



Terra

Plancha au feu de bois

Design : Gaëtan COULAUD

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Totem.

SOMMAIRE

1 – INSTRUCTION DE SECURITE ET D'INSTALLATION

2 - NOTICE DE MONTAGE

3 - PREMIER ALLUMAGE

3.1 Faire un feu

3.2 Élimination des résidus de l'huile d'origine et « culottage » des plaques de cuisson

4 – UTILISATION

4.1 Le bois de chauffage

4.2 Temps nécessaire à la chauffe de la plaque de cuisson

4.3 Quelle huile de cuisson faut-il utiliser ?

4.4 Gestion du feu

5 – ESPACE DE RANGEMENT

6 - EXTINCTION DU FEU

6.1 Extinction du feu

6.2 Elimination des cendres

7 - CONSEILS D'ENTRETIEN














7.1 Les plaques de cuisson

7.2 Le corps de chauffe

7.3 Acier laqué noir

8 - GARANTIES

Instruction de sécurité et d'installation :

-  Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu.
-  En raison du poids des éléments, le déballage et l'installation du produit doivent être effectués par au moins 2 personnes.
-  Nous recommandons l'usage de gants lors de l'installation de la plaque de cuisson.
-  Placez votre plancha Terra Totem, sur une surface dure, à niveau, résistante à la chaleur et stable.
-  Ne pas faire glisser plancha Terra Totem après son installation ; Cela peut endommager les pieds réglables ou les écrous avec lesquels ils sont fixés.
-  Ne pas dévisser de plus de 25mm les pieds réglables.
-  Ne laissez jamais votre plancha Terra Totem sans surveillance pendant l'utilisation.
-  Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de la plancha Terra Totem pendant l'utilisation et après usage lorsqu'elle est encore chaude.
-  N'utilisez jamais plancha Terra Totem à l'intérieur ou dans un espace partiellement fermé. Ceci entraînerait des fumées nocives susceptibles de provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.
-  Assurez-vous que la zone autour de l'unité de cuisson est exempte de matériaux inflammables.
-  N'éteignez jamais le feu avec de l'eau.
-  Si vous utilisez du bois tropical ou du charbon, n'en mettez qu'une petite quantité à la fois. Le niveau de chaleur généré est tel qu'une grande quantité entraînerait la déformation de la plaque de cuisson.
-  Les cendres peuvent rester chaudes très longtemps. Déposez-les toujours dans un seau en acier et arrosez-les d'eau de façon à ce qu'elles soient complètement mouillées.

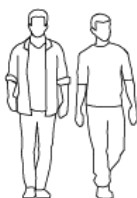


2 - NOTICE DE MONTAGE

Vous avez besoin de :



Lire les instructions de sécurité p.3

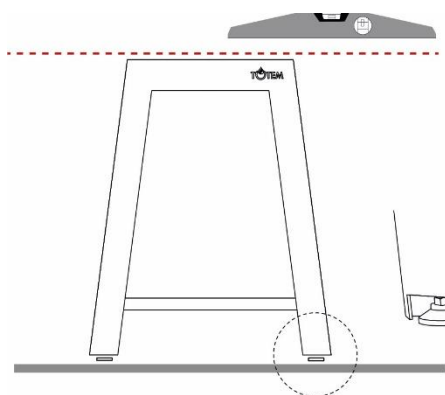


Etre 2 personnes en raison du poids des éléments



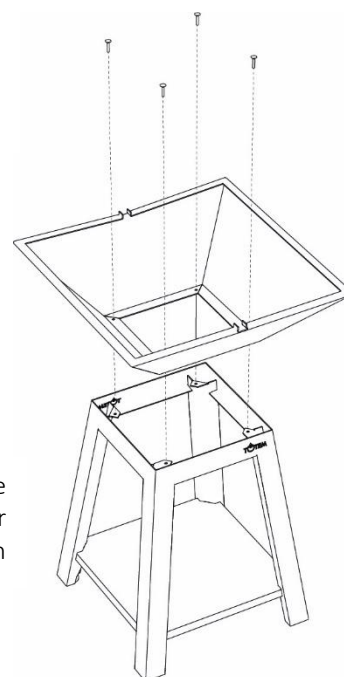
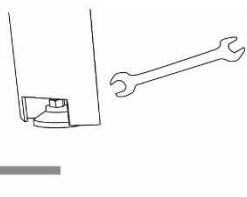
Porter des gants de protection

