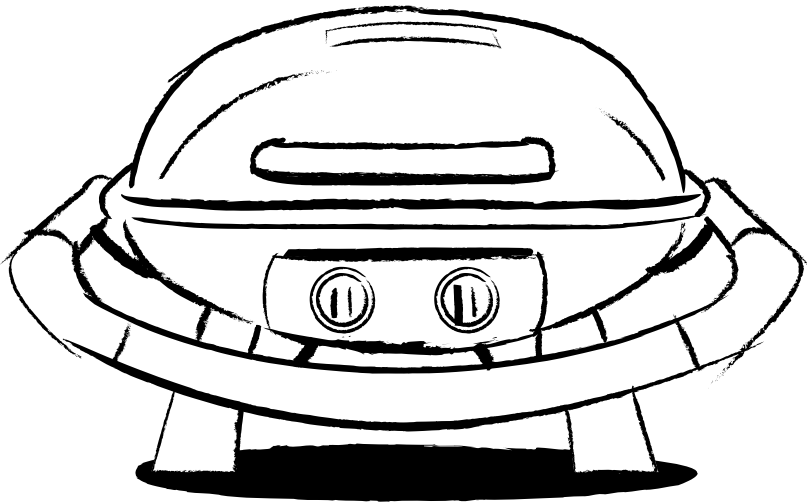




BURNHARD



DRAAGBARE 2-BRANDERS GASBARBECUE WAYNE

WAYNE

PORTABLE 2-BURNER GAS GRILL WAYNE

INHOUD

DRAAGBARE 2-BRANDERS GASBARBECUE WAYNE

Technische gegevens	4
Veiligheidsinstructies	4
Leveringsomvang/onderdeelbeschrijving	11
Gasbarbecue opbouwen	14
Gasfles aansluiten	18
Werken met de gasbarbecue	22
Gasbarbecue schoonmaken	24
Regelmatig onderhoud	27
Problemen oplossen	29
Gasbarbecue bewaren	30
Klantenservice	30
Afvalverwerking/milieubescherming	31
Conformiteitsverklaring	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 GEGEVENS

Vermogen:	totaal 3,5 kW
Afmetingen (b x d x h):	65 x 46 x 39 cm
Gewicht:	ca. 12,6 kg
Nominale warmtebelasting	
(HO) brander:	3,5 kW
Apparaatklasse:	I3B/P(30)
Aangesloten vermogen (totaal):	250 g/h (G31) en 255 g/h (G30)
Uitgangsdruk:	29 mbar
Gassoort:	propaan (G31) en butaan (G30)
Afmeting	
hoofdbranderinjectiesproeier (Ø):	0,66 mm voor I3B/P(30)
Uitrusting:	2 roestvrijstalen branders, 2 geëmailleerde gietijzeren roosters incl. vlambescherming, dekselthermometer, piëzo-ontsteking, onderstel
Accessoires:	slang, drukregelaar (29 mbar), afdekhoes

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

Het artikel (943768) wordt geleverd met een drukregelaar van 29 mbar voor gebruik op propaan, butaan of een mengsel daarvan.

Opmerking:

Gebruik de drukregelaar van 29 mbar en de compatibele injectiesproeier voor butaan/propaan in de categorie I3B/P(30).

De aanduiding op de sproeier geeft de grootte van de injectiesproeier aan. Bijvoorbeeld: '0,66' betekent dat de grootte van de injectiesproeier 0,66 mm is.

VERKLARING VAN SYMBOLEN



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die schade aan het toestel of verwondingen kunnen veroorzaken.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Lees de instructies voor ingebruikname.

GEBRUIKSDOEL

De gasbarbecue mag uitsluitend in open lucht worden gebruikt. Gebruik de barbecue nooit in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimtes.

Algemene gevaren



- Gevaar voor kinderen en personen met beperkte vaardigheden om de apparatuur te kunnen bedienen. Deze apparatuur is niet bedoeld voor gebruik door kinderen en personen met beperkte vaardigheden om de apparatuur te kunnen bedienen. Het mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn om de apparatuur veilig te bedienen.
- **WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.
- Toestel niet aanpassen of modificeren. Wijzigingen aan het toestel kunnen ongelukken en verlies van garantie veroorzaken.

TOESTEL UITPAKKEN

Gevaar voor kinderen. Levensgevaar door verstikken/inslikken. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Werp het onmiddellijk bij het afval. Houd kleine onderdelen buiten hun bereik.

GASSYSTEEM AANSLUITEN



Brand- en explosiegevaar

- Deze gasbarbecue mag uitsluitend met een geschikte drukverminderaar worden gebruikt. De bijgevoegde drukverminderaar wordt in de fabriek correct ingesteld voor gebruik met vloeibaar gas.
- Om te voldoen aan nationale regelgeving moet je de gas slang eventueel vervangen.
- Als je de gasfles aansluit of vervangt, dien je op te letten dat er geen ontstekingsbron, open vuur of iets dergelijks in de buurt is.
- Vraag om advies in een speciaalzaak bij het kopen of huren van een gasfles.
- Het toestel mag uitsluitend in overeenstemming met instructies in deze handleiding gebruikt worden. Let op dat de gas slang nergens geknikt is en nergens langs schuurt.
- Voer de lekkagetest zoals beschreven in deze gebruikshandleiding uit (deze vind je onder GASFLES AANSLUITEN) voordat je de gasbarbecue gebruikt. Voer altijd een dichtheidstest uit.

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Brand- en explosiegevaar

- Alleen buiten gebruiken.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijdert houden van ontvlambare materialen.
- Let er bij het vervangen van de gasfles op dat er geen ontvlambare geen ontvlambare materialen, kinderen of huisdieren in de buurt zijn.
- Een verkeerde montage van de barbecue kann gevaarlijk zijn. Volg de montagehandleiding zeer nauwkeurig.
- Deze gasbarbecue is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- Gebruik geen houtskool, briketten of lavastenen in de gasbarbecue. Het toestel mag niet met aardgas worden gebruikt.
- Rook nooit tijdens het bedienen van het gassysteem. Plaats de gasfles niet in de buurt van open vuur.
- Zorg ervoor dat de gasbarbecue op

- een plek uit de wind staat.
- Houd de barbecue buiten bereik van vocht, spatwater, elektrische kabels enz.
 - Zorg ervoor dat de barbecue een minimumafstand heeft van 1,5 m tot alle ontvlambare materialen en van 7,5 m tot alle ontvlambare vloeistoffen.
 - Plaats de gasbarbecue op een vlak, stevig en vuurvast oppervlak.
 - Bescherm de gasfles tegen sterke zonnestraling.
 - Inspecteer de slang en de drukverminderaar voor ieder gebruik op scheurtjes en beschadigingen. Gebruik de gasbarbecue niet als de drukverminderaar, slang of gasfles defect is of lekt.
 - Controleer vóór ieder gebruik of de branders vrij zijn van vuilresten en verwijder deze voordat je de gasbarbecue in bedrijf neemt.
 - Ontsteek de gasvlam niet met een open vlam. Gebruik de piëzo-ontsteking van de betreffende brander voor de ontsteking.
 - Om ervoor te zorgen dat gas niet per ongeluk kan ontsnappen, dient het ventiel op de gasfles enkel geopend te zijn terwijl de gasbarbecue in bedrijf is. Draai het ventiel van de gasfles onmiddellijk dicht zodra je de gasbarbecue uitschakelt.
 - Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen van de behuizing nooit afgedekt zijn.
 - De oppervlakken van de gasbarbecue worden erg heet tijdens gebruik. Waarschuw personen in de buurt en houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de gasbarbecue.
 - Ga nooit over de open barbecue hangen bij het ontsteken of tijdens het werken met de barbecue.
 - Draag altijd veiligheidshandschoenen wanneer de gasbarbecue in gebruik is en de temperatuur van de warme onderdelen meer dan 50°C warmer is dan de omgevingstemperatuur.
 - Verlies de gasbarbecue tijdens het gebruik nooit uit het oog.
 - Draai het ventiel van de gasfles direct dicht bij een storing of gaslekage.
 - Voordat je de barbecue verplaatst, schakel je deze uit, draai je het ventiel van de gasfles dicht en schroef je de gasfles los van de gaslang om de drukverminderaar en de slang te beschermen.
 - Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
 - Het deksel van de branders dient altijd open te zijn bij het aansteken.

ONDERHOUD VAN DE GASBARBECUE



Brand- en explosiegevaar

- Reparaties en onderhoud van het gassysteem mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerde specialisten. Voer geen veranderingen door aan de gasbarbecue en de drukverminderaar.
- Vervang de drukverminderaar en slang uiterlijk na tien jaar, ook als er geen schade herkenbaar is van buitenaf. Controleer of de drukverminderaar toegelaten is voor het gas dat gebruikt wordt en dat de correcte uitgaande druk (zie TECHNISCHE GEGEVENS) ingesteld is. Een nieuwe slang mag niet langer dan 1,5 meter zijn.

WAT TE DOEN ALS JE GAS RUIKT

- Sluit de gastoevoer, blus alle open vlammen en sluit het deksel.
- Als je hierna nog steeds gas ruikt, houd je afstand van het toestel en verwittig je het gasbedrijf of de brandweer.

BRANDBESTRIJDINGSMAATREGELEN

- Breng personen in de buurt in veiligheid! Draai het ventiel van de gasfles dicht indien mogelijk. Koel de gasfles met water. Let op je eigen veiligheid. Het vuur kan spontaan opnieuw ontvlammen, met een explosie als gevolg.
- Bij brand moeten gevulde gasflessen uit het risicobereik verwijderd worden. Als dit niet mogelijk is, spuit je water of een ander geschikt middel op de gasflessen vanaf een veilige plek om deze te beschermen tegen te sterke opwarming.
- Probeer de branders uit te schakelen indien er een vetbrand uitbreekt: sluit het deksel tot het vuur gedoofd is.
- **WAARSCHUWING: probeer een olie- of vetbrand nooit met water te blussen.** Gebruik hiervoor altijd een geschikt brandblusmiddel zoals een blusmiddel voor vetbranden en/of een branddeken. Verzamel hierover afzonderlijk informatie bij een speciaalzaak.
- Bewaar afstand tot de brandhaard en informeer onmiddellijk de brandweer.

