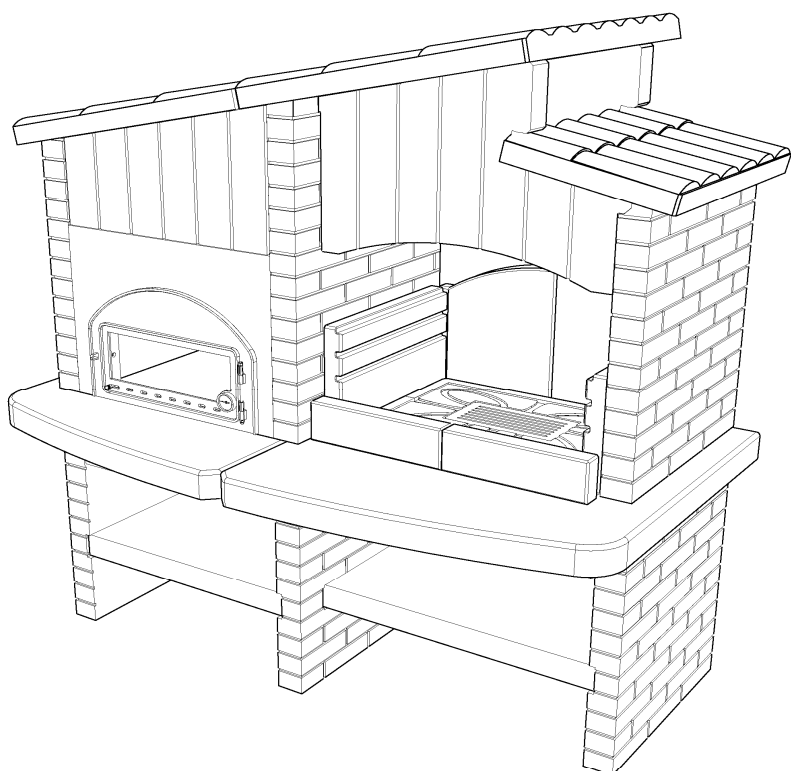
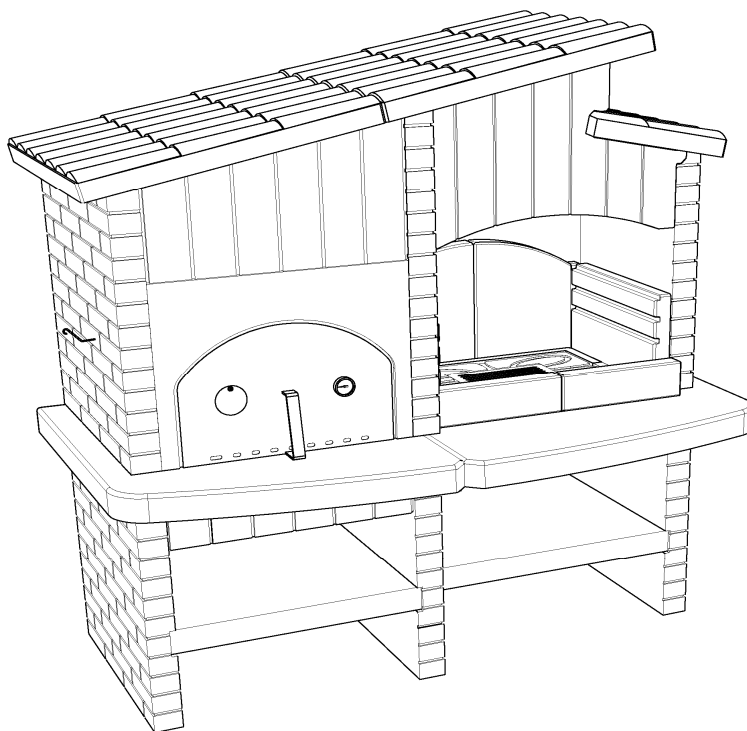
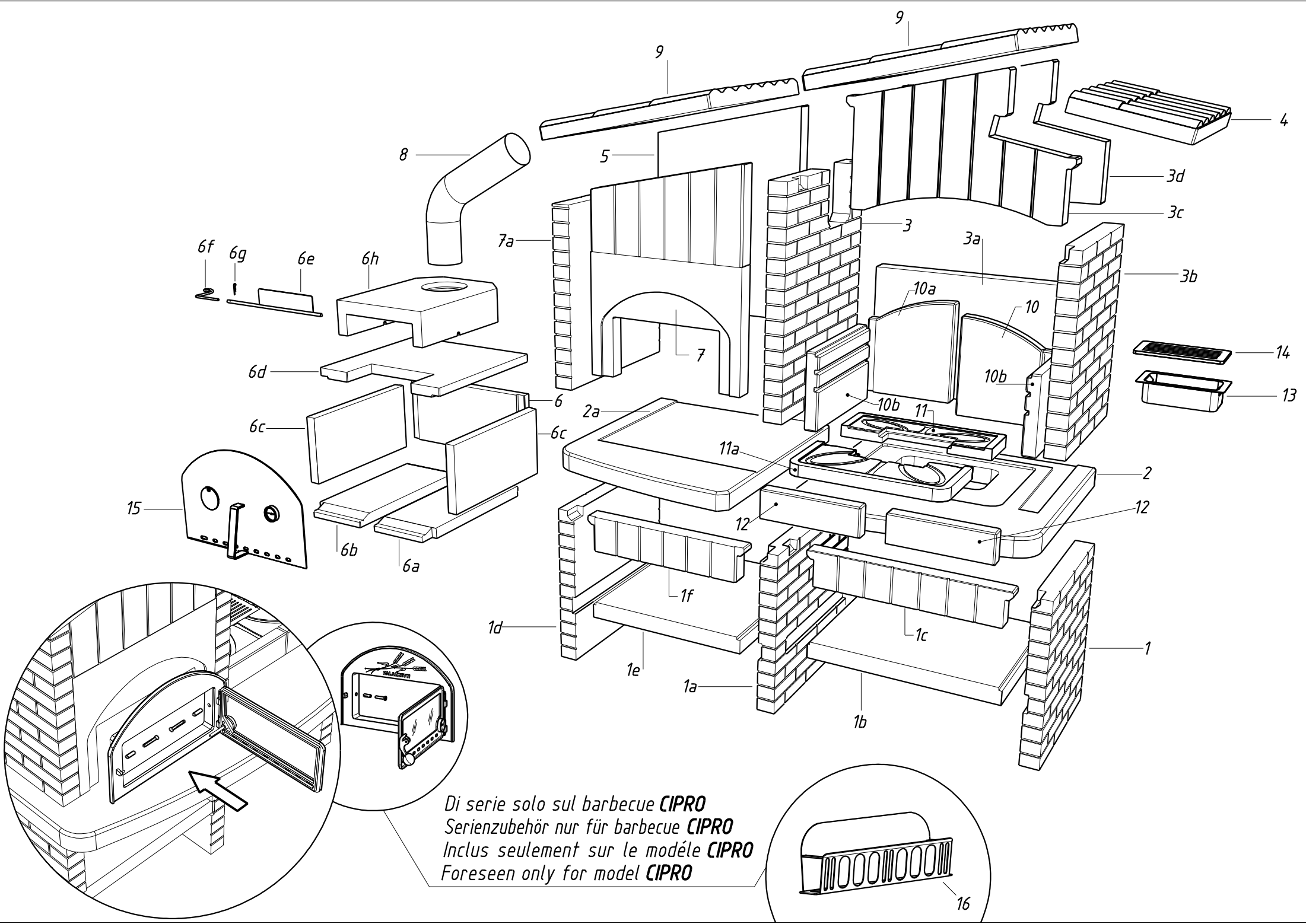
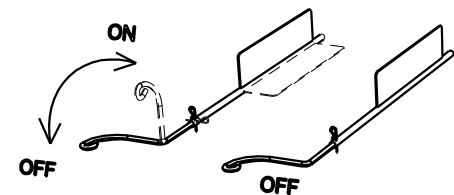


