OUTBACK®
Gas Barbecues

Montage- und Bedienungsanleitung für den Gasgrill Excel 100, Excel 200 und Excel 300

SONNENKÖNIG

DE



Excel 100



Excel 200



Excel 300

Die Fotografien sind nicht maßstabsgetreu.
Änderungen sind ohne vorherige
Ankündigung vorbehalten.

CE

0694BR0014



ACHTUNG

- Ausschließlich im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Das Nichtbefolgen der Anleitung kann Tod, schwere Verletzungen und Beschädigung und/ oder Verlust des Produkts zur Folge haben.
- Warnhinweis: Freiliegende Geräteteile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.
- Unterbrechen Sie die Gaszufuhr nach dem Gebrauch an der Gasflasche.
- Jegliche Modifizierung bzw. unsachgemäße Verwendung des Geräts oder Missachtung der Anweisungen birgt Gefahren und setzt Ihre Garantie außer Kraft. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben davon unberührt.
- Diese Anleitung bitte für spätere Fragen gut aufbewahren.
- Einmal im Jahr, bzw. bei Entnahme oder Austausch der Gasflasche auf Lecks prüfen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei Gasgeruch:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Öffnen Sie die Grillhaube.
4. Sollte der Gasgeruch anhalten, darf das Gerät nicht verwendet werden. Kontaktieren Sie Ihren Händler.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Benzin oder andere entflammbare Stoffe dürfen nicht in der Nähe dieses oder anderer Geräte aufbewahrt oder benutzt werden.
2. Eine nicht angeschlossene Gasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder anderer Geräte aufbewahrt werden.

A. Teileliste

Die Stückzahl der Teile hängt vom jeweiligen Modell ab. Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden. Weitere Details über die Metallteile entnehmen Sie bitte der „Abbildung der Metallteile" Ihres Grillgerätes.

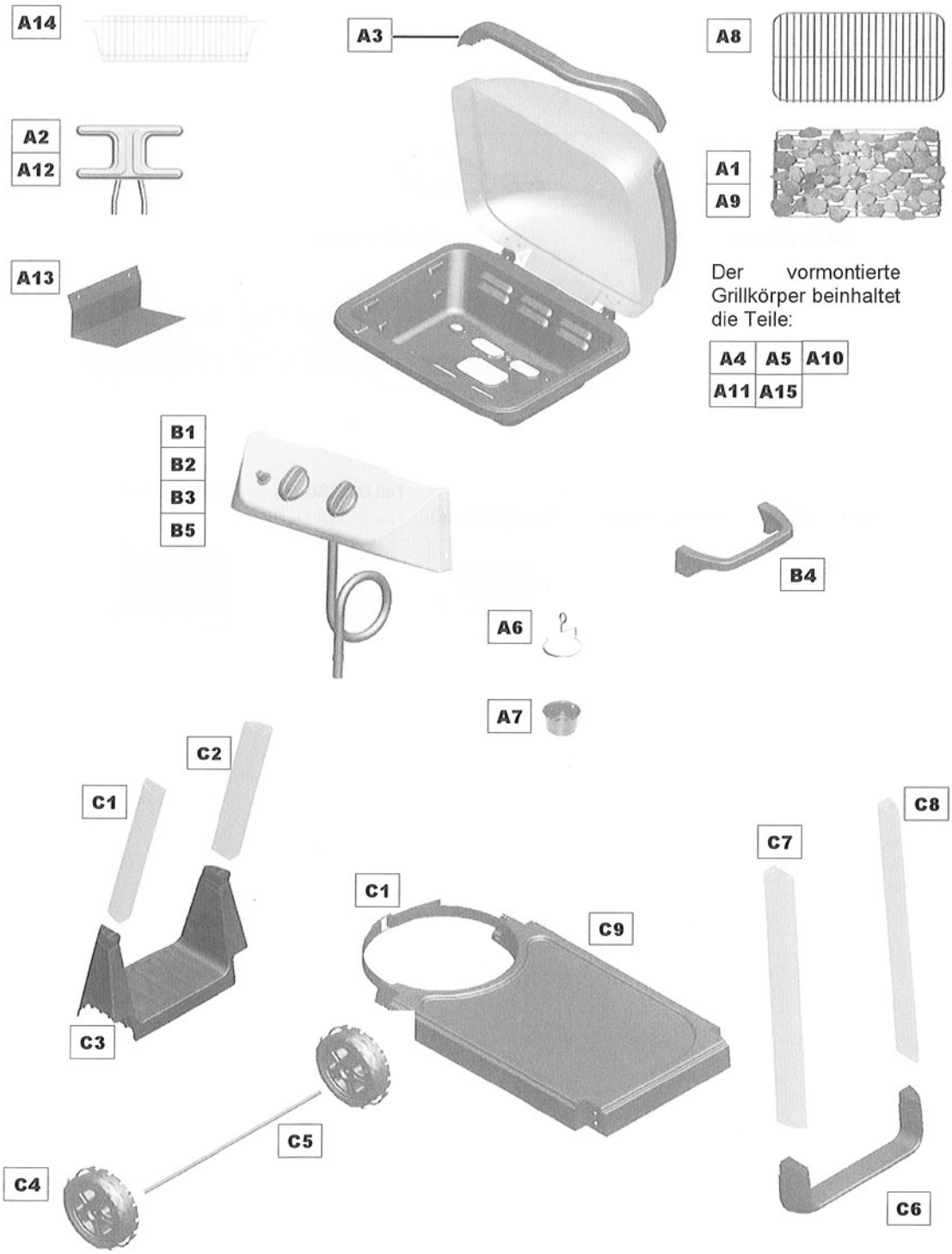
				OUTBACK® Excel-REIHE		
	CODE	TEIL	ANZAHL	EXCEL 100	EXCEL 200	EXEL 300
GRILL- KÖRPER	A1	Lavagesteinsgitter	1	√	√	√
	A2	Brenner	1	√	√	√
	A3	Unterer Teil des Haubengriffs	1	√	√	√
	A4	Haube	1	√*	√*	√*
	A5	Grillkörper	1	√*	√*	√*
	A6	Fettschalenhalterung	1	√	√	√
	A7	Auffangschale	1	√	√	√
	A8	Grillgitter	1	√	√	√
	A9	Lavagestein (verschweißt)	1	√*	√*	√*
	A10	Oberer Teil des Haubengriffs	1	√*	√*	√*
	A11	Scharnierflügel	2	√*	√*	√*
	A12	Hauptelektrode	1	√*	√*	√*
	A13	Hitzeschutz	1	√	√	√
	A14	Wärmeablage	1	√	√	√
	A15	Silikonstoßfänger	2	√	√	√
OBERER TEIL DES GRILL-WAGENS	B1	Bedienungsfeld	1	√	√	√
	B2	Zündknopf	1	√*	√*	√*
	B3	Drehknopf des Hauptbrenners	2	√*	√*	√*
	B4	Grillwagengriff	1	√		
	B5	Hauptbrennergasschlauch und Druckminderer	1	√	√	√
	B6	Seitenablage	▲		2	1
	B7	Seitenbrenner-Drehknopf	1			√
	B8	Seitenbrenner-Topfrost	1			√
	B9	Seitenbrenner-Ablage	1			√
	B10	Seitenbrenner	1			√
	B11	Seitenbrenner-Elektrode	1			√
	B12	Seitenbrenner-Ventil/ Schlauchsatz	1			√
UNTERER TEIL DES GRILL-WAGENS	C1	Kurzer Standfuß vorne	1	√	√	√
	C2	Kurzer Standfuß hinten	1	√	√	√
	C3	Gasflaschenhalter	1	√	√	√
	C4	Rad	2	√	√	√
	C5	Achse	1	√	√	√
	C6	Standfußverbindung	1	√	√	√
	C7	Langer Standfuß vorne	1	√	√	√
	C8	Langer Standfuß hinten	1	√	√	√
	C9	Untere Ablage	1	√	√	√
	C10	Gasflaschengurt	1	√*	√*	√*
METALLTEILE	D1	Schraubenbolzen M6x10	▲	16	20	20
	D2	Schraubenbolzen M5x10	4	√	√	√
	D3	Schraubenbolzen M4x10	1			√
	D4	Schraube ST4,0x10	2	√	√	√
	D5	Schraube ST4,0x15	2	√	√	√
	D6	Sicherungsmutter M8	2	√	√	√
	D7	Flanschmutter mit Sperrverzahnung M5	2	√	√	√
	D8	Raddistanzstück	2	√	√	√
	D9	Seitenablagendistanzstück	▲		8	4

★ Vormontierte Teile.

▲ Stückzahl und Ausführung hängen vom jeweiligen Modell ab.

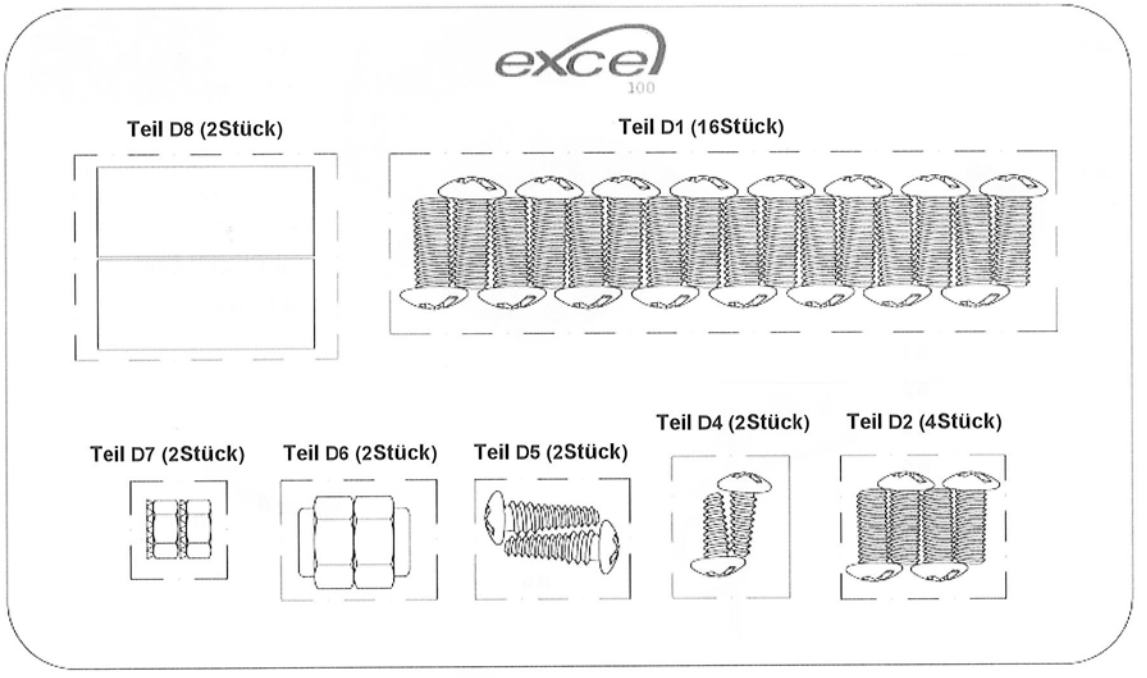
B1. Teiledarstellung: Excel 100

Die Stückzahl der Teile hängt vom jeweiligen Modell ab. Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden. Weitere Details über die Metallteile entnehmen Sie bitte der „Abbildung der Metallteile: Excel 100".



