



O.F.B. LITE

**VOR DEM ERSTGEBRAUCH
UNBEDINGT LESEN!**



BEDIENUNGSANLEITUNG

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung
und die Originalverpackung gut auf.

WILLKOMMEN IN DER FAMILIE!



EEENDLICH, JUNG!

Da ist das Ding! Otto Wilde gratuliert Dir zum Kauf Deines O.F.B. Lite Das war eine verdammt gute Entscheidung, denn nur damit grillst Du die Steaks, die Du auch wirklich verdienst.

Von heute an gehörst Du damit zur großen Grill-Familie von Otto Wilde. Wir wünschen Dir hiermit großartige Grillerlebnisse und viel Spaß mit Deinem neuen O.F.B. Lite!

Otto, Alex, Julia und Nils.

ANGRILLEN - ABER SICHER!

Am liebsten möchtest Du jetzt natürlich direkt loslegen und Dein erstes Steak auf den Rost hauen. Bevor Du nun aber zum feierlichen Angrillen schreitest, solltest Du noch einen aufmerksamen Blick auf unsere Anleitung werfen. Das steigert die Vorfreude - und garantiert Dir ein sicheres Grillvergnügen.

In unserer Gebrauchsanweisung zeigen wir Dir, wie Du verantwortungsvoll mit der geballten Power von Ottos O.F.B. Lite umgehst. Solltest Du Deinen Grill einmal verleihen, gehört diese Anleitung ebenfalls ins Gepäck. Und jetzt schnell los starten - denn nach dem Lesen ist vor dem Grillen!

WER LIEST, LEBT LÄNGER!

WARNHINWEISE

Mit dem O.F.B. Lite hast Du Dir ein richtig heißes Teil zugelegt. Als Hochtemperatur-Grillmeister musst Du den Grill und den Grillprozess gut beherrschen. Deshalb haben wir Dir hier wichtige Informationen zusammengestellt, wie Du den O.F.B. Lite sicher bedienst.

Bitte ließ Dir diese aufmerksam durch, weil ein Nichtbeachten der hier aufgeführten Gefahrenhinweise und Vorsichtsmaßnahmen zu schweren oder sogar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen kann.

ALLGEMEINE GEFAHRENHINWEISE

- ! Flüssiggas ist leicht entzündlich und hoch explosiv.
- ! Eine zu hohe Gaskonzentration kann zur Erstickung durch Sauerstoffmangel führen.
- ! Propangas ist schwerer als Luft und kann sich in Senken sammeln oder in kleinen, schlecht belüfteten Innenhöfen beim unkontrollierten Ausströmen zu gesundheitsschädlichen Gaskonzentrationen führen. Der O.F.B. Lite ist deshalb ausschließlich im Freien und bei ausreichender Belüftung zu benutzen.
- ! Es ist darauf zu achten, dass kein Flüssiggas unkontrolliert ausströmt.
- ! Vorgaben des Herstellers bzw. Verleihers der verwendeten Gasflasche ist unbedingt Folge zu leisten.
- ! Folge den für diesen Gasgrill angegebenen Anleitungen zum Anschluss des Gasdruckreglers.
- ! In der Nähe des Grills sollten sich beim Anschließen der Gasflasche keine Zündquellen befinden, vor allem kein offenes Feuer oder brennende Zigaretten, Kerzen, Lampen etc. Auch elektrische Geräte können eine Gefahr darstellen, falls beim Anschließen Gas ausströmt.
- ! Bei poröser oder defekter Gasleitung darf der Grill nicht in Betrieb genommen werden.
- ! Sollte Deine Gasleitung ein maximales Verwendungsdatum besitzen, wenn nationale Bestimmungen dieses erfordern, oder wenn Deine Gasleitung poröse oder beschädigte Stellen aufweist, so ist diese auszutauschen.
- ! Prüfe nach längerem Nichtgebrauch den Otto Wilde Grillers O.F.B. Lite vor Gebrauch auf Gaslecks.

