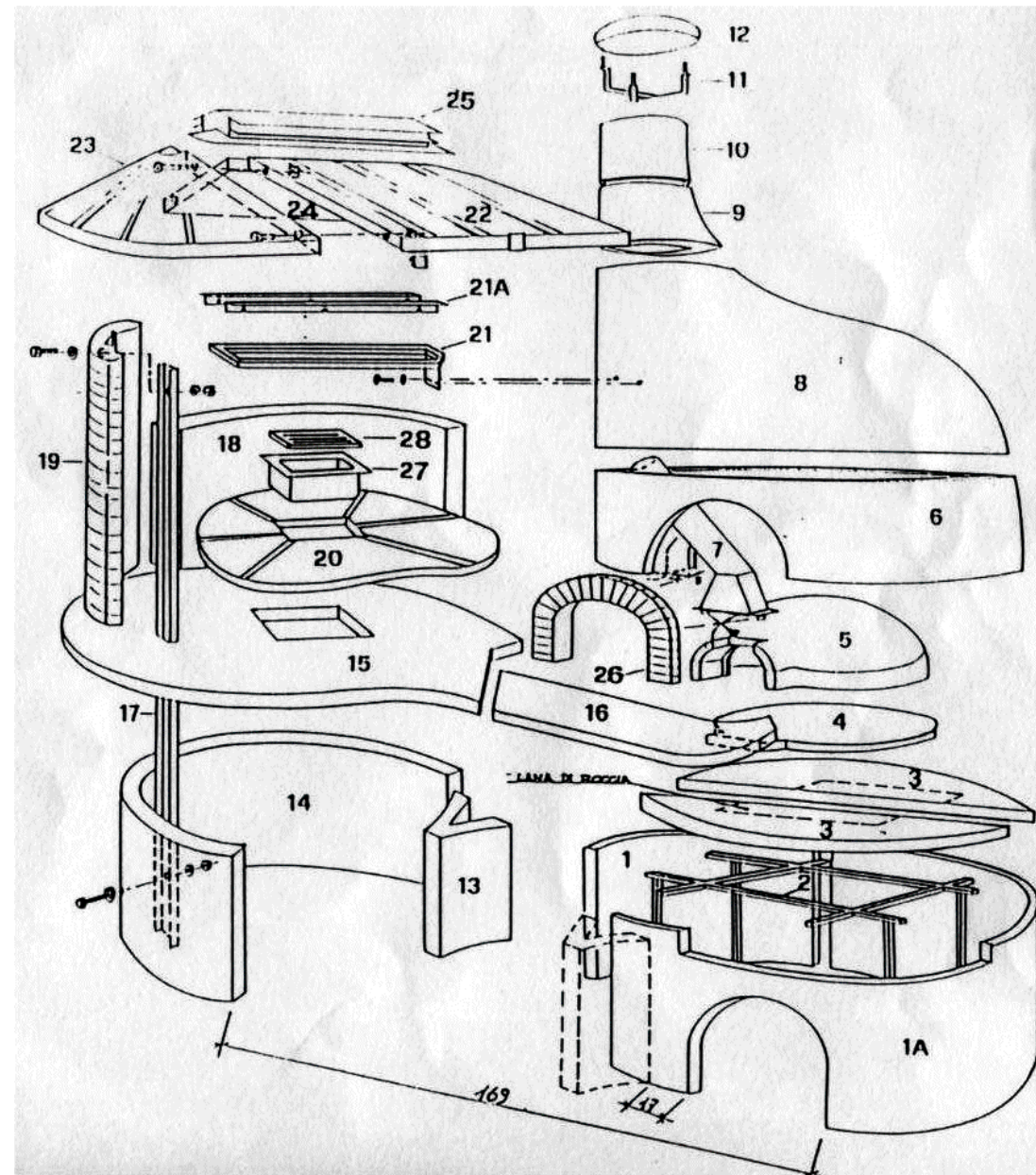
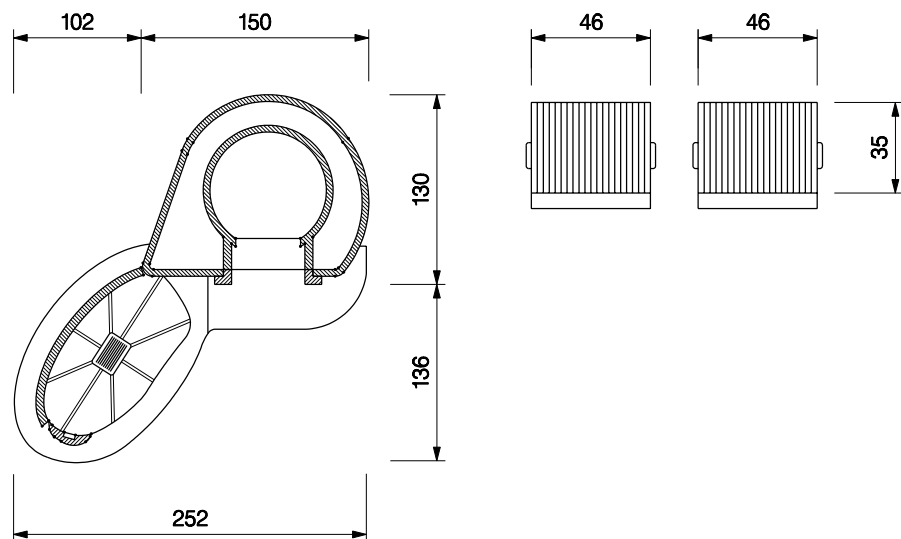
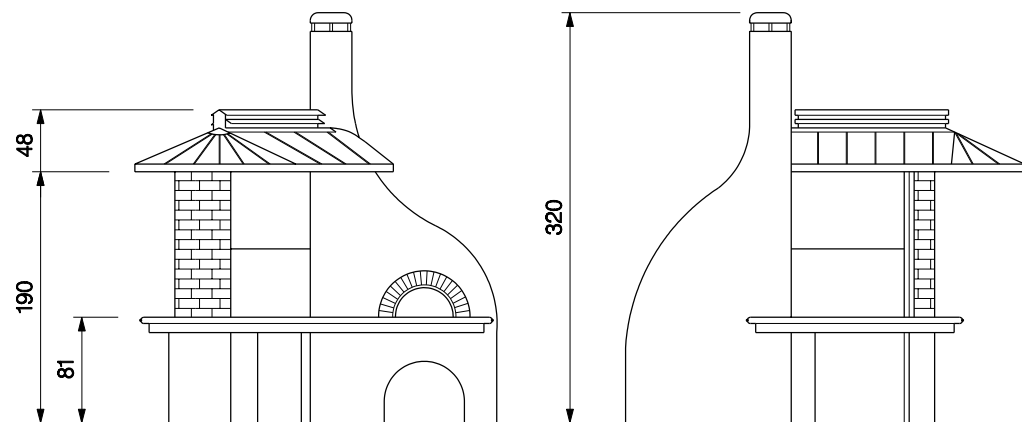


