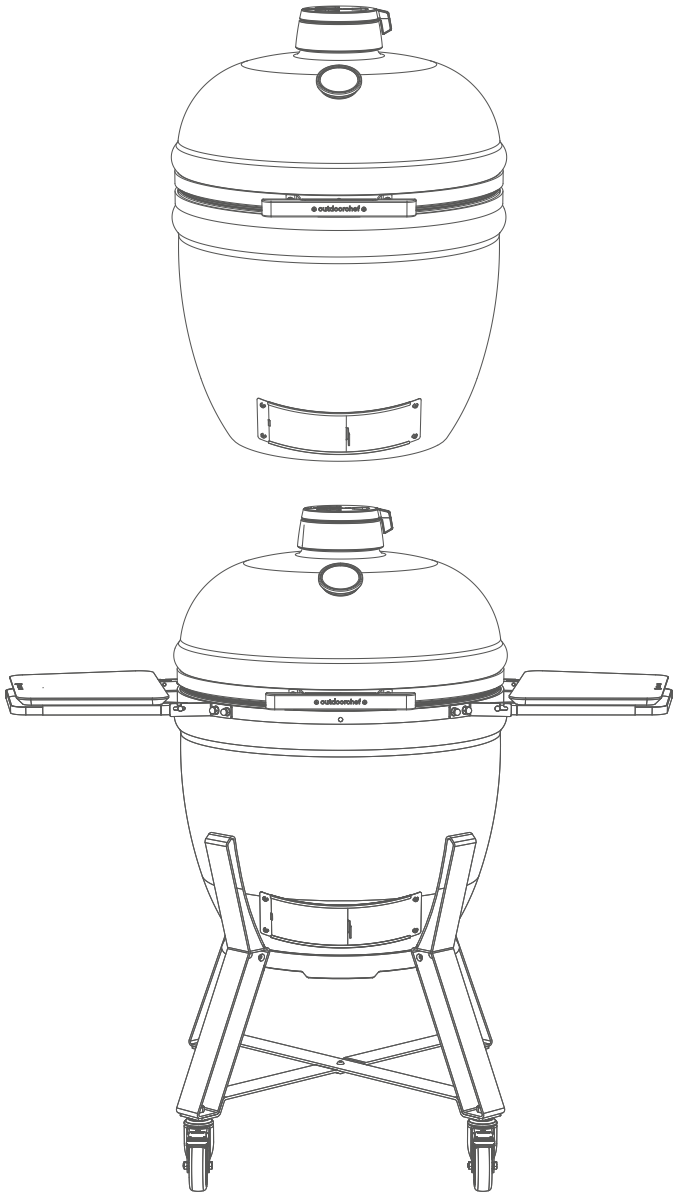
outdoorchef



EGG Series

Bedienungsanleitung | User Manual

de BEDIENUNGSANLEITUNG 4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF EGG in Betrieb nehmen.

en USER GUIDE 13

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF EGG.

fr MODE D'EMPLOI 22

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre OUTDOORCHEF EGG.

it ISTRUZIONI PER L'USO 31

Prima di utilizzare il OUTDOORCHEF EGG, leggere attentamente le presenti istruzioni.

de

INHALTSVERZEICHNIS

1. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG 5

1.1 Aufbewahrung der Bedienungsanleitung

2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 5

2.1 Installation
2.2 Bedienung

3. INBETRIEBNAHME DES GRILLS 7

3.1 Vor dem ersten Gebrauch
3.2 Befeuerung
3.3 Nach dem Gebrauch

4. DIE DREI GARMETHODEN 9

4.1 Direktes Garen
4.2 Indirektes Garen
4.3 Backen

5. MANÖVRIEREN DES GRILLS (NUR EGG 460 / EGG 550) 9

6. REINIGUNG UND UNTERHALT 10

6.1 Reinigung des Grills
6.2 Entfernen der Asche
6.3 Reinigung des Rostes
6.4 Unterhalt

7. HINWEISE ZU DEN EDELSTAHL BESTANDTEILEN 11

8. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG 11

9. ERSATZTEILE 11

10. ABFALLENTSORGUNG 12

11. TECHNISCHE INFORMATIONEN 12

1. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF EGG in Betrieb nehmen.

1.1 AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Hinweis für den Verbraucher: Diese Bedienungsanleitung muss vom Verbraucher aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.

Alle Bedienungsanleitungen können auch auf www.outdoorchef.com eingesehen werden.

Hinweis für den Installateur: Diese Bedienungsanleitung muss beim Verbraucher verbleiben.

2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr OUTDOORCHEF EGG in Betrieb nehmen.
Nur im Freien verwenden.

Die Hinweise **GEFAHR, WARNUNG** und **VORSICHT** werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet, um wichtige und kritische Nutzungsinformationen hervorzuheben. Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, um die Sicherheit zu gewährleisten und Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

⚠ **GEFAHR:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen werden, falls diese nicht beachtet werden.

⚠ **WARNUNG:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen können, falls diese nicht beachtet werden.

⚠ **VORSICHT:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen können, falls diese nicht beachtet werden.

2.1 INSTALLATION

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des EGG.
Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme auf ebenem Untergrund und einer Stellfläche die das hohe Gewicht tragen kann.

⚠ **GEFAHR:** Nicht in geschlossenen Räumen oder unter Vordächer benutzen.

⚠ **WARNUNG:** Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 1,5 m zu brennbaren Materialien.

2.2 BEDIENUNG

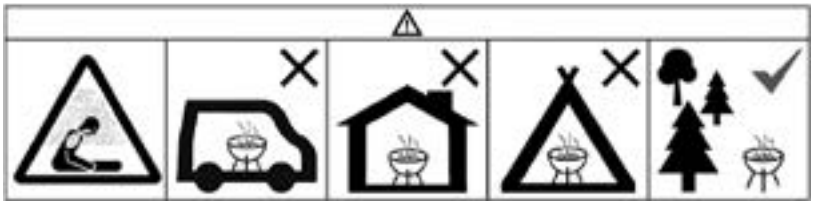
Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammbaren Flüssigkeiten und Materialien in der Nähe des EGG.
Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren EGG in Betrieb nehmen. Der EGG darf nur im Freien benützt werden. Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill vor einer nichtbrennbaren Rückwand steht, oder einen Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen einhält.

⚠ **GEFAHR:** Dieses Grillgerät und die glühende Kohle wird sehr heiss. Kinder und Haustiere fernhalten. Auch die Aussenseite kann sehr heiss werden.

⚠ **GEFAHR:** Benutzen Sie den Grill nie unter einem Vordach.

⚠ **GEFAHR:** Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Untergrund. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern. Durch Funkenflug und die heisse Abluft können brennbare Materialien leicht entzündet werden.

⚠ **GEFAHR:** **Für offene und geschlossene Grills und auch für fest installierte Grills: „**Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.



⚠ **GEFAHR:** Wollen Sie den Grilldeckel bei Betrieb öffnen, sollte er zuerst für einen Moment 4 – 5 cm geöffnet werden, damit Sauerstoff langsam in den Grill strömen kann. Wird der Grilldeckel schnell geöffnet, kann es durch die plötzliche Sauerstoffzufuhr an der Grillkohle zu Flammenschlägen kommen. Dieser Effekt verstärkt sich, je weiter die Zuluftöffnung geschlossen ist. Tragen Sie Schutzhandschuhe und stellen Sie sich beim Öffnen des Deckels seitlich zum Grill. Sollte es zum Flammenschlag kommen, schliessen Sie den Deckel sowie die Zu- und Abluft, um die Flammen zu ersticken.

⚠ **WARNUNG:** Lassen Sie den Grill während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

⚠ **WARNUNG:** Unterschätzen Sie nicht das hohe Gewicht des Deckels. Den Deckel beim Schliessen nicht einfach loslassen. Achten Sie darauf, dass sich keine Körperteile oder Grillzubehör zwischen Korpus und Deckel befinden.

⚠ **WARNUNG:** Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle nach.

⚠ **WARNUNG:** Benutzen Sie das Abluftventil nicht als Guckloch, um in den Grill zu sehen. Die Abluft wird sehr heiss und kann zu Verletzungen führen.

⚠ **WARNUNG:** Löschen Sie die Grillkohle niemals mit Wasser. Schliessen Sie einfach die Zu- und Abluftöffnungen des Grills und die Glut im Grill erstickt innerhalb kürzester Zeit.

⚠ **WARNUNG:** Zum Anheben des Grillrostes den mitgelieferten Grillrostheber benutzen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe.

⚠ **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten.

⚠ **VORSICHT:** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfe entsprechend EN 1860-3 verwenden.

⚠ **VORSICHT:** Entfernen Sie die Asche erst, wenn diese komplett erkaltet ist. Versuchen Sie nicht, die Feuerbox oder den Kohlekorb mit glühenden Kohlen zu entnehmen.

⚠ **VORSICHT:** Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen und Brennmaterial nachlegen.

⚠ **VORSICHT:** Tauschen Sie beschädigte Federn am Deckel unverzüglich aus.

3. INBETRIEBNAHME DES GRILLS

3.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

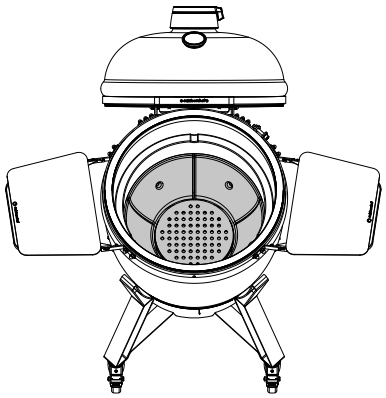
Der Grill muss nicht eingebrannt werden und kann direkt nach dem Aufbau verwendet werden. Der Grill bedarf keiner weiteren Behandlung wie z. B. das Auftragen von Öl zum Einbrennen. Der Kohlerost aus Gusseisen ist ab Werk mit einem Schutzlack versehen, der das Gusseisen vor Korrosion bei der Lagerung schützt. Dieser Lack verbrennt bei der ersten Benutzung. Warten Sie mit dem Auflegen von Grillgut, bis der Geruch, der beim Verbrennen des Schutzlackes entsteht, verzogen ist.

3.2 BEFEUERUNG

1. Je nach Temperaturbereich und Anwendung kann mit oder ohne Kohlekorb befeuert werden.

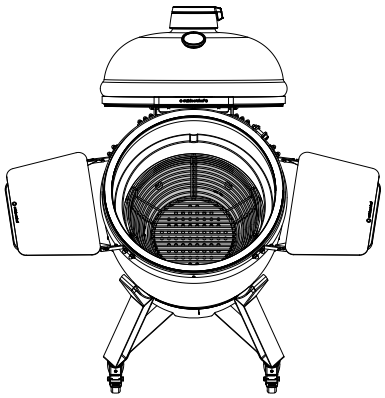
OHNE KOHLEKORB

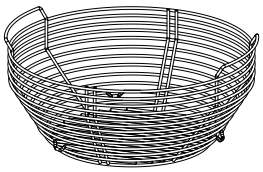
Bei niedrigen Temperaturen und zum Grillen über längere Zeit, empfehlen wir die Kohle direkt in die Feuerbox zu geben. Dies garantiert eine längere Brenndauer, da die Menge der Kohle grösser ist. Füllen Sie die Feuerbox bis maximal zur Fuge zwischen Feuerbox und Feuerring.



MIT KOHLEKORB

Bei mittleren und hohen Temperaturen ist der Kohlekorb ideal, da durch den erhöhten Luftzug die Kohle sehr schnell heiss brennt.
Füllen Sie die Kohle im Korb bis maximal zum oberen Rand. Achten Sie darauf, dass unten im Korb keine zu kleinen Stücke liegen. Diese können den Luftzug negativ beeinflussen.



