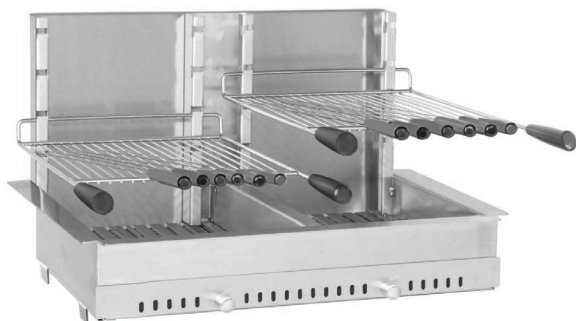
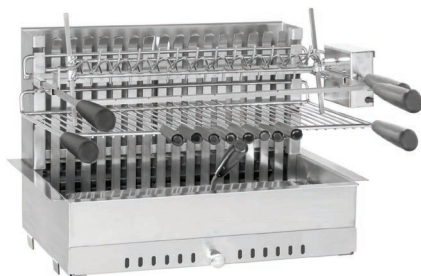


FORGE ADOUR



961, 918 & 927

FR, ES, PT, DE, IT, NL, EN



Photos non contractuelles

Fotos no contractuales

Fotos não contratuais

Nicht-vertragliche Fotos

Foto non contrattuali

Niet-contractuele foto's

Non-contractual photos



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

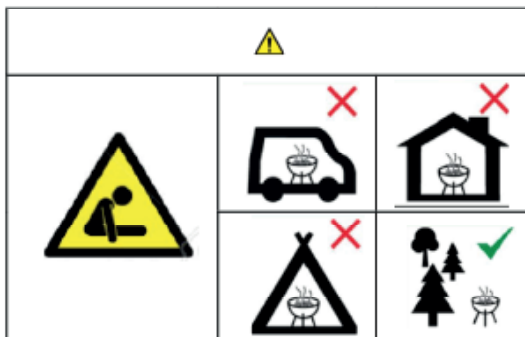
Positionner votre gril sur un support horizontal, stable et résistant à la chaleur.
Avant la première utilisation, vérifiez sur votre gril que toutes les pièces soient correctement montées
Vérifier si le bac à cendres est correctement positionné
Votre gril doit être allumé et le combustible maintenu 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

FR

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.

Precauciones de uso

No desplace jamás el soporte mientras el grill se encuentra en funcionamiento.
El aparato deberá instalarse sobre un soporte horizontal estable antes de su uso.
El grill deberá calentarse y el combustible mantenerse incandescente durante al menos 30 minutos antes de efectuar el primer cocinado.
Antes de comenzar el cocinado, espere a que una capa de cenizas recubra el combustible.
¡Atención! El grill se pone muy caliente. No lo desplace durante su uso.
¡Atención! No utilice el grill en locales cerrados.
¡Atención! No emplee alcohol, gasolina o cualquier otro líquido similar para encender o reactivar el grill.
¡Atención! No deje el grill al alcance de niños y animales domésticos.
¡Atención! No manipule el cajón cenicero antes de que el aparato esté completamente frío. ¡Atención! No utilice la parte horizontal en posición de asador.
Utilizar únicamente material combustible que sea conforme con la norma EN 1860-3.
El grill debe colocarse sobre una losa de hormigón o ladrillo refractario.
El grill debe colocarse a 70 cm del suelo o de la superficie de colocación.

