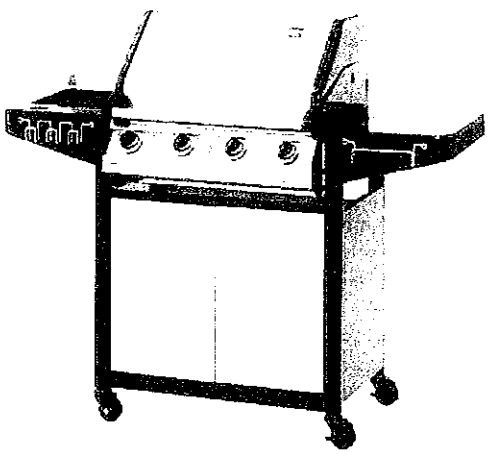
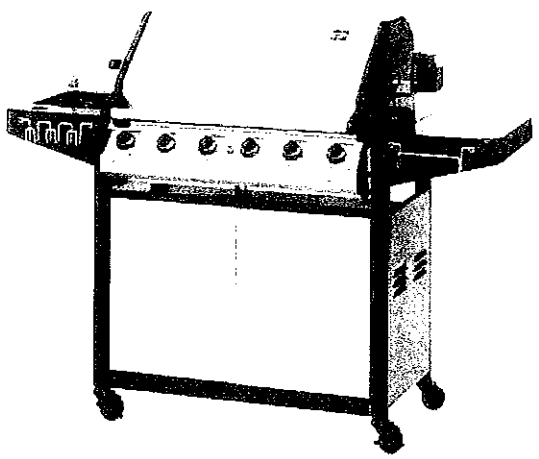
OUTBACK®
Gas Barbecues

Montage- und Bedienungsanleitung für Gasgrills Outback® Cuisine und Outback® Connoisseur

DE

SONNENKÖNIG





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

CE 0359

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 bzw. Beschädigung des Produkts zur Folge haben.**
- **Warnhinweis: Freiliegende Geräteteile können sehr heiß werden. Halten Sie 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 für spätere Fragen bitte 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.**

Teileliste

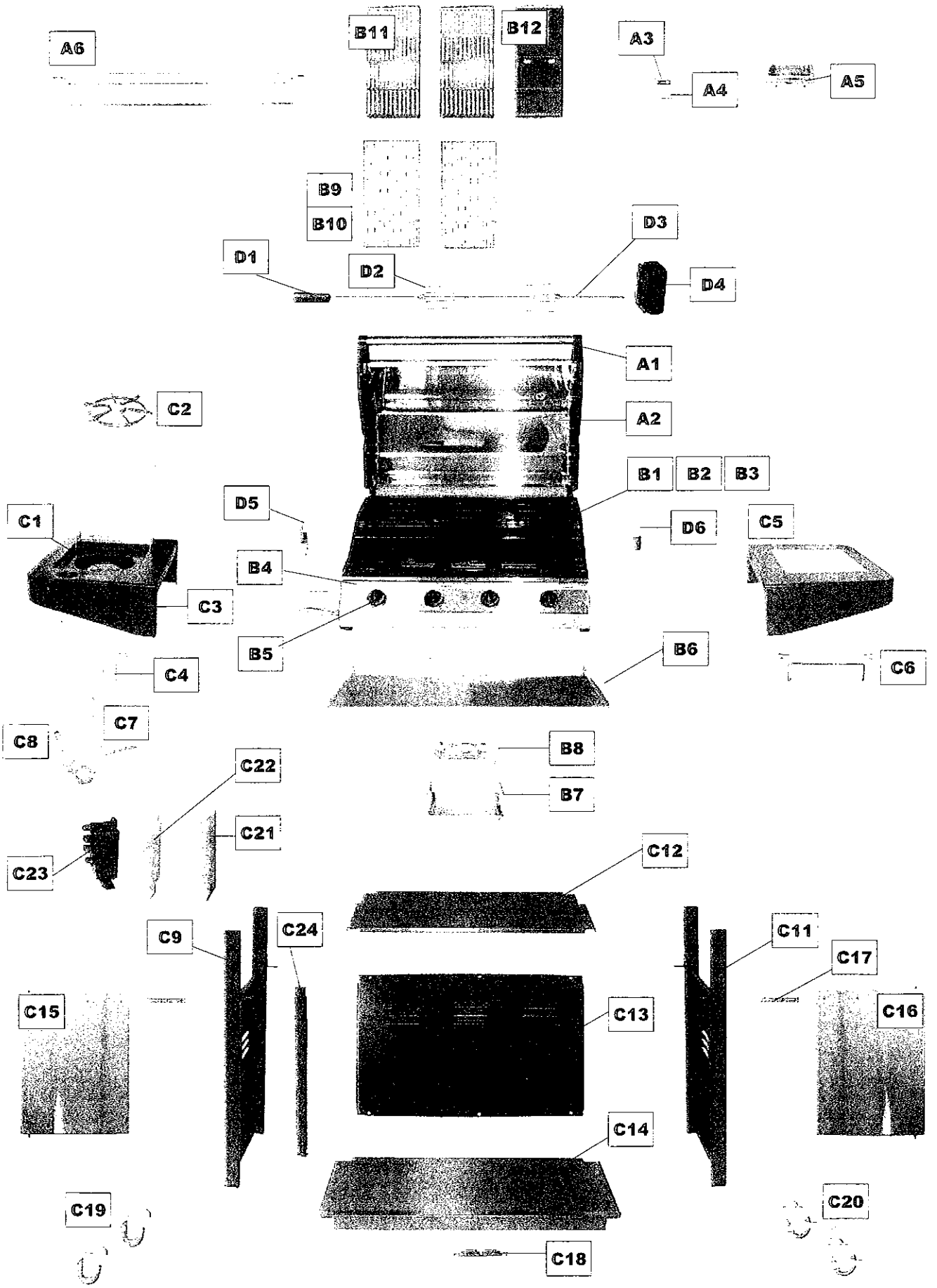
Die Stückzahl der Teile hängt vom jeweiligen Modell ab. Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden. Weitere Details über die Metallteile entnehmen Sie bitte der „Abbildung der Metallteile".

	CODE	TEIL	ANZAHL	Outback® Cuisine	Outback® Connoisseur
HAUBE	A1	Haubengriff	1	✓✚	✓✚
	A2	Haube	1	✓✚	✓✚
	A3	Scharnierklammer	2	✓✚	✓✚
	A4	Scharnierklammer-Halterung	2	✓✚	✓✚
	A5	Wärmeanzeige mit Muttern	1	✓✚	✓✚
	A6	Wärmeablage	1	✓✚	✓✚
GRILLKÖRPER	B1	Grillkörper	1	✓▲	✓▲
	B2	Brenner	★	4	6
	B3	Brennerklemme	★	4	6
	B4	Bedienungsfeld	1	✓✚▲	✓✚▲
	B5	Drehknopf	★	4	6
	B6	Auffangpfanne	1	✓✚	✓✚
	B7	Auffangschale	1	✓✚	✓✚
	B8	Folieneinsatz	1	✓✚	✓✚
	B9	Keramikbrikettbehälter	2	✓	✓
	B10	Keramikbriketts	2	✓✚	✓✚
	B11	Bräter	1	✓	✓
	B12	Grillrost	2	✓	✓
WAGEN	C1	Seitenbrenner	1	✓✚	✓✚
	C2	Seitenbrenner-Aufsatz	1	✓	✓
	C3	Linke Seitenbrennerablage mit Deckel	1	✓	✓
	C4	Haken für Grillbesteck	1	✓	✓
	C5	Rechte Seitenablage	1	✓	✓
	C6	Handtuchhalterung	1	✓	✓
	C7	Gasschlauch	1	✓	✓
	C8	Druckminderer	1	✓	✓
	C9	Linke Seite	1	✓	✓
	C10	Trennwand	1		✓
	C11	Rechte Seite	1	✓	✓
	C12	Oberseite	1	✓	✓
	C13	Rückseite	1	✓	✓
	C14	Boden	1	✓	✓
	C15	Linke Tür	1	✓	✓
	C16	Rechte Tür	1	✓	✓
	C17	Türgriff	2	✓	✓
	C18	Magnetstreifen	2	✓	✓
	C19	Räder	2	✓	✓
	C20	Feststellbare Räder	2	✓	✓
	C21	Hitzeschutz	1	✓✚	✓✚
	C22	Haltebügel	1	✓✚	✓✚
	C23	Zündung	1	✓✚	✓✚
	C24	Stützschiene	1	✓	
GRILLSPIEß	D1	Spießgriff	1	✓	✓
	D2	Gabel	2	✓	✓
	D3	Spieß	1	✓	✓
	D4	Motor	1	✓	✓
	D5	Linke Halterung	1	✓	✓
	D6	Rechte Halterung	1	✓	✓
METALLTEILE	E1	Schraube, M6x15	28	✓	✓
	E2	Mutter, M6	22	✓	✓
	E3	Schraubenbolzen, M6x90	8	✓	✓
	E4	Unterlegscheibe	8	✓	✓
	E5	Distanzstück	8	✓	✓
	E6	Flügelmutter	8	✓	✓
	E7	Schraube, M5x10	4	✓	✓
	E8	Mutter, M5	4	✓	✓

✚ Vormontierte Komponente
★ Stückzahl hängt vom jeweiligen Modell ab
▲ Ausführung, Größe und Bau hängen vom jeweiligen Modell ab

Teiledarstellung für den Outback®Cuisine

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".



Teiledarstellung für den Outback®Connoisseur

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".

