

ALFA



BBQ500

user manual



WATCH THE VIDEO, SCAN THE QR CODE

alfaforni.com/bbq500.php



02	WARNINGS AND TIPS
03	BBQ500
04	INCLUDED IN THE KIT
04	TYPES OF COOKING
05	THE ADVANTAGES
06	INSTRUCTION FOR USE
07	HOW TO COOK WITH BBQ500

WARNINGS

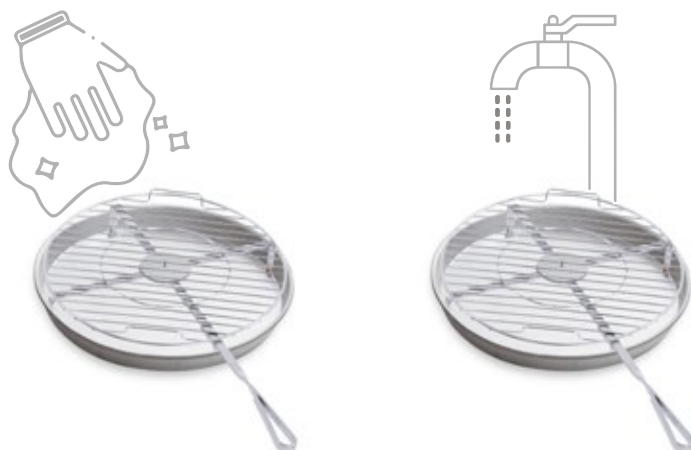
- Always take the grill handle and the pan with a fireproof glove
- Do not take the grill or pan with your bare hands if it is still hot or cooking.
- When the BBQ 500 is in action in the oven with the embers inside, handle the grill and pan carefully in order to avoid tipping the embers onto objects or people.
- Handle the accessory one person at a time

TIPS ON HOW TO USE THE BAKING PAN

Manufactured in aluminized iron, according to the EN 10130 standard:

Our pan must not be subjected to burning before use and can be washed with water. It also resists very high temperatures, up to 650°C (1.200°F) without flaking or deforming.. Aluminized iron combines the mechanical resistance of steel with the resistance to corrosion, oxidation and heat of aluminum.

Use a damp cloth for cleaning.



Barbecuing has never been so easy and...juicy!

BBQ buffs will find out how easy it is to control the heat while you are cooking.

“BBQ 500” converts your Alfa wood or gas-burning oven into a barbecue with enough power and control to cook over the flame or embers and to grill more quickly or more slowly with the door closed. Use the door to impart extra smoky flavour to your dishes and keep the meat juicy and tender.

Try Alfa ovens for two methods of cooking: direct cooking and indirect cooking.

MODEL	COMPATIBLE OVENS
Size 30 cm	1 PIZZA
Size 37 cm	2 PIZZE, 3 PIZZE, 4 PIZZE, 5 PIZZE

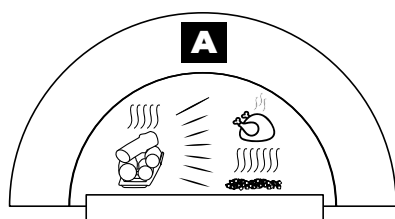
Included in the kit

- 1. Rotary grill:** it allows you to check how the cooking is going by moving dishes with a simple gesture.
- 2. Drip pan:** its size is compatible with that of the grill: it protects the oven floor and collects any excess grease.
- 3. Tongs:** they help you rotate the grill and turn the meat without poking it.

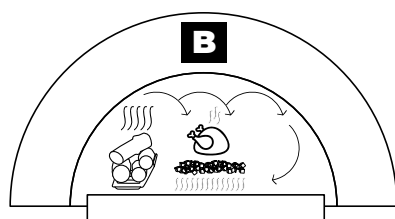


Types of cooking

- A. Open-door direct cooking:** it means placing the food directly over the embers at high temperatures. It is suitable for small meat cuts and exploits the Maillard reaction to deliver deliciously browned food that literally melts in your mouth.
- B. Closed-door indirect cooking:** in this case, the meat is placed to the side of the fire and is baked at a moderate temperature for a long time.



