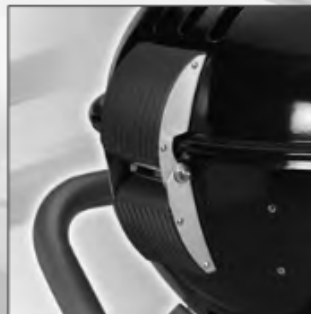


NOTICE D'UTILISATION BARBECUE CITY 420G OUTDOORCHEF



City Gas
Ambri
Delta
Milano
Munich
Porto
Ascona
Como
Leon
Monaco
Montreux
Roma
Roma Deluxe
GEO
Paris
Paris Deluxe
St-Tropez



Système de cuisson au gaz



Accessoires OUTDOORCHEF d'origine



Référence :
18.211.51



Référence : 18.211.52



Référence : 18.211.30



Référence : 18.211.24
Référence : 18.211.25



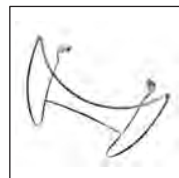
Référence : 18.211.22



Référence :
18.211.27



Référence : 18.211.29
18.291.05



Référence :



Référence : 18.211.40



Référence : 18.211.41



Référence : 18.291.07
Référence : 18.291.08



Référence : 14.112.36



Référence : 14.112.33



Référence : diverses



Référence : diverses



Référence : 18.211.34



Référence : 14.421.12



Référence : 14.421.10



Référence : 14.112.18



Référence : 14.112.23



Référence : 14.112.35



Référence : 14.491.10



Référence : 14.491.16



Référence : 14.112.24



Référence : 14.212.06



Référence : diverses



Référence : 18.291.15



Référence : 18.221.29
Référence : 18.221.30



Référence : 18.221.08



LE BARBECUE SPHÉRIQUE AU GAZ

Mode d'emploi

IMPORTANT :

commencez par noter le numéro de série de votre barbecue sphérique au gaz au dos de ce mode d'emploi. Vous trouverez ce numéro sur la face intérieure



de la console de commande et sur l'emballage. Le numéro de série est indispensable pour faciliter le traitement des demandes de renseignements, des commandes de pièces de rechange et des éventuelles réclamations au titre de la garantie. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes concernant la sécurité, le fonctionnement et l'entretien.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre en service votre barbecue à gaz sphérique OUTDOORCHEF.

Important pour votre sécurité

Toute personne utilisant le barbecue doit connaître et respecter la procédure d'allumage exacte. Les enfants ne doivent pas utiliser le barbecue.

Les consignes de montage figurant dans la notice d'installation doivent être scrupuleusement respectées. Un montage incorrect peut avoir des conséquences dangereuses.

Ne placez pas de liquides inflammables, de matériaux inflammables ou de bouteilles de gaz de rechange à proximité du barbecue. Ne placez jamais le barbecue ou les bouteilles de gaz dans des pièces fermées et non ventilées.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre votre barbecue à gaz sphérique en service.

Le barbecue ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et doit être placé à une distance de sécurité d'au moins 1 m des objets inflammables.

Bouteilles de gaz

Seules les bouteilles de gaz d'un poids maximal de 7,5 kg peuvent être posées sur la plaque de base. Placez la bouteille à l'emplacement prévu à cet effet, comme indiqué dans la notice de montage. Utilisez les sangles fournies pour la fixer. Veillez à ce qu'aucun raccord vissé ne présente de fuite. **Effectuez le « contrôle d'étanchéité » avant la mise en service et après chaque changement de bouteille de gaz.** Les bouteilles de gaz ne doivent pas être exposées à une température supérieure à 50 °C et ne doivent jamais être entreposées dans un local fermé

ou dans des caves. Respectez et suivez les consignes de sécurité indiquées sur les bouteilles de gaz utilisées.

Consignes de sécurité

Mettez le barbecue en service conformément au chapitre «Instructions d'allumage».