- ! Suche Gaslecks niemals mit Hilfe einer offenen Flamme sondern mit einem geeigneten Mittel, z.B. Lecksuchspray.
- ! Betreibe Deinen O.F.B. Lite nicht, wenn ein Gasanschluss undicht ist.
- ! Reinige Deinen O.F.B. Lite in regelmäßigen Abständen anhand der Anleitung „Reinigen“.
- ! Flüssigpropangas ist kein Erdgas. Der Umbau des Grills auf Erdgas und der Versuch, Erdgas mit diesem Flüssigpropangas-Grill zu nutzen, sind gefährlich und führen zum Verlust der Garantie.
- ! Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann Gefahren verursachen und sollte von Deinem Gaslieferanten geprüft werden.
- ! Verwende keine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- ! Auch in einer scheinbar leeren Gasflasche kann noch Gas enthalten sein. Diese Gasflaschen sind entsprechend zu transportieren und zu lagern.
- ! Die Gaszufuhr an der Gasflasche ist nach Gebrauch zu schließen.
- ! Nimm keine Änderungen oder Umbauten an Deinem O.F.B. Lite vor.
- ! Der Otto Wilde Grillers O.F.B. Lite ist nicht zur Montage in oder auf Wohnwagen und/oder Booten vorgesehen.
- ! Baue dieses Modell des Grills nicht in eine integrierte oder Einschub-Konstruktion ein. Zuwiderhandlungen können einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann.

IM BETRIEB

- ! Dieses Gerät ist gemäß Zertifizierung ausschließlich für den Betrieb im Freien vorgesehen.
- ! Gehe stets sorgsam mit Deinem Otto Wilde Grillers O.F.B. Lite um. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lasse den Grill nie unbeaufsichtigt, und bewege den Grill nicht während des Betriebs.
- ! Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nimm das Grillgut aus den Flammen, bis diese nachlassen.
- ! Fasse während des Grillbetriebs niemals die Vorderfront, die Seitenteile oder die Rückwand der Grillkammer an.
- ! Halte die Gasleitung von allen warmen Flächen fern.
- ! Halte die Grillfläche frei von entflammbar Gasen und Flüssigkeiten, wie z.B. Kraftstoff, Alkohol, und anderen brennbaren Materialien.
- ! Sollte der Brenner während des Betriebs erlöschen, stelle die Bedienknäufe auf die Null-Position. Gehe dem Problem unter „Troubleshooting“ auf Seite 16 auf den Grund, bevor Du erneut versuchst den O.F.B. Lite zu zünden.
- ! Lagere keine Reserve-oder nicht angeschlossenen Gasflaschen in der Nähe Deines O.F.B. Lite.
- ! Dein Otto Wilde Grillers-Gasgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Alle zugänglichen Teile des Grills können sehr heiß sein. Halte deshalb Kinder vom Grill fern, wenn der Grill in Betrieb ist.
- ! Versuche unter keinen Umständen, während des Gebrauchs des Grills den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung zu demontieren.
- ! Verwende stets hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Du den Grill bedienst.

GEFAHR DURCH BRÄNDE

- ! In einem Umkreis von 60 cm hinter dem Grill und seitlich des Grills dürfen keine entflammbar Materialien vorhanden sein.
- ! Verwende keine Holzkohle, Briketts oder andere Brennstoffe in Deinem Otto Wilde Grillers-Gasgrill. Brandgefahr!
- ! Falls Fette anfangen zu brennen, drehe die Bedienknäufe auf die Null-Position und lasse die Fette ausbrennen. Versuche niemals, brennendes Fett mit Wasser zu löschen, da dies zu Explosionen führt.
- ! Achte darauf, dass trockene Lebensmittel, wie zum Beispiel Brot, nicht anfangen zu brennen.
- ! Lege die Grillabdeckung oder andere entflammbar Gegenstände nicht auf dem Grill ab – Brandgefahr!
- ! Größere Fettansammlungen sollten vermieden und gegebenenfalls entfernt werden.

LAGERUNG

- ! Wenn der O.F.B. Lite nicht benutzt wird, muss der Hahn an der Flüssiggasflasche zuge dreht werden.
- ! Sollte der O.F.B. Lite im Haus gelagert werden, muss die Flüssiggasflasche abgenommen und an einem gut belüfteten Platz gelagert werden.
- ! Wenn die Flüssiggasflasche nicht vom O.F.B. Lite abgenommen wird, muss der Grill zusammen mit der Flüssiggasflasche an einem gut belüfteten Ort im Freien aufbewahrt werden.
- ! Flüssiggasflaschen müssen so an einem gut belüfteten Platz im Freien gelagert werden, dass sie für Kinder außer Reichweite sind. Abgenommene Flüssiggasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, in der Garage oder in einem anderen geschlossenen Bereich gelagert werden.

BEVOR DU LOSLEGST:

VERWENDUNG

Dein Otto Wilde Grillers O.F.B. Lite ist ausschließlich zum Grillen von Speisen gedacht.

Dein Otto Wilde Grillers O.F.B. Lite ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert.

