

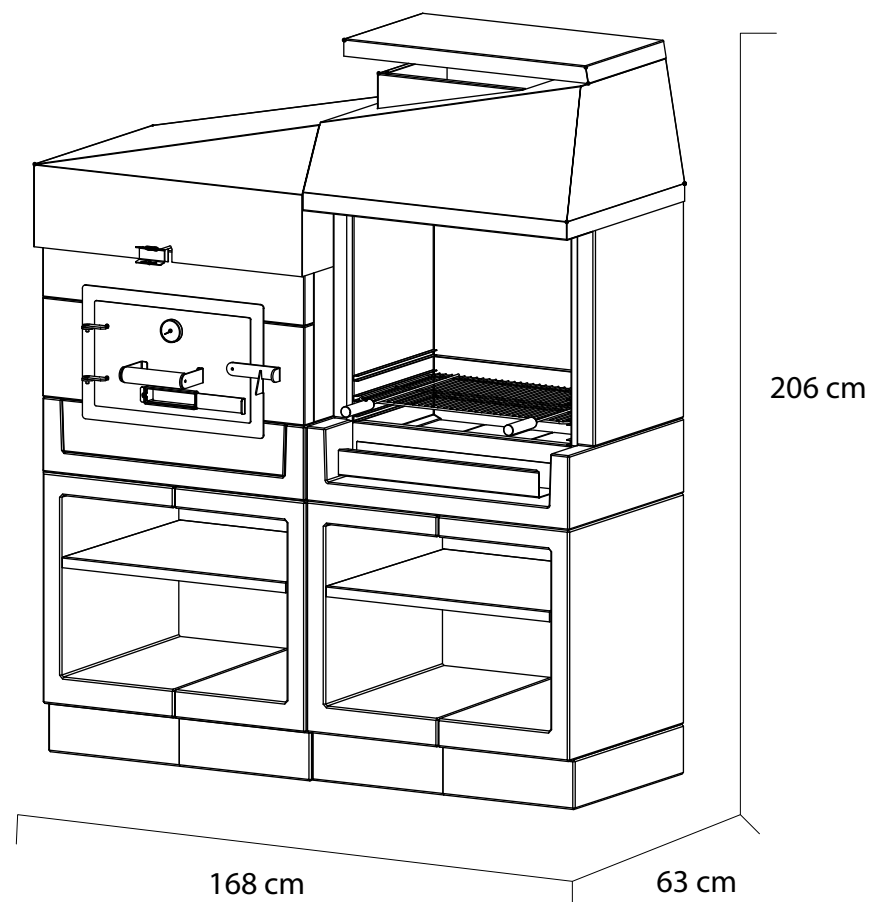
KITAWAY OTTE [F]



- PT** Prefabricados em betão.
Produtos de Decoração e Lazer para Jardim!
- ES** Prefabricación en hormigón.
Productos de Decoración y Ocio para su Jardín!
- EN** Precast in Concrete.
Decoration and leisure products for the garden!



KITAWAY OTTE [F]

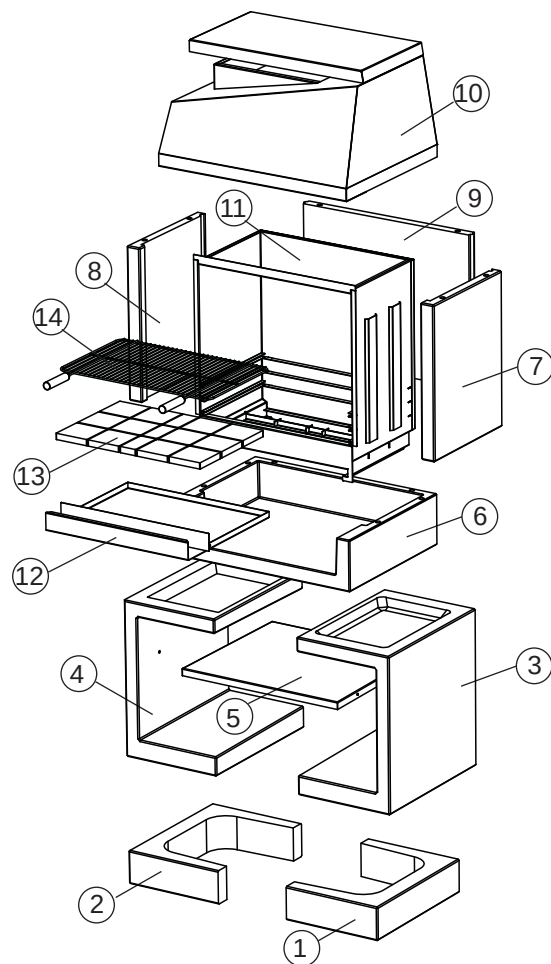


REF.
T00584

-  168 x 63 x 206h cm
-  625 x 296h mm
-  1015 Kg



- PT** Identificação das peças
ES Identificación de las piezas
EN Identification of the parts



PT INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E UTILIZAÇÃO

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTE INSTRUÇÕES

RECORDAMOS QUE A INSTALAÇÃO DE UMA CHURRASQUEIRA EM BETÃO, REQUER UM CERTO CONHECIMENTO TÉCNICO NOS MÉTODOS DE MONTAGEM, POR ESTE MOTIVO, RECOMENDAMOS A CONTRATAÇÃO DE INSTALADORES COM COMPETÊNCIAS ADEQUADAS AO EFEITO.

AO ABRIR A EMBALAGEM DO BARBECUE, TENHA MUITA ATENÇÃO AO REMOVER AS ABRAÇADEIRAS QUE SEGURAM OS COMPONENTES DE BETÃO. ESTES PODERÃO CAIR PROVANDO DANOS OU FERIMENTOS EM PESSOAS E OBJECTOS.

ANTES DE INICIAR A MONTAGEM:

AO ESCOLHER UM LUGAR PARA MONTAR A SUA CHURRASQUEIRA, PREFIRA ESPAÇOS EXTERIORES COBERTOS, ABRIGADOS DE VENTO, HUMIDADE E SOL DIRECTO. ELEGIR UM BOM LUGAR PARA A SUA CHURRASQUEIRA, PROPORCIONAR-LHE-Á UM MAIOR CONFORTO NA UTILIZAÇÃO E PERMITIR-LHE-Á EXPLORAR O MÁXIMO RENDIMENTO NA ACTIVIDADE DE GRELHAR. IGUALMENTE, A SUA CHURRASQUEIRA MANTERÁ A SUA APARÊNCIA INICIAL POR UM PERÍODO DE TEMPO MUITO MAIS ALARGADO.

A CHURRASQUEIRA DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE ASSENTAR SOBRE UMA BASE LISA, RÍGIDA E NIVELADA. SE A BASE NÃO SE ENCONTRA NAS CONDIÇÕES REFERIDAS, A MONTAGEM OCORRERÁ DE MODO DEFICIENTE, CONDICIONANDO O ASPECTO, INTEGRIDADE ESTRUTURAL E FUNCIONAMENTO EFICIENTE DA CHURRASQUEIRA.

NA MONTAGEM DAS CHURRASQUEIRAS MOVELAR É PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DE ARGAMASSAS COM CIMENTO DE ALTA RESISTÊNCIA E DE SECAGEM RÁPIDA (EX. CIMENTO BRANCO, CIMENTO ALUMINOSO OU SIMILAR, CIMENTO REFRACTÁRIO OU CIMENTO COLA PARA ASSENTAMENTOS). DEVERÁ UTILIZAR UMA ARGAMASSA COM 20% CIMENTO DE BAIXA RESISTÊNCIA E 80% DE AREIA FINA. EM ALTERNATIVA, PODERÁ UTILIZAR UMA COLA TIPO SILICONE IGNIFUGO E COM RESISTÊNCIA A ALTAS TEMPERATURAS. O USO DE UM SILICONE, PERMITIRÁ UM MELHOR ACABAMENTO NAS JUNTAS DE COLAGEM, ESPECIALMENTE EM MODELOS QUE NÃO REQUEREM ACABAMENTO OU PINTURA (SERIES PLAN, PLAN FOLD, EGO E KITAWAY).

A CHURRASQUEIRA DEVERÁ SER INSTALADA DE FORMA A PERMITIR A DILATAÇÃO/CONTRAÇÃO PRÓPRIA DESTE TIPO DE PRODUTO, CASO CONTRÁRIO, PODERÁ OCORRER FISSURAÇÃO. NO SENTIDO DE EVITAR ESTE RISCO, NÃO ENCOSTE A CHURRASQUEIRA DIRECTAMENTE A UMA PAREDE, DEIXANDO LIVRE UM ESPAÇO COM APROX. 5 CM. IGUALMENTE UTILIZAREMOS UMA CAMADA MUITO FINA DE ARGAMASSA DE ASSENTAMENTO OU SILICONE,

PT

PARA PERMITIR A DILATAÇÃO NATURAL ENTRE OS COMPONENTES EM USO.

OS ELEMENTOS QUE COMPÕEM A SUPERFÍCIE DO LUME, DEVERÃO SER SIMPLEMENTE APOIADOS SEM APLICAÇÃO DE ARGAMASSA DE ASSENTAMENTO (VER FIGURAS DE MONTAGEM PASSO A PASSO).

EM FUNCIONAMENTO

NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA SUA CHURRASQUEIRA, O COMBUSTÍVEL UTILIZADO DEVERÁ SER DEIXADO INCANDESCENTE NO MÍNIMO DURANTE 30 MINUTOS, ANTES DE INICIAR A GRELHAR.

DEPOIS DE MONTADA E EM QUALQUER CIRCUNSTANCIA, A CHURRASQUEIRA DEVERÁ ESTAR BEM SECA ANTES DE INICIAR A SUA UTILIZAÇÃO.

SE PORVENTURA A SUA CHURRASQUEIRA ESTÁ MONTADA NUM LUGAR DESCOBERTO OU MUITO HÚMIDO, VERIFIQUE SEMPRE QUE AS ZONAS EXPOSTAS A ALTAS TEMPERATURAS, SE ENCONTRAM BEM SECAS ANTES DE QUALQUER UTILIZAÇÃO. NO CASO DE CONTEREM HUMIDADE, PROCEDA À SUA SECAGEM COM UM FOGO FRACO, PASSANDO GRADUALMENTE PARA UMA UTILIZAÇÃO NORMAL, À MEDIDA QUE A HUMIDADE VAI DESAPARECENDO.

NOTA:

COMO COMBUSTÍVEL, É PERMITIDA A UTILIZAÇÃO DE CARVÃO VEGETAL E LENHA. CARGA MÁXIMA DE **12,9 dm³** LENHA. NÃO RECARREGAR A CHURRASQUEIRA ANTES QUE A CARGA ANTERIOR SEJA COMPLETAMENTE CONSUMIDA. NÃO ACENDER OU REACENDER O CARVÃO OU LENHA, COM RECURSO A COMBUSTÍVEIS LÍQUIDOS (EX. ÁLCOOL, PETRÓLEO E ACENDALHAS EM GEL). **UTILIZAR APENAS ACENDALHAS SÓLIDAS.**

NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA, DEVERÁ FAZER UM PEQUENO FOGO APENAS COM CARVÃO. PROGRESSIVAMENTE AUMENTE A INTENSIDADE DO LUME. (RESPEITANDO SEMPRE AS CARGAS MÁXIMAS RECOMENDADAS). NAS PRIMEIRAS UTILIZAÇÕES, EVITAREMOS FAZER FOGO MUITO FORTE, UMA VEZ QUE OS COMPONENTES EM BETÃO E METÁLICOS, NECESSITARÃO ADAPTAR-SE ÀS CONDIÇÕES EM QUE FUTURAMENTE SERÃO UTILIZADOS. **A RESISTÊNCIA E DESEMPENHO DA SUA CHURRASQUEIRA DEPENDERÁ DAS PRIMEIRAS UTILIZAÇÕES.**

RECORDE-SE QUE O PRINCIPAL OBJECTIVO COM A COMBUSTÃO DE LENHA OU CARVÃO, É A PRODUÇÃO DA QUANTIDADE NECESSÁRIA DE BRASAS PARA GRELHAR OS DE FORMA EFICAZ OS SEUS ALIMENTOS.

AO PREPARAR O LUME, DEIXE QUE SE FORME UMA FINA CAMADA DE CINZA SOBRE AS BRASAS ANTES DE INICIAR A COZINHAR OS ALIMENTOS.

DEPOIS DE UTILIZAR A SUA CHURRASQUEIRA, PODERÁ RETIRAR AS BRASAS NÃO CONSUMIDAS E COLOCÁ-LAS NUM RECIPIENTE IGNIFUGO FECHADO, PARA QUE ARREFEÇAM E POSSAM SER QUEIMADAS EM UTILIZAÇÃO POSTERIOR.

EM NENHUMA CIRCUNSTANCIA ATIRE ÁGUA PARA APAGAR OU LAVAR A CHURRASQUEIRA, SEM QUE A MESMA TENHA ARREFECIDO COMPLETAMENTE. MUDANÇAS BRUSCAS DE TEMPERATURA PROVOCARÃO FISSURAS OU MESMO ROTURA

PT

DOS COMPONENTES EM BETÃO.

MANUTENÇÃO

COM EXCEPÇÃO DA GRELHA METÁLICA, TODOS OS RESTANTES COMPONENTES METÁLICOS DEVER-SE-ÃO LIMPAR A SECO DEPOIS DE ARREFECIDOS NATURALMENTE.

PARA LIMPEZA DA GRELHA, UTILIZE APENAS ÁGUA E UM PANO OU ESPONJA ABRASIVA TIPO "SCOTCH BRITE".

VERIFIQUE QUE O TABULEIRO PARA RECOLHA DE CINZAS, PERMANECE SEMPRE LIMPO NO FINAL DE CADA UTILIZAÇÃO DA SUA CHURRASQUEIRA (AO DEIXAR CINZA NO TABULEIRO, O MESMO OXIDARÁ RAPIDAMENTE POR EFEITO DA ACÇÃO CORROSIVA DA MESMA COM A HUMIDADE DO AR).

COM A CONSECUTIVA UTILIZAÇÃO DO SEU BARBECUE, É PREVISÍVEL QUE ALGUNS COMPONENTES METÁLICOS APRESENTEM UMA FINA CAMADA OXIDADA DE COR ALARANJADA. AO LIMPAR ESTES COMPONENTES METÁLICOS, NÃO RASPE OU REMOVA ESTA FINA CAMADA OXIDADA, UMA VEZ QUE A MESMA ASSEGURA UMA PROTECÇÃO NATURAL DOS ACESSÓRIOS METÁLICOS. PARA RETARDAR OXIDAÇÃO E SEMPRE QUE NÃO ESTÁ A USAR A SUA CHURRASQUEIRA, RETIRE OS ACESSÓRIOS METÁLICOS DA MESMA E GUARDE-OS EM LUGAR SECO E FECHADO.