FILICUDI
NEW JERSEY
NEW ZEALAND





Di serie solo sul barbecue **CIPRO**
 Serienzubehör nur für barbecue **CIPRO**
 Inclus seulement sur le modèle **CIPRO**
 Foreseen only for model **CIPRO**

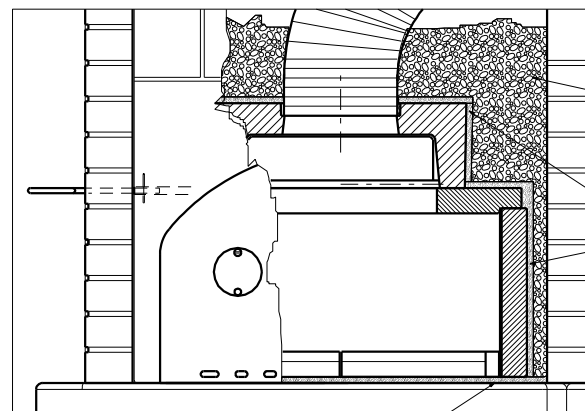
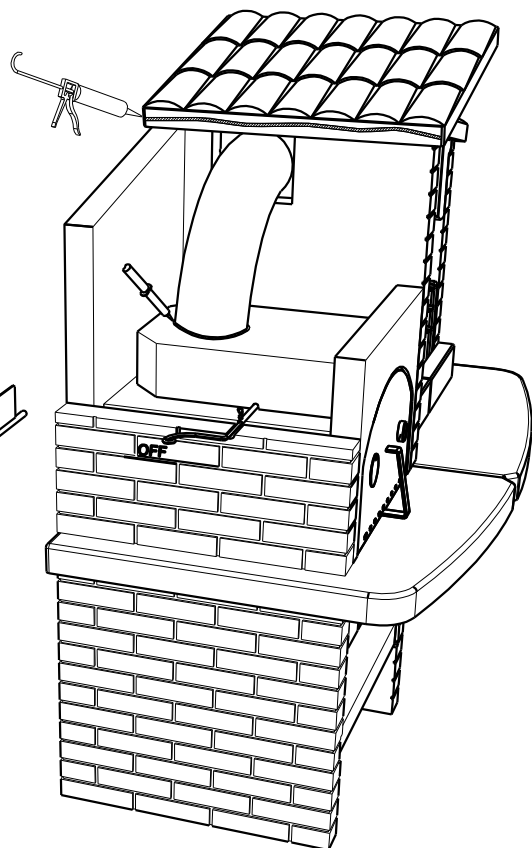
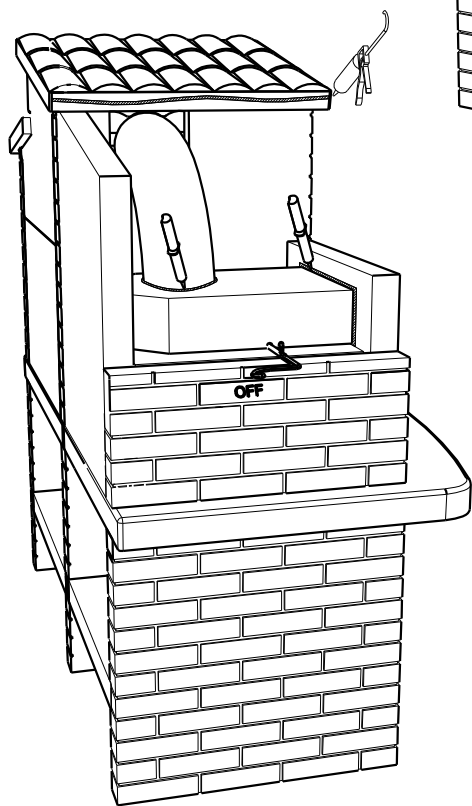


Regolazione
registro fumi

Reglage
registre fumées

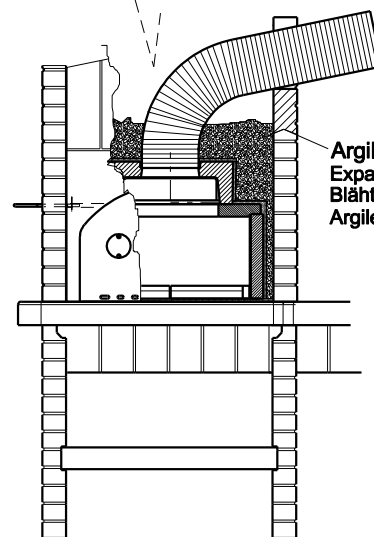
Fissaggio registro
fumi alla maniglia

Fixation registre
fumée à la poignée



Argilla espansa
Expanded clay
Blähton
Argile expansée

Fibra ceramica
Ceramic fiber
Keramikfaser
Fibre céramique



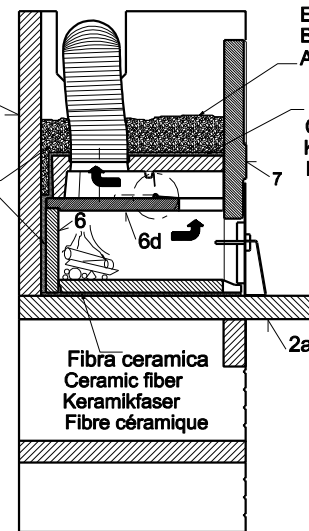
Argilla espansa
Expanded clay
Blähton
Argile expansée

