



# THE OTTO GRILL



**BE SURE TO READ BEFORE USING!**

Keep this manual for future reference

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

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

## OPERATING MANUAL (US)

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

## MANUEL D'UTILISATION (CA)

Ce manuel contient des informations importantes permettant un montage correct et une utilisation sûre de l'appareil. Merci de lire et de suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant de monter et utiliser l'appareil.



# **OPERATING MANUAL (US)**

**STARTS ON PAGE 4**

# **MANUEL D'UTILISATION (CA)**

**DÉBUT À LA PAGE 26**

# WELCOME TO THE FAMILY!



# FIINALLY, BUDDY!

Here's the thing! Otto Wilde congratulates you on the purchase of your Otto Grill. That was a damn good decision, because it's the only way to grill the steaks you deserve. From this day forward, you belong to the great grill family of Otto Wilde. We wish you great grill experiences and have fun with your new Otto Grill.

Otto, Alex, Julia and Nils.

# GRILLING SAFELY!

Of course you would like to start grilling right now and have your first steak sizzling on the grill grate. But before you get to the festive grilling, you should take a close look at our manual. This increases your anticipation and guarantees safe grilling pleasure.

In our instructions for use, we show you how to use the concentrated power of the Otto Grill responsibly. Should you lend out your grill, this manual should be part of the package. And now, you can fire up the grill – because only after reading is it time to grill some steaks!

# WARNING NOTES

The Otto Grill is a really hot device reaching really high temperatures (1500°F/815°C). As a high-temperature griller, you have to master the grill and the grill process well. That's why we've put together important information for you on how to use the Otto Grill safely. Please read this carefully, as failure to comply with the hazard warnings and precautions listed here could result in serious or even fatal injury or property damage from fire or explosion.

## IF YOU SMELL GAS

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

## DANGER

- ! Never operate this appliance unattended.
- ! Never operate this appliance within 24"/60cm of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- ! Never operate this appliance within 30"/75cm of any flammable liquid.
- ! Never allow oil or grease to get hotter than 400°F/200°C. If the temperature exceeds 400°F/200°C or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
- ! Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F/45°C or less.
- ! If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

## GENERAL DANGERS

- ! Liquid gas is highly flammable and highly explosive.
- ! If the concentration of gas is too high, asphyxiation due to lack of oxygen can result.
- ! Liquid gas weighs more than oxygen and can accumulate in depressions or if it escapes uncontrolled, can lead to gas concentrations that present a health risk in small, poorly ventilated yards. This Otto Wilde Grillers gas grill is, therefore, intended exclusively for outdoor use and for use in areas with adequate ventilation.
- ! You should make sure that liquid gas does not escape uncontrolled.
- ! Instructions of the manufacturer or provider of the gas cylinder that is being used must be followed.
- ! Follow the instructions relating to connection of the gas pressure regulator provided for the gas grill.
- ! Ensure that no ignition sources are located in the proximity of the grill when connecting the gas cylinder, especially open fires or lit cigarettes, candles, lamps etc. Electronic devices can also pose a risk in the event that gas escapes during connection.
- ! If your gas hose has exceeded its expiration date, if required by national regulations and/or their applicability, or if porous or defective areas are present, it should be replaced.
- ! If you have not used your Otto Wilde Grillers gas grill for a long time, check for gas leaks prior to use.
- ! Never use an open flame to search for gas leaks.
- ! Do not use your Otto Wilde Grillers gas grill if there is a possibility of or in the event of a gas leak.
- ! Thoroughly clean your Otto Wilde Grillers gas grill at regular intervals in accordance with the 'Cleaning' instructions.
- ! Liquid propane gas is not natural gas. Modification of the grill to use natural gas and any attempts to use natural gas with this liquid propane gas grill are dangerous and prohibited. Any attempts to do so will immediately void the warranty.
- ! A dented or rusty gas cylinder can be dangerous and should be tested by your gas supplier.

- ! Do not use gas cylinders with damaged valves.
- ! Gas cylinders that appear to be empty may still contain gas. These gas cylinders should be transported and stored accordingly.
- ! After use, turn off the gas supply on the gas cylinder.
- ! Don't carry out any modifications or alterations to your Otto Wilde Grillers gas grill.
- ! The Otto Grill is not intended to be installed in or on a boat or recreational vehicle.
- ! Do not install this model of the grill in an integrated or slide-in construction. Failure to do so may cause fire or explosion, resulting in serious injury, death or property damage.

## DURING OPERATION

- ! Take care when using your Otto Wilde Grillers gas grill. The grill gets hot when it is in use. Never leave the grill unattended, and do not move the grill when it is in use.
- ! In the event that uncontrolled flames shoot up, remove the food product from the flames until they die down.
- ! Whilst operating the grill, never touch the front, side or back of the grill chamber.
- ! Keep the gas supply hose away from any heated surfaces.
- ! This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- ! Keep the grilling area free of flammable gases and liquids, such as fuel, alcohol and other combustible materials.
- ! In the event that the burner extinguishes whilst the grill is in operation, close the valve on the gas cylinder. Wait five minutes before attempting to re-ignite your grill in accordance with the 'Ignition' instructions.
- ! Do not store spare or unconnected gas cylinders in the proximity of the grill.
- ! Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the Otto Grill at all times.
- ! Do not place the gas hose in walkway areas. Make sure the gas hose is not exposed where it can be accidentally tripped over, tipping the gas supply cylinder.
- ! Do not use your Otto Wilde gas grill in heavily frequented areas.
- ! Never, under any circumstance, attempt to disassemble the gas regulator or other assembly parts of the gas supply while the grill is in use.
- ! Do not cover the burners for extended periods of time (>5 minutes), e.g. by placing the drip tray or pizza stone directly underneath the burners. Blocking the burners may cause blacklashing of the flames and can seriously damage the burners. In case that a backlash occurs, turn off the burners and gas supply immediately and contact the Otto Wilde Grillers service team.

- ! The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate this appliance.
- ! Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
- ! Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air.

## RISK OF FIRE

- ! Flammable materials must not be present within an area of 24"/60cm behind or to the side of the grill.
- ! Do not use charcoal, briquettes or other fuels in your Otto Grill. Fire hazard!
- ! In the event that fats start to burn, turn off the gas supply on the gas cylinder and let the fats burn. Never attempt to extinguish burning fat with water, as this leads to explosions.
- ! Make sure that dry food, such as bread, do not start to burn.
- ! Do not put the grill cover or other flammable items on top of the grill. Fire hazard!
- ! Greater accumulations of fat should be avoided and optionally removed.
- ! When grilling meat with high fat put water into the drip tray and make sure to empty the drip tray frequently to prevent grease fires.
- ! In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.

## STORAGE

- ! When the Otto Grill is not in use, the tap on the liquid gas cylinder must be turned off.
- ! If the Otto Grill is stored in your house, the liquid gas cylinder must be removed and stored in an adequately ventilated space outdoors.
- ! If the liquid gas cylinder is not removed from the Otto Grill, the grill must be stored in an adequately ventilated space outdoors.
- ! Liquid gas cylinders must be stored in an adequately ventilated space outdoors that is not accessible to children. Liquid gas cylinders must not be stored in a building, garage or any enclosed area.

- ! This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- ! Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- ! Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- ! Keep this manual for future reference.

## WELL PREPARED

# BEFORE YOU START

### USAGE

Your Otto Wilde Grillers Otto Grill is intended exclusively for grilling food.

Your Otto Wilde Grillers Otto Grill is designed for home use and, thereby, only for amounts of personal use.

### NOTE

The burner unit of the Otto Grill may under no circumstances be used without the base part. It must be properly connected to the base as described in the section "Setting up the Otto Grill". If you have only bought the burner unit without already owning the base, you must not use it.

Violations can cause fires and explosions that can cause serious damage to property or personal injury. If you have erroneously ordered only the burner unit without the corresponding base, please contact our customer service.

**Otto Grill burner unit**



**Otto Grill base**



### WARNING

- ! The Otto Grill is designed exclusively for outdoor use and must only be used for this intended purpose.
- ! Do not install this model of the Otto Grill in a built-in or slide-in construction. Non-compliance can result in a fire or explosion which can lead to serious injury, fatal accidents or material damages.
- ! The Otto Grill is not intended to be installed in or on a boat or recreational vehicle.
- ! This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- ! The manufacturer assumes no liability for damage caused by improper use.

<b>GAS TYPE</b>	<b>PROPANE (G31)</b>
<b>IAPMO Approval</b>	GMK10480
<b>Orifice Size Burners</b>	0.85 mm
<b>injector Quantity</b>	2
<b>Inlet Pressure</b>	2.75 kPa
<b>Nominal GAS Consumption</b>	17.6 MJ/h



## WHAT YOU GET

# SCOPE OF DELIVERY

Your Otto Grill comes with multiple parts, which are listed individually below. Before using your Otto Grill for the first time, make sure that you have received all the parts.

**1x Otto Grill**



**1x Cast iron grill grate**



**1x Stainless steel drip tray**



**1x Gas hose with pressure regulator and adapter fitting**



**1x Multi-functional tool "Lever"**

## BEFORE FIRST USE

Clean all parts that come into contact with food, especially the cast iron grill grate and the drip tray.

HERE WE GO

# COMMISSIONING



## SETTING UP THE OTTO GRILL

Set up the Otto Grill on a level, heat-resistant surface. Carefully place the burner unit onto the U-shaped base. Hold the burner unit from the back in a way that you are able to move it forward or backward.



Position the burner unit onto the base. To do this, secure the two pins that protrude from the burner unit into the large opening of the keyholes on top of the base.

Then, push the upper part forwards towards the smaller part of the keyhole to secure and lock it into place.

Now, carefully lower the burner unit all the way down.



Finally, give the back of the burner unit a slight push so it locks into place. Everything should be aligned if secured properly.



Close the latches on the back of the appliance. Make sure that both latches are shut and securely closed.

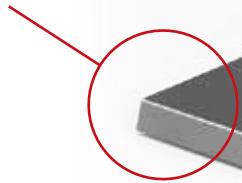


Scan the QR-Code with the camera of your smartphone or your tablet to open the website with the Assembly Manual content.

## USE THE HEAT PROTECTION SHIELD

Pull out the heat protection shield inserted into the base of the Otto Grill either completely or at least as far as the edge of the installation area. The heat protection shield prevents the installation area from heating up impermissibly as a result of heat emitted from the grill.

Please remove film before first use!



**!** Use your Otto Grill only if the burner unit is firmly connected to base.



Make sure that both latches are clasped shut and securely closed.

## GAS INSTRUCTIONS

# COMMISSIONING

### WARNING

- ! We recommend that your LP cylinder be filled at an authorized LP gas dealer by a qualified attendant who fills the tank by weight. Improper filling is dangerous!
- ! Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only use the appropriate dust cap provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- ! Replacement LP tanks must match the regulator connection supplied with this Otto Wilde Grillers gas appliance.
- ! NEVER store a spare LP cylinder under or near Otto Wilde Grillers gas appliances.
- ! NEVER fill the tank beyond 80% full. Failure to follow these statements exactly may result in a fire causing death or serious injury.
- ! Only use Otto Wilde Grillers gas appliances outdoors in a well ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.

