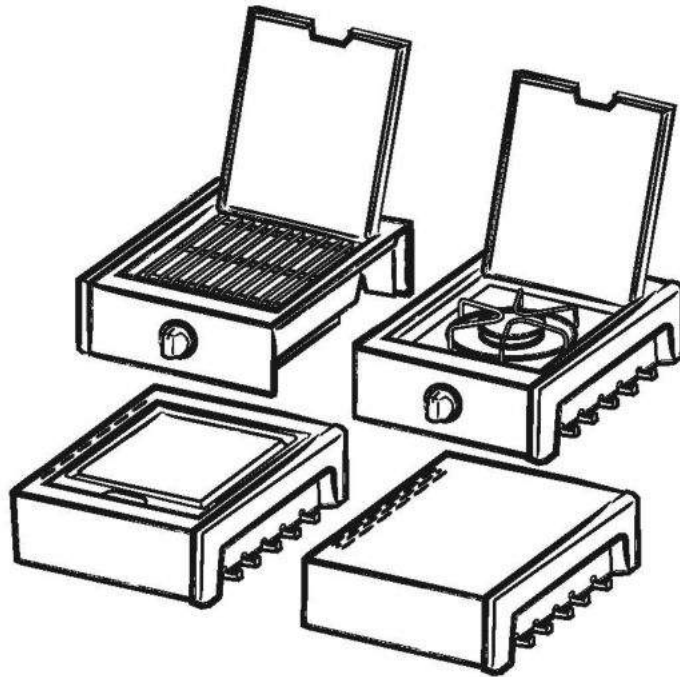




**BURNHARD**



# **SEITENTISCHE**

## **SIDE TABLES**

---

**FRED Series 4**

Bedienungsanleitung | Instruction manual

# INHALT / CONTENTS

DE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b> .....                      | <b>4</b>  |
| • Verwendungszweck   |           |
| • Symbolerklärung  |           |
| • Allgemeine Gefahren  |           |
| • Gerätespezifische Sicherheitshinweise                        |           |
| • Allgemeine Sicherheitshinweise                               |           |
| • Gasanlage anschließen  |           |
| • Seitentisch-Module warten                                    |           |
| • Maßnahmen bei Gasgeruch                                      |           |
| • Maßnahmen bei Brandbekämpfung                                |           |
| • Transporthinweise  |           |
| • Aufbewahrungshinweise  |           |
| • Lecktest   |           |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b> .....                                  | <b>10</b> |
| <b>LIEFERUMFANG</b> .....                                      | <b>10</b> |
| • Seitentisch Basic  |           |
| • Seitentisch mit Schneidebrett und GN Food-Container          |           |
| • Seitentisch mit Kochfeld                                     |           |
| • Seitentisch mit Infrarot-Keramikkbrenner                     |           |
| <b>PFLEGEHINWEISE</b> .....                                    | <b>12</b> |
| • Reinigung & Pflege des Schneidebretts & GN Food-Containers   |           |
| • Reinigung & Pflege der Edelstahl-Oberflächen & des Kochfelds |           |
| • Reinigung & Pflege des Infrarot-Keramikkbrenners             |           |
| • Reinigung & Pflege des Edelstahlrosts                        |           |
| <b>ERSTE INBETRIEBNAHME</b> .....                              | <b>13</b> |
| • Infrarot-Keramikkbrenner vorbereiten                         |           |
| • Infrarot-Keramikkbrenner einbrennen                          |           |
| • Kochfeld vorbereiten   |           |
| <b>KERAMIKBRENNER UND KOCHFELD BETREIBEN</b> .....             | <b>14</b> |
| • Vor jedem Betrieb  |           |
| • Energiespartipps   |           |
| • Kochfeld & Infrarot-Keramikkbrenner zünden                   |           |
| <b>FEHLERBEHEBUNG</b> .....                                    | <b>16</b> |
| <b>KUNDENSERVICE</b> .....                                     | <b>17</b> |
| <b>ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ</b> .....                           | <b>17</b> |

EN

|  |           |
|--|-----------|
| <b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> ..... | <b>18</b> |
| • Intended use                             |           |
| • Explanation of symbols                   |           |
| • General hazards                          |           |
| • Device-specific safety instructions      |           |
| • General safety instructions              |           |
| • Connecting the gas system                |           |

- Servicing the side table modules
- Measures in case of gas odour
- Firefighting measures
- Transportation instructions
- Storage instructions
- Leak test

**TECHNICAL DATA .....24**

**SCOPE OF DELIVERY .....24**

- Basic side table
- Side table with cutting board and GN food container
- Side table with cooking hob
- Side table with infrared ceramic burner

**CARE INSTRUCTIONS .....26**

- Cleaning & care of the cutting board & GN food container
- Cleaning & care of stainless-steel surfaces & the cooking hob
- Cleaning & care of the infrared ceramic burner
- Cleaning & care of stainless-steel grill grids

**FIRST USE .....27**

- Preparing the infrared ceramic burner
- Burning in the infrared ceramic burner
- Preparing the cooking hob

**OPERATING THE INFRARED CERAMIC BURNER AND COOKING HOB .....28**

- Before each use
- Energy-saving tips
- Igniting the cooking hob & infrared ceramic burner

**TROUBLESHOOTING .....29**

**CUSTOMER SERVICE .....30**

**DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION .....30**

**AUFBAUANLEITUNG / ASSEMBLY INSTRUCTIONS .....32**

- Haltekonsolen montieren / Mounting brackets
- Seitentisch (gasführend) / Side table (gas-conducting)
- Seitentisch (Basic & Schneidebrett mit GN Food-Container) / Side table (Basic & cutting board with GN food container)
- Befestigung der Seitentische an der Konsole / Attaching the side tables to the bracket
- Verbindung Seitentisch-Schnellkupplung mit Hauptgrill / Connecting the side table quick connector to the main grill
- Seitenkappe wechseln beim Infrarot-Keramikkbrenner / Changing the side table cap on the Infrared ceramic burner
- Seitenkappe wechseln beim Kochfeld / Changing the side table cap on the cooking hob

**DE  
EN**

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lies die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Kochfeldes oder des Infrarot-Keramikkbrenners aufmerksam durch. Beachte diese Bedienungsanleitung ebenfalls für die Montage von Seitentischen ohne gasführende Module.

**ACHTUNG:** Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch mit der FRED Series 4 vorgesehen. Beachte daher bitte auch die Sicherheitshinweise des Hauptgrills.

### VERWENDUNGSZWECK

Lies die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.



**ACHTUNG:** Diese Produkte sind nur für den Gebrauch mit der FRED Series 4 vorgesehen. Bitte beachte die Sicherheitshinweise und Bedienungsanleitungen der FRED Series 4. Eine Verwendung für andere Zwecke kann zu Schäden am Zubehör oder anderen Gegenständen führen.

Die Seitentische mit den Artikelnummern 946774, 946773, 946775, 946777, 946776, 946779, 946756, 947104, 946755 sind kompatibel mit den aufgeführten Modellen der FRED Series 4:

- FRED Jr.: 946712 / 946713
- FRED: 946715 - 946718
- Big FRED: 946720 - 946723
- Fat FRED: 946726 / 946727

Durch ein einheitliches Befestigungssystem sind sie untereinander austauschbar und können bei Bedarf beliebig kombiniert werden. Dies ermöglicht eine flexible Anpassung der Arbeitsfläche an unterschiedliche Einsatzsituationen.

Das Kochfeld, der Infrarot-Keramikkbrenner und das Schneidbrett mit Food-Container sind zur Zubereitung von Lebensmitteln ausgelegt. Gasbetriebene Module dürfen ausschließlich im Freien verwendet werden. Betreibe die Module 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 Schäden an Seitentisch-Modulen verursachen oder zu Verletzungen führen können. Dieses Produkt darf bei erforderlichen Servicearbeiten ausschließlich von einem autorisierten Techniker geöffnet werden.



Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Lass die Module vollständig abkühlen, bevor du den Deckel schließt oder eine Abdeckhaube darüber legst.



Dieses Symbol warnt vor entflammaren Stoffen. Vermeide offene Flammen und Zündquellen.

## ALLGEMEINE GEFAHREN



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



**ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten. Wir empfehlen die Verwendung von Hitzeschutzhandschuhen bei der Bedienung von gasführenden Seitentisch-Modulen.



**Keine Veränderungen an Seitentisch-Modulen vornehmen. Jegliche Veränderungen des Produkts, die nicht von dieser Bedienungsanleitung abgedeckt sind, können zu Unfällen und zum Verlust des Gewährleistungsanspruchs führen.**

## GERÄTESPEZIFISCHE SICHERHEITSHINWEISE



**Dieses Produkt darf ausschließlich mit der Fred Series 4 verwendet werden.**

- Verwende die Seitentisch-Module ausschließlich im Freien.
- Benutze die Seitentisch-Module nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau

**ACHTUNG:** Montiere das Seitentisch-Modul nur dann, wenn die Gasflasche am Hauptgrill geschlossen ist.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



### Brand- und Explosionsgefahr

- Nur im Freien verwenden.
- Seitentisch-Module nicht während des Betriebs nicht bewegen.
- Die Seitentisch-Module müssen 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 der Seitentisch-Module kann gefährlich sein. Halte dich genau an die Aufbauanleitung.
- Die Seitentisch-Module sind nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.
- Verwende keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine in den Seitentisch-Modulen.
- Die Seitentisch-Module dürfen 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 die Seitentisch-Module windgeschützt angebracht sind.
- Halte die Seitentisch-Module von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. sowie elektrischen Leitungen, die mit den Seitentisch-Modulen in Berührung kommen könnten, fern.
- Halte mit den Seitentisch-Modulen einen Mindestabstand von 1,5 m zu allen brennbaren Materialien und 7,5 m zu allen brennbaren Flüssigkeiten ein.
- Montiere die Seitentisch-Module nur an Produkten der FRED Series4 und stelle einen stabilen Stand sicher.
- Schütze die Gasflasche vor starker Sonneneinstrahlung.
- Prüfe den Schlauch und den Druckminderer vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen.

- Nimm die Seitentisch-Module nicht in Betrieb, wenn Druckminderer, Schlauch, Reglereinheiten oder Gasflasche defekt oder undicht sind.
- Prüfe die Seitentisch-Module vor jedem Betrieb auf Verschmutzungen und entferne diese, bevor du die Seitentisch-Module in Betrieb nimmst.
- Sollte sich der Drehregler nicht einwandfrei nutzen lassen, kontaktiere den Kundenservice.
- Entzünde die Gasflamme nicht mit einer offenen Flamme. Benutze zum Zünden die Piezozündung des Seitentisch-Moduls
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Flaschenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn du die Seitentisch-Module nutzt. Drehe das Ventil der Gasflasche sofort wieder zu, wenn du die Seitentisch-Module ausschaltest.
- Achte darauf, dass die Entlüftungsöffnungen des Gehäuses unter keinen Umständen verdeckt sind.
- Die Flächen der Seitentisch-Module werden während des Betriebes sehr heiß. Warne umstehende Personen und halte Kinder und Haustiere von den Seitentisch-Modulen fern.
- Beuge dich beim Zünden oder Betreiben niemals über die offenen Seitentisch-Module.
- Trage immer Schutzhandschuhe, sobald die Seitentisch-Module in Betrieb sind und die Temperatur der heißen Bauteile die Umgebungstemperatur um 50 °C übersteigt.
- Lasse die Seitentisch-Module während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- Drehe bei einer Störung oder bei Gasaustritt sofort das Ventil der Gasflasche zu.
- Vor jedem Stellplatzwechsel müssen die Seitentisch-Module ausgeschaltet, das Ventil der Gasflasche zuge dreht und die Gasflasche zum Schutz des Druckminderers und der Schlauchleitung vom Gasschlauch abgeschraubt werden.
- Schließe nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Der Deckel der Seitentisch-Module muss beim Entzünden des Kochfeldes oder des Infrarot-Keramikbrenners immer geöffnet sein.
- Reinige die Seitentisch-Module regelmäßig, um Fettreste zu entfernen und einem Fettbrand vorzubeugen.
- Benutze die Seitentisch-Module nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
- Die Seitentisch-Module dürfen ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.
- Lasse die Seitentisch-Module vollständig abkühlen, bevor du andere Zubehörteile anbringst oder abnimmst und bevor du sie reinigst.

