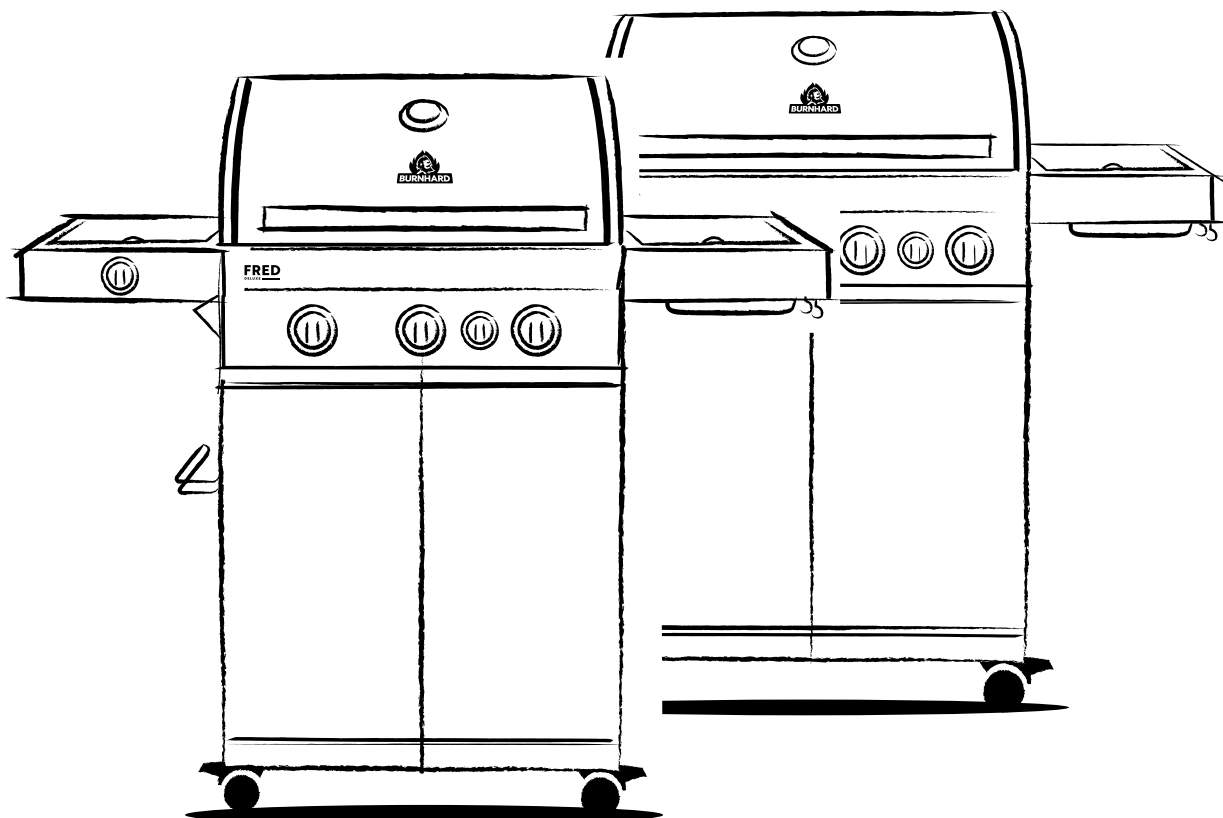




BURNHARD



FRED GASBARBECUE 3 BRANDERS
BIG FRED GASBARBECUE 4 BRANDERS
FAT FRED GASBARBECUE 6 BRANDERS

DELUXE

FRED DELUXE BARBECUE À GAZ 3 FEUX • BIG FRED DELUXE BARBECUE À GAZ 4 FEUX •
FAT FRED DELUXE BARBECUE À GAZ 6 FEUX

GASBARBECUE: FRED DELUXE, BIG FRED DELUXE, FAT FRED DELUXE

Veiligheidsinstructies	4
Technische specificaties	8
Leveringsomvang/onderdelenbeschrijving	10
Gasbarbecue opbouwen	19
Gasfles aansluiten	32
Eerste ingebruikname	34
Gasbarbecue gebruiken	34
Gasbarbecue reinigen	37
Regelmatig onderhoud	40
Oplossing van het probleem	40
Gasbarbecue opbergen opbergen	41
Klantenservice	42
Afvalverwerking/milieubescherming	42
Conformiteitsverklaring	42

NL VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat gebruikt.

TOEPASSING

De gasbarbecue mag alleen buiten worden gebruikt. Gebruik de barbecue nooit in een gebouw, een garage of in een andere afgesloten ruimte. Door de fabrikant verzegelde onderdelen mogen niet gewijzigd worden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



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

Algemene gevaren



Er bestaat gevaar als het apparaat wordt bediend door kinderen of personen met beperkte vermogens. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen en personen met beperkte mogelijkheden om apparatuur te bedienen. Het mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn om apparatuur veilig te bedienen..

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd kinderen op afstand.
- Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Dergelijke wijzigingen aan het apparaat kunnen leiden tot ongelukken en het verlies van de garantieclaim.

HET UITPAKKEN VAN DE GASBARBECUE



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

GASSYSTEEM AANSLUITEN



Brand- en explosiegevaar

- Deze gasbarbecue mag alleen worden gebruikt met een drukregelaar. De meegeleverde drukregelaar is in de fabriek correct afgesteld voor gebruik met vloeibaar gas.
- De gasslang moet eventueel worden vervangen als hiervoor nationale voorschriften bestaan.
- Zorg ervoor dat er geen ontstekingsbron, open vuur of iets dergelijks in de buurt is wanneer je de gasfles vervangt.
- Vraag advies bij een speciaalzaak als je een gasfles koopt of huurt.
- Sluit het apparaat aan zoals beschreven in deze instructies. Let er goed op dat de gasslang niet geknikt wordt of ergens langs schuurt.
- Voer de lekttestprocedure uit die wordt beschreven in deze gebruiksaanwijzing (te vinden onder GASFLES AANSLUITEN) voordat je de barbecue gebruikt. Controleer altijd of alle aansluiting goed dicht zijn.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Brand- en explosiegevaar

- Alleen in de open lucht gebruiken.
- Verplaats het apparaat niet als het in gebruik is.
- Houd het apparaat tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen.
- Zorg er bij het vervangen van de gasfles voor dat er geen brandbare materialen, kinderen of huisdieren in de buurt zijn.
- Een verkeerde montage van de barbecue kan gevaarlijk zijn. Volg nauwkeurig de montagehandleiding.
- Deze gasgrill is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.
- Gebruik geen houtskool, briketten of lavastenen in de gasgrill. Het apparaat mag niet worden aangesloten op aardgas.
- Rook nooit als je bezig bent met de gasinstallatie. Zet de gasfles niet in de buurt van open vuur.
- Plaats de gasbarbecue uit de wind.
- Bescherm de barbecue tegen vocht, spatwater etc. en houd hem uit de buurt van elektrische kabels.
- Zorg ervoor dat er een minimale afstand van 1,5 m bestaat tussen de barbecue en brandbare materialen en 7,5 m tussen de barbecue en brandbare vloeistoffen.
- Plaats de gasbarbecue op een vlakke, stevige en vuurvaste ondergrond.
- Bescherm de gasfles tegen te veel direct zonlicht.
- Controleer de slang en drukregelaar voor elk gebruik op scheuren en beschadigingen. Gebruik de gasbarbecue niet als de drukregelaar, de slang of de gasfles defect of lek zijn.
- Controleer voor elk gebruik of de barbecue niet vies is en verwijder het achtergebleven vuil voordat je de gasbarbecue gaat gebruiken.
- Neem contact op met de klantenservice als de draaiknoppen niet correct kunnen worden gebruikt.
- Steek de gasvlam niet aan met een open vlam. Gebruik de piëzo ontsteking van de betreffende barbecue voor het ontsteken.
- Om te voorkomen dat er per ongeluk gas ontsnapt, mag de gaskraan op de gasfles alleen dan open staan als de gasbarbecue wordt gebruikt. Draai het ventiel op de gasfles weer onmiddellijk dicht als je de gasbarbecue uitzet.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen nooit worden afgedekt.
- De gasgrill wordt tijdens het gebruik zeer heet. Waarschuw omstanders en houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- Buig nooit over de geopende barbecue heen tijdens het aansteken en/of het gebruik.
- Draag altijd beschermende handschoenen wanneer de gasbarbecue in gebruik is en de temperatuur van de hete onderdelen de omgevingstemperatuur met 50 °C overschrijdt.
- Laat de gasbarbecue tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.
- Draai bij storingen of als er gas ontsnapt onmiddellijk de gaskraan van de gasfles dicht.
- Vóór elke verandering van plaats moet de barbecue uitgeschakeld, het ventiel van de gasfles gesloten en de gasfles van de gasslang losgeschroefd worden om de drukregelaar en de gasslang te beschermen.
- Sluit na gebruik de gastoevoer op de gasfles.
- Bij het aansteken van de barbecue moet het deksel altijd open staan.
- Maak de barbecue regelmatig schoon, vooral de vetopvangbak, om vetresten te verwijderen en vetbrand te voorkomen.

GASBARBEQUE ONDERHOUDEN



Brand- en explosiegevaar

- Reparaties en onderhoud aan de gasinstallatie mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde vakman. Verander zelf niets aan de gasbarbecue of aan de drukregelaar.
- Vervang de drukregelaar en de slang uiterlijk na 10 jaar, ook als er geen beschadigingen aan de buitenkant te zien zijn.
- Minstens eenmaal per jaar moet een routine-inspectie van het gassysteem worden uitgevoerd om te controleren op mogelijke slijtage, veroudering of beschadiging die een gaslek kan veroorzaken.
- Let er goed op dat de drukregelaar is toegestaan voor het gas dat je wilt gebruiken en dat deze op de juiste uitgangsdruk is ingesteld (zie TECHNISCHE GEGEVENS).
- Een nieuwe gas slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter. Elke nieuwe drukregelaar en slang moet voldoen aan EN 16129, EN 16436-1 en nationale regelgeving.

MAATREGELEN BIJ GASLUCHT

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

MAATREGELEN BIJ BRAND

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

TRANSPORTINSTRUCTIES



Brand- en explosiegevaar

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

INSTRUCTIES VOOR DE OPSLAG



Brand- en explosiegevaar

- Bewaar de gasfles buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar de gasfles niet in de buurt van oxiderende gassen en andere brandbevorderende stoffen.
- Ontsnappend vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en zakt naar de bodem. Bewaar de gasfles niet binnenshuis onder de grond (bijvoorbeeld in de kelder, ondergrondse parkeergarage enz.) of op ongeventileerde plaatsen waar ontsnappend gas zich kan ophopen.
- Bescherm de gasfles tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen. Bewaar de gasfles op een geventileerde, schaduwrijke plek en beschermd tegen weersinvloeden waar het niet warmer wordt dan 50 °C.
- Bewaar de gasfles staand en zorg ervoor dat de fles niet kan omvallen.
- Bewaar geen reserve/extra of niet aangesloten gasflessen onder of in de buurt van de gasbarbecue.
- Deze opslag-instructies gelden ook voor lege gasflessen. In lege gasflessen blijft namelijk altijd nog een beetje vloeibaar gas achter.
- Als het apparaat niet in werking is, moet de cilinder losgekoppeld worden. Plaats de beschermkap van de cilinder terug nadat hij van het toestel losgekoppeld is.
- De gasfles mag niet in de onderkast van de barbecue worden bewaard.
- Het binnenshuis opbergen van het apparaat is alleen toegestaan als de cilinder losgekoppeld en uit het apparaat verwijderd is. Als het apparaat gedurende een bepaalde tijd niet gebruikt wordt, moet het in de oorspronkelijke verpakking en in een droge, stofvrije omgeving worden bewaard.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

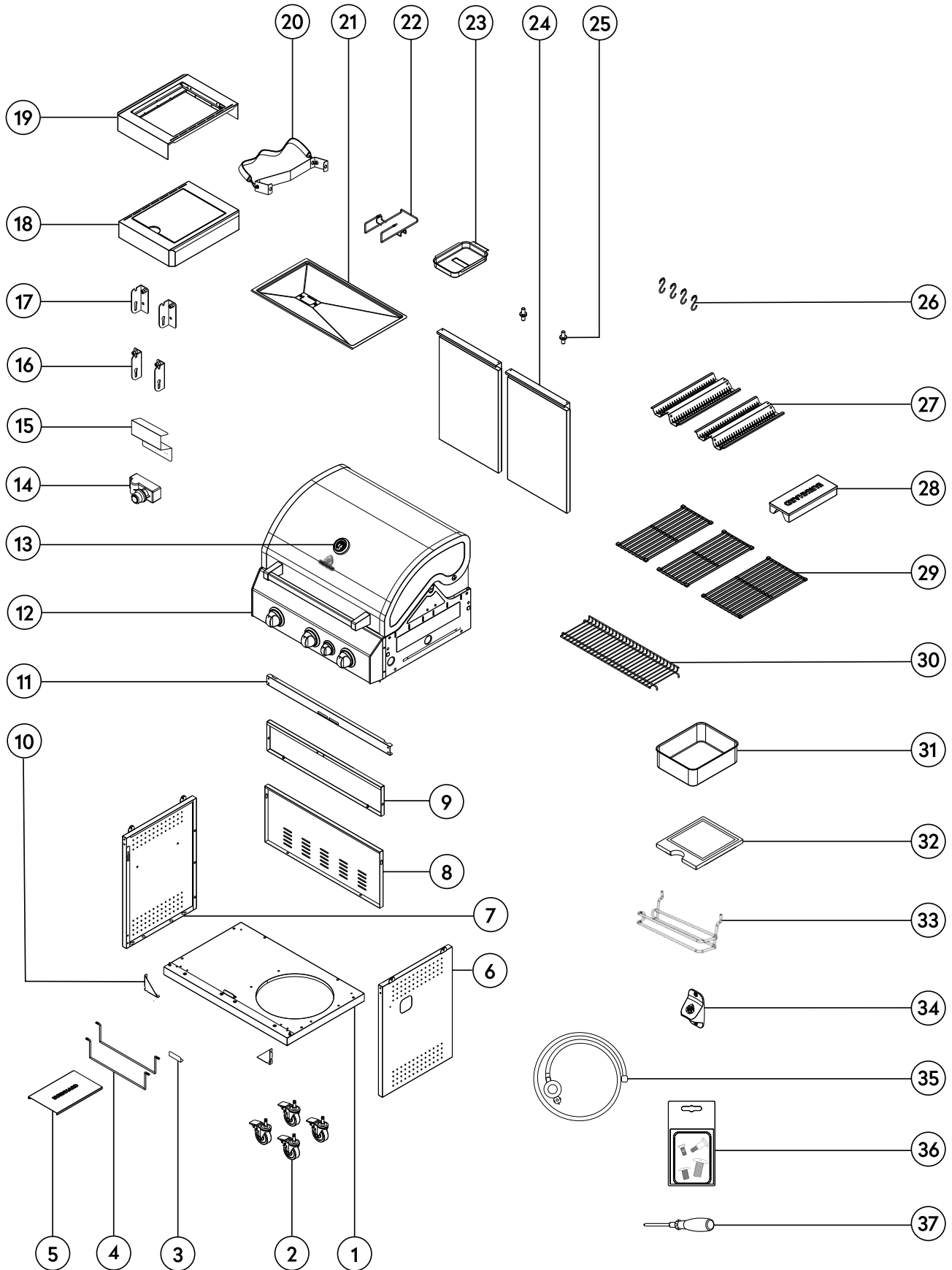
	FRED DELUXE - 945978, 945980	BIG FRED DELUXE – 945982, 945987	FAT FRED DELUXE – 945989, 945991
Vermogen	Totaal 16,7 kW: 2x hoofdbranders met 3,5 kW 1x infrarood keramische brander met 3,5 kW 1x infrarood keramische achterbrander met 3,2 kW, 1x zijkookplaat met 3 kW	Totaal 20,3 kW: 3x hoofdbranders met 3,5 kW 1x infrarood keramische brander met 3,5 kW 1x infrarood keramische achterbrander met 3,2 kW, 1x zijkookplaat met 3 kW	Totaal 27,2 kW: 4x hoofdbranders met 3,5 kW 2x infrarood keramische brander met 3,5 kW 1x infrarood keramische achterbrander met 3,2 kW, 1x zijkookplaat met 3 kW
Afmetingen	130 x 118 x 55 cm	140 x 118 x 55 cm	160 x 118 x 55 cm
Gewicht	Ca. 49,5 kg	Ca. 55 kg	Ca. 66 kg
Nominale warmtebelasting (Hs) branders	16,7 kW	20,2 kW	27,2 kW
Aansluitwaarde brander	1215 g/h	1470 g/h	1979 g/h
Uitlaatdruk	30 mbar		
Grootte gasmondstuk	Hoofdbrander, infrarood keramische brander: 0,92 mm Infrarood keramische achterbrander: 0,91 mm, zijkookplaat: 0,88 mm		
Soort gas	Butaan (G30) en propaan (G31)		
Apparaatklasse	I3B/P(30)		

Uitrusting	2 roestvrijstalen branders, 1 infrarood keramische brander, 1 infrarood keramische achterbrander, 1 zijkookplaat, 3 grillroosters, 1 rooster om warm te houden, dekselthermometer, piëzo-ontsteking, 4 zwenkwielen	3 roestvrijstalen branders, 1 infrarood keramische brander, 1 infrarood keramische achterbrander, 1 zijkookplaat, 3 grillroosters, 1 rooster om warm te houden, dekselthermometer, piëzo-ontsteking, 4 zwenkwielen	4 roestvrijstalen branders, 2 infrarood keramische brander, 1 infrarood keramische achterbrander, 1 zijkookplaat, 3 grillroosters, 1 rooster om warm te houden, dekselthermometer, piëzo-ontsteking, 4 zwenkwielen
Accessoires	Gaslang en drukregelaar (29 mbar), gastronormbak, snijplank met sapgroef, keukenrolhouder, ophanghaken, flessenopener, rookbox, afdekhoes		

Wijzigingen en fouten in de uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.






