



Wood Fired Grills



## **Félicitations !**

Vous avez choisi un gril TIGER FIRE et vous vous réjouissez maintenant de vivre des expériences inoubliables, de faire de délicieux barbecues et de passer des heures agréables avec vos amis et votre famille ! Nous sommes heureux de vous aider avec les conseils suivants et nos nombreux accessoires tels que la grille, la poêle WOK, le set de brochettes ainsi que le pichet à l'huile et la spatule. Laissez-nous vous conseiller dans notre magasin.

## **Installation du gril:**

### **La base**

Placez la base sur une surface aussi plane que possible, en tenant compte des surfaces et des objets sensibles à la chaleur ou inflammables. Placez un tapis anti-contact TIGER FIRE approprié sous la base pour protéger votre terrasse des éventuelles empreintes de la base.

### **Le bol de feu**

Placez le bol de feu sur la base. Sur certains modèles, l'anneau de niveau fourni doit d'abord être placé sur la base.

### **La plaque de cuisson**

Placez la plaque de cuisson, marquée TOP, sur le dessus du bol de feu.

### **Positionnement**

Placer le niveau à bulle en inclinant le bol de feu.

### **Faire du feu:**

De nombreuses personnes ont encore des questions sur l'utilisation et le démarrage du TIGER FIRE. Nous vous accompagnons dans le plan par étapes afin qu'il soit parfaitement possible pour chacun de faire du feu avec un minimum de fumée et de manière fluide.

Ce qui est toujours important, et cela concerne tout ce qui a trait au feu, c'est l'oxygène. Commencez par construire une sorte de tour ou de pyramide. Utilisez toujours du bois fin également. Beaucoup de gens font l'erreur d'ajouter immédiatement de gros blocs de bois et cela ne fonctionne tout simplement pas.

Pour allumer le feu, nous utilisons des allume feu en laine de bois, une manière biologique d'allume-feu. Construisez votre tour ou votre pyramide jusqu'à ce que vous atteigniez le bord de la plaque de cuisson.

Avant de continuer à construire complètement, nous ne devons pas oublier d'allumer le premier allume feu en laine de bois. Une fois que l'allume feu a pris feu, il peut s'enflammer lentement.

A mi-chemin, vous placez un deuxième allume feu en laine de bois. Presque au plafond de la tour, vous mettez un dernier allume feu en laine de bois en combinaison avec du bois plus fin qui s'enflamme rapidement. Pour créer une belle flamme, vous pouvez finir par poser du bois fin à proximité de la tour.

Maintenant, il est parfaitement possible de laisser le feu faire son travail pendant 20 minutes. Après ce temps, vous avez déjà un très beau feu et votre plaque de cuisson a déjà pris sa première chaleur.

Une autre chose nécessaire à faire lors de l'utilisation d'un TiGER FiRE est de huiler la plaque de cuisson. Nous faisons cela pour nourrir et protéger la plaque de cuisson. Le plus simple est de faire un joli anneau à l'extérieur avec de l'huile (Pichet à huile GACC2) et de le répartir sur la plaque de cuisson (spatule GACC1). Vous verrez que l'huile s'écoulent bien jusqu'au milieu. Il est important que vous utilisiez chaque pièce et que vous les nourrissiez toutes. N'oubliez pas, lorsque votre plaque de cuisson est huilée, d'alimenter votre feu en remplissant la tour de bois.

### **Après utilisation :**

Laissez le feu s'éteindre de lui-même ou placez d'autres bûches sur le feu. Le TiGER FiRE est la source de chauffage et de lumière parfaite pour des soirées chaudes et douillettes.

### **La maintenance:**

Le TiGER FiRE lui-même ne nécessite que peu d'entretien. Seule la plaque de cuisson doit toujours être pourvue d'une belle couche d'huile qui la recouvre entièrement.

Lorsque le TiGER FiRE n'a pas été utilisé pendant une longue période, il est fortement conseillé d'utiliser le couvercle correspondant. Cela protège la plaque de cuisson contre l'humidité et empêche la corrosion. Elle garantit également que les résidus de cendres d'une utilisation antérieure ne peuvent pas être mouillés.

Si vous n'utilisez pas le couvercle, vous devez traiter régulièrement la plaque de cuisson avec de l'huile ou la retirer du bol à feu pour la conserver dans un endroit sec afin d'éviter une éventuelle corrosion.

### **Avertissement de sécurité :**

L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Une fois le feu éteint, il reste chaud pendant une longue période. La personne qui utilise l'appareil doit donc veiller à ce que les personnes se trouvant à proximité ne touchent pas l'appareil lorsqu'il est chaud.

L'appareil est conçu pour brûler du bois, du charbon de bois ou des briquettes de noix de coco. Il est interdit d'utiliser tout autre carburant. Assurez-vous que le cendre a refroidi avant de l'enlever.

### **Renonciation à la responsabilité :**

L'utilisation correcte et sûre de ce produit relève de la responsabilité de l'acheteur et de l'utilisateur.

L'acheteur accepte que ni le fabricant, ni son distributeur, ni ses employés ou bénévoles, permanents, temporaires ou occasionnels, ne soient tenus responsables de tout dommage corporel ou matériel résultant d'une utilisation incorrecte de ce produit.

Nous vous souhaitons un plaisir de griller sans souci !