

QUOCO®

ENJOY OUTDOOR LIVING



# QUOCO® PIATTO MANUEL D'UTILISATION

## **Félicitations !**

Vous êtes maintenant l'heureux propriétaire d'un Quoco®. Merci d'avoir acheté ce Quoco®. Vous pouvez profiter de la vie en plein air tous les jours de l'année avec ce produit Quoco®. Nous espérons que vous l'apprécierez autant que nous.

Pour votre sécurité, nous vous demandons de lire attentivement ce manuel avant d'installer ou d'utiliser le produit.

**APERÇU DU PRODUIT.....**

**AVERTISSEMENTS.....**

**1. DÉBALLAGE DU PRODUIT.....**

**2. PREMIER USAGE DU PRODUIT.....**

**3. MATÉRIAUX .....**

**3.1 PLANCHA.....**

**3.2 TRAPPE.....**

**3.3 VERSION ACIER CORTIEN .....**

**3.4 VERSION NOIR.....**

**4. CHAUFFAGE DU PRODUIT.....**

**5. BOIS.....**

**6. GRAISSAGE DE LA PLANCHE.....**

**7. NETTOYAGE.....**

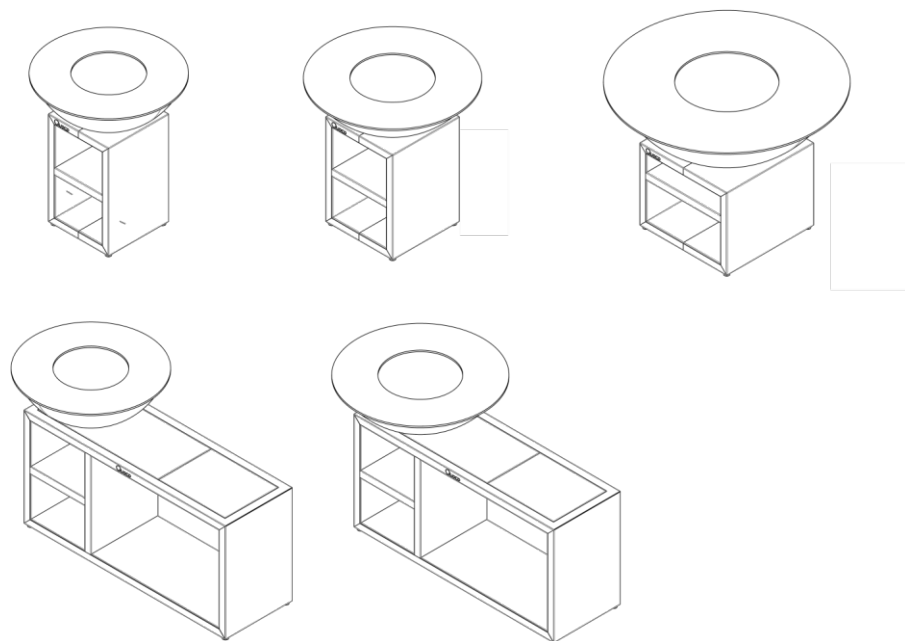
**7.1 PLANCHE.....**

**7.2 BOL.....**

**8. ÉTEINDRE LE FEU.....**

**9. GARANTIE.....**

# Présentation du produit



# Avertissements

## **Déballez toujours le produit avec 2 adultes**

Lors du déballage du produit, des précautions sont nécessaires. Pour éviter les situations dangereuses ou les blessures, il est important que le déballage du produit soit effectué par 2 adultes.

## **Toujours placer le produit avec 2 adultes**

Les produits sont lourds, il est donc important que le placement ou l'assemblage du produit soit effectué par deux adultes pour éviter les blessures.

## **Chaleur de la plancha**

Sachez que la plancha peut devenir très chaude (au-dessus de 300 ° C) lors de son utilisation. Attention, évitez de toucher la plancha et ne posez pas de produits qui pourraient fondre (comme du plastique).

