

Manuale d'uso

Barbecue

# AUGUSTO

+ COMBI

+ AFFUMICATORE



**MODULARTE**

## INSTALLAZIONE

Il barbecue a legna viene fornito con il braciere montato comunque staccato dal blocco tre piedi, mentre il piano cottura, andando in appoggio viene imballato separatamente.

Per montare il barbecue si devono unire tra di loro i 3 piedi (1) avvitando le viti con i dadi in dotazione (2); si inserisce il braciere nel tre-piede; il braciere è fornito montato con la sua base (3) e va inserito nel tre-piede appena assemblato (4) e avvitate le viti con i rispettivi dadi (5).

Il piano cottura (6) va in appoggio sul braciere in corten (3) - essendo pesante è necessario che venga sollevato in 2 persone.

Il barbecue va posato su un pavimento (7) o comunque un piano compatto e che non sprofondi.

Il barbecue deve essere usato perfettamente pari in modo tale che grassi e oli di cottura scendano al centro (se non fosse posato pari questa funzionalità sarebbe compromessa).

Durante la cottura non può essere messo in equilibrio essendo caldo; il piano cottura non si può toccare se non con dei guantoni protettivi.

Nel caso in cui la pavimentazione non sia pari, comunque dura in cemento o altro materiale, si possono montare dei piedi (8) (optional) che hanno 3 viti regolabili in altezza (9) per compensare la pendenza del pavimento - regolando i 3 piedi con le rispettive viti porterete a livello il barbecue.

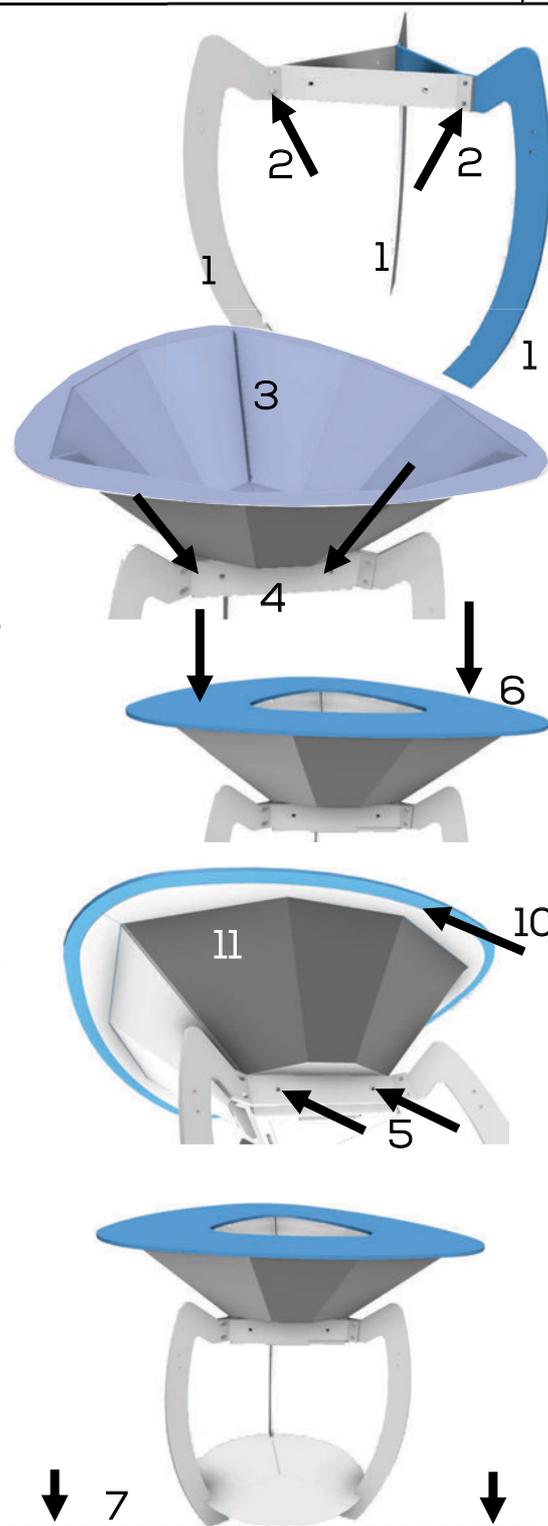
Nel caso invece si debba posare il barbecue su un prato, ci si deve procurare lastre in cemento o lastre in gres a creare un piano stabile (magari sotto queste lastre togliere il terriccio tenero e sopra posare la lastre in cemento o gres. Con queste lastre di basamento potrete posarci sopra il barbecue posizionando comunque i piedi regolandoli.

