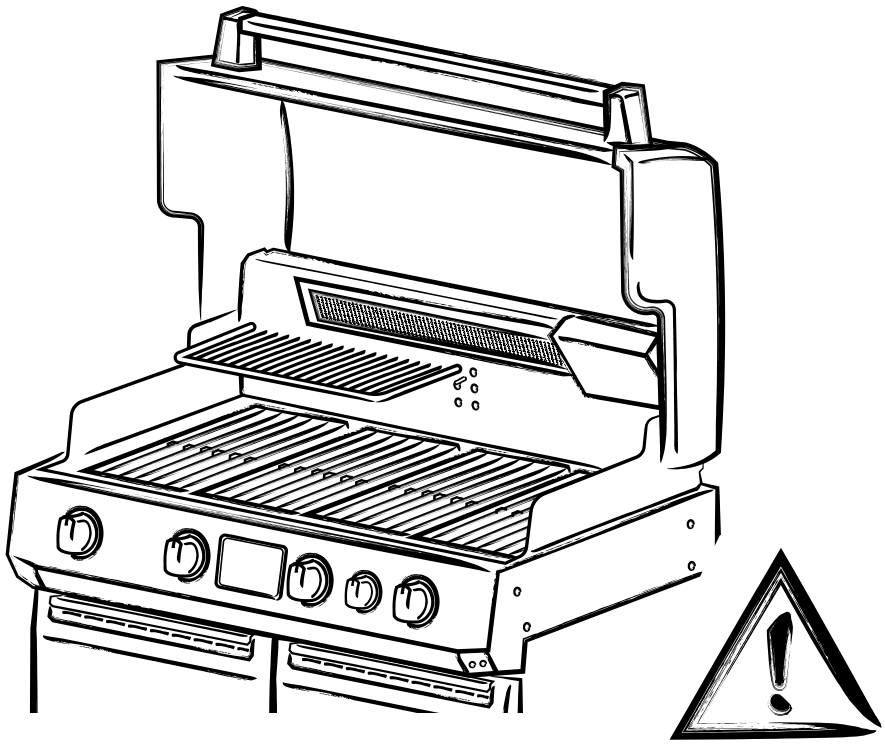
BURNHARD



GRANT

Modularer Gasgrill 4-Brenner
Modular gas grill 4-burner

Sicherheitshinweise & Bedienungsanleitung | Safety instructions & user manual



Suchst du nach der richtigen Anleitung?

Hier findest du alle Aufbauanleitungen, Sicherheitshinweise und Flyer zur gesamten GRANT Serie und zum passenden Zubehör – scann einfach den QR-Code und downloade deine Anleitung!

Looking for the right manual

Here you will find all assembly instructions, safety instructions and flyers for the entire GRANT series and the matching accessories – simply scan the QR code and download your manual!





www.burnhard.com/de/grant-aufbauanleitungen

DE INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise 6

- Verwendungszweck
- Symbolerklärung
- Allgemeine Gefahren
- Allgemeine Sicherheitshinweise
- Gasgrill anschließen
- Gasgrill warten
- Maßnahmen bei Gasgeruch
- Maßnahmen zur Brandbekämpfung
- Transporthinweise
- Aufbewahrungshinweise

Hinweise zum Grill aufbauen 11

Gasflasche anschliessen 12

- Zulässige Gasflaschengröße
- Lecktest
- Energiespartipps

Erste Inbetriebnahme 14

- Grill vorbereiten
- Stromversorgung des Gasgrills
- Gasgrill einbrennen
- Gusseisenroste einbrennen

Gasgrill betreiben 15

- Vor jedem Betrieb
- Verwendung der Hauptbrenner
- Verwendung des Infrarot-Keramik-Heckbrenners
- Verwendung des Warmhalterosts

´Temperaturmessung 17

- Garraumtemperatur
- Kerntemperatur Messfühler
- Brennerzonen-Temperaturmessung

Gasgrill ausschalten 19

Gasgrill reinigen 19

- Reinigung nach jedem Gebrauch
- Reinigung von Edelstahlrosten
- Reinigung des Innenraums
- Reinigung der Außenseiten
- Pflege von Gusseisenrosten
- Reinigung des Infrarot-Keramik-Heckbrenners

Regelmäßige Wartung 21

Gasgrill aufbewahren 22

Fehlerbehebung 22

Kundenservice 24

Entsorgung/Umweltschutz 24

EN CONTENTS

Important safety instructions....26

- Symbol explanation
- General hazards
- General safety instructions
- Connecting the gas system
- Gas grill maintenance
- Measures in the event of a gas odor
- Firefighting measures
- Transportation instructions
- Storage instructions

Notes on setting up the gas grill 31

Connecting the gas cylinder 32

- Permitted gas cylinder size
- Leak test
- Energy-saving tips

First use....34

- Preparing the gas grill
- Gas grill power supply
- Burning in the gas grill
- Burning in the cast iron grids

Operating the gas grill 35

- Before each use
- Use of the main burners
- Use of the infrared ceramic back burner
- Use of the warming rack

Temperature measurement 37

- Fire box temperature
- Core temperature
- Burner zone temperature (optional accessory)

Turning off the gas grill 39

Cleaning the gas grill....39

- Cleaning after each use
- Cleaning the stainless steel grids
- Cleaning the inside
- Cleaning the outside
- Care of cast iron grids
- Cleaning the infrared ceramic back burner

Regular maintenance 41

Storing the gas grill 42

Troubleshooting 42

Customer service.... 44

Disposal & Recycling 44

DE WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Lies die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

WARNUNG: Stelle sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt ist, wenn du das Gerät aufstellst.

VERWENDUNGSZWECK

Der Gasgrill ist zur Zubereitung von Lebensmitteln ausgelegt. Der Gasgrill darf ausschließlich im Freien verwendet werden. Betreibe den Grill niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.

SYMBOLERKLÄRUNG



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



Dieses Symbol warnt vor einem elektrischen Schlag, der durch ein defektes Gerät oder unsachgemäße Handhabung ausgelöst werden kann. Dieses Produkt darf bei erforderlichen Servicearbeiten ausschließlich von einem autorisierten Techniker geöffnet werden.



Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehe immer besonders achtsam mit diesem Gerät um und lass es vollständig abkühlen, bevor du es verstaust.



Dieses Symbol warnt vor entflammbaren Stoffen. Vermeide offene Flammen und Zündquellen und lüfte den Raum sorgfältig, in dem sich das Gerät befindet.

ALLGEMEINE GEFAHREN



ACHTUNG BEIM AUSPACKEN: Gefahr für Kinder. Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken. Halte das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorge es sofort. Bewahre Kleinteile außerhalb deren Reichweite auf.



ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten. Wir empfehlen die Verwendung von Hitzeschutzhandschuhen bei der Bedienung.



Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen und dem Verlust des Gewährleistungsanspruches führen.

- Das Zubehör darf ausschließlich mit dem GRANT Modularen Gasgrill verwendet werden.
- Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen. Den Steckernetzteil nur mit einer geerdeten Steckdose verbinden.

- Das Netzkabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
- Ziehe das Steckernetzteil, sobald du den Grill nicht mehr verwendest. Ziehe nicht am Steckernetzteil selbst, da es sonst beschädigt werden könnte.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs immer das Steckernetzteil ziehen.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtueller Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
- Die elektrischen Komponenten nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, das Steckernetzteil vor Feuchtigkeit schützen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



Brand- und Explosionsgefahr
Fixiere den Grill vor jeder Nutzung über die Feststellbremsen der Rollen.
Achtung, Quetschgefahr.

- Nur im Freien verwenden.
- Der Grill während des Betriebs nicht bewegen.
- Der Grill kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Grill spielen.
- Die Benutzung des Grills durch Kinder ist verboten.
- Der Grill darf nur mit dem <XY24SE-120200VQ-ET> Steckernetzteil verwendet werden.
- Der Grill muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Achte während des Wechsels der Gasflasche darauf, dass sich keine brennbaren Materialien sowie Kinder oder Haustiere in der Nähe befinden.
- Unsachgemäße Montage des Grills kann gefährlich sein. Halte dich genau an die Montageanleitung.
- Dieser Gasgrill ist nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.
- Verwende keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine im Gasgrill. Der Grill darf nicht mit Erdgas betrieben werden.
- Rauche niemals beim Umgang mit der Gasanlage. Stelle die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer ab.
- Achte darauf, dass der Gasgrill windgeschützt steht.
- Halte den Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. sowie elektrischen Leitungen, die mit dem Grill in Berührung kommen könnten, fern.
- Halte mit dem Grill einen Mindestabstand von 1,5 m zu allen brennbaren Materialien und 7,5 m zu allen brennbaren Flüssigkeiten ein.
- Stelle den Gasgrill auf einer ebenen, stabilen und feuerfesten Fläche auf. Begradige den Gasgrill notfalls über die höhenverstellbaren Rollen und richte den Grill mit einer Wasserwaage aus. Bringe die Rollen zurück in die Ausgangsstellung, bevor du den Grill bewegst.
- Fixiere den Grill vor jeder Nutzung über die Feststellbremsen der Rollen.
- Schütze die Gasflasche vor starker Sonneneinstrahlung.
- Prüfe den Schlauch und den Druckminderer vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen.
- Nimm den Gasgrill nicht in Betrieb, wenn Druckminderer, Schlauch, Reglereinheiten oder Gasflasche defekt oder undicht sind.

- Prüfe die Brenner vor jedem Betrieb auf Verschmutzungen und entferne diese, bevor du den Gasgrill in Betrieb nimmst.
- Sollten sich die Drehregler nicht einwandfrei nutzen lassen, kontaktiere den Kundenservice.
- Entzünde die Gasflamme nicht mit einer offenen Flamme. Benutze zum Zünden die Piezozündung des jeweiligen Brenners.
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Flaschenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn der Gasgrill in Betrieb ist. Drehe das Ventil der Gasflasche sofort wieder zu, wenn du den Gasgrill ausschaltest.
- Achte darauf, dass die Entlüftungsöffnungen des Gehäuses unter keinen Umständen verdeckt sind.
- Die Flächen des Gasgrills werden während des Betriebes sehr heiß. Warne umstehende Personen und halte Kinder und Haustiere vom Gasgrill fern.
- Beuge dich beim Zünden oder Betreiben niemals über den offenen Grill.
- Trage immer Schutzhandschuhe, sobald der Gasgrill in Betrieb ist und die Temperatur der heißen Bauteile die Umgebungstemperatur um 50 °C übersteigt.
- Lasse den Gasgrill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Drehe bei einer Störung oder bei Gasaustritt sofort das Ventil der Gasflasche zu.
- Vor jedem Stellplatzwechsel muss der Grill ausgeschaltet, das Ventil der Gasflasche zugedreht und die Gasflasche zum Schutz des Druckminderers und der Schlauchleitung vom Gasschlauch abgeschraubt werden.
- Schließe nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Der Deckel muss beim Entzünden der Brenner immer geöffnet sein.
- Reinige den Grill, insbesondere die Fettauffangschale, regelmäßig, um Fettreste zu entfernen und einem Fettbrand vorzubeugen.
- Gasführende Module dürfen nur in ausgeschaltetem Zustand des Grills zugefügt oder entfernt werden.
- Benutze den Grill nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
- Der Grill darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.
- Grill nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen. Das Steckernetzteil nur mit einer geerdeten Steckdose verbinden.
- Das Netzkabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
- Ziehe das Steckernetzteil, sobald du den Grill nicht mehr verwendest. Ziehe nicht am Netzkabel selbst, da es sonst beschädigt werden könnte.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
- Die elektrischen Komponenten nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, das Steckernetzteil vor Feuchtigkeit schützen.
- Solltest du den Warmhalterost, einen Pizzastein, eine Plancha oder ähnliches Zubehör in heißem Zustand bewegen müssen, verwende Hitzeschutzhandschuhe. Lasse den Grill vollständig abkühlen, bevor du andere Zubehörteile anbringst oder abnimmst und bevor du sie reinigst.

GASANLAGE ANSCHLIESSEN

Brand- und Explosionsgefahr

- Dieser Gasgrill darf nur mit einem Druckminderer betrieben werden. Der beiliegende Druckminderer ist für den Betrieb mit Flüssiggas werkseitig korrekt eingestellt.