EERSTE-HULP-MAATREGELEN

Maatregelen na het inademen van gas

- Hoge concentraties kunnen leiden tot verstikking. Mogelijke symptomen zijn verlies van het vermogen om te bewegen en bewusteloosheid. Het slachtoffer merkt niet dat hij of zij stikt. Lage concentraties kunnen leiden tot duizeligheid, hoofdpijn, misselijkheid en coördinatieproblemen.
- Breng het slachtoffer in de frisse lucht. Neem direct contact op met een arts of nooddienst. Begin met kunstmatige beademing als het slachtoffer niet meer ademt.

Maatregelen na ernstige brandwonden (door vloeistoffen)

- Er bestaat een acuut gevaar van onderkoeling en shock. Bel onmiddellijk de hulpdiensten!
- Blus brandende kleding onmiddellijk met water of laat de vlammen stikken onder een dikke deken.
- Bij verbrandingen (niet door vloeistof): de kleding niet van het lichaam verwijderen.
- Bij verbrandingen (door vloeistof): kleding onmiddellijk verwijderen.
- De aangetaste plekken onmiddellijk afkoelen met koud water, minstens 15 minuten, totdat de pijn minder wordt.
- De aangetaste plekken met een steriele Metalline-verbanddoek bedekken. Plaats de kant met de laag Metalline op de gewonde huid en bevestig de verbanddoek losjes met gaas of een driehoeksverband.
- Gebruik geen "huis-, tuin- en keukenmiddelen" zoals zalfjes, poeders, olies, desinfectiemiddelen, enz.!

Maatregelen na lichtere brandwonden (door vloeistoffen)

- Bij verbrandingen (niet door vloeistof): de kleding alleen van het lichaam verwijderen als deze niet blijft kleven.
- Bij verbrandingen (door vloeistof): kleding onmiddellijk verwijderen.
- De aangetaste plekken onmiddellijk afkoelen met koud water, minstens 15 minuten, totdat de pijn minder wordt.
- Kleinere verbrandingen (door vloeistof) laat je aan de lucht opdrogen, niet afdekken met een pleister of verband.

TRANSPORTINSTRUCTIES



Brand- en explosiegevaar

- Transporteer de gasfles niet in voertuigen met een laadruimte die niet afgezonderd is van de cabine van de bestuurder. De bestuurder dient op de hoogte te zijn van de mogelijke gevaren van de lading en te weten wat te doen bij een ongeluk of noodgeval.
- Transporteer de gasfles terwijl deze rechtop staat en zorg ervoor dat de fles niet om kan vallen of weg kan glijden.
- Let op dat het ventiel van de gasfles dichtgedraaid is en niet lekt.

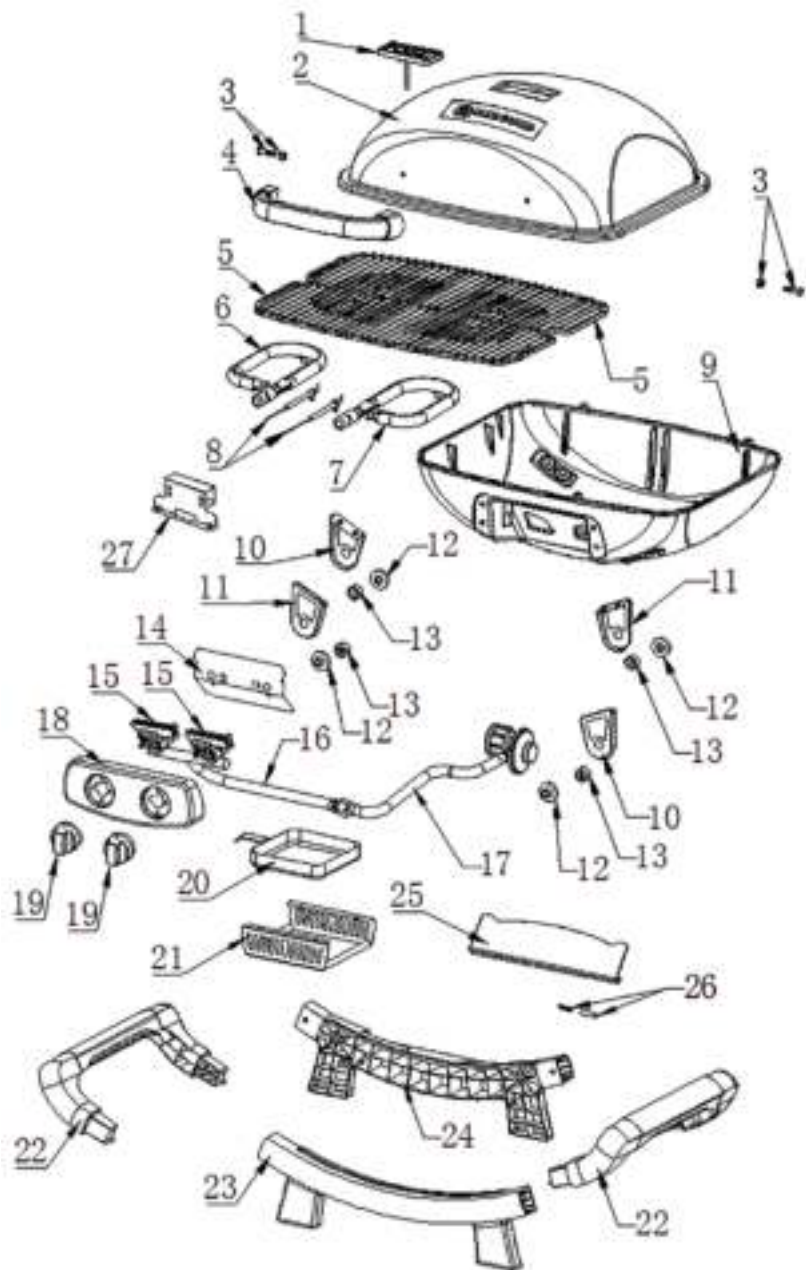
BEWAARINSTRUCTIES



Brand- en explosiegevaar

- Bewaar de gasfles buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de gasfles niet in de buurt komt van oxiderende gassen en andere stoffen die brand in de hand werken.
- Het uitstromende vloeibare gas is zwaarder dan lucht en zinkt naar de bodem. Bewaar de gasfles niet binnenshuis, onder de begane grond (bv. in de kelder of parkeergarage) of op niet-geventileerde plekken waar het uitstromende gas zich kan ophopen.
- Bescherm de gasfles tegen sterke zonnestraling en andere warmtebronnen. Bewaar de gasfles bij een temperatuur lager dan 50°C op een goed geventileerde plaats in de schaduw en beschermd tegen weersinvloeden.
- Bewaar de gasfles terwijl deze rechtop staat en zorg ervoor dat de fles niet om kan vallen.
- Bewaar geen gasflessen (reserve, extra of niet aangesloten) onder of in de buurt van de pizzaoven.
- De opslaginstructies zijn ook van toepassing op lege gasflessen. In deze flessen zit altijd nog een restant vloeibaar gas.

LEVERINGSOMVANG/ONDERDEELBESCHRIJVING



Ref.	Omschrijving	Hoeveelheid
1	Dekselthermometer	1
2	Deksel	1
3	Scharnierschroef deksel	2
4	Greep deksel	1
5	Geëmailleerd gietijzeren rooster	2
6	Roestvrijstalen brander (links)	1
7	Roestvrijstalen brander (rechts)	1
8	Piëzo-ontsteking	2
9	Branderbox (behuizing)	1
10	Hoekbeugel (links)	2
11	Hoekbeugel (rechts)	2
12	Warmte-isolatie A	4
13	Warmte-isolatie B	4
14	Deflector (voorkant)	1
15	Hoofdkraan gas	2
16	Hoofdverdeler gas	1
17	Gasslang	1
18	Controlepaneel	1
19	Draaiknop (regelaar)	2
20	Vetopvangbak	1
21	Houder opvangbak	1
22	Draaggreep	2
23	Staander (voorkant)	1
24	Staander (achterkant)	1
25	Klep met waarschuwingen	1
26	Schacht en veer	1
27	Dwarsdrager	1

