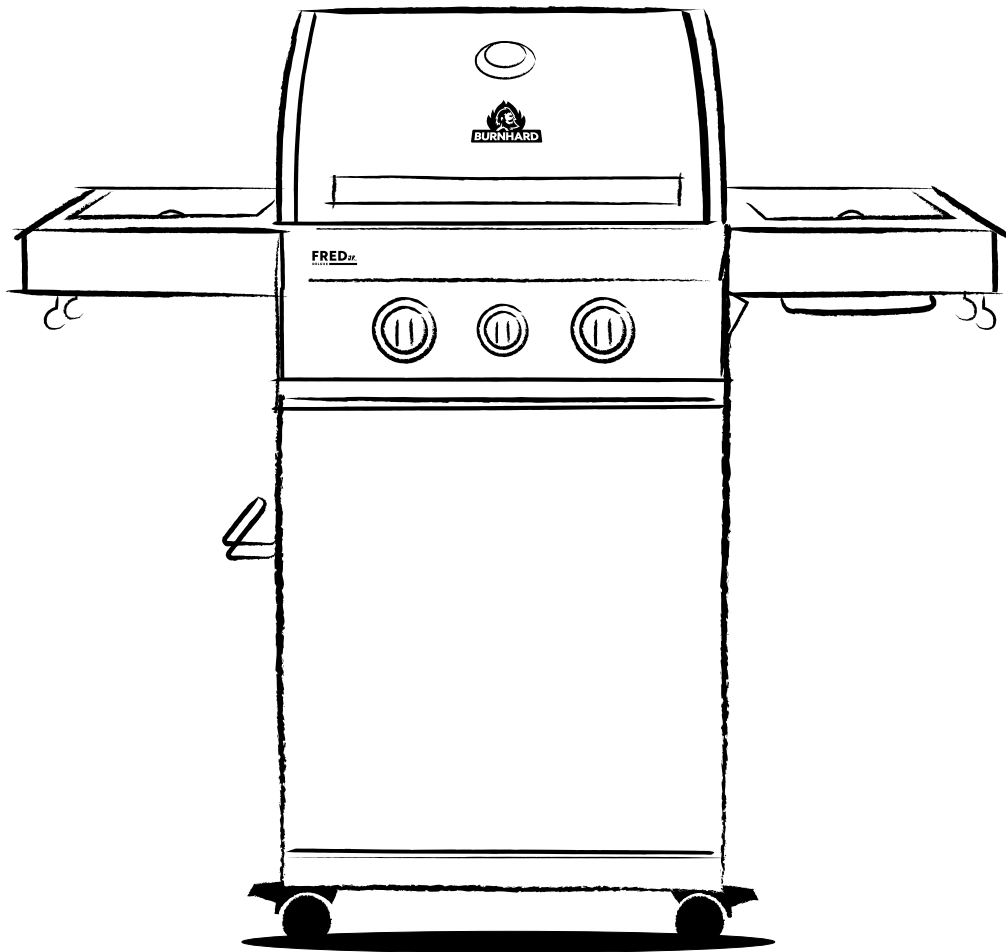




BURNHARD



FRED JR. GASBARBECUE 2 BRANDERS

DELUXE

FRED JR. DELUXE BARBECUE À GAZ 2 FEUX

GASBARBECUE: FRED JR. DELUXE

Veiligheidsinstructies	4
Technische specificaties	8
Leveringsomvang/onderdelenbeschrijving	10
Gasbarbecue opbouwen	13
Gasfles aansluiten	22
Eerste ingebruikname	24
Gasbarbecue gebruiken	25
Gasbarbecue reinigen	26
Regelmatig onderhoud	29
Oplossing van het probleem	30
Gasbarbecue opbergen opbergen	31
Klantenservice	31
Afvalverwerking/milieubescherming	31
Conformiteitsverklaring	32

BARBECUE À GAZ : FRED JR. DELUXE

Consignes de sécurité	33
Données techniques	37
Contenu de la livraison/description des pièces	38
Barbecue à gaz montage	41
Brancher une bouteille de gaz	50
Première mise en service	52
Fonctionnement du barbecue à gaz	53
Barbecue à gaz nettoyage	54
Entretien régulier	57
Dépannage	58
Barbecue à gaz stockage	59
Service client	59
Recyclage/protection de l'environnement	59
Déclaration de conformité	59

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 gas slang losgeschroefd worden om de drukregelaar en de gas slang 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 verhitting 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.

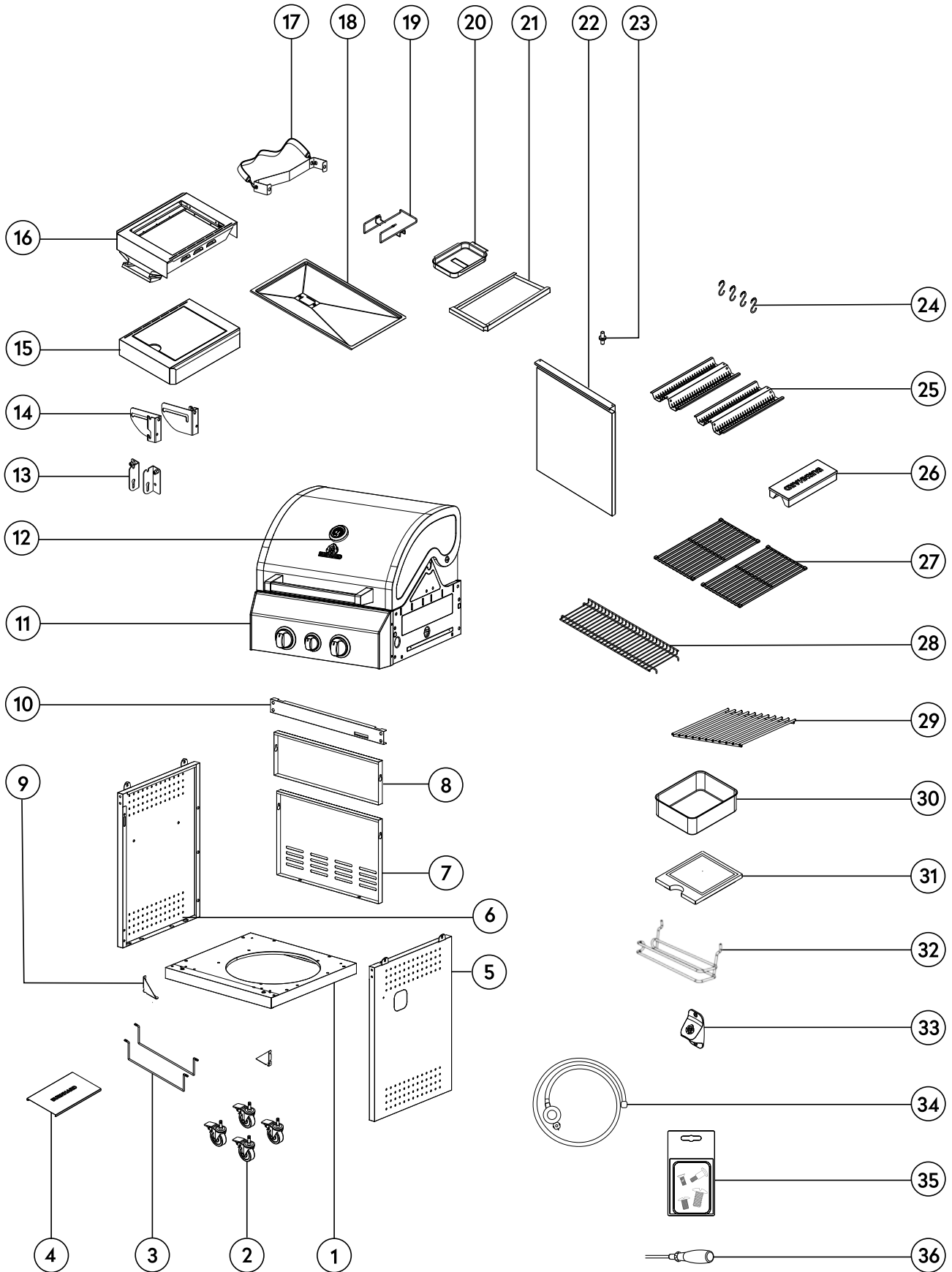
TECHNISCHE SPECIFICATIES

	FRED JR. DELUXE - 945974, 945976
Vermogen	Totaal 10,5 kW: 2x hoofdbranders met 3,5 kW 1x infrarood keramische brander met 3,5 kW
Afmetingen	116 x 118 x 55 cm
Gewicht	Ca. 43,5 kg
Nominale warmtebelasting (Hs) branders	10,5 kW
Aansluitwaarde brander	764 g/h
Uitlaatdruk	30 mbar
Grootte gasmondstuk	Hoofdbrander, infrarood keramische brander: 0,92 mm
Soort gas	Butaan (G30) en propaan (G31)
Apparaatklasse	I3B/P(30)
Uitrusting	2 roestvrijstalen branders, 1 infrarood keramische brander, 2 grillroosters, 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.



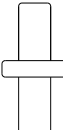

LEVERINGSOMVANG/ONDERDELENBESCHRIJVING

FRED JR. DELUXE

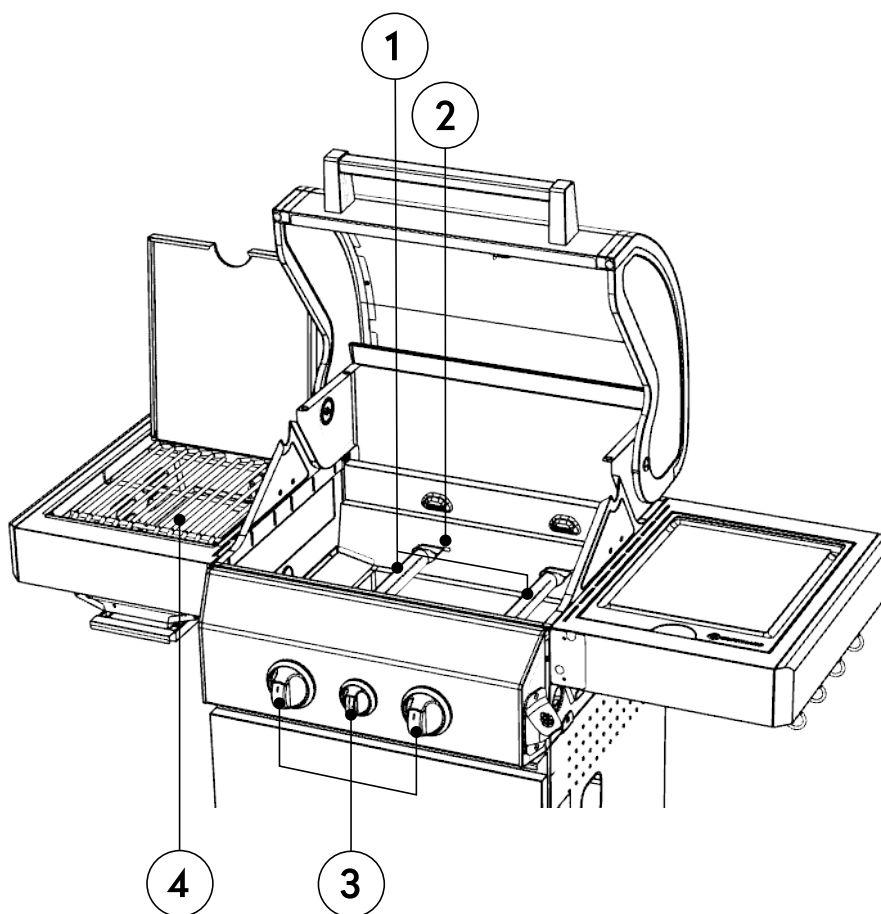


Onderdeel nummer	Aanduiding	Hoeveelheid	Pakket nummer	Subpakketnummer
1	Bodemplaat	1	2	-
2	Zwenkwiel	4	2	2.5
3	Beugel voor gasfles	2	2	2.1
4	Bodemplaat voor gasfles	1	2	-
5	Zijwand rechts	1	2	2.6
6	Zijwand links	1	2	2.6
7	Achterwand beneden	1	2	2.6
8	Achterwand midden	1	2	2.6
9	Versterking onderkast	2	2	2.1
10	Magneetstrip onderkast	1	1	-
11	Grillruimte-eenheid	1	1	-
12	Dekselthermometer	1	1	-
13	Beugel voor bijzettafel rechts	2	2	2.2
14	Beugel voor bijzettafel links	2	2	2.2
15	Zijtafel rechts	1	1	1.2
16	Zijtafel links	1	1	1.2
17	Bevestigingsriem voor gasfles	1	2	2.1
18	Vetopvangbak	1	2	-
19	Houder voor vetopvangbak	1	2	2.2
20	Lekbak	1	2	-
21	Lekbak Zijtafel	1	1	1.2
22	Deurtje	1	1	1.1
23	Deurpin (bevestiging C)	1	2	.
24	Haakjes voor accessoires	4	2	2.2
25	Vlamverdelers (Flavor Bars)	2	2	2.1
26	Smokerbox	1	2	2.4
27	Grillroosters	2	3	-
28	Warmhoudrooster	1	1	-
29	Rooster infrarood keramische brander	1	2	2.3
30	Gastronorm-bakken	1	2	2.2
31	Snijplank	1	1	-
32	Keukenrolhouder	1	2	2.2
33	Magnetische flessenopener	1	2	2.2
34	Gasslang incl. drukregelaar	1	1	-
35	Schroevenset	1	2	2.3
36	Schroevendraaier	1	2	2.2

BEFESTIGUNGEN

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

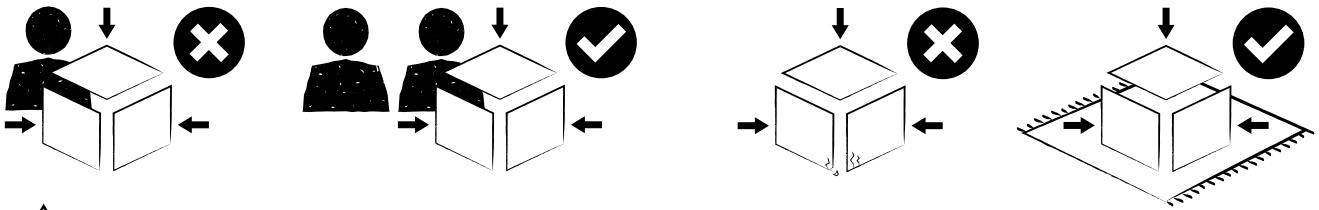
FRED JR. DELUXE GRILLRUIMTE-EENHEID



Onderdeel nummer	Aanduiding	Hoeveelheid
1	Branders	2
2	Branderzekering	2
3	Draaiknop branders/keramische branders	3
4	Keramische infrarood-brander	1

GASBARBECUE OPBOUWEN

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.

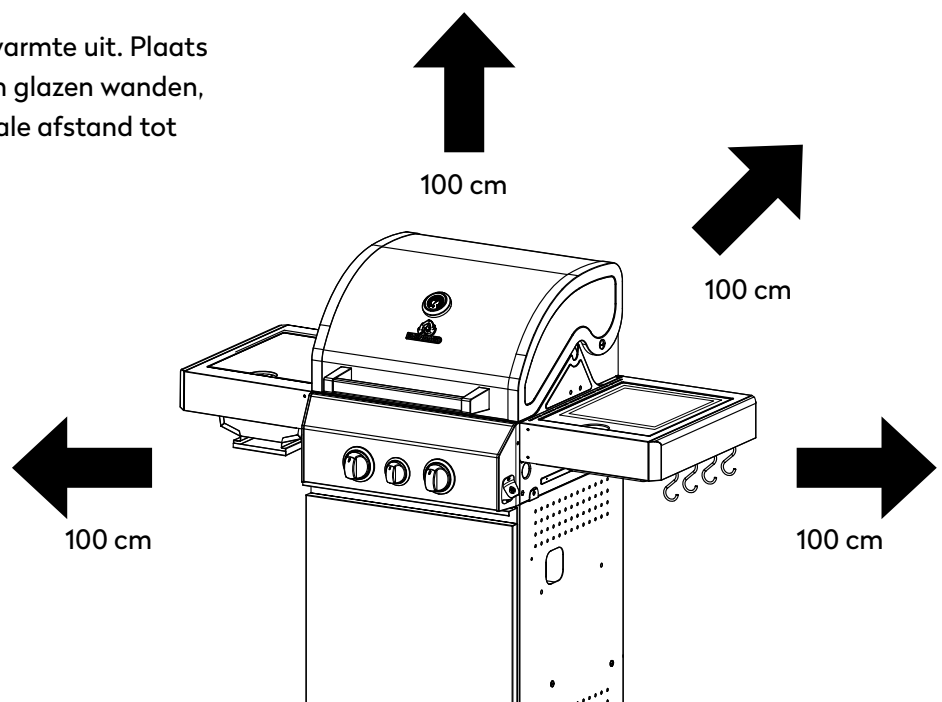
Voordat je met de montage begint moet je alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie van de afzonderlijke onderdelen verwijderen. Let ook op de piepschuimbescherming onder de verbrandingskamer. Controleer alle onderdelen op volledigheid en/of gebreken. Mocht er een onderdeel ontbreken of beschadigd zijn, 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.

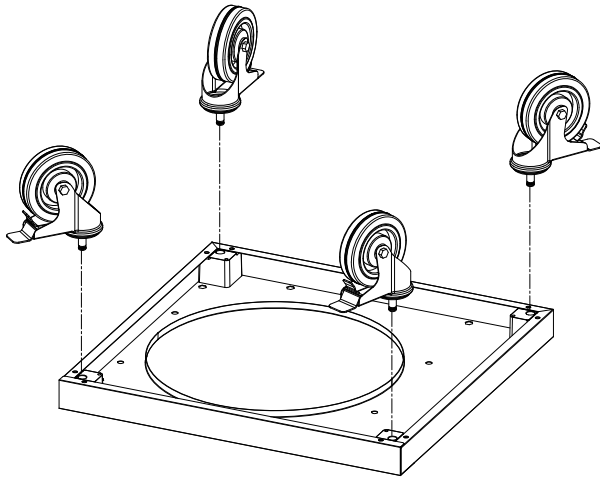
LET OP: de barbecue straalt warmte uit. Plaats de barbecue nooit direct tegen glazen wanden, muren, planten enz. De minimale afstand tot objecten bedraagt:

Naar de achterkant: 100 cm
Naar de zijkant: 100 cm
Naar de bovenkant: 100 cm

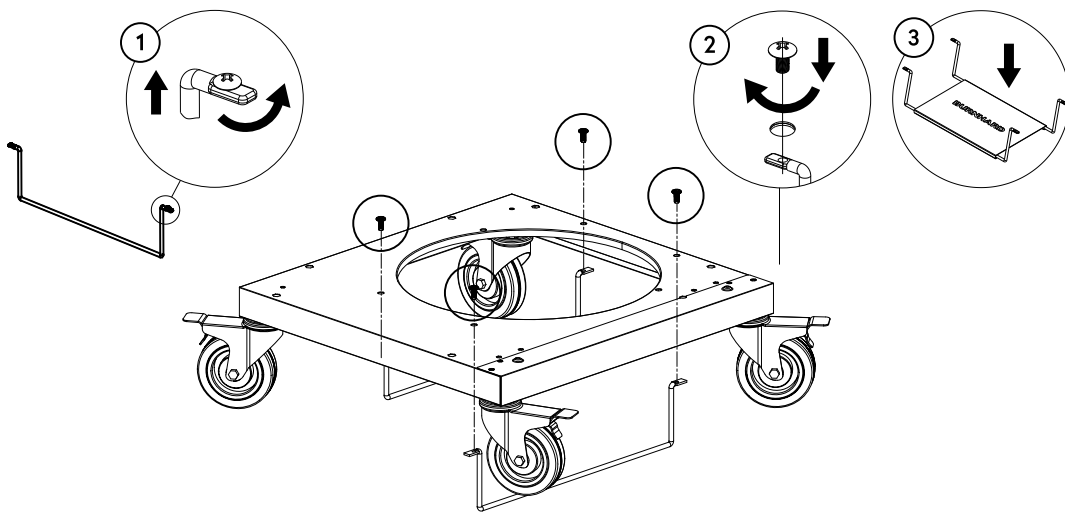


First things first: zet je favoriete drankje kou!

