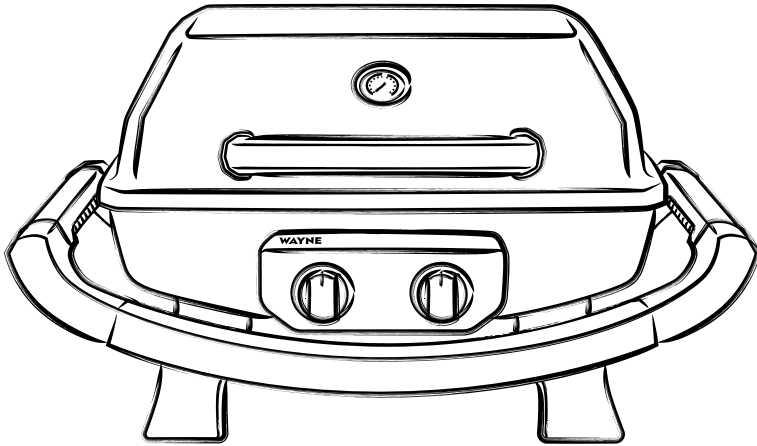




**BURNHARD**



**WAYNE**

---

**2-PITS GASBARBECUE /  
GRILL À GAZ À 2 BRÛLEURS /  
2-BURNER GAS GRILL**

Bedieningsinstructies / Instructions d'utilisation / User manual

## **NL** INHOUD

---

Veiligheidsinstructies	6
Technische specificaties	14
Leveringsomvang & onderdelenbeschrijving	15
Gasbarbecue in elkaar zetten	16
Gasfles aansluiten	18
Gaspizzaoven gebruiken	21
Gasbarbecue schoonmaken	24
Regelmatig onderhoud	26
Problemen oplossen	27
Gasbarbecue bewaren	27
Klantenservice	28
Verwijdering/Milieu	28

## **FR** CONTENU

---

Consignes de sécurité	29
Spécifications techniques	37
Contenu de la livraison & description des pièces	38
Montage du barbecue à gaz	39
Raccordement de la bouteille de gaz	41
Utilisation du barbecue à gaz	44
Nettoyage du barbecue à gaz	47
Entretien régulier	49
Dépannage	50
Stockage du barbecue à gaz	51
Service client	51
Élimination des déchets/protection de l'environnement	52

## **EN** CONTENT

---

Safety instructions	53
Technical Specifications	60
Equipment delivered & description of components	61
Assembling the gas grill	62
Connecting the gas cylinder	64
Operating the gas grill	67
Cleaning the gas grill	69
Regular maintenance	72
Troubleshooting	72
Storing the gas grill	73
Customer service	73
Disposal/recycling	74



**Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en volledig door voordat je het apparaat gebruikt, om het risico op brand, brandwonden of ander letsel te verminderen.**

### VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die kunnen leiden tot schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.

### TOEPASSING

Deze gasgrill/-barbecue mag uitsluitend buiten worden gebruikt op een plaats waar voldoende ventilatie is. Gebruik de barbecue nooit in een gebouw, een garage of in een andere afgesloten ruimte. Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in of op recreatievoertuigen en/of boten. Door de fabrikant verzegelde onderdelen mogen niet gewijzigd worden.

### Algemene gevaren



- Er bestaat gevaar als het apparaat wordt bediend door kinderen of personen met beperkte vermogens. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen en personen met beperkte mogelijkheden om apparatuur te bedienen. Het mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn om apparatuur veilig te bedienen.
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd kinderen op afstand.
- Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Dergelijke wijzigingen aan het apparaat kunnen leiden tot ongelukken en het verlies van de garantieclaim.

### APPARAAT UITPAKKEN



Gevaar voor kinderen. Levensgevaar door verstikking/ inslikken. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Gooi het onmiddellijk weg. Bewaar kleine onderdelen buiten het bereik van kinderen.

**LET OP:** Zorg ervoor dat je je gasbarbecue correct monteert volgens de volgende instructies. Het niet opvolgen van deze aanwijzingen kan ernstig lichamelijk letsel en/of materiële schade tot gevolg hebben. Als je vragen hebt over installatie of werking, neem dan contact op met onze klantenservice.

Voordat je met de montage begint moet je alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie van de afzonderlijke onderdelen verwijderen. Controleer alle onderdelen op volledigheid en/of gebreken. Mocht er een onderdeel ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact met ons op.

Controleer na de montage alle onderdelen, schroefverbindingen en aansluitingen.

### GASSYSTEEM AANSLUITEN



#### **Brand- en explosiegevaar**

- Deze gasbarbecue mag alleen worden gebruikt met een drukregelaar. De meegeleverde drukregelaar is in de fabriek correct ingesteld voor gebruik met vloeibaar gas.
- De gasslang moet eventueel worden vervangen als hiervoor nationale voorschriften bestaan.
- Sluit het apparaat aan zoals beschreven in deze instructies. Let er goed op dat de gasslang niet geknikt wordt of ergens langs schuurt.

- Zorg ervoor dat er bij het vervangen van de gasfles geen ontstekingsbron, open vuur etc. in de buurt is.
- Vraag advies bij een speciaalzaak als je een gasfles koopt of huurt.
- Het apparaat moet worden aangesloten zoals beschreven in deze handleiding. Let er goed op dat de gas slang niet geknikt wordt of ergens langs schuurt.
- Voer de lekttestprocedure uit die in deze handleiding wordt beschreven (te vinden onder HOE DE GASFLES AAN TE SLUITEN) voordat je de barbecue gebruikt. Controleer altijd of alle aansluiting goed dicht zijn.
- Rook niet tijdens de lekttest. Voer nooit een lekttest uit met open vuur.
- Zodra je gas ruikt, sluit je de gastoevoer af en voer je een lekttest uit.

## ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



### Brand- en explosiegevaar

- Alleen in de open lucht gebruiken.
- Verplaats het apparaat niet als het in gebruik is.
- Het apparaat moet tijdens bedrijf uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Bij het vervangen van de gasfles moet erop worden gelet dat er geen brandbare materialen, kinderen of huisdieren in de buurt zijn.
- Een verkeerde montage van de barbecue kan gevaarlijk zijn. Volg nauwkeurig de montagehandleiding.
- Deze gasgrill is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.
- Gebruik geen houtskool, briketten of lavastenen in de gasgrill. Het apparaat mag niet worden aangesloten op aardgas.
- Rook nooit als je bezig bent met de gasinstallatie. Zet de gasfles niet in de buurt van open vuur.

- Zorg ervoor dat de gasbarbecue uit de wind staat.
- Bescherm de barbecue tegen vocht, spatwater etc. en houd hem uit de buurt van elektrische kabels.
- Houd de barbecue minimaal 1,5 m verwijderd van alle brandbare materialen en 7,5 m van alle brandbare vloeistoffen.
- Plaats de gasbarbecue op een vlakke, stevige en vuurvaste ondergrond.
- Bescherm de gasfles tegen te veel direct zonlicht.
- Controleer de slang en drukregelaar voor elk gebruik op scheuren en beschadigingen. Gebruik de gasbarbecue niet als de drukregelaar, slang of gasfles defect is of lekt.
- Controleer voor elk gebruik of de barbecue niet vies is en verwijder het achtergebleven vuil voordat je de gasgrill gaat gebruiken.
- Steek de gasvlam niet aan met een open vlam. Gebruik de piëzo ontsteking van de betreffende barbecue voor het ontsteken.
- Om te voorkomen dat er per ongeluk gas ontsnapt, mag het flesventiel op de gasfles alleen geopend zijn als de gasbarbecue in werking is. Draai het ventiel op de gasfles weer onmiddellijk dicht als je de gasbarbecue uitzet.
- Zorg ervoor dat de ventilatie-openingen nooit worden afgedekt.
- De gasgrill wordt tijdens het gebruik zeer heet. Waarschuw omstanders en houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- Buig nooit over de geopende barbecue heen tijdens het aansteken en/of het gebruik.
- Draag altijd beschermende handschoenen wanneer de gasbarbecue in gebruik is en de temperatuur van de hete onderdelen de omgevingstemperatuur met 50 °C overschrijdt.
- Laat de gasbarbecue tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.

- Draai bij storingen of als er gas ontsnapt onmiddellijk de gaskraan van de gasfles dicht.
- Vóór elke verandering van plaats moet de barbecue uitgeschakeld, het ventiel van de gasfles gesloten en de gasfles van de gaslang losgeschroefd worden om de drukregelaar en de gaslang te beschermen.
- Na gebruik altijd de gaskraan van de gasfles dichtdraaien.
- Bij het aansteken van de barbecue moet het deksel altijd open staan.

## GASBARBEQUE ONDERHOUDEN



### Brand- en explosiegevaar

- Laat je gasbarbecue afkoelen voordat je enig onderhoud uitvoert.
- Zorg er vóór het reinigen voor dat de gastoevoer- en bedieningsknoppen in de stand “UIT” staan.
- Reparaties en onderhoud aan de gasinstallatie mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde vakman. Verander zelf niets aan de gasbarbecue of aan de drukregelaar.
- Vervang de drukregelaar en de slang uiterlijk na 10 jaar, ook als er geen schade aan de buitenkant zichtbaar is. Let er goed op dat de drukregelaar is toegestaan voor het gas dat je wilt gebruiken en dat deze op de juiste uitgangsdruk is ingesteld (zie TECHNISCHE GEDEVENS). Een nieuwe gaslang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- Minstens eenmaal per jaar moet een routine-inspectie van het gassysteem worden uitgevoerd om te controleren op mogelijke slijtage, veroudering of beschadiging die een gaslek kan veroorzaken.
- Let er goed op dat de drukregelaar is toegestaan voor het gas dat je wilt gebruiken en dat deze op de juiste uitgangsdruk is ingesteld (zie TECHNISCHE SPECIFICATIES).

- Elke nieuwe drukregelaar en slang moet voldoen aan EN 16129, EN 16436-1 en nationale regelgeving.

## MAATREGELEN BIJ GASLUCHT

- Draai de gaskraan dicht, doof alle open vlammen en open het deksel.
- Als je nog steeds gas ruikt, ga dan op ruime afstand van de barbecue staan en bel je gasbedrijf of de brandweer.
- Voer een lektest uit zoals beschreven in deze handleiding.

## MAATREGELEN BIJ BRAND

- Breng eerste alle personen in veiligheid! Draai, indien mogelijk, de gaskraan van de gasfles dicht. Koel de gasfles met water. Let daarbij goed op je eigen veiligheid. Het is mogelijk dat het gasmengsel spontaan op een explosieve manier opnieuw vlam vat.
- In geval van brand moeten de met gas gevulde flessen uit de brandgevaarlijke ruimte worden verwijderd. Als dit niet mogelijk is, moeten de met gas gevulde flessen worden beschermd tegen overmatige verhitting door ze vanaf een veilige positie te besproeien met water of met een ander geschikt middel.
- Als er een vetbrand uitbreekt, probeer dan de branders uit te zetten en het deksel te sluiten totdat het vuur is gedoofd.
- **LET OP: Probeer een olie- of vetbrand nooit met water te blussen.** Gebruik altijd de daarvoor bestemde blusmiddelen, zoals vetblussers en/of blusdekens. Vraag een gespecialiseerde vakhandel om meer informatie.
- Houd afstand van de brandhaard en waarschuw onmiddellijk de brandweer.

## TRANSPORTINSTRUCTIES



### Brand- en explosiegevaar

- Vervoer de gasfles liever niet in voertuigen waarbij de kofferbak niet is afgezonderd van de bestuurderscabine. De bestuurder moet op de hoogte zijn van de gevaren m.b.t. de lading en moet weten wat er bij een ongeval moet gebeuren.
- Vervoer de gasfles staand en zorg ervoor dat de fles niet kan wegglijden of omvallen.
- Let er goed op dat de gaskraan van de gasfles dicht is.

## INSTRUCTIES VOOR DE OPSLAG



### Brand- en explosiegevaar

- Bewaar de gasfles buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar de gasfles niet in de buurt van oxiderende gassen en andere brandbevorderende stoffen.
- Ontsnappend vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en zakt naar de bodem. Bewaar de gasfles niet in huis, in kelders of garages of in ruimtes die niet voldoende geventileerd kunnen worden en waar het ontsnappende gas zich kan verzamelen.
- Bescherm de gasfles tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen. Bewaar de gasfles op een geventileerde, schaduwrijke plek en beschermd tegen weersinvloeden waar het niet warmer wordt dan 50 °C.
- Bewaar de gasfles staand en zorg ervoor dat de fles niet kan omvallen.
- Bewaar geen reserve/extra of losgekoppelde gasflessen onder of in de buurt van de gasbarbecue.

- Deze opslag-instructies gelden ook voor lege gasflessen. In lege gasflessen blijft namelijk altijd nog een beetje vloeibaar gas achter.
- Als het apparaat niet in werking is, moet de cilinder losgekoppeld worden. Plaats de beschermkap van de cilinder terug nadat hij van het toestel losgekoppeld is.
- Het binnenshuis opbergen van het apparaat is alleen toegestaan als de cilinder losgekoppeld en uit het apparaat verwijderd is. Als het apparaat gedurende een bepaalde tijd niet gebruikt wordt, moet het in de oorspronkelijke verpakking en in een droge, stofvrije omgeving worden bewaard.

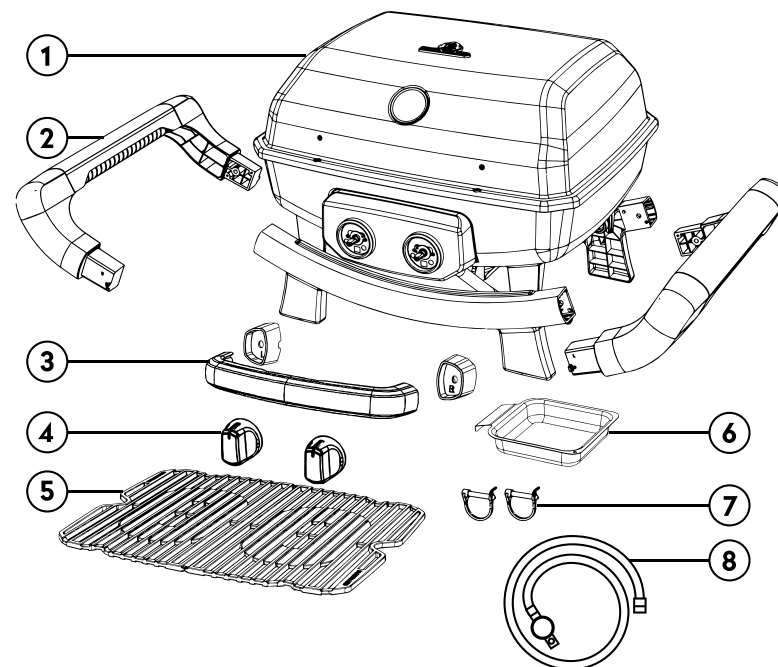
## TECHNISCHE SPECIFICATIES

<b>Vermogen:</b>	4,4 kW
<b>Afmetingen (B/D/H):</b>	65,8 x 48,3 x 39,7 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 13 kg
<b>Nominale warmtebelasting (Hs) brander:</b>	4,4 kW
<b>Apparaatklasse:</b>	I3B/P(30)
<b>Aansluitwaarde (totaal):</b>	315 g/h (G31) und 320 g/h (G30)
<b>Uitlaatdruk:</b>	30 mbar
<b>Gastype:</b>	Propaan (G31) en butaan (G30)
<b>Afmeting hoofdbrander</b>	
<b>Gasmondstuk (Ø):</b>	2x 0,72 mm voor I3B/P(30)
<b>Uitrusting:</b>	Gasbarbecue incl. Gietijzeren roosters
<b>Accessoires:</b>	Slang en drukregelaar, deksel

Wijzigingen en fouten in uitrustingsfuncties, techniek, kleuren en vormgeving voorbehouden.



