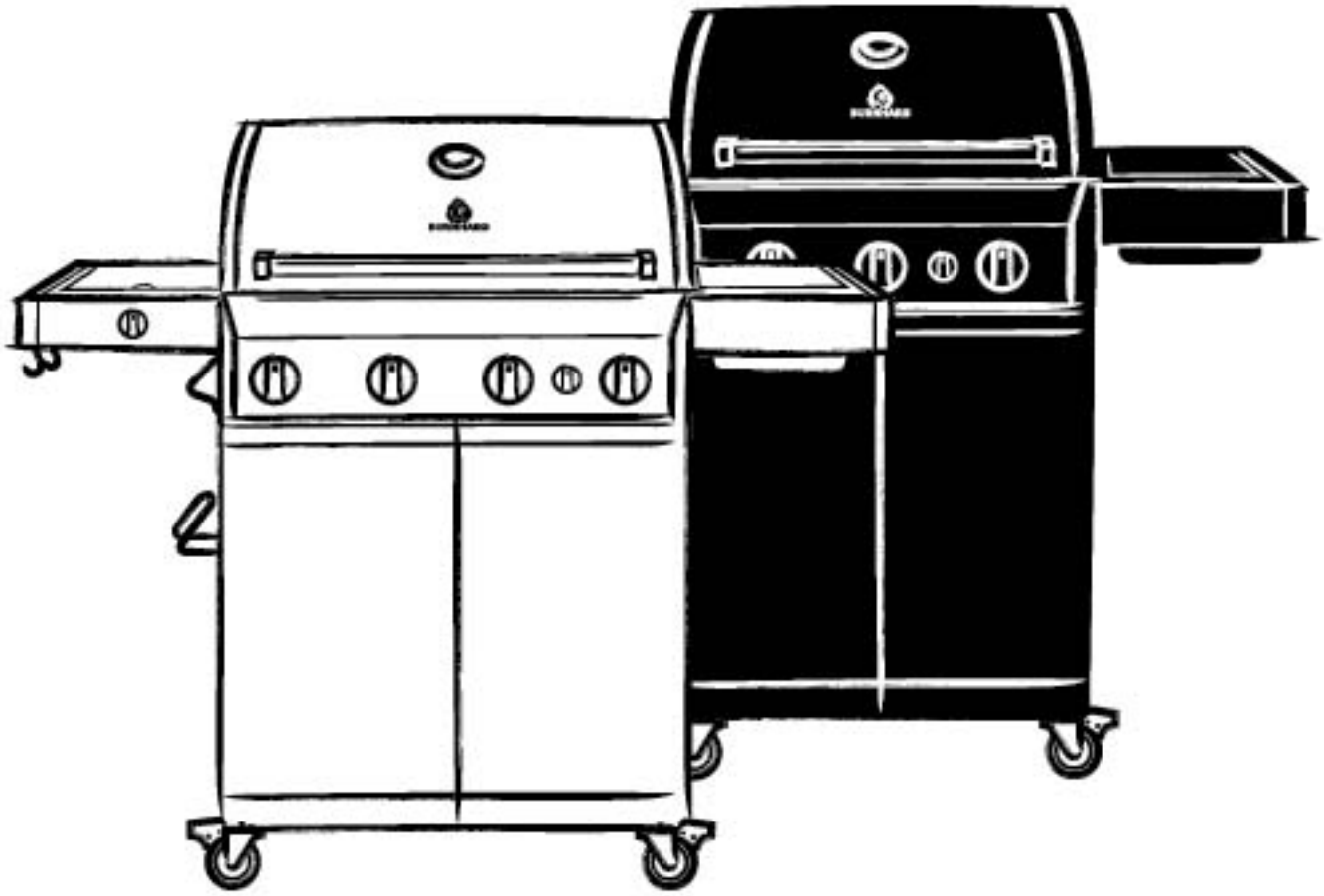
BURNHARD



FRED DELUXE

3-BRENNER, 4-BRENNER, 6-BRENNER GASGRILL / 3 BURNER, 4 BURNER, 6 BURNER GAS GRILL

Bedienungsanleitung / User manual

DE INHALT

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	35
Gasgrill reinigen	37
Regelmäßige Wartung	40
Fehlerbehebung	40
Gasgrill aufbewahren	42
Kundenservice	42
Entsorgung/Umweltschutz	42
Konformitätserklärung	43

EN CONTENT

GAS GRILL: FRED DELUXE, BIG FRED DELUXE, FAT FRED DELUXE

Safety instructions	44
Technical specifications	48
Scope of delivery/Description of components	50
Assembling the gas grill	59
Connecting the gas cylinder	72
First use	74
Operating the gas grill	75
Cleaning the gas grill	77
Regular maintenance	80
Troubleshooting	80
Storing the gas grill	82
Customer Service	82
Disposal/Recycling	82
Declaration of conformity	82

DE SICHERHEITSHINWEISE

Lies 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 Ersticken/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 Kaufen 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, Reglereinheiten 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 zugedreht 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-Unterschranks 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

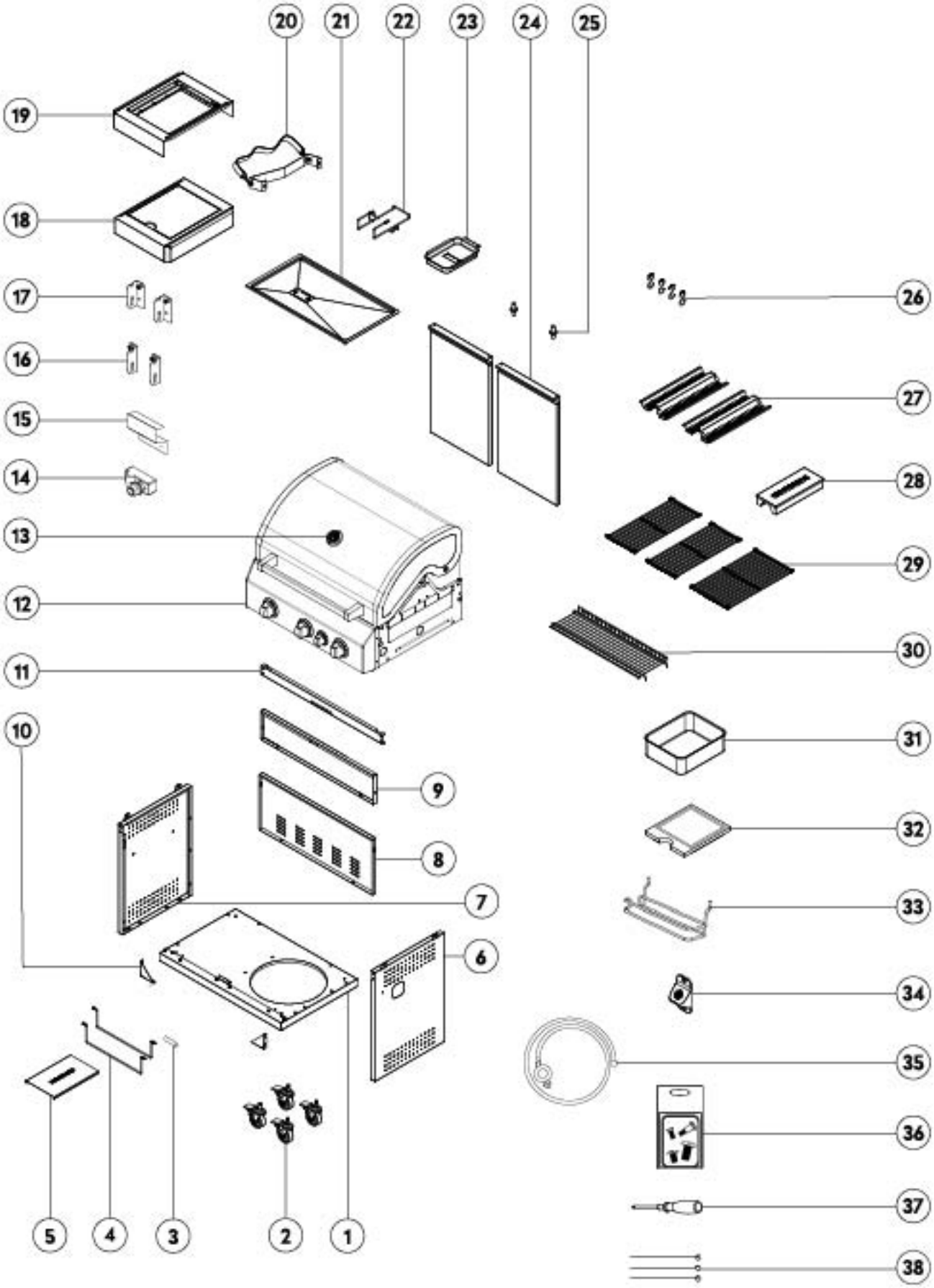
	FRED DELUXE - 945518, 945521, 946431	BIG FRED DELUXE – 945528, 945531, 945639	FAT FRED DELUXE – 945534, 945537
Leistung	Insgesamt 16,7 kW: 2x Hauptbrenner mit 3,5 kW 1x Infrarot-Keramik-brenner mit 3,5 kW 1x Infrarot-Keramik-heckbrenner mit 3,2 kW, 1x Seiten-kochfeld mit 3 kW	Insgesamt 20,2 kW: 3x Hauptbrenner mit 3,5 kW 1x Infrarot-Keramik-brenner mit 3,5 kW 1x Infrarot-Keramik-heckbrenner mit 3,2 kW, 1x Seiten-kochfeld mit 3 kW	Insgesamt 27,2 kW: 4x Hauptbrenner mit 3,5 kW 2x Infrarot-Keramik-brenner mit 3,5 kW 1x Infrarot-Keramik-heckbrenner mit 3,2 kW, 1x Seiten-kochfeld 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		
Gasdüsengröße	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.

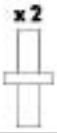
LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG

FRED DELUXE

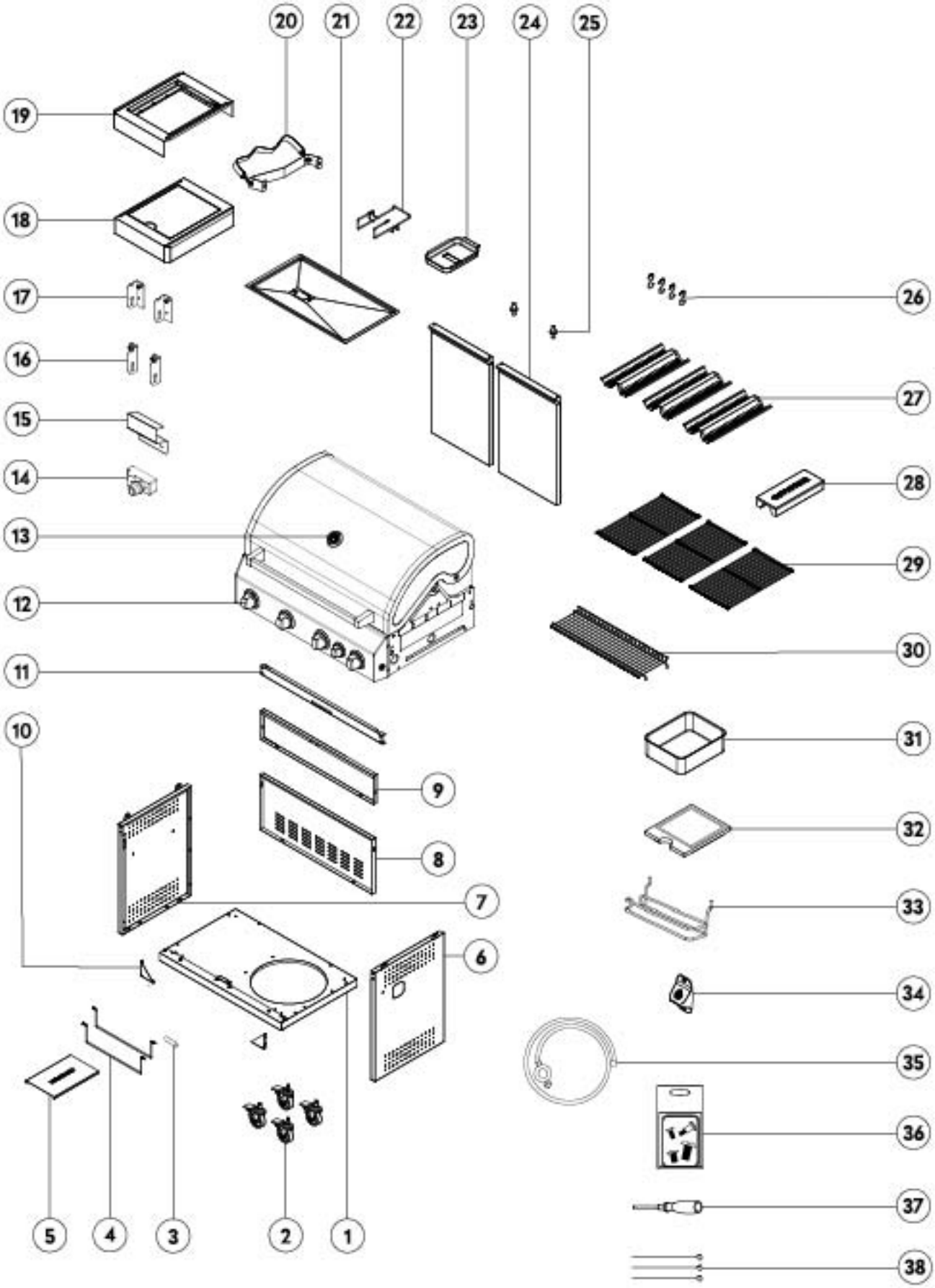


Teilenummer	Bezeichnung	Menge	Paket-Nummer
1	Bodenplatte	1	2
2	Schwenkrolle	4	2
3	Türstopper	1	2
4	Strebe Halterung Gasflasche	2	2
5	Bodenplatte für Gasflasche	1	2
6	Seitenwand rechts	1	2
7	Seitenwand links	1	2
8	Rückwand unten	1	2
9	Rückwand Mitte	1	2
10	Verstärkung Unterschrank	2	2
11	Magnetleiste 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	Fettablaufblech	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
38	Reinigungsnadeln 0,7/0,8/0,9 mm	3	1

BEFESTIGUNGEN

A	B	C	D
x 9 5/32-32	x 22 1/4-20	x 2 	x 4 FRED Black Series only x 1

BIG FRED DELUXE

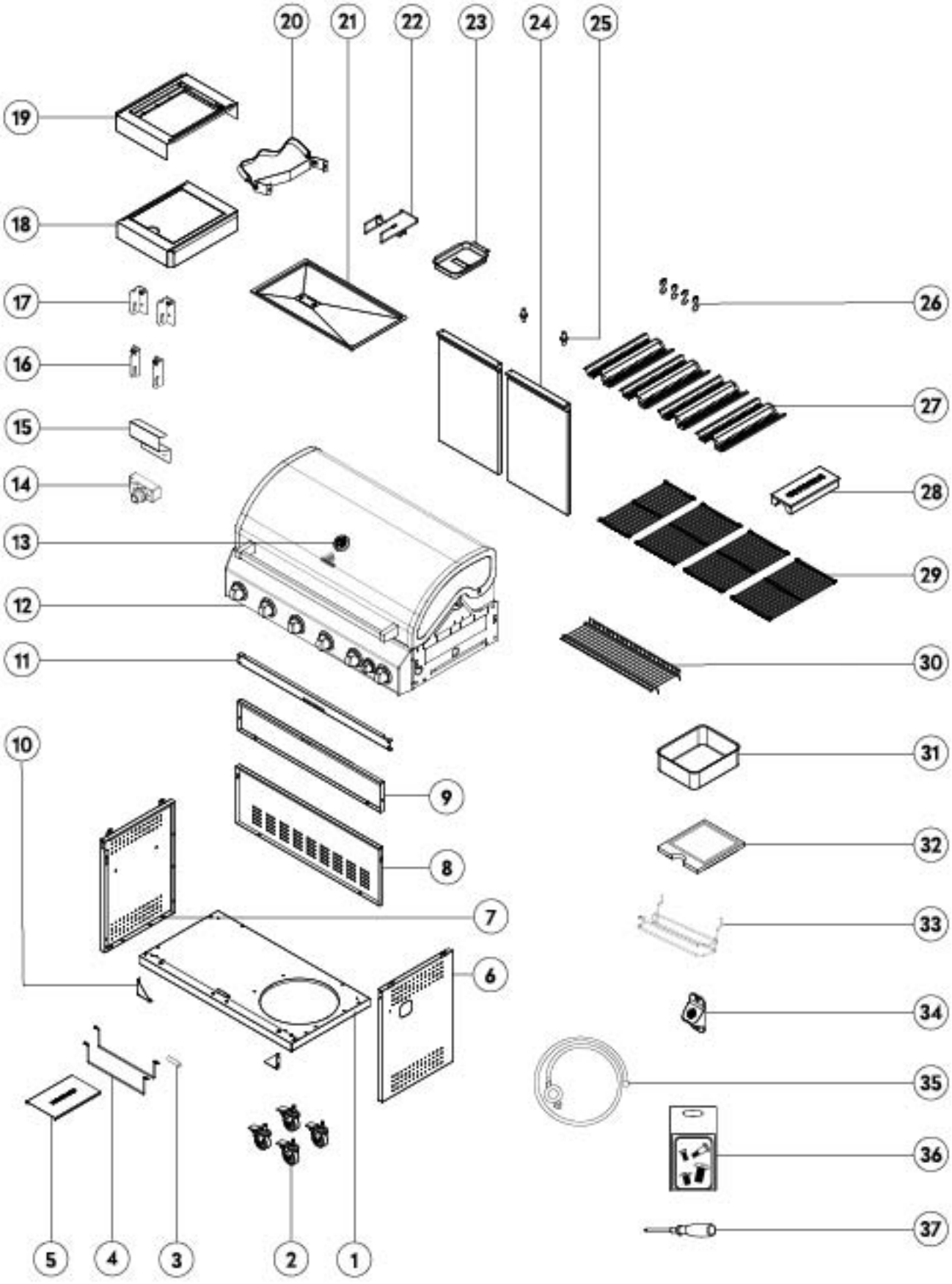


Teilenummer	Bezeichnung	Menge	Paket-Nummer	Unterpaket-Nummer
1	Bodenplatte	1	2	-
2	Schwenkrolle	4	2	2.5
3	Türstopper	1	2	2.3
4	Strebe Halterung Gasflasche	2	2	2.3
5	Bodenplatte für Gasflasche	1	2	2.6
6	Seitenwand rechts	1	2	2.2
7	Seitenwand links	1	2	2.2
8	Rückwand unten	1	2	-
9	Rückwand Mitte	1	2	-
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	Fettablaufblech	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
38	Reinigungsnadeln 0,7/0,8/0,9 mm	3	1	-

BEFESTIGUNGEN

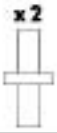
A	B	C	D
x 9 5/32-32	x 22 1/4-20	x 2 	x 4 FRED Black Series only x 1

FAT FRED DELUXE

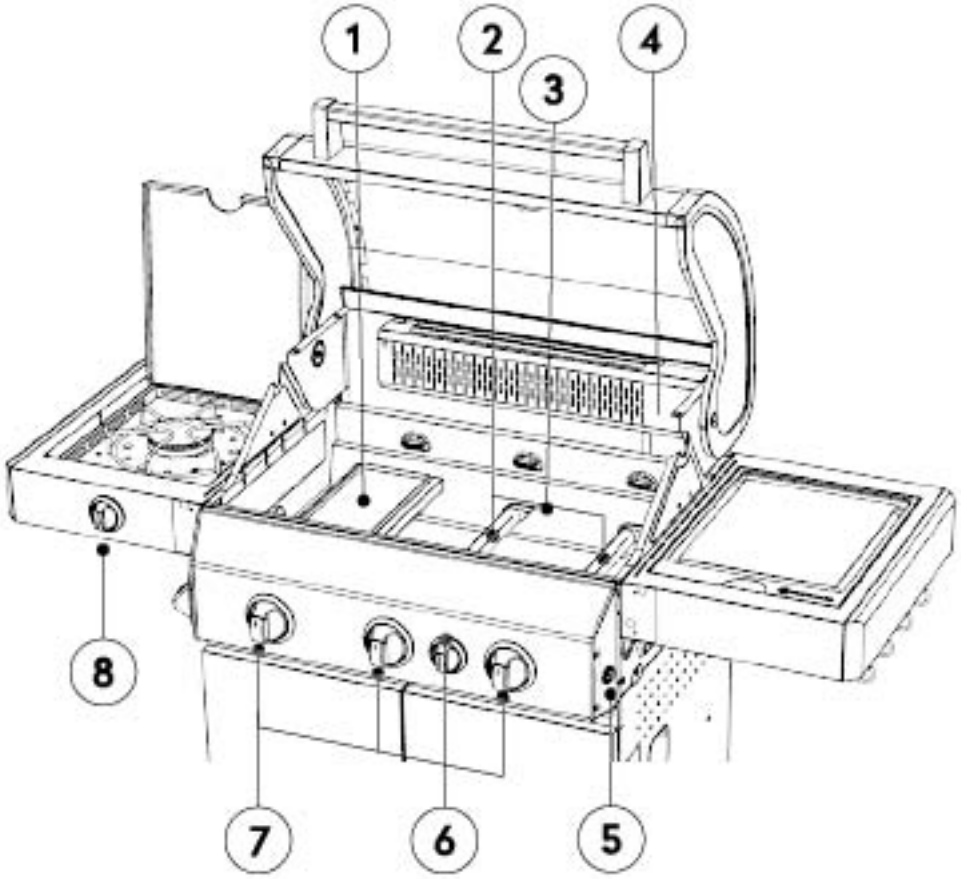


Teilenummer	Bezeichnung	Menge	Paket-Nummer
1	Bodenplatte	1	1
2	Schwenkrolle	4	1
3	Türstopper	1	1
4	Strebe Halterung Gasflasche	2	1
5	Bodenplatte für Gasflasche	1	1
6	Seitenwand rechts	1	1
7	Seitenwand links	1	1
8	Rückwand unten	1	1
9	Rückwand Mitte	1	1
10	Verstärkung Unterschrank	2	1
11	Magnetleiste 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
38	Reinigungsnadeln 0,7/0,8/0,9 mm	3	1

BEFESTIGUNGEN

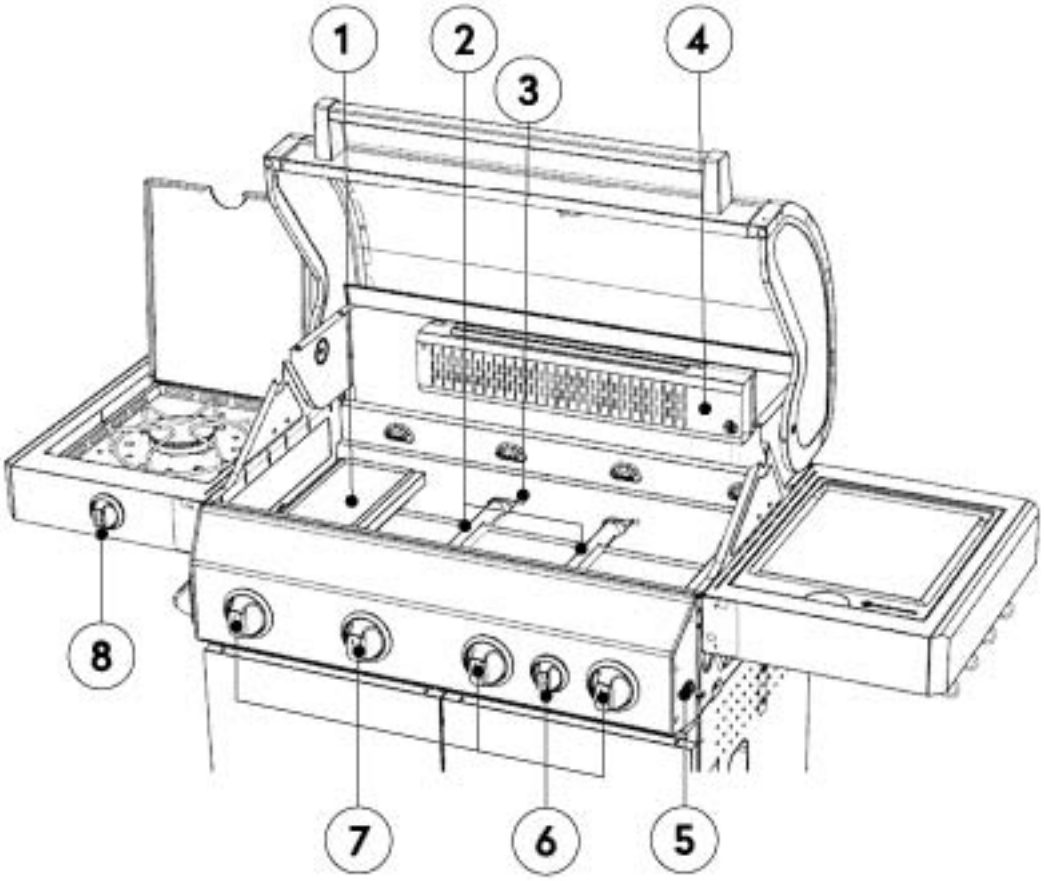
A	B	C	D
x 9 5/32-32	x 22 1/4-20	x 2 	x 4 FRED Black Series only x 1

FRED DELUXE GRILLKAMMEREINHEIT



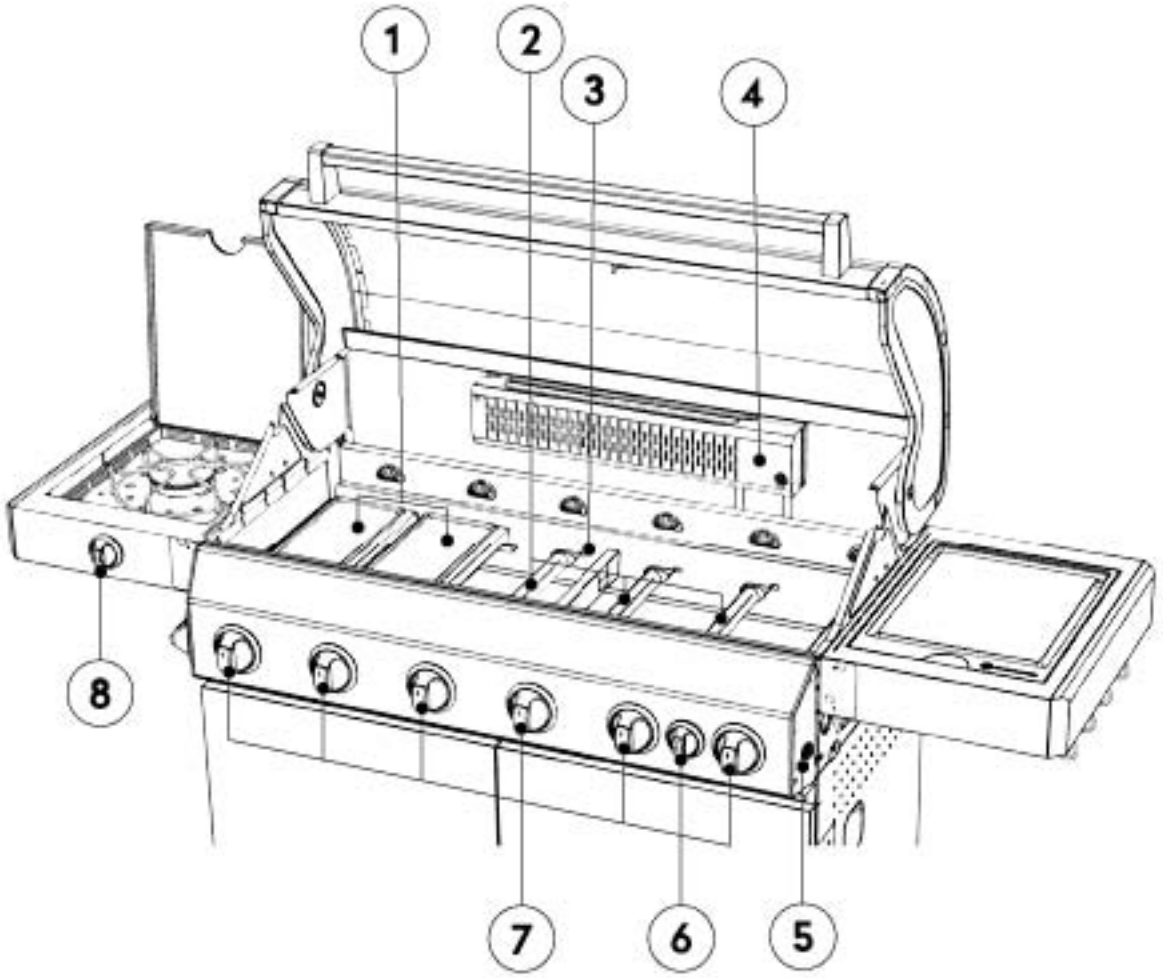
Teilenummer	Bezeichnung	Menge
1	Infrarot-Keramikbrenner	1
2	Brenner	2
3	Brennersicherung	3
4	Infrarot-Keramikheckbrenner	1
5	Zünder für Heckbrenner	1
6	Drehregler Heckbrenner	1
7	Drehregler Brenner/Keramikbrenner	3
8	Drehregler Seitenkochfeld	1

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



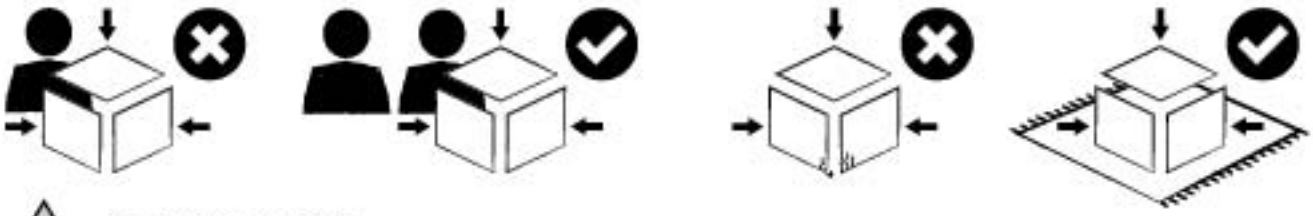
Teilenummer	Bezeichnung	Menge
1	Infrarot-Keramikbrenner	2
2	Brenner	4
3	Brennersicherung	6
4	Infrarot-Keramikheckbrenner	1
5	Zünder für Heckbrenner	1
6	Drehregler Heckbrenner	1
7	Drehregler Brenner/Keramikbrenner	6
8	Drehregler Seitenkochfeld	1

GASGRILL AUFBAUEN

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

FRED **BIG FRED** **FAT FRED**

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.

