

Easy Garden

by **PALAZZETTI**

BRACIERI BBQ BRACIERI PLANCHA

IT

MANUALE DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

Il presente manuale è parte integrante del prodotto.
Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, manutenzione o utilizzo del prodotto.

Istruzioni originali

EN

INSTALLATION AND MAINTENANCE MANUAL

This manual is an integral part of the product.
Read the instructions carefully before installing, servicing or operating the product.

Translation of the original instructions

DE

INSTALLATIONS UND WARTUNGSANLEITUNGEN

Die vorliegende Anleitung ist fester Bestandteil des Produkts.
Vor der Installation, Wartung und Verwendung die Anleitungen stets aufmerksam durchlesen.

Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung

FR

NOTICE D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

Le présent manuel fait partie intégrante du produit.
Il est conseillé de lire attentivement les consignes avant l'installation, l'entretien ou l'utilisation du produit.

Traduction des instructions originales

ES

MANUAL DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

Este manual es parte integrante del producto.
Se recomienda leer detenidamente las instrucciones antes de la instalación, el mantenimiento y el uso del producto.

Traducción de las instrucciones originales

IT

I bracieri Palazzetti sono sinonimo di qualità e durabilità nel tempo, poiché realizzati in acciaio di elevato spessore(30/10), trattato e verniciato per resistere al fuoco intenso. Le piastre in acciaio inox Aisi 304 e le griglie di cottura, sono certificate per l'uso alimentare e permettono la preparazione di qualsiasi cibo.

EN

DE

FR

ES

Sommario

1	PREMESSA	2
1.1	SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE	2
1.2	CONSERVAZIONE DEL MANUALE	2
1.3	AGGIORNAMENTO DEL MANUALE	2
1.4	GENERALITÀ	3
1.5	PRINCIPALI NORME ANTINFORTUNISTICHE	3
1.6	GARANZIA LEGALE	3
1.7	RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE	4
1.8	CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE	4
1.9	ASSISTENZA TECNICA	4
1.10	PARTI DI RICAMBIO	4
2	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	4
2.1	AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	5
2.2	AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE	5
3	MONTAGGIO	6
3.1	SPECIFICHE PER EFESTO / APOLLO 60	6
3.2	SPECIFICHE PER EFESTO / APOLLO 90/110	7
3.3	SPECIFICHE PER VULCANO	8
4	OPTIONAL	9
4.1	Versione Inox	9
4.2	Versione HPL	9
5	USO PREVISTO DAL COSTRUTTORE	11
5.1	COMBUSTIBILE	11
5.2	STOCCAGGIO COMBUSTIBILE	11
5.3	ACCENSIONE DEL FUOCO	11
5.4	UTILIZZO DEL BRACIERE	12
5.5	TEMPO NECESSARIO PER RISCALDARE LA SUPERFICIE DI COTTURA	12
5.6	GESTIONE DEL FUOCO	12
6	SPEGNIMENTO	12
6.1	SPEGNIMENTO DEL FUOCO	12
6.2	RIMOZIONE DELLA CENERE	13
7	MANUTEZIONE	13
7.1	PIASTRE DI COTTURA (modelli 90-110)	13
7.2	BRACIERE	13
7.3	BASE IN CEMENTO	13

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 prodotto, 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 dei seguenti bracieri da giardino:

EFESTO 60 – 90 – 110

APOLLO 60 – 90 – 110

VULCANO

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 bracieri già presenti sul mercato, con la relativa documentazione tecnica, non verranno

no 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.

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 barbecue;
- 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



A causa del notevole peso degli elementi, il disimballaggio e il posizionamento del prodotto, devono essere eseguiti da almeno due persone.

Non utilizzare l'unità di cottura in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio

Non utilizzarlo in ambienti chiusi.

Assicurarsi che l'area intorno al prodotto, sia libera da materiali infiammabili.

2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Verificare che le predisposizioni all'accoglimento del prodotto siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei. Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.
- è consigliabile predisporre una base solida, inalterabile nel tempo e perfettamente a livello, adeguata alle dimensioni ed al peso del prodotto.
- Eventuali minime differenze di altezze tra i vari elementi cementizi, vanno compensate in fase di montaggio e non possono essere considerati motivo di reclamo.

IMPORTANTE:

- una volta completato l'assemblaggio del prodotto, applicare con il collante in dotazione, l'etichetta contenente le avvertenze come previsto dalla normativa UNI EN 1860-1, come indicato al punto 3.

2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Predisporre il luogo d'installazione secondo i regolamenti locali, nazionale ed europei. **ATTENZIONE!** Questo prodotto diventerà molto caldo, e lo rimane per lungo tempo anche dopo lo spegnimento, evitare di toccare le parti calde e di avvicinare oggetti, in modo particolare se infiammabili.

Prima di procedere al montaggio osservare le seguenti indicazioni:

- Si raccomanda l'utilizzo di DPI (dispositivi di sicurezza individuale) prima di procedere con le operazioni di montaggio;
- Eventuali minime differenze di altezze tra i vari elementi, vanno compensate in fase di montaggio e non possono essere considerati motivo di reclamo.

Usare sempre protezioni adeguate per introdurre o togliere i cibi dall'area di cottura. Inoltre è buona norma impedire che i bambini possano avvicinarsi all'unità di cottura quando è in funzione.

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

Durante la cottura sorvegliare il prodotto in funzione.

- **L'UNITÀ DI COTTURA DEVE ESSERE ESCLUSIVAMENTE UTILIZZATA** per cuocere cibi in ambiente esterno - ogni altro uso è vietato - **NON UTILIZZARLO IN AMBIENTI CHIUSI.**
- **ATTENZIONE!** L'unità di cottura non è un inceneritore! Per il fuoco si consiglia l'utilizzo di legna ben secca o carbonella in base al modello di prodotto.
- Accendere il fuoco ed attendere almeno 30 minuti prima di iniziare a cucinare.
- Per i modelli EFESTO 60 e APOLLO 60, Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.
- **ATTENZIONE !** Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.
- Non spegnere il fuoco con l'acqua
- **ATTENZIONE !** Non salire o sedersi sul piano d'appoggio
- Le parti in legno dell'imballo, il cartone e la pellicola devono essere portati nei centri locali di rici-

claggio materiali.