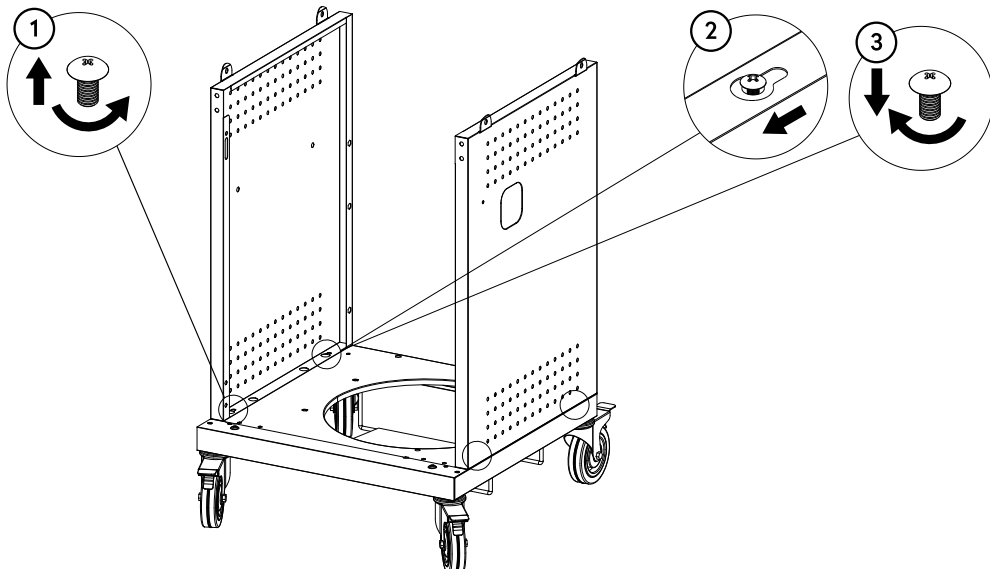
1



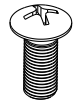
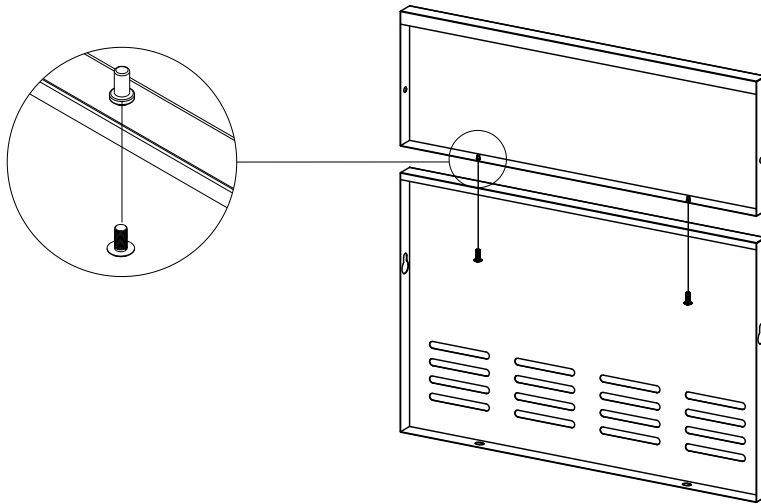
2



3

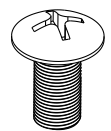
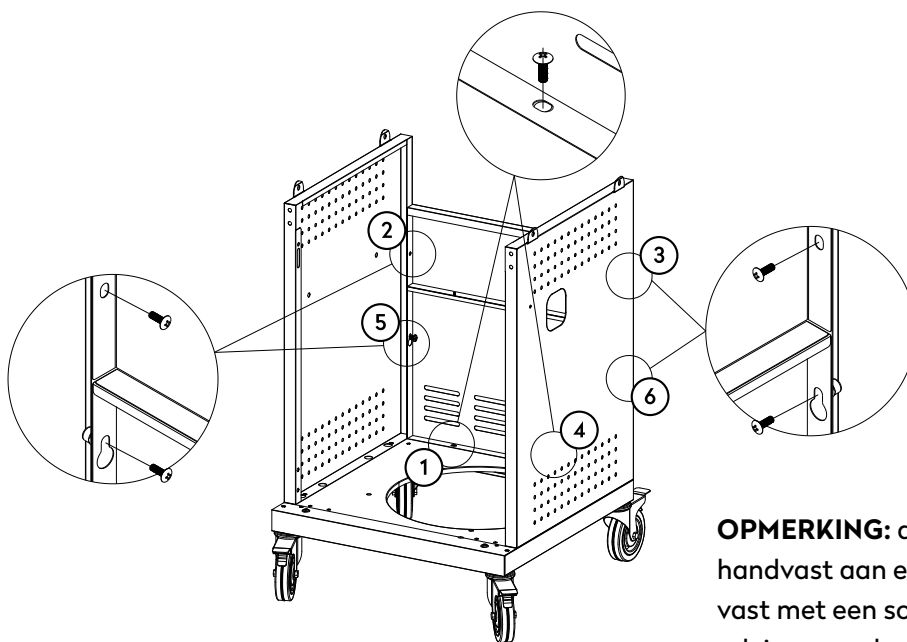


4



2 x A

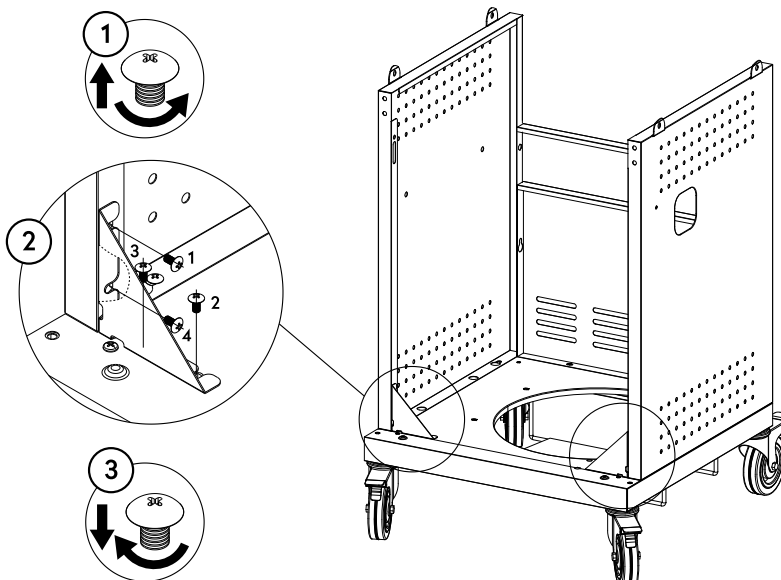
5



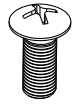
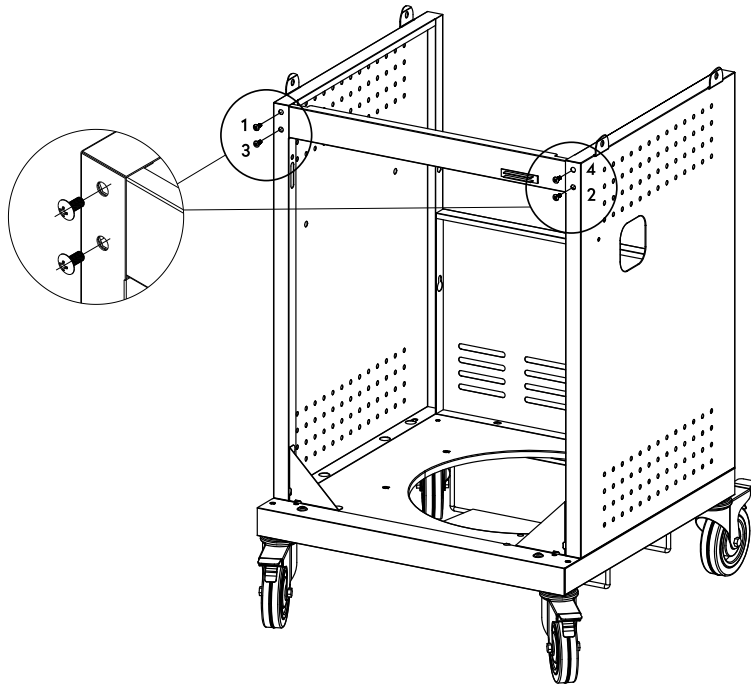
6 x B

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

6

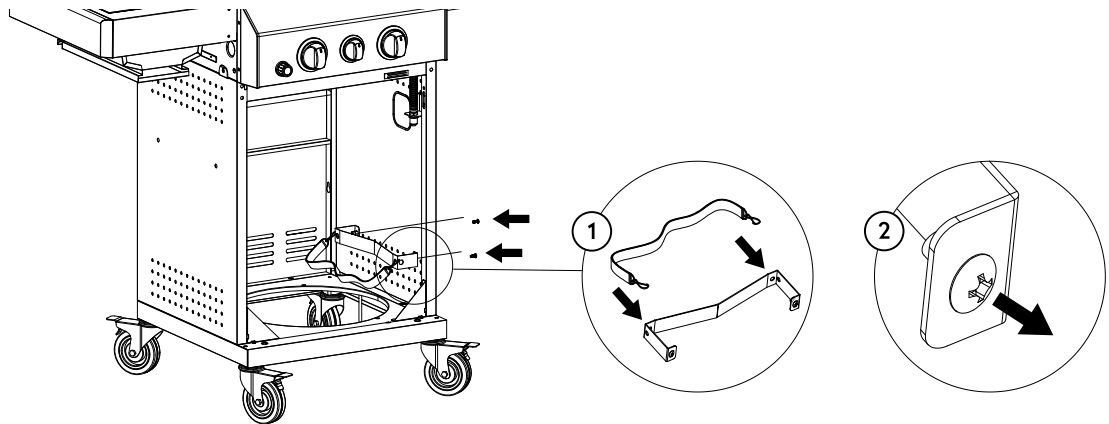


7

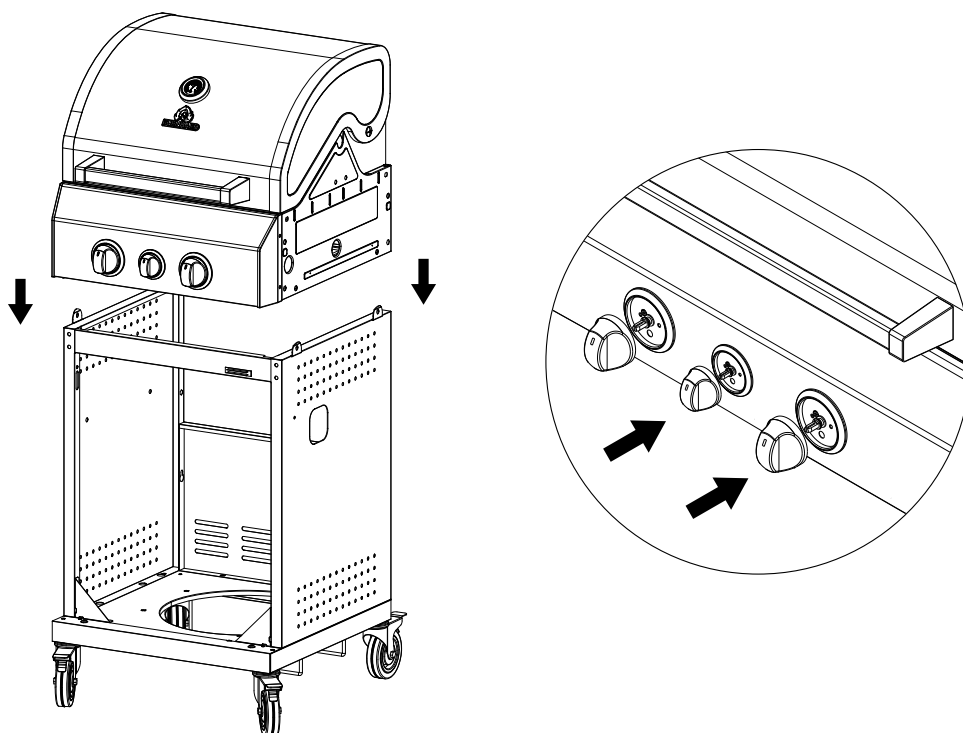


4 x A

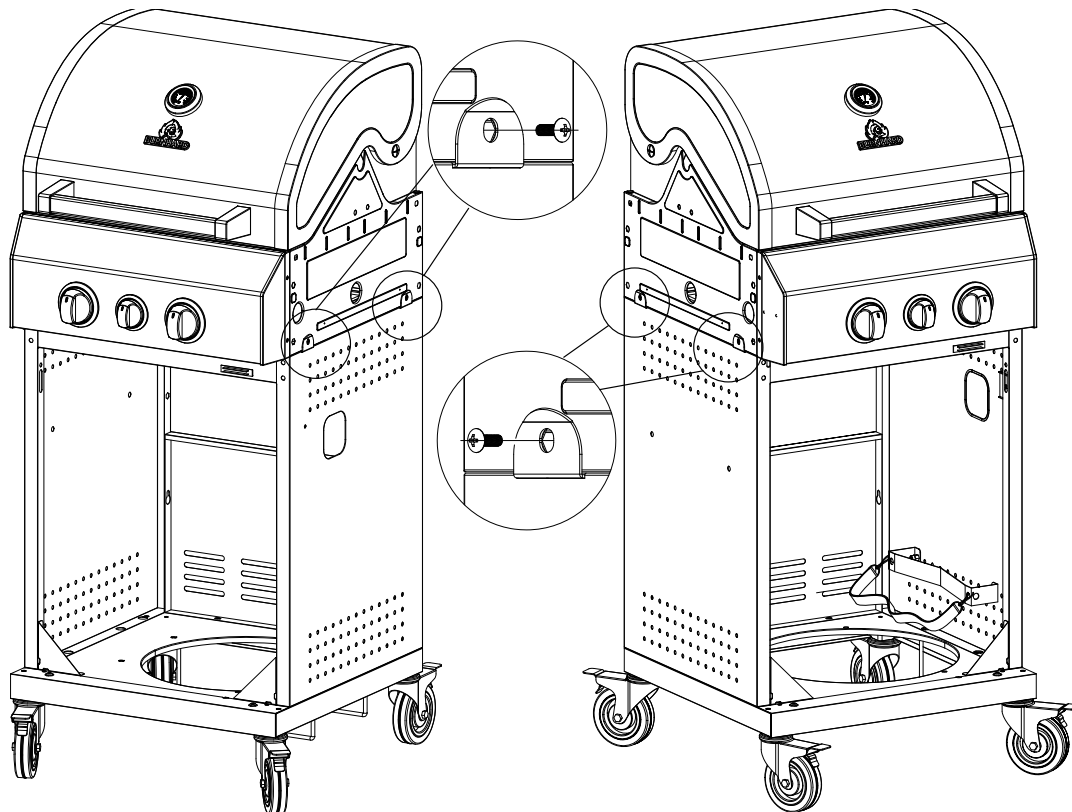
8



9

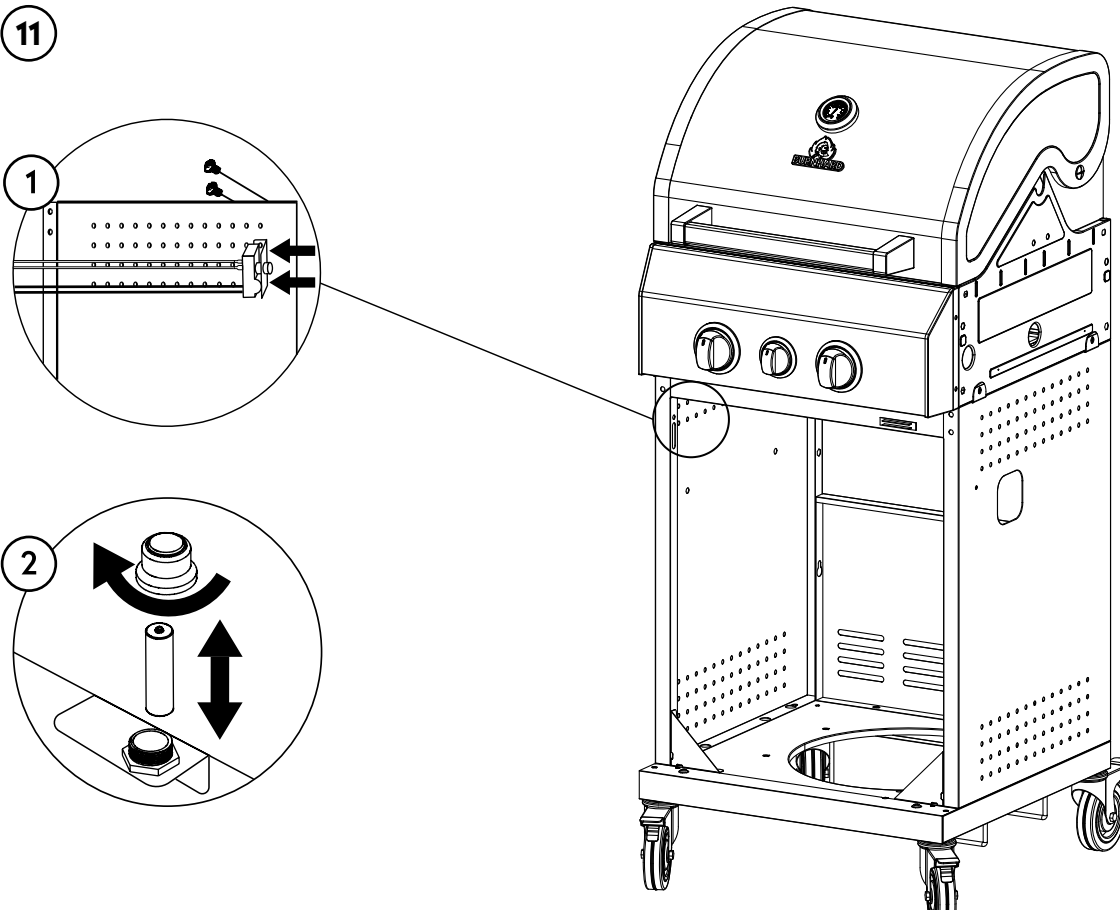


10



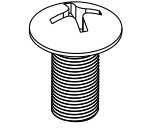
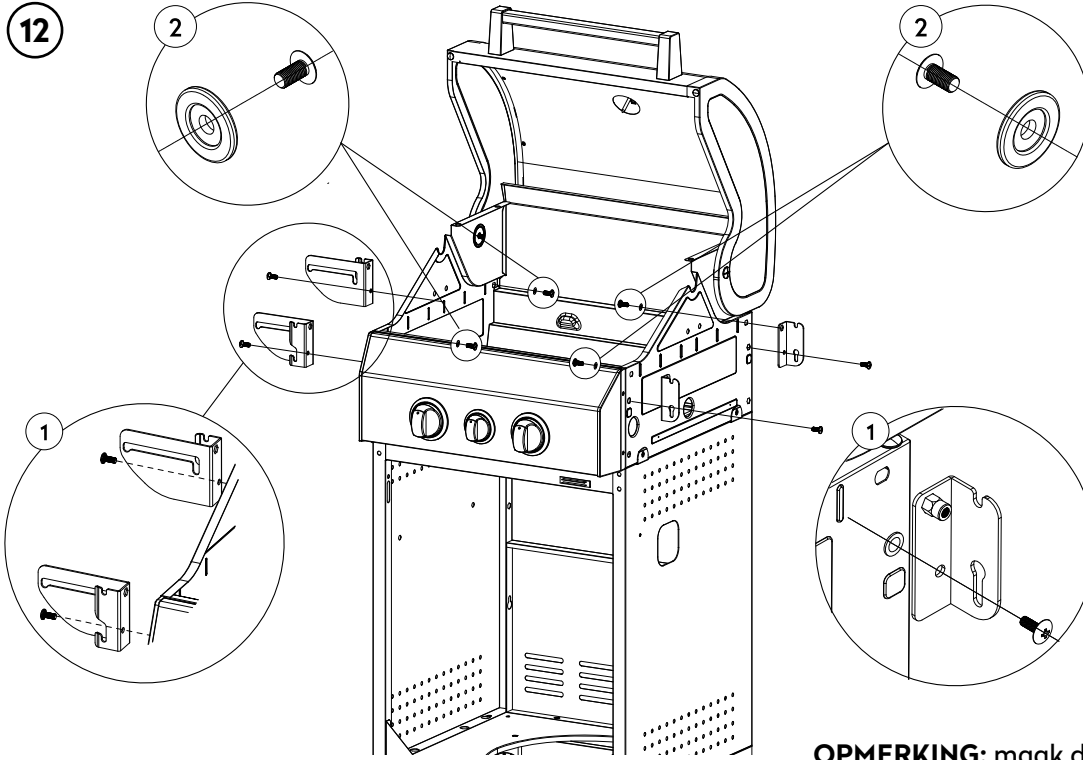
4 x B

