



**BURNHARD**



**TRAGBARER 2-BRENNER GASGRILL**

**WAYNE**

PORTABLE 2-BURNER GAS GRILL WAYNE

# INHALT

---

## TRAGBARER 2-BRENNER GASGRILL WAYNE

Technische Daten	5
Sicherheitshinweise	6
Lieferumfang/Teilebeschreibung	12
Gasgrill aufbauen	15
Gasflasche anschließen	19
Gasgrill betreiben	22
Gasgrill reinigen	24
Regelmäßige Wartung	26
Fehlerbehebung	27
Gasgrill aufbewahren	28
Kundenservice	28
Entsorgung/Umweltschutz	29

# CONTENT

---

## PORTABLE 2-BURNER GAS GRILL WAYNE

Specifications	31
Safety instructions	32
Equipment delivered/Description of components	38
Assembling the gas grill	41
Connecting the gas cylinder	45
Operating the gas grill	48
Cleaning the gas grill	50
Regular maintenance	52
Troubleshooting	53
Storing the gas grill	54
Customer service	54
Disposal/recycling	55



# TECHNISCHE DATEN

---

<b>Leistung:</b>	insgesamt 3,5 kW
<b>Maße (B/T/H):</b>	65 x 46 x 39 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 12,6 kg
<b>Nennwärmebelastung (HO) Brenner:</b>	3,5 kW
<b>Gerätekategorie:</b>	I3B/P(50), I3+(28-30/37)
<b>Anschlusswert (gesamt):</b>	250 g/h (G31) / 255 g/h (G30)
<b>Ausgangsdruck:</b>	50 mbar für Butan und Propan (DE), 28-30 mbar für Butan und 37 für Propan (UK)
<b>Gasart:</b>	Propan (G31) und Butan (G30)
<b>Größe Hauptbrenner</b>	
<b>Einspritzdüse (Ø):</b>	0,58 mm für I3B/P50, 0,66 mm für I3+(28-30/37)
<b>Ausstattung:</b>	2 Edelstahlbrenner, 2 emaillierte Gusseisenroste inkl. Flammenschutz, Deckelthermometer, Piezo-Zündung, Standgestell
<b>Zubehör:</b>	Schlauch und Druckminderer

**Dem DE-Artikel (943294) liegt ein 50 mbar Druckminderer zur Verwendung mit Propan, Butan oder deren Gemisch bei.  
Dem UK-Artikel (943295) liegt ein 37 mbar Druckminderer zur Verwendung mit Propan bei.**

## **Hinweis:**

Gebrauche den 50 mbar Druckminderer und die kompatible Einspritzdüse für Butan/Propan unter der Kategorie I3B/P(50).

Gebrauche den 30 mbar Druckminderer und die kompatible Einspritzdüse für Butan unter der Kategorie I3+(28-30/37).

Gebrauche einen 37 mbar Druckminderer und die kompatible Einspritzdüse für Propan unter der Kategorie I3+(28-30/37). (Der 37 mbar Druckminderer ist nicht im Lieferumfang enthalten.)

Kennzeichnung auf der Einspritzdüse gibt die Größe der Einspritzdüse an. Zum Beispiel: „0,66“ bedeutet die Größe der Einspritzdüse ist 0,66 mm.

Änderungen und Irrtümer in **Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design** vorbehalten.

## SYMBOLERKLÄRUNG



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

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### VERWENDUNGSZWECK

Dieser Gasgrill darf ausschließlich im Freien und an einem gut belüfteten Ort benutzt werden. Betreibe den Grill niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.

### Allgemeine Gefahren



- Das Gerät darf nur im Freien eingesetzt werden.
- Bitte lies dir die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Während des Gebrauchs darf das Gerät nicht bewegt werden.
- Nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche zudrehen.
- **Gefahr** für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen, vorgesehen. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, Geräte sicher zu bedienen.
- Keine Änderungen am Gerät vornehmen.