- Durante il periodo di non utilizzo, si raccomanda di proteggere il prodotto con l'apposita custodia protettiva in dotazione (optional nei modelli **EFESTO 60** e **APOLLO 60**), per favorire la protezione da corpi estranei ed evitare l'entrata dell'acqua piovana.

3 MONTAGGIO

3.1 SPECIFICHE PER EFESTO / APOLLO 60

Il Braciere-barbecue APOLLO 60 è compatto ed elegante, ottimo per ogni stagione, dalla più fredda alla più calda. Trova facilmente posto in qualsiasi giardino, terrazzo o sottoportico. Perfetto per riscaldarsi attorno al fuoco, per grigliare all'aperto e per illuminare le serate creando atmosfere magiche.

Realizzato in acciaio di grosso spessore con finitura nera altamente resistente al calore. Dotato di anello distanziatore di protezione **(3)** e di grande e robusta griglia cromata **(4)** per la cottura (Ø 60 cm) con pratiche maniglie. La base **(1)** è realizzata in conglomerato cementizio grigio, da assemblare con lo speciale sigillante fornito e da dipingere a seconda dei propri gusti (la pittura è esclusa).

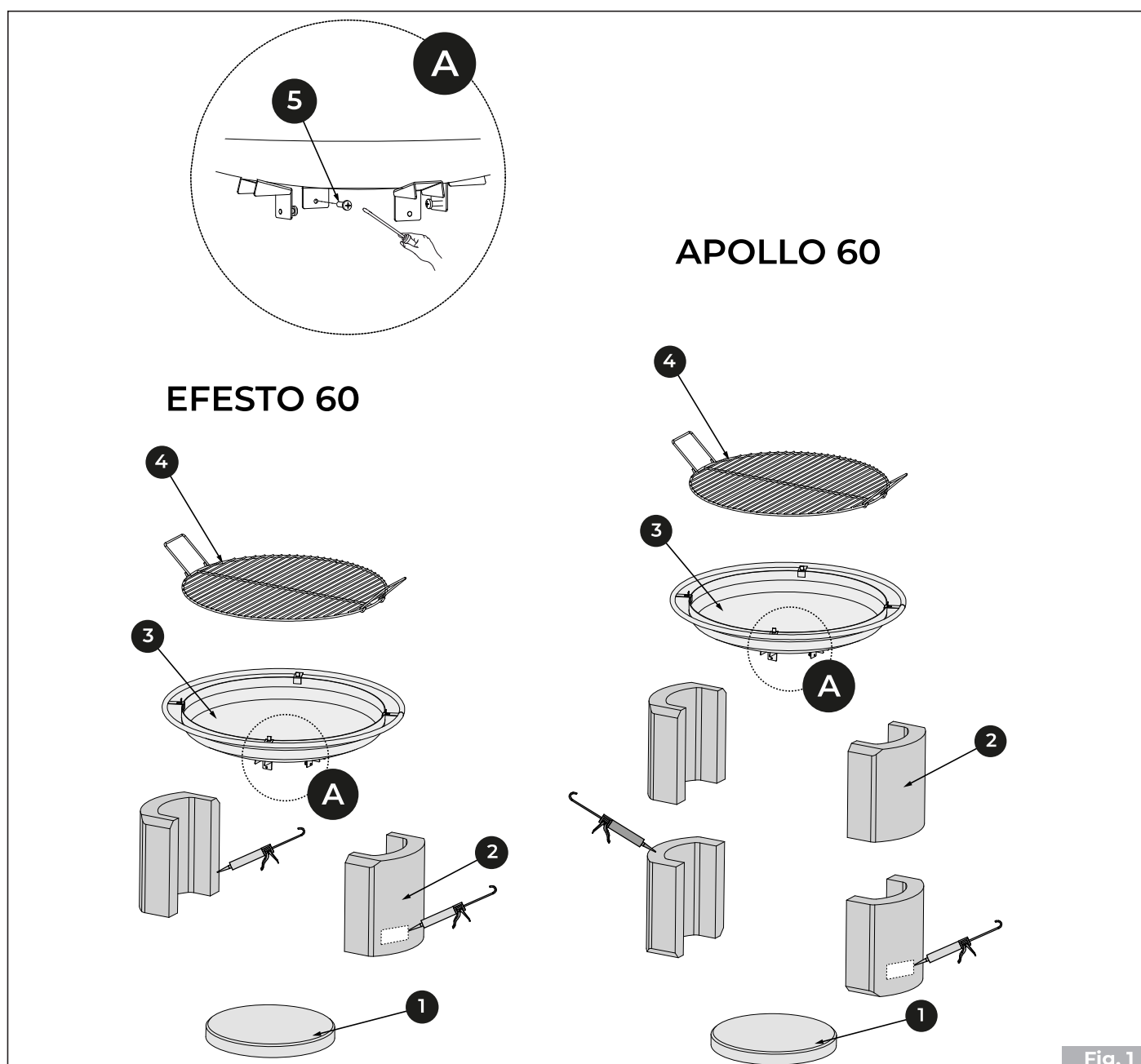


Fig. 1

3.2 SPECIFICHE PER EFESTO / APOLLO 90/110

Il Braciere-plancha APOLLO 90 è perfetto per feste ed eventi dove si cucina in piedi. Bellissimo in ogni ambiente esterno, basterà accenderlo per creare la magia: il fuoco che scalda, le piastre di cottura sulle quali ognuno potrà cuocere i cibi che preferisce, come preferisce, e questo tutto l'anno ed a tutte le ore, nelle stagioni più fredde o in quelle più calde.