- Sollte ein Austausch des Druckminderers oder des Gasschlauchs nötig sein, muss dieser gegen den GRANT Quick Release (male) & Gasschlauch (946212) erfolgen.
- Achte darauf, dass sich keine Zündquelle, offenes Feuer o. Ä. in der Nähe befindet, wenn du die Gasflasche austauschst.
- Lasse dich beim Kaufen oder Mieten der Gasflasche im Fachhandel beraten.
- Schließe das Gerät wie in dieser Anleitung beschrieben an. Achte darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder scheuert.
- Führe das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Lecktestverfahren (zu finden unter GASFLASCHE ANSCHLIESSEN) vor der Verwendung des Grills durch. Führe immer eine Dichtigkeitsprüfung durch.

GASGRILL WARTEN

Brand- und Explosionsgefahr

- Reparaturen und Wartungen an der Gasanlage dürfen nur von dafür autorisiertem
- Fachpersonal durchgeführt werden. Nimm keine Veränderungen am Gasgrill und am Druckminderer vor.
- Tausche Druckminderer und Schlauch nach spätestens 10 Jahren aus, auch wenn keine äußerlichen Schäden erkennbar sind.
- Eine regelmäßige Routineinspektion der Gasanlage sollte mindestens einmal pro Jahr durchgeführt werden, um einen möglichen Verschleiß, eine Verschlechterung oder eine Beschädigung festzustellen, die ein Ausströmen von Gas verursachen könnte.
- Sollte ein Austausch des Druckminderer oder des Gasschlauchs nötig sein, muss dieser gegen den GRANT Quick Release (male) & Gasschlauch (946212) erfolgen.

MASSNAHMEN BEI GASGERUCH

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

MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

Brand- und Explosionsgefahr

- Bringe umstehende Personen in Sicherheit! Drehe, wenn möglich, das Ventil der Gasflasche zu.
- Kühle die Gasflasche mit Wasser. Achte dabei auf deine Sicherheit. Eine spontane, explosionsartige Wiederentzündung ist möglich.
- Entferne im Brandfall gefüllte Druckgasbehälter aus dem brandgefährdeten Bereich. Ist dies nicht möglich, bewahre die Druckgasbehälter durch das Besprühen mit Wasser o. ä. geeigneten Mitteln aus geschützter Stellung vor zu starker Erhitzung.
- Sollte ein Fettbrand ausbrechen, versuche die Brenner abzuschalten. Schließe den Deckel, bis das Feuer gelöscht ist.
- **ACHTUNG: Versuche niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen**. Benutze hierfür immer die dafür vorgesehenen Brandlöschmittel wie Fettbrand-Feuerlöscher und/oder Branddecke. Informiere dich hierfür separat bei einem Fachhändler.
- Halte Abstand vom Brandherd und informiere unverzüglich die Feuerwehr.

TRANSPORTHINWEISE

Brand- und Explosionsgefahr

- Transportiere die Gasflasche möglichst nicht in Fahrzeugen, deren Laderaum nicht von der Fahrerkabine getrennt ist. Der Fahrer muss die möglichen Gefahren der Ladung kennen und er muss wissen, was bei einem Unfall oder Notfall zu tun ist.
- Transportiere die Gasflasche stehend und so, dass sie gegen Umfallen und Verrutschen gesichert ist.
- Achte darauf, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen und dicht ist.

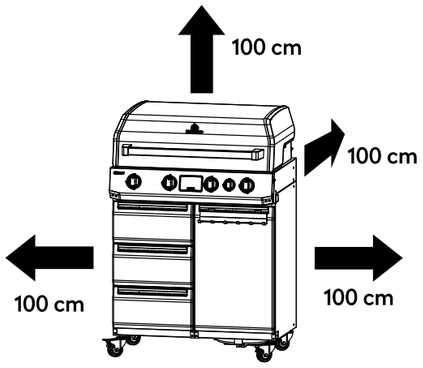
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE

Brand- und Explosionsgefahr

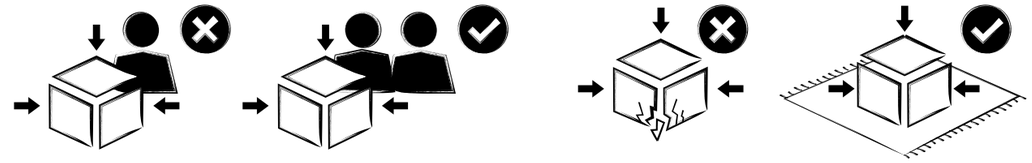
- Bewahre die Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halte die Gasflasche von oxidierenden Gasen und anderen brandfördernden Stoffen fern.
- Ausströmendes Flüssiggas ist schwerer als Luft und sinkt zu Boden. Bewahre die Gasflasche nicht im Haus, unter Erdgleiche (z.B. im Keller, Tiefgarage etc.) oder an unbelüfteten Plätzen auf, an denen sich ausströmendes Gas sammeln könnte.
- Schütze die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen. Lagere die Gasflasche bei weniger als 50 °C an einem gut gelüfteten, schattigen Ort und gegen Witterungseinflüsse geschützt.
- Lagere die Gasflasche stehend und gegen Umfallen gesichert.
- Lagere keine Reserve-/Zusatz- oder nicht angeschlossenen Gasflaschen unter oder in der Nähe des Gasgrills.
- Die Aufbewahrungshinweise gelten auch für leere Gasflaschen. Diese enthalten noch immer eine Restmenge Flüssiggas.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss die Gasflasche abgetrennt werden. Setze die Schutzkappe der Gasflasche wieder auf, nachdem sie vom Gerät getrennt wurde.
- Die Gasflasche muss außerhalb des Grill-Unterschranks gelagert werden.
- Die Lagerung des Gerätes in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche abgetrennt und aus dem Gerät entfernt wurde. Wenn das Gerät für eine bestimmte Zeit nicht benutzt wird, sollte es in einer trockenen, staubfreien Umgebung gelagert werden.

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

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



HINWEISE ZUM GRILL AUFBAUEN



ACHTUNG: Baue den Grill mit 2 Personen auf. Benutze für den Aufbau eine Unterlage.

Verletzungsgefahr

ACHTUNG: Achte darauf, deinen Grill entsprechend der beiliegenden Aufbau-Anleitung richtig zusammenzubauen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen und/ oder Sachschäden führen. Wenn du Fragen zur Montage oder zum Betrieb hast, wende dich an unseren Kundenservice.

Der Gasgrill kann teilweise scharfe Kanten aufweisen. Trage während der Montage Sicherheitshandschuhe, um Schnittverletzungen vorzubeugen.

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

Prüfe nach der Montage alle Bauteile, Verschraubungen und Verbindungen. Stelle sicher, dass alle Kabel ordnungsgemäß angebracht sind und die Brenner korrekt eingehangen sind. Prüfe dazu, ob die Einkerbung am Brennerende vollständig im dazugehörigen Schlitz in der Brennkammer sitzt und sich der Brenner nicht mehr vor- oder zurückschieben lässt.

TIPP: Schneide den Karton mit der enthaltenen Brennkammer jeweils an der Kante auf. So sparst du dir, die Brennkammer herausheben zu müssen und kannst den Karton als Aufbauunterlage verwenden. Studiere die Aufbauanleitung zunächst aufmerksam und starte dann.

GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

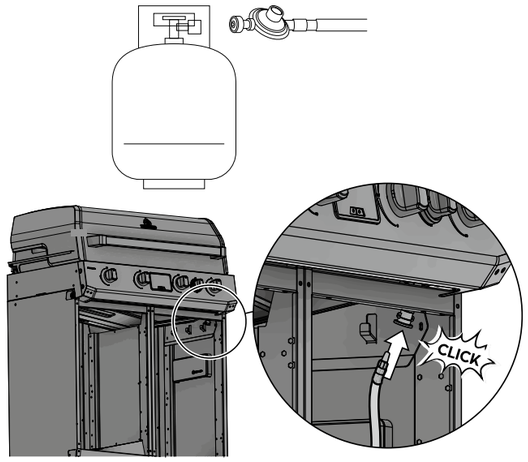
Brand- und Explosionsgefahr

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

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

- Gasschlauch (vormontiert): CE-anerkannte Schlauchleitung ausreichender Länge (max. 1,5 m), die eine knickfreie Montage erlaubt.
- Druckminderer (am Gasschlauch vormontiert): Fest eingestellter und CE-anerkannter Druckminderer nach DIN EN 16129 und DIN EN 16436-1, max. 1,5 kg/h, Betriebsdruck 50 mbar, passend zur verwendeten Gasflasche.

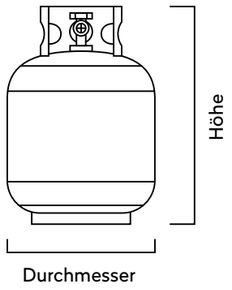
1. Stelle die Gasflasche in die vorgesehene Haltevorrichtung im Unterschrank des Grills.
2. Schraube die Überwurfmutter am Druckminderer des Gasschlauchs auf das Gewinde deiner Gasflasche. Drehe die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel fest.
3. Schließe den Stecker am anderen Ende des Gasschlauchs (Schnellkupplung) am entsprechenden Gegenstück an den Gasgrill an.
4. **ACHTUNG:** Positioniere den Gasschlauch so, dass er NICHT in Kontakt mit der Brennkammer gerät und NICHT unter der Fettauffangschale verläuft. Achte darauf, dass der Schlauch frei und sicher verlegt ist, um mögliche Beschädigungen oder Gefahren zu vermeiden.



ZULÄSSIGE GASFLASCHENGRÖSSEN

Gasflaschengrößen, die im Grillunterbau betrieben und in der dafür vorgesehenen Halterung gelagert werden dürfen:

5 kg (Höhe: 420 mm, Durchmesser: 200 mm)
8 kg (Höhe: 505 mm, Durchmesser: 229 mm)
11 kg (Höhe: 600 mm, Durchmesser: 300 mm)



Brand- und Explosionsgefahr

Die Verwendung von Composite-Kunststoff-Gasflaschen ist in deinem Grill nicht gestattet. Durch die erhöhte Größe von Composite-Kunststoff-Gasflaschen kommen diese zu nah an die Fettwanne, wodurch der Kunststoff der Flaschen schmelzen kann. Es besteht Brandgefahr!

Bei Verwendung von Composite-Gasflaschen muss der Gasschlauch durch die Aussparung in der Seitenwand nach außen geführt werden. Verbinde die Gasflasche außerhalb des Grills mit dem Gasschlauch.

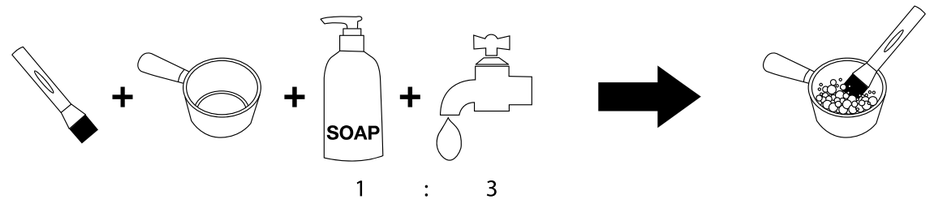
Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauchs

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

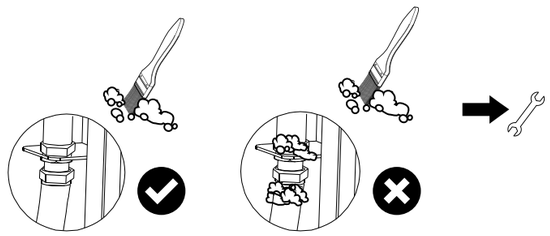
- Der Gasschlauch kommt nicht mit heißen Oberflächen in Berührung.
- Der Gasschlauch verläuft nicht entlang scharfer Kanten und Ecken.
- Es können keine heißen Fette oder Flüssigkeiten auf den Gasschlauch tropfen.
- Der Gasschlauch ist an keiner Stelle verdreht oder geknickt.

LECKTEST

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



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



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

Wiederhole den Test nach jedem Gasflaschenwechsel.

ENERGIESPARTIPPS

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

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

Wenn du die Gasflasche wechselst oder abschraubst, achte darauf, dass keine Feuerquellen wie Kerzen, Elektrogeräte oder Zigaretten in Reichweite sind. Überprüfe stets, ob die Flasche richtig zugedreht ist. Lagere die abgeschraubte Gasflasche nicht in der Nähe dieses oder anderer Grills.

ERSTE INBETRIEBNAHME

GRILL VORBEREITEN

ACHTUNG: Zünde den Grill niemals bei geschlossenem Deckel.