Une clé plate de 14

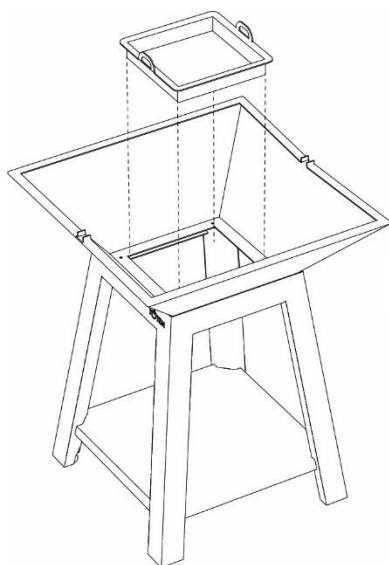


1 - Installer Terra sur un support dur et résistant à la chaleur

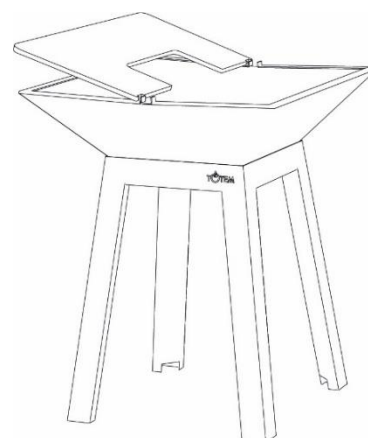
2 – Ajuster le niveau et la stabilité à l'aide d'une clé plate de 14.



3 – Le corps de chauffe peut se démonter à l'aide de vis pour faciliter la manutention



4 – Positionner le cendrier



5 – Positionner les plaques de cuisson en les calant contre les taquets

3 – PREMIER ALLUMAGE

3.1 Faire un feu

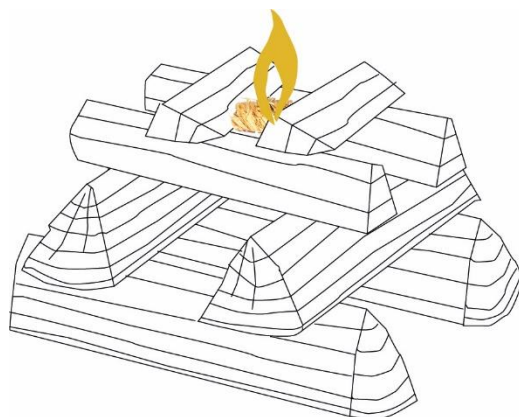
Nous vous conseillons pour votre feu, l'allumage inversé ;

Pour cela, empilez les bûches deux par deux, puis amener du petit bois et enfin allumer votre feu à l'aide d'un allume feu conforme à l'EN 1860-3. (voir Figure 1)

Vous pouvez positionner l'écorce vers l'extérieur pour éviter la formation de fumée.

Vous pouvez ventiler votre feu pour diminuer la formation de fumées à l'aide d'un bufadou.

La taille idéale des bûches est d'environ 33 cm.



Allume feu conforme
à la norme EN 1860-3

Petit bois pour faciliter la
combustion

Bûches de 33 cm maximum
pour une bonne chauffe.

Fig 1
Faire un feu en allumage inversé

3.2 Élimination des résidus de l'huile d'origine et «culottage » des plaques de cuisson .

Une fois que les plaques de cuisson sont bien chaudes, versez un filet d'huile d'olive et étalez-la à l'aide d'un linge de cuisine. L'huile d'olive se mélangera à l'huile de fabrication, ce qui facilitera l'élimination des résidus d'huile d'origine.

Versez un filet d'huile d'olive 2 ou 3 fois, essuyez, et grattez ensuite la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule pour pousser les résidus vers le feu.

Versez simplement encore un peu d'huile d'olive, étalez-la et commencez à cuisiner !

4 – UTILISATION

4.1 Le bois de chauffage

Utilisez du bois de chauffage traditionnel tels que le hêtre, le frêne, le chêne qui se transforme en charbon épais. Il est recommandé d'utiliser du bois bien sec avec un maximum de 20 % d'humidité.

Nous recommandons d'utiliser des bûches de 33cm de long maximum.

Le charbon est déconseillé.

4.2 Temps nécessaire à la chauffe de la plaque de cuisson

La température extérieure influe sur le temps de chauffe nécessaire à la plaque de cuisson. Cela peut prendre environ 30 minutes en été, et de 45 minutes à une heure en hiver.

La plaque de cuisson a une épaisseur de 12 mm pour lui assurer une planéité et stabilité. Il lui faut donc un feu minimum pour chauffer correctement.

4.3 Quelle huile de cuisson faut-il utiliser ?

Nous recommandons l'huile d'olive lors des 2 ou 3 premières utilisations.

L'huile d'olive a un point de combustion plus bas, ce qui permettra à la plaque de cuisson d'obtenir une jolie teinte brun-noir. Après quelques utilisations, vous pouvez commencer à utiliser des huiles ayant un point de combustion plus élevé, telles que l'huile de tournesol ou d'arachide.

4.4 Gestion du feu

Pour cuisiner (de 1 à 2 heures), il vous faudra environ, en fonction de la température extérieure, 8 bûches de bois.

