



---

# THE OTTO GRILL

---

LITE



**BE SURE TO READ BEFORE USING!**

Keep this manual for future reference

**À LIRE OBLIGATOIREMENT AVANT  
LA PREMIÈRE UTILISATION !**

Conserver l'emballage d'origine en cas d'envoi pour réparation

## OPERATING MANUAL (US)

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

## MANUEL D'UTILISATION (CA)

Ce manuel contient des informations importantes permettant un montage correct et une utilisation sûre de l'appareil. Merci de lire et de suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant de monter et utiliser l'appareil.

# **OPERATING MANUAL (US)**

**STARTS ON PAGE 4**

# **MANUEL D'UTILISATION (CA)**

**DÉBUT À LA PAGE 24**

# WELCOME TO THE FAMILY!



## FIINALLY, BUDDY!

There's the thing! Otto Wilde congratulates you on the purchase of your Otto Grill Lite. That was a damn good decision, because it's the only way to grill the steaks you really deserve. From today on you belong to the big grill family of Otto Wilde. We wish you great barbecue experiences and lots of fun with your new Otto Grill Lite!

Otto, Alex, Julia und Nils.

## GRILLING SAFELY!

Of course you would like to start grilling right now and have your first steak sizzling on the grill grate. But before you get to the festive grilling, you should take a close look at our manual. This increases your anticipation and guarantees safe grilling pleasure.

In our instructions for use, we show you how to use the concentrated power of the Otto Grill Lite responsibly. Should you lend out your grill, this manual should be part of the package. And now, you can fire up the grill – because only after reading is it time to grill some steaks!!

## PEOPLE WHO READ LIVE LONGER

# WARNING NOTES

The Otto Grill Lite is a really hot device reaching really high temperatures (1500°F/815°C). As a high-temperature griller, you have to master the grill and the grill process well. That's why we've put together important information for you on how to use the Otto Grill Lite safely. Please read this carefully, as failure to comply with the hazard warnings and precautions listed here could result in serious or even fatal injury or property damage from fire or explosion.

### IF YOU SMELL GAS

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

### DANGER

- ! Never operate this appliance unattended.
- ! Never operate this appliance within 24"/60 cm of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- ! Never operate this appliance within 30"/75 cm of any flammable liquid.
- ! Never allow oil or grease to get hotter than 400°F/200°C. If the temperature exceeds 400°F/200°C or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
- ! Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F/45°C or less.
- ! If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

### GENERAL DANGERS

- ! Liquid gas is highly flammable and highly explosive.
- ! If the concentration of gas is too high, asphyxiation due to lack of oxygen can result.
- ! Liquid gas weighs more than air and can accumulate in depressions or if it escapes uncontrolled, can lead to gas concentrations that present a health risk in small, poorly ventilated yards. This Otto Grill Lite is, therefore, intended exclusively for outdoor use and for use in areas with adequate ventilation.
- ! You should make sure that liquid gas does not escape uncontrolled.
- ! Instructions of the manufacturer or provider of the gas cylinder that is being used must be followed.
- ! Follow the instructions relating to connection of the gas pressure regulator provided for the gas grill.
- ! Ensure that no ignition sources are located in the proximity of the grill when connecting the gas cylinder, especially open fires or lit cigarettes, candles, lamps etc. Electronic devices can also pose a risk in the event that gas escapes during connection.
- ! If the gas hose is porous or defective, the grill must not be put into operation.
- ! If your gas hose has exceeded its expiration date, if required by national regulations and/or their applicability, or if porous or defective areas are present, it should be replaced.
- ! If you have not used your Otto Wilde Grillers gas grill for a long time, check for gas leaks prior to use.
- ! Never use an open flame to search for gas leaks.
- ! Do not use your Otto Grill Lite if there is a possibility of or in the event of a gas leak.
- ! Thoroughly clean your Otto Grill Lite at regular intervals in accordance with the 'Cleaning' instructions.
- ! Liquid propane gas is not natural gas. Modification of the grill to use natural gas and any attempts to use natural gas with this liquid propane gas grill are dangerous and prohibited. Any attempts to do so will immediately void the warranty.
- ! A dented or rusty gas cylinder can be dangerous and should be tested by your gas supplier.

- ! Do not use gas cylinders with damaged valves.
- ! Gas cylinders that appear to be empty may still contain gas. These gas cylinders should be transported and stored accordingly.
- ! After use, turn off the gas supply on the gas cylinder.
- ! Do not carry out any modifications or alterations to your Otto Grill Lite.
- ! The Otto Grill Lite is not intended to be installed in or on a boat or recreational vehicle.
- ! Do not install this model of the grill in an integrated or slide-in construction. Failure to do so may cause fire or explosion, resulting in serious injury, death or property damage.

### DURING OPERATION

- ! Take care when using your Otto Wilde Grillers gas grill. The grill gets hot when it is in use. Never leave the grill unattended, and do not move the grill when it is in use.
- ! In the event that uncontrolled flames shoot up, remove the food product from the flames until they die down.
- ! Whilst operating the grill, never touch the front, side or back of the grill chamber.
- ! Keep the gas supply hose away from any heated surfaces.
- ! This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- ! Keep the grilling area free of flammable gases and liquids, such as fuel, alcohol and other combustible materials.
- ! In the event that the burner extinguishes whilst the grill is in operation, close the valve on the gas cylinder. Wait five minutes before attempting to re-ignite your grill in accordance with the 'Ignition' instructions.
- ! Do not store spare or unconnected gas cylinders in the proximity of the grill.
- ! Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the Otto Grill Lite at all times.
- ! Do not place the gas hose in walkway areas. Make sure the gas hose is not exposed where it can be accidentally tripped over, tipping the gas supply cylinder.
- ! Do not use your Otto Wilde gas grill in heavily frequented areas.
- ! Never, under any circumstance, attempt to disassemble the gas regulator or other assembly parts of the gas supply while the grill is in use.
- ! Do not cover the burners for extended periods of time (>5 minutes), e.g. by placing the drip tray or pizza stone directly underneath the burners. Blocking the burners may cause blackblasting of the flames and can seriously damage the burners. In case that a backlash occurs, turn off the burners and gas supply immediately and contact the Otto Wilde Grillers service team.

- ! The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate this appliance.
- ! Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
- ! Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air.

### RISK OF FIRE

- ! Flammable materials must not be present within an area of 24"/60 cm behind or to the side of the grill.
- ! Do not use charcoal, briquettes or other fuels in your Otto Grill Lite. Fire hazard!
- ! In the event that fats start to burn, turn off the gas supply on the gas cylinder and let the fats burn. Never attempt to extinguish burning fat with water, as this leads to explosions.
- ! Make sure that dry food, such as bread, do not start to burn.
- ! Do not put the grill cover or other flammable items on top of the grill. Fire hazard!
- ! Greater accumulations of fat should be avoided and optionally removed.
- ! When grilling meat with high fat put water into the drip tray and make sure to empty the drip tray frequently to prevent grease fires.
- ! In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.

### STORAGE

- ! When the Otto Grill Lite is not in use, the tap on the liquid gas cylinder must be turned off.
- ! If the Otto Grill Lite is stored in your house, the liquid gas cylinder must be removed and stored in an adequately ventilated space outdoors.
- ! If the liquid gas cylinder is not removed from the Otto Grill Lite, the grill must be stored in an adequately ventilated space outdoors.
- ! Liquid gas cylinders must be stored in an adequately ventilated space outdoors that is not accessible to children. Liquid gas cylinders must not be stored in a building, garage or any enclosed area.

- ! This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- ! Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- ! Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- ! Keep this manual for future reference.

# WELL PREPARED BEFORE YOU START

## USAGE

Your Otto Grill Lite is designed exclusively for grilling food.

Your Otto Grill Lite is designed for use in private households and the quantities normally produced there.

## WARNING

- ! The Otto Grill Lite is designed exclusively for outdoor use and must only be used for this intended purpose.
- ! Do not install this model of the Otto Grill Lite in a built-in or slide-in construction. Non-compliance can result in a fire or explosion which can lead to serious injury, fatal accidents or material damages.
- ! The Otto Grill Lite is not intended to be installed in or on a boat or recreational vehicle.
- ! This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- ! The manufacturer assumes no liability for damage caused by improper use.

GAS TYPE	PROPANE (G31)
Category	13 P
Operating Pressure	11" WC / 2.8KPA
Nominal Heat Input	15,400 BTU/H
Orifice Size Burners	0.85mm

## WHAT YOU GET

# SCOPE OF DELIVERY

Your Otto Grill Lite comes with multiple parts, which are listed individually below. Before using your Otto Grill Lite for the first time, make sure that you have received all these parts.

1x Otto Grill Lite



1x Cast iron grill grate



1x Stainless steel drip tray



1x Gas hose with pressure regulator



1x Multi-functional tool "Lever"



1x Drip tray tong

## BEFORE FIRST USE

Clean all parts that come into contact with food, especially the cast iron grill and the grease trap.

# PEOPLE WHO READ LIVE LONGER

# GAS INSTRUCTIONS

## WARNING

- ! We recommend that your LP cylinder be filled at an authorized LP gas dealer by a qualified attendant who fills the tank by weight. Improper filling is dangerous!
- ! Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only use the appropriate dust cap provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- ! Replacement LP tanks must match the regulator connection supplied with this Otto Wilde Grillers gas appliance.
- ! Never store a spare LP cylinder under or near Otto Wilde Grillers gas appliances.
- ! Never fill the tank beyond 80% full. Failure to follow these statements exactly may result in a fire causing death or serious injury.
- ! Only use Otto Wilde Grillers gas appliances outdoors in a well ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.

## IMPORTANT CYLINDER INFORMATION

- ! Your Otto Wilde Grillers grill is equipped for a cylinder supply system designed for vapor withdrawal.
- ! The proper filling methods for the filling of your cylinder are by weight or volume, as described in NFPA 58. Please make sure your filling station fills your LP cylinder by weight or volume. Ask your filling station to read purging and filling instructions on the LP cylinder before attempting to fill.

## SAFE HANDLING TIPS FOR LIQUID PROPANE GAS CYLINDERS

- ! Liquid Propane (LP) gas is a petroleum product as are gasoline and natural gas. LP gas is a gas at regular temperatures and pressures. Under moderate pressure, inside a cylinder, LP gas is a liquid.