WARNUNG

Der Otto Wilde Grillers O.F.B. Lite darf nur im Freien benutzt werden. Der Otto Wilde Grillers O.F.B. Lite darf nicht als Einbaugerät genutzt werden.

Dieses Gerät eignet sich nicht zur Benutzung in Luftfahrt, Schifffahrt und Personenfahrzeugen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, welche durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch resultieren.

KATEGORIE • GASDRUCK	BESTIMMUNGSLAND	GASART • LEISTUNG • VERBRAUCH	DÜSEN-DURCHMESSER
I 3P • 30mbar	Bulgarien, Dänemark, Estland, Finnland, Island, Litauen, Lettland, Malta, Norwegen, Rumänien, Schweden, Slowakei, Slowenien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Zypern	Propan • 0,36 kg/h	0,85 mm
I 3P • 37mbar	Belgien, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Luxemburg, Polen, Portugal	Propan • 0,43 kg/h	0,85 mm
I 3P • 50mbar	Deutschland, Niederlande, Österreich, Schweiz, Spanien	Propan • 0,50 kg/h	0,85 mm

LIEFERUMFANG

Zum Lieferumfang Deines O.F.B. Lite gehören auch die unten gezeigten Zubehörteile. Bitte kontrolliere vor dem ersten Grillen, ob alles komplett ist.



CE: 0085-16

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Reinige alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, insbesondere den Gusseisen-Grillrost und die Fettfangschale.

LOS GEHT'S!

INBETRIEBNAHME

ANSCHLIESSEN DER PROPANGASFLASCHE



Stelle die Propangasflasche aufrecht und sicher auf. Positioniere die Gasflasche so, dass diese aufrecht und sicher steht und unter keinen Umständen Teile des O.F.B. Lite berührt. Wähle die Position der Gasflasche und den Abstand vom O.F.B. Lite so, dass die Wärmestrahlung nicht die Oberfläche der Gasflasche oder die der Gasleitung erreicht. Stelle weiterhin sicher, dass die Gasleitung nicht unter Spannung steht.



Schließe die Propangasflasche an
Da der Druckminderer mit einer Mutter mit Linksgewinde versehen ist, musst Du diesen durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn an die Gasflasche anschrauben. Ziehe die Überwurfmutter **handfest** an.

Verwende den Druckminderer auf keinen Fall zum Festziehen der Schraubverbindung.



Schließe das reglerlose Ende der Gasleitung an den Gasanschluss Deines O.F.B. Lite an
Schiebe den Knickschutz am reglerlosen Ende über die Gasleitung. Die beiden Befestigungslöcher müssen hierbei zum Gerät zeigen.

Da auch das reglerlose Ende der Gasleitung mit einer Überwurfmutter mit Linksgewinde $\frac{1}{4}$ " versehen ist, musst Du auch dieses durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn am hierfür vorgesehenen Anschluss Deines O.F.B. Lite anschrauben. Ziehe die Überwurfmutter **handfest** (verwende hierzu auf keinen Fall Werkzeug) an.

Befestige den Knickschutz
Schiebe den Knickschutz über die am Gasanschluss des O.F.B. Lite befestigte Mutter bis an die Rückwand des Gerätes. Schiebe dann die mitgelieferten Federstecker in die beiden hierfür vorgesehenen Befestigungslöcher.

Öffne nun das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN UMGANG MIT PROPANGASFLASCHE

- ! Flüssigpropangas ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas.
- ! Flüssigpropangas ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z.B. in einer Gasflasche, ist es flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Gas.
- ! Flüssigpropangas ist schwerer als Luft. Ausströmendes Flüssigpropangas kann sich an tiefer gelegenen Stellen sammeln und verteilt sich dann nicht.
- ! Die Gasflasche muss immer stehend aufgestellt, transportiert und gelagert werden.
- ! Flüssigpropangasflaschen dürfen nicht fallengelassen werden und müssen immer mit Vorsicht behandelt werden.
- ! Lagere und transportiere die Gasflasche nie an Orten, an denen Temperaturen über 51°C auftreten könnten (nicht mehr mit der Hand anfassbar – Beispiel: Lasse die Gasflasche an warmen Tagen nicht im Auto).
- ! Behandle mutmaßlich „leere“ Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle. Auch wenn sich in der Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch Gasdruck in der Flasche vorhanden sein. Schließe deshalb immer das Ventil an der Flasche, bevor Du die Flasche vom Gerät trennst.
- ! Verwende unter keinen Umständen beschädigte Gasflaschen. Verbeulte oder rostige Gasflaschen oder Gasflaschen mit beschädigtem Ventil stellen eine Gefahr dar und müssen sofort durch eine intakte Flasche ersetzt werden.
- ! Der Anschluss für die Gasleitung an der Gasflasche muss bei jedem Anschluss der Gasflasche an das Gerät auf Leckagen getestet werden. Nimm diesen Test z.B. nach jedem Wiederauffüllen der Gasflasche vor.
- ! Stelle stets sicher, dass der Regler so angebracht ist, dass die kleine Belüftungsöffnung nach unten zeigt und kein Wasser in die Öffnung eindringen kann. Diese Belüftungsöffnung muss sauber und frei von Schmutz, Fett, Insekten, usw. sein.

