

Fig.1

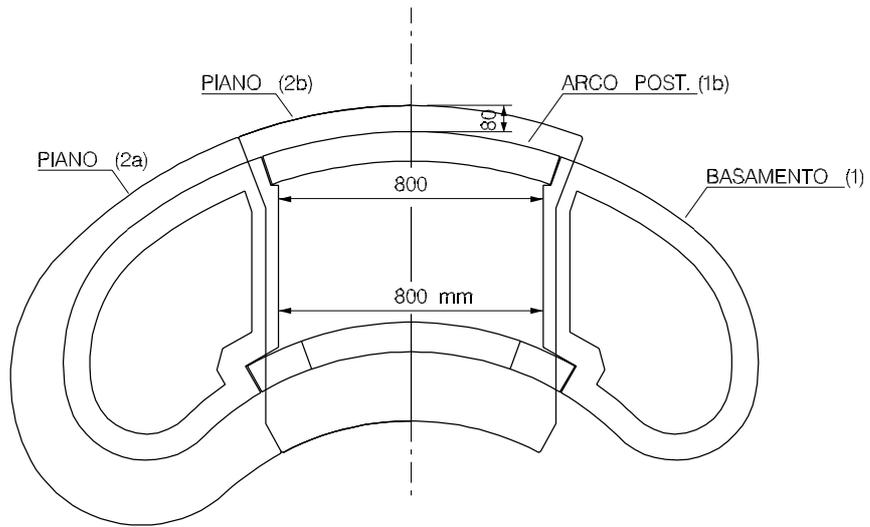


Fig.2

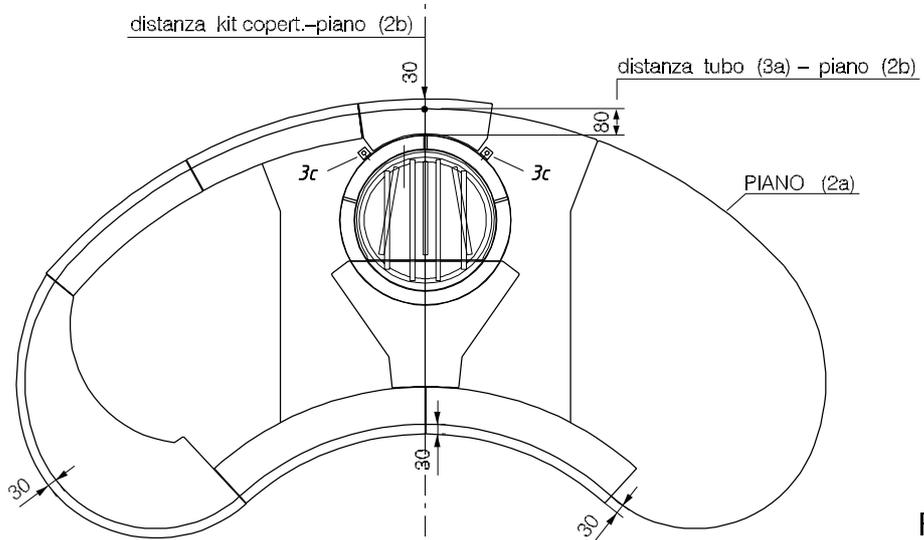


Fig.3

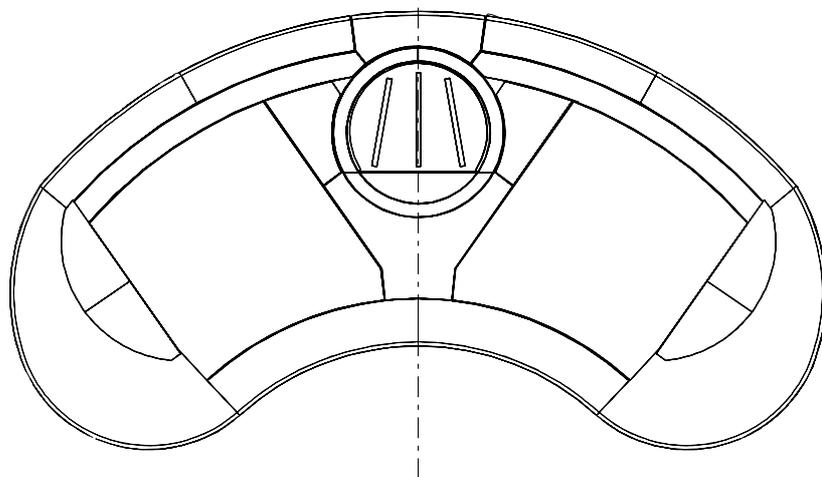


Fig.4

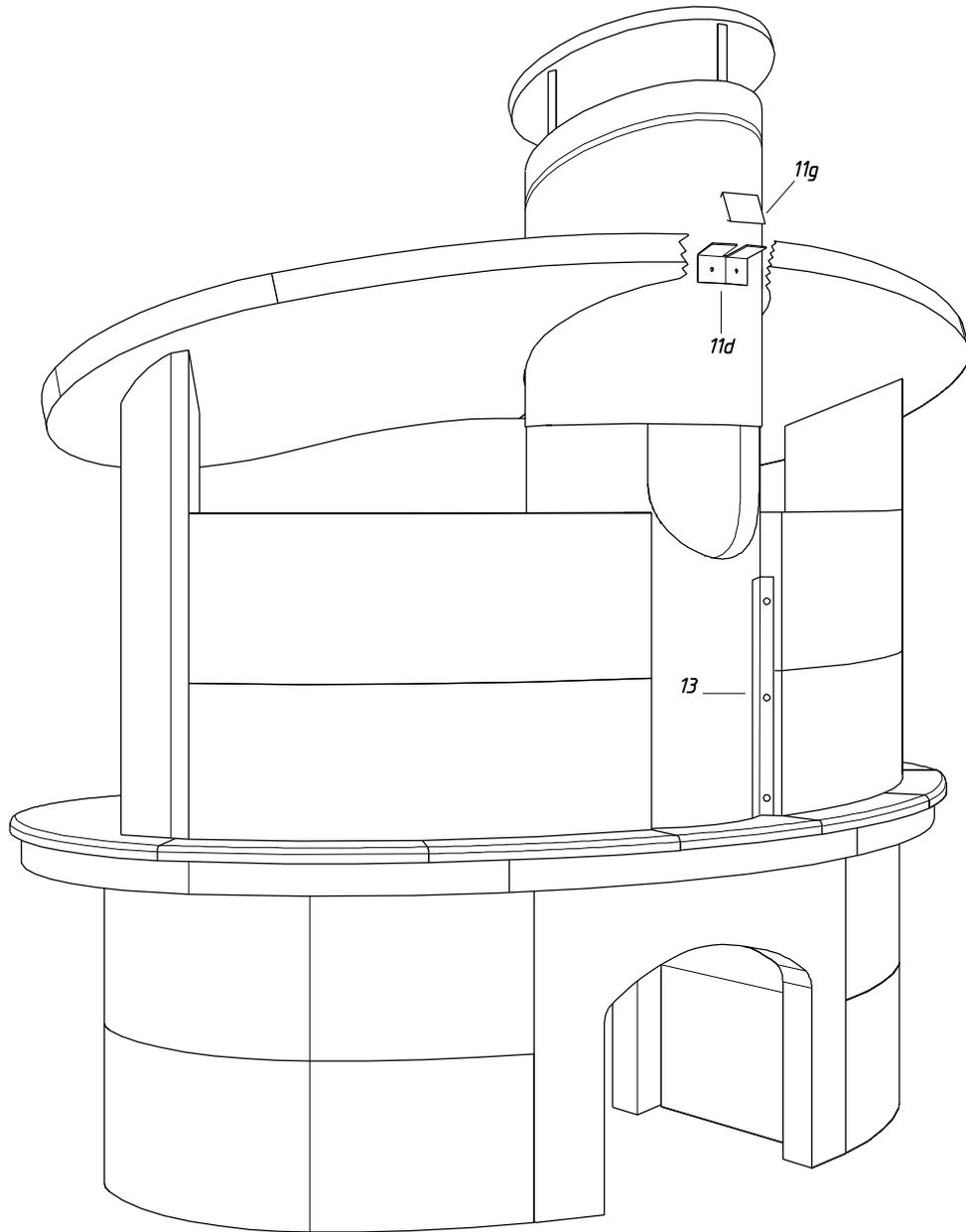


Fig.5

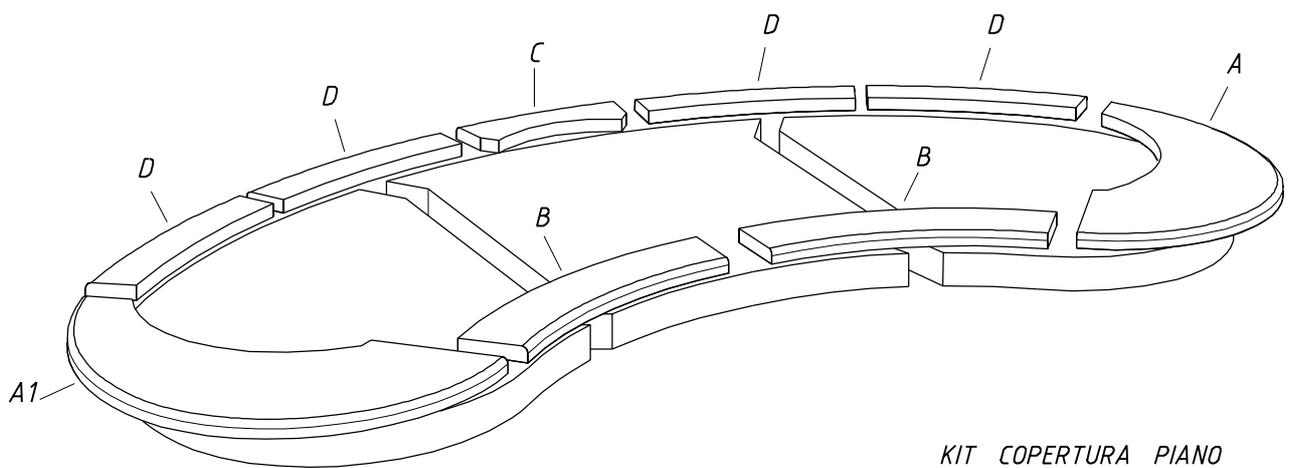


Fig.6

## NORME GENERALI PER UN PERFETTO MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO DEL BARBECUE SUMATRA

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.

**Dato che il fuoco del braciere viene alimentato attraverso l'apertura posta sul retro del tubo (3a), sarà vostra preoccupazione collocare il barbecue ad una distanza adeguata da ostacoli.**

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 circa 10 Kg
