

VINCENZO 60X60
CARMINE 80X60



IT ISTRUZIONI DI MONTAGGIO
UK ASSEMBLY INSTRUCTIONS
DE MONTAGEANLEITUNGEN
FR 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 forno, 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 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.

1.2 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.

1.3 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'immissione sul mercato del prodotto. I

forni 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.

1.4 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.

1.5 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”.

1.6 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.

1.7 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 forno;
- carenza di manutenzione;
- eventi eccezionali.

1.8 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.

1.9 ASSISTENZA TECNICA

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

1.10 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 forno 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

2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Prima di procedere al montaggio usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.
- Per il corretto funzionamento del tiraggio, disporre il prodotto ad una distanza di almeno 3 metri tra l'uscita fumi ed ostacoli, alberi, cespugli o costruzioni, su una superficie piana e in assenza di vento forte.
- Verificare che le predisposizioni all'accoglimento del prodotto siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei. Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Predisporre il luogo d'installazione secondo i vigenti regolamenti locali, nazionali ed europei.
- IL FORNO DEVE ESSERE ESCLUSIVAMENTE UTILIZZATO per cuocere cibi in ambiente esterno - ogni altro uso è vietato - NON UTILIZZARLO IN AMBIENTI CHIUSI.
- ATTENZIONE! Il forno non è un inceneritore! Per il fuoco Utilizzare legna ben secca, di buona qualità e di piccolo taglio, effettuando cariche non superiori ai 2kg. DA EVITARE ASSOLUTAMENTE LEGNA TRATTATA (es. proveniente da bancali) E LEGNA RESINOSA (es. legna di pino) OLTRE CHE PERICOLOSI PER LA SALUTE, ROVINANO IL SAPORE DEI CIBI.
- Oltre che durante le operazioni di montaggio, si raccomanda l'utilizzo di dispositivi di sicurezza individuale anche durante l'uso del forno: usare sempre protezioni adeguate per introdurre o togliere cibi dal forno.
- Ogni accensione deve avvenire in modo lento e graduale fino al riscaldamento omogeneo del forno. Un riscaldamento troppo veloce può provocare delle fessure evidenti e compromettere seriamente le basi di cottura.
- ATTENZIONE! Non usare alcool o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Usare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3!
- Si raccomanda di non superare la carica massima di 2 kg!**
- Accendere il fuoco ed attendere almeno 20 minuti prima di iniziare a cucinare.

- **ATTENZIONE!** Tenere lontano i bambini e gli animali domestici quando il forno è acceso.

- Durante la cottura sorvegliare il prodotto in funzione.

- **ATTENZIONE!** Questo forno 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.

- **ATTENZIONE: Non spostare il prodotto quando è in funzione;**

- Non spegnere il fuoco con l'acqua

- La formazione di fessurazioni e caville superficiali nel piano di cottura in refrattario fanno parte del normale assestamento del materiale a contatto col calore, e non compromettono la sicurezza e la funzionalità del prodotto, come previsto da norma UNI-EN1860-1.

- **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 i mesi freddi si raccomanda di proteggere il forno con l'apposito Sacco Protettivo (optional), se verrà lasciato all'esterno oppure di ricoverarlo al coperto

3 MONTAGGIO

Togliere la protezione dalle parti in acciaio inox, procedere al montaggio del carrello come indicato nelle istruzioni con apposito gira-vite, appoggiare il forno sopra il carrello e fissarlo con le apposite viti in dotazione, inserire il tubo dei fumi in dotazione. Ora il vostro forno è pronto per l'uso.

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 di buona qualità, ben stagionata e di piccola pezzatura. **DA EVITARE ASSOLUTAMENTE LEGNA TRATTATA** (es. proveniente da bancali) **E LEGNA RESINOSA** (es. legna di pino) **OLTRE CHE PERICOLOSI PER LA SALUTE, ROVINANO IL SAPORE DEI CIBI.**

Il forno 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.

4.1 SCELTA DEL COMBUSTIBILE

Qualsiasi tipo di legna ben secca è il combustibile migliore, piatti diversi possono essere cucinati con legna diversa. Legna da alberi da frutta (mela, ciliegio, pesco, ecc.) può aggiungere deliziosi aromi al vostro cibo. Legna asciutta e dura brucerà più a lungo e a

temperature più elevate risultando più economica. **DA EVITARE ASSOLUTAMENTE LEGNA TRATTATA** (es. proveniente da bancali) **E LEGNA RESINOSA** (es. legna di pino) **OLTRE CHE PERICOLOSI PER LA SALUTE, ROVINANO IL SAPORE DEI CIBI.**

Si raccomanda di non superare la carica di 2 kg.

4.2 ACCENSIONE

Ogni accensione deve avvenire in modo lento e graduale fino al riscaldamento omogeneo del prodotto.

Il forno può essere usato sempre, tuttavia nelle stagioni fredde si consiglia di accendere il fuoco con maggiore lentezza per evitare shock termici. Questi potrebbero danneggiare il forno e aumentare i rischi di rotture.

Prima dell'accensione, assicurarsi che nessun elemento ostruisca la canna fumaria e che le ceneri del precedente utilizzo siano state rimosse.

Il forno va acceso con legni di piccolo taglio disposti a raggiera sopra ad un cartocchetto di carta posizionato nella parte centrale del piano cottura.

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

Alimentare il fuoco per circa 20 minuti aggiungendo legni di medio taglio, attendere che la temperatura del termometro raggiunga circa i 400°, spostare tutte le braci sul lato sinistro con un attizzatoio e contenerle con l'apposito accessorio (nei modelli dove è presente), facendo attenzione a non spegnere il fuoco, utilizzando anche la valvola per regolare il tiraggio fumi in canna fumaria.

Continuare ad alimentare il fuoco con legna di buona qualità (VEDI 4.1 "scelta del combustibile") anche durante la cottura delle pietanze.

Se si verificano perdite di salse o sughi durante la cottura, non è un problema: è sufficiente posizionare le braci sopra il residuo la volta successiva che si accende il forno. Questo è uno dei più efficaci strumenti autopulenti disponibili e le alte temperature bruceranno qualsiasi residuo.

4.3 COTTURA NEL FORNO

A seconda del fuoco acceso nella fase iniziale varia il tempo per raggiungere la temperatura desiderata, tuttavia questa fase richiederà non meno di 20 minuti.

Dopo aver spostato a lato le braci, pulire il piano fuoco con uno straccio di fibra naturale (es. cotone) umido. Infornate direttamente le pietanze da cucinare.

Utilizzare teglie, pentole, quanti ed attrezzi specifici per alte temperature.

Una volta terminata la cottura si consiglia di spargere le braci residue per tutta la superficie del piano cottura, socchiudere lo sportello ed attendere che il forno si

raffreddi; tale operazione è consigliata per mantenere il piano cottura sempre pulito, esente da imbrattamenti dati dalle cotture precedenti. Infine, quando tutte le braci si sono raffreddate, aspirare o spazzolare le ceneri residue. Così facendo il vostro forno rimarrà sempre pulito e pronto per l'utilizzo successivo.

5. SPEGNIMENTO

Per spegnere il fuoco, chiudere il forno con la porta in dotazione, tenendo aperta la valvola di tiraggio e attendere che le braci si trasformino in cenere.

Una volta che le braci si sono completamente spente procedere alla rimozione delle ceneri.

NON USARE ACQUA PER SPEGNERE IL FUOCO.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Attendere che il fuoco sia spento e che il forno sia raffreddato, poi rimuovere la cenere con una spazzola e un contenitore. Pulire la base del forno con una spazzola e un panno umido. Controllare che nessun elemento ostruisca la canna fumaria.

Non lasciare ceneri e pezzi di brace incombusti per lunghi periodi, in quanto sono elementi che tendono a raccogliere umidità che potrebbe rovinare il forno. Pulire la canna fumaria una volta all'anno, per evitare che le ceneri ricadano nel forno.

- Al fine di conservare al meglio il prodotto, è necessario ricoverarlo al coperto durante i periodi di non utilizzo, oppure proteggerlo mediante l'apposita custodia (optional), preservando, inoltre, le superfici esterne con il KIT 893621340 che oltre a garantire maggior lucentezza al metallo, evita la formazione di ossidazioni.

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

I PRODOTTI PALAZZETTI SODDISFANO TUTTE LE PRESCRIZIONI DELLE NORMATIVE VIGENTI.

7 RISOLUZIONE DI EVENTUALI PROBLEMATICHE

Eventuali micro fessurazioni sul piano di cottura non alterano in alcun modo la funzionalità del prodotto e

non possono essere motivo di reclamo, trattandosi di normale dilatazione dovuta al calore.

IL FORNO PRODUCE MOLTO FUMO

- assicurarsi che la legna usata non sia verde né umida. La legna da utilizzare deve essere dura e secca. (Vedi 4.1 "scelta del combustibile")
- assicurarsi che il fuoco venga alimentato gradualmente incrementando progressivamente la fiamma, evitando pezzi di legna incombusti;
- assicurarsi che ci sia una adeguata ventilazione nell'area del forno, tale da garantire una corretta evacuazione del fumo;
- assicurare il corretto tiraggio dei fumi agendo sull'apposita valvola di regolazione;

IL FORNO NON SCALDA

- il fuoco va posizionato lateralmente all'interno della camera di cottura e allontanato dalla bocca del forno tenendo la valvola di regolazione dei fumi leggermente chiusa;
- produrre 20-30 minuti di fuoco vivace;
- non usare legna verde o umida;
- aggiungere ulteriore legna gradualmente;

IL FORNO SI RAFFREDDA TROPPO VELOCEMENTE

- il forno è stato acceso dopo un lungo periodo di non utilizzo;
- il fuoco è poco intenso o piccolo e non riesce a scaldare efficacemente la volta;
- controllare se acqua o umidità si sono infiltrate nel forno;
- chiudere la valvola di regolazione fumi;

LE FIAMME FUORIESCONO DALLA BOCCA DEL FORNO

- evitare di realizzare fuochi troppo ampi e nel caso in cui si verifichi la fuoriuscita di fiamme, posizionare la porta sulla bocca del forno lasciando un varco di 2-3 cm ed aprire la valvola di regolazione fumi;

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 oven, please follow carefully what is described in this manual.

1 FOREWORD

Do not start using the oven 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 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 notice, you will ensure a high degree of safety and productivity for the product.

1.2 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.

1.3 UPDATING THE MANUAL

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

1.4 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 operations must be performed by qualified personnel licensed to intervene on the product to which this manual refers.

Responsibility for installation

PALAZZETTI is not responsible for the installation of the product. This work is entirely up to the installer who requested to check the flue and air intake and to check whether the proposed installation solutions are feasible. In addition, the installation must comply with all the safety standards established by the relevant law in force in the country of installation.

Use

The use of the product is subject to compliance with all the safety standards established by the relevant laws in force in the place of installation, in addition to the instructions contained in this manual.

1.5 MAIN SAFETY STANDARDS TO COMPLY WITH

A) Directive 89/391/CEE: "Implementation of measures to promote improvement of the safety and health of workers during their working hours".

B) Directive 89/106/EEC: "Concerning the standardization of legislative, regulatory and administrative guidelines of the member states on the subject of construction products".

C) Directive 85/374/EEC: "Concerning the standardization of legislative, regulatory and administrative guidelines of the state members on the subject of liability for damages due to faulty products".

1.6 LEGAL GUARANTEE

The user may only make use of the legal guarantee, as under the EEC directive 1999/44/EC, if he strictly complied with the regulations indicated in this manual, and more specifically:

- Always operate within the product's limits of use;
- Always perform constant, diligent maintenance work;

- Only allow the product to be used by proven qualified and skilled persons, properly trained for the purpose. Failure to comply with the regulations contained in this manual will invalidate the warranty with immediate effect.

