

Fig. 1

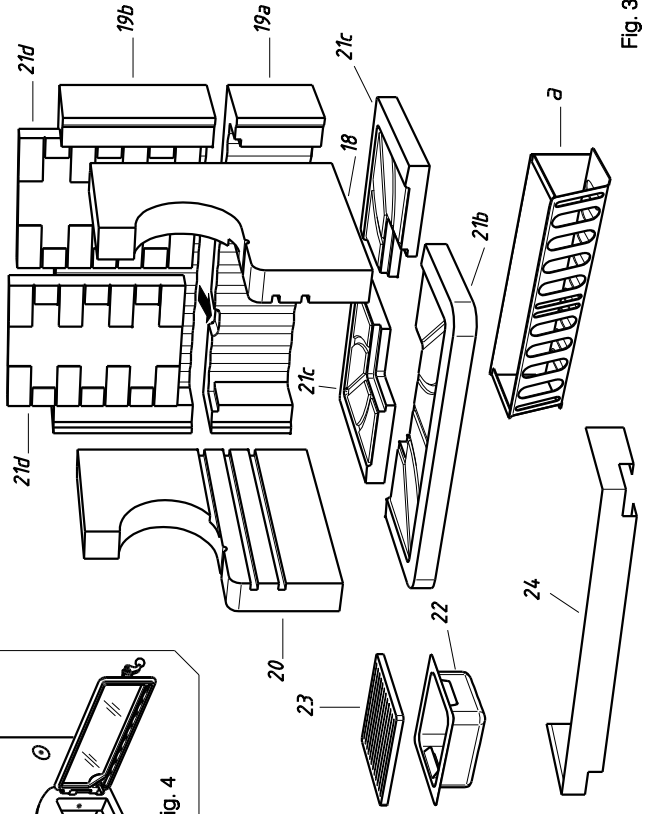
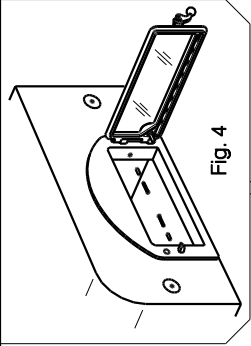


Fig. 3

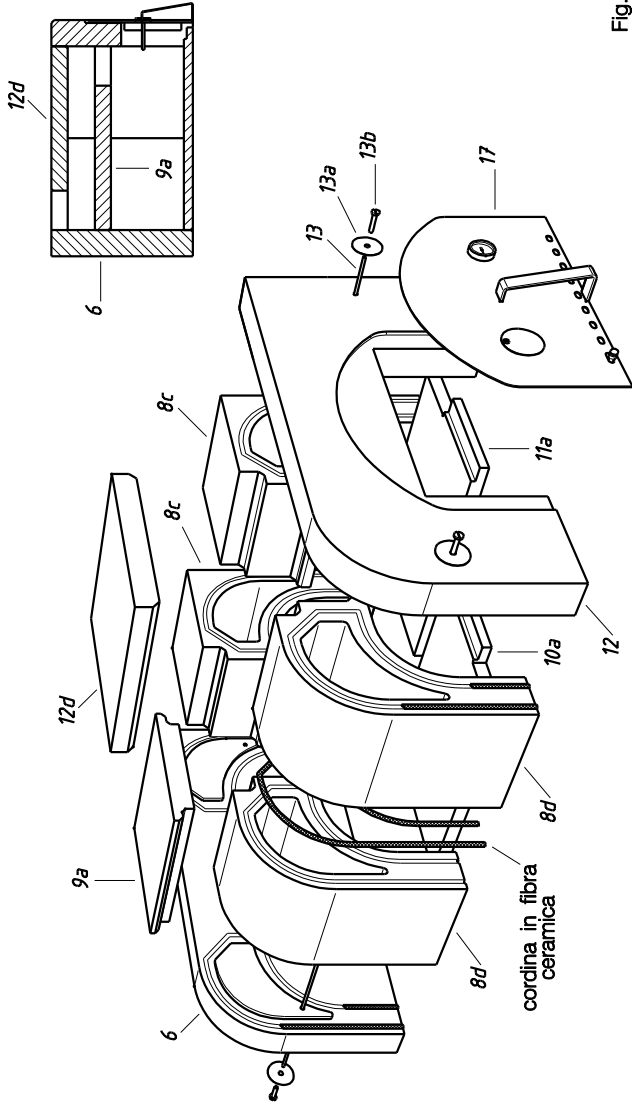


Fig. 2

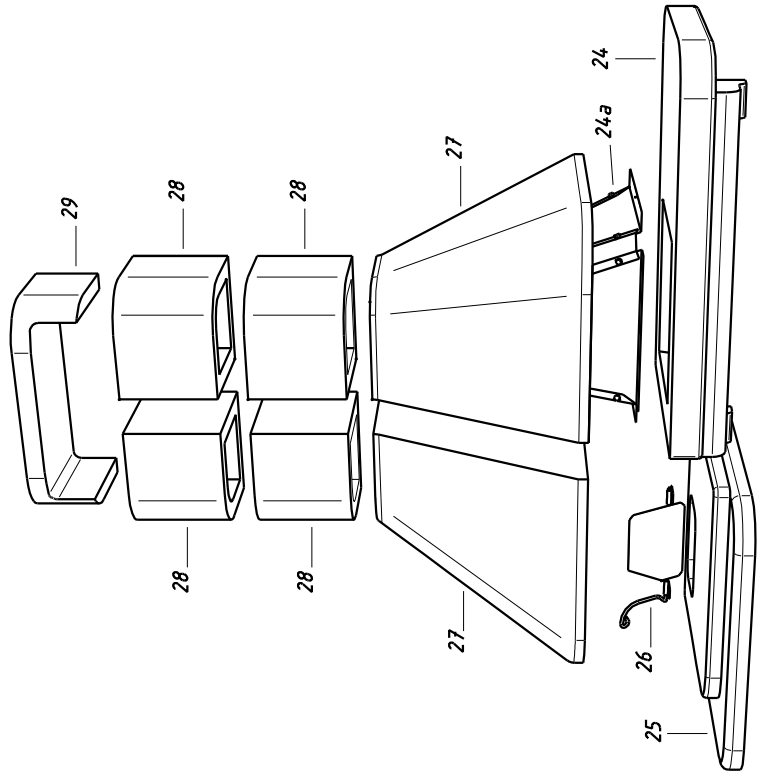


Fig. 3a

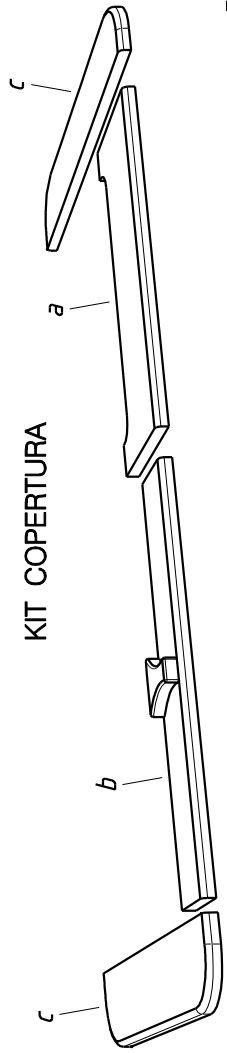


Fig. 5

## NORME GENERALI PER UN PERFETTO MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO DEL BARBECUE GARGANO CON FORNO

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

Quando avrete deciso il luogo più conveniente dove installare il barbecue, preparate un basamento a livello. È consigliabile posizionare il barbecue sopra un piano rigido, molto ampio costruito in cemento o altro materiale, che con il tempo non provochi cedimenti. Usate sempre un impasto di cemento normale per il fissaggio degli elementi che non sono sotto posti a tensioni dovute al calore.

Per gli elementi in prossimità del fuoco, come per esempio pareti laterali e di fondo, anelli, cappe, usate un impasto di cemento refrattario 40%, terra refrattaria 40% e cemento normale 20%. 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 DEL BARBECUE

Prima di iniziare il montaggio procuratevi i seguenti materiali

- cemento normale quanto basta
- terra refrattaria circa 20 kg
- cemento refrattario circa 20 kg

Oppure richiedete la malta refrattaria specifica predosata fornita dalla PALAZZETTI (kit montaggio).

#### FASE 1 (Fig. 1)

1. Posizionare gli elementi del basamento (1 - 2 - 3).
2. Portare a livello le aree di appoggio del piano (4 - 5)
3. Fissate e portare a livello tutti gli elementi del basamento utilizzando del cemento normale.