- Terra refrattaria circa Kg 20.
- Cemento refrattario circa 20 kg.

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

### MONTAGGIO

1. Posizionare gli elementi del basamento (1-1a-1b) (fig. 2)
2. Fissate e portate a livello tutti gli elementi del basamento utilizzando del cemento normale.
3. Posizionare i piani (2a e 2b) portandoli a livello.
4. Con le squadrette (3c), fissate il braciere (3a) e ancorate ad esso il tubo (3b). La distanza posteriore del tubo rispetto al piano (2b) è di 8 cm.
5. Con della malta refrattaria unite le pareti (4-5) ai piani; avendo sempre cura di mantenere la distanza di 8 cm.
6. Vi consigliamo di provare il kit copertura piano e le basette (6-8-9a-9b) a secco per avere la corretta posizione delle pareti laterali (10a-10b). Il kit copertura piano dovrà avere una sporgenza costante di circa 3 cm su tutto il perimetro del piano (fig. 3).
7. Fatto ciò le pareti laterali verranno fissate al piano con della malta avvitandogli preventivamente i particolari (10c) sulla parte superiore.
8. Proseguite con il montaggio del tetto, unendo le falde (11a e 11b) a secco per trovare la giusta posizione dove rivettare i supporti (11d) al tubo 3b preventivamente forato.