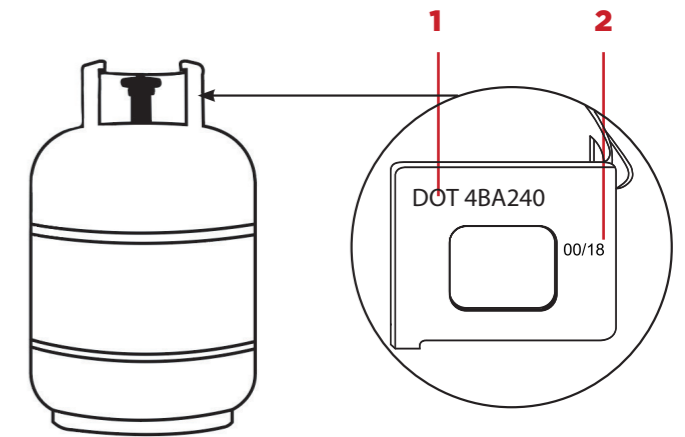
- ! As the pressure is released, the liquid readily vaporizes and becomes gas.
- ! LP gas has an odor similar to natural gas. You should be aware of this odor.
- ! LP gas is heavier than air. Leaking LP gas may collect in low areas and prevent dispersion.
- ! To fill, take the LP cylinder to a propane gas dealer or look up "gas-propane" in the phone book for other sources of LP gas.
- ! Air must be removed from a new LP cylinder before the initial filling. Your LP dealer is equipped to do this.
- ! The LP cylinder must be installed, transported, and stored in an upright position.
- ! LP cylinders should not be dropped or handled roughly.
- ! Never store or transport the LP cylinder where temperatures can reach 125°F/50°C (too hot to hold by hand) For example: Do not leave the LP cylinder in a car on a hot day.

**Note: A refill will last about 20-25 hours of cooking time at normal use. You do not have to run out before you refill.**

- ! Treat "empty" LP cylinders with the same care as when full. Even when the LP tank is empty of liquid, there still may be gas pressure in the cylinder. Always close the cylinder valve before disconnecting.
- ! Do not use a damaged LP cylinder. A dented or rusty LP cylinder or a LP cylinder with a damaged valve may be hazardous and should be replaced with a new one immediately.
- ! The joint where the hose connects to the LP cylinder must be leak tested each time the LP cylinder is reconnected. For example, test each time the LP cylinder is refilled.
- ! Be sure the regulator is mounted with the small vent hole pointed downward so that it will not collect water. This vent should be free of dirt, grease, bugs, etc.

## LIQUID PROPANE CYLINDER REQUIREMENTS

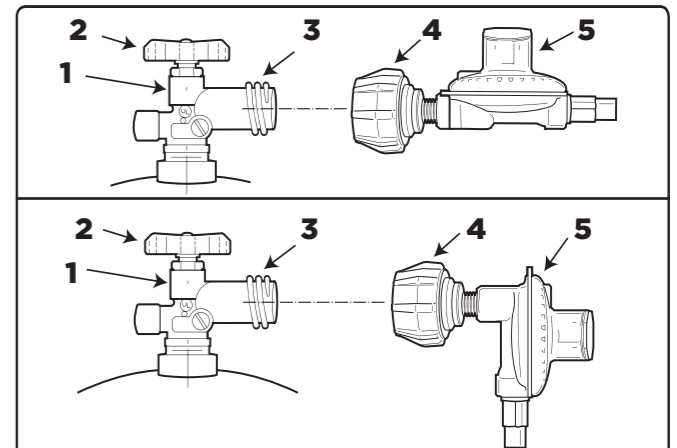
- ! Check to be sure that cylinders have a D.O.T. certification **1**, and that they have been date tested **2** within five years of use. Your LP gas supplier can do this for you.
- ! All LP tank supply systems must include a collar to protect the cylinder valve.
- ! The LP cylinder must be a 20-lb./11kg size approximately 18"/59cm high and 12"/34cm in diameter.
- ! The cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes or Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable.



## LEAK CHECK PREPARATION

### Check that all Burner Valves are Off

Valves are shipped in the OFF position, but you should check to be sure that they are turned off. Check by pushing down and turning clockwise. If they do not turn, they are off. If they do turn, continue turning them clockwise until they stop, then they are off.



## THE LIQUID PROPANE CYLINDER

All Otto Wilde Grillers LP gas grill regulators are equipped with a UL-listed tank connection as per the latest edition of ANSI Z21.58. This will require a liquid propane tank that is similarly equipped with a Type 1 connection in the tank valve.

This Type 1 coupling allows you to make a fast and totally safe hookup between your gas grill and your liquid propane tank. It eliminates the chance of leaks due to a POL fitting that is not properly tightened. Gas will not flow from the tank unless the Type 1 coupling.

## WARNING

- ! Make sure that the LP cylinder valve is closed. Close by turning valve clockwise.

## DANGER

- ! Do not search for gas leaks using an open flame. Before checking for leaks, make sure that there are not any sparks or open flames in the vicinity. Sparks or open flames can trigger an explosion, which could lead to serious or even fatal injuries or material damage.

TYPE 1 CONNECTIVE COUPLING	
1	Type 1 Valve
2	Hand Wheel
3	External Thread
4	Thermally Sensitive Nut
5	Propane Regulator

HERE WE GO

# COMMISSIONING

## CONNECTING THE PROPANE GAS CYLINDER



**You require the following for a safe connection:**

- Propane gas cylinder
- A foaming agent (e.g. leak detection spray, soap solution)

### Place the propane gas cylinder in an upright, secure position

Position the gas cylinder in such a way that it is upright and secure and ensure that it does not come into contact with any part of the Otto Grill Lite. Position the gas cylinder at a distance of at least 24"/60cm from the Otto Grill Lite so that the radiation heat does not reach the surface of the gas cylinder or that of the gas hose. Also, ensure that the gas hose is not under any tension. We recommend setting up the gas cylinder behind and slightly to the right of the Otto Grill Lite.



### 1 Make yourself aware of the quick connect gas inlet

Your Otto Grill Lite is fitted with a quick connect gas inlet connection. The gas pressure regulator assembly is equipped with the matching female fitting.

### 2 Pull back the sleeve on the female fitting

Pull back the sleeve on the female quick connect fitting and attached to the fitting on the grill.



### 3 Connect the hose to the device

Continue to pull back the sleeve on the female quick connect fitting and push it all the way onto the device side male quick connect fitting.

### 4 Release the sleeve and ensure the connection is locked into place.

### 5 Connect the Otto Grill Lite to the cylinder

The regulator on the other end of the hose (which is not yet connected to the grill) is fitted with a nut that matches the Type 1 connection on propane cylinders. Screw the regulator onto the cylinder outlet connection and ensure the connection is tight.



## CHECK THE CONNECTION POINTS FOR LEAKS

Apply the foaming agent to both joints of the gas hose and the joint between gas inlet and adapter fitting. Open the valve on the gas cylinder. Now check both joints and check whether bubbles appear. If bubbles appear or if a bubble that was already present gets bigger, there is a leak. In the event of a leak, close the valve on the gas cylinder.

Then check whether the gas hose is connected correctly and fastened tightly. If the screw connection is loose on one of the connection points, tighten it.

After doing so, open the gas cylinder valve once more and use a soap solution to test whether the connection points are sealed. If leaks are still present at one of the connection points, contact your retailer or our customer service team.

Visit our website for general contact information on: [www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)

**After completing the test for leaks, turn off the gas supply on the propane gas cylinder and clean the connections using water.**

## GENERAL

- ! Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI 2223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA 2240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- ! The pressure regulator supplied with this appliance must be used. This regulator is set for 11"/28cm of water column (pressure/2.8kPa.)
- ! Your Otto Grill Lite is designed for use with liquid propane (LP) gas only. Do not use with natural (piped in city) gas. The valves, orifices, hose and regulator are for LP gas only.
- ! Do not use with charcoal fuel.
- ! The areas around the LP cylinder must be free and clear from debris.
- ! Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by Otto Wilde Grills.

## OPERATING

- ! Only use this appliance in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.
- ! Your Otto Grill Lite shall not be used under overhead combustible construction.
- ! Your Otto Grill Lite is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.
- ! Do not use this appliance within 24"/60cm of combustible materials.
- ! The entire cookbox gets hot when in use. Do not leave unattended and do not touch.
- ! Keep the fuel supply hose away from heated surfaces.
- ! Keep the cooking area clear of flammable vapors and liquids such as gasoline, alcohol, etc., and combustible materials.
- ! Never store an extra (spare) LP cylinder under or near your Otto Grill Lite.
- ! The LP cylinder used with your grill must be with a listed OPD (Overfilling Prevention Device) and a QCC1 or Type 1 (CGA810) cylinder connection. The cylinder connection must be compatible with the appliance connection.

## WARNING

Every single time, before you use your Otto Grill Lite, check the gas hose for kinks, cracks, abrasion, wear or cuts. If you establish that the gas hose is damaged, do not use the grill until you have replaced it. The gas hose must be replaced with one that is approved by Otto Wilde Grillers. Contact your retailer or our customer services department for more information.

### IGNITION BY PIEZOELECTRIC IGNITER

1. Take a position to the side of your Otto Grill Lite, as flames may escape from the front opening during the ignition process.
2. Make sure that the indicator of the control knob points to „0“.

#### WARNING

! Before opening the valve on the propane gas cylinder, both operating knobs must be in the Off position and must not already be pushed down.

3. Now push the control knob down and turn it in one continuous movement into the ignition position, so that the indicator points to the ignition symbol. During the rotation you should hear a clicking noise twice. Press and hold the control knob for another 3 seconds before releasing it. The pilot burner, which is mounted under the two burner plates in the middle of the rear wall, should now burn.

#### WARNING

! Never put your head in or directly in front of the grilling chamber of your Otto Grill Lite to test whether the burners are already ignited or ever while operating the appliance. During the entire ignition process, keep your face and body at least 15"/38cm away from the front opening as flames may escape from the grilling area while igniting the gas.

