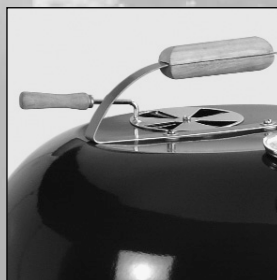




OUTDOORCHEF

MANUAL BBQ

THE CHARCOAL KETTLE BARBECUE



City Charcoal 420
Easy Charcoal 480
Rover 480
Easy Charcoal 570
Rover 570
Rover 570LH
Classic Charcoal 570MX





Item #: 18.291.07
Item #: 18.291.08



Item #: 18.291.05



Item #: 14.112.35



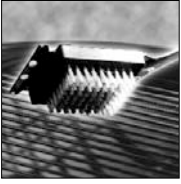
Item #: 14.112.36



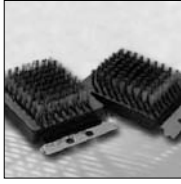
Item #: 14.112.33



Item #: 18.211.34



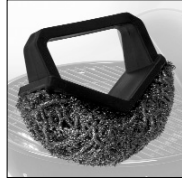
Item #: 14.421.12



Item #: 14.421.13



Item #: 14.421.10



Item #: 18.211.52



Item #: 14.112.18



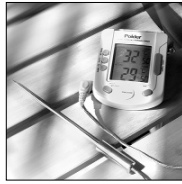
Item #: 14.112.23



Item #: 14.491.10



Item #: 14.491.12



Item #: 14.491.16



Item #: 14.112.24



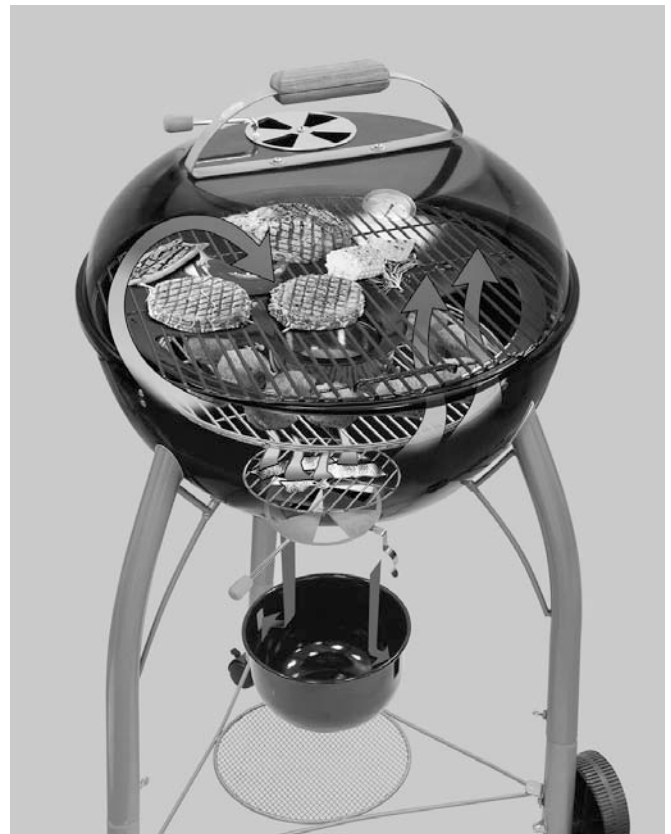
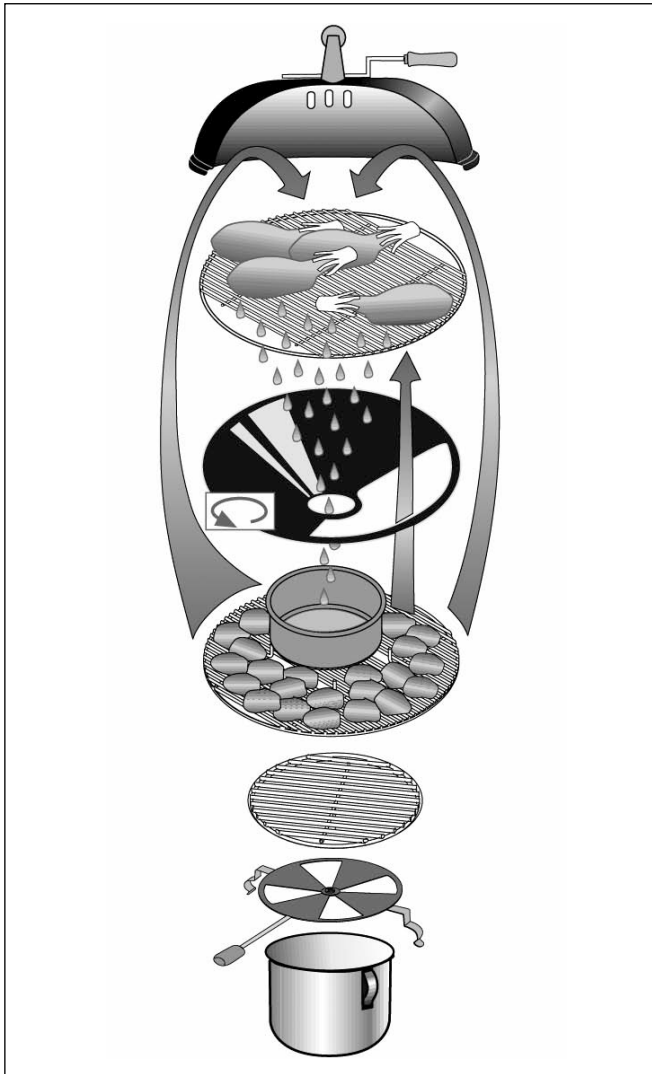
Item #: 18.221.06