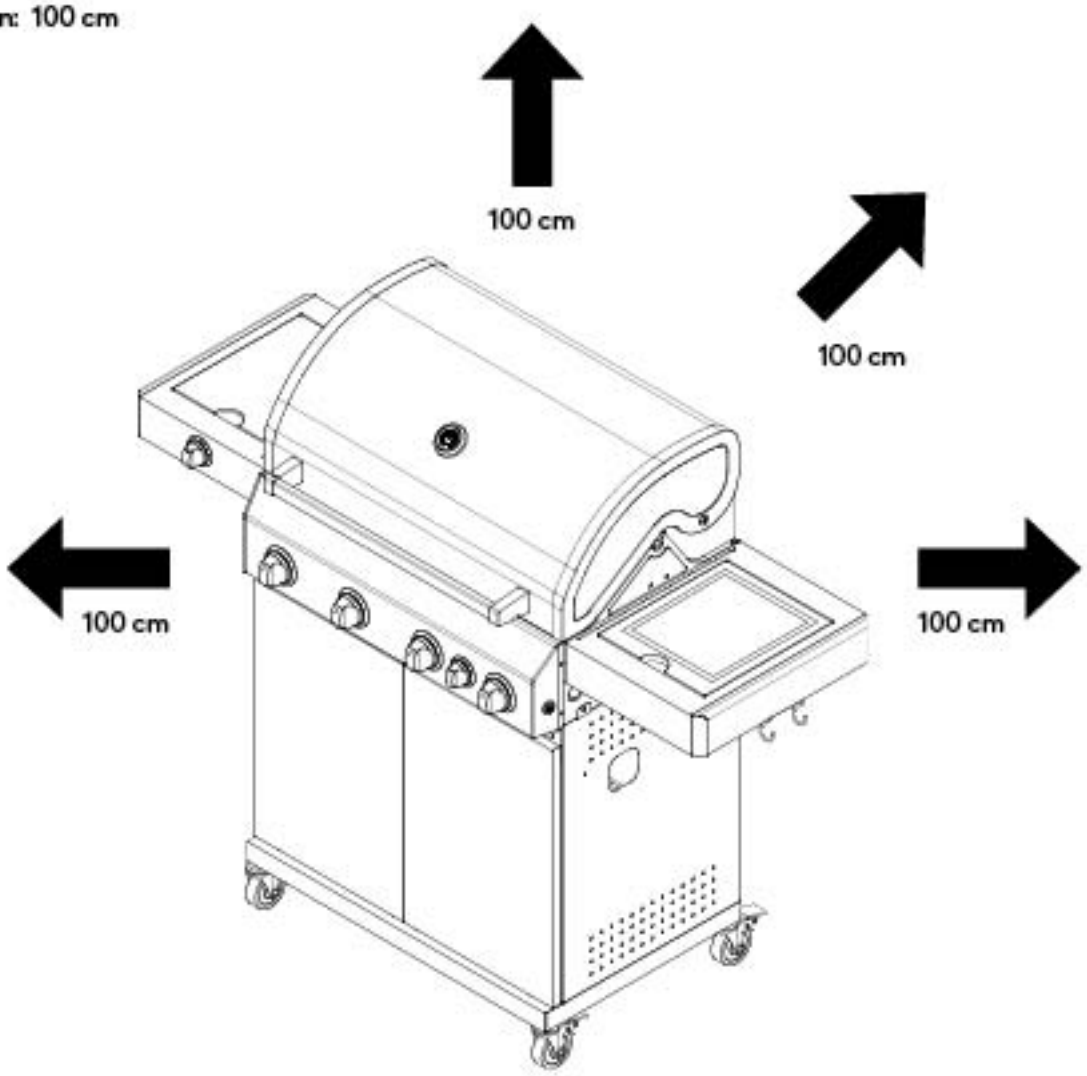
Entferne vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien von den Einzelteilen. Beachte auch den Styroporschutz unterhalb der Brennkammer. Prüfe alle Bauteile auf Vollständigkeit und/oder Mängel. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, nimm sofort Kontakt mit uns auf (siehe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

Tipp: 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:

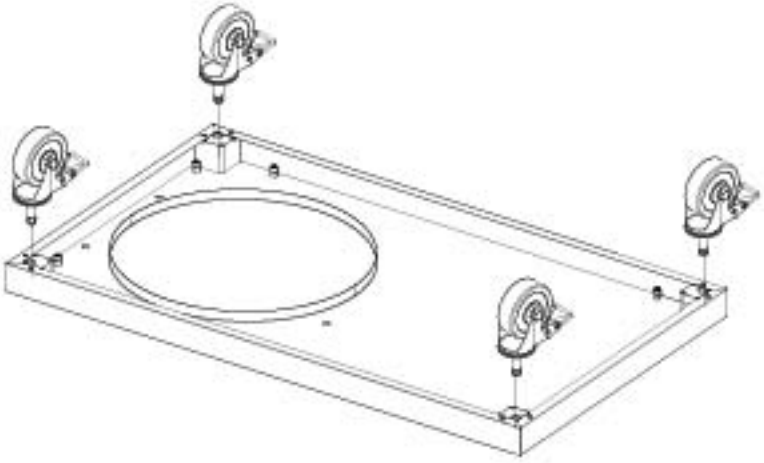
Nach hinten: 100 cm
Zur Seite: 100 cm
Nach oben: 100 cm



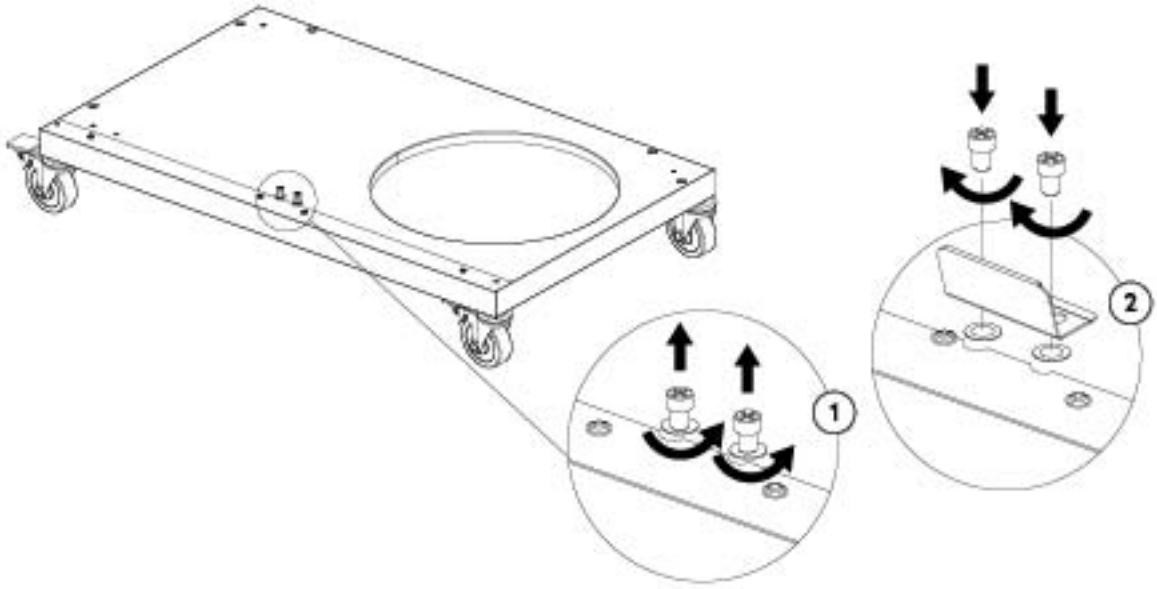
First things first: Stell dein Lieblingsgetränk kalt!

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

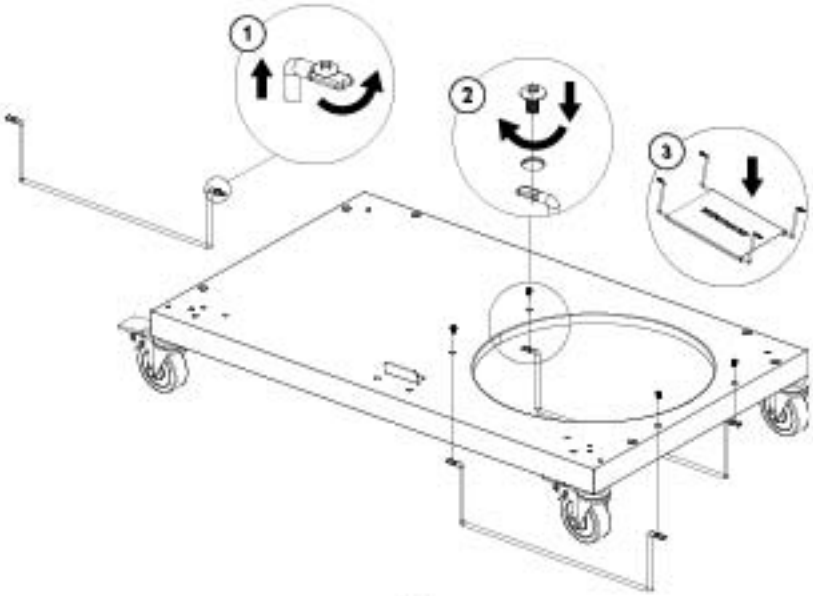
1



2

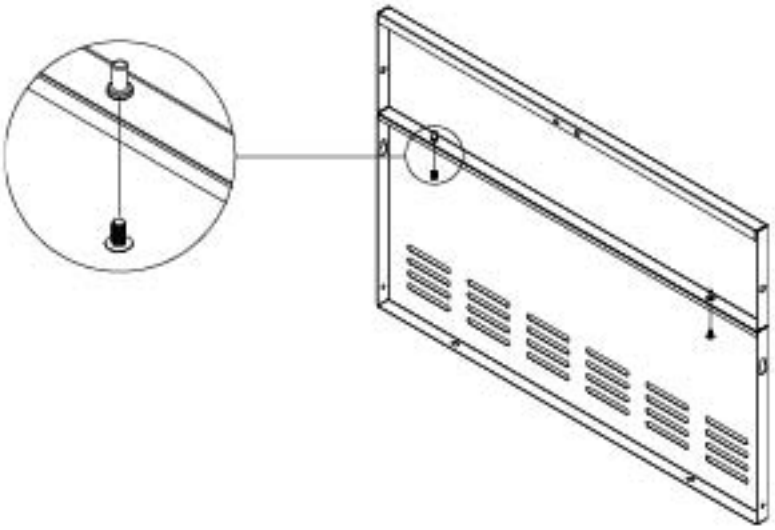


3



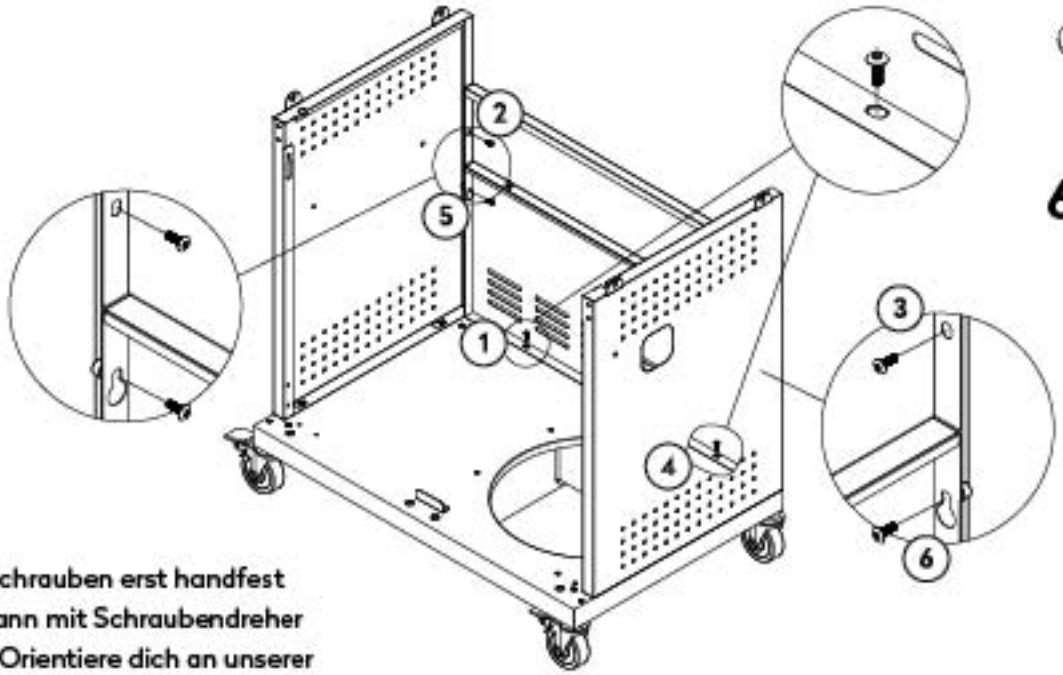
4

5



2 x A

6

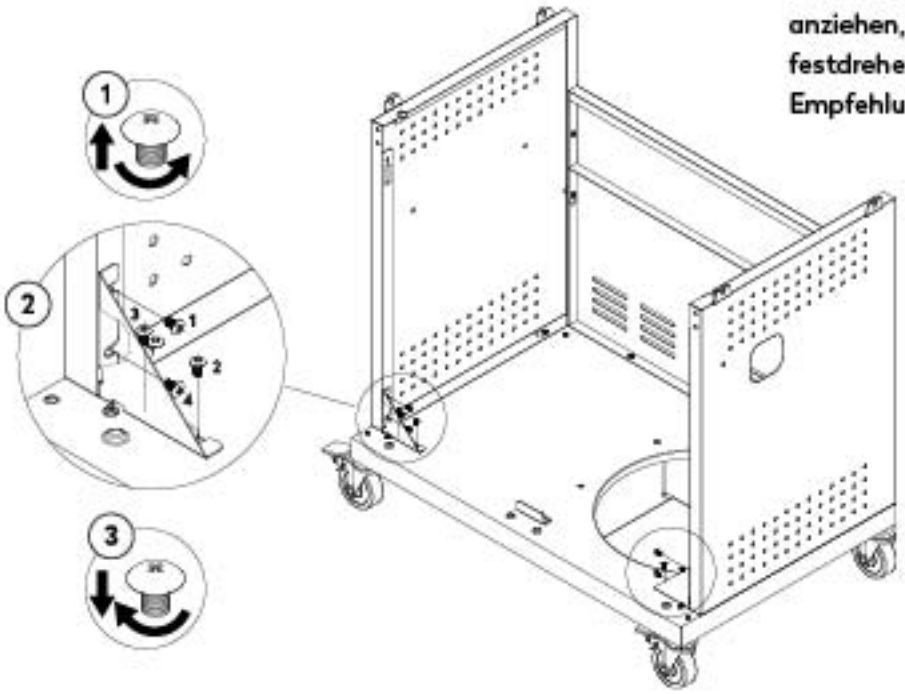


6 x B

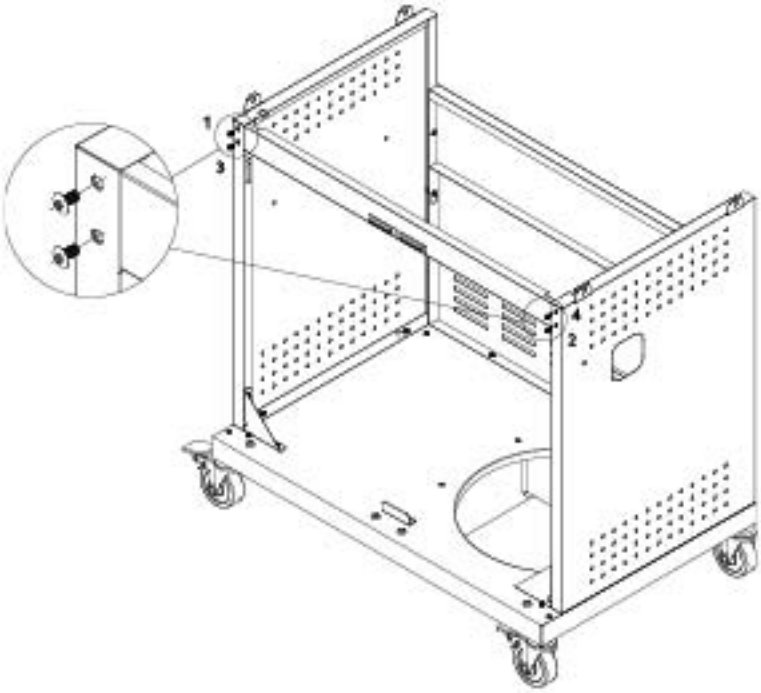
HINWEIS: Schrauben erst handfest anziehen, dann mit Schraubendreher festdrehen. Orientiere dich an unserer Empfehlung zur Schraubenreihenfolge.

7

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

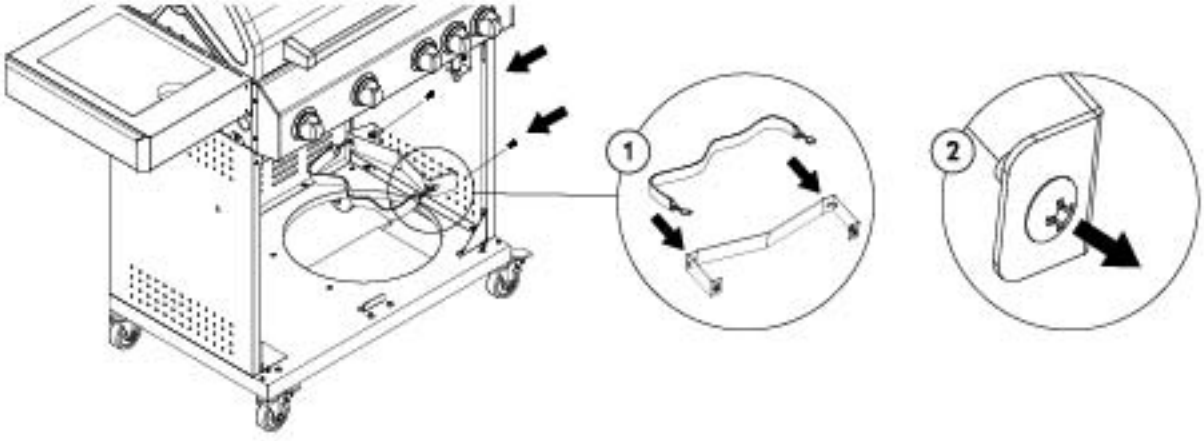


8

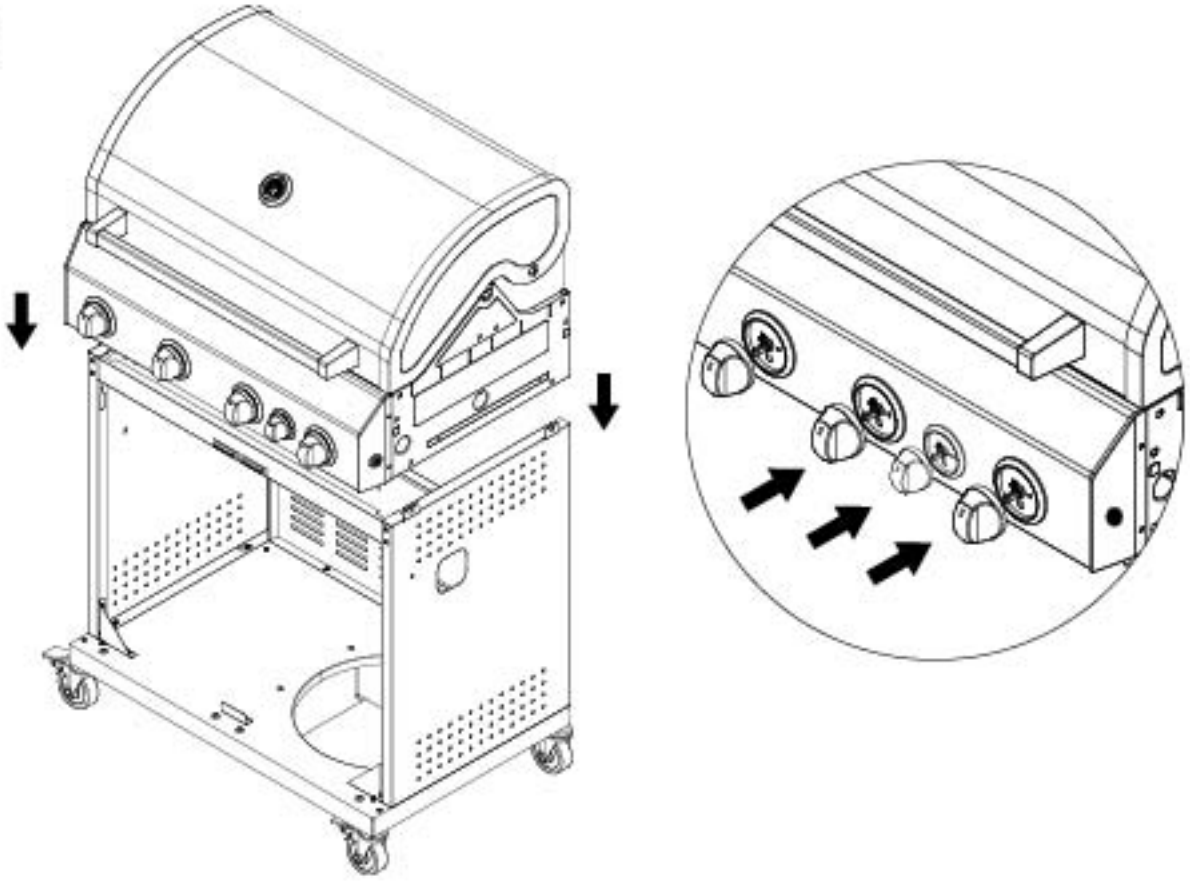


4 x A

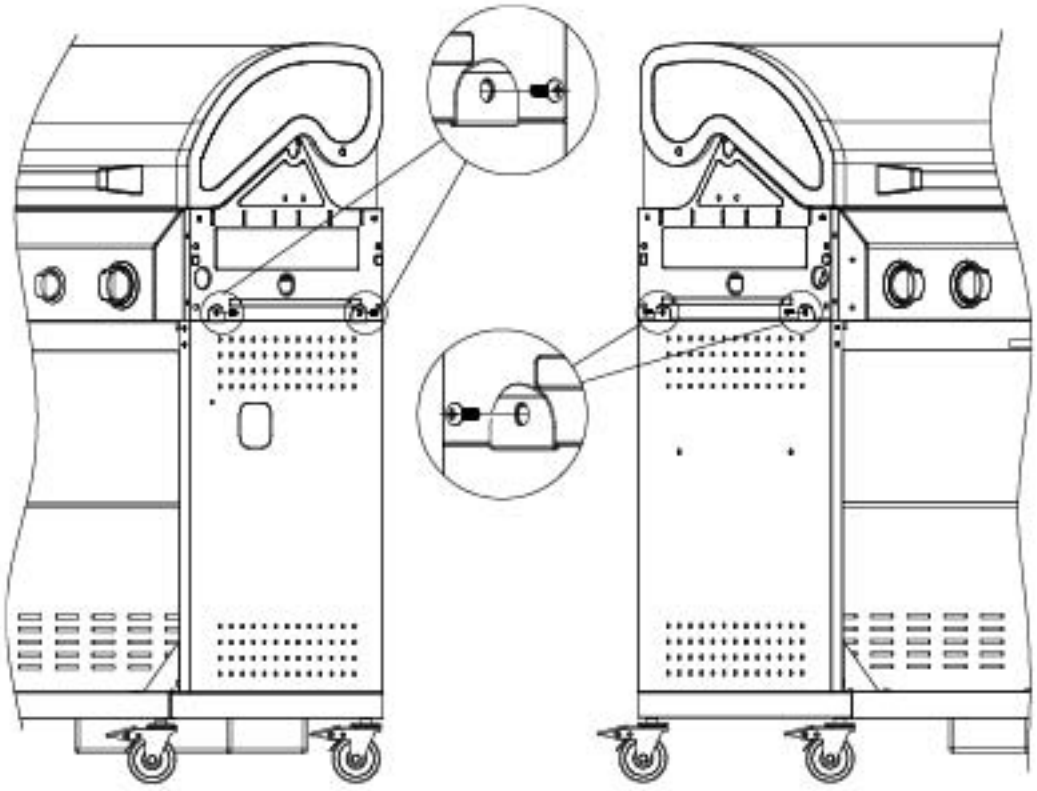
9



10

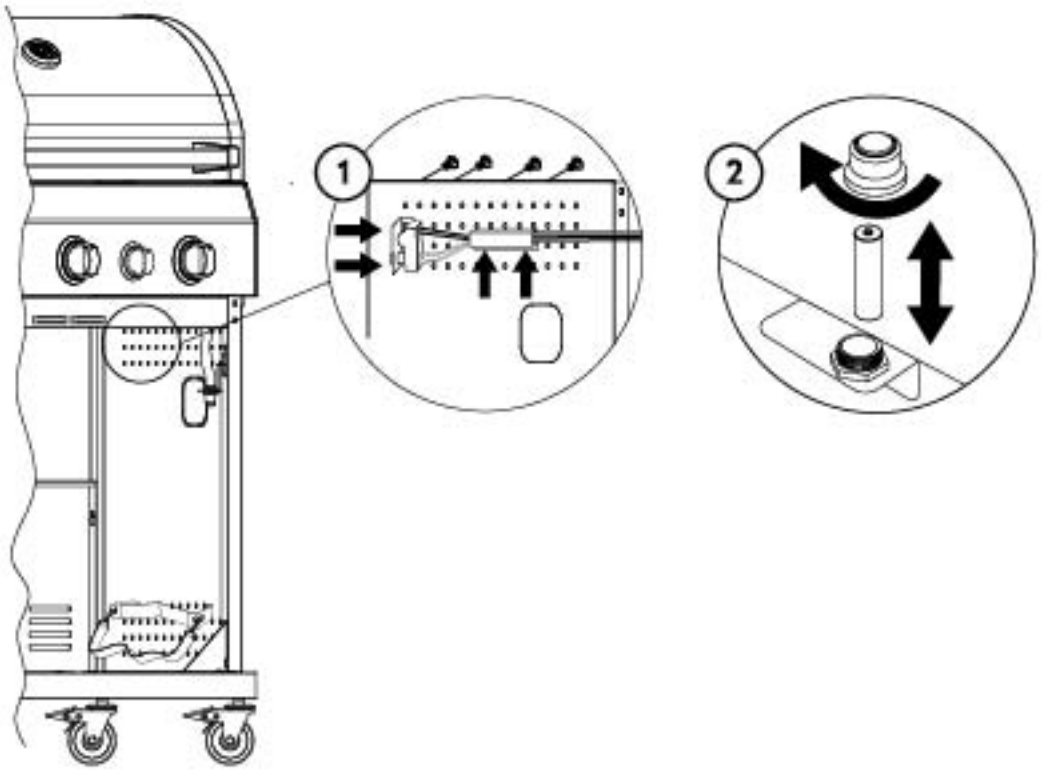


11



4 x B

12



1 x AA (exkl.)