4. Make sure the pilot burner is burning.
5. To ignite the burners, press down the control knob again and turn it until the indicator points to the large flame symbol. This should cause the two burners to ignite.
6. Check to see if the burners are lit. Look into the front opening of your Otto Grill Lite, observing the minimum distance of 12"/30cm. There must be a flame under the burners.



#### WARNING

! Should the flame get extinguished by accident, turn the operating knob for the burner to the starting position and close the valve on the propane gas cylinder. Wait at least 5 minutes before reattempting to ignite the burner using the piezo igniter or a match, to allow unburnt gas to escape from the inner area of your Otto Grill Lite.

### MANUAL IGNITION

If the pilot flame was not ignited by the piezo igniter:

1. Take a position to the side of the Otto Grill Lite due to possible flame leakage during ignition.
2. Now ignite a firewood with a length of at least 8"/20cm and insert it into the grill chamber of your Otto Grill Lite so that the flame is positioned slightly below the pilot burner. You can also use a stick lighter.

#### WARNING

! Before opening the valve on the propane gas cylinder, both operating knobs must be in the Off position and must not already be pushed down.

3. Now press and hold the control knob down and turn until you hear 2 clicks and the knob is in the ignite position.

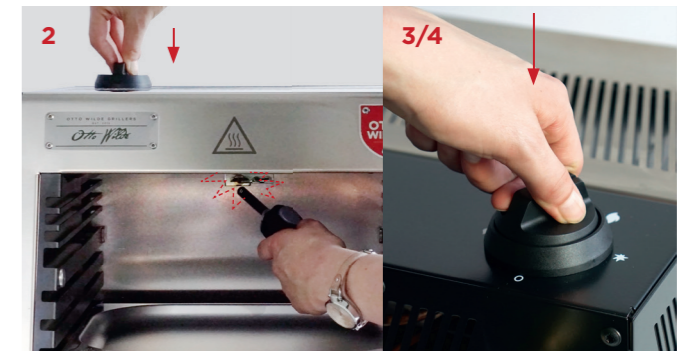
After you hear the ignition noise of the pilot, press and hold the control knob for another 5 seconds.

4. Make sure the pilot burner is burning.

#### WARNING

! Never put your head in or directly in front of the grilling chamber of your Otto Grill Lite to test whether the burners are already ignited or ever while operating the appliance. During the entire ignition process, keep your face and body at least 15"/38cm away from the front opening as flames may escape from the grilling area while igniting the gas.

5. To ignite the burners, press down the control knob again and turn it until the indicator points to the large flame symbol. This should cause the two burners to ignite.
6. Check to see if the burners are lit. Look into the front opening of your Otto Grill Lite, observing the minimum distance of 12"/30cm. There must be a flame under each burner.



#### DANGER

! In the event that the burner has failed to ignite, turn the operating knob for the burner to the Off position and close the valve on the propane gas cylinder. Wait at least 5 minutes before making another ignition attempt using the piezo igniter or a match, to allow unburnt gas to escape from the inner area of your Otto Grill Lite.

! If you do not allow 5 minutes for the gas to escape in the event that the Otto Grill Lite fails to ignite, an explosive flame can be produced, which could lead to serious or even fatal injuries.



# COMMISSIONING GRILLING PROCEDURE

1. Use the lever to remove the grill grate from the slide-in slots **1** and place it next to the Otto Grill Lite on a heat resistant surface with sufficient space.
2. Light your Otto Grill Lite as described in the sections "Ignition by piezoelectric ignitor" or "Manual ignition".
3. Fill the drip tray halfway with water and place it in a slot below the desired grill height. **2**
4. Wait 2-3 minutes for the burners to reach operating temperature.
5. Place your food on the grill grate.
6. Use the control knob to adjust the required grill intensity of the burners.
7. Use the lever to put the grill grate back on the slide-in slot, leave in the desired slide-in slot until your food has reached the desired temperature.
8. Remove the grill grate to turn your food and repeat step 7 to grill your food on the other side.



Please remove protective film before first use!

### Use the heat protection plate

Pull out the heat shield inserted at the bottom of the Otto Grill Lite either completely or at least to the front edge of the installation surface. The heat protection plate prevents inadmissible heating of the installation surface by heat radiation escaping from the grill.

### WARNING

- ! The whole appliance becomes very hot. Take special care if children or elderly people are nearby.
- ! Always wear protective gloves when using your Otto Grill Lite.
- ! Before you remove the drip tray once the grilling process is complete, wait until this and the interior of the Otto Grill Lite have cooled down sufficiently.
- ! When cooking, the Otto Grill Lite must be on a level, stable, noncombustible surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- ! Never move your head or limbs in or directly in front of the opening of your Otto Grill Lite to test how well-cooked your food is. During the entire grilling process, keep your face and head at least 15"/38cm away from the grill chamber.

# GOOD TO KNOW CLEANING

Switch off your Otto Grill Lite, wait until the grill including all removable parts is completely cooled down. Close the valve of the gas cylinder and unscrew the gas line before you start cleaning.



### OUTSIDE SURFACE

You can clean them with a cloth and warm soapy water. When you have finished cleaning, rinse thoroughly with water to remove any soap residue.

### INSIDE SURFACES

Loosen the two grate inserts in the cooking chamber of your Otto Grill Lite by unscrewing the two knurled nuts counterclockwise. Remove the grate drawer and put it aside. The spacer bolts do not necessarily have to be loosened every time the unit is cleaned. If necessary, loosen the two spacer bolts by unscrewing them counterclockwise from the thread in the side wall of your Otto Grill Lite. Put them aside as well and repeat the steps for the opposite grating.

Now you can clean the inner surfaces of your Otto Grill Lite with a cloth and warm soapy water. The ceramic plates of the burners do not need to be cleaned.

When you have finished cleaning, rinse thoroughly with water to remove any soap residue. When cleaning the burner unit, make sure that no water runs into the burners.

Clean the stainless steel surfaces of your Otto Grill Lite only with a soft cloth and soapy water.

Fasten the 4 spacer bolts again in the provided threads on the inside of your Otto Grill Lite. Now insert the grate inserts and fix them with the 2 knurled nuts.

**Note: You can also use steel wool to remove stubborn dirt. However, you should make sure that you always rub in the direction of the brush over the dirty surface to avoid scratches.**

### CAST IRON GRILL GRATE

Use a dishwashing brush to brush your cast iron grill under warm running water. When you have removed all the barbecue residues from your grate, dry it thoroughly with a dish towel. Then smash your grill into a cloth and stow it until the next use.

**Note: To dry your cast iron grill, use an older tea towel so that no Fat leftovers will ruin your favorite towel.**

### REMOVABLE GREASE DRIP TRAY

Remove the grease residues extensively with paper towels before washing out the grease trap with warm soapy water. Rinse the grease trap thoroughly again with clear water.

### IMPORTANT

- ! Do not use any cleaning products that contain acids, mineral spirits or xylene. After each clean, rinse thoroughly with water.
- ! Never use a wire brush to clean the stainless steel surfaces of your Otto Grill Lite. This type of brush causes scratches.
- ! When drying and wiping down surfaces, make sure that you wipe in the direction of the grain of the metal. This ensures that you do not cause visible scratches on the surfaces.
- ! Make sure there are no insects and insect nests in the gas hose or other gas conducting parts.

### STORAGE

When the Otto Grill Lite is not in use, the tap on the LPG bottle must be turned off. If the Otto Grill Lite is to be stored indoors, the LPG bottle should be removed and stored in a well-ventilated place.

If the LPG bottle is not removed from the Otto Grill Lite, the grill and LPG bottle must be stored outdoors in a well-ventilated place.

Liquid gas cylinders must be stored in a well-ventilated place out of reach of children. Removed LPG cylinders must not be stored in a building, garage or other closed area.

IT'S GETTING HOT

# BAPTISM OF FIRE

At some point you just have to start. And nothing is better than a juicy ribeye steak. The Otto Grill Lite has a reputation for covering this classic premium cut with a crunchy crust in just a few seconds while the meat remains soft, pink and juicy on the inside. At this point, you know: **Steakhouse quality is now available in your home.**

Many more recipe ideas (not only for meat), tutorials and information can be found at: [www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)



## INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

4 Ribeye steaks  
approx. 0.6lb./300g each  
2.2 lbs./1 kg Sweet potatoes  
1-2 Red bell peppers  
3 sprigs of thyme  
Rosemary  
Coarse salt  
Colored pepper

## 1. PREPARATION

Take the ribeyes out of the fridge one hour before you plan on grilling them. Let them reach room temperature for an even cooking process. In the meantime, cook the unpeeled sweet potatoes in salt water for 10 to 15 minutes. The potatoes shouldn't get too soft, because otherwise they will fall apart on the grill grate. Cool down and cut into slices. Chop thyme and fresh rosemary. Remove the core of the bell pepper and cut into slices.

## 2. PREHEATING

For the perfect ribeye the Otto Grill Lite should be preheated to maximum temperature. That takes about three minutes. Keep the grill grate out of the grill, so the ribeye doesn't get precooked on the hot grill grate.



## 3. GRILL THE PERFECT RIBEYE

Crucial when grilling meat: the right temperature. Only when the grill is really hot you will trigger the so-called "Maillard reaction".

Amino acids react with sugar and gives your steak a nice crust. Read more about the Maillard reaction on our Blog. Set the grate on the lowest slide-in slot and grill the ribeye at 1500°F/815°C for 1 minute on each side.

This applies if your steak is about 1"/2.5cm thick. If it's bigger, use a meat thermometer for the best outcome. Your desired core temperature would be between 125-131°F/50-55°C.

Afterwards, remove the ribeye from the grill grate and let it rest. This gives the meat juices the chance to redistribute themselves within the meat again.

Read the article "Grilling the perfect steak" on our website for more steak know-how.

## 4. GRILL THE SIDES AND SERVE

Sear the sweet potato slices at moderate temperature on one of the lower slide-in slots on both sides until they've turned golden-brown in color. Coat with olive oil and season with fresh herbs, coarse sea salt and pepper.

Then, carve the dry-aged ribeye across the grain and also season with coarse sea salt. Serve with the grilled sweet potato slices on a country-style wooden board for the right looks. And now: enjoy!