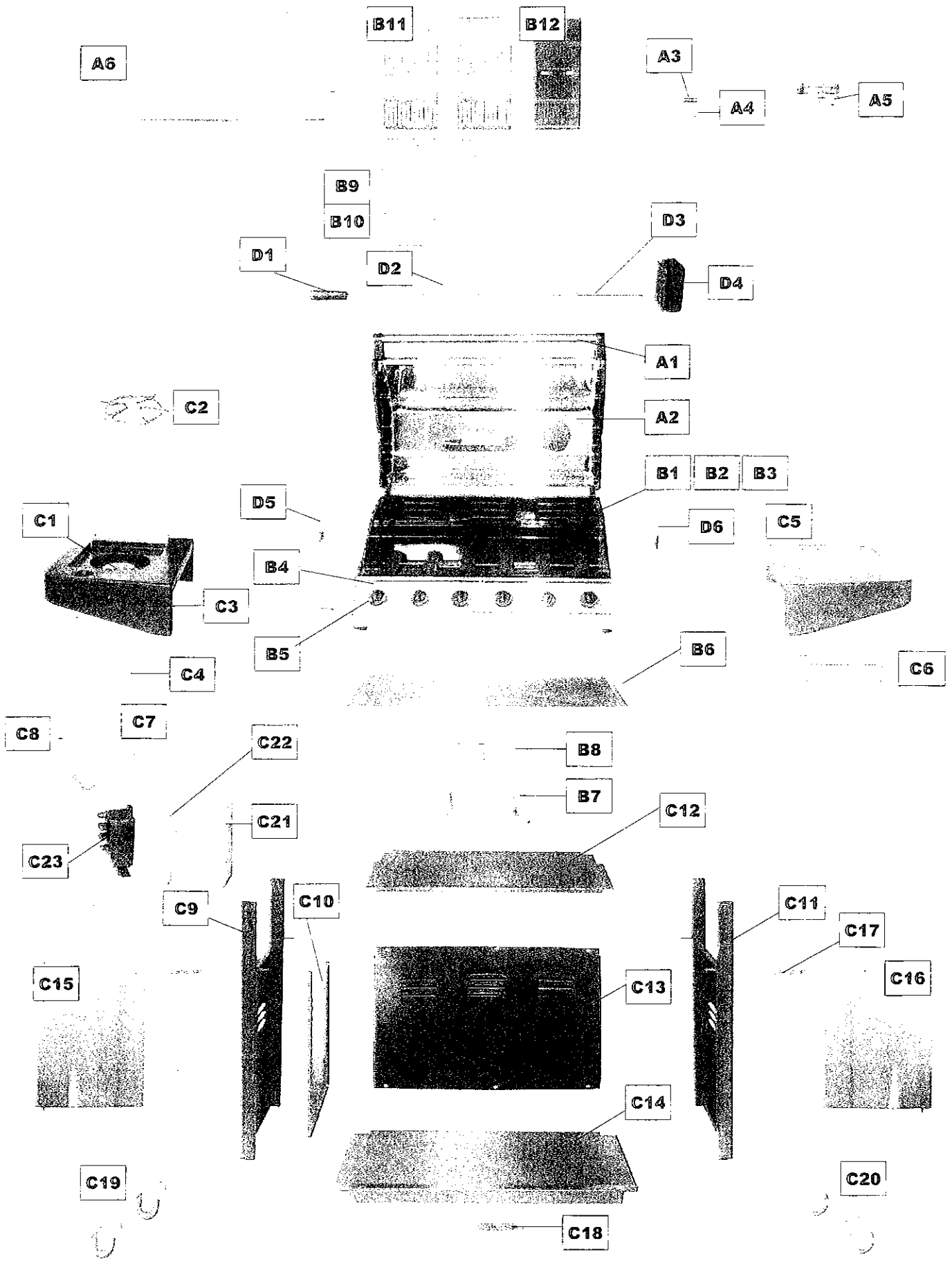
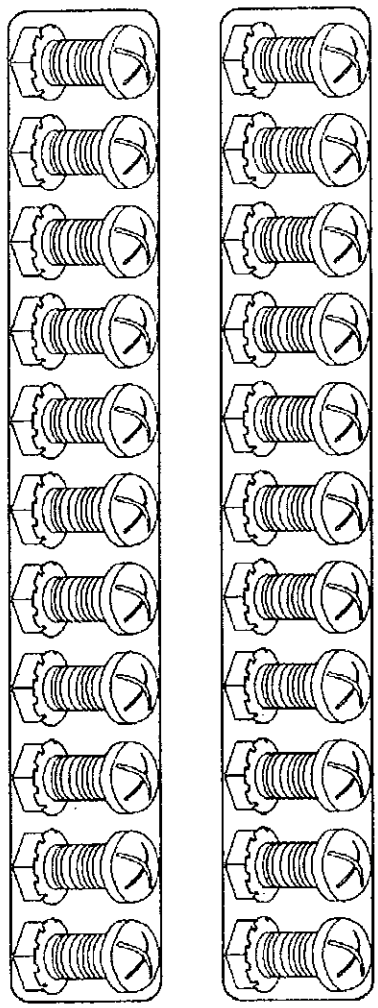


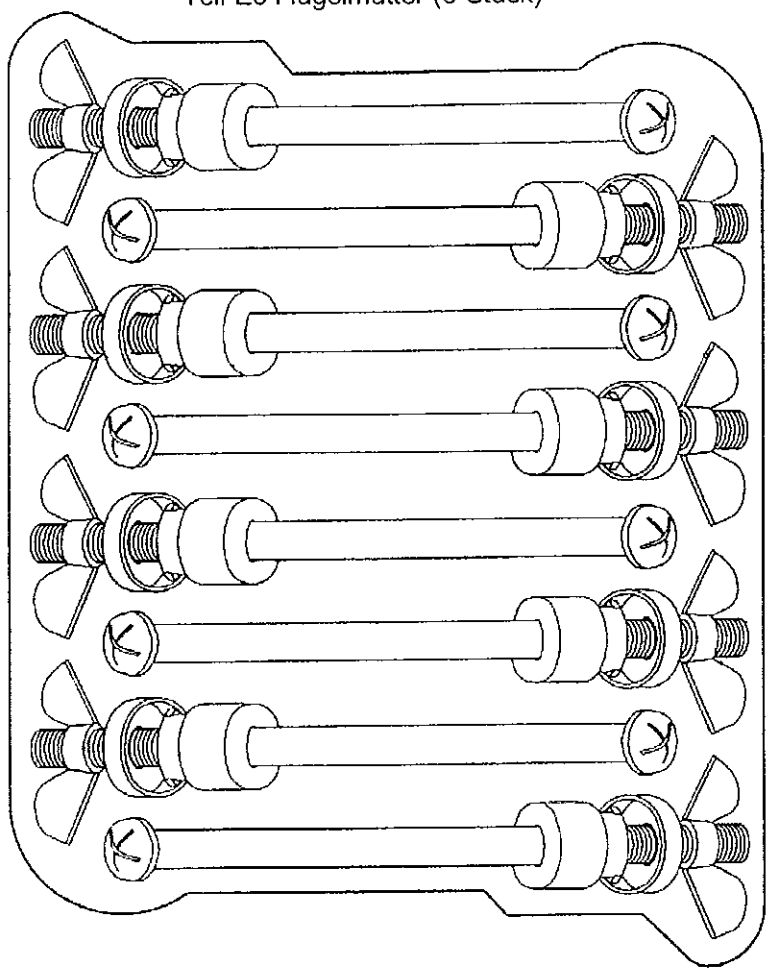
Abbildung der Metallteile

Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden.

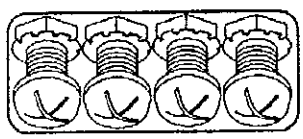
Teil E1 (22 Stück), E2 (22 Stück)



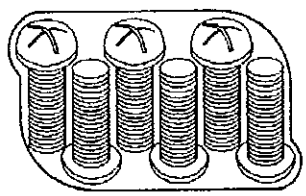
Teil E3 Schraubenbolzen (8 Stück)
Teil E4 Unterlegscheibe (8 Stück)
Teil E5 Distanzstück (8 Stück)
Teil E6 Flügelmutter (8 Stück)



Teil E8 (4 Stück)



Teil E7 (4 Stück)



Teil E1 (6 Stück)

Montage

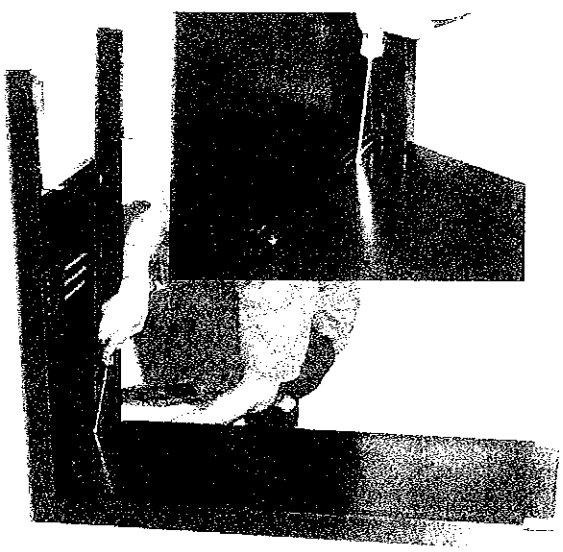
Wichtig!

- **Benötigtes Werkzeug:** Ein mittelgroßer Schlitzschraubenzieher oder ein Kreuzschlitzschraubenzieher, Universalschraubenschlüssel oder ein metrischer Schraubenziehersatz.
- Der Zusammenbau des Grills erfordert einen Helfer.
- Vor der Montage muss der Karton mit dem Grillwagen vorsichtig ausgepackt und alle eingelegte Verpackung entfernt werden.
- Vor der Montage muss der Karton mit dem Grillkörper vorsichtig ausgepackt und alle eingelegte Verpackung entfernt werden. Alle losen Teile inklusive der Grillroste und Bräter, Brikettbehälter und Wärmeablagen müssen dem Grillkörper entnommen werden.
- Trotz aller Sorgfalt bei der Produktion dieses Produkts muss auf scharfe Kanten beim Zusammenbau geachtet werden.

1

Aufkleber verdeutlichen wie die Wagenteile beim Zusammenbau ausgerichtet sein sollen.

Links

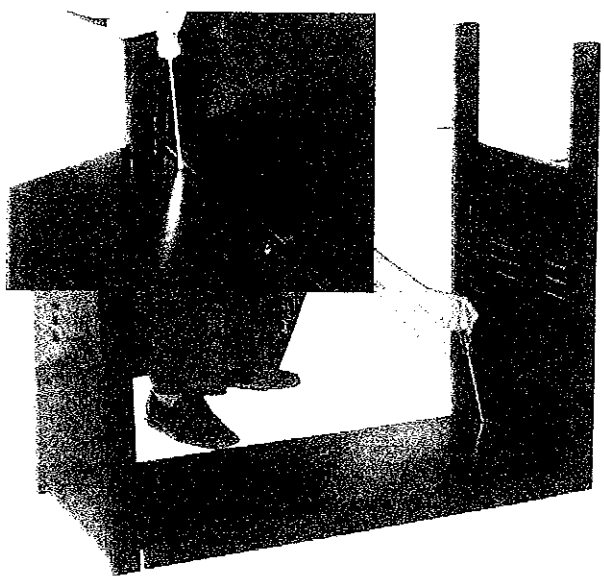


Befestigen Sie die linke Seite (C9) am Boden (C14) mithilfe der Schrauben (E1) und Muttern (E2).