4 x B

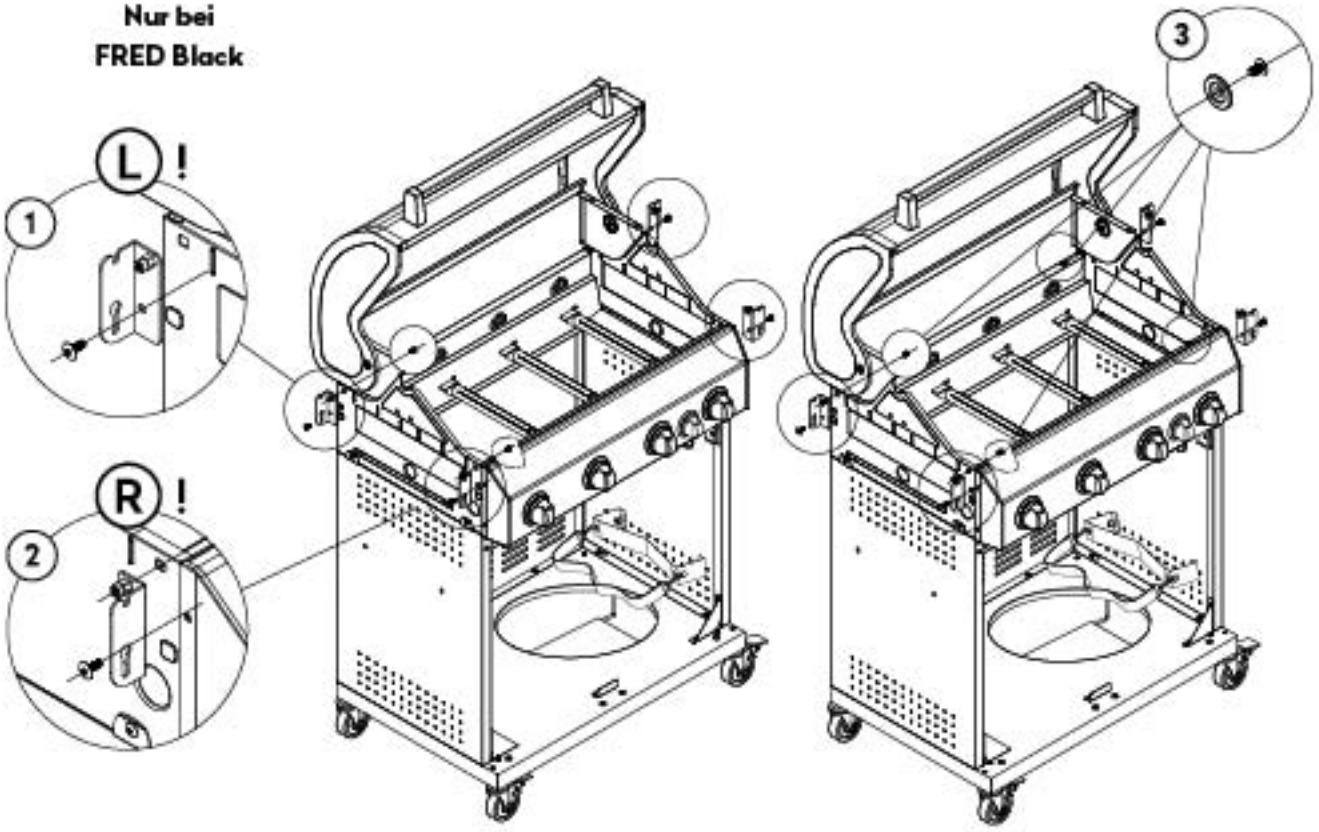
13

4 x D

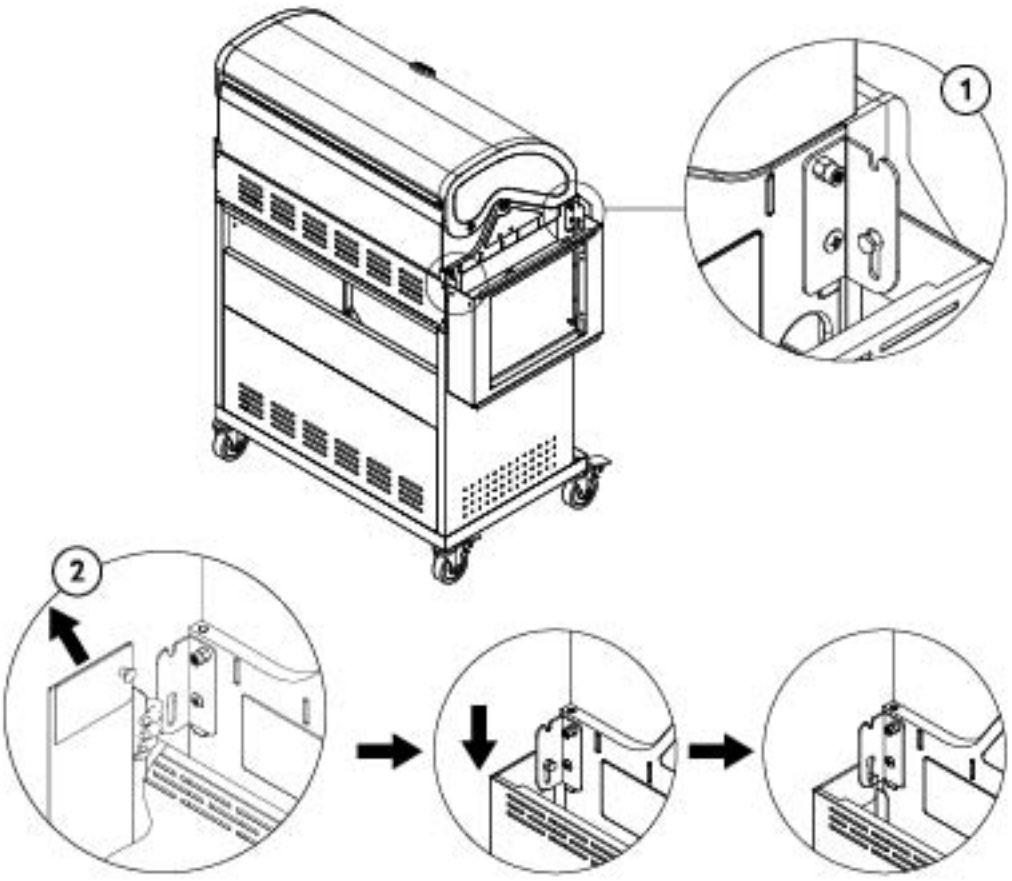
Nur bei FRED Black

8 x B

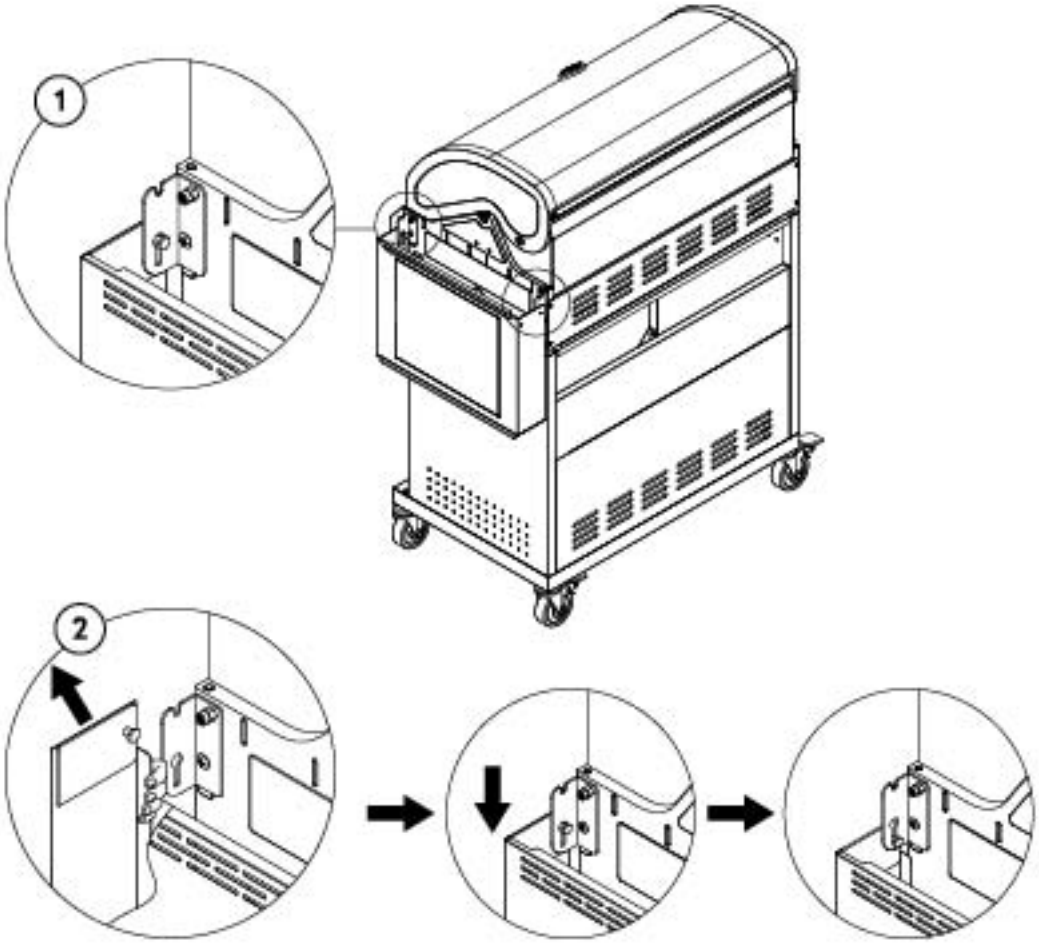
HINWEIS: Kabelbinder zur Transportsicherung von Gasschlauch und Seitenkochfeldanschluss lösen.



