

Manuale d'uso

Barbecue

FERRAN

+ COMBI
+ AFFUMICATORE



ITALIANO

pag. 01 - 09

ENGLISH

pag. 10 - 17

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 olii 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.

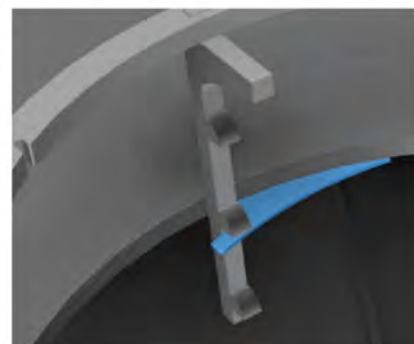
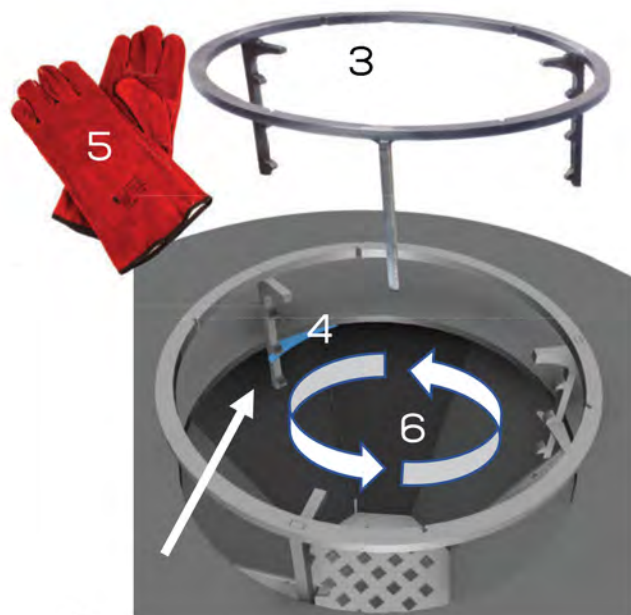
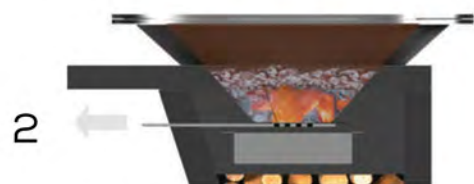
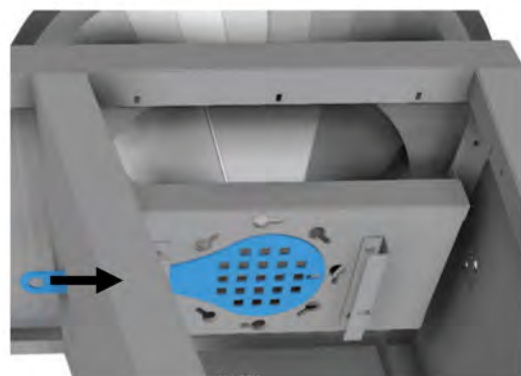
I pezzi del COMBI sono in ferro e una volta utilizzati vanno puliti e oliati per evitare che si ossidino. Nel caso di comparsa di ruggine dovete grattare con carta vetrata e paglietta e una volta puliti oliare di nuovo. SI CONSIGLIA TERMINATO L'USO DI TENERE IL COMBI ALL'INTERNO CASA sempre oliato.

Il supporto(3) circolare ha 3 piedi che ne consentono la regolazione in altezza durante la cottura (può essere comodo variane 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)



COMBI

Sistema multifunzione

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).

