



OTTOS

E-O.F.B.

**À LIRE OBLIGATOIREMENT AVANT
LA PREMIÈRE UTILISATION !**



MANUEL D'UTILISATION

Conserver l'emballage d'origine en cas
d'envoi pour réparation.

**BIENVENUE
DANS LA FAMILLE!**



IL ÉTAIT TEMPS !

Voilà la bête ! Otto Wilde te félicite pour l'achat de ton grill O.F.B. Tu as pris une sacrée bonne décision en l'achetant car tu peux maintenant griller les steaks que tu mérites vraiment.

Tu fais désormais partie de la grande famille BBQ d'Otto Wilde! On te souhaite de beaux moments barbec' et bien du plaisir avec ton nouveau grill électrique O.F.B.!

Otto, Alex, Julia et Nils.

FAIRE DES GRILLADES - MAIS EN TOUTE

Tu préférerais te lancer tout de suite et cuire ton premier steak. Avant de te profiter de ton premier moment grillades, il te faut tout d'abord jeter un œil à notre manuel d'utilisation. Ce coup d'œil décuplera non seulement ton impatience, mais te garantira également une sécurité optimale lors de l'utilisation festive de ton grill.

Dans notre manuel d'utilisation, nous te montrons comment manier la puissance du grill O.F.B. Otto de manière responsable. Si d'aventure tu prêtais ton grill électrique O.F.B. à quelqu'un, tu dois également transmettre le manuel d'utilisation. Dépêche-toi de commencer - parce que le barbec' t'attend après cette lecture !

AVERTISSEMENTS :

CEUX QUI LISENT VIVENT PLUS LONGTEMPS ! AVERTISSEMENTS

En achetant ce grill électrique O.F.B., tu t'es procuré un appareil produisant une grande chaleur. En tant que maître du barbecue' spécialiste des hautes températures, tu dois bien maîtriser le grill et les grillades. C'est pourquoi nous avons rassemblé ici les informations les plus importantes afin que tu puisses utiliser le grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers en toute sécurité.

Merci de lire attentivement ces informations car le non-respect des consignes de sécurité et des avertissements sur les dangers énoncés dans ce document peut provoquer des blessures graves voire mortelles ainsi que la détérioration du matériel à cause du feu ou d'une explosion.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ !

! Tout échange ou réparation du câble d'alimentation doit être uniquement effectuée par le biais du fabricant ou de son service clients.

! Les enfants n'ont pas le droit d'utiliser le grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers. Toutes les parties accessibles du grill peuvent être très chaudes. Les enfants doivent donc être tenus à distance du grill. Risque de blessures !

! Manipule précautionneusement ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers. Le grill chauffe pendant l'utilisation. Ne laisse jamais le grill sans surveillance et ne déplace pas le grill pendant l'utilisation. Risque de blessure !

! Veille à ce que l'emballage de ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers ne tombe pas dans les mains des enfants.

! N'utilise jamais ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Griller si tu te trouves sous l'influence de l'alcool ou si tes capacités physiques et mentales sont limitées ou réduites pour d'autres raisons.

! Risque de blessure !

! Nettoie régulièrement ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers comme décrit dans la section « Entretien ».

! N'effectue aucune modification ou transformation du grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers.

! Utilise toujours des gants résistant à la chaleur quand tu utilises le grill.

! N'insère pas ce modèle de grill dans une construction intégrée ou à coulisser. Le non-respect

de ces consignes peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant causer de graves blessures, des accidents mortels ainsi que des dommages matériels.

! Ton grill étant muni d'un limiteur de température de sécurité qui ne réinitialise pas automatiquement, il est interdit de brancher le grill sur un programmateur ou un circuit électrique qui s'éteint ou s'allume à l'aide d'une installation.

! Ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers ne peut être utilisé qu'avec la partie inférieure correspondante. N'utilise pas la partie supérieure si elle n'est pas installée de façon sûre sur la partie inférieure. Merci de lire attentivement la section « Mise en marche » à ce sujet.

! Ne transforme pas ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers et utilise-le uniquement pour préparer à manger.

! Merci d'utiliser ton grill électrique Otto Wilde Grillers O.F.B. exclusivement de la façon décrite dans ce manuel. Toute utilisation non évoquée dans ce manuel peuvent causer un incendie, des chocs électriques ou des dommages corporels.

! N'utilise pas ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers comme chauffage.

! Ne laisse pas ton grill électrique Otto Wilde Grillers O.F.B. sans surveillance pendant son utilisation.

! Débranche la prise quand tu n'utilise pas ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers.

! Ne laisse pas le câble d'alimentation sur le passage. Fais attention à ce que personne ne tire le câble par inadvertance ou ne trébuche dessus.

