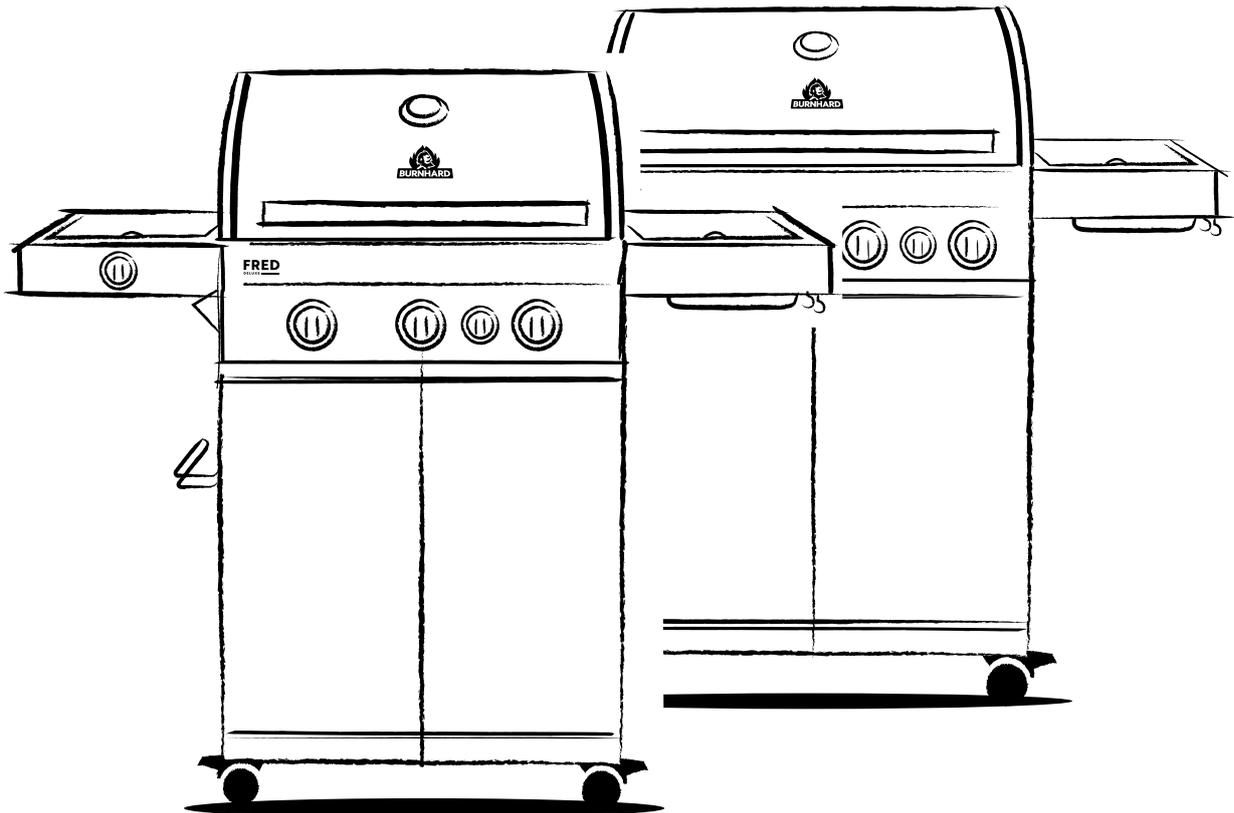




BURNHARD



**3-BRENNER GASGRILL FRED
4-BRENNER GASGRILL BIG FRED
6-BRENNER GASGRILL FAT FRED**

DELUXE

**3-BURNER GAS GRILL FRED DELUXE • 4-BURNER GAS GRILL BIG FRED DELUXE •
6-BURNER GAS GRILL FAT FRED DELUXE**

GASGRILL: FRED DELUXE, BIG FRED DELUXE, FAT FRED DELUXE

| | |
|--------------------------------|----|
| Sicherheitshinweise | 4 |
| Technische Daten | 8 |
| Lieferumfang/Teilebeschreibung | 10 |
| Gasgrill aufbauen | 19 |
| Gasflasche anschliessen | 32 |
| Erste Inbetriebnahme | 34 |
| Gasgrill betreiben | 34 |
| Gasgrill reinigen | 37 |
| Regelmäßige Wartung | 40 |
| Fehlerbehebung | 40 |
| Gasgrill aufbewahren | 41 |
| Kundenservice | 42 |
| Entsorgung/Umweltschutz | 42 |
| Konformitätserklärung | 42 |

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

VERWENDUNGSZWECK

Der Gasgrill darf ausschließlich im Freien verwendet werden. Betreibe den Grill niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich. Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen nicht verändert werden.

SYMBOLERKLÄRUNG



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

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. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, Geräte sicher zu bedienen.

- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen und dem Verlust des Gewährleistungsanspruches führen.

GASGRILL 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 Druckminderer betrieben werden. Der beiliegende Druckminderer 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.
- Lasse dich beim Kauf oder Mieten der Gasflasche im Fachhandel beraten.
- Schließe das Gerät wie in dieser Anleitung beschrieben an. 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

- Nur im Freien verwenden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Achte während des Wechsels der Gasflasche darauf, dass sich keine brennbaren Materialien sowie Kinder oder Haustiere in der Nähe befinden.
- 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 niemals beim Umgang mit der Gasanlage. Stelle die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer ab.
- Achte darauf, dass der Gasgrill windgeschützt steht.
- Halte den Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. sowie elektrischen Kabeln fern.
- Halte mit dem Grill einen Mindestabstand von 1,5 m zu allen brennbaren Materialien und 7,5 m zu allen brennbaren Flüssigkeiten ein.
- Stelle den Gasgrill auf einer ebenen, stabilen und feuerfesten Fläche auf.
- Schütze die Gasflasche vor starker Sonneneinstrahlung.
- Prüfe den Schlauch und den Druckminderer vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen. Nimm den Gasgrill nicht in Betrieb, wenn Druckminderer, Schlauch, Regleinheiten oder Gasflasche defekt oder undicht sind.
- Prüfe die Brenner vor jedem Betrieb auf Verschmutzungen und entferne diese, bevor du den Gasgrill in Betrieb nimmst.
- Sollten sich die Drehregler nicht einwandfrei nutzen lassen, kontaktiere den Kundenservice.
- Entzünde die Gasflamme nicht mit einer offenen Flamme. Benutze zum Zünden die Piezozündung des jeweiligen Brenners.
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Flaschenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn der Gasgrill in Betrieb ist. Drehe das Ventil der Gasflasche 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 Betriebes sehr heiß. Warne umstehende Personen und halte Kinder und Haustiere vom Gasgrill fern.
- Beuge dich beim Zünden oder Betreiben niemals über den offenen Grill.
- Trage immer Schutzhandschuhe, sobald der Gasgrill in Betrieb ist und die Temperatur der heißen Bauteile die Umgebungstemperatur um 50 °C übersteigt.
- Lasse 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 zuge dreht und die Gasflasche zum Schutz des Druckminderers und der Schlauchleitung vom Gasschlauch abgeschraubt werden.
- Schließe nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Der Deckel muss beim Entzünden der Brenner immer geöffnet sein.
- Reinige den Grill, insbesondere die Fettauffangschale, regelmäßig, um Fettreste zu entfernen und einem Fettbrand vorzubeugen.

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 Druckminderer vor.
- Tausche Druckminderer und Schlauch nach spätestens 10 Jahren aus, auch wenn keine äußerlichen Schäden erkennbar sind.
- Eine regelmäßige Routineinspektion der Gasanlage sollte mindestens einmal pro Jahr durchgeführt werden, um einen möglichen Verschleiß, eine Verschlechterung oder eine Beschädigung festzustellen, die ein Ausströmen von Gas verursachen könnte.
- Achte darauf, dass der Druckminderer für das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe TECHNISCHE DATEN) eingestellt ist.
- Ein neuer Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein. Jeder neue Druckregler und Schlauch muss EN 16129, EN 16436-1 und den nationalen Vorschriften entsprechen.

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.
- Führe einen Lecktest, wie in dieser Anleitung beschrieben, durch.

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.
- Entferne im Brandfall gefüllte Druckgasbehälter aus dem brandgefährdeten Bereich. Ist dies nicht möglich, bewahre die Druckgasbehälter durch das Besprühen mit Wasser o. ä. geeigneten Mitteln aus geschützter Stellung vor zu starker Erhitzung.
- 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.** Benutze hierfür immer die dafür vorgesehenen Brandlöschmittel wie Fettbrand-Feuerlöscher und/oder Branddecke. Informiere dich hierfür separat bei einem Fachhändler.
- Halte Abstand vom Brandherd und informiere unverzüglich die Feuerwehr.

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 Verrutschen 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.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss der Zylinder abgetrennt werden. Setze die Schutzkappe des Zylinders wieder auf, nachdem er vom Gerät getrennt wurde.
- Der Gaszylinder muss außerhalb des Grill-Unterschanks gelagert werden.
- Die Lagerung des Gerätes in Innenräumen ist nur zulässig, wenn der Zylinder abgetrennt und aus dem Gerät entfernt wurde. Wenn das Gerät für eine bestimmte Zeit nicht benutzt wird, sollte es in seiner Originalverpackung und in einer trockenen, staubfreien Umgebung gelagert werden.

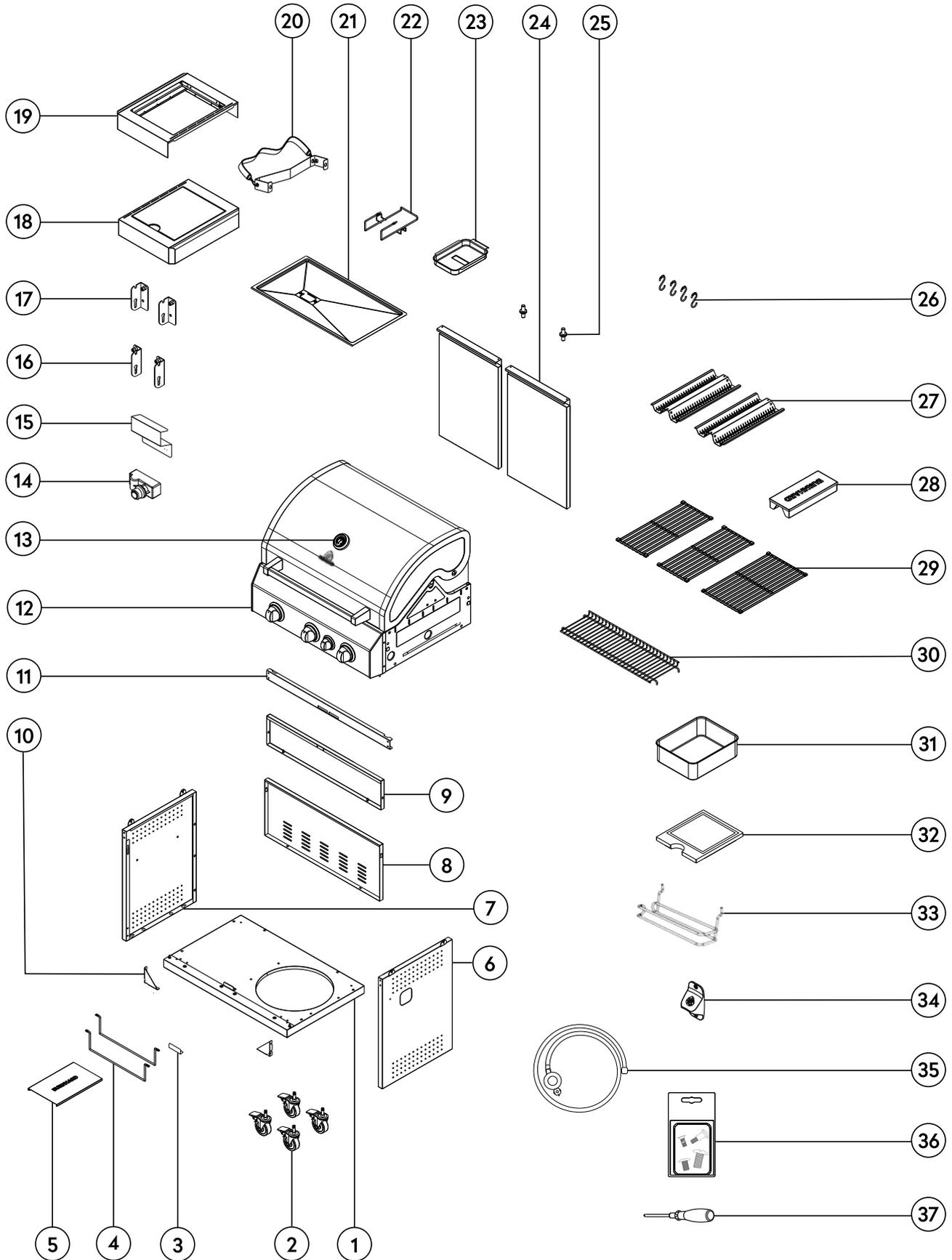
TECHNISCHE DATEN

| | FRED DELUXE - 945518, 945521 | BIG FRED DELUXE - 945528, 945531 | FAT FRED DELUXE - 945534, 945537 |
|--|--|--|--|
| Leistung | Insgesamt 16,7 kW: 2x Hauptbrenner mit 3,5 kW 1x Infrarot-Keramikbrenner mit 3,5 kW 1x Infrarot-Keramikheckbrenner mit 3,2 kW, 1x Seitenkochfeld mit 3 kW | Insgesamt 20,2 kW: 3x Hauptbrenner mit 3,5 kW 1x Infrarot-Keramikbrenner mit 3,5 kW 1x Infrarot-Keramikheckbrenner mit 3,2 kW, 1x Seitenkochfeld mit 3 kW | Insgesamt 27,2 kW: 4x Hauptbrenner mit 3,5 kW 2x Infrarot-Keramikbrenner mit 3,5 kW 1x Infrarot-Keramikheckbrenner mit 3,2 kW, 1x Seitenkochfeld mit 3 kW |
| Maße | 130 x 118 x 55 cm | 140 x 118 x 55 cm | 160 x 118 x 55 cm |
| Gewicht | Ca. 49,5 kg | Ca. 55 kg | Ca. 66 kg |
| Nennwärmebelastung (Hs) Brenner | 16,7 kW | 20,2 kW | 27,2 kW |
| Anschlusswert Brenner | 1215 g/h | 1470 g/h | 1979 g/h |
| Ausgangsdruck | 50 mbar | | |
| Gasdüsendgröße | Hauptbrenner, Infrarot-Keramikbrenner: 0,81 mm Infrarot-Keramikheckbrenner: 0,79 mm, Seitenkochfeld: 0,75 mm | | |
| Gasart | Butan (G30) und Propan (G31) | | |
| Geräteklasse | I3B/P(50) | | |
| Ausstattung | 2 Edelstahlbrenner, 1 Infrarot-Keramikbrenner, 1 Infrarot-Keramikheckbrenner, 1 Seitenkochfeld, 3 Grillroste, 1 Warmhalterost Deckelthermometer, Piezozündung, 4 Schwenkrollen | 3 Edelstahlbrenner, 1 Infrarot-Keramikbrenner, 1 Infrarot-Keramikheckbrenner, 1 Seitenkochfeld, 3 Grillroste, 1 Warmhalterost Deckelthermometer, Piezozündung, 4 Schwenkrollen | 4 Edelstahlbrenner, 2 Infrarot-Keramikbrenner, 1 Infrarot-Keramikheckbrenner, 1 Seitenkochfeld, 4 Grillroste, 1 Warmhalterost Deckelthermometer, Piezozündung, 4 Schwenkrollen |
| Zubehör | Gasschlauch und Druckminderer (50 mbar), Gastronormbehälter, Schneidebrett mit Saftrille Küchenrollenhalter, Zubehörhaken, Flaschenöffner, Smoker Box, Abdeckhaube | | |