2

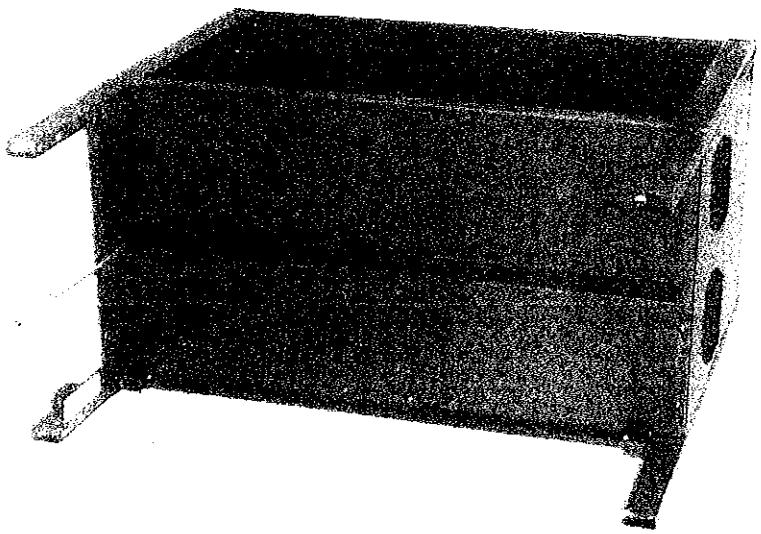
Links

Rechts



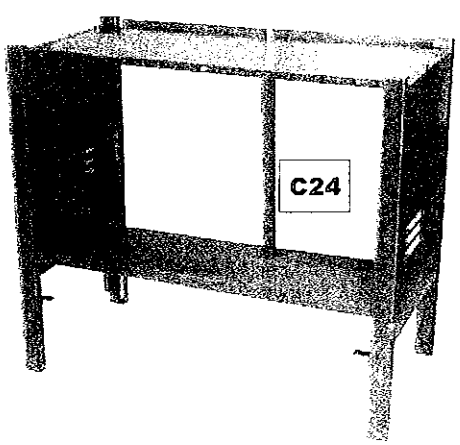
Befestigen Sie die rechte Seite (C11) am Boden (C14) mithilfe der Schrauben (E1) und Muttern (E2).

3

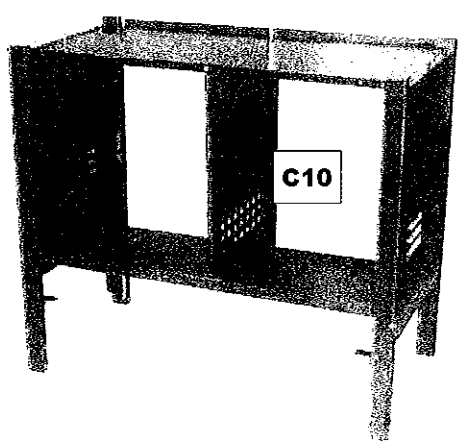


Befestigen Sie die Oberseite (C12) an der linken Seite(C9) und an der rechten (C11) mithilfe der Schrauben (E1) und Muttern (E2).

4



Cuisine

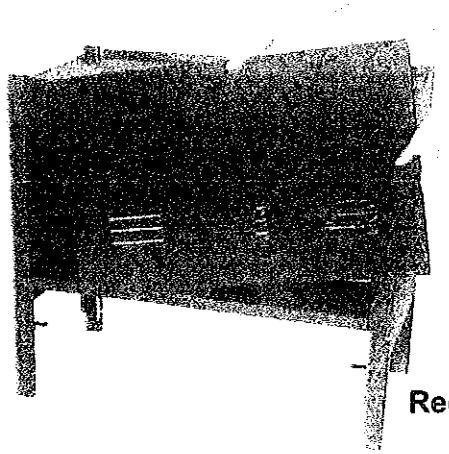


Connoisseur

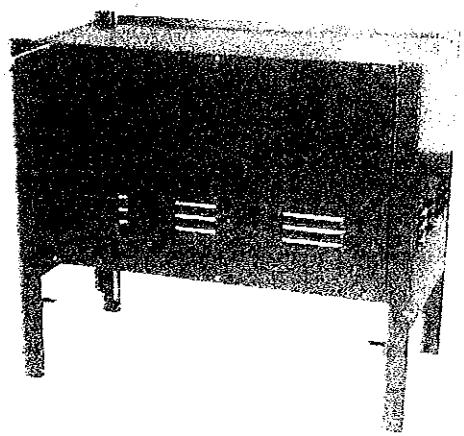
Links **Rechts**

Besitzer des Cuisine: Befestigen Sie die Stützschiene (C24) zwischen der Oberseite und dem Boden mithilfe der Schrauben (E1) und Muttern (E2).
Besitzer des Connoisseurs: Befestigen Sie die Trennwand (C10) zwischen der Oberseite und dem Boden mithilfe der Schrauben (E1) und Muttern (E2).

5



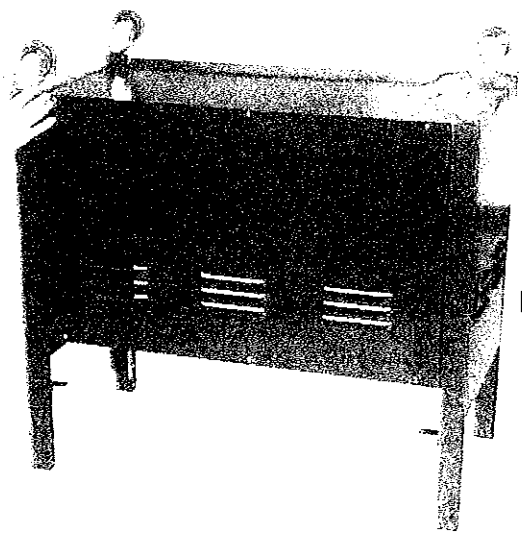
Links



Rechts

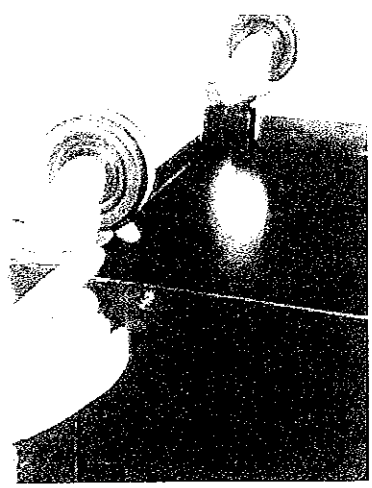
Befestigen Sie die Rückseite (C13) am teilmontierten Unterschrank mithilfe der Schrauben (E1).

6



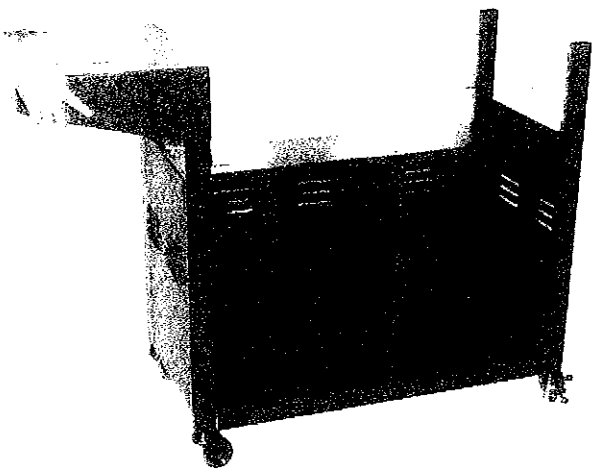
Links

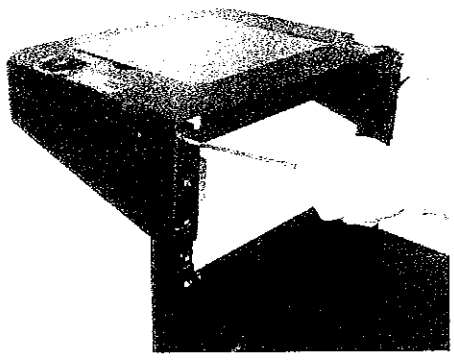
Rechts



Verschrauben Sie die Räder (C19) unter die linke Seite und die feststellbaren Räder (C20) unter die rechte Seite des Unterschrankes.

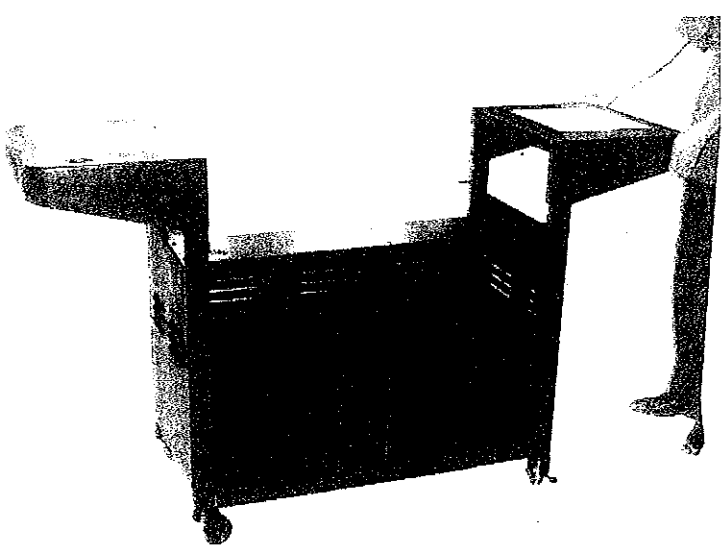
7

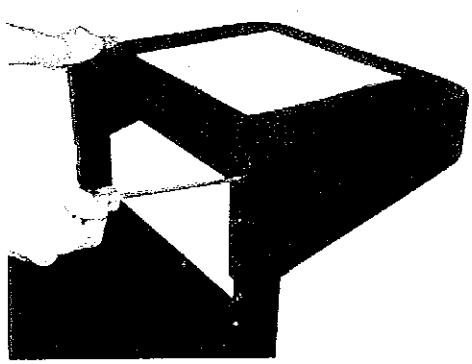




Entfernen Sie die Schrauben an der linken Seitewand. Befestigen Sie die linke Seitenbrennerablage (C3) an der linken Seitenwand, indem Sie die Schrauben wieder anbringen.

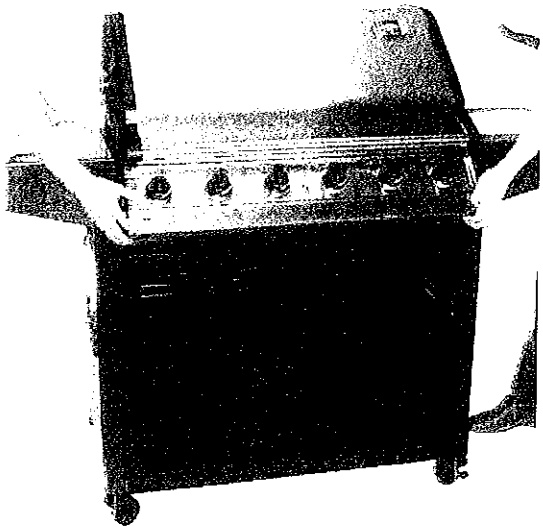
8





Entfernen Sie die Schrauben an der rechten Seitenwand. Befestigen Sie die rechte Seitenablage (C5) an der rechten Seitenwand, indem Sie die Schrauben wieder anbringen.