VULCANO NUOVO

cod. 80 310 0640

E2 0408 a



Estraete la basetta gialla, la rimetterete a posto dopo aver posato i piani. Preparate la colla per il fissaggio dei piani, seguendo le istruzioni scritte nelle confezioni, distribuitela in modo uniforme, (utilizzando se possibile le apposite spatole dentate per posa piastrelle in ceramica) e quindi appoggiate i piani. Stuccate le fughe utilizzando la stessa colla. A questo punto preparate la nicchia dove collocherete la basetta.

Distribuite in modo uniforme e per tutta la superficie disponibile uno spesso strato di terra refrattaria, livellatela perfettamente ed adagiatevi sopra la basetta, stuccate sempre con la terra le eventuali fessure tra piano e basetta. Fate attenzione, che la basetta deve sporgere di c.ca 1.5 mm. dal livello dei piani in marmo, dosate quindi con attenzione il quantitativo di terra che metterete sotto di essa. Ricordatevi inoltre che la basetta non va mai cementata, in quanto deve potersi dilatare quando viene sottoposta a sollecitazioni di calore.

COME CONSERVARE I PIANI IN MARMO

I piani sono trattati con cera anti - macchia, idrorepellente e protettiva.

Si consiglia di ripetere: trattamento analogo saltuariamente (almeno due volte all'anno: in primavera ed in autunno), i piani potranno così conservarsi a lungo materati.

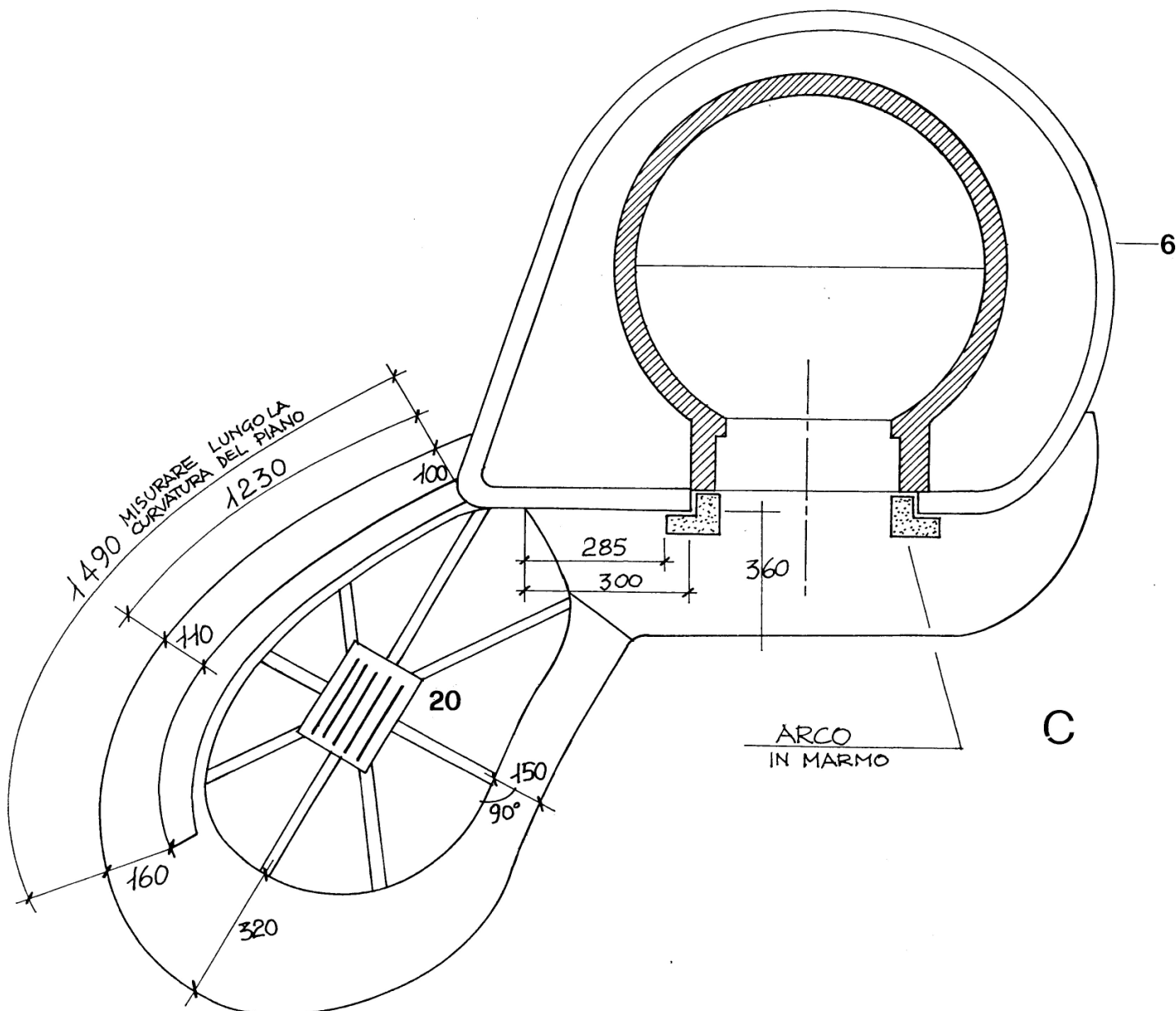
Evitate di fare fuoco sul piano, nel caso che braci incandescenti, o legna in fiamme cadessero sul marmo e vi rimanessero per alcuni minuti, il piano potrebbe rovinarsi, cercate quindi di evitare questo inconveniente.

