



E-O.F.B.



VOR DEM ERSTGEBRAUCH UNBEDINGT LESEN

Bewahre die Bedienungsanleitung und die Originalverpackung gut auf

BEDIENUNGSANLEITUNG (DE)

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

WILLKOMMEN IN DER FAMILIE!



EEENDLICH, JUNG!

Da ist das Ding! Otto Wilde gratuliert Dir zum Kauf Deines Elektro-O.F.B. Das war eine verdammt gute Entscheidung, denn nur damit grillst Du die Steaks, die Du auch wirklich verdienst. Von heute an gehörst Du damit zur großen Grill-Familie von Otto Wilde. Wir wünschen Dir hiermit großartige Grillerlebnisse und viel Spaß mit Deinem neuen Elektro-O.F.B.!

Otto, Alex, Julia und Nils.

ANGRILLEN – ABER SICHER!

Am liebsten möchtest Du jetzt natürlich direkt loslegen und Dein erstes Steak auf den Rost hauen. Bevor Du nun aber zum feierlichen Angrillen schreitest, solltest Du noch einen aufmerksamen Blick auf unsere Anleitung werfen. Das steigert die Vorfreude und garantiert Dir ein sicheres Grillvergnügen.

In unserer Gebrauchsanweisung zeigen wir Dir, wie Du verantwortungsvoll mit der geballten Power von unserem Elektro-O.F.B. umgehst. Solltest Du Deinen Grill einmal verleihen, gehört diese Anleitung ebenfalls ins Gepäck. Und jetzt schnell los starten, denn nach dem Lesen ist vor dem Grillen!

WARNHINWEISE

Mit dem Elektro-O.F.B. hast Du Dir ein richtig heißes Teil zugelegt. Als Hochtemperatur-Grillmeister musst Du den Grill und den Grillprozess gut beherrschen. Deshalb haben wir Dir hier wichtige Informationen zusammengestellt, wie Du den Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. sicher bedienst. Bitte lies Dir diese aufmerksam durch, weil ein Nichtbeachten der hier aufgeführten Gefahrenhinweise und Vorsichtsmaßnahmen zu schweren oder sogar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen kann.

ALLGEMEINE GEFAHRENHINWEISE

- ! Austausch und Reparatur des Netzkabels darf nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.
- ! Dein Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. darf nicht von Kindern bedient werden. Alle zugänglichen Teile des Grills können sehr heiß sein. Halte deshalb Kinder immer vom Grill fern. Verletzungsgefahr!
- ! Gehe mit Deinem Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. sorgsam um. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lass den Grill nie unbeaufsichtigt, und bewege den Grill während des Betriebs nicht. Verletzungsgefahr!
- ! Pass auf, dass die Verpackungsmaterialien Deines Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht in die Hände von Kindern gelangen. Erstickungsgefahr!
- ! Benutze Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. niemals, wenn Du unter dem Einfluss von Alkohol stehst, oder Deine geistigen und körperlichen Fähigkeiten aus anderen Gründen eingeschränkt bzw. vermindert sind.
- ! Fasse während des Grillbetriebs niemals die Vorderfront, die Seitenteile oder die Rückwand der Grillkammer an. Verletzungsgefahr!
- ! Reinige Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. in regelmäßigen Abständen wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.
- ! Nimm keine Änderungen oder Umbauten an dem Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. vor.
- ! Verwende stets hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Du den Grill bedienst.
- ! Baue dieses Modell nicht in eine integrierte oder Einschub-Konstruktion ein. Zuwiderhandlungen können einen Brand verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann.
- ! Weil Dein Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. über einen nicht selbsttätig rückstellenden Schutztemperaturbegrenzer verfügt, ist das Anschließen des Grills an eine Zeitschaltuhr oder einen Stromkreis, welcher durch eine Einrichtung regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, nicht erlaubt.
- ! Dein Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. darf nur in Verbindung mit dem dazugehörigen Unterteil genutzt werden. Verwende das Oberteil nicht, wenn es nicht sicher auf dem Unterteil montiert worden ist. Lies Dir hierzu den Abschnitt „Inbetriebnahme“ sorgfältig durch.
- ! Bau Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht um, und benutze ihn nur zum Zubereiten von Speisen.
- ! Verwend Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. ausschließlich so, wie in dieser Anleitung beschrieben wird. Alle anderen, nicht in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungen, können einen Brand, elektrische Schläge oder Personenschäden verursachen.
- ! Verwende Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht als Heizgerät.
- ! Lasse Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nie unbeaufsichtigt, wenn er in Gebrauch ist.
- ! Ziehe den Stecker, wenn Du Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht verwendest.
- ! Lege das Netzkabel nicht über Wegbereiche. Pass auf, dass niemand versehentlich an dem Netzkabel ziehen oder darüber stolpern kann.
- ! Benutze Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht, wenn er offensichtlich beschädigt oder heruntergefallen ist.
- ! Verwende den Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht in stark frequentierten Bereichen.
- ! Bewege den Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht während des Gebrauchs. Warte bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Du es transportierst oder lagerst.

