



BURNHARD

SMALL GRILL, BIG THRILL

STARTER GUIDE

WAYNE

**2-Brenner Gasgrill / 2-Burner gas grill /
2-Pits gasbarbecue / Grill à gas à 2 brûleurs**



- DE** Lies dir zur sicheren Nutzung deines WAYNE Gasgrills bitte gründlich die vollständige Bedienungsanleitung durch.
- EN** To use your WAYNE gas barbecue safely, please read the complete user manual carefully.
- NL** Om je WAYNE gasbarbecue veilig te kunnen gebruiken, verzoeken we je de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen.
- FR** Pour utiliser ton barbecue à gaz WAYNE en toute sécurité, lis attentivement le mode d'emploi.

DE INHALT

Starte mit dem Aufbau	6
So betreibst du WAYNE	8
Gussroste einbrennen & pflegen	9
Reinigung	10

EN CONTENT

Start with the assembly	12
How to operate WAYNE	14
Baking and maintaining cast iron grates	15
Cleaning	16

NL INHOUD

Begin met de montage	18
WAYNE gebruiken	20
Gietijzeren roosters bakken en onderhouden	21
Reinigen	22

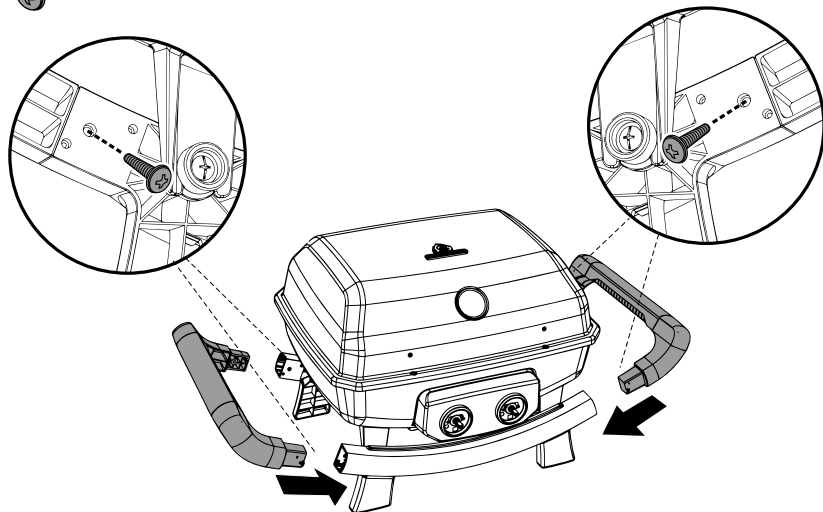
FR CONTENU

Commence le montage	24
Comment utiliser WAYNE	26
Cuire et entretenir les grilles en fonte	27
Nettoyage	28

DE STARTE MIT DEM AUFBAU

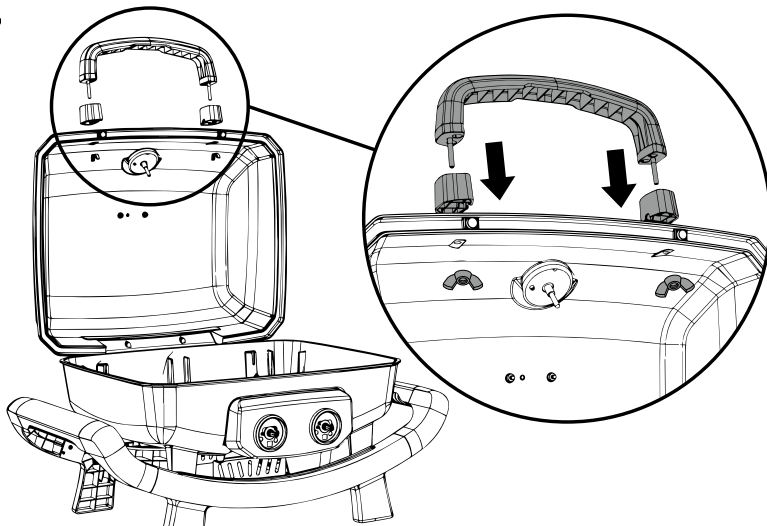
1 Schraub beide Griffe an das Gestell.

4x 

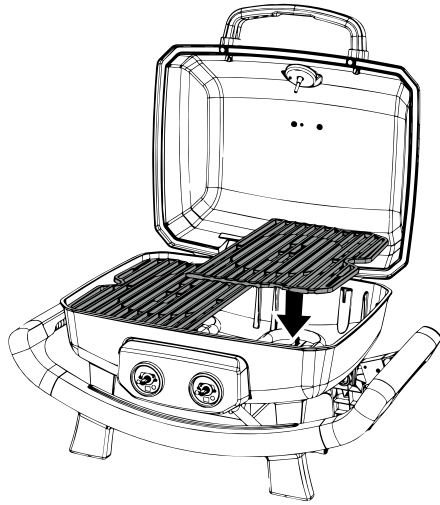


2 Dreh den Deckelgriff fest.

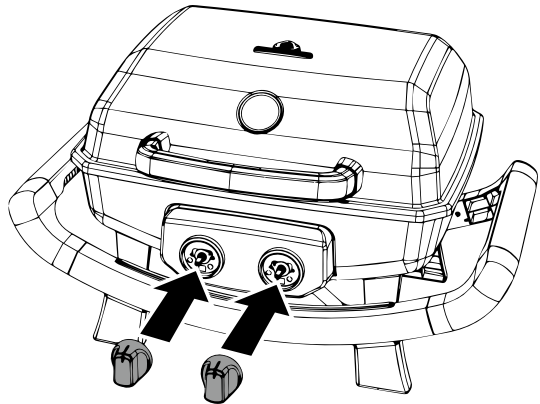
2x 



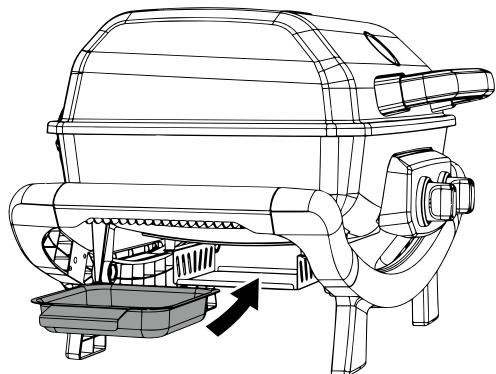
- 3 Leg die Roste ein.



- 4 Steck die Bedienregler auf die Pins.



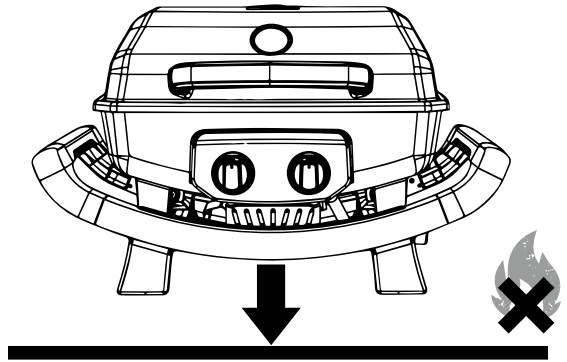
- 5 Setz die Fettauffangschale ein.



