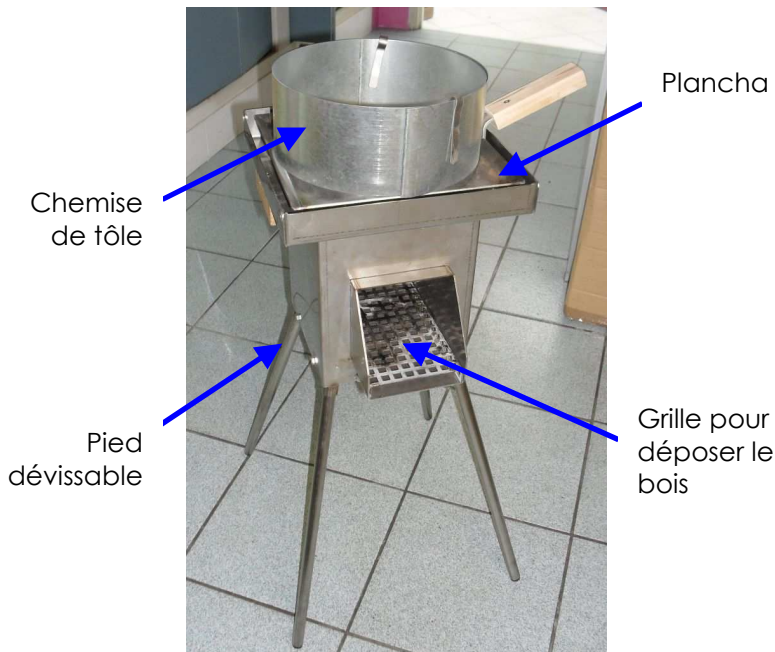


NOTICE D'UTILISATION DU MINI CUISEUR A BOIS ECONOME



Ce cuisneur est particulièrement destiné aux voyageurs, mais il s'avère si pratique comparé au barbecue traditionnel, que vous remettrez ce dernier pour ne plus utiliser à la maison que le « mini CBE », tant à l'extérieur sur le balcon, qu'à l'intérieur dans votre cheminée !

Le principal intérêt du mini CBE réside surtout dans le type de combustible employé et les quantités nécessaires.

COMBUSTIBLE

- du bois de cagettes bien sec, idéal pour l'allumage
- des brindilles de bois sec glanées çà et là
- du carton
- des pommes de pins (attention cela dégage beaucoup de chaleur)

ALLUMAGE

Une feuille de papier journal suffit :

- chargez par la cheminée de tout petits morceaux de cagettes ou brindilles bien sèches
- orientez le foyer au vent et allumez cet ensemble avec une grande allumette ou un allumeur à gaz.
- enfournez ensuite les petits morceaux de bois de 15 cm de long environ, progressivement.



Pour favoriser un bon tirage...

REGLAGE DE LA COMBUSTION

Orientez plus ou moins le cuisneur au vent, en fonction du sens de la fumée et de la combustion.

SECURITE


Si vous utilisez du bois sec, peu de fumées vont se dégager. Certains produits produisent beaucoup de graisse qui risque de couler et s'enflammer (peau de magret de canard à découper préalablement, etc). Dans ce cas, pas de panique, on retire la plaque un moment et on laisse brûler avant de reposer la plaque (dans ce cas, ne pas verser d'eau) !




On s'inquiètera bien sûr de la réglementation, eu égard aux feux dans les régions à risques, les campings, etc. Comme pour tout feu ouvert, la précaution élémentaire est de disposer d'un peu d'eau pour éteindre en cas de danger, ou si l'on veut refroidir rapidement le cuisneur.

CUISSON SUR LA PLANCHA

Préparez les ustensiles habituels au barbecue : pincés, palette, pique (de préférence courts pour pouvoir être stockés dans la boîte de rangement)
Huilez préalablement la plaque (huile alimentaire) avec un papier essuie-tout que vous jetterez dans le feu.


 *Il est conseillé de "culotter" la plaque en la chauffant doucement lors des premières utilisations, en la faisant pivoter sur le cuiseur.*


La cuisson varie selon la nature des aliments, leur consistance, etc.
Posez l'aliment à cuire sur la plaque **pas plus de 3 minutes** après avoir allumé le feu.
Le mini cuiseur montant très vite en température, surveillez régulièrement vos aliments.

 *La cuisson se fait par contact direct avec la plaque : ne faites pas tremper vos viandes au préalable, ne les badigeonnez pas de moutarde, qui brûlera.*

NETTOYAGE DE LA PLAQUE

Pour les bricoleurs, un couteau à mastic de largeur 7 cm environ sera idéal. Vous aurez pris soin d'en arrondir les angles à la toile émeri.
Grattez la plaque, puis passez un papier essuie-tout, dessus.

 *Pour faciliter le nettoyage, effectuez-le dès que vous avez terminé votre utilisation, la graisse s'enlevant plus facilement lorsque la plaque est encore chaude.*

 *Si vous disposez de glaçons, posez-les sur la plaque chaude, puis passez un papier essuie-tout. Ne la remettez pas sur le foyer! Le mini CBE étant entièrement en acier inoxydable, il n'y a aucun risque de rouille.*

CUISSON AVEC UN RECIPIENT TYPE CASSEROLE

Pour cette cuisson, vous allez vous servir de la chemise de tôle. Celle-ci permet de répartir les fumées chaudes sur les contours de la casserole, augmentant ainsi la puissance du mini cuiseur.

- Dès l'allumage, disposez la chemise et la casserole prête sur le mini CBE.
- Laissez un espace d'un centimètre entre les parois de votre casserole et la chemise de tôle.

 *Pensez toujours à couvrir votre casserole : pour éviter les retombées de cendres et pour optimiser votre utilisation.*


NETTOYAGE DE LA CASSEROLE

Naturellement, le fond et les parois extérieures de votre casserole vont se couvrir de suie, du fait des fumées. Nettoyez votre casserole avec du savon noir.

 *Pour faciliter ce nettoyage, vous pouvez également appliquer le savon noir sur votre casserole, AVANT de vous en servir. Le nettoyage se fera plus facilement.*

STOCKAGE DU MINI CBE

Vous pouvez fabriquer une boîte de protection munie d'un verrou et de deux poignées encastrées. Une caisse en bois contreplaqué de 10 m/m, de 33 x 33 x 33 cm à l'intérieur pourra recevoir votre cuiseur et ses outils.

 *Le déboîtement des pieds nécessite un petit outil métallique (lame de tournevis sur un couteau ou autre) pour pousser les ressorts à cliquet. Après avoir escamoté le cliquet, tournez le pied d'un quart de tour avant de le désolidariser du corps.*