



**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



DA UNA PICCOLA SCATOLA UN GRANDE GRILL!!



AREA DI COTTURA DA 3500 cm²

GRIGLIA DI COTTURA IN GHISA IN 4 SEZIONI

POSSIBILITA' DI REGOLARE L'ALTEZZA DEL BRACIERE

VASSOIO PORTACENERE

TERMOMETRO

GRIGLIA DI RISCALDAMENTO

MENSOLA FRONTALE

MENSOLA LATERALE

MENSOLA PORTA ATTREZZI

SIDE FIREBOX: OPTIONAL (ART.NO. 2424)

GIRARROSTO: OPTIONAL (ART.NO. 5022)

TELO PROTETTIVO: OPTIONAL (ART.NO. 5555)

LARGH./PROF./ALT.: 106 x 73 x 127/144 cm

PESO: 40 KG

CORPO IN LAMIERA DI ACCIAIO 2mm c.a.

TELAIO TUBOLARE IN ACCIAIO (DIAM. 36mm)

RUOTE IN PLASTICA DA 14cm

MANUALE D'USO

- **Lista ferramenta**
- **Lista pezzi**
- **Istruzioni di montaggio**
- **Preparazione del barbeque e note operative**
- **Informazioni di sicurezza**
- **Metodi di cottura**
- **Tabella di conversione Fahrenheit – Celsius**
- **Tempi di cottura diretta**
- **Tempi di cottura indiretta o affumicatura**
- **Garanzia**

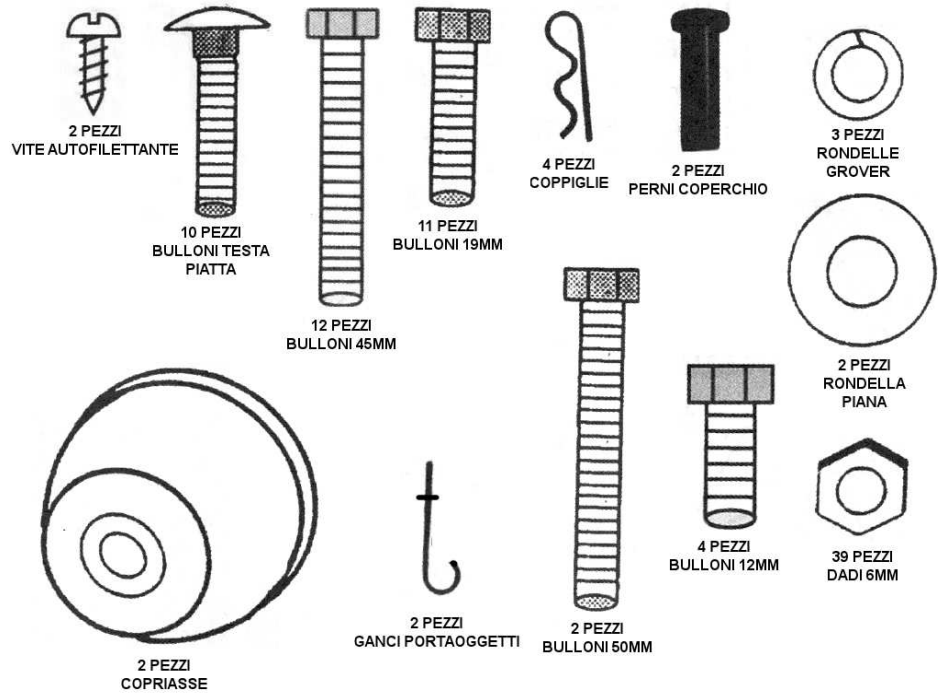


Char Griller® SUPER PRO Mod. No. 2121



LISTA FERRAMENTA

FERRAMENTA PER IL MONTAGGIO



I PEZZI CONTENUTI NEL SACCHETTO DELLA FERRAMENTA POTREBBERO VARIARE LEGGERMENTE DA QUELLI IN FIGURA.

LISTA PEZZI

- | No. | Desxcrizione |
|---------------|-------------------------------------|
| 1..... | Braciere di facile pulitura |
| 4..... | Griglie di cottura |
| 1..... | Corpo barbeque con coperchio |
| 1..... | Termometro (°F) |
| 2..... | Perni per il coperchio |
| 2..... | Coppiglie |
| 1..... | Maniglia in legno |
| 2..... | Bulloni da 19mm |
| 2..... | Rondelle grover |
| 2..... | Dadi da 6mm |
| 1..... | Camino con coperchio |
| 2..... | Bulloni da 19mm |
| 2..... | Dadi da 6mm |
| 1..... | Dado chiuso per il coperchio |
| 1..... | Molla per il coperchio |
| 2..... | Gambe di supporto (corte) |
| 2..... | Gambe di sostegno (lunghe) |
| 2..... | Barre trasversali |
| 8..... | Bulloni da 45mm |
| 8..... | Dadi da 6mm |

- | No. | Desxcrizione |
|---------------|---------------------------------|
| 2..... | Ruote di plastica |
| 1..... | Asse per le ruote |
| 2..... | Coppiglie |
| 2..... | Copriasse |
| 1..... | Mensola frontale |
| 2..... | Assi lunghe di legno |
| 2..... | Supporti per le assi |
| 2..... | Tiranti |
| 4..... | Bulloni a testa piatta |
| 4..... | Bulloni da 19mm |
| 8..... | Dadi da 6mm |
| 1..... | Mensola laterale |
| 3..... | Assi corte di legno |
| 2..... | Supporti per le assi |
| 6..... | Bulloni a testa piatta |
| 4..... | Bulloni da 19mm |
| 10..... | Dadi da 6mm |
| 2..... | Viti autofilettanti |
| 1..... | Griglia di riscaldamento |
| 2..... | Bulloni da 50mm |

