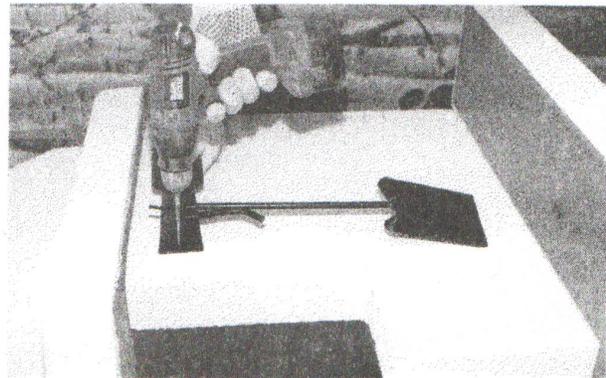
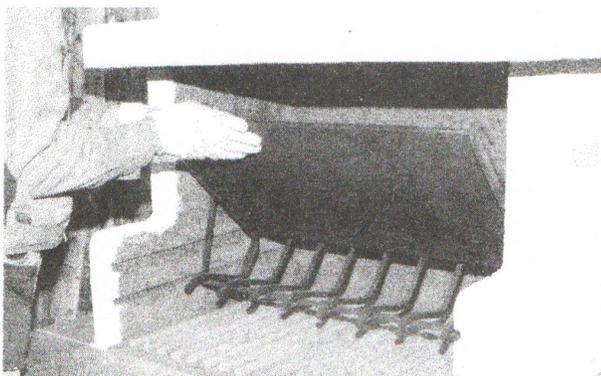
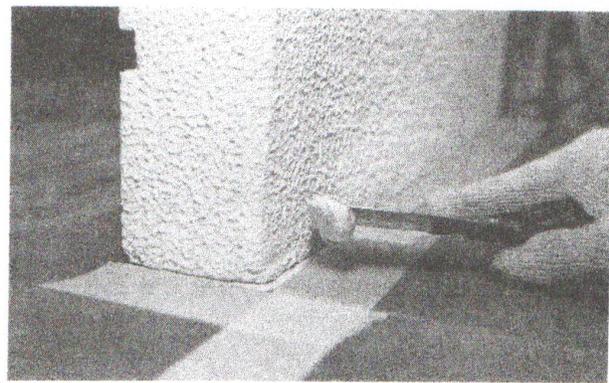
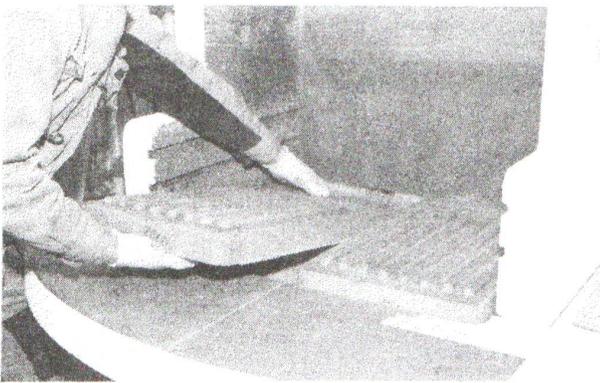
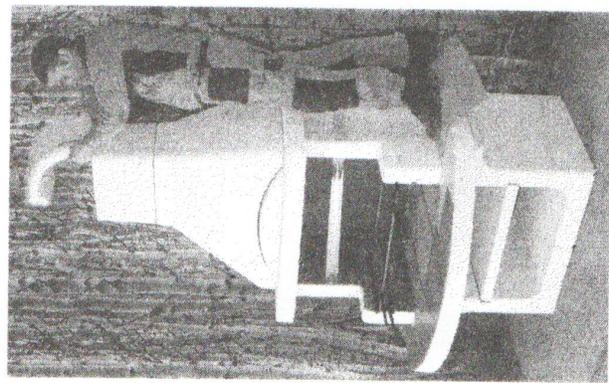