È realizzato in acciaio di grosso spessore con finitura nera altamente resistente al calore, dotato di 4 piastre di cottura in acciaio inox per uso alimentare (8 mm di spessore), con anello centrale per evitare la caduta del cibo nel fuoco. La base è realizzata in conglomerato cementizio grigio, da assemblare con il kit di montaggio e finitura fornito (sigillante Easyfix e pittura al quarzo).

Consegnato con custodia protettiva. Il braciere può ricevere fino a 6 ripiani, disponibili in opzione, facili da agganciare alla struttura e ideali per appoggiarvi piatti, bicchieri, bottiglie ecc.

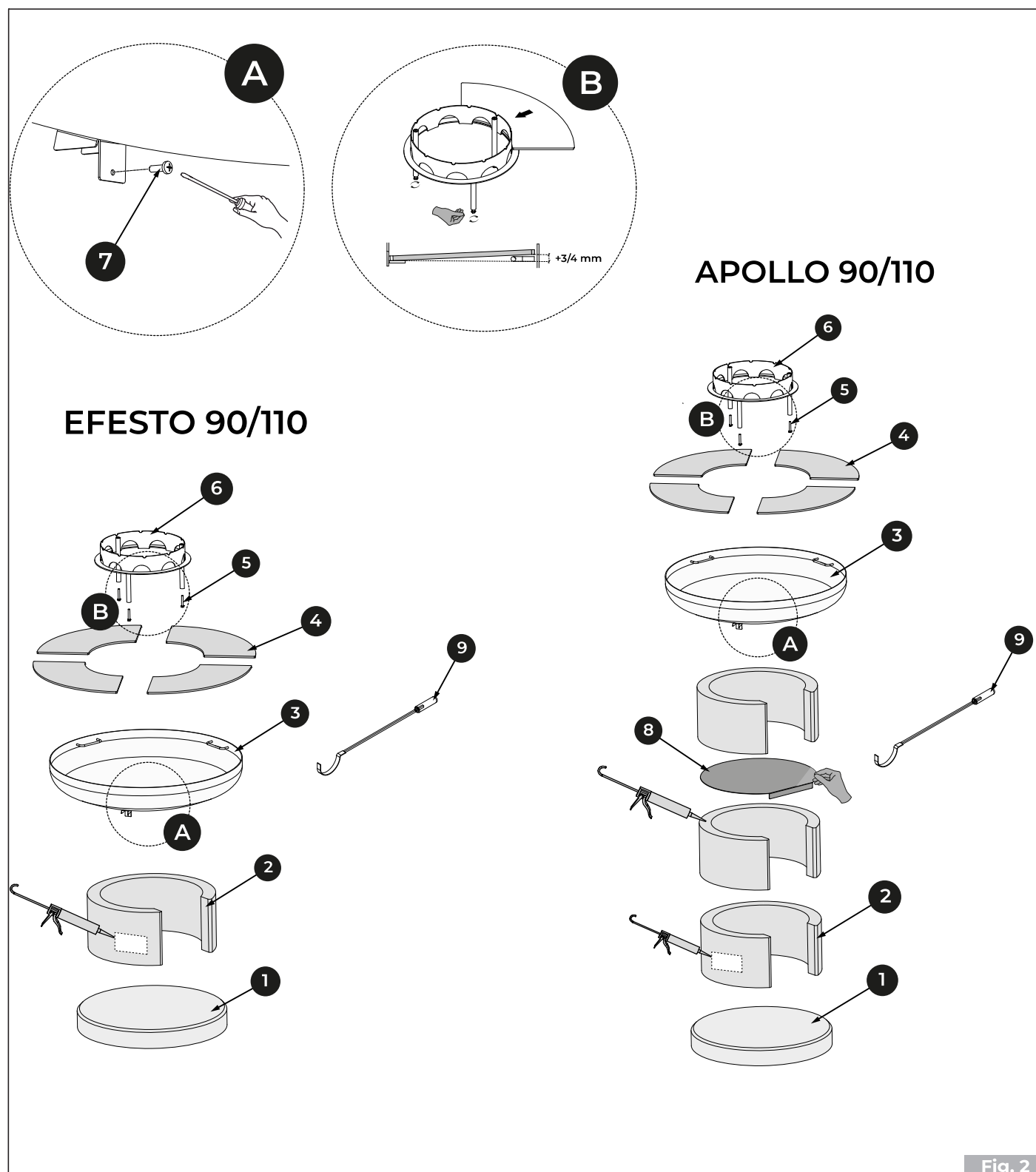


Fig. 2

3.3 SPECIFICHE PER VULCANO

È un prodotto sempre pronto per essere utilizzato in giardino o in terrazza in tutte le stagioni e per tutte le occasioni. Nato per scaldarsi attorno al fuoco o per illuminare un'area creando atmosfere magiche, si presta anche a meravigliose grigliate se lo si dota di una griglia (scegliere una griglia da 76x40 cm disponibile come optional). La sua struttura è realizzata in conglomerato cementizio mentre le basi fuoco sono in refrattario. Dotato di ampio focolare, permette di bruciare anche grandi pezzature di legno.

Il braciere Vulcano è consegnato in kit da assemblare ed è completo di collante speciale per il montaggio. Dipingere a piacere la base per proteggerla dalle infiltrazioni.- ogni accensione deve avvenire in modo lento e graduale fino al riscaldamento omogeneo del prodotto.