#### MONTAGGIO FORNO (fig. 2)

4. Ripassate i fori dentro ai quali vengono inseriti i 2 tiranti 13.
5. Appoggiate al piano (5), senza far uso di malte, tutti gli elementi del forno.
6. Noterete che gli elementi del forno presentano una scanalatura sui bordi, sistemate il cordino in fibra ceramica applicando dei punti di silicone ad alte temperature (in dotazione). A questo punto unite gli elementi tra loro ed aggiungete o togliete il silicone ove lo riteniate necessario, al fine di coprire bene i punti di giunzione.
7. Posizionare sopra il piano (5) il materassino in fibra ceramica, e successivamente le basette del forno (10a, 11a).
8. Gli elementi del girofumo 9a e 12d verranno fissati con il silicone.
9. Unite tutti gli elementi con i tiranti (13). Si raccomanda di stringerli moderatamente. A forno caldo i tiranti si allungano. Evitate in questa fase di stringerli ulteriormente.
10. Alla fine fissate il registro fumi (26) in corrispondenza del foro di uscita dei fumi.
11. Il barattolo contrassegnato dalla scritta "ELASTOGUM" contiene un prodotto elastico idrorepellente e resistente al calore che va applicato con un pennello su tutte le giunzioni esterne del forno.
12. Sulla cappa (27) fissate la targhetta (OFF - ON) essa vi sarà utile per capire quando il registro fumi (26) è aperto o chiuso. Stuccate, quindi, con il solito impasto di cemento e terra refrattaria, i punti di giunzione del forno.

#### MONTAGGIO PARETI (Fig. 3)

13. Montare le pareti di fondo 19a e 19b e le pareti laterali 18 e 20. Per un assemblaggio più preciso mettete le pareti a secco sul piano ed inserite il portalegna, troverete così la distanza corretta. Togliete il portalegna e procedete al fissaggio vero e proprio avendo cura di distribuire nei punti di giunzione un sottile strato di impasto di terra e cemento refrattari.

**ATTENZIONE:** Le due aperture sulla parete 19 A dietro le pareti 21d devono rimanere aperte e permettere il passaggio dell'aria per il raffreddamento della parete di fondo.

14. Procedete quindi all'inserimento degli elementi della bassetta fuoco (21b-21c). **Né la bassetta (21b-21c), né le pareti 21d devono essere fissate con l'impasto, ma solo appoggiate.**

**Eventuali cavillature del focolare (18-19a-19b-20-21b-21c-21d-24) sono**

**indice di normale dilatazione dello stesso e non compromettono assolutamente il buon funzionamento del barbecue.**

#### MONTAGGIO USCITA FUMI (Fig. 3a)

15. Stendete l'impasto di cemento e terra refrattaria sul bordo superiore delle pareti (18-19b-20), livellatelo e quindi appoggiate l'anello (24).

16. Ora potete montare la cappa metallica (24a) che garantisce una superiore resistenza al fuoco intenso.

17. Rovesciate la cappa in cemento del focolare (27) e fissate la cappa metallica (24a) facendo attenzione di centrarla e di lasciare circa 2 cm. per ogni lato per permettere il passaggio dell'aria.

18. Stendete ancora impasto sugli anelli (24-25) e quindi fissate le cappe (27).

19. Procedete allo stesso modo per gli elementi della canna fumaria (28) e del comignolo (29).

#### KIT COPERTURA PIANI : PIANETTE (fig. 5)

Il piano di cottura del barbecue è diviso in due strati separati :

- uno strato superiore di circa 3 cm (kit pianette) (a,b,c)
- una parte inferiore di circa 7 cm (supporto in conglomerato) (4)

Per il montaggio dovrete procedere come segue: per motivi estetici le misure dei kit pianette sono sempre leggermente più ampie di quelle dei supporti in conglomerato. E' opportuno quindi, prima di procedere al fissaggio definitivo, posizionare le pareti del focolare e le pianette a secco fino ad ottenere una sporgenza costante su tutto il perimetro del piano rispetto al supporto in conglomerato. A questo punto si può procedere al fissaggio definitivo sul supporto utilizzando una malta al 50% di cemento normale e al 50 % di sabbia fine, oppure della normale colla da piastrelle.

Quando i piani saranno asciutti, puliteli perfettamente con una paglietta e spolverateli, quindi applicate la prima mano di isolante che troverete in dotazione. Quando sarà asciutta applicate una seconda mano, otterrete così l'effetto lucido. Ripetere una volta all'anno. L'isolante serve a preservare il piano dagli agenti atmosferici e dalle macchie di grasso o altro che potrebbero verificarsi durante la cottura, e ne ravviva il colore.

20. Inserite il cassetto cenere (22), la griglia in ghisa (23) ed il portalegna (a).

#### MONTAGGIO ACCESSORI

- a. Griglia cottura in acciaio inox.
  - b. Attrezzi grill: pinze scopino paletta.
  - d. Girarrosto elettrico regolabile con leccarda.
- Bioplatt: per la cottura su pietra.  
Portina forno in ghisa (fig. 4).

#### *Tutti gli accessori sono optional.*

- a. La griglia si può regolare in altezza per effettuare le cotture desiderate, più o meno vicino al calore, secondo le vostre esigenze.
- b. I ganci porta attrezzi grill vanno fissati, con i fischer ad una parete laterale del barbecue.

#### PORTINA FORNO OPZIONALE IN GHISA (fig. 4)

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 in dotazione, avendo cura di stuccare le fessure con silicone ad alte temperature.

#### FINITURA DEL BARBEQUE

A questo punto si devono lasciar asciugare le stuccature e l'impasto usato per le giunzioni per almeno 4 giorni evitando che la struttura si bagni.

- Nel caso di barbecue acquistati finiti sarà sufficiente ritoccare le stuccature con colore dato in dotazione, facendolo asciugare per almeno un giorno.
- Nel caso di barbecue acquistati grezzi si consiglia vivamente di verniciarli con del colore murale per esterni che potrà essere fornito su richiesta oppure con analoga pittura elastica, resistente agli sbalzi di temperatura tipo rullato al quarzo.

Questi rivestimenti impermeabilizzanti hanno la funzione di ostacolare la formazione di antiestetiche fessurazioni dovute a riscaldamenti repentini ed all'umidità inevitabilmente presente in manufatti posti all'aperto.

Applicare sul piano l'impermeabilizzante che troverete in dotazione, si raccomanda di farlo solo quando il supporto è perfettamente asciutto. Nel caso dobbiate verniciare il barbecue con il prodotto da noi fornitovi, vi consigliamo di lasciar asciugare perfettamente il manufatto, quindi procedete ad una prima

strollatura a pennello, lasciate asciugare nuovamente e date a pennello una seconda mano. Per ottenere il classico effetto spugnato usate un normale rullo in spugna e passatelo sulla pittura mano a mano che questa viene stesa, l'operazione dovrà essere fatta solo durante la seconda fase di colorazione.

## COME CONSERVARE IL BARBECUE

- Se avete comperato un barbecue grezzo vi raccomandiamo di verniciarlo al più presto con gli appositi prodotti.
- Quando il barbecue è bagnato, per esempio dopo una giornata di pioggia, per accenderlo vi raccomandiamo di fare un fuoco moderato la prima ora, in modo che si asciughi, completamente, e si evitino così shock termici che potrebbero provocare cavillature alla struttura.
- Evitate di sovraccaricare il barbecue di legna provocando fiammate che escano dalla cappa, e non usatelo come inceneritore per le foglie, l'erba o altri rifiuti di casa.
- Le parti in legno dell'imballo, il cartone e la pellicola devono essere portati nei centri locali di riciclaggio materiali.
- Consigliamo di coprire il vostro Barbecue durante il periodo invernale.

## USO DEL BARBECUE

- Prima di ogni accensione è bene liberare il piano fuoco da eventuali residui di cenere o altro.
- Per il fuoco usare sempre legna stagionata asciutta ridotta in pezzatura di varie misure.
- Non usare alcool o derivati del petrolio per l'accensione o la ri-accensione! Usare solo accendi-fuoco conformi a EN 1860-3!
- 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 la legna. Fate attenzione che sia ben secca. Usatene un massimo di 4 o 5 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 QUANTONI DA FORNO E PRESINE IGNIFUGHE, MENTRE CUCINATE E QUANDO SPOSTATE LA GRIGLIA O IL GIRARROSTO.