Überprüfe die Anschlussstellen auf Lecks

Trage schaumbildendes Mittel (z.B. Lecksuchspray oder Lauge) auf beide Anschlussstellen der Gasleitung auf. Öffne das Ventil der Gasflasche. Kontrolliere nun beide Anschlussstellen und prüfe, ob sich Blasen bilden. Sollten sich Blasen bilden oder sollte eine bereits vorhandene Blase größer werden, ist ein Leck vorhanden. Falls ein Leck vorhanden sein sollte, schließe das Ventil der Gasflasche.

Überprüfe dann, ob die Gasleitung korrekt angeschlossen und fest verschraubt ist. Sollte die Verschraubung an einer der beiden Anschlussstellen locker sein, ziehe diese fest. Öffne hiernach das Gasflaschenventil wieder und prüfe erneut mit der Seifenlösung, ob die Anschlussstellen dicht sind.

Sollte eine der Anschlussstellen weiterhin Lecks aufweisen, wende Dich an Deinen Händler oder kontaktiere unseren Kundenservice. Allgemeine Kontaktinformationen findest Du auf unserer Website unter:

www.ottowildegrippers.com.

INBETRIEBNAHME

ZÜNDEN PER PIEZUZÜNDER

- Nimm eine Position seitlich Deines O.F.B. Lites ein, da beim Zündvorgang Flammen aus der Frontöffnung austreten können.
- Stelle sicher, dass der Indikator des Bedienknafs auf „0“ zeigt.
- Drücke nun den Bedienknopf herunter und drehe ihn in einer durchgehenden Bewegung in die Zündposition, sodass der Indikator auf das Zündsymbol zeigt. Bei der Drehung solltest Du zweimal ein Klickgeräusch vernehmen. Halte den Bedienknopf für weitere 3 Sekunden gedrückt, bevor Du ihn loslässt. Der Pilotbrenner, der unter den beiden Brennerplatten in der Mitte der Rückwand angebracht ist, sollte nun brennen.
- Vergewissere Dich, dass der Pilotbrenner brennt.
- Um die Brenner zu zünden, drücke nun den Bedienknopf erneut runter und drehe ihn bis der Indikator auf das große Flammensymbol zeigt. Dadurch sollte die Zündung der beiden Brenner erfolgen.
- Überprüfe, ob die Brenner gezündet sind. Schau dazu, unter Einhaltung des Mindestabstands von 30cm, in die Frontöffnung Deines O.F.B. Lites. Unter den Brennern muss eine Flamme zu sehen sein.



MANUELLES ZÜNDEN

Falls die Pilotflamme nicht vom Piezozünder gezündet wurde:

- Nimm eine Position seitlich des O.F.B. Lite ein, wegen eventuellem Austritt von Flammen beim Zünden.
- Entzünde nun ein Kamin-Zündholz mit einer Länge von mindestens 20cm und führe dieses in die Grillkammer Deines O.F.B. Lite ein, sodass die Flamme leicht unter dem zu Pilotbrenner positioniert ist. Du kannst auch ein Stabfeuerzeug verwenden.
- Bringe nun den Bedienknopf in die Zündposition (der Indikator des Bedienknafs zeigt auf das Zündsymbol) und drücke den Bedienknopf herunter. Nachdem Du das Zündgeräusch des Brenners hörst, halte den Bedienknopf weitere 5 Sekunden lang gedrückt bevor Du ihn loslässt
- Überprüfe, ob die Pilotflamme brennt. Schau dazu, unter Einhaltung des Mindestabstands von 30cm, in die Frontöffnung Deines O.F.B. Lite. Unter dem gezündeten Keramikbrenner muss eine Flamme zu sehen sein.
- Wenn der Zündversuch erfolgreich war, kannst Du nun, die Brenner zünden, indem Du den Bedienknopf auf das Flammensymbol drehst.