11

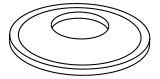


2 x B

12



8 x B



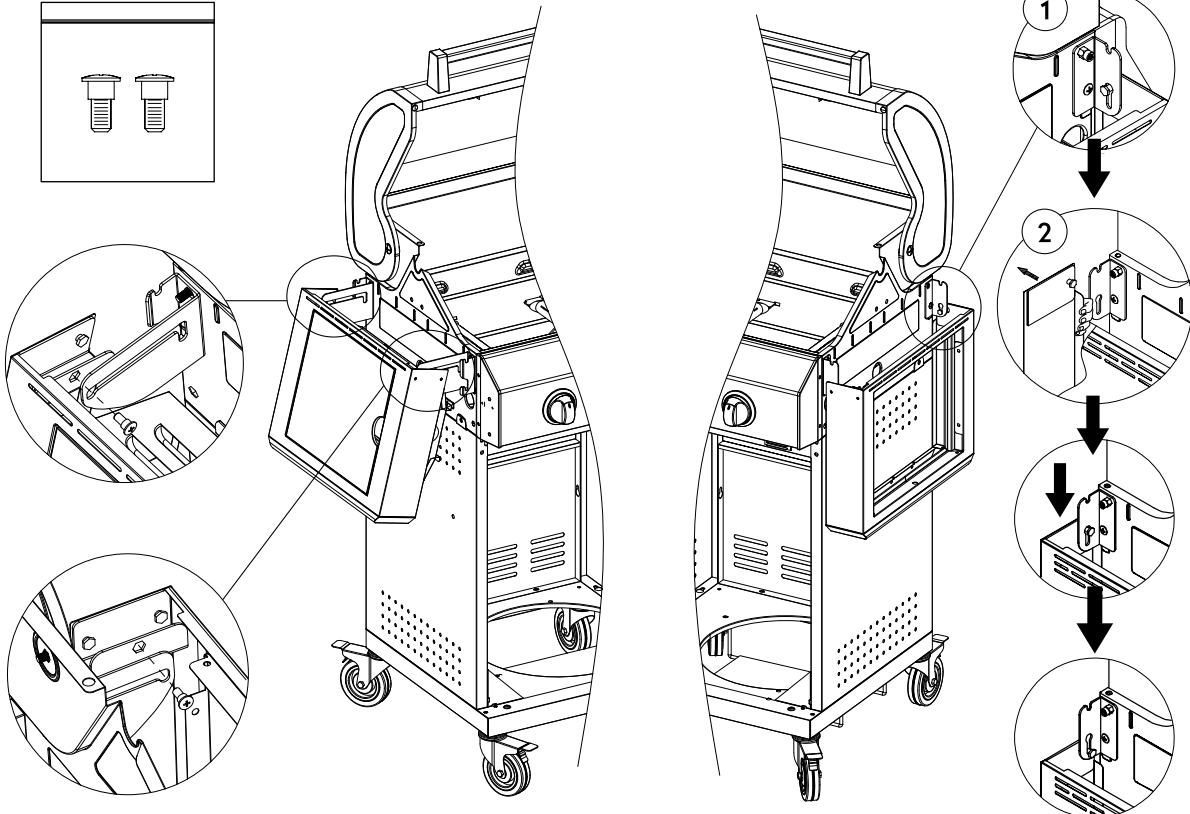
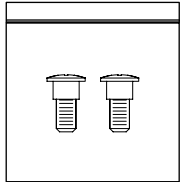
4 x D

Alleen bij FRED Black

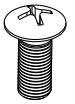
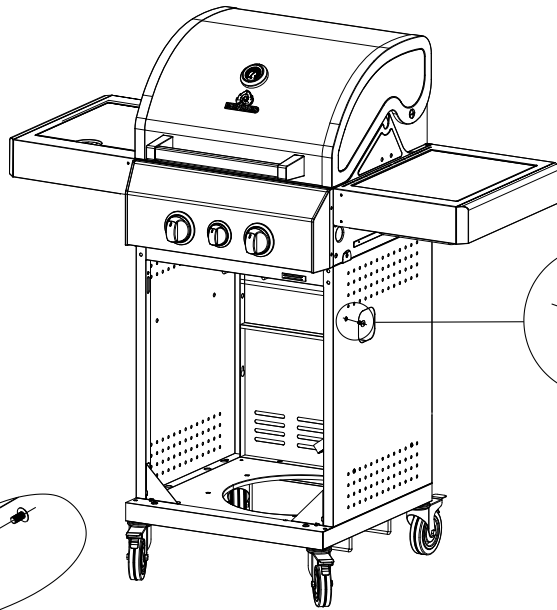
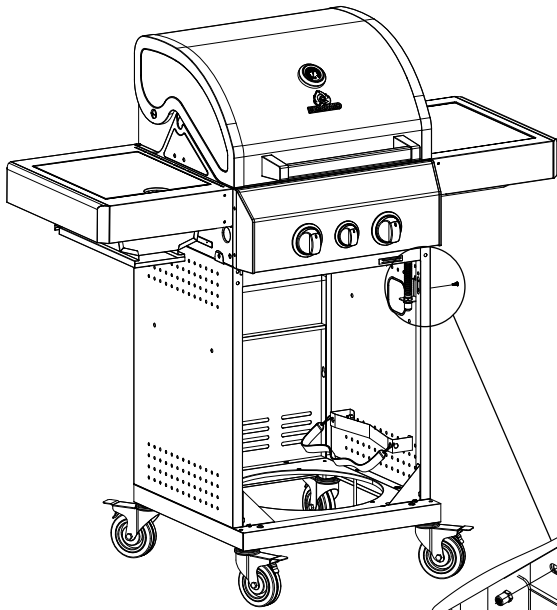
OPMERKING: maak de kabelbinders voor transportbeveiliging van gaslang en zijkookveldaansluiting los.

13

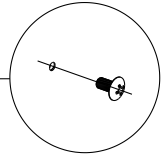
2 x E



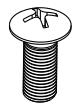
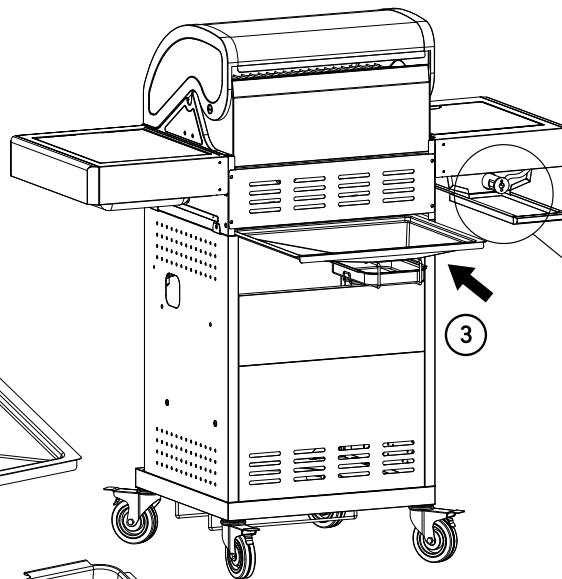
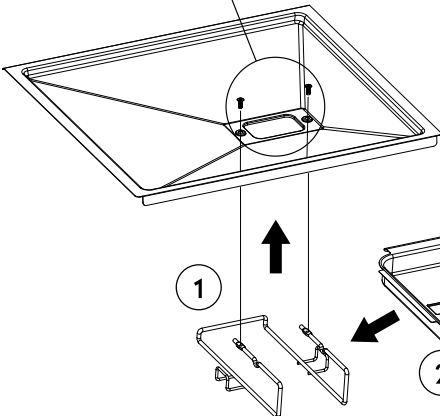
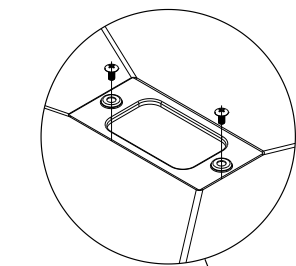
14



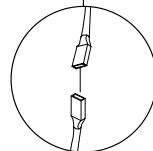
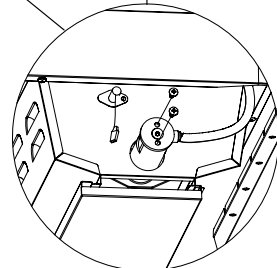
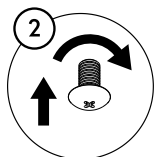
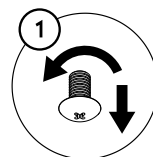
1 x A



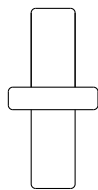
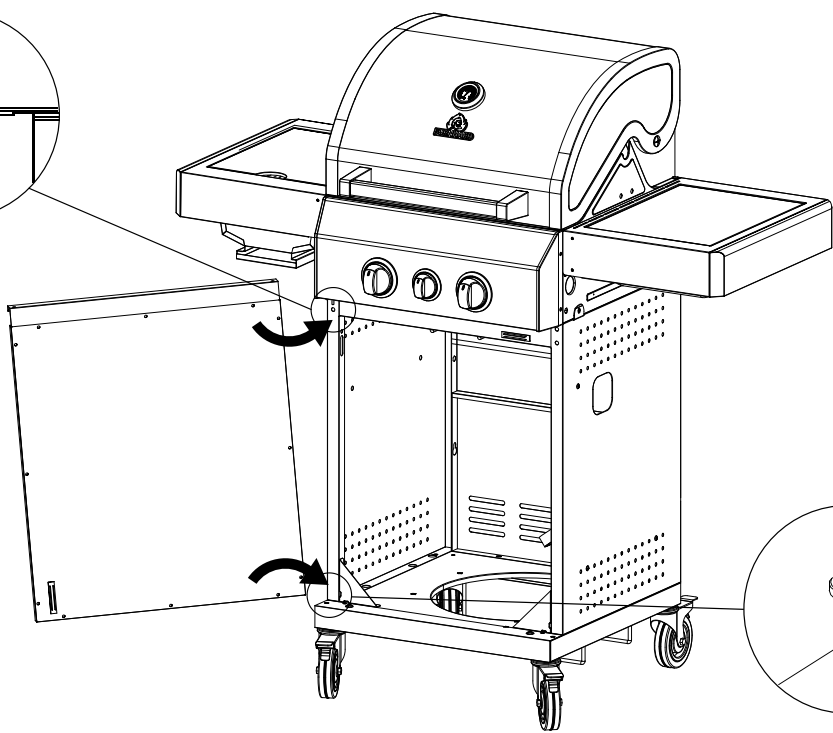
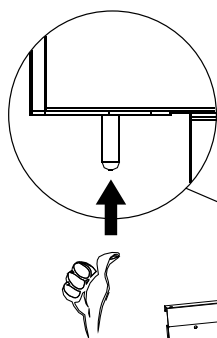
15



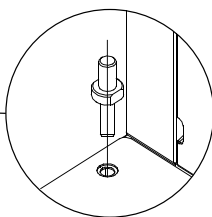
2 x A



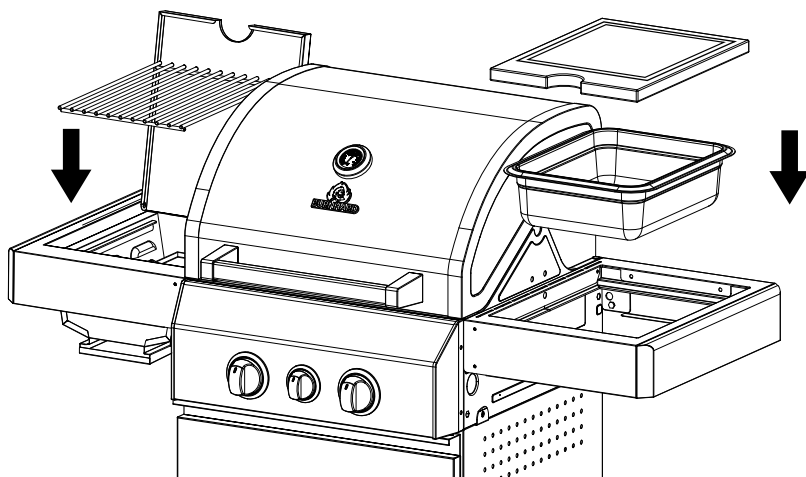
16



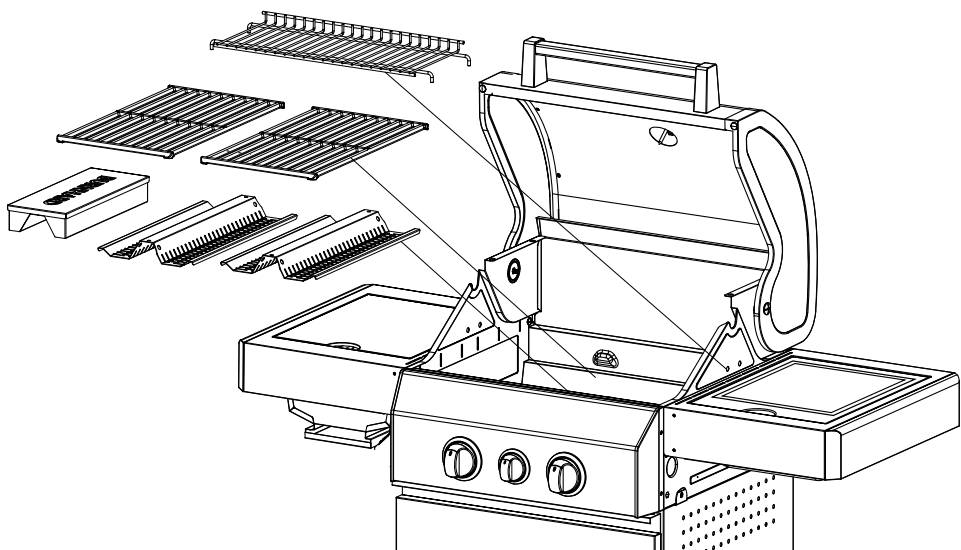
1x C



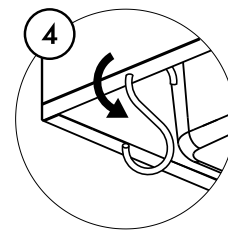
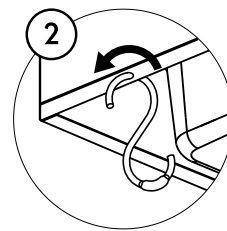
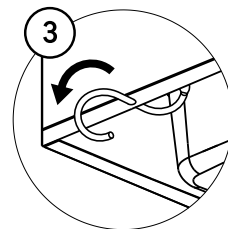
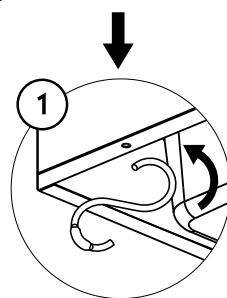
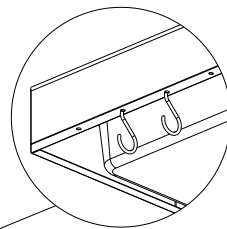
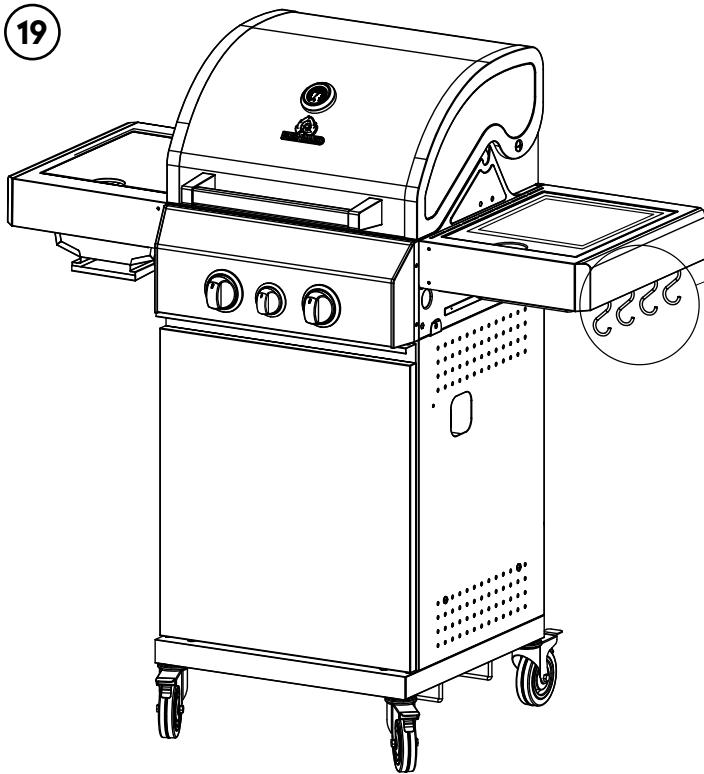
17



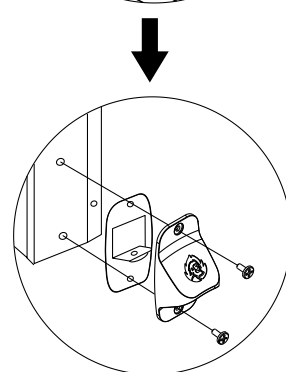
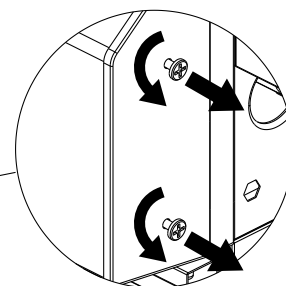
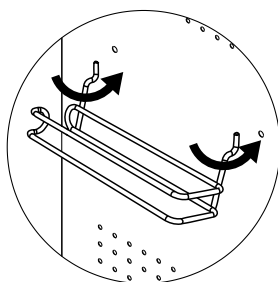
18



19



20



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

GASFLES AANSLUITEN



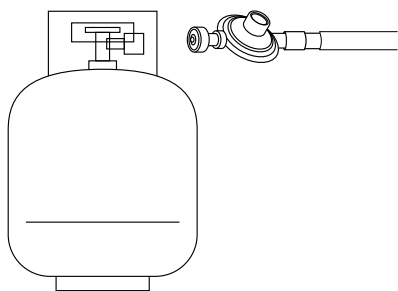
Brand- en explosiegevaar

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.

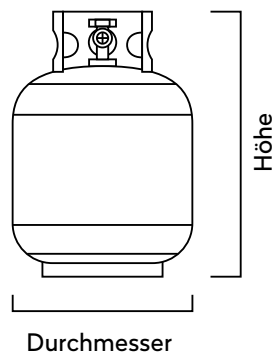
1. Plaats de gasfles in de wagen en zet hem vast met de spanband.
2. Schroef de wartelmoer aan het einde van de gasslang op de schroefdraad van de gasaansluiting van de barbecue. Draai de wartelmoer met een moersleutel vast.



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.



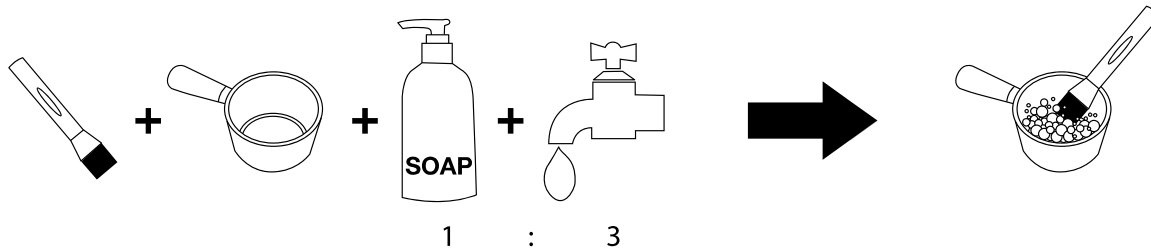
Explosiegevaar door beschadiging van de gasslang

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

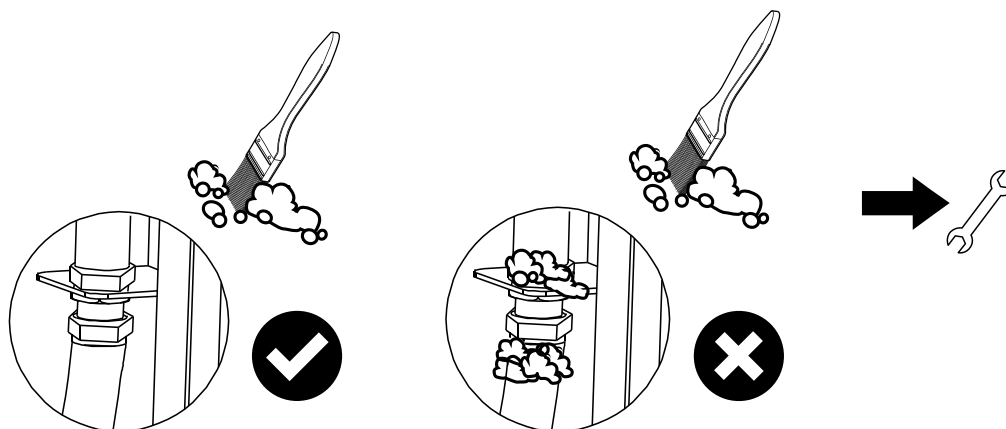
- De gasslang komt niet in contact met hete oppervlakken.
- De gasslang loopt niet langs scherpe randen en hoeken.
- Er kunnen geen hete vetten of vloeistoffen op de gasslang druppelen.
- De gasslang is nergens gedraaid of geknikt.

