



manuel d'utilisation et d'entretien




GRILS AU CHARBON DE BOIS
pour viande, poisson, fromage et légumes



LE MANUEL

Nous vous remercions d'avoir acheté un gril professionnel PEVA Service s.r.l.

Nos produits ont été conçus pour assurer une utilisation facile.

Pour exploiter pleinement le potentiel et assurer leur utilisation dans des conditions de sécurité il est important de lire ce manuel. Les informations, les avertissements et les références les plus importantes sont marquée par le symbole suivant spécial. 

Le manuel contient les instructions pour une utilisation correcte, le fonctionnement des grils, l'instruction pour l'entretien, les indications pour l'assistance et la déclaration de conformité.

AVANT D'UTILISER LE GRIL

- Lire attentivement ce manuel;
- Suivre les instructions en référence au modèle du gril acheté;
- Ne pas utiliser le gril pour des usages autres que ceux-ci mentionnés: la cuisson des viandes et des aliments pour une consommation alimentaire;
- Ce manuel et toutes les autres publications qui l'accompagnent doivent être conservés dans un lieu connus et accessibles à tous les utilisateurs du gril.
- Toujours utiliser des gants pour éviter les brûlures;
- Ne pas altérer ou modifier les dispositifs de protections;
- Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'aucun corps étranger se trouve dans les bacs et le foyer.

INDEX

Équipement des grils PEVA.....	pag. 5
L'utilisation et la description de la machine	pag. 7
Exemple schéma de montage	pag. 9
Description des utilisations spécifiques	pag. 15
Emballage	pag. 15
Tableau des poids et dimensions avec emballage	pag. 15
Déplacement et transport	pag. 16
Montage supplémentaire à la livraison	pag. 17
Mise en service	pag. 17
Position de travail	pag. 18
Utilisation de la machine	pag. 18
Mauvaise utilisation	pag. 19
Sécurité des enfants	pag. 19
Sécurité pendant l'utilisation	pag. 19
Avertissement sur l'acrylamide	pag. 19
Directives sur revêtement émaillé	pag. 20
Arrête de la machine	pag. 20
Nettoyage de la machine et éliminations des cendres et des produits de combustion	pag. 20
Tableau d'entretien	pag. 21
Machine en panne	pag. 22
Changer l'ampoule intérieure	pag. 22
Grille de cuisson déformée	pag. 22

Déclassement et démantèlement.....	pag. 23
Garantie	pag. 23
Conditions et exclusion de garantie	pag. 24
Exclusions de responsabilité	pag. 26

ÉQUIPEMENT DES GRILS PEVA

La production de PEVA Service s.r.l. représente une large gamme de produits standard, capable de répondre à chaque besoin individuel de l'opérateur. Les grills professionnels PEVA Service s.r.l. peuvent être linéaires ou à angle, avec ou sans foyer et avec le bac à charbon fixe ou réglable en largeur.

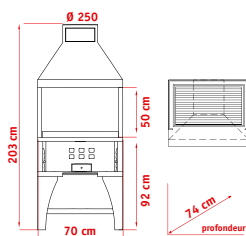
Les articles de série sont identifiés par les abréviations suivantes:

Modèle BL: Grills avec bac à charbon fixe en largeur pour la viande;

Modèle GS: Grills avec bac à charbon réglable en largeur pour les brochettes;

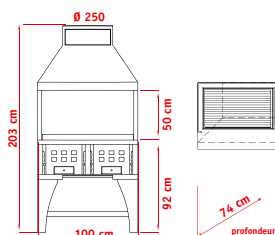
Modèle Combi BG: Grills combinés avec des bac à charbon pour la viande et pour les brochettes;

Les modèles standard sont les suivantes



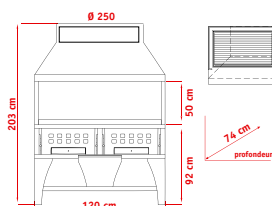
BL 70

- grill avec un (1) bac à charbon réglable (63x42 cm)
- plan d'appui frontal en acier inox de 20 cm
- complet de hotte et plénum
- sans foyer
- sans moteur et cheminée d'évacuation



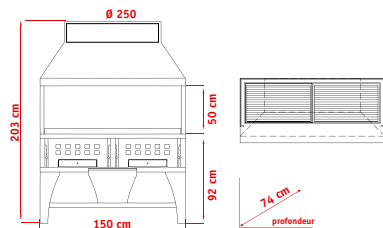
BL 100

- grill avec deux (2) bacs à charbon réglables (45x42 cm)
- plan d'appui frontal en acier inox de 20 cm
- complet de hotte et plénum
- sans foyer
- sans moteur et cheminée d'évacuation



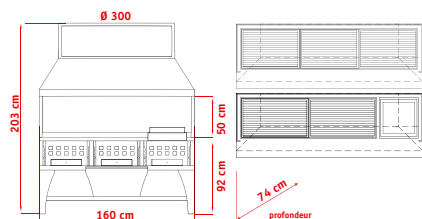
BL 120

- grill avec deux (2) bacs à charbon réglables (56x42 cm)
- plan d'appui frontal en acier inox de 20 cm
- complet de hotte et plénum
- sans foyer
- sans moteur et cheminée d'évacuation