OS COMPONENTES DE BETÃO, PODERÃO IGUALMENTE SER LIMPOS, OCASIONALMENTE, COM ÁGUA Y UMA ESCOVA DE "PÊLOS" DE NYLON. PARA UMA LIMPEZA MAIS PROFUNDA, PODERÁ UTILIZAR UMA SOLUÇÃO FRACA DE ÁGUA E ACIDO MURIÁTICO (AO UTILIZAR ESTE TIPO DE SOLUÇÃO, TERÁ DE POSTERIORMENTE PROCEDER AO ISOLAMENTO DO BETÃO COM UM VERNIZ INCOLOR PRÓPRIO PARA ESTE MATERIAL). SEMPRE QUE LIMPAR OS COMPONENTES DE BETÃO COM ÁGUA, RETIRE TODOS OS RESTANTES COMPONENTES METÁLICOS PARA QUE NÃO ENTREM EM CONTACTO COM A HUMIDADE.

AVISOS IMPORTANTES:

A CHURRASQUEIRA NÃO PODERÁ SER UTILIZADA PARA QUEIMA DE LIXOS DE QUALQUER TIPO, NEM DOMÉSTICOS NEM DE JARDIM.

CUIDADO! ESTA CHURRASQUEIRA ATINGIRÁ TEMPERATURAS MUITO ELEVADAS. NÃO A MOVIMENTE QUANDO EM FUNCIONAMENTO.

CUIDADO! NÃO UTILIZAR ÁLCOOL OU PETRÓLEO PARA ACENDER OU REACENDER A CHURRASQUEIRA! UTILIZAR APENAS PRODUTOS PARA ACENDIMENTO, NOS TERMOS DA EN1860-3!

NÃO USAR EM ESPAÇOS ENCERRADOS.

AVISO: MANTER CRIANÇAS E ANIMAIS LONGE DA CHURRASQUEIRA EM FUNCIONAMENTO.

QUANDO EM USO, NUNCA DEIXE A SUA CHURRASQUEIRA SEM VIGILÂNCIA.

LEMBRE-SE QUE A MANUTENÇÃO DA BOA APARÊNCIA E DURABILIDADE DA SUA CHURRASQUEIRA, DEPENDE MUITO DAS BOAS PRÁTICAS DE USO E MANUTENÇÃO.

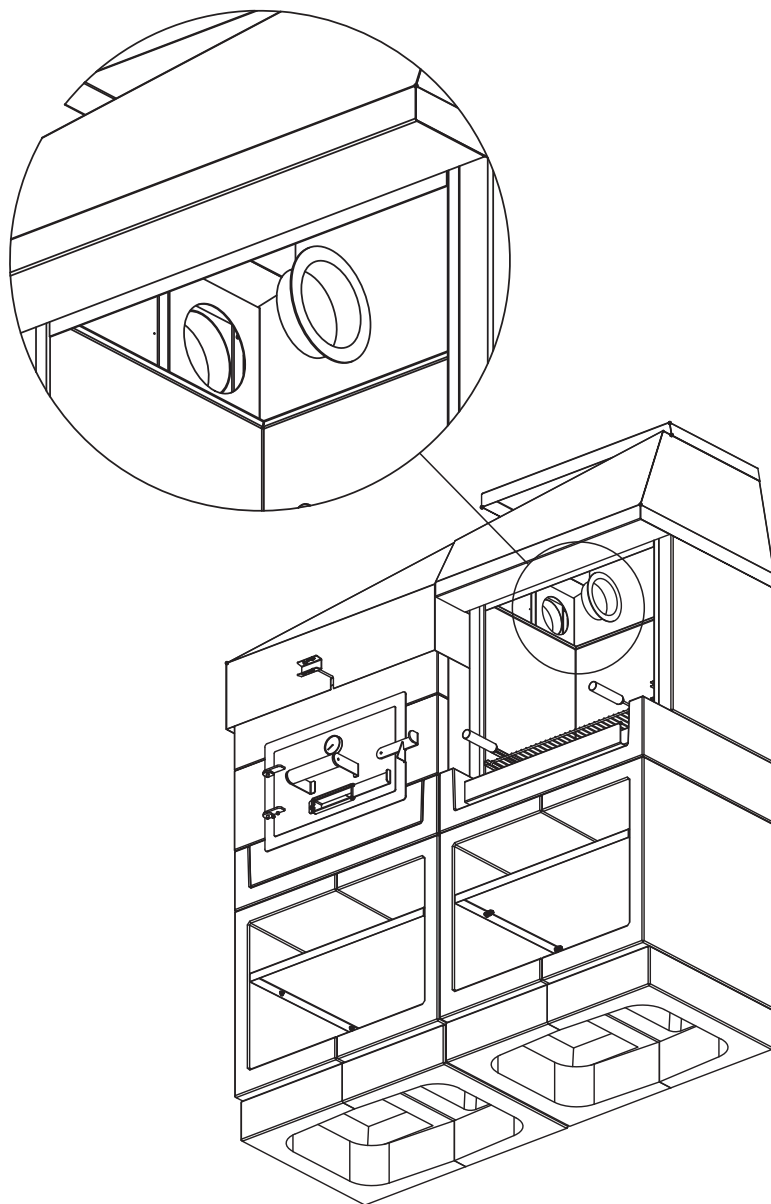
PT

INFORMAMOS AINDA, QUE ESTÃO DISPONÍVEIS ALGUNS ACESSÓRIOS PARA O USO E MANUTENÇÃO DA SUA CHURRASQUEIRA. DIRIJA-SE À LOJA ONDE ADQUIRIU ESTE PRODUCTO OU CONSULTE O NOSSO SITE WWW.TUOZI.PT.

POR FAVOR, GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTA FUTURA.

EM CASO DE DÚVIDAS, CONSULTE O VENDEDOR DA LOJA ONDE ADQUIRIU ESTE PRODUCTO OU CONTACTE-NOS PARA O ENDEREÇO DE EMAIL:
MOVELAR@MOVELAR.PT

MUITO OBRIGADO POR PREFERIR OS NOSSOS PRODUTOS DESEJOS DE UM BOM APETITE!



ES MONTAJE Y USO

LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

LES ACORDAMOS QUE **LA INSTALACIÓN DE UNA BARBACOA REQUIERE DE UN CIERTO CONOCIMIENTO TÉCNICO** EN LOS MÉTODOS DE MONTAJE, POR ELLO, RECOMENDAMOS LA CONTRATACIÓN DE **INSTALADORES ADECUADOS** PARA EL MONTAJE DE SUS BARBACOAS.

ABRIENDO EL EMBALAJE DE LA BARBACOA, PRESTE MUCHA ATENCIÓN RETIRANDO LAS CINTAS DE RETENCIÓN QUE AMPARAN LAS PIEZAS DE HORMIGÓN. DICHAS PIEZAS PUEDEN TUMBARSE INESPERADAMENTE, CON RIESGO DE PROVOCAR DAÑOS O LESIONES EN PERSONAS.

ANTES DE EMPEZAR EL MONTAJE:

AL ELEGIR UN LUGAR PARA MONTAR SU BARBACOA, PREFIERA ESPACIOS CUBIERTOS, ABRIGADOS DE VIENTO, HUMEDAD Y SOL DIRECTO. ELEGIR UN BUEN LUGAR PARA MONTAR SU BARBACOA, LE DARÁ UN MAYOR CONFORTO DE UTILIZACIÓN Y LE PERMITIRÁ EXPLORAR EL MÁXIMO RENDIMIENTO DE LA PARRILLA. IGUALMENTE SU BARBACOA MANTENDRÁ SU ASPECTO INICIAL, POR UN PERÍODO MUCHO MÁS LARGO DE TIEMPO

LA BARBACOA DEBE DESCANSAR SOBRE UN SUELO LLANO, RÍGIDO Y NIVELADO. SI EL SUELO NO SE ENCUENTRA RÍGIDO Y NIVELADO, EL MONTAJE PUEDE OCURRIR DE MODO DEFICIENTE, CONDICIONANDO EL ASPECTO, INTEGRIDAD ESTRUCTURAL Y EL USO DE LA BARBACOA.

MONTANDO UNA BARBACOA MOVELAR, ESTÁ PROHIBIDA LA UTILIZACIÓN DE MORTEROS DE CEMENTO DE ALTA RESISTENCIA E DE FRAGUADO RÁPIDO (EX. CEMENTO BLANCO, CEMENTO ALUMINOSO O SIMILAR, CEMENTO REFRACTARIO O CEMENTO COLA PARA ASENTAMIENTOS). POR FAVOR UTILICE UN MORTERO COMPUESTO POR 20% DE CEMENTO DE BAJA RESISTENCIA Y UN 80% DE ARENA FINA. EN ALTERNATIVA PODRÁ UTILIZAR UN ADHESIVO TIPO SILICONA CON RESISTENCIA A ALTAS TEMPERATURAS. EL USO DE UNA SILICONA LE PERMITIRÁ UN ACABADO PERFECTO EN LAS JUNTAS DE LAS PIEZAS SIN EN LOS MODELOS DE BARBACOAS QUE NO NECESITAN ACABADO DE PINTURA).

LA BARBACOA DEBE DE ESTAR INSTALADA DE MODO QUE PERMITA LA DILATACIÓN / CONTRACCIÓN PROPIA DE ESTE TIPO DE PRODUCTOS, DE LO CONTRARIO SE PODRÍAN GENERAR FISURAS. PARA ELLO EVITAREMOS PEGARLA A UNA PARED, DEJANDO UN ESPACIO LIBRE DE UNOS 5 CM. IGUALMENTE UTILIZAREMOS UNA CAMADA MUY FINA DE MORTERO DE ASENTAMIENTO O SILICONA, PARA QUE PERMITA LA DILATACIÓN NATURAL ENTRE LOS COMPONENTES DE HORMIGÓN, CUANDO LA BARBACOA ESTÉ UTILIZÁNDOSE. LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN LA BASE ONDE SE HACE EL FUEGO, TAN SOLAMENTE DE APOYARAN SIN LA APLICACIÓN DE

ES

CUALQUIER TIPO DE MORTERO (MIRAR FIGURAS DE MONTAJE PASO A PASO).

PUESTA EN MARCHA Y MANUTENCIÓN

DESPUÉS DE MONTADA, LA BARBACOA DEBERÁ ESTAR BIEN SECA ANTES DE EMPEZAR A UTILIZARLA. SIEMPRE QUE UTILIZAR SU BARBACOA, VERIFIQUE QUE SE ENCUENTRA BIEN SECA.

SI POR SI ACASO SU BARBACOA ESTÁ MONTADA EN UN LUGAR DESCUBIERTO O MUY HÚMEDO, VERIFIQUE QUE LA ZONA DE FUEGO Y CAMPANA ESTÁ SECA ANTES DE UTILIZARLA. SI SE ENCUENTRA HÚMEDA, EMPIECE POR SECARLA CON FUEGO MUY BLANDO, PASANDO EN SEGUIDA (QUANDO ESTÉ SECA) PARA UNA UTILIZACIÓN REGULAR.

NOTA:

COMO COMBUSTIBLE, SE PERMITE LA UTILIZACIÓN DE CARBÓN VEGETAL Y LEÑA. CARGA MÁXIMA 12,9 dm^3 LEÑA. NO VOLVER A CARGAR LA BARBACOA ANTES QUE DE CONSUMIR TOTALMENTE LA CARGA ANTERIOR.

NO ENCENDER O REENCENDER EL CARBÓN, UTILIZANDO COMBUSTIBLES LÍQUIDOS (EX. ALCOHOL, PETRÓLEO O ENCENDEDORAS DE GEL). **UTILIZAR SOLAMENTE ENCENDEDORES SÓLIDOS (EX. PASTILLAS ENCENDEDORAS, PIÑAS DE PINO, ETC.).**

LA PRIMERA VEZ QUE ENCENDAMOS LA BARBACOA LO DEBEREMOS HACER SOLO CON CARBÓN, HACIENDO UNA PEQUEÑA BRASA, LUEGO LA HAREMOS CRECER POCO A POCO. EN LAS PRIMERAS UTILIZACIONES, EVITAREMOS HACER FUEGO MUY FUERTE, PUES EL HORMIGÓN Y LOS COMPONENTES METÁLICOS, NECESITAN ADAPTARSE PROGRESIVAMENTE A LAS CONDICIONES EN QUE VAN SER UTILIZADOS. **LA RESISTENCIA DE SU BARBACOA DEPENDERÁ DE LAS PRIMERAS UTILIZACIONES.**

MANUTENCIÓN

CON EXCEPCIÓN DE LA PARRILLA METÁLICA, TODOS LOS RESTANTES COMPONENTES METÁLICOS DE UNA BARBACOA SE DEBERÁN LIMPIAR EN SECO

CON LAS CONSECUTIVAS UTILIZACIONES DE SU BARBACOA, ES NATURAL QUE LOS COMPONENTES METÁLICOS EXPUESTOS A ELEVADAS TEMPERATURAS, PRESENTEN UNA FINA CAPA DE OXIDACIÓN, EN COLOR NARANJA. LIMPIANDO LOS ACCESORIOS METÁLICOS, NO RASPE LA FINA CAPA DE OXIDACIÓN, PUESTO QUE LA MISMA LE ASEGURA PROTECCIÓN NATURAL DE LOS ACCESORIOS EN METAL. CON EL OBJETIVO DE PREVENIR LA OXIDACIÓN DE LOS COMPONENTES METÁLICOS, RETÍRELOS DE LA BARBACOA Y GUÁRDELOS EN UN LUGAR SECO DESPUÉS DE CADA UTILIZACIÓN. PARA LIMPIAR LA PARRILLA, UTILICE SOLAMENTE ÁGUA Y FRIEGUE CON UNA TELA ABRASIVA TIPO "SCOTCH BRITE".

VERIFIQUE QUE EL TABLERO RECOGE CENIZAS SE QUEDA LIMPIO DESPUÉS DE CADA UTILIZACIÓN.

LOS COMPONENTES DE HORMIGÓN SE PUEDEN LIMPIAR OCASIONALMENTE, CON AGUA Y UN CEPILLO CON PELOS DE NYLON. PARA UNA LIMPIEZA MÁS PROFUNDA, PUEDE UTILIZAR UNA DILUCIÓN

ES

BLANDA, DE AGUA Y ACIDO MURIÁTICO. SIEMPRE QUE LIMPIAR LAS COMPONENTES DE HORMIGÓN, quite los componentes METÁLICOS QUE PUEDEN ESTAR EXPUESTOS A AGUA, PARA QUE NO OXIDEN.

NOTAS IMPORTANTES:

NUNCA UTILICE LA BARBACOA COMO INCINERADOR DE BASURA DE CUALQUIER TIPO, NI DOMESTICA NI DE JARDÍN. NUNCA DESPLACE LA BARBACOA CUANDO EN UTILIZACIÓN. UNA BARBACOA EN UTILIZACIÓN ALCANZA TEMPERATURAS EXTREMAMENTE ELEVADAS. UTILIZANDO LA BARBACOA, MANTENGA LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS LEJOS DE LA ÁREA ONDE SE HACE EL FUEGO. CUANDO EN UTILIZACIÓN, NUNCA DEJE LA BARBACOA SIN VIGILANCIA. LA BUENA APARIENCIA Y DURABILIDAD DE SU BARBACOA DEPENDE MUCHO DE LAS BUENAS PLÁTICAS DE USO Y MANUTENCIÓN.

POR FAVOR, GUARDE ESTE ESQUEMA PARA FUTURA CONSULTA.

POR FAVOR, SI TIENE DUDAS, CONSULTE LOS VENEDORES DE LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ LA BARBACOA. ELOS LE PODRÁN DAR INFORMACIONES Y CONSEJOS UTILES.