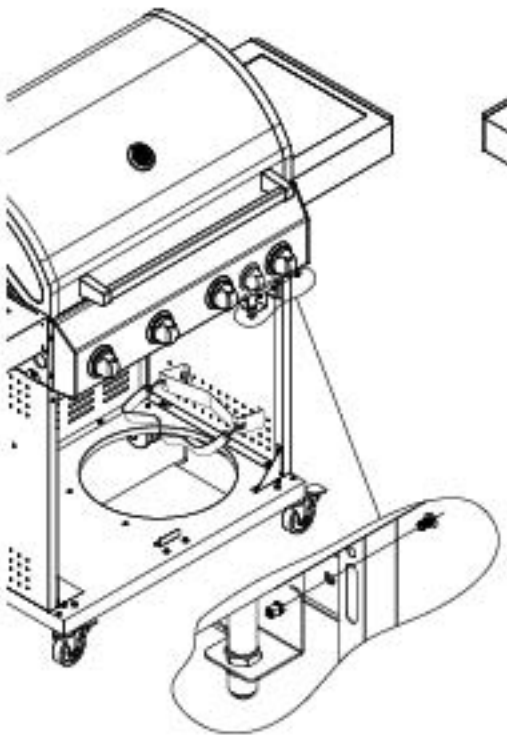
14

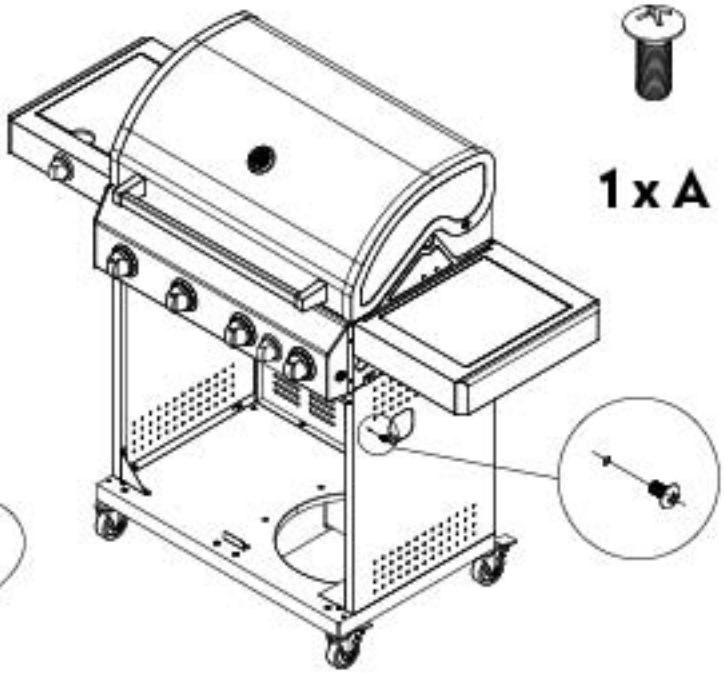


15



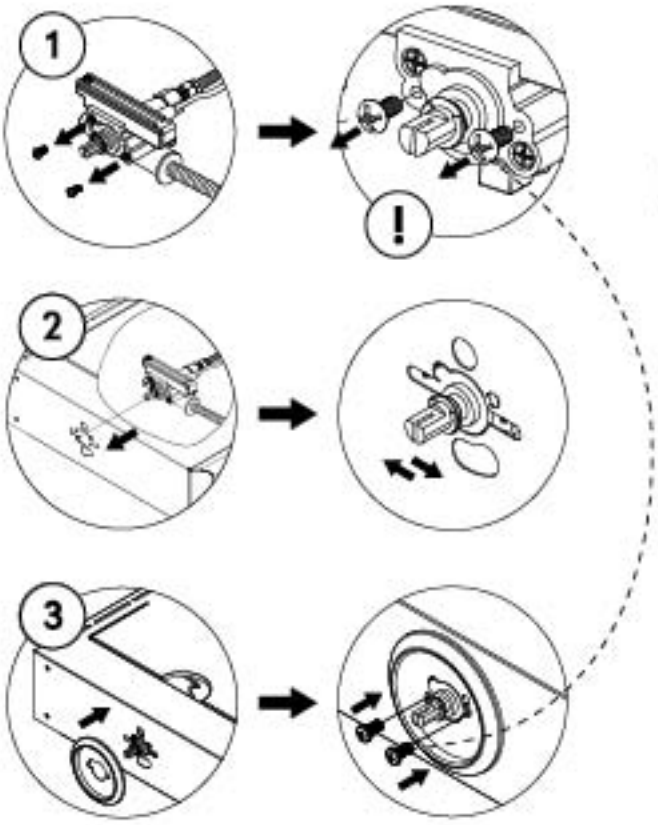
16

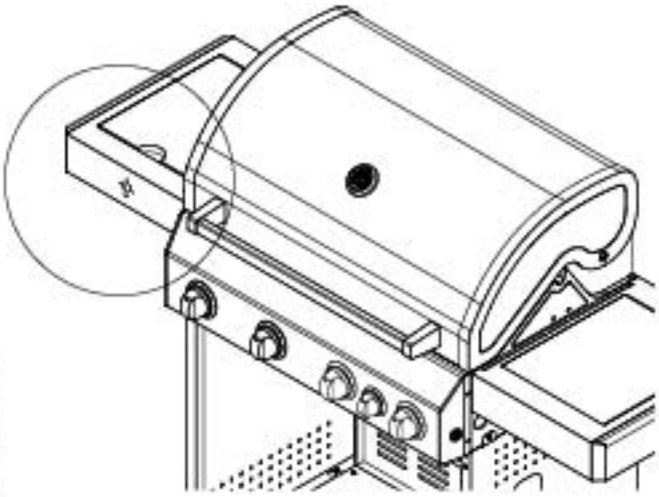




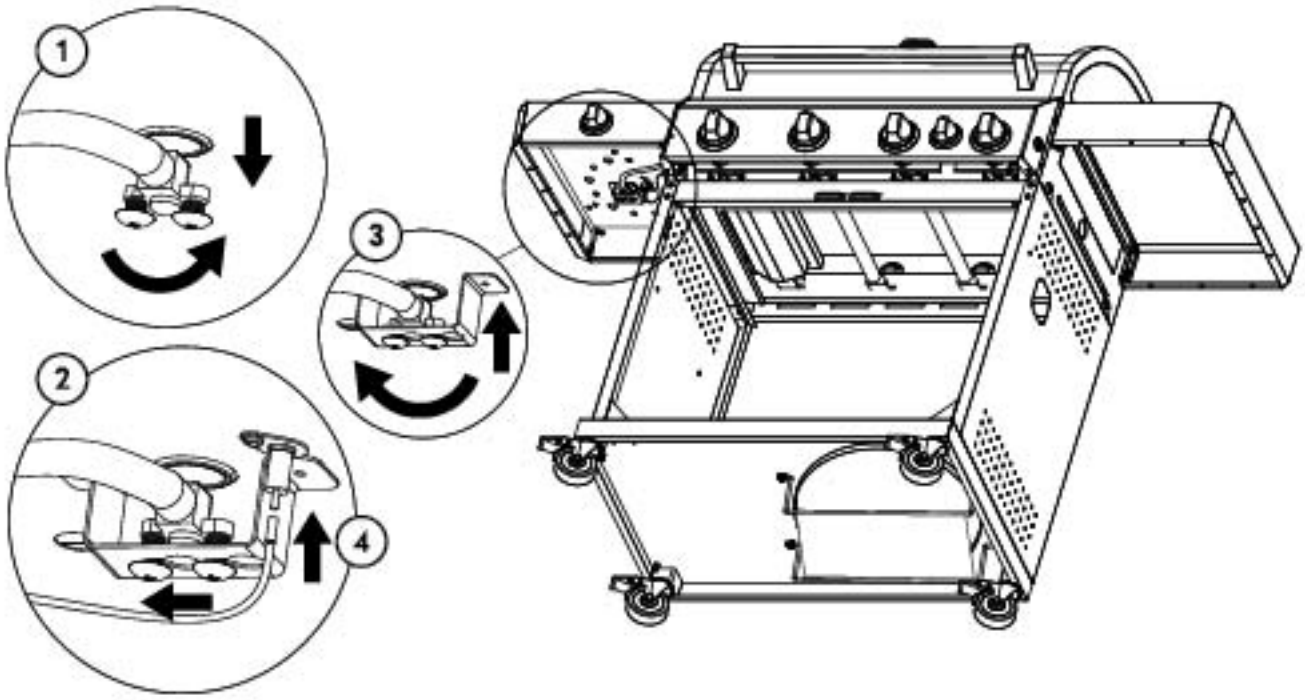
1 x A

17

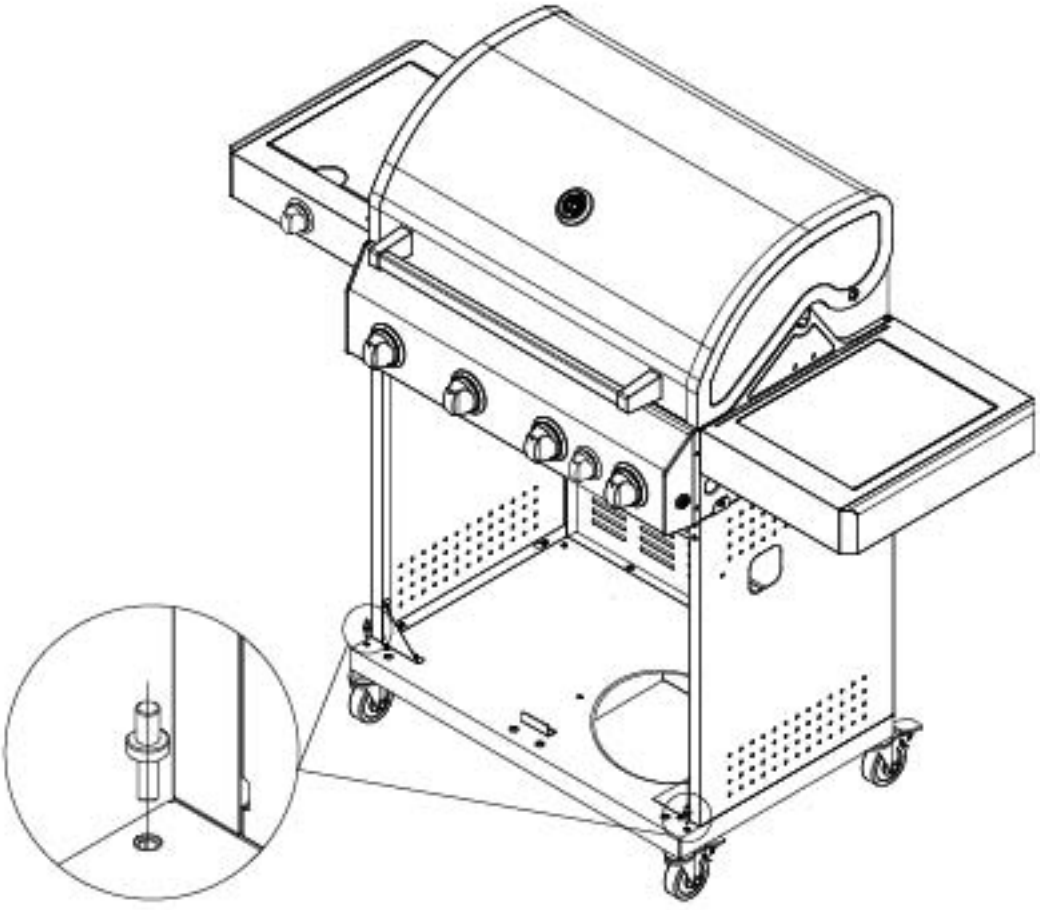




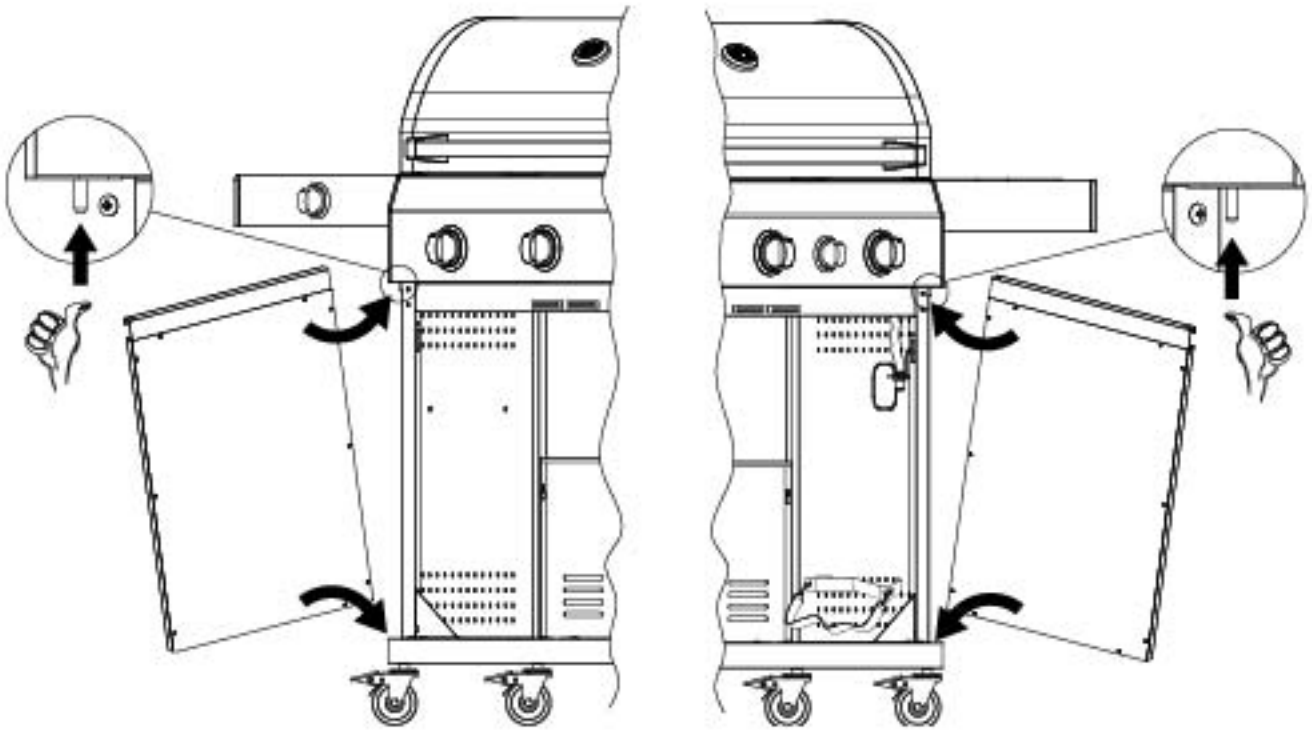
18



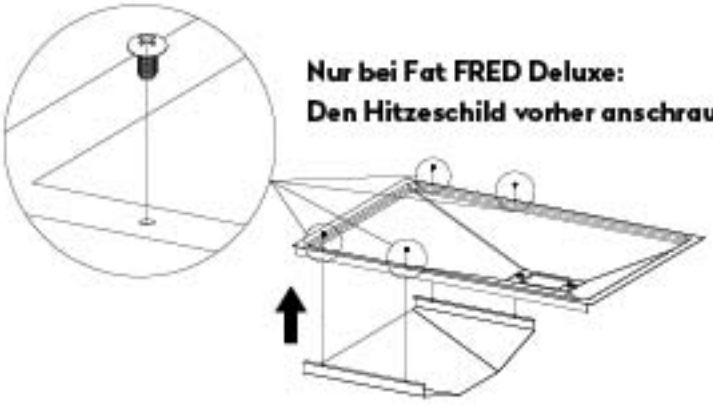
19



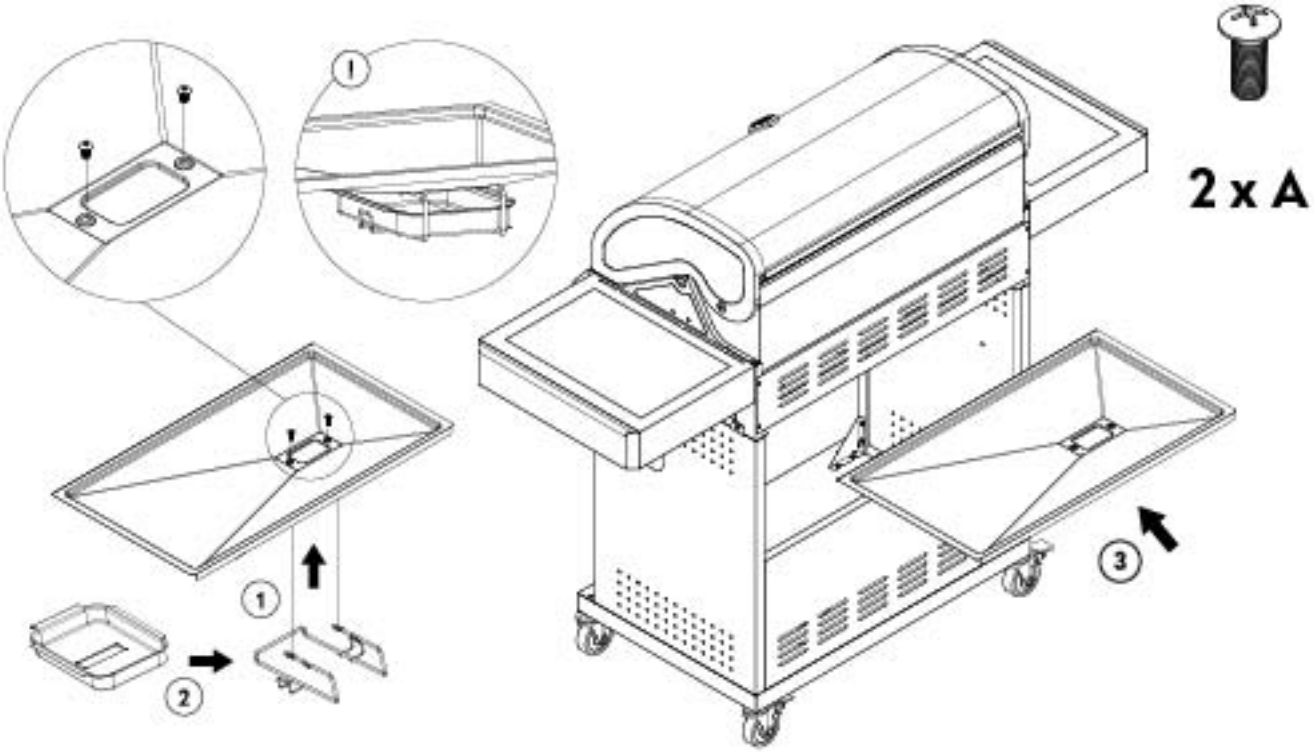
2 x C



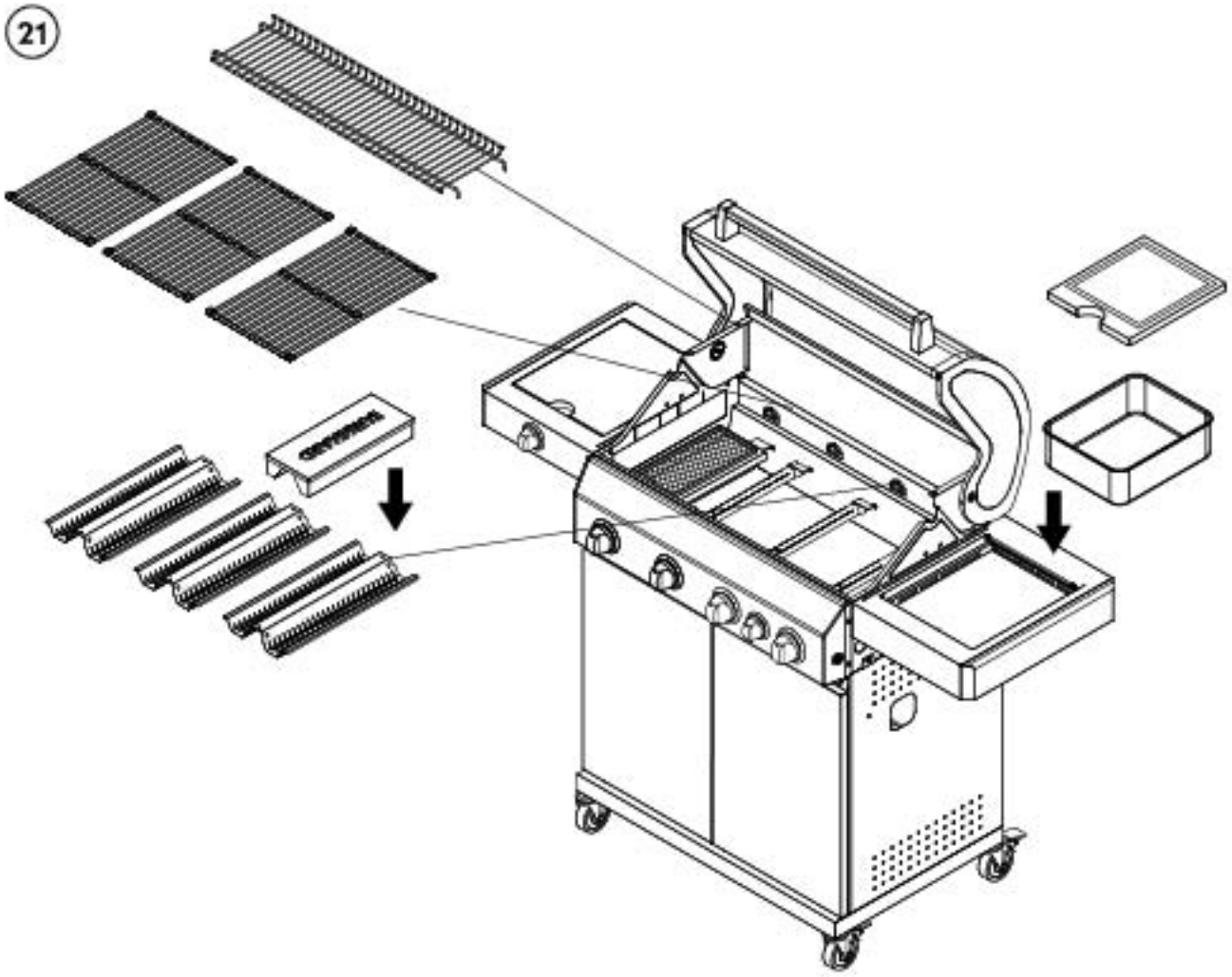
20



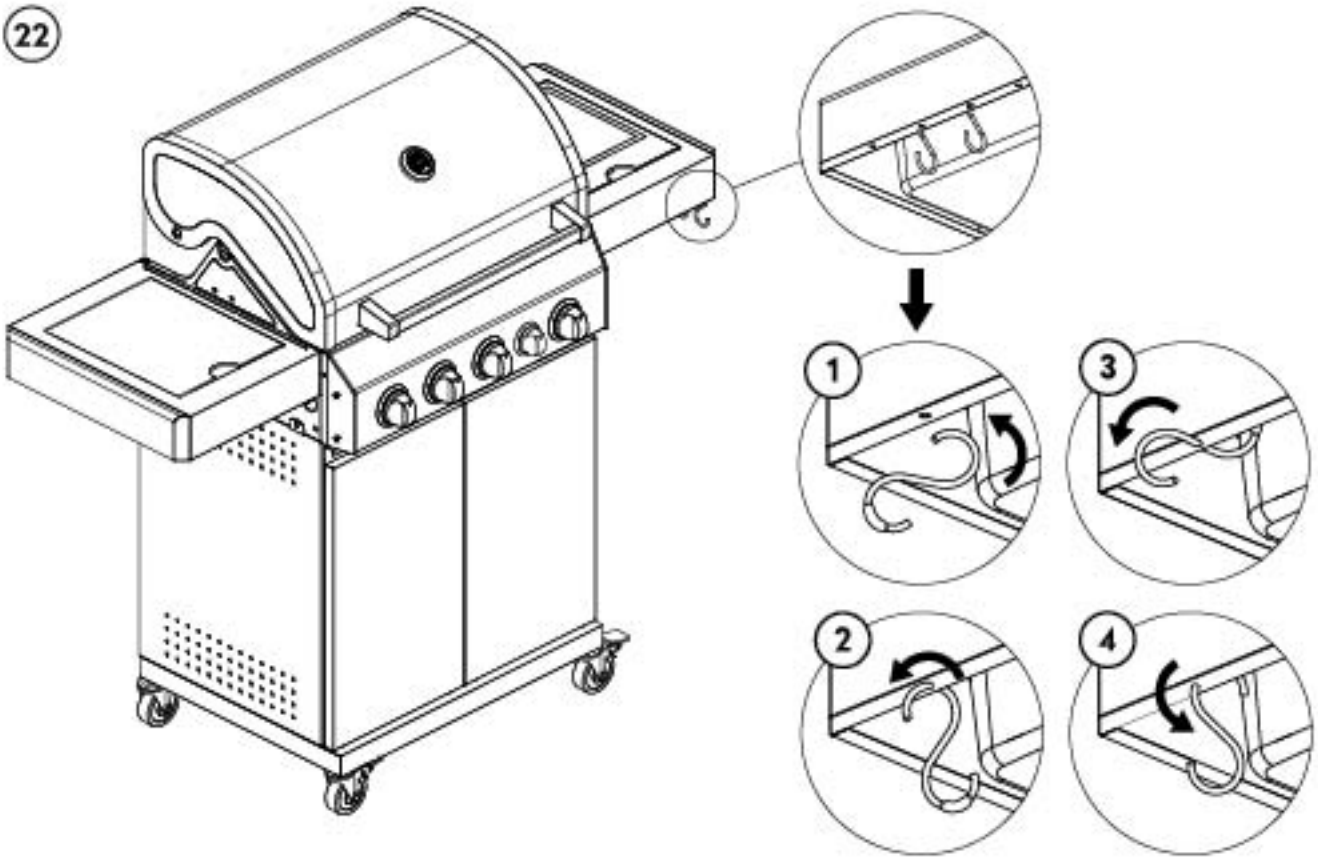
Nur bei Fat FRED Deluxe:
Den Hitzeschild vorher anschrauben.



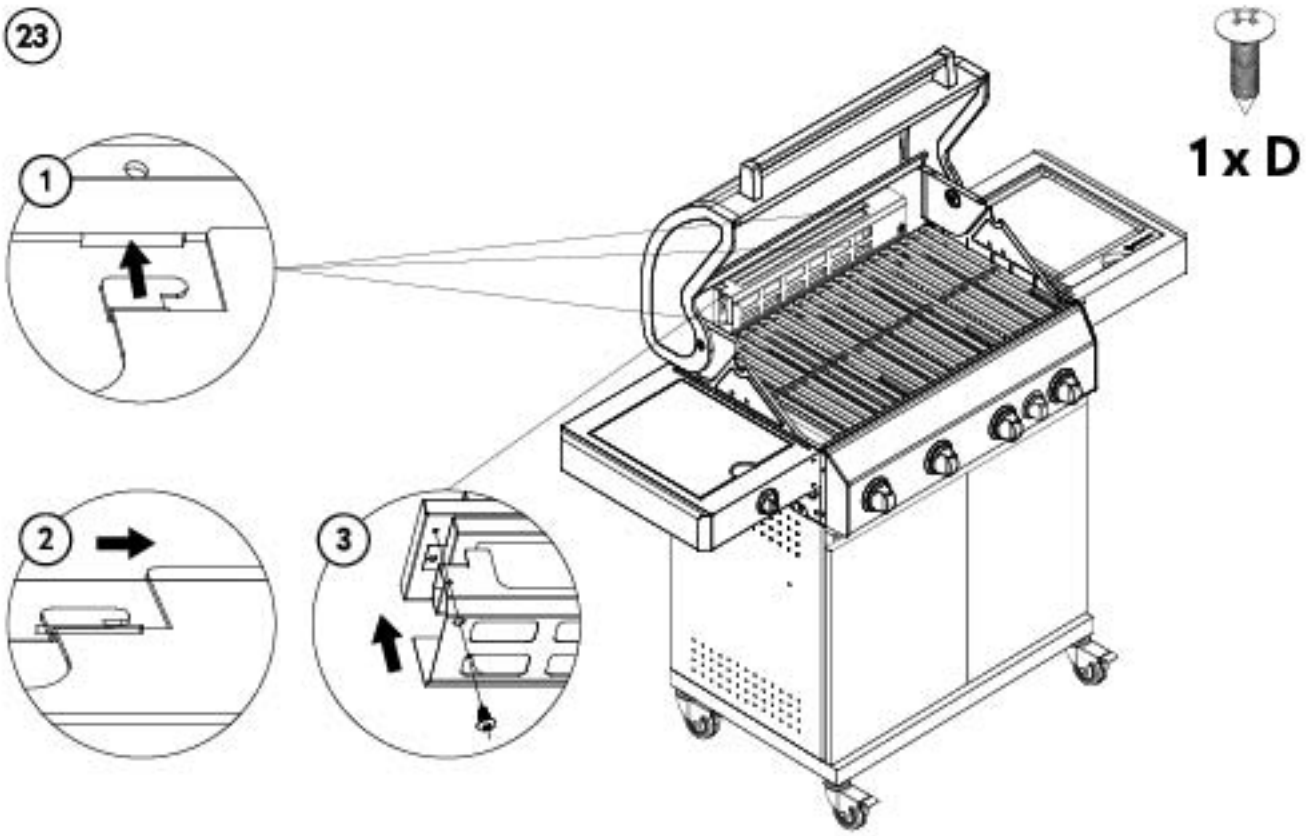
21



22

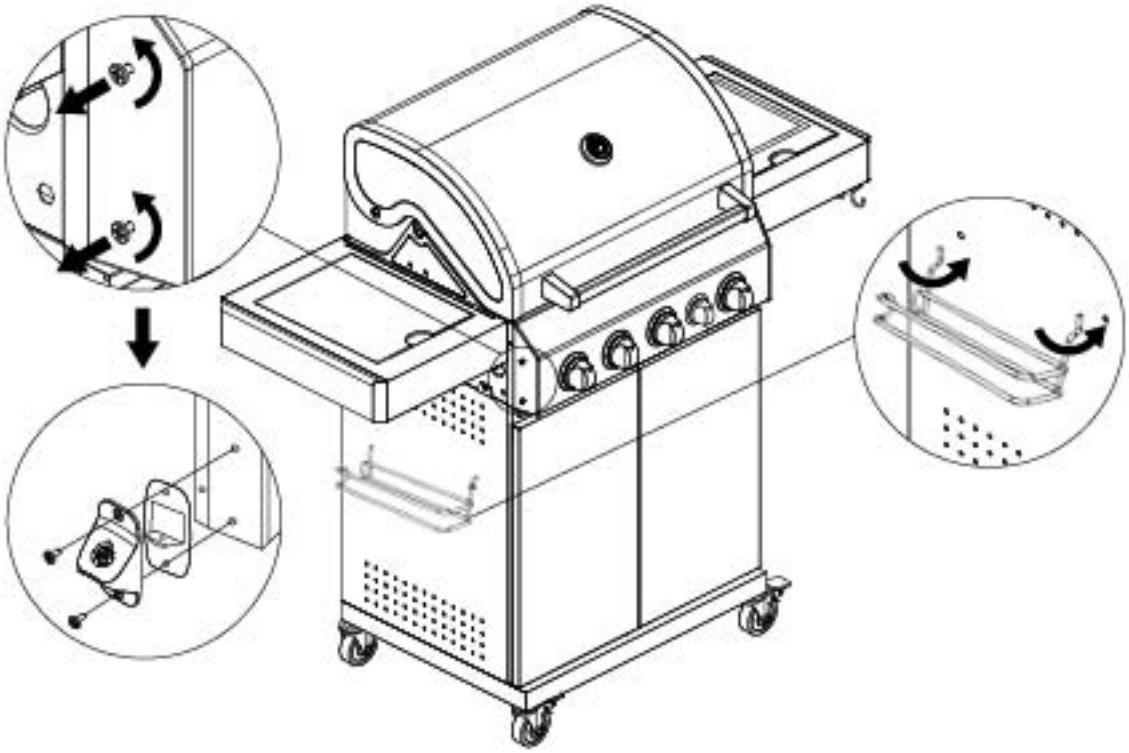


23



1 x D

24



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

GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

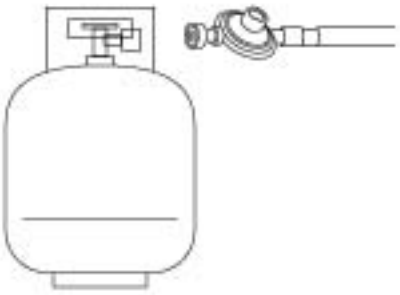
Brand- und Explosionsgefahr

ACHTUNG: Schließe 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.

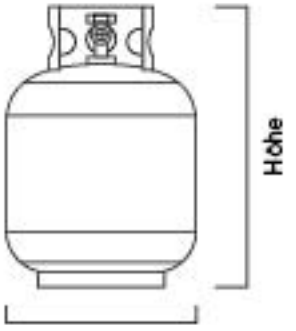
1. Stelle die Gasflasche in den Wagen und sichere sie mit dem Haltegurt.
2. Schraube die Überwurfmutter am Schlauchende auf das Gewinde am Gasanschluss des Grills. Drehe die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel fest.



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)



Brand- und Explosionsgefahr

Die Verwendung von Composite-Kunststoff-Gasflaschen ist in deinem Grill nicht gestattet. Durch die erhöhte Größe von Composite-Kunststoff-Gasflaschen kommen diese zu nah an die Fettwanne, wodurch der Kunststoff der Flaschen schmelzen kann. Es besteht Brandgefahr!
Bei Verwendung von Composite-Gasflaschen muss der Gasschlauch durch die Aussparung in der Seitenwand nach außen geführt werden. Verbinde die Gasflasche außerhalb des Grills mit dem Gasschlauch.

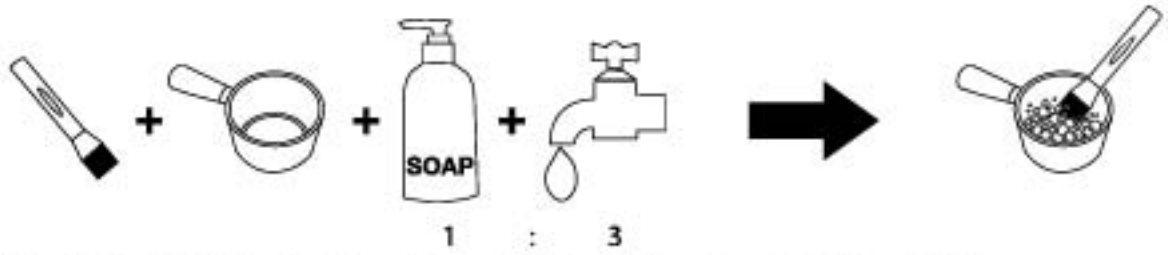
Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauchs

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

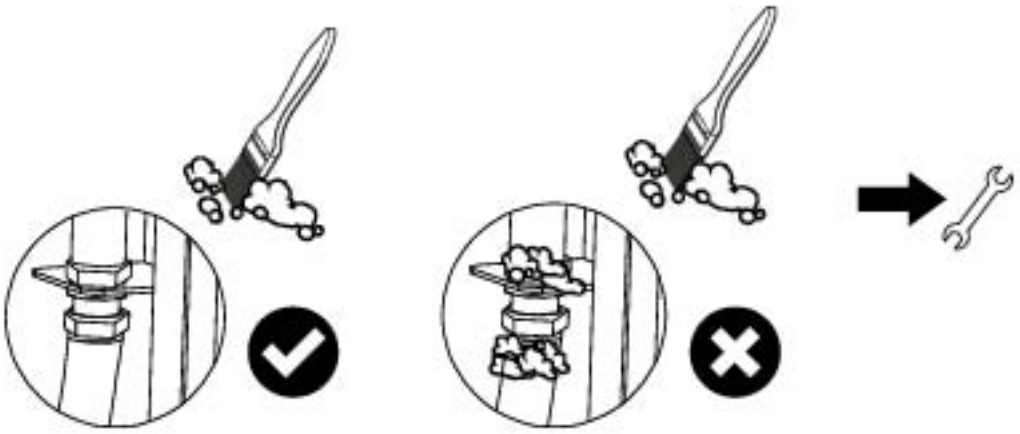
- Der Gasschlauch kommt nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
- Der Gasschlauch verläuft nicht entlang scharfer Kanten und Ecken.
- Es können keine heißen Fette oder Flüssigkeiten auf den Gasschlauch tropfen.
- Der Gasschlauch ist an keiner Stelle verdreht oder geknickt.

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 zugedreht 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 Sicherungsklammern, nimm die Brenner heraus und positioniere sie neu auf den Düsen. Befestige die Sicherungsklammer 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

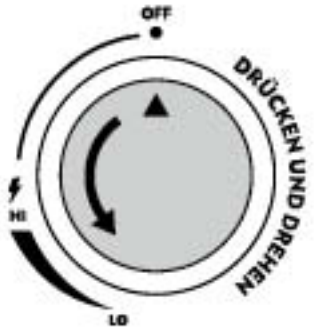
ACHTUNG: Zünde den Grill niemals bei geschlossenem Deckel. Verwende weder Alufolie noch eine Aluschale auf dem Fettablaufblech oder der Fettauffangschale. Dort können sich leicht Speisereste ansammeln und entzünden.

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, verfahre 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 SEITENKOCHFELDS

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

Betreibe 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 (Topfschwamm)/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-Keramikbrenner 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 verschleißen 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 Sicherungsklammern (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 HOLZSSCHNEIDEBRETTS

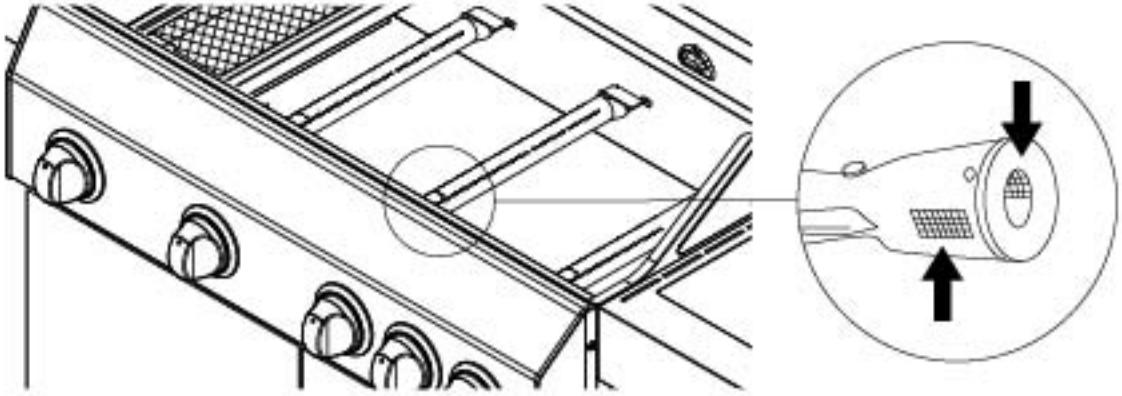
ACHTUNG: Das beigefügte Holzschneidebrett ist ein Naturprodukt und wird sich durch Feuchtigkeit und Witterung ausdehnen und/oder Schimmel ansetzen. Lagere das Schneidebrett daher nach jedem Grillen an einem trockenen und warmen Ort und nimm es erst mit nach draußen, wenn du grillst.

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

VERSTOPFTE BRENNER REINIGEN

Zündet ein Brenner nicht mehr zuverlässig, sind möglicherweise die Düsen oder der Flammenkanal verstopft. Säubere den Brenner mit Hilfe der mitgelieferten Reinigungsnadeln. Diese werden in 3 Größen beigelegt: 0,7 mm, 0,8 mm und 0,9 mm. Wähle die Nadel entsprechend der eingestanzten Düsenkennung.

Eine ausführliche Anleitung zur Reinigung findest du unter burnhard.com/de/guides oder scanne einfach den QR Code.

EDELSTAHLBRENNER WECHSELN

Sind ein oder mehrere Brenner defekt, wechsle 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 sicher sie mit der Brennersicherung.

Bei weiteren Problemen wende dich bitte an den Kundenservice.

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 Burnhard 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 tragt der Hersteller:

Burnhard GmbH
Reisholzer Werftstrasse 25a
40589 Düsseldorf

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

Artikelnummern: 945507, 945511, 945514, 945518, 945521, 945524, 945528, 945531, 945534, 945537, 945639

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 Cernusso sul Naviglio, Milano-Italien Zertifikatsnummer: ITS-2575-GAR-2128704-R2 gültig bis 02/2031

i. V. Max Ruhfus
Head of Product Development

Düsseldorf den 18.11.2024

EN SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before using the device.

USAGE

The gas grill may only be used outdoors. Never operate the grill inside of a building, garage or any other enclosed area. Parts that have been sealed by the manufacturer must not be modified.

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol warns of hazards that may cause damage to the unit or result in injury.

General dangers

Danger for children and people with limited ability to operate appliances. This device is not intended for use by children or people with limited ability to operate appliances.
It may only be used by persons who are capable of operating equipment safely.

- **CAUTION:** Accessible parts may be very hot. Keep children away.
- Do not make any changes to the unit. Any modifications to the unit can lead to accidents and to loss of your warranty claim.

UNPACK THE GAS GRILL

Danger for children. Danger to life from suffocation/swallowing. Keep the packaging material away from children. Dispose of it immediately. Keep small parts out of their reach.

CONNECTING THE GAS SYSTEM

Fire and explosion hazard

- This gas grill may only be operated with a pressure regulator. The enclosed pressure regulator is set correctly at the factory for operation with liquid gas.
- The gas hose may need to be replaced if national requirements apply.
- Make sure that there is no source of ignition, open fire or similar in the vicinity when you replace the gas cylinder.
- Get advice from a specialist retailer when buying or renting a gas cylinder.
- Connect the device as described in this guide. Make sure that the gas hose is not kinked or chafed.
- Perform the leak test procedure outlined in this owner's manual (found under CONNECTING THE GAS CYLINDER) before using the grill. Always carry out a leak test.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Fire and explosion hazard

- Use outdoors only.
- Do not move the appliance during operation.
- The appliance must be kept away from combustible materials during operation.
- When changing the gas cylinder, make sure that there are no flammable materials, children or pets nearby.
- Improper assembly of the grill may be dangerous. Follow the assembly instructions carefully.
- This gas grill is not intended for commercial use.
- Do not use charcoal, briquettes or lava rocks in the gas grill. The appliance must not be operated using natural gas.
- Never smoke when handling the gas system. Do not place the gas cylinder near an open fire.
- Make sure that the gas grill is sheltered from the wind.
- Keep the grill away from moisture, splashing water, etc., and electrical cables.
- Keep the grill a minimum distance of 1.5 m from all combustible materials and 7.5 m from all combustible liquids.
- Set up the gas grill on a level, stable and fireproof surface.
- Protect the gas bottle from strong sunlight.
- Check the hose and pressure regulator for cracks and damage before each use. Do not operate the gas grill if the pressure regulator, hose, control unit or gas bottle is defective or leaking.
- Check the burners for dirt before each use and remove them before using the gas grill.
- If the knobs do not work properly, contact the customer service.
- Do not light the gas flame with an open flame. Use the piezo ignition for the respective burner to ignite it.
- To protect against gas accidentally escaping, the cylinder valve on the gas cylinder should only be open when the gas grill is in operation. Immediately turn off the gas cylinder valve when you turn off the gas grill.
- Make sure that the ventilation openings on the housing are not covered under any circumstances.
- The surfaces of the gas grill become very hot during use. Warn bystanders and keep children and pets away from the gas grill.
- Never lean over the open grill when lighting or operating.
- Always wear protective gloves when the gas grill is in operation and the temperature of the hot components exceeds the ambient temperature by 50 °C.
- Never leave the gas grill unattended while it is in use.
- In the event of a fault or a gas leak, immediately turn off the valve on the gas cylinder.
- Before changing its location, the grill must be switched off, the valve on the gas bottle must be closed and the gas bottle must be unscrewed from the gas hose to protect the pressure regulator and the hose line.
- After use, turn off the gas supply on the gas bottle.
- The lid must always be open when lighting the burners.
- Clean the grill, especially the grease-drip tray, regularly to remove grease residue and prevent grease fires.

MAINTAINING THE GAS GRILL

Fire and explosion hazard

- Repairs and maintenance on the gas system may only be carried out by authorised specialist personnel. Do not make any changes to the gas grill or the pressure regulator.
- Replace the pressure regulator and hose after 10 years at the latest, even if no external damage is visible.
- A regular routine inspection of the gas system should be performed at least once a year to check for possible wear, deterioration or damage that could cause a gas leak.
- Make sure that the pressure regulator is approved for the gas used and is set to the correct outlet pressure (see TECHNICAL DATA).
- A new hose must not be longer than 1.5 m. Each new pressure regulator and hose must comply with EN 16129, EN 16436-1 and national regulations.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Turn off the gas supply, extinguish any open flames and open the lid.
- If the smell of gas persists, keep your distance from the appliance and inform your gas supplier or the fire department.
- Perform a leak test as described in this guide.

FIRE FIGHTING MEASURES

- Move bystanders to safety! If possible, turn off the valve on the gas bottle. Cool the gas bottle with water. Make sure that you are safe. Spontaneous, explosive re-ignition is possible.
- In the event of a fire, remove filled, pressurised gas containers from the area at risk of fire.
  If this is not possible, protect the pressurised gas tanks from overheating by spraying water or other suitable means from a protected position.
- If a grease fire breaks out, try turning off the burners: close the lid until the fire is out.
- **CAUTION: Never attempt to extinguish an oil or grease fire with water.** Always use the fire extinguishers provided for this purpose, such as grease fire extinguishers and/or fire blankets. Find out more about this separately from a specialist retailer.
- Keep your distance from the source of the fire and inform the fire brigade immediately.

TRANSPORT NOTICES

Fire and explosion hazard

- If possible, do not transport the gas bottle in vehicles whose loading area is not separated from the driver's cab. The driver must be aware of the potential dangers of the cargo and what to do in the event of an accident or emergency.
- Transport the gas bottle upright and in such a way that it is secured against falling over and slipping.
- Make sure the gas bottle valve is closed and tight.

STORAGE INSTRUCTIONS

Fire and explosion hazard

- Keep the gas cylinder out of the reach of children.
- Keep the gas cylinder away from oxidising gases and other oxidising substances.
- Escaping liquid gas is heavier than air and sinks to the ground. Do not store the gas cylinder in the house, below ground level (e.g. in the basement, underground car park, etc.) or in unventilated places where escaping gas could concentrate.
- Protect the gas bottle from direct sunlight and other heat sources. Store the gas cylinder below 50 °C in a well-ventilated, shaded place that is protected from the elements.
- Store the gas bottle upright and secure it against falling over.
- Do not store spare/extra or unplugged gas cylinders under or near the gas grill.
- The storage instructions also apply to empty gas cylinders. These still contain a residual amount of liquid gas.
- When the appliance is not in operation, the cylinder must be disconnected. Replace the cylinder's protective cap after it has been disconnected from the device.
- The gas cylinder must be stored outside of the grill base cabinet.
- Storage of the appliance indoors is only permitted when the cylinder has been disconnected and removed from the appliance. If the appliance will not be used for a period of time, it should be stored in its original packaging and in a dry, dust-free environment.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

	FRED DELUXE - 945518, 945521, 946431	BIG FRED DELUXE – 945528, 945531, 945639	FAT FRED DELUXE – 945534, 945537
Power	Total 16.7 kW - 2 main burners: 3.5 kW, 1 infrared ceramic burners: 3.5 kW, 1 infrared ceramic back burner: 3.2 kW, 1 side hob: 3 kW	Total 20.2 kW - 3 main burners: 3.5 kW, 1 infrared ceramic burners: 3.5 kW, 1 infrared ceramic back burner: 3.2 kW, 1 side hob: 3 kW	Total 27.2 kW - 4 main burners: 3.5 kW, 2 infrared ceramic burners: 3.5 kW, 1 infrared ceramic back burner: 3.2 kW, 1 side hob: 3 kW
Measurements	130 x 118 x 55 cm	140 x 118 x 55 cm	160 x 118 x 55 cm
Weight	approx. 49.5 kg	approx. 55 kg	approx. 66 kg
Rated heat input (Hs) burner	16.7 kW	20.2 kW	27.2 kW
Connection value burner	1215 g/h	1470 g/h	1979 g/h
Outlet pressure	50 mbar		
Gas nozzle size	Main burners, infrared ceramic burners: 0.81 mm infrared ceramic back burner: 0.79 mm, side hob: 0.75 mm		
Gas type	butane (G30) and propane (G31)		
Appliance category	I3B/P(50)		
Features	2 stainless steel burners, 1 infrared ceramic burner, 1 infrared ceramic back burners, 1 side hob, 3 grids, warming grid, lid thermometer, piezo ignition, 4 swivel castors	3 stainless steel burners, 1 infrared ceramic burner, 1 infrared ceramic back burners, side hob, 3 grids, warming grid, lid thermometer, piezo ignition, 4 swivel castors	4 stainless steel burners, 2 infrared ceramic burner, 1 infrared ceramic back burner, side hob, 4 grids, warming grid, lid thermometer, piezo ignition, 4 swivel castors

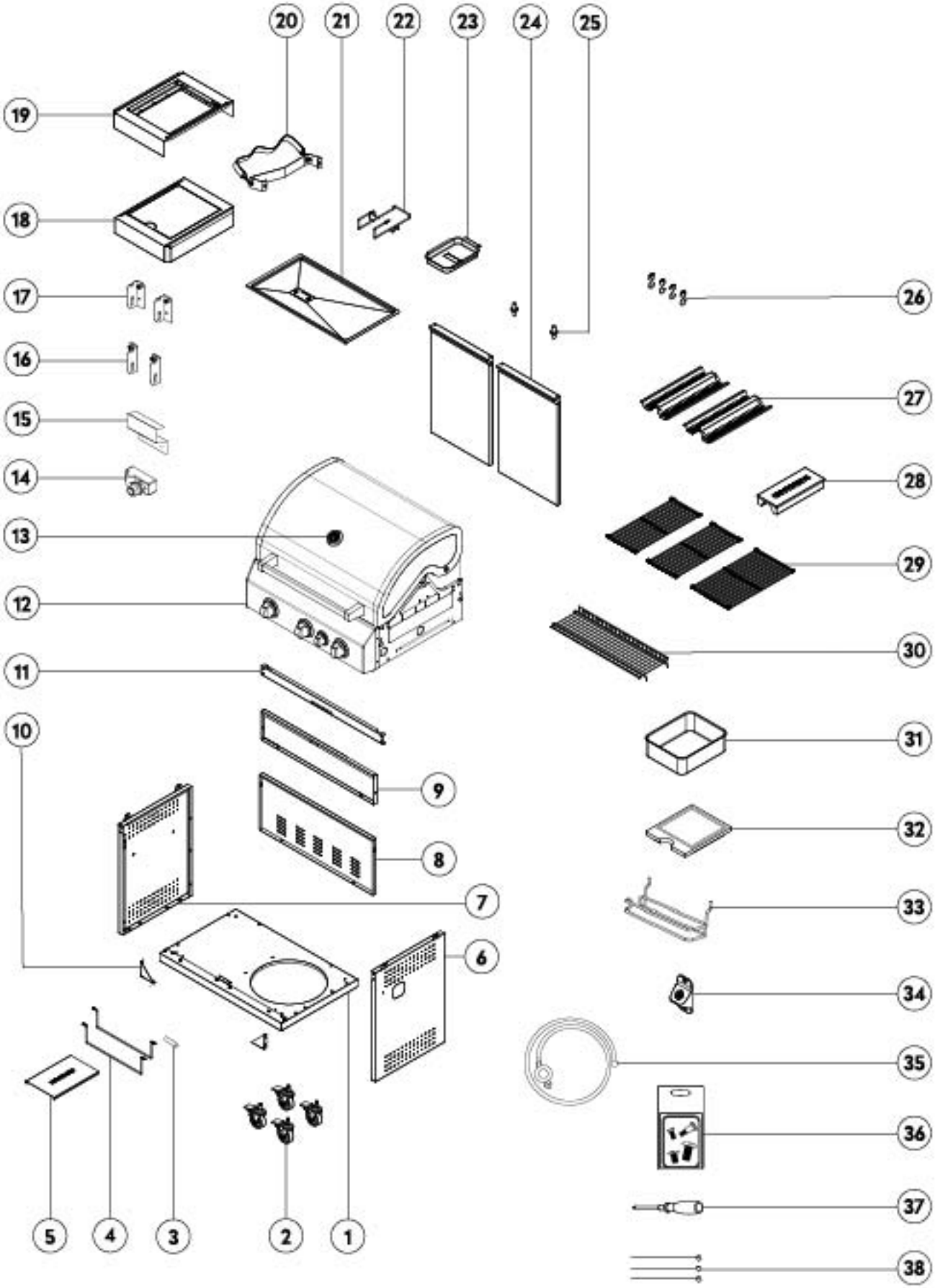
Accessories	hose and pressure regulator (50 mbar), gastronorm container, cutting board with juice groove, kitchen roll holder, accessory hook, bottle opener, smoker box, cover

These technical data are for the German market! This is only a pure translation of the technical data from page 8.

