



BURNHARD



3-BRENNER GASGRILL

FRED
DELUXE

3-BURNER GAS GRILL FRED DELUXE

INHALT

3-BRENNER GASGRILL FRED DELUXE

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Lieferumfang/Teilebeschreibung	10
Gasgrill aufbauen	13
Gasflasche anschliessen	21
Gasgrill betreiben	23
Gasgrill reinigen	26
Regelmässige Wartung	28
Fehlerbehebung	29
Gasgrill aufbewahren	30
Kundenservice	31
Entsorgung/Umweltschutz	32

CONTENT

3-BURNER GAS GRILL FRED DELUXE

Technical data	33
Safety information	34
Equipment delivered/Description of components	39
Assembling the gas grill	42
Connecting the gas cylinder	50
Operating the gas Grill	52
Cleaning the gas grill	55
REGULAR MAINTENANCE	57
Troubleshooting	58
Storing the gas grill	58
Customer Service	59
Disposal/Recycling	59

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	7 kW (2 Hauptbrenner), 3,5 kW (Infrarot-Keramikbrenner), 3 kW (Seitenkochfeld)
Maße (B/H/T):	130 x 115 x 55 cm
Gewicht:	ca. 36 kg
Nennwärmebelastung (HO) Brenner:	13,5 kW
Anschlusswert Brenner:	982 g/h
Ausgangsdruck:	50 mbar
Gasart:	Butan (G30) und Propan (G31)
Ausstattung:	2 Edelstahlbrenner, 1 Infrarot-Keramikbrenner, 1 Seitenkochfeld, 2 Gusseisenroste mit Porzellanbeschichtung, Warmhalterost, Deckelthermometer, Piezo-Zündung
Zubehör:	Schlauch und Druckminderer (50 mbar), Gewürz- und Saucenhalterung, Zubehörhaken, Flaschenöffner, Räucherbox, Abdeckhaube

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese auf.

VERWENDUNGSZWECK

Der Gasgrill darf ausschließlich im Freien verwendet werden. Betreibe den Grill niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.

Allgemeine Gefahren



- **Gefahr** für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen, vorgesehen.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Keine Änderungen am Gerät vornehmen. Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen führen.

GERÄT AUSPACKEN

Gefahr für Kinder. Lebensgefahr durch Erstickten/Verschlucken. Halte das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorge es sofort. Bewahre Kleinteile außerhalb deren Reichweite auf.

GASANLAGE ANSCHLIESSEN



Brand- und Explosionsgefahr

- Dieser Gasgrill darf nur mit einem Druckregler betrieben werden. Der beiliegende Druckregler ist für den Betrieb mit Flüssiggas werkseitig korrekt eingestellt.
- Der Gasschlauch muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechende nationale Anforderungen bestehen.

- Achte darauf, dass sich keine Zündquelle, offenes Feuer o.Ä. in der Nähe befindet, wenn du die Gasflasche austauschst.
- Lass dich beim Kaufen oder Mieten der Gasflasche im Fachhandel beraten.
- Das Gerät muss wie in dieser Anleitung beschrieben angeschlossen werden. Achte darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder scheuert.
- Führe das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Lecktestverfahren (zu finden unter „Gasflasche anschließen“) vor der Verwendung des Grills durch. Führe immer eine Dichtigkeitsprüfung durch.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



Brand- und Explosionsgefahr

- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Unsachgemäße Montage des Grills kann gefährlich sein. Halte dich genau an die Montageanleitung.
- Dieser Gasgrill ist nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.
- Verwende keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine im Gasgrill. Das Gerät darf nicht mit Erdgas betrieben werden.
- Rauche nicht beim Umgang mit der Gasanlage. Stelle die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer ab.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Benutze den Gasgrill nur im Freien. Achte darauf, dass der Gasgrill windgeschützt steht.
- Halte den Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. sowie elektrischen Kabeln fern.
- Stelle den Gasgrill auf einer ebenen, stabilen und feuerfesten Fläche auf.
- Schütze die Gasflasche vor starker Sonneneinstrahlung.
- Prüfe den Schlauch und den Druckregler vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen. Nimm den Gasgrill nicht in Betrieb, wenn Druckregler, Schlauch oder Gasflasche defekt oder undicht sind.
- Prüfe die Brenner vor jedem Betrieb auf Verschmutzungen und entferne diese, bevor du den Gasgrill in Betrieb nimmst.
- Entzünde die Gasflamme nicht mit einer offenen Flamme. Benutze zum Zünden ausschließlich den elektrischen Anzünder des Gerätes.
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Fla-

- schenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn der Gasgrill in Betrieb ist. Drehe das Flaschenventil sofort wieder zu, wenn du den Gasgrill ausschaltest.
- Achte darauf, dass die Entlüftungsöffnungen des Gehäuses unter keinen Umständen verdeckt sind.
 - Die Flächen des Gasgrills werden während des Betriebs sehr heiß. Warne umstehende Personen und halte Kinder vom Gasgrill fern.
 - Trage immer Schutzhandschuhe, wenn der Gasgrill in Betrieb ist und wenn du an heißen Bauteilen hantierst.
 - Lass den Gasgrill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
 - Drehe bei einer Störung oder bei Gasaustritt sofort das Ventil der Gasflasche zu.
 - Vor jedem Stellplatzwechsel muss der Grill ausgeschaltet, das Ventil der Gasflasche zugedreht und die Gasflasche zum Schutz des Druckreglers und der Schlauchleitung aus dem Unterteil des Grills herausgenommen werden.
 - Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
 - Der Deckel muss beim Entzünden der Brenner immer geöffnet sein.

GASGRILL WARTEN



Brand- und Explosionsgefahr

- Reparaturen und Wartungen an der Gasanlage dürfen nur von dafür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Nimm keine Veränderungen am Gasgrill und am Druckregler vor.
- Tausche den Druckregler und den Schlauch nach spätestens 10 Jahren, auch wenn keine äußerlichen Schäden erkennbar sind. Achte darauf, dass der Druckregler für das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe technische Daten) eingestellt ist. Ein neuer Schlauch darf nicht länger als 1,5 Meter sein.

MASSNAHMEN BEI GASGERUCH

- Schließe die Gaszufuhr, lösche alle offenen Flammen und öffne den Deckel.
- Wenn der Gasgeruch weiterhin vorhanden ist, halte Abstand von dem Gerät und informiere deinen Gasversorger oder die Feuerwehr.

MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

- Bringe umstehende Personen in Sicherheit! Drehe, wenn möglich, das Ventil der Gasflasche zu. Kühle die Gasflasche mit Wasser. Achte dabei auf deine Sicherheit. Eine spontane, explosionsartige Wiederentzündung ist möglich.
- Im Brandfall sollen gefüllte Druckgasbehälter aus dem brandgefährdeten Bereich entfernt werden. Ist dies nicht möglich, sollen die Druckgasbehälter durch das Besprühen mit Wasser o.a. geeigneten Mitteln aus geschützter Stellung vor zu starker Erhitzung bewahrt werden.
- Sollte ein Fettbrand ausbrechen, versuche die Brenner abzuschalten. Schließe den Deckel, bis das Feuer gelöscht ist.
- **Achtung:** Versuche niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.
- Halte Abstand vom Brandherd und informiere unverzüglich die Feuerwehr.

ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN

Maßnahmen nach Einatmen von Gas

- Hohe Konzentrationen können Ersticken verursachen. Mögliche Symptome sind Verlust der Bewegungsfähigkeit und Bewusstlosigkeit. Das Opfer bemerkt das Ersticken nicht. In niedrigen Konzentrationen können Schwindelgefühl, Kopfschmerz, Übelkeit und Koordinationsstörungen auftreten.
- Bringe das Opfer an die frische Luft. Verständige einen Arzt oder den Rettungsdienst. Leite bei Atemstillstand die künstliche Beatmung ein.

Maßnahmen nach schweren Verbrennungen oder Verbrühungen

- Es besteht akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks. Rufe sofort den Rettungsdienst!
- Brennende Kleider sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken.
- Bei Verbrennungen: Kleidung am Körper lassen.
- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Die betroffenen Stellen mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachläßt.
- Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken. Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut auflegen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreieckstuch fixieren.
- Keine „Hausmittel“ wie Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel etc. anwenden!

Maßnahmen nach leichteren Verbrennungen oder Verbrühungen

- Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht am Körper haften bleibt.
- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Die betroffenen Stellen mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen, nicht mit einem Pflaster oder Verband abdecken.

TRANSPORTHINWEISE



Brand- und Explosionsgefahr

- Transportiere die Gasflasche möglichst nicht in Fahrzeugen, deren Laderaum nicht von der Fahrerkabine getrennt ist. Der Fahrer muss die möglichen Gefahren der Ladung kennen und er muss wissen, was bei einem Unfall oder Notfall zu tun ist.
- Transportiere die Gasflasche stehend und so, dass sie gegen Umfallen und Ver-rutschen gesichert ist.
- Achte darauf, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen und dicht ist.

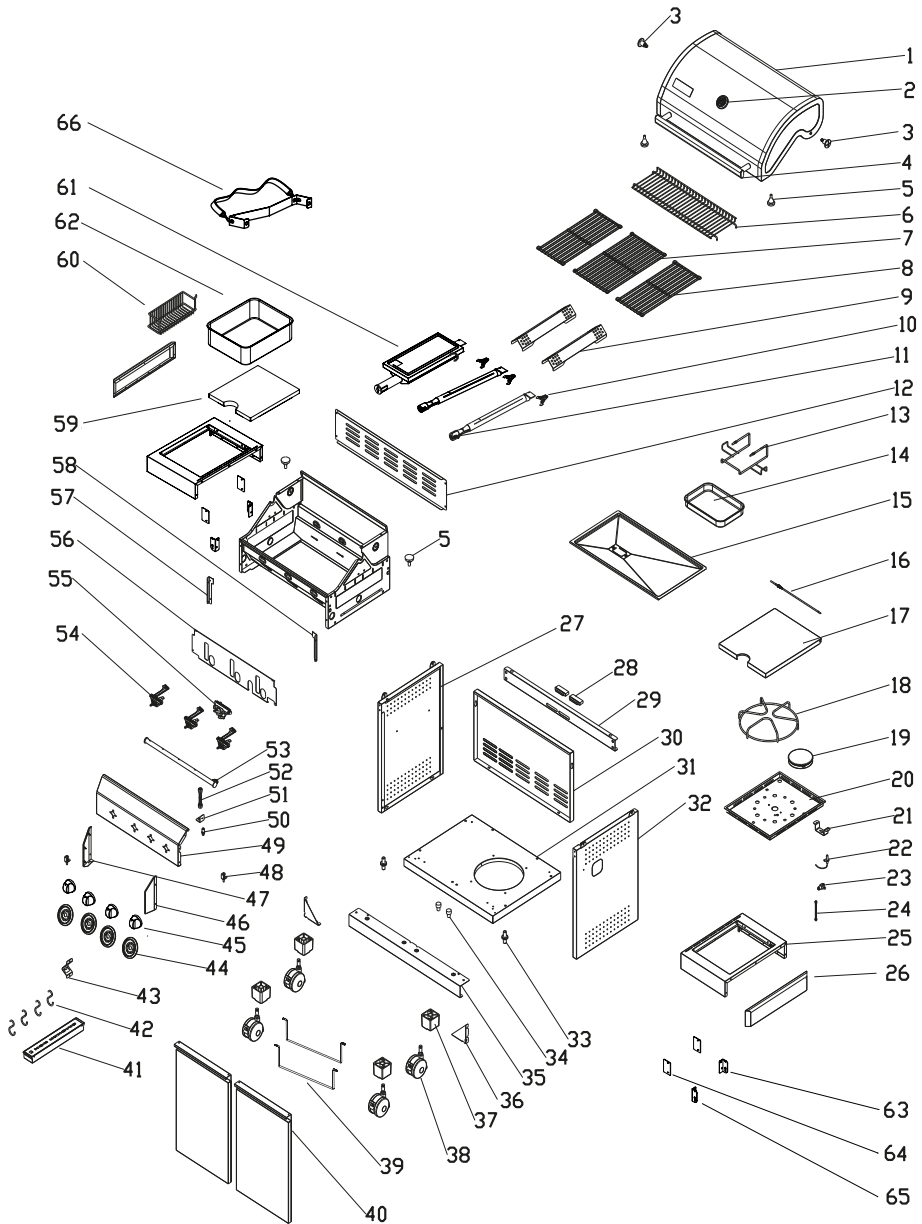
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE



Brand- und Explosionsgefahr

- Bewahre die Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halte die Gasflasche von oxidierenden Gasen und anderen brandfördernden Stoffen fern.
- Ausströmendes Flüssiggas ist schwerer als Luft und sinkt zu Boden. Bewahre die Gasflasche nicht im Haus, unter Erdgleiche (z.B. im Keller, Tiefgarage etc.) oder an unbelüfteten Plätzen auf, an denen sich ausströmendes Gas sammeln könnte.
- Schütze die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen. Lagere die Gasflasche bei weniger als 50 °C an einem gut gelüfteten, schattigen Ort und gegen Witterungseinflüsse geschützt.
- Lagere die Gasflasche stehend und gegen Umfallen gesichert.
- Lagere keine Reserve-/Zusatz- oder nicht angeschlossenen Gasflaschen unter oder in der Nähe des Gasgrills.
- Die Aufbewahrungshinweise gelten auch für leere Gasflaschen. Diese enthalten noch immer eine Restmenge Flüssiggas.



