OUTBACK®
Elite Series Barbecues

Montage- und Bedienungsanleitung für Outback® Mayfair/ Tungsten, Outback® Spirit/ Titanium, und Outback® Performance/ Platinum Gasgrills mit Haube

SONNENKÖNIG

DE





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

TÜV SÜD

Intertek TYPE APPROVED

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", Seite 4.

	CODE	TEIL	ANZAHL	Mayfair/ Tungsten	Spirit/ Titanium	Performance/ Platinum
HAUBE	A1	Haubengriff	1	✓✚▲	✓✚▲	✓✚▲
	A2	Linke Haubenhalterung	1	✓✚▲	✓✚▲	✓✚▲
	A3	Rechte Haubenhalterung	1	✓✚▲	✓✚▲	✓✚▲
	A4	Haube (*am Gestell vormontiert*)	1	✓✚▲	✓✚▲	✓✚▲
	A5	Haubenbedienfeld	1	✓✚	✓✚	✓✚
	A6	Wärmeanzeige und Muttern	1	✓✚	✓✚	✓✚
GESTELL	B1	Grillgestell	1	✓▲	✓▲	✓▲
	B2	Brenner	★	2	3	6
	B3	Brennerklemme	★	2	3	6
	B4	Bedienfeld	1	✓✚▲	✓✚▲	✓✚▲
	B5	Drehknopf	★	2	3	6
	B6	Auffangschale	1	✓▲	✓▲	✓▲
	B7	Sammelbehälter	1	✓	✓	✓
	B8	Folieneinsatz	1	✓	✓	✓
	B9	Brikettbehälter	2	✓▲	✓▲	✓▲
	B10	Keramikbriketts *(im Behälter)*	2	✓✚▲	✓✚▲	✓✚▲
	B11	Grillgitter	2	✓▲	✓▲	✓▲
	B12	Bräter	1		✓▲	✓▲
	B13	Gasschlauch und Druckminderer	1	✓	✓	✓
	B14	Wärmeablage	1	✓✚▲	✓✚▲	✓✚▲
WAGEN	C1	Linke Seitenablage	1	✓	✓	✓
	C2	Abdeckung der Seitenablage	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C3	Vordere linke Abschlusskappe	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C4	Hintere linke Abschlusskappe	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C5	Einsatz zur Besteckablage	2	✓	✓	✓
	C6	Rechte Seitenablage, Holz	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C7	Rechte Seitenablage, porzellanemailliert	1	✓✚	✓✚	✓✚
	C8	Standfuß, linksvorne	1	✓	✓	✓
	C9	Standfuß, linkshinten	1	✓	✓	✓
	C10	Standfuß, rechtsvorne	1	✓	✓	✓
	C11	Standfuß, rechtshinten	1	✓	✓	✓
	C12	Untere Ablage, Holz	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C13	Untere Ablage, porzellanemailliert	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C14	Gasflaschenhalterung	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C15	Stabilisierungs-Rutschstopp	1	✓▲	✓▲	✓▲
	C16	Radkappe	2	✓▲	✓▲	✓▲
	C17	Rad	2	✓	✓	✓
	C18	Sicherungsmutter	2	✓	✓	✓
	C19	Achse	1	✓	✓	✓
	C20	Niederhaltestange	1	✓	✓	✓
	C21	Gasflaschenriemen	1	✓	✓	✓
Metallteile	D1	Versenkschrauben, M4x15	4	✓	✓	✓
	D2	Schrauben, M6x15	24	✓	✓	✓
	D3	Unterlegscheiben	4	✓	✓	✓
	D4	Schrauben, M6x35	16	✓	✓	✓

✚ Bereits zusammengebaute Teil
★ Stückzahl hängt vom jeweiligen Modell ab
▲ Ausführung, Größe und Bau hängen vom jeweiligen Modell ab
Outback® Titanium/Platinum: Die beiden Modelle sind TÜV-zugelassen.

Teiledarstellung

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".

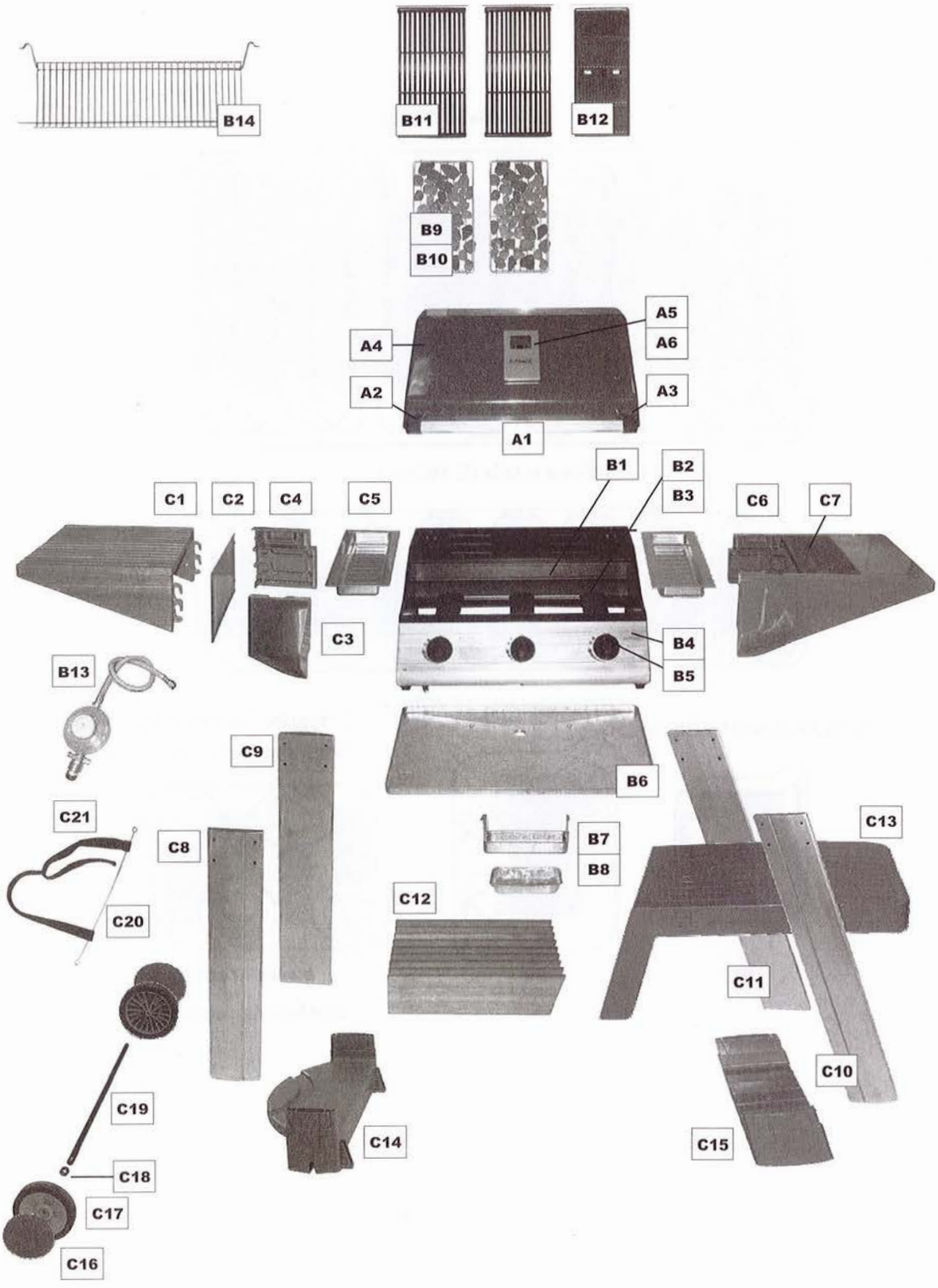
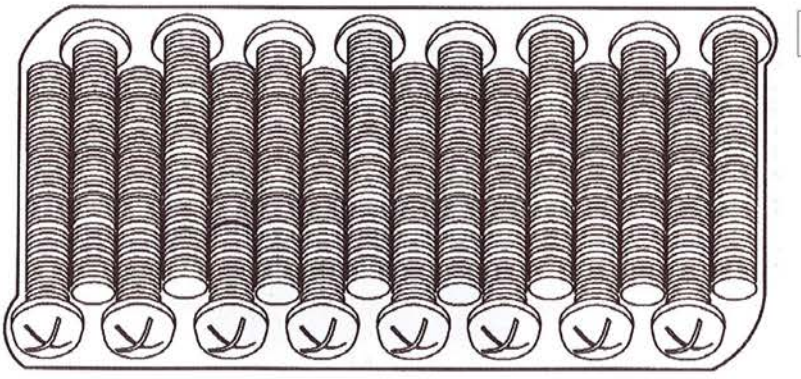