En fonction des conditions météorologiques et de la température extérieure, la plaque de cuisson peut atteindre une température d'environ 300 °C vers le bord intérieur et 200 °C vers le bord extérieur.

Pour y parvenir, faites un feu selon la méthode de « l'allumage inversé ».

Une fois que votre feu a bien pris, étalez la masse chaude sous les bords de la plaque de cuisson et ajoutez une nouvelle bûche au milieu.

Répétez le processus pendant tout le temps où vous voulez garder la plaque de cuisson chaude.

Pour deux heures de cuisson, il vous faudra environ 8 bûches de bois.

5 – ESPACE DE RANGEMENT

5.1 Espace de rangement

Lors du stockage de bûches ou d'autres éléments dans l'espace de rangement de votre plancha Terra Totem laissez toujours un espace libre d'au moins 20 cm sous le bac à cendres situé sous la vasque, car ce bac peut devenir très chaud. (voir fig.2)

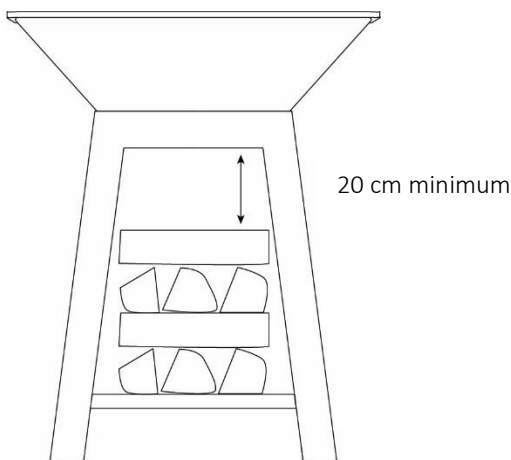


Fig 2 – Espace de rangement

6 - EXTINCTION DU FEU

6.1 Extinction du feu

La meilleure façon d'éteindre le feu est de le laisser s'éteindre lui-même.

6.2 Elimination des cendres

Les cendres peuvent rester chaudes très longtemps. Parfois même pendant plusieurs jours. Dès lors, avant de jeter vos cendres dans une poubelle normale, déposez-les toujours dans un seau en zinc et arrosez-les d'eau de façon à ce qu'elles soient complètement mouillées. À ce moment-là seulement, vous pouvez les jeter dans une poubelle normale.

7 - CONSEILS D'ENTRETIEN

7.1 Les plaques de cuisson

Après chaque utilisation, nettoyer à l'aide d'une spatule et graisser à l'aide d'un filet d'huile.

Si les plaques de cuisson ne sont pas utilisées pendant une longue période, nous recommandons de la traiter avec de l'huile d'origine végétale tous les 15 à 30 jours.

Les plaques de cuisson sont fabriquées en acier noir et peuvent rouiller si elle n'est pas correctement « culottée ». Une fois qu'elles ont bien été culottées à l'aide d'huile, seule une corrosion mineure se développera.

La corrosion dépend principalement du climat. Un air salin et humide est plus nuisible pour les plaques de cuissons qu'un air sec.

En cas de corrosion, il suffit de racler à la spatule et de re-graisser à l'aide d'une huile végétale.

7.2 Le corps de chauffe

Pour éviter que le corps de chauffe ne soit obstrué, il convient de retirer les cendres après chaque utilisation.

Pour protéger les plaques et le corps de chauffe après utilisation - lorsque tous les éléments sont froids - il est recommandé d'utiliser le couvercle Terra vendu en option.

7.3 Peinture noire haute température

Notez que l'ensemble de la plancha Terra Totem est vendu avec une finition peinture haute température ainsi qu'un apprêt anticorrosion - à part les plaques de cuissons.

Nous ne sommes pas responsables des dommages ou rayures résultant de l'installation ou de l'utilisation de votre plancha Terra Totem sur tous les éléments peints.

8 - CONDITIONS DE GARANTIE

8.1 Garantie légale

La garantie légale, totale et obligatoire, découle de l'application des articles 1641 et suivants du Code Civil. A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le constructeur doit légalement en réparer toutes les conséquences prévisibles.

8.2 Garantie contractuelle

La garantie contractuelle qui n'exclut en rien la garantie légale, a pour but de garantir l'acheteur contre tous les défauts de fabrication ou vice de matière autre que le défaut caché. La durée est de 5ans à compter de la date d'achat indiquée par le vendeur.

8.3 Ne sont pas couverts par la garantie

- les dommages ayant pour origine une cause externe à l'appareil.
- les dommages résultants d'utilisations d'énergie, d'emploi ou d'installations non conformes aux prescriptions du constructeur et à celles légales et réglementaires,
- les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive,
- les pièces d'usure (toutes pièces en contact avec le feu)

Bon appétit !

Totem-fire

<https://www.totemfire.com>

4 Av. du Guimand, 26120 Malissard