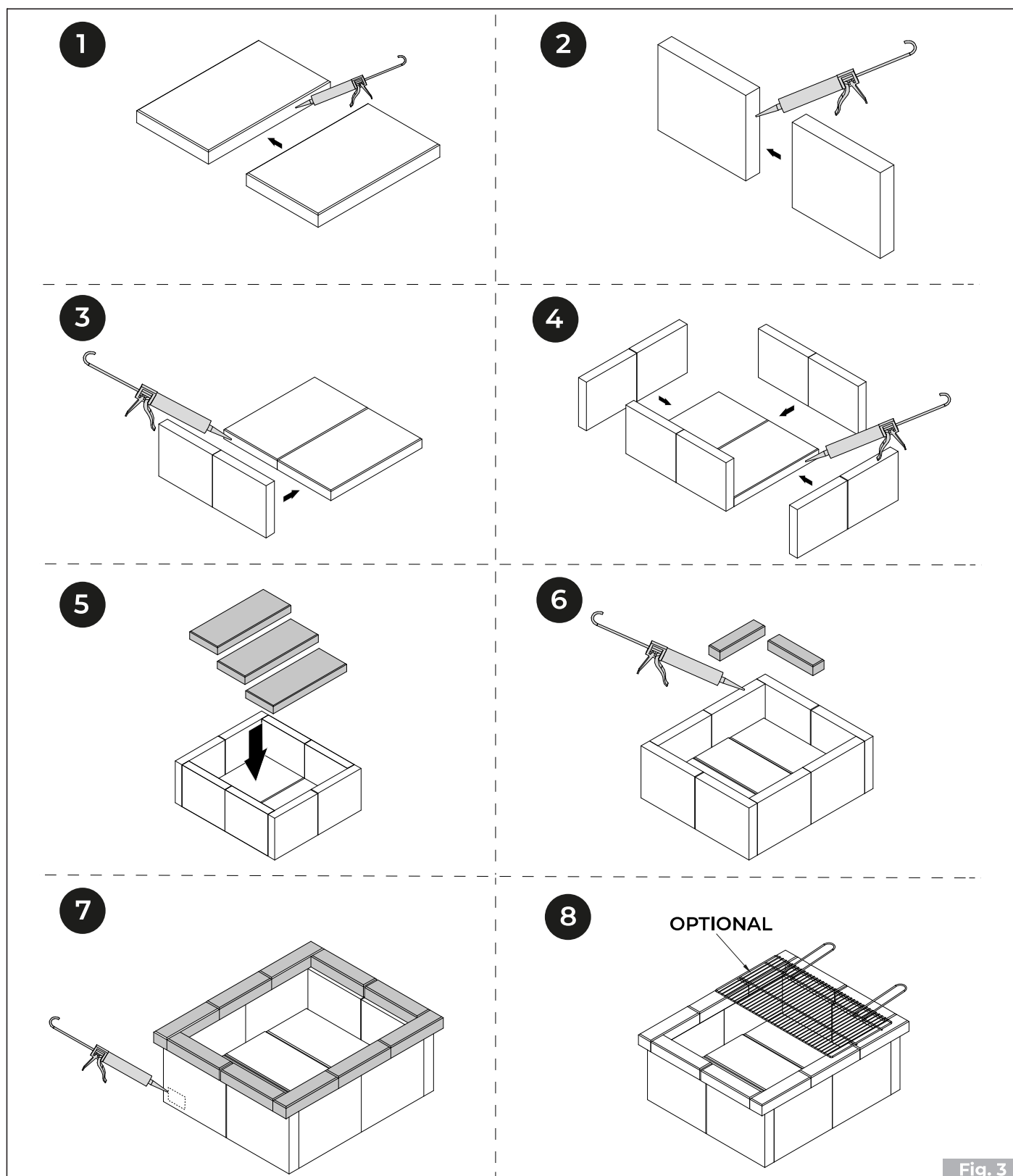


Fig. 3

4 OPTIONAL

Per le versioni 90 e 110 possono essere applicati dei KIT RIPIANO, (massimo 6 pezzi) facili da agganciare e utili per l'appoggio di piatti, bicchieri, bottiglie ecc. ecc.

