**Инструкция по монтажу**

**Барбекю CAPRI**

**Инструкции по сборке барбекю:**

Во избежание явлений застаивания дыма с неприятным запахом, ближе 6 метров от дымовой трубы не должно находиться никаких препятствий, - таких, например, как деревья, здания и т.п.

После принятия решения о наиболее удобном месте для установки барбекю подготовьте для нее ровное основание. Приспособление для барбекю должно быть установлена на широком, прочном бетонном основании, либо другом материале, позволяющем гарантировать, что никакого проседания конструкции быть не может. Используйте обычную бетонную смесь для закрепления элементов, не подверженных тепловым механическим напряжениям. Для элементов же, находящихся вблизи огня, - таких, например, как боковые или задние стенки, кольца, вытяжные колпаки, - используйте смесь из 40% огнеупорного цемента, 40% огнеупорной глины и 20% обычного цемента. Никогда не фиксируйте цементом готовочные поверхности грилей и духовок. Они должны покоиться просто на установочных плитах, со стыками, заполненными огнеупорной глиной или даже просто золой.

**Инструкции по правильной установке барбекю**

**Прежде чем начинать сборку барбекю, имейте в распоряжении следующие материалы:**

• около 10 кг обычного цемента

• около 20 кг огнеупорной глины

• около 20 кг огнеупорного цемента

• Вы можете заказать готовую смесь для монтажа у Palazzetti.

**Монтаж:**

1. Установите цокольные элементы (1).
2. Выровняйте и зафиксируйте цокольные элементы (1) на месте с помощью обычного цемента.
3. Установите верхние плиты (2).
4. Теперь все готово для установки задних (3-4) и боковых (5-6) стенок. Для более точной сборки, поместите стенки 6-3-5 сухими на землю и вставьте элементы (7a – 7b) и решетку (опциональную), таким образом вы определите нужные расстояния. Уберите решетку и зафиксируйте стенки, нанеся тонким слоем огнеупорный цемент и грунтовую смесь на места соединений.
5. Теперь поместите элементы основания топки (7a – 7b) на верхнюю плиту (2), а также стенки топки (21) на задние стенки (3-4) без шпаклевки.
6. ВНИМАНИЕ: Два отверстия в стене (3) за стенками топки (21) должны оставаться открытыми для подачи воздуха и остужения задней стены.

**Ни элементы 7a – 7b, ни стенки топки (21) не должны быть закреплены какой либо смесью. Они должны просто стоять.**

**Маленькие щели между элементами (3-4-5-6-7a-7b-9-21) - являются результатом обычного расширения материала и не влияют на рабочие свойства барбекю.**

1. Положите защитный экран (8) на стенки (5-6) в специальную нишу.
2. Нанесите цемент и огнеупорную глину на верхние края панелей (6-4-5), выровняйте и затем установите панель (9) наверх, до соединения ее со стенкой (4) так, чтобы она выступала так же, как боковые панели (6-7).
3. Закрепите стопор ручки (8b) на боковой панели (5 или 6) в месте, определенном из следующих соображений: защитный экран (8) обычно находиться в поднятом положении, но иногда он может быть опущен ручкой (8a) и зафиксирован с ее помощью на стопоре (8b).
4. Приступайте к установке элементов духовки (10-11-12-13).
5. Нанесите слой силикона (в комплекте) на места где металлический корпус (10) соединяется с панелью (9), убедитесь в том, что оба элемента точно выровнены внутри.
6. Покройте корпус (10) с внешней стороны керамическим волокном.
7. Используйте немного огнеупорного известкового раствора, чтобы соединить элементы (11-12-13). Элемент 11 должен находиться сзади на одной линии с верхней частью (9).
8. Соедините элементы 10 и 11 с помощью керамического волокна.
9. Закрепите контроль дыма (14) с помощью болтов; используйте огнеупорный известковый раствор, чтобы соединить элементы воздухоотводной трубы (15) и верхнюю часть дымовой трубы (16).
10. Вставьте металлический элемент (17) через духовку. Поместите основание (18) внутрь элемента 17.
11. Продолжайте сборку чугунной двери (19) используя специальный вкладыш.

Используйте винты и нанесите слой жаропрочного силикона между чугунной рамкой и лицевой стороной духовки (13).

1. Готовочная поверхность: КОМПЛЕКТ верхней полки.

Поверхность для готовки барбекю, которую Вы приобрели, состоит из двух различных слоев:

• верхний слой, толщиной около 3 см (поверхность полки)

• нижний слой, толщиной около 7 см (опора в конгломератной смеси) (2).