Bevor du auf dem Gasgrill das erste Mal grillst, solltest du unbedingt vorab mit einem feuchten Tuch über die Oberfläche des Deckels sowie die äußeren Teile der Brennkammer wischen. So verhinderst du, dass etwaige Rückstände aus der Produktion einbrennen können. Stelle sicher, dass sich kein Schmutz im Kopf der Gasflasche, im Regler oder in den Brennern befindet.

ACHTUNG: Prüfe vor der Inbetriebnahme des Gasgrills, ob alle Brenner richtig auf der jeweiligen Düse sitzen und die dazugehörigen Kabel darunter frei liegen. Sollte das nicht der Fall sein, löse die Sicherungsklammern, nimm die Brenner heraus und positioniere sie neu auf den Düsen. Befestige die Sicherungsklammer anschließend wieder.

Bereite deine Grillroste entsprechend der Gebrauchshinweise vor.

STROMVERSORGUNG DES GASGRILLS

Du kannst den Gasgrill mit dem im Lieferumfang enthaltenen Netzteil oder mit einer Powerbank betreiben. Verbinde für den Netzbetrieb den runden (Koaxial-) Stecker des Kabels mit dem dafür vorgesehenen Steckplatz auf der Rückseite des Gasgrills.

Solltest du eine Powerbank verwenden, verbinde den USB-A-Stecker des mitgelieferten Kabels mit der Powerbank und den USB-C-Stecker des Kabels mit dem zugehörigen Steckplatz an der Steuereinheit.

Drücke das Power-Symbol unterhalb des Displays, bis das Display erleuchtet.

Trenne das Steckernetzteil vom Strom wenn du denn Grill nicht direkt wieder benutzen möchtest.

TIPP: Du kannst im Netzbetrieb die restlichen Steckplätze des USB-C-Moduls dazu verwenden, andere Elektrogeräte zu laden (z.B. Smartphone oder Musikbox).

GASGRILL EINBRENNEN

Lasse die Hauptbrenner vor der Erstnutzung 20 Minuten ohne Grillgut einbrennen. So werden Konservierungsrückstände entfernt. Sollte es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, musst du dir keine Sorgen machen. Dies ist unbedenklich. Stelle sicher, dass der Grill ausreichend belüftet ist. Schrubbe im Anschluss mit einer geeigneten Grillbürste über die Roste.

HINWEIS: Durch Hitzeoxidation können im Inneren des Gasgrills Verfärbungen auftreten. Dabei handelt es sich um eine normale Reaktion, die die Qualität des Grills nicht mindert.

GUSSROSTE EINBRENNEN

Du kannst im gleichen Schritt die Gusseisenroste einbrennen. Die Gussroste des Gasgrills sind emailliert. Diese Schicht schützt vor Flugrost und lässt Lebensmittel nicht am Rost kleben. Trotz dieser Schutzschicht können die Roste Fett und Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben. Darum empfiehlt es sich, auch diese Roste einzubrennen. Das Einbrennen von Gusseisen kann in 3 einfachen Schritten durchgeführt werden:

1. Die Gusseisenroste mit milder Seifenlauge reinigen, gut abwaschen und trockenwischen.
2. Die Grillroste vollständig einfetten. Verwende dazu ein raffiniertes Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt. **ACHTUNG:** Auf keinen Fall Olivenöl oder Molkeprodukte verwenden – diese werden beim Verbrennen bitter, riechen unangenehm und führen zu starker Rauchentwicklung.
3. Die Roste in den Grill legen und die Hauptbrenner (nicht den Heckbrenner) auf "HI" stellen. Bei geschlossenem Deckel 45 Minuten einbrennen. Hierdurch wird das Fett dauerhaft in das Eisen eingebrannt und es entsteht eine schützende Patina.

HINWEIS: Sollte die Patina beschädigt werden, musst du die Gusseisenroste erneut einbrennen und eine neue Patina aufbauen. Folge dazu wieder den Schritten 1 bis 3.

GASGRILL BETREIBEN

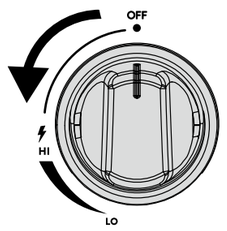
ACHTUNG: Zünde den Grill niemals bei geschlossenem Deckel. Verwende weder Alufolie noch eine Aluschale auf dem Fettablaufblech oder der Fettauffangschale. Dort können sich leicht Speisereste ansammeln und entzünden.

VOR JEDEM BETRIEB

- Stelle sicher, dass die Fettauffangschale geleert ist, um Fettbrand vorzubeugen.
- Überprüfe, dass der Gasschlauch nicht beschädigt und frei von Rissen, porösen Stellen und Einschnitten ist. Sorge dafür, dass der Gasschlauch möglichst fern von der Hitze der Brennkammer positioniert ist.
- Stelle sicher, dass der Gasschlauch und der Druckminderer in einem einwandfreien Zustand sind und die Nutzungsdauer von 10 Jahren nicht überschritten ist. Tausche sie ansonsten gegen den GRANT Quick Release (female) & Gasschlauch (946571) aus.
- Drehe den Drehregler im Uhrzeigersinn in die "OFF"-Position.
- Verbinde den Druckminderer mit der Gasflasche. Befestige die Muffe vom Schlauch (Verbindungs-element) am Druckminderer und das andere Ende an der Muffe des inneren Anschlusses.
- Öffne das Ventil an der Gasflasche und führe mit Lecksuchspray oder Seifenlauge eine Dichtheitsprüfung zwischen Druckminderer und Gasflasche durch.

VERWENDUNG DER HAUPTBRENNER

1. Öffne Öffne den Deckel des Grills.
2. Drehe den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn, bis du das Gas ausströmen hörst.
3. Warte 3 Sekunden und zünde den Brenner, indem du den Stellknopf ein Stück weiterdrehst und das Klick-Geräusch der Piezozündung hörst. Der Brenner zündet. Sollte der Brenner nicht auf Anhieb zünden, wiederhole diesen Schritt 3 bis 4 Mal.
   WARNUNG: Zündet der Brenner auch nach mehrfachen Versuchen nicht, drehe den Stellknopf im Uhrzeigersinn in die "OFF"-Position und schließe das Ventil der Gasflasche. Warte 5 Minuten und beginne erneut.
4. Reguliere die Hitze, indem du den Drehregler auf eine beliebige Einstellung zwischen der höchsten Stufe "HI" und der niedrigsten Stufe "LO" drehst.
5. Lasse den Grill ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel aufheizen.
   Der Grill ist jetzt bereit!



DRÜCKEN & DREHEN

VERWENDUNG DES INFRAROT-KERAMIK-HECKBRENNERS

ACHTUNG: Benutze den Heckbrenner nicht bei starkem Wind.
ACHTUNG: Wir empfehlen, den Heckbrenner nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern zu betreiben. Andernfalls drohen Überhitzung und Beschädigung.

Beachte, dass es wenige Sekunden dauern kann, bis sich der Heckbrenner entzündet.
Verwende den Heckbrenner zum Beispiel, wenn du eine Rotisserie benutzt.

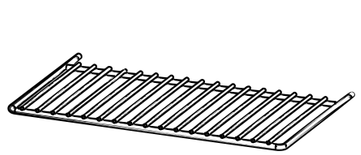
1. Öffne den Deckel deines Grills.
2. Drehe den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn, bis du das Gas ausströmen hörst.
3. Warte 3 Sekunden und zünde den Brenner, indem du den Stellknopf ein Stück weiterdrehst und das KLICK-Geräusch der Piezozündung hörst. Sollte der Brenner nicht auf Anhieb zünden, wiederhole diesen Schritt 3 bis 4 Mal.
   WARNUNG: Zündet der Heckbrenner auch nach mehrfachen Versuchen nicht, drehe den Stellknopf im Uhrzeigersinn in die "OFF"-Position und drehe das Ventil der Gasflasche zu. Warte 5 Minuten und beginne erneut.

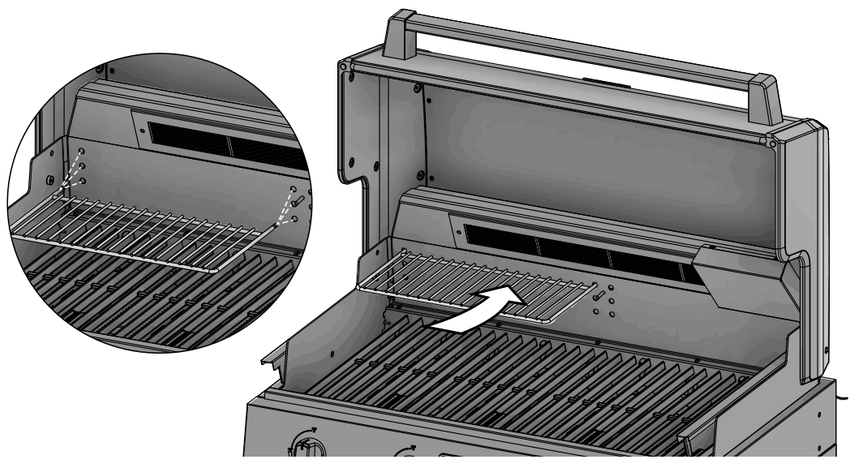
Sollten die Keramikflächen deiner Infrarot-Keramikbrenner durch Fettspritzer verunreinigt werden, lasse die Brenner für 10-15 Min auf voller Hitze laufen, damit sie sich wieder freibrennen können.

ACHTUNG: Verwende den Heckbrenner nicht, wenn sich gleichzeitig fettige Lebensmittel auf den Warmhalterosten befinden.

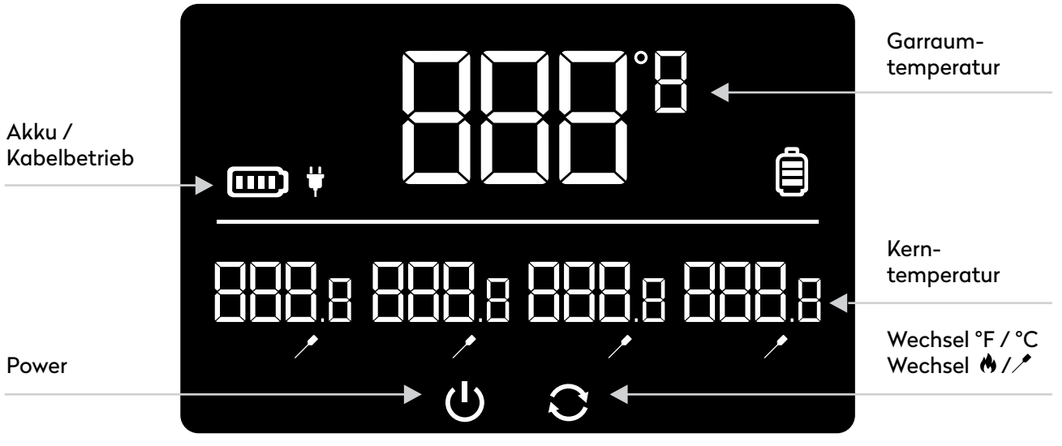
VERWENDUNG DES WARMHALTEROSTS

Um fertiges Grillgut warmzuhalten oder sanft zu Ende garen zu lassen, kannst du es auf dem Warmhalterost platzieren. Der Gasgrill ist mit einem flexiblen Warmhalterostsystem ausgestattet. Du kannst die Anzahl und Höheneinstellung der Warmhalteroste beliebig wählen. So kannst du die Hitzeeinwirkung auf dein Grillgut genauer steuern. Achte darauf, dass die Warmhalteroste bei Verwendung richtig eingerastet sind. Verwende Hitzeschutzhandschuhe.





DIE TEMPERATURMESSUNG



GARRAUMTEMPERATUR

Der Gasgrill verfügt über verschiedene Technologien, um Temperaturen zu messen. Die Garraumtemperatur wird über die Umluft-Sonde direkt über der Grillfläche zwischen den Warmhalterosten gemessen. Diese Temperaturmessung gibt dir präzisere Informationen als ein herkömmliches analoges Deckelthermometer.

Temperatur richtig messen mit der Umluft-Sonde

Bitte beachte, dass Grillrezepte in der Regel für Grills mit Deckelthermometern ausgelegt sind, dessen Temperaturanzeige tendenziell immer höher ist, als die **real gemessene Temperatur**, die der Messfühler von GRANT anzeigt. Die Temperaturunterschiede entstehen durch den Höhenunterschied und die Position des Messfühlers am Grill. Ein Deckelthermometer zeigt weiter oben, durch aufsteigende Hitze und absetzende Fette, höhere Werte an. Der Messfühler von GRANT sitzt tiefer und damit näher an den Brennern und dem Grillgut.