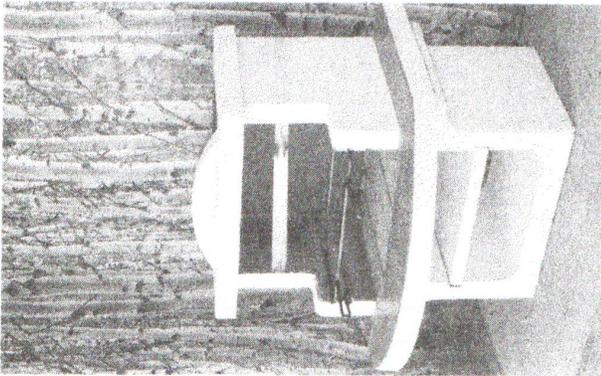
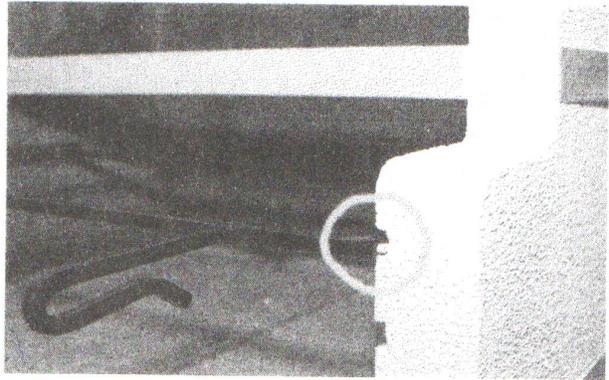
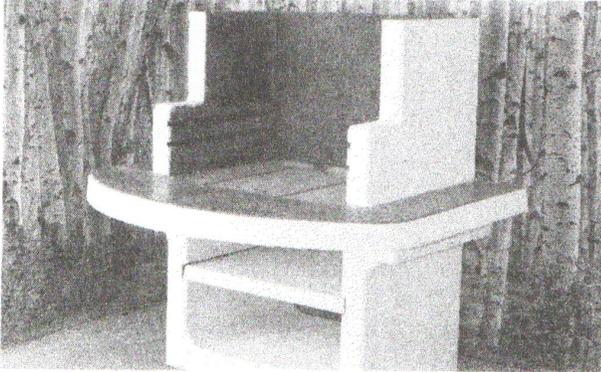
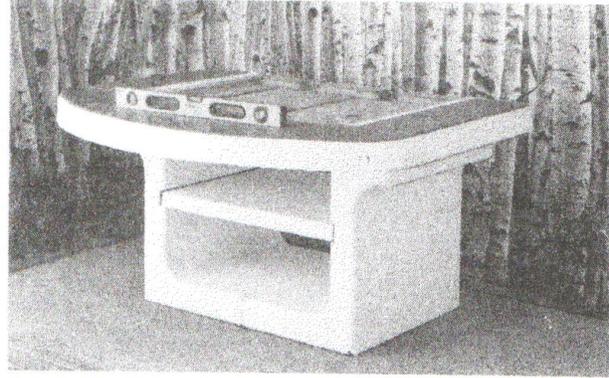
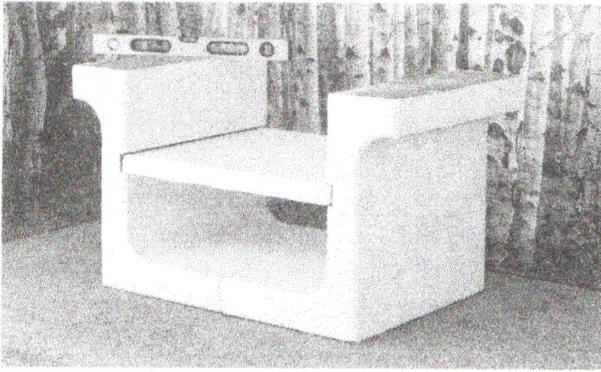