- N'utilisez le barbecue qu'à l'extérieur.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- ATTENTION : certaines parties du barbecue peuvent devenir très chaudes. Gardez donc le barbecue hors de portée des jeunes enfants.
- Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est en marche.
- Ne faites pas rouler les appareils équipés de roulettes pivotantes sur des sols irréguliers ou des marches !
- Portez des gants de protection lorsque vous touchez des pièces chaudes.
- Ne faites pas rouler les appareils équipés de roulettes pivotantes sur des sols irréguliers ou des marches !
- Après avoir utilisé le barbecue, placez toujours le bouton de réglage du gaz en position «OFF» et fermez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille. Lors du remplacement de la bouteille de gaz, assurez-vous que le bouton de réglage du gaz est en position «OFF» et que l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille est fermée. **IMPORTANT** : aucune source d'inflammation ne doit se trouver à proximité.
- Après avoir raccordé une nouvelle bouteille de gaz, vérifiez les raccords en suivant les instructions de la section « Contrôle d'étanchéité ».
- Si vous soupçonnez une fuite au niveau des pièces, placez le bouton de réglage du gaz en position «OFF» et fermez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille. Faites vérifier les pièces conductrices de gaz par un magasin spécialisé dans les appareils à gaz.
- Si le tuyau de gaz présente des dommages ou des signes d'usure, il doit être remplacé immédiatement. Le tuyau ne doit pas être plié et ne doit présenter aucune fissure. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage du gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.
- OUTDOORCHEF recommande : remplacez le tuyau et le régulateur de pression de gaz tous les 2 à 3 ans.
- Ne bouchiez jamais le grand orifice d'aspiration d'air rond situé au fond du bac ni les 6 fentes d'aération du couvercle. N'apportez aucune modification au robinet de gaz, au dispositif de sécurité d'allumage, au brûleur ou à d'autres pièces du barbecue. En cas de suspicion de dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- Le barbecue est livré avec le tuyau de gaz adapté et son régulateur de pression, qui doivent impérativement être tenus à l'écart des surfaces extérieures chaudes du barbecue. Le tuyau ne doit pas être tordu

. Le tuyau et le régulateur sont conformes aux réglementations nationales en vigueur.

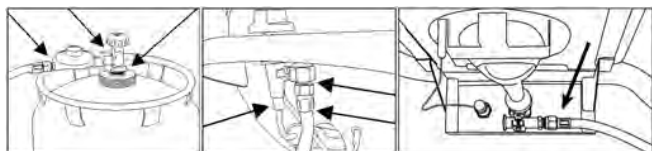
- Si la puissance maximale n'est pas atteinte et que vous soupçonnez un engorgement de l'alimentation en gaz, adressez-vous à un spécialiste du gaz.
- Si la température maximale n'est pas atteinte et que vous soupçonnez un engorgement de l'alimentation en gaz, adressez-vous à un revendeur spécialisé dans le gaz.
- N'utilisez le barbecue que sur un sol stable et sûr. Ne placez jamais le barbecue sur du bois ou d'autres surfaces inflammables pendant son fonctionnement. Tenez le barbecue à l'écart de tout matériau inflammable.
- Pour les appareils équipés de plaques en granit, évitez tout choc thermique de la plaque.
- Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Si le barbecue doit être entreposé à l'intérieur pendant l'hiver, la bouteille de gaz doit impérativement être retirée. Elle doit toujours être entreposée à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.

Contrôle d'étanchéité

AVERTISSEMENT : pendant le contrôle d'étanchéité, aucune source d'inflammation ne doit se trouver à proximité. Cela vaut également pour le tabac. Ne vérifiez jamais l'étanchéité à l'aide d'une allumette allumée ou d'une flamme nue, et effectuez toujours ce contrôle à l'air libre.

1. Le bouton de réglage du gaz doit être en position «OFF».
2. Ouvrez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille et badigeonnez toutes les pièces en contact avec le gaz (le raccord à la bouteille de gaz / le détendeur / le tuyau de gaz / l'entrée de gaz / le raccord au niveau de la vanne) avec une solution savonneuse composée à 50 % de savon liquide et à 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. La formation de bulles dans la solution savonneuse indique la présence de fuites. **IMPORTANT :** le barbecue ne doit pas être utilisé tant que toutes les fuites n'ont pas été éliminées. Fermez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille.
4. Éliminez les fuites en resserrant les raccords, si possible, ou en remplaçant les pièces défectueuses.
5. Répétez les étapes 1 et 2.
6. Si vous ne parvenez pas à colmater les fuites, contactez votre revendeur de gaz.

REMARQUE : effectuez le contrôle d'étanchéité après chaque raccordement ou remplacement de la bouteille de gaz, ainsi qu'au début de la saison des barbecues.