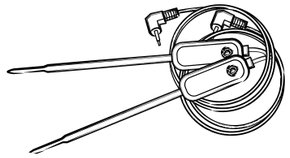
Im Display ist daher eine Software integriert, die eine **virtuelle Deckeltemperatur** simulieren kann.
In der Werkseinstellung zeigt das Thermometer standardmäßig die **real gemessene Temperatur** an.
Du kannst zwischen den beiden Temperaturanzeigen wechseln:

1. Um die hochgerechnete simulierte Deckeltemperatur anzeigen zu lassen, halte beide Knöpfe des Displays 5 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
2. Das Display merkt sich diese Einstellung und zeigt sie auch beim nächsten Einschalten an.

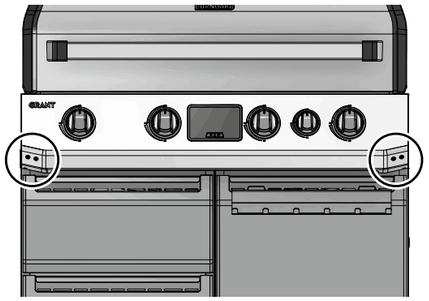
Die unterschiedlichen Materialien, Materialstärken und Abstände der Grillbestandteile zu den Brennern können dazu führen, dass sich die Brennkammer nicht gleichmäßig schnell aufheizt. Daher ist die angezeigte Garraumtemperatur erst nach etwa 15 Minuten Betriebszeit zuverlässig.

Der optimale Grillbereich liegt bei 250-370 °C. Beachte, dass die angezeigte Temperatur (sowohl Deckel- als auch real gemessene Temperaturwerte) die Brennkammer abbildet und von der Temperatur direkt auf den Grillrosten abweicht. Wenn Präzision wichtig ist, lohnt sich die Verwendung der separaten Messfühler: der Brenner-Sonden oder der Einstich-Sonden.

KERNTEMPERATUR



Im Lieferumfang sind 2 Einstich-Temperatursonden **zur Messung von direkten Kerntemperaturen** von Grillgut enthalten. Du verbindest sie über die unteren seitlichen Löcher am Kontrollpanel. Du kannst bis zu 4 Einstich-Temperatursonden verbinden. Sind die Einstich-Temperatursonden verbunden, erscheint die gemessene Temperatur direkt unterhalb der Garraumtemperatur mit dem -Symbol. Die Position entspricht dabei der Position, in die du die Thermometer eingesteckt hast.

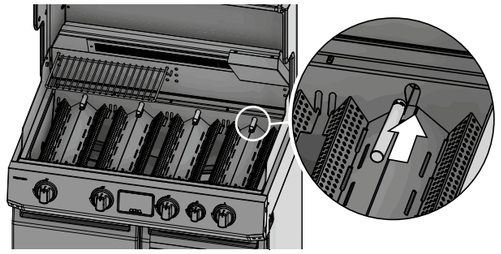


Bitte beachte, dass dein Gargut immer noch etwas weitergaren wird, wenn du es bereits vom Grill entnommen hast. In der Regel erhöht sich die Kerntemperatur nach dem Garen noch um bis zu 2 °C. Die Einstich-Temperatursonden sind bis zu 380 °C hitzebeständig.

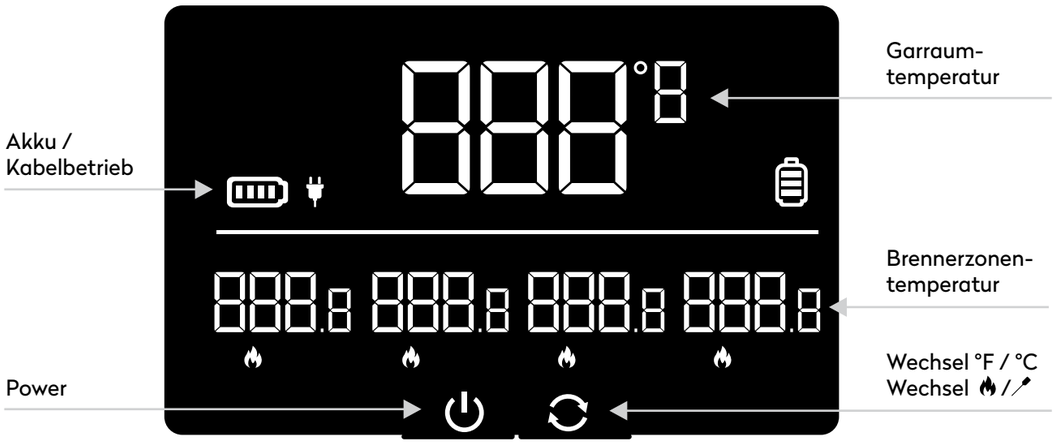
BRENNERZONENTEMPERATUR (OPTIONAL ERHÄLTLICH)



Für eine differenziertere Temperaturüberwachung auf dem Grill zeigen dir die separat erhältlichen Brennerzonen-Temperatursonden den Temperaturbereich **direkt oberhalb der Brenner** an. So erhältst du noch besseres Feedback über die Temperaturen der jeweiligen Brenner, zum Beispiel beim indirekten Garen.



Sobald du die Brenner-Temperatursonden in die Aussparungen oberhalb der Flammenverteiler einsetzt, erscheint die entsprechende Anzeige unterhalb der Garraumtemperatur mit dem -Symbol. Die Position entspricht dabei der Position, in die du die Sonden eingesteckt hast.



Sind gleichzeitig die Einstich-Temperatursonden verbunden, kannst du über die Pfeiltaste die Anzeige zwischen beiden Modi wechseln.

Die Brennerzonensonden sind bis zu 700 °C hitzebeständig. Tauche sie nicht in Wasser. Du kannst die Sonden mit einem feuchten Tuch reinigen.

GASGRILL AUSSCHALTEN

1. Drücke alle Reglerknöpfe am Grill und drehe sie im Uhrzeigersinn auf "OFF".
2. Um den Grill auszuschalten, schließe das Ventil der Gasflasche.
3. Drehe das Ventil der Gasflasche immer zu, sobald du das Grillen beendest.
4. Schalte das Display über die Power-Taste aus.
5. Trenne das Steckernetzteil vom Strom, wenn du denn Grill nicht direkt wieder benutzen möchtest.

GASGRILL REINIGEN

Brand- und Explosionsgefahr

- Reinige den Gasgrill nach jedem Gebrauch.
- Verwende keine brennbaren Reinigungsmittel.
- Entferne vor der Reinigung des Gasgrills die Gasflasche.
- Trenne das Steckernetzteil vom Grill und entferne die Powerbank, falls vorhanden.
- Warte vor der Reinigung, bis der Gasgrill genügend abgekühlt ist.
- Ziehe die Fettauffangschale heraus und entsorge das Fett umweltgerecht.
- Wische die Edelstahlflächen und Edelstahlroste mit einem feuchten Lappen ab oder spüle sie heiß ab. Verwende bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
- Spüle mit Wasser nach und lasse den Gasgrill vor dem nächsten Gebrauch vollständig trocknen. Behandle danach die Edelstahlflächen mit einem Edelstahlpflegemittel.
- Entferne Speisereste mit einer Bürste von den Brennern.
- Ist in Ausnahmefällen eine Düse verstopft, mache diese mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger frei.
- Ist in Ausnahmefällen das Venturirohr (Gas-Mischrohr) verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.

Empfohlenes Equipment: Edelstahl-Grillbürste, weiches Baumwolltuch (kein Mikrofaser), Schwamm, Holzschaber, Eimer, geeigneter Grillreiniger (für Innenraum), geeigneter Edelstahlreiniger (für Außenseiten), mildes Spülmittel, ggf. Drahtschwamm (Topfschwamm)/Stahlwolle, Schutzbrille, Einmalhandschuhe, Spritzschutz für den Oberkörper (Schürze)

REINIGUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

Um deinen Grill für den nächsten Einsatz wieder fit zu machen, solltest du ihn nach jedem Gebrauch (ohne Grillgut) ausbrennen lassen. Rückstände und Fett auf den Rosten können so verbrennen und hinterher einfach abgebürstet werden.

Gehe dazu folgendermaßen vor:

1. Alle Speisen vom Grillrost entfernen.
2. Alle Brenner, ausgenommen der Heckbrenner, auf "HI" betreiben und bei geschlossenem Deckel die Flammen 15-30 Minuten brennen lassen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill steigt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen, drehe die Roste um, sodass die benutzte Seite unten liegt.
3. Schalte alle Brenner aus und schließe das Ventil der Gasflasche.
4. Öffne den Grill langsam (Vorsicht vor austretender Hitze) und schrubbe die Roste mit einer geeigneten Grillbürste sauber.
5. Trenne das Steckernetzteil vom Strom wenn du den Grill nicht direkt wieder benutzen möchtest.

Grillreinigungsbürsten gibt es aus verschiedenen Materialien. Sie bringen in der Nutzung unterschiedliche Vorteile mit:

- Messingbürsten sind sehr weich und sollten mit wenig Kraft verwendet werden, um nicht abzureiben. Ihr Vorteil ist, dass die Patina deiner Gusseisenroste nicht beschädigt wird. Messingbürsten verschleißen jedoch eher. Fette deine Gusseisenroste im Anschluss nach.
- Edelstahlbürsten sind sehr effektiv und langlebig. Verwende sie nicht mit zu viel Kraft, da sie die Patina deiner Gusseisenroste entfernen können. Bei diesen Bürsten ist es besonders wichtig, die Gusseisenroste nach dem Abbürsten erneut einzufetten.
- Edelstahlroste sind sehr unempfindlich und können mit mehr Kraft gebürstet werden. Verwende jedoch keine Stahlwolle, da kleine zurückbleibende Stahlpartikel Flugrost anziehen.

Wenn der Grill vollständig abgekühlt ist, leere und säubere außerdem die Fettauffangschale und das Fettablaufblech.

REINIGUNG VON EDELSTAHLROSTEN

Verfärbung der Edelstahl-Grillroste
Verfärbungen des Grillrosts durch Hitze sind ganz normal. Der Edelstahl bleibt dennoch lebensmittelecht und die Verfärbung hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Einölen als vorbeugende Maßnahme vor dem Grillen:
Bevor du den Grill anwirfst, pinsle den Rost jedes Mal mit Speiseöl wie Raps- oder Sonnenblumenöl ein. So verhinderst du, dass sich Schmutz und Grillreste festsetzen.

Verwende das richtige Reinigungswerkzeug
Für eine gründliche Reinigung deines Grillrosts eignen sich besonders Edelstahl- oder Messingbürsten. Normale Stahlbürsten solltest du vermeiden, da sie Rost verursachen können. Auch ein Grillschaber oder -spachtel aus Edelstahl ist ideal, um deinen Rost sauber zu halten. Diese Werkzeuge sind robust gegenüber Wasser und milden Reinigungsmitteln und lassen sich problemlos einweichen.

Möchtest du es dir noch einfacher machen? Dann gib den Edelstahlrost einfach in den Geschirrspüler!

REINIGUNG DES INNENRAUMS

Um deinen Grill von innen zu reinigen, entnimm zunächst die Grillroste, zieh das Fettablaufblech heraus und befreie es von grobem Schmutz. Leere und reinige die Fettauffangschale.

1. Entnimm die Flammenverteiler und die Brenner und lege sie zur Seite.
2. Entnimm die Hitzereflektorbleche und anschließend die inneren Bleche der Brennkammer. Nimm zuerst die seitlichen Wände heraus, dann das vordere und das hintere Panel.
3. Um die Flammenverteiler und Hitzereflektorbleche von grobem Schmutz zu befreien, lass sie am besten für 1 Stunde in warmem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen. Säubere sie dann mit einem Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel. Du kannst sie auch in der Spülmaschine reinigen oder mit einem Hochdruckreiniger abspülen. Danach gründlich abtrocknen.
4. Trage ein geeignetes Reinigungsmittel für Grillkammern (Grillreiniger oder Spülmittel) auf die Innenseiten deines Grills auf und lass es entsprechend der vom Hersteller angegebenen Zeit einwirken. **ACHTUNG:** Die empfohlene Einwirkzeit des verwendeten Reinigers darf nicht überschritten werden. Das Material kann sich sonst verfärben oder beschädigt werden.
5. Löse hartnäckige Verschmutzungen im Inneren deines Grills mit einem Schwamm oder einem Holzschaber.
6. Wische die Brennkammer mit einem feuchten Tuch aus, lasse ihn komplett trocknen und reinige Brenner und Düsenausgänge vorsichtig mit einem trockenen Baumwolltuch (oder einer Brennerbürste).
7. Setze die entnommenen Teile wieder ein.
8. Überprüfe, ob die Brenner alle richtig eingesetzt und funktionstüchtig sind.

