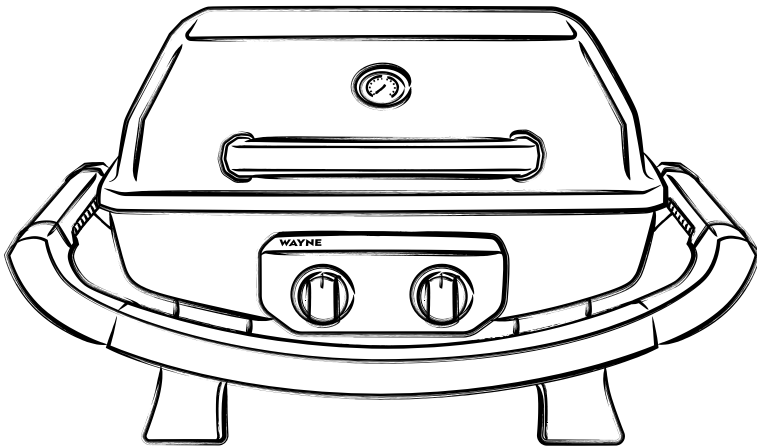




BURNHARD



WAYNE

**2-BRENNER GASGRILL /
2-BURNER GAS GRILL**

Bedienungsanleitung / User manual

DE INHALT

Sicherheitshinweise	4
Technische Daten	12
Lieferumfang & Teilebeschreibung	13
Gasgrill aufbauen	14
Gasflasche anschließen	16
Gasgrill betreiben	19
Gasgrill reinigen	22
Regelmäßige Wartung	24
Fehlerbehebung	25
Gasgrill aufbewahren	26
Kundenservice	26
Entsorgung/Umweltschutz	27

EN CONTENT

Safety instructions	28
Technical Specifications	35
Equipment delivered & description of components	36
Assembling the gas grill	37
Connecting the gas cylinder	39
Operating the gas grill	42
Cleaning the gas grill	44
Regular maintenance	47
Troubleshooting	48
Storing the gas grill	48
Customer service	49
Disposal/recycling	49



Lies die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig und vollständig durch, um das Risiko von Bränden, Verbrennungen oder anderen Verletzungen zu verringern.

SYMBOLERKLÄRUNG



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

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. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder Booten bestimmt. Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen nicht verändert werden.

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 Erstickten/ Verschlucken. Halte das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorge es sofort. Bewahre Kleinteile außerhalb deren Reichweite auf.

ACHTUNG: Achte darauf, deinen Gasgrill 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.

Entferne vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien von den Einzelteilen. Prüfe alle Teile auf Vollständigkeit und/oder Mängel. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, nimm sofort Kontakt mit uns auf.

Prüfe nach der Montage alle Bauteile, Verschraubungen und Verbindungen.

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.
- Schließe das Gerät wie in dieser Anleitung beschrieben an. Achte darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder scheuert.
- 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 Lecktest-Verfahren (zu finden unter GASFLASCHE ANSCHLIESSEN) vor der Verwendung des Grills durch. Führe immer eine Dichtigkeitsprüfung durch.
- Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen. Dichtheitsprüfung niemals mit offener Flamme durchführen.
- Sobald du den Geruch von Gas wahrnimmst, schalte die Gaszufuhr aus und führe eine Leck-Test vor.

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 zuge dreht 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

- Lasse deinen Gasgrill vor jeglicher Wartung abkühlen.
- Vergewissere vor der Reinigung, dass sich die Gasversorgungs- und Bedienknöpfe in der Position "OFF" befinden.
- 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.
- Eine regelmäßige Routineinspektion der Gasanlage sollte mindestens einmal pro Jahr durchgeführt werden, um einen möglichen Verschleiß, eine Verschlechterung oder eine Beschädigung festzustellen, die ein Ausströmen von Gas verursachen könnte.
- Achte darauf, dass der Druckminderer für das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe TECHNISCHE DATEN) eingestellt ist.

- Jeder neue Druckregler und Schlauch muss der EN 16129, EN 16436-1 und den nationalen Vorschriften entsprechen.

MASSNAHMEN BEI GASGERUCH

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

MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

- 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.

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.

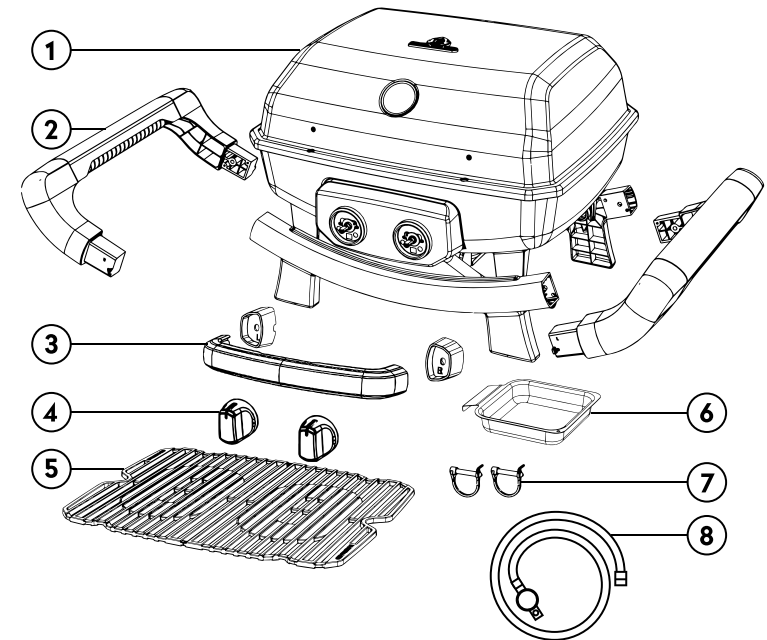
- Die Aufbewahrungshinweise gelten auch für leere Gasflaschen. Diese enthalten noch immer eine Restmenge Flüssiggas.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss der Zylinder abgetrennt werden. Setze die Schutzkappe des Zylinders wieder auf, nachdem er vom Gerät getrennt wurde.
- Die Lagerung des Gerätes in Innenräumen ist nur zulässig, wenn der Zylinder abgetrennt und aus dem Gerät entfernt wurde. Wenn das Gerät für eine bestimmte Zeit nicht benutzt wird, sollte es in seiner Originalverpackung und in einer trockenen, staubfreien Umgebung gelagert werden.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	4,4 kW
Maße (B/T/H):	65,8 x 48,3 x 39,7 cm
Gewicht:	ca. 13 kg
Nennwärmebelastung	
(Hs) Brenner:	4,4 kW
Geräteklasse:	I3B/P(50)
Anschlusswert (gesamt):	315 g/h (G31) und 320 g/h (G30)
Ausgangsdruck:	50 mbar
Gasart:	Propan (G31) und Butan (G30)
Größe Hauptbrenner	
Gasdüse (Ø):	2x 0,63 mm für I3B/P(50)
Ausstattung:	Gasgrill inkl. 2 separat entnehmbare Gusseisenroste
Zubehör:	Schlauch und 50 mbar Druckminderer, Abdeckhaube