## COTTURE SULLA GRIGLIA

Le braci inizieranno a cadere da sole dal portalegna sul piano-fuoco ed andranno distribuite uniformemente sullo stesso; per facilitare la caduta, scuotete leggermente i tizzoni attraverso le fessure del porta legna, usando l'apposito attrezzo. Fate scivolare la griglia pulita sulle scanalature e lasciatela scaldare sopra le braci per qualche minuto a questo punto potrete distribuirvi sopra il cibo per la cottura. Se la cottura si dovesse protrarre per un tempo sufficientemente lungo e le braci non bastassero, continuate ad alimentare il portalegna, avrete sempre un buon serbatoio di braci pronto per l'uso. In mancanza di portalegna accendete il fascio di legna che avete preparato, e quando sarà quasi completamente consumato, e si saranno formate le braci, lasciate la legna che ancora ardere sul fondo e distribuite le braci sul piano di cottura.

## COTTURE SU PIETRA BIOPLATT

La cottura su pietra è la più antica del mondo. Ed è anche la più moderna perché è molto versatile e raffinata. Permette di esaltare il sapore degli ingredienti, di cucinare senza grassi, di preparare piatti altrimenti difficili, di realizzare ricette gustosissime. La pietra del Bioplatt ha la caratteristica di accumulare il calore e di trattenerlo a lungo, per poi cederlo uniformemente al cibo. Si può cucinare tenendo il Bioplatt sul fuoco oppure, dopo averlo ben riscaldato appoggiandolo al centro di un robusto tavolo.

## COTTURA NEL FORNO

Per la preparazione del fuoco seguite le indicazioni generali precedentemente descritte. Fate fuoco all'interno del forno, nella zona posteriore, 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) 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 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.

## ATTENZIONE

- **Il manifestarsi di fessurazioni, particolarmente in seguito ad un uso intenso del barbecue, fa parte del normale comportamento dei cementi refrattari e non ha la minima conseguenza sulla perfetta funzionalità del prodotto.**
- 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.
- Non spegnere il fuoco con l'acqua.
- Non lasciate bambini e animali domestici senza sorveglianza in vicinanza delle fiamme.
- Il barbecue può risultare particolarmente caldo. Evitare di spostarlo durante l'utilizzo.

**Ricordatevi che il barbecue è una struttura da utilizzare all'esterno; nel caso siate interessati ad un camino da utilizzare all'interno, vi raccomandiamo di usare un PALEX PALAZZETTI appositamente studiato per tale utilizzo, scegliendo tra la vasta gamma a Vostra disposizione.**

La ditta non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto del presente opuscolo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

# GB BARBECUE ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## GARGANO WITH OVEN

To avoid unpleasant smoke downdrafts, there should be no obstacles, such as trees, buildings, etc., closer than 6 metres from the flue.

After deciding on the most convenient place to install the barbecue, prepare a levelled base for it. The barbecue should be installed on a wide sturdy concrete base or other material to ensure that there will be no setting of the structure. Use a normal concrete mix to fix the elements which are not subject to heat stresses. For the elements close to the fire, as for example the side and back walls, rings, hoods, use a mix of 40% refractory cement, 40% fireclay, and 20% normal cement. Never cement in place the cooking base of the grills and ovens. They should simply rest on the support bases, with the joints filled with fireclay or simply with ash.

## INSTRUCTIONS FOR A PROPER INSTALLATION OF THE BARBECUE

Before starting to assemble the barbecue, you should have the following materials at hand:

- a sufficient quantity of normal cement
- about 20 kg of fireclay
- about 20 kg of refractory cement

Oder mit dem spezifischen, vordosierten Mörtel der Firma PALAZZETTI (auf Bestellung erhältlich) fixiert.

### 1st PHASE (Fig. 1)

1. Position the basement elements (1 - 2 - 3)
2. Level the support areas of elements (4 and 5).
3. Fasten all these elements with the normal cement.

## OVEN INSTALLATION INSTRUCTION (fig. 2)

4. Go through the holes again into which the 2 stay bolts 13 will be inserted.
5. Put on the table top (5), without using any mortar, all the elements of the oven.
6. You will notice that the oven elements have a groove on the sides; place the ceramic fiber cord inside the groove and apply a thin layer of the heat-resistant silicon supplied over it. Now join the elements together and add or remove silicone where you deem necessary so that the joints are well covered.
7. Put on the table top (5), the ceramic fibre mattress, then the parts no. 10a and 11a.
8. The walls no. 9a and 12d have to be fixed with silicon.
9. Join all the elements with the connecting rod (13). Grasp them moderately. When the oven is hot the connecting rods become longer but in this phase do not grasp them further on.
10. At the end fix the smoke register (26) in correspondence of the of the smoke exit hole.
11. A tin marked „Elastogum“ contains an elastic moisture-repellent and heat-resistance product which must be applied to all the external oven joints with a brush before painting the oven with its final finish.
12. On the hood, fasten the tag (ON-OFF) which indicates if the damper is open or closed. Fill the joints of oven with normal cement and fireclay mixture.

## ASSEMBLING THE WALLS (Fig. 3)

13. Mount the bottom walls 19a and 19b and the side walls 18 and 20. For a more accurate assembly, place the walls dry on the surface and insert the wood-holder. This will give the proper distance of about 74 cm between the side walls. Remove the wood-holder and fix the walls, spreading a thin layer of a refractory cement and earth mixture on the connecting points.

**ATTENTION:** The two openings in wall 19a behind walls 21d must remain open to let air through and to cool the back wall. Now insert the fireplace base elements (21b-21c). **Neither the base (21b-21c) nor walls (21d) must be fixed with the mixture. They just stand.**

**Small cracks on the fireplace (18-19s-19b-20-21b-21c-21d-24) are a result of normal expansion and do not in any way compromise the proper operation of the barbecue.**

## PHASE 3A (Fig. 3a)

14. Spread an even layer of cement and fireclay mixture on the top of the walls (18-19b-20) and level it. Lay the ring (24).
15. Install the metal hood (24A) that assure a better resistance in case of strong fire.
16. Turn the cement hood (27) upside down and fix the metal hood (24A) paying attention to leave about 2 cm on every side for air circulation.
17. Lay some more cement mixture on the rings (24-25) and fasten the hoods 27.
18. Proceed in the same manner to install the flue elements 28 and chimney cap 29.
19. **WORKTOP COVERING: TOPS KIT (fig. 5)**

If the cooking top of the barbecue you have bought is divided into two different layers:

- a top layer which is about 3 cm (TOPS KIT) (a,b,c)
- a bottom layer which is about 7 cm (support in a conglomerate mix) (4)

you must proceed as follows: for aesthetic reasons the tops are always slightly bigger than those of the cement mix supports; it is advisable to first position the walls of the fireplace and the covering kits dry before final fixing so as to have exactly the same amount projecting around the whole perimeter. You can now fix the covering kit on the support using a 50% ordinary cement and 50% fine sand mortar mix or ordinary tile glue.

When the tops are dry, clean them well with steel wool, dust them and give a first coat of insulating material supplied and a second coat once the first is dry to have a polished effect. Repeat once a year.

The primer will protect against the weather and grease marks and anything else that can be a result of cooking, and it brightens up the colour.

20. Insert the ash tray (22), the cast-iron grid (23) and the wood-holder (a).

## ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- A. Stainless-steel cooking grill.
  - B. Grill tools: tongs brush, scraper.
  - D. Adjustable electric spit with dripping-pan.
- Bioplatt: for cooking on a hot stone.  
Wood-holder.

Oven's door made from cast-iron (fig. 4)

**All the accessories are optional.**

- a. The grill and the Bioplatt can be adjusted in height for different types of cooking.
- b. The tools are hung on their holder, which is fastened with the relevant screws supplied.

## OVEN'S DOOR MADE FROM CAST-IRON (Fig. 4)

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

- Allow the sealing compounds and the cement mix used in the joints to dry for at least 4 days and prevent the structure from getting wet.
- In the case of barbecues purchased already finished, it is sufficient to retouch the sealing with the colour provided and to let it dry for at least one day.
- In the case of unfinished barbecues, we recommend that you paint it with the proper outdoor wall-paint – available on request – or with equivalent resilient paint of the quartz rolled type, resistant to sudden changes in temperature.
- These waterproofing treatments are meant to prevent the formation of unsightly cracks due to sudden rises in temperature and to the moisture present in outdoor constructions.
- Any further covering of insulation over the outer side of the oven will just emphasize the already outstanding performances of the oven itself, mainly referred to its capacity of keeping the inner hot temperature for long time.
- The above mentioned covering can be effected on the installation place by means of ceramic fibre or rock-fibre, which will have to be then plastered and varnished.
- If you paint the barbecue with the paint supplied by us, the primer should be allowed to thoroughly. Proceed with a first brushed coat; allow the paint to dry, then apply a second coat by brush.
- For a classic stippled finish, use a normal paint roller immediately over the brushed coat of paint. This should only be done during the second paint-finishing phase.