## NOTE

It may be the case that the temperature of your new Otto Grill Lite turns out a little bit higher than indicated in our recipes the first few times you use it on specific burner settings.

This is simply because the surfaces are still especially shiny and highly reflective. The conditions that exist when grilling, such as wind or weather may make it necessary to adjust the control knob or grilling position in order to achieve the desired cooking temperature.

In order to always be on the safe side and to ensure that your product is cooked as desired, We recommend the use of a meat thermometer.

## YOUR GRILL DOESN'T WORK PROPERLY ANYMORE

# WHAT WOULD OTTO DO?

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
<b>Pilot burners do not ignite, despite adjustment knob pressed down to ignition position.</b>	No ignition spark.	Move the control knob to the zero position, look into the cooking chamber and observe whether ignition sparks are generated when pressing down and turning the control knob to ignition position.
	The valve on the gas cylinder is not open.	Open the valve by turning it counterclockwise.
	1. Pressure regulating valve defective. 2. Connections not tight.	1. Replace pressure regulating valve. 2. Check connections for leaks.
	Tube squeezed in or kinked off.	Check hose installation for proper installation.
	No gas for burners.	First check whether gas flows through the burners. Press down the control knob in the large position without actuating the piezo igniters. You must hear gas flowing, if this is not the case, disconnect the hose from the unit and check whether the connection is blocked. Webb dues the case is clean.
<b>Burner goes off during operation.</b>	Grill food has come into contact with the flame monitor (temperature sensor).	Place the food in such a way that it cannot come into contact with the temperature sensor. Re-ignite the affected burner.
<b>Burner, however, operate with clearly reduced performance.</b>	1. Dirty gas duct or nozzles. 2. Broken ceramic plates.	Have the device repaired at OWG.
<b>One or both burners do not ignite, despite burning pilot flame.</b>	Gas flow or nozzles blocked.	Notify Otto Wilde Customer Service.

## LAST BUT NOT LEAST

# WARRANTY

### WARRANTY AND DISCLAIMER OF LIABILITY

The Otto Grill Lite is suitable exclusively for outdoor use and only for its intended private use.

! This product has been subjected to a safety test and is intended for use in a specific country only.

Information with the country identification can be found on the type plate on the back of the device and on the outside carton.

! Any modifications or alterations to this grilling appliance will invalidate the warranty. For this reason, do not carry out any modifications to the appliance.

Despite the favorable cleaning characteristics of the Otto Grill Lite, the accumulation of fatty residues on the grill and inside the burning chamber are unavoidable in the long-term. These do not constitute cause for complaint.

As the front panel is subject to combustion smoke and high temperatures, discoloration in this area is unavoidable and does not constitute cause for complaint.

These parts are components that transfer or burn gas. For information regarding original spare parts of Otto Wilde Grillers, contact the Otto Wilde customer service team.

! Never attempt to repair components that transport or burn gas yourself. If this product warning is not observed, actions may lead to a fire or explosion. This can cause serious personal injury, fatal accidents and material damage. For any questions relating to repairs, contact the Otto Wilde customer service team.



### CONTACT US

Otto Wilde Grillers Inc.  
12600 Hill Country Blvd  
Suite R-130 #293  
Austin, TX 78738

Service Hotline  
+1 855-505-5646

E-Mail  
service@ottogrills.com

Recipes, tips and much more at  
[www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)

# BIENVENUE DANS LA FAMILLE !



## IL ÉTAIT TEMPS!

Voilà la bête! Otto Wilde te félicite pour l'achat de ton Otto Grill Lite. Tu as pris une sacrée bonne décision en l'achetant car tu peux maintenant griller les steaks que tu mérites vraiment.

Tu fais désormais partie de la grande famille BBQ d'Otto Wilde! On te souhaite de beaux moments barbec' et bien du plaisir avec ton nouveau Otto Grill Lite!

Otto, Alex, Julia et Nils.

## ALLUMER - EN SÉCURITÉ

Tu préférerais évidemment te lancer tout de suite et cuire ton premier steak. Avant de te profiter de ton premier moment grillades, il te faut tout d'abord jeter un œil à notre manuel d'utilisation. Ce coup d'œil décuplera non seulement ton impatience, mais te garantira également une sécurité optimale lors de l'utilisation festive de ton grill.

Dans notre manuel d'utilisation, nous te montrons comment manier la puissance du Otto Grill Lite de manière responsable. Si d'aventure tu prêtais ton Otto Grill Lite, à quelqu'un, tu dois également transmettre le manuel d'utilisation. Dépêche-toi de commencer - parce que le barbec' t'attend après cette lecture!

# CEUX QUI LISENT VIVENT PLUS LONGTEMPS

## AVERTISSEMENTS

Le Otto Grill Lite est un appareil qui produit une grande chaleur pouvant atteindre de très hautes températures (1500°F/815°C). En tant que maître du barbecue spécialiste des hautes températures, tu dois bien maîtriser le grill et les grillades. C'est pourquoi nous avons rassemblé ici les informations les plus importantes afin que tu puisses utiliser le Otto Grill Lite en toute sécurité.

Merci de lire attentivement ces informations car le non-respect des consignes de sécurité et des avertissements sur les dangers énoncés dans ce document peut provoquer des blessures graves voire mortelles ainsi que la détérioration du matériel à cause du feu ou d'une explosion.

### SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement les pompiers. Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

### DANGER

- ! Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- ! Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3 mètres/10 ft d'une autre bouteille de gaz.
- ! Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7.5 mètres/13 ft d'un liquide inflammable.
- ! Ne pas remplir le récipient au-delà de l'indicateur de remplissage maximal.
- ! Ne jamais laisser l'huile ou la graisse excéder 400°F/200°C. Si la température dépasse 400°F/200°C ou si de la fumée se dégage de l'huile, FERMEZ immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- ! Les liquides chauffés demeurent brûlants longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que la température des liquides ne soit à 115°F/45°C ou moins.
- ! Si un incendie devait se produire, reste loin de l'appareil et appelle immédiatement les pompiers. Ne tente pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.

Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

### AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- ! Le gaz liquéfié est extrêmement inflammable et extrêmement explosif.
- ! Une trop grande concentration de gaz peut conduire à une suffocation due au manque d'oxygène.

! Le gaz liquéfié étant plus lourd que l'oxygène, il peut s'accumuler dans les caves ou dans les petites cours intérieures mal ventilées lors de propagations incontrôlées et peut conduire à une concentration nocive pour la santé. Le grill au gaz Otto Wilde Grillers est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur et dans des espaces suffisamment ventilés.

! Merci de t'assurer qu'aucun gaz liquide ne se propage de manière non maîtrisée.

! Les consignes du fabricant et du distributeur de la bouteille de gaz utilisée doivent absolument être suivies à la lettre.

! Merci de suivre les instructions données pour ce grill à gaz afin de connecter le régulateur de pression de gaz.

! Il ne doit y avoir aucune source inflammable à côté du grill lors du raccordement de la bouteille de gaz, notamment aucune flamme nue ou cigarette allumée, bougie, lampe, etc. Les équipements électriques représentent également un potentiel danger si du gaz venait à s'échapper lors du raccordement.

! Si ton tuyau de gaz présente une date d'utilisation maximale, si les réglementations nationales en exigent une ou s'il manifeste des zones poreuses ou endommagées, tu dois le remplacer.

! Après une longue période de non-utilisation de ton grill au gaz Otto Wilde Grillers, merci de procéder à une vérification d'éventuelles fuites de gaz avant de l'utiliser.

! Ne cherche jamais une fuite de gaz à l'aide d'une flamme nue.

! N'utilise pas ton grill au gaz Otto Wilde Grillers si le raccordement au gaz n'est pas étanche.

! Nettoie ton grill au gaz Otto Wilde Grillers régulièrement en te référant aux consignes de nettoyage.

! Le propane liquide (GPL) n'est pas un gaz naturel. Il est très dangereux de modifier la configuration du grill en utilisant du gaz naturel à la place du propane liquide. Cela annule la garantie.

! Une bouteille de gaz cabossée ou rouillée peut être dangereuse, elle doit être vérifiée par ton fournisseur de gaz.

! Ne pas utiliser de bouteille de gaz présentant une valve endommagée.

! Une bouteille de gaz vide en apparence peut encore contenir du gaz. Ces bouteilles de gaz doivent être transportées et conservées de manière adaptée.

! Après utilisation, merci de fermer l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.

! N'essaie pas de modifier ou de transformer ton grill au gaz Otto Wilde Grillers.

### LORS DE L'UTILISATION

! Utilise toujours ton grill à gaz Otto Wilde Grillers avec précaution. Le grill chauffe lors de l'utilisation. Ne laisse jamais le grill sans surveillance et ne déplace pas le grill pendant son fonctionnement.

! En cas de flammes incontrôlées, éloigne les grillades des flammes jusqu'à ce que les flammes s'essoufflent.

! Ne touche jamais le devant, les côtés ou la paroi du foyer du grill pendant son fonctionnement.

! Tiens le tuyau de gaz éloigné de toutes les surfaces chaudes.

! Cet appareil sera chaud pendant l'utilisation et après celle-ci. Utilise une manique ou des gants isolants pour te protéger des surfaces chaudes et des éclaboussures des liquides en cours de cuisson.

! Protège la surface de grill des gaz et liquides inflammables comme le carburant, l'alcool et d'autres matériaux inflammables.

! Si le brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, ferme la valve de la bouteille de gaz. Attends cinq minutes avant de tenter un nouveau démarrage de l'appareil selon les consignes de mise en marche.

! Ne range pas de bouteilles de gaz de recharge ou non raccordées près de ton grill.

! Ne laisse jamais l'appareil sans surveillance. Les enfants et les animaux doivent toujours être tenus éloignés du grill Otto.

! Ne laisse pas le tuyau de gaz dans le passage. Veille à ce que le tuyau de gaz ne provoque pas de trébuchements pouvant ensuite faire basculer la bouteille de gaz.

! N'utilise pas ton grill à gaz Otto Wilde dans des zones très fréquentées.

! N'essaie en aucun cas de démonter le régulateur de gaz ou d'autres pièces de la bouteille de gaz pendant l'utilisation du grill.