5

Argilla espansa
Expanded clay
Blähton
Argile expansée

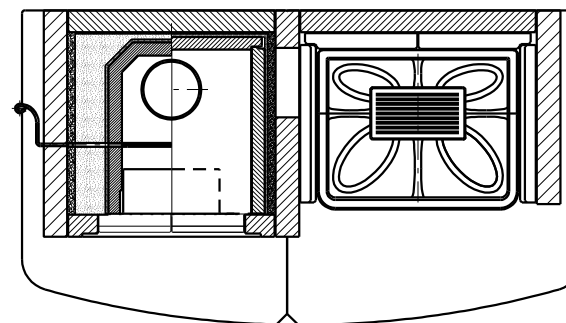
Fibra ceramica
Ceramic fiber
Keramikfaser
Fibre céramique

7



Fibra ceramica
Ceramic fiber
Keramikfaser
Fibre céramique

2a



IT NORME GENERALI PER UN PERFETTO MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO DEL BARBECUE

Per evitare spiacevoli ritorni di fumi, eventuali ostacoli come: alberi, fabbricati, etc... dovranno essere ad almeno 6 metri dall'uscita della canna fumaria.

- **Non installare il barbecue in ambienti chiusi poiché va utilizzato esclusivamente all'aperto.** Nel caso siate interessati ad un camino da utilizzare all'interno, vi raccomandiamo di usare un PALEX PALAZZETTI appositamente studiato per tale utilizzo.
- Quando avrete deciso il luogo più conveniente dove installare il barbecue, preparate un basamento a livello.
- **Il Barbecue, onde evitare cedimenti strutturali, deve essere collocato sopra una base rigida di cemento, calcestruzzo o simile, che resti inalterabile nel tempo.**

I vari elementi che compongono il vostro barbecue vanno fissati con l'adesivo dato in dotazione. Stendete quindi un filo sottile di silicone in tutti i punti di unione dei manufatti, montandoli in sequenza numerica.

Per quanto riguarda le basette di cottura, sia dei grill che dei forni, non fissatele mai, bensì appoggiatele ai rispettivi piani e quindi stuccate le fessure con terra refrattaria, oppure con semplice cenere.

ISTRUZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE

Prima di iniziare il montaggio procuratevi i seguenti materiali

- morsetti
- argilla espansa per la coibentazione del forno

MONTAGGIO

1. Posizionare gli elementi del basamento (1-1a -1b-1c- 1d-1e-1f), fissandoli con il collante.
 2. Montare i piani (2-2a) previo livellamento delle aree di appoggio.
 3. Proseguire il montaggio come da sequenza numerica, fissando i vari elementi con il solito adesivo.
- Il montaggio dell'interno forno di seguito descritto, non dev'essere eseguito fissando i pezzi (6-6a-6b-6c-6d), bensì solo accostandoli tra loro. Inoltre, eventuali cavillature di questi particolari, sono indice di normale dilatazione e non compromettono assolutamente il buon funzionamento del forno.
4. Distribuite sul piano (2a) per tutta la superficie di appoggio dei pezzi (6a-6b) uno strato di materassino in fibrocementa, dato in dotazione.
 5. Ora siete pronti ad appoggiare il piano fuoco (6a-6b) senza fissarlo, centrandolo tra le pareti (3 e 7a).
 6. Proseguite accostando i pezzi (6-6c-6d) tra loro e sistemando in seguito altro materassino di fibrocementa sulla parte esterna, come illustrato in figura. Quest'ultimo essendo un materiale isolante, manterrà in temperatura il vostro forno, per lungo tempo anche a fuoco spento.
 7. Calate il particolare (6h) previo inserimento del registro fumi (6e) come riportato nel disegno. Innestate attraverso il foro laterale dell'elemento (7a) la maniglia (6f) bloccandola al (6e) attraverso la spina (6g).
 8. Sigillate la superficie di contatto tra il pezzo (6d-6h-7), utilizzando il silicone rosso alta temperatura dato in dotazione.
 9. Inserite il tubo in acciaio sul foro posteriore dell'elemento 6h, avendo cura di piegarlo e inserirlo sull'incavo del

particolare 3. Utilizzare il rimanente silicone rosso per sigillare la base del tubo, come riportato nel disegno.

10. Distribuite il materassino isolante rimasto sopra il pezzo (6h).

11. **A forno completamente installato, si raccomanda di coprire la cupola con materiale isolante leggero(es. Argilla espansa, vermiculite o pomice), al fine di favorire una maggiore tenuta del calore ed evitare violente escursioni termiche.**

12. Terminare quindi il montaggio del vostro barbecue, fissando gli elementi del tetto (9), sigillare con il collante utilizzato per il fissaggio degli altri particolari di cemento, l'unione tra le due falde.

13. MONTAGGIO PORTINA IN GHISA (SOLO CIPRO)

Si tratta di una portina in ghisa con sportello apribile in vetro pirofilo, appositamente studiata per evitare dispersioni di calore e per un utilizzo più razionale del forno. Per il montaggio fissatela alla struttura cementizia utilizzando le apposite viti con fisher in ottone e stendete uno strato del solito silicone rosso per alte temperature tra il telaio in ghisa e la parte anteriore del forno (7).

14. Gli elementi (12) fungono da protezione contro la caduta accidentale delle braci dal piano fuoco. Fissateli con il solito silicone.

FINITURA DEL BARBECUE

- A fine montaggio, data la particolare finitura e colorazione in massa, il barbecue non necessita né di stuccature nell'unione degli elementi né di eventuali verniciature. Nel caso desideriate comunque dipingere il vostro barbecue, vi consigliamo una pittura idrorepellente per esterni della finitura desiderata.
- Il Barbecue deve comunque rimanere ad asciugare per almeno 4 giorni prima di essere utilizzato.