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.

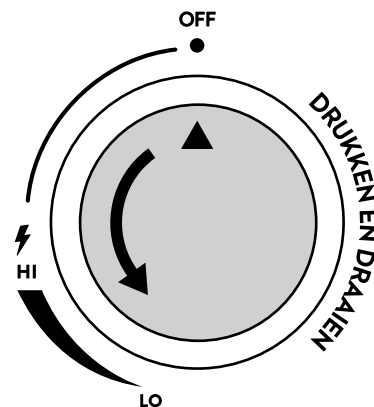
VÓÓR ELK GEBRUIK

- 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 lekdetectorspray 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 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.

DE DEKSELTHERMOMETER

De optimale barbecueteperatuur 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 gaspitt 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 vluagroest aan.
- Leeg en reinig ook de vetopvangbak en de vetopvangplaat zodra de barbecue volledig is afgekoeld.

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

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 HOUTEN SNIJPLANK

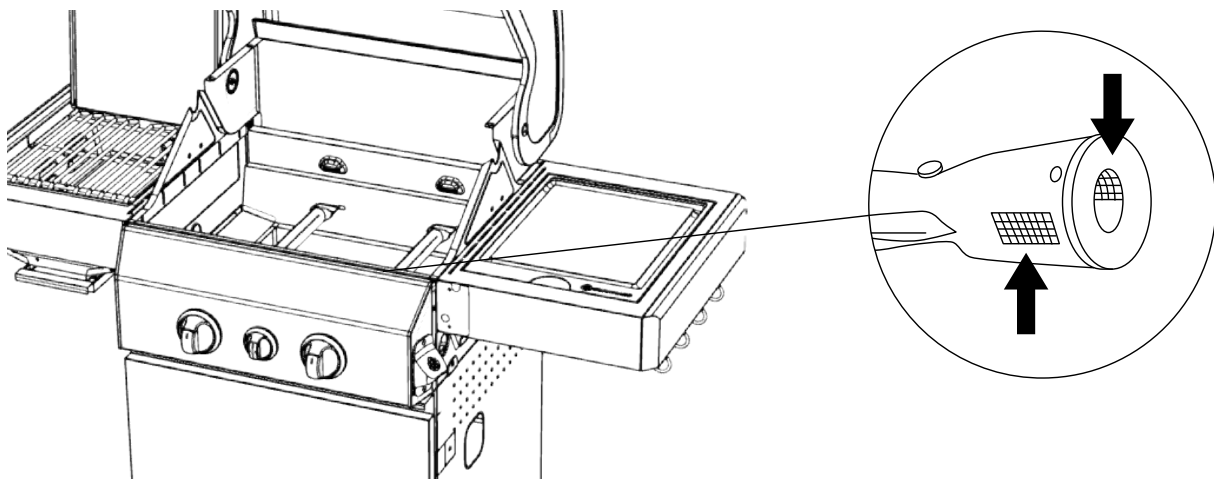
LET OP: de meegeleverde houten snijplank is een natuurproduct en zal door vocht en weer uitzetten en/of schimmelen. Bewaar de snijplank daarom na iedere grillbeurt op een droge en warme plaats en neem hem alleen mee naar buiten als je de barbecue gebruikt.

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 ontstekingsstelsel of de slang	Ontsteking en slang reinigen
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	Unbenutzte Regler sind aufgedreht	Regler auf OFF stellen
	De gasslang 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 vluagroest 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 Cernusco sul Naviglio, Milano-Italien Zertifikatsnummer: ITS-2575-GAR-2128704-R2 gültig bis 02/2031



Düsseldorf, 20.06.2023
Philipp Kowalatis (Head of Global Sourcing)

Lis attentivement le mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil.

UTILISATION

Ce barbecue à gaz ne peut être utilisé qu'à l'extérieur. N'utilise jamais ce barbecue à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou d'un autre espace clos. Ne pas modifier les composants scellés par le fabricant.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole met en garde contre les dangers pouvant endommager l'appareil ou provoquer des blessures.

Dangers généraux



Danger pour les enfants et les personnes ayant une capacité limitée à utiliser des appareils. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant une capacité limitée à utiliser des appareils. Il ne doit être utilisé que par des personnes capables d'utiliser des appareils en toute sécurité.

- **ATTENTION** : les éléments accessibles peuvent être très chauds. Tenir hors de portée des enfants.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification apportée à l'appareil peut être à l'origine d'un accident et entraîner l'annulation de la garantie.

DÉBALLER LE BARBECUE À GAZ

Danger pour les enfants. Danger de mort par étouffement/ingestion. Maintiens le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Jette-le immédiatement. Conserve les petites pièces hors de leur portée.

RACCORDEMENT DU SYSTÈME À GAZ



Risque d'incendie et d'explosion

- Ce barbecue à gaz ne doit être utilisé qu'avec un détendeur. Le détendeur fourni avec l'appareil a été correctement réglé en usine pour fonctionner avec du gaz liquide.
- Le tuyau de gaz doit éventuellement être remplacé si des exigences nationales s'appliquent.
- Veille à ce qu'il n'y ait pas de source inflammable, de feu ouvert ou autre à proximité lorsque tu remplaces la bouteille de gaz.
- Demande conseil dans un magasin spécialisé pour l'achat ou la location de la bouteille de gaz.
- Raccorde l'appareil comme indiqué dans ces instructions. Vérifie bien que le tuyau de gaz ne soit pas, plié, tordu et qu'il ne soit pas soumis à des frictions.
- Avant d'utiliser le barbecue, effectue la procédure de test de fuite décrite dans ce mode d'emploi (voir sous RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ). Effectue toujours un test d'étanchéité.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



Risque d'incendie et d'explosion

- Utiliser à l'extérieur uniquement.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- L'appareil doit être tenu à l'écart des matériaux combustibles pendant le fonctionnement.
- Lors du changement de bouteille de gaz, assure-toi qu'il n'y a pas de matériaux inflammables, d'enfants ou d'animaux à proximité.
- Le montage inapproprié du barbecue peut être dangereux. Respecte scrupuleusement les instructions de montage.
- Ce barbecue à gaz n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilise pas de charbon de bois, de briquettes ou de pierres de lave dans le barbecue. Ce barbecue ne fonctionne pas au gaz naturel.
- Ne fume jamais lorsque tu manipules le système de gaz. Ne place pas la bouteille de gaz à proximité d'un feu ouvert.
- Veille à ce que le barbecue à gaz soit à l'abri du vent.
- Protège le barbecue de l'humidité, des projections d'eau, etc. ainsi que des câbles électriques.
- Garde le barbecue à une distance minimale de 1,5 m de tous matériaux inflammables et à 7,5 m de tous liquides inflammables.
- Installe le barbecue à gaz sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Protège la bouteille de gaz des rayons intenses du soleil.
- Avant chaque utilisation, vérifie que le tuyau et le détendeur ne sont pas fissurés ou endommagés. N'utilise pas le barbecue à gaz si le détendeur, le tuyau, les boutons de réglage ou la bouteille de gaz sont défectueux ou présentent des fuites.
- Avant chaque utilisation, vérifie que les brûleurs ne sont pas encrassés et nettoie-les avant d'utiliser le barbecue à gaz.
- Si les boutons de réglage ne fonctionnent pas correctement, contacte le service clientèle.
- N'allume pas le gaz avec une flamme nue. Utilise l'allumage piézo de chaque brûleur pour l'allumer.
- Pour éviter toute fuite de gaz accidentelle, la vanne de la bouteille de gaz ne doit être ouverte que lorsque le barbecue à gaz est en marche. Referme immédiatement la vanne de la bouteille de gaz lorsque tu éteins le barbecue à gaz.
- Veille à ce que les orifices de ventilation du caisson ne soient en aucun cas recouverts.
- Les surfaces du barbecue à gaz deviennent brûlantes pendant l'utilisation. Avertis les personnes à proximité et tiens les enfants et les animaux à l'écart du barbecue à gaz.
- Ne te penche jamais au-dessus du barbecue ouvert quand tu l'allumes ou quand il fonctionne.
- Porte toujours des gants de protection dès que le barbecue à gaz est en marche et que la température des composants chauds dépasse la température ambiante de 50 °C.
- Ne laisse jamais le barbecue à gaz sans surveillance pendant son utilisation.
- En cas de problème ou de fuite de gaz, ferme immédiatement le robinet de la bouteille de gaz.
- Avant de déplacer le barbecue, veille à l'éteindre, à fermer le robinet de la bouteille de gaz et à débrancher la bouteille de gaz du tuyau pour éviter tout dégât au détendeur et au tuyau de gaz.
- Après utilisation, ferme l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz.
- Le couvercle doit toujours être ouvert lors de l'allumage des brûleurs.
- Nettoie régulièrement le barbecue, en particulier le bac de récupération des graisses, pour éliminer les résidus de graisse et éviter qu'ils ne prennent feu.

ENTRETIEN DU BARBECUE À GAZ



Risque d'incendie et d'explosion

- Les réparations et l'entretien du système à gaz ne doivent être effectués que par du personnel spécialisé autorisé. Ne modifie pas le barbecue à gaz ou le détendeur.
- Remplace le détendeur et le tuyau au plus tard au bout de 10 ans, même si aucun dommage externe n'est visible.
- Une inspection de routine régulière de l'installation doit être effectuée au moins une fois par an afin de détecter toute usure, toute détérioration ou un éventuel dommage qui pourraient provoquer une fuite de gaz.
- Assure-toi que le détendeur soit homologué pour le gaz utilisé et réglé sur la bonne pression de sortie (voir les données techniques).
- Le nouveau tuyau ne doit pas mesurer plus de 1,5 m. Tout nouveau détendeur ou tuyau doit être conforme aux normes EN 16129, EN 16436-1 et aux réglementations nationales en vigueur.

MESURES EN CAS D'ODEUR DE GAZ

- Coupe l'arrivée de gaz en fermant le robinet, éteins toute flamme nue et ouvre le couvercle du barbecue.
- Si l'odeur de gaz persiste, éloigne-toi de l'appareil et préviens ton fournisseur de gaz ou les pompiers.
- Effectue un test de fuite comme décrit dans ce mode d'emploi.

MESURES DE PRÉVENTION DES INCENDIES

- Mets les personnes à proximité en sécurité ! Ferme, si possible, le robinet de la bouteille de gaz. Refroidis la bouteille de gaz avec de l'eau. Fais attention à ta sécurité. Un rallumage spontané et explosif est possible.
- En cas d'incendie, éloigne les bouteilles de gaz pleines de la zone à risque d'incendie. Si ce n'est pas possible, protège les bouteilles de gaz comprimé d'un échauffement excessif en les aspergeant d'eau ou d'un autre produit approprié depuis un emplacement protégé.
- Si un feu de graisse se déclare, essaie d'éteindre les brûleurs. Ferme le couvercle jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- **ATTENTION : n'essaie jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.** Utilise toujours un moyen d'extinction prévu à cet effet comme un extincteur et/ou une couverture anti-feu. Informe-toi à ce sujet auprès d'un revendeur spécialisé.
- Tiens-toi à distance de la source de l'incendie et informe immédiatement les pompiers.

CONSIGNES DE TRANSPORT



Risque d'incendie et d'explosion

- Dans la mesure du possible, ne transporte pas la bouteille de gaz dans un véhicule dont l'espace de chargement n'est pas séparé de la cabine du conducteur. Le conducteur doit être conscient des dangers potentiels de la cargaison et de ce qu'il faut faire en cas d'accident ou d'urgence.
- Transporte la bouteille de gaz en position verticale et sécurisée, de manière à ce qu'elle ne tombe pas et ne glisse pas.
- Veille à ce que le robinet de la bouteille de gaz soit fermé et étanche.

CONSIGNES DE STOCKAGE



Risque d'incendie et d'explosion

- Stocke la bouteille de gaz hors de portée des enfants.
- Garde la bouteille de gaz à distance des gaz oxydants et autres substances favorisant les incendies.
- Le gaz liquide qui s'échappe est plus lourd que l'air et tombe au sol. Ne stocke pas la bouteille de gaz à l'intérieur de la maison, sous le niveau du sol
- (par exemple dans une cave, un parking souterrain, etc.) ou dans des endroits non ventilés où le gaz qui fuit pourrait s'accumuler.
- Protège la bouteille de gaz des rayons directs du soleil et autres sources de chaleur. Conserve la bouteille de gaz à une température inférieure à 50 °C, dans un endroit bien ventilé, à l'ombre et protégé des intempéries.
- Stocke la bouteille de gaz en position verticale et sécurisée contre tout risque de chute.
- Ne stocke pas de bouteilles de gaz de rechange/supplémentaires ou non raccordées sous ou à proximité du barbecue à gaz.
- Les consignes de stockage s'appliquent également aux bouteilles de gaz vides. Elles contiennent encore une quantité résiduelle de gaz liquide.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Remets en place le capuchon de protection de la bouteille après l'avoir débranchée du barbecue.
- La bouteille de gaz doit être stockée en dehors de la terrasse du barbecue.
- Le stockage de l'appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille a été débranchée et enlevée de l'appareil. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, il doit être stocké dans son emballage d'origine et dans un endroit sec et sans poussière.

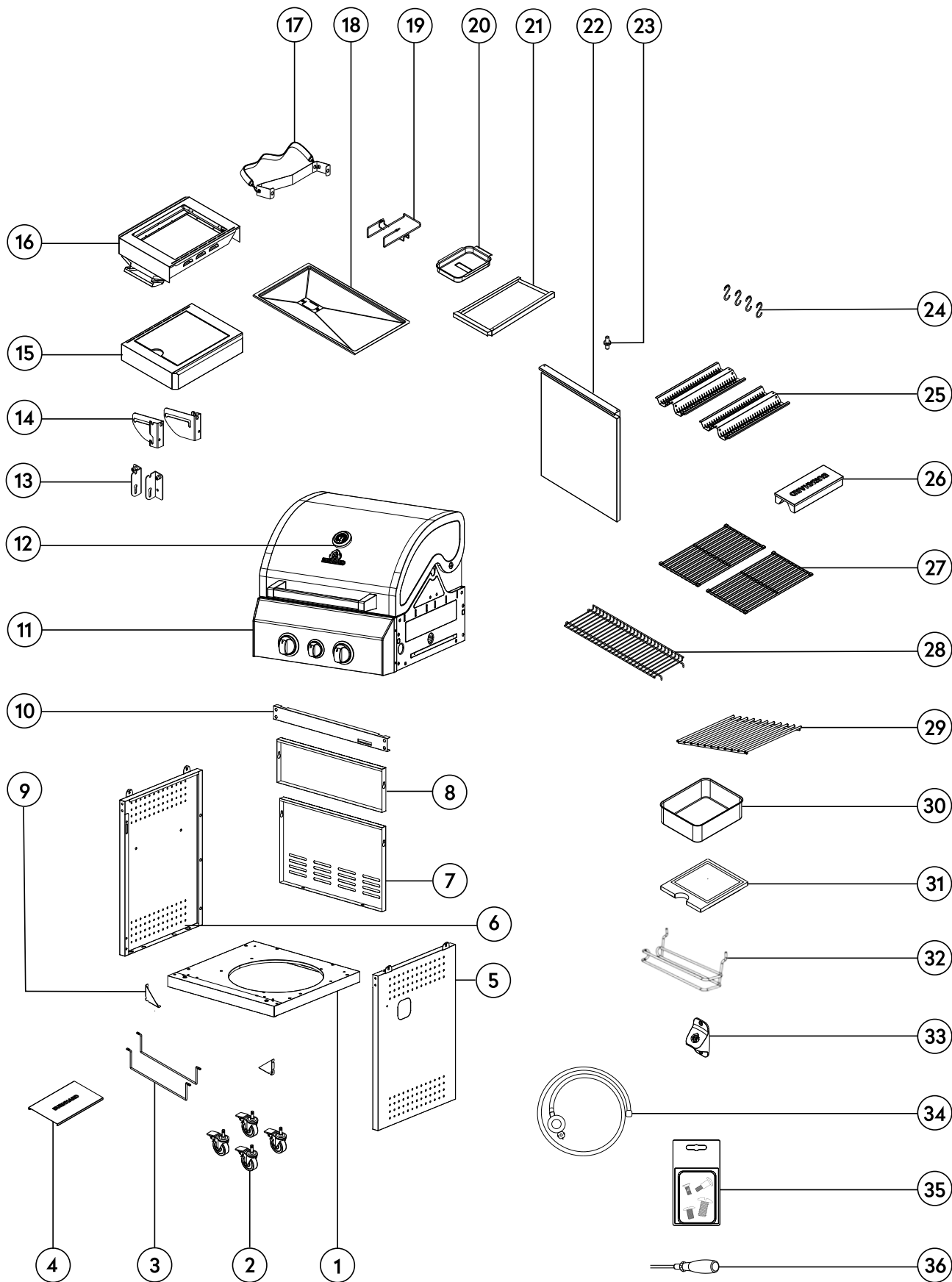
DONNÉES TECHNIQUES

	FRED JR. DELUXE – 945974 945976
Performance	Total 10,5 kW : 2x brûleurs principaux de 3,5 kW 1x brûleur céramique infrarouge de 3,5 kW
Dimensions	116 x 118 x 55 cm
Poids	Environ 43,5 kg
Débit calorifique nominal (Hs) du brûleur	10,5 kW
Valeur de raccordement du brûleur	764 g/h
Pression de sortie	30 mbar
Taille de la buse de gaz	Brûleur principal, brûleur céramique infrarouge : 0,92 mm
Type de gaz	Butan (G30) and propan (G31)
Classe d'appareil	I3B/P(30)
Équipement	2 brûleurs en acier inoxydable, 1 brûleur céramique infrarouge, 2 grilles de cuisson, 1 grille de maintien au chaud, thermomètre de couvercle, allumage piézo, 4 roulettes pivotantes
Accessoires	Tuyau de gaz et détendeur (29 mbars), récipient alimentaire, planche à découper avec rainures à jus, support pour essuie-tout, crochets pour ustensiles, décapsuleur, fumoir, housse de protection

Sous réserve de modifications et d'erreurs dans les fonctionnalités, la technologie, les couleurs et le design.



