

Manuale d'uso
Barbecue

NERONE

+ COMBI
+ AFFUMICATORE



MODULARTE

INSTALLAZIONE

Il barbecue a legna viene fornito montato in ogni sua parte ad eccezione del piano di cottura (1) che va in appoggio sul braciere interno in corten (2) (essendo pesante è necessario che venga sollevato in 2 persone). Il barbecue ha un vano portalegna e oggetti integrato nella struttura (7).

Il barbecue va posato su un pavimento (3) o comunque un piano compatto e che non sprofondi. Nel caso in cui lo si debba posare su prato è necessario predisporre sotto una pavimentazione, anche in appoggio, di lastre in gres o cemento in modo da garantire nel tempo un piano pari.

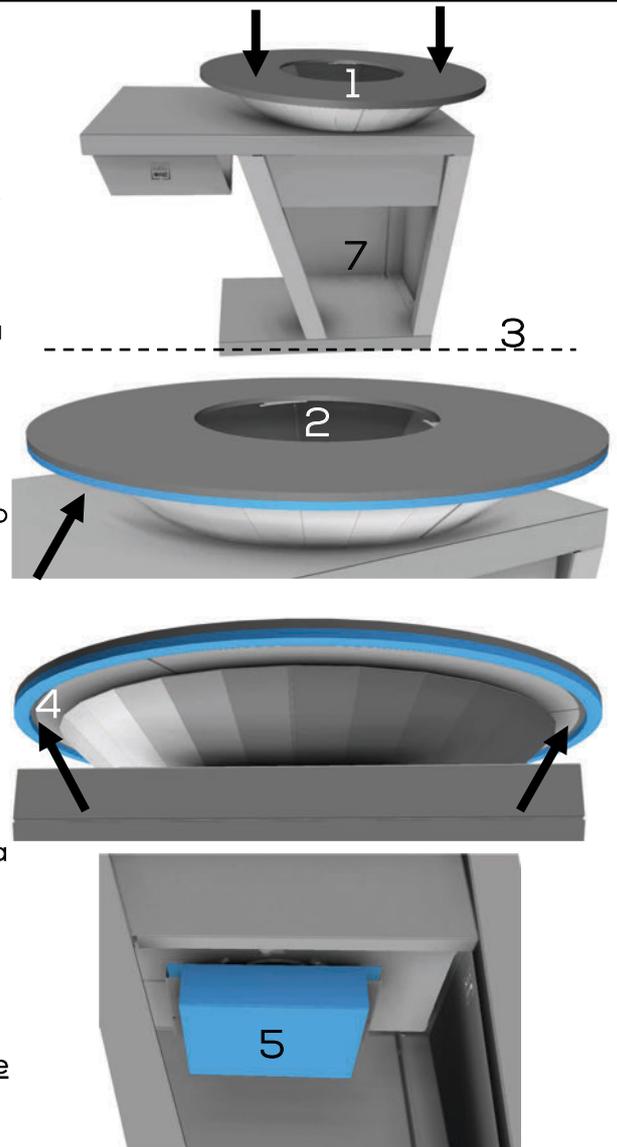
Il barbecue deve essere pari, quindi se il pavimento non è pari regolare i piedi svitando le 4 viti tonde del basamento e inserendo o togliendo rondelle.

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

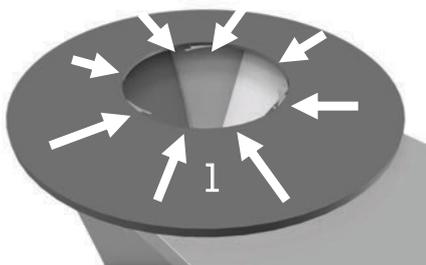
Se posato su pavimenti delicati e che assorbono macchie, si consiglia in fase di cottura di proteggere il pavimento con una pedana, potreste macchiare il pavimento con oli, grassi e cenere.

Una volta livellato il barbecue si può posare il piano cottura sul braciere; fate attenzione a non schiacciarsi le dita (4) ed eseguite la posa in 2 persone (sorreggete il piano dal bordo interno del foro centrale e usate i guanti). Il piano cottura ha un bordo perimetrale sottostante (4) – fate attenzione che il braciere stia all'interno del bordo del piano cottura.

Controllate che sia montato correttamente il cassetto porta cenere (5); in fase di cottura non può essere rimosso e deve essere correttamente montato per evitare fuoriuscite di braci dal fondo.



PRIMA DELL'USO



La particolarità di questo barbecue è il piano di cottura (1) 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 oli e grassi scivolino verso il foro centrale.

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 una spatola d'acciaio (6) (compratene una abbastanza larga) spatolate il piano raschiandone via il precedente strato d'olio e quello appena aggiunto.

Una spazzolata con paglietta di acciaio aiuta a pulire più 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.

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. Il barbecue ha la possibilità di aprire la presa d'aria di base spingendo la leva sul lato del corpo del braciere (1).