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 grezzi si consiglia vivamente di verniciarli con l'apposito colore murale per esterni che potrà essere fornito su richiesta, oppure con analoga pittura elastica, resistente agli sbalzi di temperatura, tipo rollato al quarzo. Questi rivestimenti impermeabilizzanti hanno la funzione di ostacolare la formazione di antiestetiche fessurazioni dovute a riscaldamento repentini ed all'umidità inevitabilmente presente in manufatti posti all'aperto.
- Nel caso di barbecue acquistati finiti sarà sufficiente ritoccare le stuccature con il colore dato in dotazione, facendolo asciugare per almeno un giorno.

COME CONSERVARE IL BARBEQUE

- 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 per la prima ora, in modo che si asciughi completamente e si evitino così shock termici che potrebbero provocare cavillature sulla struttura.
- Evitare di sovraccaricare il barbecue di legna, e non usatelo come inceneritore per le foglie, l'erba, o altri rifiuti di casa.
- Non spegnere il fuoco con l'acqua.
- Consigliamo di coprire il vostro Barbecue durante il periodo invernale.



NORME GENERALI PER UN PERFETTO MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO DEL BARBECUE VULCANO

Per evitare spiacevoli ritorni di fumi, eventuali ostacoli come: alberi, fabbricati, 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. E' 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 sottoposti 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 vero e proprio procuratevi i seguenti materiali.

- Cemento normale quanto basta
- Terra refrattaria circa Kg 30.
- Cemento refrattario circa 30 kg.

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

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

1. Controllate che il pavimento dove sistemare il barbecue sia a livello, e quindi posizionate e fissate usando cemento normale, gli elementi del basamento 1A - 1 - 2 - 13 - 14 seguendo le misure indicate nel disegno A.
2. Fissare gli elementi 3 - 15 - 16 puntellando a terra l'elemento 16, fino a quando il cemento di giunzione non sia asciutto; applicare un foglio di lana di roccia, o altro isolante, dello spessore di 10 mm nel punto in cui verrà appoggiato il forno.
3. Collocare gli elementi del forno 3 - 4 e 5 fissandoli tra loro e stuccandoli con un impasto di cemento normale 20 %, cemento refrattario 40% e terra refrattaria 40%.
4. Fissate l'elemento 7 sulla cupola 5, posizionate quindi gli elementi 6 e 18 usando cemento normale, appoggiate quindi l'elemento 20 senza fissarlo, vedi disegno B.
5. **ATTENZIONE :** Nel caso abbiate acquistato i piani in marmo opzionali, posizionate gli elementi 6 e 18 senza cementarli.
6. Posizionare a secco l'elemento 26 e la colonna 19.

7. A questo punto, nel caso abbiate acquistato i piani in marmo, 32 - 33 - 29 - 30 - 31, appoggiateli al piano in cemento e quindi controllatene posizioni, misure, sporgenze e tolleranze, come da disegno C.

8. Fissate definitivamente il profilo 17 alla colonna 19, utilizzando sia il cemento normale che le apposite viti.

9. Togliete i marmi dei piani e l'arco 26, fissate definitivamente i pezzi 6, 18, 19, 26 rispettando le quote indicate nel disegno C.

10. Riempite lo spazio compreso tra il forno 5 e l'elemento 6 con materiale isolante (argilla espansa o perlite). Il riempimento deva essere completato dopo il montaggio della cupola 8. Fissate utilizzando le viti in dotazione l'elemento 21 alla cupola 8 appoggiandolo sul lato opposto alla colonna 19. Avvitare i pezzi 21A all'elemento 21.

11. Il tetto in rame deve essere premontato a terra unendo per mezzo dei bulloni in dotazione, i pezzi 22, 23 e 24, l'elemento 25 dovrà essere fissato mediante rivetti da 5 mm.

12. Fissate ora i pezzi 9 - 10 - 11 - 12 - 20 usando l'impasto refrattario.

13. A questo punto potrete fissare definitivamente i pezzi del piano in marmo, utilizzando l'impasto che troverete nell'imballo, in mancanza usate della normale colla da piastrelle. Per fissare la basetta 20, usate invece l'impasto in cemento refrattario.

PIANI MARMO - NORME GENERALI

La situazione ideale per l'installazione dei piani è che Voi non abbiate ancora effettuato l'installazione del barbecue.

In questo caso vi consigliamo di appoggiare i piani marmo sul piano cemento (dopo averlo posto sopra il basamento). Prima di procedere al fissaggio delle pareti laterali, di fondo e della basetta; in questo modo potrete trovare la posizione esatta di tutti i pezzi sopra descritti.

Dopo aver localizzato sul piano e segnata la posizione delle pareti, togliete i piani di marmi e finite il montaggio del barbecue, comprese le stuccature, lasciando da parte il fissaggio della basetta, che farete per ultimo.

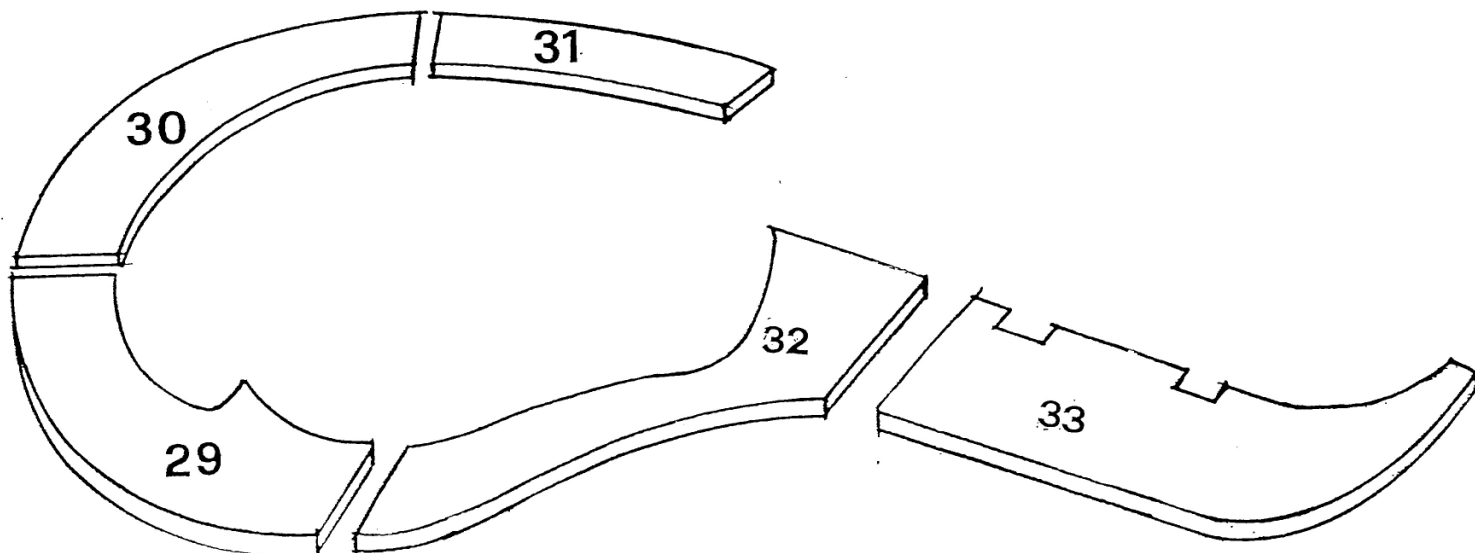
Nel caso invece in cui siate in possesso del barbecue e questo sia già installato, togliete con attenzione la basetta gialla e procedete alla posa dei piani.