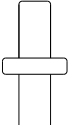

CONTENU DE LA LIVRAISON/DESCRIPTION DES PIÈCES

FRED JR. DELUXE

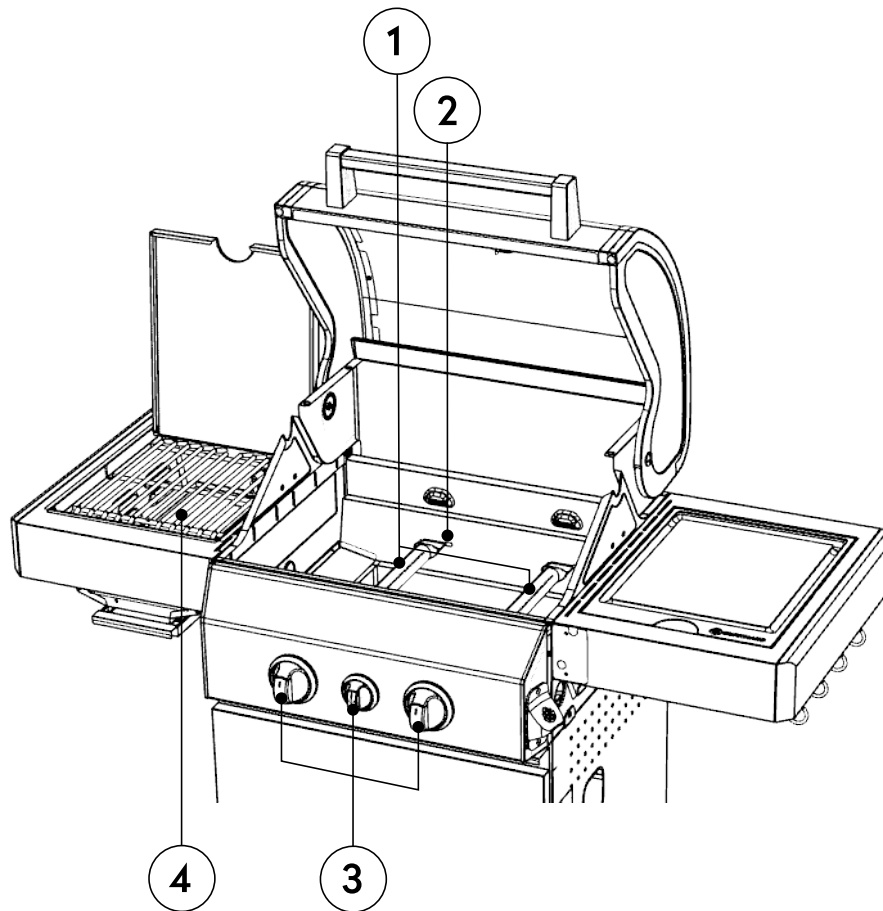


Numéro d'article	Désignation	Quantité	Numéro de colis	Numéro de sous-paquet
1	Plaque de base	1	2	-
2	Roulettes pivotantes	4	2	2.5
3	Entretoise pour support bouteille de gaz	2	2	2.1
4	Plaque de base pour bouteille de gaz	1	2	-
5	Paroi latérale droite	1	2	2.6
6	Paroi latérale gauche	1	2	2.6
7	Paroi arrière basse	1	2	2.6
8	Paroi arrière centrale	1	2	2.6
9	Renfort desserte	2	2	2.1
10	Barre magnétique desserte	1	1	-
11	Chambre de combustion	1	1	-
12	Thermomètre de couvercle	1	1	-
13	Support pour tablette latérale droite	2	2	2.2
14	Support pour tablette latérale gauche	2	2	2.2
15	Tablette latérale droite	1	1	1.2
16	Tablette latérale gauche	1	1	1.2
17	Sangle de maintien de la bouteille de gaz	1	2	2.1
18	Plaque d'écoulement des graisses	1	2	-
19	Support pour bac de récupérateur des graisses	1	2	2.2
20	Bac de récupération	1	2	-
21	Table d'appoint avec bac à graisse	1	1	1.2
22	Porte	1	1	1.1
23	Clip de porte (fixation C)	1	2	.
24	Crochets pour ustensiles	4	2	2.2
25	Diffuseur de flammes (Flavour Bars)	2	2	2.1
26	Fumoir	1	2	2.4
27	Grille de cuisson	2	3	-
28	Grille de réchauffage	1	1	-
29	Brûleur céramique infrarouge à grille	1	2	2.3
30	Récipient gastronomique	1	2	2.2
31	Planche à découper	1	1	-
32	Porte-rouleau de cuisine	1	2	2.2
33	Ouvre-bouteille magnétique	1	2	2.2
34	Tuyau de gaz avec détendeur	1	1	-
35	Jeu de vis	1	2	2.3
36	Tournevis	1	2	2.2

FIXATIONS

A	B	C	D
x 9  5/32-32	x 20  1/4-20	x 1 	x 4  Uniquement pour FRED Black

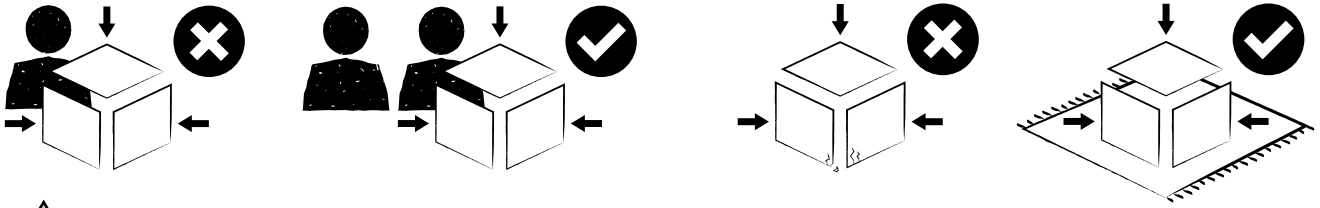
UNITÉ DE CHAMBRE DE GRIL FRED JR. DELUXE



Numéro d'article	Désignation	Quantité
1	Brûleur	2
2	Pince de verrouillage	2
3	Brûleur/brûleur céramique avec bouton de réglage	3
4	Brûleur infrarouge céramique	1

BARBECUE À GAZ MONTAGE

Attention : le montage nécessite deux personnes. Installe-toi sur une surface plane.



Risque de blessures

ATTENTION : assure-toi d'assembler correctement ton barbecue en suivant les instructions ci-dessous. Le non-respect des instructions de montage peut entraîner de graves blessures corporelles et/ou dommages matériels. Si tu as des questions concernant le montage ou le fonctionnement de ton barbecue à gaz, notre Service client se fera un plaisir d'y répondre.

Le barbecue à gaz peut présenter des bords potentiellement acérés. Porte des gants de sécurité pendant le montage pour éviter les coupures.

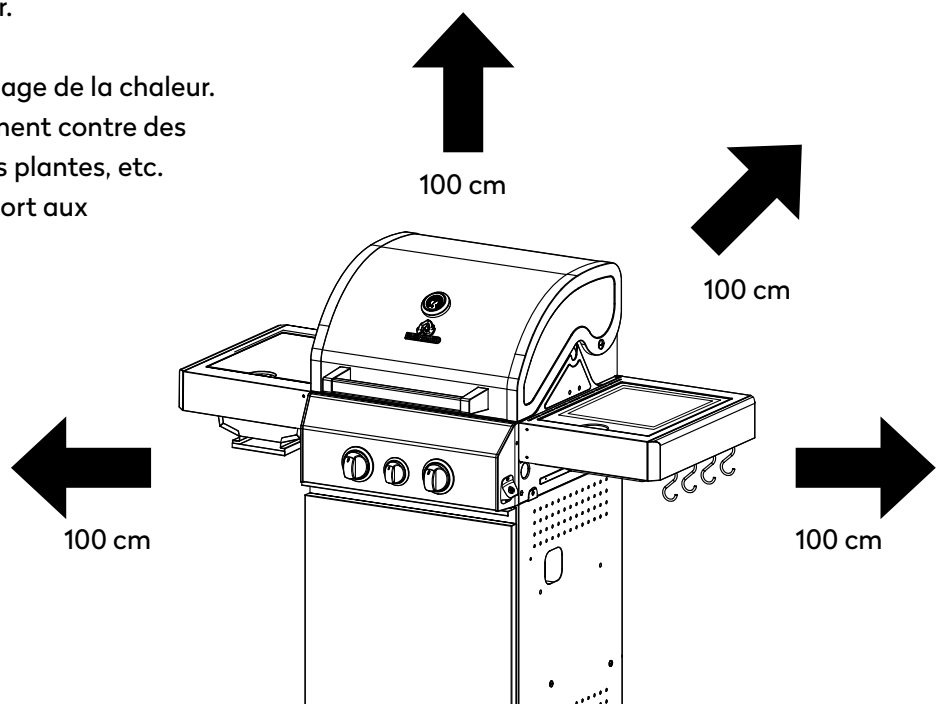
Avant de commencer le montage, retire tous les emballages et les films plastiques de protection des différentes pièces. N'oublie pas la protection en polystyrène sous la cuve de cuisson. Vérifie qu'il ne manque rien et qu'aucune des pièces/parties du barbecue n'est abîmée. Si une pièce est manquante ou endommagée, contacte-nous immédiatement (voir au verso).

Après le montage, vérifie chacune des parties du barbecue, les vis et les différentes connexions. Assure-toi que tous les câbles sont correctement branchés et que les brûleurs à l'arrière du panneau de commande sont bien raccordés aux gicleurs. Si ce n'est pas le cas, desserre la pince de verrouillage sur la tête du brûleur concerné et repositionne-les.

Conseil : découpe le bord du carton contenant la cuve de cuisson. Cela t'évite de devoir soulever la cuve de cuisson et tu peux utiliser le carton comme support de montage. Lis attentivement les instructions de montage avant de commencer.

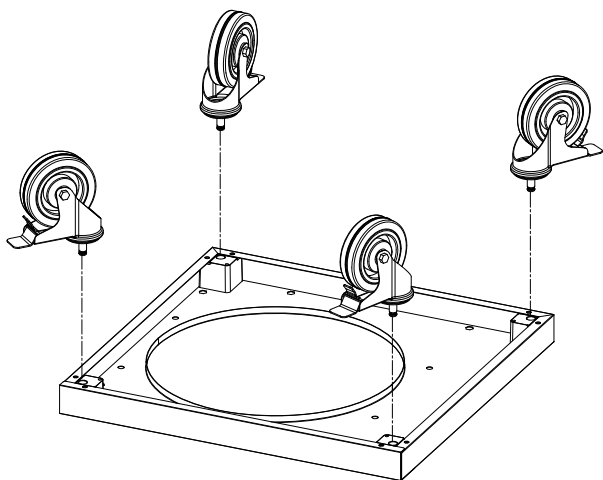
ATTENTION : le barbecue dégage de la chaleur. Ne place jamais le gril directement contre des façades en verre, des murs, des plantes, etc. La distance minimale par rapport aux objets de tout type est de :

À l'arrière : 100 cm
Sur le côté : 100 cm
Au-dessus : 100 cm

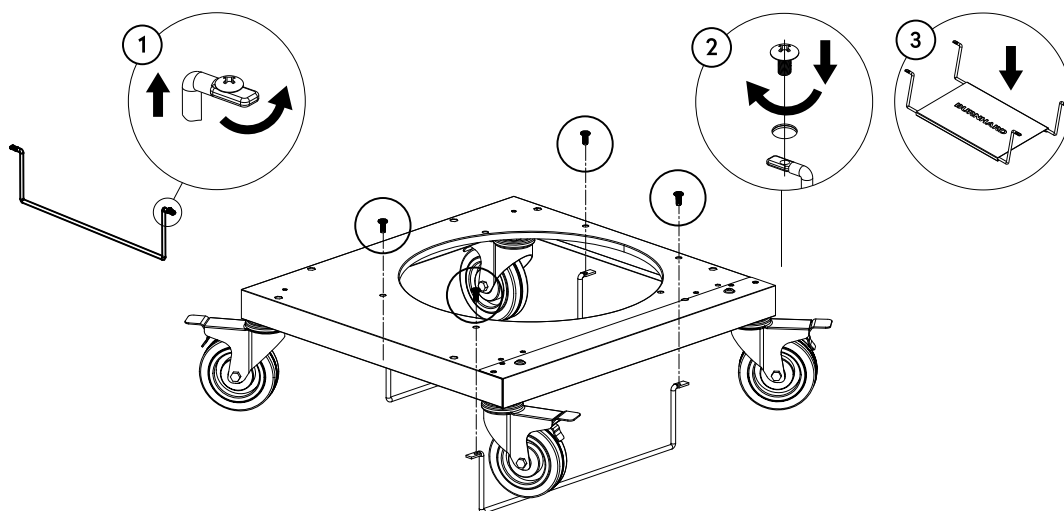


Tout d'abord : place ta boisson préférée au frais!

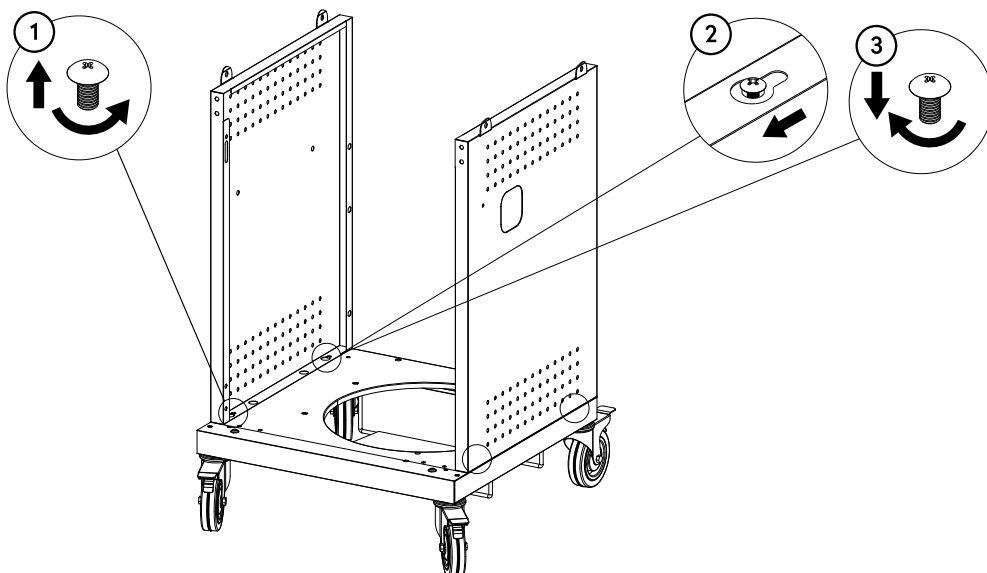
1



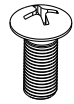
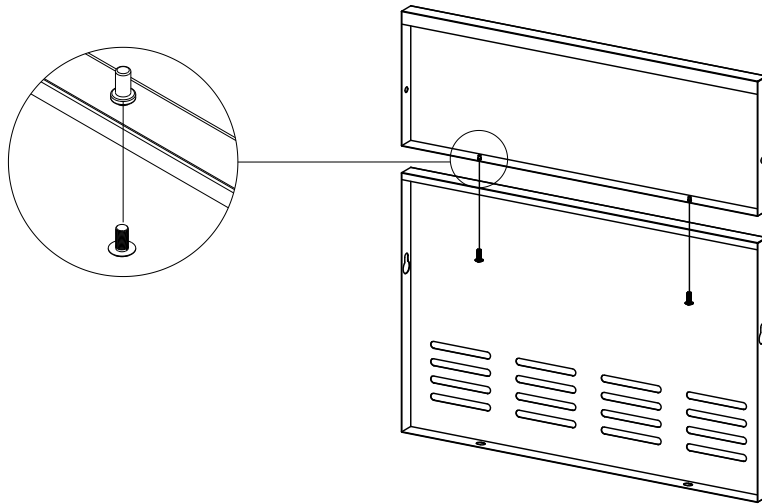
2



3

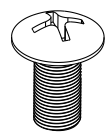
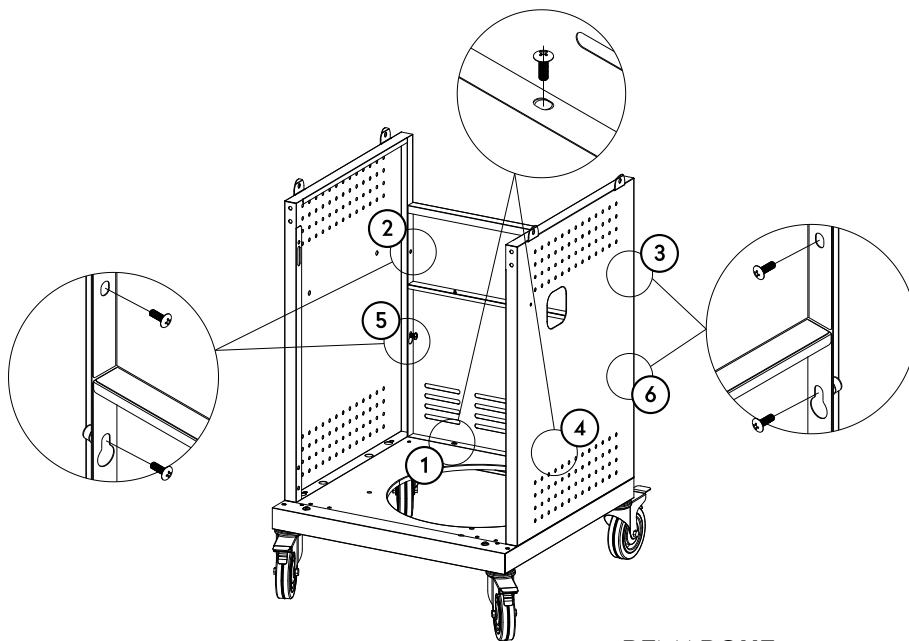


4



2 x A

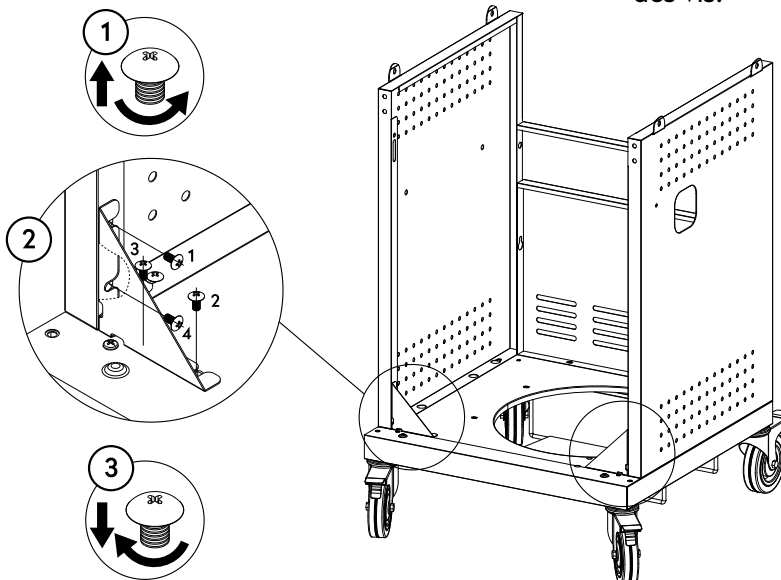
5



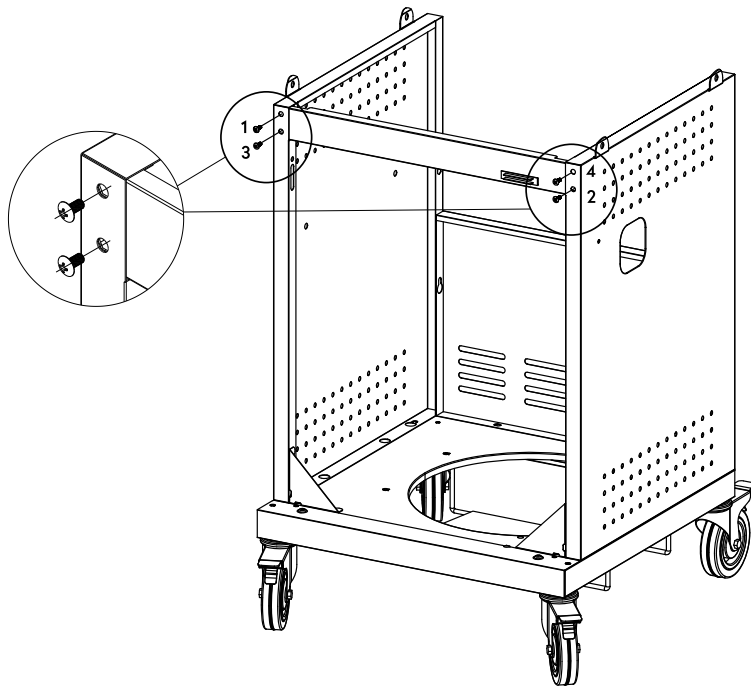
6 x B

REMARQUE : commence par serrer les vis à la main, puis serre-les fermement à l'aide d'un tournevis. Reporte-toi à notre recommandation sur l'ordre de vissage des vis.

