



O.F.B.



VOR DEM ERSTGEBRAUCH UNBEDINGT LESEN
Bewahre die Bedienungsanleitung und die Originalverpackung gut auf

BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die für den ordnungsgemäßen Zusammenbau und den sicheren Gebrauch des Gerätes notwendig sind. Bitte lese alle Warnungen und Anweisungen aufmerksam durch, bevor Du das Gerät zusammenbaust und benutzt.

WILLKOMMEN IN DER FAMILIE!



EEENDLICH, JUNG!

Da ist das Ding! Otto Wilde gratuliert Dir zum Kauf Deines O.F.B. 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.!

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 unserem O.F.B. 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!

WARNHINWEISE

Mit dem O.F.B. 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 Otto Wilde Grillers O.F.B. sicher bedienst. Bitte lies 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 hochentzündlich und hochexplosiv.
- ! Wenn die Gaskonzentration zu hoch ist, kann Erstickung aufgrund von Sauerstoffmangel eintreten.
- ! Flüssiggas wiegt mehr als Luft und kann sich in Vertiefungen ansammeln. Wenn es unkontrolliert entweicht, kann es zu Gasansammlungen in kleinen, schlecht belüfteten Außenbereichen kommen, die ein Gesundheitsrisiko darstellen. Dieser Otto Wilde Grillers O.F.B. ist daher ausschließlich für den Einsatz im Freien und für die Verwendung in Außenbereichen mit ausreichender Belüftung vorgesehen.
- ! Es ist darauf zu achten, dass Flüssiggas nicht unkontrolliert entweichen kann.
- ! Die Anweisungen des Herstellers oder Lieferanten der verwendeten Gasflasche sind zu befolgen.
- ! Befolge die Anweisungen bezüglich des Anschlusses des für den Gasgrill vorgesehenen Gasdruckreglers.
- ! Achte darauf, dass sich beim Anschluss der Gasflasche keine Zündquellen in der Nähe des Grills befinden – insbesondere offenes Feuer oder angezündete Zigaretten, Kerzen, Lampen usw. Elektronische Geräte können auch eine Gefahr darstellen, wenn beim Anschließen Gas austritt.
- ! Wenn der Gasschlauch porös oder defekt ist, darf der Kocher nicht in Betrieb genommen werden.
- ! Der Gasschlauch sollte ersetzt werden, wenn dieser sein Verfallsdatum überschritten hat, wenn dies aufgrund nationaler Vorschriften und/oder ihrer Anwendbarkeit erforderlich ist oder wenn poröse oder defekte Stellen vorhanden sind.
- ! Wenn Du Deinen Otto Wilde Grillers O.F.B. längere Zeit nicht benutzt hast, überprüfe ihn vor der Benutzung auf etwaige Gaslecks.
- ! Benutze niemals eine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen.
- ! Benutze Deinen Otto Wilde Grillers O.F.B. nicht, wenn die Möglichkeit eines Gasaustritts besteht.
- ! Reinige Deinen Otto Wilde Grillers O.F.B. in regelmäßigen Abständen gründlich anhand der Anleitung „Reinigung“.
- ! Flüssiges Propangas ist kein Erdgas. Der Umbau des Grills auf Erdgas und alle Versuche, Erdgas mit diesem Flüssiggas-Grill zu verwenden, sind gefährlich und verboten. Jeder Versuch, dies zu tun, führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie.
- ! Eine verbeulte oder verrostete Gasflasche kann gefährlich sein und sollte von Deinem Gaslieferanten geprüft werden.
- ! Verwende keine Gasflaschen mit beschädigten Ventilen.
- ! Gasflaschen, die scheinbar leer sind, können noch Gas enthalten. Diese Gasflaschen sollten entsprechend transportiert und gelagert werden.
- ! Unterbrich nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- ! Nimm keine Änderungen oder Umbauten an Deinem Otto Wilde Grillers O.F.B. vor.
- ! Der Otto Wilde Grillers O.F.B. ist nicht für den Einbau in oder auf einem Boot oder Wohnmobil vorgesehen.
- ! Installiere dieses Modell des Grills nicht in einer integrierten oder einschiebbaren Konstruktion. Bei Nichtbeachtung besteht Brand- oder Explosionsgefahr, die zu schweren Verletzungen, Tod oder Sachschäden führen kann.

