur du four et de refléter la chaleur emmagasinée du feu vers les aliments à cuire.



**TABLIER:** L'élément principal de cuisson est le tablier. Celui-ci est chauffé par le feu et les aliments cuisent par le dessous.

Pour une utilisation optimale du dôme et du tablier, veuillez consulter le chapitre **ALLUMER TASHOVEN**.

**SUPPORT:** Le support est un des éléments qui distinguent Tashoven des fours traditionnels. Tashoven peut être déplacé à l'endroit souhaité grâce à ses poignées situées à l'avant et ses roues à l'arrière.



## POSITIONNER TASHOVEN

**Positionner Tashoven en fonction des conditions de ventilation est très important pour une cuisson réussie.**

Un positionnement dans un espace abrité, sans vent, permet une admission d'air frais dans le four et une sortie de l'air chaud de la cheminée de façon équilibrée. Ces conditions permettent à Tashoven de se réchauffer de façon homogène.

Si vous ne pouvez pas installer le four dans un espace abrité et sans vent, veuillez adopter les méthodes ci-dessous :

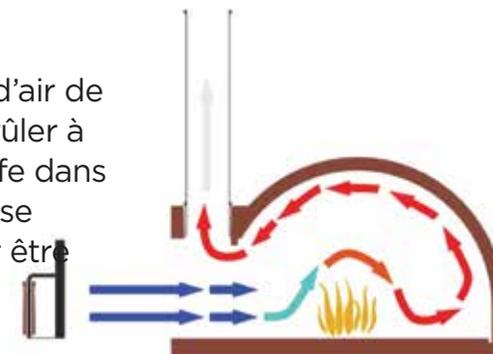


**1. Par temps calme et sans vent;** L'admission du four peut être positionnée en n'importe quelle direction.

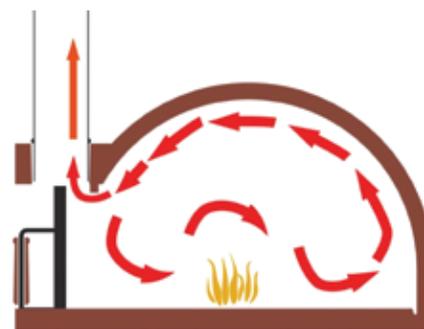
**2. Par temps de vent moyen à fort;** Placez l'entrée d'air dans la direction opposée à celle du vent.

## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'air frais passant par l'entrée d'air de Tashoven permet au feu de brûler à l'intérieur. L'air frais se réchauffe dans la chambre de combustion et se déplace autour du dôme pour être évacué par la cheminée.

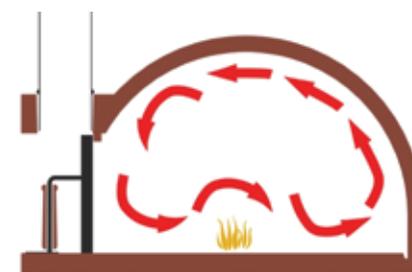


Il s'agit d'un cycle physique. L'air frais admis est plus frais en bas de la chambre de combustion.



Si le feu n'est pas alimenté l'air frais entrant refroidira la base de la chambre de combustion. N'oubliez pas que la base du four est l'élément de cuisson principal. Pour assurer la constance de la température il ne faut pas fermer la porte du four, mais alimenter le feu à intervalles réguliers.

En maintenant la porte du four à moitié ouverte on réduit la sortie d'air chaud par la cheminée. Cela permet de réduire le besoin en alimentation du feu et de maintenir la température à l'intérieur constante.



# PRO 75 ve FIRST 60 KURULUMU



Tashoven Pro 75 ve First 60 modellerinin kurulumu için iki kişiye ihtiyaç vardır. Montaj için sadece 10 ve 13 numara anahtar kullanılır.

1

Birbirine bağlanmış refrakter taban ve metal tepsi, temiz zeminde, ağız yönü üzerinde dik konuma getirilir.



2

Üst tarafa tekerlek ayakları yerleştirilir ve vidalar elle sıkılır. Tekerlek milleri dış tarafa doğru bakmalıdır.



Alt tarafa sabit ayaklar yerleştirilir ve vidalar elle sıkılır. Ayaklar dış tarafa doğru bakmalıdır.