LEVERINGSOMVANG/ONDERDELENBESCHRIJVING

FRED DELUXE

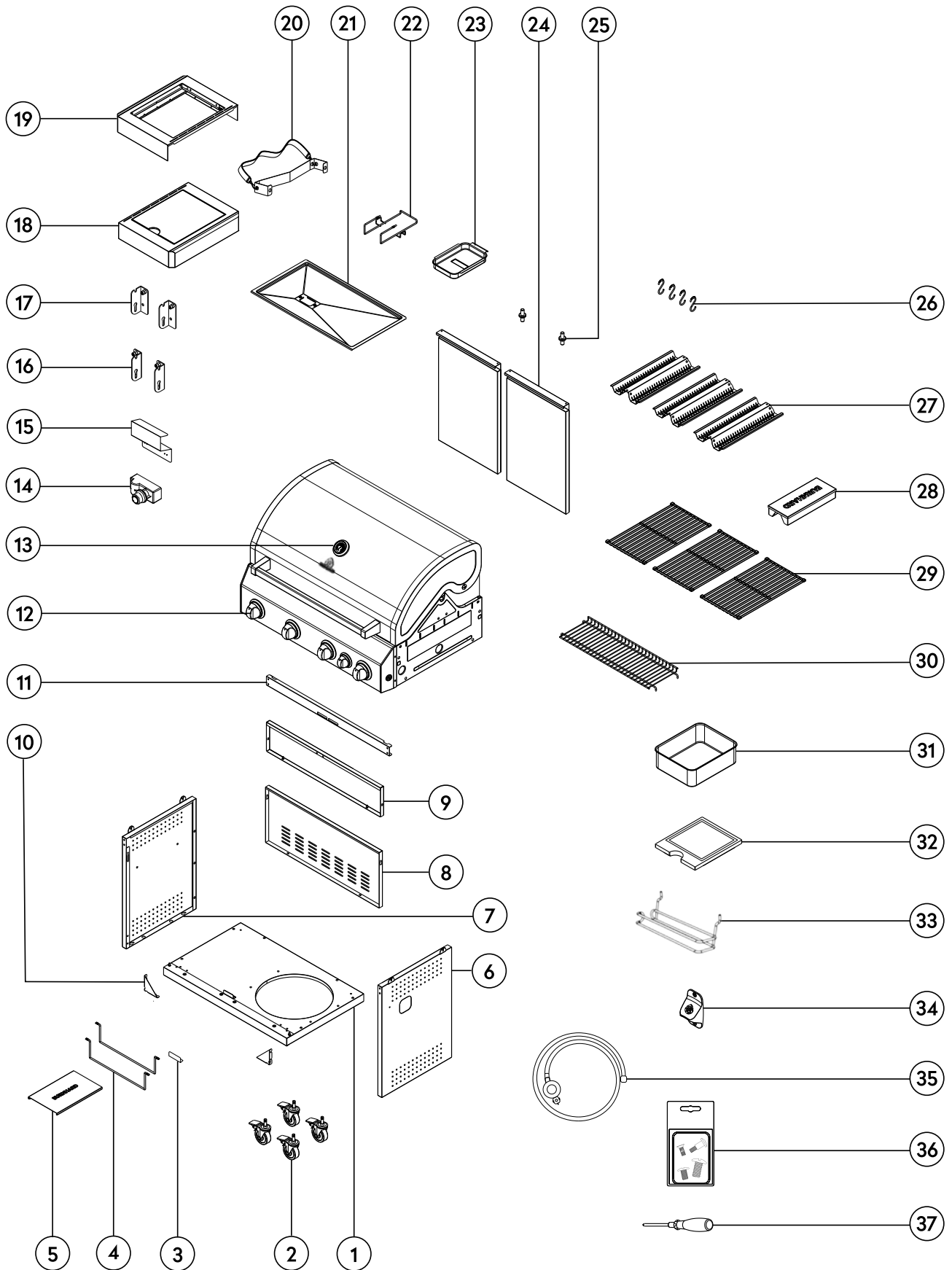


Onderdeel nummer	Aanduiding	Hoeveelheid	Pakketnummer
1	Bodemplaat	1	2
2	Zwenkwiel	4	2
3	Deurstopper	1	2
4	Beugel voor gasfles	2	2
5	Bodemplaat voor gasfles	1	2
6	Zijwand rechts	1	2
7	Zijwand links	1	2
8	Achterwand beneden	1	2
9	Achterwand midden	1	2
10	Versterking onderkast	2	2
11	Magneetstrip onderkast	1	1
12	Grillruimte-eenheid	1	1
13	Dekselthermometer	1	1
14	Automatische ontsteking	1	1
15	Kabelgeleiding	1	2
16	Beugel voor bijzettafel rechts	2	2
17	Beugel voor bijzettafel links	2	2
18	Zijtafel rechts	1	1
19	Kookveld aan de zijkant	1	1
20	Bevestigingsriem voor gasfles	1	2
21	Vetopvangbak	1	2
22	Houder voor vetopvangbak	1	1
23	Lekbak	1	1
24	Deurtje	2	2
25	Deurpin (bevestiging C)	2	1
26	Haakjes voor accessoires	4	2
27	Vlamverdelers (Flavor Bars)	2	2
28	Smokerbox	1	2
29	Grillroosters	3	3
30	Warmhoudrooster	1	1
31	Gastronorm-bakken	1	1
32	Snijplank	1	2
33	Keukenrolhouder	1	1
34	Magnetische flessenopener	1	2
35	Gaslang incl. drukregelaar	1	1
36	Schroevenset	1	1
37	Schroevendraaier	1	2

BEVESTIGINGEN



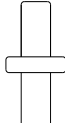

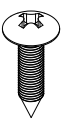
A	B	C	D
x 9  5/32-32	x 22  1/4-20	x 2 	x 4  x 1  Alleen bij FRED Black Edition

BIG FRED DELUXE

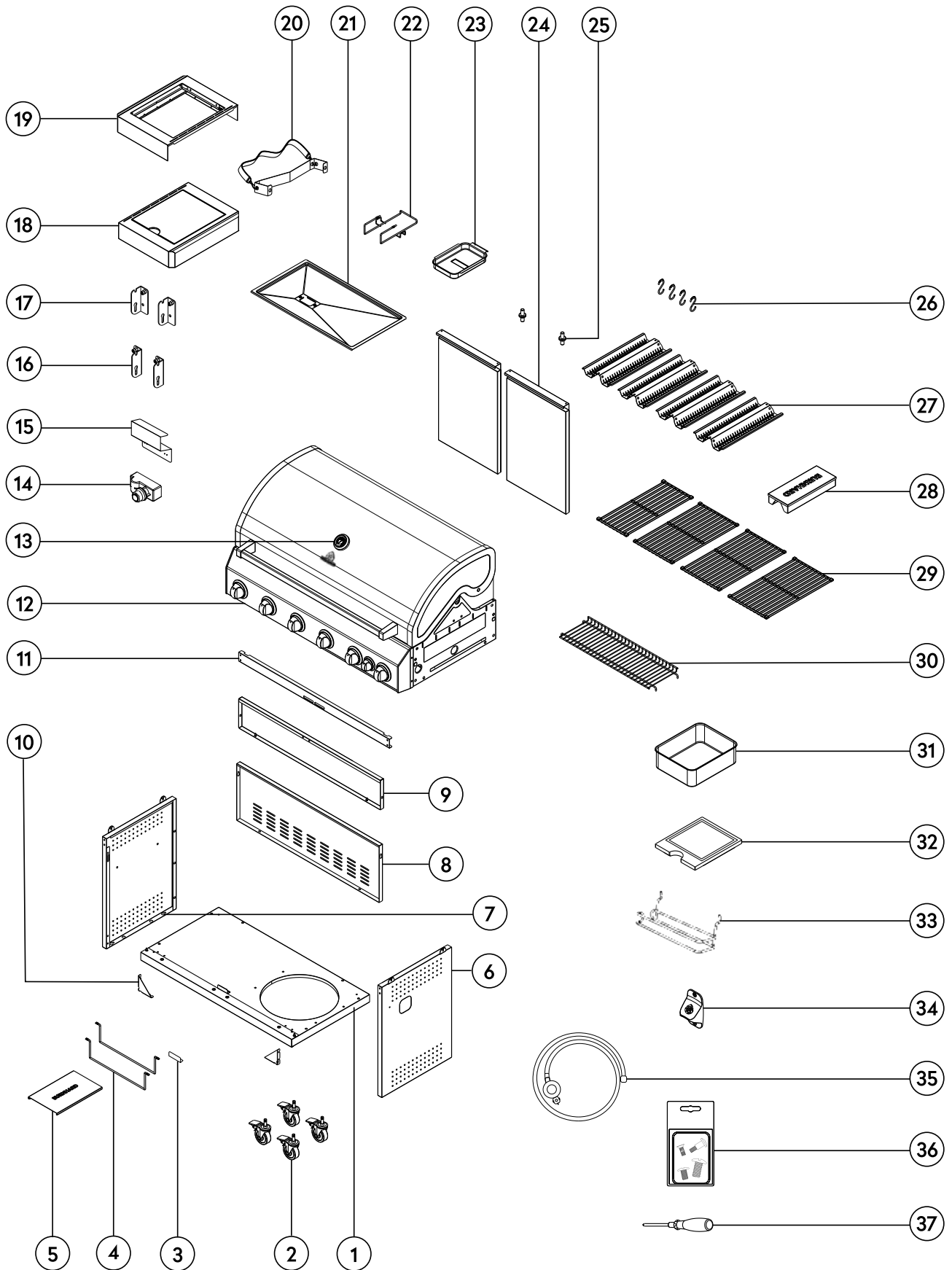


Onderdeel nummer	Aanduiding	Hoeveelheid	Pakketnummer	Subpakketnummer
1	Bodemplaat	1	2	-
2	Zwenkwiel	4	2	2.5
3	Deurstopper	1	2	2.3
4	Beugel voor gasfles	2	2	2.3
5	Bodemplaat voor gasfles	1	2	2.6
6	Zijwand rechts	1	2	2.2
7	Zijwand links	1	2	2.2
8	Achterwand beneden	1	2	-
9	Achterwand midden	1	2	-
10	Versterking onderkast	2	2	2.3
11	Magneetstrip onderkast	1	2	-
12	Grillruimte-eenheid	1	1	-
13	Dekselthermometer	1	1	-
14	Automatische ontsteking	1	1	-
15	Kabelgeleiding	1	2	2.3
16	Beugel voor bijzettafel rechts	2	2	2.3
17	Beugel voor bijzettafel links	2	2	2.3
18	Zijtafel rechts	1	1	1.1
19	Kookveld aan de zijkant	1	1	1.1
20	Bevestigingsriem voor gasfles	1	2	2.3
21	Vetopvangbak	1	2	2.7
22	Houder voor vetopvangbak	1	2	2.3
23	Lekbak	1	2	2.7
24	Deurtje	2	2	2.1
25	Deurpin (bevestiging C)	2	2	-
26	Haakjes voor accessoires	4	2	2.3
27	Vlamverdelers (Flavor Bars)	3	2	2.6
28	Smokerbox	1	2	2.4
29	Grillroosters	3	3	-
30	Warmhoudrooster	1	1	-
31	Gastronorm-bakken	1	1	1.1
32	Snijplank	1	2	-
33	Keukenrolhouder	1	2	2.3
34	Magnetische flessenopener	1	2	2.4
35	Gasslang incl. drukregelaar	1	1	-
36	Schroevenset	1	2	-
37	Schroevendraaier	1	2	2.3

BEVESTIGINGEN






A	B	C	D
<p>x 9</p>  <p>5/32-32</p>	<p>x 22</p>  <p>1/4-20</p>	<p>x 2</p> 	<p>x 4</p>  <p>Alleen bij FRED Black Edition</p> <p>x 1</p> 

FAT FRED DELUXE

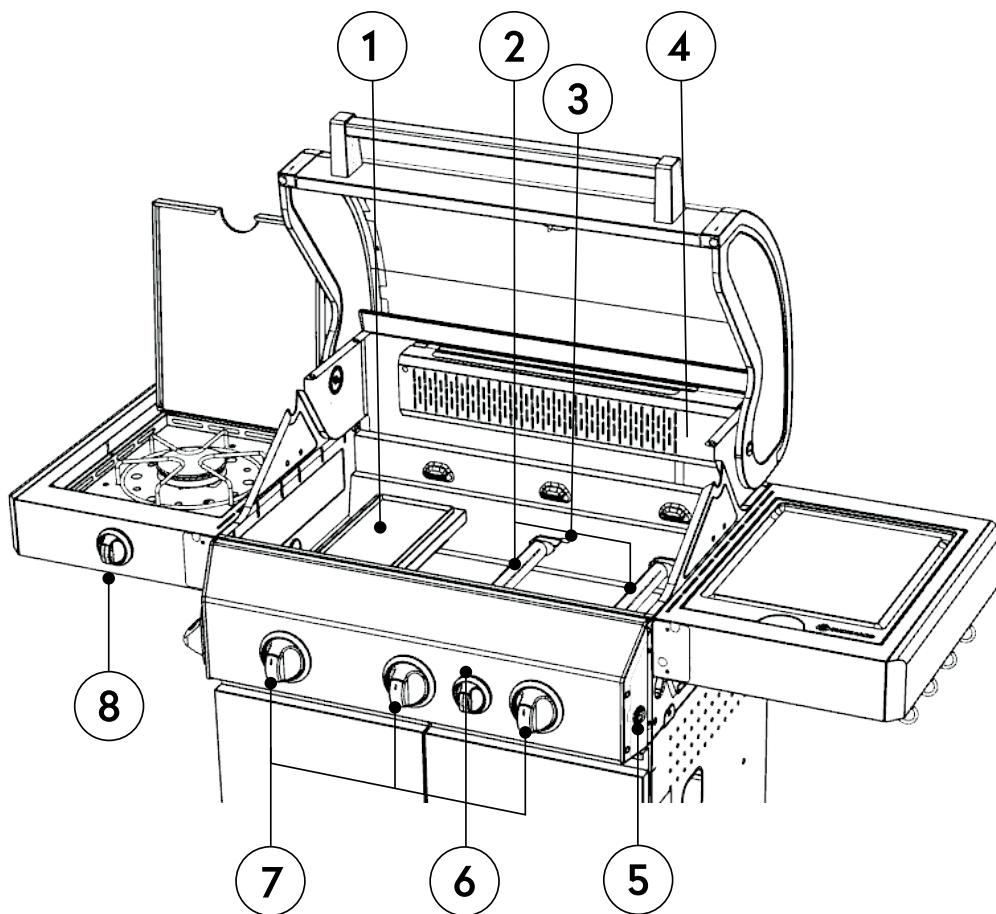


Onderdeel nummer	Aanduiding	Hoeveelheid	Pakketnummer
1	Bodemplaat	1	1
2	Zwenkwiel	4	1
3	Deurstopper	1	1
4	Beugel voor gasfles	2	1
5	Bodemplaat voor gasfles	1	1
6	Zijwand rechts	1	1
7	Zijwand links	1	1
8	Achterwand beneden	1	1
9	Achterwand midden	1	1
10	Versterking onderkast	2	1
11	Magneetstrip onderkast	1	1
12	Grillruimte-eenheid	1	1
13	Dekselthermometer	1	1
14	Automatische ontsteking	1	1
15	Kabelgeleiding	1	1
16	Beugel voor bijzettafel rechts	2	1
17	Beugel voor bijzettafel links	2	1
18	Zijtafel rechts	1	1
19	Kookveld aan de zijkant	1	1
20	Bevestigingsriem voor gasfles	1	1
21	Vetopvangbak	1	1
22	Houder voor vetopvangbak	1	1
23	Lekbak	1	1
24	Deurtje	2	1
25	Deurpin (bevestiging C)	2	1
26	Haakjes voor accessoires	4	1
27	Vlamverdelers (Flavor Bars)	4	1
28	Smokerbox	1	1
29	Grillroosters	4	2
30	Warmhoudrooster	1	1
31	Gastronorm-bakken	1	1
32	Snijplank	1	1
33	Keukenrolhouder	1	1
34	Magnetische flessenopener	1	1
35	Gaslang incl. drukregelaar	1	1
36	Schroevenset	1	1
37	Schroevendraaier	1	1

BEVESTIGINGEN

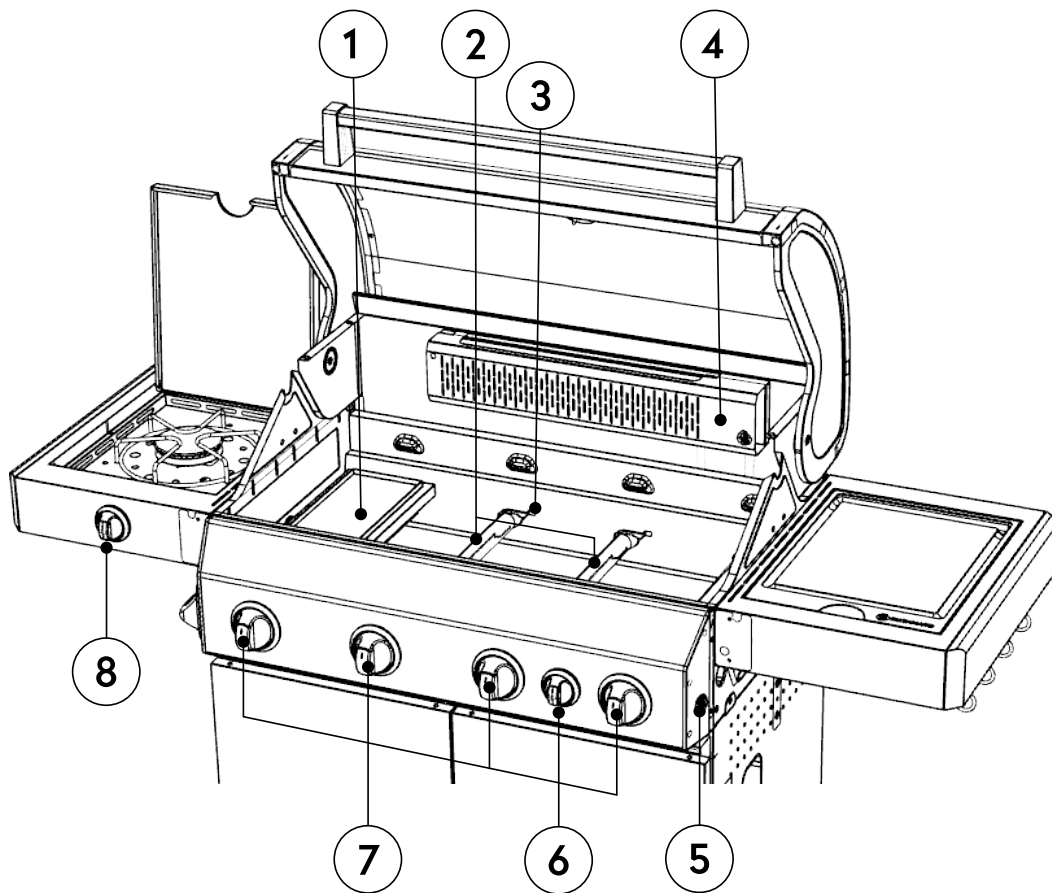
A	B	C	D
x 9  5/32-32	x 22  1/4-20	x 2 	x 4  Alleen bij FRED Black Edition x 1 