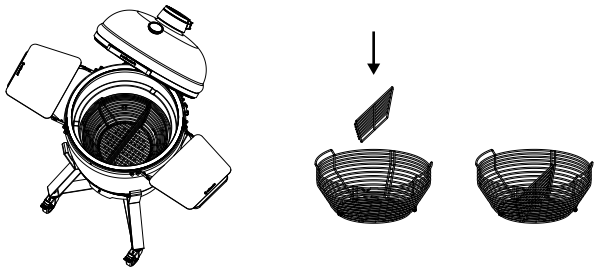


KOHLETRENNER

Um gleichzeitig eine direkte und indirekte Garzone einzurichten, kann durch Einsetzen des Kohletrenners nur eine Hälfte des Kohlekorbes mit Holzkohle befüllt und entzündet werden.

⚠ **VORSICHT:** Nur hochwertige, grobstückige Holzkohle verwenden. Wegen der enthaltenen Bindemittel keine Holzkohlebriketts verwenden, die besseren Ergebnisse erzielt man mit Holzkohle. Der Grill sollte niemals unmittelbar in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden. Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden. Kinder und Haustiere wegen der Verletzungsgefahr vom Grill fernhalten. Während der Aufheizphase in der Nähe des Grills bleiben, da sehr schnell sehr hohe Temperaturen (über 400 °C) erreicht werden können, die zu Beschädigungen an der Filzdichtung und sogar an den Grillkomponenten führen können.

2. Befüllen Sie den Kohlekorb, bzw. die Feuerbox, mit hochwertiger, gröberer Holzkohle.
3. Die Kohle von oben entzünden, den Deckel schliessen und die Zu- und Abluftöffnung komplett öffnen. Durch den Kamineffekt ist der Grill in kürzester Zeit aufgeheizt. Anschliessend lässt sich die Grilltemperatur über die Zu- und Abluft regeln.



⚠ **WARNUNG:** Keinesfalls flüssige oder chemische Grillanzünder verwenden.

4. Wenn die gewünschte Grilltemperatur erreicht ist, die Zuluftsteuerung / Öffnung zur Entnahme der Asche bis auf 1 – 2 cm schliessen. Über die Zuluft- und Abluftsteuerung am Gussdeckel kann nun die Temperatur exakt eingestellt werden. Durch Öffnen der Zu- und Abluftsteuerung wird der Holzkohle mehr Sauerstoff zugeführt. Sie brennt heisser und die Grilltemperatur steigt.

   Durch die Wärmespeicherung der Keramik, kann es beim Wechsel von einer sehr hohen Temperatur auf eine niedrige Temperatur etwas Zeit in Anspruch nehmen. Daher empfehlen wir für das Garen bei niedrigen Temperaturen, die Temperatur nach dem Entzünden nicht zu hoch steigen zu lassen.

   ⚠ **VORSICHT:** Der Grill und seine Komponenten werden im Betrieb sehr heiss. Zum Einstellen der Zu- und Abluft empfehlen wir Grillhandschuhe zu tragen oder eine Grillzange zu verwenden.

5. Je nach Grillmethode das entsprechende Zubehör einsetzen.

   ⚠ **VORSICHT:** Der Grill und seine Komponenten werden im Betrieb sehr heiss. Wir empfehlen Grillhandschuhe zu tragen und geeignetes Werkzeug zu verwenden, wenn Komponenten wie Grillrost, Deflektor- oder Pizzastein eingesetzt oder entnommen werden sollen. Die heissen Komponenten nicht auf brennbaren oder empfindlichen Oberflächen ablegen. Achten Sie darauf, dass sich niemand an den heissen Komponenten verletzen kann.

3.3 NACH DEM GEBRAUCH

Durch komplettes Schliessen der Zu- und Abluftsteuerung erstickt die Glut im Grill innerhalb kürzester Zeit. Unverbrannte Holzkohle kann so beim nächsten Mal wiederverwendet werden. Dazu die Asche durch Schütteln des Kohlekorbes von der Holzkohle trennen und die Asche anschliessend mit dem Aschehaken aus der Feuerbox entfernen.

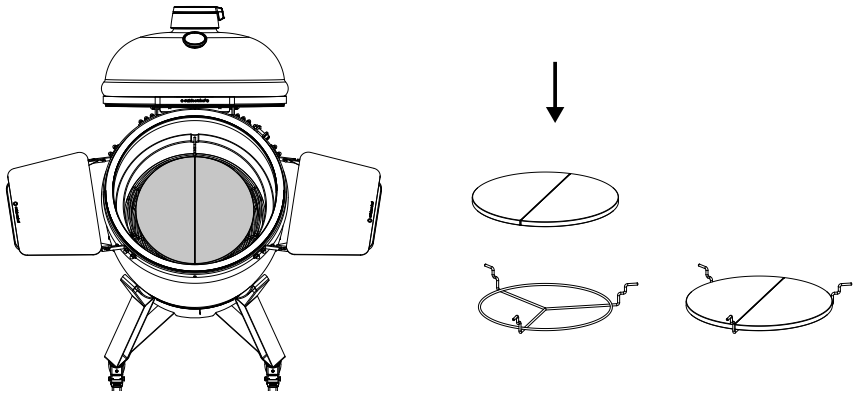
4. DIE DREI GARMETHODEN

4.1 DIREKTES GAREN

Machen Sie es wie die Profis und grillen Sie direkt über der glühenden Kohle auf dem dazugehörigen Edelstahlgrillrost - die Hitze der Glut verleiht ihrem Fleisch den optimalen Geschmack.

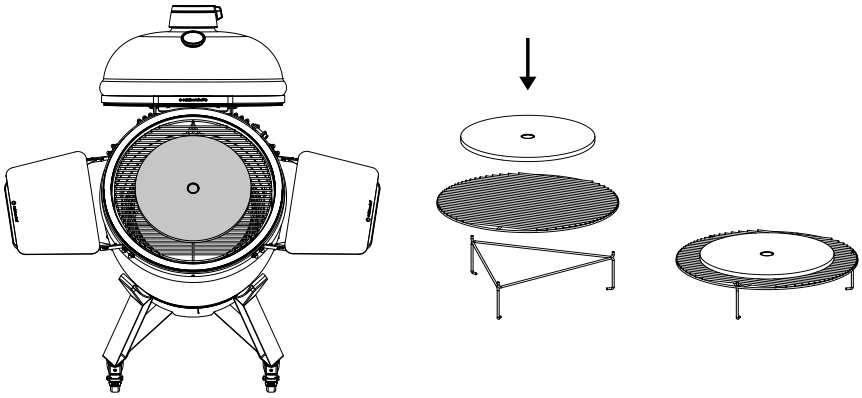
4.2 INDIREKTES GAREN

Sobald der Deflektorstein in den Feuerring eingehängt und direkt über der heissen Kohle platziert wird, wandert die Wärme kontrolliert nach aussen. Durch die indirekte Hitze wird das Grillgut besonders schonend gegart. Fleisch, Fisch oder Geflügel – alles exakt auf den Punkt zubereitet.



4.3 BACKEN

Auf dem optionalen Pizzastein backen Sie hauchdünne, knusprige Pizzen direkt über dem Feuer, wie in einem italienischen Pizzaofen. Dabei können Sie die gewünschte Temperatur auf bis zu 400 °C angepasst werden. Auch Flammkuchen, Focaccia, Brote und sogar Kuchen gelingen perfekt.



5. MANÖVRIEREN DES GRILLS (NUR EGG 460 / EGG 550)

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Der Grill sollte beim Bewegen mit beiden Händen am Gestell gezogen und nicht geschoben werden. Beim Schieben (im abgekühlten Zustand) besteht erhöhte Verletzungsgefahr, da der Grill umkippen könnte. Die Rollen sind nicht zum Verschieben des Grills auf Rasen, Sand oder Kies ausgelegt.

6. REINIGUNG UND UNTERHALT

⚠ **WARNUNG:** Heisse Asche niemals in den Hausmüll geben. Brandgefahr!

⚠ **VORSICHT:** Entfernen Sie die Asche erst, wenn diese komplett erkaltet ist. Verwenden Sie kein Wasser um die Asche zu löschen.

6.1 REINIGUNG DES GRILLS

Die Aussenseite des Grills, sowie das Gestell und die Bambus-Seitentische nur mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel säubern. Den Innenraum keinesfalls mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten reinigen. Der Grillraum kann nach Benutzung durch hohe Hitze gereinigt werden. Dazu die Zu- und Abluftlüftung komplett öffnen. Vorher sollten Sie darauf achten, dass noch ausreichend Holzkohle im Grill ist (ggf. etwas Kohle nachlegen). Sehr schnell werden hohe Temperaturen erreicht, bei denen alle organischen Rückstände zu feiner Asche verbrennen (Pyrolyse). Wir empfehlen dazu den Grill für 10 Minuten auf 400°C aufzuheizen.

Abschliessend die Grillroste mit einer Grillbürste abbürsten. Die verbrannten Rückstände im Deckel und an den anderen Komponenten im Innenraum, können ebenfalls mit einer Bürste entfernt werden.

⚠ **WARNUNG:** Beachten Sie beim öffnen des Deckels, dass hier über 400°C am arbeiten sind. Öffnen Sie den Deckel zuerst einen kleinen Spalt und warten einen Moment, sodass Sie eine mögliche Stichflamme verhindern.

6.2 ENTFERNEN DER ASCHE

Nach dem Abkühlen des Grills, kann die lose Asche im Kohlekorb einfach abgeschüttelt werden, so dass sie in die Aschekammer der Feuerbox fällt. Nun die Asche mit dem Aschehaken durch die Öffnung zur Ascheentnahme entfernen. Gelegentlich empfiehlt es sich, sämtliche Komponenten aus dem Korpus zu entnehmen und den Grill mit einem Handfeger oder einem Aschesauger gründlich von Asche zu befreien.

6.3 REINIGUNG DES ROSTES

Reinigen Sie den Rost mit einer Grillbürste. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel. Wir empfehlen Ihnen den OUTDOORCHEF Edelstahlreiniger.

Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem EGG erfreuen können, schützen Sie ihn, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen. Lassen Sie das Zu- und Abluftventil am Grill geöffnet, damit die Luft im Grill zirkulieren und Feuchtigkeit entweichen kann.

Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

Ein regelmässiger Unterhalt garantiert eine höhere Lebensdauer.

HINWEIS SCHIMMELBILDUNG:

Wird der Grill längere Zeit nicht benutzt, kann durch hohe Luftfeuchtigkeit, eindringende Feuchtigkeit von aussen und nicht entfernten Speiseresten im Inneren, Schimmel auf der Keramik und an den Grillrosten entstehen. Dieser Schimmel ist unbedenklich. Er lässt sich manuell mit einem Spachtel oder einer Bürste entfernen. Den Grill aufheizen, so dass die Feuchtigkeit aus der Keramik verdunsten kann. Langsam die Temperatur erhöhen und alle Rückstände ausbrennen. Durch die Hitze werden jegliche Pilzsporen vernichtet. Entfernen Sie Restkohle aus dem Grill, wenn er länger nicht benutzt wird. Die Kohle kann zusätzliche Feuchtigkeit in den Grill ziehen.