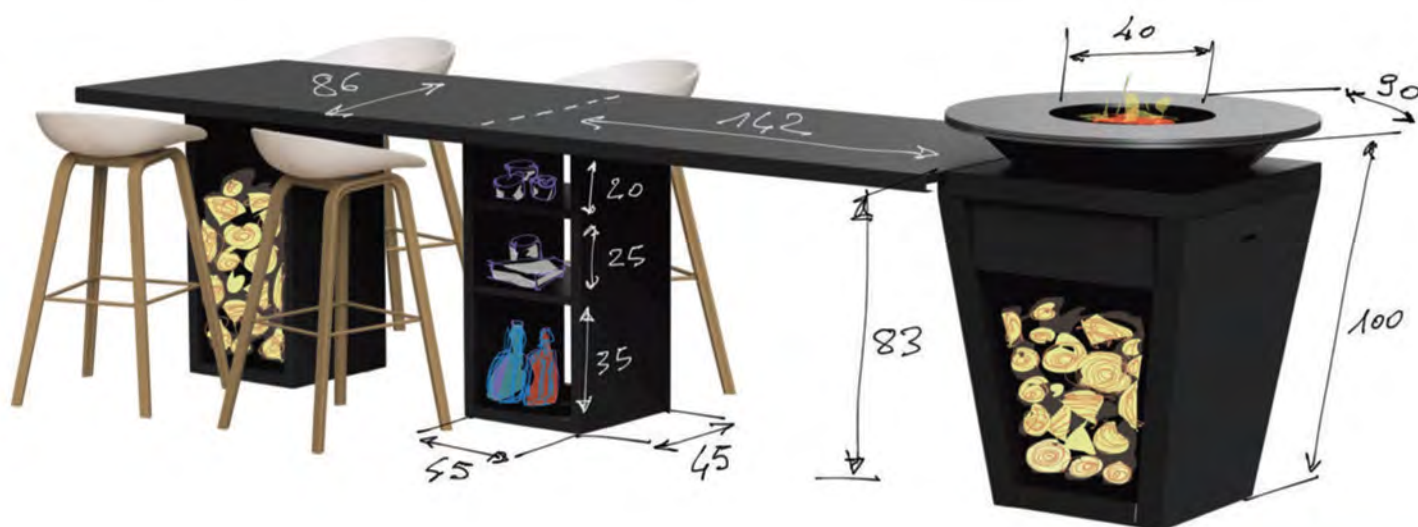
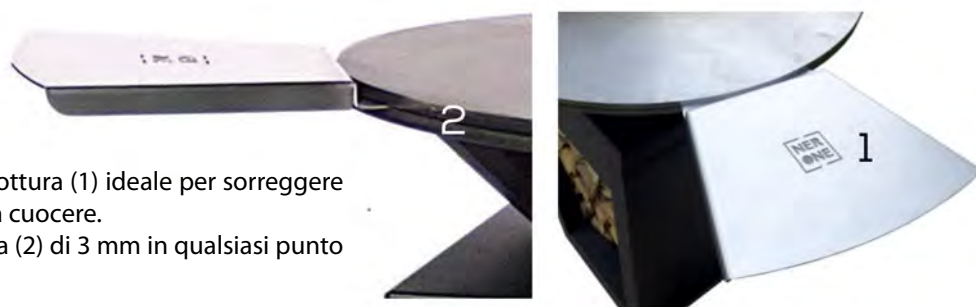
Il supporto per pentole può essere usato anche con pentole speciali come la rostiera per pollo (11).