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

LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG

FRED DELUXE

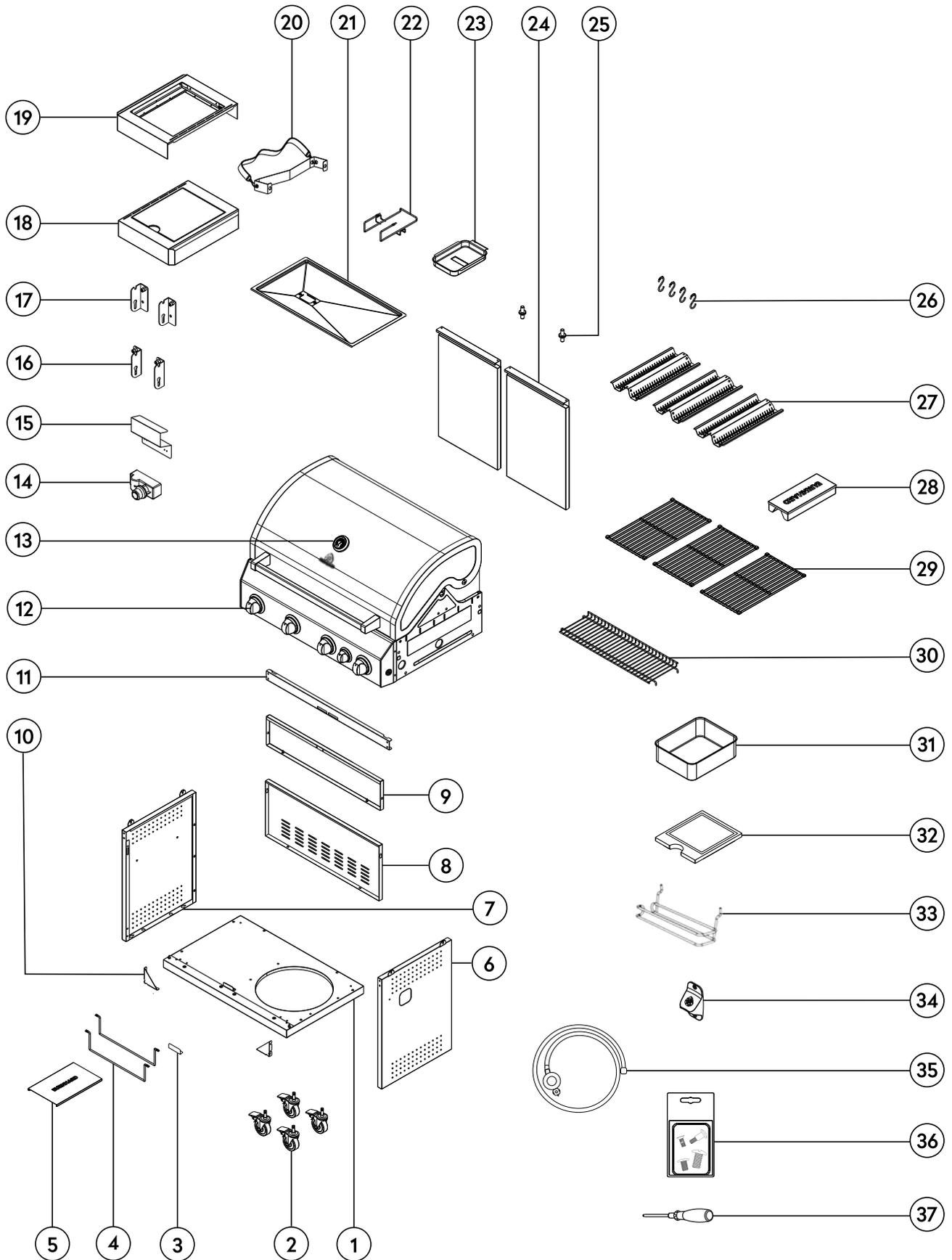


| Teilenummer | Bezeichnung | Menge | Paket-Nummer |
|-------------|----------------------------------|-------|--------------|
| 1 | Bodenplatte | 1 | 2 |
| 2 | Schwenkrolle | 4 | 2 |
| 3 | Türstopper | 1 | 2 |
| 4 | Strebe Halterung Gasflasche | 2 | 2 |
| 5 | Bodenplatte für Gasflasche | 1 | 2 |
| 6 | Seitenwand rechts | 1 | 2 |
| 7 | Seitenwand links | 1 | 2 |
| 8 | Rückwand unten | 1 | 2 |
| 9 | Rückwand Mitte | 1 | 2 |
| 10 | Verstärkung Unterschrank | 2 | 2 |
| 11 | Magnetleiste Unterschrank | 1 | 1 |
| 12 | Grillkammer-Einheit | 1 | 1 |
| 13 | Deckelthermometer | 1 | 1 |
| 14 | Zündautomat | 1 | 1 |
| 15 | Kabelführung | 1 | 2 |
| 16 | Halterung für Seitentisch rechts | 2 | 2 |
| 17 | Halterung für Seitentisch links | 2 | 2 |
| 18 | Seitentisch rechts | 1 | 1 |
| 19 | Seitenkochfeld | 1 | 1 |
| 20 | Haltegurt Gasflasche | 1 | 2 |
| 21 | Fettaulaufblech | 1 | 2 |
| 22 | Halter für Fettauffangschale | 1 | 1 |
| 23 | Fettauffangschale | 1 | 1 |
| 24 | Tür | 2 | 2 |
| 25 | Türpin (Befestigung C) | 2 | 1 |
| 26 | Zubehörhaken | 4 | 2 |
| 27 | Flammenverteiler (Flavor Bars) | 2 | 2 |
| 28 | Smoker Box | 1 | 2 |
| 29 | Grillrost | 3 | 3 |
| 30 | Warmhalterost | 1 | 1 |
| 31 | Gastronormbehälter | 1 | 1 |
| 32 | Schneidebrett | 1 | 2 |
| 33 | Küchenrollenhalter | 1 | 1 |
| 34 | Flaschenöffner magnetisch | 1 | 2 |
| 35 | Gasschlauch inkl. Druckregler | 1 | 1 |
| 36 | Schraubenset | 1 | 1 |
| 37 | Schraubendreher | 1 | 2 |

BEFESTIGUNGEN

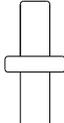
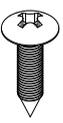
| A | B | C | D |
|---|---|--|---|
| <p>x 9</p>  <p>5/32-32</p> | <p>x 22</p>  <p>1/4-20</p> | <p>x 2</p>  | <p>x 4</p>  <p>Nur bei FRED Black Edition</p> <p>x 1</p>  |

BIG FRED DELUXE

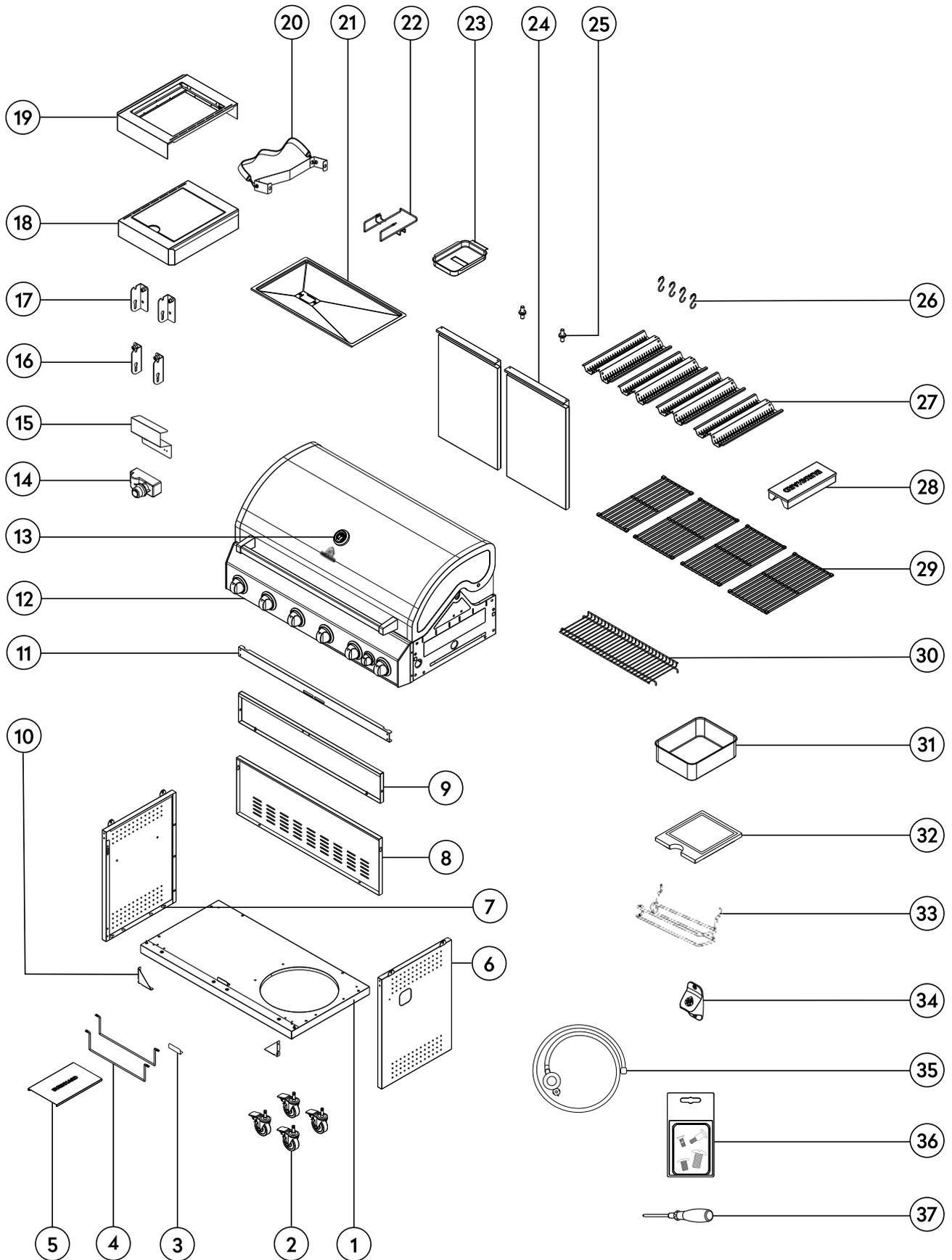


| Teilenummer | Bezeichnung | Menge | Paket- Nummer | Unterpaket- Nummer |
|-------------|----------------------------------|-------|------------------|-----------------------|
| 1 | Bodenplatte | 1 | 2 | - |
| 2 | Schwenkrolle | 4 | 2 | 2.5 |
| 3 | Türstopper | 1 | 2 | 2.3 |
| 4 | Strebe Halterung Gasflasche | 2 | 2 | 2.3 |
| 5 | Bodenplatte für Gasflasche | 1 | 2 | 2.6 |
| 6 | Seitenwand rechts | 1 | 2 | 2.2 |
| 7 | Seitenwand links | 1 | 2 | 2.2 |
| 8 | Rückwand unten | 1 | 2 | - |
| 9 | Rückwand Mitte | 1 | 2 | - |
| 10 | Verstärkung Unterschrank | 2 | 2 | 2.3 |
| 11 | Magnetleiste Unterschrank | 1 | 2 | - |
| 12 | Grillkammer-Einheit | 1 | 1 | - |
| 13 | Deckelthermometer | 1 | 1 | - |
| 14 | Zündautomat | 1 | 1 | - |
| 15 | Kabelführung | 1 | 2 | 2.3 |
| 16 | Halterung für Seitentisch rechts | 2 | 2 | 2.3 |
| 17 | Halterung für Seitentisch links | 2 | 2 | 2.3 |
| 18 | Seitentisch rechts | 1 | 1 | 1.1 |
| 19 | Seitenkochfeld | 1 | 1 | 1.1 |
| 20 | Haltegurt Gasflasche | 1 | 2 | 2.3 |
| 21 | Fettaufblech | 1 | 2 | 2.7 |
| 22 | Halter für Fettauffangschale | 1 | 2 | 2.3 |
| 23 | Fettauffangschale | 1 | 2 | 2.7 |
| 24 | Tür | 2 | 2 | 2.1 |
| 25 | Türpin (Befestigung C) | 2 | 2 | - |
| 26 | Zubehörhaken | 4 | 2 | 2.3 |
| 27 | Flammenverteiler (Flavor Bars) | 3 | 2 | 2.6 |
| 28 | Smoker Box | 1 | 2 | 2.4 |
| 29 | Grillrost | 3 | 3 | - |
| 30 | Warmhalterost | 1 | 1 | - |
| 31 | Gastronormbehälter | 1 | 1 | 1.1 |
| 32 | Schneidebrett | 1 | 2 | - |
| 33 | Küchenrollenhalter | 1 | 2 | 2.3 |
| 34 | Flaschenöffner magnetisch | 1 | 2 | 2.4 |
| 35 | Gasschlauch inkl. Druckregler | 1 | 1 | - |
| 36 | Schraubenset | 1 | 2 | - |
| 37 | Schraubendreher | 1 | 2 | 2.3 |

BEFESTIGUNGEN

| A | B | C | D |
|---|---|--|---|
| <p>x 9</p>  <p>5/32-32</p> | <p>x 22</p>  <p>1/4-20</p> | <p>x 2</p>  | <p>x 4</p>  <p>Nur bei FRED Black Edition</p> <p>x 1</p>  |

FAT FRED DELUXE

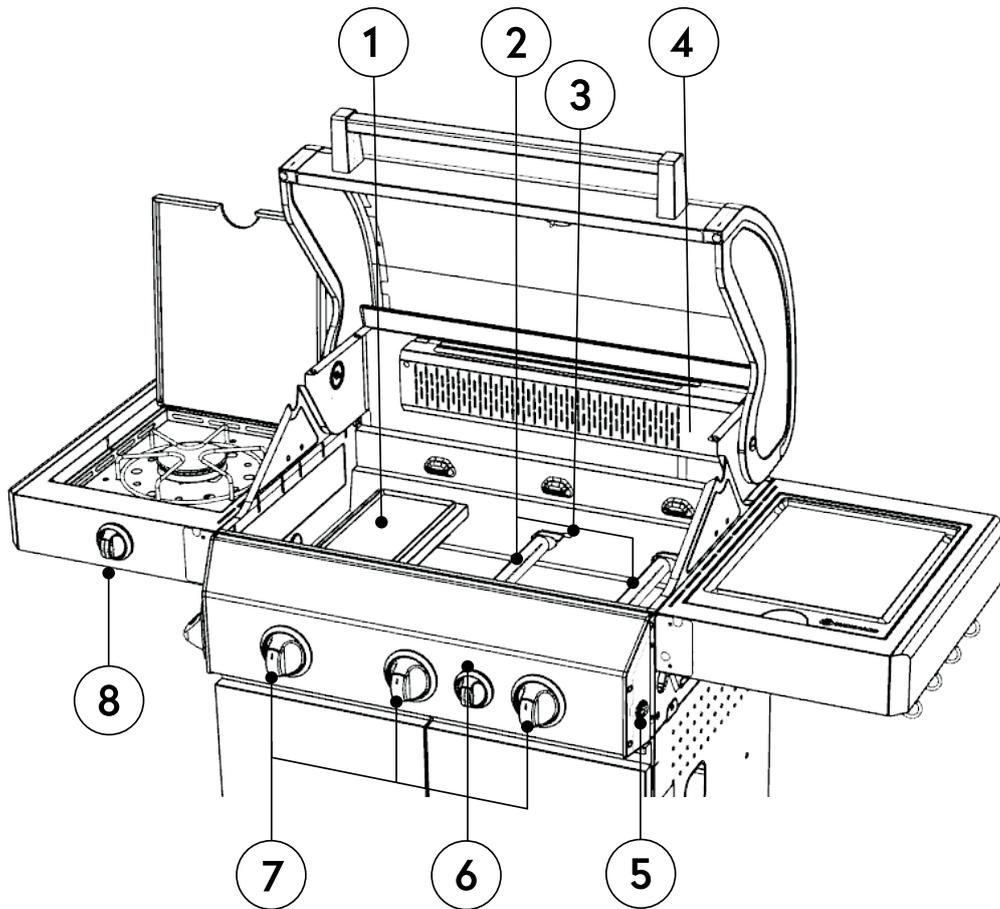


| Teilenummer | Bezeichnung | Menge | Paket-Nummer |
|-------------|----------------------------------|-------|--------------|
| 1 | Bodenplatte | 1 | 1 |
| 2 | Schwenkrolle | 4 | 1 |
| 3 | Türstopper | 1 | 1 |
| 4 | Strebe Halterung Gasflasche | 2 | 1 |
| 5 | Bodenplatte für Gasflasche | 1 | 1 |
| 6 | Seitenwand rechts | 1 | 1 |
| 7 | Seitenwand links | 1 | 1 |
| 8 | Rückwand unten | 1 | 1 |
| 9 | Rückwand Mitte | 1 | 1 |
| 10 | Verstärkung Unterschrank | 2 | 1 |
| 11 | Magnetleiste Unterschrank | 1 | 1 |
| 12 | Grillkammer-Einheit | 1 | 1 |
| 13 | Deckelthermometer | 1 | 1 |
| 14 | Zündautomat | 1 | 1 |
| 15 | Kabelführung | 1 | 1 |
| 16 | Halterung für Seitentisch rechts | 2 | 1 |
| 17 | Halterung für Seitentisch links | 2 | 1 |
| 18 | Seitentisch rechts | 1 | 1 |
| 19 | Seitenkochfeld | 1 | 1 |
| 20 | Haltegurt Gasflasche | 1 | 1 |
| 21 | Fettablaufblech | 1 | 1 |
| 22 | Halter für Fettauffangschale | 1 | 1 |
| 23 | Fettauffangschale | 1 | 1 |
| 24 | Tür | 2 | 1 |
| 25 | Türpin (Befestigung C) | 2 | 1 |
| 26 | Zubehörhaken | 4 | 1 |
| 27 | Flammenverteiler (Flavor Bars) | 4 | 1 |
| 28 | Smoker Box | 1 | 1 |
| 29 | Grillrost | 4 | 2 |
| 30 | Warmhalterost | 1 | 1 |
| 31 | Gastronormbehälter | 1 | 1 |
| 32 | Schneidebrett | 1 | 1 |
| 33 | Küchenrollenhalter | 1 | 1 |
| 34 | Flaschenöffner magnetisch | 1 | 1 |
| 35 | Gasschlauch inkl. Druckregler | 1 | 1 |
| 36 | Schraubenset | 1 | 1 |
| 37 | Schraubendreher | 1 | 1 |