Explication des symboles sur le panneau de commande

Positions de l'entonnoir uniquement sur le panneau de commande de la boule Positions de l'entonnoir



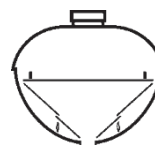
Position normale



Position « volcan »



Cuisson sans couvercle / couvercle ouvert



Cuisson au barbecue avec le couvercle fermé

Niveaux de chaleur



Puissance faible : LOW



puissance moyenne : MEDIUM



puissance maximale : HIGH

Système de brûleur à bille

Modèles équipés d'un brûleur annulaire

Le brûleur annulaire atteint sa puissance maximale au niveau «» et sa puissance minimale au niveau «».

Modèles équipés de deux brûleurs annulaires

Le grand brûleur annulaire atteint sa puissance maximale au niveau «» et sa puissance minimale au niveau «». Il est configuré pour des applications dans la plage de températures moyenne à élevée.

Le petit brûleur annulaire est conçu pour la cuisson à basse température ; il ne permet qu'un réglage très limité et la différence entre les niveaux «» et «» n'est pas perceptible. Il atteint une température d'environ 100 à 120 °C.

Système de brûleurs de la surface de cuisson supplémentaire du modèle Venezia

Les deux brûleurs sont identiques et atteignent niveau «» la puissance maximale et au niveau «» la puissance minimale. Ils sont configurés pour une utilisation dans une plage de températures moyenne à élevée.

Avant la première utilisation

1. Nettoyez toutes les pièces entrant en contact avec les aliments.
2. Vérifiez toutes les pièces en contact avec le gaz, comme décrit dans le chapitre « Contrôle d'étanchéité ». Procédez ainsi même si votre barbecue sphérique à gaz vous a été livré déjà monté par le revendeur.

- Faites chauffer le barbecue pendant environ 20 à 25 minutes au niveau «».

Instructions pour l'allumage des brûleurs annulaires

- Assurez-vous que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le régulateur de pression et la bouteille de gaz sont bien vissés. (Procédez conformément aux instructions du chapitre « Contrôle d'étanchéité »).
- Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION : n'allumez jamais le barbecue lorsque le couvercle est fermé.**
- Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz.
- 4a. *Modèles à brûleur unique* : appuyez sur le bouton de réglage du gaz et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau «» . Appuyez sur le bouton d'allumage noir et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle jaillisse et que le gaz s'allume.
- 4b. *Modèles à double brûleur* : appuyez sur le bouton de réglage du gaz du petit brûleur (bouton de gauche) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau «» . Appuyez sur le bouton d'allumage noir et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle jaillisse et que le gaz s'allume.
ou
Appuyez sur le bouton de réglage du gaz du grand brûleur (bouton de droite) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau «» . Appuyez sur le bouton d'allumage noir et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'étincelle jaillisse et que le gaz s'allume.
- Si le gaz ne s'allume pas dans les 3 secondes, placez le bouton de réglage du gaz sur «OFF». Attendez 2 minutes pour permettre au gaz non brûlé de se dissiper. Répétez ensuite l'étape 4.
- S'il n'est pas possible de mettre le barbecue en marche après 3 tentatives, vérifiez les causes possibles (comme décrit dans la section « Dépannage »).

Instructions pour l'allumage du City Gas et du brûleur latéral

- Assurez-vous que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le régulateur de pression et la bouteille de gaz sont bien vissés. (Procédez conformément aux instructions du chapitre « Contrôle d'étanchéité »).
- Ouvrez le couvercle du barbecue ou la plaque de protection. **ATTENTION : n'allumez jamais le barbecue ou le brûleur latéral lorsque le couvercle est fermé.**
- Ouvrez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille de gaz.
- Appuyez sur le bouton de réglage du gaz et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau «» . Appuyez plusieurs fois sur le bouton d'allumage rouge jusqu'à ce que le gaz s'allume.
- Si le gaz ne s'allume pas dans les 3 secondes, placez le bouton de réglage du gaz sur «OFF». Attendez

2 minutes pour permettre au gaz non brûlé de se dissiper. Répétez ensuite l'étape 4.

- S'il n'est pas possible de mettre le barbecue ou le brûleur latéral en marche après 3 tentatives, vérifiez les causes possibles (comme décrit dans la section « Dépannage »).
- Ne refermez le couvercle qu'une fois le brûleur latéral refroidi.