### IMPORTANT CYLINDER INFORMATION

- ! Your Otto Wilde Grillers Otto Grill is equipped for a cylinder supply system designed for vapor with drawal.
- ! The proper filling methods for the filling of your cylinder are by weight or volume, as described in NFPA 58. Please make sure your filling station fills your LP cylinder by weight or volume. Ask your filling station to read purging and filling instructions on the LP cylinder before attempting to fill.

### SAFE HANDLING TIPS FOR LIQUID PROPANE GAS CYLINDERS

- ! Liquid Propane (LP) gas is a petroleum product as are gasoline and natural gas. LP gas is a gas at regular temperatures and pressures. Under moderate pressure, inside a cylinder, LP gas is a liquid.

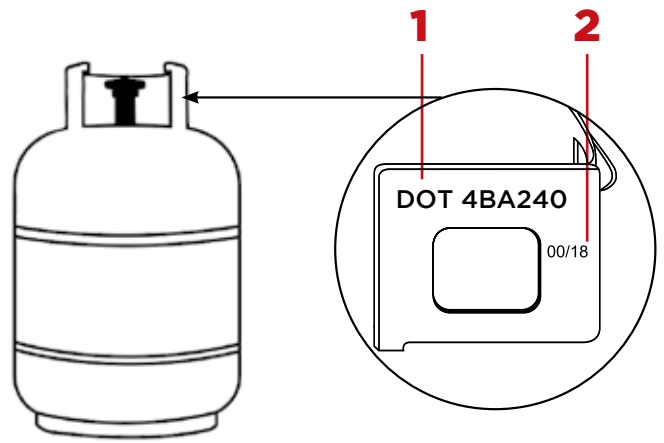
- ! As the pressure is released, the liquid readily vaporizes and becomes gas.
- ! LP gas has an odor similar to natural gas. You should be aware of this odor.
- ! LP gas is heavier than air. Leaking LP gas may collect in low areas and prevent dispersion.
- ! To fill, take the LP cylinder to a propane gas dealer or look up "gas-propane" in the phone book for other sources of LP gas.
- ! Air must be removed from a new LP cylinder before the initial filling. Your LP dealer is equipped to do this.
- ! The LP cylinder must be installed, transported, and stored in an upright position.
- ! LP cylinders should not be dropped or handled roughly.
- ! Never store or transport the LP cylinder where temperatures can reach 125 °F (too hot to hold by hand) For example: Do not leave the LP cylinder in a car on a hot day.

**Note: A refill will last about 20-25 hours of cooking time at normal use. You do not have to run out before you refill.**

- ! Treat "empty" LP cylinders with the same care as when full. Even when the LP tank is empty of liquid, there still may be gas pressure in the cylinder. Always close the cylinder valve before disconnecting.
- ! Do not use a damaged LP cylinder. A dented or rusty LP cylinder or an LP cylinder with a damaged valve may be hazardous and should be replaced with a new one immediately.
- ! The joint where the hose connects to the LP cylinder must be leak tested each time the LP cylinder is reconnected. For example, test each time the LP cylinder is refilled.
- ! Be sure the regulator is mounted with the small vent hole pointed downward so that it will not collect water. This vent should be free of dirt, grease, bugs, etc.

## LIQUID PROPANE CYLINDER REQUIREMENTS

- ! Check to be sure that cylinders have a D.O.T. certification **1**, and that they have been date tested **2** within five years of use. Your LP gas supplier can do this for you.
- ! All LP tank supply systems must include a collar to protect the cylinder valve.
- ! The LP cylinder must be a 20-lb. size approximately 18 inches high and 12 inches in diameter.
- ! The cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes or Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable.



## LEAK CHECK PREPARATION

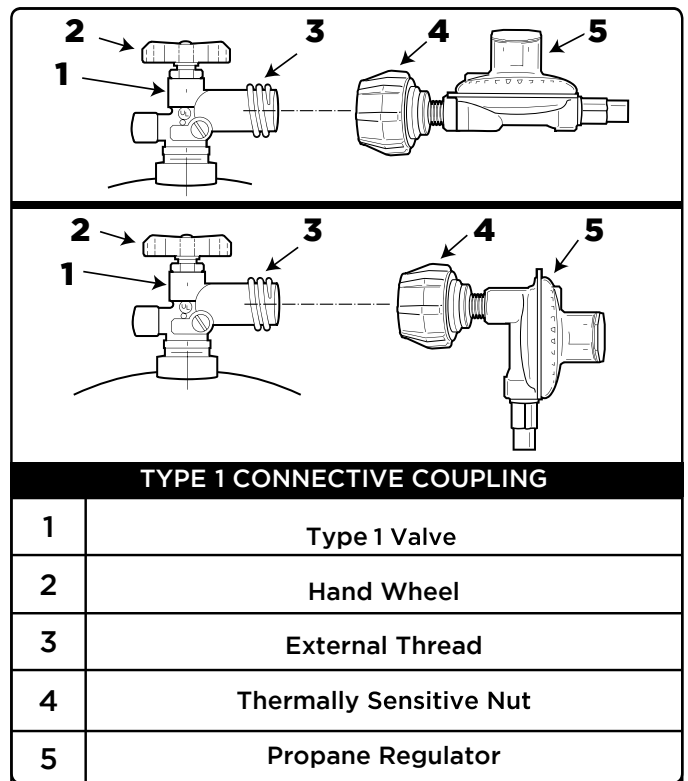
### Check that all Burner Valves are Off

Valves are shipped in the OFF position, but you should check to be sure that they are turned off. Check by pushing down and turning clockwise. If they do not turn, they are off. If they do turn, continue turning them clockwise until they stop, then they are off.

## THE LIQUID PROPANE CYLINDER

All Otto Wilde Grillers LP gas grill regulators are equipped with a UL-listed tank connection as per the latest edition of ANSI Z21.58. This will require a liquid propane tank that is similarly equipped with a Type 1 connection in the tank valve.

This Type 1 coupling allows you to make a fast and totally safe hookup between your gas grill and your liquid propane tank. It eliminates the chance of leaks due to a POL fitting that is not properly tightened. Gas will not flow from the tank unless the Type 1 coupling is fully engaged into the coupling.



### WARNING

! Make sure that the LP cylinder valve is closed. Close by turning valve clockwise.

### DANGER

! Do not search for gas leaks using an open flame. Before checking for leaks, make sure that there are not any sparks or open flames in the vicinity. Sparks or open flames can trigger an explosion, which could lead to serious or even fatal injuries or material damage.

HERE WE GO

# COMMISSIONING

You require the following for a safe connection:

- Propane gas cylinder
- A foaming agent (e.g. leak detection spray, soap solution)



## CONNECTING THE LIQUID PROPANE GAS CYLINDER

**Place the propane gas cylinder in an upright, secure position.**

Position the gas cylinder in such a way that it is upright and secure and ensure that it does not come into contact with any part of the Otto Grill. Position the gas cylinder at a distance of at least 24"/60 cm from the Otto Grill so that the radiation heat does not reach the surface of the gas cylinder or that of the gas hose. Also, ensure that the gas hose is not under any tension. We recommend setting up the gas cylinder behind and slightly to the right of the Otto Grill.



**Screw the adapter fitting onto the gas inlet.**

Your Otto Grill has a 1/4"/0.6 cm LH connection. To be able to connect the gas hose to the appliance, you have to first screw the adapter fitting onto the inlet connection. This converts the inlet connection of your Otto Grill to the common 5/8"/1.5 cm UNF threaded inlet type. To fasten the adapter onto the inlet connection, screw it in an counterclockwise direction.

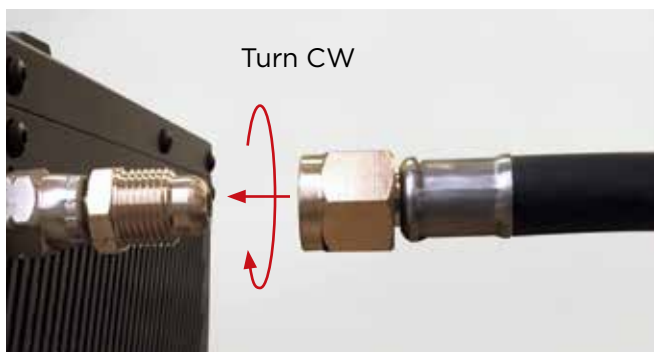
! Hand-tighten only!



**Connect the propane gas cylinder.**

To connect your Otto Grill to the gas cylinder, you need to screw the regulator coupling onto the tank valve by turning it in a clockwise direction. Tighten the coupling hand-tight.

**Never use the pressure regulator to tighten the screw connection!**



**Connect the other end of the gas hose to the Otto Grill's gas inlet connection.**

At the end of the gas hose (which is not yet connected), there is a nut with a 5/8" UNF thread. You need to screw this onto the 5/8" adapter fitting at the back of your Otto Grill, turning it clockwise.

**Tighten the connection snugly by hand and without using a wrench or ratchet.**

**Open the gas cylinder valve by turning it counterclockwise.**

### **Check the connection points for leaks**

Apply the foaming agent to both joints of the gas hose and the joint between gas inlet and adapter fitting. Open the valve on the gas cylinder. Now check both joints and check whether bubbles appear. If bubbles appear or if a bubble that was already present gets bigger, there is a leak. In the event of a leak, close the valve on the gas cylinder.

Then check whether the gas hose is connected correctly and fastened tightly. If the screw connection is loose on one of the connection points, tighten it.

After doing so, open the gas cylinder valve once more and use the soap solution again to test whether the connection points are sealed. If leaks are still present at one of the connection points, contact your retailer or our customer service department.

Visit our website for general contact information on: [www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)

**After completing the test for leaks, turn off the gas supply on the propane gas cylinder and clean the connections using water.**

## **GENERAL**

- ! Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI 2223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA 2240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- ! The pressure regulator supplied with this appliance must be used. This regulator is set for 11"/28 cm of water column (pressure)/2.8 kPa.
- ! Your Otto Grill is designed for use with liquid propane (LP) gas only. Do not use with natural (piped in city) gas. The valves, orifices, hose and regulator are for LP gas only.
- ! Do not use with charcoal fuel.
- ! The areas around the LP cylinder must be free and clear from debris.
- ! Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by Otto Wilde Grillers.
- ! The hose must not exceed 1.5 m.