## **Terminer le processus de cuisson**

Une fois la cuisson terminée, la plancha et le bol peuvent rester chauds longtemps. Soyez conscient de cela. Veillez à ne pas vous blesser, ne placez pas d'objet en dessous du bol et ni au-dessus de la plaque. Gardez les enfants à l'écart du produit. Il est déconseillé d'utiliser de l'eau pour éteindre le feu. Veillez à ce que la trappe en dessous du bol soit bien fermée (utilisez toujours des gants de protection) afin que l'air ne puisse pas s'échapper et le feu s'éteindra tout seul.

Pour accélérer le processus, vous pouvez également placer le couvercle Quoco sur le dessus pour le fermer et couper l'air. Le couvercle Quoco sert à fermer le bol, à éviter que de la pluie ou des feuilles ne puissent y pénétrer.

## **N'utilisez aucun liquide pour enflammer**

Le combustible que vous utilisez doit toujours être enflammé par des allume-feu. N'utilisez jamais de liquides pour allumer votre feu, ceci pourrait être dangereux.

## **Garder hors de la portée des enfants**

Faites particulièrement attention aux enfants car le feu peut être très attrayant pour eux. Sachez que pendant et après l'utilisation, le produit peut rester chaud pendant longtemps ! Évitez de toucher le produit, gardez un œil sur les enfants et gardez le produit hors de portée des enfants.

## **Placez le produit dans une zone ouverte**

Le produit est destiné à une utilisation en extérieur uniquement. Ne placez pas le produit à l'intérieur. Placez le produit dans un endroit sûr, loin des arbres, des plantes et ni sous un toit pour éviter les situations dangereuses.

## **Eviter le contact avec la plancha**

Le feu et la chaleur peuvent être dangereux et causer des blessures graves. Gardez toujours une distance de sécurité avec le produit, ne touchez pas la plancha sans les gants de protection pendant ou après l'utilisation.

### **Ne pas désassembler**

Ne démontez pas le produit pendant l'utilisation ou juste après. Attendez que le produit soit complètement refroidi. Nettoyez le bol et démontez le produit avec au moins 2 adultes.

**Ne posez rien d'autre sur la plancha qui ne soit pas en rapport avec la cuisson** Les produits qui ne sont pas conçus pour la cuisson ou qui ne conviennent pas aux températures élevées ne doivent pas être utilisés en association avec le produit.

### **Ne jetez rien dans le feu qui puisse exploser**

Ne jetez rien dans le feu qui puisse exploser ou produire des situations dangereuses, comme des bouteilles, des feux d'artifice, des munitions. Utilisez le feu uniquement pour la cuisson ou comme brasero et profitez de la multifonctionnalité du produit.

### **Soyez prudent lorsque vous utilisez le produit**

Soyez prudent et conscient lorsque vous utilisez le produit, du fait que l'incendie peut être dangereux pour les personnes, les animaux et l'environnement.

### **Eviter le contact avec le bol**

Ne placez pas le produit sous des arbres ou sous un toit pendant l'utilisation afin d'éviter les situations dangereuses. Après l'utilisation, ne touchez pas le bol.

Ne déplacez jamais le produit pendant ou après l'utilisation. Le produit peut être encore chaud et causer des blessures ou un incendie. Utilisez seulement des accessoires appropriés pour éviter les situations dangereuses.

### **Utilisez des accessoires appropriés**

Des accessoires appropriés doivent être utilisés pour éviter les situations dangereuses.

### **Enflammer le feu**

Utilisez toujours des allume-feu (conformes à la norme EN 1860-3) et n'utilisez jamais de carburant liquide. Placez les allume feux dans le bol et empilez le bois comme un wigwam. Ouvrez la trappe d'air située à l'intérieur de la base (juste en dessous de la cuvette pour permettre à l'air de pénétrer dans la cuvette) et vous pouvez allumer le feu. L'anneau sera chauffé en moins de 30 minutes. N'utilisez jamais d'autre combustible que le bois, les briquelettes ou le charbon de bois. N'oubliez pas de refermer les trous d'aérations avec la trappe.

### **Responsabilité**

Il n'est pas nécessaire de chauffer excessivement le produit cela pourrait l'endommager et / ou ses environs. Le propriétaire ou l'utilisateur du produit est responsable de l'utilisation correcte et appropriée du produit.