MATERIALE NECESSARIO ALLA POSA DEI PIANI:

Per il montaggio a livello della basetta gialla del focolare, avrete bisogno di circa 15 o 25 Kg. di terra refrattaria, che Vi procurerete prima di iniziare il lavoro.

POSA IN OPERA DEI PIANI:

Vi consigliamo di provare i piani e la basetta prima di fissarli definitivamente, essi dovranno sporgere leggermente dal piano cemento (6 o 7 cm.), quando avrete definito la giusta posizione potete procedere con il lavoro.



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 lasciate bambini senza sorveglianza in vicinanza delle fiamme.
- 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.

USO DEL BARBECUE

- Prima di ogni accensione è bene liberare il piano fuoco da eventuali residui di cenere o altro. Per facilitare l'accensione non utilizzare alcool o benzina o altro prodotto liquido infiammabile, ma usate tavolette accendi-fuoco ecologiche a contenuto resinoso naturale.
- 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 3 o 4 chili per volta. Evitate accuratamente di utilizzare il Barbecue come inceneritore per bruciare scarti foglie o materiali trattati con vernici o altro.
- Le parti in legno dell'imballo, il cartone e la pellicola devono essere portati nei centri locali di riciclaggio materiali.
- Per il fuoco usare sempre legna stagionata, asciutta e ridotta in pezzatura di varie misure.
- 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. Nel caso non vi sia il portalegna la disposizione sarà la stessa, ma sul piano fuoco. Per facilitare l'accensione disponete la legna in modo da non soffocare la carta e la legna minuta che avrete posto alla base.

USATE SEMPRE GUANTONI DA FORNO E PRESINE, 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.

GB BARBECUE VULCANO ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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.

Always 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:

- Normal cement as needed
 - Fire clay, approx. 30 kg.
 - Refractory cement, approx. 30 kg.
- Or ask for the specific ready-to-use refractory mortar supplied by PALAZZETTI (assembly kit).

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Make sure that the surface on which the barbecue will be installed is perfectly level and then assemble the base elements 1A-1-2-13-1,4 fixing them using normal cement and following the measurement indicated in drawing A.
2. Fix elements 3-15-16 and prop up element 16 to the ground until the jointing cement is dry. Apply a thick layer of rock wool or other insulating materials on the surface where the oven will be placed.
3. Assemble the oven elements 3-4 and 5, secure them together and fill the gaps with a mix of 20% normal cement, 40% refractory cement, 40% fire clay.
4. Fix elements 7 on top of the dome-shaped element 5. Then assemble elements 6 and 18 and secure them using normal cement. Now assemble elements 6 and 18 and secure them using normal cement. Now place element 20 in its correct position without securing it (see drawing B).
5. **ATTENTION:** If you have purchased the optional marble work tops, assemble elements 6 and 18 without securing them with cement.
6. Dry assemble element 26 and the upright element 19.
7. At this stage, if you have purchased the marble work top slabs, 32-33-29-30-31, place them on the cement surface and their position, measurements, projecting parts and tolerances, as indicated in drawing C.
8. Secure moulding 17 to the upright element using normal cement and the screws provided.
9. Remove the slabs and the arch element 26 and fix parts 6, 18, 19 and 26 securely by following the measurement indicated in drawing C.
10. Fill the gap between the oven 5 and element 6 with an insulating material (expanded clay or pearite). Complete this after having assembled element 8. Fix element 21 to element 8 using the screws supplied, resting it on the opposite side to the upright element 19. Screws pieces 21A onto element 21.
11. The copper top must be pre assembled on the ground by joining pieces 22, 23 and 24 using the bolts provided. Element 25 must be fixed using 5mm rivets.
12. Now fix pieces 9-10-11-12-20 using the refractory mix.
13. You can now finally secure the pieces of the marble work top using the mix you will find in the packaging. Alternatively, you can use normal tile adhesive. Use refractory cement mix to fix the base 20.

MARBLE TOPS - GENERAL RULES

The ideal moment to install the marble work top slabs is before assemble the barbecue.

In this case, place the marble slabs on the cement surface (after having placed it on top of the base) before fixing the side, bottom and base panels. In this way it will be possible to find correct position for all the parts described.

After having located and marked the position and the sides of the work top, remove the marble slabs and finish assemble the barbecue, including the grouting. Do not fix the base as this will be done at slabs.

If you already own a barbecue which has already been installed, carefully remove the yellow base and then apply the marble slabs.

MATERIALS REQUIRED FOR APPLYING THE WORK TOP

You will find the mix you need to secure the marble slabs to the cement surface of your barbecue in the packaging. To assemble and level the yellow

earth base you will need from 15 to 20 kg of fire clay which you should acquire before starting the job.

APPLYING THE MARBLE SLABS:

We suggest you to try assembling the worktop and the base before securing them definitely. These should protrude slightly from the cement surface (by 6 or 7 cm). Once the right position has been found, you can proceed with the job.

Remove the yellow base which will be back again after having the marble slabs. Prepare the adhesive to fix the slabs by following the instructions on the packet and distribute them evenly (if possible, use the special toothed spatula used for laying ceramic tiles). Now apply the marble slabs.

Apply the same adhesive in the gaps. Now you can prepare the area on which the base will be located. Apply a thick layer of fire clay evenly on the entire surface, level it perfectly and put the base over it.

Make sure that the base protrudes by about 1.5 mm above the marble wok top surface. For this reason it is important to apply to correct amount of fire clay under the base. It is also important to remember not to use cement for the base because it must be able to expand due to the thermal stress.