IMPORTANTE

- Portate il Barbecue in temperatura lentamente. Evitate vampate, specialmente nei barbecue bagnati, in modo tale che l'improvviso innalzamento della temperatura non dia origine a cedimenti strutturali (fessure).
- Non spegnere il fuoco con l'acqua.
- Consigliamo vivamente di coprire il vostro Barbecue durante il periodo invernale, soprattutto in luoghi con temperature inferiori allo zero.
- A fine installazione è necessario applicare su tutto il barbecue il PROTETTIVO LIQUIDO, che garantisce l'impermeabilità alla struttura e la protegge dagli agenti atmosferici. E' disponibile presso qualsiasi rivenditore PALAZZETTI. Ripetere l'operazione una volta all'anno.

ATTENZIONE

- **Il manifestarsi di fessurazioni, particolarmente in seguito ad un uso intenso, fa parte del normale comportamento dei cementi refrattari e non ha la minima conseguenza sulla perfetta funzionalità del prodotto.**
- Non lasciate bambini senza sorveglianza in vicinanza delle fiamme.
- Il barbecue può risultare particolarmente caldo. Evitare di spostarlo in sede d'utilizzo.
- Conservare il disegno del modello e l'etichetta con il codice a barre, ritagliandola dall'imballo. Vi serviranno per presentare all'azienda eventuali reclami o ordini di ricambi.
- Le misure sono indicative e possono subire variazioni.

USO DEL BARBECUE

- Prima di ogni accensione è bene liberare il piano fuoco da eventuali residui di cenere o altro.
- Non usare alcool o derivati del petrolio per l'accensione o la ri-accensione! Usare solo accendi-fuoco conformi a EN 1860
- Accendere il fuoco ed attendere almeno 30 minuti prima di iniziare a cucinare. Non iniziare comunque a cucinare fino a che non si formano le braci.
- **Per fare fuoco potete utilizzare carbone di legna o legna. Il combustibile dovrà essere stagionato, asciutto e ridotto in pezzatura di varie misure. Usatene un massimo di 4 chili per volta.**
- Qualora il vostro barbecue sia munito di portalegna, distribuite nella parte inferiore di questo un buono strato di carta, e quindi sopra ad essa un buono strato di schegge di legno e ramoscelli secchi e piccoli; legna di pezzatura più grande verrà posta sopra i due strati precedenti.
- Per facilitare l'accensione disponete la legna in modo da non soffocare la carta e la legna minuta che avrete posto alla base.

USATE SEMPRE GUANTONI DA FORNO E PRESINE IGNIFUGHE, MENTRE CUCINATE

USO DEL FORNO

Per la preparazione del fuoco seguite le indicazioni generali precedentemente descritte.

Fate fuoco all'interno del forno, tenendo la portina chiusa ed il registro aria della stessa, aperto.

Il forno andrà portato in temperatura gradualmente, evitando di sovraccaricarlo nella fase iniziale (massimo 2 Kg. di legna secca e ridotta in piccole dimensioni), onde evitare shock termici.

Il tempo necessario al forno a raggiungere la temperatura desiderata, varia a seconda del fuoco che avete fatto, in ogni caso questa fase richiederà circa 1 ora.

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

Appena la temperatura sarà sufficiente (circa 300°) e le fiamme saranno spente, aprite il forno e pulite velocemente il piano dello stesso, spostando in un angolino sul fondo le braci e la cenere residui. Nel caso vi siano ancora fiamme eccessivamente alte e non possiate attendere oltre, eliminatele togliendo la legna incombusta che le provoca. Chiudete il registro fumi, per evitare di disperdere il calore del forno.

Spargete farina sul piano di cottura, quindi appoggiate direttamente sopra lo stesso la pizza o il pane da cuocere; nel caso non siate ancora dei cuochi provetti vi consigliamo di appoggiare il cibo su una normale teglia e di inserire il tutto nel forno stesso. Dopo aver inserito la pietanza chiudete la portina il più presto possibile. Potrete controllare la cottura attraverso lo spioncino; quando il cibo sarà cotto toglietelo dal forno usando gli appositi attrezzi. La cottura in forno vi darà molte soddisfazioni, e con un minimo di esperienza potrete ottenere ottimi risultati.

GB BARBECUE ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Before installing your barbecue, kindly observe the following:

- **In order to avoid structural settlements, the barbecue has to be mounted on rigid foundations, concrete or similar surface that will remain stable over time.**
- **Do not use indoors.**
- Make sure that there is a safe distance between your barbecue and surrounding buildings, trees or bushes, by at least 6 metres.
- Build a concrete base support and place the elements of the barbecue base levelling them. on top of it with the help of a spirit level.
- The various parts that make up your barbecue are to be fastened using the adhesive provided. Then place a thin bead of silicon at all points where the pieces join, and assemble them in numerical order.
- **As regards the cooking base plates, for both the grills and the ovens, never secure them, but instead rest them on the respective surfaces and then stucco the cracks with refractory earth or simply with ash.**

Prepare the following materials before proceeding with assembly

- terminals
- expanded clay for oven insulation

ASSEMBLY

1. Position the base elements (1-1a -1b-1c- 1d-1e-1f), securing them using adhesive.
2. Mount the panels (2-2a) after levelling the surfaces onto which they are to be rested.
3. Continue the assembly procedure according to the numbered sequence, securing the various elements with the adhesive provided.

The assembly of the oven inner compartment described below must not be performed by securing the parts (6-6a-6b-6c-6d), but rather by placing them side by side. In addition, any cracks in these parts are merely an indication of normal expansion and do not compromise in any way the correct operation of the oven.

4. Distribute a layer of ceramic fibre mat provided onto the surface (2a) for the entire supporting surface of the parts (6a-6b).
5. Now you are ready to place the hearth (6a-6b) without securing it, centring it between the walls (3 and 7a).
6. Proceed by placing the parts side by side (6-6c-6d) and then applying another ceramic fibre mat on the external part, as illustrated in the figure. Since the latter is an insulating material, it will maintain the temperature inside your oven for a long time, even if the fire is out.
7. Lower the part (6h) after first having inserted the smoke regulator (6e) as shown in the diagram. Fit the handle (6f) through the lateral side of the element (7a), securing it to (6e) through the plug (6g).
8. Seal the surface in contact with the part (6d-6h-7), using the red high-temperature silicone provided.
9. Insert the stainless steel piping through the hole at the rear of the element 6h, taking care you bend it and insert it into the hollow of the part 3. Use the remaining red silicone to seal the base of the piping, as shown in the diagram.
10. Distribute the remaining insulating mat over the part (6h).
11. **Once the oven is completely installed, we recommend that you cover the dome with light insulating material (such**

as expanded clay, vermiculite or pumice), in order to encourage greater heat retention and avoid violent thermal variations.

