



IT	ISTRUZIONI DI MONTAGGIO
UK	ASSEMBLY INSTRUCTIONS
DE	MONTAGEANLEITUNGEN
FR	INSTRUCTIONS DE MONTAGE
ES	INSTRUCCIONES DE MONTAJE
SLO	NAVODILA ZA MONTAŽO
HR	UPUTE ZA MONTAŽU
PL	INSTRUKCJE MONTAŻU
SK	INŠTRUKCIE MONTÁŽE
CZ	POKYNY PRO MONTÁŽ
BG	ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ
RU	РУКОВОДСТВО ПО СБОРКЕ
NL	MONTAGE INSTRUCTIES
NO	MONTERINGSANVISNINGER
EW	ASSEMBLI JUHENDID
LT	MONTAVIMO INSTRUKCIJOS
LV	MONTĀŽA INSTRUKCIJAS

RIF.	INDICE	IT	PAG	RF	INDEX	FR	PG
1	PREMESSA	1	1	1	INTRODUCTION		9
1.1	SIMBOLOGIA	1	1.1	1.1	SYMBOLS		9
1.2	SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE	1	1.2	1.2	FONCTIONS ET CONTENU DU MANUEL		9
1.3	CONSERVAZIONE DEL MANUALE	1	1.3	1.3	CONSERVATION DU MANUEL		9
1.4	AGGIORNAMENTO DEL MANUALE	1	1.4	1.4	MISE A JOUR DU MANUEL		9
1.5	GENERALITA'	1	1.5	1.5	GENERALITES		9
1.6	PRINCIPALI NORME ANTIFORTUNISTICHE RISPETTATE E DA RISPETTARE	1	1.6	1.6	PRINCIPALES NORMES DE SECURITE RESPECTEES ET A RESPECTER		9
1.7	GARANZIA LEGALE	2	1.7	1.7	GARANITE LEGALE		10
1.8	RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE	2	1.8	1.8	RESPONSABILITE DU FABRICANT		10
1.9	CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE	2	1.9	1.9	CARACTERISTIQUES DE L'UTILISATEUR		10
1.10	ASSISTENZA TECNICA	2	1.10	1.10	ASSISTENCE TECHNIQUE		10
1.11	PARTI DI RICAMBIO	2	1.11	1.11	PIECES DETACHEES		10
2	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	2	2	2	RECOMMANDATIONS DE SECURITE		10
2.1	AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	2	2.1	2.1	RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATEUR		10
2.2	AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE	2	2.2	2.2	RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATEUR		10
3	MONTAGGIO	3	3	3	MONTAGE		11
3.1	SPECIFICHE PER BARBECUE GREZZI	3	3.1	3.1	BARBECUE A CREPIR EN MELANGE DE BETON		11
3.2	SPECIFICHE PER BARBECUE IN MARMOTECH	3	3.2	3.2	BARBECUE EN MARMOTECH OU TEINTE DANS LA MASSE		11
3.3	SPECIFICHE MONTAGGIO PER BBQ CON FORNO	3	3.3	3.3	ASSEMBLAGE D'UN COMBINE BARBECUE-FOUR		11
4	USO PREVISTO DAL COSTRUTTORE	4	4	4	UTILISATION CORRECTE		12
5	PULIZIA E MANUTENZIONE	4	5	5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN		12
6	SUGGERIMENTI PER LA COTTURA IN FORNO	4	6	6	CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR		13

RF	SUMMARY	UK	PG	RF	AUSZUG	DE	ST
1	FOREWORD		5	1	VORWORT		14
1.1	SYMBOLS		5	1.1	SYMBOLS		14
1.2	PURPOSE AND CONTENTS OF THE MANUAL		5	1.2	SWECK UND INHALT DES HANDBUCHS		14
1.3	KEEPING THE MANUAL		5	1.3	AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS		14
1.4	UPDATING THE MANUAL		5	1.4	AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS		14
1.5	GENERAL INFORMATION		5	1.5	ALLGEMEINE ANGABEN		14
1.6	MAIN SAFETY STANDARDS OBSERVED AND TO BE OBSERVED		5	1.6	GRUNDLEGENDE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE UNFALL VERHÜTUNGSFORMEN		14
1.7	LEGAL GUARANTEE		5	1.7	GESETZLICHE GARANTIE		15
1.8	MANUFACTURER'S LIABILITY		6	1.8	HAFTBARKEIT DES HERSTELLERS		15
1.9	CHARACTERISTICS OF THE USER		6	1.9	EIGENSCHAFTEN DES BENUTZER		15
1.10	TECHNICAL ASSISTANCE		6	1.10	TECHNISCHER KUNDENDIENST		15
1.11	SPARE PARTS		6	1.11	ERSATZTEILE		15
2	SAFETY WARNINGS		6	2	HINWEISE ZU SICHERHEIT		15
2.1	INFORMATION FOR INSTALLER		6	2.1	HINWEISE FÜR DEN UNSTALLATEUR		15
2.2	INFORMATION FOR USER		6	2.2	HINWEISE FÜR DEN BENUTZER		15
3	ASSEMBLY INSTRUCTIONS		6	3	AUFBAU DES GARTENGRILLKAMINS		16
3.1	FOCUS ON UNPAINTED REFRACTORY CONCRETE BARBECUES		6	3.1	AUS BLÄHBETONGEMISCH		16
3.2	FOCUS ON MARMOTECH AND COLORED IN MIXTURE BARBECUES		7	3.2	GANZ DURCHGEFÄRBT ODER AUS MARMOTECH		16
3.3	SPECIFIC INSTRUCTIONS TO ASSEMBLE BBQ WITH OVEN		7	3.3	SPEZIFIKATION FÜR DEN AUFBAU DER GARTENGRILLKAMINE MIT BACKOFEN		16
4	USE FORESEEN BY MANUFACTURER		8	4	VOM HERSTELLER VORGESEHENDER GEBRAUCH		17
5	CLEANING AND MAINTENACE		8	5	REINIGUNG UND WARTUNG		18
6	SUGGESTIONS FOR BAKING		8	6	EMPFEHLUNG FÜR DAS GAREN		18

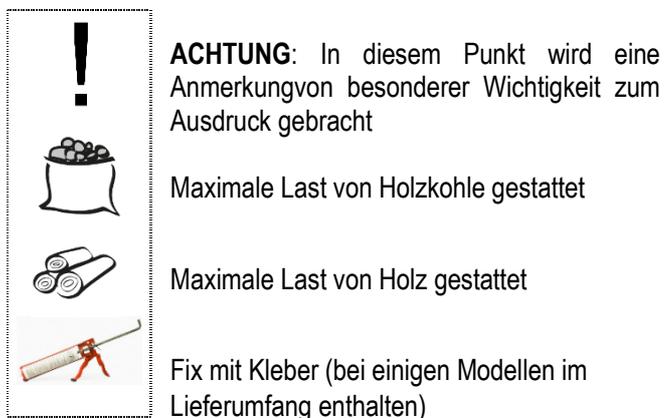
**DE** Sehr geehrter Kunde,  
Zuallererst möchten wir Ihnen für den uns gewährten Vorzug danken, den Sie uns durch den Kauf unseres Produktes gewährt haben, und Ihnen zu Ihrer Wahl gratulieren. Damit Sie Ihren neuen Gartengrillkamin optimal nutzen können, dürfen wir Sie bitten, den Inhalt dieses Handbuchs aufmerksam durchzulesen.

## 1 VORWORT

Werden Sie keinesfalls tätig, wenn sie nicht alle Hinweise des Handbuchs verstanden haben. Fordern Sie im Zweifelsfall immer den Eingriff durch Fachpersonal der Firma PALAZZETTI an. Palazzetti behält sich vor, Spezifikationen und technische bzw. funktionelle Merkmale des Produkts jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern.

### 1.1 SYMBOLE

Im vorliegenden Handbuch sind Punkte von besonderer Wichtigkeit durch folgende Symbole gekennzeichnet:



## 1.2 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS

### Zweck

Zweck des Handbuchs ist es, dem Bediener zu ermöglichen die geeigneten Maßnahmen zu ergreifen und alle menschlichen und materiellen Mittel für den sachgerechten, sicheren und langfristigen Gebrauch zur Verfügung zu stellen.

### Inhalt

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Wartung des Produkts. Die gewissenhafte Beachtung aller Anweisungen gewährleistet einen hohen Sicherheits- und Produktivitätsgrad des Produkts.

## 1.3 AUFBEWAHRUNG UND NACHSCHLAGEN

### Aufbewahrung und Nachschlagen

Das Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt und werden und sowohl für den Benutzer, als auch für das Montage und Wartungspersonal immer zum Nachschlagen verfügbar sein. Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist integrierender Teil des Produkts. Verschleiß oder Verlust Fordern Sie, falls erforderlich, eine Ersatzkopie bei der Firma Palazzetti an.

## Veräußerung des Produkts

Beim eventuellen Verkauf des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, dem neuen Käufer auch dieses Handbuch auszuhändigen.

