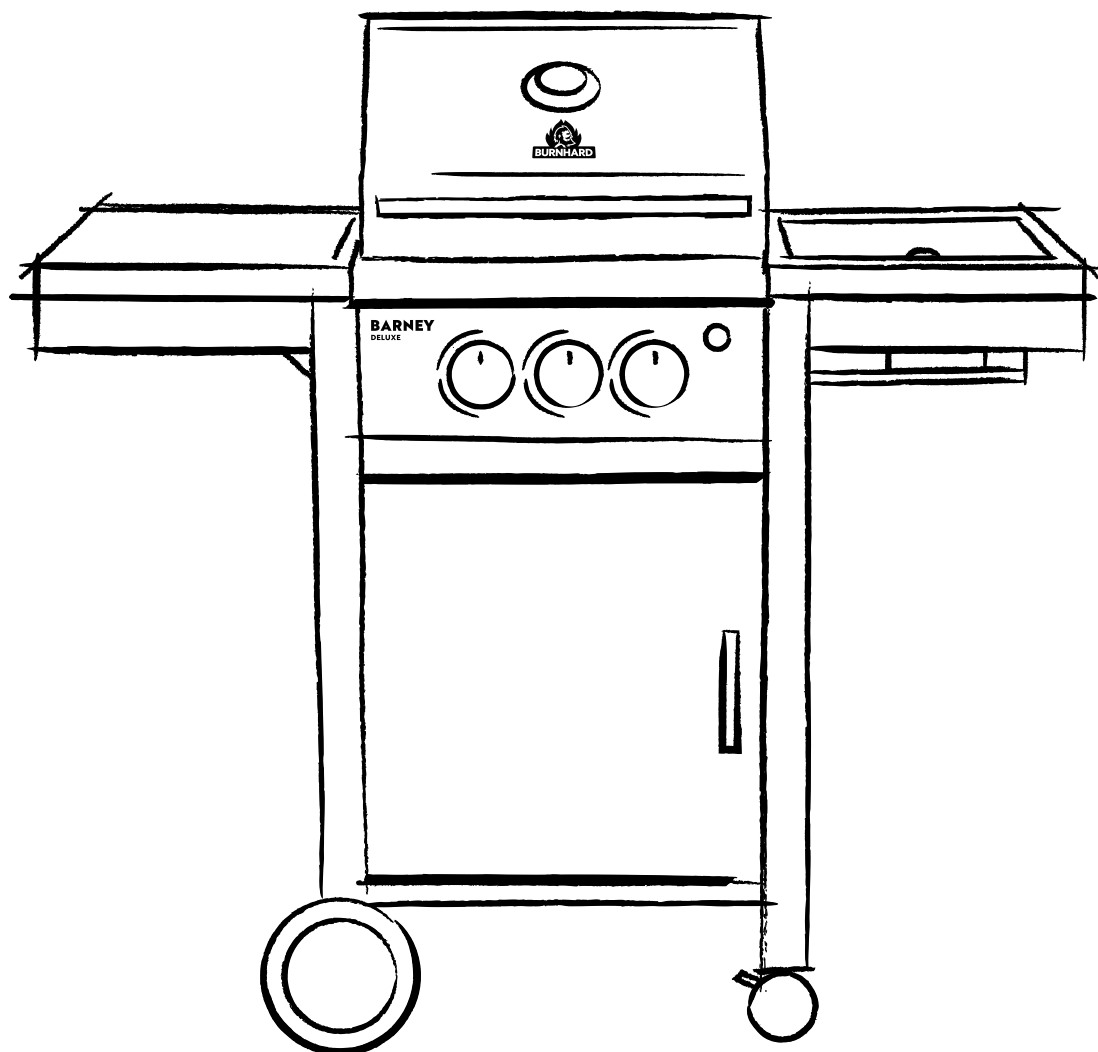




BURNHARD



2-BRANDERS GASBARBECUE

BARNEY DELUXE

2-BURNER GAS GRILL BARNEY DELUXE

INHOUD

2-BRANDERS GASBARBECUE BARNEY DELUXE

Technische specificaties	4
Veiligheidsinstructies	4
Leveringsomvang	8
Onderdelenbeschrijving	9
Bevestigingen	9
Gasbarbecue in elkaar zetten	10
Gasfles aansluiten	21
Gasbarbecue gebruiken	22
Gasbarbecue schoonmaken	24
Regelmatig onderhoud	25
Storingen verhelpen	26
Gasbarbecue bewaren	27
Klantenservice	27
Afvoer/Milieu	27

CONTENT

2-BURNER GAS GRILL BARNEY DELUXE

Technical specifications	28
Safety instructions	28
Parts included	32
Description of parts	33
Mountings	33
Assembling the gas grill	34
Connecting the gas cylinder	45
Operating the gas grill	46
Cleaning the gas grill	48
Regular maintenance	49
Troubleshooting	50
Storing the gas grill	51
Customer service	51
Disposal/Environmental protection	51

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Vermogen:	totaal 11 kW
Afmetingen (b x d x h):	112 x 52 x 112 cm
Gewicht:	ca. 32 kg
Nominale warmtebelasting	
(HO) Branders:	7,5 kW
Nominale warmtebelasting	
(HO) Brander zijkant:	3,5 kW
Aansluitwaarde brander:	873 g/h
Uitgangsdruk:	29 mbar
Gassoort:	butaan (G30) en propaan (G31)
Uitvoering:	2 roestvrijstalen branders, 1 keramische infrarood-brander, gietijzeren rooster met porseleincoating voor het hoofdgedeelte van de barbecue en de keramische infrarood-zijbrander, warmhoudrooster, uitklapbare zijtafel, dekselthermometer, elektrische ontsteking zijbrander
Accessoires:	slang en drukregelaar (29 mbar), vetopvangbak, vetopvangbak zijbrander, afdekhoes en ophanghaakjes

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

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de instructies voor ingebruikname zorgvuldig door en bewaar deze goed.

TOEPASSING

Deze gasgrill/-barbecue mag uitsluitend buiten worden gebruikt op een plaats waar voldoende ventilatie is. Gebruik de barbecue nooit in een gebouw, een garage of in een andere afgesloten ruimte.

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:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.
- Toestel niet aanpassen of modificeren. Elke verandering aan het apparaat kan leiden tot ongelukken.

APPARAAT UITPAKKEN

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 met een drukregelaar worden gebruikt. De meegeleverde drukregelaar is in de fabriek correct afgesteld voor gebruik met vloeibaar gas.
- De gas slang moet eventueel worden vervangen als daarvoor nationale regelgeving bestaat.
- Zorg ervoor dat er zich geen ontstekingsbronnen, open vuur e.d. in de buurt bevinden als je de gasfles verwisselt.
- Als je een nieuwe gasfles wilt kopen of huren, laat je dan goed informeren in een gespecialiseerde winkel.
- Het apparaat moet worden aangesloten zoals beschreven in deze handleiding. Let er goed op dat de gas slang niet geknikt wordt of ergens langs schuurt.
- Voer eerst de in deze gebruiksaanwijzing beschreven lekttest uit (te vinden onder 'Gasfles aansluiten') voordat je de barbecue gebruikt. Controleer altijd of alle aansluiting goed dicht zijn.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Brand- en explosiegevaar

- Alleen buiten gebruiken.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijdert houden van ontvlambare materialen.
- Een verkeerde montage van de barbecue kan gevaarlijk zijn. Volg nauwkeurig de montagehandleiding.
- Tijdens het vervangen van de gasfles moet je er goed opletten dat er geen ontvlambare materialen in de buurt zijn.
- 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 niet als je bezig bent met de gasinstallatie. Zet de gasfles niet in de buurt van open vuur.
- Plaats de gasgrill uit de wind.
- 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.
- Bescherm de barbecue tegen vocht, spatwater etc. en houd hem uit de buurt van brandbare materialen.
- Plaats de gasgrill op een vlakke, stevige en vuurvaste ondergrond.
- Bescherm de gasfles tegen te veel direct zonlicht.
- Controleer de slang en de drukregelaar voor elk gebruik op scheuren en beschadigingen. Gebruik de gasgrill 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 gasgrill gaat gebruiken.
- Steek de gasvlam niet aan met een open vlam. Gebruik uitsluitend de elektrische aansteker van het apparaat.
- Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik. Om te voorkomen dat er per ongeluk gas ontsnapt, mag de gaskraan op de gasfles alleen dan open staan als de gasgrill wordt gebruikt.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen nooit worden afgedekt.

- De gasgrill wordt tijdens het gebruik zeer heet. Waarschuw omstanders en houd kinderen uit de buurt van de barbecue.
- Draag altijd veiligheidshandschoenen als je de gasgrill gebruikt en wanneer je hete onderdelen aanraakt.
- Buig nooit over de geopende barbecue heen tijdens het aansteken en/of het gebruik.
- Laat de gasgrill tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.
- Draai bij storingen of als er gas ontsnapt onmiddellijk de gaskraan van de gasfles dicht.
- Als je de barbecue op een andere plaats wilt zetten, moet je deze eerst uitdoen, de gaskraan van de gasfles dichtdraaien en vervolgens de gasfles uit de gasgrill halen om de drukregelaar en de gas slang te beschermen.
- Bij het aansteken van de barbecue moet het deksel altijd open staan.

GASGRILL ONDERHOUDEN



Brand- en explosiegevaar

- Reparaties en onderhoud aan de gasinstallatie mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde vakman. Verander zelf niets aan de gasgrill of aan de drukregelaar.
- Vervang de drukregelaar en de slang na uiterlijk 10 jaar, ook als er geen beschadigingen aan de buitenkant te zien zijn. 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.

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.

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.
- Bij brand moet de met gas gevulde gasfles uit de brandgevaarlijke zone worden gehaald. Als dit niet mogelijk is, moet de gasfles vanuit een veilige positie worden besproeid met water of een ander geschikt middel om de fles te beschermen tegen te hoge verhitting.
- Probeer bij een vetbrand de brander af te sluiten (indien mogelijk). Sluit het deksel totdat het vuur is gedoofd.
- **WAARSCHUWING:** een olie- of vetbrand nooit met water blussen.
- Houd afstand van de brandhaard en waarschuw onmiddellijk de brandweer.

EERSTEHULP-MAATREGELEN

Maatregelen na inademing van gas

- Hoge concentraties kunnen leiden tot verstikking. Mogelijke symptomen zijn verlies van de fijne motoriek of bewusteloosheid. Het slachtoffer merkt niet dat hij/zij stikt. Bij lage concentraties kunnen duizeligheid, hoofdpijn, misselijkheid of coördinatiestoringen optreden.
- Zorg dat het slachtoffer frisse lucht krijgt. Waarschuw een arts of een ambulance. Bij een ademstilstand het slachtoffer kunstmatig beademen.

Maatregelen bij ernstige verbrandingen of brandwonden door een hete vloeistof

- Er bestaat een acuut gevaar voor onderkoeling of een shock. Bel direct een ambulance!
- Doof brandende kleding onmiddellijk met water of doof de vlammen met een dikke deken.
- Bij verbrandingen: laat de kleding op het lichaam zitten.
- Bij brandwonden door hete vloeistof: de kleding onmiddellijk verwijderen.
- Koel de getroffen huid ten minste 15 minuten met koud water totdat de pijn minder wordt.
- De getroffen huid met een steriel metalline-kompres afdekken. De zijde met het aluminium laagje op de wond leggen en losjes vastmaken met een gaasverband of een mitella.
- Gebruik geen 'huismiddeltjes' zoals zalf, poeder, olie, desinfecteermiddelen etc.!

Maatregelen bij lichte verbrandingen of brandwonden door hete vloeistof

- Bij verbrandingen: alleen de kleding uitdoen als deze niet aan het lichaam blijft plakken.
- Bij brandwonden door hete vloeistof: de kleding onmiddellijk verwijderen.
- Koel de getroffen huid ten minste 15 minuten met koud water totdat de pijn minder wordt.
- Lichte brandwonden zonder blaarvorming aan de lucht laten genezen, niet met een pleister of verband bedekken.

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.

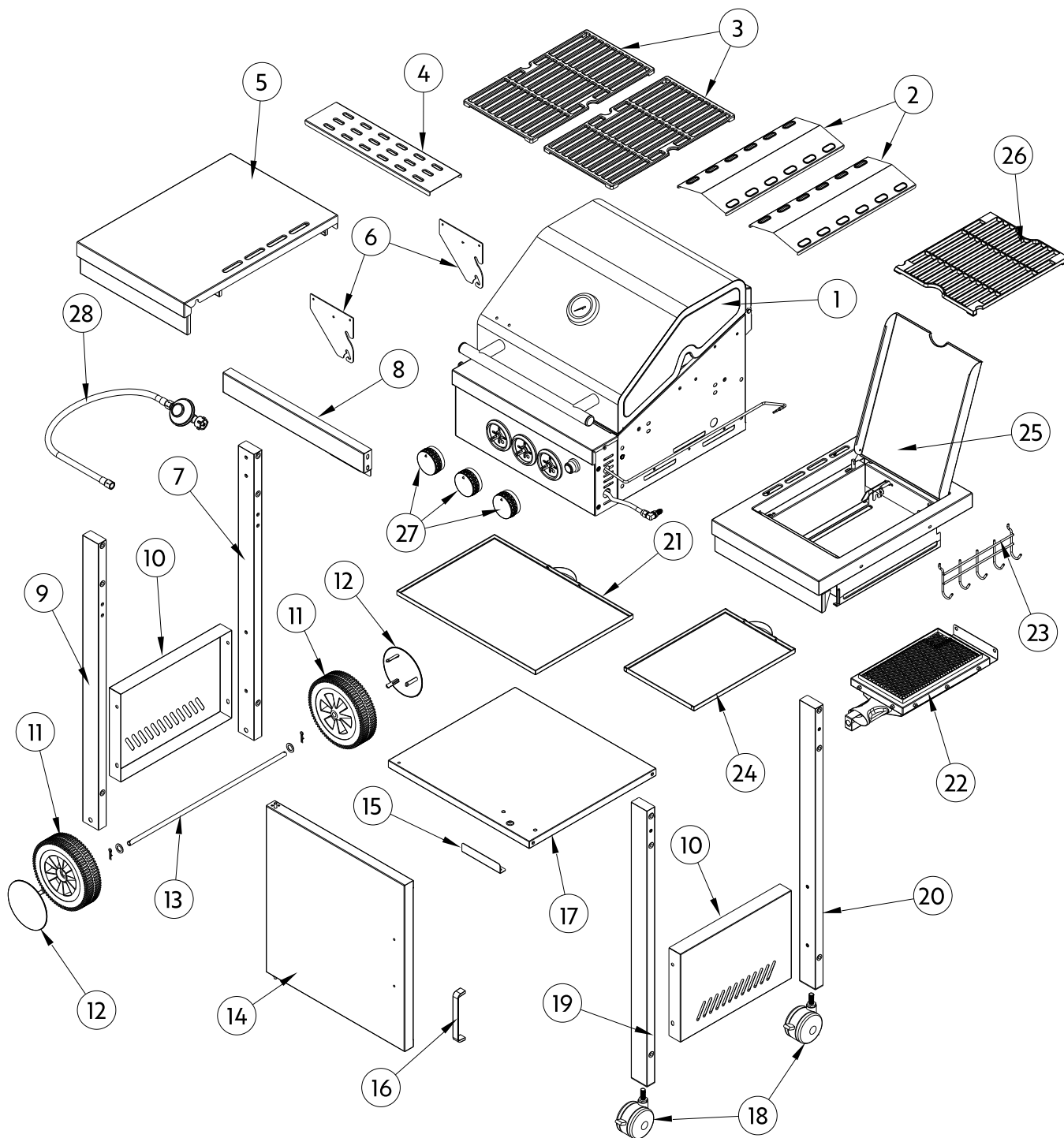
INSTRUCTIES VOOR DE OPSLAG



Brand- en explosiegevaar

- Bewaar de gasfles buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar de gasfles niet in de buurt van oxiderende gassen en andere ontvlambare stoffen.
- Ontsnappend vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en zakt naar de bodem. Bewaar de gasfles niet in huis, in kelders of garages of in ruimtes die niet voldoende geventileerd kunnen worden en waar het ontsnappende gas zich kan verzamelen.
- 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 gasgrill.
- Deze opslag-instructies gelden ook voor lege gasflessen. In lege gasflessen blijft namelijk altijd nog een beetje vloeibaar gas achter.




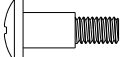




LEVERINGSOMVANG



BESCHRIJVING ONDERDELEN

Ref.	Omschrijving	Hoeveelheid
1	Behuizing & deksel	1
2	Vlamverdeler	2
3	Gietijzeren rooster	2
4	Warmhoudrooster	1
5	Zijtafel	1
6	Zijtafel-scharnier	2
7	Onderstel poot linksachter	1
8	Dwarsbalk	1
9	Onderstel poot linksvoor	1
10	Onderstel zijwand	2
11	Wiel	2
12	Wieldop	2
13	Wielas	1
14	Deurtje	1
15	Deurstopper	1
16	Deurgreep	1
17	Onderstel bodem	1
18	Loopwiel	2
19	Onderstel poot rechtsvoor	1
20	Onderstel poot rechtsachter	1
21	Vetopvangbak	1
22	Keramische infrarood-brander	1
23	Opberghaakje	1
24	Vetopvangbak keramische infrarood-brander	1
25	Behuizing keramische infrarood-brander	1
26	Gietijzeren rooster keramische infrarood-brander	1
27	Draaiknoppen	3
28	Gaslang met drukregelaar	1

BEVESTIGINGEN

A	Schroef M6 x 12		16
B	Schroef M6 x 15		2
C	Schroef M6 x 65		12
D	Schroef met lange as		4
E	Moer M6		2
F	R Clip		2
G	Ø 13 sluitring		2
H	Schroef M5 x 10		6

GASBARBECUE IN ELKAAR ZETTEN



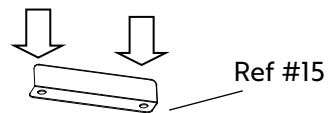
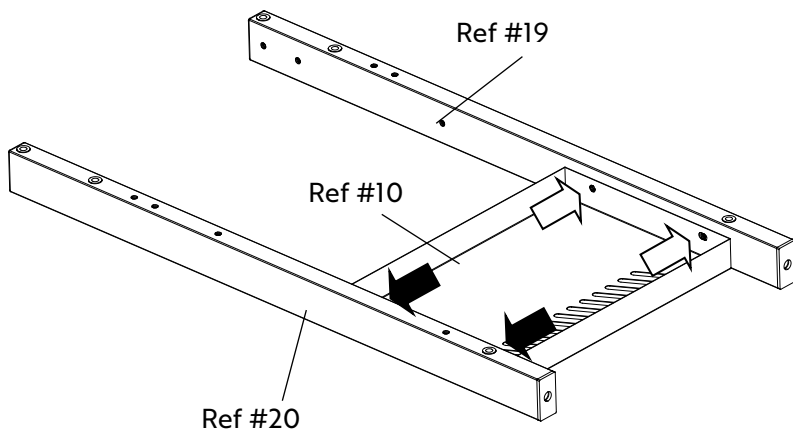
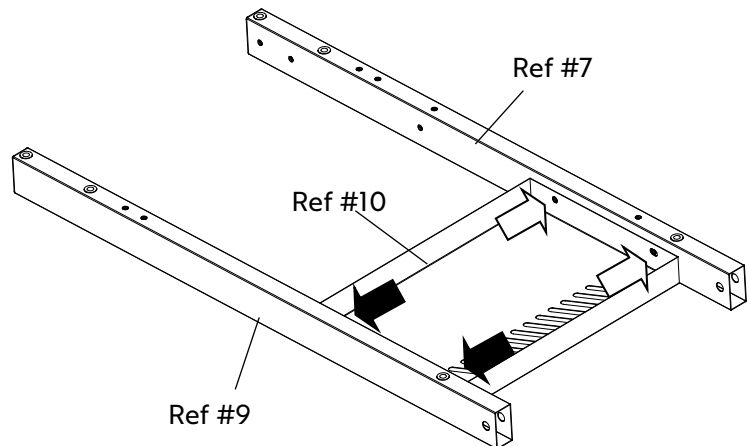
Letselgevaar

De gasgrill heeft een aantal scherpe randen. Draag veiligheidshandschoenen tijdens de montage om snijwonden te voorkomen.