Item #: 14.520.02



Item #: 18.221.08



LE BARBECUE SPHÉRIQUE À CHARBON DE BOIS!

Mode d'emploi

IMPORTANT:

Notez immédiatement le numéro de série de votre barbecue sphérique à charbon de bois au dos de ce mode d'emploi. Vous trouverez ce numéro sur le chariot de votre barbecue et sur l'emballage. Le numéro de série est important pour traiter facilement les questions, les commandes de pièces de rechange et les éventuels droits à la garantie.



Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Il contient des informations importantes concernant la sécurité, le fonctionnement et l'entretien. **IMPORTANT: Le barbecue sphérique à charbon de bois ne doit pas être utilisé comme un foyer.**

Avantages du barbecue sphérique à charbon de bois OUTDOORCHEF

- Votre barbecue sphérique à charbon de bois OUTDOORCHEF est une innovation dans le secteur des barbecues à charbon de bois, il est ainsi le produit le plus performant dans sa catégorie.
- Contrairement aux barbecues traditionnels de forme sphérique, il est équipé du système entonnoir breveté® et d'un bac récupérateur de cendres intégré. Cette percée dans la technologie du barbecue garantit une qualité de cuisson remarquable évitant la combustion de graisse par embrasement qui est inconfortable et nocive pour la santé.
- La grille et l'entonnoir forment une unité qui peut être retournée en un tour de main. Les aliments à griller peuvent être grillés indirectement ou directement sur les braises sans devoir modifier quoi que ce soit sur le barbecue.
- La grille rabattable facilite l'ajout de charbon avant et durant la grillade.
- Un anneau supplémentaire sur la grille à charbon empêche le charbon de tomber dans la sphère.
- La chaleur peut être régulée simplement en ouvrant et fermant les ouvertures d'aération. L'ouverture augmente la température et la fermeture la réduit.
- Lorsque vous fermez le couvercle, vous produisez une circulation d'air qui vous permet également de cuire « façon four ».
- Pour éviter le dessèchement de la viande, il vous suffit simplement de remplir le bac à jus avec de

l'eau qui s'évapore pendant la grillade. Vous pouvez également remplacer l'eau en utilisant des jus de fruits et des bois aromatiques comme du bois de vigne, du bois de pommier, etc. pour obtenir des saveurs délicieuses.

Instructions de sécurité

Le non respect de ces instructions de sécurité et de ces mesures de précaution peut provoquer de sérieuses blessures corporelles. C'est pourquoi il faut lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi avant la mise en service du barbecue.

- Attention! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.
- Ne jamais laisser le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Placez le barbecue avant la mise en service si possible à l'abri du vent.
- N'utilisez que les allumeurs pour barbecue traditionnels et observez les instructions sur l'emballage.
- Attention! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue!
- N'ajoutez jamais de liquide d'allumage ou de charbon imbibé de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou chaud.
- Maintenez une distance de sécurité de 1,5 m des matériaux inflammables.
- Attention! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques!
- Attention! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation!
- N'enlevez les cendres que lorsqu'elles sont complètement refroidies.
- Utiliser un gant pour manipuler le couvercle et les aérations.
- Portez des vêtements adéquats. Des manches longues et amples prennent rapidement feu.

