



MANUEL D'UTILISATION



artola

Miracle cookware since 1967



Assemblage

Avant de placer le fiQ, assurez-vous qu'il y a une distance suffisante par rapport aux objets inflammables. La colonne Artola, la colonne de table ou la table doivent être positionnées sur un sol plat.

1. Lors de la mise en place de la colonne, assurez-vous que les pieds réglables sont positionnés de manière à pouvoir régler les inégalités. Ne pas dépasser 1,5 cm pour préserver la stabilité.

2. Une fois assuré que la colonne est bien positionnée, l'étape suivante consiste à placer le bol. Le bol doit être porté par 2 personnes en raison de sa taille, de son poids et du risque d'endommager le produit. Portez des gants pendant toute la procédure d'installation. Le cendrier doit être dans l'ouverture de la colonne. Le bol doit être placé à niveau. Si le bol est de niveau, vous pouvez passer à l'étape suivante de l'installation.

3. La troisième étape consiste à placer la plaque du grill "Plancha". La plaque de grill est la partie la plus lourde de la fiQ. Assurez-vous de la manipuler avec au moins deux personnes. Prenez la avec précaution. Tenez la plaque par l'intérieur pour éviter que vos mains ne se coincent entre la plancha et le bol.

4. La quatrième et dernière étape de l'installation [le cas échéant] est le montage de l'interface. Suivez les instructions :

1. Tout d'abord, vous devez nettoyer le trou fileté de la plaque de cuisson. Une fois complètement nettoyé, vissez le bras de l'interface dans le trou fileté de la plaque du grill.
2. Placez le support d'interface sur le bras de l'interface en tirant sur la goupille. Une fois positionné, relâchez la goupille pour fixer le support.
3. Fixez le guidon d'interface
4. Placez la grille ou le support pour wok





Instructions d'utilisation

Première utilisation

Avant d'utiliser les produits Artola, vous devez brûler de l'huile sur la plaque de cuisson "Plancha". Ce processus protège la plaque de la corrosion et sert de couche antiadhésive.

Pour obtenir le meilleur résultat, commencez par un petit feu pendant 30 minutes, afin que la plaque puisse se réchauffer doucement. Le matériau changera de forme pendant le processus de chauffage et lorsque ce processus est effectué avec précaution, la forme changera plus progressivement.

Après cette étape, vous pouvez ajouter du bois pour vraiment chauffer la plaque. Lorsque la plaque de cuisson est chaude [Attention : ne touchez jamais la plaque à mains nues] vous ajoutez de l'huile à point de fumée bas pour créer la couche de protection antiadhésive.



Instruction

1. Nettoyez la plaque avec un chiffon humide. Si nécessaire, brossez la plaque avec de la laine d'acier ou du papier de verre grossier.
2. Allumez le feu en ouvrant le cendrier de quelques centimètres et en construisant une pyramide d'allume-feu ajoutez quelques petites pièces de bois. Lorsque celui-ci est allumé, ajoutez des morceaux de bois plus gros.
3. Versez de l'huile sur la plaque de cuisson "Plancha". Utilisez un chiffon, un chiffon ou une serviette en papier pour l'étaler. Laissez-la brûler sur la plaque et répétez l'opération plusieurs fois si nécessaire. Laissez le feu s'éteindre et répétez ce processus une fois de plus pour un meilleur résultat.

Lorsque la plaque est devenue noire/marron foncé, les produits Artola sont prêts à l'emploi.



Avant utilisation

1. Retirez le couvercle du fiQ Artola
2. Nettoyez la plaque avec une serviette en papier ou un chiffon
3. Allumez le feu en ouvrant le cendrier de quelques centimètres et en construisant une pyramide d'allume-feu ajoutez quelques petites pièces de bois. Lorsque celui-ci est allumé, ajoutez des morceaux de bois plus gros.
4. Nettoyez à nouveau la plaque pour éliminer les résidus du feu
5. Versez de l'huile sur la plaque et l'étaler avec un chiffon ou un essuie-tout.
6. Répétez après un certain temps pour garder la plaque huilée.
7. La plaque est prête à l'emploi après +/- 30 min. Huilez la zone sur laquelle vous voulez cuisiner.