BEFESTIGUNGEN

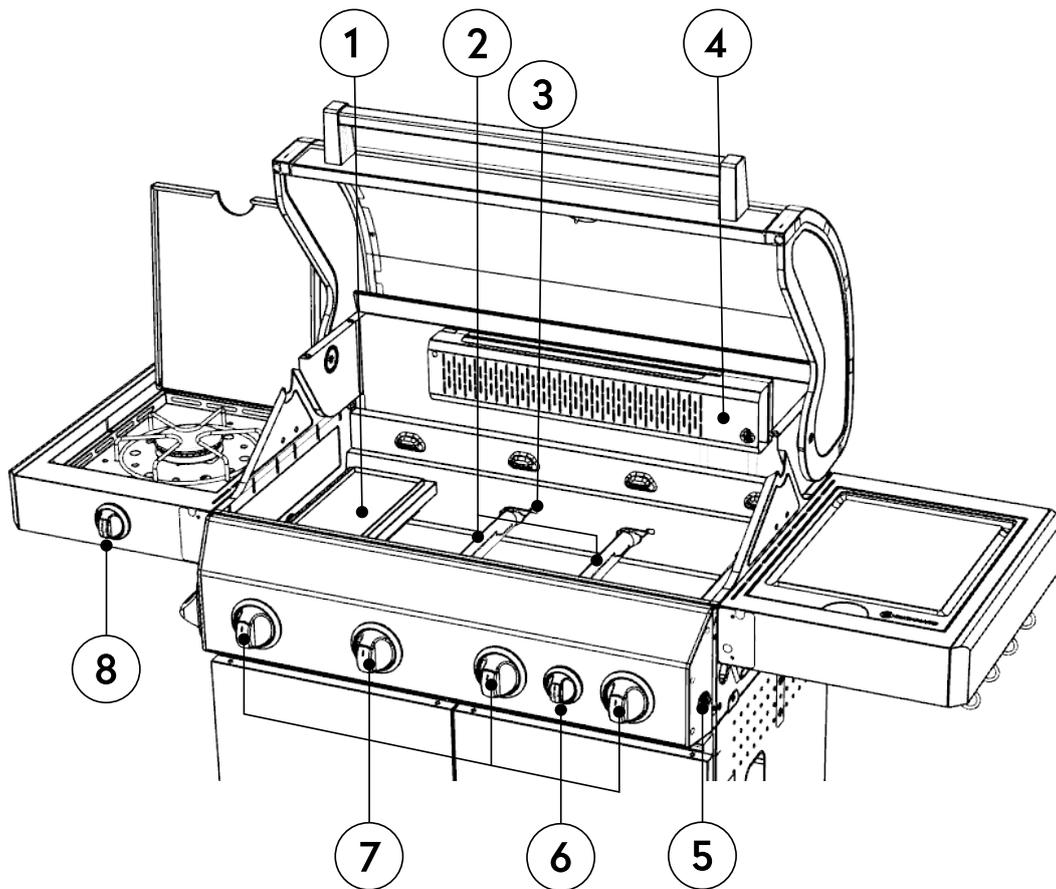
| A | B | C | D |
|---|---|--|---|
| <p>x 9</p>  <p>5/32-32</p> | <p>x 22</p>  <p>1/4-20</p> | <p>x 2</p>  | <p>x 4</p>  <p>Nur bei FRED Black Edition</p> <p>x 1</p>  |

FRED DELUXE GRILLKAMMEREINHEIT



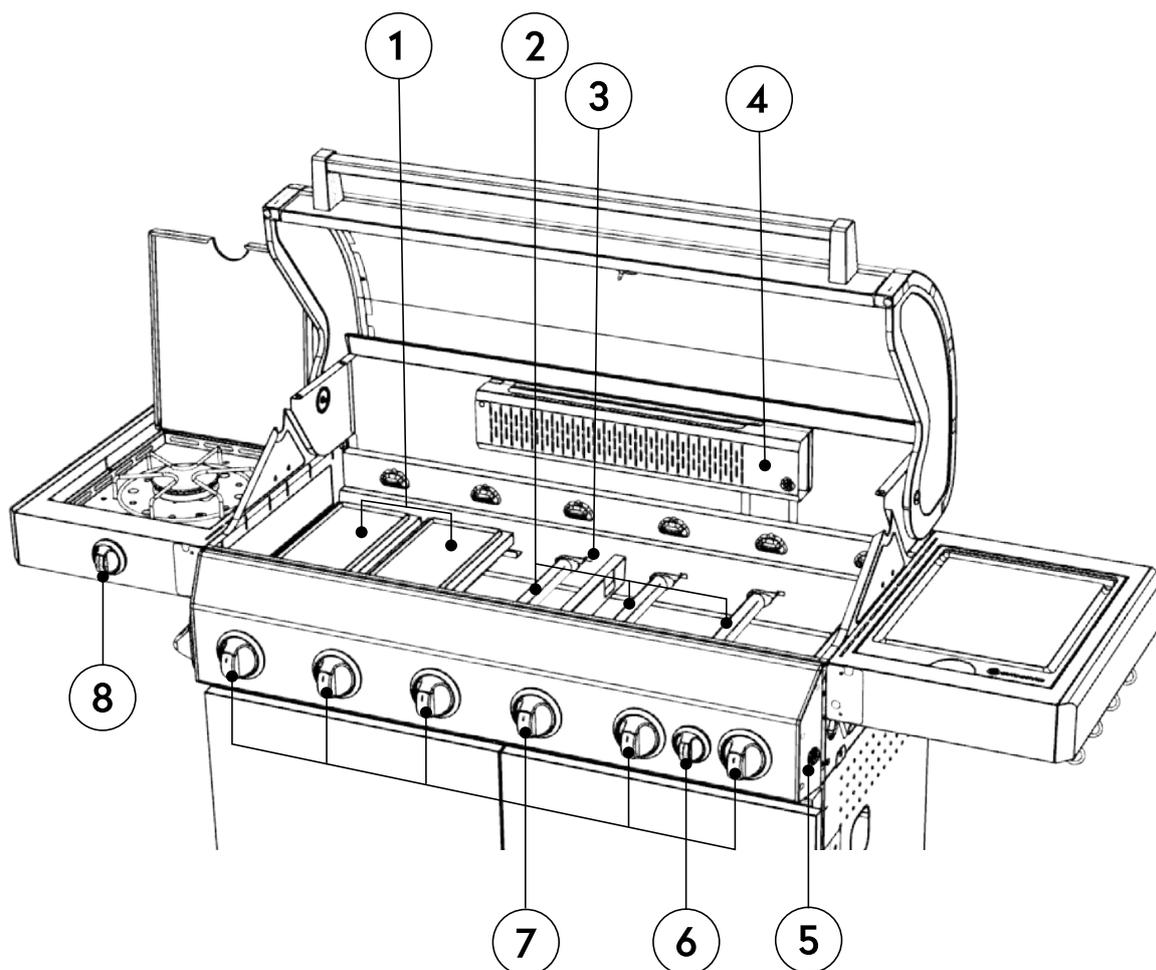
| Teilenummer | Bezeichnung | Menge |
|-------------|------------------------------------|-------|
| 1 | Infrarot-Keramikkbrenner | 1 |
| 2 | Brenner | 2 |
| 3 | Brennersicherung | 3 |
| 4 | Infrarot-Keramikheckbrenner | 1 |
| 5 | Zünder für Heckbrenner | 1 |
| 6 | Drehregler Heckbrenner | 1 |
| 7 | Drehregler Brenner/Keramikkbrenner | 3 |
| 8 | Drehregler Seitenkochfeld | 1 |

BIG FRED DELUXE GRILLKAMMEREINHEIT



| Teilenummer | Bezeichnung | Menge |
|-------------|-----------------------------------|-------|
| 1 | Infrarot-Keramikbrenner | 1 |
| 2 | Brenner | 3 |
| 3 | Brennersicherung | 4 |
| 4 | Infrarot-Keramikheckbrenner | 1 |
| 5 | Zünder für Heckbrenner | 1 |
| 6 | Drehregler Heckbrenner | 1 |
| 7 | Drehregler Brenner/Keramikbrenner | 4 |
| 8 | Drehregler Seitenkochfeld | 1 |

FAT FRED DELUXE GRILLKAMMEREINHEIT



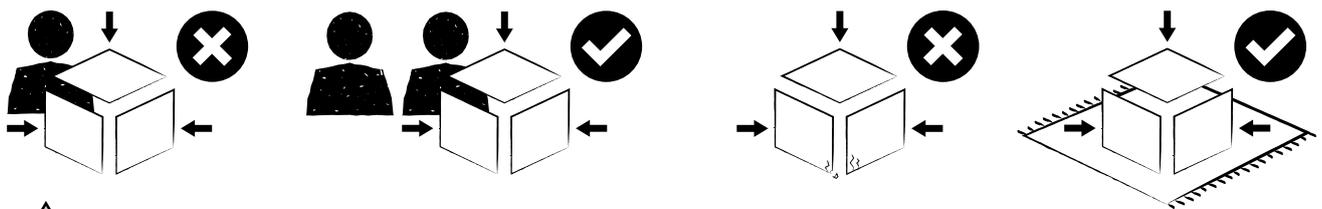
| Teilenummer | Bezeichnung | Menge |
|-------------|------------------------------------|-------|
| 1 | Infrarot-Keramikkbrenner | 2 |
| 2 | Brenner | 4 |
| 3 | Brennersicherung | 6 |
| 4 | Infrarot-Keramikheckbrenner | 1 |
| 5 | Zünder für Heckbrenner | 1 |
| 6 | Drehregler Heckbrenner | 1 |
| 7 | Drehregler Brenner/Keramikkbrenner | 6 |
| 8 | Drehregler Seitenkochfeld | 1 |

GASGRILL AUFBAUEN

Beachte: Die Anleitung zeigt schematisch den Aufbau anhand von Modell Big FRED und gilt für alle Modelle:



Achtung: Baue den Grill mit 2 Personen auf. Benutze für den Aufbau eine Unterlage.



Verletzungsgefahr

ACHTUNG: Achte darauf, deinen Grill entsprechend der folgenden Anleitung richtig zusammenzubauen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen. Wenn du Fragen zur Montage oder zum Betrieb hast, wende dich an unseren Kundenservice.

Der Gasgrill kann teilweise scharfe Kanten aufweisen. Trage während der Montage Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen vorzubeugen.

Entferne vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien von den Einzelteilen. Beachte auch den Styroporschutz unterhalb der Brennkammer. Prüfe alle Bauteile auf Vollständigkeit und/oder Mängel. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, nimm sofort Kontakt mit uns auf (siehe Rückseite).

Prüfe nach der Montage alle Bauteile, Verschraubungen und Verbindungen. Stelle sicher, dass alle Kabel ordnungsgemäß angebracht sind und die Brenner an der Rückseite des Kontrollpanels fest an den Düsen sitzen. Falls nicht, löse die Brennersicherung am jeweiligen Brennerkopf und positioniere diesen neu.

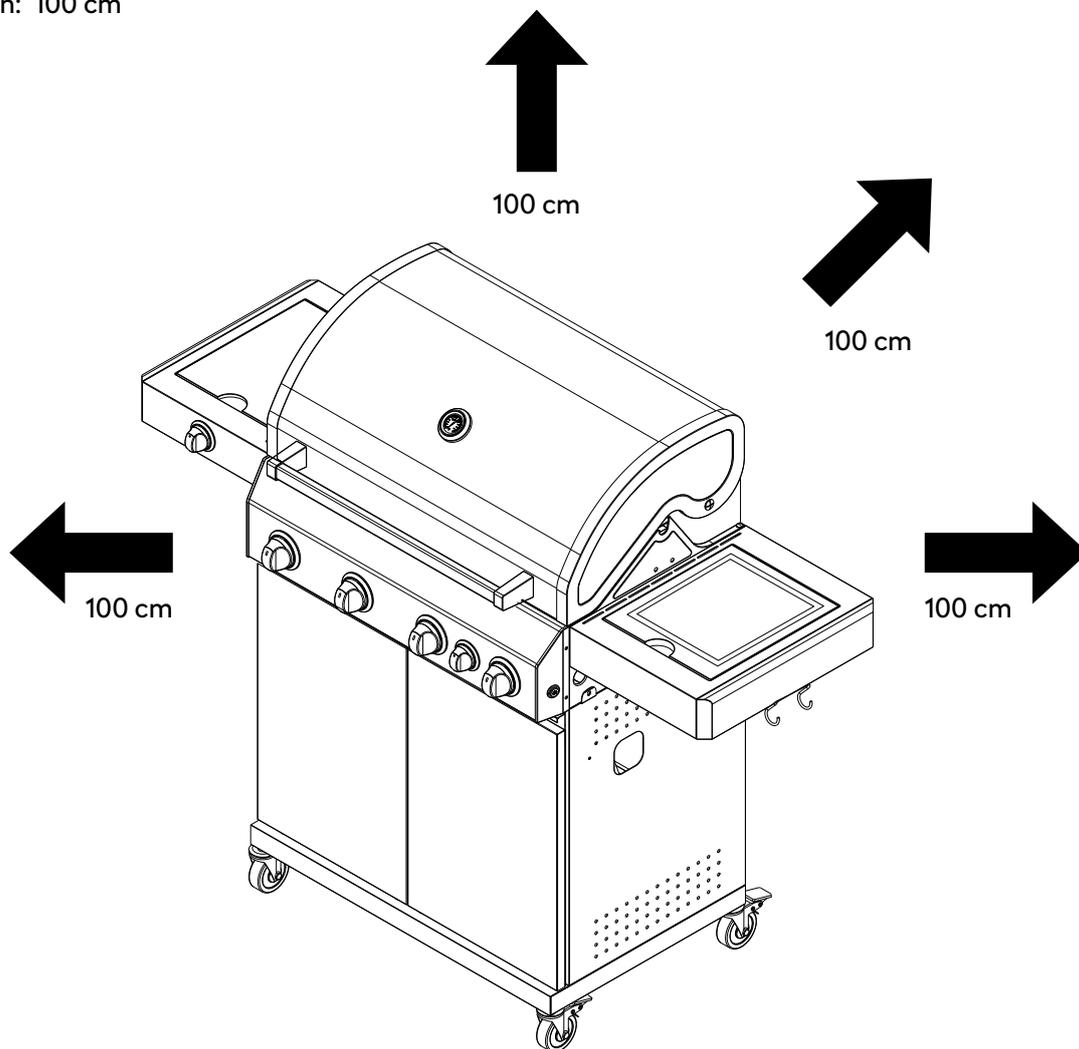
Tip: Schneide den Karton mit der enthaltenen Brennkammer jeweils an der Kante auf. So sparst du dir, die Brennkammer herausheben zu müssen und kannst den Karton als Aufbauunterlage verwenden. Studiere die Aufbauanleitung zunächst aufmerksam und starte dann.

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: 100 cm

Zur Seite: 100 cm

Nach oben: 100 cm

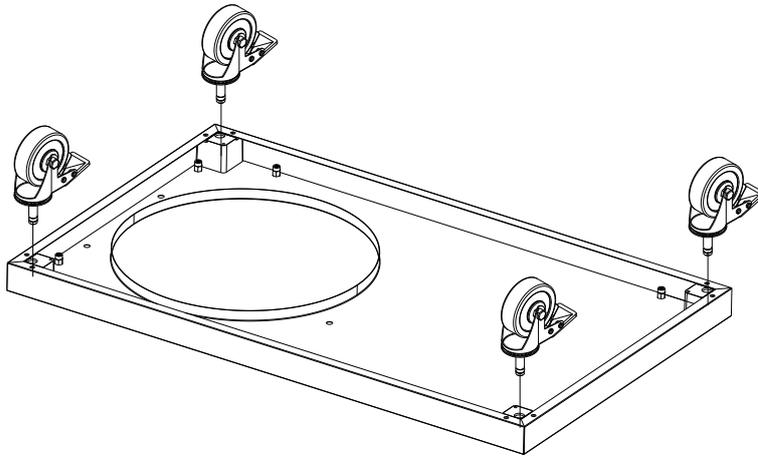


First things first: Stell dein Lieblingsgetränk kalt!

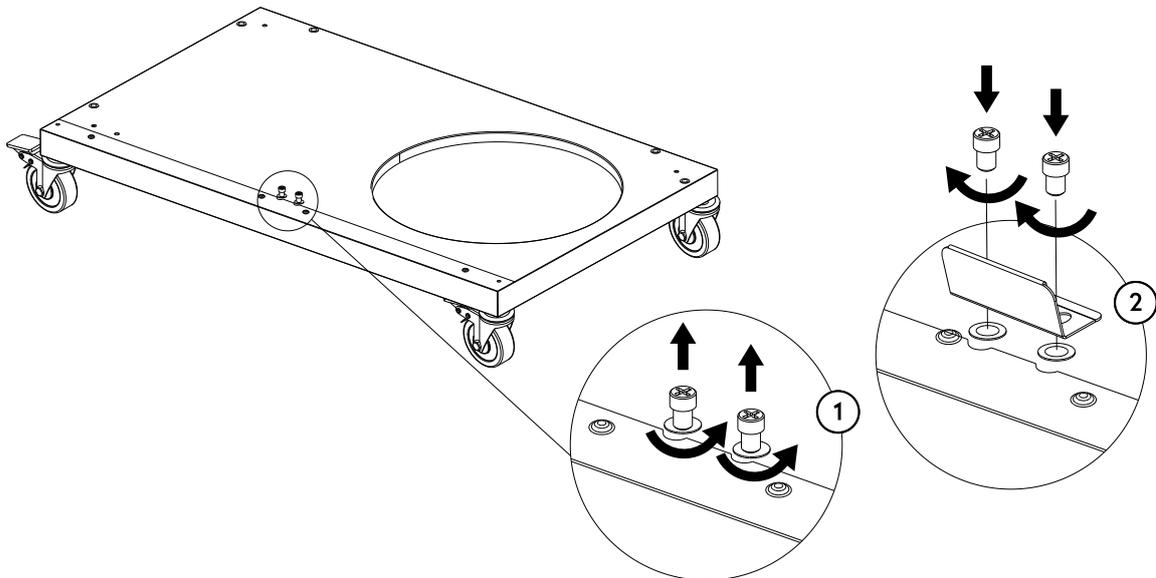


Hilfe gefällig? Scan den QR-Code und sieh dir unsere Aufbau-Videos an.