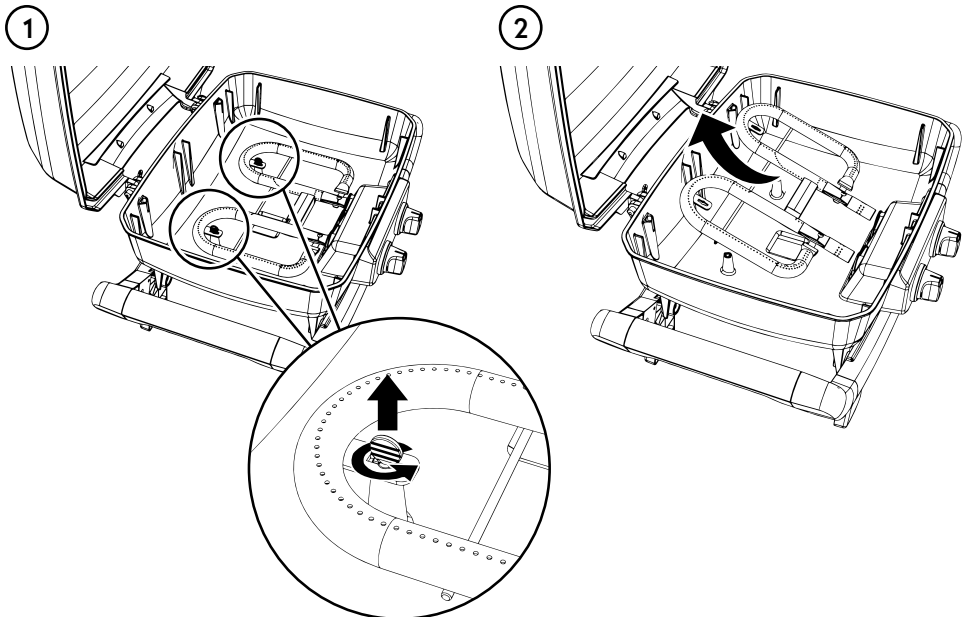
SO BETREIBST DU WAYNE

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

HINWEIS: Platzier deinen WAYNE auf einer geraden, nicht brennbaren Fläche. Wisch vor dem ersten Grillen unbedingt mit einem feuchten Tuch über die Oberfläche von Deckel sowie äußerer Brennkammer, damit keine Rückstände aus der Produktion einbrennen können.



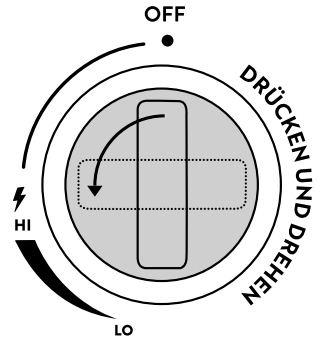
ACHTUNG: Check vor der Inbetriebnahme, ob die Brenner richtig auf der jeweiligen Düse sitzen. Sollte das nicht der Fall sein, dreh die Brennerarretierungen um 90°, nimm den Brenner heraus und positionier ihn neu auf den Düsen. Arretier die Brenner anschließend wieder.



BETREIBE DEINEN WAYNE

HINWEIS: Lass den Grill vor der Erstinutzung 45 Minuten ohne Grillgut einbrennen. So werden Konservierungsrückstände entfernt. Sollte es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, musst du dir keine Sorgen machen. Diese ist unbedenklich. Stell sicher, dass der Grill ausreichend belüftet ist. Schrubb im Anschluss mit einer Edelstahl-Grillbürste über die Roste.

1. Öffne den Deckel des Grills.
2. Dreh alle Stellknöpfe im Uhrzeigersinn in die "OFF"-Position.
3. Verbinde den Druckminderer mit der Gasflasche.
4. Öffne das Ventil an der Gasflasche und führ mit Lecksuchspray oder Seifenlauge eine Dichtheitsprüfung zwischen Druckminderer und Gasflasche durch.
5. Der Grill verfügt über ein automatisches Zündsystem. Du kannst die Brenner unabhängig voneinander verwenden.
6. Drück dazu den Drehknopf eines Brenners und halt ihn gedrückt, während du ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die "HI"-Position drehst. Dabei ist ein „Klick“-Geräusch zu hören. Der Brenner zündet. Sollte der Brenner nicht auf Anhieb zünden wiederhol diesen Schritt 3 bis 4 Mal.
ACHTUNG: Zündet der Brenner auch nach mehrfachen Versuchen nicht, dreh den Stellknopf im Uhrzeigersinn in die "OFF"-Position und dreh das Ventil der Gasflasche zu. Warte 5 Minuten und beginn erneut bei Schritt 4.
7. Wenn du einen Brenner gezündet hast, wiederhol Schritt 5 mit dem anderen Stellknopf, um auch den zweiten Brenner zu zünden.
8. Regulier die Hitze, indem du den Stellknopf auf eine beliebige Einstellung zwischen der höchsten Stufe "HI" und der niedrigsten Stufe "LO" drehst.



Wenn dein Grillgut unterschiedliche Hitze benötigt, dreh einen der Brenner herunter, sodass du dir unterschiedliche Grillzonen einrichten kannst.

GUSSROSTE EINBRENNEN & PFLEGEN

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 Fette und

Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben. Darum empfehlen wir dir auch diese Roste einzubrennen. Das Einbrennen von Gusseisen kann in 3 einfachen Schritten durchgeführt werden:

- Reinige die Gusseisenroste mit milder Seifenlauge, wasch sie gut ab und wisch sie trocken.
- Fette die Grillroste vollständig ein. Nutze dazu ein unraffiniertes 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.
- Die Roste in den Grill legen und die Brenner auf "HI" stellen. Bei geschlossenem Deckel 45 Minuten einbrennen. Hierdurch wird das Fett dauerhaft in das Eisen eingebrannt und es entsteht eine schützende Patina.

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

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 Gussroste 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, scheuer die rostigen Flächen mit Stahlwolle ab bis jeglicher Rost vollständig entfernt ist. Wasche das Gusseisen dann mit Wasser oder milder Seifenlauge ab, trockne es gut ab und wiederhole den Einbrennvorgang.

Lager die Gussroste im Winter nach Möglichkeit an einem trockenen Ort.

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 abgeburstet werden.

1. Schließ den Deckel und stelle alle Brenner auf "HI".
2. Lass deinen Grill 15–30 Minuten ausbrennen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill aufsteigt.

3. Dreh das Ventil der Gasflasche zu und schalte alle Brenner aus.
4. Öffne den Grill langsam (Vorsicht vor austretender Hitze) und schrubbe die Roste mit einer Edelstahl-Grillbürste sauber.

HINWEIS: Messingbürsten sind sehr weich und daher für Guss- und Edelstahlroste eher ungeeignet. Sie können außerdem abreiben und dadurch Flugrost fördern.

Wenn der Grill vollständig abgekühlt ist, leer die Fettauffangschale aus und säuber sie.