## **OPERATING**

- ! Only use this appliance in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.
- ! Your Otto Grill shall not be used under overhead combustible construction.
- ! Your Otto Grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.
- ! Do not use this appliance within 24"/60 cm of combustible materials.
- ! The entire cookbox gets hot when in use. Do not leave unattended and do not touch.
- ! Keep the fuel supply hose away from heated surfaces.
- ! Keep the cooking area clear of flammable vapors and liquids such as gasoline, alcohol, etc., and combustible materials.
- ! Never store an extra (spare) LP cylinder under or near your Otto Grill.
- ! The LP cylinder used with your grill must be with a listed OPD (Overfilling Prevention Device) and a QCC1 or Type 1 (CGA810) cylinder connection. The cylinder connection must be compatible with the appliance connection.

## WARNING

Every single time, before you use your Otto Grill, check the gas hose for kinks, cracks, abrasion, wear or cuts. If you establish that the gas hose is damaged, do not use the grill until you have replaced it. The gas hose must be replaced with one that is approved by Otto Wilde Grillers. Contact your retailer or our customer services department for more information.

## PIEZO IGNITION

1. Make sure that the burner unit sits securely on the base of your Otto Grill: the two pins of the burner unit that protrude downwards are securely fastened into the keyholes atop the base and the two latches on the back of the appliance are hooked in and clasped firmly shut.
2. Turn both operating knobs to the Off position (the indicators on the two operating knobs must point to the "0" symbol). Stand to the side of the Otto Grill as it is possible that flames will escape during the ignition process.


### WARNING

! Before opening the valve on the propane gas cylinder, both operating knobs must be in the Off position and must not already be pushed down.

3. Open the valve on the propane gas cylinder by turning the gas cylinder valve counterclockwise.

### WARNING

! Never put your head in or directly in front of the grilling chamber of your Otto Grill to test whether the burners are already ignited or ever while operating the appliance. During the entire ignition process, keep your face and body at least 15"/38cm away from the front opening as flames may escape from the grilling area while igniting the gas.

4. Turn the operating knob for one of the two burners into the ignite position (the indicator on the operating knob is pointing to ) and push down the operating knob.
5. With the operating knob pushed down, wait 3-5 seconds and then press the red button on the piezo igniter, located directly next to the operating knob. When you hear the ignition noise, keep the operating knob pushed down for a further 5 seconds before letting go. You may need to use the piezo igniter multiple times before ignition occurs.
6. Check whether the burner has ignited. To do so, whilst keeping at least 15"/38cm away, look into the front opening of your Otto Grill. You should be able to see a flame underneath the ignited ceramic burner.



7. If the ignition attempt was successful, you can now ignite the second burner, if so desired, by repeating step 4 and 5. After successful ignition, also keep this operating knob pushed down for 5 seconds before letting go so that the valves ignition safety device doesn't close again.

### WARNING

! Should the flame get extinguished by accident, turn the operating knob for the burner to the starting position and close the valve on the propane gas cylinder. Wait at least 5 minutes before reattempting to ignite the burner using the piezo igniter or a match, to allow unburnt gas to escape from the inner area of your Otto Grill.



## MANUAL IGNITION

1. Make sure that the burner unit sits securely on the base of your Otto Grill: the two pins of the burner unit that protrude downwards are securely fastened into the keyholes atop the base and the two latches on the back of the appliance are hooked in and clasped firmly shut.
2. Turn both operating knobs to the Off position (the indicators on the two operating knobs must point to the "O" symbol). Stand to the side of the Otto Grill as it is possible that flames will escape during the ignition process.

### WARNING

! Before opening the valve on the propane gas cylinder, both operating knobs must be in the Off position and must not already be pushed down.

3. Open the valve on the propane gas cylinder by turning the gas cylinder valve counterclockwise.

### WARNING

! Never put your head in or directly in front of the grilling chamber of your Otto Grill to test whether the burners are already ignited or ever while operating the appliance. During the entire ignition process, keep your face and body at least 15"/38cm away from the front opening as flames may escape from the grilling area while igniting the gas.

4. Ignite a fireplace match that's at least 8"/20cm long and insert this into the grilling chamber of your Otto Grill so that the flame is positioned underneath the burner that is to be ignited.
5. Turn the operating knob of the burner that is to be ignited into the ignite position (the indicator on the operating knob is pointing to **I**) and push down the operating knob. Once you hear the ignition noise of the burner, keep the operating knob pushed down for a further 5 seconds before letting go.
6. Check whether the burner has ignited. To do so, whilst keeping at least 15"/38cm away, look into the front opening of your Otto Grill. You should be able to see a flame underneath the ignited ceramic burner.
7. If the ignition attempt was successful, you can now ignite the second burner, if so desired, by repeating step 4 and 5. After successful ignition, also keep this operating knob pushed down for 5 seconds before letting go so that the valves ignition safety device doesn't close again.



### DANGER

! In the event that the burner has failed to ignite, turn the operating knob for the burner to the Off position and close the valve on the propane gas cylinder. Wait at least 5 minutes before making another ignition attempt using the piezo igniter or a match, to allow unburnt gas to escape from the inner area of your Otto Grill.

! If you do not allow 5 minutes for the gas to escape in the event that the Otto Grill fails to ignite, an explosive flame can be produced, which could lead to serious or even fatal injuries.

## SETTING UP

# COMMISSIONING

### ADJUSTING THE BRAKE ON THE GRILL GRATE HEIGHT ADJUSTMENT

Your Otto Grill has a height adjustment system for the grill grate. You can adjust the height of the grill grate by moving the lever on the right-hand side of the appliance up or down. In order to ensure that the grill grate stays in the desired position, the Otto Grill is equipped with an adjustable brake. The braking force must be set in such a way so that the grill grate plus the products to be grilled are held securely in place.



If desired, you can adjust the braking force using the adjustment lever located on the back of the appliance:

- By rotating the adjustment screw in a clockwise direction, you increase the braking force, meaning that the height adjustment level will have more resistance when using it to adjust the height of the grill grate.
- By rotating the adjustment screw counterclockwise, you will decrease the braking force, meaning that the height adjustment lever will have less resistance when adjusting the height of the grill grate.

#### **WARNING**

! Turn off the burners of your Otto Grill and make sure that you do not touch hot parts of the appliance when adjusting the braking force.



Scan the QR-Code with the camera of your smartphone or your tablet to open the website with the Lever assembly video.

## GRILLING PROCEDURE

1. Use the lever to adjust the height **3** and put the grill on the lowest level (Meat-O-Meter level 5).
2. Use the lever to remove the cast iron grill grate from the grill grate support 1 and put it on a heat-resistant surface with sufficient space.
3. Ignite your Otto Grill as described in the sections "Piezo ignition" or "Manual ignition".
4. Fill the drip tray **2** half-full with water and insert it into the space designed for this purpose underneath the grill support.
5. Wait 2-3 minutes for the burners to reach their operating temperature.
6. Put your items to be grilled on top of the cast iron grill grate.
7. Set the burners to the required grilling intensity using the operating knobs.
8. Use the lever to put the cast iron grill grate back on the grill support.
9. Use the lever **3** to put the cast iron grill grate in the desired grilling position and wait for your food to reach the required cooking temperature.
10. Repeat steps 1 and 2 and 8 and 9 to turn your food and grill it from the other side.



### WARNING

- ! When cooking, the Otto Grill must be on a level, stable noncombustible surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- ! Before you remove the drip tray once the grilling process is complete, wait until this and the interior of the Otto Grill have cooled down sufficiently.
- ! Never move your head or limbs in or directly in front of the opening of your Otto Grill to test how well-cooked your food is. During the entire grilling process, keep your face and head at least 15"/38cm away from the grill chamber.
- ! The whole appliance becomes very hot. Take special care if children or old people are nearby.
- ! Always wear protective gloves when using your Otto Grill.

IT'S GETTING HOT

# BAPTISM OF FIRE

At some point, you just have to get started. And there's nothing like a tender ribeye steak. Our Otto Grill reliably coats this classic premium cut with a crispy crust in just a few seconds, while the meat remains tender pink and juicy inside. Right now, you know: **Steakhouse quality is now available in your home.**

Many more recipe ideas (not only for meat), tutorials and information can be found at:  
[www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)



## INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

4 Ribeye steaks  
approx. 0.6 lb./300g each  
2.2 lbs./1 kg Sweet  
potatoes  
1-2 Red bell peppers  
3 sprigs of thyme  
Rosemary  
Coarse salt  
Colored pepper

## 1. PREPARATION

Take the ribeyes out of the fridge about an hour before grilling and let them come to room temperature for an even cooking process. Meanwhile, boil the unpeeled sweet potatoes in salted water for 10 to 15 minutes, depending on their size. The tubers should not become too soft, otherwise they will easily disintegrate on the grill. Then allow to cool, peel off the skin and cut the sweet potatoes into chips or vertical strips. Finely chop fresh thyme and rosemary; remove seeds from a red pepper and cut into strips.

## 2. PREHEATING

For an optimally grilled Ribeye you should preheat the Otto Grill at maximum temperature for three minutes. The grill grate remains outside so that the underside of this excellent cut does not already pre-cook at the hot sticks.



## 3. GRILL THE PERFECT RIBEYE

The right temperature is the be-all and end-all. Because only with this you achieve the so-called "Maillard reaction" The amino acids contained in meat react with carbohydrates and protein components. They give your Ribeyes the crunchy crust while it stays wonderfully juicy inside. You can find out more about the "Maillard reaction" on our blog.

A Ribeye steak about 1"/2.5cm thick you grill from each side for about 1 minute at 1500°F/900°C on the top step. With this you get a steak that is medium rare and has a really nice crispy crust - steakhouse quality! Then remove the ribeye from the grill and let it rest for 2 minutes.

If you are using a meat thermometer, Otto recommends a core temperature of 53–56°C/125–131°F.

## 4. GRILL THE SIDES AND SERVE

Roast the sweet potato slices and the pepper strips over low heat on one of the lower sides from both sides until they turn golden brown. Coat with olive oil and sprinkle with fresh herbs, sea salt flakes and coarsely ground coloured pepper.

Then cut the Ribeye crosswise to the fibre, refine it with some salt flakes and arrange the steak strips together with the sweet potato chips on a rustic wooden board.



### NOTE

With your new Otto Grill, the temperature may be slightly higher for specific radiator settings than specified in our recipes during the first barbecues. This is simply due to the fact that the surfaces are still particularly bright and reflect very strongly.

Current grilling conditions, such as wind and weather, may make it necessary to adjust the setting knob or grate position to achieve the desired cooking temperature.

So that you are always on the safe side and reach your desired cooking point, Otto always recommends using a meat thermometer.