## HOW TO TAKE CARE OF YOUR BARBECUE

- If you have purchased an unfinished barbecue, we suggest you paint it as soon as possible, using suitable products.
- If the barbecue is used when wet, for example after a rainy day, we suggest burning a slow fire for the first hour to ensure that it dries completely, and to avoid thermal shocks which could cause cracks in the structure.
- Avoid burning too much wood on the barbecue at the one time. This would cause the flames to flare out of the hood. Do not use your barbecue as an incinerator for leaves, grass or other household waste.
- The wooden, cardboard and plastic parts of the packaging must be taken to the local recycling centres.
- We recommend you protect your barbecue by covering it during the winter months.

## USING YOUR BARBEQUE

- Before firing your barbecue, the fire slab should always be cleaned of any ash or other residues.
- Always use well-dried wood chopped into pieces of various sizes.
- 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.
- You can use firewood to light the fire. It must be perfectly dry. Use no more than 4 to 5 kilos a time.
- 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 GRILL

The embers will start to fall on the fire by themselves, forming an even layer. To assist their fall, shake the burning wood with the stirring tool through the spaces on the wood-holder. Slide the clean grill on the grooves and, after allowing it to

heat up over the embers for a few minutes, place the food to be cooked on it. If the embers are not sufficient to complete cooking, add more wood on the holder to have a steady source of embers ready. If the barbecue is not equipped with a wood-holder, light up the pre-arranged bundle of wood. When the wood is almost completely burned and the embers are formed, leave the wood which is still burning on the bottom and spread the embers on the cooking level.

### COOKING ON THE STONE BIOPLATT

Cooking on a hot stone is the oldest method known to man. In many ways it is also the most modern method, because it is versatile and refined. The full flavour of the ingredients is retained, and no fats are needed. Hard to prepare dishes are easy on the Bioplatt, and many delicious recipes can be used.

The stone accumulates heat, which is retained and released slowly to cook the food evenly. The stone can be placed on a burner or pre-heated and placed in the centre of a strong table.

### 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.

### 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.
- 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.
- Do not turn the flames out with water.
- WARNING! Keep children and pets away.
- This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

**Your barbecue is designed only for outdoor use. If you are interested in a fireplace for outdoor use, we recommend the wide range of PALEX PALAZZETTI fire-places, specifically designed to be used indoors.**

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 GARGANO MIT OFEN

Um unangenehme Rauchrückstauungen zu meiden, muss darauf beachtet werden, dass sich der Rauchrohraustritt mindestens 6 meter von Hindernissen wie: Bäume, Gebäude usw. befindet. Wenn die passende Stelle für die Installation des Barbecues bestimmt worden ist, wird dort ein nivellierter Grundsockel vorbereitet. Am besten soll das Barbecue auf eine harte, sehr grosse Fläche in Zement oder anderem Material, das mit der Zeit nicht nachgibt, positioniert werden. Benützen Sie immer ein Gemisch aus normalem Zement für die Befestigung der Teile, die keinen, durch die Hitze erzeugten Spannungen

unterstellt sind. Für die sich gleich neben dem Feuer befindlichem Elemente, wie z.B. Seiten -und Rückenwände, Verbindungsringe, muss immer ein Gemisch aus feuerfestem Zement 40% und feuerfestem Lehm 40% und normaler Zement 20% benützt werden. Die Feuerplatten, des Barbecues sowie der Backöfen sollen nie befestigt werden, sondern an die entsprechenden Stellen angelegt werden. Danach mit feuerfestem Lehm oder ganz einfach mit Asche die Ritzen verkitten.

### ANLEITUNGEN FUER EINE KORREKTE INSTALLIERUNG DES BARBECUES

Bevor Sie mit der Montage beginnen, besorgen Sie sich folgende Materialien:

- Normaler Zement soviel wie benötigt.
- Feuerfester Lehm ca.20 Kg.
- Feuerfester Zement ca. 20 Kg.

Or ask for the specific ready-to-use refractory mortar supplied by PALAZZETTI (assembly kit).

#### 1. PHASE (Abb. 1)

1. Die Elemente des Sockels (1-2-3) positionieren.
2. Die Platte (4 und 5) der Abstellfläche auf die vorgesehene Höhe positionieren.
3. Alle diese Elemente des Sockels unter Anwendung von normalem Zement Befestigen.

#### MONTAGE DES ÖFENS

4. Es sind die Bohrungen, in welche die zwei Zugschrauben (13) eingefügt werden nachzubohren.
5. Stellen Sie alle die Teile des Backofens auf die Platte (5) ohne sie zu verkleben.
6. Sie werden bemerken, daß die Kanten der Kuppel Elemente eine leichte Rinne aufweisen, legen Sie das Schnürchen aus Keramikfasern in dieselbe und bedecken Sie es mit einer Schicht des mitgelieferten Silikon für Öfen.
7. Stellen Sie auf die Platte (5) die Matte aus Keramikfasern und danach legen Sie die kleine Basisfläche (10a – 11a).
8. Alle die Elemente der Rauchunlenkung (9a u. 12d) werden mit Hochtemperatursilikon fixiert. Verbinden Sie alle die Teile mit den Zugstangen (13) und ziehen Sie dabei die Mutten nicht zu viel an. Wenn der Ofen warm ist, werden die Zugstangen länger. In dieser Phase die Schrauben nicht mehr nachziehen.
9. Fixieren Sie die Abgasführung (26) auf dem Rauchausgang.
10. Die mit der Aufschrift „Elastogum“ beschriftete Dose enthält ein elastisches, Wasserabweisendes und hitzebeständiges Mittel, das auf Verbindungen des Backofens aufgetragen werden muß.
11. Auf die Haube das Schild (ON-OFF) befestigen; das Schild wird von Großem Nutzen sein, um zu wissen, ob die Rauchklappe offen oder geschlossen ist. Mit dem üblichen Gemisch von Zement und Schamotte die Verbindungsstellen des Backofens verkitten.

#### MONTAGE DER FEUERWAND

12. Die Rückwände 19A und 19B und die Seitenwände 18 und 20 montieren. Für einen genaueren Zusammenbau empfiehlt es sich, die Wände trocken auf der Auflageplatte anzuordnen und den Feuerkorb einzusetzen. Dadurch wird der korrekte Abstand der Teile ersichtlich. Nun den Feuerkorb wieder entfernen und mit der tatsächlichen Befestigung beginnen, dabei darauf achten, dass an den Verbindungspunkten eine dünne Schicht von Fugenmasse und feuerfestem Zement aufgetragen wird.

**ACHTUNG:** Die auf der Wand 19a auf der Rückseite der Wände 21d beiden Öffnungen müssen frei bleiben, um die Luftzirkulation zu gewährleisten. Dadurch wird das Abkühlen der Rückwand.

Nun die Elemente der Feuerplatte einsetzen. **Weder die Bodenplatte (21B-21C), noch die Wände 21D dürfen mit dem Zementgemisch befestigt, sondern nur aufgesetzt werden.**

**Eventuell Risse in dem Feuerraum (18-19s-19b-20-21b-21c-21d-24) sind die natürliche Folge deren Ausdehnung und beeinflussen in keiner Weise den einwandfreien Betrieb des Barbecues.**

#### ABBILDUNG 3a

13. Das Gemisch aus feuerfestem Zement und Lehm auf die obere Kante der Wände (18-19b-20) streichen, denselben livellieren und den Verbindungsring (24) auflegen.

14. Jetzt können Sie die Metallhaube (24a) aufstellen, die einen höheren Schutz bei starkem Feuer gewährleisten.

15. Kehren Sie die Zementhaube des Feuerraums (27) um und fixieren Sie die Metallhaube (24a) bestimmt in der Mitte und lassen Sie ungefähr 2 cm auf jeder Seite für den Luftdurchlass.

16. Das Gemisch nun auf die Verbindungsring streichen und demnach die Rauchfangmantels (27) befestigen.

17. Für das Rauchrohrelement (28) den Schornstein (29) auf die gleiche Art und Weise vorgehen.

## PLATTENVERKLEIDUNG: PLATTENSET

Bei Barbecues mit Kochplatte auf zwei Ebenen:

- einer oberen, ca. 3 cm dicken Schicht (plattenset) (a,b,c)
- einer unteren Schicht mit ca. 7 cm (Trägermaterial aus Konglomerat) (4) wie folgt vorgehen: aus ästhetischen Gründen sind die Verkleidungsplatten immer etwas größer als die Konglomeratbasis, ist es empfehlenswert, die Seitenwände der Feuerstelle und die Abdeckung vor der endgültigen Befestigung trocken zu verlegen, damit der Vorsprung den ganzen Umfang entlang gleichmäßig angepasst wird.