GRUNDREINIGUNG

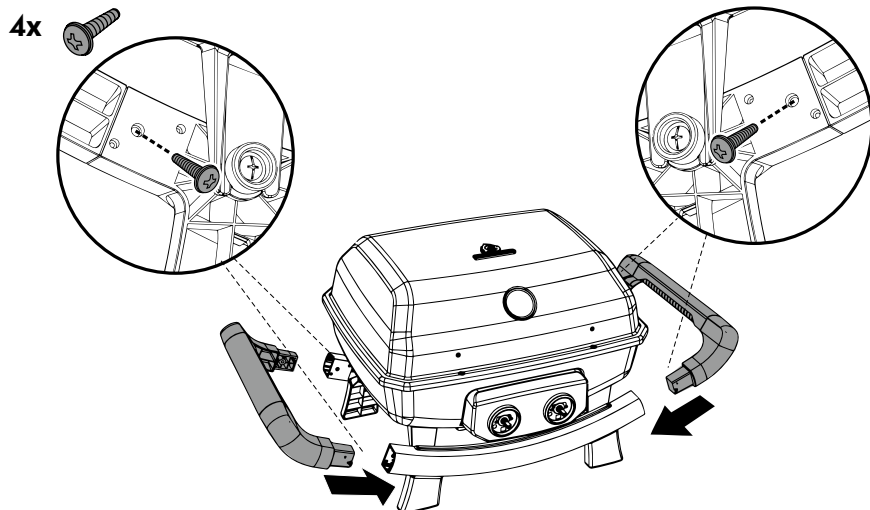
1. Lass den Grill vor der Reinigung vollständig auskühlen.
2. Zieh die Fettauffangschale heraus und entsorge das Fett umweltgerecht.
3. Entnimm den Brenner & demontiere den Grilldeckel.
4. Reinige die Aludruckgussteile (Brennkammer & Grilldeckel) indem du die groben Verschmutzungen mit einem Schaber entfernst.
5. Trag ein geeignetes Reinigungsmittel für Grillkammern (Grillreiniger oder Spülmittel) auf die Innenseiten deines Grills auf und lass es entsprechend der vom Hersteller angegebenen Zeit einwirken. **ACHTUNG:** Die empfohlene Einwirkzeit des verwendeten Reinigers darf nicht überschritten werden. Das Material kann sich sonst verfärben oder beschädigt werden.
6. Wisch anschließend deinen Grill gründlich mit Wasser aus, um alle Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen. Lasse deinen Grill anschließend komplett trocknen.
7. Entferne Speisereste mit einer Bürste von den Brennern.
8. Ist in Ausnahmefällen eine Düse verstopft, mach diese mit einer Düsennadel frei.
9. Ist in Ausnahmefällen das Venturirohr (Gas-Mischrohr) verstopft, mach es mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger frei.
10. Montier den Brenner & den Grilldeckel erneut entsprechend dieser Anleitung.
11. Reinige die Außenseiten und Plastikteile deines Grills mit einem weichen Baumwolltuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel.

ACHTUNG: Benutz zur Reinigung der Außenflächen kein Tuch aus Mikrofaser – es würde das Material zerkratzen.

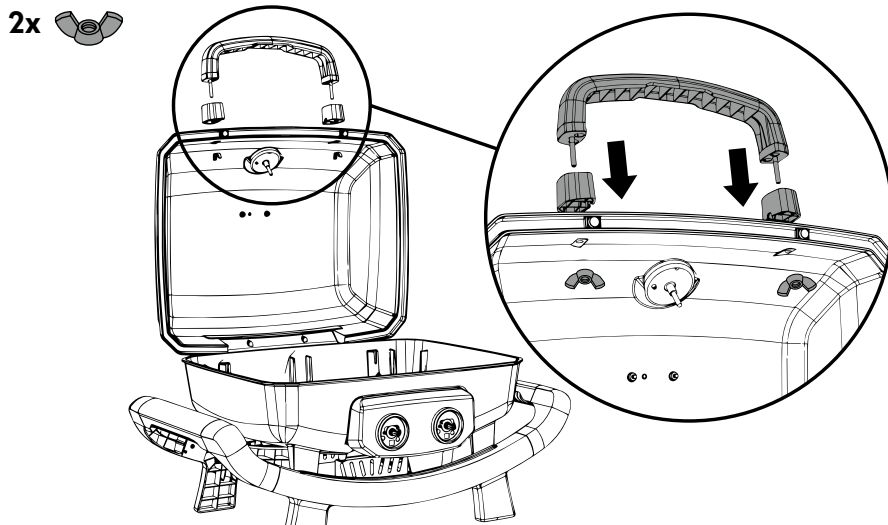
Empfohlenes Equipment: Edelstahl-Grillbürste, weiches Baumwolltuch (kein Mikrofaser Tuch), Schwamm, Holzschaber, Eimer, geeigneter Grillreiniger (für Innenraum), mildes Spülmittel, ggf. Drahtschwamm (Topfchwamm)/Stahlwolle, Schutzbrille, Einmalhandschuhe, Spritzschutz für den Oberkörper (Schürze).

EN START WITH THE ASSEMBLY

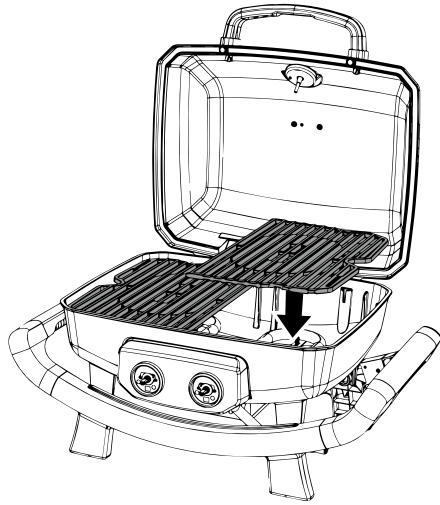
- ① Screw both handles to the frame.



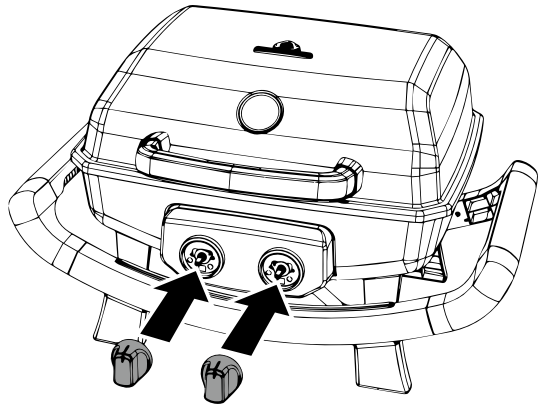
- ② Tighten the lid handle.



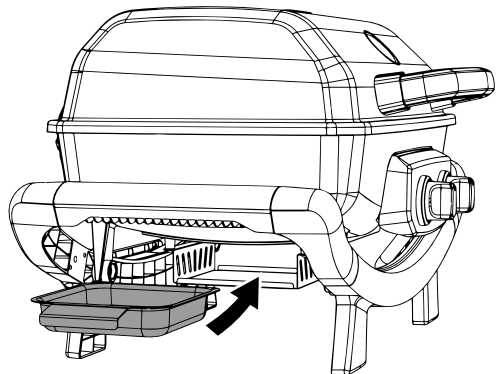
- 3 Insert the grids.



- 4 Plug the control knobs onto the pins.



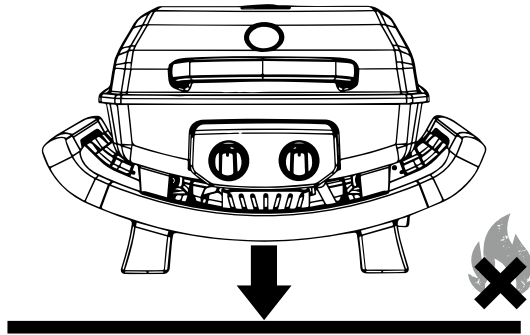
- 5 Insert the grease drip tray.