! N'utilise pas ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers s'il est manifestement endommagé ou tombé.

! N'utilise pas ton grill électrique Otto Wilde Grillers O.F.B. dans les endroits très fréquentés.

! Ne déplace pas le grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers pendant l'utilisation. Attends que l'appareil ait refroidi pour le transporter ou le ranger.

DANGER CAUSÉ PAR L'ÉLECTRICITÉ

! Le grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers doit être branché à une prise de terre. Veille à ce que la prise soit facilement accessible afin que tu puisses débrancher l'appareil rapidement en cas d'urgence.

! Ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers doit être branché sur un disjoncteur à courant de défaut muni d'un courant nominal maximal de 30 mA en cas de panne.

! Ne mets pas ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers en marche si la prise ou le câble d'alimentation sont endommagés. Risque de choc électrique !

! Merci de suivre les indications données pour brancher le câble d'alimentation du grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers sur le grill et sur la prise.

! Le grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers ne peut être utilisé si le câble est endommagé. Risque de choc électrique !

! Pour éviter tout choc électrique, il est formellement interdit de plonger la prise, le câble et le grill dans l'eau ou d'autres liquides.

! Garde la prise et le câble au sec pendant l'utilisation du grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers.

! N'utilise pas le grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers lorsque tu as les mains mouillées.

! Ne place pas d'objets sur le grill, en particulier de bouteilles ou de conteneurs de liquide. Risque de choc électrique !

! N'utilise pas ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers par temps de pluie. Risque de choc électrique !

! Si tu souhaites utiliser ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers en plein air, veille à l'utiliser sur un support protégé des intempéries et de l'humidité.

! Cet appareil est conforme aux standards techniques et aux règles de sécurité applicables aux appareils électriques.

! La prise doit également être adaptée à un appareil ayant une consommation électrique de 3300.

! Veille à ce qu'aucun autre appareil à forte consommation électrique ne soit branché lorsque tu utilises ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers.

! Déroule complètement le câble avant l'utilisation.

! N'utilise pas ton grill électrique O.F.B. Otto

Wilde Grillers pendant l'orage.

! Veille à ce que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du grill.

! N'utilise pas de rallonge.

! Merci d'utiliser le grill à une distance minimale de 3 mètres de tout conteneur d'eau comme les piscines ou les lacs pour éviter toute humidification ou chute dans l'eau.

RISQUE D'INCENDIE

! Aucun matériau inflammable ne doit être présent dans un périmètre de 60 cm derrière le grill et à côté de celui-ci.

! N'utilise pas de charbon de bois, de briquettes de charbon ou d'autres combustibles dans ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers. Risques d'incendie !

! Si une flamme apparaît, n'éteins pas le feu avec de l'eau. Éteins le grill dans la mesure du possible, débranche le câble d'alimentation et attends que le grill ait refroidi.

! Si ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers commence à brûler, il faut absolument le débrancher de la prise électrique : tu as le choix entre enlever le câble d'alimentation de la prise ou le fusible de la prise.

! Si de la graisse commence à brûler, tourne le bouton sur la position zéro et laisse la graisse se consumer. N'essaie jamais d'éteindre de la graisse brûlante avec de l'eau, cela provoque des explosions.

! Veille à ce que les aliments secs comme le pain ne commencent pas à brûler.

! Ne pose pas le couvercle du grill ou d'autres objets inflammables sur le grill – risques d'incendie !

! Veille à ce que ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers ne soit pas couvert pour que la chaleur puisse librement s'échapper autour de lui.

! Merci de faire attention à ce que le câble ne touche pas les surfaces chaudes du grill.

! Les accumulations importantes de graisse doivent être évitées et nettoyées le cas échéant.

AVANT DE COMMENCER :

UTILISATION

Ton grill électrique Otto Wilde Grillers O.F.B. est exclusivement destiné aux grillades.

Ton grill électrique Otto Wilde Grillers O.F.B. a été conçu pour une utilisation privée et pour les quantités correspondant à cette utilisation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Veille à ce que la prise utilisée soit soumise à la bonne tension. La prise doit également être adaptée à un appareil ayant une consommation électrique de 3300 Watts
- Merci de nettoyer toutes les parties en contact avec les aliments, notamment la grille en fonte et le bac de récupération de jus de cuisson.

DANGER

Le grill Otto Wilde Grillers électrique O.F.B. doit être uniquement utilisé dans des espaces clos ou à l'air libre s'il est suffisamment couvert. Le grill électrique Otto Wilde Grillers O.F.B. ne peut pas être utilisé comme appareil encastrable.

L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en avion, en bateau ou dans des véhicules.