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, mentre sul perimetro esterno la temperatura sarà sempre inferiore di 50-90° C, quindi ideale per gestire al meglio le cotture dei diversi cibi.

Il piano cottura è stato realizzato in modo tale che in fase di cottura collasi un poco al centro (circa 15 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 raschiarne i residui verso il foro centrale con una spatola.

In fase di cottura quando si sono formate tante braci potete ridurre il flusso d'aria dal basso chiudendo la presa d'aria tirando la leva (2).

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.

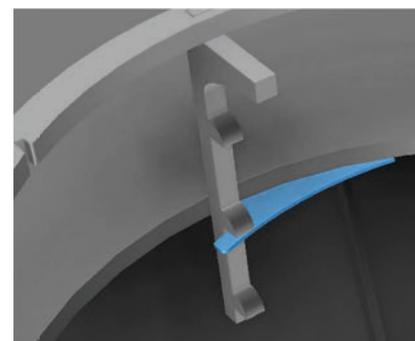
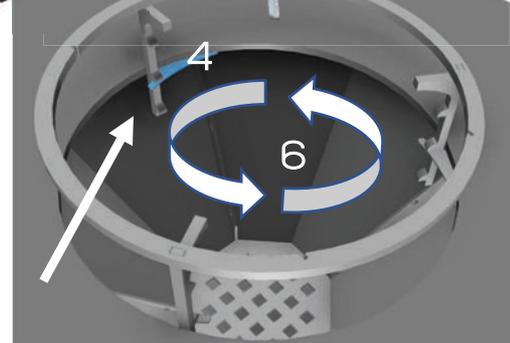
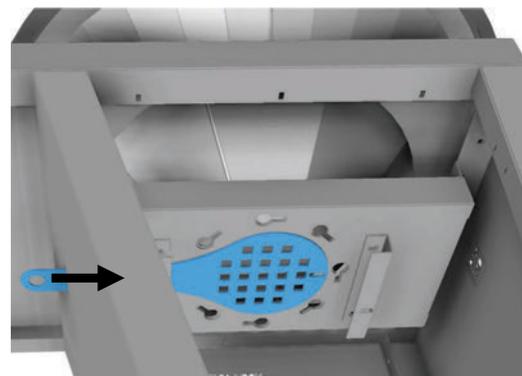
I pezzi del COMBI sono in ferro e una volta utilizzati vanno puliti e oliati per evitare che si ossidino. Nel caso di comparsa di ruggine dovete grattare con carta vetrata e paglietta e una volta puliti oliare di nuovo. SI CONSIGLIA TERMINATO L'USO DI TENERE IL COMBI ALL'INTERNO CASA sempre oliato.

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

SOLO PER NERONE

Il barbecue NERONE ha di serie un piano di appoggio integrato (1) alla struttura stessa del barbecue.

Sotto a questo piano si può montare un piano di appoggio supplementare in acciaio inox (2) semplicemente inserendolo nelle due guide sottostanti.

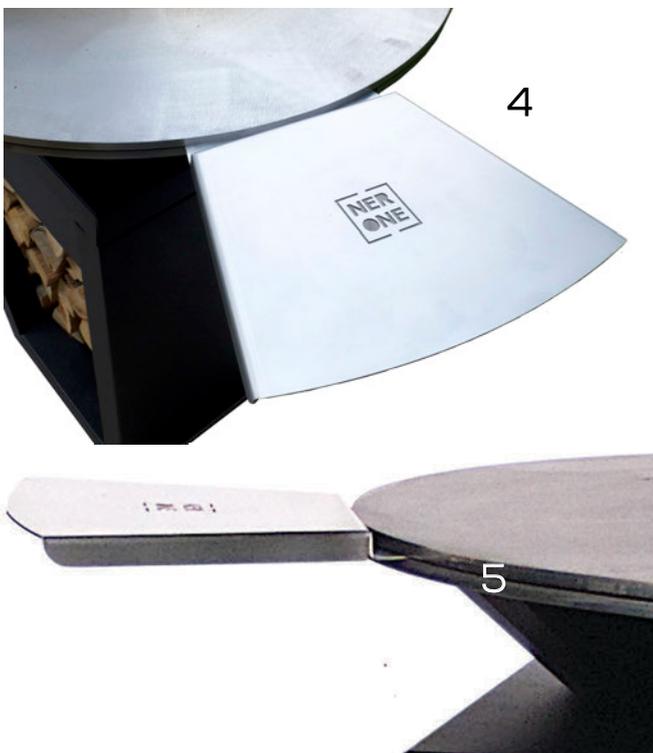
Il piano di appoggio supplementare è estraibile e regolabile.

Il piano di appoggio estraibile ha sul lato sinistro un foro per inserire barattoli o bottiglie (3). Il piano è ideale per appoggiare vassoi, piatti e attrezzi.

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.