PIANI DI APPOGGIO

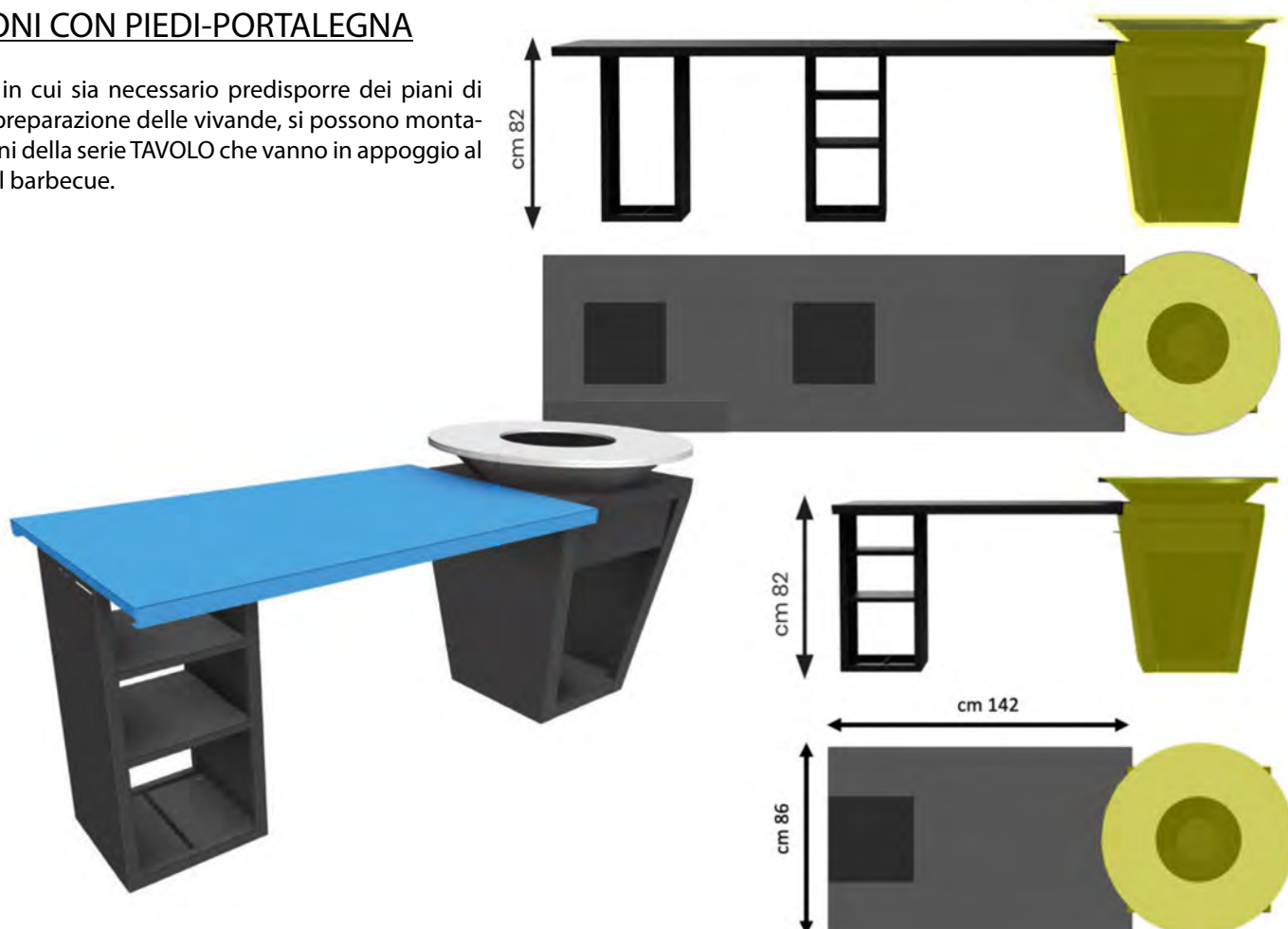
PER TUTTI I BARBECUE

E' disponibile un pianetto da bordo piano cottura (1) 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 (2) di 3 mm in qualsiasi punto del piano cottura tra il piano e il suo bordo.



BANCONI CON PIEDI-PORTALEGNA

Nel caso in cui sia necessario predisporre dei piani di lavoro e preparazione delle vivande, si possono montare dei piani della serie TAVOLO che vanno in appoggio al bordo del barbecue.



IMPORTANTE

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.

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.

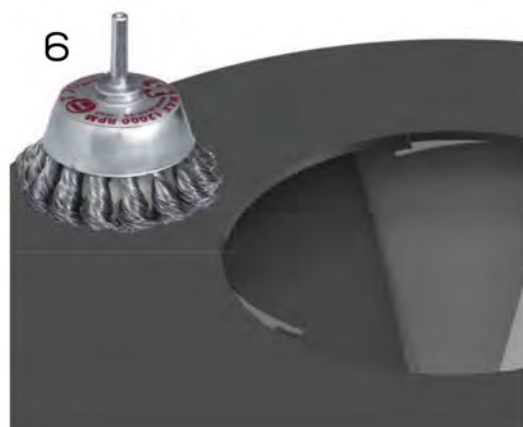
Una volta pulito riposizionatelo correttamente (ha anche una funzione di sicurezza per evitare durante l'uso che delle braci cadano sulla legna sottostante incendiandola).

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.

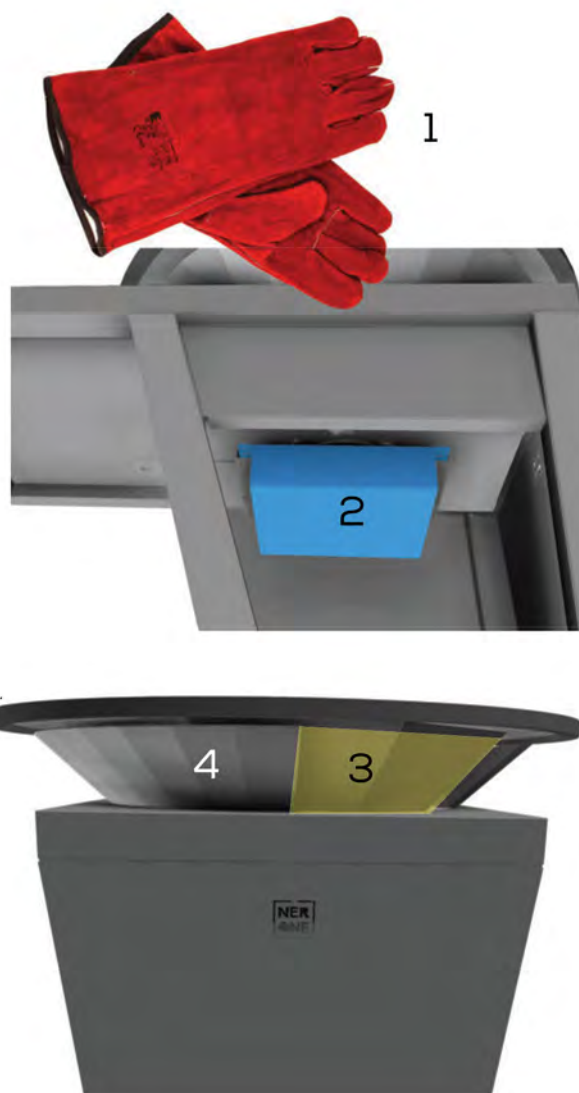
Il barbecue è stato progettato per l'uso con i propri accessori originali attrezzi comuni richiamati in questo manuale. Non si possono quindi eseguire da parte dell'utilizzatore modifiche di funzionamento, aggiungere o modificare accessori o parti o togliere componenti.