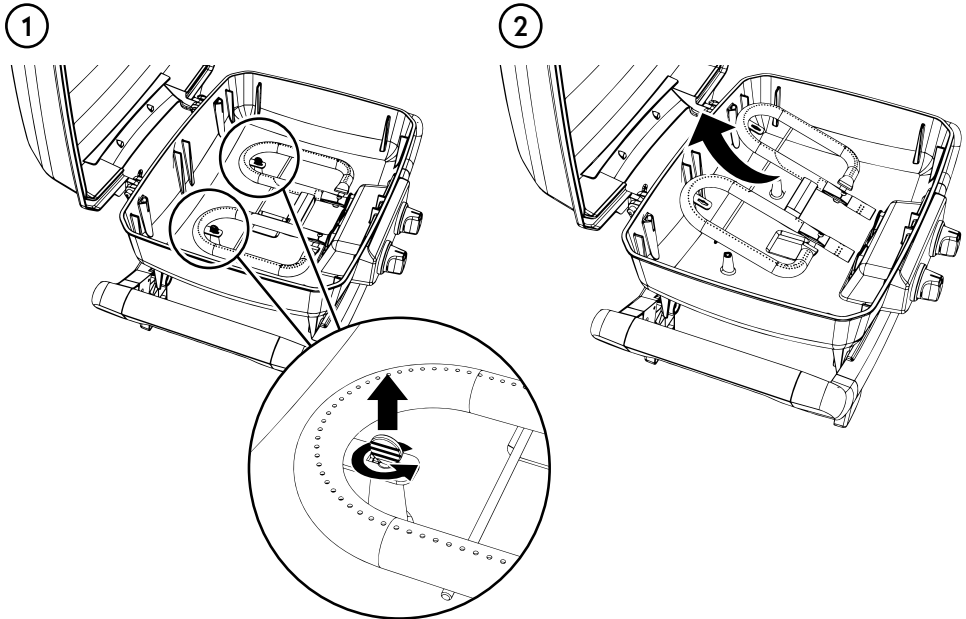
HOW TO OPERATE WAYNE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

NOTE: Place your WAYNE on a flat, non-flammable surface. Before grilling for the first time, be sure to wipe the surface of the lid and outer combustion chamber with a damp cloth so that no residues from production can burn in.



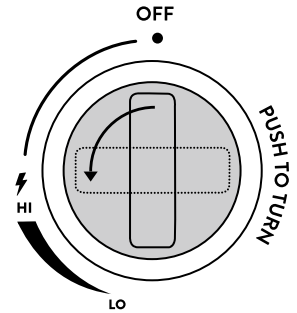
ATTENTION: Before using the appliance, check that the burners are correctly positioned on the respective nozzle. If this is not the case, turn the burner locks by 90°, remove the burner and reposition it on the nozzles. Then lock the torches again.



OPERATE YOUR WAYNE

NOTE: Let the grill burn in for 45 minutes without food before using it for the first time. This will remove any preservative residues. If there is a slight odour, you do not need to worry. This is harmless. Make sure that the grill is sufficiently ventilated. Then scrub the grates with a stainless steel grill brush.

1. Open the lid of the grill.
2. Turn all control knobs clockwise to the "OFF" position.
3. Connect the pressure reducer to the gas cylinder.
4. Open the valve on the gas cylinder and carry out a leak test between the pressure reducer and the gas cylinder using leak detection spray or soapy water.
5. The barbecue has an automatic ignition system. You can use the burners independently of each other.
6. To do this, press the rotary knob of a burner and hold it down while turning it anti-clockwise to the "HI" position. You will hear a "click" sound. The burner ignites. If the burner does not ignite straight away, repeat this step 3 to 4 times.



- CAUTION:** If the burner does not ignite even after several attempts, turn the control knob clockwise to the "OFF" position and close the valve on the gas cylinder. Wait 5 minutes and start again at step 4.
7. Once you have lit one burner, repeat step 5 with the other control knob to light the second burner.
 8. Regulate the heat by turning the control knob to any setting between the highest level "HI" and the lowest level "LO".

If your food requires different heat levels, turn down one of the burners so that you can set up different grilling zones.

BAKING AND MAINTAINING CAST IRON GRATES

You can bake the cast iron grates in the same step. The cast iron grates of the gas barbecue are enamelled. This layer protects against flash rust and prevents food from sticking to the grates. Despite this protective layer, the grates can absorb and release

grease and moisture. It is therefore also advisable to bake these grates. Baking cast iron can be carried out in 3 simple steps:

- Clean the cast iron grates with mild soapy water, rinse well and wipe dry.
- Grease the grill grates completely. Use an unrefined oil or grease with a high smoke point.
- **CAUTION:** Never use olive oil or whey products – these become bitter when burning, have an unpleasant odour and produce a lot of smoke.
- Place the grids in the grill and set the burners to "HI". Bake for 45 minutes with the lid closed. This permanently burns the fat into the iron and creates a protective patina.

NOTE: If the patina is damaged, you will need to bake the cast iron grates again and build up a new patina. To do this, follow steps 1-3 again.

Brush the cast iron grates after baking. As a rule, no further care is required, but it is advisable to re-grease them.

If the patina is damaged and the cast iron grates start to rust, you can clean the grates thoroughly, remove the rust and bake the cast iron grates as described in these instructions. If the cast iron grates do have flash rust, scrub the rusty areas with steel wool until all rust has been completely removed. Then wash the cast iron with water or mild soapy water, dry thoroughly and repeat the baking process.

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

CLEANING

AFTER EACH USE

To get your barbecue ready for the next use, you should let it burn out after each use (without food). This allows residue and grease on the grates to burn off and can then simply be brushed off afterwards.

1. Close the lid and set all burners to "HI".
2. Leave your barbecue to burn out for 15-30 minutes until there is no more smoke coming from the barbecue.
3. Close the valve on the gas cylinder and switch off all burners.

4. Open the grill slowly (be careful of escaping heat) and scrub the grates clean with a stainless steel grill brush.

NOTE: Brass brushes are very soft and therefore unsuitable for cast iron and stainless steel grates. They can also rub off and thus promote flash rust.

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

BASIC CLEANING

1. Allow the grill to cool down completely before cleaning.
2. Pull out the grease drip tray and dispose of the grease in an environmentally friendly manner.
3. Remove the burner & dismantle the grill lid.
4. Clean the die-cast aluminium parts (combustion chamber & grill lid) by removing coarse dirt with a scraper.
5. Apply a suitable cleaning agent for barbecue chambers (barbecue cleaner or washing-up liquid) to the inside of your barbecue and leave it to work for the time specified by the manufacturer. **CAUTION:** Do not exceed the recommended contact time of the cleaner used. Otherwise the material may become discoloured or damaged.
6. Then wipe your barbecue thoroughly with water to remove all residues of the cleaning agent. Then leave your barbecue to dry completely.
7. Remove food residue from the burners with a brush.
8. If, in exceptional cases, a nozzle is blocked, clear it with a nozzle needle.
9. If, in exceptional cases, the venturi (gas mixing pipe) is blocked, clear it with a needle or pipe cleaner.
10. Reassemble the burner & the grill lid according to these instructions.
11. Clean the outside and plastic parts of your barbecue with a soft cotton cloth, warm water and mild detergent.