Subject to changes and errors with regards to features, technology, colours and design.

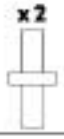
EQUIPMENT DELIVERED / DESCRIPTION OF COMPONENTS

FRED DELUXE

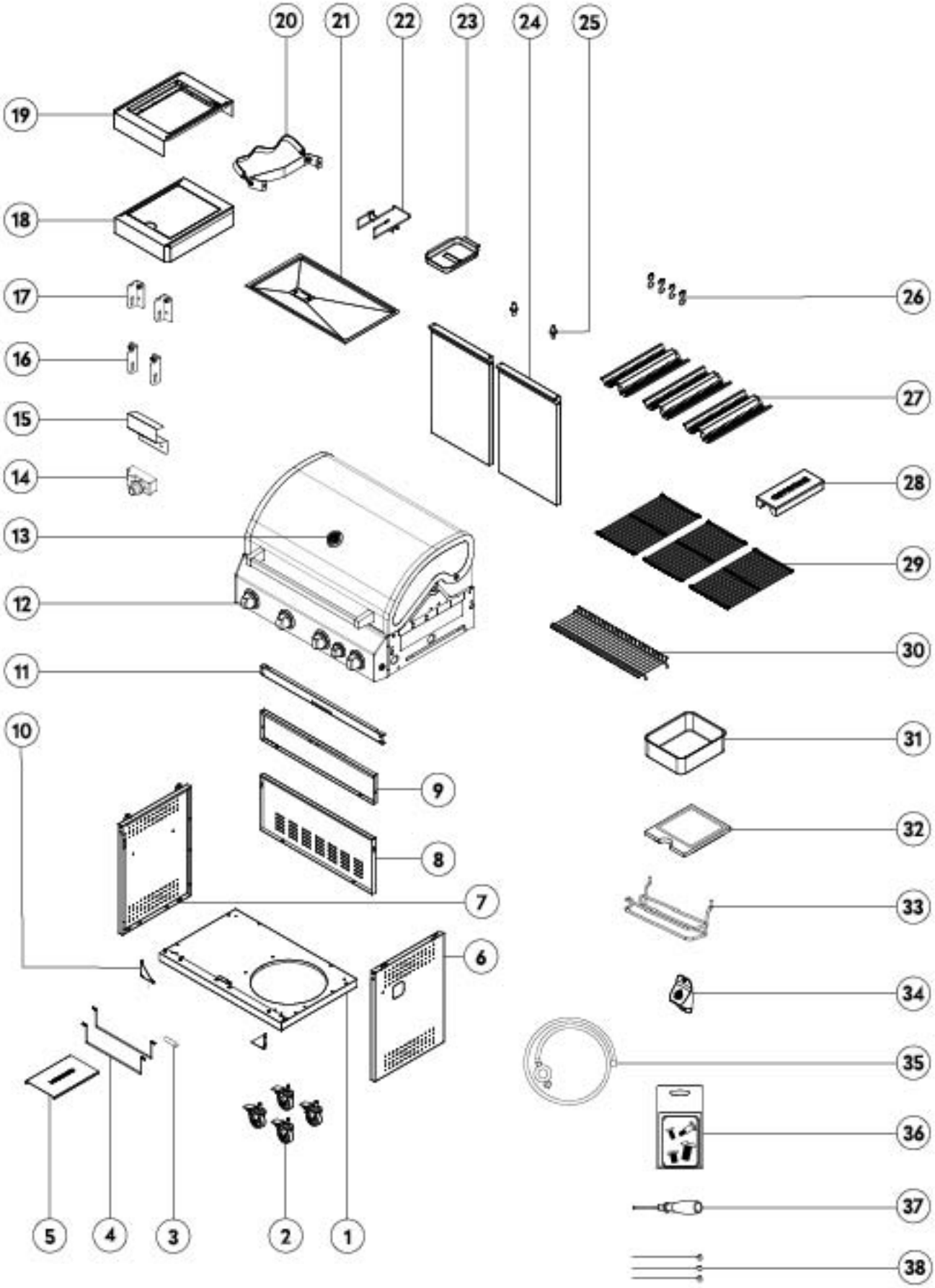


Part number	Name	Quantity	Package number
1	Base plate	1	2
2	Swivel caster	4	2
3	Door stopper	1	2
4	Rack bracket for gas canister	2	2
5	Base plate for gas bottle	1	2
6	Side panel right	1	2
7	Side panel left	1	2
8	Back panel bottom	1	2
9	Back panel middle	1	2
10	Reinforcement base cabinet	2	2
11	Magnetic strip base cabinet	1	1
12	Grilling chamber	1	1
13	Lid thermometer	1	1
14	Automatic igniter	1	1
15	Cable routing	1	2
16	Bracket for right side table	2	2
17	Bracket for left side table	2	2
18	Side table right	1	1
19	Side hob	1	1
20	Strap gas canister	1	2
21	Grease-drain plate	1	2
22	Grease-drip tray holder	1	1
23	Grease-drip tray	1	1
24	Door	2	2
25	Door pin (attachment C)	2	1
26	Accessory hooks	4	2
27	Flame distributor (Flavor Bars)	2	2
28	Smoker box	1	2
29	Grid	3	3
30	Warming grid	1	1
31	Gastronorm container	1	1
32	Cutting board	1	2
33	Paper towel holder	1	1
34	Bottle opener magnetic	1	2
35	Gas hose incl. pressure regulator	1	1
36	Screw set	1	1
37	Screwdriver	1	2
38	Cleaning needles 0.7/0.8/0.9 mm	3	1

FASTENINGS

A	B	C	D
x 9 5/32-32	x 22 1/4-20	x 2 	x 4 FRED Black Series only x 1

BIG FRED DELUXE

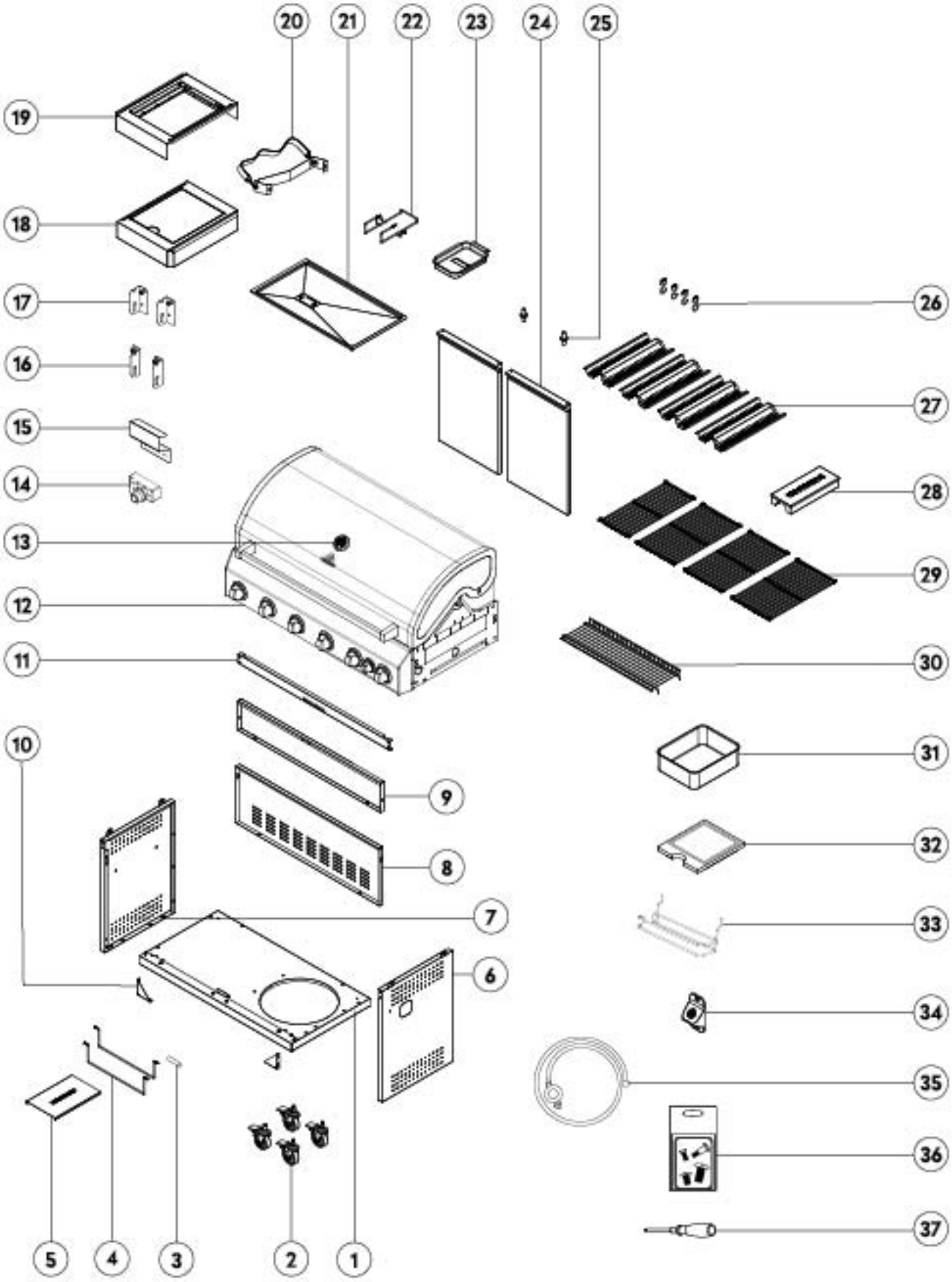


Part number	Name	Quantity	Package number
1	Base plate	1	2
2	Swivel caster	4	2
3	Door stopper	1	2
4	Rack bracket for gas canister	2	2
5	Base plate for gas bottle	1	2
6	Side panel right	1	2
7	Side panel left	1	2
8	Back panel bottom	1	2
9	Back panel middle	1	2
10	Reinforcement base cabinet	2	2
11	Magnetic strip base cabinet	1	2
12	Grilling chamber	1	1
13	Lid thermometer	1	1
14	Automatic igniter	1	1
15	Cable routing	1	2
16	Bracket for right side table	2	2
17	Bracket for left side table	2	2
18	Side table right	1	1
19	Side hob	1	1
20	Strap gas canister	1	2
21	Grease-drain plate	1	2
22	Grease-drip tray holder	1	2
23	Grease-drip tray	1	2
24	Door	2	2
25	Door pin (attachment C)	2	2
26	Accessory hooks	4	2
27	Flame distributor (Flavor Bars)	3	2
28	Smoker box	1	2
29	Grid	3	3
30	Warming grid	1	1
31	Gastronorm container	1	1
32	Cutting board	1	2
33	Paper towel holder	1	2
34	Bottle opener magnetic	1	2
35	Gas hose incl. pressure regulator	1	1
36	Screw set	1	2
37	Screwdriver	1	2
38	Cleaning needles 0.7/0.8/0.9 mm	3	1

FASTENINGS

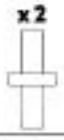
A	B	C	D	
x 9	x 22	x 2	x 4	x 1
5/32-32	1/4-20		FRED Black Series only	

FAT FRED DELUXE

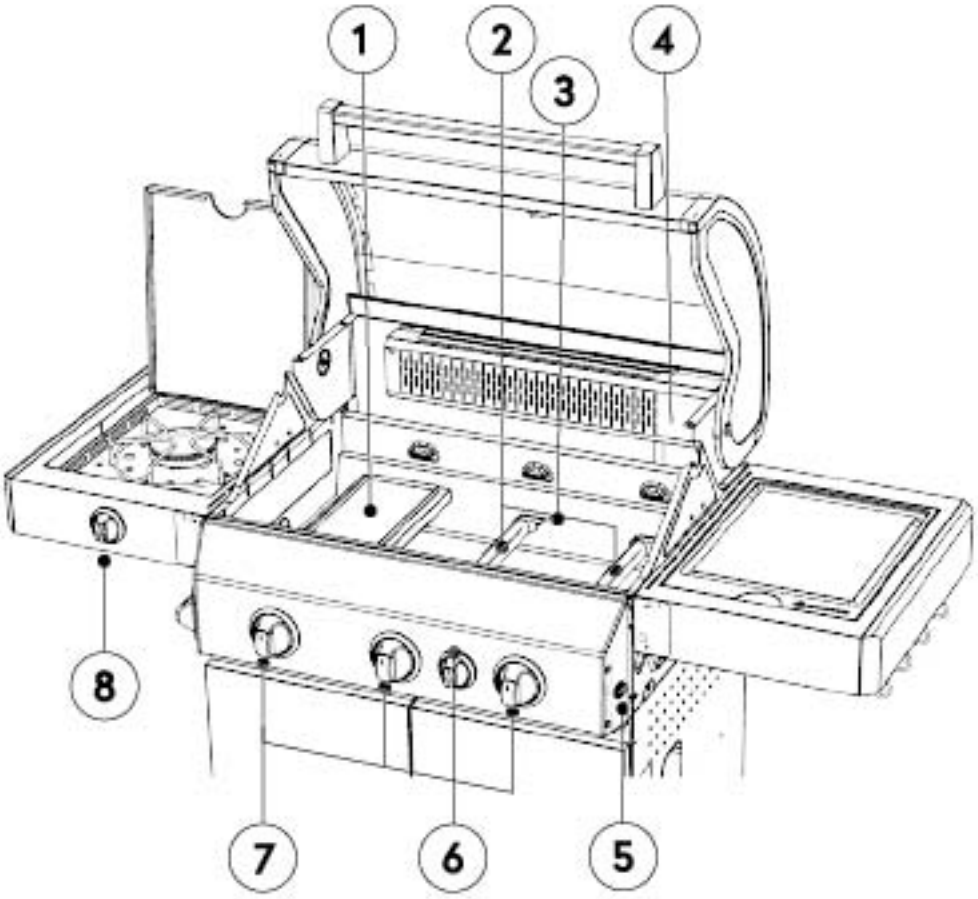


Part number	Name	Quantity	Package number
1	Base plate	1	1
2	Swivel caster	4	1
3	Door stopper	1	1
4	Rack bracket for gas canister	2	1
5	Base plate for gas bottle	1	1
6	Side panel right	1	1
7	Side panel left	1	1
8	Back panel bottom	1	1
9	Back panel middle	1	1
10	Reinforcement base cabinet	2	1
11	Magnetic strip base cabinet	1	1
12	Grilling chamber	1	1
13	Lid thermometer	1	1
14	Automatic igniter	1	1
15	Cable routing	1	1
16	Bracket for right side table	2	1
17	Bracket for left side table	2	1
18	Side table right	1	1
19	Side hob	1	1
20	Strap gas canister	1	1
21	Grease-drain plate	1	1
22	Grease-drip tray holder	1	1
23	Grease-drip tray	1	1
24	Door	2	1
25	Door pin (attachment C)	2	1
26	Accessory hooks	4	1
27	Flame distributor (Flavor Bars)	4	1
28	Smoker box	1	1
29	Grid	4	2
30	Warming grid	1	1
31	Gastronorm container	1	1
32	Cutting board	1	1
33	Paper towel holder	1	1
34	Bottle opener magnetic	1	1
35	Gas hose incl. pressure regulator	1	1
36	Screw set	1	1
37	Screwdriver	1	1
38	Cleaning needles 0.7/0.8/0.9 mm	3	1

FASTENINGS

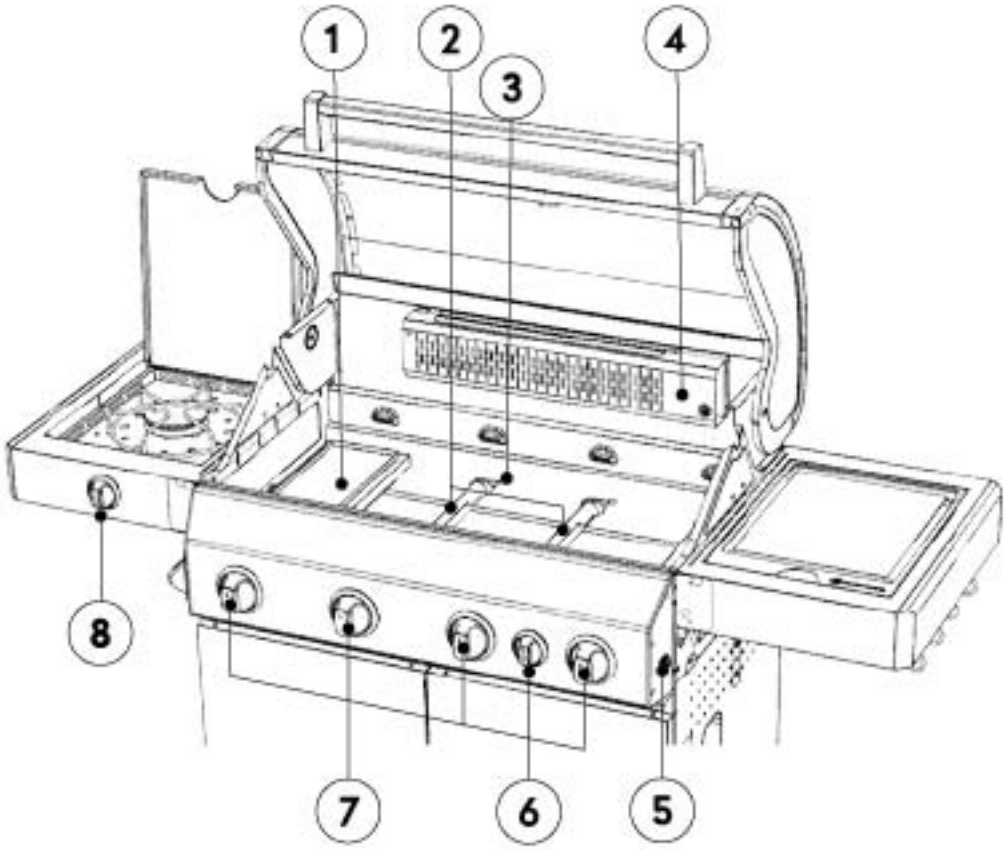
A	B	C	D
x 9 5/32-32	x 22 1/4-20	x 2 	x 4 FRED Black Series only x 1

FRED DELUXE GRILLING CHAMBER



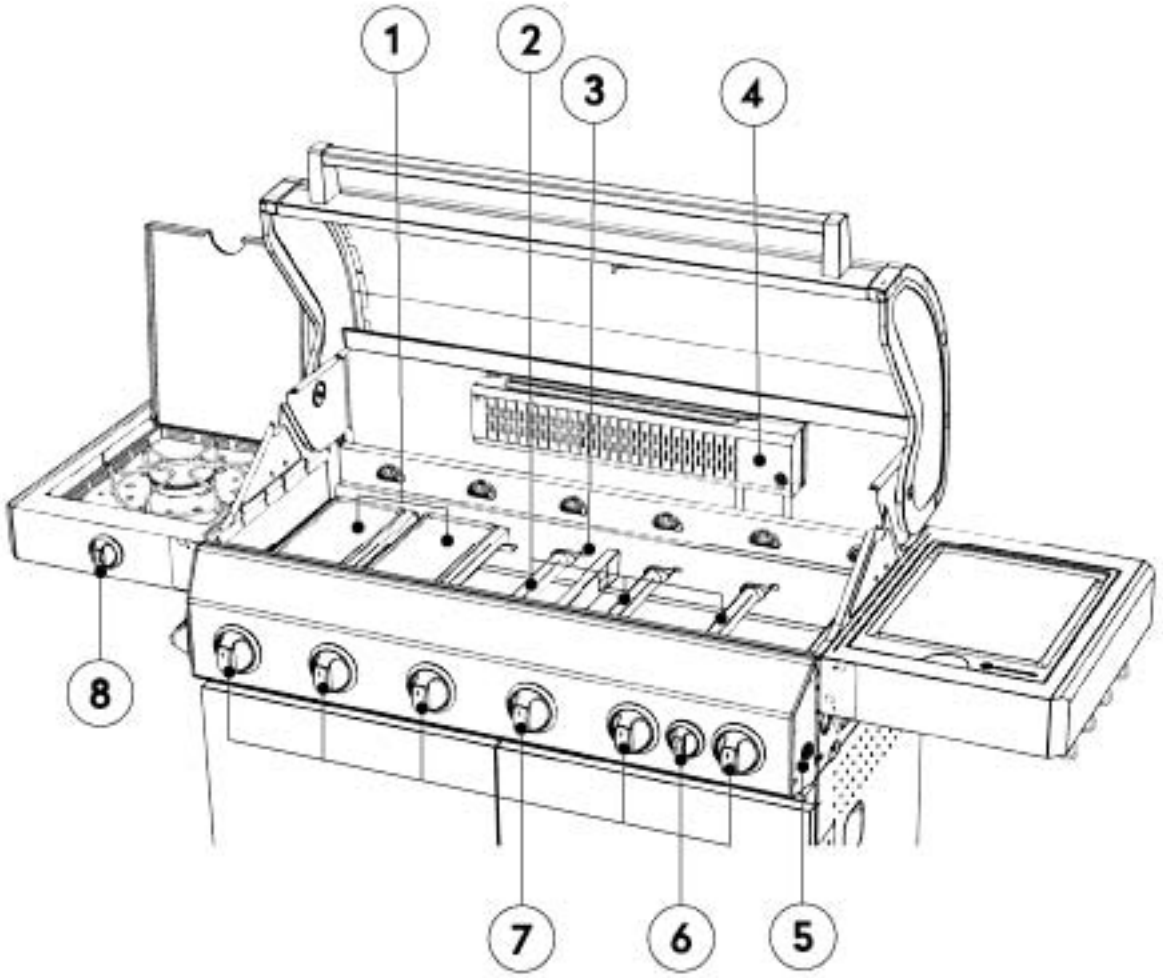
Part number	Name	Quantity
1	Infrared ceramic burner	1
2	Burner	2
3	Burner fuse	3
4	Back burner	1
5	Igniter for back burner	1
6	Control dial back burner	1
7	Control dial burner/ceramic burner	3
8	Control dial side hob	1

BIG FRED DELUXE GRILLING CHAMBER



Part number	Name	Quantity
1	Infrared ceramic burner	1
2	Burner	3
3	Burner fuse	4
4	Back burner	1
5	Igniter for back burner	1
6	Control dial back burner	1
7	Control dial burner/ceramic burner	4
8	Control dial side hob	1

FAT FRED DELUXE GRILLING CHAMBER



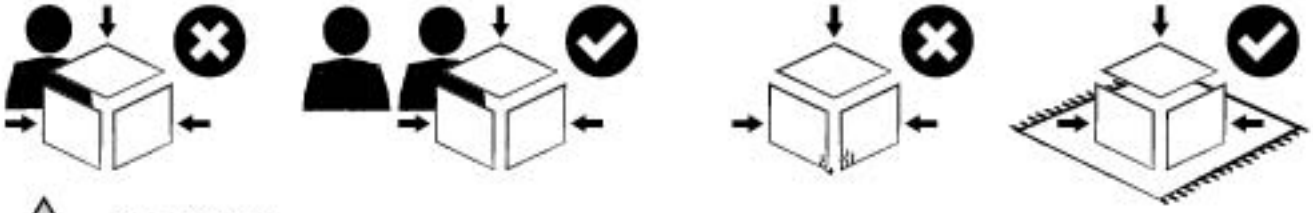
Part number	Name	Quantity
1	Infrared ceramic burner	2
2	Burner	4
3	Burner fuse	6
4	Back burner	1
5	Igniter for back burner	1
6	Control dial back burner	1
7	Control dial burner/ceramic burner	6
8	Control dial side hob	1

ASSEMBLING THE GAS GRILL

Note: The structure in the instructions is based on the Big FRED model and applies to the following models:

FRED **BIG FRED** **FAT FRED**

Attention: 2 people are required to assemble the grill. Use an underlay for the set-up.



Risk of injury

CAUTION: Be sure to assemble your grill correctly according to the following instructions. Failure to follow these instructions could result in serious personal injury and/or property damage. If you have any questions about assembly or operation, contact our customer service.

The gas grill may have sharp edges. Wear safety gloves during assembly to prevent cuts.

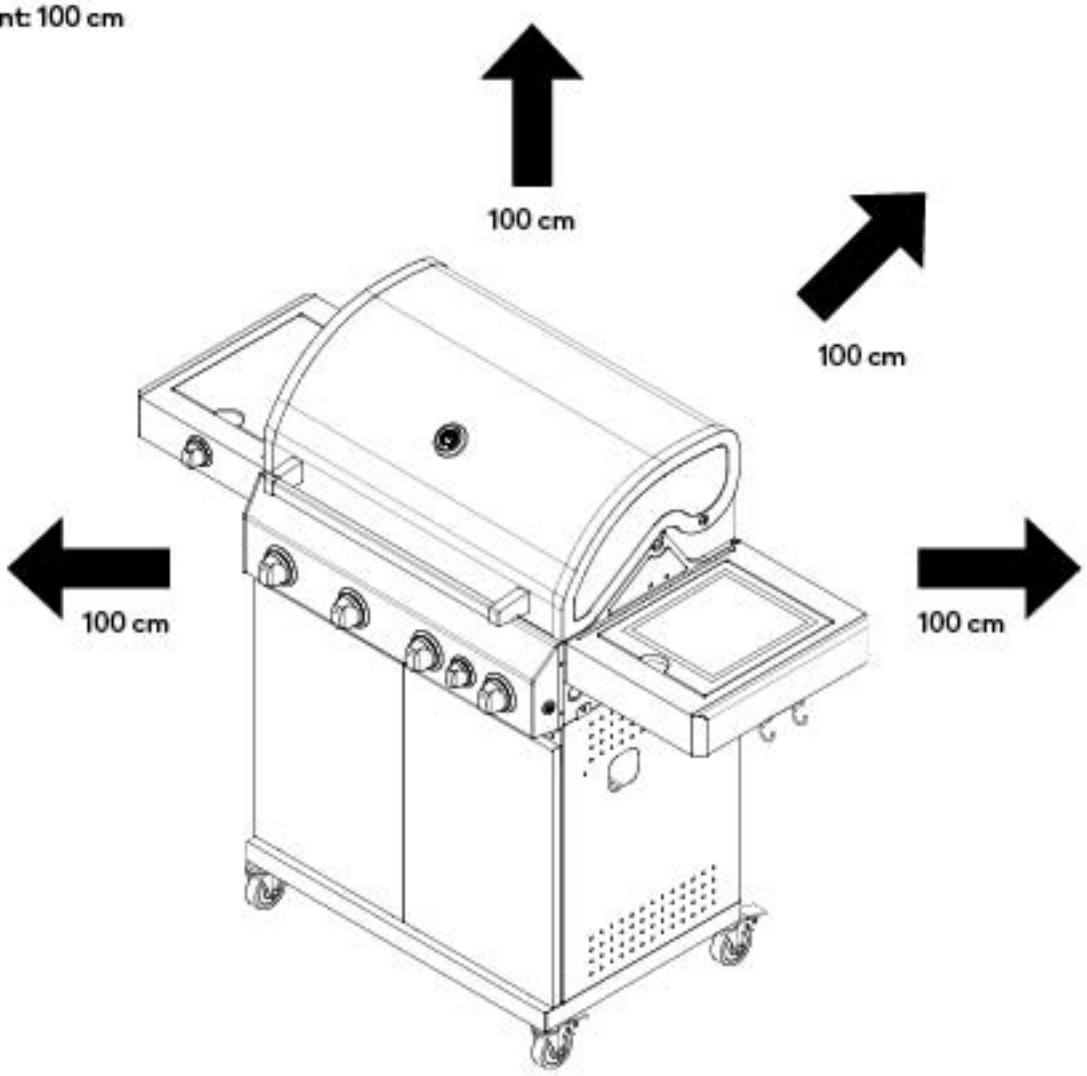
Before starting assembly, remove all packaging materials and protective films from the individual parts. Also note that there is a Styrofoam protective block below the combustion chamber. Check all components for completeness and/or defects. If a part is missing or damaged, contact us immediately (see reverse).