Nun kann die Abdeckung definitiv mit einem aus 50% normalem Zement und 50% feinem Sand bestehenden Mörtel bzw. normalem Fliesenkleber an der Trägerplatte befestigt werden. Die getrockneten Platten gründlich mit Eisenwolle reinigen und den Staub entfernen. Danach das mitgelieferte Isoliermittel auftragen. Nachdem die erste Schicht getrocknet ist, nochmals drüberstreichen, um den Glanzeffekt zu erzielen. Einmal jährlich wiederholen.

Das Isoliermittel schützt die Platte vor Witterungseinflüssen und Fettflecken bzw. anderen Flecken, die während des Garens entstehen können, und frischt die Farbe auf.

18. Den Aschenbehälter (22), das Gusseisenrost (23) und den Feuerkorb (a) einführen.

## ZUBEHOERTEILE

a. Kochgrillrost aus Inox-Stahl.

b. Grillwerkzeuge: Zangen, kleiner Besen und Schaufel

d. Elektrischer Bratspieß mit Fettfänger

Bioplatt: für das Braten auf Stein.

Ofentüre aus Gusseisen (Fig. 4)

**Alle Zubehöerteile sind optionell.**

a. Das Grillrost ist höhenregulierbar, um die gewünschte Kochart zu ermöglichen, d.h. mehr oder weniger weit weg von der Wärme, je nach Bedarf.

b. Die Werkzeuge müssen am Ständer angehakt werden, dieser wird mittels den mitgelieferten, eigens dazu bestimmten Schrauben und Fischer befestigt.

## OFENTÜRE AUS GUSSEISEN (Auf Anfrage; Abb. 4)

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 zweckmässiger gebrauchen zu können. Für die Montage befestigen Sie die Türe mit den beigelegten Schrauben und „Fischer-„ Dübel an die vorhandene Struktur aus Zementkonglomerat. Schliessen Sie die Ritze mit einem Silikon, der für hohe Temperaturen geeignet ist.

## AUSBESSERUNGSARBEITEN

- Nun muss man die Verkittungen und das für die Befestigungen angewandte Gemisch mindestens 4 Tage trocken lassen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Struktur nicht nass wird.
- Bei Anschaffung von Fertigangestrichenen Barbecues genügt es, die Verkittungen mit der mitgelieferten Farbe zu retouchieren, wobei diese mindestens einen Tag lang trocken müssen.
- Bei Anschaffung von Barbecues im Rohzustand rät man, diese mit der eigens dazu bestimmten Farbe für Aussenwände (auf Wunsch lieferbar) oder mit ähnlicher elastischer, dem Temperaturwechsel widerständiger Farbe, des rauen, quarzigen Typs, anzustreichen.
- Diese wasserfesten Bemantelungen haben die Aufgabe, unästhetische Rissbildungen, die infolge von plötzlichen Temperatur-höhungen und von der sich in allen im Freien stehenden Bauten vorhandenen Feuchtigkeit entsehn, zu verhindern.
- Tragen Sie das in der Packung vorhandene Sperrmittel auf die Abstellplatte auf. Beachten Sie das die Grundbasis einwandfrei trocken zu lassen, danach die erste Farbschicht mit dem Pinsel aufzutragen, wieder gut trocken zu lassen und demnach eine zweite Schicht mit dem Pinsel aufzutragen.
- Für die "Schwammwirkung" einen normalen Schwammrollapparat benützen und mit diesem jeweils über die frisch aufgetragene Farbe rollen; dieser Eingriff muss erst beim zweiten Farbauftragen durchgeführt werden.

## ERHALTUNG DES BARBECUE

- Wenn Sie sich ein Barbecue in rohem Zustand angeschafft haben,

empfehlen wir Ihnen, diesen raschmöglichst mit den eigens dazu bestimmten Produkten zu lackieren.

- Wenn das Barbecue nass ist, z.B. nach einem Regentag, raten wir Ihnen vorerst ein kleineres Feuer anzumachen und es für eine gute Stunde so brennen zu lassen, so das sich das Barbecue gänzlich trockenet und thermische Schocks, die Rissbildungen in der Struktur zur Folge haben könnten, verhindert werden.

- Das Barbecue soll nie mit Holz so überladen werden, dass die Flammen bis zum Rauchfang hinauf reichen; es darf auch nie zur Verbrennung von Laub, Gras oder anderen Abfällen des Hauses benützt werden.

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

- Wir empfehlen Ihnen, Ihren Barbecue während der Winterperiode gut abzudecken.

## BEDIENUNG DES BARBECUES

- Vor jeder Anfeuerung ist es ratsam, von der Feuerstelle eventuelle Rückstände von Asche und anderem zu entfernen.

- 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.

- Zum Feuermachen kann Holz verwendet werden. Darauf achten, dass das Holz gut getrocknet ist. Höchsten 4 bis 5 Kilo Holz verwenden.

- 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.

## GRILLKOCHEN

Die Glut beginnt dann von selbst auf die Feuerstelle zu fallen und de muss sie Gleichmässig verteilt werden. Um das Herausfallen der Holzspäne durch den Feuerkorb leicht geschüttelt werden. Das saubere Grillrost in die Rillen einführen und es von der Glut einige Minuten erwärmen lassen, danach kann das Grillgut draufgelegt werden. Bei längerer Kochzeit, für welche die Glut nicht ausreicht, wird weiter Holz auf das Feuer gegeben, damit die Feuerstelle laufend mit der Glut gespeist werden kann. Wenn kein Feuerkorb vorhanden ist, feuern Sie das vorbereitete Holz an und wenn es aufgebrannt ist und sich die Glut geformt hat, lassen Sie die brennenden Scheite hinten weiterbrennen und verteilen Sie die Glut für das Kochen auf die Feuerstelle.

## BRATEN AUF STEIN-BIOPLATT

Das Braten auf dem heißen Sein ist die älteste Kochmethode der Welt und auch die modernste. Weil sie sehr vielseitig und Schmackhaft ist. Mit dieser Kochmethode wird der Geschmack der Zutaten verstärkt; es kann fettlos gebraten werden; es können Gerichte zubereitet werden, die sonst Schwierigkeiten geben; es können wohlschmeckende Rezepte zubereitet werden. Der Sein Bioplatt speichert die Hitze für lange Zeit und gibt sie gleichförmig an die Speisen ab. Er kann zum Braten auf dem Feuer gelassen werden oder, nachdem er gut aufgeheizt ist, auf die Mitte eines stabilen Tisches gelegt werden.

## BACKEN IM OFEN

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

Ganz hinten im Ofen, bei geschlossenem Türchen, ein Feuer anmachen. 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 zurückgeliebene 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 dem dafür vorgesehenen Geräten herausnehmen. Sie werden Ihre Freunde am Backen in diesem Ofen haben und in Kürze ausgezeichnete Resultate erzielen.

### ACHTUNG!

- 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.
- Die Zeichnung des Modells und die Etikette mit dem Barcode aufbewahren (von der Verpackung ausschneiden). Diese Unterlagen benötigen Sie bei eventuellen Reklamationen oder zur Bestellung von Ersatzteilen.
- Die Abmessungen sind Richtwerte und können jederzeit abgeändert werden.
- Löschen Sie das Feuer nie mit Wasser.
- ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.
- Dieser Gartengrill wird sehr heiß, während des Gebrauchs darf er nicht verstellt werden.

**Vergessen Sie nicht, dass das Barbecue eine Struktur ist, die im Freien benützt werden muss. Falls Sie an einen Kamin für das Hausinnere interessiert sind, raten wir Ihnen die Anschaffung eines der vielen PALEX-MODELLEN von PALAZZETTI, die eigens für diese Anwendung geplant wurden.**

Die Herstellfirma übernimmt für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog keinerlei Verantwortung und behält sich das Recht vor, ihre Produkte jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern, wenn sie das aus technischen bzw. handelsbedingten Gründen für notwendig hält.

## FR NOTICE DE MONTAGE DU BARBECUE GARGANO AVEC FOUR

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.

Une fois décidé l'emplacement du barbecue il faut préparer une base parfaitement à niveau. Nous conseillons de positionner le barbecue sur une base rigide, assez grande, construite en ciment ou autre matériel, sans possibilité d'affaissement.

Utilisez toujours du ciment normal pour fixer les éléments qui ne sont pas soumis à tension dues à la chaleur. Pour les éléments en proximité du feu, comme par exemple les parois latérales et du fond, anneaux et hotte, il faut utiliser un mélange composé de 40% de ciment réfractaires, 40% de terre réfractaires et 20% de ciment normal. Pour ce qui concerne le piano de cuisson, aussi bien des grill 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 CORRECTE INSTALLATION DU BARBECUE

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

Ciment normal en quantité nécessaire.

