

BARBECUE EN PIERRE JESOLO



RF	INDEX	PG
1	INTRODUCTION	13
1.1	SYMBOLES	13
1.2	FONCTIONS ET CONTENU DU MANUEL	13
1.3	CONSERVATION DU MANUEL	13
1.4	MISE A JOUR DU MANUEL	13
1.5	GENERALITES	13
1.6	PRINCIPALES NORMES DE SECURITE RESPECTEES ET A RESPECTER	13
1.7	GARANITE LEGALE	14
1.8	RESPONSABILITE DU FABRICANT	14
1.9	CARACTERISTIQUES DE L'UTILISATEUR	14
1.10	ASSISTENCE TECHNIQUE	14
1.11	PIECES DETACHEES	14
2	RECOMMANDATIONS DE SECURITE	14
2.1	RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATEUR	14
2.2	RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATEUR	14
3	MONTAGE	15
3.1	BARBECUE A CREPIR EN MELANGE DE BETON	15
3.2	BARBECUE EN MARMOTECH OU TEINTE DANS LA MASSE	15
3.3	ASSEMBLAGE D'UN COMBINE BARBECUE-FOUR	15
4	UTILISATION CORRECTE	16
5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
6	CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR	16

1 INTRODUCTION

Ne pas utiliser le produit et ne procéder à aucune intervention sur celui-ci avant d'avoir bien compris le contenu du présent manuel ; en cas de doute, demander l'intervention d'un technicien qualifié Palazzetti. Palazzetti se réserve le droit de modifier à tout moment, et sans préavis, les spécifications et les caractéristiques techniques et/ou fonctionnelles de ses produits.

1.1 SYMBOLES

Dans le présent manuel, les points les plus importants sont accompagnés par les symboles suivants :



ATTENTION : Note importante.

Charge maximale de charbon du bois permis

Charge maximale de bois permis

Fixer avec de la colle (inclus dans certaines modèles)

1.2 FONCTION ET CONTENU DU MANUEL

Fonction

Le présent manuel fournit à l'utilisateur toutes les informations lui permettant de disposer des compétences et de tout le matériel nécessaire pour l'utilisation sûre, correcte et durable de l'appareil.

Contenu

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien du produit. Le respect scrupuleux des informations figurant dans le manuel est gage de sécurité et de meilleur rendement du produit.

1.3 CONSERVATION DU MANUEL

Conservation et consultation

Ce manuel doit être conservé avec soin et être toujours disponible en cas de besoin, aussi bien pour l'utilisateur que pour les techniciens responsables du montage et de l'entretien.

Le manuel d'Emploi et d'Entretien fait partie intégrante du produit.

Détérioration ou perte

En cas de besoin, demander un nouvel exemplaire à la société PALAZZETTI.

Cession du produit

En cas de cession du produit, l'utilisateur devra remettre le présent manuel au nouvel utilisateur.

1.4 MISE À JOUR DU MANUEL

Le présent manuel est conforme aux connaissances techniques disponibles lors de la commercialisation du produit. Les fours déjà vendus, et leur documentation technique, ne sauraient être considérés non-conformes par PALAZZETTI suite à d'éventuelles modifications ou à l'application de nouvelles technologies sur ses nouveaux produits.

1.5 GENERALITES

Responsabilités

La remise du présent manuel décharge Palazzetti de toute responsabilité, civile et/ou pénale, en cas de dommages dérivant du non-respect, même partiel, des spécifications y contenues.

Palazzetti décline également toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée et non conforme, de modifications et/ou de réparations effectuées sans autorisation, et/ou de l'utilisation de pièces détachées non originales ou non adaptées au modèle du Barbecue.

Entretien extraordinaire

Les opérations d'entretien extraordinaire doivent être effectuées par du personnel agréé et qualifié pour intervenir sur le produit objet du présent manuel.