GRACIAS POR PREFERIR NUESTRAS BARBACOAS.
EL EQUIPO MOVELAR LE DESEA UN BUEN PROVECHO!

EN MOUNTING AND USE

READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY

WE REMIND YOU THAT **THE SETTING UP OF A CONCRETE BARBECUE GRILL REQUIRES A GIVEN TECHNICAL KNOW-HOW** IN ASSEMBLY METHODS, THUS WE RECOMMEND **HIRING INSTALLERS WITH THE SKILLS** FOR THIS PURPOSE.

WHEN OPENING THE BARBECUE PACKAGE BE CAREFUL AS YOU REMOVE THE STRAPS THAT HOLD THE CONCRETE COMPONENTS. THESE COULD FALL AND CAUSE DAMAGE OR INJURY TO PEOPLE AND OBJECTS.

BEFORE BEGINNING THE ASSEMBLY

WHEN SELECTING A PLACE TO ASSEMBLY YOUR BARBECUE, FAVOUR THOSE PLACES THAT ARE EXTERNAL AND COVERED, SHELTERED FROM WIND, HUMIDITY AND DIRECT SUNLIGHT. SELECTING A GOOD PLACE FOR YOUR GRILL, WILL ENSURE THAT YOU ENJOY GREATER COMFORT IN ITS USE AND THE MAXIMUM OUTPUT IN THE GRILLING ACTIVITY. PLUS, YOUR GRILL WILL KEEP ITS ORIGINAL LOOK FOR A LONGER PERIOD OF TIME.

THE GRILL MUST NECESSARILY BE SET OVER A FLAT SURFACE, RIGID AND LEVEL. IF THE BASE SURFACE DOES NOT MEET THE CONDITIONS REQUIRED, THE ASSEMBLY WILL BE DEFICIENT AND UPSET THE LOOK, STRUCTURAL INTEGRITY AND EFFICIENT OPERATION OF THE GRILL.

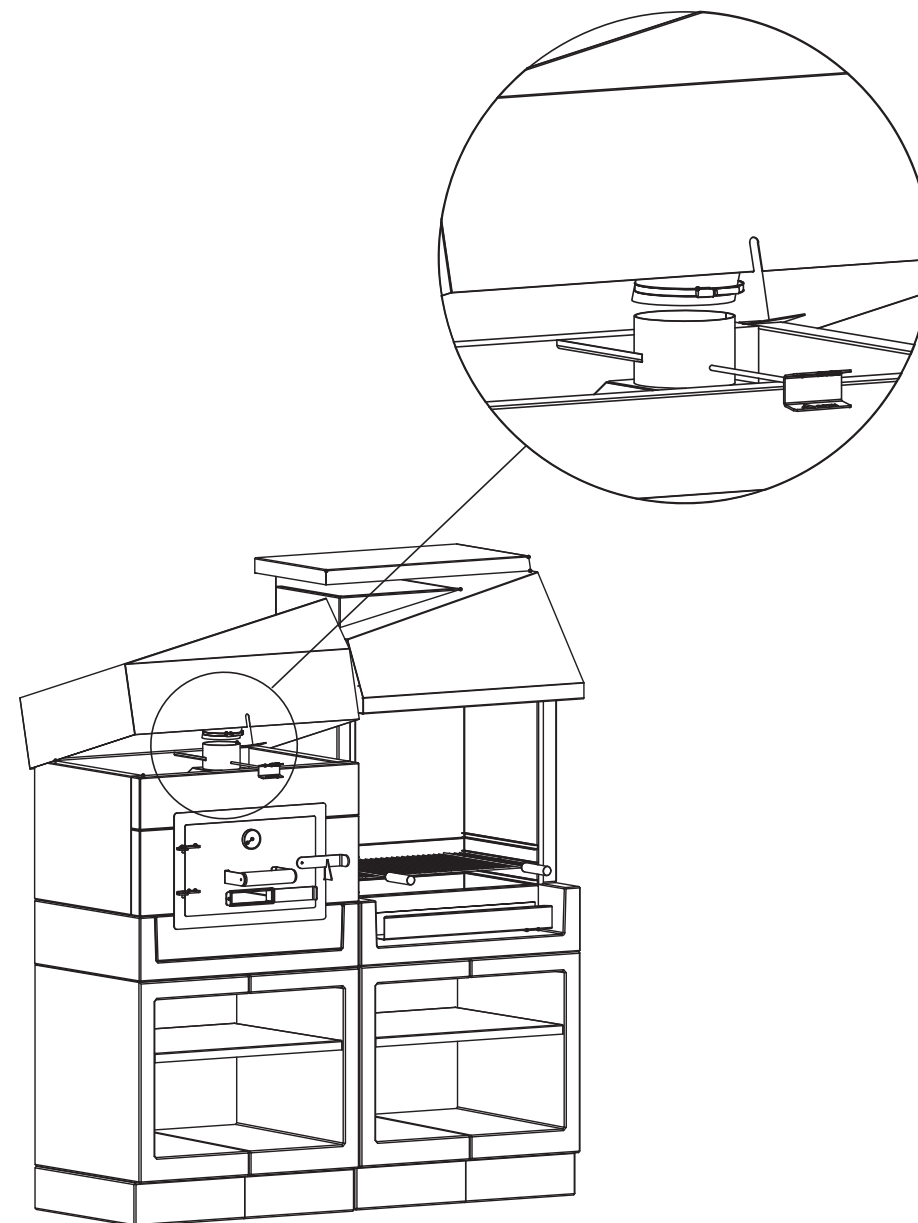
FOR THE ASSEMBLY OF PLAN GRILLS, THE USE OF MORTARS WITH HIGH RESISTANCE CEMENT AND QUICK DRY CEMENT IS NOT ALLOWED, E.G. WHITE CEMENT, ALUMINIUM CEMENT OR SIMILAR, REFRACTORY CEMENT, OR CEMENT MORTAR FOR LAYING CERAMICS. YOU MUST USE A MORTAR WITH 20% LOW RESISTANCE CEMENT AND 80% FINE SAND. AS AN ALTERNATIVE YOU MAY USE A FIRE-RESISTANT SILICON WITH HIGH TEMPERATURE RESISTANCE. USE OF SILICON WILL ENSURE A BETTER FINISH IN THE JOINTS, SPECIALLY IN THOSE MODELS THAT DO NOT REQUIRE FINISHING OR PAINTING (PLAN SERIES, PLAN FOLD, EGO AND KITAWAY).

THE GRILL MUST BE INSTALLED SO AS TO ALLOW THE DILATION/CONTRACTION TYPICAL FOR THIS TYPE OF PRODUCT, OTHERWISE THERE COULD BE FISSURES. TO PREVENT THIS DO NOT PUSH THE GRILL DIRECTLY ONTO A WALL, AND LEAVE A GAP OF APPROXIMATELY 5CM. ALSO USE A VERY THIN LAYER OF BRICKLAYER'S MORTAR OR SILICON TO ENSURE THE NATURAL DILATION BETWEEN THE COMPONENTS. THE ELEMENTS THAT CONSTITUTE THE SURFACE UNDER THE FIRE SHOULD SIMPLY BE LAID WITHOUT USE OF MORTAR (SEE ASSEMBLY PICTURES, STEP-BY-STEP).

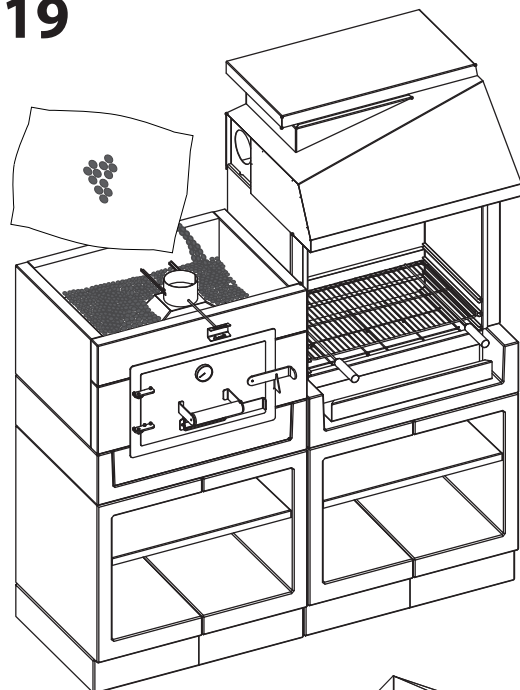
IN OPERATION

ON FIRST TIME USE OF THE GRILL, THE FUEL EMPLOYED MUST BURN FOR A MINIMUM OF 30 MINUTES BEFORE BEGINNING TO GRILL.

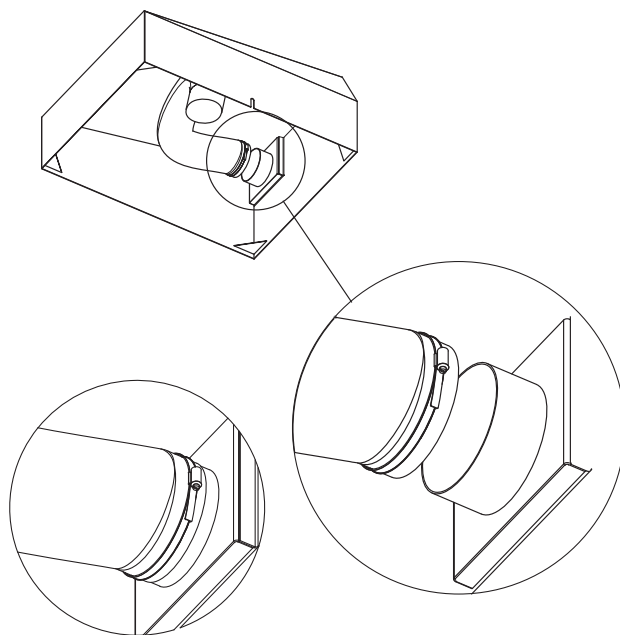
21



19



20



EN

AFTER ASSEMBLY AND ON EVERY OCCASION, THE GRILL MUST BE VERY DRY BEFORE BEGINNING TO USE.

IF THE GRILL IS INSTALLED ON A PLACE THAT IS NOT COVERED OR VERY HUMID, ALWAYS MAKE SURE THAT THE AREAS EXPOSED TO HIGH TEMPERATURE ARE VERY DRY BEFORE BEGINNING TO USE. IN CASE THERE IS HUMIDITY, DRY WITH LOW FIRE AND GRADUALLY MOVE TO A NORMAL USE, AS THE HUMIDITY VANISHES.

NOTE:

AS FUEL, USE OF VEGETABLE CHARCOAL AND FIREWOOD IS ALLOWED. MAXIMUM LOAD OF **12,9 dm³**. DO NOT RELOAD THE GRILL BEFORE THE PREVIOUS LOAD HAS BEEN CONSUMED. DO NOT IGNITE THE CHARCOAL OR WOOD USING LIQUID FUELS (E.G. ALCOHOL, PETROLEUM, AND ACCELERANT GEL). **USE ONLY SOLID ACCELERANT.** ON FIRST TIME USE OF THE GRILL, YOU SHOULD MAKE A SMALL FIRE ONLY WITH CHARCOAL. GRADUALLY INCREASE THE INTENSITY OF THE FIRE. (ALWAYS RESPECT THE RECOMMENDED MAXIMUM LOADS). ON THOSE FIRST FEW USES OF THE EQUIPMENT, AVOID INTENSE FIRE SINCE THE CONCRETE AND METALLIC COMPONENTS WILL NEED TO ADAPT TO THE CONDITIONS OF FUTURE USE. THE RESISTANCE AND PERFORMANCE OF YOUR GRILL WILL DEPEND UPON THE FIRST FEW USES.

REMEMBER THAT THE MAIN OBJECTIVE OF THE COMBUSTION OF FIREWOOD OR CHARCOAL IS THE PRODUCTION OF EMBERS NECESSARY FOR GRILLING YOUR FOOD IN AN EFFECTIVE WAY.

WHEN PREPARING THE FIRE, ALLOW THE FORMATION OF A LAYER OF ASHES OVER THE EMBERS BEFORE BEGINNING TO COOK THE FOOD.

AFTER USING THE GRILL, YOU MAY REMOVE THE EMBERS THAT HAVE NOT BEEN CONSUMED AND KEEP THEM IN A FIREPROOF BOX, SO THAT THEY MAY COOL DOWN, FOR A LATER USE.

UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD YOU THROW WATER TO WASH THE GRILL, UNLESS IT HAS COMPLETELY COOLED DOWN. SUDDEN TEMPERATURE SHIFTS WILL CAUSE FISSURES OR EVEN BREAK-UP OF CONCRETE COMPONENTS.

MAINTENANCE

TO CLEAN THE GRILL USE ONLY WATER AND A CLOTH OR ABRASIVE SPONGE, "SCOTCH BRITE" TYPE.

THE CONCRETE COMPONENTS CAN ALSO BE CLEANED OCCASIONALLY WITH WATER AND A NYLON HAIRBRUSH. WHEN YOU CLEAN THE CONCRETE COMPONENTS WITH WATER, REMOVE ALL THE OTHER COMPONENTS OF METAL SO THAT THEY DO NOT BECOME WET.

IMPORTANT WARNINGS

THE GRILL CANNOT BE USED TO BURN RUBBISH OF ANY NATURE, DOMESTIC OR GARDEN. BEWARE! THIS GRILL WILL REACH VERY HIGH TEMPERATURES, DO NOT MOVE IT WHILE IN USE. BEWARE! DO NOT EMPLOY ALCOHOL OR PETROLEUM TO IGNITE OR RE-IGNITE THE GRILL! EMPLOY ONLY THOSE PRODUCTS FIT FOR IGNITION ACCORDING TO EN 1830-3! DO NOT USE IN ENCLOSED AREAS. WARNING: KEEP CHILDREN AND ANIMALS AWAY FROM THE GRILL WHILE IN USE. WHILE IN OPERATION, NEVER LEAVE THE GRILL UNSUPERVISED. REMEMBER THAT KEEPING THE GOOD LOOK AND

EN

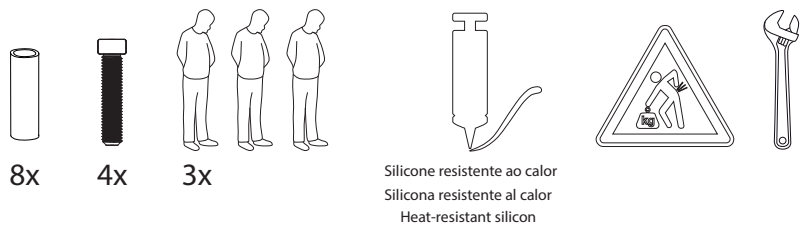
DURABILITY OF YOUR GRILL WILL DEPEND UPON GOOD PRACTICES OF USE AND MAINTENANCE.

WE ALSO INFORM YOU THAT A FEW ACCESSORIES FOR THE USE AND MAINTENANCE OF YOUR GRILL ARE AVAILABLE. INQUIRE AT THE SHOP WHERE YOU ACQUIRED THIS PRODUCT OR CONSULT OUR WEBSITE WWW.TUOZI.PT.

