PALAZZETTI in giardino

INSTRUCTIONS DE MONTAGE FARO NEW

RF	RESUME	PG
1	INTRODUCTION	
1.1	SYMBOLES	
1.2	FONCTIONS ET CONTENU DU MANUEL	3
1.3	CONSERVATIONS DU MANUEL	
1.4	MISE A JOUR DU MANUEL	
1.5	GENERALITES	
1.6	PRICIPALES NORMES DE SECURITE DE REFERENCE ET NORMES DE SECURITE A RESPECTER	4
1.7	GARANITE LEGALE	
1.8	RESPONSABILITE DU FABRICANT	
1.9	CARACTERISTIQUES DE L'UTILISATEUR	
1.10	ASSISTENCE TECHNIQUE	
1.11	PIECES DETACHEES	
2	RECOMMANDATIONS DE SECURITE	
2.1	RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATEUR	
2.2	RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATUER	5
3	MONTAGE	
3.1	BARBECUE A CREPIR EN MELANGE DE BETON	
3.2	BARBECUE EN MARMOTECH OU TEINTE DANS LA MASSE	
3.3	NOTICE SPECIFIC POUR ASSEMBLE BBQ AVEC FOUR	
4	UTILISATION PREVUE PAR LE FABRICANT	
5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	6
6	CONSEILS POUR LA CUISSON DANS LE FOUR	

Cher client,

Nous tenons avant tout à vous remercier de la confiance que vous nous avez accordée en achetant un de nos appareils et nous vous félicitons de votre choix. Pour vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau barbecue, nous vous invitons à lire attentivement le présent manuel.

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, adressez-vous au revendeur Palazzetti qui vous a vendu le produit. 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.

CHARBON DE BOIS : Charge maximale admise

BOIS : Charge maximale de bois admise (bois bien sec et de petite taille)

CARTOUCHE : Fixer avec de la colle (comprise dans certains modèles)

1.2 FONCTION ET CONTENU DU MANUEL

Fonction

Le présent manuel fournit à l'utilisateur toutes les informations nécessaires 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. Respecter scrupuleusement les instructions de la présente notice pour garantir la sécurité et le meilleur rendement possible 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 normes en vigueur lors de la commercialisation du produit. Les produits 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

Responsabilité

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.

Responsabilité 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 de la conformité des solutions d'installation proposées. Respecter toutes les normes de sécurité 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 en vigueur dans le pays d'installation.

1.6 PRINCIPALES NORMES DE SECURITE RESPECTEES ET 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 LEGALE

Pour bénéficier 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 ;
• 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 ;
• Evènements exceptionnels.

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. 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 PIECES DETACHEES
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 SECURITE

2.1 Recommandations pour l'installateur
- Pour le bon fonctionnement du tirage, veiller à ce qu'il y ait une distance d'au moins 6 mètres entre le barbecue et les constructions, arbres ou haies.
- 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 ;
- Utiliser les mesures de sécurité personnelles et autres mesures de précaution prévues par la loi ;
- Pour des raisons de sécurité, ne pas dépasser les 3 boisseaux pour le conduit de fumée ;
- préparer une base solide et parfaitement horizontale appropriée aux dimensions et au poids du barbecue ;
- s'agissant de produits réalisés en mélanges spéciaux à base de béton, il peut y avoir une légère différence de hauteur entre les éléments. Cette différence est à combler et ne peut être utilisée comme motif de réclamation.

2.2 Recommandations pour l'utilisateur
Préparer le lieu d'installation conformément aux règlements locaux, nationaux et européens. ATTENTION ! Le barbecue devient très chaud et il le reste longtemps même après l'extinction. Eviter de toucher les parties chaudes et ne pas approcher des objets, notamment s'ils sont inflammables.
Avant d'effectuer le montage, observer les indications suivantes :
- Utiliser les mesures de sécurité personnelles et autres mesures de précaution prévues par la loi.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas dépasser les 3 boisseaux pour le conduit de fumée.
- Préparer une base solide et parfaitement horizontale appropriée aux
dimensions et au poids du barbecue.
- S'agissant de produits réalisés en mélanges spéciaux à base de béton, il peut y avoir une légère différence de hauteur entre les éléments. Cette différence est à combler et ne peut être utilisée comme motif de réclamation.
- L'efflorescence est une réaction naturelle provoquée par la remonté des sels contenus dans les mélanges à base de béton et ne peut être considérée comme motif de réclamation. Ce phénomène se manifeste par l'apparition de taches blanches plus ou moins intenses sur la base de conditions climatiques plus ou moins humides (pluie, neige, condensation chaud/froid,...). Ce phénomène disparaît tout seul après environ deux ans sous l'action de la pluie. Pour accélérer l'élimination des taches blanches, utiliser notre traitement anti-efflorescence art. 002830074 (en option).
- La formation de fissures ou de microfissures superficielles font partie de la stabilisation du produit, elles n'empêchent pas son bon fonctionnement comme prévu par la directive UNI-EN1860-1.
- Utiliser toujours des moyens de protection adaptés pour introduire ou retirer des objets du grill ou du four. Il est également recommandé d'empêcher les enfants de s'approcher du produit quand il est allumé.
- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à la directive EN 1860-3 !
Surveiller le produit pendant la cuisson.
UTILISER LE BARBECUE EXCLUSIVEMENT pour cuire des aliments en plein air. Toute autre utilisation est interdite. NE PAS UTILISER dans des locaux fermés.

- ATTENTION ! Le barbecue n'est pas un incinérateur ! Pour faire le feu, utiliser du bois bien sec ou du charbon de bois (observer les symboles représentés sur la vue éclatée indiquant le type et la quantité de combustible à respecter).
- Allumer le feu et attendre au-moins 30 minutes.
- Attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible

avant de commencer à griller ;
- ATTENTION ! Ne pas monter ou s'assoir 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 l'hiver, protéger votre barbecue avec la housse de protection (en option).