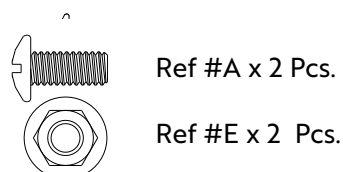
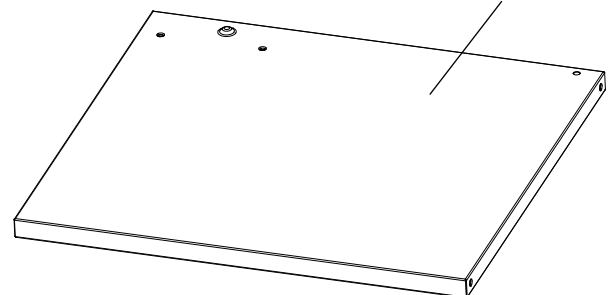
Voordat je met de montage begint moet je alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie van de afzonderlijke onderdelen verwijderen.

1

Zijkanten voor de onderkast in elkaar zetten. Let op de gaten op de tekening zodat de juiste balken met elkaar worden verbonden.



Ref #17

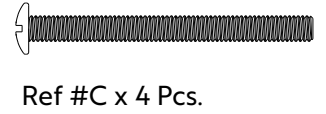
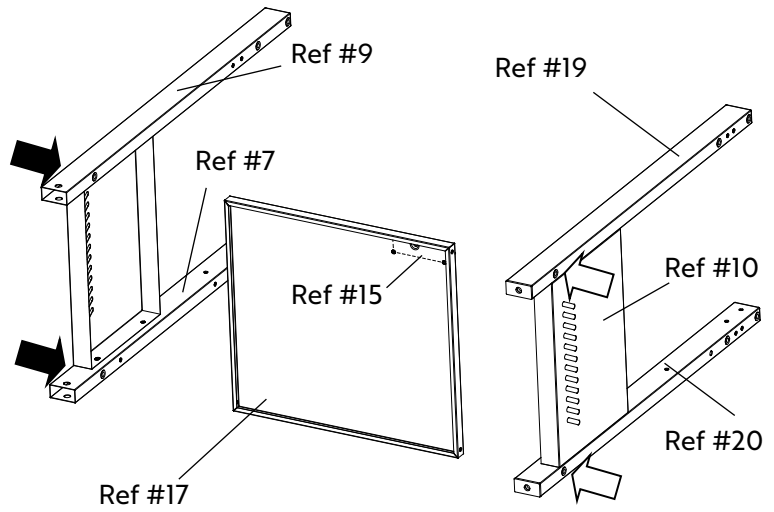
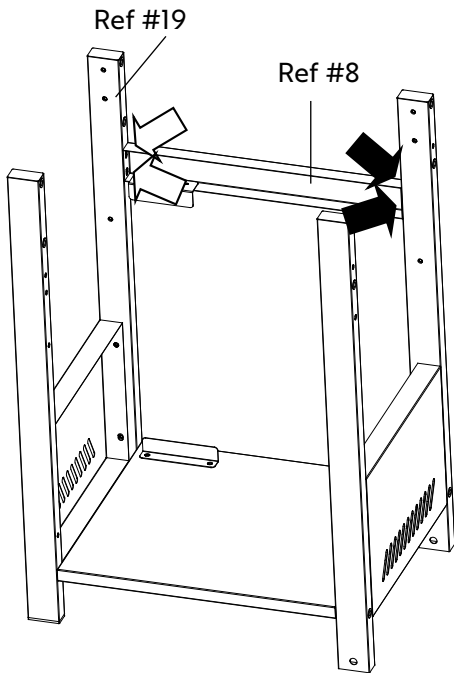


2

Deurstopper in de gaten in de bodem bevestigen.

3

Deurstopper in de gaten in de bodem bevestigen.



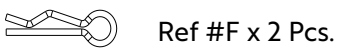
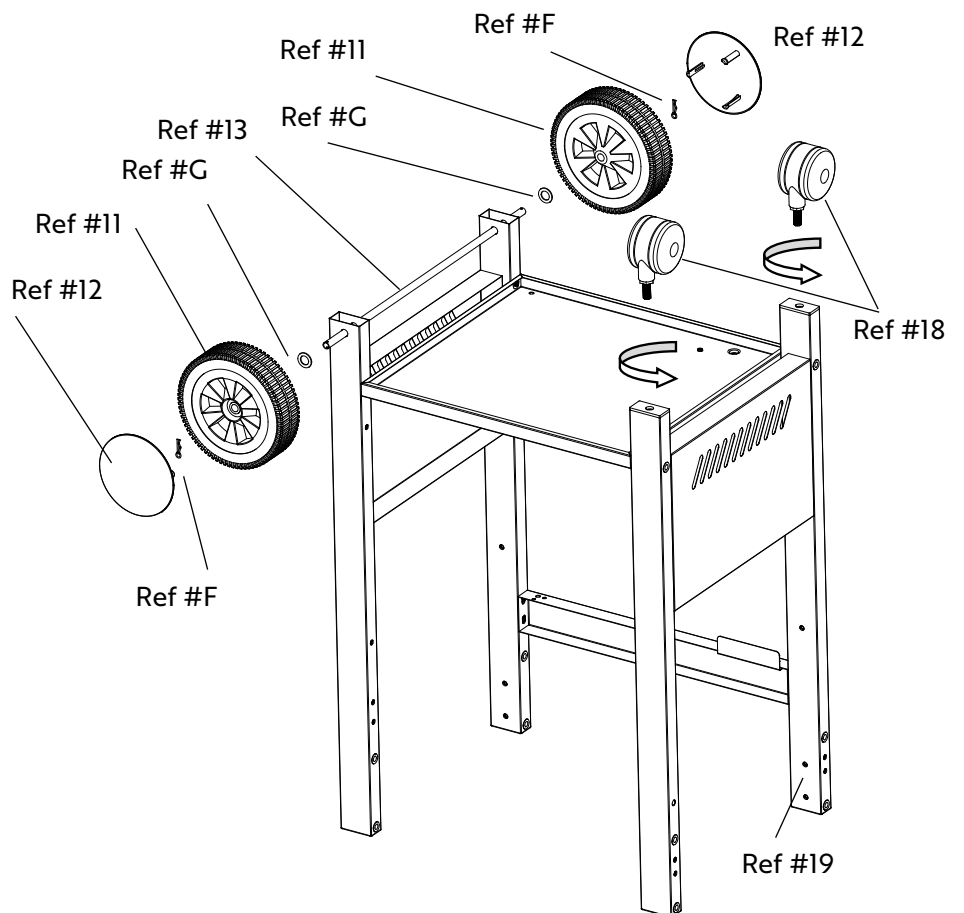
4

Onderstel omdraaien en de dwarsbalk vastschroeven.



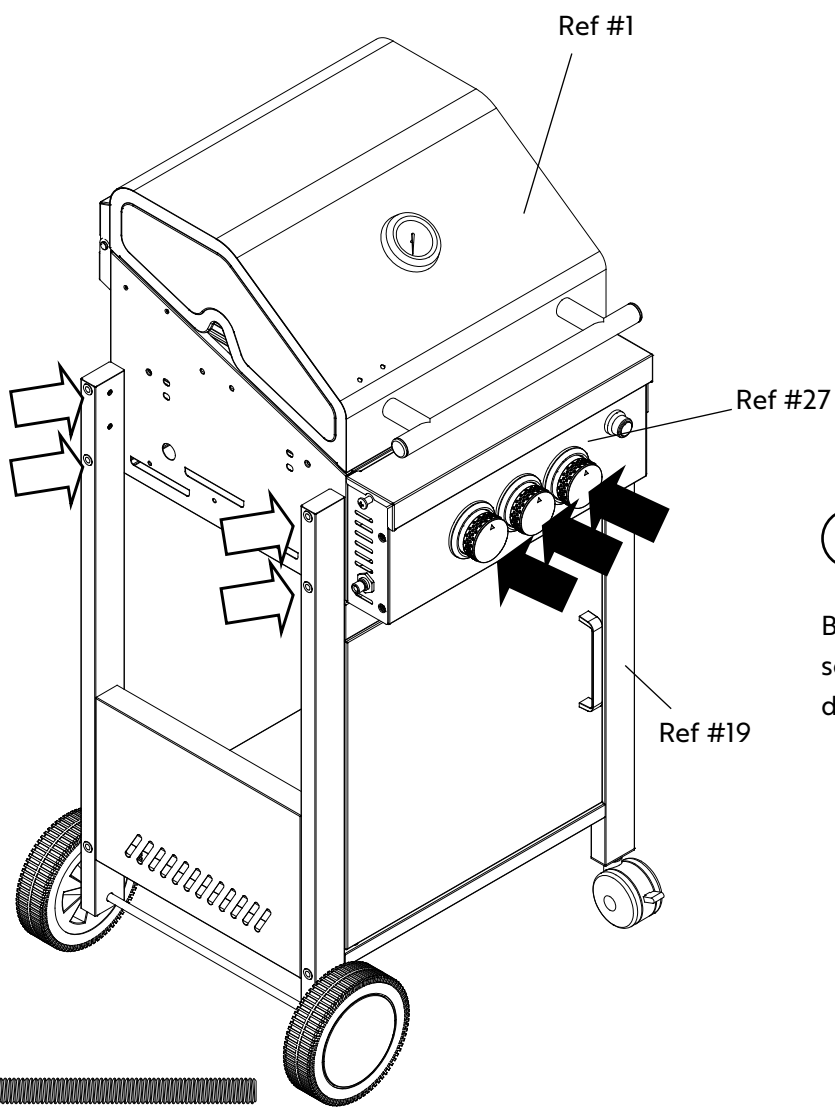
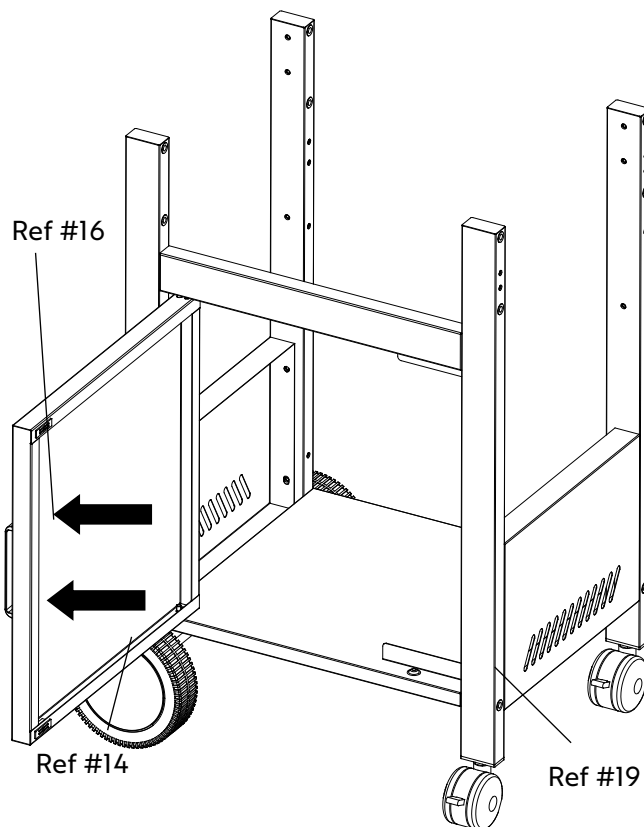
5

Zwenkwielen monteren. As, wielen en wielpoppen vastklikken.



6

Schroeven losdraaien en de greep vastschroeven.



7

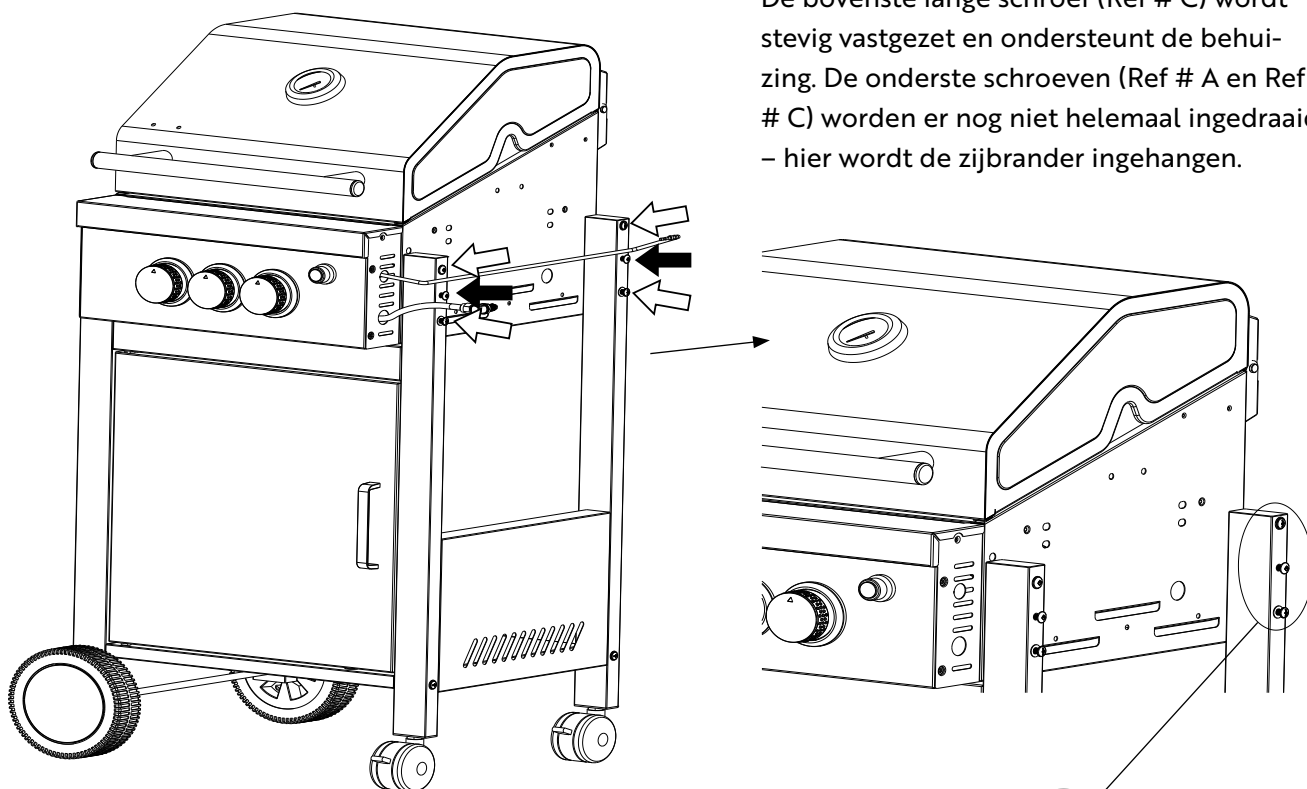
Behuizing (Ref #1) plaatsen, met schroeven (Ref # C) vastzetten en de knoppen bevestigen (Ref # 27).



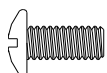
Ref #C x 4 Pcs.

8

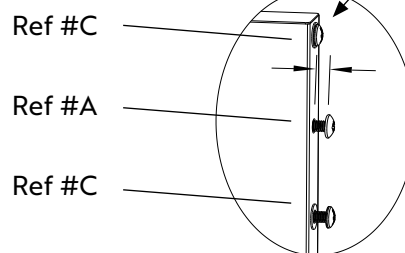
De bovenste lange schroef (Ref # C) wordt stevig vastgezet en ondersteunt de behuizing. De onderste schroeven (Ref # A en Ref # C) worden er nog niet helemaal ingedraaid – hier wordt de zijbrander ingehangen.



Ref #C x 4 Stk.

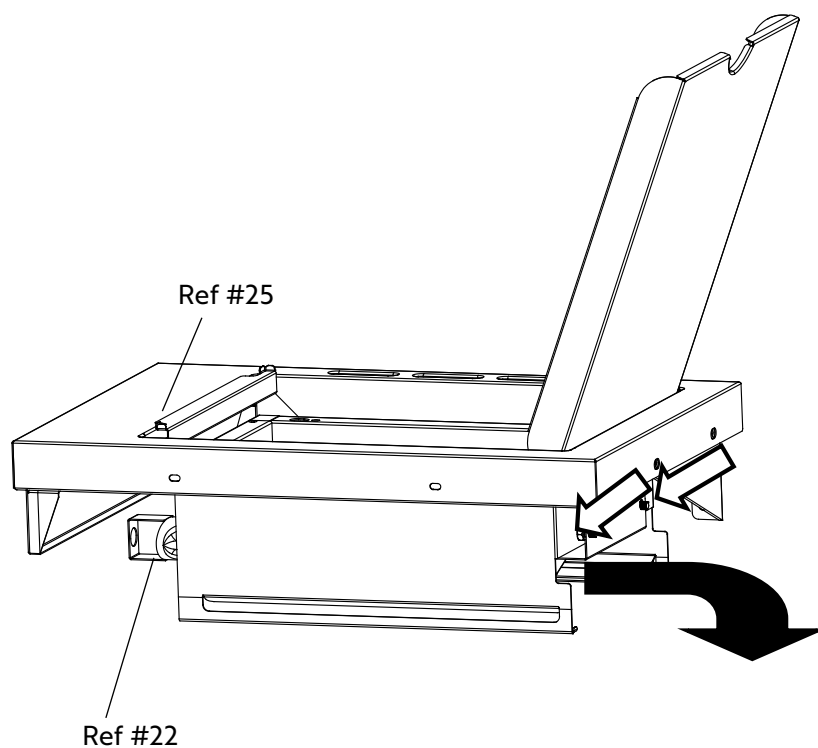


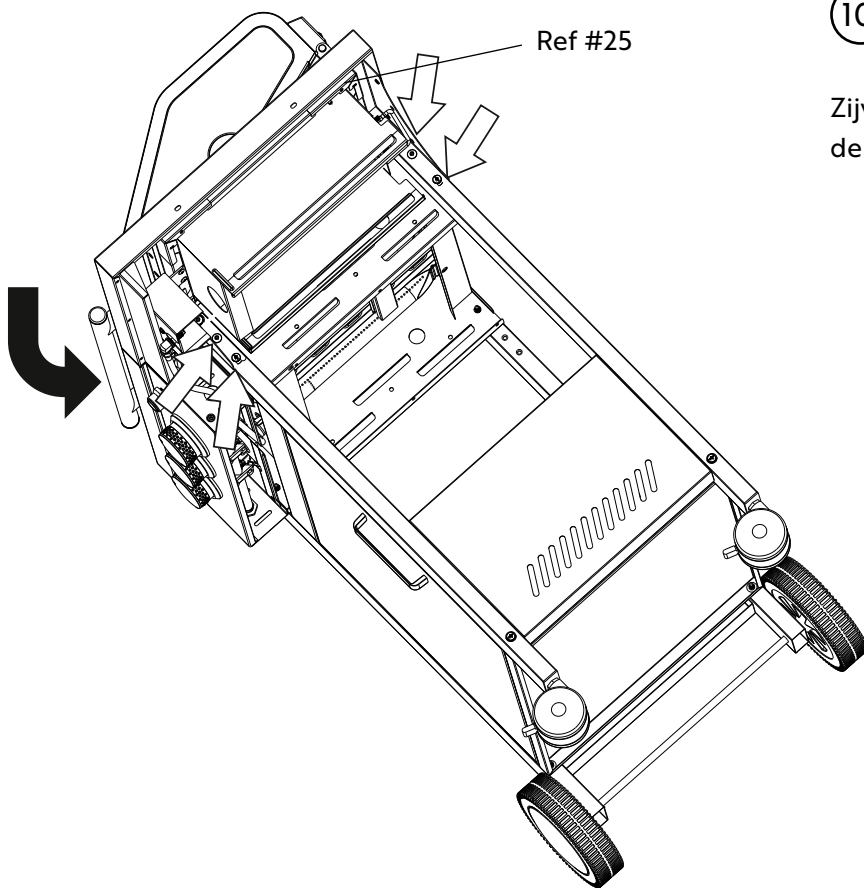
Ref #A x 2 Stk.