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

LIEFERUMFANG & TEILEBESCHREIBUNG



Nr.	Beschreibung	Menge
1	Gasgrill inkl. Brennkammer und Grilldeckel	1
2	Seitengriff	2
3	Deckelgriff mit 2 Abstandshalter	1
4	Bedienknopf	2
5	Gusseisen Grillrost	2
6	Fettauffangschale	1
7	Deckelscharnier (vormontiert)	2
8	Gasschlauch & Druckminderer (vormontiert)	1

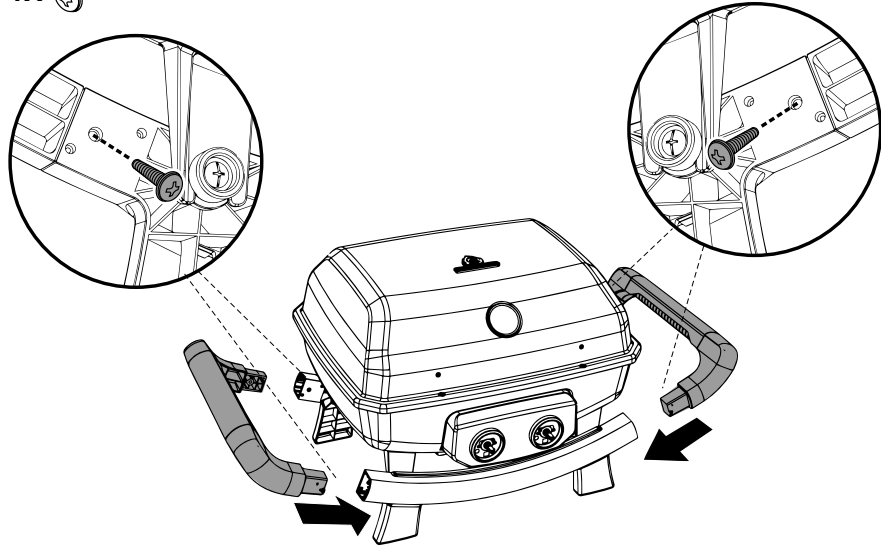
BEFESTIGUNGEN

Flügelschraube für Deckelgriff	Schraube für Seitengriffe
2x 	4x 

GASGRILL AUFBAUEN

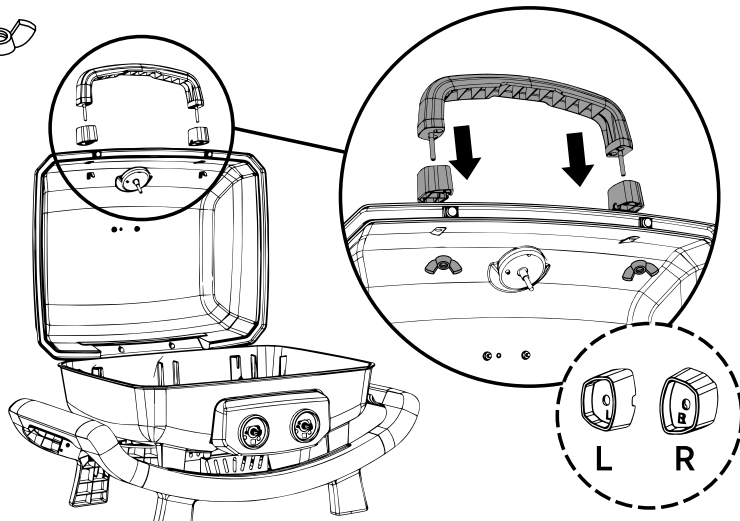
- ① Schraube die Seitengriffe mit jeweils zwei Schrauben an.

4X 



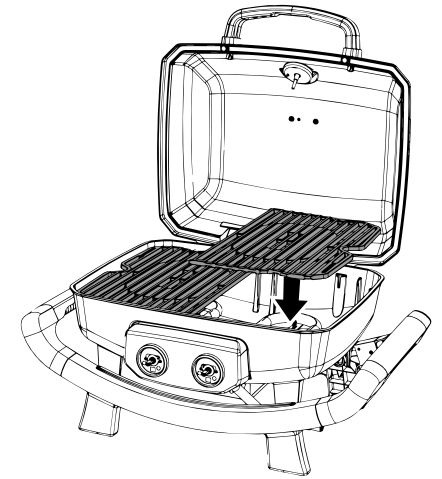
- ② Schraube den Deckelgriff mit jeweils einer Flügelschraube, einer Mutter und einem Abstandshalter dazwischen an den Grilldeckel.

