

Mode d'emploi

Sincères félicitations pour l'acquisition de votre nouveau Flammengrill! Vous trouverez ci-après quelques conseils et astuces d'utilisation et de nettoyage de votre Flammengrill. Pour répondre à vos questions éventuelles, nous restons à votre entière disposition sur notre page Web www.flammengrill.ch ou par E-Mail à l'adresse info@flammengrill.ch. Nous vous souhaitons de réaliser de belles parties de grillades sur votre Flammengrill!

Installation du Flammengrill

L'utilisation du Flammengrill est exclusivement autorisée dans des espaces extérieurs non couverts. Son utilisation dans une cuisine ou sur un balcon est strictement interdite. Lors de l'installation du Flammengrill, maintenez l'appareil à une certaine distance de parois en bois, murs, etc. pour éviter tout risque d'incendie. Nous recommandons d'installer l'appareil sur un soubassement de gravier ou de plaques, le gravier présentant toutefois l'avantage de pouvoir être facilement remplacé en cas de salissures. Lors de l'implantation, veillez à installer le Flammengrill de manière à ce que la surface de gril soit la plus horizontale possible (utilisation d'un niveau conseillé).

Allumage du Flammengrill

Pour l'allumage du Flammengrill lors de vos grillades, utilisez de préférence du bois dur sec (P. ex. du hêtre) et placez pour ce faire 4-5 bûches au milieu de l'ouverture en forme de pyramide ou de carré. Pour éviter toute production de fumée, nous vous conseillons d'employer des aides d'allumage telles que laine de bois humectée ou petits copeaux de bois. Le feu est toujours allumé à partir du haut. Attention ce-faisant à d'éventuels retours de flammes ! Une fois allumé, le Flammengrill est prêt à l'emploi au bout de 15 – 20 minutes environ.

Utilisation du Flammengrill pour vos grillades

Lorsque les bûches de bois brûlent bien, déplacez le bois qui brûle sous l'un des côtés de la plaque de gril en acier inox à l'aide d'une longue pince à grillades. L'avantage est manifeste : la chaleur la plus forte se situe juste au-dessus du bois qui brûle et la température de la plaque du gril peut ainsi être parfaitement ajustée en fonction des besoins (Voir schéma de température). Durant sa combustion, le bois reçoit un volume suffisant d'oxygène au travers des orifices du gril, ce qui vous permet de réaliser des grillages parfaites sans fumée! Déposez exclusivement les grillades sur la plaque en acier inox du gril et non au-dessus du feu. Il n'est pas nécessaire de huiler ou graisser la plaque du gril !

Nettoyage du Flammengrill

Après avoir utilisé le Flammengrill, enlevez les grosses salissures avec une spatule. Laissez ensuite refroidir la plaque du gril (env. 90° - 100° C) et nettoyez-la à l'eau du robinet avec une éponge abrasive (disponible chez nous comme accessoire). Les grosses salissures peuvent ensuite être éliminées avec un produit de nettoyage pour gril ou avec un produit dégraissant (veillez à bien rincer à l'eau afin de ne laisser aucun résidu de produit nettoyant sur la plaque du gril !)

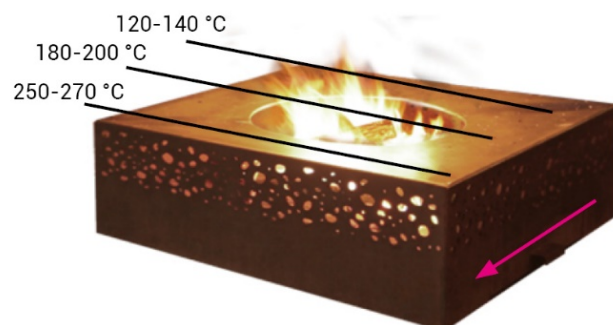
Enlever les cendres

Lorsque le gril a totalement refroidi, vous pouvez enlever les cendres en retirant le cendrier. Ouvrez pour ce faire le cache situé sur la plaque inférieure de l'ouverture du gril et faites tomber les cendres froides avec une pelle à cendres ou une spatule dans le tiroir à cendres. Videz le tiroir à cendres régulièrement pour éviter que des cendres ne tombent pas derrière le tiroir. Nous vous conseillons de retirer les cendres après chaque utilisation. Les cendres du Flammengrill sont un excellent engrais naturel pour le jardin !

Entretien du Flammengrill

Le Flammengrill est conçu pour être utilisé à l'extérieur et est absolument insensible aux intempéries. Il est absolument inutile d'effectuer une imprégnation. Si la surface du gril perd son bel aspect avec le temps, vous pouvez la nettoyer complètement une fois par an avec une ponceuse et un papier émeri à grain fin.

Attention : Sur le modèle „acier inox noir“, le corps du gril doit seulement être nettoyé avec un chiffon humide pour ne pas endommager le revêtement.



Après l'allumage, (env. 15 - 20 min), déplacer le bois sur le côté (directement devant la plaque ajourée).