



VULCANUS®

Barbecue di alto design per esterni con piastra di cottura

Congratulazioni per l'acquisto del barbecue VULCANUS®.
Avete scelto un prodotto unico con un design di lusso brevettato e certificazione alimentare EU.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzarlo per la prima volta.



Istruzioni per l'uso

1) Installazione

VULCANUS® è composto da diversi pezzi fissati tra di loro e il tutto è ancorato al pallet. Il montaggio dovrebbe quindi avvenire senza quasi nessun accorgimento particolare. Si consiglia di trasportarlo nella posizione scelta usando un transpallet. Nella maggior parte dei casi, il transpallet sarà a disposizione dell'operatore che effettuerà la consegna del VULCANUS®. Poiché tutti i modelli VULCANUS® sono pesanti, assicurarsi che in fase di manovra siano presenti almeno due persone fisicamente in forma.

a) Seleziona il posto giusto per il tuo nuovo VULCANUS®. Assicurati di posizionarlo a distanza di sicurezza da tutti gli oggetti infiammabili o quelli che non amano il calore. Ricordarsi che le superfici chiare come la pietra, ecc. si sporcano facilmente, ad esempio dalla cenere, dal grasso da cucina o l'acqua piovana che ne può fuoriuscire.

b) Appena accanto alla posizione selezionata, iniziare a sballare il nuovo VULCANUS®. Rimuovere le cinghie di fissaggio e l'involucro di cartone. Le piastre ceramiche sono già installate ed è sufficiente, una volta rilasciate, assicurarsi che siano nella posizione corretta. Ora, con l'aiuto di più persone fisicamente capaci, scivolare la griglia verso il basso, dal pallet verso il luogo selezionato. Ci si può anche avvalere di due barre, due travi di legno o cinghie, da passare attraverso il piedistallo (vedi foto).



c) Regola la posizione del focolare con una livella. È particolarmente importante affinché grassi e succhi dal cibo grigliato non si spostino troppo di lato. È possibile utilizzare anche piedini regolabili (accessori). Una volta raddrizzato il barbecue, potrete fissarlo con materiale di ancoraggio alla superficie di appoggio (accessorio). Il set di ancoraggio originale è dotato di dispositivo di bloccaggio ed è possibile riposizionare VULCANUS® a piacere. Questa soluzione è particolarmente adatta, ad esempio, per luoghi pubblici e per motivi di sicurezza.

2) Informazioni e preparazione prima dell'uso

La piastra esterna VULCANUS® funziona ottimalmente al terzo uso, a seguito dell'assorbimento in essa di olio caldo. Questo processo migliora la preparazione degli alimenti e protegge la piastra dalla corrosione. Durante la produzione, la piastra è stata trattata con olio vegetale che ha formato su di essa uno strato protettivo. Ecco perché la superficie potrebbe sembrare appiccicosa al tatto.

Per cucinare, è meglio usare olio con un punto di fumigazione più alto, come oli raffinati, girasole, colza, mais etc. Può essere anche utilizzato olio d'oliva in varietà vergini o aspre, ma non in qualità extra vergine. Se volete che il piatto abbia un bel colore da marrone a nero, si consiglia di utilizzare olio d'oliva nel primo trattamento della piastra.

Si prega di procedere attenendosi ai seguenti punti:

- Pulire la piastra con un panno umido.
- Nel mezzo del vano braciere, formare una piramide con legno secco. Accendete VULCANUS® per la prima volta tramite l'uso del bruciatore sottostante. Ottimi legni da utilizzare sono rovere, faggio o il frassino essiccato industrialmente. Possono essere utilizzati anche altri legni duri.
- Utilizzare un panno o un tovagliolo di carta per passare la piastra con olio da cucina. Ripetere questa procedura più volte fino all'accensione completa (circa 45 minuti) e, idealmente, scaldare e applicare l'olio per un'altra ora.
- Lasciare che il fuoco bruci naturalmente. La superficie assorbe l'olio riscaldato e, dopo uno o due usi, la piastra diverrà di colore marrone scuro o nero. Ora VULCANUS® è pronto per l'uso.

Design protetto da brevetto e certificazione alimentare UE

Il corpo grill in acciaio patinante COR-TEN è dotato di un nucleo di accumulo. Forma e peso speciali del nucleo garantiscono superiore circolazione dell'aria, stabilità termica, riduzione del consumo di legna e funzionalità del barbecue anche in inverno. Il sistema di drenaggio dei grassi garantisce cibi sempre fragranti e sani. Il posacenere semplifica la manutenzione del barbecue e gli svariati accessori standard aumenteranno le opzioni di cottura.

3) Durante l'uso

Dopo aver acceso VULCANUS®, attendere 30-45 minuti per raggiungere una temperatura di 250-300 °C, la temperatura massima per una cottura ideale. L'area più calda della piastra è al centro di ciascun lato. Le aree d'angolo sono adatte per grigliate di pesce, verdure, formaggi o simili, o per mantenere calde le vivande, le bistecche in maturazione o per una pentola con salsa. Un'insufficiente areazione o la distribuzione del legno nel caminetto può influire sulla velocità di riscaldamento delle singole parti della piastra. Una volta che la piastra ha iniziato a scaldarsi, pulirla con una spatola per rimuovere il grasso rimasto sopra la superficie dall'uso precedente. Quindi, versare l'olio nuovo nel luogo in cui si desidera cucinare, e pulirlo con un panno o un tovagliolo di carta. Durante la cottura, aggiungere olio alla piastra a seconda dell'esigenza. Per rallentare il processo di cottura e donare ai cibi l'aroma del fumo, porre gli ingredienti su un pannello di legno duro e posizionarlo sulla piastra.