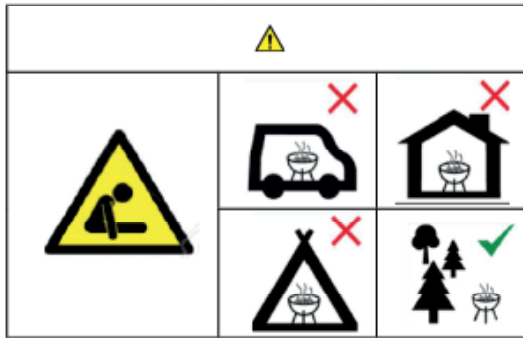
Consejos de uso

Coloque el grill sobre un soporte horizontal, estable y resistente al calor.
Antes del primer uso, verifique que todas las piezas en el grill están montadas correctamente.
Compruebe si el cajón cenicero está correctamente posicionado.
El grill deberá encenderse y el combustible mantenerse incandescente durante 30 minutos antes de efectuar el primer cocinado.
Deposite una capa de carbón vegetal sobre el fondo del grill.
Coloque pastillas para encender fuego sobre la primera capa de carbón vegetal.
Recubra el conjunto con una nueva capa de carbón vegetal, teniendo cuidado de no sobrepasar la altura.
Encienda las pastillas con una cerilla.
ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO ENCENDER AL MISMO TIEMPO LA PARTE HORIZONTAL Y VERTICAL DE LA BARBACOA.
La parte vertical está Estrictamente reservada para el espetón. El montaje del motor y de los accesorios del espetón son regulables para una cocción óptima.
COCINADO CON EL GRILL.
Antes de comenzar el cocinado, verifique que el combustible está cubierto por una capa de cenizas.
El grill posee tres posiciones de altura de parrilla. Coloque la parrilla en la posición más adecuada para el cocinado de los alimentos.
A partir del primer uso, el grill podría decolorarse por el efecto del calor.
Este fenómeno es normal y no degradará la calidad ni la longevidad del grill.

Guía de medidas del carbón para el cocinado (kg)			
Carbón de madera de roble	Carbón de madera de pino	Carbón de madera blanca	Carbón de madera mixta
1.5	1.3	1.2	1.3

“NO UTILICE LA BARBACOA EN UN ESPACIO CONFINADO Y/O HABITABLE, POR EJEMPLO, CASAS, TIENDAS, CARAVANAS, AUTOCARAVANAS, BARCOS.

RIESGO DE MUERTE POR ENVENENAMIENTO CON MONÓXIDO DE CARBONO”.



Consejos de mantenimiento

LIMPIEZA DE LA PARRILLA

La parrilla es el único elemento que debe limpiarse obligatoriamente después de cada uso. Limpiar la parrilla y retirar todos los restos de grasa le evitará molestias en el siguiente cocinado.

El uso de un cepillo metálico y de un poco de esfuerzo serán suficientes para dejar su parrilla como nueva después de cada utilización. Es obligatorio realizar la limpieza de la parrilla una vez terminado el cocinado y no esperar al siguiente. Una parrilla ligeramente caliente será mucho más fácil de limpiar, ya que los restos de grasa estarán menos pegados.

EVACUACIÓN DE LAS CENIZAS

Espera a que el grill esté totalmente apagado y vacíe las cenizas frías del colector de cenizas con la ayuda de una pala doméstica. Compruebe que no queden cenizas incandescentes.

EL MANTENIMIENTO REGULAR LE PERMITIRÁ UNA MAYOR LONGEVIDAD DEL GRILL

La mejor protección para su grill es guardarlo en un lugar cubierto en invierno y cubrirlo cuando permanezca en el exterior en verano.

En cualquier caso, su grill deberá prepararse sistemáticamente antes de su primer uso y después del último.

Garantía

La duración de la garantía se compone del modo siguiente : 2 años.

Esta garantía entrará en vigor en la fecha de compra del producto.

Para la atención por parte del servicio posventa dentro del marco de la garantía, se le solicitará la factura de compra, la referencia y el número de serie del producto.

La garantía del fabricante no prodrá aplicarse en los casos siguientes :

- Fallo de funcionamiento debido a una causa ajena al producto (golpes, rayos, inundaciones,...).
- Utilización del aparato sin respetar las indicaciones del presente manual de instrucciones.
- Utilización del aparato para un uso distinto del previsto originalmente.
- Modificaciones efectuadas por personal ajeno a nuestros distribuidores autorizados.
- Todos los deterioros del producto debido a la falta de mantenimiento, a la falta de protección o a la protección inadecuada del producto mientras no se utiliza.

Precauções de utilização

Nunca mover o suporte enquanto o grelhador estiver a funcionar.

O aparelho deve ser instalado sobre um suporte horizontal estável antes de ser utilizado.

O grelhador deve ser aquecido e o combustível deve ser mantido a arder durante pelo menos 30 minutos antes da primeira operação de cozedura.

Esperar por uma camada de cinzas para cobrir o combustível antes de começar a cozinhar.

Cuidado! O grelhador fica muito quente. Não o mova durante a utilização.

Atenção! Não utilizar o grelhador dentro de casa.

Atenção! Não utilizar álcool, gasolina ou qualquer outro líquido semelhante para acender ou reactivar a grelha.

Cuidado! Não deixar a grelha ao alcance de crianças e animais de estimação.

Cuidado! Não manuseie o cinzeiro antes de o aparelho estar completamente frio. Cuidado!

Não utilizar a parte horizontal na posição de grelhador.

Utilizar apenas material combustível que esteja em conformidade com a norma EN 1860-3.

A grelhador deve ser colocada sobre uma laje de betão ou de tijolo refractário.

A grelhador deve ser colocada a 70 cm do chão ou da superfície de assentamento.