6

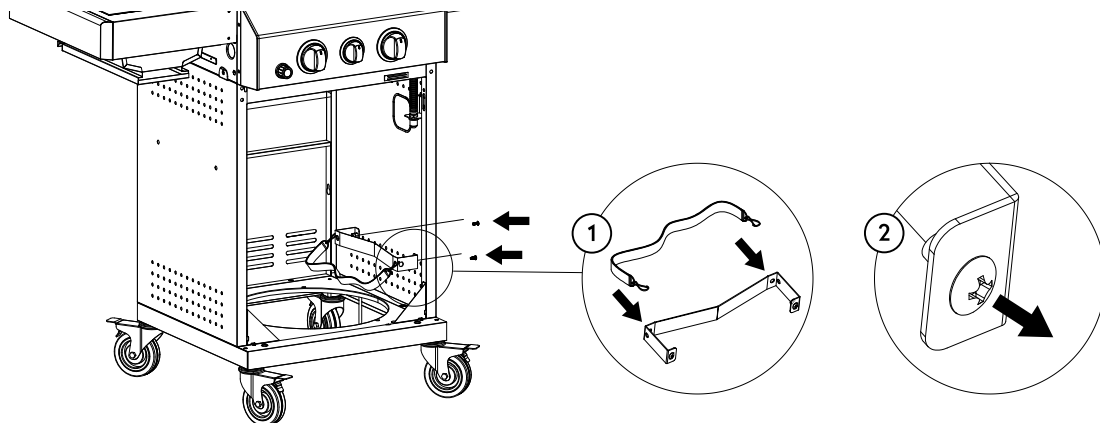


7

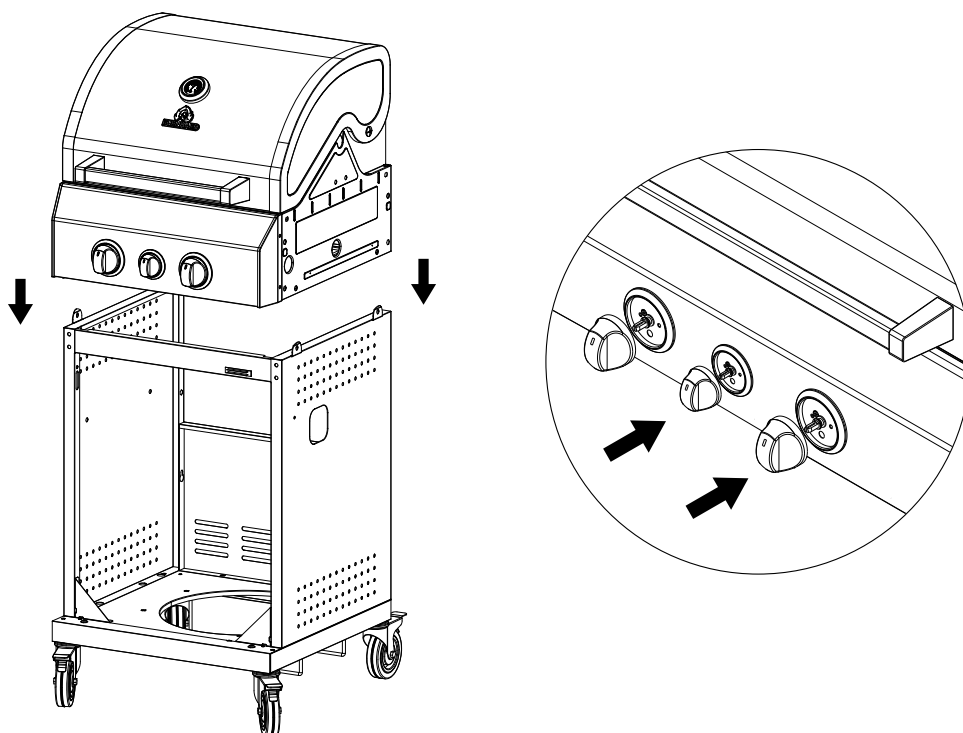


4 x A

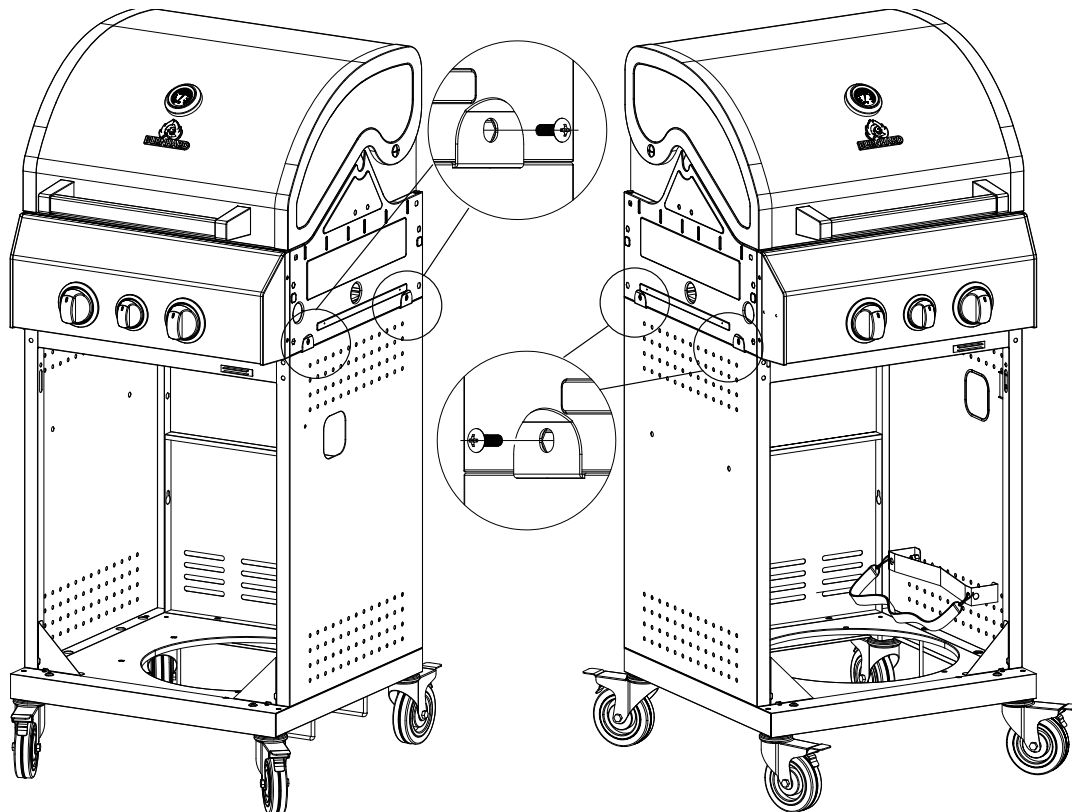
8



9

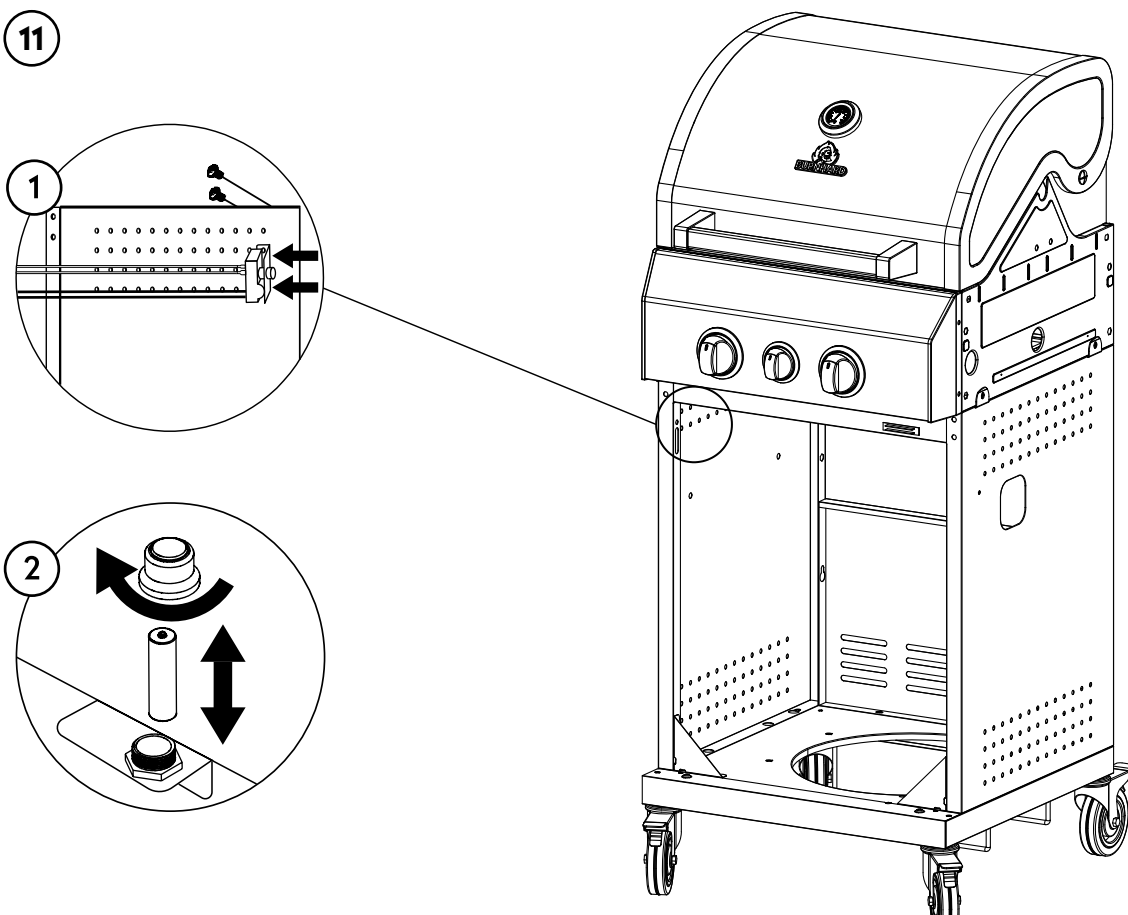


10



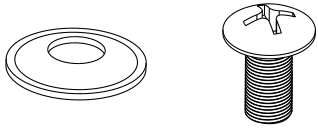
4 x B

11



2 x B

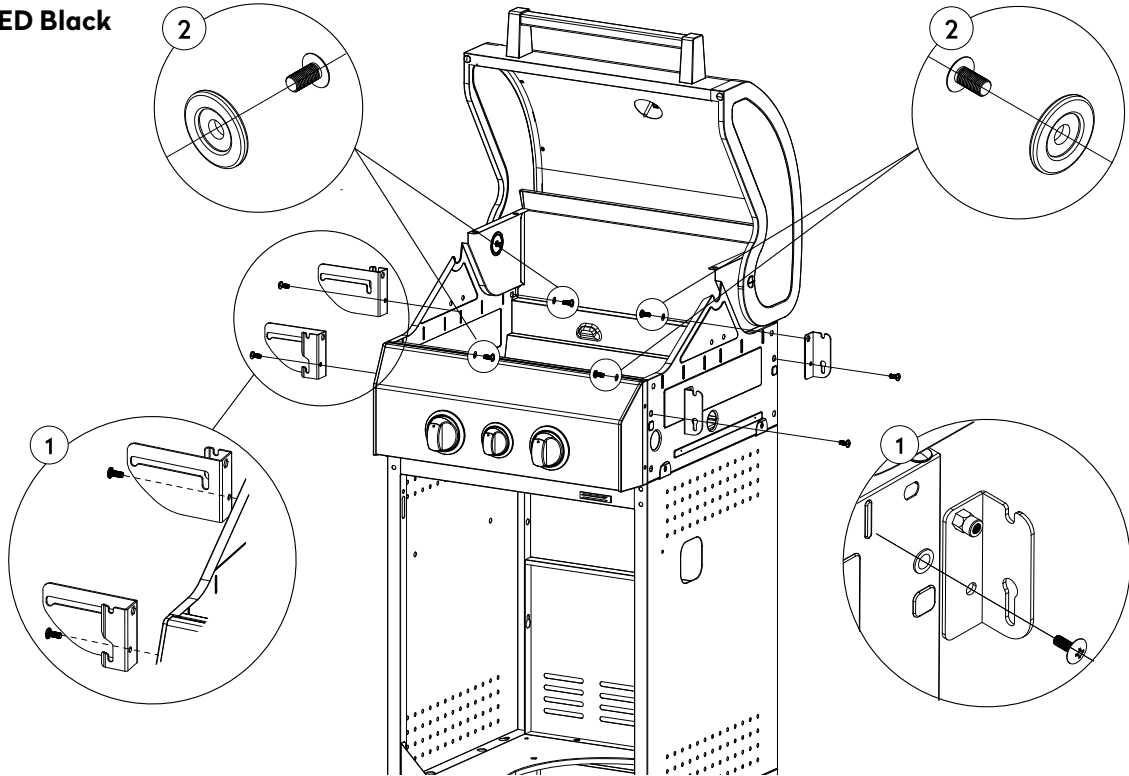
12



4 x D **8 x B**

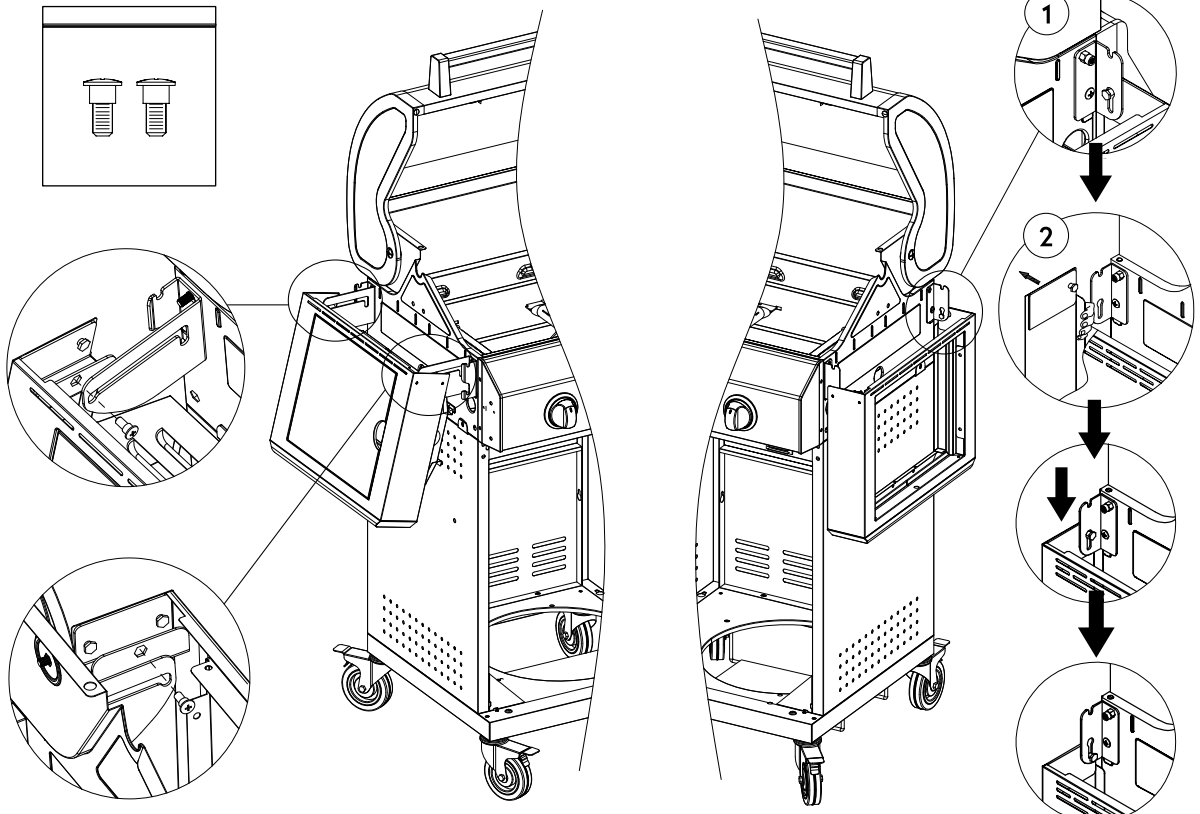
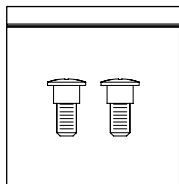
Uniquement pour
FRED Black

REMARQUE : desserre les attaches de câble
utilisées pour le transport du tuyau de gaz et du
raccord de la plaque de cuisson latérale.

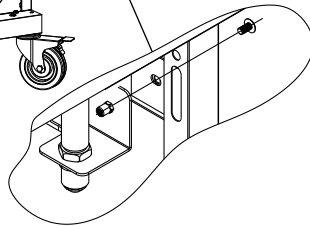
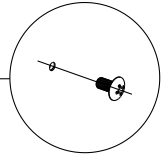
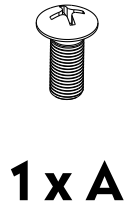
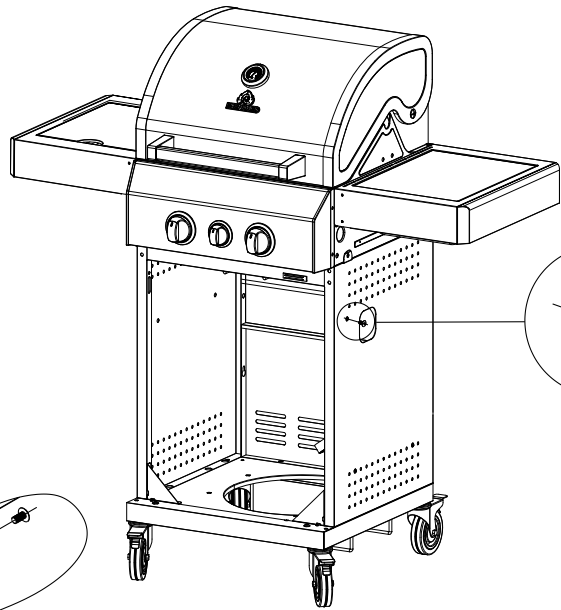
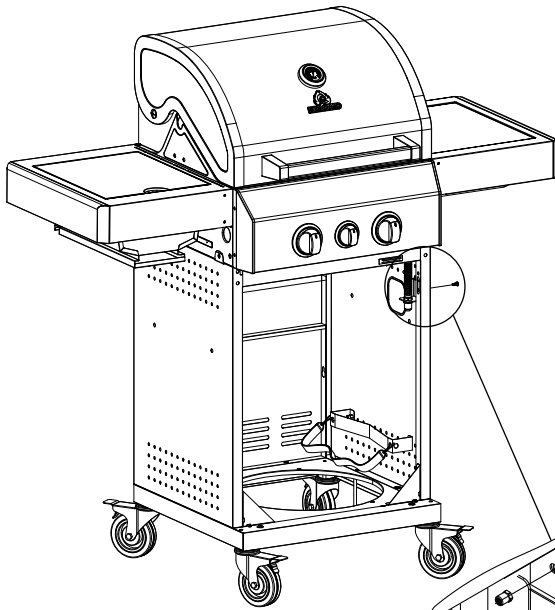


13

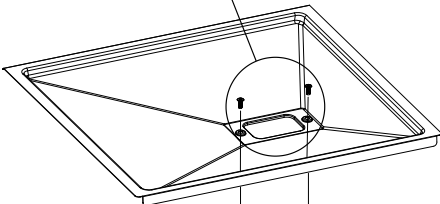
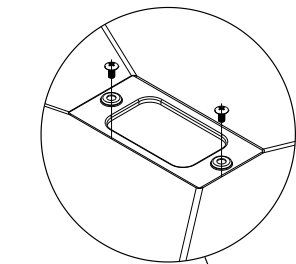
2 x E



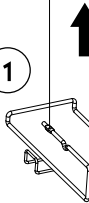
14



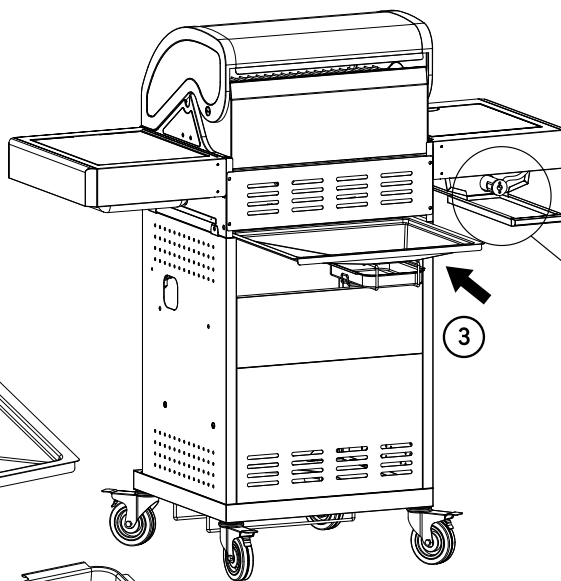
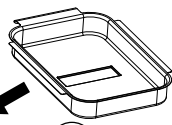
15



