

OUTR
PLANCHA

C100 – C100 low – B100

FR – MODE D'EMPLOI



MODE D'EMPLOI PLANCHAS

Introduction

Merci d'avoir choisi la Plancha d'OUTR.

Plancha C80 / Plancha C80 low / Plancha B80

Les cuisinières d'extérieur sont composées d'une plaque de cuisson de 80 cm de diamètre, d'un anneau intermédiaire sur lequel repose la plaque de cuisson, d'un bac à feu avec un trou d'évacuation et d'un socle.

Plancha C100 / Plancha C100 low / Plancha B100

Les cuisinières d'extérieur sont équipées d'une plaque de cuisson de 100 cm de diamètre, d'un anneau intermédiaire sur lequel repose la plaque de cuisson, d'un bac à feu avec un trou d'évacuation et d'un socle.

Ce guide vous aidera à installer et à utiliser votre foyer.

Nous souhaitons également vous donner de précieux conseils pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation et pour un entretien optimal après l'utilisation.

Nous vous recommandons de lire attentivement ces instructions et de les conserver dans un endroit sûr.

Veuillez vérifier à la livraison

- si l'emballage n'est pas endommagé
- si les marchandises sont complètes
- si les marchandises et les accessoires fournis ne sont pas endommagés

Veuillez vérifier immédiatement si la livraison est complète et si elle n'est pas endommagée. Les défauts visibles (y compris les livraisons erronées et incomplètes) qui ne nous atteignent pas dans un délai de 5 jours ouvrables, ne peuvent plus être reconnus plus tard.

Consignes de sécurité

- La plancha OUTR ne doit être placée que sur une surface dure, plane, résistante à la chaleur et stable.
- Ne jamais laisser votre OUTR Plancha sans surveillance pendant l'utilisation.
- Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la Plancha OUTR pendant et après l'utilisation, lorsque l'appareil est encore chaud.
- S'assurer qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à proximité de votre OUTR Plancha.
- Ne jamais utiliser la Plancha OUTR à l'intérieur ou dans un espace partiellement ou totalement clos. Cela peut générer des fumées excessives et dangereuses qui peuvent conduire à une intoxication au monoxyde de carbone
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu.
- N'utilisez que du bois pur pour faire du feu et aucun autre combustible n'est adapté à cet usage.
- Utilisez des gants résistants à la chaleur, tels que des gants en cuir, lorsque vous rechargez le bois ou déplacez des produits chauds tels qu'une grille ou une poêle en fonte.

L'installation

La plancha OUTR se compose d'un socle, d'un bac à feu, d'une plancha ou d'une grille et d'un anneau de support. Pour l'installation, l'arc-en-ciel est placé sur le socle. Veillez à ce que le socle soit placé sur une surface plane et stable. L'anneau de support est ensuite placé dans le bac à feu, avec la plaque de cuisson au-dessus.

Combustible

Utilisez du bois propre et sec avec un taux d'humidité maximum de 20 %. Le hêtre et le frêne sont des types de bois idéaux pour la cuisson. Veillez à ce que les bûches mesurent environ 25 cm de long et +/- 10 cm d'épaisseur. Pour les bois plus durs comme le chêne ou les bois durs tropicaux, il est recommandé d'en utiliser moins car ils deviennent très chauds et peuvent endommager la plaque.

Socle ouvert

Lorsque vous rangez des bûches dans le socle ouvert, laissez toujours un espace d'au moins 20 cm sous le bol à feu. Le foyer peut devenir très chaud et les bûches ou autres objets peuvent s'enflammer s'ils s'approchent trop près du foyer, ce qui peut entraîner des situations dangereuses.

Allumer le feu

Empilez les blocs de bois deux par deux, en alternance (à la suisse). Une pile de 2 à 3 blocs est suffisante pour commencer. Placez quelques morceaux de bois d'allumage sur le dessus et allumez-les avec quelques bois d'allumage. ASTUCE : OUTR WoodWool.

Première utilisation

Faites un petit feu pendant les 90 premières minutes. Pour que la plancha puisse se placer. Au fur et à mesure qu'elle chauffe, la plancha commence à flétrir. La plancha peut se courber vers le haut (convexe), au lieu de se courber vers le bas (concave). Dans ce cas, vous devrez la retourner lorsqu'elle aura refroidi,

Il est également préférable de brûler la plaque de cuisson en la chauffant et en la frottant avec de l'huile, de préférence de l'huile d'olive. La première fois seulement, car l'huile d'olive a un point de combustion plus bas et crée plus rapidement cette couche noire/brune. Répétez cette cuisson 2 à 3 fois. Après la cuisson, utilisez une huile à point de combustion plus élevé, comme l'huile d'arachide ou l'huile de tournesol.

