OUTBACK®
Gas Barbecues

Montage- und Bedienungsanleitung für den Gasgrill Outback®Omega 150 und Omega 250

SONNENKÖNIG

DE



Outback® Omega 150



Outback® Omega 250

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

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 und Beschädigung 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 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.**

A. Teileliste

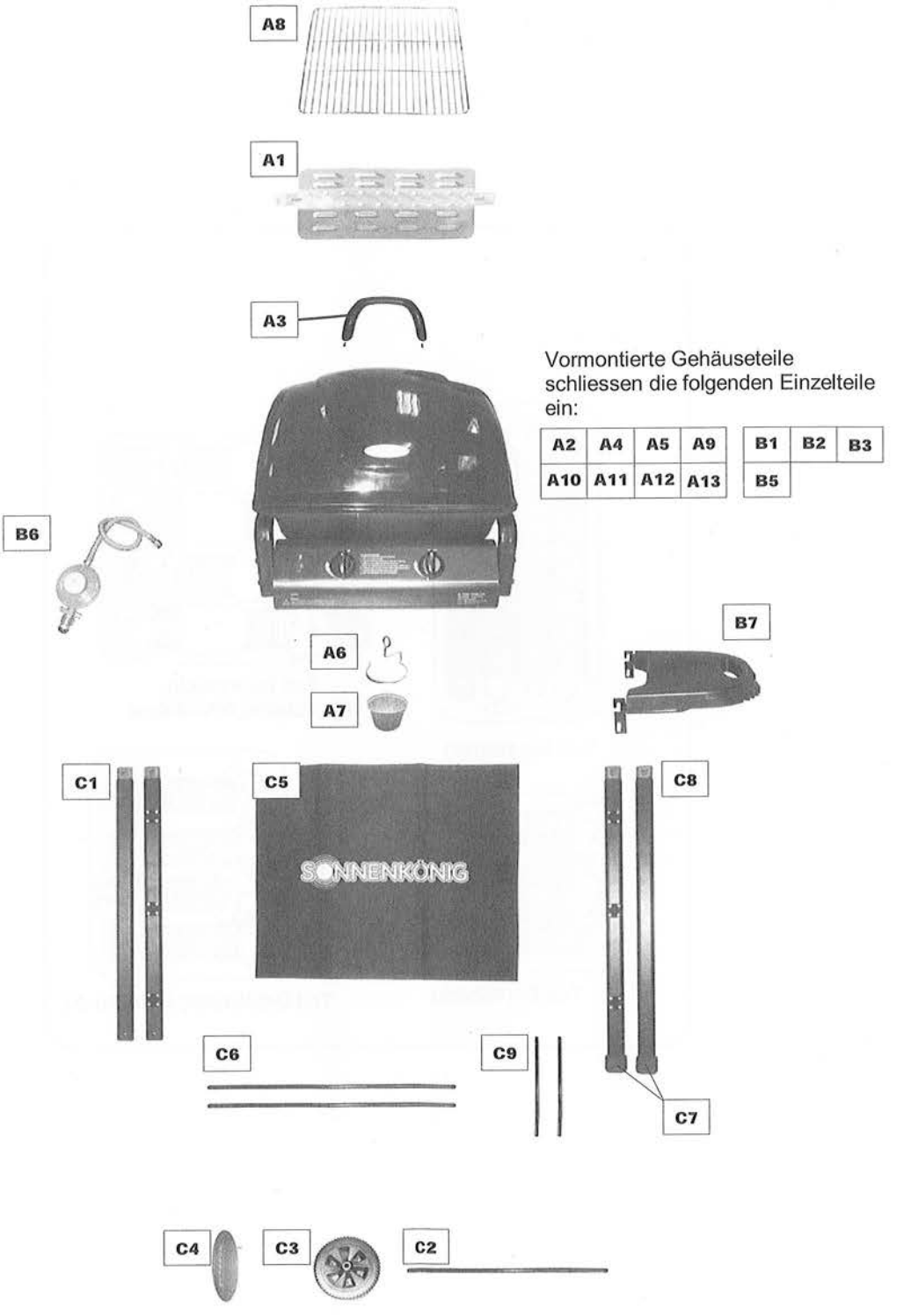
Die Stückzahl der Teile hängt vom jeweiligen Modell ab. Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden. Weitere Details über die Metallteile entnehmen Sie bitte der "Abbildung der Metallteile" Ihres Barbecues.

	CODE	TEIL	MENGE	OMEGA 150	OMEGA 250
	A1	Aromaträgersystem	1	✓❋	✓❋
	A2	Brenner	1	✓❋	✓❋
	A3	Haubengriff	1	✓	✓
	A4	Haube	1	✓❋	✓❋
	A5	Grillkörper	1	✓❋	✓❋
GRILL	A6	Fettschalenhalterung	1	✓	✓
	A7	Auffangschale	1	✓	✓
	A8	Grillgitter	1	✓❋	✓❋▲
	A9	Dichtung	8	✓❋	✓❋
	A10	Oberer Scharnierflügel	2	✓❋	✓❋
	A11	Unterer Scharnierflügel	2	✓❋	✓❋
	A12	Gassammelbehälter	1	✓❋	✓❋
	A13	Hauptelektrode	1	✓❋	✓❋
	A14	Wärmeablage	1		✓❋
OBERER TEIL DES GRILLWAGENS	B1	Bedienungsfeld	1	✓❋	✓❋
	B2	Zündknopf	1	✓❋	✓❋
	B3	Drehknopf	2	✓❋	✓❋
	B4	Grillwagengriff			
	B5	U-förmige Verbindung	2	✓❋	✓❋
	B6	Gasschlauch und Druckminderer	1	✓❋	✓❋
	B7	Seitenablage (Hartplastik)	▲	1	1
	B8	Seitenbrenner-Drehknopf	1		✓❋
	B9	Seitenbrenner- Gitter	1		✓
	B10	Seitenbrenner-Ablage	1		✓
	B11	Seitenbrenner	1		✓❋
	B12	Seitenbrenner-Elektrode	1		✓❋
UNTERER TEIL DES GRILLWAGENS	C1	Kurzer Standfuß	2	✓	✓
	C2	Achse	1	✓	✓
	C3	Rad	2	✓	✓
	C4	Radkappe	2	✓	✓
	C5	Verkleidung	1	✓	✓
	C6	Lange Stützstange	2	✓	✓
	C7	Fußendstück	2	✓❋	✓❋
	C8	Langer Standfuß	2	✓	✓
	C9	Kurze Stützstange	2	✓	✓
	C10	Ablage	1		✓
	D1	Schraube ST4,0x10	2	✓❋	✓❋
	D2	Schraubenbolzen 4x8	2	✓	✓
	D3	Schraubenbolzen 6x15			
METALLTEILE	D4	Schraubenbolzen 6x25	8	✓	✓
	D5	Schraubenbolzen 6x35	8	✓	✓
	D6	Schraubenbolzen 6x45	4	✓	✓
	D7	Sicherungsmutter	2	✓	✓
	D8	Flanschmutter mit Sperrverzahnung	▲	12	12
	D9	Distanzstück	8	✓	✓

