

# NOTICE D'UTILISATION

## PLANCHA ORIGINE

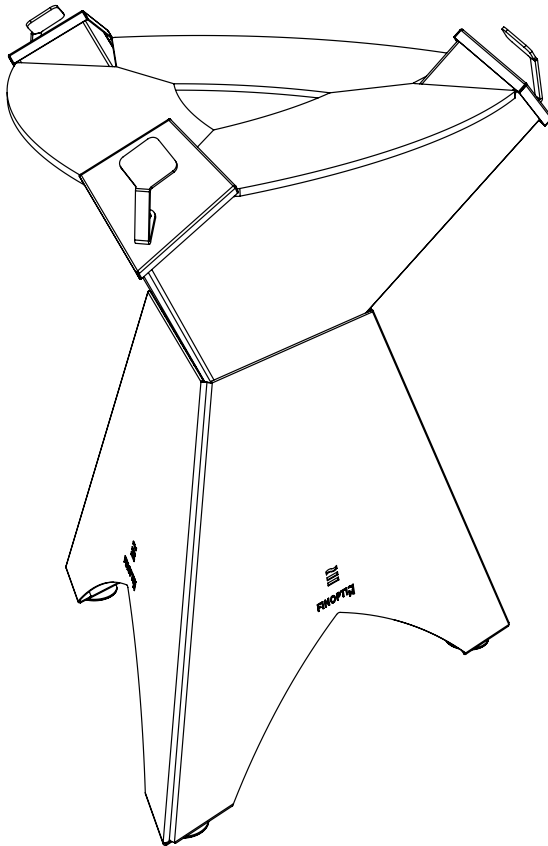


Photo non contractuelle

Retrouvez cette notice sur  
[www.finoptim.eu](http://www.finoptim.eu)



# SOMMAIRE

INFORMATIONS IMPORTANTES & RÈGLES DE SÉCURITÉ.....	4
INFORMATIONS PRODUIT.....	6
LIVRAISON ET ASSEMBLAGE.....	8
ASSEMBLAGE DE LA PLANCHA ORIGINE.....	8
PREMIER ALLUMAGE.....	10
PLAQUE EN INOX.....	11
GESTION DU FEU.....	12
ÉTEINDRE LE FEU.....	12
CENDRIER.....	13
ENTRETIEN & COMBUSTIBLES.....	14
PLAQUE DE CUISSON INOX.....	15
APRÈS L'UTILISATION.....	15
FINITION ACIER CORTEN NATUREL.....	16
FINITION ACIER CORTEN NOIR.....	16
COMBUSTIBLE.....	17
ACCESSOIRES.....	18
GRILLE PLANCHA.....	18
BUTÉE ALIMENT.....	19
COUVERCLE.....	20
GARANTIE.....	21

# INFORMATIONS IMPORTANTES & RÈGLES DE SÉCURITÉ



Nous vous remercions d'avoir acheté la plancha ORIGINE de Finoptim. Ce produit est une plancha d'extérieur conçue pour réaliser des préparations culinaires. Elle peut également être utilisée en brasero d'extérieur.










## GÉNÉRALITÉS ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Avant toute utilisation du produit, veuillez lire attentivement les instructions ci-dessous et les respecter de façon à utiliser votre plancha en toute sécurité.

## PRÉCONISATIONS DOMESTIQUES

L'appareil doit être installé conformément aux prescriptions du fabricant.

### AVERTISSEMENTS

-  Utiliser des gants anti-chaueur pour manipuler la plancha en fonctionnement
-  Tenir les enfants en bas âge éloignés.
-  La Plancha ORIGINE peut être chaude même après 4h d'extinction du feu (braises sous la cendre).
-  Il est obligatoire d'utiliser les pièces de rechange du constructeur.
-  Ne pas poser la plancha sur une terrasse en bois.
-  Le cendrier, la coupole et le socle sont trop chauds pendant le fonctionnement de la Plancha ORIGINE.
-  La Plancha ORIGINE doit être installée sur un sol stable et horizontal. Utiliser les pieds réglables.
-  Ne pas utiliser de brosse métallique pour nettoyer la plancha.
-  Prudence lors de l'ouverture des capots : de l'air brûlant peut s'en échapper.