BEVESTIGINGEN

A



B



C



D



Ex2



Fx2



Gx2



H



Ix4



Jx2



Kx2



GASBARBECUE OPBOUWEN

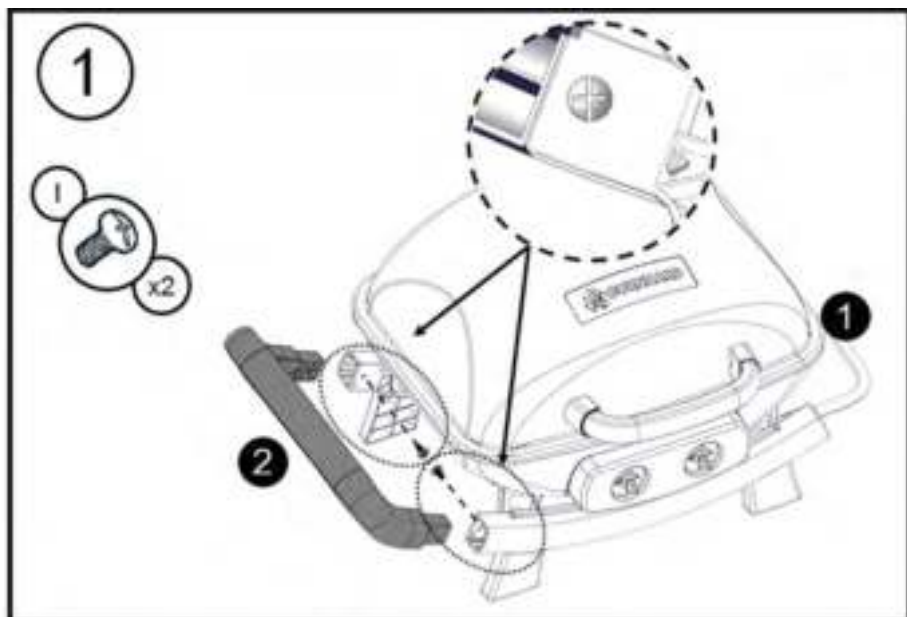


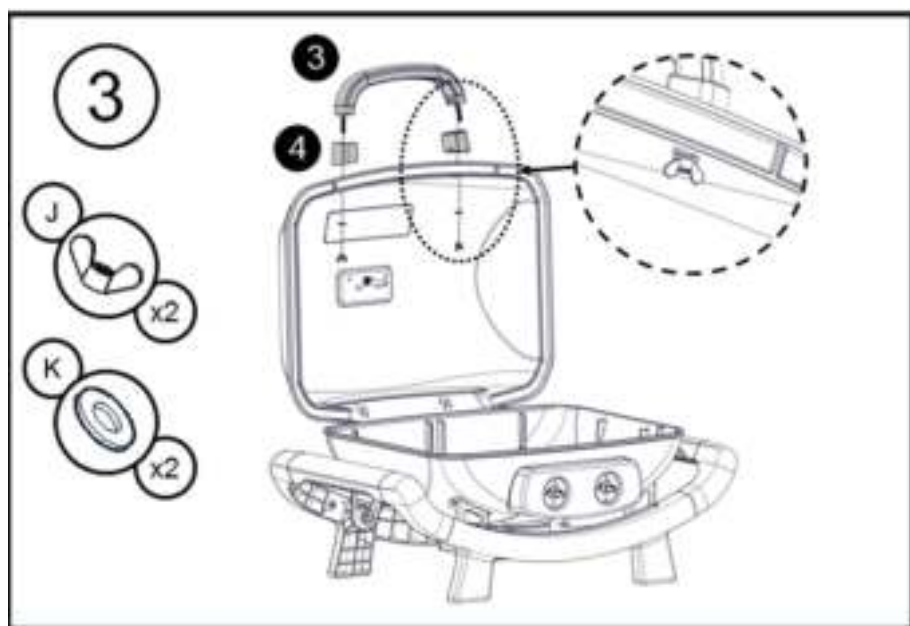
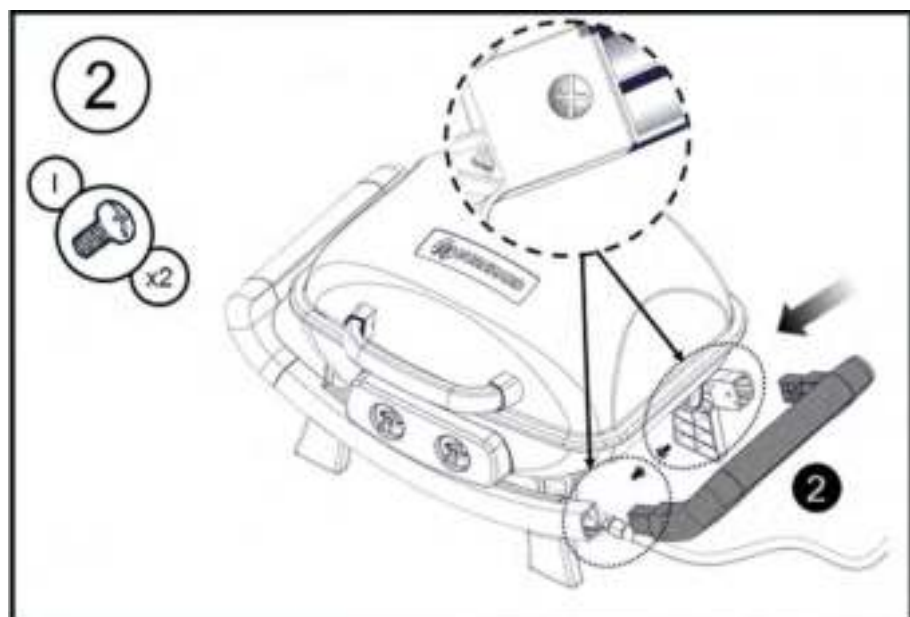
Letselgevaar

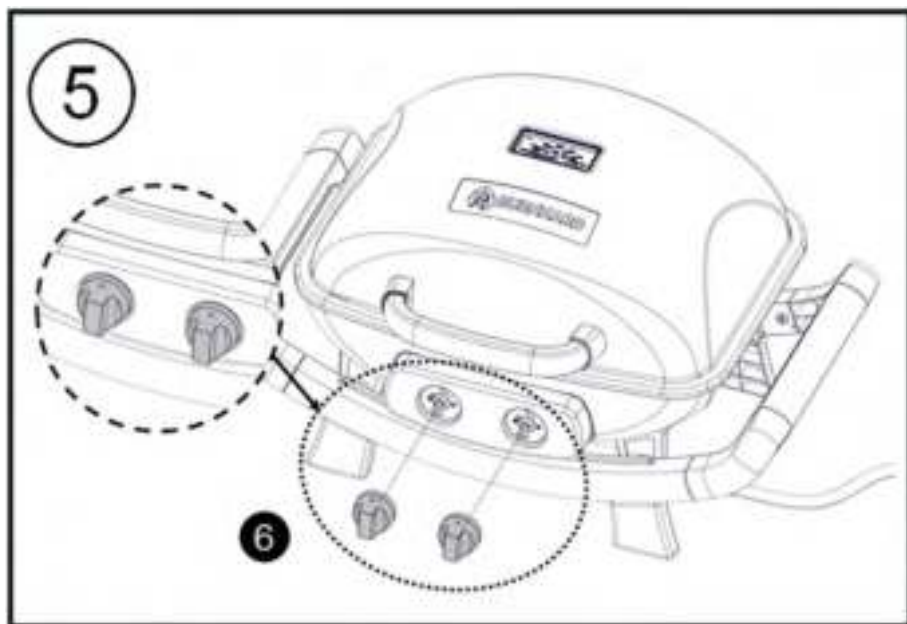
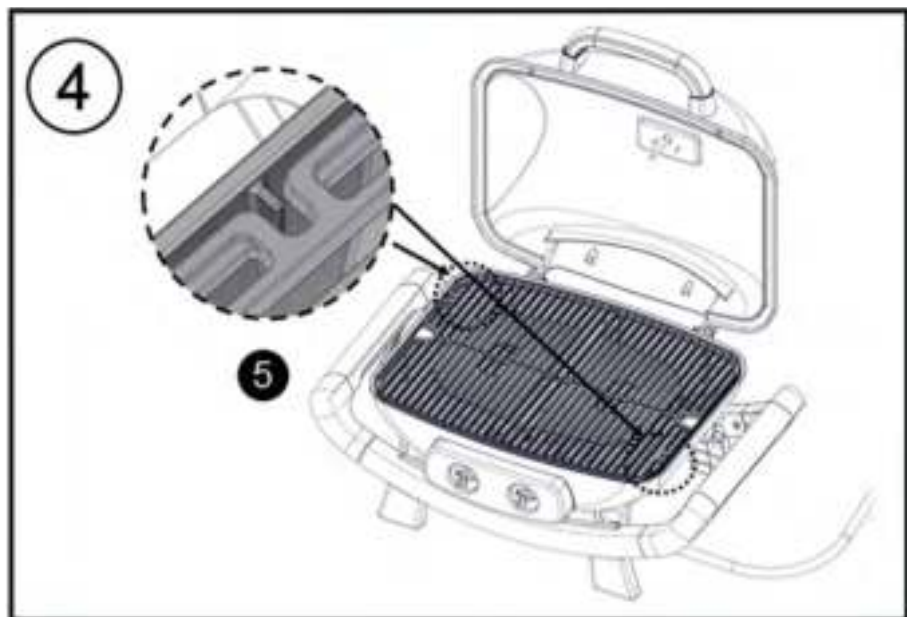
WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat je deze handleiding erbij neemt als je de barbecue monteert. Het niet naleven van deze instructies kan tot zware verwondingen en/of materiële schade leiden. Neem contact op met onze klantenservice als je vragen hebt over de installatie of het gebruik.

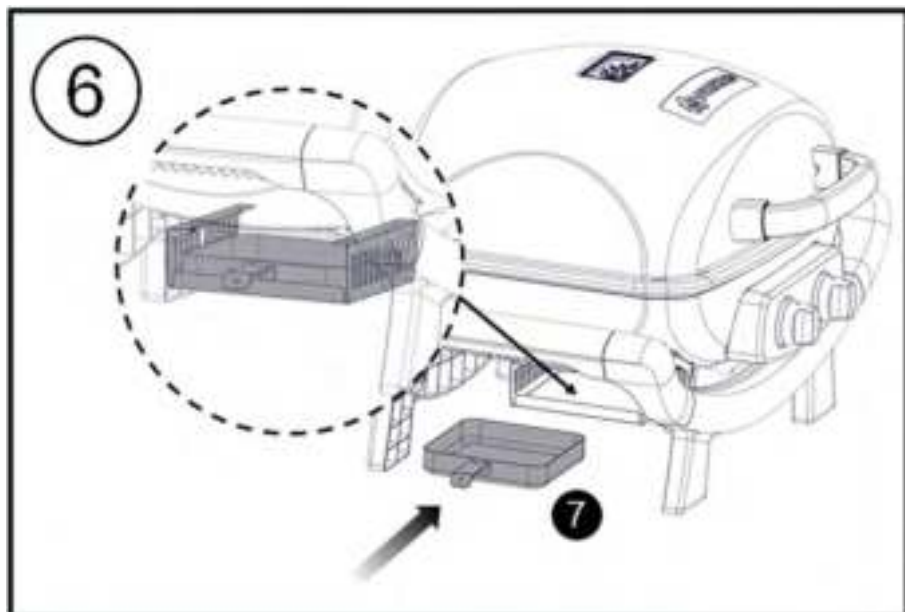
De gasbarbecue kan op sommige plekken scherpe kanten hebben. Draag daarom tijdens de montage beveiligingshandschoenen om snijwonden te voorkomen. Controleer al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolie van de afzonderlijke onderdelen voordat je begint met de montage.