9

Verwijder de moeren en schroeven die de keramische infrarood-brander met de behuizing van de zijbrander verbinden. De keramische infrarood-brander in de behuizing van de zijbrander demonteren en uitnemen om de zijwand aan de behuizing te kunnen monteren!



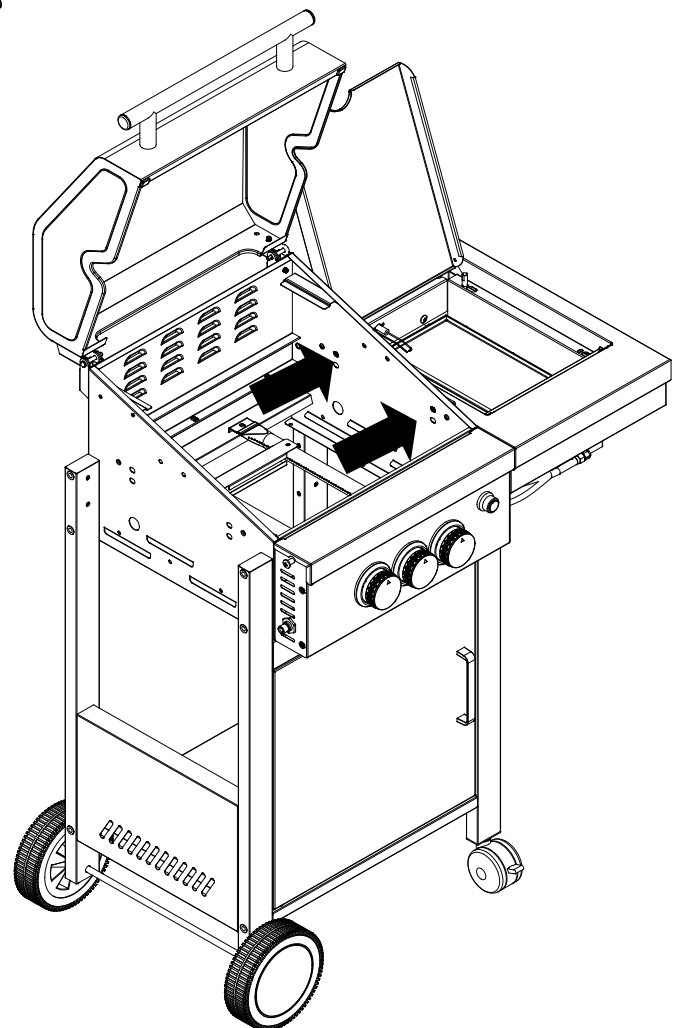


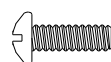
10

Zijwand aan de schroeven inhaken en de schroeven vastdraaien.

11

Schroeven van binnenuit vastdraaien om de zijwand vast te zetten.

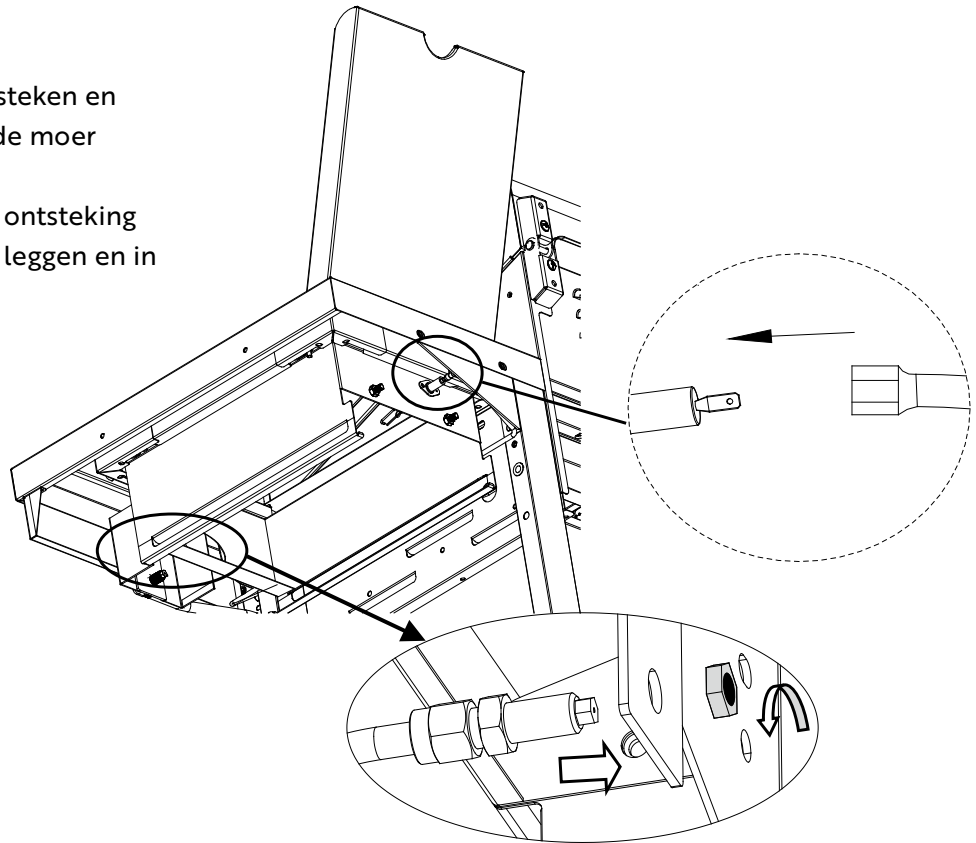


 Ref #B x 2 Stk.

12

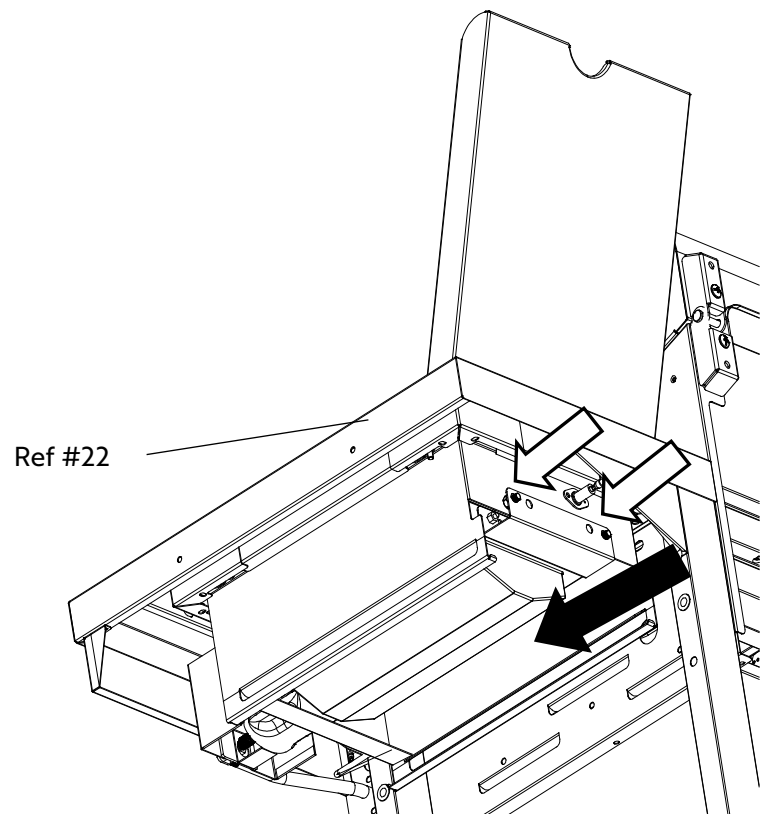
Gaslang in de uitsparing steken en vanaf de achterkant met de moer vastdraaien.

Kabel voor de elektrische ontsteking onder de zijbrander langs leggen en in de contrastekker steken.



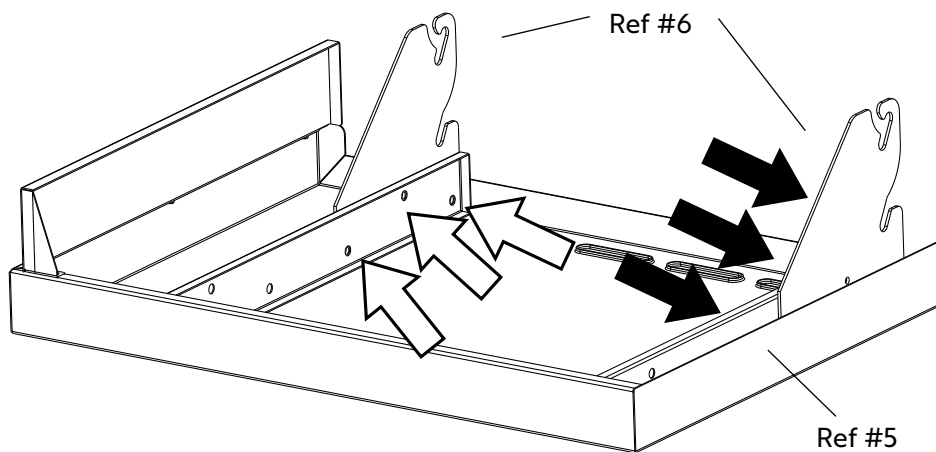
13

Keramische brander plaatsen en vastzetten met de schroeven. Er moet een zekere afstand (opening) tussen de gasinjector en de branderbuis blijven.



14

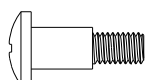
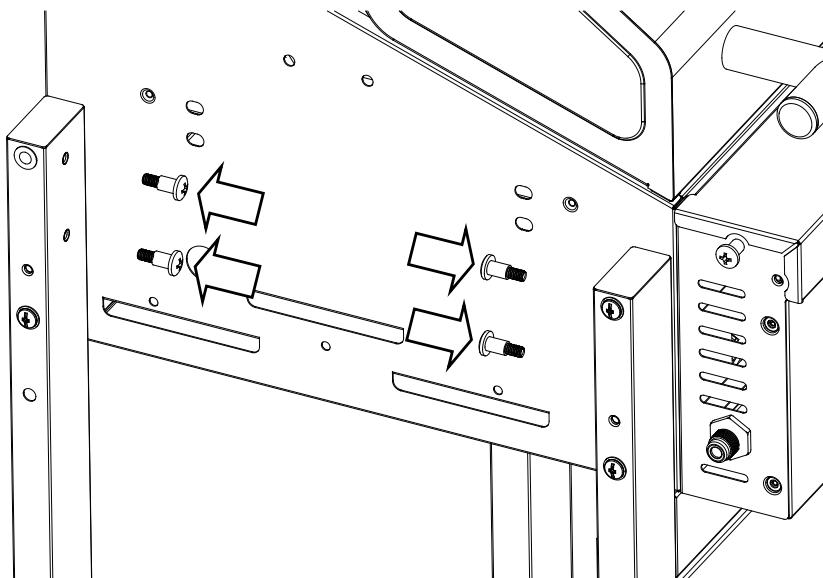
Scharnieren aan de zijtafel schroeven.



Ref #H x 6 Stk.

15

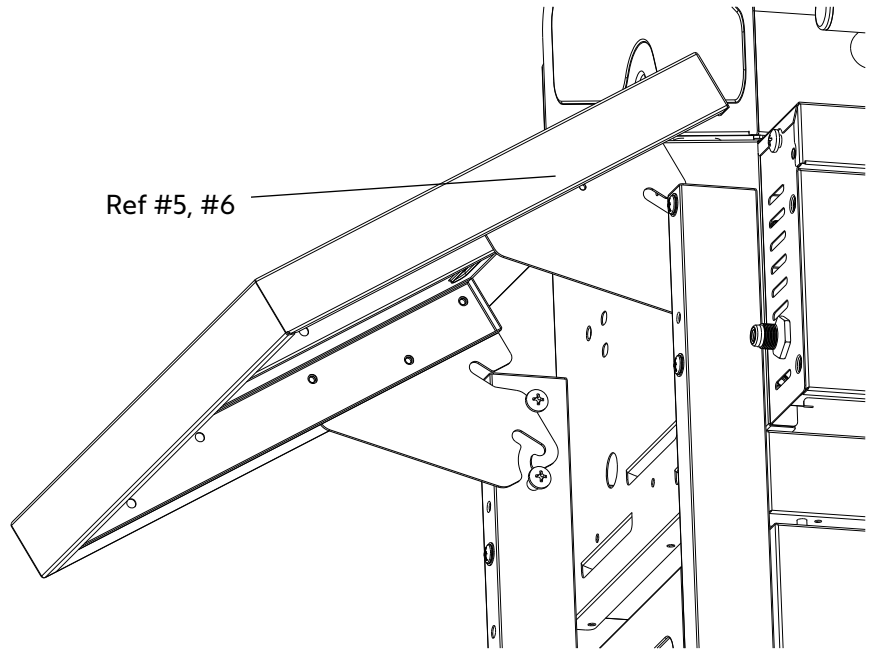
Schroeven in de schroefdraad draaien.



Ref #D x 4 Stk.

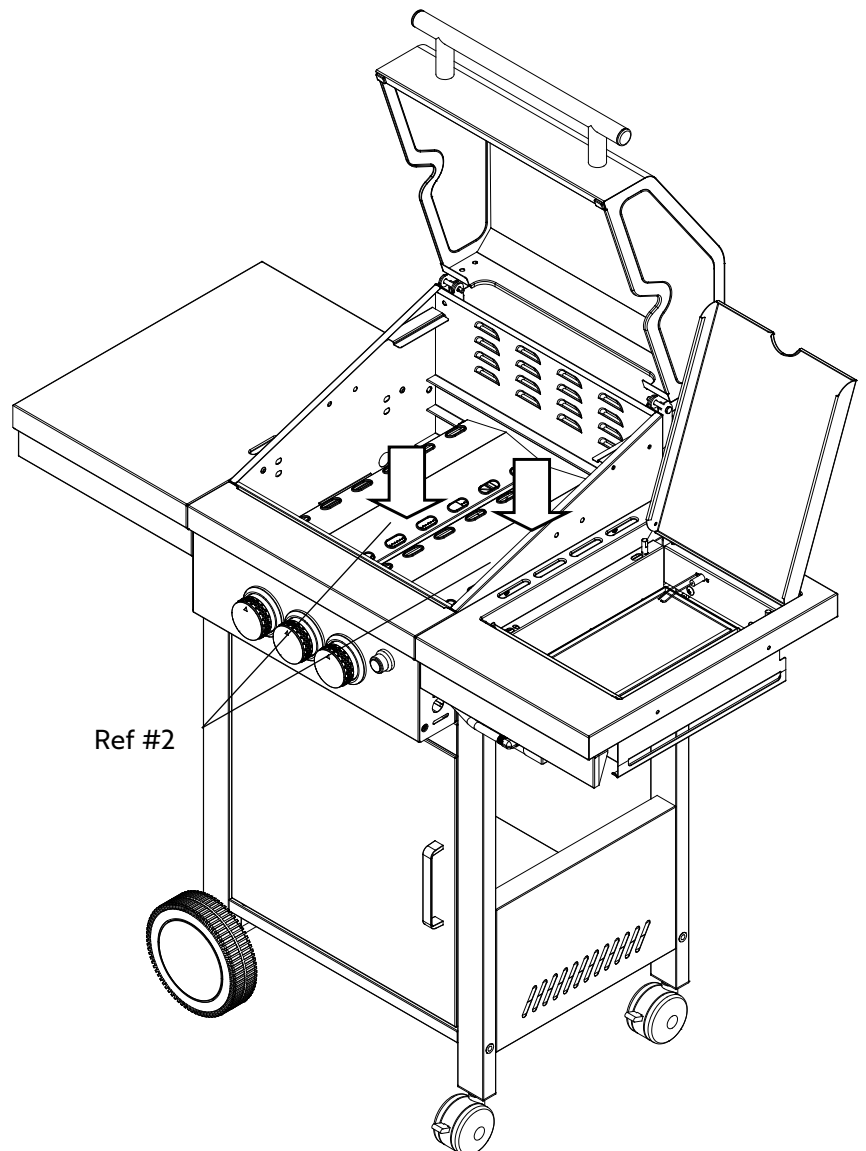
16

Zijtafel inhaken.