WÄHREND DES BETRIEBS

- ! Die Zertifizierung besagt, dass der Otto Wilde Grillers O.F.B. ausschließlich für den Einsatz im Freien konzipiert ist und nur für diesen Zweck verwendet werden darf.
- ! Sei vorsichtig, wenn Du Deinen Otto Wilde Grillers O.F.B. benutzt. Der Grill wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Lass den Grill nie unbeaufsichtigt und bewege den Grill nicht, wenn er in Betrieb ist.
- ! Falls unkontrolliert Flammen aufsteigen, entferne alle Lebensmittel aus den Flammen, bis sie erlöschen.
- ! Berühre beim Betrieb des Grills niemals die Vorder- und Rückseite bzw. die Seitenteile der Grillkammer.
- ! Halte den Brennstoffzufuhrschlauch von allen erhitzten Oberflächen fern.
- ! Halte den Grillbereich frei von brennbaren Gasen und Flüssigkeiten, wie z.B. Brennstoff, Alkohol und anderen brennbaren Materialien.
- ! Sollte der Brenner während des Betriebs erlöschen, stelle die Bedienknäufe auf die Null-Position. Gehe dem Problem unter „Was würde Otto tun-Guide?“ auf Seite 20 auf den Grund, bevor Du erneut versuchst den O.F.B. zu zünden.
- ! Bewahre keine freien oder nicht angeschlossenen Gasflaschen in der Nähe des Grills auf.
- ! Dein Otto Wilde Grillers O.F.B. darf nicht von Kindern bedient werden. Alle zugänglichen Teile des Grills können sehr heiß sein. Halte deshalb Kinder vom Grill fern.
- ! Platziere den Gasschlauch nicht in begehbaren Bereichen. Achte darauf, dass der Gasschlauch nicht dort verlegt ist, wo er übersehen, darüber gestolpert und die Gasflasche umgekippt werden kann.
- ! Versuche unter keinen Umständen den Gasregler oder andere Montageteile der Gasversorgung zu demontieren, während der Grill in Betrieb ist.
- ! Verwende immer hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Du den Grill bedienst.

BRANDGEFAHR

- ! Entflammbare Materialien dürfen sich nicht in einem Bereich von 60cm hinter oder seitlich des Grills befinden.
- ! Verwende keine Holzkohle, Briketts oder andere Brennstoffe in Deinem Otto Wilde Grillers O.F.B. Brandgefahr!
- ! Falls Fette zu brennen beginnen, drehe die Gaszufuhr an der Gasflasche ab und lasse die Fette verbrennen. 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 entflammbare Gegenstände nicht auf dem Grill ab – Brandgefahr!
- ! Größere Fettansammlungen sind zu vermeiden und gegebenenfalls zu entfernen.

LAGERUNG

- ! Wenn der Otto Wilde Grillers O.F.B. nicht in Gebrauch ist, muss das Ventil an der Flüssiggasflasche geschlossen sein.
- ! Wenn der Otto Wilde Grillers O.F.B. im Haus gelagert wird, muss die Verbindung der Flüssiggasflasche getrennt sein und die Gasflasche an einem ausreichend belüfteten Platz im Freien gelagert werden.
- ! Wird die Flüssiggasflasche nicht aus dem Otto Wilde Grillers O.F.B. entnommen, muss der Grill an einem ausreichend belüfteten Platz im Freien gelagert werden.
- ! Flüssiggasflaschen müssen an einem ausreichend belüfteten Platz im Freien gelagert werden, der für Kinder nicht zugänglich ist. Flüssiggasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder in einem geschlossenen Raum gelagert werden.

SEI GUT VORBEREITET! BEVOR DU LOSLEGST

VERWENDUNG

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

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

! Der Otto Wilde Grillers O.F.B. darf nur im Freien benutzt werden. Der Otto Wilde Grillers O.F.B. darf nicht als Einbaugerät genutzt werden. Dieses Gerät eignet sich nicht zur Benutzung in Luftfahrt, Schifffahrt und Personenzugfahrzeugen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, welche durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch resultieren.