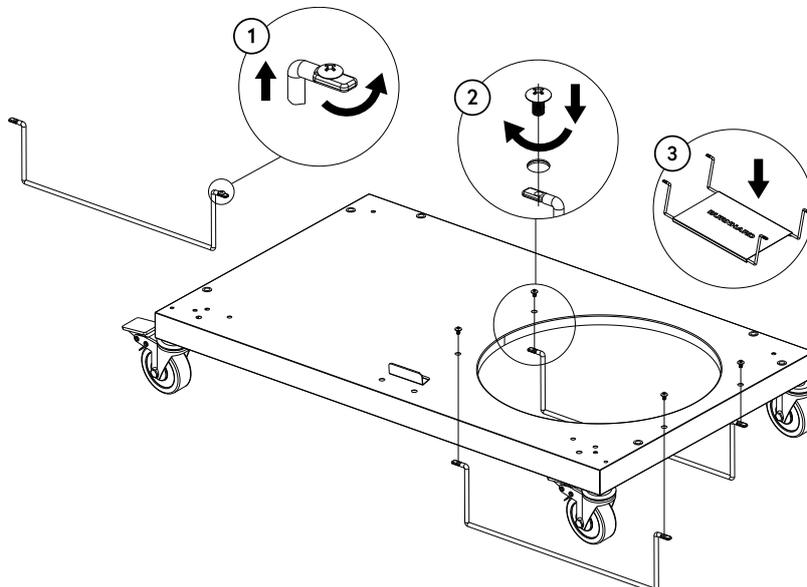
1



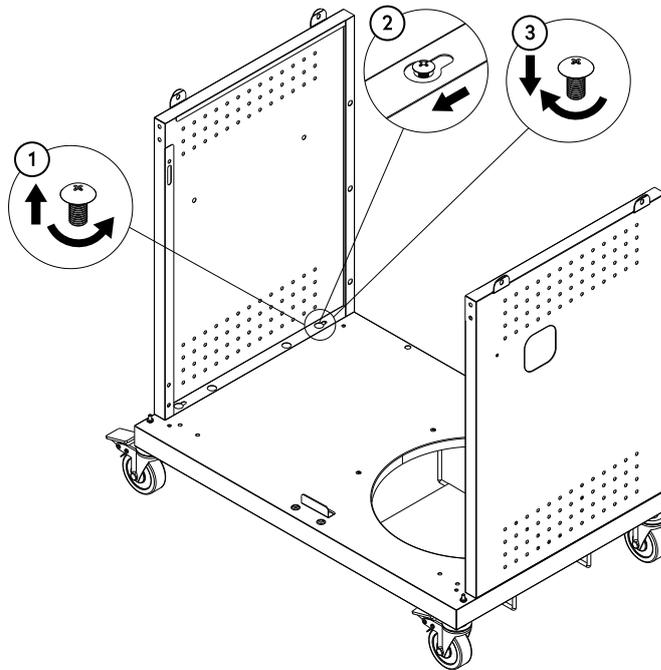
2



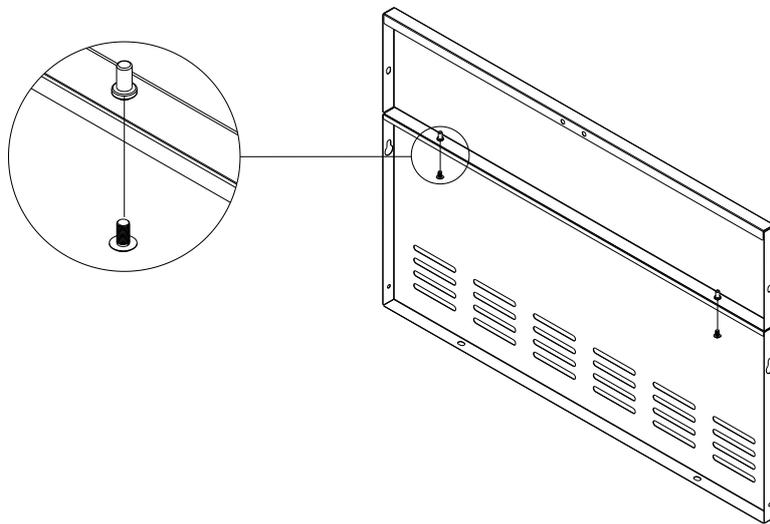
3



4

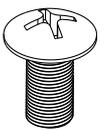
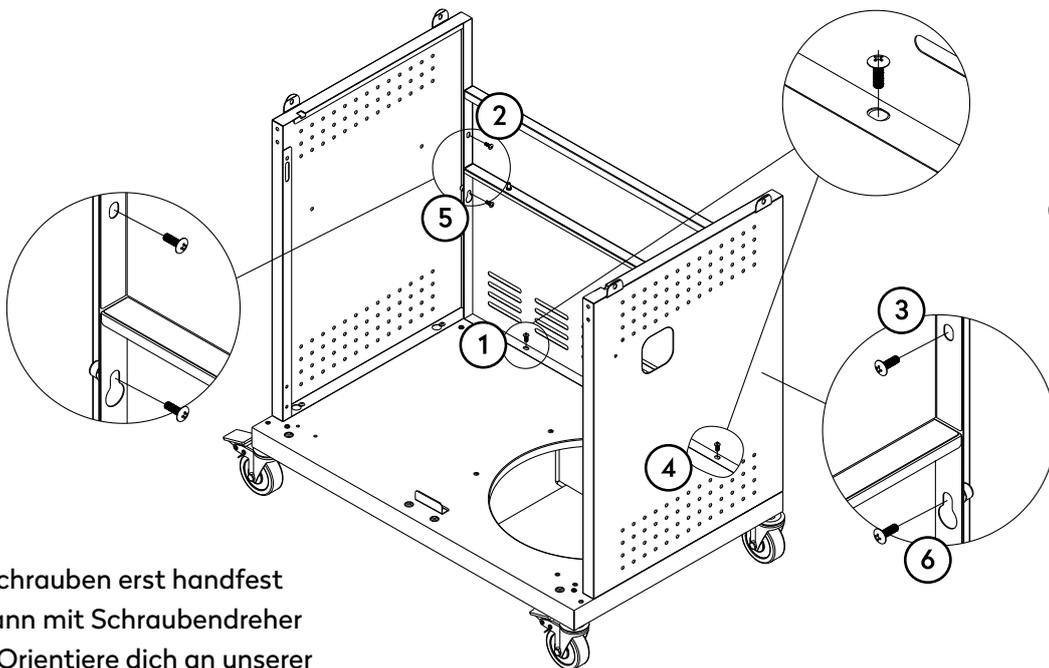


5



2 x A

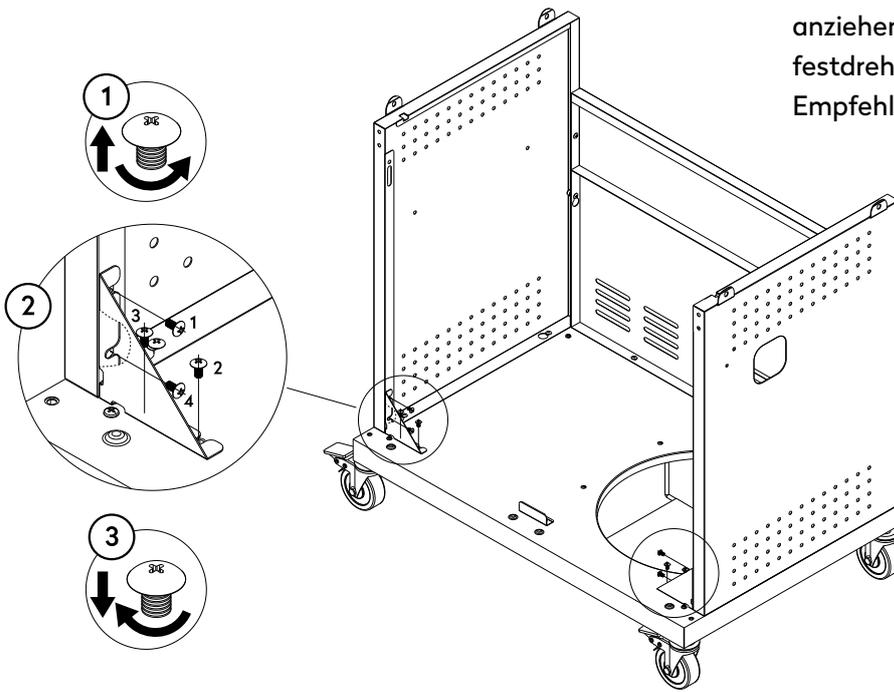
6



6 x B

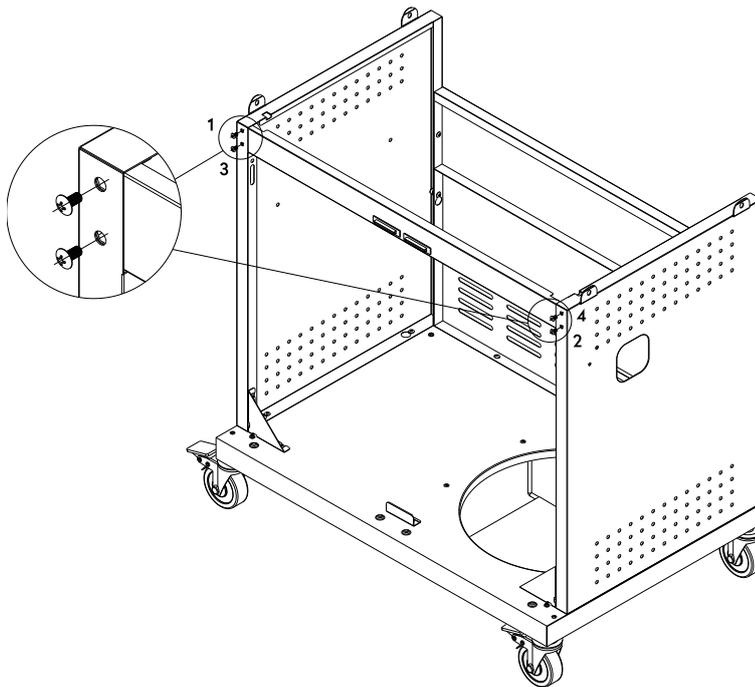
HINWEIS: Schrauben erst handfest anziehen, dann mit Schraubendreher festdrehen. Orientiere dich an unserer Empfehlung zur Schraubenreihenfolge.

7



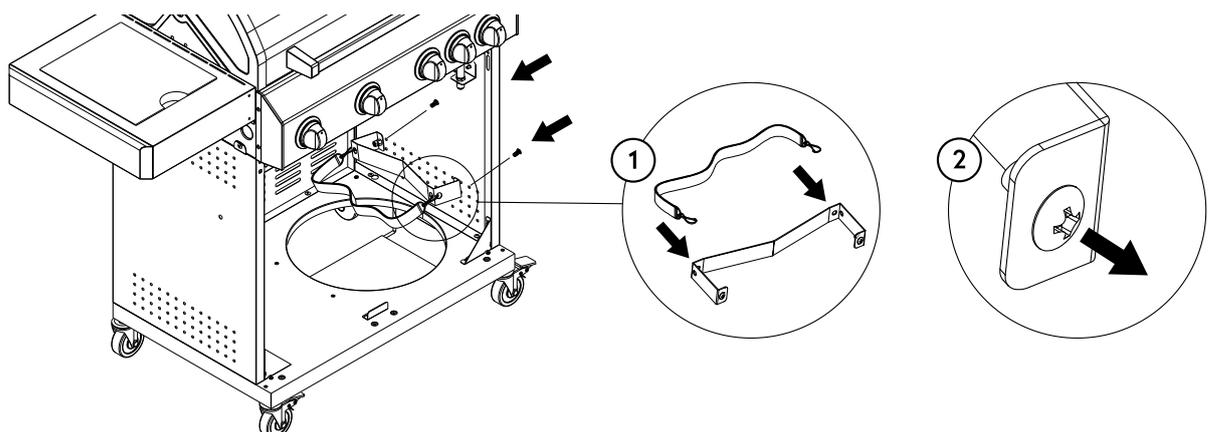
HINWEIS: Schrauben erst handfest anziehen, dann mit Schraubendreher festdrehen. Orientiere dich an unserer Empfehlung zur Schraubenreihenfolge.

8

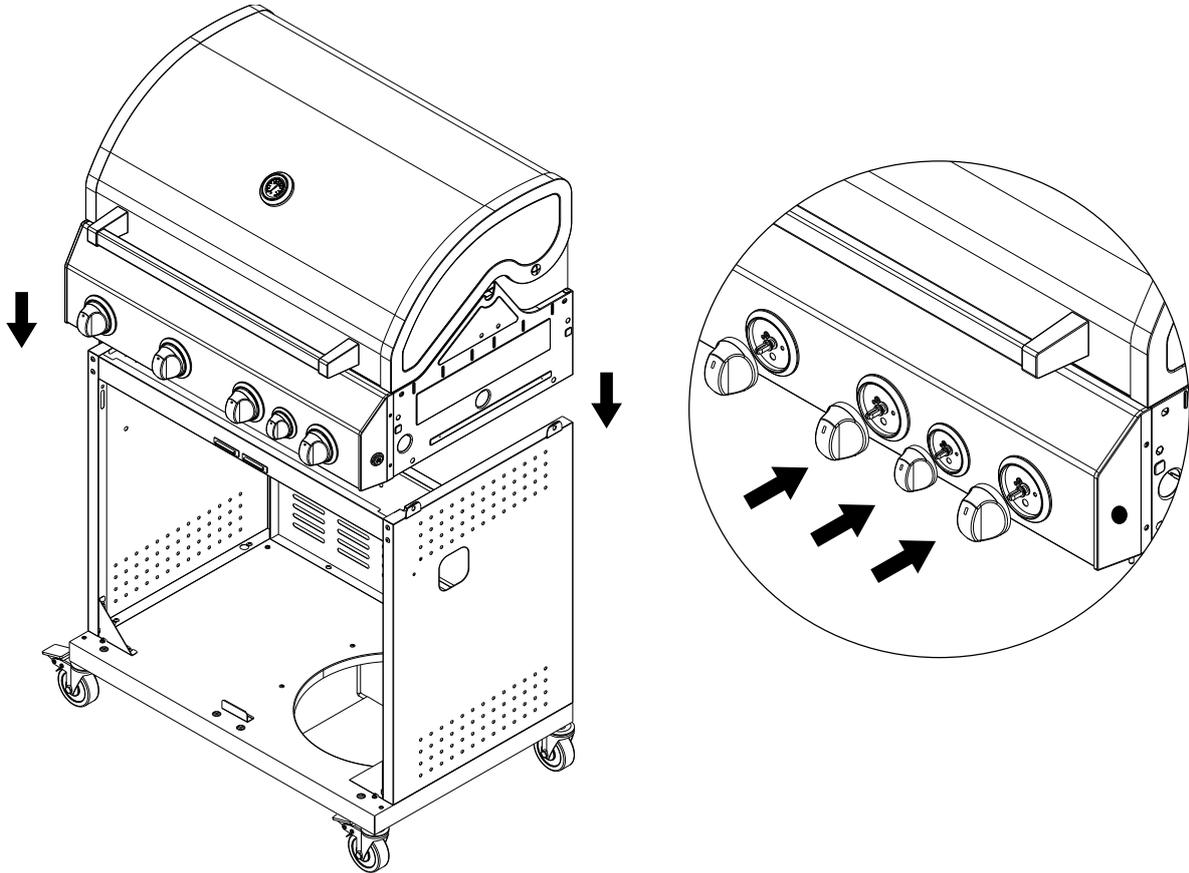


4 x A

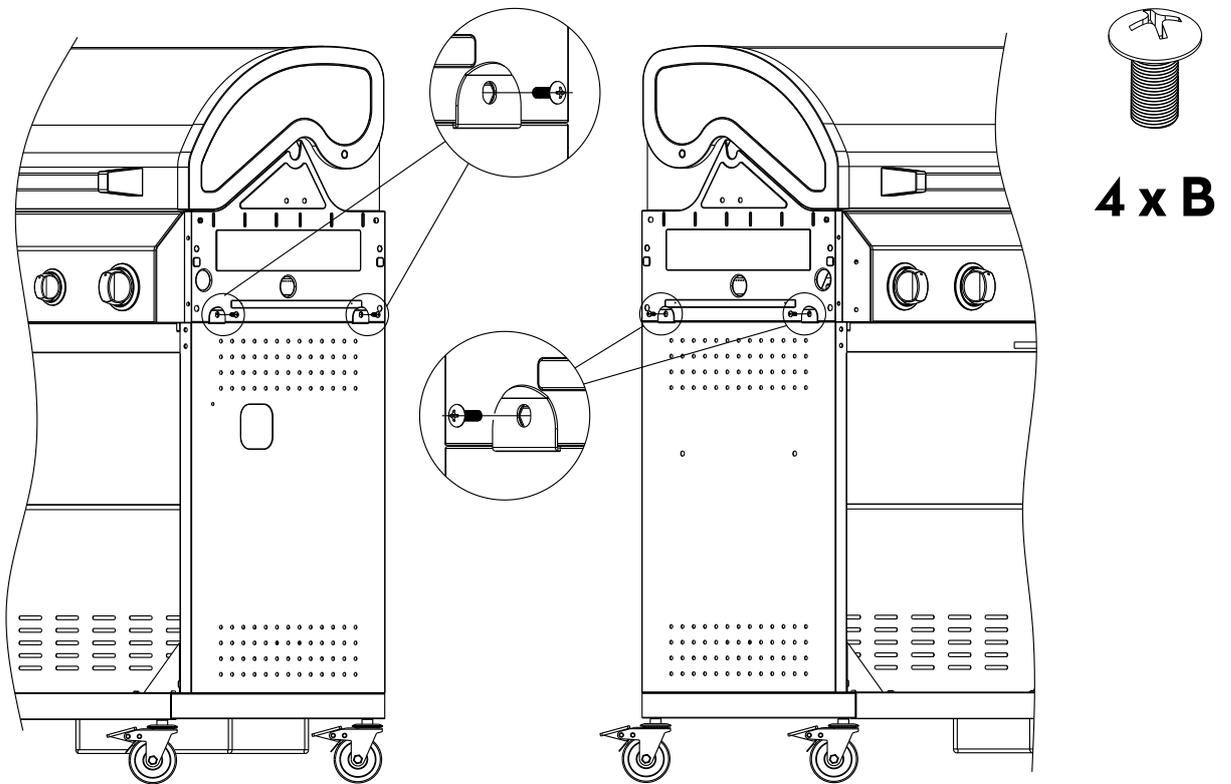
9



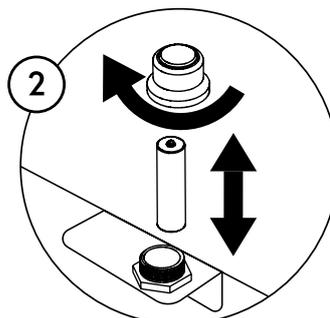
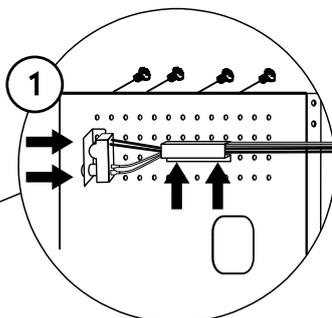
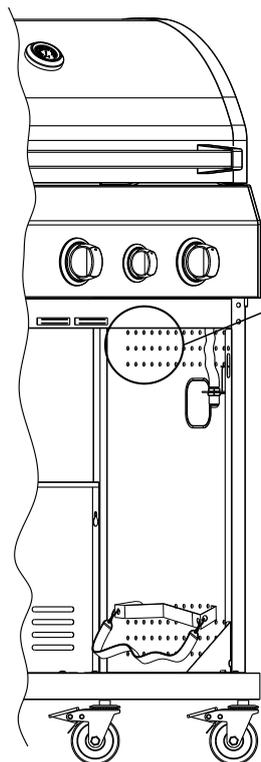
10



11



12

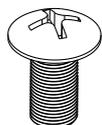
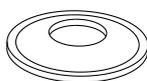


1 x AA (exkl.)