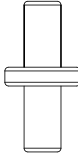
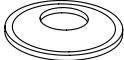
LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG



Ref.	Beschreibung	Menge
1	Deckel	1
2	Deckelthermometer	1
3	Schraube Deckelscharnier	2
4	Deckelgriff	1
5	Deckelpuffer	2
6	Warmhalterost	1
7	Gusseisenrost Mitte	1
8	Gusseisenrost Seiten	2
9	Flammenverteiler	2
10	Klemmfeder	3
11	Edelstahlbrenner	2
12	Rückwand Brennkammer	1
13	Halterung Fettauffangschale	1
14	Fettauffangschale	1
15	Fettablaufblech	1
16	Strebe Abdeckung Seitenkochfeld	1
17	Abdeckung Seitenkochfeld	1
18	Stövchen Seitenkochfeld	1
19	Brenner Seitenkochfeld	1
20	Unterblech Seitenkochfeld	1
21	Gasanschlusshalterung Seitenkochfeld	1
22	Zünderkabel Seitenkochfeld	1
23	Zünder Seitenkochfeld	1
24	Gasleitung Seitenbrenner	1
25	Seitentisch (rechts)	1
26	Blende Seitentisch (rechts)	1
27	Seitenwand Unterschrank (links)	1
28	Türmagnet	2
29	Strebe Unterschrank	1
30	Rückwand Unterschrank	1
31	Boden Unterschrank	1
32	Seitenwand Unterschrank (rechts)	1
33	Türspindel	2

Ref.	Beschreibung	Menge
34	Türstopper	2
35	Leiste Unterschrank	1
36	Verstärkung Unterschrank	2
37	Halterung Schwenkrolle	4
38	Schwenkrolle	4
39	Aufhängung Gasflasche	2
40	Tür	2
41	Räucherbox	1
42	Zubehörhaken	4
43	Flaschenöffner	1
44	Basis Kontrollknopf	4
45	Kontrollknopf (Regler)	4
46	Blende Kontrollpanel (rechts)	1
47	Blende Kontrollpanel (links)	1
48	Türscharnier	2
49	Front Kontrollpanel	1
50	Gasverbindung	1
51	Halterung Gasverbindung	1
52	Wellrohr Gasverbindung	1
53	Gasrohr	1
54	Hauptgasventil	3
55	Gasventil Seitenkochfeld	1
56	Isolierungsblech Brennkammer	1
57	Befestigungsplatte Kontrollpanel (links)	1
58	Befestigungsplatte Kontrollpanel (rechts)	1
59	Holzschneidebrett	1
60	Gewürz- und Saucenhalterung	1
61	Infrarot-Keramikkbrenner	1
62	Food Container	1
63	Scharnier Seitentisch (rechts)	2
64	Halterung Seitentisch	4
65	Scharnier Seitentisch (links)	2
66	Halterung Gasflasche	1

Befestigungen

A	B	C	D
 X 7	 X 16	 X 2	 X 4
5-32"-32x12	1-4"-20x12		

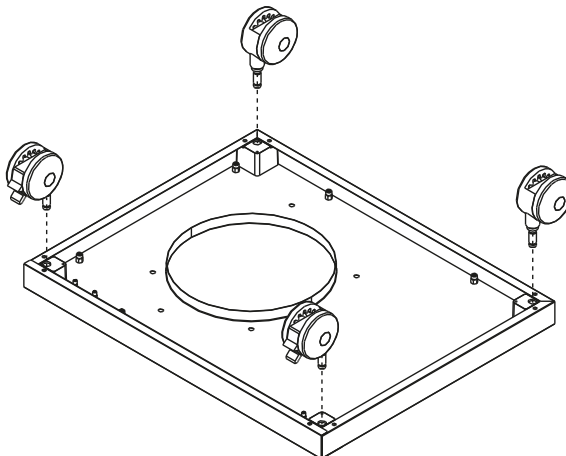
GASGRILL AUFBAUEN



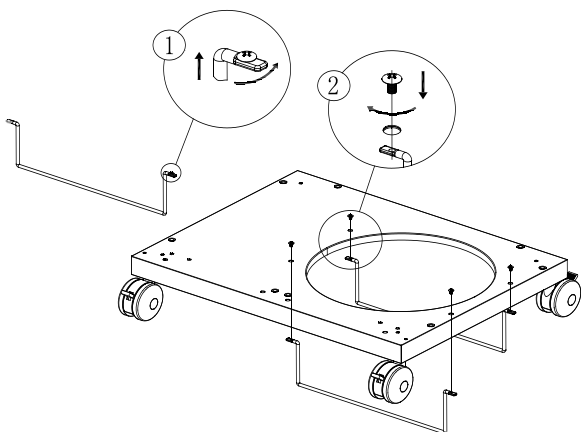
Verletzungsgefahr

Der Gasgrill hat teilweise scharfe Kanten. Trage während der Montage Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen vorzubeugen. Entferne vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien von den Einzelteilen.

