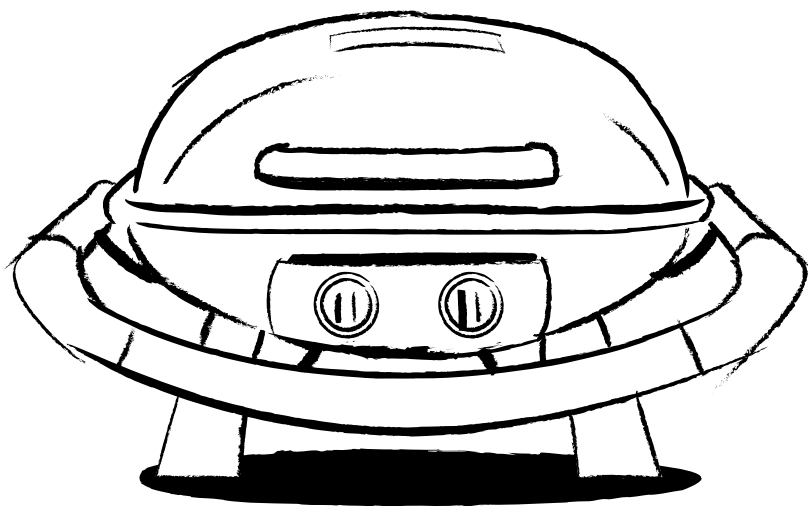




**BURNHARD**



**TRAGBARER 2-BRENNER GASGRILL**

**WAYNE**

**PORTABLE 2-BURNER GAS GRILL WAYNE**

# INHALT

---

## TRAGBARER 2-BRENNER GASGRILL WAYNE

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Lieferumfang/Teilebeschreibung	11
Gasgrill aufbauen	14
Gasflasche anschließen	18
Gasgrill betreiben	22
Gasgrill reinigen	24
Regelmäßige Wartung	27
Fehlerbehebung	29
Gasgrill aufbewahren	30
Kundenservice	30
Entsorgung/Umweltschutz	31
Konformitätserklärung	31

# CONTENT

---

## PORTABLE 2-BURNER GAS GRILL WAYNE

Technical Specifications	32
Safety instructions	33
Equipment delivered/Description of components	39
Assembling the gas grill	42
Connecting the gas cylinder	46
Operating the gas grill	50
Cleaning the gas grill	52
Regular maintenance	56
Troubleshooting	57
Storing the gas grill	58
Customer service	58
Disposal/recycling	59
Declaration of conformity	59

# TECHNISCHE DATEN

---

<b>Leistung:</b>	Insgesamt 3,5 kW
<b>Maße (B/T/H):</b>	65 x 46 x 39 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 12,6 kg
<b>Nennwärmebelastung</b>	
<b>(Hs) Brenner:</b>	3,5 kW
<b>Geräteklasse:</b>	I3B/P(50)
<b>Anschlusswert (gesamt):</b>	250 g/h (G31) und 255 g/h (G30)
<b>Ausgangsdruck:</b>	50 mbar
<b>Gasart:</b>	Propan (G31) und Butan (G30)
<b>Größe Hauptbrenner</b>	
<b>Einspritzdüse (Ø):</b>	0,58 mm für I3B/P(50)
<b>Ausstattung:</b>	2 Edelstahlbrenner, 2 emaillierte Gusseisenroste inkl. Flammenschutz, Deckelthermometer, Piezozündung, Untergestell
<b>Zubehör:</b>	Schlauch, Druckminderer (50 mbar), Abdeckhaube

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

**Dem Artikel (943294) liegt ein 50 mbar Druckminderer zur Verwendung mit Propan, Butan oder deren Gemisch bei.**

**Hinweis:**

Gebrauche den 50 mbar Druckminderer und die kompatible Einspritzdüse für Butan/Propan unter der Kategorie I3B/P (50).

Kennzeichnung auf der Einspritzdüse gibt die Größe der Einspritzdüse an. Zum Beispiel: „0,58“ bedeutet die Größe der Einspritzdüse ist 0,58 mm.

## SYMBOLERKLÄRUNG



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

## SICHERHEITSHINWEISE

---

Lies die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.

### VERWENDUNGSZWECK

Dieser Gasgrill darf ausschließlich im Freien und an einem gut belüfteten Ort benutzt werden. Betreibe den Grill niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.

#### Allgemeine Gefahren



- Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen, vorgesehen. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, Geräte sicher zu bedienen.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen und dem Verlust des Gewährleistungsanspruches führen.

### GERÄT AUSPACKEN

Gefahr für Kinder. Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken. Halte das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorge es sofort. Bewahre Kleinteile außerhalb deren Reichweite auf.

## GASANLAGE ANSCHLIESSEN



### Brand- und Explosionsgefahr

- Dieser Gasgrill darf nur mit einem Druckminderer betrieben werden. Der beiliegende Druckminderer ist für den Betrieb mit Flüssiggas werkseitig korrekt eingestellt.
- Der Gasschlauch muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechende nationale Anforderungen bestehen.
- Achte darauf, dass sich keine Zündquelle, offenes Feuer o.Ä. in der Nähe befindet, wenn du die Gasflasche austauschst.
- Lasse dich beim Kaufen oder Mieten der Gasflasche im Fachhandel beraten.
- Das Gerät muss wie in dieser Anleitung beschrieben angeschlossen werden. Achte darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder scheuert.
- Führe das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Lecktestverfahren (zu finden unter GASFLASCHE ANSCHLIESSEN) vor der Verwendung des Grills durch. Führe immer eine Dichtigkeitsprüfung durch.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



### Brand und Explosionsgefahr

- Nur im Freien verwenden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Während des Wechsels der Gasflasche muss darauf geachtet werden, dass sich keine brennbaren Materialien sowie Kinder und Haustiere in der Nähe befinden.
- Unsachgemäße Montage des Grills kann gefährlich sein. Halte dich genau an die Montageanleitung.
- Dieser Gasgrill ist nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.
- Verwende keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine im Gasgrill. Das Gerät darf nicht mit Erdgas betrieben werden.
- Rauche niemals beim Umgang mit der Gasanlage. Stelle die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer ab.
- Achte darauf, dass der Gasgrill windgeschützt steht.

- Halte den Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. sowie elektrischen Kabeln fern.
- Halte mit dem Grill einen Mindestabstand von 1,5 m zu allen brennbaren Materialien und 7,5 m zu allen brennbaren Flüssigkeiten ein.
- Stelle den Gasgrill auf einer ebenen, stabilen und feuerfesten Fläche auf.
- Schütze die Gasflasche vor starker Sonneneinstrahlung.
- Prüfe den Schlauch und den Druckregler vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen. Nimm den Gasgrill nicht in Betrieb, wenn Druckminderer, Schlauch oder Gasflasche defekt oder undicht sind.
- Prüfe die Brenner vor jedem Betrieb auf Verschmutzungen und entferne diese, bevor du den Gasgrill in Betrieb nimmst.
- Entzünde die Gasflamme nicht mit einer offenen Flamme. Benutze zum Zünden die Piezozündung des jeweiligen Brenners.
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Flaschenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn der Gasgrill in Betrieb ist. Drehe das Ventil der Gasflasche sofort wieder zu, wenn du den Gasgrill ausschaltest.
- Achte darauf, dass die Entlüftungsöffnungen des Gehäuses unter keinen Umständen verdeckt sind.
- Die Flächen des Gasgrills werden während des Betriebes sehr heiß. Warne umstehende Personen und halte Kinder und Haustiere vom Gasgrill fern.
- Beuge dich beim Zünden oder Betreiben niemals über den offenen Grill.
- Trage immer Schutzhandschuhe, sobald der Gasgrill in Betrieb ist und die Temperatur der heißen Bauteile die Umgebungstemperatur um 50 °C übersteigt.
- Lass den Gasgrill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- Drehe bei einer Störung oder bei Gasaustritt sofort das Ventil der Gasflasche zu.
- Vor jedem Stellplatzwechsel muss der Grill ausgeschaltet, das Ventil der Gasflasche zugedreht und die Gasflasche zum Schutz des Druckminderers und der Schlauchleitung vom Gasschlauch abgeschraubt werden.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- Der Deckel muss beim Entzünden der Brenner immer geöffnet sein.

## GASGRILL WARTEN



### Brand- und Explosionsgefahr

- Reparaturen und Wartungen an der Gasanlage dürfen nur von dafür autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Nimm keine Veränderungen am Gasgrill und am Druckminderer vor.
- Tausche den Druckminderer und den Schlauch nach spätestens 10 Jahren aus, auch wenn keine äußerlichen Schäden erkennbar sind. Achte darauf, dass der Druckminderer für das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe TECHNISCHE DATEN) eingestellt ist. Ein neuer Schlauch darf nicht länger als 1,5 Meter sein.

## MASSNAHMEN BEI GASGERUCH

- Schließe die Gaszufuhr, lösche alle offenen Flammen und öffne den Deckel.
- Wenn der Gasgeruch weiterhin vorhanden ist, halte Abstand von dem Gerät und informiere deinen Gasversorger oder die Feuerwehr.

## MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

- Bringe umstehende Personen in Sicherheit! Drehe, wenn möglich, das Ventil der Gasflasche zu. Kühle die Gasflasche mit Wasser. Achte dabei auf deine Sicherheit. Eine spontane, explosionsartige Wiederentzündung ist möglich.
- Im Brandfall sollen gefüllte Druckgasbehälter aus dem brandgefährdeten Bereich entfernt werden. Ist dies nicht möglich, sollen die Druckgasbehälter durch das Besprühen mit Wasser o. a. geeigneten Mitteln aus geschützter Stellung vor zu starker Erhitzung bewahrt werden.
- Sollte ein Fettbrand ausbrechen, versuche die Brenner abzuschalten, schließe den Deckel, bis das Feuer gelöscht ist.
- **ACHTUNG: Versuche niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.** Benutze hierfür immer die dafür vorgesehenen Brandlöschmittel, wie Fettbrand-Feuerlöscher und/oder Branddecke. Informiere dich hierfür separat bei einem Fachhändler.
- Halte Abstand vom Brandherd und informiere unverzüglich die Feuerwehr.



# ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN

## **Maßnahmen nach Einatmen von Gas**

- Hohe Konzentrationen können Ersticken verursachen. Mögliche Symptome sind Verlust der Bewegungsfähigkeit und Bewusstlosigkeit. Das Opfer bemerkt das Ersticken nicht. In niedrigen Konzentrationen können Schwindelgefühl, Kopfschmerz, Übelkeit und Koordinationsstörungen auftreten.
- Bringe das Opfer an die frische Luft. Verständige einen Arzt oder den Rettungsdienst. Leite bei Atemstillstand die künstliche Beatmung ein.

## **Maßnahmen nach schweren Verbrennungen oder Verbrühungen**

- Es besteht akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks. Rufe sofort den Rettungsdienst!
- Brennende Kleider sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken.
- Bei Verbrennungen: Kleidung am Körper lassen.
- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Die betroffenen Stellen mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken. Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut auflegen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreieckstuch fixieren.
- Keine „Hausmittel“ wie Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel etc. anwenden!

## **Maßnahmen nach leichteren Verbrennungen oder Verbrühungen**

- Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht am Körper haften bleibt.
- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Die betroffenen Stellen mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen, nicht mit einem Pflaster oder Verband abdecken.