Controleer na de montage alle onderdelen, schroefverbindingen en verbindingen. Zorg ervoor dat alle kabels goed zijn bevestigd en dat de branders aan de achterzijde van het bedieningspaneel stevig zijn bevestigd aan de mondstukken.







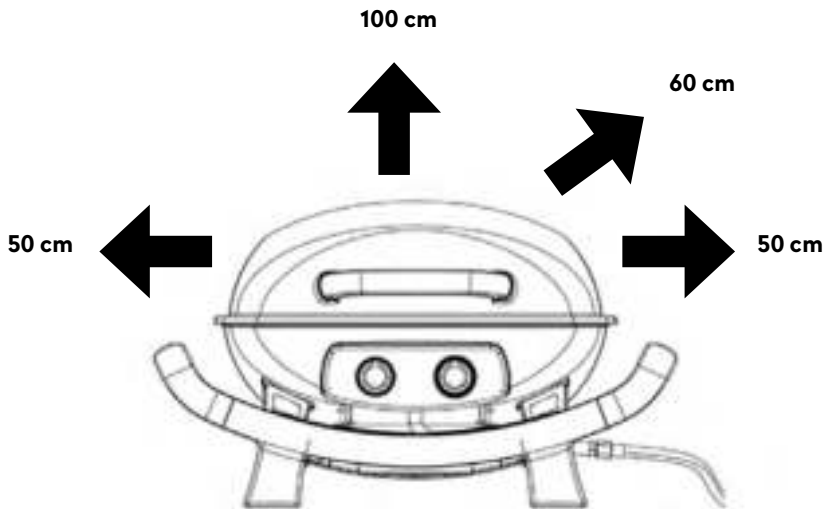


WAARSCHUWING: de barbecue straalt warmte uit. Plaats de barbecue nooit direct tegen glazen wanden, muren, planten enz. De minimale afstand tot objecten bedraagt:

aan de achterkant: 60 cm

aan de zijkant: 50 cm

aan de bovenkant: 100 cm



GASFLES AANSLUITEN



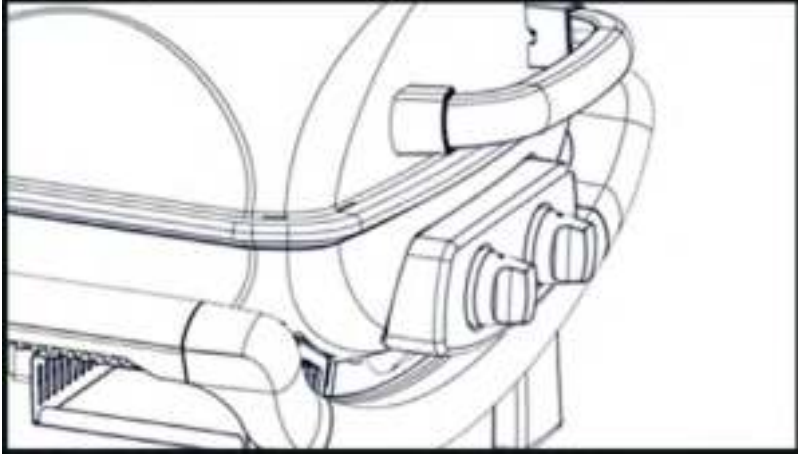
Brand- en explosiegevaar

WAARSCHUWING: Sluit nieuwe of niet geheel lege gasflessen nooit aan als er zich ontstekingsbronnen in de onmiddellijke nabijheid bevinden. Rook nooit.

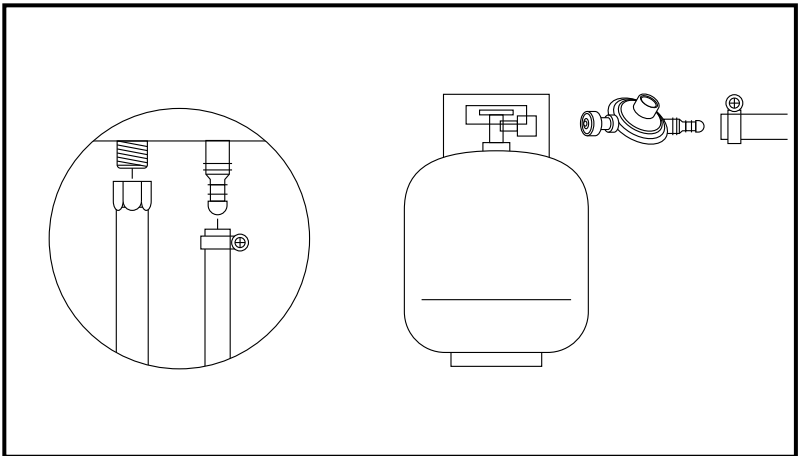
De volgende onderdelen worden meegeleverd. Ze voldoen aan de norm die van toepassing is in het land waar de barbecue wordt geleverd:

- Gasslang (voorgemonteerd): CE-goedgekeurde gasslang van voldoende lengte (maximaal 1,5 m) die een knikvrije installatie mogelijk maakt.
- Drukregelaar (op de gasslang voorgemonteerd): vast ingestelde en CE-goedgekeurde drukregelaar volgens DIN EN 16129, max. 1,5 kg/u, werkdruk 29 mbar (NL), geschikt voor de te gebruiken gasfles.

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

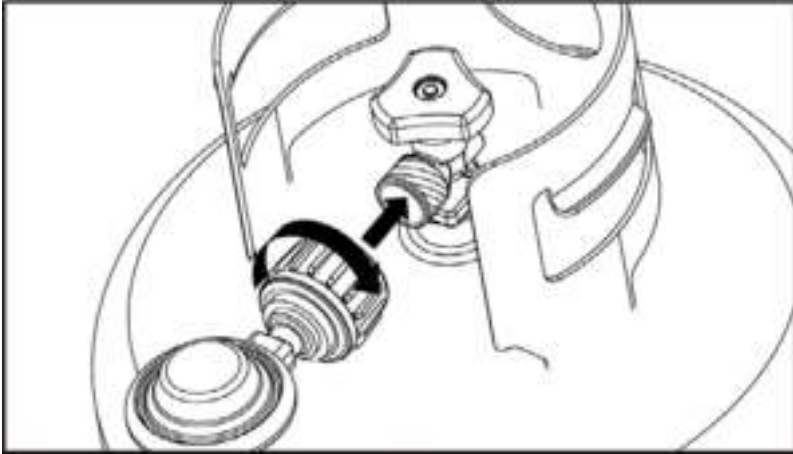


2. Schroef de beschermkap van de gasbarbecue eraf. Schroef de wartelmoer aan het uiteinde van de slang op het schroefraad van de gasbarbecue. Draai de wartelmoer met de vingers vast. Gebruik geen sleutel of ander gereedschap om schade aan de gasafdichting te voorkomen.



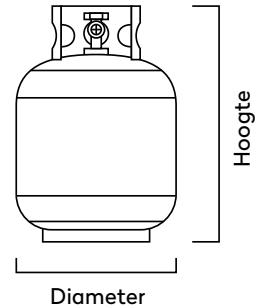
3. Plaats de gasfles op een vlakke, onbrandbare ondergrond naast de barbecue.
4. Schroef de wartelmoer van de slang op de schroefaansluiting van de drukregelaar en draai de verbinding vast met een sleutel.

5. Schroef de wartelmoer van de drukregelaar op de schroefaansluiting van de gasfles. Draai de wartelmoer met de hand goed vast.



TOEGESTANE GASFLESFORMATEN

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



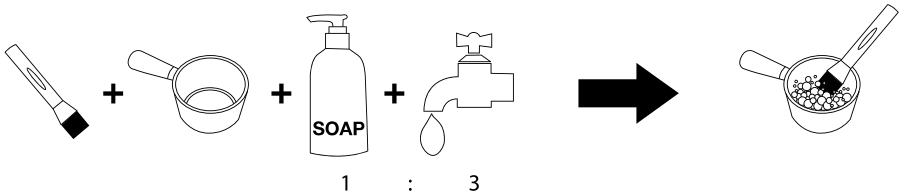
Explosiegevaar als gevolg van beschadiging van de gaslang.

WAARSCHUWING: Let op dat aan de volgende eisen is voldaan bij het leggen van de gaslang:

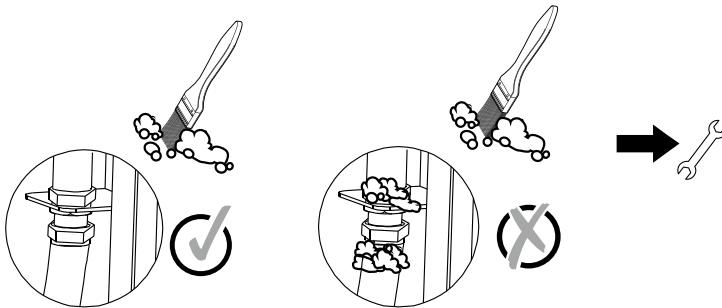
- De gaslang komt niet in contact met hete oppervlakken.
- De gaslang loopt niet langs scherpe randen en hoeken.
- Er mag geen heet vet of vloeistof op de gaslang druppelen.
- De gaslang is nergens verdraaid of geknikt.