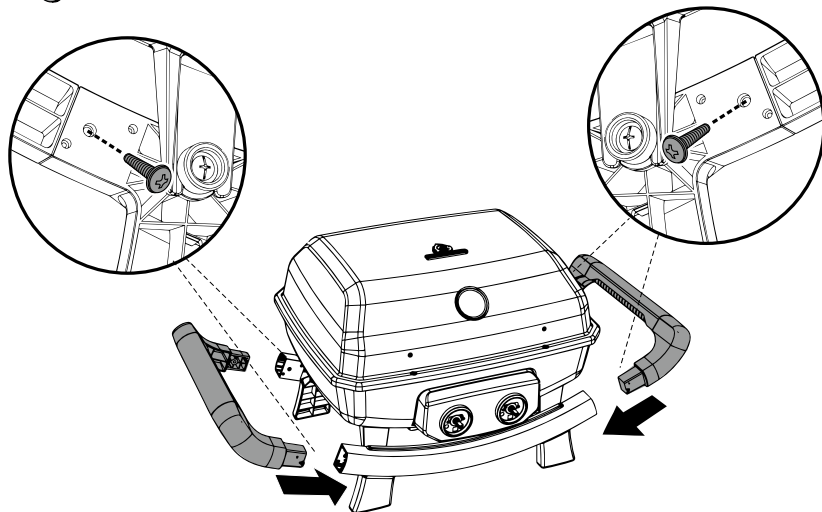
ATTENTION: Do not use a microfibre cloth to clean the outer surfaces – it would scratch the material.

Recommended equipment: Stainless steel grill brush, soft cotton cloth (not a microfibre cloth), sponge, wooden scraper, bucket, suitable grill cleaner (for the interior), mild washing-up liquid, wire sponge (pot sponge)/steel wool if necessary, safety goggles, disposable gloves, splash protection for the upper body (apron).

NL BEGIN MET DE MONTAGE

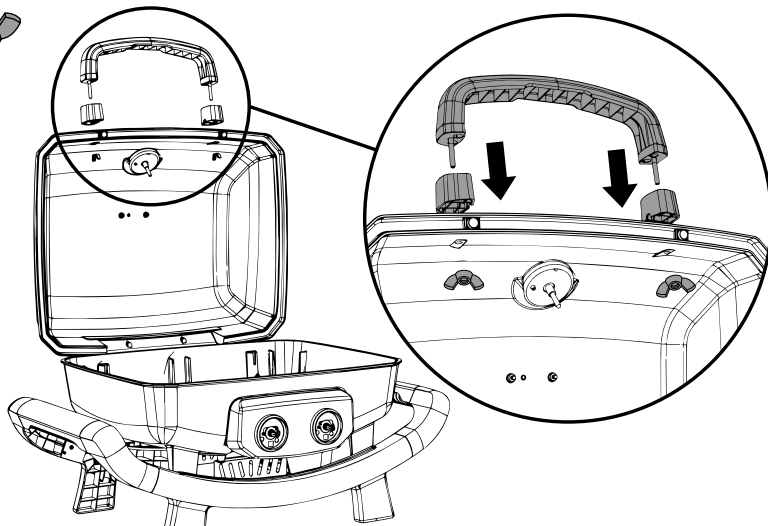
- 1 Schroef beide handgrepen op het frame.

4x 

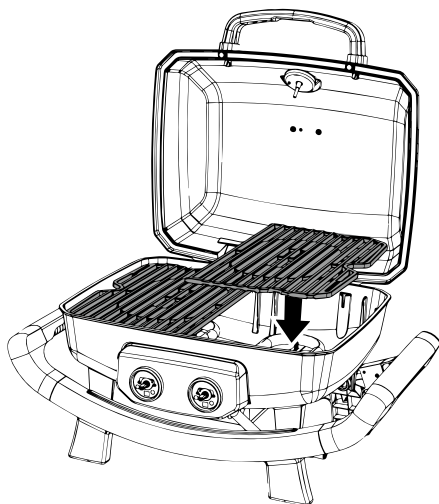


- 2 Draai de handgreep van het deksel vast.

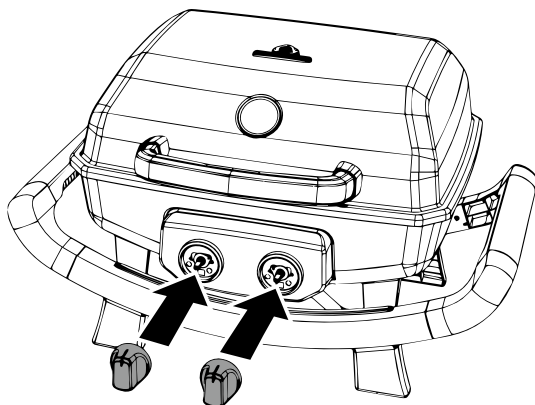
2x 



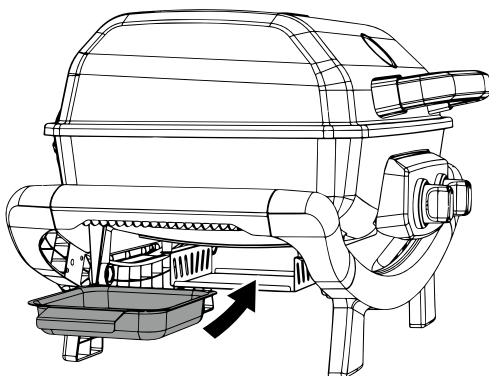
- 3 Plaats de roosters.



- 4 Steek de regelknoppen op de pinnen.



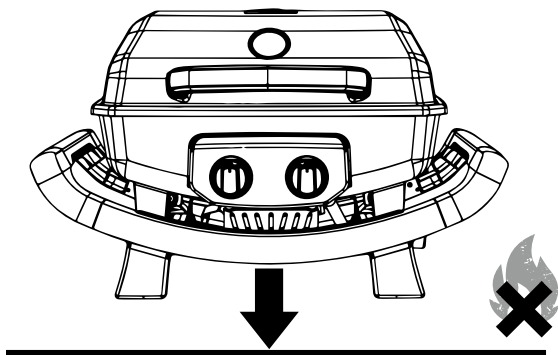
- 5 Plaats de vetopvangbak.



WAYNE GEBRUIKEN

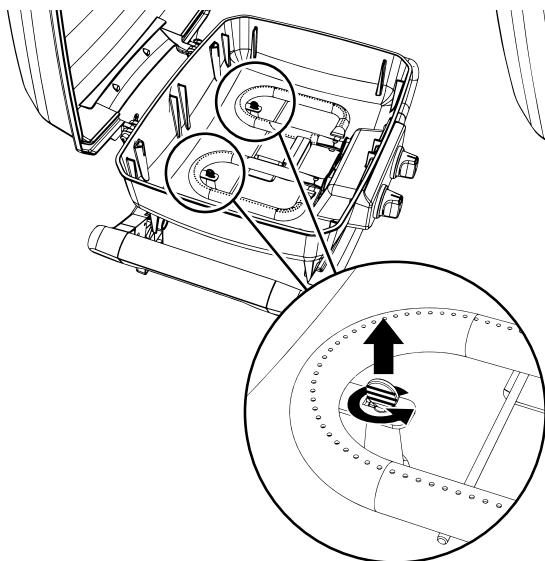
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

LET OP: Plaats de WAYNE op een vlakke, niet-brandbare ondergrond. Voordat u voor de eerste keer gaat grillen, moet u het oppervlak van het deksel en de buitenste verbrandingskamer met een vochtige doek afnemen, zodat er geen productieresten in kunnen branden.

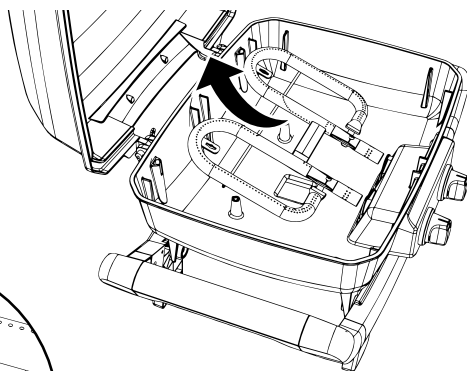


ATTENTIE: Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de branders correct op het betreffende mondstuk zijn geplaatst. Als dit niet het geval is, draai dan de brandersloten 90°, verwijder de brander en plaats deze opnieuw op de sproeiers. Vergrendel de branders vervolgens opnieuw.