## TRANSPORTHINWEISE



### **Brand- und Explosionsgefahr**

- Transportiere die Gasflasche möglichst nicht in Fahrzeugen, deren Laderaum nicht von der Fahrerkabine getrennt ist. Der Fahrer muss die möglichen Gefahren der Ladung kennen und er muss wissen, was bei einem Unfall oder Notfall zu tun ist.
- Transportiere die Gasflasche stehend und so, dass sie gegen Umfallen und Verrutschen gesichert ist.
- Achte darauf, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen und dicht ist.

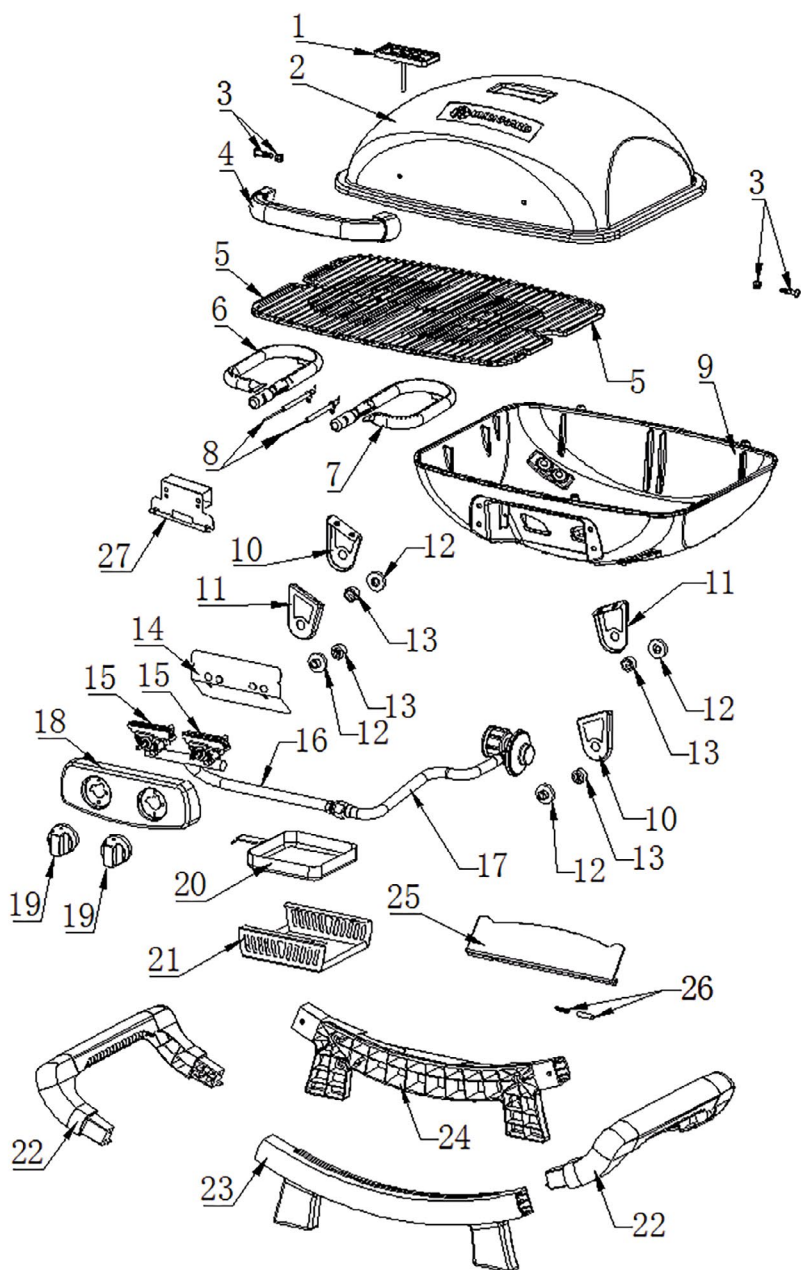
## AUFBEWAHRUNGSHINWEISE



### **Brand- und Explosionsgefahr**

- Bewahre die Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halte die Gasflasche von oxidierenden Gasen und anderen brandfördernden Stoffen fern.
- Ausströmendes Flüssiggas ist schwerer als Luft und sinkt zu Boden. Bewahre die Gasflasche nicht im Haus, unter Erdgleiche (z.B. im Keller, Tiefgarage etc.) oder an unbelüfteten Plätzen auf, an denen sich ausströmendes Gas sammeln könnte.
- Schütze die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen. Lagere die Gasflasche bei weniger als 50 °C an einem gut gelüfteten, schattigen Ort und gegen Witterungseinflüsse geschützt.
- Lagere die Gasflasche stehend und gegen Umfallen gesichert.
- Lager keine Reserve-/Zusatz- oder nicht angeschlossene Gasflaschen unter oder in der Nähe des Gasgrills.
- Die Aufbewahrungshinweise gelten auch für leere Gasflaschen. Diese enthalten noch immer eine Restmenge Flüssiggas.

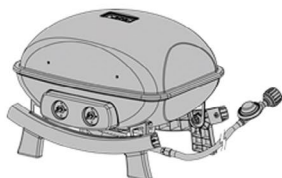
# LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG



<b>Ref.</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Menge</b>
1	Deckelthermometer	1
2	Deckel	1
3	Deckelscharnierschraube	2
4	Deckelgriff	1
5	Emallierter Gussrost	2
6	Edelstahlbrenner (links)	1
7	Edelstahlbrenner (rechts)	1
8	Piezozündung	2
9	Brennbox (Korpus)	1
10	Korpus Winkelträger (links)	2
11	Korpus Winkelträger (rechts)	2
12	Wärmeisolierung A	4
13	Wärmeisolierung B	4
14	Umlenklech (Front)	1
15	Gashauptventil	2
16	Gashauptverteiler	1
17	Gasschlauch	1
18	Kontrollstation	1
19	Drehknopf (Regler)	2
20	Fettauffangblech	1
21	Auffangblech-Halterung	1
22	Tragegriff	2
23	Stand (vorne)	1
24	Stand (hinten)	1
25	Warnhinweisklappe	1
26	Schaft und Feder	1
27	Querschiene	1

## BEFESTIGUNGEN

A



B



C



D



Ex2



Fx2



Gx2



H



Ix4



Jx2



Kx2



# GASGRILL AUFBAUEN



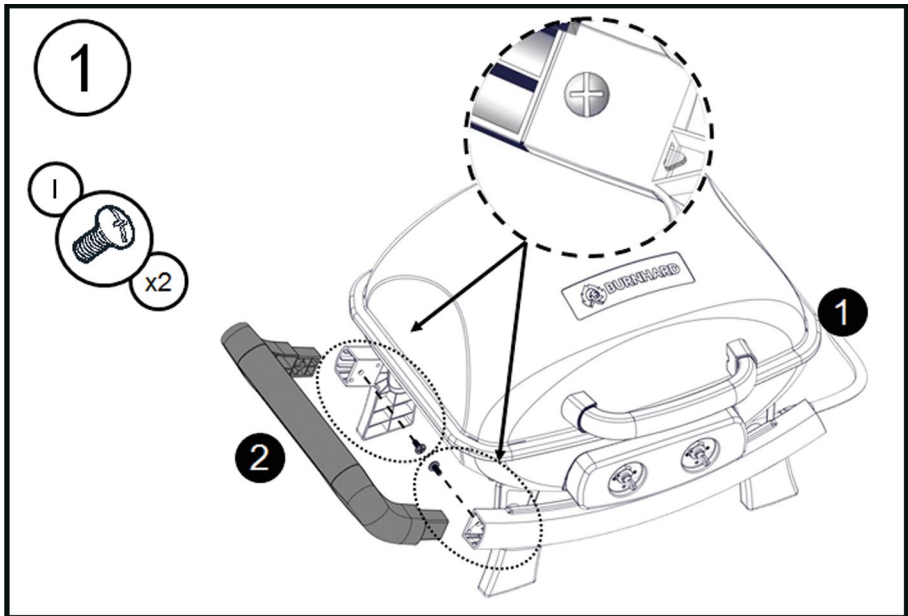
**Verletzungsgefahr**

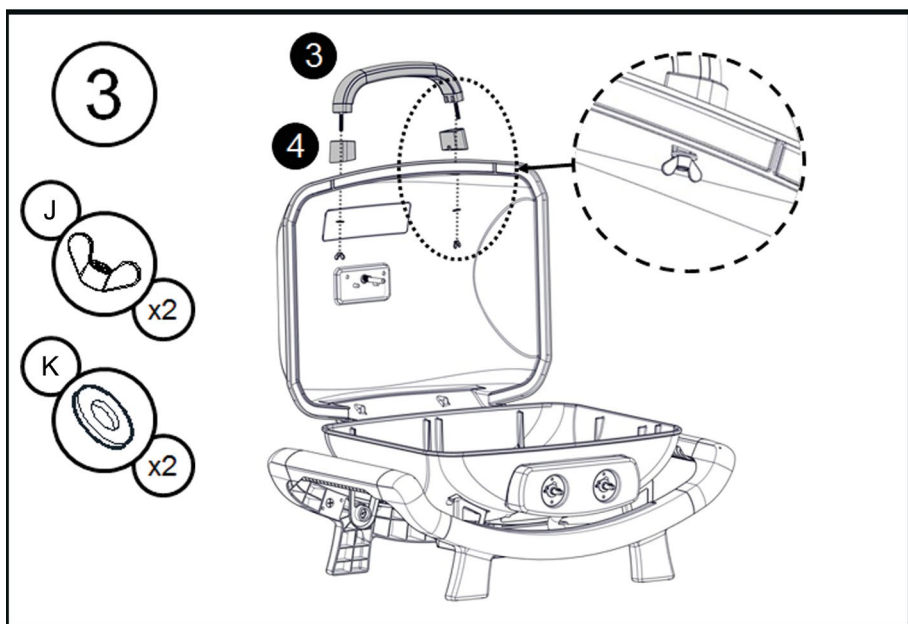
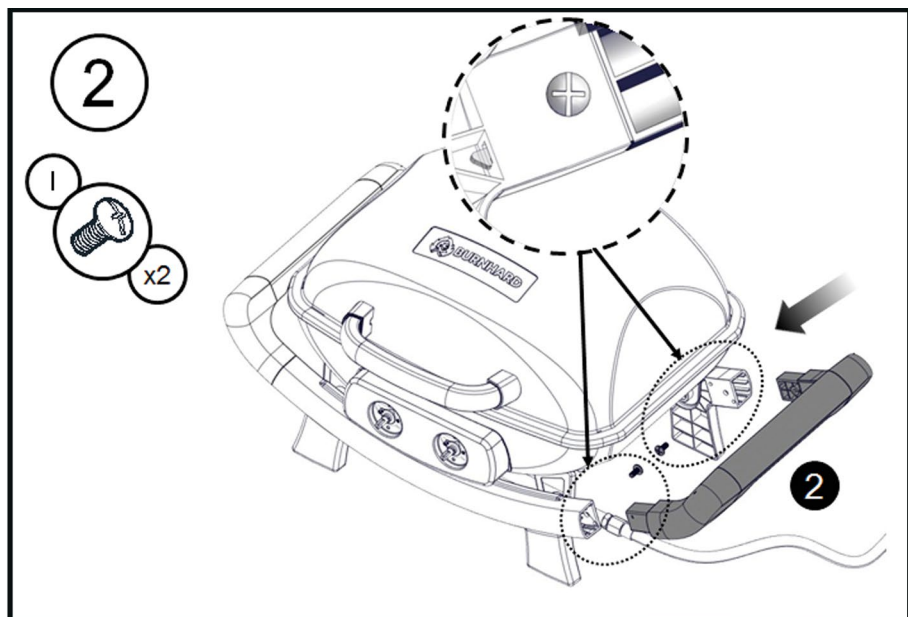
**ACHTUNG:** Achte darauf, deinen Grill entsprechend der folgenden Anleitung richtig zusammenzubauen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen. Wenn du Fragen zur Montage oder zum Betrieb hast, wende dich an unseren Kundenservice.