HINWEIS VERFÄRBUNGEN UND RISSE:

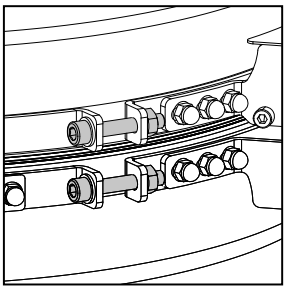
Nach und nach wird sich die helle Keramik im Innenraum dunkel verfärben. Dies stellt keinen Mangel dar, sondern ist ein Effekt, der durch die Verbrennung, Rauch und Fett entsteht. Bei glasierten Ofenkacheln, die besonders hitzebeständig sein müssen, treten die feinen Risse in der Glasur häufiger auf. Dies ist insbesondere bei sehr grossen Kachelteilen erwünscht. Hierdurch wird die Keramik robuster gegen Bruch durch Temperaturschwankungen, da die weniger flexible Glasur mit dem sich stärker ausdehnenden Keramikkörper „mitgehen“ kann.

Der Deflektorstein besteht aus offenporiger Keramik, daher können Flüssigkeiten und Fette in das Material einziehen bzw. einbrennen und an der Oberfläche dauerhafte schwarze Flecken bilden. Diese Flecken sind unbedenklich und stellen keinen Mangel dar. Grobe Verschmutzungen können mit Hilfe einer Grillbürste oder einem Ceranfeldschaber / Spachtel entfernt werden. Der Deflektorstein kann zum Schutz vor herabtropfendem Fett mit haushaltüblicher Alufolie umwickelt werden.

6.4 UNTERHALT

SPANNRINGE

Die Innensechskantschrauben der Metallbänder um Korpus und Deckel müssen regelmässig auf ausreichende Spannung überprüft und gegebenenfalls nachgezogen werden.



Ziehen Sie von Zeit zu Zeit auch die anderen Schrauben nach.

7. HINWEISE ZU DEN EDELSTAHL BESTANDTEILEN

ANWENDUNG

Die Oberflächen des Grillrostes sollte stets mit einem leichten Ölfilm überzogen sein, um das Anbrennen des Grillguts zu verhindern. Benutzen Sie ein pflanzliches, raffiniertes Öl mit einem hohen Rauchpunkt.
Berühren Sie den Rost während der Verwendung auf dem Grill nur mit Schutzhandschuhen.
Stellen Sie die Edelstahl Grillroste in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

VERFÄRBUNGEN

Durch die Hitze werden sich irisierende bunte Verfärbungen an der Oberfläche des Edelstahls bilden. Diese Verfärbungen gehören zu den Eigenschaften von Edelstahl und haben keinen Einfluss auf die Qualität oder Funktion.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie den Edelstahl-Grillrost vor dem ersten Gebrauch mit Wasser oder einer milden Seifenwasserlösung.

8. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

Für detaillierte Informationen zur Verbrauchergarantie / Gewährleistung verweisen wir gerne auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB`s) unter https://www.outdoorchef.com/agb

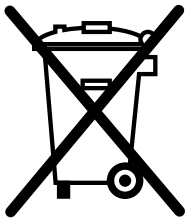
Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter www.outdoorchef.com

9. ERSATZTEILE

Ersatzteile können beim Fachhandel bezogen werden.

10. ABFALLENTSORGUNG



Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewusst. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt für ein umweltverträgliches Recycling verwenden.

11. TECHNISCHE INFORMATIONEN

EGG 460

Artikelnummer:	18.125.45
Gewicht:	110 kg
Masse:	117.3 x 71 x 124.7 cm

EGG 460 H

Artikelnummer:	18.125.53
Gewicht:	88 kg
Masse:	56 x 71 x 98 cm

EGG 550

Artikelnummer:	18.125.46
Gewicht:	140 kg
Masse:	132.5 x 79.3 x 124.9 cm

EGG 550 H

Artikelnummer:	18.125.47
Gewicht:	120 kg
Masse:	66 x 79.3 x 88 cm

en

TABLE OF CONTENTS

1. USER GUIDE 14

1.1 Storage of the User Guide

2. IMPORTANT SAFETY INFORMATION 14

2.1 Installation
2.2 Operation

3. FIRST USE OF THE BARBECUE 16

3.1 Before first use
3.2 Ignition method
3.3 After use

4. THE THREE COOKING METHODS 17

4.1 Direct cooking
4.2 Indirect cooking
4.3 Baking

5. MANOEUVRING THE BARBECUE (EGG 460 / EGG 550 ONLY) 18

6. CLEANING AND MAINTENANCE 19

6.1 Cleaning the barbecue
6.2 Removing the ashes
6.3 Cleaning the grate
6.4 Maintenance

7 NOTES ON THE STAINLESS STEEL COMPONENTS 20

8. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE 20

9. REPLACEMENT PARTS 20

10. WASTE DISPOSAL 21

11. TECHNICAL INFORMATION 21

1. USER GUIDE

Please read this User Guide carefully before using your OUTDOORCHEF EGG.

1.1 STORAGE OF THE USER GUIDE

Note to the consumer: This User Guide must be kept by the consumer and be close at hand at all times.

All operating manuals are also available at www.outdoorchef.com.

Note for the installer: This User Guide must remain with the consumer.

2. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read this User Guide carefully before using your OUTDOORCHEF EGG.
Use outdoors only.

DANGER, WARNING and **CAUTION** notes are provided in this user guide to highlight important and critical usage information. Please read and follow these instructions to ensure safety and to avoid damage to property and personal injury.

⚠ **DANGER:** Indicates dangerous situations resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
⚠ **WARNING:** Indicates dangerous situations potentially resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
⚠ **CAUTION:** Indicates dangerous situations potentially resulting in minor or moderate injuries if these instructions are not observed.

2.1 INSTALLATION

Read the User Guide before using the EGG.
Before using the barbecue, place it on a level surface that can bear the heavy weight.

⚠ **DANGER:** Do not use indoors or under canopies.

⚠ **WARNING:** Keep a safety clearance of 1.5 m from flammable materials.

2.2 OPERATION

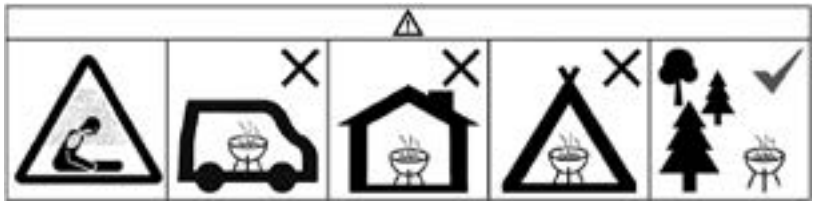
Children must not be allowed to use the barbecue. Follow the assembly instructions exactly. Incorrect assembly can have dangerous consequences. Do not place any flammable liquids or materials near the EGG.
Please read these instructions carefully before using your EGG. The EGG is for outdoor use only. Make sure that your barbecue is positioned in front of a non-combustible rear wall or has a safety clearance of at least 1.5 metres from combustible objects.

⚠ **DANGER:** This barbecue and the burning charcoal get very hot. Keep children and pets away. The outside can also become very hot.

⚠ **DANGER:** Never use the barbecue under a canopy.

⚠ **DANGER:** Only use the barbecue on firm, secure ground. Never place the barbecue on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the barbecue away from flammable materials. Flammable materials can easily be ignited by flying sparks and the hot exhaust air.

⚠ **DANGER:** **For open and closed barbecues and also for permanently installed barbecues: "**Do not use the barbecue indoors and/or in habitable spaces, e.g. buildings, tents, caravans, mobile homes, boats. There is a risk of death from carbon monoxide poisoning.



⚠ **DANGER:** If you want to open the barbecue lid during operation, it should first be opened 4 - 5 cm for a moment so that oxygen can slowly flow into the barbecue. If the barbecue lid is opened quickly, the sudden supply of oxygen to the charcoal can cause flames to erupt. This effect increases the more the air intake is closed. Wear protective gloves and stand to the side of the barbecue when opening the lid. If a flame erupts, close the lid and the intake and exhaust air to smother the flames.

⚠ **WARNING:** Never leave the barbecue unsupervised during operation.

⚠ **WARNING:** Do not move the appliance during use.

⚠ **WARNING:** Do not underestimate the heavy weight of the lid. Do not simply let go of the lid when closing. Make sure that there are no body parts or barbecue accessories between the body and the lid.

⚠ **WARNING:** Never add firelighting fluid or charcoal soaked in firelighting fluid to hot or warm charcoal.

⚠ **WARNING:** Do not use the exhaust air valve as a peephole to see into the barbecue. The exhaust air becomes very hot and can cause injuries.

⚠ **WARNING:** Never extinguish the charcoal with water. Simply close the barbecue's air inlets and outlets and the embers in the barbecue will be smothered in no time at all.

⚠ **WARNING:** Use the barbecue grid lifter supplied to lift the barbecue grid. Always wear protective gloves.

⚠ **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep children away.

⚠ **CAUTION:** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Only use fire starters complying to EN 1860-3.

⚠ **CAUTION:** Do not remove the ash until it has cooled down completely. Do not attempt to remove the firebox or charcoal basket with glowing charcoal.

⚠ **CAUTION:** Wear protective gloves when touching hot parts and adding fuel.

⚠ **CAUTION:** Replace damaged springs on the lid immediately.

3. FIRST USE OF THE BARBECUE

3.1 BEFORE FIRST USE

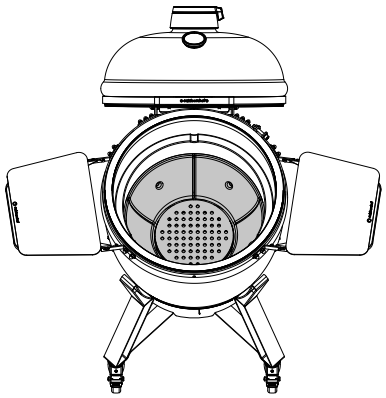
The barbecue does not need to be seasoned and can be used immediately after assembly. The barbecue does not require any further treatment, such as the application of oil for seasoning. The cast iron charcoal grate is coated with a protective lacquer at the factory to protect the cast iron from corrosion during storage. This lacquer burns off the first time it is used. Wait until the odour that arises when the protective coating burns has dissipated before placing food on the barbecue.

3.2 IGNITION METHOD

1. Depending on the temperature range and application,the barbecue can be ignited with or without a charcoal basket.

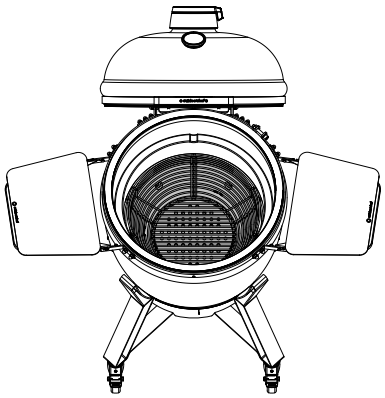
WITHOUT CHARCOAL BASKET

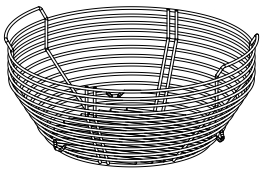
At low temperatures and for barbecuing over a longer period of time, we recommend placing the charcoal directly in the firebox. This guarantees a longer burning time, as the amount of charcoal is greater. Fill the firebox up to the joint between the firebox and the fire ring.



WITH CHARCOAL BASKET

The charcoal basket is ideal for medium and high temperatures, as the increased current of air means the charcoal burns hot very quickly.
Fill the charcoal in the basket up to the top edge. Make sure that there are no pieces that are too small at the bottom of the basket. These can have a negative effect on the air current.