IMPORTANTE

NERONE può essere richiesto anche in ACCIAIO CORTEN

L'acciaio CORT-TEN è una lega d'acciaio. La principale caratteristica dell'acciaio COR-TEN è quella di proteggersi dalla corrosione chimica e dagli agenti atmosferici, mediante la formazione di una patina superficiale (comunemente indicata come «ruggine») compatta costituita dagli ossidi dei suoi elementi di lega, tale da impedire il progressivo estendersi della corrosione; tale ossidazione superficiale varia di tonalità col passare del tempo, solitamente ha una colorazione bruna. In modo naturale si ossida in 6-8 mesi di esposizione all'aperto.

Questa ossidazione in sostanza protegge e ricopre l'acciaio in ogni punto senza penetrare in profondità; ne deriva quindi che la durata delle lamiere corten è di svariate decine di anni. Resiste perfettamente al calore e agli agenti atmosferici anche alla salsedine.

MODULARTE utilizza solo vero acciaio corten.



All'acquisto del barbecue può essere richiesto:

1. SENZA ALCUN TRATTAMENTO; in questo caso il colore della lamiera corten è grigio scuro (colore antracite) e impiegherà 6-8 mesi per ossidarsi se lasciato all'aperto;
2. ATTIVAZIONE DEL PROCESSO DI OSSIDAZIONE, grazie a questo trattamento l'ossidazione anziché impiegare 6-8 mesi si genera in 8-10 giorni;
3. FISSAGGIO DELL'OSSIDAZIONE; grazie a questo trattamento lo strato di ossidazione viene ricoperto da una resina all'acqua che evita macchie a terra e di sporcarsi al tatto.

Nei casi 1 e 2 la lamiera corten tende a rilasciare al tatto e per caduta in seguito a pioggia della polvere color marron chiaro che cadendo a terra può macchiare il pavimento.

Nel caso 3 eviterete macchine a pavimento e al tatto la resina all'acqua di trattamento renderà la superficie opaca e satinata al tatto. Il trattamento 3 può avere una durata di almeno 3-4 anni; si consiglia al 4° anno un trattamento ulteriore (potrete richiedere a Modularte un barattolo di materiale).

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 la presa d'aria di base (2), la cenere cadrà nel cassetto di raccolta (3) sotto il braciere.

Per rimuovere il cassetto lo si deve far scorrere con 2 mani.

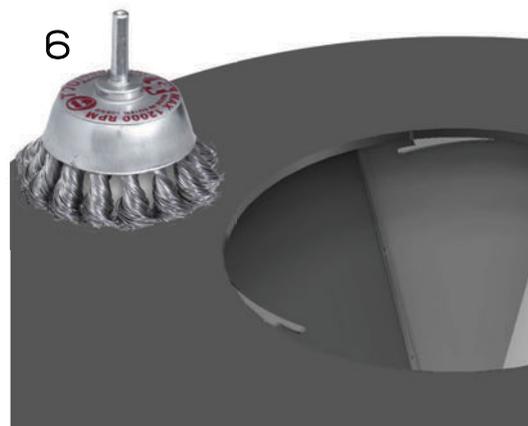
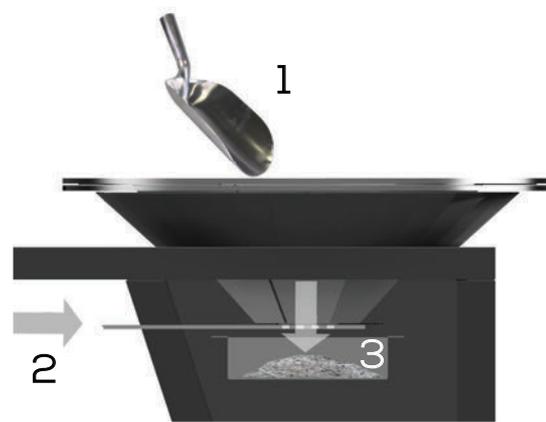
Una volta pulito riposizionatelo correttamente (ha anche una funzione di sicurezza per evitare durante l'uso che delle braci cadano sulla legna sottostante incendiandola).

Il braciere interno è realizzato in acciaio corten, quindi nel tempo si creerà una ossidazione naturale dell'acciaio che lo proteggerà.

MANUTENZIONE

Una volta pulito e oliato il piano cottura e rimossa la cenere si deve coprire il piano per proteggerlo. Non ci sono altre manutenzioni specifiche.

Nel caso in cui non venga pulito e oliato il piano cottura si formerà in poche settimane una patina di ruggine (la normalissima ossidatura naturale). L'unico modo per rimuovere la ruggine e riportare a nuovo il piano è la spazzolatura con tampone in acciaio (6) montato su un trapano.



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 cenere (2) 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 interno in acciaio corten (3) è protetto esternamente da un carter in lamiera verniciata (4): durante l'uso non toccare comunque il carter di protezione (4) perché si scalderà anch'esso (seppur meno). Non rimuovere per alcun motivo il carter di protezione al calore del braciere.

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.

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

MODULARTE

Via Tabacchi 125 – Modena - Italy