## 1.4 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS

Das vorliegende Handbuch entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Einführung des Produktes auf dem Markt. Die bereits auf dem Markt befindlichen Backöfen und ihre Technische Unterlagen werden von PALAZZETTI nach eventuellen Änderungen, Anpassungen oder Anwendung neuer Technologien an den Produkten nicht als überholt bzw. ungeeignet angesehen.

## 1.5 ALLGEMEINE ANGABE

### Haftung

Mit der Übergabe dieses Handbuchs lehnt die Fa. Palazzetti jede sowohl zivil- als auch strafrechtliche Haftbarkeit für Unfälle zurück, die durch teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der darin enthaltenen Vorgaben hervorgerufen werden. Die Firma PALAZZETTI weist des Weiteren jede Verantwortung zurück, die sich aus einem unzumutbaren oder nicht korrekten Gerätegebrauch seitens des Benutzers, aus unbefugten Änderungen bzw. Reparaturen, dem Einsatz von Nicht-Originalersatzteilen oder nicht spezifisch für dieses Produkt ergibt.

### Außergewöhnliche Wartung

Die außergewöhnlichen Wartungsarbeiten müssen durch Fachpersonal ausgeführt werden, das für den Eingriff an dem in diesem Handbuch beschriebenen Produkt zugelassen ist. Haftung für die Installationsarbeiten Die Haftung für die Installation des Produkts geht keinesfalls zu Lasten der Fa. PALAZZETTI. Sie geht zu Lasten des Installateurs, dem die Ausführung der Kontrollen des Rauchfangs und der Lüftungsöffnung bzw. der Korrektheit der Installationsvorschläge übertragen wird. Außerdem sind alle die entsprechende Gesetzgebung vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

### Gebrauch

Der Gebrauch des Gerätes unterliegt nicht nur den im vorliegenden Handbuch enthaltenen Vorgaben, sondern auch der Beachtung aller im Installationsland durch die entsprechende Gesetzgebung vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen.

## 1.6 GRUNDLEGENDE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE UNFALLVERHÜTUNGSNORMEN

A) Richtlinie 89/391/EG: "Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit".

B) Richtlinie 89/106/EG: "Angleichung der Gesetzes-, Regel- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten hinsichtlich der Bauprodukte".

C) Richtlinie 85/374/EG: "Angleichung der Gesetzes-, Regelung Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten hinsichtlich der Haftung für Schäden durch fehlerhafte Produkte"..

## 1.7 GESETZLICHE GARANTIE

Damit der Benutzer die gesetzliche Garantie gemäß der EWG-Richtlinie 1999/44/EG in Anspruch nehmen kann, muss er die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anweisungen gewissenhaft befolgen, d.h. insbesondere:

- Immer innerhalb der Einsatzgrenzen des Produkts bleiben;
- die Wartung regelmäßig und sorgfältig ausführen;
- nur Personen mit erprobten Kapazitäten und Befähigungen bzw. zu diesem Zweck geschulte Personen mit dem Gebrauch des Produkts zu beauftragen. Die Nichtbeachtung der Anweisungen dieses Handbuchs führt zum unverzüglichen Garantieverfall.

## 1.8 HAFTBARKEIT DES HERSTELLERS

Der Hersteller lehnt in folgenden Fällen jede direkte oder indirekte zivil- und strafrechtliche Haftung ab:

- Nicht konform mit den im Aufstellungsland gültigen Bestimmungen und den Sicherheitsrichtlinien erfolgte Installation;
- Fehlendes Einhalten der im Handbuch enthaltenen Anweisungen;
- Installation durch nicht qualifiziertes bzw. nicht geschultes Personal;
- Nicht mit den Sicherheitsrichtlinien konformer Gebrauch;
- vom Hersteller nicht genehmigte Änderungen und Reparaturen;
- Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder nicht spezifisch für dieses Backofenmodell geeignete Ersatzteile;
- Mangelnde Wartung;
- Außerordentliche Vorfälle.

## 1.9 EIGENSCHAFTEN DES BENUTZERS

Beim Benutzer des Produkts muss es sich um eine verantwortungsbewusste erwachsene Person mit den nötigen technischen Kenntnissen für die ordentliche Wartung der mechanischen und elektrischen Bauteile handeln. Darauf achten, dass sich die Kinder nicht dem arbeitenden Produkt nähern um damit zu spielen.

## 1.10 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Palazzetti ist in der Lage, jedes technische Problem in Bezug auf die Benutzung oder Wartung während der gesamten Lebensdauer des Produktes zu lösen. Unser Firmensitz teilt Ihnen gerne mit, wo sich die nächstgelegene zugelassene Kundendienststelle befindet.

## 1.11 ERSATZTEILE

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile. Warten Sie mit einem Austausch nicht ab, bis die Bauteile durch den Gebrauch abgenutzt sind. Der Austausch eines abgenutzten Bauteils vor seinem Defekt begünstigt die Verhütung von Unfällen, die gerade durch den plötzlichen Defekt von Bauteilen hervorgerufen werden und schwere Personen- und Sachschäden verursachen könnten. Die regelmäßigen Kontrollen zur Instandhaltung laut Kapitel „Wartung und Reinigung“ durchführen.

## 2 HINWEISE ZUR SICHERHEIT

**Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B.: Gebäuden, Zelten,**

**Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.**

## 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Sicherstellen, dass die Vorbereitungen für die Installation des Produkts den örtlichen, nationalen und europäischen Normen entsprechen. Die Anweisungen dieses Handbuchs beachten. Immer die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die gesetzlich vorgesehenen Schutzmittel verwenden. - Um unangenehme Rauchrückstauungen zu meiden, muss darauf beachtet werden, dass sich der Rauchrohraustritt mindestens 6 Meter von Hindernissen wie: Bäume, Gebäude usw. befindet;

- Wegen Sicherheitsgründe kann man nicht mehr als drei Verlängerungselementen für Schornstein ;
- Am besten soll das Barbecue auf eine harte, sehr große Fläche in Zement oder anderem Material, das mit der Zeit nicht nachgibt, positioniert werden.

## 2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Den Installationsort des Produkts gemäß den örtlichen, nationalen und europäischen Normen vorbereiten. ACHTUNG! Der Gartengrillkamin wird seiner Natur gemäß heiß und bleibt es auch nach der Ausschaltung für lange Zeit, nicht die heißen Teile berühren und keine Gegenstände, besonders wenn sie entflammbar sind, den Ofenwänden nähern. Um Gegenstände aus dem Grill oder aus dem Backofen zu nehmen oder hineinzustellen, immer geeignete Schutzhandschuhe anlegen. Kinder sind selbstredend dem Gartengrillkamin fernzuhalten wenn er in Betrieb ist.

Die Gartengrillkamine sind für den Außeneinsatz.

- Um unangenehme Rauchrückstauungen zu meiden, muss darauf beachtet werden, dass sich der Rauchrohraustritt mindestens 6 Meter von Hindernissen wie: Bäume, Gebäude usw. befindet;
- Wegen Sicherheitsgründe kann man nicht mehr als drei Verlängerungselementen für Schornstein montieren;
- Am besten soll der Gartengrillkamin auf eine harte, sehr große Fläche in Zement oder anderem Material, das mit der Zeit nicht nachgibt, positioniert werden.
- Kleine Unterschiede zwischen der Höhen der Elementen dürfen in der Montage ausgleichen ohne es ein Reklamationssache zu bedenken.
- Ausblühungen sind natürliche Vorgängen und zeitbegrenzt, weil Wind, Regen und Abnutzung diese Ablagerungen langsam aber systematisch abnehmen. Nach einer Weile sind alle Salze raus und der Vorgang ist abgeschlossen; es bildet sich keine neue.
- Nach den bisherigen Vorschriften UNI EN 1860-1 Eventuell Risse sind die natürliche Folge deren Ausdehnung und beeinflussen in keiner Weise den einwandfreien Betrieb des Gartengrillkamins, wegen die Wärmeausdehnung.
- DER GRILLKAMIN SOLLTE AUSSCHLIESSLICH zum Garen von Speisen im Freien bestimmt sein. Jede andere Anwendung ist verboten. NICHT INNENRAUM NUTZEN.
- Das Barbecue soll nie mit Holz so überladen werden, dass die Flammen bis zum Rauchfang hinauf reichen; es darf auch

nie zur Verbrennung von Laub, Gras oder anderen Abfällen des Hauses benützt werden, Verwenden Sie Holzkohle oder Holz wie im Explosionszeichnung.

- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

- ACHTUNG ! Dieser Grillkamin wird sehr heiß; bewegen Sie es nicht während der Verwendung.

- WARNUNG ! Kinder und Haustieren fernhalten.

- ACHTUNG! Nicht auf Arbeitsplatte steigen oder sitzen.

- BEIM KOCHEN UND WENN SIE DAS GRILLROST ODER DEN BRATSPIESS VERCHIEBEN, IMMER GRILLHANDSCHUHE UND TOPFLAPPEN BENÜTZEN.

- DAS FEUER NICHT MIT WASSER löschen

- Die Holzteile der Verpackung, der Karton und die Plastikhülle müssen zu den örtlichen Recyclingstellen transportiert werden

- Wir empfehlen Ihnen, Ihren Barbecue während der Winterperiode gut abzudecken mit unsere Schutzhülle (optional) um das wasserseindringen zu vermeiden.