! Ne couvre pas les brûleurs pendant une longue période (>5 minutes) par exemple en plaçant le bac de récupération ou la pierre à pizza directement sous les brûleurs. Si tu bloques les brûleurs, tu risques de provoquer des flammes noires et de les endommager sérieusement. En cas d'apparition de flammes noires, éteins immédiatement les brûleurs et l'alimentation en gaz et contacte l'équipe d'Otto Wilde Grillers.

! La consommation d'alcool, de médicaments sous ordonnance ou en vente libre peuvent avoir des effets sur la capacité de l'utilisateur à monter cet appareil et/ou à l'utiliser en toute sécurité.

! Éviter tout impact ou choc sur l'appareil pour éviter que le liquide de cuisson, très chaud, ne se déverse ou ne cause des éclaboussures.

! Merci de ne pas obstruer le flux d'air de combustion ou de ventilation.

### RISQUES D'INCENDIE

! Aucun matériau inflammable ne doit être présent dans un périmètre de 60cm/24" derrière le grill et à côté de celui-ci.

! N'utilise pas de charbon de bois ou de briquettes de charbon dans ton grill à gaz Otto Wilde Grillers.

! Si de la graisse commence à brûler, tourne le bouton sur la position zéro et laisse la graisse se consumer. N'essaie jamais d'éteindre de la graisse brûlante avec de l'eau, cela provoque des explosions.

! Ne pose pas le couvercle du grill ou d'autres objets inflammables sur le grill.

! Les accumulations importantes de graisse doivent être évitées et nettoyées le cas échéant.

! Lorsque tu grilles de la viande contenant beaucoup de matière grasse, place le bac de récupération sur la plaque inférieure de ton grill Otto Grill Lite, verse de l'eau dans le bac et veille à le vider fréquemment pour éviter que la graisse ne brûle.

! Si l'huile ou la graisse brûle et cause un incendie, n'essaie pas d'éteindre avec de l'eau. Appelle immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.

### STOCKAGE

! Si tu n'utilises pas le Otto Grill Lite, ferme le robinet de la bouteille de gaz liquide.

! Si le Otto Grill Lite est stocké dans la maison, la bouteille de gaz liquide doit être retirée et rangée dans un endroit bien ventilé.

! Si tu ne retires pas la bouteille de gaz liquide du Otto Grill Lite, conserve le grill ainsi que la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé en plein air.

! Les bouteilles de gaz liquide doivent être stockées dans un endroit bien ventilé en plein air et tenues hors de portée des enfants.

! Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes nécessaires au bon montage et à une utilisation de l'appareil en toute sécurité.

! Merci de lire et de suivre tous les avertissements avant de monter l'appareil et de l'utiliser.

! Merci de suivre tous les avertissements lorsque tu utilises l'appareil. Conserve ce manuel pour consultation ultérieure.

## BIEN SE PRÉPARER

# AVANT DE TE LANCER

### UTILISATION

Ton grill Otto Wilde Grillers est exclusivement destiné aux grillades.

Ton grill Otto Wilde Grillers a été conçu pour un usage privé et pour les quantités correspondant à cette utilisation.

### AVERTISSEMENT

- ! Cet Otto Grill Lite a été exclusivement conçu pour une utilisation en extérieur et doit uniquement être utilisé à ce but.
- ! N'insère pas ce modèle de grill dans une construction intégrée ou à coulisser. Le non-respect de ces consignes peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant causer de graves blessures, des accidents mortels ainsi que des dommages matériels.
- ! L'Otto Grill Lite n'est pas adapté à une utilisation en bateau ou véhicule de loisir.
- ! Cet appareil n'est pas destiné à servir de chauffage et ne doit être utilisé comme tel.
- ! Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte.
- ! Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

TYPE DE GAZ	PROPANE (G31)
Catégorie	13 P
Pression de gaz	11" WC / 2.8KPA
Charge thermique nominale	15,400 BTU/H
Diamètre de buse	0.85mm

## CE QUE TU OBTIENS

# CONTENU DE L'EMBALLAGE

Ton Otto Grill Lite de nombreuses parties listées individuellement ci-dessous. Merci de contrôler que rien ne manque avant d'utiliser le grill pour la première fois.

### 1x Otto Grill Lite

1x Grille en fonte



1x Bac de récupéra-

tion de jus de cuisson en inox  
1x Tuyau à gaz avec



1x Outil multifonctions « Manette »

réducteur de pression, 1 pince pour bac de récupération



1x outil multifonctions

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les produits alimentaires, en particulier la grille du grill en fonte et le plateau d'égouttage.

## MISE EN MARCHÉ

# INSTRUCTIONS CONCERNANT LE GAZ

### AVERTISSEMENT

- ! Nous vous recommandons de vous procurer votre bouteille de gaz propane auprès d'un fournisseur gaz propane agréé par un technicien qualifié et remplissant la bouteille au poids. Un remplissage incorrect est dangereux !
- ! Toujours placer un bouchon cache-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas en service. Utiliser uniquement le type de bouchon cache-poussière fourni avec le robinet de la bouteille.
- ! Les bouteilles de gaz propane de remplacement doivent correspondre au raccordement du régulateur fourni avec cet appareil à gaz Otto Wilde Grillers.
- ! Ne JAMAIS stocker une bouteille de gaz propane sous ou près d'appareils Otto Wilde Grillers.
- ! NE JAMAIS remplir une bouteille de GPL à plus de 80% de sa capacité : il pourrait en résulter un incendie causant la mort ou des blessures graves.
- ! Toujours utiliser les appareils Otto Wilde Grillers en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne pas utiliser cette bouteille ni l'entreposer dans un bâtiment, un garage, un espace couvert ou fermé.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA BOUTEILLE DE PROPANE

- ! Le gaz propane liquide est un produit pétrochimique au même titre que le carburant et le gaz naturel. À une pression modérée et dans une bouteille, le gaz propane est liquide.
- ! Lorsque la pression est relâchée, le liquide s'évapore immédiatement et se transforme en gaz.
- ! Le gaz propane a une odeur similaire au gaz naturel. Vous devriez être au fait de cette odeur.
- ! Le gaz propane liquide est plus lourd que l'air. Le gaz propane liquide qui fuit peut s'accumuler dans des endroits à plus basse altitude puis se répandre.

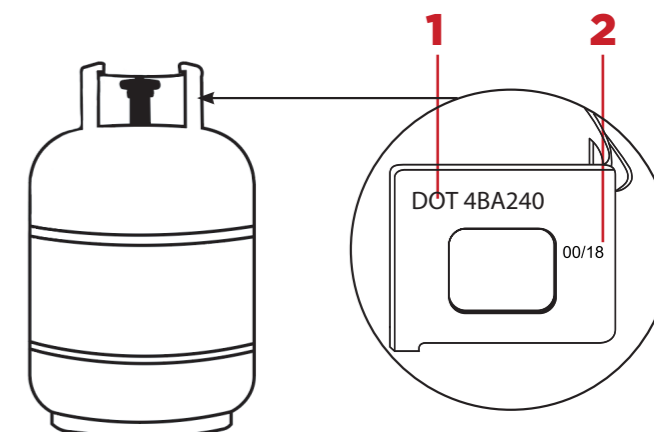
- ! Pour remplir la bouteille de gaz, transportez la bouteille de gaz propane liquide chez un fournisseur de gaz propane ou cherchez « gaz propane » dans l'annuaire pour trouver d'autres fournisseurs.
- ! Il faut impérativement enlever l'air d'une nouvelle bouteille de gaz avant le remplissage de départ. Ton fournisseur de gaz propane liquide est équipé à cet effet.
- ! La bouteille de gaz propane liquide doit être installée, transportée et conservée verticalement.
- ! Il ne faut pas faire tomber les bouteilles de gaz propane et elles doivent toujours être manipulées avec soin.
- ! Ne pas transporter ou conserver les bouteilles de gaz à des endroits où les températures excèdent 125°F/51°C (impossible de les toucher avec la main). Ne laissez jamais la bouteille de gaz dans la voiture lors de grosses chaleurs.

**Remarque : Pour une utilisation normale, le remplissage devra être effectué après 20-25 heures d'utilisation. Le remplissage peut être effectué avant de terminer la bouteille.**

- ! Manipulez les bouteilles de gaz « vides » avec autant de précaution que les pleines. Même s'il n'y a plus de liquide dans la bouteille, il peut encore y avoir de la pression. C'est pour cette raison que tu dois toujours fermer la valve de la bouteille avant de la débrancher de l'appareil.
- ! N'utilise jamais de bouteilles de gaz endommagées. Les bouteilles de gaz cabossées, rouillées ou à la valve détériorée représentent un danger et doivent immédiatement être échangées contre une bouteille intacte.
- ! Lors de tout branchement de la bouteille de gaz à l'appareil, merci de vérifier les raccords du tuyau. Procède à cette vérification par exemple à chaque fois que tu remplis la bouteille de gaz.
- ! Assure-toi toujours que le régulateur est installé de telle façon à ce que les ouvertures de ventilation soient dirigées vers le bas et que l'eau ne puisse pas pénétrer dans l'ouverture. Cette ouverture de ventilation doit rester propre et protégée de la poussière, de la graisse, des insectes, etc.

