

Mode d'emploi de l'ECOLO PLANCHA

Montage

Mettre la grille dans le foyer (en bas), visser la poignée sur la plaque de cuisson. Orienter éventuellement l'ouverture de chargement (en bas) face au vent.

Allumage

Enlever la plaque de cuisson car c'est plus facile de faire le chargement pour l'allumage par-dessus.

Mettre sur la grille, dans le tube, par le haut, successivement, un peu de papier journal, des brindilles ou des bouts de cagette, et quelques morceaux de bois plus gros (diamètre 1 à 3 cm). Le bois doit être au fond et ne pas dépasser par le haut
Allumer le papier par le bas.

Une fois parti, charger le bois par le bas.

(Morceau de branche, toupie de maïs, récup de meubles, chute de menuiserie, de palette, pomme de pin (mais ça c'est trop riche ça fume noir))

On sait que tout va bien si pas ou peu de fumée noire (la blanche, c'est normal c'est de l'eau, bois un peu humide).

Ce n'est pas la peine de bourrer du bois car cela diminue le tirage.

Charger et avancer le bois au fond du foyer régulièrement au fur et à mesure qu'il brûle.

Cuisson

On peut mettre la plaque sur le feu dès que c'est parti.

C'est prêt à cuire dans les deux trois minutes suivantes.

La première fois huiler la plaque (huile de cuisine) sauf si cuisson grasse (meruez)

Les fois suivantes huiler les aliments éventuellement.

Cela cuit fort au centre et doux sur le pourtour.

Pour servir on peut emporter le tout sur la plaque chaude sur la table.

ATTENTION la plaque EST chaude et noire de fumée.

Nettoyage

En fin de cuisson attendre que la plaque et la graisse refroidissent.

Quand c'est froid vider ou ôter le gras et essuyer avec spatule journal et salopin.

Ne pas la décaper nickel au détergent , mais la gratter avec une spatule de plâtrier, et l'essuyer.

Avant de cuire les fois suivantes, l'essuyer à nouveau quand c'est tiède au début de chauffage pour finir d'enlever le gras.

NE JAMAIS ETEINDRE EN VERSANT DE L'EAU DANS LE FOYER

Cela fait rouiller très rapidement le foyer et la grille.

Donc ou laisser se consumer, ou sortir les braises et éteindre avec de l'eau au sol.

Le charbon de bois récupéré peut être brûlé une fois sec.

Si le cuiseur dort dehors, éviter que la pluie entre dans le foyer en le couvrant par dessus.