### 3 AUFBAU DES GARTENGRILLKAMINS

#### 3.1 GARTENGRILLKAMINE AUS BLÄHBETONGEMISCH:

Aufbauen Sie den Gartengrillkamin mit Palazzetti Aufbausatz (Optionell): Aufbauen die Elementen wie in der Explosionszeichnung und verbinden jedes Schritt mit der Nivellierwaage.

Die Sockeln bis Arbeitsplatte mit Mörtel (dabei Im Aufbausatz) und verbinden jedes Schritt mit der Nivellierwaage. Kleine Unterschiede zwischen der Höhen der Elementen dürfen in der Montage ausgleichen ohne es ein Reklamationssache zu bedenken.

**Vorsicht: Schnell bindender- sowie Hochfestigkeit Zement (Weißzement, Tonerdezement usw.) oder hochbindender Klebmittel (z.B. Fliesekleber) sind verboten, als die die Wärmeausdehnung von Elemente in Kontakt mit heiß verhindern und dann Risse verursachen.**

**Die Teile im Kontakt mit Feuer, d.h. Arbeitsplatten, Seitenteilen, usw., werden mit Easy Fix Kleber (dabei im Aufbausatz) aufbauen dürfen. Es handelt sich um einem speziell wärmeflexibel Kleber spezifisch für Draußen.**

***- In Abwesenheit von Easy-fix Palazzetti, sicherstellen, dass der verwendete Klebstoff die folgenden Eigenschaften besitzt: Einkomponenten-Polyurethan-Dichtstoff.***

- Achtung: Wenn der Feuerraum aus mehr Elementen besteht, das Gitter zwischen den beiden Seitenteilen einsetzen, bevor man sie befestigt. Das Aushärten des Klebstoffs vor anderen Vorgängen abwarten;

- die Basen der Feuerstätte aus feuerfestem Material müssen im Inneren des Feuerraums aufliegen und dürfen nicht befestigt werden.

- Vor der normalen Benützung; abwarten, dass den Grillkamin gut trocknet ist (**mindestens 4 Tagen**);

- **Gartengrillkamin aus Blähbetongemisch dürfen mit spezifischem Lack schützen, dabei im Aufbausatz, 2**

**Hände 2-3 mm Dicke. Alle Teilen aus Marmotech oder ganz durchgefärbt (Arbeitsplatte, etc.) dürfen mit durchsichtig flüssige Behandlung, schützen werden (dabei Im Aufbausatz). Wiederholen Sie die Schutzbehandlungen einmal im Jahr.**

**Schauen Sie sich das Video für eine korrekte Montage an: <https://www.bricoportale.it/palazzetti/forno-barbecue-parenzo/>**

#### 3.2 GARTENGRILLKAMINEN GANZ DURCHGEFÄRBT ODER AUS MARMOTECH:

Aufbauen die Elementen wie in der Explosionszeichnung und verbinden jedes Schritt mit der Nivellierwaage. Aufbauen Sie den Gartengrillkamin mit Easy Fix Spezialkleber Palazzetti (Dabei in solche Modelle) und verbinden jedes Schritt mit der Nivellierwaage. Es handelt sich um einem speziell wärmeflexibel Kleber spezifisch für Draußen.

***- In Abwesenheit von Easy-fix Palazzetti, sicherstellen, dass der verwendete Klebstoff die folgenden Eigenschaften besitzt: Einkomponenten-Polyurethan-Dichtstoff. Marmotech braucht kein spezifisch Feinbearbeitung, sondern braucht Palazzetti flüssige und durchsichtige Schutzbehandlung (Dabei in solche Modelle für den Schutz der Arbeitsplatte). Wiederholen Sie es einmal im Jahr.***

- Eventuelle Unreinheiten Sie auf Easy Stone Teile finden könnte, um als Qualität, den diese Teile sind handgefertigt von erfahrene Hersteller.

**Schauen Sie sich das Video für eine korrekte Montage an: <https://www.bricoportale.it/palazzetti/barbecue-guanaco/>**

#### 3.3 SPEZIFIKATIONEN FÜR DEN AUFBAU DER GARTENGRILLKAMINE MIT BACKOFEN

##### NUR FÜR GARGANO 3 MIT BACKOFEN

Bereiten Elementen (6-8d-8c-12) für die Montage, arbeiten lochte für Elemente 13.

Legen Sie sich auf Arbeitsplatte (Stück 2) Keramik Fiber Papieren (Dabei) OHNE Klebstoff und auf Ihnen lagen alle Backofen Elemente (6-8d-8c-9a-10a-11a-12-12d) die Einhaltung aller Abstände wie in Explosionszeichnung ohne Befestigung.

Backofen Elemente (3-4a-4b) haben einige Rillen, montieren Sie die Keramikstrick mit Kleber (Dabei) Jetzt kann man alle Geräteteile mit Elemente 13-13a-13b zu vereinen. Wenn Ofen heiß ist, Elementen 13-13a-13b ausdehnt, wenn es passiert nicht mehr fest (um Risse auf Elemente zu vermieten).

Um Gusseisentür bauen (optional) verwenden, die Schraube mit Messing Fischer und verwenden Sie ein wenig Kleber (im Lieferumfang enthalten) zwischen Gussrahmen und Frontseite des Ofens (12)

## NUR FÜR ANTILLE

Bereiten Elementen (23a-26a-26b-29a) für die Montage, arbeiten lochte für Elemente 33a.

Legen Sie sich auf Arbeitsplatte (Stück 4a) Keramik Fiber Papieren (Dabei) OHNE Klebstoff und auf Ihnen lagen alle Backofen Elemente (23a-26a-26b-27a-29a-29b-30a-30b) die Einhaltung aller Abstände wie in Explosionszeichnung ohne Befestigung.

Backofen Elemente (23-26a-26b) haben einige Rillen, montieren Sie die Keramikstrick mit Kleber (Dabei) Jetzt kann man alle Geräteteile mit Elemente 33a-33c-33d zu vereinen. Wenn Ofen heiß ist, Elemente 33a-33c-33d ausdehnt, wenn es passiert nicht mehr fest (um Risse auf Elemente zu vermieten).

Um Gusseisentür bauen (optional) verwenden, die Schraube mit Messing Fischer und verwenden Sie ein wenig Kleber (im Lieferumfang enthalten) zwischen Gussrahmen und Frontseite des Ofens (29a).

## NUR FÜR MAXIME 3 MIT BACKOFEN

Bereiten Elementen 3-4a-4b-7 für die Montage, arbeiten lochte für Elemente 9.

Legen Sie sich auf Arbeitsplatte (Stück 2) Ceramic Fiber Papieren (Dabei) OHNE Klebstoff und auf Ihnen lagen alle Backofen Elemente (3-4a-4b-5-6a-6b-7-8) die Einhaltung aller Abstände wie in Explosionszeichnung ohne Befestigung. Backofen Elemente (3-4a-4b) haben einige Rillen, montieren Sie die Keramikstrick mit Kleber (Dabei) Jetzt kann man alle Geräteteile mit Elemente 9 zu vereinen. Wenn Ofen heiß ist, Elemente 9 ausdehnt, wenn es passiert nicht mehr fest (um Risse auf Elemente zu vermieten).

Um Gusseisentür bauen (10) verwenden, die Schraube mit Messing Fischer und verwenden Sie ein wenig Kleber (im Lieferumfang enthalten) zwischen Gussrahmen und Frontseite des Ofens (7).

## NUR FÜR PARENZO. NOTO

Bereiten Elementen 3-4a-4b-7 für die Montage, arbeiten lochte für Elemente 9.

Legen Sie sich auf Arbeitsplatte (Stück 2) Keramik Fiber Papieren (Dabei) **OHNE Klebstoff** und auf Ihnen lagen alle Backofen Elemente (3-4a-4b-5-6a-6b-7-8) die Einhaltung aller Abstände wie in Explosionszeichnung ohne Befestigung. Backofen Elemente (3-4a-4b) haben einige Rillen, montieren Sie die Keramikstrick mit Kleber (Dabei) Jetzt kann man alle Geräteteile mit Elemente 9 zu vereinen. **Wenn Ofen heiß ist, Elemente 9 ausdehnt, wenn es passiert nicht mehr fest** (um Risse auf Elemente zu vermieten).

Um Gusseisentür bauen (DABEI IN MODELL NOTO, während optionell in Modell Parenzo) verwenden, die Schraube mit Messing Fischer und verwenden Sie ein wenig Kleber (im Lieferumfang enthalten) zwischen Gussrahmen und Frontseite des Ofens (7).

## NUER FÜR NEW ZEALAND, CRETA 2, NEW JERSEY, GRADO

Bauen sie Gartengrillelementen mit Kleber (im Grundpaket nur in New Zealand und New Jersey)

Lagen sie sich auf Arbeitsplatte (St. 2 Creta und Grado, St. 2a New Jersey und New Zealand) Keramikfiberpapieren (Dabei) ohne Klebstoff, und auf ihnen lagen alle Backofenelemente, und Beheben wie im Bild.