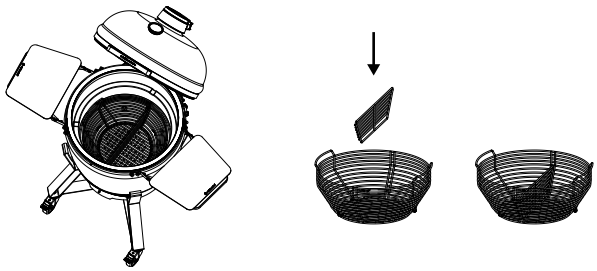


CHARCOAL DIVIDER

To set up a direct and indirect cooking zone at the same time, only one half of the charcoal basket can be filled with charcoal and ignited by inserting the charcoal divider.

⚠ **CAUTION:** Only use high-quality, coarse charcoal. Do not use charcoal briquettes because of the binding agents they contain; better results are achieved with charcoal. The barbecue should never be set up in the immediate vicinity of flammable materials. The barbecue must not be operated indoors. Keep children and pets away from the barbecue due to the risk of injury. Stay close to the barbecue during the heating-up phase, as very high temperatures (over 400 °C) can be reached very quickly, which can lead to damage to the felt seal and even to the barbecue components.

2. Fill the charcoal basket or firebox with high-quality, coarser charcoal.
3. Light the charcoal from above, close the lid and open the air inlet and outlet completely. The chimney effect heats up the barbecue in a very short time. The barbecue temperature can then be regulated via the intake and exhaust air.



⚠ **WARNING:** Never use liquid or chemical barbecue lighters.

4. When the desired barbecuing temperature has been reached, close the air intake control / opening for removing the ash to a depth of 1 - 2 cm. The temperature can now be set precisely using the air intake and exhaust air controls on the cast iron lid. By opening the intake and exhaust air controls, more oxygen is supplied to the charcoal. It burns hotter and the barbecue temperature rises.

   Due to the heat storage of the ceramic, it can take some time to change from a very high temperature to a low temperature. We therefore recommend that you do not allow the temperature to rise too high after ignition when cooking at low temperatures.

   ⚠ **CAUTION:** The barbecue and its components become very hot during use. We recommend wearing barbecue gloves or using barbecue tongs to adjust the intake and exhaust air.

5. Use the appropriate accessories depending on the barbecuing method.

   ⚠ **CAUTION:** The barbecue and its components become very hot during use. We recommend wearing barbecue gloves and using suitable tools when inserting or removing components such as the barbecue grid, deflector stone or pizza stone. Do not place hot components on flammable or delicate surfaces. Make sure that nobody can injure themselves on the hot components.

3.3 AFTER USE

By completely closing the intake and exhaust air controls, the embers in the barbecue are smothered within a very short time. Unburnt charcoal can be reused next time. To do this, separate the ash from the charcoal by shaking the charcoal basket and then remove the ash from the firebox using the ash hook.

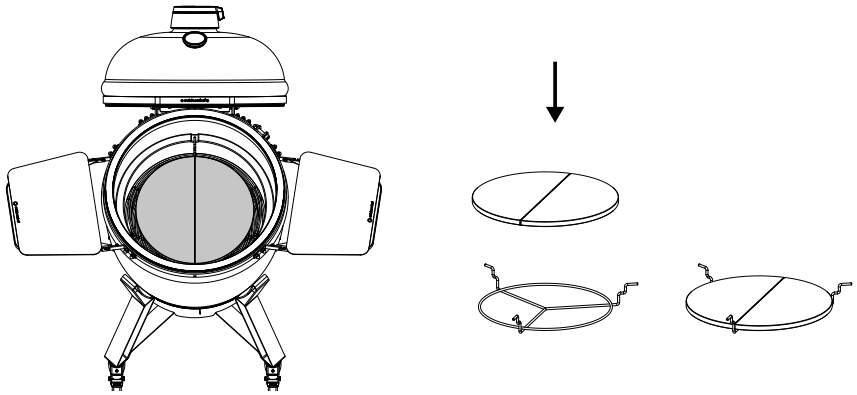
4. THE THREE COOKING METHODS

4.1 DIRECT COOKING

Do it like the pros and barbecue directly over the glowing charcoal on the accompanying stainless steel grill - the heat from the embers gives your meat the perfect flavour.

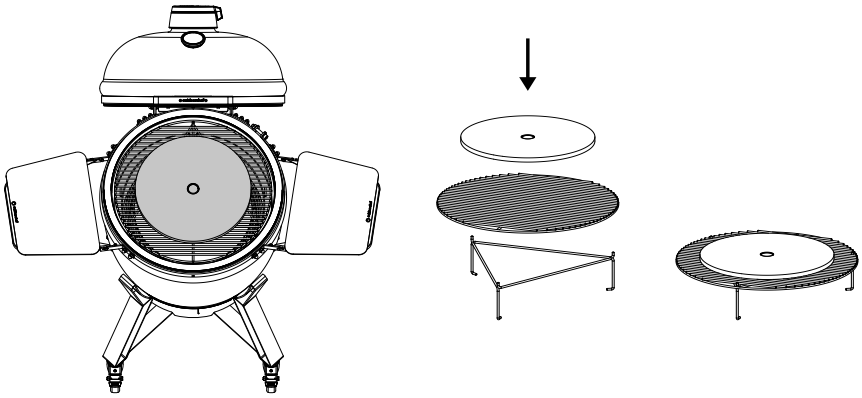
4.2 INDIRECT COOKING

As soon as the deflector stone is hooked into the fire ring and placed directly above the hot charcoal, the heat moves outwards in a controlled manner. The indirect heat ensures that the food to be grilled is cooked particularly gently. Meat, fish or poultry – everything cooked to perfection.



4.3 BAKING

On the optional pizza stone, you can bake wafer-thin, crispy pizzas directly over the fire, just like in an Italian pizza oven. The desired temperature can be adjusted up to 400 °C. Tarte flambée, focaccia, bread and even cakes also turn out perfectly.



5. MANOEUVRING THE BARBECUE (EGG 460 / EGG 550 ONLY)

⚠ **WARNING:** Do not move the appliance during use.

When moving the barbecue, it should be pulled with both hands on the frame and not pushed. There is an increased risk of injury when pushing the barbecue (when it has cooled down) as it could tip over. The castors are not designed for moving the barbecue on grass, sand or gravel.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Never dispose of hot ashes in household waste. Fire hazard!

⚠ **CAUTION:** Do not remove the ash until it has cooled down completely. Do not use water to extinguish the ashes.

6.1 CLEANING THE BARBECUE

Clean the outside of the barbecue, the frame and the bamboo side tables with water and a mild cleaning agent only. Never clean the interior with water or other liquids. The barbecue compartment can be cleaned with high heat after use. To do this, open the intake and exhaust air vents completely. Make sure there is still enough charcoal in the barbecue (add some more if necessary). High temperatures are reached very quickly, at which all organic residues burn to fine ash (pyrolysis).
We recommend heating the barbecue to 400°C for 10 minutes.

Finally, brush the barbecue grids with a barbecue brush. The burnt residues in the lid and on the other components in the interior can also be removed with a brush.

⚠ **WARNING:** When opening the lid, please note that the temperature inside can reach over 400°C. First open the lid a small gap and wait a moment to prevent a possible darting flame.

6.2 REMOVING THE ASHES

Once the barbecue has cooled down, the loose ash in the charcoal basket can simply be shaken off so that it falls into the ash chamber of the firebox. Now remove the ash with the ash hook through the opening for ash removal. Occasionally, it is advisable to remove all components from the carcass and thoroughly clean the barbecue of ash using a hand brush or an ash vacuum cleaner.

6.3 CLEANING THE GRATE

Clean the grate with a barbecue brush. Do not use any sharp objects or aggressive cleaning agents. We recommend you use the OUTDOORCHEF stainless steel cleaner.

To allow you to enjoy using your EGG for as long as possible, protect it from the effects of the weather using a suitable OUTDOORCHEF cover once it has cooled down completely. Leave the air inlet and outlet valves on the barbecue open so that air can circulate in the barbecue and moisture can escape.

Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

Regular maintenance guarantees a longer service life.

NOTE MOULD FORMATION:

If the barbecue is not used for a long period of time, mould can form on the ceramic and barbecue grids due to high humidity, moisture penetrating from outside and food residues inside that have not been removed. This mould is harmless. It can be removed manually with a spatula or brush. Heat up the barbecue so that the moisture can evaporate from the ceramic. Slowly increase the temperature and burn off all residues. The heat destroys any fungal spores. Remove any remaining charcoal from the barbecue if it is not to be used for a longer period of time. The charcoal can draw additional moisture into the barbecue.

NOTE DISCOLOURATION AND CRACKS:

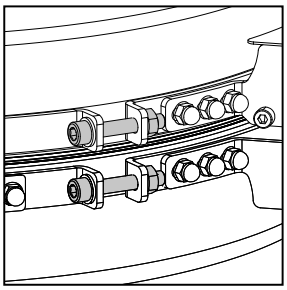
Gradually, the light-coloured ceramic in the interior will darken. This is not a defect, but an effect caused by combustion, smoke and fat. The fine cracks in the glaze occur more frequently in glazed stove tiles, which have to be particularly heat-resistant. This is particularly desirable for very large tile sections. This makes the ceramic more robust against breakage due to temperature fluctuations, as the less flexible glaze can "move" with the more expansive ceramic body.

The deflector stone is made of open-pored ceramic, so liquids and grease can penetrate or burn into the material and form permanent black spots on the surface. These stains are harmless and do not constitute a defect. Coarse soiling can be removed using a barbecue brush or a ceramic hob scraper / spatula. The deflector stone can be wrapped with standard household aluminium foil to protect it from dripping grease.

6.4 MAINTENANCE

TENSION RINGS

The hexagon socket screws of the metal hinges around the body and lid must be checked regularly for sufficient tension and tightened if necessary.



Tighten the other screws from time to time.

7 NOTES ON THE STAINLESS STEEL COMPONENTS

USAGE

Always coat the surfaces of the barbecue grid with a light film of oil to stop food from burning. Use a refined vegetable oil with a high smoke point.
Always put on protective gloves before touching the grids during use on the barbecue.
Never place the hot stainless steel barbecue grids on flammable or heat-sensitive surfaces.

DISCOLOURATION

The heat will result in the formation of areas of iridescent bright discolouration on the surface of the stainless steel. This discolouration is characteristic of stainless steel and has no effect on the quality or functionality.

BEFORE FIRST USE

Clean the stainless steel barbecue grid with water or a mild soapy water solution before using it for the first time.

8. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

For detailed information on the Consumer Warranty/Guarantee, please refer to the General Terms and Conditions (T&Cs) at https://www.outdoorchef.com/agb

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland | www.outdoorchef.com

* A dealer directory can be found on our website at www.outdoorchef.com

9. REPLACEMENT PARTS

Spare parts can be obtained from specialist retailers.

10. WASTE DISPOSAL

To avoid possible damage to the environment or health due to uncontrolled disposal of waste, recycle responsibly. To return your used appliance, please use the return and collection system or contact the retailer from whom the product was purchased. You can use this product for environmentally friendly recycling.