Deze technische specificaties zijn bedoeld voor de Nederlandse markt!

## LEVERINGSOMVANG & ONDERDELENBESCHRIJVING



Ref.	Omschrijving	Hoeveelheid
1	Gasbarbecue incl. Verbrandingskamer en grilldeksel	1
2	Handgrepen	2
3	Dekselgreep met 2 afstandhouders	1
4	Bedieningsknop	2
5	Gietijzeren grillrooster	2
6	Lekbak	1
7	Dekselscharnieren (voorgemonteerd)	2
8	Gas slang en drukregelaar (voorgemonteerd)	1

## BEVESTIGINGEN

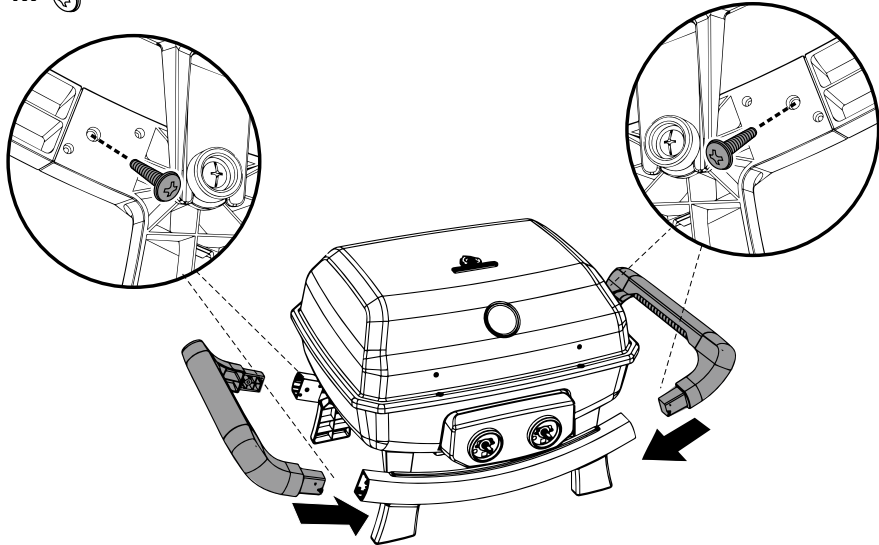
Vleugelschroef voor dekselgreep	Schroef voor zijhandgrepen
2x 	4x 



## GASBARBECUE IN ELKAAR ZETTEN

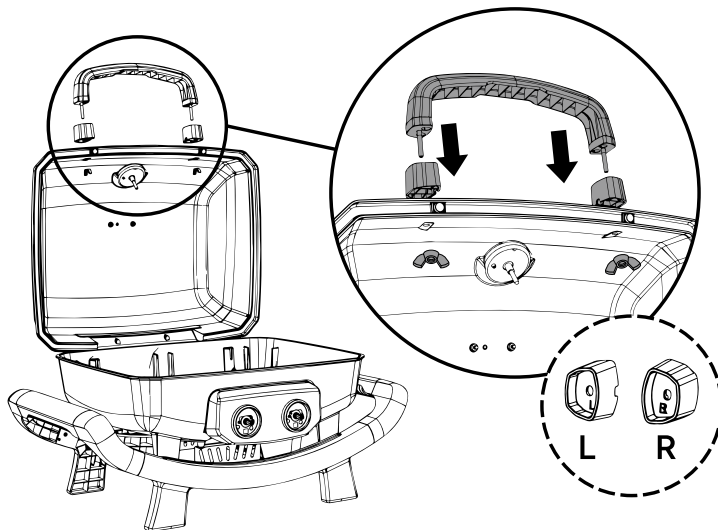
- ① Schroef de zijhandgrepen met elk twee schroeven vast.

4x 

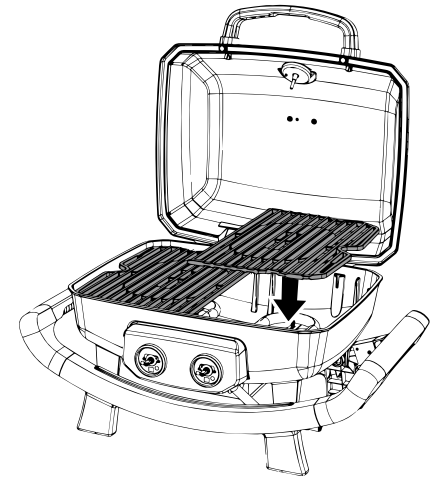


- ② Schroef de dekselhandgreep aan het grilldeksel met een vleugelschroef, een moer en een afstandsstuk ertussen.

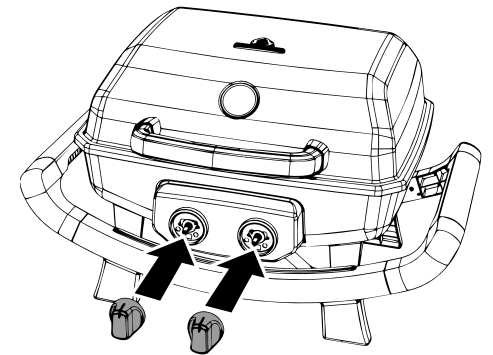
2x 



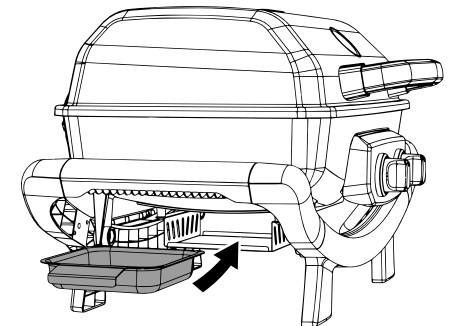
- ③ Plaats de roosters. Je kunt ze aan beide kanten gebruiken. De kant met de bredere grillstroken kun je gebruiken voor kwetsbare barbecueproducten zoals bijvoorbeeld bij het gebruik van kip of vis.



- ④ Steek de bedieningsknoppen zo op de pinnen dat de groene markering in de stand "OFF" staat.

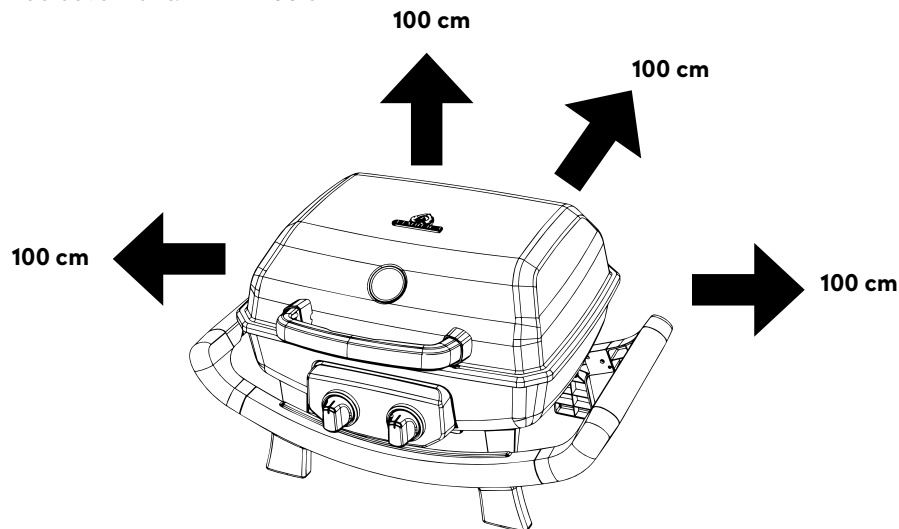


- ⑤ Schuif de vetopvangbak in de zijkant van de barbecue.



**WAARSCHUWING:** De barbecue straalt warmte uit. Plaats de barbecue nooit direct tegen glazen wanden, muren, planten enz. De minimale afstand tot objecten bedraagt:

Aan de achterkant: 100 cm  
Aan de zijkant: 100 cm  
Aan de bovenkant: 100 cm



## GASFLES AANSLUITEN

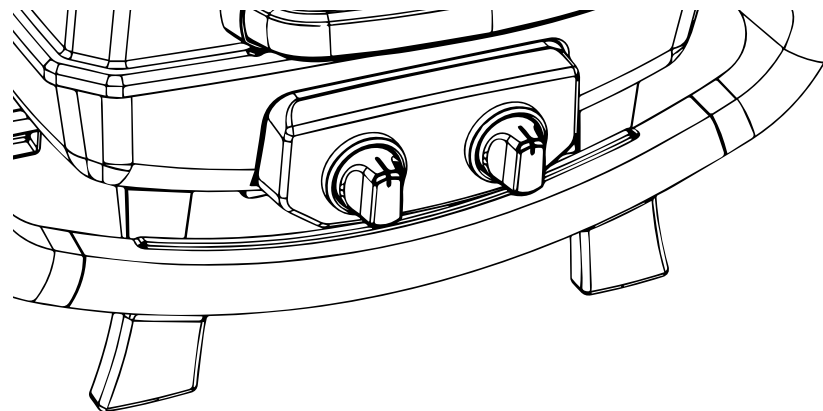
 **Brand- en explosiegevaar**

**LET OP:** Sluit nooit nieuwe of onvolledig gelege gasflessen aan als er ontstekingsbronnen in de directe omgeving aanwezig zijn. Niet roken.

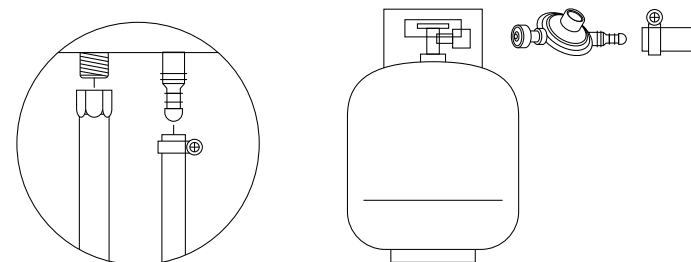
De volgende onderdelen worden meegeleverd. Ze komen overeen met de norm die geldt voor het betreffende land waar de gasbarbecue wordt geleverd:

- Gasslang (voorgemonteerd): Gasslang conform de norm met voldoende lengte (max. 1,5 m), zodat een knikvrije installatie mogelijk is.
- Drukregelaar (voorgemonteerd op de gasslang): Vaste en normconforme drukregelaar volgens DIN EN 16129 en DIN EN 16436-1, max. 1,5 kg/h, werkdruk 30 mbar, geschikt voor de te gebruiken gasfles.

1. Controleer of beide draaiknoppen op "OFF" staan.



2. Zet de gasfles rechtop op een veilige en vlakke ondergrond neer.
3. Schroef de wartelmoer aan het uiteinde van de slang op de schroefdraad van de gasaansluiting van de gasbarbecue. Draai de wartelmoer met een moersleutel vast.



**Toegestane gasflesmaten: 5 kg, 8 kg, 11 kg**

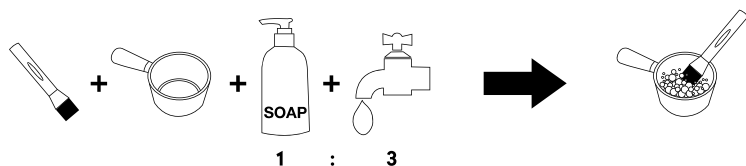
 **Explosiegevaar als gevolg van beschadiging van de gasslang**

**WAARSCHUWING:** Zorg bij het installeren van de gasslang dat aan de volgende eisen is voldaan:

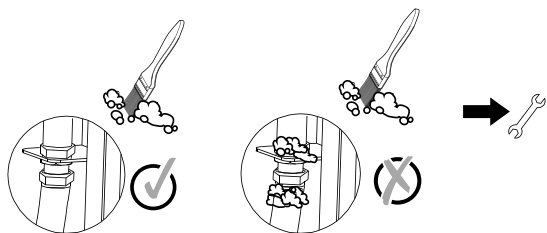
- De gasslang komt niet in contact met hete oppervlakken.
- De gasslang loopt niet langs scherpe randen en hoeken.
- Er kunnen geen hete vetten of vloeistoffen op de gasslang druppelen.
- De gasslang is nergens gedraaid of geknikt.

## LEKTEST

1. Smit alle afdichtingspunten in met in de handel verkrijgbare lekdetectiespray of borstel ze af met een sopje (verhouding: 1 deel zeep op 3 delen water).



2. Draai het ventiel van de gasfles open. Op plekken waar een lek is, zijn luchtbelletjes te zien.



3. Draai het ventiel van de gasfles weer dicht.
4. Draai de moeren aan beide aansluitzides nogmaals met de hand vast en herhaal de lektest. Indien er hierna nog steeds luchtballen te zien zijn, sluit dan het gasventiel van de fles en neem contact op met een specialist.

**Herhaal deze test elke keer wanneer je de gasfles vervangt.**

## ENERGIEBESPARINGSTIPS

1. Zet de barbecue uit zodra je klaar bent met barbecueën.
2. Verwarm de barbecue met gesloten deksel slechts 10 tot 15 minuten voor (behalve bij het eerste gebruik).
3. Het is niet nodig om de barbecue langer dan aangegeven voor te verwarmen.



**LET OP:** Controleer vóór elk gebruik de gasaansluitingen op breuken, scheuren of slijtage. Indien je een van deze gebreken aantreft, gebruik de barbecue dan niet totdat het mankement is verholpen.

Let erop dat er geen vuurbronnen zoals kaarsen, elektrische apparaten of sigaretten in de buurt zijn wanneer je de gasfles vervangt of losschroeft. Controleer altijd of de fles goed is dichtgedraaid.