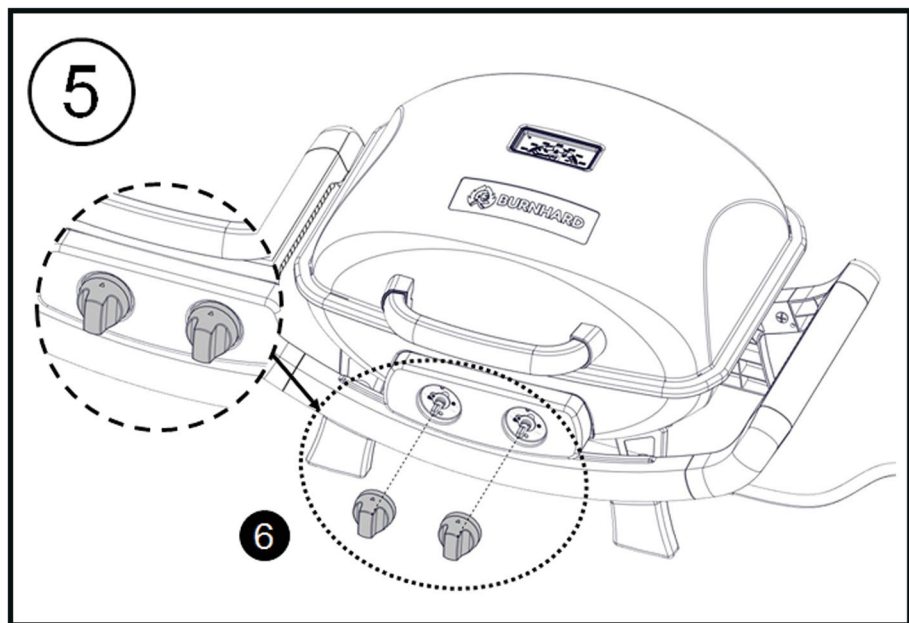
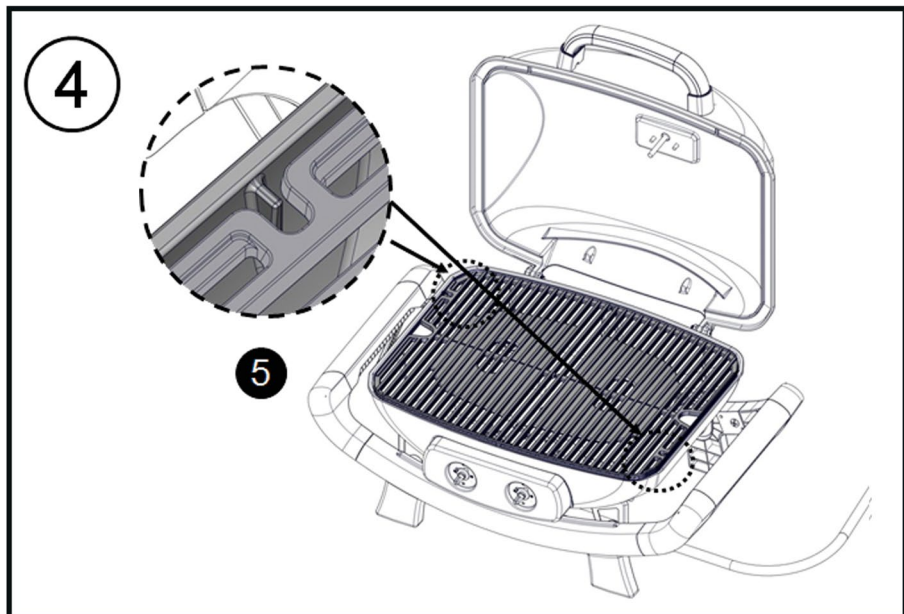
Der Gasgrill kann teilweise scharfe Kanten aufweisen. Trage während der Montage Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen vorzubeugen.

Entferne vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien von den Einzelteilen.

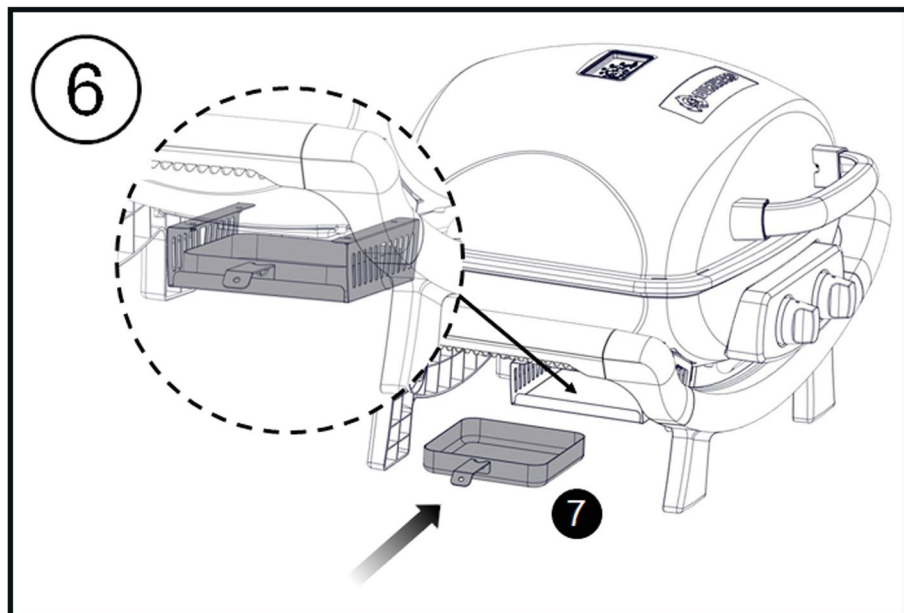
Prüfe nach der Montage alle Bauteile, Verschraubungen und Verbindungen. Stelle sicher, dass alle Kabel ordnungsgemäß angebracht sind und die Brenner fest an den Düsen sitzen.





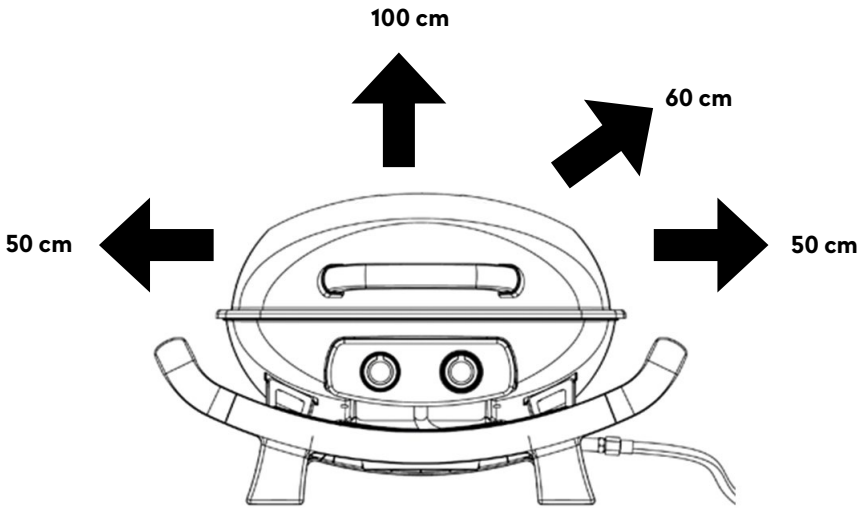






**ACHTUNG:** Der Grill strahlt Hitze ab. Stelle den Grill nie direkt an Glasfronten, Wände, Pflanzen etc. Der minimale Abstand zu Objekten jeder Art beträgt:

Nach hinten: 60 cm  
Zur Seite: 50 cm  
Nach oben: 100 cm



## GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

---

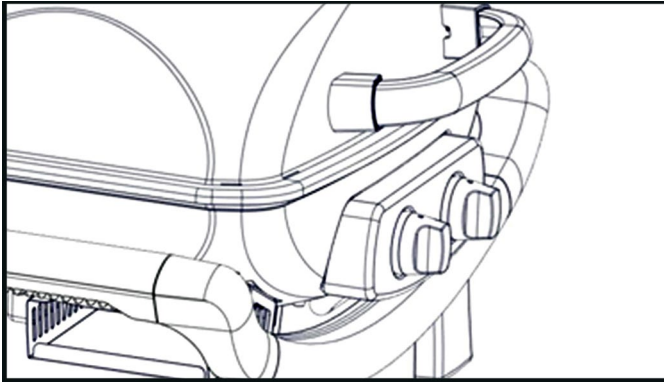


### Brand- und Explosionsgefahr

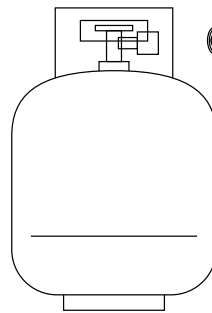
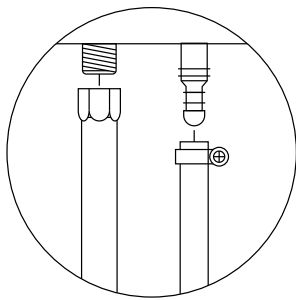
**ACHTUNG:** SchlieÙe neue oder nicht vollständig entleerte Gasflaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden. Nicht rauchen. Die folgenden Teile sind im Lieferumfang enthalten. Sie entsprechen der Norm, die für das jeweilige Land gilt, in das der Grill geliefert wird:

- Gasschlauch (vormontiert): CE-anerkannte Schlauchleitung ausreichender Länge (max. 1,5 m), die eine knickfreie Montage erlaubt.
- Druckminderer (am Gasschlauch vormontiert): Fest eingestellter und CE-anerkannter Druckminderer nach DIN EN 16129, max. 1,5 kg/h, Betriebsdruck 50 mbar, passend zur verwendeten Gasflasche.

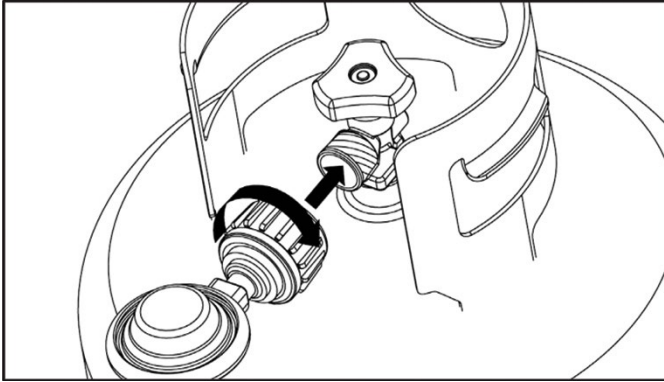
1. Stelle sicher, dass beide Regler auf „OFF“ stehen.



2. Stelle die Gasflasche auf einen ebenen, nicht brennbaren Untergrund neben den Grill.
3. Entferne die Schutzkappe am Druckregler.



4. Schraube die Überwurfmutter am Druckregler auf die Verschraubung an der Gasflasche. Ziehe die Überwurfmutter mit der Hand fest an.