3

Temiz bir zemin üzerine ahşap sopa konur. Tepsi ve ayaklar, ters olarak sopanın üzerine yerleştirin.



Ayaklardaki deliklerden, uçları içeri bakacak şekilde vidalar geçirilir.



4

Alt tepsi (odunluk), ters olarak hizalanır ve ayaklardaki vidalar tepsideki deliklerden geçirilir.



Vidalara somun takılır ve elle sıkılır.

5

Tekerlekler millerden geçirilir  
Pul ile birlikte vidası takılır



13 numara anahtar ile tekerlek vidaları sağlam şekilde sıkılır.

6

10 numara anahtar ile ayaklar taban tepsisine sabitlenir.



Alt tepsi (odunluk) 10 numara anahtar ile ayaklara sabitlenir.



7

Fırın tepsi ve ayaklar ters çevrilerek kaldırılır.



Refrakter tabanı tepsiye sabitleyen bant kesilir.



8

Ahşap sopa, refrakter tabanın tam ortasına yerleştirilir.



Kubbe iki kişi tarafından kaldırılır ve sopanın üzerine dikkatlice konur.

9

Kubbe ahşap sopa üzerinde hareket ettirilerek, arka taraftan refrakter tabana dikkatlice oturtulur.



Kubbe, tabanın girintisine denk geldiğinde, ön taraftan hafifçe kaldırılır ve ahşap sopa çıkarılır.

10

Baca kubbeye düzgün bir şekilde yerleştirilir.



Tashoven, öndeki taşıma kollarından kaldırılarak, tekerlekleri üzerinde bahçe veya terasınızın en uygun yerine konumlandırılır.



**Tashoven Pro 75 ve First 60 detaylı kurulum videosunu Tashoven Youtube kanalında izleyebilirsiniz.**



# PRO 100 KURULUMU



**Tashoven Pro 100 modelinin kurulumu için üç kişiye ihtiyaç vardır. Montaj için sadece 13 numara anahtar kullanılır**

1

Refrakter taban taşının kirlenmemesi için temiz bir zemin üzerine ahşap sopa konur.



2

Birbirine bağlanmış refrakter taban ve metal tepsi ağız yönü üzerinde dik konuma getirilir.

ve dikkatli bir şekilde ahşap sopanın üzerine ters olarak konur.



3

Kilitsiz tekerlekli 2 ayak arka tarafa takılır ve vidalar elle sıkılır.



Kilidi olan tekerlekli 2 ayak ön tarafa takılır ve vidalar elle sıkılır.



4

Alt tepsi (odunluk), ters şekilde ayaklardaki vida deliklerine denk getirilir.



Vidalar elle sıkılır.

5

13 numara anahtar ile ayak vidaları sağlam şekilde sıkılır.



Aynı anahtar ile alt tepsi vidaları sağlam şekilde sıkılır.



6

Ön ayaklardaki tekerlekler kilitlenir.



Fırın tepsisi ve ayaklar ters çevirilerek kaldırılır.



7

Refrakter tabanı tepsiye sabitleyen bant kesilir.



Ahşap sopa, refrakter tabanın tam ortasına yerleştirilir.



8

Kubbe iki kişi tarafından dikkatle kaldırılır.



Üçüncü kişinin yardımıyla ve sopanın üzerine düzgünce yerleştirilir.

9

Kubbe ahşap sopa üzerinde hareket ettirilerek, arka taraftan refrakter tabana dikkatlice oturtulur.



Kubbe, tabanın arka girintisine denk geldiğinde, ön taraftan hafifçe kaldırılır ve ahşap sopa çıkarılır.



10

Baca kubbeye düzgün bir şekilde yerleştirilir. Klapesi açık konuma getirilir.



Tashoven Pro 100'ün tekerlek kilitleri açılarak bahçe veya terasınızın en uygun yerine konumlandırılır.

**Tashoven Pro 100**  
**detaylı kurulum videosunu**  
**Tashoven Youtube kanalında**  
**izleyebilirsiniz.**



# ALLUMAGE DE TASHOVEN

**Pour allumer Tashoven sans problème, nous vous recommandons de suivre les instructions ci-dessous.**

Tashoven a été trempé pendant sa fabrication. Lors de sa première utilisation il convient de le laisser chauffer à 150-200°C pendant 3-4 heures au minimum à petit feu. L'humidité présente dans le four doit être évacuée.

