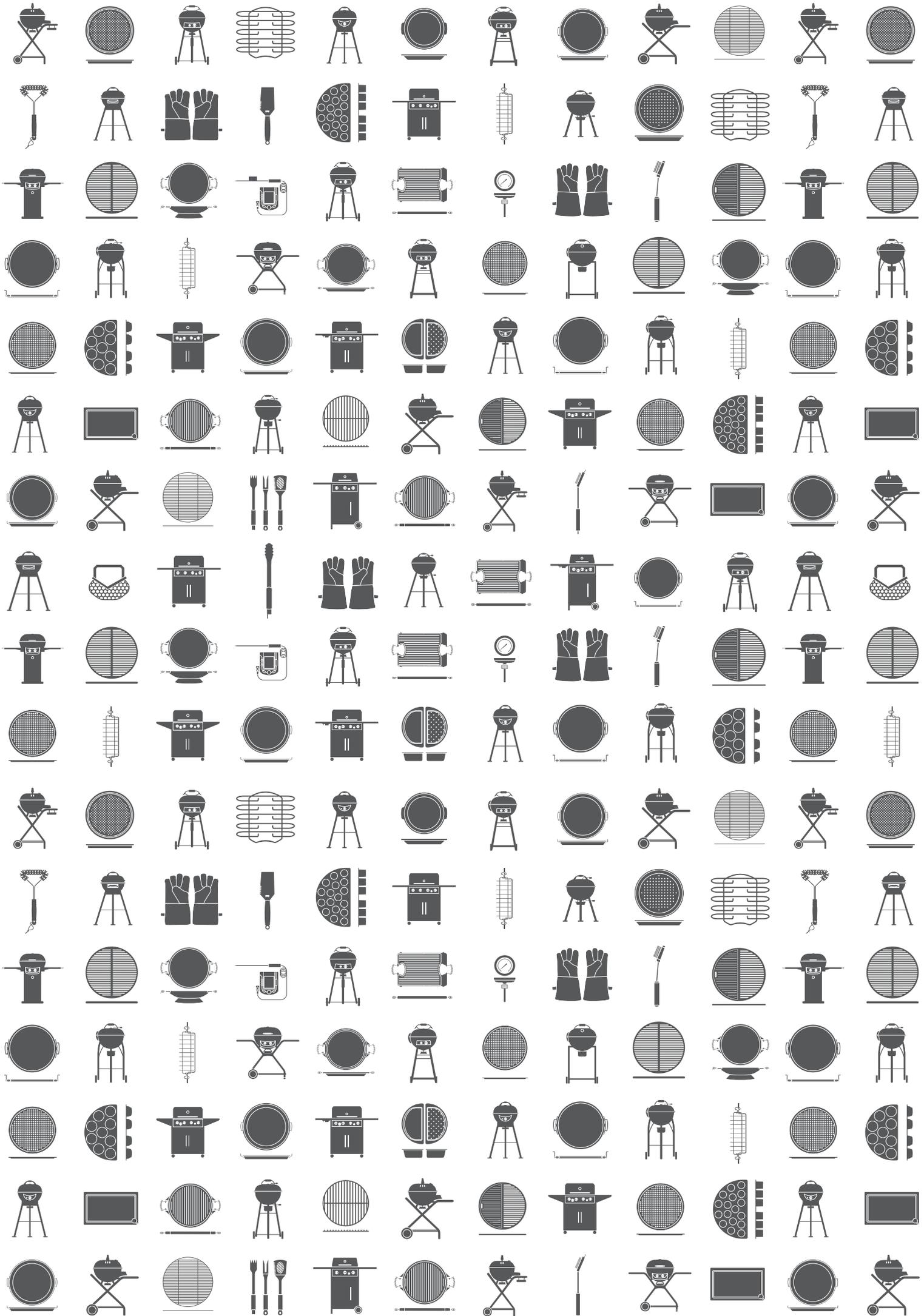


GAS KETTLE MANUAL

AROSA SERIES



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION





BEDIENUNGSANLEITUNG

4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren **OUTDOORCHEF** Gas-Kugelgrill in Betrieb nehmen.



USER GUIDE

31

Please read these instructions carefully before using your **OUTDOORCHEF** gas kettle barbecue.



MODE D'EMPLOI

58

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue sphérique à gaz **OUTDOORCHEF**.



ISTRUZIONI PER L'USO

85

Prima di utilizzare il barbecue sferico a gas **OUTDOORCHEF**, leggere attentamente le presenti istruzioni.

IMPORTANT : Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF.

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK CA 0558/ Article No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich Serial No.: <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 20px; margin: 5px auto;"></div>
Butane / Propane G30 / G31 30/37 mbar Cat. I ₃ Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China	

IMPORTANT :

vous trouverez le numéro de série de votre barbecue sur le version du dossier fourni « Manual & Inspiration ». En fonction du modèle, vous trouverez également le numéro sur l'**étiquette adhésive** située sur le châssis du barbecue ou sur la plaque de fond.

Le numéro de série et le code d'article sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de vos commandes de pièces de rechange ou d'éventuelles demandes liées à la garantie. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien. Veuillez noter le numéro de série de votre barbecue dans le champ prévu à cet effet et situé en haut « Serial No. ».

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Toute personne utilisant le barbecue doit connaître le procédé exact de l'allumage et le suivre. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce barbecue.

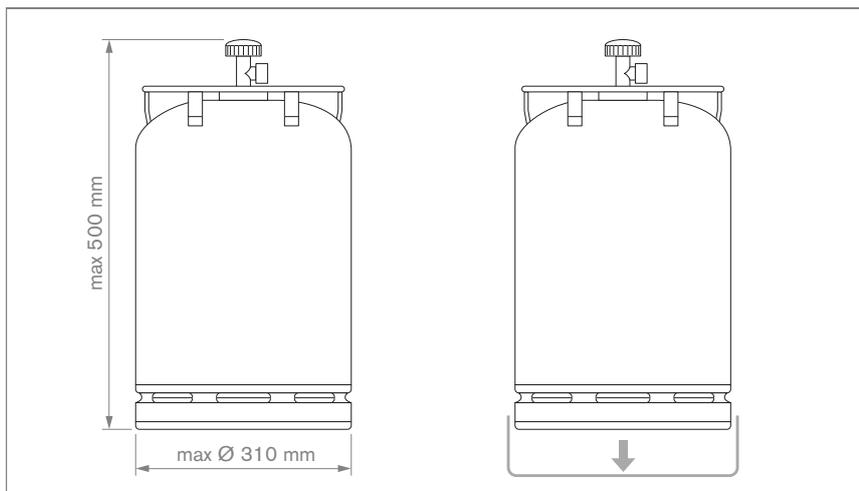
Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux.

Veillez à ne placer aucun liquide ou matériau inflammable ni aucune bouteille de gaz de rechange à proximité du barbecue. N'installez jamais le barbecue ou la/les bouteille(s) de gaz dans un endroit clos et sans aération.

Avant la première mise en service de votre barbecue sphérique à gaz OUTDOORCHEF, lisez ce mode d'emploi attentivement. Le barbecue s'utilise exclusivement en extérieur en respectant une distance de sécurité minimale de 1,5 m de tout objet inflammable.

BOUTEILLES DE GAZ

- La plaque de fond du barbecue a été conçue pour supporter des bouteilles de gaz de 8 kg de poids de remplissage maximum. Installez la bouteille à l'endroit prévu à cet effet.



- Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches.
- Avant chaque mise en service et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température dépassant les 50 °C et ne pas les stocker dans un endroit clos ni dans un sous-sol.

- Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur la bouteille de gaz utilisée.
- **REMARQUE** : veuillez vérifier que le régulateur de pression et la bouteille de gaz conviennent à un usage conforme dans votre pays. Utiliser exclusivement des bouteilles de gaz conformes aux normes locales. Étant donné les différents systèmes d'étanchéité, un assemblage étanche ne sera pas garanti en cas d'utilisation d'un mauvais régulateur de pression ou d'une mauvaise bouteille de gaz. Le gaz s'échappant à cause de ce défaut d'étanchéité peut s'enflammer en présence de flammes ou d'étincelles. Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, nous vous recommandons de systématiquement vérifier les barbecues à gaz mis en vente et, si nécessaire, d'adapter ou de faire adapter le régulateur de pression et le tuyau de gaz aux réglementations locales.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

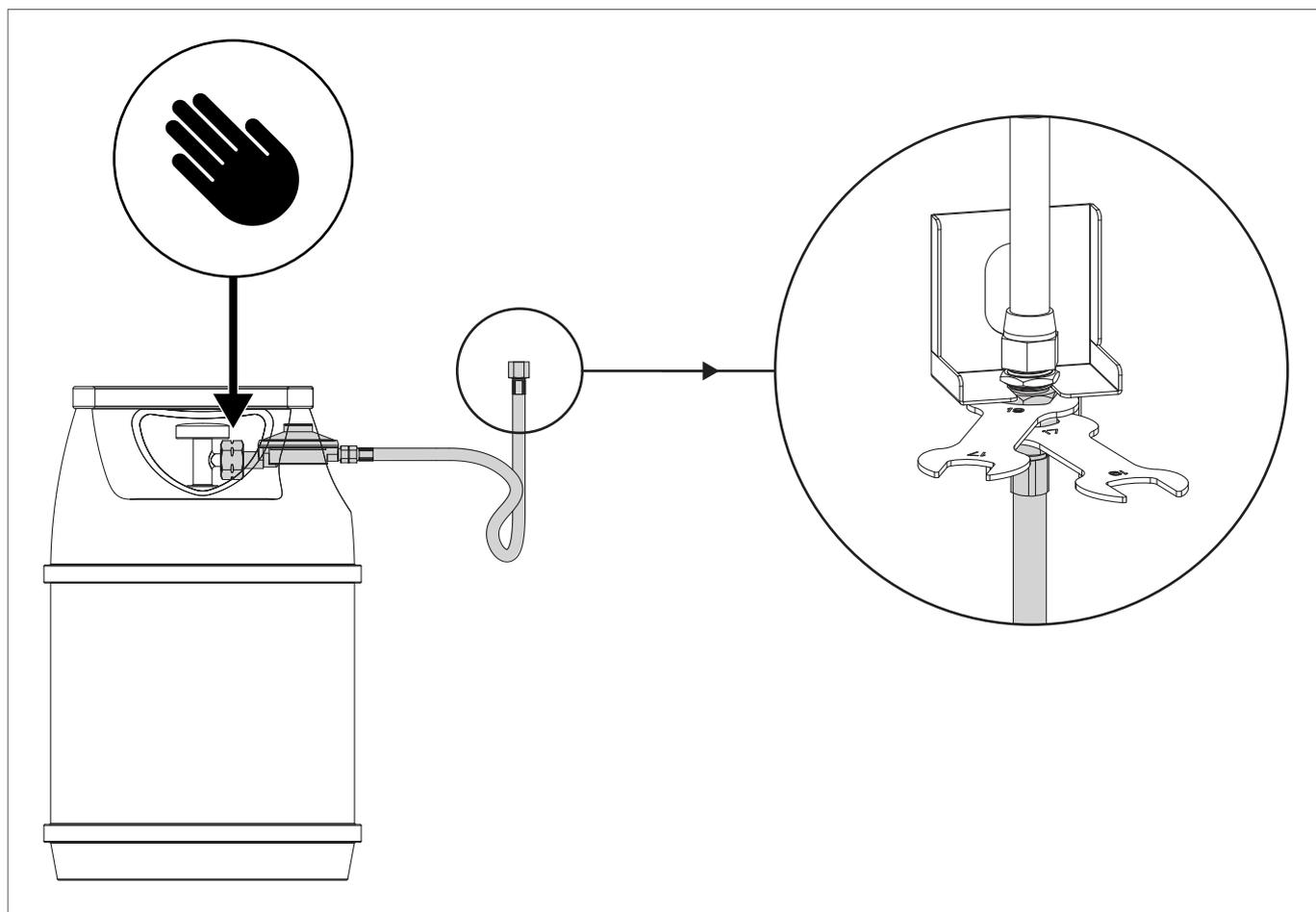
Ce mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire du barbecue et être toujours à disposition.