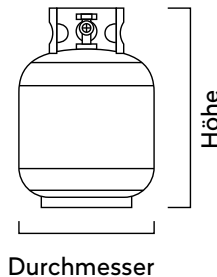


### ZULÄSSIGE GASFLASCHENGRÖSSEN

5 kg (maximale Höhe: 420 mm, maximaler Durchmesser: 200 mm)

8 kg (maximale Höhe: 505 mm, maximaler Durchmesser: 229 mm)

11 kg (maximale Höhe: 600 mm, maximaler Durchmesser: 300 mm)



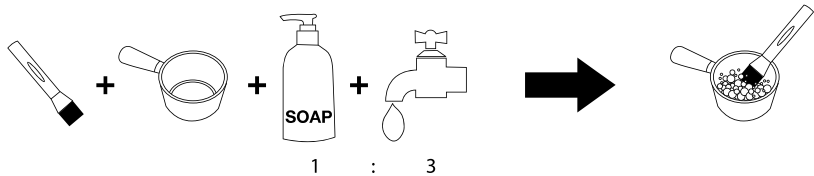
### Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauchs

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

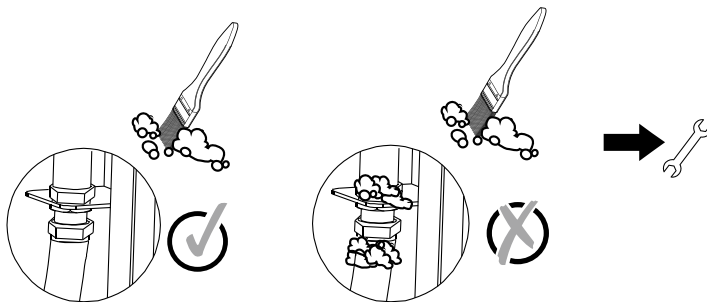
- Der Gasschlauch kommt nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
- Der Gasschlauch verläuft nicht entlang scharfer Kanten und Ecken.
- Es können keine heißen Fette oder Flüssigkeiten auf den Gasschlauch tropfen.
- Der Gasschlauch ist an keiner Stelle verdreht oder geknickt.

## LECKTEST

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



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



- Drehe das Ventil der Gasflasche wieder zu.
- Ziehe die Muttern an beiden Anschlussseiten nochmals per Hand fest und wiederhole den Lecktest. Sollten immer noch Bläschen aufsteigen, schließe das Gasventil an der Flasche und suche einen Fachhändler auf.

**Wiederhole den Test nach jedem Gasflaschenwechsel.**

## ENERGIESPARTIPPS

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



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

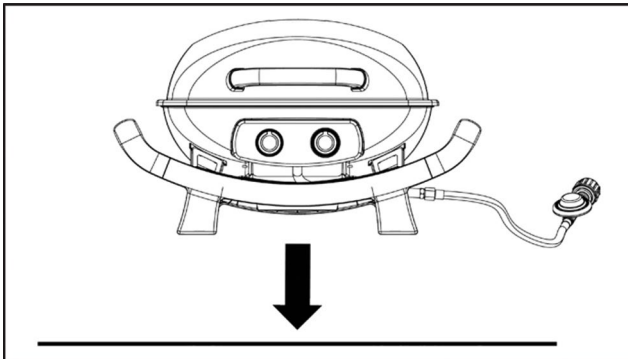
Wenn du die Gasflasche wechselst oder abschraubst, achte darauf, dass keine Feuerquellen wie Kerzen, Elektrogeräte oder Zigaretten in Reichweite sind. Überprüfe stets, ob die Flasche richtig zuge dreht ist.

## GASGRILL BETREIBEN

---

**ACHTUNG:** Schalte den Grill niemals mit geschlossenem Deckel ein.

Platziere den Grill ausschließlich auf einer geraden, nicht brennbaren Fläche.



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

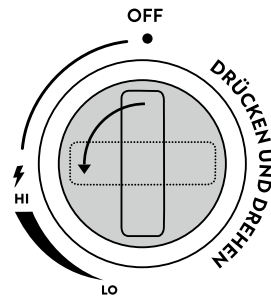
**ACHTUNG:** Checke vor der Inbetriebnahme des Gasgrills, ob alle Brenner richtig auf der jeweiligen Düse sitzen und die dazugehörigen Kabel darunter frei liegen. Sollte das nicht der Fall sein, löse alle Schrauben mit einem Kreuzschraubenzieher, nehme die Brenner heraus und positioniere sie neu auf den Düsen. Anschließend mit den Schrauben wieder festmachen.

Lasse die Brenner 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. Stelle sicher, dass der Grill ausreichend belüftet ist. Schrubbe im Anschluss mit einer Edelstahl-Grillbürste über die Roste.

Die Farbe im Inneren des Gasgrills kann sich leicht verändern. Dies ist ein natürlicher Vorgang.

## GASGRILL EINSCHALTEN

1. Öffne den Deckel des Grills.
2. Drehe alle Stellknöpfe im Uhrzeigersinn in die "OFF" Position.
3. Verbinde den Druckminderer mit der Gasflasche.
4. Öffne das Ventil an der Gasflasche und führe mit Lecksuchspray oder Seifenlauge eine Dichtheitsprüfung zwischen Druckminderer und Gasflasche durch.
5. Du kannst die Brenner unabhängig voneinander zünden.
6. Drücke einen der Stellknöpfe und halte ihn gedrückt, während du ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die „HI“ Position drehst. Dabei ist ein „Klick“-Geräusch zu hören. Der Brenner zündet. Sollte der Brenner nicht auf Anhieb zünden, wiederhole diesen Schritt 3 bis 4 Mal.
7. **ACHTUNG:** Zündet der Brenner auch nach mehrfachen Versuchen



8. nicht, drehe den Stellknopf im Uhrzeigersinn in die „OFF“ Position und drehe das Ventil der Gasflasche zu. Warte 5 Minuten und beginne erneut bei Schritt 4.
8. Wenn du einen Brenner gezündet hast, wiederhole die Schritte 6 und 7 mit dem anderen Stellknopf, um auch den zweiten Brenner zu zünden.
9. Reguliere die Hitze, indem du den Stellknopf auf eine beliebige Einstellung zwischen der höchsten Stufe „HI“ und der niedrigsten Stufe „LO“ drehst.

## GASGRILL AUSSCHALTEN

1. Schließe das Ventil der Gasflasche und drehe alle Stellknöpfe im Uhrzeigersinn in die „OFF“ Position.
2. Um den Grill nur auszuschalten, drehe den Stellknopf im Uhrzeigersinn auf „OFF“.

## GASGRILL REINIGEN

---



### Brand- und Explosionsgefahr

- Verwende keine brennbaren Reinigungsmittel.
- Entferne vor der Reinigung des Gasgrills die Gasflasche.
- Warte vor der Reinigung, bis der Gasgrill genügend abgekühlt ist.
- Reinige den Gasgrill nach jedem Gebrauch.
- Ziehe die Fettauffangschale heraus und entsorge das Fett umweltgerecht.
- Wische die Aludruckguss- und Plastikteile mit einem feuchten Lappen ab oder spüle sie heiß ab. Verwende bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel. Spüle mit Wasser nach und lass den Gasgrill vor dem nächsten Gebrauch vollständig trocknen.
- Entferne Speisereste mit einer Bürste von den Brennern.
- Ist in Ausnahmefällen eine Düse verstopft, mache diese mit einer Düsennadel frei.
- Ist in Ausnahmefällen das Venturirohr (Gas-Mischrohr) verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.

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

## REINIGUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

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



1. Schließe den Deckel und stelle alle Edelstahlbrenner auf „HI“.
2. Lasse deinen Grill 15–30 Minuten ausbrennen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill aufsteigt.
3. Drehe 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, leere und säubere außerdem die Fettauffangschale.

## EDELSTAHLBRENNER REINIGEN UND WECHSELN



**ACHTUNG:** Schraube Gasschlauch und Gasflasche vor der Entnahme der Brenner ab.

1. Löse alle Schrauben mit Hilfe eines Kreuzschraubenziehers.
2. Ziehe die Brennstäbe vorsichtig aus der Brennbbox und schraube die Zündungen ab.
3. Schrubbe die Brenner mit einer Metallbürste sauber und befreie sie so von eingebrannten Flüssigkeiten und Flugrost. Äußere hartnäckige Verschmutzungen kannst du mit Hilfe eines Metallspachtels lösen.
4. Beseitige verstopfte Flammenöffnungen mit einer dünnen Metallnadel (z.B. einer Büroklammer oder Nähnadel). Verwende nie Holzzahnstocher. Diese können brechen und die Öffnung verstopfen.
5. Ist in Ausnahmefällen das Venturirohr (Gas-Mischrohr) verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.
6. Schraube die Zündungen wieder an die Brenner. Schiebe die Edelstahlbrenner vorsichtig in die Brennerventile. Achte darauf, dass die Düsenspitze in das Venturirohr einrastet.
7. Befestige die Schrauben wieder in den Gewinden der Brennbbox.

## REINIGUNG DES INNENRAUMS

Um deinen Grill von innen zu reinigen, entnimm zunächst die Grillroste. Leere und reinige die Fettauffangschale und baue die Edelstahlbrenner aus, wie unter EDELSTAHLBRENNER REINIGEN UND WECHSELN beschrieben.

1. Spüle den Innenraum deines Grills mit Wasser aus (z.B. mit einer Gießkanne).  
**ACHTUNG:** Stelle sicher, dass kein Wasser in die Gasdüsen gelangt.
2. Trage ein geeignetes Reinigungsmittel für Grillkammern (Grillreiniger oder Spülmittel) auf die Innenseiten deines Grills auf und lasse 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.
3. Löse hartnäckige Verschmutzungen im Inneren deines Grills mit einem Schwamm oder einem Holzschaber.
4. Spüle deinen Grill erneut gründlich mit Wasser aus, lasse ihn komplett trocknen.
5. Setze die entnommenen Teile wieder ein.

## REINIGEN DER AUSSENSEITEN

Reinige die Außenseiten deines Grills mit einem weichen Baumwolltuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel.

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

## PFLEGE VON GUSSROSTEN

Die Gussroste des Gasgrills sind emailliert. Diese Schicht schützt vor Flugrost und lässt Lebensmittel nicht am Rost kleben. Trotz dieser Schutzschicht können die Roste Fett und Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben. Darum empfiehlt es sich, auch diese Roste einzubrennen.

## GUSSROSTE EINBRENNEN

Grillroste aus Gusseisen müssen eingebrannt werden, um das Metall vor Rost zu schützen und eine nicht haftende Oberfläche herzustellen. Das Einbrennen von Gusseisen kann in 3 einfachen Schritten durchgeführt werden:

1. Die Gusseisenroste mit milder Seifenlauge reinigen, gut abwaschen und trocken wischen.
2. Die Grillroste vollständig einfetten. Verwende dazu ein unraffiniertes Öl oder Fett mit einem niedrigen Rauchpunkt. **ACHTUNG:** Auf keinen Fall Olivenöl oder Molkeprodukte verwenden – diese werden beim Verbrennen bitter, riechen unangenehm und führen zu starker Rauchentwicklung.
3. Die Roste in den Grill legen und die Edelstahlbrenner auf "HI" stellen. Bei geschlossenem Deckel 45 Minuten einbrennen. Hierdurch wird das Fett dauerhaft in das Eisen eingebrannt und es entsteht eine schützende Patina.

## REGELMÄSSIGE WARTUNG

---

Nach dem Grillen solltest du den Grill direkt für das nächste BBQ vorbereiten. Lass den Grill auf voller Hitze mit geschlossenem Deckel freibrennen (ohne jegliches Grillgut), um Rückstände von Grillgut und Fett auf den Rosten zu verbrennen und anschließend durch Abbürsten zu beseitigen.