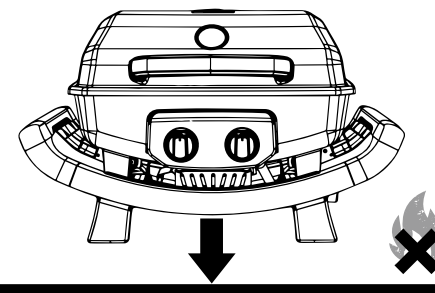
## GASBARBECUE GEBRUIKEN

**LET OP:** Zet de barbecue nooit aan met gesloten deksel.

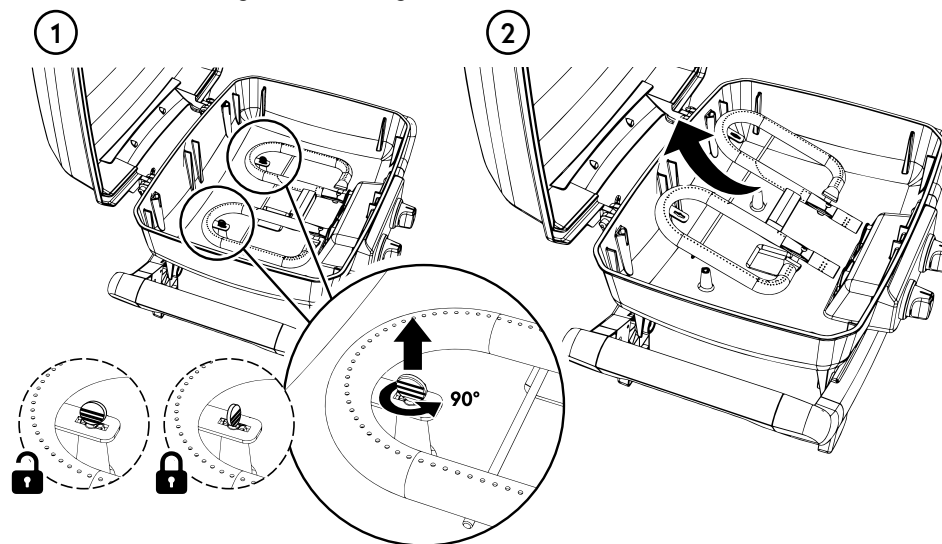
Plaats de barbecue uitsluitend op een horizontaal, onbrandbaar oppervlak.

Voordat je de gasbarbecue voor het eerst gebruikt, moet je het oppervlak van het deksel en de buitenste delen

van de brandkamer afnemen met een vochtige doek. Op deze manier voorkom je dat eventuele productieresten kunnen inbranden.



**LET OP:** Controleer voordat je de gasbarbecue gebruikt of de branders correct op de mondstukken zitten. Als dit niet het geval is, draai dan de brandervergrendelingen 90°, verwijder de branders en plaats deze opnieuw op de mondstukken. Vergrendel vervolgens de branders weer.

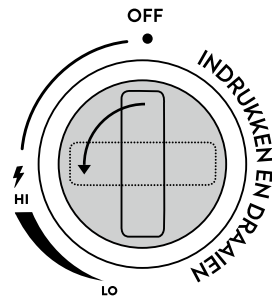


Laat de barbecue vóór het eerste gebruik 45 minuten zonder voedsel inbranden. Op deze manier worden conserveringsresten verwijderd. Je hoeft je geen zorgen te maken als er de eerste keer een lichte geurontwikkeling is. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de barbecue voldoende wordt geventileerd. Schrob vervolgens het rooster met een roestvrijstalen grillborstel.

De kleur aan de binnenkant van de gasbarbecue kan iets veranderen. Dit is een natuurlijk proces.

## GASBARBECUE AANZETTEN

1. Open het deksel van de barbecue.
2. Draai alle bedieningsknoppen met de klok mee naar de "OFF"-stand.
3. Sluit de drukregelaar aan op de gasfles.
4. Open het ventiel van de gasfles en controleer met lekdetectorspray of zeepsop op lekkage tussen de drukregelaar en de gasfles.
5. De barbecue heeft een automatisch ontstekingsstelsel. Je kunt de branders onafhankelijk van elkaar gebruiken. Om dit te doen hou je de knop van een brander ingedrukt terwijl je deze tegen de klok in naar de "HI"-stand draait. Hierbij is een 'klik'-geluid te horen. De brander ontsteekt. Als de brander niet direct aangaat, herhaal deze stap dan 3 tot 4 keer.  
**LET OP:** Als de brander zelfs na meerdere pogingen niet aangaat, draai dan de bedieningsknop met de klok mee naar de "OFF"-stand en sluit de kraan op de gasfles. Wacht 5 minuten en begin opnieuw bij stap 4.
6. Nadat je één brander hebt aangestoken, herhaal je stap 5 met de andere bedieningsknop om ook de tweede brander aan te steken.
7. Regel de warmte met behulp van de bedieningsknop door deze op de gewenste stand in te stellen tussen de hoogste "HI" en de laagste "LO" stand.



## GIETIJZEREN ROOSTER INBRANDEN

Je kunt tegelijkertijd de gietijzeren roosters inbranden. Het gietijzeren rooster van de gasbarbecue is geëmailleerd. Deze coating beschermt tegen vluagroest en zorgt ervoor dat etenswaren niet aan het rooster blijven plakken. Ondanks deze beschermlaag kunnen de roosters vetten en vocht opnemen en weer afgeven. Daarom raden we aan deze roosters in te branden. Het inbranden van gietijzer kan in 3 eenvoudige stappen worden uitgevoerd:

1. Maak de gietijzeren roosters schoon met een milde zeepsop en spoel en droog ze daarna goed af.
2. Vet de grillroosters volledig in. Gebruik een ongeraffineerde olie of vet met een hoog rookpunt. **LET OP:** Gebruik nooit olijfolie of weiprodukten – deze worden bitter bij verbranding, ruiken onaangenaam en leiden tot sterke rookontwikkeling.
3. Leg de roosters in de barbecue en zet de branders op "HI". Brand ze 45 minuten in met gesloten deksel. Hierdoor wordt het vet langdurig in het ijzer ingebrand en ontstaat er een beschermend patina.

**TIP:** Als de patina beschadigd raakt, moet je de gietijzeren roosters opnieuw inbranden om een nieuwe patina op te bouwen. Om dit te doen, volg je opnieuw stap 1-3.

## DE GASBARBECUE UITSCHAKELLEN

1. Om de gasbarbecue uit te schakelen, druk je de bedieningsknop op de gasbarbecue in en draait deze met de klok mee naar "OFF".
2. Draai het ventiel op de gasfles altijd dicht zodra je klaar bent met bakken.

## GASBARBECUE SCHOONMAKEN



### Brand- en explosiegevaar

- Gebruik geen brandbare schoonmaakmiddelen.
- Verwijder de gasfles voor het schoonmaken van de gasbarbecue.
- Wacht met schoonmaken totdat de gasbarbecue voldoende is afgekoeld.
- Reinig de gasbarbecue na elk gebruik.

### REINIGING NA ELK GEBRUIK

Om je barbecue geschikt te maken voor het volgende gebruik, moet je hem na elk gebruik (zonder etenswaren) laten uitbranden. Resten en vet op de roosters kunnen zo verbranden en daarna gewoon afgeborsteld worden.

1. Sluit de deksel en zet alle branders op hoog.
2. Laat je barbecue 15-30 minuten uitbranden totdat er geen rook meer uit de barbecue komt.
3. Draai de kraan op de gasfles dicht en zet alle branders uit.
4. Open de barbecue langzaam (pas op voor opstijgende warmte) en boen de roosters schoon met een roestvrijstalen barbecueborstel sauber.

**TIP:** Messingborstels zijn erg zacht en daarom niet geschikt voor roosters van gietijzer of RVS. Ze kunnen ook afwrijven en vliegroeest bevorderen.

Wanneer de barbecue volledig is afgekoeld, kun je de vetopvangbak legen en schoonmaken.

### BASISREINIGING

- Laat de barbecue volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt
- Trek de vetopvangbak eruit en voer het vet op een milieuvriendelijke manier af.
- Verwijder de brander en demonteer het barbecuedecksel.
- Maak de gegoten aluminium onderdelen (verbrandingskamer en barbecuedecksel) schoon door grof vuil met een schraper te verwijderen.

- Breng een geschikt reinigersmiddel voor de grillruimte (grillreiniger of afwasmiddel) aan op de binnenkant van de barbecue en laat deze gedurende de door de fabrikant aangegeven tijd inwerken. **LET OP:** Overschrijd de aanbevolen inwerktijd van het gebruikte schoonmaakmiddel niet. Het materiaal kan anders verkleuren of beschadigd raken.
- Veeg de barbecue vervolgens goed schoon met water om alle resten van het schoonmaakmiddel te verwijderen. Laat de barbecue vervolgens volledig drogen.
- Verwijder etensresten met een borstel van de branders.
- Wanneer in uitzonderlijke gevallen een gaspit verstopt is, ontstop deze dan met een speciale naald voor gaspitten.
- Als in uitzonderlijke gevallen de venturibuis (gas-mengbuis) verstopt is, moet deze worden gereinigd met een naald of een pijpreiniger.
- Monteer de brander en het barbecuedecksel opnieuw volgens deze instructies.
- Maak de buitenkant en de kunststof onderdelen van de barbecue schoon met een zachte katoenen doek, warm water en een mild schoonmaakmiddel.

**LET OP:** Gebruik geen microvezeldoek om de buitenoppervlakken schoon te maken – dit zou krassen op het materiaal veroorzaken.

**Aanbevolen uitrusting:** Roestvrijstalen grillborstel, zachte katoenen doek (geen microvezeldoek), spons, houten schraper, emmer, geschikte grillreiniger (voor de binnenkant), eventueel mild afwasmiddel. draadspons (potspons)/staalwol, veiligheidsbril, wegwerphandschoenen, spatbescherming voor het bovenlichaam (schort).

### ROESTVRIJSTALEN BRANDERS REINIGEN EN VERVANGEN



**LET OP:** Schroef de gasslang en gasfles los voordat je de brander verwijdert.

1. Maak de twee brandervergrendelingen los.
2. Schrob de branders schoon met een metalen borstel om ingebrande vloeistoffen en vliegroeest te verwijderen. Hardnekkig vuil aan de buitenkant kun je verwijderen met behulp van een metalen spatel.

3. Maak verstopte vlamopeningen open met een dun metalen voorwerp (bijv. een paperclip of naald). Gebruik nooit houten tandenstokers. Deze kunnen afbreken en de opening verstoppem.
4. Als in uitzonderlijke gevallen de venturibuis (gas-mengbuis) verstopt is, moet deze worden gereinigd met een naald of een pijpreiniger.
5. Schroef de ontstekingen weer op de branders. Schuif de roestvrijstalen branders voorzichtig in de branderventielen. Zorg ervoor dat de punt van de injectiesproeiers in de venturibuis vastklikt.
6. Draai de schroeven weer in de schroefdraden van de branderbox.

## ONDERHOUD VAN GIETIJZEREN ROOSTERS

Borstel de gietijzeren roosters na het uitbranden af. Over het algemeen is er geen verder onderhoud nodig, maar het is wel verstandig ze opnieuw in te vetten.

Als de patina beschadigd is en de gietijzeren roosters beginnen te roesten, kun je de roosters grondig reinigen, de roest verwijderen en de gietijzeren roosters inbranden zoals beschreven in deze instructies. Als er vliegroeft op de gietijzeren roosters zit, schrob deze roestige oppervlakken dan af met staalwol totdat alle roest volledig is verwijderd. Was vervolgens het gietijzer met water of een milde zeepsop schoon, droog het grondig af en herhaal de inbrandprocedure.

Bewaar het gietijzeren rooster in de winter indien mogelijk op een droge plaats.

## REGELMATIG ONDERHOUD

De barbecue moet om de 3-4 maanden of na langere stilstandstijd grondig worden gereinigd. Na het barbecueën moet je steeds de vetopvangbak uitbranden en legen en de roosters reinigen.

Controleer de venturibuis aan het uiteinde van de brander, vooral na een lange stilstandstijd. Het is voorzien van een insecten- en spinnengaas. Maak het gaas schoon met een borstel.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Branders ontsteken niet	Gasfles is leeg	Sluit een nieuwe gasfles aan
	Defecte drukregelaar	Laat de drukregelaar door een specialist testen
	Vreemd voorwerp in de brander	Maak de branders schoon
	Vreemd voorwerp in het ontstekingsstelsel of de slang	Maak de ontsteking en slang schoon
	Geen vonk	Ontsteking reinigen
	Mondstuk defect (als de branders ondanks de vorige maatregelen niet gaan branden)	Vraag de klantenservice om een vervanging
Kleine vlam of ontploffing in de brander (knallend of sissend geluid)	Vreemd voorwerp in de brander	Maak de branders en ontsteking schoon
	De brander zit niet goed	Verwijder de brander en plaats hem terug

## GASBARBECUE BEWAREN

- Bewaar de gasbarbecue op een droge, vorstvrije plek. Sluit de kap van de barbecue en dek het apparaat af om hem te beschermen tegen vuil en beschadigingen.
- Een afdekhoes beschermt je barbecue het hele jaar door tegen

weersinvloeden zoals regen, hagel, sneeuw, wind en vorst.

- Sluit altijd het ventiel van de gasfles en bewaar deze buiten het bereik van kinderen.
- Neem het gietijzeren rooster in het winterseizoen mee naar binnen om het ontstaan van vluagroest te voorkomen.
- Let bij de opslag ook op de instructies in het hoofdstuk VEILIGHEIDSADVIEZEN.

## KLANTENSERVICE

In principe zijn onze producten onderworpen aan de wettelijk verplichte garantietermijn van 2 jaar. Garantieclaims kunnen alleen worden verwerkt in combinatie met het aankoopbewijs. Slijtagedelen komen bij normale slijtage niet in aanmerking voor garantieverlening. De levensduur is afhankelijk van de desbetreffende behandeling en het gebruik van de producten en is daarom variabel.

Als je vragen hebt over de werking of functie van onze artikelen, neem dan contact op met onze klantenservice:

**Gratis hotline voor Duitsland/Oostenrijk:** 0800 270 70 27

E-Mail: [service@burnhard.com](mailto:service@burnhard.com)

Internet: [www.burnhard.com/nl](http://www.burnhard.com/nl)

## VERWIJDERING/MILIEU



Onze producten worden gemaakt volgens hoge kwaliteitsnormen en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer gerepareerd kan worden, mag het niet samen met het normale huisvuil worden weggegooid.

Het product en de verpakking moeten volgens de plaatselijke regels worden afgevoerd. Informeer in dat geval bij je plaatselijke afvalstoffenverwerking.

## FR CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**Lis attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil afin de réduire le risque d'incendie, de brûlures ou d'autres blessures.**

## EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole met en garde contre les dangers pouvant endommager l'appareil ou provoquer des blessures.

## UTILISATION

Ce barbecue à gaz ne peut être utilisé qu'à l'extérieur et dans un endroit bien ventilé. N'utilise jamais ce barbecue à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou d'un autre espace clos. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisir et/ou des bateaux. Ne pas modifier les composants scellés par le fabricant.