4 x B

13

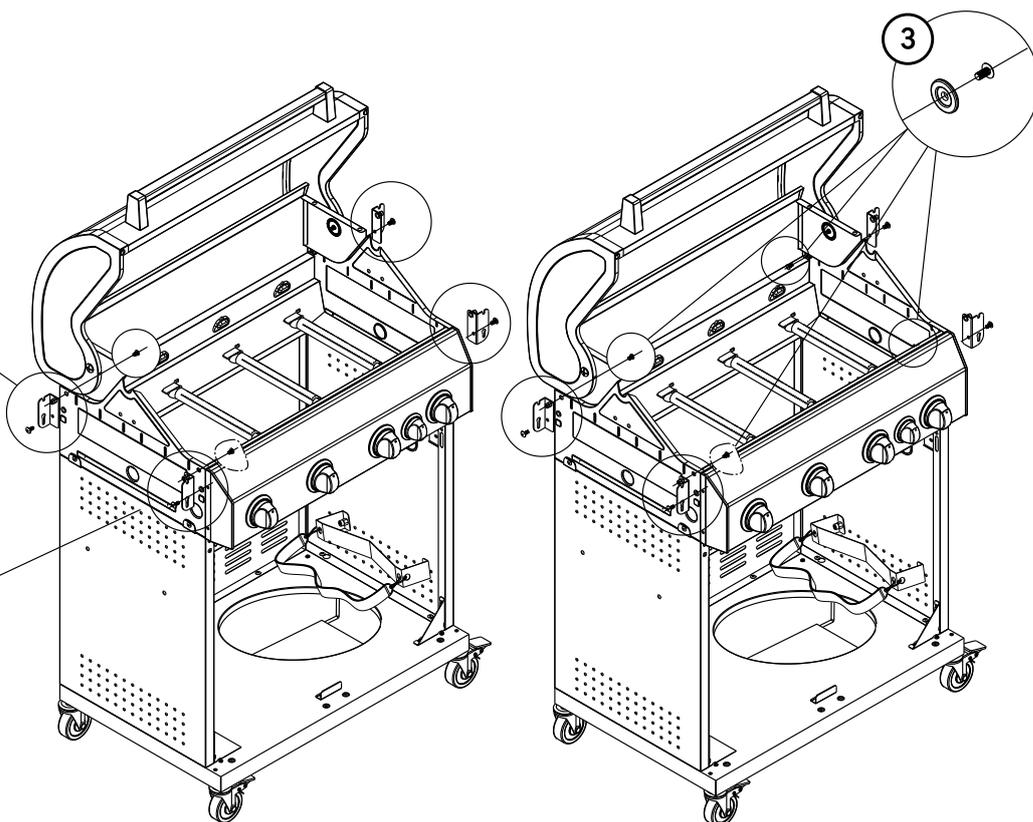
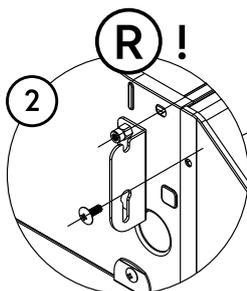
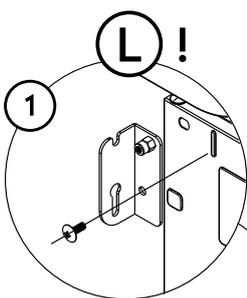


4 x D

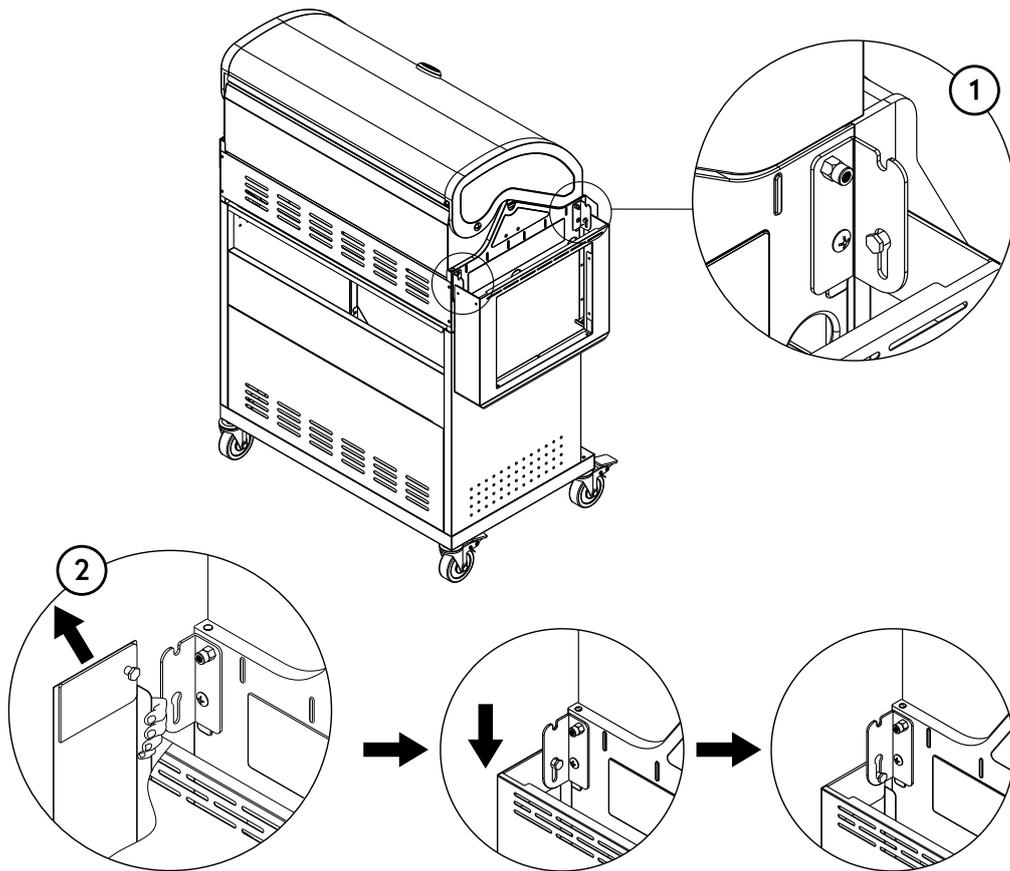
8 x B

Nur bei FRED Black

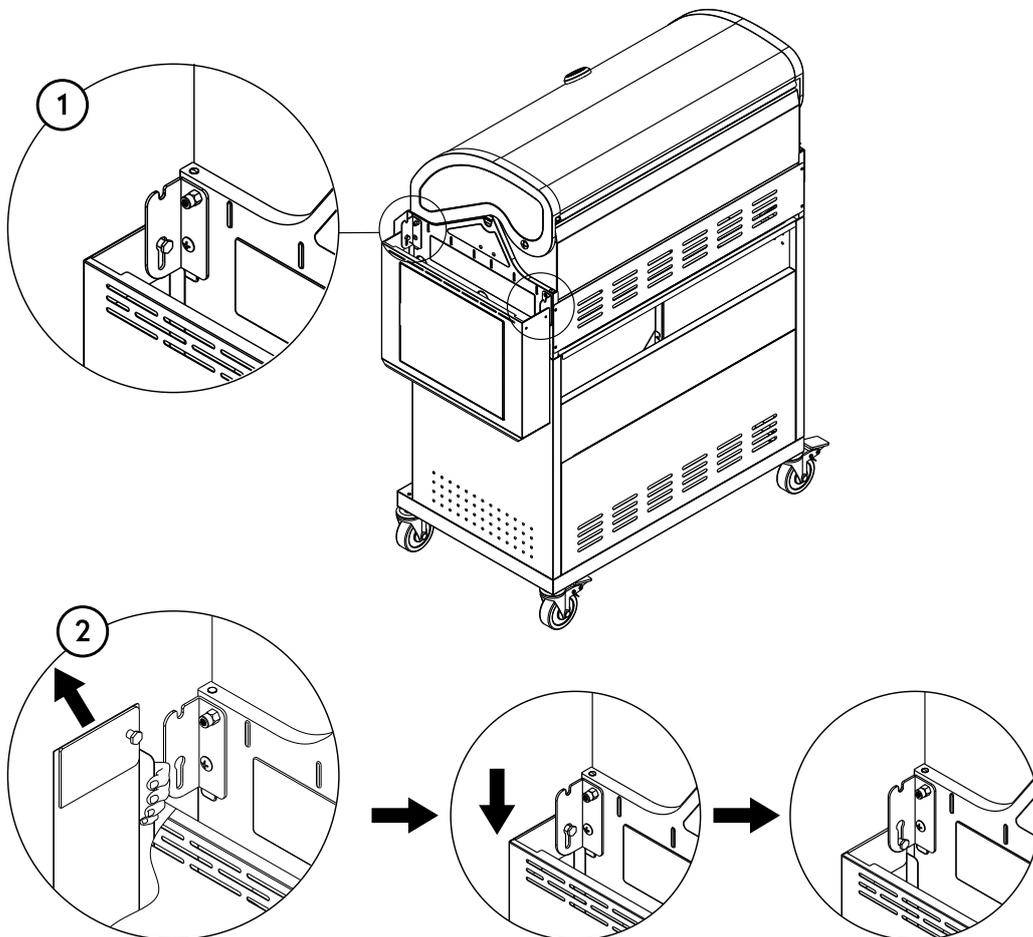
HINWEIS: Kabelbinder zur Transportsicherung von Gasschlauch und Seitenkochfeldanschluss lösen.