HOW TO MAINTAIN THE MARBLE WORK TOPS IN GOOD CONDITION:

The marble slabs have been treated with stain and moisture-repellent protective wax.

We recommend you repeat the treatment occasionally (at least twice a year, in the spring and in the autumn).

This will ensure the marble remains unaltered for a long time.

Avoid lighting a fire on the marble worktop. If by chance incandescent embers or burning woods should go onto the marble and remain for a few minutes, the work top could be ruined. We therefore highly recommend you avoid this inconvenience.

FINISHING THE BARBECUE

- 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 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.
- 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.

HOW TO TAKE CARE OF YOUR BARBECUE

- If you have bought 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. Do not use your barbecue as an incinerator for leaves, grass or other household waste.
- Do not turn the flames out with water.
- We recommend you protect your barbecue by covering it during the winter months.

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 let children stand near the fire without supervision.
- 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 indoor.

USING YOUR BARBEQUE

- Before firing your barbecue, the fire slab should always be cleaned of any ash or other residues. To make lighting up easier do not use alcohol, petrol or other inflammable liquid products, but use ecological firelighters

containing natural resin.

- 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 3 to 4 kilos a time. Take care to avoid using the barbecue as an incinerator to burn garbage or materials treated with varnishes or wood.
- The wooden, cardboard and plastic parts of the packaging must be taken to the local recycling centres.
- Always use well-dried wood chopped into pieces of various sizes.
- 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.

DE MONTAGEANLEITUNGEN FÜR BARBECUES VULCANO

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 Installierung 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 FÜR EINE KORREKTE INSTALLIERUNG DES BARBECUES

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

- Normaler Mörtel, ausreichend
 - Tonerde, ca. 30 kg.
 - Hitzebeständiger Mörtel, ca. 30 kg
- oder mit dem spezifischen, vordosierten Mörtel der Firma PALAZZETTI (auf Bestellung erhältlich) fixiert.

MONTAGE ANLEITUNG

1. Sicherstellen, dass der Untergrund, auf dem das Barbeque aufgestellt werden soll, eben ist und danach die Bestandteile des Unterbaus 1a-1-2-13-14 laut Abb.A aufstellen und unter Anwendung von normalen Mörtel

befestigen.

2. Die Elemente 3-15-16 befestigen und das Element 16 solange am Boden abstützen, bis der Mörtel ganz trocken ist; eine Schicht Steinwolle oder anderes Isoliermaterial mit 10 mm Stärke dort anbringen, wo danach der Backofen aufgesetzt wird.

3. Die Elemente des Backofens 3-4 und 5 anordnen, untereinander befestigen und mit einer Masse aus 20 % normalem Mörtel, 40% hitzebeständigem Mörtel und 40% Tonerde abdichten.

4. Das Element 7 an der Kuppel 5 befestigen, nun die Elemente 6 und 18 mit normalem Mörtel anbringen und danach das Element 20 aufsetzen, ohne dieses zu befestigen, siehe Abb.B.

5. **Achtung:** Sollten Sie die zusätzlichen Marmorplatten gekauft, die Elemente 6 und 18 ohne Mörtel anordnen.

6. Das Element 26 und die Säule 19 trocken aufsetzen.

7. Sollten Sie die Marmorplatten 32- 33 - 29 - 31 gekauft haben, sind sie nun auf die Zementplatte zu legen und danach hinsichtlich Anordnung, Abmessungen, Vorstehen und Toleranzen laut Abb. C zu kontrollieren.

8. Das Profil 17 endgültig unter Anwendung von normalem Mörtel und auch den geeigneten Schrauben an der Säule 19 befestigen.

9. Die Marmorplatten und den Bogen 23 abnehmen, die Teile 6, 18, 19, 26 endgültig entsprechend den Massangaben aus Abb. C befestigen.

10. Den Raum zwischen dem Backofen 5 und dem Element 6 mit Isoliermaterial (Schaumton oder perlit) ausfüllen. Dieser Raum muss nach der Montage der Kuppel 8 vervollständigt werden. Das Element 21 unter Anwendung der mitgelieferten Schrauben an der Kuppel 8 befestigen, indem es an der entgegengesetzten Seite der Säule 19 aufgesetzt wird. Die Teile 21 A am Element 21 festschrauben.

11. Das Kupferdach muss am Boden vormontiert werden, wobei die Teile 22, 23 und 24 unter Anwendung der mitgelieferten Bolzen und das Element 25 mit 5 mm-Nieten befestigt werden.

12. Nun die Teile 9 - 10 - 11 - 12 - 20 mit der Tonerde befestigen.

13. Jetzt können die Teile der Marmorplatten endgültig unter Anwendung der in der Verpackung befindlichen Paste befestigt werden. Um das Unterteil 20 zu befestigen, den hitzebeständigen Mörtel verwenden.

MARMORPLATTEN - ALLGEMEINE HINWEISE

Ideal für die Installation der Marmorplatten ist es, dass das Barbecue noch nicht montiert wurde.

In diesem Fall ist es empfehlenswert, die Marmorplatten auf die Zementplatte aufzusetzen (nachdem diese Platte auf den Unterbau gestellt wurde), bevor die seitlichen Wände, der Boden und die Unterplatte befestigt werden; auf diese Weise können die oben angegebenen Teile genau positioniert werden.

Nachdem auf der Platte die Stellung der Seitenwände ausfindig gemacht und angezeichnet wurde, die Marmorplatten abnehmen und die Montage des Barbecues einschliesslich Abdichtungen beenden, ohne die Unterplatte zu befestigen, die zum Schluss angeordnet wird.

Sollten Sie hingegen bereits ein Barbecue besitzen und dieses bereits installiert sein, die gelbe Unterplatte vorsichtig abnehmen und die Marmorplatten anordnen.

NOTWENDIGES MATERIAL FÜR DAS VERLEGEN DER PLATTEN

In der Verpackung finden Sie eine Masse, die zur Befestigung der Marmorplatten an der Zementplatte des Barbecues dient. Für die Montage der gelben Unterplatte der Feuerstelle benötigen Sie ca. 15 oder 20 kg Tonerde, die Sie bereitstellen müssen.

VERLEGEN DER PLATTEN:

Es ist empfehlenswert, die Platten und die Unterplatte vor der endgültigen Befestigung zu testen. Diese sollen etwas von der Zementplatte hervorstehen (6 oder 7 cm). Nachdem die richtige Position ausfindig gemacht wurde, kann begonnen werden.