4.1 Versione Inox

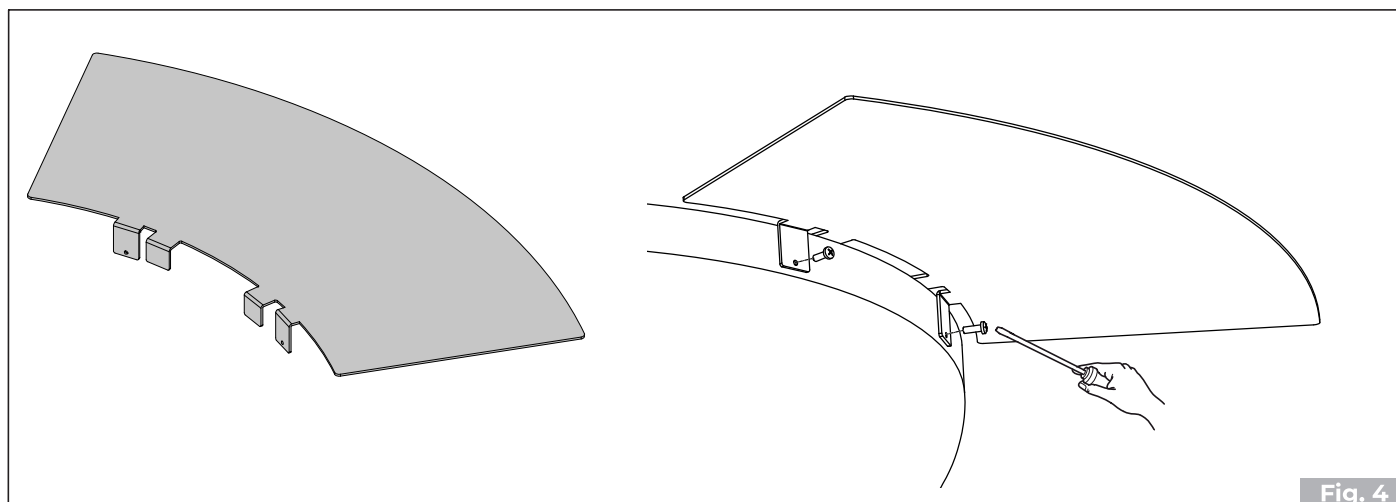


Fig. 4

4.2 Versione HPL

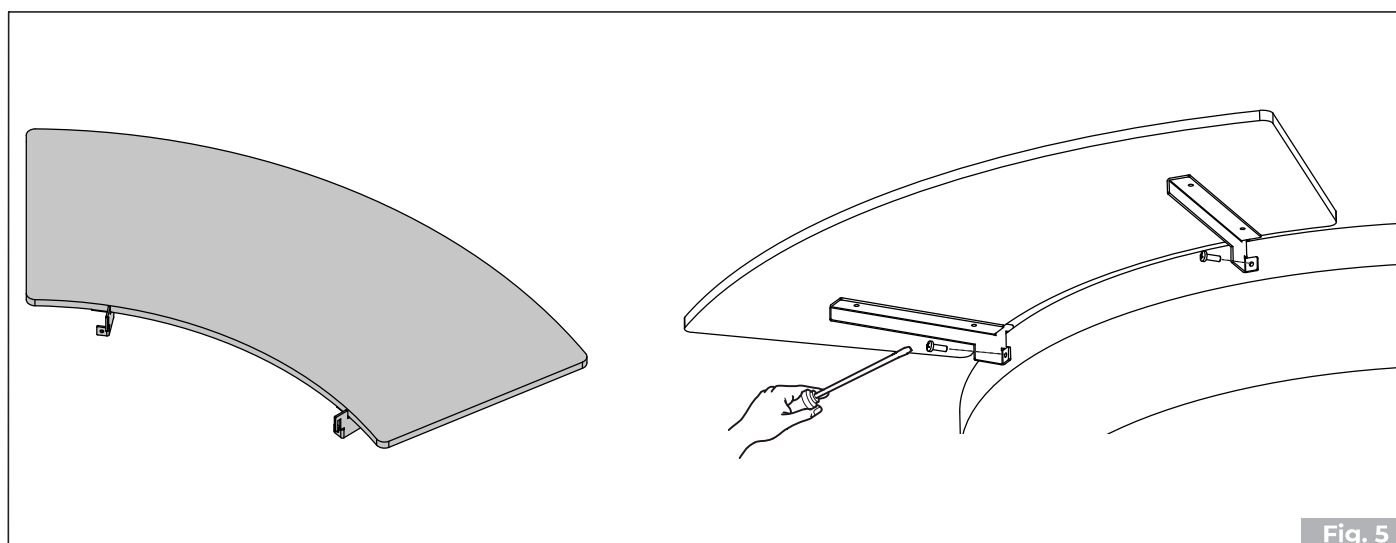


Fig. 5

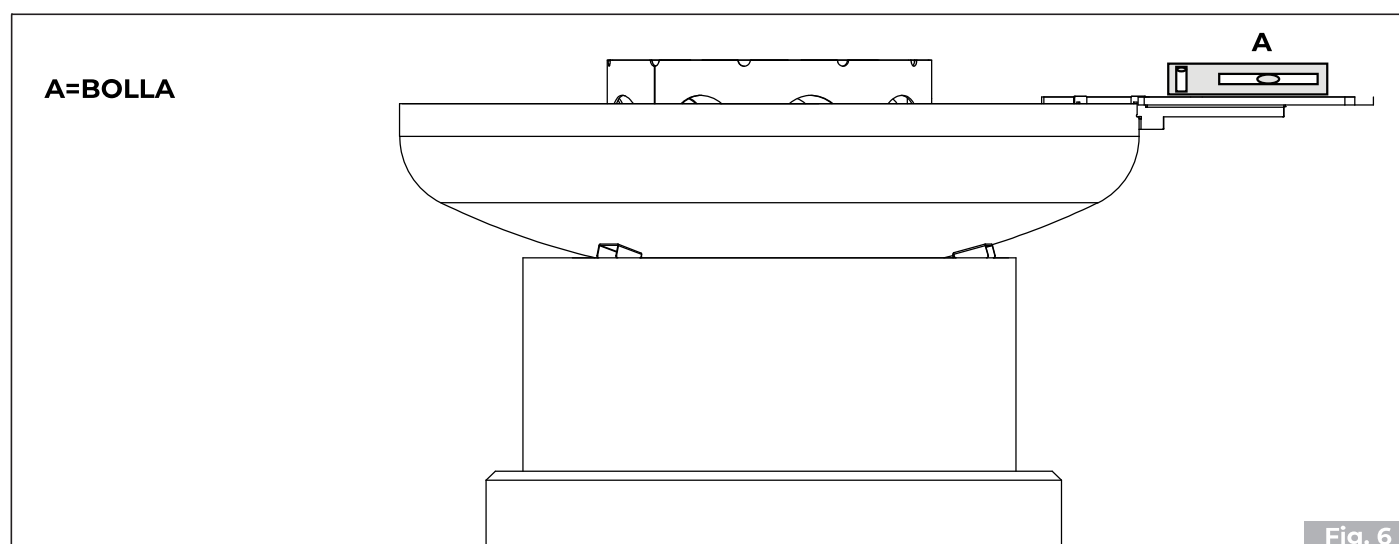


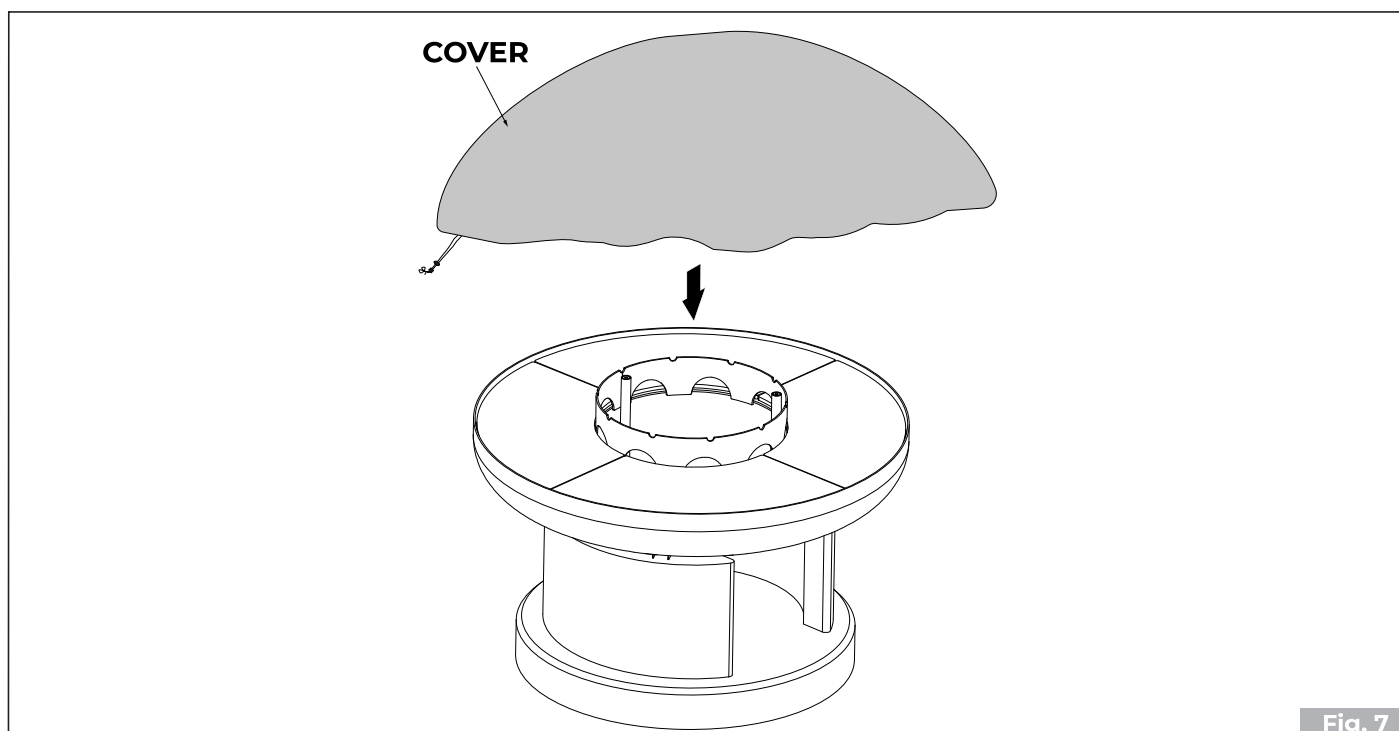
Fig. 6