Conselhos de utilização

Colocar a grelha sobre um suporte horizontal, estável e resistente ao calor.

Antes da primeira utilização, verificar se todas as peças da grelha estão montadas correctamente.

Verificar se o cinzeiro está correctamente posicionado.

A grelha deve ser acesa e o combustível deve permanecer incandescente durante 30 minutos antes da primeira cozedura.

Colocar uma camada de carvão vegetal no fundo da grelha.

Colocar pastilhas para acender o fogo na primeira camada de carvão vegetal.

Cobrir o todo com uma nova camada de carvão vegetal, tendo o cuidado de não exceder a altura.

Acender os comprimidos com um fósforo.

É ABSOLUTAMENTE PROIBIDO ILUMINAR AS PARTES HORIZONTAL E VERTICAL DO CHURRASCO AO MESMO TEMPO.

A parte vertical está STRICTLY reservada para o espeto. A montagem do motor e dos acessórios do espeto são ajustáveis para uma cozedura óptima.

COZINHAR COM O GRELHADOR.

Antes de começar a cozinhar, verifique se o combustível está coberto por uma camada de cinzas.

A grelha tem três posições de altura de grelha. Colocar a grelha na posição mais adequada para cozinhar os alimentos.

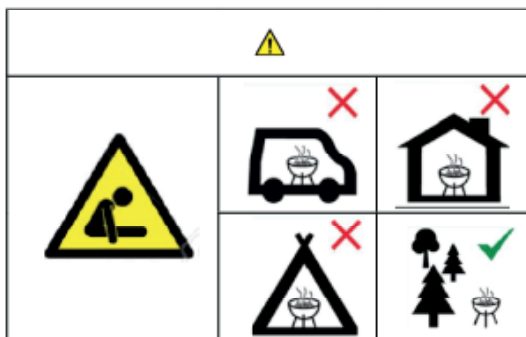
Desde a primeira utilização, a grelha pode descolorir devido ao efeito do calor.

Este fenómeno é normal e não irá degradar a qualidade ou longevidade da grelha.

Guia de Medição de Carvão Vegetal para Cozinhar (kg)			
Carvão vegetal de carvalho	Carvão de madeira de pinho	Carvão de madeira branca	Carvão de madeira misturado
1.5	1.3	1.2	1.3

“NÃO UTILIZAR O BARBECUE NUM ESPAÇO CONFINADO E/OU HABITÁVEL, POR EXEMPLO, CASAS, TENDAS, CARAVANAS, AUTOCARAVANAS, BARCOS.

RISCO DE MORTE POR ENVENENAMENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO”.



Conselhos de manutenção

LIMPEZA DA GRELHA

O grelhador é o único elemento que deve ser limpo após cada utilização. A limpeza da grelha e a remoção de todos os vestígios de gordura evitará o desconforto durante a próxima cozedura.

A utilização de uma escova metálica e um pouco de esforço será suficiente para deixar a sua grelha como nova após cada utilização. É obrigatório limpar a grelha uma vez terminada a cozedura e não esperar pela próxima. Uma grelha ligeiramente quente será muito mais fácil de limpar, uma vez que os restos de gordura ficarão menos colados.

EVACUAÇÃO DAS CINZAS .

Esperar até a grelha estar completamente desligada e esvaziar as cinzas frias do colector de cinzas com a ajuda de uma pá doméstica. Verificar se não restam cinzas incandescentes.

A MANUTENÇÃO REGULAR PERMITIRÁ UMA VIDA MAIS LONGA DA GRELHA

A melhor protecção para a sua grelha é armazená-la num local coberto no Inverno e cobri-la quando fica no exterior no Verão.

Em qualquer caso, o seu grelhador deve ser sistematicamente preparado antes da sua primeira utilização e depois da última.

Garantia

A duração da garantia é composta da seguinte forma: 2 anos.

Esta garantia é efectiva na data de compra do produto.

Para atenção ao serviço pós-venda no âmbito da garantia, ser-lhe-á solicitada a factura de compra, a referência e o número de série do produto.

A garantia do fabricante não se aplica nos seguintes casos:

- Falha de funcionamento devido a outra causa que não o produto (choques, relâmpagos, inundações,...).
- Utilização do dispositivo sem observar as instruções do presente manual de instruções.
- Utilização do dispositivo para um fim diferente daquele a que foi inicialmente destinado.
- Modificações feitas por pessoal que não os nossos distribuidores autorizados.
- Toda a deterioração do produto devido a falta de manutenção, falta de protecção ou protecção inadequada do produto enquanto não estiver a ser utilizado.