1.7 MANUFACTURER'S LIABILITY

The manufacturer declines all direct and indirect civil and penal responsibility in case of:

- installation not compliant with the laws in force in the country and the safety directives;
- failure to follow the instructions provided in the manual;
- installation by unqualified and untrained personnel;
- use not in accordance with the safety directives;
- modifications and repairs not authorized by the manufacturer;
- use of non-original or non-specific spare parts for this oven model;
- lack of maintenance;
- exceptional events.

1.8 CHARACTERISTICS OF THE USER

The product must be used by responsible adults who have the technical knowledge necessary for carrying out routine maintenance on its components. Make sure that children do not come near the product while it is operating to play nearby.

1.9 TECHNICAL ASSISTANCE

Palazzetti is able to solve any technical problem concerning the use and maintenance during the product's whole life cycle.

1.10 SPARE PARTS

Only use original spare parts. Do not wait until the components worn from use before replacing them. Changing a worn component before it breaks makes it easier to prevent accidents that could otherwise lead to serious injury or damage to property. Carry out the routine maintenance checks as explained in the "Maintenance and Cleaning" chapter.

2. SAFETY WARNINGS

Do not use the oven in a confined and/or habitable space e.g. houses tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality

2.1 INFORMATION FOR THE INSTALLER

- Always use the personal protection devices and other means of protection provided for by law. Before the assembly.
- For a correct usage, there should be no obstacles, such as trees, buildings, etc., closer than 3 metres from the chimney flue. Place the oven on a flat surface and out of strong winds.
- Make sure that the product's place of installation complies with all local, national and European regulations.

2.2 INFORMATION FOR THE USER

- Prepare the barbecue's place of installation in accordance with local, national and European regulations.
- **ONLY USE THE OVEN** to cook food outdoors. Any other use is forbidden. **DO NOT USE INDOORS.**
- **WARNING!** Do not use your oven as an incinerator. Light the fire using small pieces of well seasoned and quality dry wood. Do not exceed 2 kg charge.
- **TREATED WOOD (EX. Pallets wood) OR RESINOUS WOOD IS STRICTLY FORBIDDEN**, it can be dangerous for your health and affect the taste of food.
- During assembly and operation of the oven, always use suitable protection: especially to insert or remove food by oven.
- Always light the oven with a moderate flame until it is uniformly heated. If heated too rapidly, some parts can crack deeply and the product could be damaged seriously.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
Do not exceed 2 kg, which is the MAX allowable charge!
- Light the fire and wait at least 20 minutes before cooking.
- **WARNING!** always keep children and pets away from the oven when in use.
- Supervise the product while cooking.
- **WARNING!** The oven is an appliance that becomes hot due to its nature and remains hot for a long time even after it is shut off. Do not touch the hot parts or bring objects near its walls, especially if they are inflammable.
- **Do not move the products when hot.**
- **WARNING:** - Never use water to extinguish the fire.
- As indicated in the current regulations UNI EN 1860-1, if some cracks may appear on refractory plates, they do not affect the quality and the functioning of the product, and could not be considered a warranty claim, because they are the result of normal expansion due to heat.
- **WARNING!** Do not stand or sit on worktop.

- The wooden, cardboard and plastic parts of the packaging must be recycled to the local recycling centers
- In winter time, we suggest to protect the oven with our special cover (optional) if it stands outdoor, otherwise to store it indoor.

3. ASSEMBLY

First of all, remove the protection from the stainless steel parts; assemble the trolley as indicated in the attached instructions using a cross screwdriver, put the oven over the trolley and secure it with the provided screws, insert the smoke pipe. Now your oven is ready for use.

4. USE FORESEEN BY THE MANUFACTURER

The products described in this manual are especially built to cook food and to burn small pieces of seasoned wood.

TREATED WOOD (EX. Pallets wood) OR RESINOUS WOOD IS STRICKLY FORBIDDEN, it can be dangerous for your health and affect the taste of food.

Do not use your oven as an incinerator. Any other use or any other type of fuel are improper and therefore dangerous. This appliance comply with technical standards and industry directives.

4.1 FUEL

While any dried hardwood is the best for your oven, different dishes may be cook by using different types of hardwood. Wood from fruit trees (apple, cherry, peach etc.) can add delicious flavours and aromas to your food. Dry and well-seasoned hardwood will burn longer and at higher temperatures. TREATED WOOD (EX. Pallets wood) OR RESINOUS WOOD IS STRICKLY FORBIDDEN, it can be dangerous for your health and affect the taste of food.

Do not exceed 2 kg, which is the allowable charge!

4.2 IGNITION

Perform each ignition with a moderate flame until the oven is uniformly heated.

- You can operate the oven all year long, however when using it in the colder season, build your fire more slowly in order to avoid thermal shocks to the oven. This may damage your oven and increase the risk of cracking.
 - Before lighting the oven, be sure that there is nothing obstructing the chimney flue and the ashes from the previous use removed.
 - Fire must be lit inside the oven, in the center of the cooking surface, by using small pieces of seasoned wood arranged radially above some paper.
- The door must be slightly open and the air register open.
- Feed the fire for about 20 minutes adding medium pieces of wood. Wait until the temperature of the

thermometer reaches about 400°C, then move all the embers on the side with the poker and hold them with the special accessory (included in some models), taking care not to extinguish the fire, also using the smoke exit register on the chimney flue.

- Keep fed the fire with good quality wood even while baking (See point 4.1 "Fuel").

. If sauces leak during cooking, it is not a problem: it is sufficient to place the embers on the residue the next time the oven is turned on. This is one of the most effective self-cleaning tools available and high temperatures will burn any residue.

4.3 SUGGESTIONS FOR BAKING

The temperature reached in the oven depends on the fire lighted. In any case, it is necessary at least 20 min to reach the right cooking temperature.

After moving the embers to the side of the oven, clean the cooking surface with a damp natural fiber cloth (eg cotton).

Bake the dishes to cook directly.

WARNING: Only use suitable cookware for high temperature.

When you have finished cooking, we recommend you to scatter the remaining embers on the entire cooking surface, half-close the door and wait until the oven is cool; this operation recommended to keep the cooking surface always clean and free from dirt due to previous cooking. When the embers are cold, remove the residual ash, so your oven will always be clean and ready for the next use.

5. TURN OFF

To extinguish the fire, close the oven with the door and hold the air valve open, then wait until the embers become ash.

Once the embers extinguished, remove ashes.

NEVER USE WATER TO ESTINGUISH THE FIRE.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

When the fire extinguished and the oven is cold, remove the ash using a brush and an ash bucket. Clean the oven floor with a brush and a wet cloth. For the correct maintenance of the oven be sure that there is nothing obstructing the chimney flue.

Always remove the ashes when the oven is cold.

Do not leave ashes and unburned pieces of embers for long periods, as this will tend to collect moisture and may damage your oven. Sweep and clean the chimney flue once a year, so that soot and ashes will not fall back into the oven.

– in order to maintain it longer, we suggest you to cover it during colder months with protective cover (optional), cleaning the external parts with kit art. 893621340 (optional), which guarantees more brightness to surfaces and avoid oxidation.

7. TROUBLESHOOTING

- Some cracks may appear on refractory parts but they do not affect the quality and the functioning of the product, and could not be considered a warranty claim, because they are the result of normal expansion due to heat.

THE OVEN PRODUCES MUCH SMOKE

- make sure the wood used is not too green and damp and therefore incombustible. The wood to use should be dry and hard (see 4.1 Fuel).
- be sure that the fire fed gradually by increasing a constant living flame, in order to avoid incomplete combustion;
- ensure that there is adequate ventilation in the oven area, so to ensure proper evacuation of smoke;
- ensure proper draft of the smoke by acting on the regulating valve.

THE OVEN DOES NOT HEAT PROPERLY

- You have to move the fire laterally within the baking chamber and keep it away from the oven's mouth; let the valve of the fumes slightly closed
- produce 20-30 minutes of blazing flame
- do not use green or wet wood
- add small pieces of high quality wood gradually

THE OVEN COOLS DOWN TOO QUICKLY

- The oven lighted after a long period of inactivity
- The fire is too small or not enough intense and this not allows to properly heat the dome
- check if water or humidity have infiltrated the oven
- close the smoke control valve (in models with it)

FLAMES COME OUT OF THE OVEN MOUTH

- avoid to make any excessively large fire and contain any fire that comes out of the oven mouth by placing the door near the oven mouth leaving it open with 2-3 cm.

IN THE EVENT OF FAILURE TO OBSERVE THE ABOVE INDICATIONS, THE COMPANY DISCLAIMS ANY LIABILITY FOR ANY DAMAGES CAUSED IN PERSONS OR GOODS OR THE PRODUCT ITSELF. NO INTERVENTIONS AND / OR REPLACEMENTS WILL BE RECOGNIZED FREE OF CHARGE. THE OVEN COMPLIES WITH THE 2004 EEC DIRECTIVE CONCERNING THE GENERAL SAFETY OF THE PRODUCT, PARTICULARLY AS REGARDS TO MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS. PALAZZETTI PRODUCTS MEET ALL REQUIREMENTS OF APPLICABLE LAWS

Palazzetti Lelio S.p.A. reserves the right to make modifications at any time without prior notification.

FR 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 four, 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, demander l'intervention d'un technicien qualifié Palazzetti. Palazzetti se réserve le droit de modifier à tout moment, et sans préavis, les spécifications et les caractéristiques techniques et/ou fonctionnelles de ses produits.

1.1 FONCTION ET CONTENU DU MANUEL

Fonction

L'objet du présent manuel est celui d'aider l'utilisateur à mettre en place toutes les conditions humaines et matérielles pour une utilisation correcte, sûre et durable du four.

Contenu

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

1.2 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.

1.3 MISE À JOUR DU MANUEL

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

à l'application de nouvelles technologies sur ses nouveaux produits.

1.4 GENERALITES

Responsabilités

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

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

Entretien extraordinaire

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

Responsabilités de l'installateur

La société PALAZZETTI ne saurait être tenue responsable des interventions pour l'installation du produit, lesquelles relèvent de la responsabilité exclusive de l'installateur. Ce dernier est tenu de s'assurer de la conformité des solutions d'installation proposées. Il est également obligatoire de respecter toutes les normes de sécurité prévues par la loi en vigueur dans le pays d'installation.

Utilisation

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

1.5 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".

1.6 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.

1.7 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 dans le pays d'installation ;
- non-respect des instructions figurant dans le présent manuel ;
- installation effectuée par un personnel non qualifié à cet effet ;
- utilisation non conforme aux directives en vigueur en matière de sécurité ;
- modifications et/ou réparations non autorisées par le fabricant ;
- utilisation de pièces détachées non originales ou non adaptées au modèle du four ;
- entretien insuffisant ;
- tous les cas exceptionnels.

1.8 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.

1.9 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.

1.10 PIÈCES DÉTACHÉES

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

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

2 RECOMMANDATIONS de sécurité

Ne pas utiliser le four dans un espace confiné et /ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

2.1 Recommandations pour l'installateur

- Avant de commencer l'installation, utiliser toujours les équipements de protection individuelle et les autres dispositifs prévus par les lois en vigueur.

- Afin d'avoir un bon tirage, il faut installer le produit de sorte que la sortie des fumées soit dégagée et à une distance d'au-moins 3 mètres de tout obstacle : arbres, haies, constructions. Installer le four sur une surface plate et à l'abri des vents forts.

- 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.

2.2 Recommandations pour l'utilisateur

- Préparer l'emplacement de l'installation conformément aux règlements locaux, nationaux et européens.

UTILISEZ LE FOUR EXCLUSIVEMENT pour cuire des aliments en plein air. Toutes les autres utilisations sont interdites. NE PAS UTILISER dans des locaux fermés; ATTENTION ! Le four n'est pas un incinérateur ! Pour allumer le feu :

- Utiliser seulement du bois dur et sec, de bonne qualité et de petite taille.

- Ne pas dépasser des charges de 2 kg.

A EVITER ABSOLUMENT : LE BOIS TRAITE (ex. bois des palettes) **OU LE BOIS RESINEUX** (ex. pin). Ces bois sont dangereux pour la santé et ils gâchent le goût de la nourriture ;

- Utiliser toujours des moyens de protection adaptés avant d'effectuer le montage et pour introduire ou sortir les aliments ou les plats du four.