REINIGUNG DER AUSSENSEITEN

1. Reinige die Außenseiten & Edelstahl-Oberflächen deines Grills mit einem weichen Frotteetuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. **ACHTUNG:** Benutze zur Reinigung der Edelstahlflächen kein Tuch aus Mikrofaser – es kann das Material zerkratzen.
2. Trockne die Oberflächen mit einem weichen Frotteetuch gründlich ab. Trage nach Bedarf Edelstahlreiniger auf die Edelstahlflächen auf. **ACHTUNG:** Beachte die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit des Edelstahlreinigers und überschreite diese nicht.
3. Entferne eventuelle Rückstände des Edelstahlreinigers mit einem sauberen weichen Frotteetuch.

ACHTUNG: Stelle sicher, dass alle Rückstände des Edelstahlreinigers komplett entfernt sind, bevor du deinen Grill das nächste Mal benutzt. Sie können sonst einbrennen und das Material verfärben oder beschädigen.

PFLEGE VON GUSSROSTEN

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

Sollte die Patina beschädigt sein und die Gusseisenroste anfangen zu rosten, kannst du die Roste gründlich reinigen, den Rost entfernen und die Gussroste einbrennen, wie in dieser Anleitung beschrieben.

Wenn die Gussroste doch Flugrost aufweisen sollten, die rostigen Flächen mit Stahlwolle abscheuern, bis jeglicher Rost vollständig entfernt ist. Gusseisen dann mit Wasser oder milder Seifenlauge abwaschen, gut abtrocknen und den Einbrennvorgang wiederholen.

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

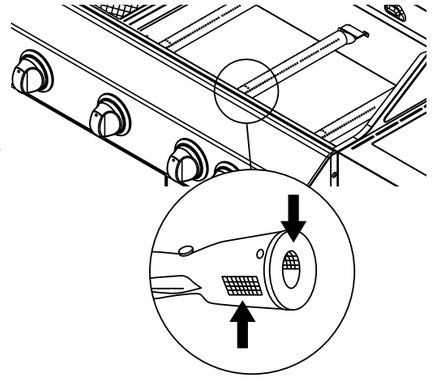
REINIGUNG DES INFRAROT-KERAMIK-HECKBRENNERS

1. Zünde den Heckbrenner und Stelle ihn auf die höchste Stufe "HI".
2. Lass den Brenner für 15-30 Minuten freibrennen, damit sich Ablagerungen lösen können.
3. **HINWEIS:** Achte darauf, dass die Hauptbrenner während des Vorgangs ausgeschaltet sind, um eine sichere Reinigung zu gewährleisten.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Eine Grundreinigung des Grills sollte alle 3-4 Monate bzw. nach längeren Standzeiten erfolgen. Das Ausbrennen, die Entleerung der Fettschale, die Reinigung des Fettbleches und die Säuberung der Roste sollten nach jedem Grillen erfolgen.

Überprüfe vor allem nach längeren Ruhephasen das Venturirohr am Ende der Hauptbrenner. Es ist mit einem Insekten- und Spinnenschutzgitter ausgestattet. Reinige das Gitter mit einer Bürste.



GASGRILL LAGERN

- Bewahre den Gasgrill in einem vor Frost geschützten und trockenen Raum auf. Schließe den Grilldeckel und decke den Grill mit einer Abdeckhaube ab, um ihn vor Verschmutzungen und Beschädigungen zu schützen.
- Eine Abdeckhaube schützt deinen Grill das ganze Jahr gegen Witterung wie Regen, Hagel, Schnee, Wind und Frost.
- Schließe immer das Ventil der Gasflasche und bewahre diese außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nimm die Gussroste über die Wintersaison mit in Haus/Wohnung, um Flugrost vorzubeugen.
- Beachte zur Aufbewahrung auch die Hinweise im Abschnitt SICHERHEITSHINWEISE.
- Trenne das Steckernetzteil vom Strom und Grill und lagere es zum Beispiel in einer der Schublade oder im Unterschrank.
- Verfügt dein Grill über die Powerbank, entnehme sie ebenfalls vom Grill und lagere sie trocken.

FEHLERBEHEBUNG

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

1. Überprüfe, ob die Bedienungsanleitung genau und korrekt befolgt wurde.
2. Überprüfe, ob die unten aufgeführte Tabelle mögliche Lösungen anbietet.
3. Überprüfe, ob alle Sicherungen intakt sind.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner zünden nicht	Gasflasche ist leer	Neue Gasflasche anschließen
	Defekter Druckminderer	Druckminderer entsorgen und Ersatzartikel "GRANT Druckregler mit Schlauch" 946212 bestellen
	Fremdkörper im Brenner	Brenner säubern
	Kein Zündfunke	Piezozündung austauschen lassen
	Fremdkörper im Zündsystem oder Schlauch	Zündung und Schlauch reinigen
	Zündnadel am Keramikbrenner ist zu weit entfernt	Biege die Zündnadeln vorsichtig näher zueinander, ohne dass sie sich berühren
Kleine Flamme oder Verpuffung im Brenner (knallendes oder fauchendes Geräusch)	Fremdkörper im Brenner	Brenner säubern
	Es ist zu windig	Grill an einen windgeschützten Ort stellen
	Brenner sitzt nicht richtig	Brenner ausbauen und neu einsetzen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Grill ist zu heiß/ starke Rauch-entwicklung	Regler ist zu hoch eingestellt	Regler niedriger stellen
	Überschüssiges Fett verbrennt	Grill reinigen
	Druckminderer ist defekt	Druckminderer entsorgen und Ersatzartikel "GRANT Druckregler mit Schlauch" 946212 bestellen
Vermehrter Gasgeruch	Unbenutzte Regler sind aufgedreht	Regler auf OFF stellen
	Gasschlauch ist undicht oder nicht richtig angeschlossen	Gaszufuhr am Ventil der Gasflasche schließen und Schlauch prüfen, ggf. austauschen
	T-Adapter nicht korrekt eingerastet	Schnellverschlüsse am Einzelschrank und verbundenen Cabinets überprüfen
Das Display geht nicht an	Das Steckernetzteil ist nicht richtig angeschlossen	Überprüfe alle Steckverbindungen
	Die Powerbank ist leer	Steckernetzteil verbinden und Powerbank laden
	Die Powerbank ist abgeschaltet, um Strom zu sparen	ON-Taste auf der Powerbank betätigen
	Die Steckverbindung zur Steuereinheit hat sich gelöst	Steckverbindung am Steuereinheit überprüfen
	Software-Problem der Steuereinheit	Stromversorgung (Powerbank und Steckernetzteil) zur Steuereinheit unterbrechen, 20 Sekunden warten, Stromversorgung wiederherstellen
Garraum-temperatur am Display wird nicht angezeigt	Steckverbindung an der Steuereinheit hat sich gelöst	Steckverbindung des Fühlers Garraumtemperatur an der Steuereinheit prüfen
	Fühler Umgebungstemperatur defekt	Fühler Garraumtemperatur ersetzen
Brenner-temperatur am Display wird nicht angezeigt	Steckverbindung an der Steuereinheit hat sich gelöst	Steckverbindung der Probebars an der Steuereinheit prüfen
	Steckverbindung Rostsonde hat sich gelöst	Rostsonde entnehmen, Stecker reinigen, Rostsonde wieder einsetzen
Rollen lassen sich nicht verdrehen	Bremsen betätigt, Totalfeststeller ausgelöst	Bremsen lösen
Schubladen schlagen zu, kein Soft-Close	Soft-Close-Element hat sich aus Führungsschiene gelockert	Siehe Kapitel Aufbau Schubladen: Soft-Close

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Schubladen klemmen oder schleifen	Grill steht auf schiefer Ebene oder ist nicht ausgerichtet	Grill über Höhenverstellung der Rollen ausrichten
Die Brenner-temperaturen werden falsch dargestellt	Die Stecker in der Steuereinheit sind vertauscht	Überprüfe die richtige Zuordnung

Sollte dein GRANT darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an einen professionellen Reparaturdienst. Versuche nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bei weiteren Problemen wende dich bitte an den Kundenservice.

KUNDENSERVICE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich: 0800 270 70 27
E-Mail: service@burnhard.de
Internet: www.burnhard.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



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

Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

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

EN IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Read the operating instructions carefully before using the appliance.

WARNING: Make sure that the power cable is not damaged or pinched when you set up the appliance.

INTENDED USE

The gas grill is designed for preparing food. The gas grill may only be used outdoors. Never operate the gas grill in a building, garage or other enclosed area.

SYMBOL EXPLANATION



This symbol warns of dangers that could damage the appliance or cause injury.



This symbol warns of an electric shock that can be caused by a defective appliance or improper handling. This product may only be opened by an authorized technician if service work is required.



This symbol indicates a possible risk of burns. Always handle this appliance with care and allow it to cool down completely before storing it.



This symbol warns of flammable substances. Avoid naked flames and sources of ignition and ventilate the room in which the appliance is located carefully.

GENERAL HAZARDS



CAUTION WHEN UNPACKING: Danger for children. Danger to life due to choking/ swallowing. Keep the packaging material away from children. Dispose of it immediately. Keep small parts out of their reach.

CAUTION: Accessible parts can be very hot. Keep children away. We recommend the use of heat-protective gloves when operating the appliance.

Do not make any modifications to the appliance. Any modifications to the appliance may lead to accidents and invalidate the warranty.

- The accessories may only be used with the GRANT modular gas grill.
- Only connect the appliance to alternating current according to the rating plate. Only connect the mains adapter to an earthed socket.
- Unwind the power cable completely before use.
- Unplug the power adapter as soon as you are finished using the gas grill. Do not pull the plug-in power supply itself, as this could damage it.
- Always unplug the power adapter after use, before cleaning or in the event of any faults during operation.

- Always disconnect the mains plug after use, before cleaning or in the event of any faults during operation.
- Never immerse the electrical components in water or any other liquid; protect the mains adapter from moisture.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



Risk of fire and explosion
Before each use, secure the grill using the locking brakes on the castors.
Caution, risk of crushing.

- Only use outdoors.
- Do not move the appliance during operation.
- The grill can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the grill.
- The use of the grill by children is prohibited.
- The grill may only be used with the <XY24SE-120200VQ-ET> plug-in power supply unit.
- The grill must be kept away from flammable materials during operation.
- When changing the gas cylinder, make sure that there are no flammable materials, children or pets in the vicinity.
- Improper assembly of the gas grill can be dangerous. Follow the assembly instructions exactly.
- This gas grill is not intended for commercial use.
- Do not use charcoal, briquettes or lava stones in the gas grill. The appliance must not be operated with natural gas.
- Never smoke when handling the gas system. Do not place the gas cylinder near an open fire.
- Ensure that the gas grill is protected from the wind.
- Keep the gas grill away from moisture, splashing water etc. and electrical cables that could come into contact with the gas grill.
- Keep the gas grill at least 1.5 m away from all flammable materials and 7.5 m away from all flammable liquids.
- Place the gas grill on a flat, stable and fireproof surface. If necessary, level the gas grill using the height-adjustable castors and level the gas grill using a spirit level. Return the castors to their original position before moving the gas grill.
- Secure the gas grill before each use using the locking brakes on the castors.
- Protect the gas cylinder from strong sunlight.
- Check the hose and pressure reducer for cracks and damage before each use.
- Do not operate the gas grill if the pressure reducer, hose, regulator units or gas cylinder are defective or leaking.
- Check the burners for soiling before each use and remove this before using the gas grill.
- If the control dials do not work properly, contact customer service.
- Do not ignite the gas flame with an open flame. Use the piezo ignition of the respective burner for ignition.
- To protect against accidental gas leaks, the cylinder valve on the gas cylinder should only be open when the gas grill is in operation. Close the gas cylinder valve again immediately when you switch off the gas grill.