Vorzorgsmaatregelen voor gebruik

Bewegen Sie das Untergestell unter keinen Umständen, während der Grill verwendet wird. Das Gerät muss vor der Verwendung auf einem stabilen, waagerechten Gestell platziert werden. Vor dem ersten Grillvorgang muss der Grill angeheizt werden und das Brennmaterial mindestens 30 Minuten durchglühen.

Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn das Brennmaterial mit einer weißen Ascheschicht überzogen ist.

Vorsicht! Der Grill wird sehr heiß. Während der Nutzung auf keinen Fall bewegen. Vorsicht! Nicht in geschlossenen Räumen verwenden.

Vorsicht! Zum Anzünden oder erneuten Anheizen niemals Alkohol, Benzin oder ähnliche Brennstoffe verwenden. Verwenden Sie nur Anzünder, die EN 1860-3 entsprechen. Vorsicht! Den Grill immer außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren betreiben.

Vorsicht! Die Aschewanne erst anfassen, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist. Vorsicht! Die horizontale Glutwanne nicht im Drehspeißbetrieb verwenden.

Der Grill muss auf einer Beton- oder Feuerfestziegelplatte aufgestellt werden.

Der Grill muss 70 cm vom Boden oder der Verlegefläche entfernt aufgestellt werden.

Hinweise zur Verwendung des Grills

Stellen Sie Ihren Grill auf ein stabiles, hitzebeständiges und waagerechtes Gestell. Vergewissern Sie sich vor der ersten Nutzung, dass alle Grill-Bauteile korrekt montiert sind. Stellen Sie sicher, dass die Aschewanne korrekt eingesetzt ist.

Vor dem ersten Grillvorgang muss der Grill angezündet werden und das Brennmaterial mindestens 30 Minuten durchglühen.

Schütten Sie eine Schicht Holzkohle auf den Boden der Glutwanne Ihres Grills.

Verteilen Sie einige feste Grillanzünder auf dieser ersten Holzkohleschicht.

Bedecken Sie alles mit einer weiteren Schicht Holzkohle und achten Sie darauf, die Glutwanne nicht zu überfüllen.

ES IST VERBOTEN, DAS FEUER BEIDER GRILLS GLEICHZEITIG ZU ENTZÜNDEN

Vertikaler Kamin: STRIKT reserviert für die Rotisserie. Die Motorhalterung und der Rotisserie-Aufsatz sind für ein optimales Garen einstellbar.

KOCHEN SIE IHRE GRILLS

Zünden Sie die Grillanzünder mit dem Streichholz an.

Auflegen des Grillguts

Vergewissern Sie sich, dass das Brennmaterial mit einer weißen Ascheschicht überzogen ist, bevor Sie das Grillgut auflegen.

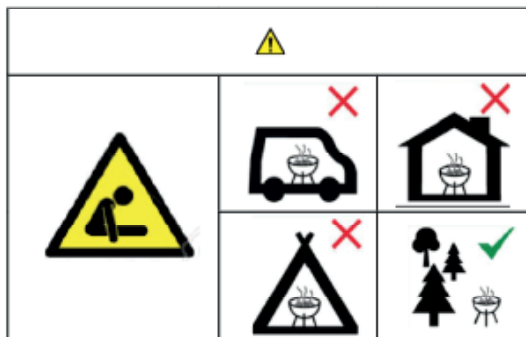
Ihr Grill bietet 3 Positionen zum Einhängen des Grillrosts. Hängen Sie den Rost auf der für Ihr Grillgut geeigneten Höhe ein.

Der Grill kann sich bei der ersten Nutzung unter die Hitze einwirkung verfärben. Dies ist normal und beeinträchtigt weder die Qualität noch die Lebensdauer Ihres Grills.

Grillkohlen-Ratgeber (Kg)			
Eichenholzkohle	Kieferholzkohle	Binchotan Holzkohle	Grillkohle aus Mischholz
1.5	1.3	1.2	1.3

“VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT IN EINEM ENGEN UND/ODER BEWOHNBAREN RAUM, Z.B. IN HÄUSERN, ZELTEN, WOHNWAGEN, WOHNMOBILN, BOOTEN.

RISIKO DES TODES DURCH KOHLENMONOXIDVERGIFTUNG”.