- Pour chauffer votre four d'une manière homogène et correcte, utiliser du bois bien sec, de petite taille, sans trop charger, pour atteindre progressivement la température désirée et éviter les chocs thermiques. Un feu trop fort pourrait provoquer des fissures évidentes dans les plaques de cuisson.

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

ATTENTION ! Ne pas déplacer le four quand il est allumé.

- Allumer le feu et attendre au-moins 20 minutes avant de commencer à cuire ;

- ATTENTION ! Tenir les enfants et les animaux domestiques à distance du four quand il est en fonction ;

- Surveiller le four pendant la cuisson ;

ATTENTION ! Le four devient très chaud et le reste longtemps après l'extinction. Eviter de toucher les parties chaudes et d'approcher des objets, notamment s'ils sont inflammables.

- Ne pas déplacer le four quand il est allumé ;

- Ne pas éteindre le feu avec de l'eau ;

La formation de fissures ou craquelures superficielles des plaques de cuisson en réfractaire ne compromettent pas le bon fonctionnement du produit ni la sécurité, conformément à la norme UNI-EN 1860-1, elles sont le résultat de la dilatation du matériau au contact de la chaleur.

- Ne pas monter ou s'asseoir sur la tablette latérale

- Emmener les éléments en bois, le carton et le film de l'emballage aux centres de ramassage locaux ;

- Si votre four reste à l'extérieur pendant l'hiver, il faut le protéger avec la housse de protection (en option) ou le mettre à l'abri dans un endroit couvert ;

3 MONTAGE

Enlever le film de protection des pièces en acier inoxydable, assembler le chariot comme décrit dans la notice en utilisant un tournevis, puis poser le four sur le chariot et le fixer à l'aide des vis fournies, ensuite installez le tube de sortie des fumées sur le raccord. Maintenant, votre four est prêt à l'emploi.

4 UTILISATION PREVUE PAR LE FABRICANT

Les fours décrits dans ce manuel ont été expressément conçus pour la cuisson d'aliments et pour fonctionner au feu de bois, avec du bois de bonne qualité, bien sec et de petite taille.

A EVITER ABSOLUMENT : LE BOIS TRAITE (ex. bois des palettes) OU LE BOIS RESINEUX (ex. pin). Ces bois sont dangereux pour la santé et ils gâchent le goût de la nourriture

Le four n'est pas un incinérateur. Toute autre destination d'emploi et tout autre type d'alimentation doivent être considérés inappropriés et donc dangereux. Cet appareil a été fabriqué en conformité aux normes techniques et aux directives du secteur.

4.1 CHOIX DE LA QUALITE DU BOIS

Tout type de bois dur et sec est à considérer un bon combustible. On peut utiliser des types de bois différents suivant les plats à cuisiner. Le bois des arbres fruitiers (pommiers, cerisiers, pêchers, etc.) peut ajouter une saveur délicieuse à votre nourriture.

Le bois sec et dur brûlera plus longtemps et à des températures plus élevées, d'où économie.

A EVITER ABSOLUMENT : LE BOIS TRAITE (ex. bois des palettes) OU LE BOIS RESINEUX (ex. pin). Ces bois sont dangereux pour la santé et ils gâchent le goût de la nourriture ;

- Ne pas dépasser des charges de 2 kg.

4.2 ALLUMAGE

Chaque allumage doit se faire lentement et progressivement pour chauffer et atteindre une température homogène dans le four.

Le four peut être utilisé toute l'année, mais pendant les saisons froides, il est recommandé d'allumer le feu très lentement afin d'éviter les chocs thermiques.

Avant d'allumer le four, vérifier que le conduit d'évacuation des fumées n'est pas bouché et qu'il n'y a pas de cendres dans le four.

Allumer le four avec des petits bouts de bois disposés en rayons au-dessus d'un peu de papier froissé dans la partie centrale du four.

Pour faire monter le four en température, fermer la porte et ouvrir le registre de l'air. Alimenter le feu pendant environ 20 minutes, ajouter du bois de coupe moyenne, attendre que la température du thermomètre atteigne environ 400°C, puis à l'aide d'un tisonnier, déplacer toutes les braises sur le côté et les contenir à l'aide de l'accessoire approprié, en faisant attention de ne pas éteindre le feu, puis régler le tirage en agissant sur le registre situé sur le conduit de fumée.

Continuer à alimenter le feu avec du bois de bonne qualité (voir 4.1 Choix du combustible), même pendant la cuisson.

Si des pertes de jus ou sauces se produisent lors de la cuisson, ce n'est pas un problème, elles seront éliminées la prochaine fois que vous allumerez votre four. C'est le moyen le plus efficace d'auto-nettoyage car les hautes températures brûlent tout résidu.

4.3 CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR

Le temps qu'il faut pour atteindre la température de cuisson est généralement d'au-moins 20 minutes.

Après avoir déplacé toutes les braises sur le côté, nettoyer la surface de cuisson à l'aide un torchon humide en fibre naturelle (ex : coton). Introduire directement les aliments à cuire.

Si vous utilisez des supports de cuisson, poêles ou casseroles, ainsi que des gants et outils spéciaux, ils doivent être résistants aux hautes températures.

Une fois la cuisson terminée, nous conseillons de distribuer les braises restantes sur toute la surface de cuisson, fermer la porte et attendre que le four soit froid ; cette opération est conseillée pour maintenir le plan de cuisson toujours propre et exempt des résidus de cuisson précédente. Enfin, quand les braises seront froides, retirez les cendres avec une brosse. Ce faisant votre four restera propre et prêt pour la prochaine utilisation.

5. EXTINCTION DU FEU

Pour éteindre le feu, fermer le four avec la porte et ouvrir complètement le registre du tirage, puis attendre jusqu'à ce que les braises se transforment en cendres. Une fois que les braises sont complètement éteintes et que le four est froid, retirer les cendres.

NE PAS UTILISER D'EAU POUR ETEINDRE LE FEU

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une fois que les braises sont complètement éteintes et que le four est froid, retirer les cendres avec une brosse et un récipient. Nettoyer la surface de cuisson du four avec une brosse et un chiffon humide.

Ne pas laisser dans le four des cendres et des morceaux de bois non brûlés pendant de longues périodes, ces éléments tendent à collecter l'humidité et endommager le four. Nettoyer le conduit d'évacuation de la fumée une fois par an, afin d'éviter que les cendres tombent dans le four.

- Nous vous suggérons de rentrer votre four à l'intérieur pendant les périodes froides ou, s'il reste à l'extérieur, de le protéger avec la housse de protection (en option). Pour garantir le brillant de l'acier et éviter son oxydation, il est recommandé de traiter les surfaces extérieures en acier avec le KIT 893621340 (en option).

7. RESOLUTION DES PROBLEMES

LE FOUR PRODUIT TROP DE FUMEE

- s'assurer que le bois utilisé ne soit pas trop vert ou humide. Le bois doit être sec et dur (voir 4.1 « Choix de la qualité du bois »)
- s'assurer que le feu soit alimenté un peu à la fois, en augmentant progressivement la flamme et en évitant de laisser des morceaux de bois imbrûlés ;
- s'assurer que la ventilation soit adéquate dans la zone du four, de manière à assurer une bonne évacuation de la fumée ;

- assurer un bon tirage de la fumée, en agissant sur le registre.

LE FOUR NE CHAUFFE PAS

- le feu doit être déplacé sur le côté à l'intérieur de la chambre de cuisson et loin de la bouche du four en maintenant le registre des fumées partiellement fermé
- réaliser 20-30 minutes de feu vif ;
- ne pas utiliser de bois vert ou humide ;
- ajouter d'autre bois graduellement.

LE FOUR SE REFROIDIT TROP VITE

- le four a été allumé après une longue période d'arrêt
- il n'y a pas assez de feu pour chauffer la voûte
- vérifier s'il y a infiltration d'eau ou d'humidité dans le four
- fermer le registre du tirage des fumées

LES FLAMMES SORTENT DE LA BOUCHE DU FOUR

- éviter de faire un feu trop grand jusqu'à faire sortir des flammes de la bouche, si le cas se présente, mettre la porte devant la bouche et la laisser entrouverte de 2-3 cm.

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

LE FOUR 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 PRODUITS PALAZZETTI SONT CONFORMEMENT A TOUTES LES PRESCRIPTIONS DE LA NORME UNI EN 1860-1.

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

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 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.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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 im Installationsland durch 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.

1.5 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"..

1.6 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.

1.7 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.

1.8 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.

1.9 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.

1.10 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 SICHERHEITS

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

- Immer die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die gesetzlich vorgesehenen Schutzmittel verwenden. -
- Um unangenehme Rauchrückstauungen zu meiden, muss darauf beachtet werden, dass sich der Rauchrohraustritt mindestens 3 Meter von Hindernissen wie: Bäume, Gebäude usw. befindet. Positionieren Sie den Ofen auf einer ebenen Fläche und geschützt vor starkem Wind.
- Den Installationsort des Produkts gemäß den örtlichen, nationalen und europäischen Normen vorbereiten. Die Anweisungen dieses Handbuchs beachten.

2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Den Installationsort des Produkts gemäß den örtlichen, nationalen und europäischen Normen vorbereiten.
- DER OFEN SOLLTE AUSSCHLIESSLICH zum Garen von Speisen im Freien bestimmt sein. Jede andere Anwendung ist verboten. NICHT INNENRAUM NUTZEN.
- **ACHTUNG:** Der Backofen ist keine Verbrennungsanlage! Verwenden Sie für das Feuer sehr trockenes Holz von guter Qualität und kleinem Schnitt. Verwenden Sie nicht mehr als 2 kg Holz pro Ladung. VERMEIDEN SIE ABSOLUT BEHANDELTES HOLZ ODER HARZHOLZ (z.B. aus Paletten- oder Kiefernholz), diese Hölzer sind für die Gesundheit gefährlich und verderben den Geschmack von Lebensmitteln.
- Um Gegenstände aus dem Backofen zu nehmen oder hineinzustellen, immer geeignete Schutzhandschuhe anlegen. Kinder sind selbstredend dem Produkt fernzuhalten wenn er in Betrieb ist.
- Jede Zündung muss langsam und schrittweise erfolgen, bis der Ofen homogen aufgeheizt ist. Zu schnelles Erhitzen kann zu merklichen Rissen führen und die Kochstellen ernsthaft gefährden.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie keinen Alkohol oder Benzin, um die Flamme anzuzünden oder neu zu entzünden! Verwenden Sie nur Feuerzeuge, die der EN 1860-3 entsprechen!
- Verwenden Sie nicht mehr als 2 kg Holz pro Ladung.**
- Machen Sie das Feuer an und warten Sie mindestens 20 Minuten, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- **WARNUNG !** Kinder und Haustieren fernhalten.
- Überwachen Sie den Backofen während des Garens.
- **ACHTUNG !** Der Backofen 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.

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

- DAS FEUER NICHT MIT WASSER löschen

- Der Backofen ist für den Außeneinsatz

- Die Bildung von Rissen und Oberflächenrissen in der feuerfesten Kochfläche ist Teil des normalen Absetzens des Materials bei Kontakt mit Wärme und beeinträchtigt nicht die Sicherheit und Funktionalität des Produkts gemäß der Norm UNI EN1860-1.

- ACHTUNG! Nicht auf Arbeitsplatte steigen oder sitzen.

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

- In den kalten Monaten wird empfohlen, den Ofen mit der speziellen Schutzhülle (optional) zu schützen, falls er draußen gelassen wird, oder ihn im Innenraum zu schützen.

3 AUFBAU DES BACKOFENS

Entfernen Sie zunächst den Schutz von allen Teilen aus Edelstahl und fahren Sie dann mit der Montage des Untergestells mit Hilfe der Anweisungen fort. Benutzen Sie dazu einen geeigneten Schraubenzieher. Stellen Sie den Brennofen auf das Untergestell und schrauben Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben fest. Der Holzofen ist fertig zum Gebrauch.