**N'utilisez que des combustibles de type bois sec (chêne ou bois dur similaire), charbon de bois ou briquettes de charbon de bois.**

N'utilisez jamais de produits pétroliers (essence, gazole, huile, fuel, kérosène, solvant, substances gazeuses), ni de combustibles solides tels que la lignite ou le charbon minier.

N'allumez pas un four qui a été exposé à la pluie ou complètement mouillé. Laissez-le sécher au soleil dans un endroit aéré. Puis faites un petit feu pour laisser l'humidité restante s'évaporer. Après vous être assuré qu'il est complètement sec vous pouvez l'allumer normalement.

Il est très important que le bois utilisé soit sec. Le bois vert ou humide produit beaucoup de fumée et n'est pas efficace.

**Le temps de préchauffage de Tashoven est de 45-60 minutes en fonction du temps et du vent.**



1

Le premier point à noter est d'allumer le feu en son milieu. Quand le feu est allumé par le milieu il aspire mieux l'air et brûle plus facilement. De cette façon, la base, qui est l'élément de cuisson le plus important, chauffera en un temps plus court.

2

Placez des morceaux de papier sur la base pour les premières flammes. Entassez des petits morceaux de bois sous une forme de toit. Avec une longue torche, allumez les morceaux de papier en dessous.



**La porte EST OUVERTE pendant les étapes d'allumage et de chauffage du four. Si l'oxygène n'entre pas le feu s'éteint.**



3

Lorsque les flammes grandissent, alimentez le feu avec des morceaux de bois plus gros. Pour chauffer le dôme, le feu est alimenté régulièrement et son intensité est augmentée.



4

Observez l'intérieur du dôme. Si le dôme est noir à cause de la suie, le feu doit être plus fourni.



Si l'intérieur du dôme est toujours noir, c'est le signe que le four N'EST PAS PRÊT pour la cuisson.



5

Quand le four commence à chauffer, le noir disparaît doucement et le four retrouve sa couleur d'origine. N'éteignez pas le feu dans que le dôme n'est pas totalement blanc.



Quand le four est prêt pour la cuisson la suie sur le dôme disparaît complètement.



6

Par vent fort, la porte du four est fermée à moitié pour empêcher la base de chauffer trop vite, on limite l'admission d'air.



7

Par temps froid, positionnez des braises à l'entrée de la base avec une pelle en métal pour empêcher l'entrée d'air froid à la surface de la base.

Cela permet d'éviter à la base du four de refroidir pendant que vous préparez les aliments tels que lahmacun, pizza ou pita.



8

Poussez ensuite les braises vers les bords à droite et à gauche avec une pelle en métal, du côté duquel vous travaillez le plus facilement.



9

Nettoyez le milieu du four avec un linge humide enroulé autour de la pelle en métal. Mesurez la température avec un thermomètre laser. Au besoin ajoutez des bûches et réglez la température du four.



10

En l'absence de thermomètre laser, jetez une pincée de farine sur la base du four pour mesurer la température. Si la farine noircit immédiatement, la base du four est à 400-450°C, température excessive pour la cuisson de ces pâtes. Dans ce cas, attendez qu'il refroidisse un peu.



Si la farine noircit doucement, la base est à 300-320°C. C'est la température idéale pour les pâtes fines. Si la couleur de la farine passe du blanc au jaune mais pas marron, la température de la base est d'environ 180-220°C. Si vous devez continuer à faire cuire des pâtes fines la température doit être augmentée en ajoutant du bois.

# TECHNIQUES DE CUISSON

Deux types de techniques de cuisson sont applicables avec Tashoven.

## 1. CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE (300-400°C)

### 1.A. Pâtes Fines

La définition commune des pizza, lahmacun et pita est pâtes fines.

Ces plats à pâte fine croustillante sont les saveurs préférées des invités affamés, surtout des enfants, car ils sont préparés rapidement.



Le facteur le plus important permettant aux pâtes fines de cuire rapidement est la température de la base. La température de base la plus adaptée est 300-350°C. L'énergie thermique des flammes réfléchies par le dôme rôtit les aliments par le dessus et complète la cuisson.