Установите накладки (20 и 20a) на верхних плитах (2) используя 50 % обычного цемента и 50% строительного раствора из мелкого песка или обычного клея для плитки.

Когда накладки высохнут, очистите их с помощью стальной ваты, очистите от пыли и нанесите первый слой изоляционного материала и второй слой после того, как первый высохнет. Повторяйте эту процедуру раз в году.

Грунтовка защитит от непогоды, пятен от масла и всех других загрязнений, какие могут возникнуть в процессе готовки, а также это сохранит яркость цвета.

1. Вставьте ящик для золы (22), решетку (23) и держатель для дров (24).

**Сборка вспомогательных устройств**:

• Жарочный гриль из нержавеющей стали.

• Инструментарий гриля: щетка зажима, скребок.

• Регулируемый электрический ветрел с жаровней, куда стекает жир от жарящегося мяса,

• Каменная плита (Биоплат) для приготовления пищи.

• Чугунная дверца духовки (Рис. 6). Все дополнительные приспособления – по отдельному заказу.

• Гриль может регулироваться по высоте, для различных типов приготавливаемых блюд.

• Инструментарий подвешивается на держателях, которые крепятся на прилагаемых винтах.

**Окончательная ДОВОДКА**

Дайте герметизирующим компаундам и цементному раствору, использованным для заделки стыков, просохнуть не менее 4 дней, при этом оберегайте всю конструкцию от намокания.

• Если барбекю приобретена в уже готовом к применению состоянии, достаточно будет лишь подретушировать уплотнение с помощью прилагаемого колера, и дать ему подсохнуть не менее одного дня.

• Если же это приспособление для барбекю, приобретенное в виде комплекта для самостоятельной сборки и установки, рекомендуем покрасить ее подходящей краской для наружной окраски стен – оставляется по отдельному запросу – либо эквивалентной эластичной краской для кварцевой накатки, устойчивой к резким изменениям температуры. Эти водоотталкивающие защитные покрытия необходимы для предотвращения образования невидимых трещин вследствие внезапных подъемов температуры, а также влаги, присутствующей в наружных конструкциях.

Если Вы покрасите барбекю краской, которую поставляем мы, следует предварительно выполнить тщательную грунтовку. Первую окраску выполните кистью; дайте краске просохнуть, затем нанесите кистью и второй слой краски. Для получения классической рифленой отделки, незамедлительно после нанесения покрытия краской воспользуйтесь обычным валиком для окраски. Это может быть выполнено только во время второй, завершающей покраски

**Как следить за барбекю**

* Если вы приобрели неокрашенную версию барбекю, мы советуем вам покрасить его, чем раньше, тем лучше, используя подходящие материалы.
* Если барбекю используется влажным, например, после дождя, мы рекомендуем вам поддерживать не большое пламя в течение одного часа, чтобы убедиться, что оно окончательно высохло, дабы избежать тепловых ударов, которые могут повлечь за собой образование трещин.
* Избегайте одновременного сжигания слишком большого количества дров в барбекю. Вследствие этого, пламя может даже вырываться из-под вытяжного колпака. Ни в коем случае не используйте барбекю в качестве мусоросжигательной печи для листьев, травы или иного домашнего мусора.
* Не тушите пламя водой.
* Мы рекомендуем вам накрывать барбекю во время зимы.
* Ни в коем случае не позволяйте детям стоять возле огня без присмотра старших.
* Для розжига не используйте спирто- и бензино- содержащие или другие легко-воспламеняющиеся жидкости, возможны только экологические растопки, содержащие натуральные смолы.
* Разожгите огонь и подождите не менее 30 минут перед началом готовки. Не начинайте готовить, пока не появятся угли.
* Используйте не более 3-х элементов удлинения дымохода барбекю, для обеспечения безопасности.
* Для огня мы предлагаем использовать древесный уголь. Используйте только сухую древесину, не делайте закладки дров более 2 кг за раз. Не используйте барбекю для сжигания мусора или обработанной лако-красочными покрытиями древесиной. Деревянные, картонные и пластиковые детали упаковки должны доставляться в местные центры переработки.
* **Предостережение! Пользуйтесь рукавицами и негорючими подносами с покрытием.**
* Помните о том, что барбекю спроектированы для использования на открытом воздухе.
* **Сохраняйте чертеж Вашей модели и бирку со штрих-кодом, отрезав их от упаковки. Они потребуются Вам, если потребуется предъявить какие-то претензии, либо для заказа запасных частей.**
* Габариты даны лишь для ориентировки, и могут быть изменены.