IT'S GETTING HOTTER

# GOOD TO KNOW

## MASTER THE FIRE

Your Otto Grill has two infrared burners that can be controlled separately and that you are able to adjust as you wish. This specification enables you to use the Otto Grill according to your own personal grilling requirements. You can adjust the burners using the two adjustment knobs on your Otto Grill. You can adjust the burners individually by choosing from the

options Off (zero), High (large flame symbol) and Low (small flame symbol). You can also find more detailed instructions and recipes for your Otto Grill on the Otto Wilde website: [www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)

Here are a few points regarding choosing the right burner setting:

Operation of **one burner**



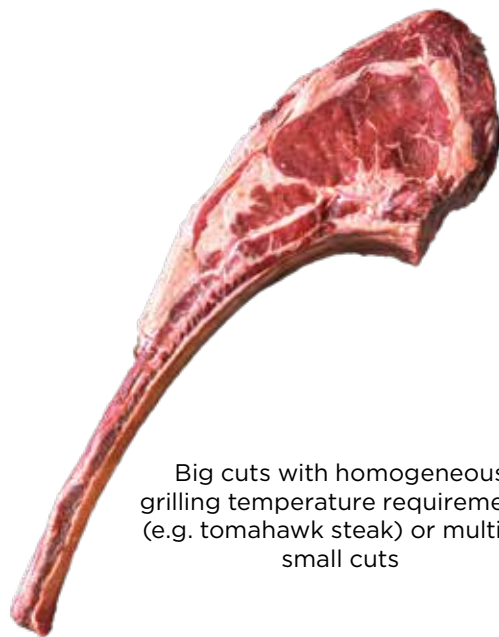
Operation of **both burners** with the same setting



Operation of **both burners** with different settings



Small cuts  
(e.g. tenderloin)



Big cuts with homogeneous  
grilling temperature requirements  
(e.g. tomahawk steak) or multiple  
small cuts



Big cuts with heterogeneous  
grilling temperature requirements  
(e.g. T-bone or Porterhouse steaks)

## CLEANING

Switch off your Otto Grill, close the valve on the gas cylinder, unscrew the gas hose and wait until the grill and all removable parts have fully cooled down before you start cleaning.



### EXTERNAL SURFACES

You can clean these with a cloth and warm, soapy water. Once you have finished cleaning, rinse thoroughly with water in order to remove all soap residues.

### INNER SURFACES

Detach the burner unit of your Otto Grill by opening the two latches on the back, lifting the entire burner unit at the back by a couple of millimeters, then moving it backwards and lifting it up off the base. Place the burner unit with the outer side on a kitchen towel, so that both ceramic burners are visible.

When removing the burner unit as well as cleaning the stainless steel surfaces in this area, make sure that the ceramic burners do not suffer any jolts or vibrations, as this can lead to damage.

You can now clean the inner surfaces of your Otto Grill with a cloth and warm, soapy water. The burners ceramic plates do not need to be cleaned. Once you have finished cleaning, rinse thoroughly with water in order to remove all soap residues.

When cleaning the burner unit, make sure that no water ends up entering the burner. Clean the stainless steel surfaces of your Otto Grill exclusively with a soft cloth and soapy water.

**Note: For removing stubborn dirt you can also use steel wool. Make sure that you always wipe in the direction of the grain of the stainless steel in order to prevent visible scratches on the surfaces.**

**Note: Dry the surfaces of your Otto Grill thoroughly after use with a kitchen towel.**

## CAST IRON GRILL GRATE

Use a washing-up brush to brush off your cast iron grill grate under warm, running water. Once you have removed all cooking residues from your grill grate, dry it off thoroughly with a kitchen towel. Then wrap up your grill grate in an old towel and stow it away until the next use.

**Note: Use an old kitchen towel when drying your cast iron grill grate so that residual grease does not ruin your favourite kitchen towel.**

## REMOVABLE DRIP TRAY

Remove the majority of the residual grease with paper towels before washing out the drip tray with warm, soapy water. Then rinse the drip tray once more using clear water.

- ! Do not use any cleaning products that contain acids, mineral spirits or xylene. After each clean, rinse thoroughly with water.
- ! Never use a wire brush to clean the stainless steel surfaces of your Otto Grill. This type of brush causes scratches.
- ! When drying and wiping down surfaces, make sure that you wipe in the direction of the grain of the metal. This ensures that you do not cause visible scratches on the surfaces.
- ! Make sure there are no insects and insect nests in the gas hose or other gas conducting parts.

## STORAGE

The gas must be turned off at the liquid propane cylinder when the Otto Grill is not in use.

When your Otto Grill is stored indoors, the gas supply must be DISCONNECTED and the LP cylinder stored outdoors in a well-ventilated space.

LP cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated area out of reach of children.

Disconnected LP cylinder must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

When the LP cylinder is not disconnected from the Otto Grill, the appliance and LP tank must be kept outdoors in a well-ventilated space.

## IF YOUR GRILL IS NOT PROPERLY WORKING

# WHAT WOULD OTTO DO?

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
<b>Burners do not ignite despite the operating knob being pressed down in the ignition position.</b>	No spark occurs.	Turn the operation knobs to position (O) and carefully look into the grill to observe whether a spark occurs when pressing the piezo igniter. If not, please contact Otto Wilde Grillers Customer Care.
	Operation knob is not in the designated ignition position.	Turn the operation knob to the ignition position (I) and press down to ignite.
	The valve on the gas cylinder is not open.	Open the valve by turning it counterclockwise.
	The pressure regulating valve has a defect. It either does not connect properly, does not fit snugly or both.	Replace the pressure control fitting and check the connection for any leaks.
	The hose is squeezed or bent.	Check the hose routing.
	The burners do not appear to receive any gas.	First, check if gas is flowing in through the burners by turning the operation knobs to the large flame position and pressing down without using the piezo igniter. If you do not hear any gas flow, loosen the hose on the device and check if the connection is clogged. If you can hear the gas, your device and gas connection probably needs a good clean.
<b>Burner extinguishes during operation.</b>	The grilled food comes into contact with the flame supervision device.	Place the food you want to grill in such a way that it has absolutely no contact to the flame supervision device (bi-metal probe next to spark electrode). Then, you can reignite the burner.
<b>The burner works, however, its performance is greatly reduced.</b>	Dirty gas duct or broken ceramic burner plate.	Please contact us to have your device repaired by Otto Wilde Grillers.
<b>Height adjustment system is too resistant.</b>	Height adjustment resistance (at the back of the grill) is set too tight.	Adjust the braking force with the brake lever located at the back of the grill counter-clockwise.
<b>The grill grate sinks and does not stay in desired position.</b>	Height adjustment resistance (at the back of the grill) is set too low.	Adjust the braking force with the brake lever located at the back of the grill clockwise.
<b>The burner unit cannot be lifted off the base.</b>	Latches are not open.	Open the latches on the back of the grill.
	Burner unit is not pushed back far enough.	By hand, push the burner unit back about 3,5-5"/1.5-2cm. Try carefully jiggling the burner unit back and forth from the base and, if necessary, slightly compress the sides of the base to lift the burner unit off.



# LAST BUT NOT LEAST WARRANTY

The Otto Grill is designed exclusively for outdoor use and must only be used for the intended purpose.

## NOTE

! This product has undergone safety tests and is only designed for use in a specific country.

Information with the country code can be found on the name plate at the rear of the appliance and the exterior packaging.

## NOTE

! Any modifications or alterations to this grilling appliance will invalidate the warranty. For this reason, do not carry out any modifications to the appliance.

Despite the favorable cleaning characteristics of the Otto Grill, the accumulation of fatty residues on the grill and inside the burning chamber are unavoidable in the long-term. These do not constitute cause for complaint.

As the front panel is subject to combustion smoke and high temperatures, discoloration in this area is unavoidable and does not constitute cause for complaint.

These parts are components that transfer or burn gas. For information regarding original spare parts of Otto Wilde Grillers, contact the Otto Wilde Grillers GmbH customer service department.

## WARNING

! Never attempt to repair components that transport or burn gas yourself. If this product warning is not observed, actions may lead to a fire or explosion. This can cause serious personal injury, fatal accidents and material damage. For any questions relating to repairs, contact the Otto Wilde Grillers GmbH customer service department.

If you have any questions about repairs, please contact our customer service:



## CONTACT

Otto Wilde Grillers Inc.  
12600 Hill Country Blvd  
Suite R-130 #293  
Austin, TX 78738

Service Hotline  
+1 855-505-5646

E-Mail  
service@ottogrills.com

Recipes, tips and much more at  
[www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)

# BIENVENUE DANS LA FAMILLE !



# IL ÉTAIT TEMPS !

Voilà la bête! Otto Wilde te félicite pour l'achat de ton Otto Grill. 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 Otto Grill!

Otto, Alex, Julia et Nils.

# ALLUMER - EN SÉCURITÉ

Tu préférerais évidemment 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 Otto Grill de manière responsable. Si d'aventure tu prêtais ton Otto Grill, à quelqu'un, tu dois également transmettre le manuel d'utilisation. Dépêche-toi de commencer - parce que le barbec' t'attend après cette lecture!

# CEUX QUI LISENT VIVENT PLUS LONGTEMPS

# AVERTISSEMENTS

Le Otto Grill est un appareil qui produit une grande chaleur pouvant atteindre de très hautes températures (1500 °F/815 °C). 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 Otto Grill 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.

## SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement les pompiers. Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

## DANGER

- ! Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- ! Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3 mètres/10 ft d'une autre bouteille de gaz.
- ! Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7.5 mètres/13 ft d'un liquide inflammable.
- ! Ne pas remplir le récipient au-delà de l'indicateur de remplissage maximal.
- ! Ne jamais laisser l'huile ou la graisse excéder 400 °F/200 °C. Si la température dépasse 400 °F/200 °C ou si de la fumée se dégage de l'huile, FERMER immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- ! Les liquides chauffés demeurent brûlants longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que la température des liquides ne soit à 115 °F/45 °C ou moins.
- ! Si un incendie devait se produire, reste loin de l'appareil et appelle immédiatement les pompiers. Ne tente pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.

Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- ! Le gaz liquéfié est extrêmement inflammable et extrêmement explosif.
- ! Une trop grande concentration de gaz peut conduire à une suffocation due au manque d'oxygène.
- ! Le gaz liquéfié étant plus lourd que l'oxygène, il peut s'accumuler dans les caves ou dans les petites cours intérieures mal ventilées lors de propagations incontrôlées et peut conduire à une concentration nocive pour la santé. Le grill au gaz Otto Wilde Grillers est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur et dans des espaces suffisamment ventilés.
- ! Merci de t'assurer qu'aucun gaz liquide ne se propage de manière non maîtrisée.
- ! Les consignes du fabricant et du distributeur de la bouteille de gaz utilisée doivent absolument être suivies à la lettre.
- ! Merci de suivre les instructions données pour ce grill à gaz afin de connecter le régleur de pression de gaz.
- ! Il ne doit y avoir aucune source inflammable à côté du grill lors du raccordement de la bouteille de gaz, notamment aucune flamme nue ou cigarette allumée, bougie, lampe, etc. Les équipements électriques représentent également un potentiel danger si du gaz venait à s'échapper lors du raccordement.
- ! Si ton tuyau de gaz présente une date d'utilisation maximale, si les réglementations nationales en exigent une ou s'il manifeste des zones poreuses ou endommagées, tu dois le remplacer.
- ! Après une longue période de non-utilisation de ton grill au gaz Otto Wilde Grillers, merci de procéder à une vérification d'éventuelles fuites de gaz avant de l'utiliser.
- ! Ne cherche jamais une fuite de gaz à l'aide d'une flamme nue.
- ! N'utilise pas ton grill au gaz Otto Wilde Grillers si le raccordement au gaz n'est pas étanche.
- ! Nettoie ton grill au gaz Otto Wilde Grillers régulièrement en te référant aux consignes de nettoyage.
- ! Le propane liquide (GPL) n'est pas un gaz naturel. Il est très dangereux de modifier la configuration du grill en utilisant du gaz naturel à la place du propane liquide. Cela annule la garantie.
- ! Une bouteille de gaz cabossée ou rouillée peut être dangereuse, elle doit être vérifiée par ton fournisseur de gaz.