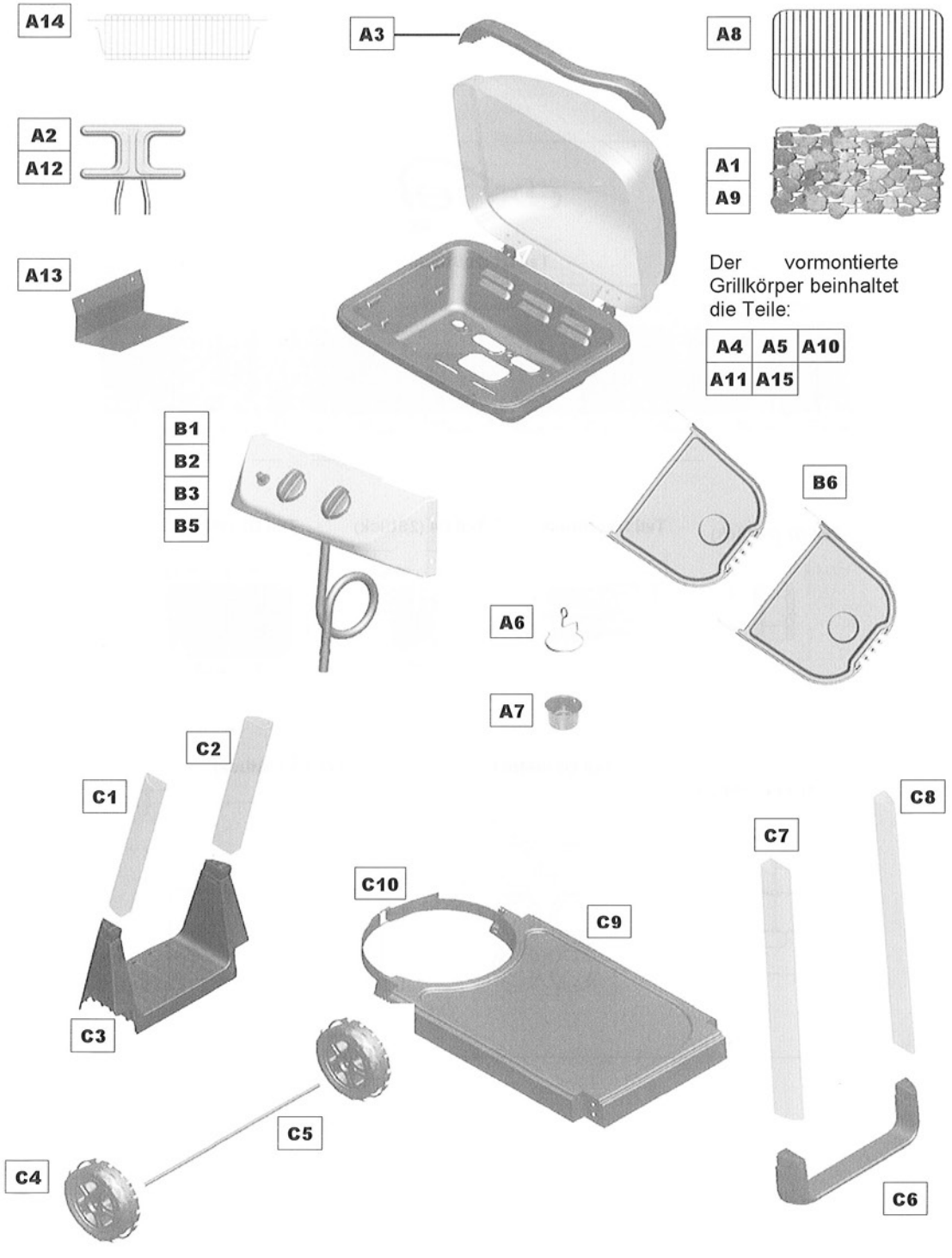
B2. Abbildung der Metallteile: Excel 100

Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden.



C1. Teiledarstellung: Excel 200

Die Stückzahl der Teile hängt vom jeweiligen Modell ab. Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden. Weitere Details über die Metallteile entnehmen Sie bitte der „Abbildung der Metallteile: Excel 200".

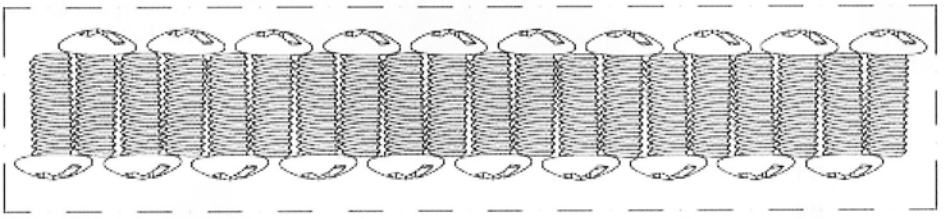


C2. Abbildung der Metallteile: Excel 200

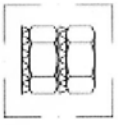
Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden.

excel 200

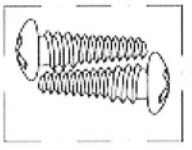
Teil D1 (20Stück)



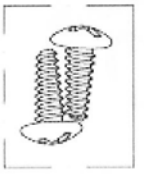
Teil D7 (2Stück)



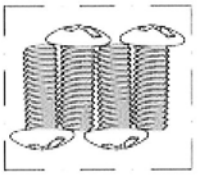
Teil D5 (2Stück)



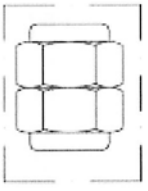
Teil D4 (2Stück)



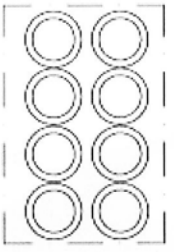
Teil D2 (4Stück)



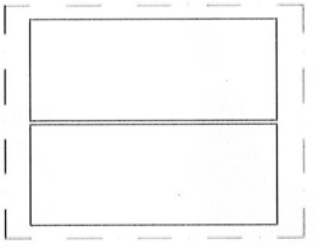
Teil D6 (2Stück)



Teil D9 (8Stück)

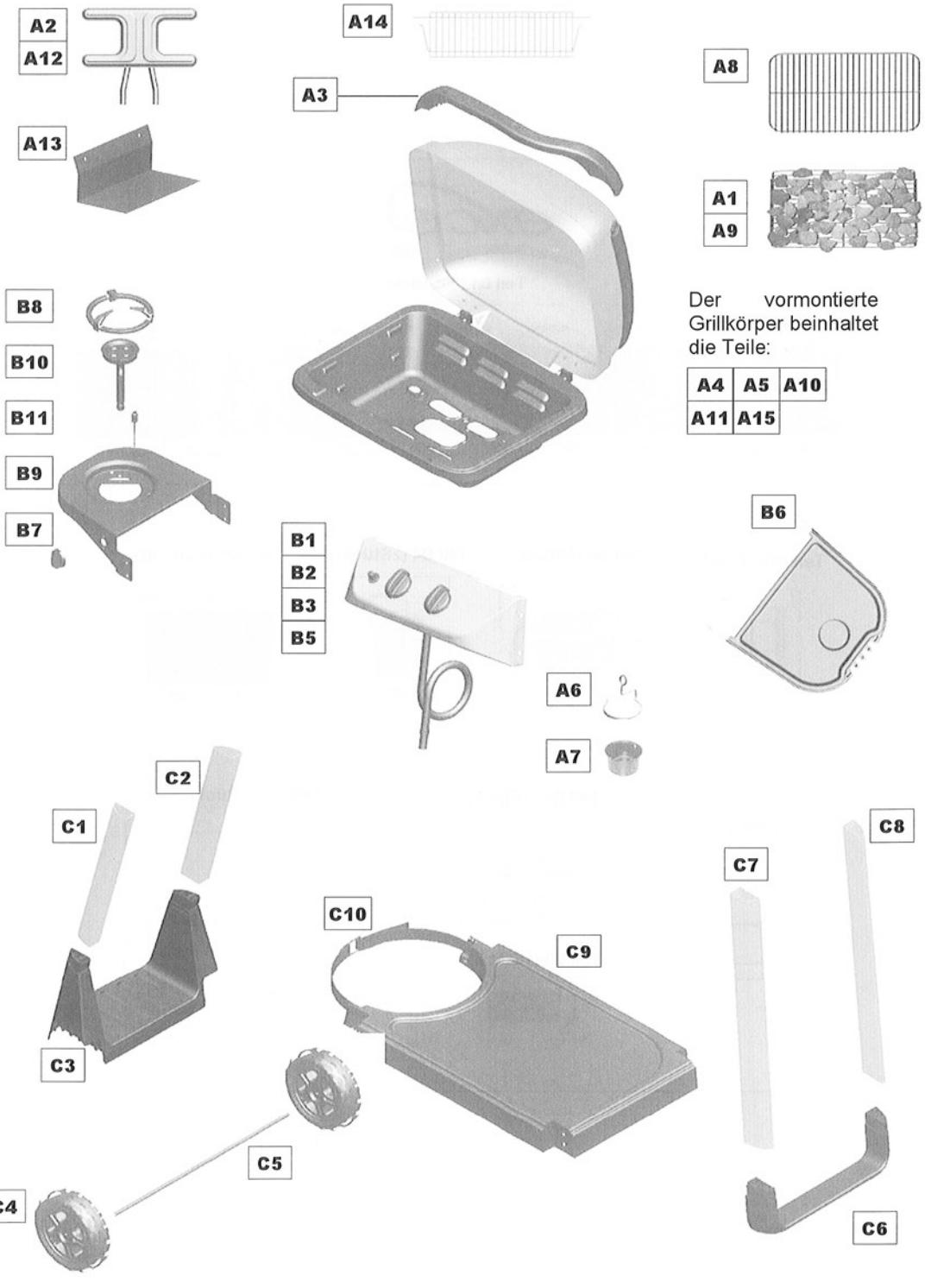


Teil D8 (2Stück)



D1. Teiledarstellung: Excel 300

Die Stückzahl der Teile hängt vom jeweiligen Modell ab. Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden. Weitere Details über die Metallteile entnehmen Sie bitte der „Abbildung der Metallteile: Excel 300".