9





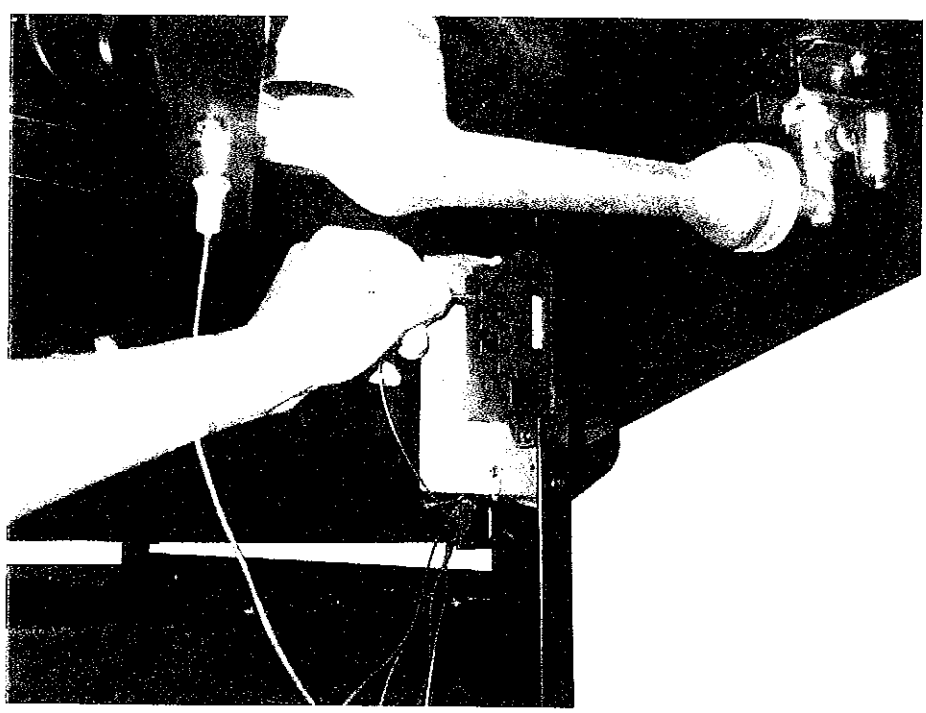


Fügen Sie die Distanzstücke (E5) in die dafür vorgesehenen Löcher der Seitenwände des Grillkörpers ein. Um die Distanzstücke zu sichern, müssen sie 90° gedreht werden.

Legen Sie den Grillkörper (B1) vorsichtig auf die Träger des Unterschrankes. **ACHTUNG: HALTEN SIE DEN GRILLKÖRPER SOLANGE FEST, BIS ER KORREKT AUFGESETZT IST, SO DASS ES ZU KEINER VERLETZUNG ODER SCHADEN AM GRILL KOMMT.**

Befestigen Sie den Grillkörper indem Sie den Schraubenbolzen (E3) durch den Standfuß der Seitenwand und durch das Distanzstück (E5) schieben, welches zuvor in die Seitenwand des Grillkörpers eingeführt wurde. Legen Sie die Unterlegscheibe (E4) über den Schraubenbolzen (E3) und den herausragenden Teil des Distanzstückes (E5) und sichern Sie mit der Flügelmutter (E6). Wiederholen Sie den Vorgang bei allen 8 Schraubenbolzen.

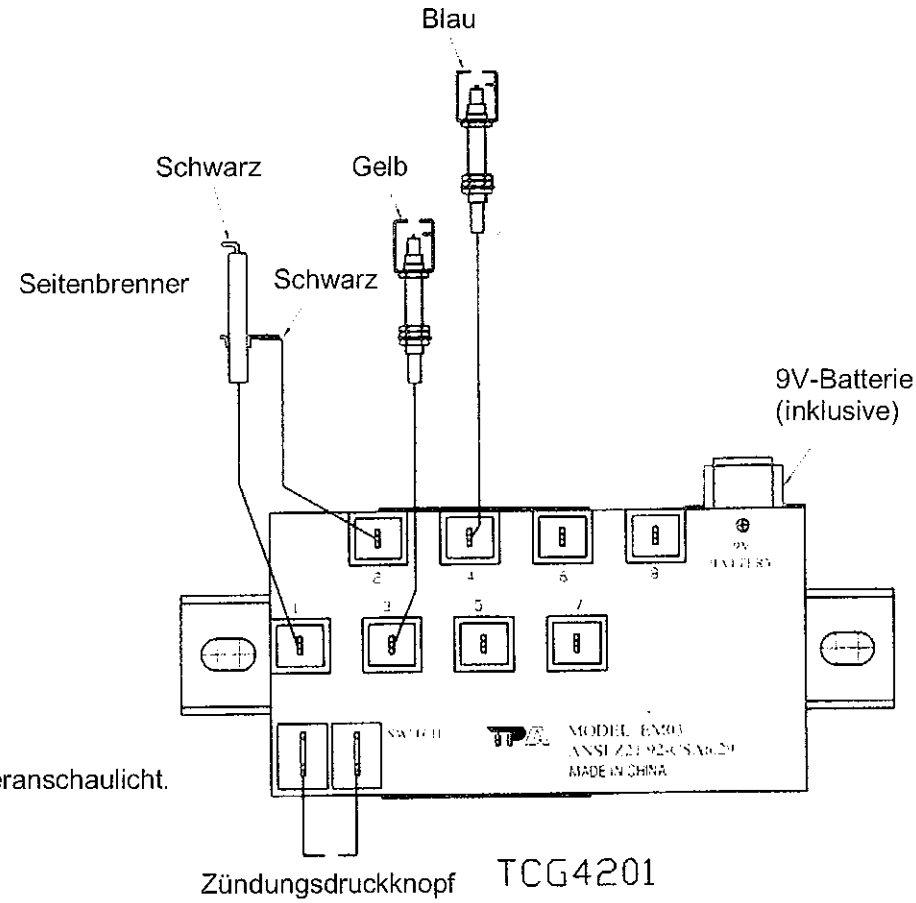
10



Befestigen Sie die Drähte an der Zündung (C23) wie auf der nächsten Seite veranschaulicht.

11

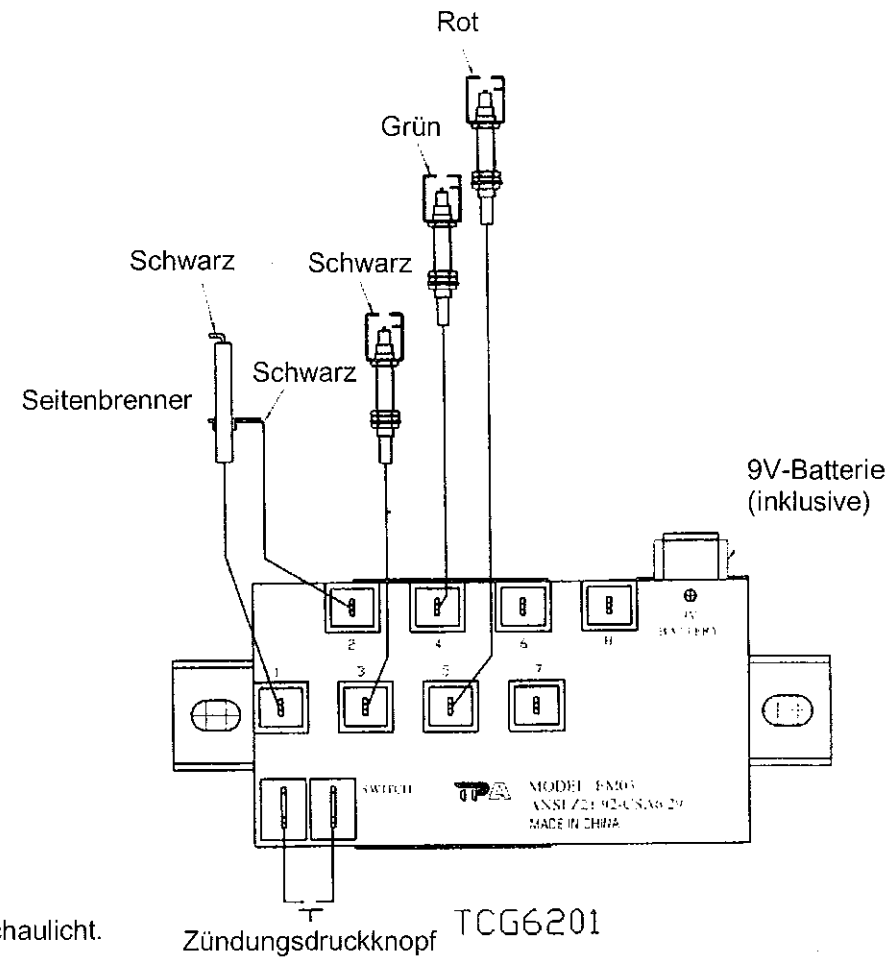
Abbildung der elektronischen Zündung für den Outback®Cuisine



Verbinden Sie die Drähte wie veranschaulicht.