11. TECHNICAL INFORMATION

EGG 460

Item number:	18.125.45
Weight:	110 kg
Dimensions:	117.3 x 71 x 124.7 cm

EGG 460 H

Item number:	18.125.53
Weight:	88 kg
Dimensions:	56 x 71 x 98 cm

EGG 550

Item number:	18.125.46
Weight:	140 kg
Dimensions:	132.5 x 79.3 x 124.9 cm

EGG 550 H

Item number:	18.125.47
Weight:	120 kg
Dimensions:	66 x 79.3 x 88 cm

fr

TABLE DES MATIERES

1. MODE D'EMPLOI 23

1.1 Conservation du mode d'emploi

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 23

2.1 Installation
2.2 Utilisation

3. MISE EN SERVICE DU BARBECUE 25

3.1 Avant la première utilisation
3.2 Mode de combustion

4. LES TROIS MÉTHODES DE CUISSON 27

4.1 Cuisson directe
4.2 Cuisson indirecte
4.3 Cuisson au four

5. MANŒUVRER LE GRIL (EGG 460 / EGG 550 UNIQUEMENT) 27

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 28

6.1 Nettoyage du barbecue
EN 1860-3.6.2 Enlèvement des cendres
6.3 Nettoyage de la grille
6.4 Entretien

7. REMARQUES SUR LES COMPOSANTS EN ACIER INOXYDABLE 29

8. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE 29

9. PIÈCES DE RECHANGE 29

10. ÉLIMINATION DES DÉCHETS 30

11. INFORMATIONS TECHNIQUES 30

1. MODE D'EMPLOI

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de mettre en service votre EGG OUTDOORCHEF.

1.1 CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI

Note à l'attention des consommateurs : Ce mode d'emploi doit être conservé par le consommateur et toujours être à disposition.

Tous les modes d'emploi sont également disponibles sur www.outdoorchef.com.

Note à l'attention de l'installateur : Ce mode d'emploi doit rester chez le consommateur.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre en service votre EGG OUTDOORCHEF.
À n'utiliser qu'en extérieur.

Les mentions **DANGER, AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont utilisées dans ce mode d'emploi pour mettre en évidence des informations d'utilisation importantes et critiques. Veuillez lire et suivre ces instructions afin de garantir la sécurité et d'éviter tout dommage matériel ou corporel.

⚠ **DANGER :** indications de situations dangereuses qui entraîneront des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ **AVERTISSEMENT :** indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ **ATTENTION :** indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures légères à moyennement graves si elles ne sont pas respectées.

2.1 INSTALLATION

Consultez le mode d'emploi avant l'utilisation de l'EGG.
Placez le barbecue sur un sol plat et une surface pouvant supporter son poids élevé avant sa mise en service.

⚠ **DANGER :** ne pas utiliser dans des espaces fermés ou sous des auvents.

⚠ **AVERTISSEMENT :** veuillez respecter une distance de sécurité de 1,5 m avec tout matériau inflammable.

2.2 UTILISATION

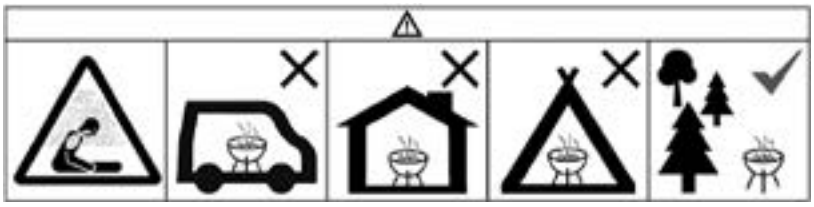
Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce barbecue. Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux. Ne placez pas de liquides ou de matériaux inflammables à proximité de l'EGG.
Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre EGG. L'EGG ne peut être utilisé qu'à l'extérieur. Assurez-vous que votre barbecue est placé devant une paroi arrière non inflammable ou qu'il se trouve à une distance de sécurité d'au moins 1,5 m de tout objet inflammable.

⚠ **DANGER :** ce barbecue et le charbon incandescent deviennent très chauds. Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. L'extérieur peut également devenir très chaud.

⚠ **DANGER :** n'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.

⚠ **DANGER :** 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. Les étincelles et l'air chaud évacué peuvent facilement enflammer les matériaux inflammables.

⚠ **DANGER :** **pour les barbecues ouverts et fermés et aussi pour les barbecues fixes :** "n'utilisez pas le barbecue dans des espaces fermés et/ou habitables, par exemple des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars, des bateaux. Il y a danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.



⚠ **DANGER :** si vous souhaitez ouvrir le couvercle du barbecue pendant qu'il fonctionne, il faut d'abord l'ouvrir de 4 à 5 cm pendant un moment afin que l'oxygène puisse s'écouler lentement dans le barbecue. Si le couvercle du barbecue est ouvert rapidement, l'apport soudain d'oxygène sur le charbon de bois peut provoquer des coups de flammes. Cet effet s'accentue à mesure que l'ouverture d'arrivée d'air est fermée. Portez des gants de protection et placez-vous sur le côté du barbecue lorsque vous ouvrez le couvercle. Si des flammes se déclarent, fermez le couvercle ainsi que l'arrivée et l'évacuation d'air afin d'étouffer les flammes.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne sous-estimez pas le poids élevé du couvercle. Ne lâchez pas le couvercle en le fermant. Veillez à ce qu'aucune partie du corps ou accessoire de barbecue ne se trouve entre le corps et le couvercle.

⚠ **AVERTISSEMENT :** veuillez ne jamais ajouter d'allume-feu liquide ou de charbon imprégné d'allume-feu liquide sur du charbon brûlant ou chaud.

⚠ **AVERTISSEMENT :** n'utilisez pas la soupape d'évacuation d'air comme un judas pour voir à l'intérieur du barbecue. L'air évacué devient très chaud et peut provoquer des blessures.

⚠ **AVERTISSEMENT :** n'éteignez jamais le charbon de bois du barbecue avec de l'eau. Il suffit de fermer les ouvertures d'entrée et de sortie d'air du barbecue pour que les braises s'y étouffent en un rien de temps.

⚠ **AVERTISSEMENT :** pour soulever la grille de cuisson, utiliser le lève-grille fourni. Portez toujours des gants de protection.

⚠ **AVERTISSEMENT :** **D**es parties facilement accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.

⚠ **ATTENTION :** n'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utilisez exclusivement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.

⚠ **ATTENTION :** veuillez n'enlever les cendres que lorsqu'elles ont complètement refroidi. N'essayez pas de retirer la boîte à feu ou le panier à charbon avec des charbons ardents. EN 1860-3

.⚠ **ATTENTION :** portez des gants de protection lorsque vous manipulez des pièces chaudes et que vous ajoutez du combustible.

⚠ **ATTENTION :** remplacez immédiatement les ressorts endommagés du couvercle.

3. MISE EN SERVICE DU BARBECUE

3.1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

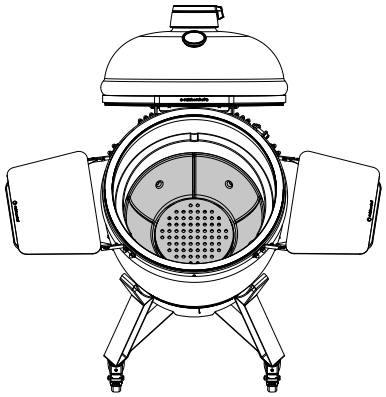
Le barbecue ne doit pas être culotté et peut être utilisé directement après le montage. Le barbecue ne nécessite pas de traitement supplémentaire, comme l'application d'huile pour la cuisson. La grille de charbon en fonte est recouverte en usine d'un vernis de protection qui protège la fonte de la corrosion pendant le stockage. Ce vernis brûle dès la première utilisation. Attendez que l'odeur dégagée par la combustion du vernis de protection se soit dissipée avant de poser les aliments sur le barbecue.

3.2 MODE DE COMBUSTION

1. Selon la plage de température et l'application, il est possible d'allumer avec ou sans panier à charbon.

SANS PANIER À CHARBON

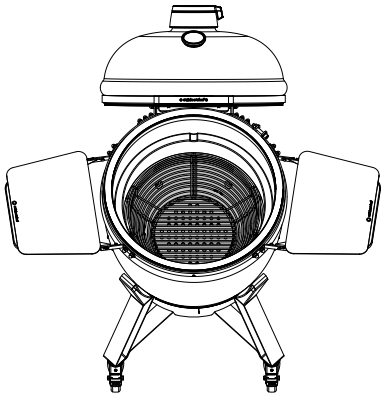
En cas de températures basses et pour les grillades de longue durée, nous recommandons de mettre le charbon directement dans la boîte à feu. Cela garantit une durée de combustion plus longue, car la quantité de charbon est plus importante. Remplissez la boîte à feu au maximum jusqu'au joint entre la boîte à feu et l'anneau de feu. EN 1860-3

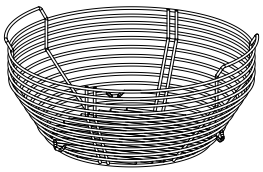


AVEC PANIER À CHARBON

Pour les températures moyennes et élevées, le panier à charbon est idéal, car le charbon brûle très rapidement à une température élevée grâce au courant d'air accru.
Remplissez le charbon dans le panier jusqu'au bord supérieur au maximum. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de trop petits morceaux au fond du panier.

Ceux-ci peuvent avoir une influence négative sur le courant d'air.





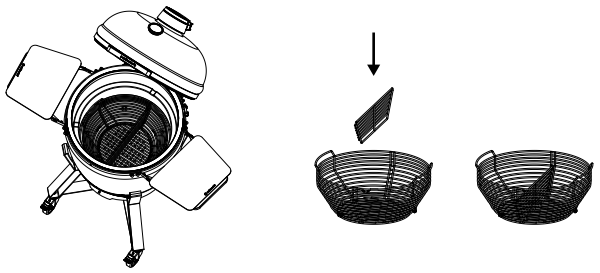
SÉPARATEUR DE CHARBON

Pour aménager simultanément une zone de cuisson directe et indirecte, il est possible de ne remplir de charbon de bois qu'une moitié du panier à charbon et de l'allumer en insérant le séparateur de charbon.

⚠ **ATTENTION :** n'utiliser que du charbon de bois de qualité et à gros morceaux. N'utilisez pas de briquettes de charbon de bois en raison des liants qu'elles contiennent, les meilleurs résultats sont obtenus avec du charbon de bois. Le barbecue ne doit jamais être placé à proximité immédiate de matériaux inflammables. Le barbecue ne doit pas être utilisé dans des

locaux fermés. Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue en raison du risque de blessure. Pendant la phase de chauffage, rester à proximité du barbecue, car des températures très élevées (plus de 400 °C) peuvent être atteintes très rapidement, ce qui peut endommager le joint en feutre et même les composants du barbecue.

2. Remplissez le panier à charbon, ou la boîte à feu, avec du charbon de bois de qualité supérieure et plus grossier.
3. Allumez le charbon par le haut, fermez le couvercle et ouvrez complètement les ouvertures d'arrivée et d'évacuation d'air. Grâce à l'effet de cheminée, le barbecue est chauffé en très peu de temps. Ensuite, la température du gril peut être réglée via l'air entrant et sortant.



⚠ **AVERTISSEMENT :** n'utilisez en aucun cas d'allume-barbecue liquide ou chimique.

4. Lorsque la température de gril souhaitée est atteinte, fermer la commande d'arrivée d'air / l'ouverture pour l'évacuation des cendres jusqu'à 1 - 2 cm. La température peut alors être réglée avec précision grâce à la commande d'arrivée et d'évacuation d'air sur le couvercle en fonte. En ouvrant la commande d'arrivée et d'évacuation d'air, le charbon de bois reçoit davantage d'oxygène. Elle brûle plus fort et la température du barbecue augmente.

   En raison de l'accumulation de chaleur de la céramique, le passage d'une température très élevée à une température basse peut prendre un peu de temps. C'est pourquoi nous recommandons, pour la cuisson à basse température, de ne pas laisser la température monter trop haut après l'allumage.

   ⚠ **ATTENTION :** le barbecue et ses composants deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Pour régler l'arrivée et la sortie d'air, nous recommandons de porter des gants de barbecue ou d'utiliser une pince à barbecue.