Mesures à respecter avant l'allumage

- Le barbecue OUTDOORCHEF doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Avant l'allumage du charbon, veillez à ce que le bac récupérateur de cendres soit correctement placé et que les ouvertures d'aération soient ouvertes.
- Pour l'allumage, nous recommandons d'utiliser des dés d'allumage conventionnels et du papier à la place de liquide d'allumage. Veuillez respecter les indications quant à la quantité des dés d'allumage que vous pourrez utiliser qui se trouvent sur l'emballage des dés.
- Pour atteindre une chaleur correcte et constante, OUTDOORCHEF recommande l'utilisation de briquettes de charbon de bois d'excellente qualité à la

place du charbon de bois traditionnel. Stockez-les dans un endroit sec.

- Pour un temps de grillade d'env. une heure et demie, vous n'aurez besoin que d'environ 1 kg de briquettes traditionnelles ou de charbon de bois ou env. 0.5 à 1 kg de briquettes COCOCHEF.

Allumage du gril avec une grille d'allumage

1. Avant l'allumage, enlevez tous les accessoires à l'intérieur du barbecue (grille, entonnoir, bac récupérateur de jus, grille à charbon) pour permettre d'obtenir suffisamment d'air afin de garantir une puissance de chauffe idéale.
2. Installez la petite grille d'allumage, étalez les dés conventionnels d'allumage et allumez-les. Toutefois, n'utilisez jamais de liquides tels que, essence, alcool ou liquides semblables. N'ajoutez jamais de liquide d'allumage ou de charbon imbibé de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou chaud.
3. Maintenant positionnez la grille à charbon et recouvrez-la de préférence de briquettes. Veillez à ce que les briquettes ne soient pas en contact direct avec la sphère.
4. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant environ 30 à 45 minutes jusqu'à ce que les braises du charbon se répartissent régulièrement et soient revêtues d'une légère couche blanche. Ce n'est qu'à ce moment là que vous pourrez commencer vos grillades.

Allumage du gril sans grille d'allumage

1. Avant l'allumage, enlevez tous les accessoires à l'intérieur du barbecue (grille, entonnoir, bac récupérateur de jus) pour permettre d'obtenir suffisamment d'air afin de garantir une puissance de chauffe idéale.
2. Répartissez les dés conventionnels d'allumage sur la grille à charbon et allumez-les. Toutefois, n'utilisez jamais de liquides tels que, essence, alcool ou liquides semblables. N'ajoutez jamais de liquide d'allumage ou de charbon imbibé de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou chaud.
3. Recouvrir les allumeurs de préférence avec des briquettes. Veillez à ce que les briquettes ne soient pas en contact direct avec la sphère.
4. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant environ 30 à 45 minutes jusqu'à ce que les braises du charbon se répartissent régulièrement et soient revêtues d'une légère couche blanche. Ce n'est qu'à ce moment là que vous pourrez commencer vos grillades.

Griller

1. Répartissez le charbon de manière à ce qu'unique-ment une moitié de la grille soit recouverte pour pouvoir installer le bac à jus au centre. L'autre moitié de la grille doit rester libre, pour que pendant la grillade vous puissiez :
 - a) avoir une circulation d'air idéale et atteindre un développement de chaleur maximum, et
 - b) choisir de griller de manière indirecte ou directe rapidement et simplement en retournant la grille.

Indirecte: griller (indirectement) les aliments à griller sur la partie de l'entonnoir fermé pour éviter la combustion de graisse par embrasement très malsaine. Conseillé pour les viandes grasses comme le poulet, le canard et les viandes marinées, etc.

Directe: griller (directement) sur l'ouverture de l'entonnoir et le charbon brûlant. Conseillé pour les viandes maigres ou pour faire revenir la viande, etc.
2. Installez le bac à jus au centre de la grille à charbon, puis remplissez-le avec le liquide souhaité.
3. Ce n'est que maintenant que vous pouvez installer l'entonnoir et la grille. Veillez à ce que la partie rabattable de la grille soit positionnée sur l'ouverture de l'entonnoir et que les deux comes sous la grille puissent être positionnées dans les trous de l'entonnoir.
4. Tournez l'ouverture de l'entonnoir de façon à ce qu'elle se trouve au-dessus du charbon brûlant. Vous obtiendrez ainsi une circulation d'air optimale. Ce n'est qu'à ce moment là que vous pourrez commencer vos grillades.
5. Observez constamment le développement de la chaleur dans le barbecue avant de rajouter du charbon. Dosez avec précaution car il est important de contrôler l'augmentation de la température. Pour protéger les aliments à griller ainsi que le barbecue lui-même, des températures plus élevées que 300 °C (626 °F) ne devraient pas être atteintes. Des températures plus élevées peuvent déformer des éléments du barbecue.
6. La grille rabattable facilite l'ajout du charbon de bois pendant la grillade. Tournez la grille de manière à ce que la partie rabattable se trouve au-dessus de l'ouverture de l'entonnoir. Attendez 5 à 10 minutes, couvercle ouvert, après avoir rajouté les briquettes pour qu'elles puissent s'enflammer correctement.