Responsabilités de l'installateur

PALAZZETTI ne saurait être tenu responsable des opérations d'installation du produit, lesquelles relèvent de la responsabilité exclusive de l'installateur auquel il incombe de procéder aux contrôles nécessaires sur le conduit de fumée et sur la prise d'air, et de s'assurer de la conformité des solutions d'installation proposées. Il faut également respecter toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays d'installation.

Utilisation

L'utilisation de l'appareil prévoit le respect de toutes les instructions et recommandations figurant dans le présent manuel ainsi que le respect des normes de sécurité prévues par la législation en vigueur du lieu d'installation.

1.6 PRINCIPALES NORMES DE SECURITE DE REFERENCE ET NORMES DE SECURITE A RESPECTER

A) Directive 89/391/CEE : "Mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs sur le lieu de travail".

B) Directive 89/106/CEE : "Harmonisation des dispositions législatives, réglementaires et Administratives des États membres relatives aux matériaux de construction".

C) Directive 85/374/CEE: "Relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité du fait des produits défectueux".

1.7 GARANTIE Légale

Pour bénéficiaire de la garantie légale prévue par la directive CEE 1999/44/CE, l'utilisateur doit respecter scrupuleusement les prescriptions reportées dans le présent manuel ; il doit en particulier :

- toujours utiliser le produit dans le respect des limites de fonctionnement indiquées ;
- toujours effectuer un entretien constant et régulier ;
- confier l'utilisation du produit aux seules personnes possédant toutes les compétences nécessaires à cet effet.

Le non-respect des instructions et des recommandations figurant dans le présent manuel a pour effet d'annuler immédiatement la garantie.

1.8 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le Fabricant décline toute responsabilité civile et pénale, directe ou indirecte, dans les cas suivants

- installation non conforme aux normes en matière de sécurité en vigueur sur le lieu d'installation ;
- non-respect des instructions figurant dans le présent manuel ;
- installation effectuée par un personnel non qualifié à cet effet ;
- utilisation non conforme aux directives en matière de sécurité en vigueur ;
- modifications et/ou réparations non autorisées par le fabricant ;
- utilisation de pièces détachées non originales ou non adaptées au modèle du barbecue ;
- entretien insuffisant ;
- toutes les cases exceptionnelles.

1.9 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur du produit doit être une personne adulte et responsable ayant les connaissances techniques nécessaires pour procéder aux opérations d'entretien ordinaire des composants mécaniques et électriques. Veiller à ce que les enfants ne puissent ni s'approcher ni jouer avec le produit, spécialement pendant son fonctionnement.

1.10 ASSISTANCE TECHNIQUE

Les services d'assistance Palazzetti sont en mesure de résoudre tout problème inhérent à l'utilisation et à l'entretien du produit pendant toute sa durée de vie.

1.11 PIÈCES DÉTACHÉES

Utiliser exclusivement des pièces détachées originales. Ne pas attendre l'usure complète des composants pour procéder à leur remplacement. Changer un composant avant l'usure complète permet de prévenir toute rupture soudaine, susceptible de provoquer de graves dommages physiques et/ou matériels.

Effectuer des contrôles d'entretien périodiques comme indiqué au chapitre "Entretien et Nettoyage".

2 RECOMMANDATIONS de sécurité

2.1 Recommandations pour l'installateur

S'assurer que les conditions d'installation du produit soient conformes aux règlements locaux, nationaux et européens. Respecter les prescriptions figurant dans le présent manuel. Contrôler que le conduit de fumée et la prise d'air soient conformes au type d'installation prévue. Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et les autres dispositifs prévus par les dispositions de lois en vigueur.

2.2 Recommandations pour l'utilisateur

Préparer le lieu d'installation du four conformément aux règlements locaux, nationaux et européens. De par sa nature, le four est un appareil qui devient chaud et qui le reste longtemps même après l'extinction.