❋ Vormontierte Teile
▲ Stückzahl und Ausführung hängen vom jeweiligen Modell ab

B1. Teiledarstellung: Omega 150

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: Omega 150".

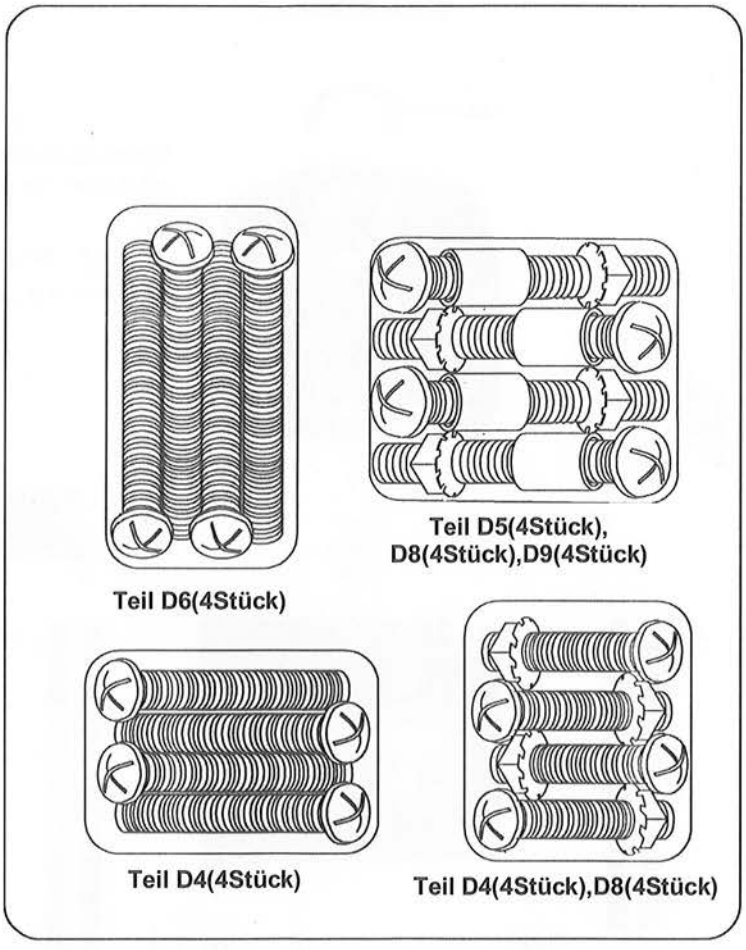


Vormontierte Gehäuseteile schliessen die folgenden Einzelteile ein:

A2	A4	A5	A9	B1	B2	B3
A10	A11	A12	A13	B5		

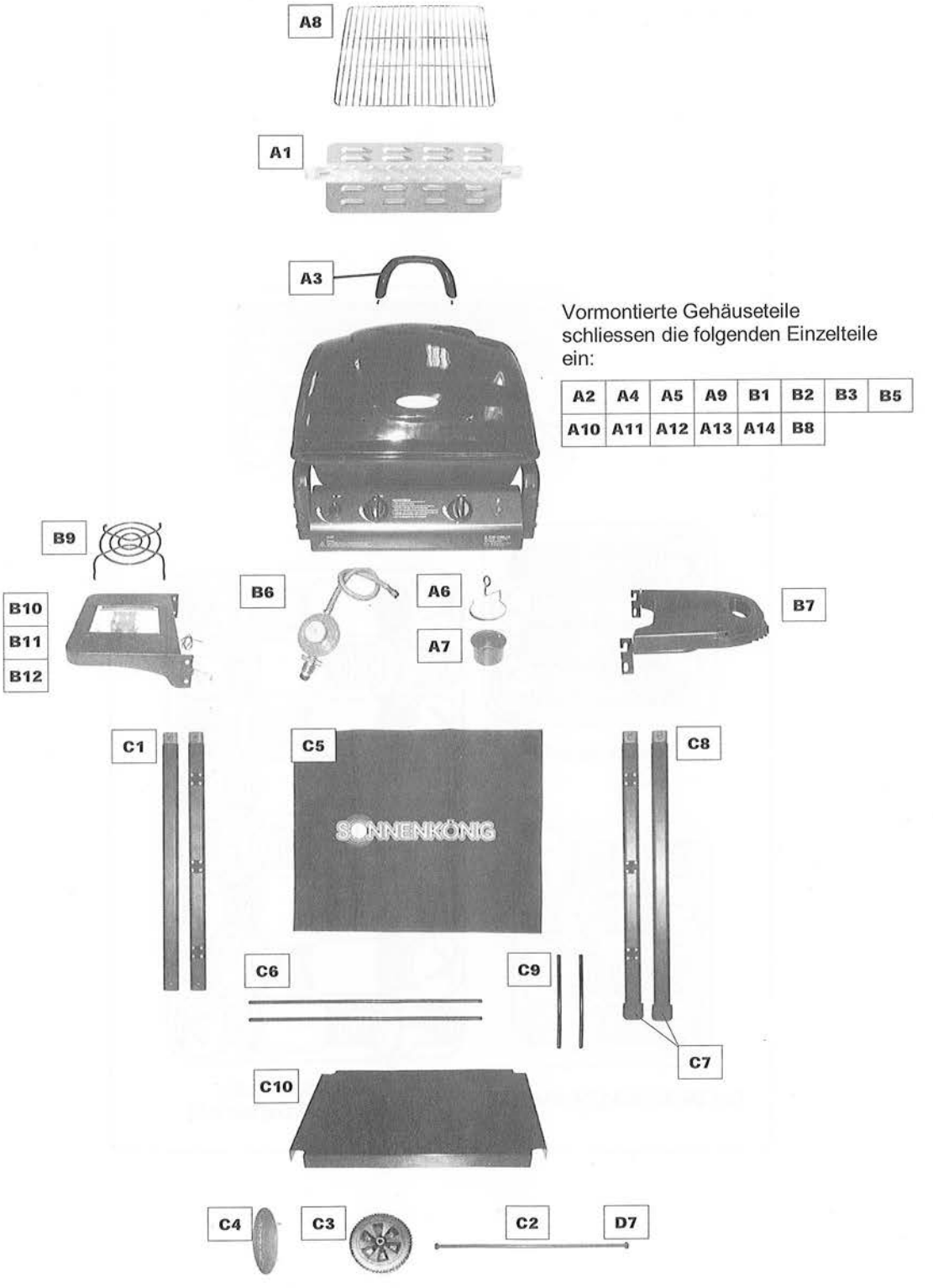
B2. Abbildung der Metallteile: Omega 150

Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden.



C1. Teiledarstellung: Omega 250

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: Omega 250".

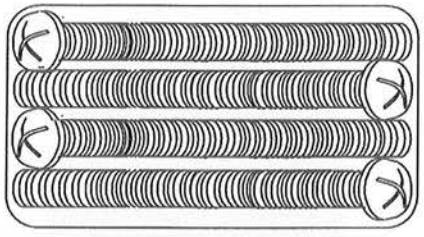


Vormontierte Gehäuseteile schliessen die folgenden Einzelteile ein:

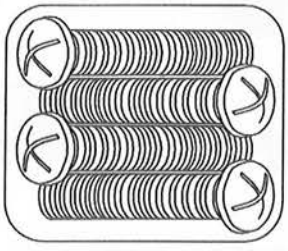
A2	A4	A5	A9	B1	B2	B3	B5
A10	A11	A12	A13	A14	B8		

C2. Abbildung der Metallteile: Omega 250

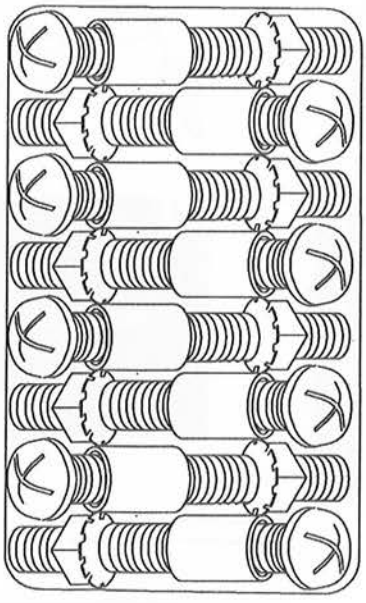
Die Ausführungen können ohne vorherige Mitteilung geändert werden.

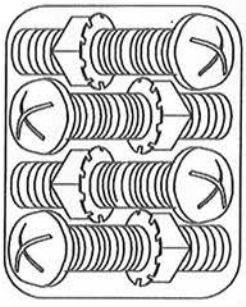


Teil D6(4Stück)



Teil D4(4Stück)





Teil D4(4Stück),D8(4Stück)

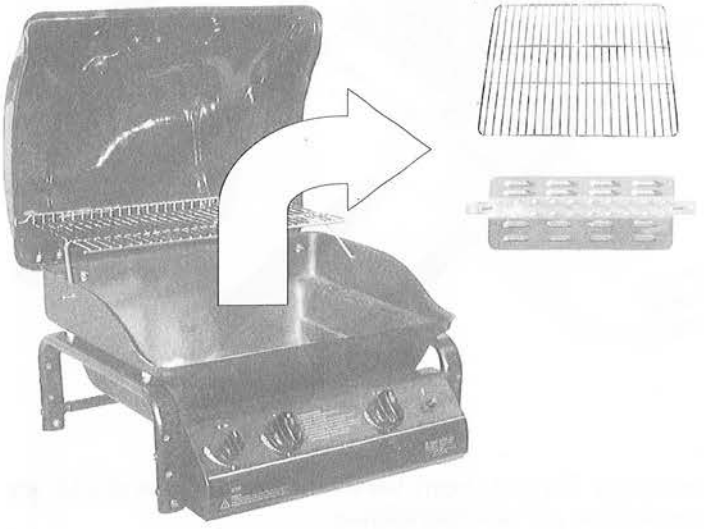
Teil D5(8Stück),
D8(8Stück),D9(8Stück)

D. Montage

BENÖTIGTES WERKZEUG: Ein mittelgroßer Schlitzschraubenzieher oder ein Kreuzschlitzschraubenzieher, Universalschraubenschlüssel oder ein metrischer Schraubenziehersatz.
Legen Sie erst alle Muttern und Schraubenbolzen vor sich aus und vergleichen Sie deren Längen vor dem Einbau.