FRED DELUXE GRILLRUIMTE-EENHEID



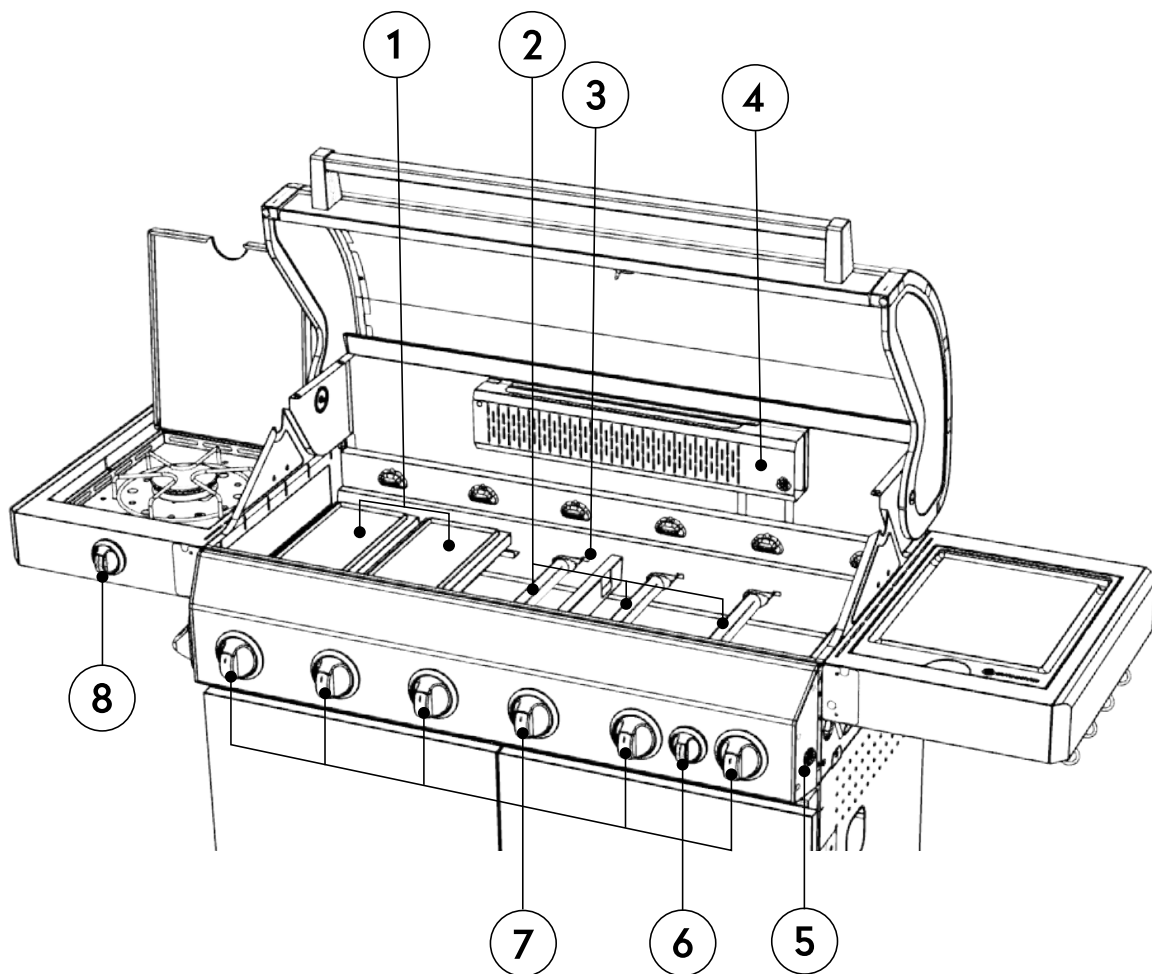
Onderdeel nummer	Aanduiding	Hoeveelheid
1	Keramische infrarood-brander	1
2	Branders	2
3	Branderzekering	3
4	Keramische infrarood achterbrander	1
5	Ontsteker voor achterbrander	1
6	Draaiknop voor achterbrander	1
7	Draaiknop branders/keramische branders	3
8	Draaiknop zijkookplaat	1

BIG FRED DELUXE GRILLRUIMTE-EENHEID



Onderdeel nummer	Aanduiding	Hoeveelheid
1	Keramische infrarood-brander	1
2	Branders	3
3	Branderzekering	4
4	Keramische infrarood achterbrander	1
5	Ontsteker voor achterbrander	1
6	Draaiknop voor achterbrander	1
7	Draaiknop branders/keramische branders	4
8	Draaiknop zijkookplaat	1

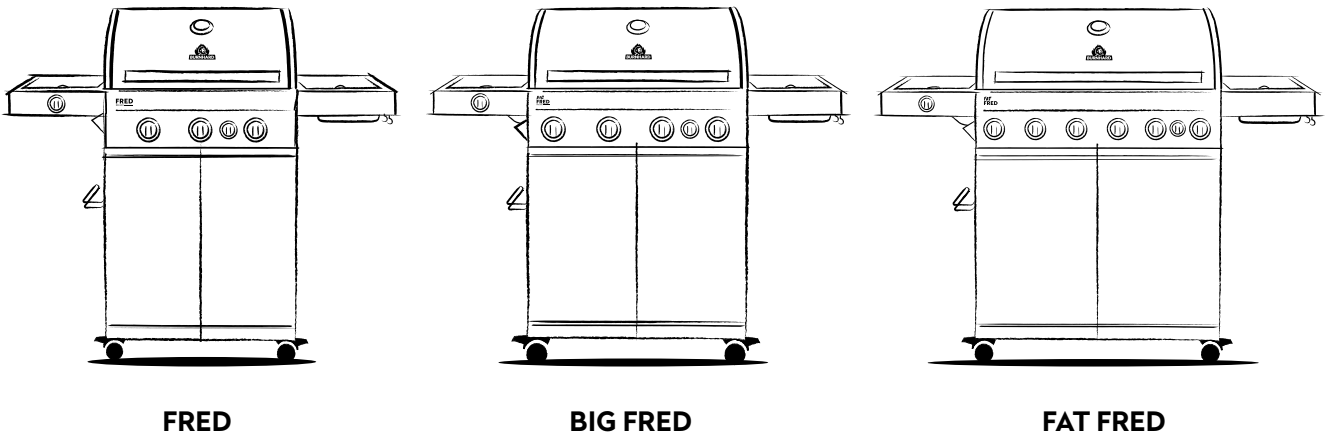
FAT FRED DELUXE GRILLRUIMTE-EENHEID



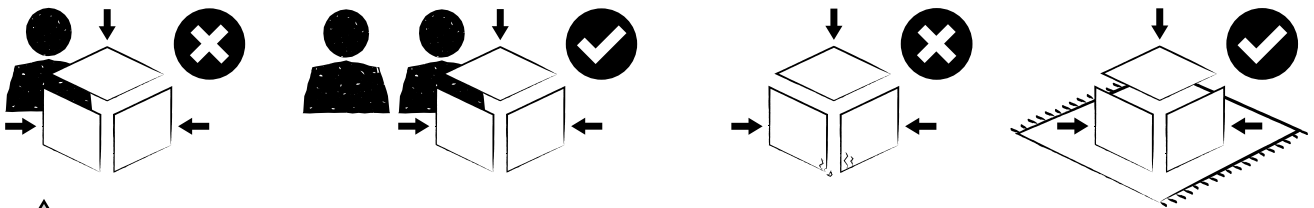
Onderdeel nummer	Aanduiding	Hoeveelheid
1	Keramische infrarood-brander	2
2	Branders	4
3	Branderzekering	6
4	Keramische infrarood achterbrander	1
5	Ontsteker voor achterbrander	1
6	Draaiknop voor achterbrander	1
7	Draaiknop branders/keramische branders	6
8	Draaiknop zijkookplaat	1

GASBARBECUE OPBOUWEN

Let op: de handleiding toont de montage schematisch aan de hand van het Big FRED-model en geldt voor alle modellen:



Let op: bouw de barbecue met 2 personen op. Gebruik voor het opbouwen een ondergrond.



 **Letselgevaar**

Let op: zorg ervoor dat je barbecue correct opgebouwd wordt volgens de volgende aanwijzingen. Het niet opvolgen van deze aanwijzingen kan ernstig lichamelijk letsel en/of materiële schade tot gevolg hebben. Als je vragen hebt over installatie of werking, neem dan contact op met onze klantenservice.

De gasbarbecue kan op sommige plekken scherpe kanten hebben. Draag veiligheidshandschoenen tijdens de montage om snijwonden te voorkomen.

Voordat je met de montage begint moet je alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie van de afzonderlijke onderdelen verwijderen. Let ook op de piepschuimbescherming onder de verbrandingskamer. Controleer alle onderdelen op volledigheid en/of gebreken. Mocht er een onderdeel ontbreken of beschadigd zijn, neem dan direct contact met ons op (zie achterzijde).

Controleer na de montage alle onderdelen, schroefverbindingen en aansluitingen. Controleer of alle kabels op de juiste wijze zijn aangesloten en of de branders aan de achterkant van het bedieningspaneel goed vastzitten op de mondstukken. Zo niet, maak dan de branderzekerings op de betreffende branderkop los en zet deze opnieuw in de juiste stand.

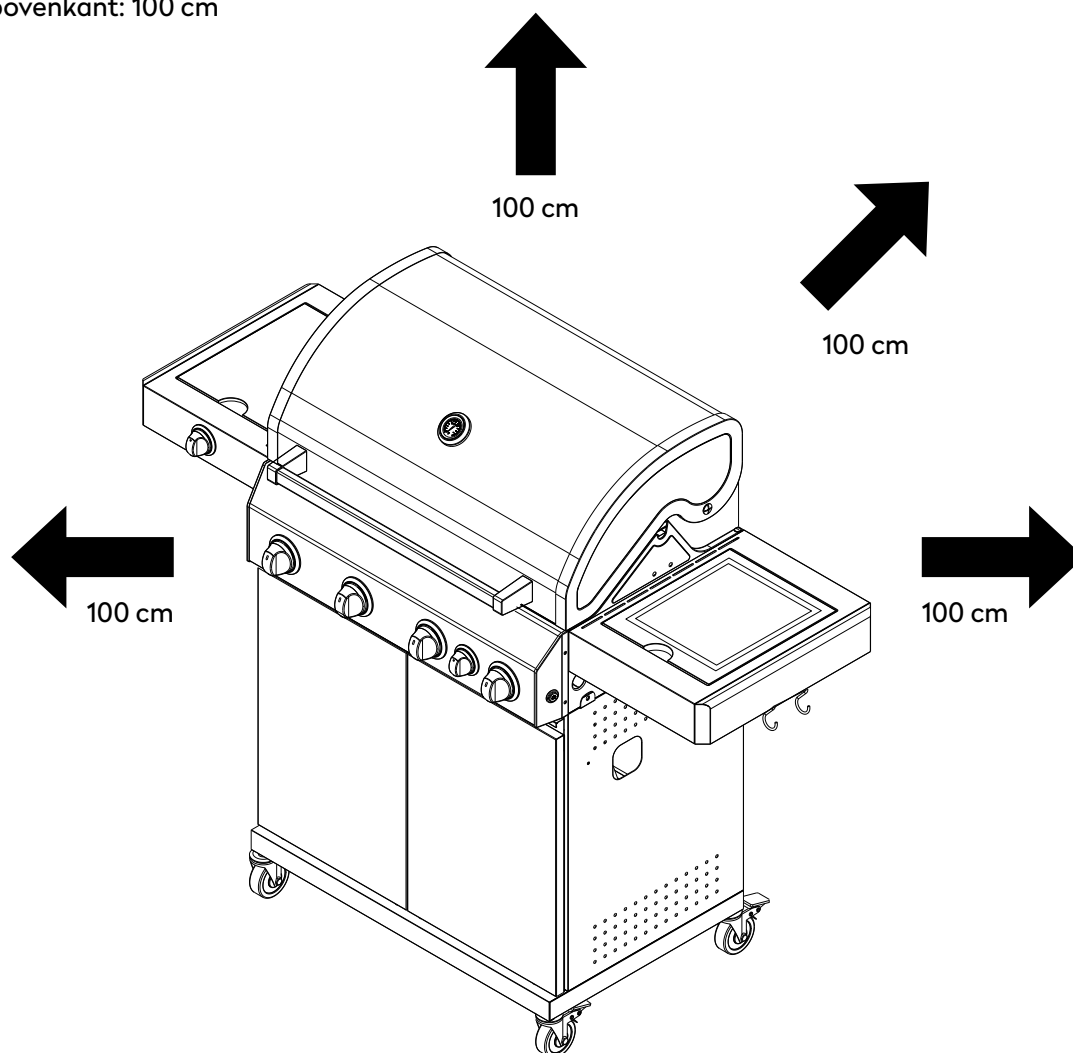
Tip: knip de kartonnen doos met daarin de verbrandingskamer aan de randen open. Dan hoef je de verbrandingskamer er niet uit te tillen en kun je de doos gebruiken als ondergrond voor de montage. Lees eerst de montagehandleiding goed door en ga dan aan de slag.

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

Naar de achterkant: 100 cm

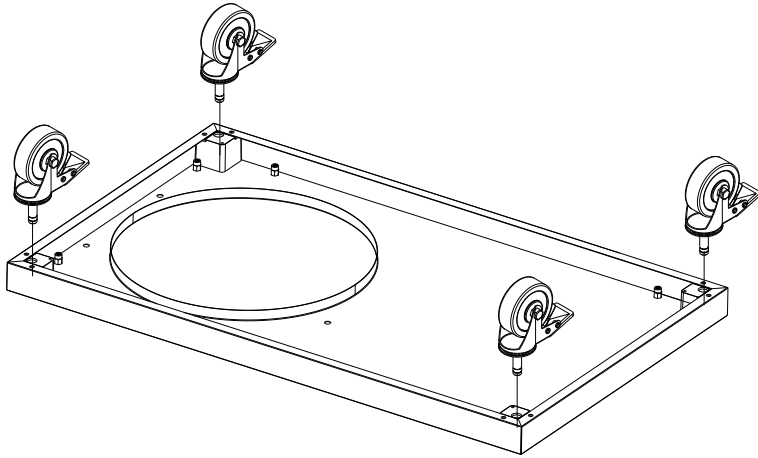
Naar de zijkant: 100 cm

Naar de bovenkant: 100 cm

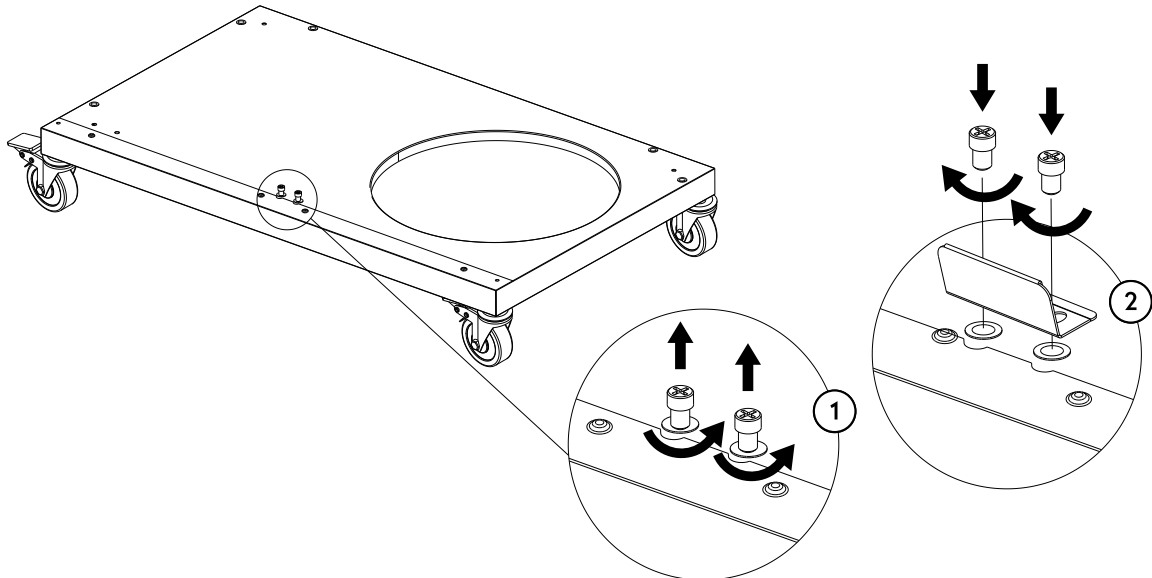


First things first: zet je favoriete drankje kou!