4. RICHTIGER GEBRAUCH DES OFENS

Die Backöfen in diesem Handbuch beschrieben wurden ausdrücklich zum Garen von Speisen und für die Versorgung mit Holz gut getrocknet und in kleinen Scheiten. VERMEIDEN SIE ABSOLUT BEHANDELTES HOLZ ODER HARZHOLZ (z.B. aus Paletten- oder Kiefernholz), diese Hölzer sind für die Gesundheit gefährlich und verderben den Geschmack von Lebensmitteln.

Der Backofen ist keine Verbrennungsanlage! 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.

4.1 AUSWAHL DES HOLZES

Jede Art von trockenem Holz ist der beste Brennstoff. Verschiedene Gerichte können mit verschiedenen Hölzern gekocht werden. Holz von Obstbäumen (Apfel, Kirsche, Pfirsich usw.) kann Ihrem Essen köstliche Aromen verleihen.

Trockenes und hartes Holz verbrennt langsamer und länger mit höherer Temperatur und ist damit ökonomischer. VERMEIDEN SIE ABSOLUT BEHANDELTES HOLZ ODER HARZHOLZ (z.B. aus Paletten- oder Kiefernholz), diese Hölzer sind für die Gesundheit gefährlich und verderben den Geschmack von Lebensmitteln.

Überschreiten Sie nicht die Ladung von 2 kg!

4.2 ZUENDUNG

Jede Zuendung muss langsam und schrittweise erfolgen, bis der Backofen gleichmäßig erhitzt ist.

Der Ofen kann jederzeit benutzt werden, jedoch empfiehlt es sich, in der kalten Jahreszeit das Feuer so langsam und behutsam wie möglich anzufachen, um thermische Schocks zu vermeiden.

Überzeugen Sie sich vor dem Entzünden, dass Nichts das Ofenrohr verstopft oder behindert und dass die Asche des vorhergehenden Gebrauchs entfernt worden ist. Mit kleineren Stücken Holz, die Sie in die Mitte des Brennraumes auf zerknittertes Papier legen, zünden Sie den Ofen an. Nach und nach – für ca. 20 Minuten – geben Sie dann mittelgroße Holzstücke dazu, bis eine Temperatur von ca. 400 °C erreicht ist. Schieben Sie nun die Glut mit einem Feuerhaken auf die linke Seite und halten Sie sie mit dem dafür vorgesehenen mitgelieferten Zubehörtel (nicht in allen Modellen enthalten). Achten Sie darauf, dass das Feuer nicht ausgeht und benutzen Sie dazu auch die Ventilklappe am Ofenrohr, um den Zug zu regulieren.

Fahren Sie kontinuierlich fort, das Feuer mit Holz guter Qualität zu unterhalten (siehe 4.1 Auswahl des Holzes), auch während des Backens oder Garens.

Sollten Soßen oder Flüssigkeiten während des Garens auslaufen, ist das kein Problem. Es reicht völlig aus, wenn Sie auf die betreffende Stelle beim nächsten Gebrauch etwas Glut legen. Es ist eine der effizientesten Möglichkeiten der Selbstreinigung, da die hohen Temperaturen Verunreinigungen verbrennen.

4.3 BACKEN IM OFEN

Abhängig von dem in der Anfangsphase angesetzten Feuer wird die Zeit für die gewünschte Temperatur erreicht, aber diese Phase wird nicht weniger als 20 Minuten benötigen.

Nachdem Sie die Glut zur Seite geschoben haben, reinigen Sie das Feuerbett mit einem feuchten Tuch aus Naturfaser (z.B. Baumwolle). Backen Sie die Gerichte zum Kochen.

Verwenden Sie Schalen, Töpfe, Handschuhe und spezielle Werkzeuge für hohe Temperaturen.

Sobald das Kochen beendet ist, ist es ratsam, die Restglut über die Kochfeldoberfläche zu verteilen, die Tür zu schließen und darauf zu warten, dass der Ofen

abkühlt. Diese Operation wird empfohlen, um das Kochfeld immer sauber zu halten, frei von Flecken, die durch vorheriges Kochen entstanden sind. Wenn alle Glut abgekühlt ist, saugen Sie die Restasche ab oder bürsten Sie sie ab. Auf diese Weise ist Ihr Ofen immer sauber und bereit für den nächsten Gebrauch.

5. LÖSCHEN DES FEUERS

Um das Feuer zu löschen, schließen Sie den Ofen mit der mitgelieferten Tür, lassen Sie die Ventilklappe am Ofenrohr geöffnet und warten Sie bis die Glut zu Asche geworden ist.

Nach Beendigung des Backvorganges empfiehlt es sich, die vorhandene Kohleglut auf der gesamten Bodenfläche zu verteilen, die Ofentür zu schließen und zu warten, bis der Ofen vollständig erkaltet ist.

NIEMALS WASSER ZUM LÖSCHEN DES FEUERS ODER DER GLUT BENUTZEN

6. 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.

Für die korrekte Pflege und den Erhalt des Ofens überzeugen Sie sich, dass Nichts das Ofenrohr verstopf oder behindert.

Asche oder Holzstücke nicht über längere Zeit im Brennraum belassen, weil sie Feuchtigkeit anziehen und diese den Ofen ruinieren kann. Das Ofenrohr sollte einmal im Jahr gereinigt werden, um zu vermeiden, dass Ruß und Asche nicht in den Ofen zurückfallen.

- Um den Ofen bestmöglich zu schonen, muss er drinnen aufbewahrt oder mit der Schutzhülle (optional) geschützt werden. Es wird auch empfohlen, die Außenflächen mit dem Kit 893621340 vor Oxidation zu schützen

7. PROBLEMLÖSUNGEN

- Eventuelle Mikrorisse am Kochfläche beeinträchtigen in keiner Weise die Funktionalität des Produkts und können kein Grund zur Beanstandung sein, da es sich um eine normale Ausdehnung aufgrund von Hitze handelt.

DER OFEN PRODUZIERT ZUVIEL RAUCH

- Vergewissern Sie sich, dass das Holz nicht frisch und feucht ist. Das Holz muss trocken und hart sein (siehe 4.1 Auswahl des Holzes).

- Sorgen Sie dafür, dass das Feuer nach und nach größer wird, indem Sie mit kleinen Holzstücken beginnen und größere Stücke erst dann auflegen, wenn die Flammen ausreichen. Vermeiden Sie, dass

unverbranntes Holz entsteht.

- Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Ventilation im Brennraum herrscht, damit ein korrekter Rauchabzug gewährleistet ist.

- Regulieren Sie die Ventilklappe in der Weise, dass der Rauch korrekt abziehen kann.

DER OFEN WIRD NICHT AUSREICHEND HEISS

- Schieben Sie das Feuer und die Glut an die Seite des Brennraumes, entfernt von der Ofenöffnung und halten Sie die Ventilklappe leicht geschlossen.

- Entfachen Sie für 20 – 30 Minuten ein lebhaftes Feuer.

- Benutzen Sie kein frisches oder feuchtes Holz.

- Legen Sie das Holz nur nach und nach auf.

DER OFEN KÜHLT ZU SCHNELL AB

- Der Ofen wurde nach langer Zeit des Nichtgebrauchs in Betrieb genommen.

- Das Feuer ist zu schwach und zu klein, um den Brennraum effektiv zu erhitzen.

- Kontrollieren Sie, ob Wasser oder Feuchtigkeit in den Ofen gedungen sind

- Schließen Sie die Ventilklappe des Rauchabzuges.

DIE FLAMMEN SCHLAGEN AUS DEM BRENNRAUM HERAUS

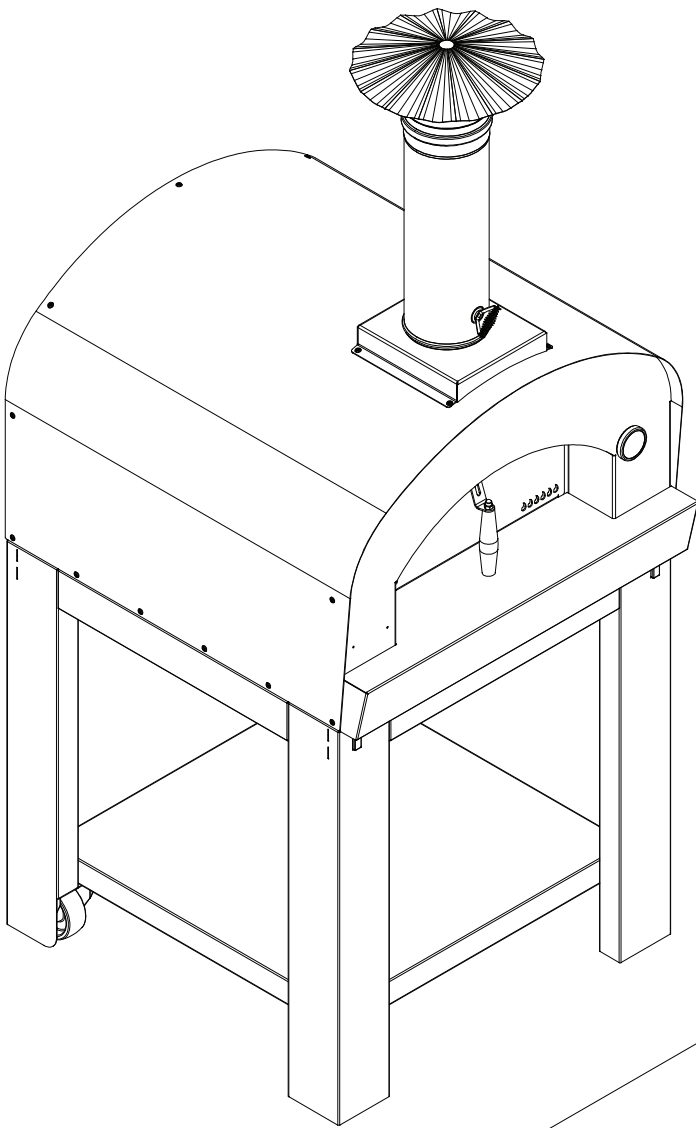
- Vermeiden Sie eine große Ausdehnung des Feuer und für den Fall, dass dennoch Flammen herausschlagen, schließen Sie die Öffnung mit der Tür, lassen jedoch einen Spalt von 2 – 3 cm offen und öffnen Sie die Ventilklappe des Rauchabzuges.

Im Falle des Versäumnisses, die oben angegebenen Standards zu beachten, lehnt das Unternehmen jede Haftung für Schäden ab, die von Personen, Dingen oder dem Produkt selbst verursacht wurden. SIE WERDEN DAHER NICHT VON INTERVENTIONEN UND/ODER ERSATZTEILEN FÜR EINEN ABSCHLUSS ANERKANNT.