Le fabricant ne peut aucunement être tenu responsable des dommages dus à une utilisation non conforme de l'appareil.

FICHE TECHNIQUE

Modèle : Grill électrique O.F.B.

Alimentation électrique : 230V~, 50/60 Hz

Puissance : 3300 Watts

Classe de protection : 1

Plage de température :

Progressivement de la température ambiante jusqu'à 650°C et jusqu'à 800°C avec le système Powerboost

Dimensions : 43 x 38 x 28

REMARQUE SUR LE GRILL ÉLECTRIQUE

La partie supérieure du grill électrique **ne peut être en aucun cas** utilisée sans sa partie inférieure. Elle doit être correctement reliée à la partie inférieure conformément aux consignes de la section « Montage du grill O.F.B. ». Si tu as seulement acheté la partie supérieure alors que la partie inférieure n'est pas en ta possession, tu ne peux en aucun cas utiliser le grill. Le non-respect de cette consigne peut provoquer des incendies et des explosions pouvant causer de graves dommages humains et matériels.

Si tu as uniquement commandé la partie supérieure du grill électrique par erreur, merci de contacter notre service clients.

Partie supérieure du grill



Partie inférieure du grill



CONTENU DE L'EMBALLAGE

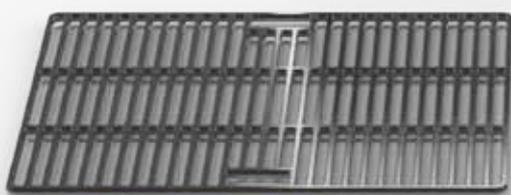
L'emballage de ton grill électrique O.F.B. contient également les accessoires visibles ci-dessous. Merci de contrôler que rien ne manque avant d'utiliser le grill pour la première fois.

Veillez enlever le papier d'aluminium avant la première utilisation !

1 grill électrique Otto
Wilde Grillers O.F.B.



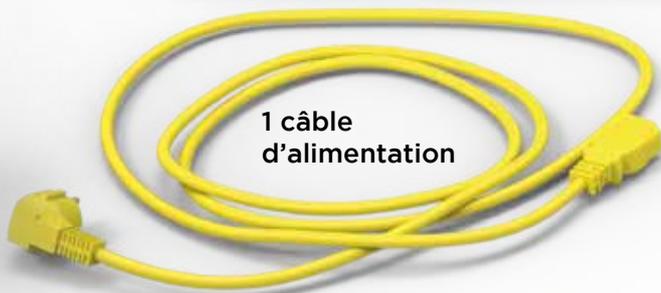
1 grille en fonte



1 bac de récupération de
jus de cuisson en inox



1 câble
d'alimentation



1 outil multifonctions



C'EST PARTI !

MISE EN MARCHÉ

1. MONTAGE DU GRILL ÉLECTRIQUE

Tu dois uniquement suivre cette étape si tu as acheté la partie supérieure sans la partie inférieure.



Pose la partie inférieure du grill O.F.B. sur une surface plane résistant à la chaleur.

Place la partie supérieure précautionneusement sur la partie inférieure. Tiens la partie supérieure à l'arrière pour pouvoir la glisser vers l'avant ou vers l'arrière.



Glisse maintenant la partie supérieure lentement vers l'avant jusqu'à ce que les deux chevilles de la partie supérieure s'insèrent dans le trou en forme de trou de serrure.

Pousse encore un peu la partie supérieure jusqu'à la fixation.



Laisse maintenant descendre doucement la partie inférieure.

Pousse maintenant la partie supérieure avec un peu de force jusqu'à la fixation, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elle soit fixée fermement avec la partie inférieure.

Ferme maintenant le système de fermeture à l'arrière de l'appareil.



Assure-toi que les deux systèmes de fixation sont bien accrochés et fixés.



Utilise la plaque de protection contre la chaleur.

Sors la plaque de protection complètement ou jusqu'au bord de la surface utilisée en tirant. La plaque de protection contre la chaleur évite une surchauffe dangereuse de la surface utilisée liée au rayonnement thermique émanant du grill.

! Assure-toi qu'aucun autre appareil à forte consommation électrique ne soit branché sur le même circuit électrique.

! N'utilise pas de rallonge ou de multiprise.



2. BRANCHEMENT DU GRILL ÉLECTRIQUE SUR UNE PRISE ÉLECTRIQUE

- Veille à ce que les deux boutons de commande de ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers soient en position éteinte et que l'interrupteur à l'arrière soit également en position éteinte.
- Branche le câble à l'arrière de ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde. Le câble est configuré de sorte à ce qu'il puisse uniquement être branché de la façon requise.

N'utilise jamais d'autres câbles ou des câbles supplémentaires pour brancher ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde. Tout ce dont tu as besoin t'a été fourni dans l'emballage du grill.