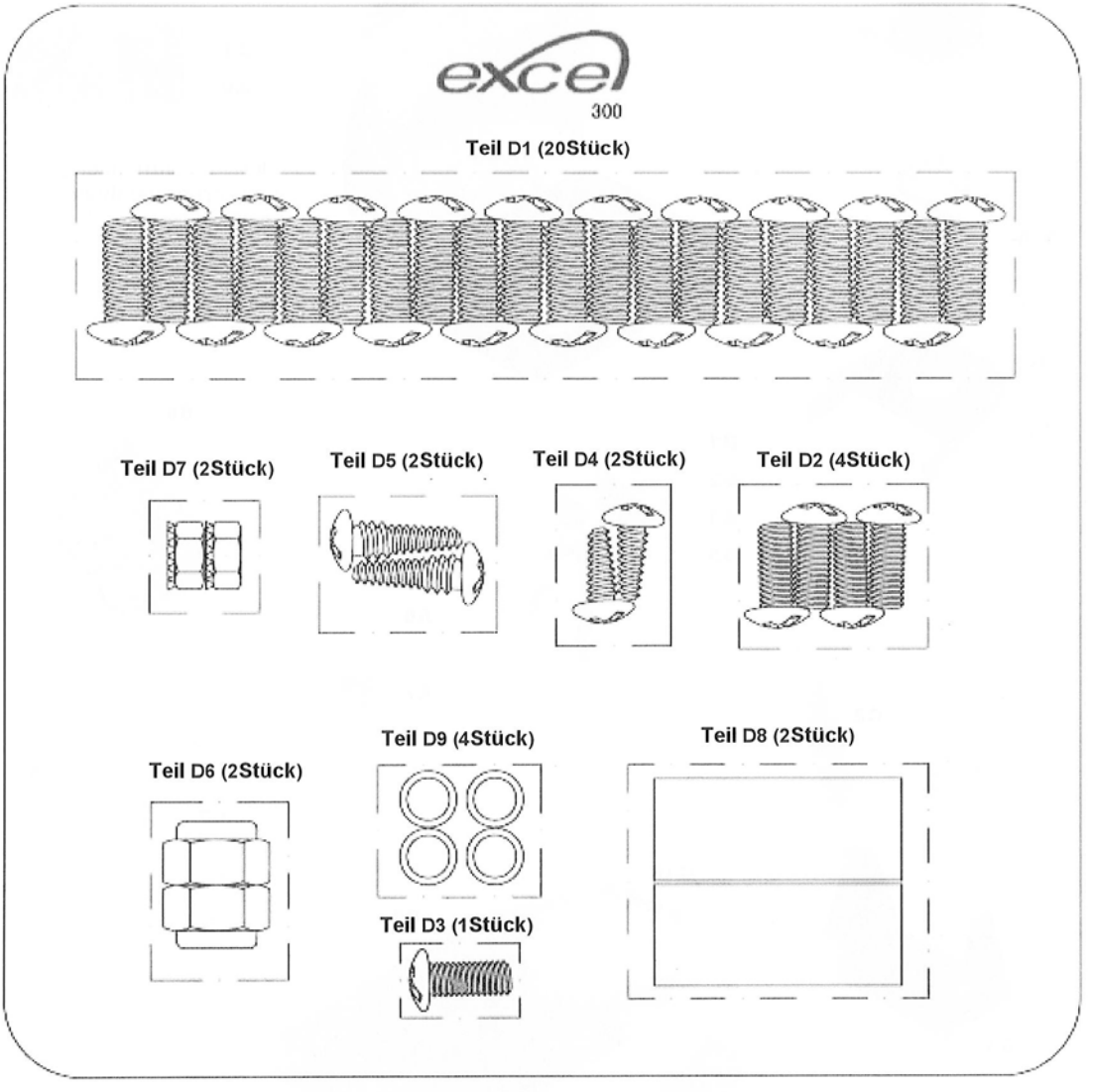


Der vormontierte Grillkörper beinhaltet die Teile:

A4	A5	A10
A11	A15	

D2. Abbildung der Metallteile: Excel 300

Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden.



E. Montage

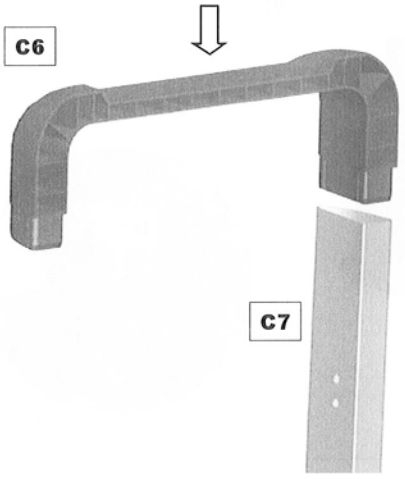
BENÖTIGTES WERKZEUG:

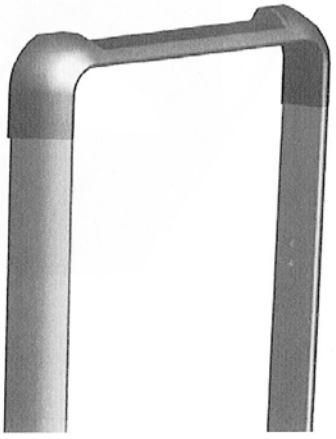
Ein mittelgroßer Schlitzschraubenzieher oder ein Kreuzschlitzschraubenzieher, Universalschraubenschlüssel oder ein metrischer Schraubenziehersatz.

Für den Zusammenbau des Grills sind zwei Personen erforderlich. Entfernen Sie vor der Montage das Verpackungsmaterial von allen einzeln verpackten Teilen. Legen Sie alle Muttern und Schraubenbolzen vor sich aus und vergleichen Sie deren Längen vor dem Einbau. Obwohl bei der Fertigung des Produkts alle erdenkliche Sorgfalt angewendet wurde, muss beim Zusammenbau auf scharfe Kanten geachtet werden.

1

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

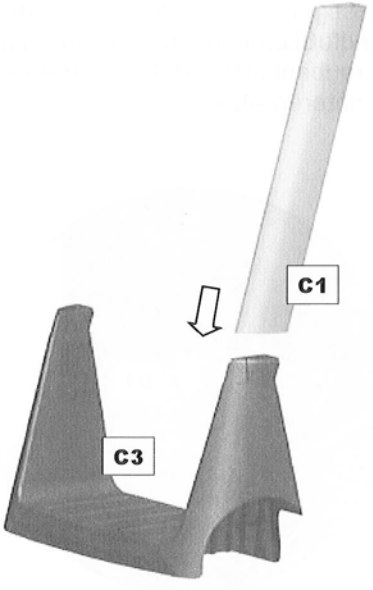


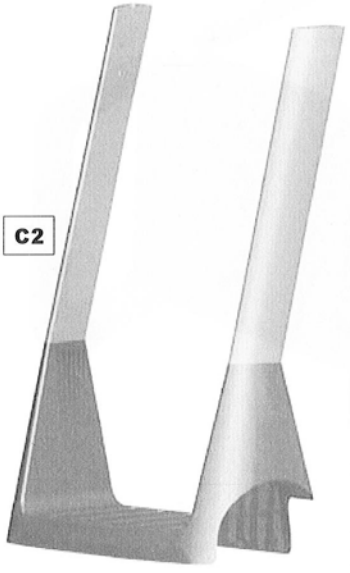


Den vorderen langen Standfuß (C7) und den hinteren langen Standfuß (C8) an der Standfußverbindung (C6) befestigen. Die Standfüße müssen kräftig auf die Standfußverbindung aufgedrückt werden. Vielleicht ist es nötig, mit einem weich gepolsterten Hammer sachte nachzuhelfen. Achten Sie darauf keine Teile zu beschädigen.

2

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300



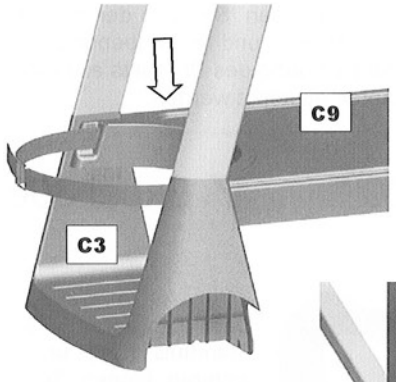


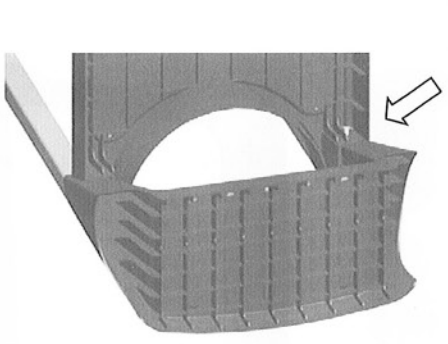
Den vorderen kurzen Standfuß (C1) und den hinteren kurzen Standfuß (C2) am Gasflaschenhalter (C3) befestigen. Die Standfüße müssen kräftig auf den Gasflachenhalter aufgedrückt werden. Vielleicht ist es nötig, mit einem weich gepolsterten Hammer sachte nachzuhelfen. Achten Sie darauf keine Teile zu beschädigen.