## Dangers généraux



- Danger pour les enfants et les personnes ayant une capacité limitée à utiliser des appareils. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant une capacité limitée à utiliser des appareils. Il ne doit être utilisé que par des personnes capables d'utiliser des appareils en toute sécurité.
- **ATTENTION** : les éléments accessibles peuvent être très chauds. Tenir hors de portée des enfants.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification apportée à l'appareil peut être à l'origine d'un accident et entraîner l'annulation de la garantie.

## DÉBALLAGE DE L'APPAREIL



Danger pour les enfants. Danger de mort par étouffement/ingestion. Tiens le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Jette-le immédiatement. Conserve les petites pièces hors de leur portée.

**ATTENTION** : veille à assembler correctement ton barbecue à gaz selon les instructions ci-après. Le non-respect des instructions de montage peut entraîner de graves blessures corporelles et/ou dommages matériels. Si tu as des questions concernant le montage ou le fonctionnement de ton barbecue à gaz, notre Service client se fera un plaisir d'y répondre.

Avant de commencer le montage, retire tous les emballages et les films plastiques de protection des différentes pièces. Vérifie qu'il ne manque rien et qu'aucune des pièces du barbecue n'est abîmée. Si tu remarques des dégâts ou qu'il manque une pièce, contacte-nous immédiatement.

Après le montage, vérifie chacune des parties du barbecue, les vis et les différentes connexions.

## RACCORDEMENT DU SYSTÈME À GAZ



### Risque d'incendie et d'explosion

- Ce barbecue à gaz ne doit être utilisé qu'avec un détendeur. Le détendeur fourni avec l'appareil a été correctement réglé en usine pour fonctionner avec du gaz liquide.
- Le tuyau de gaz doit éventuellement être remplacé si des exigences nationales s'appliquent.
- Raccorde l'appareil comme indiqué dans ces instructions. Vérifie bien que le tuyau de gaz ne soit pas, plié, tordu et qu'il ne soit pas soumis à des frictions.
- Veille à ce qu'il n'y ait pas de source d'inflammation,

de feu ouvert ou autre à proximité lorsque tu remplaces la bouteille de gaz.

- Demande conseil dans un magasin spécialisé pour l'achat ou la location de la bouteille de gaz.
- L'appareil doit être raccordé comme décrit dans ce manuel. Vérifie bien que le tuyau de gaz ne soit pas, plié, tordu et qu'il ne soit pas soumis à des frictions.
- Avant d'utiliser le barbecue, effectue la procédure de test de fuite décrite dans ce mode d'emploi (voir sous RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ). Effectue toujours un test d'étanchéité.
- Ne fume pas pendant le test d'étanchéité. N'effectue jamais de test d'étanchéité à proximité d'une flamme nue.
- Dès que tu sens une odeur de gaz, coupe l'alimentation en gaz et effectue un test de fuite.

## CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



### Risque d'incendie et d'explosion

- Utiliser à l'extérieur uniquement.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- L'appareil doit être tenu à l'écart des matériaux combustibles pendant son fonctionnement.
- Au moment où tu remplaces la bouteille de gaz, vérifie qu'aucun matériau combustible ni aucun enfant ou animal domestique ne se trouve à proximité.
- Le montage inapproprié du barbecue peut être dangereux. Respecte scrupuleusement les instructions de montage.
- Ce barbecue à gaz n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilise pas de charbon de bois, de briquettes ou de pierres de lave dans le barbecue. Ce barbecue ne fonctionne pas au gaz naturel.
- Ne fume jamais lorsque tu manipules le système de gaz.



- Ne place pas la bouteille de gaz à proximité d'un feu ouvert.
- Assure-toi que le barbecue à gaz est à l'abri du vent.
- Protège le barbecue de l'humidité, des projections d'eau, etc. ainsi que des câbles électriques.
- Garde le barbecue à une distance minimale de 1,5 m de tous matériaux inflammables et à 7,5 m de tous liquides inflammables.
- Installe le barbecue à gaz sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Vérifie que la bouteille de gaz est à l'abri des rayons intenses du soleil.
- Avant chaque utilisation, vérifie que le tuyau et le régulateur de pression ne sont pas fissurés ou endommagés. Si le détendeur, le tuyau ou la bouteille de gaz sont abîmés ou présentent des fuites, n'utilise pas le barbecue à gaz.
- Avant chaque utilisation, vérifie que les brûleurs ne sont pas sales et nettoie-les avant d'allumer le barbecue à gaz.
- N'allume pas le gaz avec une flamme nue. Utilise l'allumage piézo de chaque brûleur pour l'allumer.
- Pour éviter toute fuite de gaz accidentelle, n'ouvre le robinet de la bouteille de gaz que lorsque le barbecue à gaz est en fonctionnement. Referme immédiatement la vanne de la bouteille de gaz lorsque tu éteins le barbecue à gaz.
- Veille à ce que les orifices de ventilation du chariot restent toujours bien dégagés.
- Les surfaces du barbecue à gaz deviennent brûlantes pendant l'utilisation. Avertis les personnes à proximité et tiens les enfants et les animaux à l'écart du barbecue à gaz.
- Ne te penche jamais au-dessus du barbecue ouvert quand tu l'allumes ou quand il fonctionne.
- Porte toujours des gants de protection dès que le barbecue à gaz est en marche et que la température des composants chauds dépasse la température ambiante de 50 °C.
- Ne laisse jamais le barbecue à gaz sans surveillance pendant que tu l'utilises.

- En cas de problème ou de fuite de gaz, ferme immédiatement le robinet de la bouteille de gaz.
- Avant de déplacer le barbecue, veille à l'éteindre, à fermer le robinet de la bouteille de gaz et à débrancher la bouteille de gaz du tuyau pour éviter tout dégât au détendeur et au tuyau de gaz.
- Après utilisation, ferme l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Le couvercle doit toujours être ouvert lors de l'allumage des brûleurs.

## ENTRETIEN DU BARBECUE À GAZ



### Risque d'incendie et d'explosion

- Laisse ton barbecue à gaz refroidir avant d'effectuer tout entretien.
- Avant le nettoyage, assure-toi que les boutons d'alimentation en gaz et de commande sont en position « OFF ».
- Les réparations et l'entretien du système à gaz ne doivent être effectués que par du personnel spécialisé autorisé. Ne modifie pas le barbecue à gaz ou le détendeur.
- Remplace le détendeur et le tuyau après 10 ans au maximum, même si aucun dommage externe n'est visible. Assure-toi que le détendeur soit homologué pour le gaz utilisé et réglé sur la bonne pression de sortie (voir les données techniques). Le nouveau tuyau ne doit pas mesurer plus de 1,5 m.
- Une inspection de routine régulière de l'installation doit être effectuée au moins une fois par an afin de détecter toute usure, toute détérioration ou un éventuel dommage qui pourraient provoquer une fuite de gaz.
- Assure-toi que le détendeur est homologué pour le gaz utilisé et qu'il est réglé sur la bonne pression de sortie (voir les données techniques).

- Tout nouveau détenteur ou tuyau doit être conforme aux normes EN 16129, EN 16436-1 et aux réglementations nationales en vigueur.

## MESURES EN CAS D'ODEUR DE GAZ

- Coupe l'arrivée de gaz en fermant le robinet, éteins toute flamme nue et ouvre le couvercle du barbecue.
- Si l'odeur de gaz persiste, éloigne-toi de l'appareil et préviens ton fournisseur de gaz ou les pompiers.
- Effectue un test de fuite comme décrit dans ce mode d'emploi.

## MESURES DE PRÉVENTION DES INCENDIES

- Mets les personnes à proximité en sécurité ! Ferme, si possible, le robinet de la bouteille de gaz. Refroidis la bouteille de gaz avec de l'eau. Fais attention à ta sécurité. Un rallumage spontané et explosif est possible.
- En cas d'incendie, les réservoirs de gaz sous pression remplis doivent être retirés de la zone à risque. Si cela n'est pas possible, les réservoirs de gaz sous pression doivent être protégés contre la surchauffe en les aspergeant d'eau ou d'autres moyens appropriés à partir d'un emplacement protégé.
- Si un feu de graisse se déclenche, essaie d'éteindre les brûleurs en refermant le couvercle jusqu'à l'extinction du feu.
- **ATTENTION : n'essaie jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.** Utilise toujours un moyen d'extinction prévu à cet effet comme un extincteur et/ou une couverture anti-feu. Informe-toi à ce sujet auprès d'un revendeur spécialisé.
- Tiens-toi à distance de la source de l'incendie et informe immédiatement les pompiers.

## CONSIGNES DE TRANSPORT



### Risque d'incendie et d'explosion

- Dans la mesure du possible, ne transporte pas la bouteille de gaz dans un véhicule dont l'espace de chargement n'est pas séparé de la cabine du conducteur. Le conducteur doit être conscient des dangers potentiels de la cargaison et de ce qu'il faut faire en cas d'accident ou d'urgence.
- Transporte la bouteille de gaz en position verticale et sécurisée, de manière à ce qu'elle ne tombe pas et ne glisse pas.
- Veille à ce que le robinet de la bouteille de gaz soit fermé et étanche.

## CONSIGNES DE STOCKAGE



### Risque d'incendie et d'explosion

- Stocke la bouteille de gaz hors de portée des enfants.
- Garde la bouteille de gaz à distance des gaz oxydants et autres substances favorisant les incendies.
- Le gaz liquide qui s'échappe est plus lourd que l'air et tombe au sol. N'entrepose pas la bouteille de gaz à l'intérieur de ton domicile, dans un sous-sol (par exemple dans une cave, un garage souterrain, etc.) ou dans un lieu non ventilé où le gaz qui s'échappe pourrait s'accumuler.
- Protège la bouteille de gaz de la lumière directe du soleil et autres sources de chaleur. Conserve la bouteille de gaz à une température inférieure à 50 °C, dans un endroit bien ventilé, à l'ombre et protégé des intempéries.
- Stocke la bouteille de gaz en position verticale et sécurisée contre tout risque de chute.
- Ne stocke pas de bouteilles de gaz de recharge/ supplémentaires ou non raccordées sous ou à proximité du

barbecue à gaz.

- Les consignes de stockage s'appliquent également aux bouteilles de gaz vides. Elles contiennent encore une quantité résiduelle de gaz liquide.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Remets en place le capuchon de protection de la bouteille après l'avoir débranchée du barbecue.
- Le stockage de l'appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille a été débranchée et enlevée de l'appareil. Si tu ne comptes pas utiliser le barbecue pour un certain temps, il est conseillé de le ranger dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et propre.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

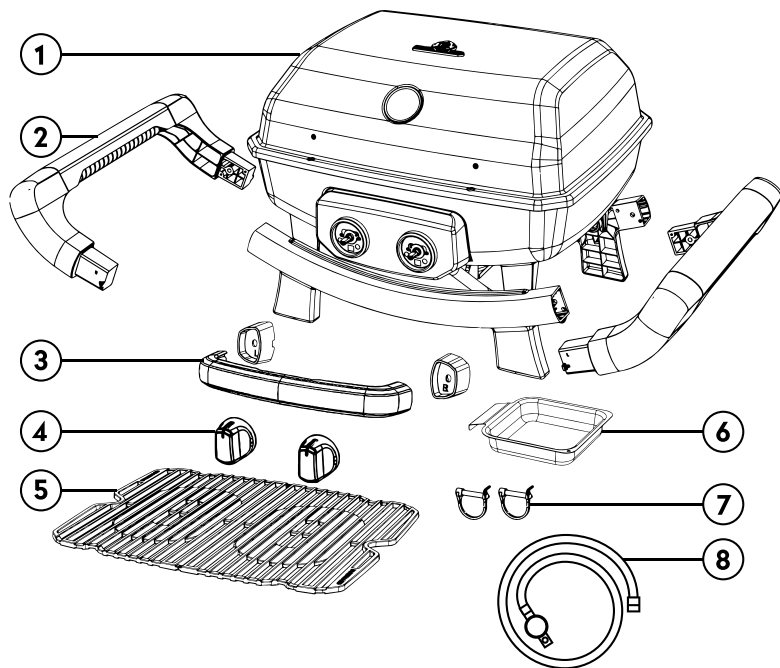
---

<b>Performance :</b>	4,4 kW
<b>Dimensions (L/P/H) :</b>	65,8 x 48,3 x 39,7 cm
<b>Poids :</b>	ca. 13 kg
<b>Charge thermique nominale brûleur (Hs) :</b>	4,4 kW
<b>Classe d'appareil :</b>	I3B/P(30)
<b>Puissance connectée (totale) :</b>	315 g/h (G31) et 320 g/h (G30)
<b>Pression de sortie :</b>	30 mbar
<b>Type de gaz :</b>	Propan (G31) und Butan (G30)
<b>Taille du brûleur principal</b>	
<b>Buse à gaz (Ø) :</b>	2x 0,72 mm pour I3B/P(30)
<b>Équipement :</b>	barbecue à gaz avec grilles en fonte
<b>Accessoires :</b>	tuyau et détendeur, housse de protection

**Sous réserve de modifications et d'erreurs relatives à l'équipement, à la technique, aux coloris et au design.**



**Ces données techniques sont destinées au marché néerlandais ! Il s'agit d'une traduction pure des données techniques de la page 14.**

## CONTENU DE LA LIVRAISON & DESCRIPTION DES PIÈCES



Numéro	Désignation	Quantité
1	Barbecue à gaz avec chambre de combustion et couvercle	1
2	Poignées latérales	1
3	Poignée de couvercle avec 2 rondelles	1
4	Bouton de commande	2
5	Grille de cuisson en fonte	2
6	Bac de récupération	1
7	Charnières de couvercle (pré-assemblé)	2
8	Tuyau de gaz et détendeur (pré-assemblé)	1

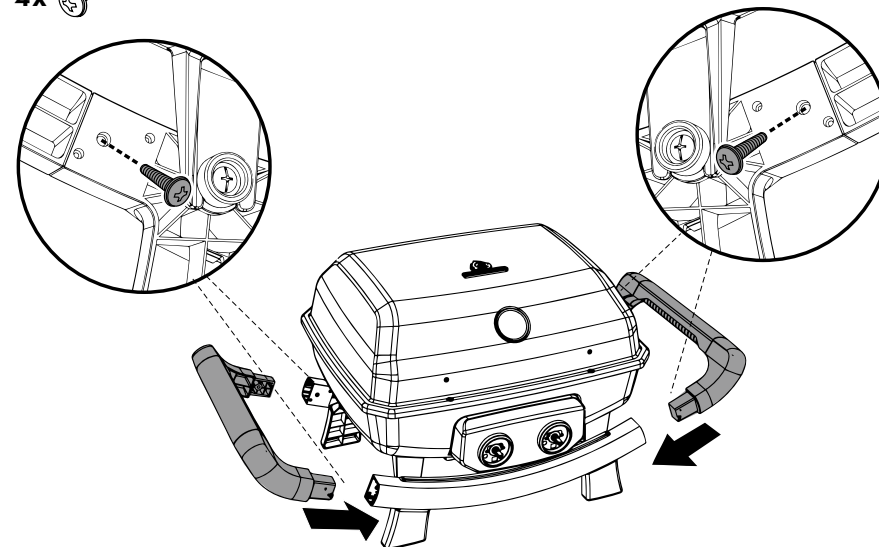
### FIXATIONS

Vis à oreilles pour poignée de couvercle	Vis pour poignées latérales
2x 	4x 

## MONTAGE DU BARBECUE À GAZ

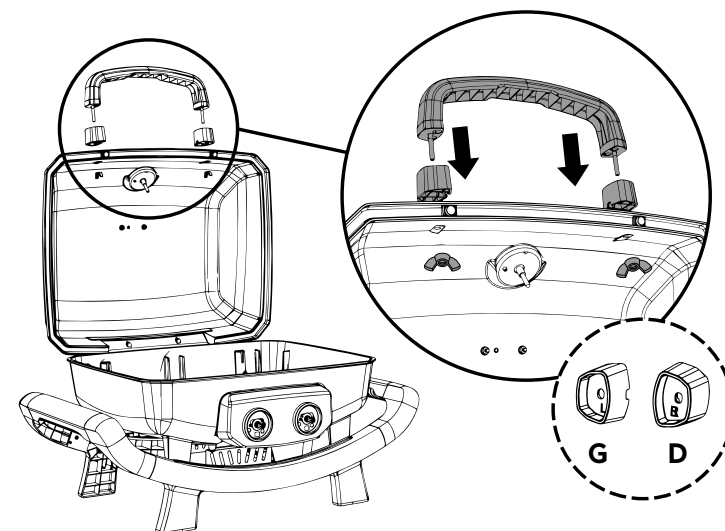
① Visse les poignées latérales avec deux vis par poignée.