Avant d'effectuer le montage, observez les indications suivantes :

- Pour le bon fonctionnement du tirage, veillez à ce qu'il y ait une distance d'au moins 6 mètres entre le barbecue et les constructions, arbres ou haies.

- Pour des raisons de sécurité, ne pas dépasser les 3 boisseaux pour le conduit de fumée ;

- préparez une base solide et parfaitement horizontale appropriée aux dimensions et au poids du barbecue ;

Il peut y avoir de petites différences d hauteurs sur les pièces, que ils sont à compenser pendant la montage (pas de réclamation).

Efflorescence sont des processus naturels qui sont limité, parce que le vent, la pluie et l'usure supprimer ces blanc dépôts lentement, mais systématiquement. Après un certain temps, tous les sels sont dehors et le processus est terminé et ne forment pas nouvelle.

Éviter d'en toucher les parties chaudes et d'approcher des objets près des parois du produit, notamment les objets inflammables

Utiliser toujours des moyens de protection adaptés pour introduire ou retirer des objets du grille ou four. En outre, il est de bonne règle d'empêcher que les enfants ne puissent s'approcher du produit allumé.

- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !

Surveiller le produit pendant la cuisson.

Le Barbecue est pour une utilisation en extérieur. - UTILISEZ LE BARBECUE EXCLUSIVEMENT pour cuire des aliments en plein air. Toutes les autres utilisations sont interdites. NE PAS UTILISER dans des locaux fermés.

- Utilisez le combustible suivant le modèle de barbecue (voir symboles sur la vue éclatée) ;

- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible ;

- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud ;

- ATTENTION ! Ne pas monter ou s'asseoir sur le plan de travail

- ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques ;
- ATTENTION ! Utilisez des gants et une manique ignifuge ;
- N'ETEIGNEZ JAMAIS LE FEU AVEC DE L'EAU ;
- Emmenez les éléments en bois, le carton et le film de l'emballage aux centres de ramassage locaux ;
- Pendant le mois froids, protéger votre barbecue avec la housse de protection (en option), parce que le froid peut dommager la structure.

3 MONTAGE

3.1 Barbecue à crépir en mélange de béton

Nous vous suggérons d'utiliser le kit de montage Palazzetti (optionnel). Effectuez l'assemblage du barbecue en suivant l'ordre des éléments comme indiqué dans le schéma ET effectuez les superpositions en vérifiant le niveau avec un niveau à bulle. Assembler les poids et le plan de travail avec Mortier (inclus dans le kit de montage) ; effectuez les superpositions en vérifiant le niveau avec un niveau à bulle. Les petites différences d'épaisseur sont dues à la matière, et doivent être stabilisées avec mortier pendant le montage. Il est interdit d'utiliser des ciments à haute résistance ou à prise rapide (ciment blanc ; ciment aluminé, etc.) ou des colles fortes (comme celles pour le carrelage, etc.) parce que ces matériaux empêchent la dilatation thermique des éléments au contact de la chaleur et peuvent en provoquer la rupture. Tous les autres parties en contact avec du feu, (p.ex. foyer, hotte, etc.) ont à monter avec notre Easy fix (inclus dans le kit de montage). Cette colle est flexible à la chaleur et permet la dilatation des éléments. - Attention ! Si le foyer est réalisé en plusieurs éléments, introduisez la grille entre les 2 côtés avant de les fixer. Attendez le durcissement avant de procéder à l'assemblage des autres parties ; - les plaques foyères réfractaires doivent être posées dans le foyer et non fixées ; - une fois le montage terminé, attendez que le barbecue soit sec (au moins 4 jours). **Barbecue en mélange de béton à protéger avec 2 mains – 2/3 mm épaisseur du peinture hydrofuge** (inclus dans le kit de Montage). **Les parts en Marmotech ou déjà teintées dans la masse ont à traiter avec liquide hydrofuge** (inclus dans le kit de Montage)

3.2 BARBECUE EN MARMOTECH OU ENTIEREMENT TEINTEE DANS LA MASSE

Il vous suffit d'utiliser la colle spéciale Palazzetti (en option). Cette colle est flexible à la chaleur et peut être utilisée pour l'assemblage de tout le barbecue.