2X 

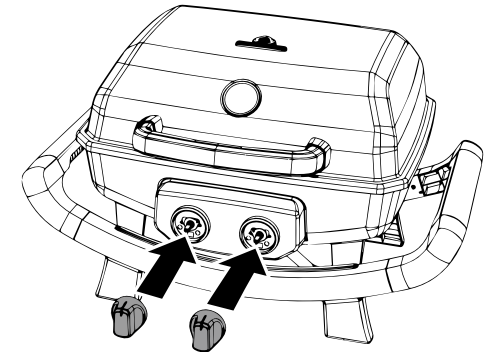


14

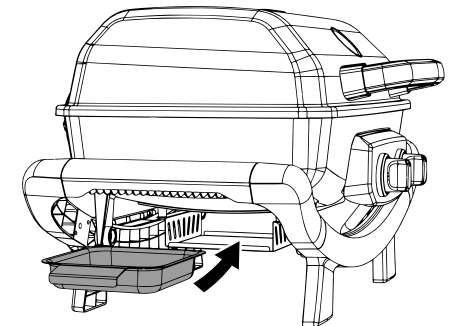
- ③ Setze die Roste ein. Du kannst sie von beiden Seiten verwenden. Die Seite mit den breiteren Grillstreifen kannst du für sensibleres Grillgut wie z. B. Hähnchen oder Fisch nutzen.



- ④ Stecke die Bedienknöpfe auf die Pins, sodass die grüne Markierung in "OFF"-Stellung ist.



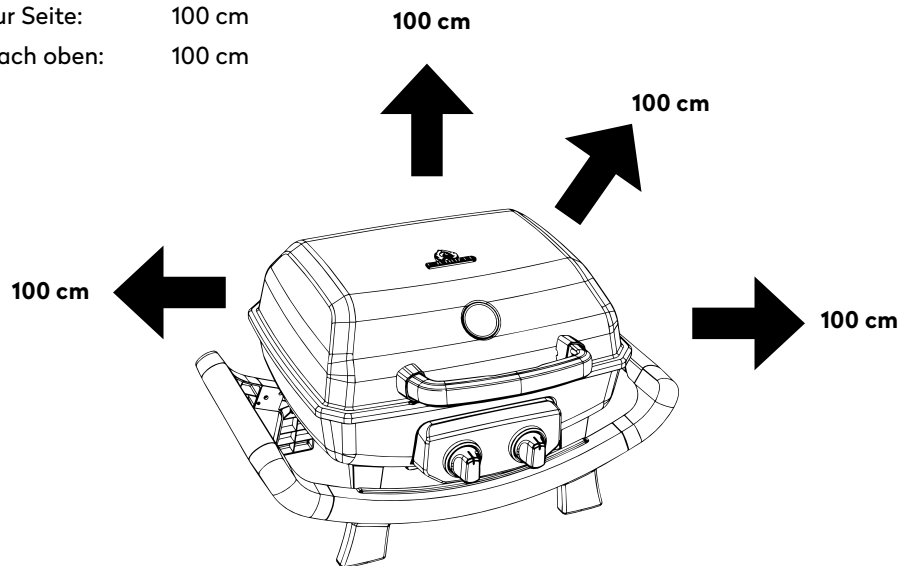
- ⑤ Schiebe die Fettauffangschale seitlich in den Grill ein.



15

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

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



GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

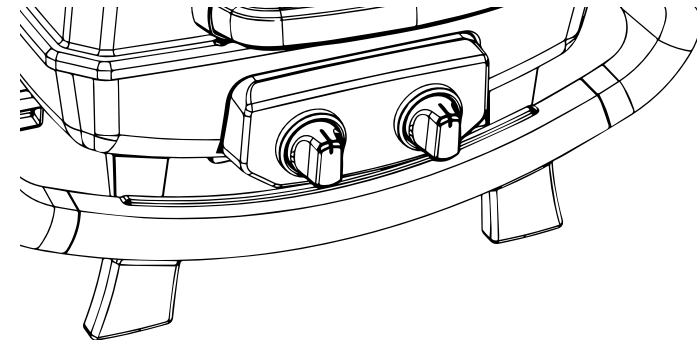
 **Brand- und Explosionsgefahr**

ACHTUNG: Schließe neue oder nicht vollständig entleerte Gasflaschen niemals an, wenn sich Zündquellen in unmittelbarer Umgebung befinden. Nicht rauchen.

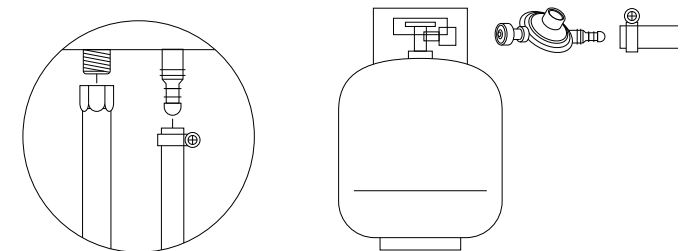
Die folgenden Teile sind im Lieferumfang enthalten. Sie entsprechen der Norm, die für das jeweilige Land gilt, in das der Gasgrill geliefert wird:

- Gasschlauch (vormontiert): Normkonforme Schlauchleitung mit ausreichender Länge (max. 1,5 m), die eine knickfreie Montage erlaubt.
- Druckminderer (am Gasschlauch vormontiert): Fest eingestellter und normkonformer Druckminderer nach DIN EN 16129 und DIN EN 16436-1, 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 aufrecht auf einen sicheren und ebenen Untergrund ab.
3. Schraube die Überwurfmutter am Schlauchende auf das Gewinde am Gasanschluss des Gasgrills. Drehe die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel fest.



Zulässige Gasflaschengrößen: 5 kg, 8 kg, 11 kg

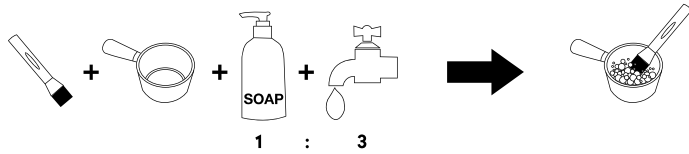
 **Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauchs**

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

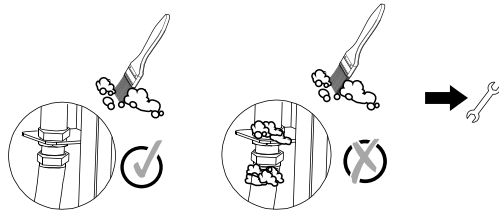
- Der Gasschlauch kommt nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
- Der Gasschlauch verläuft nicht entlang scharfer Kanten und Ecken.
- Es können keine heißen Fette oder Flüssigkeiten auf den Gasschlauch tropfen.
- Der Gasschlauch ist an keiner Stelle verdreht oder geknickt.

