

OUTR PLANCHA

C80 – C80 low – B80

C100 – C100 low – B100

NL - HANDLEIDING

FR - MODE D'EMPLOI



HANDLEIDING PLANCHA

Inleiding

Bedankt voor de keuze van de OTR Plancha.

Plancha C80 / Plancha C80 low / Plancha B80

De buitenkooktoestellen hebben een bakplaat van 80 cm doorsnede, tussenring waar de bakplaat op rust, vuurschaal met één gaatje voor de afwatering en een sokkel.

Plancha C100 / Plancha C100 low / Plancha B100

De buitenkooktoestellen hebben een bakplaat van 100 cm doorsnede, tussenring waar de bakplaat op rust, vuurschaal met één gaatje voor de afwatering en een sokkel.

Deze gids zal u helpen met de installatie en het gebruik van uw vuurschaal.

Daarnaast willen we u waardevolle tips geven voor het beste resultaat bij het gebruik evenals de optimale zorg na gebruik.

We raden u aan deze instructies aandachtig te lezen en ze vervolgens op een veilige plaats te bewaren.

Controleer bij levering

- of de verpakking onbeschadigd is
- of de goederen compleet zijn
- of de geleverde goederen en eventuele accessoires onbeschadigd zijn

Controleer de levering onmiddellijk op volledigheid en schade.

Duidelijke gebreken (inclusief verkeerde en onvolledige levering) waarvan wij niet binnen 5 werkdagen op de hoogte worden gebracht, kunnen later niet meer erkend worden.

Veiligheid

- De OTR Plancha dient uitsluitend op een hard, waterpas, hittebestendig en stabiel oppervlak geplaatst te worden.
- Laat uw OTR Plancha tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de OTR Plancha tijdens het gebruik en na het gebruik, wanneer het toestel nog warm is.
- Zorg er voor dat er in de buurt van je OTR Plancha geen brandbare materialen zijn.
- Gebruik de OTR Plancha nooit binnenshuis of in een gedeeltelijk of volledig afgesloten ruimte. Dit kan een teveel aan gevaarlijke dampen genereren die kunnen leiden tot koolmonoxidevergiftiging
- Gebruik nooit water om het vuur te blussen.
- Gebruik enkel zuiver hout om te stoken en geen enkel ander brandstof is hiervoor geschikt.
- Gebruik bij het aanvullen van hout of verplaatsen van hete producten zoals een topgrill of een gietijzeren pan, hitte bestendige handschoenen zoals lederen handschoenen.

Installatie

De OTR Plancha bestaat uit een sokkel, vuurschaal, plancha of bakplaat en een steunring. Voor de montage wordt de vuurschaal bovenop de sokkel geplaatst. Zorg ervoor dat de sokkel op een vlakke en stabiele ondergrond wordt geplaatst. De steunring plaatst men dan in de vuurschaal met daarboven de bakplaat.

Brandstof

Gebruik zuiver en gedroogd hout met maximaal 20% vochtigheid.

Beukenhout en essenhout zijn ideale houtsoorten om te stoken. Zorg dat de houtblokken ongeveer 25 cm lang zijn en +/-10 cm dikte. Bij hardere houtsoorten zoals eiken of tropisch hardhout, raden we aan om daar minder van te gebruiken, gezien dit erg heet wordt en schade kan toebrengen aan de bakplaat.

Open sokkel

Bij het opbergen van houtblokken in de open sokkel, altijd minimaal 20 cm vrij laten onder de vuurschaal. De vuurschaal kan heel heet worden en houtblokken of andere voorwerpen kunnen vlam vatten als deze te dicht bij de vuurschaal komen en zo gevaarlijke situaties veroorzaken.

Vuur aanmaken

Stapel de blokken hout per twee, om en om (Zwitserse wijze). Een stapel van 2-3 hoog is voldoende om mee te starten. Leg daar enkele aanmaakhoutjes op en steek dit aan met een paar aanmaakwokkels. TIP: Outr WoodWool.

Eerste keer gebruik

Maak een klein vuurtje de eerste 90 minuten. Zodat de bakplaat/plancha zich rustig kan gaan zetten. Bij het opwarmen zal de plancha gaan buigen. Het kan zijn dat de plancha naar boven buigt (bol), in plaats van naar beneden (hol). Niks aan de hand, dan zal je deze even moeten omdraaien als die weer is afgekoeld,

De bakplaat kan je ook best inbranden, dit doe je door deze op te warmen en goed in te smeren met een olie, best olijfolie. Enkel bij de eerste keer inbranden, omdat olijfolie een lagere verbrandingspunt heeft en sneller zorgt voor die zwart/bruine laag. Herhaal dit inbranden 2 a 3 keer. Na het inbranden gebruikt u een olie met een hoger verbrandingspunt, zoals arachideolie of zonnebloemolie.