3 MONTAGE

3.1 BARBECUE A CREPIR EN MELANGE DE BETON

Nous vous suggérons d'utiliser le kit de montage Palazzetti qui contient, entre autre, le mortier, la colle spéciale et le crépi ou peinture imperméable nécessaires pour le montage (en option). Assembler les bases et le plan de travail avec du mortier et effectuer l'assemblage des éléments en vérifiant le niveau avec un niveau à bulle.
- Les petites différences d'épaisseur ou de hauteur sont dues à la matière, elles ne peuvent faire l'objet d'une réclamation et doivent être compensées avec du mortier pendant le montage. Les éléments au contact de la chaleur (à partir du foyer), doivent être assemblés à l'aide de la colle spéciale barbecue Palazzetti. Il s'agit d'une colle spéciale résistante et flexible à la chaleur, ce qui permet la dilatation des éléments.
- Attention ! Si le foyer est réalisé en plusieurs éléments, introduire la grille entre les 2 côtés avant de les fixer. Attendre que la colle durcisse avant de continuer l'assemblage des autres parties.
- Les plaques foyères réfractaires doivent être posées dans le foyer et non fixées.
- 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.
- Une fois le montage terminé, attendre que le barbecue soit sec (au moins 4 jours) avant de le protéger avec un crépi ou peinture imperméable pour extérieur. Toutes les parties livrées brutes doivent être protégées contre les intempéries avec le crépi ou la peinture imperméable à base de quartz. Appliquer au-moins 2 couches pour arriver à une épaisseur de protection de 2-3 mm.
produit hydrofuge transparent Palazzetti afin de garantir leur imperméabilité aux agents atmosphériques et aux taches de graisses (compris dans certains modèles). Le traitement est à répéter une fois par an.

3.2 BARBECUE EN MARMOTECH OU ENTIEREMENT TEINTE DANS LA MASSE

Si votre barbecue est entièrement réalisé en Marmotech ou teinté dans la masse, utiliser la colle spéciale Palazzetti (en option) pour le montage du barbecue entier. Cette colle est flexible à la chaleur et permet la dilatation thermique des éléments.
Effectuer l'assemblage des éléments du barbecue dans l'ordre progressif des numéros indiqués dans le schéma et les superposer en vérifiant le niveau avec un niveau à bulle.
- Attention ! Si le foyer est réalisé en plusieurs éléments, introduire la grille entre les 2 côtés avant de les fixer. Attendre que la colle durcisse avant de continuer l'assemblage des autres parties.
- Les plaques foyères réfractaires doivent être posées dans le foyer et non fixées.
- Une fois le montage terminé, attendre que le barbecue soit sec (au moins 4 jours).
- Certains modèles sont équipés d'éléments décoratifs en Easy Stone. Ces éléments sont réalisés à la main et les éventuelles imperfections sont caractéristiques du produit artisanal et sont à considérer comme un plus.
- les barbecues en Marmotech et ceux teintés dans la masse n'ont pas besoin de finition, mais il est conseillé de les traiter avec le produit hydrofuge transparent Palazzetti afin de garantir leur imperméabilité aux agents atmosphériques et aux taches de graisses (compris dans certains modèles). Le traitement est à répéter une fois par an.

3.3 ASSEMBLAGE D'UN COMBINE BARBECUE-FOUR

MONTAGE DU MODELE GARGANO 3

Repercer les trous des éléments 6-8d-8c-12 dans lesquels il faut introduire les éléments 13.
Poser les feuilles de fibre céramique (2 - comprises) sur le plan de travail, sans les coller, puis poser tous les éléments du four (6-8d-8c-9a-10a-11a-12-12d) en respectant les distances indiquées dans le schéma technique.
Les éléments de la coupole (3-4a-4b) sont rainurés sur les bords ; placer la garniture en fibre céramique dans la rainure avec une goutte de colle (comprise).
Rapprocher les éléments avec les tirants et les serrer modérément. Quand le four est chaud, les tirants s'allongent. Il ne faut surtout pas les resserrer car il y a risque d'endommager la structure.
Pour assembler la porte en fonte (en option), utiliser la vis en laiton et un peu de colle (comprise) entre le cadre en fonte et la façade du four (12)

MONTAGE DU MODELE ANTILLE

Repercer les trous des éléments 23a-26a-26b-29a dans lesquels il faut introduire les éléments 33a.
Poser les feuilles de fibre céramique (4a – comprises) sans les coller, puis poser tous les éléments du four (23a-26a-26b-27a-29a-29b-30a-31a) en respectant les distances indiquées dans le schéma technique.
Les éléments de la coupole (23a-26a-26b) sont rainurés sur les bords ; placer la garniture en fibre céramique dans la rainure avec une goutte de colle (comprise).
Rapprocher les éléments avec les tirants et les serrer modérément. Quand le four est chaud, les tirants (33a-33c-33d) s'allongent. Il ne faut surtout pas les resserrer car il y a risque d'endommager la structure.

Pour assembler la porte en fonte (en option), utiliser la vis en laiton et un peu de colle (comprise) entre le cadre en fonte et la façade du four (29a).