4x 

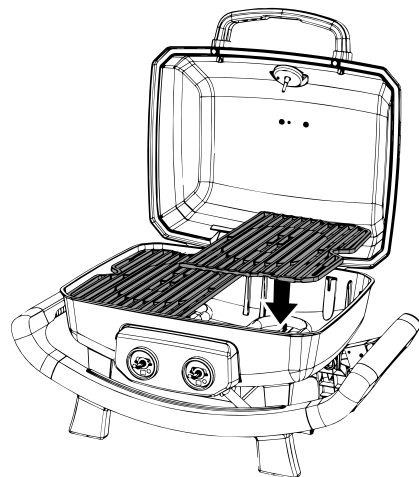


② Visse la poignée du couvercle au couvercle du grill avec une vis à oreilles, un écrou et une rondelle entre les deux.

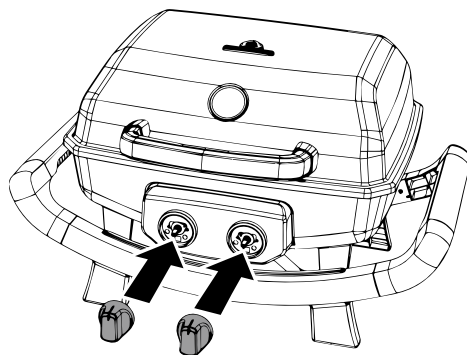
2x 



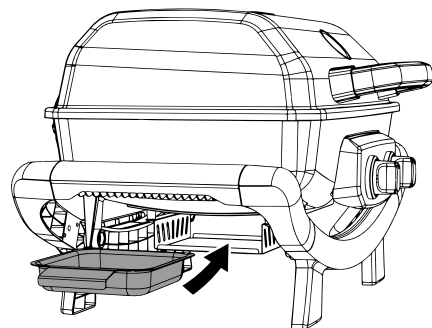
- ③ Insère les grilles. Tu peux les utiliser des deux côtés. Tu peux utiliser le côté avec les bandes plus larges pour les grillades plus sensibles, comme par ex. du poulet ou du poisson.



- ④ Fixe les boutons de commande sur les broches de manière à ce que le repère vert soit en position « OFF ».

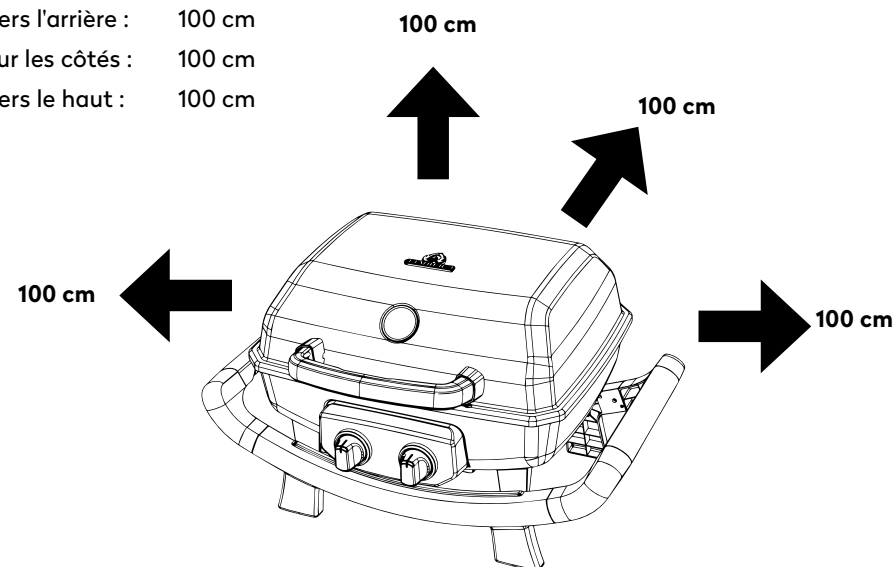


- ⑤ Insère le bac de récupération des graisses par le côté du barbecue.



**ATTENTION** : le barbecue dégage beaucoup de chaleur. Ne l'installe jamais directement contre des parois en verre, des cloisons, des plantes etc. La distance minimale à respecter avec des objets de tout type est de :

vers l'arrière : 100 cm  
sur les côtés : 100 cm  
vers le haut : 100 cm



## RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ



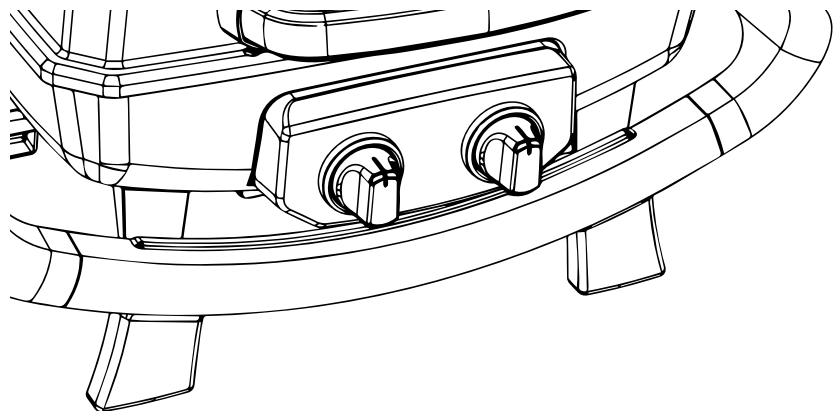
**Risque d'incendie et d'explosion**

**ATTENTION** : ne jamais raccorder une bouteille de gaz neuve ou qui n'a pas été entièrement vidée à proximité immédiate d'une source d'inflammation. Ne pas fumer.

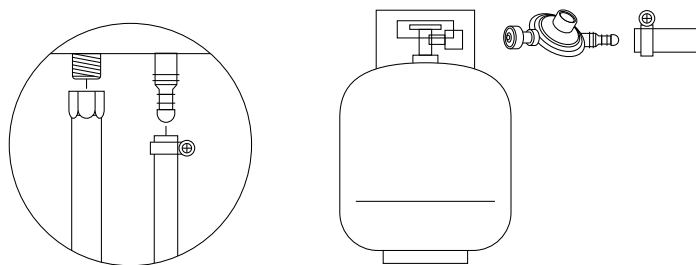
Les pièces suivantes sont incluses dans la livraison. Elles sont conformes à la norme applicable pour chaque pays dans lequel le barbecue est livré :

- Tuyau de gaz (prémonté) : tuyau flexible conforme à la norme, d'une longueur suffisante (max. 1,5 m), permettant un montage sans coude.
- Détendeur (prémonté sur le tuyau de gaz) : détendeur fixe et conforme aux normes DIN EN 16129 et DIN EN 16436-1, max. 1,5 kg/h, pression de service 30 mbar, adapté à la bouteille de gaz utilisée.

1. Veille à ce que les deux boutons de réglage soient sur la position « OFF ».



2. Place la bouteille de gaz à la verticale sur une surface sûre et plane.
3. Visse l'écrou pivotant à l'extrémité du tuyau sur le filetage du raccord de gaz du barbecue. Serre bien l'embout mécanique à l'aide d'une clé.



Tailles de bouteilles de gaz autorisées : 5 kg, 8 kg, 11 kg

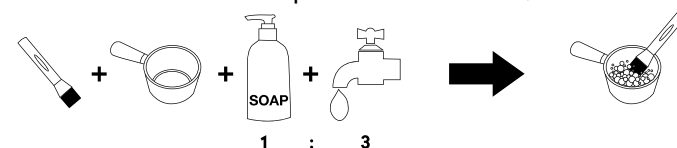
**!** **Risque d'explosion dû à l'endommagement du tuyau de gaz.**

**ATTENTION :** lorsque tu montes le tuyau de gaz, assure-toi que les exigences suivantes sont respectées :

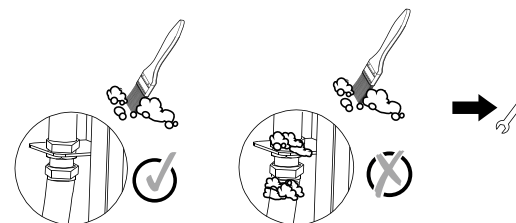
- Le tuyau de gaz n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Le tuyau de gaz n'est pas en contact avec des bords et des angles coupants.
- Aucune graisse ou liquide chaud ne doit couler sur le tuyau de gaz.
- Le tuyau de gaz ne doit en aucun cas être tordu ou plié.

## TEST D'ÉTANCHÉITÉ

1. Vaporise tous les points d'étanchéité avec un spray de détection de fuite disponible dans le commerce ou brosse-les avec de l'eau savonneuse (proportions : 1 volume de savon pour 3 volumes d'eau).



2. Ouvre le robinet de la bouteille de gaz. De petites bulles apparaissent aux endroits non étanches.



3. Referme le robinet de la bouteille de gaz.
4. Resserre à la main les deux extrémités du raccord et recommence le test d'étanchéité. Si des bulles continuent d'apparaître, referme le robinet de la bouteille et adresse-toi à un revendeur spécialisé.

**Répète le test d'étanchéité à chaque fois que tu remplaces la bouteille de gaz.**

## CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

1. Éteins le barbecue dès que tu as fini de faire cuire tes aliments.
2. Préchauffe le barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes (sauf lors de la première utilisation).
3. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le barbecue plus longtemps qu'indiqué.

**!** **AVERTISSEMENT :** avant chaque utilisation, vérifie que les raccords de gaz ne sont pas cassés, fissurés ou usés. Si tu en trouves un dans cet état, n'utilise pas le barbecue tant que le problème n'a pas été corrigé.

Lorsque tu changes ou débranches la bouteille de gaz, vérifie qu'aucune source d'inflammation, telle que des bougies, des appareils électriques ou des cigarettes, ne se trouve à proximité. Vérifie toujours que la bouteille est correctement vissée.

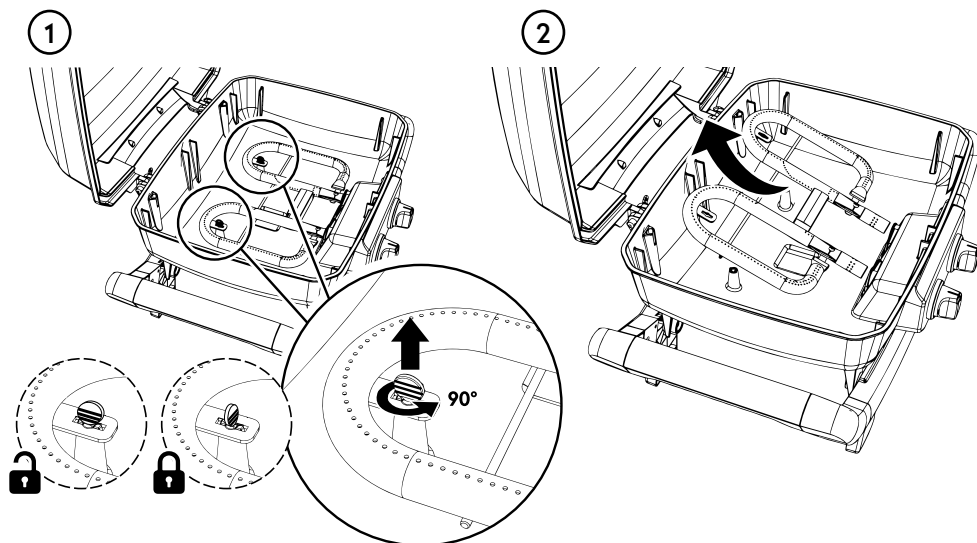
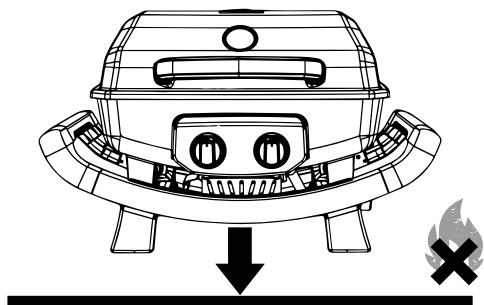
## UTILISATION DU BARBECUE À GAZ

**ATTENTION : n'allume jamais le barbecue avec le couvercle fermé.**

Place le barbecue uniquement sur une surface plane et ininflammable.

Avant d'utiliser le barbecue à gaz pour la première fois, il est important d'essuyer la surface du couvercle et les parties extérieures de la cuve de combustion avec un chiffon humide. De cette façon, tu éviteras que des résidus de fabrication ne brûlent.

**AVERTISSEMENT :** avant d'utiliser le barbecue à gaz, vérifie que les brûleurs sont correctement connectés à leur gicleur respectif. Si ce n'est pas le cas, tourne les verrous du brûleur à 90°, retire le brûleur et repositionne-le sur le gicleur. Verrouille ensuite à nouveau les brûleurs.