L'uso corretto e in sicurezza del barbecue è responsabilità del proprietario e dell'utilizzatore.

Il compratore quindi accetta che il produttore 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 lasciando 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**

User manual

Barbecue

FERRAN

+ COMBI
+ SMOKER



BEFORE USING

The particularity of this barbecue is the hob (1) made of steel high in carbon, which during cooking goes down of 13-16 mm in the middle so oils and fats slip in the central hole.

This particularity offers great cooking without fats, but the hob needs to be protected against weather conditions (air and water) to avoid the oxidation (rust) – see recommendations of cleaning after use and the protection cover ABS (optional) (last page).

The hob arrives oiled (olive oil) to avoid that its surface stay in contact with air.

For the first ignition (use little pieces of wood and then use bigger pieces) is recommended to strew the hob with olive oil; the heat will cook the oil and with a steel spatula (6) (buy a large one), remove the hob, taking away the first layer of oil and the one just added. Then use a steel brush which helps to get rid of thin layers of oxidation.

Repeat the oiling using the spatula and take away the residue. (repeat 3-4 times on the whole surface of the hob). The increasing heat and the repeating oiling will give to the hob a darker color and the maintenance of the oiling also in the period that the barbecue is not used will avoid the formation of rust.

Remind that the hob must be covered in periods of non-use to avoid the occurrence of rust.



USE

IGNITION AND COOKING

Light the fire inside the central hole using small pieces of wood, helping you with paper or firelighters (do not use flammable liquids). Add larger pieces of wood as the flame increases. The barbecue has the possibility to open the basic air intake by pushing the lever on the side of the brazier body (1). Always use dry wood to prevent excess smoke during ignition.

After 30-40 minutes from ignition the plate should have reached (depending on the quantity and type of wood) a temperature at the center of 250-280 °C, while on the external perimeter the temperature will always be lower than 50-90 °C, therefore ideal to better manage the cooking of different foods.

The hob has been made in such a way that during cooking it collapses in the middle (about 15 mm) in respect of the external perimeter in order to let the cooking oils and fats flow into the center. During the cooling phase the plan will tend to slowly return to the initial shape.

During the heating phase and also during cooking, sprinkle the plate with oil and scrape the residues towards the central hole with a spatula.

During the firing process when many embers have formed you can reduce the air flow from below by closing the air intake by pulling the lever (2).

THE COMBI

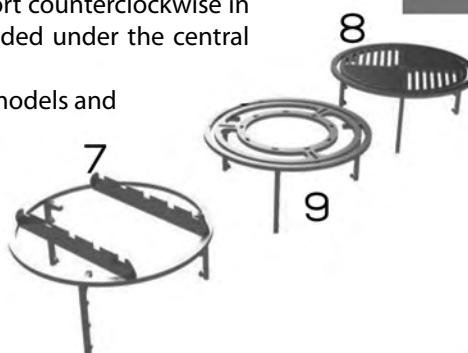
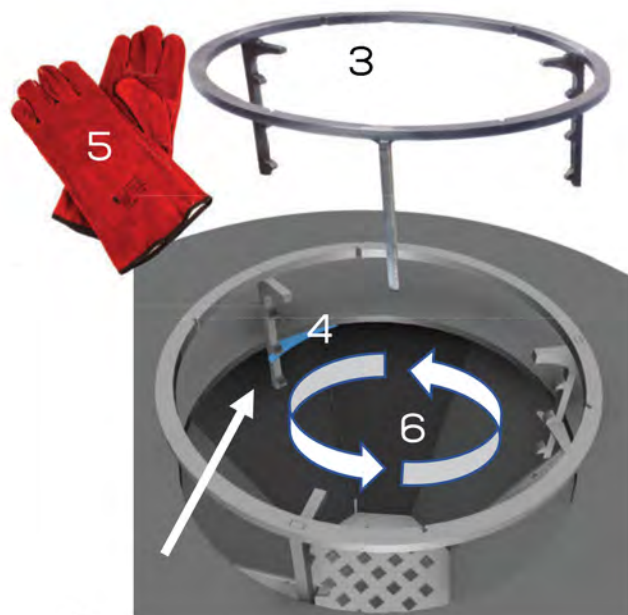
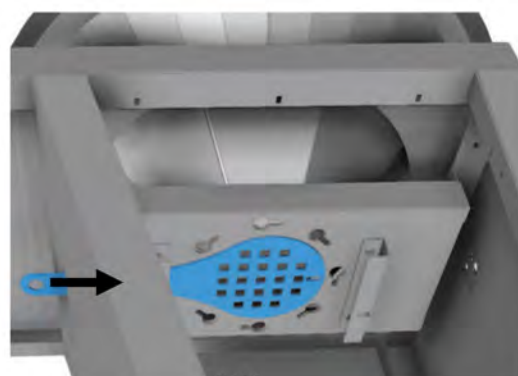
With the hob you cook on plate, while a modular multi-function set is available for cooking with grill or cook on the spit or using pans. The pieces of the COMBI are made of iron and once used they must be cleaned and oiled to prevent them from oxidizing. In the event of rust, scratch with sandpaper and scouring pads and once cleaned, oil again. ONCE YOU USED THE COMBI WE RECOMMEND TO KEEP IT INDOOR AND ALWAYS OILED.