LECKTEST

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



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



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

Wiederhole den Test nach jedem Gasflaschenwechsel.

ENERGIESPARTIPPS

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



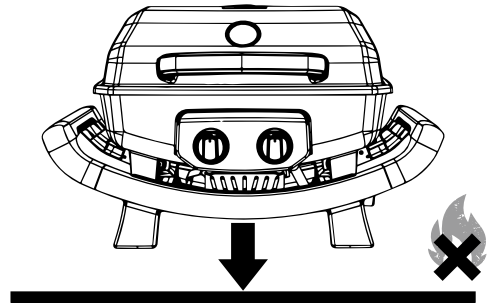
ACHTUNG: Überprüfe die Gasanschlüsse vor jedem Gebrauch auf Brüche, Risse oder Abnutzungen. Solltest du eines davon finden, benutze den Grill nicht, bis die Schwachstelle behoben wurde.

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

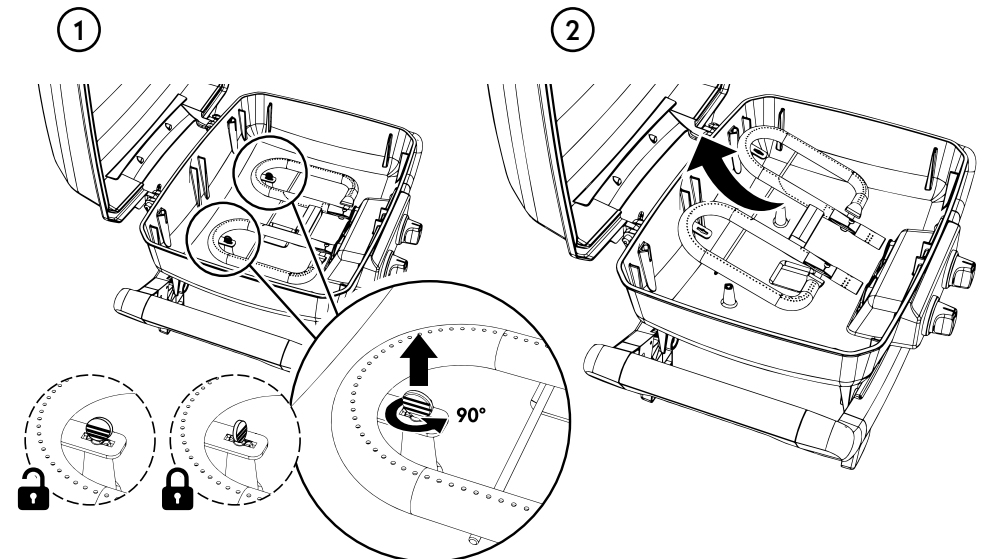
ACHTUNG: Zünde den Grill niemals mit geschlossenem Deckel.

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 der Brenner richtig auf der jeweiligen Düse sitzen. Sollte das nicht der Fall sein, drehe die Brennerarretierungen um 90°, nehme den Brenner heraus und positioniere ihn neu auf den Düsen. Arretiere die Brenner anschließend wieder.

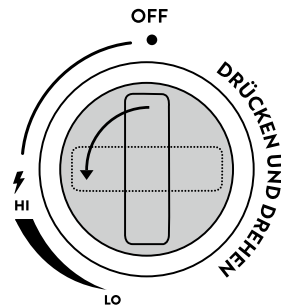


Lasse den Grill vor der Erstinutzung 45 Minuten ohne Grillgut einbrennen. So werden Konservierungsrückstände entfernt. Sollte es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, musst du dir keine Sorgen machen. Diese ist unbedenklich. Stelle sicher, dass der Grill ausreichend belüftet ist. Schrubbe im Anschluss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

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

GASGRILL ZÜNDEN

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



GUSSROSTE EINBRENNEN

Du kannst im gleichen Schritt die Gusseisenroste einbrennen. Die Gussroste des Gasgrills sind emailliert. Diese Schicht schützt vor Flugrost und lässt Lebensmittel nicht am Rost kleben. Trotz dieser Schutzschicht können die Roste Fette und Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben. Darum empfiehlt es sich auch diese Roste einzubrennen. 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 hohen 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 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.

GASGRILL AUSSCHALTEN

1. Um den Gasgrill auszuschalten, drücke den Bedienknopf am Gasgrill und dreh ihn im Uhrzeigersinn auf "OFF".
2. Drehe das Ventil der Gasflasche immer zu, sobald du das Grillen beendest.

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.

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 Brenner 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.

GRUNDREINIGUNG

- Lasse den Grill vor der Reinigung vollständig auskühlen.
- Ziehe die Fettauffangschale heraus und entsorge das Fett umweltgerecht.
- Entnimm den Brenner & demontiere den Grilldeckel.
- Reinige die Aludruckgussteile (Brennkammer & Grilldeckel) indem du die groben Verschmutzungen mit einem Schaber entfernst.

- 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.
- Wische anschließend deinen Grill gründlich mit Wasser aus, um alle Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen. Lasse deinen Grill anschließend komplett 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.
- Montiere den Brenner & den Grilldeckel erneut entsprechend dieser Anleitung.
- Reinige die Außenseiten und Plastikteile 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.

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).

EDELSTAHLBRENNER REINIGEN UND WECHSELN



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

1. Löse die beiden Brennerarretierungen.
2. Schrubbe die Brenner mit einer Metallbürste sauber und befreie sie so von eingebraunten Flüssigkeiten und Flugrost. Äußere hartnäckige Verschmutzungen kannst du mit Hilfe eines Metallspachtels lösen.