GEFAHR DURCH ELEKTRIZITÄT

- ! Dein Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Achte dabei darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist und Du den Stecker im Notfall schnell ziehen kannst.
- ! Dein Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. muss über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30mA angeschlossen werden.
- ! Nimm Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht in Betrieb, wenn die Steckdose oder das Netzkabel beschädigt sind. Stromschlaggefahr!
- ! Folge den für den Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. angegebenen Anleitungen zum Anschluss des Netzkabels sowohl an den Grill als auch an eine Steckdose.
- ! Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen einer Beschädigung überprüft werden. Der Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. darf nicht mit einem beschädigten Kabel verwendet werden. Stromschlaggefahr!
- ! Um einen Stromschlag zu vermeiden, darfst Du die Stecker, Kabel und den Grill selbst niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Stromschlaggefahr!
- ! Halte Stecker und Kabel bei Verwendung des Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. trocken.
- ! Benutze Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht mit nassen Händen. Stromschlaggefahr!
- ! Stell keine Gegenstände auf dem Grill ab, insbesondere Flaschen und andere Flüssigkeitsbehälter. Stromschlaggefahr!
- ! Benutze Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht im Regen. Stromschlaggefahr!
- ! Wenn Du Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. im Freien benutzen möchtest, achte darauf, dass Du den Grill in einem wetter- und feuchtigkeitsgeschützten Unterstand verwendest.
- ! Dieses Gerät entspricht den technischen Standards sowie den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Geräte.
- ! Stelle immer sicher, dass an der verwendeten Steckdose die richtige Spannung anliegt. Die Steckdose muss außerdem für ein Gerät mit einer Leistungsaufnahme von 3300 Watt geeignet sein.
- ! Du musst sicherstellen, dass im gleichen Stromkreis keine weiteren Geräte mit hoher Leistungsaufnahme angeschlossen sind, wenn Du Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. benutzt.
- ! Zieh das Netzkabel vor der Verwendung immer vollständig auseinander.
- ! Benutze Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht bei Gewittern.

! Sorge dafür, dass das Kabel nicht mit heißen Flächen des Grills in Kontakt kommt.

! Verwende keine Verlängerungskabel.

! Damit Dein Grill nicht nass gespritzt wird oder ins Wasser fallen kann, verwende ihn nur mit einem Mindestabstand von 3m zu Wasserbehältern wie Pools oder Teichen.

GEFAHR DURCH BRÄNDE

! In einem Umkreis von 60cm hinter dem Grill und seitlich des Grills dürfen keine entflammbareren Materialien vorhanden sein. Brandgefahr!

! Verwende keine Holzkohle, Briketts oder andere Brennstoffe in Deinem Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. Brandgefahr!

! Falls eine Stichflamme auftritt, lösche das Feuer nicht mit Wasser. Schalte den Grill wenn möglich AUS, zieh das Netzkabel und warte, bis der Grill abgekühlt ist.

! Sollte Dein Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. anfangen zu brennen, dann musst Du ihn sofort vom Stromnetz trennen: entweder ziehst Du das Netzkabel aus der Steckdose oder Du nimmst Die Sicherung der Steckdose heraus.

! Falls Fette anfangen zu brennen, ziehe das Netzkabel aus der Steckdose und lasse die Fette ausbrennen. Versuche niemals, brennendes Fett mit Wasser zu löschen, da dies zu Explosionen führt.

! Achte darauf, dass trockene Lebensmittel, wie zum Beispiel Brot, nicht anfangen zu brennen.

! Lege die Grillabdeckung oder andere entflammbare Gegenstände nicht auf dem Grill ab. Brandgefahr!

! Stelle sicher, dass Dein Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht verdeckt ist und Wärme um ihn herum frei abfließen kann. Ein Hitzestau soll vermieden werden.