The circular support (3) has 3 feet that allow it to be adjusted in height during cooking (it can be convenient to vary its height based on the amount of flame and embers). The COMBI support remains fixed in the central hole of the hob thanks to 3 supports (4).

To remove and reposition the support it is necessary to use thick protection gloves (5). To change the position, turn it clockwise (6), raise or lower the level and rotate the circular support counterclockwise in order to fit the structure into the 3 hooks welded under the central edge of the hob.

The COMBI support is unique for all barbecue models and can support:

- 2 spit supports (7)
- Grid (8)
- Pot circle (9)



COMBI

Multifunction system

ON THE 3-PIECE ADJUSTABLE FEET OF THE SYSTEM COMBI MULTIFUNCTION YOU CAN ASSEMBLE:

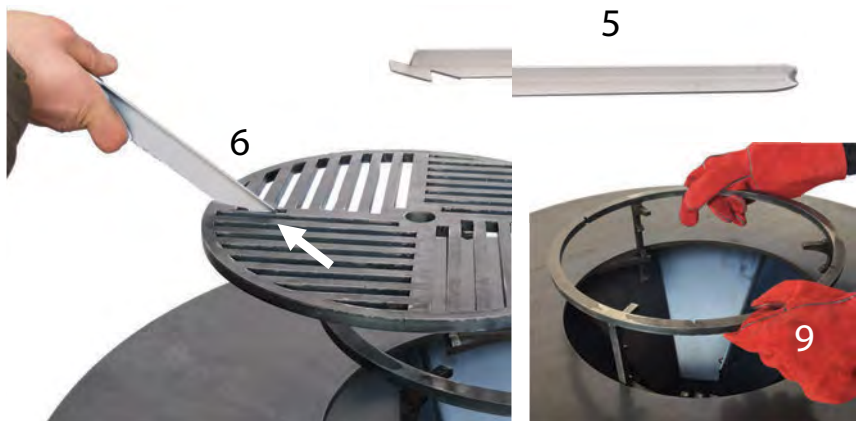
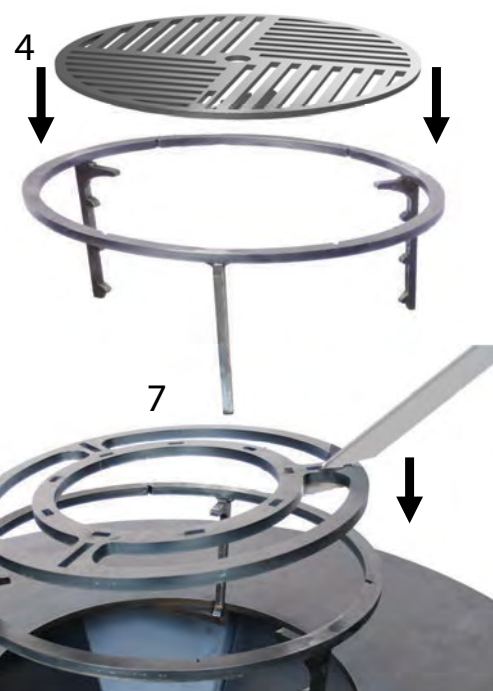
COMBI: spit support

2 stainless steel plates (1) properly shaped and fit into cuts (2) specially performed in the COMBI support to maintain the vertical position. The spits are placed in special grooves (3). It is advisable to use flat spits like the ones you see in the picture (in this way pieces of food stuck in the skewers and will not turn over).



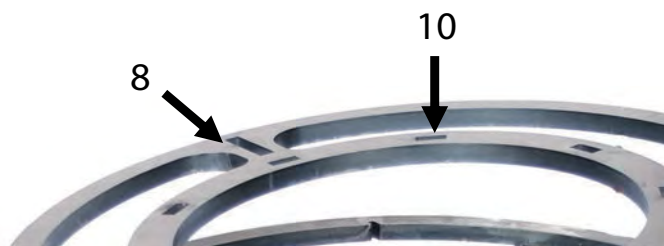
COMBI: grill

The grid (4) has a thickness of 10 mm to accumulate heat. It fits into the Combi support laying on 3 holders of the same structure. To position the grill we recommend using protection gloves (9) or the special lever tool (5) that fits into the grill holes to lift it up better.