Gehe dazu folgendermaßen vor:

1. Alle Speisen vom Grillrost entfernen, den Grill auf höchste Stufe stellen und bei geschlossenem Deckel die Flammen 15 bis 30 Minuten brennen lassen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill steigt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen die Gussroste umdrehen, sodass die benutzte Seite unten liegt.
2. Das Ventil am Gaszylinder abstellen, (auf OFF drehen), dann die Schalter am Grill auf OFF drehen.
3. Nun den Grillrost mit einer langstieligen Edelstahlbürste säubern. Dabei die Bürste mit Grillhandschuhen oder Topflappen umfassen, da das Grillgerät noch sehr heiß ist.
4. Schweineschmalz, Sonnenblumen- oder Leinöl auf einen Lappen geben und Rost einreiben, um Flugrost vorzubeugen.

Es empfiehlt sich, die dreckigen Stellen am Rand der Gussroste nach allen 2-3 Anwendungen nach dem Ausbrennen und Bürsten separat zu reinigen. Nimm hierfür die Roste aus dem Grill und schrubbe sie mit warmem Wasser (kein Spülmittel) und einem Drahtschwamm (Topfchwamm) vorsichtig sauber. Im Anschluss gründlich mit einem Tuch trocken reiben, einölen und wieder in den Grill einsetzen.

Wenn die Gussroste doch Flugrost aufweisen sollten, die rostigen Flächen mit Stahlwolle abscheuern, bis jeglicher Rost vollständig entfernt ist. Gusseisen dann mit Wasser abwaschen, gründlich mit einem Tuch trocken reiben, komplett durchtrocknen lassen, einölen und den Einbrennvorgang wiederholen.

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

Eine Grundreinigung des Grills sollte alle 3-4 Monate erfolgen. Das Ausbrennen, die Entleerung der Fettschale und die Säuberung der Roste sollten nach jedem Grillen erfolgen.

# FEHLERBEHEBUNG

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Brenner zünden nicht	Gasflasche ist leer	Neue Gasflasche anschließen
	Defekter Druckminderer	Druckminderer im Fachhandel überprüfen lassen
	Fremdkörper im Brenner	Brenner säubern
	Fremdkörper im Zündsystem oder Schlauch	Zündung und Schlauch säubern
	Kein Zündfunke	Piezozündung austauschen lassen
	Düse defekt (falls die Brenner trotz vorheriger Maßnahmen nicht zünden)	Beim Kundenservice nach Ersatz fragen
Kleine Flamme oder Verpuffung im Brenner (knallendes oder fauchendes Geräusch)	Fremdkörper im Brenner	Brenner und Zündung säubern
	Brenner sitzt nicht richtig	Brenner ausbauen und neu einsetzen

## **GASGRILL AUFBEWAHREN**

---

- Bewahre den Gasgrill in einem vor Frost geschützten und trockenen Raum auf. Schließe die Grillhaube und decke das Gerät ab, um es vor Verschmutzungen und Beschädigungen zu schützen.
- Eine Abdeckhaube schützt deinen Grill das ganze Jahr gegen Witterung wie Regen, Hagel, Schnee, Wind und Frost.
- Schließe immer das Ventil der Gasflasche und bewahre diese außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nimm die Gussroste über die Wintersaison mit in Haus/Wohnung, um Flugrost vorzubeugen.
- Beachte zur Aufbewahrung auch die Hinweise im Abschnitt SICHERHEITSHINWEISE.

## **KUNDENSERVICE**

---

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

**Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich: 0800 270 70 27**

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

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

## ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ

---



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

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

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

---

Hiermit erklärt die Springlane GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden CE Anforderungen zum Tag der Ausstellung befindet. Die vollständige Konformitätserklärung kann unter [www.burnhard.de](http://www.burnhard.de) eingesehen werden.

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

<b>Power:</b>	3.5 kW total
<b>Dimensions (H/W/D):</b>	65 x 46 x 39 cm
<b>Weight:</b>	ca. 12.6 kg
<b>Nominal heat load (Hs) Burner:</b>	3.5 kW
<b>Connected load Burner:</b>	250 g/h (G31) and 255 g/h (G30)
<b>Operating pressure:</b>	50 mbar
<b>Type of gas:</b>	butane (G30) and propane (G31)
<b>Appliance category:</b>	I3B/P (50)
<b>Main burner injector size:</b>	0.58 mm for I3B/P(50)
<b>Equipment:</b>	2 stainless steel burners, 2 enameled cast iron grides incl. flame tamer, lid thermometer, piezo ignition, stand frame
<b>Accessories:</b>	hose, pressure regulator (50 mbar), cover

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

**The article (943294) comes with a 50-mbar pressure regulator for use with propane, butane or their mixtures.**

**Note:**

Use 50 mbar regulator and its corresponding injector size for butane/propane under the category I3B/P(50).

Marking on the injectors indicate the injector sizes. For example, "0.58" means the injector size is 0.58 mm.



## EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol warns of hazards that can damage the device or cause injury.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**Read the instructions before using the appliance.**

### INTENDED USE

This gas grill may only be used outdoors and in well-ventilated areas.

Never use the gas grill inside a building, garage, or any other enclosed area.

### General hazards



- Danger to children and persons with limited ability to operate equipment. This device is not intended for use by children and persons with limited ability to operate equipment. It may only be used by persons who are able to operate equipment safely.
- **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not modify the appliance. Any changes to the device can lead to accidents and loss of the warranty claim.

### UNPACKING THE DEVICE

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

## CONNECTING THE GAS SYSTEM



### Fire and explosion hazard

- This gas grill may only be operated with a suitable pressure regulator. The enclosed pressure regulator is set correctly at the factory for liquid gas operation.
- The gas hose may need to be replaced if corresponding national requirements require it.
- Make sure that there is no ignition source, open fire, or similar nearby when replacing the gas cylinder.
- Ask for advice when buying or renting the gas cylinder from a store.
- The device must be connected as described in this manual. The gas hose must be positioned so that it does not bend and/or chafe.
- Perform the leak test procedure described in this manual (found under CONNECTING THE GAS CYLINDER) before using the grill. Perform the leak test every time you replace the gas cylinder.

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



### Fire and explosion hazard

- Use outdoors only.
- Do not move the appliance during use.
- This appliance must be kept away from flammable materials during operation.
- When changing the gas cylinder, care must be taken that there are no combustible materials, children, or pets in the vicinity.
- Improper assembly of the grill may be dangerous. Please follow the assembly instructions carefully.
- This gas grill is not intended for commercial use.
- Do not use charcoal, briquettes or lava rock in your gas grill. The device must not be operated with natural gas.
- Never smoke when handling the gas system. Do not place the gas cylinder near an open fire.
- Make sure that the gas grill is protected from the wind.
- Keep the grill away from moisture, spraying water, and the like as well as electrical leads.
- Keep a minimum distance of 1.5 m from all flammable materials and 7.5 m from all flammable liquids with

the grill.

- Set up the gas grill on a flat, stable, and fire-resistant surface.
- Protect the gas cylinder from strong sunlight.
- Check the hose and pressure regulator for cracks and damage before each use. Do not use the gas grill if the pressure regulator, hose or cylinder is broken or leaking.
- Before each operation, check the burners for dirt and remove any dirt before operating the gas grill.
- Do not ignite the gas flame with an open flame. Use only the devices piezo ignition.
- To protect against gas escaping accidentally, the cylinder valve on the gas cylinder should only be open while the gas grill is in operation. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Make sure that the ventilation openings of the housing are not covered under any circumstances.
- Accessible parts may be very hot. Warn bystanders and keep children and pets away from the gas grill.
- While igniting or cooking, never lean over the open grill.
- Always wear protective gloves as soon as the gas grill is in operation and the temperature of the components exceeds the ambient temperature by 50 °C.
- Never leave the gas grill unattended during operation.
- In the event of a malfunction or gas leakage, immediately close the valve of the gas cylinder.
- Every time the position of the gas grill is changed, the gas cylinder valve must be closed, and the cylinder removed from the gas hose to protect the regulator and the hose.
- Close the gas supply on the gas cylinder after use.
- The lid must always be open when the burner is ignited.

## MANTAINING THE GAS GRILL



### Fire and explosion hazard

- The gas system may only be repaired and serviced by authorised specialist personnel. Do not make any changes to the gas grill or pressure regulator.
- Change the pressure regulator and hose after 10 years maximum, even if no external damage is noticeable. Make sure the pressure regulator is approved for the gas used and set to the correct outlet pressure (see specifications). A new hose may not be longer than 1.5 meters.

## MEASURES IN CASE OF GAS ODOR

- Shut off gas to the appliance, extinguish any open flames and open the lid.
- If the gas odour continues, keep away from the appliance and call your gas supplier or your fire department.

## FIRE-FIGHTING MEASURES

- Get people around you to safety! If possible, close the valve on the gas cylinder. Cool the gas cylinder with water. Pay attention to your safety. Spontaneous, explosive reignition is possible.
- In case of fire, filled pressurised gas containers should be removed from the area threatened by the fire. If this is not possible, the compressed gas containers must be kept from overheating by suitable means, like spraying with water from a protected position.
- Should a grease fire occur, try to turn off the burner and leave lid closed until the fire is out.
- **WARNING: Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.** Always use the fire extinguishing devices intended for this purpose, such as grease fire extinguishers and/or fire blankets. Inform yourself in this regard separately at a specialized dealer.
- Keep away from the fire and call your fire department immediately.

# FIRST AID MEASURES

## **What to do in case of gas inhalation**

- Inhaling high gas concentrations can lead to suffocation. Possible symptoms include loss of mobility and unconsciousness. The victim does not realise that he or she is suffocating. If inhaled in low concentrations, the gas can cause dizziness, headaches, nausea, and problems with coordination.
- Move the victim to fresh air. Contact a doctor or rescue service. In case of respiratory arrest, initiate artificial respiration.

## **What to do in case of severe burns or scalds**

- There is an acute risk of hypothermia and shock. Call the emergency services immediately!
- Immediately douse burning clothes with water or smother the flames with a thick blanket.
- In case of burns: leave clothes on the body.
- In case of scalding: remove clothing immediately.
- Cool the affected area with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Cover the affected area with a sterile metalline towel. Apply the metalline-coated side to the injured skin and fix it loosely with a gauze bandage or a triangular cloth.
- Do not use "home remedies" such as ointments, powders, oils, disinfectants, etc.!

## **Measures for minor burns or scalding**

- In case of burns: remove clothing only if it does not stick to the body.
- In case of scalding: remove clothing immediately.
- Cool the affected area with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Let small burns or scalds that haven't formed blisters heal in the air, do not cover with a patch or bandage.

## INSTRUCTIONS FOR TRANSPORT



### **Fire and explosion hazard**

- If possible, do not transport the gas cylinder in vehicles in which the load compartment is not separated from the driver's cab. The driver must be aware of the potential dangers of the cargo and must know what to do in the event of an accident or emergency.
- Transport the gas cylinder upright and secured against falling over and skidding.
- Make sure that the valve of the gas bottle is closed and tight.