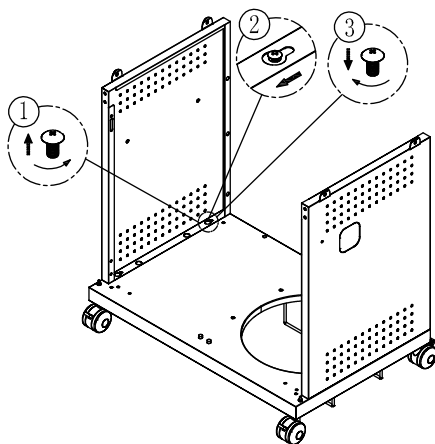
①



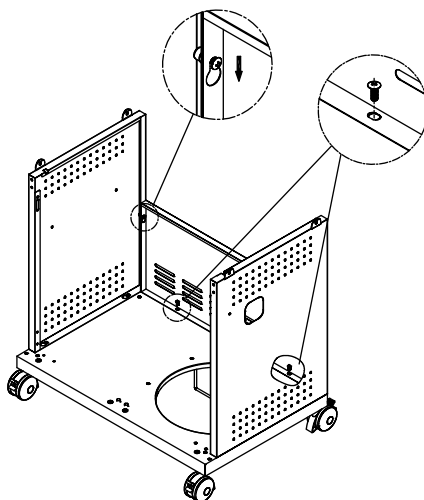
2



3

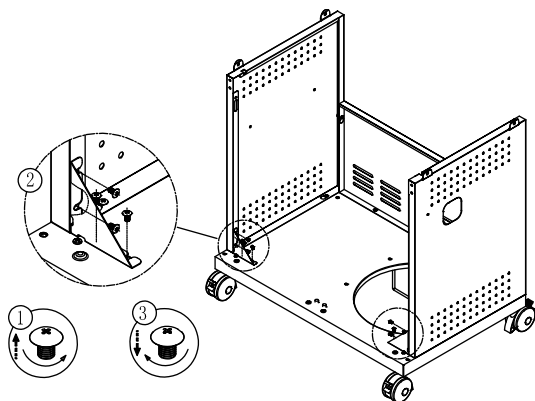


4

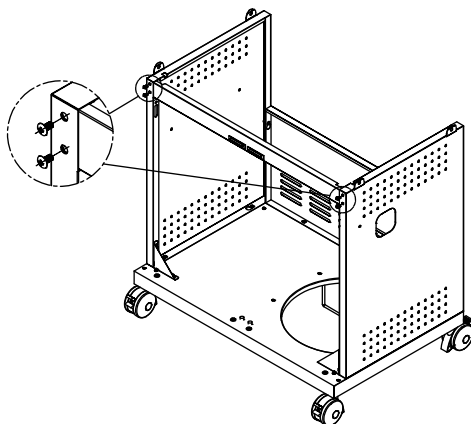


4 X B

5

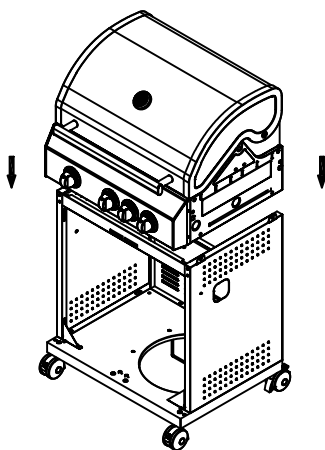


6

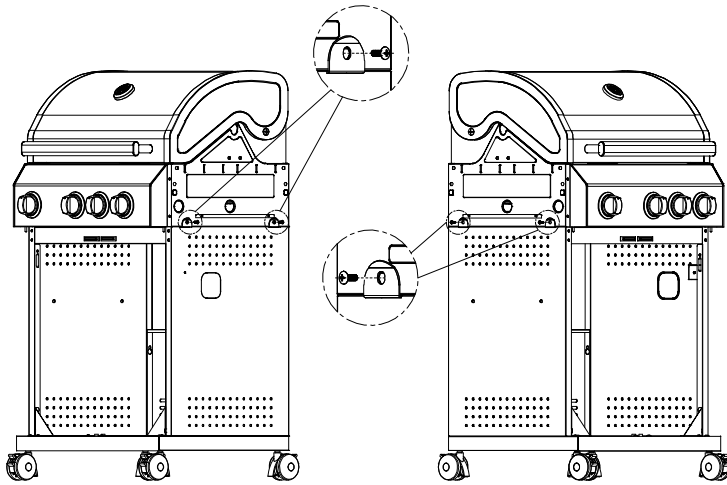


4 X A

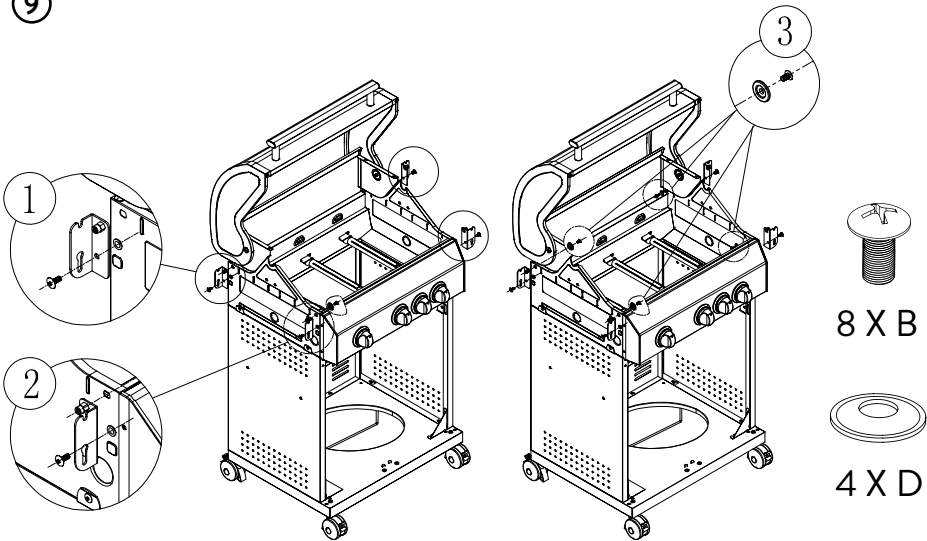
7



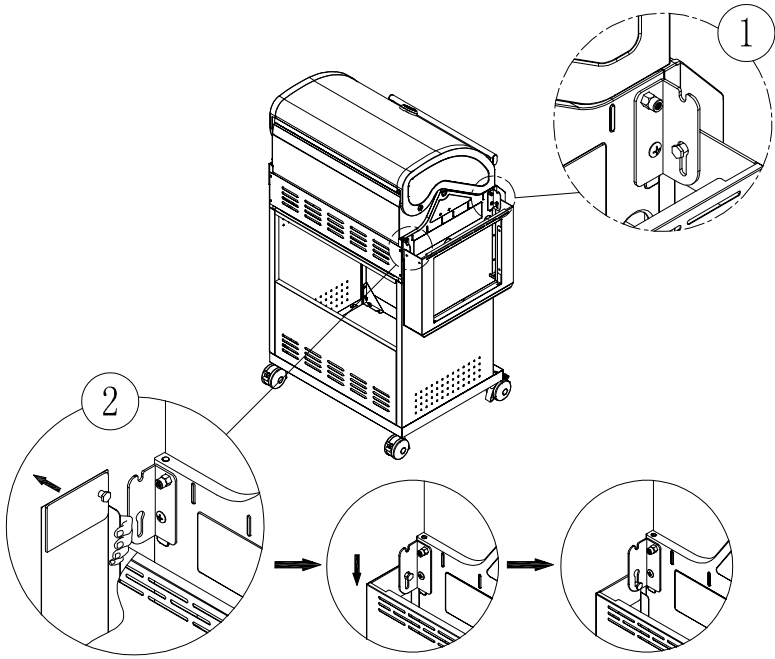
8



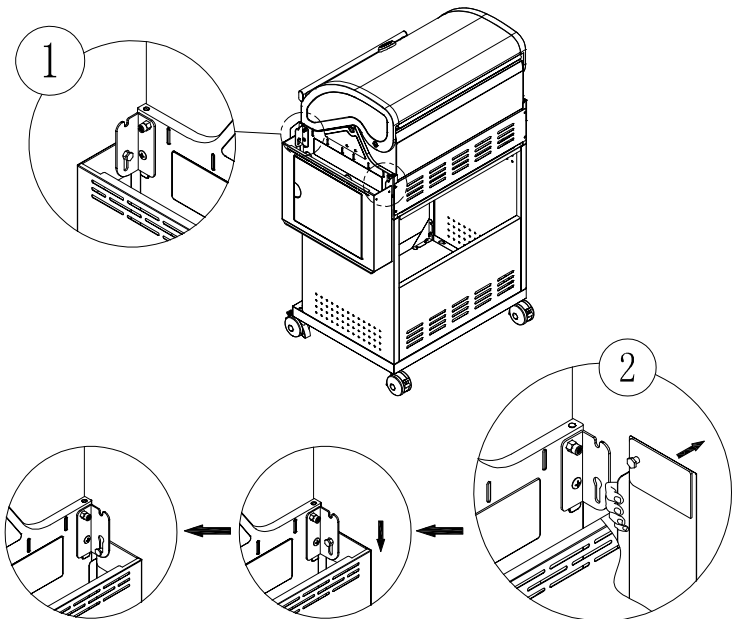
9



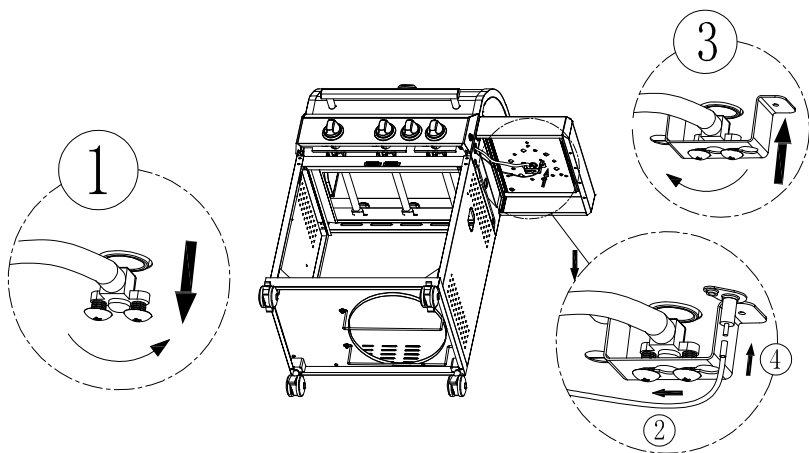
10



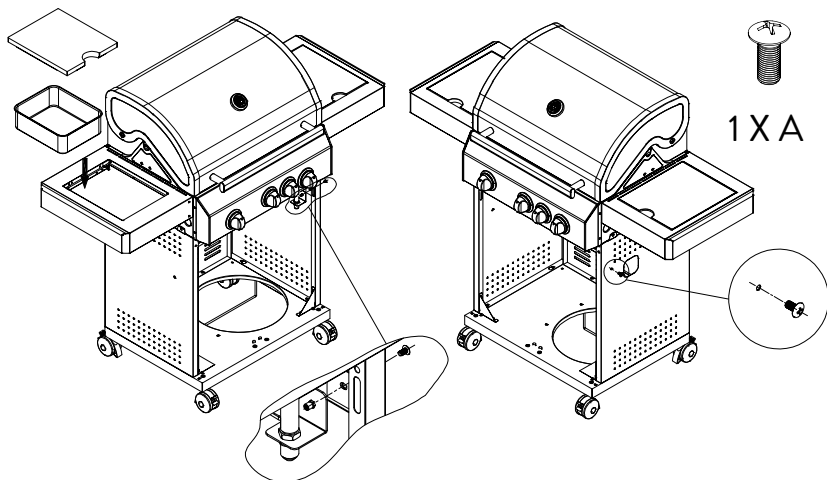
11



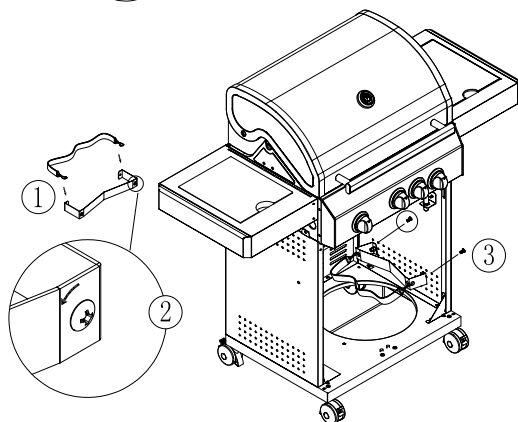
12



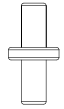
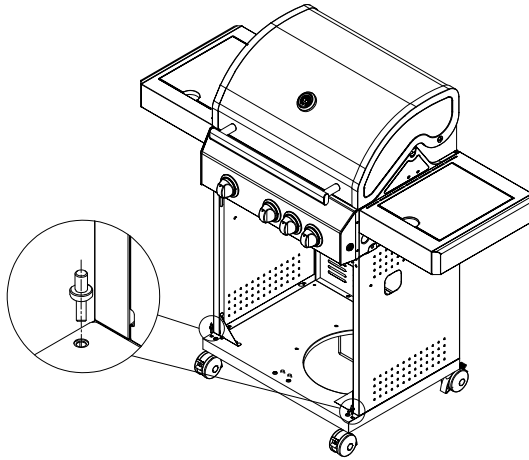
13



14

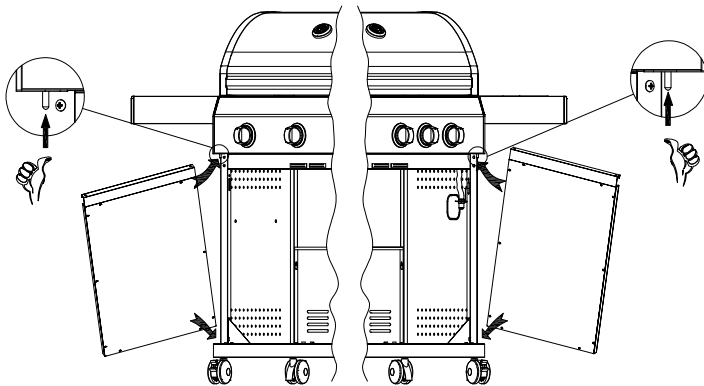


15

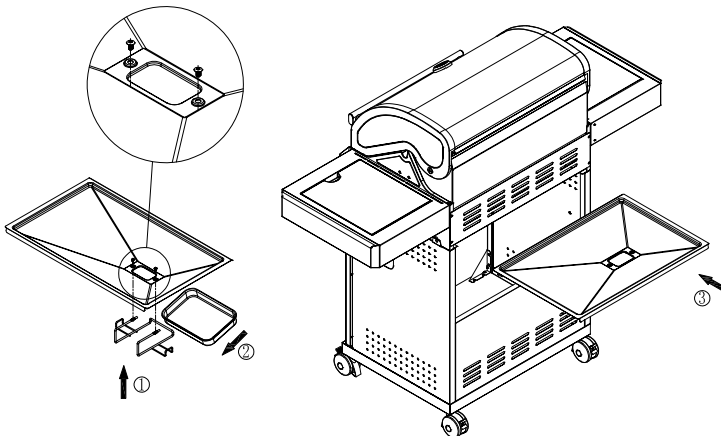


2 X C

16

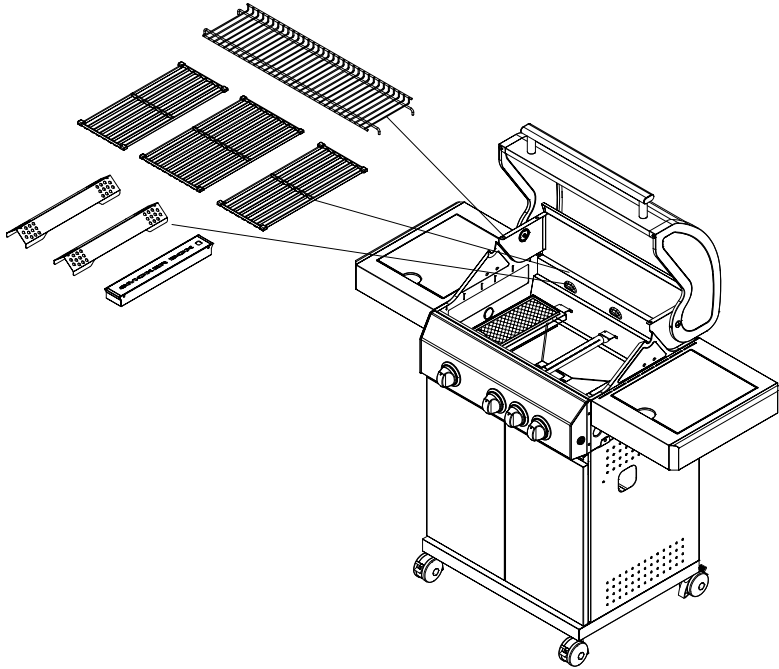


17

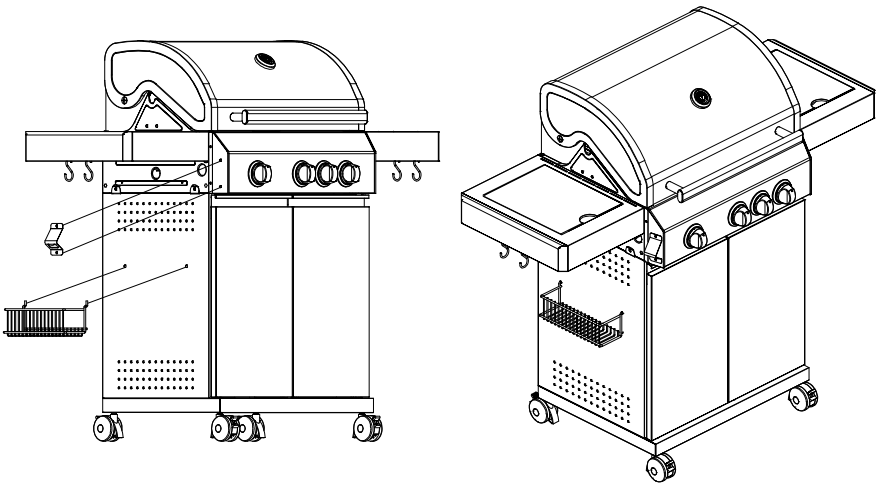


2 X A

18



19

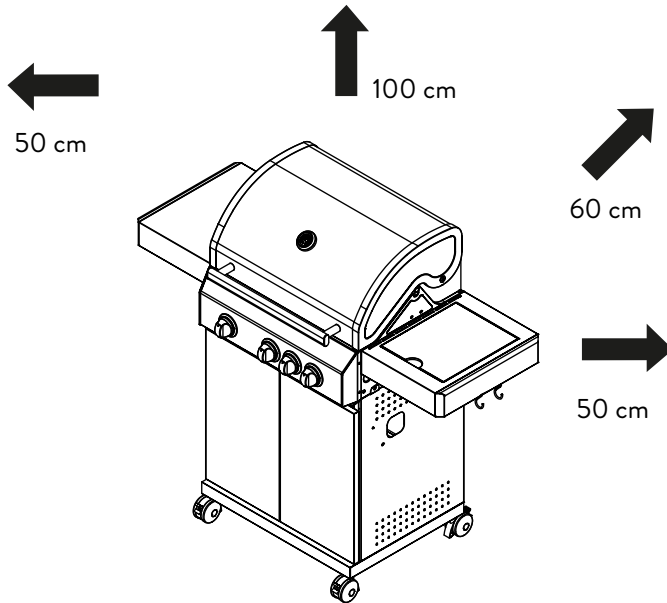


ACHTUNG: Der Grill strahlt Hitze ab. Stelle den Grill nie direkt an Glasfronten, Wände, Pflanzen etc. Der minimale Abstand zu Objekten jeder Art beträgt:

Nach hinten: 60 cm

Zur Seite: 50 cm

Nach oben: 100 cm



GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

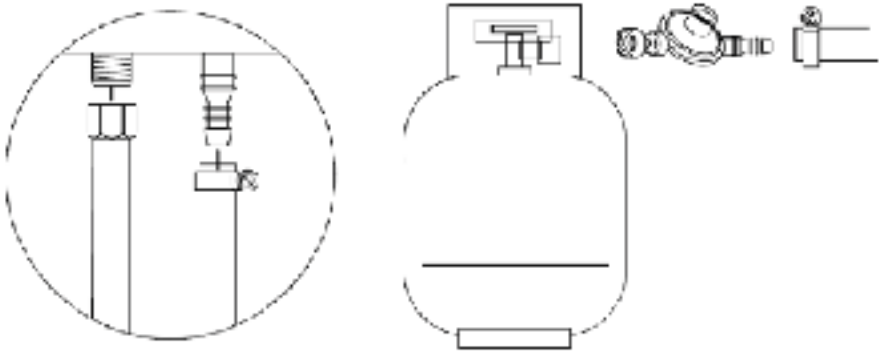


Brand- und Explosionsgefahr

Die folgenden Teile sind im Lieferumfang enthalten. Sie entsprechen der Norm, die für das jeweilige Land gilt, in das der Grill geliefert wird:

- Gasschlauch (vormontiert): CE-anerkannte Schlauchleitung ausreichender Länge (max. 1,5 m), die eine knickfreie Montage erlaubt.
- Druckminderer (am Gasschlauch vormontiert): Fest eingestellter und CE-anerkannter Druckminderer nach DIN EN 16129, max. 1,5 kg/h, Betriebsdruck 50 mbar, passend zur verwendeten Gasflasche.