MONTAGE DU MODELE MAXIME 3 AVEC FOUR

Repercer les trous des éléments 3-4a-4b-7 dans lesquels il faudra introduire les éléments 9.
Poser les feuilles de fibre céramique (2 - comprises) sur le plan de travail, sans les coller, puis poser tous les éléments du four (3-4a-4b-5-6-6b-7-8) en respectant les distances indiquées dans le schéma technique.
Les éléments de la coupole (3-4a-4b) sont rainurés sur les bords ; placer la garniture en fibre céramique dans la rainure avec une goutte de colle (comprise)
Rapprocher les éléments avec les tirants et les serrer modérément. Quand le four est chaud, les tirants s'allongent. Il ne faut surtout pas les resserrer car il y a risque d'endommager la structure.
Pour assembler la porte en fonte (10), utiliser la vis en laiton et un peu de colle (comprise) entre le cadre en fonte et la façade du four (7).

IMPORTANT !

- Une fois le montage du barbecue terminé, appliquer l'étiquette qui contient les prescriptions de sécurité conformément à la norme UNI EN 1860-1 (livrée avec le produit).
- 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 microfissures n'empêche pas le bon fonctionnement du produit et, s'agissant du tassement normal du matériau, elle ne peut pas faire l'objet d'une réclamation.

4. UTILISATION CORRECTE

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 (voir symboles indiqués dans les schémas). Toute autre utilisation et/ou autres combustibles doivent être considérés comme impropres et donc dangereux. Cet appareil a été fabriqué en conformité aux normes techniques et aux directives du secteur.
Ne pas dépasser la charge recommandée !

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer le nettoyage, il faut attendre que le refroidissement du barbecue.
Le nettoyer 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.
- Il est conseillé de répéter les traitements de protection sur les barbecues une fois per an ; du crépi ou de la peinture imperméable pour les barbecues à crépir – du liquide transparent imperméable pour les barbecues en Marmotech ou teintés dans la masse.
- Pendant l'hiver, protéger le barbecue avec la housse de protection (en option).

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

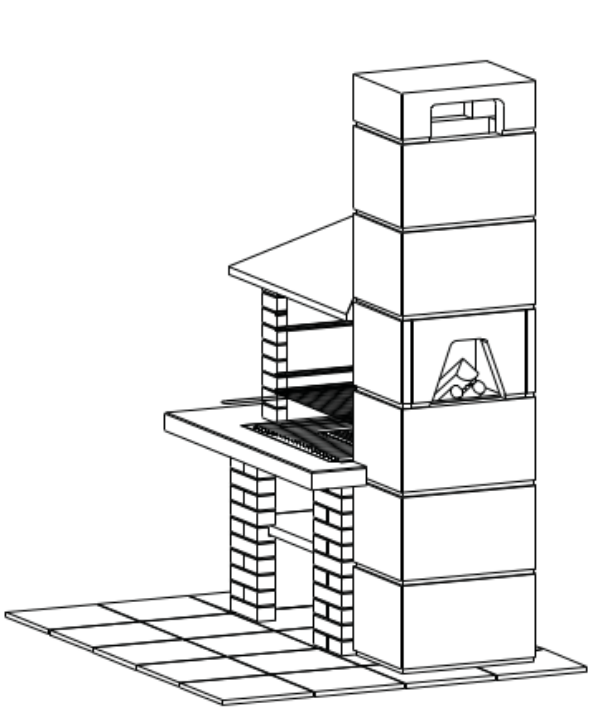
LE BARBECUE EST CONFORME A LA DIRECTIVE CEE 2001/95/CE PORTANT SUR LA SECURITE GENERALE DU PRODUIT, NOTAMMENT POUR LES MATERIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS.

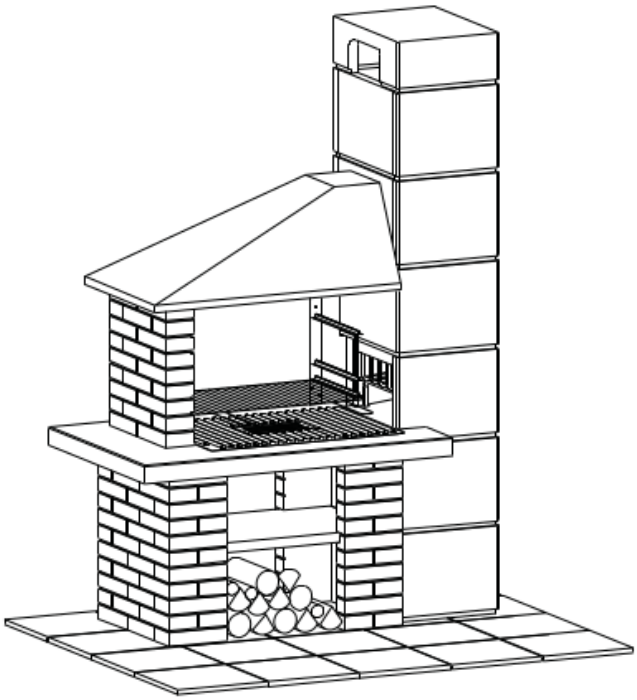
LES BARBECUES PALAZZETTI SONT CONFORMES A TOUTES LES PRESCRIPTIONS DE LA NORME UNI EN 1860-1.