! Sorge dafür, dass das Kabel nicht mit heißen Flächen des Grills in Kontakt kommt.

! Größere Fettansammlungen sollten vermieden und gegebenenfalls entfernt werden.

GUT VORBEREITET

BEVOR DU LOSLEGST

VERWENDUNG

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

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

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Stelle sicher, dass an der verwendeten Steckdose die richtige Spannung anliegt. Die Steckdose muss außerdem für ein Gerät mit einer Leistungsaufnahme von 3300 Watt geeignet sein.

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

GEFAHR

Der Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. darf nur in geschlossenen Räumen oder im Freien bei ausreichender Überdachung benutzt werden. Der Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. darf nicht als Einbaugerät genutzt werden.

Dieses Gerät eignet sich nicht zur Benutzung in Luftfahrt, Schifffahrt und Personenzugefahrts.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, welche durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch resultieren.

TECHNISCHE DATEN

Modell: **Elektro-O.F.B.**
Stromversorgung: **230 V-, 50/60 Hz**
Max. Leistung: **3300 Watt**
Schutzklasse: **1**
Temperaturbereich: **Stufenlos von Raumtemperatur bis 650 °C. Mit Powerboost bis zu 800 °C**
Abmessungen: **43x38x28 cm**

ANMERKUNG ELEKTROGRILL

Das Oberteil des Elektrogrills darf unter keinen Umständen ohne das Unterteil verwendet werden. Es muss ordnungsgemäß nach der Anleitung im Abschnitt „Aufstellen des E-O.F.B.s“ mit dem Unterteil verbunden werden. Wenn Du Dir nur das Oberteil gekauft hast, ohne das Unterteil bereits zu besitzen, darfst Du es auf keinen Fall benutzen. Zuwiderhandlungen können Brände und Explosionen verursachen, die zu schweren Sach- oder Personenschäden führen können.

Solltest Du irrtümlicherweise nur das Elektrotop ohne das dazugehörige Unterteil bestellt haben, kontaktiere bitte unseren Kundenservice.

E-O.F.B.-Oberteil



E-O.F.B.-Unterteil

WAS DU BEKOMMST

LIEFERUMFANG

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

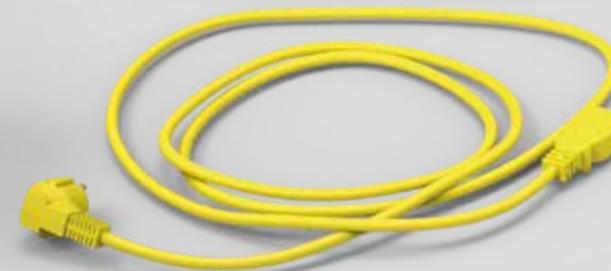
1x **Elektro-O.F.B.**



1x **Grillrost aus Gusseisen**



1x **Fettfangschale aus Edelstahl**



1x **Netzkabel**



1x **Multifunktionsstool „Hebel“**



INBETRIEBNAHME



1. AUFSTELLEN DES E-O.F.B.

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

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

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



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

Schiebe das Top jetzt noch etwas weiter bis zum Anschlag.



Lasse jetzt das Top langsam ganz runter.

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

Schließe die Hebelverschlüsse an der Rückseite des Geräts.



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

Vor Erstbenutzung bitte die Folie abziehen!



Benutze das Hitzeschutzblech

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

! Verwende keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker.



2. ANSCHLIESSEN DES E-O.F.B. AN EINE STECKDOSE

Stelle sicher, dass beide Drehknöpfe Deines Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. auf AUS stehen, und auch der Schalter auf der Rückseite auf AUS steht.

Stecke das Netzkabel in die Rückseite Deines Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B.s. Das Kabel ist so konfiguriert, dass es nur auf die korrekte Art und Weise eingesteckt werden kann.



Benutze nie zusätzliche oder andere Kabel zum Anschließen Deines Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. Alles, was Du benötigst, wurde mit Deinem Grill mitgeliefert.

Stecke das andere Ende des Netzkabels nun in eine Steckdose. Achte hierbei darauf, dass die Steckdose sowohl mit der richtigen Spannung versorgt wird, als auch für eine Leistungsabgabe von 3300 Watt geeignet ist.