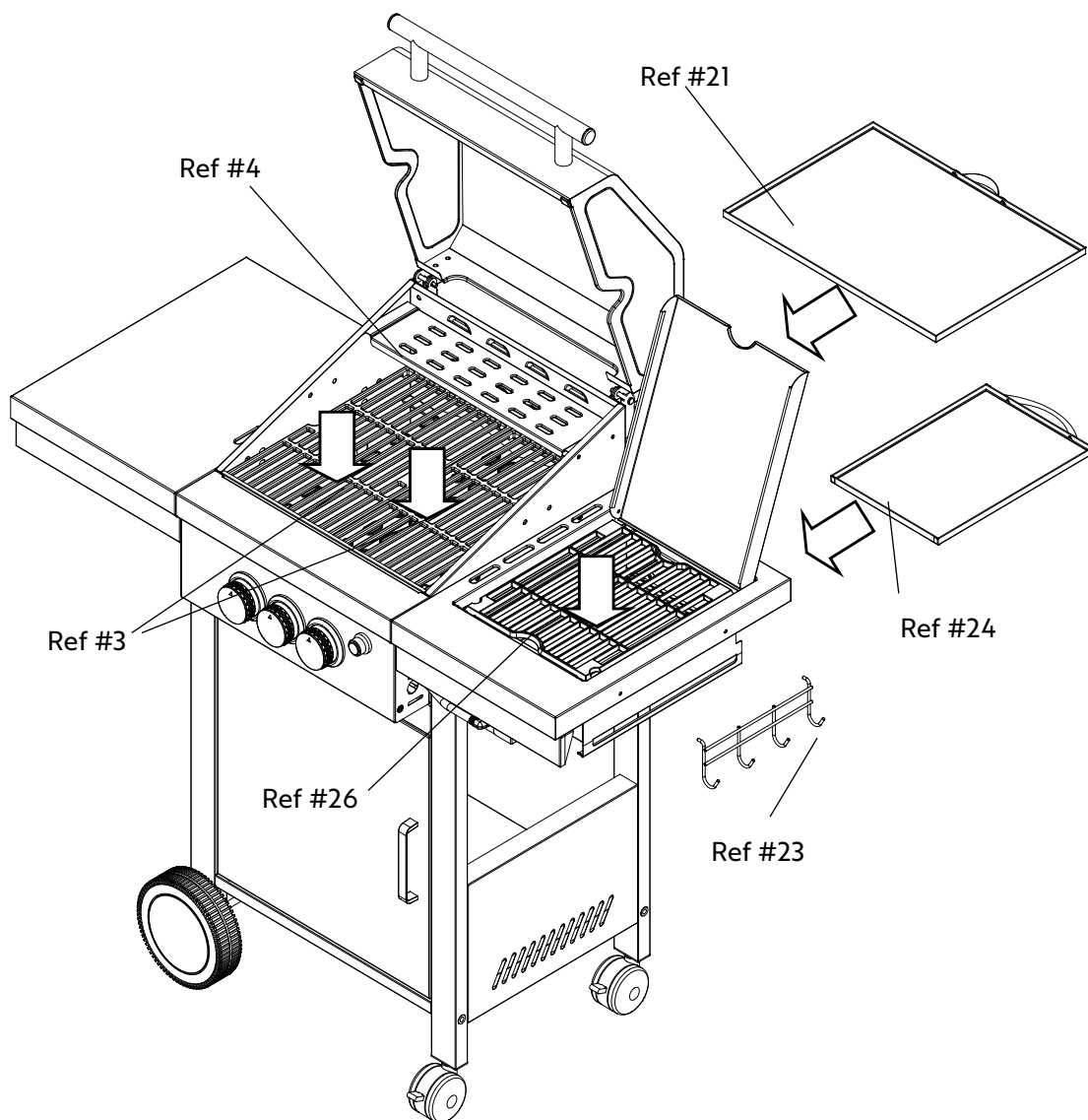
17

Vlamverdeler plaatsn.



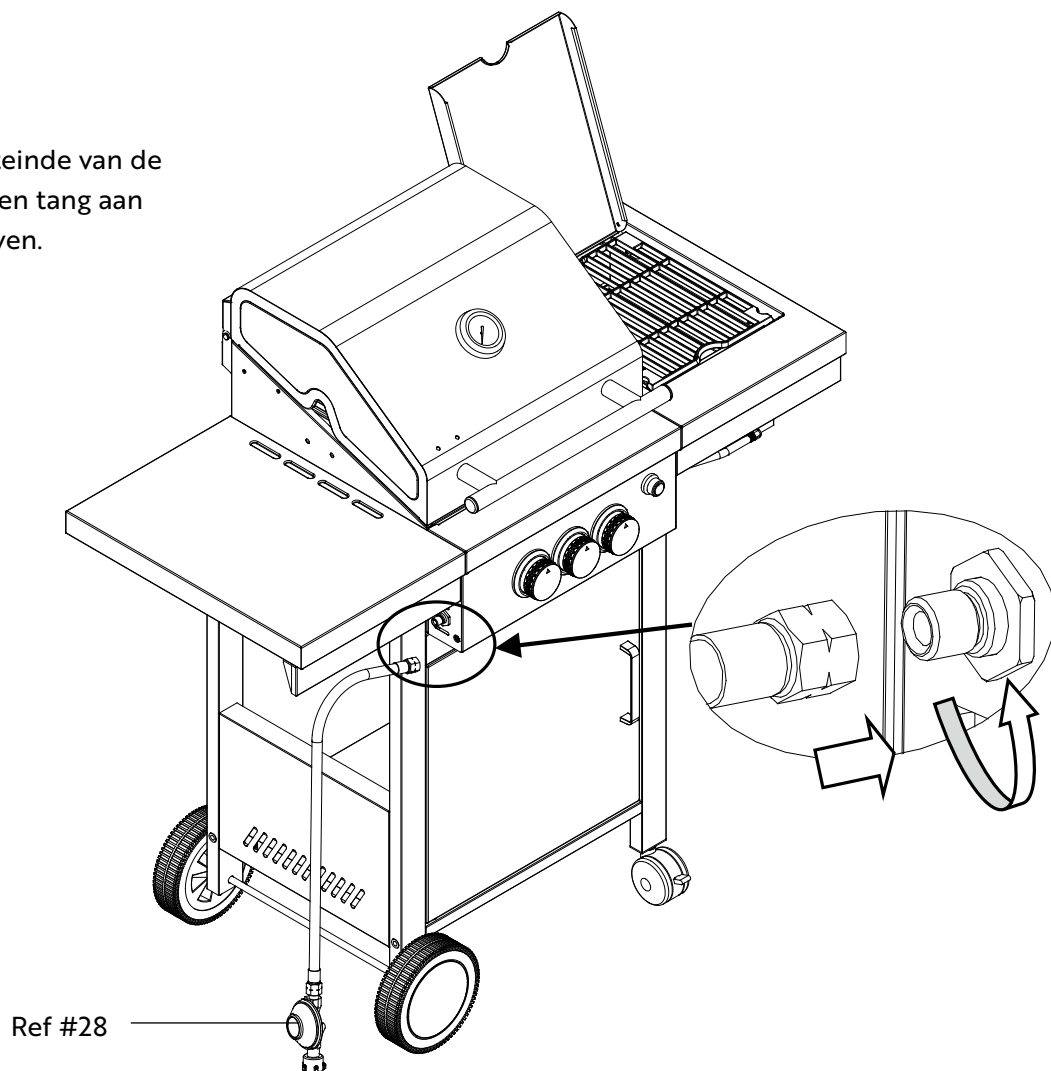
18

Rooster plaatsen. Vetopvangbakken erin schuiven, haakjes bevestigen.



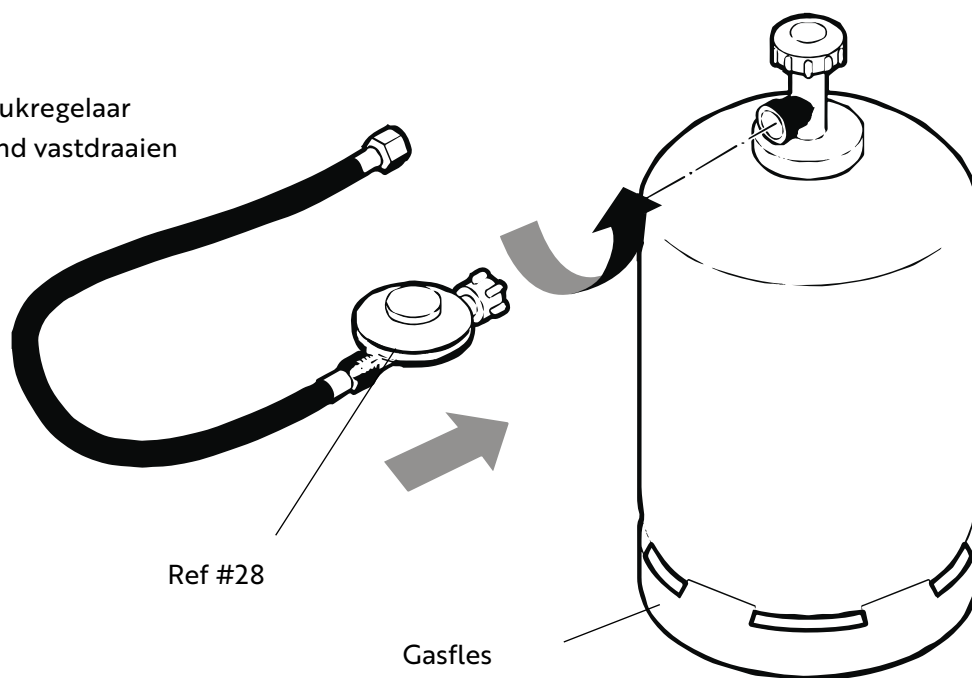
19

Wartelmoer aan het uiteinde van de slang voorzichtig met een tang aan de gasslang vastschroeven.



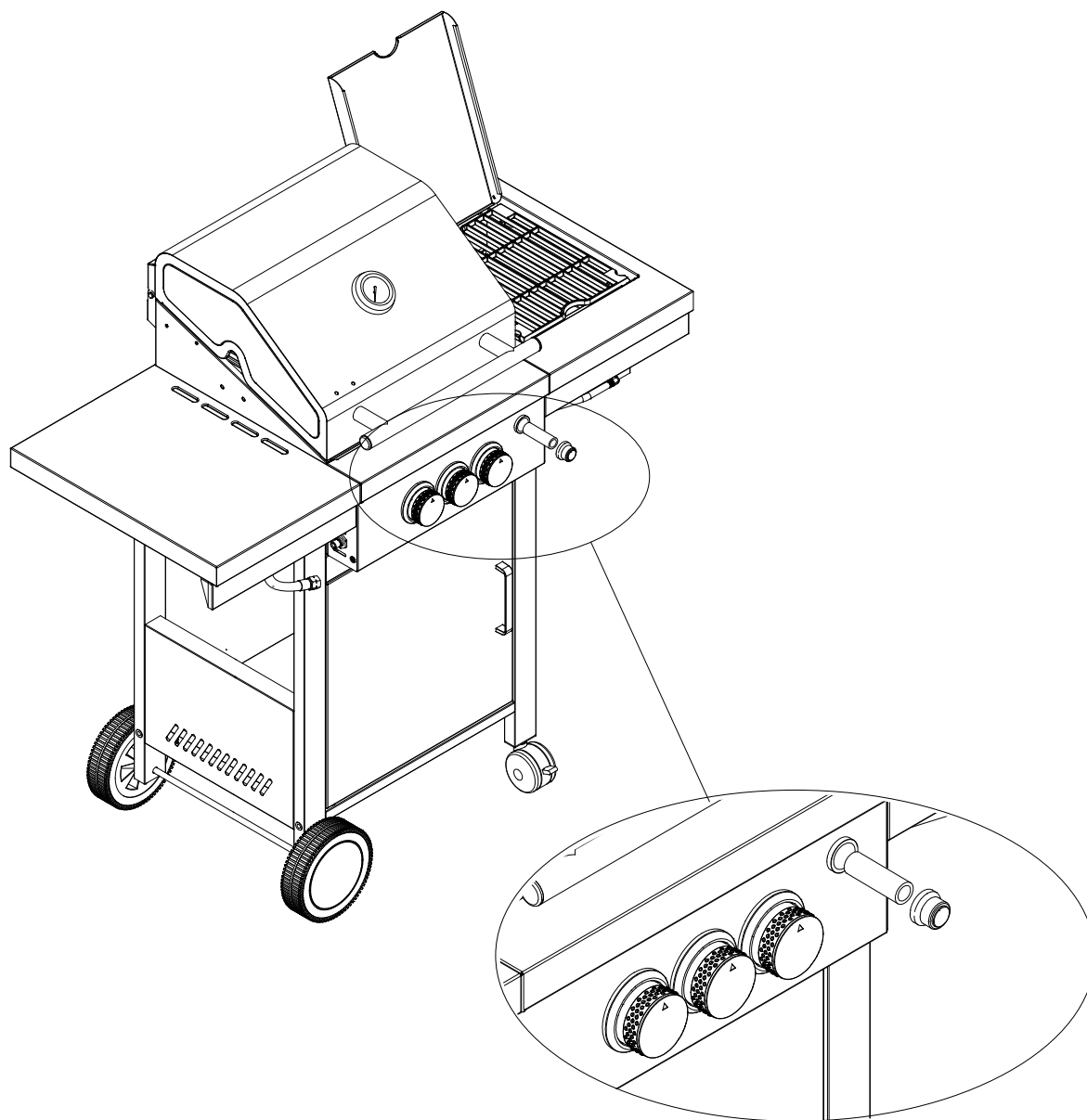
20

Wartelmoer van de drukregelaar uitsluitend met de hand vastdraaien aan de gasfles.



21

Het klepje van de ontsteking los-
schroeven. Een AA-batterij met
de pluspool naar boven plaatsen.



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

aan de achterkant: 60 cm
aan de zijkant: 50 cm
aan de bovenkant: 100 cm

GASFLES AANSLUITEN



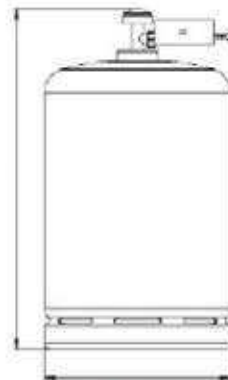
Brand- en explosiegevaar

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

- gasslang (voorgemonteerd): CE-goedgekeurde gasslang van voldoende lengte (maximaal 1,5 m) die een knikvrije installatie mogelijk maakt.
 - Drukregelaar (op de gasslang voorgemonteerd): vast ingestelde en CE-goedgekeurde drukregelaar volgens DIN EN 16129, max. 1,5 kg/u, werkdruk 29 mbar (NL), geschikt voor de te gebruiken gasfles.
1. 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.
 2. Zet de gasfles in de gasgrill.
 3. Schroef de wartelmoer van de slang op de schroefaansluiting van de drukregelaar en draai deze met een moersleutel stevig vast.
 4. Schroef de wartelmoer van de drukregelaar op de schroefaansluiting van de gasfles. Draai de wartelmoer met de hand goed vast. Gebruik geen gereedschap om de afdichting niet te beschadigen.

Toegestane gasflessen voor opslag in de onderkast:

5 kg (hoogte 480 mm, diameter 240 mm)



WAARSCHUWING: De gasfles mag uitsluitend op de onderste plank worden bewaard. Tijdens het gebruik MOET de gasfles buiten de barbecue staan om hitteschade aan de gasslang te voorkomen.

LEKTEST

- Spuit alle afdichtingen in met een gangbare lekzoekspray of kwast ze in met zeepwater (verhouding 1 deel zeep op 3 delen water).
- Draai het ventiel van de gasfles open. Op plekken waar een lek is, zijn luchtballen 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

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



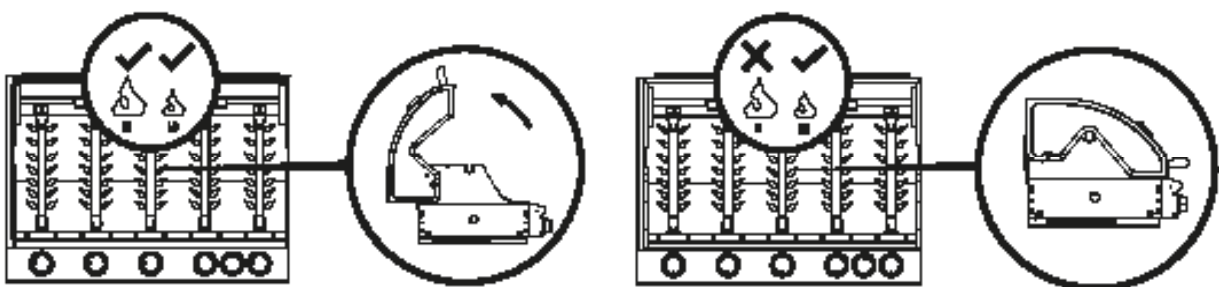
WAARSCHUWING: controleer de gasaansluiting vóór ieder gebruik op breuken, scheuren of slijtage. Indien je een van deze gebreken aantreft, gebruik de barbecue dan niet totdat het mankement is verholpen.

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

GASBARBECUE GEBRUIKEN

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. Laat de branders voor het eerste gebruik 40 minuten zonder etenswaren inbranden. Op deze manier worden 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 gietijzeren rooster met een roestvrijstalen grillborstel.

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



GASBARBECUE AANZETTEN

1. Open het deksel van de barbecue.
2. Draai alle stelknoppen met de klok mee op de 'OFF'-stand.
3. Verbind de drukregelaar met de gasfles.
4. Open het ventiel van de gasfles en voer de lektest uit met behulp van lekzoekspray of zeepsop tussen de gasdrukregelaar en de gasfles.
5. Je kunt de branders onafhankelijk van elkaar aansteken.
6. Druk een van de stelknoppen in en houd deze ingedrukt terwijl je de knop tegen de klok in naar de 'HI'-positie draait. Hierbij is een 'klik'-geluid te horen. De brander ontsteekt. Indien de brander niet direct ontsteekt, herhaal deze stap dan 3 tot 4 keer.
7. Waarschuwing: wanneer de brander na meerdere pogingen niet ontsteekt, draai de stelknop dan met de klok mee naar de 'OFF'-positie en draai dan het ventiel van de gasfles dicht. Wacht 5 minuten en begin opnieuw bij stap 4.
8. Wanneer je een brander hebt aangestoken, herhaal dan stap 6 en 7 met de andere stelknop om ook de tweede brander te ontsteken.
9. Reguleer de hitte door de stelknop op een gewenste stand tussen de hoogste stand 'HI' en de laagste stand 'LO' te draaien.

GEBRUIK VAN DE KERAMISCHE INFRAROOD-BRANDER IN DE ZIJTAFEL

WAARSCHUWING: het deksel van de keramische infrarood-brander die in de zijtafel is ingebouwd, moet voor het aansteken en tijdens het gebruik altijd geopend zijn. Verwijder de batterij als je de barbecue voor langere tijd niet gebruikt. Deze kan gaan lekken en de ontsteking onherstelbaar beschadigen.

De brander verwarmt een keramische steen met kleine gaatjes. De energie wordt in de steen opgeslagen waardoor er bijzonder hoge temperaturen kunnen worden bereikt.

Schroef het batterijvak op het bedieningspaneel open en plaats een AA-batterij (controleer de polariteit).

1. Druk en draai de grote stelknop in het midden tegen de klok in totdat je het gas hoort stromen.
2. Tel tot 5 en ontsteek de brander door de elektrische ontsteking (knop) op het batterijvak een paar seconden ingedrukt te houden.
3. Als de brander niet aangaat, ga dan te werk zoals beschreven bij de roestvrijstalen branders.
4. De keramische infrarood-brander kan net als een normale roestvrijstalen brander traploos worden geregeld.

De keramische infrarood-brander kan traploos worden ingesteld, net als een standaard roestvrijstalen brander.

GASBARBECUE UITSCHAKELEN

1. Schakel de barbecue uit door het ventiel van de gasfles te sluiten.
2. Druk alle stelknoppen op de barbecue in en draai ze met de klok mee op 'OFF'.

GASBARBECUE SCHOONMAKEN

REINIGING NA ELK GEBRUIK

Sluit het deksel en zet beide branders op de 'HI'-stand. Laat de barbecue 15-30 minuten uitbranden tot er geen rook meer van de barbecue opstijgt. Zet de branders uit en draai het ventiel van de gasfles dicht. Open de barbecue en schrob het rooster schoon met een roestvrijstalen borstel.