Terre réfractaire : environ 20 Kg

Ciment réfractaire: environ 20 Kg

Ou bien demander le mortier réfractaire pré dosé spécial, fourni par PALAZZETTI (kit montage).

#### 1ère PHASE (Fig. 1)

1. Positionner les éléments de la base (1-2-3).
2. Mettre à niveau les surfaces d'appui du piano (4 et 5).
3. Fixez tous les éléments de la base en utilisant du ciment normal.

#### MONTAGE DU FOUR (fig. 5)

4. Réforez les trous dans lesquels vous introduirez les 2 tirants filetés (13).
5. Appuyer sur le plateau (5), sans utiliser mortier, tous les éléments du four.
6. Comme vous le remarquez les éléments de la cloche présentent une légère rainure sur le bords; placez la cordelette en fibre céramique dans la rainure même et ensuite, appliquez une couche de silicone pour four que vous trouverez en dotation. A ce point, vous pouvez réunir les éléments entre eux et, suivant le cas, rajouter ou enlever le silicone afin de bien niveler et recouvrir les points de jonction.
7. Mettre sur le plateau (5) le petit matelas en fibre céramique et puis les éléments 10a et 11a.
8. Les parois 9a et 12d doivent être fixées avec silicone.
9. Joindre tous les éléments avec les tirants (13). Serrez-les modérément. Avec le four chaud. Les tirants s'allongent. Dans cette phase ne pas les serrer ultérieurement.
10. Enfin fixez le registre des fumées (26) en correspondances de la sortie fumées.
11. Le pot avec l'étiquette « Elastogum » contient un produit élastique, hydrofuge et résistant à la chaleur qui doit être appliqué sur toutes les jonctions du four.
12. Sur la hotte fixez la plaquette (OFF-ON) qui servira à savoir si le registre est ouvert ou fermé. Ensuite, stuquez avec le mélange habituel de ciment et terre réfractaire, les points de jonction du four.

#### MONTAGE PAROIS (fig. 3)

13. Monter les parois de fond 19A et 19B et les parois latérales 18 et 20. Pour effectuer un assemblage plus précis, faire une première pose à blanc sur la sole et insérer la boîte porte-bois: vous trouverez ainsi les justes distances. Enlever la boîte porte-bois et procéder au scellement définitif des éléments en ayant soin de distribuer une couche fine de terre et de ciment réfractaires sur les points de jonction.

**ATTENTION:** Les deux ouvertures de la paroi 19a-19b celles à l'arrière des parois 21d ne doivent pas être bouchées afin de permettre le passage de l'air. Elles serviront au refroidissement de la paroi de fond. Procéder à l'installation des éléments de la dalle foyère.

**La dalle foyère (21b-21c) et les parois 21d ne devront pas être scellées avec le mélange mais tout simplement posées.**

**Des éventuelle craquelures dans le foyer (18-19s-19b-20-21b-21c-21d-24) sont indice d'une normale dilatation du même et ne compromettent absolument pas le bon fonctionnement du barbecue.**

#### PHASE 3 (FIG. 3)

14. Etalez le mélange composé de ciment et terre réfractaire sur le bord supérieur des parois (18-19b-20), nivelez-le et ensuite posez l'anneau (24)
15. Installer la hotte métallique (24A) pour garantir une supérieure résistance au feu intense.
16. Renverser la hotte en béton (27) et fixer la hotte métallique (24a) en laissant 2 cm sur chaque coté pour permettre la circulation de l'air.
17. Etalez de nouveau le mélange sur l'anneau (24-25) et fixez les hottes (27).
18. Procédez de la même façon pour les éléments du carneau montant (28) et du toit de la cheminée (29).

#### RECOUVREMENT FOYER : KIT SOLES FOYERES (Fig. 5)

Si vous avez acheté un barbecue avec la sole foyère fournie en deux couches séparées:

- une couche supérieure d'environ 3 cm (KIT SOLES FOYERES) (a, b, c)
  - une couche inférieure d'environ 7 cm (support en béton)(4).
- procéder comme suit: pour des raisons esthétiques, les dimensions des kit soles foyères sont toujours légèrement plus larges que celles des supports en béton; avant de les sceller, il est important d'effectuer une installation à blanc des parois du foyer et des kits revêtement de manière à les centrer sur le support situé au-dessous afin d'obtenir le même débordement sur tout le périmètre. Procéder ensuite au scellement fixation définitive du kit revêtement au support en utilisant soit un mortier constitué à 50% de ciment normal et à 50 % de sable fin soit une colle pour carrelage. Quand les plans de la sole foyère sont bien secs, les nettoyer avec une paille de fer puis éliminer la poussière qui s'est formée. Appliquer une première couche isolant qui vous est fourni, attendre qu'il soit bien sec puis en appliquer une deuxième couche afin d'obtenir un effet brillant. Répéter l'opération une fois par an. L'imprégnateur sert à protéger la sole foyère contre l'action des agents atmosphériques et contre les taches de graisse ou autre qui pourraient se produire pendant la cuisson, et ravive la couleur.

19. Introduisez le tiroir des cendres (22), la grille en fonte (23) et la boîte porte-bois (a).

## MONTAGE DES ACCESSOIRES

- a. Grille pour la cuisson en acier inox
  - b. Ustensiles pour le grill : pinces, pelle et balayette.
  - d. Tournebrotte électrique réglable avec lèche-frite.
- Bioplatt : pour la cuisson sur pierre.  
Porte four en fonte (fig. 4).

### Tous les accessoires sont optionnels.

- a. La grille peut être réglée en hauteur pour effectuer la cuisson désirée, plus ou moins près de la chaleur, suivant vos exigences.
- b. Les ustensiles sont accrochés au montant qui doit être fixé en utilisant les vis appropriées ainsi que le Fischer en dotation.

## PORTE FOUR EN FONTE (sur demande; fig. 4)

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

- A ce point il faut laisser sécher le stucage et le mélange utilisé pour les jonctions pendant au moins 4 jours en évitant que la structure se mouille.
- Si le barbecue a été acheté déjà monté, il suffira de retoucher le stucage avec la peinture envoyée avec le matériel en la faisant sécher au moins pendant 1 jour. Si le barbecue a été acheté sans peinture, nous conseillons vivement de la peindre avec la peinture murale pour usage externe la plus appropriée et qui pourra être fournie sur demande, ou bien avec une peinture analogue, élastique, résistante aux écarts de température, type à rouleau au quartz.
- Ces revêtements imperméabilisants ont la fonction d'empêcher la formation de fissures inesthétiques dues aux réchauffements subits et à l'humidité inévitablement présente dans les structures placées en plein air.
- Appliquez l'imperméabilisant, qui est livré avec, au plant de travail. On recommande de le faire que lorsque le support est entièrement sec.
- Si vous devez peindre le barbecue avec le produit que nous fournissons, nous vous conseillons de laisser sécher parfaitement le support et de passer au pinceau une première couche de peinture; laissez sécher parfaitement et ensuite passez au pinceau une deuxième couche; pour obtenir le classique effet éponge, employez un rouleau normal en éponge et passez-le sur la peinture au fur et à mesure qu'elle est étendue, cette opération devra être faite seulement lors de la deuxième couche de peinture.

## COMMENT CONSERVER LE BARBECUE

- Si vous avez acheté un barbecue grège, nous vous recommandons de le peindre au plus vite avec les produits appropriés.
- Lorsque le barbecue est mouillé, par exemple après une journée de pluie, et que vous devez l'allumer, faites un feu modéré pendant la première heure de façon à ce qu'il puisse parfaitement se sécher évitant ainsi les shock thermiques qui pourraient provoquer des craquelures sur la structure.
- Évitez de surcharger de bois le barbecue, cela provoquerait des flambées sortant de la hotte: ne l'utilisez pas comme incinérateur pour brûler les feuilles mortes, l'herbe ou autre débris de la maison.
- Les parties en bois de l'emballage, le carton et la pellicule doivent être transportées dans les centres locaux destinés au recyclage des matériaux.
- En hiver, nous conseillons de couvrir le barbecue.

## UTILISATION DU BARBECUE

- Avant d'allumer le barbecue, il faut enlever du plan du foyer les éventuels résidus de cendre ou autre.
- Pour le feu il faut toujours utiliser du bois sec et de différent taille.
- Allumer le feu et attendre au moins 30 minutes avant de commencer à cuisiner. Dans tous les cas, ne pas commencer à cuisiner tant qu'il n'y a pas de braises.
- 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 préparer le feu, vous pourrez utiliser du bois. Veiller à ce qu'il soit bien sec.
- En utiliser un maximum de 4 ou 5 kilos à la fois. Si votre barbecue est muni de la boîte porte-bois, placez dans la partie inférieure de celle-ci une couche 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 CUISEZ OU LORSQUE VOUS DEPLACEZ LA GRILLE OU LE TOURNBROTTE, UTILISEZ TOUJOURS DE GANTS DE FOUR ET DES PIGNONS.