Effectuez l'assemblage du barbecue en suivant l'ordre des éléments comme indiqué dans le schéma ET effectuez les superpositions en vérifiant le niveau avec un niveau à bulle. - les barbecues en Marmotech et ceux teintés dans la masse n'ont pas besoin de finition, mais **il est nécessaire de les traiter avec le produit hydrofuge transparent Palazzetti afin de garantir leur imperméabilité aux agents**

atmosphériques et aux taches de graisses (quelques barbecues équipés d'un plan de travail en Marmotech sont livrés avec un flacon pour traiter le plan de travail). **Le traitement est à répéter une fois par an.**

- les éventuels composants en Easy Stone sont réalisés à la main et les imperfections sont une caractéristique du produit artisanal.

3.3 NOTICE SPECIFIC POUR ASSEMBLE BBQ AVEC FOUR

POUR PARENZO, NOTO

Reforer les trous des éléments 3-4a-4b-7 dans lesquels vous introduirez les éléments 9

Appuyer sur le plan de travail (pièce 2) les papiers de fibre céramique (en dotation) sans colle, et appuyer toutes les éléments du four (3-4a-4b-5-6-6b-7-8) avec les distances que sont dans l'image technique.

Les éléments de la cloche (3-4a-4b) présentent une légère rainure sur les bords ; placer la cordelette en fibre céramique dans la rainure avec une goutte de colle (en dotation)

Réunir les éléments entre eux avec les tirants. Serrez-les modérément. Avec le four chaud, les tirants s'allongent. Dans cette phase ne pas les serrer ultérieurement. (Pour éviter dommage)

1. Pour construire la porte en fonte (inclus dans Noto, en option dans Parenzo), utilisez la vis en laiton et utiliser un peu de colle (inclus) entre cadre en fonte et face avant du four (7).

POUR NEW ZEALAND, CRETA 2, NEW JERSEY, GRADO

Utiliser la colle spéciale Palazzetti pour l'assemblage de tout le barbecue. (en dotation seul sur New Zealand et New Jersey)

Appuyer sur le plan de travail (pièce 2 pour Creta 2 et pièce 2a pour New Zealand et New Jersey) les papiers de fibre céramique (en dotation) sans colle, et assemble et coller certaines parties selon le schéma technique.

Utiliser le restant fibre céramique selon le schéma technique.

Seulement pour New Zealand et New Jersey: après le montage du four, il est nécessaire ajouter lumière matériau isolant (ex. argile expansée, EXCLU) afin d'accorder chaleur tenir plus longtemps et éviter les chocs thermiques

IMPORTANT:

- à montage terminé, appliquez l'étiquette adhésive que vous trouverez dans l'emballage, cette étiquette contient les avertissements comme prévu par la norme UNI EN 1860-1;
- chaque allumage doit être effectué à feu modéré et progressif jusqu'au réchauffement homogène du barbecue. Un réchauffement trop rapide peut provoquer des fissures évidentes et compromettre sérieusement la structure.
- la formation éventuelle de micro fissures n'empêche pas le bon fonctionnement du barbecue et ne peut pas faire l'objet

d'une réclamation s'agissant du tassement normal du matériau

4 UTILISATION PREVUE PAR LE FABRICANT

Les barbecues décrits dans ce manuel ont été expressément conçus pour la cuisson d'aliments et pour une alimentation au bois (bois bien sec et de petite taille) ou charbon de bois. (Conformément à les indications dans la schéma) Toute autre destination d'emploi et tout autre type d'alimentation doivent être considérés inappropriés et donc dangereux. Cet appareil a été fabriqué en conformité aux normes techniques et aux directives du secteur.

Ne dépassez pas la charge recommandée !