6 CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR

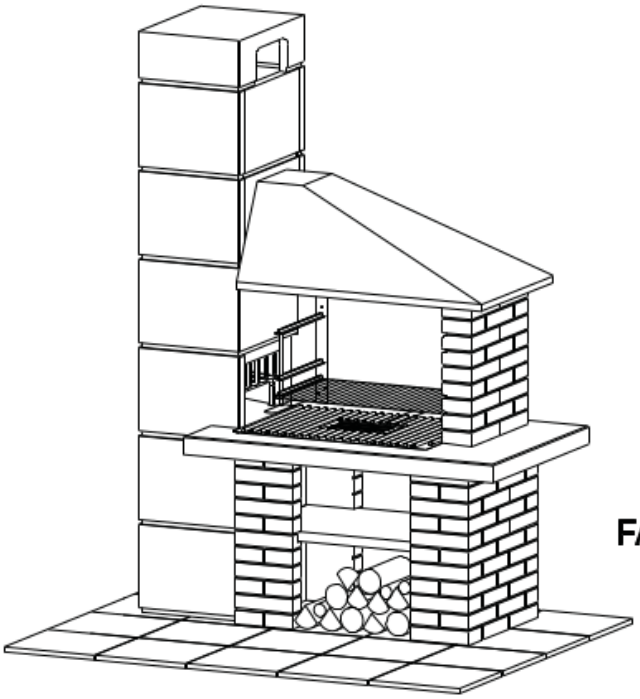
ATTENTION, LES MODELES CAPRI 2 ET DIVA FOUR utilisent la chaleur du feu qui se fait dans le foyer du grill. NE PAS FAIRE DE FEU A L'INTERIEUR DU FOUR !
Allumer un feu à l'intérieur du four, au centre, la porte doit être fermée et le registre de l'air ouvert.
Faire monter le four en température lentement, sans trop de charger (max. 2 kg de bois bien sec et de petite taille) afin d'éviter les chocs thermiques.
Pour atteindre la température de cuisson il faudra au-moins 1 heure. Vérifier la température sur le thermomètre (gradué en noir). (**pour les modèles Capri 2 et Diva, le thermomètre est gradué en rouge**).
Le temps nécessaire pour atteindre la température désirée varie suivant les dimensions du four et du feu; dans tous les cas, la température à atteindre dépend des aliments à cuire ; les informations ci-dessous sont fournies à titre indicatif et concernent la cuisson de pizza, pain; pains assaisonnés, etc...
Dès que la température est atteinte (250° C env.), que la chambre de cuisson est plus claire et que les flammes sont éteintes, ouvrir le four et nettoyer rapidement le plan de cuisson avec un chiffon humide, en poussant les braises et la cendre vers le fond.
Fermer le registre des fumées pour éviter la déperdition de chaleur du four.
Introduire la pizza ou le pain à cuire directement sur la sole ; pour les débutants, il est conseillé d'utiliser de mettre les préparations sur un plat adapté et de l'introduire dans le four.
Ensuite, fermer la porte le plus rapidement possible. Contrôler la cuisson à travers le viseur ; quand les aliments sont cuits, les sortir 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.