Abbildung der Metallteile:

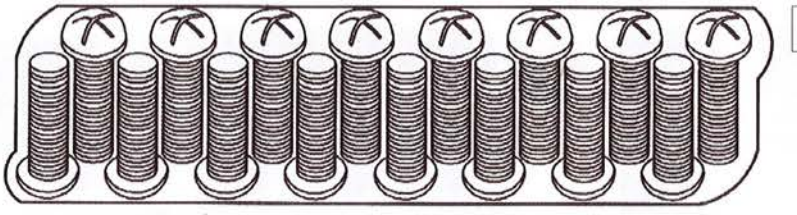
Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden.

Schraube M6x35 16Stück



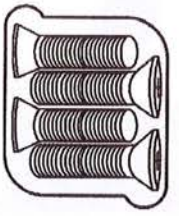
D4

Schraube M6x15 16Stück



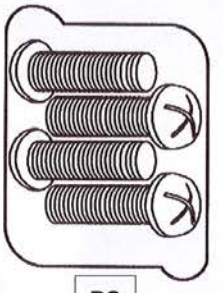
D2

Schraube M4x15 4Stück



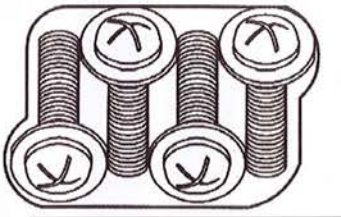
D1

Schraube M6x15 4Stück



D2

Schraube M6x15 4Stück
Unterlegscheibe Ø6.5 4Stück



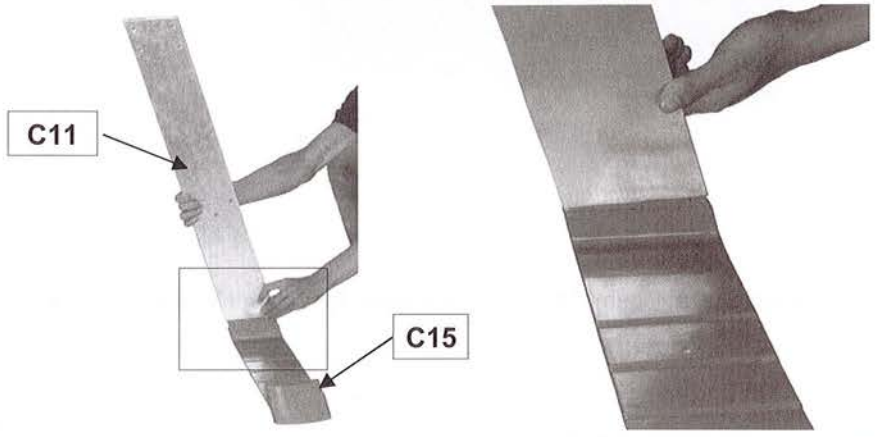
D2 (Schraube)
D3(Unterlegscheibe)

Montage

WICHTIG!

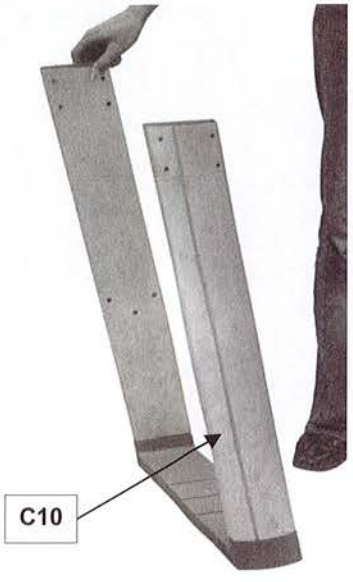
- ⚠ **BENÖTIGTES WERKZEUG:**Ein mittelgroßer Schlitzschraubenzieher oder ein Kreuzschlitzschraubenzieher, Universalschraubenschlüssel oder ein metrischer Schraubenziehersatz.
- ⚠ Für den Zusammenbau des Grills sind zwei Personen erforderlich.
- ⚠ Vorsichtig den Wagen aus der Verpackung nehmen und vor dem Zusammenbau alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- ⚠ Vorsichtig den Deckel aus der Grillkörperverpackung nehmen und alle Verpackungsmaterialien und Teile aus dem Grillkörper nehmen.
- ⚠ Die Einlassverbindung der Gasschienengruppe auf dem Grillkörper liegt niedriger als der Grillkörper selbst. Das Rohr darf beim Zusammenbau **niemals auf** dem Boden aufliegen, da dies zu schweren Beschädigungen führen kann. Wir empfehlen, den Grillkörper im Karton zu lassen, bis er zum Zusammenbau mit dem Wagen benötigt wird.
- ⚠ Obwohl bei der Fertigung des Produkts alle erdenkliche Sorgfalt angewendet wurde, muss beim Zusammenbau auf scharfe Kanten geachtet werden.

1



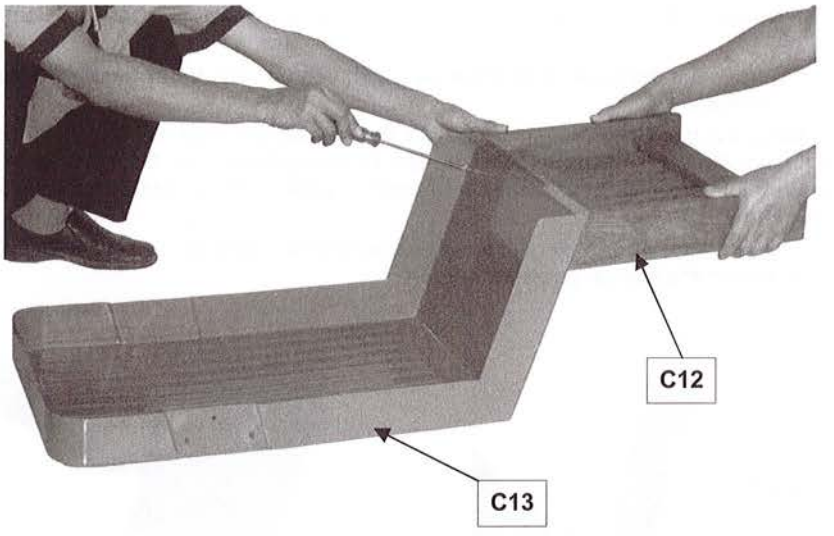
Den rechten, hinteren Standfuß (C11) am Stabilisierungs-Rutschstopp (C15) befestigen. Die Ständer mittels Steckverbindung am Stabilisierungs-Rutschstopp und der Gasflaschenhalterung befestigen. Falls nötig, vorsichtig mit einem weich bezogenen Hammer darauf klopfen. Achten Sie darauf, dabei keine Teile zu beschädigen.