- | No. | Desxcrizione |
|---------------|---|
| 2..... | Bulloni da 19mm |
| 4..... | Dadi da 6mm |
| 1..... | Piastra regolazione presa d'aria |
| 1..... | Bullone da 19mm |
| 1..... | Rondella grover |
| 2..... | Rondelle piane |
| 1..... | Dado da 6mm |



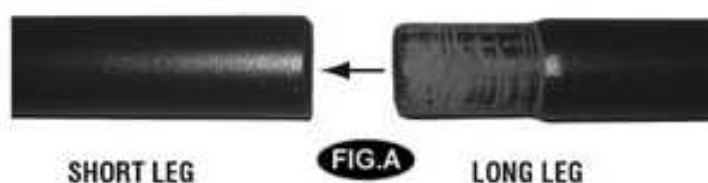


**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

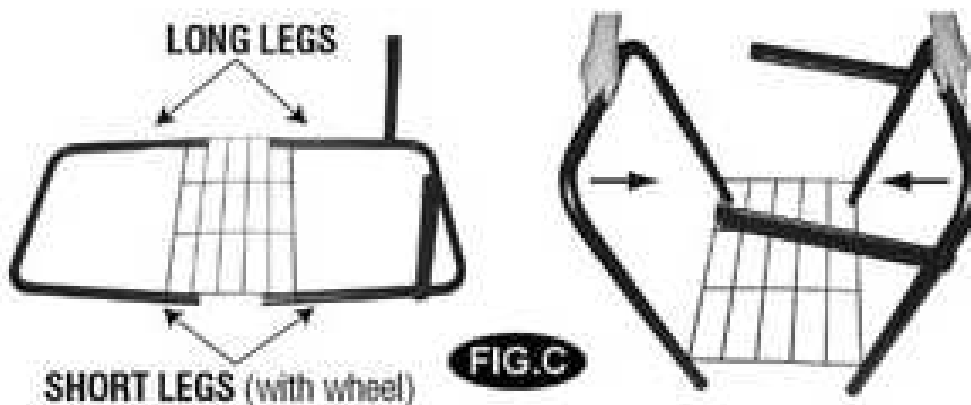
1. Il montaggio richiede 2 persone, e l'utilizzo di attrezzi normali come un martello, delle pinze e una chiave inglese da 7/16" o a rullino. **NOTA** stringere i bulloni solo manualmente fino alla fine del montaggio, stringerli con la chiave o le pinze potrebbe causare il misallineamento di alcune parti. Tutti i dadi dovrebbero essere rivolti all'interno del barbecue se non esplicitamente specificato. Aprite il cartone disponendo tutto il contenuto in un'area pulita e piatta.
2. Inserire l'estremità di una delle gambe lunghe nell'estremità di una delle gambe corte, FIG.A . Ripetere l'operazione per le altre due gambe.



3. Attaccare le barre trasversali di giunzione delle gambe all'esterno di uno degli insiemi gamba lunga – gamba corta che avete appena costruito, FIG.B. Usate bulloni da 45mm con i loro dadi stringendoli solo con la forza delle dita.



4. Inserire tutti i quattro angoli della piastra portaoggetti nelle gambe FIG.C, poi girare le gambe facendole ruotare verso l'alto fino in posizione verticale. **NOTA:** assicuratevi che le gambe lunghe siano dallo stesso lato.





**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



5. Fissate ora con dei bulloni lunghi 45 mm e i rispettivi dadi le altre estremità delle barre trasversali, sempre serrandoli solo a mano. Vedi FIG.D



6. Martellando gentilmente fissate uno dei copriasse su un lato dell'asse delle ruote. Infilate nell'asse una delle ruote ed infilate l'asse attraverso i fori sul fondo delle gambe corte. Martellando gentilmente fissate il secondo copriasse. Fatto questo inserite le due coppie negli appositi fori sull'asse. Vedi FIG. D.
7. Girate sottosopra il carrello che avete appena costruito in modo che le ruote tocchino terra, Attaccate la parte bassa del corpo del barbeque sul carrello utilizzando bulloni da 45mm e relativi dadi prestando attenzione che la presa d'aria sia dalla stessa parte delle ruote. Ci sono due fori sulla parte frontale del corpo del barbeque e due nella parte posteriore. Vedi FIG.E

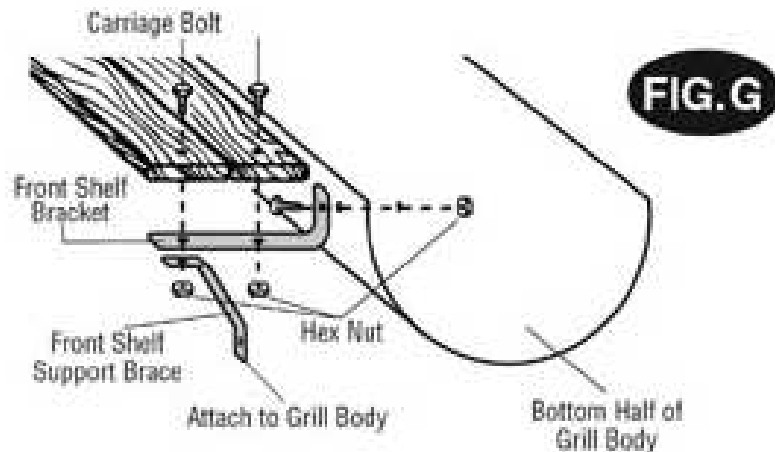




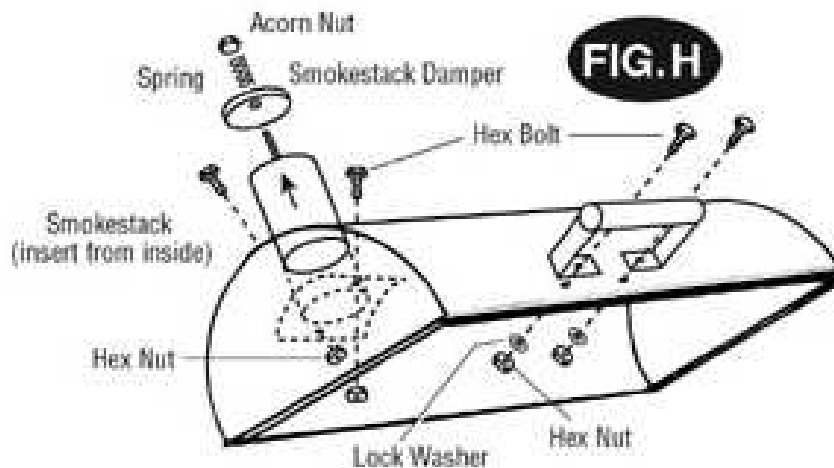
**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