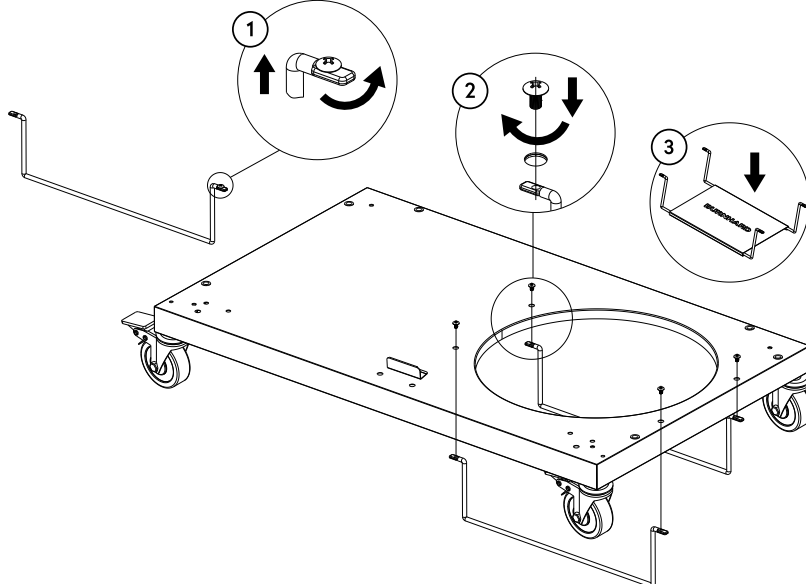
1



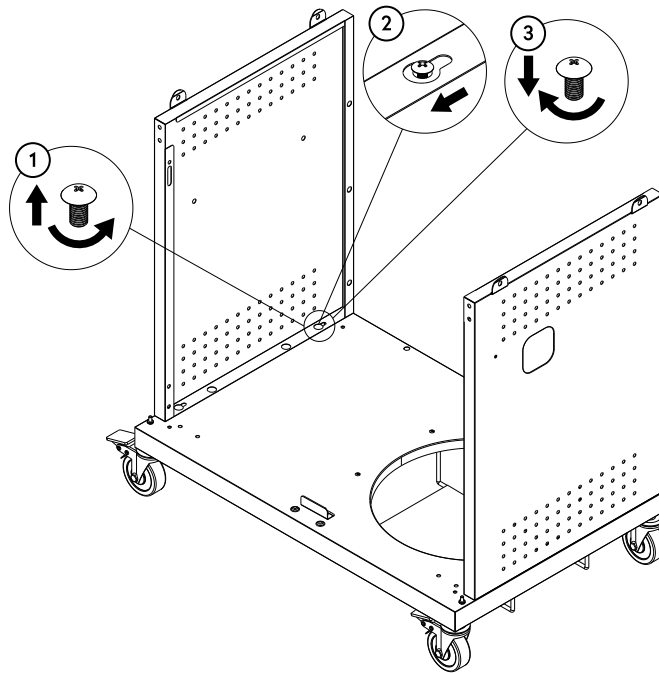
2



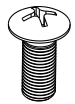
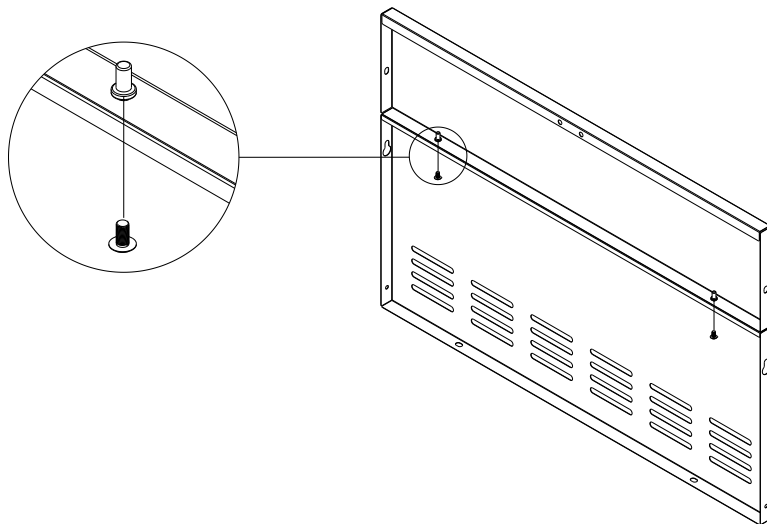
3



4

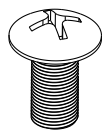
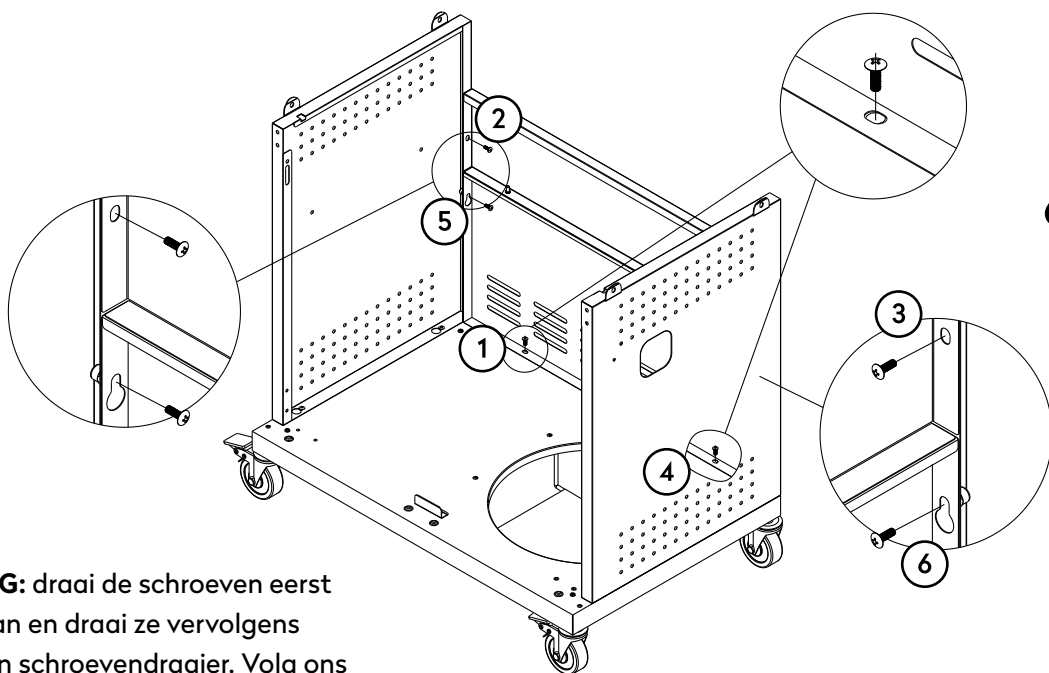


5



2 x A

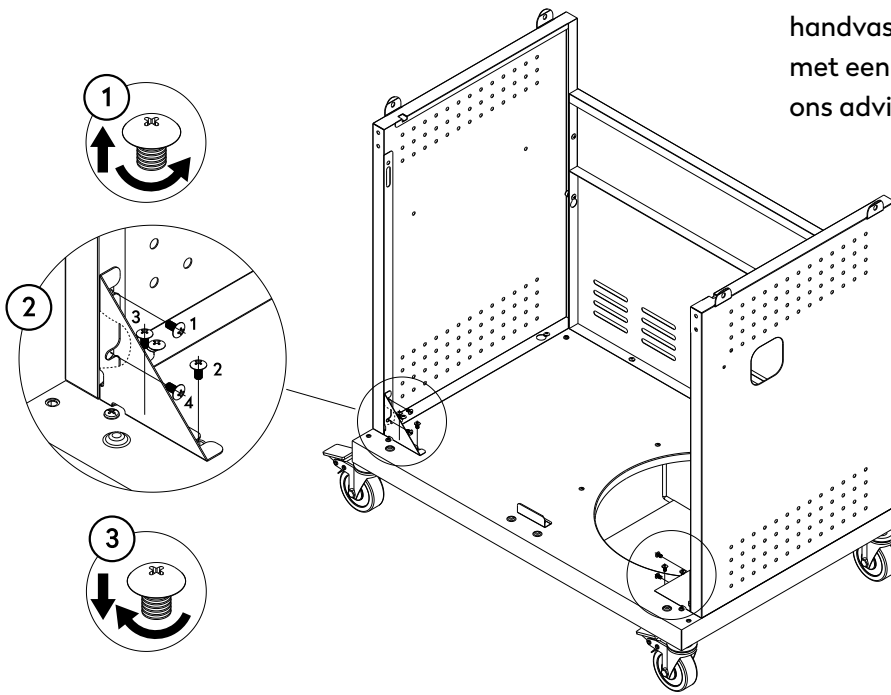
6



6 x B

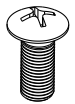
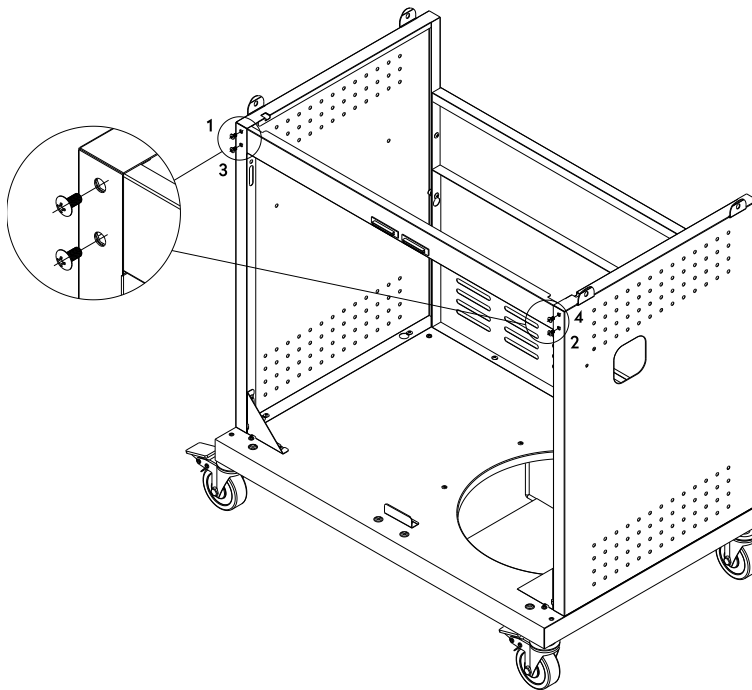
OPMERKING: draai de schroeven eerst handvast aan en draai ze vervolgens vast met een schroevendraaier. Volg ons advies voor de schroevenvolgorde.

7



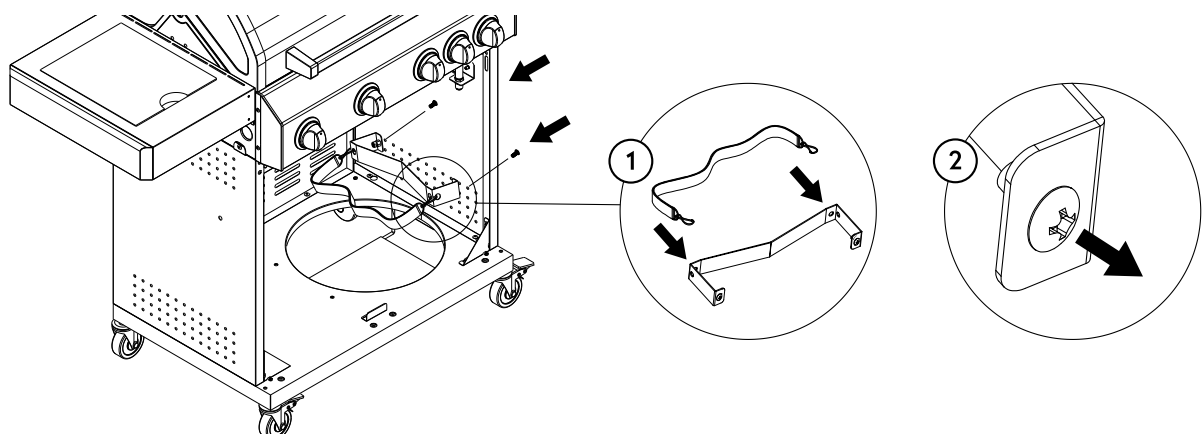
OPMERKING: draai de schroeven eerst handvast aan en draai ze vervolgens met een schroevendraaier vast. Volg ons advies voor de schroevenvolgorde.

8

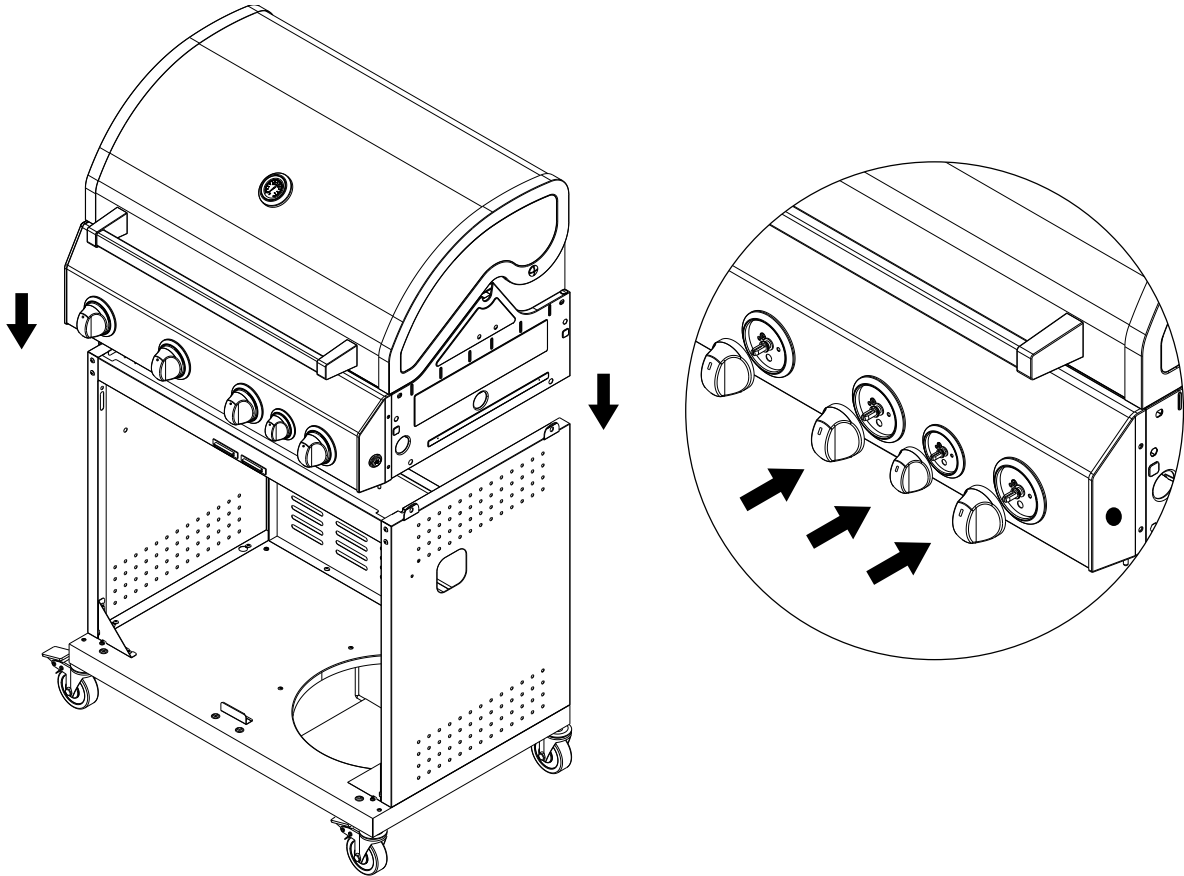


4 x A

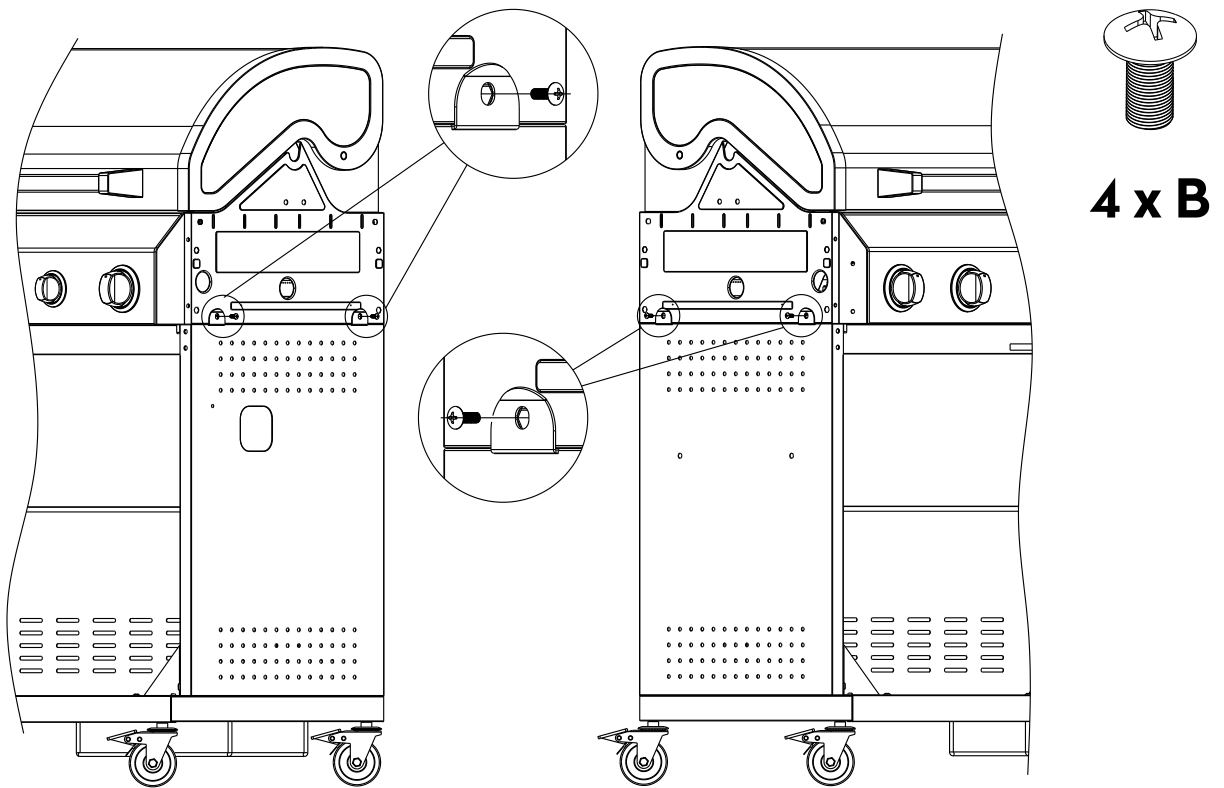
9



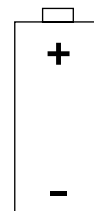
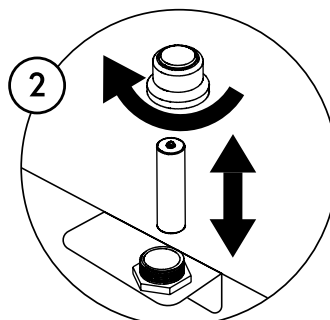
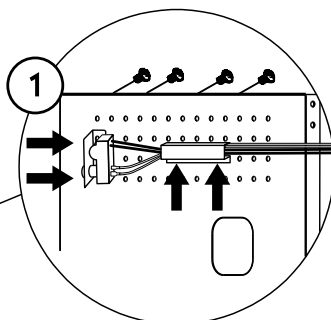
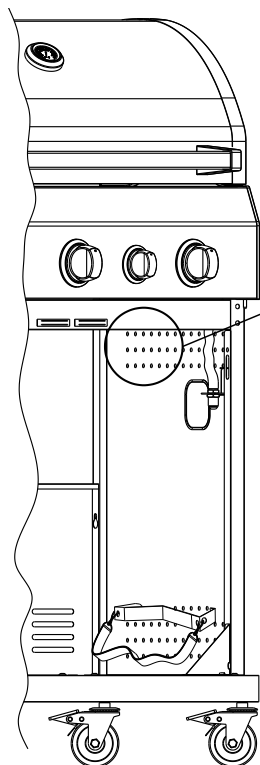
10



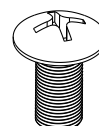
11



12

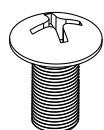
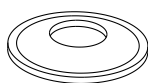


1 x AA (exkl.)