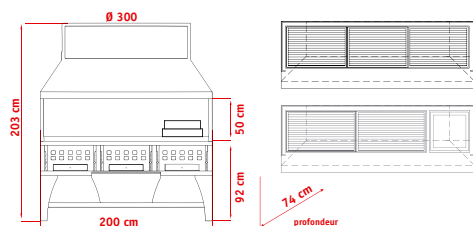
BL 150

- grill avec deux (2) bacs à charbon réglables (72x42 cm)
- plan d'appui frontal en acier inox de 20 cm
- complet de hotte et plénum
- sans foyer
- sans moteur et cheminée d'évacuation



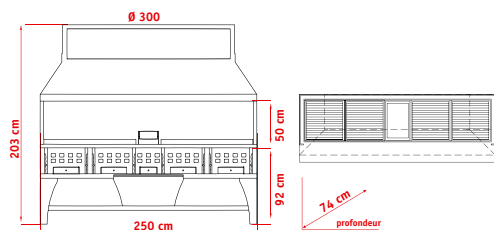
BL 160

- grill avec trois (3) bacs à charbon réglables (51x42 cm)
 - plan d'appui frontal en acier inox de 20 cm
 - complet de hotte et plénum
 - sans foyer
 - sans moteur et cheminée d'évacuation
- ou bien:
- deux (2) bacs à charbon réglables (51x42 cm)
 - un (1) foyer de 47 cm



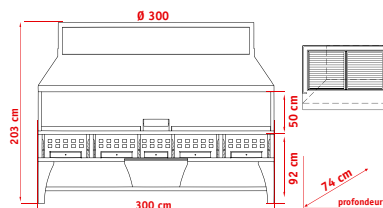
BL 200

- grill avec trois (3) bacs à charbon réglables (63x42 cm)
 - plan d'appui frontal en acier inox de 20 cm
 - complet de hotte et plénum
 - sans foyer
 - sans moteur et cheminée d'évacuation
- ou bien:
- un (1) bac à charbon réglable (63x42 cm)
 - un (1) bac à charbon réglable (73x42 cm)
 - un (1) foyer de 50 cm



BL 250

- grill avec quatre (4) bacs à charbon réglables (50x42 cm)
- plan d'appui frontal en acier inox de 20 cm
- un (1) foyer central de 33 cm
- complet de hotte et plénum
- sans moteur et cheminée d'évacuation



BL 300

- grill avec quatre (4) bacs à charbon réglables (60x42 cm)
- plan d'appui frontal en acier inox de 20 cm
- un (1) foyer central de 45 cm
- complet de hotte et plénum
- sans moteur et cheminée d'évacuation

À la demande nous pouvons fabriquer et livrer les grils personnalisés.

L'UTILISATION ET LA DESCRIPTION DE LA MACHINE

Les grils PEVA Service s.r.l. sont produits pour la cuisson de la viande, du poisson, du fromage et des légumes avec l'utilisation de braises exclusivement de charbon de bois végétal.

NE PAS UTILISER DE COMBUSTIBLES AUTRES QUE LE CHARBON DE BOIS ET / OU TOUT AUTRE MATERIEL QUE VOUS NE CONNAISSEZ PAS L'ORIGINE.

Pour l'allumage de la braise utiliser briquet écologique à l'état solide, en cubes ou en bâtonnets.

C'EST STRICTEMENT INTERDIT D'UTILISER ALCOOL ET AUTRES LIQUIDES INFLAMMABLE.

Il n'est pas recommandé l'utilisation de briquet non-écologique. Les bacs à charbon point de cuisson ne peuvent être utilisés pour la production de la braise. Ne pas cuire les aliments directement sur la flamme pour éviter la carbonisation et la production de substances toxiques et nocives pour l'organisme.

Avant de procéder avec la cuisson des aliments, attendez que la combustion du charbon se transforme en braise ardent.

Voici des conseils pour les temps de cuisson différencié par type d'aliment:

Aliment	Quantité	Au sang	Moyen	Bien cuite
Côtes	3x750 gr.	6 min.	8 min.	12 min.
Filets	6x175 gr.	3 min.	4 min.	6 min.
Longes	3x250 gr.	3 min.	4 min.	6 min.
Côtelettes de porc	1,5 Kg.			15 min.
Saucisses	1,5 Kg.			10 min.
Côtelettes d'agneau	1,5 Kg.		3 min.	5 min.
Poitrine de poulet	1 Kg.			12 min.
Ailes de poulet	18 morceaux			15 min.
Cuisses de poulet	15 morceaux			15 min.
Crevettes	1 Kg.			6 min.
Calamars	1,5 Kg.			4 min.
Espadon	6x175 gr.			6 min.