Assicurarsi che il barbecue non sia vicino a materiali infiammabili o oggetti che potrebbero essere danneggiati dal calore.

Se posato su pavimenti delicati e che assorbono macchie, si consiglia in fase di cottura di proteggere il pavimento con una pedana, potreste macchiare il pavimento con oli, grassi e cenere.

Una volta livellato il barbecue (7 - 8 - 9) si può posare il piano cottura sul braciere (6); fate attenzione a non schiacciarsi le dita ed eseguite la posa in 2 persone (sorreggete il piano dal bordo interno del foto centrale e usate i guanti). Il piano cottura ha un bordo perimetrale sottostante (10) - fate attenzione che i bordi del braciere (11) stiano all'interno del bordo del piano cottura (10).

Controllate che sia montato correttamente il cassetto ferma cenere (12); in fase di cottura non può essere rimosso e deve essere correttamente montato per evitare fuoriuscite di braci dal fondo che cadrebbero sulla legna sottostante

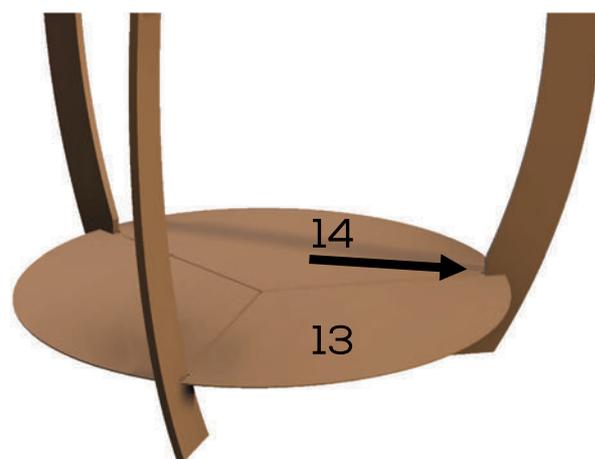


## INSTALLAZIONE

Il barbecue AUGUSTO ha sotto il braciere un piano di appoggio per la legna composto di 3 triangoli da unire tra di loro con viti e dadi (13).

Una volta assemblato il pianetto si incastra tra i tra i 3 piedi (i piedi hanno una tacca 14). L'incastro avviene sforzando tra di loro i piedi che sono leggermente flessibili.

Sul pianetto si posa la legna facendo in modo che i tronchetti si appoggino ai piedi (15). Riponete la legna con cura, questa diventa a far parte del design del barbecue (il barbecue non deve solo essere funzionale, deve essere bello da vedere nel contesto del giardino).



## PRIMA DELL'USO

La particolarità di questo barbecue è il piano di cottura (16) che è prodotto in acciaio ad alto contenuto di carbonio, il quale in fase di cottura tende a scendere di 13-16 mm al centro in modo che olii e grassi scivolino verso il foro centrale (17).

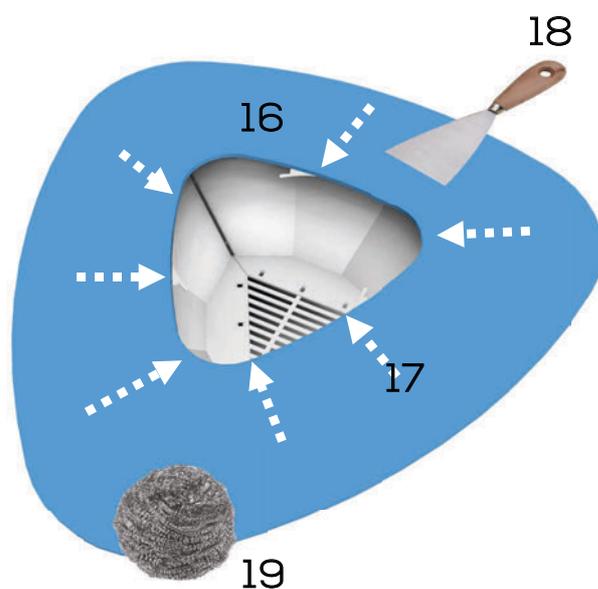
Questa peculiarità offre ottime cotture senza grassi, però il piano cottura necessita di essere protetto contro gli agenti atmosferici (aria e acqua) per evitare l'ossidazione (ruggine) – vedere le raccomandazioni di pulizia dopo l'uso e il coperchio di protezione in ABS (optional) (ultima pagina).