5. Utiliser les accessoires appropriés en fonction de la méthode de cuisson au gril.

   ⚠ **ATTENTION :** Le barbecue et ses composants deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Nous recommandons de porter des gants de barbecue et d'utiliser des outils appropriés pour insérer ou retirer des composants tels que la grille de cuisson, la pierre déflectrice ou la pierre à pizza. Ne pas déposer les composants chauds sur des surfaces inflammables ou sensibles. Veillez à ce que personne ne puisse se blesser avec les composants chauds.

.3.3 APRÈS L'UTILISATION

En fermant complètement la commande d'arrivée et d'évacuation d'air, les braises du barbecue s'étouffent en très peu de temps. Le charbon de bois non brûlé peut ainsi être réutilisé la fois suivante. Pour ce faire, séparez les cendres du charbon de bois en secouant le panier à charbon et retirez ensuite les cendres de la boîte à feu à l'aide du crochet à cendres.

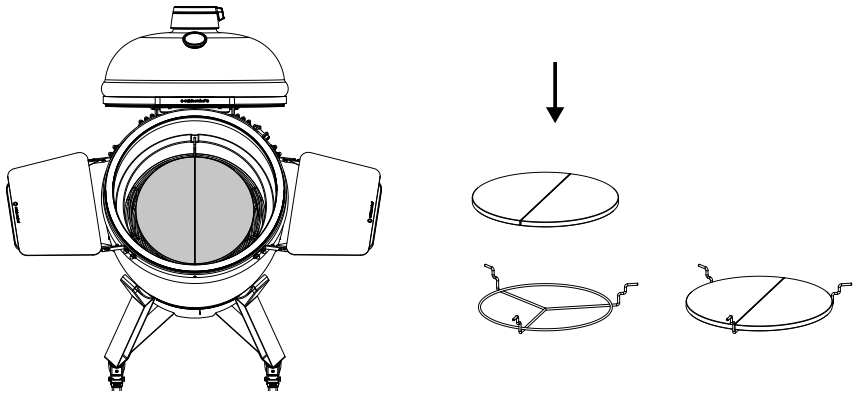
4. LES TROIS MÉTHODES DE CUISSON

4.1 CUISSON DIRECTE

Faites comme les professionnels et grillez directement au-dessus du charbon ardent sur la grille de barbecue en acier inoxydable correspondante - la chaleur des braises donne à votre viande un goût optimal.

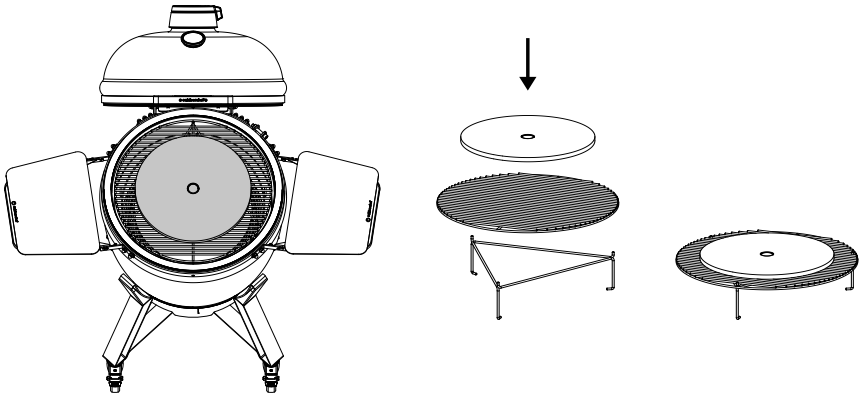
4.2 CUISSON INDIRECTE

Dès que la pierre déflectrice est accrochée à l'anneau de feu et placée directement au-dessus du charbon chaud, la chaleur se déplace de manière contrôlée vers l'extérieur. La chaleur indirecte permet de cuire les aliments de manière particulièrement douce. Viande, poisson ou volaille - tout est préparé avec précision.



4.3 CUISSON AU FOUR

La pierre à pizza en option vous permet de cuire des pizzas ultrafines et croustillantes directement sur le feu, comme dans un four à pizza italien. Ce faisant, il est possible d'ajuster la température souhaitée jusqu'à 400 °C. Les tartes flambées, les focaccia, les pains et même les gâteaux sont aussi parfaitement réussis.



5. MANŒUVRER LE GRIL (EGG 460 / EGG 550 UNIQUEMENT)

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation

Le barbecue doit être déplacé en tirant sur le support avec les deux mains et non en le poussant. En poussant le barbecue (lorsqu'il est refroidi), il y a un risque accru de blessure, car le barbecue pourrait se renverser. Les roulettes ne sont pas conçues pour déplacer le barbecue sur du gazon, du sable ou du gravier.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT :** n jamais jeter les cendres chaudes dans les ordures ménagères. Risque d'incendie !

⚠ **ATTENTION :** veuillez n'enlever les cendres que lorsqu'elles ont complètement refroidi. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les cendres.

6.1 NETTOYAGE DU BARBECUE

Nettoyer l'extérieur du barbecue, ainsi que le châssis et les tables latérales en bambou, uniquement avec de l'eau et un détergent doux. Ne jamais nettoyer l'intérieur avec de l'eau ou d'autres liquides. L'espace barbecue peut être nettoyé à haute température après utilisation. Pour ce faire, ouvrir complètement la ventilation d'entrée et de sortie d'air. Avant cela, il faut s'assurer qu'il reste suffisamment de charbon de bois dans le barbecue (rajouter du charbon si nécessaire). Des températures élevées sont très rapidement atteintes, à la suite desquelles tous les résidus organiques sont brûlés en fines cendres (pyrolyse).
Nous recommandons de chauffer le barbecue à 400°C pendant 10 minutes.

Pour finir, brosser les grilles de cuisson avec une brosse à barbecue. Les résidus brûlés dans le couvercle et sur les autres composants à l'intérieur peuvent également être éliminés à l'aide d'une brosse.

⚠ **AVERTISSEMENT :** lorsque vous ouvrez le couvercle, n'oubliez pas que les températures peuvent dépasser les 400°C. Ouvrez d'abord légèrement le couvercle et attendez un moment, de manière à éviter tout risque d'embrasement.

6.2 ENLÈVEMENT DES CENDRES

Une fois le barbecue refroidi, il suffit de secouer les cendres libres dans le panier à charbon pour qu'elles tombent dans le compartiment à cendres de la boîte à feu. Enlever maintenant les cendres avec le crochet à cendres par l'ouverture pour le retrait des cendres. De temps en temps, il est recommandé de retirer tous les composants du corps et de nettoyer soigneusement les cendres du barbecue à l'aide d'une balayette ou d'un aspirateur à cendres.

6.3 NETTOYAGE DE LA GRILLE

Nettoyez la grille avec une brosse à barbecue. N'utilisez aucun objet pointu ni aucun produit de nettoyage agressif. Nous vous recommandons le nettoyant pour acier inoxydable OUTDOORCHEF.

Afin de profiter le plus longtemps possible de votre EGG, protégez-le contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOORCHEF appropriée et ce, dès qu'il a complètement refroidi. Laissez ouvertes les vannes d'arrivée et d'évacuation d'air du barbecue afin que l'air puisse circuler dans le barbecue et que l'humidité puisse s'échapper.

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.

Un entretien régulier garantit une durée de vie plus longue.

REMARQUE SUR LA FORMATION DE MOISISSURES:

EN 1860-3.Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, des moisissures peuvent apparaître sur la céramique et les grilles de cuisson en raison d'une humidité élevée, de l'humidité qui pénètre de l'extérieur et des restes d'aliments non éliminés à l'intérieur. Cette moisissure est inoffensive. Il peut être enlevé manuellement à l'aide d'une spatule ou d'une brosse. Chauffer le barbecue pour que l'humidité de la céramique puisse s'évaporer. Augmenter lentement la température et brûler tous les résidus. La chaleur détruit toutes les spores de champignons. Enlevez le charbon résiduel du barbecue s'il n'est pas utilisé pendant une longue période. Le charbon peut attirer de l'humidité supplémentaire dans le barbecue.

REMARQUE SUR LES DÉCOLORATIONS ET FISSURES :

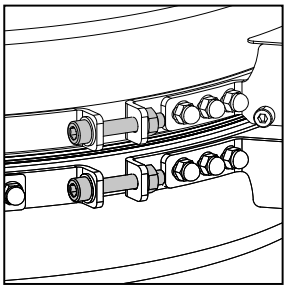
petit à petit, la céramique claire de l'intérieur va s'assombrir. Il ne s'agit pas d'une carence, mais d'un effet produit par la combustion, la fumée et la graisse. Sur les carreaux de four émaillés, qui doivent être particulièrement résistants à la chaleur, les fines fissures dans l'émail sont plus fréquentes. Ceci est particulièrement souhaitable pour les très grandes pièces de carrelage. Cela rend la céramique plus résistante à la rupture due aux variations de température, car l'émail moins flexible peut « accompagner » le corps en céramique qui se dilate davantage.

La pierre déflectrice est en céramique à pores ouverts, c'est pourquoi les liquides et les graisses peuvent s'infiltrer dans le matériau ou y brûler et former des taches noires permanentes à la surface. Ces taches sont inoffensives et ne constituent pas un défaut. Les salissures grossières peuvent être éliminées à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir / spatule pour plaque vitrocéramique. La pierre déflectrice peut être enveloppée d'une feuille d'aluminium ordinaire pour la protéger des gouttes de graisse.

6.4 ENTRETIEN

BAGUES DE TENSION

Les vis à six pans creux des bandes métalliques entourant le corps et le couvercle doivent être régulièrement vérifiées pour s'assurer qu'elles sont suffisamment serrées et, le cas échéant, resserrées.



Resserrez également les autres vis de temps en temps.

7. REMARQUES SUR LES COMPOSANTS EN ACIER INOXYDABLE

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 raffinée avec un point de fumée élevé.
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.

COLORATIONS

La chaleur peut provoquer des colorations irisées sur la surface de l'acier inoxydable. Ces colorations sont normales sur l'acier inoxydable et n'ont aucun influence sur la qualité ou le fonctionnement.

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.

8. 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

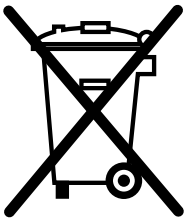
* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web www.outdoorchef.com

9. PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange peuvent être obtenues auprès des revendeurs spécialisés.

10. ÉLIMINATION DES DÉCHETS

.



Pour éviter d'éventuels dommages environnementaux ou sanitaires dus à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser le système de retour et de collecte ou vous adresser au revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Vous pouvez utiliser ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

11. INFORMATIONS TECHNIQUES

EGG 460

Référence d'article :	18.125.45
Poids :	110 kg
Dimensions :	117.3 x 71 x 124.7 cm

EGG 460 H

Référence d'article :	18.125.53
Poids :	88 kg
Dimensions :	56 x 71 x 98 cm

EGG 550

Référence d'article	18.125.46
Poids :	140 kg
Dimensions :	132.5 x 79.3 x 124.9 cm

EGG 550 H

Référence d'article	18.125.47
Poids :	120 kg
Dimensions :	66 x 79.3 x 88 cm

it

SOMMARIO

1. ISTRUZIONI PER L'USO 32

1.1 Conservazione delle istruzioni per l'uso

2. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA 32

2.1 Installazione
2.2 Utilizzo

3. MESSA IN FUNZIONE DEL BARBECUE 34

3.1 Prima del primo utilizzo
3.2 Alimentazione
3.3 Dopo l'utilizzo

4. I TRE METODI DI COTTURA 36

4.1 Cottura diretta
4.2 Cottura indiretta
4.3 Cottura al forno

5. MANOVRARE IL BARBECUE (SOLO EGG 460 / EGG 550) 36

6. PULIZIA E MANUTENZIONE 37

6.1 Pulizia del barbecue
6.2 Rimozione della cenere
6.3 Pulizia della griglia
6.4 Manutenzione

7. NOTE SUI COMPONENTI IN ACCIAIO INOX 38

8. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA 38

9. PARTI DI RICAMBIO 38

10. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI 39

11. INFORMAZIONI TECNICHE 39

1. ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare il barbecue OUTDOORCHEF EGG, leggere attentamente queste istruzioni.