DAS WICHTIGSTE AUF EINEN BLICK

- ! Verwende nur das mitgelieferte Netzkabel.
- ! Überprüfe das Netzkabel auf Beschädigungen. Verwende niemals ein beschädigtes Netzkabel. Stromschlaggefahr!
- ! Dein Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Achte dabei darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist und Du den Stecker im Notfall schnell ziehen kannst.
- ! Austausch und Reparatur des Netzkabels darf nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.
- ! Um einen Stromschlag zu vermeiden, darfst Du die Stecker, Kabel und den Grill niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- ! Halte Stecker und Kabel bei Verwendung des Grills trocken.
- ! Benutze Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht mit nassen Händen. Stromschlaggefahr!

- ! Benutze Deinen Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. nicht im Regen. Stromschlaggefahr!
- ! Stelle immer sicher, dass an der verwendeten Steckdose die richtige Spannung anliegt. Die Steckdose muss außerdem für ein Gerät mit einer Leistungsaufnahme von 3300 Watt geeignet sein.
- ! Lege das Netzkabel nicht über Wegbereiche. Pass auf, dass niemand aus Versehen an dem Netzkabel zieht, oder darüber stolpern kann.
- ! Sorge dafür, dass das Kabel nicht mit heißen Flächen des Grills in Kontakt kommt.
- ! Dein Otto Wilde Grillers Elektro-O.F.B. muss über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA angeschlossen werden.
- ! Zieh das Netzkabel vor der Verwendung vollständig auseinander.
- ! Zieh nie am Kabel selber, sondern immer am Stecker.

INBETRIEBNAHME

3. EINSTELLUNG DER BREMSE AN DER ROSTHÖHENVERSTELLUNG

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

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

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



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

POWER BOOST FUNKTION

Das Elektro-TOP hat zwei individuell steuerbare Strahlergruppen. Im normalen Betrieb erreichen die Strahler eine Temperatur von bis zu 650°C, wobei sie jeweils eine Leistung von bis zu 1500Watt beziehen. Die Power Boost Funktion ermöglicht es, die Leistung einer einzelnen Strahlergruppe auf bis zu 2000Watt zu erhöhen, wobei eine Temperatur von bis zu 800°C erreicht wird.

Steht der Power Boost Schalter auf der mittleren Position (0) ist die Power Boost Funktion ausgeschaltet. Beide Strahlergruppen lassen sich dann mittels der Drehknöpfe jeweils zwischen 0 und 1500Watt regeln.

Zum Aktivieren der Power Boost Funktion, stelle beide Drehknöpfe auf die AUS Position und stelle anschließend den Power Boost Knopf auf die gewünschte Strahlergruppe ein (rechts für die rechte Strahlergruppe, links für die linke Strahlergruppe). Nun wird die angesprochene Strahlergruppe bei einer Leistung von 2000Watt eine Temperatur von bis zu 800°C erreichen. Sie ist hierbei allerdings nicht mehr über den Drehknopf dimmbar. Die andere Strahlergruppe kann nach wie vor über den Drehknopf geregelt werden und verfügt weiterhin über eine Leistung von bis zu 1500Watt.

Zum Deaktivieren (oder Umschalten auf die andere Strahlergruppe) der Power Boost Funktion müssen wieder alle Drehknöpfe auf AUS gestellt werden, bevor der Power Boost Schalter umgelegt werden darf.

Drehe beide Drehknöpfe immer auf die AUS Position, bevor Du den Power Boost Schalter Ein/Aus oder umschaltest.



ACHTUNG

! Das E-TOP schafft eine maximale Leistung von 3300Watt (230V- 15A). Achte darauf, dass die Steckdose sowohl mit der richtigen Spannung versorgt wird, als auch für eine Leistungsabgabe von 3300Watt geeignet ist.

4. GRILLVORGANG

- Nimm mit dem Hebel den Gusseisen-Grillrost von der Grillrostaufgabe **1** und lege ihn neben dem E-O.F.B. auf eine hitzebeständige Fläche mit ausreichend Platz ab.
- Schalte Deinen Elektro-O.F.B. mithilfe des Schalters auf der Rückseite ein und stelle zum Vorheizen die Regler auf die höchste Stufe. Wenn der Grill eingeschaltet ist, wirst Du das Laufen der Lüfter hören.
- Fülle die Fettfangschale bis zur Hälfte mit Wasser und setze sie in der dafür vorgesehenen Führung unter der Grillrostaufgabe **2** bzw. auf den Boden des Garraumes ein.
- Warte 10 Minuten bis die Strahler Betriebstemperatur erreicht haben.
- Platziere Dein Grillgut auf dem Gusseisen-Grillrost.