Il piano cottura è consegnato oliato (olio di oliva) per evitare che la sua superficie sia a contatto con l'aria.

Alla prima accensione (partire con legna di piccola pezzatura e procedere con pezzi di maggiore dimensione) si consiglia di cospargere il piano cottura con olio di oliva; il calore cuocerà l'olio e con un raschietto a spatola in acciaio (18) (compratene una abbastanza larga) raschiate il piano rimuovendo via il precedente strato d'olio e quello appena aggiunto.

Una grattata con paglietta di acciaio (19) aiuta a pulire uniformemente la piastra e a togliere leggeri strati di ossidazione.

Ripetere l'oliatura, cospargete uniformemente l'olio con la spatola e raschiatene via i residui (ripetere 3-4 volte sull'intera superficie del piano cottura). Il calore crescente e le ripetute spalmature d'olio al secondo e successivi usi doneranno al piano cottura un colore scuro sempre più uniforme. Il colore scuro e il mantenimento dell'oliatura anche durante il periodo non in uso eviteranno che si formino ossidazioni indesiderate. **Ricordate comunque che il piano cottura deve essere coperto nei periodi di non uso per evitare la comparsa di ruggine dello stesso piano (vedere coperchio in ABS o telo integrale).**



# USO

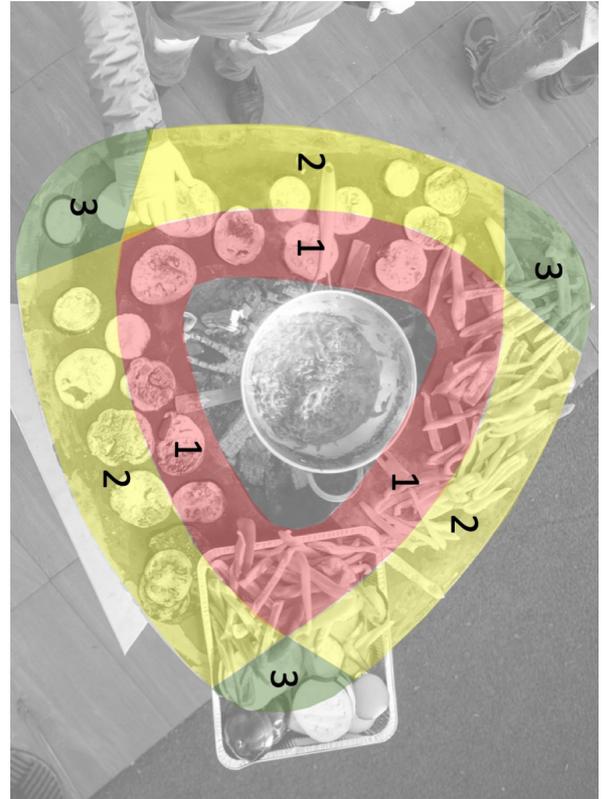
## ACCENSIONE E COTTURA

Accendete il fuoco dentro al foro centrale utilizzando legna di piccola pezzatura aiutandovi con carta o tavolette accendifuoco (non utilizzate liquidi infiammabili). Aggiungere legna di maggiore pezzatura man mano che la fiamma aumenta. Utilizzate sempre legna ben secca per evitare che un eccesso di fumo durante l'accensione.

Dopo 30-40 minuti dall'accensione la piastra dovrebbe aver raggiunto (a seconda della quantità e tipo di legna) una temperatura al centro di 250-280° C (area 1), mentre sul perimetro esterno la temperatura sarà sempre inferiore di 50-90° C (area 2 e temperatura minore ancora in zona 3), quindi ideale per gestire al meglio le cotture dei diversi cibi (carne, verdura, pesce, e tener in caldo cibi già pronti).

Il piano cottura è stato realizzato in modo tale che in fase di cottura collasi un poco al centro (circa 12- 18 mm) rispetto il perimetro esterno al fine di far defluire olii e grassi di cottura al centro. In fase di raffreddamento il piano tenderà a ritornare lentamente alla forma iniziale.