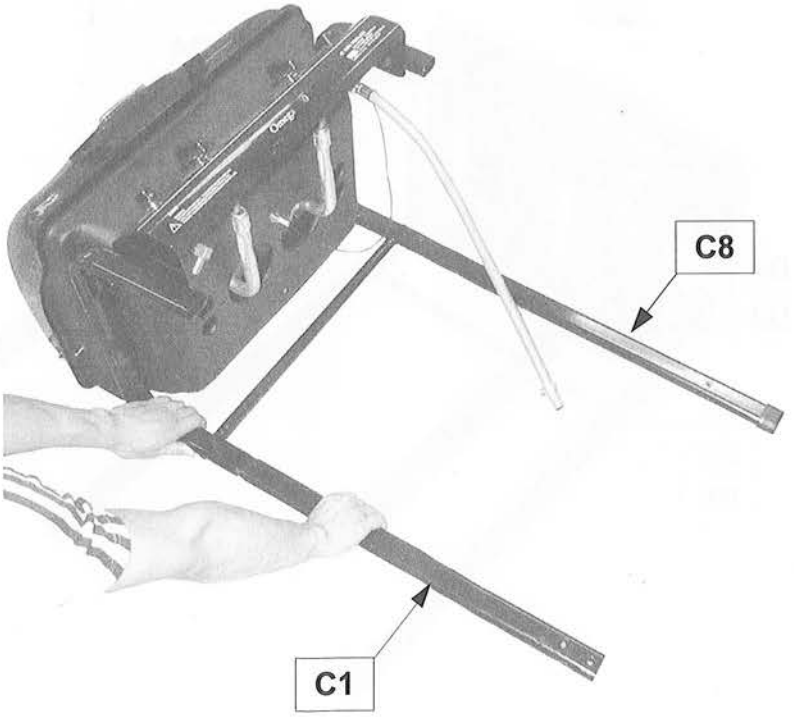
1

✓ Omega 150 ✓ Omega 250



2

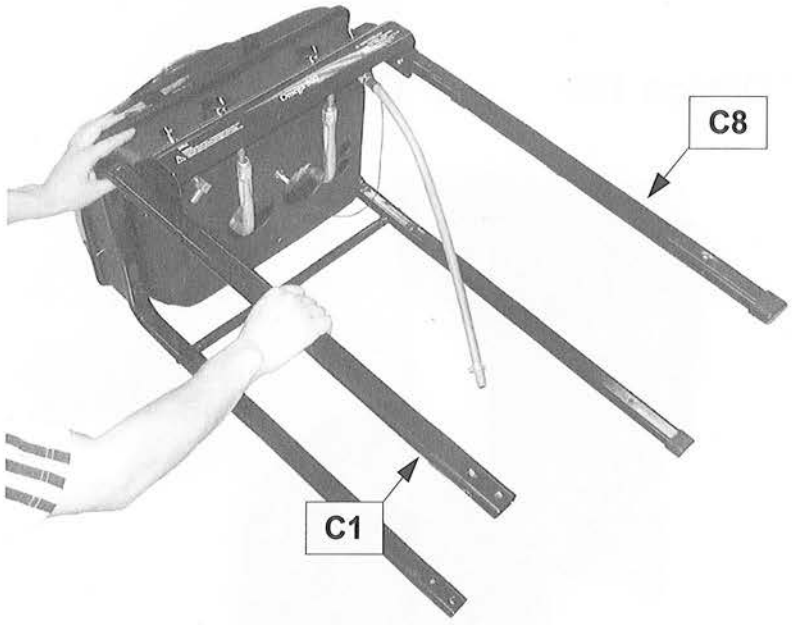
✓ Omega 150 ✓ Omega 250



HINWEIS: Achten Sie darauf, dass sich die Haube während der Montage nicht öffnet.

3

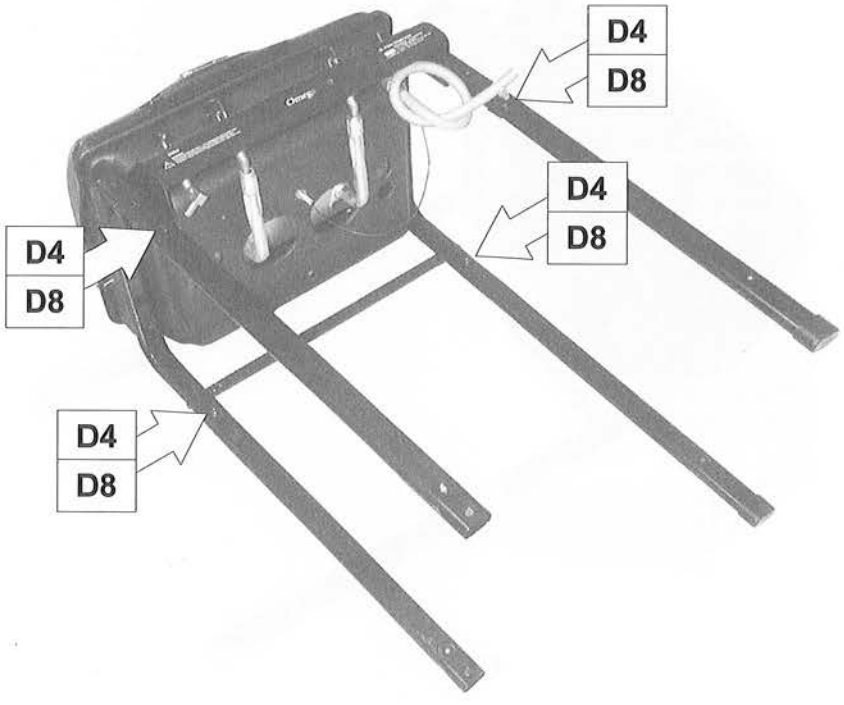
✓ Omega 150 ✓ Omega 250



* HINWEIS: Orientieren Sie sich beim Verschrauben der Standfüße wie veranschaulicht an den Klettverschlüssen auf den Standfüßen.