COVER

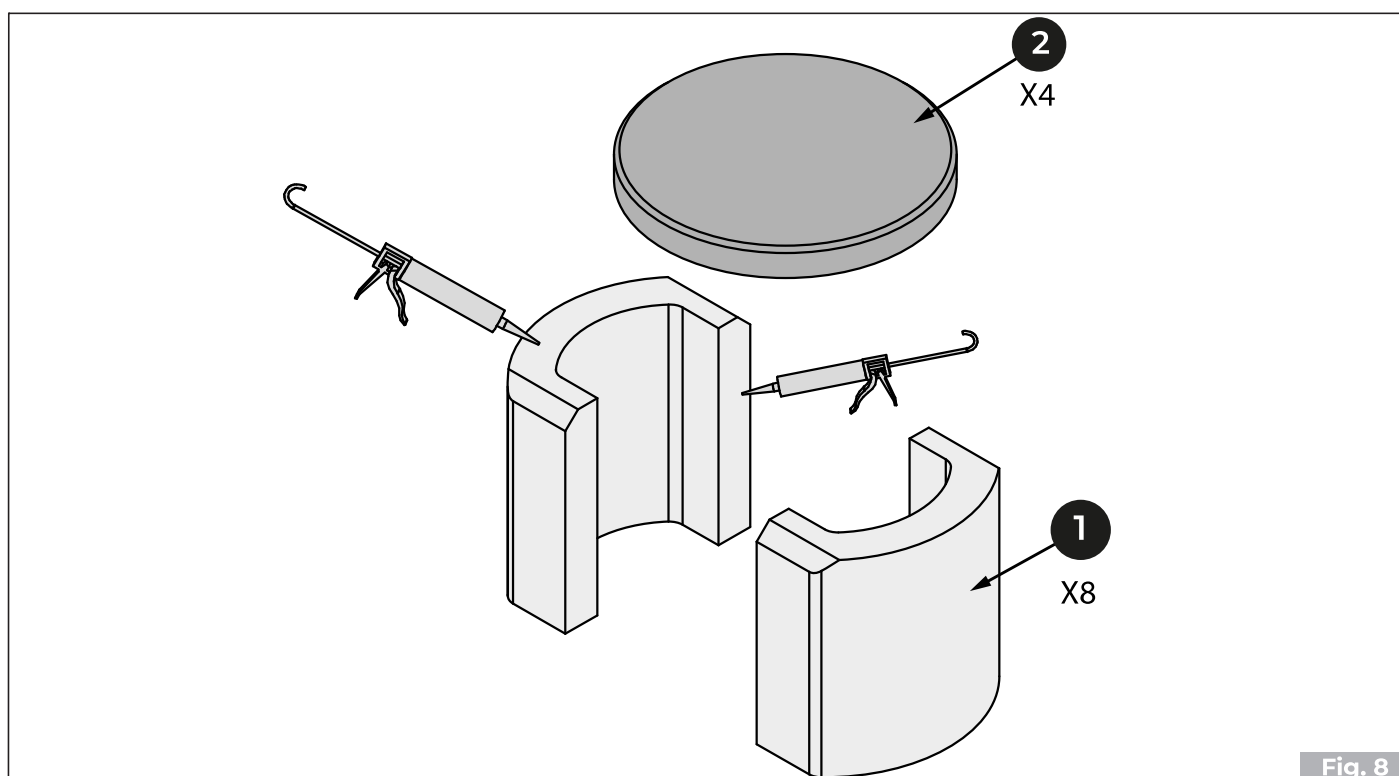
Per la versione **60** è consigliato l'acquisto della custodia protettiva cod.161300015, che garantisce protezione degli agenti atmosferici quando il braciere non verrà utilizzato.