3. Beseitige verstopfte Flammenöffnungen mit einer dünnen Metallnadel (z.B. einer Büroklammer oder Nähnadel). Verwende nie Holzzahnstocher. Diese können brechen und die Öffnung verstopfen.
4. Ist in Ausnahmefällen das Venturirohr (Gas-Mischrohr) verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.
5. Schraube die Zündungen wieder an die Brenner. Schiebe die Edelstahlbrenner vorsichtig in die Brennerventile. Achte darauf, dass die Düsenspitze in das Venturirohr einrastet.
6. Befestige die Schrauben wieder in den Gewinden der Brenbox.

PFLEGE VON GUSSROSTEN

Bürste die Gusseisenroste nach dem Ausbrennen ab. In der Regel bedarf es keiner weiteren Pflege, es ist allerdings ratsam sie nochmal nachzufetten.

Sollte die Patina beschädigt sein und die 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, die rostigen Flächen mit Stahlwolle abscheuern bis jeglicher Rost vollständig entfernt ist. Gusseisen dann mit Wasser oder milder Seifenlauge abwaschen, gut abtrocknen und den Einbrennvorgang wiederholen.

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

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Eine Grundreinigung des Grills sollte alle 3-4 Monate bzw. nach längerer Standzeit erfolgen. Das Ausbrennen und die Entleerung der Fettauffangschale und die Säuberung der Roste sollte nach jedem Grillen erfolgen.

Überprüfe vor allem nach längerer Ruhephase das Venturirohr am Ende des Brenners. Es ist mit einem Insekten- und Spinnenschutzgitter ausgestattet. Reinige das Gitter mit einer Bürste.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
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

Internet: www.burnhard.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



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

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

EN SAFETY INSTRUCTIONS



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

EXPLANATION OF SYMBOLS



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

PURPOSE OF USE

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

General dangers



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

UNPACKING THE DEVICE



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

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

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

After assembly, check all components, screws and connections.

CONNECTING THE GAS SYSTEM



Fire and explosion hazard

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

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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



Fire and explosion hazard

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

- Keep the grill at least 1.5 m away from all flammable materials and 7.5 m away from all combustible liquids.
- Place the gas grill on a flat, even and fireproof surface.
- Protect the gas bottle from strong sunlight.
- Check the hose and pressure regulator for cracks and damage before each use. Do not operate the gas grill if the pressure regulator, hose or gas cylinder are defective or leaking.
- Check the burners for dirt before each use and remove any dirt prior to operating the gas grill.
- Do not light the gas flame with an open flame. To ignite, use the piezo ignition for each respective burner.
- To protect against accidental gas leaks, the cylinder valve on the gas cylinder should only be opened when the gas grill is in use. Immediately close the gas cylinder valve once you have turned off the gas grill.
- Make sure that the ventilation openings of the case are not covered under any circumstances.
- The surfaces of the gas grill become very hot during operation. Warn bystanders and keep children and pets away from the gas grill.
- Never lean over an open grill when igniting or operating it.
- Always wear protective gloves when the gas grill is in use and the temperature of hot parts exceeds the ambient temperature by 50 °C.
- Never leave the gas grill unattended while in use.
- In the event of a malfunction or gas leak, immediately close the valve on the gas bottle.
- Before moving your grill, it must be switched off, the gas cylinder valve turned off and the gas cylinder unscrewed from the gas hose to protect the pressure regulator and hose line.
- After use, turn off the gas supply to the gas cylinder.
- The lid must always be open when igniting the burners.

GAS GRILL MAINTENANCE



Fire and explosion hazard

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

WHAT DO YOU DO IF YOU SMELL GAS

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

FIRE-FIGHTING MEASURES

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

TRANSPORT INFORMATION



Fire and explosion hazard

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

STORAGE INSTRUCTIONS



Fire and explosion hazard

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

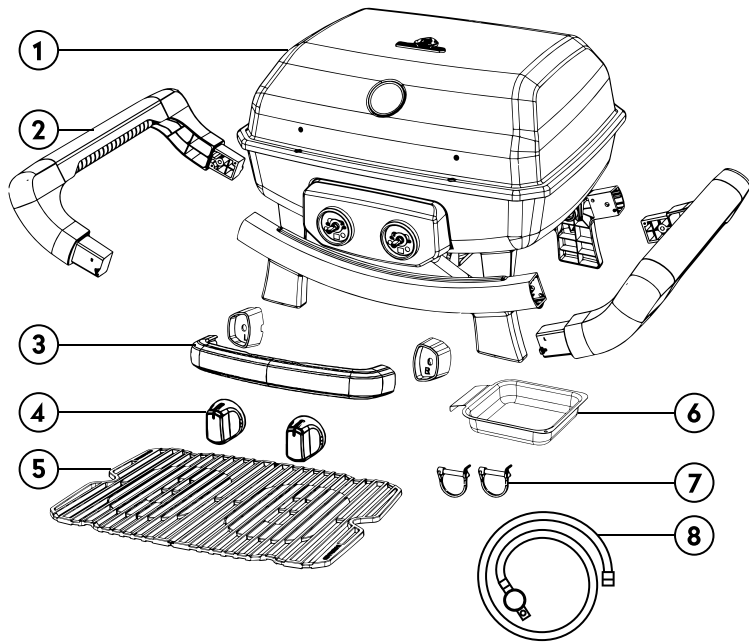
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	4.4 kW
Dimensions (W/D/H):	65.8 x 48.3 x 39.7 cm
Weight:	approx. 13 kg
Nominal heat load	
(Hs) burner:	4.4 kW
Appliance category:	I3B/P(50)
Connection value (total):	315 g/h (G31) und 320 g/h (G30)
Output pressure:	50 mbar
Type of gas:	propane (G31) and butane (G30)
Main burner dimensions	
Gas nozzle (Ø):	2x 0.63 mm for I3B/P(50)
Equipment:	Gas grill incl. cast iron grids
Accessories:	Hose and 50 mbar pressure regulator, cover

Subject to changes and errors with regards to features, technology, colours and design.