Durante la fase di riscaldamento e anche in fase di cottura cospargere d'olio la piastra e raschiare i residui verso il foro centrale con un raschietto a forma di spatola.



## IL COMBI

Con il piano di cottura si cuoce a piastra, mentre per cucinare con griglia o cuocere spiedi o utilizzare una pentola è disponibile un set modulare multifunzione.

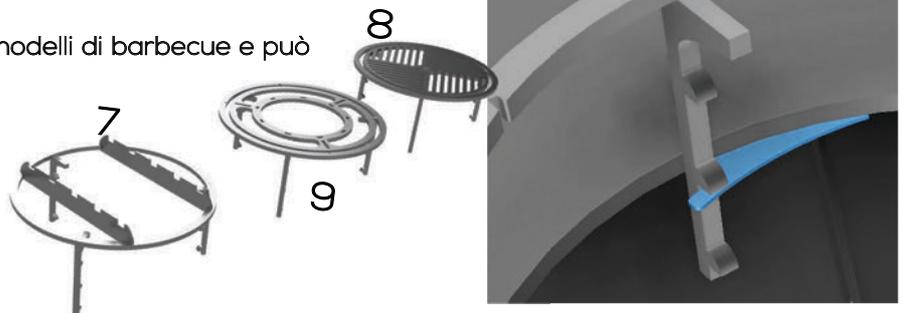
I pezzi del COMBI sono in ferro e una volta utilizzati vanno puliti e oliati per evitare che si ossidino. Nel caso di comparsa di ruggine dovete grattare con carta vetrata e paglietta e una volta puliti oliare di nuovo. SI CONSIGLIA TERMINATO L'USO DI TENERE IL COMBI ALL'INTERNO CASA sempre oliato.

Il supporto (3) circolare ha 3 piedi che ne consentono la regolazione in altezza durante la cottura (può essere comodo variarne l'altezza in base alla quantità o meno di fiamma e braci). Il supporto COMBI resta fissato nel foro centrale del piano cottura grazie a 3 supporti (4).

Ovviamente per rimuovere e riposizionare il supporto è necessario usare spessi guantoni di protezione al calore (5). Per cambiare la posizione si deve ruotare in senso orario (6), alzare o abbassare il livello e rotare il supporto circolare in senso antiorario al fine di incastrare di nuovo i denti dei 3 piedi nei 3 ganci saldati sotto al bordo centrale del piano cottura.

Il supporto COMBI è unico per tutti i modelli di barbecue e può sorreggere:

- 2 supporti per spiedi (7)
- Griglia (8)
- Cerchio per pentole (9)



## SUL SUPPORTO A 3 PIEDI REGOLABILE DEL SISTEMA MULTIFUNZIONE COMBI SI POSSONO MONTARE:

### COMBI: supporti per spiedi

2 piatti in acciaio inox (1) opportunamente sagomati si inseriscono nei tagli (2) appositamente eseguiti nel supporto COMBI per mantenere la posizione verticale. Gli spiedi si posizionano nelle apposite scanalature (3).

Si consiglia di procurarsi spiedi piatti come in foto e non semplici tondini (i pezzi di cibo infilati negli spiedi non potranno così rigirarsi).



### COMBI: griglia

La griglia (4) ha uno spessore di 10 mm per accumulare bene il calore e si inserisce nel supporto Combi appoggiando su 3 denti parte dei piedi del supporto stesso.

Per posizionare la griglia si consiglia di usare dei guantoni di protezione (9) oppure l'apposito attrezzo a leva (5) che si inserisce in una fessura della griglia (6) per poterla sollevare e rimuovere.



### COMBI: supporto multiuso per pentola

Per chi desidera cuocere con la pentola (esempio le pentole wok) al posto della griglia si posiziona sul supporto Combi il supporto circolare (7).

Anche il supporto per pentole ha un'asola (8) in cui infilare l'attrezzo a leva per rimuoverlo senza ustionarsi. Se non si utilizza l'attrezzo utilizzare guantoni di protezione (9).

Il supporto per pentola dispone di fori (10) in cui si possono inserire lunghi spiedoni (brasiliana).