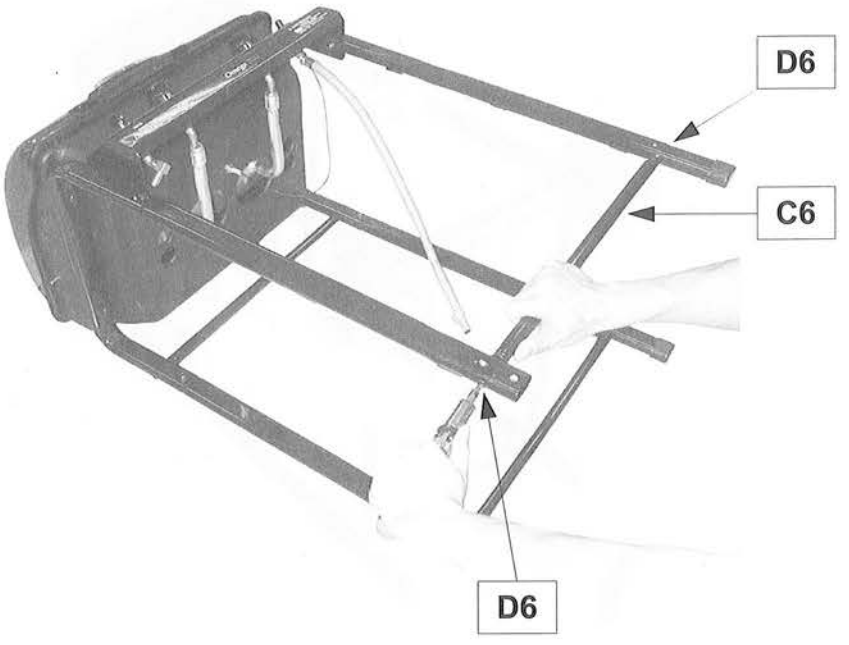
4

✓ Omega 150 ✓ Omega 250



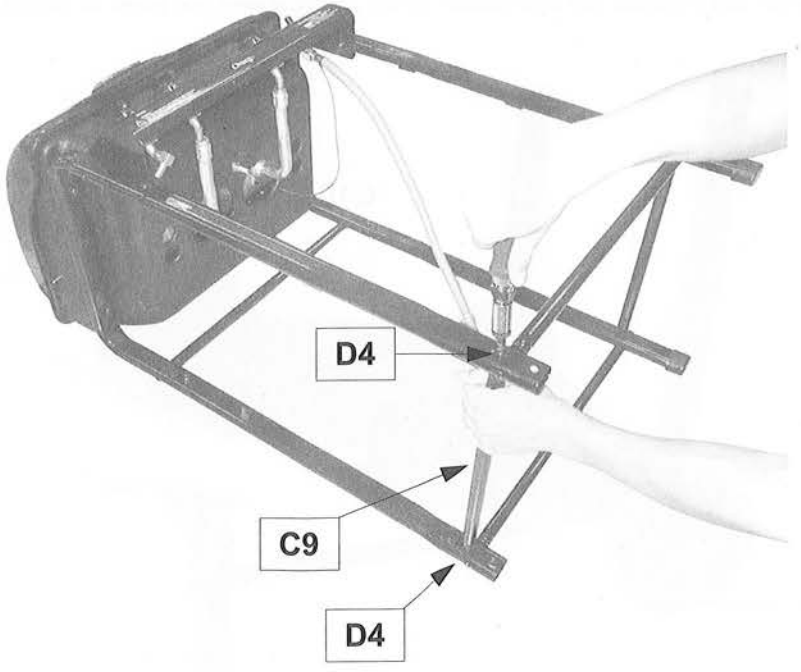
5

✓ Omega 150 ✓ Omega 250



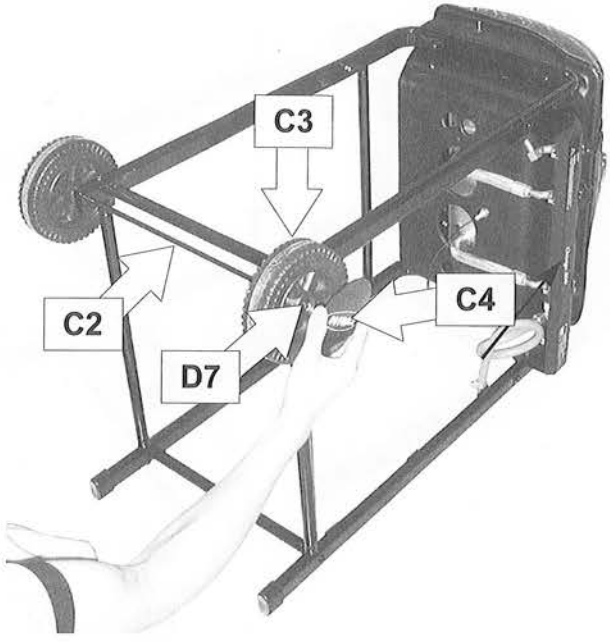
6

✓ Omega 150 ✓ Omega 250



7