DIRECT HEAT Flame burning and hot coals
only wood models



INDIRECT HEAT Dome that envelops and hot brick
for wood and gas models

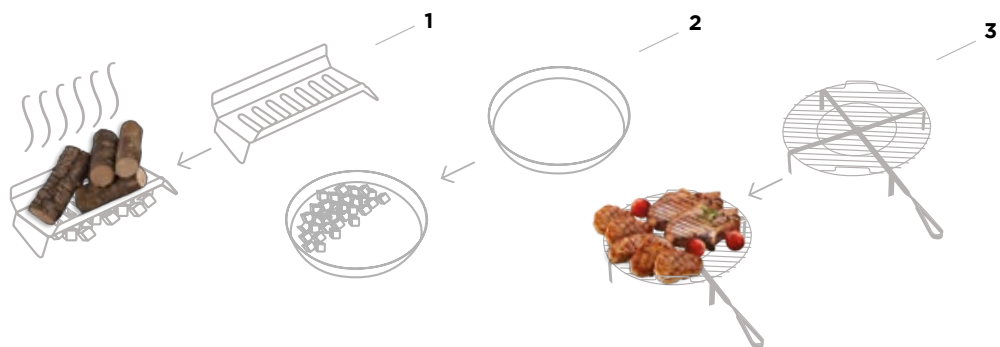
The advantages

- Red-hot embers and open fire make for excellent barbecues.
- Crispy and tasty meat on the outside, tender and juicy on the inside, the dream of all BBQ enthusiasts.
- It takes 5 minutes for grilling thanks to the power of fire and the heat of the embers.
- Push the dish well into the oven and keep your hands out of harm's way.
- The pitmaster no longer has to be exposed to grilling fumes and vapours: the chimney flue will clear them easily.
- The Alfa oven is safe: 500 °C inside but outside you can touch it with your fingers.
- Once you are through with the cooking, the oven cleans itself (pyrolysis) and reverts to a nifty designer appliance.
- Cook meat, fish or veg without burning them.



Instruction for use

1. Light the fire five minutes before grilling over direct flame or fifteen minutes before cooking over charcoals and flames
(only wood models)
2. Arrange the coals in half baking pan. (only wood models)
 - 2.1 The baking pan is multifunctional (only wood models):
 - With flavoured water or wine to give tenderness and aroma to slowly cooked meat.
 - Charcoals for a full BBQ;
 - Put the charcoals only in one half of the pan to keep a cooler area;
 - With no charcoals to roast from the top (broiling) and collect the fat into the baking pan; (for wood and gas models)
3. Put the food on the grill.

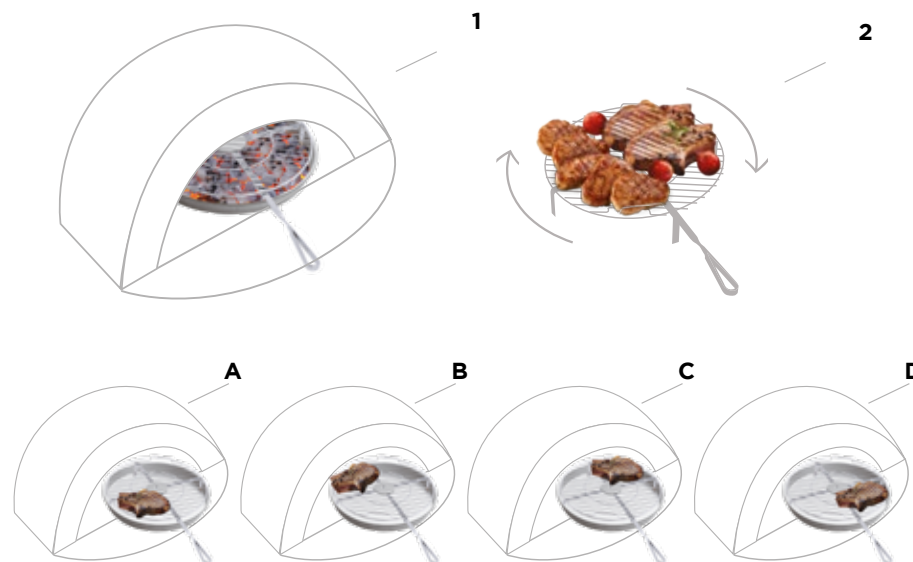


Hot to cook with BBQ500

1. Push the roasting pan/grill in the oven according to the desired heat. The largest and leanest cuts of meat require less heat; the smallest and fattiest cuts require more heat.
2. After choosing the power, it is possible to further control the cooking by moving the food through the rotation of the grill that allow you to orient the food being cooked towards the hottest or coldest areas according to the type of cooking.

