



BARBECUE A LEGNA CLEMENTI CLEMENTI WOOD FIRED BARBECUE

MANUALE DI MONTAGGIO E USO
OWNER'S MANUAL & USER GUIDE





GRAZIE!

Grazie per aver acquistato un barbecue Clementi, siamo sicuri che diventerà presto il vostro strumento preferito in cucina. Seguendo poche semplici regole e soprattutto con un minimo di pratica, vi regalerà esperienze gastronomiche ricche di piatti squisiti e di splendidi ricordi da condividere con i vostri amici e con la vostra famiglia. **Vi raccomandiamo di leggere attentamente tutte le presenti istruzioni prima di usare il vostro barbecue Clementi.**

THANK YOU!

Thank you for purchasing your Clementi barbecue. We are confident you will quickly find your oven to be your favourite cooking appliance. With proper care your Clementi pizza oven will provide you, your family, and your friends with many culinary adventures filled with fabulous food and warm memories. **Please make sure you read all of the instructions before using your Clementi barbecue.**

Clementino Clementi

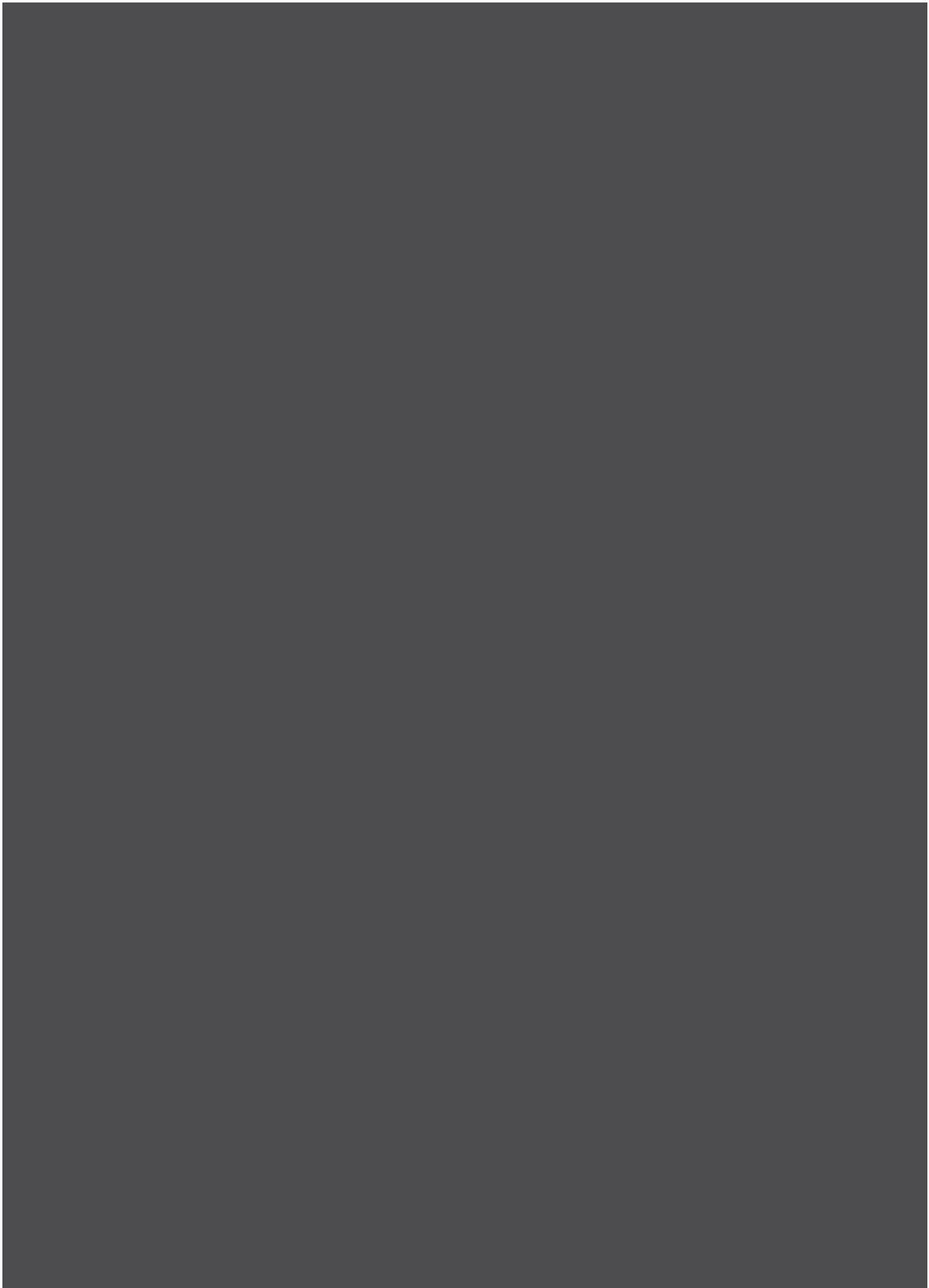


SOMMARIO

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	10
CONSIGLI UTILI	13
UTILIZZO DEL BARBECUE CLEMENTI	15
MANUTENZIONE DEL BARBECUE CLEMENTI	17
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO	21
GARANZIA CLEMENTI	26

TABLE OF CONTENTS

SAFETY WARNINGS	30
USEFUL TIPS	33
USE YOUR CLEMENTI BARBECUE	35
MAINTENANCE OF THE CLEMENTI BARBECUE	37
ASSEMBLY INSTRUCTION	39
CLEMENTI WARRANTY	44



Dal 1975, appartenenza, professionalità, convivialità, calore e divertimento sono i valori trasmessi a chi sceglie i nostri prodotti e che ci fanno essere un'unica grande famiglia.

Since 1975, belonging, professionalism, conviviality, warmth and fun are the values transmitted to those who choose ours products and that make us one big family.





BARBECUE A LEGNA

MANUALE DI
MONTAGGIO E USO

ITA



INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Prestare sempre molta attenzione durante l'accensione e la cottura.

Questo apparecchio genera temperature estremamente alte.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare danni rilevanti al barbecue, all'ambiente circostante, ferite al corpo di varia entità fino alla morte.