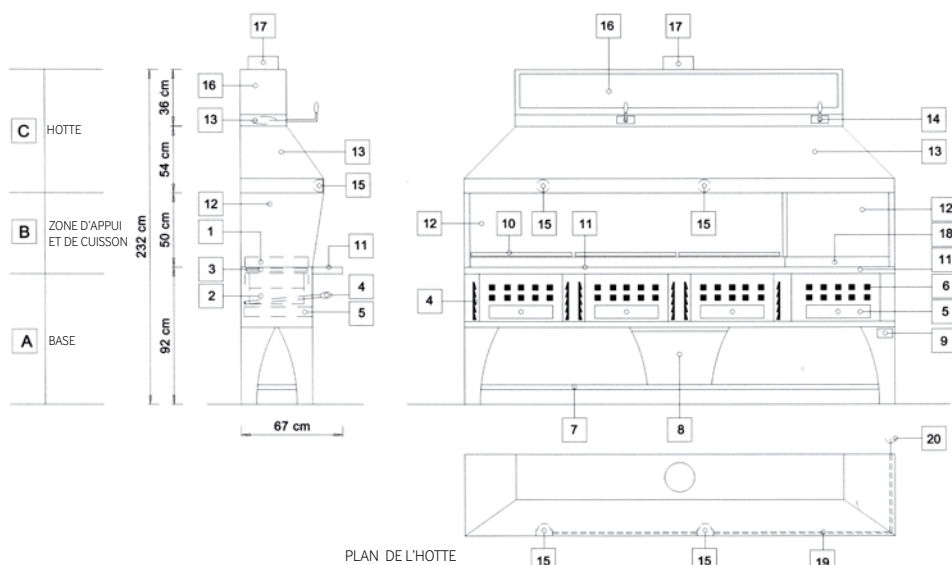
Les grils PEVA Service s.r.l. se composent en trois blocs principaux:

a) base

b) zone d'appui et de cuisson

c) hotte pour l'aspiration des fumées

qui sont divisés en suivantes parties



a) BASE

1. bac à charbon pour soutenir la braise;
2. châssis avec déflecteurs pour collecter la cendre;
3. plaque perforée en acier thermique sur laquelle est placée la braise;
4. levier de réglage du rayonnement de la chaleur différencié par type d'aliment
5. tiroir pour accumuler et extraire la cendre;
6. fentes pour l'oxygénation de la braise;
7. plan d'appui inférieure;
8. tiroir pour le charbon de bois;
9. plaque signalétique du modèle;

b) ZONE D'APPUI ET DE CUISSON

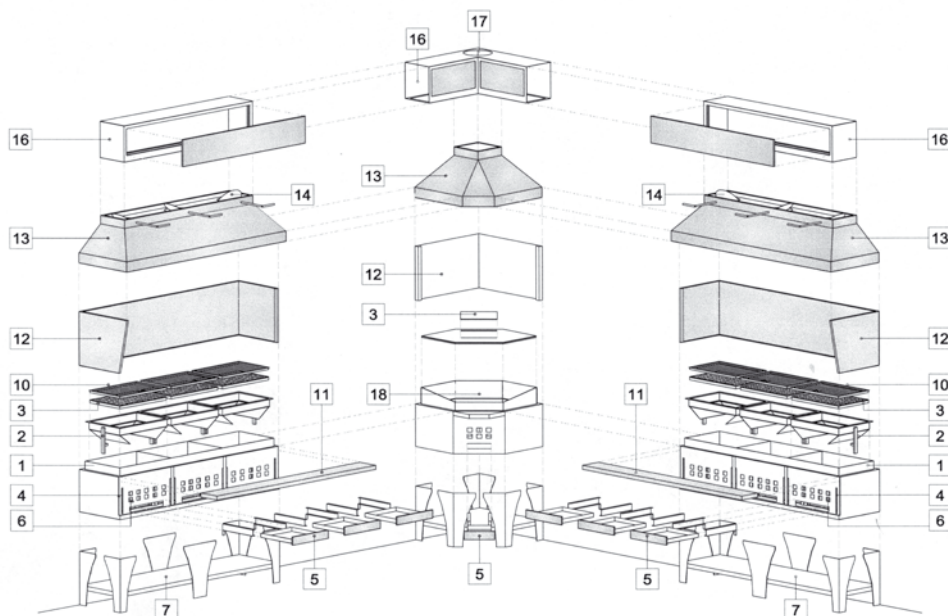
- 10. grille en acier inoxydable AISI 304;
- 11. plan d'appui en acier inoxydable AISI 304;
- 12. panneau périmétrique en acier inoxydable AISI 304;
- 18. foyer;

c) HOTTE PUOR L'ASPIRATION DES FUMÉES

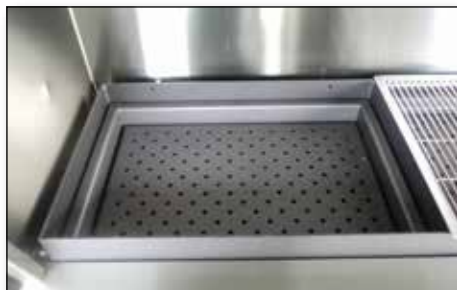
- 13. hotte pour l'aspiration des fumées;
- 14. valves de régulation aspiration des fumées
- 15. support de lampe de 40W à haute températures;
- 16. plénum pour l'aspiration des fumées e graisses avec panneau frontale détachable pour l'inspection et le nettoyage;
- 17. sortie des fumées et connections au cheminée d'évacuation;
- 19. ligne électrique pour les lampes avec conduits en acier;
- 20. sortie du câble d'alimentation et connexion à la prise.