The 4 positions:

- A. Near the oven mouth for slow cooking;
- B. In the middle near the flame for roasting or in the middle by the oven side for convection cooking;
- C. To the back for roasting and convection cooking.
- D. out on the oven sill: to keep dishes warm while waiting to be served, keeping them with the right amount of heat and humidity.





02	AVVERTENZE E CONSIGLI
03	BBQ500
04	INCLUSO NEL KIT
04	TIPI DI COTTURA
05	I VANTAGGI
06	COME SI USA
07	COME SI CUOCE

AVVERTENZE

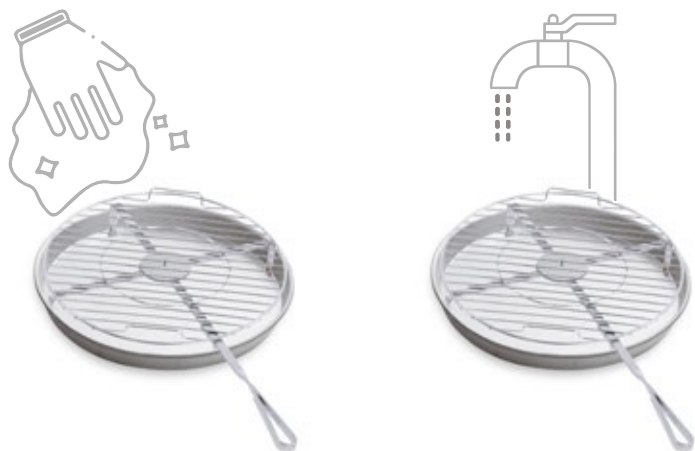
- Prendere sempre il manico della griglia e la teglia con un guanto ignifugo
- Non prendere a mani nude la griglia o la teglia se ancora calda o in cottura.
- Quando il BBQ 500 è in azione nel forno con la brace all'interno maneggiare con attenzione la griglia e la teglia al fine di evitare ribaltamenti della brace su oggetti o persone.
- Maneggiare l'accessorio una persona alla volta

CONSIGLI PER L'USO DELLA TEGLIA

Prodotto in ferro alluminato, secondo la norma EN 10130:

La nostra teglia non dovrà essere sottoposta alla bruciatura prima dell'utilizzo e potrà essere lavata con acqua. Resiste anche ad altissime temperature, fino a 650°C senza sfaldarsi né deformarsi. Il ferro alluminato unisce la resistenza meccanica dell'acciaio alla tenuta alla corrosioni, all'ossidazione ed al calore propri dell'alluminio.

Per la pulizia utilizzare un panno umido.



La cottura al forno non è mai stata così facile e così succosa!

Gli amanti del barbecue scopriranno quanto sia facile controllare tutto il calore durante la cottura.

Con "BBQ 500", il forno Alfa diventa un barbecue dotato di potenza e di controllo per cuocere alla fiamma e alla brace, fino a 500°C, sia nei forni a gas sia nei forni a legna, per cotture più rapide oppure con il metodo a cottura lenta e controllata a sportello chiuso.

L'utilizzo dello sportello ti permette di insaporire le pietanze sfruttando i fumi prodotti dalla cottura che rimangono chiusi e non si disperdono nell'aria. La cottura indiretta permette di mantenere le carni succose e tenere, senza disidratarle.

Con i forni Alfa puoi ottenere due differenti cotture: la cottura diretta e quella indiretta.