Leeg en reinig de vetopvangbak en het vetopvangblik zodra de barbecue volledig is afgekoeld.



Brand- en explosiegevaar

- Gebruik geen brandbare schoonmaakmiddelen.
- Verwijder de gasfles voor het schoonmaken van de gasbarbecue.
- Wacht met schoonmaken totdat de gasbarbecue voldoende is afgekoeld.
- Reinig de gasbarbecue na elk gebruik.
- Trek de opvangbak eruit en verwijder het vet op een milieuvriendelijke manier.
- Veeg de roestvrijstalen oppervlakken en rooster af met een vochtige doek of spoel ze af onder warm water. Indien gewenst kun je een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Spoel alles na met water en laat de gasbarbecue voor het volgende gebruik volledig drogen. 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.
- Wanneer in uitzonderlijke gevallen de venturibuis (gasmengbuis) verstopt is, maak deze dan schoon maken met een naald of met een pijpreiniger.

ONDERHOUD VAN GIETIJZEREN ROOSTERS

Het gietijzeren rooster van de gasbarbecue is geëmailleerd. Deze coating beschermt tegen vliegroeft en zorgt ervoor dat etenswaren niet aan het rooster blijven plakken. Ondanks deze beschermlaag kunnen de roosters vet en vocht opnemen en weer afgeven. Daarom wordt aangeraden om ook dit rooster in te branden.

GIETIJZEREN ROOSTER INBRANDEN

Grillroosters van gietijzer moeten worden ingebrand om het metaal te beschermen tegen roest en om te zorgen dat er een antikleefoppervlak ontstaat. Het inbranden van gietijzer kan in 3 eenvoudige stappen worden uitgevoerd:

1. Maak het gietijzeren rooster schoon met een warm zeepsop, spoel hem goed af en maak hem droog.
2. Vet het grillrooster volledig in met een kwastje. Gebruik hiervoor vet met een hoog aandeel verzadigde vetzuren zoals kokosvet, kokosnootolie of arachideolie.
3. Leg het rooster op de barbecue en laat hem op de hoogste temperatuur 45 minuten inbranden met een gesloten deksel. Hierdoor wordt het vet langdurig in het ijzer ingebrand en ontstaat er een beschermend patina

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 het vermogen van de brander.



WAARSCHUWING: de keramische steen mag in geen geval worden behandeld met water en/of schoonmaakmiddelen. Mocht er iets door het beschermingsrooster vallen en niet volledig verbranden, stel dan de brander in op volle sterkte en laat alle resten in ca. 10-15 minuten verbranden. .

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.

REGELMATIG ONDERHOUD

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

Ga hierbij als volgt te werk:

1. Verwijder alle etenswaren van het grillrooster, stel de barbecue in op de hoogste stand en laat de vlammen met gesloten deksel 15-30 minuten branden tot er geen rook meer van de barbecue opstijgt.
2. Draai het gietijzeren rooster bij hardnekkig vuil om, zodat de gebruikte kant naar beneden ligt.
3. Sluit het ventiel van de gascilinder (draai op 'OFF') en draai vervolgens de schakelaar op de barbecue op 'OFF'.
4. Maak het grillrooster schoon met een roestvrijstalen borstel met een lange steel. Gebruik hierbij barbecuehandschoenen of een pannenlap, omdat de barbecue nog erg warm is.
5. Doe wat raap- of arachideolie op een doekje en wrijf het rooster ermee in om vliegroeft te voorkomen en het patina te vernieuwen bij de volgende keer opwarmen.

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

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

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

Maak de barbecue elke 3-4 maanden grondig schoon. Het uitbranden, het legen van de vetbak, het schoonmaken van het vetopvangblik en het schoonmaken van het rooster dient na elke keer barbecueën te gebeuren.

STORINGEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Branders ontsteken niet	Gasfles is leeg	Sluit een nieuwe gasfles aan
	Defecte drukregelaar	Laat de drukregelaar door een specialist testen
	Vreemd voorwerp in de brander	Maak de branders schoon
	Vreemd voorwerp in het ontstekingsstelsel of de slang	Maak de ontsteking en slang schoon
Kleine vlam of plof-fend geluid in de brander	Vreemd voorwerp in de brander	Maak de branders en ontsteking schoon
De keramische infrarood-brander ontsteekt niet of gaat weer uit	Vonk springt niet over	Zorg ervoor dat de vonkenzender ob de brander dicht genoeg bij de steen ligt
	Te veel wind	Verplaats de barbecue naar een plek uit de wind

ROESTVRIJSTALEN BRANDER VERVANGEN

Onderzoek welke brander niet meer goed werkt door naar het vlambeeld te kijken.

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

1. Verwijder de klemveer. Trek de brander iets naar achteren en til deze er voorzichtig uit.
2. Reinig of vervang de defecte brander(s).
3. Plaats de brander weer terug en maak deze vast met de klemveer.

GASBARBECUE BEWAREN

- 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 afdekkap (cover) 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 vliegroeft 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.

Neem voor vragen over de bediening of de werking van onze artikelen contact op met onze klantenservice:

Gratis hotline voor Nederland: 0800 0900058

E-mail: service@burnhard.com

Internet: www.burnhard.com/nl

AFVOER/MILIEU



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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	11 kW in total
Dimensions (W/H/D):	112 x 52 x 112 cm
Weight:	approx. 32 kg
Nominal heat output	
(HO) burner:	7.5 kW
Nominal heat output	
(HO) side burner:	3.5 kW
Connected load per burner:	873 g/h
Outlet pressure:	29 mbar
Type of gas:	Butane (G30) und Propane (G31)
Equipment:	2 stainless steel burners, 1 infrared ceramic burner, porcelain enamelled casts iron grates for main grill area and side burner, warming rack, foldable shelf, lid thermometer, electric ignition of side burner
Accessories:	gas hose and pressure reducer (29 mbar), stainless steel basket, stainless steel basket side burner, rain cover and hooks

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

SYMBOLS



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

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read through the operating instructions carefully before use and keep them for future reference.

INTENDED USE

This gas grill may only be used outdoors and in well-ventilated areas. Never use the gas grill inside a building, garage, or any other enclosed area.

General hazards

- Danger to children and persons with limited ability to operate equipment. This device is not intended for use by children and persons with limited ability to operate equipment. It may only be used by persons who are able to operate equipment safely.
- **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep away from children.
- Do not make any changes to the device. Any changes to the device can lead to accidents. **In addition, in this case the warranty on the product expires.**

UNPACKING THE DEVICE

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

CONNECTING THE GAS SYSTEM



Fire and explosion hazard

- This gas grill may only be operated with a pressure regulator. The enclosed pressure regulator was set for operation with LPG in the factory.
- The gas hose may need to be replaced if corresponding national requirements require it.
- Make sure that there is no ignition source, open fire, or similar nearby when replacing the gas cylinder.
- Ask for advice when buying or renting the gas cylinder from a store.
- The device must be connected as described in this manual. Make sure the gas hose is not kinked or chafed.
- Carry out the leak test procedure (see "Connecting the gas bottle") in this manual before using the grill. Always carry out a leak test.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



Fire and explosion hazard

- The device must be kept away from flammable materials during operation.
- Improper installation of the grill can be dangerous. Follow the installation instructions carefully.
- This gas grill is not intended for commercial use.
- Do not use charcoal, briquettes or lava stones in the gas grill. The unit must not be operated with natural gas.
- Do not smoke when handling the gas system. Do not place the gas cylinder near an open fire.
- Do not move the device during operation.
- Use the gas grill outdoors only. Make sure that the gas grill is protected from the wind.
- Keep the grill away from moisture, spraying water, and the like as well as from flammable materials.
- Set up the gas grill on a flat, stable, and fire-resistant surface.
- Protect the gas cylinder from strong sunlight.
- Check the hose and pressure regulator for cracks and damage before each use. Do not use the gas grill if the pressure regulator, hose, or cylinder is broken or leaking.
- Before each operation, check the burners for dirt and remove any dirt before operating the gas grill.
- Do not ignite the gas flame with an open flame. Use only the device's electric lighter for ignition.
- To protect against gas escaping accidentally, the cylinder valve on the gas cylinder should only be open while the gas grill is in operation. Close the cylinder valve immediately when you switch off the gas grill.
- Make sure that the housing vents are not covered under any circumstances.
- The surfaces of the gas grill become very hot during operation. Warn bystanders and keep children away from the gas grill.
- Always wear protective gloves as soon as the gas grill is in operation and the temperature of the hot components exceeds the ambient temperature by 50 °C.
- Never leave the gas grill unattended during operation.
- Close the gas cylinder valve immediately in the event of malfunction or gas leak.
- Every time the position of the gas grill is changed, the gas cylinder valve must be closed, and the cylinder removed from the gas hose to protect the regulator and the hose.
- Close the gas supply on the gas cylinder after use.
- The lid must always be open when the burner is ignited.

MAINTAINING THE GAS GRILL



Fire and explosion hazard

- The gas system may only be repaired and serviced by authorized specialist personnel. Do not make any changes to the gas grill or pressure regulator.
- Change the pressure regulator and hose after 2 years maximum, even if no external damage is noticeable. Make sure the pressure regulator is approved for the gas used and set to the correct outlet pressure (see specifications). A new hose may not be longer than 1.5 meters.

Measures in case of gas odour

- Close the gas supply, extinguish all open flames and open the lid.
- If the smell of gas is still present, keep away from the appliance and inform your gas supplier or the fire brigade.

Fire-fighting measures

- Get people around you to safety! If possible, close the valve on the gas cylinder. Cool the gas cylinder with water. Pay attention to your safety. Spontaneous, explosive reignition is possible.
- In case of fire, filled pressurised gas containers should be removed from the area threatened by the fire. If this is not possible, the compressed gas containers must be kept from overheating by suitable means, like spraying with water from a protected position.
- If a grease fire should break out, try (if possible) to switch off the burners, close the lid until the fire is extinguished.
- Caution: Never try to extinguish an oil or grease fire with water.
- Keep away from the source of the fire and inform the fire brigade immediately.

FIRST AID MEASURES

What to do in case of gas inhalation

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

What to do in case of severe burns or scalds

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

Measures for minor burns or scalding

- Burns: remove clothing only if it does not stick to the body.
- In case of scalding: remove clothing immediately.

- Cool the affected area with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Let small burns or scalds that haven't formed blisters heal in the air, do not cover with a patch or bandage.

INSTRUCTIONS FOR TRANSPORT



Fire and explosion hazard

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

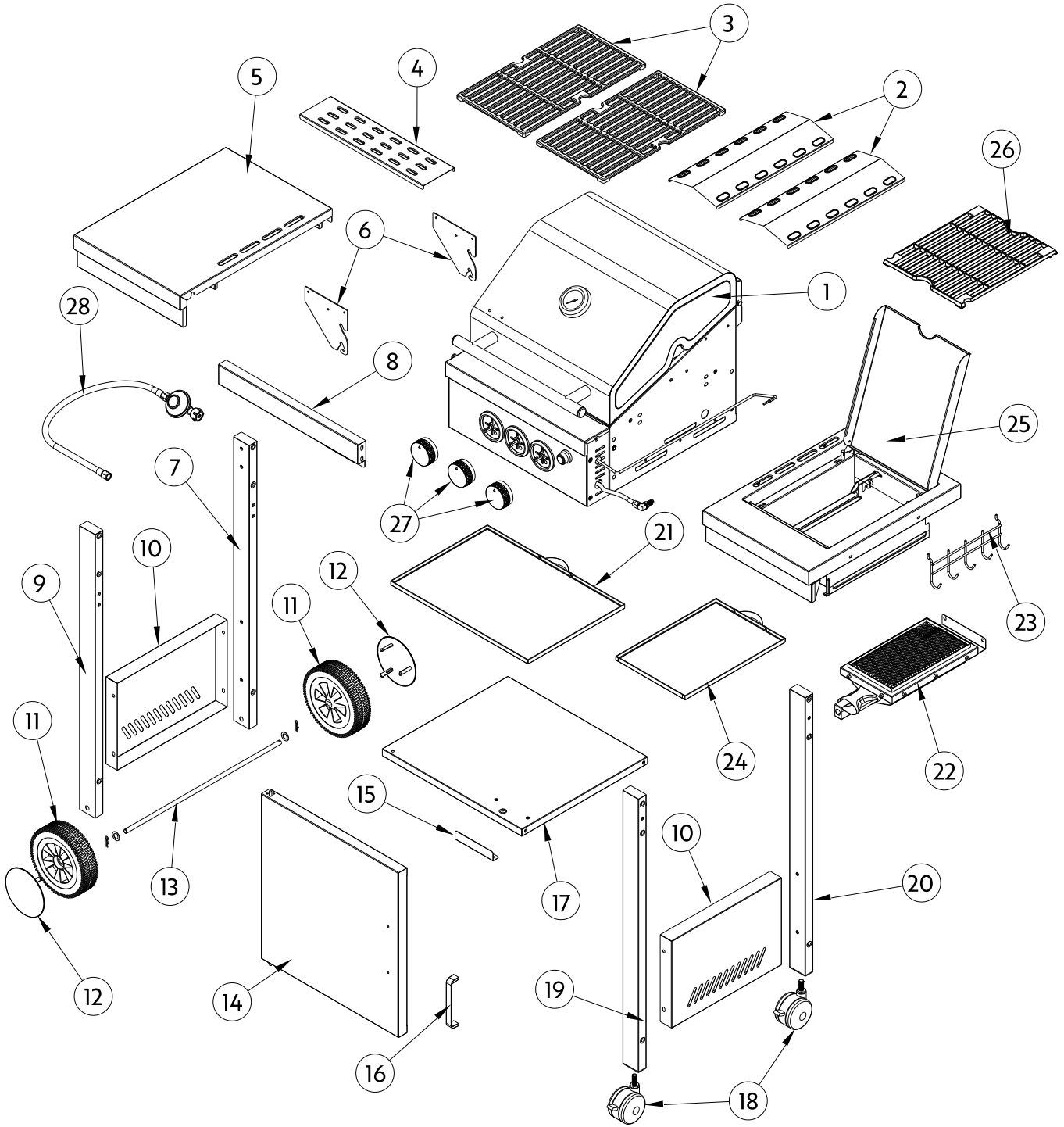
STORAGE INSTRUCTIONS



Fire and explosion hazard

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




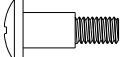




PARTS INCLUDED



DESCRIPTION OF PARTS

Ref.	Beschreibung	Menge
1	Housing assembly	1
2	Flame tamer	2
3	Cast iron grate	2
4	Warming rack (sheet)	1
5	Left side table	1
6	Side table hinge	2
7	Trolley leg-left back	1
8	Cross strut	1
9	Trolley leg-left front	1
10	Trolley side panel	2
11	Wheel (7")	2
12	Wheel cover	2
13	Wheel axle	1
14	Door assembly	1
15	Door baffle-bottom	1
16	Door handle	1
17	Trolley bottom shelf	1
18	Caster (3")	2
19	Trolley leg-right front	1
20	Trolley leg-right back	1
21	Drip tray	1
22	Infrared ceramic burner	1
23	Hooks	1
24	Burner drip tray	1
25	Side burner housing	1
26	Cast iron grate sideburner	1
27	Knobs	3
28	Regulator	1

MOUNTINGS

A	M6 x 12 screw		16
B	M6 x 15 screw		2
C	M6 x 65 screw		12
D	Long-axis screw		4
E	M6 nut		2
F	R clip		2
G	Ø 13 flat washer		2
H	M5 x 10 screw		6

ASSEMBLING THE GAS GRILL

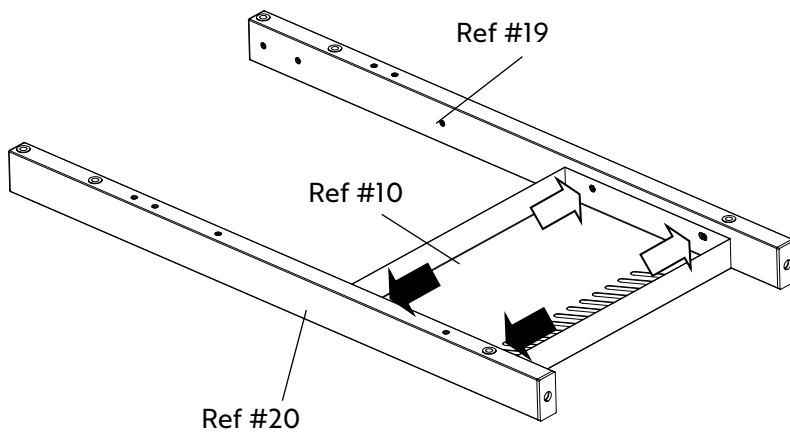
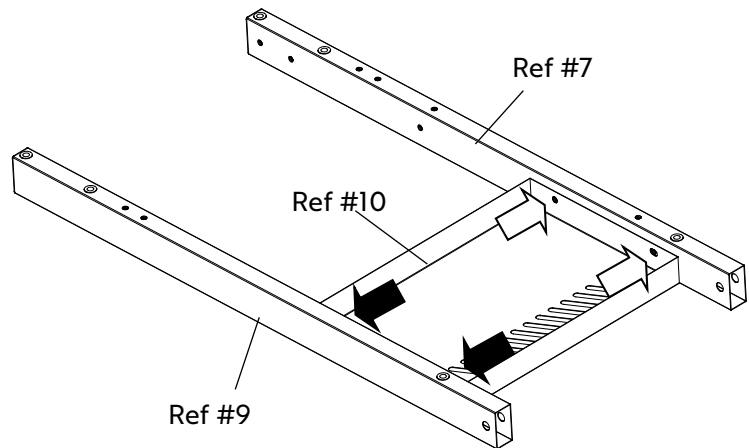
Risk of injury

When handling tools and building a grill, injuries to hands and fingers can always occur. Wear safety gloves during assembly to prevent injury.

Before starting assembly, remove all packaging materials and protective foils from the individual parts.

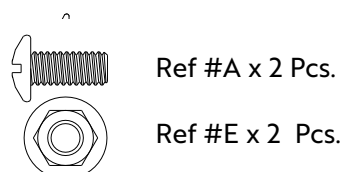
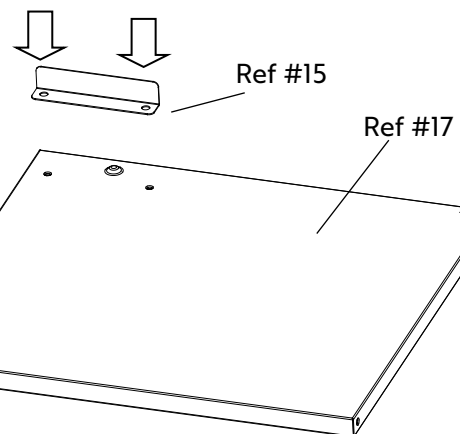
1

Assemble the sides for the base cabinet. Pay attention to the holes in the drawing to connect the correct braces.