Hinweise zur Pflege des Grills

REINIGEN DES GRILLROSTS

Nur der Rost muss nach jedem Grillen gereinigt werden. Durch das Reinigen werden alle verkrusteten Fettspuren entfernt und Unannehmlichkeiten beim nächsten Grillen vermieden. Eine Drahtbürste und ein wenig Muskelkraft – mehr ist nicht nötig und schon ist Ihr Grillrost wieder wie neu. Säubern Sie den Rost auf jeden Fall gleich nach dem Grillfest und warten Sie nicht bis zum nächsten Einsatz. Der Rost ist leichter zu reinigen, wenn er noch ein wenig warm ist, da die Fettreste dann weniger hartnäckig sind.

LEEREN DER ASCHEWANNE

Warten Sie, bis die Glut vollständig erloschen ist und leeren Sie die kalte Aschewanne mit Hilfe eines Kehrblechs. Vergewissern Sie sich, dass keine glühende Asche mehr vorhanden ist.

REGELMÄSSIGE PFLEGE FÜR LÄNGERE LEBENSDAUER

Bestens geschützt ist Ihr grill im Winterquartier im Schuppen sowie mit einer Abdeckung, wenn er im Sommer im Freien steht.

Aber auch dann ist eine systematische Pflege Ihres grill zu Beginn und Ende der Grillsaison unerlässlich.

Garantie

De duur van de garantie is als volgt opgebouwd: 2 jaars.

Om u kunnen beroepen op de garantie zal u door de klantenservice gevraagd worden de aankoopbon, de referentie en het serienummer (op het informatieplaatje van het apparaat) van het product te leveren.

De garantie is niet van toepassing in geval van:

- Disfunctioneren wegens een niet in het product zelf gelegen oorzaak (schok, bliksem, overstroming, ect ...)
- Gebruik van het apparaat dat niet overeenkomt met de voorwaarden in deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik van het apparaat dat geen enkel verband houdt met het gebruik waar het in eerste instantie voor bedoeld is.
- Elke interventie uitgevoerd buiten het netwerk van onze erkende verkopers.
- Alle beschadigingen van het product te wijten aan een gebrek aan onderhoud of te wijten aan een ontbrekende of niet geschikte bescherming van het product als het niet in gebruik is.

Precauzioni per l'uso

Non spostare mai il supporto mentre la griglia è in funzione.
L'unità deve essere installata su un supporto orizzontale stabile prima dell'uso.
La griglia deve essere riscaldata e il combustibile deve essere mantenuto acceso per almeno 30 minuti prima della prima cottura.
Prima di iniziare la cottura, attendere che uno strato di cenere copra il combustibile.
Attenzione! Questa griglia diventerà molto calda. Non spostarlo durante l'uso.
Attenzione! Non utilizzare in camere chiuse
Attenzione! Non utilizzare alcool, benzina o liquidi simili per accendere o riattivare la griglia.
Utilizzare solo accendini conformi alla norma EN 1860-3.
Attenzione! Tenere la griglia fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
Attenzione! Non maneggiare il posacenere finché l'unità non si è completamente raffreddata.
Attenzione! Non utilizzare il focolare orizzontale in posizione di arrostitimento.
La griglia deve essere posizionata su una lastra di cemento o di mattoni refrattari.
La griglia deve essere posizionata a 70 cm dal pavimento o dal piano di posa.

Scheda d'uso Griglia

Posizionare la griglia su un supporto orizzontale, stabile e resistente al calore.
Prima di utilizzare la griglia per la prima volta, assicurarsi che tutte le parti siano correttamente assemblate.
Controllare che il cassetto cenere sia posizionato correttamente.
La griglia deve essere accesa e il combustibile deve essere mantenuto acceso per 30 minuti prima della prima cottura.
Mettete uno strato di carbone di legna sul fondo del focolare della vostra griglia.
Mettere delle piastre di accensione solide sul primo strato di carbone di legna.
Coprire con un nuovo strato di carbone di legna, facendo attenzione a non superare l'altezza del focolare.
Accendete i vostri accendini con un fiammifero.
È RIGOROSAMENTE VIETATO ACCENDERE ENTRAMBI I CAMINETTI CONTEMPORANEAMENTE.
Focolare verticale: cucina **STRETTAMENTE** riservata alla rostitteria. Il supporto motore e l'accessorio girarrosto sono regolabili per una cottura ottimale.

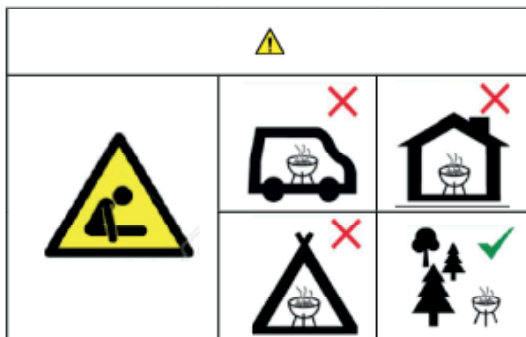
CUCINARE LE GRIGLIE.