Benutzt andere Ceramic Fiber Papieren wie im Bild

**Nur für New Zealand und New Jersey: Nach der Montage des Backofens, addieren mit Isoliermaterial (z.B. Vermikulite, NICHT DABEI), um Rissen und Wärmeschocks zu vermeiden.**

### **WICHTIG:**

- **Nachdem Sie die Montage des Grillkamin abgeschlossen haben, befestigen Sie das mitgelieferte Aufklebeschild mit Warnungshinweisen im Arbeitsbereich in gut sichtbarer Position, wie von der geltenden Richtlinie UNI EN 1860-1 vorgesehen**
- **Bei jedem Anzünden das Feuer erst niedrig halten, bis der Grillkamin gleichmäßig warm ist; eine zu schnelle Erwärmung kann Schadenersatz verursachen.**
- **Nach den bisherigen Vorschriften UNI EN 1860-1 Eventuell Risse sind die natürliche Folge deren Ausdehnung und beeinflussen in keiner Weise den einwandfreien Betrieb des Barbecues, wegen die Wärmeausdehnung.**
- **Wir raten einmal jedes Jahr die Schutzbehandlung an der Gartengrillkamin wiederholen (Putzen mit Lack die Blähbetongartengrillkaminen und flüssige Schutzbehandlung die ganz durchgefärbt und Marmotech-Gartengrillkaminen)**
- **Wir raten den Gartengrillkamin mit Schutzhülle (Optional) in der kälter Monaten, weil die Kalt die Struktur zerstören kann.**

DER GRILL IST GEMÄSS DER VORSCHRIFT CEE 2004 BEZÜGLICH DER ALLGEMEINEN SICHERHEIT DES PRODUKTES. INSBESONDERE BEZÜGLICH DER MATERIALIEN IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN HERGESTELLT.

DIE GRILLKAMINE PALAZZETTI ENTSPRECHEN VOLLSTÄNDIG ALLE VORSCHRIFTEN DER RICHTLINIE UNI EN 1860-1

### **4. VOM HERSTELLER VORGESEHENDER GEBRAUCH**

Die Produkte in diesem Handbuch beschriebenen wurden ausdrücklich zum Garen von Speisen und für die Versorgung mit Holz gut getrocknet und in kleinen Scheiten und Holzkohle (Sehen die Symbole in der Explosionszeichnung). Jeder andere Verwendungszweck oder eine andere Versorgungsart muss als unsachgemäß

und gefährlich angesehen werden. Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den technischen Normen und Richtlinien des Sektors hergestellt.

**Überschreiten Sie nicht die empfohlene Ladung!**

## 5 REINIGUNG UND WARTUNG

Für die Reinigung muss man warten bis das Gerät abgekühlt ist.

Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen: so ist es leichter, die Garrückstände zu beseitigen, die beim nächsten gebrauch anbrennen können.

- Bei jedem Anzünden das Feuer erst niedrig halten, bis der Grillkamin gleichmäßig warm ist; eine zu schnelle Erwärmung kann Schadenersatz verursachen.

- Nach den bisherigen Vorschriften UNI EN 1860-1 Eventuell Risse sind die natürliche Folge deren Ausdehnung und beeinflussen in keiner Weise den einwandfreien Betrieb des Barbecues, wegen die Wärmeausdehnung.

- Wiederholen einmal jedes Jahr die Schutzbehandlung an der Gartengrillkamin wiederholen (Putzen mit Lack die Blähbetongartengrillkaminen und flüssige Schutzbehandlung die ganz durchgefärbt und Marmotech-Gartengrillkaminen)

- Wir raten den Gartengrillkamin mit Schutzhülle (Optional) in der kälter Monaten, weil die Kalt die Struktur zerstören kann.

## 6 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN

### BACKEN IM OFEN

Ganz hinten im Ofen, bei geschlossenem Türchen, ein Feuer anzumachen. Die Klappe der Verbrennungsluft vom Türchen einsetzen. Bringen Sie den Barbecue immer langsam auf Temperatur. Wir raten Ihnen vorerst ein kleineres Feuer anzumachen (max. 2 Kg. Von kleine Stücken von trockenes Holz), so dass sich das Ofen thermische Schocks, die Rissbildungen in der Struktur zur Folge haben könnten, verhindert werden.

Der Backofen wird die gewünschte Temperatur ungefähr in einer Stunde erreichen, auf jeden Fall hängt es von der Stärke des Feuers ab. Auf der Temperaturskala des Thermometers nur die schwarze Skala beachten (**rote Skala nur für Capri 2 und Diva mit Ofen**). Wenn die Temperatur laut Thermometer (mindestens 250 °C) beträgt, kann der Ofen für das Backen vorbereitet werden.

Die Methoden, die Temperatur und die Backzeiten sind unterschiedlich, je nach dem was Sie backen wollen. Unsere Anleitungen betreffen das Backen im Allgemeinen und insbesondere das Backen vom Pizza, Brot, Fladen usw.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist (über 250°C und Innenraum reinige) und die Flammen gelöscht sind, den Backofen öffnen und die Backfläche desselben rasch reinigen, indem die zurückgeblieben Glut und Asche nach hinten in eine Ecke geschoben wird. Falls noch Flammen brennen, muss das ungebrannte Holz, das die Flammen erzeugt, entfernt werden. Um Wärmeverluste zu vermeiden, die Bauklappe schließen. Auf die Kochfläche des Backofens Mehl streuen, danach die Pizza oder Brot direkt drauflegen: falls Sie noch wenig Erfahrung haben, raten wir Ihnen, das zu backende Gericht auf ein Backofenblech zu legen und es

damit in den Backofen einzuführen.

Nach Einführung des Gerichtes **das Türchen schnellstens schließen**.

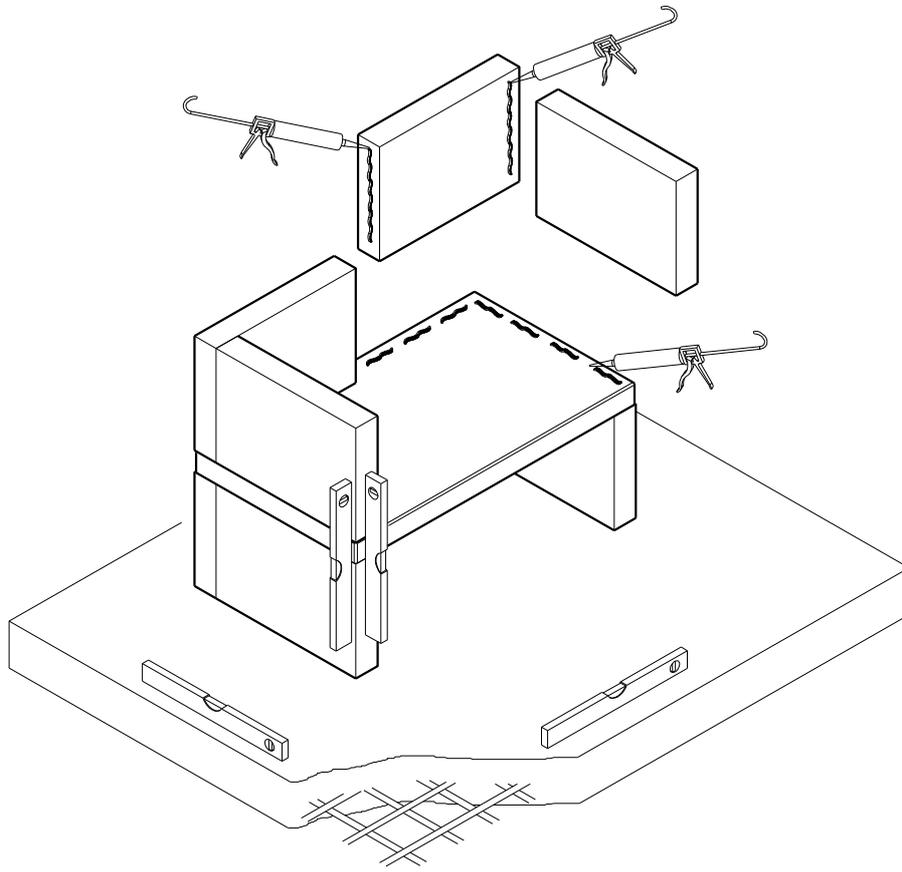
Sie können das Backen durch das Guckloch kontrollieren; wenn das Gericht gekocht ist, so können Sie dieses mit den dafür vorgesehen Geräten herausnehmen (optional).