In dotazione nei modelli 90-110

Inserire l'accessorio solamente a braciere completamente spento.

**KIT SEDUTE**

Consigliato per tutti i modelli EFESTO



5 USO PREVISTO DAL COSTRUTTORE

I prodotti descritti in questo manuale sono stati costruiti espressamente per la cottura di cibi e per essere alimentati a legna, ben stagionata e di piccola pezzatura o carbonella in base al modello. L'unità di cottura non può essere usata come inceneritore. Qualsiasi altra destinazione d'uso o qualsiasi altro tipo di combustibile è da ritenersi improprio e perciò pericoloso. Questa apparecchiatura è stata costruita in conformità con norme tecniche e direttive di settore.

5.1 COMBUSTIBILE

Usare legna secca, con max. 20% di umidità. Preferibilmente di faggio.

Fare attenzione a non sovraccaricare il prodotto, che potrebbe deformare le piastre di cottura.

Utilizzare un attizzatoio per spostare il combustibile all'interno dell'area di combustione.

5.2 STOCCAGGIO COMBUSTIBILE

Nel caso in cui venga riposto del combustibile nelle vicinanze del braciere, questo dovrà trovarsi a più di cm 20, per questioni di sicurezza.

Nei modelli APOLLO 90-110 è vietato appoggiare materiale infiammabile sull'elemento 8, poiché durante il funzionamento, il braciere trasmette calore. può essere invece utilizzato come scaldavivande.

5.3 ACCENSIONE DEL FUOCO

Impilare i pezzi di legna come in figura usando legna di ridotte dimensioni.

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

La dimensione ideale dei ciocchi di legna è di circa 8x30cm. si sconsiglia di utilizzare pezzi di legna più grandi, in quanto si rischia di incentivare la fumosità nell'area circostante.

La prima accensione dovrà essere fatta con ridotte quantità di legna, riscaldando il braciere per circa 30 minuti, acconsentendo alle piastre di cottura di stabilizzarsi correttamente.

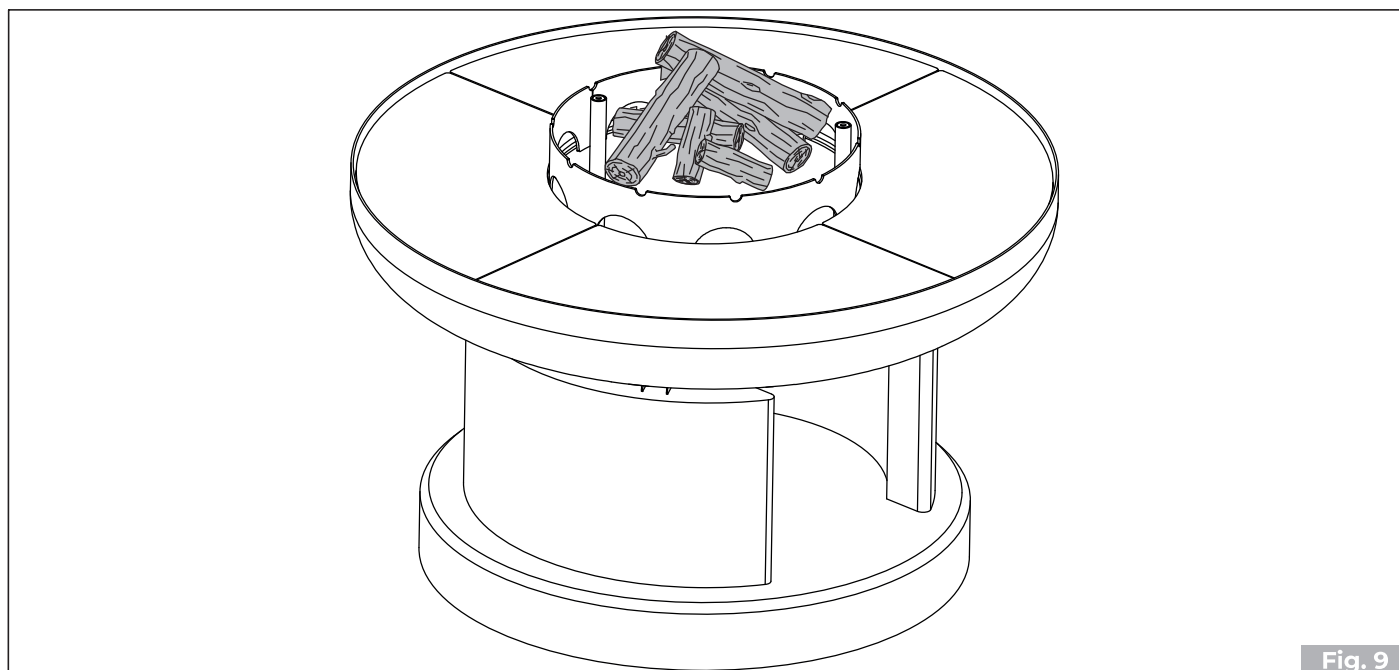


Fig. 9

5.4 UTILIZZO DEL BRACIERE

Modelli 90 e 110

Le piastre di cottura sono realizzate in ACCIAIO INOX con certificato alimentare. È bene, dopo aver acceso il fuoco, strofinare la superficie con carta da cucina imbevuta di aceto, che ha un ottimo potere pulente.