①



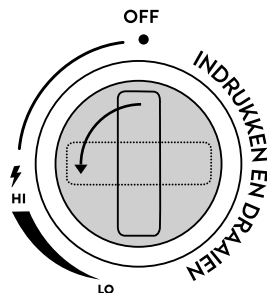
②



JE WAYNE BEDIENEN

OPMERKING: Laat de grill 45 minuten inbranden zonder voedsel voordat u hem voor het eerst gebruikt. Hierdoor worden eventuele conserveringsresten verwijderd. Als er een lichte geur is, hoeft u zich geen zorgen te maken. Dit is onschadelijk. Zorg ervoor dat de grill voldoende geventileerd is. Schrob vervolgens de roosters met een roestvrijstalen grillborstel.

1. Open het deksel van de grill.
2. Draai alle bedieningsknoppen met de klok mee naar de "OFF"-positie.
3. Sluit de drukregelaar aan op de gasfles.
4. Open de kraan op de gasfles en voer een lektest uit tussen de drukregelaar en de gasfles met lekzoekspray of zeepwater.
5. De barbecue heeft een automatisch ontstekingsstelsel. Je kunt de branders onafhankelijk van elkaar gebruiken.
6. Druk hiervoor op de draaiknop van een brander en houd deze ingedrukt, terwijl je hem tegen de klok in naar de "HI" stand draait. U hoort een "klik". De brander ontsteekt. Als de brander niet meteen ontsteekt, herhaal deze stap dan 3 tot 4 keer.
LET OP: Als de brander ook na een aantal pogingen niet ontsteekt, draai de bedieningsknop dan met de klok mee naar de stand "OFF" en sluit de kraan op de gasfles. Wacht 5 minuten en begin opnieuw bij stap 4.
7. Zodra u één brander hebt aangestoken, herhaalt u stap 5 met de andere bedieningsknop om de tweede brander aan te steken.
8. Regel de warmte door de regelknop op een willekeurige stand tussen de hoogste stand "HI" en de laagste stand "LO" te zetten.



Als je voedsel verschillende warmteniveaus vereist, zet dan een van de branders lager zodat je verschillende grillzones kunt instellen.

GIETIJZEREN ROOSTERS BAKKEN EN ONDERHOUDEN

Je kunt de gietijzeren roosters in dezelfde stap bakken. De gietijzeren roosters van de gasbarbecue zijn geëmailleerd. Deze laag beschermt tegen vliegroest en voorkomt dat voedsel aan de roosters blijft plakken. Ondanks deze beschermlaag kunnen de roosters

vet en vocht opnemen en afgeven. Daarom is het ook aan te raden om deze roosters te bakken. Het bakken van gietijzer kan in 3 eenvoudige stappen:

- Maak de gietijzeren roosters schoon met een mild sopje, spoel goed af en veeg droog.
- Vet de grillroosters volledig in. Gebruik een ongeraffineerde olie of vet met een hoog rookpunt.
- **LET OP:** Gebruik nooit olijfolie of weiproducten – deze worden bitter bij verbranding, hebben een onaangename geur en produceren veel rook.
- Plaats de roosters in de grill en zet de branders op "HI". Bak 45 minuten met gesloten deksel. Hierdoor brandt het vet permanent in het ijzer en ontstaat er een beschermende patina.

OPMERKING: Als de patina beschadigd is, moet je de gietijzeren roosters opnieuw bakken en een nieuwe patina opbouwen. Volg hiervoor stap 1-3 opnieuw.

Borstel de gietijzeren roosters na het bakken. In de regel is er geen verdere zorg nodig, maar het is raadzaam om ze opnieuw in te vetten.

Als de patina beschadigd is en de gietijzeren roosters beginnen te roesten, kun je de roosters grondig schoonmaken, de roest verwijderen en de gietijzeren roosters bakken zoals beschreven in deze instructies. Als de gietijzeren roosters vliegroeft hebben, schrob dan de roestige plekken met staalwol totdat alle roest volledig is verwijderd. Was het gietijzer vervolgens met water of een mild sopje, droog het grondig af en herhaal het bakproces.

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

REINIGEN

NA ELK GEBRUIK

Om je barbecue klaar te maken voor het volgende gebruik, moet je hem na elk gebruik (zonder eten) laten uitbranden. Zo kunnen resten en vet op de roosters afbranden en nadien gewoon worden afgeborsteld.

1. Sluit het deksel en zet alle branders op "HI".
2. Laat je barbecue 15-30 minuten uitbranden tot er geen rook meer uit de barbecue komt.
3. Sluit de kraan van de gasfles en zet alle branders uit.

4. Open het rooster langzaam (pas op voor ontsnappende hitte) en schrob de roosters schoon met een roestvrij staal grillborstel.

OPMERKING: Messing borstels zijn erg zacht en daarom ongeschikt voor gietijzeren en roestvrijstalen roosters. Ze kunnen ook schuren en zo vliegroeest bevorderen.

Als de grill volledig is afgekoeld, leegt en reinigt u de vetopvangbak.

BASISREINIGING

1. Laat de grill volledig afkoelen voor u hem schoonmaakt.
2. Trek de vetopvangbak eruit en gooi het vet op een milieuvriendelijke manier weg.
3. Verwijder de brander & demonteer het deksel van de grill.
4. Reinig de gegoten aluminium onderdelen (verbrandingskamer & grilldeksel) door grof vuil te verwijderen met een schraper.
5. Breng een geschikt reinigingsmiddel voor barbecues (barbecuereiniger of afwasmiddel) aan op de binnenkant van je barbecue en laat het inwerken gedurende de door de fabrikant aangegeven tijd. **LET OP:** Overschrijd de aanbevolen contacttijd van het gebruikte reinigingsmiddel niet. Anders kan het materiaal verkleuren of beschadigd raken.
6. Veeg je barbecue vervolgens grondig af met water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen. Laat je barbecue vervolgens volledig drogen.
7. Verwijder etensresten van de branders met een borstel.
8. Als in uitzonderlijke gevallen een sproeier verstopt is, maak deze dan vrij met een sproeiernaald.
9. Als in uitzonderlijke gevallen de venturi (gasmengbuis) verstopt is, maak deze dan schoon met een naald of pijpenreiniger.
10. Monteer de brander en het deksel weer volgens deze instructies.
11. Maak de buitenkant en kunststof onderdelen van je barbecue schoon met een zachte katoenen doek, warm water en een mild schoonmaakmiddel.

