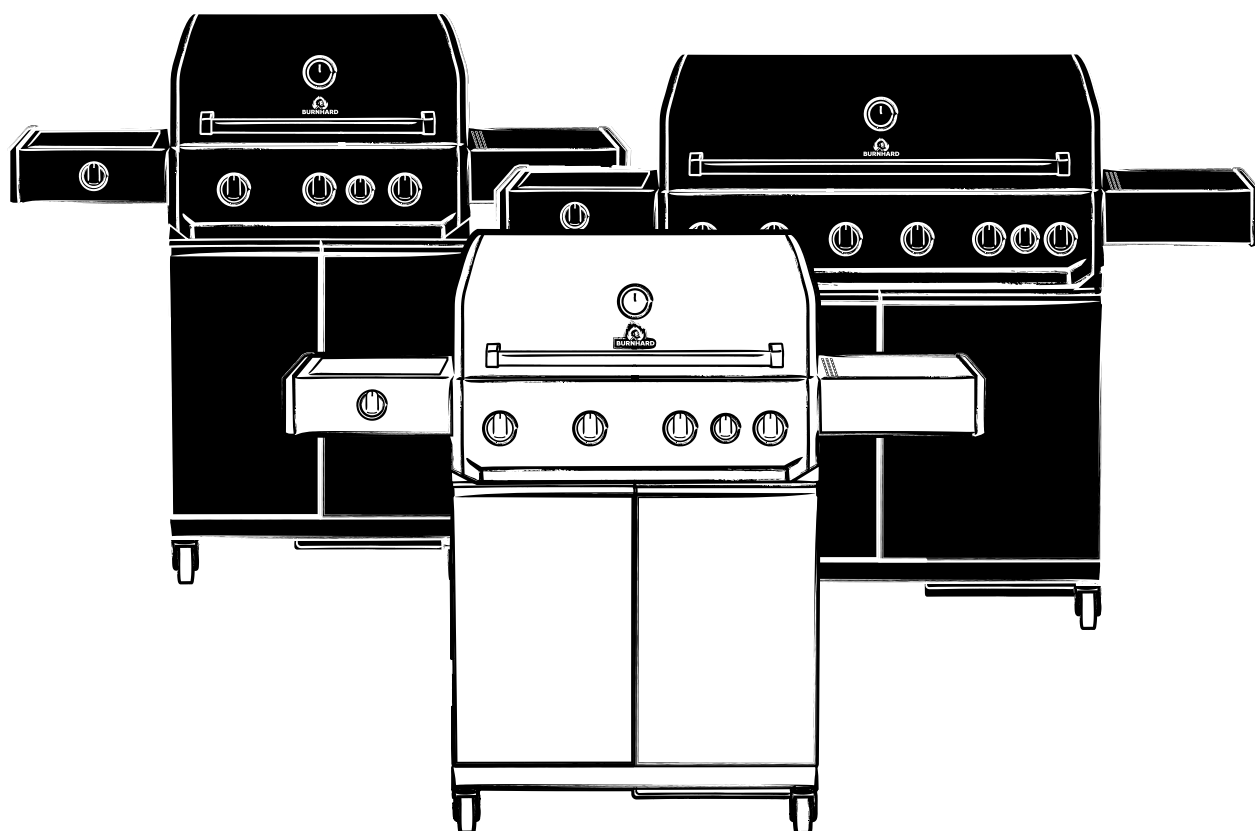


BURNHARD



FRED

Series 4

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

Bedienungsanleitung | Instruction manual

INHALT / CONTENTS

DE

SICHERHEITSHINWEISE	4
• Symbolerklärung	
• Verwendungszweck	
• Allgemeine Gefahren	
• Allgemeine Sicherheitshinweise	
• Gasanlage anschließen	
• Gasanlage warten	
• Maßnahmen bei Gasgeruch	
• Maßnahmen zur Brandbekämpfung	
• Transporthinweise	
• Aufbewahrungshinweise	
TECHNISCHE DATEN	9
LIEFERUMFANG	10
• FRED 3-Brenner	
• Big FRED 4-Brenner	
• Fat FRED 6-Brenner	
GASFLASCHE ANSCHLIESSEN	16
• Zulässige Gasflaschengrößen	
• Lecktest	
• Energiespartipps	
ERSTE INBETRIEBNAHME	18
• Gasgrill vorbereiten	
• Gasgrill einbrennen	
• Gussroste einbrennen	
GASGRILL BETREIBEN	19
• Vor jedem Betrieb	
• Verwendung der Hauptbrenner	
• Verwendung des Infrarot-Keramik-Heckbrenners	
• Das Deckelthermometer	
• Verwendung des Warmhalterosts	
GASGRILL AUSSCHALTEN	21
GASGRILL REINIGEN	21
• Reinigung nach jedem Gebrauch	
• Reinigung des Innenraums	
• Reinigung der Außenseiten	
• Reinigung von Gussrosten	
• Reinigung von Edelstahlrosten	
• Pflege und Reinigung des Infrarot-Keramik-Heckbrenners	
REGELMÄSSIGE WARTUNG	24
FEHLERBEHEBUNG	24
• Verstopfte Brenner reinigen	
• Edelstahlbrenner wechseln	
GASGRILL LAGERN	26
KUNDENSERVICE	26
ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ	26

SAFETY INSTRUCTIONS	28
• Symbol explanation	
• Intended use	
• General hazards	
• General safety instructions	
• Connecting the gas system	
• Maintaining the gas system	
• Measures in the event of a gas odour	
• Firefighting measures	
• Transport instructions	
• Storage instructions	
TECHNICAL DATA	33
SCOPE OF DELIVERY	34
• FRED 3-Burnner	
• Big FRED 4-Burnner	
• Fat FRED 6-Burnner	
CONNECTING THE GAS BOTTLE	40
• Permitted gas bottle sizes	
• Leak test	
• Energy-saving tips	
FIRST USE	42
• Preparing the gas grill	
• Burning in the gas grill	
• Burning in the cast iron grids	
OPERATING THE GAS GRILL	43
• Before each use	
• Using the main burners	
• Using the infrared ceramic back burner	
• The lid thermometer	
• Using the warming rack	
SWITCHING OFF THE GAS GRILL	44
CLEANING THE GAS GRILL	44
• Cleaning after each use	
• Cleaning the interior	
• Cleaning the exterior	
• Cleaning cast iron grids	
• Cleaning stainless steel grids	
• Care and cleaning of the infrared ceramic back burner	
REGULAR MAINTENANCE	47
TROUBLESHOOTING	47
• Cleaning blocked burner	
• Replacing stainless steel burners	
STORING THE GAS GRILL	49
CUSTOMER SERVICE	49
DISPOSAL/ENVIRONMENTAL PROTECTION	49
GASGRILL AUFBAUEN / SETTING UP THE GAS GRILL	50
• Hinweise zum Grill aufbauen / Notes on assembling the grill	
• Aufbauanleitung / Assembly instruction	

EN

DE
EN

SICHERHEITSHINWEISE

Lies die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

SYMBOLERKLÄRUNG



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



Dieses Symbol warnt vor einem elektrischen Schlag, der durch ein defektes Gerät oder unsachgemäße Handhabung ausgelöst werden kann. Dieses Produkt darf bei erforderlichen Servicearbeiten ausschließlich von einem autorisierten Techniker geöffnet werden.



Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehe immer besonders achtsam mit diesem Gerät um und lass es vollständig abkühlen, bevor du es verstaust.



Dieses Symbol warnt vor entflammenden Stoffen. Vermeide offene Flammen und Zündquellen und lüfte den Raum sorgfältig, in dem sich das Gerät befindet.

VERWENDUNGSZWECK

Der Gasgrill ist zur Zubereitung von Lebensmitteln ausgelegt. 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.

ALLGEMEINE GEFAHREN



ACHTUNG BEIM AUSPACKEN: Gefahr für Kinder. Lebensgefahr durch Ersticken/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.



Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen und dem Verlust des Gewährleistungsanspruches führen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



Brand- und Explosionsgefahr. Fixiere den Grill vor jeder Nutzung über die Feststellbremsen der Rollen.



ACHTUNG: Quetschgefahr.

- Nur im Freien verwenden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Der Grill kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Grill spielen.
- Die Benutzung des Grills durch Kinder ist verboten.
- 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 Aufbauanleitung.
- 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 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 zugezogen 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.
- Gasführende Module dürfen nur in ausgeschaltetem Zustand des Grills zugefügt oder entfernt werden.
- Benutze den Grill nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
- Der Grill darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.
- Tauche die elektrischen Komponenten nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
- Solltest du den Warmhalterost, einen Pizzastein, eine Plancha oder ähnliches Zubehör in heißem Zustand bewegen müssen, verwende Hitzeschutzhandschuhe. Lasse den Grill vollständig abkühlen, bevor du andere Zubehöerteile anbringst oder abnimmst und bevor du sie reinigst.

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.
- Sollte ein Austausch des Druckminderers oder des Gasschlauchs nötig sein, muss dieser gegen den Gasschlauch inkl. Gasdruckregler [Art.-Nr. 947107] erfolgen.
- 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.

GASANLAGE 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.
- Sollte ein Austausch des Druckminderers oder des Gasschlauchs nötig sein, muss dieser gegen den Gasschlauch inkl. Gasdruckregler [Art.-Nr. 947107] erfolgen.

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



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.

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE



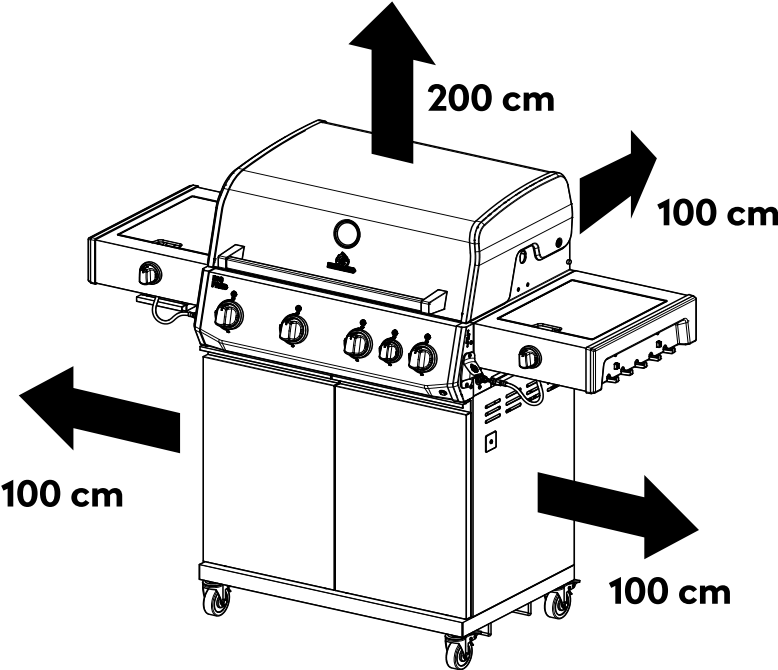
Brand- und Explosionsgefahr

- 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 die Gasflasche abgetrennt werden. Setze die Schutzkappe der Gasflasche wieder auf, nachdem sie vom Gerät getrennt wurde.
 - Die Gasflasche muss außerhalb des Grill-Unterschranks gelagert werden.
 - Die Lagerung des Gerätes in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche abgetrennt und aus dem Gerät entfernt wurde. Wenn das Gerät für eine bestimmte Zeit nicht benutzt wird, sollte es in einer trockenen, staubfreien Umgebung gelagert werden.

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: 200 cm



TECHNISCHE DATEN

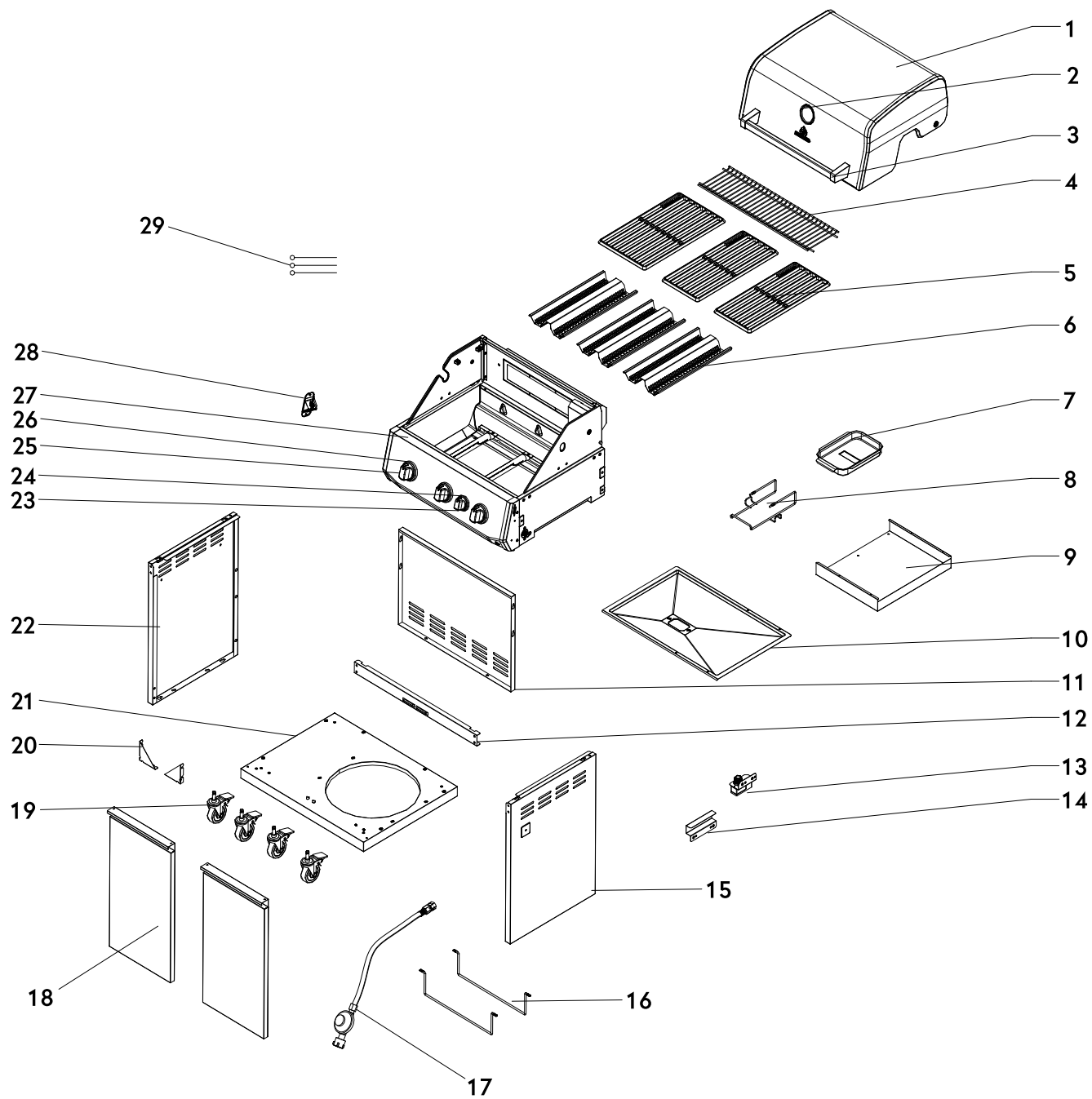
	FRED 3-Brenner Gasgrill	Big FRED 4-Brenner Gasgrill	Fat FRED 6-Brenner Gasgrill
Leistung:	11,25 kW: • 3x Hauptbrenner mit jeweils 3,75 kW	15,0 kW: • 4x Hauptbrenner mit jeweils 3,75 kW	-
	mit Infrarot-Keramik-Heckbrenner:		
	14,45 kW: • 3x Hauptbrenner mit jeweils 3,75 kW • 1x Infrarot-Keramik-Heckbrenner mit 3,2 kW	18,2 kW: • 4x Hauptbrenner mit jeweils 3,75 kW • 1x Infrarot-Keramik-Heckbrenner mit 3,2 kW	24,2 kW: • 6x Hauptbrenner mit jeweils 3,5 kW • 1x Infrarot-Keramik-Heckbrenner mit 3,2 kW
Maße:	624 x 552 x 1190 cm	734 x 552 x 1190 cm	-
	mit Infrarot-Keramik-Heckbrenner:		
	624 x 600 x 1190 cm	734 x 600 x 1190 cm	924 x 600 x 1190 cm
Nennwärmebelastung (Hs) Brenner:	11,5 kW	15,0 kW	-
	mit Infrarot-Keramik-Heckbrenner:		
	14,45 kW	18,2 kW	24,2 kW
Anschlusswert Brenner:	3x Hauptbrenner 273 g/h Gesamt: 819 g/h	4x Hauptbrenner: 273 g/h Gesamt: 1.092 g/h	-
	mit Infrarot-Keramik-Heckbrenner:		
	3x Hauptbrenner: 273 g/h 1x Heckbrenner: 233 g/h Gesamt: 1.052 g/h	4x Hauptbrenner: 273 g/h 1x Heckbrenner: 233 g/h Gesamt: 1.325 g/h	6x Hauptbrenner: 255 g/h 1x Heckbrenner: 233 g/h Gesamt: 1.763 g/h
Ausgangsdruck:	50 mbar		
Gasdüsengröße:	Ø 0,83 mm Hauptbrenner Ø 0,79 mm Infrarot-Keramik-Heckbrenner		Ø 0,81 mm Hauptbrenner Ø 0,79 mm Infrarot-Keramik-Heckbrenner
Gasart:	Butan (G30) und Propan (G31)		
Geräteklasse:	I3B/P(50)		
Ausstattung:	• 3x Edelstahl-Stabbrenner • 1x Infrarot-Keramik-Heckbrenner (Variante mit Infrarot-Keramik-Heckbrenner) • 3x Grillroste • 1x Warmhalterost • Deckelthermometer • Piezozündung • 4x Schwenkrollen	• 4x Edelstahl-Stabbrenner • 1x Infrarot-Keramik-Heckbrenner (Variante mit Infrarot-Keramik-Heckbrenner) • 3x Grillroste • 1x Warmhalterost • Deckelthermometer • Piezozündung • 4x Schwenkrollen	• 6x Edelstahl-Stabbrenner • 1x Infrarot-Keramik-Heckbrenner (Variante mit Infrarot-Keramik-Heckbrenner) • 4x Grillroste • 1x Warmhalterost • Deckelthermometer • Piezozündung • 4x Schwenkrollen

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

LIEFERUMFANG

FRED 3-Brenner

HINWEIS: Die in dieser Anleitung gezeigte Explosion-Darstellung zeigt immer die Version mit Infrarot-Keramik-Heckbrenner. In der Version ohne Heckbrenner entfallen der Heckbrenner sowie die zugehörigen kleinen Drehregler.



