



IT  
UK  
DE  
FR

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO  
ASSEMBLY INSTRUCTIONS  
MONTAGEANLEITUNGEN  
INSTRUCTIONS DE MONTAGE



**IT** Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirLe di utilizzare al meglio il suo nuovo barbecue, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

## 1 PREMESSA

Leggere attentamente le istruzioni fino alla fine prima di procedere al montaggio.

Non operare se non si sono ben comprese tutte le notizie riportate nel manuale; in caso di dubbi richiedere sempre al rivenditore Palazzetti presso il quale si ha effettuato l'acquisto.

Palazzetti si riserva il diritto di modificare specifiche e caratteristiche tecniche e/o funzionali al prodotto in qualsiasi momento senza darne preavviso.

### 1.1 SIMBOLOGIA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:

	<b>ATTENZIONE:</b> Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.
	<b>CARBONELLA MAX TOT KG:</b> carica massima consentita di carbone di legna o carbonella
	<b>LEGNA MAX TOT KG:</b> carica massima legna di piccola pezzatura e ben secca
	<b>PISTOLA:</b> sigillare con collante (in dotazione su alcuni modelli)

### 1.2 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE

#### Scopo

Lo scopo del manuale è quello di consentire all'utilizzatore di prendere quei provvedimenti e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un suo uso corretto, sicuro e duraturo.

#### Contenuto

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'impiego e la manutenzione del prodotto. La scrupolosa osservanza di quanto in esso descritto garantisce un elevato grado di sicurezza e produttività del prodotto.

### 1.3 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

#### Conservazione e consultazione

Il manuale deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio ed alla manutenzione. Il manuale Istruzione Uso e Manutenzione è parte integrante del prodotto.

### Deterioramento o smarrimento

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia a Palazzetti.

### Cessione del prodotto

In caso di cessione del prodotto l'utente è obbligato a consegnare al nuovo acquirente anche il presente manuale.

### 1.4 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'immissione sul mercato del prodotto. I barbecue già presenti sul mercato, con la relativa documentazione tecnica, non verranno considerate da PALAZZETTI carenti o inadeguati a seguito di eventuali modifiche, adeguamenti o applicazione, di nuove tecnologie sui prodotti di nuova commercializzazione.

### 1.5 GENERALITÀ

#### Responsabilità

**Con la consegna del presente manuale Palazzetti declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle specifiche in esso contenute.**

**Palazzetti declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio del prodotto od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali o non specifici per questo modello.**

#### Manutenzione straordinaria

Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed abilitato ad intervenire sul prodotto a cui fa riferimento il presente manuale.

#### Responsabilità delle opere di installazione

La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione del prodotto non può essere considerata a carico della PALAZZETTI, essa è, e rimane, a carico dell'installatore, al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione proposte. Inoltre devono essere rispettate tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

#### Uso

L'uso del prodotto è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove avverrà l'installazione.

### 1.6 PRINCIPALI NORME ANTINFORTUNISTICHE RISPETTATE E DA RISPETTARE

A) Direttiva 89/391/CEE: "Attuazione delle misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro".

B) Direttiva 89/106/CEE: "Concernente il riavvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri concernenti i prodotti da costruzione".

C) Direttiva 85/374/CEE: "Concernente il riavvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi".

### 1.7 GARANZIA LEGALE

L'utente per poter usufruire della garanzia legale, di cui alla Direttiva CEE 1999/44/CE deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale, ed in particolare:

- operare sempre nei limiti d'impiego del prodotto;
  - effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
  - autorizzare all'uso del prodotto persone di provata capacità, attitudine ed adeguatamente addestrate allo scopo.
- L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale implicherà l'immediata decadenza della garanzia.

### 1.8 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

Il Costruttore declina ogni responsabilità civile e penale, diretta o indiretta, dovuta a:

- installazione non conforme alle normative vigenti nel paese ed alle direttive di sicurezza;
- inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- installazione da parte di personale non qualificato e/o non addestrato;
- uso non conforme alle direttive di sicurezza;
- modifiche e riparazioni non autorizzate dal Costruttore;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello di barbecue;
- carenza di manutenzione;
- eventi eccezionali.