4 x B

13

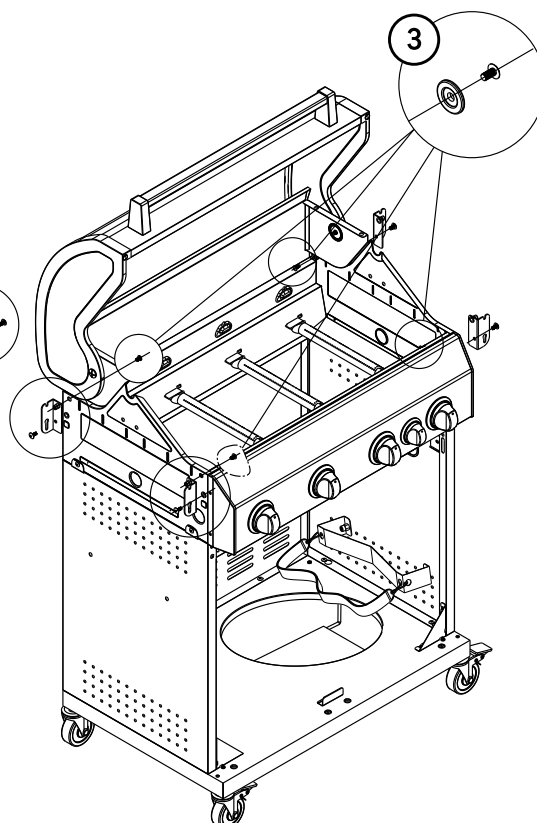
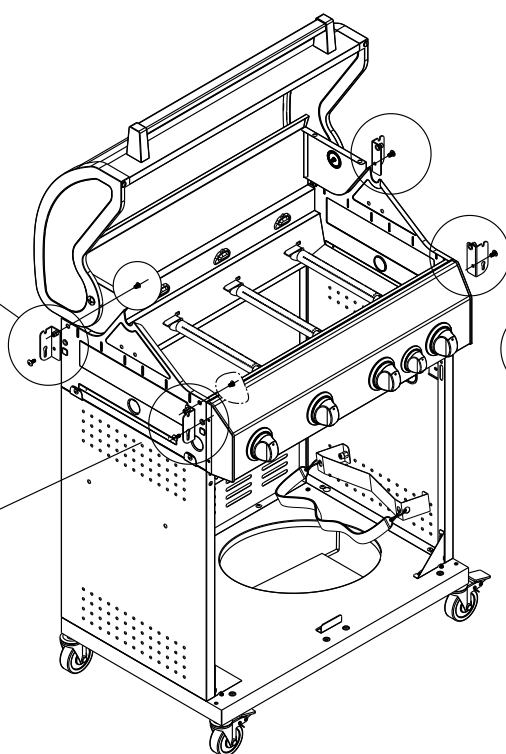
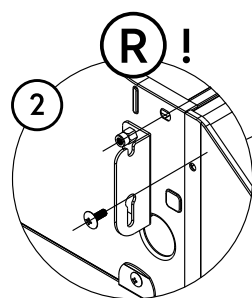
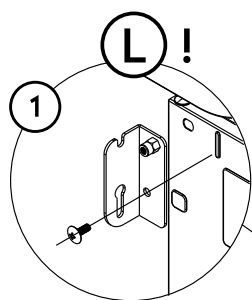


4 x D

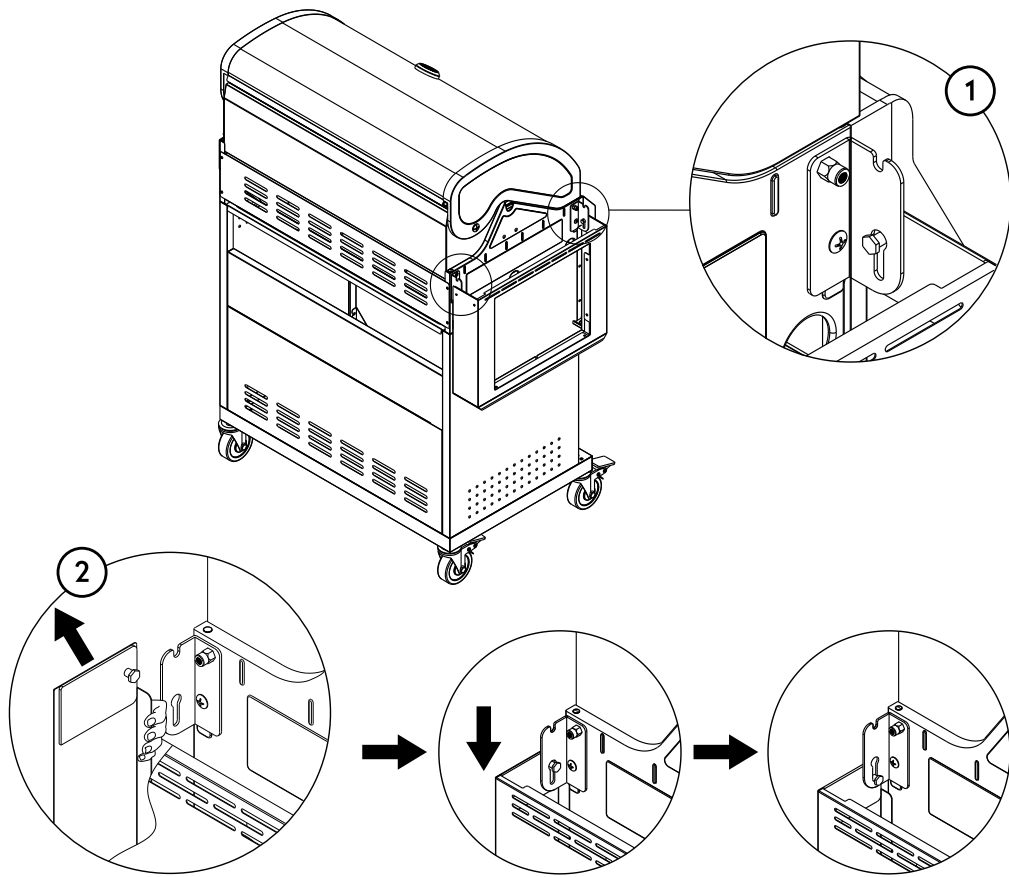
8 x B

Alleen bij FRED Black

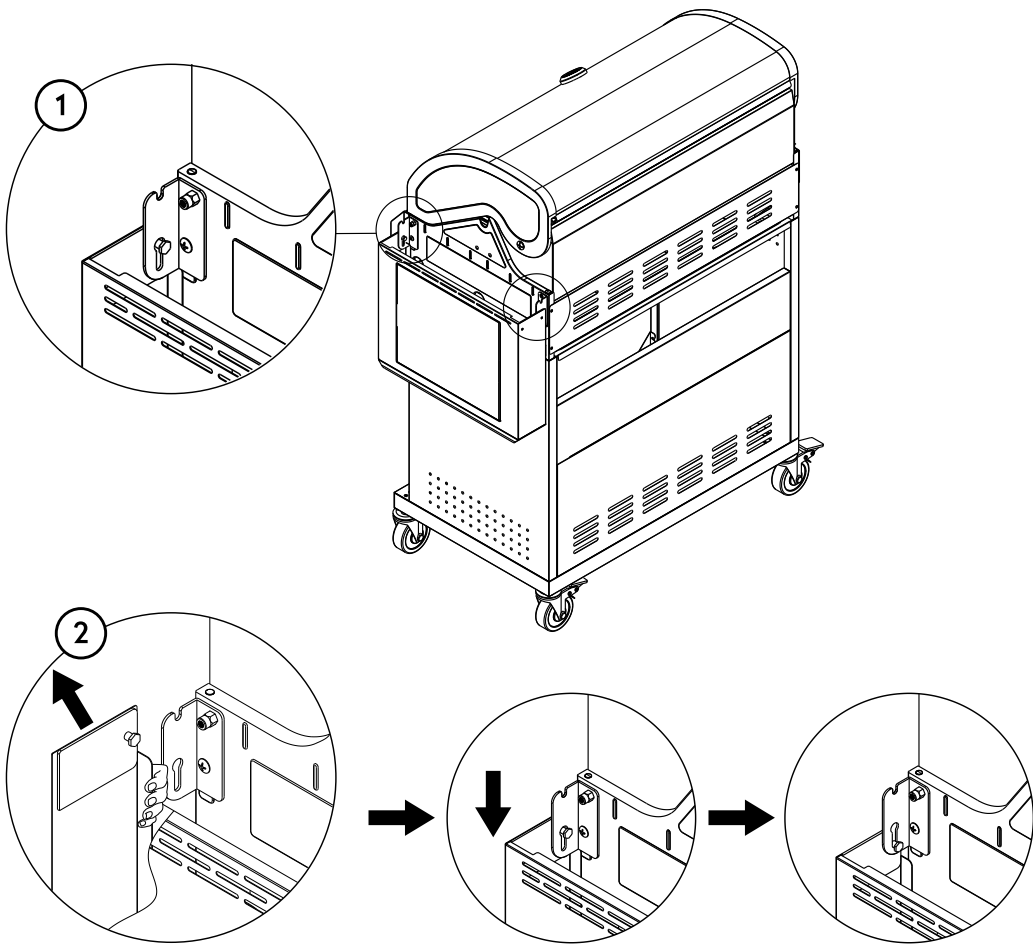
OPMERKING: maak de kabelbinders voor transportbeveiliging van gas slang en zij kookveldaansluiting los.



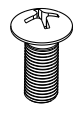
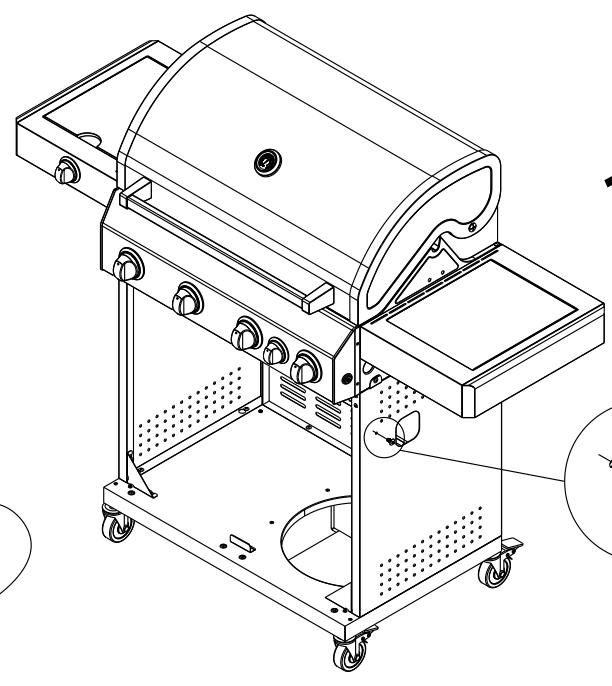
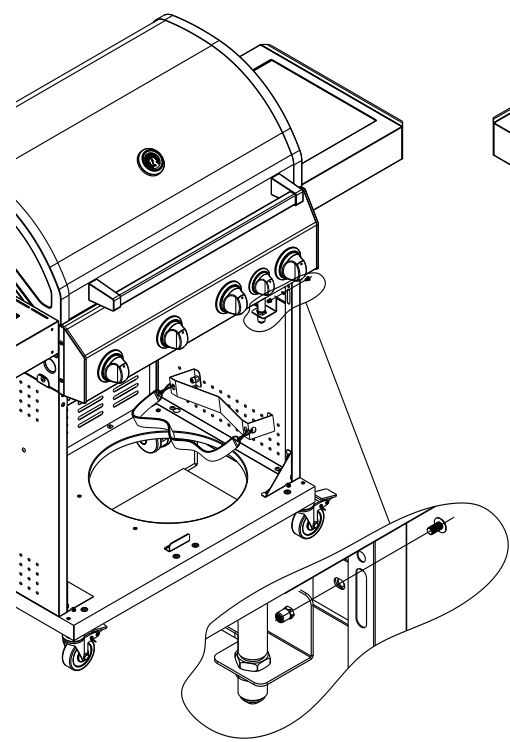
14



15

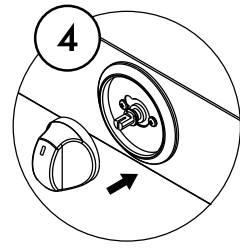
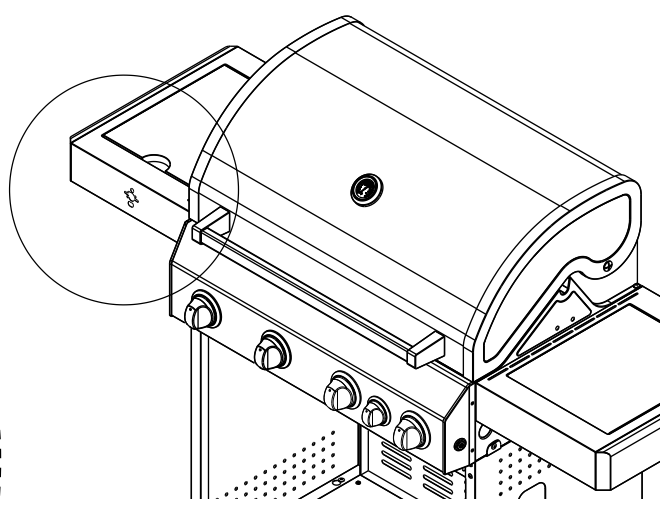
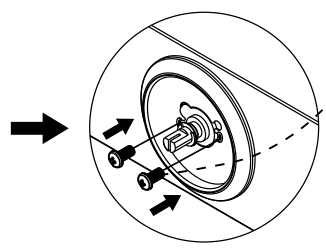
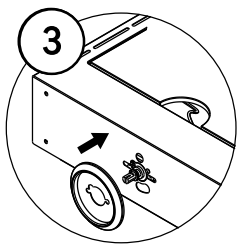
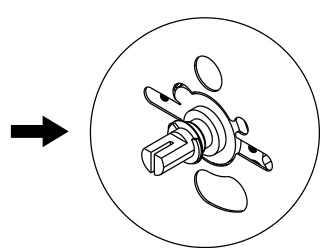
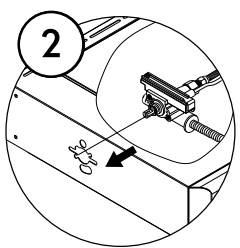
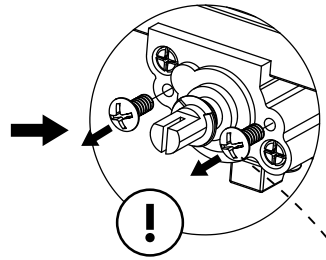
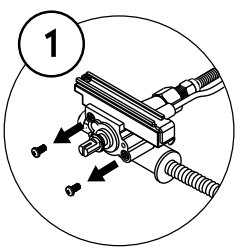