Pendant l'utilisation

Les produits Artola sont polyvalents et peuvent être utilisés pour :

1. **Faire griller sur la plaque "Plancha"**
La plaque de gril est la partie la plus importante de notre produit. Elle peut être utilisée pour saisir et cuire de la viande, mais elle est particulièrement bien adaptée pour griller du poisson et des légumes.
2. **Faire griller sur la flamme "Barbecue"**
Cela peut être fait sur la grille du gril en combinaison avec l'interface réglable
3. **Faire sauter**
La cuisson au wok est une belle combinaison avec les grillades. Vous pouvez utiliser l'interface et un wok pour faire sauter toutes sortes de plats et en particulier des légumes.
4. **Fondue au fromage**
Lorsque vous avez envie de quelque chose de différent ou simplement pour compléter votre expérience culinaire, vous pouvez ajouter une fondue au fromage [ou tout autre type de fondue] aux produits Artola. Vous n'avez besoin que d'une casserole adaptée qui s'insère dans le support pour wok.
5. **Fumer**
Si vous souhaitez cuire lentement et ajouter une saveur fumée à vos produits, vous pouvez mettre les ingrédients sur une petite planche de bois de cèdre. Si vous placez la planche sur la grille du gril, vous pouvez régler la quantité de chaleur et de fumée à laquelle votre produit sera exposé.



Après utilisation

Avant d'éteindre le feu, il est recommandé de nettoyer d'abord la plaque du gril. Lorsque la plaque est encore brûlante, les résidus de produits et l'huile se détacheront très facilement.

Nettoyage et Entretien

1. Il est recommandé de nettoyer sa plancha entre chaque utilisation. Pour cela enlever les restes de nourriture avec une spatule en les poussant vers le braséro. Si vous le souhaitez verser de l'eau tant que la plaque est chaude cela enlèvera également la graisse. Vous pouvez également finir le nettoyage avec de l'eau savonneuse.
2. Après avoir bien rincé la plaque, bien la huiler à nouveau, étalez avec un chiffon ou une serviette en papier.
3. Cette étape terminée, vous pouvez éteindre le feu en utilisant le stop feu ou simplement le laisser s'éteindre par lui-même.
4. Lorsque le bol est complètement refroidi, vous pouvez retirer les cendres en enlevant le cendrier. Utilisez une brosse pour retirer les cendres dans le cendrier et pour nettoyer complètement le bol.
5. Si toutes les étapes sont effectuées, vous pouvez couvrir le fiQ Artola avec le couvercle. Il suffit de mettre un peu d'huile sur la plaque pour que le couvercle soit fixé sur la plaque du gril. Pensez à nettoyer les plateaux en bois [chêne d'Hollande] et à les ranger à l'intérieur afin d'éviter des déformations.

C'est le seul entretien dont notre produit a besoin. Lorsqu'il est laissé à l'extérieur, le produit développera une patine de rouille naturelle [s'il n'est pas enduit]. Cette patine protégera l'acier d'une corrosion supplémentaire. La plaque du gril peut développer une accumulation de rouille. Cela peut être poncé à l'aide de laine d'acier ou de papier de verre grossier.

Nous vous conseillons de verser régulièrement de l'huile sur un chiffon et de l'étaler sur toute la surface de la plaque de cuisson afin de la protéger de la formation de rouille.

Bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude est utile pour se débarrasser de la rouille. Il figure parmi les abrasifs doux opérationnels pour lutter contre ce phénomène sur vos accessoires culinaires.

Afin de vous en servir correctement, dispersez la poudre sur la trace et versez-y un peu d'eau. Puis vous faites pénétrer la pâte obtenue dans les parties touchées en la frottant énergiquement à l'aide d'un chiffon classique. Laissez le mélange s'imprégner pendant une ou deux heures et rincez votre matériel de cuisine à l'eau claire. Si la rouille persiste encore, vous n'avez qu'à répéter cette opération. Si vous avez mis du temps pour vous décider, il est probable que l'oxydation soit plus tenace. Dans ce cas, orientez-vous vers une autre alternative plus puissante.

Si c'est très rouillé, généralement le ponçage grossier suffit. Quant le ponçage est terminé, il faut à nouveau dépoussiérer.

Toujours finir par huiler et recouvrir la plaque de gril.





Conditionnement

Nos produits sont conçus pour un fonctionnement en extérieur ou sur une terrasse bien aérée.

À installation, nous vous conseillons de positionner si possible votre fiQ sur un sol dur et stable. Si vous choisissez de le mettre dans votre jardin directement sur la pelouse, veillez à ce que le niveau de votre fiQ ne bouge pas avant chaque utilisation.