- Stelle über die Regler die benötigte Grillintensität der Strahler ein.
- Setze mit dem Hebel den Gusseisen-Grillrost zurück auf die Grillrostaufgabe.
- Bringe den Gusseisen-Grillrost mittels Hebel **3** in die gewünschte Grillposition und warte bis Dein Grillgut den gewünschten Gargrad erreicht hat.
- Um Dein Grillgut zu wenden und von der anderen Seite zu grillen wiederhole die beiden vorherigen Schritte.
- Wenn Du mit dem Grillen fertig bist, empfehlen wir Dir die Bedienknäufe auf die Position AUS zu stellen, den Schalter auf der Rückseite aber für ca. 10 Minuten weiter auf EIN zu lassen. Hierdurch laufen die Lüfter weiter und kühlen die Elektronik. Danach kannst Du auch den Schalter auf der Rückseite auf AUS stellen und den Grill abkühlen lassen.

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

Dunstabzugshaube

Wir empfehlen Dir, den E-O.F.B. während des Grillvorgangs unter eine Dunstabzugshaube zu stellen.



OTTO WILDE WARNT

- ! Falls Fette anfangen zu brennen, beende die Stromzufuhr, indem Du das Netzkabel aus der Steckdose ziehst. Fette ausbrennen lassen. Versuche niemals brennendes Fett mit Wasser zu löschen, da dies zu Explosionen führt.
- ! Bei Betrieb des E-O.F.B. dürfen sich innerhalb von 60cm über, unter, seitlich vom oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden. Brandgefahr!

- ! Benutze beim Gebrauch Deines E-O.F.B. stets hitzebeständige Schutzhandschuhe.
- ! Die Quarzstrahler sind empfindlich: stoße nicht mit der Grillzange oder sonstigem Grillzubehör dagegen.
- ! Bei Gebrauch erhitzt sich der gesamte Grill. Lasse deshalb Deinen E-O.F.B. niemals unbeaufsichtigt.

ES WIRD HEISS

FEUERTAUF

Irgendwann muss man einfach mal anfangen. Und nichts eignet sich dazu besser als ein zartes Ribeye-Steak. Dein E-O.F.B. überzieht diesen klassischen Premium-Cut in nur wenigen Sekunden zuverlässig mit einer knackigen Kruste, während das Fleisch innen zartrosa und saftig bleibt. In diesem Moment weißt Du: **Steakhouse-Qualität kannst Du ab sofort bei Dir Zuhause haben.**

Viele weitere Rezeptideen (nicht nur für Fleisch), Tutorials und Infos findest Du unter: www.ottowildegrippers.com

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Ribeye-Steaks, z. B. von John Stone à ca. 300g
1 kg Süßkartoffeln
1-2 rote Paprika
3 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salzflocken
Bunter Pfeffer
Olivenöl

1. VORBEREITUNG

Nimm die Ribeyes etwa eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank und lasse sie für einen gleichmäßigen Garprozess auf Zimmertemperatur kommen. Währenddessen kochst Du die ungeschälten Süßkartoffeln je nach Größe für 10 bis 15 Minuten in Salzwasser vor. Die Knollen sollten nicht zu weich werden, weil sie sonst auf dem Grill sehr leicht zerfallen. Anschließend auskühlen lassen, die Schale abziehen und die Süßkartoffeln in Chips oder Längsstreifen schneiden. Frischen Thymian und Rosmarin fein hacken; eine rote Paprika entkernen und in Streifen schneiden.

2. E-O.F.B. VORHEIZEN

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



3. ENTRECÔTE PERFEKT GRILLEN

Die richtige Temperatur ist das A und O. Denn nur damit erzielst Du die sogenannte „Maillard-Reaktion“. Dabei reagieren die im Fleisch enthaltenen Aminosäuren mit Kohlenhydraten und Eiweißbestandteilen. Sie verleihen Deinen Ribeyes die knackige Kruste, während es innen wunderbar saftig bleibt. Mehr zur „Maillard-Reaktion“ findest Du auch auf unserem Blog. Ein etwa 2 cm dickes Ribeye-Steak grillst Du also von jeder Seite für ca. 1 Minute bei 900°C auf der Meat-O-Meter-Stufe 1. Damit bekommst Du ein Steak, das medium rare ist und eine richtig schön krosse Kruste hat – **Steakhouse-Qualität eben!**

Anschließend das Ribeye vom Rost nehmen und 2 Minuten ruhen lassen. Wenn Du ein Fleischthermometer verwendest, empfehlen wir eine Kerntemperatur von 53 – 56°C.