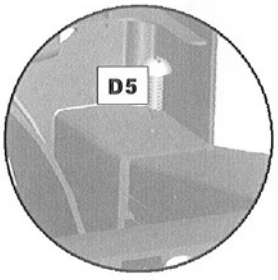
3

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

Befestigen Sie die untere Ablage (C9) mithilfe der Schrauben (D5) am Gasflaschenhalter (C3). Darauf achten die Schrauben nicht zu stark anzuziehen.

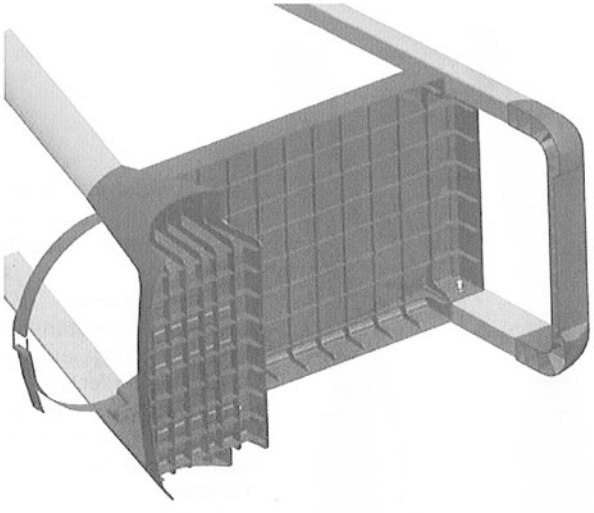




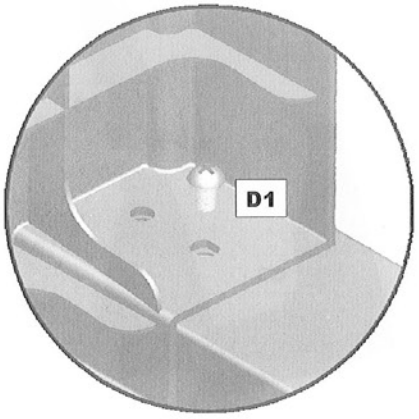


4

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

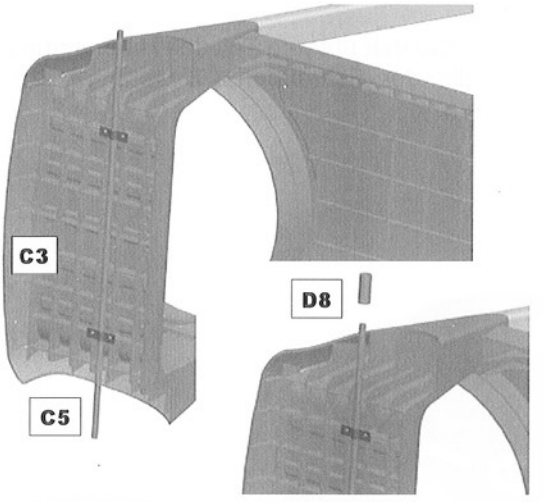


Befestigen Sie die Standfußkomponente mithilfe der Schraubenbolzen (D1) am Bauteil der unteren Ablage.



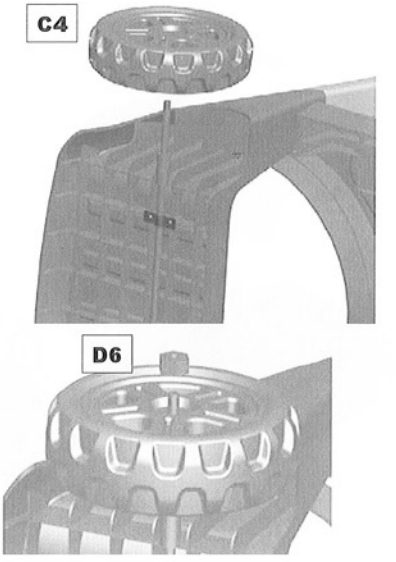
5

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300



Stecken Sie die Achse (C5) durch die Halteklammern unterhalb des Gasflaschenhalters (C3) und ziehen Sie die Schrauben der Halteklammern fest. Darauf achten die Schrauben nicht zu stark anzuziehen.

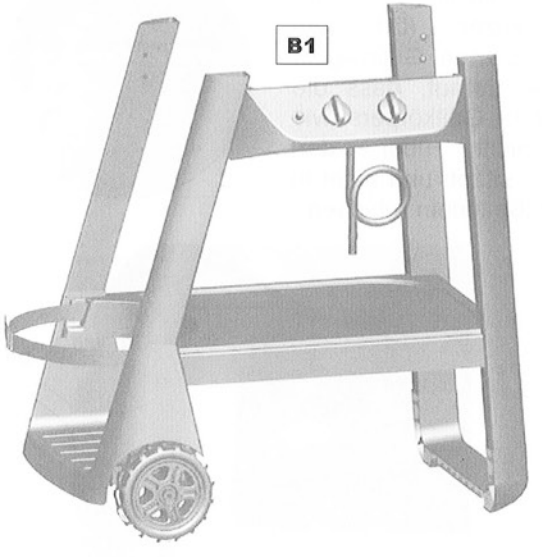
Stülpen Sie ein Raddistanzstück (D8) über die Achse (C5).



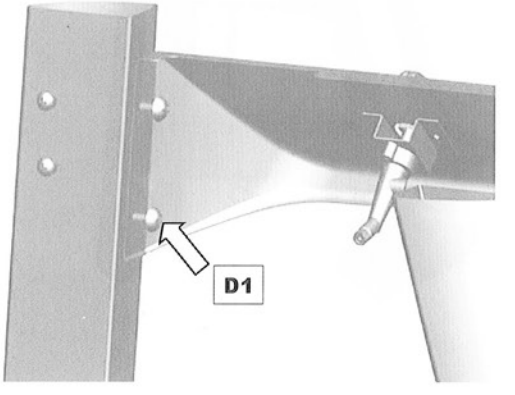
Setzen Sie ein Rad (C4) auf das Raddistanzstück auf und sichern Sie mit einer Sicherungsmutter M8 (D6). Vor dem Aufstellen des Grillwagens denselben Vorgang an der anderen Seite wiederholen.

6

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

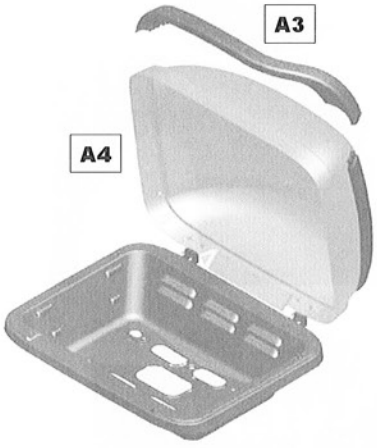


Die Bedienungsfeldkomponente (B1) mithilfe der Schraubenbolzen (D1) an den vorderen Standfüßen befestigen.

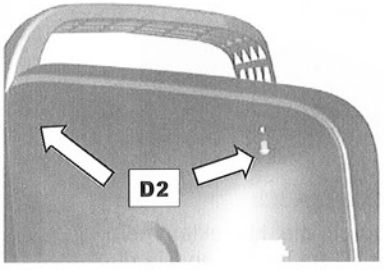


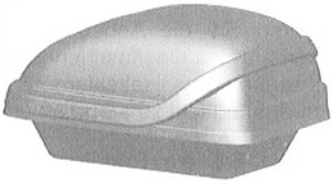
7

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300



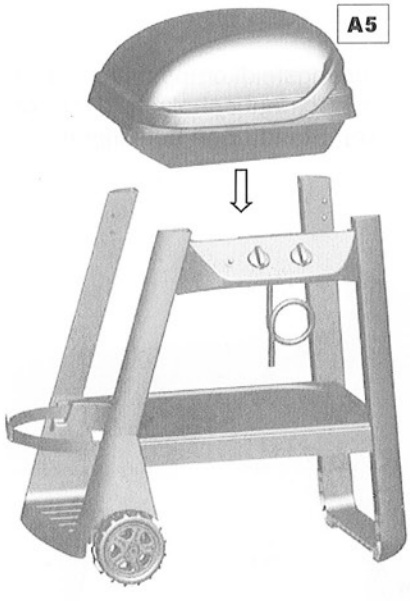
Befestigen Sie den unteren Teil des Haubengriffs (A3) mithilfe der Schrauben (D2 x 2) an der Grillhaube (A4).



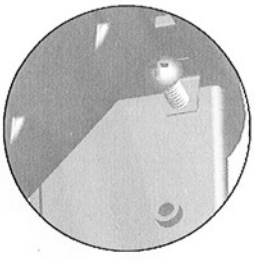


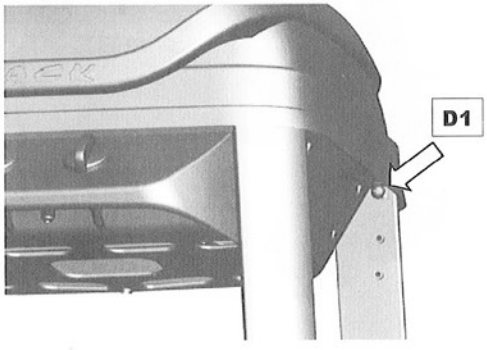
8

✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

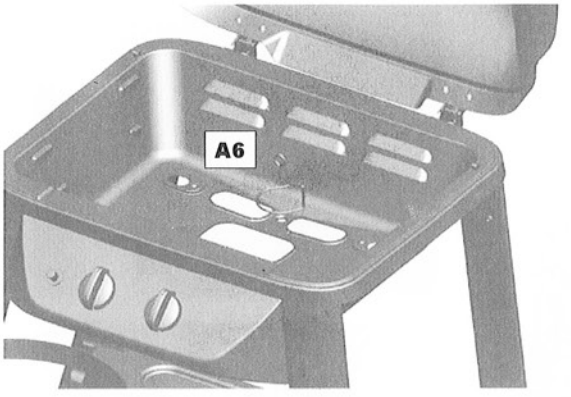


Festigen Sie den Grillkörper (A5) mithilfe der Schraubenbolzen (D1) am bereits montierten Grillwagen. Achten Sie darauf, dass die Laschen des Grillkörpers wie veranschaulicht über den Standfüßen sitzen und nicht in die Standfüße hinein rutschen.