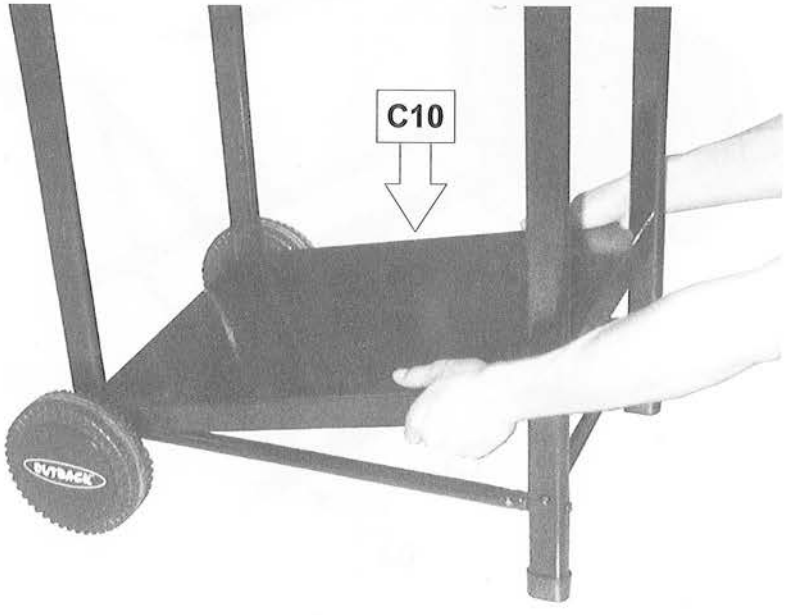
✓ Omega 150 ✓ Omega 250



8

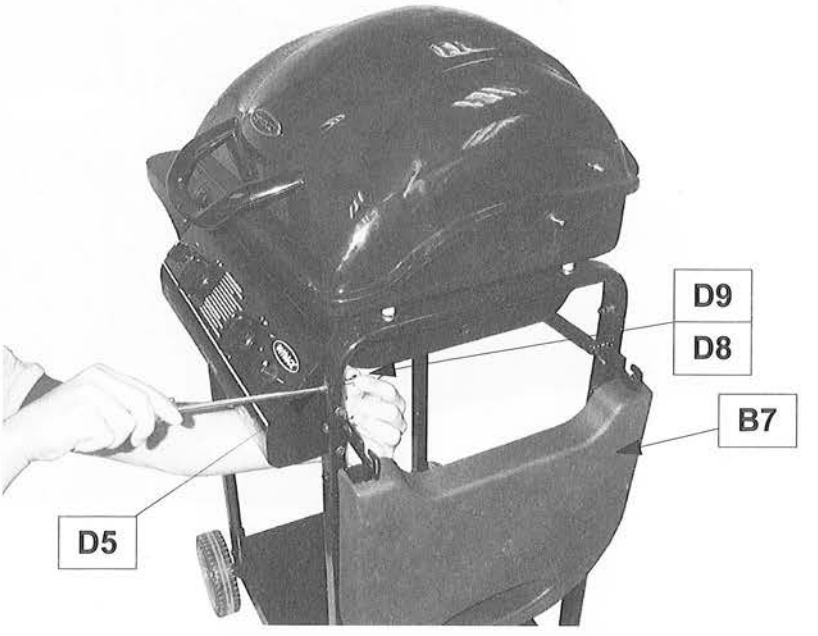
✓ Omega 150 ✓ Omega 250

Besitzer des Omegas 150 bitte diesen Schritt überspringen und direkt zu Schritt 9 übergehen.