OTTO WARNT

! Überprüfe vor jeder Benutzung Deines O.F.B. Lite die Gasleitung auf Knicke, Risse, Abnutzung oder Einschnitte. Solltest Du Beschädigungen an der Gasleitung feststellen, darfst Du den Grill nicht verwenden, bevor Du diese ausgetauscht hast. Ersetze die Gasleitung nur durch eine von Otto Wilde Grillers zugelassene. Wende Dich hierzu an Deinen Händler oder unseren Kundenservice.

! Bewege nie Deinen Kopf in oder direkt vor die Öffnung Deines O.F.B. Lite, um zu prüfen, ob die Brenner bereits gezündet sind. Halte während des gesamten Zündvorgangs mit Deinem Gesicht und Körper einen Abstand von mindestens 30 cm zur Frontöffnung ein, da beim Entzünden des Gases eine Flamme aus dem Grillraum austreten kann.

! Bevor Du das Ventil an der Propangasflasche öffnest, muss sich der Bedienknopf in der Aus-Position befinden und dürfen nicht bereits runtergedrückt sein.

! Falls der Brenner nicht gezündet hat, drehe den Bedienknopf für den Brenner in die Ausgangsposition und schließe das Ventil der Propangasflasche. Warte mindestens 5 Minuten bevor Du einen neuen Zündungsversuch per Piezozünder oder mit dem Zündholz unternimmst, damit unverbranntes Gas aus dem Innenraum Deines O.F.B. Lite entweichen kann.

Solltest Du die Wartezeit von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der O.F.B. Lite nicht zündet, kann eine explosionsartige Stichflamme entstehen, die zu ernsthaften oder gar tödlichen Verletzungen führen kann.

INBETRIEBNAHME

GRILLVORGANG

- Ziehe mit dem Hebel den Grillrost aus den Rosteinschub **1** und lege ihn neben dem O.F.B. Lite auf eine hitzebeständige Fläche mit ausreichend Platz ab.
- Zünde Deinen O.F.B. Lite wie in den Abschnitten „Zünden per Piezozünder“ oder „Manuelles Zünden“ beschrieben.
- Fülle die Fettfangschale bis zur Hälfte mit Wasser und setze in einem Einschub unterhalb der gewünschten Grillrosthöhe **2** bzw. auf den Boden des Garraumes ein.
- Warte 2-3 Minuten bis die Brenner Betriebstemperatur erreicht haben.
- Platziere Dein Grillgut auf dem Grillrost .
- Stelle über den Bedienknopf die benötigte Grillintensität der Brenner ein.
- Setze mit dem Hebel den Grillrost zurück auf den Rosteinschub, in der gewünschte Rosthöhe warte bis Dein Grillgut den gewünschten Gargrad erreicht hat.
- Um Dein Grillgut zu wenden und von der anderen Seite zu grillen wiederhole die beiden vorherigen Schritte.



Vor Erstbenutzung bitte Folie abziehen!

Benutze das Hitzeschutzblech

Ziehe das am Boden des O.F.B. Lite eingesteckte Hitzeschutzblech entweder komplett oder mindestens bis zur Vorderkante der Aufstellfläche heraus. Das Hitzeschutzblech verhindert eine unzulässige Erwärmung der Aufstellfläche durch aus dem Grill austretender Hitzestrahlung.

OTTO WARNT

! Nutze für das Ein- und Aussetzen des Grillrostes stets den mitgelieferten Hebel und achte darauf, Berührungen mit dem heißen Grillrost in jedem Fall zu vermeiden.

! Bei Gebrauch erhitzt sich der gesamte Grill. Lasse deshalb Deinen O.F.B. Lite niemals unbeaufsichtigt.

! Warte vor Entnahme der Fettfangschale nach Abschluss des Grillvorganges, bis sich diese und der Innenraum des O.F.B. Lite ausreichend abgekühlt haben.

! Bewege niemals Deinen Kopf oder Gliedmaßen in oder direkt vor die Öffnung Deines O.F.B. Lite, um den Gargrad Deines Grillguts zu prüfen. Halte während des gesamten Grillvorgangs mit Deinem Gesicht und Körper einen Mindestabstand von 30 cm zur Grillraumöffnung ein.

! Bei Betrieb des O.F.B. Lite dürfen sich innerhalb von 60 cm über, unter, seitlich vom oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden. Brandgefahr!

GUT ZU WISSEN

REINIGUNG

Schalte Deinen O.F.B. Lite aus, warte bis der Grill inklusive aller herausnehmbaren Teile komplett abgekühlt ist. Schließe das Ventil der Gasflasche und schraube die Gasleitung ab, bevor Du mit dem Reinigen beginnst.