- Make sure that the ventilation openings of the housing are not covered under any circumstances.
- The surfaces of the gas grill become very hot during operation. Warn bystanders and keep children and pets away from the gas grill.
- Never lean over the open barbecue when igniting or operating it.
- 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.
- In the event of a fault or gas leak, close the valve on the gas cylinder immediately.
- Before each change of location, the gas grill must be switched off, the gas cylinder valve closed and the gas cylinder unscrewed from the gas hose to protect the pressure reducer and the hose line.
- Close the gas supply to the gas cylinder after use.
- The lid must always be open when lighting the burners.
- Clean the gas grill regularly, especially the grease drip tray, to remove grease residue and prevent a grease fire.
- Gas-conducting modules may only be added or removed when the grill is switched off.
- Only use the appliance after it has been properly assembled.
- The appliance may only be used with original accessories.
- Only connect the appliance to alternating current in accordance with the rating plate. Only connect the mains adapter to an earthed socket.
- Unwind the mains cable completely before use.
- Unplug the power adapter as soon as you are finished using the grill. Do not pull on the power cable itself, as this could damage it.
- Always disconnect the mains plug after use, before cleaning or in the event of any faults during operation.
- Never immerse the electrical components in water or any other liquid; protect the plug-in power supply unit from moisture.
- If you need to move the warming rack, a pizza stone, a plancha or similar accessories when hot, use heat protection gloves. Allow the grill to cool down completely before attaching or removing other accessories and before cleaning them.

CONNECTING THE GAS SYSTEM

Risk of fire and explosion

- This gas grill may only be operated with a pressure reducer. The enclosed pressure reducer is correctly set at the factory for operation with liquid gas.
- If it is necessary to replace the pressure reducer or the gas hose, it must be replaced with the GRANT Quick Release (male) & gas hose (946212).
- Make sure that there is no source of ignition, open fire or similar in the vicinity when replacing the gas cylinder.
- Seek advice from a specialist retailer when buying or renting a gas cylinder.
- Connect the appliance as described in these instructions. Make sure that the gas hose is not kinked or chafed.
- Carry out the leak test procedure described in these operating instructions (see CONNECTING THE GAS CYLINDER) before using the gas grill. Always carry out a leak test.

GAS GRILL MAINTENANCE

Risk of fire and explosion

- Repairs and maintenance on the gas system may only be carried out by authorized
- by authorized specialist personnel. Do not make any changes to the gas grill or the pressure reducer.
- Replace the pressure reducer and hose after 10 years at the latest, even if there is no visible external damage.
- A regular routine inspection of the gas system should be carried out at least once a year to detect any wear, deterioration or damage that could cause gas to escape.
- If the pressure reducer or gas hose needs to be replaced, it must be replaced with the GRANT Quick Release (male) & gas hose (946212).

MEASURES IN THE EVENT OF A GAS ODOR

- Close the gas supply, extinguish all open flames and open the lid.
- If the smell of gas persists, keep away from the appliance and inform your gas supplier or the fire department.
- Carry out a leak test as described in these instructions.

FIREFIGHTING MEASURES

Risk of fire and explosion

- Get bystanders to safety! If possible, close the valve on the gas cylinder.
- Cool the gas cylinder with water. Pay attention to your safety. Spontaneous, explosive re-ignition is possible.
- In the event of fire, remove filled pressurized gas cylinders from the area at risk of fire. If this is not possible, keep the pressurized gas containers from heating up too much by spraying them with water or similar suitable agents from a protected position.
- If a grease fire breaks out, try 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.** Always use the fire extinguishing agents intended for this purpose, such as grease fire extinguishers and/or fire blankets. Ask a specialist retailer separately.
- Keep your distance from the source of the fire and inform the fire department immediately. .

TRANSPORTATION INSTRUCTIONS

Risk of fire and explosion

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

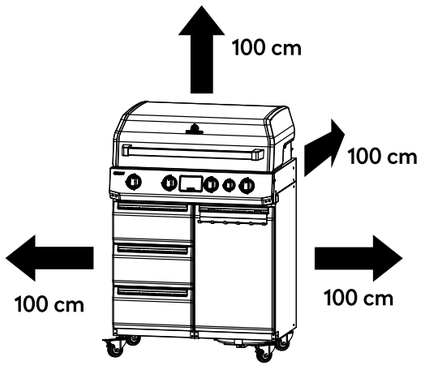
STORAGE INSTRUCTIONS

Risk of fire and explosion

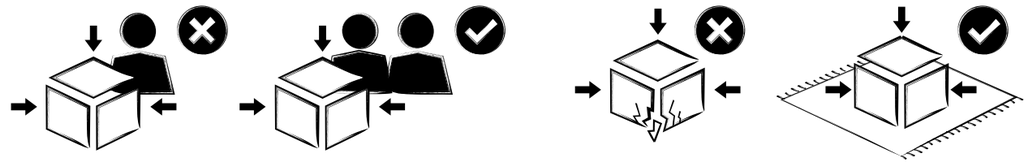
- Keep the gas cylinder out of the reach of children.
- Keep the gas cylinder away from oxidizing gases and other flammable substances.
- Escaping liquid gas is heavier than air and will sink to the ground. Do not store the gas cylinder indoors, below ground level (e.g. in the cellar, underground garage, etc.) or in unventilated places where escaping gas could collect.
- Protect the gas cylinder from direct sunlight and other sources of heat. Store the gas cylinder at less than 50 °C in a well-ventilated, shady place and protected from the weather.
- Store the gas cylinder upright and secured against falling over.
- Do not store any spare/additional or unconnected gas cylinders under or near the gas grill.
- The storage instructions also apply to empty gas cylinders. These still contain a residual amount of liquid gas.
- When the appliance is not in use, the gas cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the gas cylinder after it has been disconnected from the appliance.
- The gas cylinder must be stored outside the grill base cabinet.
- The appliance may only be stored indoors if the gas cylinder has been disconnected and removed from the appliance. If the appliance is not used for a certain period of time, it should be stored in a dry, dust-free environmen.

CAUTION: The grill radiates heat. Never place the grill directly against glass fronts, walls, plants, etc. The minimum distance to objects of any kind is:

To the back:	100 cm
To the side:	100 cm
Upwards:	100 cm



NOTES ON SETTING UP THE GAS GRILL



CAUTION: Assemble the gas grill with 2 people. Use a base for assembly.

Risk of injury

CAUTION: Make sure you assemble your barbecue correctly in accordance with the enclosed instructions. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or damage to property. If you have any questions about assembly or operation, please contact our customer service.

The gas grill may have sharp edges in places. Wear safety gloves during assembly to prevent cuts.

Remove all packaging materials and protective film from the individual parts before starting assembly. Check all components for completeness and/or defects. If a part is missing or damaged, contact us immediately (see CUSTOMER SERVICE).

After assembly, check all components, screw connections and joints. Make sure that all cables are properly attached and the burners are correctly hooked in. To do this, check that the notch at the end of the burner is fully seated in the corresponding slot in the combustion chamber and that the burner can no longer be pushed forwards or backwards.

TIP: Cut open the edge of the cardboard box containing the combustion chamber. This saves you having to lift out the combustion chamber and you can use the cardboard as a base for assembly. First study the assembly instructions carefully and then get started.

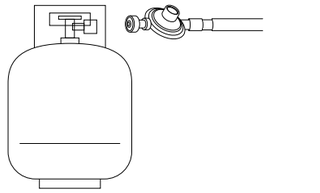
CONNECTING THE GAS CYLINDER

Risk of fire and explosion

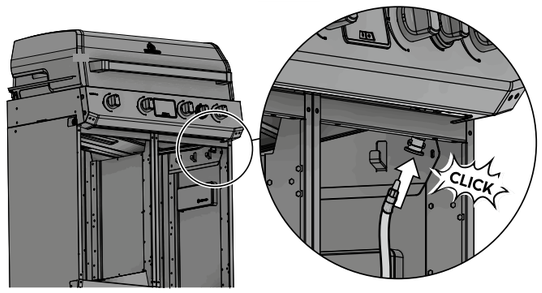
CAUTION: Never connect new or incompletely emptied gas cylinders if there are ignition sources in the immediate vicinity. Do not smoke.

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

- Gas hose (pre-assembled): CE-approved hose line of sufficient length (max. 1.5 m) that allows kink-free installation.
- Pressure reducer (pre-assembled on the gas hose): Fixed and CE-approved pressure reducer in accordance with DIN EN 16129 and DIN EN 16436-1, max. 1.5 kg/h, operating pressure 50 mbar, suitable for the gas cylinder used.



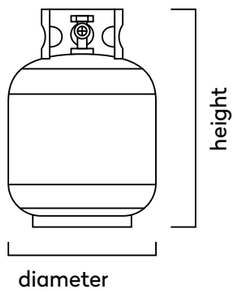
1. Place the gas cylinder in the holder provided in the base cabinet of the gas grill.
2. Screw the union nut on the pressure reducer of the gas hose onto the thread of your gas cylinder. Tighten the union nut with a wrench.
3. Connect the plug at the other end of the gas hose (quick coupling) to the corresponding counterpart on the gas grill.
4. **CAUTION:** Position the gas hose so that it does NOT come into contact with the combustion chamber and does NOT run under the grease drip tray. Make sure that the hose is routed freely and securely to avoid possible damage or danger.



PERMITTED GAS CYLINDER SIZES

Gas cylinder sizes that may be operated in the gas grill base and stored in the holder provided:

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



Risk of fire and explosion

The use of composite plastic gas cylinders is not permitted in your barbecue. Due to the increased size of composite plastic gas cylinders, they come too close to the grease tray, which can melt the plastic of the cylinders. There is a risk of fire!

When using composite gas cylinders, the gas hose must be routed through the cut-out in the side wall to the outside. Connect the gas cylinder to the gas hose outside the grill.

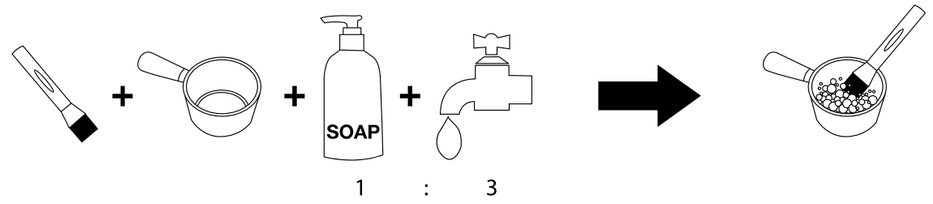
Risk of explosion due to damage to the gas hose

CAUTION: When laying the gas hose, ensure that the following requirements are met:

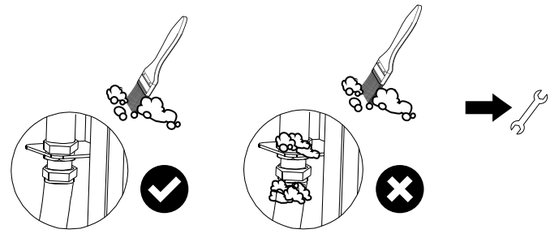
- The gas hose does not come into contact with hot surfaces.
- The gas hose does not run along sharp edges and corners.
- No hot grease or liquids can drip onto the gas hose.
- The gas hose is not twisted or kinked at any point.

LEAK TEST

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



2. Open the valve on the gas cylinder. Small bubbles will appear at leaks.



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

Repeat the test after every gas cylinder change.

ENERGY-SAVING TIPS

1. Switch off the grill as soon as you have finished grilling.
2. Only preheat the grill for 10-15 minutes with the lid closed (except for the first use).
3. It is not necessary to preheat the grill for longer than indicated.

WARNING: Check the gas connections for breaks, cracks or wear before each use. If you find any of these, do not use the gas grill until the weak point has been repaired.

When changing or unscrewing the gas cylinder, make sure that there are no sources of fire such as candles, electrical appliances or cigarettes within reach. Always check that the cylinder is properly closed. Do not store the unscrewed gas cylinder near this or other barbecues.

FIRST USE

PREPARING THE GAS GRILL

CAUTION: Never light the gas grill with the lid closed.

Before you grill on the gas grill for the first time, you should always wipe the surface of the lid and the outer parts of the combustion chamber with a damp cloth. This will prevent any residue from the production process from burning in. Make sure that there is no dirt in the head of the gas cylinder, in the regulator or in the burners.

CAUTION: Before using the gas grill, check that all burners are correctly positioned on the respective nozzle and that the corresponding cables are free underneath. If this is not the case, loosen the safety clips, remove the burners and reposition them on the nozzles. Then reattach the safety clips.

Prepare your grill grates according to the instructions for use.

POWER SUPPLY FOR THE GAS GRILL

You can operate the gas grill with the mains adapter included in the scope of delivery or with a power bank. For mains operation, connect the round (coaxial) plug of the cable to the slot provided on the back of the gas grill.

If you are using a power bank, connect the USB-A plug of the supplied cable to the power bank and the USB-C plug of the cable to the corresponding slot on the control unit.