Teil-nummer	Bezeichnung	Menge
1	Deckel	1
2	Deckelthermometer	1
3	Deckelgriff	1
4	Warmhalterost	1
5	Grillrost (Edelstahl / Gusseisen)	3
6	Flammenverteiler (Flavor Bar)	3
7	Unterschrank Fettauffangschale	1
8	Unterschrank Halter für Fettauffangschale	1
9	Unterschrank Hitzeschild Gasflasche	1
10	Unterschrank Fettablaufblech	1
11	Unterschrank Rückwand	1
12	Unterschrank Magnetleiste	1
13	Heckbrenner-Batteriefach (falls vorhanden)	1
14	Heckbrenner-Kabelführung (falls vorhanden)	1
15	Unterschrank Seitenwand rechts	1
16	Unterschrank Gasflaschen-Halterung	2
17	Gasschlauch inkl. Druckminderer	1
18	Unterschrank Tür	2
19	Schwenkrolle	4
20	Unterschrank Aussteifungswinkel	2
21	Unterschrank Bodenplatte	1
22	Unterschrank Seitenwand links	1
23	Drehknopf Umrandung klein	1
24	Drehknopf klein	1
25	Drehknopf Umrandung groß	3
26	Drehknopf groß	3
27	Brennkammer mit Heckbrenner (falls vorhanden)	1
28	Flaschenöffner magnetisch	1
29	Reinigungsnadel	3

Befestigungen

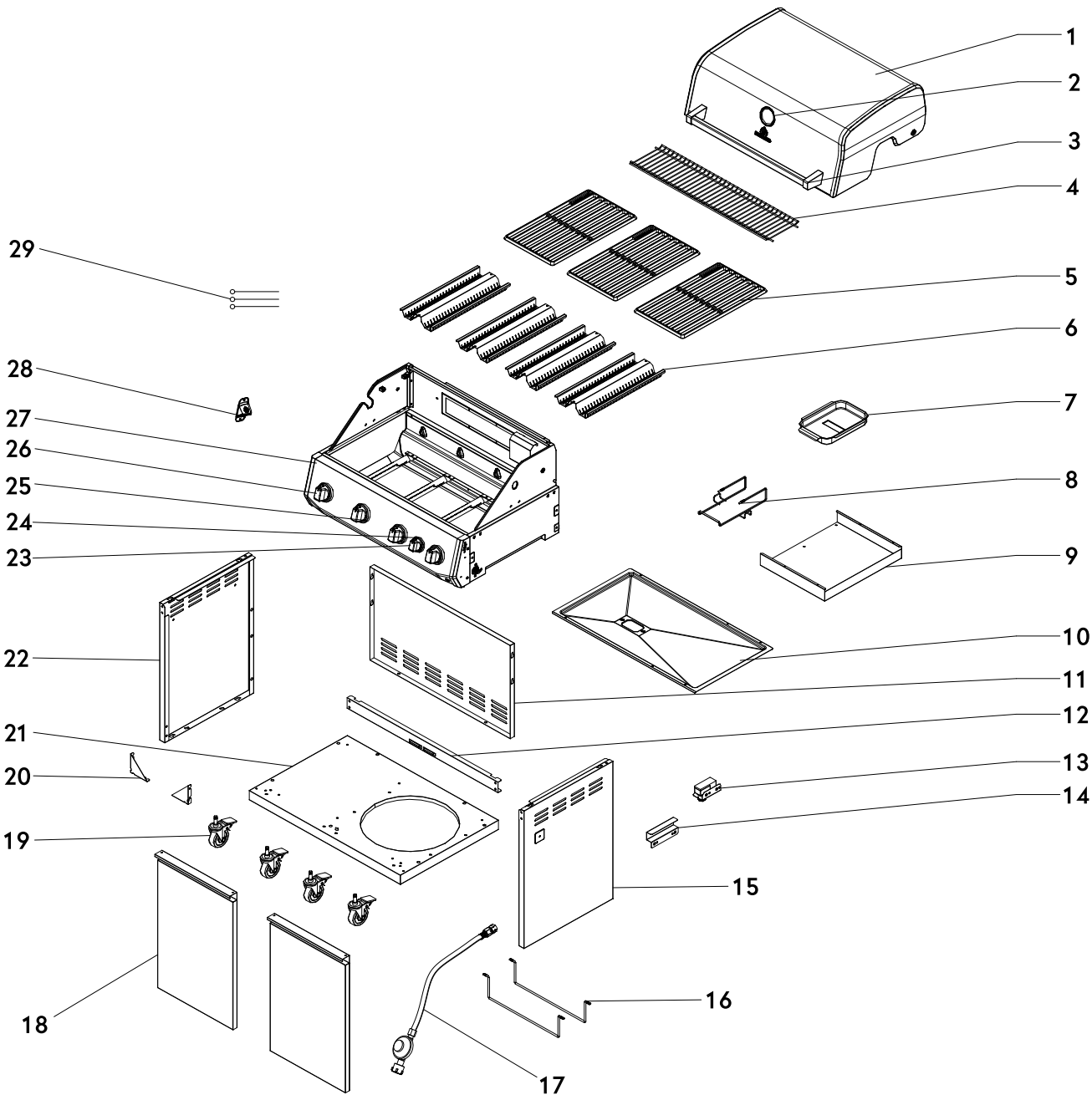
A 7x 5/32"	B 6x 10x bei Heckbrenner 1/4"	C 2x Deckelschraube	D 2x Türscharnier	E 6x SUS M4x8

Werkzeug: 1 x Kreuzschraubendreher

LIEFERUMFANG

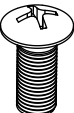
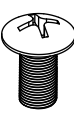
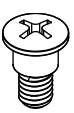
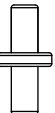
Big FRED 4-Brenner

HINWEIS: Die in dieser Anleitung gezeigte Explosion-Darstellung zeigt immer die Version mit Infrarot-Keramik-Heckbrenner. In der Version ohne Heckbrenner entfallen der Heckbrenner sowie die zugehörigen kleinen Drehregler.



Teil-nummer	Bezeichnung	Menge
1	Deckel	1
2	Deckelthermometer	1
3	Deckelgriff	1
4	Warmhalterost	1
5	Grillrost (Edelstahl / Gusseisen)	3
6	Flammenverteiler (Flavor Bar)	4
7	Unterschrank Fettauffangschale	1
8	Unterschrank Halter für Fettauffangschale	1
9	Unterschrank Hitzeschild Gasflasche	1
10	Unterschrank Fettablaufblech	1
11	Unterschrank Rückwand	1
12	Unterschrank Magnetleiste Unterschrank	1
13	Heckbrenner-Batteriefach (falls vorhanden)	1
14	Heckbrenner-Kabelführung (falls vorhanden)	1
15	Unterschrank Seitenwand rechts	1
16	Unterschrank Gasflaschen-Halterung	2
17	Gasschlauch inkl. Druckminderer	1
18	Unterschrank Tür	2
19	Schwenkrolle	4
20	Unterschrank Aussteifungswinkel	2
21	Unterschrank Bodenplatte	1
22	Unterschrank Seitenwand links	1
23	Drehknopf Umrandung klein	1
24	Drehknopf klein	1
25	Drehknopf Umrandung groß	4
26	Drehknopf groß	4
27	Brennkammer mit Heckbrenner (falls vorhanden)	1
28	Flaschenöffner magnetisch	1
29	Reinigungsnadel	3

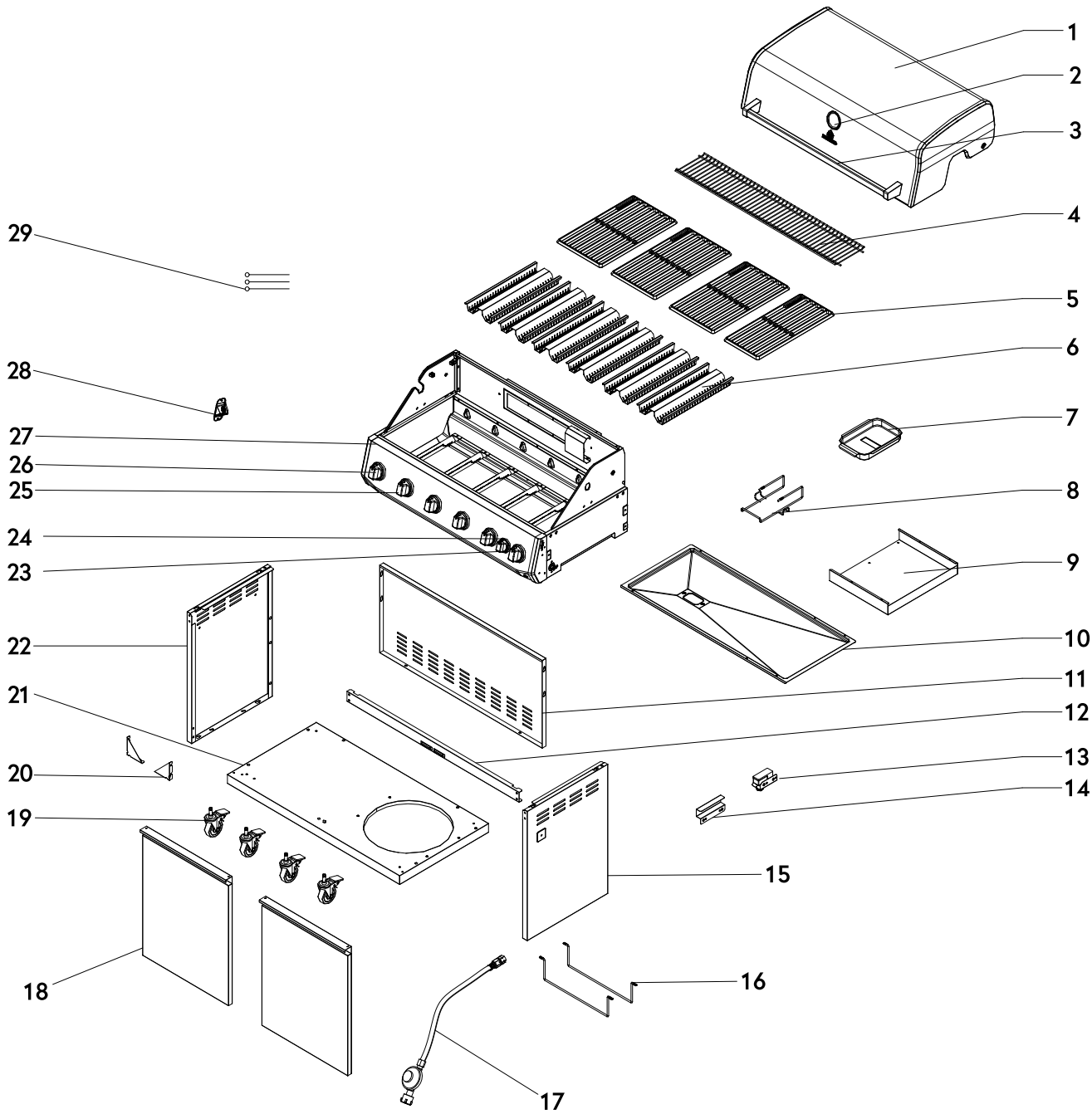
Befestigungen

A 7x 5/32"	B 6x 10x bei Heckbrenner 1/4"	C 2x Deckelschraube	D 2x Türscharnier	E 6x SUS M4x8
				

Werkzeug: 1 x Kreuzschraubendreher

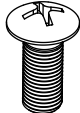
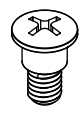
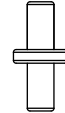
LIEFERUMFANG

Fat FRED 6-Brenner



Teil- nummer	Bezeichnung	Menge
1	Deckel	1
2	Deckelthermometer	1
3	Deckelgriff	1
4	Warmhalterost	1
5	Grillrost (Edelstahl / Gusseisen)	4
6	Flammenverteiler (Flavor Bar)	3
7	Unterschrank Fettauffangschale	1
8	Unterschrank Halter für Fettauffangschale	1
9	Unterschrank Hitzeschild Gasflasche	1
10	Unterschrank Fettablaufblech	1
11	Unterschrank Rückwand	1
12	Unterschrank Magnetleiste Unterschrank	1
13	Heckbrenner-Batteriefach	1
14	Heckbrenner-Kabelführung	1
15	Unterschrank Seitenwand rechts	1
16	Unterschrank Gasflaschen-Halterung	2
17	Gasschlauch inkl. Druckminderer	1
18	Unterschrank Tür	2
19	Schwenkrolle	4
20	Unterschrank Aussteifungswinkel	2
21	Unterschrank Bodenplatte	1
22	Unterschrank Seitenwand links	1
23	Drehknopf Umrandung klein	1
24	Drehknopf klein	1
25	Drehknopf Umrandung groß	6
26	Drehknopf groß	6
27	Brennkammer mit Heckbrenner	1
28	Flaschenöffner magnetisch	1
29	Reinigungsnadel	3

Befestigungen

A 7x 5/32"	B 10x 1/4"	C 2x Deckelschraube	D 2x Türscharnier	E 6x SUS M4x8
				

Werkzeug: 1 x Kreuzschraubendreher

GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

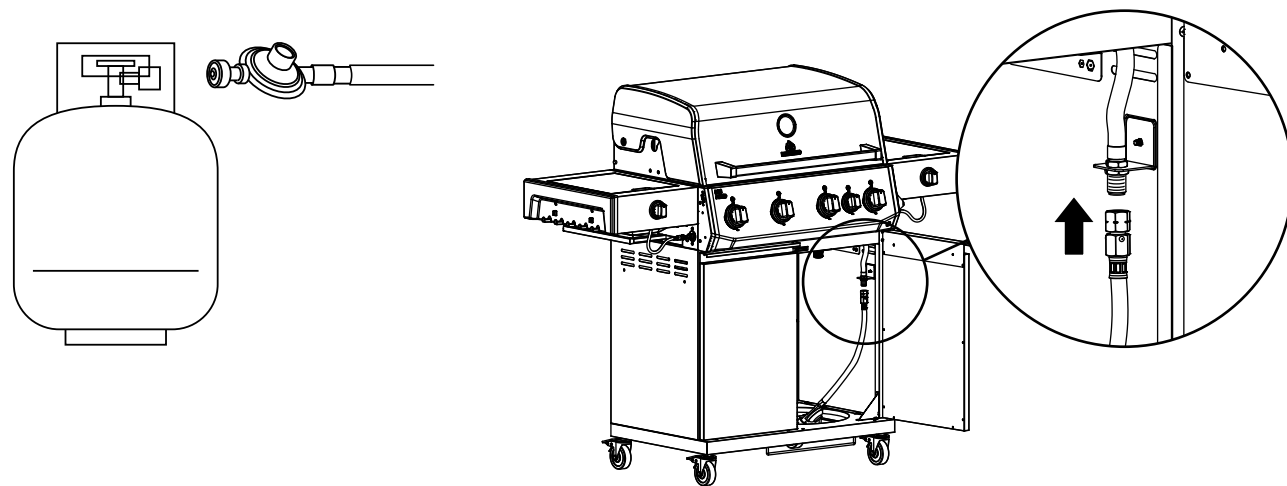


Brand- und Explosionsgefahr

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 die vorgesehene Haltevorrichtung im Unterschrank des Grills.
 2. Schraube die Überwurfmutter am Druckminderer des Gasschlauchs auf das Gewinde deiner Gasflasche. Drehe die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel fest.
 3. Schraube die Überwurfmutter am Schlauchende auf das Gewinde am Gasanschluss des Grills. Drehe die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel fest.

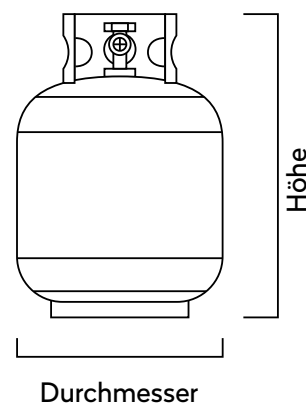


ACHTUNG: Positioniere den Gasschlauch so, dass er NICHT in Kontakt mit der Brennkammer gerät und NICHT unter der Fettauffangschale verläuft. Achte darauf, dass der Schlauch frei und sicher verlegt ist, um mögliche Beschädigungen oder Gefahren zu vermeiden.

Zulässige Gasflaschengrößen

Gasflaschengrößen, die im Grillunterbau betrieben und in der dafür vorgesehenen Halterung 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 Rückwand nach außen geführt werden. Verbinde die Gasflasche außerhalb des Grills mit dem Gasschlauch.



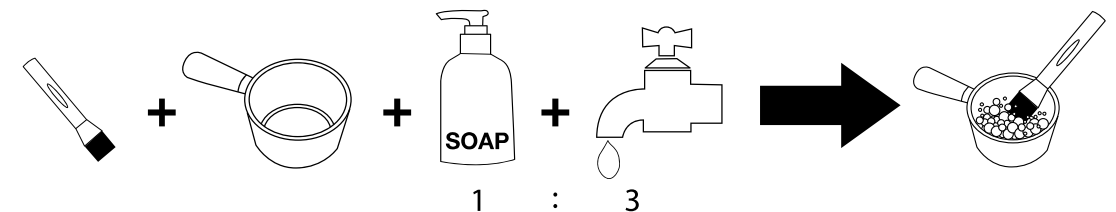
Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauchs

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

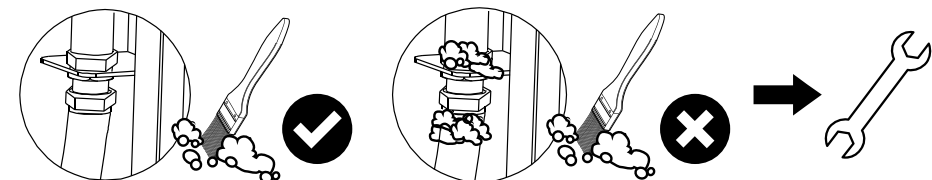
- Der Gasschlauch kommt nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
- Der Gasschlauch verläuft nicht entlang scharfer Kanten und Ecken.
- Es können keine heißen Fette oder Flüssigkeiten auf den Gasschlauch tropfen.
- Der Gasschlauch ist an keiner Stelle verdreht oder geknickt.

Lecktest

1. Sprühe alle Dichtstellen mit handelsüblichem Lecksuchspray ein oder pinsel 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.

Energiespartipps

1. Schalte den Grill aus, sobald du mit dem Grillen fertig bist.
2. Heize den Grill bei geschlossenem Deckel 20 Minuten vor (ausgenommen der Erstbenutzung).
3. Es ist nicht nötig, den Grill länger als angegeben vorzuheizen.



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

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

ERSTE INBETRIEBNAHME

Gasgrill 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: Prüfe 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 Schraubverbindung am Brennerende, nimm die Brenner heraus und positioniere sie neu auf den Düsen. Ziehe die Schraubverbindung am Brennerende anschließend wieder fest.

Bereite deine Grillroste entsprechend der Gebrauchshinweise vor.

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. Dies ist unbedenklich. Stelle sicher, dass der Grill ausreichend belüftet ist. Schrubbe im Anschluss mit einer geeigneten Grillbürste über die Roste.

HINWEIS: Durch Hitzeoxidation können im Inneren des Gasgrills 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. Gusseisen kannst du in 3 einfachen Schritten einbrennen:

- Reinige die Gusseisenroste mit milder Seifenlauge, wasch sie gut ab und wisch sie gründlich trocken.
- Fette die Grillroste vollständig ein. Verwende dazu ein raffiniertes Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt. **ACHTUNG:** Verwende auf keinen Fall Olivenöl oder Molkeprodukte – diese werden beim Verbrennen bitter, riechen unangenehm und führen zu starker Rauchentwicklung.
- Lege die Roste in den Grill und stell die Hauptbrenner auf „HI“. Brenne die Roste bei geschlossenem Deckel für 45 Minuten ein. Dadurch brennt das Fett dauerhaft in das Eisen ein 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.