Die gelbe Unterplatte abnehmen, sie wird nach Verlegen der Platten wieder angeordnet.

Den Leim zur Befestigung der Platten vorbereiten, wobei die Anleitung der Verpackungen beachten werden. Den Leim gleichmässig auftragen (wenn möglich unter Anwendung der geeigneten gezahnten Sprachteln für das Verlegen von Keramikfliesen) und die Platten auflegen.

Die Fugen mit dem gleichen Leim verfügen.

Nun die Nische, in die die Unterplatte eingesetzt wird, vorbereiten.

Auf die gesamte verfügbare Oberfläche eine starke Schicht Tonerde auftragen, gut nivellieren und die Unterplatte aufsetzen. Die eventuellen Schlitz zwischen Platte und Unterplatte mit Tonerde verfügen.

Darauf achten, dass die Unterplatte um ca. 1,5 mm höher als die

Marmorplatten sein muss. Dadurch ist die Menge der Tonerde genau zu bemessen. Ausserdem ist darauf zu achten, dass die Unterplatte nie mit Mörtel befestigt werden darf, da sie sich bei Wärmebelastung ausdehnen können muss.

INSTANDHALTUNG DER MARMORPLATTEN

Die Marmorplatten sind mit feuchtheftbeständigem und wasserabweisendem Schutzwachs behandelt.

Es ist empfehlenswert, diese Behandlung ab und zu zu wiederholen (mindestens zweimal jährlich, einmal im Frühjahr und einmal im Herbst). Auf diese Weise werden die Marmorplatten in gutem Zustand erhalten.

Vermeiden, direkt auf der Platte Feuer zu machen. Sollten glühende Holzsplitter oder brennendes Holz auf den Marmor fallen und hier einige Minuten lang liegen bleiben, kann die Platte beschädigt werden. Versuchen Sie es also, diese Umstände zu vermeiden.

VOLLENDUNG DES BARBECUES

- Nun sollte man die Verklebung und das für die Befestigungen angewandte Gemisch mindestens 4 Tage lang trocknen lassen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Struktur nicht naß wird.

- Im Falle eines Barbecue im Rohzustand rät man dazu, dieses mit der eigens dazu bestimmten Farbe für Außenwände, die auf Anfrage mitgeliefert wird, oder mit ähnlicher elastischer, dem Temperaturwechsel widerstandsfähiger Farbe, des rauen, quarzigen Typs anzustreichen. Diese wasserfesten Bemalungen haben die Aufgabe, unästhetische Rissbildungen, die infolge von plötzlichen Temperaturerhöhungen und die sich vor allem bei im Freien befindlichen Bauten vorhandenen Feuchtigkeit, zu verhindern.

- Im Falle eines bereits angestrichenen Barbecue genügt es, die Verklebungen mit der mitgelieferten Farbe zu überstreichen, wobei diese mindestens einen Tag lang trocken muß.

ZUR ERHALTUNG DES BARBECUES

- Sollten Sie sich ein Barbecue in rohem Zustand angeschafft haben, empfehlen wir Ihnen, dieses schnell möglichst anzustreichen.

- Wenn das Barbecue nass ist, z.B. nach einem Regentag, raten wir Ihnen vorerst ein kleines Feuer zu entfachen und dieses eine Stunde lang brennen zu lassen, so dass das Barbecue gänzlich getrocknet wird und thermische Schocks, die Rissbildungen zur Folge haben könnten, verhindert werden.

- Das Barbecue sollte niemals mit Holz überladen werden, es dürfen auch niemals Laub, Gras oder andere Haushaltsabfälle zur Verbrennung verwendet werden.

- Löschen Sie das Feuer nie mit Wasser.

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

ACHTUNG!

- Eventuelle Rissbildungen in der Struktur sind die Folge der normalen Setzung der feuerfesten Elemente und haben keinerlei Änderung in Funktionieren oder in der Lebensdauer des Barbecues zur Folge.

- 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.

- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe der Flammen.

Vergessen Sie nicht, dass das Barbecue eine Struktur ist, die im Freien benutzt 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.

BENUTZUNG DES BARBECUES

- Vor jedem Anzünden ist es ratsam, eventuelle Rückstände von Asche und anderem von der Feuerstelle zu entfernen. Keinen Alkohol oder Benzin bzw. andere brennbare Flüssigkeiten, sondern nur umweltfreundliche Zündwürfel aus Naturharzen zum Anzünden 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. Höchstens 3 bis 4 Kilo Holz verwenden. Der Barbecue darf nicht als Allesbrenner zum Verbrennen von Abfällen oder lackierten Stoffen, sowie Holz verwendet werden.

- Die Holzteile der Verpackung, der Karton und die Plastikhülle müssen zu den örtlichen Recyclingstellen transportiert werden.
- Verwenden Sie immer trockenes Brennholz unterschiedlicher Größe.
- Falls ihr Barbecue mit einem Feuerkorb ausgestattet ist, geben Sie zuerst unten eine Schicht Papier und darüber Holzspäne oder Reisig hinzu, die Holzscheite werden auf die vorgenannten Schichten gegeben. Falls kein Feuerkorb vorhanden ist, wird die Aufstellung des Brennmateriales dieselbe sein, nur erfolgt sie auf der Feuerstelle. Um das Feuer gut aufbrennen zu lassen, sollte das Holz so aufgelegt werden, dass das Papier und das Kleinholz unten nicht erstickt wird.

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

GRILLKOCHEN

Die Glut beginnt dann von selbst auf die Feuerstelle zu fallen und 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 Stein 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 Stein Bioplatte 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.

FR NOTICE DE MONTAGE DU BARBECUE VULCANO

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 suffisante
- Terre réfractaire : environ 30 Kg
- Ciment réfractaire: environ 30 Kg

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

NOTICE DE MONTAGE DU VULCANO

1. Contrôlez que le sol où vous devez installer votre barbecue soit de niveau puis positionnez et fixer avec du ciment normal les éléments du socle

1A-2-13-14 en suivant les cotes indiquées dans le dessin A.

2. Fixes les éléments 3-15-16 en étayant au sol l'élément 16 jusqu'à ce que le ciment soit sec; appliquez une épaisseur de laine de roche ou autre isolant de 10 mm à l'endroit où sera installé le four.