- ! Ne pas utiliser de bouteille de gaz présentant une valve endommagée.
- ! Une bouteille de gaz vide en apparence peut encore contenir du gaz. Ces bouteilles de gaz doivent être transportées et conservées de manière adaptée.
- ! Après utilisation, merci de fermer l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.
- ! N'essaie pas de modifier ou de transformer ton grill au gaz Otto Wilde Grillers.

## LORS DE L'UTILISATION

- ! Utilise toujours ton grill à gaz Otto Wilde Grillers avec précaution. Le grill chauffe lors de l'utilisation. Ne laisse jamais le grill sans surveillance et ne déplace pas le grill pendant son fonctionnement.
- ! En cas de flammes incontrôlées, éloigne les grillades des flammes jusqu'à ce que les flammes s'essoufflent.
- ! Ne touche jamais le devant, les côtés ou la paroi du foyer du grill pendant son fonctionnement.
- ! Tiens le tuyau de gaz éloigné de toutes les surfaces chaudes.
- ! Cet appareil sera chaud pendant l'utilisation et après celle-ci. Utilise une manique ou des gants isolants pour te protéger des surfaces chaudes et des éclaboussures des liquides en cours de cuisson.
- ! Protège la surface de grill des gaz et liquides inflammables comme le carburant, l'alcool et d'autres matériaux inflammables.
- ! Si le brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, ferme la valve de la bouteille de gaz. Attends cinq minutes avant de tenter un nouveau démarrage de l'appareil selon les consignes de mise en marche.
- ! Ne range pas de bouteilles de gaz de rechange ou non raccordées près de ton grill.
- ! Ne laisse jamais l'appareil sans surveillance. Les enfants et les animaux doivent toujours être tenus éloignés du grill Otto.
- ! Ne laisse pas le tuyau de gaz dans le passage. Veille à ce que le tuyau de gaz ne provoque pas de trébuchements pouvant ensuite faire basculer la bouteille de gaz.
- ! N'utilise pas ton grill à gaz Otto Wilde dans des zones très fréquentées.
- ! N'essaie en aucun cas de démonter le régulateur de gaz ou d'autres pièces de la bouteille de gaz pendant l'utilisation du grill.
- ! Ne couvre pas les brûleurs pendant une longue période (>5 minutes) par exemple en plaçant le bac de récupération ou la pierre à pizza directement sous les brûleurs. Si tu bloques les brûleurs, tu risques de provoquer des flammes noires et de les endommager sérieusement. En cas d'apparition de flammes noires, éteins immédiatement les brûleurs et l'alimentation en gaz et contacte l'équipe d'Otto Wilde Grillers.

- ! La consommation d'alcool, de médicaments sous ordonnance ou en vente libre peuvent avoir des effets sur la capacité de l'utilisateur à monter cet appareil et/ou à l'utiliser en toute sécurité.
- ! Éviter tout impact ou choc sur l'appareil pour éviter que le liquide de cuisson, très chaud, ne se déverse ou ne cause des éclaboussures.
- ! Merci de ne pas obstruer le flux d'air de combustion ou de ventilation.

## RISQUES D'INCENDIE

- ! Aucun matériau inflammable ne doit être présent dans un périmètre de 60cm/24" derrière le grill et à côté de celui-ci.
- ! N'utilise pas de charbon de bois ou de briquettes de charbon dans ton grill à gaz Otto Wilde Grillers.
- ! 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.
- ! Ne pose pas le couvercle du grill ou d'autres objets inflammables sur le grill.
- ! Les accumulations importantes de graisse doivent être évitées et nettoyées le cas échéant.
- ! Lorsque tu grilles de la viande contenant beaucoup de matière grasse, place le bac de récupération sur la plaque inférieure de ton grill, verse de l'eau dans le bac et veille à le vider fréquemment pour éviter que la graisse ne brûle.
- ! Si l'huile ou la graisse brûle et cause un incendie, n'essaie pas d'éteindre avec de l'eau. Appelle immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.

## STOCKAGE

- ! Si tu n'utilises pas le Otto Grill, ferme le robinet de la bouteille de gaz liquide.
- ! Si le Otto Grill est stocké dans la maison, la bouteille de gaz liquide doit être retirée et rangée dans un endroit bien ventilé.
- ! Si tu ne retires pas la bouteille de gaz liquide du Otto Grill, conserve le grill ainsi que la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé en plein air.
- ! Les bouteilles de gaz liquide doivent être stockées dans un endroit bien ventilé en plein air et tenues hors de portée des enfants.

- ! Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes nécessaires au bon montage et à une utilisation de l'appareil en toute sécurité.
- ! Merci de lire et de suivre tous les avertissements avant de monter l'appareil et de l'utiliser.
- ! Merci de suivre tous les avertissements lorsque tu utilises l'appareil. Conserve ce manuel pour consultation ultérieure.

## BIEN SE PRÉPARER

# AVANT DE TE LANCER

### AVERTISSEMENT

- ! Cet Otto Grill a été exclusivement conçu pour une utilisation en extérieur et doit uniquement être utilisé à ce but.
- ! 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.
- ! L'Otto Grill n'est pas adapté à une utilisation en bateau ou véhicule de loisir.
- ! Cet appareil n'est pas destiné à servir de chauffage et ne doit être utilisé comme tel.
- ! Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte.
- ! Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

### UTILISATION

Ton grill Otto Wilde Grillers est exclusivement destiné aux grillades.

Your Otto Wilde Grillers Otto Grill is designed for home use and, thereby, only for amounts of personal use.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les produits alimentaires, en particulier la grille du grill en fonte et le plateau d'égouttage.

### REMARQUES

La partie supérieure de l'Otto Grill 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 Otto Grill ». 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 par erreur, merci de contacter notre service clients.

#### Partie supérieure du grill



#### Partie inférieure du grill



TYPE DE GAZ	PROPANE (G31)
Catégorie	13 P
Pression de gaz	2.75 KPA
Charge thermique nominale	17,6 BTU/H
Diamètre de buse	0.85 mm

**CE QUE TU OBTIENS**

# CONTENU DE L'EMBALLAGE

Ton Otto Grill de nombreuses parties listées individuellement ci-dessous.  
Merci de contrôler que rien ne manque avant d'utiliser le grill pour la première fois.

**1x Otto Grill**



**1x Grille en fonte**



**1x Bac de récupération de jus de cuisson en inox**



**1x Outil multifonctions « Manette »**

**1x Tuyau à gaz avec réducteur de pression, 1 pince pour bac de récupération**

**C'EST PARTI**

# MISE EN MARCHÉ



## MONTAGE DU OTTO GRILL

Pose l'Otto Grill sur une surface plane résistant à la chaleur. Tiens la partie supérieure à l'arrière de sorte à pouvoir la glisser vers l'avant ou vers l'arrière. Place doucement l'unité de brûleurs sur la base en forme d'U.



Place maintenant l'unité de brûleurs sur la base. Pour ce faire, glisse 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 maintenant la partie supérieure vers la plus petite partie de la serrure afin de la fixer.



Laisse maintenant descendre doucement la partie inférieure.



Pour finir, donne une légère poussée sur l'arrière de l'unité de brûleurs pour la maintenir en place. Tout devrait être aligné si le montage a été correctement effectué.

Ferme maintenant les systèmes de fermeture à l'arrière de l'appareil. Assure-toi que les deux systèmes de fermeture soient bien enclenchés et correctement fermés.



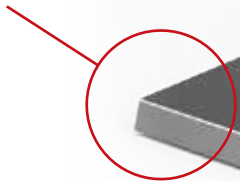
Scanne le QR-Code avec ton smartphone ou avec ta tablette pour ouvrir le site web contenant le manuel d'assemblage.



## UTILISE LE PANNEAU DE PROTECTION THERMIQUE

Inséré dans la base de l'Otto Grill, complètement ou au moins au niveau des bords de la zone d'installation. Le panneau de protection thermique empêche la zone de chauffage de chauffer de manière excessive en raison de la chaleur émise par le grill.

Enlever la protection plastique avant la première utilisation!



! Utilise uniquement l'Otto Grill si l'unité de brûleurs est correctement reliée à la base.



Assure-toi que les deux systèmes de fermeture soient bien enclenchés et correctement fermés.

## MISE EN MARCHÉ

# INSTRUCTIONS CONCERNANT LE GAZ

### AVERTISSEMENT

- ! Nous vous recommandons de vous procurer votre bouteille de gaz propane auprès d'un fournisseur gaz propane agréé par un technicien qualifié et remplissant la bouteille au poids. Un remplissage incorrect est dangereux!
- ! Toujours placer un bouchon cache-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas en service. Utiliser uniquement le type de bouchon cache-poussière fourni avec le robinet de la bouteille.
- ! Les bouteilles de gaz propane de remplacement doivent correspondre au raccordement du régulateur fourni avec cet appareil à gaz Otto Wilde Grillers.
- ! Ne JAMAIS stocker une bouteille de gaz propane sous ou près d'appareils Otto Wilde Grillers.
- ! NE JAMAIS remplir une bouteille de GPL à plus de 80% de sa capacité : il pourrait en résulter un incendie causant la mort ou des blessures graves.
- ! Toujours utiliser les appareils Otto Wilde Grillers en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne pas utiliser cette bouteille ni l'entreposer dans un bâtiment, un garage, un espace couvert ou fermé.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA BOUTEILLE DE PROPANE

- ! Le gaz propane liquide est un produit pétrochimique au même titre que le carburant et le gaz naturel. À une pression modérée et dans une bouteille, le gaz propane est liquide.
- ! Lorsque la pression est relâchée, le liquide s'évapore immédiatement et se transforme en gaz.
- ! Le gaz propane a une odeur similaire au gaz naturel. Vous devriez être au fait de cette odeur.
- ! Le gaz propane liquide est plus lourd que l'air. Le gaz propane liquide qui fuit peut s'accumuler dans des endroits à plus basse altitude puis se répandre.