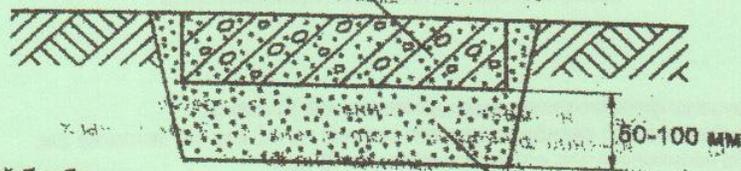
Барбекю “Престиж”



Сборка барбекю «Престиж»

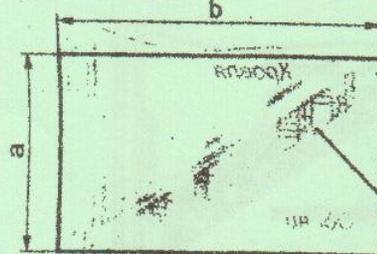


Плита бетонная армированная
Толщина не менее 100 мм



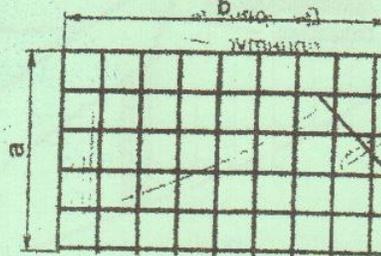
Размеры фундаментов печей барбекю

Модель	а, мм. не менее	б, мм. не менее
"Садовая"	600	680
"Дачная"	480	800
"Дачная Кантри"	500	840
"Гурман"	600	800
"Сказка"	500	800
"Грация"	700	850
"Престиж"	800	850
"Пикник"	600	1320
"Ностальжи"	500	2500
"Добряя"	500	2500



Песчаная подушка - слой песка пролить водой и утрамбовать

Фундаментная плита изготовлена из бетона М 100, М 200



Каркас из арматуры диаметром 8-12 мм, ячейка не более 200x200 мм.

ВНИМАНИЕ!

Отклонение фундаментной плиты от горизонта не более 10 мм на длину и не более 5 мм на ширину.

Допускается облицовка фундамента декоративной плиткой.

Высота над уровнем грунта на усмотрение заказчика. При высоких фундаментах обеспечить возможность доступа и проведения работ (леса и т.д.).

ФУНДАМЕНТОМ ДЛЯ ПЕЧЕЙ БАРБЕКЮ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ВСЕ ОСТАЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ!

Инструкция по монтажу барбекю.

1. Подготовительные работы.

1.1. Прежде, чем приступать к монтажу, внимательно ознакомьтесь с прилагаемой документацией к Вашему барбекю.

1.2. Аккуратно распакуйте изделие (разрезая упаковочную ленту необходимо придерживать детали, предохраняя их от падения), учитывая при этом, что некоторые элементы барбекю имеют достаточно большой вес.

1.3. Проверьте комплектность барбекю и состояние деталей.

1.4. Необходимо правильно выбрать место для установки барбекю с учетом следующих факторов:

1.4.1. «розы ветров» Вашей местности, которая поможет определить направление дыма;

1.4.2. расстояние между предполагаемым местом для барбекю зданиями, постройками, деревьями и т.п. должно составлять не менее 5 метров;

1.4.3. место установки барбекю не должно быть насыщенным с подвижным грунтом или склонным к оползням (насышной грунт должен быть слежавшимся и уплотненным).

1.5. После выбора наиболее удобного места для установки барбекю необходимо подготовить фундамент. Основанием может служить бетонная площадка. (см. схему устройства фундамента)

2. Монтаж.

2.1. Барбекю собирается согласно рисунка в листе спецификации с использованием строительного уровня.

2.2. Монтаж барбекю производится при температуре до 0 градусов. При отрицательных температурах – с использованием специальных добавок.

2.3. Элементы находящиеся ниже столешницы склеиваются между собой с использованием цементно-песчаного раствора на портландцементе в соотношении 1:3.

2.4. Элементы топки и дымохода монтируются с использованием огнеупорной смеси, которая готовится из огнеупорного цемента (в комплекте) с добавлением песка (в соотношении 1:3) и воды. Вода добавляется с перемешиванием смеси до тех пор, пока смесь не достигнет консистенции сметаны. Рекомендуемая толщина шва порядка 5 мм. Смесь накладывается с внутренней (серой) стороны деталей.

Огнеупорная плита укладывается в выемку в столешнице на «пяточки» из огнеупорной смеси более плотной консистенции, чем при монтаже (см. выше). Получаемый зазор под огнеупорной плитой необходим для естественной вентиляции и быстрой сушки пространства под огнеупорной плитой после дождя.

Расстояние между боковыми стенками барбекю выставляются при помощи металлической рамки для шампуров (в комплекте). Установите боковые стенки барбекю, вставьте в пазы боковых стенок рамку, отрегулируйте расстояние между боковыми стенками так, чтобы рамка перемещалась свободно в пазах боковых стенок и в тоже время не выпадала из них. Закрепите между собой боковые и заднюю стенку барбекю при помощи скотча. После сборки барбекю проконтролируйте зазоры между рамкой и боковыми стенками, после чего снимите скотч.

2.5 По окончании склейки деталей швы между деталями замазываются декор пастой (идет в комплекте, температура хранения декор пасты не ниже +5 градусов).