1.1 CONSERVAZIONE DELLE ISTRUZIONI PER L'USO

Nota per l'utente: Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente e tenute sempre a portata di mano.

Tutti i manuali d'uso sono disponibili anche su www.outdoorchef.com.

Nota per l'installatore: Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente.

2. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il barbecue OUTDOORCHEF EGG.
Utilizzare solo all'aperto.

Le raccomandazioni **PERICOLO, AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** vengono utilizzate nelle presenti istruzioni per evidenziare informazioni importanti e critiche sull'utilizzo del dispositivo. Raccomandiamo di leggere e rispettare le presenti istruzioni per garantire la sicurezza ed evitare danni a beni e persone.

⚠ **PERICOLO:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.
⚠ **AVVERTENZA:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.
⚠ **ATTENZIONE:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.

2.1 INSTALLAZIONE

Leggere le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'EGG.
Prima di utilizzare di mettere in funzione il barbecue, posizionarlo su un fondo pianeggiante e su una superficie in grado di sopportarne il peso elevato.

⚠ **PERICOLO:** Non utilizzare in locali chiusi o sotto tettoie.

⚠ **AVVERTENZA:** Mantenere una distanza di sicurezza di 1,5 m da materiali infiammabili.

2.2 UTILIZZO

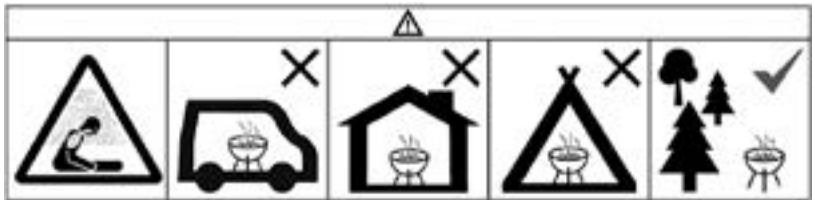
L'uso del barbecue non è consentito ai bambini. Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze. Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili in prossimità dell'EGG.
Prima di mettere in funzione l'EGG leggere attentamente le presenti istruzioni. L'EGG può essere utilizzato solo all'aperto. Assicurarsi che il barbecue sia posizionato davanti a una parete non combustibile o ad almeno 1,5 metri di distanza da oggetti combustibili.

⚠ **PERICOLO:** Il barbecue e il carbone incandescente diventano molto caldi. Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici. Anche l'esterno può diventare molto caldo.

⚠ **PERICOLO:** Non utilizzare mai il barbecue sotto una tettoia.

⚠ **PERICOLO:** Utilizzare il barbecue solo su fondi stabili e sicuri. Durante l'uso non mettere mai il barbecue su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili. Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili. I materiali infiammabili possono facilmente prendere fuoco a causa delle scintille e dell'aria calda di scarico.

⚠ **PERICOLO:** **Per i barbecue aperti e chiusi e anche per i barbecue installati in modo permanente:** "non utilizzare il barbecue in spazi chiusi e/o abitabili, ad esempio edifici, tende, roulotte, case mobili, imbarcazioni. L'avvelenamento da monossido di carbonio rappresenta un pericolo per la vita.



⚠ **PERICOLO:** Se si desidera aprire il coperchio del grill durante il funzionamento, è necessario aprirlo di 4 - 5 cm per un momento, in modo che l'ossigeno possa entrare lentamente nel barbecue. Se il coperchio del grill viene aperto rapidamente, l'improvviso apporto di ossigeno alle braci può provocare fiammate repentine. Questo effetto aumenta quanto più l'apertura dell'aria di alimentazione è chiusa. Indossare guanti protettivi e tenersi a lato del barbecue quando si apre il coperchio. Se si sprigiona una fiammata, chiudere il coperchio e l'aria di alimentazione e di scarico per soffocare le fiamme.

⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare mai incustodito il barbecue durante l'uso.

⚠ **AVVERTENZA:** non spostare il grill durante l'uso.

⚠ **AVVERTENZA:** Non sottovalutate l'elevato peso del coperchio. Non lasciare semplicemente andare il coperchio durante la chiusura. Assicurarsi che non vi siano parti del corpo o accessori del barbecue tra il corpo del barbecue e il coperchio.

⚠ **AVVERTENZA:** Non aggiungere mai liquido infiammabile o carbone bagnato con liquido infiammabile sul carbone caldo.

⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare la valvola dell'aria di scarico come spioncino per vedere all'interno del barbecue. L'aria di scarico diventa molto calda e può causare lesioni.

⚠ **AVVERTENZA:** Non spegnere mai le braci con l'acqua. È sufficiente chiudere le aperture dell'aria di alimentazione e di scarico per soffocare le braci in un attimo.

⚠ **AVVERTENZA:** I componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.

⚠ **AVVERTENZA:** Per sollevare la griglia, utilizzare il sollevatore in dotazione. Indossare sempre guanti protettivi.

⚠ **ATTENZIONE:** Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo accendifuoco secondo la norma EN 1860-3

⚠ **ATTENZIONE:** Attendere che la cenere sia completamente fredda prima di rimuoverla. Non tentare di rimuovere il camera di combustione o il cestello del carbone con braci ardenti.

⚠ **ATTENZIONE:** Indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano e aggiungere combustibile.

⚠ **ATTENZIONE:** Sostituire immediatamente le molle danneggiate del coperchio.

3. MESSA IN FUNZIONE DEL BARBECUE

3.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

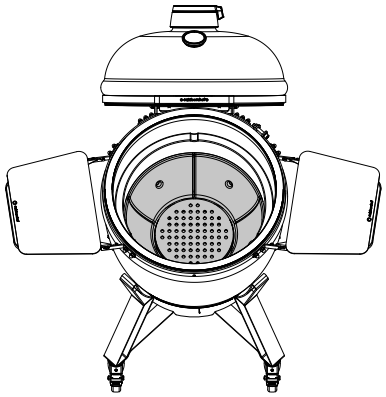
Il barbecue non deve essere stagionato e può essere utilizzata subito dopo il montaggio. Il barbecue non richiede ulteriori trattamenti, come l'applicazione di olio per la stagionatura. Il braciere in ghisa viene rivestito in fabbrica con una vernice protettiva per proteggere la ghisa dalla corrosione durante lo stoccaggio. Questa vernice si brucia al primo utilizzo. Prima di mettere gli alimenti sul barbecue, attendere che l'odore che si forma quando la vernice protettiva brucia si sia dissipato.

3.2 ALIMENTAZIONE

1. A seconda dell'intervallo di temperatura e dell'applicazione, il barbecue può essere alimentato con o senza cestello del carbone.

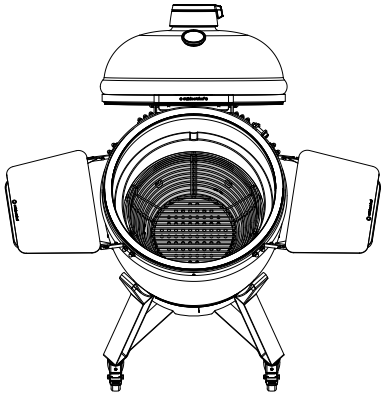
SENZA CESTELLO DEL CARBONE

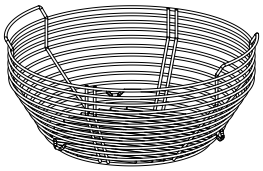
A basse temperature e per grigliate prolungate, si consiglia di mettere il carbone direttamente nella camera di combustione. Questo garantisce un tempo di combustione più lungo, poiché la quantità di carbone è maggiore. Riempire la camera di combustione fino alla giunzione tra la camera di combustione e l'anello del fuoco.



CON CESTELLO DEL CARBONE

Il cestello del carbone è ideale per le temperature medie e alte, in quanto il maggior tiraggio fa sì che il carbone si riscaldi molto rapidamente. Riempire il cestello del carbone fino al bordo superiore. Assicurarsi che non ci siano pezzi troppo piccoli sul fondo del cestino. Questi possono avere un effetto negativo sul tiraggio.



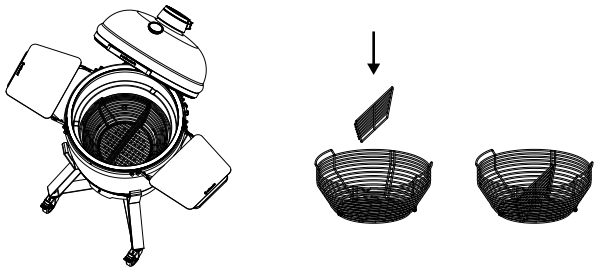


DIVISORIO DEL CARBONE

Per impostare una zona di cottura diretta e indiretta allo stesso tempo, è possibile riempire solo una metà del cestello del carbone e accenderlo, inserendo il divisorio del carbone.

⚠ **ATTENZIONE:** utilizzare solo carbone di alta qualità e di tipo grossolano. Non utilizzare bricchette di carbone di legna a causa dei leganti che contengono; i risultati migliori si ottengono con il carbone di legno. Il barbecue non deve mai essere installato nelle immediate vicinanze di materiali infiammabili. Il barbecue non deve essere utilizzato in ambienti chiusi. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dal barbecue per il rischio di lesioni. Rimanere vicino al barbecue durante la fase di riscaldamento, poiché si possono raggiungere rapidamente temperature molto elevate (oltre 400 °C) che possono danneggiare la guarnizione in feltro e persino i componenti del barbecue.

2. Riempire il cestello del carbone o la camera di combustione con carbone di alta qualità e di dimensioni più grandi.
3. Accendere il carbone dall'alto, chiudere il coperchio e aprire completamente le aperture dell'aria di alimentazione e di scarico. L'effetto camino riscalda il barbecue in pochissimo tempo. La temperatura del grill può quindi essere regolata tramite l'aria di alimentazione e di scarico.



⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare mai accendifuoco per barbecue liquidi o chimici.

4. Una volta raggiunta la temperatura di cottura desiderata, chiudere il comando / l'apertura dell'aria di alimentazione per la rimozione della cenere fino a 1-2 cm. La temperatura può ora essere impostata con precisione utilizzando i comandi dell'aria di alimentazione e dell'aria di scarico sul coperchio in ghisa. Aprendo i comandi dell'aria di alimentazione e di scarico, si fornisce più ossigeno al carbone. Diventa più caldo e la temperatura del barbecue aumenta.

   A causa dell'accumulo di calore della ceramica, può essere necessario un certo lasso tempo per passare da una temperatura molto alta a una bassa. Si consiglia pertanto di non lasciare che la temperatura salga troppo dopo l'accensione quando si cuoce a basse temperature.

   ⚠ **ATTENZIONE:** Il barbecue e i suoi componenti diventano molto caldi durante il funzionamento. Si consiglia di indossare guanti per barbecue o di utilizzare pinze da barbecue per regolare l'aria di alimentazione e di scarico.

5. Utilizzare gli accessori appropriati a seconda del metodo di cottura.

   ⚠ **ATTENZIONE:** Il barbecue e i suoi componenti diventano molto caldi durante il funzionamento. Si consiglia di indossare guanti per barbecue e di utilizzare strumenti adeguati quando si inseriscono o si rimuovono componenti come la griglia, la pietra deflettrice o la pietra per pizza. Non collocare i componenti caldi su superfici infiammabili o sensibili. Assicurarsi che nessuno possa ferirsi sui componenti caldi.