Pour protéger votre fiQ et ses accessoires voici quelques conseils pour assurer leur longévité.

Comme indiqué dans la partie "INSTRUCTIONS D'UTILISATION", nous recommandons après chaque utilisation de votre fiQ de bien nettoyer votre plaque de cuisson et de la graisser en utilisant une huile alimentaire.

Afin de limiter la corrosion, protéger votre fiQ de l'humidité : huiler régulièrement la plaque et protéger la en couvrant votre fiQ, soit à l'aide du couvercle que nous proposons, soit à l'aide d'une bâche.

Même conditionné sur une terrasse, nous vous conseillons de suivre ces indications.

Pour les grilles, supports wok, brochettes, plateau de boucher, planches en bois (fiQ Hospitality) et assises des tabourets, nous vous recommandons de les conditionner dans un endroit sec et couvert.

Bois naturel

Les accessoires comprenant du bois sont conçus en chêne naturel et non traité. Leur vieillissement est inévitable.

Ils peuvent donc subir des déformations ou changements de teinte s'ils sont mal conditionnés. Nous conseillons de les retirer pour les entreposer dans un endroit couvert et sec, voir de les traiter avec de la cire, vernis ou autre produit spécial pour le bois.

ATTENTION

Les planches du fiQ Hospitality ou le plateau de boucher doivent être nettoyés et traités avec des produits [huile/vernis/crème] adaptés aux bois alimentaires.





Bon à savoir

Aspect rouillé

Les produits Artola sont fabriqués à partir d'acier Cor-Ten, cet acier rouillera s'il n'est pas revêtu. Nos clients préfèrent recevoir le produit avec l'aspect rouillé déjà formé. Nous essayons d'accélérer ce processus pendant la fabrication, afin que les produits arrivent avec un aspect rouillé. Néanmoins, nous ne pouvons pas promettre une patine rouille solide à l'arrivée des produits. Artola vend un accélérateur de rouille spécial si nécessaire. Sachez que la rouille sur les produits est nouvelle, elle peut donc facilement s'effacer. Veillez à éviter les taches sur vos mains, meubles, vêtements, surfaces murales et sols. En particulier, les surfaces de sol [légères] doivent être couvertes pour empêcher le ruissellement de rouille de tacher la surface du sol.

Avertissement de sécurité et avis de non-responsabilité

Sachez que toutes les pièces [assiette, bol, interface, grille de gril et toute base] des produits Artola peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Toute personne utilisant les produits doit prendre des mesures pour s'assurer que les personnes à proximité ne peuvent pas toucher par inadvertance le produit lorsqu'il est chaud. Veuillez noter que le produit peut rester chaud pendant une longue période après utilisation. Assurez-vous que le fiQ est placé à une distance suffisante des objets inflammables. La colonne Artola, la colonne de table ou la table doivent être positionnées sur un sol plat.

Exclusion de responsabilité

Artola n'est en aucun cas responsable de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation sous quelque forme que ce soit des produits Artola. Le propriétaire et/ou l'utilisateur des produits Artola est responsable de l'utilisation correcte et sûre des produits Artola comme décrit dans ce manuel. Le propriétaire et/ou l'utilisateur des produits Artola reconnaît que ni Artola BV [ou toute société mère] ni ses employés (y compris les sous-traitants ou ceux travaillant à titre temporaire ou occasionnel) ne peuvent être tenus responsables de toute blessure ou dommage causé par l'utilisation de ces produits ou pour tout dommage aux produits causé par une utilisation incorrecte ou une négligence concernant les instructions fournies dans ce document.

Pour faire fonctionner nos produits Artola, un feu ouvert est utilisé. Cela signifie que le produit [les surfaces] devient chaud, que vous pouvez vous brûler ou que des étincelles provenant du feu peuvent causer des dommages. Vous êtes seul responsable de vérifier que l'endroit où vous utilisez un produit Artola est adapté à l'usage auquel il est destiné et ne peut pas endommager son environnement.

Artola n'est pas responsable de tout dommage ou bris fortuit ou accidentel, ou de tout dommage causé, entre autres, mais sans s'y limiter : le transport ; goutte; mauvais assemblage ; soutenir de manière inappropriée ; non conforme.



BEST FIRES

www.best-fires.com

importateur exclusif France