8. Attaccate i due supporti da 20cm per la mensola frontale usando i bulloni lunghi 19mm con i relativi dadi lasciando questi ultimi verso l'interno del barbecue. Montate le assi lunghe di legno ai supporti e allo stesso tempo collegate i tiranti utilizzando i fori più esterni presenti sui supporti nei quali inserite 4 bulloni a testa piana con i relativi dadi. Attaccate l'altra estremità dei tiranti al corpo del barbecue. Vedi FIG.G



9. Inserite il camino dall'interno nel coperchio e fissatelo con due bulloni da 19mm e relativi dadi lasciando questi ultimi sull'interno del coperchio. NOTA: non è necessario rimuovere la piastra di copertura del camino. Vedi FIG.H



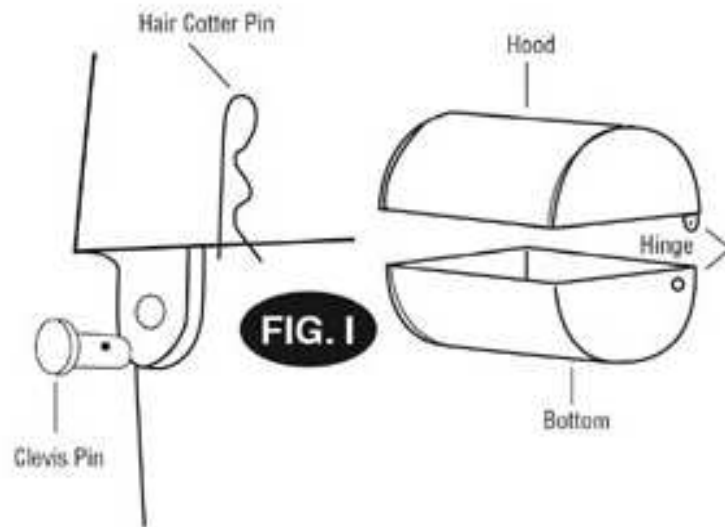
10. Inserite il termometro dall'esterno nell'apposito foro presente sul coperchio collocando l'anello di ritenzione nell'apposita sede dall'interno.
11. Attaccate la maniglia di legno nel centro del coperchio utilizzando i fori presenti con dei bulloni da 19mm, le rondelle grover e i relativi dadi. Vedi FIG.H



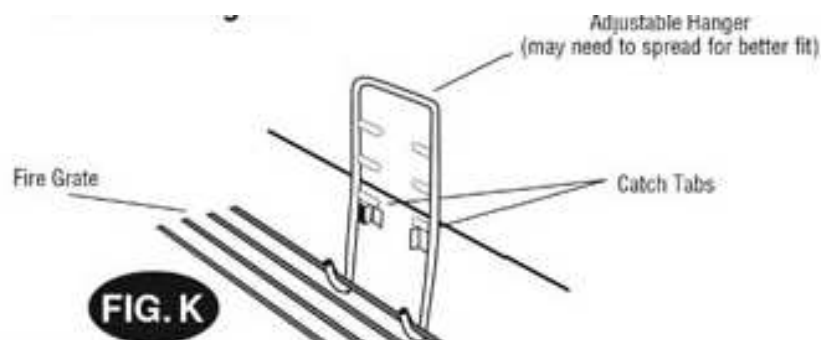
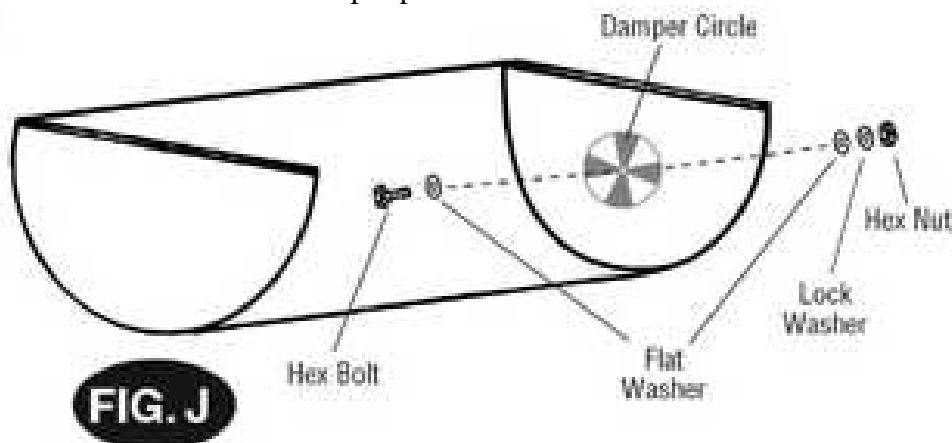
**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



12. Posizionate il coperchio sul barbecue nella posizione di chiusura. Allineate i fori delle cerniere ed inserite gli appositi perni. Questo potrebbe richiedere di alzare leggermente la parte posteriore del coperchio. Fatto aprire gentilmente, prestando attenzione che i perni non scappino ed inserite le coppiglie. Vedi FIG.I



13. Montate ora la piastra di regolazione della presa d'aria con un bullone da 19mm. Quest'ultimo deve passare attraverso un rondella piana, il corpo del barbecue, un'altra rondella piana, una rondella grover e finalmente un dado di fissaggio. Il dente sulla piastra deve essere rivolto verso l'esterno per permetterne la movimentazione. Vedi FIG.J



BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

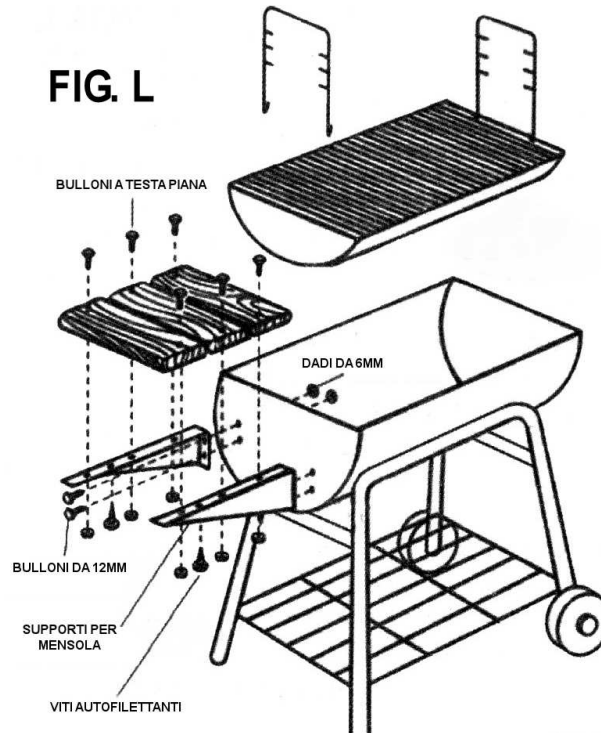
Web: www.rodoero-grill.co.cc Email: colorificio.rodoero@gmail.com



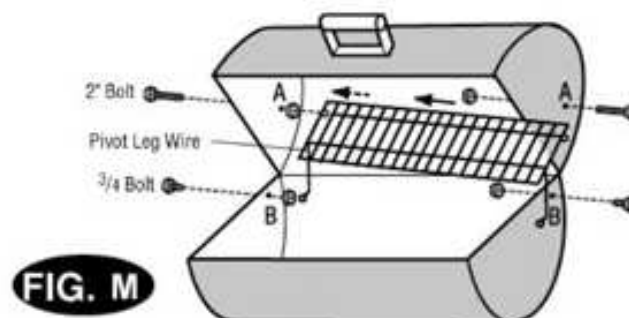
**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



14. Attaccate i supporti per la mensola laterale usando i quattro fori sulla parte sinistra del barbeque utilizzando i bulloni lunghi 12mm. Attaccate le assi di legno sui supporti utilizzando 6 bulloni a testa piana e i relativi dadi e rinforzate l'attacco dell'ultima asse con le viti autofilettanti. Per queste esistono già dei fori fatti sui supporti ma non sulle assi di legno. Vedi FIG.L



15. Prima di montare la griglia di riscaldamento bisogna fissare i quattro bulloni che la terranno ferma permettendole però di ruotare. Sul coperchio utilizzando i fori presenti giusto dietro il centro del coperchio stesso inserire i bulloni lunghi 50 mm fissandoli con i relativi dadi, sulla parte inferiore del corpo del barbeque utilizzando i fori presenti a circa 10cm dall'angolo posteriore inserire i bulloni lunghi 19mm con i relativi dadi. Tutti i dadi devono essere all'interno del corpo del barbeque. Solo dopo aver stretto i quattro dadi si può procedere all'installazione della griglia di riscaldamento inserendo i bulloni negli appositi alloggi creati sulla griglia stessa e sui supporti inferiori di quest'ultima. Iniziate da un lato e forzando leggermente inserite l'altro lato. Se i supporti risultano essere troppo ballerini si consiglia di rimontare la griglia e piegare leggermente verso l'esterno i supporti stessi in modo da assicurare un serraggio migliore una volta inseriti nei bulloni. Vedi FIG.M



BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.rodoero-grill.co.cc Email: colorificio.rodoero@gmail.com



**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



16. Stringete tutti i dadi.
17. Inserite il braciere al quale avete attaccato i ganci regolabili all'interno del barbeque. Vedi FIG.K e L
18. Posizionate le griglie di cottura.

PREPARAZIONE DEL BARBEQUE E NOTE OPERATIVE

Dovete preparare il barbeque prima di iniziare ad usarlo per proteggere la finitura interna ed esterna e per prevenire cattivi gusti nella vostra prima cottura.

- (A) Ungete tutte le superfici interne (incluso il braciere, le griglie di cottura e il corpo del barbeque stesso) con olio vegetale.
- (B) Accendete un fuoco di medie dimensioni nel braciere.
- (C) Quando la brace è pronta allargatela, riponete le griglie di cottura al loro posto, chiudete il coperchio e scaldate per due ore a 120°C (250°F).
- (D) Togliete le griglie di cottura e applicate su di esse un ulteriore strato di olio vegetale o grasso animale (come lo strutto), riponetele all'interno del barbeque e lasciate "cuocere" per altre due ore. Potete anche ungere leggermente la superficie esterna del barbeque mentre è caldo con olio vegetale. Questo procedimento estende la vita della finitura, un po' come dare la cera alla macchina.

Il Barbeque è adesso pronto per essere utilizzato. NOTA: potrebbero verificarsi abbondanti colature di olio durante il processo e durante le prime cotture, ma diventerà sempre meno con il passare del tempo.

Questo procedimento dovrebbe portare ad un rivestimento giallognolo che con l'uso dovrebbe annerirsi. Se si presentasse la necessità, cioè se il rivestimento protettivo dovesse danneggiarsi per qualche motivo, il procedimento può essere ripetuto.

Se decidete di lavare le griglie di cottura il procedimento va ripetuto sulle griglie.