- Branche maintenant l'autre extrémité du câble sur une prise. Veille à ce que la prise soit alimentée avec la bonne tension et qu'elle soit adaptée à une consommation de 3300 Watts (**230V~, 50/60Hz, 16 ampères**).

L'ESSENTIEL EN BREF :

! Utilise uniquement le câble fourni.

! Vérifie que le câble n'est pas endommagé. N'utilise jamais un câble endommagé. Risque de choc électrique !

! Vérifie que la prise n'est pas endommagée. N'utilise jamais une prise endommagée ! Risque de choc électrique !

! Le grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers doit être branché à une prise de terre. Veille à ce que la prise soit facilement accessible afin que tu puisses débrancher l'appareil rapidement en cas d'urgence.

! Tout échange ou réparation du câble d'alimentation doit être uniquement effectuée par le biais du fabricant ou de son service clients.

! Pour éviter tout choc électrique, il est formellement interdit de plonger la prise, le câble et le grill dans l'eau ou d'autres liquides.

! Garde la prise et le câble au sec pendant l'utilisation du grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers.

! N'utilise pas le grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers lorsque tu as les mains mouillées.

! N'utilise pas ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers par temps de pluie. Risque de choc électrique !

! Veille à ce que la prise utilisée soit soumise à la bonne tension. La prise doit également être adaptée à un appareil ayant une consommation électrique de 3300 Watts.

! Lege das Netzkabel nicht über Wegbereiche. Pass auf, dass niemand aus Versehen an dem Netzkabel ziehen, oder darüber stolpern kann.

! Ne laisse pas le câble d'alimentation sur le passage. Fais attention à ce que personne ne tire le câble par inadvertance ou ne trébuche dessus.

! Ton grill électrique O.F.B. Otto Wilde Grillers doit être branché sur un disjoncteur à courant de défaut muni d'un courant nominal maximal de 30 mA en cas de panne.

! Merci de faire attention à ce que le câble ne touche pas les surfaces chaudes du grill.

! Déroule complètement le câble d'alimentation avant utilisation.

! Ne tire jamais sur le câble mais toujours sur le connecteur de la prise.

MISE EN MARCHÉ

3. RÉGLAGE DU FREIN D'AJUSTEMENT DE LA HAUTEUR DE LA GRILLE

Ton grill O.F.B. est muni d'un outil de réglage de la hauteur de la grille. Tu peux choisir la hauteur de la grille grâce au levier situé sur la droite de l'appareil. Le grill O.F.B. est muni d'un frein réglable pour faire tenir la grille dans la position souhaitée. La force d'arrêt doit être paramétrée de sorte à ce que la grille et les aliments grillés tiennent de manière sûre dans la position choisie.

Si besoin, tu peux ajuster la force d'arrêt grâce au levier situé à l'arrière de l'appareil :

- En tournant la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre, tu augmentes alors la force d'arrêt pour le positionnement de la grille.
- En tournant la vis de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, tu réduis alors la force d'arrêt pour le positionnement de la grille.



Éteins les diffuseurs de ton grill O.F.B. avant de commencer le réglage des freins d'arrêt et veille à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil lorsque tu effectues le réglage.

FONCTION POWERBOOST

Le grill électrique est muni de deux groupes de diffuseurs utilisables individuellement. Lors du fonctionnement normal, les diffuseurs atteignent une température de 650°C tout en ayant chacun une puissance allant jusqu'à 1500 Watts. La fonction Powerboost permet d'augmenter la puissance d'un seul groupe de diffuseur pour atteindre jusqu'à 2000 Watts et une température allant jusqu'à 800°C.

Si le bouton du Powerboost est placé sur la position centrale (0), alors la fonction Powerboost est éteinte. Les deux groupes de diffuseurs sont réglables de 0 à 1500 Watts à l'aide du bouton de commande.

Pour activer la fonction Powerboost, place les deux boutons de commande sur la position éteinte et tourne le bouton Powerboost sur le groupe de diffuseur souhaité (vers la droite pour le groupe de diffuseurs de droite, vers la gauche pour le groupe de diffuseurs de gauche). Le groupe de diffuseur concerné va donc atteindre une puissance de 2000 Watts et une température allant jusqu'à 800°C. **Elle n'est cependant plus maniable à l'aide du bouton de commande.** L'autre groupe de diffuseur peut pour sa part toujours être réglé à l'aide du bouton de commande et possède une puissance allant jusqu'à 1500 Watts.

Pour désactiver la fonction Powerboost (ou la transférer sur l'autre groupe de diffuseur), les deux boutons de commande doivent toujours être repositionnés en position éteinte avant tout déplacement du bouton de commande de la fonction Powerboost. Toujours remettre les deux boutons de commande en position éteinte avant d'éteindre ou transférer le Powerboost.