16

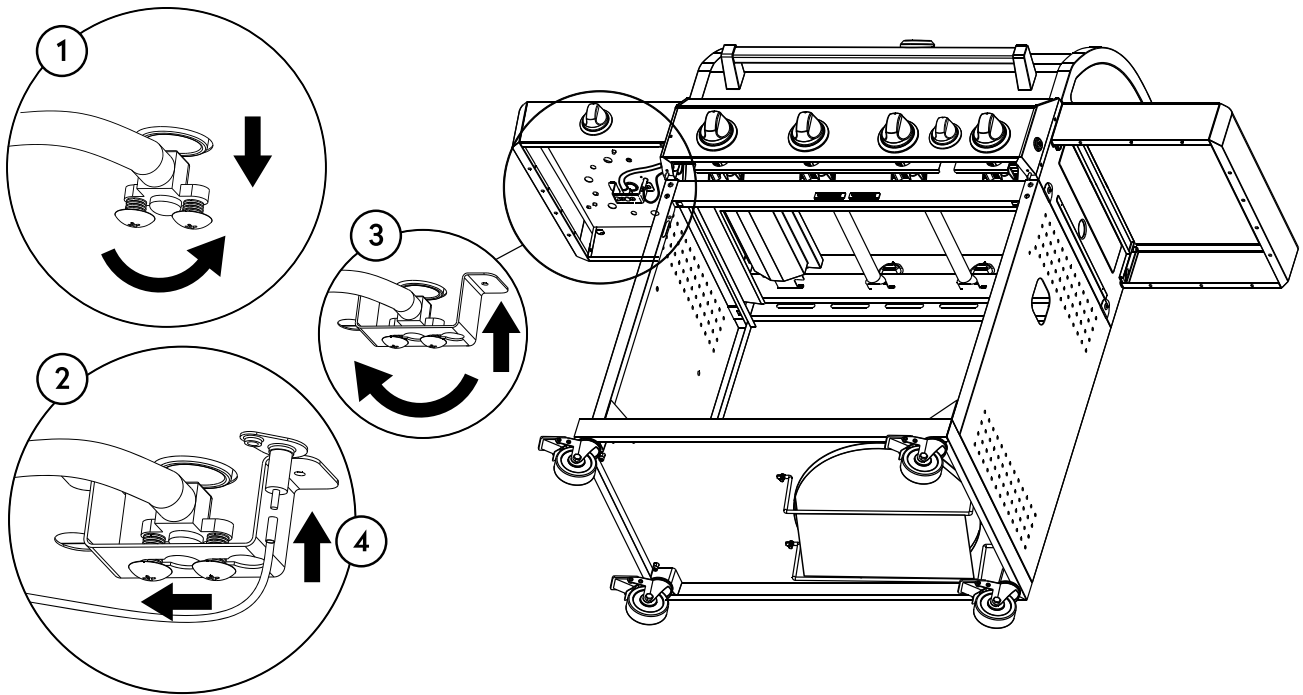


1x A

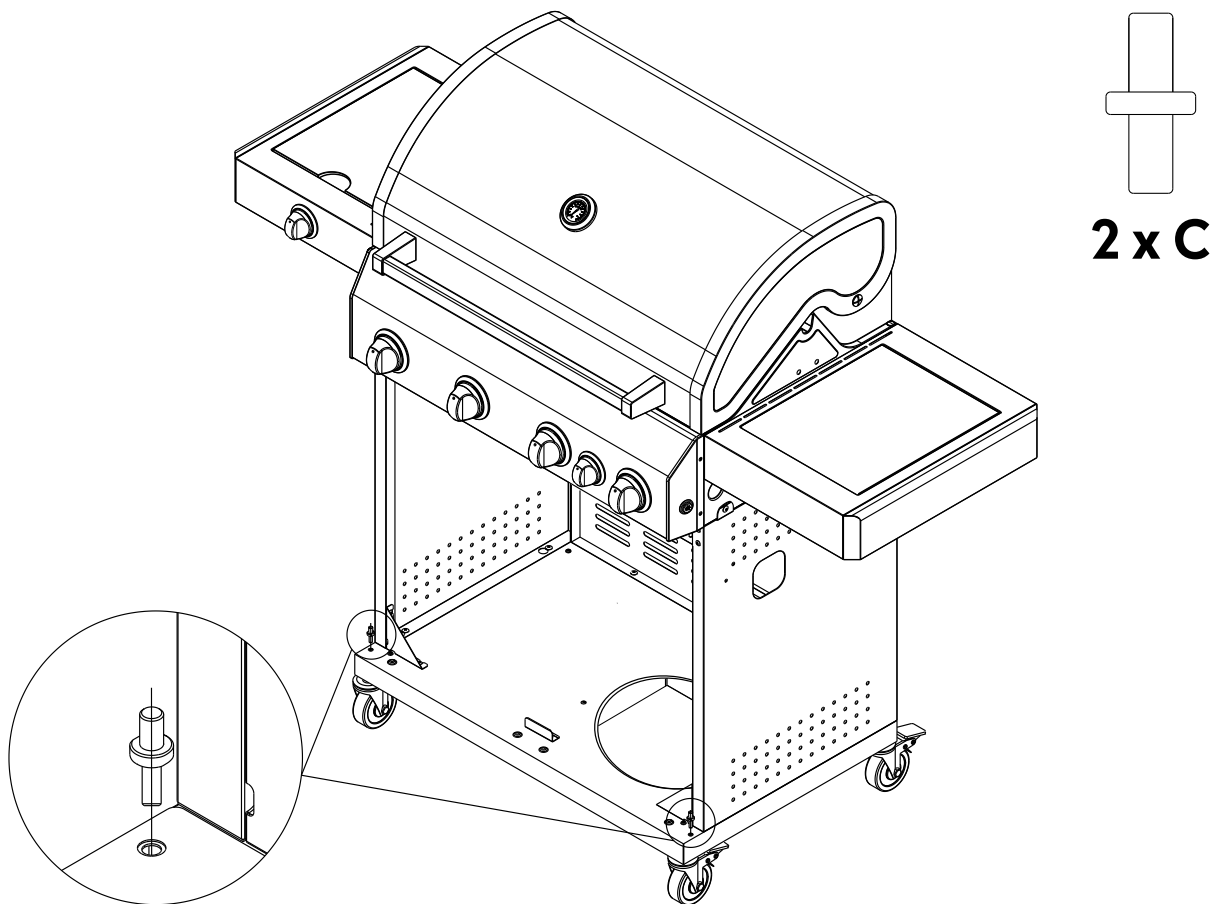
17

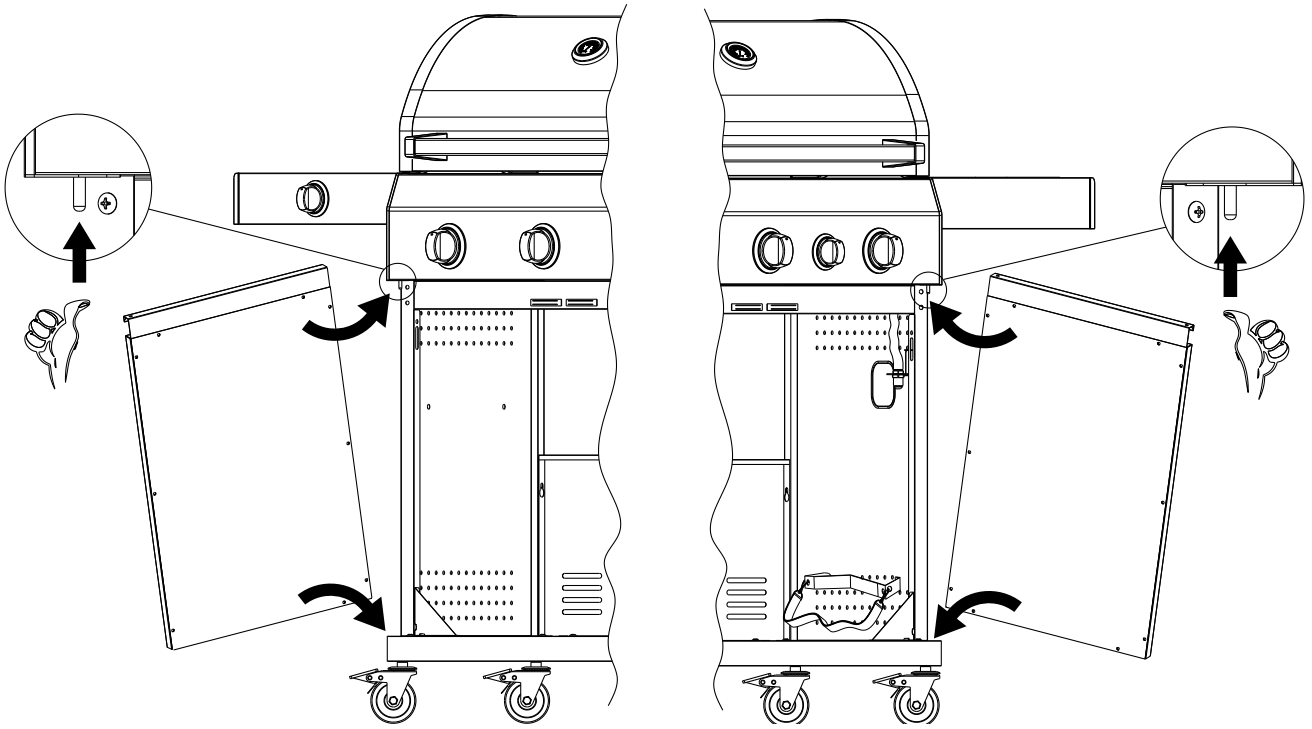


18

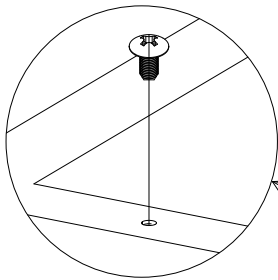


19

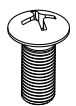
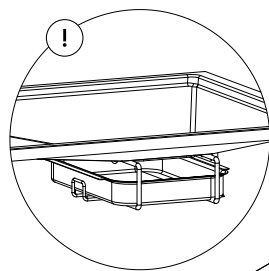
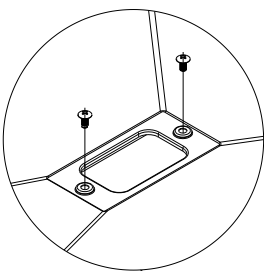
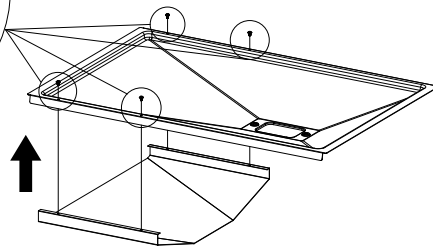




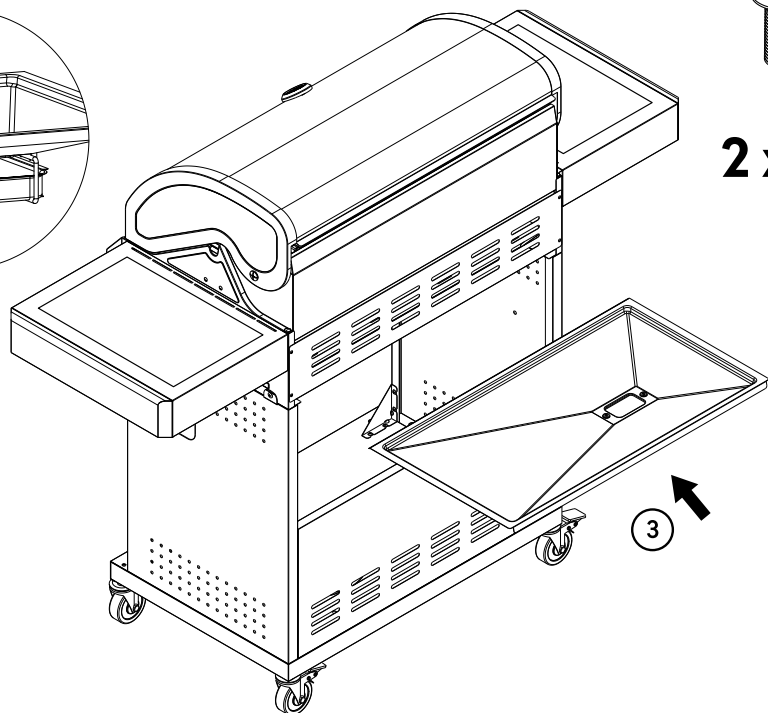
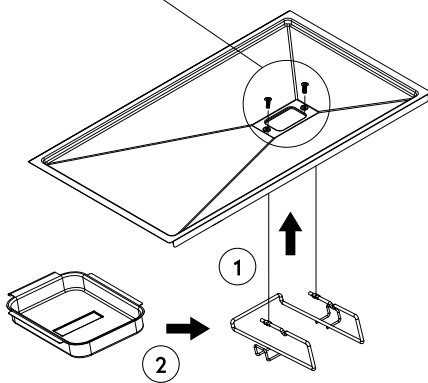
20



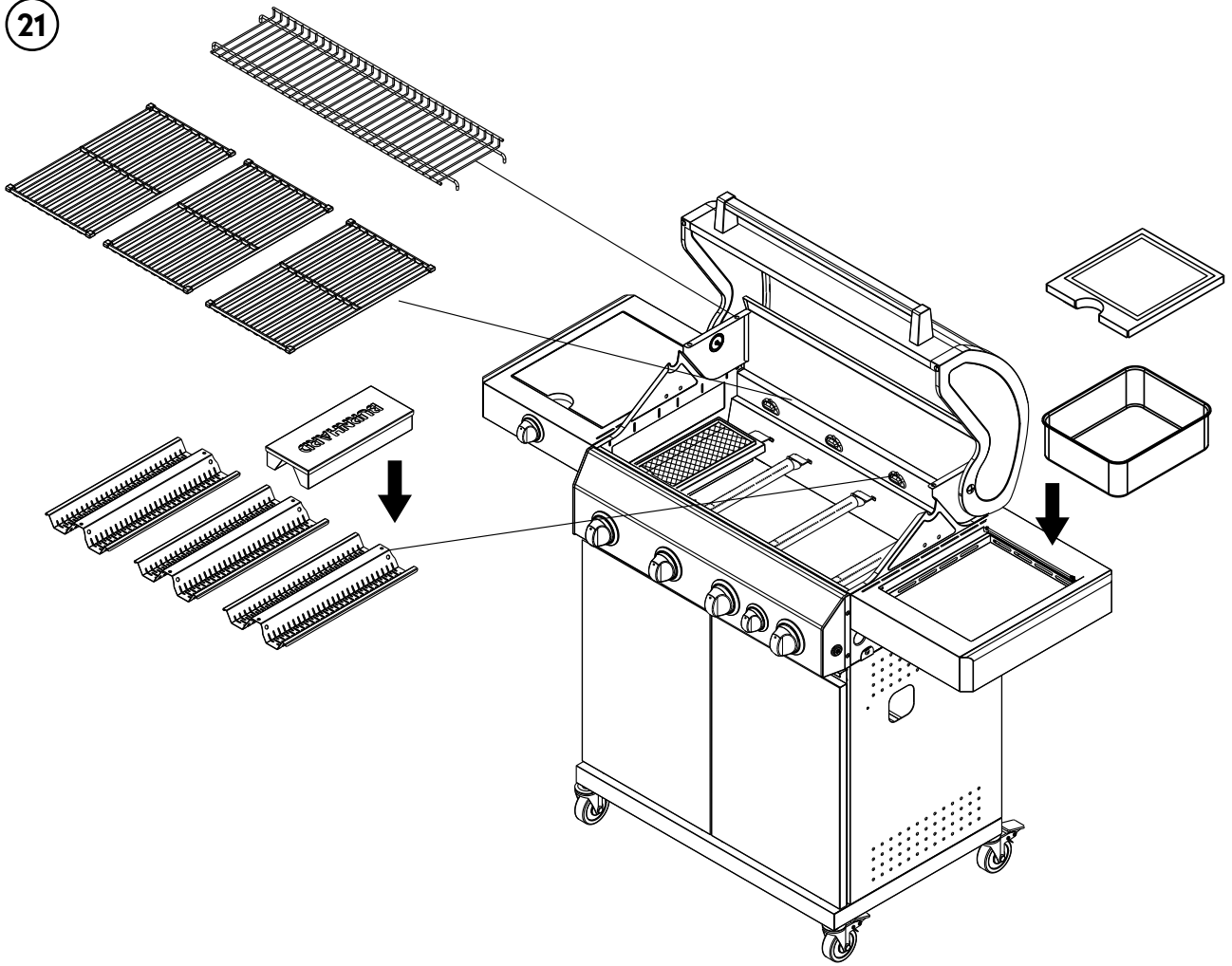
**Alleen bij Fat FRED Deluxe:
schroef eerst het hittedeksel vast.**