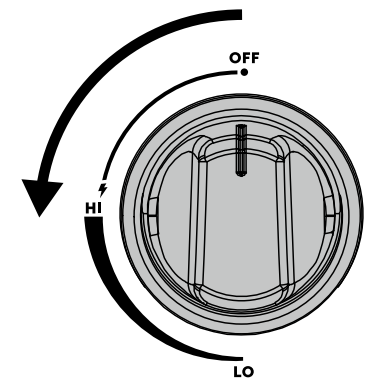
Vor jedem Betrieb

- Stelle sicher, dass die Fettauffangschale geleert ist, um einem 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 und der Druckminderer in einem einwandfreien Zustand sind und die Nutzungsdauer von 10 Jahren nicht überschritten ist. Tausche sie ansonsten gegen den Gasschlauch inkl. Gasdruckregler [Art.-Nr. 947107] aus.
- Drehe den Drehregler im Uhrzeigersinn in die „OFF“-Position.
- Verbinde den Druckminderer mit der Gasflasche. Befestige die Muffe des Schlauchs (Verbindungselement) am Druckminderer und das andere Ende an der Muffe des inneren Anschlusses.
- 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. 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. 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.
4. Reguliere die Hitze, indem du den Drehregler auf eine beliebige Einstellung zwischen der höchsten Stufe „HI“ und der niedrigsten Stufe „LO“ drehst.
5. Lasse den Grill ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel aufheizen.

Der Grill ist jetzt bereit!



DRÜCKEN & DREHEN

Verwendung des Infrarot-Keramik-Heckbrenners



ACHTUNG: Benutze den Heckbrenner nicht bei starkem Wind.



ACHTUNG: Wir empfehlen, den Heckbrenner nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern zu betreiben. Andernfalls drohen Überhitzung und Beschädigung.

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, betätige dann den Zündschalter, der sich seitlich am Kontrollpanel befindet, und halte diesen gedrückt bis der Heckbrenner zündet. Sollte der Brenner nicht auf Anhieb zünden, wiederhole diesen Schritt 3 bis 4 Mal.
WARNUNG: Zündet der Heckbrenner 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.

Sollten die Keramikflächen deiner Infrarot-Keramikbrenner durch Fettspritzer verunreinigt werden, lasse die Brenner für 10-15 Min auf voller Hitze laufen, damit sie sich wieder freibrennen können.

ACHTUNG: Verwende den Heckbrenner nicht, wenn sich gleichzeitig fettige Lebensmittel auf den Warmhalterosten befinden.

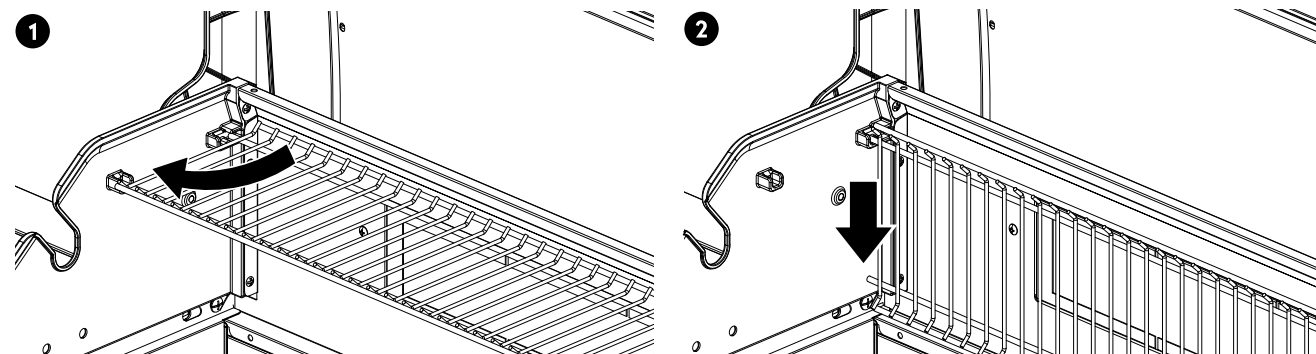
Das Deckelthermometer

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 des Warmhalterosts

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

Solltest du den Warmhalterost nicht benötigen, kannst du ihn entnehmen oder abklappen. Hebe ihn dazu aus der vorderen Halterung und zieh ihn nach vorne. Anschließend kannst du den Rost nach unten abklappen oder nach oben entnehmen.



GASGRILL AUSSCHALTEN

1. Drücke alle Reglerknöpfe am Grill und drehe 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 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 Nadel oder einem Pfeifenreiniger frei.
- Ist in Ausnahmefällen das Venturirohr (Gas-Mischrohr) verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.

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

Reinigung nach jedem Gebrauch

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

Gehe dazu folgendermaßen vor:

1. Entferne alle Essensreste vom Grillrost.
2. Drehe bei hartnäckigen Verschmutzungen die Roste um, sodass die benutzte Seite unten liegt.
3. Stelle die Hauptbrenner auf "HI", den Infrarot-Keramikbrenner, solltest du einen verwenden, auf "LO" und lasse die Brenner bei geschlossenem Deckel 15-30 Minuten brennen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill aufsteigt. 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 werden mit Borsten aus verschiedenen Materialien hergestellt. Jedes Material hat bestimmte Eigenschaften, die sich unterschiedlich gut für die Reinigung deines Grills eignen:

- **Messingbürsten** besitzen sehr weiche Borsten. Verwende sie nur mit leichtem Druck, damit sich die Borsten nicht abreiben. Ihr Vorteil: Die Patina deiner Gusseisenroste bleibt erhalten. Messingborsten nutzen sich jedoch schneller ab. Fette die Gusseisenroste nach dem Reinigen erneut ein.
- **Edelstahlbürsten** haben deutlich härtere und langlebige Borsten. Sie reinigen sehr effektiv, können aber bei zu viel Kraft die Patina deiner Gusseisenroste beschädigen. Auch hier gilt: Nach dem Bürsten unbedingt nachfetten.
- Edelstahlroste sind besonders robust und können mit kräftigerem Druck gereinigt werden. Verwende jedoch **keine Stahlwolle**, da zurückbleibende Stahlpartikel Flugrost verursachen.

Wenn der Grill vollständig abgekühlt ist, leere und säubere 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 eine 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 Schraubverbindung am Ende der Hauptbrenner und entnimm die Brenner vorsichtig.
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. **HINWEIS: Übliche Grillreiniger sind nur bedingt für Aluminium-Komponenten geeignet.** Achte beim Reinigen der Innenseiten des Deckels und der Seitenteile der Brennkammer (umbeschichtetes Gussaluminium) darauf, einen für Aluminium geeigneten Reiniger zu verwenden oder diese Bereiche auszusparen und lediglich mit Spülmittel zu reinigen.
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 mit den mitgelieferten Reinigungsnadeln).
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 & Edelstahl-Oberflächen deines Grills mit einem weichen Frotteetuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. **ACHTUNG:** Benutze zur Reinigung der Edelstahlflächen kein Tuch aus Mikrofaser – es kann 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 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. Gusseisenroste dann mit Wasser oder milder Seifenlauge abwaschen, gut abtrocknen und den Einbrennvorgang wiederholen.

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

Reinigung von Edelstahlrosten

Verfärbung der Edelstahl-Grillroste

Verfärbungen des Grillrosts durch Hitze sind ganz normal. Der Edelstahl bleibt dennoch lebensmittelecht und die Verfärbung hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Einölen als vorbeugende Maßnahme vor dem Grillen:

Bevor du den Grill anwirfst, pinsle den Rost jedes Mal mit Speiseöl wie Raps- oder Sonnenblumenöl ein. So verhinderst du, dass sich Schmutz und Grillreste festsetzen.

Verwende das richtige Reinigungswerkzeug

Für eine gründliche Reinigung deines Grillrosts eignen sich besonders Edelstahl- oder Messingbürsten. Normale Stahlbürsten solltest du vermeiden, da sie Rost verursachen können. Auch ein Grillschaber oder -spachtel aus Edelstahl ist ideal, um deinen Rost sauber zu halten. Diese Werkzeuge sind robust gegenüber Wasser und milden Reinigungsmitteln und lassen sich problemlos einweichen.

Möchtest du es dir noch einfacher machen? Dann gib den Edelstahlrost einfach in den Geschirrspüler!

Pflege und Reinigung des Infrarot-Keramik-Heckbrenners

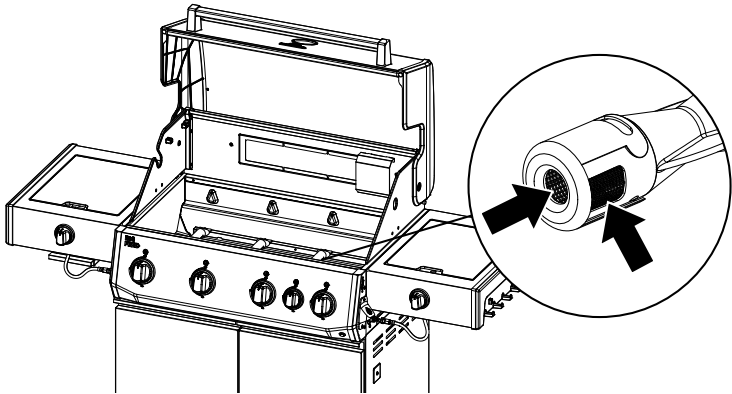
Der Keramikstein des Heckbrenners muss nicht gereinigt werden. Sollten die Keramikflächen deiner Infrarot-Keramikbrenner durch Fettspritzer verunreinigt werden, lasse die Brenner für 10-15 Min auf voller Hitze laufen, damit sie sich wieder freibrennen können.

1. Zünde den Heckbrenner und Stelle ihn auf die höchste Stufe "HI".
2. Lass den Brenner für 15-30 Minuten freibrennen, damit sich Ablagerungen lösen können.
3. **HINWEIS:** Achte darauf, dass die Hauptbrenner während des Vorgangs ausgeschaltet sind, um eine sichere Reinigung zu gewährleisten.

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

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.
3. Überprüfe, ob alle Sicherungen intakt sind.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner zünden nicht	Gasflasche ist leer	Neue Gasflasche anschließen
	Defekter Druckminderer	Druckminderer entsorgen und Ersatzartikel Gasschlauch inkl. Gasdruckregler [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
	Zündnadel am Keramikbrenner ist zu weit entfernt	Biege die Zündnadeln vorsichtig näher zueinander, ohne dass sie sich berühren

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 entsorgen und Ersatzartikel Gasschlauch inkl. Gasdruckregler [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

Verstopfte Brenner reinigen

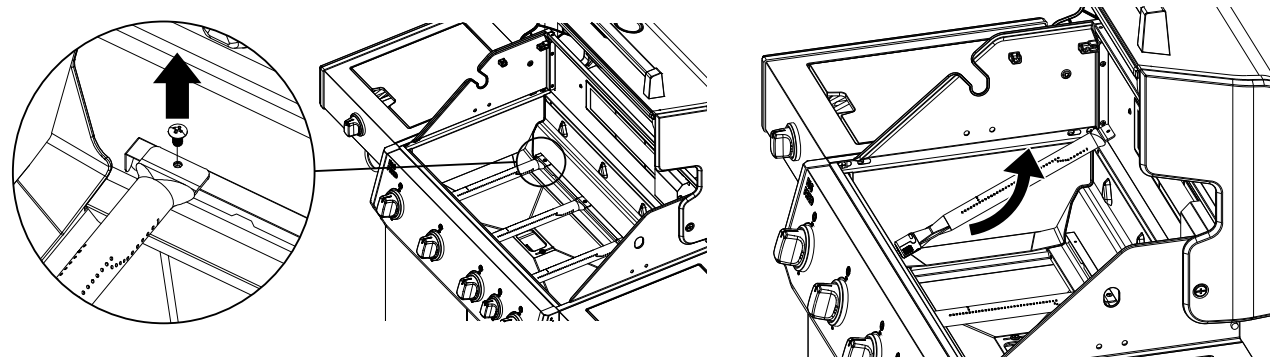
Zündet ein Brenner nicht mehr zuverlässig, sind möglicherweise die Düsen oder der Flammenkanal verstopft. Säubere den Brenner mit Hilfe der mitgelieferten Reinigungsnadeln. Diese werden in 3 Größen beigelegt: 0,7 mm, 0,8 mm und 0,9 mm. Wähle die Nadel entsprechend der eingestanzten Düsenkennung.

Eine ausführliche Anleitung zur Reinigung findest du unter www.burnhard.com/de/guides

Edelstahlbrenner wechseln

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

1. Löse die Schraubverbindung am Ende der Brenner und hebe sie vorsichtig aus der Brennkammer.



2. Reinige oder ersetze die defekten Brenner. Setze die Brenner wieder ein und sichere sie durch erneutes Verschrauben am Ende.

Sollte dein Grill darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an einen professionellen Reparaturdienst. Versuche nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bei weiteren Problemen wende dich bitte an den Kundenservice.

GASGRILL LAGERN

- Bewahre den Gasgrill in einem vor Frost geschützten und trockenen Raum auf. Schließe den Grilldeckel und decke den Grill mit einer Abdeckhaube ab, um ihn 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.

Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instruction manual carefully before commissioning the appliance.

SYMBOL EXPLANATION



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



This symbol warns of electric shock caused by a defective appliance or improper handling. This product may only be opened for necessary service work by an authorised technician.



This symbol indicates a possible risk of burns. Always handle this gas barbecue with care and allow it to cool down completely before storing.



This symbol warns of flammable substances. Avoid open flames and ignition sources and ensure the area in which the gas barbecue is located is well ventilated.

INTENDED USE

The gas grill is designed for preparing food. The gas grill must only be used outdoors. Never operate the grill inside a building, garage or any other enclosed area. Sealed parts provided by the manufacturer must not be altered.

GENERAL HAZARDS



CAUTION WHEN UNPACKING: Risk to children. Danger of suffocation or swallowing. Keep packaging material away from children and dispose of it immediately. Keep small parts out of their reach.



CAUTION: Accessible parts can become very hot. Keep children away. We recommend the use of heat-resistant gloves during operation.



CAUTION: Do not make any modifications to the appliance. Any alterations may lead to accidents and loss of warranty rights.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING: Risk of fire and explosion. Always lock the castors before using the grill.



CAUTION: Risk of crushing.

- Use outdoors only.
- Do not move the appliance while in operation.
- The gas grill may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children must not play with the gas grill.
- The use of the grill by children is prohibited.
- Keep the appliance 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 grill can be dangerous. Follow the assembly instructions carefully.
- This gas grill is not intended for commercial use.
- Do not use charcoal, briquettes or lava stones in the gas grill. The appliance must not be operated with natural gas.
- Never smoke when handling the gas system. Do not place the gas cylinder near open flames.
- Position the gas grill in a wind-protected location.
- Keep the grill away from moisture, splashing water and electrical cables.
- Maintain a minimum distance of 1.5 m from all flammable materials and 7.5 m from all flammable liquids.
- Place the gas grill on a level, stable and fireproof surface.
- Protect the gas cylinder from direct sunlight.
- Check the gas hose and the pressure regulator for cracks and damage before each use.
- Do not operate the gas grill if the pressure regulator, hose or gas cylinder are defective or leaking.
- Check the burners for dirt before each use and clean them before operating the gas grill.
- If the control knobs do not operate smoothly, contact customer service.
- Never ignite the gas flame with an open flame. Use the piezo ignition of the respective burner.
- To prevent unintentional gas leakage, only open the cylinder valve when the gas grill is in use. Close the valve immediately after switching off the gas grill.
- Ensure that the ventilation openings of the housing are never blocked.
- The surfaces of the gas grill become very hot during operation. Warn bystanders and keep children and pets away.
- Never lean over the open grill when igniting or operating.
- Always wear protective gloves when the gas grill is in operation and the temperature of hot components exceeds the ambient temperature by 50 °C.
- Never leave the gas grill unattended while in use.
- In case of malfunction or gas leakage, close the cylinder valve immediately.
- Before moving the grill, always switch it off, close the cylinder valve and disconnect the cylinder from the pressure regulator and gas hose.
- Close the gas supply at the cylinder after use.
- The lid must always be open when igniting the burners.
- Clean the grill, especially the grease tray, regularly to remove grease residues and prevent grease fires.
- Gas-carrying modules may only be attached or removed when the grill is switched off.
- Use the grill only after proper assembly.
- The grill may only be used with original accessories.

- Never immerse electrical components in water or any other liquid.
- If you need to move the warming rack, pizza stone, plancha or similar accessories while hot, use heat-resistant gloves. Allow the grill to cool completely before attaching, removing or cleaning accessories.

CONNECTING THE GAS SYSTEM



Risk of fire and explosion

- This gas grill must only be operated with a pressure regulator. The supplied pressure regulator is factory-set for use with liquefied gas.
- If replacement of the pressure regulator or gas hose is required, it must be replaced with the gas hose incl. gas pressure regulator [Art. No. 947107].
- The gas hose may need to be replaced if required by national regulations.
- Ensure that there are no ignition sources, open flames or similar nearby when changing the gas cylinder.
- Seek advice from a specialist retailer when purchasing or renting a gas cylinder.
- Connect the appliance as described in this instruction manual. Ensure that the gas hose is not kinked or chafed.
- Always perform the leak test procedure described in this instruction manual (see Connecting the gas cylinder) before using the grill. Always carry out a leak test.

MAINTAINING THE GAS SYSTEM



Risk of fire and explosion

- Repairs and maintenance of the gas system may only be carried out by authorised specialists. Do not make any modifications to the gas grill or the pressure regulator.
- Replace the pressure regulator and hose after a maximum of 10 years, even if no external damage is visible.
- A 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 leakage.
- If replacement of the pressure regulator or gas hose is required, it must be replaced with the gas hose incl. gas pressure regulator [Art. No. 947107].

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 appliance and inform your gas supplier or the fire brigade.
- Carry out a leak test as described in this manual.

FIREFIGHTING MEASURES



Risk of fire and explosion

- Bring bystanders to safety! If possible, close the cylinder valve.
- Cool the gas cylinder with water. Take care to protect yourself. A sudden, explosive re-ignition is possible.
- Remove filled gas cylinders from the danger zone in the event of fire. If this is not possible, protect them from excessive heat by spraying with water or other suitable means from a safe position.
- If a grease fire occurs, attempt 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 suitable extinguishing agents such as a grease fire extinguisher and/or a fire blanket. Seek advice from a specialist retailer.
- Keep a safe distance from the source of fire and inform the fire brigade immediately.

TRANSPORT INSTRUCTIONS



Risk of fire and explosion

- Avoid transporting the gas cylinder in vehicles where the loading area is not separated from the driver's cabin. The driver must be aware of the hazards and must know what to do in the event of an accident or emergency.
- Always transport the gas cylinder upright and secured against tipping and sliding.
- Ensure that the cylinder valve is closed and leak-proof.