Schauen Sie sich das Video für eine korrekte Zündung und Reinigung an:

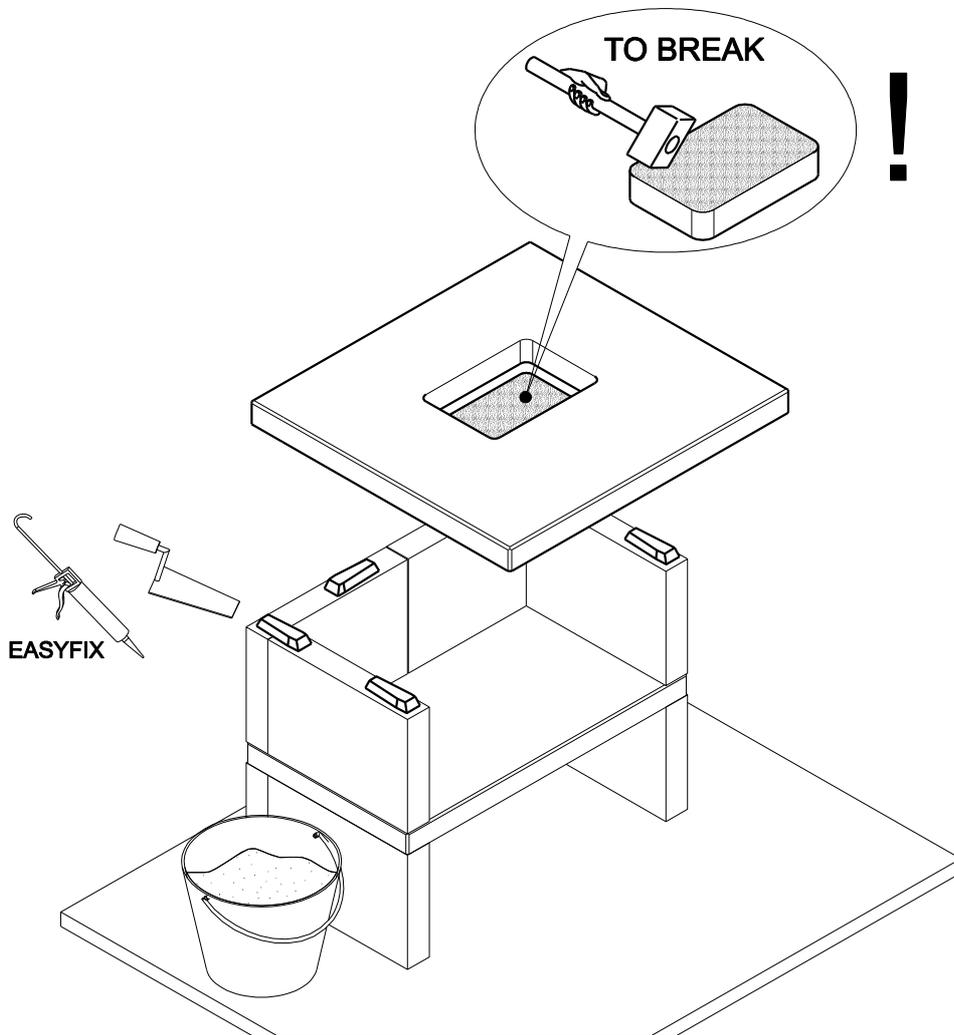
<https://www.bricoportale.it/palazzetti/accensione-pulizia-parenzo/>

Die Herstellfirma behält sich das Recht vor, ihre Produkte jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern, wenn sie das aus technischen bzw. handelsbedingten Gründen für notwendig hält.