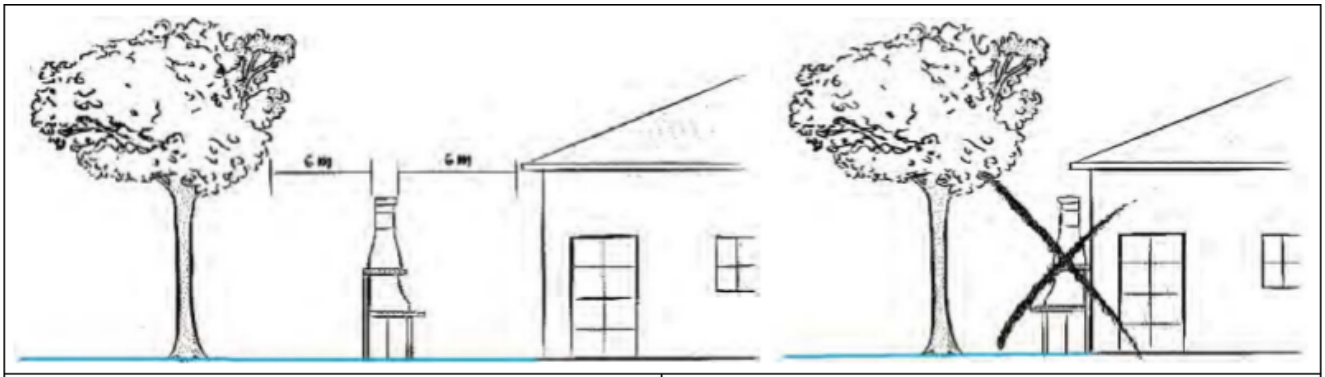




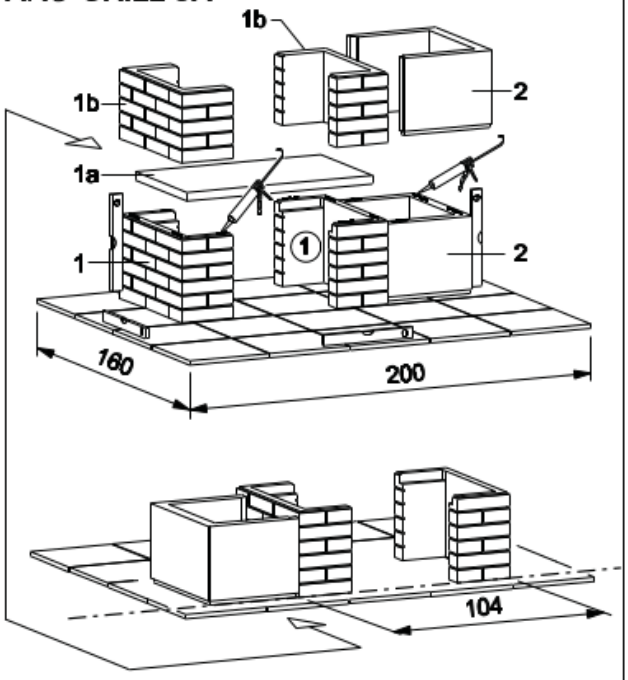
FARO GRILL SX



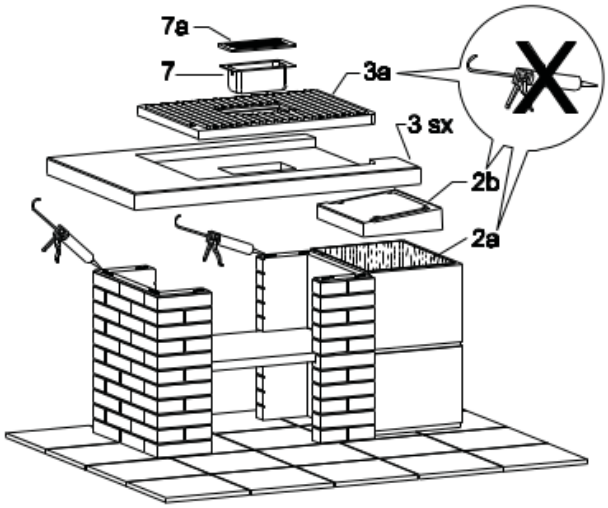
FARO GRILL DX