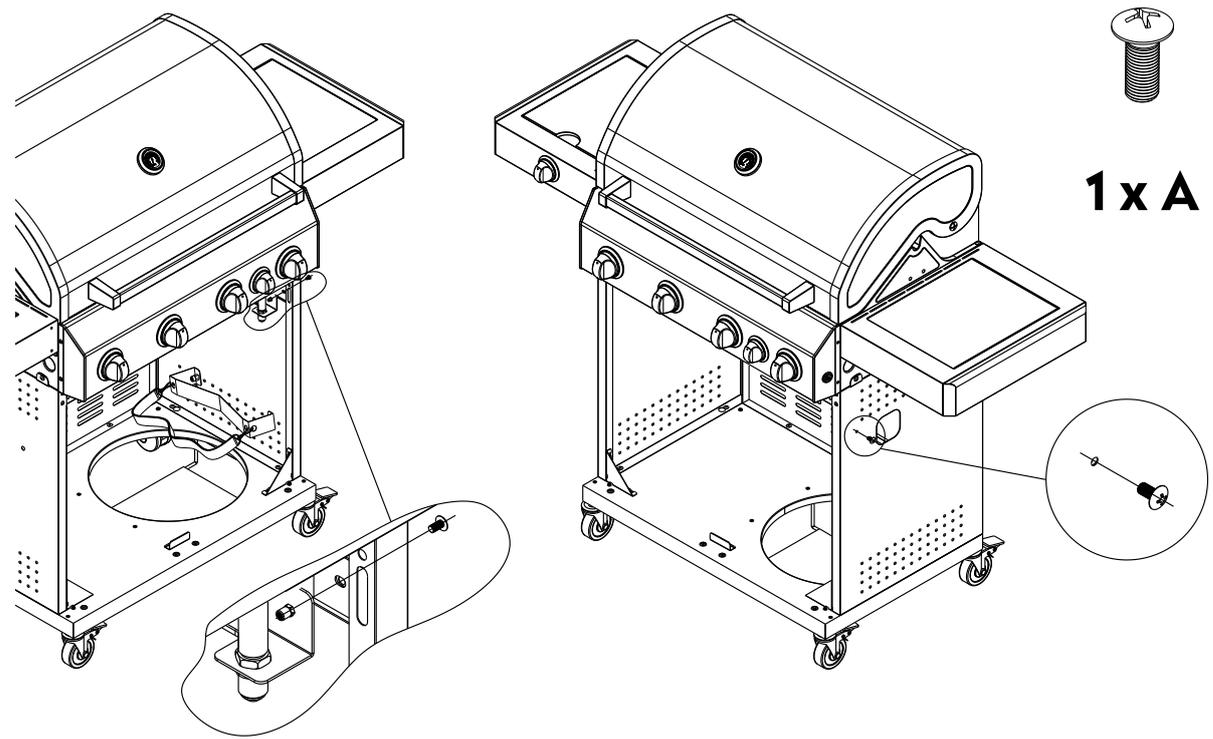
14



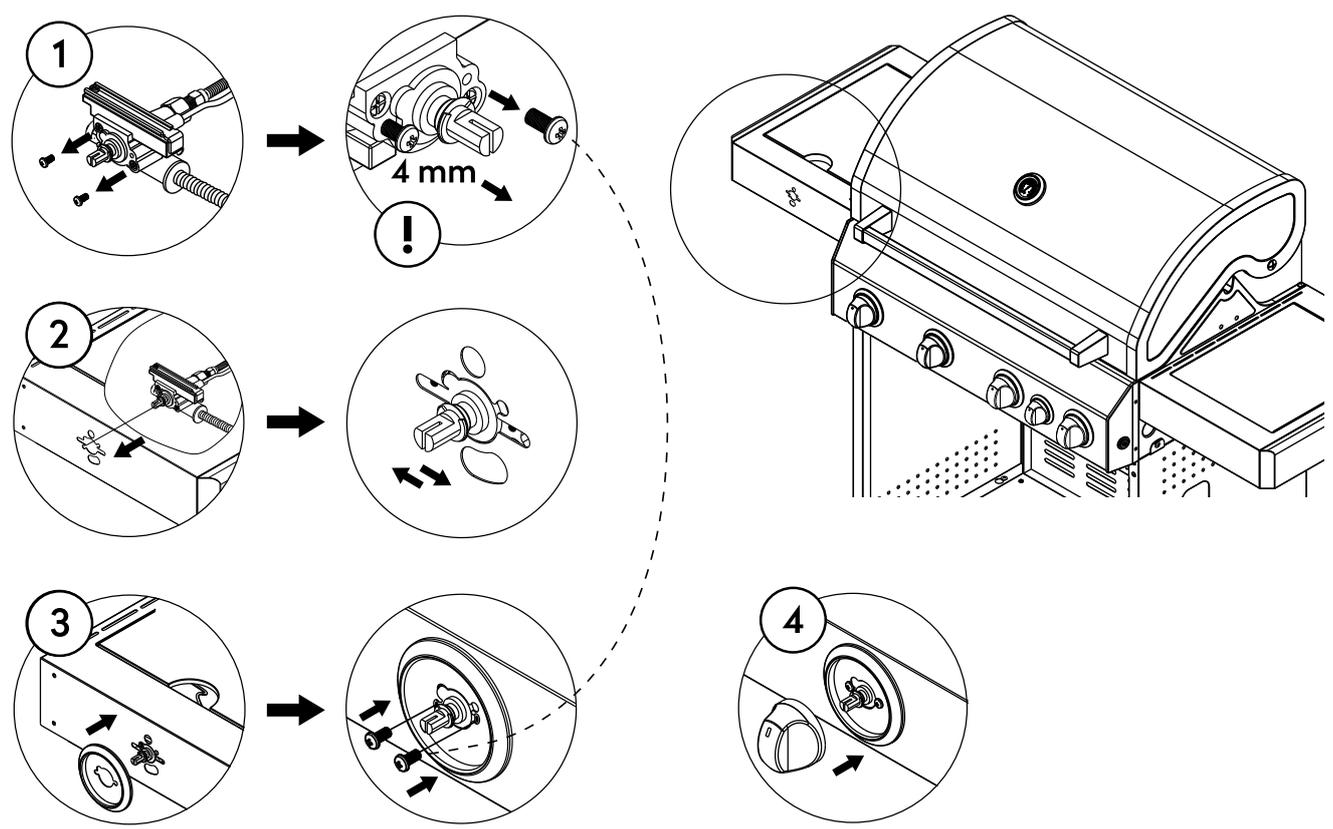
15



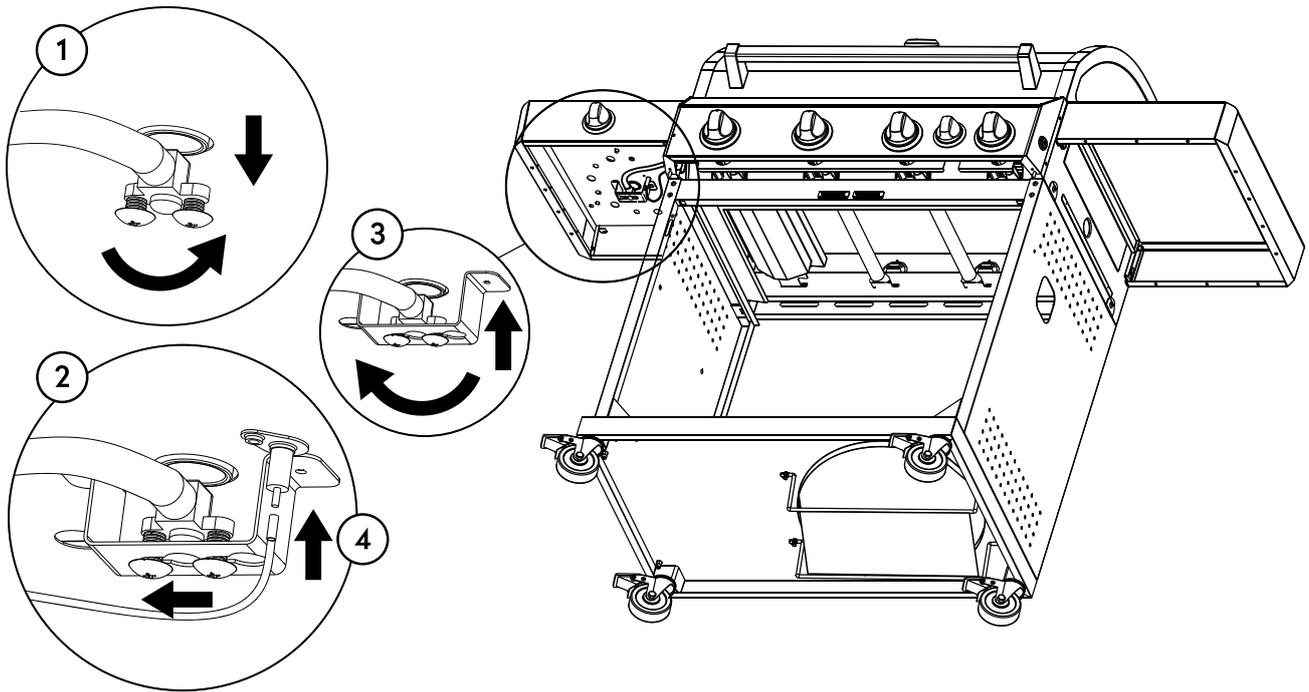
16



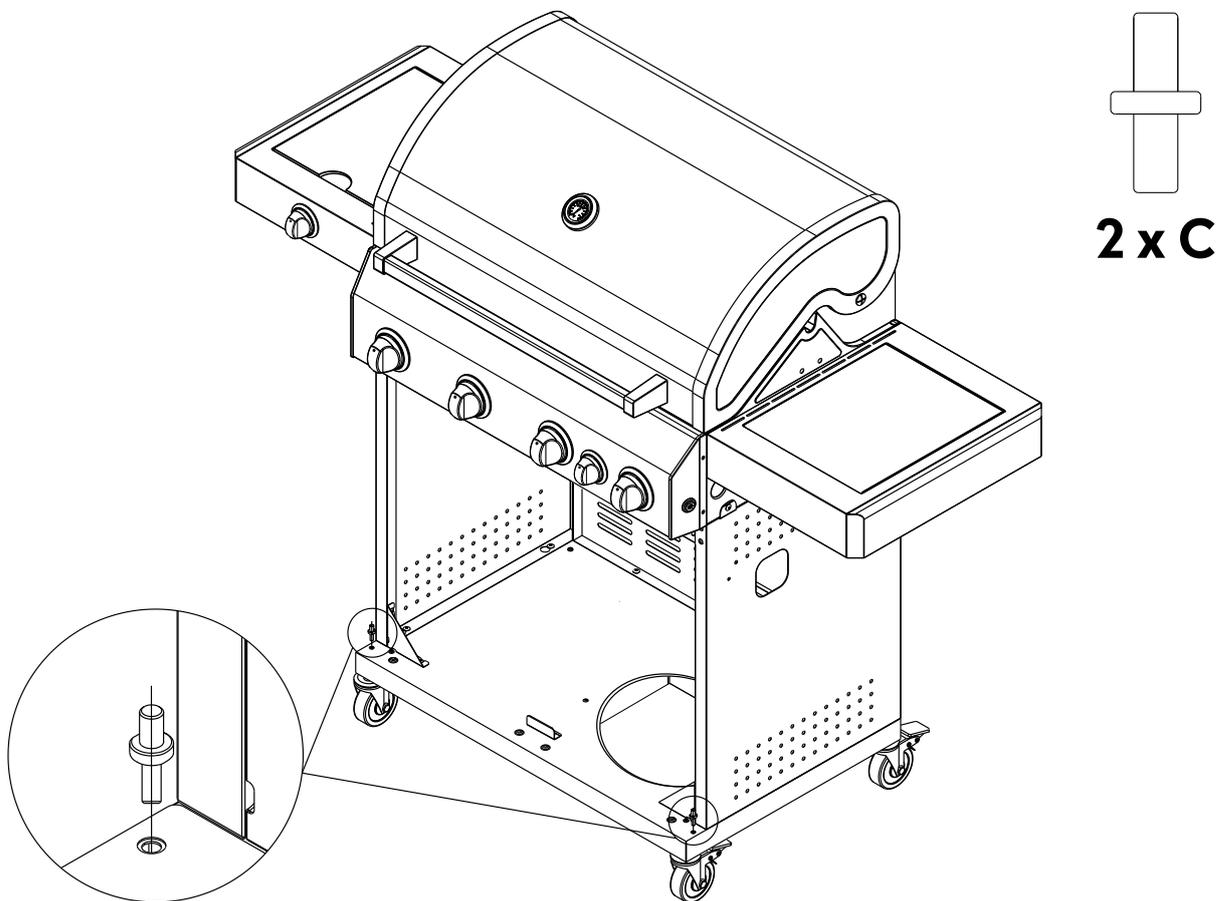
17

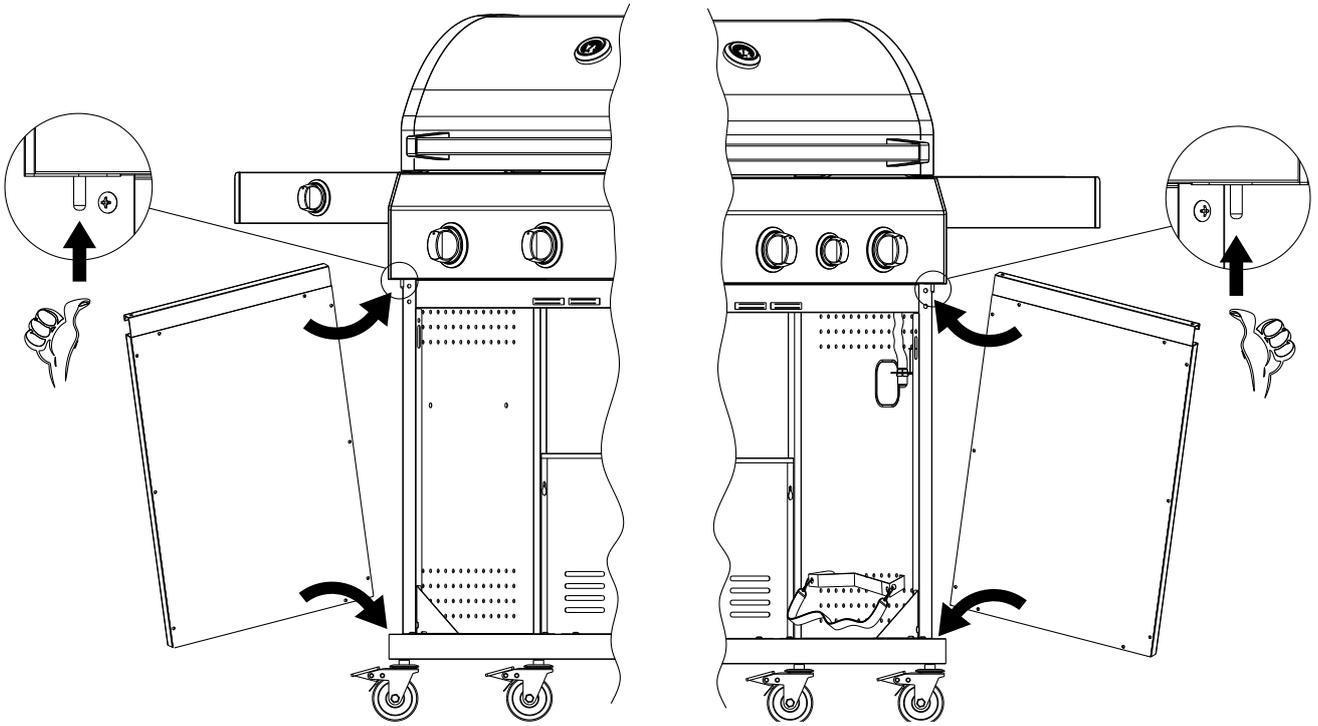


18

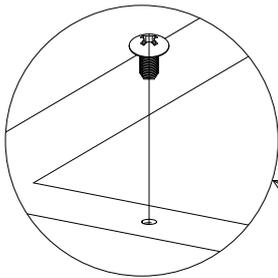


19

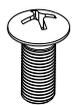
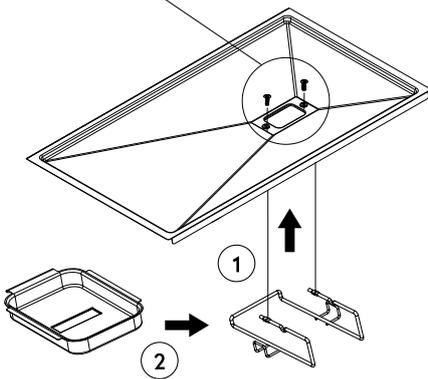
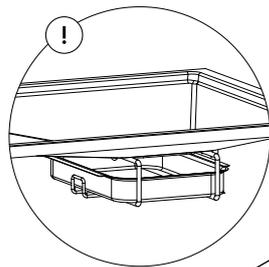
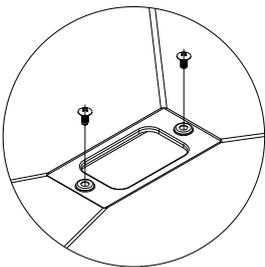
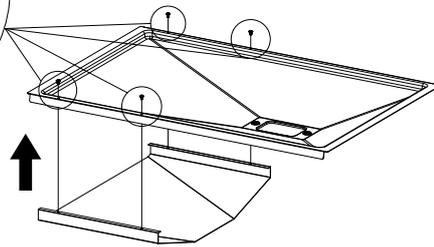




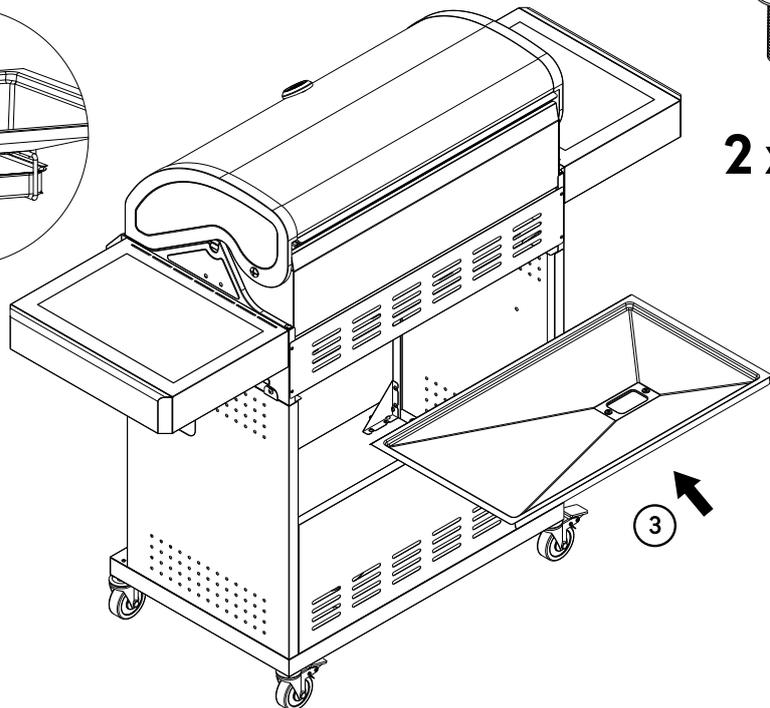
20



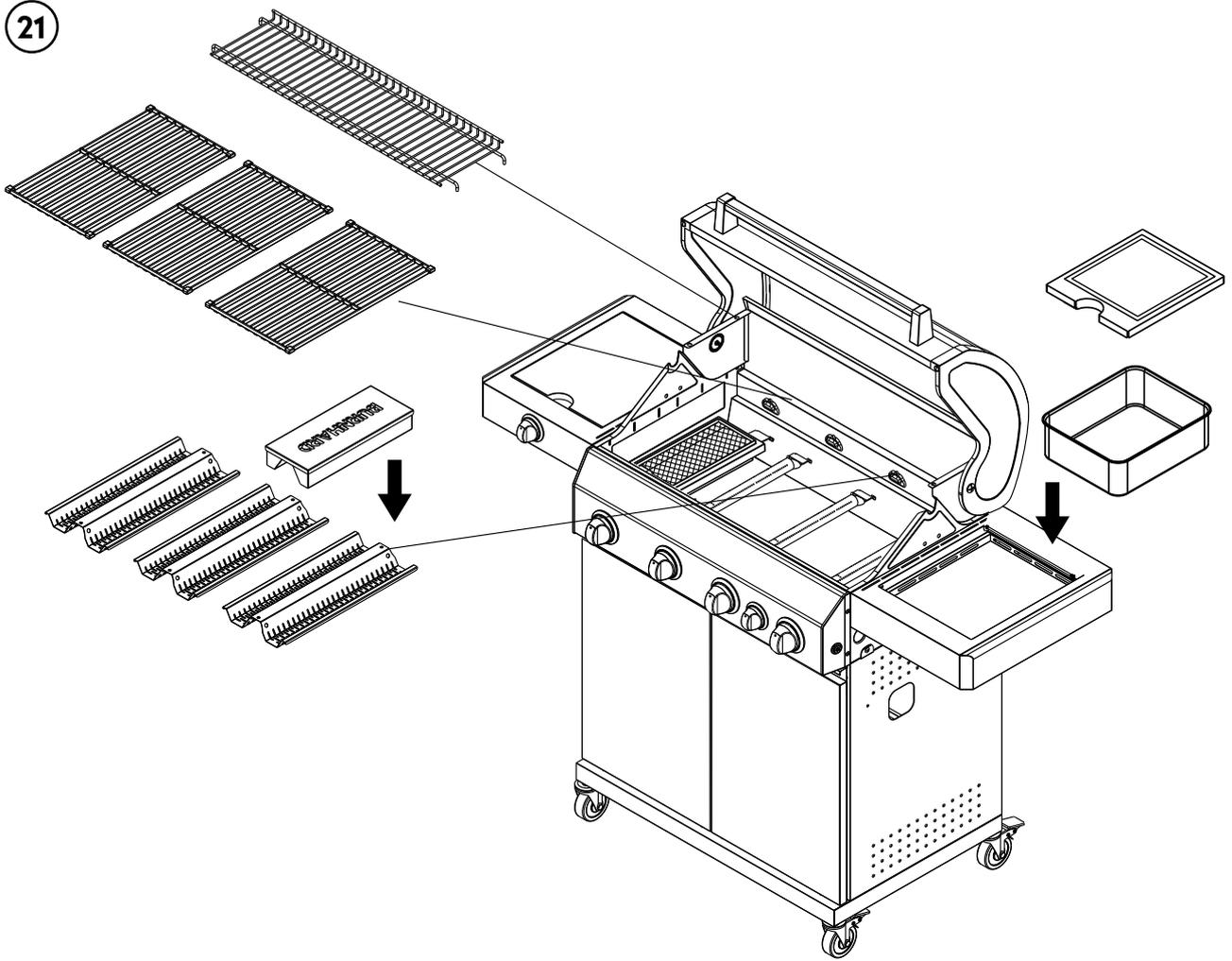
**Nur bei Fat FRED Deluxe:
Den Hitzeschild vorher anschrauben.**