## GASANLAGE ANSCHLIESSEN



### Brand- und Explosionsgefahr

- Diese Seitentisch-Module dürfen nur über den Quick Connect mit dem Hauptgrill verbunden und betrieben werden.
- 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 die Seitentisch-Module wie in dieser Anleitung beschrieben an. Achte darauf, dass der Quick Connect nicht geknickt wird oder scheuert.
- Führe das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Lecktestverfahren (zu finden unter GASFLASCHE ANSCHLIESSEN) vor der Verwendung der Seitentisch-Module durch.
- Führe immer eine Dichtigkeitsprüfung durch.



### Brand- und Explosionsgefahr

- Reparaturen und Wartungen an der Gasanlage dürfen nur von dafür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Nimm keine Veränderungen an den Seitentisch-Modulen vor, die nicht in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.
- 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.

## MASSNAHMEN BEI GASGERUCH

- Schließe die Gaszufuhr, lösche alle offenen Flammen und öffne den Deckel.
- Wenn der Gasgeruch weiterhin vorhanden ist, halte Abstand von den Seitentisch-Modulen und informiere deinen Gasversorger oder die Feuerwehr.
- Führe einen Lecktest, wie in dieser Anleitung beschrieben, durch.

## MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG



### Brand- und Explosionsgefahr

- 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.

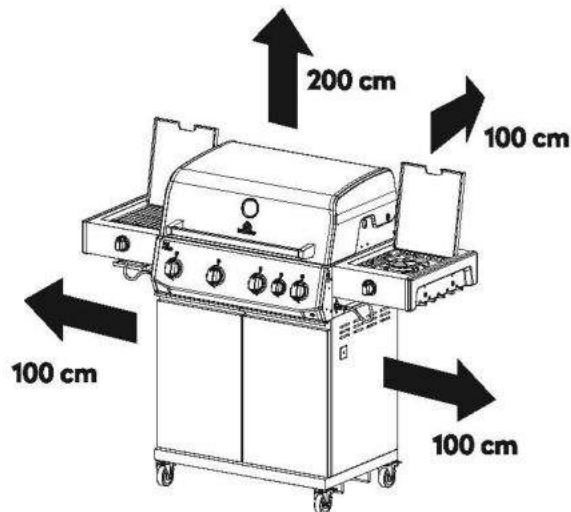


### Brand- und Explosionsgefahr

- 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 der Seitentisch-Module.
- Die Aufbewahrungshinweise gelten auch für leere Gasflaschen. Diese enthalten noch immer eine Restmenge Flüssiggas.
- Wenn die Seitentisch-Module nicht in Betrieb sind, muss die Gasflasche abgetrennt werden. Setze die Schutzkappe der Gasflasche wieder auf.
- Die Gasflasche muss im Hauptgrill gelagert werden.

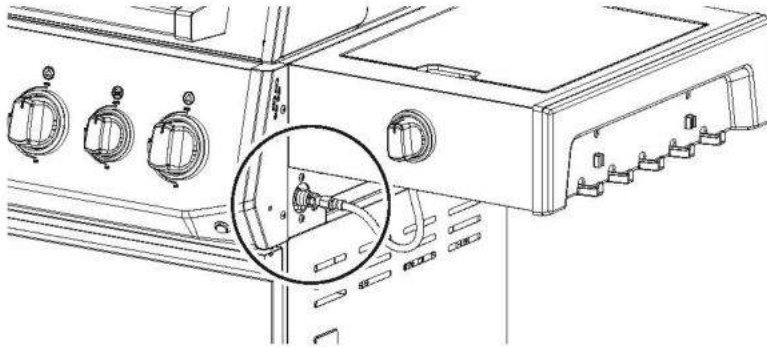
**ACHTUNG:** Das Kochfeld und der Infrarot-Keramikkbrenner strahlen Hitze ab. Stelle die Seitentisch-Module nie direkt an Glasfronten, Wände, Pflanzen etc. Der minimale Abstand zu Objekten jeder Art beträgt:

|              |        |
|--------------|--------|
| Nach hinten: | 100 cm |
| Zur Seite:   | 100 cm |
| Nach oben:   | 200 cm |

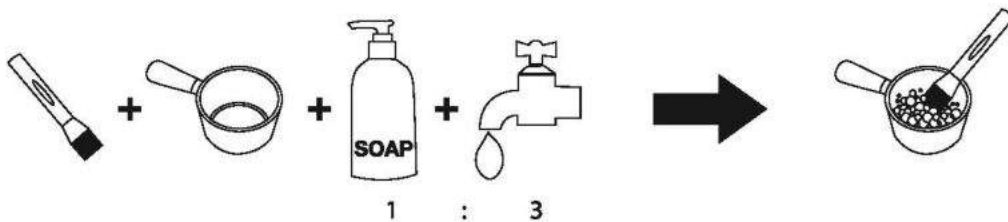


## Lecktest

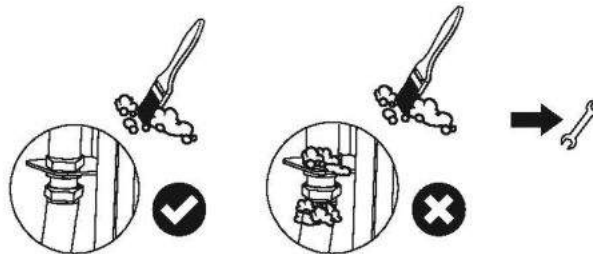
Führe den Lecktest bei gasführenden Seitentischen an dieser Stelle durch:



1. Sprühe alle Dichtstellen mit handelsüblichem Lecksuchspray ein oder pinsele sie mit Seifenwasser (Verhältnis: 1 Teil Seife auf 3 Teile Wasser) ein.



2. Drehe das Ventil der Gasflasche auf. An undichten Stellen zeigen sich kleine Bläschen.



3. Drehe das Ventil der Gasflasche wieder zu.
4. 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.**

## TECHNISCHE DATEN

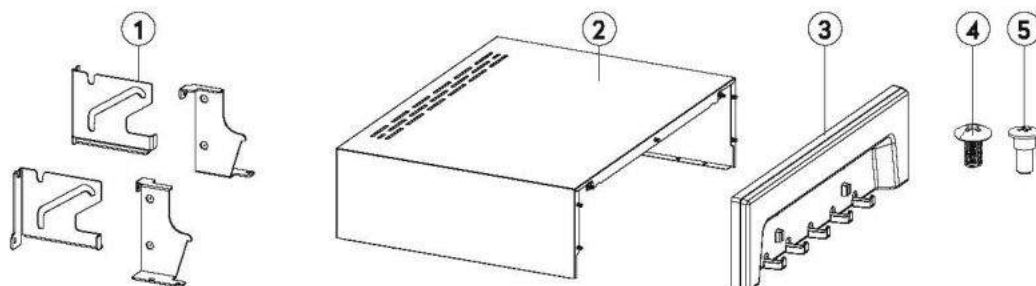
|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Leistung Brenner:</b> | Seitentisch mit Kochfeld: 3 kW (218 g/h)<br>Seitentisch mit Infrarot-Keramikkbrenner: 3,5 kW (255 g/h) |
| <b>Gasdüse:</b>          | Seitentisch mit Kochfeld: Ø 0,75 mm<br>Seitentisch mit Infrarot-Keramikkbrenner: Ø 0,81 mm             |
| <b>Gasart:</b>           | Butan (G30) / Propan (G31)   |
| <b>Gasdruck:</b>         | 50 mbar  |
| <b>Gaskategorie:</b>     | I3B/P (50)   |

Weiteres Zubehör optional erhältlich. Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

## LIEFERUMFANG

### Seitentisch Basic

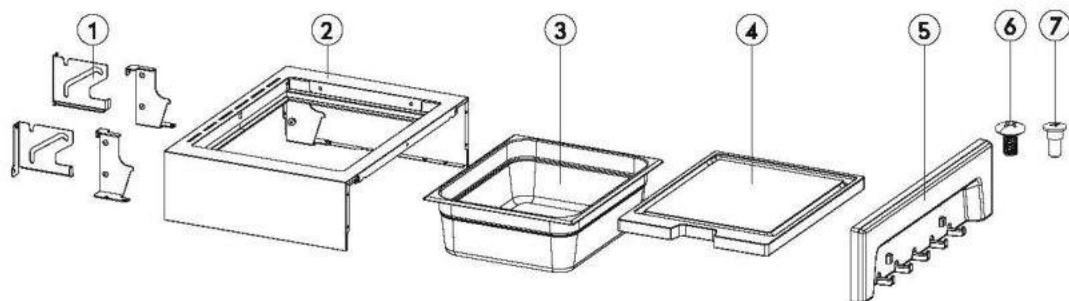
- Black Edition - 946779



| Teilenummer | Bezeichnung  | Menge |
|-------------|--|-------|
| 1           | Haltekonsole (für Brennkammer)                                   | 4     |
| 2           | Seitentisch (Basic)  | 1     |
| 3           | Seitenkappe (vormontiert)  | 1     |
| 4           | Schrauben (Verbindung mit Brennkammer)                           | 4     |
| 5           | Schrauben (Verbindung mit Seitentisch mit Konsole) (vormontiert) | 2     |

## Seitentisch mit Schneidebrett und GN Food-Container

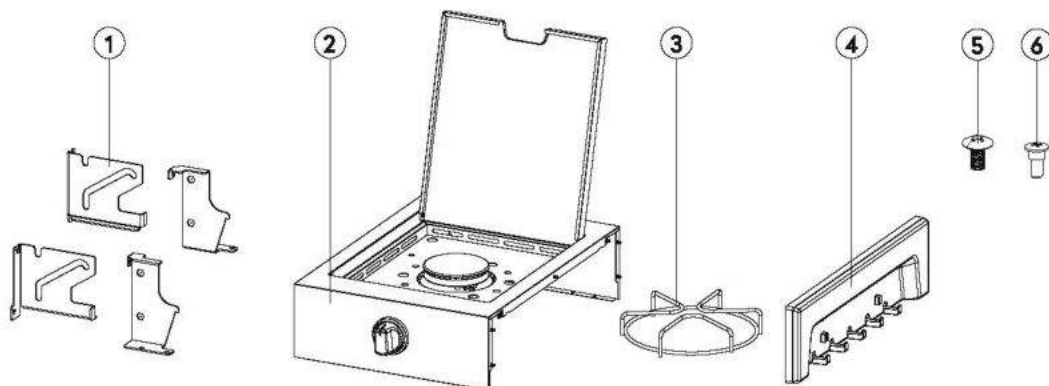
- Edelstahl - 946755
- Black Edition - 946756
- Green Edition - 947104



| Teilenummer | Bezeichnung  | Menge |
|-------------|--|-------|
| 1           | Haltekonsole (für Brennkammer)                                   | 4     |
| 2           | Seitentisch mit Ausschnitt für GN Food-Container                 | 1     |
| 3           | GN Food-Container  | 1     |
| 4           | Akazienholz Schneidebrett  | 1     |
| 5           | Seitenkappe (vormontiert)  | 1     |
| 6           | Schrauben (Verbindung mit Brennkammer)                           | 4     |
| 7           | Schrauben (Verbindung mit Seitentisch mit Konsole) (vormontiert) | 2     |