1. Drehe die Schutzkappe von der Verschraubung am Gasgrill ab. Schraube die Überwurfmutter am Schlauchende auf die Verschraubung am Gasgrill. Drehe die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel fest.
2. Stelle die Gasflasche in den Wagen.
3. Schraube die Überwurfmutter des Schlauchs auf die Verschraubung am Druckregler und ziehe die Verbindung mit einem Schraubenschlüssel fest an.
4. Schraube die Überwurfmutter am Druckregler auf die Verschraubung an der Gasflasche. Ziehe die Überwurfmutter mit der Hand fest an. Benutze kein Werkzeug, damit die Dichtung nicht beschädigt wird.

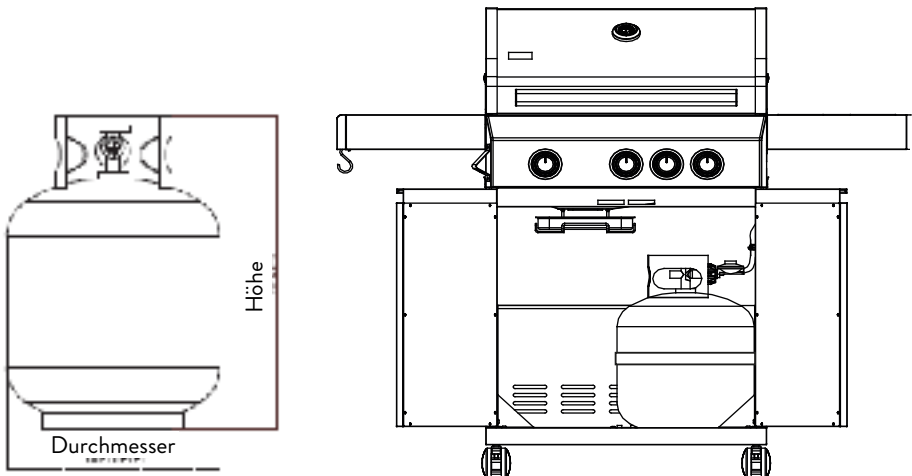


Gasflaschengrößen, die im Grillunterbau betrieben und gelagert werden dürfen:

5 kg (Höhe 420 mm, Durchmesser 200 mm)

8 kg (Höhe 505 mm, Durchmesser 229 mm)

11 kg (Höhe: 600 mm, Durchmesser 300 mm)



LECKTEST

- Sprühe alle Dichtstellen mit handelsüblichem Lecksuchspray ein oder pinsele sie mit Seifenwasser (Verhältnis: 1 Teil Seife auf 3 Teile Wasser) ein.
- Drehe das Ventil der Gasflasche auf. An undichten Stellen zeigen sich Blasen.
- Drehe das Ventil der Gasflasche wieder zu.
- Ziehe die Muttern an beiden Anschlusseiten nochmals per Hand fest und wiederhole den Lecktest. Sollten immer noch Bläschen aufsteigen, schließe das Gasventil an der Flasche und suche einen Fachhändler auf.

Wiederhole den Test nach jedem Gasflaschenwechsel.

ENERGIESPARTIPPS

1. Schalte den Grill aus, sobald du mit dem Grillen fertig bist.
2. Heize den Grill bei geschlossenem Deckel nur 10-25 Minuten, je nach Wunsch- und Außentemperatur, vor (ausgenommen der Erstbenutzung).
3. Es ist nicht nötig, den Grill länger als angegeben vorzuheizen.



WARNUNG: Überprüfe die Gasanschlüsse vor jedem Gebrauch auf Brüche, Risse oder Abnutzungen. Solltest du eines davon finden, benutze den Grill nicht, bis die Schwachstelle behoben wurde.

Wenn du die Gasflasche wechselst oder abschraubst, achte darauf, dass keine Feuerquellen wie Kerzen, Elektrogeräte oder Zigaretten in Reichweite sind. Überprüfe stets, ob die Flasche richtig zuge dreht ist.

GASGRILL BETREIBEN

Bevor du auf dem Gasgrill das erste Mal grillst, solltest du unbedingt vorab mit einem feuchten Tuch über die Oberfläche des Deckels sowie die äußeren Teile der Brennkammer wischen. So verhinderst du, dass etwaige Rückstände aus der Produktion einbrennen können.

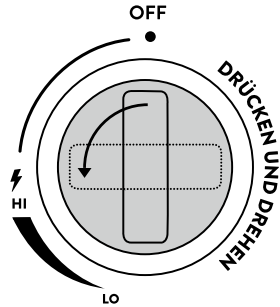
Lasse die Brenner vor der Erstnutzung 40 Minuten ohne Grillgut einbrennen. So werden Konservierungsrückstände entfernt. Sollte es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, musst du dir keine Sorgen machen. Diese ist unbedenklich.

Stelle sicher, dass der Grill ausreichend belüftet ist. Schrubbe im Anschluss mit einer Edelstahl-Grillbürste über die Gussroste.

Die Farbe im Inneren des Gasgrills kann sich leicht verändern. Dies ist ein natürlicher Vorgang.

Gasgrill einschalten

1. Öffne den Deckel des Grills.
2. Drehe alle Stellknöpfe im Uhrzeigersinn in die „OFF“ Position.
3. Verbinde den Druckregler mit der Gasflasche.
4. Öffne das Ventil an der Gasflasche und führe mit Lecksuchspray oder Seifenlauge eine Dichtheitsprüfung zwischen Gasdruckregler und Gasflasche durch.
5. Du kannst die Brenner unabhängig voneinander zünden.
6. Drücke einen der Stellknöpfe und halte ihn gedrückt, während du ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die „HI“ Position drehst. Dabei ist ein „Klick“-Geräusch zu hören.
7. **Warnung:** Zündet der Brenner auch nach mehrfachen Versuchen nicht, drehe den Stellknopf im Uhrzeigersinn in die „OFF“ Position und drehe



das Ventil der Gasflasche zu. Warte 5 Minuten und beginne erneut bei Schritt 4.

8. Wenn du einen Brenner gezündet hast, wiederhole die Schritte 6 und 7 mit dem anderen Stellknopf, um auch den zweiten Brenner zu zünden.
9. Reguliere die Hitze, indem du den Stellknopf auf eine beliebige Einstellung zwischen der höchsten Stufe „HI“ und der niedrigsten Stufe „LO“ drehst.

Grill für indirektes Grillen vorbereiten

Achtung! Hebe den kalten Rost heraus und stelle einen Bräter oder ein Aluminiumschälchen auf den Infrarot-Keramikbrenner in der Mitte. Lege den Rost wieder ein. Beim indirekten Grillen bleibt der Infrarot-Keramikbrenner aus. Das Schälchen verhindert, dass Fleischsaft und Marinaden in den Hochleistungsbrenner tropfen und diesen beschädigen.

Zünde beide Edelstahlbrenner (linker und rechter Brenner) und lasse den Grill bei geschlossenem Deckel auf die gewünschte Temperatur aufheizen. Öffne den Deckel und lege das Grillgut in den Bräter bzw. das Aluminiumschälchen. Schließe den Deckel und nutze die indirekte Hitze der äußeren Brenner zum langsamen Garen deiner Lebensmittel.

Verwendung des Seitenkochfelds

Verfahre zum Zünden des Seitenkochfelds genauso, wie bei den Edelstahlbrennern in der Grillkammer.

ACHTUNG: Den Deckel des Seitenkochfelds vor dem Zünden immer öffnen.

1. Den Regler für das Seitenkochfeld gedrückt gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis das Gas strömt.
2. Bis 5 zählen.
3. Regler auf „HI“ drehen, bis das Klicken der Piezo-Zündung zu hören ist.
4. Regler loslassen.

Zünden des Seitenkochfelds bei defekter Piezo-Zündung

1. Den Regler des Seitenkochfelds gegen den Uhrzeigersinn auf „HI“ drehen.
2. Mit einem Stabfeuerzeug das Seitenkochfeld manuell zünden.

Verwendung des Infrarot-Keramikbrenners

Der Brenner erhitzt einen mit kleinen Löchern perforierten Keramikstein. Die Energie wird vom Stein gespeichert, wodurch besonders hohe Temperaturen erreicht werden können.

1. Drehe den Stellknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis du das Gas ausströmen hörst.
2. Zähle bis 5 und zünde den Brenner, indem du den Stellknopf ein Stück weiterdrehst. Du hörst das „Klick“-Geräusch der Piezo-Zündung.
3. Sollte der Infrarot-Keramikbrenner nicht zünden, verfahre wie bei den Edelstahlbrennern.

Der Infrarot-Keramikbrenner lässt sich, genau wie ein üblicher Edelstahlbrenner, stufenlos regulieren.

Gasgrill ausschalten

1. Um den Grill auszuschalten, schließe das Ventil der Gasflasche.
2. Drücke alle Stellknöpfe am Grill und drehe sie im Uhrzeigersinn auf „OFF“.

GASGRILL REINIGEN

Reinigung nach jedem Gebrauch

Schließe den Deckel und stelle alle 4 Brenner auf „HI“. Lasse den Grill 15-30 Minuten ausbrennen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill aufsteigt. Schalte alle Brenner aus und drehe das Ventil der Gasflasche zu. Öffne den Grill und schrubbe die Roste mit einer Edelstahlbürste sauber.

Wenn der Grill vollständig abgekühlt ist, leere und säubere die Fettauffangschale und das Fettablaufblech.



Brand- und Explosionsgefahr

- Verwende keine brennbaren Reinigungsmittel.
- Entferne vor der Reinigung des Gasgrills die Gasflasche.
- Warte vor der Reinigung, bis der Gasgrill genügend abgekühlt ist.
- Reinige den Gasgrill nach jedem Gebrauch.
- Ziehe die Auffangschale heraus und entsorge das Fett umweltgerecht.
- Wische die Edelstahlflächen und Roste mit einem feuchten Lappen ab oder spüle sie heiß ab. Verwende bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel. Spüle mit Wasser nach und lass den Gasgrill vor dem nächsten Gebrauch vollständig trocknen. Behandle danach die Edelstahlflächen mit einem Edelstahlpflegemittel.
- Entferne Speisereste mit einer Bürste von den Brennern.
- Ist in Ausnahmefällen eine Düse verstopft, mache diese mit einer Düsennadel frei.
- Ist in Ausnahmefällen das Venturirohr (Gas-Mischrohr) verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.

PFLEGE VON GUSSROSTEN

Die Gussroste des Gasgrills sind emailliert. Diese Schicht schützt vor Flugrost und lässt Lebensmittel nicht am Rost kleben. Trotz dieser Schutzschicht können die Roste Fett und Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben. Darum empfiehlt es sich, auch diese Roste einzubrennen.

Gussroste einbrennen

Grillroste aus Gusseisen müssen eingebrannt werden, um das Metall vor Rost zu schützen und eine nicht haftende Oberfläche herzustellen. Das Einbrennen von Gusseisen kann in 3 einfachen Schritten durchgeführt werden:

1. Die Gusseisenroste mit warmem Wasser abwaschen und trockenwischen.
2. Die Grillroste vollständig einfetten bzw. einpinseln. Verwende dazu ein Fett mit einem hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren, z.B. Kokosfett, Kokosnussöl oder Erdnussöl.
3. Die Roste auf den Grill legen und auf höchster Temperatur bei geschlossenem Deckel 45 Minuten einbrennen lassen. Hierdurch wird das Fett dauerhaft in das Eisen eingebrannt und es entsteht eine schützende Patina.

PFLEGE UND REINIGUNG DES INFRAROT-KERAMIKBRENNERS

Der Keramikstein kann und muss nicht gereinigt werden. Fett und Fleischsäfte, die auf den Brenner tropfen, verbrennen. Eine Verfärbung des Steins und eingebrannte Stellen sind normal und beeinflussen die Leistung des Brenners nicht.



ACHTUNG: Der Keramikstein darf unter keinen Umständen mit Wasser und/oder Reinigungsmitteln behandelt werden. Sollte etwas durch das Schutzgitter fallen und nicht vollständig verbrennen, stelle den Brenner auf volle Hitze und lasse alle Rückstände ca. 10-15 Minuten verbrennen.

Achte darauf, dass nur unmariniertes/ungeöltes Grillgut auf den Keramikbrenner kommt. Säure- und salzhaltige Marinaden sowie Pfeffer können den Keramikstein beim Heruntertropfen über einen längeren Zeitraum beschädigen.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Nach dem Grillen solltest du den Grill direkt für das nächste Grillen vorbereiten. Lass den Grill auf voller Hitze mit geschlossenem Deckel freibrennen (ohne jegliches Grillgut), um Rückstände von Grillgut und Fett auf den Rosten zu verbrennen und anschließend durch Abbürsten zu beseitigen.