LEKTEST

- Spuit alle afdichtingen in met een gangbare lekzoekspray of kwast ze in met zeepwater (verhouding 1 deel zeep op 3 delen water).



- Draai het ventiel van de gasfles open. Op ondichte plekken komen luchtbelletjes tevoorschijn.



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

Herhaal deze test elke keer wanneer je de gasfles vervangt.

ENERGIEBESPARINGSTIPS

1. Zet de barbecue uit zodra je klaar bent met barbecueën.
2. Verhit de barbecue met gesloten deksel 10-25 minuten, afhankelijk van de buitentemperatuur en de gewenste temperatuur (met uitzondering van het eerste gebruik).
3. Het is niet nodig om de barbecue langer dan aangegeven voor te verwarmen.



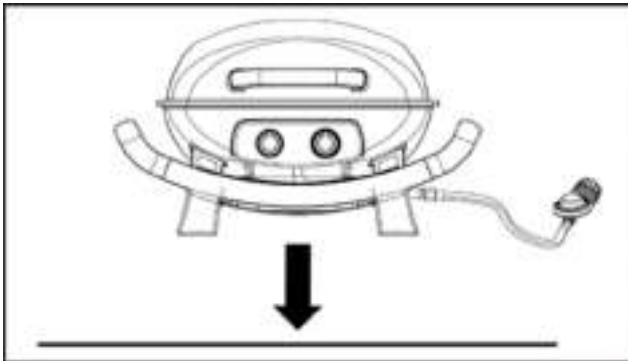
WAARSCHUWING: controleer de gasaansluiting vóór ieder gebruik op breuken, scheuren of slijtage. Indien je een van deze gebreken aantreft, gebruik de barbecue dan niet totdat het mankement is verholpen.

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

WERKEN MET DE GASBARBECUE

WAARSCHUWING: Zet het barbecue nooit met gesloten deksel aan.

Plaats de barbecue uitsluitend op een horizontaal, onbrandbaar oppervlak.



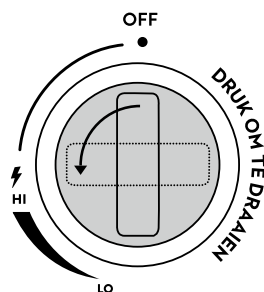
Voordat je voor het eerst op de gasbarbecue gaat grillen, is het essentieel om het oppervlak van het deksel en de buitenste delen van de verbrandingskamer af te vegen met een vochtige doek. Op deze manier voorkom je dat eventuele productieresten kunnen inbranden.

WAARSCHUWING: Controleer vóór de ingebruikname van de gasbarbecue of alle branders correct zijn geplaatst op het betreffende mondstuk en of de bijbehorende kabels aan de onderzijde vrij liggen. Als dit niet het geval is, draai dan alle schroeven los met een kruiskopschroevendraaier, verwijder de branders en plaats ze opnieuw op de sproeiers. Draai ze daarna weer vast met de schroeven.

Laat de branders vóór de eerste ingebruikname 45 minuten inbranden zonder barbecuegerechten. Op deze manier worden conserveringsresten verwijderd. Ruik je een beetje een vreemde geur, is dit geen reden om je zorgen te maken. Dit is niet gevaarlijk. Zorg ervoor dat de barbecue voldoende wordt geventileerd. Schrob tenslotte de roosters met een roestvrijstalen barbecueborstel schoon.

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

1. Open het deksel van de barbecue.
2. Draai alle stelknoppen met de klok mee op de 'OFF'-stand.
3. Sluit de drukregelaar aan op de gasfles.
4. Open het ventiel op de gasfles en controleer de dichtheid tussen de gasdrukregelaar en de gasfles met behulp van gaslekzoekerspray of zeepop.
5. Je kunt de branders onafhankelijk van elkaar aansteken.
6. Druk een van de stelknoppen in en houd deze ingedrukt terwijl je de knop tegen de klok in naar de 'HI'-positie draait. Hierbij is een 'klik'-geluid te horen. De brander ontsteekt. Indien de brander niet direct ontsteekt, herhaal deze stap dan 3 tot 4 keer.
7. **WAARSCHUWING:** wanneer de brander na meerdere pogingen niet



ontsteekt, draai de stelknop dan met de klok mee naar de 'OFF'-positie en draai dan het ventiel van de gasfles dicht. Wacht 5 minuten en begin opnieuw bij stap 4.

8. Wanneer je een brander hebt aangestoken, herhaal dan stap 6 en 7 met de andere stelknop om ook de tweede brander te ontsteken.
9. Reguleer de hitte door de stelknop op een gewenste stand tussen de hoogste stand 'HI' en de laagste stand 'LO' te draaien.

GASBARBECUE UITSCHAKELEN

1. Schakel de barbecue uit door het ventiel van de gasfles te sluiten.

2. Druk alle stelknoppen op de barbecue in en draai ze met de klok mee op 'OFF'.

GASBARBECUE SCHOONMAKEN



Brand- en explosiegevaar

- Gebruik geen ontvlambare schoonmaakmiddelen.
- Verwijder de gasfles voordat je de gasbarbecue schoonmaakt.
- Wacht voor het schoonmaken tot de gasbarbecue voldoende is afgekoeld.
- Maak de gasbarbecue na elk gebruik schoon.
- Trek de vetopvangbak eruit en voer het vet op een milieuvriendelijke manier af.
- Veeg de gegoten aluminium en kunststof onderdelen af met een vochtige doek of spoel ze heet af. Gebruik indien nodig een mild reinigingsmiddel. Spoel af met water en laat de gasgrill volledig drogen alvorens hem opnieuw te gebruiken.
- Verwijder voedingsresten uit de branders met een borstel.
- In het uitzonderlijke geval dat een mondstuk verstopt raakt, maak je dit schoon met een mondstuknaald.
- In het uitzonderlijke geval dat de venturibus (gasmengbuis) verstopt raakt, moet je deze met een naald of pijpreiniger vrijmaken.

Aanbevolen uitrusting: barbecueborstel voor roestvrij staal, zacht doek van katoen (geen microvezel), spons, houten schraper, emmer, speciale barbecuereiniger (voor binnenkant), mild afwasmiddel, evt. spons van draadwol (voor pannen)/staalwol, veiligheidsbril, wegwerphandschoenen, spatbescherming voor bovenlichaam (schort)

REINIGING NA ELK GEBRUIK

Om je grill alvast klaar te maken voor de volgende keer, laat je hem na gebruik (zonder grillgerechten) helemaal uitbranden. Op die manier kunnen restanten en vet op het rooster verbranden en achteraf gewoon afgeborsteld worden.

1. Sluit het deksel en stel alle hoofdbranders (dus niet het zijdelingse kookveld) in op "HI". Stel de keramische infraroodbranders in op "LO".
2. Laat je Gasbarbecue 15-30 minuten uitbranden, totdat er geen rook meer van af komt.
3. Draai het ventiel van de gasfles dicht en schakel alle branders uit.
4. Open de barbecue langzaam (let op vrijkomende hitte) en schrob de roosters met een roestvrijstalen barbecueborstel goed schoon.

AANWIJZING: Borstels van messingdraad zijn erg zacht en daardoor niet goed geschikt voor gietijzeren of roestvrijstalen roosters. Bovendien kunnen deze kleur afgeven en op die manier een roestproces veroorzaken.

Zodra de grill volledig afgekoeld is, verwijder je alle resten uit de vetopvangbak.

ROESTVRIJSTALEN BRANDERS REINIGEN EN VERVANGEN



WAARSCHUWING: schroef de gasslang en de gasfles los voordat je de branders verwijdert.

1. Draai alle schroeven los met behulp van een kruiskopschroevendraaier.
2. Verwijder de branderstaven voorzichtig uit de branderbox en schroef de ontstekingen eraf.
3. Schrob de branders schoon met een staalborstel en bevrijd ze van ingebrande vloeistoffen en vliegroe. Hardnekkig vuil aan de buitenkant kun je verwijderen met behulp van een metalen spatel.
4. Maak verstopte vlamopeningen open met een dun metalen voorwerp (bijv. een paperclip of naald). Gebruik nooit houten tandenstokers. Deze kunnen afbreken en de opening verstoppen.
5. Als in uitzonderlijke gevallen de venturibuis (gas-mengbuis) verstopt is, moet deze worden gereinigd met een naald of een pijpreiniger.
6. Schroef de ontstekingen weer op de branders. Schuif de roestvrijstalen branders voorzichtig in de branderlepellen. Zorg ervoor dat het uiteinde van het mondstuk in de venturibuis grijpt.
7. Bevestig de schroeven weer aan de schroefdraad van de branderbak.

REINIGING VAN DE BINNENKANT

Om de binnenkant van uw grill schoon te maken, verwijdert u eerst de grillroosters. Leeg en reinig de vetopvangbak en verwijder de roestvaststalen branders zoals beschreven onder ROESTVRIJSTALEN BRANDERS REINIGEN EN VERVANGEN.

1. Spoel de binnenkant van je barbecue goed door met water (hiervoor kan je bv. een gieter gebruiken). **WAARSCHUWING:** Er mag nooit water in de gasmondstukken binnendringen.
2. Breng op de binnenkant van je barbecue een speciaal schoonmaakmiddel (barbecuereiniger of afwasmiddel) aan en laat inwerken zoals op de verpakking aangegeven. **WAARSCHUWING:** Overschrijd de aanbevolen inwerktijd van het gebruikte schoonmaakmiddel niet. Het materiaal kan anders verkleuren of beschadigd raken.
3. Hardnekkige vervuiling aan de binnenkant van je grill verwijder je met een spons of een houten schraper.
4. Spoel de grill opnieuw na met water, laat helemaal opdrogen en reinig de branders en uitgangen van de pijpen voorzichtig met een droge katoenen doek (of een speciale borstel voor branders).
5. Plaats de verwijderde onderdelen weer in de barbecue.