Mettre le barbecue en service conformément au chapitre **INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE**.

- À n'utiliser qu'en extérieur.
- Consulter le mode d'emploi avant l'utilisation.
- **ATTENTION** : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- Ne jamais pousser les appareils équipés de roulettes pivotantes sur un sol irrégulier ou des marches.
- Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- Une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de gaz sur la position ○ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position ○ et l'arrivée de gaz doit être fermée sur la bouteille. **IMPORTANT** : tenir toute source d'ignition à distance.
- Après le raccordement d'une nouvelle bouteille de gaz, contrôlez les raccordements selon les instructions concernant le **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Si vous doutez de l'étanchéité, mettez le bouton de réglage de gaz sur la position ○ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille. Veuillez faire vérifier les pièces conduisant le gaz par un magasin spécialisé.
- Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement. Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.
- Remplacez le tuyau et le bouton de réglage de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le bouton de réglage de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur (bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).
- La longueur recommandée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.
- N'obstruez jamais la grande ouverture ronde d'aspiration d'air au fond du bac ni les fentes d'aération du couvercle. Ne jamais boucher ni couvrir les ouvertures d'aération de l'espace de rangement des bouteilles de gaz.
- Ne pas modifier l'appareil. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- Le barbecue est livré avec le tuyau de gaz adapté et le bouton de réglage de gaz. Le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN correspondantes (bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).
- Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.
- Utilisez le barbecue exclusivement sur un sol solide et sûr. Pendant son utilisation, ne jamais placer le barbecue sur un sol en bois ou toute autre surface inflammable. Tenir le barbecue éloigné de tout matériau inflammable.
- Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Si le barbecue est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.
- Si vous n'utilisez plus le barbecue, attendre qu'il refroidisse complètement et le couvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.
- Retirez la housse s'il a plu pour éviter que l'humidité ne s'accumule.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- L'appareil reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet sur le barbecue au risque de provoquer un incendie.
- **ATTENTION** : avant la mise en service et après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccords selon les instructions suivantes **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** de la notice.

RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ

ATTENTION : le raccordement du tuyau de gaz doit impérativement être réalisé à l'aide de la clé fournie afin d'assurer la solidité du raccord. Pour votre sécurité, ne vissez jamais le tuyau de gaz à la main afin d'éviter tout risque de brûlure.



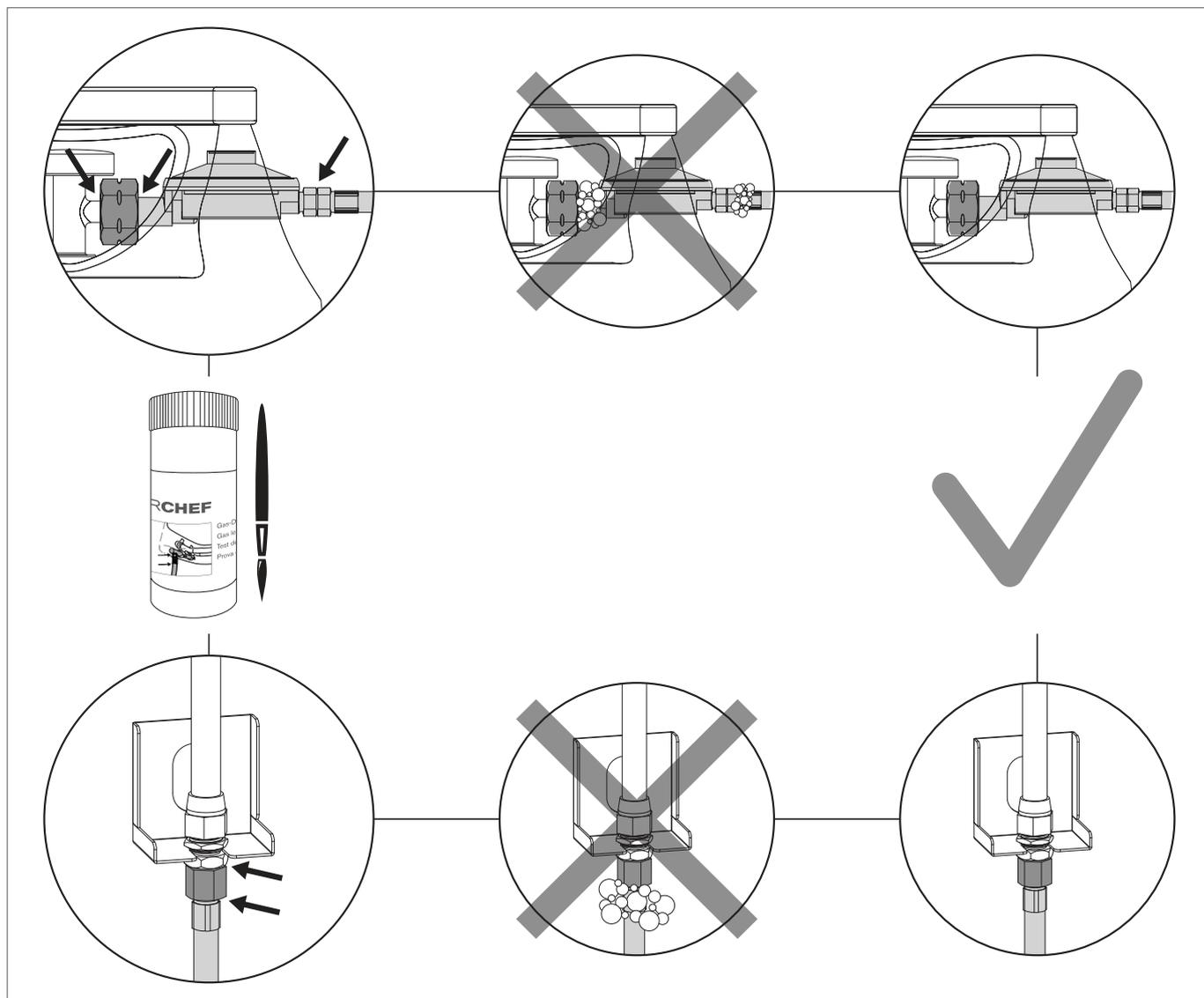
Pour cela, veuillez suivre les informations de la notice de montage séparée de votre barbecue.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

AVERTISSEMENT : pendant le test d'étanchéité, veuillez éloigner toute source d'ignition. Veuillez en outre ne pas fumer. Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue et toujours en extérieur.

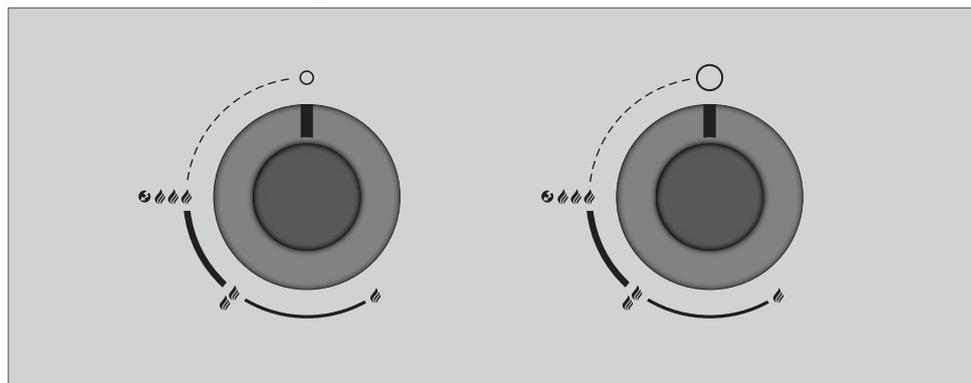
1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur **O**.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les conduites de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec une solution savonneuse composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. Si des bulles apparaissent aux endroits où vous avez mis de la solution savonneuse, c'est qu'il y a des fuites.
IMPORTANT : le barbecue ne doit être utilisé que lorsque toutes les fuites auront été supprimées. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
4. Réparez les fuites en resserrant les liaisons si cela est possible. Sinon remplacez les pièces défectueuses.
5. Veuillez répéter les étapes 1 et 2.
6. Si vous n'arrivez pas à réparer les fuites, veuillez vous adresser à votre fournisseur de gaz.

REMARQUE : procédez au **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** après chaque raccordement ou changement de la bouteille de gaz ainsi qu'au début de la saison des grillades



EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE DU BARBECUE

Niveaux de cuisson et allumage

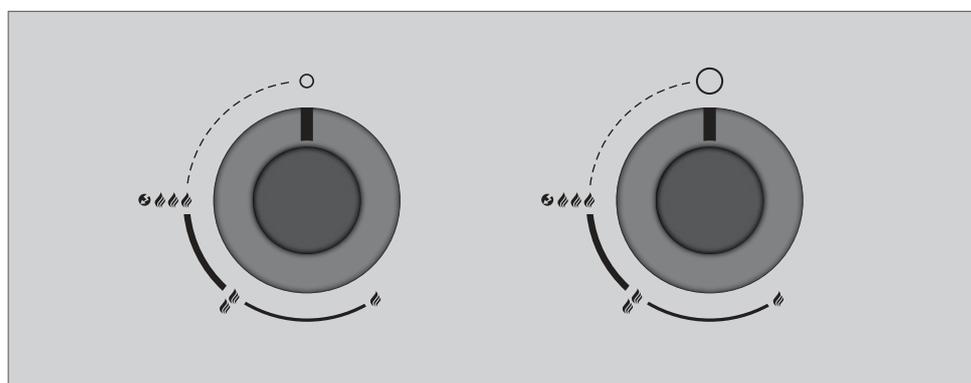


- : position OFF
- 🔥 : puissance basse
- 🔥🔥 : puissance moyenne
- 🔥🔥🔥 : puissance élevée
- 🔥🔥🔥🔥 : allumage

SYSTÈMES DE BRÛLEURS

SPHERE

Systèmes de barbecue avec deux boutons de réglage

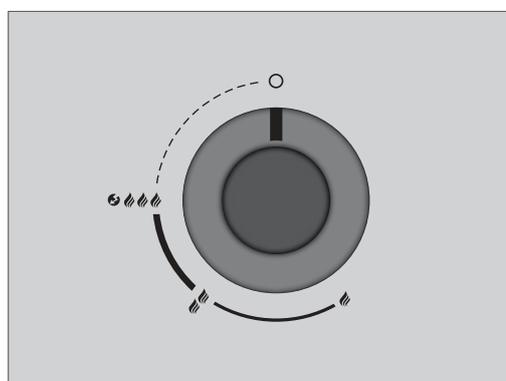


Le bouton de réglage de droite atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance. Il est configuré pour une utilisation à température moyenne à élevée.

Le bouton de réglage de gauche atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance. Il est configuré pour une utilisation à température moyenne à faible.

PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE)

Système de brûleur de la plaque de cuisson latérale supplémentaire



Le bouton de réglage atteint en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance.