Prima di iniziare la cottura dei cibi, per evitare che questi si attacchino alla superficie, è consigliabile ungere di olio alimentare l'intera superficie di cottura.

5.5 TEMPO NECESSARIO PER RISCALDARE LA SUPERFICIE DI COTTURA

La temperatura esterna incide sulle tempistiche necessarie al raggiungimento della temperatura ideali alla cottura. Questo tempo può variare da 20 minuti nei mesi caldi a 35/40 nei periodi freddi.

Sui modelli **EFESTO 60 – APOLLO 60** e **VULCANO**, iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.

5.6 GESTIONE DEL FUOCO

Per modelli **EFESTO 90 e 110 – APOLLO 90 e 110**

A seconda delle condizioni meteorologiche e della temperatura esterna, la piastra di cottura raggiungerà una temperatura di circa 300°C sulla parte centrale e circa 250°C sulla parte periferica. Per fare ciò, accendere il fuoco, come descritto. Una volta che il fuoco sarà ben avviato, mediante un attizzatoio (in dotazione nei modelli 90 e 110 e optional nei modelli 60), distribuire la massa calda sotto i bordi del braciere, aggiungendo altra legna al centro, con la corteccia rivolta verso l'alto. Ripetere la procedura fino a che si desidera mantenere calda l'area di cottura. Sarà necessaria più legna nei mesi invernali, per mantenere in temperatura le piastre inox.

Se c'è brezza, la superficie di cottura sarà più calda nella direzione del vento. Per compensare ciò, spingere più carboni ardenti nella direzione opposta.

Per modelli **EFESTO 60 – APOLLO 60**.

È possibile utilizzare sia legna (di ridotte dimensioni) che carbonella. La griglia di cottura dovrà essere posizionata sul braciere solamente quando non ci saranno più fiamme accese, ma solo braci, e il combustibile avrà formato uno strato superficiale di cenere.

6 SPEGNIMENTO

6.1 SPEGNIMENTO DEL FUOCO

La soluzione migliore è quella di lasciar spegnere il fuoco, in modo naturale.

Sorvegliare il prodotto fino al completo spegnimento

Non spegnere il fuoco con l'acqua

6.2 RIMOZIONE DELLA CENERE

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

È possibile asportare i residui mediante una paletta, dal centro del braciere.

Le ceneri possono rimanere calde anche per diversi giorni. Prima di smaltirle come rifiuto, è necessario riporle in un contenitore metallico ignifugo, attendendo il completo raffreddamento.

7 MANUTEZIONE

7.1 PIASTRE DI COTTURA (modelli 90-110)

Possono essere rimosse per una completa pulizia del prodotto.

Le piastre costituite da acciaio inox (AISI 304) possono essere pulite asportando i residui grossolani con una spatola di metallo (anche durante la cottura). Per una buona conservazione della superficie di cottura, è vivamente consigliato proteggerla con un trattamento di olio alimentare, ad ogni pulizia del braciere.

7.2 BRACIERE

Si consiglia vivamente di pulire il braciere metallico, da cenere e altro tipo di materiale, dopo ogni utilizzo, per garantire durata nel tempo.

Dopo un uso intenso del prodotto, la formazione di ossidazione nelle parti metalliche è da ritenersi normale e non può essere motivo di reclamo.

La funzionalità del braciere sarà comunque garantita.

7.3 BASE IN CEMENTO

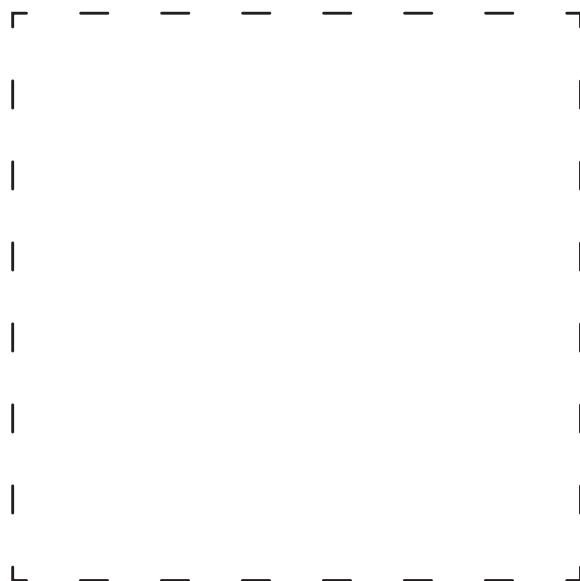
Gli elementi in materiale cementizio che fungono da base di appoggio, dovranno essere incollate con adesivo specifico (in dotazione) e dipinte con una vernice murale a spessore, per esterni (di serie su modelli 90 e 110). Si consiglia di ripetere il trattamento per rinnovare l'impermeabilizzazione della struttura.

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

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

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



Easy Garden

by **PALAZZETTI**

Palazzetti Lelio s.p.a.
Via Roveredo, 103
cap 33080 - Porcia (PN) - ITALY
Internet: www.palazzetti.it

Palazzetti si riserva di variare in qualunque momento e senza preavviso i propri prodotti nell'intento di migliorarli senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

Palazzetti reserves the right to change its products at any time and without notice in order to improve them without compromising their essential characteristics.

Palazzetti behält sich das Recht vor, seine Produkte jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern, um sie zu verbessern, ohne ihre grundlegenden Eigenschaften zu beeinträchtigen.

Palazzetti se réserve le droit de modifier ses produits à tout moment et sans préavis afin de les améliorer sans en compromettre les caractéristiques essentielles.

Palazzetti se reserva el derecho de variar de cualquier modo y sin preaviso los propios productos en el intento de mejorar sin perjudicar las características esenciales.