Instructions pour allumer de la surface de cuisson supplémentaire du Venezia

- Assurez-vous que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le régulateur de pression et la bouteille de gaz sont bien vissés. (Procédez conformément aux instructions du chapitre « Contrôle d'étanchéité »).
- Retirez le couvercle en granit de la surface de cuisson supplémentaire et placez-le sous la tablette latérale, dans le support prévu à cet effet. **ATTENTION : n'allumez jamais le barbecue lorsque le couvercle est fermé. Couvercle en granit.**
- Ouvrez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille de gaz.
- Appuyez sur le bouton de réglage du gaz droit ou gauche et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau «» . Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce qu'il s'enclenche et que le gaz s'allume.
- Si le gaz ne s'allume pas dans les 3 secondes, placez le bouton de réglage du gaz sur «OFF». Attendez 2 minutes pour permettre au gaz non brûlé de se dissiper. Répétez ensuite l'étape 4.
- S'il n'est pas possible de mettre en marche les brûleurs de la surface de cuisson supplémentaire après 3 tentatives, vérifiez les causes (comme décrit dans la section «Dépannage»).
- Pour allumer le deuxième brûleur, suivez les instructions du point 4.
- Ne recouvrez la surface de cuisson supplémentaire avec la plaque de granit qu'une fois qu'elle a complètement refroidi.

Mode d'emploi du barbecue à gaz en forme de monticule

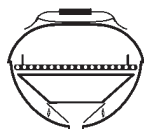
C'est très simple :

- Définissez la position de la grande trémie : position normale pour griller, cuire au four et mijoter ; position « volcan » pour cuire et rôtir. **ATTENTION : pendant la cuisson, ne modifiez la position de la trémie qu'en portant des gants résistants à la chaleur.**
- Si nécessaire, choisissez les accessoires adaptés.
- Préchauffez le barbecue, couvercle fermé, pendant environ 10 à 15 minutes sur le niveau «».
- Après la cuisson, placez toujours le bouton de réglage du gaz sur la position «OFF». Fermez ensuite l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille. Même lorsque les bouteilles sont vides, le robinet doit être fermé.

À l'aide des exemples suivants, nous vous expliquons comment utiliser les deux positions de l'entonnoir et une sélection d'accessoires du système. La préparation exacte des plats dépend de vos goûts personnels et peut être adaptée à votre guise.

Griller, rôtir et cuire

sur la grille



grande trémie : position normale
Grille : réglage standard Couvercle : fermé

Grands morceaux de viande ou poulets entiers

Préchauffez votre barbecue au niveau «» pendant 10 minutes, couvercle fermé.

Grâce au système d'entonnoir breveté ^(*)il n'est plus nécessaire de retourner les gros morceaux de viande pendant la cuisson. La chaleur du brûleur à gaz monte le long des parois intérieures de la boule de cuisson et se répartit uniformément dans toute la boule. Déposez les aliments sur la grille préchauffée et fermez le couvercle. Laissez toujours un peu d'espace entre les différents morceaux de viande. En fermant le couvercle, les aliments sont dorés en continu de tous les côtés et le jus reste à l'intérieur de la viande. Faites cuire les aliments environ 5 à 10 minutes à feu vif , puis réduisez la chaleur et terminez la cuisson à feu très doux au niveau .

Vous trouverez les durées précises pour chaque type de grillade dans le tableau des temps de cuisson OUTDOORCHEF. Il convient de tenir compte des types de viande et de leur poids.

Pour ne rien laisser au hasard avec les gros morceaux, nous vous recommandons le «Gourmet Check», le thermomètre à cœur qui garantit des résultats parfaits.

Petits morceaux de viande tels que les escalopes, les côtelettes et les saucisses

Préchauffez votre barbecue au niveau «» pendant 10 minutes, couvercle fermé. Placez les aliments sur le bord de la grille, couvercle ouvert, au niveau «», et faites-les saisir brièvement. Déplacez ensuite les aliments vers l'intérieur, réduisez la chaleur au niveau «» et terminez la cuisson avec le couvercle fermé.

Pour obtenir un résultat optimal avec les cuissons rapides, nous vous recommandons la plaque en fonte d'OUT-DOORCHEF.

sur la plaque en fonte



Grand entonnoir : position « volcan » Grille : retirez-la et remplacez-la par la plaque en fonte
Couvercle : ouvert/retiré
Accessoire en option : plaque en fonte

Idéale pour les cuissons rapides (steaks, saucisses, etc.) ainsi que pour les crêpes et les œufs au plat. Grâce à la position « Vulkan » de la grande cuvette, la chaleur se répartit uniformément sur la plaque en fonte. Cela permet de former une croûte et de conserver la tendreté de la viande.