- ! Pour remplir la bouteille de gaz, transporte la bouteille de gaz propane liquide chez un fournisseur de gaz propane ou cherche « gaz propane » dans l'annuaire pour trouver d'autres fournisseurs.
- ! Il faut impérativement enlever l'air d'une nouvelle bouteille de gaz avant le remplissage de départ. Ton fournisseur de gaz propane liquide est équipé à cet effet.
- ! La bouteille de gaz propane liquide doit être installée, transportée et conservée verticalement.
- ! Il ne faut pas faire tomber les bouteilles de gaz propane et elles doivent toujours être manipulées avec soin.
- ! Ne pas transporter ou conserver les bouteilles de gaz à des endroits où les températures excèdent 125°F/51°C (impossible de les toucher avec la main). Ne laisse par exemple jamais la bouteille de gaz dans la voiture lors de grosses chaleurs.

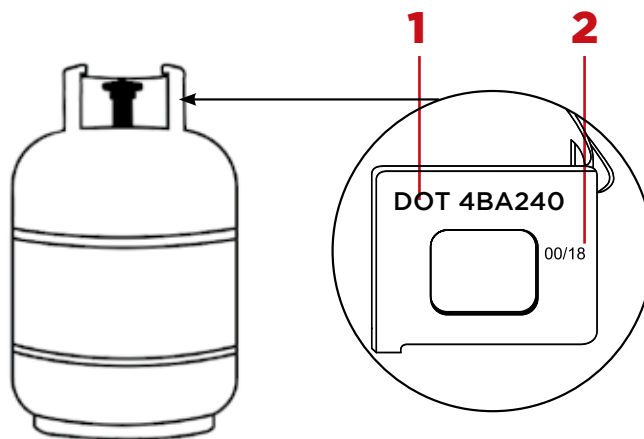
**Remarque : Pour une utilisation normale, le remplissage devra être effectué après 20-25 heures d'utilisation. Le remplissage peut être effectué avant de terminer la bouteille.**

- ! Manipule les bouteilles de gaz « vides » avec autant de précaution que les pleines. Même s'il n'y a plus de liquide dans la bouteille, il peut encore y avoir de la pression. C'est pour cette raison que tu dois toujours fermer la valve de la bouteille avant de la débrancher de l'appareil.
- ! N'utilise jamais de bouteilles de gaz endommagées. Les bouteilles de gaz cabossées, rouillées ou à la valve détériorée représentent un danger et doivent immédiatement être échangées contre une bouteille intacte.

- ! Lors de tout branchement de la bouteille de gaz à l'appareil, merci de vérifier les raccords du tuyau. Procède à cette vérification par exemple à chaque fois que tu remplis la bouteille de gaz.
- ! Assure-toi toujours que le régulateur est installé de telle façon à ce que les ouvertures de ventilation soient dirigées vers le bas et que l'eau ne puisse pas pénétrer dans l'ouverture. Cette ouverture de ventilation doit rester propre et protégée de la poussière, de la graisse, des insectes, etc.

## INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA BOUTEILLE

- ! Ton grill Otto Wilde Otto Grill est équipé d'un système d'alimentation en bouteilles conçu pour le soutirage de la vapeur.
- ! Les méthodes appropriées de remplissage de ta bouteille est le remplissage en poids ou en volume, comme cela est décrit dans la norme NFPA 58. Assure-toi que ta station de remplissage remplit ta bouteille de BP en poids ou en volume. Demande à ta station-service de lire les instructions de purge et de remplissage de la bouteille de propane avant de tenter tout remplissage.



## CONDITIONS RELATIVES A LA BOUTEILLE DE GPL

- ! Assure-toi que les bouteilles de gaz ont une certification du Ministère des transports des États-Unis (D.O.T.) **1** et qu'elles ont été testées **2** à l'issue de cinq ans d'utilisation. Ton fournisseur de gaz propane peut le faire pour toi.
- ! Tous les systèmes d'alimentation de bouteilles de propane doivent comporter un collet pour protéger la valve de la bouteille.
- ! La bouteille de GPL doit peser environ 20lb/9kg et mesurer 18"/45cm de haut et 12"/30cm de diamètre.
- ! La bouteille doit être construite et étiquetée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de GPL du Ministère des Transports des États-Unis (D.O.T.) ou à la norme nationale du Canada (CAN/CSA-B339) concernant les bouteilles et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses, ainsi qu'à la Commission, selon l'autorité compétente.

## PRÉPARATION DE LA VÉRIFICATION DE L'ABSENCE DE FUITES

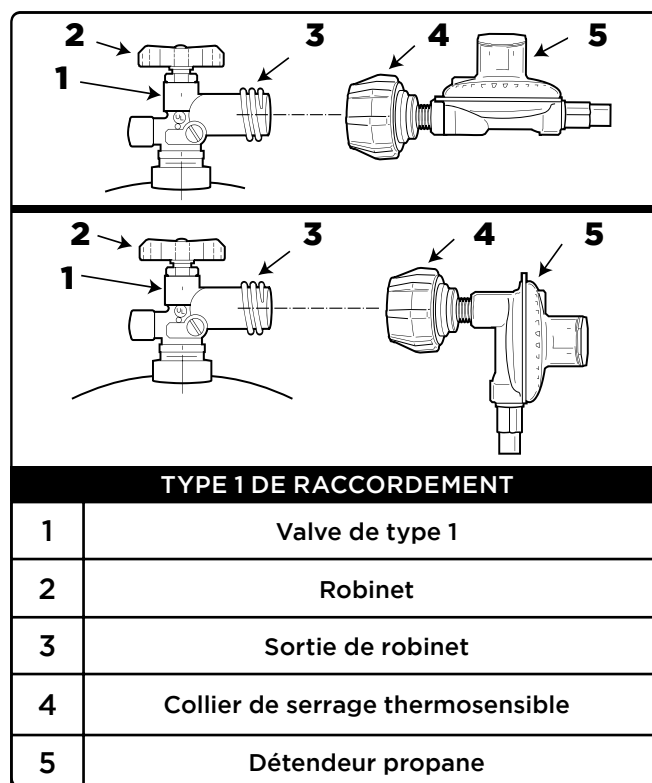
**Assure-toi que toutes les valves du brûleurs sont fermées.**

Les valves sont en position Off, mais il faut vérifier qu'elles soient effectivement fermées. Pour vérifier, presse les valves et tourne-les dans les sens des aiguilles d'une montre. Si elle ne tourne pas, alors elles sont bien fermées. Si elles tournent, alors continue de les tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient fermées.

### La bouteille de GPL

Tous les régulateurs du grill au GPL d'Otto Wilde Grillers sont équipés d'un raccord de bouteille homologué UL conformément à la dernière édition de la norme ANSI Z21.89. Il faut donc une bouteille de propane liquide équipée de manière similaire d'un raccord de type 1 dans la vanne de la bouteille.

Ce raccord de type 1 vous permet de raccorder votre grill à gaz et votre bouteille de propane liquide rapidement et en toute sécurité. Il élimine le risque de fuites dues à un raccord à la valve POL mal serré. Le gaz ne sortira pas de la bouteille si le raccord de type 1 n'est pas complètement inséré dans le raccord.



### AVERTISSEMENT

- ! Assure-toi que la valve de la bouteille de GPL soit fermée. Ferme-la en tournant la valve dans le sens des aiguilles d'une montre.

### DANGER

- ! Ne cherche pas de fuites de gaz avec une flamme nue. Avant de rechercher des fuites, assure-toi qu'il n'y a pas d'étincelles ou de flammes nues à proximité. Des étincelles ou des flammes nues peuvent déclencher une explosion pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dégâts matériels.

C'EST PARTI

# MISE EN MARCHÉ

**Pour un raccordement en toute sécurité, tu as besoin:**

- d'une bouteille de gaz propane
- d'un détergeant moussant (par exemple un spray détecteur de fuites, ou une solution alcaline)



## RACCORDER LA BOUTEILLE DE GAZ GPL

**Positionne la bouteille de gaz propane verticalement et de manière sûre**

Positionne la bouteille de gaz de sorte à qu'elle soit bien droite et qu'elle n'entre en aucun cas en contact avec l'Otto Grill. Positionne la bouteille de gaz à une distance de 24"/60cm la séparant de l'Otto Grill de sorte à ce que le rayonnement thermique n'atteigne pas la surface de la bouteille de gaz ou du tuyau de gaz. Assure-toi toujours que le tuyau de gaz n'est pas sous tension. Nous te conseillons de placer la bouteille de gaz à l'arrière de l'Otto Grill, légèrement à droite. Screw the adapter fitting onto the gas inlet.



### Visse l'adaptateur sur l'entrée de gaz

Ton grill Otto est doté d'un écrou avec filetage à gauche gauche 1/4"/0.6 cm . Pour pouvoir raccorder le tuyau à gaz à l'appareil, tu dois d'abord visser le raccord de l'adaptateur sur le raccord d'entrée. Cela permet de convertir le raccord d'entrée de ton grill Otto au type fileté commun UNF 5/8"/1.5 cm. Pour fixer l'adaptateur sur le raccord d'entrée, visse-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

**! Visser uniquement à la main! (Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre)**

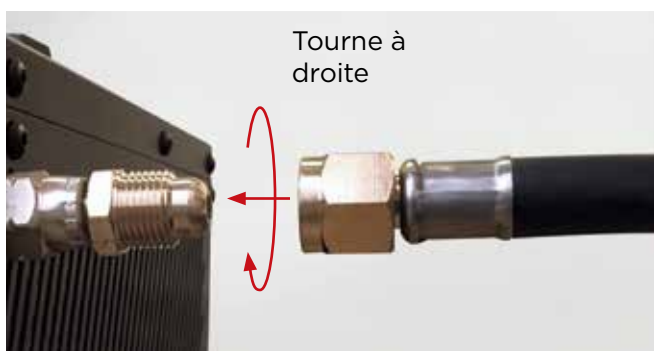


### Branche l'extrémité exempte de régulateur au branchement gaz de ton Otto Grill

À l'extrémité du tuyau à gaz (qui n'est pas encore connecté), il y a un écrou avec un filetage UNF 5/8"/1.5 cm. Tu dois le visser sur le raccord d'adaptateur 5/8"/1.5 cm situé à l'arrière de ton Otto Grill, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

**Ouvre la valve de la bouteille de gaz en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**

**Connect the other end of the gas hose to the Otto Grill's gas inlet connection.**



### Raccorder l'Otto Grill à la bouteille de gaz propane

Pour raccorder ton Otto Grill à la bouteille de gaz, tu dois visser le raccord du régulateur sur la vanne du réservoir en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Serrer le raccord à la main.