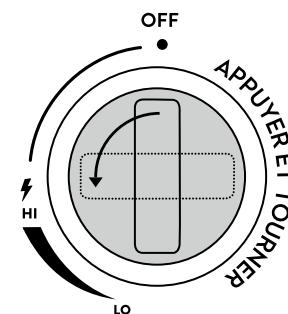


Avant de l'utiliser pour la première fois, laisse le barbecue brûler pendant 45 minutes sans faire de grillades. Cela permet d'éliminer les résidus de conservation. Une légère odeur peut se dégager, c'est tout à fait normal. Elle ne représente aucun danger. Veille à ce que le barbecue soit dans un endroit suffisamment aéré. Frotte ensuite les grilles avec une brosse à barbecue en acier inoxydable.

La couleur à l'intérieur du barbecue à gaz peut légèrement changer. Il s'agit d'un processus naturel.

## ALLUMAGE DU BARBECUE À GAZ

1. Ouvre le couvercle du barbecue.
2. Tourne tous les boutons de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».
3. Branche le détendeur à la bouteille de gaz.
4. Ouvre le robinet de la bouteille de gaz et effectue un test d'étanchéité entre le détendeur et la bouteille de gaz à l'aide d'un spray détecteur de fuite ou d'eau savonneuse.
5. Le barbecue dispose d'un système d'allumage automatique. Tu peux donc utiliser les brûleurs indépendamment les uns des autres. Pour ce faire, appuie sur le bouton de l'un des brûleurs et maintiens-le enfoncé tout en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « HI ». Tu devrais alors entendre un « clic ». Le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, répète cette étape 3 à 4 fois.  
**AVERTISSEMENT :** si le brûleur ne s'allume toujours pas même après plusieurs tentatives, tourne le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF » et ferme le robinet de la bouteille de gaz. Attends 5 minutes et recommence à partir de l'étape 4.
6. Une fois que tu as allumé un brûleur, répète l'étape 5 avec l'autre bouton pour allumer également le deuxième brûleur.
7. Règle la chaleur en tournant le bouton de réglage dans la position souhaitée entre le niveau le plus élevé « HI » et le niveau le plus bas « LO ».



## PREMIÈRE UTILISATION DES GRILLES EN FONTE

Tu peux réaliser cette étape pendant que tu laisses brûler les brûleurs principaux. Les grilles en fonte du barbecue sont émaillées. Cette couche protège de la rouille et empêche les aliments de coller à la grille. Malgré cette couche de protection, les grilles peuvent quand même absorber une certaine quantité de graisse et d'humidité avec le temps et la libérer ensuite. C'est pourquoi il est également conseillé de patiner les grilles. Pour ce faire, il suffit de suivre ces 3 étapes simples :

1. Nettoie les grilles en fonte avec de l'eau légèrement savonneuse, rince-les bien puis essue-les.
2. Graisser entièrement les grilles de cuisson. Pour ce faire, utilise une huile ou une graisse non raffinée avec un point de fumée élevé. **ATTENTION** : ne jamais utiliser de l'huile d'olive ou un produit gras à base de lactosérum, ceux-ci deviennent amers en brûlant, tout en dégageant une odeur désagréable et beaucoup de fumée.
3. Place les grilles sur le barbecue et tourne les brûleurs sur « HI ». Faire chauffer pendant 45 minutes avec le couvercle fermé. Cela permet à la graisse de brûler suffisamment pour former une couche protectrice (appelée patine) sur la surface.

**REMARQUE** : si la patine est endommagée, tu devras à nouveau faire chauffer les grilles en fonte afin de créer une nouvelle patine. Pour ce faire, répète les étapes 1 à 3.

## ÉTEINDRE LE BARBECUE À GAZ

1. Pour éteindre le barbecue à gaz, maintiens enfoncé le bouton de commande du barbecue à gaz et tourne-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le positionner sur « OFF ».
2. Ferme toujours le robinet de la bouteille de gaz dès que tu as fini de cuisiner.

## NETTOYAGE DU BARBECUE À GAZ



### Risque d'incendie et d'explosion

- N'utilise aucun produit de nettoyage inflammable.
- Débranche la bouteille de gaz avant de nettoyer le barbecue à gaz.
- Attends que le barbecue à gaz ait suffisamment refroidi avant de nettoyer.
- Nettoie le barbecue à gaz après chaque utilisation.

## NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION

Afin de préparer ton barbecue pour la prochaine utilisation, il faut le laisser chauffer (sans aliments) après chaque utilisation. Les résidus alimentaires et les graisses sur les grilles peuvent ainsi se consumer, pour ensuite être brossés facilement.

1. Ferme le couvercle et tourne tous les brûleurs sur « HI ».
2. Laisse le barbecue chauffer pendant 15 à 30 minutes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée qui en sorte.
3. Ferme le robinet de la bouteille de gaz et éteins tous les brûleurs.
4. Ouvre lentement le barbecue (fais attention à la chaleur qui s'en échappe) et frotte la grille avec une brosse à barbecue en acier inoxydable.

**REMARQUE** : les brosses en laiton sont très douces et ne conviennent donc pas aux grilles en fonte et en acier inoxydable. En outre, elles peuvent être abrasives et favoriser les points de rouille.

Une fois que le barbecue a complètement refroidi, vide et nettoie le bac de récupération des graisses.

## NETTOYAGE DE BASE

- Laisse le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer
- Retire le bac collecteur de graisse et élimine la graisse dans le respect de l'environnement.
- Retire le brûleur et démonte le couvercle du barbecue.



- Nettoie les pièces en aluminium moulé sous pression (cuve de cuisson et couvercle du barbecue) en enlevant les grosses saletés à l'aide d'un grattoir.
- Applique un nettoyant adapté pour cuve de cuisson (nettoyant pour barbecue ou liquide vaisselle) sur l'intérieur de ton barbecue et laisse-le agir pendant la durée recommandée par le fabricant. **ATTENTION** : la durée d'action recommandée du produit nettoyant utilisé ne doit pas être dépassée. Dans le cas contraire, le matériau pourrait se décolorer ou être endommagé.
- Essuie ensuite soigneusement ton barbecue avec de l'eau pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage. Laisse ensuite ton barbecue sécher complètement.
- Utilise une brosse pour enlever les résidus alimentaires des brûleurs.
- Si, dans des cas exceptionnels, un gicleur est bouché, nettoie-le avec une aiguille de débouchage.
- Si, dans des cas exceptionnels, le tube Venturi (tube de mélange des gaz) est bouché, il doit être débouché avec une aiguille ou un cure-pipe.
- Réassemble le couvercle du brûleur et du barbecue conformément à ces instructions.
- Nettoie l'extérieur et les parties en plastique de ton barbecue avec un chiffon doux en coton, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

**ATTENTION** : n'utilise pas de chiffon en microfibre pour nettoyer les surfaces extérieures, cela rayerait le matériau.

**Équipement recommandé** : brosse à grill en acier inoxydable, chiffon doux en coton (pas un chiffon en microfibre), éponge, grattoir en bois, seau, nettoyant adapté pour barbecue (pour l'intérieur), liquide vaisselle doux, si nécessaire. éponge métallique si nécessaire (éponge à récurer)/paille de fer, lunettes de protection, gants jetables, protection pour le torse contre les éclaboussures (tablier).

## NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DU BRÛLEUR EN ACIER INOXYDABLE



**ATTENTION** : dévisse le tuyau de gaz et la bouteille de gaz avant de retirer le brûleur.

1. Relâche les deux verrous du brûleur.
2. Frotte les brûleurs avec une brosse métallique afin de les débarrasser des liquides brûlés et de la rouille. Tu peux enlever les saletés extérieures tenaces à l'aide d'une spatule en métal.
3. Débouche les ouvertures de flamme obstruées avec une fine aiguille métallique (comme un trombone ou une aiguille à coudre). N'utilise jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se casser et bloquer l'ouverture.
4. Si, dans des cas exceptionnels, le tube Venturi (tube de mélange des gaz) est bouché, il doit être débouché avec une aiguille ou un cure-pipe.
5. Revisse les allumages sur les brûleurs. Fais glisser soigneusement les brûleurs en inox dans les orifices des brûleurs. Assure-toi que la pointe du gicleur s'enclenche dans le venturi.
6. Remets les vis dans les filetages de la boîte du brûleur.

## ENTRETIEN DES GRILLES EN FONTE

Brosse les grilles en fonte après l'étape de brûlage. En règle générale, un nettoyage supplémentaire n'est pas nécessaire, mais il est conseillé de les regraisser.

Si la patine est endommagée et que les grilles en fonte commencent à rouiller, tu peux faire un nettoyage approfondi des grilles, enlever la rouille et faire chauffer les grilles en fonte comme décrit dans ces instructions. Si toutefois, tu constates la formation de rouille sur la grille en fonte, frotte les points de rouille avec de la paille de fer, jusqu'à l'éliminer complètement. Rince ensuite la fonte à l'eau claire ou légèrement savonneuse, avant de bien sécher et de répéter le processus de préparation avant utilisation. Si possible, entrepose les grilles en fonte dans un endroit sec en hiver.

## ENTRETIEN RÉGULIER

Le barbecue doit être soigneusement nettoyé tous les 3 à 4 mois ou après une période prolongée de non-utilisation. Après chaque utilisation, laisse chauffer et vidange le bac de récupération des graisses et nettoie les grilles.

Vérifie toujours le venturi du brûleur, surtout après une période prolongée de non-utilisation. L'extrémité de chaque venturi est équipée d'une grille de protection contre les insectes et les araignées. Tu peux utiliser une brosse pour nettoyer la grille.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas	La bouteille de gaz est vide	Brancher une nouvelle bouteille de gaz
	Détendeur défectueux	Faire vérifier le détendeur chez un revendeur spécialisé
	Corps étrangers dans le brûleur	Nettoyer le brûleur
	Corps étrangers dans le système d'allumage ou le tuyau	Nettoyer l'allumage et le tuyau
	Aucune étincelle	Nettoyer l'allumage
	Gicleur défectueux (si les brûleurs ne s'allument pas malgré les mesures précédentes)	Demander une pièce de rechange au service client
Petite flamme ou déflagration dans le brûleur (crépitement ou sifflement)	Corps étrangers dans le brûleur	Nettoyer le brûleur et l'allumage
	Le brûleur n'est pas bien placé	Démonter le brûleur et le repositionner correctement

## STOCKAGE DU BARBECUE À GAZ

- Range le barbecue à gaz dans une pièce sèche et à l'abri du gel. Ferme le couvercle du barbecue et couvre l'appareil pour le protéger de la saleté et des dommages.
- Une housse protège ton barbecue toute l'année contre les intempéries telles que la pluie, la grêle, la neige, le vent et le gel.
- Veille à toujours bien fermer le robinet de la bouteille de gaz et à t'assurer qu'elle soit hors de portée des enfants.
- Range les grilles en fonte dans ta maison/ton appartement pendant l'hiver pour éviter la formation de rouille.
- En ce qui concerne le stockage, merci de respecter également les instructions de la section CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

## SERVICE CLIENT

En principe, nos produits sont soumis à une garantie légale de 2 ans. De plus, les réclamations ne peuvent être traitées que sur présentation de la preuve d'achat. Les pièces d'usure sont exclues de cette garantie en cas d'usure normale. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits et est donc variable.

Pour toute question concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos produits, merci de contacter notre service client :

**Hotline gratuite pour l'Allemagne/l'Autriche : 0800 270 70 27**

E-Mail : [service@burnhard.com](mailto:service@burnhard.com)

Site Internet : [www.burnhard.com/nl](http://www.burnhard.com/nl)

## ÉLIMINATION DES DÉCHETS/PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont fabriqués selon des normes de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un entretien et un nettoyage réguliers contribueront à prolonger leur durée d'utilisation. Si l'appareil est défectueux et irréparable, il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales.

Le produit et l'emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations locales. Si nécessaire, contactez l'entreprise locale de recyclage des déchets dont tu dépends pour plus d'informations.

## EN SAFETY INSTRUCTIONS



**To reduce the risk of fire, burns or other injuries, read the operating instructions carefully and completely before operating the appliance.**

### EXPLANATION OF SYMBOLS



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

### PURPOSE OF USE

This gas grill may only be used outdoors and in a well-ventilated area. Never operate the grill in a building, garage or other enclosed space. This device is not intended for installation in or on recreational vehicles and/or boats. Parts sealed by the manufacturer may not be modified.

### General dangers



- Danger for children and individuals with limited ability to operate devices. This device is not intended for use by children or people with reduced ability to operate devices. It may only be used by persons who are capable of operating equipment safely.
- **DANGER:** Accessible parts can be very hot. Keep children away.
- Do not make any changes to the unit. Any modifications to the unit can lead to accidents and to loss of your warranty claim.

## UNPACKING THE DEVICE



Danger to children. Danger to life due to choking/ swallowing. Keep the packaging material away from children. Discard it immediately. Keep small parts out of reach.

**WARNING:** Ensure that your gas grill is properly assembled according to the following instructions. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or damage to property. If you have any questions about assembly or operation, please contact our customer service.

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

After assembly, check all components, screws and connections.

## CONNECTING THE GAS SYSTEM



### Fire and explosion hazard

- This gas barbecue may only be operated with a pressure reducer. The enclosed pressure regulator is correctly calibrated at the factory for use with liquid gas.
- The gas hose may need to be replaced if there are corresponding national requirements.
- Connect the device as described in this manual. Make sure that the gas hose is not kinked or chafed.
- Make sure that there is no source of ignition, open flame, etc. nearby when replacing the gas cylinder.
- Seek advice from a specialist dealer when buying or renting a gas cylinder.

- The device must be connected as described in these instructions. Make sure that the gas hose is not kinked or chafed.
- Perform the leak test procedure as outlined in this instruction manual (found under CONNECTING THE GAS CYLINDER) before using the grill. Always carry out a leak test.
- Do not smoke during the leak test. Never carry out a leak test with an open flame.
- As soon as you smell gas, turn off the gas supply and perform a leak test.

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



### Fire and explosion hazard

- Only use outdoors.
- Do not move the device during operation.
- The device must be kept away from flammable materials during operation.
- When changing the gas cylinder, make sure that there are no flammable materials, children or pets nearby.
- Improper assembly of the grill can be dangerous. Follow the assembly instructions carefully.
- This gas grill is not intended for commercial use.
- Do not use charcoal, briquettes or lava rocks in the gas grill. The device must not be operated with natural gas.
- Never smoke while handling the gas system. Do not place the gas bottle near an open fire.
- Ensure that the gas grill is sheltered from the wind.
- Keep the grill away from moisture, splashing water, etc. and electrical cables.
- Keep the grill at least 1.5 m away from all flammable materials and 7.5 m away from all combustible liquids.