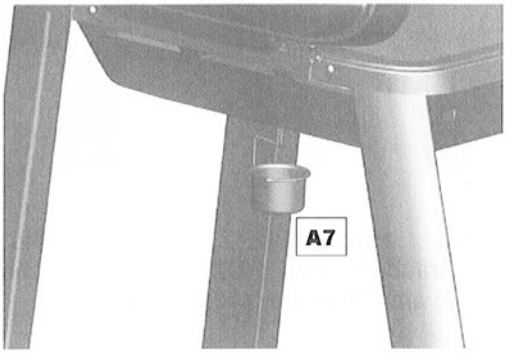




9 ✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

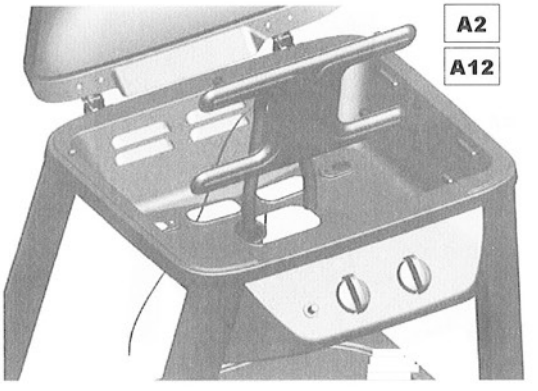


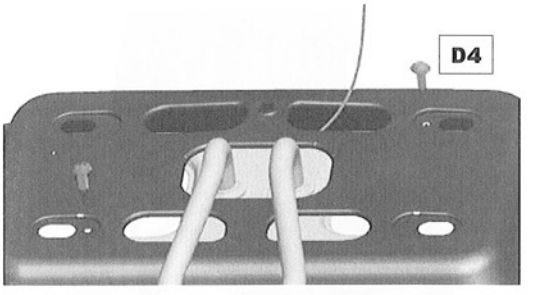
Fädeln Sie die Fettschalenhalterung (A6) durch das Loch im Grillkörper (A5).



Die Auffangschale (A7) in die Fettschalenhalterung einsetzen.

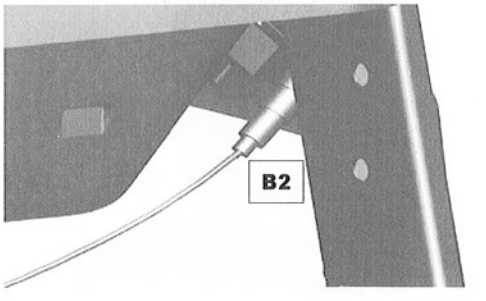
10 ✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300



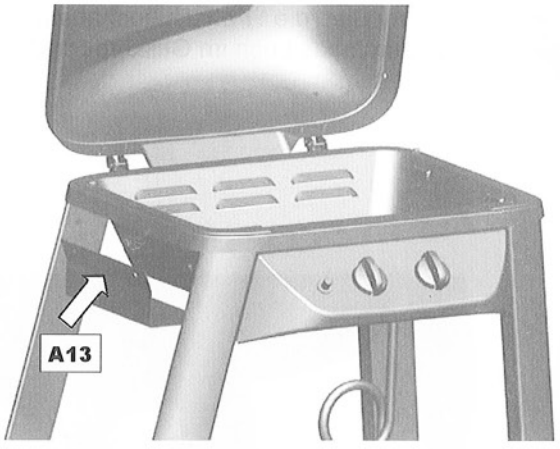


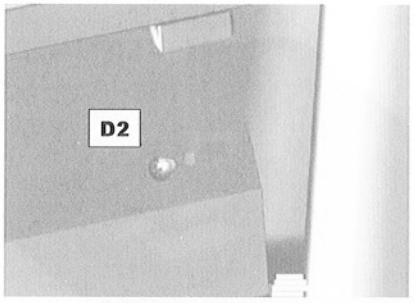
Ansicht des Grillkörpers von unten.

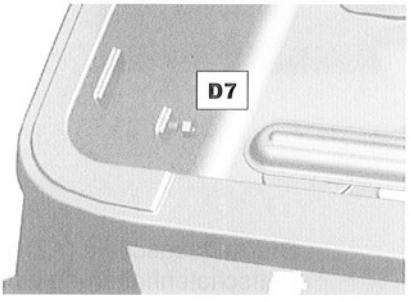
Den Brenner (A2) in den Grillkörper (A5) einsetzen. Dabei sicherstellen dass die Brennerleitungen über den Enden der Gasventile sitzen. Die Leitungen passen sich lose über die Ventile ein und stellen keine gasundurchlässige Verbindung dar. Befestigen Sie den Brenner mithilfe der Schrauben (D4); den Elektrodendraht mit dem Zündknopf (B2) verbinden.



11 ✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

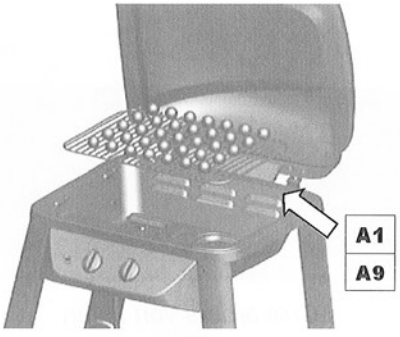


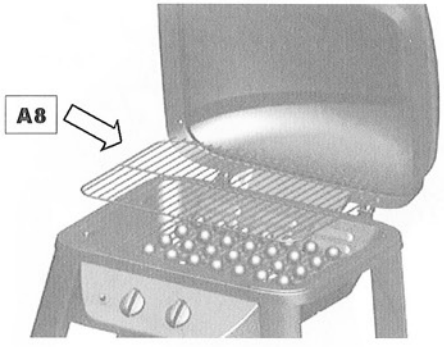


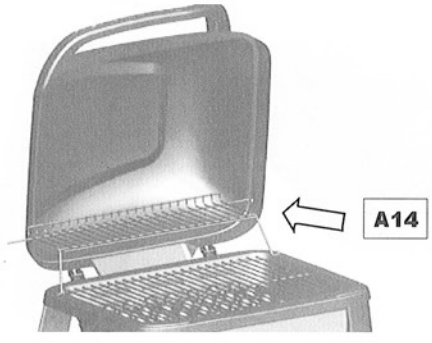


Den Hitzeschutz (A13) mithilfe der Schraubenbolzen (D2) und Flanschmuttern (D7) am Grillkörper (A5) befestigen.

12 ✓ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

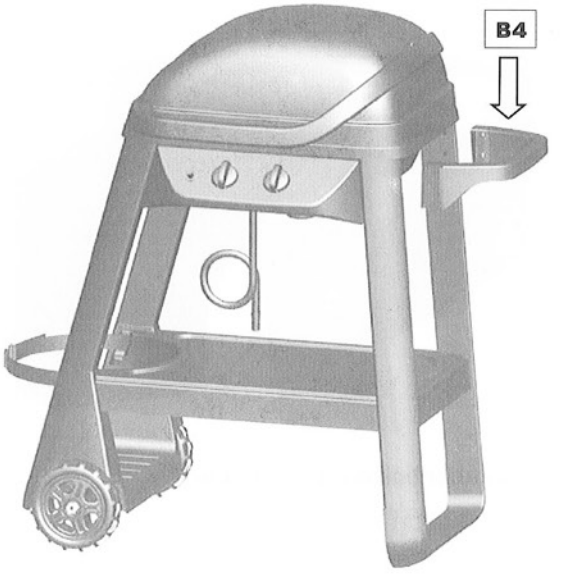




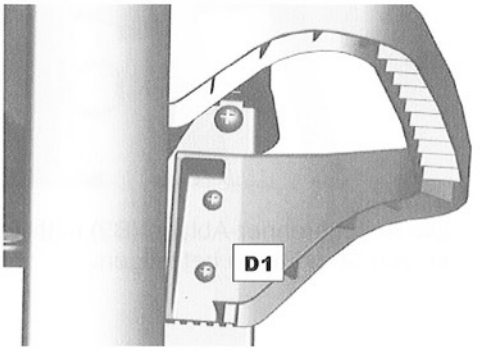


Das Lavagesteinsgitter (A1) und das Lavagestein (A9) gefolgt vom Grillgitter (A8) in den Grillkörper legen. Die Wärmeablage (A14) einpassen. Darauf achten dass die beweglichen Enden in den Grillkörper einrasten und die kürzeren, unbeweglichen Enden durch die Löcher der Grillhaube.

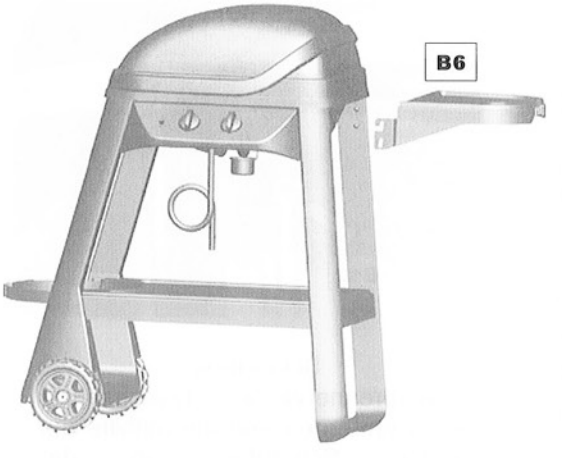
13 ✓ Excel 100 ✗ Excel 200 ✗ Excel 300

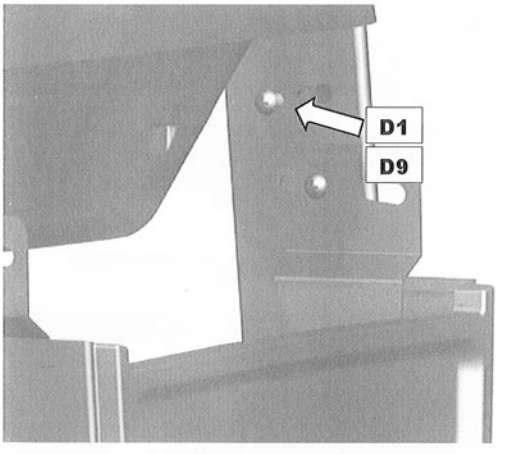


Den Grillwagengriff (B4) mithilfe der Schraubenbolzen (D1) an den langen Standfüßen befestigen.