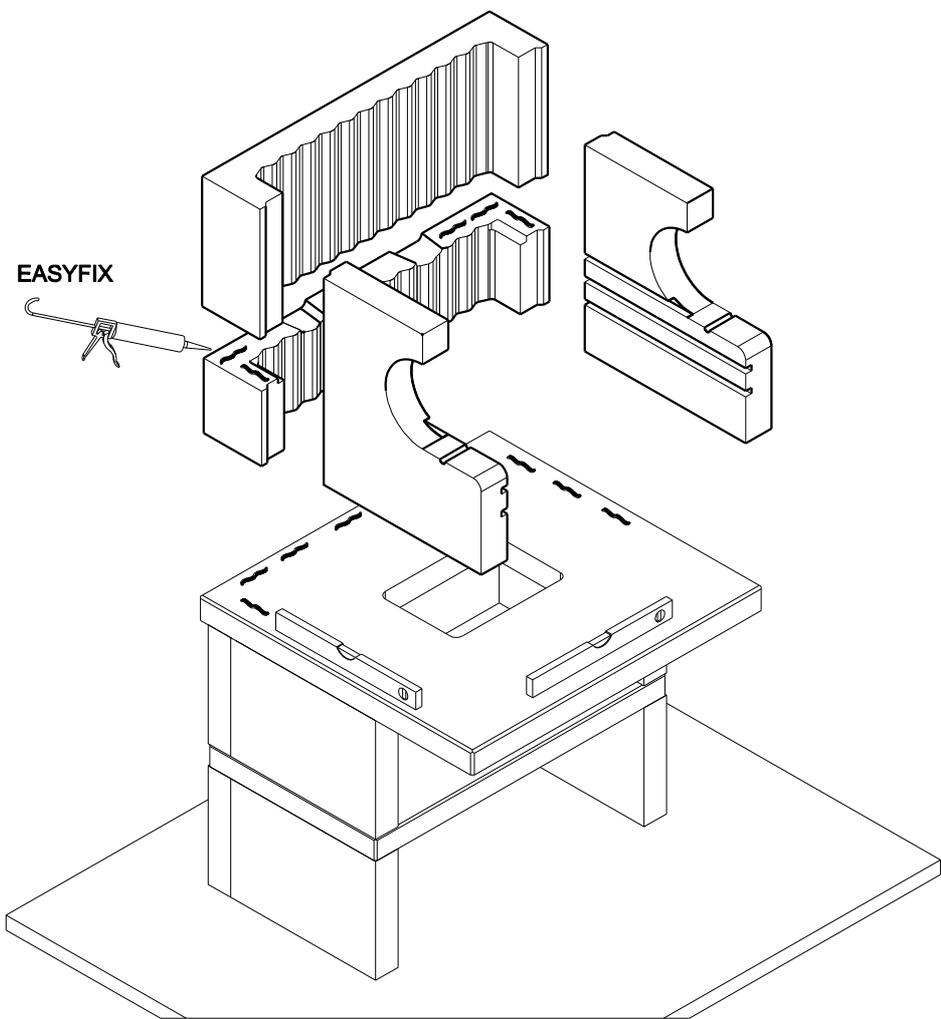
1



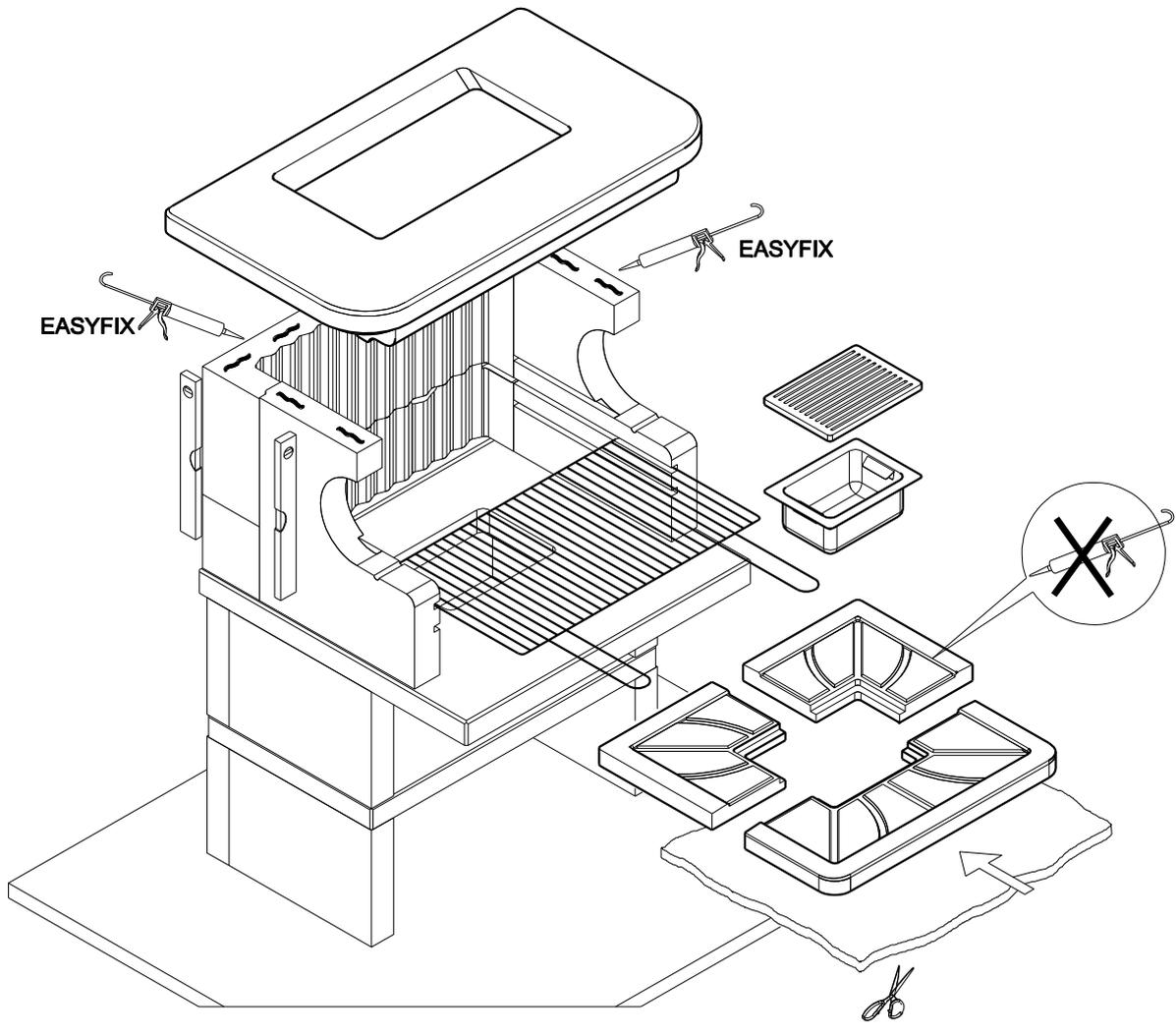
2



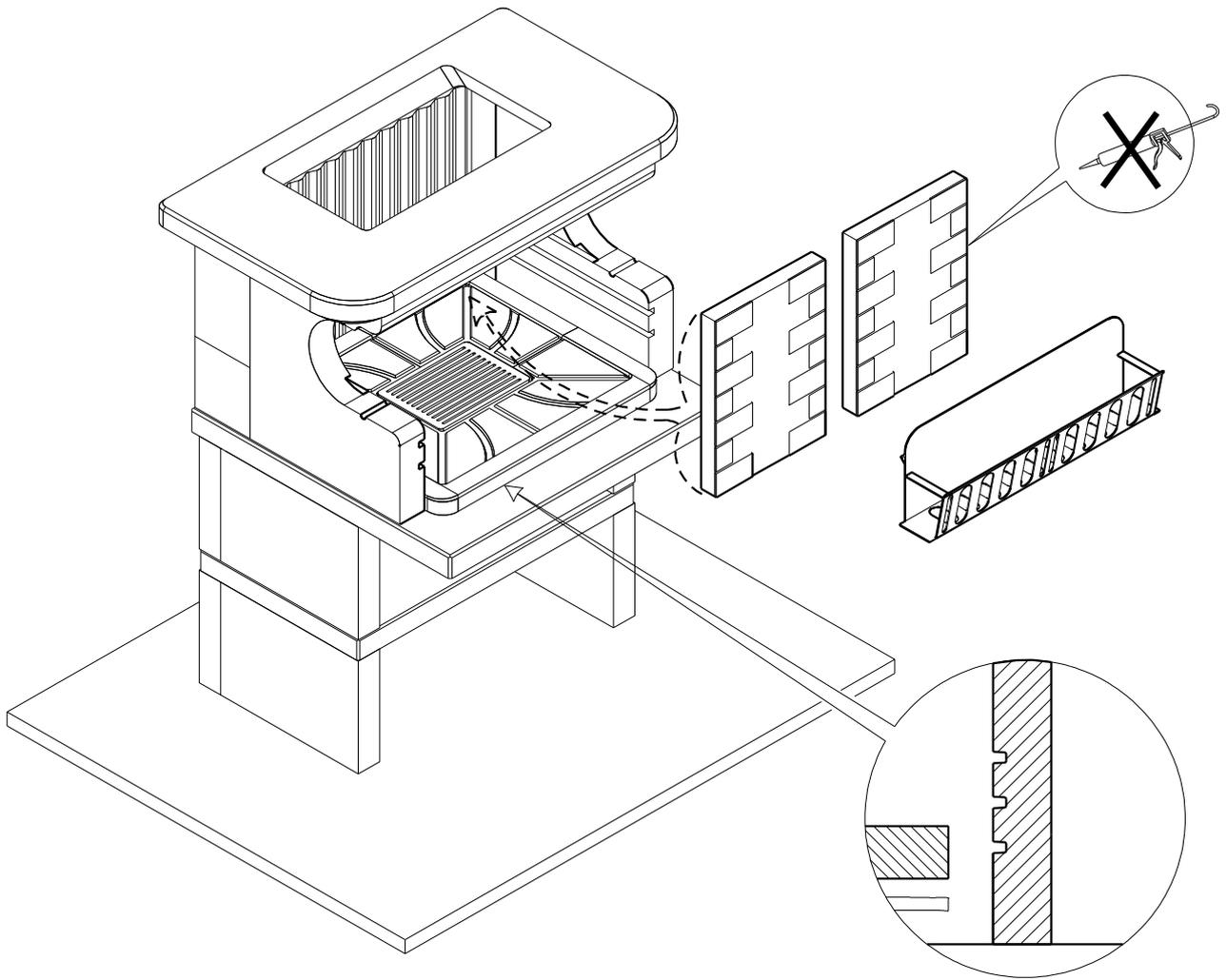