## Seitentisch mit Kochfeld

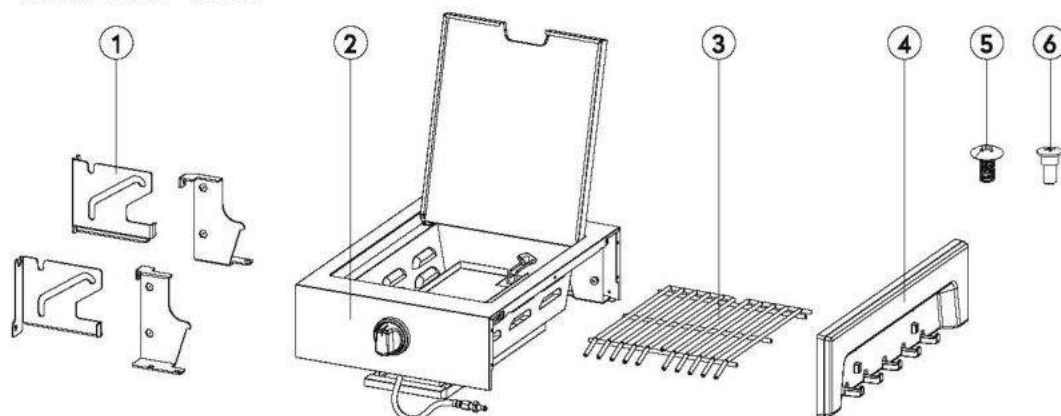
- Edelstahl - 946773
- Black Edition - 946774
- Green Edition - 946775



| Teilenummer | Bezeichnung  | Menge |
|-------------|--|-------|
| 1           | Haltekonsole (für Brennkammer und Seitentisch)                   | 4     |
| 2           | Seitentisch mit Kochfeld und Deckel inkl. Feder und Magnet       | 1     |
| 3           | Kochfeldaufsatz  | 1     |
| 4           | Seitenkappe (vormontiert)  | 1     |
| 5           | Schrauben (Verbindung mit Brennkammer)                           | 4     |
| 6           | Schrauben (Verbindung mit Seitentisch mit Konsole) (vormontiert) | 2     |

## Seitentisch mit Infrarot-Keramikbrenner

- Edelstahl - 946776
- Black Edition - 946777



| Teilenummer | Bezeichnung   | Menge |
|-------------|---|-------|
| 1           | Haltekonsole (für Brennkammer und Seitentisch)                            | 4     |
| 2           | Seitentisch mit Infrarot-Keramikbrenner und Deckel inkl. Feder und Magnet | 1     |
| 3           | Grillrost   | 1     |
| 4           | Seitenkappe (vormontiert)   | 1     |
| 5           | Schrauben (Verbindung mit Brennkammer)                                    | 4     |
| 6           | Schrauben (Verbindung mit Seitentisch mit Konsole) (vormontiert)          | 2     |

## PFLEGEHINWEISE

### Reinigung & Pflege des Schneidebretts & GN Food-Containers

Reinige das Schneidebrett nach jeder Nutzung gründlich. Es ist nicht spülmaschinengeeignet. Trockne das Brett gut ab und **lagere es an einem trockenen, witterungsgeschützten Ort.**

**HINWEIS:** Das Holzschneidebrett ist ein Naturprodukt und wird sich durch Feuchtigkeit und Witterung ausdehnen. 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. 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.

Den GN Food-Container und den Rahmen kannst du in der Spülmaschine reinigen.

## Reinigung & Pflege der Edelstahl-Oberflächen & des Kochfelds

1. Reinige die Außenseite des Seitentischs 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.

## Reinigung & Pflege des Infrarot-Keramikkbrenners

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.

## Reinigung & Pflege des Edelstahlrosts

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.

## ERSTE INBETRIEBNAHME



**ACHTUNG:** Zünde die Seitentisch-Module niemals bei geschlossenem Deckel.

### Infrarot-Keramikkbrenner vorbereiten

Bevor du auf dem Infrarot-Keramikkbrenner das erste Mal grillst, solltest du unbedingt vorab mit einem feuchten Tuch über die Oberfläche des Deckels sowie die äußeren Flächen des Seitentisches wischen. So verhinderst du, dass sich etwaige Rückstände aus der Produktion einbrennen können.

### Infrarot-Keramikkbrenner einbrennen

Lasse den Infrarot-Keramikkbrenner vor der Erstnutzung 20 Minuten 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 Keramikbrenner ausreichend belüftet ist.

**HINWEIS:** Durch Hitzeoxidation können im Inneren des Keramikbrenners Verfärbungen auftreten. Dabei handelt es sich um eine normale Reaktion, die die Qualität nicht mindert.

## Kochfeld vorbereiten

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

Lasse das Kochfeld vor der Erstnutzung 20 Minuten einbrennen. So werden Konservierungsrückstände entfernt. Sollte es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, musst du dir keine Sorgen machen. Diese ist unbedenklich.

## KERAMIKBRENNER UND KOCHFELD BETREIBEN



**ACHTUNG: Zünde Keramikbrenner oder das Kochfeld 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 sich kein Fett oder keine Speisereste auf dem Keramikbrenner oder dem Kochfeld befinden.
- 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 des Keramikbrenners oder des Kochfeldes positioniert ist.
- Drehe den Drehregler im Uhrzeigersinn in die „OFF“-Position.
- Öffne das Ventil an der Gasflasche und führe mit Lecksuchspray oder Seifenlauge eine Dichtheitsprüfung zwischen Schnellkupplung und Anschluss an Grill durch.

### Energiespartipps

1. Schalte den Grill aus, sobald du mit dem Grillen fertig bist.
2. Heize den Grill bei geschlossenem Deckel nur 10–15 Minuten vor (ausgenommen der Erstbenutzung).
3. Es ist nicht nötig, den Grill länger als angegeben vorzuheizen.



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

Wenn du die Gasflasche wechselst oder abschraubst, achte darauf, dass keine Feuerquellen wie Kerzen, Elektrogeräte oder Zigaretten in Reichweite sind. Überprüfe stets, ob die Flasche richtig zuge dreht ist. Lagere die abgeschraubte Gasflasche nicht in der Nähe dieses oder anderer Grills.

## Kochfeld & Infrarot-Keramikkbrenner zünden



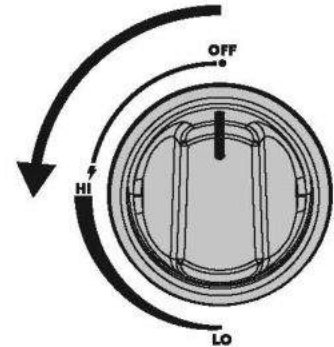
**ACHTUNG:** Zünde den Brenner niemals bei geschlossenem Deckel.

### EINSCHALTEN:

1. Drehe den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn, bis du das Gas ausströmen hörst.
2. Warte 3 Sekunden und zünde den Brenner, indem du den Stellknopf ein Stück weiterdrehst und das Klick-Geräusch der Piezozündung hörst. 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 schließe das Ventil der Gasflasche. 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.



### AUSSCHALTEN:

1. Drehe den Drehregler mit dem Uhrzeigersinn zurück.
2. Lasse den Brenner erst abkühlen, bevor du den Deckel aufsetzt.



**ACHTUNG:** Klappe den Seitentisch niemals ab, während der Brenner in Betrieb ist. Stelle sicher, dass Kochfeld/Infrarot-Keramikkbrenner und Brennkammer vollständig ausgekühlt sind, bevor du den Seitentisch abklappst.

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

1. Überprüfe, ob die Bedienungsanleitung genau und korrekt befolgt wurde.
2. Überprüfe, ob die unten aufgeführte Tabelle mögliche Lösungen anbietet.

| Problem  | Mögliche Ursache   | Lösung   |
|--|--|--|
| Kochfeld/Infrarot-Keramikkbrenner zünden nicht                                 | Gasflasche ist leer                                      | Neue Gasflasche anschließen  |
|  | Defekter Druckminderer                                   | Druckminderer entsorgen und Ersatzartikel Gasschlauch inkl. Gasdruckregler 50 mbar [Art.-Nr. 947107] bestellen |
|  | Fremdkörper im Brenner                                   | Brenner säubern  |
|  | Kein Zündfunke   | Piezozündung austauschen lassen, Batterie prüfen; Verkabelung zu den Brennern prüfen                           |
|  | Fremdkörper im Zündsystem oder Schlauch                  | Zündung und Schlauch reinigen  |
| 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   |
| Kochfeld/Infrarot-Keramikkbrenner ist zu heiß/ starke Rauchentwicklung         | Regler ist zu hoch eingestellt                           | Regler niedriger stellen   |
|  | Überschüssiges Fett verbrennt                            | Seitentische reinigen  |
|  | Druckminderer ist defekt                                 | Druckminderer entsorgen und Ersatzartikel Gasschlauch inkl. Gasdruckregler 50 mbar [Art.-Nr. 947107] bestellen |
| 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                             |

Sollte dein (gasführender) Seitentisch darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an einen professionellen Reparatordienst. Versuche nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bei weiteren Problemen wende dich bitte an den 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](mailto:service@burnhard.de)

Internet: [www.burnhard.de](http://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.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instruction manual carefully before commissioning the cooking hob or the infrared ceramic burner. Please also observe this instruction manual for installing side shelves without gas-conducting modules.

**CAUTION:** This product is intended for use with the FRED Series 4 only. Please also refer to the safety instructions of the main gas grill.

### INTENDED USE

Read the instruction manual carefully before first use of the appliance.



**CAUTION:** These products are intended for use with the FRED Series 4 only. Please observe the safety instructions and instruction manuals of the FRED Series 4. Any other use may result in damage to accessories or other items.

The side shelves with article numbers 946774, 946773, 946775, 946777, 946776, 946779, 946756, 947104, 946755 are compatible with the following models of the FRED Series 4:

- FRED Jr.: 946712 / 946713
- FRED: 946715 - 946718
- Big FRED: 946720 - 946723
- Fat FRED: 946726 / 946727

Due to a universal mounting system, these units are interchangeable and can be combined as required. This allows flexible adjustment of the work surface for different usage situations.

The cooking hob, the infrared ceramic burner and the chopping board with food container are designed for preparing food. Gas-conducting modules may only be used outdoors. Never operate the modules in a building, garage or any other enclosed space. Components sealed by the manufacturer must not be modified.

### SYMBOL EXPLANATION



This symbol warns of hazards that could cause damage to the side shelf modules or lead to injuries. This product may only be opened by an authorised technician for necessary service work.



This symbol indicates a potential burn hazard. Allow the modules to cool down completely before closing the lid or placing a cover over them.



This symbol warns of flammable substances. Avoid open flames and ignition sources.

## GENERAL HAZARDS



**CAUTION WHEN UNPACKING:** Risk for children. Life-threatening danger due to choking/swallowing. Keep the packaging material away from children. Dispose of it immediately. Keep small parts out of their reach.



**CAUTION:** Accessible parts may become very hot. Keep children away. We recommend wearing heat-protection gloves when operating gas-conducting side table modules.



**Do not make any modifications to the side table modules. Any modifications to the product that are not covered in this instruction manual may lead to accidents and will void all warranty claims.**

## DEVICE-SPECIFIC SAFETY INSTRUCTIONS



**This product may only be used with the Fred Series 4.**

- Use the side table modules outdoors only.
- Only use the side table modules after proper assembly

**CAUTION:** Only install a side table module when the gas cylinder on the main gas grill is closed.

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



### **Risk of fire and explosion**

- Use outdoors only.
- Do not move the side table modules during operation.
- The side table modules must be kept away from flammable materials during operation.
- When changing the gas cylinder, ensure that no flammable materials, children or pets are nearby.
- Improper assembly of the side table modules can be dangerous. Follow the assembly instructions exactly.
- The side table modules are not intended for commercial use.
- Do not use charcoal, briquettes or lava stones in the side table modules.
- The side table modules must not be operated with natural gas.
- Never smoke when handling the gas system. Do not place the gas cylinder near an open flame.
- Ensure that the side table modules are protected from the wind.
- Keep the side table modules away from moisture, splashing water etc. as well as electrical cables that could come into contact with the modules.
- Maintain a minimum distance of 1.5 m from all flammable materials and 7.5 m from all flammable liquids.
- Mount the side table modules only on Fred Series products and place them on a stable surface.
- Protect the gas cylinder from strong sunlight.
- Check the gas hose and the pressure regulator for cracks and damage before each use.
- Do not operate the side table modules if the pressure regulator, hose, regulator units or gas cylinder are defective or leaking.