STORAGE INSTRUCTIONS



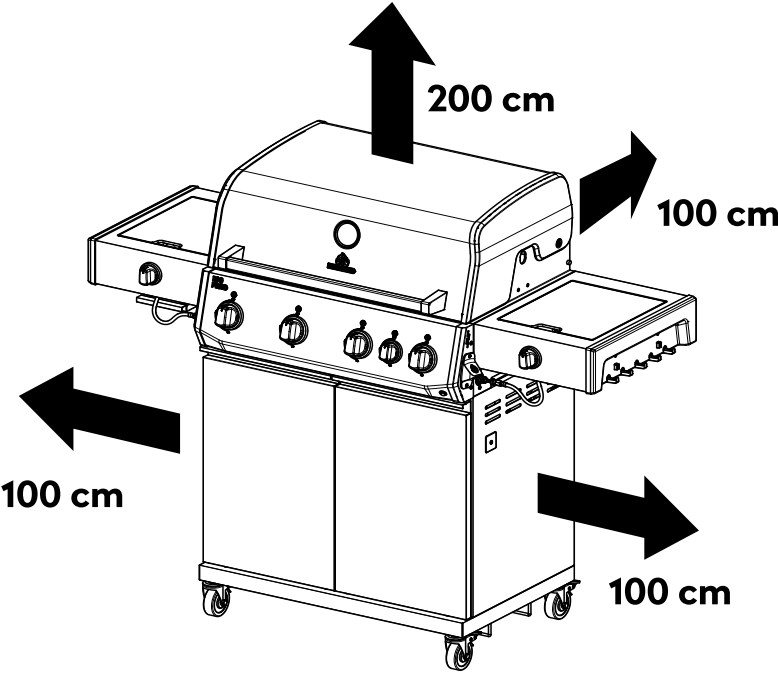
Risk of fire and explosion

- Store the gas cylinder out of the reach of children.
- Keep the cylinder away from oxidising gases and other fire-promoting substances.
- Escaping liquefied gas is heavier than air and sinks to the ground. Do not store the cylinder in the house, below ground level (e.g. cellar, underground garage) or in unventilated areas where escaping gas may accumulate.
- Protect the gas cylinder from direct sunlight and other heat sources.
- Store the gas cylinder at below 50 °C in a well-ventilated, shaded location, protected from weather conditions.
- Always store the cylinder upright and secured against tipping.
- Do not store reserve/extra or disconnected gas cylinders under or near the gas grill.
- These storage instructions also apply to empty gas cylinders, which may still contain residual amounts of liquefied gas.
- If the appliance is not in operation, the gas cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after it has been disconnected.
- The gas cylinder must be stored outside the grill cabinet.

- Indoor storage of the grill is permitted only if the cylinder has been disconnected and removed from the appliance. If the appliance is not used for an extended period, store it in a dry, dust-free environment.

CAUTION: The grill radiates heat. Never place the grill directly in front of glass surfaces, walls, plants etc. Maintain the following minimum clearances from any objects:

To the rear: 100 cm
To the sides: 100 cm
Above: 200 cm



TECHNICAL DATA

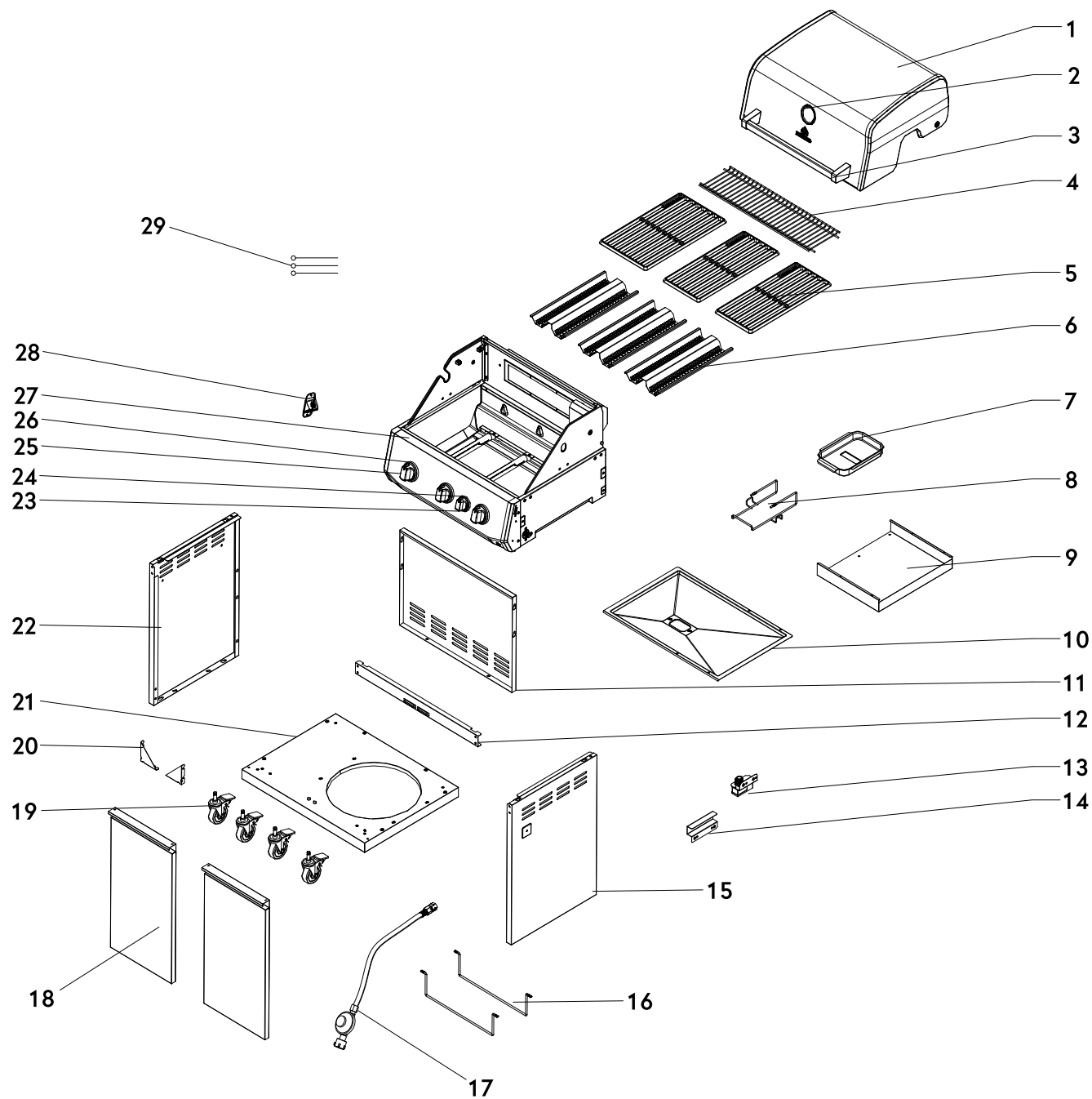
	FRED 3-Burner Gas Grill	Big FRED 3-Burner Gas Grill	Fat FRED 3-Burner Gas Grill
Output:	11.25 kW: 3x main burners at 3.75 kW each	15.0 kW: 4x main burners at 3.75 kW each	-
	with infrared ceramic back burner:		
	14.45 kW: 3x main burners at 3.75 kW each 1x infrared ceramic back burner at 3.2 kW	18.2 kW: 4x main burners at 3.75 kW each 1x infrared ceramic back burner at 3.2 kW	24.2 kW: 6x main burners at 3.5 kW each 1x infrared ceramic back burner at 3.2 kW
Dimensions:	624 x 552 x 1190 cm	734 x 552 x 1190 cm	-
	with infrared ceramic back burner:		
	624 x 600 x 1190 cm	734 x 600 x 1190 cm	924 x 600 x 1190 cm
Nominal heat input (Hs) burners:	11.25 kW	15.0 kW	-
	with infrared ceramic back burner:		
	14.45 kW	18.2 kW	24.2 kW
Gas consumption burners:	3x main burners: 273 g/h In total: 819 g/h	4x main burners: 273 g/h In total: 1,092 g/h	-
	with infrared ceramic back burner:		
	3x main burners: 273 g/h 1x backburner: 233 g/h In total: 1,052 g/h	4x main burners: 273 g/h 1x backburner: 233 g/h In total: 1,325 g/h	6x main burners: 255 g/h 1x backburner: 233 g/h In total: 1,763 g/h
Operating pressure:	50 mbar		
Gas nozzle size:	Ø 0.83 mm main burner Ø 0.79 mm infrared ceramic back burner		Ø 0.81 mm main burner Ø 0.79 mm infrared ceramic back burner
Gas type:	Butane (G30) and Propane (G31)		
Appliance category:	I3B/P(50)		
Equipment:	3x stainless steel tube burners 1x infrared ceramic back burner (if available) 3x grids 1x warming rack - Lid thermometer - Piezo ignition 4x rubber castors	4x stainless steel tube burners 1x infrared ceramic back burner (if available) 3x grids 1x warming rack - Lid thermometer - Piezo ignition 4x rubber castors	6x stainless steel tube burners 1x infrared ceramic back burner 4x grids 1x warming rack - Lid thermometer - Piezo ignition 4x rubber castors

Subject to changes and errors in equipment features, technology, colours and design.

SCOPE OF DELIVERY

FRED 3-Burner

NOTE: The exploded view shown in this manual always depicts the version with the infrared ceramic back burner. In the version without a back burner, the back burner and the corresponding small control knobs are omitted.



Item No.	Description	Quantity
1	Lid	1
2	Lid thermometer	1
3	Lid handle	1
4	Warming rack	1
5	Grill grid (stainless steel / cast iron)	3
6	Flame tamer (flavor bar)	3
7	Base cabinet grease tray	1
8	Base cabinet holder for grease tray	1
9	Base cabinet heat shield for gas bottle	1
10	Base cabinet grease drain plate	1
11	Base cabinet back panel	1
12	Base cabinet magnetic strip	1
13	Back burner battery box (if available)	1
14	Back burner cable duct (if available)	1
15	Base cabinet right side panel	1
16	Gas bottle holder	2
17	Gas hose incl. pressure regulator	1
18	Base cabinet door	2
19	Rubber caster	4
20	Base cabinet stiffening bracket	2
21	Base cabinet bottom plate	1
22	Base cabinet left side panel	1
23	Control knob ring small	1
24	Control knob small	1
25	Control knob ring large	3
26	Control knob large	3
27	Magnetic bottle opener	1
28	Combustion chamber incl. back burner (if available)	1
29	Cleaning needle	3

Fastenings

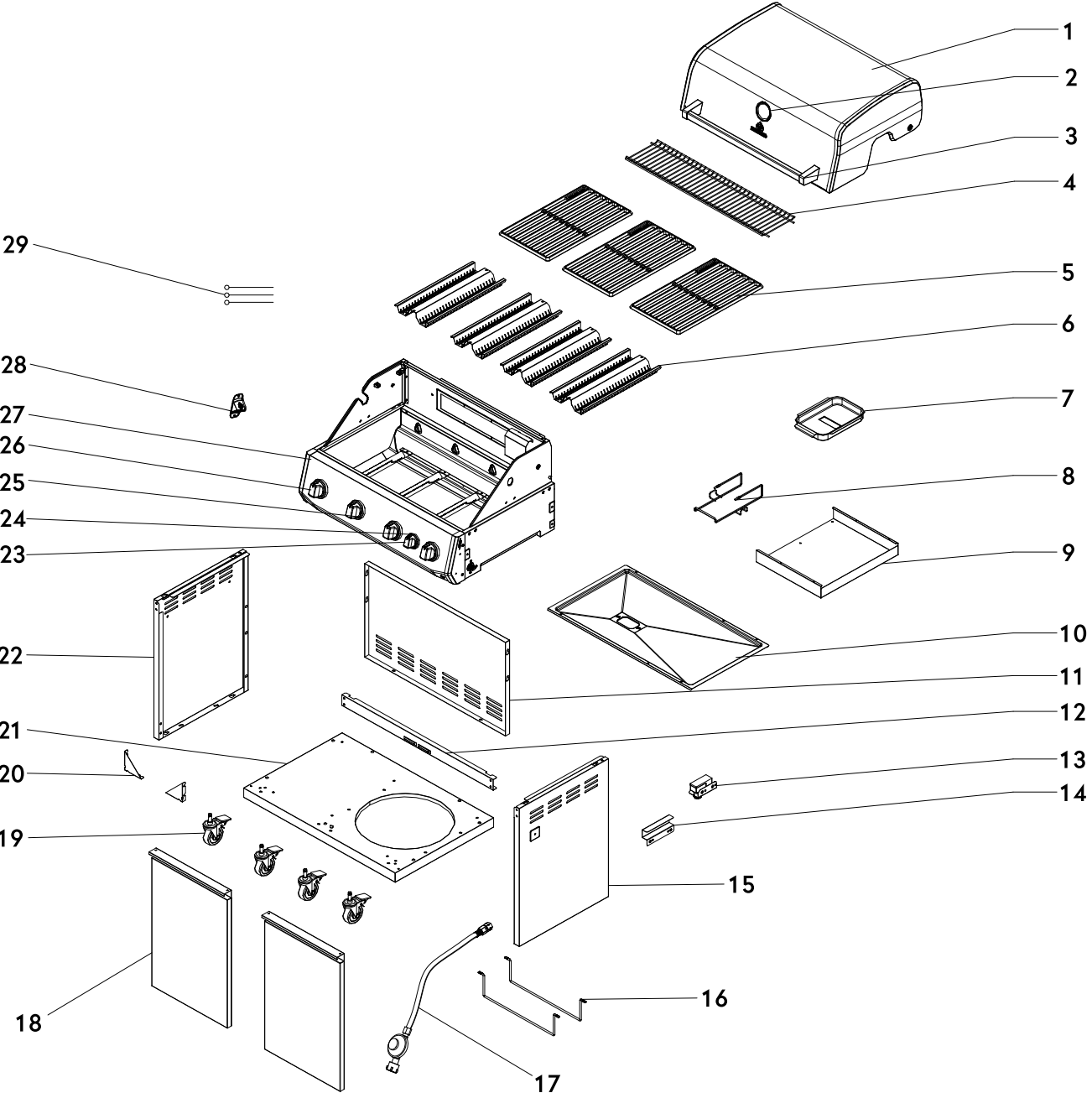
A 7x 5/32"	B 6x 10x with back burner 1/4"	C 2x Lid rod	D 2x Door hinge	E 6x SUS M4x8

Tool: 1x Phillips screwdriver

SCOPE OF DELIVERY

Big FRED 4-Burner

NOTE: The exploded view shown in this manual always depicts the version with the infrared ceramic back burner. In the version without a back burner, the back burner and the corresponding small control knobs are omitted.



Item No.	Description	Quantity
1	Lid	1
2	Lid thermometer	1
3	Lid handle	1
4	Warming rack	1
5	Grill grid (stainless steel / cast iron)	3
6	Flame tamer (flavor bar)	4
7	Base cabinet grease tray	1
8	Base cabinet holder for grease tray	1
9	Base cabinet heat shield for gas bottle	1
10	Base cabinet grease drain plate	1
11	Base cabinet back panel	1
12	Base cabinet magnetic strip	1
13	Back burner battery box (if available)	1
14	Back burner cable duct (if available)	1
15	Base cabinet right side panel	1
16	Gas bottle holder	2
17	Gas hose incl. pressure regulator	1
18	Base cabinet door	2
19	Rubber caster	4
20	Base cabinet stiffening bracket	2
21	Base cabinet bottom plate	1
22	Base cabinet left side panel	1
23	Control knob ring small	1
24	Control knob small	1
25	Control knob ring large	4
26	Control knob large	4
27	Magnetic bottle opener	1
28	Combustion chamber incl. back burner (if available)	1
29	Cleaning needle	3

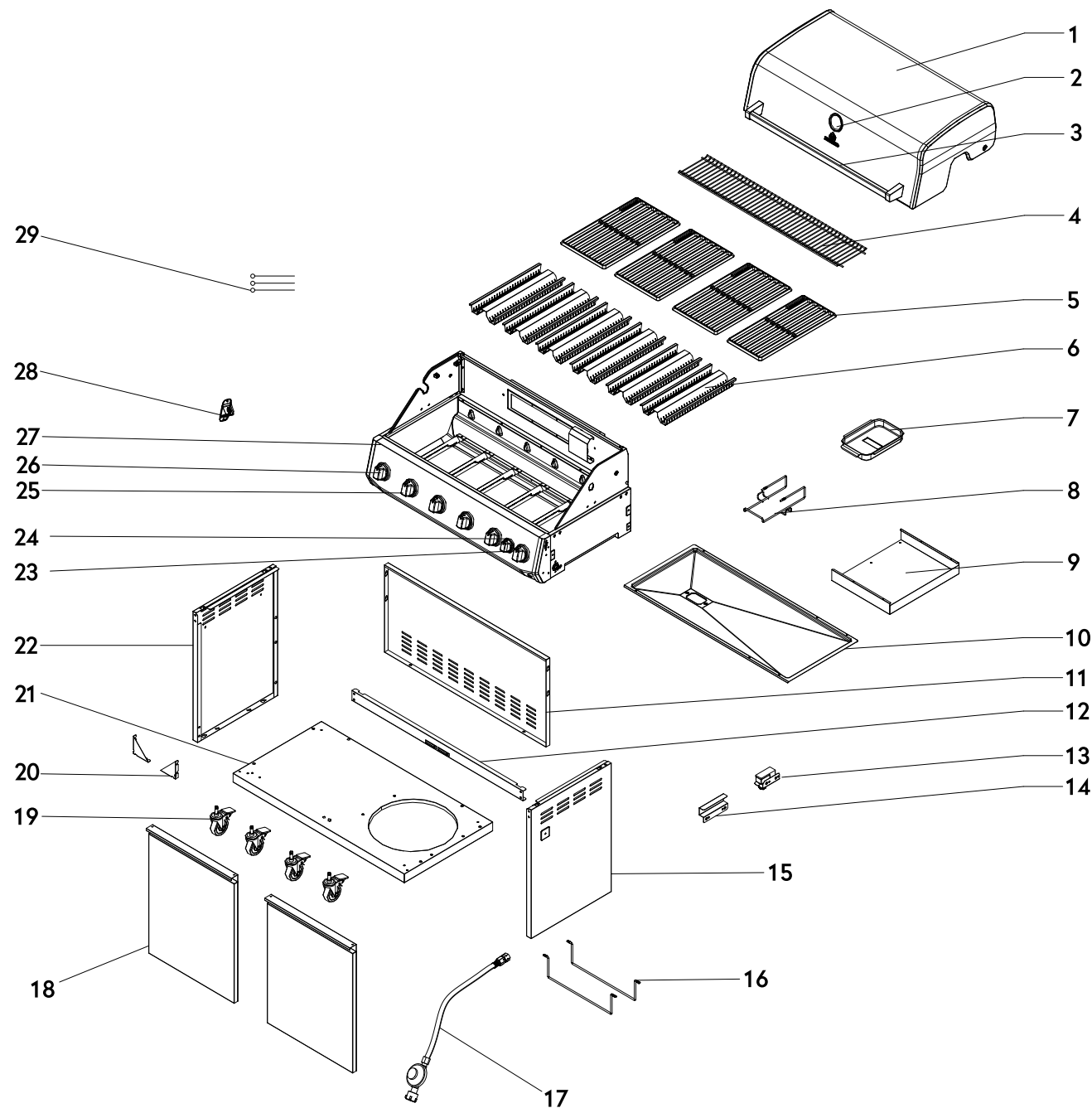
Fastenings

A 7x 5/32"	B 6x 10x with back burner 1/4"	C 2x Lid rod	D 2x Door hinge	E 6x SUS M4x8