2



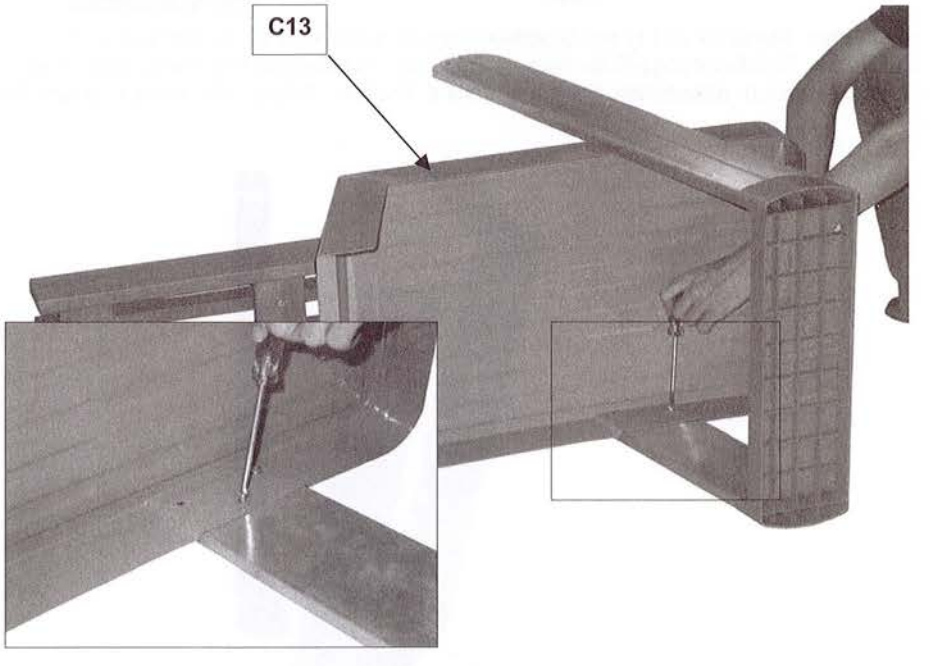
Den rechten, vorderen Standfuß (C10) am Stabilisierungs-Rutschstopp (C15) befestigen.

3



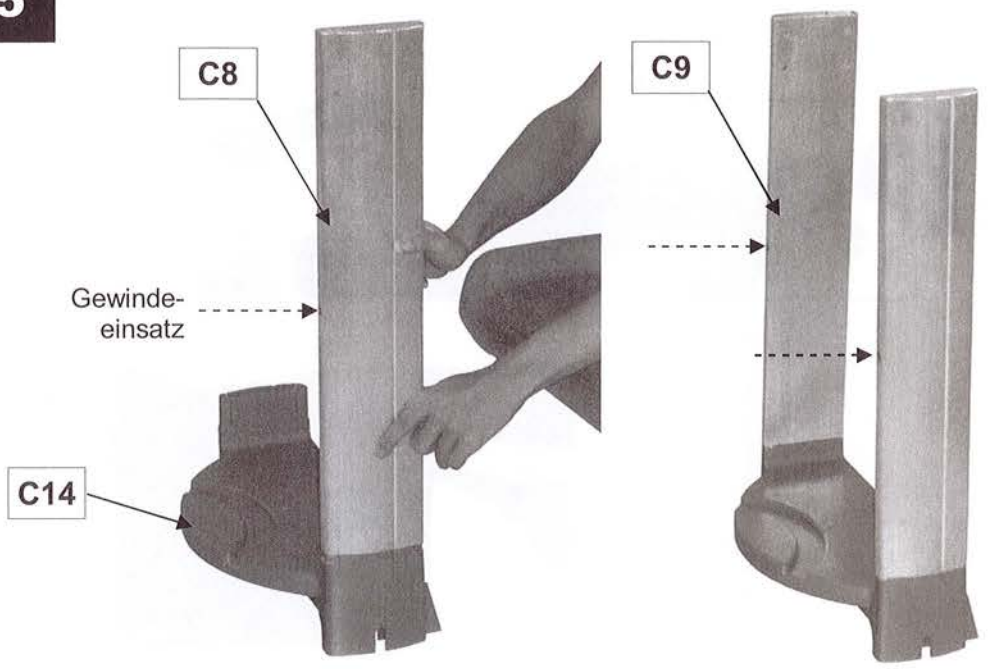
Die unteren Ablagen (C12 und C13) mithilfe der Schrauben (D2) befestigen.

4



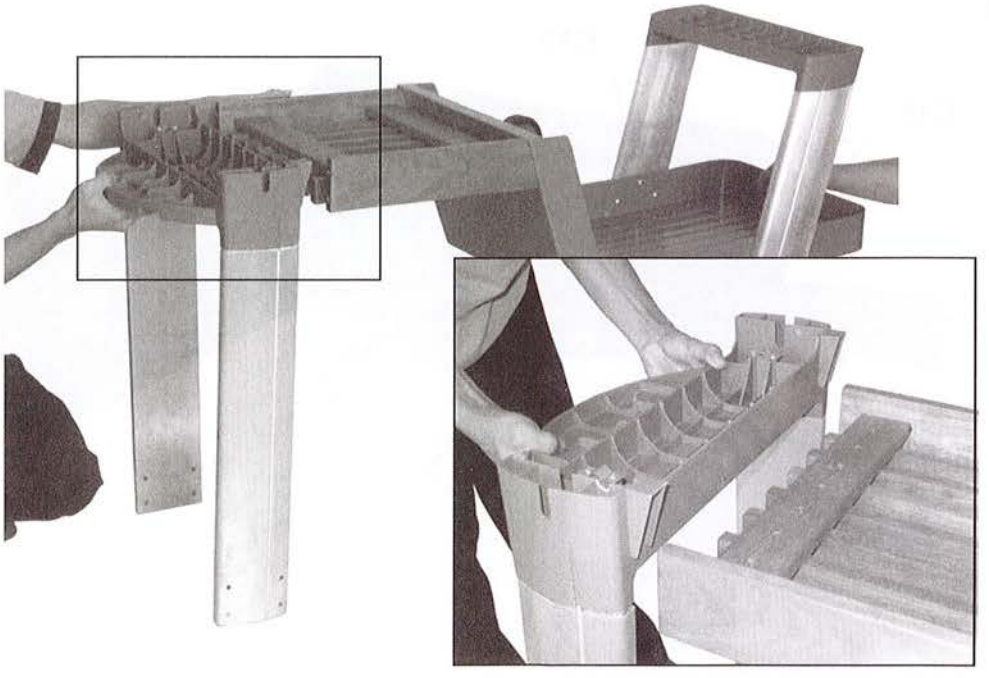
Standfußgruppe mithilfe der Schrauben (D2) an der unteren Ablage (C13) befestigen.

5



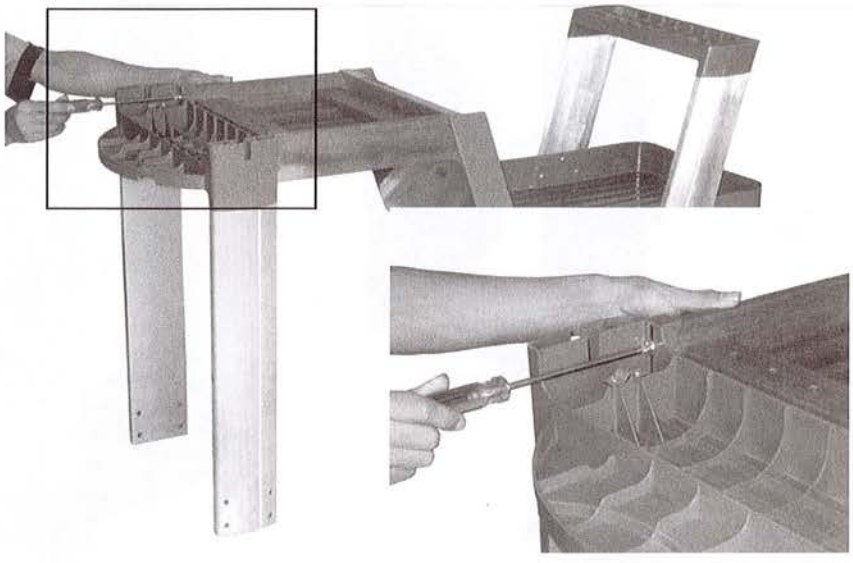
Den linken, vorderen Standfuß (C8) und den linken hinteren Standfuß (C9) am Gasflaschenhalter (C14) befestigen. Hinweis: Die Gewindeeinsätze müssen in die angezeigte Richtung weisen.