Il supporto per pentole può essere usato anche con pentole speciali come la rostiera per pollo (11).



## PIANI DI APPOGGIO

### SPECIFICO PER AUGUSTO

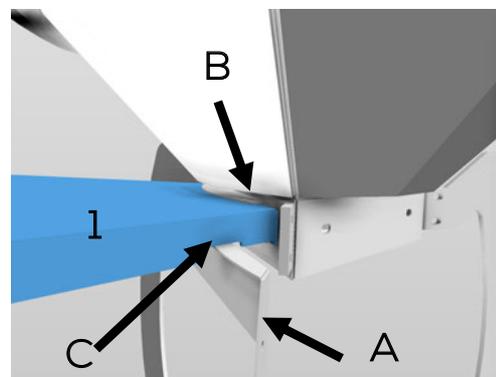
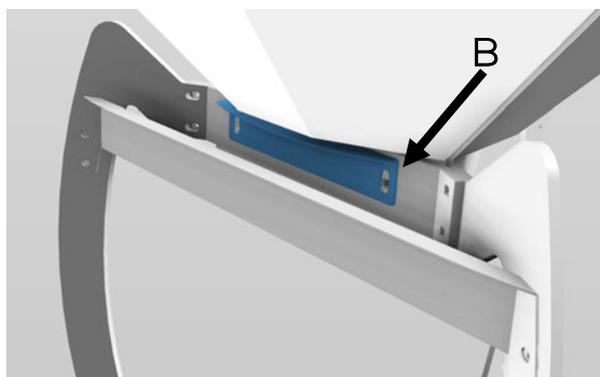
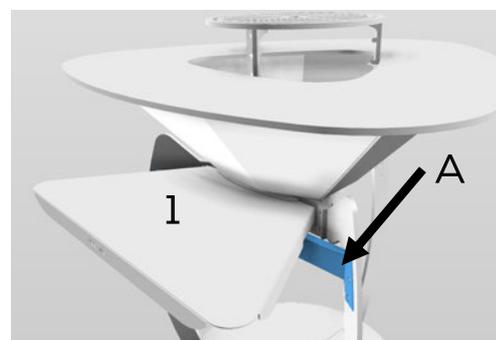
Il barbecue AUGUSTO ha optional un piano di appoggio in acciaio inox (1) alla struttura stessa del barbecue.

Per bloccare ed estrarre facilmente il piano inox (1) si fissa alle due gambe il profilo (A) su cui appoggerà il piano inserito, mentre per bloccarlo viene imbullonato il un angolare (B).

In questo modo il pianetto inox (1) si incastra tra A e B e resta fermo grazie anche alla scanalatura (C) del pianetto.

Il pianetto è in inox estraibile per poter tenere non montato durante i periodi di non uso, in questo modo sarà sempre pulito e l'aggancio avviene in pochi secondi, lasciando montati su AUGUSTO i bloccaggi A e B.

**ATTENZIONE:** il pianetto va montato **NON** nel lato dello sportellino di scarico della cenere.



### PER TUTTI I BARBECUE

E' disponibile un pianetto da bordo piano cottura (4) ideale per sorreggere piatti e vassoi con i cibi pronti da servire o da cuocere.

Il pianetto è in inox e si inserisce nella fessura (5) di 3 mm in qualsiasi punto del piano cottura tra il piano e il suo bordo.



## AL TERMINE DELL'USO

Il braciere e il piano cottura del barbecue restano caldi per molte ore, quindi fare attenzione.

Si può estinguere il fuoco una volta usato con dell'acqua, oppure lo si lascia spegnere naturalmente. Le braci possono durare anche oltre le 24 ore. Non posizionare sopra il piano cottura il coperchio in ABS (4) o il telo integrale (5)

### PULIZIA DEL PIANO COTTURA

Durante l'uso si mantiene oliato e pulito da residui di cibo in cottura raschiando la superficie con una spatola spingendo il residuo rimosso nel fuoco.

Terminata la cottura spatolare bene la superficie del piano ancora calda e rimuovere eventuale sporco e incrostazioni. A piastra fredda raschiare di nuovo e strofinare bene con una paglietta in acciaio tutto il piano incluso il bordo laterale (lo stesso per il COMBI, l'AFFUMICATORE e accessori). Oliare di nuovo con olio di oliva tutto il piano e il bordo in modo che la superficie non resti a contatto con l'aria e l'acqua. E' fortemente consigliato, una volta raffreddato e pulito bene, coprire il piano con la COVER in ABS (4) o con la copertura integrale di tutto il barbecue (5).