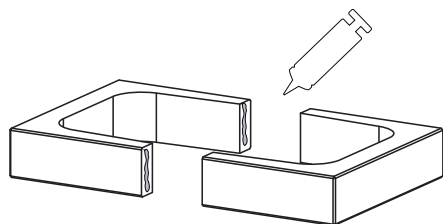
PLEASE KEEP THIS BROCHURE FOR FUTURE NEED

IN CASE THERE ARE STILL DOUBTS ABOUT ASSEMBLY AND USE OF THIS PRODUCT, PLEASE CONSULT THE SALESMAN AT THE SHOP WHERE YOU ACQUIRED THE GRILL OR CONSULT OUR WEBSITE WWW.TUOZI.PT

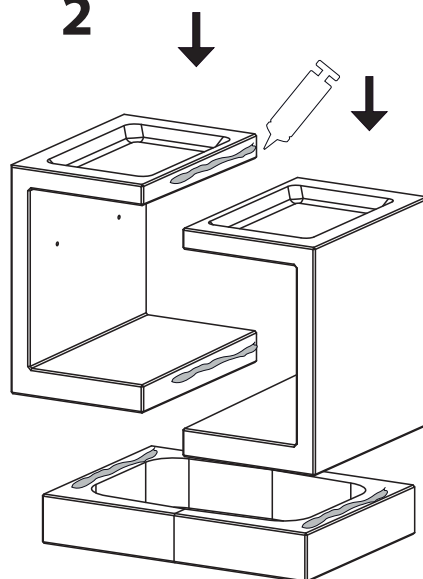
THANK YOU FOR CHOOSING OUR BARBECUE GRILLS.
TEAM TUOZI® BY MOVELAR WISHES YOU GOOD APPETITE!



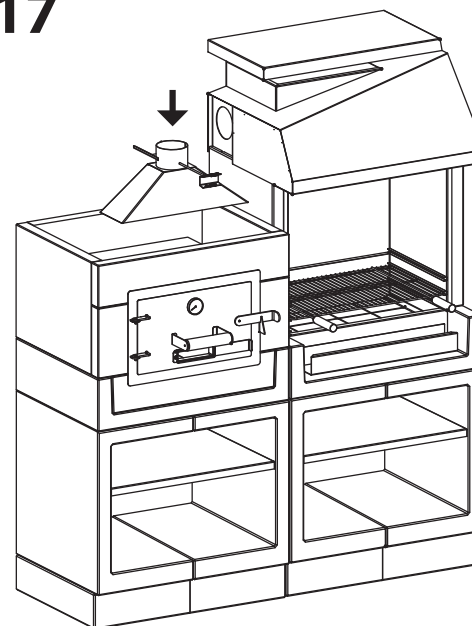
1



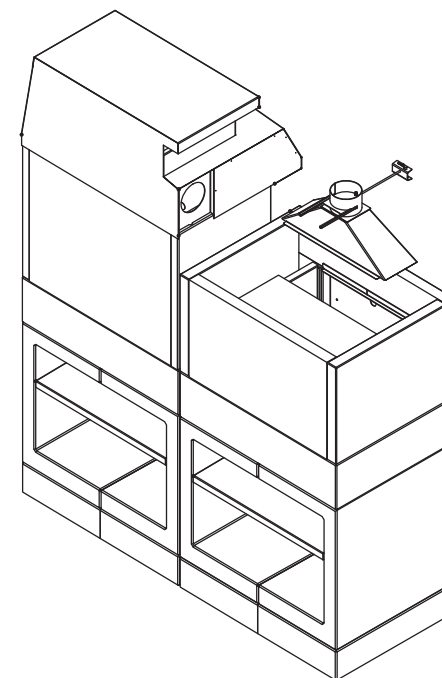
2



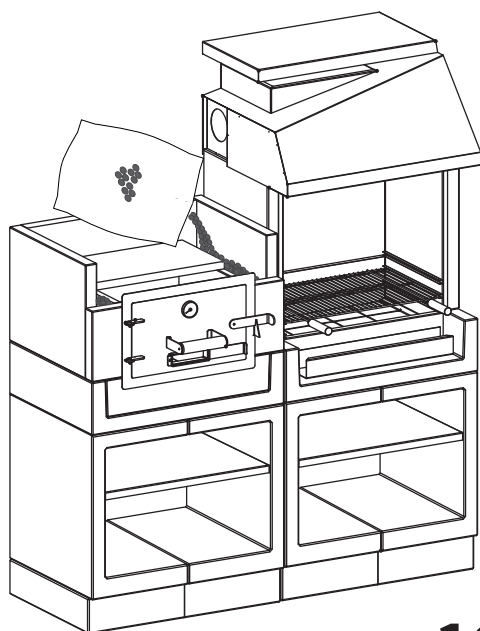
17



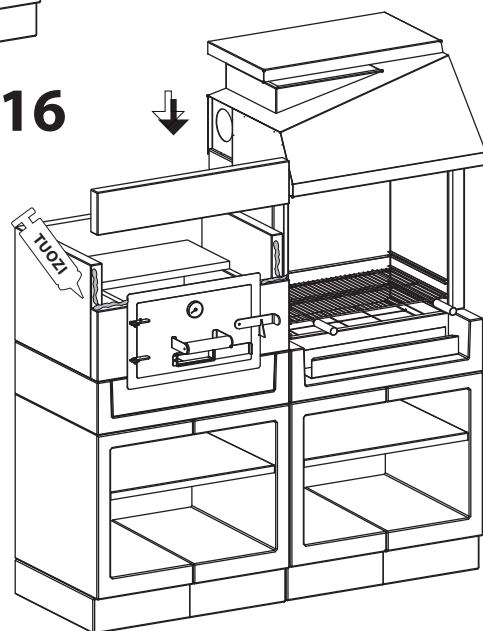
18



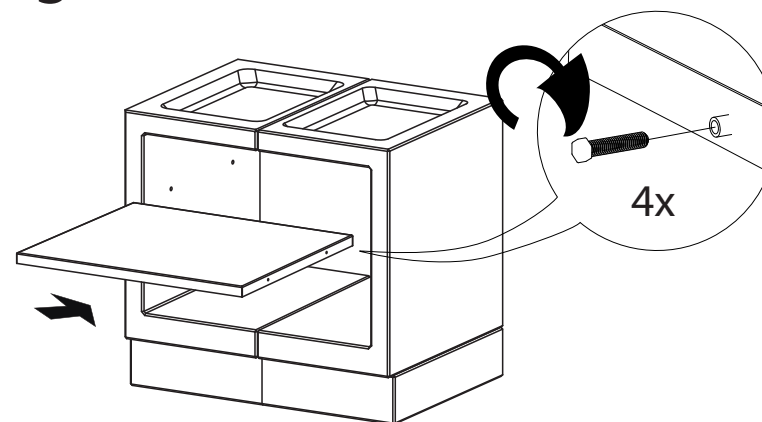
15



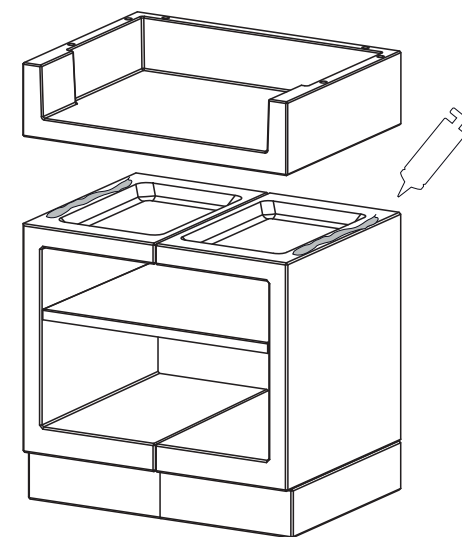
16



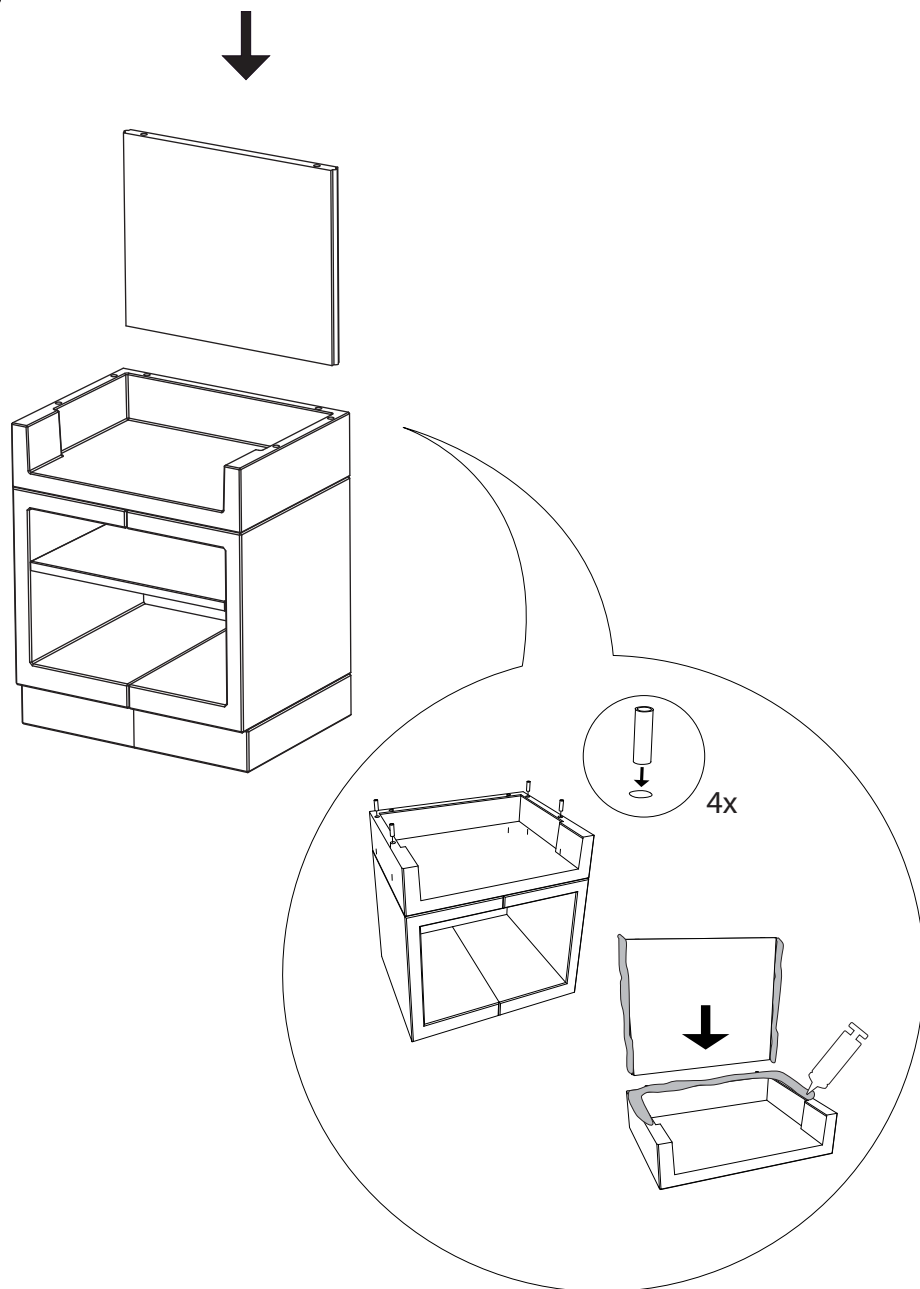
3



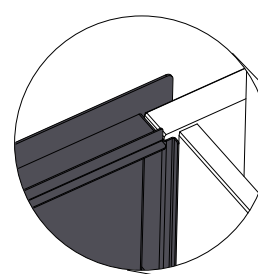
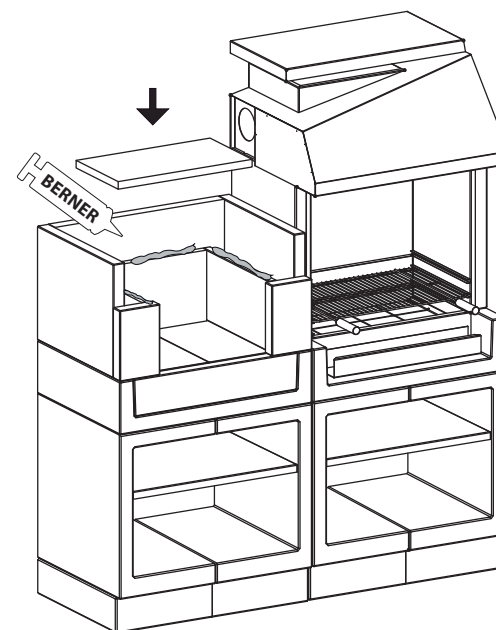
4