6



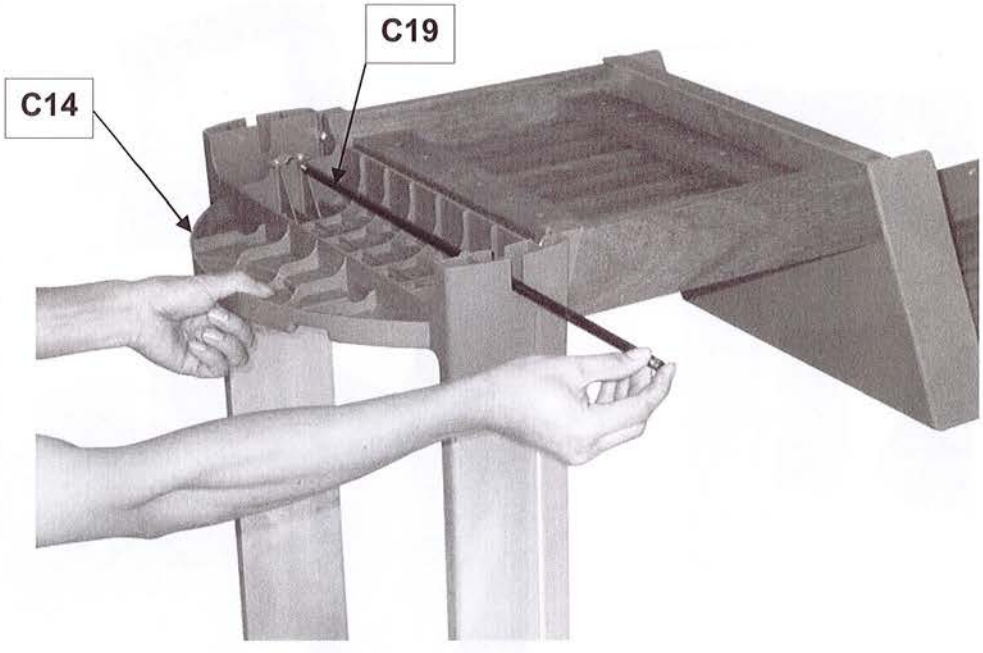
Die Gasflaschenhalterung (C14) und die untere Lattenablage (C12) aufeinander ausrichten.

7



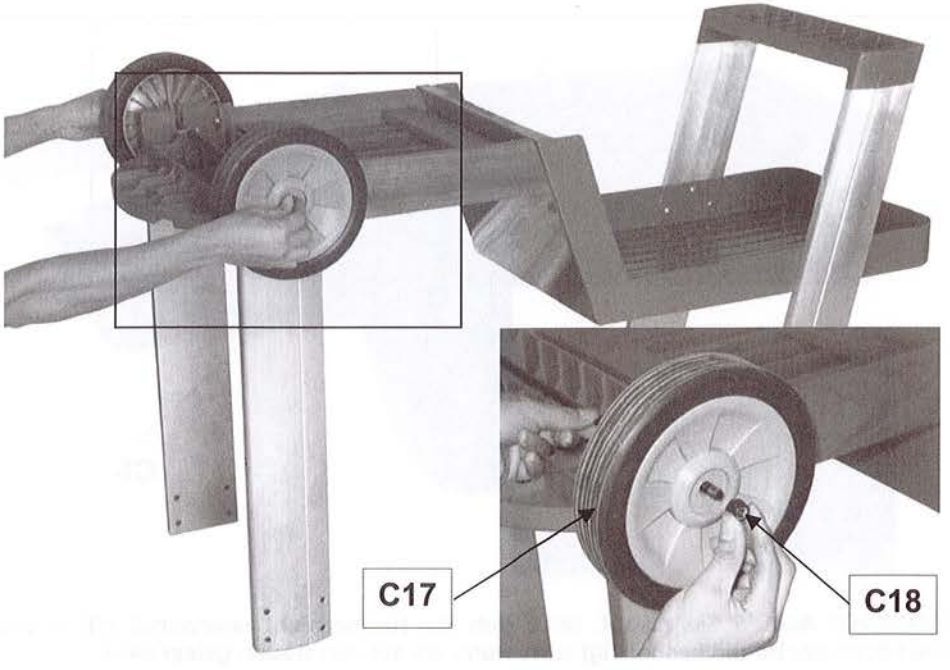
Die Gasflaschenhalterung (C14) mit den Schrauben (D2) und Unterlegscheiben (D3) an der unteren Lattenablage (C12) befestigen.

8



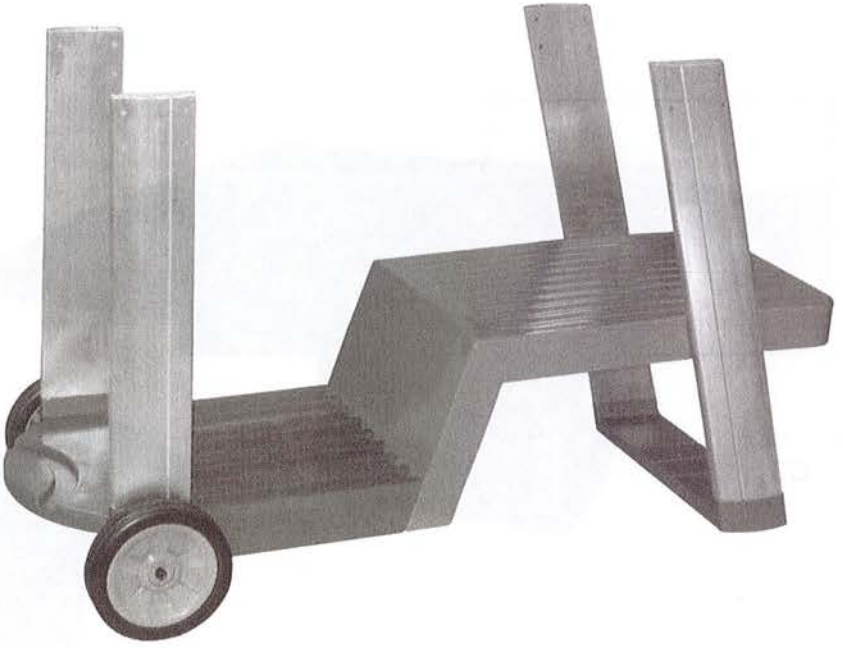
Die Achse (C19) in die Gasflaschenhalterung schieben.

9



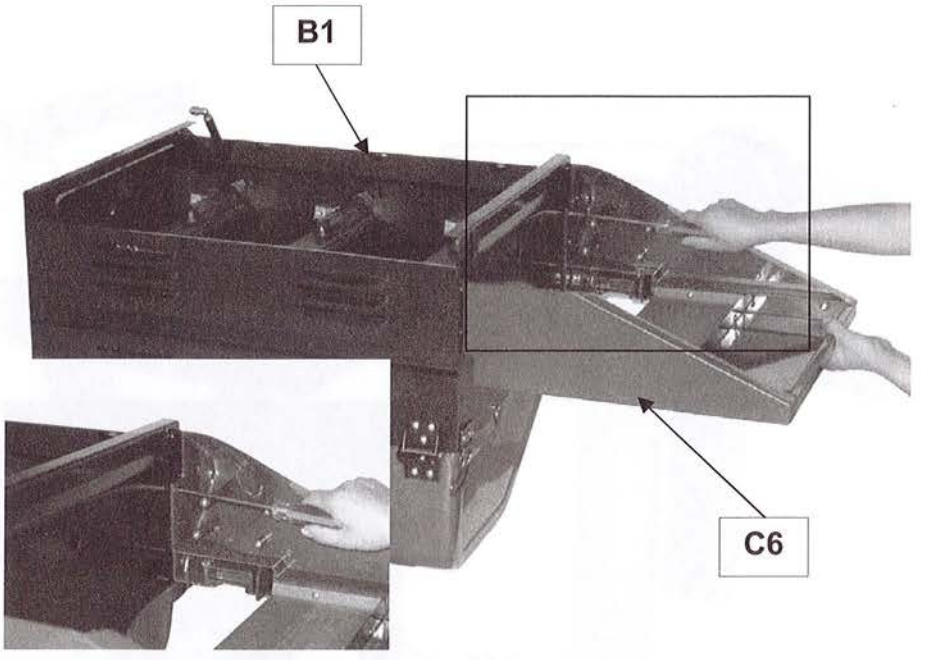
Die Räder (C17) auf die Achse (C19) schieben und mit den Sicherungsmuttern (C18) befestigen.