Gehe dazu folgendermaßen vor:

1. Alle Speisen vom Grillrost entfernen, den Grill auf höchste Stufe stellen und bei geschlossenem Deckel die Flammen 10-30 Minuten brennen lassen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill steigt.
2. Bei hartnäckigen Verschmutzungen die Gussroste umdrehen, sodass die benutzte Seite unten liegt.
3. Das Ventil am Gaszylinder abstellen (auf „OFF“ drehen), dann die Schalter am Grill auf „OFF“ drehen.
4. Nun den Grillrost mit einer langstieligen Edelstahlbürste säubern. Dabei die Bürste mit Grillhandschuhen oder Topflappen umfassen, da das Grillgerät noch sehr heiß ist.
5. Raps- oder Erdnussöl auf einen Lappen geben und Rost einreiben, um Flugrost vorzubeugen und die Patina beim nächsten Aufheizen zu erneuern.

Es empfiehlt sich, die dreckigen Stellen am Rand der Gussroste nach allen 2-3 Anwendungen nach dem Ausbrennen und Bürsten separat zu reinigen. Nimm hierfür die Roste aus dem Grill und schrubbe sie mit warmem Wasser (kein Spülmittel) und einem Drahtschwamm (Topfchwamm) vorsichtig sauber. Im Anschluss gründlich mit einem Tuch trockenreiben, einölen und wieder in den Grill einsetzen.

Wenn die Grillroste doch Rostflecken aufweisen sollten, die rostigen Flächen mit Stahlwolle abscheuern, bis jeglicher Rost vollständig entfernt ist. Gusseisen dann mit Wasser oder warmer Seifenlauge abwaschen, gut abtrocknen und den Einbrennvorgang wiederholen.

Im Winter die Gussroste nach Möglichkeit an einem trockenen Ort lagern.

Eine Grundreinigung des Grills sollte alle 3-4 Monate erfolgen. Das Ausbrennen, die Entleerung der Fettschale, die Reinigung des Fettbleches und die Säuberung der Roste sollten nach jedem Grillen erfolgen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner zünden nicht	Gasflasche ist leer	Neue Gasflasche anschließen
	Defekter Druckminderer	Druckminderer im Fachhandel überprüfen lassen
	Fremdkörper im Brenner	Brenner säubern
	Fremdkörper im Zündsystem oder Schlauch	Zündung und Schlauch säubern
Kleine Flamme oder Verpuffung im Brenner (knallendes oder fauchendes Geräusch)	Fremdkörper im Brenner	Brenner und Zündung säubern
	Zu viel Wind	Grill an einen windgeschützteren Ort schieben

Edelstahlbrenner wechseln

Finde heraus, welcher Brenner nicht mehr richtig funktioniert, indem du dir das Flammenbild anschaust. Sind ein oder mehrere Brenner defekt, wechsele die betroffenen Brenner wie folgt aus:

1. Entferne die Klemmfeder. Ziehe den Brenner leicht nach hinten und hebe den entsprechenden Brenner vorsichtig heraus.
2. Reinige oder ersetze den/die defekten Brenner. Setze die Brenner wieder ein und sichere sie mit der Klemmfeder.

GASGRILL AUFBEWAHREN

- Bewahre den Gasgrill in einem vor Frost geschützten und trockenen Raum auf. Schließe die Grillhaube und decke das Gerät ab, um es vor Verschmutzungen und Beschädigungen zu schützen.
- Eine Abdeckhaube (Cover) schützt deinen Grill das ganze Jahr gegen Witterung wie Regen, Hagel, Schnee, Wind und Frost.
- Schließe immer das Ventil der Gasflasche und bewahre diese außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nimm die Gussroste über die Wintersaison mit in Haus/Wohnung, um Flugrost vorzubeugen.
- Beachte zur Aufbewahrung auch die Hinweise im Abschnitt Sicherheitshinweise.

KUNDENSERVICE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich: 0800 270 70 27

E-Mail: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Produkt und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Informiere dich gegebenenfalls bei deinem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

TECHNICAL DATA

Power:	7 kW (2 main burners), 3.5 kW (infrared ceramic burner), 3 kW (side burner)
Size (W/H/D):	130 x 115 x 55 cm
Weight:	ca. 36 kg
Nominal heat input (HO) burner:	13.5 kW
Connected load burner:	982 g/h
Outlet pressure:	50 mbar
Gas type:	Butane (G30) and propane (G31)
Equipment:	2 stainless-steel burners, 1 infrared ceramic burner, 1 side burner, cast-iron grid, warming grid, lid thermometer, piezo ignition, swivel castors
Accessories:	hose and pressure reducer (50 mbar), spice and sauce holder, accessory hooks, bottle opener, smoke box box, rain cover

Subject to changes and potential errors concerning equipment features, technology, colors and design.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol warns of possible danger which may cause considerable damage to the device or serious injury to the operator.

SAFETY INFORMATION

Before the initial start-up, read the instruction manual carefully and keep it in a safe place.

INTENDED USE

The gas grill must only be operated outside.

General dangers



- **Danger** to children and persons with reduced ability to operate devices. This device is not intended for use by children and persons with reduced ability to operate devices. It must only be operated by persons capable of operating devices safely.
- **CAUTION:** Accessible parts can be very hot. Keep away from children.
- Do not make any modifications to the device.

UNPACKING THE DEVICE

Danger to children. Danger to life through suffocation/swallowing. Keep the packaging material out of reach of children. Immediately dispose of the material. Store small parts out of reach of children.

CONNECTING THE GAS SYSTEM



Danger of fire and explosion

- This gas grill may only be operated with a pressure regulator. The enclosed pressure regulator was set for operation with LPG in the factory.
- The gas hose may need to be replaced if corresponding national requirements require it.
- Make sure that there is no ignition source, open fire, or similar nearby when replacing the gas cylinder.

- Ask for advice when buying or renting the gas cylinder from a store.
- The device must be connected as described in this manual. Make sure the gas hose is not kinked or damaged.
- Carry out the leak test procedure as described in this instruction manual (see “Connecting the gas cylinder”) before starting up the grill for the first time. Always carry out a leak test.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



Risk of fire and explosion

- The device must be kept away from combustible material.
- Do not smoke while handling the gas system. Do not place down the gas cylinder near open fire.
- Do not move the device during operation.
- Use the gas grill outdoors only. Make sure that the gas grill is sheltered from the wind.
- Keep the grill away from moisture, spraying water, etc. and keep combustible as well as flammable materials out of reach.
- Set up the gas grill on a flat, stable and fire-resistant surface.
- Protect the gas cylinder from strong sunlight.
- Check the hose and pressure regulator for cracks and damage before each use. Do not use the gas grill if the pressure regulator, hose or cylinder is broken or leaking.
- Before each operation, check the burners for dirt and remove any dirt before operating the gas grill.
- Do not ignite the gas flame with an open flame. Use only the device’s piezo ignition for ignition.
- To protect against gas escaping accidentally, the cylinder valve on the gas cylinder should only be open while the gas grill is in operation. Close the cylinder valve immediately when you switch off the gas grill.
- Make sure the housing vents are not covered under any circumstances.
- The surfaces of the gas grill become very hot during operation. Warn bystanders and keep children away from the gas grill.
- Always wear protective gloves when operating the grill and handling hot components.
- Never leave the gas grill unattended during operation.

- Close the gas cylinder valve immediately in the event of malfunction or gas leak.
- Every time the position of the gas grill is changed, the gas cylinder valve must be closed and the cylinder removed from the gas hose to protect the regulator and the hose.
- Close the gas supply on the gas cylinder after use.
- The lid must always be open when the burner is ignited.

MAINTAINING THE GAS GRILL



Fire and explosion hazard

- The gas system may only be repaired and serviced by authorised specialist personnel. Do not make any changes to the gas grill or pressure regulator.
- Change the pressure regulator and hose after 10 years maximum, even if no external damage is noticeable. Make sure the pressure regulator is approved for the gas used and set to the correct outlet pressure (see specifications). A new hose may not be longer than 1.5 meters.

MEASURES IN CASE OF GAS ODOUR

- Close the gas supply, extinguish all open flames and open the lid.
- If the smell of gas is still present, keep away from the appliance and inform your gas supplier or the fire brigade.

FIRE-FIGHTING MEASURES

- Get people around you to safety! If possible, close the valve of the gas cylinder. Cool down the gas cylinder with water. While doing so, make sure you are safe. A spontaneous, explosive re-ignition is possible.
- In the case of fire, remove all compressed-gas containers from the fire-endangered area. Should this not be possible, protect the compressed-gas containers from becoming too hot through spraying with water or other suitable liquids.
- If grease fire should break out, try (if possible) to switch off the burners, close the lid until the fire is extinguished.
- **Caution:** Never try to extinguish an oil or grease fire with water.
- Keep away from the source of the fire and inform the fire brigade immediately.

FIRST AID MEASURES

Measures after inhalation of gas

- High concentrations may lead to suffocation. Possible symptoms are loss of mobility and loss of consciousness. The person affected does not notice suffocation. Low concentrations can lead to dizziness, headache, nausea and coordination disorders.
- Get the person affected into fresh air. Call a doctor or the ambulance. In case of breathing arrest, provide artificial respiration.

Measures after severe burns or scaldings

- There is an acute risk of hypothermia for the affected person. Call the emergency services immediately!
- In cases where clothes catch fire, extinguish flames immediately with water or a heavy blanket.
- In case of burns: leave clothing on.
- In case of scalding: remove clothing immediately.
- Cool down the affected parts of the body with cold water for at least 15 minutes until the pain eases.
- Cover the affected area with a sterile metalline burn dressing. Place the side of the dressing with the metalline (aluminium) coating onto the injured skin and fix it in place by lightly affixing a gauze or triangular bandage.
- Do not resort to using “home remedies” of any kind, i.e. ointments, powders, oils, disinfections etc!

Measures after mild burns or scalding

- In case of burns: only remove clothing if it is not stuck to the skin.
- In case of scalding: remove clothing immediately.
- Apply cold water to the affected area of the body for at least 15 minutes, until the pain eases.
- In cases where there is no blistering of the skin, allow smaller burns or scalding injuries to heal in the open air. Do not cover them with a plaster or bandage.

TRANSPORTATION INSTRUCTIONS



Risk of fire and explosion

- Wherever possible avoid transporting the gas cylinder in vehicles where the luggage compartment and driver's cab are not separated. The driver must be aware of the potential risks and know what to do in case of an accident or emergency.
- Transport the gas cylinder upright and in way that it is protected against falling or shifting.
- Ensure that the valve of the gas cylinder is closed and sealed.

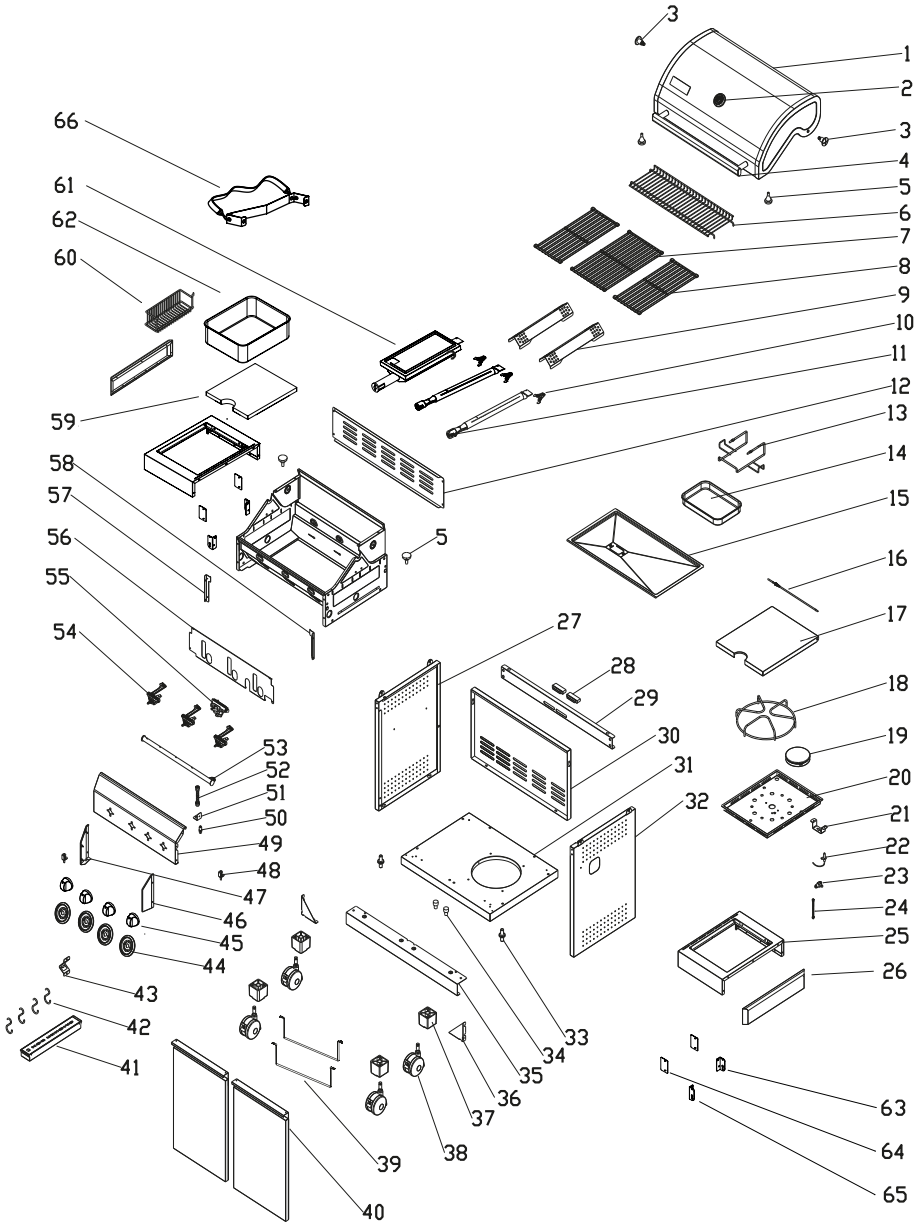
STORAGE INSTRUCTIONS



Risk of fire and explosion

- Store the gas cylinder out of reach of children.
- Keep the gas cylinder away from oxidizing gases and other substances that may cause combustion.
- Exhausting liquid gas weighs more than air and sinks to the floor. Do not store the gas cylinder in your house, below ground level (e.g. basement, underground garage) or at unventilated places exhausting gas could gather at.
- Protect the gas cylinder from direct sun and other heat sources. Store the gas cylinder at temperatures below 50 °C in a well-ventilated, shaded location protected against the weather.
- Store the gas cylinder upright and protected against falling over.
- The storing instructions applies to empty gas cylinders as well. These still contain residual liquid gas.