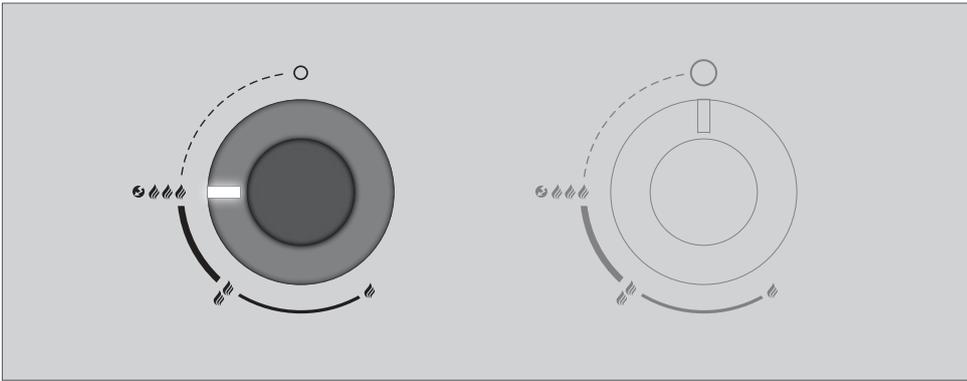
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments.
2. Veuillez vérifier toutes les pièces conduisant le gaz, comme cela est décrit dans le chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**. Faites-le également si votre barbecue vous a été livré et monté par votre revendeur.
3. Faites chauffer votre barbecue durant 20 à 25 minutes sur la position 🔥🔥🔥.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

SPHERE

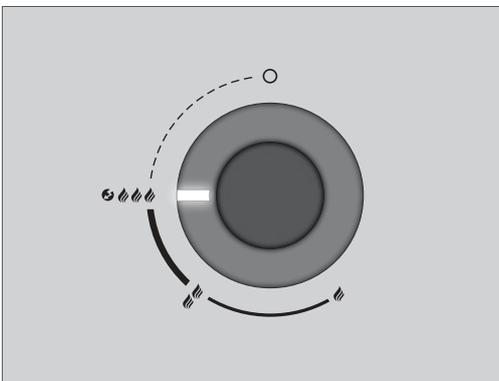
1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION** : n'allumez pas le barbecue quand le couvercle est fermé.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du grand brûleur circulaire et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau 🔥🔥🔥🌀. Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 5 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ○. Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 4.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE)

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez le couvercle de la plaque de cuisson latérale. **ATTENTION** : n'allumez pas le barbecue quand le couvercle est fermé.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz de la plaque de cuisson latérale et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau 🔥🔥🔥🌀. Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 5 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ○. Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 4.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur de la plaque de cuisson latérale après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Tous les modèles AROSA sont dotés de l'innovant GAS SAFETY SYSTEM (GSS) qui réunit la fonctionnalité suivante :

FLAME GUARD

Le FLAME GUARD est un système fermé composé de l'allumage et de la flamme. Après ouverture du robinet de gaz et actionnement de l'allumage, le système s'enflamme. Le FLAME GUARD protège la flamme contre les intempéries comme les vents forts, et assure l'allumage automatique du brûleur si la flamme s'est éteint*. Les brûleurs allumés fonctionnent donc de manière fiable quelles que soient les conditions extérieures (vent par exemple).

Les avantages :

- Les brûleurs allumés sont protégés efficacement contre les intempéries.
- Faire ses grillades à très faible température, à partir de 80 degrés, même en cas de vent, est possible.
- Évite les fuites de gaz en cas d'absence de flamme.

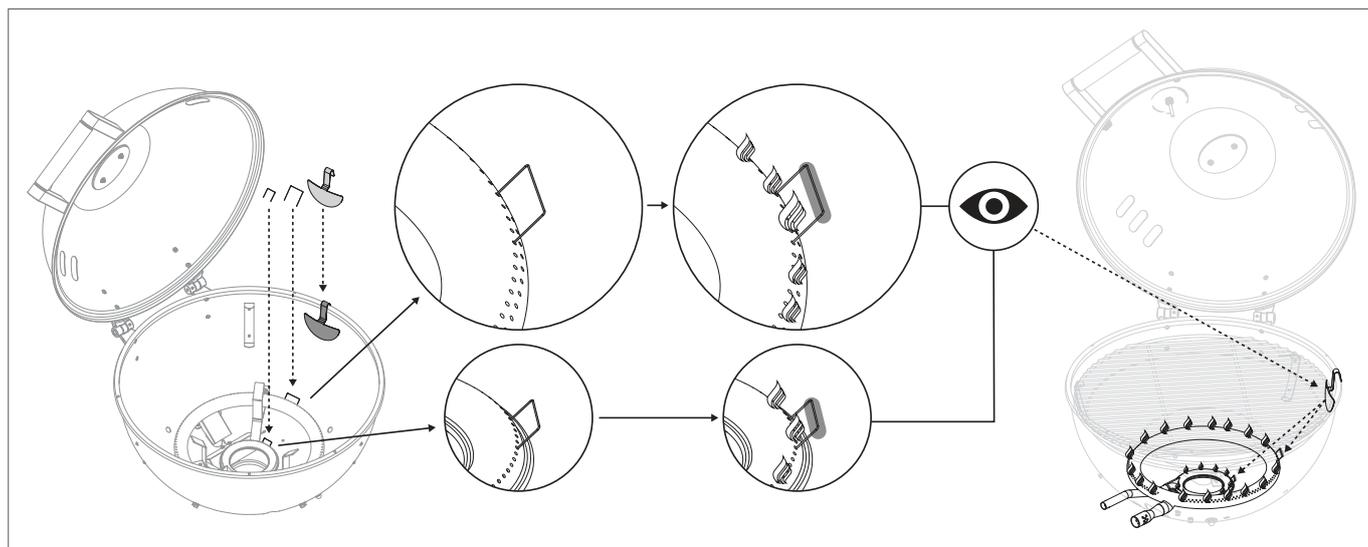
* **IMPORTANT** : il est impossible de garantir que les brûleurs ne s'éteignent pas en cas de fortes intempéries. L'utilisation du gaz implique d'assurer une surveillance constante du barbecue. Tous les tests ont été réalisés en laboratoire.

FLAME CHECK

Le FLAME CHECK est un élément de sécurité visuel complémentaire. Les deux filaments se branchent sur les deux brûleurs circulaires, un petit et un grand, et brillent fortement quand ils rougeoient après l'allumage du barbecue. Le réflecteur s'accroche simplement dans le barbecue et rend le filament rougeoyant visible de l'extérieur. Ainsi, vous pouvez vous assurer que les brûleurs sont bien allumés.

L'avantage :

- Sécurité visuelle supplémentaire qui confirme l'allumage des brûleurs et que le gaz n'est pas allumé en l'absence de flammes.



SAFETY LIGHT

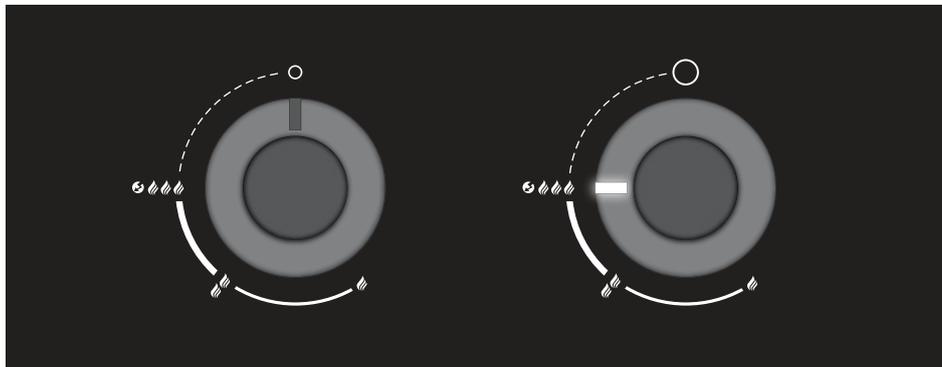
Pour une sécurité lumineuse.

Le SAFETY LIGHT de votre barbecue s'active quand le bouton de réglage de gaz est sur la position  et qu'il est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position     , ce qui ouvre l'arrivée de gaz. Les témoins LED se trouvent dans les différents boutons de réglage. L'alimentation électrique du SAFETY LIGHTS est assurée par des piles AAA fournies.

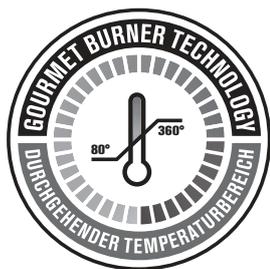
L'avantage :

- Safety Light vous rappelle que la valve est encore ouverte et que le gaz s'échappe.*

*** IMPORTANT :** après le barbecue, veuillez penser à fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz et le robinet de gaz.



GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Tous les modèles AROSA sont dotés de la dernière génération de brûleur. Elle vous permet de bénéficier d'une plage de température située entre 80 et 360 degrés en continu et sans interruption. Redécouvrez le barbecue en grillant, cuisant et rôtissant à toutes les températures.

Plage de température / utilisation :

TEMPÉRATURE			
min.	env. 80*		
moy.	env. 120*		
max.	env. 170*		
min.	env. 170*		
moy.	env. 240*		
max.	env. 300*		
max. absolu	env. 360*		

* Valeurs indicatives sans influence des intempéries

CONSEILS ET ASTUCES :

Cuisson à basse température (80 à 130 degrés) :

Réglez la température de votre barbecue à 80 degrés, atteignez les conditions idéales pour une cuisson à basse température de la viande et du poisson à 80 degrés ou pour maintenir au chaud des plats (position Standard de l'entonnoir).

La plage de température située entre 110 et 130 degrés vous permet de préparer parfaitement des grands classiques du barbecue comme la poitrine de bœuf, le porc braisé ou les travers de porc (position Standard de l'entonnoir).

Griller, cuire ou rôtir (130 à 220 degrés) :

La plage de température entre 130 et 220 degrés vous permet de faire griller de manière homogène de la viande, du poisson et autres (position Standard de l'entonnoir). Elle convient parfaitement aux gros morceaux de viande. Cette plage est également conseillée pour faire cuire ou rôtir.

Hautes températures (220 à 360 degrés) :

Avec une chaleur maximale de 360 degrés, vos steaks et vos grillades seront parfaitement réussis. En outre, la chaleur maximale convient parfaitement à la préparation de pizza croustillantes ou de tartes flambées (position Standard de l'entonnoir).

SYSTÈME D'ENTONNOIR UNIQUE

Qu'il s'agisse de griller, de cuire ou de rôtir, le système d'entonnoir **OUTDOORCHEF** unique en son genre, placé dans sa position Standard, assure une répartition homogène de la chaleur au sein de la sphère et empêche les flambées de graisse toxiques, pour que le brûleur soit complètement protégé.

La graisse qui s'égoutte ne s'enflamme pas, elle s'écoule le long de l'entonnoir en porcelaine émaillée jusque dans le réceptacle situé sous la sphère. Vous pouvez vous consacrer pleinement à vos invités, pendant que vos grillades cuisent parfaitement sans que vous ayez besoin de les retourner.

Viande, poisson, légumes & Cie restent bien juteux, tendres et croquants. Parce qu'une partie de la graisse et du jus de la viande en contact avec l'entonnoir s'évapore, un arôme de grillade inimitable est donné à la viande, au poisson et aux légumes.

Les pizzas, les tartes flambées ou le pain sont réussis en qualité « cuit sur pierre » jusqu'à 360 degrés. Lors de l'utilisation du petit brûleur, les aliments sont grillés de manière particulièrement douce à de basses températures proches de 80 degrés : il s'agit des meilleures conditions pour obtenir des morceaux de viande de grande taille très tendres, comme des rosbifs, des côtes de bœuf ou des faux-filets.

En tournant l'entonnoir dans la position Volcan, une chaleur très élevée (jusqu'à 500 degrés) et concentrée arrive par le bas, ce qui est parfait pour les accessoires **OUTDOORCHEF** comme le wok barbecue, la poêle Aroma ou la plaque en fonte.

Parce que l'intérieur du barbecue sphérique à gaz reste propre grâce à l'entonnoir, le nettoyage nécessite aussi peu d'efforts.

CONSEIL : pour le nettoyage de l'entonnoir, nous vous recommandons de chauffer le barbecue au niveau le plus élevé pendant 10 minutes (position Standard de l'entonnoir). Ensuite, brossez simplement l'entonnoir à l'aide d'une brosse en laiton. Nous vous conseillons la brosse à entonnoir **OUTDOORCHEF**.

Plus d'informations sur nos accessoires : WWW.OUTDOORCHEF.COM

STANDARD POSITION



Pour la plupart des utilisations du barbecue, la position optimale de l'entonnoir est la Standard Position. Elle permet une circulation idéale dans la sphère. Les aliments sont grillés de manière totalement homogène, sans devoir les retourner. Viande, poisson, légumes et autres restent bien juteux, tendres et croquants.

La position Standard est donc idéale pour tous les types de viande, les poissons tendres, les gratins, les légumes croquants et la cuisson des pizzas, tartes flambées ou du pain.