Prima di iniziare il processo di cottura, controllare che uno strato di cenere copra il combustibile.
La griglia ha 3 posizioni di altezza della griglia. Impegnare la griglia nella posizione più adatta per la cottura dei cibi.
La griglia può scolorire dal primo utilizzo, a causa del calore.
Questo è normale e non degrada la qualità o la longevità della griglia.

Guida alla misurazione del carbone per la cottura (Kg)			
Carboncino di quercia	Carbone di pino	Carbone bianco	Carbone misto
1.5	1.3	1.2	1.3

“NON UTILIZZARE IL BARBECUE IN UNO SPAZIO RISTRETTO E/O ABITABILE, AD ESEMPIO CASE, TENDE, ROULOTTE, CAMPER, BARCHE.

RISCHIO DI MORTE PER AVELLENAMENTO DA MONOSSIDO DI CARBONIO”.



Consigli per la manutenzione Griglia

PULIZIA DELLA GRIGLIA

La griglia è l'unico elemento che deve essere pulito dopo ogni utilizzo. La pulizia della griglia e la rimozione di tutte le tracce di grasso cotto eviteranno qualsiasi inconveniente durante il successivo processo di cottura.

L'uso di una spazzola metallica e di grasso di gomito sarà più che sufficiente per far apparire la vostra griglia come nuova ogni volta che la usate. È imperativo pulire la griglia una volta che il barbecue è finito, e non aspettare il prossimo. Una griglia leggermente calda sarà molto più facile da pulire perché il grasso rimanente si attacca meno.

EVACUARE LE CENERI

Attendere che la griglia sia completamente spenta e usare una pala per svuotare la cenere fredda dal cassetto della cenere. Assicuratevi che non ci siano più ceneri incandescenti.

LA MANUTENZIONE ORDINARIA GARANTISCE UNA MAGGIORE DURATA DI VITA

Prima di tutto, la migliore protezione per la vostra griglia è quella di ripararla in un luogo riparato in inverno e di pensare di coprirla quando rimane all'aperto in estate tra un utilizzo e l'altro.

In ogni caso, la griglia deve essere sempre sottoposta a manutenzione prima del primo utilizzo e dopo l'ultimo utilizzo.

Garanzia

Durata della garanzia del produttore: 2 anni.

La presente garanzia ha effetto dalla data di acquisto del prodotto.

Tutte le richieste devono essere inoltrate al vostro distributore.

La garanzia del produttore non si applica nei seguenti casi:

- Disfunzioni dovute ad una causa estranea al prodotto (shock, fulmini, inondazioni, ...).
- Uso del prodotto non conforme al presente manuale.
- Uso del prodotto non legato all'uso primario.
- Tutti gli interventi effettuati al di fuori della rete dei nostri rivenditori autorizzati.
- Qualsiasi danno al prodotto dovuto a una protezione mancante o inadeguata del prodotto quando non è in uso.

Vorsichtsmaßnahmen für die Verwendung

Nooit het wagentje verplaatsen als de Grill in werking is

Het apparaat moet vóór gebruik worden geïnstalleerd op een stabiele horizontale ondergrond

De grill moet worden voorverwarmd en de brandstof moet minstens 30 minuten lang gloeien voordat men begint met grillen.

Alvorens te beginnen met grillen, eerst wachten totdat de brandstof is bedekt met een laagje as

Let op! Deze grill wordt zeer heet. Niet verplaatsen tijdens gebruik

Let op! Niet gebruiken in gesloten vertrekken. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3.

Let op! Geen alcohol, benzine of andere vloeistof gebruiken voor het aansteken of opnieuw aansteken van de grill.

Let op! De grill buiten bereik van kinderen en huisdieren bewaren

Let op! De asplaat niet verwijderen voordat het apparaat volledig is afgekoeld.

Let op! De horizontale plaat niet gebruiken in de spitstand.

Het rooster moet op een betonnen of vuurvaste steenplaat worden geplaatst.

Het rooster moet 70 cm van de vloer of het leoppervlak worden geplaatst.

Gebruiksaanwijzing Grill

E grill op een stabiele horizontale en hittebestendige ondergrond plaatsen.

Voorafgaande aan het eerste gebruik van uw grill eerst controleren of alle onderdelen op de juiste wijze zijn gemonteerd

Controleer of de asplaat op zijn plaats zit

Uw grill moet worden voorverwarmd en de brandstof moet minstens 30 minuten lang gloeien voordat men begint met grillen.