Then complete the assembly of your barbecue, securing the roof elements (9) and sealing them in place using the adhesive used for fixing.

OVEN'S DOOR MADE FROM CAST-IRON (ONLY CIPRO)

It is a door made from cast-iron including a flap with fire-resistant glass. It has been specially developed to prevent any heat dispersion and to allow a more rational use of the oven. For its installation, fix it to the cement structure using the proper brass screws and "fisher" which are delivered as standard kit. Take special care in closing the clearance by using silicon resisting to high temperatures.

FNISHING

- Upon completion of assembly, given the special finish and mass colouring, the barbecue does not require the joints to be puttied or any further painting.
- If you should wish to paint your barbecue, we suggest a water-resistant outdoor paint in the desired finish.

IMPORTANT

- Heat the barbecue slowly. Avoid lighting a blazing fire, especially if your barbecue is wet. This will prevent cracks forming due to sudden heat on a cold surface.
- Do not turn the flames out with water.
- We recommend you protect your barbecue by covering it during the winter months.
- After installation, apply the PROTECTIVE LIQUID over all the barbecue. This will guarantee protection against rain and other atmospheric conditions. This liquid is available at any Palazzetti dealer. Repeat this operation once a year.

ATTENTION

- **Cracks appearing in refractory cement, especially if you have used the barbecue a lot, are a normal occurrence and have absolutely no influence on how the barbecue works.**
- **WARNING!** Keep children and pets away.
- This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Keep the drawing of the model and the label with the bar code, cutting it off the packaging. You will need them if you have any complaints to make or for ordering spare parts.
- The measurements are indicative and can be modified.

USING YOUR BARBEQUE

Before firing your barbecue, the fire slab should always be cleaned of any ash or other residues.

- Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- Light the fire and wait at least 30 minutes before you start cooking. Do not start cooking until embers have formed.

For the fire we suggest the use of charcoal (max 4kg). The use of wood, very dry wood, doesn't have to be more than 4 kg for every fill.

If your barbecue is equipped with a wood-holder, spread a good layer of paper on the holder bottom, and cover the paper with chips of wood or dry tinder. Then place over these larger pieces of wood.

To make it easier to light the fire, arrange the wood with care to

avoid smothering the paper and tinder at the bottom.

ALWAYS USE OVEN GLOVES AND HOLDING PADS WHEN COOKING OR MOVING THE GRILL OR THE SPIT.

COOKING ON THE OVEN

To properly prepare the fire follow the general instructions given above.

Light up the fire in the back part of the oven and keep the door closed. Open the combustion air register of the oven's door.

Heat the oven slowly. Burning a slow fire for the first time (2 kg. of wood) to avoid thermal shocks which could cause cracks in the structure.

The temperature of the oven depends on the fire lighted. In any case it is necessary about 1 hour to reach the right cooking temperature. The temperature is shown on the black scale of the thermometer. The baking methods, the temperature and times may vary in a widely, depending on the food. The instructions given apply in general to the baking of pizza, bread, cakes, etc.... As soon as the oven reaches a sufficient temperature and the fire dies down, open the oven and quickly clean the floor by pushing the residual embers and ashes to a corner. If the flames are still too high and there is no time to wait, eliminate them by removing any still unburnt wood. Close the smokes register in order to avoid heat dissipation. Sprinkle some flour on the floor of the oven and set the pizza or bread to bake directly on it. If you are still not experienced with baking food in the oven, we suggest you set the food down on a normal oven tray and place it in the oven. Immediately close the door after placing the food in the oven. The cooking process can be followed through the inspection port. When the food is baked, remove it from the oven with the suitable utensils. Oven baking can be a source of great satisfaction, and with a little experience you can achieve excellent results.

The manufacturer is not responsible for any mistakes or inaccuracies contained in this catalogue and is entitled to make any modifications deemed necessary to meet technical or commercial requirements at any time and without giving prior notice.

DE MONTAGEANLEITUNGEN FÜR BARBECUES

Wir bitten Sie, vor der Installation Ihres Barbecues folgende Punkte zu beachten:

- **Um Einsturze der Struktur zu vermeiden, muss der Grillkamin auf einer steifen dauerhaft stabilen Grundfläche aus Zement, Beton oder ähnlichem montiert werden.**
- Vergewissern Sie sich, dass zwischen dem Barbecue und evtl. Bäumen oder Sträuchern ein angemessener Abstand von mindestens 6 Metern besteht.
- **Nicht in Innenräumen benutzen.**
- Bereiten Sie ein Betonsockel vor und positionieren Sie darauf mit Hilfe einer Wasserwaage die Untergestell (1-1a -1b-1c- 1d-1e- 1f).

- Die einzelnen Elemente Ihres Gartegrillkamins werden mit dem Kleber, der zum Lieferumgang gehört, befestigt. Hierzu wird ein dünner Silikonstreifen an allen Verbindungspunkten der Fertigteile aufgetragen, anschliessend in numerischer Reihenfolge montieren.

Die Sockelplatten des Grills und des Backofens dürfen in keinem Fall befestigt, sondern nur auf betreffenden Flächen aufgelegt werden, anschliessend sind die Schlitz mit Schamotte oder mit einfacher Asche verschließen.

Vor der Montage muss man sich folgendes Material besorgen:

- Klemmen
- Blähton für die Isolierung des Backofens

MONTAGE

15. Die Elemente des Unterteils positionieren (1-1a -1b-1c- 1d-1e-1f) und mit dem Kleber befestigen.

16. Die Platten montieren (2-2a) vorher die Auflagebereiche nivellieren.

17. Die Montage nach der numerischen Reihenfolge fortsetzen und die einzelnen Elemente mit dem üblichen Kleber befestigen. bei der nachfolgend beschriebenen Montage des Backofeninnenraums dürfen die Teile (6-6a-6b-6c-6d) nicht befestigt werden, sondern nur aneinandergereiht werden. Hier ist zu sagen, dass eventuelle Haarrisse dieser Teile Hinweis auf die normale Ausdehnung sind und den einwandfreien Betrieb des Backofens in keiner Weise beeinträchtigen.

18. Verteilen Sie auf der Platte (2a) über die gesamte Auflagefläche der Teile (6a-6b) eine Schicht der beiliegenden Keramikfasermatte.