Tool: 1x Phillips screwdriver

SCOPE OF DELIVERY

Fat FRED 6-Burner



Item No.	Description	Quantity
1	Lid	1
2	Lid thermometer	1
3	Lid handle	1
4	Warming rack	1
5	Grill grid (stainless steel / cast iron)	4
6	Flame tamer (flavor bar)	4
7	Base cabinet grease tray	1
8	Base cabinet holder for grease tray	1
9	Base cabinet heat shield for gas bottle	1
10	Base cabinet grease drain plate	1
11	Base cabinet back panel	1
12	Base cabinet magnetic strip	1
13	Back burner battery box	1
14	Back burner cable duct	1
15	Base cabinet right side panel	1
16	Gas bottle holder	2
17	Gas hose incl. pressure regulator	1
18	Base cabinet door	2
19	Rubber caster	4
20	Base cabinet stiffening bracket	2
21	Base cabinet bottom plate	1
22	Base cabinet left side panel	1
23	Control knob ring small	1
24	Control knob small	1
25	Control knob ring large	6
26	Control knob large	6
27	Magnetic bottle opener	1
28	Combustion chamber incl. back burner	1
29	Cleaning needle	3

Fastenings

A 7x 5/32"	B 10x 1/4"	C 2x Lid rod	D 2x Door hinge	E 6x SUS M4x8

Tool: 1x Phillips screwdriver

CONNECTING THE GAS BOTTLE



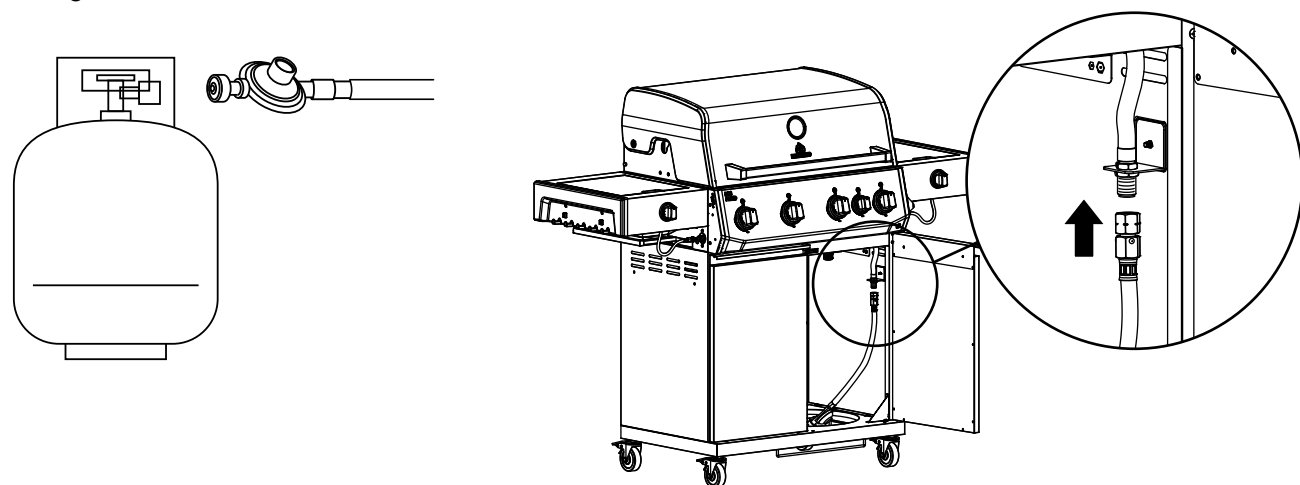
Risk of fire and explosion

CAUTION: Never connect new or partially filled gas bottles if ignition sources are present in the immediate vicinity. Do not smoke.

The following parts are included in the delivery. They comply with the standards of the country to which the grill is supplied:

- Gas hose (pre-assembled): CE-approved hose of sufficient length (max. 1.5 m) to allow kink-free installation.
- Pressure regulator (pre-assembled on the gas hose): Fixed-set, CE-approved pressure regulator in accordance with DIN EN 16129 and DIN EN 16436-1, max. 1.5 kg/h, operating pressure 50 mbar, suitable for the gas bottle in use.

1. Place the gas bottle in the designated holder in the base cabinet of the grill.
2. Screw the union nut on the pressure regulator of the gas hose onto the thread of your gas bottle. Tighten the union nut with a spanner.
3. Screw the union nut at the end of the gas hose onto the thread of the gas connection on the gas grill. Tighten the union nut with a wrench.



CAUTION: Position the gas hose so that it does NOT come into contact with the fire box and does NOT run under the grease tray. Ensure that the hose is laid freely and securely to avoid possible damage or hazards

Permitted gas bottle sizes

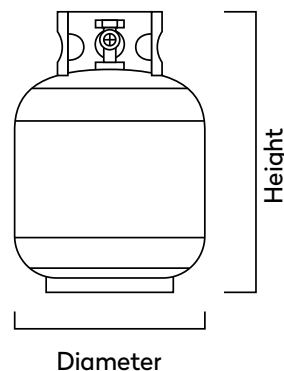
Gas bottles that may be used in the grill base and stored in the designated holder:

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



Risk of fire and explosion

The use of composite plastic gas bottles is not permitted in this grill. Due to their increased size, composite gas bottles are too close to the grease tray, which may cause the plastic to melt. Fire hazard!



If composite gas bottles are used, the gas hose must be routed through the back panel to the outside. Connect the gas bottle to the gas hose outside the grill.



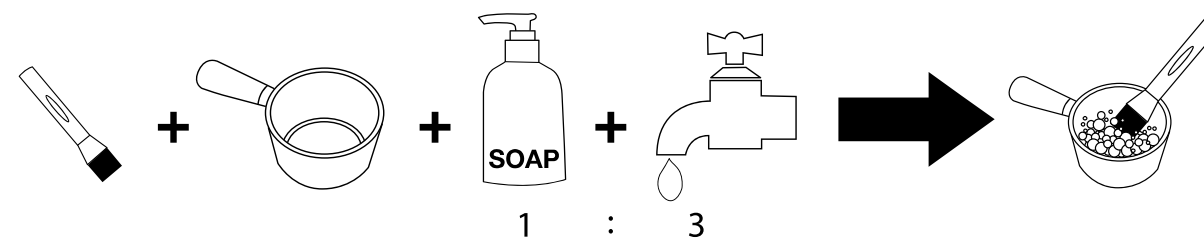
Explosion hazard due to damage to the gas hose

CAUTION: When routing the gas hose, ensure that the following requirements are met:

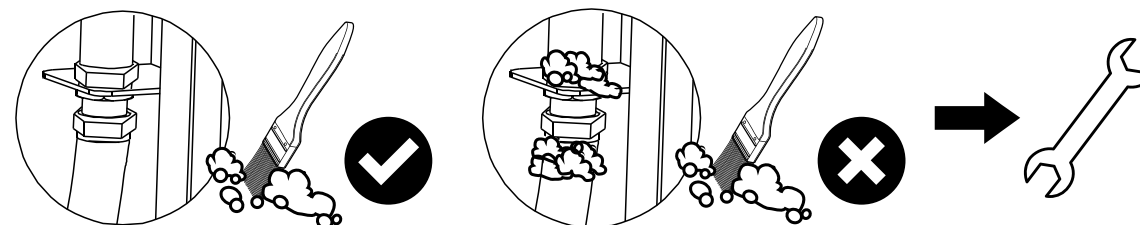
- The gas hose does not come into contact with hot surfaces.
- The gas hose does not run along sharp edges or corners.
- No hot fats or liquids can drip onto the gas hose.
- The gas hose is not twisted or kinked at any point.

Leak test

1. Spray all connections with commercially available leak detection spray or apply soapy water (ratio: 1 part soap to 3 parts water).



2. Open the valve of the gas bottle. Leaks will be indicated by small bubbles.



3. Close the valve of the gas bottle.
4. Retighten the nuts on both connection points by hand and repeat the leak test. If bubbles are still visible, close the gas bottle valve and consult a specialist retailer.

Repeat the test after every gas bottle change.

Energy-saving tips

1. Switch off the grill as soon as you have finished grilling.
2. Preheat the grill with the lid closed for 20 minutes (except during first use).
3. It is not necessary to preheat the grill longer than specified.



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

When changing or disconnecting the gas bottle, make sure there are no sources of ignition such as candles, electrical appliances or cigarettes nearby. Always check that the gas bottle is properly closed. Do not store the disconnected gas bottle near this or any other grill.

FIRST USE

Preparing the gas grill



CAUTION: Never ignite the grill with the lid closed.

Before grilling on the gas grill for the first time, wipe the surface of the lid and the outer parts of the fire box with a damp cloth. This prevents possible production residues from burning in. Make sure there is no dirt in the head of the gas bottle, in the regulator or in the burners.

CAUTION: Before commissioning the gas grill, check that all burners are properly seated on their respective nozzles and that the associated cables underneath are free. If this is not the case, loosen the screw connection at the burner end, remove the burners and reposition them on the nozzles. Then tighten the screw connection again.

Prepare your grids according to the instructions for use.

Burning in the gas grill

Before first use, burn in the main burners for 20 minutes without food. This removes protective residues. If a slight odour develops, this is harmless. Ensure that the grill is adequately ventilated. Afterwards, scrub the grids with a suitable grill brush.

NOTE: 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.

Burning in the cast iron grids

You can also season the cast iron grids during this step. The cast iron grids of the gas grill are enamelled. This coating protects against flash rust and prevents food from sticking to the grids. Despite this protective layer, the grids can absorb and release fat and moisture. For this reason, it is recommended to season them as well. Cast iron can be seasoned in 3 simple steps:

- Clean the cast iron grids with mild soapy water, rinse thoroughly and dry carefully.
- Coat the grids completely with refined oil or fat with a high smoke point. **CAUTION:** Never use olive oil or dairy products – these turn bitter when burnt, smell unpleasant and produce heavy smoke.
- Place the grids in the grill and set the main burners to “HI”. Burn in the grids for 45 minutes with the lid closed. This process permanently burns the fat into the iron and creates a protective patina.

NOTE: If the patina is damaged, the cast iron grids must be seasoned again and a new patina built up. Follow steps 1 to 3 again.

OPERATING THE GAS GRILL



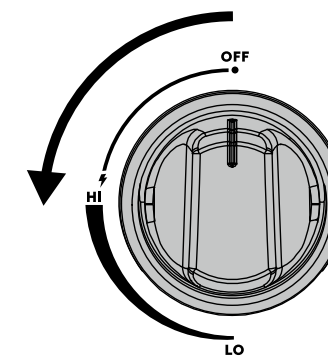
CAUTION: Never ignite the grill with the lid closed.
Do not use aluminium foil or an aluminium tray on the grease channel or the grease tray. Food residues can easily accumulate there and catch fire.

Before each use

- Ensure that the grease tray is emptied to prevent grease fires.
- Check that the gas hose is not damaged and is free from cracks, porous areas or cuts. Make sure that the hose is positioned as far away as possible from the heat of the fire box.
- Ensure that the gas hose and the pressure regulator are in perfect condition and that their service life of 10 years has not been exceeded. Otherwise, replace them with the gas hose incl. gas pressure regulator [Art. No. 947107].
- Turn the control knobs clockwise to the “OFF” position.
- Connect the pressure regulator to the gas bottle. Attach the hose coupling to the regulator and the other end to the inner connector of the grill.
- Open the valve on the gas bottle and carry out a leak test between the pressure regulator and gas bottle using leak detection spray or soapy water.

Using the main burners

1. Open the lid of the grill.
2. Turn the control knob anti-clockwise until you hear the gas flowing.
3. Wait 3 seconds and ignite the burner by turning the knob a little further until you hear the click of the piezo ignition. The burner ignites.
4. If the burner does not ignite immediately, repeat this step 3 to 4 times.
WARNING: If the burner does not ignite even after several attempts, turn the knob clockwise to the “OFF” position and close the valve of the gas bottle. Wait 5 minutes and try again.
5. Regulate the heat by turning the control knob to any setting between the highest “HI” and the lowest “LO”.
6. Preheat the grill for approx. 15 minutes with the lid closed.



PUSH & TURN

The grill is now ready!

Using the infrared ceramic back burner



CAUTION: Do not use the back burner in strong wind.



CAUTION: We recommend not operating the back burner at the same time as the main burners. Otherwise, overheating and damage may occur.

Note that it may take a few seconds until the back burner ignites. Use the back burner, for example, when operating a rotisserie.

1. Open the lid of the grill.
2. Turn the control knob anti-clockwise until you hear the gas flowing.
3. Wait 5 seconds, then press the ignition button located on the side of the control panel, and hold it down until the rear burner ignites. If the burner does not ignite immediately, repeat this step 3 to 4 times.
WARNING: If the back burner does not ignite after several attempts, turn the knob clockwise to the “OFF” position and close the valve of the gas bottle. Wait 5 minutes and try again.

If the ceramic surfaces of your infrared ceramic burners become soiled with fat splashes, let the burners run at full heat for 10–15 minutes so they can burn clean.

CAUTION: Do not use the back burner if fatty foods are on the warming rack at the same time.

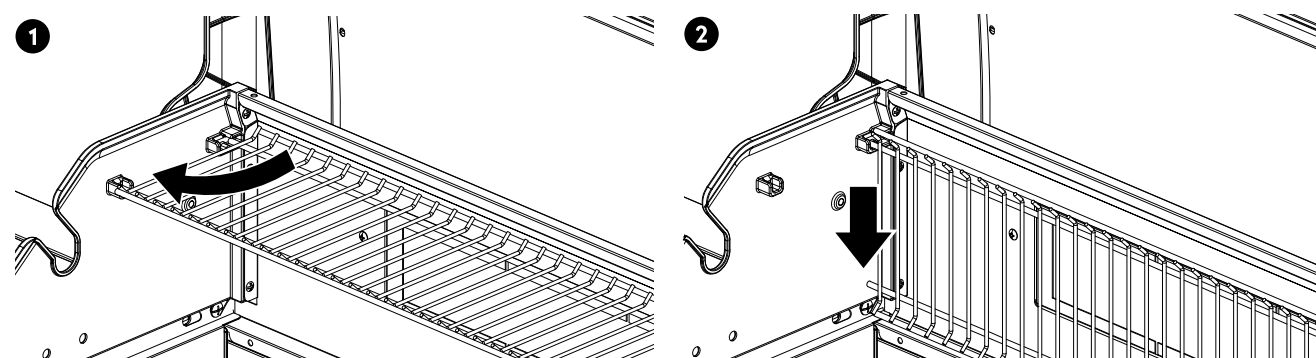
The lid thermometer

The optimum grilling range is between 250–370 °C. Please note that the temperature shown reflects the cooking chamber and may differ from the temperature on the grids, which is usually higher.

Using the warming rack

To keep cooked food warm or to gently finish cooking, place it on the warming rack.

If you do not need the warming rack, you can fold it down or remove it. Lift it out of the front bracket and pull it forward. Then either fold it down or lift it out completely.



SWITCHING OFF THE GAS GRILL

1. Press all control knobs on the grill and turn them clockwise to the “OFF” position.
2. To switch off the grill, close the valve on the gas bottle.
3. Always close the gas bottle valve immediately after finishing grilling.

CLEANING THE GAS GRILL



Risk of fire and explosion

- Clean the gas grill after every use.
- Do not use flammable cleaning agents.
- Remove the gas bottle before cleaning the gas grill.
- Allow the gas grill to cool down before cleaning.
- Remove the grease tray and dispose of the grease in an environmentally friendly way.
- Wipe stainless steel surfaces and stainless steel grids 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 the next use. Then treat stainless steel surfaces with stainless steel care product.
- Remove food residues from the burners with a brush.
- If a nozzle is blocked, clear it carefully with a needle or pipe cleaner.
- If the venturi tube (gas mixing tube) is blocked, clean it carefully with a needle or pipe cleaner.

Recommended equipment: Stainless steel grill brush, soft cotton cloth (no microfibre), sponge, wooden scraper, bucket, suitable grill cleaner (for interior), stainless steel cleaner (for exterior), mild detergent, steel wool/scouring pad if necessary, safety goggles, disposable gloves, apron

Cleaning after each use

To prepare your grill for the next use, burn it off after each session (without food). Residues and grease on the grids will burn off and can then be brushed away.

Follow these steps:

1. Remove all food from the grill grids.
2. For stubborn residues, turn the grids over so that the used side is facing down.
3. Set the main burners to “HI”, set the infrared ceramic burner (if fitted) to “LO”, and let the burners burn with the lid closed for 15–30 minutes until no more smoke rises.
4. Switch off all burners and close the valve of the gas bottle.
5. Open the grill slowly (beware of escaping heat) and scrub the grids clean with a suitable grill brush.

TIP: Grill cleaning brushes are made with bristles from different materials. Each material has specific properties that make it more or less suitable for cleaning your gas grill:

- **Brass brushes** have very soft bristles. Use only light pressure to prevent the bristles from wearing down. Their advantage: the patina on your cast-iron grids remains intact. However, brass bristles wear out more quickly. After cleaning, make sure to oil your cast-iron grids again.
- **Stainless steel brushes** have much harder and more durable bristles. They clean very effectively, but if too much pressure is applied, they can damage the patina on your cast-iron grids. As with brass brushes, always re-oil the cast-iron grids after brushing.
- Stainless steel grids are particularly robust and can be brushed with more pressure. However, **do not use steel wool**, as small remaining steel particles can cause surface rust.

Once the grill has cooled completely, empty and clean the grease tray and grease channel.

Cleaning the interior

To clean the inside of your grill, first remove the grids, pull out the grease tray and clear off any coarse dirt. Empty and clean the grease catch pan.

1. Remove the flame tamers and soak them for about one hour in warm water with some detergent. Then clean with a sponge and detergent, or wash in the dishwasher. Dry thoroughly afterwards.
2. Loosen the screw connection at the end of the main burners and remove the burners carefully.
3. Reinsert the grease channel (without the tray) and place an empty bucket underneath the outlet.
4. Rinse the grill interior with water (e.g. using a watering can).

CAUTION: Ensure that no water enters the gas nozzles.

5. Apply a suitable grill chamber cleaner (or detergent) to the interior and allow to act for the manufacturer's recommended time.

CAUTION: Do not exceed the specified soaking time, otherwise discolouration or damage may occur.

NOTE: Common grill cleaners are only partially suitable for aluminium components. When cleaning the inner surfaces of the lid and the side panels of the fire box (coated cast aluminium), make sure to use a cleaner suitable for aluminium or exclude these areas and clean them with dishwashing detergent only.

6. Remove stubborn dirt with a sponge or wooden scraper.
7. Rinse the interior thoroughly with water again, allow to dry completely, and carefully clean burners and nozzle outlets with a dry cotton cloth (or the supplied nozzle needles).
8. Reassemble all removed parts.
9. Check that the burners are properly connected and functioning.

Cleaning the exterior

1. Clean the exterior and stainless steel surfaces with a soft cotton cloth, warm water and mild detergent.
CAUTION: Do not use microfibre cloths on stainless steel surfaces, as they may cause scratches.
2. Dry thoroughly with a soft cotton cloth.
3. If necessary, apply stainless steel cleaner. **CAUTION:** Observe and do not exceed the soaking time specified by the manufacturer.
4. Remove residues of stainless steel cleaner with a clean, soft cotton cloth.

CAUTION: Ensure that all residues of stainless steel cleaner are completely removed before next use, otherwise they may burn in and discolour or damage the material.

Cleaning cast iron grids

Brush the cast iron grids after burning off. Normally no further treatment is necessary, but it is advisable to oil them again.

If the patina is damaged and the grids begin to rust, clean thoroughly, remove rust and season again as described in this manual.