2.6. После монтажа необходимо просушить изделие в течении 3-х дней, а первая и вторая топки должны проводиться слабым огнем.

3. Особенности монтажа барбекю под крышей и навесом.

3.1. Обеспечить необходимую жесткость фундамента. При установке барбекю в беседку считается идеальным наличие общего фундамента. Изделия стоящие на разных фундаментах дают разную усадку и движутся относительно друг друга!!! Не устанавливайте барбекю на деревянный пол беседки. Если у Вас нет единого фундамента беседки и барбекю, то подготовьте основание под барбекю согласно прилагаемой схеме или проконсультируйтесь с продавцом!!!

3.2. Отверстие для дымохода в крыше должно обеспечивать зазор, гарантирующий невозможность соприкосновения, трения перекрытия и кровли об изделие в процессе эксплуатации (5 см по периметру). (см. схему установки барбекю в беседку)

3.3 С помощью отлива вокруг трубы с наружной стороны крыши, обеспечить отвод атмосферных осадков, при длинных и крутых крышах защитить выступающую над крышей часть трубы от лавинообразного схода снега (см. схему установки барбекю в беседку)

Желаем Вам приятного аппетита и хорошего настроения!

Инструкция по эксплуатации барбекю.

Барбекю — это устройство, устанавливаемое на открытом воздухе и служащее для приготовления пищи на углях.

Прежде чем начать пользоваться барбекю внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Соблюдение данных правил позволит Вам долгие годы получать удовольствие от приготовления пищи в барбекю, а также избежать неприятных моментов связанных с заменой вышедших из строя деталей и дополнительных финансовых расходов на их замену.

В зависимости от назначения составные части барбекю изготавливаются из различных материалов. Элементы конструкции ниже столешницы выполнены из облегченного бетона на основе порландцемента. Столешница армирована по всему контуру с накладкой из искусственного мрамора или из голландского кирпича ручной формовки. Элементы подвергающиеся нагреву на основе специальной огнеупорной смеси.

Все элементы барбекю поставляются полностью готовые к сборке. На них нанесено многослойное водонепроницаемое, фактурное (под шубу) покрытие, устойчивое к воздействию атмосферных осадков и перепадам температур. Сборка элементов барбекю, подвергаемых нагреву производится на специальную огнеупорную смесь входящую в комплект. (см. инструкцию по сборке)

После сборки барбекю необходимо дать возможность швам высохнуть в течении 3-х дней.

Так как барбекю эксплуатируется на открытом воздухе, то, например, после дождя детали топки находятся в состоянии повышенной влажности. Во избежание резких перепадов температур, которые могут привести к появлению трещин, а так же для продления срока службы Вашего барбекю, рекомендуется в течении первых 30 минут поддерживать небольшой огонь, чтобы убедиться, что барбекю полностью просохло.

Для быстрого приготовления Ваших любимых блюд рекомендуем использовать древесный уголь, который легко разжигается с помощью специальных брикетов и жидкостей для розжига угля.

Запрещается использовать для розжига какие либо воспламеняющиеся жидкости типа бензина.

Печи, не оборудованные корзиной для розжига дров, конструктивным дополнительным элементом в виде козырька, воспринимающего на себя тепловую нагрузку, рассчитаны на эксплуатацию только на древесном угле. (Садовая, Дачная, Кантри, Гурманы, Сказка)

Корзина для розжига дров предназначена для приготовления древесного угля и регламентирует закладку поленьев. Когда они прогорят и превратятся в угли, распределите их на огнеупорной плите при помощи кочерги, которая входит в комплектацию к барбекю (Грация, Престиж, Пикник), и приступайте к приготовлению блюд.

Дополнительные приспособления для приготовления пищи (рамка, решетка) устанавливаются внутрь топki после завершения процесса приготовления угля.

Запрещается разведение в барбекю большого огня, использование его в качестве устройства для обогрева или камина, поскольку это может привести к разрушению конструкции.

Не используйте барбекю для сжигания листьев, травы и садового мусора. Запрещается заливать водой недогоревшие в барбекю дрова и угли.

ВНИМАНИЕ: Возможное появление трещин по соединительным швам является нормальной усадкой элементов конструкции и не оказывает влияния на работу и срок службы изделия.

Желаем Вам всего доброго и приятного аппетита!