Placez la plaque en fonte sur l'entonnoir (position « Vulkan »). Allumez le brûleur et tournez le bouton de réglage du gaz sur la position «». Avant de commencer à faire griller, laissez la plaque en fonte chauffer pendant environ 10 minutes (avec le couvercle fermé).

Dans la poêle en fonte (ne convient PAS au City Grill)



Grand entonnoir : position « Vulkan »
Grille : retirer et remplacer par la poêle en fonte Couvercle : ouvert/retirer
Accessoire en option : poêle en fonte

Placez la poêle en fonte sur l'entonnoir. Allumez le brûleur, tournez le bouton de réglage du gaz sur la position «» et laissez le barbecue chauffer (couvercle fermé) pendant environ 10 minutes. Pour la préparation des plats, reportez-vous à vos documents de cuisson personnels.

Cuisson

avec la plaque à pizza



Grand entonnoir : position normale Grille : réglage standard Couvercle : fermé
Accessoire en option : plaque à pizza

Préchauffez votre barbecue à la position «» pendant 10 à 15 minutes, couvercle fermé. Placez la plaque à pizza avec la pizza, le pain ou le gâteau, puis fermez le couvercle. Faites ensuite cuire ces préparations en suivant les indications de température de votre recette, à la position «», «» ou «».

avec la pierre à pizza et à pain (ne convient PAS au City Grill)



Grande trémie : position normale Grille : réglage standard Couvercle : fermé
Accessoire en option : pierre à pizza et à pain

Placez la pierre à pizza et à pain au centre de la grille. Allumez le brûleur et tournez le bouton de réglage du gaz sur la position «». Avant de commencer la cuisson, préchauffez la pierre pendant environ 15 à 20 minutes avec le couvercle fermé.

Cuisez ensuite ces produits en suivant les indications de température de votre recette, au niveau «», «» ou «».

avec la plaque de cuisson et la plaque à pâtisserie



Grand entonnoir : position normale
Grille : réglage standard Couvercle : fermé
Accessoire en option : plaque à gâteau

Préchauffez votre barbecue au niveau «» pendant 10 minutes, couvercle fermé. Placez le gâteau sur la grille et fermez le couvercle. Faites cuire en suivant les indications de température de votre recette au niveau «», «» ou «».

Cuisson

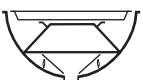
au wok avec l'accessoire wok (ne convient PAS au City Grill)



Grand entonnoir : position « volcan »
Grille : retirer et remplacer par le wok avec son support Couvercle : ouvert/retiré
Accessoires en option : wok et support pour wok

Placez l'accessoire pour wok sur l'entonnoir. Allumez le brûleur et tournez le bouton de réglage du gaz sur la position «». Placez le wok dans l'accessoire pour wok et laissez le barbecue chauffer (couvercle fermé) pendant environ 10 minutes. Vous pouvez ensuite commencer à préparer des plats chinois ou d'autres spécialités d'Extrême-Orient.

dans la poêle universelle



Grand entonnoir : position « volcan » Grille : retirer et remplacer par la poêle universelle
Couvercle : ouvert/à retirer
Accessoire en option : poêle universelle

Placez la poêle universelle sur l'entonnoir. Allumez le brûleur et tournez le bouton de réglage du gaz sur la position «». Avant de commencer la cuisson, faites chauffer la poêle universelle pendant environ 10 minutes (avec le couvercle fermé).

Vous trouverez les instructions de préparation des plats dans votre livret de recettes personnel.

Préchauffez votre barbecue au niveau «» pendant 10 minutes, couvercle fermé. Placez la demi-lune Gourmet sur la grille du barbecue. Pour la préparation des plats, reportez-vous à vos documents de cuisine personnels.

Vous trouverez de plus amples informations, des conseils et des astuces dans les livres de cuisine d'OUTDOORCHEF.

Cuisson et gratinage

dans la poêle en fonte (ne convient PAS au City Grill)



Grand entonnoir : position « volcan »
Grille : retirer et remplacer par la poêle en fonte Couvercle : ouvert/retirer
Accessoire en option : poêle en fonte

Placez la poêle en fonte sur l'entonnoir. Allumez le brûleur, tournez le bouton de réglage du gaz sur la position «» et laissez le barbecue chauffer (couvercle fermé) pendant environ 10 minutes. Pour la préparation des plats, reportez-vous à vos documents de cuisine personnels.