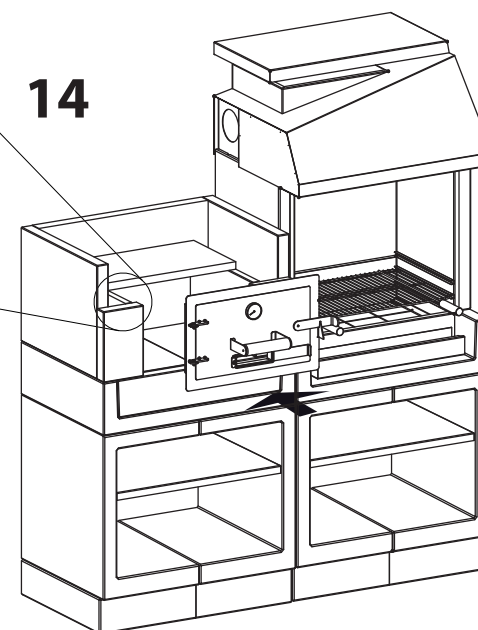
5



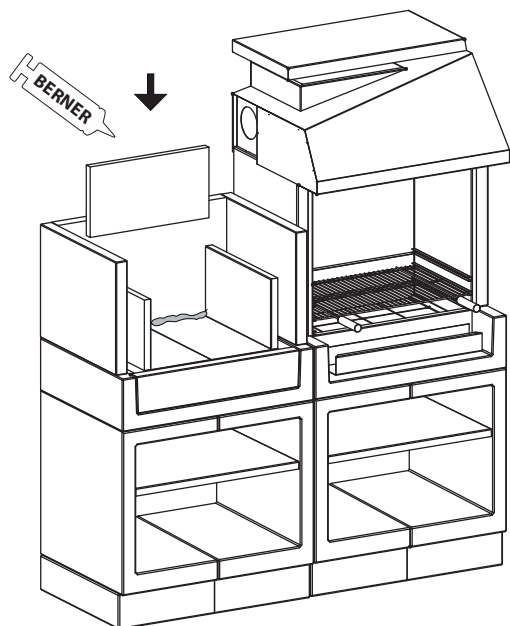
13



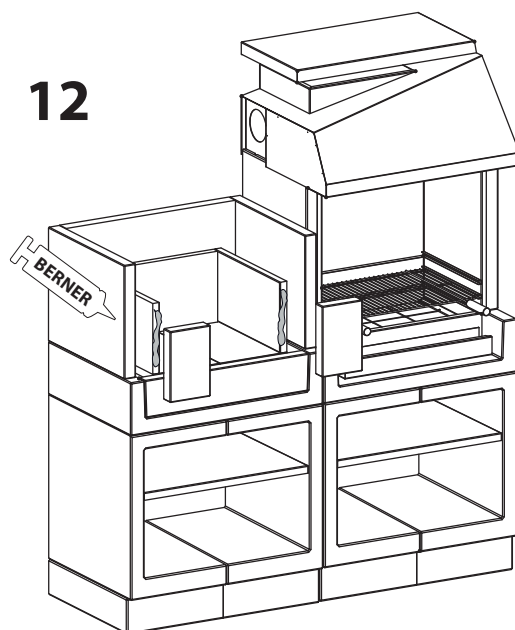
14



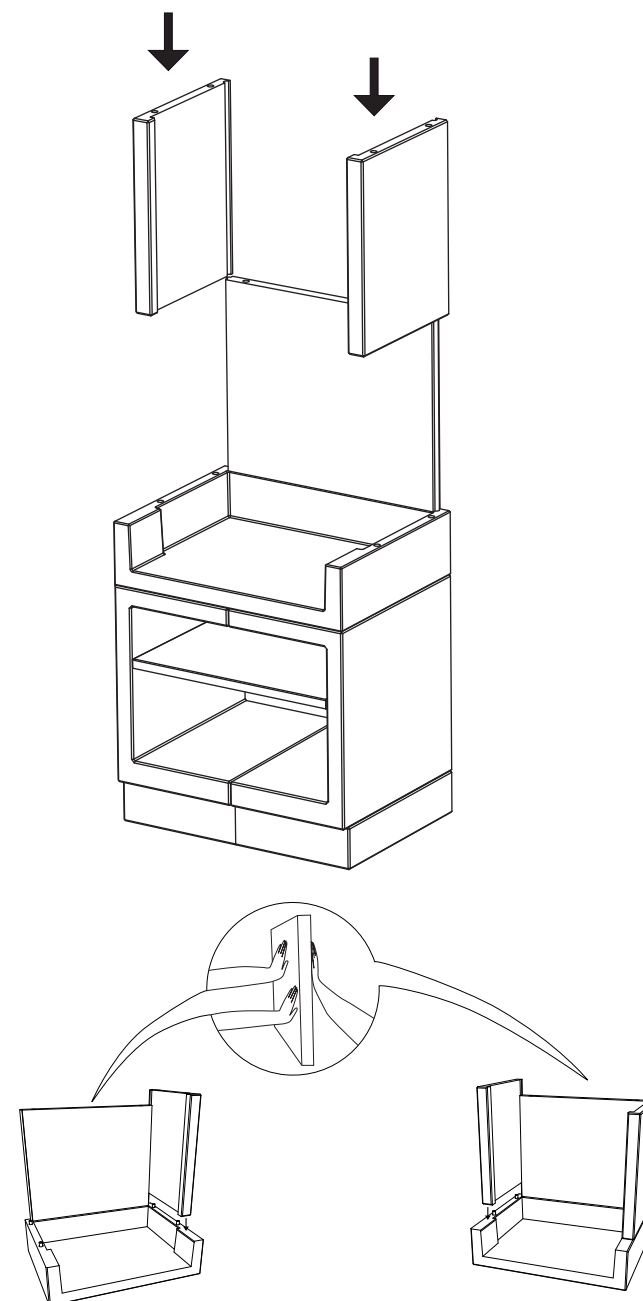
11



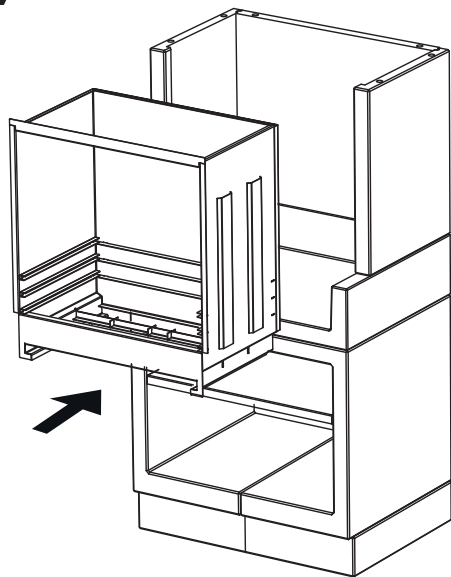
12



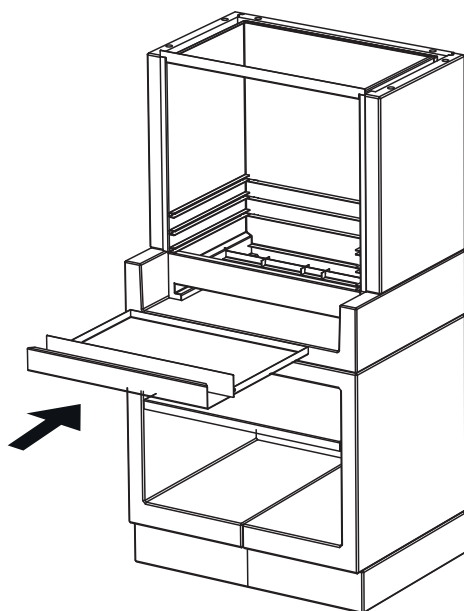
6



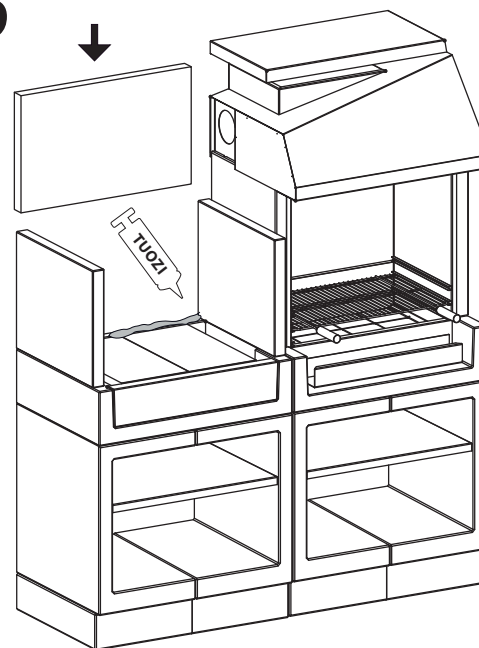
7



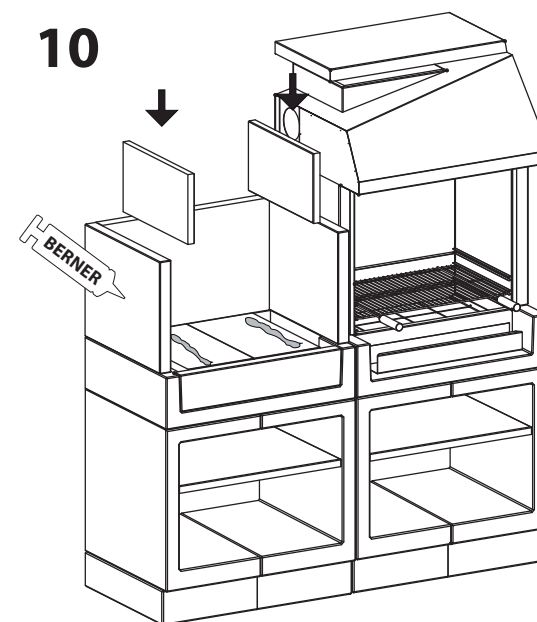
8



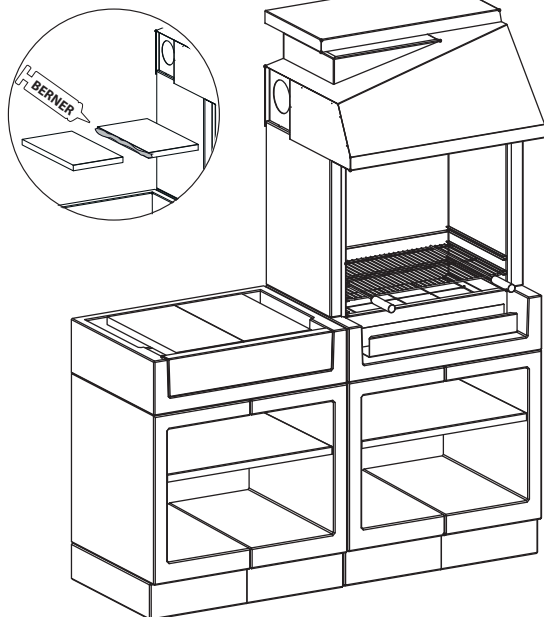
9



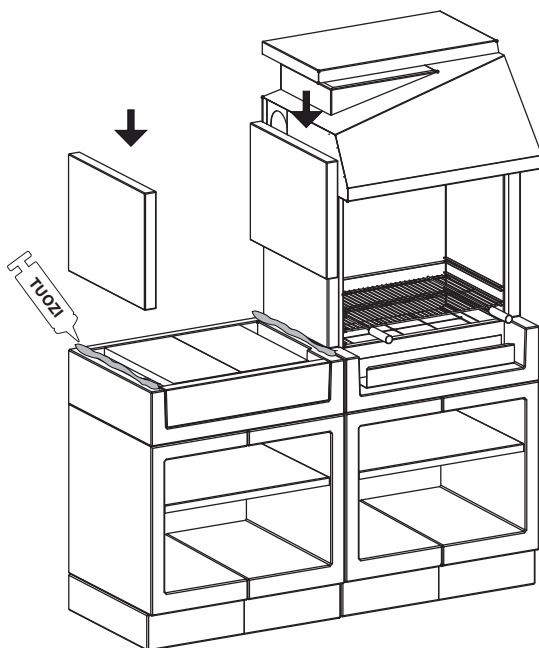
10



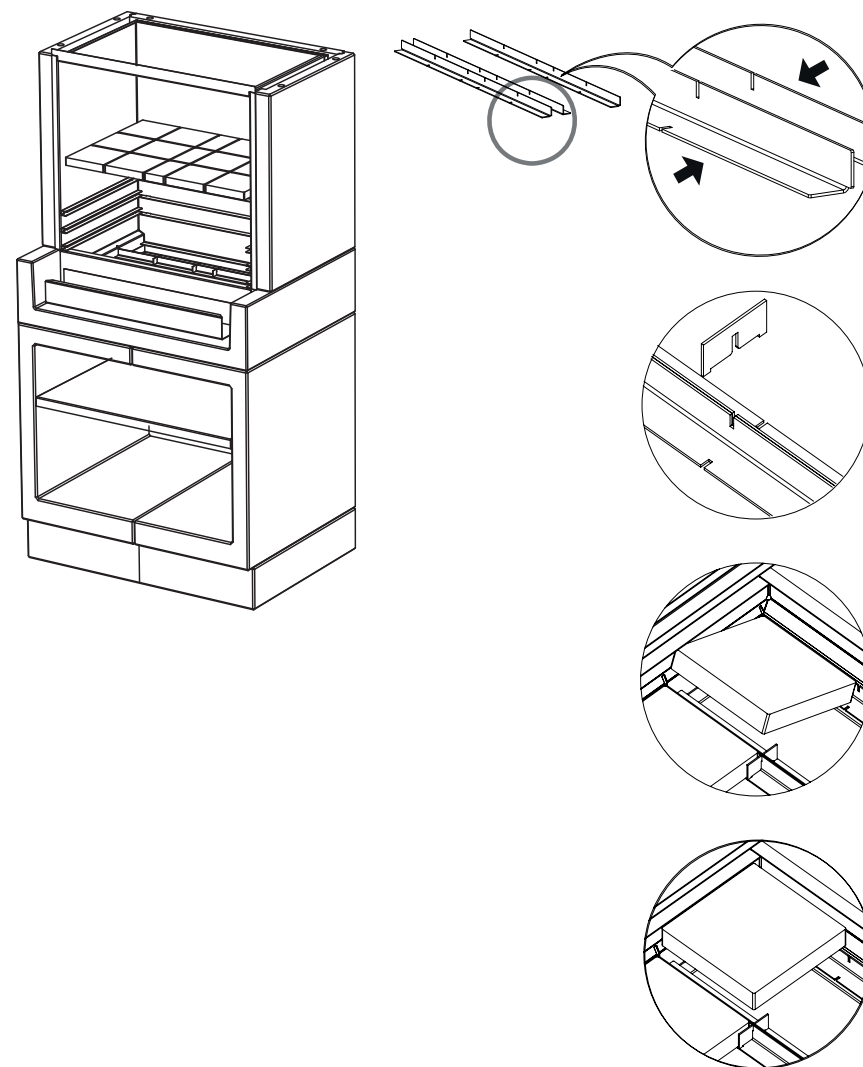
7



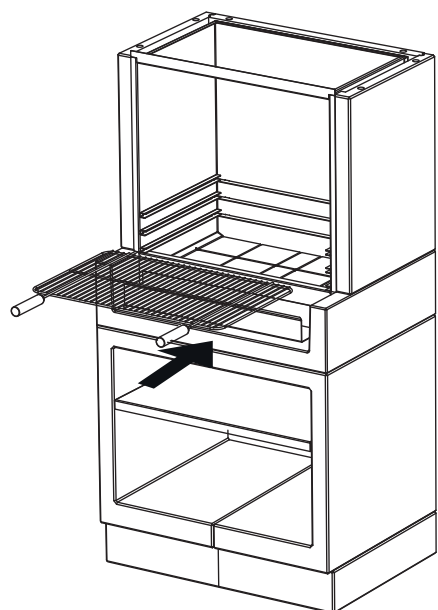
8



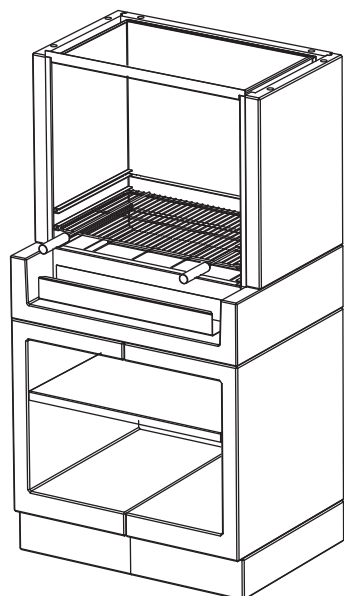
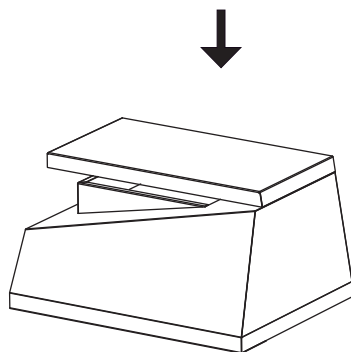
9



