

## LET'S GET STARTED

### Merkblatt FRED-Serie

Befolgen Sie bitte folgende Punkte bevor Sie mit dem Grillen loslegen:

#### 1 Überprüfen Sie den korrekten Aufbau des Grills.

- Stellen Sie sicher, dass alle vormontierten **Schrauben** gut festgezogen sind.
- Lösen Sie die **Transportsicherung** des Gasschlauchs unter der Frontblende des Grills.
- Sollten die Brenner auf der Rückseite des Kontrollpanels nicht fest an den Gasdüsen sitzen, lösen Sie die **Sicherungsklammern** und positionieren Sie sie neu.

#### 2 Stellen Sie sicher, dass alle gasführenden Teile dicht sind.

- Führen Sie einen Leck-Test durch, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Achten Sie dabei besonders auf die **Verbindung** von:

Hauptverteiler (Gasleitung aus Metall) → Gasschlauch (orange) → Druckminderer → Gasflasche

#### 3 Brennen Sie den Grill inkl. Gussrosten vor dem ersten Gebrauch ein.

- Gusseisenroste mit milder Seifenlauge reinigen, gut **abwaschen und trockenwischen**.
- **Fetten Sie die Roste gut ein**. Verwenden Sie dazu ein unraffiniertes Öl oder Fett mit einem niedrigen Rauchpunkt - auf keinen Fall Olivenöl der Molkeprodukte!
- Legen Sie die Roste in den Grill und lassen Sie ihn 45 Minuten **auf höchster Stufe** ohne Grillgut einbrennen. Anschliessend mit einer Edelstahl-Grillbürste über die Roste schrubben.

#### Reinigungs-Tipp:

- Reinigen Sie die Außenseiten des Grills mit einem weichen **Baumwolltuch**, **warmem Wasser** und **etwas mildem Spülmittel**. Wenn der Grill ein **Holzschneidebrett** in petto hat, sollten Sie es immer an einem **trockenen und warmen Ort** aufbewahren. Durch Feuchtigkeit und Witterung kann es sich sonst ausdehnen und/oder Schimmel ansetzen.

**Betty Bossi**

# LET'S GET STARTED

## Fiche d'information série FRED

Veuillez lire attentivement les points suivants avant votre première grillade:

### 1 Contrôlez l'assemblage du gril

- Assurez-vous que toutes les **vis** préinstallées sont bien serrées.
- Ôtez la **sécurité de transport** du tuyau de gaz sous le panneau avant du gril.
- Si les brûleurs à l'arrière de la console de contrôle ne sont pas bien fixés aux **tuyères d'alimentation** en gaz, desserrez les pinces de retenue et replacez-les correctement.

### 2 Assurez-vous que tous les éléments conducteurs de gaz sont étanches.

- Veuillez faire un test d'étanchéité conformément au mode d'emploi. Il convient notamment de contrôler les **raccordements** suivants:

Conduite de gaz principale (en métal) → tuyau de gaz (orange) → détendeur → bouteille de gaz

### 3 Faites chauffer votre barbecue et les grilles avant le premier usage.

- Nettoyez les grilles en fonte avec une solution savonneuse douce, **rincez et essuyez** soigneusement.
- **Huilez les grilles.** À cet effet, utilisez de l'huile non raffinée ou une matière grasse avec un point de fumée bas. N'utilisez ni huile d'olive ni graisses issues de produits laitiers!
- Reposez les grilles dans le barbecue et laissez chauffer **au maximum** pendant 45 minutes à vide. Puis frotter les grilles avec une brosse en acier chromé.

### Conseils de nettoyage:

- Nettoyez les côtés extérieurs du gril avec un **chiffon doux en coton, de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.** Certains modèles sont livrés avec une **planche à découper en bois:** celle-ci doit être conservée à un **endroit sec et chaud** afin d'éviter la dilatation et les moisissures causées par l'humidité et les intempéries.