ANMERKUNG

Das Oberteil des Otto Wilde Grillers O.F.B. darf unter keinen Umständen ohne das Unterteil verwendet werden. Es muss ordnungsgemäß nach der Anleitung im Abschnitt „Aufstellen des O.F.B.“ mit dem Unterteil verbunden werden. Wenn Du Dir nur das Oberteil gekauft hast, ohne das Unterteil bereits zu besitzen, darfst Du es auf keinen Fall benutzen. Zuwiderhandlungen können Brände und Explosionen verursachen, die zu schweren Sach- oder Personenschäden führen können. Solltest Du irrtümlicherweise nur das Gas-Top ohne das dazugehörige Unterteil bestellt haben, kontaktiere bitte unseren Kundenservice.



GAS TYP	PROPAN (G31)		
Bestimmungsländer	Bulgarien, Dänemark, Estland, Finnland, Island, Litauen, Lettland, Malta, Norwegen, Rumänien, Schweden, Slowakei, Slowenien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Zypern	Belgien, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Luxemburg, Polen, Portugal	Deutschland, Niederlande, Österreich, Schweiz, Spanien
Kategorie	l ₃ P	l ₃ P	l ₃ P
Gasdruck	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Nennwärmebelastung Q_n (HS)	5,2KW/ 0,39kg/h	6,8KW/ 0,49kg/h	7,4KW/ 0,53kg/h
Düsendurchmesser Brenner	0,9mm	0,9mm	0,9mm

WAS DU BEKOMMST LIEFERUMFANG

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



VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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

INBETRIEBNAHME



AUFSTELLEN DES O.F.B.

Dieser Schritt ist nur nötig, wenn Du das Top ohne Unterteil gekauft hast.

Stelle das Unterteil des O.F.B. auf einer waagerechten, hitzeunempfindlichen Fläche auf.

Lege das Top vorsichtig in das Unterteil. Halte das Top am hinteren Teil so fest, dass es Dir möglich ist, dieses nach vorn oder nach hinten verschieben zu können.



Schiebe nun das Oberteil langsam nach vorne bis die beiden nach unten hervorstehenden Zapfen des Oberteils in die Schlüssellochförmigen Vertiefung fallen.

Schiebe das Top jetzt noch etwas weiter bis zum Anschlag.



Lasse jetzt das Top langsam ganz runter.



Schiebe nun das Top mit etwas Kraft bis zum Anschlag bzw. bis es mit dem Unterteil bündig abschließt.

Schließe die Hebelverschlüsse an der Rückseite des Geräts.

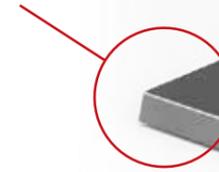


Scanne den QR-Code mit der Kamera Deines Smartphones oder Deines Tablets, um zum Top-Einbau-Video zu gelangen.

BENUTZE DAS HITZESCHUTZBLECH

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

Vor Erstbenutzung bitte Folie abziehen!



! Verwende Deinen O.F.B. nur, wenn das Oberteil fest mit dem Unterteil verbunden ist.



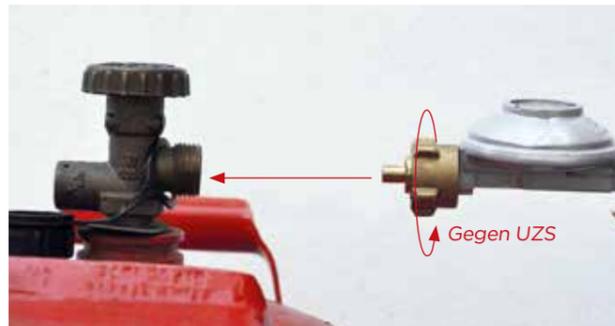
Stelle sicher, dass beide Hebelverschlüsse eingehakt und fest verschlossen sind.