ATTENTION : Le grill électrique a une puissance maximale de 3300 Watt (230V~ 15A). Veille à ce que la prise soit alimentée avec la bonne tension et qu'elle soit adaptée à une consommation de 3300 Watts.

Avant la première utilisation
Merci de nettoyer toutes les parties en contact avec les aliments, notamment la grille en fonte et le bac de récupération de jus de cuisson.

4. CUISSON

- Enlève la grille du grill à l'aide de l'outil **1** et place-la sur une surface résistante à la chaleur sur laquelle il y a assez de place.
- Allume ton grill électrique O.F.B. à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière et règle le bouton sur la puissance maximum pour préchauffer l'appareil. Lorsque le grill est allumé, tu entends les ventilateurs fonctionner.
- Remplis le bac de récupération de jus de cuisson jusqu'à la moitié et place-le dans le conduit correspondant **2**, c'est-à-dire dans la partie inférieure de l'espace de cuisson.
- Attends 10 minutes que les diffuseurs aient atteint leur température de fonctionnement.
- Place les aliments à griller sur la grille.
- Règle l'intensité souhaitée des diffusions à l'aide du bouton de commande.
- À l'aide de l'outil multifonctions, replace la grille dans le grill.
- À l'aide de l'outil **3** multifonctions, place la grille dans la position souhaitée et attends que tes grillades atteignent la cuisson souhaitée.
- Pour retourner tes aliments afin de cuire l'autre côté, répète les deux étapes décrites précédemment.
- Lorsque tu estimes que tes grillades sont prêtes, alors positionne le bouton de commande en position éteinte tout en laissant l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil allumé pendant dix minutes. Cela permet de laisser la ventilation fonctionner pour refroidir l'appareil. Ensuite, tu peux éteindre l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil et laisser ce dernier refroidir.

Hotte aspirante

Nous te conseillons de placer ton grill électrique O.F.B. sous une hotte aspirante pendant l'utilisation.



! Utilise toujours des gants de sécurité lorsque tu utilises ton grill électrique.

! Les émetteurs à quartz sont sensibles : évite tout choc avec la pince à barbecue ou d'autres accessoires pour barbecue.

! Si la graisse commence à brûler, mets fin à l'alimentation en électricité en retirant le câble de la prise électrique. Laisse la graisse se consumer. N'essaie jamais d'éteindre de la graisse brûlante avec de l'eau, cela pouvant causer des explosions.

! Lors du fonctionnement de l'appareil électrique, aucun matériau inflammable ne doit se trouver au-dessus, en-dessous, à côté ou devant le grill. Risque d'incendie !

! L'ensemble du grill chauffe pendant l'utilisation. Ne laisse donc jamais ton grill électrique O.F.B. sans surveillance.

BAPTÊME DU FEU !

À un moment, il faut bien se lancer ! Pour ce faire, rien de mieux qu'une entrecôte bien tendre. Le grill O.F.B. d'Otto te prépare ce classique des passionnés de viande en quelques secondes avec sa croûte croquante et un intérieur tendre et riche en jus. C'est à ce moment que tu te rends compte : **tu peux désormais avoir de la qualité steakhouse à la maison !**

Tu trouveras bien d'autres idées de recettes (pas seulement pour la viande), des tutoriaux et des informations sur unter : www.ottowildegrippers.com/de/rezepte/

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 entrecôtes d'environ 300g, par exemple de John Stone

1kg de patates douces

1-2 poivrons rouges

3 branches de thym

1 branche de romarin

Gros sel

Poivre multicolore

Huile d'olive

FLEISCH AIN'T NO FIRLEFANZ

1

PRÉPARATION

Sors les entrecôtes du frigo environ une heure avant de les griller et laisse-les revenir à température ambiante pour que la cuisson soit homogène.

Pendant ce temps, cuis les patates douces non épluchées dans de l'eau salée pendant 10 ou 15 minutes selon leur taille. Les tubercules ne doivent pas trop ramollir, elles pourraient alors se briser sur le grill. Laisse-les ensuite refroidir, enlève la peau et coupe les patates douces en chips ou en forme de frites. Hache finement le thym et le romarin, enlève les pépins d'un poivron rouge et coupe-le en lamelles.

3

CUIRE L'ENTRECÔTE PARFAITEMENT

La clé, c'est la bonne température. C'est uniquement avec la bonne température que tu peux atteindre la célèbre réaction de Maillard. Les aminoacides contenus dans la viande réagissent avec les hydrates de carbone et les composants protéiniques. C'est à eux que l'on doit la croûte croustillante de l'entrecôte et son intérieur juteux. Tu en découvriras davantage sur la réaction Maillard sur le blog d'Otto.