14 ✗ Excel 100 ✓ Excel 200 ✓ Excel 300

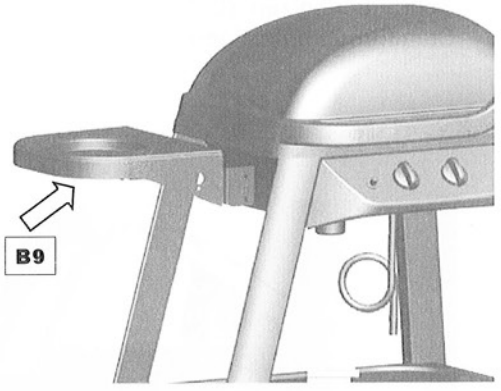


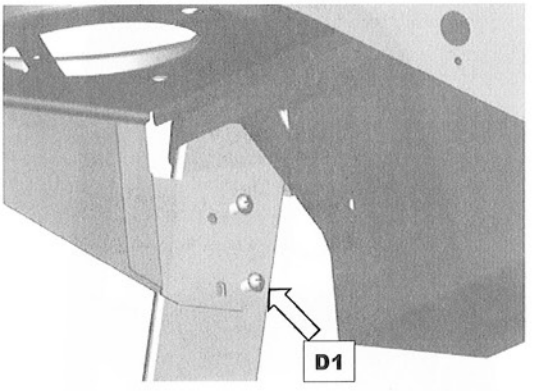


Die Seitenablage (B6) an der rechten Grillseite befestigen indem ein Distanzstück (D9) auf einen Schraubenbolzen (D1) geschoben wird, der die Seitenablage dann in den unteren Bohrungen der hinteren Standfüße in Position hält. Am vorderen Standfuß wiederholen. Ein Seitenablagendistanzstück (D9) auf einen Schraubenbolzen (D1) stülpen und in der oberen Bohrung verschrauben. Am vorderen Standfuß wiederholen. *Nur für Besitzer des Excels 200: Oben beschriebenen Vorgang zur Befestigung der linken Seitenablage wiederholen.*

15

✗ Excel 100 ✗ Excel 200 ✓ Excel 300

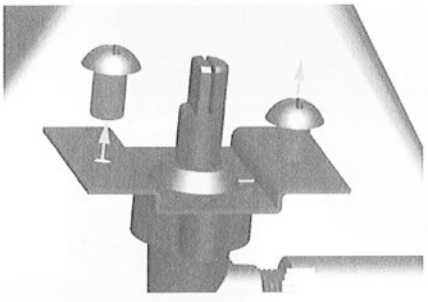


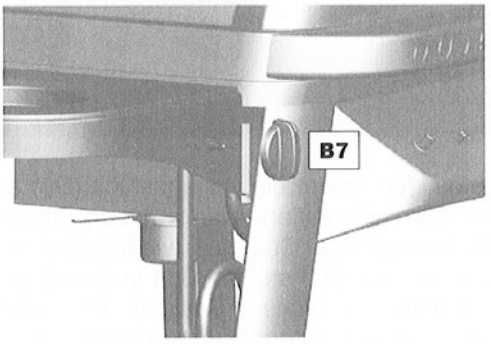


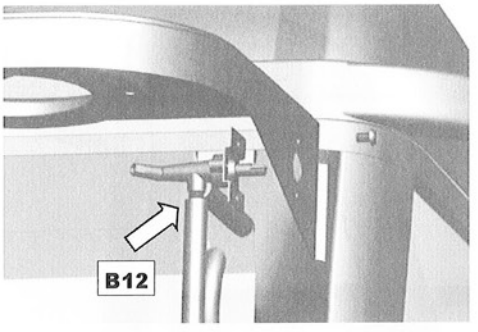
Die Seitenbrenner-Ablage (B9) mithilfe der Schraubenbolzen (D1) an den kurzen Standfüßen befestigen.

16

✗ Excel 100 ✗ Excel 200 ✓ Excel 300



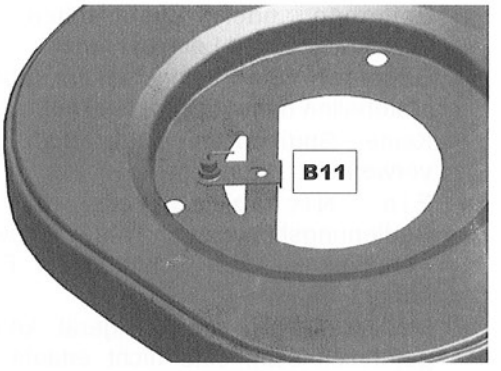


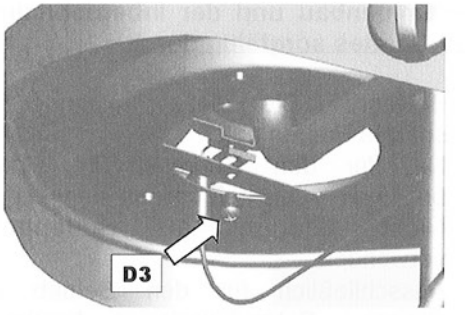


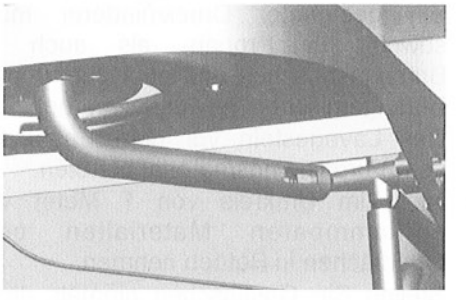
Die Schrauben des Seitenbrennerventil/ Schlauchsatzes (B12) entfernen und ihn mithilfe der beiden Schrauben an der Seitenablage befestigen.

Den Seitenbrenner-Drehknopf (B7) aufs Seitenbrennerventil stecken.

17 ✗ Excel 100 ✗ Excel 200 ✓ Excel 300

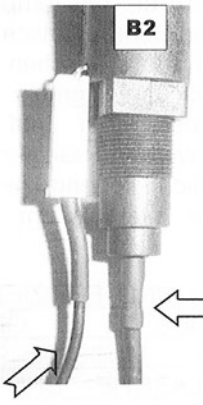






Die Seitenbrenner-Elektrode (B11) wie veranschaulicht auf die Seitenbrenner-Ablage stecken und den Seitenbrenner (B10) in das mittige Loch. Das Rohr des Seitenbrenners über das Seitenbrenner-Gasventil stülpen. Die Elektrode und den Brenner mithilfe des Schraubenbolzens (D3) befestigen. Bitte beachten: Die Leitung passt sich lose übers Ventil ein und stellt keine gasundurchlässige Verbindung dar.

18 ✗ Excel 100 ✗ Excel 200 ✓ Excel 300

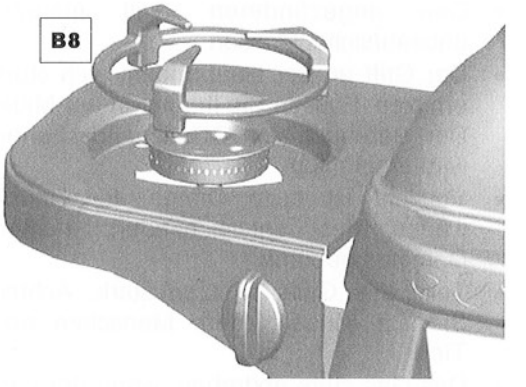


Den Elektrodendraht am Zündungsknopf (B2) unterhalb des Bedienungsfeldes verbinden.

Die Elektrode des Hauptbrenners gehört da hin.

Die Elektrode des Seitenbrenners gehört hier hin.

Den Topfrost (B8) auf die Seitenbrenner-Ablage setzen.



Der Zusammenbau ist hiermit abgeschlossen.

Die Anleitung zum Betrieb und zur Wartung des Grills finden Sie auf den folgenden Seiten Achtung: Den Grill nicht bedienen, bevor kein Lecktest, wie auf Seite 19 beschrieben, durchgeführt wurde

F. Wichtige Hinweise

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.

