

FORGE ADOUR

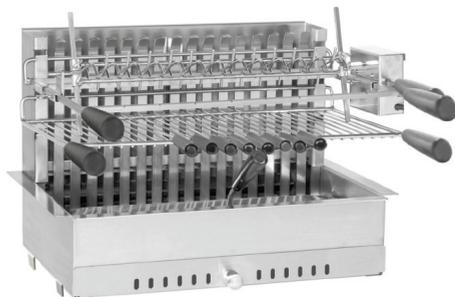
Gril réf 961 & 918

FR



APPAREILS MÉNAGERS
UTILISANT DES COMBUSTIBLES
LIQUIDES OU SOLIDES

www.marque-nf.com

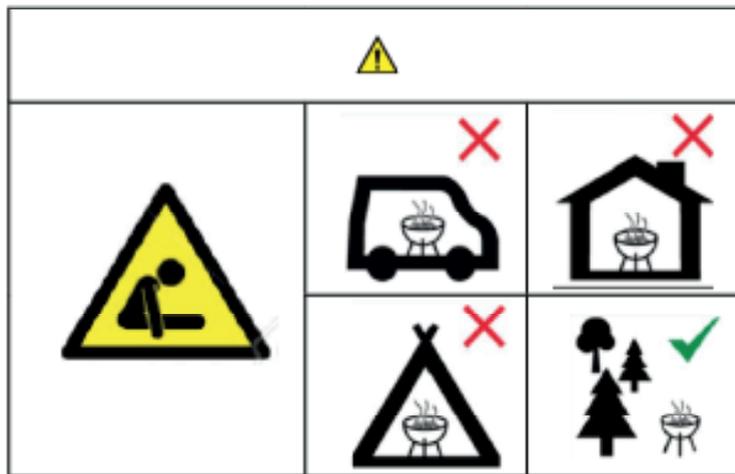


Conseils



- Ne jamais déplacer le support lorsque le barbecue est en fonctionnement.
- L'appareil doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Le barbecue 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 barbecue 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 barbecue. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3.
- Attention ! Ne pas laisser le barbecue 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 barbecue doit être disposé sur une dalle béton ou dalle en briques réfractaires.
- Ne pas utiliser de bois comme combustible. Uniquement du charbon.
- Attention risque de blessure en manipulant les brochettes (bout pointu).

CET APPAREIL A ETE CONÇU POUR UN USAGE UNIQUEMENT A L'EXTERIEUR DES LOCAUX



«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».

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 mélangés
1.5	1.3	1.2	1.3

Conseil d'utilisation

- Positionner votre barbecue sur un support horizontal, stable et résistant à la chaleur.
- Avant la première utilisation, vérifiez sur votre barbecue que toutes les pièces soient correctement montées.
- Vérifier si le bac à cendres soit correctement positionné.
- Votre barbecue 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 barbecue.
- 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 barbecue 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 barbecue peut se décolorer sous l'effet de la chaleur. Ce phénomène est normal et ne dégradera pas la qualité ni la longévité du gril.

Conseil d'entretien

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.

ÉVACUER LES CENDRES

Attendre que le barbecue 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 barbecue 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 barbecue 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 du 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 distributeurs 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