Press the power symbol below the display until the display lights up.

Disconnect the power adapter from the power supply if you do not want to use the grill again immediately.

TIP: In mains operation, you can use the remaining slots on the USB-C module to charge other electrical devices (e.g. smartphone or portable speaker).

BURN IN THE GAS GRILL

Let the main burners burn in for 20 minutes without food before using them for the first time. This will remove any preservative residues. If there is a slight odor, you do not need to worry. This is harmless. Make sure that the grill is sufficiently ventilated. Then scrub the grates with a suitable grill brush.

NOTE: Heat oxidation can cause discoloration on the inside of the gas grill. This is a normal reaction that does not reduce the quality of the gas grill.

BURN IN THE CAST IRON GRIDS

You can burn in the cast iron grids in the same step. The cast iron grids of the gas grill are enameled. This layer protects against flash 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 bake these grates as well. Baking cast iron can be carried out in 3 simple steps:

1. Clean the cast iron grids with mild soapy water, rinse well and wipe dry.
2. Grease the grill grates completely. Use a refined oil or grease with a high smoke point.
   CAUTION: Never use olive oil or whey products - they become bitter when burning, smell unpleasant and produce a lot of smoke.
3. Place the grids in the grill and set the main burner (not the back burner) to “HI”. Cook for 45 minutes with the lid closed. This will permanently burn the fat into the iron and create a protective patina.

NOTE: If the patina is damaged, you will need to bake the cast iron grids again and build up a new patina. To do this, follow steps 1 to 3 again.

OPERATING THE GAS GRILL

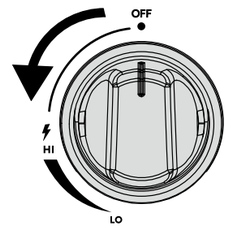
CAUTION: Never light the gas grill with the lid closed. Do not use aluminum foil or an aluminum tray on the grease drain plate or the grease drip tray. Food residues can easily accumulate there and catch fire.

BEFORE EACH USE

- Make sure that the grease drip tray is empty to prevent grease fires.
- Check that the gas hose is not damaged and is free of cracks, porous areas and cuts. Make sure that the gas hose is positioned as far away as possible from the heat of the combustion chamber.
- Make sure that the gas hose and the pressure reducer are in perfect condition and that the service life of 10 years has not been exceeded. Otherwise, replace them with the GRANT Quick Release (female) & gas hose (946571).
- Turn the control knob clockwise to the "OFF" position.
- Connect the pressure reducer to the gas cylinder. Attach the sleeve of the hose (connecting element) to the pressure reducer and the other end to the sleeve of the inner connection.
- Open the valve on the gas cylinder and carry out a leak test between the pressure reducer and the gas cylinder using leak detection spray or soapy water.

USING THE MAIN BURNERS

1. Open the lid of the grill.
2. Turn the control knob counterclockwise until you hear the gas flowing.
3. Wait for 3 seconds and ignite the burner by turning the control knob slightly further until you hear the "click" sound of the piezo ignition. The burner should ignite. If the burner does not ignite immediately, repeat this step 3 to 4 times.
   WARNING: If the burner still does not ignite after several attempts, turn the control knob clockwise to the "OFF" position and close the gas bottle valve. Wait for 5 minutes and try again.
4. Adjust the heat by turning the control knob to any setting between the highest level "HI" and the lowest level "LO".
5. Leave the grill to heat up for approx. 15 minutes with the lid closed.
   The grill is now ready!



PUSH & TURN

USE OF THE INFRARED CERAMIC BACK BURNER

CAUTION: Do not use the back burner in strong winds.
CAUTION: We recommend that you do not use the back burner at the same time as the main burners. Otherwise there is a risk of overheating and damage.

Note that it may take a few seconds for the back burner to ignite. Use the back burner, for example, when using a rotisserie.

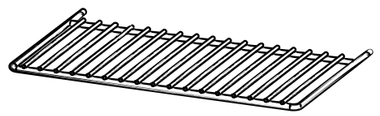
1. Open the lid of your barbecue.
2. Turn the control knob anticlockwise until you hear the gas escaping.
3. Wait 3 seconds and light the burner by turning the control knob a little further and hearing the CLICK sound of the piezo ignition. If the burner does not ignite straight away, repeat this step 3 to 4 times. **WARNING:** If the back burner does not ignite even after several attempts, turn the control knob clockwise to the “OFF” position and close the valve on the gas cylinder. Wait 5 minutes and start again.

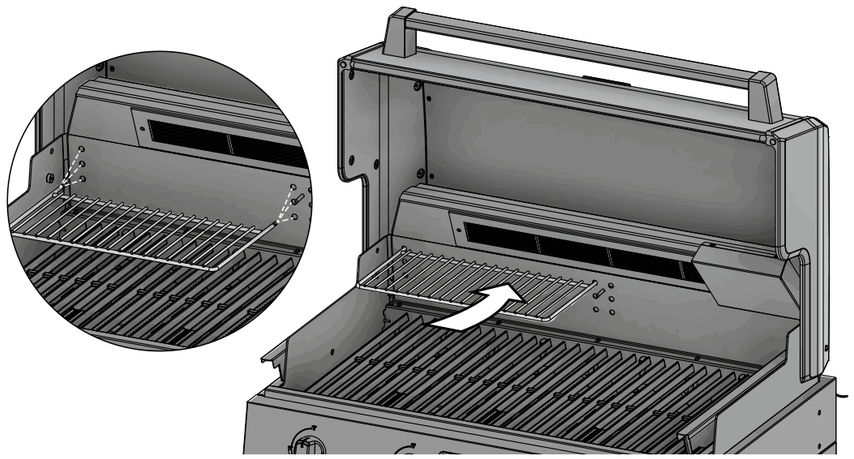
If the ceramic surfaces of your infrared ceramic burners become contaminated with grease splashes, leave the burners running at full heat for 10-15 minutes so that they can free themselves again.

CAUTION: Do not use the back burner if there is greasy food on the warming rack at the same time.

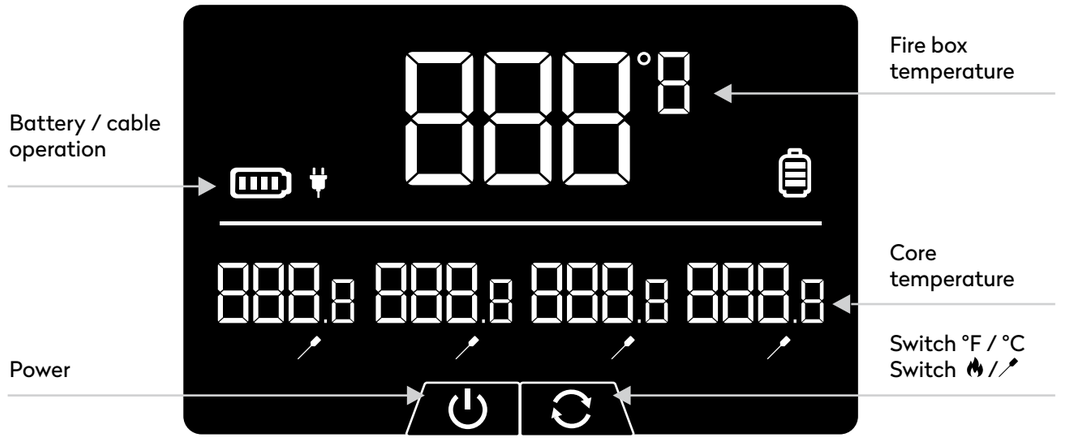
USING THE WARMING RACK

You can place food on the warming rack to keep it warm or to finish cooking it gently. The gas grill is equipped with a flexible warming rack system. You can choose the number and height setting of the warming rack as required. This allows you to control the heat effect on your food more precisely. Make sure that the warming grids are properly locked into place when in use. Use a heat protection glove.





TEMPERATURE MEASUREMENT



FIRE BOX TEMPERATURE

The gas grill has various technologies for measuring temperatures. The cooking cabinet temperature is measured via the cooking cabinet temperature sensor directly above the grilling surface between the warming grids. This temperature measurement gives you more precise information than a conventional analog lid thermometer.

Measuring the temperature correctly with the cooking cabinet temperature probe

Please note that barbecue recipes are usually designed for barbecues with lid thermometers, whose temperature display always tends to be higher than the **real measured temperature** by the GRANT probe. The temperature differences are caused by the difference in height and the position of the probe on the grill. A lid thermometer shows higher values further up due to rising heat and settling grease. The GRANT sensor is positioned lower and therefore closer to the burners and the food.

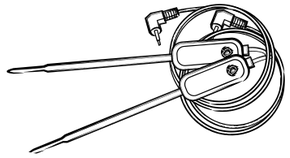
The display therefore has integrated software that can simulate a **virtual lid temperature**. In the factory setting, the thermometer displays the **real measured temperature** as standard. You can switch between the two temperature displays:

1. To display the extrapolated simulated lid temperature, press and hold both buttons on the display simultaneously for 5 seconds.
2. The display remembers this setting and shows it the next time it is switched on.

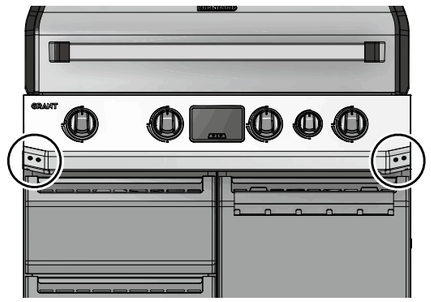
The different materials, material thicknesses and distances between the grill components and the burners can mean that the combustion chamber does not heat up evenly and quickly. Therefore, the cooking chamber temperature displayed is only reliable after about 15 minutes of operation.

The optimum grilling range is 250-370 °C. Note that the displayed temperature (both lid and real measured temperature values) represents the cooking chamber and differs from the temperature directly on the grill grates. If precision is important, it is worth using the separate probes: the burner temperature probes or the insertion temperature probes.

CORE TEMPERATURE



The scope of delivery includes 2 insertion temperature probes for measuring the direct core temperature of grilled food. You connect them via the lower side holes on the control panel. You can connect up to 4 insertion temperature probes. If the insertion temperature probes are connected, the measured temperature appears directly below the cooking cabinet temperature with the -symbol. The position corresponds to the position in which you have inserted the thermometers.

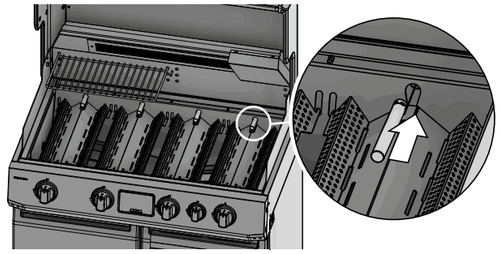


Please note that your food will continue to cook slightly after you have removed it from the grill. As a rule, the core temperature will increase by up to 2 °C after cooking. The insertion temperature probes are heat-resistant up to 380 °C.

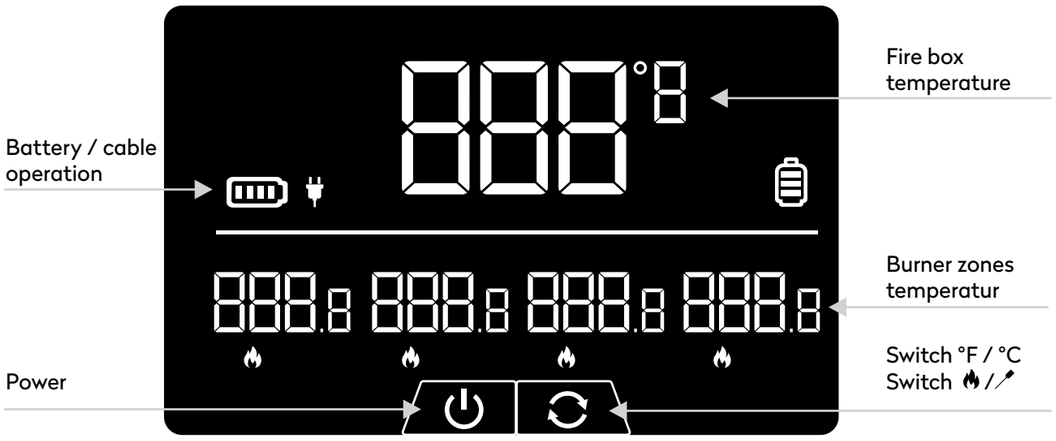
BURNER ZONE TEMPERATURE (OPTIONALLY AVAILABLE)



For more differentiated temperature monitoring on the grill, the separately available burner zone temperature probes show you the temperature range directly above the burners. This gives you even better feedback on the temperatures of the respective burners, for example when indirect cooking.