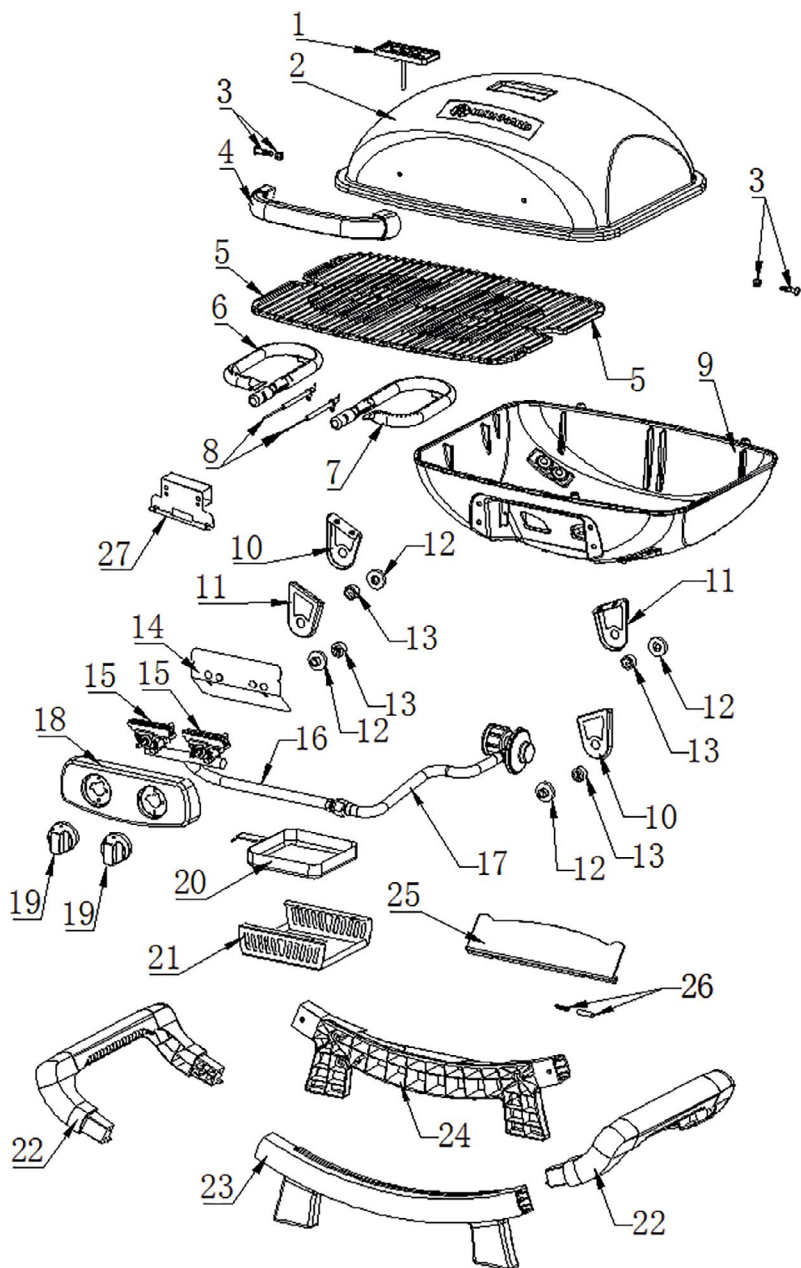
## STORAGE INSTRUCTIONS



### **Fire and explosion hazard**

- Store the gas cylinder out of reach of children.
- Keep the gas bottle away from oxidising gases and other oxidising substances.
- Escaping liquid gas is heavier than air and sinks to the bottom. Do not store the gas cylinder at home lower than ground level (for example, in the cellar, underground car park, etc.) or in unventilated places where escaping gas could accumulate.
- Protect the gas bottle from direct sunlight and other heat sources. Store the gas bottle at a temperature of less than 50 °C in a well-ventilated, shady place and protected from weather influences.
- Store the gas cylinder upright and secured against falling over.
- Do not store an extra (spare) or disconnected gas cylinder under or near this grill.
- The storage instructions also apply to empty gas cylinders. These still contain a residual amount of LPG.

# EQUIPMENT DELIVERED/ DESCRIPTION OF COMPONENTS

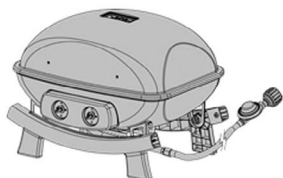


<b>Ref.</b>	<b>Description</b>	<b>Quantity</b>
1	Lid thermometer	1
2	Lid	1
3	Lid hinge screw	2
4	Lid handle	1
5	Enamelled cast iron grate	2
6	Stainless steel burner (left)	1
7	Stainless steel burner (right)	1
8	Piezo ignition	2
9	Firebox (body)	1
10	Left angle bracket (body)	2
11	Right angle bracket (body)	2
12	Thermal insulation A	4
13	Thermal insulation B	4
14	Baffle (front)	1
15	Main gas valve	2
16	Main gas distributor	1
17	Gas hose	1
18	Control panel screen	1
19	Control knob (regulator)	2
20	Grease trap	1
21	Grease trap holder	1
22	Handle	2
23	Stand (front)	1
24	Stand (rear)	1
25	Warning message flap	1
26	Shaft and spring	1
27	Cross channel	1



## ATTACHMENTS AND FASTENERS

**A**



**B**



**C**



**D**



**Ex2**



**Fx2**



**Gx2**



**H**



**Ix4**



**Jx2**



**Kx2**



# ASSEMBLING THE GAS GRILL



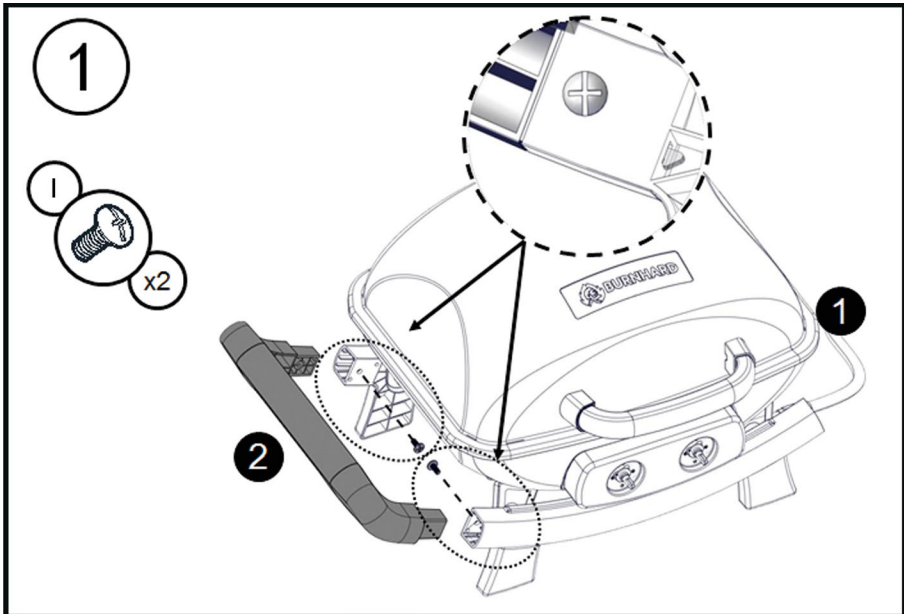
**Danger of injury**

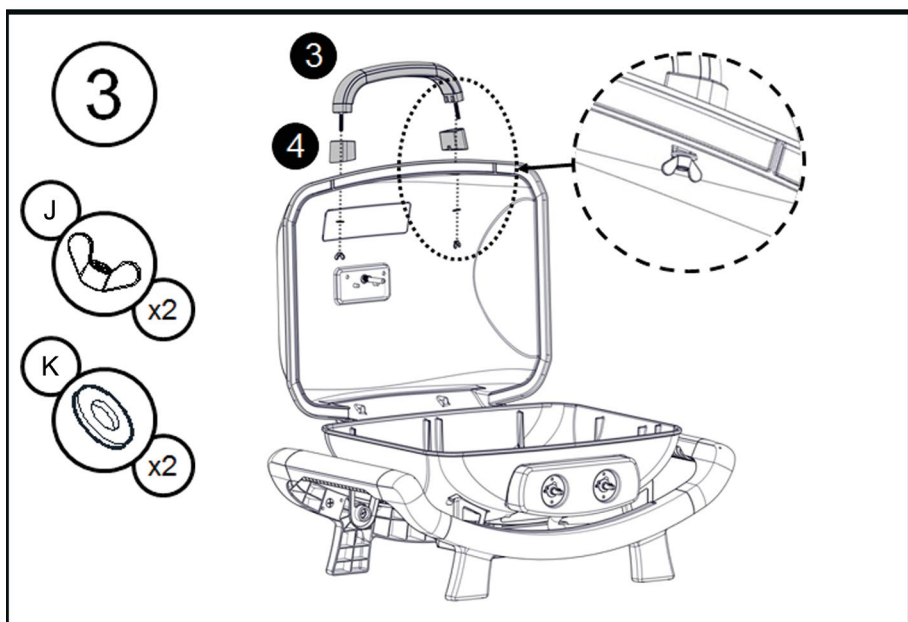
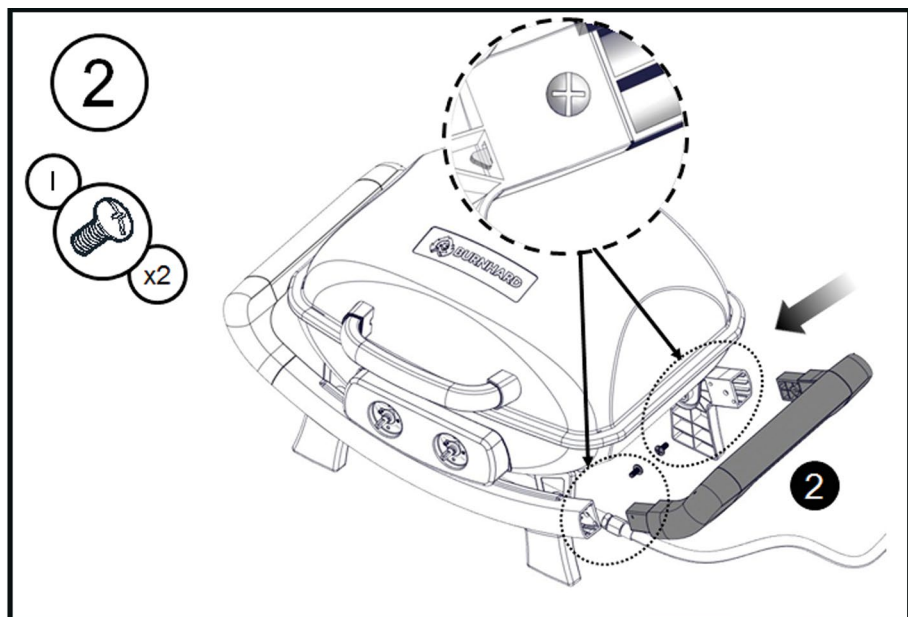
**WARNING:** Make sure to assemble the grill according to the following instructions. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury or damage to property. Contact our customer service if you have questions about assembling or using the unit.