INBETRIEBNAHME

ANSCHLIESSEN DER PROPANGASFLASCHE

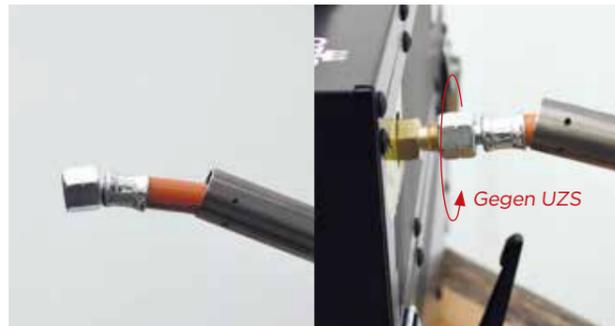


Stelle die Propangasflasche aufrecht und sicher auf
Positioniere die Gasflasche so, dass diese aufrecht und sicher steht und unter keinen Umständen Teile des O.F.B. berührt. Wähle die Position der Gasflasche und den Abstand vom O.F.B. so, dass die Wärmestrahlung nicht die Oberfläche der Gasflasche oder 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. 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 1/4" versehen ist, musst Du auch dieses durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn am hierfür vorgesehenen Anschluss Deines O.F.B. 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. 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

Überprüfe die Anschlussstellen auf Lecks

Trage schaubildendes 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.

Sollte eine der Anschlussstellen weiterhin Lecks aufweisen, wende Dich an Deinen Händler oder kontaktiere Otto Wilde Grillers. Weitere Informationen findest Du auf unserer Website unter www.ottowildegrillers.com.

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.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN UMGANG MIT PROPANGASFLASCHEN

- ! 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 Gaslecks 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.

OTTO WILDE WARNT

Überprüfe vor jeder Benutzung Deines O.F.B. 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.

ZÜNDEN PER PIEZOZÜNDER

1. Nimm eine Position seitlich des O.F.B. ein, wegen eventuellem Austritt von Flammen beim Zünden.
2. Bringe den Bedienknopf für einen der beiden Brenner in die Zündposition (der Indikator des Bedienknafs zeigt auf das Zündsymbol) und drücke den Bedienknopf herunter.
3. Während Du den Bedienknopf weiter eingedrückt hältst, warte 3 bis 5 Sekunden und drücke dann den roten Knopf des Piezozünders, der sich direkt neben dem Bedienknopf befindet. Wenn Du das Zündgeräusch hörst, halte den Bedienknopf weitere 5 Sekunden lang gedrückt bevor Du ihn loslässt. Gegebenenfalls ist eine Mehrfachbefestigung des Piezozünders erforderlich.
4. Überprüfe, ob der Brenner gezündet hat. Schau dazu, unter Einhaltung des Mindestabstands von 30 cm, in die Frontöffnung Deines O.F.B. Unter dem gezündeten Keramikbrenner muss eine Flamme zu sehen sein.
5. Wenn der Zündversuch erfolgreich war, kannst Du nun, sofern gewünscht, den zweiten Brenner zünden, indem Du die oben beschriebenen Schritte wiederholst. Nach erfolgreicher Zündung halte auch diesen Bedienknopf weitere 5 Sekunden gedrückt bevor Du ihn loslässt, damit die Zündsicherung das Ventil nicht wieder schließt.



Nach dem Zünden den Knauf weitere 5 Sekunden lang gedrückt halten

! Bewege nie Deinen Kopf in oder direkt vor die Öffnung Deines O.F.B., 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, müssen sich beide Bedienknäufe in der Aus-Position befinden und dürfen nicht bereits runtergedrückt sein.

MANUELLES ZÜNDEN

1. Nimm eine Position seitlich des O.F.B. ein, wegen eventuellem Austritt von Flammen beim Zünden.
2. Entzünde nun ein Kamin-Zündholz mit einer Länge von mindestens 20 cm und führe dieses in die Grillkammer Deines O.F.B. ein, sodass die Flamme leicht unter dem zu zündenden Brenner positioniert ist. Du kannst auch ein Stabfeuerzeug verwenden.
3. Bringe nun den Bedienknopf des zu zündenden Brenners 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.
4. Überprüfe, ob der Brenner gezündet hat. Schau dazu, unter Einhaltung des Mindestabstands von 30 cm, in die Frontöffnung Deines O.F.B. Unter dem gezündeten Keramikbrenner muss eine Flamme zu sehen sein.
5. Wenn der Zündversuch erfolgreich war, kannst Du nun, sofern gewünscht, den zweiten Brenner zünden, indem Du die oben beschriebenen Schritte wiederholst. Nach erfolgreicher Zündung halte auch diesen Bedienknopf weitere 5 Sekunden gedrückt bevor Du ihn loslässt, damit die Zündsicherung das Ventil nicht wieder schließt.