AUSSENFLÄCHEN

Diese kannst Du mit einem Lappen und warmem Seifenwasser reinigen. Wenn Du die Reinigung abgeschlossen hast, spüle gründlich mit Wasser nach, um alle Seifenreste zu entfernen.

INNENFLÄCHEN

Löse die beiden Rosteinschübe im Garraum Deines O.F.B. Lites, indem du die beiden Rändelmuttern gegen den Uhrzeigersinn losschraubst. Entnehme den Rosteinschub und lege ihn beiseite. Die Abstandsbolzen müssen nicht zwingend bei jeder Reinigung gelöst werden. Wenn nötig löse nun die beiden Abstandsbolzen, indem du diese gegen den Uhrzeigersinn aus dem Gewinde in der Seitenwand Deines O.F.B. Lites losschraubst. Lege diese ebenfalls beiseite und wiederhole die Schritte für den gegenüberliegenden Rosteinschub.

Nun kannst Du mit einem Lappen und warmem Seifenwasser die Innenflächen Deines O.F.B. Lite reinigen. Die Keramikplatten der Brenner brauchen nicht gereinigt zu werden.

Wenn Du die Reinigung abgeschlossen hast, spüle gründlich mit Wasser nach, um alle Seifenreste zu entfernen. Bei der Reinigung der Brenneinheit achte darauf, dass kein Wasser in die Brenner läuft.

Reinige die Edelstahlflächen Deines O.F.B. Lite ausschließlich mit einem weichen Tuch und Seifenwasser.

Befestige man wieder die 4 Abstandsbolzen in den dafür vorgesehenen Gewinden an den Innenseiten Deines O.F.B. Lites. Setze nun die Rosteinschübe ein und fixiere diese mithilfe der 2 Rändelmuttern.

Hinweis: Zum Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen kannst Du auch Stahlwolle benutzen. Dabei solltest Du jedoch darauf achten, dass Du stets in Bürstrichtung über verschmutzte Fläche reibst, um Kratzer zu vermeiden.

GUSSEISEN-GRILLROST

Nutze eine Spülbürste um Deinen Gusseisen-Grillrost unter fließendem, warmen Wasser abzubürsten. Wenn Du Deinen Rost von allen Grillrückständen befreit hast, trockne ihn mit einem Geschirrhandtuch gründlich ab. Schlage dann Deinen Grillrost in ein Tuch ein und verstau ihn bis zum nächsten Einsatz.

Hinweis: Nutze zum Trocknen Deines Gusseisen-Grillrosts ein älteres Geschirrtuch, damit keine Restfette Dein Lieblingsgeschirrtuch ruinieren.

HERAUSNEHMBARE FETTFANGSCHALE

Entferne die Fettreste großflächig mit Papiertüchern, bevor Du die Fettfangschale mit warmem Seifenwasser auswäschst. Spüle die Fettfangschale danach nochmal gründlich mit klarem Wasser ab.

WICHTIG

Verwende keine Reiniger, die Säure, Lösungsmittel oder Xylol enthalten. Spüle nach jedem Reinigungsvorgang gründlich mit Wasser nach.

Reinige die Edelstahlflächen Deines O.F.B. Lite niemals mit einer Drahtbürste. Eine solche Bürste verursacht Kratzer.

Achte beim Trocknen und Abwischen von Flächen darauf, dass Du in Bürstrichtung des Metalls wischst. Dadurch vermeidest Du sichtbare Kratzer auf den Oberflächen.

LAGERUNG

Wenn der O.F.B. Lite nicht benutzt wird, muss der Hahn an der Flüssiggasflasche zuge dreht werden. Sollte der O.F.B. Lite im Haus gelagert werden, sollte die Flüssiggasflasche abgenommen und an einem gut belüfteten Platz gelagert werden.

Wenn die Flüssiggasflasche nicht vom O.F.B. Lite abgenommen wird, muss der Grill zusammen mit der Flüssiggasflasche an einem gut belüfteten Ort im Freien aufbewahrt werden.

Flüssiggasflaschen müssen so an einem gut belüfteten Platz gelagert werden, dass sie für Kinder außer Reichweite sind. Abgenommene Flüssiggasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, in der Garage oder in einem anderen geschlossenen Bereich gelagert werden.

FEUERTAUFE!