EXEMPLE SCHÉMA DE MONTAGE

GRIL A ANGLE AVEC FOYER



- a)** La base est construite entièrement avec une structure en acier et en elle nous trouvons:
- les bacs à charbon (1) pour soutenir la braise, à l'intérieur se trouvent les châssis avec des déflecteurs (2) qui canalise les cendres dans le tiroir au-dessous, sur laquelle sont fixées des plaques perforées en acier thermique (3);
 - les leviers pour régler le rayonnement de la chaleur (4) et la hauteur des bacs réglables en cinq positions;
 - les tiroirs pour accumuler et extraire la cendre (5);
 - fentes (6) à "nid d'abeille" pour régler l'oxygénation correcte du charbon avec un mécanisme d'ouverture et fermeture millimétrique;
 - plan d'appui inférieure en acier (7) soudées aux pieds de support;
 - Seulement les modèles qui mesure = > 1500 mm - un tiroir pour le charbon de bois (8) placé au centre, au-dessous de la base;
 - plaque signalétique du modèle (9).



bac à charbon avec plaque perforée



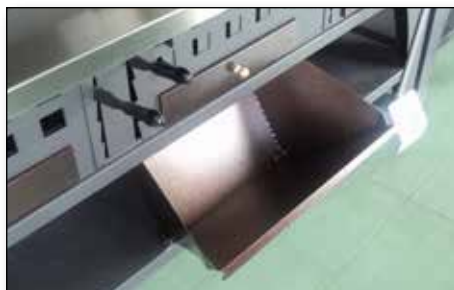
châssis dans les bac à charbon avec déflecteurs



tiroir avec leviers de commande pour le bac



fentes pour l'oxygénation de la braise



tiroir pour le charbon de bois



plaque signalétique de la machine

b) La zone d'appui et de cuisson, jusqu'à la jonction avec la hotte, est réalisée acier inox AISI 304 convenable pour la nourriture, avec:

- grilles de cuisson (10) réalisés avec un châssis et tige d'acier inoxydable de 4 mm de diamètre, appui sur le bord des bacs à charbon, facile à enlever grâce à la poignée (photo grilles)
- plan d'appui frontal (11) en tôle courbé en acier inoxydable AISI 304 de 200 mm;
- panneau périmétrique (12) pour la délimitation du table de cuisson et raccordement avec la hotte, aussi réalisé en acier inoxydable AISI 304;



grille de cuisson standard et panneau périmétrique



plan d'appui en acier inoxydable

- c) La hotte pour l'aspiration des fumées est construit avec une structure en acier et est divisée en deux parties:
- La hotte (13) inclinée pour faciliter l'évacuation des fumées, qui est composée de valves (14) pour la régulation de l'aspiration des fumées positionnées sur le panneau de raccordement avec le plénum
 - le support de lampe et la lampe de 40 W (15) pour hautes températures pour éclairer l'intérieur de la hotte et du table de cuisson, placé dans la hotte, au centre. L'alimentation de la lampe est assurée par trois câbles électrique - phase, neutre et terre, avec protection en silicone pour 1600 °C (conformément au certificat ci-annexé), placé à l'intérieur du tube en acier.
 - Le plénum pour l'aspiration de fumées (16) avec un port amovible pour inspection et nettoyage. Sur la surface supérieure est placé la sortie de fumées (17) qui doit être connecté à la cheminée d'évacuation.

IMPORTANTE

La hotte doit être raccordé à une cheminée d'évacuation avec aspiration des fumées à tirage forcé avec section, puissance et pression de désenfumage calculés et réalisés par des spécialistes, suivante les caractéristiques de la machine elle-même et du lieu où vous installez le grill.

Le lieux où vous installez le grill doit être bien aéré, naturellement ou artificiellement, afin d'assurer une réintroduction de l'air correspondant à au moins 90/95% de m³ d'air extrait par le tirage forcé. Ceci afin d'éviter les dépressions intérieures qui est la cause de retour de la fumée dans le local.

La Société PEVA n'est pas responsable du mauvais fonctionnement des grills de production propre, sans raccordement à la cheminée d'évacuation, comme précédemment convenablement dimensionné et installé, et avec un une bonne ventilation des local.



valve d'aération interne de la hotte



plénum et levier pour régler la valve d'aération



lampe et support de lampe à intérieure de la hotte

Les grils PEVA sont fournis avec foyer ou sans foyer, selon la longueur de la machine avec des bac à charbon de dimension variable, conformément le type de grils, mais tous réglables en hauteur.

Où est positionnée le foyer, à l'interne de la hotte, est installée une contre hotte en acier isolé avec un matériau approprié isolant.

Incluse avec chaque machine nous fournissons une pelle en acier pour la manipulation sans danger des braises.



foyer



pelle incluse

Pour les modèles **GS** et **Combi BG**, le bac à charbon est linéaire et réglable en largeur pour s'adapter à la longueur des brochettes à partir d'un minimum de 10.50 cm à un maximum de 25.00 cm.