NON ECCEDERE MAI I 200°C(400°F) PERCHÉ SI DANNEGEREBBE LA FINITURA AUMENTANDO LA PROBABILITÀ DI CORROSIONE. LA PITTURA NON È PARTE DELLA GARANZIA E DOVREBBE ESSERE RIAPPLICATA. QUESTO BARBEQUE NON È GARANTITO CONTRO LA RUGGINE.

Per accendere il carbone o la carbonella appilate gli stessi su dei pezzi appallottolati di giornale asciutto, in modo da essere in grado di accendere la carta in più posti. Invece della carta si possono utilizzare le mattonelle accendi fuoco o l'apposito liquido infiammabile. **NON USARE MAI BENZINA O LIQUIDI ALTAMENTE INFIAMMABILI.**

Chiudete il coperchio una volta che il carbone o la carbonella sono tutti accesi, aprendoli sulla superficie del braciere prima di iniziare la cottura.

Potete controllare la temperatura all'interno del barbeque agendo sulla quantità di carbone, parzializzando l'ingresso dell'aria o l'uscita dei fumi con le apposite regolazioni e regolando l'altezza del braciere agendo su una estremità alla volta. Tenete conto che la legna fornisce una temperatura maggiore del carbone e che più aria entra più alta sarà la temperatura.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.rodoero-grill.co.cc Email: colorificio.rodoero@gmail.com



**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



Per evitare fiamme alte cuocere con il coperchio abbassato e per aumentare il gusto di affumicato aggiungete scaglie di legno o segatura imbevute d'acqua.

Temperature troppo alte causano la ruggine. Ceneri lasciate per troppo tempo sul fondo del braciere si impregnano di umidità e causano fenomeni di corrosione anche perforante. Questo barbeque è fatto di acciaio e ghisa che se non propriamente curati si arrugginiscono.

Se utilizzate liquidi infiammabili per facilitare l'accensione del carbone o carboni già impregnati dovete aspettare a chiudere il coperchio che questi liquidi si siano consumati completamente per non avere gusti strani nei cibi che cucinate.

Dopo l'utilizzo ungete le superfici interne di olio vegetale per limitare la ruggine. Sulla parte esterna se si formasse della ruggine rimuovetela con una spazzola di ferro e ripristinate la verniciatura con una pittura resistente alle alte temperature.

Se le griglie di cottura fossero particolarmente sporche si possono mettere in un forno di casa autopulente (se lo avete) o in uno normale utilizzando i prodotti per la pulizia dello stesso oppure in lavastoviglie. Chiaramente quando sono pulite va ripetuto il processo di "ingrassaggio" (curing) descritto nei punti precedenti.

Nella parte bassa del barbeque è presente un foro di scarico dei liquidi di cottura, si consiglia di mettere in corrispondenza di questo foro un contenitore metallico in modo da raccogliere quello che cola.

Nel termometro si potrebbe raccogliere dell'umidità che chiaramente evapora una volta che si scalda il barbeque. Se ci fosse la necessità di ricalibrare questo termometro lo si può fare nel forno di casa.

Potete chiudere gli eventuali fori presenti per l'utilizzo di accessori con dei bulloni che non sono però forniti.

Potrebbe verificarsi la fuoriuscita di fumo anche da aree diverse dal camino. Questo è normale e non pregiudica la cottura ottimale del cibo.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggete attentamente le istruzioni prima del montaggio e dell'utilizzo del Barbeque.

- **ATTENZIONE!** Il corpo del barbeque diventa estremamente caldo durante il funzionamento e non può essere mosso quando è caldo.
- Non utilizzatelo in luoghi chiusi o all'interno.
- Per l'accensione o la riaccensione non utilizzate liquidi molto infiammabili come alcohol, cherosene o benzina che potrebbero dar luogo ad esplosioni pericolose, ma solo i liquidi di accensione approvati secondo il codice EN 1860-3.



**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



- Mantenetevi lontani bambini ed animali domestici.
- Durante il montaggio fate attenzione agli angoli e alle superfici taglienti.
- Non lasciare il barbecue incostituito mentre è in funzionamento.
- Prestate attenzione mentre muovete il barbecue per evitarne deformazioni
- Quando operativo il barbecue dovrebbe essere posizionato ad almeno 3 metri da qualsiasi materiale infiammabile (come coperte, edifici, alberi, staccionate, arbusti ecc.)
- Se dovete aggiungere carbone o altro combustibile fatelo con molta cautela.
- Non lasciate nelle vicinanze del barbecue liquidi infiammabili i cui vapori potrebbero incendiarsi.
- Fate attenzione che aprendo il coperchio l'aria fresca che entra potrebbe causare fiamme alte. Quindi quando aprite il barbecue cercate di proteggere le vostre mani, la faccia e il corpo da eventuali vapori caldi o fiamme alte.
- Posizionate il combustibile (carbone, legna o altro) nel braciere e non direttamente a contatto con il corpo del barbecue per evitare possibili danni a quest'ultimo.
- Non superate mai la temperatura di 200°C (400°F)
- Indossare sempre guanti protettivi per evitare bruciature.
- Quando aprite il coperchio fate attenzione alla sua posizione in modo che non ci sia il rischio che si richiuda da solo mentre state lavorando all'interno del barbecue.
- Nel caso si sprigionassero fiamme alte, chiudete il coperchio, la presa d'aria ed il camino in modo da soffocarle, facendo molta attenzione quando decidete di riaprirle in modo che il fenomeno non si ripeta.
- Una volta rimosse le braci mettetele in un contenitore metallico e ricopritelo di acqua lasciandole nel contenitore per 24 ore prima di buttarle.
- Per evitare spiacevoli contagi batterici tenete il cibo nel frigo prima della cottura, non mischiate mai il cibo cotto con quello crudo, mettetelo subito nel frigo gli eventuali avanzi, lavate molto bene tutti gli utensili che sono venuti in contatto con i cibi crudi. Cuocete le carni da medie a ben cotte.



**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



METODI DI COTTURA

I barbeque della Char Griller data la loro forma e gli accessori forniti offrono rispetto ai barbeque di forma tradizionale la possibilità di utilizzare diversi metodi di cottura da utilizzare per carni, pesci, pollame, verdure ecc.