- Check the side table modules for soiling before each use and remove any dirt before operating them.
- If the control knobs do not operate smoothly, contact customer service.
- Do not ignite the gas flame with an open flame. Use the piezo ignition of the side table module.
- To protect against accidentally escaping gas, the cylinder valve on the gas cylinder should only be opened while the side table modules are in operation. Close the valve again immediately after switching them off.
- Ensure that the ventilation openings of the housing are never blocked.
- The surfaces of the side table modules become very hot during operation. Warn bystanders and keep children and pets away from the modules.
- Never lean over the open side table modules when igniting or operating them.
- Always wear protective gloves when the side table modules are in operation and the temperature of the hot components exceeds the ambient temperature by more than 50 °C.
- Never leave the side table modules unattended during operation.
- In case of a malfunction or gas leak, immediately close the valve on the gas cylinder.
- Before moving the appliance to a different location, the side table modules must be switched off, the gas cylinder valve closed, and the gas cylinder unscrewed from the gas hose to protect the pressure regulator and the hose.
- Close the gas supply on the gas cylinder after use.
- The lid of the side table module must always be open when igniting the cooking hob or the infrared ceramic burner.
- Clean the side table modules regularly to remove grease residues and prevent grease fires.
- Only use the side table modules after proper assembly.
- The side table modules must only be used with original accessories.
- Allow the side table modules to cool down completely before attaching or removing any other accessories and before cleaning them.

## CONNECTING THE GAS SYSTEM



### **Risk of fire and explosion**

- These side table modules may only be connected to and operated via the quick connect system together with the main gas grill.
- Make sure that no sources of ignition, open flames or similar are nearby when changing the gas cylinder.
- Seek advice from a specialist retailer when buying or renting the gas cylinder.
- Connect the side table module as described in these instructions. Ensure that the quick connect is not kinked or chafed.
- Perform the leak test procedure described in this instruction manual (see **CONNECTING THE GAS CYLINDER**) before using the side table modules.
- Always do a leak test.

## SERVICING THE SIDE TABLE MODULES



### Risk of fire and explosion

- Repairs and maintenance on the gas system may only be carried out by authorised specialist personnel. Do not make any modifications to the side table modules that are not described in this instruction manual.
- Replace the pressure regulator and gas hose after no more than 10 years, even if no external damage is visible.
- A regular routine inspection of the gas system should be carried out at least once per year to detect any wear, deterioration or damage that could cause gas to escape.

## MEASURES IN THE EVENT OF A GAS ODOUR

- Close the gas supply, extinguish all open flames and open the lid.
- If the gas odour persists, keep away from the side table modules and inform your gas supplier or the fire department.
- Perform a leak test as described in this instruction manual.

## FIREFIGHTING MEASURES



### Risk of fire and explosion

- Bring bystanders to safety! If possible, close the valve on the gas cylinder.
- Cool the gas cylinder with water. Pay attention to your safety. A spontaneous, explosive re-ignition is possible.
- Remove filled pressurised gas containers from the area at risk of fire. If this is not possible, keep the gas containers from overheating by spraying them with water or other suitable means from a protected position.
- If a grease fire breaks out, try to switch off the burners. Close the lid until the fire is extinguished.
- **CAUTION: Never attempt to extinguish an oil or grease fire with water.** Always use the fire extinguishing agents intended for this purpose, such as a grease-fire extinguisher and/or fire blanket. Seek advice from a specialist retailer.
- Keep a safe distance from the source of the fire and inform the fire department immediately.

## TRANSPORTATION INSTRUCTIONS



### Risk of fire and explosion

- Transport the gas cylinder preferably not in vehicles where the cargo space is not separated from the driver's cab. The driver must be aware of the potential risks of the load and must know what to do in the event of an accident or emergency.
- Transport the gas cylinder in an upright position and secure it against falling over and slipping.
- Ensure that the valve on the gas cylinder is closed and leak-tight.

## STORAGE INSTRUCTIONS

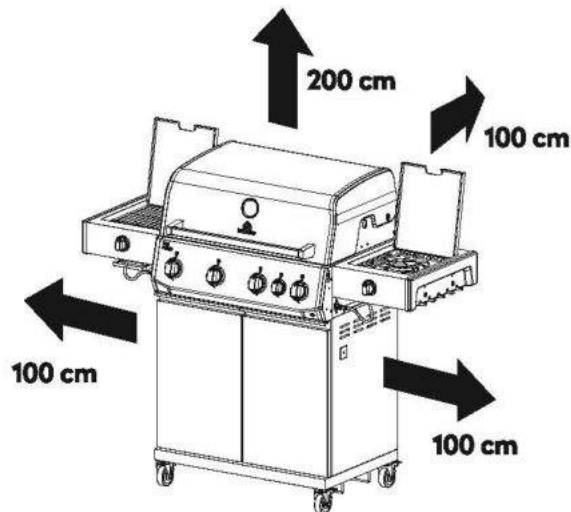


### Risk of fire and explosion

- Keep the gas cylinder out of the reach of children.
- Keep the gas cylinder away from oxidising gases and other substances that promote combustion.
- Escaping liquid gas is heavier than air and sinks to the ground. Do not store the gas cylinder indoors, below ground level (e.g. in cellars or underground garages) or in unventilated areas where escaping gas could accumulate.
- Protect the gas cylinder from direct sunlight and other sources of heat.
- Store the gas cylinder at temperatures below 50 °C in a well-ventilated, shaded place and protected from weather influences.
- Store the gas cylinder upright and secured against falling over.
- Do not store spare/additional or unconnected gas cylinders under or near the side table modules.
- These storage instructions also apply to empty gas cylinders, as they still contain residual liquid gas.
- When the side table modules are not in operation, the gas cylinder must be disconnected. Refit the protective cap on the gas cylinder.
- The gas cylinder must be stored inside the main gas grill.

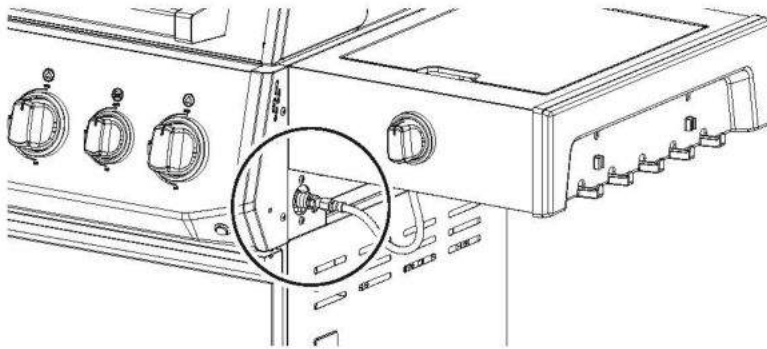
**CAUTION:** The cooking hob and the infrared ceramic burner emit heat. Never place the side table modules directly against glass fronts, walls, plants, etc. The minimum distance to any objects is:

|              |        |
|--------------|--------|
| To the rear: | 100 cm |
| To the side: | 100 cm |
| Upwards:     | 200 cm |

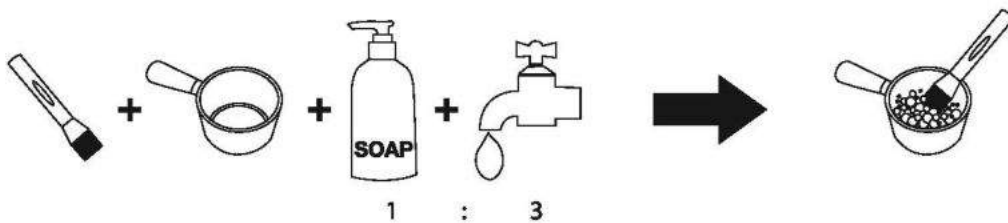


## Leak Test

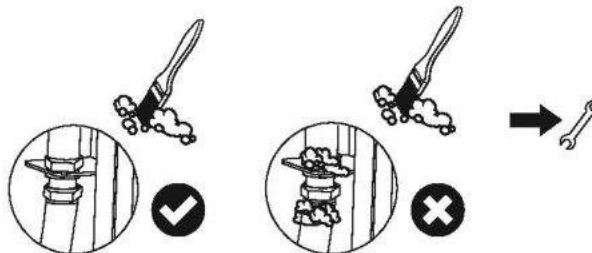
Perform the leak test on gas-conducting side tables at the following point::



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



2. Open the valve on the gas cylinder. Small bubbles will appear at any leaking points.



3. Close the valve on the gas cylinder again.
4. Tighten the nuts on both connection sides again by hand and repeat the leak test. If bubbles still appear, close the gas cylinder valve and contact a specialist retailer.

**Repeat the test after every gas cylinder change.**

## TECHNICAL DATA

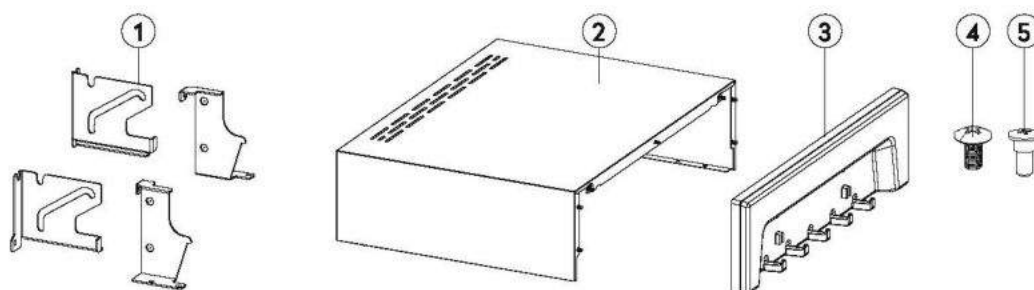
|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Burner output:</b> | Side table with side hob: 3 kW (218 g/h)<br>Side table with infrared ceramic burner: 3,5 kW (255 g/h) |
| <b>Gasdüse:</b>       | Side table with side hob: Ø 0,75 mm<br>Side table with infrared ceramic burner: Ø 0,81 mm             |
| <b>Gasart:</b>        | Butane (G30) / Propane (G31)  |
| <b>Gasdruck:</b>      | 50 mbar   |
| <b>Gaskategorie:</b>  | I3B/P (50)  |

Changes and errors in features, technology, colours and design reserved.

## SCOPE OF DELIVERY

### Side table Basic

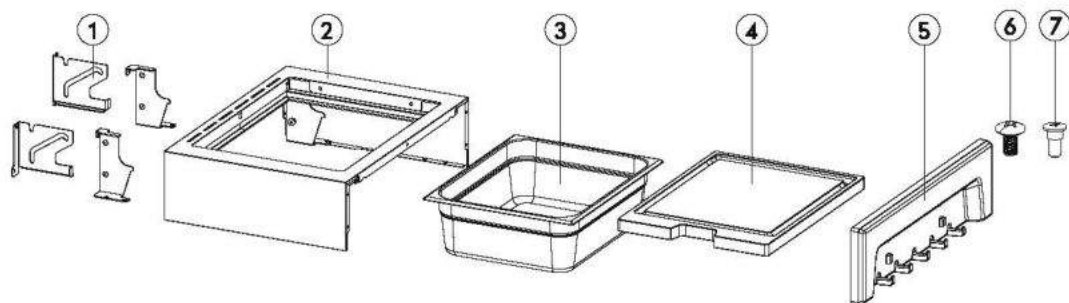
- Black Edition - 946779



| Item No. | Description  | Quantity |
|----------|--|----------|
| 1        | Mounting bracket (for burner chamber)                          | 4        |
| 2        | Side table (Basic)   | 1        |
| 3        | Side cap (pre-assembled)                                       | 1        |
| 4        | Screws (connection to burner chamber)                          | 4        |
| 5        | Screws (connection to side table with bracket) (pre-assembled) | 2        |