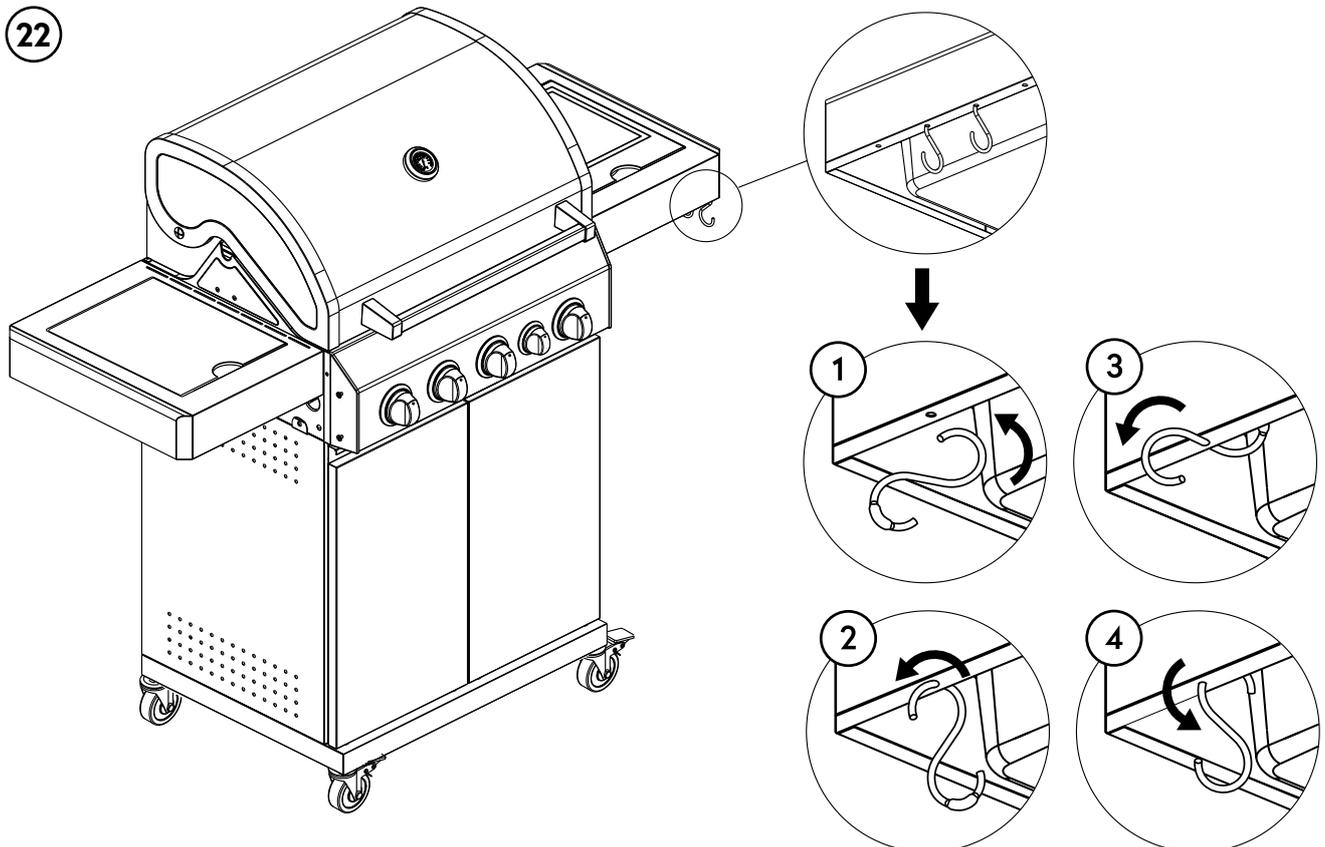
2 x A



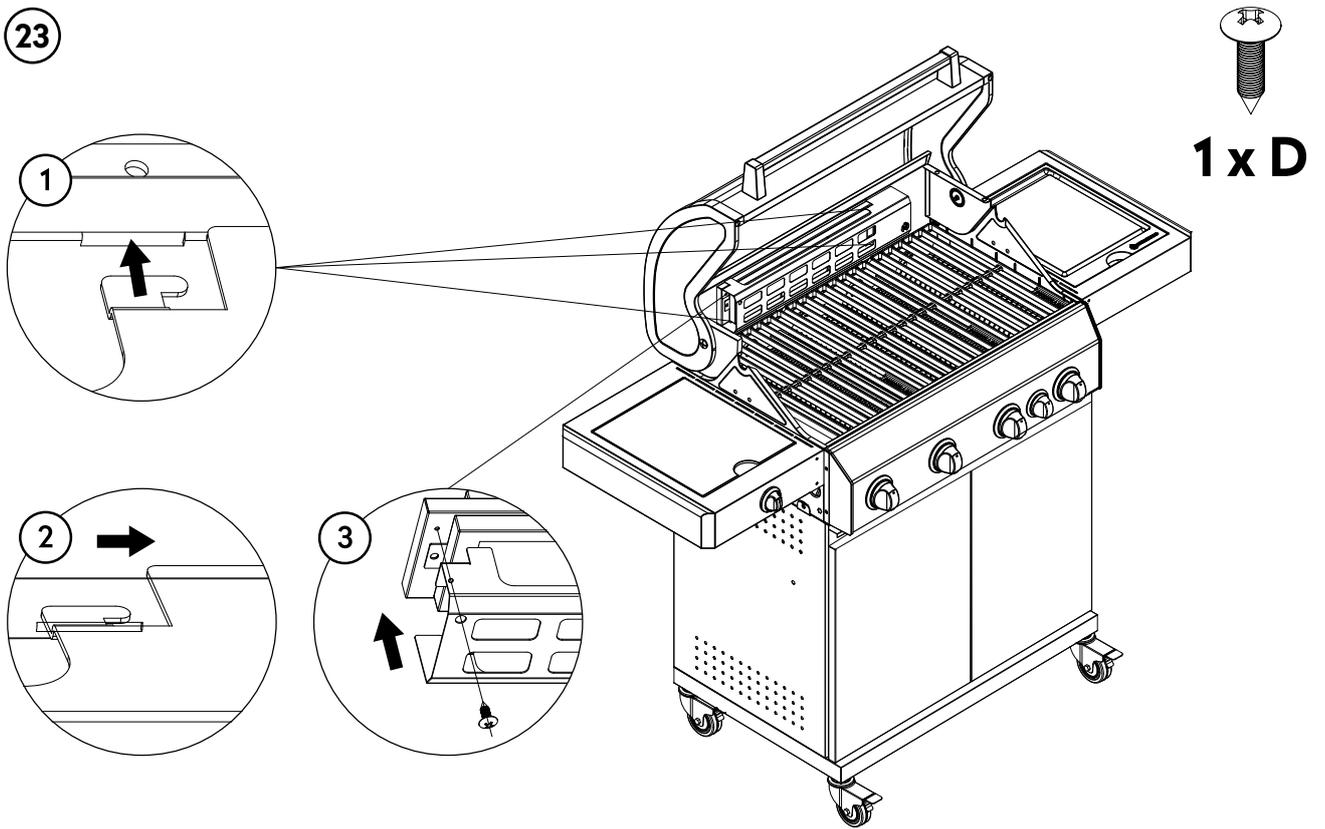
21



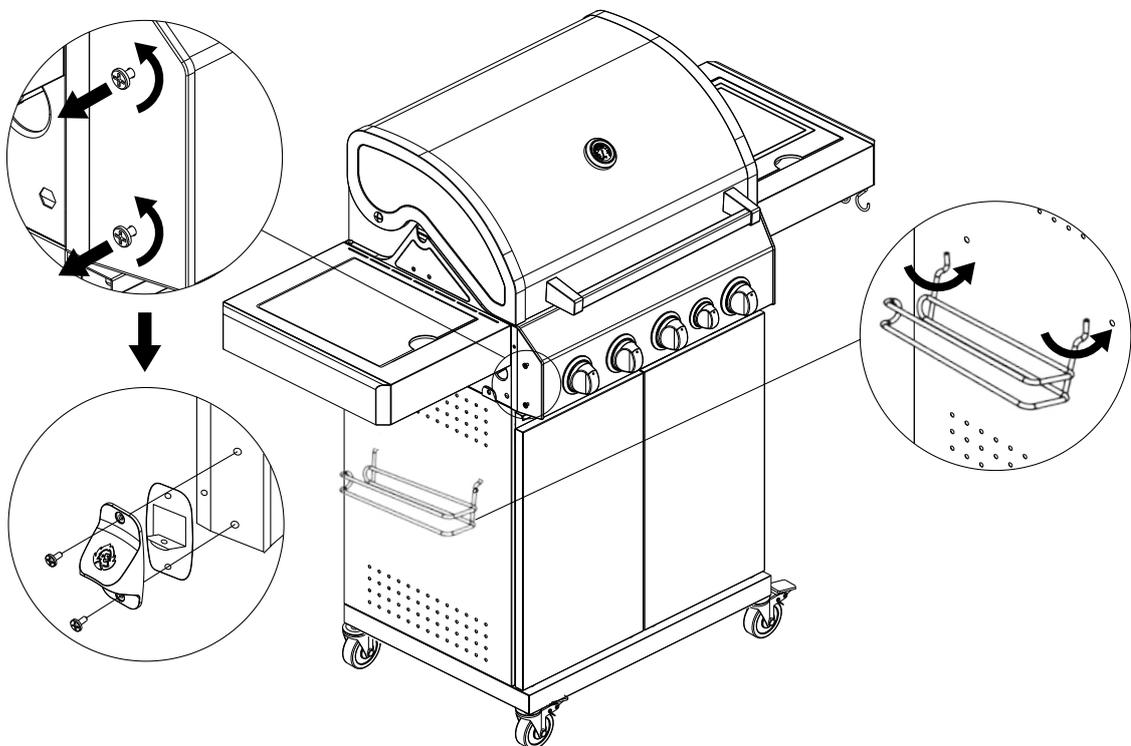
22



23



24



Letzter Schliff: Bring den Flaschenöffner an und genieß dein wohlverdientes Kaltgetränk!

GASFLASCHE ANSCHLIESSEN



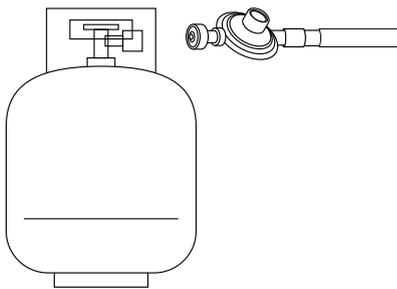
Brand- und Explosionsgefahr

ACHTUNG: SchlieÙe neue oder nicht vollständig entleerte Gasflaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden. Nicht rauchen.

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 und DIN EN 16436-1, max. 1,5 kg/h, Betriebsdruck 50 mbar, passend zur verwendeten Gasflasche.

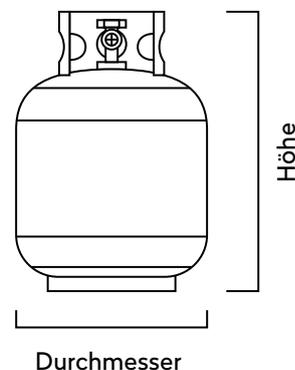
1. Stelle die Gasflasche in den Wagen und sichere sie mit dem Haltegurt.
2. Schraube die Überwurfmutter am Schlauchende auf das Gewinde am Gasanschluss des Grills.
Drehe die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel fest.



ZULÄSSIGE GASFLASCHENGRÖSSEN

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)



Verwende Composite-Kunststoff-Gasflaschen nicht im Grill, da sie zu hoch sind. Führe den Gasschlauch durch die Aussparung in der Seitenwand nach außen. Verbinde die Gasflasche außerhalb des Grills mit dem Gasschlauch.



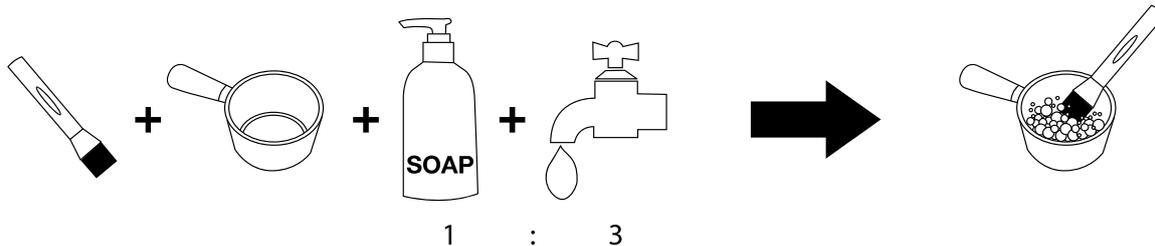
Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauchs

ACHTUNG: Stelle bei der Verlegung des Gasschlauchs sicher, dass folgende Anforderungen erfüllt sind:

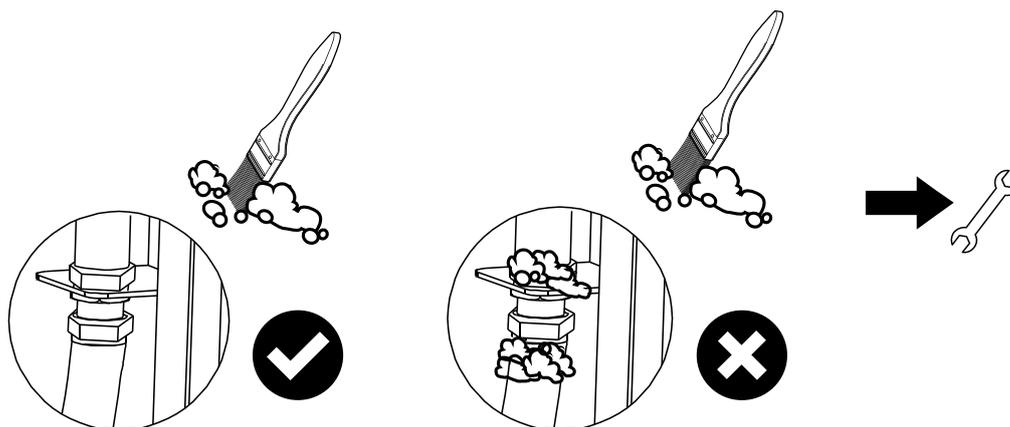
- Der Gasschlauch kommt nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
- Der Gasschlauch verläuft nicht entlang scharfer Kanten und Ecken.
- Es können keine heißen Fette oder Flüssigkeiten auf den Gasschlauch tropfen.
- Der Gasschlauch ist an keiner Stelle verdreht oder geknickt.

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 kleine Bläschen.



- Drehe das Ventil der Gasflasche wieder zu.
- Ziehe die Muttern an beiden Anschlussseiten 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 10-15 Minuten 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. Lagere die abgeschraubte Gasflasche nicht in der Nähe dieses oder anderer Grills.

ERSTE INBETRIEBNAHME

GRILL VORBEREITEN

ACHTUNG: Zünde den Grill niemals bei geschlossenem Deckel.

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. Stelle sicher, dass sich kein Schmutz im Kopf der Gasflasche, im Regler oder in den Brennern befindet.

ACHTUNG: Checke vor der Inbetriebnahme des Gasgrills, ob alle Brenner richtig auf der jeweiligen Düse sitzen und die dazugehörigen Kabel darunter frei liegen. Sollte das nicht der Fall sein, löse die Sicherungskammern, nimm die Brenner heraus und positioniere sie neu auf den Düsen. Befestige die Sicherungskammer anschließend wieder.

GASGRILL EINBRENNEN

Lasse die Hauptbrenner vor der Erstnutzung 20 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 geeigneten Grillbürste über die Roste.

HINWEIS: Mit der Zeit können im Inneren des Gasgrills durch Hitzeoxidation Verfärbungen auftreten. Dabei handelt es sich um eine normale Reaktion, die die Qualität des Grills nicht mindert.

GUSSROSTE EINBRENNEN

Du kannst im gleichen Schritt die Gusseisenroste einbrennen. 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. Das Einbrennen von Gusseisen kann in 3 einfachen Schritten durchgeführt werden:

1. Die Gusseisenroste mit milder Seifenlauge reinigen, gut abwaschen und trockenwischen.
2. Die Grillroste vollständig einfetten. Verwende dazu ein raffiniertes Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt. **ACHTUNG:** Auf keinen Fall Olivenöl oder Molkeprodukte verwenden – diese werden beim Verbrennen bitter, riechen unangenehm und führen zu starker Rauchentwicklung.
3. Die Roste in den Grill legen und die Hauptbrenner (nicht den Heckbrenner) auf "HI" stellen. Bei geschlossenem Deckel 45 Minuten einbrennen. Hierdurch wird das Fett dauerhaft in das Eisen eingebrannt und es entsteht eine schützende Patina.

Hinweis: Sollte die Patina beschädigt werden, musst du die Gusseisenroste erneut einbrennen und eine neue Patina aufbauen. Folge dazu wieder den Schritten 1 bis 3.

GASGRILL BETREIBEN

ACHTUNG: Zünde den Grill niemals bei geschlossenem Deckel. Verwende weder Alufolie noch eine Aluschale auf dem Fettablaufblech oder der Fettauffangschale. Dort können sich leicht Speisereste ansammeln und entzünden.

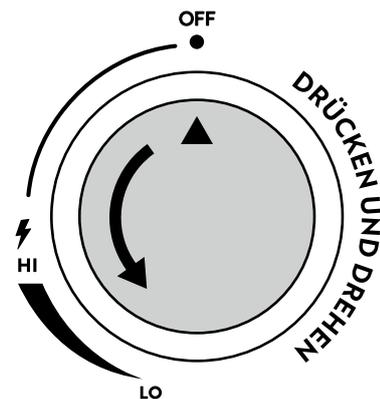
VOR JEDEM BETRIEB

- Stelle sicher, dass die Fettauffangschale geleert ist, um Fettbrand vorzubeugen.
- Überprüfe, dass der Gasschlauch nicht beschädigt und frei von Rissen, porösen Stellen und Einschnitten ist. Sorge dafür, dass der Gasschlauch möglichst fern von der Hitze der Brennkammer positioniert ist. Stelle sicher, dass der Gasschlauch deinen nationalen Anforderungen entspricht, z.B. die vorgeschriebene Nutzungsdauer nicht überschritten ist.
- Drehe alle Drehregler im Uhrzeigersinn in die „OFF“-Position.
- Verbinde den Druckminderer mit der Gasflasche.
- Öffne das Ventil an der Gasflasche und führe mit Lecksuchspray oder Seifenlauge eine Dichtheitsprüfung zwischen Druckminderer und Gasflasche durch.



VERWENDUNG DER HAUPTBRENNER

1. Öffne den Deckel des Grills.
2. Drücke einen der Drehregler und halte ihn gedrückt, während du ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die „HI“-Position drehst. Dabei ist ein „Klick“-Geräusch zu hören. Der Brenner zündet. Sollte der Brenner nicht auf Anhieb zünden, wiederhole diesen Schritt 3 bis 4 Mal. **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.
3. Reguliere die Hitze, indem du den Drehregler auf eine beliebige Einstellung zwischen der höchsten Stufe „HI“ und der niedrigsten Stufe „LO“ drehst.
4. Lasse den Grill ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel aufheizen. Der Grill ist jetzt bereit!