If flash rust appears, scrub the rusty areas with steel wool until completely removed. Then wash with water or mild soapy water, dry thoroughly and repeat the seasoning process.

Store cast iron grids in a dry place during winter if possible.

Cleaning stainless steel grids

Discolouration:

Heat discolouration of stainless steel grids is normal and does not affect function or food safety.

Preventive care:

Before grilling, brush the grids with cooking oil such as rapeseed or sunflower oil to prevent sticking.

Cleaning tools:

Use stainless steel or brass brushes for thorough cleaning. Avoid normal steel brushes, as they may cause rust. Stainless steel scrapers/spatulas are also suitable.

Dishwasher: Stainless steel grids can also be cleaned in the dishwasher.

Care and cleaning of the infrared ceramic back burner (if available)

The ceramic stone of the back burner does not need to be cleaned.

If the ceramic surfaces of your infrared ceramic burners become soiled with grease splashes, run the burners on full heat for 10–15 minutes to burn off the residue.

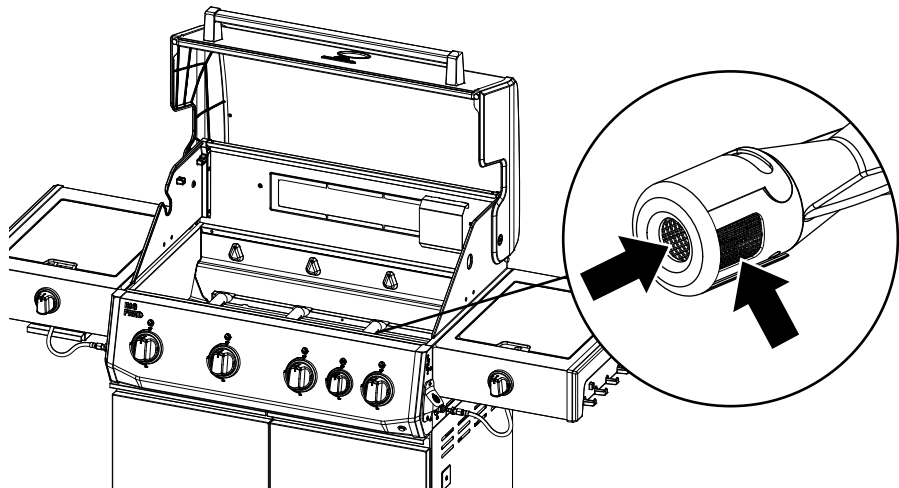
1. Ignite the back burner and set it to the highest level ("HI").
2. Let the burner run for 15–30 minutes to allow any build-up to burn off.
3. **NOTE:** Make sure the main burners are switched off during this process to ensure safe cleaning.

REGULAR MAINTENANCE

A basic cleaning of the grill should be carried out every 3–4 months or after long periods of non-use.

Burning off, emptying the grease tray, cleaning the grease channel and cleaning the grids should be done after every grilling session.

After longer idle phases, check the venturi tube at the end of the main burners. It is equipped with an insect and spider screen. Clean the screen with a brush.



TROUBLESHOOTING

If the appliance does not function properly, proceed as follows:

1. Check whether the instruction manual has been followed correctly.
2. Check whether the table below offers possible solutions.
3. Check whether all fuses are intact.

Problem	Possible cause	Solution
Burners do not ignite	Gas bottle is empty	Connect a new gas bottle
	Defective pressure regulator	Dispose of regulator and order replacement item gas hose incl. gas pressure regulator [Art. No. 947107]
	Foreign objects in the burner	Clean burner
	No ignition spark	Have piezo ignition replaced; check battery and wiring to burners
	Foreign objects in ignition system or hose	Clean ignition system and hose
	Ignition needle on ceramic burner too far away	Carefully bend ignition needles closer together without them touching

Small flame or popping sound in burner (popping or hissing noise)	Foreign objects in burner	Clean burner
	Too windy	Place grill in a sheltered location
	Burner not seated correctly	Remove and reinsert burner
Grill is too hot / heavy smoke	Regulator set too high	Regler niedriger stellen
	Excess grease burning	Clean grill
	Defective pressure regulator	Dispose of regulator and order replacement item gas hose incl. gas pressure regulator [Art. No. 947107]
Increased smell of gas	Unused control knobs are open	Turn knobs to OFF
	Gas hose leaking or not connected properly	Close gas supply at gas bottle valve, check hose and replace if necessary

Cleaning blocked burners

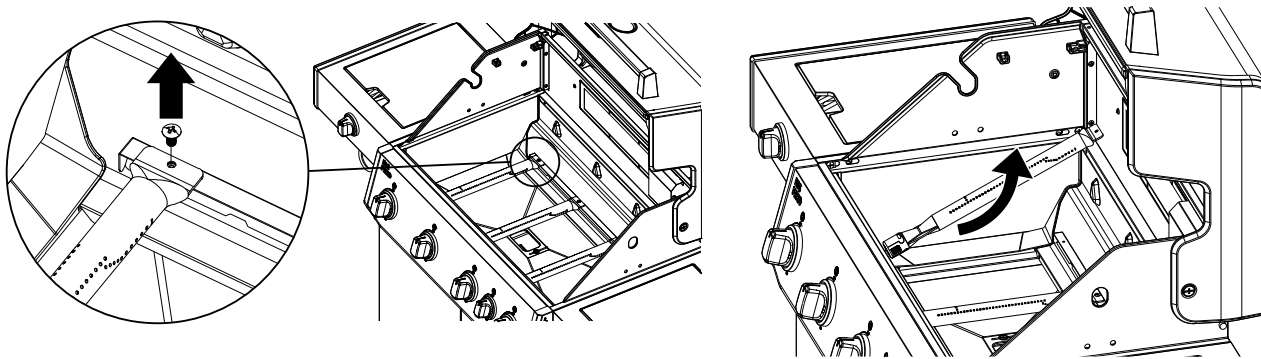
If a burner does not ignite reliably, the nozzles or flame channels may be blocked.

Clean the burner using the supplied cleaning needles. These are provided in 3 sizes: 0.7 mm, 0.8 mm and 0.9 mm. Choose the needle according to the stamped nozzle marking.

Replacing stainless steel burners

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

1. Loosen the screw connection at the end of the burner and carefully lift it out of the fire box.



2. Clean or replace the defective burners.
3. Reinsert the burners and secure them again by tightening the screw connection.

If your grill has further defects, please contact a professional repair service. Do not attempt to repair the appliance yourself. For further issues, please contact customer service.

STORING THE GAS GRILL

- Store the gas grill in a dry, frost-protected location.
- Close the grill lid and cover the grill with a protective cover to protect it from dirt and damage.
- A protective cover shields your grill year-round against weather such as rain, hail, snow, wind and frost.
- Always close the valve of the gas bottle and store the bottle out of the reach of children.
- Take the cast iron grids indoors during winter to prevent flash rust.
- Also observe the storage instructions in the section SAFETY INSTRUCTIONS.

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

Internet: 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.

You must take the appliance to a designated recycling centre for electrical or electronic equipment. Proper disposal and recycling make an important contribution to protecting our environment.

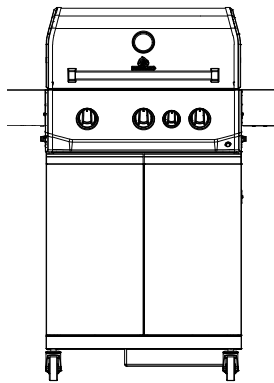
This appliance complies with WEEE Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment.

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

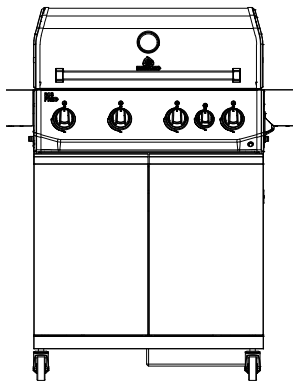
Hinweise zum Grill aufbauen / Notes on assembling the grill

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

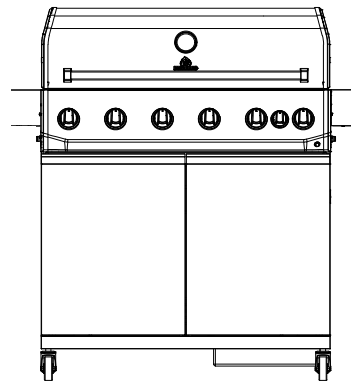
NOTE: The structure in the instructions is based on the Big FRED model and applies to the following models:



FRED
3-Brenner / 3-Burner

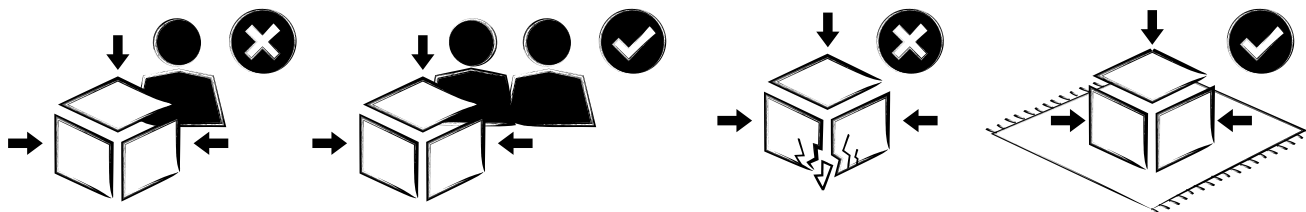


Big FRED
4-Brenner / 4-Burner



Fat FRED
6-Brenner / 6-Burner

ACHTUNG: Baue den Grill mit 2 Personen auf. Benutze für den Aufbau eine Unterlage. /
CAUTION: Assemble the grill with two people. Use a protective surface during assembly.



! Verletzungsgefahr / Risk of injury

DE ACHTUNG: Achte darauf, deinen Grill entsprechend der beiliegenden Aufbauanleitung 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. Prüfe alle Bauteile auf Vollständigkeit und/oder Mängel. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, nimm sofort Kontakt mit uns auf (siehe KUNDENSERVICE).

Prüfe nach der Montage alle Bauteile, Verschraubungen und Verbindungen. Stelle sicher, dass alle Kabel ordnungsgemäß angebracht sind und die Brenner korrekt eingehangen sind. Prüfe dazu, ob die Einkerbung am Brennerende vollständig im dazugehörigen Schlitz in der Brennkammer sitzt und sich der Brenner nicht mehr vor- oder zurückschieben lässt.

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. Lies die Aufbauanleitung zunächst aufmerksam und starte dann.

EN CAUTION: Ensure that you assemble your grill correctly according to the enclosed assembly instructions. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or property damage. If you have any questions regarding assembly or operation, please contact our customer service.

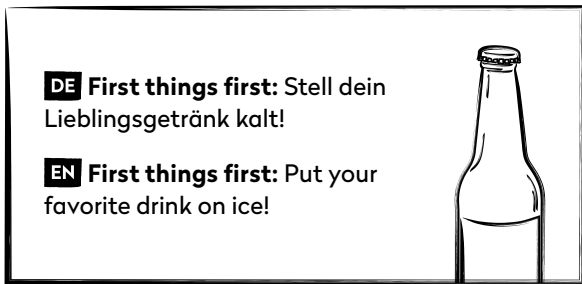
The gas grill may have partially sharp edges. Wear protective gloves during assembly to prevent cuts.

Before starting assembly, remove all packaging materials and protective films from the individual parts. Check all components for completeness and/or defects. If a part is missing or damaged, contact us immediately (see Customer Service).

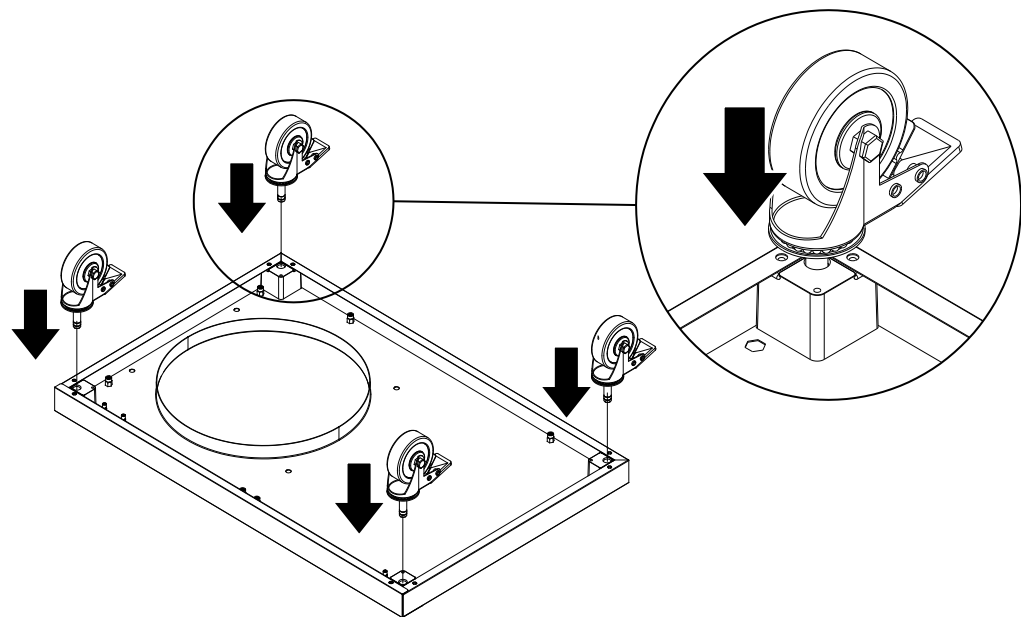
After assembly, check all components, screws and connections. Ensure that all cables are correctly attached and the burners are properly hooked into place. To do this, check whether the notch at the burner end is fully seated in the corresponding slot in the combustion chamber and that the burner can no longer be pushed forwards or backwards.

TIP: Cut open the box containing the combustion chamber along the edges. This way you avoid having to lift out the combustion chamber and can **use the box as an assembly underlay**. First read the assembly instructions carefully, then start assembly.