9

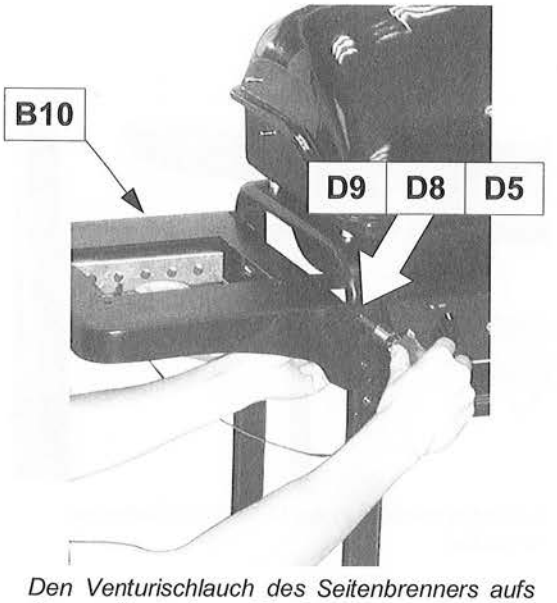
✓ Omega 150 ✓ Omega 250



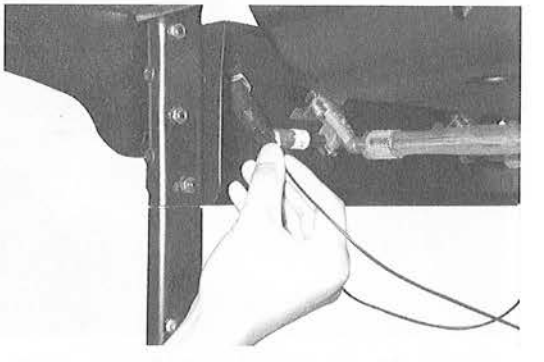
10

✖ Omega 150 ✓ Omega 250

** Besitzer des Omega 150 bitte diesen Schritt überspringen und direkt zu Schritt 13 übergehen.*



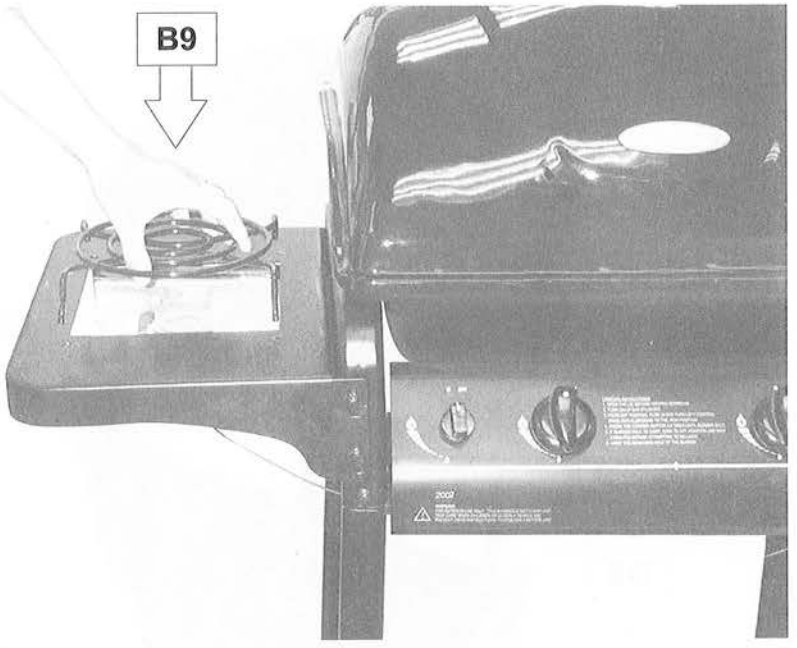
Den Venturischlauch des Seitenbrenners aufs Gasventil stecken. Die Verbindung ist nicht gasundurchlässig sondern eher lose. Dann die Seitenbrenner-Ablage wie veranschaulicht anbringen.



Hinter dem Bedienungsfeld den Zündungsdraht mit dem Zündknopf verbinden.

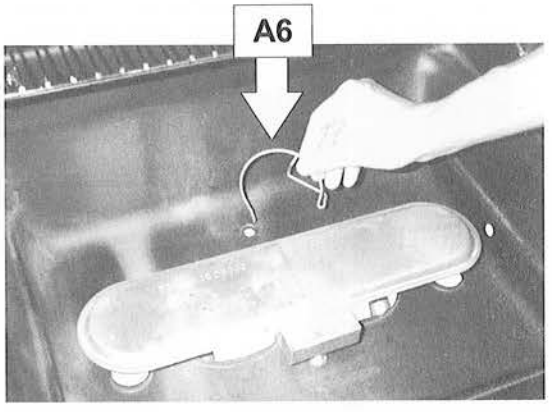
11

✖ Omega 150 ✓ Omega 250

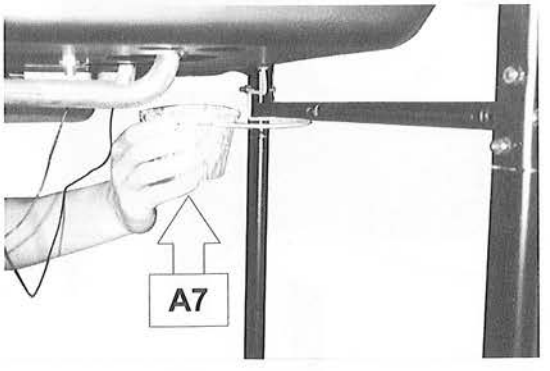


12

✓ Omega 150 ✓ Omega 250

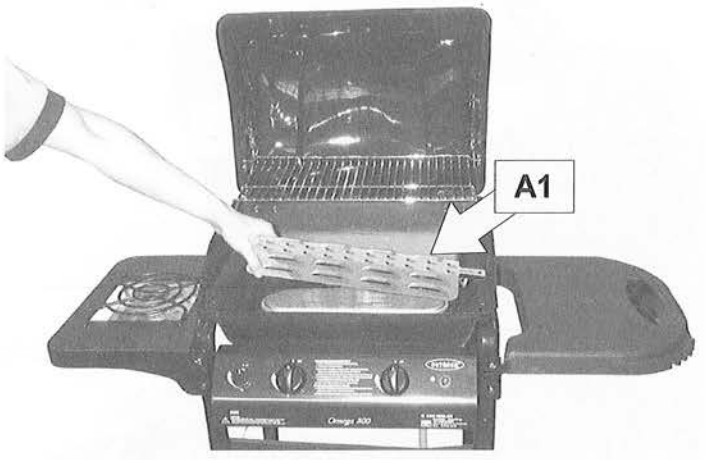


Führen Sie die Fettschalenhalterung durch das Loch im hinteren Bereich des Grillkörpers ein.

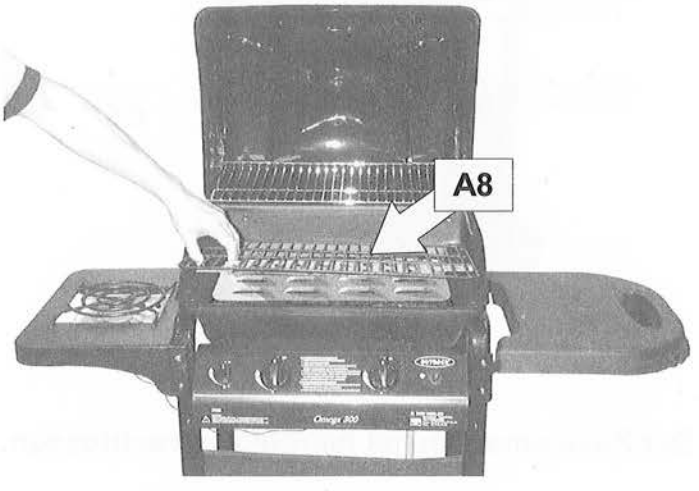


Fettauffangschale in die Fettschalenhalterung einsetzen.