POSITION VOLCAN



En tournant l'entonnoir dans la position Volcan, une chaleur très élevée et concentrée arrive par le bas, ce qui est parfait pour les accessoires **OUTDOORCHEF** comme le wok barbecue, la poêle Aroma ou la plaque en fonte.

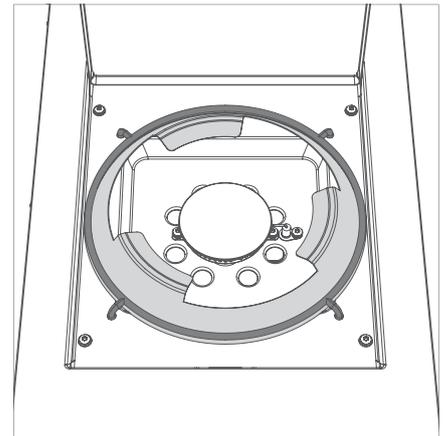
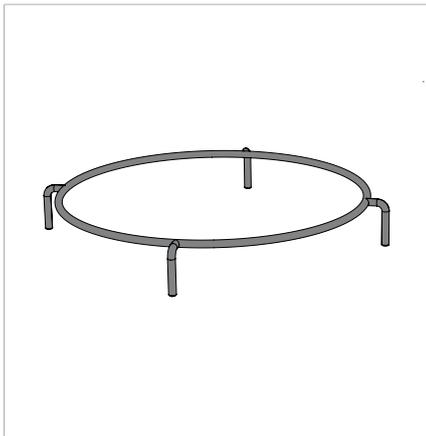
La position Volcan est donc idéale pour les aliments à saisir tels que steaks de thon, coquilles Saint-Jacques ou légumes au wok.

MODE D'EMPLOI DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

1. Mettez l'entonnoir à la position souhaitée (position Standard ou Volcan).
ATTENTION : portez toujours des gants de protection contre les hautes températures pour modifier la position de l'entonnoir pendant la grillade.
REMARQUE : lors des grillades ou de la cuisson à la position Volcan au niveau 🔥🔥🔥, laissez le couvercle ouvert. Le couvercle peut être fermé seulement au niveau 🔥 – 🔥🔥, même avec les grillades en position Volcan.
2. Choisissez l'accessoire adéquat si besoin est.
3. Faites chauffer votre barbecue durant 10 à 15 minutes sur la position 🔥🔥🔥, le couvercle étant fermé.
4. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre 🔥 – 🔥🔥🔥.
5. Tournez toujours le bouton de réglage de gaz sur la position ○ après la grillade. Fermez ensuite l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
6. **ATTENTION** : la graisse récoltée encore chaude du réceptacle pour les graisses peut provoquer des brûlures. Laissez bien refroidir la graisse avant de la retirer du réceptacle pour les graisses.
7. Laissez refroidir complètement le barbecue après utilisation avant de le déplacer ou de le nettoyer.

MODE D'EMPLOI POUR LA PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE)

1. Avant toute mise en marche de la plaque de cuisson latérale, placez la plaque de cuisson/pour poêle fournie.
2. Choisissez l'accessoire correspondant ou la poêle et placez-le sur la plaque de cuisson/pour poêle.
Pour l'utilisation du BBQ WOK OUTDOORCHEF (accessoire disponible séparément), veuillez utiliser le support pour WOK fourni.



3. Ajustez la température en continu selon vos souhaits entre 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Après avoir légèrement chauffé l'accessoire ou la poêle, placez les aliments et commencez votre préparation.
5. Tournez toujours le bouton de réglage de gaz sur la position ○ après cuisson. Fermez ensuite l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
6. Laissez refroidir complètement le barbecue après utilisation avant de le déplacer ou de le nettoyer.
7. Sur la plaque de cuisson latérale, n'utilisez aucun récipient de cuisson qui sont < 160 mm et > 270 mm.

LA PLAQUE DE CUISSON / POUR POÊLE

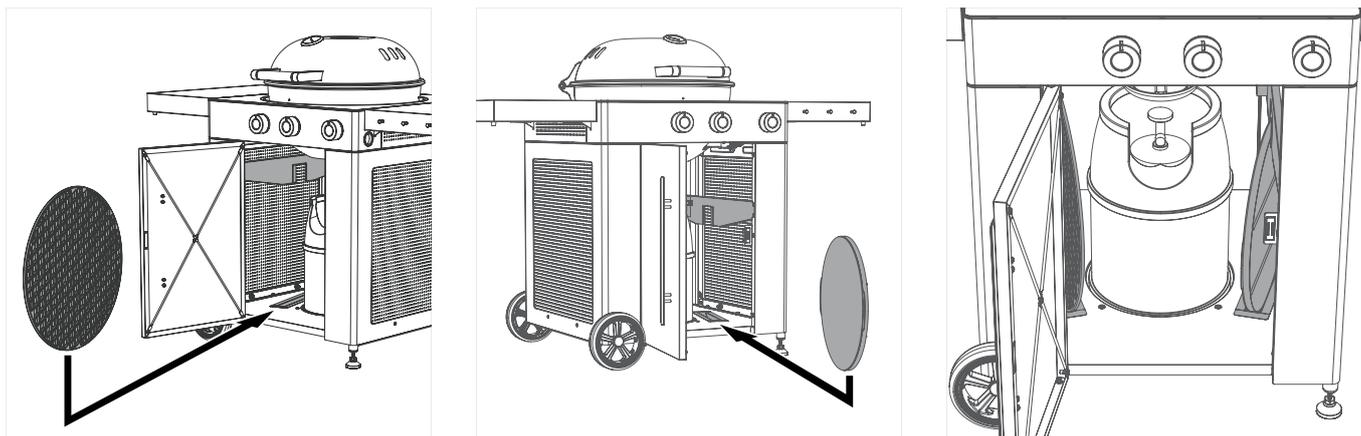
UTILISATION

Ne touchez la plaque de cuisson / pour poêle qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne pas poser la plaque de cuisson / pour poêle encore chaude sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

NETTOYAGE

La plaque de cuisson / pour poêle peut être lavée au lave-vaisselle.

RANGEMENT DE VOTRE AROSA 570 G



Tous les modèles AROSA 570 G sont dotés d'un support situé à l'intérieur du barbecue pour le rangement d'une grille en fonte Diamond supplémentaire et d'une pierre à pizza (non fournis).

INFORMATION : d'autres accessoires, comme la grille en fonte Diamond et la pierre à pizza sont disponibles sur WWW.OUTDOORCHEF.COM ou chez votre revendeur.

L'ESPACE DE RANGEMENT DES MODÈLES AVEC REVÊTEMENT TEXTILE **(VALABLE UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES AVEC REVÊTEMENT TEXTILE)**

La fixation avec les accessoires cités plus haut est réalisée via le verso ouvert de votre barbecue.

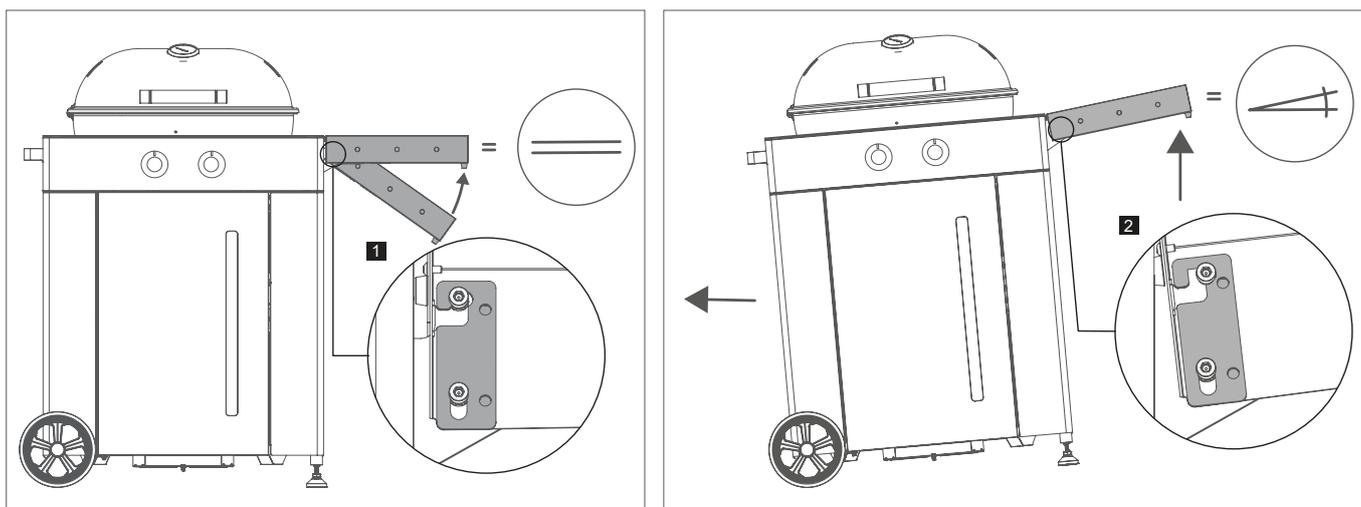
Afin d'accéder facilement à la bouteille de gaz et au réceptacle de graisses, vous trouverez sur le côté gauche du revêtement textile de votre Arosa 570 G une ouverture avec une fermeture zippée.

Cette ouverture permet d'ouvrir et de fermer facilement l'arrivée de gaz. Le réceptacle des graisses se retire facilement via le côté du barbecue pour être nettoyé.

DÉPLACEMENT ET MANŒUVRE DE L'AROSA 570 G

La tablette latérale de votre Arosa 570 G sert également à déplacer et manœuvrer votre barbecue.

La tablette latérale située à droite dispose d'une fonction de verrouillage (voir l'image ci-dessus), pour manœuvrer le barbecue, il vous suffit ainsi simplement de soulever la tablette latérale afin de mettre le barbecue dans la position souhaitée.



CONSEILS ET ASTUCES

LES GRILLADES AVEC LA SPHÈRE À GAZ

Position Standard

Gros morceaux de viande (filet, entrecôte, côtelettes ou poulet entier) : grâce au système d'entonnoir unique, plus besoin de retourner les gros morceaux de viande pendant la cuisson. La chaleur du brûleur à gaz s'élève sur le long des parois intérieures de la sphère et se répartit de manière uniforme à l'intérieur. Posez les aliments à griller sur la grille préchauffée et refermez le couvercle. Laissez toujours un peu d'espace entre les morceaux de viande. Par la fermeture du couvercle, les aliments à griller brunissent de manière régulière sur toutes les faces et la viande reste juteuse.

Pour les gros morceaux, ne laissez rien au hasard. Nous vous recommandons d'utiliser nos appareils de mesure de la température, comme le thermomètre GOURMET CHECK PRO OUTDOORCHEF, le thermomètre mesurant la température au cœur, pour obtenir une cuisson parfaite, facile à contrôler via l'application OUTDOORCHEF.

Dans la position Standard, vous pouvez également cuire comme au four et faire plaisir à votre famille et à vos amis avec une pizza maison à l'aide de notre pierre à pizza OUTDOORCHEF, parfaitement adaptée à la sphère. Faire d'abord chauffer la pierre à pizza pendant 20 minutes au niveau le plus haut avant de cuire la pizza. Vous obtiendrez une pizza à la pâte bien croustillante, comme au restaurant italien.

Avec les bons accessoires, vous apprécierez encore plus votre barbecue OUTDOORCHEF. Faire griller, cuire ou mijoter : laissez parler votre créativité et testez quelques expérimentations.

Plus d'informations sur notre large gamme d'accessoires ainsi que sur notre application sur : WWW.OUTDOORCHEF.COM

Position Volcan

Parfaitement adaptée pour l'utilisation d'accessoires OUTDOORCHEF qui nécessitent une forte chaleur par le dessous qui se concentre sur l'accessoire, comme la plaque en fonte OUTDOORCHEF ou le wok barbecue OUTDOORCHEF.