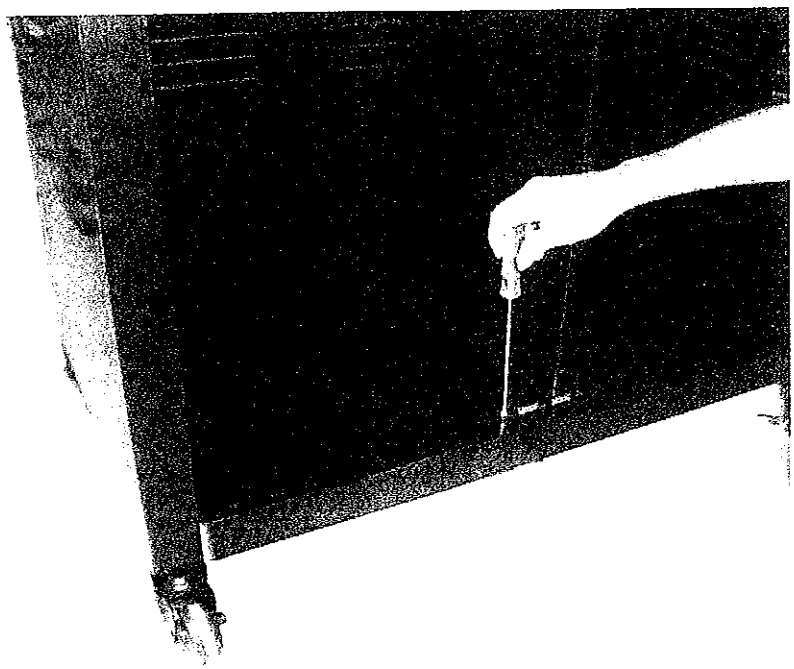
12

Abbildung der elektronischen Zündung für den Outback®Connoisseur



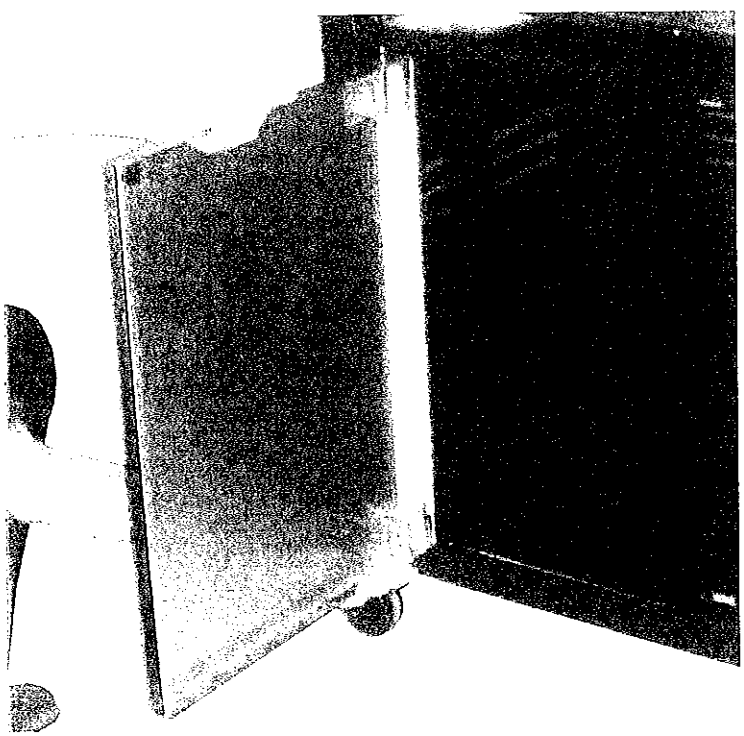
Verbinden Sie die Drähte wie veranschaulicht.

13

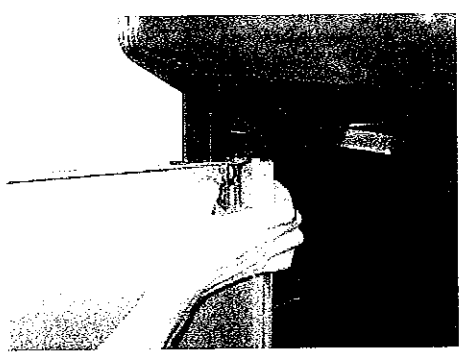


Befestigen Sie die Magnetstreifen (C18) an der Oberseite (C12) und am Boden (C14) mithilfe der Schrauben (E1) und Muttern (E2).

14

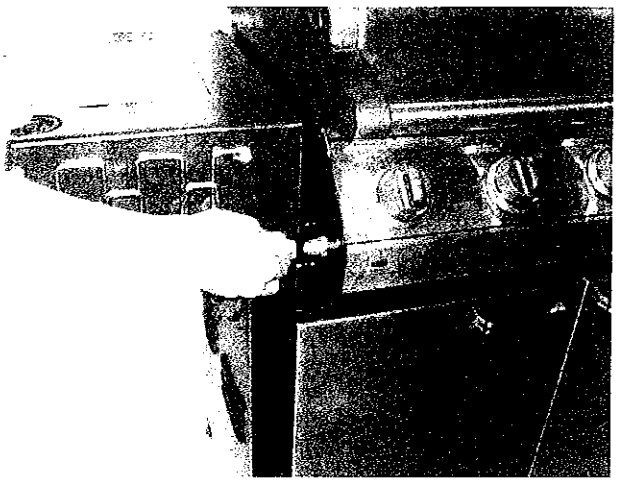


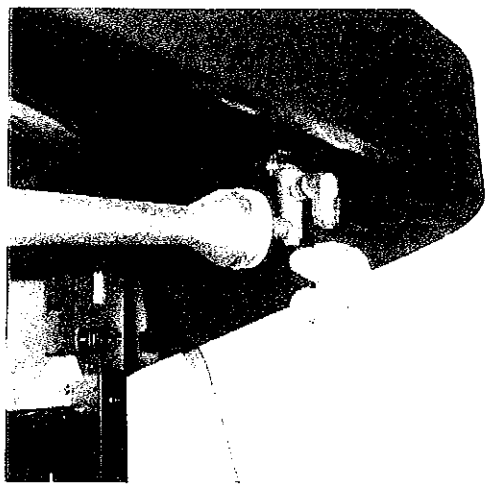




Befestigen Sie die Türgriffe (C17) an der linken und rechten Tür (C15, C16) mithilfe der vormontierten Türgriffschrauben. Die Türen (C15, C16) rasten im Unterschrank ein, wenn Sie die Federbolzen hinab drücken.

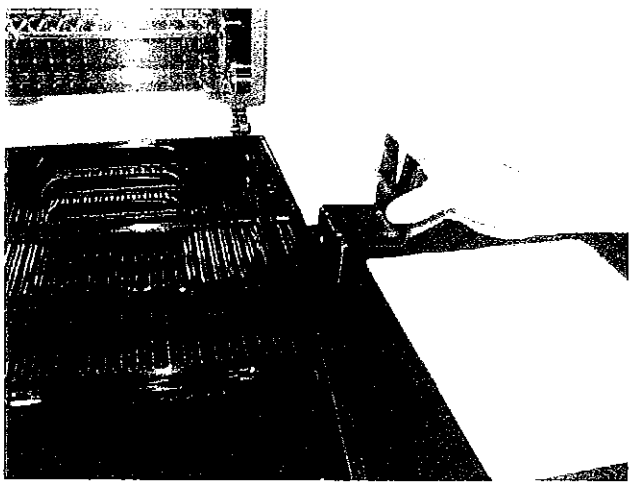
17

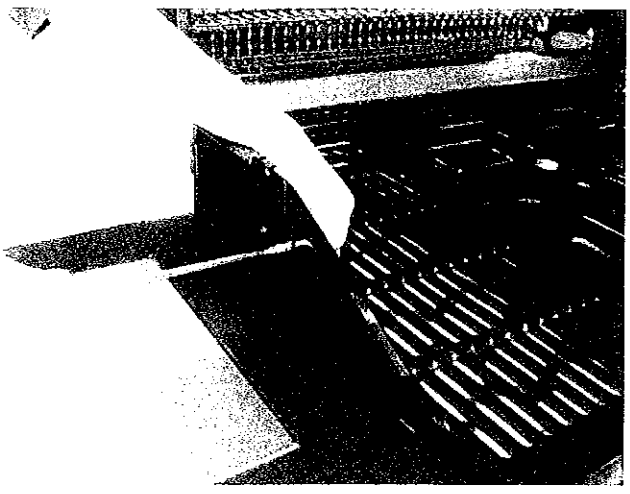




Verbinden Sie den Gasschlauch mit dem Grillkörper an der linken Seitenbrennerablage. Versichern Sie sich, dass beide Verbindungsbereiche sauber und unbeschädigt sind. Verwenden Sie kein Dichtungsband und auch kein Dichtungsmittel an der Verbindung. Die Mutter muss mithilfe eines Schraubenschlüssels angezogen werden. Wenden Sie dabei keine übertriebene Kraft an, die Schaden verursachen könnte.

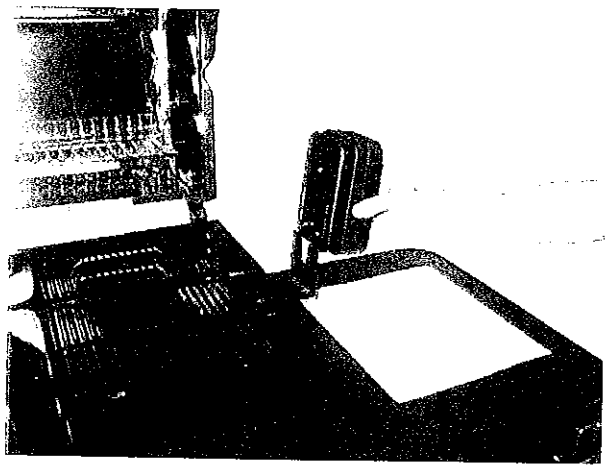
18

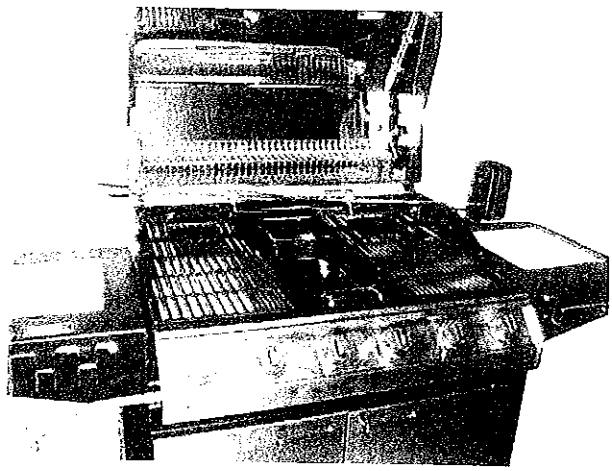




Befestigen Sie die linke und rechte Halterung (D5, D6) am Grillkörper mithilfe der Schrauben (E7) und Muttern (E8).

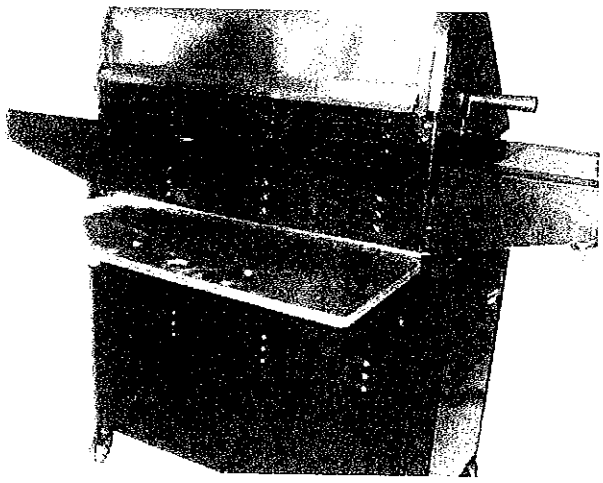
19

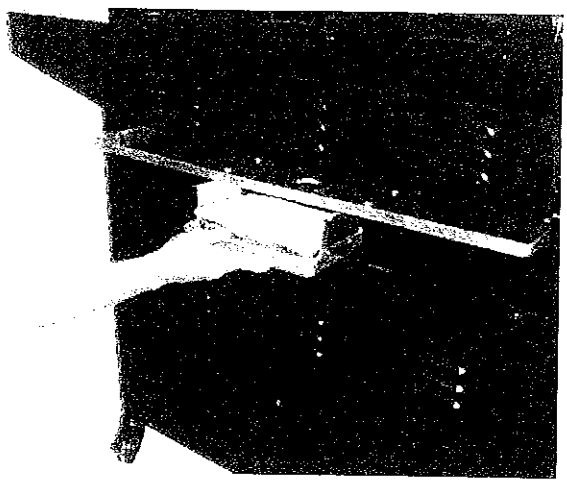




Hängen Sie den Motor zum Betrieb des Grillspießes (D4) in die rechte Halterung ein. Die Gabel (D2) auf den Spieß (D3) gesteckt, wird der Spieß dann passend in den Motor eingeführt.