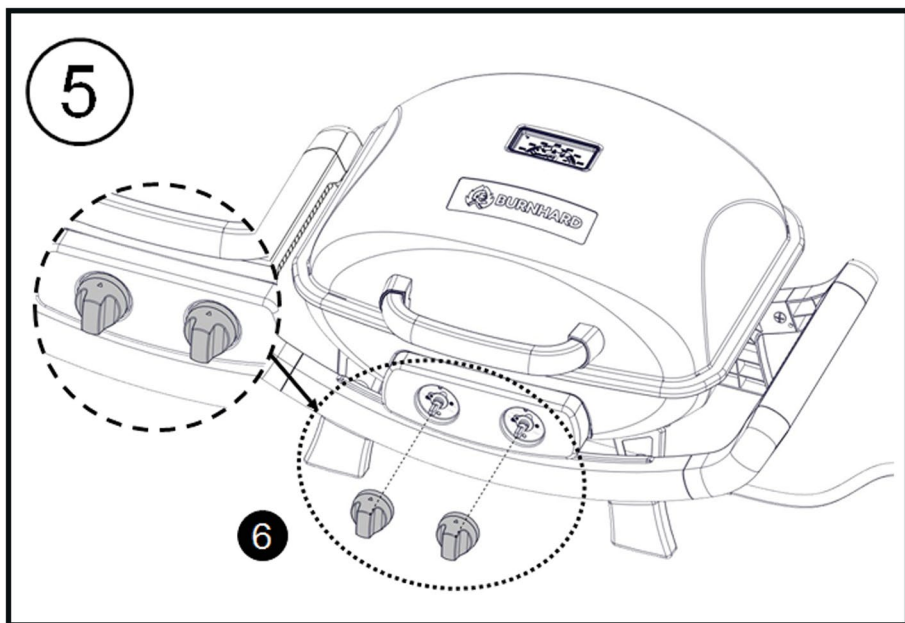
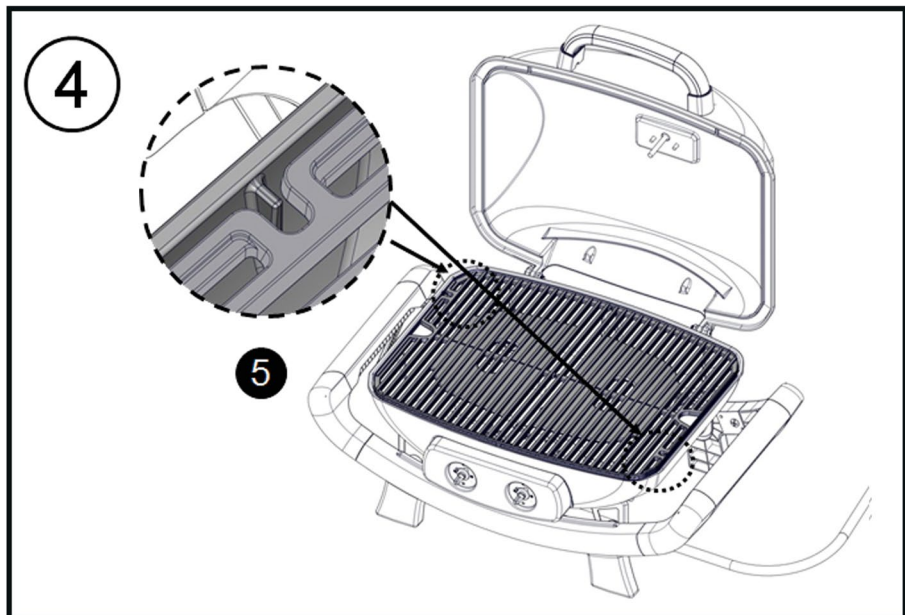
The gas grill may have some sharp edges. Wear safety gloves during assembly to prevent cuts.

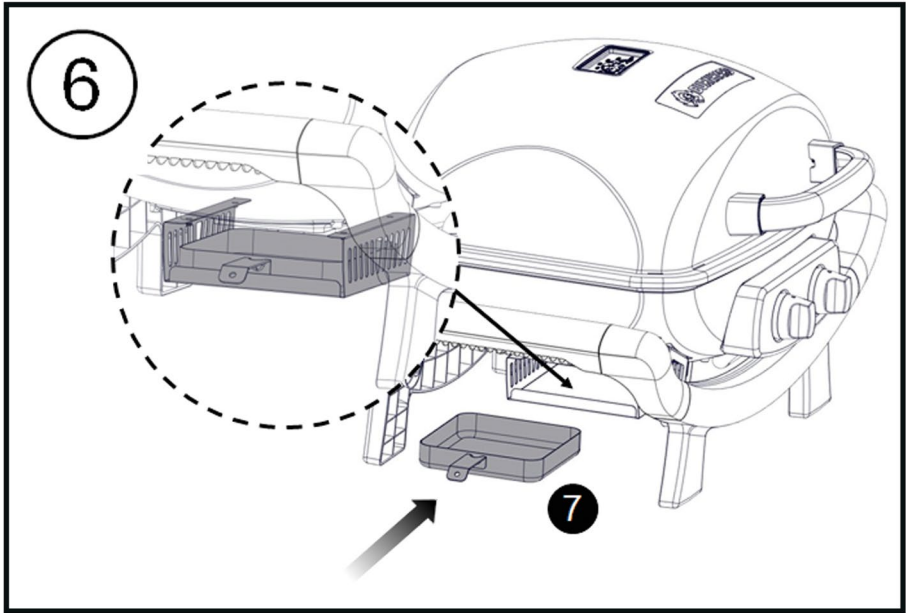
Before starting to assemble the grill, remove all packaging materials and protective wrappings from the various components.

Check all components, screws, and connections after assembly. Make sure that all cables are correctly installed and that the back on the back of the control panel are secure.









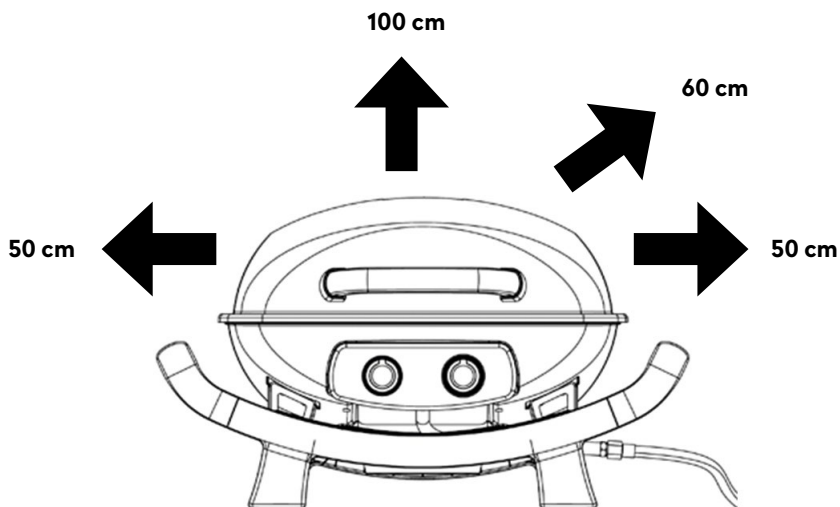
**WARNING:** The grill radiates heat. Never place the grill next to glass windows, walls, plants, etc.

The minimum distance to any kind of object is:

Back: 60 cm

Sides: 50 cm

Top: 100 cm



## CONNECTING THE GAS CYLINDER

---

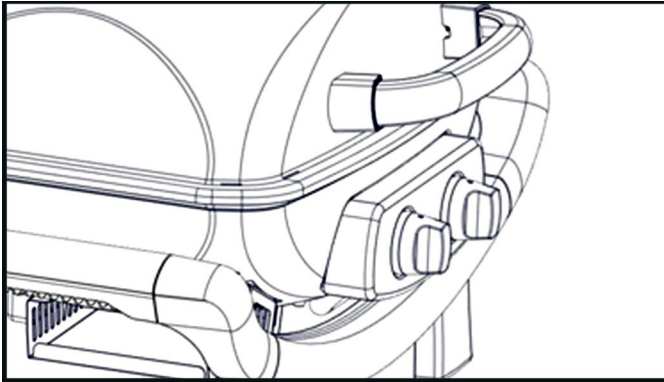


### Fire and explosion hazard

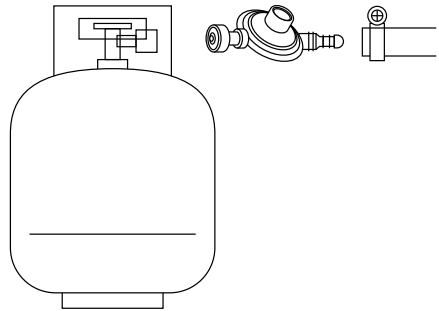
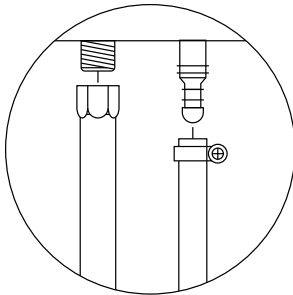
**WARNING:** Never connect new or not completely empty gas cylinders if there are ignition sources in the immediate vicinity. Do not smoke. The following parts are included. They comply with the applicable standard of the country in which the gas grill is supplied:

- Gas hose (pre-attached): CE-approved gas hose of appropriate length (max. 1.5 m), allowing for kink-free attachment.
- Pressure regulator (pre-attached to gas hose): non-adjustable CE-approved pressure regulator in compliance with DIN EN 16129, max. 1.5 kg/h, operating pressure 50 mbar (GER); fits conventional gas cylinders.

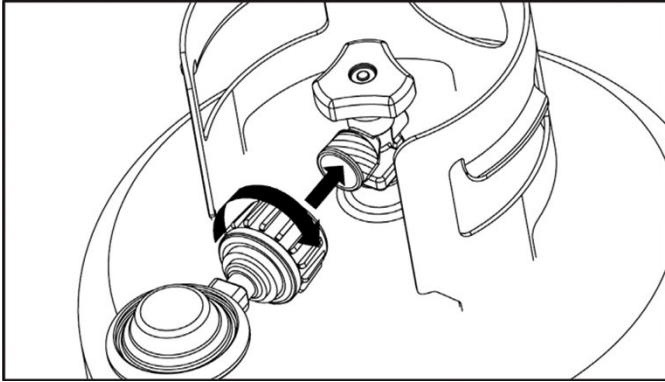
1. Make sure that both knobs are set to "OFF".



2. Place the gas cylinder on a level, non-flammable surface next to the grill.
3. Remove the protective cap on the pressure regulator.

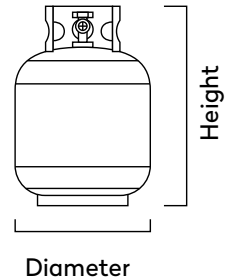


4. Screw the union nut on the pressure regulator onto the gas cylinder.  
Use your hand to tighten the connection.



## PERMITTED GAS CYLINDER SIZES

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



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

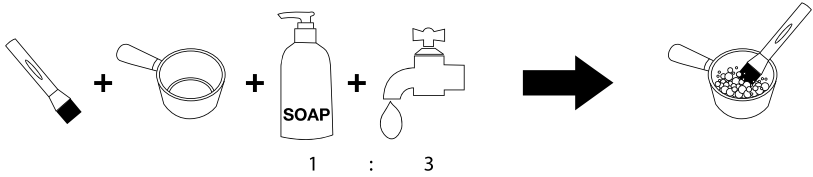
**WARNING:** When placing the gas hose, ensure that the following requirements are met:

- The gas hose does not touch any hot surfaces.
- The gas hose does not run along sharp edges and corners.
- No hot grease can drip onto the gas hose.
- The gas hose is not twisted at any point.

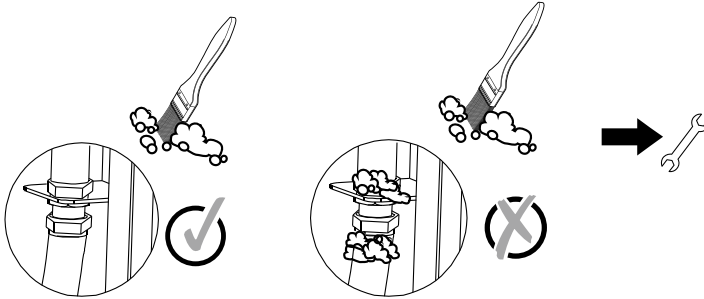


## LEAK TEST

- Spray all connections with a commercially available leak detection spray or use a brush to coat them with soapy water (mixing ratio of soap to water 1:3).



- Open the gas cylinder valve. Bubbles will appear on all leaking points.



- Close the valve again.
- Tighten the nuts on both sides by hand again and repeat the leak test. If you still notice bubbles, close the gas valve and consult a specialist dealer.