Nach dem Zünden den Knauf weitere 5 Sekunden lang gedrückt halten

! 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. entweichen kann.

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

INBETRIEBNAHME

EINSTELLUNG DER BREMSE AN DER ROSTHÖHENVERSTELLUNG

Dein O.F.B. ist mit einer stufenlosen Höhenverstellung für den Grillrost versehen. Die Höhe des Grillrosts stellst Du mit dem rechts am Gerät eingesteckten Hebel ein. Um den Rost in der eingestellten Position zu halten, ist der O.F.B. mit einer einstellbaren Bremse versehen. Die Bremskraft muss so eingestellt sein, dass der Rost inklusive des Grillguts sicher in Position gehalten werden.



Du kannst die Bremskraft bei Bedarf, mit dem auf der Rückseite des Geräts positionierten Einstellhebel justieren:

1. Durch Drehen der Einstellschraube im Uhrzeigersinn erhöhst Du die Bremskraft für die Positionierung des Grillrosts.
2. Durch Drehen der Einstellschraube gegen den Uhrzeigersinn verringerst Du die Bremskraft für die Positionierung des Grillrosts.

! Schalte die Brenner Deines O.F.B. aus, bevor Du die Bremse einstellst und achte darauf, dass Du beim Einstellen der Bremskraft nicht mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommst.



Stelle die Schwergängigkeit der Rosthöhenverstellung stets so ein, dass sich die Lage des Rostes nur gegen deutlichen Widerstand am Hebel verstellen lässt, damit der Rost selbst bei schwerem Grillgut in Position bleibt.



Scanne den QR-Code mit der Kamera Deines Smartphones oder Deines Tablets, um zum Hebel-Video zu gelangen.

GRILLVORGANG

1. Nimm mit dem Hebel den Grillrost von der Grillrostaufgabe **1** und lege ihn neben dem O.F.B. auf eine hitzebeständige Fläche mit ausreichend Platz ab.
2. Zünde Deinen O.F.B. wie in den Abschnitten „Zünden per Piezozünder“ oder „Manuelles Zünden“ beschrieben.
3. Fülle die Fettfangschale bis zur Hälfte mit Wasser und setze sie in die dafür vorgesehene Führung unter der Grillrostaufgabe **2** bzw. auf den Boden des Garraumes ein.
4. Warte 2-3 Minuten bis die Brenner Betriebstemperatur erreicht haben.
5. Platziere Dein Grillgut auf dem Grillrost.
6. Stelle über die Bedienknäufe die benötigte Grillintensität der Brenner ein.
7. Setze mit dem Hebel den Grillrost zurück auf die Grillrostaufgabe.
8. Bringe den Grillrost mittels Hebel **3** in die gewünschte Grillposition und warte bis Dein Grillgut den gewünschten Gargrad erreicht hat.
9. Um Dein Grillgut zu wenden und von der anderen Seite zu grillen wiederhole die beiden vorherigen Schritte.



OTTO WILDE 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. niemals unbeaufsichtigt.
- !** Warte vor Entnahme der Fettfangschale nach Abschluss des Grillvorganges, bis sich diese und der Innenraum des O.F.B. ausreichend abgekühlt haben.

- !** Bewege niemals Deinen Kopf oder Gliedmaßen in oder direkt vor die Öffnung Deines O.F.B., um den Gargrad Deines Grillguts zu prüfen. Halte während des gesamten Grillvorgangs mit Deinem Gesicht und Körper einen Mindestabstand von 30cm zur Grillraumöffnung ein.
- !** Bei Betrieb des O.F.B. dürfen sich innerhalb von 60cm über, unter, seitlich vom oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden. Brandgefahr!