### 1.9 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore del prodotto deve essere una persona adulta e responsabile provvista delle conoscenze tecniche necessarie per la manutenzione ordinaria dei componenti dello stesso. Fare attenzione che i bambini non si avvicinino al prodotto, con l'intento di giocarvi.

### 1.10 ASSISTENZA TECNICA

Palazzetti è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'impiego e la manutenzione nell'intero ciclo di vita del prodotto.

### 1.11 PARTI DI RICAMBIO

Impiegare esclusivamente parti di ricambio originali. Non attendere che i componenti siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione. Sostituire un componente usurato prima della rottura favorisce la prevenzione degli infortuni derivanti da incidenti causati proprio dalla rottura improvvisa dei componenti, che potrebbero provocare gravi danni a persone e cose.

Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo "Manutenzione e Pulizia".

## 2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

**Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio**

**Non utilizzarlo in ambienti chiusi.**

### 2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Per il corretto funzionamento del tiraggio, prevederne l'installazione ad una distanza di almeno 6 metri tra l'uscita fumi ed ostacoli, alberi, cespugli o costruzioni;
- Verificare che le predisposizioni all'accoglimento del prodotto siano conformi ai regolamenti locali, nazionale ed europei. Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.
- Per ragioni di sicurezza non superare 3 elementi di canna fumaria
- predisporre una base solida, inalterabile nel tempo e perfettamente a livello, adeguata alle dimensioni ed al peso del barbecue.
- Eventuali minime differenze di altezze tra i vari elementi, vanno compensate in fase di montaggio e non possono essere considerati motivo di reclamo.

### 2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Predisporre il luogo d'installazione secondo i regolamenti locali, nazionale ed europei. **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventerà molto caldo, e lo rimane per lungo tempo anche dopo lo spegnimento, evitare di toccare le parti calde e di avvicinare oggetti, in modo particolare se infiammabili. Prima di procedere al montaggio osservare le seguenti indicazioni:
- Si raccomanda l'utilizzo di DPI (dispositivi di sicurezza individuale) prima di procedere con le operazioni di montaggio;
- Per ragioni di sicurezza non superare 3 elementi di canna fumaria
- predisporre una base solida, inalterabile nel tempo e perfettamente a livello, adeguata alle dimensioni ed al peso del barbecue.
- Eventuali minime differenze di altezze tra i vari elementi, vanno compensate in fase di montaggio e non possono essere considerati motivo di reclamo.
- Efflorescenza non può essere considerato motivo di reclamo in quanto è un fenomeno naturale, che si presenta con una formazione di macchie bianche sugli elementi. Si forma in presenza di umidità (pioggia, neve, condensa caldo/freddo, ...) ed è una reazione naturale dei prodotti legati con cemento, che in base alle condizioni climatiche si può presentare in modo più o meno intenso. L'efflorescenza si dissolve con l'acqua piovana e sparisce spontaneamente dopo un paio d'anni. La formazione di fessurazioni e caville superficiali fanno parte del normale assestamento del barbecue, e non compromettono la sicurezza e la funzionalità del prodotto, come previsto da norma UNI-EN1860-1.

Usare sempre protezioni adeguate per introdurre o togliere i cibi da griglia o dal forno (per i modelli combinati con forno). Inoltre è buona norma impedire che i bambini possano avvicinarsi al barbecue quando è in funzione.

- ATTENZIONE! Non usare alcool o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Usare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3!

Durante la cottura sorvegliare il prodotto in funzione.

- IL BARBECUE DEVE ESSERE ESCLUSIVAMENTE UTILIZZATO per cuocere cibi in ambiente esterno - ogni altro uso è vietato - NON UTILIZZARLO IN AMBIENTI CHIUSI.