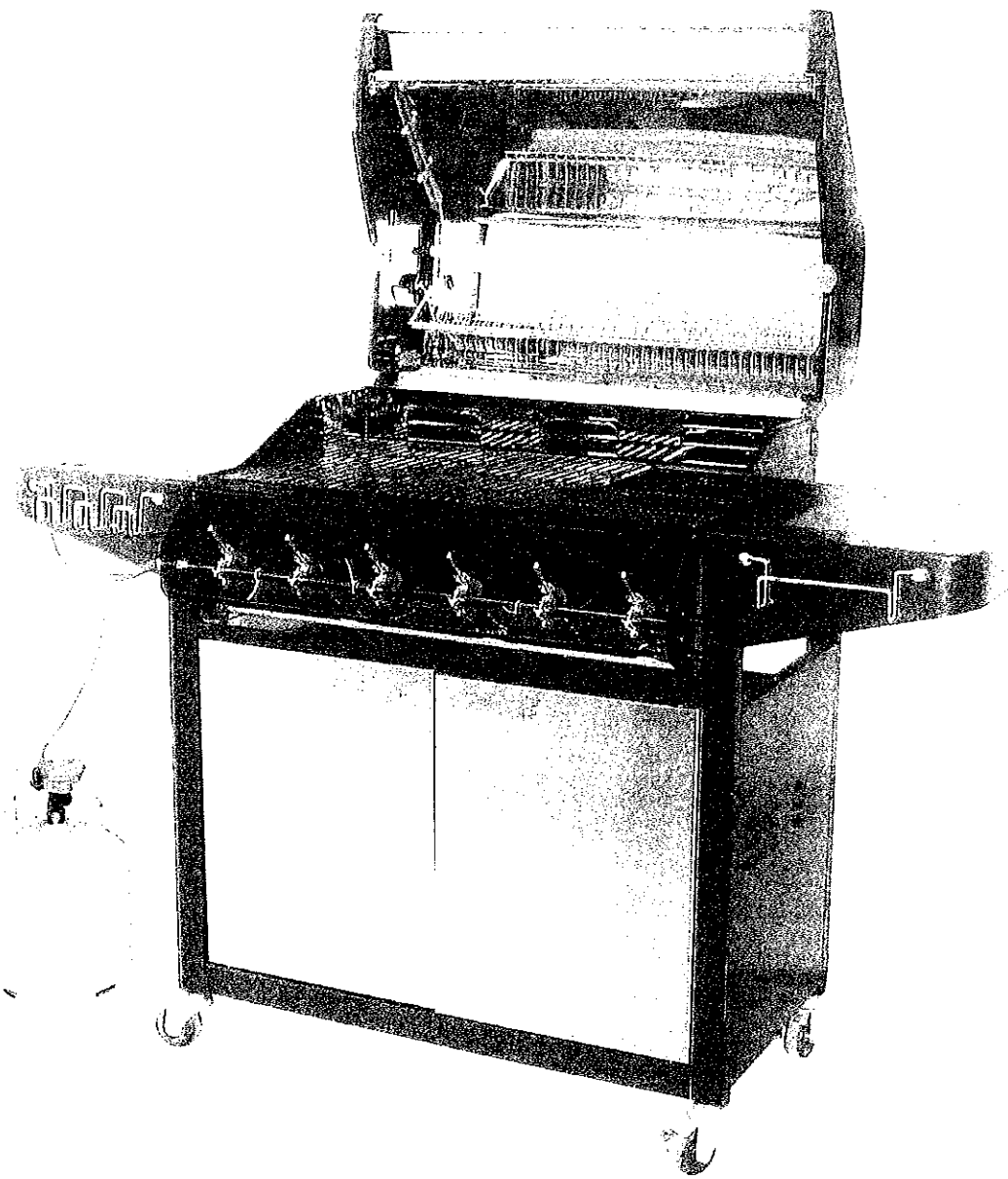
20





Schieben Sie die Auffangpfanne (B6) unter den Grillkörper. Der Folieneinsatz (B8) kommt in die Auffangschale (B7); beides dann unter die Auffangpfanne.

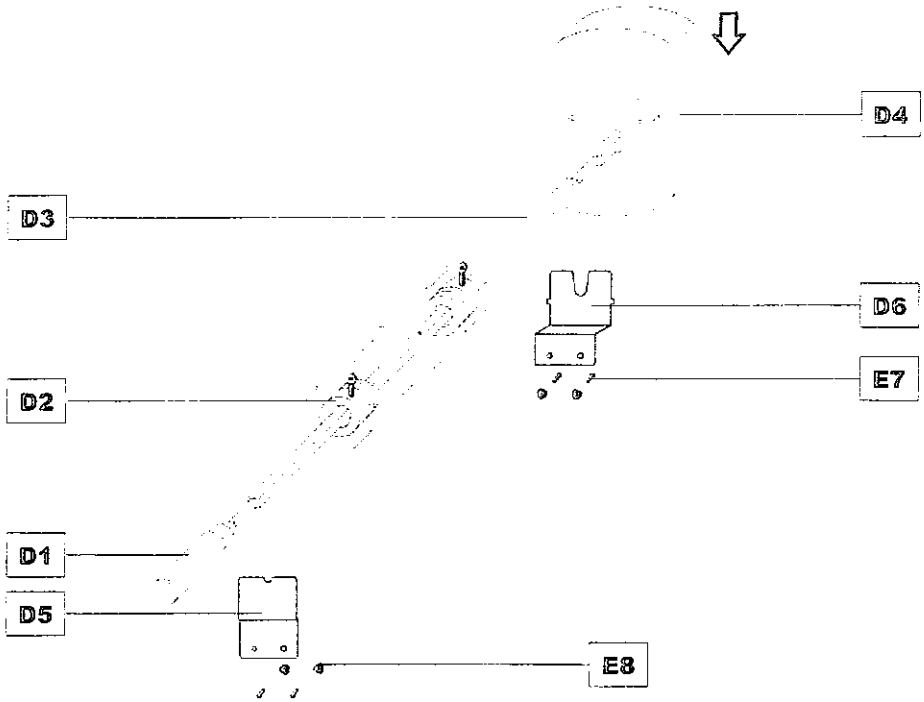
21



Der Zusammenbau ist hiermit abgeschlossen.
Alle Verbindungen müssen jetzt, vor dem Gebrauch des Grills, auf Lecks geprüft werden.
Die Anleitung zum Betrieb und zur Wartung des Grills finden Sie auf Seite 20.

Grillspieß mit Zubehör

Der Grillspieß mit dem dazugehörigen Zubehör liegt dem Karton mit dem Grillwagen bei. Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden.



PARTS LIST:

D1	Grillspießgriff	1
D2	Gabel	2
D3	Grillspieß	1
D4	Motor	1
D5	Linke Halterung	1
D6	Rechte Halterung	1
E7	Schraube, M5x10	4
E8	Mutter, M5	4

Außerdem nötig:

2 Batterien Größe D (1,5V) *(nicht enthalten)*

Montage:

1. Montieren Sie die rechte Motorhalterung (D6) rechts and die Seite des Grillkörpers. Montieren Sie die linke Halterung (D5) an die andere Seite des Grillkörpers. Beide Halterungen sollten nach Außen, also vom Grillkörper nach Außen abgehend, zeigen.
2. Legen Sie die Batterien in den Motor ein. Achtung: Der Motor kann auch mit einem 3V-DC-Adapter betrieben werden.
3. Schieben Sie den Motor (D4) über die rechte Motorhalterung (D6). **Achtung:** Den Grillspießmotor niemals bei Regen betreiben. Wir empfehlen den Motor von der Halterung zu lösen, wenn der Grillspieß nicht betrieben wird.

Bedienung:

1. Entfernen Sie alle gusseisernen Grilleinsätze und die Wärmeablage vom Grill.
2. Schieben Sie den Behälter mit den Keramikbriketts in die Mitte des Grillkörpers. Oberhalb dieses Bereiches wird das Grillgut gegart.
3. Schieben Sie eine der Grillspießgabeln über den Grillspieß und ziehen Sie die Arretierschraube gut an. Stecken Sie das spitze Ende des Grillspießes ins Grillgut und schieben Sie es Richtung Grillspießmitte. Achten Sie darauf, dass die Grillspießgabel tief im Grillgut steckt. Schieben Sie nun die andere Gabel auf den Grillspieß, ins Grillgut und ziehen Sie die Arretierschraube gut an. Das Grillgut sollte ausgewogen und fest in der Mitte am Spieß sitzt. Der Grillspieß muss sich ungehindert, und ohne andere Teile des Grills zu berühren, drehen können. Jegliche lose hängende Teile des Grillgutes sollten so festgesteckt oder –gebunden werden, dass sie die Drehung des Grillspießes nicht behindern. Achten Sie darauf, den Grillspieß nicht zu überladen. Ein Huhn oder anderes Grillgut sollte höchstens 2kg wiegen.
4. Führen Sie das spitze Ende des Grillspießes in den Motor. Legen Sie das offene Ende des Grillspießes auf die gegenüberliegende Halterung.
5. Entzünden Sie den Grill wie in der Betriebsanleitung des Grills beschrieben steht.
6. Schalten Sie den Grillspießmotor an um am Grillspieß zu garen. Die Haube ist dazu entworfen, dass man sie beim Garen am Grillspieß schließen kann.
7. Garen Sie das Grillgut stets auf kleinster Flamme um Anbrennen oder Übergaren zu vermeiden.
8. Der Griff des Grillspießes kann abgeschraubt werden, wenn der Seitenbrenner gleichzeitig betrieben werden soll.

⚠ Wichtige Informationen

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch.

Vor Inbetriebnahme (siehe auch Montage)

- Führen Sie einen Lecktest durch. Das ist die einzig sichere Möglichkeit nach Montageabschluss eventuelles Austreten von Gas an den Verbindungen aufzuspüren. Befolgen Sie die Anleitung zum Lecktest auf Seite 20. Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch bar jeder Spannung und frei von Knicken, Schnitten und Brüchen ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Grill an einer sicheren Stelle befindet, die Draußen im Freien sein muss, ebenerdig und nicht niedriger als Bodenhöhe sein darf. Nicht im Umkreis von 1 Meter von jeglichen entflammbaren Materialien oder Oberflächen in Betrieb nehmen, einschließlich Bäume oder Zäune. Es dürfen keine Hitzequellen (Zigaretten, offene Flammen, Funken usw.) nahe dem Grill sein.
- Prüfen Sie, ob eine für den Grill geeignete Gasflasche und ein geeigneter Druckminderer verwendet werden. NIEMALS die Gasflasche in den Unterschrank stellen.