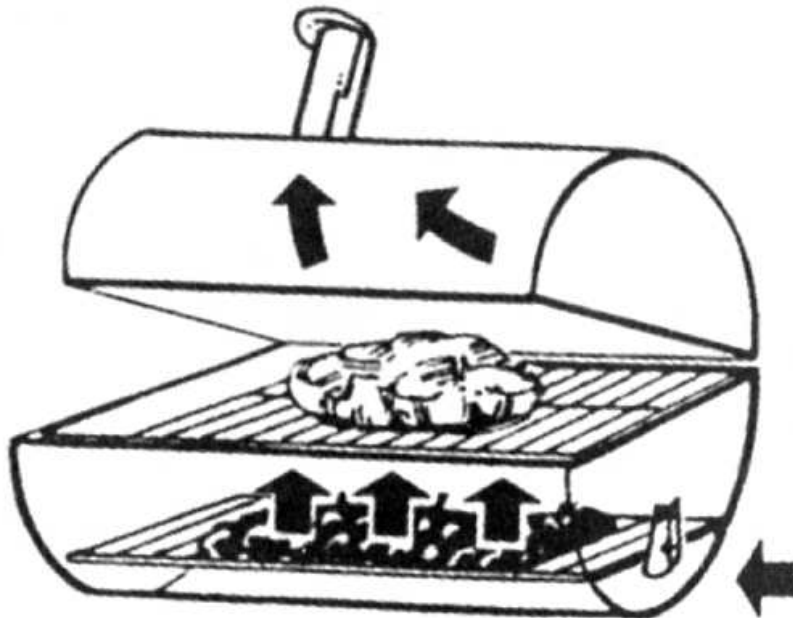
Una cosa che vale per tutti i metodi di cottura: se il fumo in uscita è bianco indica una buona combustione, se fosse nero la presa d'aria deve essere aperta maggiormente.

Cottura diretta

E' la cottura classica con il posizionamento del cibo sulla griglia direttamente esposto alla brace ardente che prevede temperatura molto alte (270°C).

Per fare un esempio utilizzeremo quello della cottura della carne.

Con il coperchio aperto, posizionate il braciere nella posizione più alta e la carne sulle griglie di cottura lasciando cuocere per 1 minuto circa ogni lato in modo da chiuderne i pori. Abbassate quindi il braciere nella posizione più bassa, chiudete il coperchio e lasciate cuocere fino alla cottura desiderata controllando la temperatura regolando l'ingresso d'aria, l'uscita dei fumi e l'altezza del braciere.



BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.rodoero-grill.co.cc Email: colorificio.rodoero@gmail.com



**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



Cottura indiretta

Con la cottura indiretta il cibo non è direttamente esposto alle braci ardenti.

Il carbone viene posto nel braciere tutto spostato verso la presa d'aria, dall'altra parte viene appoggiato sul braciere un piatto o un contenitore metallico contenente acqua o una soluzione di acqua e birra o brodo con l'aggiunta di erbe aromatiche.

Una volta che si è fatta la brace si pone il braciere nella posizione più bassa e il cibo si dispone sulle griglie di cottura sopra al contenitore con l'acqua.

In questo modo il cibo cuoce in modo molto più "gentile" ad una temperatura di circa 140°C come in un forno convettivo.

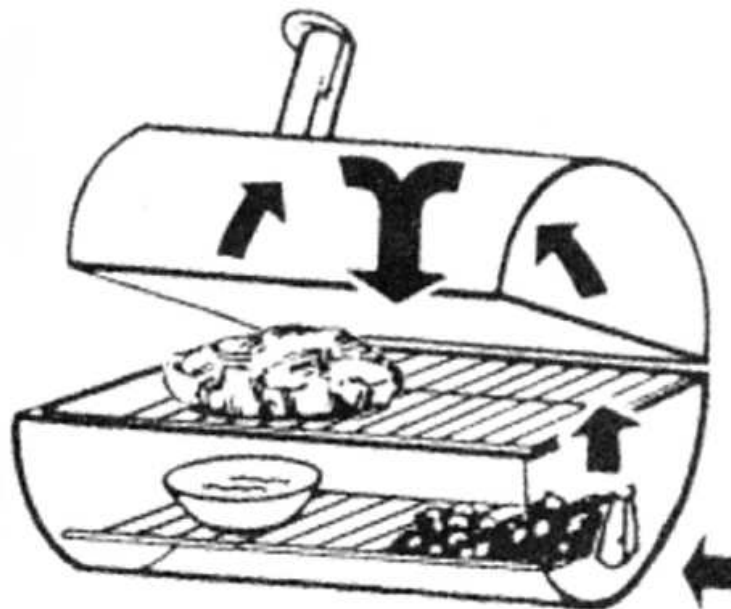
Regolate la temperatura agendo sulla presa d'aria e l'uscita dei fumi. Controllate di quando in quando che il liquido nel contenitore metallico non evapori completamente ed aggiungetene del nuovo nel caso sia necessario.

Per preparare alcuni piatti può essere necessario effettuare prima una cottura diretta per chiuderne i pori.

Per aggiungere un tocco di "affumicato" al gusto dei vostri piatti potete aggiungere al carbone delle scaglie di legno imbevute d'acqua.

Con questo metodo i tempi di cottura si allungano notevolmente (vedi tabella dei tempi di cottura).

Aprire il coperchio del barbecue allunga ulteriormente questi tempi, quindi cercate di minimizzare al massimo le aperture.



BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.rodoero-grill.co.cc Email: colorificio.rodoero@gmail.com



**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



Cottura indiretta con Side Fire Box (non fornito Art. No. 2424)

La cottura con il Side Fire Box (SFB) è un altro metodo di cottura indiretta.

Questo tipo di cottura avviene a temperature basse (90°C – 120°C) e con il coperchio del barbecue chiuso. Come in un forno a convezione il cibo è cotto molto “gentilmente”.