9. Per una corretta installazione, le falde devono essere poste sullo stesso piano, e la misura tra il kit copertura e la parte centrale del tetto dovrà essere di circa 86 cm. (vedi scheda caratteristiche tecniche); otterrete così il corretto allineamento tra il tetto e la parte superiore delle colonne.
10. Rivettate quindi il tetto alle colonne laterali attraverso le piastre 10c, dopo averlo unito e adagiato ai sostegni 11d.
11. Fissate i coprifori 11e e 11f e gli altri particolari in rame (11g, 11h, 11i).
12. Inserite il collare (11l), il portalegna (7) ed il coperchio comignolo (12).
13. Per terminare il montaggio del barbecue fissate il tubo (3a) alle pareti (4) mediante i due particolari (13) utilizzando le viti in dotazione.

### COPERTURA PIANI : KIT PIANETTE

Il piano di cottura è diviso in due strati separati :

- uno strato superiore di circa 3 cm (kit pianette)
- una parte inferiore di circa 7 cm (supporto in conglomerato) (2a, 2b)
- dovrete procedere come segue: per motivi estetici le misure dei kit pianette sono sempre leggermente più ampie di quelle dei supporti in conglomerato (2a, 2b); è opportuno quindi, prima di procedere al fissaggio definitivo, posizionare le pareti del focolare (8-9a-9b) e le pianette (A-A1-B-C-D). A questo punto si può procedere al fissaggio definitivo sul supporto utilizzando una malta al 50% di cemento normale e al 50 % di sabbia fine, oppure della normale colla da piastrelle.

Quando i piani saranno asciutti, puliteli perfettamente con una paglietta e spolverateli, quindi applicate la prima mano di isolante che troverete in dotazione. Quando sarà asciutta applicate una seconda mano, otterrete così l'effetto lucido. Ripetere una volta all'anno.

L'isolante serve a preservare il piano dagli agenti atmosferici e dalle macchie di grasso o altro che potrebbero verificarsi durante la cottura, e ne ravviva il colore.

### MONTAGGIO ACCESSORI

- A. Griglia cottura in acciaio inox.
- B. Attrezzi grill: pinze scopino paletta.
- D. Girarrosto elettrico regolabile con leccarda.

BIOPLATT: per la cottura su pietra.

*Tutti gli accessori sono optional.*

A. La griglia si può regolare in altezza per effettuare le cotture desiderate, più o meno vicino al calore, secondo le vostre esigenze.

B. Gli attrezzi vanno agganciati al piano, usando le apposite viti e ficher in dotazione.

### 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 rullato al quarzo. Questi rivestimenti impermeabilizzanti hanno la funzione di ostacolare la formazione di antiestetiche fessurazioni dovute a

riscaldamenti repentini ed all'umidità inevitabilmente presente in manufatti posti all'aperto.

- 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 BARBECUE**

- Se avete comperato un barbecue grezzo vi raccomandiamo di verniciarlo al più presto con gli appositi prodotti.
- Quando il barbecue è bagnato, per esempio dopo una giornata di pioggia, per accenderlo vi raccomandiamo di fare un fuoco moderato 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 provocando fiammate che escano dal braciere, 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.

### **ATTENZIONE**

- Eventuali cavillature delle strutture costituiscono il normale assetamento degli elementi refrattari e non comportano alterazioni nel funzionamento e nella durata del barbecue.
- 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.
- Il fuoco viene alimentato attraverso l'apertura posta sul retro del tubo (3a).
- Per fare fuoco potete utilizzare la legna. Fate attenzione che sia ben secca. Usatene un massimo di 4 o 5 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, ridotta in pezzatura di varie misure.