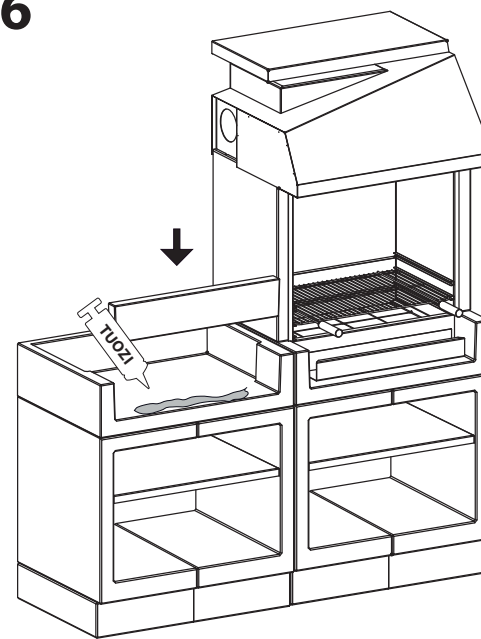
10



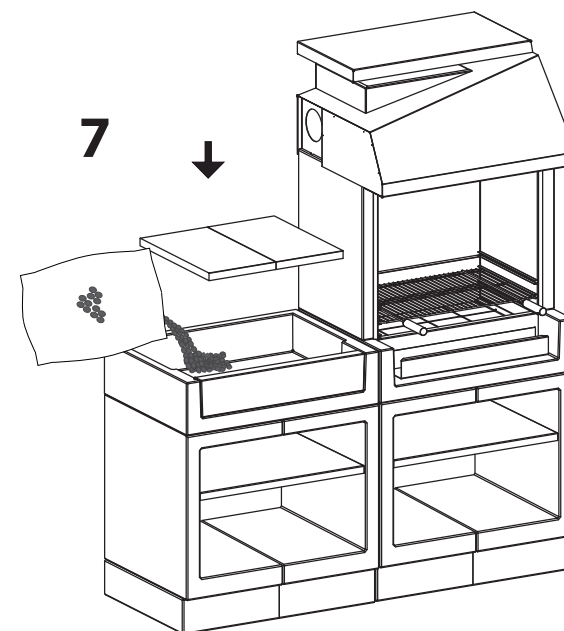
11



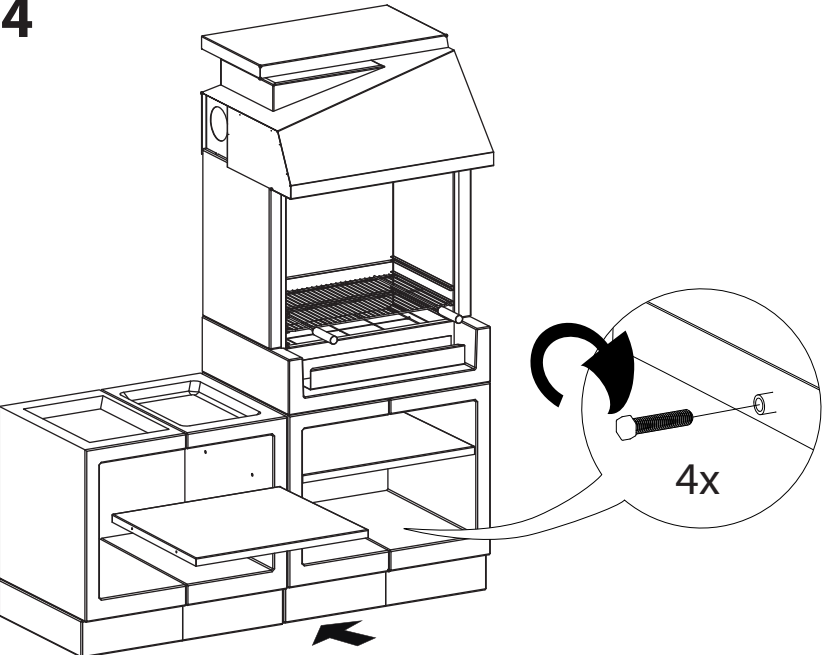
6



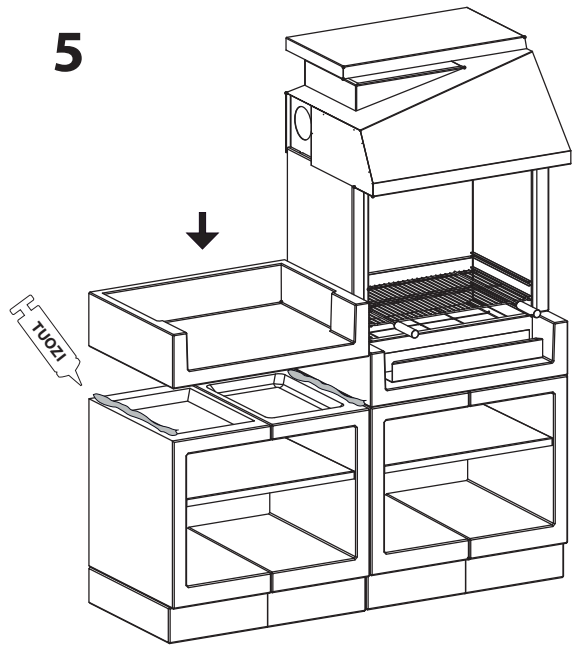
7



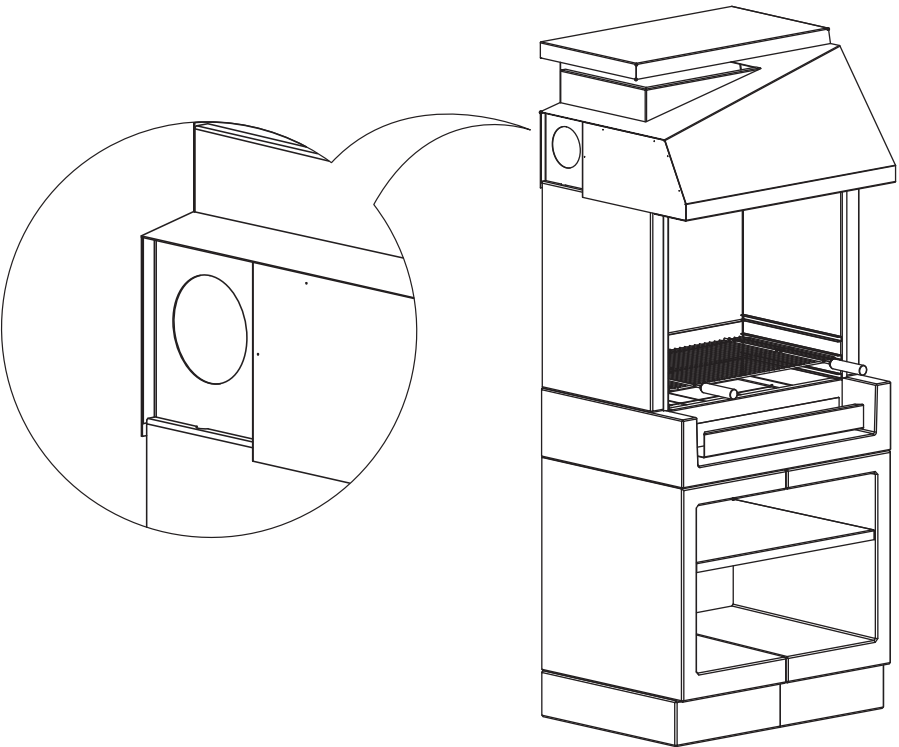
4



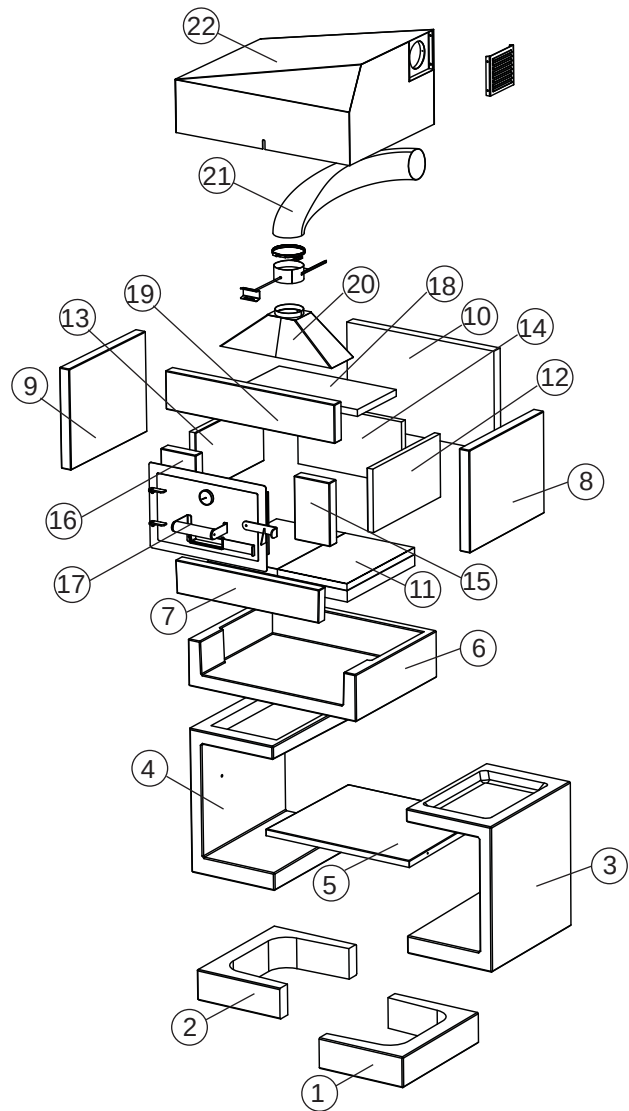
5



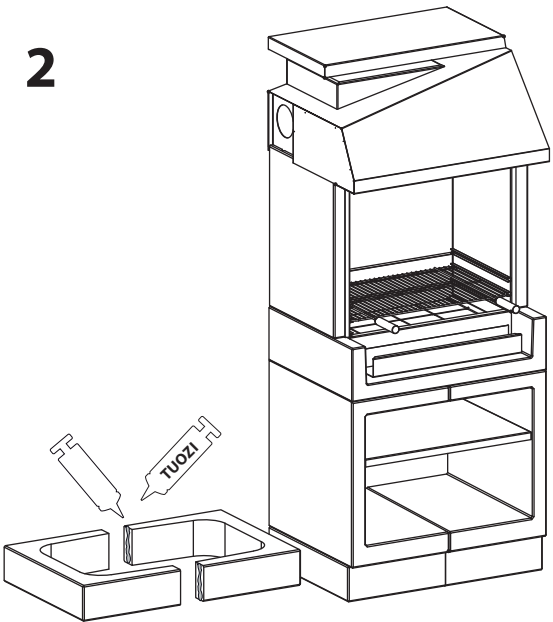
12



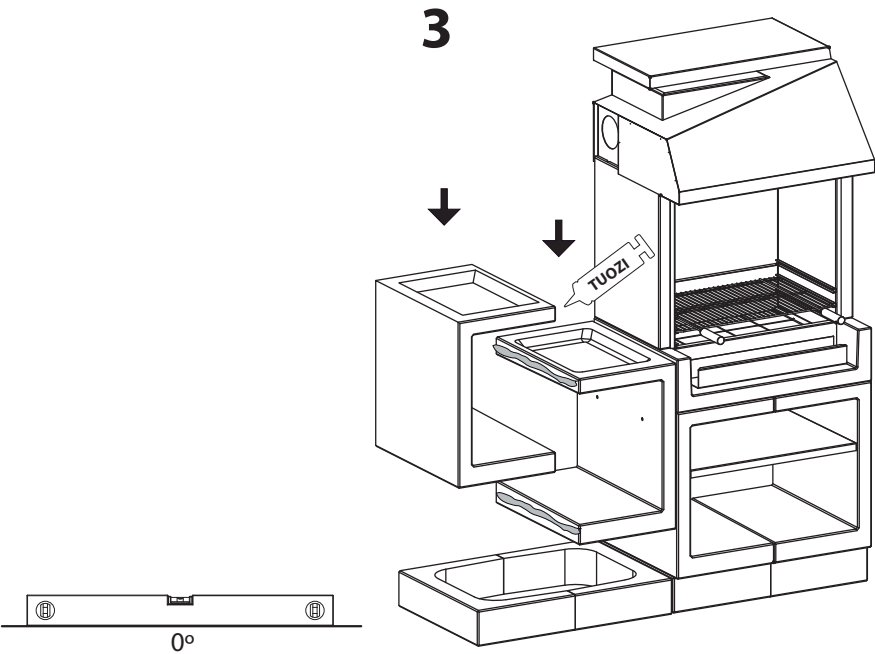
- PT Identificação das peças
ES Identificación de las piezas
EN Identification of the parts

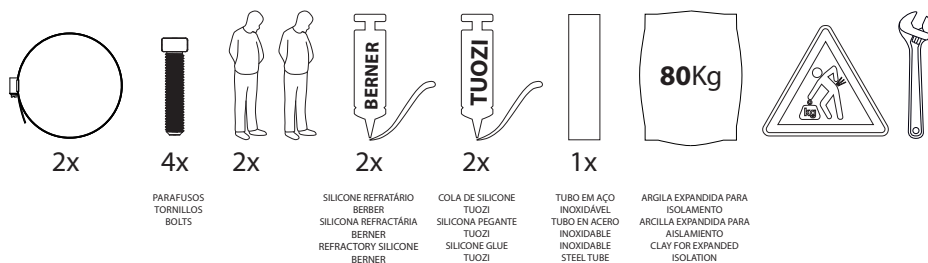


2

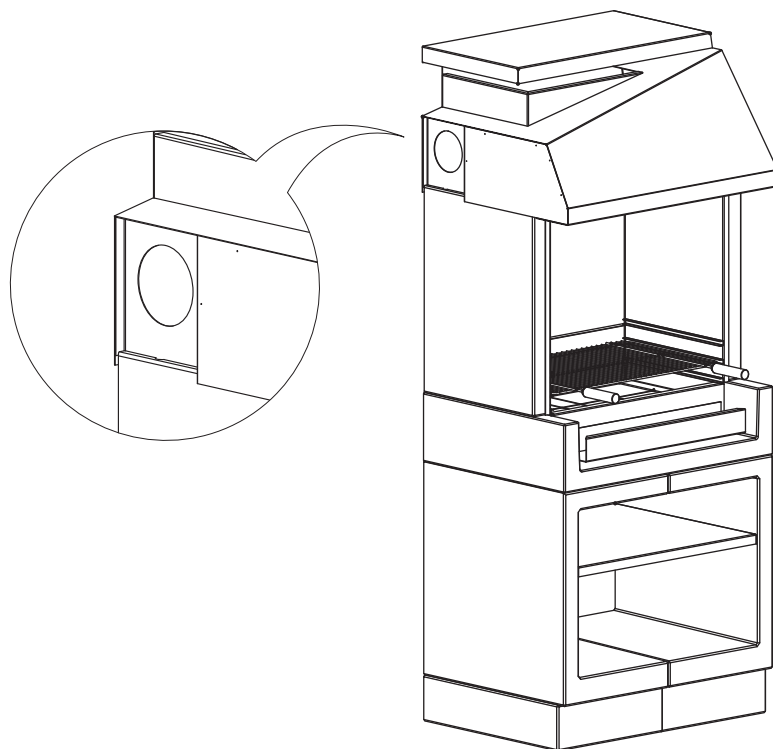


3





1



PT ES MONTAGEM E USO

INDICAÇÕES DE MONTAGEM E UTILIZAÇÃO DOS FORNOS TUOZI®

FORNO ISOLADO PARA UTILIZAÇÃO A LENHA SÉRIE KITAWAY®

PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRECTA E DURADOURA DOS FORNOS TUOZI®, POR FAVOR, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE PROCEDIMENTOS E CUMpra AS INSTRUÇÕES INDICADAS.

TAMBÉM RECOMENDAMOS O USO DE UM TRANSPORTE ADEQUADO (SEMPRE EM PALETES) UMA VEZ QUE, DADAS AS CARACTERÍSTICAS DO MATERIAL, ESTE PODE QUEBRAR-SE COM AS VIBRAÇÕES RESULTANTES DO TRANSPORTE INADEQUADO.