19. Jetzt können Sie die Feuerplatte (6a-6b) auflegen ohne sie zu befestigen, sie muss genau zwischen den Wänden (3 und 7a) liegen.

20. Die Teile (6-6c-6d) aneinanderreihen und anschliessend, wie in der Abbildung gezeigt eine andere Keramikfasermatte auf der Außenseite anbringen. Beim letzteren handelt es sich um isolierendes Material, das auch bei erloschenem Feuer die Temperatur des Backofens lange Zeit erhält.

21. Wie auf der Zeichnung gezeigt, das Teil absenken (6h), vorher muss der Rauchregler (6e) eingesetzt werden. Den Griff (6f) über die seitliche Bohrung des Elements (7a) einstecken und ihn am (6e) mit dem Stift (6g) befestigen.

22. Die Kontaktflächen zwischen dem Stück (6d-6h-7) mit dem beiliegenden, hitzebeständigen roten Silikon versiegeln.

23. Den Stahlschlauch auf die rückseitige Öffnung des Elements 6h stecken, dabei muss er gebogen und in die Aussparung des Details 3 gesteckt werden. Wie in der Zeichnung gezeigt, das übrige rote Silikon zum Versiegeln des unteren Schlauchteils benutzen.

24. Die übrig gebliebene Isoliermatte auf dem Teil (6h) verteilen.

25. Wenn der Backofen ganz installiert ist, sollte der Aufsatz mit leichtem Isoliermaterial (z.B. Blähton, Vermiculit oder Bimsstein) abgedeckt werden, um die Wärmedämmung zu verbessern und heftige Temperaturschwankungen zu vermeiden.

Die Montage des Gartegrillkamins mit der Befestigung der Dachelemente (9) beenden, mit dem Kleber, der für die Befestigung benutzt wurde, versiegeln.

OFENTÜRE AUS GUSSEISEN (nur Cipro)

Es handelt sich um eine Gusseisentüre mit einer Keramikglas-klappe die geöffnet werden kann. Diese wurde so ausgedacht, um Wärmeverschwendung zu vermeiden und den Ofen zwecksmässiger gebrauchen zu können. Für die Montage befestigen Sie die Türe mit den beigelegten Schrauben und „Fisher-“, Dübel an die vorhandene Struktur aus Zementkonglomerat. Schliessen Sie die Ritze mit einem Silikon, der für hohe Temperaturen geeignet ist.

AUSBESSERUNGSARBEITEN

- Nach erfolgter Montage muss der Gartegrillkamin auf Grund seiner besonderen Ausführung und Durchfärbung weder an den Verbindungsstellen verspachtelt noch gestrichen werden. Falls Sie Ihren Gartegrillkamin dennoch streichen möchten, empfehlen wir eine wasserfeste Farbe für Aussenanstriche im gewünschten Farbton.

- Der Barbecue muss nun mindestens 4 Tage lang trocknen, bevor er das erste Mal benutzt werden kann.

WICHTIG

- **Das Auftreten von Rissen gehört insbesondere bei einem häufigen Gebrauch des Barbecues zum normalen Verhalten des feuerfesten Zements, wirkt sich aber keinesfalls auf die Leistungen des Barbecues auf.**

- Bringen Sie den Barbecue immer langsam auf Temperatur. Vermeiden Sie besonders bei einem feuchten Barbecue ein zu starkes Auflodern der Flammen, damit die plötzliche Erhöhung der Temperatur keine Struktursenkungen (Risse) verursacht.

- Löschen Sie das Feuer nie mit Wasser.

- Es wäre äusserst zweckmässig, wenn Sie Ihren Gartegrillkamin während der Wintermonate abdecken würden, vor allen an Stellen, an denen die Temperatur unter Null sinkt.

- Es ist empfehlenswert, ein handelsübliches transparentes und wasserabweisendes ISOLIERMITTEL auf die Platte aufzutragen. Einmal jährlich wiederholen.

ACHTUNG

- **Nicht in Innenräumen benutzen.**

- Achtung! Keinen alcohol oder produkte auf Erdölbasis für die zündung oder wiederanzündung benutzen! Nur der Norm EN 1860-3 entsprechende Feueranzünder verwenden!

- Das Feuer anzünden - erst nach mindestens 30 Minuten kann gegrillt werden. Keinesfalls mit dem Grillen beginnen, bevor sich die Glut gebildet hat.

- ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.

- Dieser Gartegrill wird sehr heiß, während des Gebrauchs darf er nicht verstellt werden.

- **Zum Feueranzünden und für die Kochglut raten wir zur ausschliesslichen Verwendung von Holzkohle (Maximal 4 kg pro Füllung),** der Brennstoff ist immer in die Mitte der Feuerstelle des Gartenkamins zu geben.

- Falls ihr Barbecue mit einem Feuerkorb ausgestattet ist, geben Sie vorerst unten eine Schicht Papier und darüber Holzspäne oder Reisig hinein; die Holzscheite werden auf die vorgenannten Schichten gegeben.

- Um das Feuer gut aufbrennen zu lassen, soll das Holz so aufgesetzt werden, dass das Papier und das Kleinholz nicht verstickt werden.

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

BACKEN IM OFEN

Für die Vorbereitung des Feuers, sich an die oben beschriebenen allgemeinen Anleitungen halten.

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

Der Backofen wird die gewünschte Temperatur ungefähr in einer Stunde erreichen, auf jeden Fall hängt es von der Stärke des Feuers ab. Auf der Temperaturskala des Thermometers nur die schwarze Skala beachten. Wenn die Temperatur laut Thermometer mindestens 200 °C beträgt, kann der Ofen für das Backen vorbereitet werden.

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

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

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

Sie können das Backen durch das Guckloch kontrollieren; wenn das Gericht gekocht ist, so können Sie dieses mit den dafür vorgesehenen Geräten herausnehmen. Sie werden Ihre Freunde am Backen in diesem Ofen haben und in Kürze ausgezeichnete Resultate erzielen.

FR NOTICE DE MONTAGE DU BARBECUE

Pour éviter des retours de fumées, toujours ennuyeux, il faut que les éventuels obstacles comme arbres, immeubles, etc... soient au moins à 6 mètres de distance de la sortie du carneau montant.

Ne pas utiliser dans des locaux fermés.

Pour éviter affaissements de la structure, le barbecue doit être monté sur une base rigide en ciment, béton ou similaire, qui reste stable dans le temps.