# INFORMATIONS IMPORTANTES & RÈGLES DE SÉCURITÉ

## IL EST INTERDIT

- ≡ D'utiliser La Plancha ORIGINE dans une pièce intérieure fermée ou partiellement fermée (préau, chapiteau,ect.).
- ≡ De faire dépasser les bûches des fourreaux lorsque La Plancha ORIGINE est en fonctionnement.
- ≡ De laisser les capots des fourreaux ouverts pendant le fonctionnement.
- ≡ D'utiliser de l'essence, de l'huile, des diluants, etc... Pour allumer le feu.
- ≡ De jeter de l'eau sur le feu pour l'éteindre.
- ≡ De confier l'utilisation de La Plancha ORIGINE à un enfant mineur.
- ≡ De brûler autre chose que du bois.
- ≡ De brûler la palette ou les emballages livrés avec La Plancha ORIGINE.
- ≡ De démonter et de déplacer La Plancha ORIGINE pendant son fonctionnement.

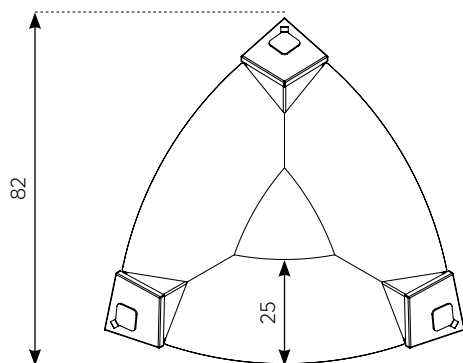
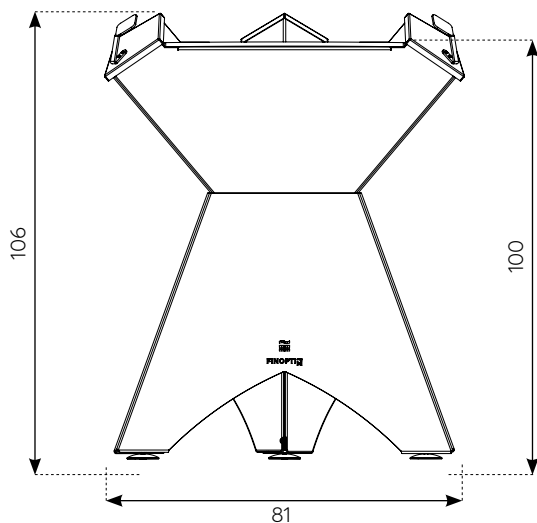
*La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée,  
dans un cas ou l'autre de ces points.*

## AVERTISSEMENT COMBUSTIBLE

La Plancha ORIGINE fonctionne au feu de bois. Il convient de n'utiliser que du bois sec et propre afin d'éviter les émanations de fumées et donc les émissions de polluants. Ne jamais brûler autre chose que du bois. Certaines essences de bois sont plus conseillées que d'autres pour les feux de bois en extérieur, voir page 17.

# INFORMATIONS PRODUIT

## DIMENSIONS (en cm)



La Plancha ORIGINE s'utilise uniquement en extérieur.



Ne pas poser La Plancha ORIGINE sur une surface instable.



# INFORMATIONS PRODUIT

## MATÉRIEL FOURNI

La Plancha ORIGINE est livrée en deux cartons qui contiennent les éléments suivants :

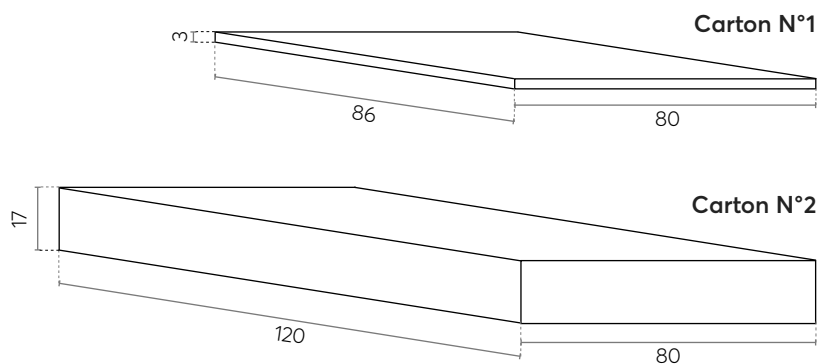
### Carton N°1 (35 kg) :

- La plancha (aussi appelée plaque de cuisson).