These technical data are for the German market! This is only a pure translation of the technical data from page 12.

EQUIPMENT DELIVERED & DESCRIPTION OF COMPONENTS



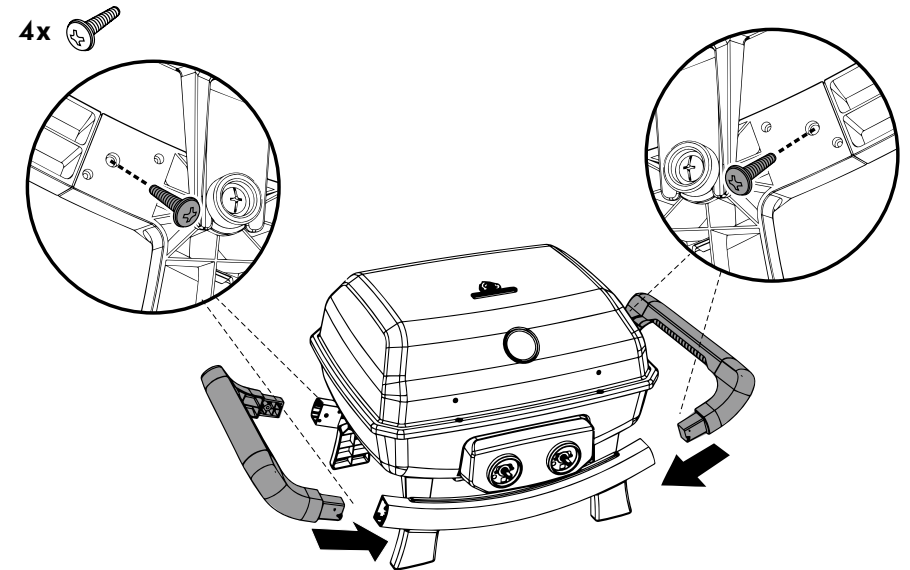
No.	Description	Quantity
1	Gas grill incl. combustion chamber and grill lid	1
2	Side handle	2
3	Lid handle with 2 spacers	1
4	Control knob	2
5	Cast iron grid	2
6	Grease-drip tray	1
7	Lid hinges (pre-assembled)	2
8	Gas hose & pressure regulator (pre-assembled)	1

FASTENINGS

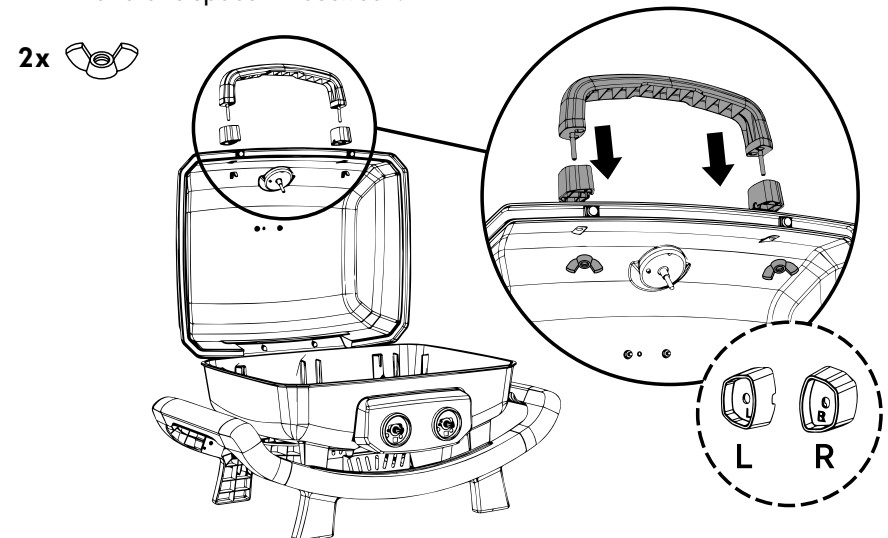
Wing nut for lid handle	Screw for side handles
2x 	4x 

ASSEMBLING THE GAS GRILL

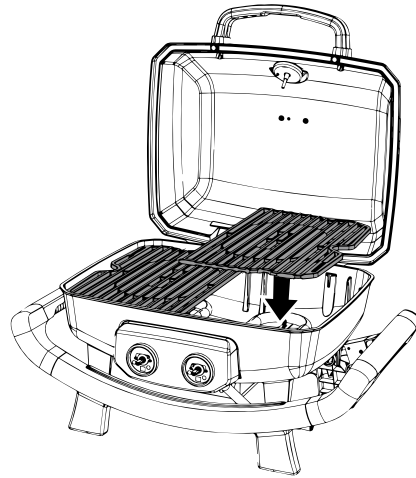
- ① Screw the side handles on using two screws each.



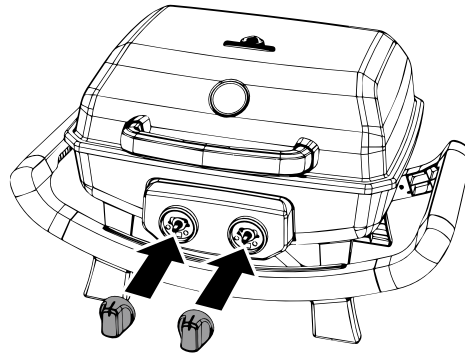
- ② Screw the lid handle to the grill lid using a hinged screw, one nut and one spacer in between.



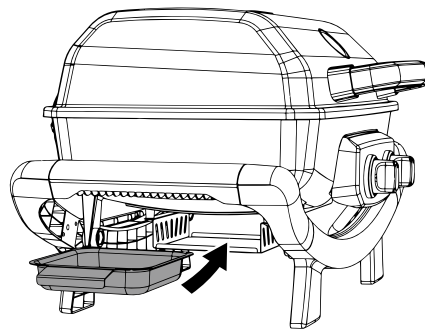
- ③ Insert the grids. You can use it on both sides. You can use the side with the wider grill stripes for more sensitive grilled food such as chicken or fish.