Conservare queste istruzioni.

Utilizzare esclusivamente accessori per la cottura, quali contenitori e utensili specifici per le temperature molto alte.

Questo barbecue può generare temperature estremamente alte ed alcune sue parti possono surriscaldarsi e causare ustioni.



DURANTE L'USO TENERE I BAMBINI E GLI ANIMALI A DISTANZA DAL BARBECUE.

Non indossare abiti larghi durante l'uso.

Durante l'uso non toccare direttamente il barbecue senza uso di guanti o adeguate protezioni al calore, rischio di ustione.

Tenere mobili, tende e altri materiali combustibili lontani dal barbecue.



NON BRUCIARE RIFIUTI, PLASTICA O LIQUIDI INFIAMMABILI.

Durante l'uso assicurarsi che qualsiasi materiale combustibile sia tenuto a debita distanza dal barbecue.

Non muovere il barbecue durante l'uso.

Posizionare il barbecue su una superficie piana, lontano da forti correnti d'aria.



ITA

BARBECUE A LEGNA

Eventuali scintille potrebbero fuoriuscire dal barbecue.

Allontanare qualsiasi materiale infiammabile dalla zona intorno al barbecue.

Non lasciare mai il barbecue incustodito quando è in funzione.

 **NON GETTARE ACQUA SUL FUOCO.**

Durante la cottura di cibi che contengono o richiedono grassi, oli, prestare attenzione ad evitare eventuali spargimenti che potrebbero prendere fuoco a loro volta.

Mantenere una distanza di sicurezza di almeno 60cm dal barbecue durante l'accensione del fuoco.



NON APPOGGIARE BARATTOLI SIGILLATI O CONTENITORI SIMILI NEL BARBECUE CALDO: QUANDO IL CONTENUTO SI SCALDA, LA PRESSIONE AUMENTA E POTREBBE CAUSARE UN'ESPLOSIONE.

Per spegnere il fuoco, non alimentare la fiamma ulteriormente ed attendere che la legna termini la sua combustione.

Evitare di accendere fuochi di grande entità. Se questo dovesse accadere evitare di aggiungere altra legna ed aspettare che le fiamme si riducano o si spengano prima di utilizzare il barbecue.

Non gettare legna nel barbecue, perché questo potrebbe danneggiare l'interno, bensì appoggiare delicatamente la legna nel barbecue utilizzando guanti ignifughi lunghi e robusti oppure un attizzatoio.

ITA



BARBECUE A LEGNA

Utilizzare solamente legno duro asciutto ben stagionato. non utilizzare legno trattato a pressione, schegge, pellet, legno laminato o verniciato.



NON UTILIZZARE BENZINA O ALTRI ACCELERANTI

Dopo ogni uso rimuovere la cenere e porla con attenzione in un secchio o contenitore di metallo, lasciandolo poi all'esterno fino a che le braci si siano completamente estinte. Quando le ceneri sono totalmente spente o fredde, smaltire secondo le normative locali vigenti.



ITA

BARBECUE A LEGNA



CONSIGLI UTILI

Rimuovere le pellicole protettive eventualmente presenti sulle superfici inox del barbecue. Questo evita che la pellicola si scaldi a causa del calore del barbecue stesso o dell'esposizione al sole, risultando poi molto difficile da rimuovere successivamente.

Se la pellicola protettiva non viene via facilmente, provare a riscaldare leggermente la superficie con un asciugacapelli. Non utilizzare un coltello o raschietto, perché potrebbero danneggiare la superficie del barbecue.

Per la pulizia delle parti verniciate/inox del barbecue non utilizzare spugne o raschietti in metallo, perché danneggiano la finitura. Utilizzare acqua calda e sapone delicato con un panno non abrasivo. Per i barbecue in acciaio Corten seguire anche le indicazioni riportate più avanti sempre nel presente manuale. Alcune parti del barbecue potrebbero discolorarsi a causa delle alte temperature, le parti inox con il calore possono cambiare colore e brunirsi. Questo fatto è assolutamente normale e non influisce sul corretto funzionamento del prodotto. La prima accensione del barbecue deve essere effettuata a vuoto (senza cuocere cibi) in modo molto graduale. Questa fase di rodaggio serve alla struttura del barbecue per assestarsi a seguito dell'esposizione alle temperature della combustione e per far sì che vengano neutralizzati gli eventuali residui di lavorazione delle componenti del barbecue stesso.

Durante le prime accensioni dei barbecue coibentati con pannelli di lana di roccia (ad esempio nei modelli Colorado), quando lo stesso è rimasto inutilizzato per parecchio tempo, è possibile che si noti la fuoriuscita di vapore bianco tra le lamiere del rivestimento esterno. E' un fatto del tutto normale in quanto si tratta di vapore acqueo che può essersi accumulato nell'isolamento interno di lana di roccia o refrattario (ove presente) che si asciuga con il calore del fuoco. Questo fenomeno cessa dopo qualche accensione.

ITA



BARBECUE A LEGNA

Si può utilizzare il vostro barbecue Clementi tutto l'anno. Tuttavia nei mesi invernali, se la temperatura esterna scende intorno allo zero, premurarsi di accendere il fuoco più lentamente per prevenire eccessivi sbalzi di temperatura. Questo eviterà uno shock termico a varie parti del barbecue che altrimenti potrebbero rischiare di rovinarsi.

Proteggere il barbecue quando non è in uso per evitare che pioggia, umidità e altri elementi entrino nella struttura causandone il deterioramento.



ITA

BARBECUE A LEGNA



UTILIZZO DEL BARBECUE CLEMENTI

POSIZIONAMENTO DEL BARBECUE

Posizionare il barbecue su una superficie piana, lontano da materiali combustibili, idealmente su un pavimento in pietra o cemento. In particolar modo, per quanto riguarda i modelli a cottura su piastra, le piastre sono inclinate in modo tale che il grasso scoli all'interno del barbecue, verso il fuoco, e non fuoriesca verso l'esterno, ma affinché questo accada è molto importante che il barbecue venga messo perfettamente in piano. Potete regolare l'inclinazione del prodotto utilizzando una livella e portandolo in piano modificando l'altezza dei piedini regolabili.