10



Den zusammengesetzten Wagen vorsichtig umdrehen, sodass die Oberseite nach oben weist.

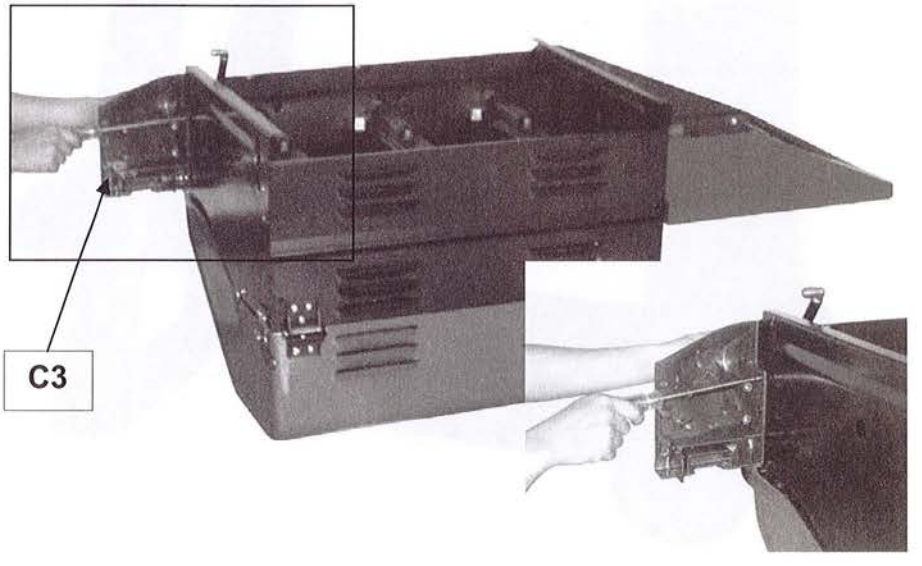
11



VORSICHT! Achten Sie darauf, dass sich die Haube nicht unerwartet öffnet oder die Oberfläche der Haube beschädigt wird, wenn sie auf den Boden gelegt wird.

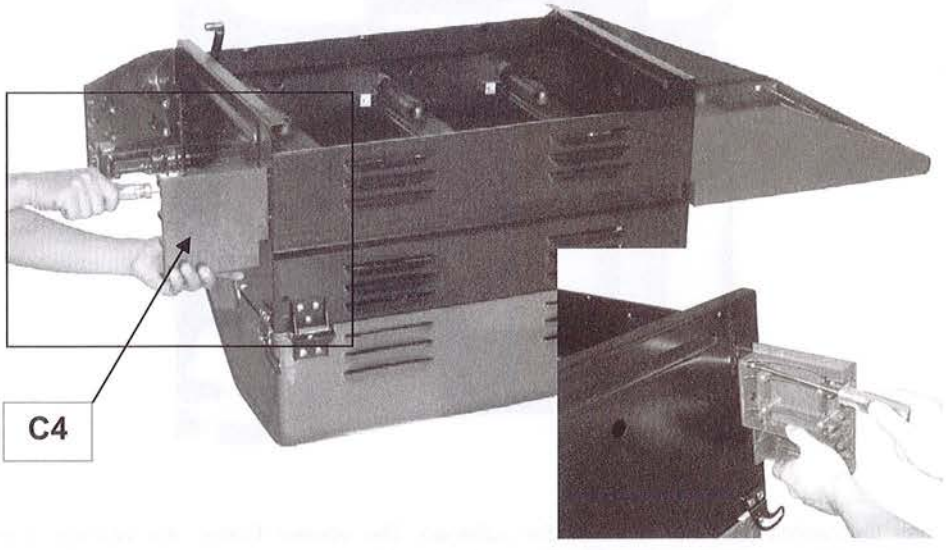
Vorsichtig das Grillgestell (B1) umdrehen und die Auffangschale (B6) herausnehmen. Die rechte Seitenablage aus Holz (C6) mithilfe der Schrauben (D2) am Grillgestell (B1) befestigen.

12



Die linke vordere Abschlusskappe (C3) mithilfe der Schrauben (D2) am Gestell (B1) befestigen.

13



Die hintere linke Abschlusskappe (C4) mithilfe der Schrauben (D2) am Gestell (B1) befestigen.

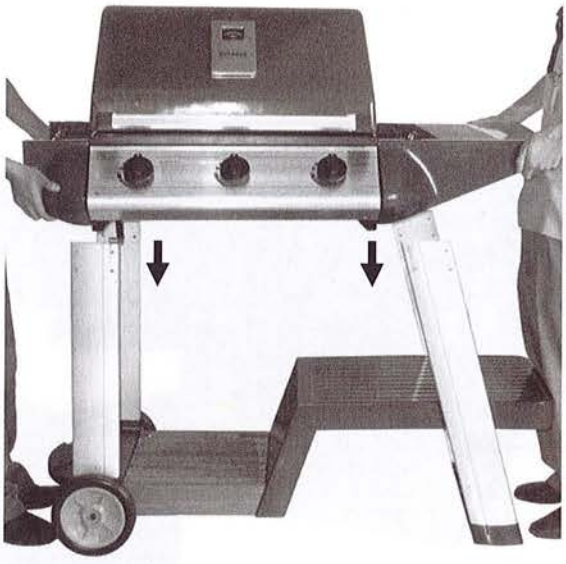
14



VORSICHT! Achten Sie darauf, dass sich die Haube nicht unerwartet öffnet.

Vorsichtig das Grillgestell (B1) umdrehen, sodass die Oberseite nach oben weist.

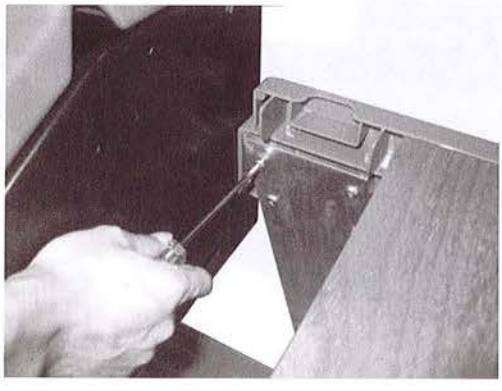
15

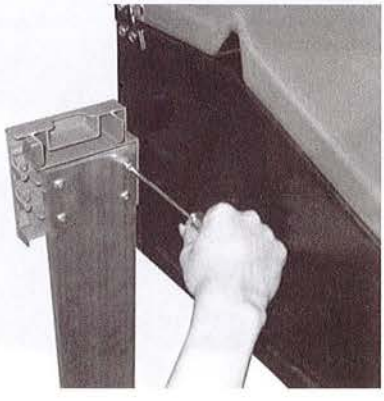


Vorsichtig das Grillgestell (B1) auf die Ständer auflegen. Die oberen Enden der Ständer sollten in die Abschlusskappen einrasten. Bei korrekter Montage sollte der Grill nun eigenständig stehen bleiben.

VORSICHT: DAS GRILLGESTELL NICHT LOSLASSEN, BEVOR DER GRILL KORREKT PLATZIERT WURDE, UM VERLETZUNGEN ODER DIE BESCHÄDIGUNG DES GRILLS ZU VERMEIDEN.