Cuisson et cuisson à la vapeur

Dans la demi-lune Gourmet (ne convient PAS au City Grill)



Grand entonnoir : position normale Grille : réglage standard Couvercle : fermé
Accessoire en option : demi-lune Gourmet

Préchauffez votre barbecue au niveau «» pendant 10 minutes, couvercle fermé. Placez la demi-lune Gourmet sur la grille. Pour la préparation des plats, reportez-vous à vos documents de cuisine personnels.

Vous trouverez de plus amples informations, des conseils et des astuces dans les livres de cuisine OUTDOORCHEF.

Cuisson sur la surface de cuisson supplémentaire

Préchauffez votre barbecue à pleine puissance («HI») pendant environ 10 minutes. Déposez les aliments sur la grille et réglez la température selon vos préférences («LO» à «HI»).

Après la cuisson

1. Réglez le bouton de réglage du gaz de chaque brûleur sur «OFF».
2. Fermez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille de gaz.
3. Laissez le barbecue refroidir complètement, puis nettoyez-le.
4. Couvrez le barbecue avec la housse adaptée.

Nettoyage

Barbecue à gaz

Le nettoyage entre deux utilisations est minime, car la majeure partie de la graisse s'évapore ou s'écoule dans le bac de récupération. En cas de salissures plus importantes, faites chauffer le barbecue à pleine puissance pendant environ 10 minutes.

Pour nettoyer les entonnoirs et la grille, utilisez une brosse à barbecue à poils en laiton (pas de poils en acier).

Pour les autres pièces, ainsi que pour un nettoyage plus en profondeur, utilisez le nettoyant OUTDOORCHEF BBQ Cleaner ou une éponge à vaisselle en nylon et de l'eau savonneuse afin d'éliminer tous les résidus.

IMPORTANT : après chaque nettoyage en profondeur, laissez le barbecue sécher complètement (brûlage) au niveau «   ».

Nettoyage de la surface de cuisson supplémentaire du modèle Venezia

Un nettoyage très sommaire suffit entre chaque utilisation, car la majeure partie de la graisse s'évapore ou est évacuée dans le bac de récupération. Pour nettoyer la grille et la plaque de cuisson, utilisez une brosse à barbecue à poils en laiton (pas de poils en acier).

Pour finir, vous pouvez retirer le bac de récupération et le nettoyer avec le produit OUTDOORCHEF BBQ Cleaner.

Important : si vous utilisez un produit nettoyant, vous devez laisser le barbecue sécher correctement après le nettoyage. Pour accélérer le séchage, vous pouvez allumer le barbecue et le laisser chauffer à pleine puissance pendant quelques minutes, couvercle ouvert.

OUTDOORCHEF BBQ Cleaner – Mode d'emploi :

Pour protéger vos mains, portez des gants et, si possible, des lunettes de protection. Vaporisez abondamment le barbecue ou les accessoires lorsqu'ils sont encore légèrement chauds, puis laissez agir pendant 15 à 30 minutes. Vaporisez à nouveau les surfaces sales, rincez abondamment à l'eau et séchez.

Entretien

Un entretien régulier de votre barbecue garantit son bon fonctionnement. Vérifiez toutes les pièces en contact avec le gaz au moins deux fois par an et à chaque fois après une longue période de stockage. Les toiles d'araignées et

d'autres insectes peuvent provoquer des obstructions qui doivent être éliminées avant toute utilisation.

Si le barbecue est souvent déplacé sur un sol irrégulier, vérifiez de temps en temps que toutes les vis sont bien serrées.

Si vous n'utilisez pas le barbecue pendant une période prolongée, effectuez un «contrôle d'étanchéité» avant de le réutiliser. En cas de doute, veuillez contacter votre fournisseur de gaz ou le point de vente. Pour éviter les dommages dus à la corrosion, huilez toutes les pièces métalliques avant un stockage prolongé. Après un stockage prolongé et au moins une fois pendant la saison des barbecues, vérifiez que le tuyau à gaz ne présente pas de fissures, de plis ou d'autres dommages. Un tuyau à gaz endommagé doit être remplacé immédiatement, comme décrit dans le chapitre « Consignes de sécurité ».

Afin que vous puissiez profiter le plus longtemps possible de l'aspect et de la valeur de votre barbecue, nous vous recommandons de traiter *une fois par an* toutes les pièces en bois avec une huile pour bois – cela permet d'éviter les déformations et la formation de fissures.