3. Placez les éléments 3-4-5 en les unissant entre eux et en les jointoyant avec un mélange composé de 20% de ciment normal, 40% de ciment réfractaire et 40% de terre réfractaire.

4. Fixes l'élément 7 sur la coupole 5, puis installez les éléments 6 et 18 en utilisant du ciment normal, puis posez l'élément 20 sans le fixer, voir dessin B.

5. **ATTENTION:** si vous avez acheté les plans en marbre optionnels, positionnez les éléments 6 et 18 sans les cimenter.

6. Positionnez à blanc l'élément 26 et 19.

7. Si vous avez acheté des plans en marbre 32-33-29-30-31, posez-les sur le plan en ciment, contrôlez-en la position la dimension, le dépassement et les tolérances comme le montre le dessin C.

8. Fixes définitivement le profil 17° la colonne 19 en utilisant le ciment normal ainsi que les vis appropriées.

9. Enlevez les plans en marbre et l'arc 26, fixes définitivement les pièces 6-18-19-26 en respectant les cotes indiquées dans le dessin C.

10. Remplissez l'espace entre le four 5 et l'élément 6 avec du matériau isolant (argile expansée ou perlite). Terminez le remplissage après avoir monté la coupole 8. A l'aide des vis fournies, fixez l'élément 21 à la coupole 8 en le posant du côté opposé à la colonne 19. Vissez les pièces 21A à l'élément 21.

11. Le toit en cuivre devra d'abord être monté au sol en unissant les éléments 22, 23 et 24 à l'aide des boulons fournis; l'élément 25, lui, devra être fixé avec des rivets de 5 mm.

12. Fixez ensuite les éléments 9 - 10 - 11 - 12 - 20 en utilisant un mélange réfractaire.

13. Maintenant, fixez définitivement les éléments en marbre de la sole foyère en utilisant le produit que vous trouverez dans l'emballage. Si vous ne l'avez pas, utilisez de la colle pour carrelage. Pour fixer la dalle foyère 20, utilisez du ciment réfractaire.

PLANS EN MARBRE - NORMES GENERALES

La situation idéale pour installer des plans en marbre est que vous n'ayez pas encore effectué le montage du barbecue.

Dans ce cas, nous conseillons de poser les plans en marbre sur le plan en ciment (après l'avoir posé sur le socle) avant de procéder à la fixation des parois latérales, du fond et de la foyère. De cette façon, vous pourrez trouver la position exacte de toutes les pièces sus-indiquées. Après avoir trouvé et marqué sur le plan la position des parois, enlevez les plans en marbre et terminez le montage du barbecue, y compris le jointoiement, en laissant de côté la fixation de la dalle foyère que vous ferez en dernier.

Si vous possédez déjà le barbecue et que vous l'avez déjà installé, enlevez avec soin la dalle foyère jaune et procédez à la pose des plans.

MATERIAL NECESSAIRE A LA POSE DES PLANS:

Vous trouverez dans l'emballage le mélange nécessaire à fixer les plans en marbre sur le plan en ciment du barbecue. Pour la mise de niveau de la dalle foyère jaune, vous aurez besoin d'environ 15-20 Kg de terre réfractaire que vous vous procurez avant d'entreprendre le travail.

MISE EN ŒUVRE DES PLANS

Nous vous conseillons d'essayer le montage des plans et de la dalle foyère avant de fixer définitivement. Ceux-ci devront dépasser légèrement du plan en ciment (6 ou 7 cm).

Lorsque vous aurez trouvé la bonne position, vous pourrez commencer le travail. Enlevez la dalle foyère jaune: vous la remettrez en place après avoir posé les plans.

Préparez la colle pour fixer les plans en suivant les instructions de la boîte, distribuez-la de manière uniforme (en utilisant si possible les plateaux dentelés utilisés pour poser le carrelage céramique) puis installez les plans. Jointoyez en utilisant la même colle.

Maintenant, préparez la niche où vous installerez la dalle foyère.

Distribuez, de manière uniforme et sur toute la surface disponible, une couche épaisse de terre réfractaire, mettez-la parfaitement de niveau et installez dessus la dalle foyère; jointoyez toujours avec de la terre réfractaire que vous mettrez en-dessous. En outre, rappelez-vous que la dalle foyère ne doit jamais être cimentée car elle doit pouvoir se dilater lorsqu'elle subit les sollicitations de la chaleur.

COMMENT ENTREtenir LES PLANS EN MARBRE

Les plans sont traités avec de la cire anti-taches, hydrofuge et protectrice. Nous conseillons de répéter le même traitement de temps en temps (au moins deux fois par an, à savoir au printemps et en automne). Les plans se conserveront longtemps sans bouger. Evitez de faire du feu sur le plan. Au cas où de la braise incandescente ou un morceau de bois avec des flammes tomberaient sur le marbre et qu'ils y resteraient pendant quelques minutes, le plan pourrait s'abîmer. Essayez donc d'éviter cet inconvénient.

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 brut, nous conseillons vivement de le peindre avec de la peinture murale pour usage extérieur la plus appropriée, qui pourra être fournie sur demande, ou bien avec une peinture analogue, élastique, résistant aux écarts de température, du type à rouleau au quartz. Ces revêtements imperméabilisants empêchent la formation de fissures inesthétiques dues aux réchauffements subits et à l'humidité inévitablement présente dans les structures placées en plein air. Si le barbecue a été acheté déjà fini, il sera suffisant de retoucher les stucages avec la peinture fournie avec le matériel en la faisant sécher au moins 1 jour.

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.
- Evitez de surcharger de bois le barbecue: ne l'utilisez pas comme incinérateur pour brûler les feuilles mortes, l'herbe ou autre détritus de la maison.
- N'éteignez pas le feu avec de l'eau.
- En hiver, nous conseillons de couvrir le barbecue.

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.
- Ne laissez pas les enfants près du feu sans surveillance. 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.

UTILISATION DU BARBECUE

- Avant d'allumer le barbecue, il faut enlever du plan du foyer les éventuels résidus de cendre ou autre.
- Pour faciliter l'allumage, n'utiliser ni alcool ni essence ni tout autre produit liquide inflammable, utiliser les tablettes allume-feu écologiques à contenu résineux naturel.
- 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.
- Pour préparer le feu, vous pourrez utiliser du bois. Veiller à ce qu'il soit bien sec. En utiliser un maximum de 3 ou 4 kilos à la fois. Eviter d'utiliser le barbecue comme incinérateur pour brûler des déchets ou des matériaux traités avec des vernis ou bois. Les parties en bois de l'emballage, le carton et la pellicule doivent être transportées dans les centres locaux destinés au recyclage des matériaux.
- Pour le feu il faut toujours utiliser du bois sec et de différente taille. Si votre barbecue est muni de la boîte porte-bois, placez dans la partie inférieure de celle-ci une coque 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.