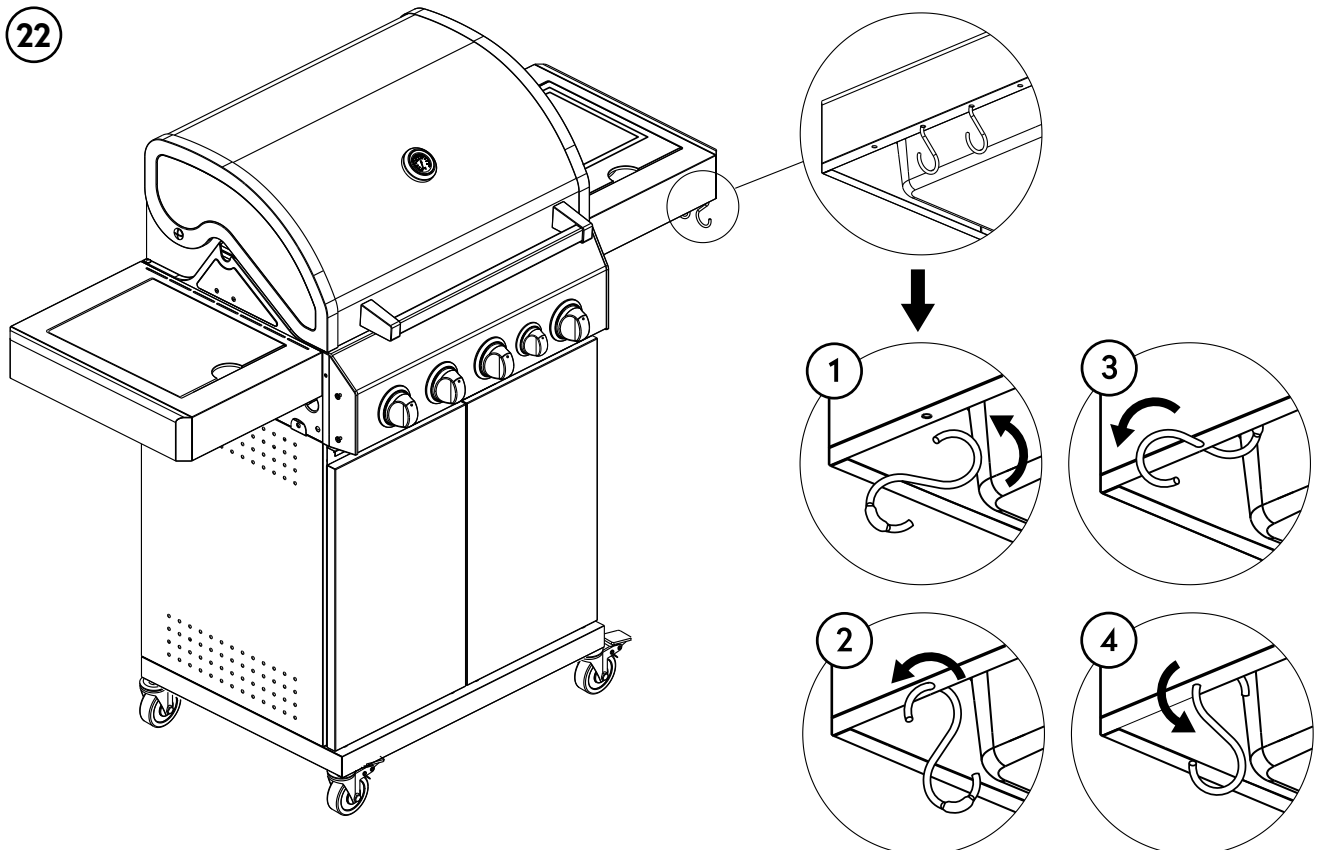
2 x A



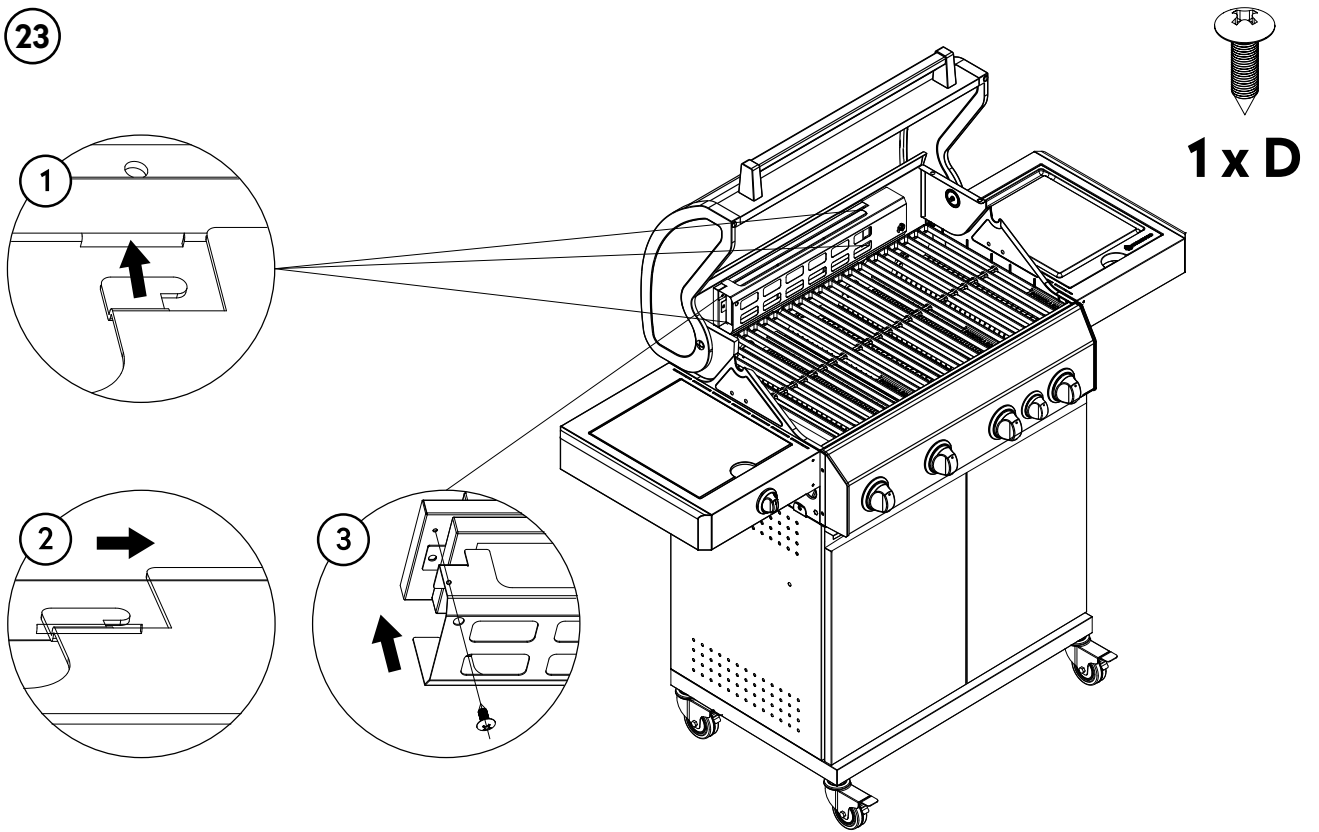
21



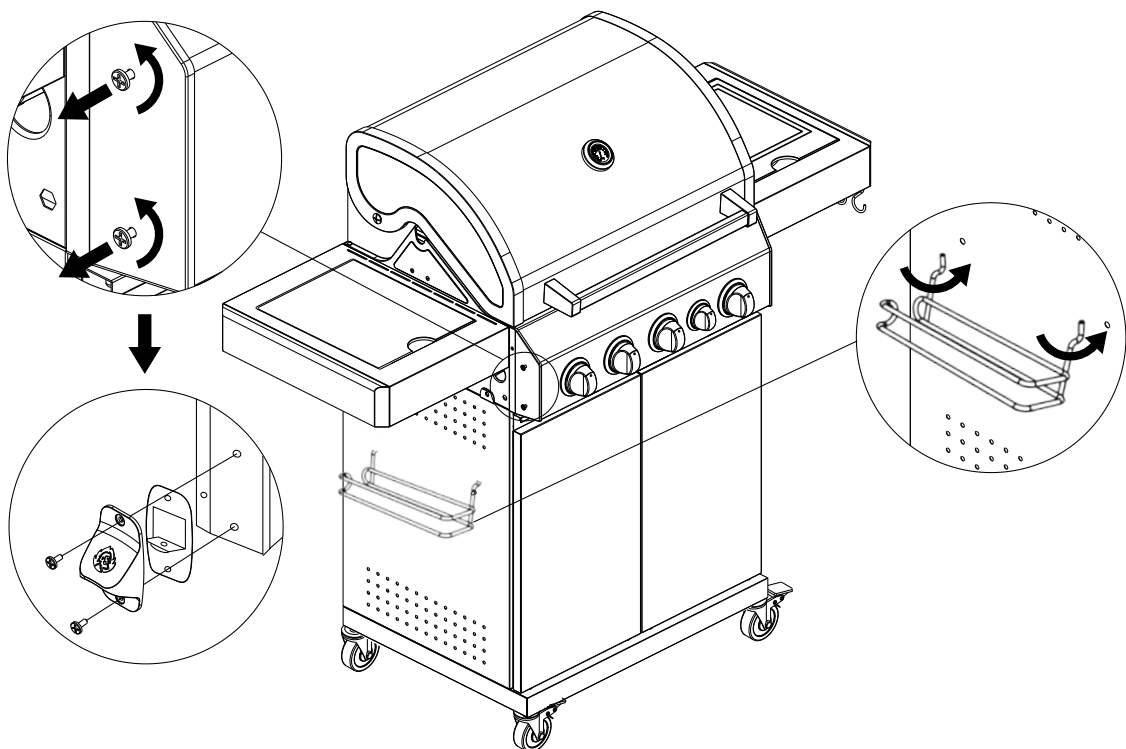
22



23



24



Final touch: bevestig de flessenopener en geniet van je welverdiende koude drankje!

GASFLES AANSLUITEN



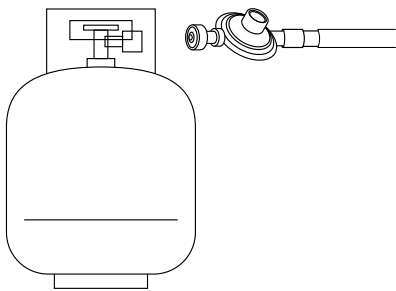
Brand- en explosiegevaar

LET OP: sluit nieuwe of onvolledig gelegeerde gasflessen nooit aan als er ontstekingsbronnen in de onmiddellijke omgeving zijn. Niet roken.

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 en DIN EN 16436-1, max. 1,5 kg/h, werkdruk 29 mbar, geschikt voor de te gebruiken gasfles.

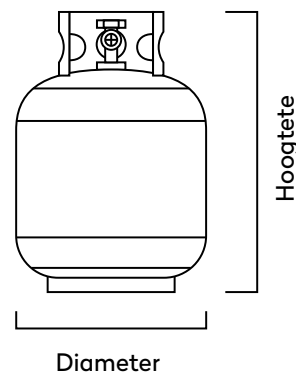
1. Plaats de gasfles in de wagen en zet hem vast met de spanband.
2. Schroef de wartelmoer aan het einde van de gasslang op de schroefdraad van de gasaansluiting van de barbecue. Draai de wartelmoer met een moersleutel vast.



TOEGESTANE GASFLESFORMATEN

Maat gasflessen die in de onderbouw van de barbecues mogen worden gebruikt en bewaard:

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



Gebruik geen composiet-kunststof gasflessen in de barbecue, want deze zijn te hoog. Leid de gasslang door de uitsparing in de zijwand naar buiten. Sluit de gasfles buiten de barbecue aan op de gasslang.



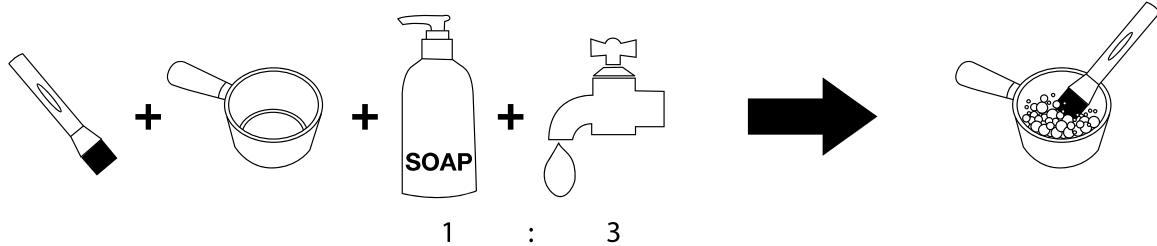
Explosiegevaar door beschadiging van de gasslang

LET OP: zorg er bij het installeren van de gasslang voor dat aan de volgende eisen is voldaan:

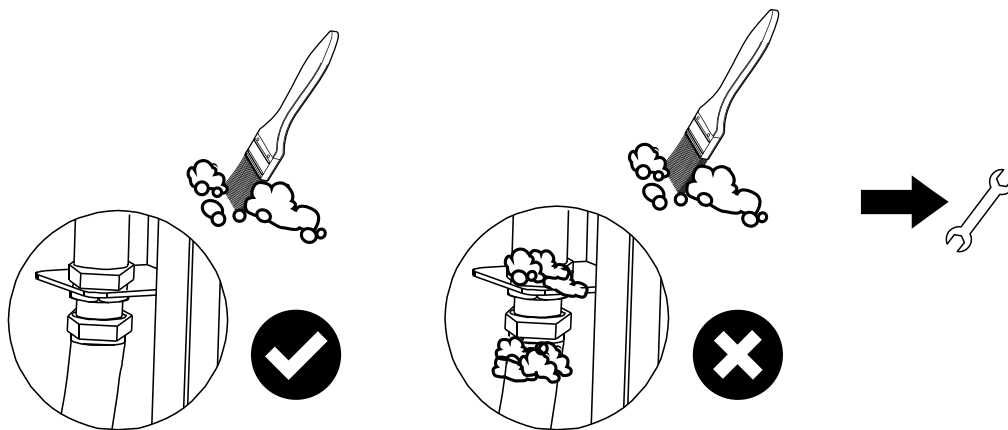
- De gasslang komt niet in contact met hete oppervlakken.
- De gasslang loopt niet langs scherpe randen en hoeken.
- Er kunnen geen hete vetten of vloeistoffen op de gasslang druppelen.
- De gasslang is nergens gedraaid of geknikt.

LEKTEST

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



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



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

Herhaal deze test elke keer wanneer je de gasfles vervangt.

ENERGIEBESPARINGSTIPS

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



WAARSCHUWING: controleer de gasaansluitingen vóór elk 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 vervangt of losschroeft. Controleer altijd of de fles goed is dichtgedraaid. Berg de losgeschroefde gasfles niet op in de buurt van deze of een andere barbecue.

EERSTE INGEBRUIKNAME

BARBECUE VOORBEREIDEN

LET OP: steek de barbecue nooit aan met gesloten deksel.

Voordat je de gasbarbecue voor het eerst gebruikt, moet je het oppervlak van het deksel en de buitenste delen van de brandkamer afnemen met een vochtige doek. Op deze manier voorkom je dat eventuele productieresten kunnen inbranden. Zorg ervoor dat er geen vuil in de kop van de gasfles, in de regelaar of in de branders zit.

LET OP: controleer voordat je de gasbarbecue gaat gebruiken of alle branders correct op de betreffende mondstukken staan en of de bijbehorende kabels eronder vrij liggen. Als dit niet het geval is, maak dan de borgklemmen los, verwijder de branders en plaats ze opnieuw op de mondstukken. Bevestig vervolgens de borgklemmen opnieuw.

GASBARBECUE INBRANDEN

Laat de hoofdbranders vóór het eerste gebruik 20 minuten zonder etenswaren inbranden. Op deze manier worden eventuele conserveringsresten verwijderd. Je hoeft je geen zorgen te maken als er de eerste keer een lichte geurontwikkeling is. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de barbecue voldoende wordt geventileerd. Schrob vervolgens het rooster met een geschikte grillborstel.

OPMERKING: na verloop van tijd kan er aan de binnenkant van de gasbarbecue verkleuring ontstaan als gevolg van hitte-oxidatie. Dit is een normale reactie die de kwaliteit van de barbecue niet vermindert.

GIETIJZEREN ROOSTER INBRANDEN

Je kunt tegelijkertijd de gietijzeren roosters inbranden. Het gietijzeren rooster van de gasbarbecue is geëmailleerd. Deze coating beschermt tegen vlgroest en zorgt ervoor dat etenswaren niet aan het rooster blijven plakken. Ondanks deze beschermingslaag kunnen de roosters vet en vocht opnemen en weer afgeven. Daarom wordt aangeraden om ook dit rooster in te branden. Het inbranden van gietijzer kan in 3 eenvoudige stappen worden uitgevoerd:

1. Maak de gietijzeren roosters schoon met een mild zeepsopje, spoel ze goed af en maak ze droog.
2. Vet de grillroosters volledig in. Gebruik hiervoor een geraffineerde olie of vet met een hoog rookpunt.
LET OP: gebruik nooit olijfolie of weiprodukten – deze worden bitter bij verbranding, ruiken onaangenaam en leiden tot sterke rookontwikkeling.
3. Plaats de roosters in de barbecue en zet de hoofdbranders (niet de achterbrander) op 'HI'. Brand ze 45 minuten in met gesloten deksel. Hierdoor wordt het vet langdurig in het ijzer ingebrand en ontstaat er een beschermend patina.

OPMERKING: als het patina beschadigd raakt, moet je de gietijzeren roosters opnieuw inbranden en een nieuw patina opbouwen. Volg stap 1 tot en met 3 opnieuw.

GASBARBECUE GEBRUIKEN

LET OP: steek de barbecue nooit aan met gesloten deksel. Gebruik geen aluminiumfolie of een aluminium bakje op de vetopvangplaat of de vetopvangbak. Voedselresten kunnen zich daar gemakkelijk ophopen en vlam vatten.

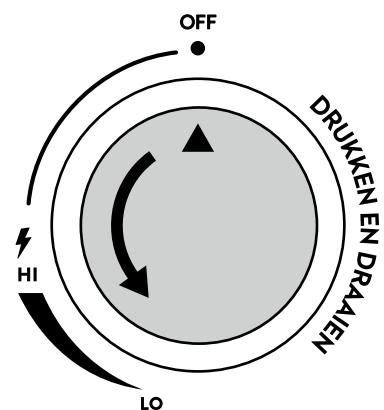
VÓÓR ELK GEBRUIK

- Zorg ervoor dat de vetopvangbak leeg is om vetverbranding te voorkomen.
- Controleer of de gasslang onbeschadigd en vrij van scheuren, poreuze plekken en insnijdingen is. Zorg ervoor dat de gasslang zover mogelijk verwijderd is van de hitte van de brandkamer. Controleer of de gasslang voldoet aan de nationale voorschriften, bijv. of de voorgeschreven gebruiksduur niet is overschreden.
- Draai alle knoppen met de klok mee op de 'OFF'-stand.
- Sluit de drukregelaar aan op de gasfles.
- Open het ventiel van de gasfles en controleer met lekdetectiespray of zeepsop op lekkage tussen de drukregelaar en de gasfles.



GEBRUIK VAN DE HOOFDBRANDERS

1. Open het deksel van de barbecue.
2. Druk op een van de draaiknoppen en houd deze ingedrukt terwijl je hem tegen de klok in op de 'HI'-stand 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. **WAARSCHUWING:** als de brander na meerdere pogingen niet ontsteekt, draai de bedieningsknop dan met de klok mee naar de 'OFF'-stand en draai dan het ventiel van de gasfles dicht. Wacht 5 minuten en begin opnieuw.
3. Reguleer de hitte door de draaiknop op een gewenste stand tussen de hoogste stand 'HI' en de laagste stand 'LO' te draaien.
4. Laat de barbecue ongeveer 15 minuten met gesloten deksel opwarmen. De barbecue is er nu klaar voor!



GEBRUIK VAN DE KERAMISCHE INFRAROOD-BRANDER



LET OP: Laat de keramische infrarood brander nooit voorverwarmen met gesloten deksel.

De brander verwarmt een keramische steen met kleine gaatjes. De energie wordt in de steen opgeslagen waardoor er bijzonder hoge temperaturen kunnen worden bereikt. Zo kun je bijvoorbeeld biefstuk in een mum van tijd een knapperig korstje geven.

1. Open het deksel van je barbecue.
2. Draai de draaiknop tegen de klok in tot je het gas hoort stromen.
3. Wacht 3 seconden en steek de brander aan door de bedieningsknop iets verder te draaien en je het 'klik'-geluid van de piëzo-ontsteking hoort.

Als de keramische infrarood brander niet ontsteekt, ga dan te werk zoals bij de hoofdbranders.



GEBRUIK VAN DE KERAMISCHE INFRAROOD ACHTERBRANDER



LET OP: gebruik de achterbrander niet bij harde wind.

Houd er rekening mee dat het enkele seconden kan duren voordat de achterbrander ontsteekt. Gebruik de achterbrander bijvoorbeeld als je een draaispit gebruikt.

4. Open het deksel van je barbecue.
5. Draai de draaiknop tegen de klok in tot je het gas hoort stromen.
6. 3–5 seconden en druk vervolgens op de ontstekingschakelaar aan de zijkant van het bedieningspaneel.

GEBRUIK VAN DE ZIJ-KOOKPLAAT



LET OP: open altijd het deksel van de zijkookplaat vóór het ontsteken en tijdens het gebruik.