### Carton N°2 (40 kg) :

- La coupole\*
- Le socle\*
- Le cendrier\*
- Les capots\*

*Éléments à monter\**



*Dimensions exprimées en cm*

Avant de procéder au montage de La Plancha ORIGINE, lire attentivement la notice de montage et la notice d'utilisation. Ces deux notices se trouvent dans le carton ci-dessus. Nous

recommandons d'être deux pour porter les éléments lourds (plaque de cuisson par exemple). Placer les éléments sur une surface plane, de préférence à l'endroit choisi pour le stockage.

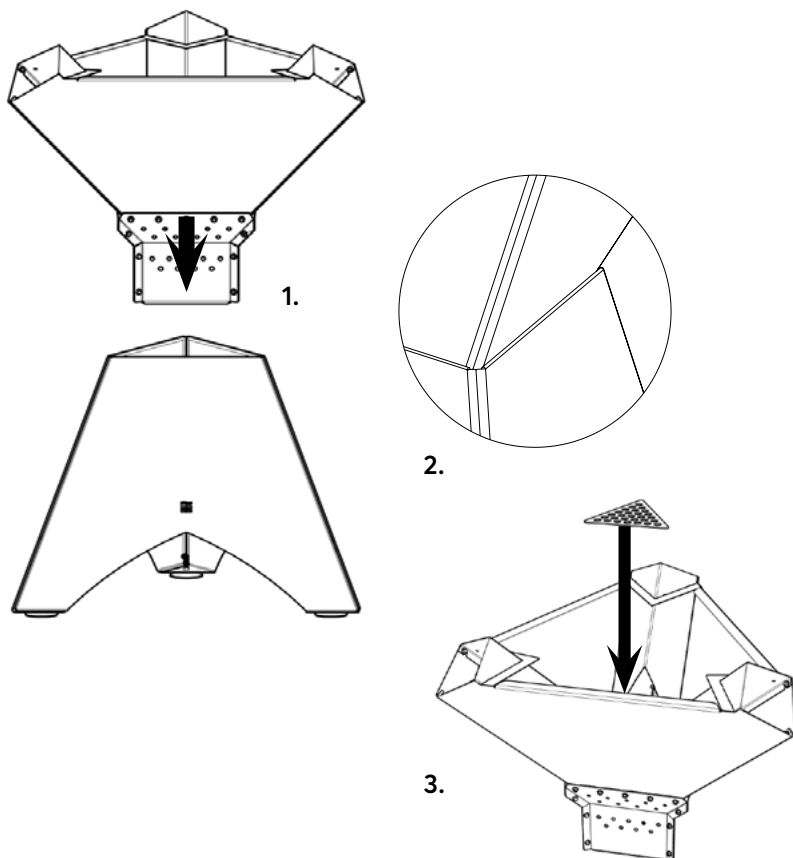
# LIVRAISON ET ASSEMBLAGE

## ASSEMBLAGE DE LA PLANCHA ORIGINE

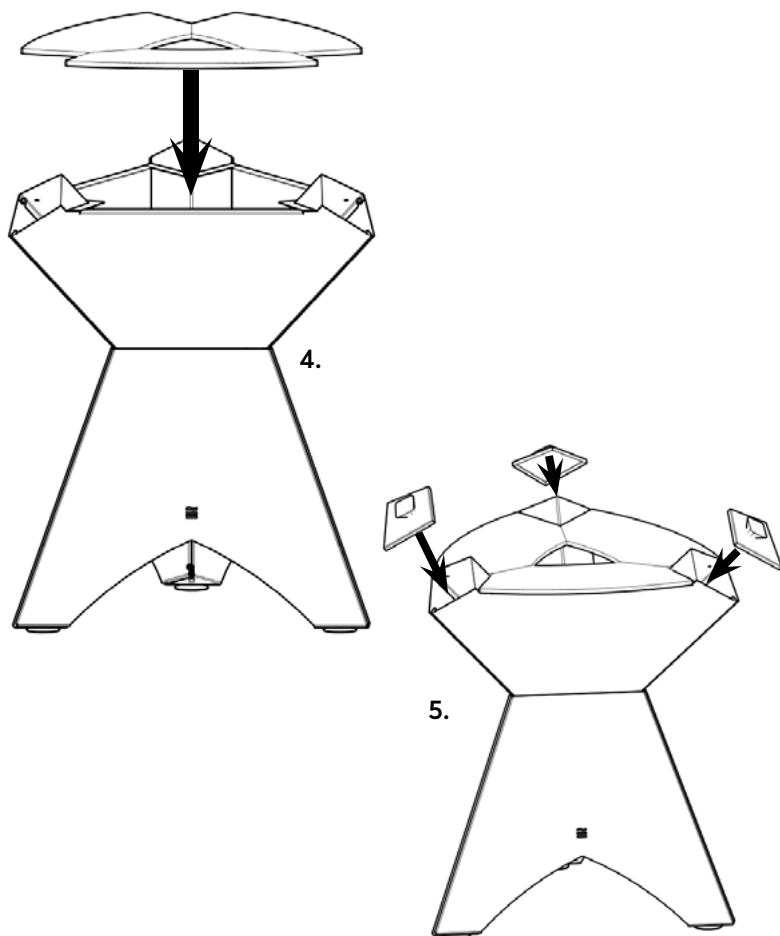
Etant donné le poids de la plancha ORIGINE, nous conseillons d'être à deux pour le montage.

Pour le montage en entier, se référer à la notice de montage fournie dans l'emballage de La Plancha ORIGINE.

Placer le socle sur une surface stable. Utiliser les pieds réglables et, si besoin, un niveau.