## Side table with cutting board and food container

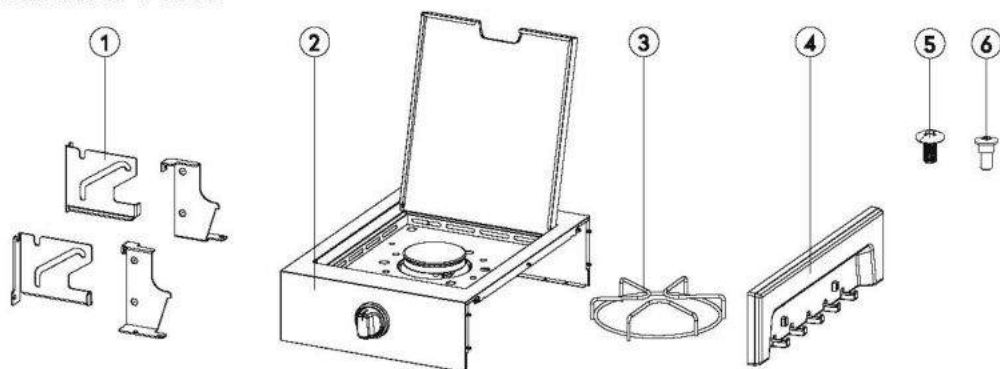
- Stainless Steel - 946755
- Black Edition - 946756
- Green Edition - 947104



| Item No. | Description  | Quantity |
|----------|--|----------|
| 1        | Mounting bracket (for burner chamber)                          | 4        |
| 2        | Side table with cut-out for GN food container                  | 1        |
| 3        | GN food container  | 1        |
| 4        | Acacia wood cutting board                                      | 1        |
| 5        | Side cap (pre-assembled)                                       | 1        |
| 6        | Screws (connection to burner chamber)                          | 4        |
| 7        | Screws (connection to side table with bracket) (pre-assembled) | 2        |

## Side table with cook hob

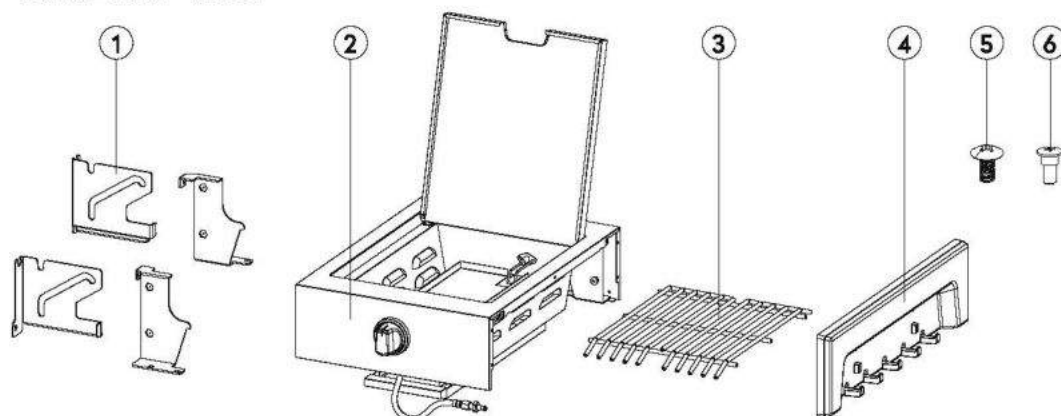
- Stainless Steel - 946773
- Black Edition - 946774
- Green Edition - 946775



| Item No. | Description  | Quantity |
|----------|--|----------|
| 1        | Mounting bracket (for burner chamber and side table)           | 4        |
| 2        | Side table with cooking hob and lid incl. spring and magnet    | 1        |
| 3        | Cooking hob insert   | 1        |
| 4        | Side cap (pre-assembled)                                       | 1        |
| 5        | Screws (connection to burner chamber)                          | 4        |
| 6        | Screws (connection to side table with bracket) (pre-assembled) | 2        |

## Side table with infrared ceramic burner

- Stainless Steel - 946776
- Black Edition - 946777



| Item No. | Description   | Quantity |
|----------|---|----------|
| 1        | Mounting bracket (for burner chamber and side table)                    | 4        |
| 2        | Side table with infrared ceramic burner and lid incl. spring and magnet | 1        |
| 3        | Grill grate   | 1        |
| 4        | Side cap (pre-assembled)  | 1        |
| 5        | Screws (connection to burner chamber)                                   | 4        |
| 6        | Screws (connection to side table with bracket) (pre-assembled)          | 2        |

## CARE INSTRUCTIONS

### Cleaning & care of the cutting board & GN food container

Clean the cutting board thoroughly after each use. It is not dishwasher-safe. Dry the board well and **store it in a dry place protected from weathering.**

**NOTE:** The wooden cutting board is a natural product and will expand due to moisture and weather conditions. Therefore, always store the board in a dry and warm place after grilling and only take it outside when you are about to grill.

Clean the board after use with a damp sponge. Never place the board in the dishwasher. Do not leave it in the dishwasher or submerged in water for an extended period. Treat the cutting board regularly with a suitable cooking oil.

The GN food container and the frame can be cleaned in the dishwasher.

### Cleaning & care of stainless-steel surfaces & the cooking hob

1. Clean the outside of the side table with a soft terry cloth, warm water and mild detergent.  
**CAUTION:** Do not use a microfibre cloth on stainless-steel surfaces – it may scratch the material.
2. Dry the surfaces thoroughly with a soft terry cloth. If required, apply stainless-steel cleaner to the stainless-steel areas. **CAUTION:** Observe the exposure time specified by the manufacturer of the stainless-steel cleaner and do not exceed it.

3. Remove any residue of the stainless-steel cleaner with a clean, soft terry cloth. **CAUTION:** Ensure that all residue of the stainless-steel cleaner is completely removed before using your gas grill again. Otherwise, it may burn in and discolour or damage the material.

### Cleaning & care of the infrared ceramic burner

The ceramic stone does not need to be cleaned. Fat and meat juices that drip onto the burner will burn off. Discolouration and burned-in spots on the stone are normal and do not affect the performance of the burner.



**CAUTION:** The ceramic stone must never be treated with water and/or cleaning agents. If anything falls through the protection grid and does not burn off completely, set the burner to full heat and allow the residues to burn off for approx. 10–15 minutes.

Ensure that **unmarinated/unoiled food** only is placed on the ceramic burner. Acidic and salty marinades as well as pepper can damage the ceramic stone over time when dripping onto it.

### Cleaning & care of stainless-steel grill grids

Stainless-steel grill grids do not need to be seasoned or burned in. You can clean them with warm water, mild detergent and a sponge by hand or in the dishwasher. Stainless steel may discolour slightly under high heat. This is a natural process and does not affect the quality or grilling performance.

## FIRST USE

---



**CAUTION:** Never ignite the side table modules with the lid closed.

### Preparing the infrared ceramic burner

Before using the infrared ceramic burner for the first time, wipe the surface of the lid and the outer surfaces of the side table with a damp cloth. This prevents any production residues from burning in.

### Burning the infrared ceramic burner

Let the infrared ceramic burner burn for 20 minutes before using it for the first time. This removes any preservation residues. If you notice a slight smell, there is no need to worry - this is harmless. Make sure the ceramic burner is sufficiently ventilated.

**NOTE:** Heat oxidation may cause discolouration inside the ceramic burner. This is a normal reaction and does not affect the quality.

### Preparing the cooking hob

Before using the cooking hob for the first time, wipe the surface of the lid and the outer surfaces of the side table with a damp cloth. This prevents any production residues from burning in.

Let the cooking hob burn in for 20 minutes before first use. This removes preservation residues. If you notice a slight smell, there is no need to worry - this is harmless.

## OPERATING THE INFRARED CERAMIC BURNER AND THE COOKING HOB



**CAUTION:** Never ignite the infrared ceramic burner or the cooking hob with the lid closed. Do not place aluminium foil or an aluminium tray on the grease drip tray or the grease tray. Food residues can easily accumulate there and ignite.

### Before each use

- Ensure that no fat or food residues are on the ceramic burner or the cooking hob.
- Check that the gas hose is undamaged and free from cracks, porous spots and cuts. Ensure the gas hose is positioned as far away as possible from the heat of the ceramic burner or the cooking hob.
- Turn the control knob clockwise to the OFF position.
- Open the valve on the gas cylinder and perform a leak test between the Quick Connect and the grill connection using leak-detection spray or soapy water.

### Energy-saving tips

1. Switch off the gas grill as soon as you have finished grilling.
2. Preheat the grill with the lid closed for only 10-15 minutes (except for the first use).
3. It is not necessary to preheat the grill longer than specified.



**WARNING:** Check the gas connections for cracks, tears or signs of wear before each use. If you find any of these, do not use the gas grill until the fault has been rectified.

When you change or disconnect the gas cylinder, ensure that no sources of ignition such as candles, electrical devices or cigarettes are within reach. Always check that the cylinder valve is closed properly. Do not store the removed gas cylinder near this or any other gas grill.

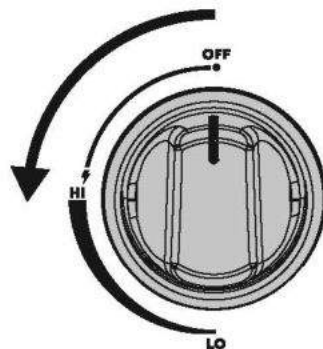
### Igniting the cooking hob & infrared ceramic burner



**CAUTION:** Never ignite the burner with the lid closed.

#### SWITCHING ON:

1. Turn the control knob counterclockwise until you hear the gas flowing.
2. Wait 3 seconds and ignite the burner by turning the control knob further until you hear the clicking sound of the piezo ignition.
3. The burner will ignite. If the burner does not ignite immediately, repeat this step 3 to 4 times.  
**WARNING:** the burner still does not ignite after several attempts, turn the control knob clockwise to the OFF position and close the valve of the gas cylinder. Wait 5 minutes, then try again.
4. Adjust the heat by turning the control knob to any setting between the highest level HI and the lowest level LO.



**SWITCHING OFF:**

1. Turn the control knob clockwise.
2. Allow the burner to cool down before closing the lid.



**CAUTION:** Never fold down the side table while the burner is in operation. Ensure that the cooking hob / infrared ceramic burner and the burner chamber have cooled down completely before folding down the side table.

**TROUBLESHOOTING**

Please follow these steps if the appliance is not functioning correctly:

3. Check whether the instruction manual has been read and followed correctly.
4. Check whether the table below offers possible solutions.

| Problem  | Possible Cause                                | Solution  |
|--|---|---|
| Cooking hob / infrared ceramic burner does not ignite                | Gas cylinder is empty                         | Connect a new gas cylinder  |
|  | Defective pressure regulator                  | Dispose of pressure regulator and order replacement gas hose incl. 50 mbar pressure regulator (Art. No. 947107) |
|  | Foreign object in the burner                  | Clean the burner  |
|  | No ignition spark                             | Have the piezo ignition replaced, check battery; check wiring to the burners                                    |
|  | Foreign object in ignition system or hose     | Clean ignition and hose   |
| Small flame or deflagration in the burner (popping or hissing sound) | Foreign object in the burner                  | Clean the burner  |
|  | It is too windy                               | Place the grill in a more sheltered area  |
| Cooktop/infrared ceramic burner is too hot/strong. Smoke development | Control knob is set too high                  | Reduce the control knob setting   |
|  | Excess fat is burning                         | Clean the side table module   |
|  | Pressure regulator is defective               | Dispose of pressure regulator and order replacement gas hose incl. 50 mbar pressure regulator (Art. No. 947107) |
| Increased gas odour  | Unused controls are turned on                 | Set the control to OFF  |
|  | Gas hose is leaking or not connected properly | Close the gas supply at the valve of the gas cylinder and check the hose; replace if necessary.                 |

If the gas-conducting side table shows any additional defects, please contact a professional repair service. Do not attempt to repair the appliance yourself. For any further issues, contact customer service.

## CUSTOMER SERVICE

---

Our products are covered by the statutory warranty of 2 years. Claims beyond this can only be processed if accompanied by proof of purchase. Wear parts are excluded from warranty in the case of normal wear and tear. The service life depends on the care and use of the product and is therefore variable. For questions about operation or function of our products, please contact our customer service:

Free hotline for Germany/Austria: 0800 270 70 27

E-mail: [service@burnhard.de](mailto:service@burnhard.de)

Internet: [www.burnhard.de](http://www.burnhard.de)

## DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

---



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

Product and packaging must be disposed of in accordance with local regulations. If necessary, contact your local waste management company.