TYPE OF PRODUCT

FORNO MODELO KITAWAY® OTTE, COM ISOLAMENTO EM BETÃO CELULAR, LÃ DE ROCHA E CORTIÇA PIGMENTADA. EQUIPADO COM SAÍDA DE FUMOS, TERMÓMETRO E PORTA COM REGISTO PARA CONTROLO DE ENTRADA DE AR.

INSTALAÇÃO

OS FORNOS ISOLADOS TUOZI® NÃO REQUEREM PROCESSOS ADICIONAIS DE ISOLAMENTO, PELO QUE PODE COMEÇAR A UTILIZÁ-LOS DEPOIS DE INSTALADOS NO SEU LUGAR DEFINITIVO.

O FORNO DEVE SER COLOCADO SOBRE UMA BASE PLANA, RÍGIDA E NIVELADA, CAPAZ DE SUPORTAR O PESO DO FORNO, QUE SE INDICA NA CAPA DO PRESENTE MANUAL. NO CASO DO SOLO **NÃO SE ENCONTRAR FIRME E NIVELADO, A MONTAGEM PODE OCORRER DE MODO DEFICIENTE**, CONDICIONANDO O ASPECTO E A CORRECTA UTILIZAÇÃO DO FORNO.

MUITO IMPORTANTE:

NUNCA INSTALE O SEU FORNO NUM LUGAR QUE ESTEJA EXPOSTO À CHUVA OU A MUITA HUMIDADE. ESCOLHA SEMPRE UM LOCAL COBERTO EXTERIOR OU INTERIOR.

PT

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

NAS 3 PRIMEIRAS UTILIZAÇÕES, ESTAS DEVERÃO SER FEITAS DE FORMA PROGRESSIVA, EM 3 DIAS DISTINTOS, PARA QUE O FORNO SE ADAPTE ÀS CONDIÇÕES A QUE VAI FUNCIONAR FUTURAMENTE E ELIMINE ALGUMA HUMIDADE AINDA ACUMULADA NO PROCESSO DE FABRICO, ARMAZENAMENTO OU TRANSPORTE. ESTE PROCEDIMENTO É FEITO COM UMA QUANTIDADE MUITO REDUZIDA DE LENHA. O LUME É SEMPRE ACESO COM A PORTA DA FRENTE ABERTA E COM A VÁLVULA SUPERIOR IGUALMENTE ABERTA, NA POSIÇÃO QUE PERMITA A CIRCULAÇÃO DE AR.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: TEMPERATURA MÁXIMA DE 150 °C, **DURANTE 2 HORAS**

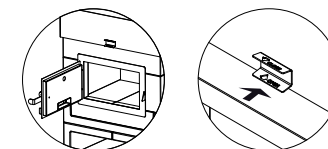
SEGUNDA UTILIZAÇÃO: TEMPERATURA MÁXIMA DE 200 °C, **DURANTE 2 HORAS**

TERCEIRA UTILIZAÇÃO: TEMPERATURA MÁXIMA DE 250 °C, **DURANTE 2 HORAS**

PARA ALÉM DO NECESSÁRIO PROCESSO DE SECAGEM DO FORNO, DESCOBRIRÁ QUE ESTE PROCEDIMENTO SERÁ MUITO ÚTIL PARA CONHECER MELHOR A FORMA COMO FUNCIONA UM FORNO A LENHA.

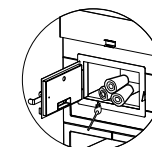
1º PASSO

ABRIR A PORTA E A SAÍDA DE FUMOS (CASO O SEU FORNO ESTEJA EQUIPADO COM SAÍDA SUPERIOR DE FUMOS). CASO NÃO TENHA SAÍDA, BASTA DEIXAR A PORTA TOTALMENTE ABERTA.



2º PASSO

PONHA ALGUNS BOCADOS DE LENHA DE PEQUENA DIMENSÃO DENTRO DO FORNO E ACENDA-O COM ACENDALHAS SÓLIDAS (NUNCA UTILIZE ACENDALHAS LÍQUIDAS OU EM GEL). PARA QUE O LUME SE ACENDA E SE MANTENHA NO INTERIOR DO FORNO, É NECESSÁRIO QUE EXISTA ENTRADA DE AR. PARA ESSE EFEITO, SERÁ NECESSÁRIO MANTER SEMPRE A PORTA E A SAÍDA SUPERIOR DE FUMOS DO FORNO, NA POSIÇÃO ABERTA, ENQUANTO A LENHA ESTIVER EM COMBUSTÃO.



pt

3 PASSO

OBSERVE A TEMPERATURA QUE REGISTA O PIRÓMETRO E CONTROLE O FOGO, ACRESCENTANDO OU RETIRANDO PEQUENOS BOCADOS DE LENHA, **POR FORMA A NÃO ALCANÇAR UMA TEMPERATURA DE 270 °C, EM MENOS DE 1 HORA**



4 PASSO

O MOMENTO IDEAL PARA COLOCAR A COMIDA DENTRO DO FORNO É QUANDO SE VERIFICAM AS SEGUINTE 3 CONDIÇÕES:

O FORNO ESTÁ A UMA TEMPERATURA APROXIMADA DE 270°C. A TEMPERATURA FOI ALCANÇADA NO TEMPO MÍNIMO DE UMA HORA.

A PARTE INTERIOR DO FORNO ESTÁ LIMPA DA FULIGEM QUE SE TENHA FORMADO NA COMBUSTÃO DA LENHA. OBSERVARÁ QUE TODA A SUPERFÍCIE INTERIOR DA CÚPULA DO FORNO ESTARÁ UNIFORMEMENTE CLAREADA E SEM MANCHAS DE FULIGEM.

CHEGOU O MOMENTO DE COLOCAR A COMIDA NO INTERIOR DO FORNO E DE COMEÇAR O PROCESSO DE COZEDURA.

OS 3 PROCESSOS DE COZINHAR COM UM FORNO A LENHA

COM LUME

COM ESTE MÉTODO DEVERÁ MANTER SEMPRE ABERTA A PORTA E A LENHA A ARDER. A LENHA EM COMBUSTÃO PÔE-SE PARA UM LADO DO FORNO, UTILIZANDO A RESTANTE SUPERFÍCIE INTERIOR PARA COLOCAR A COMIDA. UTILIZA-SE ESTE MÉTODO PARA PRATOS DE COZEDURA RÁPIDA, MAS QUE NECESSITAM DE TEMPERATURAS MUITO ALTAS, COMO POR EXEMPLO, PIZZA

COM BRASAS

COM ESTE MÉTODO, SÓ UTILIZARÁ AS BRASAS PRODUZIDAS PELA COMBUSTÃO DA LENHA (DEVERÁ RETIRAR OS BOCADOS DE MADEIRA QUE AINDA ESTÃO A ARDER). DEVERÁ MANTER SEMPRE A PORTA ABERTA.

UTILIZE AS BRASAS E UMA GRELHAR PARA ASSAR, GRELHAR OU TOSTAR COMIDA QUE NÃO NECESSITE DE TEMPERATURAS TÃO ELEVADAS.

POR RETENÇÃO DE CALOR

É UM MÉTODO SIMILAR AO DE UM FORNO ELÉCTRICO OU A GÁS, MAS COM A MAIS-VALIA DE DAR À COMIDA UM SABOR ABSOLUTAMENTE INCONFUNDÍVEL!

pt

DEPOIS DE ALCANÇADO O PONTO IDEAL PARA COZINHAR, RETIRAR TODAS AS BRASAS E LENHA NÃO CONSUMIDAS. COLOCAR A COMIDA DENTRO DO FORNO E FECHAR TOTALMENTE A PORTA E A SAÍDA DE FUMOS.

COMO NOS PRIMEIROS MINUTOS A TEMPERATURA DO FORNO ESTARÁ MUITO ELEVADA, RECOMENDA-SE COBRIR COM PAPEL DE ALUMÍNIO DURANTE OS PRIMEIROS 15-20 MIN. OS SEGUINTE TIPOS DE COMIDA: PEIXE, LEITÃO, AVES E OUTRAS CARNES COM PELE.

RELEMBRAMOS QUE O PROCEDIMENTO DE COZINHAR COM UM FORNO A LENHA NÃO É TÃO EXACTO COMO UM FORNO ELÉCTRICO.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

UTILIZAR BOCADOS DE LENHA DE PEQUENA DIMENSÃO. DESTA FORMA PODERÁ CONTROLAR MAIS FACILMENTE A TEMPERATURA DO FORNO, ACRESCENTANDO OU RETIRANDO DO SEU INTERIOR. IGUALMENTE REDUZIRÁ A PROBABILIDADE DE CAUSAR DANOS NO FORNO.

EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA UTILIZE ÁGUA PARA CONTROLAR A TEMPERATURA, ARREFECER OU LIMPAR O FORNO. A UTILIZAÇÃO DE ÁGUA COM O FORNO ACESO PODE PROVOCAR DANOS IRREPARÁVEIS NO SEU FORNO.

SEMPRE QUE UTILIZA O SEU FORNO, VERIFIQUE QUE NÃO SE ENCONTRA VISIVELMENTE HÚMIDO. NO CASO DE ESTAR HÚMIDO, DEVERÁ EXECUTAR O PROCEDIMENTO DE SECAGEM (COMO SE INDICA NESTE MANUAL) ANTES DO FORNO ATINGIR TEMPERATURAS ELEVADAS.

A BOA APARÊNCIA E DURABILIDADE DO SEU FORNO A LENHA DEPENDE MUITO DAS BOAS PRÁTICAS DE USO E DA MANUTENÇÃO.

POR FAVOR, GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTA FUTURA.

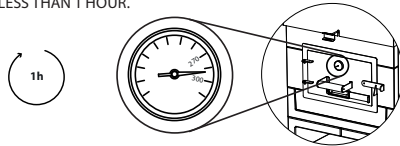
POR FAVOR, SE TIVER DÚVIDAS, CONSULTE OS VENDEDORES DA LOJA ONDE ADQUIRIU ESTE PRODUTO, QUE LHE PODERÃO DAR INFORMAÇÕES E CONSELHOS ÚTEIS

MUITO OBRIGADA POR PREFERIR OS NOSSOS PRODUTOS E BOM PROVEITO!

EN

STEP 3

MONITOR THE TEMPERATURE REGISTERED ON THE PYROMETER AND CONTROL THE FIRE, ADDING OR REMOVING SMALL PIECES OF FIREWOOD TO ENSURE THE TEMPERATURE DOES NOT REACH 270 °C IN LESS THAN 1 HOUR.



STEP 4

THE IDEAL TIME FOR PLACING THE FOOD IN THE OVEN IS WHEN THE FOLLOWING 3 CONDITIONS EXIST:

THE OVEN IS AT A TEMPERATURE OF AROUND 270 °C
THIS TEMPERATURE IS REACHED AFTER AT LEAST ONE HOUR. THE BOTTOM OF THE OVEN IS CLEAN OF SOOT PRODUCED BY THE BURNING OF THE FIREWOOD.

YOU WILL SEE THAT THE ENTIRE INNER SURFACE OF THE OVEN HAS BECOME UNIFORMLY BRIGHTER AND FREE OF SOOT STAINS.

THE TIME HAS ARRIVED TO PLACE THE FOOD IN THE OVEN AND BEGIN THE COOKING PROCESS.

THERE ARE 3 WAYS OF COOKING USING A WOOD-FIRED OVEN

WITH FIRE

THE DOOR SHOULD ALWAYS BE LEFT OPEN AND THE FIRE ALIGHT WHEN USING THIS METHOD. THE BURNING FIREWOOD IS PLACED TO ONE SIDE OF THE OVEN, PLACING THE FOOD ON THE REST OF THE INNER SURFACE. THIS METHOD IS USED FOR QUICK COOK DISHES WHICH REQUIRE VERY HIGH TEMPERATURES, SUCH AS PIZZA, FOR EXAMPLE.

WITH EMBERS

THIS METHOD USES ONLY THE EMBERS PRODUCED BY THE BURNING FIREWOOD (PIECES OF WOOD WHICH ARE STILL ALIGHT WILL NEED TO BE REMOVED). THE DOOR SHOULD ALWAYS BE LEFT OPEN.

USE THE EMBERS AND A GRILL TO ROAST, GRILL OR TOAST FOOD WHICH DOES NOT REQUIRE SUCH HIGH TEMPERATURES.

USING HEAT RETENTION

THIS METHOD IS SIMILAR TO THE USE OF AN ELECTRIC OR GAS OVEN, BUT WITH THE ADDED ADVANTAGE OF GIVING THE FOOD AN ABSOLUTELY UNMISTAKEABLE FLAVOUR!

EN

ONCE YOU HAVE REACHED THE IDEAL POINT FOR COOKING, REMOVE ALL THE EMBERS AND UNCONSUMED WOOD. PLACE THE FOOD IN THE OVEN AND CLOSE THE DOOR AND SMOKE VENT COMPLETELY.

DUE TO THE FACT THE TEMPERATURE OF THE OVEN WILL BE EXTREMELY HIGH DURING THE FIRST FEW MINUTES, WE RECOMMEND COVERING THE FOLLOWING TYPES OF FOOD IN ALUMINIUM FOIL FOR THE FIRST 15-20 MINUTES: FISH, SUCKLING PIG, POULTRY AND OTHER MEATS WITH A SKIN.

WE SHOULD REMIND YOU THAT THE PROCEDURE FOR COOKING WITH A WOOD-FIRED STOVE IS NOT THE SAME AS THAT FOR AN ELECTRIC OVEN

IMPORTANT TIPS

USE SMALL PIECES OF FIREWOOD. THIS WILL ENABLE YOU TO HAVE GREATER CONTROL OVER THE TEMPERATURE OF THE OVEN, BY ADDING OR REMOVING FIREWOOD. THIS WILL ALSO REDUCE THE LIKELIHOOD OF THE OVEN BEING DAMAGED.

UNDER NO CIRCUMSTANCES WHATSOEVER SHOULD WATER BE USED TO CONTROL THE TEMPERATURE, COOL DOWN OR CLEAN THE OVEN. THE USE OF WATER IN THE OVEN WHEN LIT COULD CAUSE IRREPARABLE DAMAGE TO THE SAME. CHECK YOUR OVEN IS NOT VISIBLY MOIST WHENEVER YOU USE IT. IN THE EVENT THE OVEN IS MOIST, YOU WILL NEED TO CONDUCT THE DRYING PROCEDURE (AS EXPLAINED IN THIS MANUAL) BEFORE HEATING IT TO HIGH TEMPERATURES.

THE GOOD APPEARANCE AND DURABILITY OF YOUR OVEN DEPENDS LARGELY ON GOOD USE AND MAINTENANCE PRACTICES.

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IN THE EVENT OF DOUBT CONTACT THE SALES STAFF AT THE STORE AT WHICH YOU PURCHASED THE PRODUCT. THEY WILL BE ABLE TO PROVIDE YOU WITH INFORMATION AND USEFUL TIPS.

THANK YOU VERY MUCH FOR CHOOSING OUR PRODUCTS AND WE HOPE YOU ENJOY THEM!