Irgendwann muss man einfach mal anfangen. Und nichts eignet sich dazu besser als ein zartes Ribeye-Steak. Ottos O.F.B. Lite überzieht diesen klassischen Premium-Cut in nur wenigen Sekunden zuverlässig mit einer knackigen Kruste, während das Fleisch innen zartrosa und saftig bleibt. In diesem Moment weißt Du: **Steakhouse-Qualität kannst Du ab sofort bei Dir Zuhause haben.**

Viele weitere Rezeptideen (nicht nur für Fleisch), Tutorials und Infos findest Du unter: www.ottowildegrillers.com/de/rezepte/

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Ribeye-Steaks, z. B. von John Stone à ca. 300g

1kg Süßkartoffeln

1-2 rote Paprika

3 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

Salzflocken

Bunter Pfeffer

Olivenöl

1

VORBEREITUNG

Nimm die Ribeyes etwa eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank und lasse sie für einen gleichmäßigen Garprozess auf Zimmertemperatur kommen.

Währenddessen kochst Du die ungeschälten Süßkartoffeln je nach Größe für 10 bis 15 Minuten in Salzwasser vor. Die Knollen sollten nicht zu weich werden, weil sie sonst auf dem Grill sehr leicht zerfallen. Anschließend auskühlen lassen, die Schale abziehen und die Süßkartoffeln in Chips oder Längsstreifen schneiden.

Frischen Thymian und Rosmarin fein hacken; eine rote Paprika entkernen und in Streifen schneiden.

2

O.F.B. LITE VORHEIZEN

Für ein optimal gegrilltes Ribeye solltest Du den O.F.B. Lite bei Höchsttemperatur drei Minuten lang vorheizen. Der Grillrost bleibt noch draußen, damit die Unterseite von diesem hervorragenden Cut nicht bereits an den heißen Stäben vorgart.



3

ENTRECÔTE PERFEKT GRILLEN

Die richtige Temperatur ist das A und O. Denn nur damit erzielst Du die sogenannte „Maillard-Reaktion“. Dabei reagieren die im Fleisch enthaltenen Aminosäuren mit Kohlenhydraten und Eiweißbestandteilen. Sie verleihen Deinen Ribeyes die knackige Kruste, während es innen wunderbar saftig bleibt. Mehr zur „Maillard-Reaktion“ findest Du auch auf Ottos Blog.



Ein etwa zwei cm dickes Ribeye-Steak grillst Du also von jeder Seite für ca. 1 Minute bei 90°C auf der obersten Stufe. Damit bekommst du ein Steak, das medium rare ist und eine richtig schön krosse Kruste hat- **Steakhouse-Qualität eben!**

Anschließend das Ribeye vom Rost nehmen und 2 Minuten ruhen lassen. Wenn Du ein Fleischthermometer verwendest, empfiehlt Otto eine Kerntemperatur von 53-56.

4

STEAK UND BEILAGEN ZUBEREITEN

Die Süßkartoffelscheiben und die Paprikastreifen bei geringer Hitze auf einer der unteren Stufen von beiden Seiten anrösten, bis sie eine goldbraune Färbung annehmen. Mit Olivenöl bestreichen und als Finish die frischen Kräuter sowie Meersalzflöckchen und grob geschroteten bunten Pfeffer überstreuen.

Dann schneidest Du das Ribeye quer zur Faser auf, verfeinerst es ebenfalls mit ein paar Salzflöckchen und richtest die Steakstreifen zusammen mit den Süßkartoffel-Chips auf einem rustikalen Holzbrett an.

HINWEIS

Bei Deinem neuen O.F.B. Lite kann es sein, dass die Temperatur bei den ersten Grillvorgängen für spezifische Strahlereinstellungen ein wenig höher ausfällt als in Ottos Rezepten angegeben. Das liegt ganz einfach daran, dass die Oberflächen noch besonders blank sind und sehr stark reflektieren.

Die aktuellen Bedingungen beim Grillen, wie z.B. Wind und Wetter, machen möglicherweise ein Verstellen des Einstellknopfes oder der Rostposition notwendig, um die gewünschte Gartemperatur zu erzielen.

Damit Du immer auf der sicheren Seite bist und Deinen gewünschten Garpunkt erreichst, empfiehlt Otto stets ein Fleischthermometer zu benutzen.

DEIN GRILL FUNZT NICHT MEHR RICHTIG - WAS WÜRDEN OTTO JETZT TUN?

ZU GUTER LETZT

FEHLER/PROBLEM MÖGLICHE URSACHE/ FEHLERQUELLE WIE HELFE ICH MIR?