MODELLO	FORNI COMPATIBILI
Dimensione 30 cm	1 PIZZA
Dimensione 37 cm	2 PIZZE, 3 PIZZE, 4 PIZZE, 5 PIZZE

Inclusi nel kit

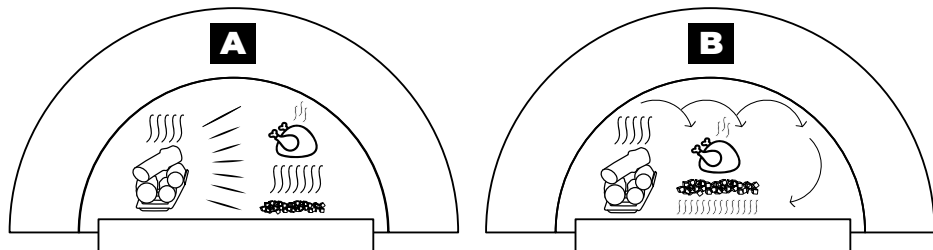
1. **Griglia Girevole:** permette una regolazione della cottura muovendo le pietanze con un semplice gesto.
2. **Teglia:** dimensionata alla griglia per proteggere il piano cottura, ideale per sciogliere i grassi in eccesso durante la cottura.
3. **Pinza:** per gestire il cibo in cottura e ruotando la griglia e per girare la carne senza bucherellarla, evitando così che si asciughi troppo.



Tipi di cottura

A. Cottura diretta a sportello aperto: cottura veloce fatta direttamente sulle braci e ad alte temperature. Adatta per piccoli tagli che rimangono teneri e succosi. L'alta temperatura innesca la reazione di Maillard e la conseguente formazione della crosticina superficiale.

B. Cottura indiretta a sportello socchiuso: quando la carne non viene posizionata direttamente sulle braci. Ciò significa che la cottura avviene con tempi più lunghi e a temperature più basse.



CALORE DIRETTO Fiamma accesa e braci roventi
valido solo nei modelli a legna

CALORE INDIRETTO Cupola che avvolge e mattone caldo
valido per i modelli a legna e a gas