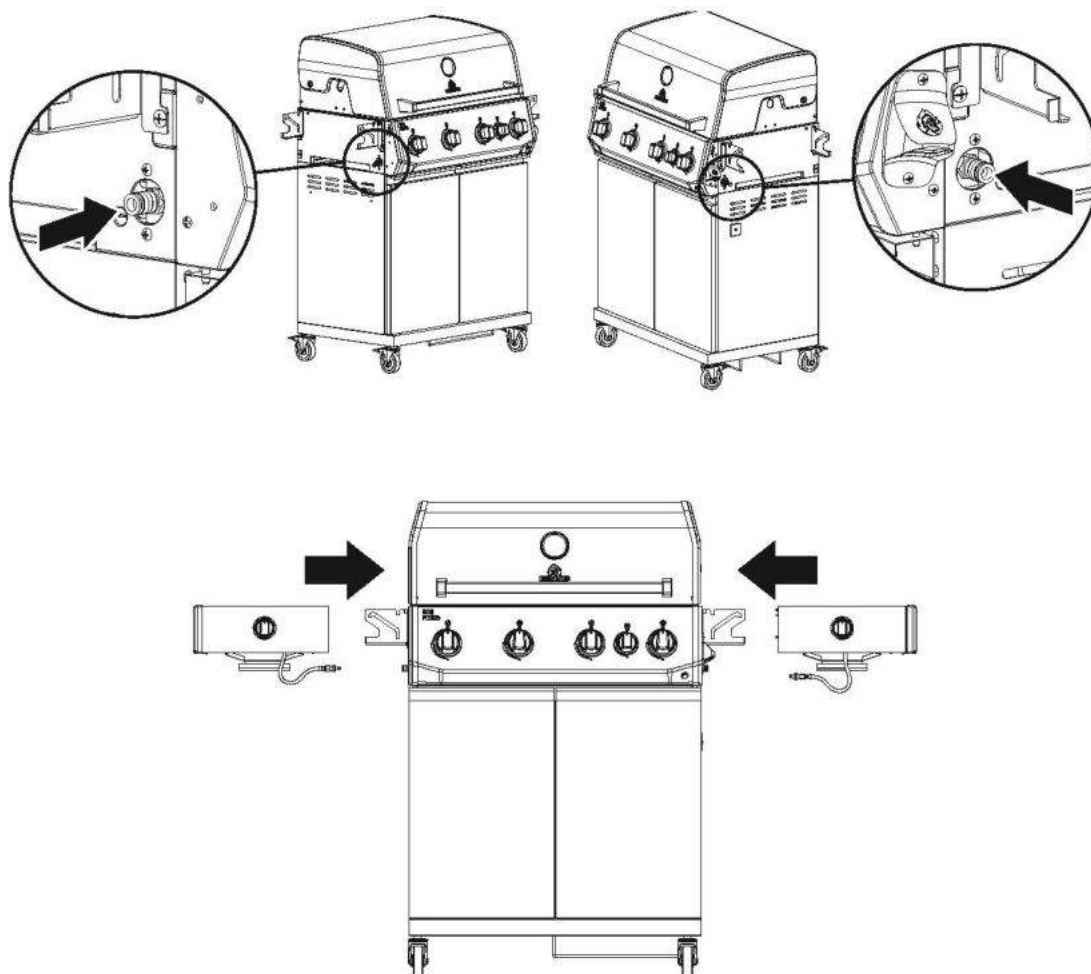
## AUFBAUANLEITUNG / ASSEMBLY INSTRUCTIONS

### DE HINWEIS:

- **Schraube als erstes die Konsolen an.**
- Die gasführenden Seitentische sind bereits für eine Seite vormontiert (Kochfeld rechts / Infrarot-Keramikkocher links). Solltest du eine andere Seite bevorzugen befolge die Schritte "Seite der Seitentischkappe wechseln".
- Der Basis Seitentisch und Seitentisch mit Schneidebrett und GN Food Container kannst du direkt beliebig links oder rechts an deinen Grill befestigen.

### EN NOTE:

- **Attach the brackets first.**
- The gas-conducting side tables are pre-assembled for one specific side (cooking hob on the right / infrared ceramic burner on the left). If you prefer the opposite side, follow the steps in "Changing the side of the side table cap".
- The basic side table and the side table with cutting board and GN food container can be mounted on either the left or right side of your gas grill.

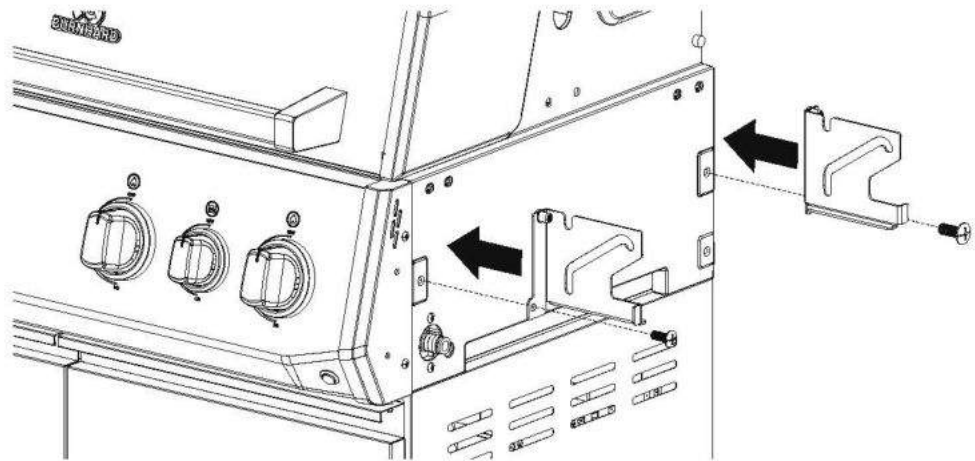


## Haltekonsolen montieren / Mounting brackets

1

**DE** Um die Seitentische an deinem FRED zu befestigen, montierst du zuerst die Haltekonsolen von außen an der Brennkammer. Schraub die Konsolen an deiner gewählten Seite von außen fest und achte darauf, dass sie in der richtigen Ausrichtung sitzen.

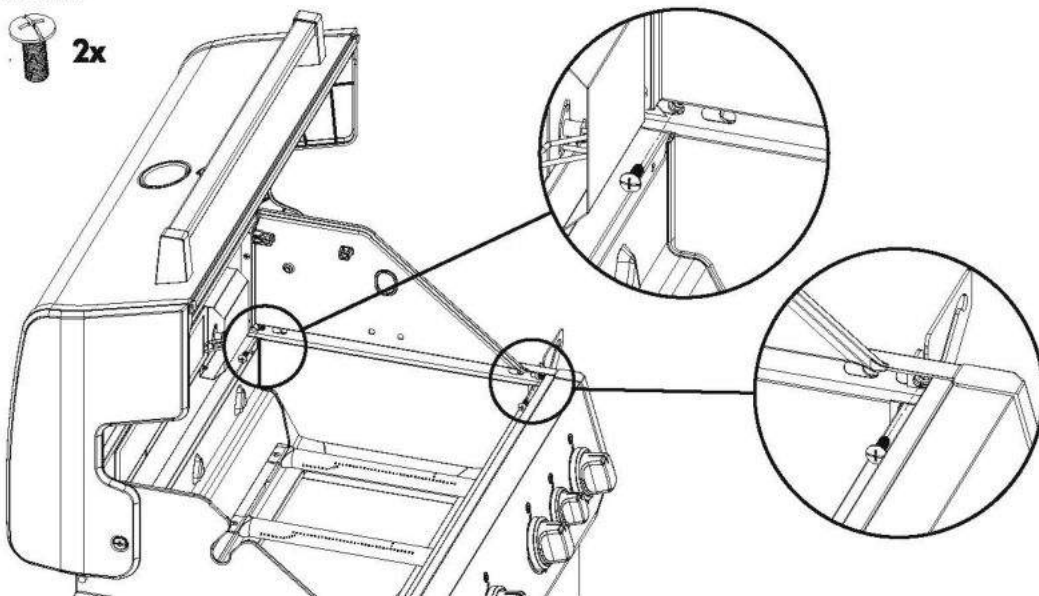
**EN** To attach the side tables to your FRED, first mount the brackets onto the burner chamber outside. Screw the brackets onto the chosen side from the outside and ensure that they are positioned in the correct orientation.



2

**DE** Als Nächstes verschraubst du die Konsolen innerhalb der Brennkammer. Führe die Schraube zuerst durch das Loch im seitlichen Hitzeschild, anschließend durch die Brennkammer und schließlich in das Gewinde der zuvor montierten Konsole. Ziehe die Schraube zunächst nur leicht an. Wiederhole diesen Schritt auf beiden Seiten und ziehe alle Schrauben erst zum Schluss handfest an.

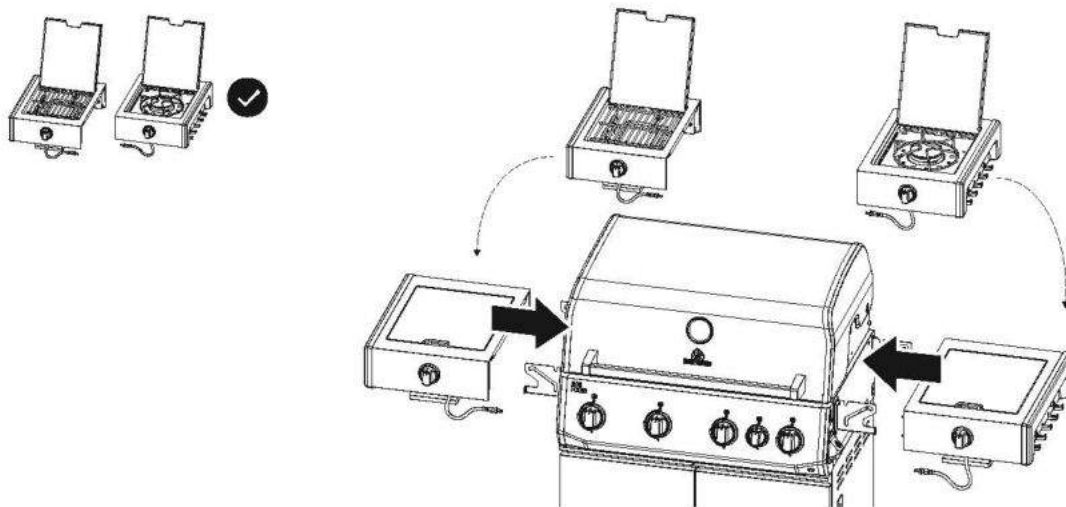
**EN** Next, fasten the brackets inside the burner chamber. Insert the screw first through the hole in the side heat shield, then through the burner chamber, and finally into the thread of the previously mounted bracket. Tighten the screw only loosely at first. Repeat this step on both sides and tighten all screws finger-tight only at the end.



## Seitentisch (gasführend) / Side table (gas-conducting)

**DE** Die gasführenden Seitentische sind bereits für eine feste Seite vormontiert: Kochfeld rechts / Infrarot-Keramikkbrenner links. Solltest du die gegenüberliegende Seite bevorzugen, befolge die Schritte unter „Seitenkappe wechseln“ (S. 37 - Infrarot Keramikkbrenner - S. 39 Kochfeld).