Consultare i regolamenti locali in fatto di costruzioni e protezioni per conoscere la distanza di sicurezza raccomandata da edifici, tramezzi e coperture, come le pergole e i tettucci. Si potrebbe necessitare di parti aggiuntive.

Nei barbecue in acciaio Corten fate attenzione al tipo di pavimentazione su cui posizionate il prodotto, la stessa potrebbe macchiarsi nei primi mesi di utilizzo, così come viene spiegato più avanti nella sezione dedicata al Corten.

ACCENSIONE DEL BARBECUE

Immettere nella camera di combustione circa 3/5 kg di legna di piccolo taglio e quindi procedere all'accensione del fuoco, anche con l'aiuto di un accendi fuoco o della carta. Aggiungere legna a bisogno fino a generare la brace necessaria per la cottura.

Nei modelli a cottura su piastra, quando le piastre sono tiepide, è consigliabile utilizzare un panno di stoffa o di carta per spargere un po' d'olio da cucina sulla superficie di cottura prima di iniziare a grigliare.



UTILIZZO DI DIVERSI TIPI DI LEGNA

Il requisito più importante è che la legna utilizzata deve essere dura, asciutta e ben stagionata. Se, al contrario, la legna è umida e verde, richiederà un tempo maggiore per prendere fuoco, produrrà molto fumo e non produrrà brace in modo ottimale. Generalmente se durante la combustione avvertite un suono simile a un sibilo, significa che la legna è troppo umida.

I legni dolci come il pino sono sconsigliati perché molto resinosi, non raggiungono temperature elevate e non bruciano a lungo quanto il legno duro.

Quando la combustione è partita correttamente nell'aggiungere legna utilizzate pezzi di grandezza media (diametro 8-10 cm). Pezzi di legno più grandi necessitano di più tempo per ardere e possono causare innalzamenti di temperatura tardivi e difficilmente controllabili.



ITA

BARBECUE A LEGNA



MANUTENZIONE DEL BARBECUE CLEMENTI

PULIZIA DELL'ESTERNO DEL BARBECUE CLEMENTI

Per pulire le parti verniciate o inox del barbecue utilizzate acqua calda e sapone delicato con un panno non abrasivo.

Non utilizzate spugne o raschietti in metallo, perché danneggiano la finitura del barbecue.

Potete utilizzare il vostro barbecue Clementi tutto l'anno in ogni stagione. Tuttavia nei mesi invernali, quando la temperatura esterna scende intorno allo zero, premuratevi di accendere il fuoco più lentamente per prevenire eccessivi sbalzi di temperatura. Questo eviterà uno shock termico a varie parti del barbecue, come i mattoni, che altrimenti potrebbero rischiare di creparsi.

PULIZIA DELLA GRIGLIA/PIASTRA DI COTTURA DEL BARBECUE

Per pulire la griglia di cottura basta utilizzare qualsiasi prodotto che si trova in commercio, adatto per pulire l'acciaio inossidabile degli utensili ed attrezzature da cucina.

Nota: utilizzando il barbecue olio o grasso ad alta temperatura a contatto con le parti in acciaio inox è causa di "bruniture" che cambiano il colore dell'acciaio stesso. Questo è del tutto normale ed è dovuto all'alta temperatura dell'olio o del grasso che finisce sul metallo. La parte grassa può essere pulita ma la parte brunita che rimane sulla superficie non è un residuo di sporcizia ma un cambio di colore della parte di acciaio inox interessata, come una scottatura. È lo stesso fenomeno di brunitura che accade ad esempio all'acciaio inox di un comignolo che, a seguito della fuoriuscita dei fumi caldi, a poco a poco cambia colore diventando brunito. È quindi del tutto normale che le piastre in acciaio inox cambino colore e si macchino a seguito della esposizione alle temperature di combustione della legna ed a seguito della cottura dei cibi sulle stesse; questo non influisce sulle caratteristiche della piastra ma solo sul suo aspetto estetico.

Nei barbecue a cottura su piastra, quando si è finito di cuocere e la piastra è ancora leggermente calda, si possono rimuovere i residui di grasso rimasti sulle



piastre con acqua e aceto o detergenti idonei per la pulizia di superfici inox ad uso alimentare, utilizzando un raschietto così che lo sporco rimasto risulti ancor più facilmente rimovibile.

La cottura sulla piastra inox può causare in alcuni casi la fuoriuscita di grasso verso l'esterno, causando macchie nella superficie che viene a contatto con il grasso stesso. Questo accade quando il barbecue non è posizionato in piano (i piedini sono regolabili in altezza per questo motivo) oppure se si vanno a cuocere cibi molto grassi proprio a ridosso del bordo esterno della piastra. Le piastre in acciaio sono poggiate su supporti che le tengono con una leggera inclinazione verso il foro centrale del fuoco per far scolare il grasso all'interno, d'altronde però non si può dare una inclinazione della piastra troppo accentuata altrimenti c'è il rischio che il cibo che si sta cuocendo scivoli verso l'interno. E' bene quindi controllare preventivamente che le piastre siano ben poggiate sui loro supporti, che il barbecue sia posizionato più in piano possibile e fare attenzione a non cuocere troppo a ridosso dei lati esterni delle piastre di cottura.

NOTE IMPORTANTI RELATIVE ALLE SUPERFICI IN ACCIAIO "CORTEN"

L'acciaio Corten, dall'inglese Corrosion resistance e Tensile strength (resistenza alla corrosione e alla trazione) è un materiale che ha riscontrato un successo crescente in molti ambiti.

A renderlo qualitativamente interessante sono le sue caratteristiche particolari:

- l'elevata resistenza alla corrosione e all'attacco degli agenti atmosferici, fino a 8 volte superiore al comune acciaio al carbonio, che lo rende particolarmente adatto agli usi in esterno;
- la naturale ossidazione a contatto con l'aria che forma una patina protettiva e che impedisce il progressivo estendersi della corrosione. Questa patina gli conferisce una calda colorazione bruna, variabile di tonalità con gli anni e con il tipo di ambiente esterno;
- il Corten "vive" e si autoprottegge: se la patina superficiale viene intaccata o scalfita, si ossida di nuovo per costruire una nuova protezione. Questo



ITA

BARBECUE A LEGNA

fenomeno di rigenerazione si può ripetere più volte, mantenendo così una protezione continua.