Controle over het vuur en temperatuur

Om het vuur te continueren, verspreid je een deel van de hete houtskool onder de plancha en leg je nieuwe houtblokken in het midden van de schaal. De plancha kan 300°C aan de binnenzijde en 200°C aan de buitenzijde worden. Afhankelijk van de buitentemperatuur zal er meer hout nodig zijn om de temperaturen te bereiken, bij koudere omstandigheden. Zoals in de herfst en winter. Ook de wind heeft invloed op de temperatuur. De plancha zal op de plek waar de lucht deze verlaat, heter zijn. Maak hier gebruik van, door met verschillende hitte-zones te werken.

Het vuur doven

Bij onverwachte redenen om de vlammen te doven, kan het deksel erop geplaatst worden. Hierdoor zal het vuur nog niet volledig gedoofd zijn. Onze voorkeur is dan ook om het vuur vanzelf uit te laten gaan. Door de deksel erop te plaatsen, heeft het vuur minder zuurstof en zal er na enige tijd meer rook ontwikkeling ontstaan. Bij het kort erop weer verwijderen van de deksel kunnen er steekvlammen optreden, door plotselinge zuurstof toename. Gebruik geen water om het vuur te doven!

Onderhoud

Bakplaat - De plancha is gemaakt van koolstofstaal. Het mooie aan koolstofstaal is dat het taaier is dan roestvrijstaal, hierdoor buigt koolstofstaal sneller dan het breekt. Een nadeel van koolstofstaal is dat het kan roesten, zeker als deze niet regelmatig met voldoende olie wordt ingebrand. Als de plancha voor lange tijd niet gebruikt wordt, dan raden we aan de plancha om de 20 dagen te behandelen met olie of bakspray. Dek de bakplaat ook altijd af met een deksel in combinatie met de olielaag zal roestvorming beperkt worden.

Vuurschaal - Verwijder na elk gebruik de as en andere resten, dit zal verstoppingen voorkomen en verder oxideren beperken. Door de hitte en vocht, door aanwezigheid van vochtige as in de schaal, kunnen er aan de buiten- en binnenzijde staalschilfers ontstaan. Dit is eenvoudig te verwijderen door er met een spatel dit eraf te krabben.

Sokkel - Op de sokkel kunnen olie spetters terecht komen, tijdens het bakken. Deze vlekken kunnen niet verwijderd worden en zal de gehele sokkel met olie behandeld moeten worden om de vlekken minder (on)zichtbaar te krijgen.

Plancha Black - De vuurring en sokkel in de zwarte variant hebben een vuurvaste lak, deze vragen een specifiek onderhoud. Gebruik nooit harde materialen of agressieve onderhoudsproducten die de lak kunnen beschadigen.

De zwarte lak is geen bescherming tegen oxideren of roestvorming. Hitte en regen zullen de zwarte coating aantasten waardoor er op termijn roestvorming zal ontstaan. Hoe snel dit zich zal voordoen is afhankelijk van het gebruik, onderhoud en bescherming. Toch kunnen er krassen of kleine beschadigingen ontstaan. Om dit te herstellen is er een hoge temperaturen coating spray bijgeleverd, bij het toestel.

Na ieder seizoen raden we u aan de vuurschaal zorgvuldig te controleren correct te onderhouden. Daarom is het belangrijk het beginnende roest weg op te schuren met een schuurpapier met een fijne korrel en daarna de vuurschaal opnieuw te voorzien van een nieuwe laag vuurvaste lak. Een waterafstotende wax kan ook toegepast worden als extra bescherming tegen roest vorming.

Zorg ervoor dat er geen water in de vuurschaal kan blijven staan en dat alle assen uit de vuurschaal zijn verwijderd, dit zal de roestvorming versterken. Indien de plancha niet kan worden afgedekt plaats de vuurschaal dan op een droge plaats binnen.

Garantie voorwaarden

- De garantie voorwaarden gelden enkel voor de oorspronkelijke kopers of eigenaren.
- De plancha vuurring mag niet professioneel worden ingezet zoals in de horeca. In de B2B (horeca) worden de producten intensiever gebruikt en geldt er 1 jaar garantie.
- De plancha vuurring is gekocht bij een erkende dealer en je kan een geldig aankoopbewijs overhandigen. De plancha vuurring heeft een garantietermijn van 3 jaar.

Uitgesloten van garantie

- Schade veroorzaakt door de transporteur
- Schade veroorzaakt door het niet naleven van de veiligheid, installatie en onderhoudsinstructies.
- Schade door verkeerde brandstof of te veel brandstof
- Visuele schade veroorzaakt door chemische substanties
- Schade aan oppervlaktes door aflopend roestwater

We wensen je veel plezier met je Plancha vuurschaal van OUTR.

MODE D'EMPLOI PLANCHA

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.

Veillez 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

Veillez 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 OTR ne doit être placée que sur une surface dure, plane, résistante à la chaleur et stable.
- Ne jamais laisser votre OTR Plancha sans surveillance pendant l'utilisation.
- Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la Plancha OTR 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 OTR Plancha.
- Ne jamais utiliser la Plancha OTR 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 OTR 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 type 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 : OTR 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 fléchir. 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.

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.

OUTR

KORTRIJKSESTEENWEG 1266

9051 GENT

TEL: 0032 55 23 26 48

www.outr.be

info@outr.be

**ENTER_{THE}
OUTSIDE**