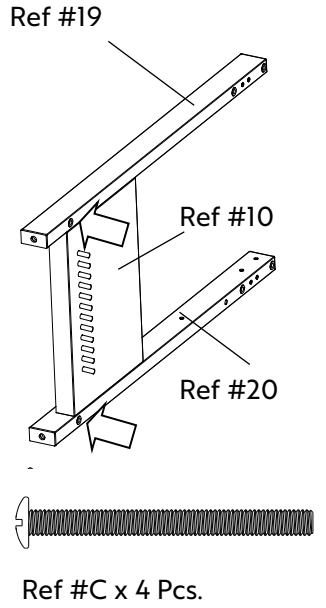
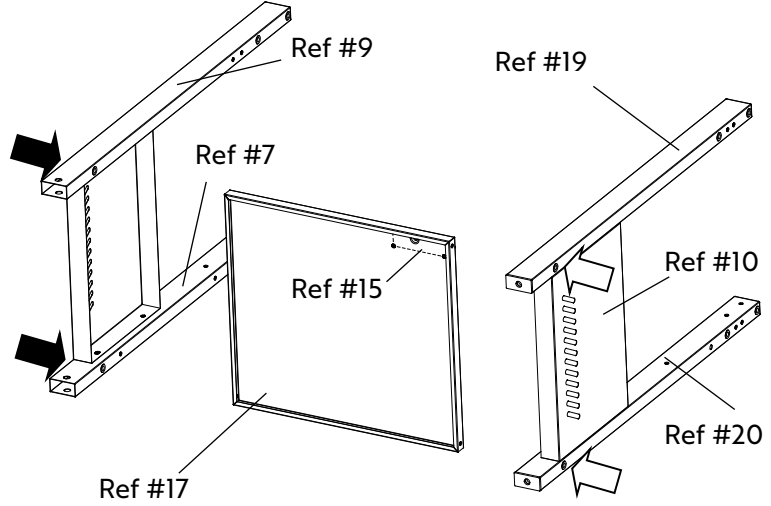
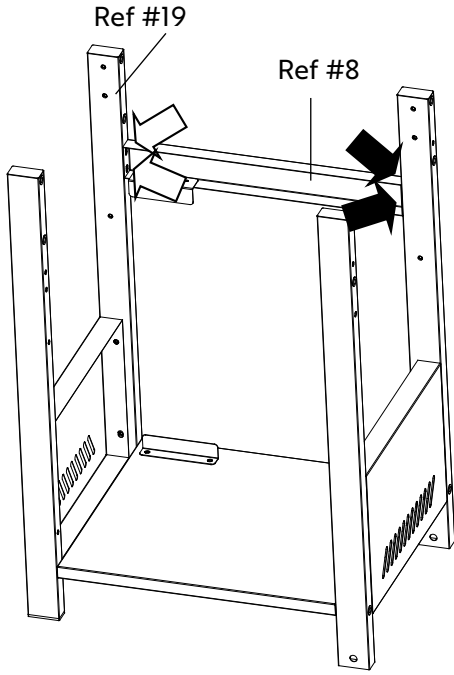
2

Fasten the door stopper in the holes in the underbody.



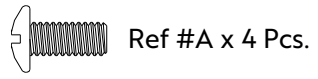
3

Attach both side parts to the underbody.



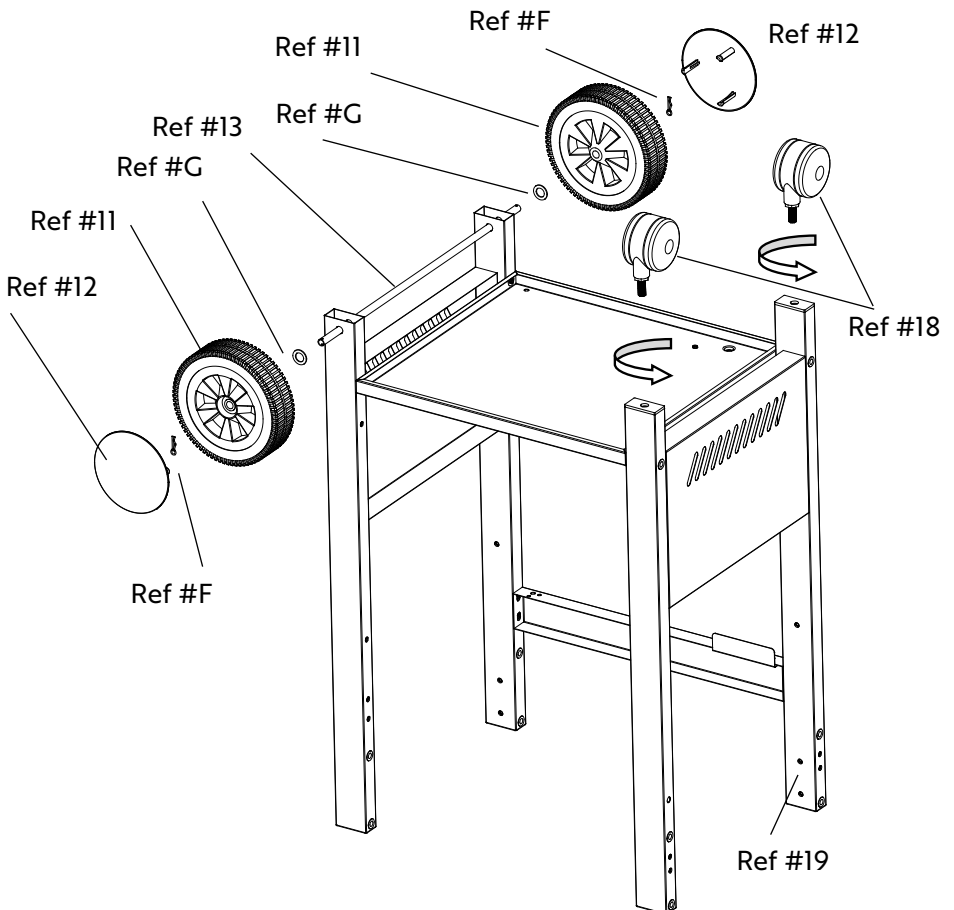
4

Turn the base over and screw on the cross brace.



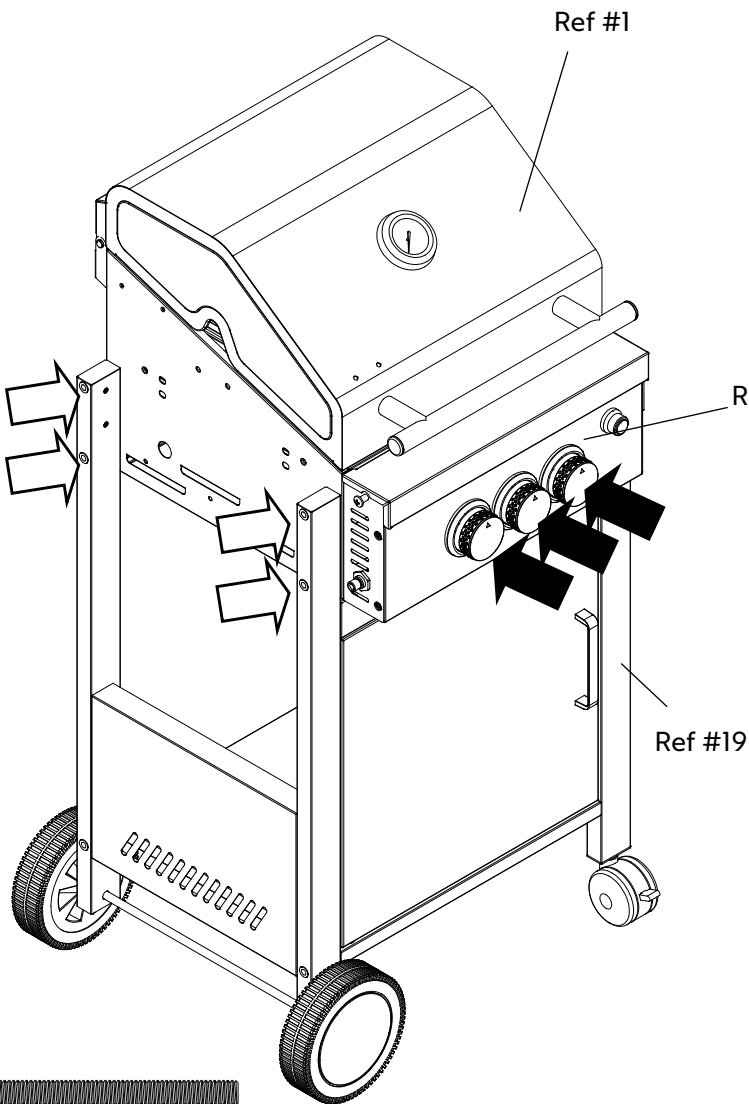
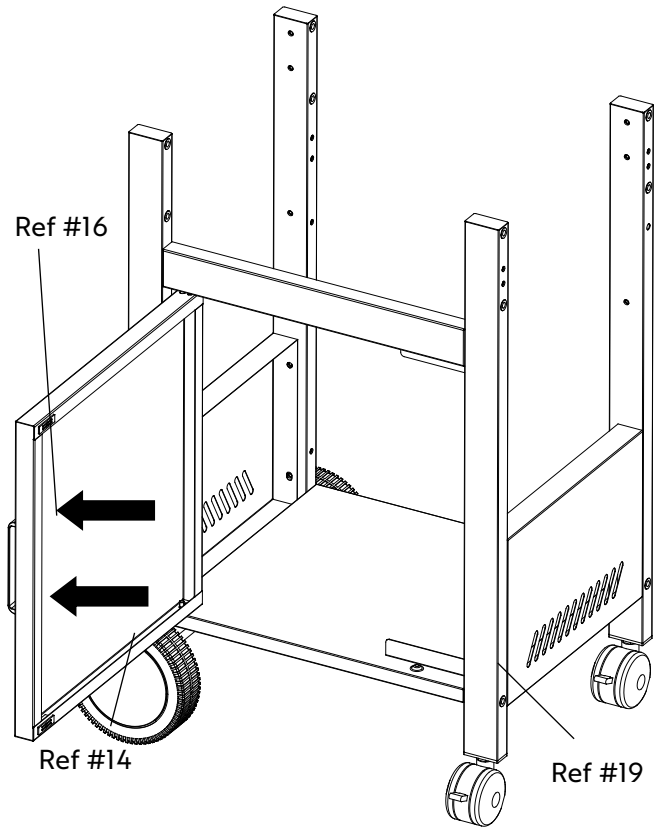
5

Insert swivel castors. Clip on axis, wheels and hub cap.



6

Loosen screws and screw on handle.



7

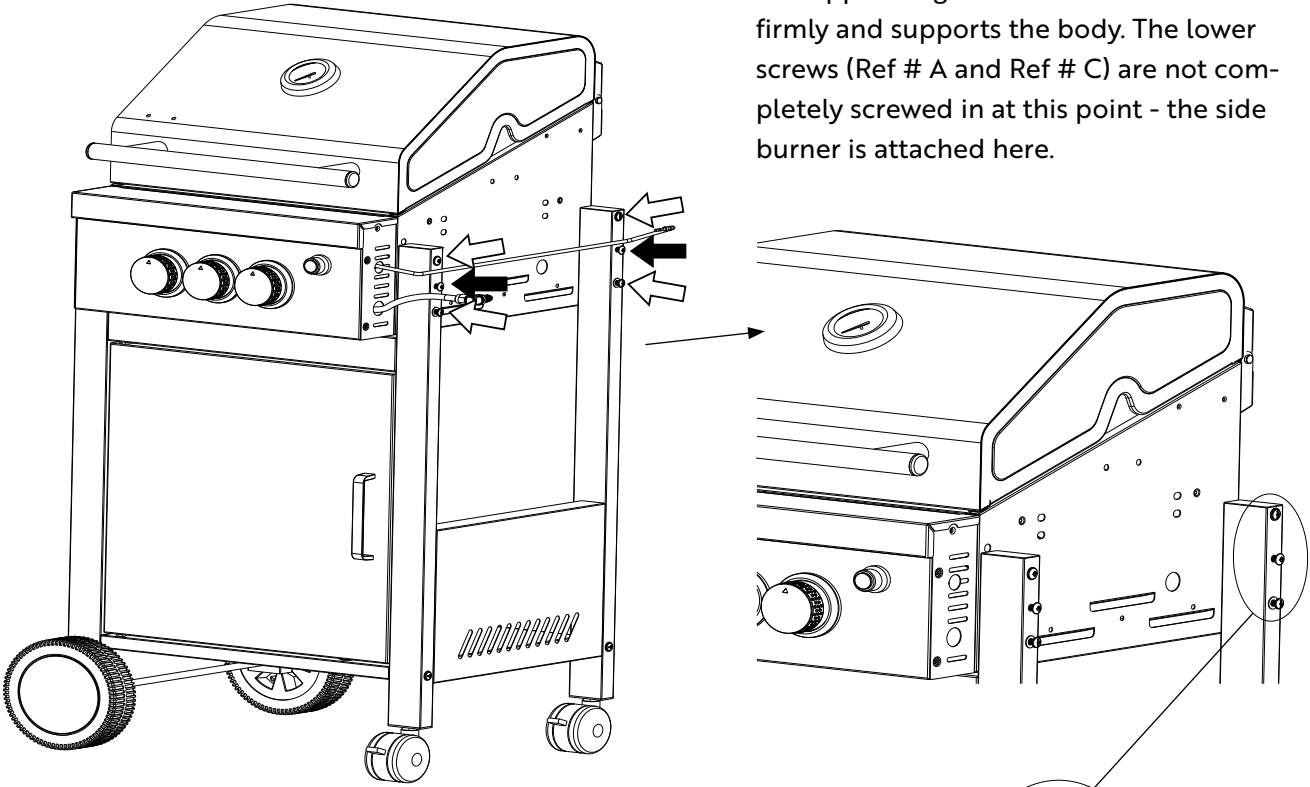
Place body (Ref #1), fix with screws (Ref # C) and attach knobs (Ref # 27).



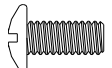
Ref #C x 4 Pcs.

8

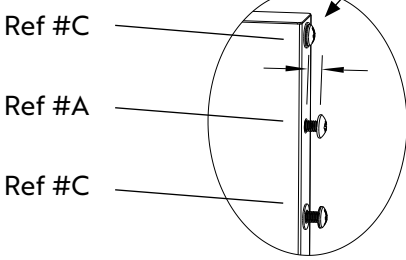
The upper long screw (Ref # C) is mounted firmly and supports the body. The lower screws (Ref # A and Ref # C) are not completely screwed in at this point - the side burner is attached here.



Ref #C x 4 Pcs.

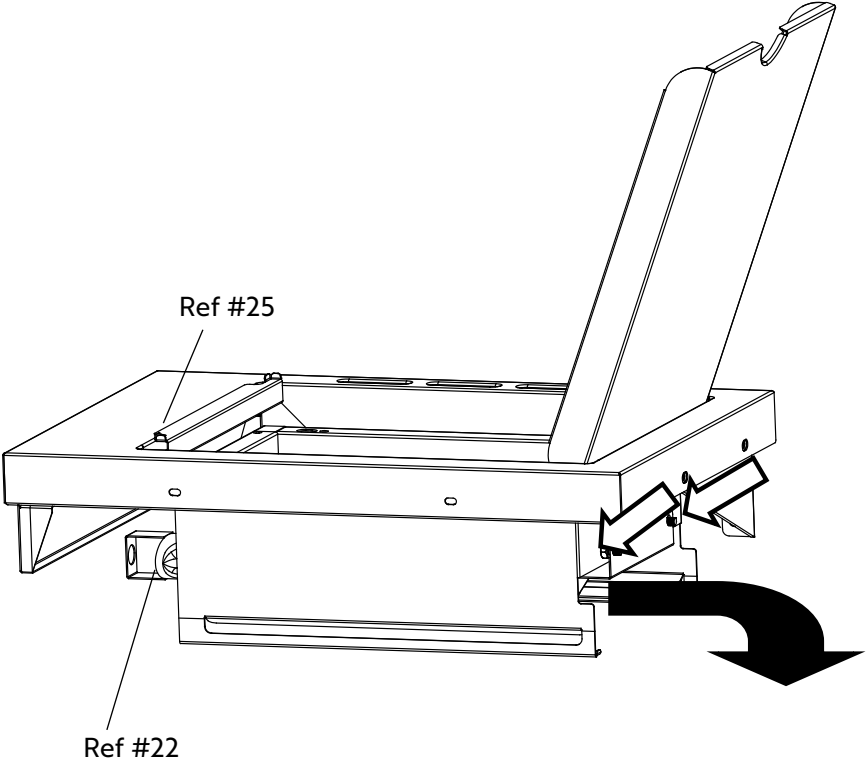


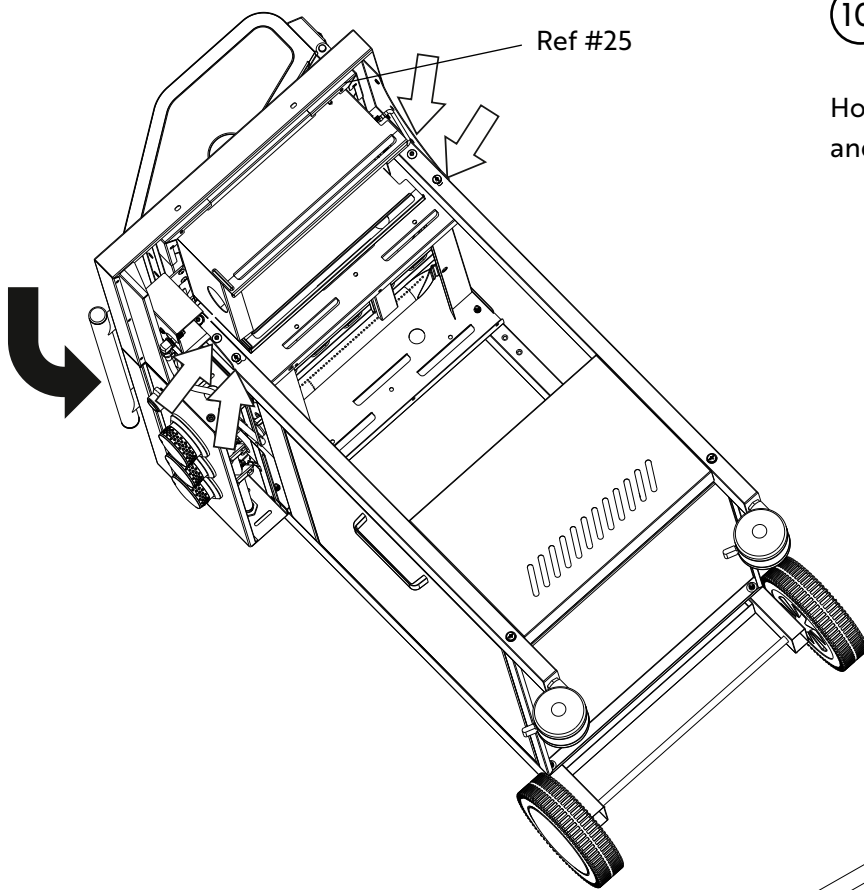
Ref #A x 2 Pcs.



9

Remove the nuts and bolts, which connects the infrared ceramic burner with the side burner housing. Disassemble and remove infrared ceramic burner from side burner housing. Mount the side part to the body.