Nel corso dell'ossidazione, che in normali condizioni ambientali avviene in 18-36 mesi, il colore varia da un arancio iniziale fino a una colorazione bruno-rossastra all'avvenuta stabilizzazione della patina. Fattori essenziali per la corretta formazione della patina sono dei cicli alternati di asciutto/bagnato, la vicinanza alla combustione della legna, il contatto con l'atmosfera, l'azione della luce solare unita all'assenza di ristagni permanenti di acqua.

L'acciaio Corten ci viene fornito allo stato naturale per essere poi lavorato meccanicamente: la sua tonalità si presenta di un colore grigio/nero. Per questo motivo, prima del montaggio finale, l'iniziale processo di ossidazione viene "accelerato" in azienda con l'impiego di soluzioni naturali a base salina, ma sarà poi a casa dell'utilizzatore che il prodotto prenderà via via il suo aspetto definitivo. Tali caratteristiche rendono esteticamente "unico" ogni singolo articolo realizzato con questo materiale che, nel corso del tempo, tenderà ad avere una patina di ossidazione sempre più uniforme, resistente ed autorigenerante.

Per questi motivi il barbecue appena acquistato è da considerarsi ancora "giovane" ed ha una finitura estetica molto disomogenea che conferisce una sensazione al tatto molto ruvida lasciando anche traccia della polvere di ossidazione. Questa caratteristica si ridurrà nel tempo fino a sparire man mano che lo strato ossidativo esterno si indurrà diventando più stabile, uniforme e resistente. Se lo strato superficiale di ossidazione dovesse presentarsi molto disomogeneo con parti che si distaccano con facilità, si può pulire la superficie con acqua a pressione oppure passare un panno abrasivo o una spazzola di plastica non troppo dura lungo la superficie stessa per togliere la sfogliatura esterna ed accelerare il processo di stabilizzazione (non utilizzare utensili in metallo che lascerebbero segni evidenti). Per quanto riguarda l'interno del barbecue si può togliere la cenere con una paletta (eventualmente raschietto o spazzola per i residui) e rifinire con un comune aspira-cenere.

Segnaliamo che molti utenti preferiscono che la superficie maturi nel tempo senza fare nessun tipo di intervento, un po' come accade per il legno, il cotto o altre superfici "vive". Ovviamente ciò dipende anche dalle personali preferenze di ognuno. Resta ovviamente il fatto che il Corten per sua natura è una superficie esteticamente difforme, irregolare e variabile nel tempo, ed è proprio per queste

ITA



BARBECUE A LEGNA

caratteristiche “rustiche”, oltre che per la sua durabilità e resistenza, che in molti lo apprezzano e lo scelgono.

ATTENZIONE: poiché il processo di ossidazione ed indurimento della patina esterna del Corten necessita di alcuni mesi, evitare di posizionare i barbecue con questa finitura direttamente su superfici/pavimentazioni delicate o di colore chiaro. A seguito della pioggia o della esposizione ad umidità potrebbero infatti scolare delle gocce d'acqua insieme alla polvere di ossidazione causando macchie sulla pavimentazione stessa.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

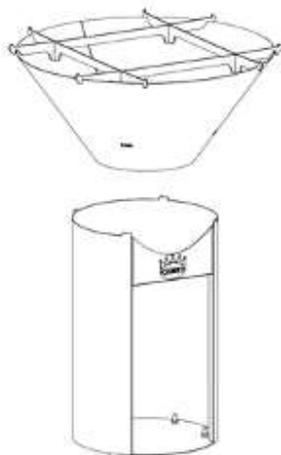
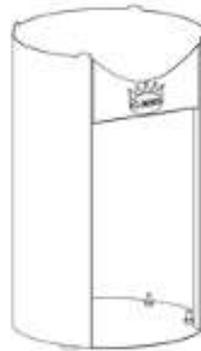
ITA

ISTRUZIONI MONTAGGIO BBQ ICON Ø80 E ICON Ø100

N.B. PER ASSEMBLARE IL BBQ SI CONSIGLIA DI ESSERE ALMENO IN DUE PERSONE.

1.

Prendete la base del barbecue dalla cassa dell'imballo e posizionala a terra poggiandola sui piedini che troverete già montati.



2.

Prima di posizionare il corpo del barbecue sopra la base, si consiglia di rimuovere le quattro pesanti piastre di cottura in acciaio inox prestando attenzione durante la loro movimentazione.

In questo modo il procedimento risulterà molto più agevole.

Posizionarlo tramite le quattro apposite linguette di centraggio previste.

3.

Una volta posizionato il corpo sopra la base potrete rimettere le piastre in acciaio inox sopra le apposite aste.



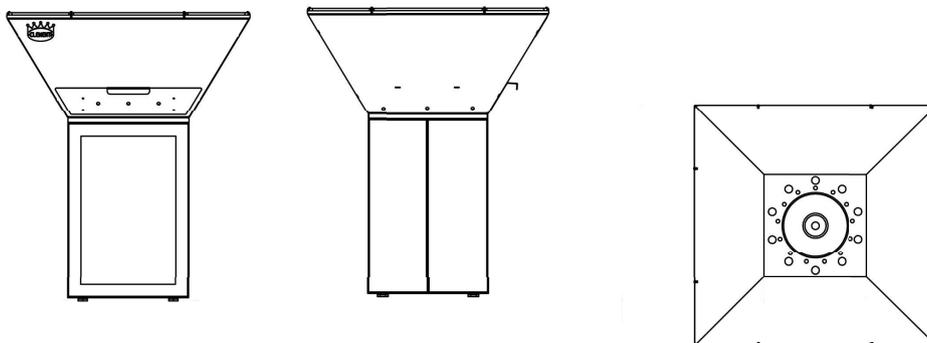
4.