Leg een laag houtskool op de bodem

van de haard van uw grill.

Leg enkele stevige blokjes vast aanmaakmiddel op de eerste laag houtskool.

Dek het geheel af met een tweede laag houtskool en let op dat u de hoogte van de haardplaat niet overschrijdt

Steek de aanmaakblokjes aan met een lucifer.

HET IS STRIKT VERBODEN OM BEIDE HAARDEN TEGELIJKERTIJD AAN TE STEKEN.

Verticale open haard: STRICT gereserveerd voor de rotisserie. De motorbevestiging en rotisserie-bijlage zijn verstelbaar voor optimale koken.

GRILL UW VLEES.

Alvorens te beginnen met grillen, eerst wachten totdat de brandstof is bedekt met een laagje as.

Uw grill heeft 3 verschillende grillhoogten. Zet uw grill op de hoogte die het meest geschikt is voor het garen van uw vlees.

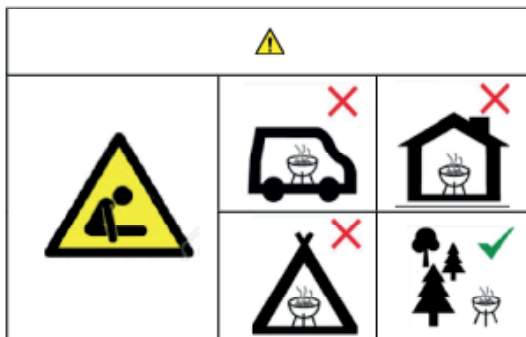
De grill kan enigszins verkleuren door de warmte na het eerste gebruik. Dit is een normaal verschijnsel dat de kwaliteit en de levensduur van de grill verder niet zal beïnvloeden.

Tabel met maten voor houtskool voor het grillen (Kg)

Houtskool van eikenhout	Houtskool van grenen	Houtskool van wit hout	Houtskool van gemengde houtsoorten
1.5	1.3	1.2	1.3

“GEBRUIK DE BARBECUE NIET IN EEN BESLOTEN EN/OF BEWOONBARE RUIMTE, BIJV. HUIZEN, TENTEN, CARAVANS, CAMPERS, BOTEN.

RISICO OP OVERLIJDEN DOOR KOOLMONOXIDEVERGIFTIGING”.



Onderhoudsinstructies Grill

DE GRILL SCHOONMAKEN

De grill is het enige element dat verplicht moet worden schoongemaakt na elk gebruik. Maak de grill schoon en verwijder alle sporen van gebakken vet, om verrassingen te voorkomen bij het eerstvolgende gebruik.

Een metalen borstel en stevig borstelen volstaan om uw grill als nieuw te maken bij elk gebruik. Het is belangrijk om de grill schoon te maken na gebruik van de barbecue en niet te wachten op de volgende keer. Een enigszins warme grill is makkelijker schoon te maken, omdat het vet minder goed hecht.

AS WEGDOEN

Wacht totdat de grill volledig is afgekoeld. Vervolgens met een huishoudschep de asplaat leegmaken. Controleer of er geen gloeiende as is achtergebleven.

ROUTINEONDERHOUD VOOR EEN LANGERE LEVENSDUUR

De beste bescherming voor onze grill is deze op te bergen voor de winter en hem af te dekken, indien hij buiten blijft staan tijdens de zomer.

Uw grill moet in elk geval systematisch worden hersteld na elk gebruik en na het laatste gebruik

Garantie

Der Garantiezeitraum ist wie folgt gegliedert : 2 Jahres.

Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum des Produkts

Für die Anmeldung von Garantieansprüchen an den Kundendienst, müssen Sie die Kaufrechnung, die Gerätebezeichnung sowie die Seriennummer (s. am Gerät angebrachtes Typenschild) des Produkts vorlegen.

Ausgenommen von der Garantieleistung sind :

- Schäden, die durch äussere Ursachen entstanden sind (Blitzschlag, Wasser, usw)
- Betrieb de Geräts ausserhalb der in dieser
- Gebrauchsanleitung beschriebenen Vorschriften
- Zweckentfremdete Verwendung des Geräts
- Jegliche Interventionn, die nicht von einem zugelassenen Händler durchgeführt wurde
- Jegliche Schäden am Produkt aufgrund von fehlender Pflege oder felendem bzw, ungeeignetem Schitz des Produkts während des Betriebs

Precautions for use

Never move the stand when the grill is in operation

The appliance must be installed on a stable horizontal stand before use

The grill must be heated up and the fuel kept red-hot for at least 30 minutes prior to cooking for the first time

Before you start cooking, wait for a layer of ash to cover the fuel

Warning! This grill will get very hot. Do not move it when in use

Warning! Do not use in an enclosed area

Warning! Do not use alcohol, gasoline or similar liquids to light or relight the grill. Use only firelighters that comply with EN 1860-3.