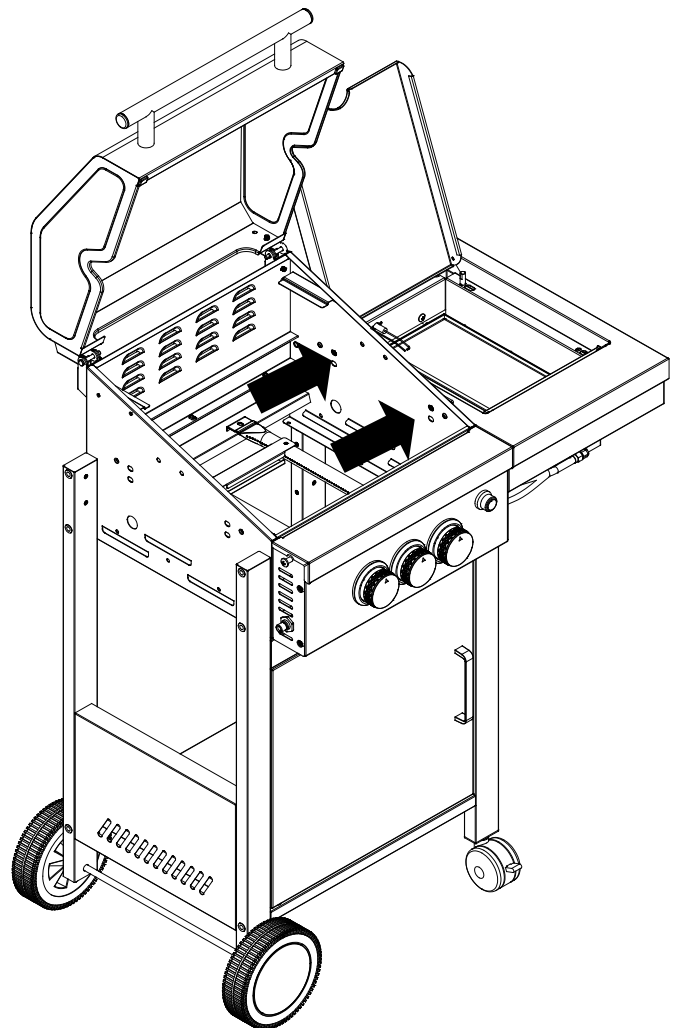


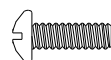
10

Hook the side part on the screws and tighten the screws.

11

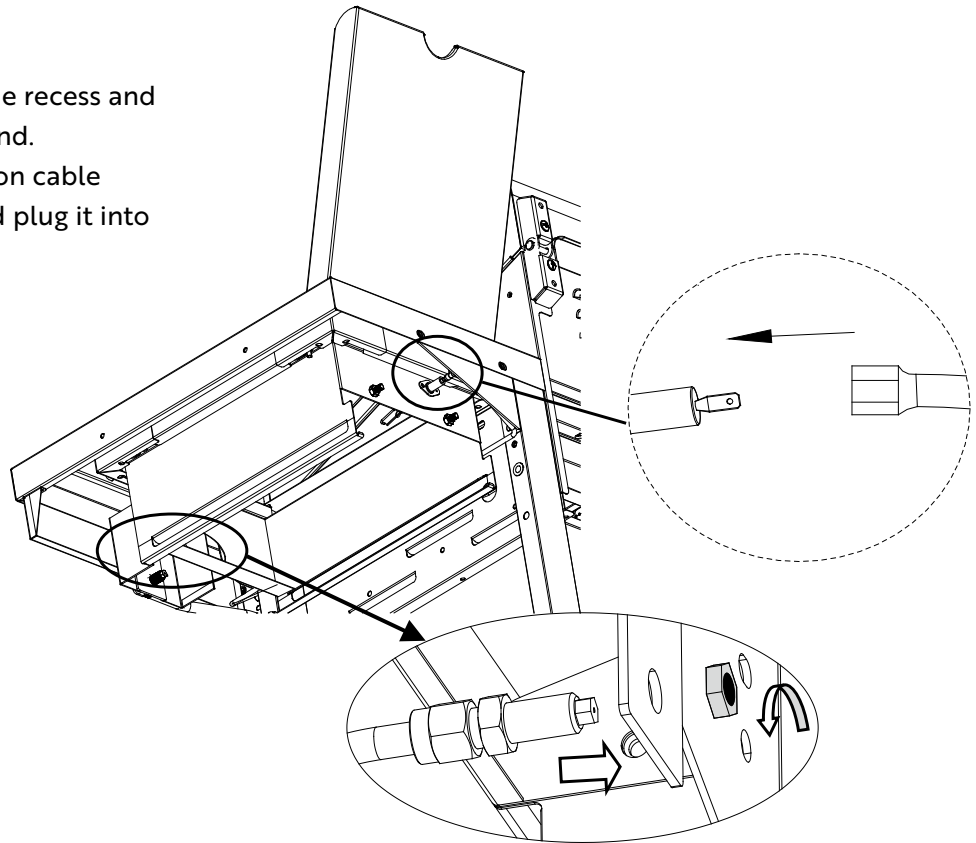
Tighten screws from inside to fix side panel.



 Ref #B x 2 Pcs.

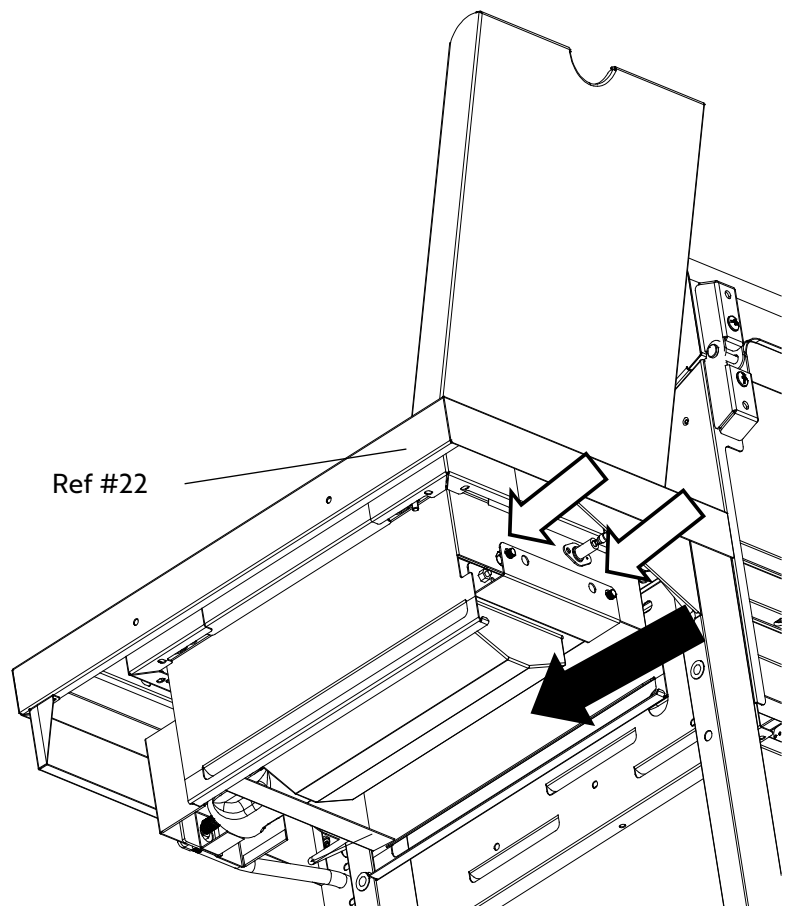
12

Insert the gas hose into the recess and tighten the nut from behind.
Route the electrical ignition cable under the side burner and plug it into the socket.



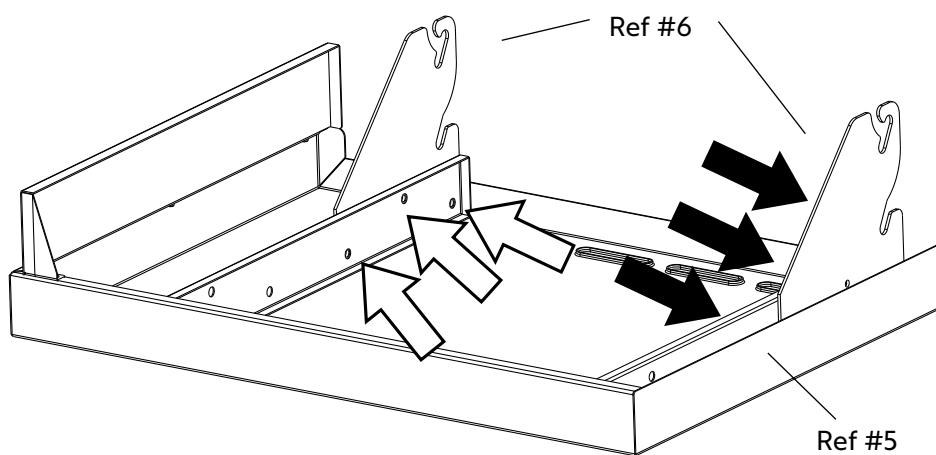
13

Insert the ceramic burner and fix it with the screws. A distance (gap) from the gas nozzle to the burner pipe is intended and correct.



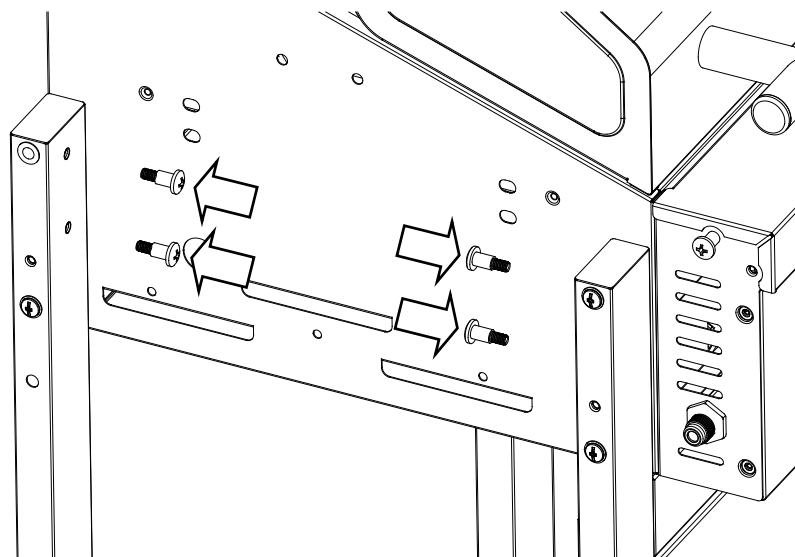
14

Screw the hinges to the side table.



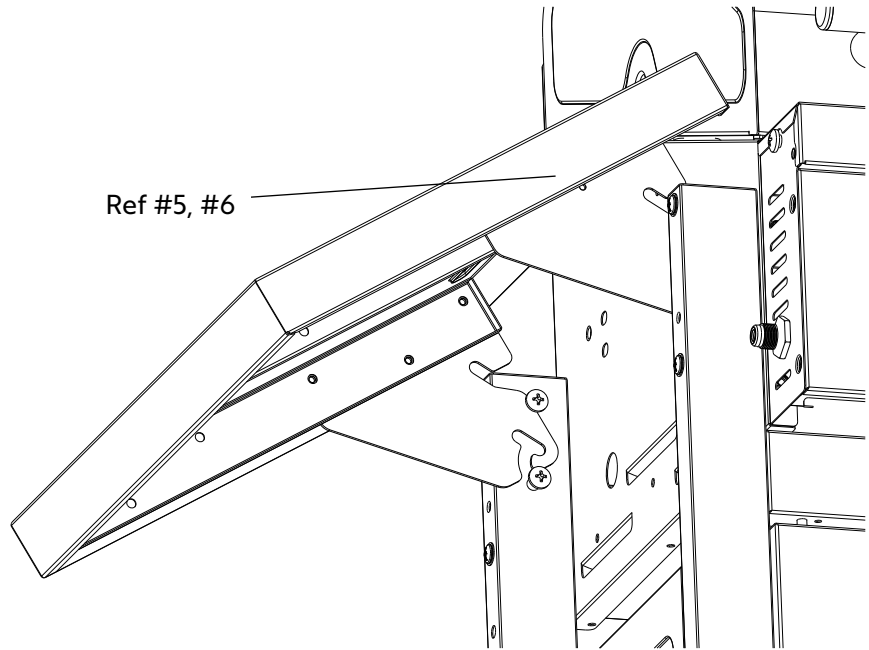
15

Turn the screws into the screw threads.



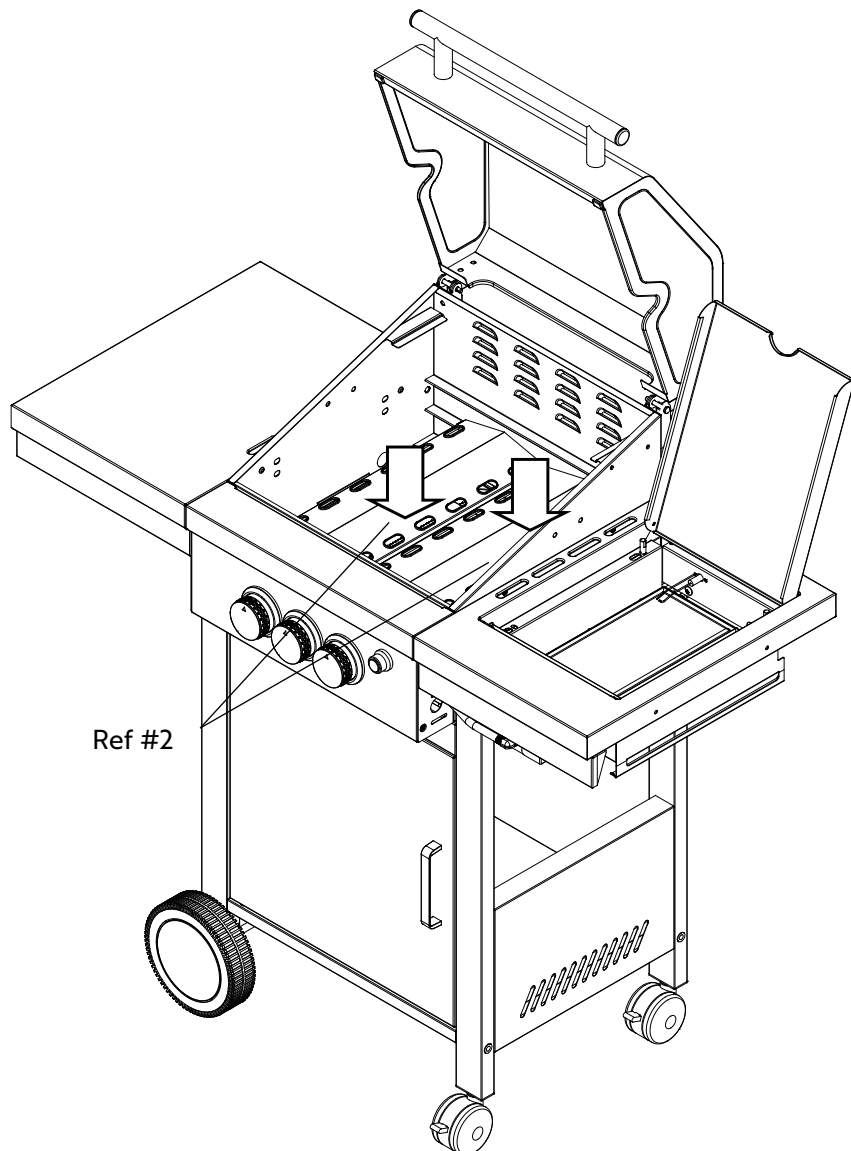
16

Hook side table.



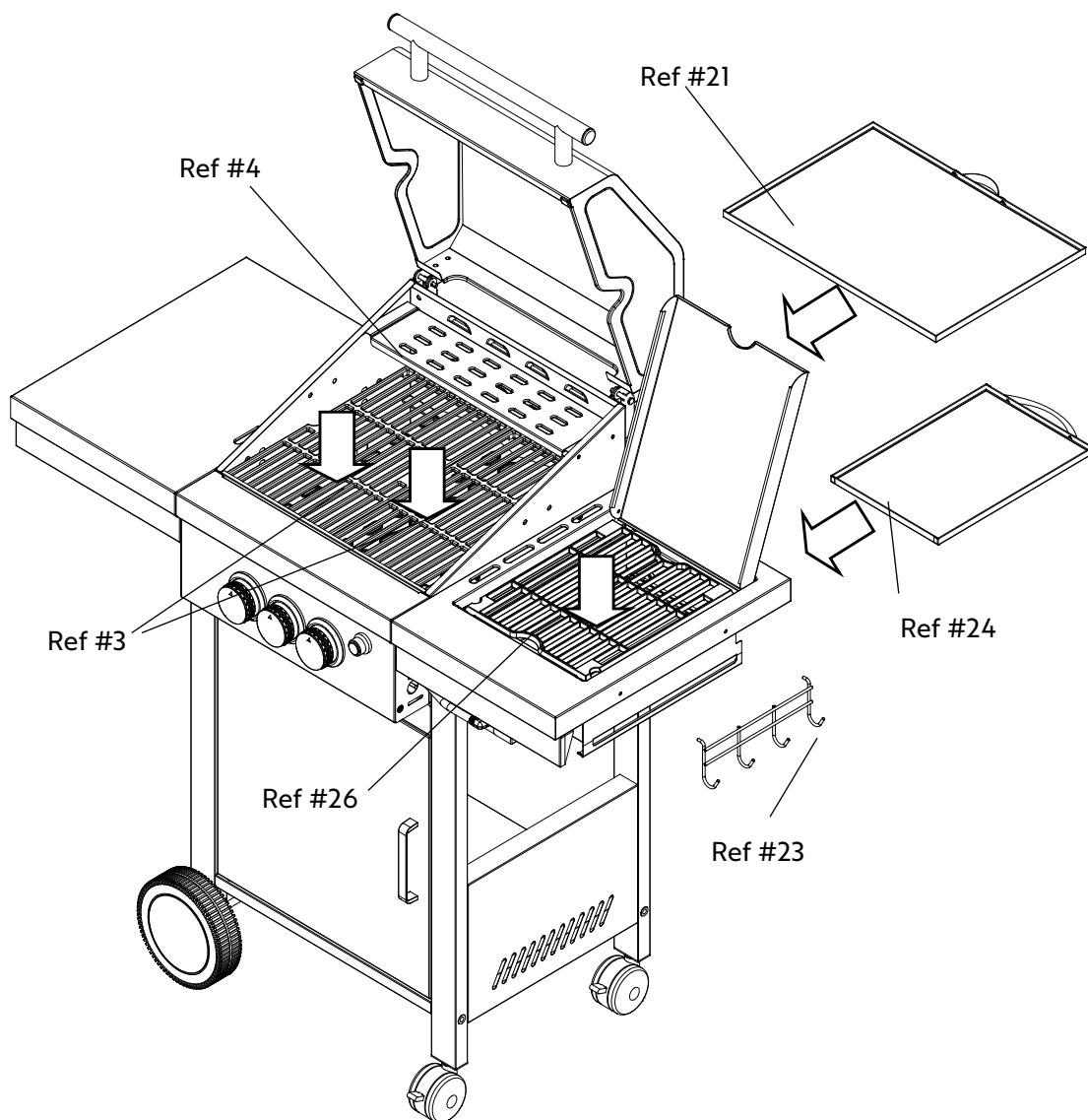
17

Insert flame tamers.