Pour varier la largeur des bacs il faut simplement utiliser la poignée télescopique positionnée insérée au-dessous du plan d'appui.



*grille de cuisson standard monté
sur un bac linéaire pour brochettes*



poignée télescopique

Toutes les grils PEVA sont peintes avec la peinture polyester pour l'extérieur pour des températures moyennes et élevées.

Ne pas effectuer des réparations générique et/ou de peinture sans le soutien de la société PEVA.

DESCRIPTION DES UTILISATIONS SPÉCIFIQUES

EMBALLAGE

L'appareil est livré déjà assemblé. Il est placé sur une palette en bois emballé dans une caisse en bois ouverte. Le tout est recouvert avec un matière plastique (film à bulles).

A l'extérieur de l'emballage sont indiquées les détails du modèle de gril, le poids total, l'indication de la haute et les écrites NE PAS RENSERVER et NE PAS SURCHARGER

Le matériel d'emballage, bois et plastique, sont faciles à éliminer et/ou recycler.

TABLEAU DES POIDS ET DIMENSIONS AVEC EMBALLAGE

Ci-dessous le tableau avec les poids net et brut de l'emballage pour chaque modèle standard et le dimensions des caisses en bois.

MODÈLE	MESURES INTERNES CAISSES	MESURES EXTERNES CAISSES	POIDS NET	POIDS BRUT
BL 70	L80xP80xH205 cm	L88xP88xH220 cm	100 KG	165 KG
BL 100	L110xP80xH205 cm	L118xP88xH220cm	150 KG	220 KG
BL 120	L130xP80xH205 cm	L138xP88xH220cm	175 KG	245 KG
BL 150	L160xP80xH205 cm	L168xP88xH220 cm	225 KG	300 KG
BL 160	L170xP80xH205 cm	L178xP88xH220 cm	255 KG	335 KG
BL 160+ FOYER	L170xP80xH205 cm	L178xP88xH220 cm	275 KG	360 KG
BL 200	L210xP80xH205 cm	L218xP88xH220 cm	337 KG	422 KG
BL 200 +FOYER	L210xP80xH205 cm	L218xP88xH220 cm	357 KG	447 KG
BL 250	L260xP80xH205 cm	L268xP88xH220 cm	435 KG	540 KG
BL 300	L310xP80xH205 cm	L320xP90xH220cm	530 KG	650 KG
ANGLE + FOYER	L90xP90xH205 cm	L98xP98xH220 cm	180 KG	250 KG

DÉPLACEMENT ET TRANSPORT

Les grils PEVA doivent être manipulés avec un élévateur manuel ou électrique avec une capacité suffisante pour le poids de la machine.



*Élévateur manuel approprié
pour déplacer la machine*

Pour déplacer le grils les fourches de l'élévateur doivent être placées à l'intérieur de la palette en bois et centré par rapport à la base comme indiqué sur les photos.



insertion élévateur dans la palette en bois



*insertion élévateur au-dessous du gril en
position centrale*

IMPORTANTE

Avant de déplacer le gril tenir soin de placer les fourches dans la partie centrale de la machine et déplacer la machine à basse vitesse pour éviter des déséquilibres et possibles renversements.

MONTAGE SUPPLÉMENTAIRE A LA LIVRAISON

L'appareil est livré déjà assemblé. Aucune autre opérations d'assemblage doit être effectuée

MISE EN SERVICE

IMPORTANTE

Le lieu d'installation du gril doit être bien aéré naturellement ou artificiellement, afin d'assurer une réintroduction de l'air correspondant à au moins 90/95% de m³ d'air extrait par le tirage forcé. Ceci afin d'éviter les dépressions intérieures qui est la cause de retour de la fumée dans le local.

La mise en service doit être effectuée par personnels spécialisés.

Placez l'appareil au point déjà établi, en faisant attention que:

- le sol peut supporter le poids de la machine;
- le sol doit être horizontal, homogène et facile à nettoyer

Connecter la machine à la chemine d'évacuation avec aspiration à tirage forcé, avec section, puissance et pression de désenfumage calculés et réalisés par des spécialistes suivante les caractéristiques de la machine elle-même et du lieu où vous installez le gril.

Assurez-vous la connexion correct à la cheminée d'évacuation et vérifiez pendant la premier phase d'installation l'étanchéité des fumées.

Brancher l'appareil à la prise de l'installation électrique pour alimenter les lampes à l'intérieur de la machine. L'allumage des lampes dans le gril pour des raisons de sécurité, n'est pas contrôlée par un interrupteur placer sur la machine. Donc, il est recommandé de connecter la machine à un prise commandée par un interrupteur placez dans un lieux qui est accessible et facile à utiliser pour l'utilisateur du gril. Le réseau électrique du locale doit avoir une ligne appropriée des terres.

La Peva Service s.r.l. fournit le gril avec un système électrique déjà fixé sur tension du pays de destination.

POSITION DE TRAVAIL

L'espace de travail avant la machine doit avoir une profondeur au moins de 100 cm.

Utilisez toujours la machine en position frontale en faisant attention de porter de gants de cuisine en tissu ignifuge.