Contrôler le feu et la température

Pour poursuivre le feu, étalez une partie du charbon de bois chaud sous la plancha et placez de nouvelles bûches au centre du bol. La plancha peut atteindre 300°C à l'intérieur et 200°C à l'extérieur. En fonction de la température extérieure, il faudra plus de bois pour atteindre ces températures, dans des conditions plus froides. Comme en automne et en hiver. Le vent influe également sur la température. La plancha sera plus chaude là où l'air s'évacue. Profitez-en pour travailler avec différentes zones de chaleur.

Éteindre le feu

Pour des raisons inattendues, il est possible d'éteindre les flammes en plaçant le couvercle sur la plancha. Cela n'éteindra pas encore complètement le feu. Nous préférons donc laisser le feu s'éteindre de lui-même. En mettant le couvercle, le feu aura moins d'oxygène et au bout d'un certain temps, il y aura plus de fumée. Si le couvercle est retiré peu après, des flammes peuvent apparaître en raison d'une augmentation soudaine de l'oxygène. N'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu !

Entretien

Plaque de cuisson - La plancha est fabriquée en acier au carbone. La beauté de l'acier au carbone est qu'il est plus résistant que l'acier inoxydable, c'est pourquoi l'acier au carbone se plie plus vite qu'il ne se casse. L'inconvénient de l'acier au carbone est qu'il peut rouiller, surtout s'il n'est pas régulièrement huilé avec une quantité suffisante d'huile. Si la plancha n'est pas utilisée pendant une longue période, nous recommandons de la traiter avec de l'huile ou un spray de cuisson tous les 20 jours. En outre, il faut toujours couvrir la plaque de cuisson d'un couvercle qui, combiné à la couche d'huile, limitera la rouille.

Bol à feu - Retirez les cendres et autres résidus après chaque utilisation, vous éviterez ainsi l'encrassement et limiterez l'oxydation. La chaleur et l'humidité, dues à la présence de cendres humides dans le bol, peuvent entraîner la formation de paillettes d'acier à l'extérieur et à l'intérieur. Il est facile de les enlever en les grattant à l'aide d'une spatule.

OUTR

Le socle - Des éclaboussures d'huile peuvent se produire sur la base pendant la cuisson. Ces taches ne peuvent pas être enlevées et le socle entière devra être traitée avec de l'huile pour rendre les taches moins (in)visibles.

Plancha Black - L'anneau de feu et le socle de la variante noire sont recouverts d'une laque réfractaire qui nécessite un entretien spécifique. N'utilisez jamais de matériaux durs ou de produits d'entretien agressifs qui pourraient endommager la laque.

La laque noire n'est pas une protection contre l'oxydation ou la rouille. La chaleur et la pluie affecteront le revêtement noir, ce qui entraînera éventuellement de la rouille. La rapidité de ce phénomène dépend de l'utilisation, de l'entretien et de la protection. Des rayures ou des dommages mineurs peuvent néanmoins survenir. Pour y remédier, il y a un spray de revêtement haute température, fourni avec l'appareil.

Après chaque saison, nous vous recommandons de vérifier soigneusement si le bol est correctement entretenue. Il est donc important de poncer toute trace de rouille à l'aide d'un papier de verre à grain fin et d'appliquer ensuite une nouvelle couche de laque réfractaire sur le bol. Une cire hydrofuge peut également être appliquée comme protection supplémentaire contre la formation de rouille.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau dans le bol à feu et à ce que toutes les cendres aient été enlevées du bol, car cela intensifierait la rouille. Si la plancha ne peut pas être couverte, placez le bol à feu dans un endroit sec à l'intérieur.

Garantie

- Les conditions de garantie ne s'appliquent qu'aux acheteurs ou propriétaires d'origine.
- L'anneau de feu de la plancha ne peut pas être utilisé de manière professionnelle, par exemple dans le secteur de la restauration.
- Dans le secteur B2B (hôtellerie), les produits sont utilisés de manière plus intensive et une garantie d'un an s'applique.
- Le foyer plancha a été acheté auprès d'un revendeur agréé et vous pouvez fournir une preuve d'achat valide. La période de garantie de la plancha est de 3 ans.

Exclus de la garantie

- Les dommages causés par le transporteur
- Les dommages causés par le non-respect des consignes de sécurité, d'installation et d'entretien.
- Dommages causés par un mauvais combustible ou un excès de combustible
- Dommages visuels causés par des substances chimiques
- Dommages causés aux surfaces par l'eau de rouille de saignée

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre Plancha d' OUTR.