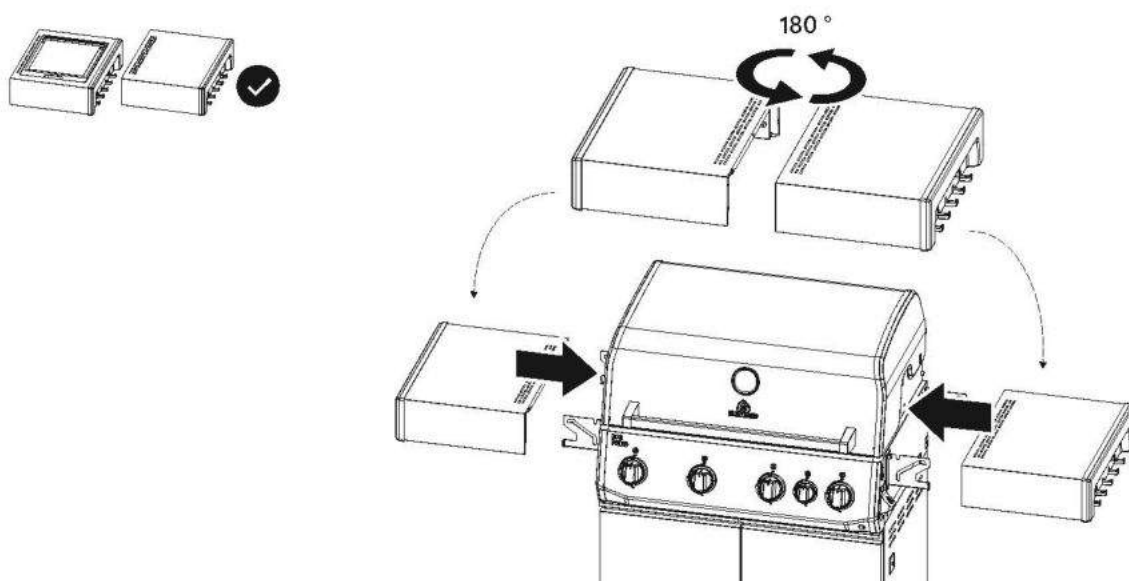
**EN** The gas-conducting side tables are pre-assembled for a fixed side: Cooking hob on the right / infrared ceramic burner on the left. If you prefer the opposite side, follow the steps in “Changing the side table cap” (p. 37 infrared ceramic burner - p.39 cooking hob).



## Seitentisch (Basic & Schneidebrett mit GN Food-Container) / Side table (Basic & Cutting Board with GN Food Container)

**DE** Nicht gasführende Seitentische können auf beiden Seiten montiert werden. Drehe den Seitentisch dafür einfach um 180°. Der Basic-Seitentisch sowie der Seitentisch mit Schneidebrett und GN Food-Container sind dafür vormontiert.

**EN** Non-gas-conducting side tables can be mounted on either side of the grill. Simply rotate the side table by 180°. The basic side table and the side table with cutting board and GN food container come pre-assembled



## Befestigung der Seitentische an der Konsole / Attaching the side tables to the bracket

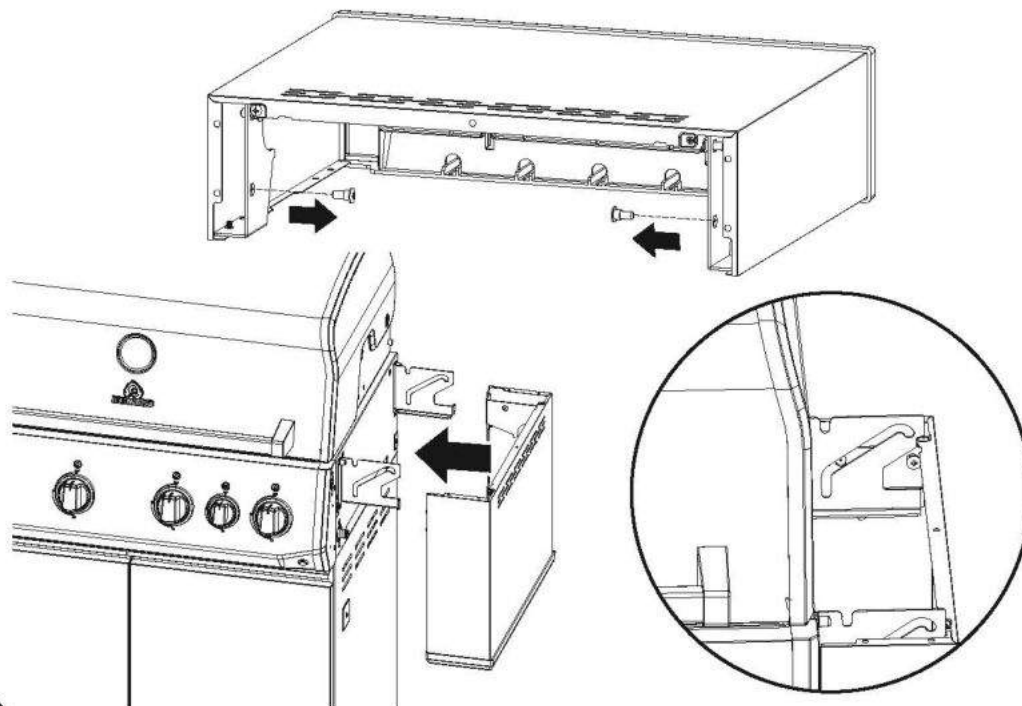
DE

EN

1

**DE** Um die Seitentische an deinem Grill zu befestigen, löse zuerst die Schrauben am Seitentisch. Führe anschließend den Seitentisch an die Haltekonsole des Grills und positioniere ihn korrekt.

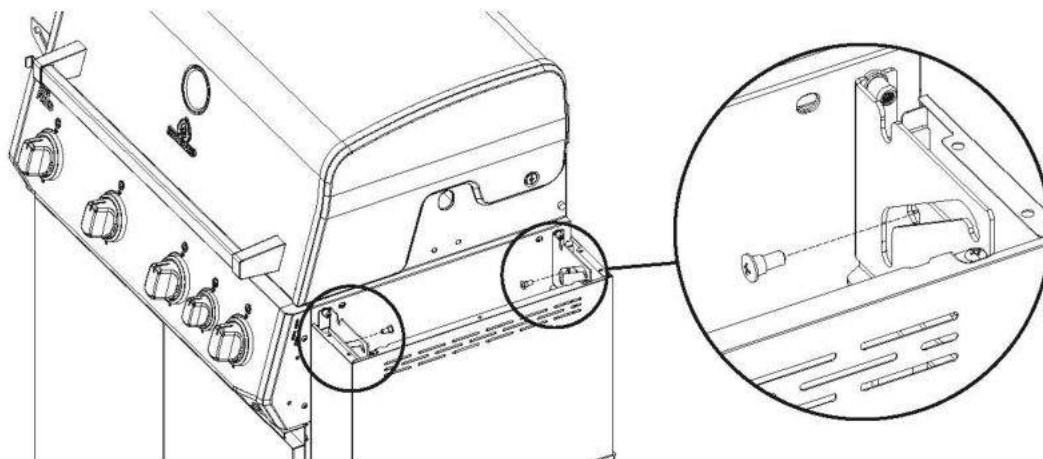
**EN** To attach the side tables to your grill, first loosen the screws on the side table. Then guide the side table to the mounting bracket on the grill and position it correctly

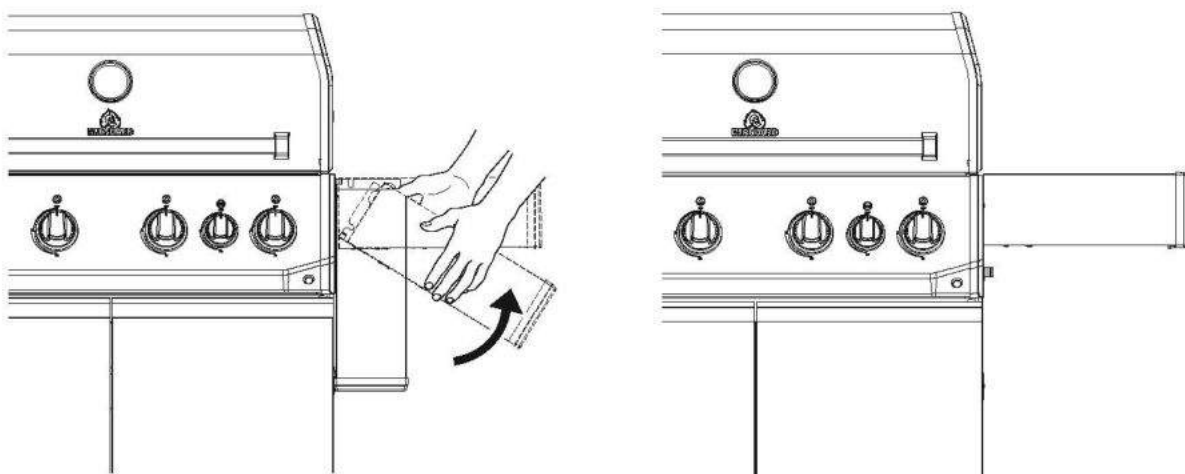


2

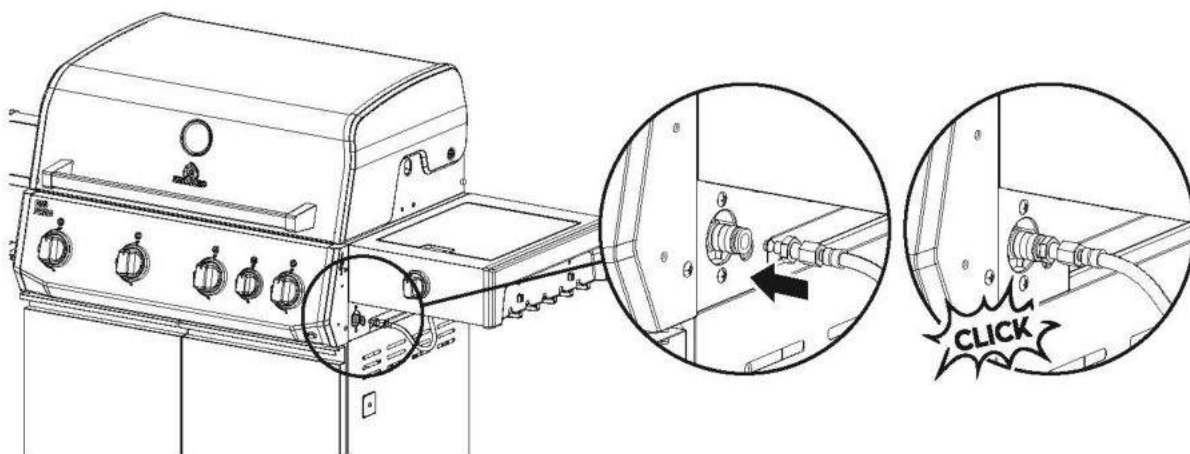
**DE** Schraube die zuvor entnommene Schraube wieder durch die Konsole in das Gewinde des Seitentisches ein. Achte darauf, dass die Schraube vollständig im Gewinde der Haltekonsole sitzt. Nur so kann sich die Schraube frei in der Führungsnut bewegen und du den Seitentisch problemlos abklappen.

**EN** Screw the previously removed screw back through the bracket into the thread of the side table. Ensure that the screw is seated fully in the thread of the mounting bracket. Only then can the screw move freely within the guide slot, allowing you to fold down the side table without any issues.