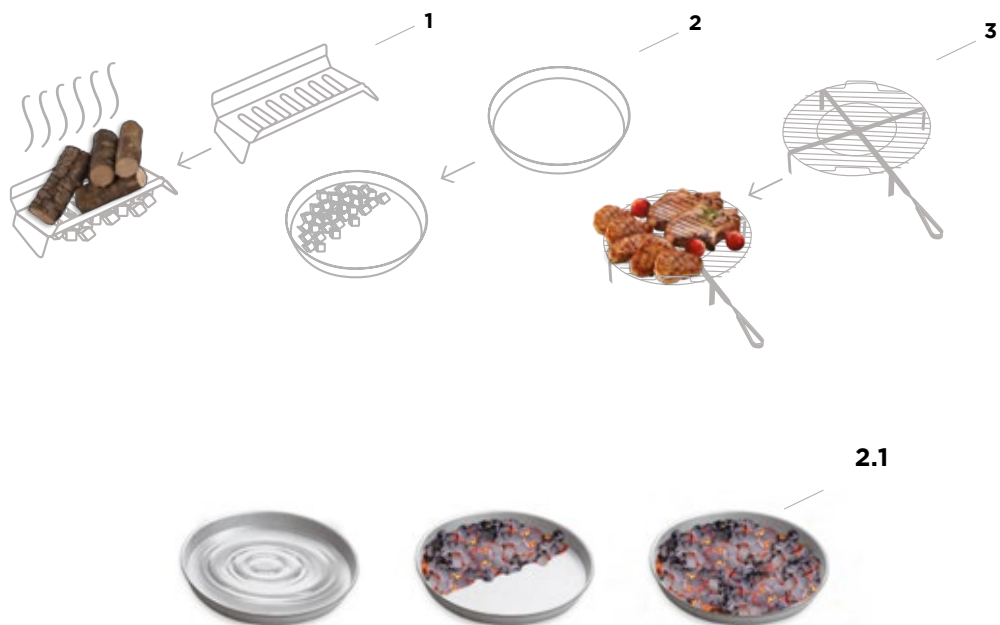
I vantaggi

- Con la brace viva e la fiamma accesa le cotture al barbecue diventano sublimi.
- Croccante e saporito fuori, morbido e succoso dentro è il sogno di tutti gli appassionati di barbecue.
- Bastano 5 minuti per iniziare a grigliare con tutta l'energia della fiamma ed il calore della brace.
- Le pietanze sono spinte nelle zone più calde dentro, le mani che lavorano restano fuori al fresco sulla bocca del forno.
- L'eroe del barbecue ed i suoi vestiti non devono più sorbirsi le sbuffate di vapori e di fumo: ci pensa la canna fumaria!
- Il forno Alfa Pizza è sicuro perché protegge dal calore: 500 gradi dentro il forno mentre fuori si tocca con la mano.
- Appena finito, il forno, auto pulente per pirolisi, torna ad essere un bell'oggetto in ordine è pronto per la prossima accensione.
- Puoi cucinare carne, pesce, verdure, senza mai sbagliare la cottura!



Come si usa

1. Accendere il fuoco 5 minuti prima per cuocere alla sola fiamma 15 minuti prima per fiamma e brace
(valido solo nei modelli a legna)
2. Disporre di brace metà teglia (valido solo nei modelli a legna)
 - 2.1 La teglia vanta molteplici funzioni (valido solo nei modelli a legna):
 - Brace interna per barbecue completo
 - Brace per metà teglia per arrostitire mantenendo una zona più fredda
 - Senza brace per arrostitire dall'alto (effetto grill del forno) e raccogliere i grassi in teglia (valido per i modelli a legna e a gas)
 - Con acqua aromatizzata o vino per offrire morbidezza e aromi alla carne cotta in modo lento.
3. Poggiare sulla griglia i cibi da cuocere

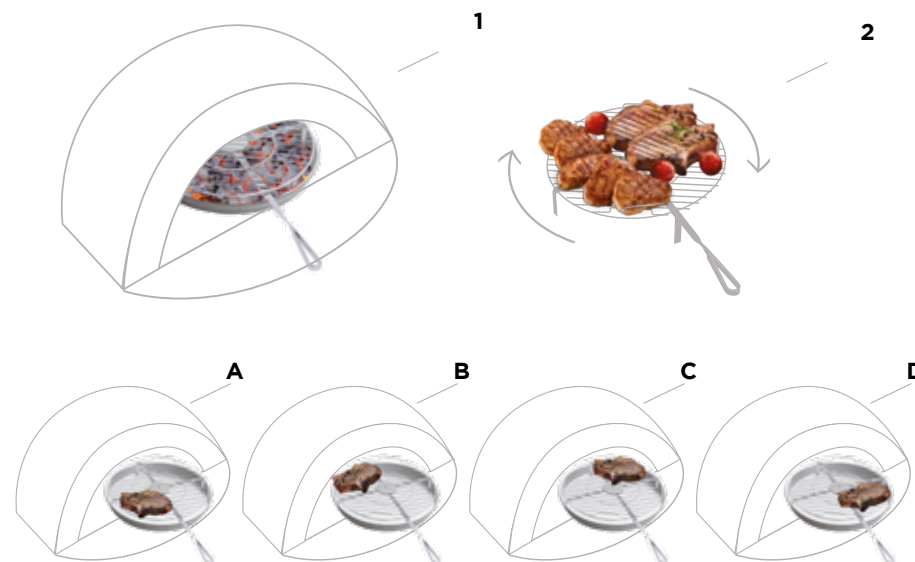


Come si cuoce

1. Spingere la teglia e la griglia verso l'interno del forno, più o meno per maggiore o minore potenza; le carni di grande taglia e le più magre minore potenza, i pezzi più piccoli e contornati dai grassi più potenza.
2. Dopo aver scelto la potenza è possibile un ulteriore controllo della cottura spostando il cibo attraverso la rotazione della griglia che consentono di orientare il cibo in cottura verso le zone più calde o più fredde secondo la tipologia di cottura.

Le 4 posizioni:

- A.** Esterno sulla bocca, per la cottura lenta
- B.** a metà lato fiamma, per la cottura per arrostitimento o a metà lato forno per la cottura al calore
- C.** interno in fondo, arrostitimento e calore.
- D.** in uscita sul davanzale del forno: per tenere le pietanze al caldo in attesa di essere servite mantenendole con la giusta dose di calore e di umidità.



2024-0312

alfaforri.com