- ATTENZIONE! Il barbecue non è un inceneritore! Per il fuoco si consiglia l'utilizzo di legna ben secca o carbonella in base al modello di barbecue (vedi simboli su esplosi per tipologia e quantità di combustibile da rispettare);

- Accendere il fuoco ed attendere almeno 30 minuti prima di iniziare a cucinare.

- iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.

- ATTENZIONE ! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.

- Non spegnere il fuoco con l'acqua

- ATTENZIONE ! Non salire o sedersi sul piano d'appoggio

- Le parti in legno dell'imballo, il cartone e la pellicola devono essere portati nei centri locali di riciclaggio materiali.

- Durante il periodo invernale si raccomanda di proteggere il barbecue con l'apposito Sacco Protettivo (optional)

### 3 MONTAGGIO

#### 3.1 SPECIFICHE PER BARBECUE GREZZI

Se avete acquistato un barbecue in cemento grezzo: utilizzare il kit di montaggio Palazzetti (optional). Procedere all'assemblaggio dei vari elementi seguendo la numerazione come indicata sull'esplosivo ed eseguire le sovrapposizioni controllandole con il livello a bolla.

Assemblare i basamenti ed il piano con malta (inclusa nel kit di montaggio) ed eseguire le sovrapposizioni controllandole con un livello a bolla.

- Eventuali minime differenze di spessore tra gli elementi fanno parte della natura del materiale e non possono essere motivo di reclamo, pertanto devono essere sistemate in fase di posa; **Nelle parti sollecitate dal calore è assolutamente vietato usare malte/sigillanti refrattari, cementi ad alta resistenza termica o a presa rapida (cemento bianco, cemento alluminato, ecc.) mastici alta temperatura e collanti ad alta presa (colle da piastrelle, ecc.) poiché non permettono la dilatazione termica degli elementi del barbecue a contatto con il calore e possono quindi provocare la rottura degli stessi.**

Le parti a contatto col calore (dal focolare in su) devono essere assemblate esclusivamente con adesivo sigillante incluso nel kit di montaggio Palazzetti (optional) Questa colla speciale è resistente al calore, diventa flessibile e permette al materiale di dilatarsi con la combustione.

- *In assenza di Easy-fix Palazzetti, accertarsi che il collante usato abbia le seguenti caratteristiche: sigillante poliuretano monocomponente.*

- Attenzione: se il focolare è realizzato in più elementi, inserire la griglia fra i 2 fianchi prima di fissarli. Attendere l'indurimento prima di procedere con le altre operazioni;

- le basi fuoco in refrattario devono essere appoggiate all'interno del focolare e non fissate.

- attendere che il barbecue sia asciutto prima di procedere con la verniciatura (almeno 4 giorni); **Tutte le parti in cemento grezzo devono essere verniciate con un colore idrorepellente a base di quarzo, al fine di proteggerle dagli agenti atmosferici**, incluso nel Kit di montaggio Palazzetti (optional) **E' necessario stenderne almeno 2 mani, al fine di ottenere uno spessore di 2-3 mm.**

**Le parti in Marmotech o tinte nell'impasto, (come i piani lavoro, ecc.) devono essere protette con l'idrorepellente trasparente Palazzetti incluso nel kit di montaggio Palazzetti (optional);**

**I trattamenti sono da ripetere una volta l'anno.**

**Guarda il video per per un corretto montaggio:**

<http://bit.ly/Vbbqcf>

#### 3.2 SPECIFICHE PER BARBECUE IN MARMOTECH O TINTI NELL'IMPASTO

Se avete acquistato un barbecue in Marmotech o tinto nell'impasto: per assemblare il barbecue usare semplicemente l'adesivo sigillante Palazzetti (di serie su alcuni modelli).