3



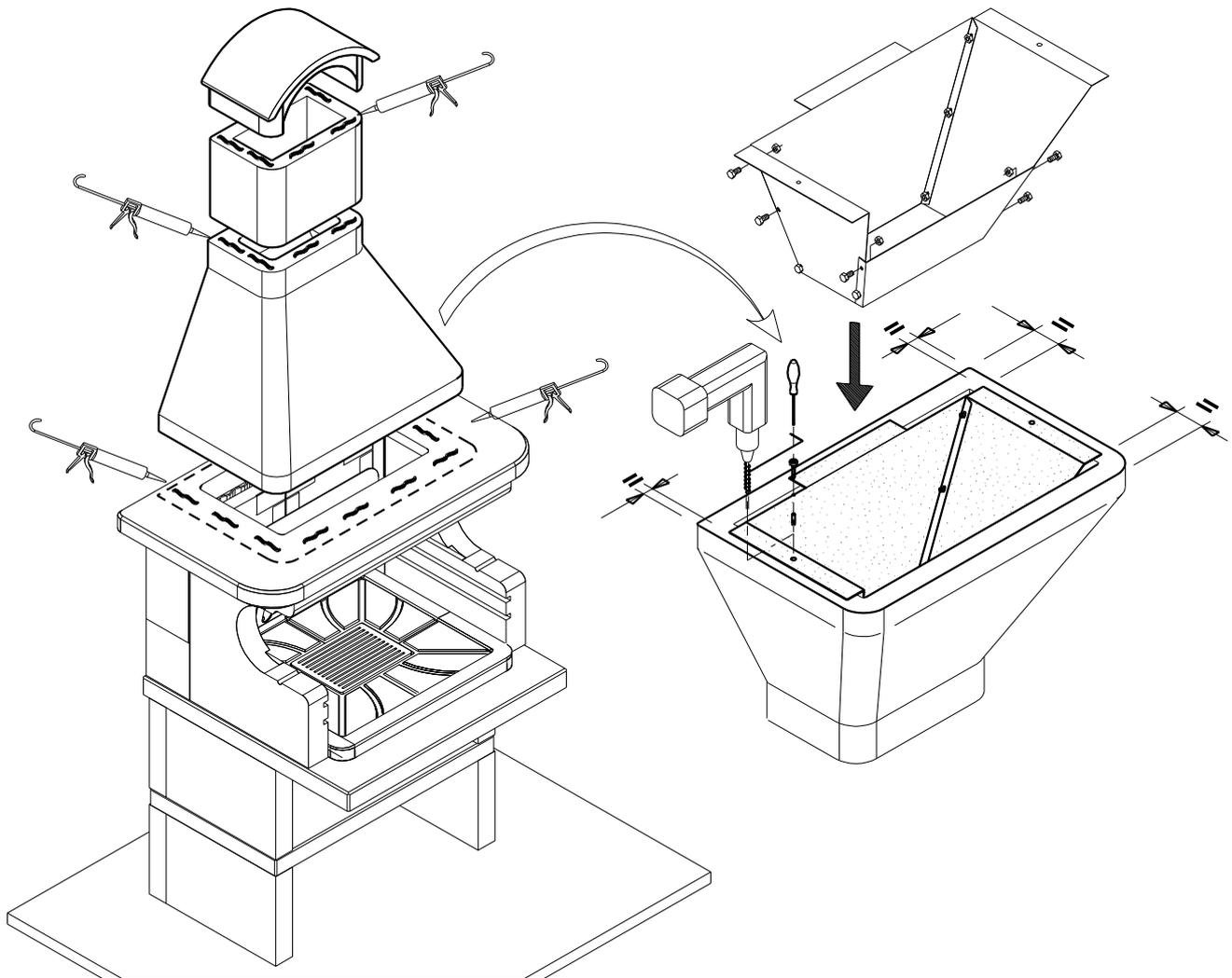
4



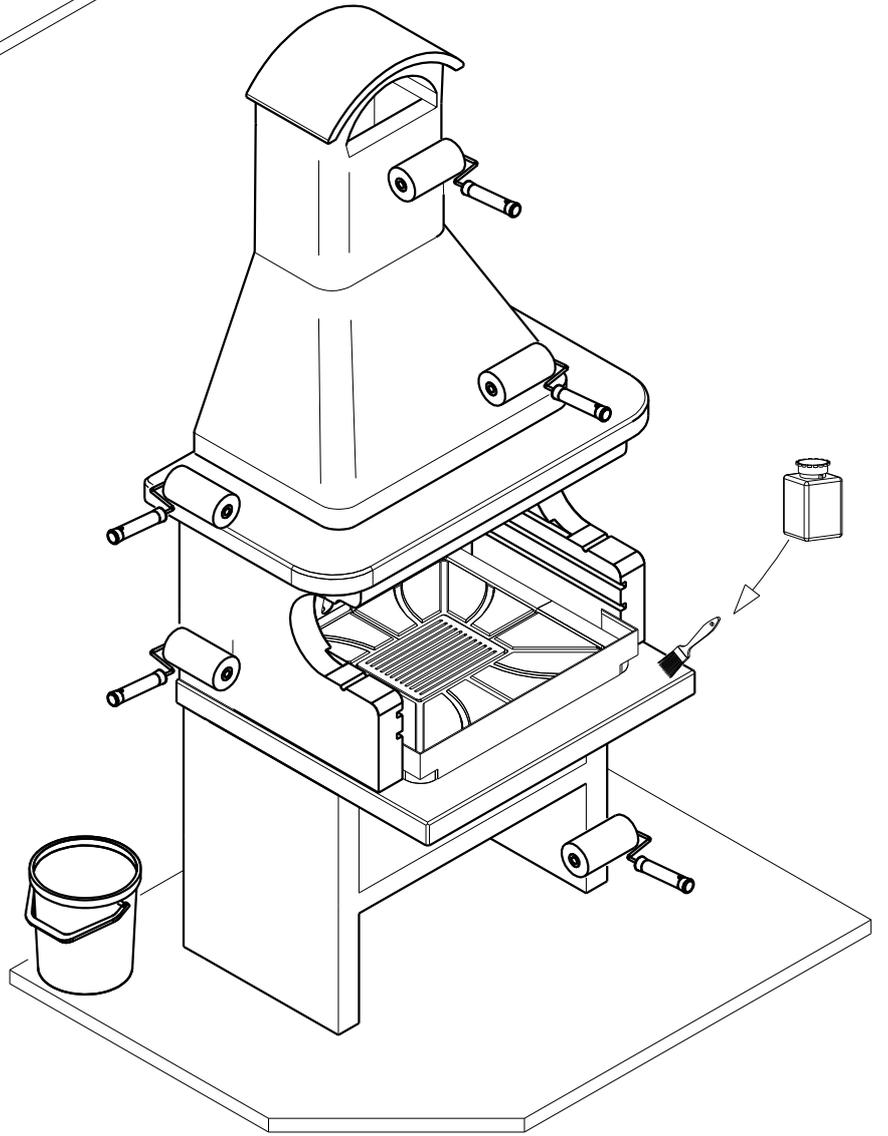
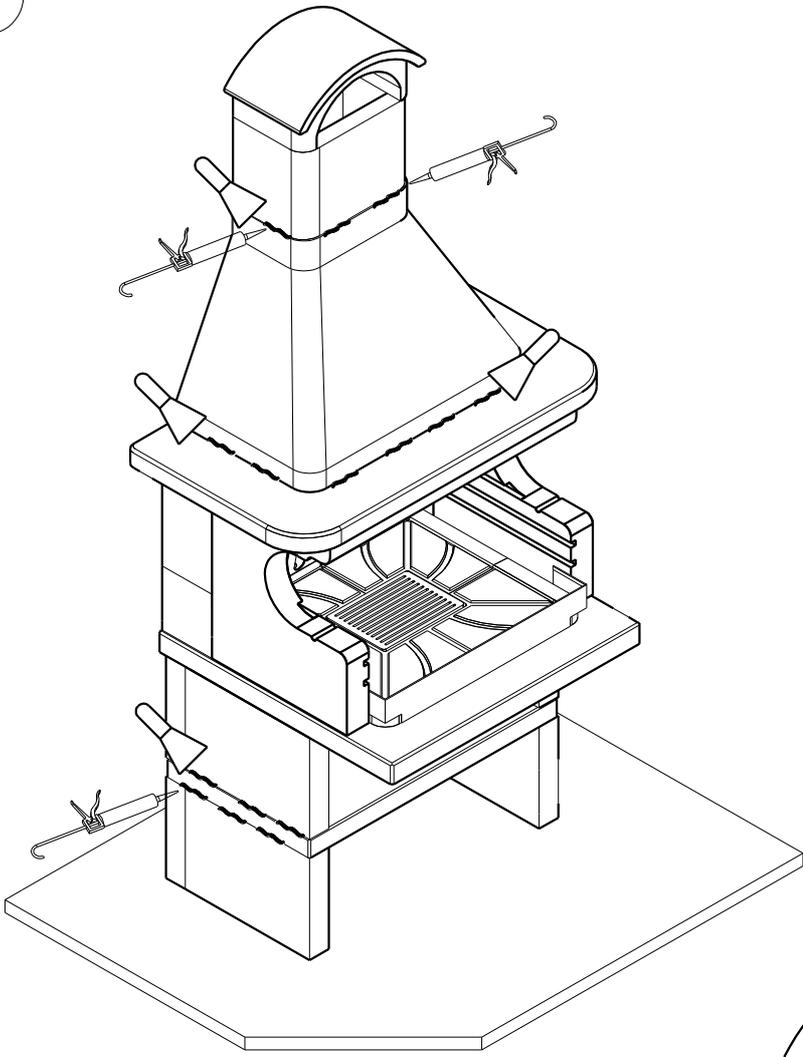
5