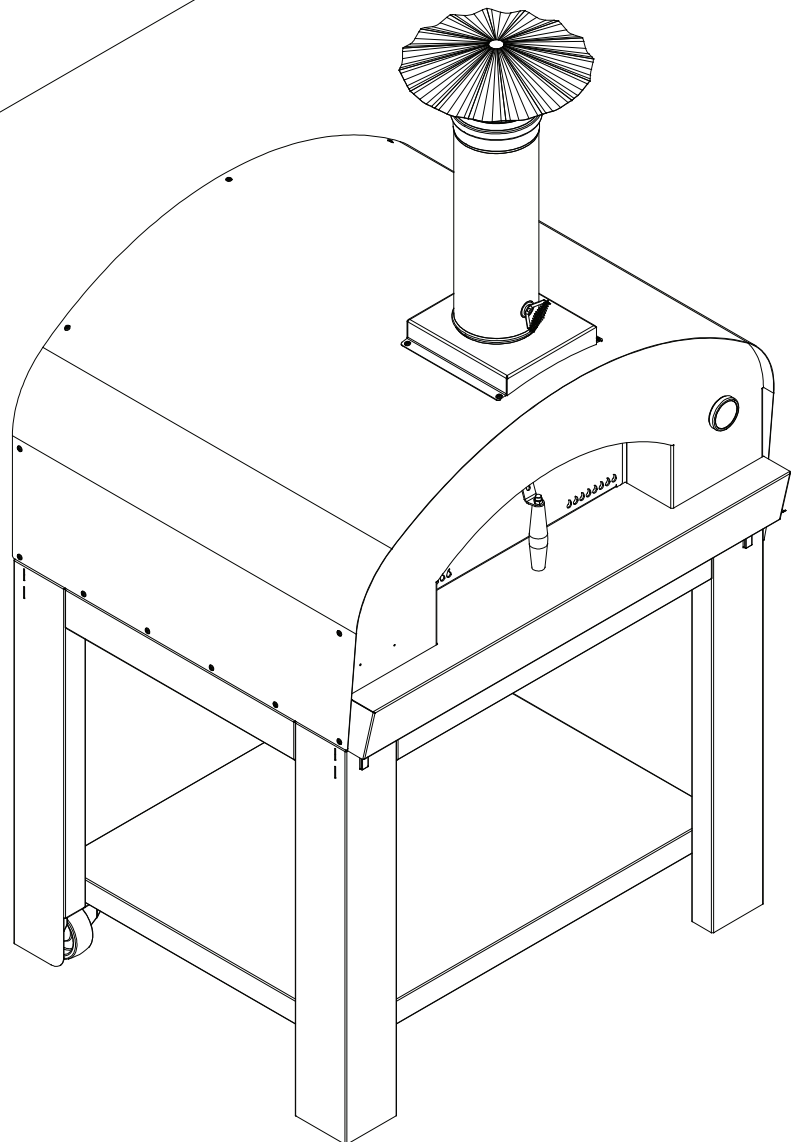
DER OFEN ENTSPRICHT DER RICHTLINIE VON 2004 ÜBER DIE ALLGEMEINE SICHERHEIT DES ERZEUGNISSES, INSBESONDERE FÜR MIT LEBENSMITTELN IN KONTAKT STEHENDE MATERIALIEN. PALAZZETTI-PRODUKTE ERFÜLLEN ALLE ANFORDERUNGEN AN ANWENDBARE GESETZE.

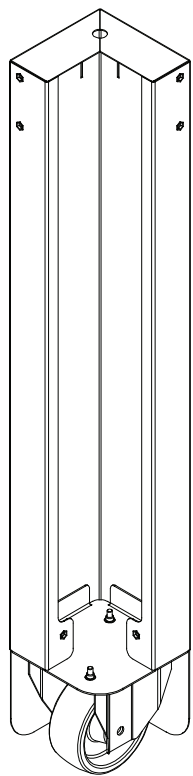
Die Herstellfirma behält sich das Recht vor, ihre Produkte jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern, wenn sie das aus technischen bzw. handelsbedingten Gründen für notwendig hält.

VINCENZO

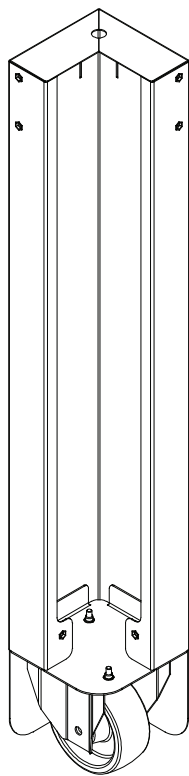


CARMINE

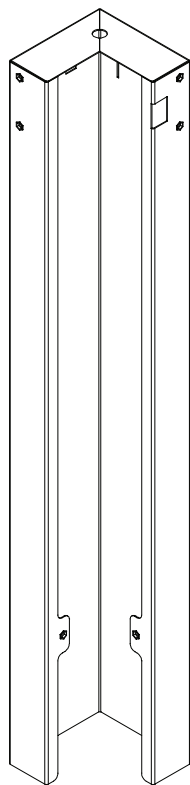




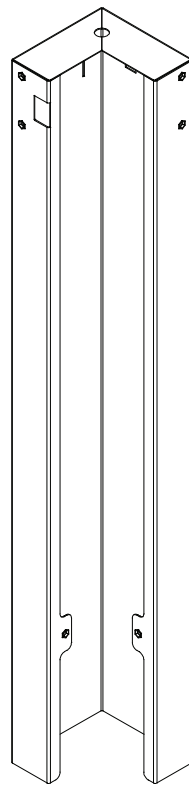
A x1



B x1

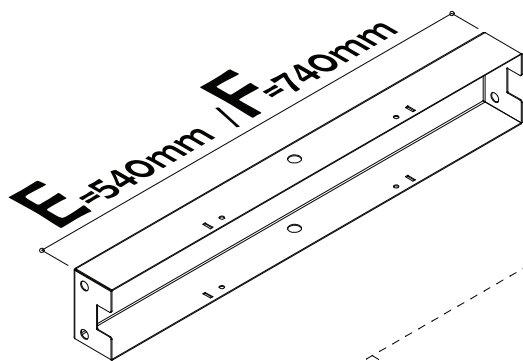


C x1



D x1

CARMINE n°2 E + n°2 F
VINCENZO n°4 E



ØM6



G x8

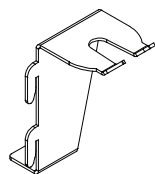
ØM5



H x24



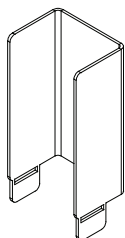
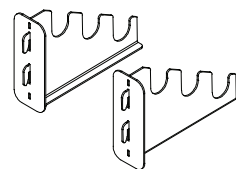
P x2



L x1

optional

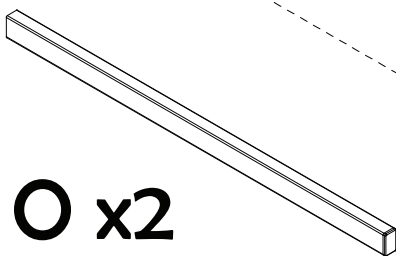
M 1+1



i x2

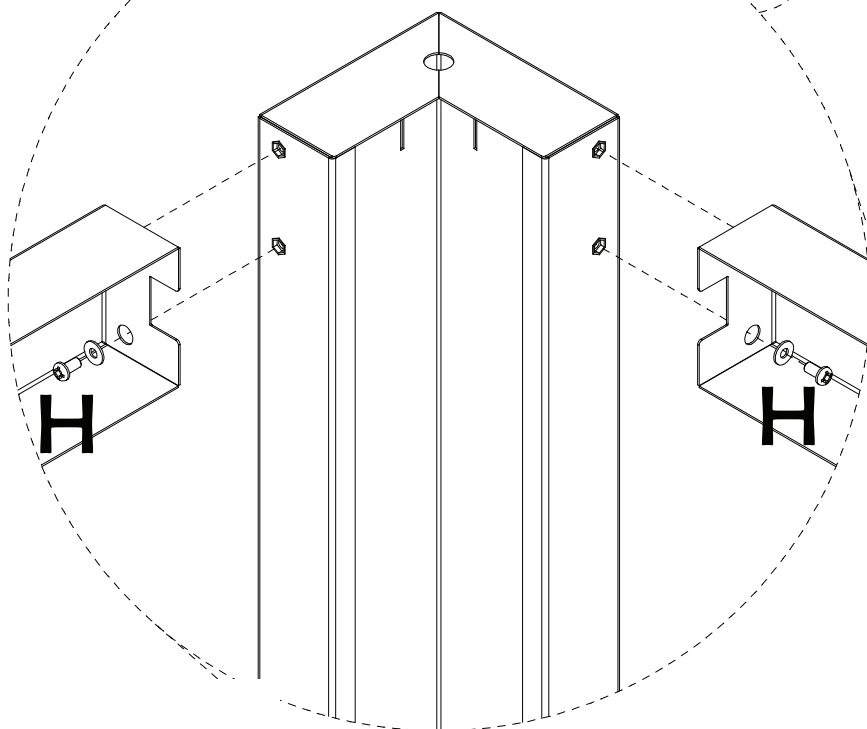
N x1

VINCENZO 680x680
CARMINE 880x680



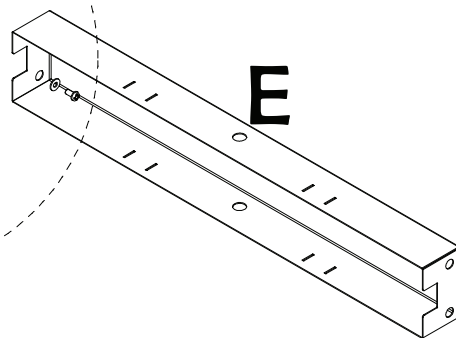
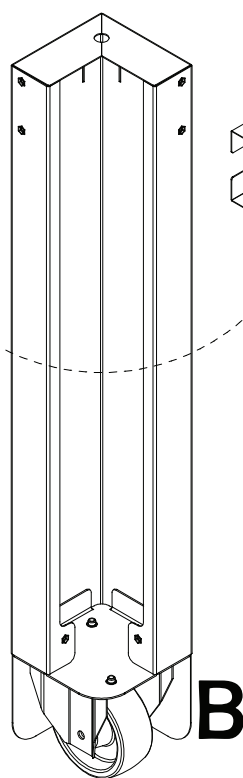
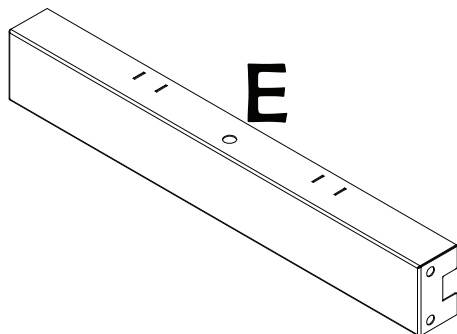
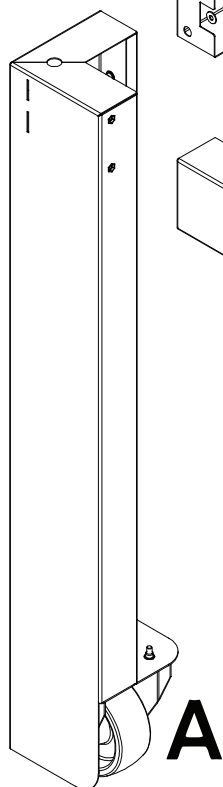
O x2