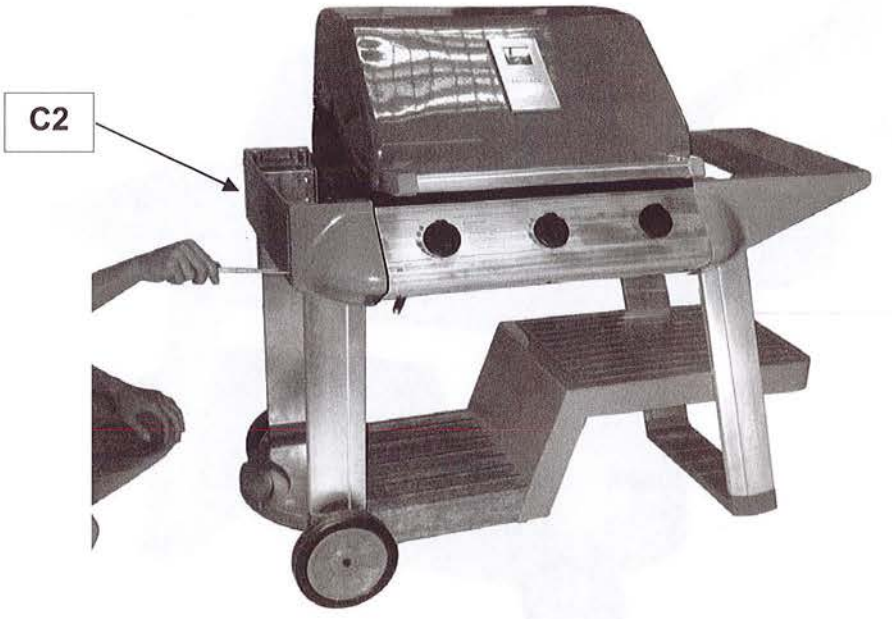
16





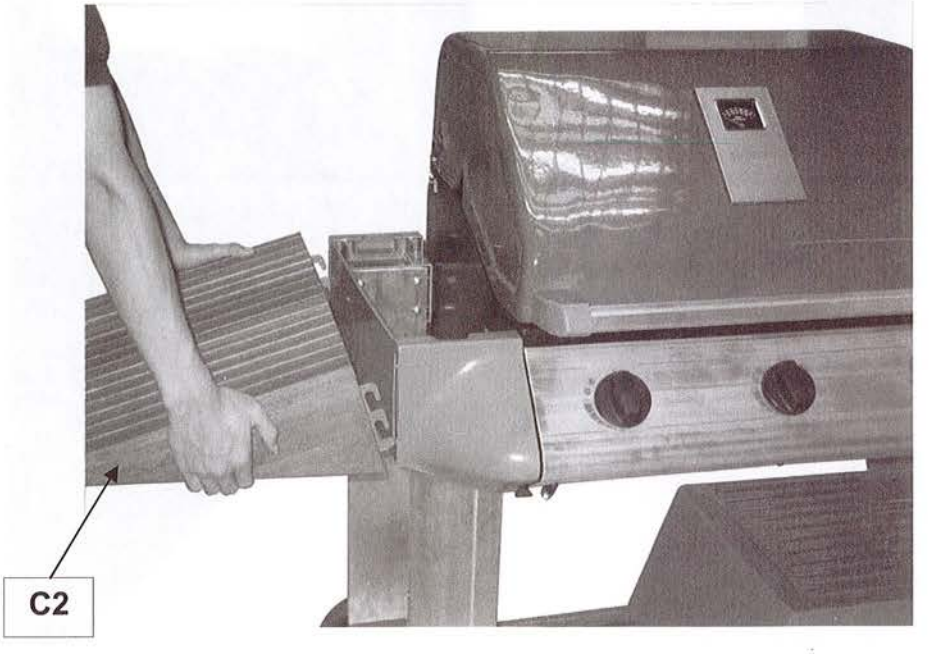
Die Ständer (C8), (C9), (C10), (C11) mithilfe der Schrauben (D4) an den Abschlusskappen (C3), (C4) und der rechten Seitenablage (C6) befestigen.

17



Die Abdeckung der Seitenablage (C2) mithilfe der Versenkschrauben (D1) an den Abschlusskappen befestigen.

18



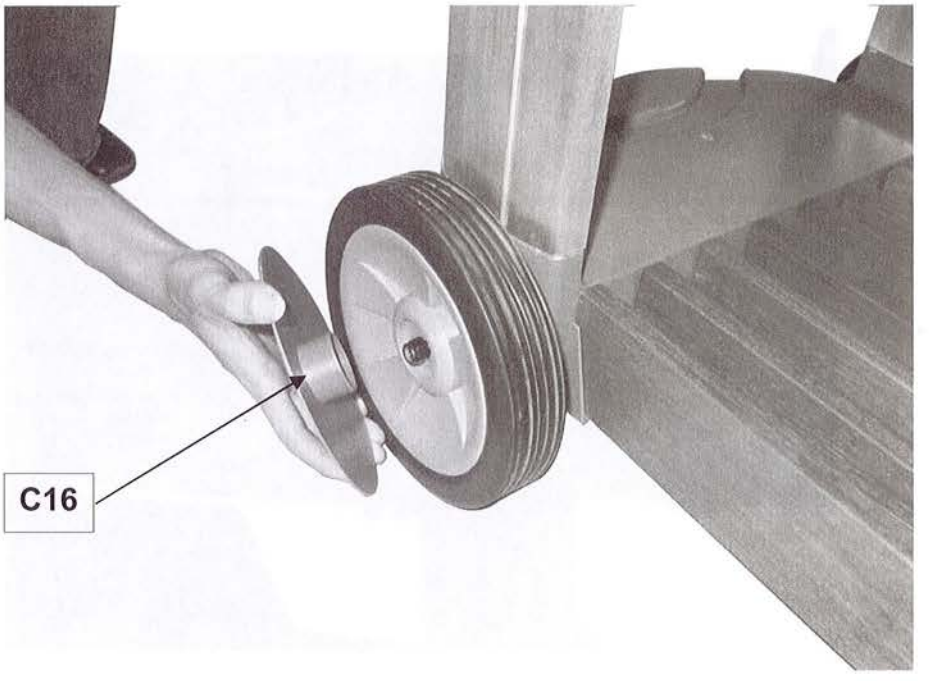
Die linke Seitenablage (C1) in die Abschlusskappen einhaken.

19



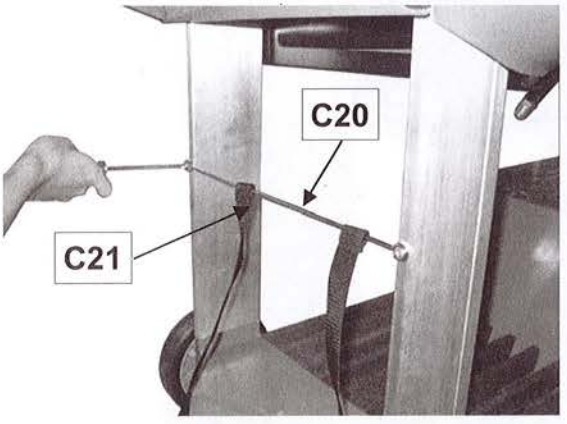
Den Einsatz zur Besteckablage (C5) an den beiden Seiten des Grillgestells anbringen.

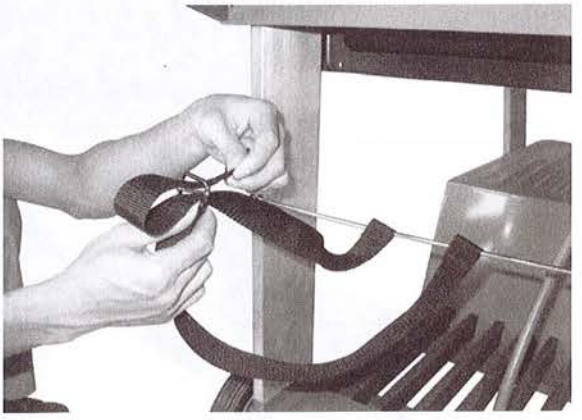
20



Die Radkappen (C16) an den Seiten der Räder (C17) anbringen.

