



NOTICE D'UTILISATION OFYR CLASSIC 100 PRO



EB-EXPO

18 Rue de l'Industrie, 39600 ARBOIS

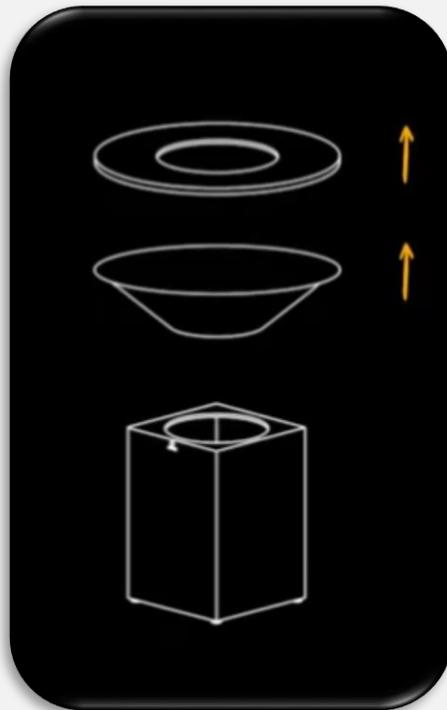
03.63.57.01.18

eb-expo@bailly-emmanuel.com

TRANSPORT

COMMENT TRANSPORTER L'OFYR CLASSIC 100 PRO ?

Prévoyez un véhicule adapté de type utilitaire ou une remorque. Afin de faciliter le chargement, vous pouvez démonter les différentes parties : grille, plaque et vasque



COMMENT LE METTRE EN PLACE ?

Positionner le braséro sur une surface plane et caler les roues
Vous pouvez ensuite passer au remontage des différentes parties

CAPACITE DE CUISSON

Snacking (hamburgers, saucisses ou légumes) :

60-70 personnes

Repas complet :

15-20 personnes

ESSENCE ET TAILLE DES BUCHES

La taille idéale des buches est d'environ **10x30cm**. Nous déconseillons les plus grands morceaux de bois car ils limitent l'espace d'oxygène

Nous conseillons d'utiliser du bois de hêtre, de frêne et de chêne bien sec qui garderont une bonne combustion et peuvent apporter une fumée plus odorante

Evitez la présence d'écorce, cela peut provoquer beaucoup de fumée

DE QUELLE QUANTITE DE BOIS AI-JE BESOIN ?*

Nombre de convives	Temps de cuisson approximatif	Quantité de bois approximative (morceaux)
20-30	10min	5-10
30-40	15min	
40-50	20min	10-15
50-60	25min	
60-70	30min	15-20

**cela est variable selon la température extérieure et les conditions météorologiques*



CONSIGNES DE SECURITE



Afin d'éviter tout accident pendant l'utilisation :

- **Assurez-vous d'être dans une zone sans risque d'incendie :**
ne pas se situer proche de buissons et herbes sèches
ne pas mettre le braséro sous une tonnelle en tissu
- **Assurez-vous que la plaque de cuisson ne soit pas accessible aux enfants**
- **Utilisez des outils adéquates pour la manipulation du bois et des aliments**

DEMARRAGE

Empilez le bois en quinconce pour former une cheminée centrale.

Vous pouvez rajouter du petit bois avec du journal pour faciliter le lancement de la combustion.

Vous pouvez utiliser également des allume-feux.



TEMPS DE DEMARRAGE

Afin d'atteindre une température suffisamment élevée de la plaque pour commencer la cuisson, nous vous conseillons de démarrer le feu entre 1h & 1h30 avant.

CUISSON

QUELLE HUILE EST LA MEILLEURE A UTILISER ?

Tout type d'huile végétale peut être utilisé mais nous vous recommandons ***l'huile de pépins de raisins*** car elle ne provoquera pas beaucoup de fumée

POURQUOI DEVRAIS-JE CREER DES ZONES DE TEMPERATURE ?

Les zones de température peuvent être utilisées pour créer un côté plus chaud et plus froid de la plaque. Le côté le plus chaud peut être utilisé pour griller, par exemple, de la viande. Le côté plus froid peut être utilisé pour saisir, par exemple, du saumon ou garder les aliments au chaud

La température peut monter vers 300°C à l'intérieur de la plaque et 200°C à l'extérieur



CUISSON

COMMENT UTILISER LA GRILLE DE CUISSON ?

Vous pouvez utiliser la grille pour rajouter une surface de cuisson supplémentaire

Vous pouvez y déposer directement vos aliments pour les faire griller ou bien mettre des plats à cuire



EXTINCTION

COMMENT PUIS-JE ETEINDRE LE FEU ?

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

COMMENT ELIMINER MES CENDRES CHAUDES ?

Une fois les flammes éteintes et avant de retirer les cendres encore chaudes, nous vous conseillons de procéder au **nettoyage** (*page suivante*)

Si, pour une raison quelconque, le bois et les braises doit être éliminés immédiatement après la cuisson, la procédure suivante est la meilleure. En portant des gants résistants à la chaleur, enlevez les braises chaudes de la vasque à l'aide d'une brosse et une pelle en métal et placez les braises dans un bac en acier. Jetez de l'eau froide dans le bac jusqu'à ce que les cendres chaudes soient entièrement mouillées et jetez les cendres conformément aux réglementations locales.



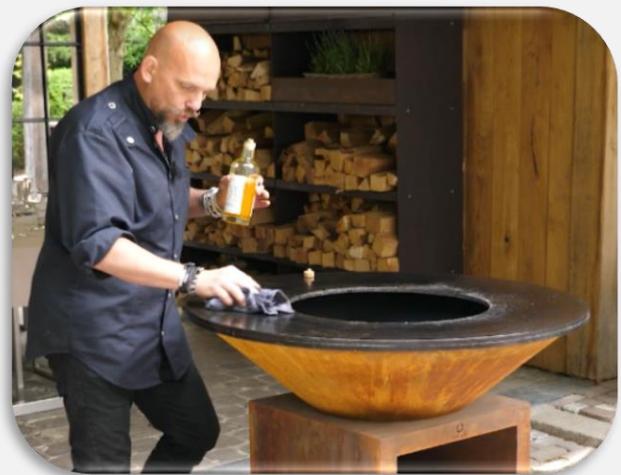
NETTOYAGE A CHAUD

COMMENT NETTOYER LA PLAQUE DE CUISSON ?

La plaque doit être encore chaude pour faciliter son nettoyage

S'il reste des résidus d'aliments sur la plaque de cuisson, poussez-les simplement à l'aide d'une spatule. Frottez abondamment toujours avec cette dernière pour retirer les tâches résiduelles. Vous pouvez vous munir d'une brosse métallique en effectuant un mouvement circulaire si les restes sont trop collés.

A la fin de l'opération, étaler de l'huile sur la plaque à l'aide d'un chiffon et elle sera à nouveau impeccable.



CHECK LIST

Avant votre départ, assurez-vous d'avoir tous les éléments qui vous ont été donnés :

Support grille

Grille de cuisson

Instruments de cuisine (si prêté)