- Place the gas grill on a flat, even and fireproof surface.
- Protect the gas bottle from strong sunlight.
- Check the hose and pressure regulator for cracks and damage before each use. Do not operate the gas grill if the pressure regulator, hose or gas cylinder are defective or leaking.
- Check the burners for dirt before each use and remove any dirt prior to operating the gas grill.
- Do not light the gas flame with an open flame. To ignite, use the piezo ignition for each respective burner.
- To protect against accidental gas leaks, the cylinder valve on the gas cylinder should only be opened when the gas grill is in use. Immediately close the gas cylinder valve once you have turned off the gas grill.
- Make sure that the ventilation openings of the case are not covered under any circumstances.
- The surfaces of the gas grill become very hot during operation. Warn bystanders and keep children and pets away from the gas grill.
- Never lean over an open grill when igniting or operating it.
- Always wear protective gloves when the gas grill is in use and the temperature of hot parts exceeds the ambient temperature by 50 °C.
- Never leave the gas grill unattended while in use.
- In the event of a malfunction or gas leak, immediately close the valve on the gas bottle.
- Before moving your grill, it must be switched off, the gas cylinder valve turned off and the gas cylinder unscrewed from the gas hose to protect the pressure regulator and hose line.
- After use, turn off the gas supply to the gas cylinder.
- The lid must always be open when igniting the burners.

## GAS GRILL MAINTENANCE



### Fire and explosion hazard

- Allow your gas grill to cool before performing any maintenance.
- Before cleaning, make sure the gas supply and knobs are in "OFF" position.
- Repairs and maintenance on the gas system may only be carried out by authorised specialist personnel. Do not alter the gas grill or pressure regulator in any way.
- Replace the pressure regulator and hose after 10 years at the latest, even if no external damage is visible. Make sure that the pressure regulator is approved for the gas used and is set to the correct output pressure (see TECHNICAL SPECIFICATIONS). A new hose must not be longer than 1.5 metres.
- A regular routine inspection of the gas system should be performed at least once a year to identify any wear, deterioration or damage that could cause gas leakage.
- Make sure that the pressure reducer is approved for the gas used and is set to the correct output pressure (see TECHNICAL SPECIFICATIONS).
- Every new pressure regulator and hose must comply with EN 16129, EN 16436-1 and national regulations.

### WHAT DO YOU DO IF YOU SMELL GAS

- Turn off the gas supply, extinguish all open flames and open the lid.
- If the smell of gas persists, stay away from the device and inform your gas supplier or the fire department.
- Perform a leak test as described in these instructions.

## FIRE-FIGHTING MEASURES

- Move bystanders to safety! If possible, turn off the valve on the gas bottle. Cool the gas bottle with water. Pay attention to your safety. Spontaneous, explosive re-ignition is possible.
- In the event of a fire, filled compressed gas cylinders should be removed from the fire-hazard area. If this is not possible, compressed gas cylinders should be protected from overheating by spraying them with water or other suitable means from a safe position.
- If a grease fire breaks out, try turning off the burners and closing the lid until the fire has been extinguished.
- **CAUTION: Never attempt to put out an oil or grease fire with water.** Always use the appropriate fire extinguishing agents, such as grease fire extinguishers and/or fire blankets. Please find out more about this from a specialist retailer.
- Stay away from the source of the fire and inform the fire department immediately.

## TRANSPORT INFORMATION



### Fire and explosion hazard

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

## STORAGE INSTRUCTIONS



### Fire and explosion hazard

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

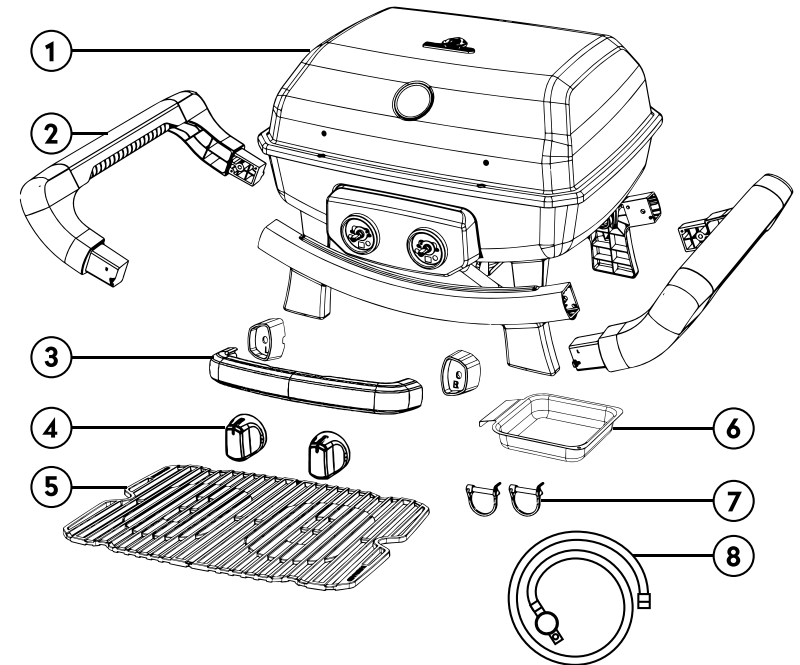
## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Power:</b>	4.4 kW
<b>Dimensions (W/D/H):</b>	65.8 x 48.3 x 39.7 cm
<b>Weight:</b>	approx. 13 kg
<b>Nominal heat load</b>	
<b>(Hs) burner:</b>	4.4 kW
<b>Appliance category:</b>	I3B/P(30)
<b>Connection value (total):</b>	315 g/h (G31) und 320 g/h (G30)
<b>Output pressure:</b>	30 mbar
<b>Type of gas:</b>	propane (G31) and butane (G30)
<b>Main burner dimensions</b>	
<b>Gas nozzle (Ø):</b>	2x 0.72 mm for I3B/P(30)
<b>Equipment:</b>	Gas grill incl. cast iron grids
<b>Accessories:</b>	Hose and 30 mbar pressure regulator, cover

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



These technical data are for the netherlands market! This is only a pure translation of the technical data from page 14.

## EQUIPMENT DELIVERED & DESCRIPTION OF COMPONENTS



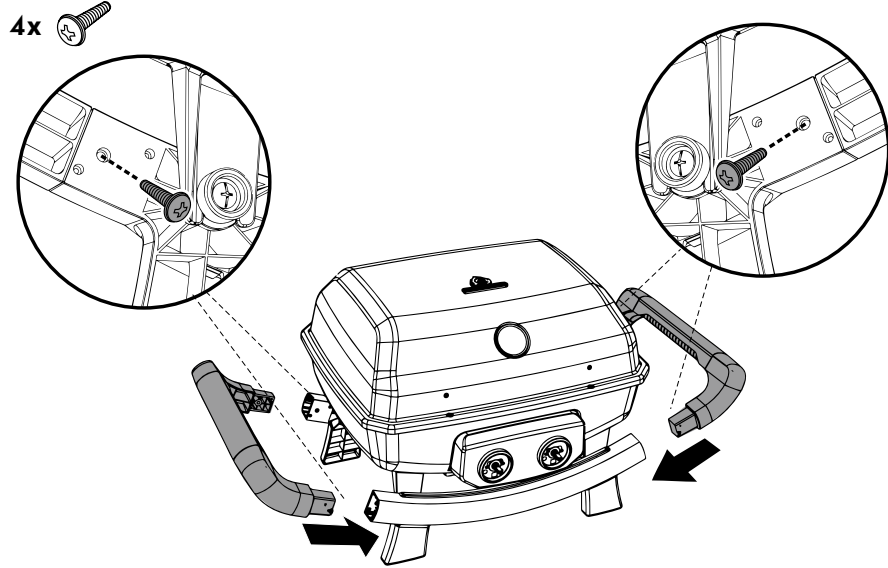
No.	Description	Quantity
1	Gas grill incl. combustion chamber and grill lid	1
2	Side handle	2
3	Lid handle with 2 spacers	1
4	Control knob	2
5	Cast iron grid	2
6	Grease-drip tray	1
7	Lid hinges (pre-assembled)	2
8	Gas hose & pressure regulator (pre-assembled)	1

### FASTENINGS

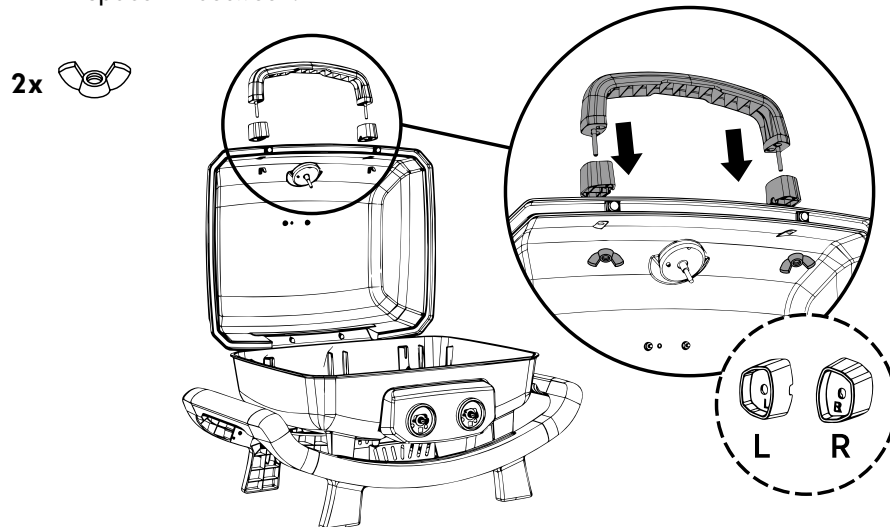
Wing nut for lid handle	Screw for side handles
2x 	4x 

## ASSEMBLING THE GAS GRILL

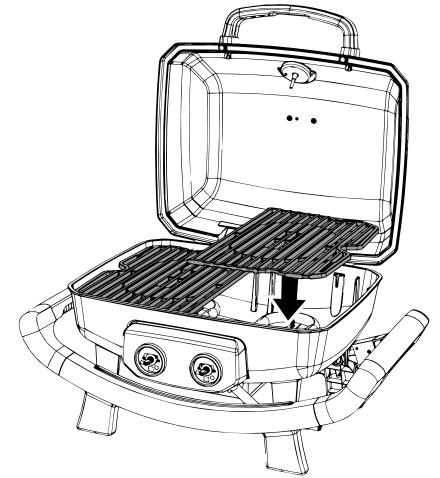
- ① Screw the side handles on using two screws each.



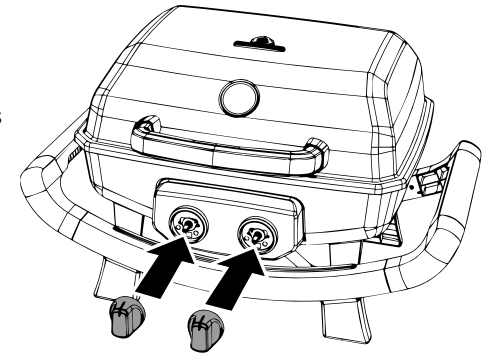
- ② Screw the lid handle to the grill lid using a hinged screw, one nut and one spacer in between.



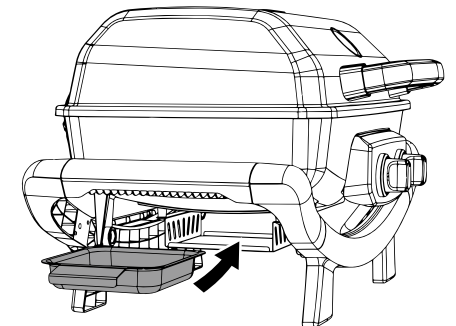
- ③ Insert the grids. You can use it on both sides. You can use the side with the wider grill stripes for more sensitive grilled food such as chicken or fish.



- ④ Place the knobs on the pins so that the green mark is in "OFF" position.



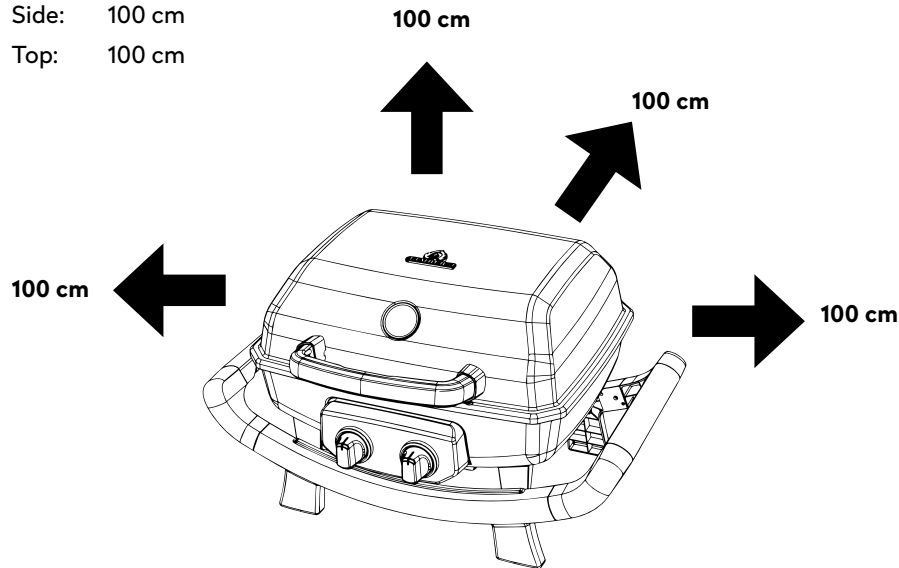
- ⑤ Slide the grease-drip tray into the side of the grill.





**WARNING:** The grill radiates heat. Never place the grill next to glass windows, walls, plants, etc. The minimum distance to any kind of object is:

Back: 100 cm  
Side: 100 cm  
Top: 100 cm



## CONNECTING THE GAS CYLINDER

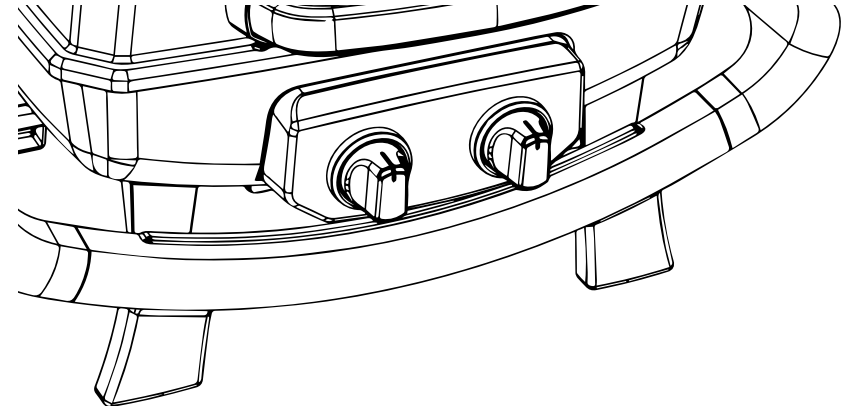
 **Fire and explosion hazard**

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

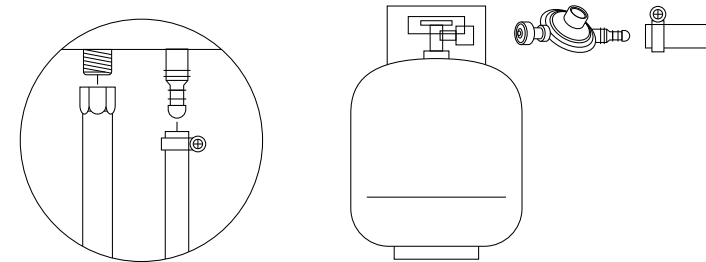
The following parts are included in the scope of delivery. They comply with the standard applicable to the country to which the gas grill is delivered:

- Gas hose (pre-assembled): standard-compliant hose line of sufficient length (max. 1.5 m) for kink-free assembly.
- Pressure regulator (pre-assembled on the gas hose): permanent and standard-compliant pressure regulator according to DIN EN 16129 and DIN EN 16436-1, max. 1.5 kg/h, operating pressure 30 mbar, suitable for the gas cylinder provided.