4. STEAK UND BEILAGEN ZUBEREITEN

Die Süßkartoffelscheiben und die Paprika-streifen bei geringer Hitze auf Meat-O-Meter-Stufe 2 von beiden Seiten anrösten, bis sie eine goldbraune Färbung annehmen. Mit Olivenöl bestreichen und als Finish die frischen Kräuter sowie Meersalzflöckchen und grob geschroteten, bunten Pfeffer überstreuen. Dann schneidest Du das Ribeye quer zur Faser auf, verfeinerst es ebenfalls mit ein paar Salzflöckchen und richtest die Steakstreifen zusammen mit den Süßkartoffel-Chips auf einem rustikalen Holzbrett an.



HINWEIS

Bei Deinem neuen E-O.F.B. kann es sein, dass die Temperatur bei den ersten Grillvorgängen für spezifische Strahlereinstellungen ein wenig höher ausfällt als in unseren Rezepten angegeben. Das liegt ganz einfach daran, dass die Oberflächen noch besonders blank sind und sehr stark reflektieren.

Die aktuellen Bedingungen beim Grillen, wie z.B. Wind und Wetter, machen möglicherweise ein Verstellen der Einstellknäufe oder der Rostposition notwendig, um die gewünschte Gartemperatur zu erzielen.

Damit Du immer auf der sicheren Seite bist und Deinen gewünschten Garpunkt erreichst, empfehlen wir stets ein Fleischthermometer zu benutzen.

ES WIRD HEISSER

GUT ZU WISSEN

BEHERRSCHE DAS FEUER

Dein E-O.F.B. verfügt über zwei Infrarotstrahler, die Du mit den beiden Reglern individuell einstellen kannst. Je näher Du mit Drehknopf am kleinen Flammensymbol bist, desto niedriger die Temperatur. Das große Flammensymbol zeigt höhere Temperaturen an. Des Weiteren ist das Boosten einer Strahlergruppe auf bis zu

800°C möglich. Lies Dir hierzu den Abschnitt „Power Boost Funktion“ durch. Während Du detaillierte Anleitungen und Rezepte für Deinen E-O.F.B. unter www.ottowildegrillers.com findest, gibt es hier schon mal ein paar Anhaltspunkte für die richtige Wahl der Strahlereinstellung:

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

REINIGUNG

Schalte Deinen E-O.F.B. aus, ziehe das Netzkabel aus der Steckdose und dem Grill und warte bis der Grill inklusive aller herausnehmbaren Teile komplett abgekühlt ist, bevor Du mit dem Reinigen beginnst.

Achte darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere der Strahlereinheit oder der Steuerung gelangen.



AUSSENFLÄCHEN

Diese kannst Du mit einem Lappen und warmem Seifenwasser reinigen. Wenn Du die Reinigung abgeschlossen hast, spüle gründlich mit Wasser nach, um alle Seifenreste zu entfernen.

INNENFLÄCHEN

Löse die Strahlereinheit des E-O.F.B., indem Du die beiden Hebelverschlüsse an der Rückseite öffnest, die gesamte Strahlereinheit hinten einige Millimeter anhebst, dann nach hinten verschiebst und vom Oberteil abhebst.

Lege die Strahlereinheit mit der Außenseite auf ein Geschirrtuch, sodass die beiden Quarzstrahler zu sehen sind. Beim Abnehmen der Strahlereinheit sowie bei der Reinigung der Edelstahlflächen in diesem Bereich, solltest Du darauf achten, dass Du die Quarzstrahler keinen Stößen oder Erschütterungen aussetzt, da dies zu Beschädigungen führen kann.

Nun kannst Du mit einem Lappen und warmen Seifenwasser die Innenflächen Deines E-O.F.B. reinigen. Die Quarzstrahler der Strahler brauchen nicht gereinigt zu werden. Wenn Du die Reinigung abgeschlossen hast, spüle gründlich mit Wasser nach, um alle Seifenreste zu entfernen.