COMBI: multipurpose support for pot.

For those who want to cook with the pot (example wok pots) instead of the grill, you can use the Combi circular support (7). The pot holder also has an hole (8) where you can insert the lever to remove it without get burnt. If the tool is not used, use protective gloves (9).



The pan support has holes (10) where you can put bigger spits (like Brazilian ones).

The pot holder can be also used with special pots such as the chicken roaster (11).

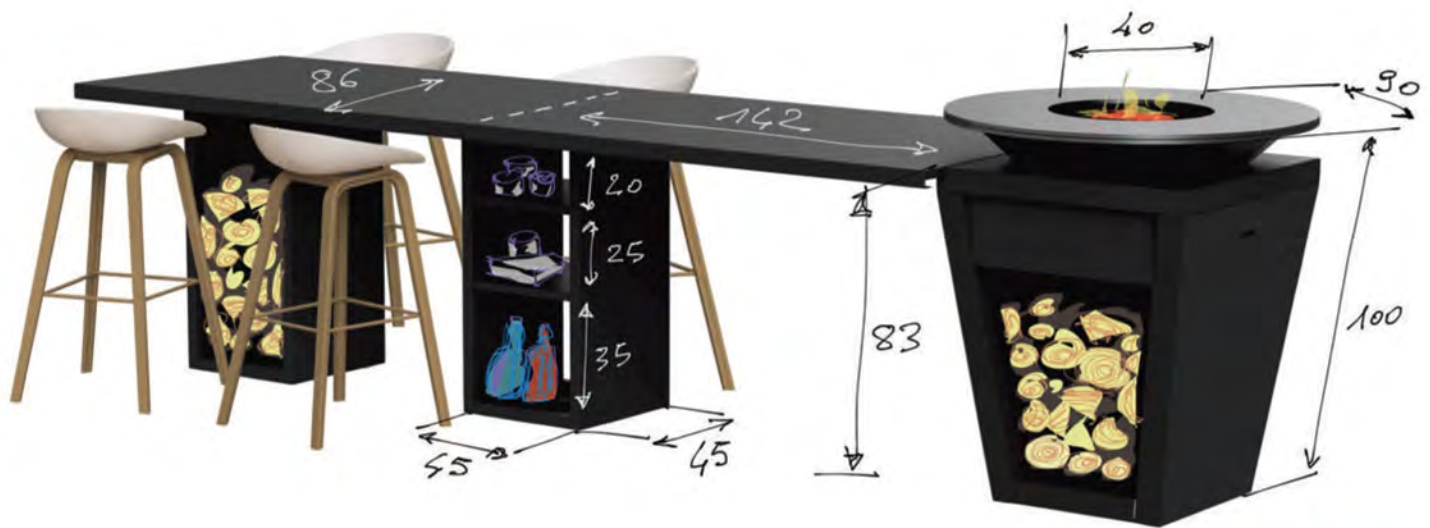
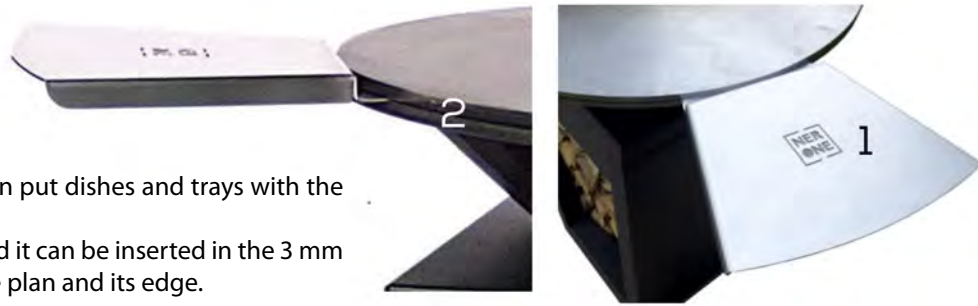