1. Make sure that both knobs are set to "OFF".



2. Place the gas cylinder upright on a secure and level surface.
3. Screw the union nut on the end of the hose onto the thread on the grill's gas connection. Tighten the union nut with a wrench.



**Permitted gas cylinder sizes: 5 kg, 8 kg, 11 kg**

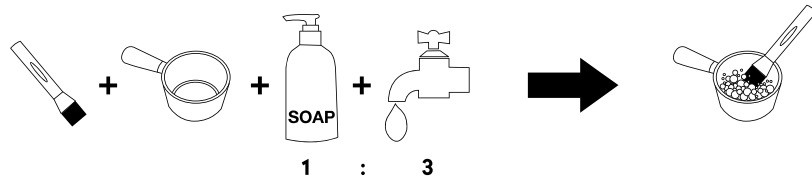
 **Fire and explosion hazard due to damage to the gas hose.**

**WARNING:** When placing the gas hose, ensure that the following requirements are met:

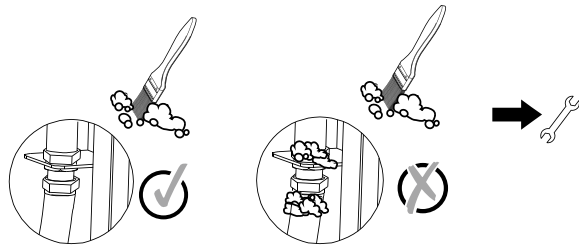
- The gas hose does not come into contact with hot surfaces.
- The gas hose does not run along sharp edges and corners.
- No hot grease or liquids can drip onto the gas hose.
- The gas hose is not twisted or kinked at any point.

## LEAK TEST

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



2. Turn on the valve for the gas cylinder. Small bubbles appear in leaking areas.



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

Repeat the test after each gas cylinder change.

## ENERGY SAVING TIPS

1. Turn off the grill once you have finished using it.
2. Preheat the grill with the lid closed for only 10-15 minutes (except for first time).
3. There is no need to preheat the grill longer than indicated.



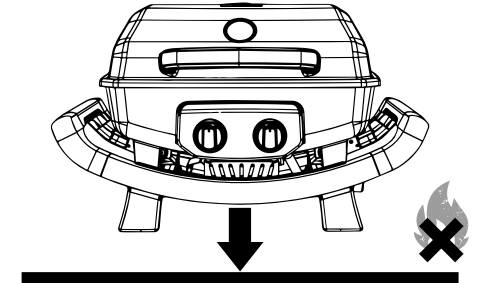
**WARNING:** Before each use, check the gas connection for breaks, tears or wear. If you find any of these issues, do not use the barbecue until the problem has been fixed.

When changing or unscrewing the gas cylinder, make sure that no fire sources, such as candles, electrical appliances or cigarettes, are within reach. Always check that the cylinder is properly turned off.

## OPERATING THE GAS GRILL

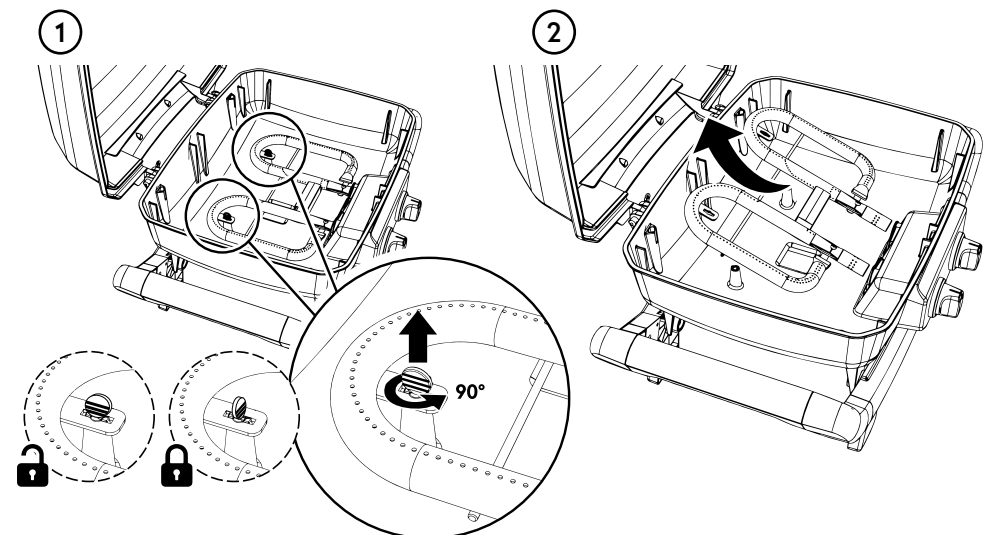
**WARNING: Never light the grill with the lid closed.**

The grill should only be placed on a flat, non-flammable surface.



Before you use the gas grill for the first time, you should wipe the surface of the lid as well as the outside of the combustion chamber with a damp cloth. That way you prevent any factory residue from burning in.

**WARNING:** Before using the gas grill, check that the burner is correctly positioned on the respective nozzle. If this is not the case, turn the burner locks 90°, remove the burner and reposition it on the nozzles. Then switch the burners to locked position.

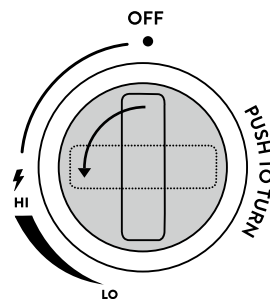


Before using the grill for the first time, let it burn in for 45 minutes prior to placing any sort of food on it. This removes any factory residue. There is no cause for concern if there happens to be a slight smell. It is completely harmless. Make sure the grill has adequate ventilation. Then scrub the connection with a stainless steel grill brush.

The colour inside the gas grill may change over time. This is a natural process.

## TURNING ON THE GAS GRILL

1. Open the lid of the grill.
2. Turn all knobs clockwise to the "OFF" position.
3. Connect the pressure regulator to the gas cylinder.
4. Open the valve on the gas cylinder and carry out a leak test between the pressure regulator and gas cylinder using leak detection spray or soapy water.
5. The grill has an automatic ignition system. You can use each burner on its own. To do this, press and press the knob of a burner while turning it counter-clockwise to "HI". You will hear a "click" sound. The burner has just ignited. 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 control knob clockwise to the "OFF" position and shut off the gas cylinder valve. Wait 5 minutes and return to step 4.
6. Once you have ignited one burner, repeat step 5 using the other knob to light the second burner.
7. Adjust the heat by turning the control knob to any setting between the highest level "HI" and the lowest "LO" setting.



## BURNING IN CAST IRON GRIDS

You can season the cast iron grids at the same time. The gas grill's cast iron grids are enamel-coated. This layer protects against rust and prevents food from sticking to the grid. Despite this protective layer, the grids may absorb and

release grease and moisture. That is why we also recommend burning in the grates. Seasoning cast iron can be done in 3 simple steps:

1. Clean the cast iron grids with mild soap and water, rinse thoroughly and wipe dry.
2. Completely coat the grill grates in oil. Use an unrefined oil or fat with a high smoke point. **WARNING:** Never use olive oil or whey products – these become bitter when burned, smell unpleasant and create a lot of smoke.
3. Place the grids inside the grill and set the burners to "HI". Burn in for 45 minutes with the lid closed. This causes the fat to be permanently burned into the iron and creates a protective patina.

**NOTE:** If the patina is damaged, you will need to re-burn the cast iron grids and develop a new patina. To do this, repeat steps 1-3.

## SWITCHING THE GAS GRILL OFF

1. To turn off the gas grill, press the knob on the gas grill and turn it clockwise to "OFF" position.
2. Always turn off the gas cylinder valve as soon as you finish using the oven.

## CLEANING THE GAS GRILL



### Fire and explosion hazard

- Do not use flammable cleaning products.
- Always remove the gas cylinder before cleaning the gas grill.
- Wait until the gas grill has cooled down sufficiently before cleaning.
- Clean the gas grill after each use.

## CLEANING AFTER EACH USE

To get your grill ready for next time, you should let it burn out after each use (with no food inside). Residue and grease on the grids will burn off and can then be simply brushed off.

1. Close the lid and set all burners to "HI".
2. Allow your grill to burn out for 15-30 minutes until no more smoke comes from the grill.
3. Shut off the gas cylinder valve and all burners.
4. Slowly open the grill (beware of escaping heat) and scrub the grids clean with a stainless steel grill brush.

**NOTE:** Brass brushes are very soft and therefore not suitable for cast iron and stainless steel grids. They can also rub off the coating, thus allowing rust to form.

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

## BASIC CLEANING

- Allow the grill to cool completely before cleaning
- Pull out the grease-drip tray and dispose of the fat in an environmentally responsible manner.
- Remove the burner and dismantle the grill lid.
- Clean the die-cast aluminium parts (combustion chamber & grill lid) by removing coarse dirt with a scraper.
- Apply a suitable grill chamber cleaning product (grill cleaner or washing up liquid) to the inside of your grill and let it sit for the time recommended by the manufacturer. **WARNING:** The recommended exposure time for the cleaning agent used must not be exceeded. Otherwise the material may discolour or become damaged.
- Then wipe your grill thoroughly with water to remove all cleaning agent residue. Then let your grill dry completely.
- Remove food residue from the burners with a brush.
- If, in exceptional cases, a nozzle is clogged, clear it with a nozzle needle.
- If, in exceptional cases, the venturi tube (gas mixing tube) is blocked, it must be cleared using a needle or a pipe cleaner.
- Reassemble the burner & grill lid according to these instructions.
- Clean the outside and plastic parts of your grill with a soft cotton cloth, warm water and mild washing up liquid.

**WARNING:** Do not use a microfibre cloth to clean the outside – it will scratch the material.

**Recommended equipment:** Stainless steel grill brush, soft cotton cloth (no microfibre), sponge, wooden scraper, bucket, suitable grill cleaner (for interior), mild washing up liquid, if necessary. Wire sponge (scouring pad)/steel wool, safety goggles, disposable gloves, splash protection for the upper body (apron)

## CLEANING AND CHANGING STAINLESS STEEL BURNER



**WARNING:** Always unscrew the gas hose and gas cylinder before removing the burners.

1. Release the two burner locks.
2. Scrub the burners clean with a metal brush to remove any burnt-on liquids and rust. You can remove stubborn dirt on the outside using a metal spatula.
3. Clear clogged flame openings with a thin metal needle (e.g. a paper clip or sewing needle). Never use wooden toothpicks. These can break and clog the opening.
4. If, in exceptional cases, the venturi tube (gas mixing tube) is blocked, it must be cleared using a needle or a pipe cleaner.
5. Screw the ignition back onto the burners. Carefully insert the stainless steel burners into the burner valves. Make sure that the nozzle tip clicks into the venturi tube.
6. Re-attach the screws into the threads of the burner box.

## CAST IRON GRID MAINTENANCE

Brush the cast iron grids after the burning-in. As a rule, no further maintenance is required, but it is advisable to re-grease them.

If the patina is damaged and the cast iron grids start to rust, you can clean them thoroughly, remove any rust and burn in the cast iron grids as outlined in these instructions. If the cast iron grids do exhibit signs of rust, scrub the rusty surfaces with steel wool until all rust has been fully removed. Then wash the cast iron with water or a mild soapy water, dry thoroughly and repeat the seasoning process.

In winter, store cast iron grids in a dry place if possible.

## REGULAR MAINTENANCE

The grill should be thoroughly cleaned every 3-4 months or after long periods of inactivity. The grease-drip tray should be burned out and emptied and the grids cleaned after each grilling session.

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

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Burners do not ignite	Gas cylinder is empty	Connect a new gas cylinder
	Defective pressure regulator	Have the pressure regulator checked at a specialised retailer
	Dirt and debris in the burner	Clean the burner
	Dirt and debris in the ignition system or hose	Clean ignition and hose
	No spark when igniting	Clean ignition
	Nozzle defective (if the burners do not ignite despite previous measures)	Ask customer service for replacement

Problem	Possible cause	Solution
Small flame or deflagration in the burner (popping or hissing sound)	Dirt and debris in the burner	Clean the burner and ignition
	Burner incorrectly positioned	Remove and reinstall burner

## STORING THE GAS GRILL

- Store the gas grill in a dry room with no exposure to frost. Close the grill hood and cover the appliance to protect it from dirt and damage.
- A cover protects your grill all year round against weather conditions such as rain, hail, snow, wind and frost.
- Always close the valve on the gas bottle and keep it out of reach of children.
- Take the cast iron grids into your house/apartment over the winter to prevent rust.
- For storage, please also refer to the instructions in the SAFETY INSTRUCTIONS section.

## CUSTOMER SERVICE

In principle, our products are subject to the statutory warranty obligation of two years. Claims beyond this can only be processed in conjunction with the proof of purchase. Worn parts exclude a warranty claim in the case of normal wear and tear. The service life depends on the respective treatment and use of the products and is therefore variable.

If you have any questions about the operation or functionality of our products, please contact our customer service team:

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

E-Mail: [service@burnhard.com](mailto:service@burnhard.com)

Website: [www.burnhard.com/nl](http://www.burnhard.com/nl)

## DISPOSAL/RECYCLING

---



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

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

## IMPRESSUM

Montage- en gebruiksaanwijzing  
WAYNE Series 2, 2-branders gasbarbecue  
Art-Nr.: 946164  
Druk- en zetfouten voorbehouden.  
Status: Juli 2024

Copyright © Burnhard GmbH  
Reisholzer Werftstraße 25a  
40589 Düsseldorf, Germany  
Telefon: +49 (0)211 749 55 10  
Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0  
E-Mail: [service@burnhard.com](mailto:service@burnhard.com)  
[www.burnhard.com/nl](http://www.burnhard.com/nl)

## SERVICE-HOTLINE

Als u vragen hebt over het gebruik van het apparaat neem dan contact op met onze klantenservice.  
If you have any questions about using the appliance, please contact our customer service department.

Gratis hotline voor Duitsland/Oostenrijk:  
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.com](mailto:service@burnhard.com)

*Grab some more BBQ-Tools!*



Scan here for more accessories!



**BURNHARD**