Inbetriebnahme (siehe auch Betrieb)

- Hauptbrenner – Öffnen Sie die Haube am Grill. NIEMALS bei geschlossener Haube den Grill entzünden. Drehen Sie den Gasdruckminderer oder das Ventil der Gasflasche auf. Drücken Sie den Drehknopf des Brenners, den sie entzünden möchten, und drehen Sie ihn auf höchste Flamme. Drücken Sie den Zündknopf in der Mitte des Bedienungsfeldes und halten Sie ihn gleichzeitig 4 bis 5 Sekunden lang eingedrückt um den Brenner anzuzünden. Sollte sich der Brenner noch nicht entzündet haben, drehen Sie den Drehknopf wieder auf „AUS". Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche oder am Druckminderer. Warten Sie 5 Minuten. Wiederholen Sie obige Schritte. Lässt sich der Grill dennoch nicht mit dem Zündsystem in Gang bringen, verfahren Sie laut Anweisung zum manuellen Anzünden nachfolgend unter „Wichtige Informationen".
- Wenn die Brenner gezündet sind, sollten sie nach dem Entzünden auf höchster Flamme 3 bis 5 Minuten lang brennen, um den Grill aufzuwärmen, was jedes Mal getan werden sollte. Nach dem Aufwärmen kann mit dem Grillen begonnen werden wobei auf die hohe Flamme der Brenner geachtet werden muss.
- Um zu vermeiden, dass Essen anklebt, tragen Sie vor jedem Grillvorgang mit einem langstieligen Pinsel eine dünne Schicht Bratöl oder –fett auf Grillrost und Bräter auf.
- Seitenbrenner – Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners. NIEMALS bei geschlossenem Deckel den Seitenbrenner entzünden. Drehen Sie den Gasdruckminderer oder das Ventil der Gasflasche auf. Drücken Sie den Drehknopf des Seitenbrenners, und drehen Sie ihn auf höchste Flamme. Drücken Sie den Zündknopf in der Mitte des Bedienungsfeldes und halten Sie ihn gleichzeitig 4 bis 5 Sekunden lang eingedrückt um den Brenner anzuzünden. Sollte sich der Brenner noch nicht entzündet haben, drehen Sie den Drehknopf wieder auf „AUS". Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche oder am Druckminderer. Warten Sie 5 Minuten. Wiederholen Sie obige Schritte. Lässt sich der Grill dennoch nicht mit dem Zündsystem in Gang bringen, verfahren Sie laut Anweisung zum manuellen Anzünden nachfolgend unter „Wichtige Informationen".
- Beim Grillen kann es zum Aufflammen kommen, was durch direktes Aufbringen von Salz auf die Keramikbriketts unter Kontrolle gebracht werden kann. Schützen Sie Ihre Hände dabei gegen die Hitze.
- Sollte es zu einem Fettfeuer kommen, und es sicher genug ist folgenden Rat zu befolgen, stellen Sie alle Brenner aus und auch die Gasflasche und warten Sie bis das Feuer ausgegangen ist. AUFFANGPFANNE NICHT HERAUSZIEHEN. AUFFANGPFANNE NIEMALS MIT WASSER ÜBERGIESSEN.
- Den Grill niemals mit Wasser übergießen.
- Den angezündeten Grill niemals bewegen.
- Den angezündeten Grill niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals mit ungeschützten Händen heiße Teile mit heißen Teilen umgehen.
- Halten Sie Kinder, ältere Menschen und Tiere in sicherer Entfernung des entzündeten Grills.

Nach Abschluss des Grillvorgangs

- Stellen Sie alle Hauptbrenner nach jeder Verwendung 3 bis 5 Minuten lang auf höchste Flamme. Dieser Vorgang verbrennt Essensrückstände auf den Grillflächen und Brennern, was das Reinigen erleichtert. Achten Sie darauf, dass die Haube oder der Deckel dabei geöffnet ist. Wenn der Grill abgekühlt ist können die verbrannten Rückstände auf den Grillflächen leicht mit einem feuchten, nicht scheuernden Lappen entfernt werden. Die Rückstände auf den Brennern lassen sich leicht mit einer Drahtbürste entfernen. Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Materialien auf der Porzellanveredlung. Grillroste und Bräter sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

- Wir raten Ihnen vom Waschen der Keramikbriketts ab. Der im vorigen Abschnitt beschriebene Vorgang sollte die meisten Essensrückstände beseitigt haben.
- Nach dem Auskühlen des Grills können Essens- und Fettrückstände von der Auffangschale entfernt und beseitigt werden. Leeren und reinigen Sie den Folieneinsatz. Diese Vorgänge sollten routinemäßig nach jedem Grillvorgang durchgeführt werden .

Lagerung

- Versichern Sie sich davon, dass der Grill gut ausgekühlt ist.
- Lösen Sie die Gasflasche vom Grill und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf. Die Gasflasche darf niemals drinnen oder seitlich liegend gelagert werden.
- Bewahren Sie Ihren Grill an einem kühlen und trockenen Ort auf.
- Die Brenner mit Alufolie bedecken, so dass sich keine Insekten oder andere Fremdkörper in den Öffnungen einnisten.
- Wenn Sie den Grill draußen lagern möchten, muss er mit einer robusten Hülle vor der Witterung geschützt werden. Eine solche Hülle ist bei Ihrem Outback®Händler erhältlich.

Wichtige Informationen

- Modifizierungen am Grillgerät können gefährlich sein, sind nicht erlaubt und heben jegliche Garantie auf.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Freien bestimmt. Nicht drinnen verwenden. Nicht unterhalb Bodenebene verwenden.
- Gasflaschen dürfen nicht unterhalb der Bodenebene gelagert werden. Flüssiggas ist schwerer als Luft: Sollte Gas austreten, beispielsweise durch ein Loch, würde sich deshalb das Gas unten sammeln und könnte sich dann in Gegenwart einer Flamme oder Funkens leicht entzünden .
- Flüssiggasflaschen dürfen nicht seitlich gelagert oder verwendet werden, da das Flüssiggas sonst in die Zuleitung eindringen und ernstliche Folgen haben könnte.
- Gasflasche niemals in den Unterwagen stellen.
- Der Grill muss jährlich auf Lecks geprüft werden. Schlauchstellen jedes Mal auf Lecks prüfen, wenn die Gasflaschen wieder angeschlossen wird.
- Die Gasflasche immer ausstellen, wenn sie nicht benutzt wird.
- Keine Sprühflaschen nahe dem Grill verwenden.

Gas, Druckminderer und Gasschlauch

Dieser Grill kann entweder mit Propan-/ Butangas oder mit Butan-/ Propangemischtem Flüssiggas aus der Flasche betrieben werden. Für beste Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung von Propangas, das in einer Reihe unterschiedlicher Namen und Flaschenfarben erhältlich ist. Butangas kann verwendet werden, kann jedoch zu eingeschränkter Heizleistung der Brenner führen, vor allem wenn die Gastemperatur unter +10°C abfällt. Im Zweifel bitte Ihren Gashändler befragen.

Gasschlauch

- 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 Gasschlauch sollte nicht länger als 1,5 m sein.

Bitte beachten: Das Datum auf dem orange-farbigen Schlauch ist das Herstellungs- und nicht das Verfalldatum!

UM DEN SICHEREN UND EFFIZIENTEN BETRIEB DES GRILLS SICHERZUSTELLEN, MÜSSEN DIE KORREKTE GASFLASCHE, DER KORREKTE DRUCKMINDERER UND SCHLAUCH VERWENDET WERDEN. DIE VERWENDUNG EINES FALSCHEN ODER SCHADHAFTEN DRUCKMINDERERS IST GEFÄHRLICH UND SETZT DIE PRODUKTGARANTIE AUSSER KRAFT. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Gashändler.

MONTAGE

- 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.

- Blockieren Sie keine Luftein- oder Luftausgänge am Grillkörper.
- Versichern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist, bevor Sie den Druckminderer anschließen.
- Den Druckminderer stets gemäß der Anweisung des Druckminderers- und Gasflaschenhändlers anschließen.

Lecktest

Muss stets an einem gut belüfteten Ort durchgeführt werden.
Schritt 1 - Versichern Sie sich, dass alle Drehknöpfe am Grillkörper auf „AUS" stehen.
Schritt 2 - Entfernen Sie das Bedienungsfeld vorne am Grill indem Sie die Drehknöpfe abziehen und die Schrauben, die das Bedienungsfeld halten, entfernen.
Schritt 3 - Öffnen Sie das Gaskontrollventil an der Gasflasche oder am Druckminderer.
Schritt 4 - 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 Schlauchverbindungen und die am Druckminderer und auf alle Ventile, auf denen die Drehknöpfe steckten, auf.
Schritt 5 - Sollten sich Blasen über einer Verbindung bilden, besteht ein Leck.

- Stellen Sie die Gaszufuhr ab
- Ziehen Sie alle Anschlüsse fest
- Wiederholen Sie den Test
- Bei erneuter Blasenbildung darf der Grill nicht benutzt werden. Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

BETRIEB

Dieser Grill darf nicht zu mehr als 50% der Kochoberfläche mit Backblechen oder anderen geschlossenen Flächen bedeckt werden. Dazu zählen auch Backformen. Ein vollständiges Abdecken hätte eine Überhitzung zur Folge und würde den Grill beschädigen.

Grillen

Die gusseisernen Brenner erhitzen die darüber liegenden Keramikbriketts, die wiederum das Essen auf dem Grill erhitzen. Die Säfte, die dem Essen ganz natürlich entweichen, fallen auf die darunter liegenden, heißen Keramikbriketts und verdampfen. Das Aufsteigen des Dampfes verleiht dem Grillgut seinen einzigartigen Grillgeschmack.

Garen auf dem Bräter

Die gusseisernen Brenner erhitzen den Bräter, was das direkt aufliegende Essen gart. Der Bräter eignet sich zum Garen kleineren Grillgutes, wie Meeresfrüchte, die durch die Grillstäbe fallen könnten. Der Bräter kann ähnlich einer Küchenpfanne zum Braten von klein geschnittenen Fleischstücken oder Eiern verwendet werden, die sonst nicht mit dem Grill zubereitet werden können. Alternativ kann er zum Warmhalten von Essen oder Kochtöpfen und –pfannen verwendet werden.