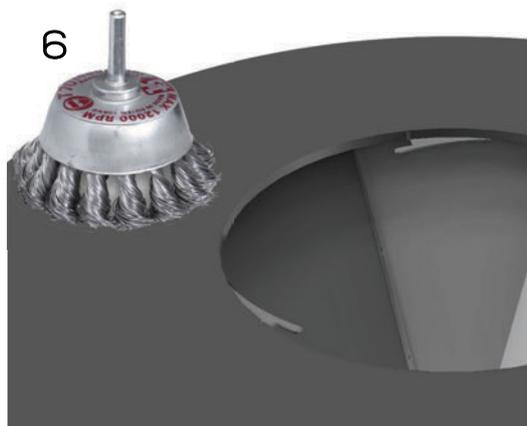
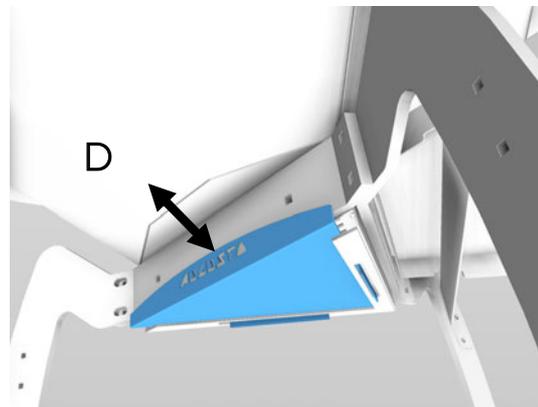
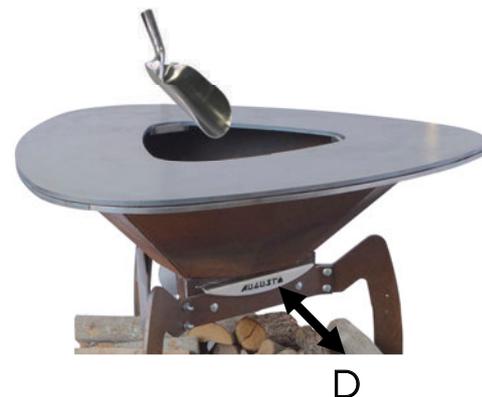
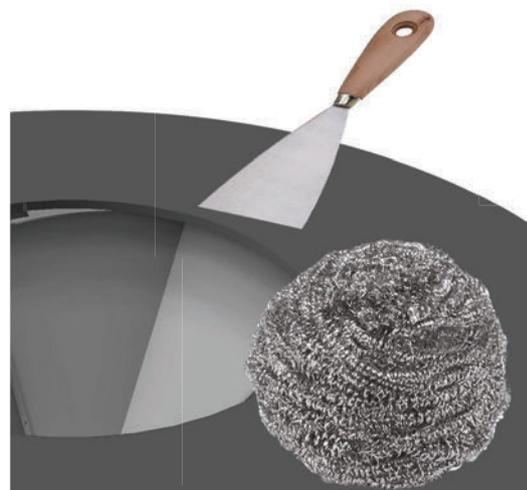
Il piano cottura se non viene adeguatamente protetto tende ad arrugginirsi obbligando al successivo uso una spazzolatura con trapano e spazzola d'acciaio (6)

### SVUOTAMENTO DALLE CENERI

Ad ogni uso si deve togliere la cenere residua (aspettare 1 giorno intero che le braci siano estinte).

Si può rimuovere con una paletta (1) direttamente dal foro del piano cottura e se restano dei residui, aprendo lo sportellino di base (D), la cenere cadrà giù - quindi ponete sotto un contenitore per raccoglierla = MAI APRIRE LO SPORTELLINO TIRANDOLO QUANDO E' IN FUNZIONE, LE BRACI SCENDEREBBERO SULLA LEGNA SOTTO E POTREBBERO INCENDIARSI.