After assembly, check all components, screw fittings and connections. Make sure all cables are properly attached and the burners are firmly seated on the nozzles at the back of the control panel. If not, loosen the burner safety device on the respective burner head and reposition it.

Tip: Cut the box containing the combustion chamber at the edge. This saves you having to lift out the combustion chamber and you can use the box as an assembly base. First study the assembly instructions carefully and then start.

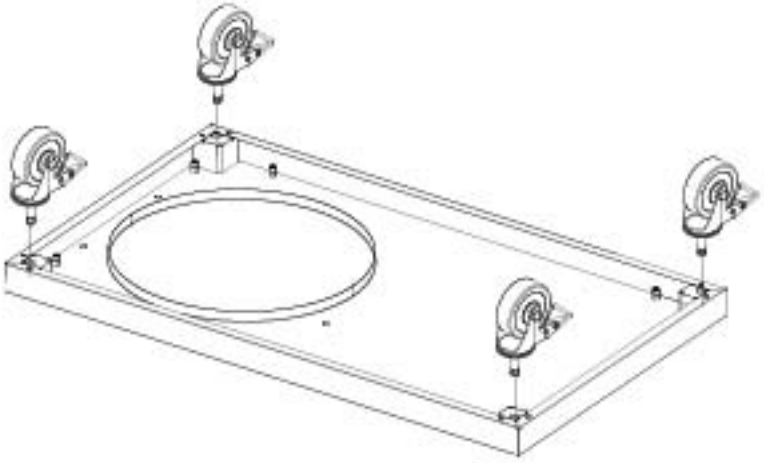
CAUTION: The grill radiates heat. Never place the grill directly next to glass façades, walls, plants, etc. The minimum distance to objects of any kind is:

To the rear: 100 cm
To the side: 100 cm
To the front: 100 cm

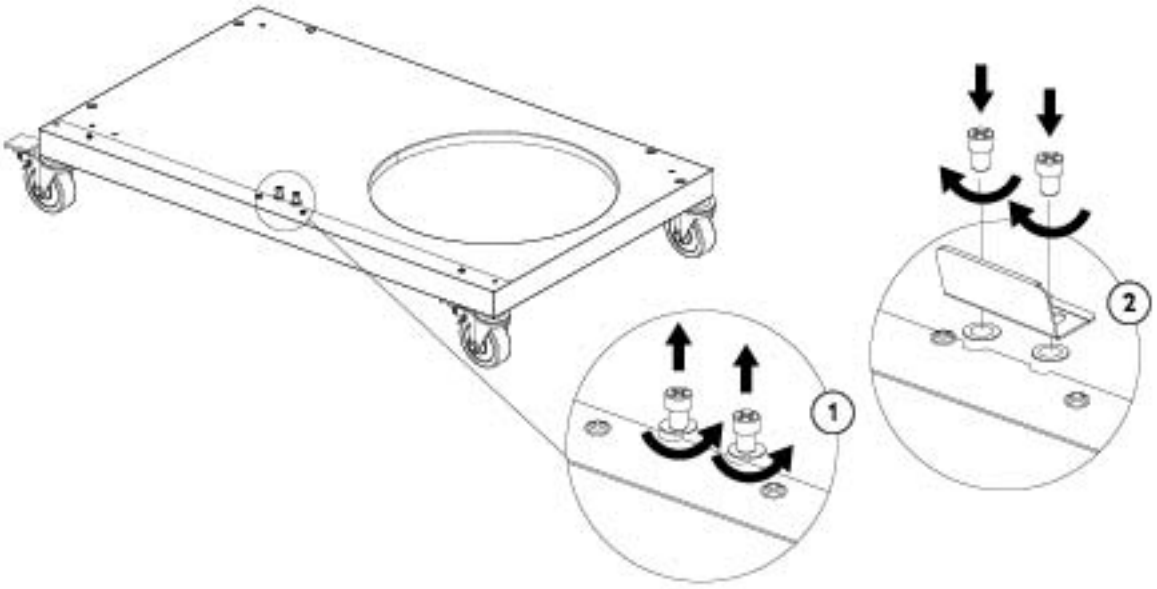


First things first: Put your favourite drink on ice!

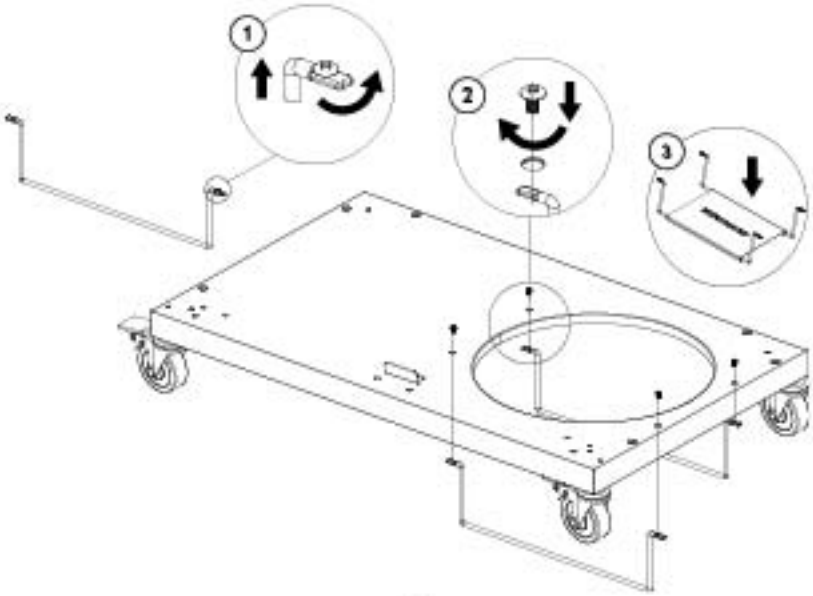
1



2

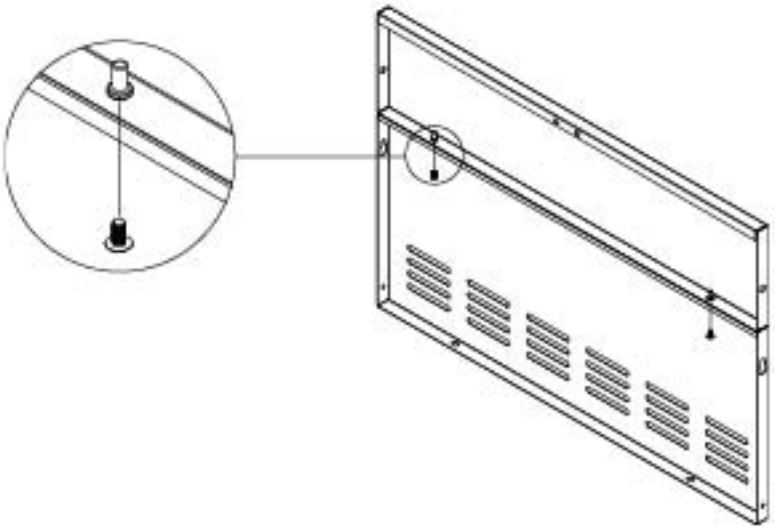


3



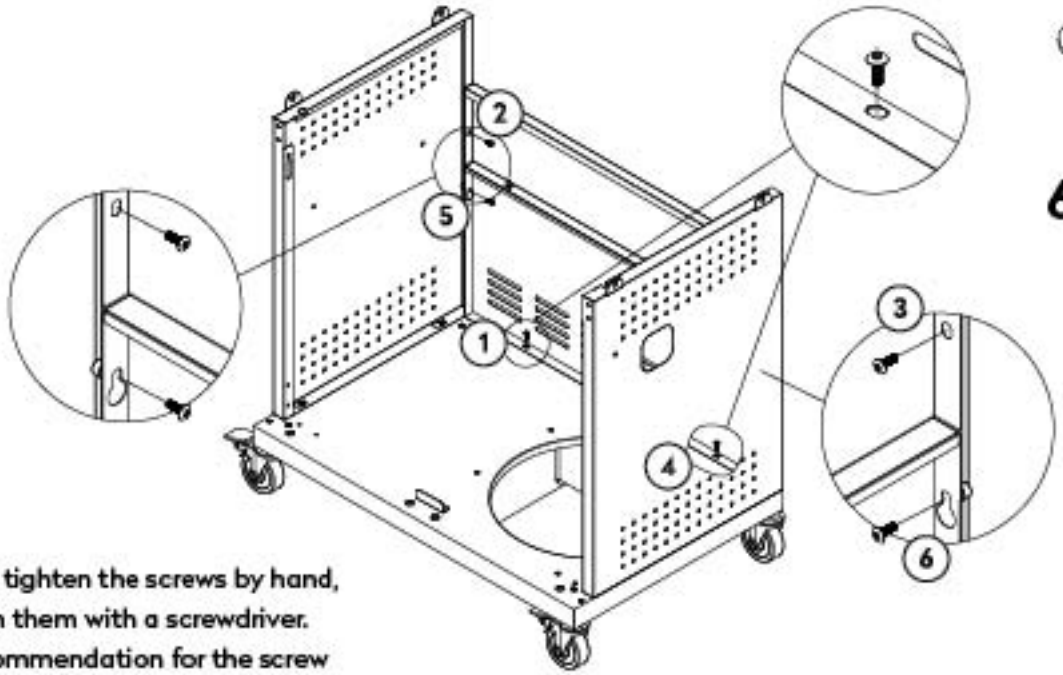
4

5



2 x A

6

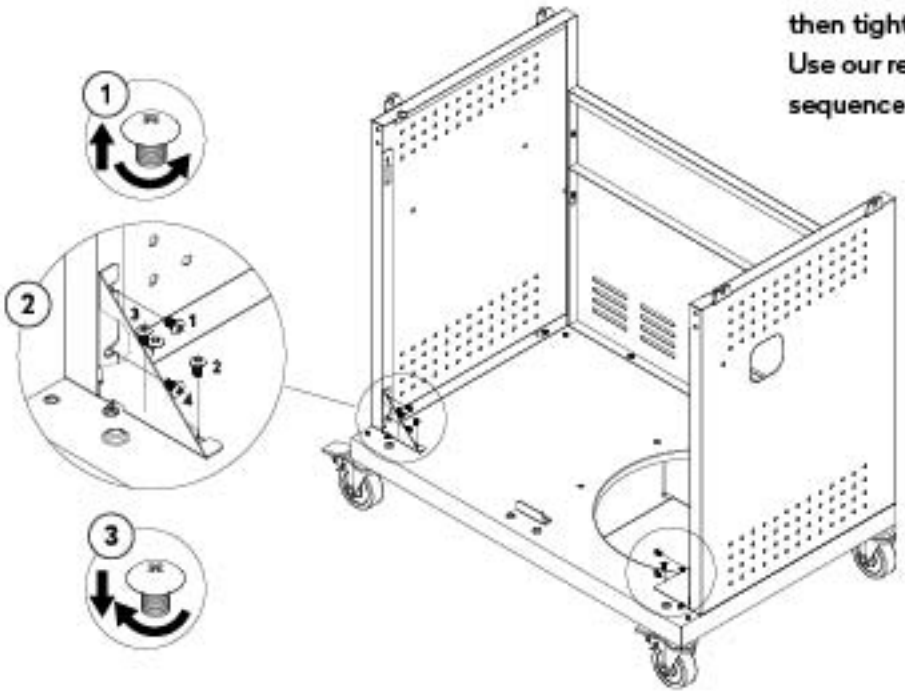


6 x B

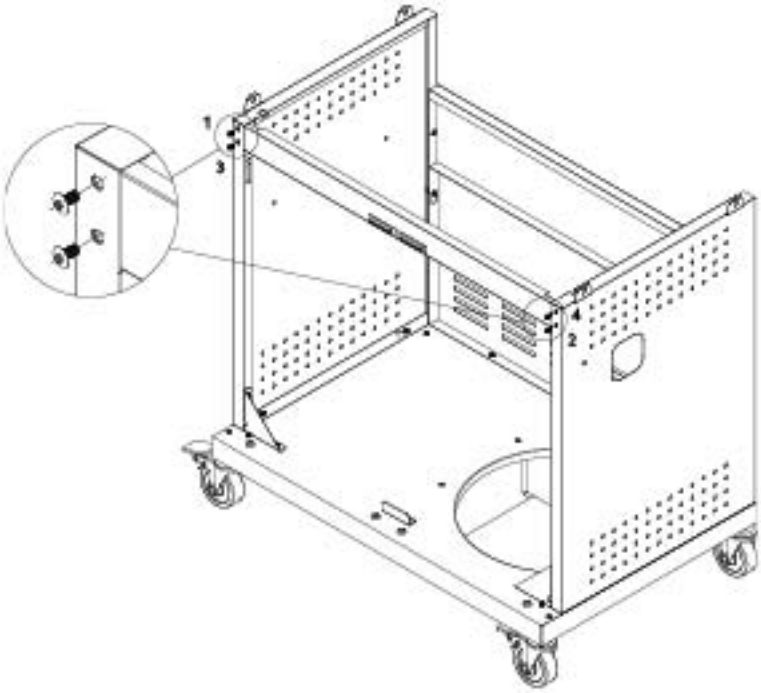
NOTE: First tighten the screws by hand, then tighten them with a screwdriver. Use our recommendation for the screw sequence as a guide.

7

NOTE: First tighten the screws by hand, then tighten them with a screwdriver. Use our recommendation for the screw sequence as a guide.

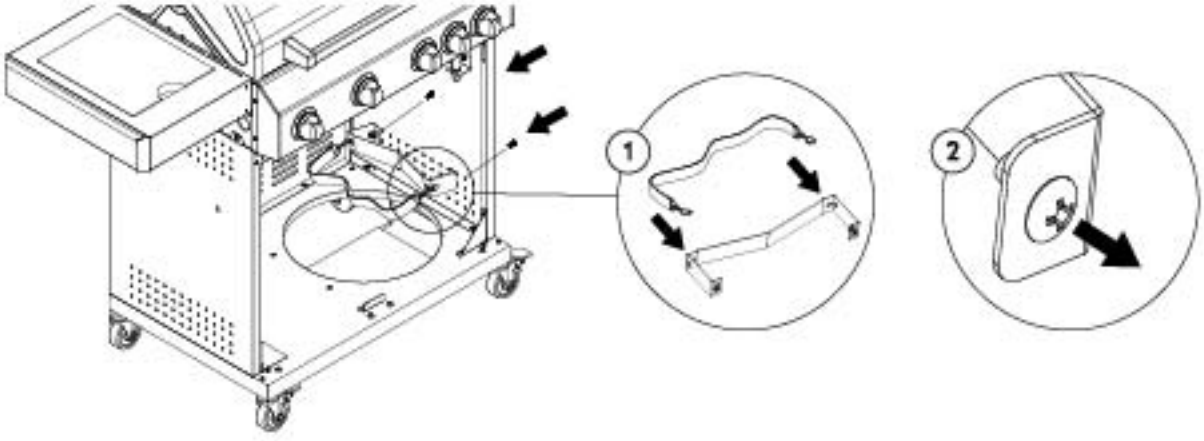


8

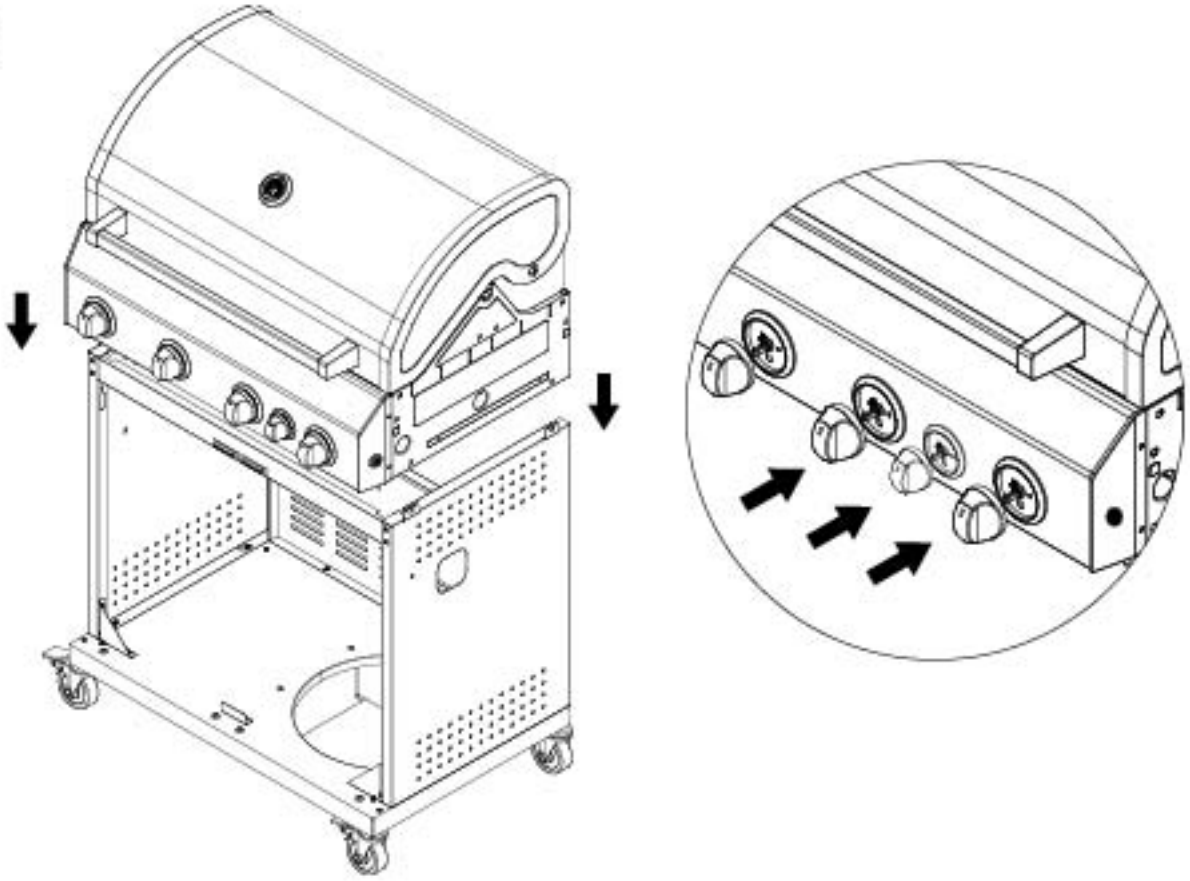


4 x A

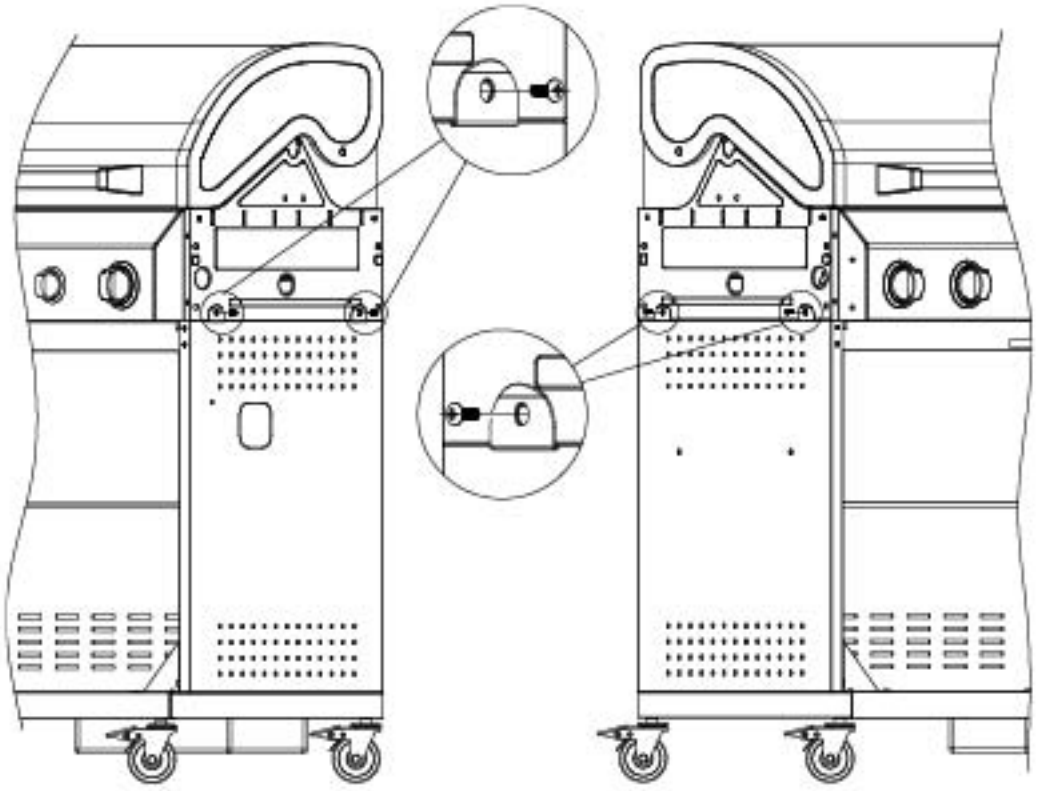
9



10

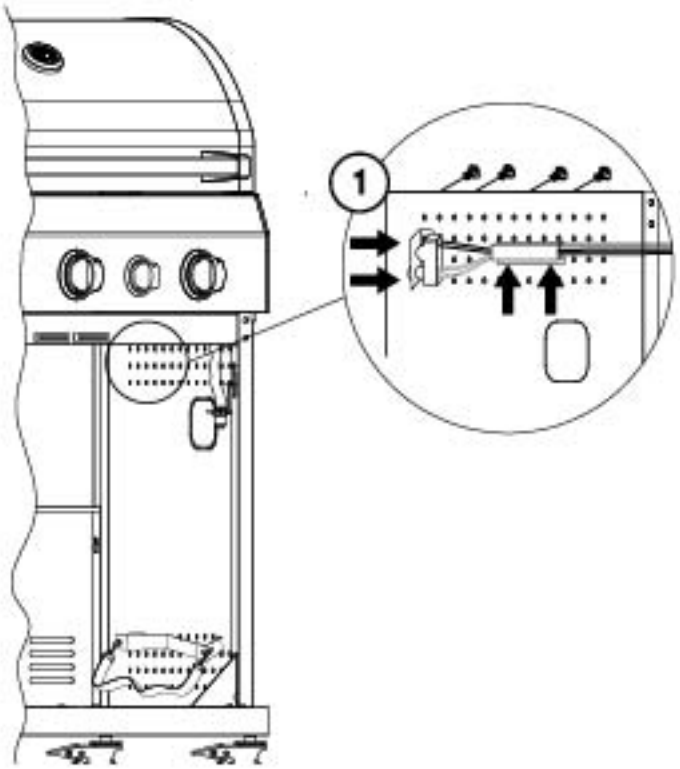


11



4 x B

12



1 x AA (exkl.)

4 x B

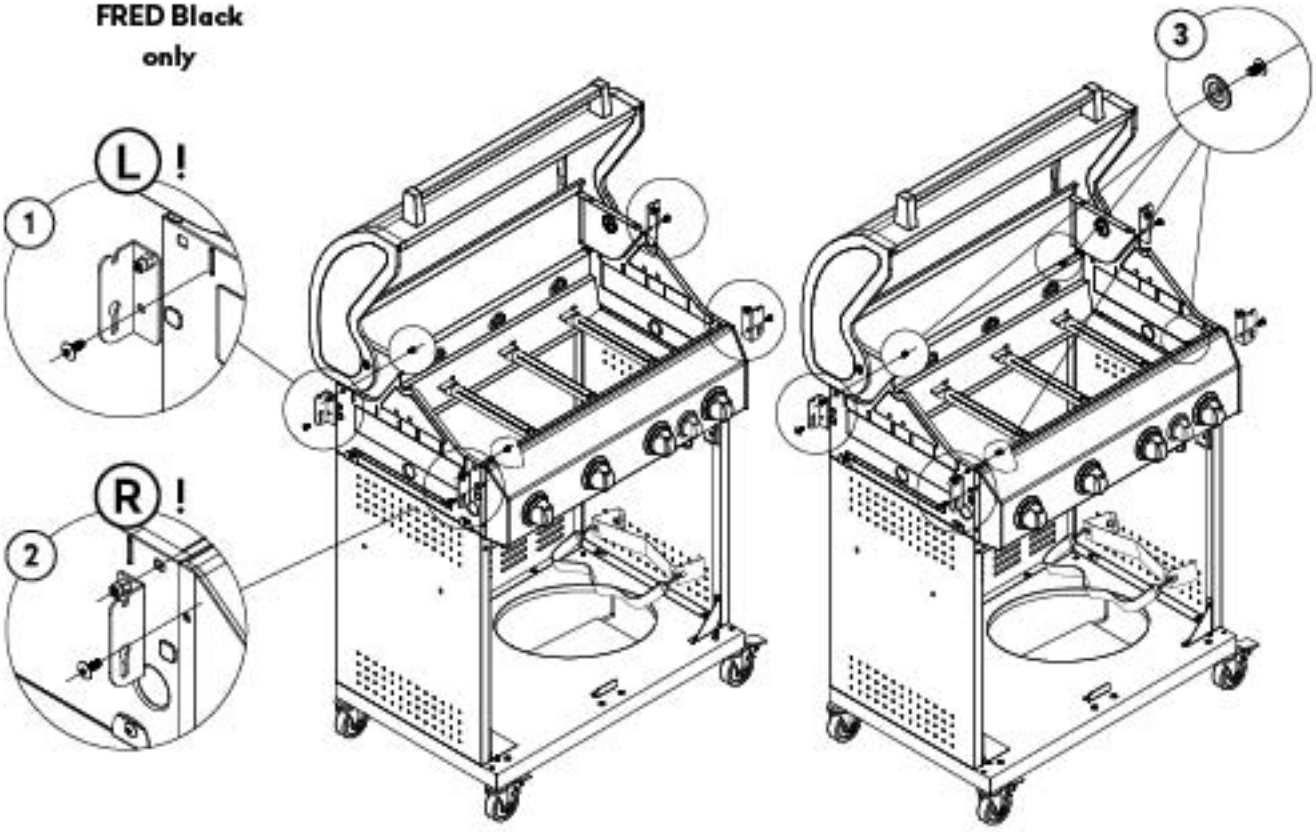
13

4 x D

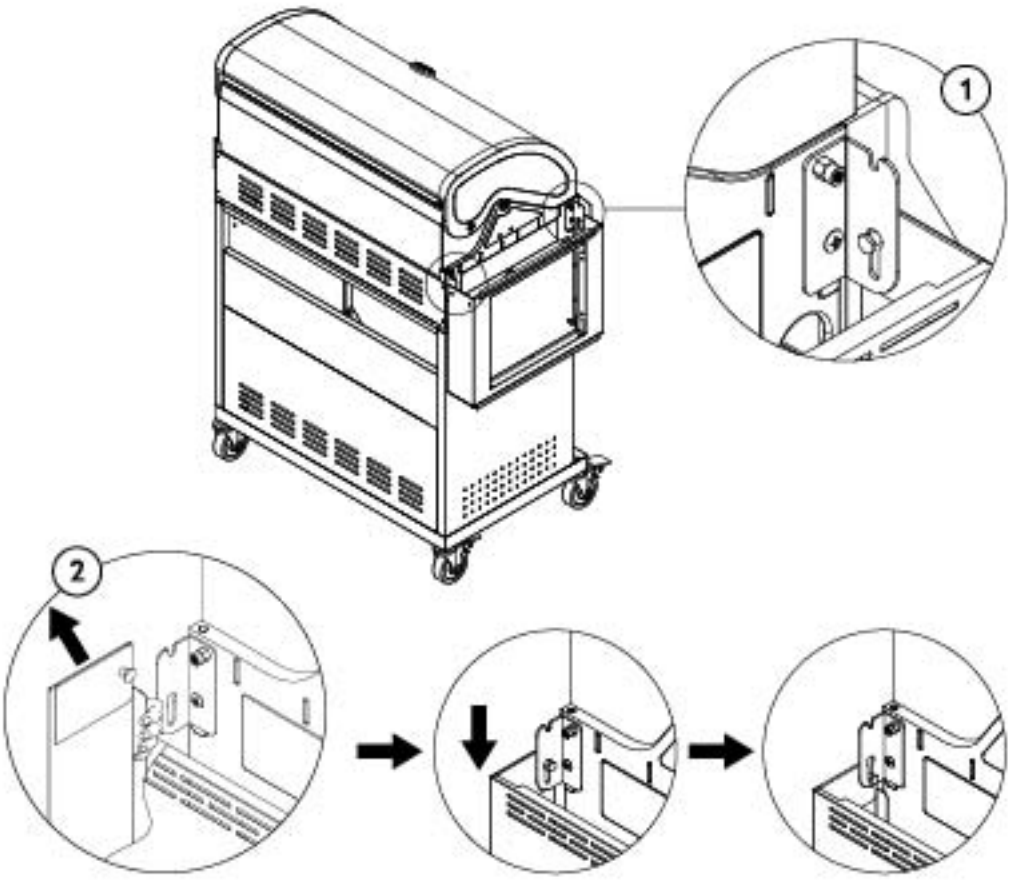
FRED Black only

8 x B

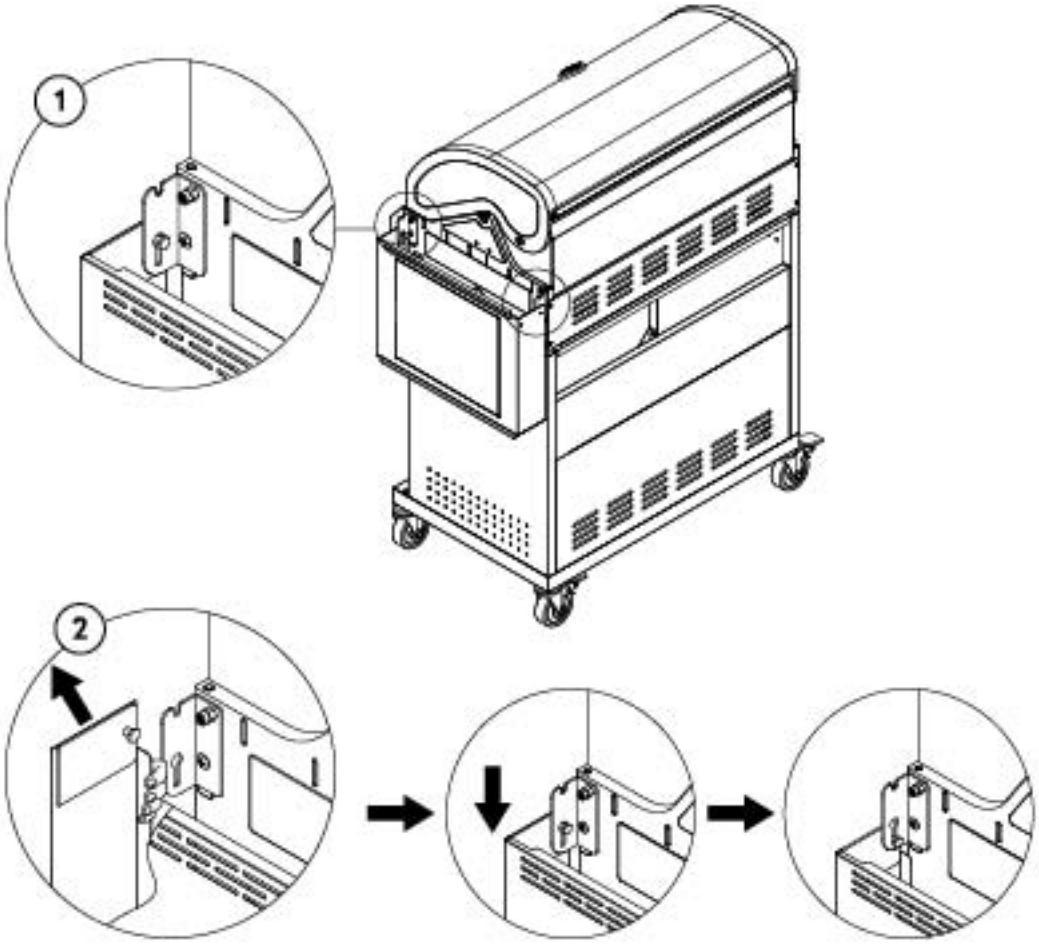
NOTE: Undo the cable ties securing the gas hose and side hob connection when transporting.