x2



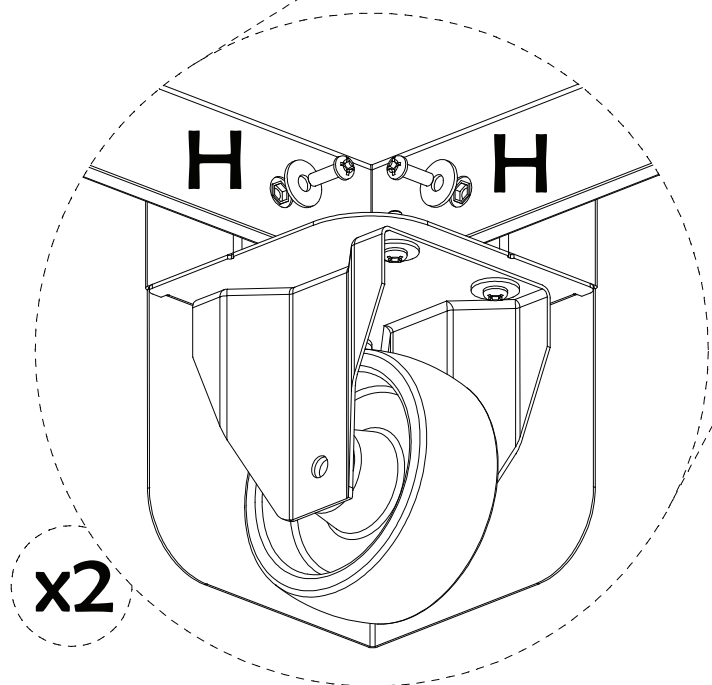
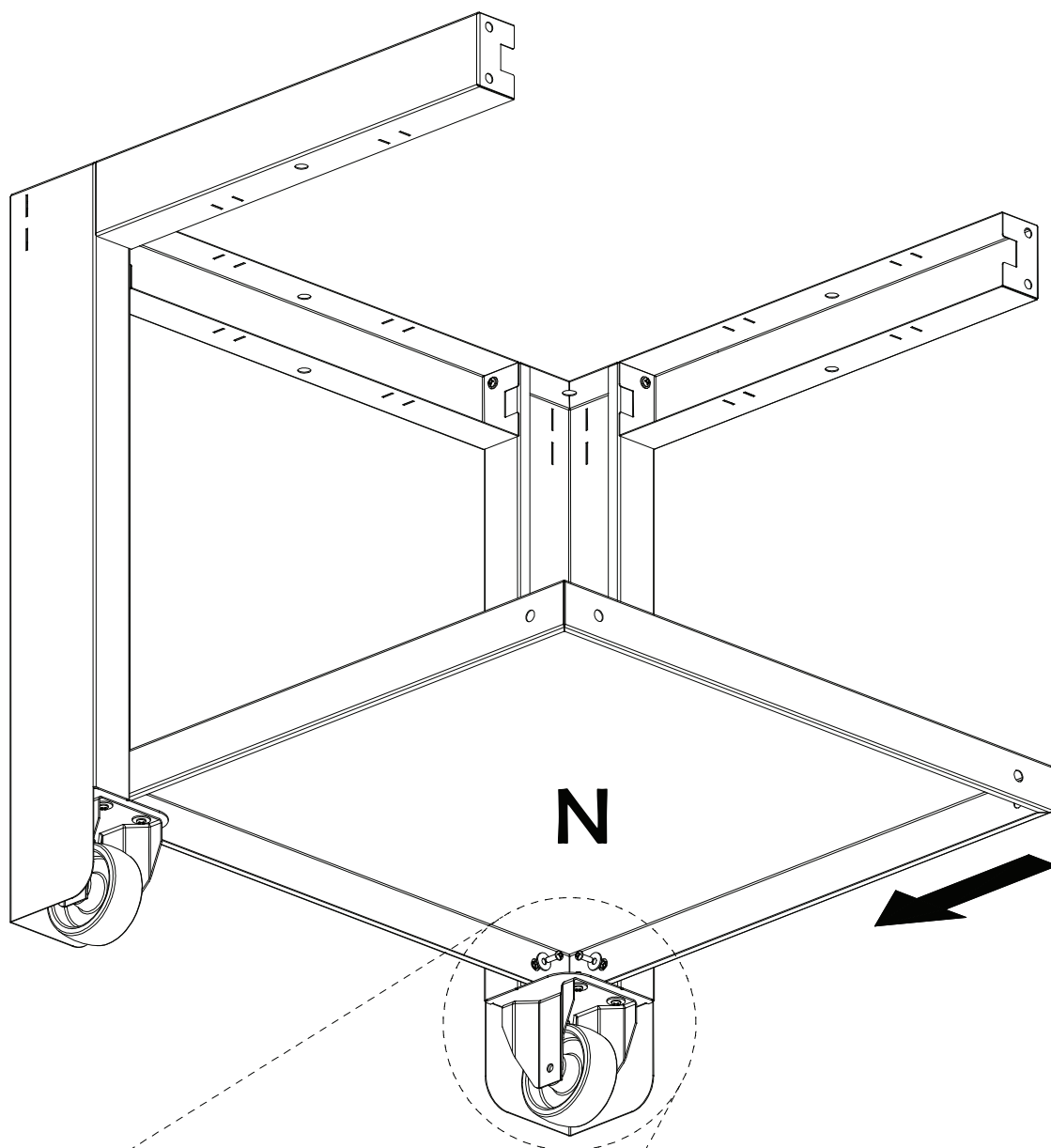
F CARMINE

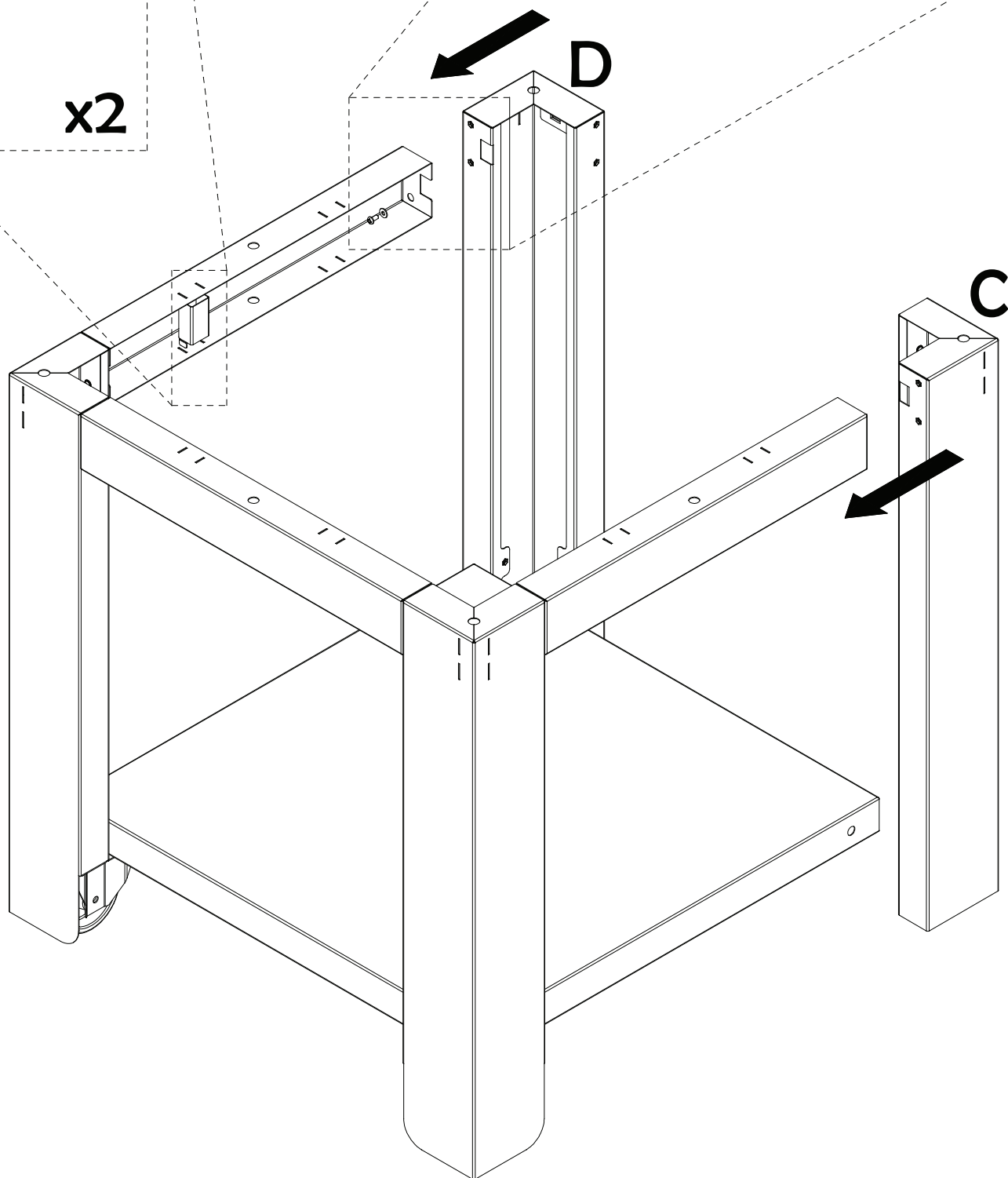
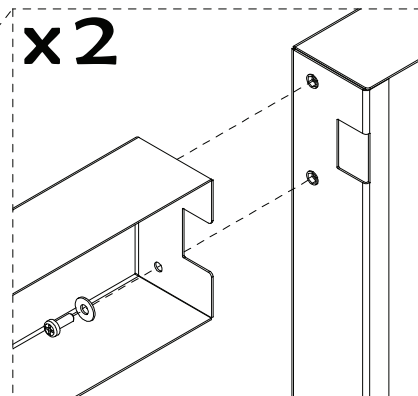
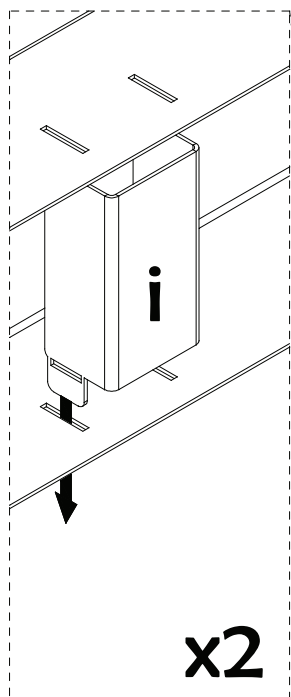
E VINCENZO