Warning! Do not leave the grill within reach of children and pets.

Warning! Do not handle the ash pan before the appliance has completely cooled. Warning!

Do not use the horizontal firebox in rotisserie position.

The grill must be placed on a concrete or firebrick slab.

The grill must be placed 70 cm from the floor or laying surface.

Directions for use Grill

Position your grill on a horizontal, stable, heat-resistant stand.

Before first use, check that all the parts are properly assembled on your grill

Check that the ash pan is correctly positioned

Your grill must be lit and the fuel kept red-hot for at least 30 minutes prior to cooking for the first time.

Place a layer of charcoal on the bottom of the grill firebox.

Place solid fire-starter chips on your first layer of charcoal.

Cover this with a fresh layer of charcoal, taking care not to exceed the height of the firebox

Light the fire starters using a match.

IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO LIGHT FIRE GRIL AT THE SAME TIME.

Vertical fireplace: STRICTLY reserved for the rotisserie. The engine mount and rotisserie attachment are adjustable for optimal cooking.

GRILLING YOUR FOOD.

Before you start cooking, make sure a layer of ash covers the fuel.

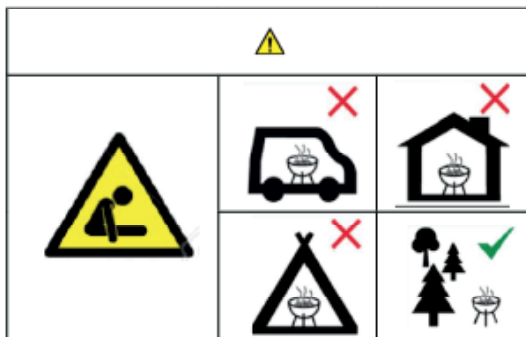
Your grill has 3 positions of grill height. Clip your grill into the most suitable position for cooking your food.

As soon as you use it for the first time, your grill may become discolored due to heat. This is normal and will not affect the quality or service life of the grill.

Guide for measuring coal for cooking (lb)			
Oak charcoal	Pine charcoal	White charcoal	Mixed charcoal
2.205	2.203	2.020	2.203

“ DO NOT USE THE BARBECUE IN CONFINED AND/OR HABITABLE SPACES, E.G. HOUSES, TENTS, CARAVANS, MOTOR HOMES, BOATS.

RISK OF DEATH FROM CARBON MONOXIDE POISONING”.



Care instructions Grill

CLEANING THE GRILL

The grill is the only element that must be cleaned after each use. Cleaning the grill and removing any traces of cooked fats will prevent any inconvenience during the next cooking. A wire brush and some elbow grease will be enough to make your grill as good as new after every use. You must clean the grill as soon as the barbecue is over and not wait for the next one. A slightly warm grill will be much easier to clean because the fat residue will stick less.

REMOVING THE ASH

Wait until the grill is completely extinguished before using a dust tray to empty the cold ash from the ash pan. Check that there is no burning ash.

ROUTINE CARE WILL EXTEND THE SERVICE LIFE OF YOUR GRILL

First, the best protection for your grill is to store it in the winter and to cover it when it remains outdoors in the summer between uses.

In any case, your grill must always be serviced before its first use and after the last one.

Guarantee

The guarantee period extends over: 2 years.

This guarantee comes into effect on the date the product is purchased.

For customer support relating to the guarantee, you will be asked for the purchase invoice, and for the product reference and serial number (on the nameplate located on the appliance).

The guarantee shall not apply in the following cases :

- Dysfunction due to a reason unrelated to the product (impact, lightning, flood,...).
- Use of the appliance that does not comply with these introductions.
- Use of the appliance for purposes other than its intended use.
- Any intervention performed outside the network of our authorized retailers.
- Any damages to the product due to insufficient maintenance, or to a missing protection, or to a protection not suited to the product when not in use.

FORGE ADOUR



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

Réf constructeur :

FORGE ADOUR IBERICA,

S.L- Pol. Ind. Los Varales, C/Vidrio, Parcela 42

06220 VILLAFRANCA DE LOS BARROS - ESPAGNE



Contrôle qualité



03-GRL-FR-ES-PT-DE-IT-NL-EN-0001 NT ED01