**USATE SEMPRE GUANTONI DA FORNO E PRESINE, MENTRE CUCINATE E QUANDO SPOSTATE LA GRIGLIA O IL GIRARROSTO.**

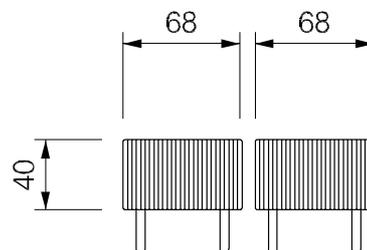
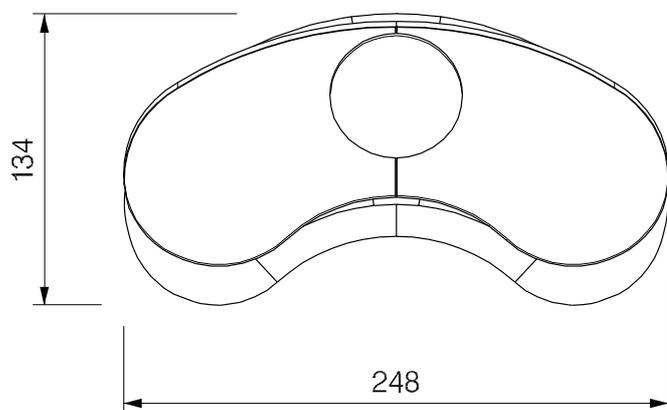
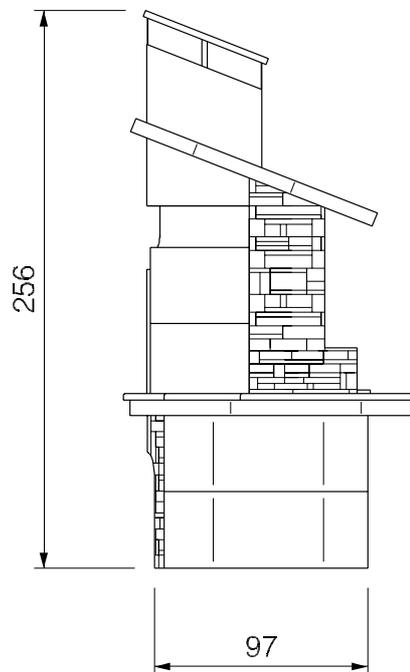
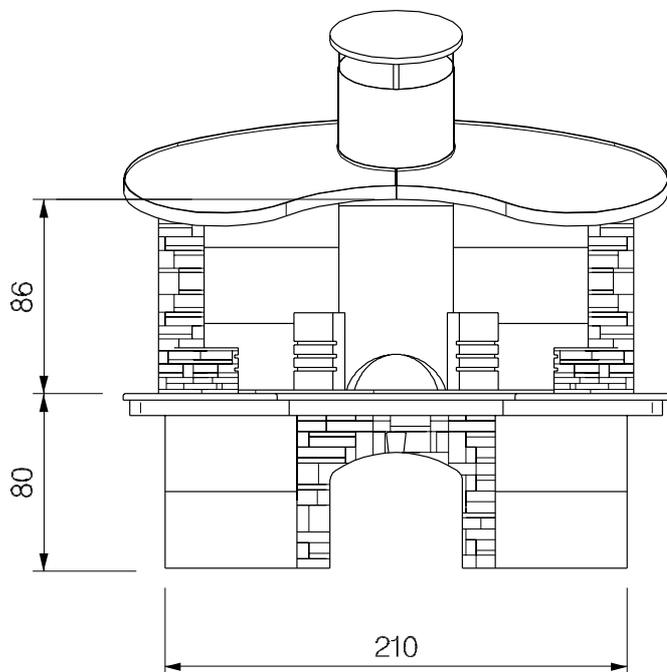
### **COTTURE SULLA GRIGLIA**

Le braci inizieranno a cadere da sole dal portalegna sul piano-fuoco e 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.

### **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.



**Z508**  
**0440**

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

# PALAZZETTI

Palazzetti Lelio S.p.A.

Via Roveredo, 103 - 33080 Porcia (PN)

Tel. 0434-922922 - 922655 ----- Fax 0434-922355

E-mail: [info@palazzetti.it](mailto:info@palazzetti.it) - Internet: [www.palazzetti.it](http://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.