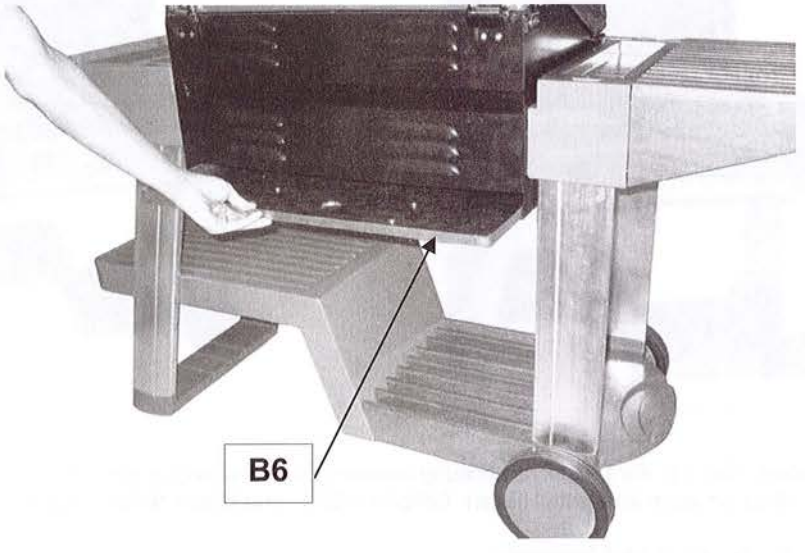
21





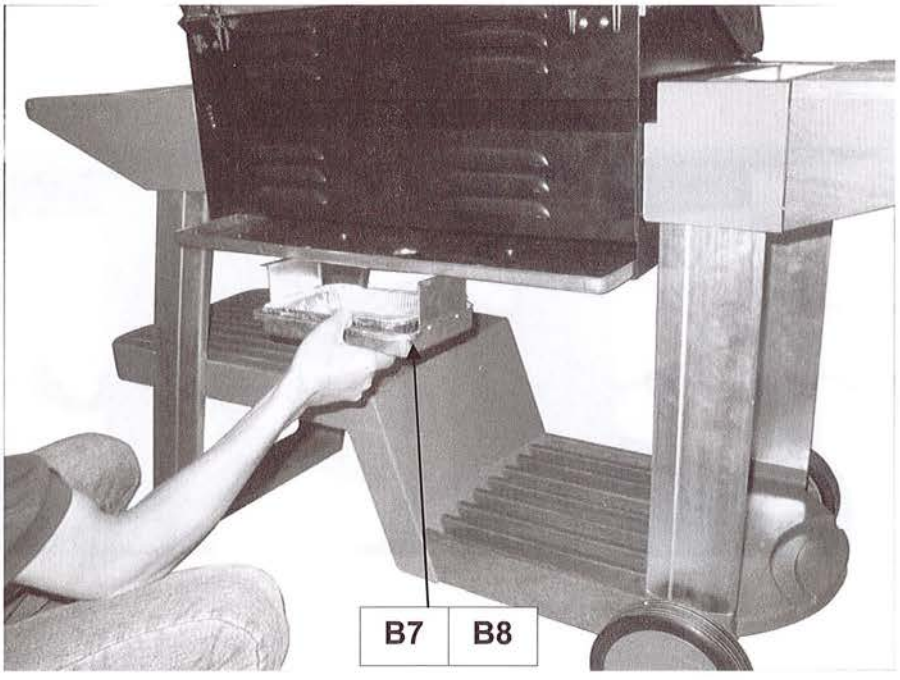
Die Schlaufen des Gasflaschenriemens (C21) über die Niederhaltestange (C20) schieben.
Die Stange (C20) mithilfe der Schrauben (D2) an den Wagenständern befestigen.

22



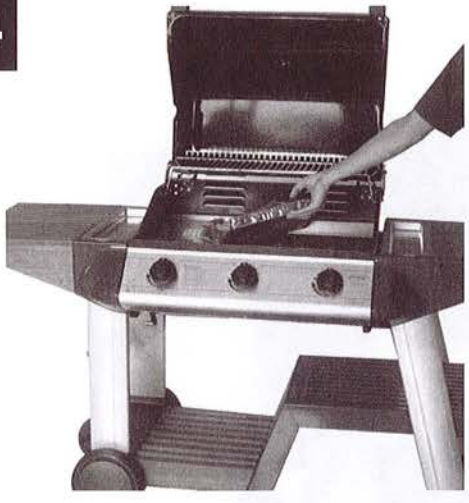
Die Auffangschale (B6) unterhalb des Grillgestells einschieben.

23



Den Folieneinsatz (B8) in den Sammelbehälter (B7) legen und an den vorgesehenen Platz schieben.

24

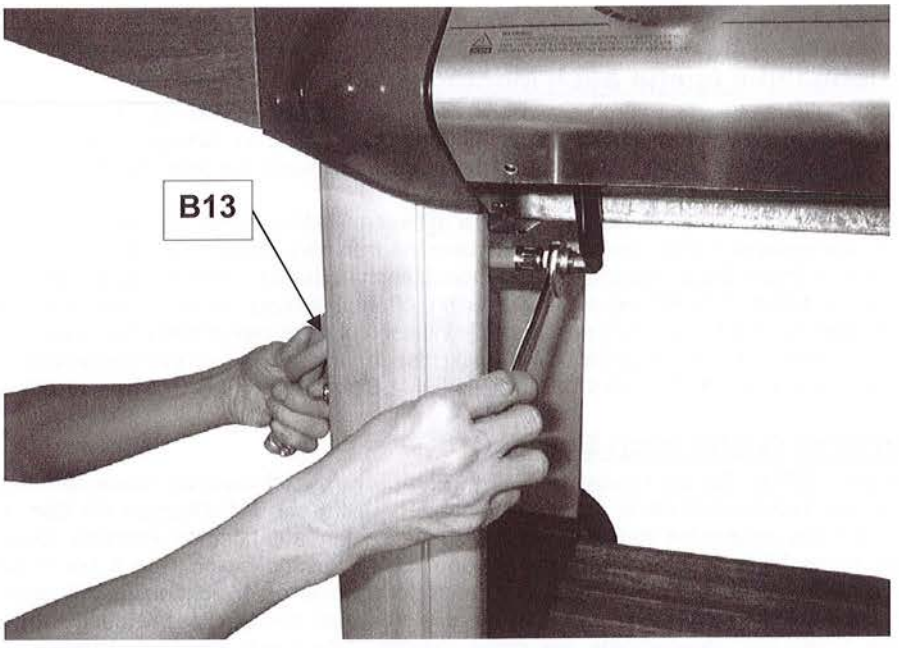




Die Brikettbehälter (B9) aus der Plastikverpackung nehmen und vorsichtig in das Gestell legen. Dabei darauf achten, dass sie eben im Gestell liegen. Grillgitter (B11) und Bräter (B12) einlegen.