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer le nettoyage, il faut attendre que l'appareil ait refroidi.

Nettoyer le barbecue après chaque utilisation : ceci facilitera l'élimination des résidus de cuisson en évitant qu'ils ne puissent brûler lors de l'utilisation suivante.

- chaque allumage doit être effectué à feu modéré et progressif jusqu'au réchauffement homogène du barbecue. Un réchauffement trop rapide peut provoquer des fissures évidentes et compromettre sérieusement la structure.

- la formation éventuelle de micro fissures n'empêche pas le bon fonctionnement du barbecue et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation s'agissant du tassement normal du matériau ;

- Est nécessaire du répéter une fois par an les traitements protectives sur les barbecues, peinture hydrofuge pour bbqs à crépir – liquide hydrofuge pour bbqs en Marmotech ou teintées dans la masse

- Nous vous suggérons de protéger votre barbecue avec la housse de protection (en option) pendant le mois froids, parce que le froid peut dommager la structure.

EN CAS DE NON RESPECT DES NORMES CI-DESSUS, LA SOCIETE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR D'EVENUELS DOMMAGES CAUSE AUX PERSONNES, AUX CHOSES OU AU PRODUIT MEME ET REFUSERA TOUTE DEMANDE D'INTERVENTION ET/OU REMPLACEMENT DE PIECES A TITRE GRATUIT.

LE BARBECUE EST CONFORME A LA DIRECTIVE CEE 2001/95/CE PORTANT SUR LA SECURITE GENERALE DU PRODUIT, NOTAMMENT POUR LES MATERIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS.

LES BARBECUES PALAZZETTI SONT CONFORMES A TOUTES LES PRESCRIPTIONS DE LA NORME UNI EN 1860-1.

6 CONSEILS POUR LA CUISSON DANS LE FOUR CUISSON DANS LE FOUR

Pour la préparation du feu il faut suivre les indications générales indiquées ci-dessus. Faites un feu à l'intérieur du four, vers le fond, en laissant la porte fermée. Mettre en place le dispositif de réglage de l'air de combustion. Portez lentement votre four à température.

Faites un feu modéré (2 kg des petits morceaux de bois sec) évitant ainsi les shock thermiques qui pourraient provoquer des craquelures sur la structure.

De toute façon pour joindre la température pour cuisiner 1 heure est nécessaire. La température peut être vérifiée sur l'échelle noir du thermomètre (**seulement pour Capri 2 et Diva avec four l'échelle est la rouge**).

Le temps nécessaire pour atteindre la température désirée varie suivant les dimensions du four que vous avez choisi et du feu qui été fait ; dans tous les cas varient énormément suivant l'aliment que vous devez cuire ; les instructions ci-dessous sont à titre indicatif et concernent la cuisson de pizza, pain ; gâteaux, etc...