Le côté proche des flammes rôtit plus rapidement que l'autre. Tournez vos aliments de façon contrôlée avec une pelle à four pour une couleur uniforme.

**Le temps moyen de cuisson des pâtes fines est de 1.5-2 minutes.**

Si vous cuisez à la chaîne, la base de chaque pâte fine doit être contrôlée. Après la 4ème ou 5ème cuisson, la base de la pâte peut ne pas être complètement cuite. La raison est que la pâte cuit en absorbant la chaleur de la base, et refroidit celle-ci. Suivez la méthode ci-dessous pour résoudre ce problème.

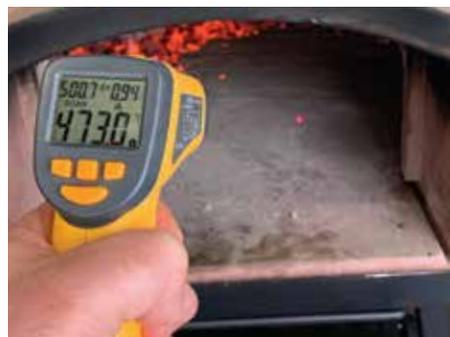


**1.**

Chauffez votre four entre les cuissons en attendant 5-6 minutes et en l'alimentant avec des petits morceaux de bois. Les flammes réchaufferont la base.

**2.**

Tirez le feu vers le coin opposé avec une pelle. La zone où le feu se trouvait précédemment est très chaude (min. 450°C). Nettoyez la base avec un linge humide enroulé autour de la pelle.



La température de la base diminuera jusqu'à la température idéale. Vérifiez la température de la base avec un thermomètre laser ou un peu de farine, comme expliqué dans le chapitre Allumage de Tashoven (Page 22) et continuez la cuisson.

## 1.B. Cuisson De Viandes, Poulet, Poisson, Legumes Secs Ou Legumes Dans Des Contenants Resistant À La Chaleur

Dans Tashoven, des plats délicieux peuvent être cuits dans des contenants résistants à la chaleur à 250-300° C.



Pour la cuisson avec Tashoven, on utilise une méthode similaire à l'autocuiseur, car la chaleur provient de la base du four et du dôme. De fait, les saveurs et vitamines de vos aliments ne s'évaporent pas et l'arôme délicieux du bois de chêne ajoute de la saveur à vos plats.

Lors de la cuisson de viandes, poisson, poulet, légumes secs, légumes, des contenants résistants à la chaleur tels que poêles ou casseroles en fonte ou en pyrex doivent être utilisés. Les couvercles de ces contenants doivent être fermés ou recouverts avec du papier aluminium ou du papier de cuisson.



Le temps de cuisson à haute température varie en fonction du type et du volume des aliments.

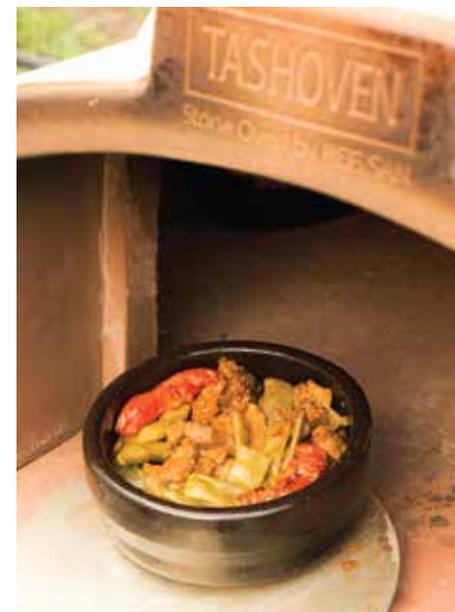
**Plats de légumes**  
15-20 minutes.

**Viande de poulet (hachée)**  
15-20 min.

**Poisson (de taille moyenne)**  
20-25 min.

**Viande d'agneau (tranchée)**  
30-35 min.

**Bœuf (tranché)**  
45 minutes.



Durant la cuisson vous devez changer la direction du contenant plusieurs fois. S'il est nécessaire de faire caraméliser les aliments, à la fin de la cuisson ouvrez les couvercles et laissez la surface brunir pendant 3-5 minutes à haute température

## 1.C. Grill/Barbecue

En règle générale le grill est considéré comme le meilleur barbecue. Cette croyance est complètement fautive.