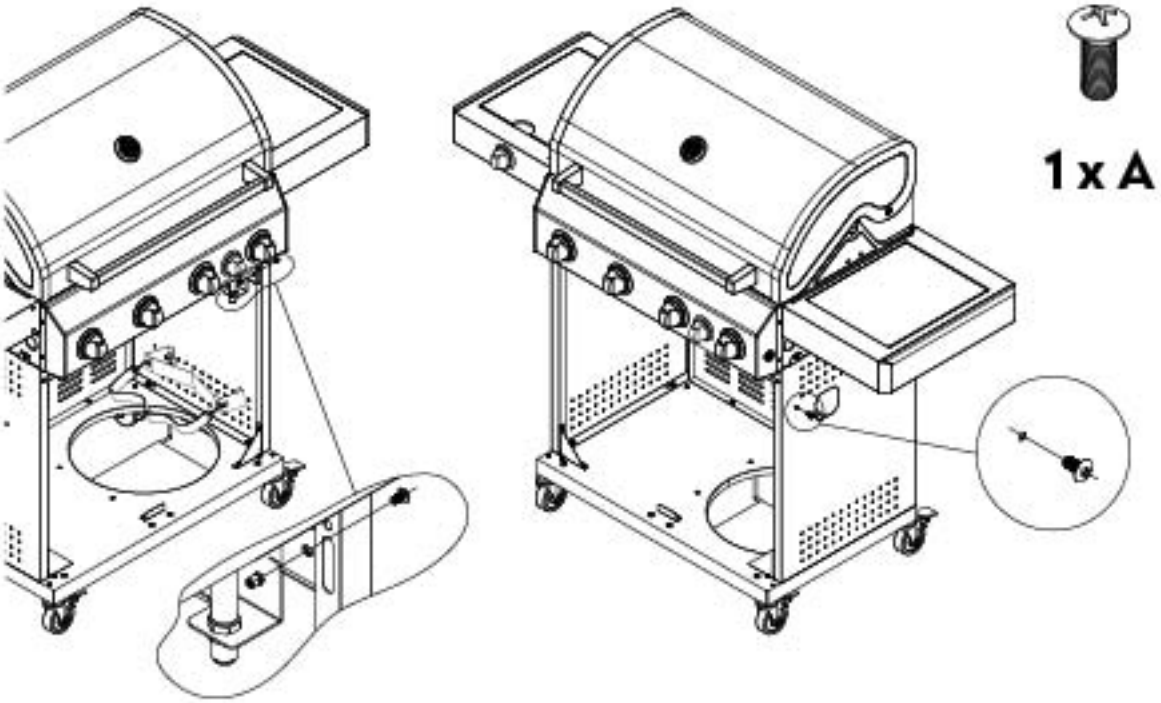
14



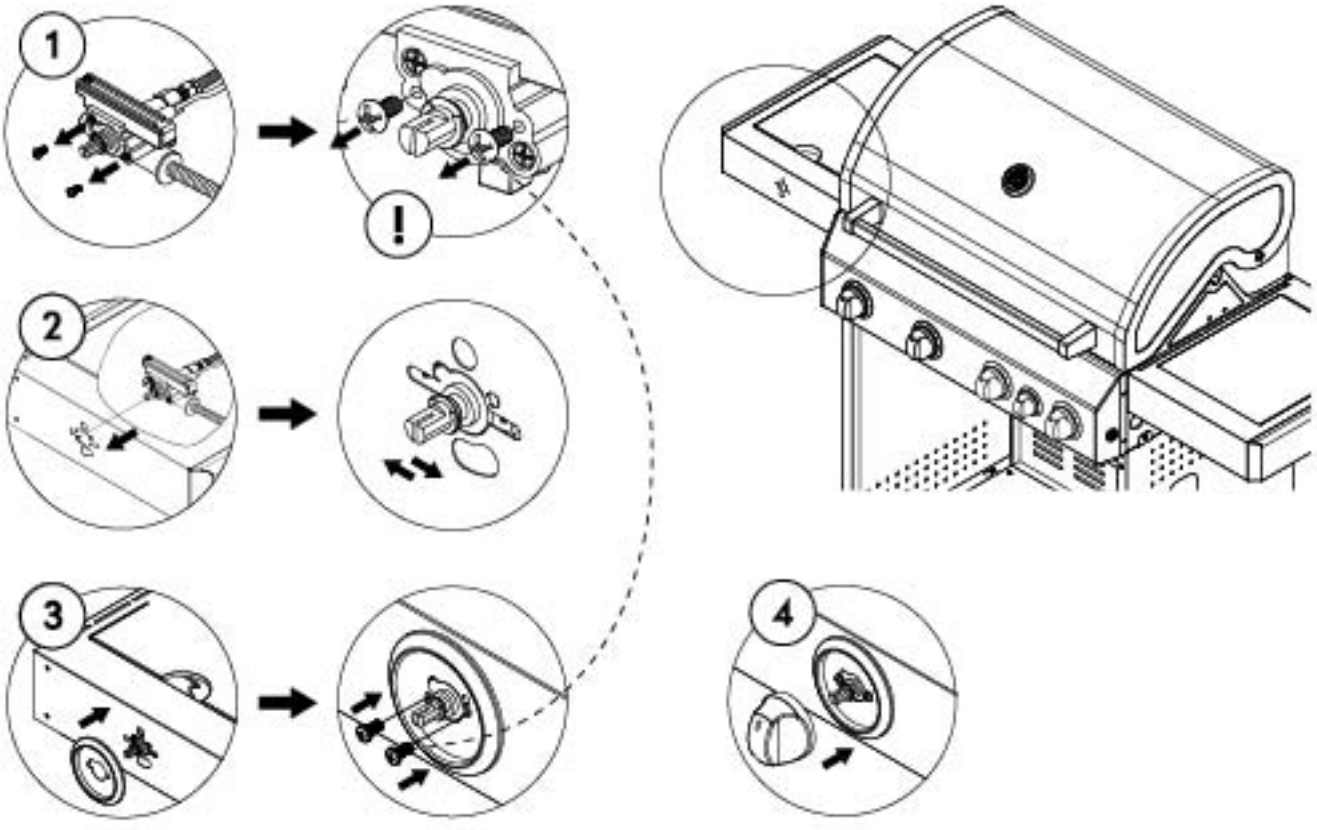
15



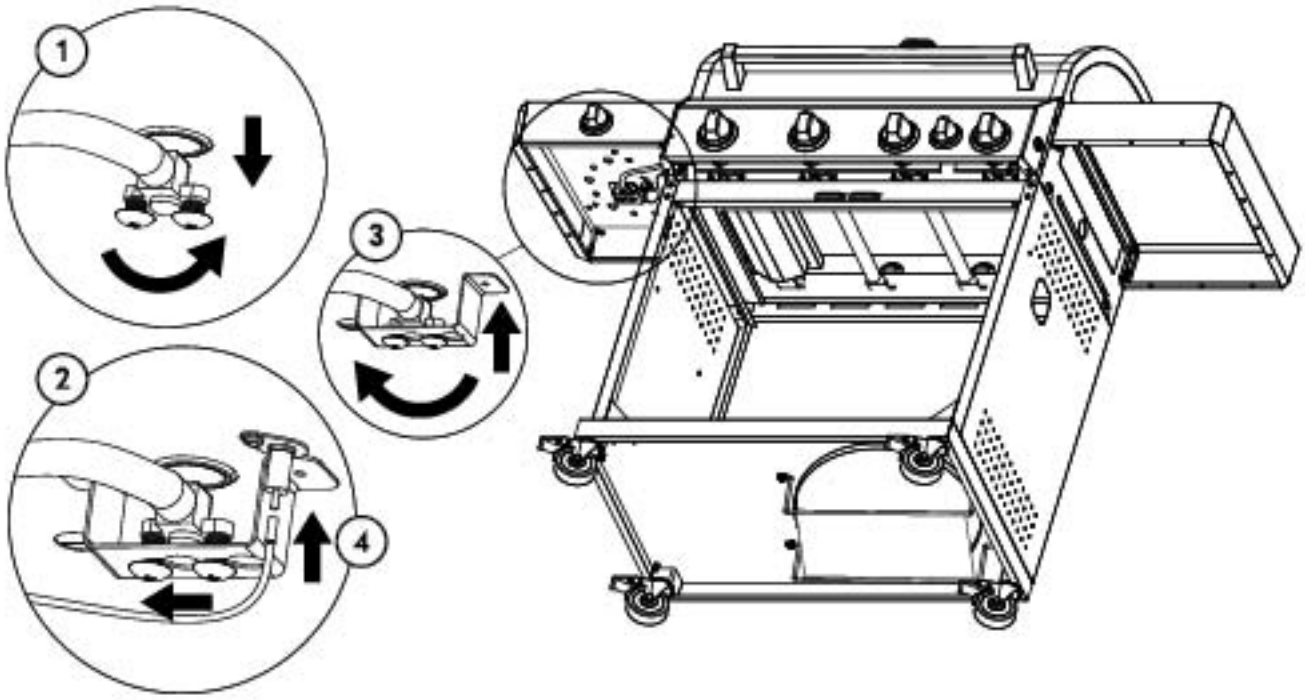
16



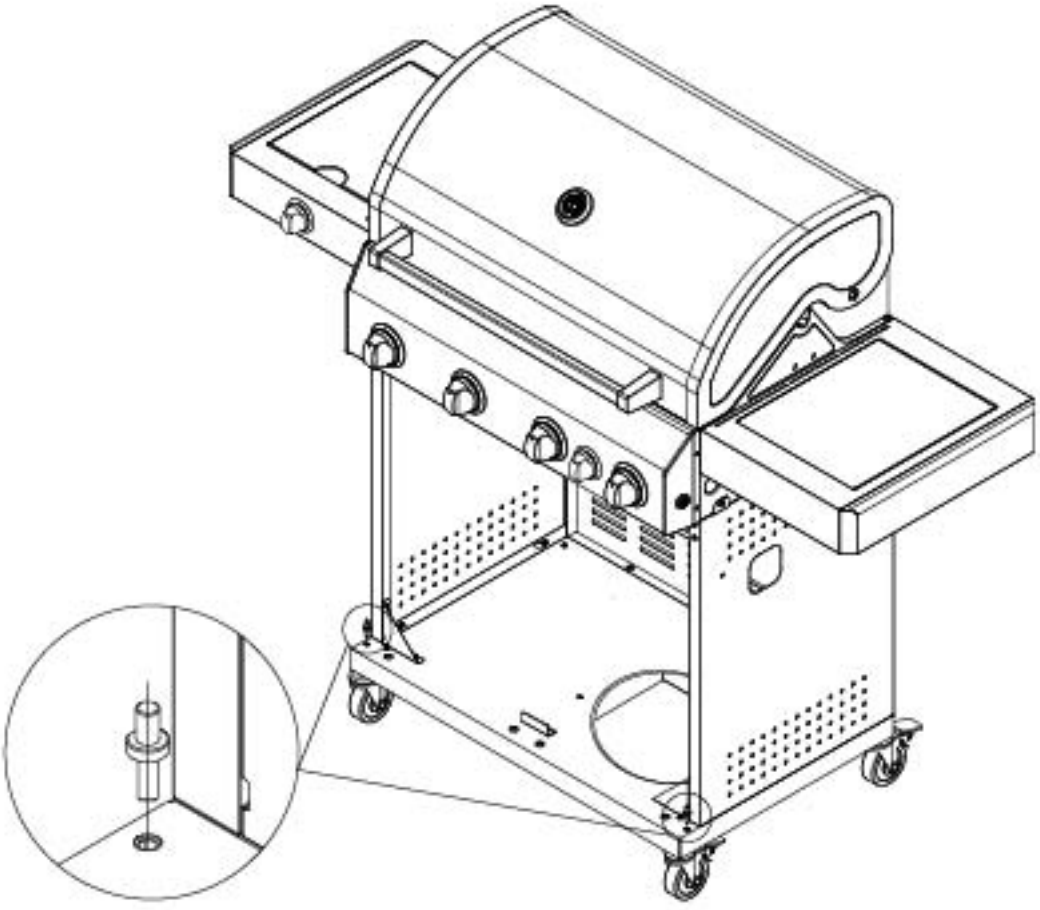
17



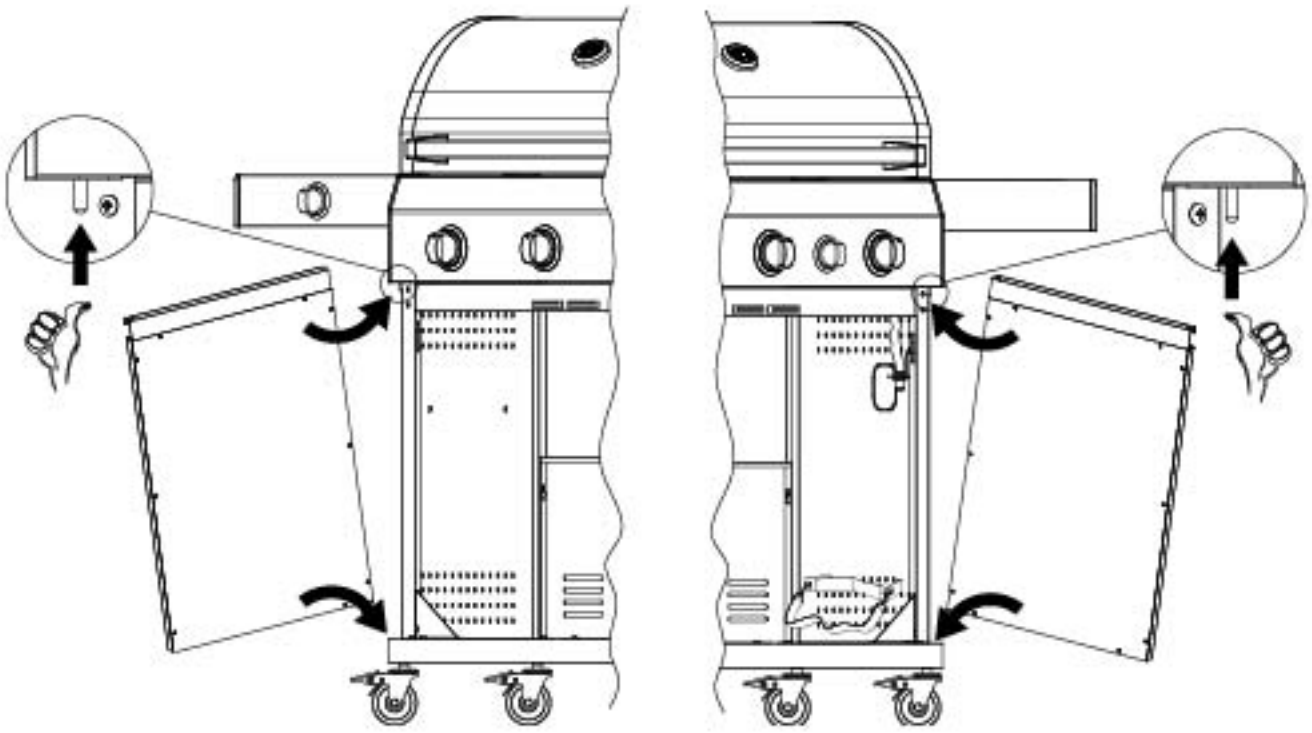
18



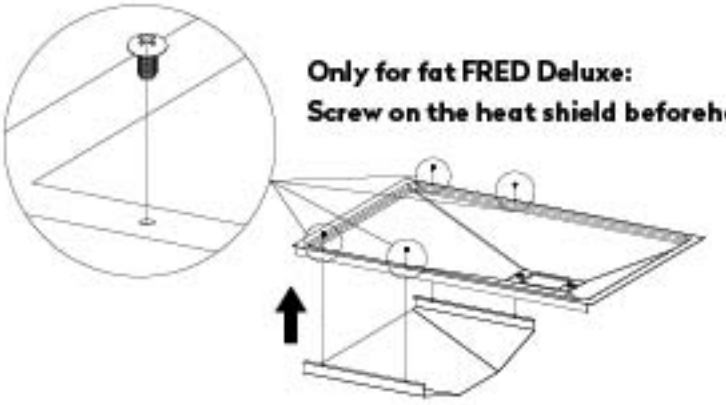
19



2 x C

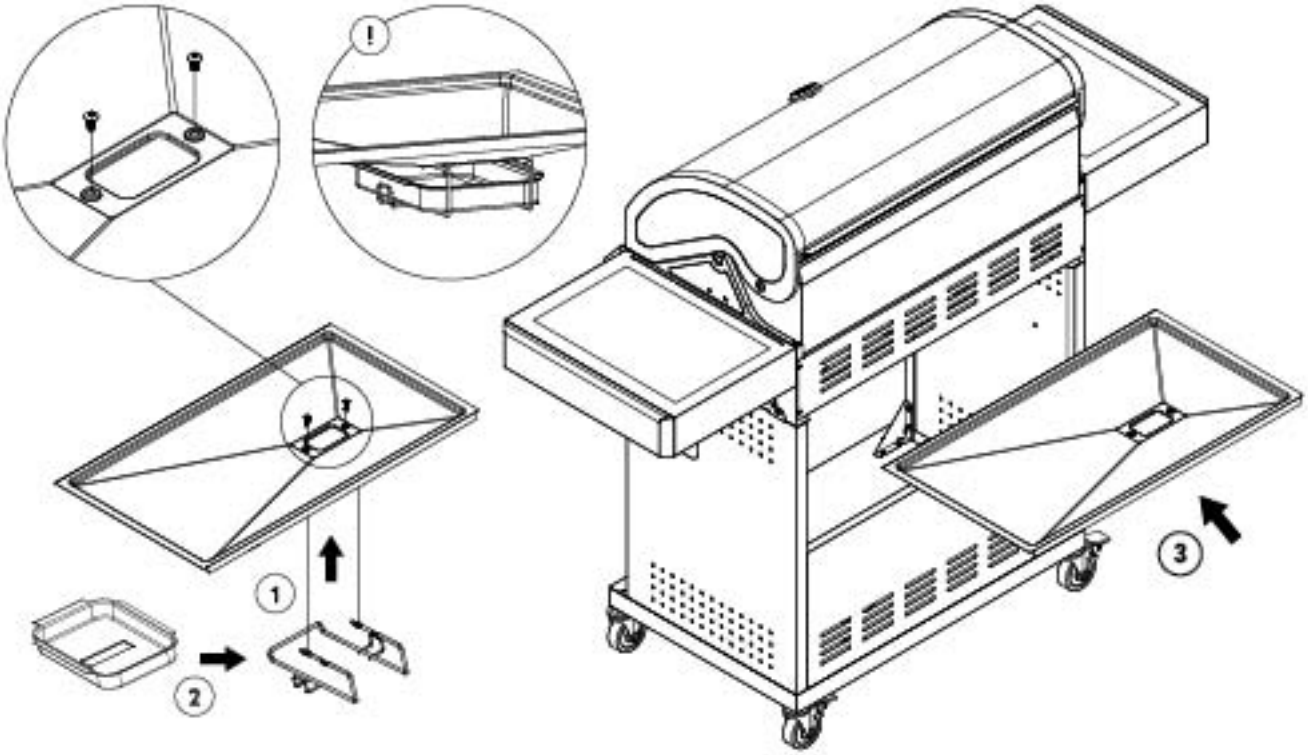


20

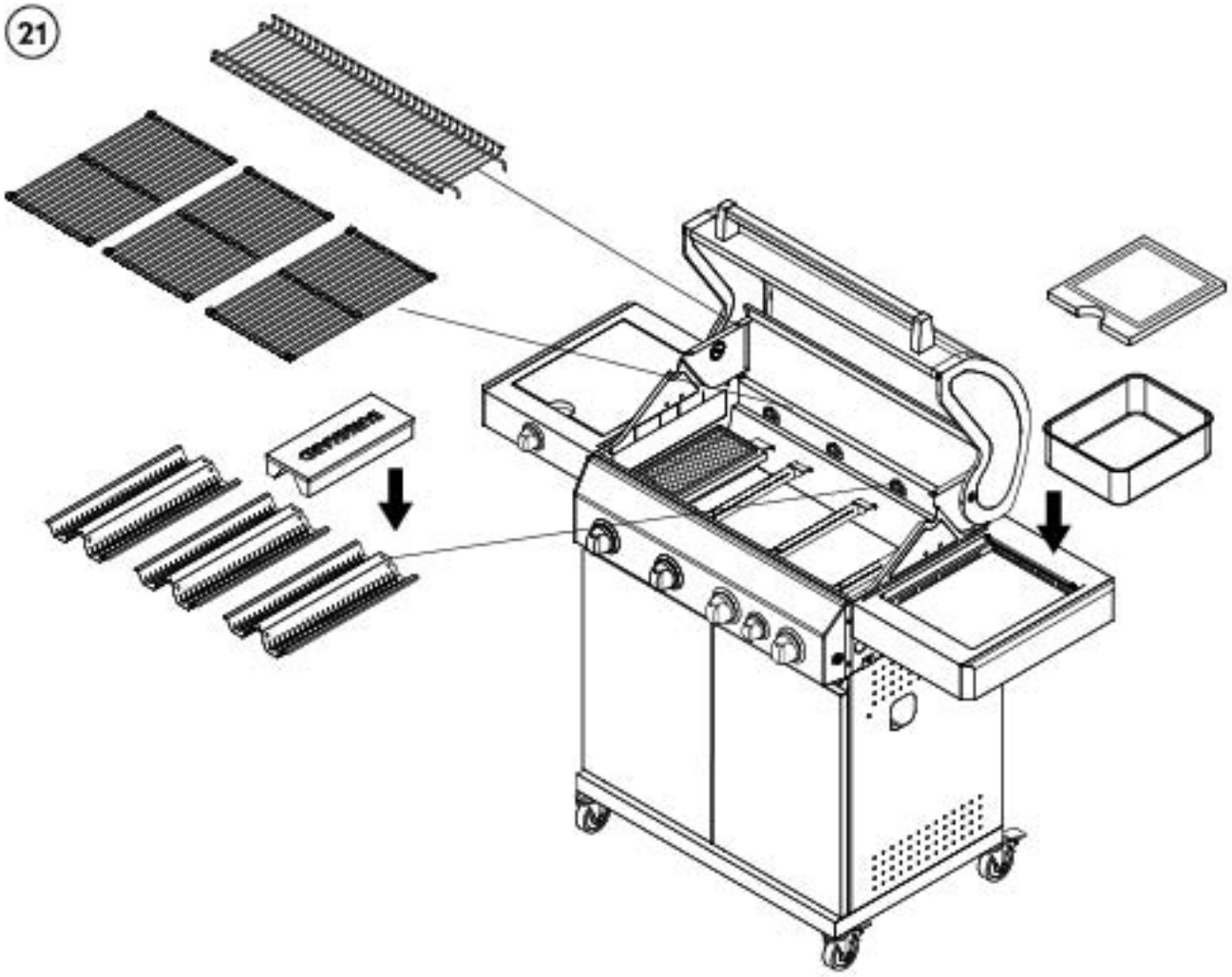


Only for fat FRED Deluxe:
Screw on the heat shield beforehand.