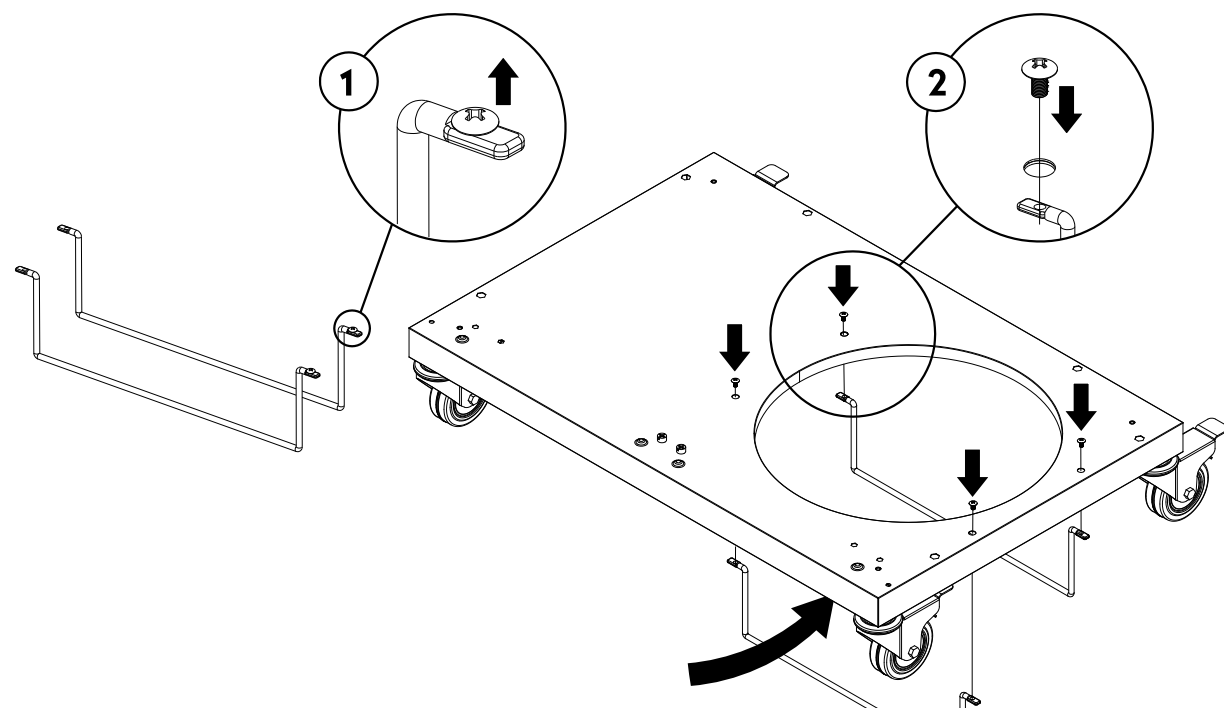
Aufbauanleitung / Assembly instructions



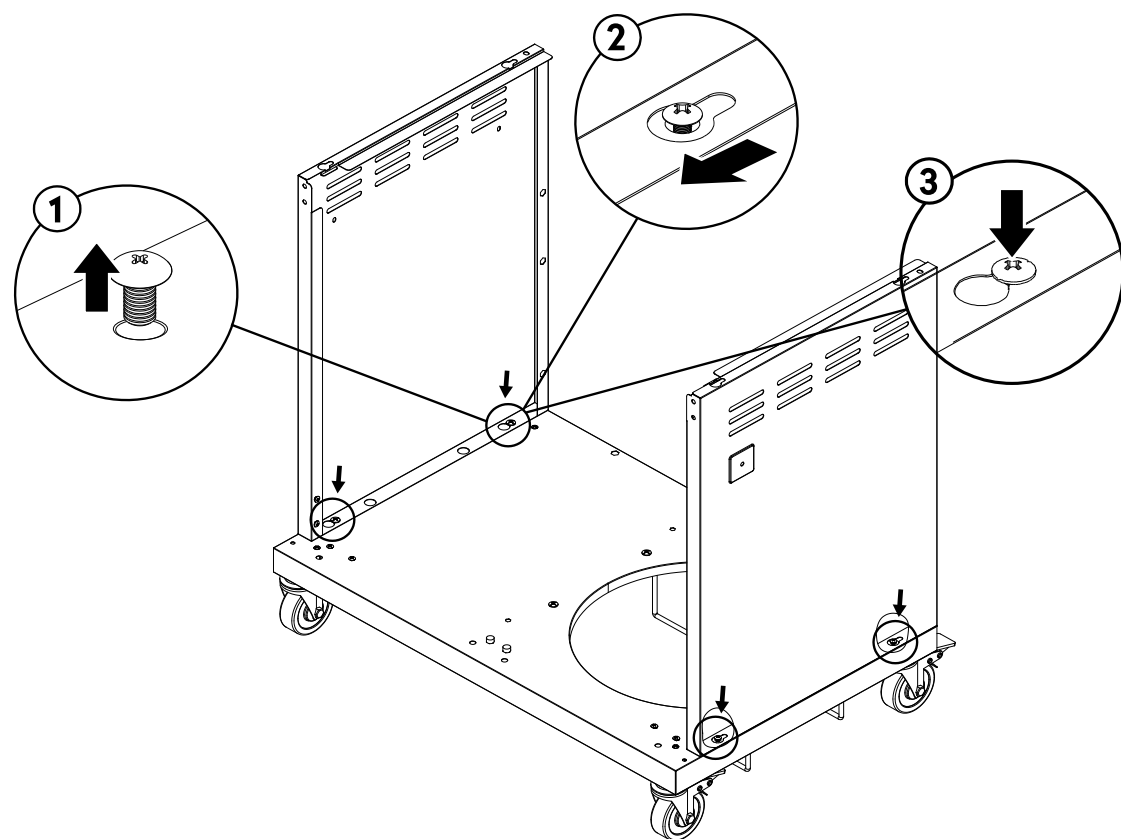
1



2



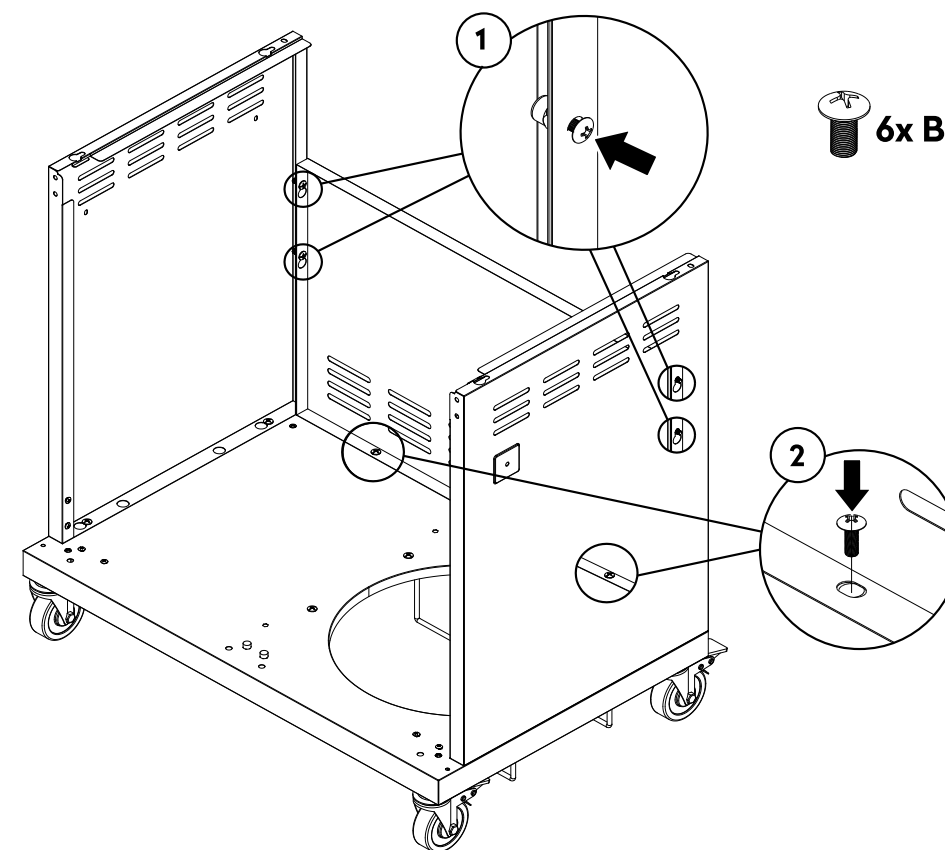
3



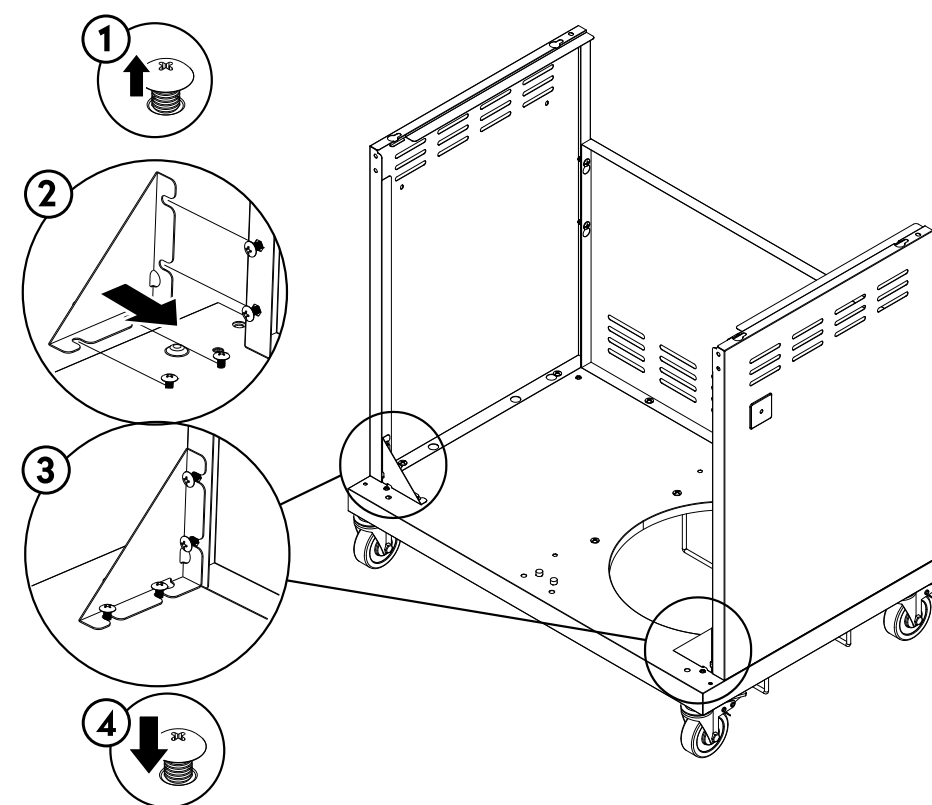
DE HINWEIS: Ziehe die Schrauben zunächst in der empfohlenen Reihenfolge handfest an und schraube sie anschließend vollständig fest.

EN NOTE: First hand-tighten the screws in the recommended order, then fully tighten them.

4

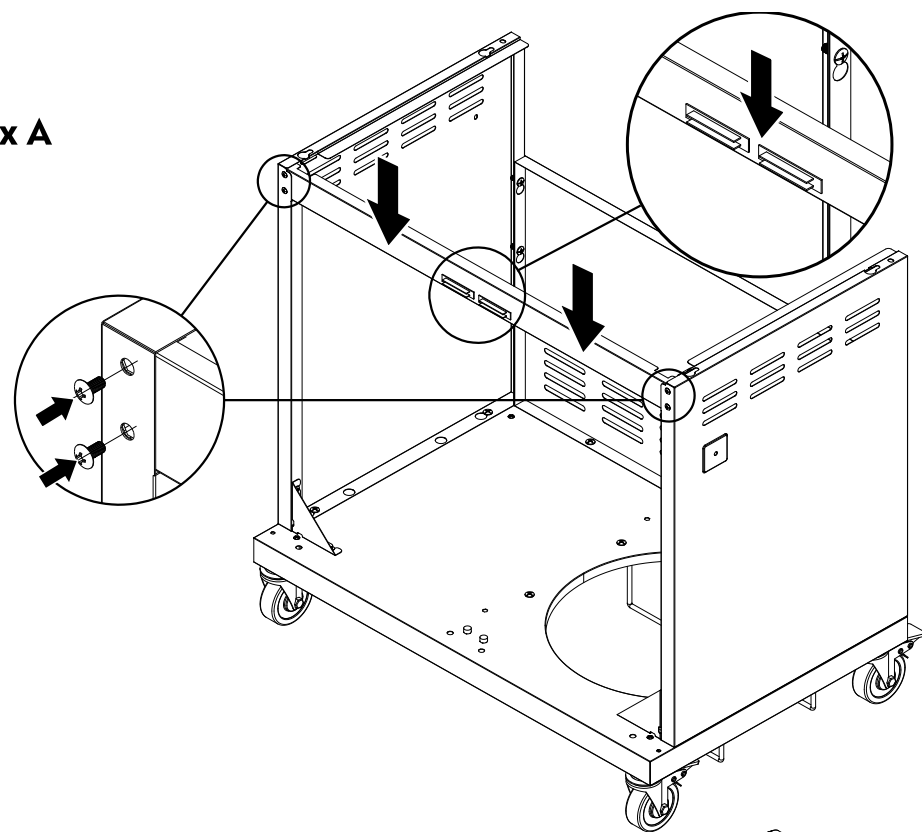


5

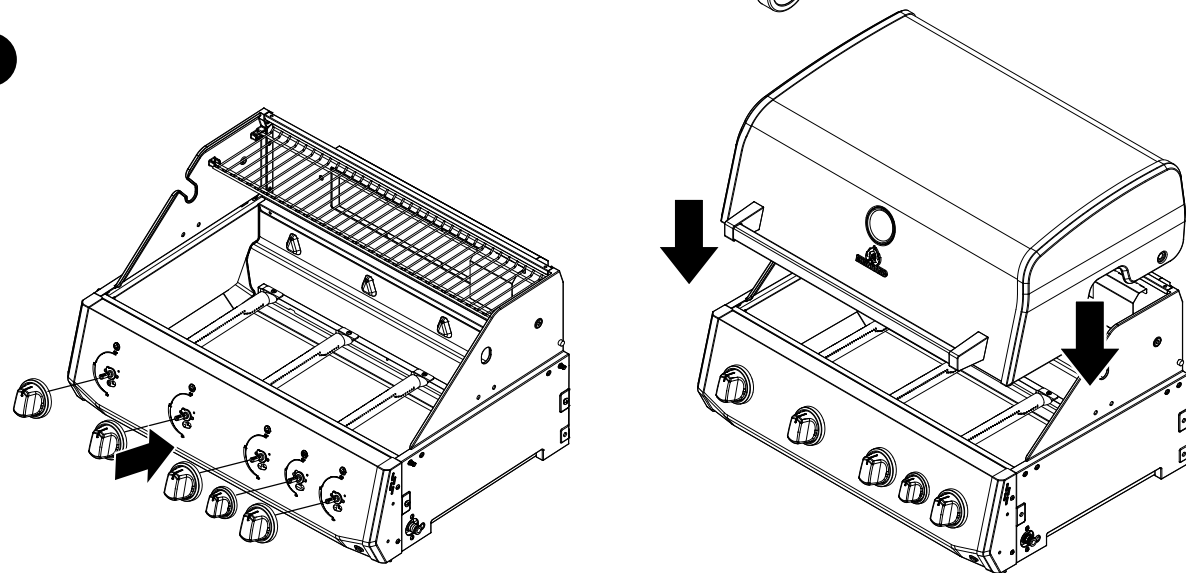


6

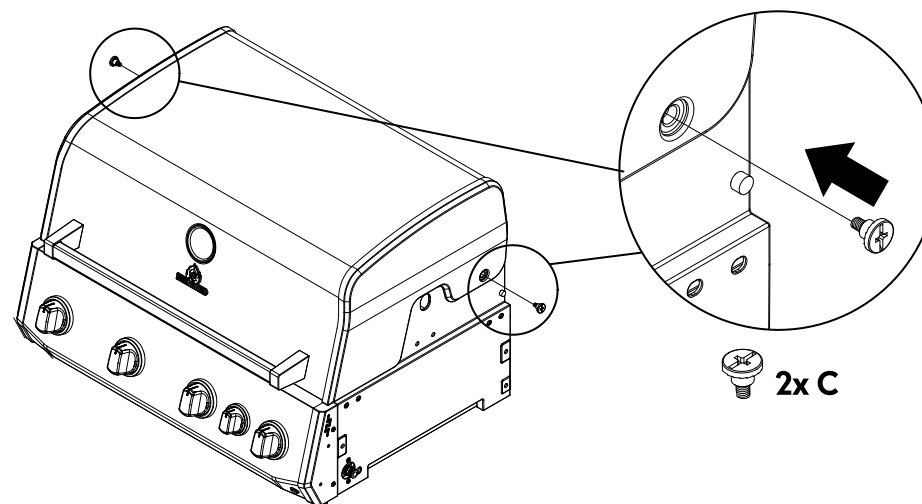
4x A



7



8

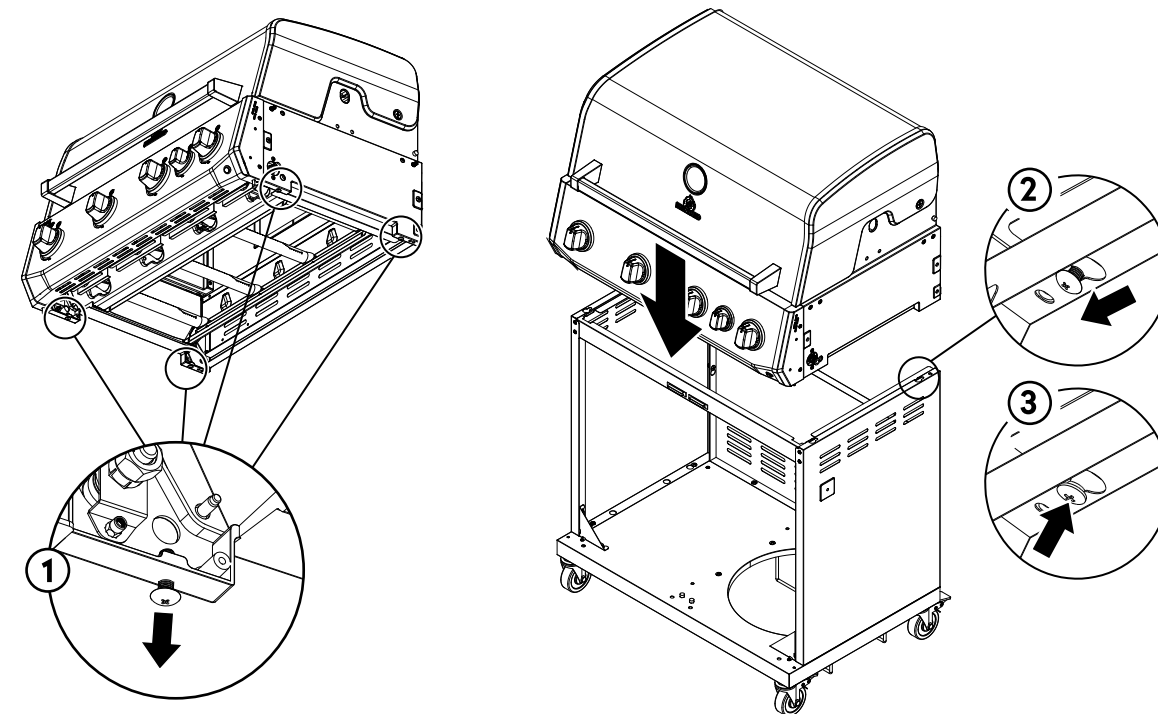


9

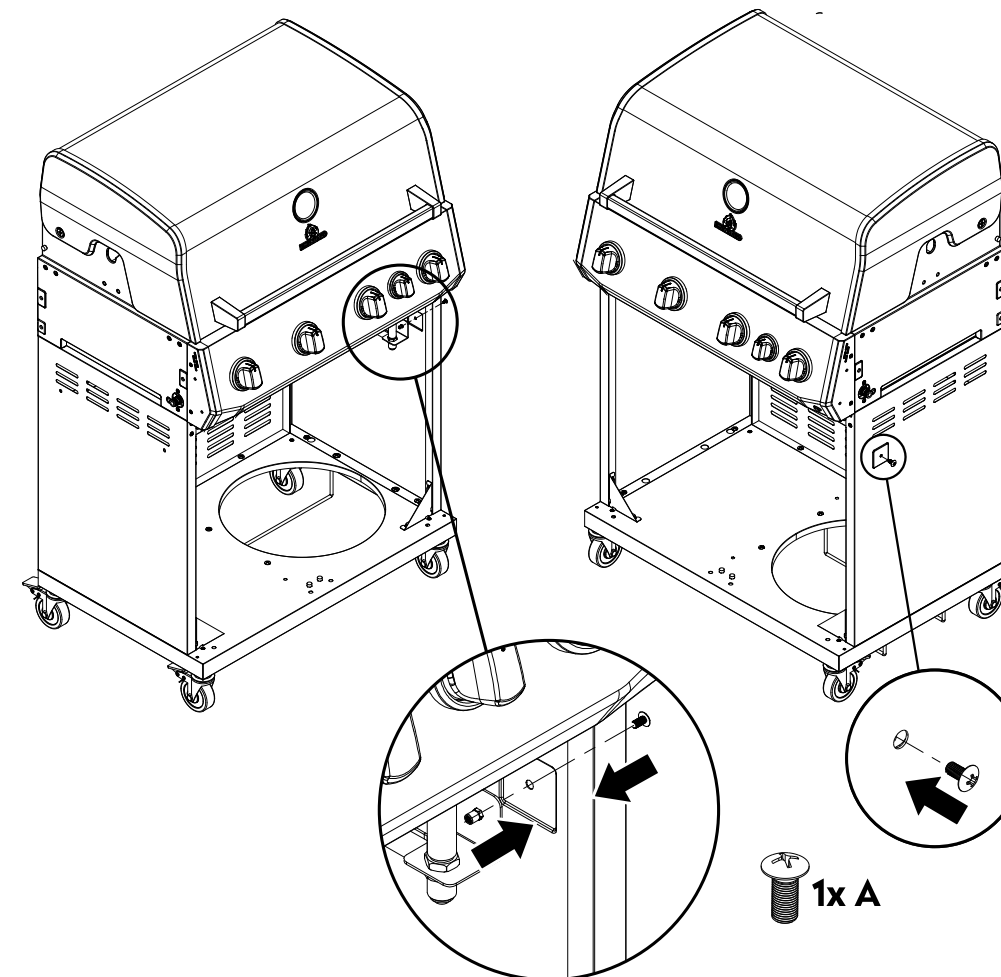


DE Setze die Brennkammer mit zwei Personen vorsichtig in den Unterschrank ein. Achte darauf, dass die Kabel oder Gasleitung nicht eingeklemmt werden.

EN Carefully place the grilling chamber on the base cabinet with two people. Make sure that the wires or gas pipe are not trapped.