## 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 consumé 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 SUR LA PIERRE-BIOPLOTT

La cuisson sur pierre est la plus ancienne cuisson du monde. Elle est également la plus moderne puisqu'elle est versatile et raffinée. Elle permet d'exalter la saveur des ingrédients, de cuisiner sans graisses, de préparer des plats qui seraient difficiles autrement de réaliser des recettes très savoureuses. La pierre du Bioplatt permet d'accumuler la chaleur et de la conserver longtemps, pour ensuite la reprendre uniformément sur la nourriture. On peut cuisiner en laissant Bioplatt sur le feu, ou bien après l'avoir bien chauffé, on peut le poser au milieu d'une table solide.

## 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 shock thermiques qui pourraient provoquer des craquelures sur la structure.

De toute façon pour joindre 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 suivant les dimensions du four que vous avez choisi et du feu qui était fait; dans tous les cas varient 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 piano 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 piano 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.

## 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.
- 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.
- N'éteignez pas le feu avec de l'eau.
- 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.

**Rappelez-vous que le barbecue est une structure à utiliser en plein air ; si vous êtes intéressé à une cheminée à utiliser à l'intérieur de la maison, nous vous recommandons d'utiliser un PALEX PALAZZETTI étudié expressément dans ce but, en choisissant dans la vaste gamme à votre disposition.**

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, n'importe quel moment et sans préavis, des modifications retenues nécessaires pour quelque raison technique ou de commerce.

## ES INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE LA BARBARCOA GARGANO CON FORNO

Para evitar que el humo, tienda a volver hacia atrás hay que tratar de que la salida de la chimenea se halle, por lo menos, a 6 mt. de obstáculos tales como: árboles, construcciones, etc...

Una vez escogido el lugar más conveniente donde instalar la barbacoa, prepárese una base bien nivelada. Se recomienda colocar la barbacoa sobre un plano rígido y bastante amplio, construido con cemento o algún material que no ceda con el tiempo. Para fijar los elementos no sometidos a tensiones provocadas por el calor úsese siempre una mezcla de cemento normal. Para los elementos próximos al fuego, como por ejemplo paredes laterales y de fondo, anillos campanas utilícese - en cambio - una mezcla de 40% de tierra refractaria y 20% de cemento normal. En cuanto respecta a las bases de cocción, tanto de la parrillas como de los hornos, no hay que fijarlas jamás, sino que se las debe apoyar en los respectivos planos y luego rellenar las juntas con tierra refractaria o, simplemente, con cenizas.

### INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA INSTALATION DE LA BARBARCOA

Ante iniciar de montaje propiamente dicho, procúrense los siguientes materiales:

- Cemento normal de buena calidad.
- Tierra refractaria, aproximadamente 20 Kg.
- Cemento refractario, aproximadamente 20 Kg.

O pidan el mortero refractario específico previamente dosificada suministrada por PALAZZETTI (kit montaje).

#### 1ª FASE (Fig. 1)

1. Colocar los elementos de la base (1-2-3)
2. Poner a nivel las zonas de los planos (4-5).
3. Fijense todos estos elementos de la base con cemento normal.

#### MONTAJE DE LOS HORNO

Repase los orificios por donde pasaran los tirantes roscados (13).

4. Apoye sobre el plano (5), sin usar argamasa, todas las piezas del horno.
5. Como podrá notar los elementos de la cúpula presentan una pequeña canalatura en los bordes. Coloque en el interno de estas, el cordón de fibra cerámica y distribuya sobre el una capa de silicona para altas temperatura que se entrega de serie.
6. Una vez realizada esta operación, unanse los elementos agregando o quitando silicona donde sea necesario tratando de nivelar y tapar perfectamente los puntos de ensamblado.
7. Posicione sobre el plano (5) el colchón de fibra cerámica, y sucesivamente las bases del horno (10a, 11a).
8. Las piezas (9a y 12d) van fijadas con silicone.
9. Una todas las piezas con los tirantes (13). Aconsejamos no ajustar fuertemente. Con el horno caliente los tirantes se alargan, evite de ajustarlos nuevamente.
10. Por último fije el regulador de humos (26) sobre el agujero de salida de los humos.
11. El tarro escrito "ELASTOGUM" contiene un producto elástico, hidropelente y resistente al calor que va aplicado sobre las uniones de las piezas del horno.
12. En la campana fijese la chapa (OFF-ON) que será muy útil para saber cuando el registro del humo esté abierto o cerrado. Luego, rellénense las juntas del horno con la acostumbrada mezcla de cemento y tierra refractarios.
- 13.

#### MONTAJE DE LAS PAREDES (fig. 3)

14. Montar las paredes de fondo 19A y 19B y también las laterales 18 y 20. Para un montaje más preciso, ponga las paredes en seco sobre el plano e introduzca el portaleña, para encontrar la distancia correcta. Quite el portaleña y realice la fijación, repartiendo en los puntos de unión una capa fina de masa de tierra y cemento refractarios.

**CUIDADO:** Las dos aperturas en la pared 19a detrás de las paredes 21d deben quedar abiertas para permitir el paso de aire. Esto consiente el enfriamiento de la pared de fondo.

15. Proceda luego a la incorporación de los elementos de la base de fuego. **Ni la base (21b-21c) ni las paredes 21d se deben fijar con masa, sino tan sólo apoyar.**

**Las eventuales grietas en la zona de cocción (18-19s-19b-20-21b-21c-21d-24) se deben a su normal dilatación y no afectan de ningún modo el buen funcionamiento de la barbacoa.**

#### 3ª FASE (fig. 3a)

16. Extender una capa de mezcla de cemento y tierra refractarios sobre el bordo superior de las paredes (18-19a-20), emparejar y apoyar el anillo (24).

17. Ahora puede montar la campana metálica (24A) que garantiza una mayor resistencia al fuego intenso.

18. Invierta la campana de cemento del grill (27) y fije la campana metálica (24a) tratando de centrarla dejando mas o menos 2 cm de cada lado para permitir el pasaje de aire.

19. Aplíquese otro poco de mezcla sobre los anillo (24) y, luego, fijese las campanas (27).

20. Procédase del mismo modo para el elemento de chimenea (28) y del sombrerete (29).

#### REVESTIMIENTO PLANOS: KIT "LOSETAS (PIANETTE)"

Si ha adquirido una barbacoa con el plano de cocción dividido en dos capas separadas:

- una capa superior de 3 cm. aproximadamente (kit "losetas (pianette)")
- una parte inferior de 7 cm. aproximadamente (soporte en conglomerado).

Tendrá que actuar como está indicado a continuación: por razones estéticas las medidas de los kits "losetas (pianette)" siempre son algo más amplias que las de los soportes en conglomerado; es oportuno, antes de proceder a su fijación, colocar las paredes del hogar y los kits cubierta en seco hasta conseguir que el saliente sea constante en todo el perímetro del plano respecto al bizcocho de abajo.

Ahora se puede fijar definitivamente el kit cubierta en el soporte utilizando mortero con el 50% de cemento normal y el 50 % de arena fina, o también cola para baldosas corriente. Cuando los planos estén secos, limpiarlos debidamente con estropajo y quitar el polvo, luego aplicar la primera capa de aislante suministrado. En cuanto se haya secado, aplicar la segunda capa, para obtener el efecto brillante. Repetir una vez al año. El aislante sirve para preservar el plano de los agentes atmosféricos y de las manchas de grasa u otros que podrían producirse durante la cocción, y aviva el color.

21. Poner el cajón de las cenizas (22), la parrilla de fundición (23) y el portaleña (a).

#### MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- a. Parrilla para cocinar, de acero inox.
- b. Utensilios parrilla: pinzas, escobillas y pala.
- c. Asador eléctrico regulable con graseria.

Bioplat : para cocer sobre la piedra.

*Todos los accesorios son opcionales.*

a. La altura de la parrilla y del portaleña puede regularse a voluntad para efectuar el tipo de cocción deseado; más cerca ó más lejos del calor, según las exigencias del caso.

b. Los utensilios se enganchan en el montaje, el cual se fija por medio de los tornillos normales y fisher que se entregan con el artefacto.

#### PUERTA PARA HORNO DE FUNDICIÓN OPSIONAL (fig.4)

Se trata de una puerta de fundición con vidrio térmico, especialmente estudiada para evitar pérdidas de calor, y un mejor uso del horno. Para instalarla fijela a la estructura utilizando los tornillos "Fisher" en latón, por último cubra las hendiduras con silicona resistente a las altas temperaturas.