## GERÄT AUSPACKEN

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

## GASANLAGE ANSCHLIESSEN



### **Brand- und Explosionsgefahr**

- Dieser Gasgrill darf nur mit einem Druckregler betrieben werden. Alle Austausch-Druckregler und Schlauchleitungen müssen der EN 16129:2013 und den nationalen Vorschriften entsprechen. Der verwendete flexible Schlauch mit einer Länge von nicht mehr als 1,50 m sollte der EN 16436-1:2014 entsprechen.
- Der Gasschlauch muss ggf. ausgetauscht werden, wenn entsprechende nationale Anforderungen bestehen. Dieser Gasschlauch darf eine Länge von 1,50 m nicht überschreiten.
- Achte darauf, dass sich keine Zündquelle, offenes Feuer o.Ä. in der Nähe befindet, wenn du die Gasflasche austauschst.
- Lass dich beim Kaufen oder Mieten der Gasflasche im Fachhandel beraten.
- Das Gerät muss wie in dieser Anleitung beschrieben angeschlossen werden. Achte darauf, dass der Gasschlauch nicht geknickt wird oder/und scheuert.
- Führe das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Lecktestverfahren (zu finden unter „Gasflasche anschließen“) vor der Verwendung des Grills durch. Führe immer eine Dichtigkeitsprüfung durch.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



### **Brand und Explosionsgefahr**

- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Während des Wechsels der Gasflasche muss darauf geachtet werden, dass sich keine brennbaren Materialien 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. Das Gerät darf nicht mit Erdgas betrieben werden.
- Rauche nicht beim Umgang mit der Gasanlage. Stelle die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer ab.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Benutze den Gasgrill nur im Freien. Achte darauf, dass der Gasgrill windgeschützt steht.
- Halte den Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. sowie elektrischen Kabeln 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.
- Schütze die Gasflasche vor starker Sonneneinstrahlung.
- Prüfe den Schlauch und den Druckregler vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen. Nimm den Gasgrill nicht in Betrieb, wenn Druckregler, Schlauch oder Gasflasche defekt oder undicht sind.
- Prüfe die Brenner vor jedem Betrieb auf Verschmutzungen und entferne diese, bevor du den Gasgrill in Betrieb nimmst.
- Entzünde die Gasflamme nicht mit einer offenen Flamme. Benutze zum Zünden ausschließlich den elektrischen Anzünder des Gerätes.
- Zum Schutz gegen versehentlich ausströmendes Gas sollte das Flaschenventil auf der Gasflasche nur dann geöffnet sein, wenn der Gasgrill in Betrieb ist. Drehe das Flaschenventil 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 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.
- Lass den Gasgrill während des Betriebes 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 zuge dreht und die Gasflasche zum Schutz des Druckreglers und der Schlauchleitung vom Gasschlauch abgeschraubt werden.

- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- Der Deckel muss beim Entzünden der Brenner immer geöffnet sein.

## 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 Druckregler vor.
- Tausche den Druckregler und den Schlauch nach spätestens 10 Jahren, auch wenn keine äußerlichen Schäden erkennbar sind. Achte darauf, dass der Druckregler für das verwendete Gas zugelassen und auf den korrekten Ausgangsdruck (siehe technische Daten) eingestellt ist. Ein neuer Schlauch darf nicht länger als 1,5 Meter sein.
- Der Gasgrill sollte regelmäßig gründlich gereinigt werden.

## 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.

## MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

- 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.
- Im Brandfall sollen gefüllte Druckgasbehälter aus dem brandgefährdeten Bereich entfernt werden. Ist dies nicht möglich, sollen die Druckgasbehälter durch das Besprühen mit Wasser o. a. geeigneten Mitteln aus geschützter Stellung vor zu starker Erhitzung bewahrt werden.
- Sollte ein Fettbrand ausbrechen, versuche (wenn möglich) die Brenner abzu-

schalten, schließe den Deckel, bis das Feuer gelöscht ist.

- **Achtung:** Versuche niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.
- Halte Abstand vom Brandherd und informiere unverzüglich die Feuerwehr.

## ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN

### Maßnahmen nach Einatmen von Gas

- Einatmen von hohen Gaskonzentrationen können Ersticken verursachen. Mögliche Symptome sind Verlust der Bewegungsfähigkeit und Bewusstlosigkeit. Das Opfer bemerkt das Ersticken nicht. In niedrigen Konzentrationen können Schwindelgefühl, Kopfschmerz, Übelkeit und Koordinationsstörungen auftreten.
- Bringe das Opfer an die frische Luft. Verständige einen Arzt oder den Rettungsdienst. Leite bei Atemstillstand die künstliche Beatmung ein.

### Maßnahmen nach schweren Verbrennungen oder Verbrühungen

- Es besteht akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks. Rufe sofort den Rettungsdienst!
- Brennende Kleider sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken.
- Bei Verbrennungen: Kleidung am Körper lassen.
- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Die betroffenen Stellen mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachläßt.
- Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken. Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut auflegen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreieckstuch fixieren.
- Keine „Hausmittel“ wie Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel etc. anwenden!

### Maßnahmen nach leichteren Verbrennungen oder Verbrühungen

- Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht am Körper haften bleibt.
- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Die betroffenen Stellen mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachläßt.
- Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen, nicht mit einem Pflaster oder Verband abdecken.

## 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.

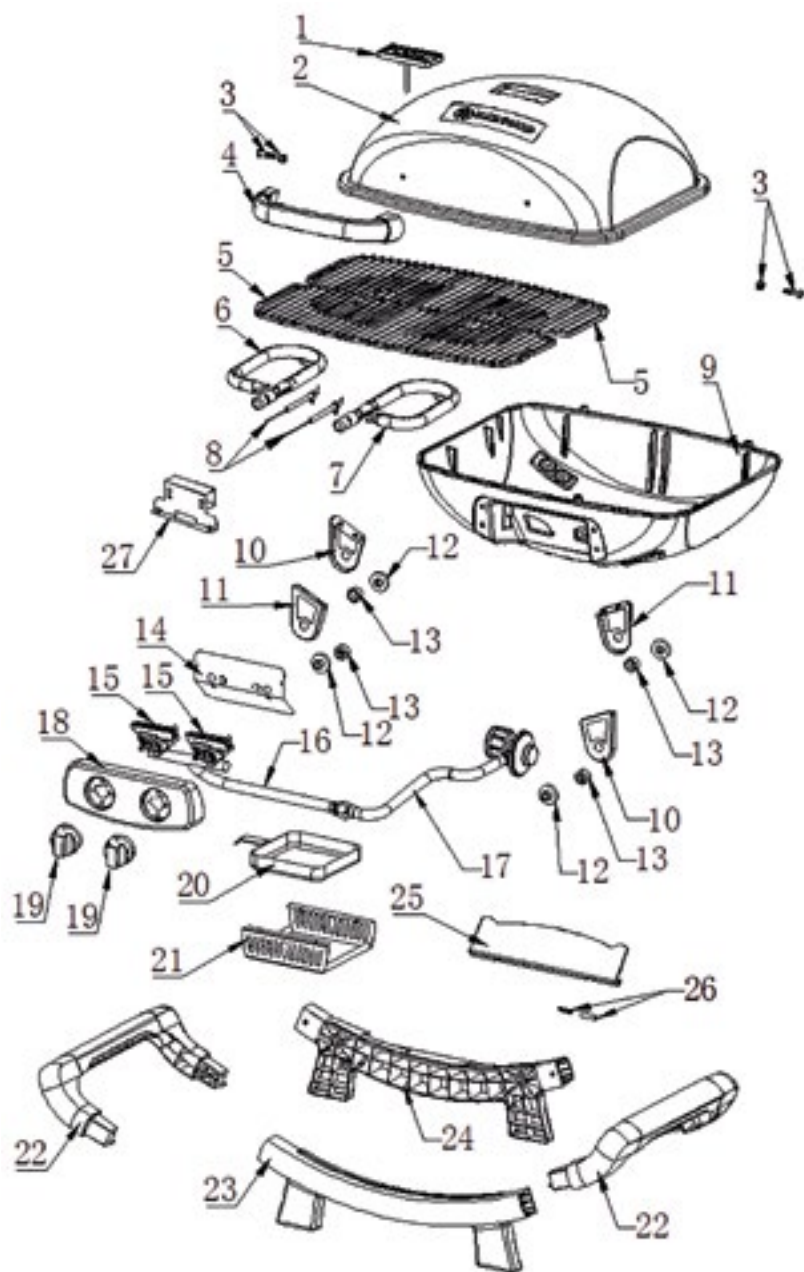
## AUFBEWAHRUNGSHINWEISE



### **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.
- Lager keine Reserve-/Zusatz- oder nicht angeschlossene Gasflaschen unter oder in der Nähe des Gasgrills.
- Die Aufbewahrungshinweise gelten auch für leere Gasflaschen. Diese enthalten noch immer eine Restmenge Flüssiggas.

# LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG



<b>Ref.</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Menge</b>
1	Deckelthermometer	1
2	Deckel	1
3	Deckelscharnier-Schraube	2
4	Deckelgriff	1
5	Emaillierter Gussrost	2
6	Edelstahlbrenner (links)	1
7	Edelstahlbrenner (rechts)	1
8	Piezo-Zündung	2
9	Brennbox (Korpus)	1
10	Korpus Winkelträger (links)	2
11	Korpus Winkelträger (rechts)	2
12	Wärmeisolierung A	4
13	Wärmeisolierung B	4
14	Umlenklech (Front)	1
15	Gas-Hauptventil	2
16	Gas-Hauptverteiler	1
17	Gasschlauch	1
18	Kontrollstation	1
19	Drehknopf (Regler)	2
20	Fettauffangblech	1
21	Auffangblech-Halterung	1
22	Tragegriff	2
23	Stand (vorne)	1
24	Stand (hinten)	1
25	Warnhinweis-Klappe	1
26	Schaft und Feder	1
27	Querschiene	1