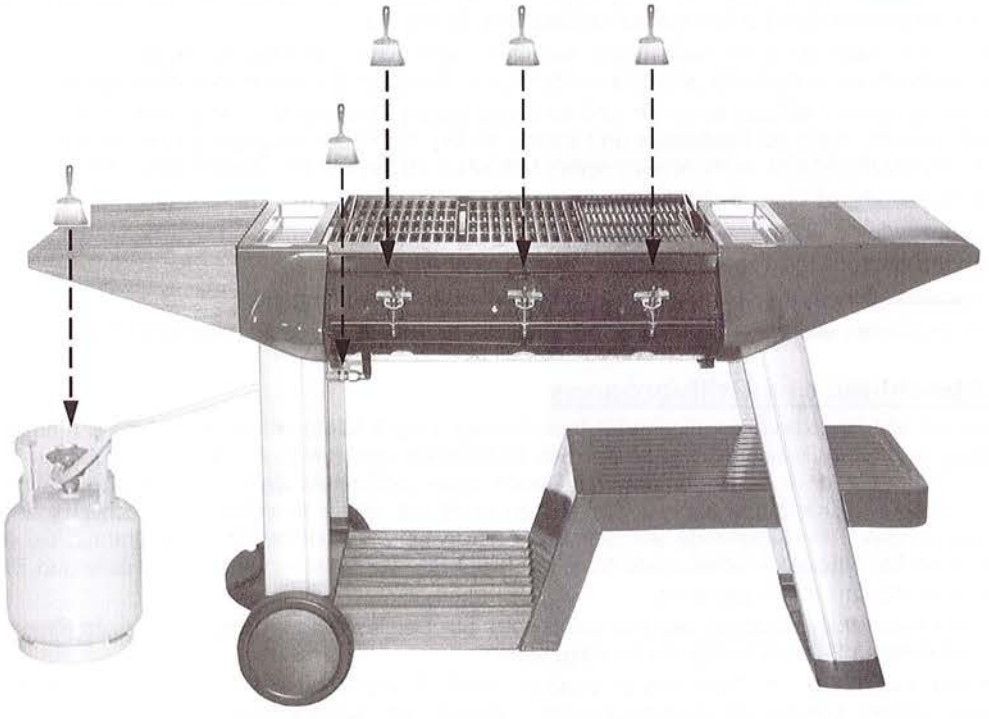
Anordnung bei Modellen mit zwei Brennern:
Links: Brikettbehälter mit Grillgitter, Rechts: Brikettbehälter mit Grillgitter
Anordnung bei Modellen mit drei oder sechs Brennern:
Links: Zwei Brikettbehälter mit Grillgittern, Rechts: Bräter.

25



Den Gasschlauch (B13) an den Grill anschließen. Dabei sicherstellen, dass die Kontaktflächen der Verbindung rein und unbeschädigt sind. Keine Dichtungsbänder, Pasten oder Flüssigkeiten auf die Verbindung auftragen. Die Mutter muss mit dem Schraubenschlüssel angezogen werden. Keine übertriebene Kraft anwenden, um die Baugruppe nicht zu beschädigen.

26



Der Zusammenbau ist hiermit abgeschlossen.
Alle Verbindungen und Anschlüsse müssen vor der Inbetriebnahme auf **Lecks getestet** werden.
Details zur Überprüfung auf Lecks finden Sie in den Anleitungen auf Seite 19.

⚠ 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 (siehe Gas, Druckminderer und Gasschlauch) und auch, dass die Gasflasche korrekt in der Gasflaschenhalterung sitzt. Die Gasflasche NIEMALS direkt unter das Grillgerät 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.
- 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.

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.
- Der Grill muss jährlich auf Lecks geprüft werden. Schlauchstellen jedes Mal auf Lecks prüfen, wenn die Gasflaschen wieder angeschlossen wird.
- Gas stets an der Gasflasche abdrehen, wenn sie nicht benutzt wird.
- Keine Sprühflaschen nahe dem Grill verwenden.

Gas, Druckminderer und Gasschlauch

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

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	*Wo vorhanden*	*Empfohlene Reinigungsmethode*
Porzellan Email	Grill Grilleinsätze Haube	Email ist ein dünner Belag auf Glasbasis, der auf Metall aufgetragen wird und mit Vorsicht zu behandeln ist. Kochöl und beim Grillen austretendes Fett kann zu schwarzen Schuppen führen, die von den Kochoberflächen abfallen. Diese sind nicht schädlich. Porzellan stets mit heißem Seifenwasser oder einem geeigneten Reinigungsmittel entsprechend den Anleitungen des Produktherstellers reinigen. Aufgrund des Gewichts der Grilleinsätze ist die Reinigung in der Geschirrspülmaschine nicht ratsam.
Chromüberzug	Wärmeablage	Mit heißem Seifenwasser waschen. Chromreiniger kann bei Bedarf verwendet werden. Um Rostablagerungen zu verhindern, nach dem Waschen und Trocknen mit Kochöl behandeln.
Holz	Ablagen und Ablageneinsätze	Mit in heißem Seifenwasser ausgewrungenem Tuch abwischen und abtrocknen.
Plastik-anstrich	Wagen außer Ablagen aus Holz Gestell Ablagefächer	Mit in heißem Seifenwasser ausgewrungenem Tuch abwischen und abtrocknen. Überschüssiges Fett und Speisereste können aus dem Gestell mit einem Kunststoff- oder Holzspatel entfernt werden. Keine Scheuermittel verwenden. Wenn Rost auf dem Gestell erscheint, mit einem geeigneten Rostschutzmittel behandeln und einer hitzesicheren Farbe anstreichen.
Verzinkte Teile	Auffangschale Aluminiumeinsatz	Überschüssiges Fett und Lebensmittelreste mit Kunststoff- oder Holzspatel entfernen. Dies muss nach jedem Gebrauch des Grills erfolgen. Übermäßige Ablagerungen können zu einem Fettfeuer führen, das gefährlich ist und den Grill beschädigen kann. **Da es sich dabei um keine Fehlfunktion des Grills handelt, stellt es keinen Garantiefall dar.** Bei Bedarf die Abtropftasse und den Aluminiumeinsatz in heißem Seifenwasser waschen.
Gusseisen	Brenner	Alle Essensreste regelmäßig entfernen. Rostbildung ist bei Gusseisen normal. Rost kann mit einer Drahtbürste entfernt werden. Die Brenner sollten regelmäßig zur Prüfung und Reinigung aus dem Grill genommen werden. Auf ihren allgemeinen Zustand hin überprüfen und sicherstellen, dass die Öffnungen nicht blockiert sind. Sie können mit einer Drahtbürste und einem Abflussreiniger gereinigt werden. Bei der Entnahme bzw. dem Einsetzen der Brenner nicht das Gasventil oder die Anzündelektrode beschädigen.

Fehlerbehebung

Problem	*Mögliche Ursache*	*Lösung*
Brenner kann mithilfe der Zündung nicht angezündet werden	Flüssiggasflasche ist leer	Mit voller Flasche ersetzen
	Druckminderer ist beschädigt	Druckminderer überprüfen 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
	Inkorrekter Elektrodenfreiraum Verbogene Sammelzelle auf den Brenner	Die Gassammelzelle rund um die Elektrode muss ausgerichtet sein, mit einem Freiraum von 3 bis 4mm zwischen dem Ende der Elektrode und dem Etikett am Ende der Sammelzelle. Die Sammelzelle entsprechend ausrichten.
Brenner kann nicht mit Streichholz angezündet werden	Flüssiggasflasche ist leer	Durch volle Flasche ersetzen
	Schadhafter Druckminderer	Druckminderer überprüfen oder auswechseln
	Brenner ist verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüsen oder Gasschlauch sind verstopft	Düsen und Gasschlauch reinigen
Niedrige Flamme oder Flammendurchschlag (Feuer in der Brenner röhre –evtl. ist fauchendes oder tosendes Geräusch zu hören)	Gasflasche zu klein	Größere Flasche verwenden
	Brenner ist verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüsen oder Gasschlauch sind verstopft	Düsen und Gasschlauch reinigen
	Windige Wetterbedingungen	Grill an geschützter Stelle verwenden
Gasventilknopf schwer zu drehen	Verklemmtes Gasventil	Gasventil ersetzen

Technische Daten

Modellname	CE-Zulassung	Wärme-einspeisung	Brenner	Injektor-größe	Gas/Druck
Outback® Mayfair/ Tungsten	0359 359AS128	7,87 kW	2	0.91	Butan / 28 mbar Propan / 37 mbar
Outback® Spirit/ Titanium	0359 359AS128	11,8 kW	3		Butan/ Propan 30 mbar
Outback® Performance/Platinum	0359 359AS128	15,75 kW	6	0.74	Butan/ Propan 50 mbar Butan/ Propan 36 mbar

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