**Verbindung Seitentisch-Schnellkupplung mit Hauptgrill / Connecting the side table quick connector to the main grill**



## Seitenkappe wechseln beim Infrarot-Keramikbrenner / Changing the side table cap on the infrared ceramic burner

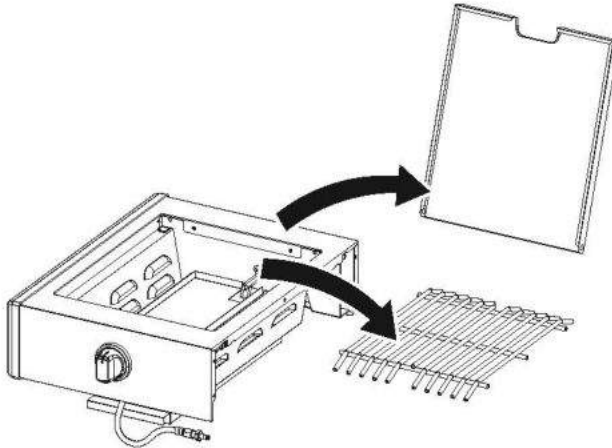
DE

EN

1

**DE** Entferne zunächst den Rost und den Deckel des Seitentisches.

**EN** First remove the grill grate and the lid of the side table



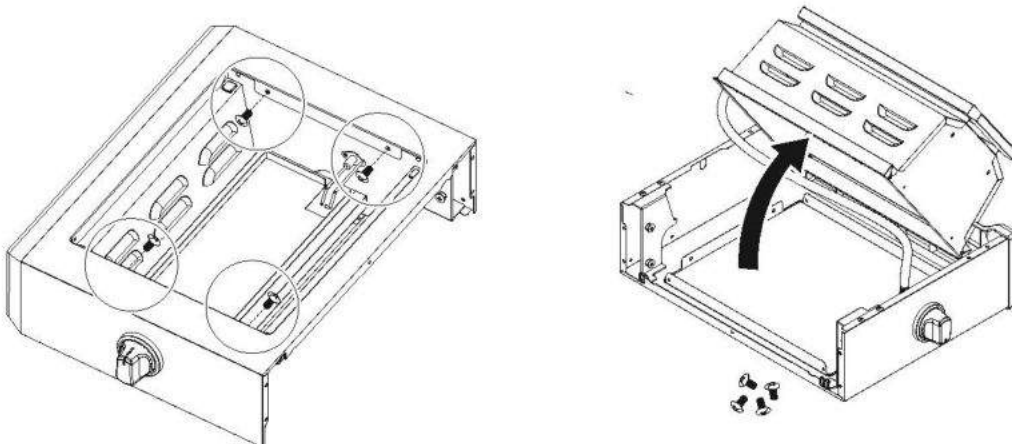
2

**DE** Um an die Schrauben der Seitenkappe zu gelangen, musst du den Keramikbrenner demontieren. Löse den Keramikbrenner, indem du die vier Schrauben entfernst. Danach kannst du den Brenner nach unten herausnehmen. Lege die Schrauben gut beiseite, damit du sie später eindeutig zuordnen kannst.

**ACHTUNG:** Achte dabei unbedingt darauf, die Gasleitung nicht zu knicken oder zu beschädigen.

**EN** To access the screws of the side cap, you must remove the ceramic burner. Loosen the ceramic burner by removing the four screws. You can then pull the burner out downward. Keep the screws in a safe place so you can clearly identify them later.

**CAUTION:** Make sure not to bend or damage the gas hose during this process.

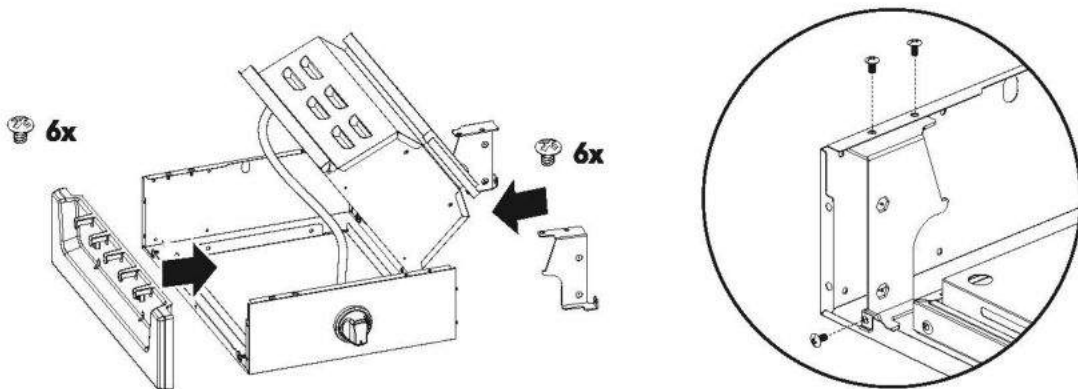
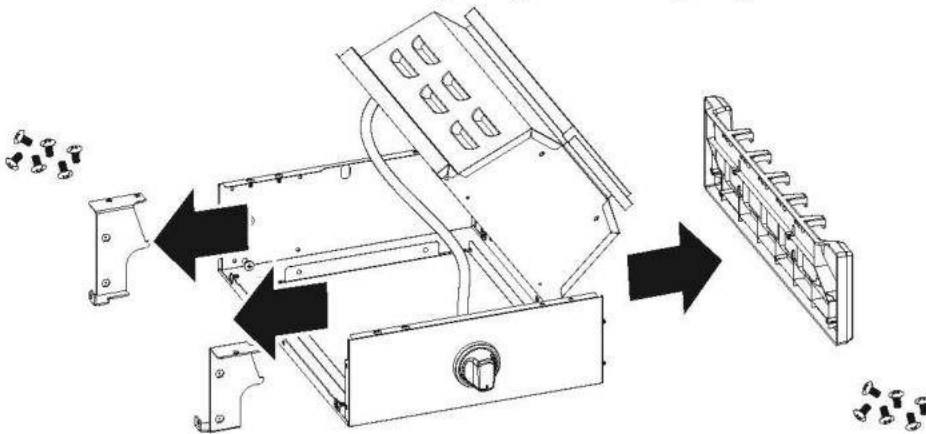


**DE** Löse die vormontierte Seitenkappe sowie die Aufnahmebügel. Lege die Schrauben gut beiseite, damit du sie später eindeutig zuordnen kannst. Montiere nun die Seitenkappe und die Aufnahmebügel auf der jeweils anderen Seite wieder an.

**ACHTUNG:** Achte dabei unbedingt darauf, die Gasleitung nicht zu knicken oder zu beschädigen.

**EN** Loosen the pre-assembled side cap and the mounting brackets. Keep the screws in a safe place so that you can clearly identify them later. Now reattach the side cap and the mounting brackets on the opposite side.

**CAUTION:** Make sure not to bend or damage the gas hose during this process.



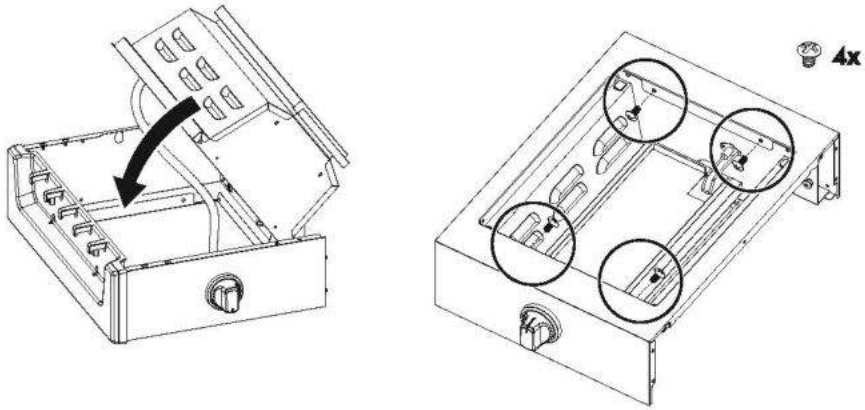
5

DE

EN

**DE** Montiere den Brenner wieder im Seitentisch. Befolge anschließend erneut die zuvor beschriebenen Schritte zur Montage am Grill.

**EN** Reinstall the burner in the side table. Then follow the previously described steps again to mount the side table onto the grill.

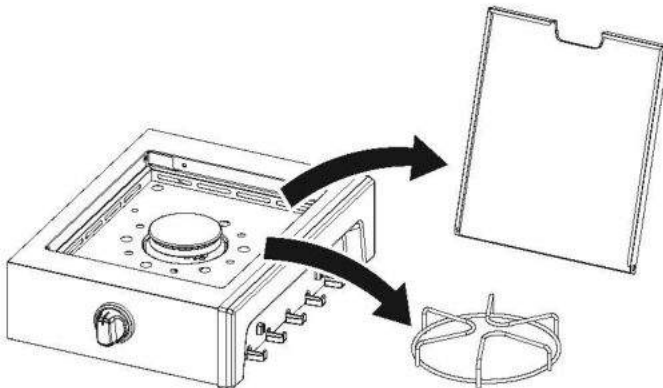


### Seitenkappe wechseln beim Kochfeld / Changing the side table cap on the cooking hob

1

**DE** Entferne zunächst den Rost und den Deckel des Seitentisches.

**EN** First remove the grill grate and the lid of the side table

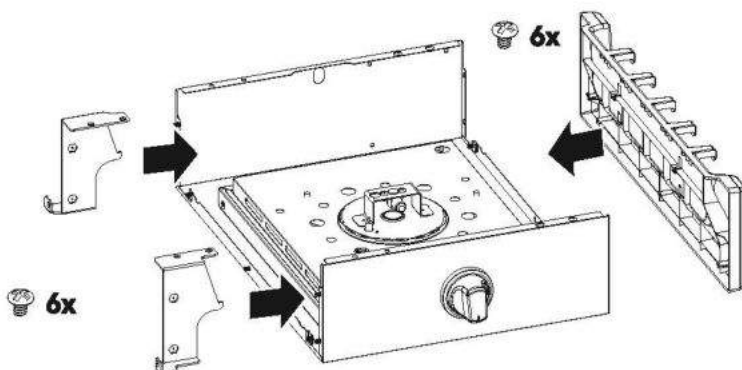
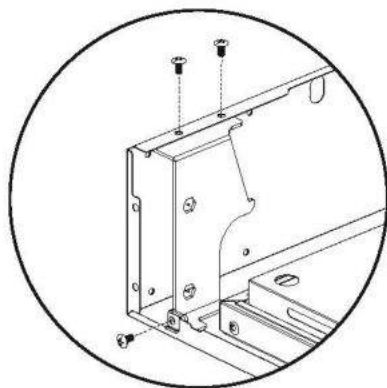
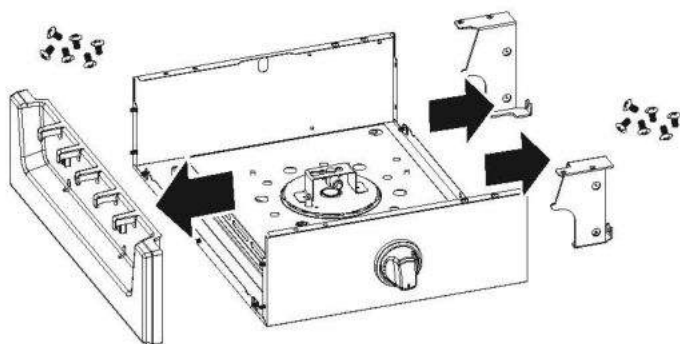


**DE** Löse die vormontierte Seitenkappe sowie die Aufnahmebügel. Lege die Schrauben gut beiseite, damit du sie später eindeutig zuordnen kannst. Montiere nun die Seitenkappe und die Aufnahmebügel auf der jeweils anderen Seite wieder an.

**ACHTUNG:** Achte dabei unbedingt darauf, die Gasleitung nicht zu knicken oder zu beschädigen.

**EN** Loosen the pre-assembled side cap and the mounting brackets. Keep the screws in a safe place so that you can clearly identify them later. Now reattach the side cap and the mounting brackets on the opposite side.

**CAUTION:** Make sure not to bend or damage the gas hose during this process.







# IMPRESSUM

---

Sicherheitshinweise und Bedienungsanleitung

## **Seitentisch für Gasgrill FRED Series 4**

Art-Nr.:

Seitentisch Basic (946779)

Seitentisch mit Schneidebrett und GN Food-Container (946755 / 946756 / 947104)

Seitentisch mit Kochfeld (946773 / 946774 / 946775)

Seitentisch mit Infrarot-Keramikkbrenner (946776 / 946777)

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright © Burnhard GmbH

Heesenstraße 31  
40549 Düsseldorf, Germany

Telefon: +49 (0)211 749 55 10  
Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0  
E-Mail: [info@burnhard.de](mailto:info@burnhard.de)

[www.burnhard.de](http://www.burnhard.de)

## **SERVICE-HOTLINE**

Hast du Fragen oder Anregungen zum Gebrauch oder willst eine Reklamation melden?

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](mailto:service@burnhard.de)

2026-03

*Grab some BBQ tools!*



Scann hier für Grillzubehör



**BURNHARD**