## BEFESTIGUNGEN

A



B



C



D



Ex2



Fx2



Gx2



H



Ix4



Jx2



Kx2



# GASGRILL AUFBAUEN

---



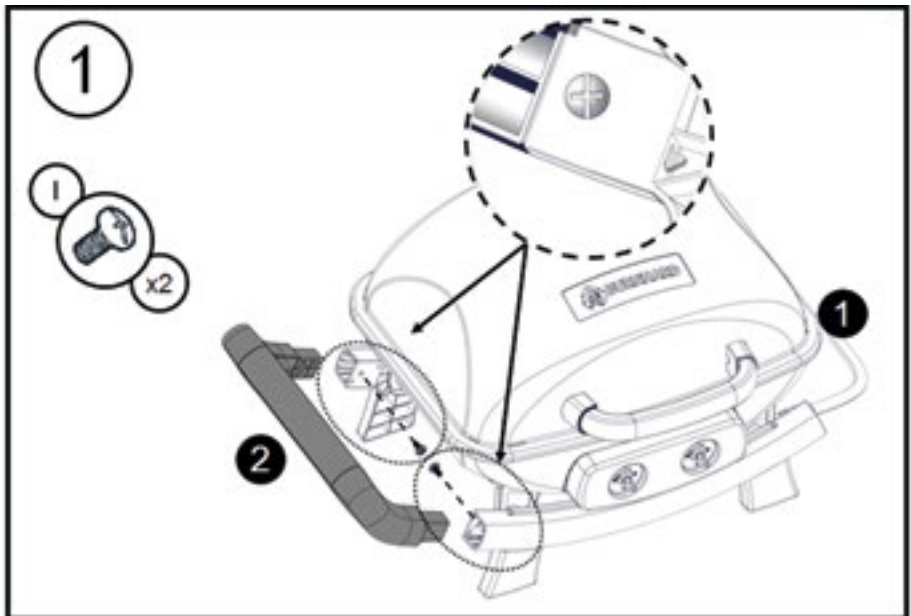
## Verletzungsgefahr

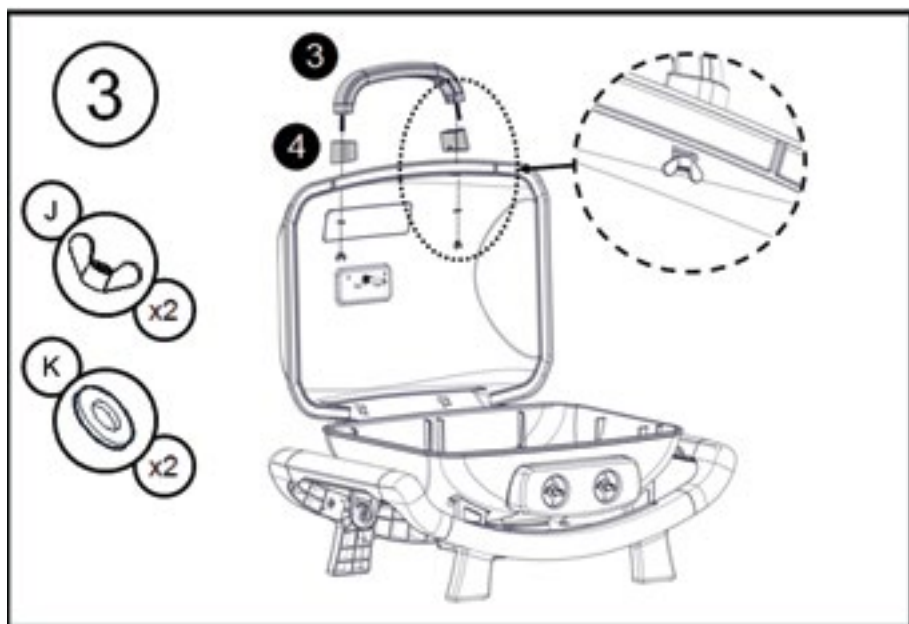
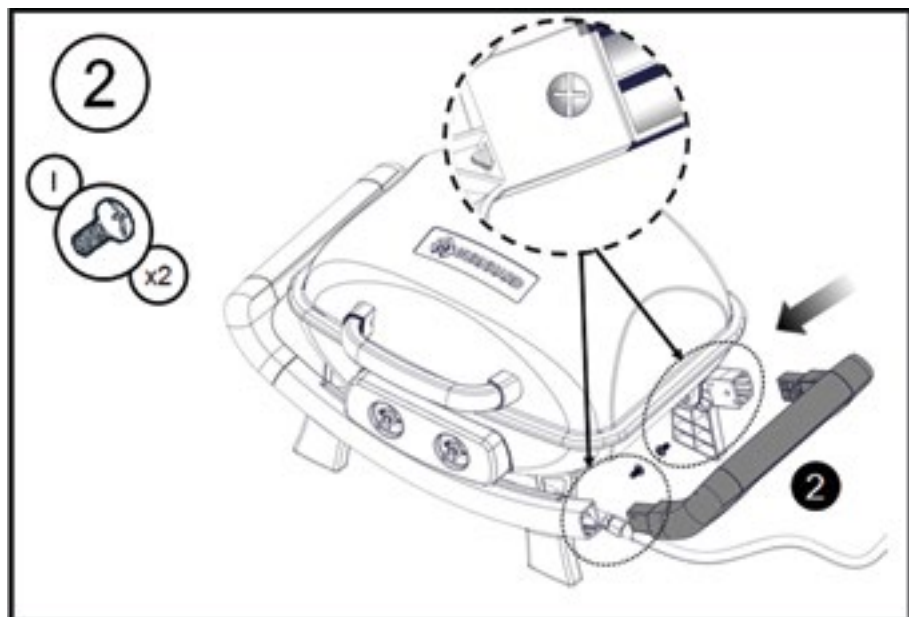
Der Grill wird teilweise vormontiert geliefert.