## LIVRAISON ET ASSEMBLAGE



Saisir la coupole et la poser dans le socle (1). S'assurer que la coupole soit bien positionnée (2). Placer la grille au fond de la coupole (3). Terminer en plaçant la plancha sur la coupole (4). Placer ensuite le cendrier (voir page 13). Enfin, disposer les capots sur les fourreaux (5).

# RÈGLES D'UTILISATION

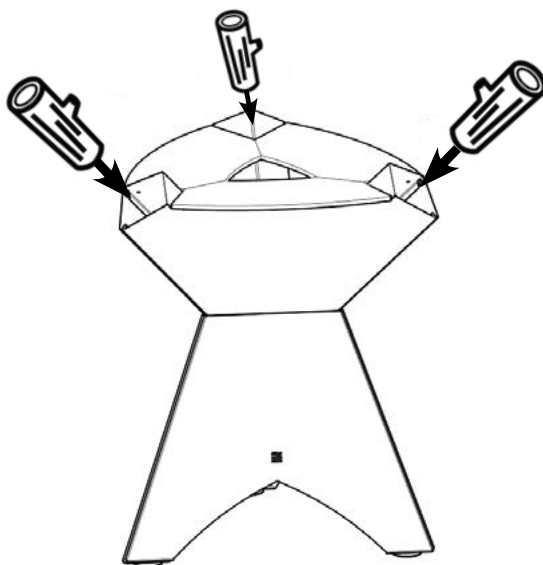
## PREMIER ALLUMAGE

Pour la première utilisation, faire un feu lent pendant plusieurs heures, avec une petite charge de bois, afin d'obtenir une cuisson des pigments de la peinture. La plancha ORIGINE va dégager des odeurs et un peu de fumée. Cela est normal.

Le chargement de La plancha ORIGINE se fait par les trois

fourreaux. Ce système, plus sécuritaire, permet de concentrer la chaleur au centre de l'appareil et donc de libérer moins de fumées. Placer une bûche de 33 cm dans chaque fourreau, elles se rejoindront au centre de la coupole.

Placer par-dessus du petit bois et un allume-feu qu'il faudra enflammer à l'aide d'une allumette.