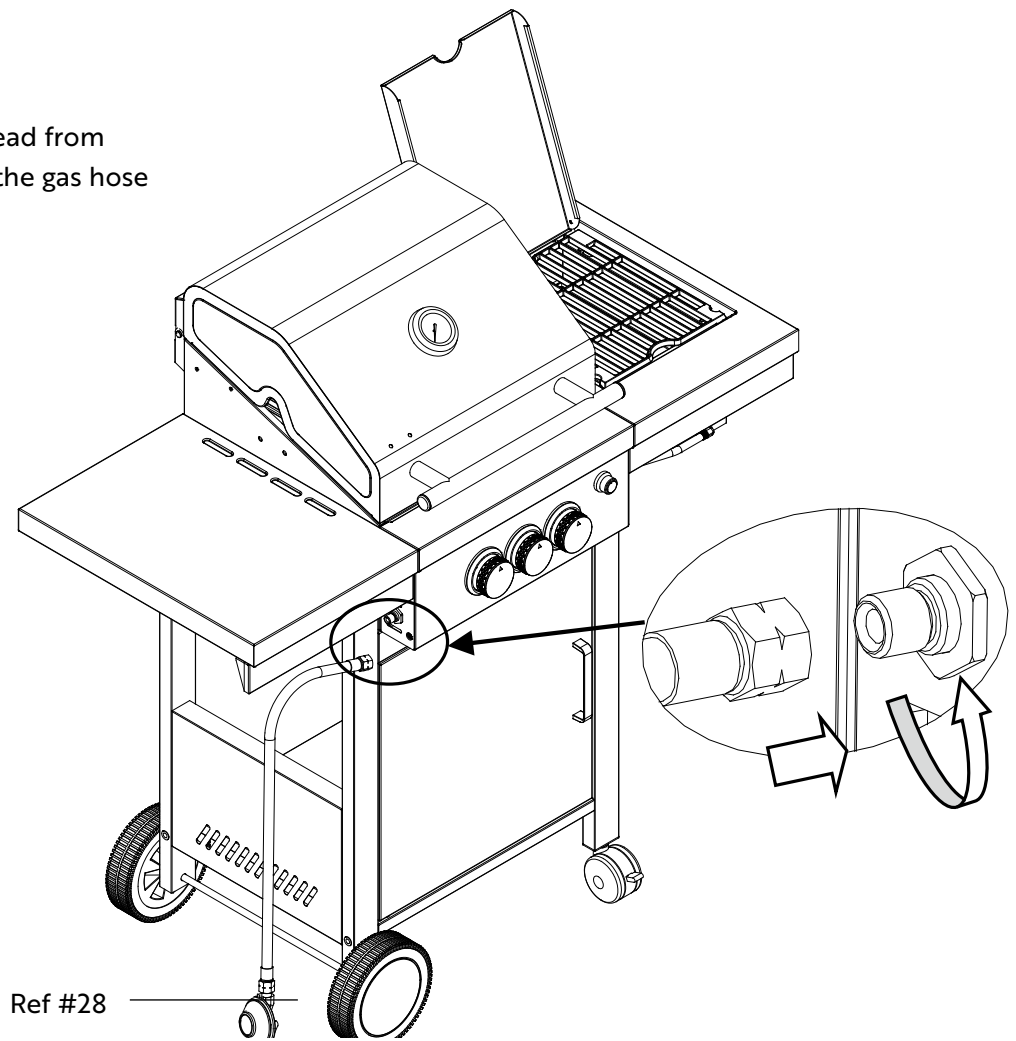
18

Insert grids. Insert grease drip trays, attach hooks.



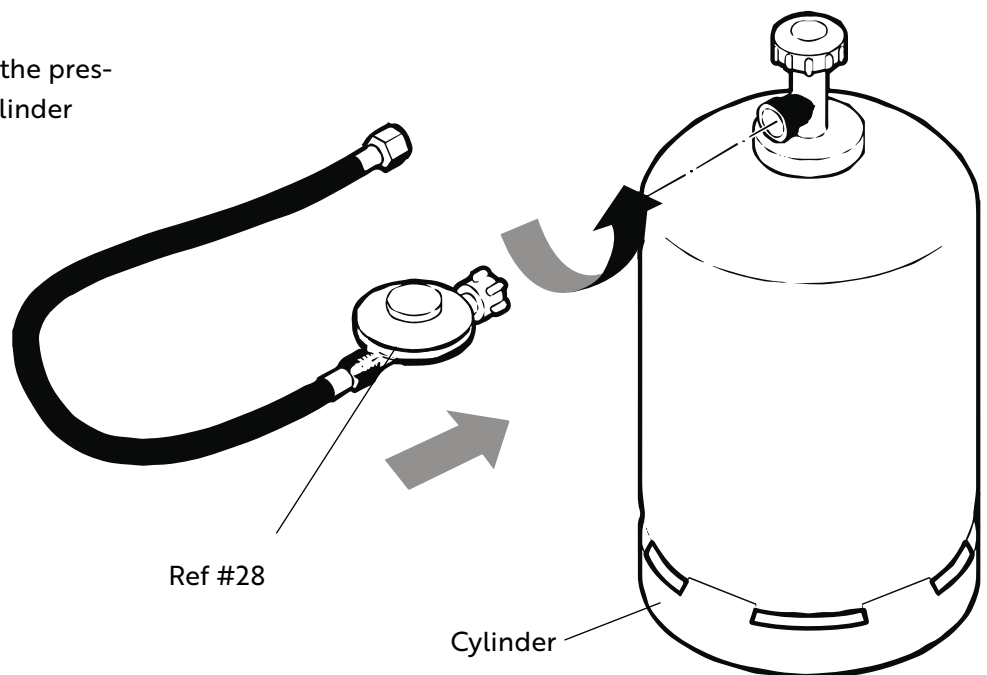
19

Carefully screw the thread from the end of the hose to the gas hose using pliers.



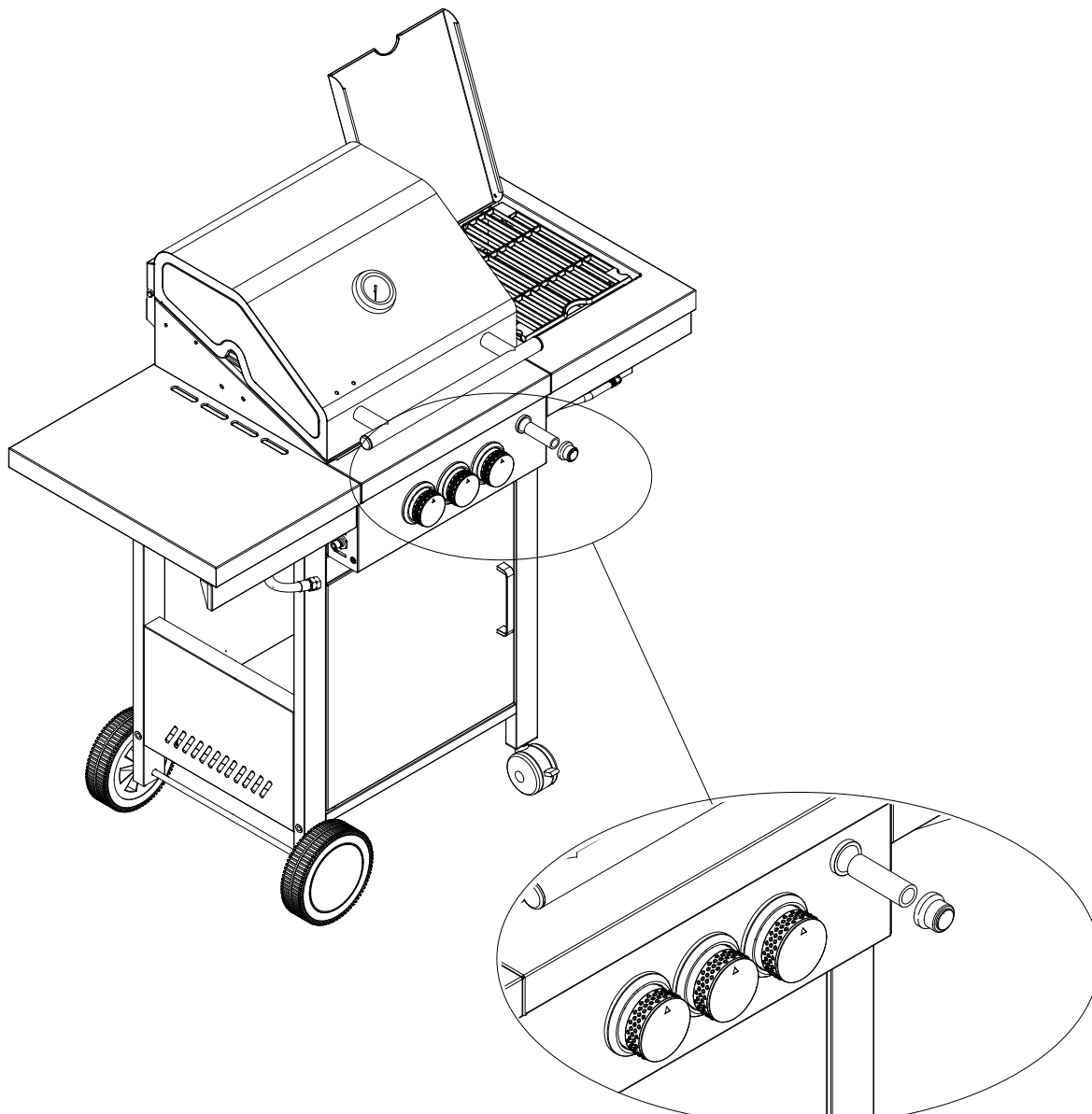
20

Only tighten the screw of the pressure reducer to the gas cylinder with your hands.



21

Unscrew the ignition cap.
Insert an AA battery with the
positive pole to top.



CAUTION: The grill radiates heat. Never place the grill next to glass windows, walls, plants, etc. The grill must be placed at a minimum distance from objects of any kind:

60 cm behind

50 cm to the side

100 cm above

CONNECTING THE GAS CYLINDER



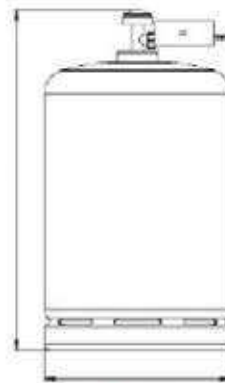
Fire and explosion hazard

The following parts are included. They comply with the applicable standard of the country in which the barbecue is supplied:

1. Gas hose (pre-assembled): CE-approved hose line of sufficient length (maximum 1.5 m) that allows kink-free installation.
2. Pressure regulator (pre-assembled on the gas hose): Permanently adjusted and CE-approved pressure regulator in accordance with DIN EN 16129, max. 1.5 kg/h, operating pressure 29 mbar, suitable for the gas cylinder used.
3. Twist off the protective cap from the screw connection on the gas grill. Screw the coupling nut on the end of the hose onto the screw connection on the gas grill. Use a spanner to tighten the coupling nut.
4. Place the gas cylinder in the trolley.
5. Screw the coupling nut of the hose onto the fitting on the pressure regulator and tighten the connection with a spanner.
6. Screw the coupling nut on the pressure regulator onto the screw connection on the gas cylinder. Tighten the coupling nut with your hand. To prevent damage to the seal, don't use tools.

Permitted gas cylinder size for storage in the base cabinet:

5 kg (Height 420mm, diameter 200mm)



ATTENTION: The gas cylinder may only be stowed in the base cabinet for storage. During operation, the gas cylinder HAS to be placed outside the grill to prevent heat damage to the gas hose.

LEAK TEST

- Use a commercially available leak detection spray or paint brush and soapy water to check all connections (mixing ratio of soap to water 1:3).
- Open the gas cylinder valve. Bubbles will appear on all leaking points.
- Close the valve again.
- Tighten the nuts on both sides by hand again and repeat the leak test. If you still notice bubbles, close the gas valve and consult a specialist dealer.

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

ENERGY SAVING TIPS

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



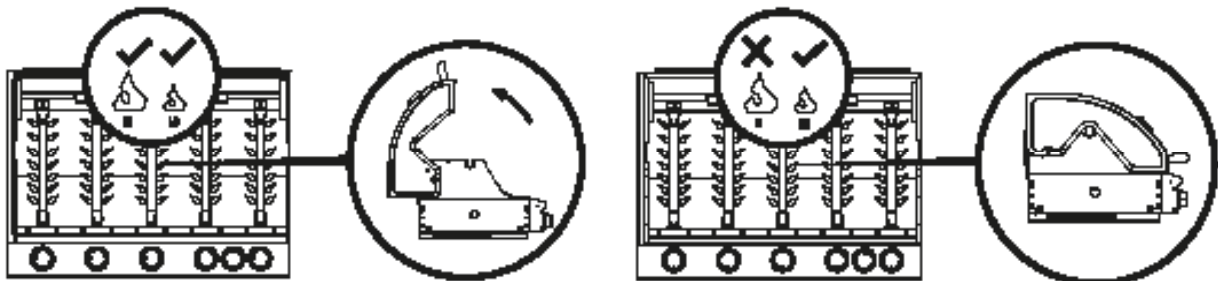
WARNING: Check the gas connections for breakages, wear, or tear before use. Should you notice any of these, do not use the grill until the issue has been resolved.

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

OPERATING THE GAS GRILL

Before you have a barbecue on the gas grill for the first time, clean the lid and the outer side of the fire box with a wet cloth to remove any residues from production and prevent them from burning in and let the burners burn for 30 minutes without grilling anything. Preservation residues are removed in this way. You need not worry if it results in a slight odour. This is harmless. Make sure the grill is adequately ventilated. Scrub the cast iron grates with a stainless-steel brush afterwards.

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



IGNITING THE GAS GRILL

1. Open the grill lid.
2. Turn all control knobs clockwise to the "OFF" position.
3. Connect the pressure regulator to the gas cylinder.
4. Open the gas cylinder valve and use a leak detection spray or soapy water to check for leaks between the gas pressure regulator and the gas cylinder.
5. You can light the burners independently.
6. Press and hold down one of the knobs while turning it anticlockwise to the "HI" position. You will hear a "click" sound and the burner should ignite. If it does not ignite right away, repeat this step 3 to 4 times.
7. **Warning:** If the burner does not ignite after repeated attempts, turn the knob clockwise to the "OFF" position and close the gas cylinder valve. Wait 5 minutes and then start again from step 4.
8. Once you have ignited the burner, repeat steps 6 and 7 with the other knob to ignite the second burner.
9. Adjust the heat by turning the control knob to the desired setting between the highest ("HI") and lowest ("LO") levels.

USING THE INFRARED CERAMIC BURNER IN THE SIDE TABLE

Attention: The lid of the infrared ceramic burner installed in the side table must always be open before ignition or during operation. If you do not use the grill for a long time, remove the battery. It may leak and irreparably damage the ignition.

The burner heats a ceramic stone perforated with small holes. The energy is stored by the stone, which allows particularly high temperatures to be reached. This way, you can easily make your steaks and burger patties super crisp without affecting the core temperature.

1. Unscrew the battery compartment on the control panel and insert an AA battery (pay attention to the correct polarity).
2. Press and turn the large knob in the middle counterclockwise until you hear the gas entering.
3. Count to 5 and light the burner by holding the electric igniter (button) on the battery holder for a few seconds.
4. If the burner does not ignite, proceed exactly as with the stainless-steel burners.

The ceramic burner is continuously variable, just like a standard stainless-steel burner.

SWITCHING OFF THE GAS GRILL

1. Turn the knob clockwise to the "OFF" position.
2. Close the gas cylinder valve and turn all knobs clockwise to the "OFF" position.

CLEANING THE GAS GRILL

CLEANING AFTER EACH USE

Close the lid and set both burners to "HI". Let the grill burn for 15–25 minutes until there is no more smoke coming out of the grill. Turn off all burners and close the gas cylinder valve. Open the grill and use a stainless steel brush to scrub the iron grates.

Once the grill has cooled down, empty and clean the grease trap and tray.



Fire and explosion hazard

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

MAINTENANCE OF THE CAST IRON GRILL GRATES

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

BURNING-IN THE GRILL GRATES

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

1. Clean the cast iron grates with warm soapy water, rinse well, and wipe dry.
2. Grease the grill grates completely. Use a fat with a high content of saturated fatty acids, e.g. coconut oil or peanut oil.
3. Place the grates on the grill and let them burn-in for 45 minutes at the highest temperature with the lid closed. This burns the grease permanently onto the iron thus creating a protective patina.

MAINTENANCE AND CLEANING OF THE INFRARED CERAMIC BURNER

The ceramic stone cannot and must not be cleaned. Fat and meat juices that drip onto the burner will burn away. Discoloration of the stone and burnt-in areas are normal and do not affect the performance of the burner.



WARNING: Under no circumstances shall the ceramic brick be cleaned with water and/or detergents. If something falls through the protective grid and is not burnt completely, adjust the burner to the highest heat possible and let all residues combust for 10-15 minutes.

Make sure to only cook non-marinated grillables on the ceramic brick. Salty and acidic marinades or pepper may damage the ceramic brick when dripping down during cooking over long periods of time.

REGULAR MAINTENANCE

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

Follow the procedure below to do this:

1. Remove all grilled food from the grill and set the grill to maximum heat with the lid closed. Let it burn freely for 10 to 25 minutes until no more smoke comes out of the grill.
2. For tough stains, turn the cast iron grates such that the used side faces the bottom.
3. Close the gas cylinder valve (rotate to OFF) and subsequently turn the control knobs to the OFF position.
4. Next, use a long-handled brass wire brush to clean the grill. Make sure to wear grilling gloves or potholders since the grill is still very hot.
5. Pour some rapeseed or sunflower oil on a cloth and rub it on the grates to prevent rust.

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

If the grates are rusty, scrub the rusty surfaces with steel wool until you have completely removed all the rust. Next, wash the grates with water or warm soapy water, dry properly, and repeat the burning-in process.

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

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Burner does not ignite	Gas cylinder is empty	Connect new gas cylinder
	Faulty pressure regulator	Have the pressure regulator checked by a specialist dealer
	Impurities in the burner	Clean the burner
	Impurities in the ignition system or gas hose	Clean the ignition and gas hose
Small flame / little heat or flash fire in the burner	Impurities in the burner	Clean the ignition and burner
Infrared ceramic burner does not ignite or simply goes out	Spark does not ignite	Make sure that the spark transmitter on the burner is close enough to the stone.
	Too much wind	Make sure it is not too windy.

REPLACING THE STAINLESS-STEEL BURNERS

Identify the burner that is not functioning properly by checking the flame.

1. Remove the screw from the burner and the screw from the center section.
2. Clean or replace the defective burner(s).
3. Put the burners back.

STORING THE GAS GRILL

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

CUSTOMER SERVICE

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

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

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

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

*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

DISPOSAL/ENVIRONMENTAL PROTECTION



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

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

COLOFON

Installatie- en gebruiksaanwijzing voor
2- branders gasbarbecue BARNEY Deluxe | Art-Nr.: 943731

Druk- en typfouten voorbehouden.

Copyright © BURNHARD c/o Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf, Germany

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

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

E-mail: info@burnhard.com

Internet: 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