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

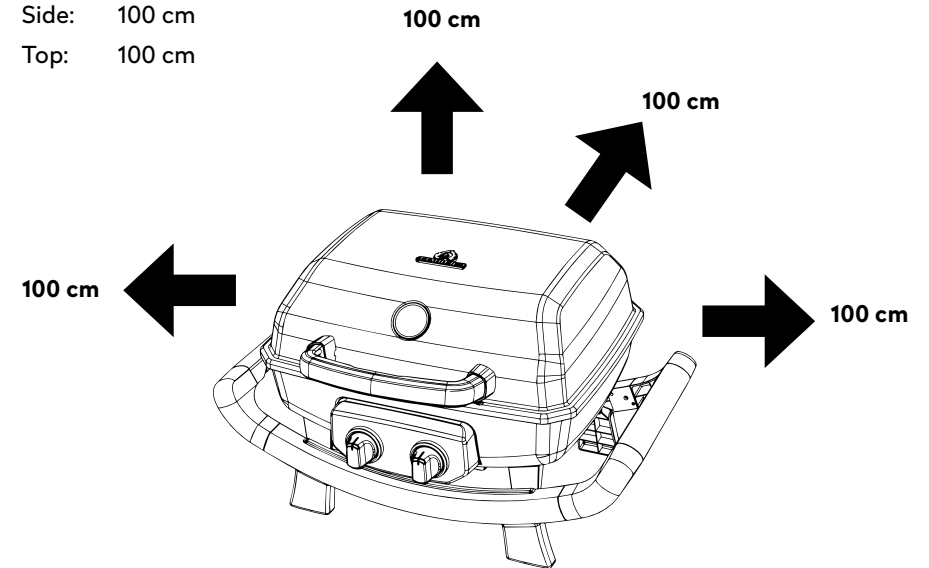


- ⑤ Slide the grease-drip tray into the side of the grill.



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

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



CONNECTING THE GAS CYLINDER



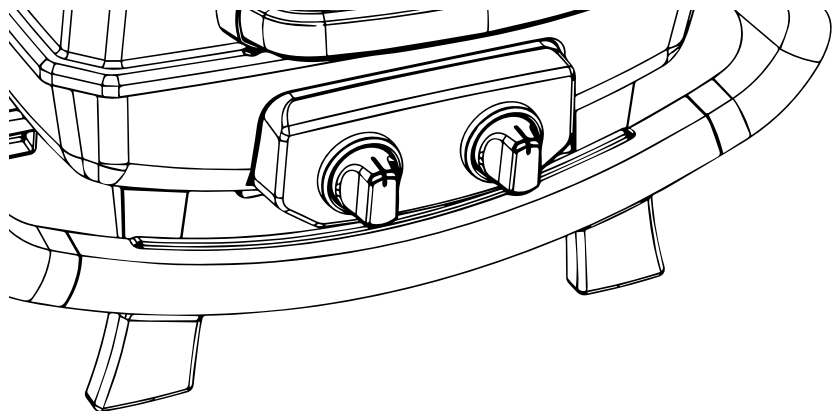
Fire and explosion hazard

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

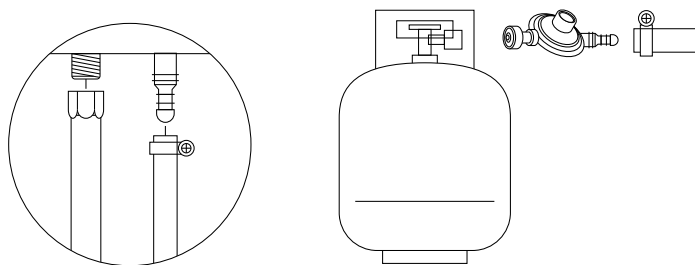
The following parts are included in the scope of delivery. They comply with the standard applicable to the country to which the gas grill is delivered:

- Gas hose (pre-assembled): standard-compliant hose line of sufficient length (max. 1.5 m) for kink-free assembly.
- Pressure regulator (pre-assembled on the gas hose): permanent and standard-compliant pressure regulator according to DIN EN 16129 and DIN EN 16436-1, max. 1.5 kg/h, operating pressure 50 mbar, suitable for the gas cylinder provided.

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



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



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

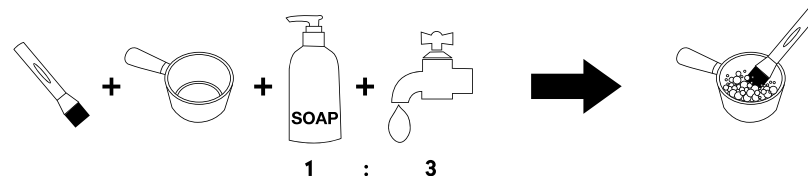
! Fire and explosion hazard due to damage to the gas hose.

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

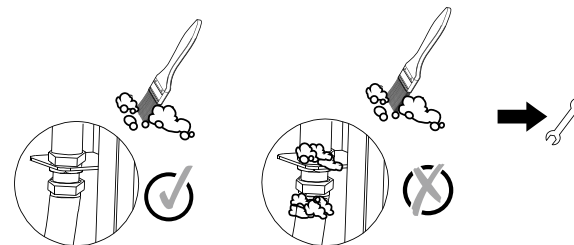
- The gas hose does not come into contact with hot surfaces.
- The gas hose does not run along sharp edges and corners.
- No hot grease or liquids can drip onto the gas hose.
- The gas hose is not twisted or kinked at any point.

LEAK TEST

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



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



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

Repeat the test after each gas cylinder change.