As soon as you insert the burner temperature probes into the recesses above the flame distributors, the corresponding display appears below the cooking cabinet temperature with the -symbol. The position corresponds to the position in which you have inserted the probes.



If the penetration temperature probes are connected at the same time, you can switch the display between the two modes using the arrow button.

The burner zone probes are heat-resistant up to 700 °C. Do not immerse them in water. You can clean the probes with a damp cloth.

TURNING OFF THE GAS GRILL

1. Press all control knobs on the gas grill and turn them clockwise to “OFF”.
2. To switch off the gas grill, close the valve on the gas cylinder.
3. Always close the gas cylinder valve as soon as you stop grilling.
4. Switch off the display using the power button.
5. Disconnect the mains adapter from the power supply if you do not want to use the gas grill again immediately.

CLEANING THE GAS GRILL

Risk of fire and explosion

- Clean the gas grill after each use.
- Do not use any flammable cleaning agents.
- Remove the gas cylinder before cleaning the gas grill.
- Disconnect the mains adapter from the gas grill and remove the power bank, if present.
- Wait until the gas grill has cooled down sufficiently before cleaning.
- Pull out the grease drip tray and dispose of the grease in an environmentally friendly manner.
- Wipe the stainless steel surfaces and stainless steel grids with a damp cloth or give them a hot rinse. Use a mild detergent if necessary.
- Rinse with water and allow the gas grill to dry completely before using it again. Then treat the stainless steel surfaces with a stainless steel care product.
- Remove food residue from the burners with a brush.
- If, in exceptional cases, a nozzle is blocked, clear it with a needle or pipe cleaner.
- If, in exceptional cases, the venturi tube (gas mixing tube) is blocked, clear it with a needle or pipe cleaner.

Recommended equipment: Stainless steel grill brush, soft cotton cloth (not microfiber), sponge, wooden scraper, bucket, suitable grill cleaner (for inside), suitable stainless steel cleaner (for outside), mild detergent, wire sponge (pot sponge)/steel wool if necessary, safety goggles, disposable gloves, splash protection for the upper body (apron)

CLEANING AFTER EACH USE

To get your barbecue ready for the next use, you should let it burn out after each use (without food). Residue and grease on the grates can burn off and then simply be brushed off afterwards.

Proceed as follows:

1. Remove all food from the grill grate.
2. Operate all burners, except the back burner, on “HI” and let the flames burn for 15-30 minutes with the lid closed until no more smoke comes out of the grill. For stubborn stains, turn the grates over so that the used side is on the bottom.
3. Switch off all burners and close the gas cylinder valve.
4. Open the grill slowly (be careful of escaping heat) and scrub the grates clean with a suitable grill brush.
5. Disconnect the mains adapter from the power supply if you do not want to use the gas grill immediately.

Barbecue cleaning brushes are available in different materials. They have different advantages in use:

- Brass brushes are very soft and should be used with little force so as not to rub off. Their advantage is that they do not damage the patina of your cast iron grids. However, brass brushes are more likely to wear out. Regrease your cast iron grids afterwards.
- Stainless steel brushes are very effective and durable. Do not use them with too much force as they can remove the patina from your cast iron grids. With these brushes, it is particularly important to re-grease the cast iron grids after brushing.
- Stainless steel grates are very insensitive and can be brushed with more force. However, do not use steel wool, as small remaining steel particles attract flash rust..

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

CLEANING STAINLESS STEEL GRATES

Discoloration of stainless steel grill grates
Discoloration of the grill grate due to heat is completely normal. However, the stainless steel remains food-safe and the discoloration has no effect on its functio.

Oiling as a preventive measure before grilling:
Before you fire up the gas grill, brush the grill with cooking oil such as rapeseed or sunflower oil every time. This prevents dirt and grill residue from sticking.

Use the right cleaning tools
Stainless steel or brass brushes are particularly suitable for thoroughly cleaning your grill grate. You should avoid normal steel brushes as they can cause rust. A stainless steel barbecue scraper or spatula is also ideal for keeping your grill clean. These tools are resistant to water and mild cleaning agents and are easy to soak.

Want to make things even easier? Then simply put the stainless steel grill in the dishwasher!

CLEANING THE INSIDE

To clean the inside of your grill, first remove the grill grates, pull out the grease drain plate and remove any coarse dirt. Empty and clean the grease drip tray.

1. Remove the flame distributors and the burners and put them to one side.
2. Remove the heat reflector panels and then the inner panels of the combustion chamber. First remove the side walls, then the front and rear panels.
3. To remove coarse dirt from the flame distributors and heat reflector plates, it is best to soak them in warm water with a little washing-up liquid for 1 hour. Then clean them with a sponge, warm water and washing-up liquid. You can also clean them in the dishwasher or rinse them with a pressure washer. Then dry thoroughly.
4. Apply a suitable cleaning agent for barbecue chambers (barbecue cleaner or washing-up liquid) to the inside of your barbecue and leave it to work for the time specified by the manufacturer.
   CAUTION: Do not exceed the recommended contact time of the cleaner used. Otherwise the material may become discolored or damaged.
5. Use a sponge or wooden scraper to remove stubborn dirt from the inside of your barbecue.
6. Wipe out the combustion chamber with a damp cloth, allow it to dry completely and carefully clean the burner and nozzle outlets with a dry cotton cloth (or a burner brush).
7. Replace the removed parts.
8. Check that the burners are all correctly inserted and in working order.

CLEANING THE OUTSIDE

1. Clean the outside & stainless steel surfaces of your barbecue with a soft terry cloth, warm water and mild detergent. **CAUTION:** Do not use a microfiber cloth to clean the stainless steel surfaces – it can scratch the material.
2. Dry the surfaces thoroughly with a soft terry cloth. Apply stainless steel cleaner to the stainless steel surfaces as required. **CAUTION:** Observe the exposure time for the stainless steel cleaner specified by the manufacturer and do not exceed this.
3. Remove any residue of the stainless steel cleaner with a clean, soft terry cloth.

CAUTION: Make sure that all stainless steel cleaner residues are completely removed before you use your grill the next time. Otherwise they may burn in and discolor or damage the material.

CARE OF CAST IRON GRIDS

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

If the patina is damaged and the cast iron grids start to rust, you can clean the grates thoroughly, remove the rust and bake the cast iron grids as described in these instructions.

If the cast iron grids do have flash rust, scrub the rusty areas with steel wool until all rust has been completely removed. Then wash the cast iron with water or mild soapy water, dry well and repeat the baking process.

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

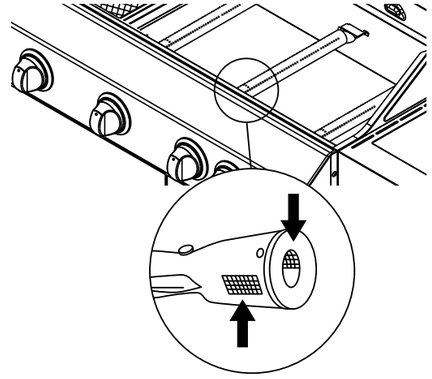
CLEANING THE INFRARED CERAMIC BACK BURNER

1. Zünde Light the back burner and set it to the highest level “HI”.
2. Allow the burner to burn free for 15-30 minutes to loosen any deposits.
3. **NOTE:** Make sure that the main burners are switched off during the process to ensure safe cleaning.

REGULAR MAINTENANCE

The gas grill should be thoroughly cleaned every 3-4 months or after long periods of inactivity. Burning out, emptying the grease tray, cleaning the grease tray and cleaning the grates should be carried out after every barbecue.

Check the Venturi tube at the end of the main burners, especially after long periods of inactivity. It is fitted with an insect and spider screen. Clean the grille with a brush.



STORING THE GAS GRILL

- Store the gas grill in a dry room protected from frost. Close the grill lid and cover the grill with a cover to protect it from dirt and damage.
- A cover protects your barbecue all year round against weather conditions such as rain, hail, snow, wind and frost.
- Always close the valve on the gas cylinder and keep it out of the reach of children.
- Take the cast iron grids into the house/apartment during the winter season to prevent flash rust.
- Also observe the instructions in the Safety instructions section for storage.
- Disconnect the plug-in power supply from the power supply and grill and store it in a drawer or base cabinet, for example.
- If your barbecue has a power bank, remove it from the gas grill and store it in a dry place..

TROUBLESHOOTING

Please go through the following steps if the appliance is not working properly:

1. Check whether the operating instructions have been followed exactly and correctly.
2. Check whether the table below offers possible solutions.
3. Check that all fuses are intact.

Problem	Possible Cause	Solution
Burners do not ignite	Gas bottle is empty	Connect a new gas bottle
	Defective pressure regulator	Dispose of the pressure regulator and order the replacement item "GRANT pressure regulator with hose" 946212
	Foreign object in the burner	Clean the burner
	No ignition spark	Have the piezo ignition replaced
	Foreign object in the ignition system or hose	Clean the ignition system and hose
	Ignition needle on the ceramic burner is too far apart	Carefully bend the ignition needles closer together without touching each other
Small flame or flashback in the burner (popping or hissing noise)	Foreign object in the burner	Clean the burner
	It is too windy	Place the grill in a wind-protected location
	Burner is not seated properly	Remove and reinstall the burner

Problem	Possible Cause	Solution
Grill is too hot / excessive smoke production	Regulator is set too high	Set the regulator lower
	Excess fat is burning	Clean the grill
	Defective pressure regulator	Dispose of the pressure regulator and order the replacement item "GRANT pressure regulator with hose" 946212
Increased gas odor	Unused regulators are turned on	Set regulators to OFF
	Gas hose is leaking or not properly connected	Shut off the gas supply at the gas bottle valve and check the hose; replace if necessary
	T-adapter is not properly engaged	Check the quick connectors on the single cabinet and connected cabinets
Display does not turn on	Power adapter is not properly connected	Check all power connections
	Power bank is empty	Connect power adapter and charge the power bank
	Power bank has shut off to save power	Press the ON button on the power bank
	Connection to the control unit is loose	Check the connection at the control unit
	Software issue with the control unit	Disconnect power supply (power bank and power adapter) from the control unit, wait 20 seconds, reconnect power supply
Cooking chamber temperature not displayed on the screen	Connection to the control unit is loose	Check the connection of the cooking chamber temperature sensor at the control unit
	Ambient temperature sensor is defective	Replace the cooking chamber temperature sensor
Burner temperature not displayed on the screen	Connection to the control unit is loose	Check the connection of the probe sensor at the control unit
	Connection to the grate sensor is loose	Remove the grate sensor, clean the plug, and reinstall the sensor
Wheels do not turn	Brakes are engaged, total lock activated	Release the brakes
Drawers slam shut, no soft-close	Soft-close element has loosened from the guide rail	See assembly instruction: Drawers - Soft-Close

Problem	Possible Cause	Solution
Drawers stick or drag	Grill is on an uneven surface or not properly aligned	Align the grill using the height adjustment of the wheels
Burner temperatures are displayed incorrectly	Plugs in the control unit are swapped	Check the correct assignment

If your GRANT is also defective, please contact a professional repair service. Do not attempt to repair the appliance yourself. If you have any other problems, please contact customer service.

CUSTOMER SERVICE

In principle, our products are subject to the statutory warranty period of 2 years. Claims beyond this period can only be processed in conjunction with the proof of purchase. Wear parts exclude a warranty claim in the case of normal wear and tear. The service life depends on the respective handling and use of the products and is therefore variable.

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

Free hotline for Germany/Austria: 0800 270 70 27
E-Mail: service@burnhard.de
Internet: www.burnhard.de

DISPOSAL/ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our products are manufactured to the highest quality standards and are designed for a long service life. Regular maintenance and care help to extend the service life. If the device is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of with normal household waste.

You must take the device to a designated disposal point for the recycling of electrical or electronic devices. By disposing of and recycling it correctly, you are making an important contribution to protecting our environment.

This device complies with the WEEE Directive 2002/96/EC on the disposal of waste electrical and electronic equipment.

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

IMPRESSUM

Sicherheitshinweise und Bedienungsanleitung
GRANT Modularer Gasgrill
Art-Nr.:
946187, 946189, 946188

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright © Burnhard GmbH

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

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes
wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich:
Free hotline for Germany/Austria: 0800 270 70 27
From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*
*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de

2025-02

Erweiter deinen GRANT!

Scann hier für alle Erweiterungen

BURNHARD