- Bewahren Sie diese Anleitung für spätere Fragen auf.
- Nur für den Gebrauch im Freien bestimmt – nicht im Haus verwenden. Nicht niedriger als Bodenhöhe verwenden.
- Ausschließlich für den Betrieb mit Propan-/ Butan-Flüssiggas bestimmt. Ein geeigneter Druckminderer muss sowohl für Propan- als auch für Butangasfalschen und auch für Propan/ Butangemischen verwendet werden.
- Das Lavagestein vor dem Entzünden vom Verpackungsmaterial befreien.
- Nicht im Umkreis von 1 Meter von entflammbaren Materialien oder Oberflächen in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie Gasflaschen niemals direkt unter den Grill.
- Die Gasflasche darf in liegender Position weder gelagert noch betrieben werden. Ein Leck würde schwerwiegende Folgen nach sich ziehen. Flüssiggas könnte in die Gasleitung eintreten.
- Öffnen Sie die Grillhaube vor dem Anzünden.
- Den angezündeten Grill niemals bewegen.
- Den angezündeten Grill niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Der Griff an der Haube kann sich stark erhitzen. Fassen Sie ihn nur in der Mitte. Der Gebrauch von Schutzhandschuhen wird empfohlen.
- Vorsicht ist beim Öffnen der Haube wegen des entweichenden, heißen Dampfes geboten.
- Teile des Grills erhitzen stark: Achten Sie auf Kinder, ältere Menschen und Tiere.
- Das Gas stets abdrehen, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.
- Bedecken Sie den Grill niemals, bevor er nicht völlig erkaltet ist.
- Den Grill niemals mit Seitenablage in abgeklappter Position in Betrieb nehmen.
- Führen Sie jährlich und bei jedem Entfernen oder Austauschen der Gasflasche einen Lecktest durch.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Materialien nahe diesem Grill auf.
- Keine Sprühdosen nahe dem Grill verwenden.
- Ein Nichtbeachten dieser Bedienungshinweise kann schwere Verletzungen oder Schäden zur Folge haben.
- Modifizierungen am Grillgerät können gefährlich sein, sind nicht erlaubt und heben jegliche Garantie auf.
- Sollten Sie Fragen zu diesen Hinweisen haben, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

G. Gas und Druckminderer

Dieser Grill kann entweder mit Propan- oder mit Butan-Flüssiggas aus der Flasche betrieben werden. Propangasflaschen funktionieren ganzjährig, auch an kalten Wintertagen. Butangas eignet sich zur Sommerzeit, kann jedoch zu eingeschränkter Heizleistung der Brenner führen, vor allem wenn die Gastemperatur unter +10°C abfällt. Ein Schraubenschlüssel kann zum Austausch der Flaschen nötig sein. Die Gasflasche darf niemals direkt unter den Grillkörper oder auf den Grillwagen gestellt werden. Gasflaschen dürfen niemals seitlich liegend gelagert werden. Gasflaschen niemals im Haus aufbewahren.

UM DEN SICHEREN UND EFFIZIENTEN BETRIEB DES GRILLS SICHERZUSTELLEN, MÜSSEN EINE KORREKTE GASFLASCHE UND EIN KORREKTER DRUCKMINDERER VERWENDET WERDEN. DIE VERWENDUNG EINES FALSCHEN ODER SCHADHAFTEN DRUCKMINDERERS IST GEFÄHRLICH UND SETZT DIE PRODUKTGARANTIE AUSSER KRAFT. Bitte wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, der Sie bezüglich geeigneter Gasflaschen und Druckminderer berät.

H. Installation

H1. Wahl des Grillplatzes
Dieser Grill darf nur im Freien und bei guter Belüftung verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass der Grill nicht UNTERHALB feuergefährlicher Materialien aufgestellt ist. Es sollte stets ein MINDESTABSTAND von 1 Meter zwischen dem Grill und feuergefährlicher Materialien eingehalten werden. Halten Sie den Grill von entflammbaren Materialien fern!

H2. Vorsichtsmaßnahmen
Blockieren Sie keine Luftein- oder Luftausgänge am Grillkörpers. Stellen Sie die angeschlossene Gasflasche nahe des Grills auf ebenen Boden und in sichere Entfernung von jeglicher Wärmequelle. Wollen Sie die Gasflasche austauschen, versichern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist, und dass sich kein Feuerherd (Zigaretten, offene Flammen, Funken usw.) in der Nähe befindet. Achten Sie darauf, dass der Schlauch keine Knicke hat oder gespannt ist. Der Schlauch sollte lose hängen ohne jegliche Biegung, Einknickung, oder anderem, was den ungestörten Gasfluss behindern könnte. Abgesehen von der Verbindung selbst sollte der Schlauch keine heißen Teile des Grills berühren. Vor Gebrauch den Schlauch immer auf Schnitte, Brüche oder Abnutzungen prüfen. Sollte der Schlauch Schäden aufweisen, muss er durch einen geeigneten und den Landesnormen entsprechenden Propan-/ Butangasschlauch ersetzt werden. Der Schlauch sollte nicht länger als 1,5 m sein. *Bitte beachten: Das Datum auf dem orangefarbenen Gasschlauch ist das Herstellungs- und nicht das Verfallsdatum.*

H3. Anbringen eines Druckminderers an der Gasflasche
Versichern Sie sich, dass alle Drehknöpfe am Grillkörper auf „AUS" stehen. Befestigen Sie den Gasschlauch an der Gaszufuhr nach Anleitung des Druckminderers und der Betriebsanleitung Ihres Gashändlers.

H4. Lecktest (muss an einem gut belüfteten Ort durchgeführt werden)
Versichern Sie sich, dass alle Drehknöpfe am Grillkörper auf „Aus" stehen. Öffnen Sie das Gaskontrollventil an der Gasflasche oder am Regler. Prüfen Sie auf Lecks, indem Sie alle Verbindungen des Gassystems mit einer Lösung, die zu einer Hälfte aus Wasser und zur anderen aus Flüssigseife besteht, bestreichen. Tragen Sie die Lösung auch auf alle Schlauch- und Reglerverbindungen und auf alle Ventile, auf denen die Drehknöpfe steckten, auf. NIEMALS EINE OFFENE FLAMME BENUTZEN um den Lecktest durchzuführen. Sollten sich Blasen über einer Verbindung bilden, besteht ein Leck. Stellen Sie die Gaszufuhr ab und ziehen Sie alle Anschlüsse fest. Wiederholen Sie den Test. Bei erneuter Blasenbildung darf der Grill nicht benutzt werden. Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler. Einmal im Jahr, bzw. bei Entnahme oder Austausch der Gasflasche auf Lecks prüfen.

I. Betrieb

I1. Warnung
- Es ist wichtig, dass Sie die WICHTIGEN HINWEISE dieses Handbuchs vollständig verstanden haben, bevor Sie fortfahren.

I2. Vor Inbetriebnahme
Um zu vermeiden, dass Essen anklebt, tragen Sie eine dünne Schicht Bratöl oder –fett vor jedem Grillvorgang mit einem langstieligen Pinsel aufs Grillgitter auf. (Hinweis: Beim ersten Grillen kann sich die Farbe der lackierten Geräteoberflächen leicht verändern. Das ist normal, bzw. zu erwarten.)

I3. Anzünden des Grills
- Öffnen Sie die Grillhaube bevor Sie den Grill anzünden.
- Versichern Sie sich, dass alle Drehknöpfe am Grillkörper auf „AUS" stehen. Öffnen Sie das Gasventil an der Gasflasche oder am Regler.
- Drücken und drehen Sie den ganz

linken Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf höchste Flamme. Drücken Sie den Zündknopf schnell mehrmals hintereinander bis der linke Bereich des Brenners entzündet ist. Sollte der Brenner nicht angehen, die Gaszufuhr am Brenner oder Regler abdrehen. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie obige Schritte. Sobald die linke Seite des Brenners in Gang gesetzt ist, den verbleibenden Bereich des Brenners entzünden. Sollte der Brenner nach bisheriger Anleitung nicht angehen, drehen Sie alle Drehknöpfe am Grillkörper auf „AUS". Schließen Sie das Gasventil an der Gasflasche. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie obige Schritte. Sollte der Brenner noch immer nicht angehen, verfahren Sie nach der folgenden Anleitung zum manuellen Anzünden.

- Um den Grill aufzuwärmen sollte der Brenner nach dem Entzünden auf höchster Flamme 3 bis 5 Minuten lang brennen. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei jedem Gebrauch. Halten Sie die Haube, wenn vorhanden, während des Aufwärmens geöffnet.
- Für bestes Grillergebnis schalten Sie nach dem Aufwärmen auf kleine Flamme zurück.

I4. Manuelles Anzünden

- Führen Sie ein langes, angezündetes Streichholz durch die dafür vorgesehene Öffnung unten an der rechten Seite des Grillkörpers.
- Drücken und drehen Sie den ganz rechten Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf höchste Flamme.
- Sobald der rechte Bereich des Brenners in Gang gesetzt ist, kann der verbleibende Bereich des Brenners angezündet werden.
- Sollte der Brenner nicht angehen, kontaktieren Sie Ihren Händler.
- Um den Grill aufzuwärmen sollte der Brenner nach dem Entzünden auf höchster Flamme 3 bis 5 Minuten lang brennen. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei jedem Gebrauch. Halten Sie die Haube, wenn vorhanden, während des Aufwärmens geöffnet.
- Für bestes Grillergebnis schalten Sie nach dem Aufwärmen auf kleine Flamme zurück.

I5. Grillen

Die Brenner erhitzen das darüber liegende Lavagestein, das wiederum die Nahrungsmittel auf dem Grill erhitzen. Die Säfte, die dem Essen ganz natürlich entweichen, fallen auf das darunter liegende, heiße Lavagestein und verdampfen. Das Aufsteigen des Dampfes verleiht dem Grillgut seinen einzigartigen Grillgeschmack. Für gleichmäßiges Garen halten Sie die Haube während des Grillens geschlossen, was nur bei kleiner Flamme geschehen darf. Gleichmäßigeres Garen kann durchs Grillen mit geschlossener Haube erzielt werden. Dadurch wird die Hitze unter der Haube gehalten, was den Garvorgang beschleunigt. Dabei dürfen die Brenner nur auf kleine bis mittlere Flamme gestellt sein.

I6. Garen bei geschlossener Haube

Grills mit Haube können zum Garen von ganzen Hähnchen oder Fleischbraten als Art Ofen verwendet werden, indem die Haube geschlossen wird, was den Ofen formt.

Bei geschlossener Haube sammelt sich starke Hitze im Grill an. Deshalb ist es WICHTIG, dass der Brenner, der sich direkt unter dem Grillgut befindet, auf AUS gestellt ist und die anderen Brenner auf kleiner bis mittlerer Flamme stehen, um die gewünschte Gartemperatur zu erreichen. DER GRILL DARF NICHT ÜBERHITZEN. Vermeiden Sie es die Haube anzuheben, da jedes Mal unnötig Hitze entweicht.

I7. Kochen mit dem Seitenbrenner

Achten Sie beim Kochen auf dem Seitenbrenner darauf, dass der Topf oder die Pfanne mittig und flach auf dem Topfrost steht.