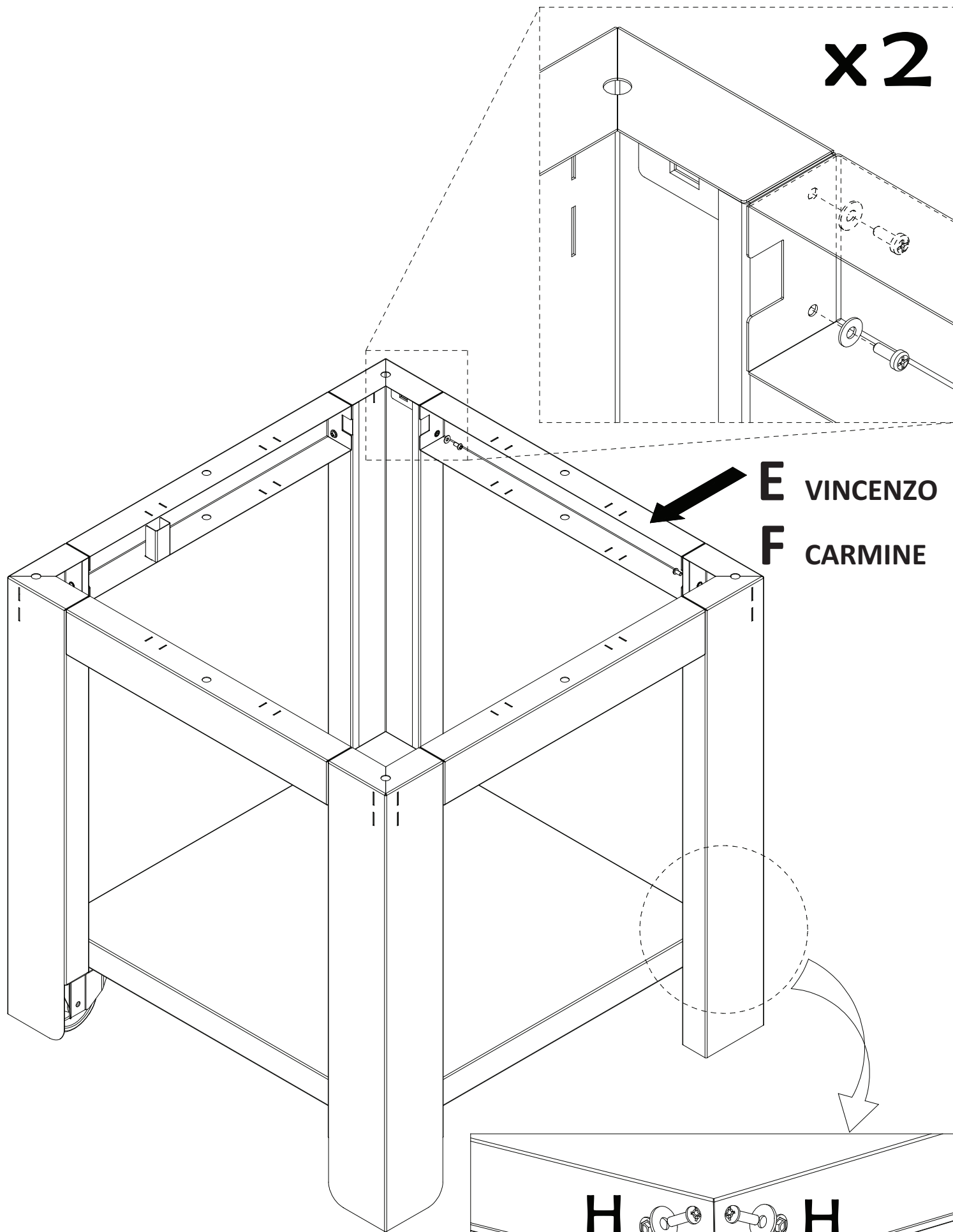
B

A

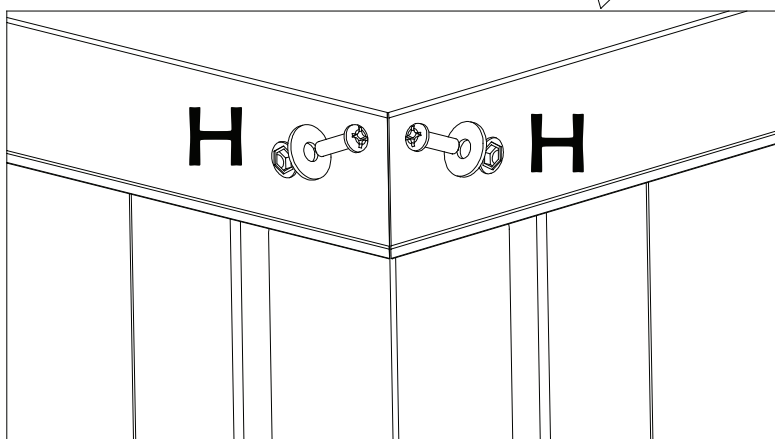




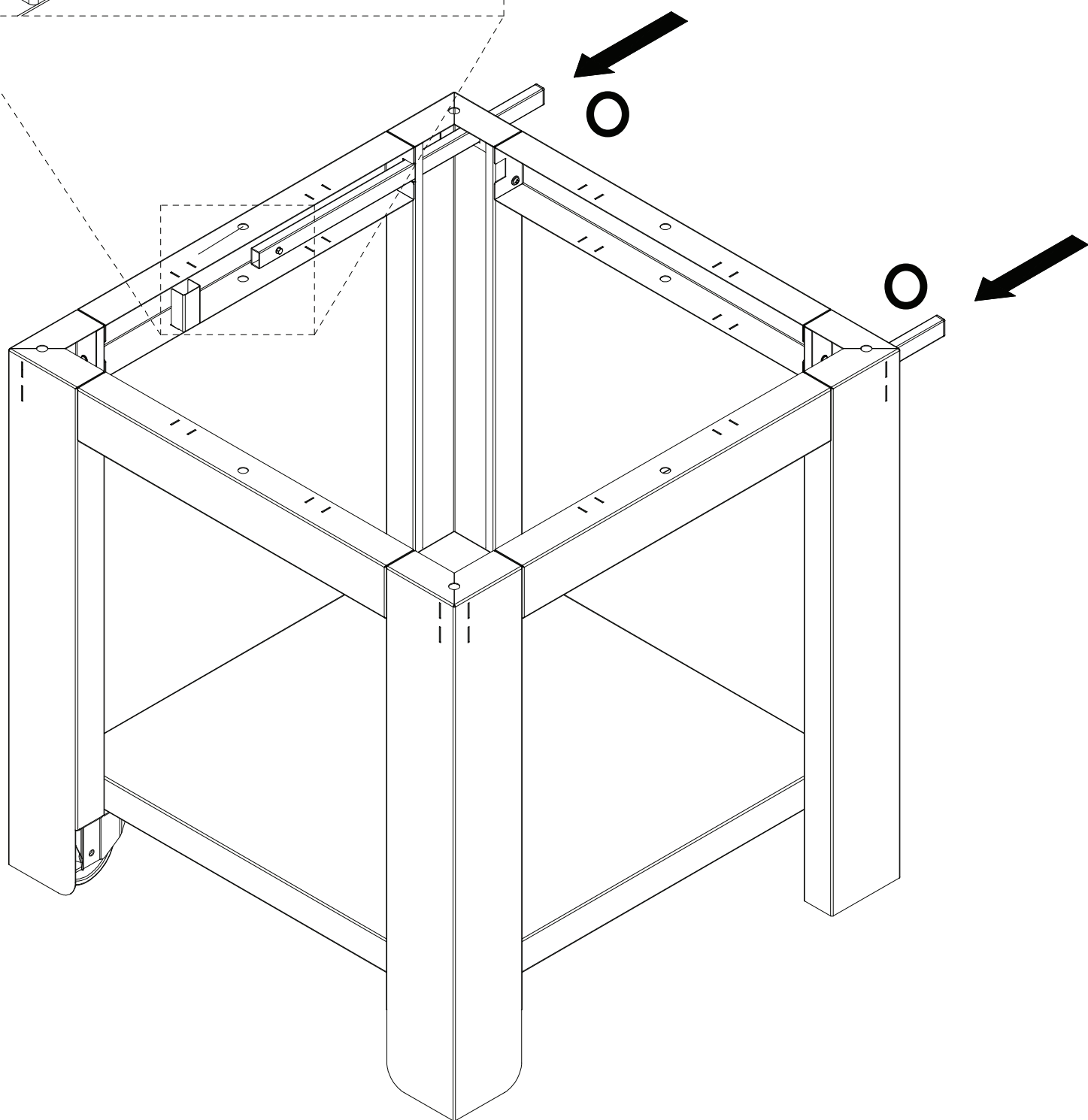
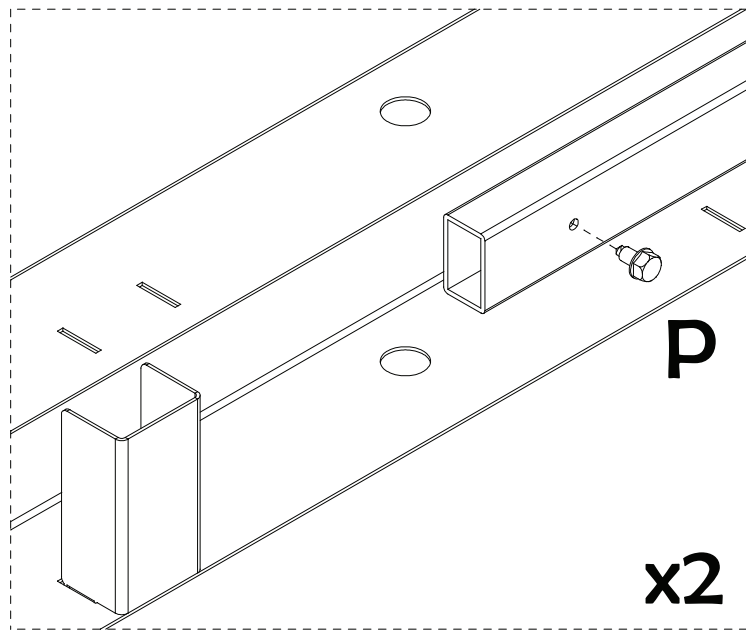
x2



E VINCENZO
F CARMINE

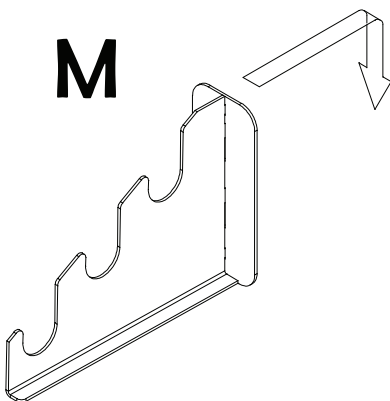


H **H**

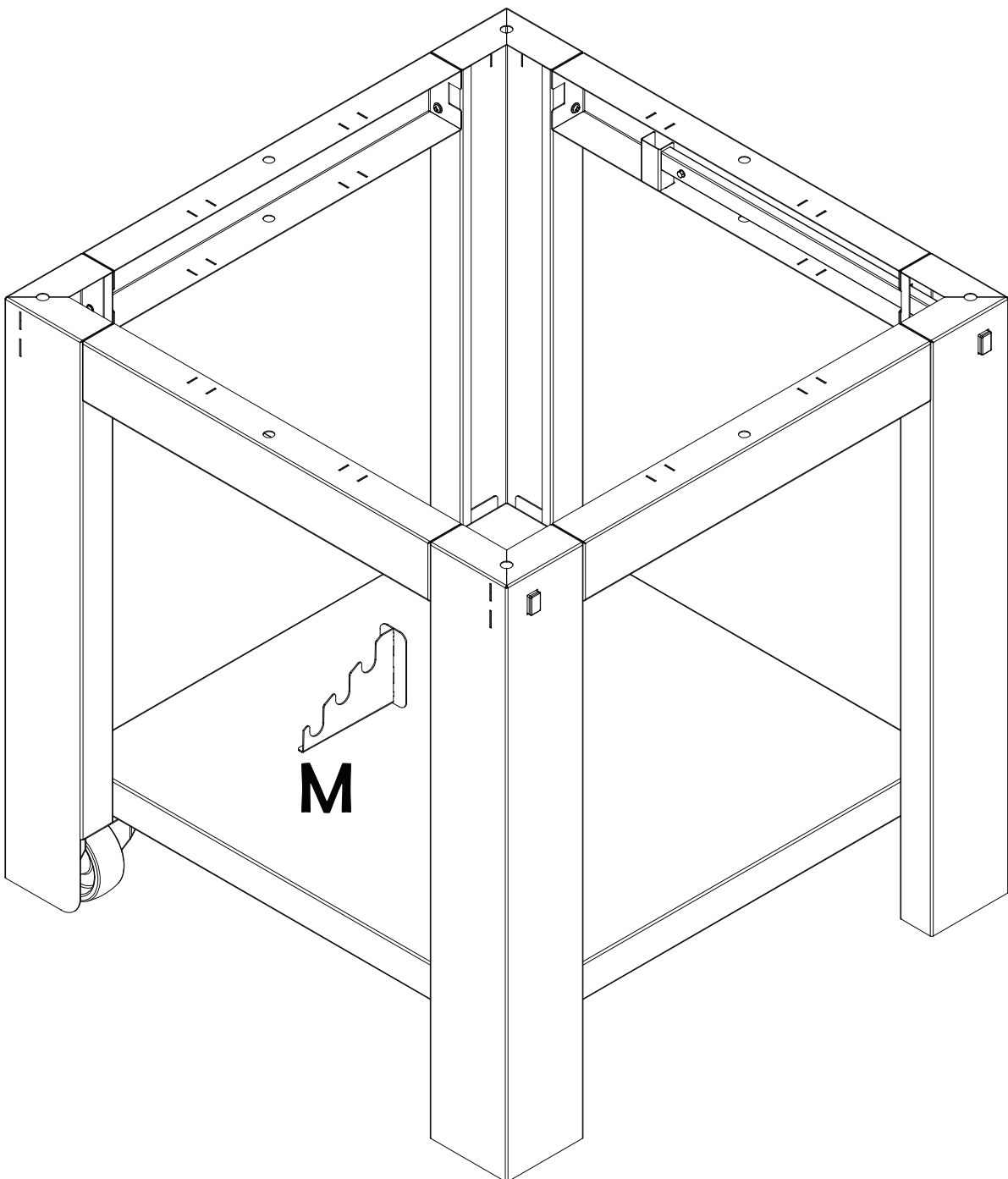
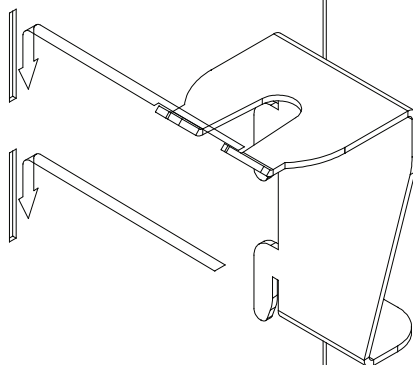