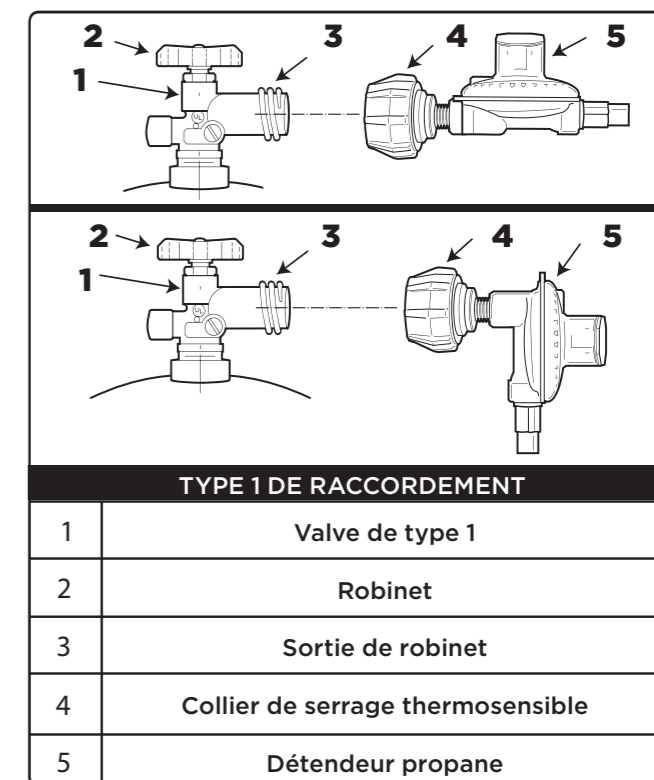
### INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA BOUTEILLE

- ! Ton grill Otto Wilde Otto Grill Lite est équipé d'un système d'alimentation en bouteilles conçu pour le soutirage de la vapeur.
- ! Les méthodes appropriées de remplissage de ta bouteille est le remplissage en poids ou en volume, comme cela est décrit dans la norme NFPA 58. Assure-toi que ta station de remplissage remplit ta bouteille de BP en poids ou en volume. Demande à ta station-service de lire les instructions de purge et de remplissage de la bouteille de propane avant de tenter tout remplissage.



### CONDITIONS RELATIVES A LA BOUTEILLE DE GPL

- ! Assure-toi que les bouteilles de gaz ont une certification du Ministère des transports des États-Unis (D.O.T.) 1 et qu'elles ont été testées 2 à l'issue de cinq ans d'utilisation. Ton fournisseur de gaz propane peut le faire pour toi.
- ! Tous les systèmes d'alimentation de bouteilles de propane doivent comporter un collet pour protéger la valve de la bouteille.
- ! La bouteille de GPL doit peser environ 20lb/9 kg et mesurer 18"/45cm de haut et 12"/30 cm de diamètre.
- ! La bouteille doit être construite et étiquetée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de GPL du Ministère des Transports des États-Unis (D.O.T.) ou à la norme nationale du Canada (CAN/CSA-B339) concernant les bouteilles et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses, ainsi qu'à la Commission, selon l'autorité compétente.



### PRÉPARATION DE LA VÉRIFICATION DE L'ABSENCE DE FUITES

**Assure-toi que toutes les valves des brûleurs sont fermées.**

Les valves sont en position Off, mais il faut vérifier qu'elles soient effectivement fermées. Pour vérifier, presse les valves et tourne-les dans les sens des aiguilles d'une montre. Si elle ne tourne pas, alors elles sont bien fermées. Si elles tournent, alors continue de les tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient fermées.

### La bouteille de GPL

Tous les régulateurs du grill au GPL d'Otto Wilde Grillers sont équipés d'un raccord de bouteille homologué UL conformément à la dernière édition de la norme ANSI Z21.89. Il faut donc une bouteille de propane liquide équipée de manière similaire d'un raccord de type 1 dans la vanne de la bouteille.

Ce raccord de type 1 vous permet de raccorder votre grill à gaz et votre bouteille de propane liquide rapidement et en toute sécurité. Il élimine le risque de fuites dues à un raccord à la valve POL mal serré. Le gaz ne sortira pas de la bouteille si le raccord de type 1 n'est pas complètement inséré dans le raccord.

### AVERTISSEMENT

- ! Assure-toi que la valve de la bouteille de GPL soit fermée. Ferme-la en tournant la valve dans le sens des aiguilles d'une montre.

### DANGER

- ! Ne cherchez pas de fuites de gaz avec une flamme nue. Avant de rechercher des fuites, assure-toi qu'il n'y a pas d'étincelles ou de flammes nues à proximité. Des étincelles ou des flammes nues peuvent déclencher une explosion pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dégâts matériels.

C'EST PARTI

# MISE EN MARCHÉ

## RACCORDER LA BOUTEILLE DE GAZ GPL



**Pour un raccordement en toute sécurité, tu as besoin:**

- d'une bouteille de gaz propane
- d'un détergeant moussant (par exemple un spray détecteur de fuites, ou une solution alcaline)

**Positionne la bouteille de gaz propane verticalement et de manière sûre.**

Positionne la bouteille de gaz de sorte à qu'elle soit bien droite et qu'elle n'entre en aucun cas en contact avec l'Otto Grill Lite. Positionne la bouteille de gaz à une distance de 24"/60 cm la séparant de l'Otto Grill Lite de sorte à ce que le rayonnement thermique n'atteigne pas la surface de la bouteille de gaz ou du tuyau de gaz. Assure-toi toujours que le tuyau de gaz n'est pas sous tension. Nous te conseillons de placer la bouteille de gaz à l'arrière de l'Otto Grill Lite, légèrement à droite

**1. Familiarise-toi avec le raccord de gaz rapide.**

Ton Otto Grill Lite est équipé d'un raccord de gaz rapide. L'ensemble du détendeur de gaz est équipé d'un raccord correspondant.

**2. Tire sur le manchon du raccord femelle.**

Tire sur le manchon du raccord rapide femelle pour le fixer au raccord du grill.

**3. Raccorde le tuyau à l'appareil.**

Continue à tirer en arrière le manchon du raccord rapide femelle et pousse-le ensuite au maximum sur le raccord mâle côté appareil.

**4. Relâche le manchon et assure-toi que la connexion soit bien verrouillée.**

**5. Raccorder l'Otto Grill Lite à la bouteille.**

Le détendeur situé à l'autre extrémité du flexible (qui n'est pas encore raccordé au barbecue) est muni d'un collier de serrage correspondant au raccord de type 1 sur les bouteilles de propane. Visse le détendeur sur le raccord de sortie de la bouteille et veille à bien serrer le raccord.



## VERIFICATION DE L'ABSENCE DE FUITES AUX JONCTIONS

Applique un détergeant moussant sur les deux jonctions du tuyau de gaz et sur le joint positionné entre l'entrée de gaz et le raccord d'adaptateur. Ouvre la valve de la bouteille de gaz. Contrôle maintenant les deux jonctions et regarde si des bulles se forment. Si des bulles se forment ou si une bulle déjà présente s'agrandit, alors il y a une fuite. S'il y a une fuite, ferme la valve de la bouteille de gaz.

Vérifie ensuite que le tuyau de gaz est bien branché et bien vissé. Si une des deux jonctions est un peu desserrée, alors resserre-la. Ouvre ensuite de

nouveau la valve et vérifie à nouveau l'étanchéité des jonctions à l'aide d'une solution savonneuse. Si une jonction comporte encore des fuites, contacte ton distributeur ou notre service clients.

Visite notre site internet pour obtenir nos coordonnées : [www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)

**Une fois le test d'étanchéité terminé, ferme l'alimentation en gaz de la bouteille de propane et nettoie les raccords à l'eau**

## ASPECTS GÉNÉRAUX

- ! L'installation doit être conforme aux normes locales ou en l'absence de telles normes, au code national du gaz combustible (National Fuel Gas Code - ANSI Z 223.1/NFPA 54), aux normes d'installation du gaz naturel et du propane (National Gas and Propane Installation Code - CSA B149.1), au code de stockage et de manipulation du propane (Propane Storage and Handling Code - B149.2) ou aux normes concernant les véhicules de loisirs (ANSI A119.2/NFPA 1192 et CSA 2240 série RV), selon le cas.
- ! Le régulateur fourni doit être utilisé avec l'appareil. Ce régulateur est réglé pour une pression de 11 pouces de colonne d'eau/2.8 kPa.
- ! Ton Otto Grill Lite a été conçu pour être uniquement utilisé avec du gaz propane liquide (GPL). Ne pas utiliser avec du gaz naturel (de ville). Les vannes, les orifices, le tuyau et le régulateur ne sont faits que pour le GPL.
- ! Ne pas utiliser avec du charbon de bois.
- ! Les zones autour de la bouteille de propane doivent être exemptes de toute saleté.
- ! Les régulateurs de pression et les tuyaux de rechange doivent être ceux spécifiés par Otto Wilde Grills.

## LORS DU FONCTIONNEMENT

- ! Ne laisse pas le tuyau de gaz dans le passage. Veille à ce que le tuyau de gaz ne

- provoque pas de trébuchements pouvant ensuite faire basculer la bouteille de gaz.
- ! Toujours utiliser les appareils Otto Wilde Grills en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne pas utiliser cette bouteille ni l'entreposer dans un bâtiment, un garage, un espace couvert ou fermé.
- ! Il ne faut pas utiliser ton Otto Grill Lite sous une construction combustible en hauteur.
- ! L'Otto Grill Lite n'est pas adapté à une utilisation en bateau ou véhicule de loisir.
- ! N'utilise pas cet appareil si des matériaux combustibles sont présents dans un périmètre de 24"/60 cm autour du grill.
- ! Tout l'espace de cuisson chauffe lors de l'utilisation. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance et ne pas toucher.
- ! Tenir le tuyau d'alimentation éloigné des surfaces chauffées.
- ! La zone de cuisson doit rester exempte de vapeurs et de liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, ainsi que de matériaux combustibles.
- ! Ne jamais stocker une bouteille de gaz supplémentaire (de rechange) sous ou à côté de ton grill à gaz.
- ! La bouteille de GPL utilisée avec ton grill doit comporter un dispositif de protection contre le remplissage excessif (OPD - Overfilling Prevention Device) et un raccordement à la bouteille QCC1 ou de type 1 (CGA810). Le raccordement de la bouteille doit être compatible avec le branchement présent sur l'appareil.



## AVERTISSEMENT

Avant d'utiliser ton grill Otto Grill Lite, vérifie à chaque fois que le tuyau de gaz n'est pas tordu, craquelé, percé, usé ou coupé. Si tu constataes que le tuyau de gaz est endommagé, n'utilise pas le grill avant de l'avoir remplacé. Le tuyau de gaz doit être remplacé par un tuyau approuvé par Otto Wilde Grillers. Contacte ton revendeur ou notre service clientèle pour plus d'informations.