Une entrecôte de 2cm d'épaisseur doit être cuite environ 1 minute de chaque côté à 800°C, au niveau 1 du Meat-O-Meter.

Tu obtiens ainsi un steak saignant à la croûte croustillante – de la qualité steakhouse ! Retire ensuite l'entrecôte de la grille et laisse-la refroidir deux minutes. Si tu as un thermomètre à viande, Otto recommande une température au cœur de 53-56°C.

2

LE GRILL ÉLECTRIQUE

Pour obtenir la meilleure entrecôte, tu dois préchauffer le grill électrique O.F.B. à température maximale pendant trois minutes. La grille ne doit pas être dans le four afin que la chaleur de la grille n'effectue pas de pré-cuisson de l'entrecôte.

**4**

PRÉPARER LE STEAK ET L'ACCOMPAGNEMENT

Griller les tranches de patate douce et les lamelles de poivron des deux côtés à faible chaleur niveau 2 du Meat-O-Meter jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Badigeonner d'huile d'olive et ajouter des herbes fraîches, du gros sel et du poivre multicolore grossièrement broyé comme touche finale.

Ensuite, couper l'entrecôte dans le sens des fibres, l'affiner avec quelques grains de gros sel et placer les lamelles de steak sur une planche de bois rustique avec les chips de patate douce.

INFORMATION

Ton grill électrique O.F.B. étant flambant neuf, il est possible lors des premières utilisations du grill que la température soit un peu plus élevée par rapport à la température indiquée dans les recettes d'Otto.

Cela est tout simplement dû au fait que les surfaces sont encore particulièrement brutes et réfléchissent considérablement.

Les conditions présentes lors de l'utilisation du grill, par exemple le vent ou la météo, peuvent éventuellement conduire à un autre paramétrage de la cuisson ou un autre positionnement de la grille pour atteindre la température de cuisson. Afin de ne plus être dans le doute et pour atteindre la température de cuisson souhaitée, Otto te recommande l'utilisation d'un thermomètre à viande.

BON À SAVOIR

MAÎTRISE LE FEU !

Ton grill électrique O.F.B. est muni de deux diffuseurs infra-rouges pouvant être réglés séparément. Plus le bouton de commande est proche de la petite flamme, plus la température est basse. La grande flamme indique des températures plus élevées. Par ailleurs, il est possible d'augmenter la puissance d'un groupe de diffuseur pour atteindre jusqu'à 800 °C.

Merci de lire à ce sujet la section « Fonction Power-boost » attentivement. Tu trouveras davantage d'informations et de recettes pour ton grill O.F.B. sur le site d'Otto Wilde :

www.ottowildegrillers.com/de/rezepte/

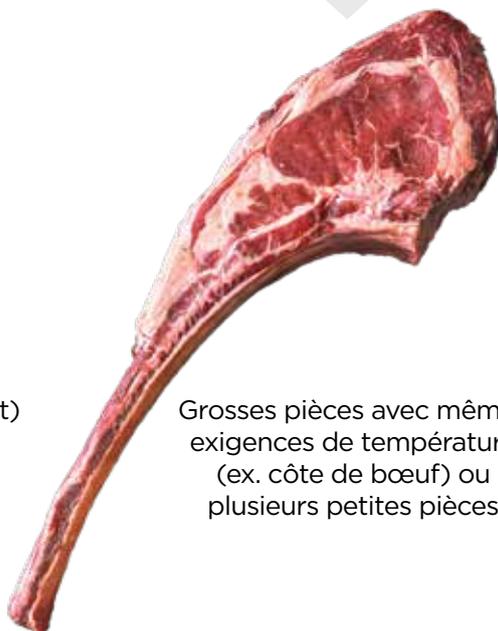
mais nous te donnons d'ores et déjà quelques repères pour bien sélectionner le paramétrage des diffuseurs :

Faire fonctionner **un diffuseur** :



Petites pièces (ex. filet)

Faire fonctionner **deux diffuseurs** avec le même paramétrage :



Grosses pièces avec mêmes exigences de température (ex. côte de bœuf) ou plusieurs petites pièces

Faire fonctionner **deux diffuseurs** avec deux paramétrages différents :



Grosses pièces avec différentes exigences de température (ex. steak t-bone ou steak Portehouse)

ENTRETIEN

Éteins ton grill électrique O.F.B., débranche le câble de la prise électrique et du grill et attends que le grill et toutes ses parties amovibles aient entièrement refroidi avant de commencer le nettoyage.

