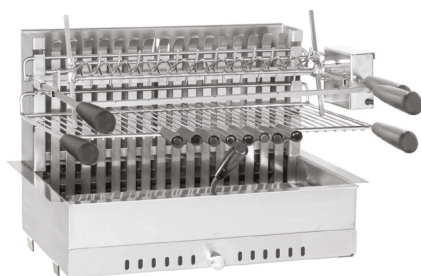


FORGE ADOUR

961, 918 & 927

FR



Photos non contractuelles

Conseils



forgeadour.tv

Précautions d'utilisation

Ne jamais déplacer le support lorsque le gril est en fonctionnement
L'appareil doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation
Le gril doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson
Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible
Attention ! Ce grill va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation
Attention ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés
Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le gril. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3.
Attention ! Ne pas laisser le gril à la portée des enfants et des animaux domestiques
Attention ! Ne pas manipuler le cendrier avant le refroidissement complet de l'appareil.
Attention ! Ne pas utiliser le foyer horizontal en position rôtissoire.
Le gril doit être disposé sur une dalle béton ou dalle en briques réfractaires.
Le gril doit être disposé à 70 cm du sol ou de la surface de pose.

Conseil d'utilisation Gril

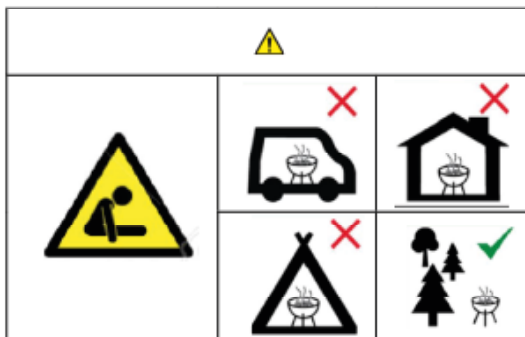
Positionner votre gril sur un support horizontal, stable et résistant à la chaleur.
Avant la première utilisation, vérifiez sur votre gril que toutes les pièces soient correctement montées
Vérifier si le bac à cendres est correctement positionné
Votre gril doit être allumé et le combustible maintenu incandescent pendant 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
Déposer une couche de charbon de bois sur le fond du foyer de votre gril.
Disposer des plaquettes allume-feu solides sur votre première couche de charbon de bois.
Recouvrir l'ensemble d'une nouvelle couche de charbon de bois en prenant soin de ne pas dépasser la hauteur du foyer
Allumer vos allumes feux à l'aide d'une allumette.
IL EST FORMELLEMENT INTERDIT D'ALLUMER LES 2 FOYERS EN MÊME TEMPS.
Foyer vertical : cuisson STRICTEMENT réservée pour la rôtisserie. Le support moteur et l'accessoire de rôtisserie sont réglables pour une cuisson optimale.

CUISSON DE VOS GRILLADES.

Vérifier avant de commencer la cuisson qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
Votre gril possède 3 positions de hauteur de grille. Enclencher votre grille à la position la plus adaptée à la cuisson de vos aliments.
Dès la première utilisation, votre gril peut se décolorer sous l'effet de la chaleur.
Ce phénomène est normal et ne dégradera pas la qualité ni la longévité du gril.

Guide de mesures du charbon pour la cuisson (Kg)			
Charbon de bois de chêne	Charbon de bois de Pin	Charbon de bois blanc	Charbon de bois mêlés
1.5	1.3	1.2	1.3

**“NE PAS UTILISER LE BARBECUE DANS UN ESPACE CONFINÉ ET/OU HABITABLE, PAR EXEMPLE DES MAISONS, DES TENTES, CARAVANES, CAMPING-CARS, BATEAUX.
RISQUE DE DÉCÈS PAR EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE”.**



Conseil d'entretien Gril

NETTOYER LA GRILLE

La grille est le seul élément qui doit être impérativement nettoyé après chaque utilisation. Nettoyer la grille et enlever toutes traces de graisses cuites vous évitera d'obtenir des désagréments lors de la prochaine cuisson.

A l'aide d'une brosse métallique et de l'huile de coude suffiront amplement pour rendre votre grille comme neuve lors de chaque utilisation. Il est impératif d'effectuer le nettoyage de la grille une fois le barbecue fini, et de ne pas attendre le suivant. Une grille légèrement chaude sera nettement plus simple à nettoyer car les graisses restantes attacheront moins.

EVACUER LES CENDRES

Attendre que le gril soit intégralement éteint et à l'aide d'une pelle ménagère vider les cendres froides du bac à cendres. Vérifier qu'il n'y ait plus de cendres incandescentes.

ENTRETIEN COURANT PERMET UNE PLUS GRANDE LONGÉVITÉ

D'abord la meilleure des protections pour votre gril est de le ranger à l'abri l'hiver et de penser à le couvrir lorsqu'il reste dehors l'été entre deux utilisations.

Quoi qu'il en soit, votre gril doit être systématiquement remis en état avant sa première utilisation et après la dernière.

Garantie

Durée de la garantie fabricant : 2 ans.

Cette garantie prend effet à la date d'achat du produit.

Toutes demandes doivent s'effectuer auprès de votre distributeur.

La garantie fabricant ne pourra pas s'appliquer pour les cas suivants :

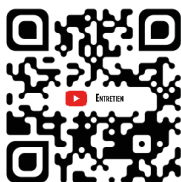
- Dysfonctionnement dû à une cause étrangère au produit (choc, foudre, inondation,...).
- Utilisation du produit n'étant pas en conformité avec cette notice d'utilisation.
- Utilisation du produit n'ayant aucun rapport avec son utilisation première.
- Toutes interventions réalisées hors du réseau de nos revendeurs agréés.
- Toutes détériorations du produit dues à une protection manquante ou inadaptée du produit lors de sa non utilisation.

FORGE ADOUR



66 Av du 08 Mai 1945
64100 BAYONNE
Tél. +33 (0)5 59 42 40 88
contact@forgeadour.fr
www.forgeadour.com

Réf constructeur :
FORGE ADOUR IBERICA,
S.L- Pol. Ind. Los Varales, C/Vidrio, Parcela 42
06220 VILAFRANCA DE LOS BARROS - ESPAGNE



03-GRL-FR-0001 NT ED03