Instructions et conseils utiles

- Ne posez pas le couvercle chaud sur le gazon. Pour les modèles sans charnière sur le couvercle et sans porte-couvercle, utilisez le support pour le couvercle qui se trouve à l'intérieur du couvercle pour pouvoir le suspendre au bord de la partie inférieure du barbecue.

- Veillez à ce qu'il y ait toujours du liquide dans le bac récupérateur de graisse.
- La chaleur peut être régulée en ouvrant et fermant les ouvertures d'aération inférieures se trouvant sur le bac à cendres. Si vous fermez les ouvertures, la chaleur se réduit. La grille d'aération du couvercle par contre doit toujours rester ouverte pendant la grillade.
- OUTDOORCHEF recommande de fermer le couvercle pendant la grillade. Grâce à la circulation d'air à l'intérieur du gril, le temps de la grillade est raccourci jusqu'à un tiers par rapport à un barbecue conventionnel.
- Portez toujours des gants de protection, lors de la grillade et lors du réglage des ouvertures d'aération.
- Pour retourner les aliments à griller, utilisez, au lieu d'une fourchette, une pince à viande suffisamment longue pour que la viande ne soit pas piquée et qu'elle reste bien juteuse.

Nettoyage et entretien du barbecue

- Lorsque vous avez terminé votre grillade et que vous voulez éteindre le charbon, placez le couvercle sur le barbecue et fermez toutes les ouvertures d'aération. N'utilisez jamais de l'eau.
- Éliminez toujours tous les résidus de cendres avant la prochaine grillade.
- Nettoyez les diverses grilles au moyen d'une brosse pour barbecue avec des fils en laiton (pas de fils en acier). N'utilisez jamais des objets tranchants ou des produits de nettoyage agressifs. Nettoyez le bac récupérateur de graisse avec de l'eau savonneuse.
- Pour que vous puissiez profiter aussi longtemps que possible de l'apparence et de la valeur de votre barbecue, nous vous recommandons de traiter une fois par an toutes les parties en bois avec de l'huile pour bois. Cela agit contre les fissures et les déformations.
- Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, nous vous recommandons de le recouvrir avec la housse de protection OUTDOORCHEF.

Conditions de garantie

OUTDOORCHEF couvre la garantie pour les défauts des pièces détachées ainsi que les défauts de fabrication et de traitement de matériaux, pour la période suivante :

- 3 ans sur la sphère émaillée (pièce inférieure et couvercle) ainsi que pour les éléments en acier inoxydable
- 2 ans pour les autres éléments

Le droit à la garantie ne peut se faire valoir qu'avec la quittance d'achat chez le commerçant correspondant.

La garantie en cas de dommages de l'émaillage n'est garantie que dans un délai de 30 jours à partir de la date d'achat à concurrence de 100% et n'est valable que pour les nouveaux appareils qui n'ont pas encore été utilisés.

Les points suivants sont exclus de la prestation de garantie:

- Inégalités, défauts minimes et différences de couleur de l'émaillage
- Défauts provenant d'une utilisation incorrecte ou négligente ainsi que d'une installation inadéquate
- Modification de la couleur ainsi que formation de rouille et couche mince de rouille due aux influences atmosphériques ou utilisation de produits chimiques inadéquats
- Défauts provenant de modifications, d'utilisation non-conforme ou dégâts délibérés
- Défauts résultant de travaux d'entretien et de réparation inadéquats
- Dommages dus à la non-exécution de l'entretien de routine
- Dommages engendrés par le transport
- Dommages dus à un cas de force majeure
- Usure normale: grille, bac récupérateur de graisse/jus, grille à charbon, bac à cendres, thermomètre.
- La couverture de la garantie des vices cachés en rapport avec les frais de transport et de montage
- Dommages dus à l'usure lors d'utilisation professionnelle (Hôtellerie, gastronomie, manifestations etc.)

Les produits OUTDOORCHEF sont en évolution continue. Des modifications peuvent être entreprises sans en avertir le consommateur.

Indications concernant le thermomètre

Un écart de +/- 10% sur les indications du thermomètre est possible.

CE MODE D'EMPOI DOIT ÊTRE CONSERVÉ PAR LE PROPRIÉTAIRE ET RESTER TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN.

Distribution:

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

Serial number



THE BARBECUE COMPANY