UTILISATION DE LA MACHINE

Avant de mettre la machine en fonction, assurez-vous que les valves d'aération positionnées sur la hotte sont ouvertes. Placez le charbon de bois dans le foyer et allumez-le avec un briquet écologique.

Ouvrez les fentes et ajustez-les en fonction de l'oxygénation désirée pour la braise.

Une fois que le feu est ardent, distribuez la braise dans le bac avec la pelle incluse et ensuite placez les grilles sur les supports.

Pour les modèles sans foyer, allumez le charbon de bois directement dans les bacs et une fois que le feu est ardent positionnez les grilles sur le support.

Placez les aliments à cuire (viande, poisson, fromage et légumes) sur les grilles de cuisson en faisant attention de sélectionner le temps de cuisson homogènes.

Pour mettre la nourriture sur les grilles, afin de vérifier la cuisson, pour la tourner et la enlever, il est recommandé d'utiliser des fourches, pelles et pinces avec une longue poignée.

Pendant la cuisson, réglez la hauteur des bacs à charbon avec les leviers qui sont au-dessous du plan d'appui, qui sert à approcher ou enlever la braise de la nourriture pour augmenter ou diminuer le niveau de rayonnement de la chaleur.

Quand la nourriture est bien cuit, enlever-la.

IMPORTANTE

Pendant la cuisson, utilisez des gants de cuisine en tissu ignifuge, indispensable pour la protection contre la chaleur et à déplacer les grilles sans courir le risque de brûlures.

MAUVAISE UTILISATIONS

N'UTILISEZ PAS DE COMBUSTIBLE autre que le charbon de bois, et/ ou d'autres matériaux QUI VOUS NE CONNAISSEZ PAS L'ORIGINE.

Pour allumer la braise ne pas utiliser de liquides inflammables comme l'alcool, de benzène ou d'autres. Gardez tous liquides loin du gril ou autres matériaux inflammables.

Ne pas placer d'objets inflammables dans le gril. ils peuvent prendre feu pendant la mise en fonctionne du gril.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance lorsque le gril est en fonctionne et éviter qu'ils soient au plus près du gril sans la supervision d'une personne responsable.

SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

Les gens (y compris les enfants) qui, en raison de leurs propriétés physiques, sensorielle ou intellectuelle ou de leur inexpérience ou carence de connaissances ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, ne devrait pas le utiliser sans surveillance ou instruction d'une personne responsable.

- cet appareil doit être utilisé seulement pour la cuisson et grillage des aliments.

- le câble de raccordement **ne** doit pas toucher ou être bloqué dans le gril encore chaud.

- **Attention: Risque de brûlures!** Pendant le fonctionnement, l'interne et l'extérieur du gril se réchauffe.

AVERTISSEMENT SUR L'ACRYLAMIDE

Selon les dernières connaissances scientifiques, intensive brunissement des aliments, en particulier dans le cas des produits contenant de l'amidon, peut représenter un risque pour la santé dus à l'acrylamide.

Par conséquent, nous vous recommandons de cuisiner à la plus faible possible aux basses températures et ne brunir pas trop les aliments.

DIRECTIVES SUR REVÊTEMENT ÉMAILLÉ

Les variations de la couleur que le revêtement du gril subit au cours de l'utilisation, celui-ci n'a pas d'incidence aptitude de l'appareil pour une utilisation normale et attendu. Ils ne constituent donc pas un défaut dans le sens de la garantie.

ARRÊTE DE LA MACHINE

Après l'utilisation enlever le charbon des bacs et déposer-le dans des conteneurs isolés thermiquement pour l'arrêt. Ce conteneur n'est pas inclus à la machine.

Avant d'éteindre le moteur d'extraction des fumées il faut s'assurer qu'aucun résidu de la combustion du charbon est encore présent dans les bacs à charbon.

NETTOYAGE DE LA MACHINE ET ÉLIMINATIONS DES CENDRES ET DES PRODUITS

Nettoyer la machine quand elle est en arrêt et complètement froide.

Avant le nettoyage assurez-vous que vous avez débranché l'alimentation de la lampe du tension de réseau.

Enlever les cendres dans les tiroirs qui sont positionnés à l'avant de la machine.

Ramassez les cendres dans un conteneur spécial et éliminez-les.

Le nettoyage de la machine doit être effectué avec des produits de nettoyage appropriés pour le nettoyage de l'acier inoxydable et les surfaces peintes. On peut utilisé des normal produits de nettoyage pour les fours.

Ne pas utiliser des produits abrasifs et/ou corrosifs. Essuyez délicatement les parties qui doivent être nettoyé avec un tissu doux.

Les pièces en acier inoxydable doit être lavés avec de l'eau tiède et séchés avec un tissu doux et propre.

Comme alternative aux détergents normaux pour les fours on peut utilisés vinaigre chaud

TABLEAU D'ENTRETIEN

Un bon entretien de la machine assure une longue durée de vie avec une fonctionnement parfait du gril.

À cette fin, nous recommandons le suivant tableau d'entretien.