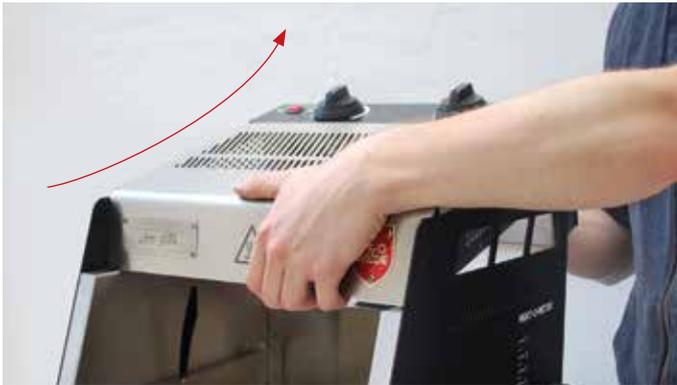
Veille à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans les diffuseurs ou le système de commande.

SURFACES EXTÉRIEURES

Tu peux nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon et d'eau chaude savonneuse. Lorsque tu as terminé le nettoyage, rince abondamment avec de l'eau afin d'éliminer tous les restes de savon.

SURFACES INTÉRIEURES

Retire l'unité de diffuseurs de ton grill électrique O.F.B. en ouvrant les deux leviers de la partie arrière, puis en soulevant l'unité de diffuseurs de quelques millimètres à l'arrière pour enfin la déplacer vers l'arrière et la retirer de la partie inférieure.



Pose l'unité de diffuseurs du côté extérieur sur un torchon pour pouvoir voir les diffuseurs à quartz. Lorsque tu retires l'unité de diffuseurs et que tu nettoies les surfaces proches en acier, fais bien attention à ne jamais provoquer de chocs ou de secousses au niveau des diffuseurs à quartz, ceux-ci pouvant les endommager.

Tu peux alors nettoyer les surfaces intérieures de ton grill électrique O.F.B. avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Tu n'as pas besoin de nettoyer les émetteurs à quartz des diffuseurs.

Lorsque tu nettoies le grill, veille à ce que l'eau ne pénètre pas dans les diffuseurs.

Nettoie les surfaces en acier de ton grill électrique O.F.B. uniquement avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.

Information : Pour éliminer les salissures tenaces, tu peux également utiliser de la paille de fer. Tu dois cependant veiller à toujours frotter la partie sale pour ne pas rayer la surface.

Information : Sèche les surfaces de ton grill électrique O.F.B. avec soin à l'aide d'un torchon une fois le nettoyage terminé.

GRILLE EN FONTE

Utilise une brosse de nettoyage pour nettoyer à la brosse ta grille en fonte, sous l'eau abondante et chaude. Lorsque tu as éliminé toute trace d'utilisation, sèche la grille avec un torchon. Enveloppe ensuite ta grille dans un torchon et range-la jusqu'à la prochaine utilisation.

Information : Pour sécher ta grille en fonte, utilise un vieux torchon pour ne pas que les restes de graisse n'abîment ton torchon préféré.

BAC AMOVIBLE DE RÉCUPÉRATION DE JUS DE CUISSON

Élimine la majeure partie des restes de graisse avec de l'essuie-tout avant de laver complètement le bac à l'eau chaude savonneuse. Rince ensuite le bac de récupération de jus de cuisson abondamment à l'eau claire.

IMPORTANT

N'utilise aucun nettoyant contenant des acides, de l'essence minérale ou du xylène. Après chaque nettoyage, rince abondamment avec de l'eau.

Ne nettoie jamais les surfaces en inox de ton grill électrique O.F.B. avec une brosse métallique. Ce type de brosse fait des rayures.

Quand tu essuies ou sèches les surfaces, veille à effectuer les mouvements dans la direction du grain du métal. Tu peux ainsi éviter les rayures visibles sur la surface.

STOCKAGE

Lorsque tu n'utilises pas ton grill électrique O.F.B., merci de débrancher le câble de la prise électrique.

Range ton grill électrique O.F.B. dans un endroit propre et sec.

TON GRILL NE S'ALLUME PLUS,

QUE FERAIT OTTO DANS CE CAS ?

1. Vérifier que le grill est relié à une prise électrique (Ça arrive même aux meilleurs d'entre nous)
2. Vérifier que l'interrupteur situé à l'arrière du grill électrique O.F.B. est en position allumée.
3. Vérifier une nouvelle fois l'état du câble d'alimentation. Peut-être est-il effectivement abîmé ?
4. Vérifier que du courant passe bien par la prise utilisée ? Peut-être qu'un fusible a sauté ? Ai-je payé ma facture d'électricité ?

TU AS TOUT VÉRIFIÉ ET TON GRILL ÉLECTRIQUE NE S'ALLUME TOUJOURS PAS ?

Il est possible que le fusible de sécurité de ton grill électrique O.F.B. se soit sacrifié pour toi et ton grill.