- *In assenza di Easy-fix Palazzetti, accertarsi che il collante usato abbia le seguenti caratteristiche: sigillante poliuretano monocomponente.*

- Procedere all'assemblaggio dei vari elementi seguendo la numerazione come indicata sull'esplosivo ed eseguire le sovrapposizioni controllandole con il livello a bolla;

- Attenzione : se il focolare è realizzato in più elementi, inserire la griglia fra i 2 fianchi prima di fissarli. Attendere l'indurimento prima di procedere con le altre operazioni;

- le basi fuoco in refrattario devono essere appoggiate all'interno del focolare e non fissate;

- a montaggio avvenuto attendere che il barbecue sia asciutto **(almeno 4 giorni)**;

- gli eventuali componenti in Easy Stone sono realizzati artigianalmente ed eventuali imperfezioni sono da ritenersi caratteristiche peculiari del manufatto;

- i barbecue in Marmotech e quelli tinti nell'impasto non necessitano di finitura, ma **devono essere protetti con l'idrorepellente trasparente Palazzetti al fine di garantirne l'impermeabilità agli agenti atmosferici ed alle macchie di grasso** (in dotazione su alcuni bbq). **Il trattamento è da ripetere una volta l'anno.**

**Guarda il video per per un corretto montaggio:**

<http://bit.ly/Vbbqsf>

#### 3.3 SPECIFICHE DI MONTAGGIO PER BBQ CON FORNO

##### **SPECIFICHE PER GARGANO CON FORNO 3**

1. Preparare gli elementi (6-8d-8c-12) per l'installazione, ripassando i fori di alloggiamento delle barre filettate (elementi 13)

2. Appoggiare sopra il piano (2) **senza collanti** i fogli di fibra ceramica (in dotazione), e su di essi posate gli elementi del forno (6-8d-8c-9a-10a-11a-12-12d) mantenendo le distanze riportate nel disegno tecnico e senza fissarli..

3. Noterete che gli elementi del forno (3-4a-4b) presentano una scanalatura sui bordi, sistemate il cordino in fibra ceramica applicando dei punti di collante (in dotazione). Unite tutti gli elementi del forno con i tiranti (13-13a-13b). Si raccomanda di stringerli moderatamente. **A forno caldo i tiranti si allungano. Evitate in questa fase di stringerli ulteriormente.**

4. Per il montaggio della portina in ghisa (optional), utilizzate le apposite viti con fischer in ottone e stendete uno strato del collante in dotazione tra il telaio in ghisa e la parte anteriore del forno (12).

#### **SPECIFICHE PER MAXIME 2**

5. Preparare gli elementi (3-4a-4b-7) per l'installazione, ripassando i fori di alloggio delle barre filettate (elementi 9)

6. Appoggiare sopra il piano (2) **senza collanti** i fogli di fibra ceramica (in dotazione), e su di essi posate gli elementi del forno (3-4a-4b-5-6a-6b-7-8) mantenendo le distanze riportate nel disegno tecnico e senza fissarli..

7. Noterete che gli elementi del forno (3-4a-4b) presentano una scanalatura sui bordi, sistemate il cordino in fibra ceramica applicando dei punti di collante (in dotazione). Unite tutti gli elementi del forno con i tiranti (9-9a-9b). Si raccomanda di stringerli moderatamente. **A forno caldo i tiranti si allungano. Evitate in questa fase di stringerli ulteriormente.**

Per il montaggio della portina in ghisa (10), utilizzate le apposite viti con fisher in ottone e stendete uno strato del collante in dotazione tra il telaio in ghisa e la parte anteriore del forno (7).

#### **SPECIFICHE PER NEW ZEALAND, GRADO**

- Assemblare il barbecue col collante in dotazione;
- Appoggiare sopra il piano (2 per Grado, nr. 2 a per New Zealand e New Jersey) senza collanti i fogli di fibra ceramica (in dotazione), e su di essi posate gli elementi del forno sigillando solo i punti specificati nel disegno.
- Distribuite il materassino isolante rimasto come in figura.
- Solo per New Zealand e New Jersey: a forno completamente installato, si raccomanda di coprire la cupola con materiale isolante leggero (es. Argilla espansa, NON INCLUSA), al fine di favorire una maggiore tenuta del calore ed evitare violente escursioni termiche.