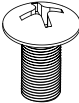
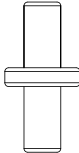
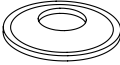
EQUIPMENT DELIVERED/ DESCRIPTION OF COMPONENTS



Ref.	Description	Quantity
1	Lid	1
2	Lid thermometer	1
3	Screw for lid hinge	2
4	Lid handle	1
5	Lid bumper	2
6	Warming grid	1
7	Cast-iron grid (middle)	1
8	Cast-iron grid (sides)	2
9	Flame distributor	2
10	Clamping spring	3
11	Stainless-steel burner	2
12	Back wall combustion chamber	1
13	Mounting grease drip tray	1
14	Grease drip tray	1
15	Grease drain plate	1
16	Strut cover side hob	1
17	Cover for side hob	1
18	Warmer side hob	1
19	Burner side hob	1
20	Lower plate side hob	1
21	Gas connection bracket side hob	1
22	Fuse cable side hob	1
23	Side hob igniter	1
24	Gas line side burner	1
25	Side table (right)	1
26	Cover side table (right)	1
27	Side panel base cabinet (left)	1
28	Door magnet	2
29	Lower cabinet strut	1
30	Rear panel base cabinet	1
31	Floor base unit	1
32	Side panel base cabinet (right)	1
33	Door spindle	2

Ref.	Beschreibung	Menge
34	Door stop	2
35	Strip for base unit	1
36	Reinforcement lower cabinet	2
37	Swivel castor mount	4
38	Swivel castor	4
39	Gas cylinder suspension	2
40	Door	2
41	Smoke box	1
42	Accessory hook	4
43	Bottle opener	1
44	Base control knob	4
45	Control knob (regulator)	4
46	Control panel aperture (right)	1
47	Control panel aperture (left)	1
48	Door hinge	2
49	Front control panel	1
50	Gas connection	1
51	Gas connection bracket	1
52	Corrugated pipe gas connection	1
53	Gas pipe	1
54	Main gas valve	3
55	Gas valve side hob	1
56	Insulation plate combustion chamber	1
57	Mounting plate control panel (left)	1
58	Mounting plate control panel (right)	1
59	Wooden cutting board	1
60	Spice and sauce holder	1
61	Infrared ceramic burner	1
62	Food container	1
63	Hinge for side table (right)	2
64	Side table holder	4
65	Hinge for side table (left)	2
66	Gas cylinder holder	1

Fastenings

A	B	C	D
 X 7 5-32"-32x12	 X 16 1-4"-20x12	 X 2	 X 4

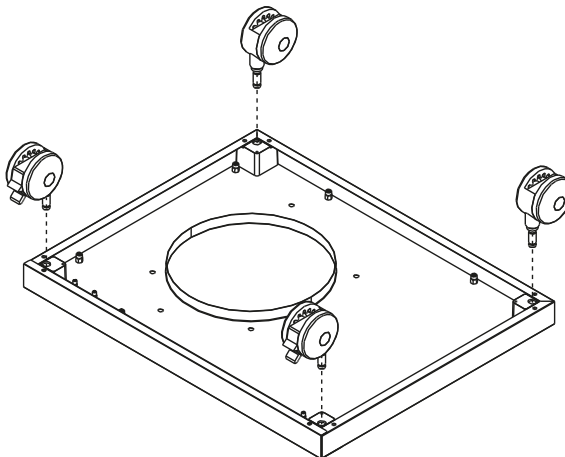
ASSEMBLING THE GAS GRILL



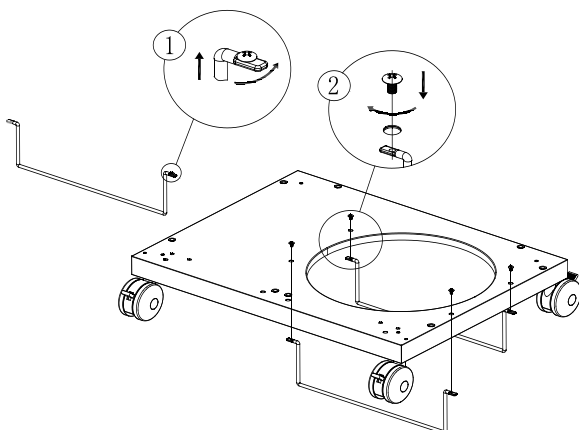
Danger of injury

The gas grill has several sharp edges. Wear protective gloves during assembly to prevent cuts. Before starting with the assembly, remove all packaging material and protective film from the component parts.