ES MONTAJE Y USO

INDICACIONES DE MONTAJE Y UTILIZACIÓN DE LOS HORNO TUOZI®

HORNO AISLADO, PARA UTILIZACIÓN CON LEÑA SERIE KITAWAY®

PARA UNA UTILIZACIÓN CORRECTA Y PERDURABLE DE LOS HORNO TUOZY®, POR FAVOR, LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y CUMPLA CON LAS INSTRUCCIONES INDICADAS.

TAMBIEN LES RECOMENDAMOS EL USO DE UN TRANSPORTE ADECUADO (SIEMPRE PALETIZADO) PUESTO QUE POR LAS CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL, ESTE PUEDE ROMPERSE CON LAS VIBRACIONES DE UN MAL TRANSPORTE.

TIPO DE PRODUCTO

HORNO MODELO **KITAWAY® OTTE**, AISLADO CON HORMIGÓN CELULAR, LANA DE ROCA Y CORCHO PIGMENTADO. EQUIPADO CON SALIDA DE HUMOS, TERMOMETRO Y PUERTA CON REGISTRO PARA CONTROL DE ENTRADA DE AIRE.

INSTALACIÓN

LOS HORNO AISLADOS TUOZI® NO REQUIEREN PROCESO ADICIONAL DE AISLAMIENTO, POR LO QUE PUEDE EMPEZAR A UTILIZARLOS DESPUES DE INSTALADOS EN SU LUGAR DEFINITIVO.

EL HORNO. DEBE DESCANSAR SOBRE UNA BASE LLANA, RÍGIDA Y NIVELADA CAPAZ DE SOPORTAR EL PESO DEL HORNO QUE SE INDICA EN LA PORTADA DE ESTE MANUAL. SI EL SUELO NO SE ENCUENTRA RÍGIDO Y NIVELADO, EL MONTAJE PUEDE OCURRIR DE MODO DEFICIENTE, CONDICIONANDO EL ASPECTO Y LA CORRECTA UTILIZACIÓN DEL HORNO.

MUY IMPORTANTE:

NUNCA INSTALE SU HORNO EN LUGAR QUE ESTÉ EXPUESTO A LLUVIA O MUCHA HUMEDAD. ELIGIR SIEMPRE UN LUGAR EXTERIOR CUBIERTO O INTERIOR.

PUESTA EN MARCHA

OS 3 PRIMEROS ENCENDIDOS, SE HABRÁN DE HACER DE FORMA PROGRESIVA, EN 3 DÍAS DISTINTOS, PARA QUE EL HORNO SE ADAPTE A LAS CONDICIONES A QUE VA FUNCIONAR FUTURAMENTE Y ELIMINE ALGUNA HUMEDAD TODAVÍA ACUMULADA EN EL PROCESO DE FABRICO, STOCK O TRANSPORTE. ESTE PROCEDIMIENTO SE HACE CON UNA PORCIÓN MUY PEQUEÑA DE LEÑA. **EL FUEGO SE HACE SIEMPRE CON LA PUERTA DELANTERA ABIERTA Y CON LA VÁLVULA SUPERIOR IGUALMENTE ABIERTA, EN POSICIÓN QUE PERMITA LA CIRCULACIÓN DE AIRE.**

PRIMERO ENCENDIDO: TEMPERATURA MÁXIMA DE **150 °C, DURANTE 2 HORAS**

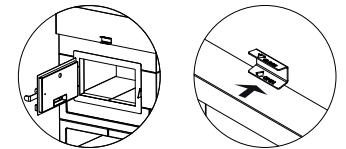
SEGUNDO ENCENDIDO: TEMPERATURA MÁXIMA DE **200 °C, DURANTE 2 HORAS**

TERCERO ENCENDIDO TEMPERATURA MÁXIMA DE **250 °C, DURANTE 2 HORAS**

ADÉMÁS DE LO NECESÁRIO PROCESO DE SECADO DEL HORNO, DESCUBRIRÁ QUE ESTE PROCEDIMIENTO LE SERÁ MUY ÚTIL PARA CONOCER MEJOR LA FORMA COMO FUNCIONA UN HORNO DE LEÑA.

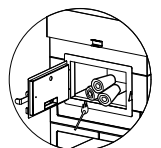
PASO 1

ABRIR LA PUERTA Y LA SALIDA DE HUMOS (CASO SU HORNO ESTÉ EQUIPADO CON SALIDA SUPERIOR DE HUMOS). CASO NO TENGA SALIDA, BASTA QUE DEJE LA PUERTA TOTALMENTE ABIERTA.



PASO 2

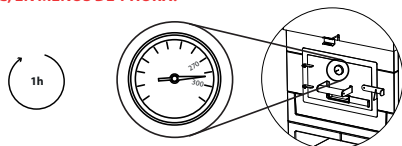
PONER ALGUNOS TROZOS DE LEÑA DE PEQUEÑA DIMENSIÓN DENTRO DEL HORNO Y ENCENDERLOS CON ENCEDORES SÓLIDOS (NUNCA UTILICE ENCEDORES LIQUIDOS O EN GEL). PARA QUE SE INICIE Y SE MANTENGA EL FUEGO EN EL INTERIOR DEL HORNO, ES NECESARIO QUE EXISTA ENTRADA DE AIRE. PARA ESO, **NECESITAREMOS MANTENER SIEMPRE LA PUERTA Y LA SALIDA SUPERIOR DE HUMOS DEL HORNO, EN POSICIÓN ABIERTA, EN CUANTO LA LEÑA SE ENCUENTRE EN COMBUSTIÓN.**



ES

PASO 3

OBSERVE LA TEMPERATURA QUE REGISTRA EL PIRÓMETRO Y CONTROLE EL FUEGO, AÑADIENDO O RETIRANDO PEQUEÑOS TROZOS DE LEÑA, POR FORMA A **NO ALCANZAR UNA TEMPERATURA DE 270 °C, EN MENOS DE 1 HORA.**



PASO 4

EL MOMENTO IDEAL PARA COLOCAR LA COMIDA DENTRO DEL HORNO, ES CUANDO SE **VERIFICAN LAS SIGUIENTES 3 CONDICIONES:**

EL HORNO SE ENCUENTRA A UNA TEMPERATURA ENTRE LOS 270 °C. LA TEMPERATURA SE ALCANZÓ EN UN MÍNIMO DE UNA HORA.

LA PARTE INTERIOR DEL HORNO SE ENCUENTRA LIMPIA DE HOLLÍN, QUE SE HA FORMADO EN LA COMBUSTIÓN DE LA LEÑA. OBSERVARÁ QUE TODA LA SUPERFICIE INTERIOR DE LA CÚPULA DEL HORNO, ESTARÁ HOMOGÉNEAMENTE CLAREADA Y SIN MANCHAS DE HOLLÍN.

LLEGÓ EL MOMENTO DE COLOCAR LA COMIDA EN EL INTERIOR DEL HORNO Y EMPEZAR EL PROCESO DE COCCIÓN.

LOS 3 PROCESOS DE COCINAR CON UN HORNO A LEÑA

CON FUEGO

CON ESTE MÉTODO, HABRÁ DE MANTENER SIEMPRE LA PUERTA ABIERTA Y CON LA LEÑA EN FUEGO. LA LEÑA EN COMBUSTIÓN, SE PONE PARA UN LADO DEL HORNO, UTILIZADO LA RESTANTE SUPERFICIE INTERIOR PARA COLOCAR LA COMIDA. SE UTILIZA ESTE MÉTODO PARA PLATOS DE COCCIÓN RÁPIDA, PERO QUE NECESITA

TAN DE TEMPERATURAS MUY ALTAS, COMO POR EJEMPLO, PIZZA

CON BRASAS

CON ESTE MÉTODO, SÓLO UTILIZARÁ LAS BRASAS PRODUCIDAS POR LA COMBUSTIÓN DE LA LEÑA (HABRÁ DE RETIRAR LOS TROZOS DE MADERA QUE TODAVÍA ESTÁN EN FUEGO). SE HABRÁ DE MANTENER SIEMPRE LA PUERTA ABIERTA.

UTILIZE LAS BRASAS Y UNA PARRILLA PARA ASAR, PARRILLAR O TOSTAR, COMIDA QUE NO NECESITE DE TEMPERATURAS TAN ELEVADAS.

POR RETENCIÓN DE CALOR

ES UN MÉTODO SIMILAR AL DE UN HORNO ELÉCTRICO O A GAS, PERO CON LA PLUS VALÍA DE DAR A LA COMIDA UN SABOR ABSOLUTAMENTE INCONFUNDIBLE!

ES

DESPUÉS DE ALCANZADO EL PUNTO IDEAL PARA COCINAR, RETIRAR TODA LAS BRASAS Y LEÑA NO CONSUMIDA. COLOCAR LA COMIDA DENTRO DEL HORNO Y CERRAR TOTALMENTE LA PUERTA Y LA SALIDA DE HUMOS. COMO EN LOS PRIMEROS MINUTOS LA TEMPERATURA DEL HORNO ESTARÁ MUY ELEVADA, SE RECOMIENDA CUBRIR CON PAPEL DE ALUMINIO DURANTE LOS PRIMEROS 15-20 MIN., LOS SIGUIENTES TIPOS DE COMIDA: PESCADO, LECHÓN, AVES Y OTRAS CARNES CON PIEL.

ACORDAMOS QUE EL PROCEDIMIENTO DE COCINAR CON UN HORNO DE LEÑA, NO ES TAN EXACTO COMO CON UN HORNO ELÉCTRICO.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

UTILIZAR TROZOS DE LEÑA DE PEQUEÑA DEMENSIÓN. DE ESTA FORMA PODRÁ CONTROLAR MAS FÁCILMENTE LA TEMPERATURA DEL HORNO, AÑADIENDO O RETIRANDO DE SU INTERIOR. IGUALMENTE REDUCIRÁ LA PROBABILIDAD DE CAUSAR DAÑOS EN EL HORNO.

EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA UTILICE AGUA PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA, RESFRIAR O LIMPIAR EL HORNO. LA UTILIZACIÓN DE AGUA CON EL HORNO ENCENDIDO, PUEDE PROBOCAR DAÑOS IRREPARABLES EN SU HORNO.

SIEMPRE QUE UTILIZA SU HORNO, VERIFIQUE QUE NO SE ENCUENTRA VISIBLEMENTE HUMEDO. EN CASO DE QUE SE ENCUENTRE HUMEDO, HABRÁ DE EJECUTAR EL PROCEDIMIENTO DE SECADO (COMO SE INDICA EN ESTE MANUAL) ANTES DE LLEVAR EL HORNO A TEMPERATURAS ELEVADAS.

LA BUENA APARIENCIA Y DURABILIDAD DE SU HORNO A LEÑA, DEPENDE MUCHO DE LAS BUENAS PLÁTICAS DE USO Y MANUTENCIÓN

POR FAVOR, GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURA CONSULTA.

POR FAVOR, SI TIENE DUDAS, CONSULTE LOS VENDEDORES DE LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ ESTE PRODUCTO. ELLOS LE PODRÁN DAR INFORMACIONES Y CONSEJOS ÚTILES

MUCHAS GRACIAS POR PREFERIR NUESTROS PRODUCTOS, Y UN BON PROVECHO!

EN ASSEMBLY AND USE

INSTRUCTIONS FOR THE ASSEMBLY AND USE OF TUOZI® OVENS

KITAWAY® SERIES INSULATED WOOD-FIRED OVEN

PLEASE READ THIS PROCEDURE MANUAL AND COMPLY WITH THE INSTRUCTIONS PROVIDED IN ORDER TO GUARANTEE THE CORRECT AND LONG-LASTING USE OF TUOZI® OVENS.

WE ALSO RECOMMEND THE USE OF APPROPRIATE TRANSPORTATION (ALWAYS PALLETISED) DUE TO THE FACT THE PRODUCT MATERIAL COULD UNDERGO DAMAGE FROM VIBRATION OCCURRING IN INAPPROPRIATE TRANSPORTATION.

TYPE OF PRODUCT

KITAWAY® OTTE MODEL OVEN, INSULATED WITH CELLULAR CONCRETE, ROCK WOOL AND PIGMENTED CORK. EQUIPPED WITH A SMOKE VENT, THERMOMETER AND A DOOR WITH A VALVE FOR MONITORING AIR INFLOW.

INSTALLATION

TUOZI® INSULATED OVENS DO NOT REQUIRE ANY ADDITIONAL INSULATION PROCESS, AND, AS SUCH, ARE READY FOR USE ONCE THEY HAVE BEEN INSTALLED IN THEIR DEFINITIVE LOCATION.

THE OVEN SHOULD BE PLACED ON A HARD FLAT EVEN BASE CAPABLE OF BEARING THE WEIGHT OF THE EQUIPMENT SPECIFIED ON THE FRONT OF THIS MANUAL. IF THE FLOOR IS NOT HARD AND EVEN THE INSTALLATION MAY BE LACKING, THEREBY UNDERMINING THE APPEARANCE AND THE GOOD PERFORMANCE OF THE OVEN.

N.B:
NEVER INSTALL YOUR OVEN IN A PLACE EXPOSED TO RAIN OR EXCESSIVE MOISTURE. ALWAYS CHOOSE A COVERED OUTDOOR AREA OR AN INDOOR AREA.

EN

THE OVEN NEEDS TO BE LIT **THE FIRST THREE TIMES** ON THREE DIFFERENT DAYS TO ENSURE IT ADAPTS TO THE CONDITIONS IN WHICH IT IS TO OPERATE AND TO ELIMINATE ANY MOISTURE ACCUMULATED DURING THE MANUFACTURING, STORAGE OR TRANSPORTATION PROCESS. THIS PROCEDURE IS CONDUCTED WITH A SMALL AMOUNT OF FIREWOOD. **THE OVEN IS ALWAYS LIT WITH THE FRONT DOOR AND UPPER VALVE OPEN IN A POSITION WHICH GUARANTEES THE CIRCULATION OF AIR.**

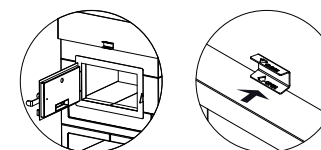
FIRST LIGHT-UP: MAXIMUM TEMPERATURE OF 150 °C **FOR TWO HOURS**

SECOND LIGHT-UP: MAXIMUM TEMPERATURE OF 200 °C **FOR TWO HOURS**

THIRD LIGHT-UP: MAXIMUM TEMPERATURE OF 250 °C **FOR TWO HOURS**

BESIDES THE NECESSARY PROCESS FOR DRYING THE OVEN, YOU WILL DISCOVER THIS PROCEDURE IS EXTREMELY USEFUL IN HELPING YOU GET TO KNOW MORE ABOUT HOW A WOOD-FIRED OVEN WORKS.

STEP 1
OPEN THE DOOR AND SMOKE VENT (IF YOUR OVEN IS EQUIPPED WITH AN UPPER SMOKE VENT). IF IT HAS NO SMOKE VENT, JUST LEAVE THE DOOR WIDE OPEN. .



STEP 2
PLACE SMALL PIECES OF FIREWOOD IN THE OVEN AND LIGHT THEM WITH SOLID LIGHTERS (NEVER USE LIQUID OR GEL LIGHTERS).

AN AIR INLET IS REQUIRED TO START THE FIRE AND KEEP IT GOING INSIDE THE OVEN. AS SUCH, **THE DOOR AND UPPER SMOKE VENT NEED TO BE LEFT IN THE OPEN POSITION WHILE THE FIREWOOD IS BURNING**