**La méthode la plus efficace pour faire une viande délicieuse est de la saisir.**

Saisie; C'est le processus consistant à fermer les pores à la surface de la viande à haute température afin de garder les saveurs à l'intérieur.

Dans les barbecues traditionnels, comme la viande est cuite avec la chaleur provenant du dessous, la saveur s'échappe par le dessus et les côtés de la viande.

En cuisant avec Tashoven, comme la forte chaleur provient à la fois du dessous et des autres côtés par réflexion sur le dôme, la viande est saisie instantanément et la saveur reste à l'intérieur.

Pour griller de la viande dans Tashoven, déposez un peu de braise sur la base du four. Avant d'y placer la viande, placez le grill sur les braises et faites le chauffer pendant 2-3 minutes.



Puis placez la viande, le poulet, les boules de viande, le poisson ou les légumes sur le grill. Faites cuire pendant 6-7 minutes et enlevez le grill. Faites cuire l'autre face des aliments pendant 4-5 minutes de plus

## 2. CUISSON À FAIBLE TEMPERATURE (150-270°C)

### 2.A. Pâtes Épaisses (Pain, Pâtes, Focaccia etc.)

Au-delà de la cuisson de saveurs telles que pizza, lahmacun, casseroles, viandes grillées dans Tashoven, les pains et pâtes épaisses font partie des meilleurs plats à préparer.



**Nous connaissons tous le gout merveilleux du pain ou des pâtes cuites dans un four en pierres. La raison pour laquelle ces saveurs délicieuses sont formées est le four en pierre, car le bois en le chauffant y laisse son arôme naturel.**



Les pâtes épaisses sont cuites doucement à faible température de façon à ce que leur croûte ne soit pas trop dure.

Pour appliquer cette méthode de cuisson, après que les flammes dans le four soient devenues des braises, dispersez ces braises à la base du four. Attendez environ 10 minutes pour que la chaleur se distribue sur toute la surface.

Puis enlevez les braises de l'intérieur du four, enroulez un linge propre et humide autour de la pelle en métal et essuyez la base du four. Ce faisant, de l'humidité est induite dans le four et la température de la base abaissée à 250-270°C.



Les pâtes fermentées, comme le pain ou les quiches, qui sont pré fermentées et préparées, sont placées dans le four avec une pelle en bois. Elles doivent être positionnées à une certaine distance les unes des autres car elles vont pousser durant la cuisson. De plus, dans le cas de la cuisson de pain, on place un contenant résistant à la chaleur rempli d'eau chaude pour former la croûte.

Enfin, la porte du four est complètement fermée en la poussant jusqu'au bout. Le temps de cuisson des pains et pâtes est de 30-45 minutes suivant leur quantité et leur taille.



### 2.B. Cuisson De Viande, Poisson, Légumes Secs Ou Légumes Dans Des Contenants Résistant À La Chaleur

Comme décrit en 1.B, les aliments sont placés dans le four avec le couvercle fermé. Ils cuisent lentement en 4-5 heures suivant le type d'aliment.

# AVERTISSEMENTS

**TASHOVEN a été trempé durant sa fabrication. Lors de sa première utilisation il doit être chauffé à 150-200°C pendant 3-4 heures au minimum à petit feu. L'humidité présente dans le four doit être évacuée.**



N'utilisez que des combustibles de type bois sec (chêne ou bois dur similaire), charbon de bois ou briquettes de charbon de bois.



N'utilisez JAMAIS de produits pétroliers (essence, gazole, huile, fuel, kérosène, solvant, substances gazeuses)



N'utilisez jamais de combustibles solides tels que la lignite ou le charbon minier.



Quand sa température atteint la pleine performance (450-500°C), la température externe du dôme est d'environ 100-150°C. **NE TOUCHEZ PAS** l'extérieur du dôme à mains nues, vous risquez des brûlures graves.



**Tenez les enfants éloignés du four.**

**Quand le four est chaud, ne versez pas d'eau ni d'autres liquides dans ou sur le four.**



Ne jetez pas de canettes de gaz comprimé ni autres composants chimiques plastiques dans le four. Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité du four.



TASHOVEN est adapté à une utilisation en extérieur, n'utilisez JAMAIS en intérieur.