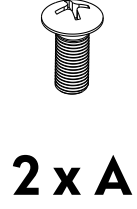
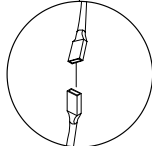
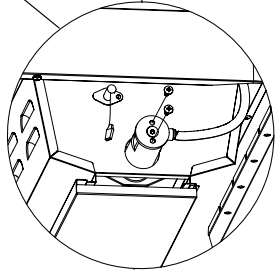
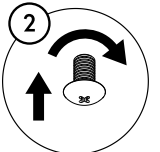
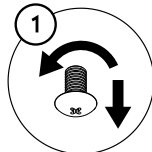
1



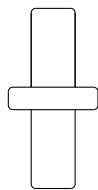
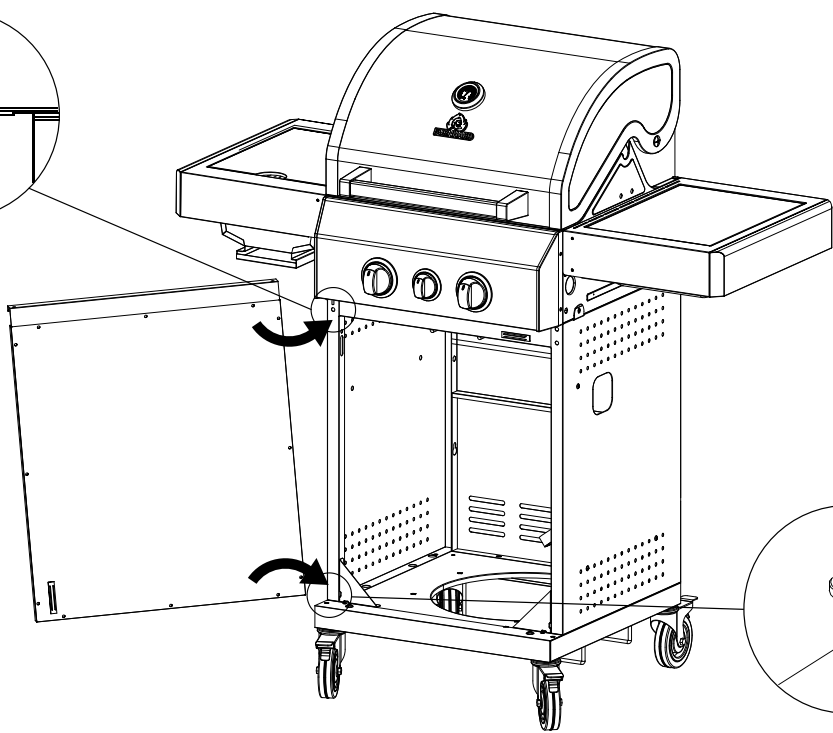
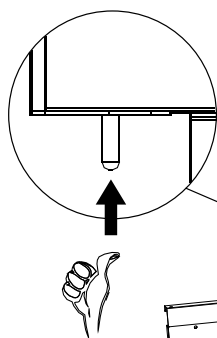
2



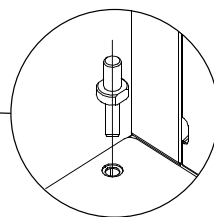
3



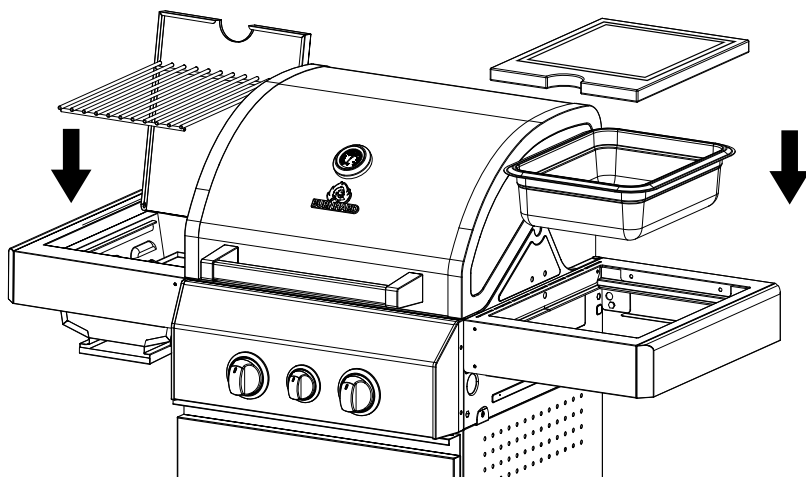
16



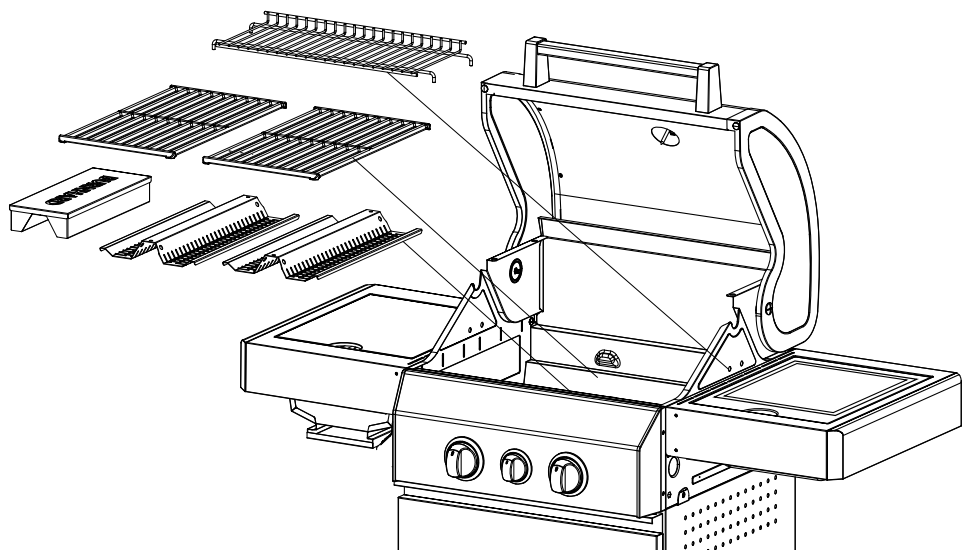
1x C



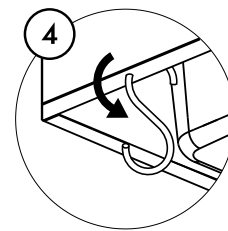
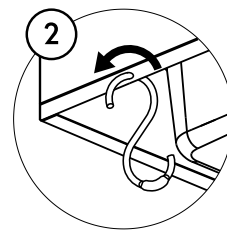
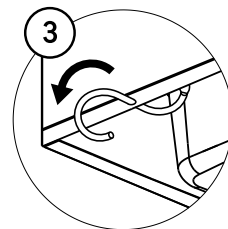
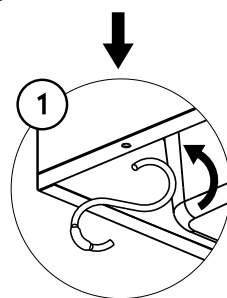
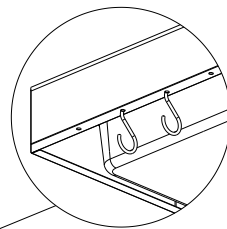
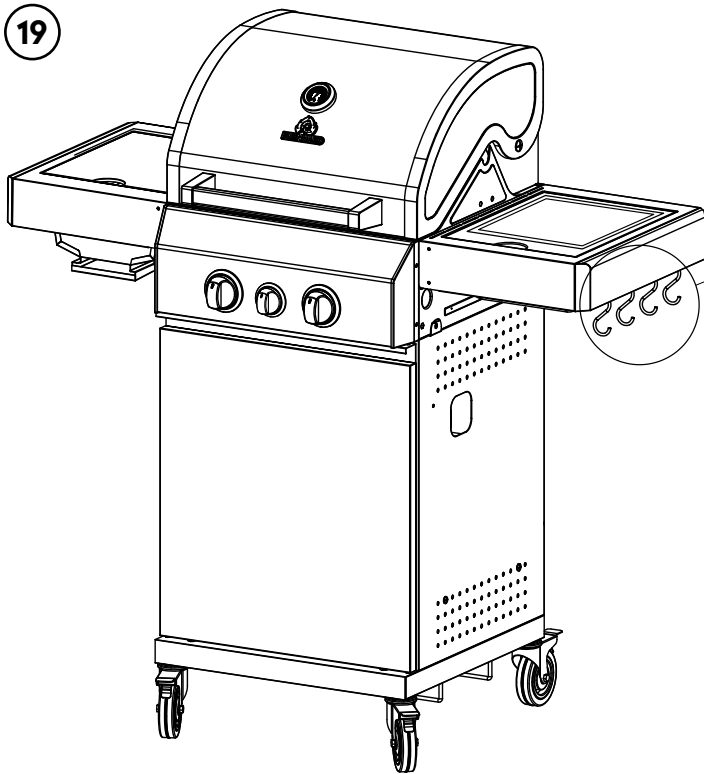
17



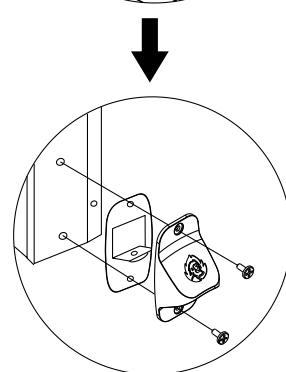
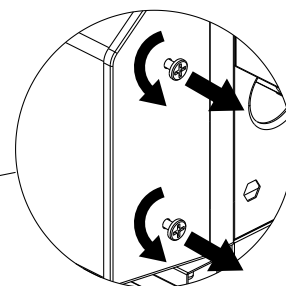
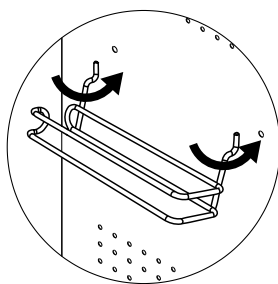
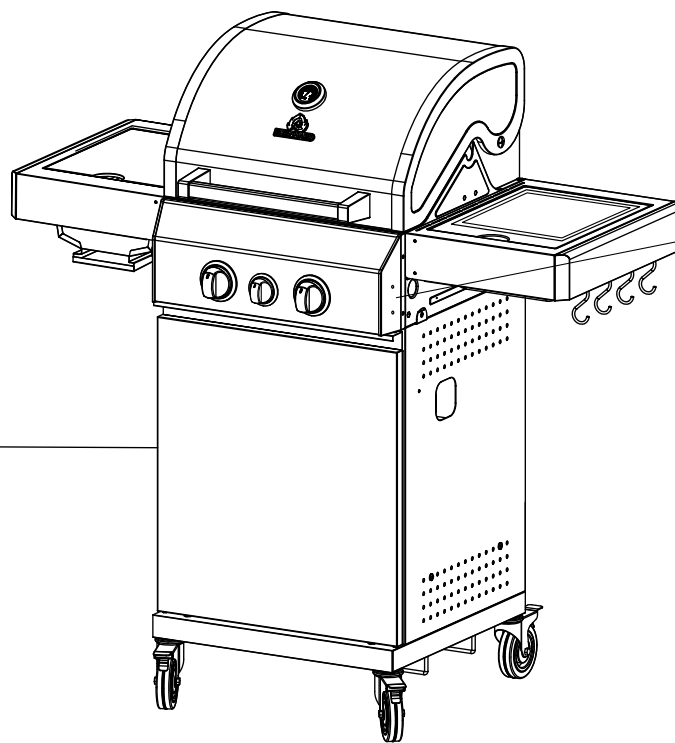
18



19



20



La touche finale : fixe l'ouvre-bouteille et savourez une boisson fraîche bien méritée !

BRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ



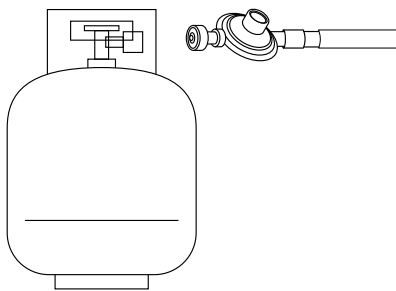
Risque d'incendie et d'explosion

ATTENTION : ne jamais raccorder une bouteille de gaz neuve ou qui n'a pas été entièrement vidée à proximité immédiate d'une flamme. Ne pas fumer.

Les pièces suivantes sont incluses dans la livraison. Elles sont conformes à la norme applicable pour chaque pays dans lequel le barbecue est livré :

- Tuyau de gaz (prémonté) : tuyau flexible homologué CE d'une longueur suffisante (max. 1,5 m) permettant un montage sans coude.
- Détendeur (prémonté sur le tuyau de gaz) : détendeur fixe et homologué CE selon normes DIN EN 16129 et DIN EN 16436-1, max. 1,5 kg/h, pression de service 29 mbar, adaptée à la bouteille de gaz utilisée.

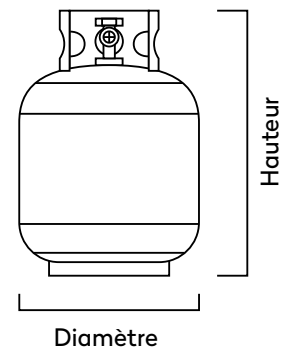
1. Place la bouteille de gaz dans le chariot et sécurise-la avec la sangle de maintien.
2. Visse le raccord de l'extrémité du tuyau sur le filetage du raccord de gaz du barbecue. Serre bien l'embout mécanique à l'aide d'une clé.



DIMENSIONS DES BOUTEILLES DE GAZ COMPATIBLES

Dimensions des bouteilles de gaz qui peuvent être utilisées et stockées dans le compartiment inférieur du barbecue :

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



N'utilise pas de bouteilles de gaz en plastique composite dans ton barbecue, car elles sont trop hautes. Fais sortir le tuyau de gaz à travers le trou de la paroi latérale. Raccorde la bouteille de gaz à l'extérieur du barbecue au tuyau de gaz.



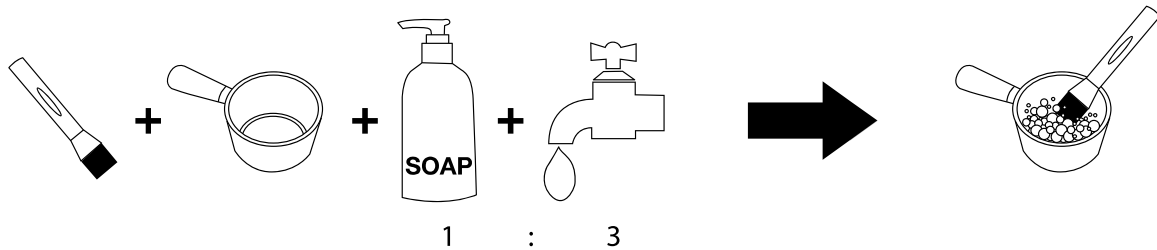
Risque d'explosion si le tuyau de gaz est endommagé

ATTENTION : au moment de brancher le tuyau de gaz, vérifie les éléments suivants :

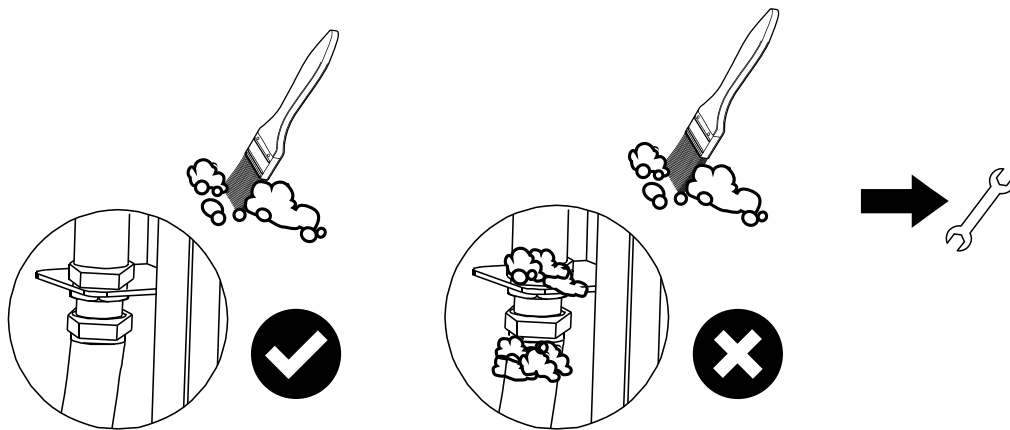
- Le tuyau de gaz n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Le tuyau de gaz n'est pas en contact avec des bords et des angles coupants.
- Aucune graisse ou liquide chaud ne doit couler sur le tuyau de gaz.
- Le tuyau de gaz ne doit en aucun cas être tordu ou plié.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

- Vaporise tous les points d'étanchéité avec un spray de détection de fuite disponible dans le commerce ou brosse-les avec de l'eau savonneuse (proportions : 1 volume de savon pour 3 volumes d'eau).



- Ouvre le robinet de la bouteille de gaz. De petites bulles apparaissent aux endroits non étanches.



- Referme le robinet de la bouteille de gaz.
- Resserre à la main les deux extrémités du raccord et recommence le test d'étanchéité. Si des bulles continuent d'apparaître, referme le robinet de la bouteille et adresse-toi à un revendeur spécialisé.

Répète le test d'étanchéité à chaque fois que tu remplaces la bouteille de gaz.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

1. Éteins le barbecue dès que tu as fini de faire cuire tes aliments.
2. Préchauffe le barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes (sauf lors de la première utilisation).
3. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le barbecue plus longtemps qu'indiqué.



AVERTISSEMENT : avant chaque utilisation, vérifie que les raccords de gaz ne soient pas cassés, fissurés ou usés. Si tu en trouves un dans cet état, n'utilise pas le barbecue tant que le problème n'a pas été corrigé.

Lorsque tu changes ou débranches la bouteille de gaz, vérifie qu'aucune source d'inflammation, telle que des bougies, des appareils électriques ou des cigarettes, ne se trouve à proximité. Vérifie toujours que la bouteille est correctement vissée. Ne laisse pas la bouteille de gaz débranchée à proximité de ce barbecue ou d'autres barbecues.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

PRÉPARER LE BARBECUE

ATTENTION : n'allume jamais le barbecue avec le couvercle fermé.

Avant d'utiliser le barbecue à gaz pour la première fois, il est important d'essuyer la surface du couvercle et les parties extérieures de la cuve de combustion avec un chiffon humide. De cette façon, tu éviteras que des résidus de fabrication ne brûlent. Assure-toi qu'il n'y a pas de saleté au niveau de la tête de la bouteille de gaz, du bouton ou des brûleurs.

ATTENTION : avant d'utiliser le barbecue à gaz, vérifie que tous les brûleurs sont correctement connectés à leur gicleur respectif et que les tuyaux correspondants ne sont ni pliés ni coincés. Si ce n'est pas le cas, desserre les pinces de verrouillage, retire les brûleurs et repositionne-les correctement sur le gicleur. Repositionne ensuite les pinces de verrouillage.

PREMIÈRE UTILISATION DU BARBECUE À GAZ

Avant la première utilisation, laisse brûler les brûleurs principaux pendant 20 minutes sans faire de grillades. De cette façon, les résidus de produits de protection sont ainsi éliminés. Une légère odeur peut se dégager, c'est tout à fait normal. Elle ne représente aucun danger. Veille à ce que le barbecue soit dans un endroit suffisamment aéré. Frotte ensuite les grilles avec une brosse à barbecue en acier.

REMARQUE : au fil du temps, une altération de couleur peut apparaître à l'intérieur du barbecue à gaz en raison de l'oxydation due à la chaleur. Il s'agit d'une réaction normale et la qualité de l'appareil n'en est aucunement altérée.

PREMIÈRE UTILISATION DES GRILLES EN FONTE

Tu peux réaliser cette étape pendant que tu laisses brûler les brûleurs principaux. Les grilles en fonte du barbecue sont émaillées. Cette couche protège de la rouille et empêche les aliments de coller à la grille. Malgré cette couche de protection, les grilles peuvent quand même absorber une certaine quantité de graisse et d'humidité avec le temps et la libérer ensuite. C'est pourquoi il est également recommandé de les préparer avant de commencer à griller des aliments. Pour ce faire, il suffit de suivre ces 3 étapes simples.