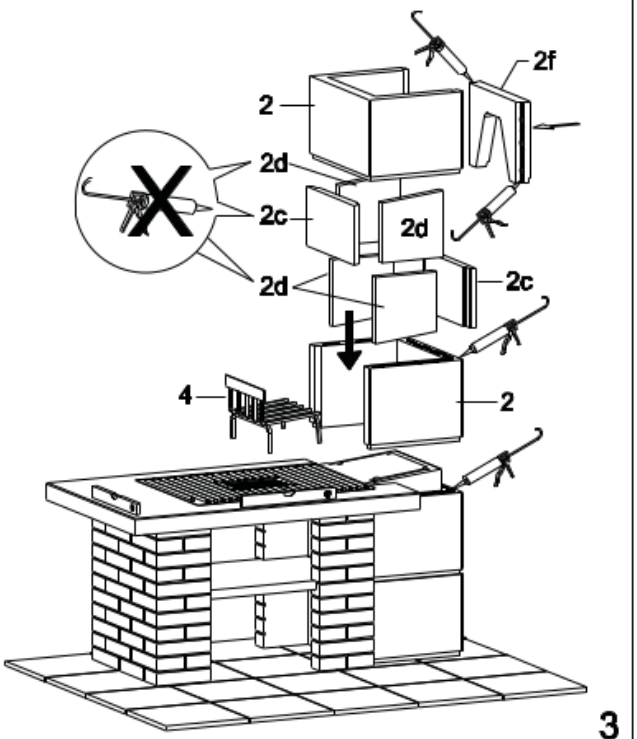
FARO GRILL SX



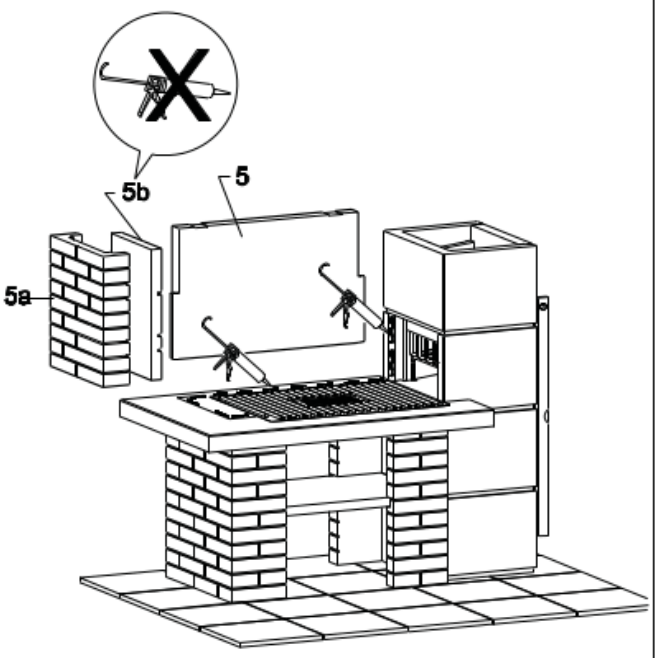
1



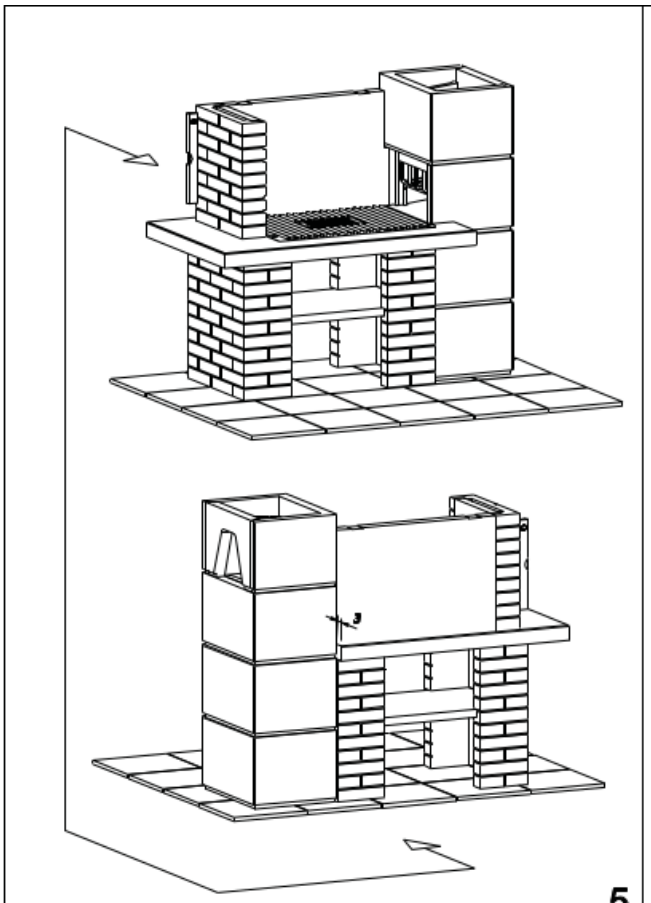
2

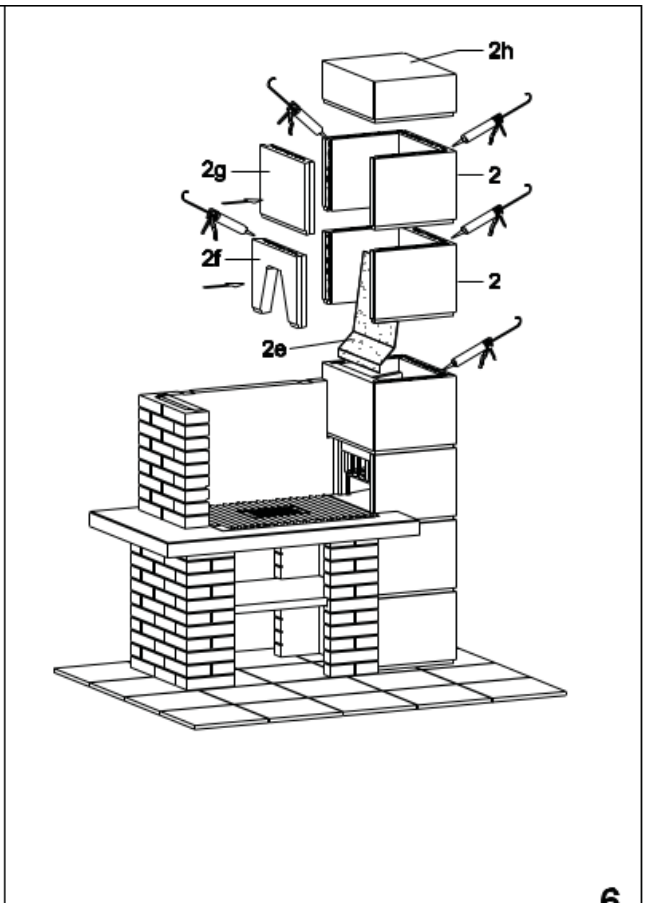