Pour éviter les dommages dus à la météo tels que la pluie, la neige ou le gel, le four doit être couvert avec une couverture étanche quand il n'est pas utilisé.



Vous pouvez essayer TASHOVEN avec un linge humide. N'utilisez pas de produits nettoyants chimiques pour nettoyer le four. Les produits chimiques peuvent laisser des résidus dangereux pour la santé car ils seront absorbés par la pierre réfractaire.



Après que Tashoven ait complètement refroidit, balayez l'intérieur du four avec une brosse. Vous pouvez épandre les cendres sur le sol au pied de vos plantes. Les cendres contiennent beaucoup de potassium qui remplit les besoins de vos plantes.

**N'essayez pas de nettoyer les tâches telles que la graisse de viandes de la base du four. À la prochaine utilisation de Tashoven, la température élevée brûlera ces graisses et les tâches disparaîtront.**



**NE DÉPLACEZ PAS** votre four quand il est en fonctionnement ou chaud.

Ne FAITES PAS BOUILLIR d'eau dans Tashoven.

# CONDITIONS DE GARANTIE

**La cuisson de plats en sauce doit être effectuée dans des casseroles en fonte ou en terre cuite et leurs couvercles maintenus fermés. N'utilisez pas de contenants avec un manche en bakélite, en bois ou en plastique (ou autre inflammable).**



Ne mettez jamais votre main dans le four alors qu'il est en fonctionnement. Utilisez des gants ignifugés adaptés.



Assurez-vous que les combustibles solides tels que bois, charbon, briquettes etc. sont secs.

**N'allumez pas votre four par temps de pluie ou si il est mouillé. Laissez votre four sécher dans un endroit ensoleillé et aéré. Puis faites un petit feu dans le four pour laisser l'eau résiduelle dans le four s'évaporer. Après vous être assuré que le four est complètement sec, vous pouvez l'allumer normalement.**

Des fissures de dilatation peuvent apparaître sur la surface de la base et du dôme. Ces fissures se forment à cause de la dilatation excessive du four dans la structure monobloc. Ceci est normal et n'affecte pas la performance en cuisson. Vous pouvez continuer à utiliser votre four en toute sécurité. Si les fissures vous gênent, vous pouvez les boucher avec le kit de réparation. Cependant après un certain temps elles seront visible de nouveau.

## CONDITIONS GÉNÉRALES

• Le fabricant de TASHOVEN, Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti., garantit l'absence de défauts de fabrication ou des matériaux dans les composants principaux de la structure du produit (dôme et base réfractaires) des fours réfractaires pendant une période de deux (2) ans à partir de la date de livraison.

La garantie n'est valide que si le produit a été assemblé de façon correcte, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti. garantit les composants de support du produit (cheminée, châssis, porte et accessoires) pour une période de un (1) an à partir de la date de livraison pour les défauts matériels et de fabrication.

## QUALIFICATION DE LA GARANTIE

Les cas dans lesquels les garanties mentionnées ci-dessus sont invalides sont listés ci-dessous :

1. La garantie est invalide si TASHOVEN n'est pas installé conformément aux instructions de montage.
2. La garantie ne couvre pas les petites fissures résultant de températures de chauffe extrêmes. Le four doit toujours être chauffé doucement et de façon équilibrée. Si un combustible adapté brûlant dans le four crée des zones extrêmement chaudes de façon localisée, d'autres régions peuvent rester froides. La différence de température entre ces zones augmente la tension thermique, ce qui peut engendrer des petites fissures sur la base et le dôme du four. Ces fissures sont hors du cadre de la garantie et n'affectent pas les performances en cuisson du four.
3. La garantie n'est pas applicable en cas d'utilisation de combustibles inadaptés (liquides dérivés de pétrole, combustibles fossiles tels qu'essence, gazole, fuel, pétrole, solvants, charbons minéraux) dans le four et addition d'appareils non approuvés, car utilisation non conforme.
4. Si TASHOVEN est exposé à l'eau alors qu'il est chaud, des dommages/fissures peuvent apparaître sur la base du four. Par ailleurs l'utilisation de produits chimiques et liquides inadaptés pour nettoyer ou stériliser l'intérieur du four peut provoquer des dommages/fissures sur le produit. De fait la garantie n'est pas applicable pour ces deux situations.