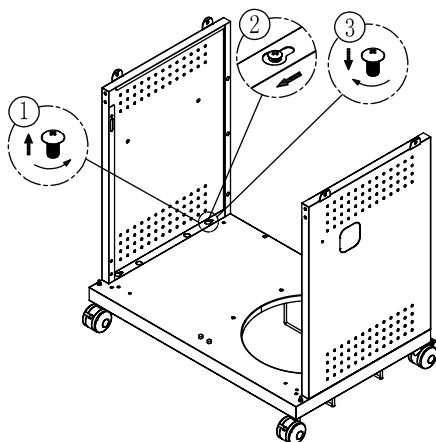
①



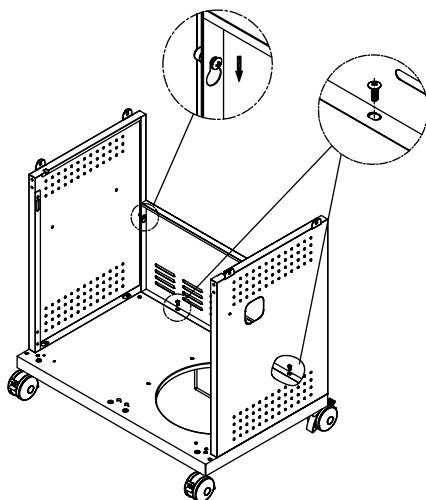
2



3

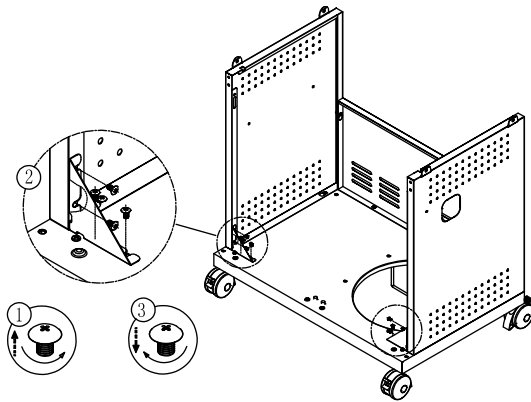


4

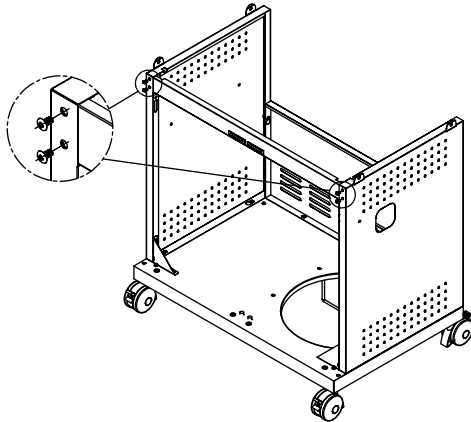


4 X B

5

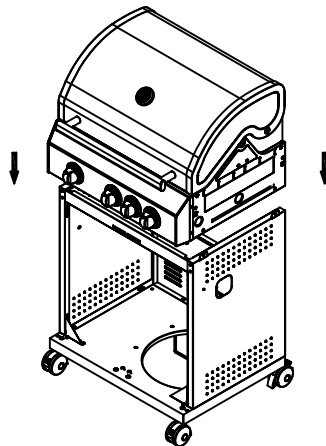


6

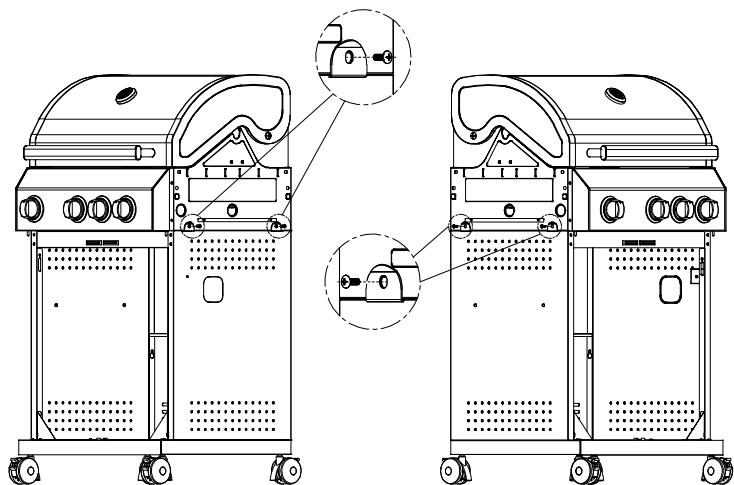


4 X A

7

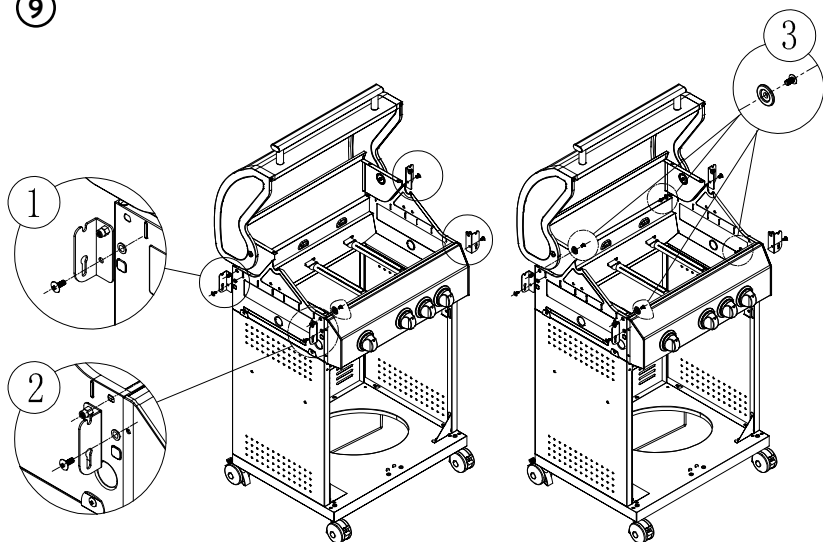


8



4 X B

9

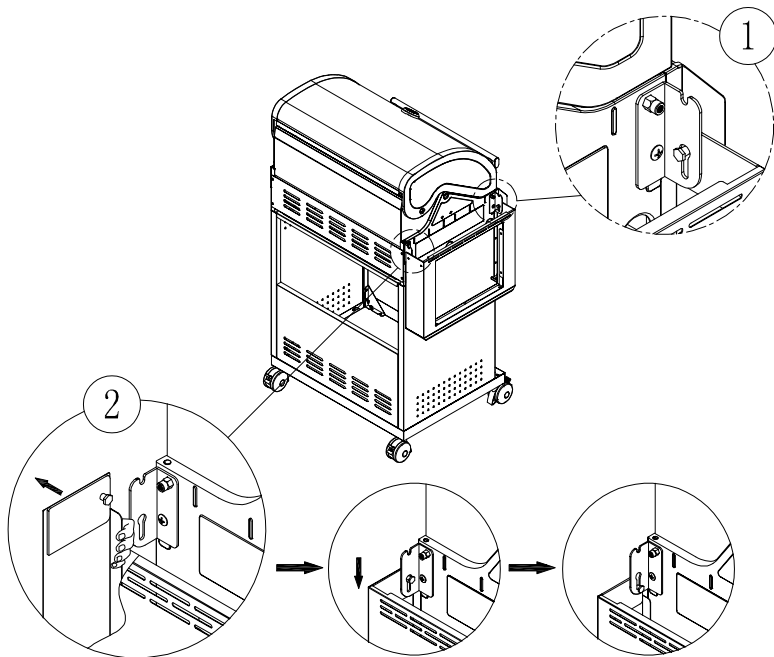


8 X B

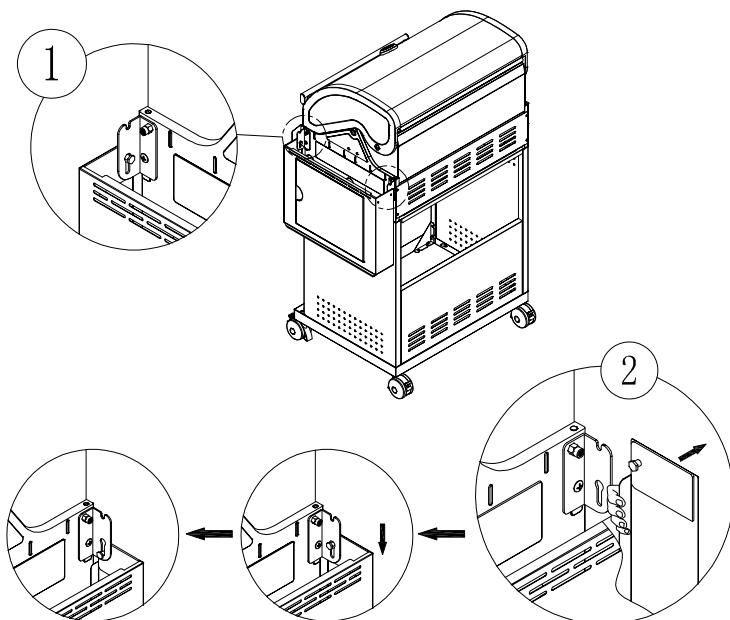


4 X D

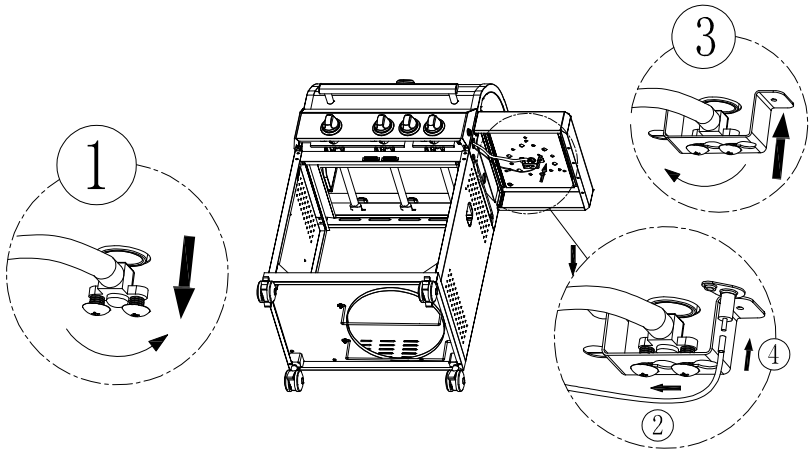
10



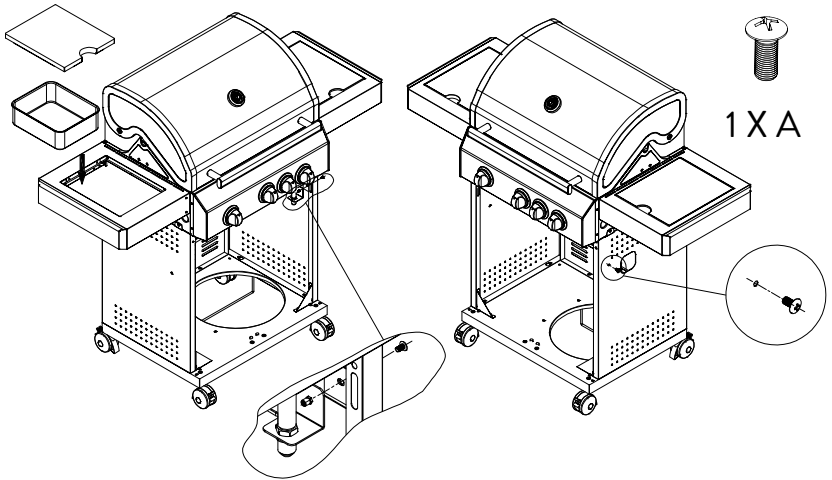
11



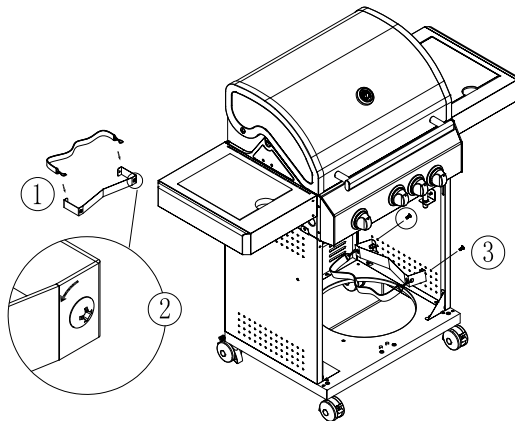
12



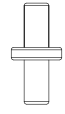
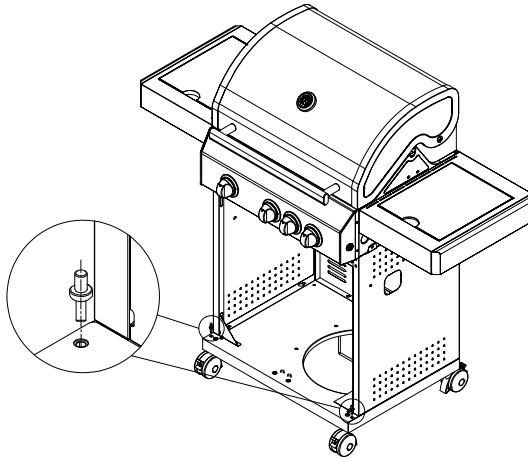
13



14

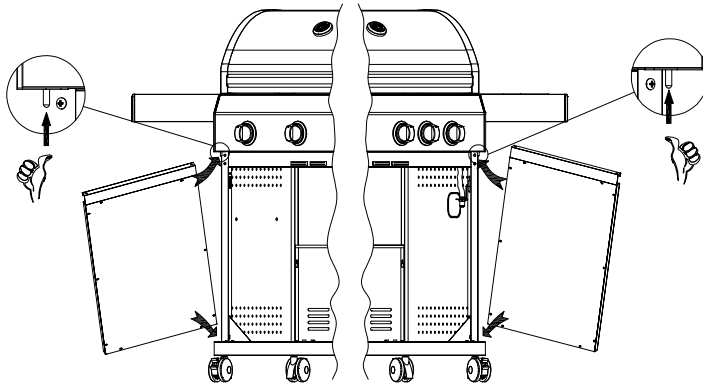


15

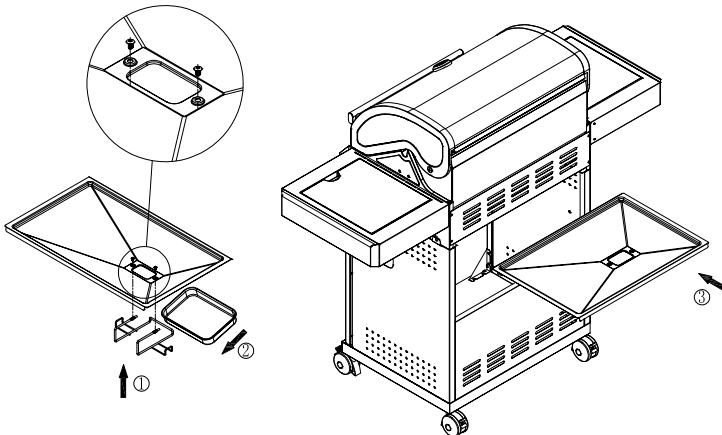


2 X C

16

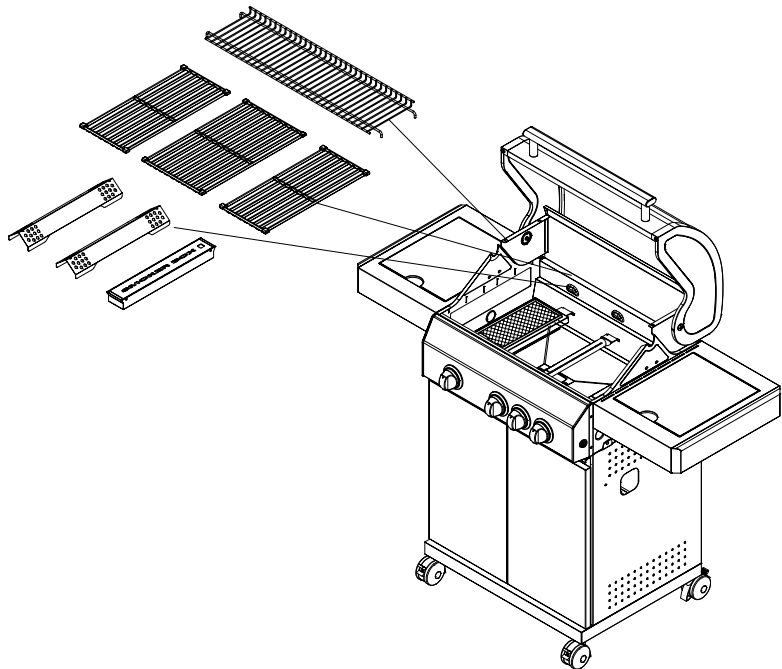


17

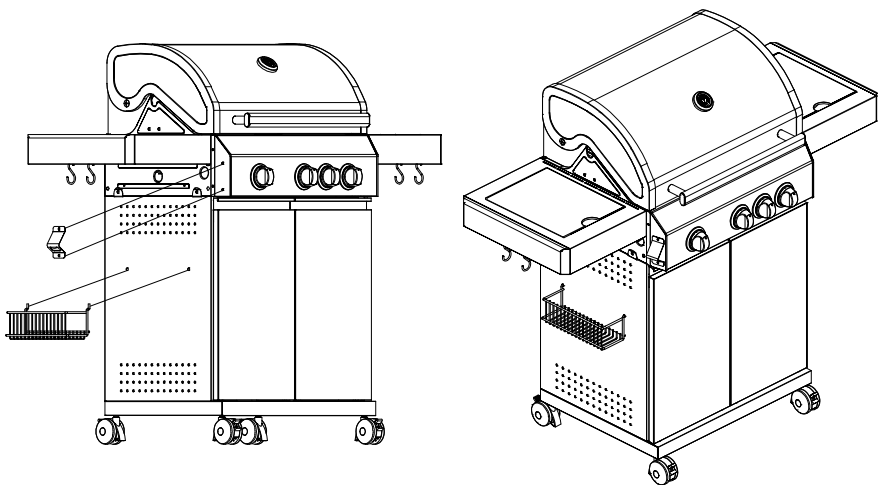


2 X A

18



19

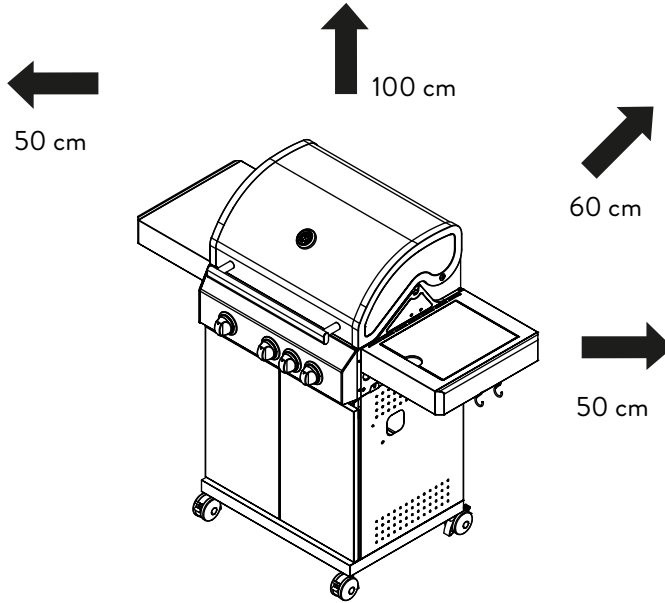


CAUTION: The grill generates heat. Never place the grill directly next to glass fronts, walls, plants, etc. The minimum distance to any kind of object is:

Back: 60 cm

Sides: 50 cm

Top: 100 cm



CONNECTING THE GAS CYLINDER

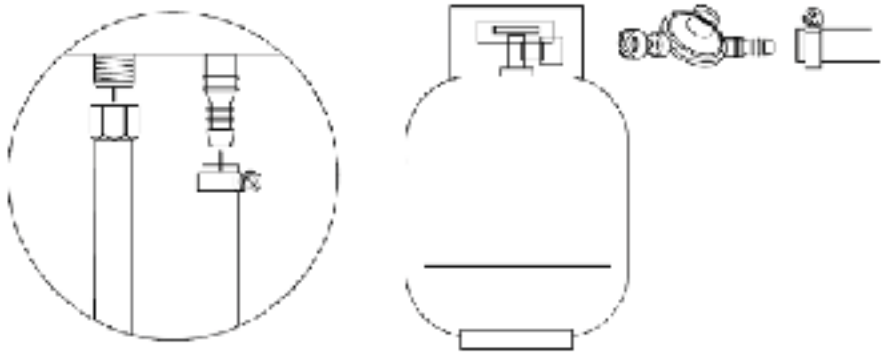


Fire and explosion hazard

The following parts are included in the delivery scope. They comply with the norms of the country the gas grill is delivered to:

- Gas hose (pre-assembled): CE-approved hose line of sufficient length (max. 1.5 m) allowing for assembly without any kinks.
- Pressure reducer (pre-mounted to the gas hose): Factory-adjusted and CE-approved pressure reducer in compliance with DIN EN 16129, max. 1.5 kg/h, operating pressure 50 millibar, compatible with the gas cylinder.