CUISSON SUR LA PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE)

La plaque de cuisson latérale convient idéalement pour la préparation de diverses entrées comme les crevettes à l'ail et à l'huile d'olive, la préparation d'accompagnements comme les poêlées de légumes ou de sauces pendant la cuisson des grillades. Pour cela nous vous recommandons d'opter pour l'accessoire poêle Aroma OUTDOORCHEF pour réussir tous vos plats.

Plus d'informations sur notre large gamme d'accessoires ainsi que sur notre application sur : WWW.OUTDOORCHEF.COM

APRES LE BARBECUE

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur .
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
3. Laissez refroidir complètement le barbecue et nettoyez-le.
4. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée.

NETTOYAGE

Seul un nettoyage rapide de la grille est nécessaire car une grande partie de la graisse s'est soit évaporée, soit elle a été récupérée par le réceptacle à graisse. Si votre barbecue est très encrassé, chauffez-le à pleine puissance durant environ 10 minutes. Pour le nettoyage de l'entonnoir et de la grille, utilisez une brosse pour barbecue **avec** des poils en laiton (pas de poils en acier).

ATTENTION : lors du nettoyage de l'intérieur du barbecue autour du système de brûleur, il faut veiller à ne pas endommager les pièces du brûleur.

ATTENTION : nettoyez l'extérieur du barbecue et les tablettes avec un produit de nettoyage classique non agressif (détergent courant p. ex.).

Si vous utilisez un nettoyant spécial pour barbecue (non recommandé), nous vous conseillons de l'essayer sur une zone non visible au préalable.

ATTENTION : pour le nettoyage des surfaces du barbecue, n'utilisez jamais un nettoyant pour vitre ni aucun autre nettoyant en spray pour éviter d'endommager les surfaces.

LE SET GRILLE FONTE (NON COMPRIS, DISPONIBLE SÉPAREMENT)

UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez le set grille fonte à l'eau. Ne touchez la grille qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne posez pas le set grille en fonte encore chaud sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

Pour retirer plus facilement le set grille en fonte, vous pouvez utiliser le Grid Lifter.

NETTOYAGE

- Laissez le set grille en fonte chauffer sur le barbecue à pleine puissance durant environ 10 minutes
- Utilisez une brosse **avec** poils en laiton (pas de poils en acier)
- Laissez ensuite refroidir la grille ainsi que la brosse
- Après nettoyage, huilez légèrement la grille avec une huile alimentaire.

CONSIGNES D'ENTRETIEN POUR LE REVÊTEMENT TEXTILE (VALABLE SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC REVÊTEMENT TEXTILE)



RÉSISTANCE AUX INTEMPÉRIES

Le revêtement textile de votre Arosa 570 G est composé d'un tissu spécialement développé pour l'extérieur.

Le tissu est résistant aux UV et aux intempéries.

Pour une durabilité maximale du revêtement textile, nous vous recommandons de protéger votre Arosa 570 G contre les intempéries, la poussière et le pollen avec la housse **OUTDOORCHEF**.

HUMIDITÉ

Si le revêtement textile prend l'humidité, nous vous recommandons de bien le laisser sécher avant de recouvrir le barbecue avec la housse. Malgré la résistance aux intempéries, l'humidité peut provoquer la stagnation de l'eau et la formation de moisissure.

STOCKAGE PROLONGÉ

En cas de stockage prolongé du barbecue (>2 mois), nous vous recommandons de retirer le revêtement textile et de le stocker dans un endroit sec et à l'abri du soleil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

En cas de saletés, vous pouvez laver le revêtement textile de votre AROSA 570 G à l'eau tiède et avec un produit de nettoyage doux et dégraissant (détergent courant non agressif p. ex.).

Pour cela, utilisez une éponge (du côté doux) ou une brosse douce (aucune brosse métallique, aucune brosse en plastique dur).

Afin d'éviter la coloration, nous vous conseillons de tester le nettoyant sur une petite surface.

ATTENTION : il s'agit d'un tissu spécial, et son nettoyage est donc impossible à la machine. Cela endommagerait la protection UV.

VOUS SOUHAITEZ CHANGER COMPLÈTEMENT LE LOOK DE VOTRE AROSA 570 G ?

Aucun problème - d'autres revêtements textiles sont disponibles en accessoires, avec des coloris et des designs originaux. Plus d'informations sur WWW.OUTDOORCHEF.COM ou auprès de votre revendeur.

CONSEILS D'ENTRETIEN CONCERNANT LES APPLICATIONS EN BAMBOU (APPLICABLES UNIQUEMENT AUX MODÈLES COMPORTANT DES APPLICATIONS EN BAMBOU)

LE BAMBOU, UN PRODUIT NATUREL

Le bambou est un produit naturel c'est pourquoi des variations de couleurs et de structures naturelles peuvent se produire.

Les applications en bambou de votre Arosa 570 G sont exposées aux conditions météorologiques comme les rayons du soleil, la chaleur et l'humidité qui entraînent un processus de vieillissement naturel et les modifications de couleur correspondantes (une coloration de plus en plus grise avec le temps), ce qui confère à chaque barbecue un caractère propre.

Ce processus de vieillissement naturel peut être ralenti par un entretien régulier (voir les instructions d'entretien et de nettoyage) et en couvrant correctement le grill en cas de non-utilisation.

RÉSISTANCE AUX INTEMPÉRIES

Comme d'autres produits en bambou destinés à l'extérieur (par exemple le mobilier en bambou), les applications en bambou de l'Arosa 570 G doivent être protégées des rayons UV, de la pluie et de l'humidité.

En cas d'humidité, par exemple après une forte averse, les applications en bambou de l'Arosa 570 G doivent être essuyées avant que le barbecue ne soit recouvert de sa housse.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez les applications en bambou avec un chiffon humide et veillez à utiliser uniquement un produit de nettoyage doux (par exemple un liquide vaisselle classique), puis essuyez la surface avec un chiffon sec.

Nous vous conseillons de traiter les applications en bambou tous les ans ou tous les deux ans avec une lotion de soin pour bambou classique ou une huile spéciale bambou.

OPTIONS D'EXTENSION AROSA 570 G

Le concept unique de l'Arosa 570 G vous permet de compléter votre barbecue avec les éléments de système et accessoires suivants.

ELEMENTS DE SYSTEME

Vous souhaitez que votre AROSA 570 G soit encore plus polyvalent ?

Aucun problème, avec le BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS, OUTDOORCHEF vous offre la possibilité d'étendre le champ d'utilisation de votre barbecue en toute simplicité – pour une polyvalence maximale !



KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS

Le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS est l'extension idéale pour votre AROSA 570 G et permet de transformer votre barbecue en un clin d'œil en cuisine d'extérieur de qualité.

COMPOSANTS KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS :

- Brûleur céramique haute performance BLAZING ZONE® PLUS
- Brûleur à gaz haute performance COOKING ZONE PLUS
- Tablette latérale massive avec deux boutons de réglage éclairés avec Safety Light®
- Pied pour plus de stabilité lors du montage

BLAZING ZONE® PLUS - TOUTES LES TEMPÉRATURES, 2 DOMAINES D'UTILISATION

Le BLAZING ZONE® PLUS n'est pas un brûleur céramique classique. La différence réside dans son large spectre de températures, plus large que les brûleurs céramique classique. Alors que la plupart des brûleurs en céramique ne fonctionnent qu'à haute température (600 - 900 °C), le BLAZING ZONE® PLUS fonctionne également à température moyenne à partir de 200 - 350 °C, comme un barbecue à gaz classique, grâce à un système sophistiqué.

Cela est rendu possible grâce à l'insert HEAT DIFFUSER innovant, qui retient la chaleur et la répartit de manière homogène sur la grille.

		<p>Hautes températures 600 - 900 °C</p> <p>Brûleur céramique haute performance Griller à hautes températures Croûte parfaite sur la viande Grille à hauteur réglable, 2 niveaux Solution idéale pour les morceaux maigres</p>
		<p>Températures moyennes 200 - 350 °C</p> <p>Brûleur céramique haute performance Grillade homogène</p> <p>HEAT DIFFUSER</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Évite les flambées de graisses▪ Répartit la chaleur de manière homogène sur la grille▪ Évacue la graisse <p>Solution idéale pour les morceaux gras Solution idéale pour les grillades fragiles saucisses, volailles, légumes et poissons</p>

Ainsi, la cuisson des steaks avec une chaleur maximale jusqu'à 900 °C garantit une croûte bien croustillante. Pour cela, il suffit de retirer le HEAT DIFFUSER.

Vous souhaitez préparer des aliments fragiles comme du poisson, de la volaille ou des légumes à température moyenne (200 - 350 °C) et éviter les flambées de graisse, alors optez pour le HEAT DIFFUSER. Il diffuse la chaleur sur une plus grande surface de la grille et assure une répartition homogène de la chaleur, comme le ferait un barbecue à gaz classique.

Cela vous permet de choisir, selon les grillades, le niveau de chaleur : maximal à plus de 900 °C ou minimal entre 200 et 350 °C pour un maximum de flexibilité !

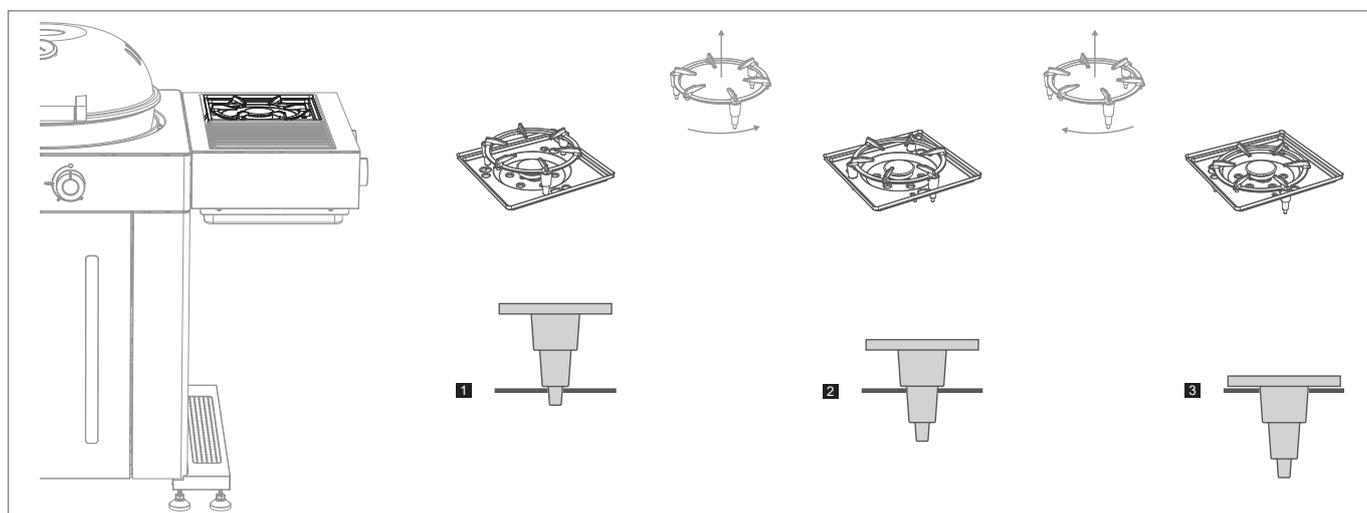
COOKING ZONE PLUS - BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE, 3 DOMAINES D'UTILISATION

Le tout nouveau COOKING ZONE PLUS est, comme son nom l'indique, bien plus qu'une place de cuisson latérale : il vous permet d'atteindre une plage de température nettement plus large. Alors qu'une plaque de cuisson latérale classique est généralement conçue pour des températures moyennes à élevées, le COOKING ZONE PLUS permet également la cuisson d'aliments qui nécessitent une faible chaleur (sauces pour pâtes, soupes, ragoûts, etc.).

Cela est possible grâce au nouveau brûleur et à la possibilité d'utiliser la plaque de cuisson latérale à trois hauteurs différentes.

Grâce à la forme concave de la plaque de cuisson en fonte massive, le COOKING ZONE PLUS s'utilise également avec le BBQ Wok OUTDOORCHEF, qui trouve idéalement sa place sur la plaque (sans adaptateur pour le wok).