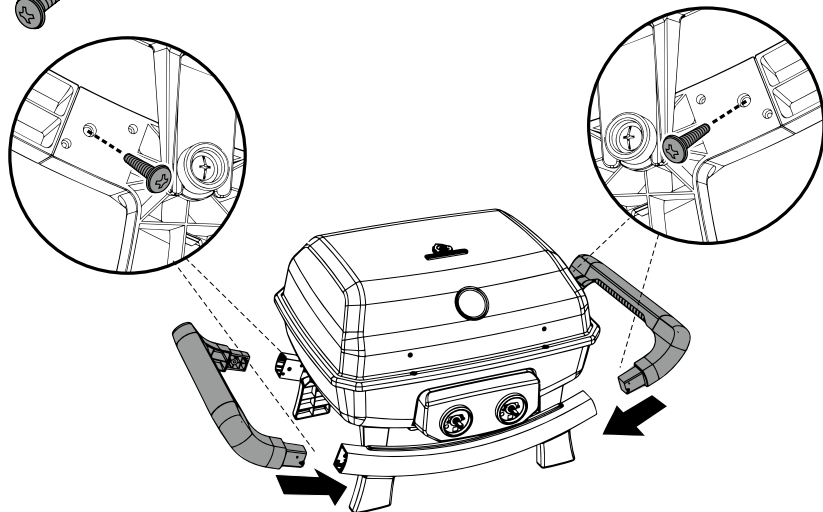
LET OP: Gebruik geen microvezeldoekje om de buitenkant schoon te maken – dit zal krassen veroorzaken in het materiaal.

Aanbevolen materiaal: Roestvrijstalen barbecueborstel, zachte katoenen doek (geen microvezeldoek), spons, houten schraper, emmer, geschikte barbecuereiniger (voor binnen), mild afwasmiddel, draadspons (pannenspons)/staalwol indien nodig, veiligheidsbril, wegwerphandschoenen, spatbescherming voor het bovenlichaam (schort).

FR COMMENCE LE MONTAGE

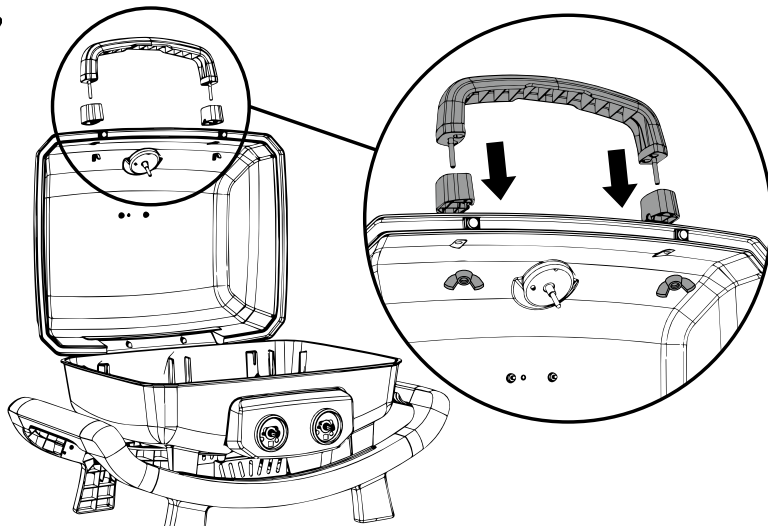
① Visse les deux poignées sur le support.

4x 

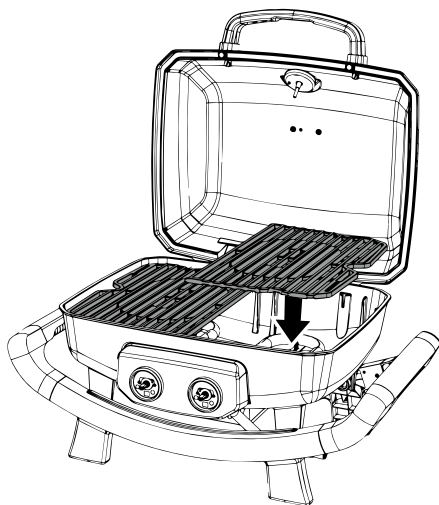


② Tourne la poignée du couvercle.

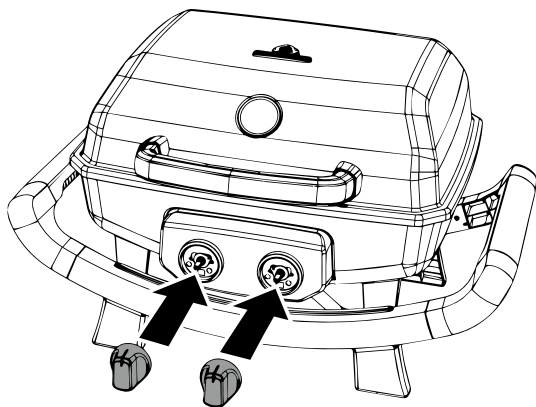
2x 



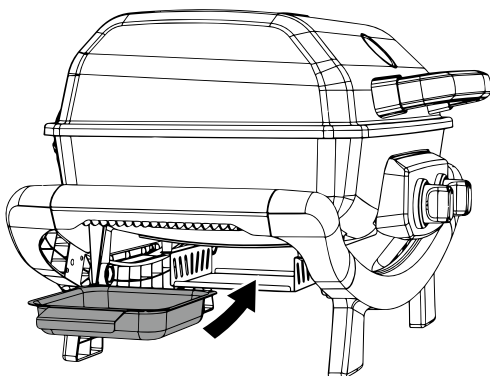
- 3 Mets les grilles en place.



- 4 Enfiche les régulateurs de commande sur les broches.



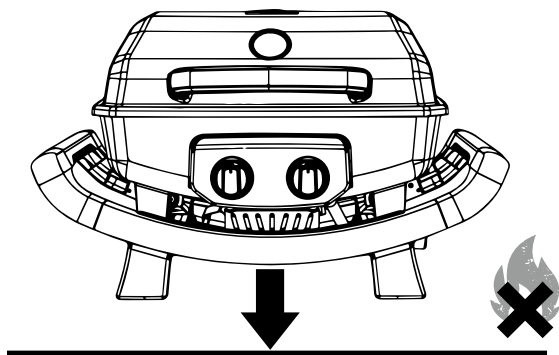
- 5 Place le bac de récupération des graisses.



COMMENT UTILISER WAYNE

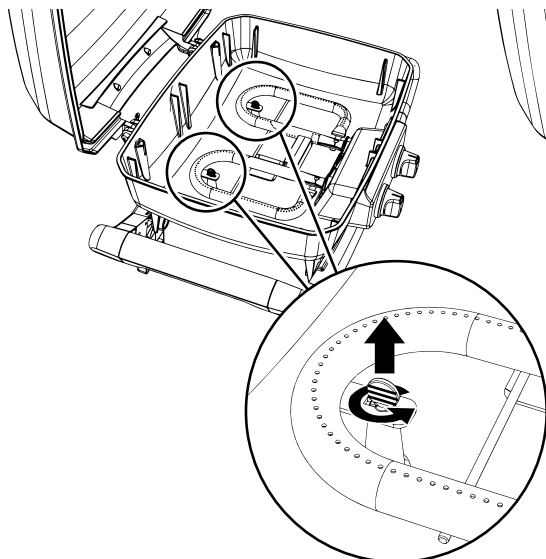
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

REMARQUE : Place ton WAYNE sur une surface plane et non inflammable. Avant la première cuisson, essue impérativement la surface du couvercle ainsi que la chambre de combustion extérieure avec un chiffon humide afin d'éviter que des résidus de production ne brûlent.

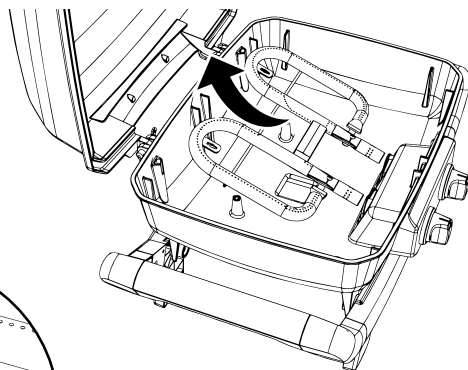


ATTENTION : Avant la mise en service, vérifie si les brûleurs sont correctement placés sur les buses respectives. Si ce n'est pas le cas, tourne les dispositifs de blocage des brûleurs de 90°, retire le brûleur et le repositionne sur les buses. Ensuite, bloque à nouveau les brûleurs.