OPTIONAL

M



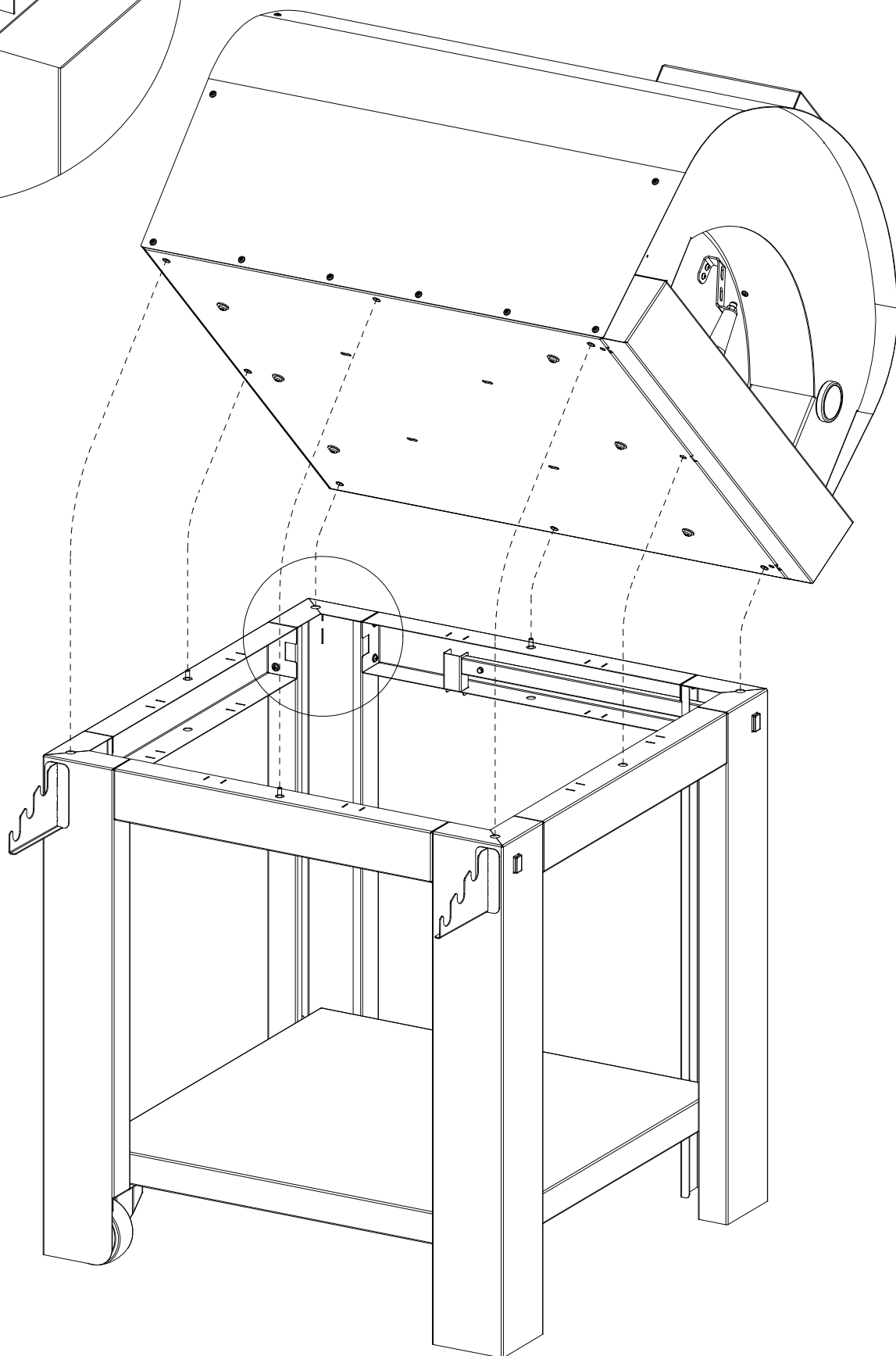
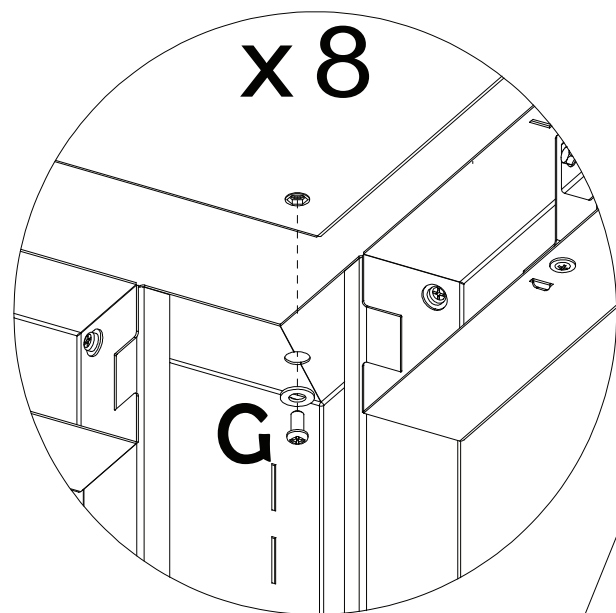
L

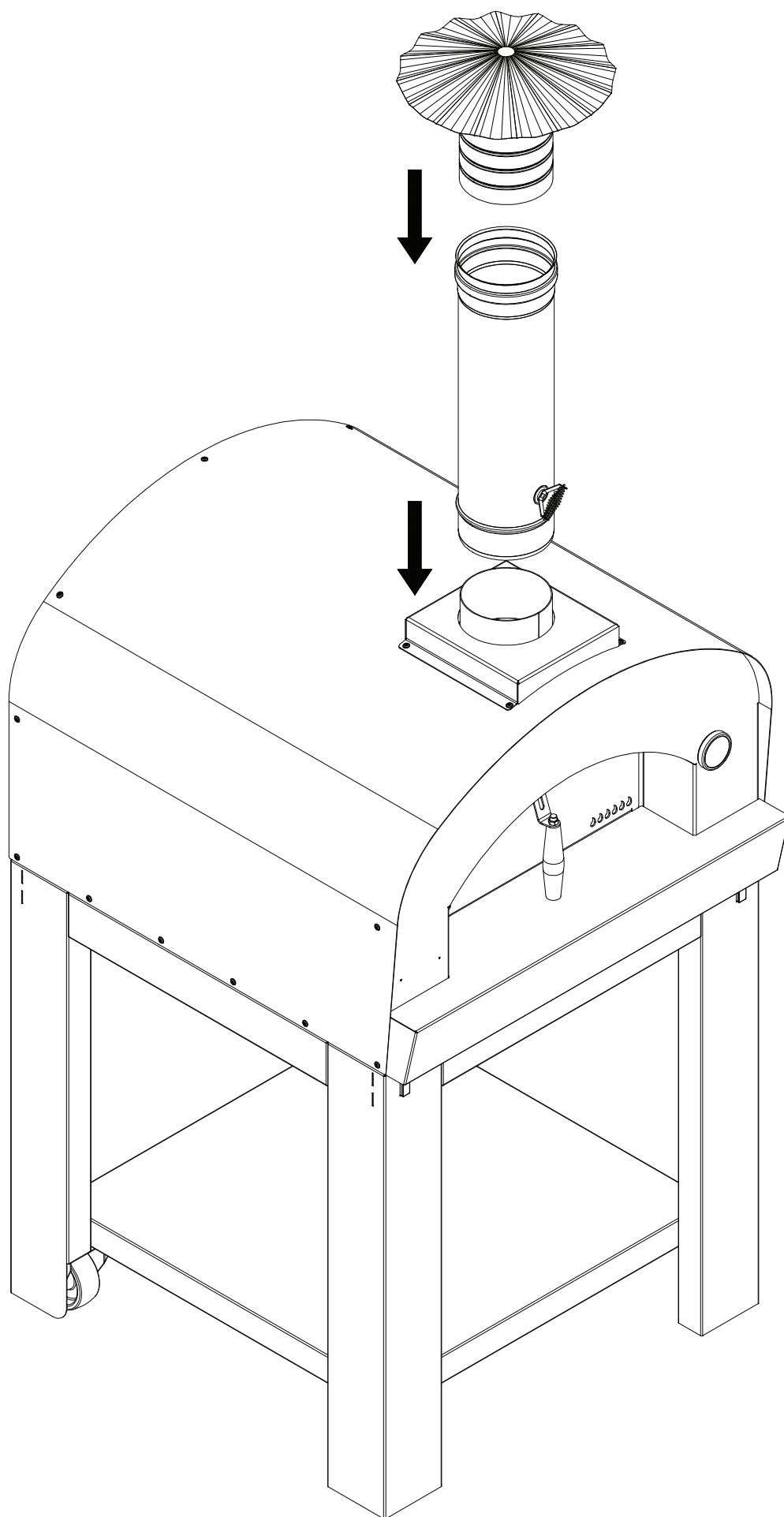


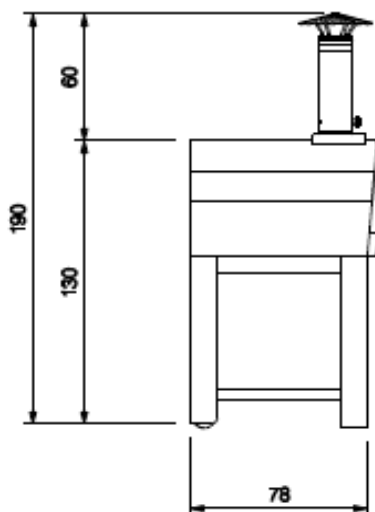
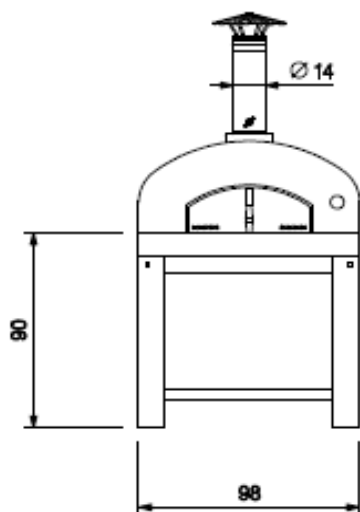
M

M

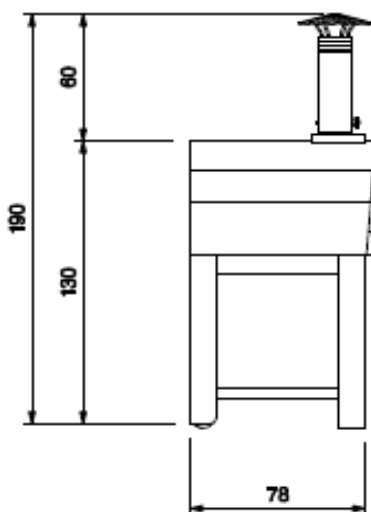
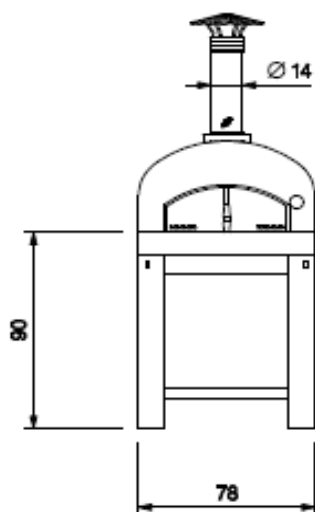
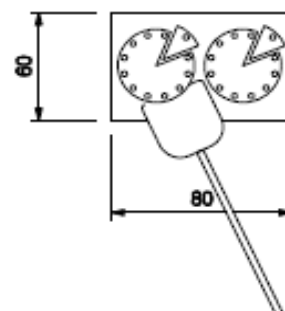
L







CARMINE



VINCENZO