ES WIRD HEISS

FEUERTAUF!

Irgendwann muss man einfach mal anfangen. Und nichts eignet sich dazu besser als ein zartes Ribeye-Steak. Dein O.F.B. 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.ottowildgrillers.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.

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 unserem Blog. Ein etwa 2cm dickes Ribeye-Steak grillst Du also von jeder Seite für ca. 1 Minute bei 900°C auf der Meat-O-Meter-Stufe 1. 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, empfehlen wir eine Kerntemperatur von 53 - 56°C.

2. O.F.B. VORHEIZEN

Für ein optimal gegrilltes Ribeye solltest Du den O.F.B. bei Höchsttemperatur 3 Minuten lang vorheizen. Der Grillrost bleibt noch draußen, damit die Unterseite von diesem hervorragenden Cut nicht bereits an den heißen Stäben vorgart.



4. STEAK UND BEILAGEN ZUBEREITEN

Die Süßkartoffelscheiben und die Paprika-streifen bei geringer Hitze auf Meat-O-Meter-Stufe 2 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.

- ! Bei Deinem neuen O.F.B. kann es sein, dass die Temperatur bei den ersten Grillvorgängen für spezifische Strahler-einstellungen ein wenig höher ausfällt als in unseren 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 der Einstellknäufe oder der Rostposition notwendig, um die gewünschte Gartemperatur zu erzielen.
- ! Damit Du immer auf der sicheren Seite bist und Deinen gewünschten Garpunkt erreichst, empfehlen wir stets ein Fleischthermometer zu benutzen.

ES WIRD HEISSER

GUT ZU WISSEN

BEHERRSCHE DAS FEUER!

Dein O.F.B. verfügt über zwei separat regelbare Infrarotbrenner, die Du nach Belieben einstellen kannst. Diese Spezifikation gibt Dir die Möglichkeit, den O.F.B. genau so zu nutzen, wie es Dein Grillvorhaben erfordert. Die Einstellung der Brenner kannst Du über die beiden Einstellknäufe auf Deinem O.F.B. vornehmen. Hier kannst Du zwischen den Einstellmöglichkeiten „Aus“ (Null),

„High“ (großes Flammensymbol und „Low“ (kleines Flammensymbol) die Brenner ganz individuell einstellen. Während Du detaillierte Anleitungen und Rezepte für Deinen O.F.B. auf der Otto Wilde Website www.ottowildegrillers.com/de/rezepte/ findest, gibt es hier schon mal ein paar Anhaltspunkte für die richtige Wahl der Brenneinstellung:

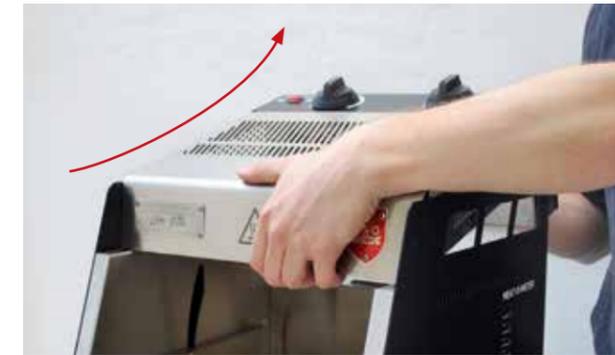
<p>Betrieb eines Brenners</p> 	<p>Betrieb beider Brenner mit gleicher Einstellung</p> 	<p>Betrieb beider Brenner mit unterschiedlicher Einstellung</p> 
 <p>Kleine Cuts (z.B. Tenderloin)</p>	 <p>Große Cuts mit homogenen Grilltemperaturanforderungen (z.B. Tomahawk Steak) oder mehrere kleine Cuts</p>	 <p>Große Cuts mit heterogenen Grilltemperaturanforderungen (z.B. T-Bone oder Porterhouse Steaks)</p>

REINIGUNG

Schalte Deinen O.F.B. 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 Brenneinheit Deines O.F.B., indem Du die beiden Hebelverschlüsse an der Rückseite öffnest, die gesamte Brenneinheit hinten einige Millimeter anhebst, dann nach hinten verschiebst und vom Unterteil abhebst. Lege die Brenneinheit mit der Außenseite auf ein Geschirrtuch, sodass die beiden Keramikbrenner zu sehen sind.