Le produit doit être placé dans un environnement sûr. En achetant ce produit le propriétaire et/ou l'utilisateur du produit accepte que Quoco ne sera jamais responsable des dommages ou des blessures résultant d'une mauvaise utilisation du produit.

Quoco accepte toute responsabilité pour les dommages résultant de la corrosion de nos produits. Si la plaque Quoco rouille, vous pouvez la nettoyer.

## **1. Déballer le produit**

Quoco®

Le Quoco est emballé sur une palette dans une grande boîte en carton. Avant d'ouvrir la boîte, vous devez couper la sangle qui la fixe à la palette.

Déballer et assembler toujours le produit avec 2 adultes et utiliser des gants pour éviter les incidents et accidents.

### **Étape 1**

Retirez le carton, le produit est placé à l'envers dans la boîte et la base est fixée à l'aide d'une plaque en carton spéciale. La plaque en carton est conçue pour maintenir la base en place pendant le transport et le stockage du produit.

### **Étape 2**

Avant de placer la base, vérifier que les 4 pieds sont bien présents.

Ensuite retournez la base, puis placez le bol et tenez par l'intérieur la plaque de façon à ce que vos deux mains soient à l'intérieur du bol pour placer la plaque. Fixez la plaque dans les crans. Pour finaliser, placez la trappe dans la base.

Si la base est posée sur le sol, ajustez les pieds de mise à niveau pour éviter toute oscillation de la base et générer une situation stable.

### **Étape 3**

Niveler le produit

Il est important que la plaque soit placée horizontalement. Utilisez le niveau à bulle pour vérifier si la plaque et le bol sont placés horizontalement.

## **2. Première utilisation du produit**

Si le Quoco® est utilisé pour la première fois, il est important de comprendre le produit et les aspects matériels avant de l'utiliser. Nous vous conseillons de lire très attentivement les étapes ci-dessous pour éviter les erreurs ou les abus. Le produit peut être utilisé de 3 manières différentes : Cuisine extérieure Barbecue / Brasero.

Le Quoco® peut être complété par différents types de produits et d'accessoires pour répondre à vos attentes en matière de cuisson et créer encore plus de possibilités d'utilisation du produit.

## **3. Matériaux**

Quoco® utilise différents types de matériaux de haute qualité. Selon la partie du produit et le type de produit, cela peut être différent.

### **3.1 Plancha**

La plancha Quoco® est en acier carbone alimentaire et fabriquée de manière à s'incliner vers l'intérieur lorsqu'elle se réchauffe. Cela signifie que la plancha deviendra plus basse à l'intérieur et un peu plus haute à l'extérieur.

Si la plaque Quoco® est utilisée pour la première fois, il est important que la plaque soit chauffée lentement. Si la plaque n'est pas chauffée lentement, la plaque peut commencer à onduler et même devenir instable. Si la plaque devient instable en raison d'une mauvaise utilisation, la garantie n'est plus valable. L'intérieur de la plaque devrait descendre en chauffant. Si l'intérieur monte, veuillez contacter votre revendeur.

Lorsque la plaque est inclinée, l'huile et les restes de cuisson peuvent être facilement poussés dans le feu. Cela évite également que l'huile et les aliments glissent sur le sol. Bien sûr, l'attention et la prudence sont toujours nécessaires. La plaque en acier au carbone est dotée d'une couche protectrice pour éviter la rouille directe. Avant utilisation, la plaque doit être nettoyée. Cela peut être fait par :

1. Eau et savon
2. L'huile d'olive.
3. Chauffer la plaque et utiliser un mouchoir pour enlever la couche de protection.

Après cela, la plaque doit être graissée. Vous pouvez trouver plus d'information à ce sujet dans la partie 6.

### **3.2 La trappe**

La trappe de la base à 2 fonctions :

1. Libérez les cendres
2. Ajoutez de l'air dans le bol.

Gardez à l'esprit que des pièces incandescentes peuvent tomber si la lame est ouverte.

Si la trappe est ouverte, vérifiez qu'il n'y a pas de bois en dessous pour éviter que le bois stocké ne brûle.