Pilotbrenner zünden nicht, trotz in Zündstellung heruntergedrücktem Einstellknäufes	Kein Zündfunke	Bedienknäuf in Null-Stellung bringen, in den Garraum schauen und beobachten, ob beim Herunterdrücken und Drehen des Bedienknäufes auf Zündstellung Zündfunken entstehen.
	• Ventil an der Gasflasche ist nicht geöffnet	Ventil durch Linksdrehung öffnen.
	• Druckregelarmatur defekt • Anschlüsse nicht dicht	• Druckregelarmatur tauschen. • Anschlüsse auf Dichtheit prüfen.
	Schlauch eingequetscht bzw. abgeknickt	Schlauchverlegung auf ordnungsgemäße Verlegung überprüfen.
Brenner bekommen kein Gas	Brenner bekommen kein Gas	Zunächst prüfen ob Gas durch die Brenner strömt. Bedienknäuf in Großstellung, ohne Betätigung des Piezozünders herunterdrücken. Man muss Gas strömen hören. Ist dies nicht der Fall, Schlauch am Gerät lösen und prüfen ob Anschluss verstopft ist. Wenn dies der Fall ist reinigen.
	Brenner gehen im Betrieb aus	• Grillgut ist mit der Flammüberwachung (Temperaturfühler) in Kontakt gekommen Grillgut so plazieren, dass kein Kontakt zum Temperaturfühler entstehen kann. Betroffenen Brenner neu zünden.
Brenner arbeiten jedoch mit eindeutig verringerter Leistung	• Verschmutzte Gasführung oder Düsen • Gebrochene Keramikplatten	Gerät bei OWG instandsetzen lassen.
Eine oder beide Brenner zünden nicht, trotz brennender Pilotenflamme	Gasführung oder Düsen verstopft	Otto Wilde Kundenservice benachrichtigen

GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGSAUSCHLUSS

Der O.F.B. Lite ist ausschließlich für die Verwendung im Freien und nur für den ihm zugedachten Verwendungszweck im privaten Bereich geeignet.

Dieses Produkt wurde einem Sicherheitstest unterzogen und ist nur für die Verwendung in einem bestimmten Land vorgesehen.

Informationen mit der Länderkennzeichnung findest Du auf dem Typenschild auf der Rückseite des Gerätes und am Außenkarton.

Dieses Gerät beinhaltet gasführende oder gasbrennende Komponenten. Für Informationen zu Original-Ersatzteilen von Otto Wilde Grillers, wende Dich an den Kundenservice der Otto Wilde Grillers GmbH.

Jede Abwandlung oder Veränderung dieses Grillgeräts führt zum Erlöschen der Gewährleistung. Nimm deshalb niemals Änderungen am Gerät vor!

Trotz der guten Reinigungseigenschaften des O.F.B. Lite werden sich aufgrund der hohen Betriebstemperaturen Ablagerungen von Fettrückständen am Rost und im Inneren der Brennkammer auf Dauer nicht verhindern lassen.

Zudem kommt es aufgrund der hohen Betriebstemperaturen zur Dehnung der verwendeten Materialien. Dies ist auf Grund der physikalischen und metallurgischen Eigenschaften von Stahl nicht zu verhindern.

Dadurch bedingt können temporäre Verformungen einzelner Bauteile und Veränderungen der Spaltmaße auftreten, die sich bei der Abkühlung des Geräts weitestgehend zurückbilden. Diese Punkte stellen keinen Grund zur Reklamation dar. Da die Frontblende Verbrennungsdämpfen und hohen Temperaturen ausgesetzt ist, sind Verfärbungen in diesem Bereich unvermeidbar und können ebenfalls nicht reklamiert werden.

Versuche unter keinen Umständen, Reparaturen an gasführenden oder gasbrennenden Komponenten selbst durchzuführen. Solche Maßnahmen können bei Nichtbeachtung dieser Produktwarnung einen Brand oder eine Explosion verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.

Bei allen Fragen zu Reparaturen, wende Dich an unseren Kundenservice:



KONTAKT

Otto Wilde Grillers GmbH
Benzenbergstr. 44
40219 Düsseldorf

Service Hotline

+49 (0)211 542 130 30

E-Mail

service@ottowilde.de

Rezepte, Tipps und vieles mehr unter
www.ottowildegrillers.com



Otto, Alex, Julia und Nils.

**UND JETZT WÜNSCHT DIR
DAS OTTO WILDE TEAM:**

**GUTEN
HUNGER!**

FLEISCH AIN'T NO FIRLEFANZ.



Otto Wilde Grillers GmbH
Benzenbergstr. 44
40219 Düsseldorf

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