REINIGING VAN DE BUITENKANT

Reinig de buitenkant van je barbecue met een zachte katoenen doek, warm water en een mild afwasmiddel.

WAARSCHUWING: Gebruik geen microvezeldoek om de oppervlakken te reinigen – dit kan krassen op het materiaal veroorzaken.

ONDERHOUD VAN GIETIJZEREN ROOSTERS

De gietijzeren roosters van de gasbarbecue zijn geëmailleerd. Deze laag beschermt tegen vliegroeft en voorkomt dat voedingsmiddelen aan het rooster blijven kleven. Ondanks deze beschermende laag kunnen de roosters vet en vocht absorberen en weer afgeven. Daarom is het verstandig om ook deze roosters in te branden.

GIETIJZEREN ROOSTERS INBRANDEN

Gietijzeren barbecueroosters moeten worden ingebrand om het metaal te beschermen tegen roest en om een antiaanbaklaag te creëren. Het inbranden van gietijzer doe je in 3 eenvoudige stappen:

1. Maak de gietijzeren roosters schoon met een mild zeepsop, was ze goed af en veeg ze grondig droog.
2. Vet de barbecueroosters volledig in. Gebruik daarvoor ongeraffineerde olie of vet met een laag rookpunt. **WAARSCHUWING:** Gebruik nooit olijfolie of zuivelproducten – deze worden bitter bij verbranding, ruiken onaangenaam en leiden tot een sterke rookontwikkeling.
3. Plaats de roosters in de barbecue en zet de roestvrijstalen branders op "HI". Laat met gesloten deksel 45 minuten inbranden. Hierdoor wordt het vet permanent in het ijzer gebrand en ontstaat er een beschermende patinalaag.

REGELMATIG ONDERHOUD

Na het barbecueën moet je de barbecue direct klaarmaken voor het volgende gebruik. Laat de barbecue op volle sterkte vrij branden (zonder etenswaren) met gesloten deksel, om resten van etenswaren op de roosters te verbranden. Verwijder de resten vervolgens met een borstel.

Ga hierbij als volgt te werk:

1. Verwijder alle etenswaren van het grillrooster, schakel de barbecue op het hoogste niveau en laat de vlammen 15 à 30 minuten branden met gesloten deksel totdat er geen rook meer uit de barbecue komt. Voor hardnekkige vlekken draai je de roosters ondersteboven, zodat de gebruikte zijde naar de onderkant wijst.
2. Sluit het ventiel van de gascilinder (draai op 'OFF') en draai vervolgens de schakelaar op de barbecue op 'OFF'.
3. Maak het grillrooster schoon met een roestvrijstalen borstel met een lange steel. Gebruik hierbij barbecuehandschoenen of een pannenlap, omdat de barbecue nog erg warm is.

4. Bij een gietijzeren rooster doe je reuzel, zonnebloem- of lijnolie op een doek en wrijf je de roosters in om vliegroeft te voorkomen en om de patinalaag de volgende keer dat er wordt opgewarmd te vernieuwen.

Het is aan te raden om de vieze plekken aan de rand van het gietijzeren rooster na elk 2e of 3e gebruik apart schoon te maken na het uitbranden en borstelen. Haal hiervoor het rooster van de barbecue en schrob deze met warm water (geen sop) en een staalspons (schuurspons) voorzichtig schoon. Wrijf het rooster vervolgens voorzichtig droog met een doek, wrijf het in met olie en plaats het terug in de barbecue.

Indien er toch nog roestvlekken aanwezig zijn op gietijzeren rooster, schuur de roestige plekken dan af met staalwol tot de roest volledig is verwijderd. Was het gietijzer daarna met af water of in een warm sopje, droog het gietijzer goed af en herhaal het inbranden.

Bewaar het gietijzeren rooster in de winter indien mogelijk op een droge plaats. Maak de barbecue elke 3-4 maanden grondig schoon. Het uitbranden, het legen van de vetbak en het schoonmaken van het rooster dient na elke keer barbecueën te gebeuren.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Branders ontsteken niet	Gasfles is leeg	Sluit een nieuwe gasfles aan
	Defecte drukregelaar	Laat de drukregelaar door een specialist testen
	Vreemd voorwerp in de brander	Maak de branders schoon
	Vreemd voorwerp in het ontstekingsstelsel of de slang	Maak de ontsteking en slang schoon
	Geen ontstekingsvonk	Piëzo-ontsteking laten vervangen
	Mondstuk defect (als de branders ondanks eerdere maatregelen niet ontsteken)	Vraag de klantenservice om vervanging
Kleine vlam of klapvlam in de brander (knal- lend of sissend geluid)	Vreemd voorwerp in de brander	Maak de branders en ontsteking schoon
	Brander is niet goed geplaatst	Brander verwijderen en opnieuw plaatsen

GASBARBECUE OPBERGEN

- Berg de gasbarbecue op in een droge ruimte die beschermd is tegen vorst. Sluit het barbecuedeksel en dek het toestel af om het te beschermen tegen vuil en beschadigingen.
- De afdekkap beschermt je barbecue het hele jaar door tegen weersinvloeden zoals regen, hagel, sneeuw, wind en vorst.
- Sluit het ventiel van de gasfles altijd af en bewaar deze buiten bereik van kinderen.
- Neem de gietijzeren roosters mee in huis/in je flat tijdens het winterseizoen om roestvorming te voorkomen.
- Volg voor het opbergen de instructies in de paragraaf "Veiligheidsinstructies".

KLANTENSERVICE

Onze producten zijn in principe onderworpen aan de wettelijke garantieverplichting van 2 jaar. Claims die hierbuiten vallen kunnen alleen in combinatie met het aankoopbewijs worden behandeld. Slijtagedelen sluiten een garantieclaim door normale slijtage uit. De levensduur is afhankelijk van de behandeling en het gebruik van de producten, en is daarom verschillend.

Neem contact op met onze klantenservice wanneer je nog vragen hebt over de bediening en de werkwijze van onze producten:

Gratis hotline voor Nederland: 0800 0900058

E-Mail: service@burnhard.com

Internet: www.burnhard.com/nl

AFVALVERWIJDERING/MILIEUBESCHERMING



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

Het product en de verpakking moeten volgens de plaatselijke voorschriften worden afgevoerd. Neem indien nodig contact op met je plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie.

CONFORMITEITSVERKLARING

Springlane GmbH verklaart hierbij dat het product in overeenstemming is met de fundamentele CE-eisen op de datum van afgifte. De volledige conformiteitsverklaring kan op www.burnhard.com/nl worden geraadpleegd.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	3.5 kW total
Dimensions (H/W/D):	65 x 46 x 39 cm
Weight:	ca. 12.6 kg
Nominal heat load (Hs) Burner:	3.5 kW
Connected load Burner:	250 g/h (G31) and 255 g/h (G30)
Operating pressure:	29 mbar
Type of gas:	butane (G30) and propane (G31)
Appliance category:	I3B/P (30)
Main burner injector size:	0.66 mm for I3B/P(30)
Equipment:	2 stainless steel burners, 2 enameled cast iron grides incl. flame tamer, lid thermometer, piezo ignition, stand frame
Accessories:	hose, pressure regulator (29 mbar), cover

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

The article (943768) comes with a 29-mbar pressure regulator for use with propane, butane or their mixtures.

Note:

Use 29 mbar regulator and its corresponding injector size for butane/propane under the category I3B/P(30).

Marking on the injectors indicate the injector sizes. For example, "0.66" means the injector size is 0.66 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.