	<p>Chaleur élevée</p> <p>En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température élevée peuvent être couverts</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Grillade à feu vif de la viande, du poisson et des légumes
	<p>Chaleur moyenne</p> <p>En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température moyenne peuvent être couverts</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Faire griller/mijoter de la viande, du poisson et des légumes▪ Faire griller des légumes riches en amidon, comme les pommes de terre
	<p>Chaleur basse</p> <p>En combinaison avec le bouton de réglage, plusieurs domaines d'utilisation à température basse peuvent être couverts</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Cuisson de sauces, soupes, plats mijotés et plats à base de riz



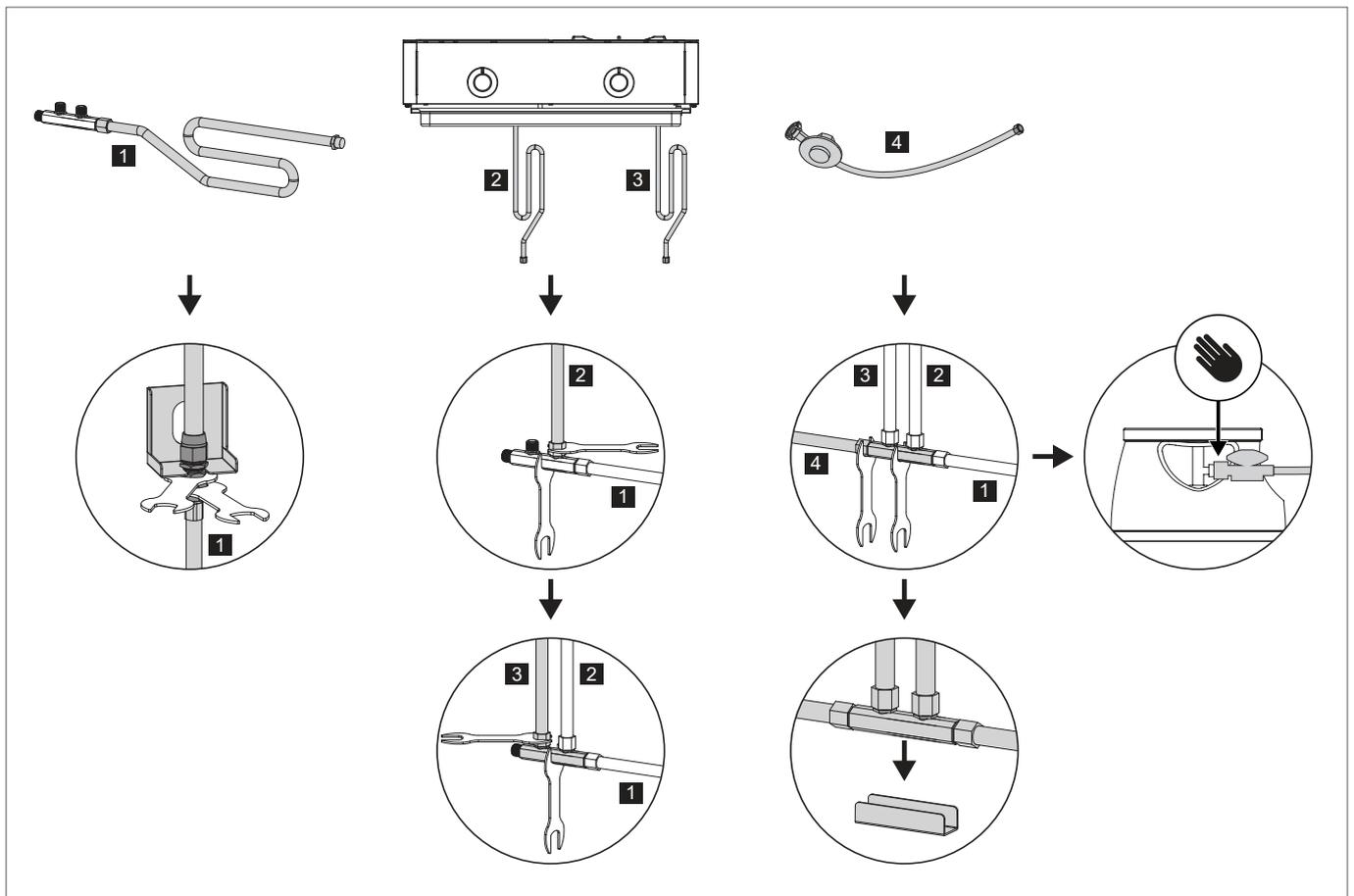
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments.
2. Veuillez vérifier toutes les pièces conduisant le gaz, comme cela est décrit dans le chapitre suivant **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**. Veuillez le réaliser également lorsque votre AROSA 570 G vous est livré monté par votre revendeur.
3. Faites chauffer le BLAZING-/COOKING ZONE KIT PLUS pendant environ 20-25 minutes sur la position .

RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ DU KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS

ATTENTION : pour le montage et le raccordement, veuillez consulter les informations de la notice de montage séparée.

ATTENTION : pour l'extension avec le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS, il faut réaliser un test d'étanchéité de tous les raccords des éléments de système. Le raccordement du tuyau de gaz doit impérativement être réalisé à l'aide de la clé fournie afin d'assurer la solidité du raccord. Pour votre sécurité, ne vissez jamais le tuyau de gaz à la main afin d'éviter tout risque de brûlure.



TEST D'ÉTANCHÉITÉ

AVERTISSEMENT : pendant le test d'étanchéité, veuillez éloigner toute source d'ignition. Veuillez en outre ne pas fumer. Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue et toujours en extérieur.

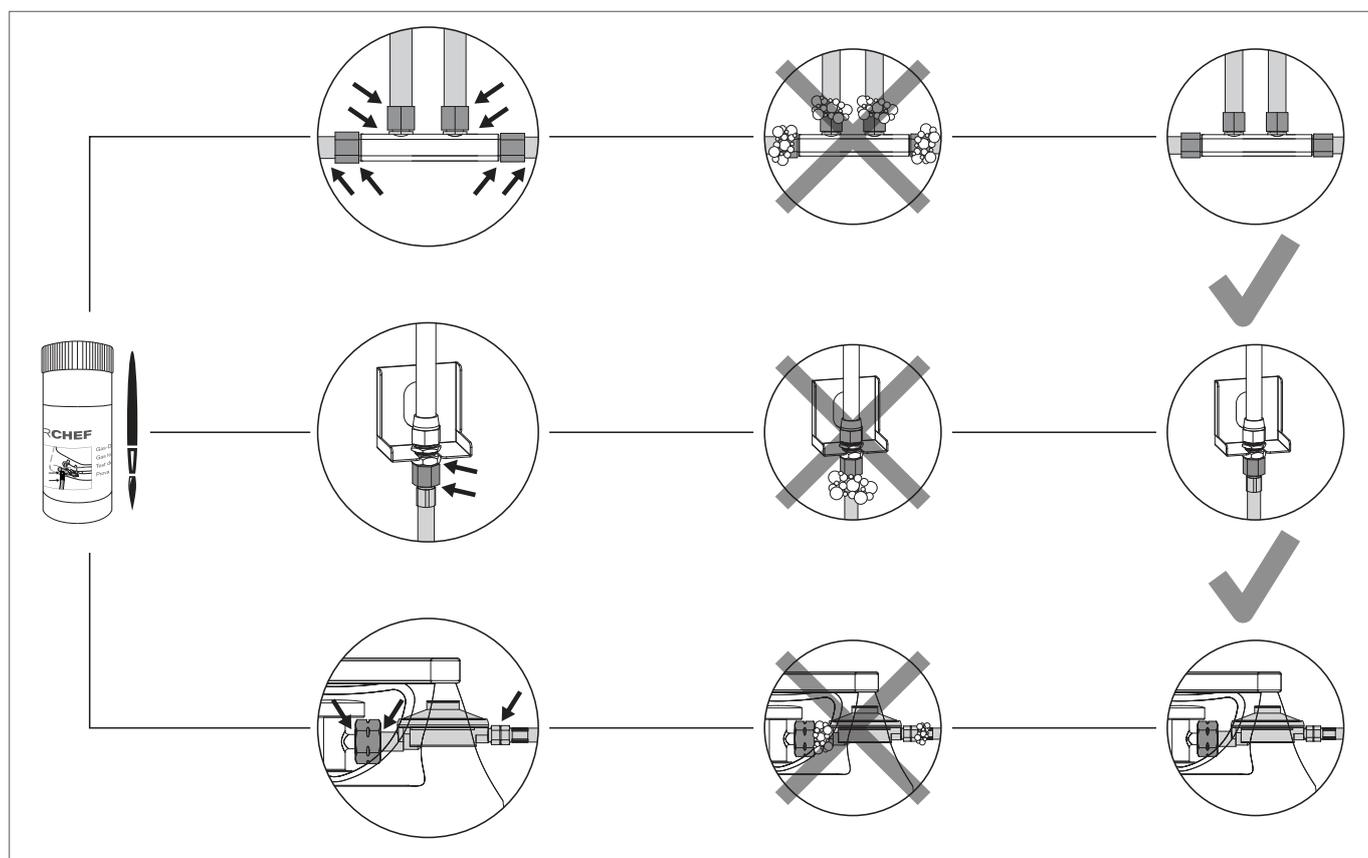
1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur **O**.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les conduites de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec une solution savonneuse composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.

3. Si des bulles apparaissent aux endroits où vous avez mis de la solution savonneuse, c'est qu'il y a des fuites.

IMPORTANT : le barbecue et le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS ne peuvent être utilisés que lorsque que toutes les fuites ont été éliminées. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.

4. Réparez les fuites en resserrant les liaisons si cela est possible. Sinon remplacez les pièces défectueuses.
5. Veuillez répéter les étapes 1 et 2.
6. Si vous n'arrivez pas à réparer les fuites, veuillez vous adresser à votre fournisseur de gaz.

REMARQUE : procédez au **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** après chaque raccordement ou changement de la bouteille de gaz ainsi qu'au début de la saison des grillades.



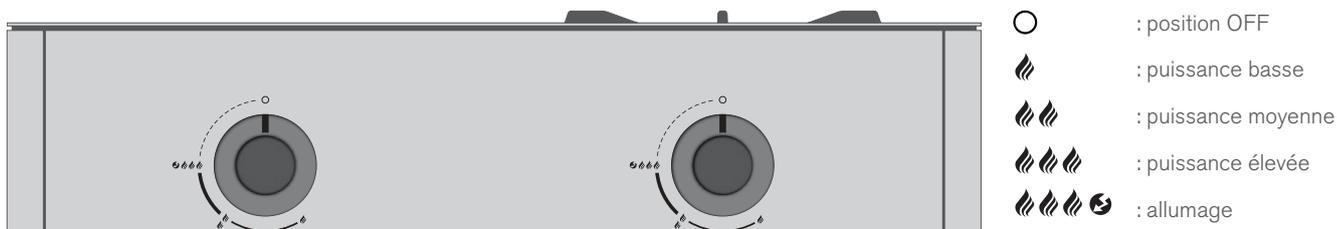
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES CONCERNANT LE KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS

- **ATTENTION :** la charge maximale autorisée du KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS est de 40 kg
- **ATTENTION :** n'utilisez jamais le KIT BLAZING/COOKING ZONE seul (détaché du barbecue).
- **ATTENTION :** ne recouvrez jamais la surface du KIT BLAZING/COOKING ZONE au risque de créer une accumulation de chaleur.
- **ATTENTION :** ne placer aucune poêle ni casserole sur le BLAZING ZONE PLUS, seulement sur le COOKING ZONE PLUS.
- **ATTENTION :** le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS reste chaud longtemps après sa mise hors service.
Veuillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet près du KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS au risque de provoquer un incendie.
- **ATTENTION :** le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS ne peut être utilisé que s'il a bien été monté sur le modèle de barbecue AROSA adapté conformément à la notice de montage séparée.
- **ATTENTION :** ne laissez jamais le barbecue et le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS sans surveillance pendant leur utilisation.