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 coulisces 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 BioploTT permet d'accumuler la chaleur et de la conserver longtemps, pour ensuite la reprendre uniformément sur la nourriture. On peut cuisiner en laissant BioploTT sur le feu, ou bien après l'avoir bien chauffé, on peut le poser au milieu d'une table solide.

ES INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE LA BARBACOA VULCANO

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 INSTALACION DE LA BARBACOA

Antes de iniciar el montaje propiamente dicho, procúrense los siguientes materiales:

- Cemento normal de buena calidad.
- Tierra refractaria, aproximadamente 30 Kg.
- Cemento refractario, aproximadamente 30 Kg.

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

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Controle que la base donde montará la barbacoa este nivelada, posicione y fije usando cemento normal, los elementos de la base 1a-12-13-14 siguiendo las medidas indicadas en la figura A.
2. Fije los elementos 3-15-16 puntalando a tierra el elemento 16, hasta que el cemento seque; aplicar una hoja de lana de roca, u otro aislante, del espesor de 10mm. en el lugar donde apoyará el horno.
3. Coloque los elementos del horno 3-4 y 5 fijándolos entre ellos con una mezcla de 20% cemento normal, 40% cemento refractario y 40% de tierra refractaria.
4. Fije el elemento 7 sobre la cúpula 5, posicione los elementos 6 y 18 usando cemento normal, y apoye sin fijar el elemento 20, vea dibujo B.
5. **ATENCIÓN :** En el caso que haya comprado los planos opcionales en mármol, coloque los elementos 6 y 18 sin cementarlos.
6. Posicione a seco los elementos 26 y la columna 19.
7. En este momento, si compró el plano de mármol opcional, apoye sin fijar los elementos 32-33-29-30-31 y controle medidas y tolerancia según dibujo C.
8. Fije definitivamente la pieza 17 a la columna 19, usando cemento normal y los tornillos en dotación.
9. Quite los mármoles del plano y el arco 26, fije definitivamente las piezas 6, 18, 19, 26 respetando las distancias del dibujo C.
10. Rellene el espacio entre el horno y las piezas 5 y 6 con material aislante (por ej. arcilla expansa). El relleno debe hacerlo un vez completado el montaje de la pieza 8.
11. Fije utilizando los tornillos en dotación el elemento 21 a la cúpula 8 apoyando sobre el lado opuesto a la columna 19.
12. Atornille las piezas 21a a el elemento 21.

13. El techo debe ser premontado a tierra usando los bulones fije las piezas 22-23-24 la pieza 25 fijela con remaches de 5 mm.

14. Fije las piezas 9-10-11-12-20 usando la mezcla refractaria.

15. Fije definitivamente las piezas en mármol del plano utilizando cola para baldosas, para la pieza 20 use cemento refractario.

PLANOS DE MARMOL - NORMAS GENERALES

Para el montaje de los planos de mármol es preferible que la barbacoa no haya sido montada.

En este caso aconsejamos de apoyar a seco los planos de mármol sobre el plano de cemento (después de haberlo montado sobre el basamento), las paredes y la base de cocción, de este modo puede encontrar la posición exacta de todas las piezas. Una vez localizada y señalada la posición de las paredes, quite los planos de mármol y fije las paredes dejando de lado el fijado de la base de cocción que hará por último.

En el caso que la barbacoa esté montada, quite con cuidado la base de cocción y prosiga con el montaje de los planos.

MONTAJE DE LOS PLANOS

Le aconsejamos probar a seco el montaje de los planos y base de cocción antes de fijarlos definitivamente. Los elementos de mármol deben sobresalir del borde de cemento unos 6 o 7 cm. Una vez determinada la justa posición prosiga del siguiente modo:

Extraiga la base de cocción, la volverá a poner una vez fijados los planos. Prepare la cola para baldosas como indica la confección, distribuya uniformemente la cola, utilizando preferiblemente un espátula dentada, sobre la zona donde fijará los planos y apoye los planos. Estuque las fugas con la misma cola. Sobre la base donde apoyará la base de cocción distribuya una capa bien nivelada de tierra refractaria, apoye la base de cocción y rellene todas las hendiduras con tierra refractaria.

Preste atención en dejar sobresalir la base aproximadamente 1,5 cm. Del nivel del plano de mármol. Recuerde que la base no va cementada, en cuanto debe poder dilatarse.

COMO CONSERVAR EL PLANO DE MÁRMOL

El plano está tratado con cera contra manchas y hidrorrepelente.

Aconsejamos aplicar un tratamineto similar al menos dos veces al año (primavera y otoño). Evitar hacer fuego sobre el plano o que caigan brasas encendidas sobre el mármol.

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 periodo.

- En caso de que se adquiriera 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 recalentamientos repentinos y a la humedad que, inevitablemente, existe en las obras de albañilería situadas al aire libre.

- 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.

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, y no usarla como incinerador para las hojas, la hierba u otros residuos de la casa.

- No apagar el fuego utilizando agua.

- Se aconseja tapar la Barbacoa durante la temporada invernal.

ATENCION!

- **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 dejar a los niños sin vigilancia cerca de las llamas.

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.

USO DE LA BARBACOA

- Cada vez que se encienda se aconseja quitar, previamente, las cenizas u otros residuos depositados en el plano de fuego. Para favorecer el encendido, no utilizar alcohol o gasolina ni otros líquidos inflamables; utilizar productos encendedores ecológicos conteniendo resina natural.

- 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 3 ó 4 kilos a la vez como máximo. Evitar el uso de la barbacoa como incinerador para quemar desechos o material tratado con barnices.

- Las piezas de madera del embalaje, el cartón y la película se deben transportar a los centros locales para el reciclaje de los materiales.

- Para alimentar el fuego empléese siempre leña estacionada y seca, reducida en trozos de varios tamaños.

- Si la barbacoa está dotada de portaleña, distribúyase primeramente en ésta 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 GUANTES 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 enciendase 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.

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.

**Z525
0442**

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