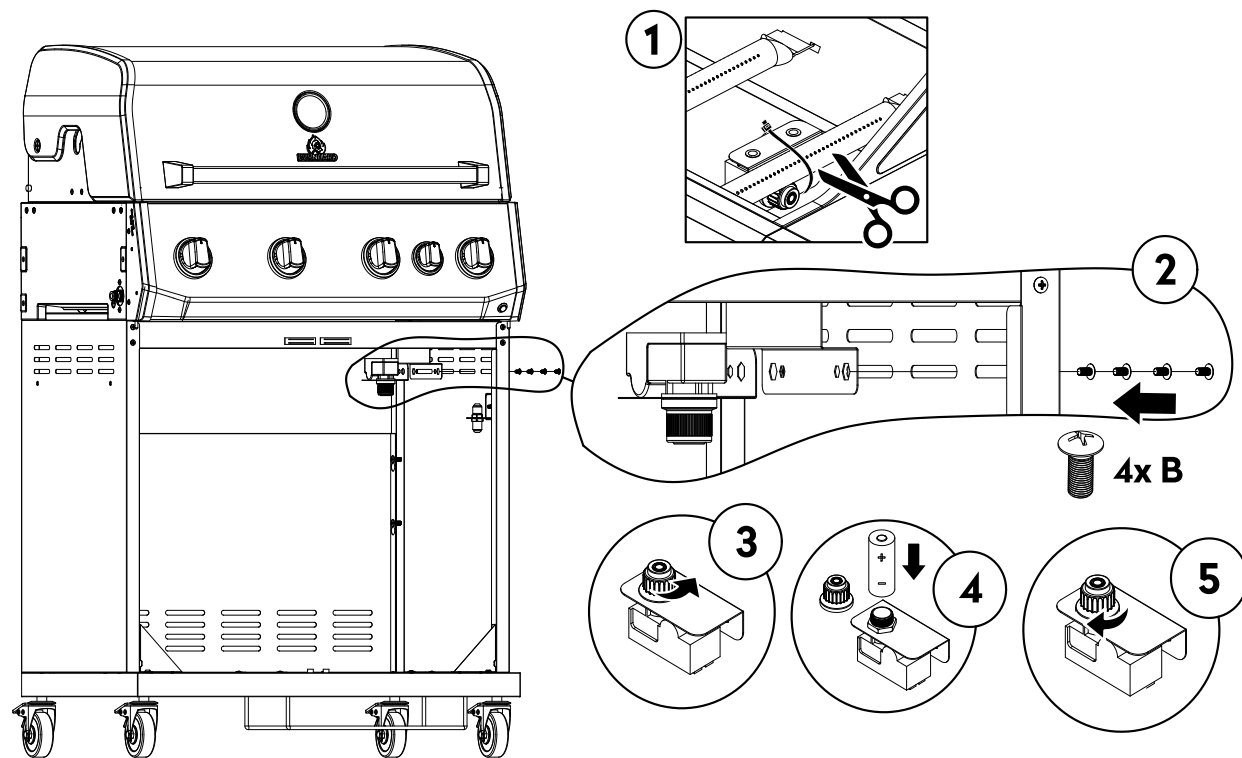


10

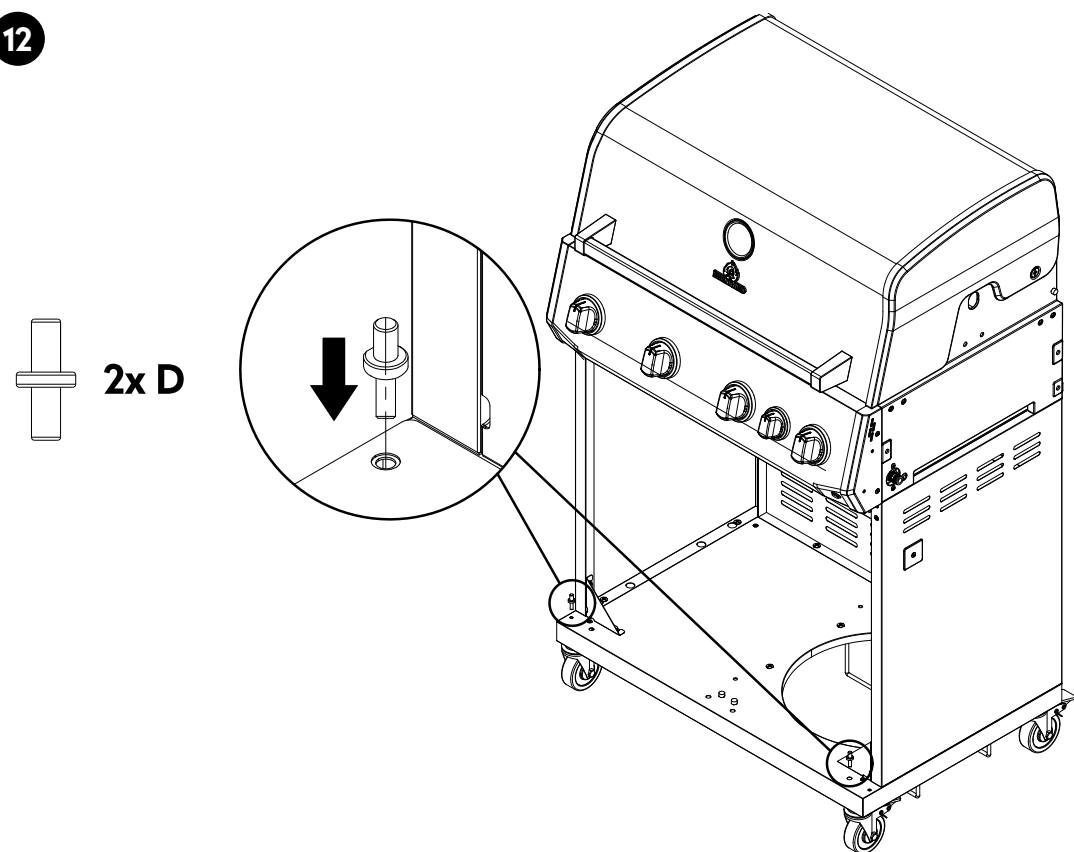


11

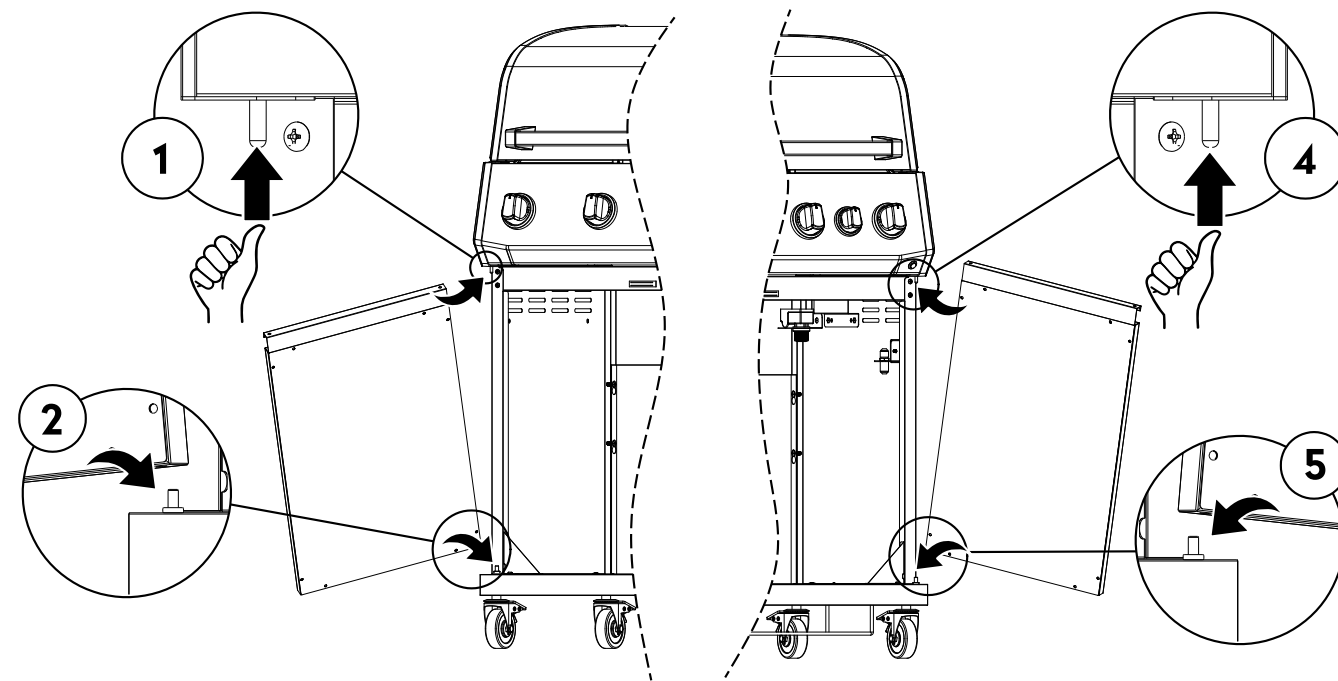
! Nur für FRED Modelle inkl. Heckbrenner /
Only for FRED models incl. back burner



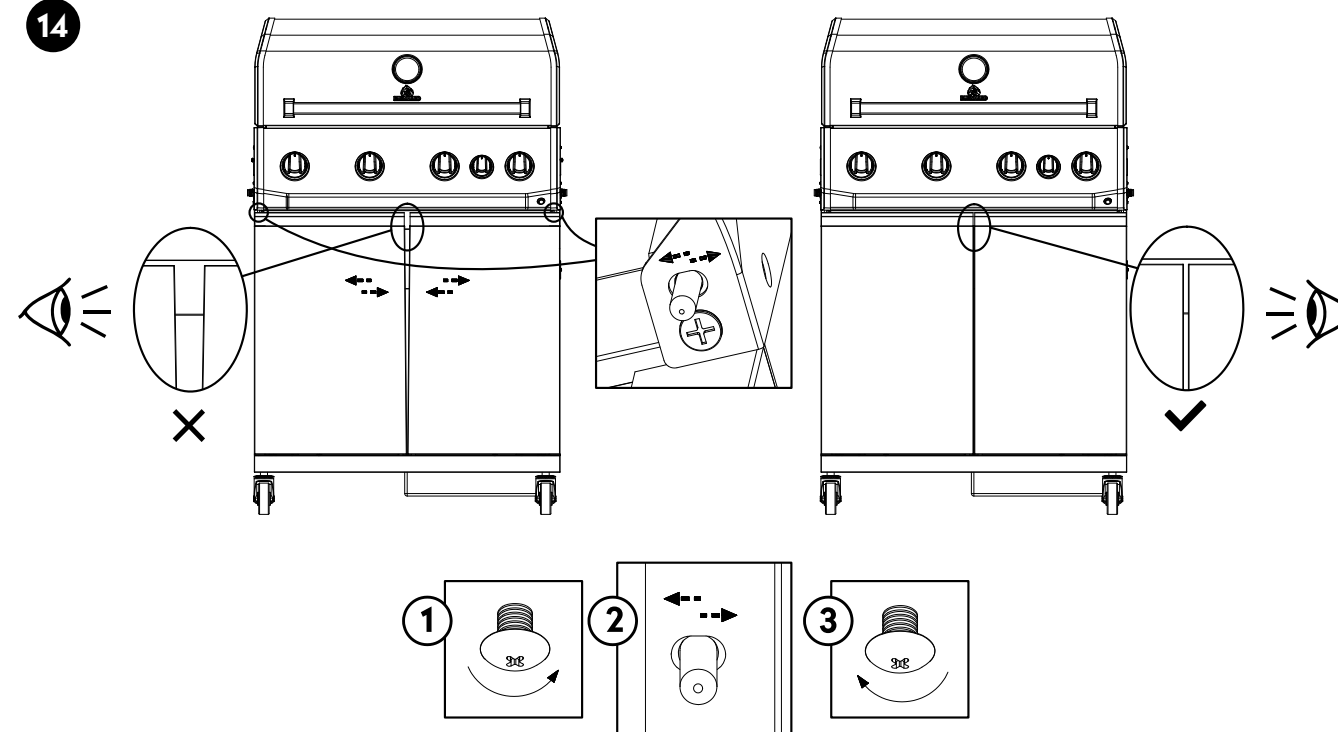
12



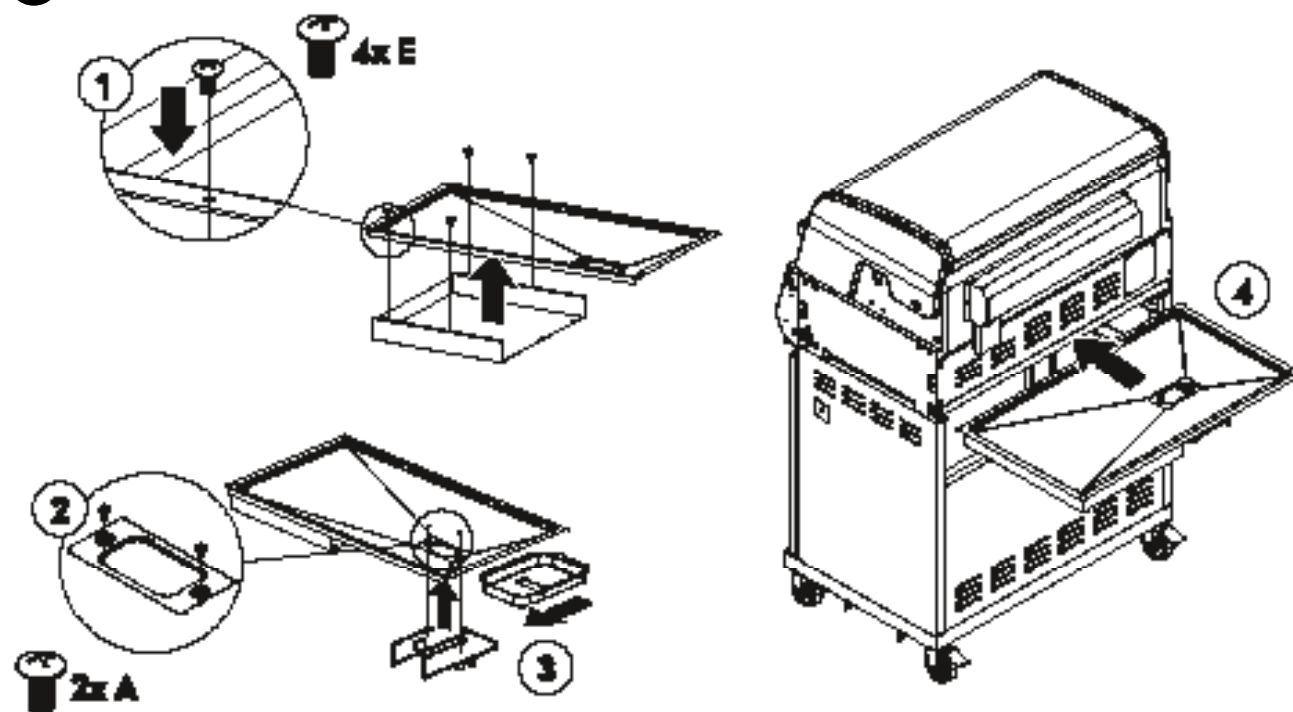
13



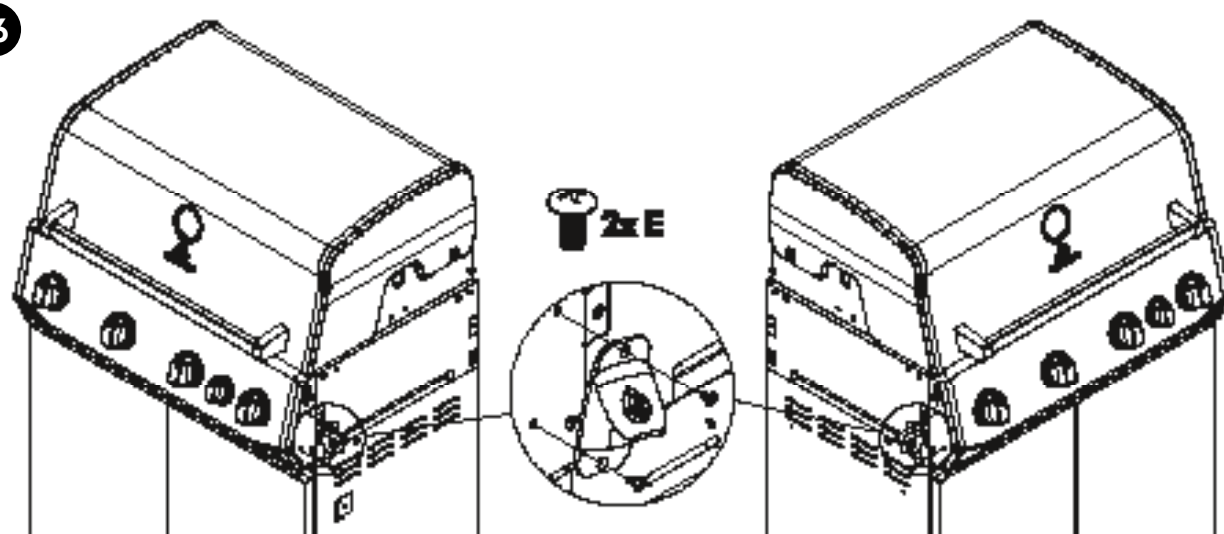
14



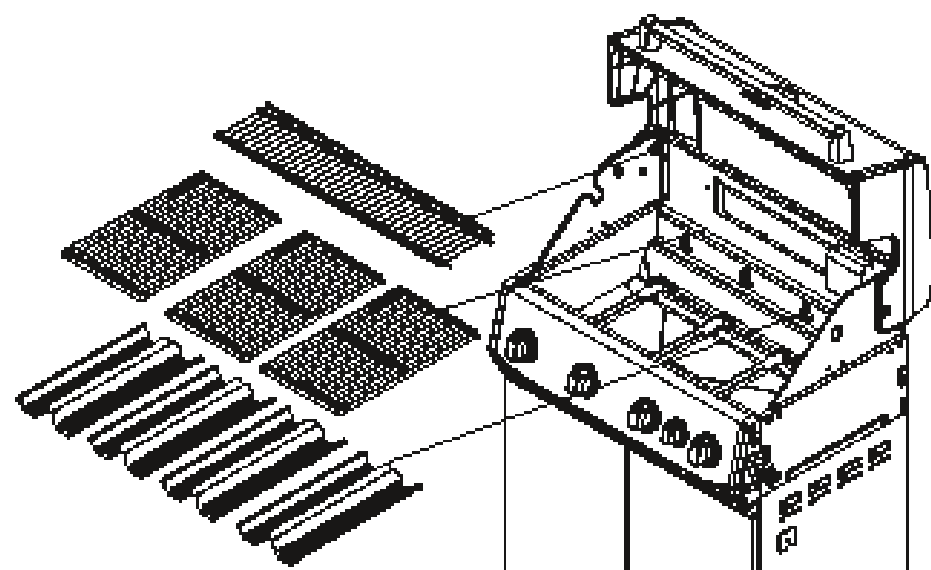
15



16



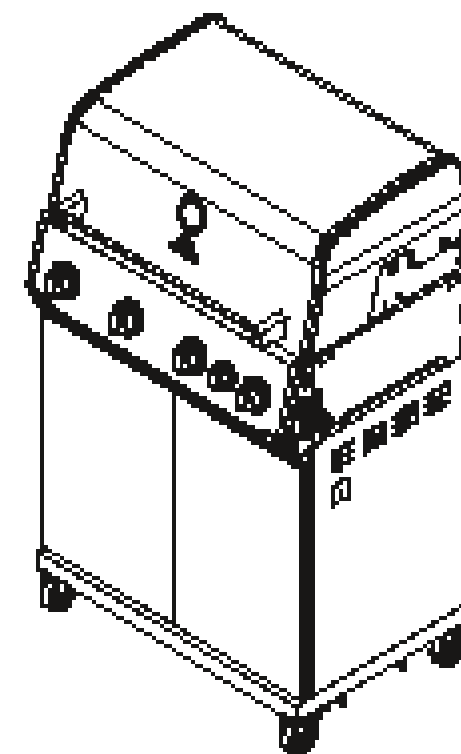
17



18

DE Letzer Schliff:
Weihe deinen
Flaschenöffner ein und
genieß dein wohl verdientes
Kaltgetränk!

EN Finishing touch:
Give your bottle opener
its first run and enjoy your
well-earned cold drink!



IMPRESSUM

Sicherheitshinweise und Bedienungsanleitung

FRED 3-Brenner Gasgrill

Art-Nr.: 946715 / 946717 / 946716 / 946718

Big FRED 4-Brenner Gasgrill

Art-Nr.: 946720 / 946722 / 946721 / 946723

Fat FRED 6-Brenner Gasgrill

Art-Nr.: 946725 / 946727 / 946726

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

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

2025-12

Grab some BBQ tools!



Scann hier für Grillzubehör!



BURNHARD