SUPPORT SHELF

FOR ALL BARBECUES

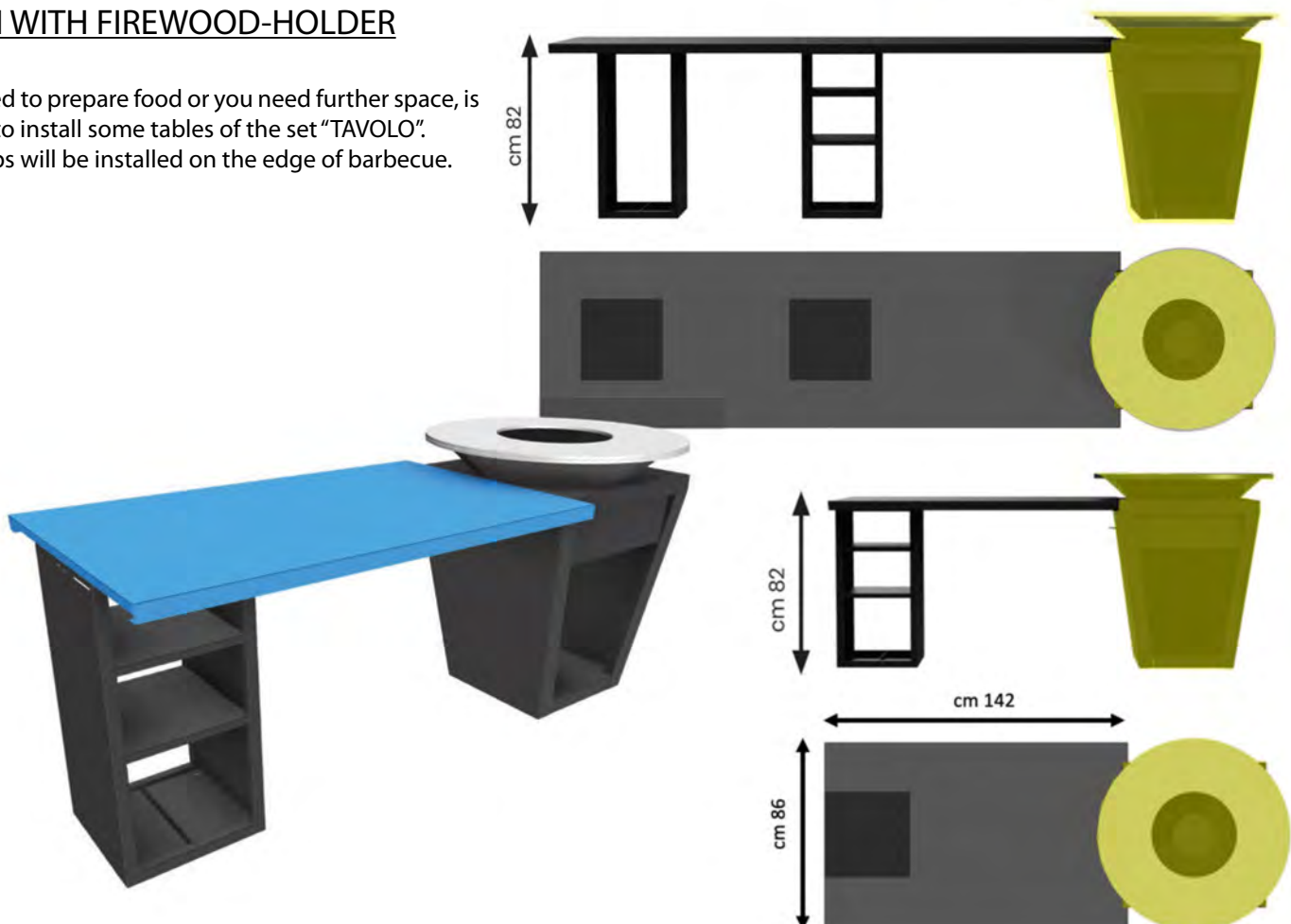
It is available a flat support (4) where you can put dishes and trays with the food to serve or ready to be cooked.

This flat support is made of stainless steel and it can be inserted in the 3 mm hole (5) in any point of the hob, between the plan and its edge.



BENCH WITH FIREWOOD-HOLDER

If you need to prepare food or you need further space, is possible to install some tables of the set "TAVOLO". Those tops will be installed on the edge of barbecue.



IMPORTANT

It can be requested in STEEL CORTEN

The COR-TEN is a steel alloy.

The main feature of this steel COR-TEN is that it can protect itself from chemical corrosion and from weather condition thanks to a thin coating (commonly called 'rust') made of oxides of its alloying elements that prevent the gradual expansion of corrosion; this superficial oxidation changes shade of color with the passing of time. Usually it has a brown colouration.

Naturally it oxidises in 6-8 months with the exposure outdoor.

So the structure is covered and protected by this oxidation that doesn't penetrate deeply: thanks to this, the sheets of corten will last over years.

It can resist heat, weather conditions and also saltiness.

When you buy the barbecue you can also ask for:

1. WITHOUT ANY TREATMENT: in this case the color of the corten sheet is a dark grey (anthracite) and it will take 6-8 months to get oxidated leaved outdoor.
2. ACTIVATION OF THE OXIDATION PROCESS: thanks to this treatment the oxidation takes 8-10 days instead of 6-8 months.
3. OXIDATION FIXING: thanks to this treatment the layer of oxidation is covered by a water resin which avoids stains on the floor and to get dirty hands.