Beim Abnehmen der Brenneinheit sowie bei der Reinigung der Edelstahloberflächen in diesem Bereich, solltest Du darauf achten, dass Du die Keramikbrenner keinen Stößen oder Erschütterungen aussetzt, da dies zu Beschädigungen führen kann.

Nun kannst Du mit einem Lappen und warmem Seifenwasser die Innenflächen Deines O.F.B. 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 Edelstahlfächen Deines O.F.B. ausschließlich mit einem weichen Tuch und Seifenwasser.

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.

- ! Verwende keine Reiniger, die Säure, Lösungsbenzin oder Xylol enthalten. Spüle nach jedem Reinigungsvorgang gründlich mit Wasser nach.
- ! Reinige die Edelstahlfächen Deines O.F.B. 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. nicht benutzt wird, muss der Hahn an der Flüssiggasflasche zuge dreht werden. Sollte der O.F.B. im Haus gelagert werden, sollte die Flüssiggasflasche abgenommen und an einem gut belüfteten Platz gelagert werden.

Wenn die Flüssiggasflasche nicht vom O.F.B. 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.

WENN DEIN GRILL NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT WAS WÜRDEN OTTO TUN?

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Brenner zünden nicht, trotz in Zündstellung heruntergedrückter Bedienknäufe.	Kein Zündfunke.	Bedienknäufe in Null-Stellung bringen, in den Garraum schauen und beobachten, ob beim Drücken der Piezozünder ein Funke überspringt. Ist dies nicht der Fall, Kontakt mit Otto Wilde Grillers Kundenservice aufnehmen.
	Bedienknopf steht nicht in Zündstellung.	Bedienknopf in Zündstellung bringen und zum Zünden herunter drücken.
	Ventil an der Gasflasche ist nicht geöffnet.	Ventil durch Linksdrehung öffnen.
	1. Druckregelarmatur defekt. 2. Anschlüsse nicht dicht.	1. Druckregelarmatur tauschen. 2. Anschlüsse auf Dichtheit prüfen.
	Schlauch eingequetscht bzw. abgeknickt.	Schlauchverlegung auf ordnungsgemäße Verlegung überprüfen.
	Brenner bekommen kein Gas.	Zunächst prüfen ob Gas durch die Brenner strömt. Bedienknäufe in Großstellung, ohne Betätigung der Piezozünder 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. Betroffener Brenner neu zünden.
Brenner arbeiten jedoch mit eindeutig verringerter Leistung.	1. Verschmutzte Gasführung oder Düsen. 2. Gebrochene Keramikplatten.	Gerät bei OWG instandsetzen lassen.
Höhenverstellung zu schwergängig.	Bremse über Bremshebel zu fest angezogen.	Verstellkraft über Bremshebel auf gewünschte Kraft einstellen.
Grillrost bleibt nicht in Position, sinkt ab.	Bremskraft zu gering eingestellt.	Bremskraft über Rechtsdrehen des Bremshebels so erhöhen, dass das Grillrost bei Belastung nicht mehr absinkt.
Top lässt sich nicht abnehmen.	Spannverschlüsse nicht geöffnet.	Spannverschlüsse auf der Rückseite des Grills lösen.
	Top nicht zurückgeschoben.	Top von Hand gegenüber der Base um 15-20 mm nach hinten schieben, Top hinten und vorn von der Base abheben, ggf. dabei Seitenteile der Base von außen leicht zusammendrücken.

ZU GUTER LETZT GARANTIE

GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGS-AUSCHLUSS

Der O.F.B. 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. 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

ENJOY!



Otto, Alex, Julia und Nils.



Scanne den QR-Code mit der Kamera Deines Smartphones oder Deines Tablets, um zu weiteren Video-Anleitungen und Video-Tutorials zu gelangen.

Teile Deine Grill-Erlebnisse mit uns!



Otto Wilde Grillers GmbH
Benzenbergstr. 44
40219 Düsseldorf
0211 542 130 30
service@ottowilde.de

www.ottowildegrillers.com