Ora potrete finalmente iniziare a cuocere!

I piedini alla base del barbecue sono regolabili (avvitando e svitando).

È importante mettere in piano il barbecue il più possibile per evitare che i grassi di cottura scolino verso l'esterno della piastra piuttosto che verso il foro centrale.

ISTRUZIONI MONTAGGIO COLORADO



1. Prendete la base del barbecue dalla cassa dell'imbollo e posizionatela a terra poggiandola sui piedini che troverete già montati.

2. Prima di posizionare il corpo del barbecue sopra la base, si consiglia di rimuovere le quattro pesanti piastre di cottura in acciaio inox prestando attenzione durante la loro movimentazione. Si possono togliere anche i supporti per le piastre e la griglia della legna. In questo modo la movimentazione delle parti risulterà molto più agevole. Posizionarlo sopra la base e fissarlo alla stessa utilizzando le 8 viti in dotazione. Le viti vanno fissate da sotto, accedendo dal vano porta legna del basamento. Si consiglia di avvitare tutte ed 8 parzialmente e poi di tirarle successivamente.

3. Una volta posizionato il corpo sopra la base potrete rimettere la griglia legna e le piastre in acciaio inox sopra gli appositi supporti.

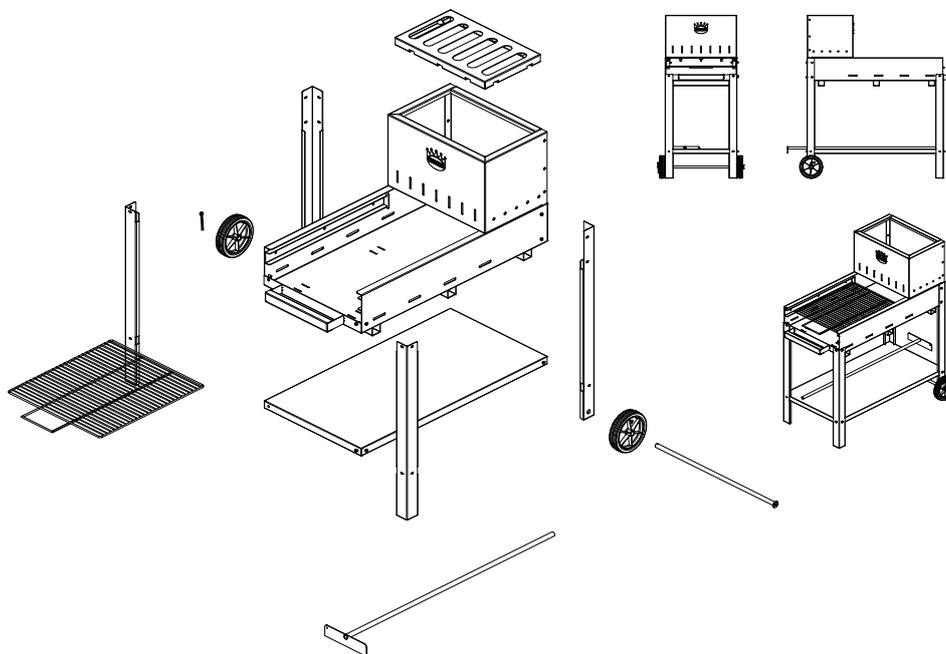
4. Ora potrete finalmente iniziare a cuocere! I piedini alla base del barbecue sono regolabili (avvitando e svitando). È importante mettere in piano il barbecue il più possibile per evitare che i grassi di cottura scolino verso l'esterno della piastra piuttosto che verso il foro centrale.

ISTRUZIONI MONTAGGIO FLIPPER E SUPERFLIPPER

Dotazione a corredo del barbecue:

- 13 viti M8x 6 e 13 dadi M8 (per il fissaggio del contenitore per la combustione della legna al corpo del barbecue)
- 20 viti M5x10 (per il montaggio delle 4 gambe e della mensola inferiore inox)
- 1 fermaglio per bloccare la ruota all'assale delle ruote (nel lato forato)
- 2 ruote
- 1 Assale per ruote
- 1 griglia cottura
- 1 utensile spostabraccia

Assemblare il prodotto come indicato nel disegno seguente.



ITA



GARANZIA



GARANZIA CLEMENTI

I prodotti Clementi sono coperti da garanzia per un periodo di tempo pari a 2 anni, in tutto il territorio Italiano, dal momento dell'acquisto comprovato da uno scontrino, fattura o ricevuta emessa. La presente garanzia è prestata in conformità della normativa prevista dal Decreto Legislativo n 24/2002.

Per far valere la garanzia l'acquirente dovrà scrupolosamente rispettare le indicazioni di seguito riportate. Qualunque difetto del bene dovrà essere denunciato al produttore/venditore a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno nel termine di 2 mesi dal verificarsi del difetto, pena la decadenza dalla garanzia stessa.

Con la sottoscrizione della presente garanzia il rivenditore/l'acquirente dichiara di aver diligentemente visionato il bene compravenduto in ogni sua parte e di averlo trovato perfetto, esente da vizi palesi, conforme al contratto di vendita ed alla descrizione fatta dal venditore; dichiara, altresì, che sono presenti nel bene le caratteristiche e le qualità pubblicizzate dal produttore e quindi di trovare lo stesso bene idoneo all'uso voluto dall'acquirente.

Per quanto riguarda i barbecue la garanzia copre il buon funzionamento del prodotto, quindi:

- 1. la struttura costruttiva;**
- 2. la funzionalità.**

Le superfici verniciate sono trattate con vernice a polvere, resistente agli agenti atmosferici ed alle alte temperature, ma al contatto con la fiamma viva la vernice si potrebbe rovinare provocando il distacco della stessa dalla superficie metallica del barbecue.

Detto fenomeno, ove si verificasse, non incide sulla conformità del bene per l'uso cui lo stesso è destinato, ma rientra nel normale logorio d'uso.

Per il buon funzionamento del barbecue e dei suoi componenti costruttivi osservare con scrupolo quanto sopra riportato e quanto esposto nel manuale di istruzioni.