**Использование барбекю**

• Перед тем как разжечь барбекю, всегда предварительно очищайте топочную плиту от любой золы или прогоревших остатков.

• Всегда используйте хорошо просушенную древесину, наколотую в виде поленьев различных размеров.

• Чтобы легче было разжигать огонь, ни в коем случае не пользуйтесь спиртом, бензином или другими легко воспламеняющимися жидкостями, а только экологически чистой растопкой, содержащей природные смолы.

• Разожгите огонь и выждите не менее 30 минут, прежде чем начать приготовление пищи. Ни в коем случае не начинайте готовить, пока не появятся тлеющие угли и горячая зола.

• Чтобы разжечь огонь, можно воспользоваться растопкой в виде древесных щепок. Растопка должна быть очень сухой. За один раз используйте не более 4-5 кг.

• Расстелите на поддоне добрый слой бумаги и покройте слой бумаги древесными щепками, либо сухими гнилушками. А после этого уже поместите сверху крупные поленья.

• Чтобы легче было разжечь огонь, тщательно укладывайте дрова, с таким расчетом, чтобы не дать потухнуть древесным щепкам или гнилушкам, расположенным снизу.

Когда готовите или проворачиваете гриль или вертел, всегда используйте прихватки или доску-подставку.

**Приготовление блюд на гриле**

Тлеющие угли и горячая зола будут образовываться сами по себе и падать в поддон, образуя равномерный слой. Чтобы ускорить этот процесс, стряхивайте горящие головешки кочергой сквозь щели колосника. Передвиньте чистый гриль по шлицам, и как только он разогреется над углями в течение нескольких минут, разместите на нем приготавливаемую пищу. Если угли не дают жара, достаточного для полного приготовления пищи, добавьте дров на поддон, чтобы образовывалось достаточное количество тлеющих углей и горячей золы.

**Приготовление пищи на каменной плите**

Приготовление пищи на горячей каменной плите – это самый древний способ приготовления блюд из известных человеку. И в то же время, он является и самым современным способом, поскольку он универсален и имеет множество изысков. Сохраняется полный вкусовой букет ингредиентов, - и никаких жиров не требуется. Блюда, которые трудно поддаются приготовлению, легко готовятся на Биоплате, причем может использоваться множество изысканных рецептов. Камень очень хорошо аккумулирует тепло, которое удерживается и медленно отдается в процессе равномерного приготовления блюда. Этот камень может быть размещен как непосредственной над очагом, так и посередине прочного стола после предварительного разогрева.

**Приготовление блюд в духовке**

Чтобы правильно развести огонь, следуйте приведенным выше общим указаниям.

Разведите огонь в задней части печи и держите дверцу закрытой. Отройте шибер подачи воздуха для горения на дверце духовки. Медленно разогревайте духовку. В первый раз, разводите слабый огонь (из 2 кг дров), чтобы избежать тепловых ударов, которые могут привести к растрескиванию конструкции.

Температура в духовке зависит от разведенного огня. Как бы то ни было, потребуется около 1 часа, чтобы достичь температуры, пригодной для приготовления блюд. Показание температуры можно увидеть на черной шкале термометра. Что касается способов выпечки, то температура и продолжительность процесса могут варьироваться в очень широких пределах, в зависимости от конкретного блюда. Приведенные рецепты касаются, в основном, выпечки пиццы, хлеба, пирогов и т.п.

Как только температура в духовке достаточно поднялась, а открытое пламя унялось, откройте духовку и быстро очистите ее дно, сгребите остаточные угли и горячую золу в угол ее. Если пламя все еще слишком высокое, а ждать уже нет времени, вытащите горящие головешки. Закройте шибер дымохода, чтобы тепло не улетучивалось. Раструсите немного муки по дну духовки и оставьте пиццу или хлеб выпекаться прямо на ней. Если Вы еще не имеете достаточного опыта в выпекании в духовке, мы предлагаем поместить выпекаемое блюдо на противне и поместить его в духовку. Как только Вы поместили противень в духовку, сразу же закройте ее дверцу. За процессом выпечки можно следить через специальное смотровое оконце. Когда блюдо уже выпечено, извлеките его из духовки с помощью подходящей кухонной утвари. Выпекание в духовке может доставлять большое удовольствие, и при наличии даже небольшого опыта, Вы сможете достигать прекрасных результатов.