ACTIVITÉS D'ENTRETIEN	FRÉQUENCE
Nettoyage des bacs à charbon	chaque fin de cuisson
Nettoyage des grilles de cuisson	chaque fin de cuisson
Nettoyage de la zone de cuisson	chaque fin de cuisson
Vider le tiroirs avec la cendre	chaque fin de cuisson
Nettoyage général de la machine	Au moins chaque semaine
Nettoyage du plénum	Au moins chaque semaine

Les temps indiqués sur le tableau sont approximatives et se réfèrent à une utilisation normale des grils. La fréquence des interventions est toujours en fonction des heures de travail par jour du gril.

MACHINE EN PANNE

Le gril n'a pas des particuliers types de faute. Les principaux défauts qui peuvent survenir après une utilisation prolongée de la machine sont les suivants:

- Une rupture de l'ampoule intérieure;
- La déformation due à l'exposition à une chaleur excessive des plaques qui supportent la braise.

CHANGER L'AMPOULE INTÉRIEURE



Pour changer la lampe à l'intérieur de la hotte assurez-vous que la fiche d'alimentation est débranché de la prise murale et que le gril est froid.

- 1 Tournez vers gauche le verre du support de la lampe pour la desserrer et enlever.
- 2 / 3 Enlevez l'ampoule de son support;
- 4 Insérez la nouvelle ampoule, en faisant attention de ne pas toucher avec les doigts le verre de l'ampoule et remplacez-la en tournant vers la droite, le verre dans le support.

Ne jetez pas l'ampoule remplacée dans la nature, mais jetez-la dans des conteneurs appropriés

GRILLE DE CUISSON DÉFORMÉE

Enlever la grille déformée et remplacez-la avec une autre originale.

DÉCLASSEMENT ET DÉMANTELEMENT

Déconnectez le grill du réseau électrique et terrestre;

Débranchez la grille de la cheminée d'évacuation;

Manœuvrer la machine comme indiqué ci-dessus dans la section et livré le grill à une société autorisé à rejeter les métaux.

GARANTIE

Les grils PEVA Service s.r.l. sont fabriqués avec des matériaux de qualité supérieure tous certifiés conformément à la réglementation en vigueur.

Toutefois, l'usure normale d'une ou plusieurs parties de la machine est normale, puisque c'est une machine dans laquelle certaines parties atteignent des températures élevées. En proximité des points les plus chauds, il peut survenir, au cours du temps, des plis ou détachements de petites pièces de peinture. C'est usure normale n'est pas couverte de la garantie par la PEVA Service s.r.l.

Toutes les parties en contact direct avec la braise sont absolument pièces **soumis à une usure normale** comme définie ci-dessus.

La PEVA Service s.r.l. reconnaît comme réparation sous garantie les seules ruptures du grill ou des parties de celui-ci, en raison d'une CORRECTE UTILISATION.

Les dégâts résultant d'une **MAUVAISE UTILISATIONS**, comme par exemple l'utilisation de combustibles différent que le charbon de bois, ce qui peut provoquer une déformation mécaniques et/ou cassé points de soudure, ne sont pas couverts par la garantie.

Pendant une utilisation CORRECTE du grill, le PEVA Service s.r.l. couvre les machines pour une période de garantie de 24 (vingt quatre) mois à partir de la date de livraison.

Les ampoules à l'intérieur avec son support et le câbles du système électrique NE SONT PAS des articles couverts par la garantie.

La garantie couvre seulement le coût des matériaux pour la réparation ou le remplacement, des possible coûts pour le service du travail, le transport ou autres services, sont à la charge du client et seront comptées à la fin.

CONDITIONS ET EXCLUSIONS DE GARANTIE

a) Garantie

La PEVA Service s.r.l. s'engage à assurer leurs grils de tous les matériels défectueux, défaut de fabrication ou fonctionnement autres que celles prévus et indiqués dans le manuel d'utilisation fourni, pour une période de 24 (vingt-quatre) mois. La garantie couvre, pour la période indiquée, l'assistance corrective et le remplacement des pièces mécaniques défectueux et/ou endommagés par une utilisation correcte, port prépayé du siège de la PEVA Service s.r.l., comme déjà mentionné dans le chapitre précédent. En cas de demande de réparation sous garantie dans les locaux du client, ceux-ci seront facturés que les frais de voyage et de travail de notre personnel.

b) Exclusions

Les pièces normalement sujettes à l'usure, comme indiqué ci-dessus, ne sont pas couverts par la garantie. Parties qui peuvent résulter défectueux à cause de dommages qui ne sont pas attribuables à des défauts de fabrication du système ou ses composants ne sont pas couverts par la garantie.

Ne sont pas couverts par la garantie les dégâts dus au transport, à un raccordement incorrect au système électrique, une installation incorrecte (si elle n'avait pas été fait par notre personnel) la négligence, une utilisation imprudente, manipulation, vandalisme, en cas de force majeure, comme des catastrophes naturelles, grèves, émeutes et des actes de guerre.

c) Pièces détachées

Le PEVA Service s.r.l. ne garantit pas la disponibilité immédiate des pièces de rechange même pendant la période de garantie, ni de la disponibilité dans le temps de la même.