**Repeat the leak test every time you change the gas cylinder.**

## ENERGY SAVING TIPS

1. Turn the grill off as soon as you are done grilling.
2. Preheat the grill with the lid closed for only 10-15 minutes (except for the first use).
3. You do not need to preheat the grill longer than specified.



**WARNING:** Check the gas connections for breakages, wear or tear before use. Should you notice any of these, do not use the grill until the issue has been resolved.

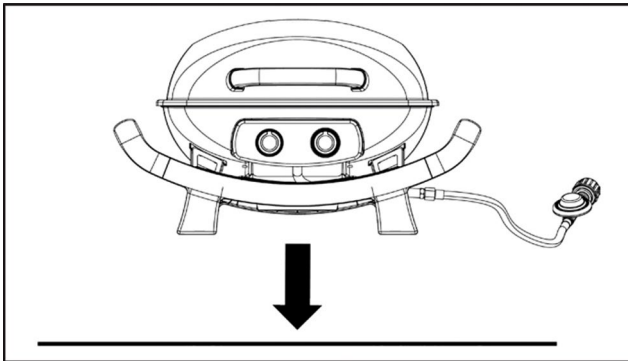
When replacing or unscrewing the gas cylinder, make sure there are no fire sources such as candles, electrical appliances, or cigarettes within reach. Always check to ensure the cylinder is properly closed.

## OPERATING THE GAS GRILL

---

**WARNING:** Never switch the grill on with the lid closed.

Only place the grill on a level, non-flammable surface.



Before you use the gas grill for the first time, you should definitely first wipe the surface of the lid and the outer parts of the combustion chamber with a damp cloth. This will prevent any residues from the production process from burning in.

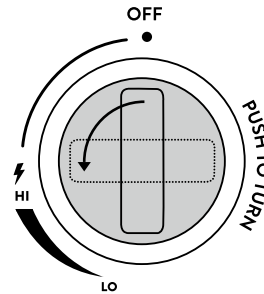
**WARNING:** Before operating the gas grill, check that all burners are properly seated on their respective nozzles and that the corresponding cables are exposed underneath. If this is not the case, loosen all screws with a screwdriver, remove the burners and re-position them on the nozzles. Then fasten them again with the screws.

Before grilling for the first time, allow it to burn for 45 minutes without food. Preservation residues are removed in this way. You need not worry if it results in a slight odor. This is harmless. Make sure the grill is adequately ventilated. Scrub the cast iron grides with a stainless-steel brush afterwards.

The colour inside the gas grill can change slightly. This is a natural process.

## IGNITING THE GAS GRILL

1. Open the grill lid.
2. Turn all control knobs clockwise to the "OFF" position.
3. Connect the pressure regulator to the gas cylinder.
4. Open the gas cylinder valve and use a leak detection spray or soapy water to check for leaks between the gas pressure regulator and the gas cylinder.
5. You can light the burners separately.
6. Press and hold down one of the knobs while turning it anticlockwise to the "HI" position. You will hear a "click" sound and the burner should ignite. If it does not ignite right away, repeat this step 3 to 4 times.
7. **WARNING:** If the burner does not ignite after repeated attempts, turn



the knob clockwise to the "OFF" position and close the gas cylinder valve. Wait 5 minutes and then start again from step 4.

8. Once you have ignited the burner, repeat steps 6 and 7 with the other knob to ignite the second burner.
9. Adjust the heat by turning the control knob to the desired setting between the highest ("HI") and lowest ("LO") levels.

## SWITCHING OFF THE GAS GRILL

1. To turn off the grill, close the gas cylinder valve.
2. Push all the knobs and turn them clockwise to the "OFF" position.

## CLEANING THE GAS GRILL

---



### Fire and explosion hazard

- Do not use any flammable cleaning agents.
- Remove the gas cylinder before cleaning the gas grill.
- Wait until the grill has cooled down completely before cleaning.
- Clean the grill after each use.
- Remove the grease trap and dispose the grease in an environmentally responsible way.
- Wipe the cast aluminium and plastic parts using a wet cloth or clean it with hot water. If necessary, use a mild detergent. Rinse with water and allow the gas grill to dry completely before the next use.
- Use a brush to remove food particles from the burners.
- If in exceptional cases one of the nozzles is blocked, use a nozzle needle to clean it.
- If in exceptional cases the Venturi tube (gas-mixing pipe) is blocked, use a needle or pipe cleaner to clean it.

**Recommended equipment:** Stainless steel grill brush, soft cotton cloth (no microfiber), sponge, wood scraper, bucket, suitable grill cleaner (for interior), mild dishwashing detergent, wire sponge (pot sponge)/steel wool if necessary, protective goggles, disposable gloves, splash protection for the upper body (apron).

## CLEANING AFTER EVERY USE

To make your grill ready for the next use, you should let it burn out after each use (without food). Residue and grease on the grates can burn off and simply be brushed off afterwards.

1. Close the lid and set the burners to „HI“.
2. Let it burn freely for 15 to 30 minutes until no more smoke comes out of the grill.
3. Close the gas cylinder valve and turn the control knobs to the “OFF” position.
4. Open the grill slowly (beware of emanating heat) and use a stainless steel brush to clean the grides.

**NOTE:** Brass brushes are very soft and are therefore unsuitable for cast iron and stainless steel grates. They can also rub off the coating, thus allowing rust to form.

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

## CLEANING AND REPLACING THE STAINLESS-STEEL BURNERS



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

1. Use a Phillips screwdriver to loosen all screws.
2. Carefully remove the burner rods from the firebox and unscrew the ignitions.
3. Use a metal brush to scrub the burners and remove burned-in liquids and flash rust. You can use a metallic spatula to remove any particularly tough stains.
4. Clean any clogged flame openings using a thin metallic needle (e.g. paper clip or sewing needle). Never use wooden toothpicks. These can break and clog the opening.
5. If in exceptional cases the venturi tube (gas mixing tube) is blocked, it must be cleaned with a needle or pipe cleaner.
6. Screw the ignitions back on the burners. Carefully insert the stainless-steel burners into the burner valves. Make sure that the nozzle tip snaps into the Venturi tube.
7. Fasten the screws back into the threads in the firebox.

## CLEANING OF THE INTERIOR

To clean the inside of your grill, first remove the grill grates. Empty and clean the grease drip tray and remove the stainless steel burners as described under **CLEANING AND REPLACING THE STAINLESS STEEL BURNERS**.

1. Rinse the interior of your grill with water (e.g. with a watering can).  
**WARNING:** Make sure that no water gets into the gas nozzles.
2. Apply a suitable cleaning agent for grill chambers (grill cleaner or dishwashing detergent) to the inside of your grill and leave it to work for the time specified by the manufacturer. **WARNING:** Do not exceed the recommended exposure time of the cleaner used. Otherwise, the material may become discolored or damaged.
3. Dissolve persistent dirt inside your grill with a sponge or a wooden scraper.
4. Rinse your grill thoroughly with water again, let it dry completely.
5. Put the removed parts back in place.

## CLEANING OF THE EXTERIOR

Clean the outside of your grill with a soft cotton cloth, warm water and mild dishwashing detergent.

**WARNING:** Do not use a cloth made of microfiber to clean the outer surfaces – it will scratch the material.

## MAINTENANCE OF THE CAST IRON GRIDS

The grids are enameled. This layer protects against rust and prevents food from sticking to the grids. Despite this protective layer, the grids can absorb and release grease and moisture. It is therefore advisable to let the grids burn-in as well.

## BURNING-IN THE GRIDS

Cast iron grids must be given some time to burn in to protect the metal from rust and enable a nonstick surface. The burn-in process of cast iron can be performed in 3 simple steps:

1. Clean the cast iron grids with warm soapy water, rinse well, and wipe dry.
2. Grease the grids completely. Use an unrefined oil or fat with a low smoke point.  
**WARNING:** Never use olive oil or whey products – these become bitter when burned, have an unpleasant smell and cause heavy smoke.
3. Place the grids on the grill and burn in for 45 minutes at the highest temperature with the lid closed. As a result, the fat is permanently burned into the iron and it creates a protective patina.

# REGULAR MAINTENANCE

---

After grilling, you should prepare the grill for the next use. Let the grill burn freely at maximum heat with the lid closed to burn up any residues on the grids and then brush them off.

Follow the procedure below to do this:

1. Remove all grilled food from the grill and set the grill to maximum heat with the lid closed. Let it burn freely for 15 to 30 minutes until no more smoke comes out of the grill. For tough stains, turn the cast iron grides with the used side facing the bottom.
2. Close the gas cylinder valve (rotate to OFF) and turn the control knobs to the "OFF" position.
3. Next, use a stainless steel brush to clean the grill. Make sure to wear grilling gloves or potholders since the grill is still very hot.
4. Put some lard, rapeseed or sunflower oil on a cloth and rub it on the grates to prevent rust.

It is recommended that you clean the dirty spots on the edge of the cast iron grides separately every 2-3 times you use the grill. Here, you should first let the grill burn freely and then clean it using a wire brush. To clean the dirty spots on the edges, remove the grides from the grill and scrub them carefully under warm water (no detergent) using a wire sponge (pot sponge). Afterwards, use a cloth to dry them thoroughly, apply some oil, and return them back into the grill.

If the grids show signs of flash rust, scrub the rusty surfaces with steel wool until you have completely removed all the rust. Next, wash the grids with water, use a cloth to dry them thoroughly, allow to dry completely, apply some oil, and repeat the burning-in process.

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

General cleaning of the grill should be done every 3-4 months. You should let the grease residues burn, empty the grease trap and grids every time you use the grill.



# TROUBLESHOOTING

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
Burner won't ignite	Gas cylinder is empty	Connect new gas cylinder
	Faulty pressure regulator	Have the pressure regulator checked by a specialist dealer
	Foreign debris in burner	Clean the burner
	Foreign debris in the ignition system or hose	Clean the ignition and hose
	No ignition spark	Replace the piezo ignition
	Nozzle defective (if the burners still do not ignite despite the previous recommendations)	Please contact our customer service to obtain a replacement
Small flame / little heat or flash fire in the burner (popping or hissing noise)	Foreign debris in burner	Clean the ignition and burner
	The burner is not positioned correctly	Remove the burner and reposition it

## STORING THE GAS GRILL

---

- Store the gas grill in a dry room protected from frost. Close the grill hood and cover the unit to protect it from dirt and damage.
- A cover protects your grill from the weather such as rain, hail, snow, wind and frost all year round.
- Always close the gas cylinder valve and keep it out of the reach of children.
- Bring the cast iron into the house/flat during the winter season to prevent rust.
- Also observe the instructions for storage in the SAFETY INSTRUCTIONS section.

## CUSTOMER SERVICE

---

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

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

**From other EU countries: +49 211 - 749 55 10\***

\*Different costs may apply

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

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

## DISPOSAL/RECYCLING

---



Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability. If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home.

The product and its packaging must be disposed of in accordance with local regulations. Contact your local waste disposal company if necessary.

## DECLARATION OF CONFORMITY

---

The Springlane GmbH hereby declares that this product conforms to the basic CE requirements as of the day of publication. The full declaration of conformity can be found at [www.burnhard.de](http://www.burnhard.de).

## **IMPRESSUM**

Aufbau- und Bedienungsanleitung tragbarer 2-Brenner Gasgrill WAYNE

Art-Nr.: 943294 (DE)

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright © BURNHARD c/o Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a  
40589 Düsseldorf, Germany

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: [info@burnhard.de](mailto:info@burnhard.de)

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

## **SERVICE-HOTLINE**

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes  
wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich:

Free hotline for Germany/Austria:

0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10\*

\*Different costs may apply.

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



# **BURNHARD**