Achte bei der Reinigung des Tops darauf, dass kein Wasser in die Strahler läuft. Lege die Strahlereinheit mit der Außenseite auf ein Geschirrtuch, sodass die beiden Quarzstrahler zu sehen sind. Beim Abnehmen der Strahlereinheit sowie bei der Reinigung der Edelstahlflächen in diesem Bereich, solltest Du darauf achten, dass Du die Quarzstrahler keinen Stößen oder Erschütterungen aussetzt, da dies zu Beschädigungen führen kann.

Nun kannst Du mit einem Lappen und warmen Seifenwasser die Innenflächen Deines E-O.F.B. reinigen. Die Quarzstrahler der Strahler brauchen nicht gereinigt zu

werden. Wenn Du die Reinigung abgeschlossen hast, spüle gründlich mit Wasser nach, um alle Seifenreste zu entfernen.

Achte bei der Reinigung des Tops darauf, dass kein Wasser in die Strahler läuft.

Reinige die Edelstahlflächen Deines E-O.F.B. ausschließlich mit einem weichen Tuch und Seifenwasser.

Hinweis: Zum Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen kannst Du auch Stahlwolle benutzen. Dabei solltest Du jedoch darauf achten, dass Du stets in Bürstrichtung über verschmutzte Fläche reibst, um Kratzer zu vermeiden.

Tipp: Trockne die Oberflächen Deines E-O.F.B. nach der Reinigung sorgfältig mit einem Geschirrtuch ab.

GUSSEISEN-GRILLROST

Nutze eine Spülbürste um Deinen Gusseisen-Grillrost unter fließendem, warmem Wasser abzubürsten. Wenn Du Deinen Rost von allen Grillrückständen befreit hast, trockne ihn mit einem Geschirrtuch gründlich ab. Schlage dann Deinen Grillrost in ein Tuch ein und verstaue ihn bis zum nächsten Einsatz.

Hinweis: Nutze zum Trocknen Deines Gusseisen-Grillrosts ein älteres Geschirrtuch, damit keine Restfette Dein Lieblingsgeschirrtuch ruinieren.

HERAUSNEHMBARE FETTFANGSCHALE

Entferne die Fettreste großflächig mit Papierhandtüchern, bevor Du die Fettfangschale mit warmem Seifenwasser auswäschst. Spüle die Fettfangschale danach nochmal gründlich mit klarem Wasser ab. Bürstrichtung des Metalls wischst. Dadurch vermeidest Du sichtbare Kratzer auf den Oberflächen.

LAGERUNG

Wenn der E-O.F.B. nicht benutzt wird, muss das Netzkabel aus der Steckdose entfernt werden.

Lagere Deinen E-O.F.B. an einem sauberen und trockenen Ort.

WICHTIG

Verwende keine Reiniger, die Säure, Lösungsmittel oder Xylol enthalten. Spüle nach jedem Reinigungsvorgang gründlich mit Wasser nach.

Reinige die Edelstahlflächen Deines E-O.F.B. niemals mit einer Drahtbürste. Eine solche Bürste verursacht Kratzer.

Achte beim Trocknen und Abwischen von Flächen darauf, dass Du in Bürstrichtung des Metalls wischst. Dadurch vermeidest Du sichtbare Kratzer auf den Oberflächen.

WENN DEIN GRILL NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT WAS WÜRDEN OTTO TUN?

1. Prüfen ob der Grill mit einer Steckdose verbunden ist? (Das kann auch den Besten passieren)
2. Nachschauen ob der Schalter auf der Rückseite des E-O.F.B. auf EIN gestellt ist
3. Das Netzkabel nochmal genau unter die Lupe nehmen. Sind vielleicht doch Schäden vorhanden?
4. Untersuchen, ob über die verwendete Steckdose Strom bezogen wird? Habe ich meine Stromrechnung bezahlt?

DU HAST ALLES KONTROLLIERT UND DEIN E-O.F.B. BLEIBT TROTZDEM AUS?

Es kann sein, dass sich die Schmelzsicherung in Deinem E-O.F.B. für Dich und deinen Grill geopfert hat.

Um den Grill vor zu hohen Spannungen zu schützen, ist in der Rückseite, rechts neben dem Ein-Aus-Schalter, eine Schmelzsicherung verbaut. In ihr befindet sich ein kleiner Draht, der ab einer bestimmten Stromstärke schmilzt und damit den Stromkreis unterbricht. Kommt es zum Beispiel zu einem Kurzschluss, schmilzt die Sicherung in unter 0,04 Sekunden. Das ist so schnell, dass Du es vielleicht überhaupt nicht mitbekommen hast.