In the case 1 and 2, the corten sheet releases a light brown powder, that falling on the ground risks to stain the floor.

In the case 3 to avoid stains on the floor, the water resin will make the surface matt and satin to the touch.

The treatment n. 3 can last almost 3-4 years; Starting from the 4th year is recommended an additional treatment. (You can ask to Modularte a jar of material).

AT THE END OF THE USE

The brazier and the hob of barbecue stay warm for many hours, so pay attention.

The fire can be put out with water or naturally. Embers can last over 24 hours. Don't put on the hob the ABS cover (4) or the full cover (5).

CLEANING OF THE HOB:

During the use it must be kept oiled and cleaned from any food residual which must be scraped in the fire with a spatula.

At the end of the cooking when the surface of the hob is still warm, use the spatula to clean it.

With cold plate take off again the food residual and scrub with a steel sponge all the surface of the plan and also the edge.

Then use olive oil to oil the whole plan and the edge in this way the surface doesn't remain in contact with air and water.

Once the plan is clean and cold, it is highly recommended to cover the plan with ABS Cover (4) or with the full cover of the barbecue.

If the hob is not properly protected it risks to get rusted and you will be obliged to use a steel brush (6).

DISCHARGE OF ASHES:

Ashes' residue must be taken off on every single use (you have to wait 1 day to take off the embers).

You can take them off with a dustpan (1) directly from the hole of the hob and if there are some residue, opening the vent (2) the embers will fall in the collection drawer (3) under the brazier.

To take the drawer off you must use 2 hands.

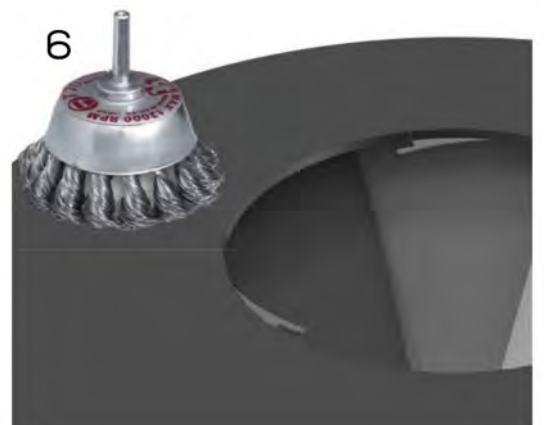
Once it is cleaned, reposition it correctly (it also has a function of security to avoid that embers fall on the wood below burning it while using the barbecue).

The internal brazier is made of corten steel, so it will get oxidated naturally.

MAINTENANCE:

Once you have cleaned and oiled the hob and removed the embers you must cover it to protect it. There are not further specifics maintenance.

In the case you do not clean and oil the hob, in few weeks it will be formed a layer of rust (the natural oxidation). The only way to remove the rust is to use the drill with a steel brush (6).



Warning

SAFETY STANDARDS

During ignition and in use, the barbecue can reach high temperatures, so you have to pay all the following attention:

It is recommended that anybody get close to the barbecue. Be sure that the barbecue is not close to flammable materials or objects that could get damaged by the heat.

The barbecue can burn wood or coal, anything else. NEVER LIGHT THE FIRE WITH FLAMMABLE LIQUIDS.

You have to wait until the barbecue gets cool to clean and cover it.

When you use COMBI accessories and the SMOKER you have to use the protective gloves (1).

Do not touch the collecting drawer of ashes (2) during the use: it is very hot. The collecting drawer must be placed correctly in its position before using the barbecue.

The brazier and the hob remain hot for many hours. Do not lean anything on it or cover it.

The internal corten steel brazier (3) is externally protected by a varnished sheet (4): during the use do not touch the protection carter (4) because it is hot too. Never take off the protection carter.

This barbecue has been projected to be used with its original accessories named in this manual. The user can't modify or add accessories or remove some part of it.

The user is responsible of the correct use and the security of the barbecue.

The buyer accept that the manufacturer and the retailer CAN'T be responsible for accidents and damages to persons and things caused by the use of the barbecue.

The user and the owner are responsible of safety of persons, children and animals and they must take necessary precautions to make sure that anybody get burned also after the use of it, because leaving it unattended there's the risk that someone could touch it accidentally.

KEEP THE MANUAL AND LEAVE IT AT DISPOSAL FOR THOSE WHO WANT TO USE OR CLEAN THE BARBECUE.



THIS MANUAL MUST BE READ CAREFULLY BY THE USER AND THE BUYER IN ORDER TO TAKE ALL THE PRECAUTIONS DESCRIBED AND TO USE CORRECTLY THE BARBECUE.