ITA

GARANZIA

Sono esclusi da garanzia tutti i particolari soggetti ad usura come per esempio griglia fuoco.

Sono esclusi inoltre da garanzia:

Eventuali danni causati da un'inadeguata installazione e/o manomissione della macchina da parte dell'utilizzatore e/o di tecnici non autorizzati dalla Clementi.

I danni derivanti da opere murarie.

L'impiego di combustibile scadente o non idoneo alla combustione potrebbe danneggiare componenti della macchina determinando la cessazione della garanzia su di essi e l'annessa responsabilità del produttore.

Tutti i danni causati dal trasporto non sono riconosciuti, pertanto si consiglia di controllare accuratamente la merce al ricevimento, eventualmente firmare la bolla del corriere con riserva (specificando se per causa imballo non integro ecc..) ed avvisando immediatamente la Clementi o il rivenditore di ogni eventuale danno.

WOOD FIRED BARBECUE

OWNER'S MANUAL
& USER GUIDE

ENG



SAFETY WARNINGS!

Pay always lots of attention during the lighting and the cooking.

This appliance generates extremely high temperatures.

Failure to comply with these instructions can cause significant damages to the barbecue, to the surrounding environment and body injuries of different entities till death.

Conserve these instructions.

Use only cooking accessories, such as containers and specific utensils for very high temperatures.

This barbecue can generate extremely high temperatures and parts of it can overheat and cause burns.



KEEP CHILDREN AND ANIMALS AWAY DURING THE USE OF THE BARBECUE.

Don't wear wide clothes during the use.

During the use don't touch directly the barbecue without the use of gloves or adequate heat protection, risk of burns.

Keep furniture, curtains and other combustible materials away from the barbecue.



DO NOT BURN WASTE, PLASTIC OR FLAMMABLE LIQUIDS.

During use, make sure that any combustible material is kept in due course distance from the barbecue.



ENG

WOOD FIRED BARBECUE

Don't move the barbecue during use.

Place the barbecue on a flat surface, away from strong air currents.

Any sparks could escape from the barbecue.

Move any flammable materials away from the area around the barbecue.

Never leave the barbecue unattended when it's in use.



DO NOT THROW WATER ON THE FIRE.

During the cooking of foods which contain or require fats, oils, be careful to avoid any spills that could catch fire in turn.

Keep a safe distance of at least 60cm from the barbecue during the lighting of the fire.



DO NOT PLACE SEALED JARS OR SIMILAR CONTAINERS IN THE HOT BARBECUE: WHEN THE CONTENTS WARM, THE PRESSURE INCREASES AND MAY CAUSE AN EXPLOSION.

To extinguish the fire, don't feed the flame further and wait the wood finishes its combustion.

Avoid lighting large fires.

ENG



WOOD FIRED BARBECUE

If this happens, avoid adding more wood and wait for the flames to reduce or go out before using the barbecue.

Don't throw wood in the barbecue, because this could damage the inside, but gently place the wood in the barbecue using long fireproof gloves and sturdy or a poker.

Use only well seasoned dry hardwood.

Don't use treated wood pressure, splinters, pellets, laminated or painted wood.



DON'T USE PETROL OR OTHER ACCELERANTS.

After each use, remove the ash and place it carefully in a bucket or a metal container, then leaving it outside until the embers have completely extinguished.

When the ashes are totally extinguished or cold, dispose of in accordance with local regulations.



ENG

WOOD FIRED BARBECUE



TIPS & SUGGESTIONS

Remove any protective wrap that may be present on the stainless steel surfaces of the barbecue. This prevents the wrap gets hot due to the heat of the barbecue itself or exposure to the sun, making it very difficult to remove later.

If the protective wrap doesn't come off easily, try to slightly heat the surface with a hairdryer.

Don't use a knife or scraper, because they could damage the surface of the barbecue.

Don't use metal sponges or scrapers to clean the painted/stainless steel parts of the barbecue, because damage the finish.

Use warm water and mild soap with a non-abrasive cloth.

Some parts of the barbecue may discolor due to high temperatures, such as the stainless steel parts.

This fact is absolutely normal and doesn't affect the correct functioning of the product.

The first ignition of the barbecue must be carried out empty (without cooking food) with little wood and carrying the barbecue in temperature very gradually.

This running-in phase is for the structure of the barbecue to settle as a result of exposure to combustion temperatures and to ensure that they are neutralized any processing residues of the components of the barbecue itself.

During the first start-ups of the barbecue, or when it has not been used for a long time, it is possible to notice white vapor escaping between the sheets of the outer cladding.

It's a fact entirely normal as it is water vapor that may have accumulated in the internal insulation of rock wool or refractory (where present) that dries with the heat of the fire.

ENG



WOOD FIRED BARBECUE

This phenomenon ceases after a few power on.

You can use your Clementi barbecue all year round.

However in the winter months if the outside temperature drops around zero, take care to light the fire more slowly to prevent excessive fluctuations of temperature.

This will avoid a thermal shock to various parts of the barbecue that they might otherwise risk get ruined.

Protect the barbecue when not in use to prevent rain, moisture and other elements from entering structure causing deterioration.



ENG

WOOD FIRED BARBECUE



USE OF THE CLEMENTI BARBECUE

PLACEMENT OF THE BARBECUE

Place the barbecue on a flat surface away from combustible materials, ideally on a stone or concrete floor.

In particular, with regard to cooking on the plate, the plates are inclined so that the fat drains inside the barbecue, towards the fire, and not comes out towards the outside, but for this to happen it's very important that the barbecue is placed perfectly flat.

You can adjust the inclination of the product using a level and bringing it to top by changing the height of the adjustable feet.

Consult your local construction and protection regulations for the safety distance recommended for buildings, partitions and roofs, such as pergolas and canopies. You may need parts additional.

SWITCHING ON THE BARBECUE

Fill in the combustion chamber with approximately 3 kg of small pieces of wood and then proceed when the fire is lit, even with the help of a fire light or paper.

Add wood as needed until the embers necessary for cooking are generated.