4) Estinzione del fuoco

Il modo più semplice per estinguere il fuoco è lasciarlo bruciare o posizionare il coperchio sulla piastra. Non versare acqua nel fuoco, poiché ciò potrebbe causare la rottura del nucleo di accumulo. Occorre inoltre ricordare che il focolare esterno VULCANUS® può restare molto caldo per diverse ore dopo l'uso.

5) Pulizia del caminetto dopo la grigliatura

Una volta che la piastra si è raffreddata fino ad una temperatura accettabile, pulirla con una spatola, un panno o un tovagliolo di carta, quindi spalmare nuovamente con olio. Questo previene la corrosione dalla superficie e la prepara per un uso futuro. Rimuovere normalmente la cenere dal camino. Rimuovere il recipiente raccogli-grasso in acciaio inossidabile, che può essere lavato anche in lavastoviglie. Sollevare la cupola in ceramica interna dal centro del camino e posizionare sotto di esso un contenitore in acciaio per la cenere. Con una spazzola, pulire la cenere attraverso l'apertura centrale nel contenitore di acciaio. Prima di buttare via le ceneri, assicurarsi che siano completamente raffreddate.



6) Manutenzione del caminetto e del piedistallo

Il camino e il supporto sono realizzati in materiale COR-TEN, molto facile da mantenere. Questo materiale speciale è stato sviluppato per costruzioni navali e la ruggine superficiale aiuta effettivamente a proteggere l'acciaio dalla corrosione profonda. Potete quindi lasciare VULCANUS® all'aperto tutto l'anno e, con il passare del tempo, piedistallo e camino acquisteranno una naturale patina color rubino. Basta rimuovere la cenere, specialmente in previsione di una chiusura prolungata del VULCANUS®. Si consiglia inoltre l'uso della coperta (accessori), che protegge in modo affidabile il barbecue da pioggia, neve e dalla caduta di foglie nel camino.



7) Manutenzione della piastra

In caso di mancato utilizzo per un lungo periodo di tempo o se la piastra non è stata trattata correttamente secondo le istruzioni descritte nei punti (2) e (5), potrebbe crearsi su di essa della ruggine, a causa del disuso o dell'insufficiente lubrificazione con olio. L'uso del coperchio (accessorio) lo evita. La ruggine è facile da rimuovere con una levigazione leggera e tramite ripetizione della procedura, vedi 2) e 5). Si può pertanto affermare, che più VULCANUS® viene usato, più la piastra è protetta dalla corrosione, poiché in essa viene a formarsi uno strato creato dall'assorbimento di olio bollente. Non occorre preoccuparsi neanche di impurità invisibili ad occhio nudo, tutti gli indesiderati saranno sistematicamente distrutti dal calore, affermazione certificata ed attestata da test di laboratorio.



8) Disclaimer - Avviso di sicurezza

Come per qualsiasi altro impianto per cucina a fuoco aperto, VULCANUS® si scalda e può rimanere caldo per molto tempo dopo aver smesso di aggiungere combustibile. Tutte le parti di VULCANUS® (la piastra, il camino e in misura minore anche il piedistallo) possono scaldarsi durante l'uso. Si consiglia di prendere le necessarie precauzioni per assicurarsi che nessuno dei tuoi amici o dei tuoi cari lo tocchi mentre scotta. VULCANUS® è progettato solo per la combustione di legna secca e carbone. Non è consigliabile bruciare altri materiali o combustibili. Dopo l'uso, assicurarsi che la cenere dal VULCANUS® sia completamente raffreddata prima di buttarla.

9) Esclusione di responsabilità

L'acquirente e utente è responsabile per l'uso corretto e sicuro di questo prodotto. L'acquirente ed utente del barbecue concorda sul fatto che né VULCANUS® design s.o. né i suoi distributori (compresi i fornitori e le entità impiegate a tempo indeterminato o una tantum) sono responsabili per eventuali lesioni personali o danni causati dall'uso di questo prodotto. L'acquirente accetta la responsabilità di sorvegliare gli altri, compresi terzi, bambini e animali domestici per evitarne l'ustione a seguito del contatto con il barbecue caldo e accetta i rischi associati all'abbandono del VULCANUS® caldo senza supervisione. Questo manuale dovrebbe essere conservato in un luogo sicuro e ogni utente dovrebbe leggerlo prima dell'utilizzo.

10) Avviso

- VULCANUS® è molto caldo!
- Non usare VULCANUS® in ambienti chiusi!
- Non usare alcol o benzina come combustibile! Utilizzare solo accendini conformi alla EN 1860-3!
- Per ulteriori informazioni, si prega di contattare uno dei nostri distributori ufficiali.



Vi auguriamo tante piacevoli esperienze e molteplici sapori, cucinando sul nostro focolare da giardino VULCANUS®. Nel crearlo, abbiamo desiderato portarvi gioia ed esperienze gastronomiche.

Ondřej Kovář
VULCANUS design s.r.o.