I8. Flammkontrolle

Beim Grillen von Fleisch kommt es zum Aufflammen, wenn Fett und Flüssigkeiten

aufs Lavagestein tropfen. Rauch verleiht den Speisen ihr Grillaroma; zuviel überschüssiges Fett führt jedoch u.U. zum Aufflammen. Um das zu vermeiden ist es ratsam, vor dem Grillen überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel zu entfernen. Garen Sie stets bei kleiner Flamme. Aufflammen kann durch direktes Aufbringen von Salz aufs Lavagestein gelöscht werden; gehen Sie stets vorsichtig mit der offenen Flamme um. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Vorgängen nahe der Grillfläche.

I9. Abschluss des Grillvorgangs
Stellen Sie den Grill nach jeder Verwendung 5 Minuten lang auf höchste Flamme. Dieser Vorgang verbrennt Essensrückstände, was das Reinigen erleichtert. Achten Sie darauf, dass die Haube oder der Deckel dabei geöffnet ist.

I10. Ausschalten
Stellen Sie zum Abschluss alle Drehknöpfe im Uhrzeigersinn auf „AUS" und drehen Sie die Gasflasche ab. Vor dem Schließen der Haube muss gewartet werden, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist.

J. Pflege und Wartung

Den Grill nach jeder Verwendung reinigen, besonders nach längerer Einlagerung. Achten Sie darauf, dass der Grill und das Zubehör vor dem Reinigen ausreichend erkaltet sind. Den Grill bei Lagerung im Freien nicht der Witterung aussetzen. Lagern Sie nicht an einem feuchten und nassen Ort.

- Den heißen Grill niemals mit Wasser übergießen.
- Beim Hantieren mit dem Grill stets Handschuhe tragen.

Um die Lebensdauer und den Zustand des Grills zu erhalten empfehlen wir, dass das Gerät immer abgedeckt wird, vor allem während der Wintermonate. Ein komplettes Sortiment an strapazierfähigen Outback®-Hüllen und anderem Zubehör ist bei Ihrem Outback®-Händler erhältlich.

J1. Grillgitter
Reinigen Sie mit heißer Seifenlauge. Um Essensrückstände zu entfernen, benutzen Sie einen milden Cremereiniger, der nicht scheuert. Gut nachspülen und sorgfältig nachtrocken.

J2. Brenner
Ihr Brenner ist auf eine optimale Flammenstärke eingestellt. Normalerweise sehen Sie eine blaue Flame, evtl. mit einer gelben Spitze, wenn der Brenner an ist. Sollte das Flammenbild vorwiegend gelb erscheinen, könnte das durch Bratfett, das den Brenner blockiert, oder Spinnen oder andere Insekte, die sich in der Brennerleitung eingenistet haben, verursacht sein. Im Ergebnis wäre der Gasfluss, bzw. das Vermischen von Gas und Luft, gemindert oder blockiert, was wiederum zu einem Feuer hinter dem Bedienungsfeld führen könnte, was ernsthaften Schaden an ihrem Grillgerät verursachen würde. **Sollte das passieren, muss die Gaszufuhr sofort an der Gasflasche unterbrochen werden.** Die Brenner müssen regelmäßig geprüft und gereinigt werden, und auch wenn:

1) das Grillgerät aus der Verwahrung genommen wird.
2) einer oder mehrere Brenner nicht zünden.
3) das Flammenbild vorwiegend gelb erscheint.
4) das Gas hinter dem Bedienungsfeld entzündet.

Um den Brenner zu reinigen, nehmen Sie ihn aus dem Grillgerät. Das Äußere des Brenners kann mit einer Drahtbürste gereinigt werden. Die Öffnungen am Brenner mit einem Pfeifenputzer oder einem Stück Draht reinigen. Achten Sie darauf die Öffnungen dabei nicht zu vergrößern. Den Insektenschutz am Ende des Venturirohrs mit einem Bürstchen, explizite einer Zahnbürste, reinigen.

Das Venturirohr mit einem Pfeifenputzer oder einem Stück Draht reinigen. U. U. ist eine Taschenlampe nötig, um ins Venturirohr sehen zu können und sicherzustellen, dass es frei ist. Halten Sie ein Ende des Brenners nach oben und

vorsichtig gegen Holz klopfen, damit sich evtl. Ablagerungen lösen.

J3. Lavagestein
Es ist nicht nötig, das Lavagestein herauszunehmen und zu reinigen um es sauber zu halten. Es sollte ausreichen, die Rückstände durchs Aufheizen zu beseitigen. Extrem verschmutztes Gestein sollte gewendet werden, so dass die verdreckte Seite über dem Brenner liegt, der die Rückstände verbrennt. Ersatz-Lavagestein erhalten Sie bei Ihrem Outback®- Händler.

J4. Grillkörper
Entfernen Sie regelmäßig die Fettrückstände im Grillkörper mithilfe eines weichen Plastik- oder Holzschabers. Dabei ist es unnötig, alle Fettrückstände zu beseitigen. Sollten Sie gründlich reinigen wollen, benutzen Sie heiße Seifenlauge und einen Lappen, oder ausschließlich eine Bürste mit Nylonborsten. Entfernen Sie die Grilleinsätze und Brenner vor der Komplettreinigung. Achten Sie darauf, dass die Gaskontrollknöpfe und –verteiler nicht nass werden. Testen Sie die Brennerfunktion nach dem vollständigen Zusammenbau.

J5. Befestigungen und Verschraubungen
Alle Schrauben und Schraubenbolzen usw. sollten regelmäßig geprüft und angezogen werden.

J6. Aufbewahrung
Bewahren Sie Ihren Grill an einem kühlen und trockenen Ort auf. Prüfen Sie den Grill regelmäßig auf Feuchtigkeits- oder Kondenswasseransammlungen, die ihr Grillgerät beschädigen können. Wenn erfoderlich, trocknen Sie das Grillgerät und auch die Innenseite der Schutzhülle, falls Sie eine verwenden sollten. Feuchtigkeit kann zu Schimmelbildung führen, der entfernt und ggf. behandelt werden sollte. Jeglicher Rost, den Sie bei der Inspektion finden sollten und der sich nicht auf Kontaktflächen zu Nahrungsmitteln befindet, sollte mit einem Rostschutzmittel behandelt und die Flächen anschließen mit einer hitzeresistenten Farbe gestrichen werden. Verchromte Wärmeablagen und Grillgitter sollten mit Kochöl bestrichen werden. Die Brenner mit Alufolie bedecken, so dass sich keine Insekten oder andere Fremdkörper in den Öffnungen einnisten. Entfernen Sie die Gasflasche vom Grill nach Anleitung und lagern Sie die Gasflasche an einem gut belüfteten Ort, der mindestens einen Meter von jeglicher Wärme- oder Zündquelle entfernt ist. Die Gasflasche darf nicht im Wohnbereich gelagert werden. Gasflaschen niemals unterhalb Bodenhöhe (z. B. Keller) aufbewahren. Halten Sie Kinder von der Gasflasche fern.

K. Technische Daten

	CE-Zulassung	Wärme-einspeisung	Brenner	Injektor - größe	Gas/ Druck
Outback® Excel 100	0694 BR0014	6.2kW	1	0.89mm	Butan/ 28mbar Propan/ 37mbar Butan/ Propan 30mbar
Outback® Excel 200	0694 BR0014	6.2kW	1		
Outback® Excel 300	0694 BR0014	6.2kW	1		
Seiten-brenner	0694 BR0014	2.3kW	1	0.74mm	Butan/ Propan 50mbar

Gasverbrauch:
Excel 100: 446g/hr
Excel 200: 446g/hr
Excel 300: 446g/hr
Side Burner: 165g/hr

Anwendungsländer:
$I_{3+(28-30/37)}$ BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IS, IT, LV, LT, LU, PT, SK, ES, CH, GB
$I_{3B/P(30)}$ CY, CZ, DK, EE, FI, GR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
$I_{3B/P(50)}$ AT, DE, HU, SK, CH

Änderungen sind ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

L. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner kann nicht mithilfe des Zündsystems angezündet werden	Flüssiggasflasche ist leer	Durch volle Flasche ersetzen
	Druckminderer ist beschädigt	Druckminderer prüfen oder auswechseln
	Brenner ist verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüsen oder Gasschlauch sind verstopft	Düsen und Gasschlauch reinigen
	Elektrodendraht ist lose oder nicht an die Elektrode oder die Zündeinheit angeschlossen	Draht anschließen
	Elektrode oder Draht ist beschädigt	Elektrode und Draht ersetzen
	Schadhafter Zündknopf	Zündknopf ersetzen
Brenner kann nicht mit einem Streichholz angezündet werden	Flüssiggasflasche ist leer	Durch volle Flasche ersetzen
	Schadhafter Druckminderer	Druckminderer prüfen oder auswechseln
	Brenner ist verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüsen oder Gasschlauch sind verstopft	Düsen und Gasschlauch reinigen
Niedrige Flamme oder Flammendurchschlag (Feuer in der Brennerröhre – evtl. ist fauchendes oder tosendes Geräusch zu hören)	Gasflasche ist zu klein	Durch größere Flasche ersetzen
	Brenner ist verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüsen oder Gasschlauch sind verstopft	Düsen und Gasschlauch reinigen
	Windige Wetterbedingungen	Grill an geschützterer Stelle aufstellen
Gasventilknopf schwer zu drehen	Verklemmtes Gasventil	Gasventil ersetzen

Tragen Sie zu Ihrer Information und für Korrespondenzzwecke Ihre Seriennummer hier ein (siehe Aufkleber seitlich am Grillkörper).

Seriennummer: _____

Diese Nummer ist eventuell bei der Bestellung von Ersatzteilen oder Zubehör vonnöten. Ggf. ist auch eine Teilenummer erforderlich.

CH

Armin Schmid
Heiz- und Klimasysteme
Olensbachstrasse 9 - 15
CH-9631 Ulisbach

Tel: 0848.870.850
Fax:0848.870.855
e-mail: verkauf@armin-schmid.ch
www.armin-schmid.ch

Veröffentlicht im Februar 2007