In models with cooking on a plate, when the plates are lukewarm, it is advisable to use a cloth or paper to sprinkle a little cooking oil on the cooking surface before starting to grill.



USE OF DIFFERENT TYPES OF WOOD

The most important requirement is: the wood used must be hard, dry and well seasoned.

Seal on the contrary, the wood is wet and green, it will take a longer time to catch fire, it will produce a lot smoke and will not produce optimum torque.

Generally if you hear a sound during combustion similarity to a hiss, it means that the wood is too damp.

Soft woods such as pine are not recommended because they are very resinous, not high temperatures and they don't burn as long as hardwood.

When the combustion has started correctly, when adding wood, use medium-sized pieces (diameter 8-10 cm).

Larger pieces of wood take longer to burn and can cause late and difficult controllable temperature rises.



MAINTENANCE OF THE CLEMENTI BARBECUE

CLEANING OF THE EXTERNAL OF THE CLEMENTI BARBECUE

To clean the painted or stainless steel parts of the barbecue, use warm water and mild soap with a non-woven cloth abrasive.

Don't use metal sponges or scrapers, as they will damage the finish of the barbecue. You can use your Clementi barbecue all year round in each season.

However in the winter months, when the outside temperature drops to around zero, take care to light the fire more slowly to prevent excessive changes in temperature. This will avoid thermal shock to various parts of the barbecue, like bricks, which otherwise could risk cracking.

CLEANING OF THE GRILL/COOKING PLATE OF THE BARBECUE

To clean the cooking grill just use any product on the market, suitable for cleaning the stainless steel of kitchen utensils and equipment.

Note: using the barbecue it's probably that oil or grease may splash on the stainless steel parts causing "browning" in correspondence with the sketch.

This is completely normal and is due to the high temperature of the oil or grease that ends up on the steel.

The greasy part can be clean but the part that remains on the surface is not a residue of dirt but a change in color of the part of affected stainless steel.

It's the same burnishing phenomenon that occurs, for example, to the stainless steel of a chimney which, following the release of hot fumes, gradually changes color becoming burnished.

In grilled barbecues, when you have finished cooking, you can remove any residual grease left on the plates using a scraper when the plate is still slightly warm so that it is remaining dirt is even easier to remove.



IMPORTANT NOTES RELATING TO “CORTEN” STEEL SURFACES

Corten steel, from the English Corrosion resistance and Tensile strength (resistance to corrosion and traction) is an original material that is experiencing increasing success.

Its particular characteristics make it qualitatively interesting:

- high resistance to corrosion and attack by atmospheric agents, up to 8 times higher than
- common carbon steel, which makes it particularly suitable for outdoor use;
- the natural oxidation in contact with the air which forms a protective patina and prevents the
- progressive spread of corrosion. This patina gives it a warm, variable brown color of tonality with the years and with the type of external environment;
- Corten “lives” and protects itself: if the surface patina is nicked or scratched, it oxidizes again to build a new protection. This regeneration phenomenon can be repeated several times, maintaining thus a continuous protection.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

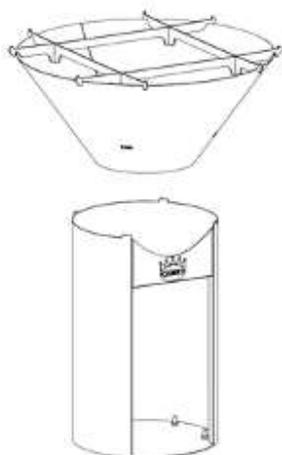
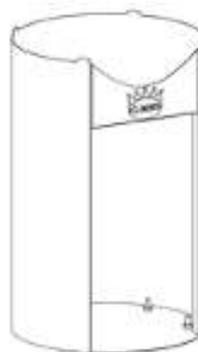
ENG

ICON Ø80 AND ICON Ø100 BBQ ASSEMBLY INSTRUCTIONS

N.B. TO ASSEMBLE THE BBQ IT IS RECOMMENDED TO BE AT LEAST TWO PEOPLE.

1.

Take the base of the barbecue from the packing case and place it on the ground resting it on the feet that you will find already mounted.

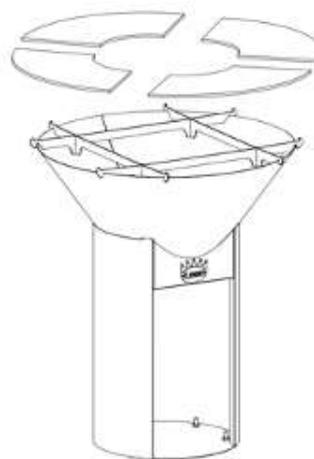


2.

Before placing the barbecue body on top of the base, it's recommended to remove the four heavy plates cooking plates in stainless steel, paying attention during their handling. In this way the procedure will be much easier. Position it using the four special centering tabs provided.

3.

Once the body has been positioned on the base, you can put the stainless steel plates back on top of the appropriate one auctions.



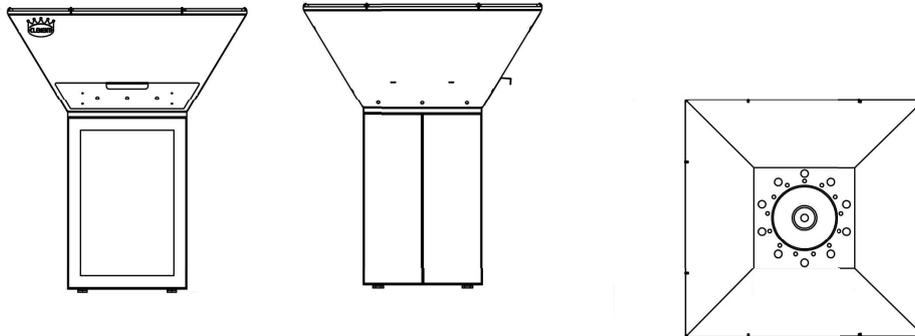
4.

Now you can finally start cooking!