### ALLUMAGE DE L'ALLUMEUR PIEZO

1. Tiens-toi à côté du grill Otto Grill Lite pour te protéger d'éventuelles flammes lors de l'allumage.

2. Assure-toi que le curseur du bouton soit sur la position «0».

#### AVERTISSEMENT

! Avant d'ouvrir la valve de la bouteille de propane, merci de vérifier que les deux boutons de commande se trouvent sur la position Off. Ils ne doivent pas se trouver en position appuyée.

3. Appuie maintenant sur le bouton et tourne le sur la position allumage, le curseur est alors dirigé vers le symbole d'allumage. En tournant le bouton, tu dois entendre deux fois un clic. Continue d'appuyer sur le bouton 3 à 5 secondes avant de le lâcher. Le brûleur pilote situé sous les deux plaques de combustion au milieu de la paroi devrait maintenant être allumé.

#### AVERTISSEMENT

! Ne place jamais ta tête dans ou devant l'ouverture de ton Otto Grill Lite pour vérifier le bon allumage du brûleur ou même lorsque tu effectues l'allumage. Pendant toute la durée de l'allumage, merci de tenir tête et corps à une distance minimale de 15"/38 cm vis-à-vis de l'ouverture frontale, une flamme pouvant sortir du grill lors de l'allumage du gaz.

4. Assure-toi que le brûleur pilote soit allumé.

5. Pour allumer les brûleurs, appuie une nouvelle fois sur le bouton et tourne le jusqu'à ce que le curseur indique le grand symbole de la forme d'une flamme. Cela devrait allumer les deux brûleurs.

6. Regarde si les brûleurs se sont allumés. Pour ce faire, tiens-toi à une distance minimale de 15"/38 cm, devant l'ouverture frontale de ton grill Otto Grill Lite. Tu dois voir une flamme sous les brûleurs.



#### DANGER

! Si la flamme s'éteint par accident, place le bouton du brûleur sur la position de départ et ferme la valve de la bouteille de gaz de propane.

! Attends minimum 5 minutes avant d'essayer à nouveau avec l'allumeur piezo ou une allumette afin que le gaz non brûlé puisse s'échapper de l'espace intérieur de ton Otto Grill Lite.

### ALLUMAGE MANUEL

Dans le cas où la flamme pilote n'a pas été allumée à l'allumeur piezo:

1. Tiens-toi à côté du grill Otto Grill Lite pour te protéger d'éventuelles flammes lors de l'allumage.

2. Allume maintenant une allumette d'une longueur minimale de 20 cm et insère-la dans le foyer de ton grill Otto Grill Lite pour que la flamme soit positionnée sous le brûleur pilote à allumer. Tu peux aussi utiliser un allume-feu à tige allongée.

#### AVERTISSEMENT

! Avant d'ouvrir la valve de la bouteille de propane, merci de vérifier que les deux boutons de commande se trouvent sur la position Off. Ils ne doivent pas se trouver en position appuyée.

3. Déplace maintenant le curseur du bouton du brûleur souhaité sur la position allumage (le curseur du bouton montre le symbole allumage) et appuie sur le bouton.

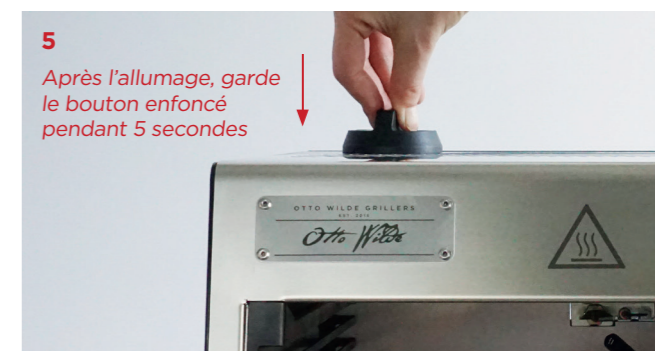
Une fois que tu entends le bruit d'allumage du brûleur, continue d'appuyer sur le bouton 5 minutes supplémentaires avant d'enlever ta main.

#### AVERTISSEMENT

! Ne place jamais ta tête dans ou devant l'ouverture de ton Otto Grill Lite pour vérifier le bon allumage du brûleur ou même lorsque tu effectues l'allumage. Pendant toute la durée de l'allumage, merci de tenir tête et corps à une distance minimale de 15"/38 cm vis-à-vis de l'ouverture frontale, une flamme pouvant sortir du grill lors de l'allumage du gaz.

4. Regarde si la flamme pilote apparaît. Pour ce faire, tiens-toi à une distance minimale de 15"/38 cm, devant l'ouverture frontale de ton grill Otto Grill Lite. Tu dois voir une flamme sous le brûleur en céramique que tu as allumé.

5. Si l'allumage a bien été effectué, alors tu peux allumer les brûleurs en tournant le bouton sur le symbole en forme de flamme.



#### DANGER

! Si le brûleur ne s'allume pas, place le bouton de commande du brûleur sur la position Off et ferme la vanne de la bouteille de gaz. Attends au moins 5 minutes avant d'essayer un nouvel essai en utilisant un allumeur piezo ou une allumette, afin que le gaz non brûlé puisse s'échapper de l'intérieur de ton Otto Grill Lite.

! Si tu n'attends pas 5 minutes que le gaz s'échappe lorsque l'Otto Grill Lite ne s'est pas allumé, une flamme explosive peut se créer, pouvant causer des blessures graves, voire mortelles.

## MISE EN SERVICE

# CUISSON

1. Enlève la grille du grill Otto Grill Lite à l'aide de l'outil 1 et place-la sur une surface résistante à la chaleur sur laquelle il y a assez de place.
2. Allume ton grill Otto Grill Lite comme indiqué dans les sections « Allumage avec l'allumeur piezo » ou « Allumage manuel ».
3. Remplis le bac de récupération de jus de cuisson jusqu'à la moitié et place-le dans le conduit correspondant 2, c'est-à-dire dans la partie inférieure de l'espace de cuisson.
4. Attends 2-3 minutes que les brûleurs aient atteint la température de fonctionnement.
5. Place les aliments à griller sur la grille.
6. Règle l'intensité de grill souhaitée à l'aide du bouton de commande.
7. À l'aide de l'outil multifonctions, replace la grille dans le grill attends que tes grillades atteignent la cuisson souhaitée.
8. Pour retourner tes aliments afin de cuire l'autre côté, répète les deux étapes décrites précédemment.



Enlever la protection plastique avant la première utilisation.

**Utilise la plaque de protection contre la chaleur**  
Sors la plaque de protection située sur la partie inférieure du grill Otto Grill Lite complètement ou au moins jusqu'au bord de la surface utilisée en la tirant. La plaque de protection contre la chaleur évite une surchauffe dangereuse de la surface utilisée liée au rayonnement thermique émanant du grill.

### AVERTISSEMENTS D'OTTO WILDE

- ! Utilise toujours l'outil multifonctions à ta disposition pour insérer ou retirer la grille et veille à ne jamais toucher la grille chaude.
- ! L'ensemble du grill chauffe pendant l'utilisation. Ne laisse donc jamais ton grill Otto Grill Lite sans surveillance.
- ! Avant de retirer le bac de récupération de jus de cuisson une fois la cuisson terminée, veille à ce que le bac ainsi que l'intérieur du grill Otto Grill Lite aient suffisamment refroidi.
- ! Ne place jamais ta tête ou ton corps dans ou devant l'ouverture de ton grill Otto Grill Lite pour vérifier la bonne cuisson de tes grillades. Pendant toute la durée de l'utilisation du grill, merci de tenir tête et corps à une distance minimale de 15"/38cm vis-à-vis de l'ouverture frontale.
- ! Lors du fonctionnement du grill Otto Grill Lite, aucun matériau inflammable ne doit se trouver au-dessus, en-dessous, à côté ou devant le grill. Risques d'incendie.

## BON À SAVOIR

# ENTRETIEN

Éteins ton grill Otto Grill Lite, attends que le grill ainsi que toutes ses parties amovibles aient complètement refroidi. Ferme la valve de la bouteille de gaz et dévisse le tuyau avant de commencer le nettoyage.



### SURFACES EXTÉRIEURES

Tu peux nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon et d'eau chaude savonneuse. Lorsque tu as terminé le nettoyage, rince abondamment avec de l'eau afin d'éliminer tous les restes de savon.

### SURFACES INTÉRIEURES

Desserre les deux systèmes d'insertion de la grille dans l'espace de cuisson de ton grill Otto Grill Lite en dévissant les écrous moletés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retire le système d'insertion de la grille et mets-le de côté. Les espaceurs ne doivent pas nécessairement être desserrés à chaque nettoyage. Si nécessaire, desserre les deux espaceurs en les tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour les dégager du filetage situé dans la paroi latérale de ton grill Otto Grill Lite. Mets-les également de côté et répète ces étapes pour le système d'insertion de grille opposé.

Tu peux maintenant nettoyer les surfaces intérieures de ton grill Otto Grill Lite avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Tu n'as pas besoin de nettoyer les plaques en céramique des brûleurs.

Lorsque tu as terminé le nettoyage, rince abondamment avec de l'eau afin d'éliminer tous les restes de savon. Lorsque tu nettoies l'unité de brûleurs, veille à ce que l'eau ne pénètre pas dans les brûleurs.

Nettoie les surfaces en acier de ton grill Otto Grill Lite uniquement avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.

Fixe à nouveau les 4 espaceurs dans les fentes prévues à cet effet situées sur les parois intérieures de ton grill Otto Grill Lite. Remonte maintenant le système d'insertion de la grille et fixe-la à l'aide des 2 écrous moletés.

### GRILLE EN FONTE

Utilise une brosse de nettoyage pour nettoyer à la brosse ta grille en fonte, sous l'eau abondante et chaude. Lorsque tu as éliminé toute trace d'utilisation, sèche la grille avec un torchon. Enveloppe ensuite ta grille dans un torchon et range-la jusqu'à la prochaine utilisation.

Information : Pour sécher ta grille en fonte, utilise un vieux torchon pour ne pas que les restes de graisse n'abîment ton torchon préféré.

### BAC AMOVIBLE DE RÉCUPÉRATION DE JUS DE CUISSON

Élimine la majeure partie des restes de graisse avec de l'essuie-tout avant de laver complètement le bac à l'eau chaude savonneuse. Rince ensuite le bac de récupération de jus de cuisson abondamment à l'eau claire.