Afin de protéger le grill des trop hautes tensions, l'arrière du grill est muni d'un fusible de sécurité à droite de l'interrupteur marche/arrêt. Ce fusible contient un fil qui fond à une certaine puissance électrique afin de couper le circuit électrique. S'il y a un court-circuit, le fusible fond en l'espace de 0,04 secondes. C'est si rapide que tu ne l'as peut-être pas remarqué.



COMMENT OTTO CHANGERAIT-IL LE FUSIBLE ?

Il se munierait tout d'abord de deux choses : un tournevis plat et un nouveau fusible.

En ce qui concerne le fusible, il s'agit d'un fusible de format **5x20 mm** pour une puissance de **15A**. Il est important d'acheter un fusible qualifié de « rapide ». Si tu as peur de ne pas choisir le bon fusible, tu peux tout simplement contacter Otto et son équipe pour que l'on t'envoie un fusible.

Pour changer le fusible, tu n'as qu'à utiliser le tournevis pour dévisser le capot rond, enlever l'ancien fusible et insérer un nouveau fusible dans le capot puis revisser le capot sur le grill.

IMPORTANT : Il est interdit de remplacer le fusible par d'autres pièces ou de manipuler le fusible avec d'autres pièces. Cela représente un danger et peut causer des chocs électriques mortels.

POUR FINIR

GARANTIE ET EXCLUSION DE LA RESPONSABILITÉ

Le grill électrique O.F.B. est uniquement destiné à une utilisation dans des espaces fermés ainsi qu'à l'air libre dans des endroits protégés des intempéries et de l'humidité.

Ce produit a subi un test de sécurité et il est destiné exclusivement à une utilisation dans un pays spécifique. Tu trouveras les informations relatives aux pays sur l'étiquette située à l'arrière de l'appareil ainsi que sur le carton.

Cet appareil contient des composants conduisant de l'électricité. Pour obtenir des informations à propos des pièces de rechange originales d'Otto Wilde Grillers, merci de t'adresser au service clients d'Otto Wilde Grillers GmbH.

Toute altération ou modification de ce grill annule la garantie. N'effectue donc aucune modification sur l'appareil !

Bien que le nettoyage du grill électrique O.F.B. soit très simple, les dépôts de graisse sur la grille ainsi qu'à l'intérieur du foyer sont inévitables à cause des hautes températures de fonctionnement. Par ailleurs, les hautes températures de fonctionnement conduisent à la dilatation des matériaux utilisés. Cela est un processus inévitable dû aux propriétés physiques et métallurgiques de l'acier. Il se peut donc que quelques éléments se déforment de manière temporaire et que les fentes subissent quelques changements qui reviennent en grande partie à la normale lors du refroidissement de l'appareil. Ces points ne peuvent en aucun cas aboutir à une réclamation. Le panneau avant étant soumis à la vapeur de combustion et à des hautes températures, les décolorations de cette partie sont inévitables et ne peuvent également pas faire l'objet de réclamations.

N'essaie jamais d'effectuer toi-même des réparations sur des éléments conduisant de l'électricité. Ce type de démarche provoquer des incendies ou explosions si les précautions d'emploi ne sont pas respectées. Le non-respect de ces consignes peut provoquer de graves blessures, des accidents mortels ainsi que des dommages matériels. Pour toute question relative aux réparations, merci de t'adresser à notre service clients : service@ottowilde.de

ÉLIMINATION

Il est interdit de jeter les appareils usagés avec les déchets ménagers. Conformément à la directive 2012/19/EU, l'appareil doit subir une élimination contrôlée à la fin de sa durée de vie. Les matériaux contenus dans l'appareil sont alors recyclés pour protéger l'environnement.

Dépose l'appareil usagé dans un centre de recyclage spécialisé dans l'électronique ou dans une déchetterie. Élimine également les emballages dans le respect de l'environnement en les jetant selon leur spécificité dans les containers prévus à cet effet. Tu trouveras plus d'informations à cet sujet auprès de ton centre de recyclage ou des autorités locales.



CONTACT

Otto Wilde Grillers GmbH
Benzenbergstr. 44
40219 Düsseldorf
Allemagne

service en ligne

+49 (0)211 542 130 30

E-Mail

service@ottowilde.de

Recettes, conseils et bien plus encore sur
www.ottowildegrillers.com



Otto, Alex, Julia und Nils.



**TOUTE L'ÉQUIPE OTTO WILDE
TE SOUHAITE MAINTENANT :**

**UN BON
APPÉTIT !**

FLEISCH AIN'T NO FIRLEFANZ.



Otto Wilde Grillers GmbH
Benzenbergstr. 44
40219 Düsseldorf • Allemagne

0211 542 130 30
service@ottowilde.de
www.ottowildegrillers.com