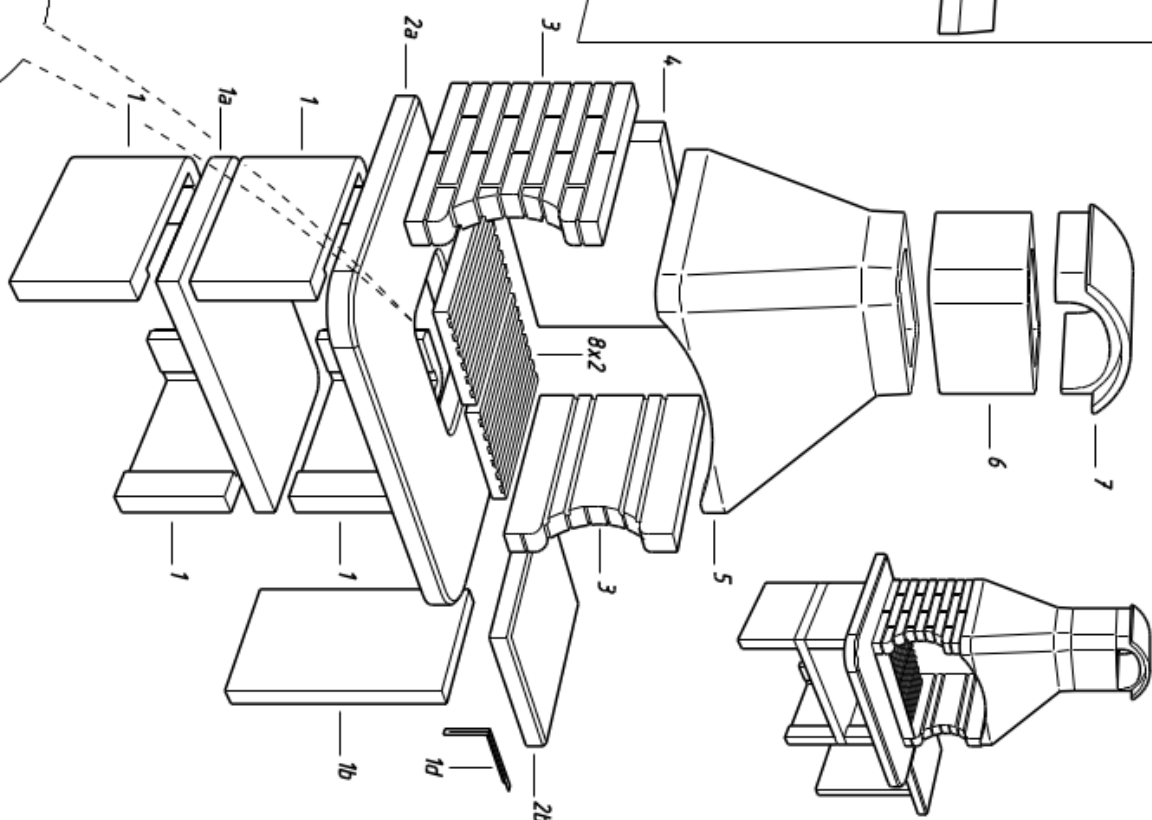
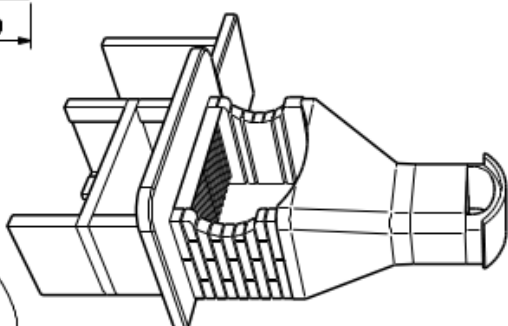
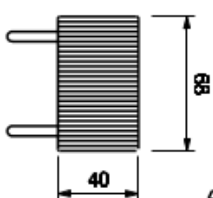
Dès que la température est suffisante (250° C et chambre de cuisson claire) et que les flammes se sont éteintes, ouvrez le four et nettoyez rapidement le piano de cuisson, en poussant vers un angle du fond les braises et la cendre restantes. S'il y a encore des flammes excessivement hautes et que vous ne pouvez attendre plus longtemps, éliminez-les en enlevant le bois non encore brûlé qui les provoque.

Fermez le registre des fumées pour éviter de disperser la chaleur du four. Posez directement dessus la pizza ou le pain à cuire ; si vous n'êtes pas encore un cordon bleu, nous vous conseillons de poser les aliments sur un plat à four et de placer le tout dans le four même.

Après avoir introduit le plat fermez la porte le plus rapidement possible. Vous pourrez contrôler la cuisson à travers le judas ; lorsque les aliments seront cuits, enlevez-les du four en utilisant les ustensiles appropriés (en option).

La société Palazzetti Lelio S.p.A. se réserve le droit d'effectuer toutes modifications sans préavis.

Ean 13: 8019945823409
cod. 80 300 4540 - E3 T539 b



MAX 2 KG