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, nous vous recommandons, une fois celui-ci complètement refroidi, de le protéger des intempéries à l'aide d'une housse OUTDOORCHEF adaptée. Afin d'éviter toute accumulation d'humidité, retirez la housse après la pluie.

Vous pouvez vous procurer des housses de protection auprès de votre revendeur de barbecues.

Dépannage

Le brûleur ne s'allume pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz de la bouteille est ouverte.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille.
- Vérifiez si des étincelles jaillissent de l'électrode vers le brûleur.

Pas d'étincelle :

- Assurez-vous que la pile est correctement insérée (pour les barbecues à allumage électrique).
- La distance entre le brûleur et l'électrode ne doit pas dépasser 5 à 8 mm.
- Vérifiez que les câbles de l'allumage électrique et de l'électrode sont bien branchés et solidement fixés.
- Insérez une nouvelle pile de type AAA (LR03) de 1,5 volt dans le système d'allumage électrique (pour les barbecues équipés d'un allumage électrique).

Si vous ne parvenez pas à mettre le barbecue en marche en suivant les instructions ci-dessus, veuillez contacter votre point de vente.

Conditions de garantie

OUTDOORCHEF garantit les défauts relatifs aux pièces détachées ainsi qu'à la qualité de fabrication et de finition pendant la période suivante :

- 3 ans sur la boule émaillée (partie inférieure et couvercle) ainsi que sur toutes les pièces en acier inoxydable
- 2 ans sur toutes les autres pièces à compter de la date d'achat (date du justificatif d'achat).

Les demandes de garantie ne peuvent être formulées qu'auprès du revendeur concerné, sur présentation du ticket de caisse. La garantie couvrant les dommages subis par l'émaillage n'est valable à 100 % que si elle est signalée dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat. Elle s'applique uniquement aux appareils neufs n'ayant pas encore été utilisés.

Sont exclus de la garantie les éléments suivants :

- les irrégularités, les imperfections minimales et les différences de couleur de l'émaillage
- Défauts dus à une utilisation incorrecte ou négligente ainsi qu'à une installation non conforme
- Changement de couleur ainsi que formation de corrosion et de rouille superficielle dues aux intempéries ou à une utilisation inappropriée de produits chimiques
- Défauts dus à des modifications, à une utilisation non conforme ou à des dégradations volontaires
- Défauts dus à des travaux d'entretien et de réparation non conformes
- Dommages dus au non-respect de l'entretien de routine
- Dommages survenus pendant le transport
- Dommages dus à un cas de force majeure
- Usure normale de la grille, de l'entonnoir, du brûleur, du thermomètre, du dispositif d'allumage, de l'électrode, du câble d'allumage, du tuyau de gaz et du régulateur de pression de gaz
- les frais de montage et de transport liés à la garantie
- Dommages dus à l'usure résultant d'une utilisation professionnelle (hôtellerie, restauration, événements, etc.)

Informations techniques

Ascona, Como, GEO, Monaco, Montreux, Paris, Paris Deluxe, Roma, Roma Deluxe, St-Tropez, Venezia

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	
– petit brûleur	1,20 kW
– grand brûleur	8,50 kW
Consommation de gaz	702 g/h
28–30/37 mbar	
– Buse du petit brûleur	0,55 mm/marquage : BF
– Buse du grand brûleur	1,47 mm / repère : BT 50 mbar
– Buse pour petit brûleur	0,48 mm / repère : AF
– Buse pour grand brûleur	1,27 mm / repère : AT Pression du gaz
Bouteilles de gaz recommandées	Butane max. 13 kg
	Propane max. 10,5 kg

Leon

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	8,50 kW
Consommation de gaz	612 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	1,47 mm/marquage : BT
Buse (50 mbar)	1,27 mm/marquage : AT
Pression du gaz	Butane 28 mbar, propane 37 mbar
Bouteilles de gaz recommandées	Butane max. 13 kg
	Propane max. 10,5 kg

Ambri, Delta, Milan, Munich, Porto

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	5,40 kW
Consommation de gaz	389 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	1,15 mm/référence : BN Buse
(50 mbar)	1,02 mm/référence : AN
Pression du gaz	Butane 28 mbar, propane 37 mbar
Bouteilles de gaz recommandées	Butane max. 13 kg
	Propane max. 10,5 kg

Gaz de ville

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	4,30 kW
Consommation de gaz	315 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	1,02 mm/marquage : BL
Buse (50 mbar)	0,88 mm/référence : AH
Pression du gaz	Butane 28 mbar, propane 37 mbar
Bouteilles de gaz recommandées	Butane max. 13 kg
	Propane max. 10,5 kg