For the accessories:

Take the support for the grill and place it interlocking inside the hole in the plates used for loading the wood, with the open area facing the front of the barbecue.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR COLORADO BARBECUE ON BASE



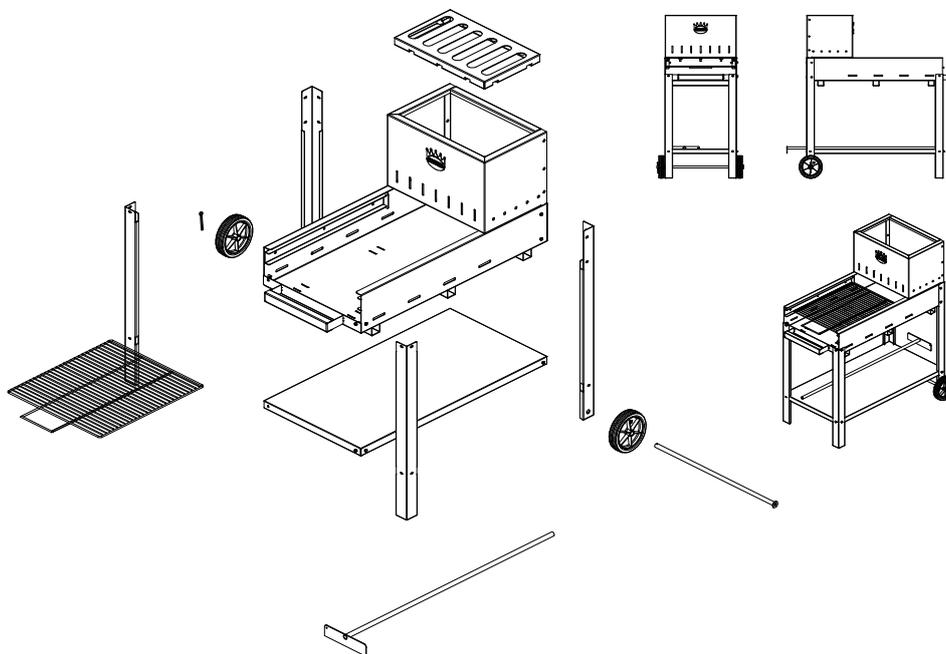
1. Take the base of the barbecue from the packing cage and place it on the ground resting it on the feet that you will find already assembled.
2. Before placing the barbecue body on top of the base, it's recommended to remove the four heavy steel cooking plates, paying attention during their handling. We also recommend to remove the supports for the plates and the grill for an easier handling of the parts.
Place the BBQ body over the base and secure it using the 8 screws supplied. The screws must be fixed from below, from inside the base. It is advisable to screw all 8 of them partially and then tighten them successively.
3. Once you have positioned the BBQ body above the base, you can replace the grill and the stainless steel plates on the appropriate supports.
4. Now you can finally start cooking! The feet at the base of the barbecue are adjustable (screwing and unscrewing). It is important to level the barbecue as much as possible to prevent the cooking fats from draining towards the outside of the plate rather than towards the central hole.

BBQ FLIPPER AND BBQ SUPERFLIPPER ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Equipment supplied with the barbecue:

- 13 M8x 6 screws and 13 M8 nuts (for fixing the wood burning container to the body of the barbecue)
- 20 M5x10 screws (for mounting the 4 legs and the lower stainless steel shelf)
- 1 clip to lock the wheel to the wheel axle (on the perforated side)
- 2 wheels
- 1 Wheel axle
- 1 cooking grill
- 1 embers moving tool

Assemble the product as indicated in the following drawing.





CLEMENTI WARRANTY

Clementi products are covered by a warranty for a period of 2 years, in all the Italian territory, from the time of purchase proven by a receipt, invoice or receipt issued. This warranty is given in accordance with the legislation required by Legislative Decree No. 24/2002.

To enforce the warranty, the buyer must scrupulously respect the instructions listed below.

Any defect in the goods must be reported to the manufacturer/seller by registered letter with acknowledgment of receipt within the deadline 2 months from the occurrence of the defect, under penalty of forfeiture of the warranty itself.

By signing this warranty, the reseller/buyer declares to having diligently inspected the property sold in all its parts and having it found perfect, free from obvious defects, compliant with the sales contract and description made by the seller; also declares that the characteristics are present in the asset and the qualities advertised by the manufacturer and thus to find the same good suitable for the use intended by the buyer.

As far as barbecues are concerned, the warranty covers the proper functioning of the product, therefore:

- 1. the constructive structure;**
- 2. the functionality.**

The painted surfaces are treated with powder paint, resistant to agents atmospheric and at high temperatures, but in contact with the open flame the paint could be damaged causing it to detach from the metal surface of the barbecue.

This phenomenon, if it occurs, doesn't affect the conformity of the asset for use which it's intended for, but falls within the normal wear and tear of use.

Observe the correct functioning of the barbecue and its construction components scrupulously what is reported above and what is set out in the instruction manual. All parts subject to wear such as fire grate are excluded from the warranty.



ENG

WARRANTY

Are also excluded from the warranty:

Any damage caused by inadequate installation and / or tampering with the machine by the user and/or technicians not authorized by Clementi.

Damage resulting from masonry works.

The use of poor quality or unsuitable fuel for combustion could damage machine components causing the warranty to be void on them and the associated responsibility of the manufacturer.

Any damage caused by the transport isn't recognized, therefore we recommend carefully check the goods upon receipt, possibly sign the delivery note of the courier with reserve (specifying if the packaging is not intact, etc.) and immediately informing the Clementi or the retailer of any damage.

NELLA SPERANZA CHE SIATE SODDISFATTI DEL VOSTRO
ACQUISTO, NON CI RESTA CHE AUGURARVI...

BUON APPETITO!!!

HOPING THAT YOU ARE SATISFIED WITH YOUR PURCHASE
OF OUR OVEN, WE CAN ONLY WISH YOU...

BUON APPETITO!!!

Clementino Clementi





Via delle Fornaci, 86 - 60044 Fabriano (An) Italy
Tel. +39 0732 959862 - info@clementicompany.com
www.clementicompany.com



Clementi – il Re del Fuoco



clementi_ilredelfuoco



Clementi il re del fuoco