Gebruik de zij-kookplaat zoals een van de branders in de brandkamer. Ga verder met het ontsteken volgens de instructies zoals beschreven in de paragraaf GASBARBECUE GEBRUIKEN. Je kunt kookgerei dat geschikt is voor gaskookplaten op de zijkookplaat gebruiken om bijvoorbeeld gebakken eieren, chili of andere bijgerechten te bereiden of warm te houden. Je kunt het deksel van de zijtafel gemakkelijk verwijderen door de stang naar links te trekken. Pas op dat je de veer niet verliest. Je kunt zo ook grotere potten of ovale pannen op de zijkookplaat gebruiken.



LET OP: klap de zijtafel nooit naar beneden terwijl de zijkookplaat in gebruik is. Controleer of de kookplaat en verbrandingskamer volledig zijn afgekoeld voordat je de zijtafel naar beneden klapt.

DE DEKSEL THERMOMETER

De optimale barbecuetemperatuur ligt tussen 250 en 370 °C. Houd er rekening mee dat de weergegeven temperatuur de ruimte om te garen toont en kan afwijken van de temperatuur op de grillroosters. Die is gewoonlijk hoger.

GEBRUIK VAN DE FLAVOUR BARS EN DE SMOKERBOX

De flavour bars verdelen de warmte gelijkmatig en vangen braadsappen op, die vervolgens verdampen en extra smaak toevoegen aan je gegrilde gerechten. Ze beschermen ook de branders tegen verstopping door voedsel en je barbecuegerecht tegen steekvlammen. Gebruik de smokerbox om rokerige smaken aan je barbecuegerecht te geven. Vul de smokerbox met droge of natte pellets of houtsnippers. Plaats de smokerbox direct op de flavour bars.

GEBRUIK VAN HET WARMHOUDROOSTER

Om barbecuegerechten warm te houden of rustig na te laten garen, kun je het op het warmhoudrooster plaatsen.

DE GASBARBECUE UITSCHAKELEN

1. Druk op alle bedieningsknoppen op de barbecue en draai ze met de klok mee naar “OFF”.
2. Schakel de barbecue uit door het ventiel van de gasfles te sluiten.
3. Draai altijd het ventiel van de gasfles dicht zodra je klaar bent met barbecueën.

GASBARBECUE REINIGEN



Brand- en explosiegevaar

- Reinig de gasbarbecue na elk gebruik.
- Gebruik geen brandbare schoonmaakmiddelen.
- Verwijder de gasfles voor het schoonmaken van de gasbarbecue.
- Wacht vóór het reinigen tot de gasbarbecue voldoende is afgekoeld.
- Trek de vetopvangbak eruit en voer het vet op een milieuvriendelijke manier af.
- Veeg de roestvrijstalen oppervlakken en roestvrijstalen roosters af met een vochtige doek of spoel ze af met warm water. Gebruik indien nodig een mild schoonmaakmiddel.
- Spoel af met water en laat de gasbarbecue volledig drogen voordat je hem opnieuw gebruikt. Behandel vervolgens de roestvrijstalen oppervlakken met een rvs-reiniger.
- Verwijder etensresten met een borstel van de branders.
- Wanneer in uitzonderlijke gevallen een gaspit verstopt is, ontstop deze dan met een speciale naald voor gaspitten.
- Als in uitzonderlijke gevallen de venturibuis (gasmengleiding) verstopt is, gebruik dan een naald of pijpenrager om deze te reinigen.

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

REINIGING NA ELK GEBRUIK

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

Ga hierbij als volgt te werk:

1. Verwijder al het voedsel van het grillrooster.
2. Zet de hoofdbranders op "HI", de keramische infrarood brander op "LO" en laat, met gesloten deksel, de vlammen 15-30 minuten branden totdat er geen rook meer uit de barbecue komt. Bij hardnekkig vuil draai je de roosters om, zodat de gebruikte kant onder zit.
3. Schakel alle branders uit en sluit het ventiel van de gasfles.
4. Open de barbecue langzaam (pas op voor de warmte die ontsnapt) en maak de roosters schoon met een geschikte grillborstel.

ONZE TIP: Grillreinigingsborstels zijn verkrijgbaar in verschillende materialen. Dit hangt af van de gebruiker.

- Messingborstels zijn erg zacht en dienen met weinig kracht te worden gebruikt om schuren te voorkomen. Hun voordeel is dat ze het patina van je gietijzeren roosters niet aantasten. Messingborstels verslijten echter eerder. Vet daarna je gietijzeren roosters in.
- Roestvrijstalen borstels zijn zeer effectief en duurzaam. Gebruik ze niet met te veel kracht, omdat ze de patina van je gietijzeren roosters kunnen verwijderen. Bij deze borstels is het bijzonder belangrijk om na het borstelen de gietijzeren roosters opnieuw in te vetten.
- Roestvrijstalen roosters zijn zeer ongevoelig en kunnen met meer kracht geborsteld worden. Gebruik echter geen staalwol, want kleine achtergebleven staaldeeltjes trekken vlugroest aan.
- Leeg en reinig ook de vetopvangbak en de vetopvangplaat zodra de barbecue volledig is afgekoeld.

REINIGING VAN DE BINNENRUIMTE

Om de binnenkant van je barbecue schoon te maken, verwijder eerst de grillroosters, trek de vetafvoerplaat eruit en verwijder eventueel grof vuil. Leeg en maak de vetopvangbak schoon.

1. Om grof vuil van de vlammenverdelers te verwijderen, haal je ze eruit en laat je ze 1 uur in warm water met een beetje afwasmiddel weken. Maak ze daarna schoon met een spons, warm water en afwasmiddel. Je kunt ze ook in de vaatwasser schoonmaken. Droog ze vervolgens grondig af.
2. Maak de borgclips (door ze in te drukken) op de branderkoppen los en verwijder de roestvrijstalen branders van de barbecue.
3. Plaats de vetopvangplaat terug (zonder opvangbak) en plaats een lege emmer onder de opening.
4. Spoel de binnenkant van je barbecue af met water (bijvoorbeeld met een gieter). **LET OP:** Zorg ervoor dat er geen water in de gasmondstukken terecht komt.
5. Breng een geschikte reiniging voor de grillruimte aan (grillreiniger of afwasmiddel) op de binnenkant van je barbecue en laat deze gedurende de door de fabrikant aangegeven tijd inwerken. **LET OP:** De aanbevolen inwerktijd voor het gebruikte schoonmaakmiddel mag niet overschreden worden. Het materiaal kan anders verkleuren of beschadigd raken.
6. Verwijder hardnekkig vuil uit de binnenkant van je barbecue met een spons of houten schraper.
7. Spoel je barbecue opnieuw grondig af met water, laat hem volledig drogen en maak de branders en gasmondstukken voorzichtig schoon met een droge katoenen doek (of branderborstel).
8. Plaats de verwijderde onderdelen terug.
9. Controleer of de branders allemaal correct zijn aangesloten en werken.

DE BUITENKANT REINIGEN

1. Maak de buitenkant van je barbecue schoon met een zachte badstof handdoek, warm water en mild afwasmiddel. **LET OP:** Gebruik geen microvezeldoek om roestvrijstalen oppervlakken schoon te maken, dit kan krassen op het materiaal veroorzaken.
2. Droog de oppervlakken grondig af met een zachte badstof handdoek. Breng indien nodig rvs-reiniger aan op de roestvrijstalen oppervlakken. **LET OP:** Let op de door de fabrikant opgegeven inwerktijd van de rvs-reiniger en overschrijd deze niet.
3. Verwijder eventuele resten van de rvs-reiniger met een schone, zachte badstof handdoek. **LET OP:** Zorg ervoor dat alle resten van de rvs-reiniger volledig zijn verwijderd voordat je je barbecue de volgende keer gebruikt. Anders kunnen ze inbranden en het materiaal verkleuren of beschadigen.

ONDERHOUD VAN GIETIJZEREN ROOSTERS

Borstel de gietijzeren roosters na het uitbranden af. In de regel is verder onderhoud niet nodig, maar het is wel raadzaam om ze opnieuw in te vetten.

Als het patina beschadigd is en de gietijzeren roosters beginnen te roesten, kun je de roosters grondig schoonmaken, de roest verwijderen en de gietijzeren roosters inbranden zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Als de gietijzeren roosters vlogroest vertonen, schrob dan de roestige oppervlakken met staalwol, totdat alle roest volledig is verwijderd. Was het gietijzer daarna met af water of in een warm sopje, droog het goed af en herhaal het inbranden.

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

ONDERHOUD VAN ROESTVRIJ STALEN ROOSTERS

Roestvrijstalen grillroosters hoeven niet ingebrand te worden. Je kunt ze met warm water, milde schoonmaakmiddelen en een spons schoonmaken met de hand of in de vaatwasser.

Roestvrij staal kan bij hoge temperaturen gemakkelijk verkleuren. Dit is een natuurlijk proces en heeft geen invloed op de kwaliteit of je barbecueresultaten.

ONDERHOUD EN REINIGING VAN DE KERAMISCHE INFRAROOD-BRANDER

De keramische steen kan en hoeft niet gereinigd te worden. Vet en vleessappen die op de brander druppelen, verbranden. Verkleuring van de steen en ingebrande plekken zijn normaal en hebben geen invloed op de prestaties van de brander.



GEVAAR: de keramische steen mag in geen geval worden behandeld met water en/of schoonmaakmiddelen. Mocht er iets door het beschermrooster vallen en niet volledig verbranden, zet dan de brander op vol vuur en laat alle resten verbranden gedurende ca. 10-15 minuten.

Zorg ervoor dat er alleen ongemarineerde producten zonder olie op de keramische brander komen. Zure en zoute marinades en peper die op de keramische steen terechtkomen, kunnen deze na verloop van tijd beschadigen.

ONDERHOUD EN REINIGING VAN DE KERAMISCHE INFRAROOD ACHTERBRANDERS

Ook de keramische steen van de achterbrander hoeft niet gereinigd te worden. Verkleuring van de steen en ingebrande plekken zijn normaal en hebben geen invloed op het vermogen van de brander.

Voor reinigingsdoeleinden kan het deksel van de achterste brander worden verwijderd. De achterbrander mag alleen worden gebruikt als het paneel volledig is geïnstalleerd.

1. Draai de schroef los die linksboven achter het deksel verborgen zit.
2. Sleep het paneel naar links en vervolgens naar je toe.
3. Reinig het paneel met geschikte schoonmaakmiddelen of in de vaatwasser.
4. Droog het deksel goed af.
5. Plaats het paneel verder naar links en schuif het naar rechts.
6. Zorg ervoor dat het paneel op zijn plaats zit en bevestig deze opnieuw met de schroef.

ONDERHOUD EN REINIGING VAN DE HOUTEN SNIJPLANK

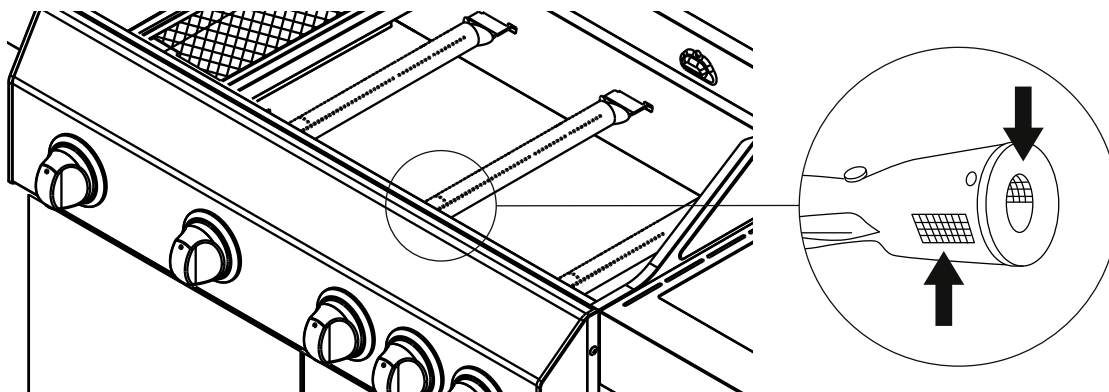
LET OP: de meegeleverde houten snijplank is een natuurproduct en zal door vocht en weer uitzetten en/of schimmelen. Bewaar de snijplank daarom na iedere grillbeurt op een droge en warme plaats en neem hem alleen mee naar buiten als je de barbecue gebruikt.

Maak de plank na gebruik schoon met een vochtige spons, of met een beetje mild afwasmiddel als hij sterker vervuild is. Doe de plank nooit in de vaatwasser. Laat het niet lange tijd in de gootsteen of in het water liggen. Behandel de snijplank regelmatig met geschikte verzorgingsolie.

REGELMATIG ONDERHOUD

Een basisreiniging van het rooster moet om de 3-4 maanden gebeuren of na langere perioden van niet-gebruik. Het uitbranden, het legen van de vetopvangbak, het schoonmaken van de vetopvangplaat en de roosters dient na iedere grillbeurt te gebeuren.

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



OPLOSSING VAN HET PROBLEEM

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Branders ontsteken niet	Gasfles is leer	Sluit een nieuwe gasfles aan
	Defecte drukregelaar	Laat de drukregelaar door een specialist testen
	Vreemd voorwerp in de brander	Maak de branders schoon
	Geen vonk	Laat de piëzo ontsteking vervangen
	Vreemd voorwerp in het ontstekingsysteem of de slang	Ontsteking en slang reinigen
	Ontstekingsnaald op keramische brander staat te ver weg	Buig de ontstekingsnaalden voorzichtig dichters naar elkaar toe, zonder dat ze elkaar raken
	De ontstekingsaccu van de achterbrander is leeg	Vervang de batterij

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Kleine vlam of ontbranding in de brander (ploffend of sissend geluid).	Vreemd voorwerp in de brander	Maak de branders schoon
	Er staat te veel wind	Zet de barbecue op een meer beschutte plaats
	De brander zit niet goed	Verwijder de brander en plaats hem terug
De barbecue is te heet/ sterke rookontwikkeling	De regelaar is te hoog ingesteld	Stel de regelaar lager in
	Overtollig vet wordt verbrand	Reinig de barbecue
	De drukregelaar is defect	Vervang de drukregelaar
Toenemende gasgeur	Ongebruikte regelaars zijn opengedraaid	Zet de regelaar op OFF
	De gas slang lekt of is niet goed aangesloten	Sluit de gastoevoer af met het ventiel van de gasfles en slang controleren, indien nodig vervangen

Als je nog meer problemen ondervindt, neem dan contact op met de klantenservice.

ROESTVRIJ STALEN BRANDERS VERVANGEN

Als een of meerdere branders defect zijn, kun je de betreffende brander als volgt vervangen:

1. Verwijder de branderzekerings. Trek de brander iets naar achteren en til deze er voorzichtig uit.
2. Reinig of vervang de defecte brander(s). Plaats de branders terug en beveilig ze met de branderzekerings.

GASBARBECUE OPBERGEN

- Bewaar de gasbarbecue op een droge, vorstvrije plek. Sluit de kap van de barbecue en dek het apparaat af om hem te beschermen tegen vuil en beschadigingen.
- Een afdekhoes beschermt je barbecue het hele jaar door tegen weersinvloeden zoals regen, hagel, sneeuw, wind en vorst.
- Sluit altijd het ventiel van de gasfles en bewaar deze buiten het bereik van kinderen.
- Neem het gietijzeren rooster in het winterseizoen mee naar binnen om het ontstaan van vlugroest te voorkomen.
- Let bij het opbergen ook op de aanwijzingen in het hoofdstuk Veiligheidsinstructies.

KLANTENSERVICE

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

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

Gratis hotline voor Duitsland/Oostenrijk: 0800 270 70 27

Vanuit andere EU-landen: +49 211 - 749 55 10**Er kunnen andere kosten van toepassing zijn.

E-mail: service@burnhard.com

Internet: www.burnhard.com/nl

AFVALVERWERKING/MILIEUBESCHERMING



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

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

CONFORMITEITSVERKLARING

BURNHARD GmbH verklaart hierbij dat het product op de dag van uitgifte voldoet aan de fundamentele CE-eisen.

Konformitätserklärung

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller:

BURNHARD GmbH
Reisholzer Werftstrasse 25a
40589 Düsseldorf

Gegenstand der Erklärung: Gasgrill mit Haube FRED Serie (Edelstahl/Black/Green)
Varianten mit 2-, 3-, 4- und 6-Fach Brenner
Marke: BURNHARD

Artikelnummern: 941044, 941045, 943126, 943127, 943329, 943460, 943529, 943650, 943652, 943654, 943735, 943737, 943810, 944271, 944373, 944376, 944379, 944471, 944473, 944475, 944477, 944479, 944481, 944483, 944485, 944487, 944489, 944490, 945507, 945511, 945514, 945518, 945521, 945524, 945528, 945531, 945534, 945537, 945639, 945974, 945976, 945978, 945980, 945982, 945987, 945989, 945991

Die oben beschriebenen Gegenstände der Erklärung erfüllen die wesentlichen Schutzanforderungen gemäß:

Richtlinie über Gasverbrauchseinrichtungen 2016/426/EG

Die Einschätzung der Obereinstimmung der Produkte mit den Anforderungen in Bezug auf die wesentlichen Anforderungen basiert auf folgenden Normen:

EN 498:2012
EN 484:2019+AC:2020
EU-Baumusterprüfung (Modul B) durch die notifizierte Stelle: 2575

Intertek Italia S.p.A. Via Miglioli, 2/A 200063 Cermusso sul Naviglio, Milano-Italien Zertifikatsnummer:
ITS-2575-GAR-2128704-R2 gültig bis 02/2031



Düsseldorf, 20.06.2023
Philipp Kowalatis (Head of Global Sourcing)

COLOFON

Installatie- en gebruiksaanwijzing voor
FRED Deluxe gasbarbecue 3 branders/barbecue à gaz 3 feux,
Big FRED Deluxe gasbarbecue 4 branders/barbecue à gaz 4 feux,
Fat FRED Deluxe gasbarbecue 6 branders/ barbecue à gaz 6 feux
Art-Nr.: 945978, 945980, 945982, 945987, 945989, 945991

Druk- en typefouten voorbehouden.

Stand: december 2023

Copyright © BURNHARD GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf, Germany

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