WIE WÜRDEN OTTO DIE SICHERUNG AUSTAUSCHEN?

Er würde sich zuerst zwei Sachen besorgen: Einen Schlitzschraubendreher und eine neue Sicherung.

Bei der Sicherung handelt es sich um eine **6,3x32 mm, Feinsicherung, flink** für eine Stromstärke von **15 A**. Wichtig ist, dass man hierbei eine Sicherung mit dem Attribut „flink“ oder „fast-acting“ kauft. Falls Du Dir hierbei unsicher bist, kannst Du auch einfach Otto und sein Team kontaktieren und man wird Dir eine Sicherung zuschicken.

Zum Wechseln einfach die runde Kappe mit dem Schraubendreher rausdrehen, die alte Sicherung entfernen und eine neue Sicherung in die Kappe einsetzen, und anschließen die Kappe wieder in den Grill schrauben.

WICHTIG

! Auf keinen Fall darf die Sicherung mit anderen Bauteilen umgangen oder ersetzt werden. Das ist gefährlich und kann zu lebensbedrohlichen Stromschlägen führen.

ZU GUTER LETZT GARANTIE

GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGSAUSCHLUSS

Der E-O.F.B. ist ausschließlich für die Verwendung in Gebäuden und im Freien unter wetter- und feuchtigkeitsgeschützten Unterständen und nur für den ihm zugeordneten Verwendungszweck im privaten Bereich geeignet.

Dieses Produkt wurde einem Sicherheitstest unterzogen und ist nur für die Verwendung in einem bestimmten Land vorgesehen.

Informationen mit der Länderkennzeichnung findest Du auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts und am Außenkarton.

Dieses Gerät beinhaltet stromführende Komponenten. Für Informationen zu Original-Ersatzteilen von Otto Wilde Grillers, wende Dich an den Kundenservice der Otto Wilde Grillers GmbH.

Jede Abwandlung oder Veränderung dieses Grillgeräts führt zum Erlöschen der Gewährleistung. Nimm deshalb niemals Änderungen am Gerät vor!

Trotz der guten Reinigungseigenschaften des E-O.F.B. werden sich aufgrund der hohen Betriebstemperaturen Ablagerungen von Fettrückständen am Rost und im Inneren der Brennkammer auf Dauer nicht verhindern lassen.

Zudem kommt es aufgrund der hohen Betriebstemperaturen zur Dehnung der verwendeten Materialien. Dies ist wegen der physikalischen und metallurgischen Eigenschaften von Stahl nicht zu verhindern.

Dadurch bedingt können temporäre Verformungen einzelner Bauteile und Veränderungen der Spaltmaße auftreten, die sich bei der Abkühlung des Geräts weitestgehend zurückbilden. Diese Punkte stellen keinen Grund zur Reklamation dar.

Da die Frontblende Verbrennungsdämpfen und hohen Temperaturen ausgesetzt ist, sind Verfärbungen in diesem Bereich unvermeidbar und können ebenfalls nicht reklamiert werden.

Versuche unter keinen Umständen, Reparaturen an stromführenden Komponenten durchzuführen. Solche Maßnahmen können bei Nichtbeachtung dieser Produktwarnung einen Brand, Explosionen und Stromschläge verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen. Wende Dich bei allen Fragen zu Reparaturen an den Kundenservice der Otto Wilde Grillers GmbH.

ENTSORGUNG

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Gib das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Werkstoffhof ab. Entsorge auch die Verpackungsmaterialien umweltgerecht, indem Du sie sortenrein in einen bereitgestellten Sammelbehälter gibst. Nähere Auskünfte bekommst Du bei Deinem örtlichen Versorgungsunternehmen oder der kommunalen Verwaltung. Bei allen Fragen zu Reparaturen, wende Dich an unseren Kundenservice:



KONTAKT

Otto Wilde Grillers GmbH
Benzenbergstr. 44
40219 Düsseldorf

Service Hotline
+49 (0)211 542 130 30

E-Mail
service@ottowilde.de

Rezepte, Tipps und vieles mehr unter
www.ottowildegrillers.com



ENJOY!



Otto, Alex, Julia und Nils.



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

Teile Deine Grill-Erlebnisse mit uns!



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

www.ottowildegrillers.com