**N'utilise jamais le régulateur de pression pour serrer le vissage! (Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre).**

### Verification de l'absence de fuites aux jonctions

Applique un détergeant moussant sur les deux jonctions du tuyau de gaz et sur le joint positionné entre l'entrée de gaz et le raccord d'adaptateur. Ouvre la valve de la bouteille de gaz. Contrôle maintenant les deux jonctions et regarde si des bulles se forment. Si des bulles se forment ou si une bulle déjà présente s'agrandit, alors il y a une fuite. S'il y a une fuite, ferme la valve de la bouteille de gaz.

Vérifie ensuite que le tuyau de gaz est bien branché et bien vissé. Si une des deux jonctions est un peu desserrée, alors resserre-la. Ouvre ensuite de nouveau la valve et vérifie à nouveau l'étanchéité des jonctions à l'aide d'une solution savonneuse.

Si une jonction comporte encore des fuites, contacte ton distributeur ou notre service clients.

Visite notre site internet pour obtenir nos coordonnées: [www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)

**Une fois le test d'étanchéité terminé, ferme l'alimentation en gaz de la bouteille de propane et nettoie les raccords à l'eau.**

## ASPECTS GÉNÉRAUX

- ! L'installation doit être conforme aux normes locales ou en l'absence de telles normes, au code national du gaz combustible (National Fuel Gas Code - ANSI Z 223.1/NFPA 54), aux normes d'installation du gaz naturel et du propane (National Gas and Propane Installation Code - CSA B149.1), au code de stockage et de manutention du propane (Propane Storage and Handling Code - B149.2) ou aux normes concernant les véhicules de loisirs (ANSI A119.2/NFPA 1192 et CSA 2240 série RV), selon le cas.
- ! Le régulateur fourni doit être utilisé avec l'appareil. Ce régulateur est réglé pour une pression de 11"/28 cm pouces de colonne d'eau/2.8 kPa.
- ! Ton Otto Grill a été conçu pour être uniquement utilisé avec du gaz propane liquide (GPL). Ne pas utiliser avec du gaz naturel (de ville). Les vannes, les orifices, le tuyau et le régulateur ne sont faits que pour le GPL.
- ! Ne pas utiliser avec du charbon de bois.
- ! Les zones autour de la bouteille de propane doivent être exemptes de toute saleté.
- ! Les régulateurs de pression et les tuyaux de rechange doivent être ceux spécifiés par Otto Wilde Grillers.

## LORS DU FONCTIONNEMENT

- ! Ne laisse pas le tuyau de gaz dans le passage. Veille à ce que le tuyau de gaz ne provoque pas de trébuchements pouvant ensuite faire basculer la bouteille de gaz.
- ! Toujours utiliser les appareils Otto Wilde Grillers en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne pas utiliser cette bouteille ni l'entreposer dans un bâtiment, un garage, un espace couvert ou fermé.
- ! Il ne faut pas utiliser ton Otto Grill sous une construction combustible en hauteur.
- ! L'Otto Grill n'est pas adapté à une utilisation en bateau ou véhicule de loisir.
- ! N'utilise pas cet appareil si des matériaux combustibles sont présents dans un périmètre de 24"/60 cm autour du grill.
- ! Tout l'espace de cuisson chauffe lors de l'utilisation. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance et ne pas toucher.
- ! Tenir le tuyau d'alimentation éloigné des surfaces chauffées.
- ! La zone de cuisson doit rester exempte de vapeurs et de liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, ainsi que de matériaux combustibles.
- ! Ne jamais stocker une bouteille de gaz supplémentaire (de rechange) sous ou à côté de ton grill à gaz.
- ! La bouteille de GPL utilisée avec ton grill doit comporter un dispositif de protection contre le remplissage excessif (OPD - Overfilling Prevention Device) et un raccordement à la bouteille QCC1 ou de type 1 (CGA810). Le raccordement de la bouteille doit être compatible avec le branchement présent sur l'appareil connection.

## AVERTISSEMENT

Avant d'utiliser ton Otto Grill, vérifie à chaque fois que le tuyau de gaz n'est pas tordu, craquelé, percé, usé ou coupé. Si tu constataes que le tuyau de gaz est endommagé, n'utilise pas le grill avant de l'avoir remplacé. Le tuyau de gaz doit être remplacé par un tuyau approuvé par Otto Wilde Grillers. Contacte ton revendeur ou notre service clientèle pour plus d'informations.

## ALLUMAGE DE L'ALLUMEUR PIEZO

1. Assure-toi que l'unité de brûleurs est bien en place sur la base de ton Otto Grill : les deux boutons de l'unité de brûleur sont dirigés vers le bas et sont solidement fixés sur la base dans les trous en forme de serrure, et les deux systèmes de fermeture à l'arrière de l'appareil sont accrochés et fermés.
2. Tourne les deux boutons de commande sur la position Off (les curseurs des deux boutons de commande doivent être sur le symbole « 0 »). Tiens-toi à côté de l'Otto Grill car il est possible que des flammes s'échappent pendant le proces sus d'allumage.


### AVERTISSEMENT

! Avant d'ouvrir la valve de la bouteille de propane, merci de vérifier que les deux boutons de commande se trouvent sur la position Off. Ils ne doivent pas se trouver en position appuyée.

3. Ouvre la valve de la bouteille de propane en tournant la valve de la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

### AVERTISSEMENT

! Ne place jamais ta tête dans ou devant l'ouverture de ton Otto Grill pour vérifier le bon allumage du brûleur ou même lorsque tu effectues l'allumage. Pendant toute la durée de l'allumage, merci de tenir tête et corps à une distance minimale de 15"/38cm vis-à-vis de l'ouverture frontale, une flamme pouvant sortir du grill lors de l'allumage du gaz.

4. Déplace le curseur du bouton d'un des deux feux sur la position allumage (le curseur du bouton montre le symbole ) et appuie sur le bouton.
5. En restant appuyé sur le bouton, attends 3 à 5 secondes et appuie ensuite sur le bouton rouge de l'allumeur piezo se trouvant juste à côté du bouton. Si tu entends un bruit d'allumage, continue d'appuyer sur le bouton 5 secondes supplémentaires sans enlever ta main. Le cas échéant, il faut appuyer plusieurs fois sur le l'allumeur piezo.
6. Regarde si le brûleur s'est allumé. Pour ce faire, tiens-toi à une distance minimale de 15"/38cm, devant l'ouverture frontale de ton grill Otto. Tu dois voir une flamme sous le brûleur en céramique.



7. Si le brûleur est bien allumé, alors tu peux allumer le deuxième brûleur si tu le souhaites, et ce en répétant les étapes 4 et 5 décrites. Une fois l'appareil allumé, continue également d'appuyer 5 secondes avant d'enlever ta main afin que la protection à l'allumage ne se referme pas.

### DANGER

! Si la flamme s'éteint par accident, place le bouton du brûleur sur la position de départ et ferme la valve de la bouteille de gaz de propane. Attends minimum 5 minutes avant d'essayer à nouveau avec l'allumeur piezo ou une allumette afin que le gaz non brûlé puisse s'échapper de l'espace intérieur de ton Otto Grill.

## ALLUMAGE MANUEL

1. Assure-toi que l'unité de brûleurs est bien en place sur la base de ton Otto Grill : les deux boutons de l'unité de brûleur sont dirigés vers le bas et sont solidement fixés sur la base dans les trous en forme de serrure, et les deux systèmes de fermeture à l'arrière de l'appareil sont accrochés et fermés.
2. Tourne les deux boutons de commande sur la position Off (les curseurs des deux boutons de commande doivent être sur le symbole « 0 »). Tiens-toi à côté de l'Otto Grill car il est possible que des flammes s'échappent pendant le processus d'allumage.


### AVERTISSEMENT

! Avant d'ouvrir la valve de la bouteille de propane, merci de vérifier que les deux boutons de commande se trouvent sur la position Off. Ils ne doivent pas se trouver en position appuyée.

3. Ouvre la valve de la bouteille de propane en tournant la valve de la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

### AVERTISSEMENT

! Ne place jamais ta tête dans ou devant l'ouverture de ton Otto Grill pour vérifier le bon allumage du brûleur ou même lorsque tu effectues l'allumage. Pendant toute la durée de l'allumage, merci de tenir tête et corps à une distance minimale de 15"/38 cm vis-à-vis de l'ouverture frontale, une flamme pouvant sortir du grill lors de l'allumage du gaz.

4. Allume maintenant une allumette d'une longueur minimale de 8"/20 cm et insère-la dans le foyer de ton Otto Grill pour que la flamme soit positionnée sous le brûleur à allumer. Tu peux aussi utiliser un allume-feu à tige allongée.
5. Déplace le curseur du bouton brûleur à allumer sur la position allumage (le curseur du bouton montre le symbole ) et appuie sur le bouton. Si tu entends un bruit d'allumage, continue d'appuyer sur le bouton 5 secondes supplémentaires sans enlever ta main.
6. Regarde si le brûleur s'est allumé. Pour ce faire, tiens-toi à une distance minimale de 15"/38 cm, devant l'ouverture frontale de ton grill Otto. Tu dois voir une flamme sous le brûleur en céramique.
7. Si le brûleur est bien allumé, alors tu peux allumer le deuxième brûleur si tu le souhaites, et ce en répétant les étapes 4 et 5 décrites. Une fois l'appareil allumé, continue également d'appuyer 5 secondes avant d'enlever ta main afin que la protection à l'allumage ne se referme pas.



5/6

Après l'allumage, garde le bouton enfoncé pendant 5 secondes



### DANGER

- ! Si le brûleur ne s'allume pas, place le bouton de commande du brûleur sur la position Off et ferme la vanne de la bouteille de gaz. Attends au moins 5 minutes avant d'essayer un nouvel essai en utilisant un allumeur piezo ou une allumette, afin que le gaz non brûlé puisse s'échapper de l'intérieur de ton Otto Grill.
- ! Si tu n'attends pas 5 minutes que le gaz s'échappe lorsque l'Otto Grill ne s'est pas allumé, une flamme explosive peut se créer, pouvant causer des blessures graves, voire mortelles.

## INSTALLATION

# MISE EN PLACE

### RÉGLAGE DU FREIN D'AJUSTEMENT DE LA HAUTEUR DE LA GRILLE

Ton Otto Grill 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 ton 'Otto Grill 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, ce qui signifie que le niveau de réglage en hauteur aura plus de résistance lorsqu'il sera utilisé pour régler la hauteur de la grille du grill.
- 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, ce qui signifie que le niveau de réglage en hauteur aura moins de résistance lorsqu'il sera utilisé pour régler la hauteur de la grille du grill.

Règle toujours le système de réglage de la hauteur de la grille du grill afin que, lors de la cuisson, la position de la grille puisse être réglée à l'aide du levier avec la résistance appropriée. Cela permet que la grille reste en place même lors de la cuisson d'aliments lourds.

#### AVERTISSEMENT

**!** Éteins les brûleurs de ton Otto Grill 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.



Scanne le QR-Code avec ton smartphone ou avec ta tablette pour ouvrir le site web contenant la vidéo d'assemblage du levier.