Garen bei geschlossener Haube (nur bei Grills mit Haube)

Grills, die mit Haube anstelle des Deckels geliefert werden, kann man zum Garen von ganzen Hähnchen oder Fleischbraten ähnlich wie in einem herkömmlichen Ofen verwenden. Dabei ist es ratsam, kein fettiges Essen auf der Wärmeablage zu platzieren um zu verhindern, dass Säfte und Fett hinten am Grill herunter laufen. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, das Essen, das gebacken oder geröstet werden soll, in einer metallenen Backform auf einer Seite des Grills zu halten: Die Brenner direkt unterhalb des Gerichts müssen auf „AUS", die gegenüber liegenden Brenner auf halber Flamme stehen. Schließen Sie die Haube, was den Ofen formen und das Essen indirekt garen wird. Achten Sie auf die Temperaturanzeige auf der Grillhaube. Sollte die Temperatur im Grill zu sehr steigen, stellen Sie die Brennerleistung auf kleine Flamme. Es ist weder nötig noch empfehlenswert, alle Brenner auf hoher Flamme zu halten, wenn die Haube geschlossen ist. Sollte die Haube während des Garprozesses geöffnet werden, um beispielsweise nach dem Essen zu sehen, muss zusätzliche Backzeit eingeräumt werden, in der der Grill wieder seine Ausgangstemperatur erreichen kann. Vorsicht beim Öffnen der Haube, da heißer Dampf entweichen kann.

Wärmeablage

Wärmeablagen sind praktisch um zubereitetes Essen oder Brötchen warm zu halten. Achten Sie darauf, dass bei geöffneter Haube kein Fett von der Wärmeablage tropft, das dann vom Grill tropfen könnte. Versichern Sie sich vor Gebrauch davon, dass die Wärmeablage richtig eingerastet ist.

Flammkontrolle
Beim Grillen von Fleisch kommt es häufig zum Aufflammen, wenn Fett und Flüssigkeiten auf die Keramikbriketts tropft. Etwas Fett ist nötig, um den Speisen ihr Grillaroma zu verleihen; 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, Saucen und Marinaden sparsam zu verwenden und billige Fleischteile oder Fleischprodukte wegen ihres hohen Fett- und Wassergehalts zu vermeiden. Garen Sie stets bei kleiner Flamme. Aufflammen kann durch direktes Aufbringen von Salz auf die Keramikbriketts gelöscht werden; schützen Sie sich beim Umgang mit der offenen Flamme.

Fettfeuer
Der Folieneinsatz muss nach jedem Grillvorgang entleert und die Auffangschale von Essensrückständen gereinigt werden. Sollte der Grill zu kommerziellen Zwecken oder im großen Stil verwendet werden ist es nötig, den Grill alle zwei Stunden auszuschalten, auskühlen zu lassen und die Essensrückstände aus der Auffangpfanne zu entfernen, sowie den Folieneinsatz zu leeren. Man muss den Abstand zwischen den Grillvorgängen u.U. verkürzen, wenn besonders fettiges Essen oder billige Fleischprodukte zubereitet werden. Sollten Sie sich nicht an dieses Vorgehen halten kann ein Fettfeuer ausbrechen, das Verletzungen hervorrufen und den Grill ernsthaft beschädigen kann.
Im Falle eines Fettfeuers;

- Wenn es sicher genug ist, stellen Sie alle Drehknöpfe auf „AUS".
- Drehen Sie das Gas an der Gasflasche ab.
- Halten Sie jedermann in sicherem Abstand und warten Sie darauf, dass das Feuer ausgeht.
- Nicht die Grillhaube schließen.
- GRILL NIEMALS MIT WASSER ÜBERGIESSEN. ES DARF HÖCHSTENS EIN PULVERFÖRMIGES LÖSCHMITTEL VERWENDET WERDEN.
- AUFFANGSCHALE NICHT HERAUSZIEHEN.
- Sollten Sie den Eindruck haben, dass das Feuer nicht ausgeht oder gar größer wird, kontaktieren Sie die Feuerwehr vor Ort.

Manuelles Anzünden

- Führen Sie ein langes, angezündetes Streichholz durch die dafür vorgesehene Öffnung rechts unten an der Seite des Grillkörpers, so dass das brennende Ende längs der Gasausgänge des ganz rechten Brenners reicht. Drücken und drehen Sie den ganz rechten Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf höchste Flamme, wobei Sie sich selbst vor Verbrennungen schützen müssen.
- Sobald der Brenner in Gang gesetzt ist, können die verbleibenden Brenner von rechts nach links angezündet werden.
- Versichern Sie sich, dass der vorige Brenner wirklich angezündet ist, bevor Sie den nächsten in Gang setzen.
- Um den Seitenbrenner anzuzünden, halten Sie das gezündete Ende eines langen Streichholzes an den Seitenbrenner. Drücken und drehen Sie den Drehknopf des Seitenbrenners gegen den Uhrzeigersinn, wobei Sie sich selbst vor Flammen schützen müssen.
- **Sollte der rechte Brenner nicht angehen, drehen Sie das Gas ab und kontaktieren Sie Ihren Outback-Händler.**

Pflege und Wartung

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

Grundsätzliches

- Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig zwischen dem Gebrauch und vor allem nach längerer Lagerung.
- Lassen Sie Ihren Grill nicht unbedeckt und der Witterung ausgesetzt. Strapazierfähige Outback®-Hüllen sind als Zubehör bei Ihrem Outback®-Händler erhältlich. Selbst wenn der Grill mit Hülle Innen oder Außen gelagert wird kann es passieren, dass sich Schimmel an den Stellen des Grills bildet, an denen noch Fettrückstände bestehen. Diese sollten an glatten Oberflächen mit heißer Seifenlauge entfernt werden.
- Keramikbriketts können gereinigt werden, indem die Brenner 3 bis 5 Minuten lang auf höchster Flamme brennen. Extrem stark verschmutzte Briketts sollten zum Verbrennen der Rückstände gewendet werden, so dass die verschmutzte Seite zu den Brennern zeigt. Wir raten Ihnen vom Waschen der Keramikbriketts ab.
- Alle Schrauben und Schraubenbolzen sollten regelmäßig geprüft und angezogen werden.

Reinigung

Material	*Vorkommen*	*Empfohlene Reinigungsform*
Porzellan Emaille	Grillroste Bräter Grillkörper	Emaille ist eine dünne, auf Glas basierende Schicht, die auf Metall geschmolzen ist und muss als solche mit Vorsicht behandelt werden. Bratfett oder dem Essen entweichendes Fett, kann in Folge des Erhitzens zu Kohle verbrennen, die dann als schwarze Flocken von den Grillflächen abfällt. Diese Flocken sind harmlos. Porzellan sollte mit heißer Seifenlauge oder mit einem anderen geeigneten Reinigungsmittel nach Anweisung des Herstellers gesäubert werden. Bedingt durch das Gewicht der Grillgitter und Bräter raten wir Ihnen davon ab, sie in der Geschirrspülmaschine zu reinigen . Im Innenbereich des Grills liegendes überflüssiges Fett und Essensrückstände können mit einem Plastik- oder Holzschaber entfernt werden.
Hartverchromte Oberflächen	Wärmeablage Grillbesteck- und Handtuchhaken	Mit heißer Seifenlauge reinigen. Ein Chromreiniger kann,wenn nötig, verwendet werden. Um Rost vorzubeugen,nach dem Reinigen und Trocknen mit Bratöl einfetten.
Lackiertes Aluminium	Haubenenden Haubengriff Türgriffe Seitenbrenner	Mit einem in heißer Spüllauge getränkten, aber ausgewrungenen Lappen abwischen und trocknen. **Keine Scheuermittel oder –lappen verwenden.**
Edelstahl	Haubenmitte Türen Seitenbrennerdeckel Schrankeinlage Bedienungsfeld	Mit einem in heißer Spüllauge getränkten, aber ausgewrungenen Lappen abwischen. Ein Edelstahlreiniger kann, wenn nötig, verwendet werden.
Galvanisierte Oberflächen	Auffangschale	Überflüssiges Fett und Essensrückstände müssen mit einem Plastik- oder Holzschaber entfernt werden, was nach jedem Grillvorgang geschehen muss. Zu viele Rückstände verursachen leicht ein plötzliches Fettfeuer, das den Grill beschädigen kann. **Das ist kein Herstellungsfehler am Grill und stellt deshalb kein Garantiefall dar.** Wenn nötig kann die Auffangschale und der Aluminiumeinsatz mit Seifenlauge gewaschen werden.
Gusseisen	Brenner Seitenbrenneraufsatz	Essensrückstände jeder Art sollten regelmäßig entfernt werden. Es ist normal, dass sich Rost auf Gusseisen bildet, der aber leicht mit einer Drahtbürste entfernt werden kann.Die Brenner sollten regelmäßig zur Inspektion und zur Reinigung entfernt werden. Dabei sollten sie auf ihren generellen Zustand geprüft werden und darauf, dass die Gasausgänge nicht verstopft sind. Die Brenner können mit einer Drahtbürste und einem Pfeifenputzer gereinigt werden. Achten Sie darauf, weder das Gasventil noch den Zündungsdraht beim Abnehmen oder Aufsetzen der Brenner zu beschädigen.

Fehlerbehebung

Problem	*Mögliche Ursache*	*Lösung*
Brenner kann nicht mithilfeder Zündung angezündet werden	Flüssiggasflasche ist leer	Durch volle Flasche ersetzen
	Druckminderer ist beschädigt	Druckminderer prüfen oder auswechseln
	Brenner sind verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüsen oder Gasschlauch sind verstopft	Düsen und Gasschlauch reinigen
	Elektrode oder Druckknopfzündung sind lose oder nicht angeschlossen	Draht anschließen
	Elektrode oder Elektrodendraht ist beschädigt	Elektrode und Elektrodendraht ersetzen
	Falscher Elektrodenabstand/ Verbogener Gaskollektor	Der Gaskollektor um die Elektrode müssen parallel zu den Brennern stehen mit einer Distanz von 3 4 mm zwischen dem Elektrodenende und dem Etikett am Boden des Gaskollektors. Richten Sie den Gaskollektor wie beschrieben aus.
	Leere Batterie im Zündungssystem	Batterie auswechseln
	Schlechte Verbindung der Batterie mit dem Zündungssystem	Stellen Sie sicher, dass die Batterie richtig auf den Kontakten sitzt.
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 volle Flasche ersetzen
	Brenner ist verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüsen oder Gasschlauch sind verstopft	Düsen und Gasschlauch reinigen
	Windige Wetterbedingungen	Grill an geschützter Stelle aufstellen
Gasventilknopf schwer zu drehen	Verklemmtes Gasventil	Gasventil ersetzen

Technische Daten

Modell	CE-Zulassung	Wärme-einspeisung	Brenner	Injektor-größe	Gas/ Druck
Outback® Cuisine	0359 359BR128	13kW	4	0.91	Butan / 28 mbar Propan / 37 mbar Butan/ Propan 30 mbar Butan/ Propan 50 mbar Butan/ Propan 36 mbar
Outback® Connoisseur		15.75kW	6	0.81	
Seitenbrenner		2.8kW	1	0.84	

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
$I_{3B/P(36)}$ PL

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 November 2006