Les différents éléments qui composent votre barbecue doivent être fixés avec l'adhésif fourni. Étendez un fil de silicone sur tous les points d'union des produits manufacturés, en les montant en séquence numérique.

Pour ce qui concerne le plan de cuisson, aussi bien des grills que des fours, ne jamais les fixer mais, au contraire **les placer sur les surfaces respectives et stuquer les fissures avec de la terre réfractaire ou avec de la simple cendre.**

INSTRUCTIONS POUR UNE INSTALLATION CORRECTE

Avant de commencer le montage, se procurer le matériel ci-dessous :

- Des bornes pour maintenir bien uni les éléments.
- Vermiculite ou argile expansée pour isolation du four .

1. Positionner les éléments de la base 1-1a -1b-1c- 1d-1e-1f.
2. Mettre à niveau les surfaces d'appui du plan 2 et 2a.
3. Fixez tous les éléments en séquence numérique avec l'adhésif fourni.
4. L'assemblage de l'intérieur du four décrit ci-de-suite ne doit pas être effectué en fixant les pièces 6-6a-6b-6c-6d mais seulement en les rapprochant les unes des autres. **Des éventuelle craquelures dans le foyer sont indice d'une normale dilatation du même et ne compromettent absolument pas le bon fonctionnement du barbecue.**
5. Étendre sur le plan 2a de toute la superficie d'appui des pièces 6a-6b une couche de matelas en fibre céramique fourni avec le barbecue.
6. Déposer le plan feu 6a-6b sans le fixer, le centrant entre les parois 3 et 7a.
7. Continuer à joindre les pièces 6-6c-6d entre elles et ajouter d'autre matelas en fibre céramique sur la partie externe, comme illustré sur le dessin. Ce matériel isolant maintiendra la température de votre four pour une longue période, même à feu éteint.
8. Suite à l'insertion de l'élément 6e comme indiqué sur le dessin, insérer la pièce 6h. Monter la poignée au travers du trou latéral de l'élément 7a en la bloquant au 6e par l'intermédiaire de 6g.
9. Rendre étanche la superficie de contact entre la pièce 6d-6h-7 en utilisant le silicone rouge hautes températures fourni avec le barbecue.
10. Insérer le tube en acier dans le trou postérieur de l'élément 6h en ayant soin de le courber et l'insérer dans la cavité de la pièce 3. Utiliser le reste du silicone pour l'étanchéité de la base du tube comme indiqué sur le dessin.
11. Distribuer le reste du matelas en fibre céramique sur la pièce 6h.

Nous recommandons toujours de recouvrir la cloche du four avec du matériel isolant afin de favoriser le maintien de la chaleur et éviter les violentes amplitudes thermiques qui provoqueraient des ruptures.

12. Terminer le montage de votre barbecue en fixant les éléments du toit 9, rendre étanche les deux pans avec le collant utiliser pour fixer les autres pièces de ciment.

PORTE FOUR EN FONTE (seulement Cipro)

Il s'agit d'une porte en fonte avec portière ouvrable en vitre céramique, étudiée exprès pour éviter toute dispersion de chaleur ainsi que pour l'utilisation plus rationnelle du four. Pour son montage, fixez-la à la structure en béton utilisant les vis et les « Fischer » en laiton en dotation. Il faut faire bien attention de fermer les fissures en employant de la silicone résistant aux températures élevées.

FINISSAGE

- À la fin du montage, étant donné la particulière finition et la coloration en masse, le barbecue ne nécessite ni de jointoiments, ni d'être peint. Au cas où vous désiriez quand même peindre votre barbecue, nous vous conseillons d'utiliser une peinture hydrofuge pour l'extérieur de la finition souhaitée.

- Le barbecue doit sécher pendant au moins 4 jours avant d'être utilisé.

IMPORTANT

- Portez lentement votre barbecue à température. Evitez toute flambée, spécialement si le barbecue est mouillé de façon que la structure ne cède pas (fissures) à cause de la hausse subite de la température.
- N'éteignez pas le feu avec de l'eau.
- Nous vous conseillons vivement de couvrir votre barbecue durant la période hivernale, surtout dans des lieux où les températures descendent au dessous de zéro.
- Après l'installation, appliquer le LIQUIDE PROTECTEUR sur tout le barbecue afin de garantir l'imperméabilité de la structure et de la protéger contre les agents atmosphériques. Ce liquide est disponible chez les revendeurs Palazzetti. Répéter l'opération une fois par an.

ATTENTION

- **Si des fissurations apparaissent - notamment suite à une utilisation fréquente de votre barbecue - cela est tout à fait normal lorsqu'on a utilisé des ciments réfractaires. Ce phénomène n'influence aucunement le parfait fonctionnement du produit.**
- Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Conserver le dessin du modèle et l'étiquette avec le code-barres que vous découperez sur l'emballage. Vous devrez les présenter à la société Palazzetti en cas de réclamation ou de commande de pièces détachées.
- Les mesures sont à titre indicatif et peuvent subir des variations.

UTILISATION DU BARBECUE

- Avant d'allumer le barbecue, il faut enlever du plan du foyer les éventuels résidus de cendre ou autre.
- **Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3!**
- **Pour faire le feu et les braises pour cuisiner, nous recommandons d'utiliser le charbon de bois ou bois (Maximum 4 kg par chargement)**, en positionnant le combustible au centre de la dalle foyère du barbecue. Veiller à ce qu'il soit bien sec.
- Si votre barbecue est muni de la boîte porte-bois, placez dans la partie inférieure de celle-ci une coche de papier et par dessus, ajoutez d'abord de petits morceaux de bois ou des brindilles sèches et ensuite des morceaux de bois d'une plus grande taille.
- S'il n'y a pas de boîte porte-bois la disposition sera la même mais elle se fera directement sur le plan du foyer. Pour faciliter l'allumage il faut disposer le bois de façon à ne pas étouffer le papier et le petit bois.

PENDANT QUE VOUS CUISINEZ OU LORSQUE VOUS DEPLACEZ LA GRILLE OU LE TOUNEBROCHE, UTILISEZ TOUJOURS DE GANTS DE FOUR ET DES PIOGNEES.