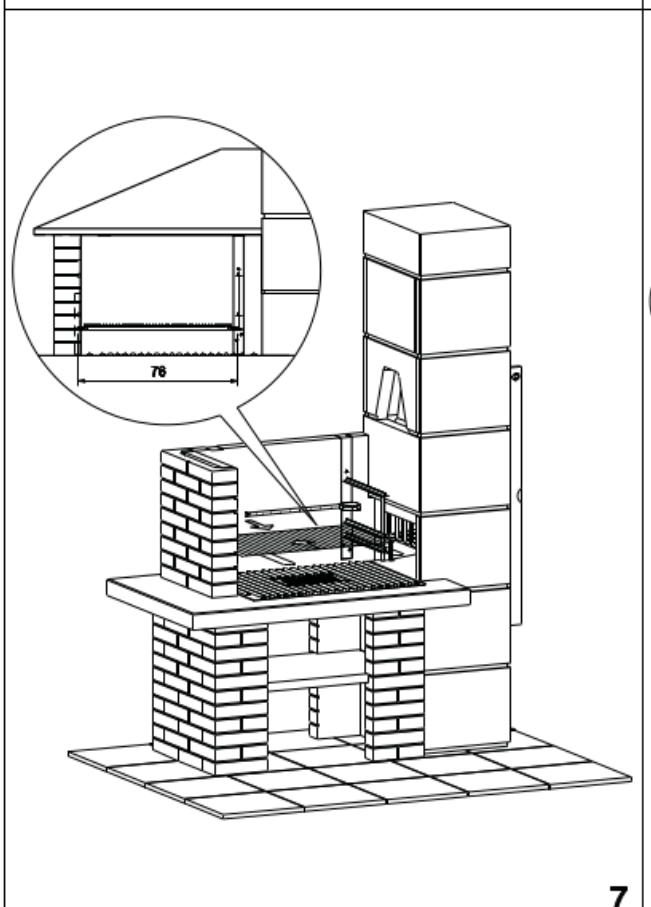
3

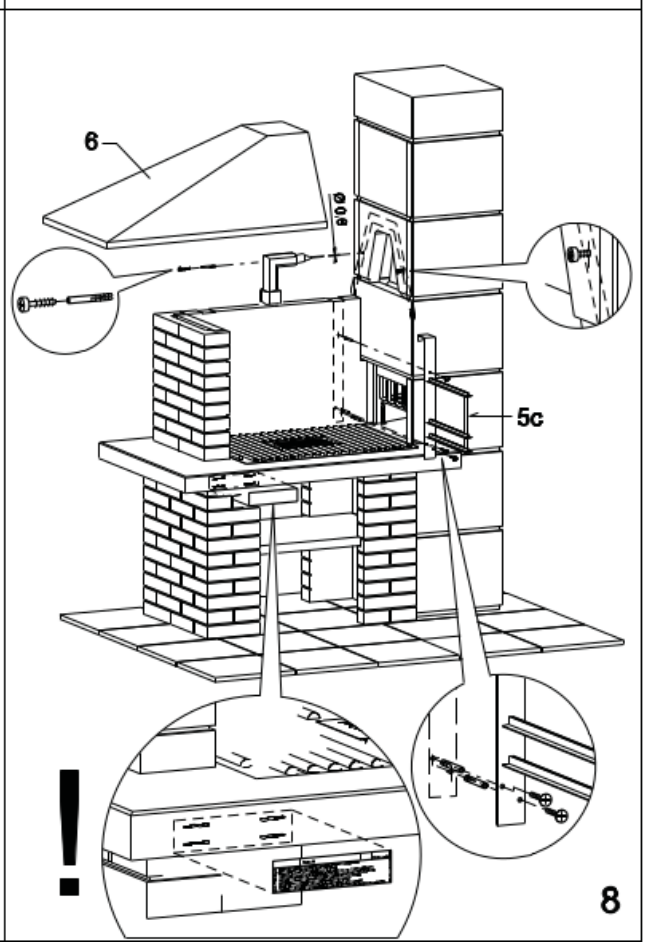


4

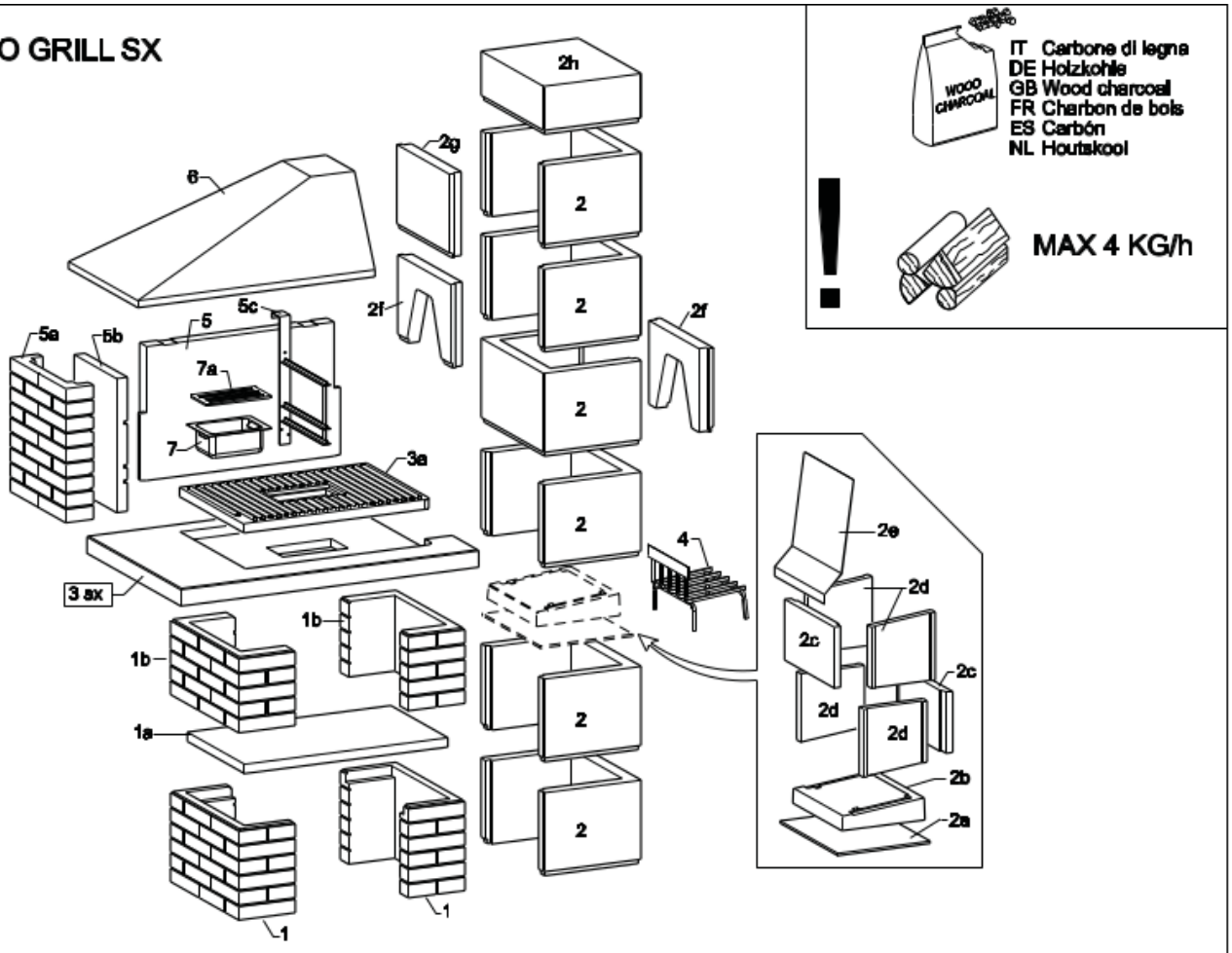

5


2h
2g
2
2f
2
2e
6

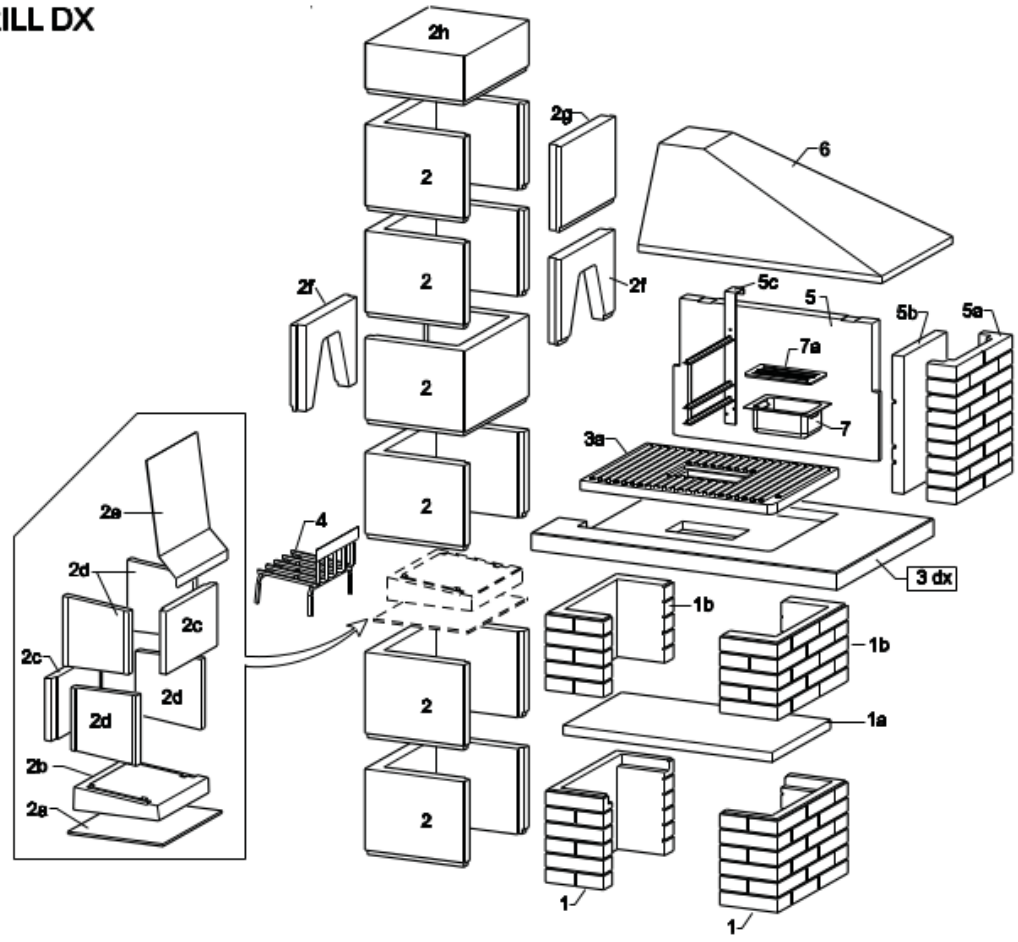