#### **IMPORTANTE :**

- una volta completato l'assemblaggio del barbecue, applicare l'etichetta contenente le avvertenze come previsto dalla normativa UNI EN 1860-1 (in dotazione).
- ogni accensione deve avvenire in modo lento e graduale fino al riscaldamento omogeneo del barbecue. Un riscaldamento troppo veloce può provocare delle fessure evidenti e compromettere seriamente la struttura.

- Eventuali micro fessurazioni non alterano in alcun modo la funzionalità del prodotto e non possono essere motivo di reclamo trattandosi di normale assestamento del manufatto.

#### **4 USO PREVISTO DAL COSTRUTTORE**

I prodotti descritti in questo manuale sono stati costruiti espressamente per la cottura di cibi e per essere alimentati a legna, ben stagionata e di piccola pezzatura o carbonella in base al modello (vedere simboli su esplosi). Il barbecue non è un inceneritore. Qualsiasi altra destinazione d'uso o qualsiasi altro tipo di alimentazione è da ritenersi improprio e perciò pericoloso. Questa apparecchiatura è stata costruita in conformità con norme tecniche e direttive di settore.

**Si raccomanda di non superare la carica consigliata!**

#### **5 PULIZIA E MANUTENZIONE**

Pulire dopo ogni uso a barbecue freddo: sarà così possibile asportare più facilmente i residui della cottura evitando così che brucino al successivo utilizzo.

**- ogni accensione deve avvenire in modo lento e graduale fino al riscaldamento omogeneo del barbecue. Un riscaldamento troppo veloce può provocare delle fessure evidenti da shock termico e compromettere seriamente la struttura.**

**- Eventuali micro fessurazioni non alterano in alcun modo la funzionalità del prodotto e non possono essere motivo di reclamo trattandosi di normale assestamento del manufatto.**

**- Al fine di preservare al meglio il barbecue, è necessario ripetere una volta l'anno i trattamenti idrorepellenti, con vernice al quarzo nel caso dei bbq grezzi e col trattamento liquido trasparente nel caso di bbq tinti in impasto o in Marmotech.**

**- Durante il periodo invernale si raccomanda di proteggere il barbecue asciutto con l'apposito Sacco Protettivo (optional)**

IN CASO DI MANCATA OSSERVANZA DELLE NORME SOPRA INDICATE L'AZIENDA DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI ARRECATI A PERSONE O COSE OD AL PRODOTTO STESSO. NON VERRANNO QUINDI RICONOSCIUTI INTERVENTI E/O SOSTITUZIONI A TITOLO GRATUITO.

IL BARBECUE E' CONFORME ALLA DIRETTIVA DEL 2004 RELATIVA ALLA SICUREZZA GENERALE DEL PRODOTTO, IN PARTICOLARE PER I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI.

I BARBECUE PALAZZETTI SODDISFANO TUTTE LE PRESCRIZIONI DELLE NORMATIVA UNI EN 1860-1.

#### **6 COTTURA NEL FORNO**

Fate fuoco all'interno del forno, nella zona centrale, tenendo la portina chiusa ed il registro aria aperto.

Il forno andrà portato in temperatura gradualmente, evitando di sovraccaricarlo nella fase iniziale (massimo 2 Kg di legna

ben secca e di piccolo taglio) onde evitare shock termici. Il tempo necessario al forno a raggiungere la temperatura desiderata, varia a seconda del fuoco che avete fatto, in ogni caso questa fase richiederà non meno di 1 ora.

Il riferimento per le temperature è la scala NERA esterna del termometro in dotazione. I metodi, le temperature e i tempi di cottura variano molto, a seconda di cosa volete cuocere, le istruzioni che ci apprestiamo a darvi sono di carattere generale, e per la cottura di pizze, pane, focacce etc...

Appena la temperatura sarà sufficiente (ca 250° C e il colore interno del forno sarà più chiaro) a fiamme spente, aprite il forno e pulite velocemente il piano con un panno umido, spostando in un angolo sul fondo le braci e la cenere residui. Nel caso non ci sia più fiamma nel forno chiudete il registro fumi, per evitare la dispersione del calore.