- **ATTENTION** : le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue et du BLAZING/COOKING ZONE PLUS. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- **ATTENTION** : retirez le réceptacle pour les graisses seulement lorsque le barbecue est totalement refroidi et qu'il n'est plus en marche.

EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE DU KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS

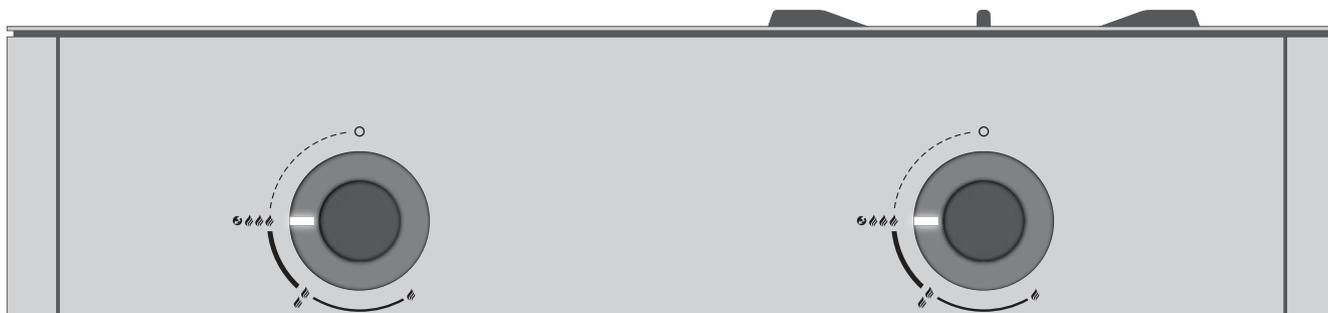
Niveaux de cuisson et allumage



Les deux brûleurs atteignent en position 🔥🔥🔥 la plus grande puissance et en position 🔥 la plus petite puissance.

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE DU KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS VALABLES POUR LES DEUX BRÛLEURS (BLAZING ZONE® PLUS ET COOKING ZONE PLUS)

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
3. Appuyez sur le bouton de réglage du gaz du Blazing Zone Plus et/ou du Cooking Zone Plus, et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le niveau 🔥🔥🔥🌀. Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



4. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 5 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ○. Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 4.
5. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

CONSEILS ET ASTUCES KIT BLAZING ZONE® PLUS

BARBECUE INFRAROUGE

Comment fonctionne un brûleur infrarouge ?

La flamme de gaz produite lors de l'allumage du BLAZING ZONE® PLUS se propage de manière uniforme à travers des centaines de petites ouvertures sur la plaque en céramique, générant un rayonnement infrarouge sur la surface qui dégage une chaleur directe intense sur les grillades allant jusqu'à plus de 900 degrés Celsius. Cela permet de générer des températures beaucoup plus élevées qu'avec un brûleur à gaz classique.

Préparation de steaks et autres aliments avec le BLAZING ZONE® PLUS

En tant que premier brûleur infrarouge en céramique, le BLAZING ZONE® PLUS permet non seulement de griller à haute température (jusqu'à 900 °C) qu'à température moyenne (200 - 350 °C).



Si vous utilisez le BLAZING ZONE® PLUS sans HEAT DIFFUSER, vous pourrez atteindre des températures entre 600 et 900 °C, suivant le niveau auquel vous utilisez le BLAZING ZONE® PLUS, au niveau 🔥🔥🔥, au niveau 🔥🔥 ou au niveau 🔥. En outre, le réglage de la hauteur de la grille en acier inoxydable fournie permet de réaliser des ajustements, afin d'adapter parfaitement la chaleur aux grillades.

Nous vous conseillons de ne pas utiliser le HEAT DIFFUSER, surtout pour les morceaux de viande maigres qui ont peu de graisse, comme le filet, le rumsteck, la bavette, etc. Le BLAZING ZONE® PLUS permet une grillade rapide et puissante des steaks et d'autres morceaux de viande à une température maximale pour une croûte savoureuse grâce à la réaction de Maillard.

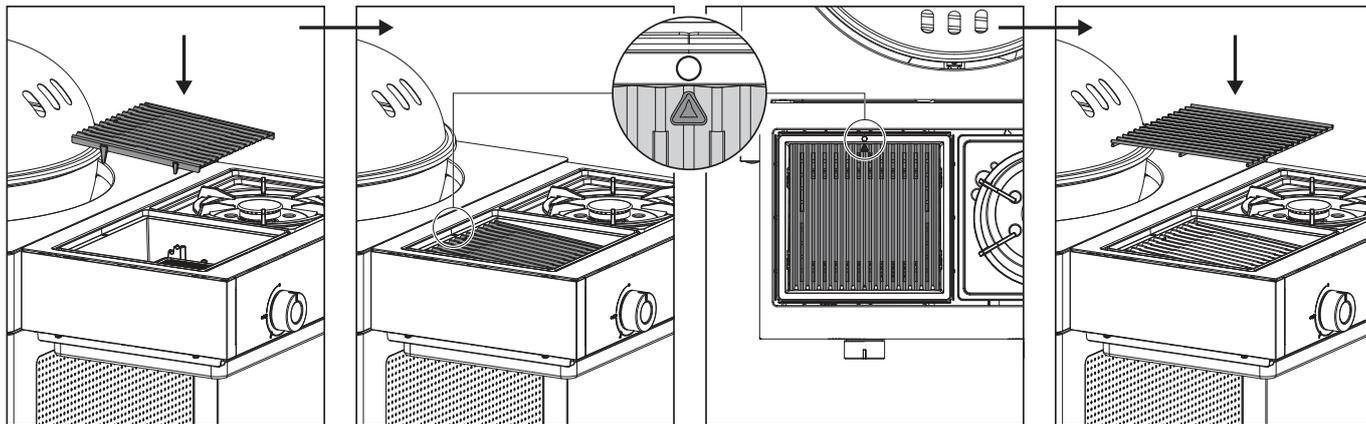
Si vous grillez à température très élevée, nous vous recommandons d'éviter les morceaux de viande très gras et de n'utiliser qu'un peu d'huile alimentaire résistante à la chaleur afin d'éviter les flambées de graisse.

Utilisation avec le HEAT DIFFUSER



Si vous utilisez le BLAZING ZONE® PLUS avec le HEAT DIFFUSER fourni, vous pourrez atteindre des températures plus basses entre 200 et 350 °C afin de permettre de faire des grillades classiques sur cette grille supplémentaire. Ainsi, pour griller des aliments plus gras, comme du faux-filet, des côtelettes, des saucisses, de la volaille ou encore des légumes, nous vous conseillons des températures faibles, afin d'éviter de brûler les aliments et de générer des flambées de graisse. Le HEAT DIFFUSER assure en outre à la graisse de goutter directement sur le brûleur. Celle-ci est dirigée via les rainures vers l'avant.

Montage du HEAT DIFFUSER



Préparation de morceaux de viande gros et épais

Pour les morceaux de viande plus épais et plus gros, nous vous recommandons de les maintenir à basse température après la cuisson dans la sphère à gaz, jusqu'à obtenir la température au cœur souhaitée. Vous pouvez également obtenir la température au cœur souhaitée avant la cuisson dans la sphère à gaz (position Standard) à basse température, puis lui donner ensuite une délicieuse croûte bien croustillante en utilisant le BLAZING ZONE® PLUS.

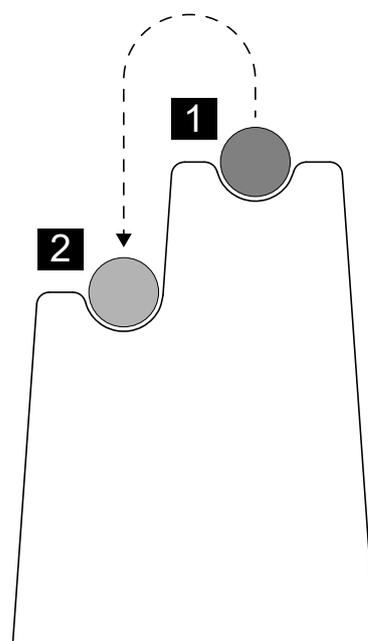
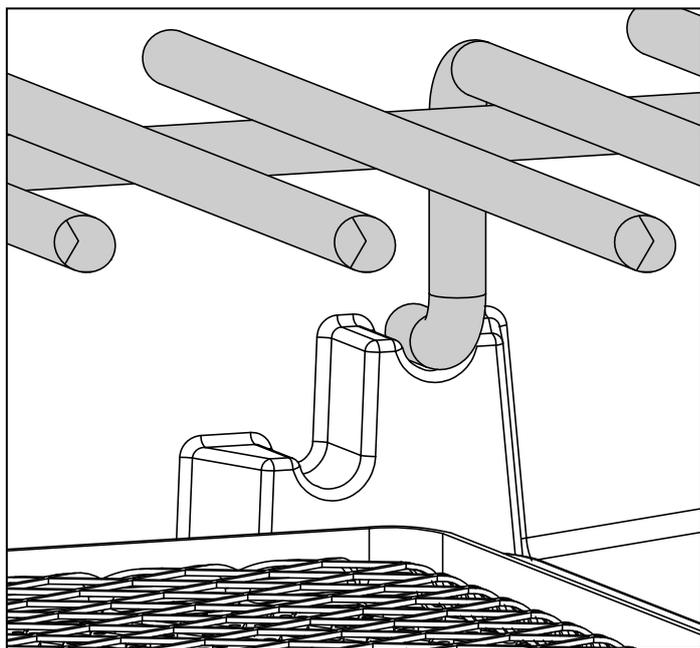
Utilisation d'autres ustensiles de cuisine sur le BLAZING ZONE® PLUS

Lorsque vous faites griller d'autres aliments et que vous utilisez d'autres ustensiles, assurez-vous que toute la surface de la grille n'est PAS couverte (risque d'accumulation de chaleur !) et que vous utilisez bien des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur (par exemple, en fonte).

Avant les premières grillades avec le BLAZING ZONE® PLUS (sans HEAT DIFFUSER)

Pour vos premières grillades avec le BLAZING ZONE® PLUS, nous vous recommandons de régler l'espaceur sur le plus haut niveau d'écart (voir position 1) afin de vérifier si la chaleur est suffisante. Pour plus de chaleur, utilisez l'espaceur et placez la grille sur la position 2.

Faites d'abord griller votre morceau de viande pendant 1 minute de chaque côté et vérifiez si cela suffit. Le temps de cuisson nécessaire à l'obtention d'une croûte homogène varie en fonction du morceau de viande et de sa teneur en graisse.



Marinades et sauces

Lorsque vous préparez des steaks et autres morceaux de viande (particulièrement sans HEAT DIFFUSER), nous vous recommandons de ne pas utiliser de marinades ou sauces afin de profiter pleinement de la saveur de la viande. Un bon steak n'a besoin que d'un peu de sel.

Si vous souhaitez cependant faire des marinades, veillez à ne pas utiliser trop d'huile afin d'éviter les flambées de graisse.