6

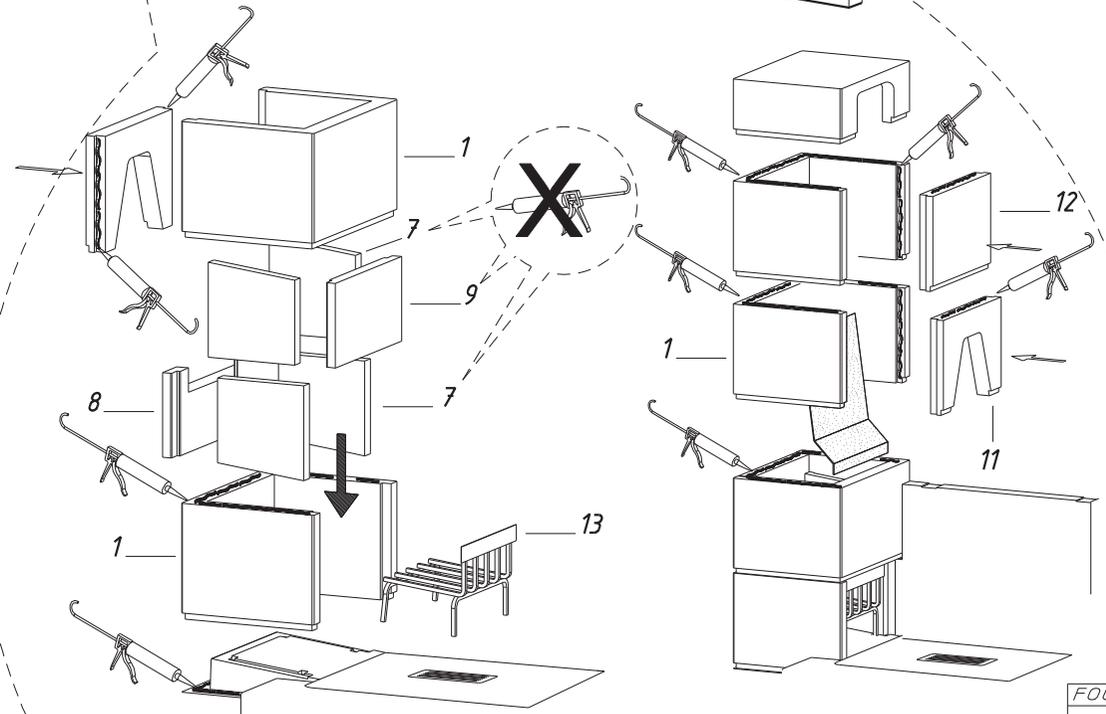
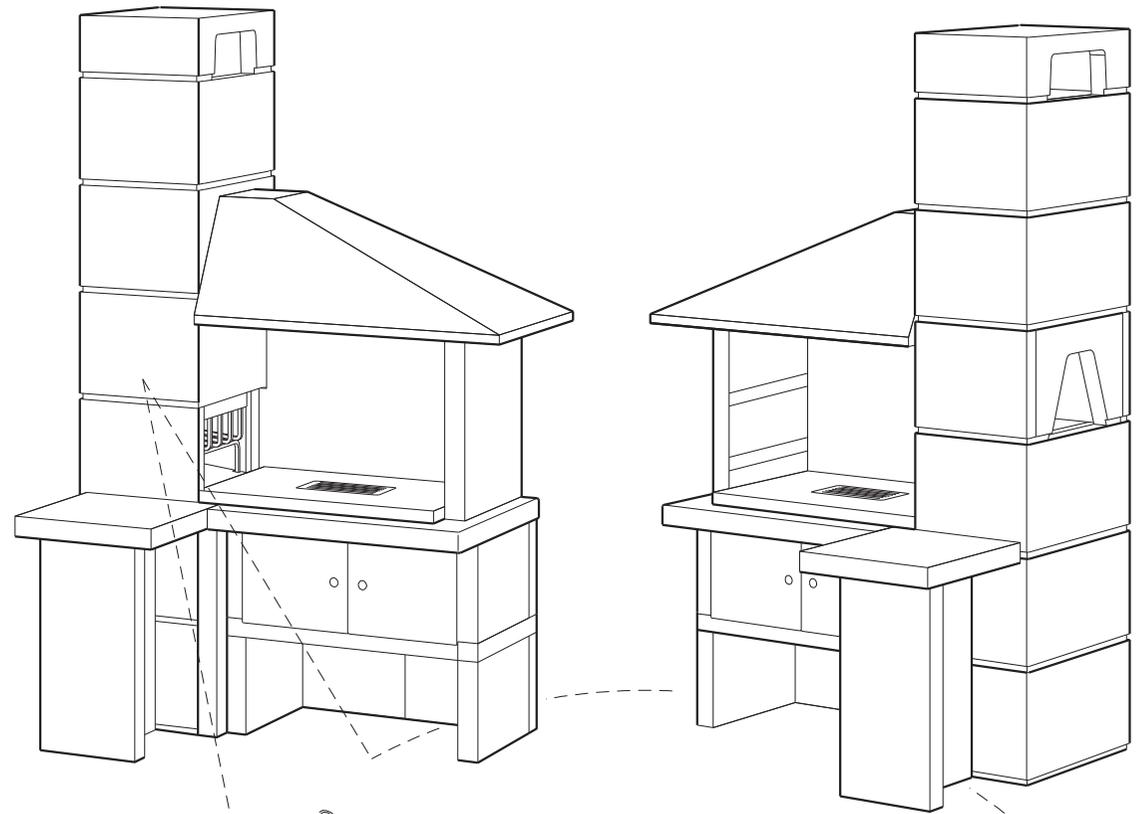
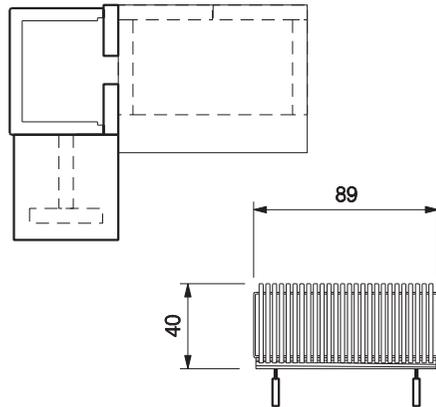
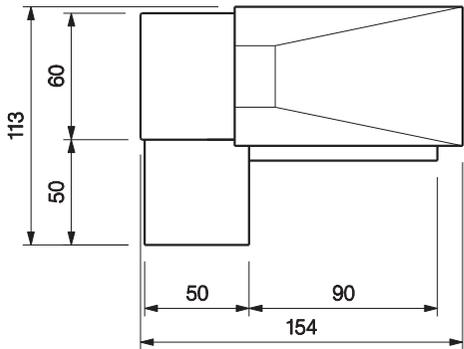
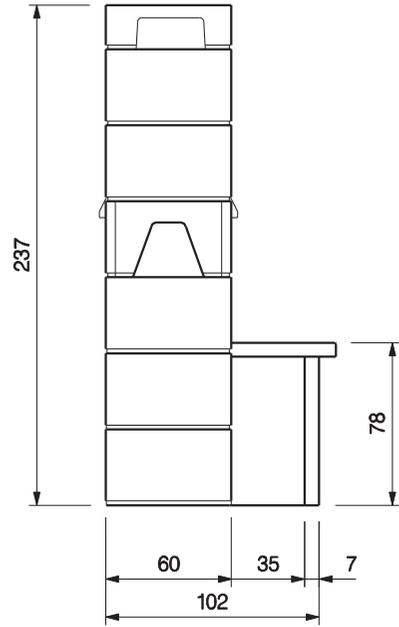
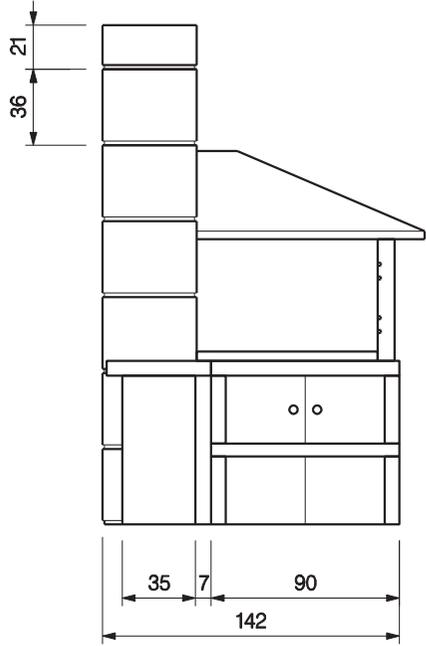


7



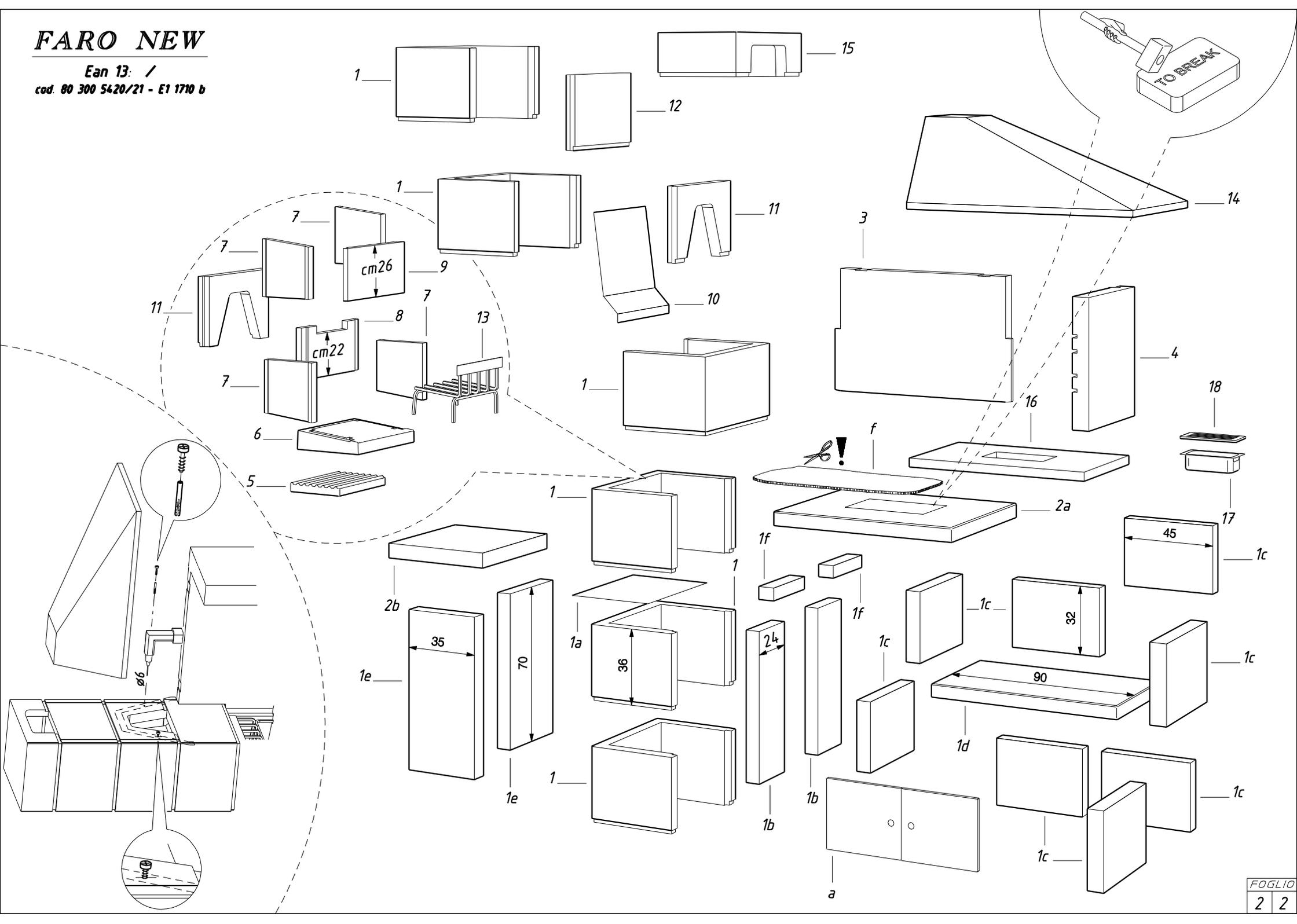
# FARO NEW

Ean 13: /  
cod. 80 300 5420/21 - E2 1715 b



# FARO NEW

Ean 13: /  
cod. 80 300 5420/21 - E1 1710 b



ALERIA2  
ANDROS 2  
ANTILLE  
BAHAMA 2  
CAORLE  
CAPRI 2  
DIVA CON FORNO  
FARO NEW  
FIJI  
GALLIPOLI 3  
GARGANO CON FORNO 3  
GOA 2  
LANZAROTE 3  
MALIBU' GRILL  
MALIBU GRILL CON FORNO  
MARETTIMO NEW B  
MARETTIMO NEW G  
MAXIME 2  
MIAMI 3  
NEWPORT 2  
PATMOS  
PIANI LATERALI  
PIANOSA  
SALINA 2  
TIRRENIA 3  
TROPEA 3

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.