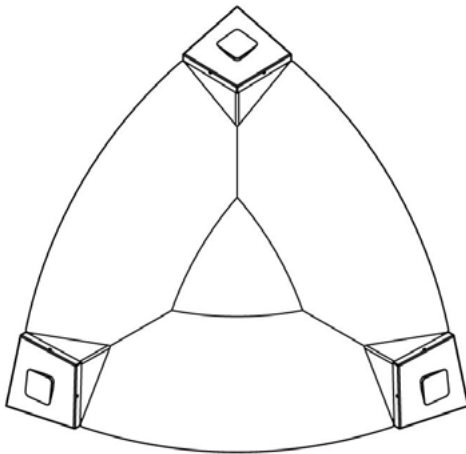
 Ne jamais recharger La Plancha ORIGINE par le centre de la Plancha

 Il est formellement interdit d'utiliser de l'essence, de l'huile, des diluants, etc. pour allumer le feu.

# RÈGLES D'UTILISATION


## PLAQUE EN INOX

L'inox utilisé est un inox alimentaire. Les aliments peuvent être déposés sur la plaque de cuisson dès le premier allumage. Cependant, comme pour tout ustensile en inox, nous recommandons de procéder à un nettoyage à l'eau savonneuse avant la première utilisation.



**ASTUCE**  
**du Chef**

*Utiliser une pomme de terre coupée en deux et trempée dans l'huile d'olive pour badigeonner la plancha.*

 **Rappel : La Plancha ORIGINE doit être uniquement utilisée à l'extérieur. Ne pas utiliser La Plancha ORIGINE dans des espaces partiellement fermé (préau, chapiteau, etc.). Une telle utilisation peut causer un excès de fumées dangereuses pouvant engendrer un empoisonnement au monoxyde de carbone.**

# RÈGLES D'UTILISATION

## GESTION DU FEU

Une fois La Plancha ORIGINE allumée, il convient de patienter environ une demi-heure pour que la plaque de cuisson atteigne la température adéquate (environ 250°C) de manière homogène. Ce temps d'attente peut varier en fonction de plusieurs paramètres: conditions climatiques (vent, température extérieure), type

de bois utilisé, nombre de rechargement, etc.

Ne pas hésiter à recharger régulièrement La Plancha ORIGINE en bois. Nous recommandons un chargement de trois bûches par heure (une bûche par fourreau). Pour une flambée d'environ 4 heures, il faudra donc se munir de 12 bûches au minimum.



**Rappel : pour une flambée optimale, n'utiliser que des bûches de bois sec, naturel et sans écorce.**

## ÉTEINDRE LE FEU

Le moyen le plus simple pour éteindre le feu est ne pas le recharger, et donc de laisser les bûches terminer leur combustion. Dès qu'il n'y a plus de flammes, la température de la plaque de cuisson va chuter

très vite de 250° à 150° environ. Cependant, les braises restantes vont maintenir une certaine température sur l'ensemble de la plancha. Il faudra compter plusieurs heures (environ trois heures) pour que La Plancha ORIGINE soit totalement refroidie (60°) et manipulable à la maison.



**Rappel : ne jamais manipuler ou déplacer La Plancha ORIGINE en fonctionnement.**



# RÈGLES D'UTILISATION

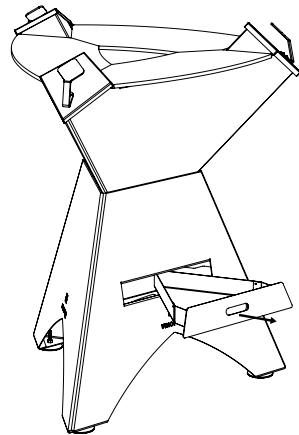
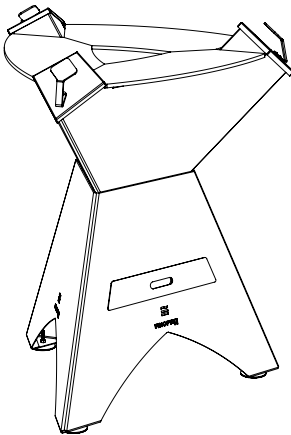
## CENDRIER

Le cendrier permet d'isoler les cendres froides du brasier, ce qui permet d'augmenter la chaleur de l'appareil. En outre, le positionnement de notre cendrier permet de ne pas avoir de cendres sur le sol.

Avant chaque utilisation, nous conseillons de vider entièrement le cendrier. Utiliser un tison pour faire tomber les cendres

restantes dans le cendrier. Les cendres peuvent être vidées dans une poubelle.