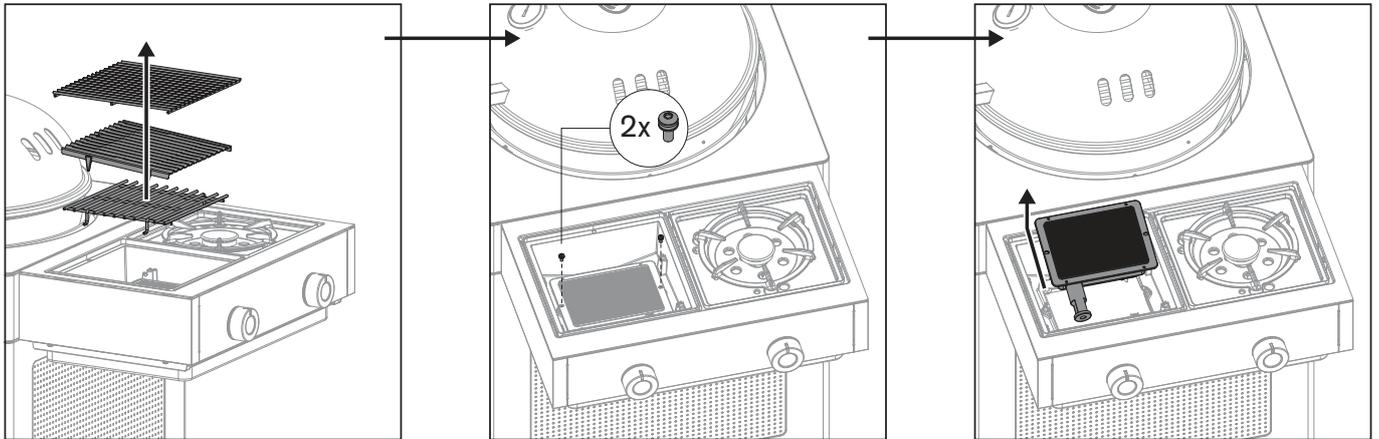
Si vous utilisez des sauces (en particulier sucrées) et des épices, nous vous recommandons de ne les appliquer qu'en toute fin de cuisson afin de ne pas faire brûler vos grillades.

MAINTENANCE DU BLAZING ZONE® PLUS

NETTOYAGE RÉGULIER

Nous vous conseillons de nettoyer votre KIT BLAZING ZONE® PLUS après 3 grillades. Pour cela, retirez la grille et le HEAT DIFFUSER et lavez-les simplement dans votre lave-vaisselle. Rincez l'intérieur avec un chiffon sec et videz le réceptacle à graisse.

Nous vous conseillons de démonter une fois par an le brûleur du Blazing Zone® PLUS et de nettoyer toute les pièces adjacentes et de retirer les toiles d'araignée et les résidus alimentaires.



Après avoir retiré le BLAZING ZONE® PLUS, procédez comme suit :

1. Vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de déformations sur le brûleur.
2. Les tubes Venturi, situés sur le brûleur, peuvent être nettoyés/brossés avec un goupillon fin.
3. Nettoyez le côté intérieur de l'armature du BLAZING ZONE® PLUS. Pour cela, n'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou inflammable.
4. Remettez ensuite le BLAZING ZONE® PLUS en place dans la tablette latérale en respectant bien les instructions de montage séparées.

IMPORTANT : si vous utilisez un produit de nettoyage, laissez le barbecue correctement séché après nettoyage. Afin d'accélérer le séchage, vous pouvez allumer le BLAZING ZONE® PLUS et le laisser chauffer sur la plus haute position pendant quelques minutes.

Tuyau d'alimentation

Inspectez le tuyau d'alimentation. S'il est cassant ou qu'il présente des fissures, remplacez-le immédiatement.

MAINTENANCE DU BLAZING ZONE® PLUS

Un entretien régulier de votre BLAZING ZONE® PLUS garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées et les autres insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.

- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre barbecue et du BLAZING ZONE® PLUS, protégez votre barbecue contre toute agression extérieure avec une housse **OUTDOORCHEF** appropriée, et ce dès qu'il a complètement refroidi. Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

LA GRILLE EN ACIER INOXYDABLE DU BLAZING ZONE® PLUS

UTILISATION

La surface de la grille doit toujours être recouverte d'un léger film d'huile afin d'éviter que les grillades ne brûlent. Utilisez une huile végétale au point de fumée élevé (par ex. huile d'avocat ou de colza).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez la grille en inox à l'eau ou avec une solution à base d'eau savonneuse douce. Ne touchez la grille qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne posez pas la grille en inox encore chaude sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

NETTOYAGE

Lors du nettoyage, respectez bien les points suivants :

- Laissez la grille en inox chauffer sur le barbecue à pleine puissance durant environ 10 minutes.
- Utilisez une brosse avec des poils en laiton (pas de poils en acier).
- Laissez-la ensuite entièrement refroidir.
- En cas de salissures tenaces : utilisez le détergent pour barbecue CHEF CLEANER OUTDOOR**CHEF** pour un nettoyage en profondeur.

REMARQUE

Après nettoyage, huilez légèrement avec une huile alimentaire qui supporte les fortes températures (huile d'avocat ou de colza).

CONSEILS ET ASTUCES COOKING ZONE PLUS

UTILISATION DU WOK POUR BARBECUE OUTDOORCHEF****

La plaque de cuisson en fonte massive dispose d'une forme concave pour assurer une parfaite combinaison avec le Wok Barbecue. Le WOK BARBECUE se place directement sur la plaque en fonte (sans utilisation d'un adaptateur).

POÊLES ET CASSEROLES RECOMMANDÉES

Nous vous conseillons d'utiliser des poêles et des casseroles très résistantes à la chaleur, et sans revêtement (Téflon par exemple). Idéalement, optez pour des poêles et des casseroles en fonte, en fer forgé ou en acier. Il est possible d'utiliser les poêles et des casseroles disponibles dans le commerce, à condition qu'elles soient adaptées à une utilisation avec une plaque au gaz.

TAILLES DE POÊLES ET CASSEROLES RECOMMANDÉES

Nous vous recommandons les tailles de poêles et casseroles suivantes : 24 cm / 28 cm / 32 cm.

MAINTENANCE ET ENTRETIEN DU COOKING ZONE PLUS

Un entretien régulier de votre COOKING ZONE PLUS garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées et les autres insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Afin d'éviter les dégâts liés à la corrosion avant un stockage prolongé, huilez toutes les pièces en métal (notamment la plaque de cuisson en fonte) du COOKING ZONE PLUS.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre barbecue et du COOKING ZONE PLUS, protégez votre barbecue contre toute agression extérieure avec une housse appropriée OUTDOOR**CHEF** et ce dès qu'il a complètement refroidi. Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

PLANCHA AROSA EVO - POUR DÉGUSTER DES PLATS MÉDITERRANÉENS

La PLANCHA AROSA EVO est l'extension idéale pour le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS. Elle est parfaitement compatible avec le KIT BLAZING/COOKING ZONE PLUS et est idéale pour la préparation de plats méditerranéens, traditionnellement préparés sur une plancha. Cette plancha généreuse couvre dans sa taille d'origine les deux brûleurs (Blazing Zone Plus & Cooking Zone Plus), elle permet donc deux zones de température différentes, qui peuvent être réglées grâce aux boutons de réglage individuels du Blazing Zone Plus et du Cooking Zone Plus. Ainsi, vous avez la possibilité de préparer plusieurs plats avec différents niveaux de chaleur sur une plancha. La PLANCHA AROSA EVO dispose d'une large goulotte à jus/graisse à l'avant.



ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées et les autres insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau de gaz défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Protégez votre barbecue, une fois refroidi, contre toute agression extérieure avec une housse **OUTDOORCHEF** appropriée.
- Laissez votre barbecue sécher après son nettoyage ou après la pluie afin d'éviter que de la condensation ne se forme dans le thermomètre du barbecue.
- Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

ATTENTION : ne placez jamais d'objets chauds comme la grille, les poêles pour barbecue ou en fonte sur les tablettes de votre barbecue. Cela risquerait d'endommager le vernis du barbecue.

ATTENTION : nous vous conseillons de vider et nettoyer régulièrement le réceptacle de graisses de votre barbecue afin d'éviter les flambées de graisse. Lors du changement de la bouteille de gaz, il faut retirer le réceptacle de graisses afin d'éviter sa chute et les éventuelles taches pouvant en découler.

COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz et la bouteille sont bien ouvertes.
- Vérifiez qu'il y a assez de gaz dans la bouteille.
- Assurez-vous que les étincelles de l'électrode atteignent le brûleur.

ATTENTION : cette vérification doit être exclusivement effectuée quand l'arrivée de gaz est fermée !

Pas d'étincelle :

- Assurez-vous que la pile est correctement placée (valable pour les barbecues avec allumage électrique).
- La distance entre l'électrode et le brûleur ne doit pas dépasser 5 à 8 mm.
- Vérifiez que les câbles de l'allumage électrique et de l'électrode sont bien branchés.
- Placez 2 nouvelles piles (type AAA, LR03, 1,5 V) pour l'allumage électrique.

Le SAFETY LIGHT ne fonctionne pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz du bouton de réglage de gaz est ouverte. (avec la vanne de la bouteille de gaz fermée).
- Veuillez vous assurer que les piles du Safety Light sont bien installées.
- Mettre des piles neuves.

L'essieu se bloque :

afin d'éviter que l'essieu ne se bloque, nous vous conseillons de retirer au moins une fois par an la poussière, saleté et le pollen des roues afin de garantir un fonctionnement parfait des roues.

Si vous n'arrivez pas à mettre votre barbecue en service à l'aide des présentes instructions, adressez-vous à votre revendeur.

GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

Pour des informations détaillées sur la garantie consommateur / prestation de garantie, consultez les Conditions Générales de Vente (CGV) sur <https://www.outdoorchef.com/agb>

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich-Suisse | www.outdoorchef.com

* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web OUTDOORCHEF.COM

** Vous trouverez le numéro de série ainsi que le code d'article sur l'étiquette adhésive située sur votre barbecue (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

INFORMATIONS TECHNIQUES

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butane G30 / Propane G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / Propane 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butane / Propane 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butane / Propane 50 mbar
Consommation de gaz totale	686 g/h

SPHERE

Puissance	
- petit brûleur	2,90 kW
Consommation de gaz	210 g/h
- grand brûleur	6,60 kW
Consommation de gaz	476 g/h
Injecteurs (28-30/37 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,78 mm/marquage : BD
- injecteur grand brûleur	1,22 mm/marquage : BG
Injecteurs (50 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,68 mm/marquage : AU
- injecteur grand brûleur	1,06 mm/marquage : AI

AROSA 570 G SB

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butane G30 / Propane G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / Propane 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butane / Propane 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butane / Propane 50 mbar
Consommation de gaz totale	914 g/h

SPHERE

Puissance	
- petit brûleur	2,90 kW
Consommation de gaz	210 g/h
- grand brûleur	6,60 kW
Consommation de gaz	476 g/h
Injecteurs (28-30/37 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,78 mm/marquage : BD
- injecteur grand brûleur	1,22 mm/marquage : BG
Injecteurs (50 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,68 mm/marquage : AU
- injecteur grand brûleur	1,06 mm/marquage : AI

BRÛLEUR PLAQUE DE CUISSON LATÉRALE

Puissance	3,20 kW
Consommation de gaz	228 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0,88 mm/marquage : AH
Injecteur (50 mbar)	0,76 mm/marquage : AK

AROSA 570 G EVO

CE	0063 BP 3505
Gaz	Butane G30 / Propane G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / Propane 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butane / Propane 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butane / Propane 50 mbar
Consommation de gaz totale	686 g/h

SPHERE

Puissance	
- petit brûleur	2,90 kW
Consommation de gaz	210 g/h
- grand brûleur	6,60 kW
Consommation de gaz	476 g/h
Injecteurs (28-30/37 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,78 mm/marquage : BD
- injecteur grand brûleur	1,22 mm/marquage : BG
Injecteurs (50 mbar)	
- injecteur petit brûleur	0,68 mm/marquage : AU
- injecteur grand brûleur	1,06 mm/marquage : AI

KIT BLAZING ZONE® PLUS

Puissance	3,50 kW
Consommation de gaz	244 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0,88 mm/marquage : CE
Injecteur (50 mbar)	0,76 mm/marquage : CD

KIT COOKING ZONE® PLUS

Puissance	2,70 kW
Consommation de gaz	196 g/h
Injecteur (28-30/37 mbar)	0,82 mm/marquage : BH
Injecteur (50 mbar)	0,72 mm/marquage : AO

Allumage électrique

Pour l'allumage électrique, vous avez besoin de deux piles (type AAA, LR03, 1,5 volt).

Indications concernant le thermomètre

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

Site Internet

Plus d'informations, de conseils et astuces, de recettes et tout ce qu'il faut savoir sur les produits **OUTDOORCHEF** sont disponibles sur OUTDOORCHEF.COM



OUTDOORCHEF.COM



OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfeldern | Germany

Art.-No.19.110.59