ENERGY SAVING TIPS

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



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

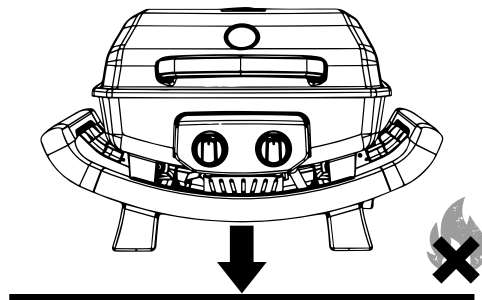
When changing or unscrewing the gas cylinder, make sure that no fire sources, such as candles, electrical appliances or cigarettes, are within reach. Always check that the cylinder is properly turned off.

OPERATING THE GAS GRILL

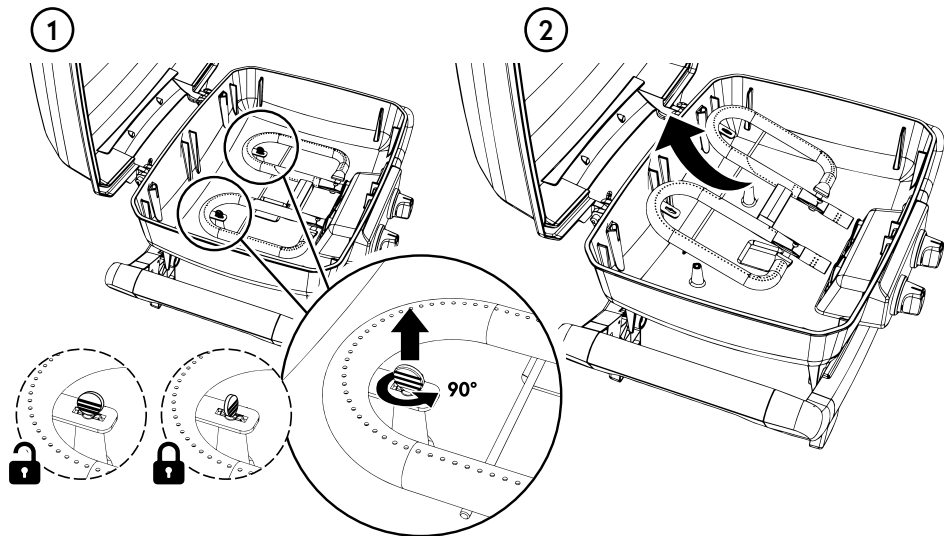
WARNING: Never light the grill with the lid closed.

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

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



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

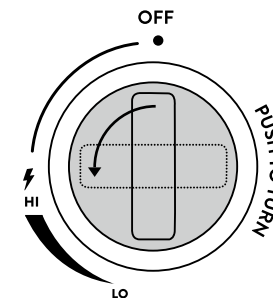


Before using the grill for the first time, let it burn in for 45 minutes prior to placing any sort of food on it. This removes any factory residue. There is no cause for concern if there happens to be a slight smell. It is completely harmless. Make sure the grill has adequate ventilation. Then scrub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

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

TURNING ON THE GAS GRILL

1. Open the lid of the grill.
2. Turn all knobs clockwise to the "OFF" position.
3. Connect the pressure regulator to the gas cylinder.
4. Open the valve on the gas cylinder and carry out a leak test between the pressure regulator and gas cylinder using leak detection spray or soapy water.
5. The grill has an automatic ignition system.



You can use each burner on its own. To do this, press and press the knob of a burner while turning it counter-clockwise to "HI". You will hear a "click" sound. The burner has just ignited. If the burner does not ignite immediately, repeat this step 3 to 4 times.

WARNING: If the burner does not ignite even after several attempts, turn the control knob clockwise to the "OFF" position and shut off the gas cylinder valve. Wait 5 minutes and return to step 4.

6. Once you have ignited one burner, repeat step 5 using the other knob to light the second burner.
7. Adjust the heat by turning the control knob to any setting between the highest level "HI" and the lowest "LO" setting.

BURNING IN CAST IRON GRIDS

You can season the cast iron grids at the same time. The gas grill's cast iron grids are enamel-coated. This layer protects against rust and prevents food from sticking to the grid. Despite this protective layer, the grids may absorb and release grease and moisture. That is why we also recommend burning in the grates. Seasoning cast iron can be done in 3 simple steps:

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

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

SWITCHING THE GAS GRILL OFF

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

CLEANING THE GAS GRILL



Fire and explosion hazard

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

CLEANING AFTER EACH USE

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

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

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

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

BASIC CLEANING

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

- If, in exceptional cases, the venturi tube (gas mixing tube) is blocked, it must be cleared using a needle or a pipe cleaner.
- Reassemble the burner & grill lid according to these instructions.
- Clean the outside and plastic parts of your grill with a soft cotton cloth, warm water and mild washing up liquid.

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

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

CLEANING AND CHANGING STAINLESS STEEL BURNER



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

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

CAST IRON GRID MAINTENANCE

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

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

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

REGULAR MAINTENANCE

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

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

TROUBLESHOOTING

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

STORING THE GAS GRILL

- Store the gas grill in a dry room with no exposure to frost. Close the grill hood and cover the appliance to protect it from dirt and damage.
- A cover protects your grill all year round against weather conditions such as rain, hail, snow, wind and frost.

- Always close the valve on the gas bottle and keep it out of reach of children.
- Take the cast iron grids into your house/apartment over the winter to prevent rust.
- For storage, please also refer to the instructions in the SAFETY INSTRUCTIONS section.

CUSTOMER SERVICE

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

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

Free hotline for Germany/Austria: 0800 270 70 27

E-Mail: service@burnhard.de

Website: www.burnhard.de

DISPOSAL/RECYCLING



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

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

IMPRESSUM

Aufbau- und Bedienungsanleitung
WAYNE Series 2, 2-Brenner Gasgrill
Art-Nr.: 944219
Druck- und Satzfehler vorbehalten.
Stand: Juli 2024

Copyright © Burnhard GmbH
Reisholzer Werftstraße 25a
40589 Düsseldorf, Germany
Telefon: +49 (0)211 749 55 10
Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0
E-Mail: info@burnhard.de
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

Grab some more BBQ-Tools!



Scan hier für passendes Zubehör für WAYNE!



BURNHARD