#### TERMINACION

- A este punto hay que dejar secar las juntas y la mezcla utilizada para las uniones durante 4 días como mínimo, evitando que la estructura se moje en dicho período. Todas las juntas del horno deberán cubrirse con la pintura hidropelente y elástica que se halla dentro del embalaje (ELASTOGUM).

Esta operación habrá que efectuarla en todos los hornos, tanto en aquéllos que se entregan sin el acabado, como en los ya terminados. Encima de esta pintura especial se podrá aplicar, luego, cualquier otra pintura con el color deseado.

- Si la barbacoa ya tiene el acabado superficial bastará retocar las juntas aplicando la pintura que se entrega con la misma, dejado secar por lo menos un día.
- En caso de que se adquiera una barbacoa sin acabado, se aconseja pintarla lo más pronto posible con la pintura mural especial para exteriores que se entrega bajo pedido, o bien, con una pintura elástica similar, resistente a los cambios bruscos de temperatura, de tipo al cuarzo y a aplicarse con rodillo. Estos revestimientos impermeabilizantes sirven para impedir que se formen grietas antiestéticas debidas a calentamientos repentinos y a la humedad que, inevitablemente, existe en las obras de albañilería situadas al aire libre.
- Aplique sobre el plano el impermeabilizante que damos en dotación, antes de aplicarlo asegurarse que el plano esté completamente seco. En el caso que se deba pintar la barbacoa con el producto que nosotros entregamos, hay que esperar que el soporte se seque perfectamente y dar una primera pasada con el pincel, luego, dejar secar bien y aplicar otra segunda mano con el pincel. Para obtener el clásico efecto esponjado úsese un rodillo común de esponja y pásesele sobre la pintura a medida que se la va aplicando; esta operación hay que realizarla durante la segunda mano.

### COMO CONSERVAR LA BARBACOA

- Si se ha adquirido una barbacoa sin acabado superficial se aconseja pintarla cuanto antes con un producto especial.
- Cuando la barbacoa está mojada, por ejemplo después de un día lluvioso, para encenderla se recomienda hacer un fuego moderado durante la primera hora a fin de que se seque completamente. De este modo se evitan shocks térmicos que podrían originar grietas en la estructura.
- Trátese de no sobrecargar de leña, provocando llamaradas que salen de la campana, y no usarla como incinerador para las hojas, la hierba u otros residuos de la casa.
- Las piezas de madera del embalaje, el cartón y la película se deben transportar a los centros locales para el reciclaje de los materiales.
- Se aconseja tapar la Barbacoa durante la temporada invernal.

### USO DE LA BARBACOA

- Cada vez que se encienda se aconseja quitar, previamente, las cenizas u otros residuos depositados en el plano de fuego.
- No usar alcohol ni derivados del petróleo para el encendido o el re-encendido! Usar sólo pastillas de encendido que se encuentren en conformidad con la norma EN 1860-3!
- Para alimentar el fuego empléese siempre leña estacionada y seca, reducida en trozos de varios tamaños.
- Encender el fuego y esperar al menos 30 minutos antes de empezar a cocinar. En todo caso no empezar antes que se hayan formado las brasas.
- Para encender el fuego se puede utilizar la leña, pero cuidando que esté bien seca. Utilice 4 ó 5 kilos a la vez como máximo. Evitar el uso de la barbacoa como incinerador para quemar desechos o material tratado con barnices.
- Si la barbacoa está dotada de portaleña, distribúyase primeramente en éste una capa gruesa de papel y, sobre la misma, astillas de madera o ramas pequeñas y secas; los trozos de la leña mas grandes habrá que colocarlos encima de las dos capas precedentes. En el caso de que no haya portaleña la disposición será la misma, pero sobre el plano de fuego. Para facilitar el encendido colóquese la leña de modo que no sofoque al papel y a los trozos pequeños puestos en la parte de abajo.

**USENSE SIEMPRE GANTES PARE HORNO Y AGARRADORES MIENTRAS SE COCINE Y AL ASIR LA PARRILLA O EL ASADOR.**

### COCCIÓN EN LA PARRILLA

Las brasas empezarán a caer por sí solas sobre el plano de fuego y se distribuirán uniformemente en el mismo; para facilitar la caída sacúdanse levemente los tizones a través de las rendijas del portaleña, usando para ésto el utensilio especial. Hágase deslizar la parrilla limpia a lo largo de las ranuras y déjesela calentar encima de las brasas durante algunos minutos, después de lo cual se podrán distribuir sobre ella los alimentos a cocinar. Si la cocción llega a durar mucho tiempo y las brasas no son suficientes, continúese a alimentar el portaleña; de esta manera se tendrá siempre una buena provisión de las brasas listas para el uso. En caso de que no haya portaleña enciéndase un manojo de ramitas previamente preparado y, después que se consuma completamente y se formen las brasas, déjese la leña que todavía arde en el fondo y distribúyanse dichas brasas en el plano de cocción.

### COCCIÓN EN LA PIEDRA-BIOPLATT

Cocer sobre la piedra es una cosa muy antigua, y también la más moderna porque es muy versátil y delicada. Permite exaltar el sabor de los ingredientes, guisar sin grasa, aderezar que de otra forma serian muy difíciles de realizar, componer recetas muy sabrosas. La piedra de Bioplatt se caracteriza por acumular calor y retenerlo durante mucho tiempo, cediéndolo luego uniformemente a la comida.

Se puede cocinar dejando el Bioplatt sobre el fuego o bien, tras haberlo calentado, apoyándolo sobre la mesa.

### COCCION EN EL HORNO

Para preparar el fuego siganse las instrucciones generales descritas anteriormente.

Haga fuego en el interior del horno, en la parte posterior, teniendo la puerta cerrada y el regulador de aire abierto.

El horno se llevará a temperatura gradualmente, no sobrecargarlo en la fase inicial (maximo 2 kg. de lena) evitan producir shock termico.

El tiempo necesario para que el horno alcance la temperatura deseada, varia según el fuego que haya hecho, de todos modos esta fase llevara aproximadamente 1 hora. La temperatura interna viene dada por la escala negro del termometro. Los tiempos, la temperatura y métodos de cocción también varían mucho según lo que se quiera cocinar; las instrucciones que daremos a continuación son de carácter general y se refieren, más que nada, a la preparación de pizzas, pan bollos, etc....

Una vez que la temperatura sea suficiente ábrase el horno. Para mantener alta la temperatura del horno durante mucho tiempo. Esto puede hacerlo solamente cuando el fuego se ha reducido. Cuando las llamas se apaguen, cierre el regulador de humo 14. Cocinando en el horno, el regulador de la puerta de función debe quedar cerrado. Esparcir un poco de harina sobre el plano del horno y, luego, apóyese directamente la pizza el pan que se quiera cocinar; en caso de que Ud. todavía no sea un cocinero experto le aconsejamos, primero, poner el alimento a cocinar en una tortera para horno y, luego, colocar todo dentro del mismo horno. Después de ésto, **cierre la puerta lo más pronto posible.**

La cocción se podrá controlar a través de la mirilla y, cuando la comida esté lista, quitesela del horno usando los utensilios especiales. La cocción en horno le dará muchas satisfacciones, y con un mínimo de experiencia podrá obtener óptimos resultados.

### ATENCIÓN!

- Si se producen hendiduras, en especial después del uso intensivo de la barbacoa, es normal, pues así ocurre con los cementos refractarios y no tiene consecuencia alguna para el perfecto funcionamiento del producto.
- Conservar el dibujo del modelo y la etiqueta con el código de barras, recortándola del embalaje. Servirán para presentar a la empresa las eventuales reclamaciones o para el pedido de repuestos.
- Las medidas son aproximadas y pueden estar sujetas a variaciones.
- No apagar el fuego utilizando agua.
- ATENCIÓN. Mantener alejados a niños y mascotas.
- Esta barbacoa se calentará mucho durante el funcionamiento, no moverla durante el funcionamiento.

**Recuérdese que la barbacoa es una estructura que debe utilizarse al aire libre; en caso de que interese un hogar a emplear en interiores se recomienda un PALEX PALAZZETTI, debidamente estudiado para dicho uso y del que existe una amplia gama a disposición.**

El Fabbricante no se responsabilizza de los errores o imprecisiones eventuales de este catalogo y se reserva el derecho de modificar sus productos, en cualquier momento y sin previo aviso, si lo considera oportuno por cualquier razón técnica o comercial.

## PALAZZETTI

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.

**Z 510 0902**