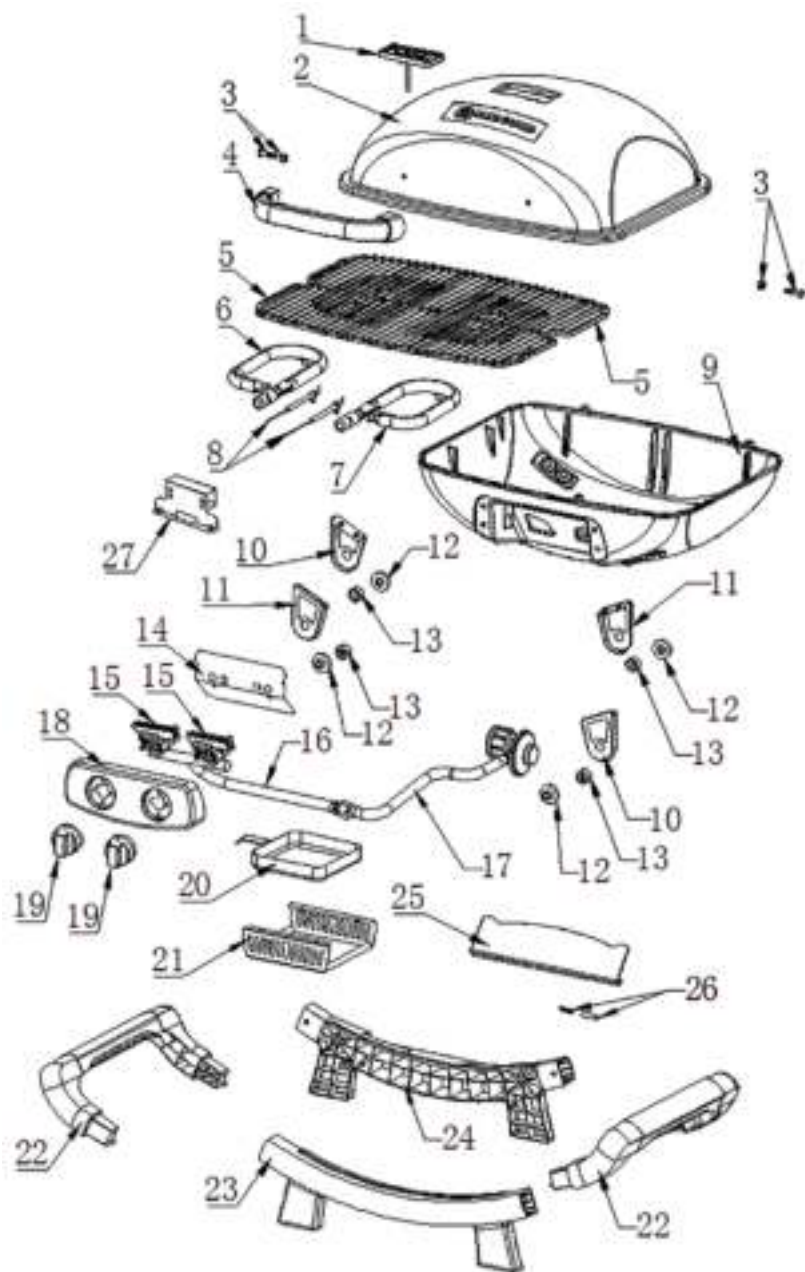
STORAGE INSTRUCTIONS



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



Ref.	Description	Quantity
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

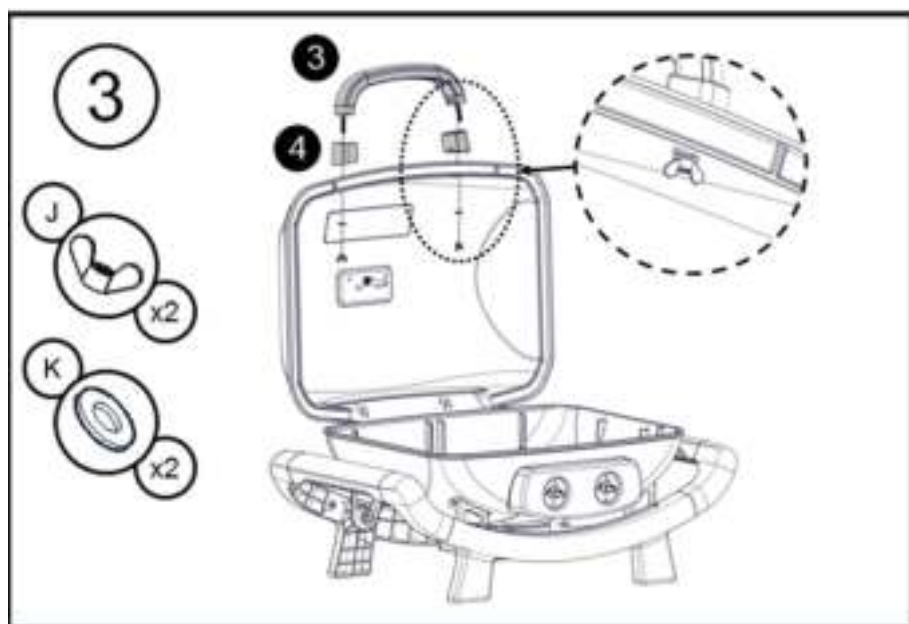
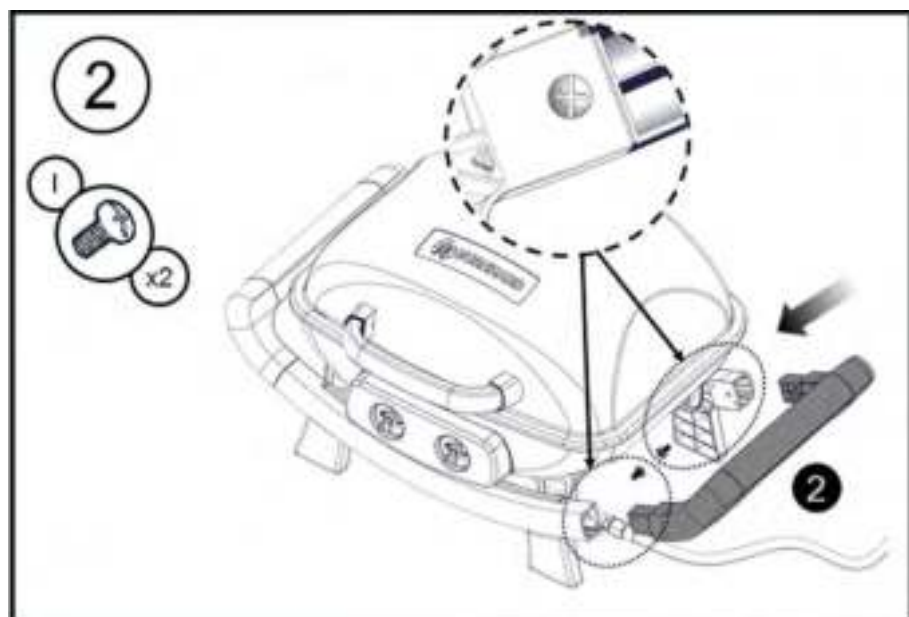


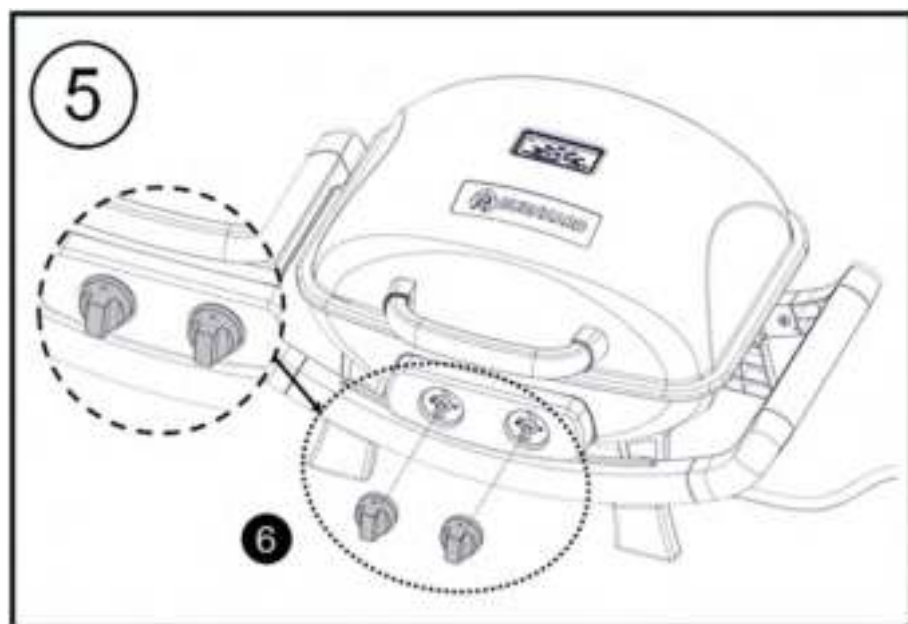
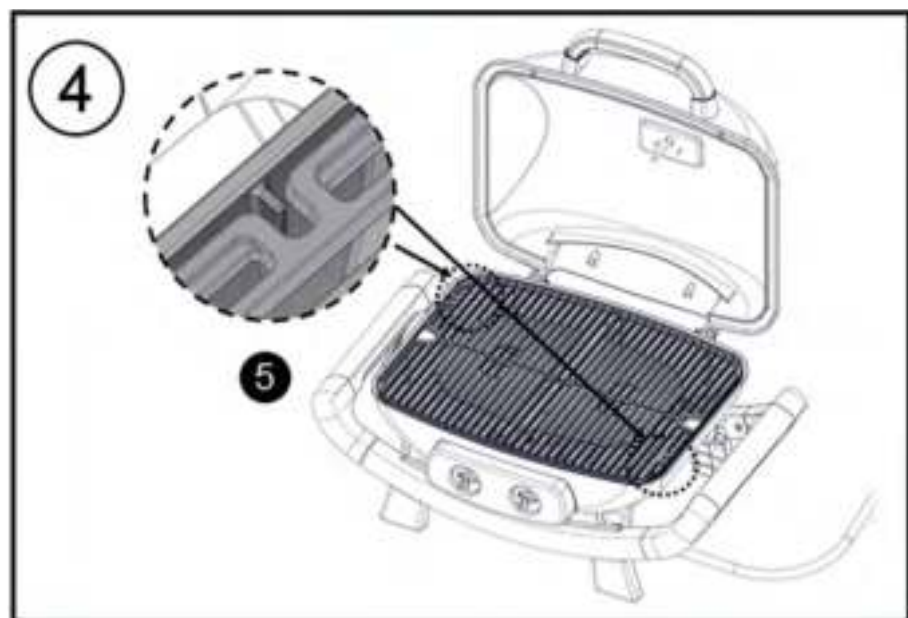
Jx2