Les pièces de rechange spécifiques nécessaire pour l'entretien de la machine fournit est une responsabilité exclusive du client. La PEVA Service s.r.l. assure la disponibilité des seules pièces mécaniques (matériau produite en spécifique PEVA Service s.r.l.)

En ce qui concerne les équipements ou les composants électronique ou électrique, ces fournitures dépendront de la possible disponibilité sur le marché.

d) Procédure de signalement des défauts ou demande d'assistance

La procédure à suivre pour la demande d'assistance pendant la période de garantie et aussi après la fin de la même est la suivante:

pour les grils achetés directement auprès la PEVA Service s.r.l.:

- L'envoi d'un e-mail à info@peva.it avec le message et l'indication du défaut ou le type d'assistance qui nécessite, indiquant un nom de référence à être contacté pour convenir les modalités d'intervention.
- Appeler pour communiquer le défaut au numéro suivante:

+39 085 8208284

Selon le type de défaut, notre service clients vous informera les temps et modes d'intervention, en précisant, s'il y avait, les coûts que le client doit payer en cas d'intervention.

pour les grils achetés auprès revendeurs autorisés

- contactez directement par e-mail e par téléphone le revendeur autorisé, qui effectuera le service et/ou demandera à la PEVA Service s.r.l. les pièces de rechange nécessaires.

e) Heures de service de PEVA Service s.r.l.

Le service est disponible du lundi au vendredi de 9:00-12:30 et de 14:30-17:30 sauf les jours fériés, le patron de la ville et jours entre le 23/12 et 06/01 et entre 01/08 et 31/08.

EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

Le respect des règles de sécurité et les procédures d'installation, utilisation et entretien du système selon les indications du fournisseur, sont les tâches et responsabilité de l'utilisateur.

Le PEVA Service s.r.l. décline toute la responsabilité en cas de dommages, directes ou indirectes

à des personnes ou matériels provenant du non-respect. Nous précisons aussi que la PEVA Service s.r.l. comme producteur ne fait aucune garantie ou déclaration sur les résultats de l'utilisation spécifique que fera le client, en termes de régularité, de précision et de fiabilité et ne garantie pas que le fonctionnement de tout ses produit sera interrompu ou sans erreur.

Le PEVA Service s.r.l. est expressément exempté de tous les demandes d'indemnisation motivée par cesse de fonctionner causée par l'exécution d'une réparation ou le remplacement de pièces dans la garantie, ou par les retards associés à la réalisation de ces services.



ATTENTION

La définition des procédures et de l'utilisation prévue des grils sont à la charge exclusive du client. qui est responsable de d'évaluer les possibles conséquences concernant les conditions de sécurité des utilisateurs. La PEVA Service s.r.l. n'assume aucune responsabilité de ces conséquences ou d'autre causés par les éventuels dysfonctionnement du système de lequel il n'est pas possible prendre en considération pendant la phase de conception.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

In accordo con la norma EN 1860-1:2013 (Appliances, solid fuels and firelighters for barbecuing - Part 1: Barbecues burning solid fuels - Requirements and test methods) e con il Regolamento CE n. 1935/2004 (Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari).



DECLARATION OF CONFORMITY

According to EN 1860-1:20013 (Appliances, solid fuels and firelighters for barbecuing - Part 1: Barbecues burning solid fuels - Requirements and test methods) and the CE Regulation No. 1935/2004 (Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs).

FABBRICANTE – MANUFACTURER

Peva Service S.r.l.

Viale Italia, 38 – 65010 Collecervino (PESCARA) – ITALY

Tel +39.085.82.08.284 – Fax +39.085.82.08.044

info@peva.it – www.peva.it

TIPO DI APPARECCHIO – TYPE OF EQUIPMENT

Griglie di cottura a carbone vegetale

Barbecues burning wood coal

USO – USE

Cottura uso professionale

Professional cooking

EMESSO DA – ISSUED BY

Peva Service S.r.l.

Viale Italia, 38 – 65010 Collecervino (PE)

ITALY

MODELLO O TIPO – MODEL OR TYPE

BL 70 – BL 100 – BL 120 – BL 150 –
BL 160 – BL 200 – BL 250 – BL 300 –
BL 280x280 – Angolo – B/B 70 – B/B 100 –
B/B 120 – B/B 150 – B/B160 – B/B 200 –
B Top 70 – B Top 100 – B Top 120 –
B Top 150 – B Top 160 – B Top 200 –
GS 70 – GS 100 – GS 120 – GS 150 –
GS 160 – GS 200 – GS 250 – GS 300 –
Combi BG 150 – Combi BG 160 –
Combi BG 200 – Combi BG 250 –
Combi BG 300

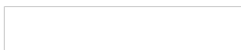
Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

- EN1860-1:2013
- Reg. CE n.1935/2004

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Norme su menzionate.

As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Standards stated above.



GABRIELE PERILLI
Amministratore



Peva Service Srl

Viale Italia, 38 - 65010 COLLECORVINO (Pescara) - Italie

Tel. +39 085 820 82 84 - Fax +39 085 820 80 44

www.peva.it - e-mail: info@peva.it