76
7


6
5c
!
8

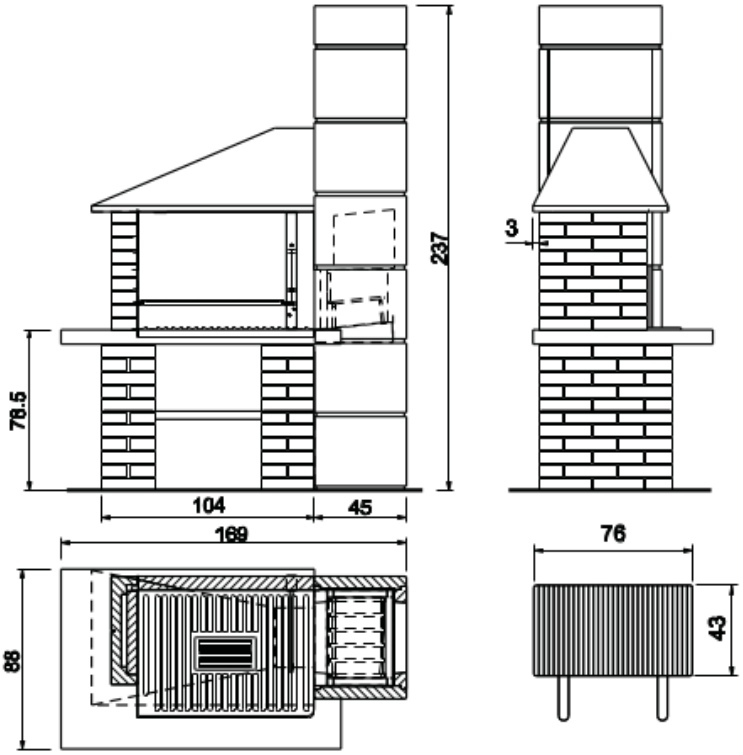
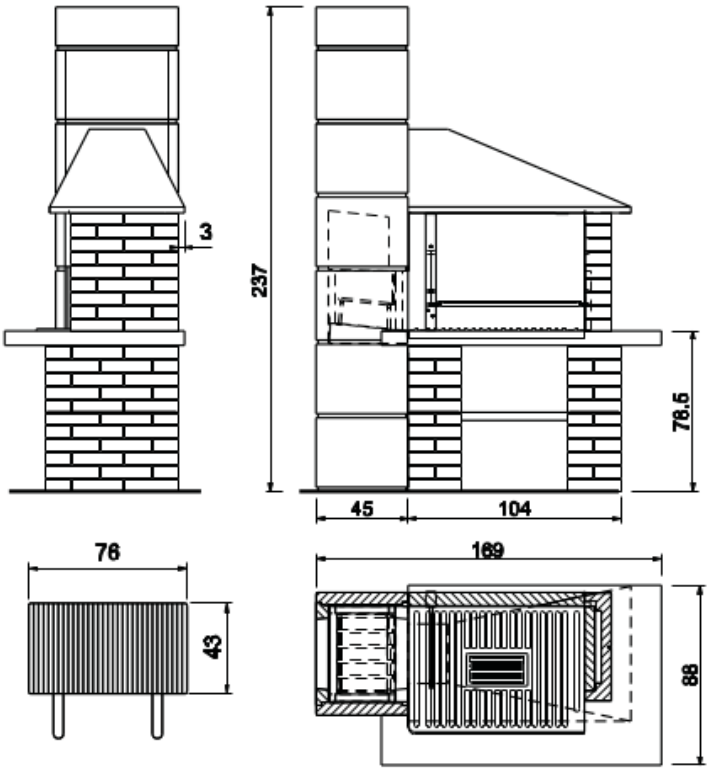
FARO GRILL SX



FARO GRILL DX



FARO
GRILL SX



FARO
GRILL DX