13 ✓ Omega 150 ✓ Omega 250

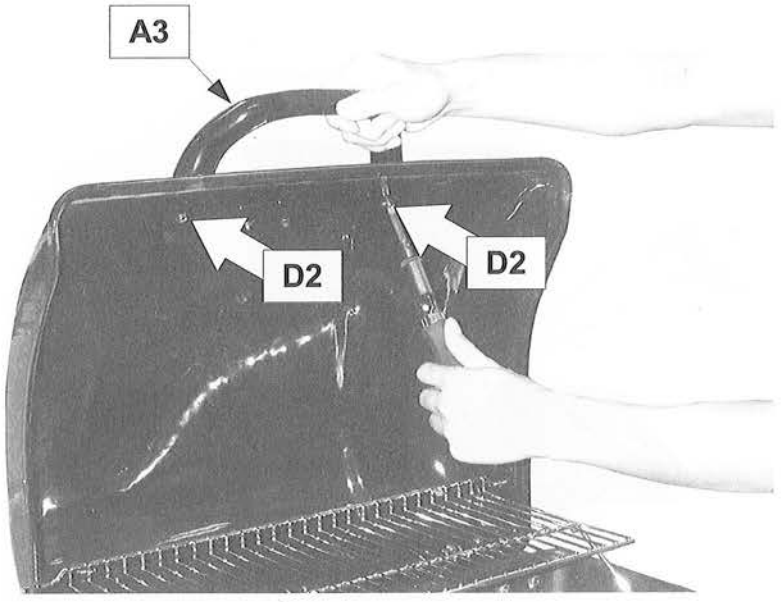


14 ✓ Omega 150 ✓ Omega 250



15

✓ Omega 150 ✓ Omega 250



16

✓ Omega 150 ✓ Omega 250



Der Zusammenbau ist hiermit abgeschlossen.

Die Anleitung zum Betrieb und zur Wartung des Grills finden Sie auf den folgenden Seiten.

E. Wichtige Hinweise

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts 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.
- 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 nicht in liegender Position gelagert oder betrieben werden. Ein Leck würde schwerwiegende Folgen nach sich ziehen. Flüssiggas kann 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.
- 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.

F. 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.

G. Installation

G1. 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!

G2. 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.*

G3. 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.

G4. 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 Druckminderer. 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 Druckmindererverbindungen 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.

H. Betrieb

H1. Warnung
- Es ist wichtig, dass Sie die WICHTIGEN HINWEISE dieses Handbuchs vollständig verstanden haben, bevor Sie fortfahren.

H2. 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.)**

H3. 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 Druckminderer.
- 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 Druckminderer 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.

H4. 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.

H5. Grillen
Die Brenner erhitzen das darüber liegende Aromaträgersystem, das wiederum die Nahrungsmittel auf dem Grill erhitzen. Die Säfte, die dem Essen ganz natürlich entweichen, fallen auf das darunter liegende, heiße Aromaträgersystem 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.

H6. 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 auf kleiner Flamme steht, damit das Grillgut nicht verbrennt und den Grill beschädigt. Vermeiden Sie es die Haube anzuheben, da jedes Mal unnötig Hitze entweicht. DER GRILL DARF NICHT ÜBERHITZEN.

H7. Flammkontrolle
Beim Grillen von Fleisch kommt es zum Aufflammen, wenn Fett und Flüssigkeiten aufs Aromaträgersystem 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 Aromaträgersystem gelöscht werden; gehen Sie stets vorsichtig mit der offenen Flamme um. Schützen Sie Ihre Hände bei allen Vorgängen nahe der Grillfläche.

H8. 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.

H9. 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.

I. 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.

I1. Grillgitter
Reinigen Sie mit heißer Seifenlauge. Um Essensrückstände zu entfernen, benutzen Sie einen milden Cremereiniger, der nicht scheuert. Gut nachspülen und sorgfältig nachtrocken.

I2. Aromaträgersystem
Reinigen Sie mit warmer Seifenlauge und benutzen Sie einen nicht allzu rauhen Spüllappen oder -schwamm.

I3. Brenner
Bei normalem Gebrauch reicht es aus, die Essensrückstände durchs Aufheizen zu verbrennen und dadurch die Brenner sauber zu halten. Die Brenner sollten einmal jährlich entfernt und gereinigt werden, oder wann immer starke Ablagerungen bestehen, die die Gasausgänge des Brenners oder die der Venturischläuche blockieren könnten; vor allem nicht die der primären Luftzufuhr. Benutzen sie einen Pfeifenputzer um die Ablagerungen zu entfernen. Mit einer Drahtbürste kann völlig normal vorkommender Rost an der Brenneroberfläche beseitigt werden. Beim Wiedereinsetzen des Brenners achten Sie darauf, dass die Venturischläuche des Brenners wieder über den Druckventilen sitzen.

I4. 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.

I5. Befestigungen und Verschraubungen
Alle Schrauben und Schraubenbolzen usw. sollten regelmäßig geprüft und angezogen werden.

I6. Aufbewahrung
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 drinnen aufbewahren, entfernen Sie die Gasflasche vom Grill nach Anleitung und lagern Sie die Gasflasche draußen. Die Gasflasche muss immer draußen an einem trockenen, gut belüfteten Ort fern von jeglicher Wärme- oder Feuerquelle aufbewahrt werden. Halten Sie Kinder von der

Gasflasche fern.

K. Technische Daten

	CE-Zulassung	Wärme-einspei-sung	Brenner	Injektor - größe	GAS/ DRUCK
Outback® Omega 150	0359 359BR239	6,2kW	1	0.81mm	Butan/ 28mbar Propan/ 37mbar Butan/ Propan 30mbar Butan/ Propan 50mbar Butan/ Propan 36mbar
Outback® Omega 250	0359 359BL239	6,2kW	1		
Seiten-brenner	0359 359BR239	2,3kW	1	0.71mm	

Gasverbrauch:
Omega 150: 446g/h
Omega 250: 446g/h
Seitenbrenner: 165g/h

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

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	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.

Veröffentlicht im November 2006

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

1901007621AW