La brace in questo caso è fatta nel Side Fire Box, i fumi caldi per l’effetto camino entrano nella camera del barbecue principale ed escono dal tiraggio dello stesso.

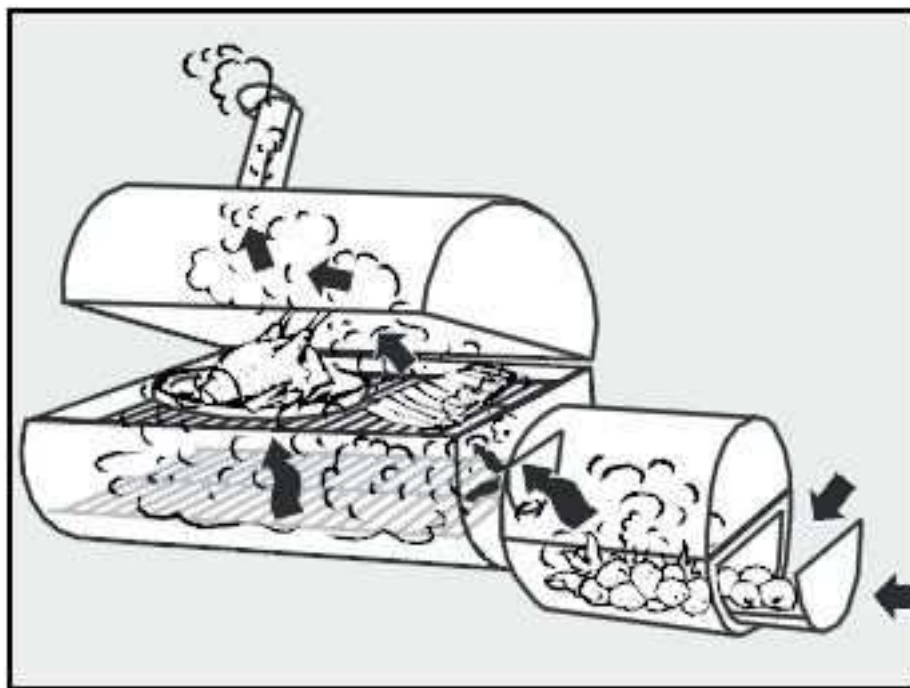
Per accendere la brace posizionare il carbone o altro combustibile sul braciere del SFB lasciando il coperchio di quest’ultimo e la presa d’aria aperti.

Una volta che la brace è accesa si chiude il coperchio del SFB, si posiziona il cibo sulle griglie di cottura del corpo principale e si chiude il suo coperchio.

Se necessario si può prima passare il cibo sulla griglia di cottura dell’SFB in modo da chiuderne i pori prima di posizionarlo nel barbecue.

Si consiglia l’utilizzo di carta di alluminio o di un tegame per raccogliere il grasso sciolto che cola dai cibi in cottura e proteggere il braciere del barbecue principale.

In questa configurazione la temperatura va controllata tramite la presa d’aria dell’SFB e l’uscita fumi del barbecue.



Consigli per un affumicatura TEXAS STYLE con il Side Fire Box.

Per ottenere una buona affumicatura utilizzando il SFB si devono usare scaglie di legno possibilmente imbevute d’acqua se si brucia carbone o carbonella oppure bruciare direttamente legno.



**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



Il legno che si utilizza, sia che sia in scaglie che in piccoli ceppi (fino ad una lunghezza massima di 35 cm), deve essere stagionato (almeno 1 anno) e possibilmente senza corteccia, la quale potrebbe dare un sapore amarognolo al cibo.

Ogni legno ha un suo "sapore" caratteristico, si sconsiglia l'utilizzo di legni resinosi. Se si avessero a disposizione ciliegio o noce potrebbero essere un buonissimo punto per iniziare la sperimentazione mirata alla scoperta del "gusto" ottimale.

Quando si chiudono i coperchi del Barbeque e del SFB il cibo inizia ad affumicarsi, si può regolare la quantità di calore e di fumo agendo sulla presa d'aria del SFB e sull'uscita dei fumi sul barbeque principale.

Maggiore è la quantità di fumo che si produce ed il tempo di permanenza del cibo nella camera di cottura maggiore sarà il sapore di affumicato.

La temperatura ideale per una giusta affumicatura è tra i 90°C ed i 120°C.

Più aria si lascia entrare dalla presa d'aria laterale del SFB più la temperatura all'interno della camera di cottura sarà alta.

Questa temperatura dipende chiaramente anche dalla quantità di combustibile che si immette nel SFB. La giusta combinazione di combustibile ed aria porta alla temperatura desiderata. Ricordate che il fumo in uscita dal camino deve avere un colore biancastro e non nero; se fosse nero vuol dire che si sta facendo entrare troppa poca aria, o utilizzando troppo combustibile per l'aria che entra.

Una regola generale che può dare un'idea dei tempi di cottura è 1 ora ogni 0,5 kg di carne o 1 ora ogni 2,5 cm di spessore.

La cottura indiretta o affumicatura fornisce un tipo di cottura più gentile che normalmente non brucia la carne e la mantiene più morbida e sugosa. E' di conseguenza un metodo più lungo ma sicuramente più rilassante.

Utilizzando questo metodo tenete conto che ogni volta che si apre il coperchio del barbeque si allungano i tempi di cottura.