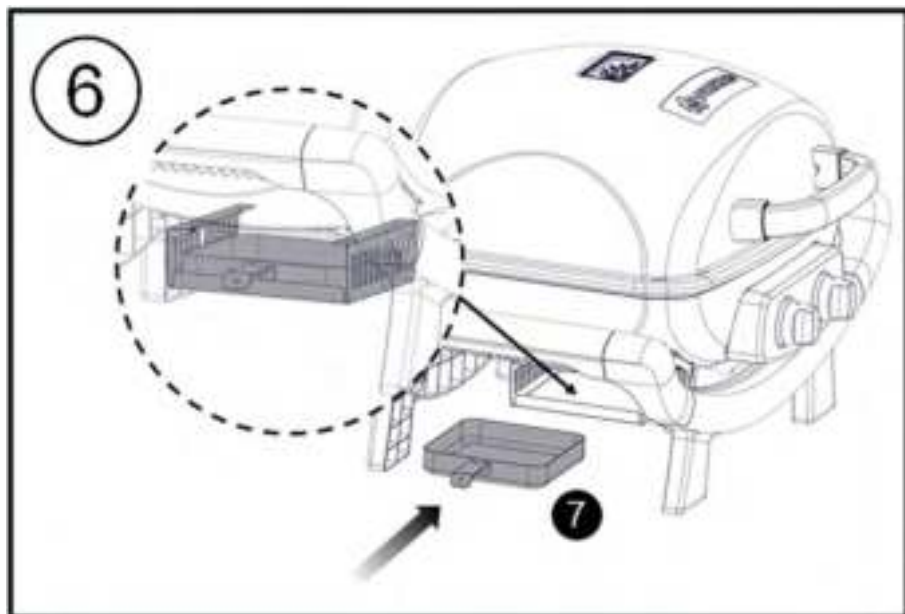


Kx2





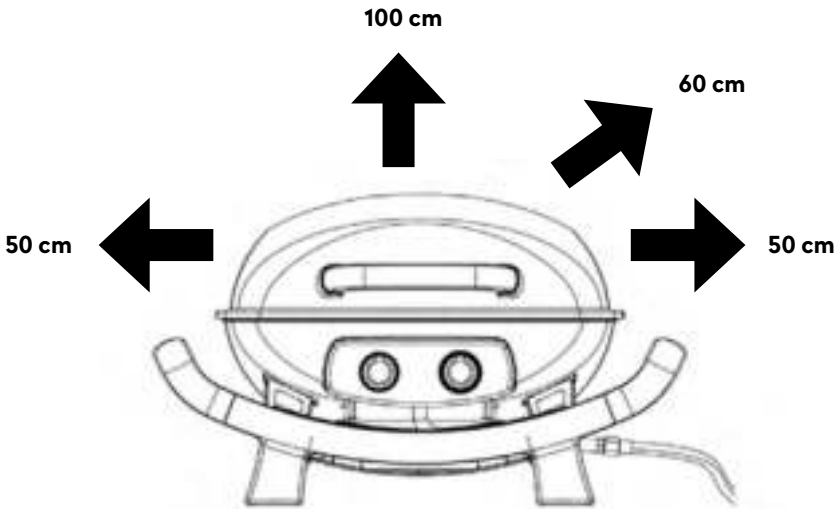




WARNING: The grill radiates heat. Never place the grill next to glass windows, walls, plants, etc.

The minimum distance to any kind of object is:

Back:	60 cm
Sides:	50 cm
Top:	100 cm



CONNECTING THE GAS CYLINDER

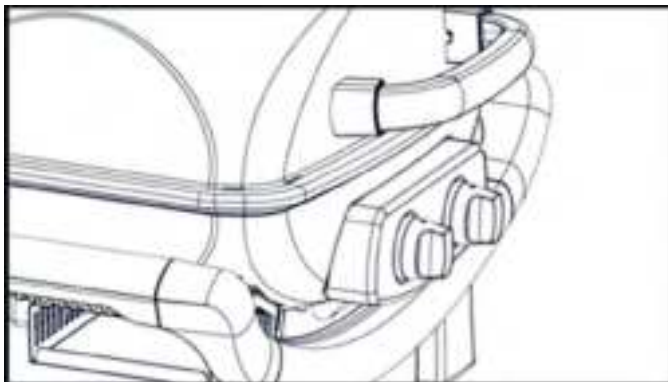


Fire and explosion hazard

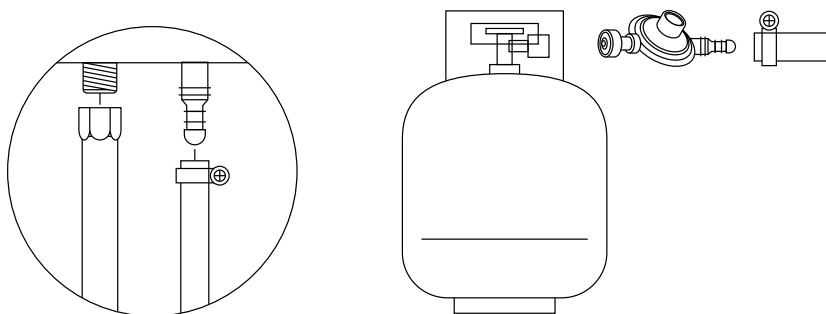
WARNING: Never connect new or not completely empty gas cylinders if there are ignition sources in the immediate vicinity. Do not smoke. The following parts are included. They comply with the applicable standard of the country in which the gas grill is supplied:

- 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 29 mbar (NL); fits conventional gas cylinders.

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

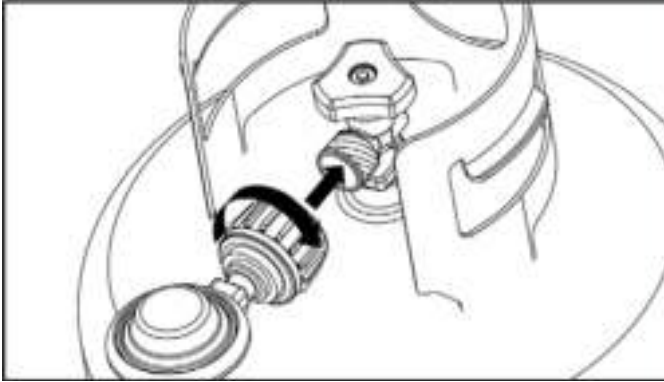


2. Remove the protective cap on the gas grill. Screw the union nut at the end of the gas hose onto the screw connection on the gas grill. Use your hand to tighten the union nut. Do not use a wrench or other tool, as this could damage the gas seal.



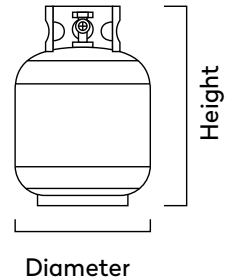
3. Place the gas cylinder on a level, non-flammable surface next to the grill.
4. Screw the union nut on the gas hose onto the pressure regulator. Use a wrench to tighten the connection.

5. 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)



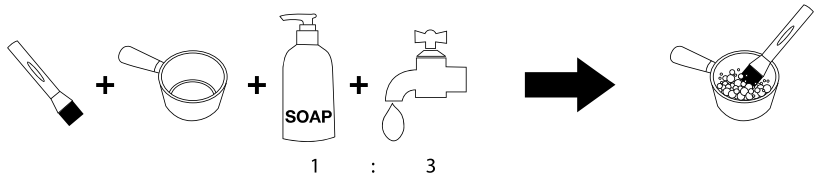
Fire and explosion hazard due to damage to the gas hose

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

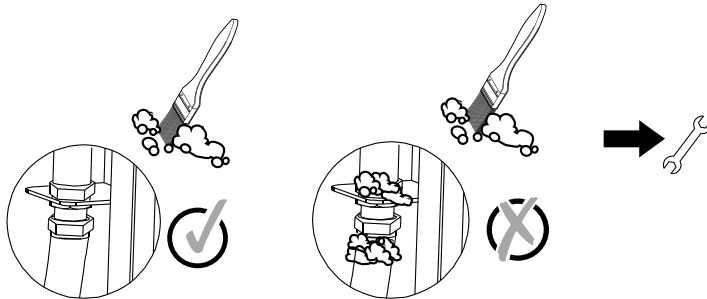
- The gas hose does not touch any hot surfaces.
- The gas hose does not run along sharp edges and corners.
- No hot grease can drip onto the gas hose.
- The gas hose is not twisted at any point.

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.



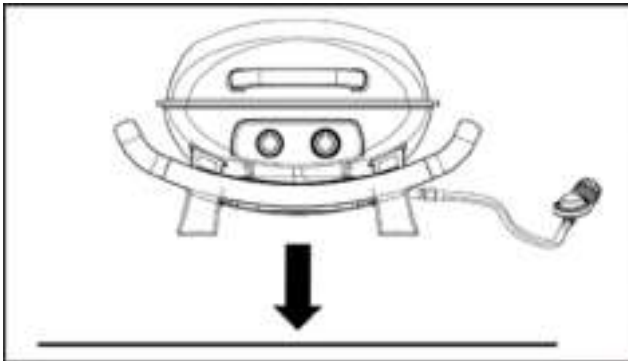
WARNING: Check the gas connections for breakages, wear or tear before use. Should you notice any of these, do not use the grill until the issue has been resolved.

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.

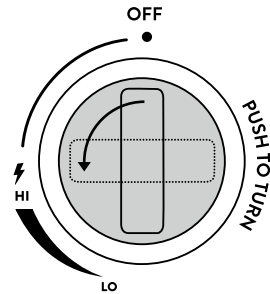
WARNING: Before operating the gas grill, check that all burners are properly seated on their respective nozzles and that the corresponding cables are exposed underneath. If this is not the case, loosen all screws with a screwdriver, remove the burners and re-position them on the nozzles. Then fasten 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 therefore rather unsuited for cast iron and stainless steel grates. They can also stain, promoting flash rust.

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

Problem	Possible cause	Solution
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 Netherlands: 0800 0900058

E-Mail: service@burnhard.com

Internet: www.burnhard.com/nl

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.com/nl.

COLOFON

Installatie- en gebruiksaanwijzing voor
draagbare 2-branders gasbarbecue Wayne

Art-Nr.: 943768

Druk- en typfouten voorbehouden.

Copyright © BURNHARD c/o Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf, Duitsland

Telefoon: +49 (0)211 749 55 10

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

E-mail: info@burnhard.com

www.burnhard.com/nl

SERVICE-HOTLINE

Neem bij vragen over het gebruik van het apparaat
contact op met onze klantenservice.

Gratis hotline voor Nederland: 0800 0900058

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

*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.com



BURNHARD