1. Twist off the protective cap from the screw connect to the gas grill. Screw the cap nut at the end of the hose onto the screw connect of the grill. Tighten the cap nut with a wrench.
2. Put the gas cylinder into the cabinet.
3. Screw the cap nut of the hose onto the pressurestat's screw connect and tighten that connection with a wrench.
4. Screw the cap nut of the pressurestat onto the screw connect of the gas cylinder. Tighten the cap nut with your hand. Do not use any tools to prevent the seal from damage.

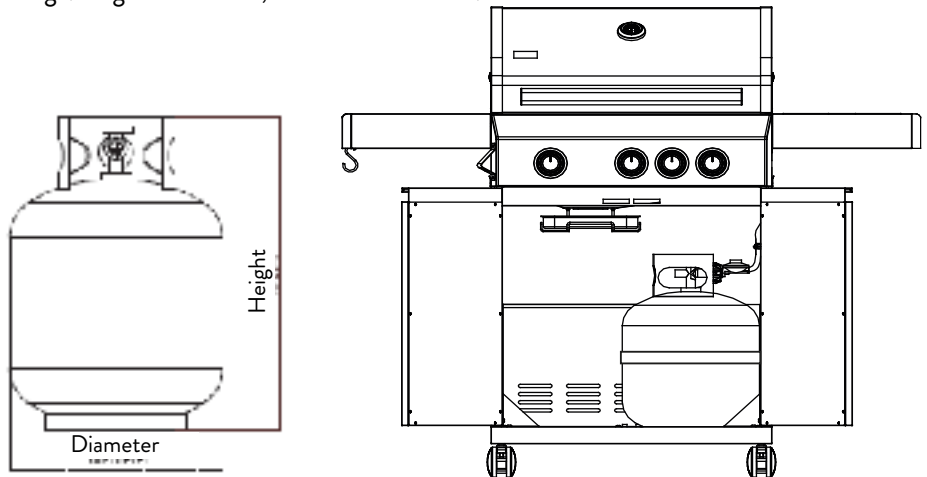


Gas cylinder sizes that may be operated and stored in the grill base:

5 kg (Height 420 mm, diameter 200 mm)

8 kg (Height 505 mm, diameter 229 mm)

11 kg (Height: 600 mm, diameter 300 mm)



LEAK TEST

- Use a commercially leak detection spray or paint brush and soapy water to check all connections (mixing ratio of soap to water 1:3).
- Open the valve of the gas cylinder. Bubbles will appear on all leaking points.
- Close the valve of the gas cylinder again.
- Tighten the nuts on both sides by hand again and repeat the leak test. If you still notice bubbles, close the gas valve and consult a specialist dealer.

Repeat the test every time you change the gas cylinder.

ENERGY-SAVING TIPS

1. Switch off the grill when you have finished barbecuing.
2. Only preheat the gas grill for 10 to 25 minutes depending on desired- and outdoor temperature with the lid closed (except for the first use).
3. It is not necessary to preheat the grill for longer than specified.



WARNING: Check the gas connections for breakages, wear or tear before use. Should you notice any of these, do not use the grill until the issues has been resolved.

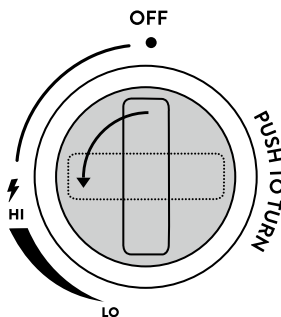
When replacing or unscrewing the gas cylinder, make sure there are no fire sources such as candles, electrical appliances, or cigarettes within reach. Always check to ensure the cylinder is properly closed.

OPERATING THE GAS GRILL

Before preparing food on the gas grill for the first time, clean the lid and the outer side of the fire box with a wet cloth to remove any residues from production and prevent them from burning in and let the burners run for 30 minutes without grilling anything. This way, preservation residues are removed. You don't need to worry if it results in a slight odour. This is harmless. Make sure the grill is adequately ventilated. Scrub the cast iron grates with a stainless-steel brush afterwards. The inside color of the grill may change slightly. This is a natural process.

IGNITING THE GAS GRILL

1. Open the lid.
2. Turn all control knobs clockwise to the “OFF” position.
3. Connect the pressure regulator to the gas cylinder.
4. Open the gas cylinder valve and use a leak detection spray or soapy water to check for leaks between the gas pressure regulator and the gas cylinder.
5. You can light the burners independently.
6. Press and hold down one of the knobs while turning it anticlockwise to the “HI” position. You will hear a “click” sound and the burner should ignite. If it does not ignite right away, repeat this step 3 to 4 times.
7. **Warning:** If the burner does not ignite after repeated attempts, turn



- the knob clockwise to the “OFF” position and close the gas cylinder valve. Wait 5 minutes and then start again from step 4.
8. Once you have ignited the burner, repeat steps 6 and 7 with the other knob to ignite the second burner.
 9. Adjust the heat by turning the control knob to the desired setting between the highest (“HI”) and lowest (“LO”) levels.

Preparing the gas grill for grilling indirectly

Warning! Pull out the cold grate and place a casserole or an aluminium bowl on top of the infrared ceramic burner. Put the grate back in.

While grilling indirectly the infrared ceramic burner is not in use. The casserole or bowl prevents that juices of meat and marinades drip on the ceramic burner and damage it.

Ignite both stainless steel burners (left and right burner) and let the grill heat up with closed lid to the desired temperature. Open the lid and put the grilling ingredients on the cold and covered infrared ceramic burner. Close the lid and use the indirect heat of the outer burners for slowly cooking your ingredients.

Using the side hob

To light the side hob, proceed exactly as with the stainless-steel burners in the cooking chamber.

CAUTION: Always open the side hob's lid before lighting.

1. Keep the switch for the side hob pressed and move it counterclockwise until gas is flowing.
2. Count to 5.
3. Move the switch to “HI” until you hear the clicking noise of the piezo ignition.
4. Release the switch.

Lighting the side hob when the piezo ignition is defective.

1. Keep the switch for the side hob pressed and move it counterclockwise to “HI”.
2. Light the side burner manually with a stick lighter.

Using the infrared ceramic burner

The burner heats up a ceramic brick perforated with little holes. The ceramic brick stores the energy, making particularly high temperatures possible.

This way, you can easily make your steaks and burger patties super crisp without affecting the core temperature.

1. Press the switch and turn it counterclockwise until you can hear the gas flowing in.
2. Count to 5 and light the burner by turning the switch until you hear the clicking noise of the piezo ignition.
3. If the burner does not ignite, proceed exactly as with the stainless-steel burners.

The ceramic burner is continuously variable, just like a standard stainless-steel burner.

Switching off the gas grill

1. To turn off the gas grill, move the switch to “OFF” in clockwise direction.
2. Close the valve of the gas cylinder and move all switches clockwise to the “OFF” position.

CLEANING THE GAS GRILL

Cleaning after each use

Close the lid and set all three burners to “HI”. Let the grill burn down 15-25 minutes until no more smoke is emitted. Turn off all burners and close the valve of the gas cylinder. Open the grill and scrub away any residue with a stainless steel brush.

Once the grill has cooled down, empty and clean the grease trap and tray.



Fire and explosion hazard

- Do not use any flammable cleaning agents.
- Remove the gas cylinder before cleaning the gas grill.
- Wait until the grill has cooled down completely before cleaning.
- Clean the grill after each use.
- Remove the grease trap and dispose the grease in an environmentally friendly manner.
- Wipe the stainless-steel surfaces and grates using a wet cloth or clean it with hot water. If necessary, use a mild detergent. Rinse with water and allow the gas grill to dry completely before the next use. Next, polish the stainless-steel surfaces with a stainless-steel cleaning agent.
- Use a brush to remove food particles from the burners.
- If in exceptional cases one of the nozzles is blocked, use a jet needle to clean it.
- If in exceptional cases the Venturi tube (gas-mixing pipe) is blocked, use a needle or pipe cleaner to clean it.

MAINTENANCE OF THE CAST IRON GRILL GRATES

The grill grates are enamelled. This layer protects against rust and prevents food from sticking to the grates. Despite this protective layer, the grates can absorb and release grease and moisture. It is therefore advisable to let the grates burn-in as well.

Burning-in the grill grates

Cast iron grill grates must be given some time to burn in to protect the metal from rust and enable a non-stick surface. The burn-in process of cast iron can be performed in 3 simple steps:

1. Clean the cast iron grates with warm soapy water, rinse well, and wipe dry.
2. Grease the grill grates completely. Use a fat with a high content of saturated fatty acids, e.g. coconut oil or lard.
3. Place the grates onto the grill, close the lid, and burn them in for 45 minutes on the highest setting. This way, the fat is burned into the cast iron permanently creating a protecting patina.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE INFRARED CERAMIC BURNER

The ceramic brick cannot be cleaned. Fat and meat juices dripping onto the ceramic brick will combust. Hence, staining of the brick and baked-on residues are normal and do not affect the burner's performance.



WARNING: Under no circumstances shall the ceramic brick be cleaned with water and/or detergents. If something falls through the protective grid and is not burnt completely, adjust the burner to the highest heat possible and let all residues combust for 10-15 minutes.

Make sure to only cook non-marinated grillables on the ceramic brick. Salty and acidic marinades or pepper may damage the ceramic brick when dripping down during cooking over long periods of time.

REGULAR MAINTENANCE

After barbecuing, prepare the gas grill for the next use. With the lid closed, let the grill self-clean on the highest setting (without grillables) to burn food residues or fat on the grates and remove it afterwards with a brush.

Follow the procedure below to do this:

1. Remove all grilled food from the grill and set the grill to maximum heat with the lid closed. Let it burn freely for 10 to 30 minutes until no more smoke comes out of the grill.
2. For tough stains, turn the cast iron grates such that the used side faces the bottom.
3. Close the gas cylinder valve (rotate to “OFF”) and subsequently turn the control knobs to the “OFF” position.
4. Next, use a long-handled brass wire brush to clean the grill. Make sure to wear grilling gloves or potholders since the grill is still very hot.
5. Pour some rapeseed or sunflower oil on a cloth and rub it on the grates to prevent rust.

It is recommended that you clean the dirty spots on the edge of the cast iron grates separately every 2-3 times you use the grill. Here, you should first let the grill burn freely and then clean it using a wire brush. To clean the dirty spots on the edges, remove the grates from the grill and scrub them carefully under warm water (no detergent) using a wire sponge (pot sponge). Afterwards, use a cloth to dry them thoroughly, apply some oil, and place them back into the grill.

If the grates are rusty, scrub the rusty surfaces with steel wool until you have completely removed all the rust. Next, wash the grates with water or warm soapy water, dry properly, and repeat the burning-in process.

If possible, store the cast iron grates in a dry place during winter.

General cleaning of the grill should be done every 3–4 months. You should let the grease residues burn, empty the grease trap, and clean the grease tray and grates every time you use the grill.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The burners do not ignite	Gas cylinder is empty	Connect a new gas cylinder
	Pressure reducer is defective	Have the pressure reducer checked by a specialist
	Foreign object in the burner	Clean the burner
	Foreign object in ignition system or hose	Clean ignition system and hose
Low flame or deflagration in the burner (popping or hissing noise)	Foreign object in the burner	Clean burner and igniter

Replace stainless-steel burners

If one or more burners are defective, replace the affected burners as follows:

1. Remove the clamping spring. Pull the burner back slightly and carefully lift out the corresponding burner.
2. Clean or replace the defective burner(s). Put the burners back in the reverse order and secure the burners with the clamping spring.

STORING THE GAS GRILL

- Store the gas grill in a dry room protected against freezing. Close the cap and cover the device to protect it against dirt and damage.
- A cover protects the grill against weather conditions such as rain, hail, snow,

wind or frost all year round.

- Always close the gas cylinder valve and keep it out of the reach of children.
- Bring the cast iron into the house/flat during the winter season to prevent rust.
- Also observe the instructions for storage in the safety instructions section.

CUSTOMER SERVICE

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Free hotline for Germany/Austria only: 0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*

*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de

DISPOSAL/RECYCLING



Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability. If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home.

You must dispose the device at a respective place for recycling of electronic devices. With correct disposal and recycling you contribute to preserving the environment.

IMPRESSUM

Aufbau- und Bedienungsanleitung 3-Brenner Gasgrill Fred Deluxe
mit Infrarot-Keramik-Brenner und Seitenbrenner

Art-Nr.: 941045

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright © BURNHARD

Eine Marke der Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf, Germany

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: info@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes
wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich:

Free hotline for Germany/Austria:

0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*

*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de



BURNHARD