BBQ FARM by Colorificio Rodoero Sas

Via Cantarena 108 A - 16011 - Arenzano (Ge) - Italy - tel/fax +39 010 912 5194

Web: www.rodoero-grill.co.cc Email: colorificio.rodoero@gmail.com



**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



Tabella di conversione da gradi Fahrenheit a Celsius:

| Fahrenheit | Celsius | Fahrenheit | Celsius |
|------------|---------|------------|---------|
| 100 | 38 | 280 | 138 |
| 110 | 43 | 290 | 143 |
| 120 | 49 | 300 | 149 |
| 130 | 54 | 310 | 154 |
| 140 | 60 | 320 | 160 |
| 150 | 66 | 330 | 166 |
| 160 | 71 | 340 | 171 |
| 170 | 77 | 350 | 177 |
| 180 | 82 | 360 | 182 |
| 190 | 88 | 370 | 188 |
| 200 | 93 | 380 | 193 |
| 210 | 99 | 390 | 199 |
| 220 | 104 | 400 | 204 |
| 230 | 110 | 410 | 210 |
| 240 | 116 | 420 | 216 |
| 250 | 121 | 430 | 221 |
| 260 | 127 | 440 | 227 |
| 270 | 132 | 450 | 232 |

Tabella di esempio tempi di cottura diretta:

| TEMPI DI COTTURA DIRETTA | | | | |
|--------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|---------------------|
| | TIPO DI CARNE | SPESSORE OTTIMALE | TEMPI MEDI DI COTTURA | TEMPERATURA INTERNA |
| POLLAME | cotolette di tacchino | 0,5-1 cm | 5-6 min | 75°C |
| | petto di tacchino | 2-3 cm | 12 min | 75°C |
| | cotoletta di pollo | 0,5-1 cm | 4-5 min | 75°C |
| | petto di pollo | 2-3 cm | 10 min | 75°C |
| MAIALE | bistecca | min. 3 cm | 10-12 min | 75°C |
| | braciola | 1-2 cm | 8-10 min | 75°C |
| MANZO | al sangue | 3 cm | 5-6 min | 61°C |
| | media | 3 cm | 8-9 min | 68°C |
| | ben cotta | 3 cm | 12-13 min | oltre i 78°C |

La temperatura interna è stata rilevata con un termometro Maverick ponendo la sonda all'interno del cibo in cottura lontano dalle ossa.



**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



Tabella di esempio tempi di cottura indiretta o affumicata:

| Tempi di cottura indiretta o affumicata | |  |  | |
|---|---------------|---|--|------------------------------|
| TIPO DI CARNE | PESO | COTTURA INDIRETTA (WATER PAN SMOKING) | COTTURA INDIRETTA (SIDE FIRE BOX) | TEMPERATURA INTERNA |
| Pezzi di manzo | 1 - 2 kg | 1h - 1h 30min | 4h - 5h | 60°C al sangue |
| Pezzi di agnello, capriolo | 2 - 3 kg | 1h 45min - 2h 30min | 5h - 6h | 72°C medio |
| Selvaggina in grossi pezzi | 3 - 4 kg | 2h 30min - 3h 30min | 7h - 10h | 78°C ben cotto |
| Pezzi di maiale | 1 - 2 kg | 1h 45min - 2h 30min | 5h - 6h | 78°C |
| Pezzi di maiale | 2 - 3,5 kg | 2h 30min - 3h | 7h - 8h | 78°C |
| Costole di manzo/maiale (ribs) | qualsiasi | 1h 30min - 2h | 4h - 6h | la carne si stacca dall'osso |
| Braciole di maiale | qualsiasi | 45 min - 1h 15min | 4h - 5h | la carne si stacca dall'osso |
| Salciccia o salamelle | qualsiasi | 2h - 2h 45min | 4h - 5h | 78°C |
| Stinco o spalla di maiale | 2 - 4 kg | 3h - 4h | 7h - 8h | 88°C |
| Pollo intero | 1,5 - 3 kg | 1h 15min - 1h 45min | 4h - 5h | 82°C |
| Pollo in pezzi | qualsiasi | 45 min - 1h 15min | 4h - 5h | 82°C |
| Tacchino intero | 3,5 - 5 kg | 1h 45min - 2h 30min | 7h - 8h | 82°C |
| Pesci piccoli interi | meno di 500gr | 30min - 45min | 2h - 3h | 58°C |
| Pesci grossi interi | 1 - 2 kg | 1h 15min - 1h 45min | 3h - 4h | 58°C |
| Anatra | 1 - 2,5 kg | 1h - 1h 45min | 4h - 5h | 82°C |
| Piccoli volatili | qualsiasi | 45min - 1h | 3h - 4h | 82°C |

La temperatura interna è stata rilevata con un termometro Maverick ponendo la sonda all'interno del cibo in cottura lontano dalle ossa



**Char Griller®
SUPER PRO
Mod. No. 2121**



GARANZIA

1. Generale.

Il Colorificio Rodoero Sas sottostando alle normative della Comunità Europea fornisce una garanzia sui prodotti Char Griller e dei relativi accessori che copre i materiali ed i difetti di fabbricazione. Non vengono accettati reclami riguardanti la pitturazione ed il colore dopo il primo utilizzo del barbeque.

2. Periodo di garanzia.

Il periodo di garanzia dura per 24 mesi dal momento dell'acquisto. Come prova di acquisto va mantenuto lo scontrino fiscale o la fattura di vendita.

3. Reclami.

I reclami devono pervenire per iscritto dal cliente o dal rivenditore allegando una valida prova di acquisto del materiale in oggetto.

4. Rimedi.

I difetti riconosciuti saranno corretti inviando una parte di ricambio nuova o ricondizionata a spese del Colorificio Rodoero Sas.

5. Ritorno.

Il ritorno in toto del materiale acquistato per una sostituzione od un rimborso dovrà effettuarsi solo ad espressa richiesta del Colorificio Rodoero Sas. In questo caso il Colorificio Rodoero Sas si assumerà le spese di spedizione.

6. Esclusioni.

Questa garanzia non copre i danni causati da un non corretto utilizzo ed in questo caso il cliente dovrà pagare il costo delle parti di ricambio e della loro spedizione. Il trattamento protettivo superficiale (la pitturazione) ed il braciere sono esclusi da questa garanzia. Eventuali fenomeni di corrosione, se non presenti e documentati al momento dell'acquisto non sono coperti dalla garanzia in quanto derivati da una cura non appropriata dell'oggetto.