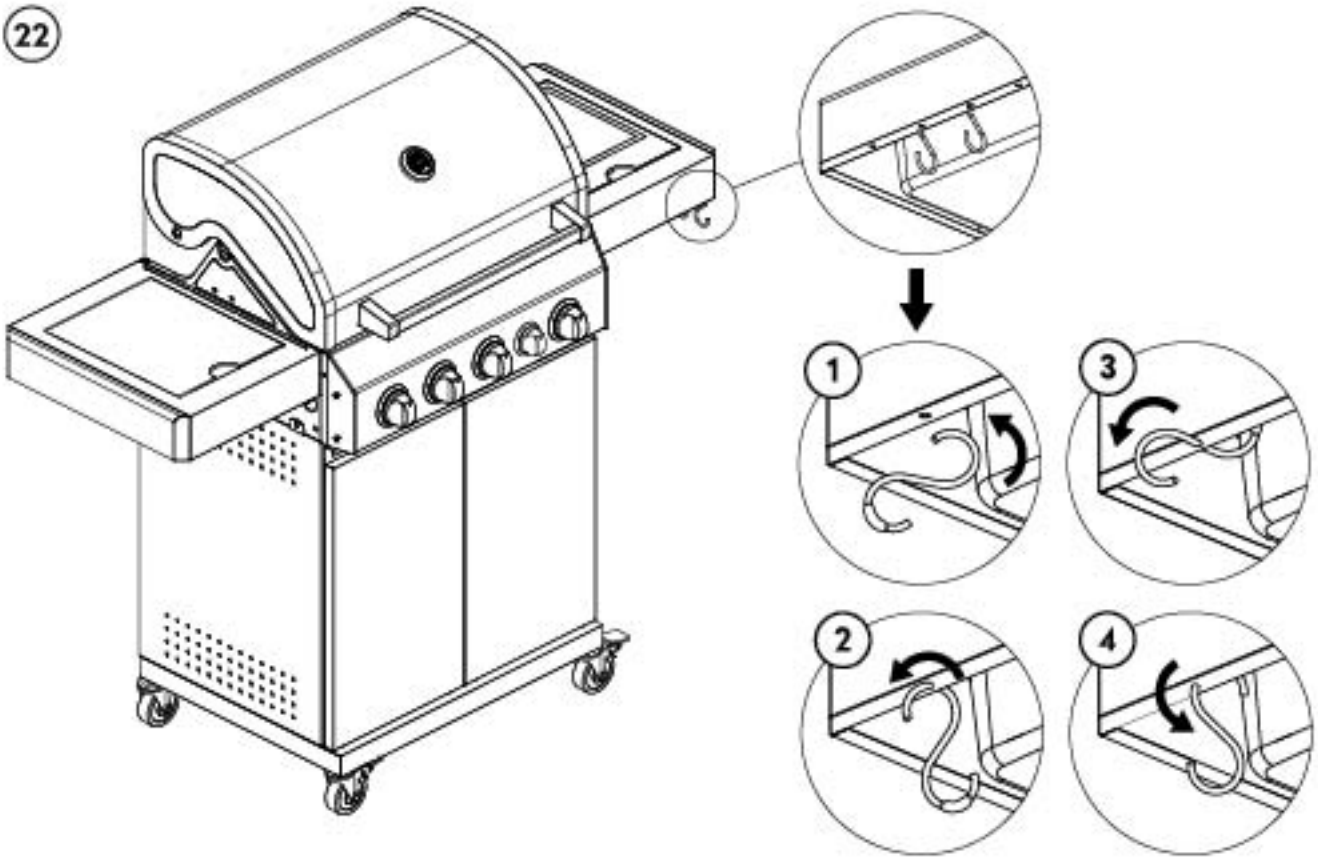
2 x A



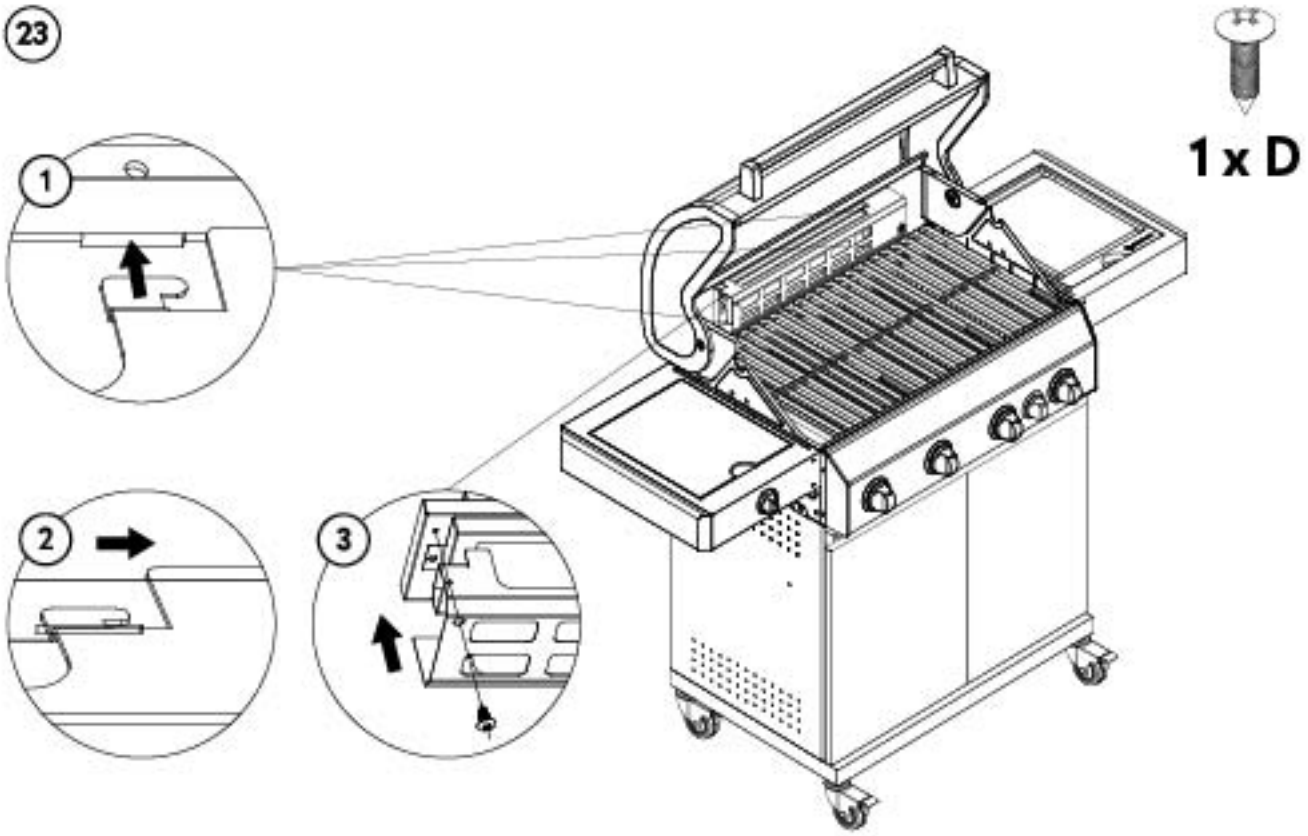
21



22

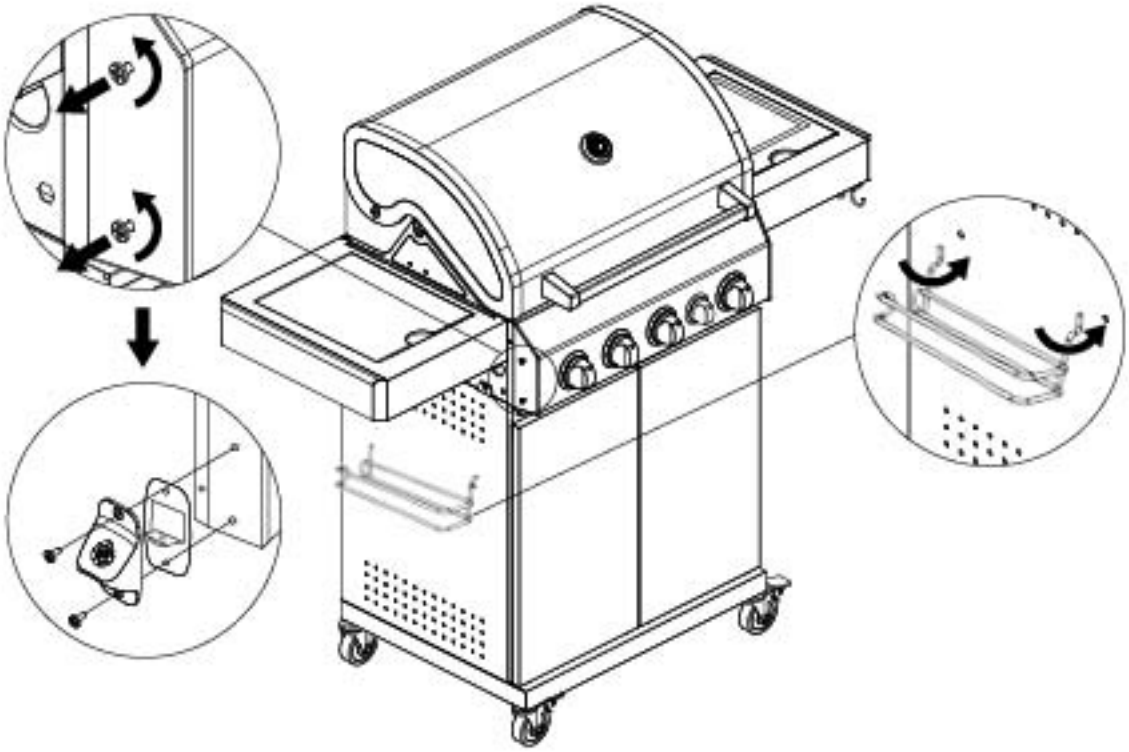


23



1 x D

24



Last but not least: Attach the bottle opener and enjoy your well-deserved cold drink!

CONNECTING THE GAS CYLINDER

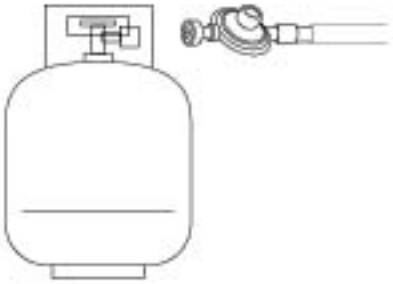
Fire and explosion hazard

WARNING: Never connect new or not completely empty gas cylinders if there are ignition sources in the immediate vicinity. Do not smoke.

The following parts are included in the scope of delivery. They comply with the standard applicable for each country to which the grill is delivered:

- Gas hose (pre-assembled): CE-approved hose line of sufficient length (max. 1.5 m) that allows kink-free assembly.
- Pressure regulator (pre-installed on the gas hose): Fixed and CE-approved pressure reducer according to DIN EN 16129 and DIN EN 16436-1, max. 1.5 kg/h, operating pressure 50 mbar, suitable for the gas bottle used.

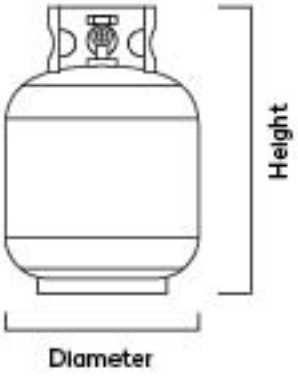
1. Place the gas bottle in the trolley and secure it with the tether.
2. Screw the union nut on the end of the hose onto the threads on the grill's gas connection. Tighten the union nut with a wrench.



PERMITTED GAS CYLINDER SIZES

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

5 kg (height 420 mm, diameter 200 mm)
8 kg (height 505 mm, diameter 229 mm)
11 kg (height: 600 mm, diameter 300 mm)



Fire and explosion hazard

The use of composite plastic gas cylinders is not permitted in your barbecue. Due to the increased size of composite plastic gas cylinders, they come too close to the grease tray, which can melt the plastic of the cylinders. There is a risk of fire! When using composite gas cylinders, the gas hose must be routed outwards through the cut-out in the side wall. Connect the gas cylinder to the gas hose outside the barbecue.

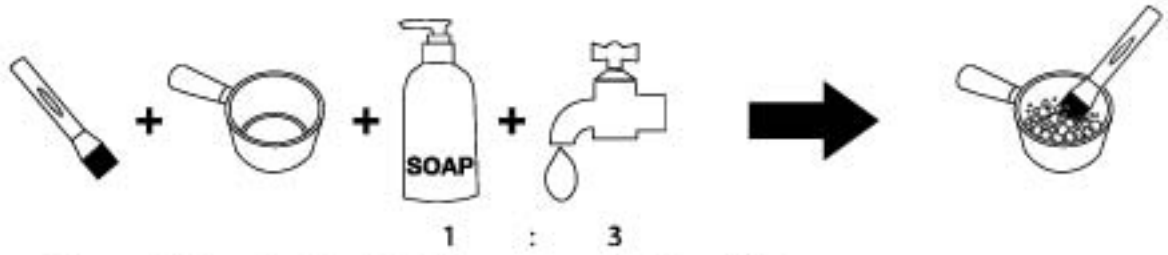
Risk of explosion due to damage to the gas hose

WARNING: When installing the gas hose, make sure that the following requirements are met:

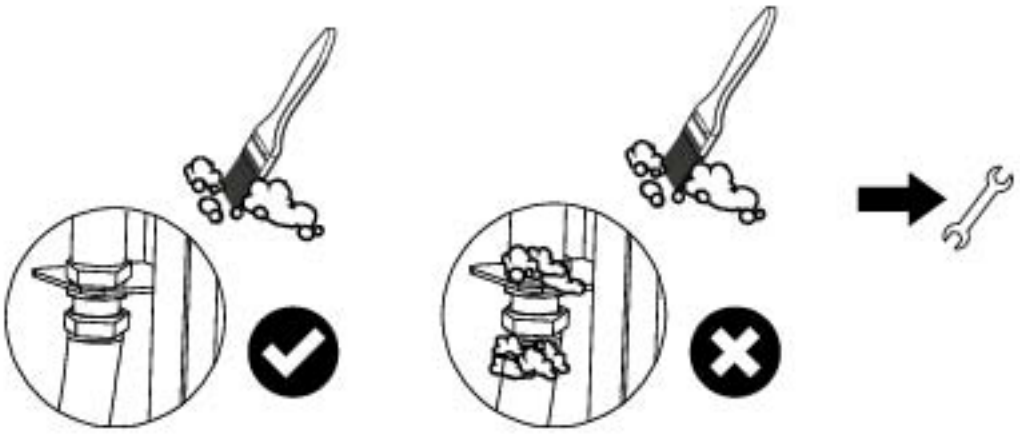
- The gas hose does not come into contact with hot surfaces.
- The gas hose does not run along sharp edges and corners.
- No hot fats or liquids can drip onto the gas hose.
- The gas hose is not twisted or kinked at any point.

LEAK TEST

- Spray all sealing points with commercially available leak detection spray or brush them with soapy water (ratio: 1 part soap to 3 parts water).



- Open the gas bottle valve. Small bubbles appear at leaking points.



- Turn the gas bottle valve off again.
- Hand-tighten the nuts on both sides of the connector again and repeat the leak test. If bubbles are still appearing, close the gas valve on the bottle and consult a specialist dealer.

Repeat the test after each gas bottle change.

ENERGY SAVING TIPS

1. Turn off the grill once you're done grilling.
2. Preheat the grill with the lid closed for only 10-15 minutes (excluding the first use).
3. It is not necessary to preheat the grill longer than indicated.

WARNING: Before each use, check the gas fittings for breaks, tears or wear. If you find one of these, do not use the grill until the weak spot has been fixed.

When you change or unscrew the gas cylinder, make sure that there are no sources of fire, such as candles, electrical appliances or cigarettes within reach. Always check that the bottle is capped properly. Do not store the unscrewed gas bottle near this or any other grill.

FIRST USE

PREPARING THE GRILL

WARNING: Never light the grill with the lid closed.

Before you grill on the gas grill for the first time, you should definitely wipe the surface of the lid and the outer parts of the combustion chamber with a damp cloth. By doing so, you will prevent any residues left over from production from burning in. Make sure there is no debris in the cylinder head, regulator or burners.

WARNING: Before using the gas grill, check that all the burners are correctly seated on the respective nozzle and that the associated cables are exposed underneath. If this is not the case, loosen the securing clips, remove the burners and reposition them on the nozzles. Then reattach the burner fuse.

BURNING IN THE GAS GRILL

Allow the main burners to burn in without food for 20 minutes before using it for the first time. This removes preservative residues. If there is a slight odour, you don't have to worry. This is harmless. Make sure the grill has adequate ventilation. Then scrub the grids with a suitable grill brush.

NOTE: Over time, discolouration may occur inside the gas grill due to heat oxidation. This is a normal reaction and does not affect the quality of the grill.

SEASONING THE CAST IRON GRIDS

You can season the cast iron grids at the same time. The cast iron grids on the gas grill are enamelled. This layer protects against rust and prevents food from sticking to the grid. Despite this protective layer, the grids can absorb and release grease and moisture. It is therefore advisable to season in these grids as well. Seasoning in the cast iron grids can be carried out in 3 simple steps:

1. Clean the cast iron grids with mild soapy water, wash well and wipe dry.
2. Completely grease the grids. Use a refined oil or fat with a high smoke point. **WARNING:** Never use olive oil or whey products – these become bitter when burned, smell unpleasant and lead to heavy smoke development.
3. Place the grids in the grill and turn the main burners (not the rear burner) to high. Burn in for 45 minutes with the lid closed. As a result, the fat is permanently burned into the iron and a protective patina is created.

Note: If the patina is damaged, you will have to season the cast iron grids in again and develop a new patina. Follow steps 1 to 3 again.

OPERATING THE GAS GRILL

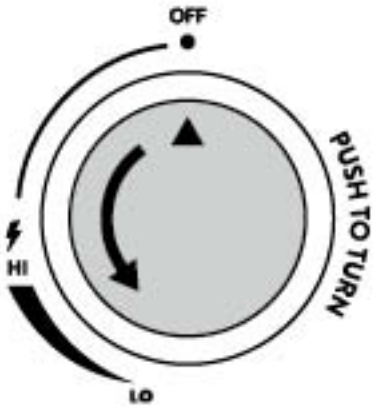
Warning: Never light the grill with the lid closed. Do not use aluminium foil or an aluminium tray on the grease-drain plate or the grease-drip tray. Food residues can easily accumulate there and catch fire.

BEFORE EVERY USE

- Make sure that the grease-drip tray is emptied to prevent grease burns.
- Check that the gas hose is not damaged and is free from cracks, porous spots and punctures. Make sure that the gas hose is positioned as far away as possible from the heat of the combustion chamber. Make sure that the gas hose meets your national requirements, e.g. the stipulated service life has not been exceeded.
- Turn all knobs clockwise to the "OFF" position.
- Connect the pressure regulator to the gas bottle.
- Open the valve on the gas bottle and use a leak detection spray or soapy water to check for leaks between the pressure regulator and the gas bottle.

USING THE MAIN BURNERS

1. Open the grill lid.
2. Press and hold either dial while turning it counter-clockwise to the "HI" position. You will hear a "click" sound. The burner ignites. If the burner does not ignite the first time, repeat this step 3 to 4 times. WARNING: If the burner does not ignite after several attempts, turn the control knob clockwise to the "OFF" position and turn off the gas cylinder valve. Wait 5 minutes and start again.
3. Adjust the heat by turning the dial to any setting between the highest "HI" and the lowest "LO".
4. Let the grill heat up for approx. 15 minutes with the lid closed. The grill is now ready!



USING THE INFRARED CERAMIC BURNER

WARNING: Never let the infrared ceramic burner preheat with the lid closed. Never use the back burner with the warming grid.

The burner heats a ceramic stone perforated with small holes. The energy is stored by the stone, which means that particularly high temperatures can be reached. For example, you can give your steak a crispy crust in next to no time.

1. Open the lid of your grill.
2. Turn the dial counter-clockwise until you hear the gas coming out.
3. Wait 3 seconds and ignite the burner by turning the control knob a little further and hearing the "click" sound of the piezo ignition.

If the infrared ceramic burner does not ignite, proceed as with the main burners.

USING THE INFRARED CERAMIC BACK BURNER

WARNING: Do not use the back burner in strong winds.

For example, use the back burner with a rotisserie.
Note that it may take a few seconds for the back burner to ignite."

1. Open the lid of your grill.
2. Turn the dial counter-clockwise until you hear the gas coming out.
3. Wait 5 seconds and then press the ignition switch located on the side of the control panel.

USING THE SIDE HOB

WARNING: Always open the lid for the side hob before lighting and during use.

Operate the side hob like one of the burners in the combustion chamber. Follow the instructions to ignite as described in OPERATING THE GAS GRILL. You can use cookware suitable for gas hobs on the side hob, for example to prepare or keep warm fried eggs, chilli or other side dishes. You can easily take off the lid of the side table by pulling the rod to the left side. Be careful not to lose the spring. This way you can place larger pots or oval pans on the side hob.

WARNING: Never fold down the side table while the side hob is in operation. Make sure that the hob and combustion chamber have cooled down completely before you fold down the side table.

THE LID THERMOMETER

The optimum grilling range is 250-370 °C. Please note that the temperature displayed represents the cooking chamber and that the temperature of the grids may differ. It is generally higher.

USING THE FLAVOR BARS AND THE SMOKER BOX

The Flavor Bars distribute the heat evenly and catch juices, which then evaporate and give your grilled food extra flavor. They also protect the burners from clogging with food and your food from flames. Use the smoker box to add smoky flavors to your barbecued food. Fill the smoker box with dry or moist pellets or wood chips. Place the smoker box directly onto the flavor bars.

USING THE WARMING GRID

You can use the warming grid to keep barbecued food warm or to let it cook slowly.

SWITCHING THE GAS GRILL OFF

1. Press all control knobs on the grill and turn them clockwise to "OFF".
2. To turn off the grill, close the gas cylinder valve.
3. Always turn the valve on the gas bottle off as soon as you finish barbecuing.

CLEANING THE GAS GRILL

Fire and explosion hazard

- Clean the gas grill after each use.
- Do not use flammable cleaning products.
- Before cleaning the gas grill, remove the gas bottle.
- Before cleaning, wait until the gas grill has cooled down sufficiently.
- Pull out the grease-drip tray and dispose of the grease in an environmentally friendly manner.
- Wipe the stainless steel surfaces and stainless steel grid with a damp cloth or rinse with hot water. Use a mild detergent, if necessary.
- Rinse with water and allow the gas grill to dry completely before using it again. Then treat the stainless steel surfaces with a stainless steel care product.
- Use a brush to remove food debris from the burners.
- If, in exceptional cases, a nozzle is clogged, clear it with a nozzle needle.
- If, in exceptional cases, the Venturi tube (gas mixing tube) is blocked, it must be cleared with a needle or a pipe cleaner.

Recommended equipment: Stainless steel grill brush, soft cotton cloth (not microfibre), sponge, wooden scraper, bucket, suitable grill cleaner (for the interior), suitable stainless steel cleaner (for the outside), mild detergent, if necessary Wire sponge (pot sponge)/steel wool, safety goggles, disposable gloves, splash protection for the upper body (apron)

CLEANING AFTER EACH USE

In order to make your grill fit for the next use, you should let it burn out after each use (without grilling food). Residues and grease on the grids can be burned off and simply brushed off afterwards.

To do this, proceed as follows:

1. Remove all food from the grid.
2. Turn the main burners to "HI", the infrared ceramic burner to "LO" and, with the lid closed, allow the flames to burn for 15-30 minutes, until no more smoke comes from the grill. In the case of stubborn dirt, turn the grids over so that the used side is on the bottom.
3. Turn off all burners and close the gas cylinder valve.
4. Slowly open the grill (beware of escaping heat) and scrub the grates clean with a suitable grill brush.

OUR TIP: Grill cleaning brushes are made from various materials; different types are better suited to different users.

- Brass brushes are very soft and should be applied gently to avoid abrasion. Their advantage is that they do not damage the patina on your cast iron grids. Brass brushes, however, tend to wear out sooner. Then grease your cast iron grids.
- Stainless steel brushes are very effective and durable. Don't use too much force, as this can remove the patina from your cast iron grids. With these brushes, it is particularly important to re-grease the cast iron grids after brushing.
- Stainless steel grids are very hard-wearing and can be brushed with more force. However, do not use steel wool, as small steel particles left behind can lead to flash rust.

When the grill has cooled down completely, also empty and clean the grease-drip tray and the grease-drain plate.

CLEANING THE INTERIOR

To clean your grill from the inside, first remove the grids, pull out the grease-drain plate and remove coarse dirt. Empty and clean the grease-drip tray.

1. To remove coarse dirt from the flame distributor, take it out and let it soak in warm water with a little detergent for 1 hour. Then clean it with a sponge, warm water and dish soap. You can also clean it in the dishwasher. Then dry it thoroughly.
2. Release the retaining clips (by squeezing) on the burner heads and remove the stainless-steel burners from the grill.
3. Replace the grease-drain plate (without the drip tray) and place an empty bucket under the opening.
4. Rinse the interior of your grill with water (e.g. with a watering can). WARNING: Make sure that no water gets into the gas nozzles.
5. Apply a suitable grill chamber cleaning product (grill cleaner or dish soap) to the inside of your grill and let it sit for the time recommended by the manufacturer. WARNING: The recommended exposure time for the cleaning agent used must not be exceeded. Otherwise, the material may become discoloured or damaged.
6. Loosen stubborn dirt inside your grill with a sponge or wooden scraper.
7. Rinse your grill thoroughly with water again, let it dry completely and gently clean the burner and nozzle outlets with a dry cotton cloth (or burner brush).
8. Put the removed parts back in place.
9. Check that the burners are all properly connected and working.

CLEANING THE OUTSIDE

1. Clean the outside of your grill with a soft cotton cloth, warm water and mild dish soap. **WARNING:** Do not use a microfibre cloth to clean the stainless steel surfaces – this would scratch the material.
2. Dry the surfaces thoroughly with a soft cotton cloth. Apply stainless steel cleaner to the stainless steel surfaces if needed. **WARNING:** Observe the exposure time of the stainless steel cleaner specified by the manufacturer and do not exceed it.
3. Remove any residue from the stainless steel cleaner with a clean, soft cotton cloth. **WARNING:** Make sure that all residues from the stainless steel cleaner are completely removed before the next time you use your grill. Otherwise, you can burn in and discolour or damage the material.

CAST IRON GRID MAINTENANCE

Brush the cast iron grids after the seasoning. As a rule, no further care is required, but it is advisable to grease them again.

If the patina is damaged and the cast iron grids start to rust, you can clean them thoroughly, remove the rust and re-season in the cast iron grids as described in these instructions.
If the cast iron grids exhibit rust, rub down the rusty areas with steel wool until all rust is completely removed. Then wash the cast iron with water or mild soapy water, dry well and repeat the seasoning process.

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

MAINTENANCE OF STAINLESS STEEL GRIDS

Stainless steel cooking grids do not need to be burned in. You can clean them with warm water, mild detergent and a sponge by hand or in the dishwasher.
Stainless steel can discolour slightly when exposed to high heat. This is a natural process and does not affect the quality or your grilling result.

CLEANING AND CARE OF THE INFRARED CERAMIC BURNER

The ceramic stone cannot and does not have to be cleaned. Grease and meat juices dripping onto the burner will burn. Stone discolouration and burned spots are normal and do not affect burner performance.

WARNING: Under no circumstances should the ceramic stone be treated with water and/or detergents. If something falls through the safety grille and does not burn completely, set the burner to full heat and allow any residue to burn for approx. 10-15 minutes.

Make sure that only unmarinated/unoiled food is grilled on the ceramic burner. Marinades containing acid, salt or pepper can damage the ceramic stone if they drip over a longer period of time.

CLEANING AND CARE OF THE INFRARED CERAMIC BACK BURNER

The ceramic stone for the back burner also does not need to be cleaned. Stone discolouration and burned spots are normal and do not affect burner performance.

The back burner cover can be removed for cleaning purposes. The back burner can only be used if the panel is fully assembled and firmly attached.

1. Loosen the screw , which is hidden behind the cover on the top left.
2. Pull the bezel to the left, then towards you.
3. Clean the bezel with suitable cleaning agents or in the dishwasher.
4. Dry the cover thoroughly.
5. Position the bezel further to the left and slide it to the right.
6. Make sure the bezel is in place and reattach the screw.

CLEANING AND CARE OF THE WOODEN CHOPPING BOARD

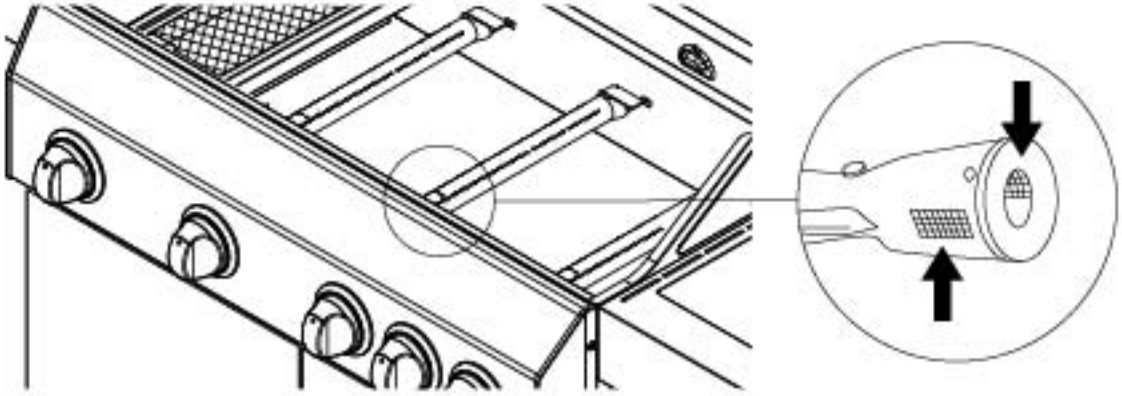
WARNING: The wooden chopping board provided is a natural product and will expand and/or form mould due to moisture and weather. Therefore, store the chopping board in a warm, dry place after each barbecue and only take it outside when you are grilling.

Clean the board after use with a damp sponge or with a little mild washing-up liquid if it is more heavily soiled. Never put the board in the dishwasher. Do not leave it in the dishwasher or soak it in any water for a long time. Treat the chopping board regularly with a suitable care oil.

REGULAR MAINTENANCE

The grill should be thoroughly cleaned every 3-4 months or after long periods of non-use. Burning out, emptying the grease tray, cleaning the grease plate and cleaning the grids should be done after each grilling.

Check the venturi tube at the end of the main burners, especially after long periods of inactivity. It comes equipped with an insect and spider screen. Clean the screen with a brush.



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Burners do not ignite	Gas bottle is empty	Connect new gas bottle
	Defective pressure regulator	Have the pressure regulator checked by a specialist dealer
	Foreign objects in the burner	Clean burner
	No spark	Have the piezo ignition replaced
	Foreign objects in the ignition system or hose	Clean ignition and hose
	Ignition needle on ceramic burner is too far away	Carefully bend the firing pins closer together without touching each other
	Rear burner ignition battery is dead	Replace battery

Problem	Possible cause	Solution
Small flame or deflagration in burner (popping or hissing noise)	Foreign objects in the burner	Clean burner
	It's too windy	Place the grill in a place that is protected from wind
	Burner not seated properly	Remove and reinstall burner
Grill is too hot/heavy smoke	Regulator is set too high	Lower the regulator setting
	Excess fat burns	Clean grill
	Pressure regulator is defective	Replace pressure regulator
Increased smell of gas	Unused knobs are turned up	Set controller to OFF
	Gas hose is leaking or not properly connected	Turn off the gas supply at the gas cylinder valve and check the hose; replace it if necessary

CLEANING THE BURNER

If a burner no longer ignites reliably, the nozzles or the flame channel may be blocked. These can be cleaned with the three cleaning needles included in the scope of delivery. The needles come in 3 sizes: 0.7 mm, 0.8 mm and 0.9 mm. Select the needle according to the stamped nozzle identification.

You can find detailed cleaning instructions at burnhard.com/en/guides or simply scan the QR code.

CHANGING THE STAINLESS-STEEL BURNER

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

1. Remove the burner safety device. Pull the burner slightly backwards and carefully lift out the relevant burner.
2. Clean or replace the failed burner(s). Reinstall the burners and secure them with the burner safety device.

If you have any further problems, please contact the customer service.

STORING THE GAS GRILL

- Store the gas grill in a dry, frost-free room. Close the grill hood and cover the appliance to protect it from dirt and damage.
- A cover protects your grill all year round against weather, such as rain, hail, snow, wind and frost.
- Always close the gas bottle valve and keep it out of reach of children.
- Take the cast iron grids into your house/apartment over the winter season to prevent rust from forming.
- For storage, also note the information in the Safety Instructions.

CUSTOMER SERVICE

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
Internet: www.burnhard.de

DISPOSAL/RECYCLING

Our products are manufactured according to high quality standards and are designed for a long service life. Regular maintenance and care help to extend the service life. If the unit is defective and cannot be repaired, it must not be disposed of together with your regular household waste.

The product and packaging must be disposed of in accordance with local regulations. If necessary, contact your local waste disposal company.

DECLARATION OF CONFORMITY

The Burnhard GmbH hereby declares that this product conforms to the basic CE requirements as of the day of publication. The full declaration of conformity can be found on page 43.

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, 945639, 946431
Druck- und Satzfehler vorbehalten.

2024-11

Copyright © Burnhard 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

Grab some cool BBQ tools!

Scann hier für passendes FRED Zubehör

BURNHARD