①



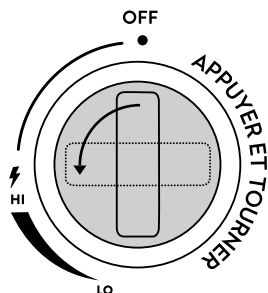
②



FAIS FONCTIONNER TON WAYNE

REMARQUE : Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, laisse-le brûler pendant 45 minutes sans aliments à griller. Cela permet d'éliminer les résidus de conservation. Si une légère odeur se dégage, tu n'as pas à t'inquiéter. Celle-ci est inoffensive. Assure-toi que le barbecue est suffisamment aéré. Frotte ensuite les grilles avec une brosse à barbecue en acier inoxydable.

1. Ouvre le couvercle du barbecue.
2. Tourne tous les boutons de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « OFF ».
3. Raccorde le détendeur à la bouteille de gaz.
4. Ouvre la vanne 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 de détection de fuites ou d'eau savonneuse.
5. Le barbecue dispose d'un système d'allumage automatique. Tu peux utiliser les brûleurs indépendamment les uns des autres.
6. Pour ce faire, appuie sur le bouton d'un brûleur et maintiens-le enfoncé tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « HI ». Tu entendas alors un « clic ». Le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas du premier coup, répète cette étape 3 à 4 fois.



- ATTENTION :** Si le brûleur ne s'allume toujours pas après plusieurs essais, tourne le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre en position « OFF » et ferme la vanne de la bouteille de gaz. Attends 5 minutes et recommence à l'étape 4.
7. Si tu as allumé un brûleur, répète l'étape 5 avec l'autre bouton de réglage pour allumer également le deuxième brûleur.
 8. Régle la chaleur en tournant le bouton de réglage sur n'importe quel réglage entre le niveau le plus élevé « HI » et le niveau le plus bas « LO ».

Si tes aliments ont besoin d'une chaleur différente, baisse l'un des brûleurs afin de pouvoir créer différentes zones de cuisson.

CUIRE ET ENTRETENIR LES GRILLES EN FONTE

Tu peux brûler les grilles en fonte dans la même étape. Les grilles en fonte des barbecues à gaz sont émaillées. Cette couche protège de la rouille volante et empêche les aliments de coller à la grille. Malgré cette couche de protection, les grilles peuvent

absorber et rejeter des graisses et de l'humidité. C'est pourquoi il est recommandé de cuire ces grilles également. La cuisson de la fonte peut se faire en 3 étapes simples :

- Nettoyer les grilles en fonte avec de l'eau légèrement savonneuse, bien les laver et les essuyer.
- Graisse entièrement les grilles de cuisson. Pour ce faire, utilise une huile ou une graisse non raffinée avec un point de fumée élevé.
- **ATTENTION** : N'utilise en aucun cas de l'huile d'olive ou des produits à base de petit-lait - ils deviennent amers en brûlant, dégagent une odeur désagréable et provoquent un fort dégagement de fumée.
- Placer les grilles dans le barbecue et régler les brûleurs sur « HI ». Cuire pendant 45 minutes avec le couvercle fermé. Cela permet de brûler durablement la graisse dans le fer et de créer une patine protectrice.

REMARQUE : si la patine est endommagée, tu dois faire recuire les grilles en fonte et construire une nouvelle patine. Pour cela, suis à nouveau les étapes 1 à 3.

Brosse les grilles en fonte après la cuisson. En règle générale, aucun entretien supplémentaire n'est nécessaire, mais il est conseillé de les graisser à nouveau.

Si la patine est endommagée et que les grilles en fonte commencent à rouiller, tu peux nettoyer les grilles à fond, enlever la rouille et faire cuire les grilles en fonte comme décrit dans ces instructions. Si les grilles en fonte présentent tout de même des traces de rouille, frottez les surfaces rouillées avec de la laine d'acier jusqu'à ce que toute la rouille soit éliminée. Laver ensuite la fonte à l'eau ou à l'eau savonneuse douce, bien l'égoutter et répéter le processus de cuisson.

En hiver, stocker si possible les grilles en fonte dans un endroit sec.

NETTOYAGE

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Afin de remettre ton barbecue en état pour la prochaine utilisation, tu devrais le faire brûler après chaque utilisation (sans grillades). Les résidus et la graisse sur les grilles peuvent ainsi brûler et être ensuite facilement brossés.

1. Ferme le couvercle et règle tous les brûleurs sur « HI ».
2. Laisse brûler ton barbecue pendant 15 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe du barbecue.
3. Ferme le robinet de la bouteille de gaz et éteins tous les brûleurs.

4. Ouvre lentement le barbecue (attention à la chaleur qui s'échappe) et frotte les grilles pour les nettoyer avec une brosse à barbecue en acier inoxydable.

REMARQUE : les brosses en laiton sont très souples et ne conviennent donc pas aux grilles en fonte et en acier inoxydable. Elles peuvent en outre frotter et favoriser ainsi la formation de rouille.

Lorsque le barbecue a complètement refroidi, vide et nettoie également le bac de récupération des graisses.

NETTOYAGE DE BASE

1. Laisse le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Retire le bac de récupération des graisses et élimine les graisses de manière écologique.
3. Retire le brûleur et démonte le couvercle du barbecue.
4. Nettoie les pièces en aluminium moulé sous pression (chambre de combustion & couvercle du barbecue) en enlevant les grosses saletés à l'aide d'un grattoir.
5. Applique un produit de nettoyage approprié pour les chambres de cuisson (nettoyant pour barbecue ou liquide vaisselle) sur l'intérieur de ton barbecue et laisse agir pendant le temps indiqué par le fabricant. **ATTENTION :** le temps d'action recommandé pour le nettoyant utilisé ne doit pas être dépassé. Le matériau pourrait sinon se décolorer ou être endommagé.
6. Essuie ensuite soigneusement ton barbecue avec de l'eau afin d'éliminer tous les résidus du produit de nettoyage. Laisse ensuite sécher complètement ton barbecue.
7. Enlève les restes d'aliments des brûleurs à l'aide d'une brosse.
8. Si, dans des cas exceptionnels, un gicleur est obstrué, dégage-le à l'aide d'une aiguille.
9. Si, dans des cas exceptionnels, le tube venturi (tube de mélange de gaz) est obstrué, il faut le déboucher avec une aiguille ou un cure-pipe.
10. Remonte le brûleur et le couvercle du barbecue en suivant ces instructions.
11. Nettoie l'extérieur et les parties en plastique de ton barbecue avec un chiffon en coton doux, de l'eau chaude et un produit vaisselle doux.

ATTENTION : n'utilise pas de chiffon en microfibre pour nettoyer les surfaces extérieures – il rayerait le matériau.

Équipement recommandé : brosse pour barbecue en acier inoxydable, chiffon doux en coton (pas de chiffon en microfibres), éponge, grattoir en bois, seau, nettoyant pour barbecue adapté (pour l'intérieur), liquide vaisselle doux, le cas échéant éponge métallique (éponge à casseroles)/laine d'acier, lunettes de protection, gants jetables, protection contre les éclaboussures pour le haut du corps (tablier).



Join our BBQ Journey
#burnhardgrills



www.burnhard.de

Stand: Juni 2024