3.3 DOPO L'UTILIZZO

Chiudendo completamente i comandi dell'aria di alimentazione e di scarico, le braci nel barbecue vengono soffocate in brevissimo tempo. Il carbone incombusto può essere riutilizzato la volta successiva. A tale scopo, separare la cenere dal carbone scuotendo il cestello del carbone e quindi rimuovere la cenere dalla camera di combustione utilizzando il gancio per la cenere.

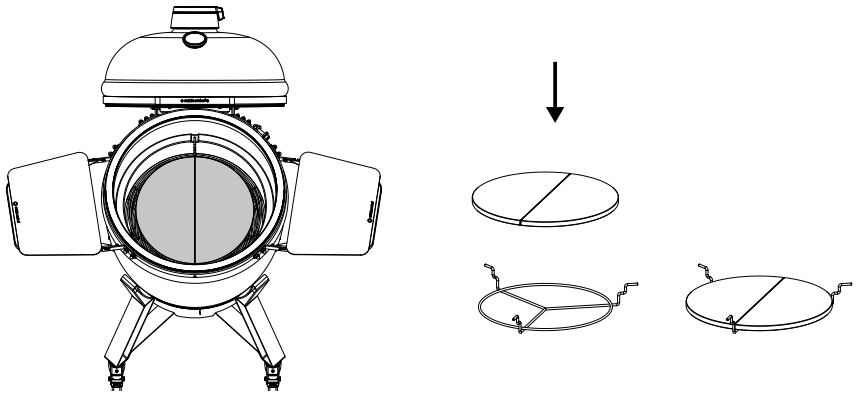
4. I TRE METODI DI COTTURA

4.1 COTTURA DIRETTA

Come i professionisti: grigliare direttamente sul carbone ardente della griglia in acciaio inossidabile in dotazione. Il calore delle braci conferisce alla carne un sapore perfetto.

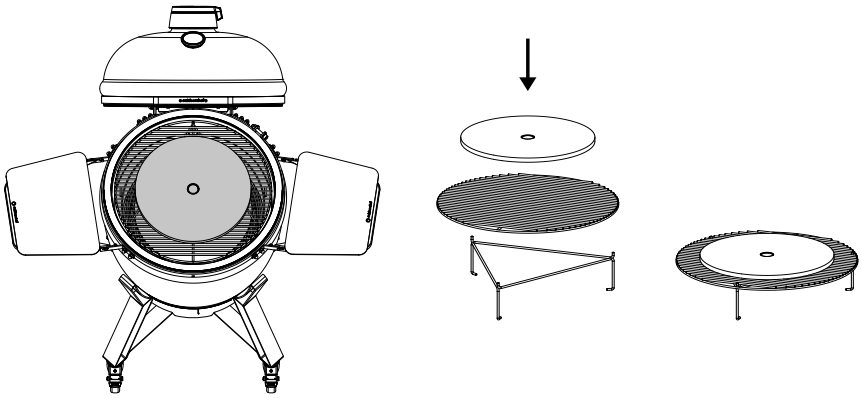
4.2 COTTURA INDIRETTA

Non appena la pietra deflettrice viene agganciata all'anello del fuoco e posta direttamente sopra il carbone ardente, il calore si sposta verso l'esterno in modo controllato. Il calore indiretto garantisce una cottura particolarmente delicata degli alimenti. Carne, pesce o pollame: tutto cucinato alla perfezione.



4.3 COTTURA AL FORNO

Sulla pietra per pizza opzionale, è possibile cuocere pizze sottilissime e croccanti direttamente sul fuoco, proprio come in un forno italiano. La temperatura desiderata può essere regolata fino a 400 °C. Anche la tarte flambée, la focaccia, il pane e persino le torte vengono perfettamente.



5. MANOVRARE IL BARBECUE (SOLO EGG 460 / EGG 550)

⚠ **AVVERTENZA:** non spostare il grill durante l'uso.

Quando si sposta il barbecue, deve essere tirato con entrambe le mani sul telaio e non spinto. Il rischio di lesioni aumenta quando si spinge il grill (quando si è raffreddato) perché potrebbe ribaltarsi. Le rotelle non sono progettate per spostare il barbecue su erba, sabbia o ghiaia.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Non smaltire mai le ceneri calde nei rifiuti domestici. Pericolo di incendio!

⚠ **ATTENZIONE:** Attendere che la cenere sia completamente fredda prima di rimuoverla. Non usare acqua per spegnere le ceneri.

6.1 PULIZIA DEL BARBECUE

Pulire l'esterno del barbecue, il telaio e i ripiani laterali in bambù solo con acqua e un detergente delicato. Non pulire mai l'interno con acqua o altri liquidi. La zona grill può essere pulita a caldo dopo l'uso. A tal fine, aprire completamente le bocchette dell'aria di alimentazione e di scarico. Assicurarsi innanzitutto che il carbone nel barbecue sia sufficiente (se necessario, aggiungerne dell'altro). Le alte temperature vengono raggiunte molto rapidamente e tutti i residui organici bruciano fino a diventare cenere fine (pirolisi).
Si consiglia di riscaldare il barbecue a 400°C per 10 minuti.

Infine, spazzolare le griglie con una spazzola per grill. Anche i residui di bruciato nel coperchio e sugli altri componenti dell'interno possono essere rimossi con una spazzola.

⚠ **AVVERTENZA:** Quando si apre il coperchio, si deve tenere presente che all'interno si raggiungono temperature superiori ai 400°C. Aprire prima il coperchio solo per una piccola fessura e attendere un momento in modo da prevenire eventuali fiammate improvvise.

6.2 RIMOZIONE DELLA CENERE

Una volta che il barbecue si è raffreddato, la cenere residua nel cestello del carbone può essere semplicemente scossa in modo che cada nella camera della cenere della camera di combustione. A questo punto, rimuovere la cenere con il gancio per la cenere attraverso l'apertura per la rimozione della cenere. Di tanto in tanto, è consigliabile rimuovere tutti i componenti dal corpo e pulire a fondo il barbecue dalla cenere utilizzando una spazzola manuale o un aspiracenere.

6.3 PULIZIA DELLA GRIGLIA

Pulire il barbecue con una spazzola per grill. Non usare oggetti appuntiti e nemmeno detergenti aggressivi. Si consiglia il detergente per acciaio inossidabile OUTDOORCHEF.

Per assicurare un lungo ciclo di vita dell'EGG, una volta raffreddato completamente, proteggerlo dagli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertina di protezione OUTDOORCHEF. Lasciare aperte le valvole dell'aria di alimentazione e di scarico sul barbecue, in modo che l'aria possa circolare nel barbecue e l'umidità possa uscire.

Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

Una manutenzione regolare garantisce una maggiore durata.

NOTA SULLA FORMAZIONE DI MUFFA:

Se il barbecue non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, sulla ceramica e sulle griglie può formarsi della muffa a causa dell'elevata umidità, dell'umidità che penetra dall'esterno e dei residui di cibo all'interno che non sono stati rimossi. Questa muffa è innocua. Può essere rimossa manualmente con una spatola o una spazzola. Riscaldare il barbecue in modo che l'umidità possa evaporare dalla ceramica. Aumentare lentamente la temperatura e bruciare tutti i residui. Il calore distrugge le spore fungine. Rimuovere il carbone residuo dal barbecue se non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato. Il carbone può attirare ulteriore umidità nel barbecue.

NOTA SULLE ALTERAZIONI CROMATICHE E LE CREPE:

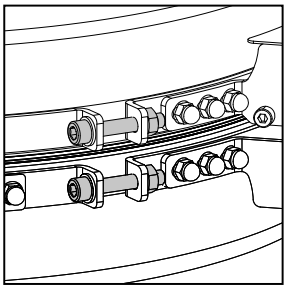
Gradualmente, la ceramica chiara all'interno si scurisce. Non si tratta di un difetto, ma di un effetto causato dalla combustione, dal fumo e dai grassi. Nelle piastrelle smaltate da forno, che devono essere particolarmente resistenti al calore, le sottili crepe nella smaltatura si verificano più frequentemente. Ciò è particolarmente auspicabile per le sezioni di piastrelle molto grandi, in quanto rende la ceramica più robusta contro le rotture dovute alle fluttuazioni di temperatura, poiché la smaltatura meno flessibile può 'accompagnare' l'espansione del corpo ceramico che si dilata maggiormente.

La pietra deflettrice è realizzata in ceramica a pori aperti, quindi liquidi e grassi possono penetrare o bruciare nel materiale e formare macchie nere permanenti sulla superficie. Queste macchie sono innocue e non costituiscono un difetto. La sporcizia più grossolana può essere rimossa con una spazzola per grill o con un raschietto per piano cottura in vetroceramica / spatola. La pietra deflettrice può essere avvolta con un normale foglio di alluminio domestico per proteggerla dal grasso che cola.

6.4 MANUTENZIONE

ANELLI DI TENSIONE

Le viti ad esagono incassato delle cerniere metalliche intorno al corpo e al coperchio devono essere controllate regolarmente per verificare che la tensione sia sufficiente e, se necessario, devono essere serrate.



Serrare di tanto in tanto anche le altre viti.

7. NOTE SUI COMPONENTI IN ACCIAIO INOX

UTILIZZO

La superficie della griglia deve essere sempre coperta con un leggero velo d'olio, per evitare che il cibo da grigliare si bruci. Utilizzare un olio vegetale raffinato con un punto di fumo elevato.
Durante l'uso sul barbecue, maneggiare la griglia solo con l'ausilio di appositi guanti protettivi.
Non posizionare le griglie in acciaio inossidabile calde su superfici infiammabili o sensibili alle temperature.

ALTERAZIONI CROMATICHE

Il calore provoca la formazione di alterazioni cromatiche iridiscenti sulla superficie dell'acciaio inossidabile. Tali alterazioni fanno parte delle proprietà dell'acciaio inox e non ne compromettono la qualità o le prestazioni.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulire la griglia in acciaio inossidabile con acqua o con una miscela delicata di acqua saponata.

8. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

Per informazioni dettagliate sulla garanzia / garanzia del consumatore, fare riferimento ai termini e condizioni generali (CGC) su https://www.outdoorchef.com/agb

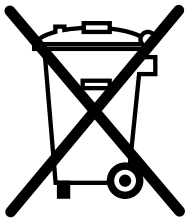
Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) | www.outdoorchef.com

* L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo www.outdoorchef.com

9. PARTI DI RICAMBIO

I pezzi di ricambio possono essere acquistati presso i rivenditori specializzati.

10. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarli in modo responsabile. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare il sistema di restituzione e raccolta o rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il prodotto può essere riciclato in modo eco-compatibile.

11. INFORMAZIONI TECNICHE

EGG 460

Numero articolo:	18.125.45
Peso:	110 kg
Dimensioni	117.3 x 71 x 124.7 cm

EGG 460 H

Numero articolo:	18.125.53
Peso:	88 kg
Dimensioni:	56 x 71 x 98 cm

EGG 550

Numero articolo:	18.125.46
Peso:	140 kg
Dimensioni:	132.5 x 79.3 x 124.9 cm

EGG 550 H

Numero articolo:	18.125.47
Peso:	120 kg
Dimensioni:	66 x 79.3 x 88 cm

outdoorchef

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland | info@outdoorchef.com
Outdoorchef Deutschland GmbH| Wickerer Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | info@outdoorchef.com

Art.-No.19.100.32