Nous recommandons de les mettre dans un compost. Attention, il convient pour cela de n'avoir brûlé que du bois naturel. Avant de vider le cendrier, assurez-vous que les cendres soient bien éteintes car elles peuvent se consumer encore pendant 24 heures et être la cause d'un incendie.



**⚠ Ne jamais jeter de l'eau sur le feu pour éteindre La Plancha ORIGINE. Cela risquerait d'endommager les parties en acier de l'appareil. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée dans ce cas.**

## ENTRETIEN

À l'instar de son cousin le barbecue, la plancha a été conçue pour faire cuire les aliments de manière conviviale, en extérieur. Nous avons souhaité que notre plancha soit encore plus conviviale grâce à sa large plaque de cuisson qui permet la cuisson de nombreux aliments en même temps.

Nos plaques de cuisson sont divisées en trois parties distinctes, qui permettent de faire cuire des aliments de différentes familles en même temps sans les mélanger : viandes, poissons, légumes, fruits, etc.

Les cuissons réalisées sur la plancha sont souvent très courtes. Nous recommandons de préparer les aliments en conséquence pour éviter de les brûler : émincés, tranchés, coupés en aiguillettes, marinés, etc.

Pour les mets délicats (fruits de mer, poissons) il est possible d'utiliser du papier sulfurisé ou des papillotes. La plaque de cuisson peut être utilisée comme support pour les casseroles et poêles (cuisson et maintien au chaud). Cependant, il ne faut pas oublier que la température n'est pas ajustable et qu'il convient de surveiller régulièrement les cuissons.

# ENTRETIEN & COMBUSTIBLES

## PLAQUE DE CUISSON EN INOX

L'inox utilisé est en inox alimentaire. Ce dernier possède de nombreuses propriétés notamment en termes de résistance. La plaque de cuisson en INOX sera moins soumise à la corrosion.

Pour cela, il convient de respecter quelques précautions :

- Ne pas nettoyer avec des détergents acides
- Toujours bien rincer à l'eau claire

et sécher avec un chiffon doux  
- Toujours couvrir la plancha avec la housse de protection (en option) lorsque qu'elle n'est pas utilisée

Les aliments peuvent être déposés sur la plaque de cuisson dès le premier allumage.

Cependant, comme pour tout ustensile en inox, nous recommandons de procéder à un nettoyage à l'eau savonneuse avant la première utilisation.



*L'huile d'olive vierge possède une très bonne résistance à la chaleur et est particulièrement conseillée pour les cuissons à la plancha. Elle parfamera délicatement tous vos plats !*

## APRÈS L'UTILISATION

Après utilisation de La Plancha ORIGINE, il convient de déglacer la plaque de cuisson encore chaude avec des glaçons. Gratter à l'aide d'une spatule, et retirer les aliments en les versant au centre de la plancha.

Après plusieurs utilisations, la partie basse de la coupole risque

de se déformer et de changer de couleur sous l'effet de la chaleur. Cela est normal et n'altère en rien l'efficacité de l'appareil.

De la même manière, la plancha va changer de couleur dès la première utilisation sous l'effet de la chaleur, ce qui ne remet pas en cause son efficacité. ni ses propriétés.

# ENTRETIEN & COMBUSTIBLES


La Plancha ORIGINE a été conçue pour être utilisée en extérieur. Elle peut être stockée à l'extérieur même lorsqu'elle n'est pas utilisée.


## FINITION ACIER CORTEN NATUREL

Outre la plaque de cuisson et les éléments de visserie, la plancha est entièrement fabriquée en acier corten. Cet acier a la particularité d'être très résistant aux conditions atmosphériques. Il s'agit d'un traitement spécifique qui donne à l'acier un aspect rouillé de couleur brun-orangé. Cela est dû à la couche d'oxydation auto-protectrice, aussi appelée patine, qui se forme avec le temps. Les ORIGINE finition acier corten seront livrées sans cet aspect « rouillé ». Il faudra compter entre 6 et 12 mois pour que la couleur soit définitive.

## FINITION ACIER NOIR

Outre la plaque de cuisson et les éléments de visserie, la plancha est entièrement fabriquée en inox. Nous ajoutons sur cet acier une peinture réfractaire effet noir mat. Cette couche de peinture agit comme une barrière protectrice face aux conditions climatiques et résiste à de très hautes températures.