### **3.3 Version acier corten**

La base et le bol Quoco® sont en acier corten. L'acier Corten est un alliage spécial présentant des caractéristiques différentes de l'acier "normal". L'une des différences est que l'acier corten crée une couche de protection à l'extérieur. Cette couche de protection protège le métal contre la rouille et prolonge sa durée de vie. Il crée également la couleur spéciale du produit. Normalement, l'acier corten ressemble à l'acier normal à la sortie de la production. Dans des conditions extérieures normale, il faut au moins un an pour que le produit soit rouillé. Le produit Quoco® est déjà rouillé. Il est important de savoir que le produit peut rouiller davantage avec la corrosion et cela peut endommager le produit.



Le processus d'oxydation de l'acier corten peut être influencé par l'eau, le sel, la saleté et les feuilles. Ainsi, dans certaines circonstances, le processus de corrosion ne s'arrêtera pas complètement. Gardez cela à l'esprit si vous êtes près de la mer. Quoco® n'est pas responsable des dommages causés par cette eau corrosive

### **3.4 Version peinte en noir**

La base et le bol noir sont fabriqués en alliage avec une couche protectrice. Cet alliage spécial présente des caractéristiques différentes de celles de l'acier "normal". La laque utilisée pour le bol et la base Quoco® est une peinture résistante à la chaleur qui convient à une application à la chaleur. Il peut y avoir des parties plus sombres et plus claires, soyez rassurer ceci est normal et peut changer pendant l'utilisation du produit, par le soleil, la pluie ou d'autres éléments extérieurs. En outre, les objets pointus peuvent endommager le vernis, même la saleté et l'utilisation de solvants. Nous vous conseillons d'utiliser un chiffon doux pour nettoyer. N'utilisez pas de papier de verre ou d'autres produits de nettoyage rugueux pour éviter d'endommager le produit.

Les cendres et les feuilles peuvent créer une couche sale et humide. Il est important de retirer ceci du bol pour minimiser le processus de formation de la rouille. Pour éviter les traces de rouille sur l'extérieur du bol, il est important de nettoyer le bol régulièrement. Pour garder le bol propre, vous pouvez utiliser le Quoco® Coperchio (couvercle) pour fermer le bol et éviter que de l'eau, de la saleté et des feuilles ne pénètrent dans le bol.

### **4. Chauffer le produit**

Si vous souhaitez commencer à faire un feu dans la cuve Quoco®, il est important que vous allumiez le feu correctement et que vous utilisiez les bons matériaux pour travailler en sécurité et éviter les problèmes avec votre environnement. Gardez à l'esprit que faire un feu est toujours un risque et devrait être fait par un adulte seulement.

Avant d'allumer un feu, vérifiez que rien ne se trouve au-dessus ou à proximité du Quoco® susceptible de s'enflammer. Assurez-vous qu'aucun enfant ou animal ne se trouve à proximité du Quoco®.

Si tout est en sécurité

Placez les allume-feux au fond du bol.

Faire un wigwam de bois.

Les tablettes de bois doivent être empilées de manière qu'il y ait suffisamment d'espace libre entre les tablettes de bois et que l'air puisse être entré par le bas.

Vérifiez les trous d'aération au bas du bol sont bien ouverts.

Ouvrez le tiroir dans la base afin que l'air puisse entrer et que le système fonctionne comme un poêle.

Allumez votre feu avec des allumettes et attendez 20 minutes.

Après 20 minutes, étendez le bois dans le bol pour que les flammes puissent passer sous la plaque et le réchauffer rapidement (un très bon flux d'air est généré, ce qui génère un démarrage rapide).

Après 20-30 minutes, vous pouvez commencer la cuisson en profitant de la chaleur et des possibilités de l'assiette. La plaque aura une température d'environ 300 ° C . À partir de maintenant, vous pouvez commencer à faire des grillades et à cuisiner ce que vous voulez. Selon la direction du vent, une partie de la plaque peut devenir plus chaude et plus froide. La plaque se réchauffe dans la direction du vent. Vous pouvez l'utiliser pendant votre session de cuisson et cela peut être très utile car il génère différentes zones de température.