5. La garantie ne couvre pas les dommages provenant de l'entreposage de tout matériel sur le dôme du four.

6. La garantie ne couvre pas l'usure normale du produit ou les composants remplacés.

7. Dans les fours à pizza en pierre, la couleur change de façon normale dans les zones exposées à la fumée et ne sont pas un signe d'usure/de dommage du produit.

8. La garantie ne couvre pas les dommages ou casses dues à des catastrophes naturelles telles que les inondations, incendies, vent et tempêtes.

9. La couleur du dôme et de la plaque réfractaire peut fluctuer, c'est normal. La garantie ne s'applique pas dans ce cas.

10. Le ton de couleur sur les surfaces du dôme et de la plaque réfractaire peut changer en chauffant. La garantie ne couvre pas cette situation.

11. Les dommages causés au produit lors du transport sont hors du cadre de la garantie.

## LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

• Il est explicitement entendu que la responsabilité de Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti. et toute solution spécifique à un acheteur dans le cadre de la garantie, ne pouvant pas être explicitée autrement, ainsi que la modification du prix d'achat original, l'entretien ou le retour du produit n'est pas engagée.

• Cette obligation ne couvre pas l'acheteur ni autres tiers sans limitation, pour les dommages à des tiers ni à la propriété. Cependant aucune limitation ne s'applique pour tout dommage éventuel et ses résultats, spécifiquement en cas d'accident.

• Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti. ne peut en aucun cas être tenu responsable de défauts provenant du produit, que ces dommages aient été détectés ou aient eu lieu avant ou après un remplacement ou une réparation et si ces dommages dépendent de la Garantie Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti. pour ce produit limitée par la garantie ci-dessus dans les conditions d'utilisation spécifiées.

• La garantie des pièces détachées ou du produit s'applique sur la période débutant à la date d'achat originale du produit et non à celle de la réparation ou du remplacement. Les pièces détachées devant être remplacées dans le cadre de la garantie peuvent être réparées ou remplacées par de nouvelles ou des pièces solides fonctionnellement selon la préférence de Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti.

## DEMANDES D'ENQUÊTE DANS LE CADRE DE LA GARANTIE

• Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti. se réserve le droit de décider de la méthode d'enquête et de résolution de toute demande dans le cadre de la garantie.

• Avant tout retour de produit, Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti. ou ses représentants agréés doivent fournir une autorisation écrite d'acceptation et les instructions de préparation pour expédition à l'acheteur. Le produit doit être emballé correctement pour les retours. Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti. se réserve le droit de retourner le produit à l'acheteur si celui-ci est endommagé ou si la garantie est devenue caduque du fait de sa négligence.

## Les employés et vendeurs ne sont pas agréés dans le cadre de cette garantie.

• Les employés et vendeurs de Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti. n'ont pas le pouvoir de fournir tout type de garantie ni amendement à ceux explicités ci-dessus ou incompatible avec eux.

## COMMENT FORMULER UNE DEMANDE DE GARANTIE?

• Pour que toute demande dans le cadre de cette garantie soit considérée comme valide, l'acheteur doit signaler le défaut éventuel à Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti. par les canaux de communication acheteurs.

**Refsan Refrakter İnş. ve İnş. Malz. Ltd. Şti.**

**+90 (212) 279 58 88**

**info@tashoven.com**

**Konaklar Mahallesi, Büyükdere Caddesi No:182 Kat:7 Daire:26,  
Beşiktaş/İstanbul Türkiye**

Toute demande dans le cadre de la garantie doit inclure le modèle du produit, le numéro de facture originale, la date d'installation, la description du défaut, des photos de la zone concernée et une explication complète des conditions nécessitant une demande de garantie. Merci d'inspecter le produit dès que possible après livraison et d'informer Refsan Refrakter İnş. Ve İnş. Malz. Ltd. Şti. dans les dix (10) jours en cas de pièce manquante, défectueuse ou endommagée.





# TASHOVEN®

## TASHOVEN STONE OVEN

Konaklar Mahallesi, Büyükdere Caddesi  
No: 182 Kat:7 Daire:26, Beşiktaş/İstanbul Türkiye  
+90 (212) 279 58 88 • info@tashoven.com

**Designed and Made in Turkey**  
**refsan.com**



**tashoven.com**