### IMPORTANT

N'utilise aucun nettoyant contenant des acides, de l'essence minérale ou du xylène. Après chaque nettoyage, rince abondamment avec de l'eau.

Ne nettoie jamais les surfaces en inox de ton grill Otto Grill Lite avec une brosse métallique. Ce type de brosse fait des rayures.

Quand tu essuies ou sèches les surfaces, veille à effectuer les mouvements dans la direction du grain du métal. Tu peux ainsi éviter les rayures visibles sur la surface.

### STOCKAGE

Si tu n'utilises pas le grill Otto Grill Lite, ferme le robinet de la bouteille de gaz liquide. Si le grill Otto Grill Lite est stocké dans la maison, la bouteille de gaz liquide doit être retirée et rangée dans un endroit bien ventilé.

Si tu ne retires pas la bouteille de gaz liquide du grill Otto Grill Lite, conserve le grill ainsi que la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé en plein air.

Les bouteilles de gaz liquide doivent être stockées dans un endroit bien ventilé en plein air et tenues hors de portée des enfants. Les bouteilles de gaz retirées ne peuvent pas être conservées dans un immeuble, dans un garage ou dans tout autre espace fermé.

ÇA CHAUFFE

# BAPTÊME DU FEU

À un moment, il faut bien se lancer ! Pour ce faire, rien de mieux qu'une entrecôte bien tendre. L'Otto Grill Lite te prépare ce classique des passionnés de viande en quelques secondes avec sa croûte croquante et un intérieur tendre et riche en jus. C'est à ce moment que tu te rends compte :

**Tu peux désormais avoir de la qualité steakhouse a la maison !**

Tu trouveras bien d'autres idées de recettes (pas seulement pour la viande), des tutoriaux et des informations sur [www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 entrecôtes d'environ  
300g/0.6lb., par exemple de  
John Stone  
1 kg/2.2 lbs. de patates douces  
1-2 poivrons rouges  
3 branches de thym  
1 branche de romarin  
Gros sel  
Poivre multicolore  
Huile d'olive

## 1. PRÉPARATION

Sors les entrecôtes du frigo environ une heure avant de les griller et laisse-les revenir à température ambiante pour que la cuisson soit homogène. Pendant ce temps, cuis les patates douces non épluchées dans de l'eau salée pendant 10 ou 15 minutes selon leur taille. Les tubercules ne doivent pas trop ramollir, elles pourraient alors se briser sur le grill. Laisse-les ensuite refroidir, enlève la peau et coupe les patates douces en chips ou en forme de frites. Hache finement le thym et le romarin, enlève les pépins d'un poivron rouge et coupe-le en lamelles.

## 2. PRÉCHAUFFAGE

Pour obtenir la meilleure entrecôte, tu dois préchauffer l'Otto Grill Lite à température maximale pendant trois minutes. La grille ne doit pas être dans le four afin que la chaleur de la grille n'effectue pas de pré-cuisson de l'entrecôte.



## 3. CUIRE UNE ENTRECÔTE PARFAITE

La clé pour bien griller de la viande, c'est la bonne température. C'est uniquement avec la bonne température que tu peux atteindre la célèbre réaction de Maillard. Les aminoacides contenus dans la viande réagissent avec les hydrates de carbone et les composants protéiniques. C'est à eux que l'on doit la croûte croustillante de l'entrecôte et son intérieur juteux. Tu en découvriras davantage sur la réaction Maillard sur le blog d'Otto.

L'entrecôte doit être cuite environ 1 minute de chaque côté à 900°C/1500°F, au niveau 1 du Meat-O-Meter. Cela vaut pour une entrecôte d'une épaisseur de 2.5cm/1". Si ton entrecôte est plus épaisse, utilise un thermomètre à viande. Otto recommande une température au cœur de 53-56°C/125-131F. Retire ensuite l'entrecôte de la grille et laisse-la refroidir deux minutes. Lis l'article. Griller le steak parfait sur notre site internet pour en apprendre plus sur la cuisson de tes steaks.

## 4. GRILLER LES DEUX CÔTÉS ET SERVIR

Griller les tranches de patate douce et les lamelles de poivron des deux côtés au niveau faible chaleur du Meat-O-Meter jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Badigeonner d'huile d'olive et ajouter des herbes fraîches, du gros sel et du poivre multicolore grossièrement broyé comme touche finale.

Ensuite, couper l'entrecôte dans le sens des fibres, l'affiner avec quelques grains de gros sel et placer les lamelles de steak sur une planche de bois rustique avec les chips de patate douce. Et maintenant, régale-toi !



## INFORMATION

Ton Otto Grill Lite étant flambant neuf, il est possible lors des premières utilisations du grill que la température soit un peu plus élevée par rapport à la température indiquée dans les recettes d'Otto. Cela est tout simplement dû au fait que les surfaces sont encore particulièrement brutes et réfléchissent considérablement.

Les conditions présentes lors de l'utilisation du grill, par exemple le vent ou la météo, peuvent éventuellement conduire à un autre paramétrage de la cuisson ou un autre positionnement de la grille pour atteindre la température de cuisson souhaitée.

Afin de ne plus être dans le doute et pour atteindre la température de cuisson souhaitée, Otto te recommande l'utilisation d'un thermomètre à viande.

TON GRILL NE FONCTIONNE PLUS TRÈS BIEN

# QUE FERAIT OTTO DANS CE CAS?

PROBLÈME	RAISON ÉVENTUELLE	COMMENT FAIRE
Les brûleurs ne s'allument pas malgré que les boutons de commande soient en position allumée.	Pas d'étincelle d'allumage.	Placer le bouton de commande sur la position zéro, jeter un œil à l'espace de cuisson et observer l'éventuelle présence d'étincelle lors de la pression sur le bouton d'allumage.
	La valve de la bouteille de gaz n'est pas ouverte.	Ouvrir la valve en tournant vers la gauche.
	1. Le régulateur de pression est défectueux. 2. Les branchements ne sont pas étanchest.	1. Changer le régulateur de pression. 2. Vérifier l'étanchéité des branchements.
	Le tuyau est coincé ou plié.	Vérifier la pose correcte des flexibles.
	Les brûleurs ne reçoivent pas de gaz.	Vérifier tout d'abord si du gaz sort des brûleurs. Placer le bouton de commande au maximum sans appuyer sur l'allumeur piezo. On doit entendre le gaz venir. Si tu n'entends pas le gaz, alors enlève le tuyau de l'appareil et vérifie qu'il ne soit pas bouché. Si c'est le cas, nettoie-le.
Les brûleurs s'éteignent pendant l'utilisation.	Les grillades sont entrées en contact avec le détecteur de flamme (capteur de température).	Placer les grillades de telle façon à ce qu'elles ne puissent pas entrer en contact avec le capteur de température. Allumer de nouveau le brûleur concerné.
Les brûleurs fonctionnent mais à faible puissance.	1. Buses ou conduite de gaz sales. 2. Plaques en céramique cassées.	Envoyer l'appareil à OWG pour réparation.
Un ou deux brûleurs ne fonctionnent pas malgré la présence de la flamme pilote.	La conduite de gaz ou les buses sont bouchées.	Informez le service clients d'Otto Wilde Grillers.

POUR FINIR

# GARANTIE ET EXCLUSION DE LA RESPONSABILITÉ

L'Otto Grill Lite est uniquement destiné à une utilisation à l'air libre dans le cadre privé.

**!** Ce produit a subi un test de sécurité et il est destiné exclusivement à une utilisation dans un pays spécifique.

Tu trouveras les informations relatives aux pays sur l'étiquette située à l'arrière de l'appareil ainsi que sur le carton.

**!** Toute altération ou modification de ce grill annule la garantie. N'effectue donc aucune modification sur l'appareil !

Cet appareil contient des composants conduisant ou brûlant le gaz. Pour obtenir des informations à propos des pièces de rechange originales d'Otto Wilde Grillers, merci de t'adresser au service clients d'Otto Wilde Grillers GmbH.

Bien que le nettoyage du Otto Grill Lite soit très simple, les dépôts de graisse sur la grille ainsi qu'à l'intérieur du foyer sont inévitables à cause des hautes températures de fonctionnement.

Par ailleurs, les hautes températures de fonctionnement conduisent à la dilatation des matériaux utilisés. Cela est un processus inévitable dû aux propriétés physiques et métallurgiques de l'acier.

Il se peut donc que quelques éléments se déforment de manière temporaire et que les fentes subissent quelques changements qui reviennent en grande partie à la normale lors du refroidissement de l'appareil. Ces points ne peuvent en aucun cas aboutir à une réclamation. Le panneau avant étant soumis à la vapeur de combustion et à des hautes températures, les décolorations de cette partie sont inévitables et ne peuvent également pas faire l'objet de réclamations.

## AVERTISSEMENT

N'essaie jamais d'effectuer toi-même des réparations sur des éléments conduisant ou brûlant le gaz. Ce type de démarche provoquer des incendies ou explosions si les précautions d'emploi ne sont pas respectées. Le non-respect de ces consignes peut provoquer de graves blessures, des accidents mortels ainsi que des dommages matériels.

Pour toute question relative aux réparations, merci de t'adresser à notre service clients :



## CONTACT

Otto Wilde Grillers Inc.  
12600 Hill Country Blvd  
Suite R-130 #293  
Austin, TX 78738

Service Hotline  
1 855-505-5646

E-Mail  
service@ottogrills.com

Recettes, conseils et bien plus encore sur [www.ottogrills.com](http://www.ottogrills.com)



Scan the QR-Code with the camera of your smartphone or your tablet to open the website to get to further video instructions and video tutorials.

Scanne le QR-code avec ton téléphone ou avec ta tablette pour ouvrir le site web et obtenir plus d'instructions en vidéo et des tutoriels.

Share your grill experience with us!  
Partage ton expérience barbecue avec nous !



Otto Wilde Grillers Inc.  
12600 Hill Country Blvd  
Suite R-130 #293  
Austin, TX 78738  
+1 (855) 505-5646  
service@ottogrills.com