Ne mettez jamais quelque chose dans le bol. Si le tiroir d'air est ouvert, des cendres et de petites particules de bois peuvent tomber sur le plateau. Cela peut être chaud et provoquer un incendie si quelque chose qui peut brûler tombe dans des endroits sur le plateau.

## **5. Bois**

Il est important d'utiliser le bon type de bois si vous travaillez avec le Quoco®. Nous conseillons de travailler avec du bois d'arbres à feuilles caduques. La longueur du bois doit être comprise entre 25 et 30 cm. Au début, n'utilisez pas des bûches très épaisses. L'utilisation de bûches épaisses rend très difficile le contrôle de la chaleur. Utilisez uniquement du bois sec pour éviter beaucoup de fumée. L'épaisseur du bois d'allumage doit avoir une épaisseur maximale de 5 cm. Dès qu'il brûle, vous pouvez utiliser de plus gros blocs de bois.

Pour éviter les éclaboussures, nous vous conseillons de ne pas utiliser de bois de pin. Le bois de pin éclaboussera et il faudra beaucoup d'attention car des braises chaudes peuvent éclabousser la plaque ou même la terrasse. N'utilisez jamais de déchets, de bois imprégné ou peint. Celui-ci contient des gaz toxiques qui peuvent pénétrer dans l'air de vos aliments et seront très malsains.

## **6. Graisser la plaque**

La plaque est en acier carbone et doit être graissée avant utilisation.

Il faut utiliser une huile alimentaire de qualité avec un chiffon pour graisser la plaque du Quoco. Après avoir nettoyé la plaque et allumé le feu, placez un peu d'huile alimentaire sur de l'essuie-tout en papier et frottez de l'essuie-tout en papier huilé sur la plaque afin de créer une couche de protection. La couche mince confère une protection antioxydant et une couche antiadhésive à la plaque. Le mieux est de répéter le processus de lubrification à chaque fois au démarrage et après la finition. La plaque doit être nettoyé (chapitre 7) à la fin du processus de cuisson avant de le frotter avec le mouchoir en papier huilé.

Si vous n'utilisez pas le Quoco®, il est important de graisser la plaque de temps en temps pour éviter la formation de la rouille sur la plaque. Nous vous conseillons de lubrifier la plaque au moins une fois toutes les 2 semaines.

Si de la rouille apparaît sur la plaque, vous pouvez l'enlever à l'aide d'un papier abrasif ou d'une brosse métallique. Après le retrait, n'oubliez pas de mettre de l'huile alimentaire de qualité sur l'anneau pour commencer à reconstruire la couche de protection. Répétez ce processus plusieurs fois.

## **7. Nettoyage**

### **7.1 Plaque**

Pour nettoyer la plaque rapidement et facilement, il vous faut les outils suivants : Une spatule et un chiffon ou de l'essuie-tout en papier. Il faut veiller à éviter les brûlures car la plaque sera chaude pendant le nettoyage. Les gants Quoco® peut être très utile dans ce cas pour protéger vos mains et votre avant-bras.

Prenez la spatule Quoco®, essuyez la saleté et les résidus d'huile vers l'intérieur (vers le feu) afin qu'elle finisse dans le bol et qu'elle puisse brûler. Lorsque tous les résidus ont été enlevés, prenez de l'essuie-tout en papier huilé et essuyez la plaque. Lorsque la plaque est "sèche" et propre, vous pouvez commencer à huiler la plaque (chapitre 6).

### **7.2 Bol**

Nous vous conseillons de nettoyer le bol après chaque utilisation et une fois les éléments refroidit. A l'aide de la trappe et un bol que vous placerez dans la base en dessous du bol pour récupérer les cendres.

## **8. Éteindre le feu**

Le meilleur moyen d'éteindre le feu est de laisser le feu s'éteindre tout seul. N'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu. Pour éteindre le feu, vous pouvez également utiliser le couvercle pour fermer la plaque et étouffer le feu. N'oubliez pas que le bol et la plaque peuvent rester chauds longtemps, même lorsque le feu est éteint. La cendre dans le bol peut être chaude.

## **9. Garantie**

Quoco® a une garantie limitée sur 2 ans et les pièces détachés 1 an. Le produit doit être acheté chez un revendeur agréé et enregistré comme requis.