Brûleur latéral

CE	0063
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	3,80 kW
Consommation de gaz	276 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	0,98 mm/marquage : BK
Buse (50 mbar)	0,85 mm/référence : AG
Pression du gaz	Butane 28 mbar, propane 37 mbar

Surface de cuisson supplémentaire sur le modèle Venezia

CE	0063BT3928
Gaz	Propane/butane 30/31
Puissance	8,60 kW
Consommation de gaz	630 g/h
Buse (28–30/37 mbar)	0,98 mm/référence : BK Buse
(50 mbar)	0,88 mm/référence : AH

Catégories

I3B/P (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I3B/P (50 mbar)	CH, AT, DE
I3+ (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Allumage électrique

Pour faire fonctionner l'allumage électrique, vous avez besoin d'une pile de type AAA de 1,5 volt.

Les produits OUTDOORCHEF font l'objet d'améliorations constantes. Des modifications peuvent donc être apportées sans préavis.

Remarque concernant l'affichage de la température

L'écart d'affichage par rapport au thermomètre peut être de +/- 10 %.

OUTDOORCHEF Tableau des temps de cuisson

Cuisson de gros morceaux de viande, de poisson et de volaille (entonnoir en position normale, couvercle fermé, accessoire nécessaire : grille)

IMPORTANT : en fonction de l'épaisseur et de la forme de la viande, les temps de cuisson indiqués peuvent varier de +/- 10 à 20 minutes.

Temps de cuisson pour environ 1 kg par morceau à feu très doux (environ 200 °C à 220 °C)

Rôti de porc (cou)	45 à 60 minutes
Rôti de carré de porc	25 à 35 minutes
Filet de porc	15 à 25 minutes
Rôti de veau	40 à 55 minutes
Rôti de veau en couronne	55 à 70 minutes
Entrecôtes de bœuf	20 à 40 minutes
Côte de bœuf	30 à 40 minutes
Filet de bœuf	12 à 25 minutes
Côtelettes d'agneau en un seul morceau	25 à 35 minutes
Gigot d'agneau	30 à 45 minutes
Selle d'agneau	10 à 20 minutes
Poulet	45 à 60 minutes
Pâté de viande	30 à 45 minutes
Entrecôtes de cerf	30 à 40 minutes
Selle de chevreuil (désossée)	10 à 20 minutes
Saumon	10 à 20 minutes

Cuisson sur la plaque en fonte émaillée (grand entonnoir en position « Vulhan », sans couvercle)

Côtelettes, hamburgers	8 à 12 minutes
Médallions de filet, steaks, blancs de poulet	5 à 10 minutes
Saucisses à griller	8 à 10 minutes
Crevettes géantes	3 à 6 minutes
Poissons entiers	7 à 12 minutes
Filet de poisson en papillote	3 à 5 minutes
Légumes, fruits	5 à 10 minutes
Champignons	3 à 5 minutes

Cuisson sur la grille du barbecue (grand entonnoir en position normale, avec le couvercle fermé)

Pommes de terre en papillote (de taille moyenne)	30 à 40 minutes
Épis de maïs en papillote	20 à 30 minutes
Tomates	8 à 10 minutes
Légumes tendres	15 à 25 minutes
Ananas entier	25 à 35 minutes
Gratin de pommes de terre en barquette	25 à 40 minutes
Gâteaux	45 à 60 minutes
Gâteaux au fromage ou aux fruits	40 à 60 minutes

Cuisson dans la poêle universelle

(grand entonnoir en position « Vulhan », avec ou sans couvercle)

Risotto	selon les indications figurant sur l'emballage
Polenta	selon les indications figurant sur l'emballage
Poêlée de légumes	15 à 20 minutes
Gratin (fruits, légumes, etc.)	15 à 30 minutes

LE PROPRIÉTAIRE DOIT CONSERVER CE MODE D'EMPLOI ET LE GARDER À PORTÉE DE MAIN À TOUT MOMENT.

Mode d'emploi des barbecues à gaz sphériques
2011_Réf. 19.110.24

Distribution :

Ventes : OUTDOORCHEF International Ltd.
Nehaltenring 1
CH-6030 Ebikon
Tél. +41 41 444 33 44
Fax +41 41 440 84 88
E-mail : info@outdoorchef.com
www.outdoorchef.com

Numéro 



THE BARBECUE COMPANY