VERWENDUNG DES INFRAROT-KERAMIKBRENNERS



ACHTUNG: Lasse den Infrarot-Keramikbrenner niemals bei geschlossenem Deckel vorheizen.

Der Brenner erhitzt einen mit kleinen Löchern perforierten Keramikstein. Die Energie wird vom Stein gespeichert, wodurch besonders hohe Temperaturen erreicht werden können. So kannst du zum Beispiel Steak in kurzer Zeit eine krosse Kruste verpassen.

1. Öffne den Deckel deines Grills.
2. Drehe den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn, bis du das Gas ausströmen hörst.
3. Warte 3 Sekunden und zünde den Brenner, indem du den Stellknopf ein Stück weiterdrehst und das „Klick“-Geräusch der Piezozündung hörst.

Sollte der Infrarot-Keramikbrenner nicht zünden, verfähre wie bei den Hauptbrennern.



VERWENDUNG DES INFRAROT-KERAMIKHECKBRENNERS



ACHTUNG: Benutze den Heckbrenner nicht bei starkem Wind.

Beachte, dass es wenige Sekunden dauern kann, bis sich der Heckbrenner entzündet.

Verwende den Heckbrenner zum Beispiel, wenn du eine Rotisserie benutzt.

1. Öffne den Deckel deines Grills.
2. Drehe den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn, bis du das Gas ausströmen hörst.
3. Warte 5 Sekunden und betätige dann den Zündschalter, der sich seitlich am Kontrollpanel befindet.

VERWENDUNG DES SEITENKOCHEFELDS



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

Betriebe das Seitenkochfeld wie einen der Brenner in der Brennkammer. Verfahre zum Zünden nach Anleitung, wie in Punkt GASGRILL BETREIBEN beschrieben. Du kannst auf dem Seitenkochfeld für Gaskochfelder geeignetes Kochgeschirr verwenden, um zum Beispiel Spiegeleier, Chili oder andere Beilagen zuzubereiten oder warmzuhalten. Du kannst den Deckel des Seitentisches einfach entnehmen, indem du den Stab nach links ziehst. Achte darauf, die Feder nicht zu verlieren. So ist es dir möglich, auch größere Töpfe oder ovale Pfannen auf dem Seitenkochfeld zu verwenden.



ACHTUNG: Klappe den Seitentisch niemals ab, während das Seitenkochfeld in Betrieb ist. Stelle sicher, dass Kochfeld und Brennkammer vollständig ausgekühlt sind, bevor du den Seitentisch abklappst.

DAS DECKELTHERMOMETER

Der optimale Grillbereich liegt bei 250-370 °C. Beachte, dass die angezeigte Temperatur die Garkammer abbildet und von der Temperatur auf den Grillrosten abweichen kann. Diese ist in der Regel höher.

VERWENDUNG DER FLAVOR BARS UND DER SMOKERBOX

Die Flavor Bars verteilen die Hitze gleichmäßig und fangen Bratensaft auf, der dann verdunstet und dein Grillgut extra aromatisiert. Sie schützen die Brenner zusätzlich davor, durch Lebensmittel zu verstopfen, und dein Grillgut vor Stichflammen. Verwende die Smokerbox, um deinem Grillgut rauchige Aromen zu verpassen. Fülle die Smokerbox mit trockenen oder feuchten Pellets oder Holzsschnitzeln. Platziere die Smokerbox direkt auf den Flavor Bars.

VERWENDUNG DES WARMHALTEROSTS

Um fertiges Grillgut warmzuhalten oder sanft zu Ende garen zu lassen, kannst du es auf dem Warmhalterost platzieren.

GASGRILL AUSSCHALTEN

1. Drücke alle Stellknöpfe am Grill und dreh sie im Uhrzeigersinn auf „OFF“.
2. Um den Grill auszuschalten, schließe das Ventil der Gasflasche.
3. Drehe das Ventil der Gasflasche immer zu, sobald du das Grillen beendest.

GASGRILL REINIGEN



Brand- und Explosionsgefahr

- Reinige den Gasgrill nach jedem Gebrauch.
- Verwende keine brennbaren Reinigungsmittel.
- Entferne vor der Reinigung des Gasgrills die Gasflasche.
- Warte vor der Reinigung, bis der Gasgrill genügend abgekühlt ist.
- Ziehe die Fettauffangschale heraus und entsorge das Fett umweltgerecht.
- Wische die Edelstahlflächen und Edelstahlroste mit einem feuchten Lappen ab oder spüle sie heiß ab. Verwende bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
- Spüle mit Wasser nach und lasse 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.

Empfohlenes Equipment: Edelstahl-Grillbürste, weiches Baumwolltuch (kein Mikrofaser), Schwamm, Holzschaber, Eimer, geeigneter Grillreiniger (für Innenraum), geeigneter Edelstahlreiniger (für Außenseiten), mildes Spülmittel, ggf. Drahtschwamm (Topfchwamm)/Stahlwolle, Schutzbrille, Einmalhandschuhe, Spritzschutz für den Oberkörper (Schürze)

REINIGUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

Um deinen Grill für den nächsten Einsatz wieder fit zu machen, solltest du ihn nach jedem Gebrauch (ohne Grillgut) ausbrennen lassen. Rückstände und Fett auf den Rosten können so verbrennen und hinterher einfach abgebürstet werden.

Gehe dazu folgendermaßen vor:

1. Alle Speisen vom Grillrost entfernen.
2. Die Hauptbrenner auf "HI", den Infrarot-Keramikkbrenner auf "LO" stellen und bei geschlossenem Deckel die Flammen 15-30 Minuten brennen lassen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill steigt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen die Roste umdrehen, sodass die benutzte Seite unten liegt.
3. Schalte alle Brenner aus und schließe das Ventil der Gasflasche.
4. Öffne den Grill langsam (Vorsicht vor austretender Hitze) und schrubbe die Roste mit einer geeigneten Grillbürste sauber.

UNSER TIPP: Grillreinigungsbürsten gibt es aus verschiedenen Materialien; für jeden Nutzer eignet sich dieses oder jenes besser.

- Messingbürsten sind sehr weich und sollten mit wenig Kraft verwendet werden, um nicht abzureiben. Ihr Vorteil ist, dass die Patina deiner Gusseisenroste nicht beschädigt wird. Messingbürsten verschleifen jedoch eher. Fette deine Gusseisenroste im Anschluss nach.
- Edelstahlbürsten sind sehr effektiv und langlebig. Verwende sie nicht mit zu viel Kraft, da sie die Patina deiner Gusseisenroste entfernen können. Bei diesen Bürsten ist es besonders wichtig, die Gusseisenroste nach dem Abbürsten erneut einzufetten.
- Edelstahlroste sind sehr unempfindlich und können mit mehr Kraft gebürstet werden. Verwende jedoch keine Stahlwolle, da kleine zurückbleibende Stahlpartikel Flugrost anziehen.

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

REINIGUNG DES INNENRAUMS

Um deinen Grill von innen zu reinigen, entnimm zunächst die Grillroste, zieh das Fettablaufblech heraus und befreie es von grobem Schmutz. Leere und reinige die Fettauffangschale.

1. Um die Flammenverteiler von grobem Schmutz zu befreien, nimm sie heraus und lass sie am besten für 1 Stunde in warmem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen. Säubere sie dann mit einem Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel. Du kannst sie auch in der Spülmaschine reinigen. Danach gründlich abtrocknen.
2. Löse die Sicherungskammern (durch Zusammendrücken) an den Brennerköpfen und nimm die Edelstahlbrenner aus dem Grill.
3. Setze das Fettablaufblech (ohne die Auffangschale) wieder ein und stelle einen leeren Eimer unter die Öffnung.
4. Spüle den Innenraum deines Grills mit Wasser aus (z.B. mit einer Gießkanne). **ACHTUNG:** Stelle sicher, dass kein Wasser in die Gasdüsen gelangt.
5. Trage ein geeignetes Reinigungsmittel für Grillkammern (Grillreiniger oder Spülmittel) auf die Innenseiten deines Grills auf und lass es entsprechend der vom Hersteller angegebenen Zeit einwirken. **ACHTUNG:** Die empfohlene Einwirkzeit des verwendeten Reinigers darf nicht überschritten werden. Das Material kann sich sonst verfärben oder beschädigt werden.
6. Löse hartnäckige Verschmutzungen im Inneren deines Grills mit einem Schwamm oder einem Holzschaber.
7. Spüle deinen Grill erneut gründlich mit Wasser aus, lass ihn komplett trocknen und reinige Brenner und Düsenausgänge vorsichtig mit einem trockenen Baumwolltuch (oder einer Brennerbürste).
8. Setze die entnommenen Teile wieder ein.
9. Überprüfe, ob die Brenner alle richtig angeschlossen und funktionstüchtig sind.

REINIGUNG DER AUSSENSEITEN

1. Reinige die Außenseiten deines Grills mit einem weichen Frotteetuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. **ACHTUNG:** Benutze zur Reinigung der Edelstahlflächen kein Tuch aus Mikrofaser – es würde das Material zerkratzen.
2. Trockne die Oberflächen mit einem weichen Frotteetuch gründlich ab. Trage nach Bedarf Edelstahlreiniger auf die Edelstahlflächen auf. **ACHTUNG:** Beachte die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit des Edelstahlreinigers und überschreite diese nicht.
3. Entferne eventuelle Rückstände des Edelstahlreinigers mit einem sauberen weichen Frotteetuch. **ACHTUNG:** Stelle sicher, dass alle Rückstände des Edelstahlreinigers komplett entfernt sind, bevor du deinen Grill das nächste Mal benutzt. Sie können sonst einbrennen und das Material verfärben oder beschädigen.

PFLEGE VON GUSSROSTEN

Bürste die Gusseisenroste nach dem Ausbrennen ab. In der Regel bedarf es keiner weiteren Pflege, es ist allerdings ratsam, sie nochmal nachzufetten.

Sollte die Patina beschädigt sein und die Gusseisenroste anfangen zu rosten, kannst du die Roste gründlich reinigen, den Rost entfernen und die Gussroste einbrennen, wie in dieser Anleitung beschrieben.

Wenn die Gussroste doch Flugrost aufweisen sollten, die rostigen Flächen mit Stahlwolle abscheuern,

bis jeglicher Rost vollständig entfernt ist. Gusseisen dann mit Wasser oder milder Seifenlauge abwaschen, gut abtrocknen und den Einbrennvorgang wiederholen.

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

PFLEGE VON EDELSTAHLROSTEN

Grillroste aus Edelstahl müssen nicht eingebrannt werden. Du kannst sie mit warmem Wasser, milden Reinigungsmitteln und Schwamm per Hand oder in der Spülmaschine säubern.

Edelstahl kann sich bei starker Hitze leicht verfärben. Das ist ein natürlicher Vorgang und hat keinen Einfluss auf die Qualität oder dein Grillergebnis.

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.

PFLEGE UND REINIGUNG DES INFRAROT-KERAMIKHECKBRENNERS

Der Keramikstein des Heckbrenners muss ebenfalls nicht gereinigt werden. Eine Verfärbung des Steins und eingebrannte Stellen sind normal und beeinflussen die Leistung des Brenners nicht.

Die Abdeckung des Heckbrenners kann zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Der Heckbrenner darf nur mit vollständig montierter Blende benutzt werden.

1. Löse die Schraube, die sich oben links hinter der Abdeckung verbirgt.
2. Ziehe die Blende nach links und dann zu dir.
3. Reinige die Blende mit passenden Reinigern oder in der Spülmaschine.
4. Trockne die Abdeckung gründlich ab.
5. Blende weiter links ansetzen und nach rechts schieben.
6. Vergewissere dich, dass die Blende richtig sitzt, und befestige sie wieder mit der Schraube.

PFLEGE UND REINIGUNG DES HOLZSCHNEIDEBRETTS

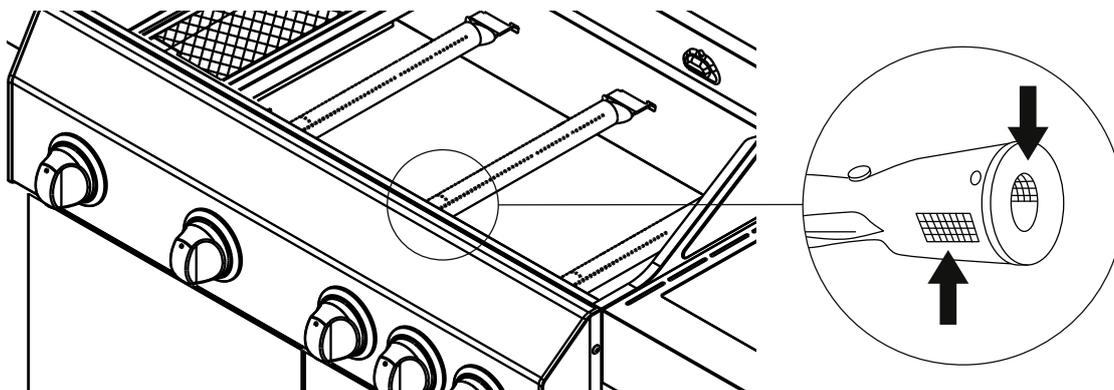
ACHTUNG: Das beigefügte Holzschneidebrett ist ein Naturprodukt und wird sich durch Feuchtigkeit und Witterung ausdehnen und/oder Schimmel ansetzen. Lagere das Schneidebrett daher nach jedem Grillen an einem trockenen und warmen Ort und nimm es erst mit nach draußen, wenn du grillst.

Reinige das Brett nach Gebrauch mit einem feuchten Schwamm, bei stärkeren Verschmutzungen mit etwas mildem Spülmittel. Lege das Brett auf keinen Fall in die Spülmaschine. Lasse es nicht für längere Zeit im Spülbecken beziehungsweise im Wasser liegen. Behandle das Schneidebrett regelmäßig mit einem geeigneten Pflegeöl.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

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

Überprüfe vor allem nach längeren Ruhephasen das Venturirohr am Ende der Hauptbrenner. Es ist mit einem Insekten- und Spinnenschutzgitter ausgestattet. Reinige das Gitter mit einer Bürste.



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 |
| | Kein Zündfunke | Piezozündung austauschen lassen |
| | Fremdkörper im Zündsystem oder Schlauch | Zündung und Schlauch reinigen |
| | Zündnadel am Keramikbrenner ist zu weit entfernt | Biege die Zündnadeln vorsichtig näher zueinander, ohne dass sie sich berühren |
| | Batterie der Zündung des Heckbrenners ist leer | Batterie tauschen |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|--|--|
| Kleine Flamme oder Verpuffung im Brenner (knallendes oder fauchendes Geräusch) | Fremdkörper im Brenner | Brenner säubern |
| | Es ist zu windig | Grill an einen windgeschützten Ort stellen |
| | Brenner sitzt nicht richtig | Brenner ausbauen und neu einsetzen |
| Grill ist zu heiß/starke Rauchentwicklung | Regler ist zu hoch eingestellt | Regler niedriger stellen |
| | Überschüssiges Fett verbrennt | Grill reinigen |
| | Druckminderer ist defekt | Druckminderer ersetzen |
| Vermehrter Gasgeruch | Unbenutzte Regler sind aufgedreht | Regler auf OFF stellen |
| | Gasschlauch ist undicht oder nicht richtig angeschlossen | Gaszufuhr am Ventil der Gasflasche schließen und Schlauch prüfen, ggf. austauschen |

Bei weiteren Problemen wende dich bitte an den Kundenservice.

EDELSTAHLBRENNER WECHSELN

Sind ein oder mehrere Brenner defekt, wechsele die betroffenen Brenner wie folgt aus:

1. Entferne die Brennersicherung. 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 Brennersicherung.

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 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.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklärt die Springlane GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden CE Anforderungen zum Tag der Ausstellung befindet.

Konformitätserklärung

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller:

Springlane GmbH
Reisholzer Werftstrasse 25a
40589 Düsseldorf

Gegenstand der Erklärung: Gasgrill mit Haube FRED Serie (Edelstahl/Black)
Varianten mit 2-, 3-, 4- und 6-Fach Brenner
Marke: BURNHARD

Artikelnummern: 941044, 941045, 943126, 943127, 943329, 943460, 943529, 943650, 943652, 943654, 943735, 943737, 943810, 944271, 944373, 944376, 944379, 944471, 944473, 944475, 944477, 944479, 944481, 944483, 944485, 944487, 944489, 944490, 945507, 945511, 945514, 945518, 945521, 945524, 945528, 945531, 945534, 945537

Die oben beschriebenen Gegenstände der Erklärung erfüllen die wesentlichen Schutzanforderungen gemäß:

Richtlinie über Gasverbrauchseinrichtungen 2016/426/EG

Die Einschätzung der Obereinstimmung der Produkte mit den Anforderungen in Bezug auf die wesentlichen Anforderungen basiert auf folgenden Normen:

EN 498:2012
EN 484:2019+AC:2020
EU-Baumusterprüfung (Modul B) durch die notifizierte Stelle: 2575

Intertek Italia S.p.A. Via Miglioli, 2/A 200063 Cermusso sul Naviglio, Milano-Italien Zertifikatsnummer: ITS-2575-GAR-2128704-R1 gültig bis 02/2031



Düsseldorf, 20.06.2023
Philipp Kowalatis (Head of Global Sourcing)

IMPRESSUM

Aufbau- und Bedienungsanleitung 3-Brenner Gasgrill FRED Deluxe
4-Brenner Gasgrill Big FRED Deluxe, 6-Brenner Gasgrill Fat FRED Deluxe

Art-Nr.: 945518, 945521, 945528, 945531, 945534, 945537

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Stand: September 2023

Copyright © BURNHARD c/o 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

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

IT'S TUNING TIME!



SCAN HIER FÜR PASSENDES FRED ZUBEHÖR

burnhard.de/fred-zubehoer