Una volta pulito riposizionatelo sportellino D correttamente (ha anche una funzione di sicurezza per evitare durante l'uso che delle braci cadano sulla legna sottostante incendiandola). Il braciere è realizzato in acciaio corten, quindi nel tempo si creerà una ossidazione naturale dell'acciaio che lo proteggerà, a meno che sia stato ordinato con il **trattamento di ossidazione e bloccaggio della stessa**, nel qual caso molto minore sarà il rischio di sporcarsi toccando la superficie ossidata.



## NORME DI SICUREZZA

Il barbecue in fase di accensione e in uso può raggiungere temperature elevate, quindi si devono prestare tutte le attenzioni possibili qui riportate e possibilmente implementate in base all'ambito e location in cui viene utilizzato il barbecue.

Raccomandarsi alle persone che si avvicinano di non toccare nessuna parte del barbecue, quindi l'operatore deve adottare tutte le precauzioni al fine che le persone non si avvicinino. Assicurarsi che il barbecue non sia vicino a materiali infiammabili o oggetti che potrebbero essere danneggiati dal calore.

Il barbecue può bruciare legna o carbone, null'altro. **MAI ACCENDERE IL FUOCO CON LIQUIDI INFIAMMABILI.**

Prima di pulire il piano e proteggerlo e prima di svuotare le ceneri si deve attendere che si sia raffreddato. Quando si movimentano e rimuovono gli accessori COMBI e AFFUMICATORE si devono usare dei guantoni di protezione (1).

Non toccare mai il cassetto raccolta ceneri in fase d'uso: è molto caldo. Fate attenzione prima di accendere il barbecue che ci sia il cassetto raccolta cenere e che sia correttamente montato nella sua posizione.

Il braciere e il piano cottura del barbecue restano caldi per molte ore, non appoggiate nulla sul piano né tanto meno le coperture in ABS e telo.

Il braciere in acciaio corten durante l'uso si riscalda, non toccatelo per alcun motivo può raggiungere la temperatura di 250 °C !!!

Il barbecue è stato progettato per l'uso con i propri accessori originali o attrezzi comuni richiamati in questo manuale. Non si possono quindi eseguire da parte dell'utilizzatore modifiche di funzionamento, aggiungere o modificare accessori o parti o togliere componenti.

Per rimuovere o posizionare il COMBI usare sempre guanti di protezione per barbecue..

**L'uso corretto e in sicurezza del barbecue è responsabilità del proprietario e dell'utilizzatore. Il compratore quindi accetta che il produttore MODULARTE e il rivenditore possano essere ritenuti NON responsabili per incidenti e danni a persone e cose causati dall'uso del barbecue.**

L'utilizzatore e il proprietario è ritenuto responsabile dell'incolumità di persone, bambini e animali e adotterà tutte le precauzioni necessarie al fine che nessuno si bruci avvicinando e toccando il barbecue anche dopo l'uso, poiché lasciandolo incustodito e caldo inavvertitamente persone e animali potrebbero toccare il piano e altre parti calde del barbecue.

**CONSERVATE IL MANUALE E TENETELO A DISPOSIZIONE DI CHIUNQUE DEBBA UTILIZZARE O PULIRE IL BARBECUE**

**E' NECESSARIO E IMPORTANTE CHE QUESTO MANUALE VENGA LETTO ATTENTAMENTE DALL'UTILIZZATORE E DAL COMPRATORE AL FINE DI ADOTTARE TUTTE LE PRECAUZIONI DESCRITTE E UTILIZZARE CORRETTAMENTE IL BARBECUE**



## IMPORTANTE

**AUGUSTO è un barbecue in acciaio corten.**

All'acquisto potete richiedere che venga attivata l'ossidazione dell'acciaio; questo trattamento assicura una corretta e uniforme ossidazione in poche settimane. Se non viene eseguito anche il trattamento blocca ruggine si potranno formare a terra delle macchie di ruggine; per evitare questo inconveniente si deve ordinare AUGUSTO con anche il trattamento blocca ruggine; la verniciatura a protezione dello strato di ruggine si presenta opaca e ha la durata di 4-5 anni oltre il quale può essere ripetuto.

Se si ordina AUGUSTO senza trattamento blocca-ruggine, una volta raggiunto un buon grado di ossidazione (strato di ruggine compatto e uniforme) può essere eseguito dal cliente un trattamento che blocca la ruggine, trattamento che evita che si formino a terra macchie di ruggine.

**MODULARTE**

Via Tabacchi 125 – Modena - Italy