1. Nettoyer les grilles en fonte avec de l'eau légèrement savonneuse, bien les rincer et les essuyer.
2. Graisser entièrement les grilles de cuisson. Pour ce faire, utilise une huile ou une matière grasse raffinée avec un point de fumée élevé. **ATTENTION :** ne jamais utiliser de l'huile d'olive ou un produit gras à base de lactosérum, ceux-ci deviennent amers en brûlant, tout en dégageant une odeur désagréable et beaucoup de fumée.
3. Placer les grilles dans le barbecue et régler les brûleurs principaux (pas le brûleur arrière) sur « HI ». Faire chauffer pendant 45 minutes avec le couvercle fermé. Cela permet à la graisse de brûler suffisamment pour former une couche protectrice (appelée patine) sur la surface.

REMARQUE : si le culottage se détériore, tu devras à nouveau faire chauffer les grilles en fonte et effectuer un nouveau culottage. Pour ce faire, répète les étapes 1 à 3 ci-dessus.

FONCTIONNEMENT DU BARBECUE À GAZ

ATTENTION : n'allume jamais le barbecue avec le couvercle fermé. N'utilise pas de papier aluminium ou de barquette en aluminium sur la plaque d'écoulement des graisses ou sur le bac de récupération des graisses. Des restes d'aliments peuvent facilement s'y accumuler et prendre feu.

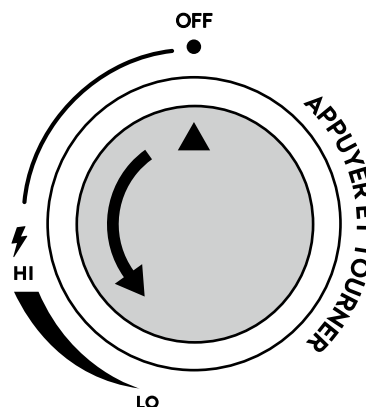
AVANT CHAQUE UTILISATION

- Veille à ce que le bac de récupération des graisses soit vide afin d'éviter tout départ de feu.
- Vérifie que le tuyau de gaz n'est pas endommagé et qu'il est exempt de fissures, de zones poreuses et d'entailles. Veille toujours à ce que le tuyau de gaz soit placé le plus loin possible de la chaleur de la cuve de cuisson. Assure-toi que ton tuyau de gaz est conforme aux normes en vigueur dans ton pays, par exemple que la durée d'utilisation prescrite n'est pas dépassée.
- Tourne tous les boutons de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».
- Branche le détendeur à la bouteille de gaz.
- Ouvre le robinet de la bouteille de gaz et effectue un test d'étanchéité au niveau de tous les raccords entre le détendeur et la bouteille de gaz. Pour cela, utilise un détecteur de fuites de gaz ou de l'eau savonneuse.



UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL

1. Ouvre le couvercle du barbecue.
2. Appuie sur l'un des boutons de réglage et maintiens-le enfoncé tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « HI ». Tu devrais alors entendre un « clic ». Le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, répète cette étape 3 à 4 fois. **AVERTISSEMENT :** si le brûleur ne s'allume toujours pas après plusieurs essais, tourne le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « OFF » et ferme le robinet de la bouteille de gaz. Attends 5 minutes et recommence.
3. Règle la chaleur en tournant les boutons de réglage des brûleurs sur n'importe quelle position entre le niveau le plus élevé « HI » et le niveau le plus bas « LO ».
4. Laisse le grill chauffer pendant env. 15 minutes avec le couvercle fermé. Le barbecue est maintenant prêt !



UTILISATION DU BRÛLEUR CÉRAMIQUE INFRAROUGE



ATTENTION : ne laisse jamais le brûleur céramique infrarouge chauffer avec le couvercle fermé.

Le brûleur chauffe une pierre en céramique, perforée de petits trous. La pierre emmagasine l'énergie, permettant ainsi d'atteindre des températures particulièrement élevées. Une solution idéale pour que tes steaks se parent d'une belle croûte en peu de temps.

1. Ouvre le couvercle du barbecue.
2. Tourne le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que tu entendes le gaz s'échapper.
3. Attends 3 secondes et allume le brûleur en tournant un peu le bouton de réglage pour entendre le « clic » de l'allumage piézoélectrique.

Si le brûleur céramique infrarouge ne s'allume pas, procède comme pour les brûleurs principaux.

LE THERMOMÈTRE DE COUVERCLE

La fourchette de cuisson optimale se situe entre 250 à 370 °C. Note que la température affichée est celle de la cuve de cuisson et peut différer de la température sur les grilles de cuisson. Celle-ci est en règle générale plus élevée.

UTILISATION DES BARRES D'AROMATISATION ET DU FUMOIR

Les barres d'aromatisation répartissent uniformément la chaleur et recueillent les jus de cuisson, qui s'évaporent ensuite pour conférer encore plus d'arôme à tes viandes. Elles empêchent également les aliments d'obstruer les brûleurs et protègent la viande des flammes. Utilise le fumoir pour donner un arôme de fumée à tes aliments. Remplis le fumoir de granulés ou de copeaux de bois secs ou humides. Place le fumoir directement sur les barres d'aromatisation.

UTILISATION DE LA GRILLE DE RÉCHAUFFAGE

Pour maintenir au chaud ou pour terminer la cuisson des aliments en douceur, tu peux utiliser la grille de réchauffage.

ÉTEINDRE LE BARBECUE À GAZ

1. Tourne tous les boutons du barbecue dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».
2. Pour éteindre le barbecue, ferme le robinet de la bouteille de gaz.
3. Ferme toujours le robinet de la bouteille de gaz dès que tu as fini de cuisiner.

BARBECUE À GAZ NETTOYAGE



Risques d'incendie et d'explosion

- Nettoie le barbecue à gaz après chaque utilisation.
- N'utilise aucun produit de nettoyage inflammable.
- Débranche la bouteille de gaz avant de nettoyer le barbecue à gaz.
- Attends que le barbecue à gaz ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.
- Retire le bac collecteur de graisse et élimine la graisse dans le respect de l'environnement.
- Essuie les surfaces et les grilles en acier inoxydable avec un chiffon humide ou rince-les à l'eau chaude. Utilise un produit de nettoyage doux si nécessaire.
- Rince à l'eau claire et laisse le barbecue à gaz sécher complètement avant de le réutiliser. Traite ensuite les surfaces en acier inoxydable avec un produit d'entretien pour acier inoxydable.
- Utilise une brosse pour enlever les résidus alimentaires des brûleurs.
- Si, dans des cas exceptionnels, un gicleur est bouché, nettoie-le avec une aiguille de débouchage.
- Si, dans des cas exceptionnels, le tube venturi (tube de mélange des gaz) est bouché, il faut le déboucher avec une aiguille ou un cure-pipe.

Matériel recommandé : Brosse en inox pour barbecue, chiffon en coton doux (pas en microfibre), éponge, grattoir en bois, seau, produit nettoyant adapté pour barbecue (pour l'intérieur), produit nettoyant adapté pour inox (pour l'extérieur), liquide vaisselle doux, si nécessaire. éponge métallique si nécessaire (éponge à récurer)/paille de fer, lunettes de protection, gants jetables, protection pour le torse contre les éclaboussures (tablier)

NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION

A fin de préparer ton barbecue pour la prochaine utilisation, il faut le laisser chauffer (sans aliments) après chaque utilisation. Les résidus alimentaires et les graisses sur les grilles peuvent ainsi se consumer, pour ensuite être brossés facilement.

Pour ce faire, procède comme suit :

1. Retire tous les aliments de la grille de cuisson.
2. Règle les brûleurs principaux sur « HI », le brûleur infrarouge céramique sur « LO » et laisse les flammes brûler pendant 15 à 30 minutes avec le couvercle fermé jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe du barbecue. En cas de salissures tenaces, retourne les grilles de manière à ce que le côté utilisé se trouve en bas.
3. Éteins tous les brûleurs et ferme la vanne de la bouteille de gaz.
4. Ouvre lentement le barbecue (fais attention à la chaleur qui s'en échappe) et frotte les grilles avec une brosse à barbecue appropriée pour les nettoyer.

NOTRE CONSEIL : Les brosses de nettoyage pour barbecue sont disponibles en différents matériaux ; à chaque utilisateur de choisir celle qui est la mieux adaptée à ses besoins

- Les brosses en laiton sont très douces et doivent être utilisées sans forcer pour éviter l'abrasion. L'avantage est qu'elles n'abîmeront pas la patine de tes grilles en fonte. Les brosses en laiton s'usent toutefois plus vite. Graisse tes grilles en fonte, une fois que tu as terminé.
- Les brosses en acier inoxydable sont très efficaces et durables. Utilise-les sans trop forcer, car elles enlèvent la patine de tes grilles en fonte. Avec ces brosses, il est particulièrement important de regraisser les grilles en fonte après le brossage.
- Les grilles en acier inoxydable sont très résistantes et peuvent être brossées avec plus de force. N'utilise toutefois pas de paille de fer, car les petites particules de fer résiduelles favorisent la rouille.

Une fois le barbecue complètement refroidi, vide et nettoie aussi le bac de récupération des graisses et la plaque d'écoulement des graisses.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Pour nettoyer l'intérieur de ton barbecue, retire d'abord les grilles de cuisson, retire la plaque d'écoulement des graisses et enlève les résidus de saleté. Vide et nettoie le bac de récupération des graisses.

1. Pour éliminer les résidus de saleté des diffuseurs de flammes, retire-les et laisse-les tremper dans de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle pendant 1 heure. Nettoie-les ensuite avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Tu peux également les placer au lave-vaisselle. Sèche-les ensuite soigneusement.
2. Détache les clips de fixation (en les pressant) sur les têtes des brûleurs et retire les brûleurs en acier inoxydable du barbecue.
3. Remets en place le bac d'écoulement des graisses (sans le bac de récupération) et place un seau vide sous l'ouverture.
4. Rince l'intérieur du barbecue à l'eau claire (p. ex. avec un arrosoir). **ATTENTION :** Veille bien à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui coule dans les gicleurs.

5. Applique un produit nettoyant adapté pour cuve de cuisson (nettoyant pour barbecue ou liquide vaisselle) sur l'intérieur de ton barbecue et laisse-le agir selon le temps indiqué par le fabricant. **ATTENTION** : La durée d'action recommandée pour le nettoyant utilisé ne doit pas être dépassée. Dans le cas contraire, le matériau pourrait se décolorer ou être endommagé.
6. Élimine la saleté tenace de l'intérieur de ton barbecue avec une éponge ou un grattoir en bois.
7. Rince à nouveau rigoureusement ton barbecue à l'eau, laisse-le sécher complètement et puis nettoie soigneusement les brûleurs et les sorties des gicleurs avec un chiffon sec en coton (ou une brosse pour brûleurs).
8. Remets ensuite en place les pièces retirées.
9. Vérifie que les brûleurs sont tous correctement verrouillés et opérationnels.

NETTOYER L'EXTÉRIEUR

1. Nettoie les surfaces externes de ton barbecue avec un chiffon doux en éponge, de l'eau tiède et du liquide vaisselle. **ATTENTION** : N'utilise pas de chiffon en microfibre pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, cela rayerait le matériau.
2. Sèche soigneusement les surfaces avec un chiffon doux en éponge. Applique un nettoyant pour acier inoxydable sur les surfaces en acier inoxydable si nécessaire. **ATTENTION** : Laisse agir le nettoyant pour acier inoxydable pendant le temps indiqué par le fabricant et ne le dépasse pas.
3. Retire tout résidu de nettoyant pour acier inoxydable avec un chiffon éponge propre et doux. **ATTENTION** : Vérifie bien que tous les résidus de produit nettoyant pour acier inoxydable sont complètement éliminés avant une nouvelle utilisation de ton barbecue. S'il en reste, ils pourraient brûler et décolorer ou endommager le matériau.

ENTRETIEN DES GRILLES EN FONTE

Brosse les grilles en fonte après l'étape de brûlage. En règle générale, un nettoyage supplémentaire n'est pas nécessaire, mais il est conseillé de les regraisser.

Si la patine est endommagée et que les grilles en fonte commencent à rouiller, tu peux faire un nettoyage approfondi des grilles, éliminer la rouille et brûler les grilles en fonte, comme indiqué dans ce manuel d'utilisation.

Si les grilles en fonte présentent tout de même des traces de rouille, frotte les surfaces rouillées avec de la laine d'acier jusqu'à ce que toute la rouille soit complètement éliminée. Rince ensuite la fonte à l'eau claire ou légèrement savonneuse, avant de bien sécher et répéter le processus de brûlage.

Si possible, entrepose les grilles en fonte dans un endroit sec en hiver.

ENTRETIEN DE LA GRILLE EN ACIER INOXYDABLE

Les grilles de cuisson en acier inoxydable n'ont pas besoin d'être soumises à la chaleur. Tu peux les nettoyer à la main ou au lave-vaisselle avec de l'eau tiède, un détergent doux et une éponge.

L'acier inoxydable peut se décolorer légèrement en cas de forte chaleur. Il s'agit d'un processus naturel qui n'a aucune influence sur la qualité ou les résultats de tes cuissons.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU BRÛLEUR INFRAROUGE CÉRAMIQUE

La céramique ne peut et ne doit pas être nettoyée. La graisse et les jus de viande qui tombent sur le brûleur se consomment. La décoloration de la pierre et des zones brûlées est normale et n'affecte pas les performances du brûleur.



ATTENTION : La pierre céramique ne doit en aucun cas entrer en contact avec de l'eau et/ou des produits de nettoyage. Si quelque chose tombe à travers la grille de protection et ne brûle pas complètement, règle le brûleur sur la chaleur maximale et laisse brûler tous les résidus pendant environ 10 à 15 minutes.

Fais attention à ne placer que des aliments non marinés/non huilés sur le brûleur céramique. Les marinades acides et salées, ainsi que le poivre, peuvent endommager la céramique après des égouttements répétés.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS

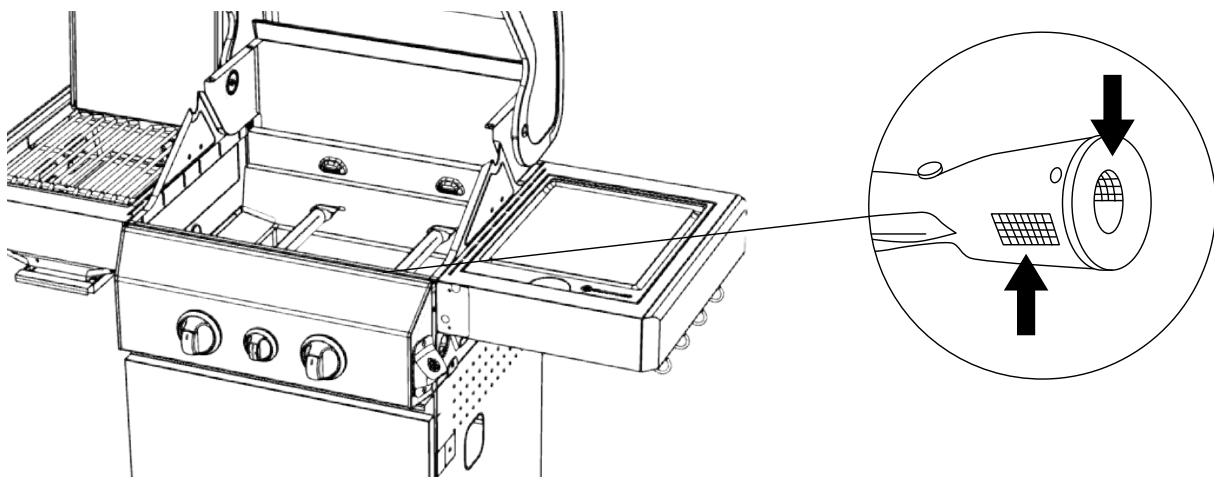
ATTENTION : La planche à découper en bois fournie est un produit naturel. L'humidité et l'exposition aux intempéries entraînent des déformations et/ou la formation de moisissures. Par conséquent, après chaque grillade, range la planche à découper dans un endroit chaud et sec et sors-la uniquement quand tu fais des grillades.

Nettoie la planche après utilisation avec une éponge humide ou, en cas de salissures plus importantes, avec un peu de liquide vaisselle doux. Ne mets surtout pas la planche au lave-vaisselle. Ne la laisse pas tremper longtemps dans l'évier ou dans l'eau. Traite régulièrement la planche à découper avec une huile d'entretien adaptée.

ENTRETIEN RÉGULIER

Un nettoyage approfondi du barbecue devrait être effectué tous les 3 à 4 mois ou après une période prolongée de non-utilisation. Après chaque utilisation, laisse les résidus se consumer, vide le bac de récupération des graisses, nettoie la plaque d'écoulement des graisses et les grilles.

Vérifie toujours, surtout après une période prolongée de non-utilisation, que les venturis des brûleurs principaux ne sont pas bouchés. L'extrémité de chaque venturi est équipée d'une grille de protection contre les insectes et les araignées. Tu peux utiliser une brosse pour nettoyer la grille.



DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas	La bouteille de gaz est vide	Brancher une nouvelle bouteille de gaz
	Détendeur défectueux	Faire vérifier le détendeur chez un revendeur spécialisé
	Corps étrangers dans le brûleur	Nettoyer le brûleur
	Aucune étincelle	Faire remplacer l'allumage piézo
	Corps étrangers dans le système d'allumage ou le tuyau	Nettoyer l'allumage et le tuyau
Petites flammes ou déflagration dans le brûleur (bruit de détonation ou de sifflement)	Corps étrangers dans le brûleur	Nettoyer le brûleur
	Il y a trop de vent	Installer le barbecue dans un endroit abrité
	Le brûleur n'est pas bien placé	Démonter le brûleur et le repositionner correctement
Le barbecue est trop chaud/dégage beaucoup de fumée	La puissance est trop élevée	Diminuer la puissance à l'aide du bouton de réglage
	L'excès de graisse brûle	Nettoyer le barbecue
	Le détendeur est défectueux	Remplacer le détendeur
Forte odeur de gaz	Les boutons de réglage non utilisés sont ouverts	Mettre les boutons sur la position « OFF »
	Le tuyau de gaz n'est pas étanche ou n'est pas correctement raccordé	Fermer l'arrivée de gaz au niveau du robinet de la bouteille de gaz et vérifier le tuyau, le remplacer si nécessaire

Si tu rencontres d'autres problèmes, merci de contacter le service client.

CHANGER LE BRÛLEUR EN ACIER INOXYDABLE

Si un ou plusieurs brûleurs sont défectueux, remplace les brûleurs concernés comme suit :

1. Retire le fusible du brûleur. Tire légèrement le brûleur vers l'arrière et retire avec précaution le brûleur correspondant.
2. Nettoie ou remplace le(s) brûleur(s) défectueux. Remets les brûleurs en place et verrouille-les avec le fusible du brûleur.

BARBECUE À GAZ STOCKAGE

- Range le barbecue à gaz dans une pièce sèche et à l'abri du gel. Ferme le couvercle du barbecue et couvre l'appareil pour le protéger de la saleté et des dommages.
- Une housse protège ton barbecue toute l'année contre les intempéries telles que la pluie, la grêle, la neige, le vent et le gel.
- Veille à toujours bien fermer le robinet de la bouteille de gaz et à t'assurer qu'elle soit hors de portée des enfants.
- Range les grilles en fonte dans ta maison/ton appartement pendant l'hiver pour éviter la formation de rouille.
- Pour le stockage, respecte également les informations de la section « Consignes de sécurité ».

SERVICE CLIENT

En principe, nos produits sont soumis à une garantie légale de 2 ans. De plus, les réclamations ne peuvent être traitées que sur présentation de la preuve d'achat. Les pièces d'usure sont exclues de cette garantie en cas d'usure normale. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits et est donc variable.

Pour toute question concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos produits, merci de contacter notre service client :

Hotline gratuite pour l'Allemagne/l'Autriche : 0800 270 70 27

Depuis les autres pays de l'UE : +49 211 - 749 55 10*

*Des frais différents peuvent être appliqués.

E-Mail: service@burnhard.com

Internet: www.burnhard.com/nl

RECYCLAGE/ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont fabriqués selon des normes de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un entretien et un nettoyage réguliers contribueront à prolonger leur durée d'utilisation. Si l'appareil est défectueux et irréparable, il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales.

Le produit et l'emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations locales. Si nécessaire, contactez l'entreprise locale de recyclage des déchets dont tu dépends pour plus d'informations.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

BURNHARD GmbH déclare par la présente que le produit est conforme aux exigences CE de base à la date de l'émission. La déclaration de conformité complète se trouve à la page 32.

COLOFON

Installatie- en gebruiksaanwijzing voor
FRED Jr. Deluxe gasbarbecue 2 branders/
FRED Jr. Deluxe barbecue à gaz 2 feux
Art-Nr.: 945974 945976

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