Appoggiate direttamente sopra la base la pizza o il pane da cuocere; nel caso non siate ancora dei cuochi provetti vi consigliamo di appoggiare il cibo su una normale teglia adatta. Dopo aver inserito la pietanza, chiudete la portina il più presto possibile. Potrete controllare la cottura attraverso lo spioncino; quando il cibo sarà cotto toglietelo dal forno usando gli appositi attrezzi (optional).

Guarda il video per una corretta accensione e pulizia:  
<http://bit.ly/Vbbquso>

*La Palazzetti Lelio S.p.A. si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.*

**UK** Dear customer,  
We would like to start thanking you for choosing one of our products and congratulate you on your choice.

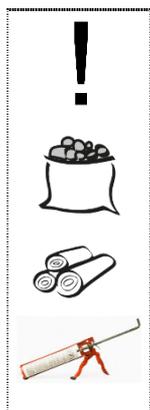
In order to best use your new barbecue, please follow carefully what is described in this manual.

## 1 FOREWORD

Do not start using the barbecue until you have read and understood the contents of this manual. Should you have any doubts, please make sure you contact Palazzetti's specialist retailer. Palazzetti reserves the right to modify the technical and/or functional specifications and features of the product at any time without prior notice.

### 1.1 SYMBOLS

The important points in this manual are highlighted with the following symbols:



**DANGER:** This is an important note on behavior for injury preventions or material damage.

maximum load of charcoal load allowed

maximum load of small and dry pieces of wood allowed

to fix with glue Palazzetti (included in some models)

## 1.2 PURPOSE AND CONTENTS OF THE MANUAL

### Purpose

The purpose of the manual is to allow the user to take the necessary precautions and to have all the human and material means required for its correct, safe and lasting use.

### Contents

This manual contains all the information necessary for installation, use and maintenance of the product. By complying scrupulously with the contents of this manual you will ensure a high degree of safety and productivity for the product.

## 1.3 KEEPING THE MANUAL

### Storage and consultation

The manual must be stored in a safe, dry place and be available at all times for consultation by the user and installation and maintenance personnel. The Use and Maintenance Instructions Manual is an integral part of the product.

### Deterioration or loss

If required, please ask Palazzetti for another copy of the manual.

### Selling the product

If the product is sold the user must give the manual to the new owner as well.

## 1.4 UPDATING THE MANUAL

This manual reflects the state-of-the-art at the time the product was introduced onto the market. The barbecues already on the market, together with their technical documentation, will not be considered as deficient or inadequate simply because changes or adjustments have been made or new technologies have been applied to the next generation of appliances.

## 1.5 GENERAL INFORMATION

### Liabilities

**Upon delivery of this manual Palazzetti declines all civil and penal responsibility for any accidents that may derive from the total or partial failure to comply with the specifications contained herein. PALAZZETTI also declines all liability resulting from an improper use of the product, incorrect use by the user, from unauthorized alterations and/or repairs, or the use of non-original or non-specific spare parts for this particular model.**

### Extraordinary maintenance

Extraordinary maintenance must be carried out by personnel qualified and licensed to work on the product to which this manual refers.

La Palazzetti Lelio s.p.a. non risponde di eventuali difetti che dovessero essere rilevati sui propri prodotti a montaggio eseguito, inoltre non risponde di eventuali danni dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni o provocati da un errato montaggio dei prodotti.

**Palazzetti Lelio S.p.A.**

Via Roveredo, 103 – 33080 Porcia (PN) - Italy  
Tel. +39 0434-922922-922655 Fax +39 0434 922355

E-mail: [info@palazzetti.it](mailto:info@palazzetti.it) – Internet: [www.palazzetti.it](http://www.palazzetti.it)

La ditta non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori del presente opuscolo e si tiene libera di variare senza preavviso le caratteristiche dei nuovi prodotti.