 **Il est important de protéger La Plancha ORIGINE des intempéries en la plaçant sous un préau ou en la recouvrant d'une bâche. Il est fortement conseillé d'utiliser la housse de protection vendue en option (voir sur notre boutique en ligne) afin d'éviter toute corrosion.**

 **Les régions côtières (littoral, bords de mer) risquent d'écailler légèrement la patine et la peinture à cause des importants niveaux de salinité présents dans l'air. Si tel est le cas, nous conseillons de retirer les écailles afin d'éviter toute corrosion. La responsabilité de Finoptim ne saurait être engagée dans ce cas.**

# ENTRETIEN & COMBUSTIBLES

## COMBUSTIBLE

La plancha ORIGINE nécessite l'utilisation de bûches de bois qui dégagent peu de fumées et fournissent des braises abondantes. Le chêne et l'érable sont les deux bois les plus indiqués pour cela. Leur combustion est lente et assure une bonne montée en température. de l'appareil.

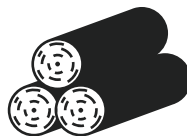
De manière générale, les bois durs sont les plus indiqués dans l'utilisation d'une plancha extérieure. Nous conseillons fortement de brûler du bois sec, avec un taux d'humidité inférieur

à 20% (2 ans de séchage). Le bois vert est très dur à faire brûler et dégage beaucoup de fumée. Le bois tendre (bouleau, saule, peuplier, etc.) convient très bien pour l'allumage du feu car il s'enflamme très facilement.

Nous conseillons d'utiliser des bûches de 33 cm sans écorce. Il est possible d'utiliser des bûches de 40 cm. Attention toutefois au diamètre des bûches, celles-ci doivent pouvoir passer dans les fourreaux sans résistance. Pour cela, le diamètre ne doit pas dépasser 13 cm.

 **Tous les bois de types résineux provoquent des projections (épicéa, sapin, pin, châtaignier).**

 **Pour rappel il est interdit de brûler autre chose que du bois, la palette ou les emballages livrés avec La Plancha ORIGINE.**



# ACCESSOIRES

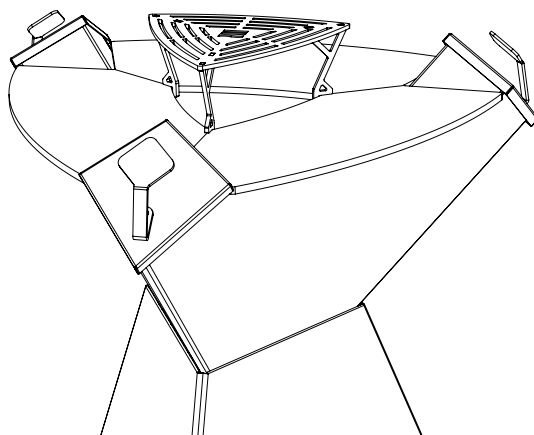
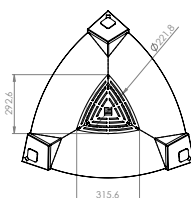
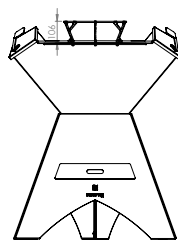
## GRILLE PLANCHA

La grille de la plancha ORIGINE permet d'élargir sa zone de cuisson : ses variétés d'utilisations sont illimitées !

De taille standard, fonctionnant aussi bien pour les planchas O800 ou les O1000, elle repose sur ses trépieds. Elle permet de cuire des aliments au-dessus du feu tout en laissant la plaque de cuisson libre.

Solide et stable, elle peut être utilisée comme support de chauffe pour vos poêles, casseroles, ou pourquoi pas, du vin chaud pendant l'hiver ?

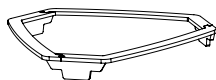
Laissez libre cours à votre imagination culinaire...