## COMMENT GRILLER

1. Utilise le levier pour régler la hauteur **3** et place le grill au niveau le plus bas (Meat-O-Meter niveau 5).
2. Utilise le levier pour retirer la grille en fonte du support de grille **1** et place-la sur une surface résistant à la chaleur offrant un espace suffisant.
3. Allume ton Otto Grill comme décrit dans les sections « Allumage piézo » ou « Allumage manuel ».
4. Remplis le bac de récupération **2** d'eau jusqu' à la moitié et insère-le dans l'espace prévu à cet effet sous le support du grill.
5. Attends 2-3 minutes afin que les brûleurs atteignent leur température de fonctionnement.
6. Place tes aliments à griller sur la grille en fonte du grill.
7. Règle les brûleurs sur l'intensité de grill souhaitée à l'aide des boutons de commande.
8. Utilise le levier pour remettre la grille du grill en fonte sur le support du grill.
9. Utilise le levier **3** pour mettre la grille du grill en fonte dans la position de grill désirée et attends que tes aliments atteignent la température de cuisson souhaitée.
10. Répète les étapes 1 et 2, 8 et 9 pour retourner tes aliments et les faire griller de l'autre côté.



### AVERTISSEMENT

- ! Lors de la cuisson, l'Otto Grill doit être placé sur une surface plane, stable et non combustible, dans un endroit exempt de matières combustibles. Une surface en asphalte (enrobé bitumeux) n'est pas adaptée à cette fin.
- ! Avant de retirer le bac de récupération une fois que tu as terminé d'utiliser le grill, attends que le grill et l'intérieur du grill aient suffisamment refroidi.
- ! Ne place jamais ta tête dans ou devant l'ouverture de ton Otto Grill pour vérifier la cuisson des aliments. Pendant toute la durée de l'utilisation, merci de tenir tête et corps à une distance minimale de 15"/38cm vis-à-vis de l'ouverture frontale.
- ! L'ensemble de l'appareil chauffe énormément. Fais particulièrement attention à la présence d'enfants ou de personnes âgées dans les environs.
- ! Porte toujours des gants lorsque tu utilises ton Otto Grill.

ÇA CHAUFFE

# BAPTÊME DU FEU

À un moment, il faut bien se lancer ! Pour ce faire, rien de mieux qu'une entrecôte bien tendre. L'Otto Grill 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 a la maison !**

Tu trouveras bien d'autres idées de recettes (pas seulement pour la viande), des tutoriaux et des informations sur [www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 entrecôtes d'environ  
0.6lb/300g., par exemple de  
John Stone  
2.2 lbs/1 kg. de patates douces  
1-2 poivrons rouges  
3 branches de thym  
1 branche de romarin  
Gros sel  
Poivre multicolore  
Huile d'olive

## 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.

## 2. PRÉCHAUFFAGE

Pour obtenir la meilleure entrecôte, tu dois préchauffer l'Otto Grill 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.



## 3. CUIRE UNE ENTRECÔTE PARFAITE

La clé pour bien griller de la viande, 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.

L'entrecôte doit être cuite environ 1 minute de chaque côté à 1500°F/900°C, au niveau 1 du Meat-O-Meter. Cela vaut pour une entrecôte d'une épaisseur de 1"/2.5cm. Si ton entrecôte est plus épaisse, utilise un thermomètre à viande. Otto recommande une température au cœur de 125-131°F/53-56°C. Retire ensuite l'entrecôte de la grille et laisse-la refroidir deux minutes. Lis l'article « Griller le steak parfait » sur notre site internet pour en apprendre plus sur la cuisson de tes steaks.

## 4. GRILLER LES DEUX CÔTÉS ET SERVIR

Griller les tranches de patate douce et les lamelles de poivron des deux côtés au niveau faible chaleur 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. Et maintenant, régale-toi !



### INFORMATION

Ton Otto Grill 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 souhaitée.

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 Otto Grill est muni de deux brûleurs infra-rouges pouvant être réglés séparément. Cette spécificité te donne la possibilité d'adapter le grill à l'utilisation exacte que tu veux en faire. Le réglage des brûleurs peut être effectué à l'aide des deux boutons de commande de ton Otto Grill. Tu as le choix entre les réglages Arrêt (0), Puissant (grand symbole de flamme) et Faible (petit

symbole de flamme) pour paramétrer les brûleurs individuellement. Tu trouveras davantage d'informations et de recettes pour ton Otto Grill sur le site d'Otto Wilde [www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)

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

Faire fonctionner **un brûleur**



Petites pièces  
(ex. filet)

Faire fonctionner **deux brûleurs** avec le même paramétrage



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

Faire fonctionner **deux brûleurs** avec deux paramétrages différents



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

## ENTRETIEN

Éteins ton Otto Grill, attends que le grill ainsi que toutes ses parties amovibles aient complètement refroidi. Ferme la valve de la bouteille de gaz et dévisse le tuyau avant de commencer le nettoyage.



### 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 brûleurs de ton Otto Grill en ouvrant les deux leviers de la partie arrière, puis en soulevant l'unité de brûleurs de quelques millimètres à l'arrière pour enfin la déplacer vers l'arrière et la retirer de la partie inférieure. Pose l'unité de brûleurs du côté extérieur sur un torchon pour pouvoir voir les deux brûleurs en céramique.

Lorsque tu retires l'unité de brûleurs et que tu nettoies les surfaces proches en acier, fais bien attention à ne jamais provoquer de chocs ou de secousses au niveau des brûleurs en céramique, ceux-ci pouvant les endommager.

Tu peux alors nettoyer les surfaces intérieures de ton Otto Grill avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Tu n'as pas besoin de nettoyer les plaques en céramique des brûleurs.

Lorsque tu as terminé le nettoyage, rince abondamment avec de l'eau afin d'éliminer tous les restes de savon. Lorsque tu nettoies l'unité de brûleurs, veille à ce que l'eau ne pénètre pas dans les brûleurs.

Nettoie les surfaces en acier de ton Otto Grill 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.

## 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 Otto Grill 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.
- ! Assure-toi qu'il n'y a pas d'insectes et d'œufs d'insectes. s'emboîte dans le tuyau à gaz ou dans d'autres pièces conductrices de gaz.

## STOCKAGE

Si tu n'utilises pas l'Otto Grill, ferme le robinet de la bouteille de gaz liquide.

Si l'Otto Grill est stocké dans la maison, la bouteille de gaz liquide doit être retirée et rangée dans un endroit bien ventilé.

Si tu ne retires pas la bouteille de gaz liquide du grill, conserve le grill ainsi que la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé en plein air.

Les bouteilles de gaz liquide doivent être stockées dans un endroit bien ventilé en plein air et tenues hors de portée des enfants. Les bouteilles de gaz retirées ne peuvent pas être conservées dans un immeuble, dans un garage ou dans tout autre espace fermé.

## TON GRILL NE FONCTIONNE PLUS TRÈS BIEN

# QUE FERAIT OTTO DANS CE CAS?

ERREUR/PROBLÈME	SOURCE DE L'ERREUR	COMMENT FAIRE ?
<b>Les brûleurs ne s'allument pas malgré la pression des boutons de commande en position allumée.</b>	Pas d'étincelle d'allumage.	Placer le bouton de commande sur la position zéro, jeter un œil à l'espace de cuisson et observer l'éventuelle présence d'étincelle lors de la pression sur le bouton d'allumage piezo. Si tu ne vois pas d'étincelle, alors contacte le service clients d'Otto Wilde Grillers.
	Le bouton de commande ne se trouve pas en position d'allumage.	Placer le bouton de commande en position d'allumage et appuyer.
	La valve de la bouteille de gaz n'est pas ouverte.	Ouvrir la valve en tournant vers la gauche.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le régulateur de pression est défectueux.</li> <li>• Les branchements ne sont pas étanches.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Changer le régulateur de pression.</li> <li>• Vérifier l'étanchéité des branchements.</li> </ul>
	Le tuyau est coincé ou plié.	Vérifier la pose correcte des flexibles.
	Les brûleurs ne reçoivent pas de gaz.	Vérifier tout d'abord si du gaz sort des brûleurs. Placer le bouton de commande au maximum sans appuyer sur l'allumeur piezo. On doit entendre le gaz venir. Si tu n'entends pas le gaz, alors enlève le tuyau de l'appareil et vérifie qu'il ne soit pas bouché. Si c'est le cas, nettoie-le.
<b>Les brûleurs s'éteignent pendant le fonctionnement.</b>	Les grillades sont entrées en contact avec le détecteur de flamme (capteur de température).	Placer les grillades de telle façon à ce qu'elles ne puissent pas entrer en contact avec le capteur de température. Allumer de nouveau le brûleur concerné.
<b>Les brûleurs fonctionnent mais à faible puissance.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buses ou conduite de gaz sales.</li> <li>• Plaques en céramique cassées.</li> </ul>	Envoyer l'appareil à OWG pour réparation.
<b>Réglage de la hauteur trop difficile.</b>	Frein ou levier d'arrêt trop serrés.	Régler la force de réglage souhaitée à l'aide du levier de frein.
<b>La grille ne reste pas en place, elle descend.</b>	Réglage trop faible de la force d'arrêt.	Augmenter la force de réglage en tournant le levier vers la droite de sorte à ce que la grille ne descende plus lorsqu'elle est lourde.
<b>Impossible de retirer le couvercle.</b>	Fermetures de serrage non ouvertes.	Ouvrir les fermetures de serrage à l'arrière de l'appareil.
	Le couvercle n'a pas été glissé en arrière.	Pousser le couvercle de 3,5-5"/ 15-20mm vers l'arrière par rapport à la base, à la main. Soulever le couvercle de la base par devant et derrière et le cas échéant, appuyer légèrement de l'extérieur pour replacer les parties latérales de la base.

**POUR FINIR**

# **GARANTIE ET EXCLUSION DE LA RESPONSABILITÉ**

L'Otto Grill est uniquement destiné à une utilisation à l'air libre dans le cadre privé.

- ! 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 ou brûlant le gaz. 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 Otto Grill 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 ou brûlant le gaz. 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:



## **CONTACT**

Otto Wilde Grillers Inc.  
12600 Hill Country Blvd  
Suite R-130 #293  
Austin, TX 78738

Service Hotline  
+1 855-505-5646

E-Mail  
service@ottogrills.com

Recettes, conseils et bien plus encore sur **[www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)**



Scan the QR-Code with the camera of your smartphone or your tablet to open the website to get to further video instructions and video tutorials.

Scanne le QR-code avec ton téléphone ou avec ta tablette pour ouvrir le site web et obtenir plus d'instructions en vidéo et des tutoriels.

Share your grill experience with us!  
Partage ton expérience barbecue avec nous !



Otto Wilde Grillers Inc.  
12600 Hill Country Blvd  
Suite R-130 #293  
Austin, TX 78738  
+1 (855) 505-5646  
service@ottogrills.com

[www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)