CUISSON SUR LE GRILL

Les braises commenceront à tomber d'elles-mêmes sur le plan du foyer et devront être distribuées uniformément sur le même; pour en faciliter la chute, secouez légèrement les tisons à travers les fentes de la boîte porte-bois en utilisant l'ustensile approprié. Faites glisser la grille propre sur les coulisses et laissez-la chauffer sur les braises pendant quelques minutes; à ce point vous pouvez disposer sur la grille les aliments à cuire. Si la cuisson est plutôt longue et si les braises ne sont pas suffisantes, continuez à mettre du bois dans la boîte porte-bois: de cette façon vous aurez toujours une réserve de braises servant à la cuisson. S'il n'y a pas de boîte porte-bois, allumez le feu que vous avez préparé et lorsqu'il sera presque complètement consommé et que les braises se seront formées, distribuez-les sur le plan pour la cuisson en laissant sur le fond le bois encore en train de brûler.

CUISSON DANS LE FOUR

Pour la préparation du feu il faut suivre les indications générales indiquées ci-dessus. Faites un feu à l'intérieur du four, vers le fond, en laissant la porte fermée. Mettre en place le dispositif de réglage de l'air de combustion. Portez lentement votre four à température.

Faites un feu modéré (2 kg. du bois) évitant ainsi les chocs thermiques qui pourraient provoquer des craquelures sur la structure.

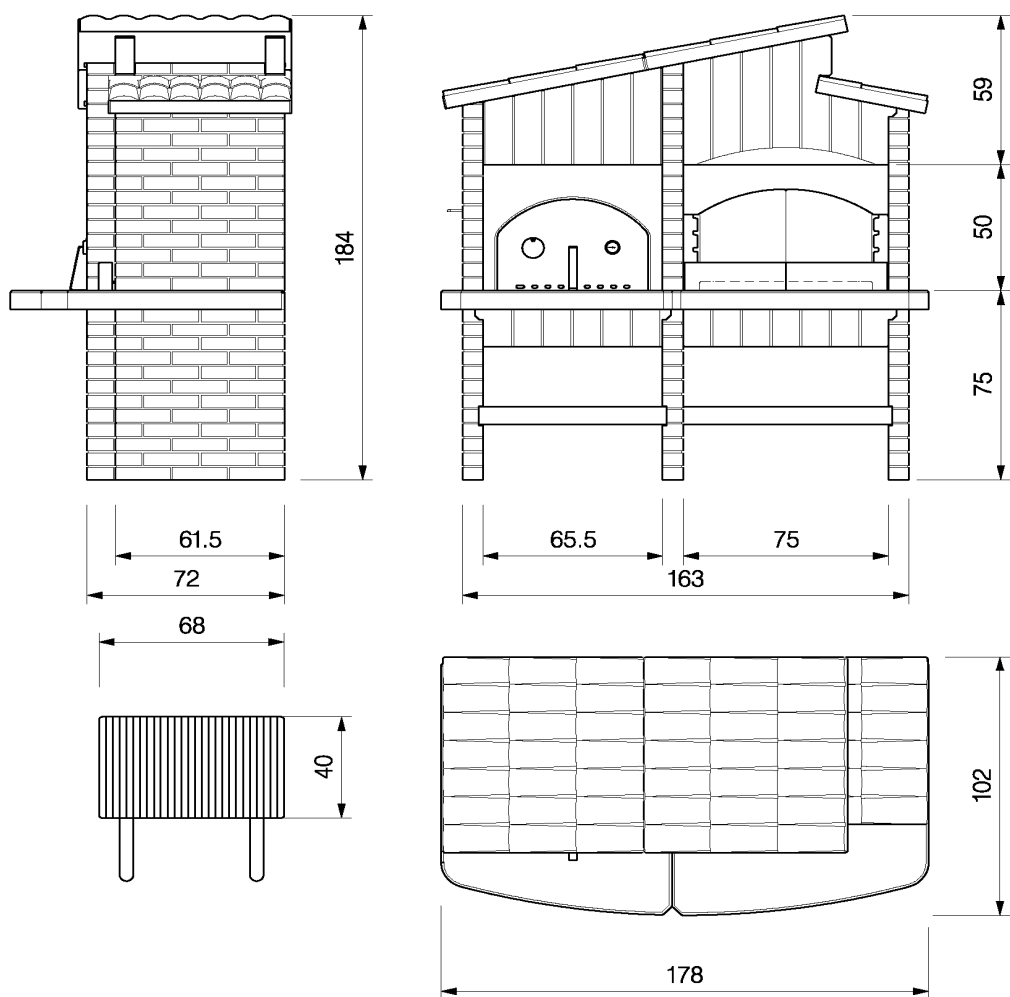
De toute façon pour atteindre la température pour cuisiner 1 heure est nécessaire. La température peut être vérifiée sur l'échelle noir du thermomètre.

Le temps nécessaire pour atteindre la température désirée varie selon les dimensions du four que vous avez choisi et du feu qui a été fait; dans tous les cas il varie énormément suivant l'aliment que vous devez cuire; les instructions ci-dessous sont à titre indicatif et concernent la cuisson de pizza, pain; gâteaux, etc...

Dès que la température est suffisante et que les flammes se sont éteintes, ouvrir le four et nettoyer rapidement le plan de cuisson, en poussant vers un angle du fond les braises et la cendre restantes. S'il y a encore des flammes excessivement hautes et que vous ne pouvez attendre plus longtemps, éliminez-les en enlevant le bois non encore brûlé qui les provoque.

Fermez le registre des fumées pour éviter de disperser la chaleur du four. Saupoudrez de farine le plan du four et posez directement dessus la pizza ou le pain à cuire; si vous n'êtes pas encore un cordon bleu, nous vous conseillons de poser les aliments sur un plat à four et de placer le tout dans le four même. Après avoir introduit le plat fermez la porte le plus rapidement possible. Vous pourrez contrôler la cuisson à travers le jadas; lorsque les aliments seront cuits, enlevez-les du four en utilisant les ustensiles appropriés. La cuisson dans le four vous donnera de nombreuses satisfactions et avec un minimum d'expériences vous pourrez obtenir d'excellents résultats.

La société ne s'endosse pas la responsabilité des erreurs possibles ou inexactitudes, qui sont contenus dans cette brochure et se réserve le droit d'apporter à ses produits, a n'importe quel moment et sans préavis, des modifications retenues nécessaires pour quelque raison technique ou de commerce.



Z558
1103

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

PALAZZETTI
in giardino

Palazzetti Lelio S.p.A.
Via Roveredo, 103 – 33080 Porcia (PN)
Tel. 0434-922922 – 922655 ----- Fax 0434-922355
E-mail: info@palazzetti.it – Internet: www.palazzetti.it
La ditta non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori del presente opuscolo e si tiene libera di variare senza preavviso le caratteristiche dei nuovi prodotti.