*Livrée montée*

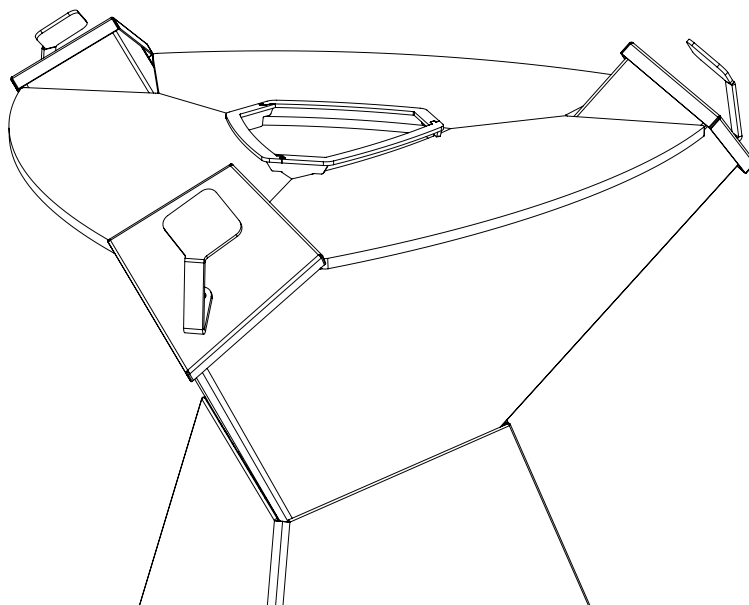
# ACCESSOIRES

## BUTÉE ALIMENT



La butée aliment empêche la nourriture de tomber dans le foyer lors de la cuisson.

De taille standard, elle fonctionne tout aussi bien pour les planchas O800 que pour les O1000.



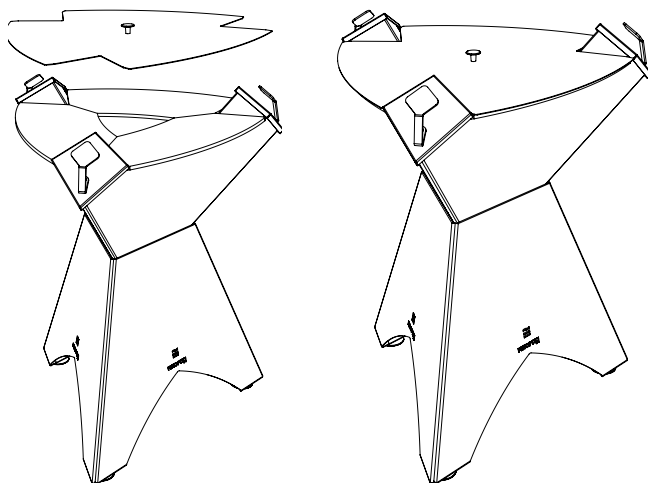
# ACCESSOIRES

## COUVERCLE


Le couvercle de la plancha Origine permet de protéger la plaque de cuisson des intempéries :

Disponible pour les O800 ou les O1000, il pourra également transformer votre plancha en mange debout pour l'apéritif lorsque vous ne vous servez pas de la plancha.

La poignée centrale vous permet de manier le couvercle avec aisance.



*Couvercle en INOX de 2mm d'épaisseur*

 **Ne pas mettre le couvercle tant que la plancha est chaude.**

# GARANTIE CONTRACTUELLE

Finoptim garantit le bon fonctionnement de La Plancha ORIGINE si les conditions de transport, de stockage, d'installation, d'utilisation, et d'entretien sont respectées. La garantie ne couvre pas les petits défauts tels que les éclats de peinture etc... dus au transport, à la mauvaise utilisation ou à la surchauffe de La Plancha ORIGINE.

N'hésitez pas à demander conseils à nos spécialistes.

La garantie est de deux ans contre tous les vices de fabrication.

Finoptim ne garantit pas les appareils endommagés suite à de mauvaises manipulations décrites dans cette notice. La corrosion n'est également pas garantie, car trop soumise aux aléas climatiques.

Vous pouvez contacter le [Service Après-vente Finoptim au 0458001955](#) de 9h30 à 17h du lundi au vendredi.

Cachet du vendeur







ZI de l'Argentière  
13 impasse de Charvet  
38600 Fontaine

04 58 00 19 55  
info@finoptim.eu  
[www.finoptim.eu](http://www.finoptim.eu)

---

SIRET: 79742398500028 - APE: 2752Z  
RCS de Grenoble : 797423985 - N° TVA Intracom: FR 58797423985