Entferne vor Beginn der Montage alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien von den Einzelteilen.

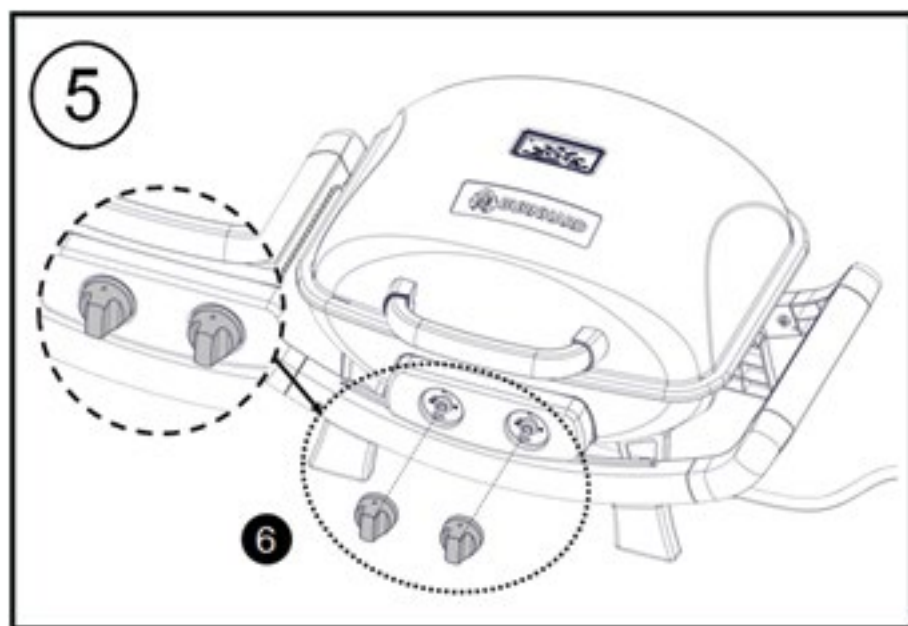
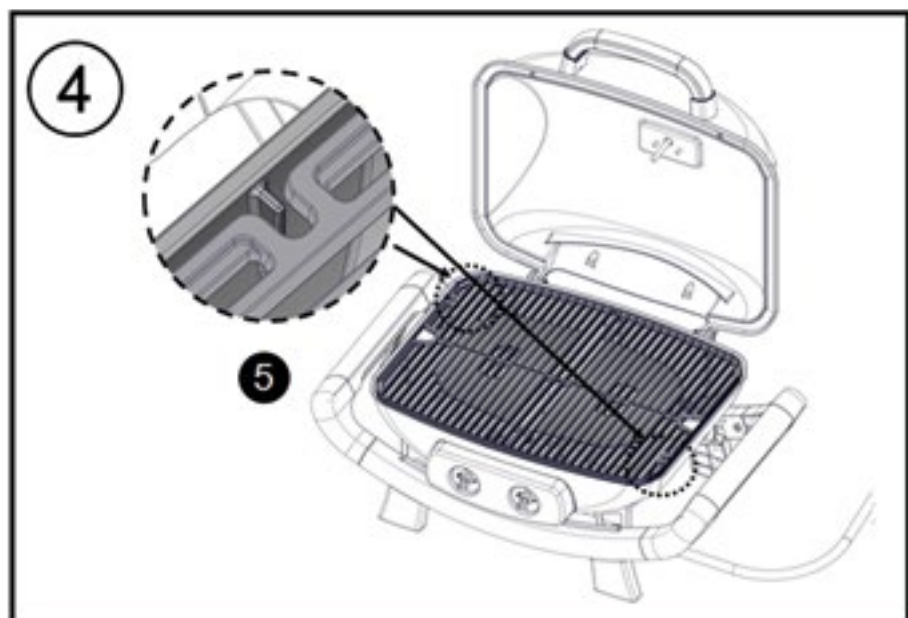


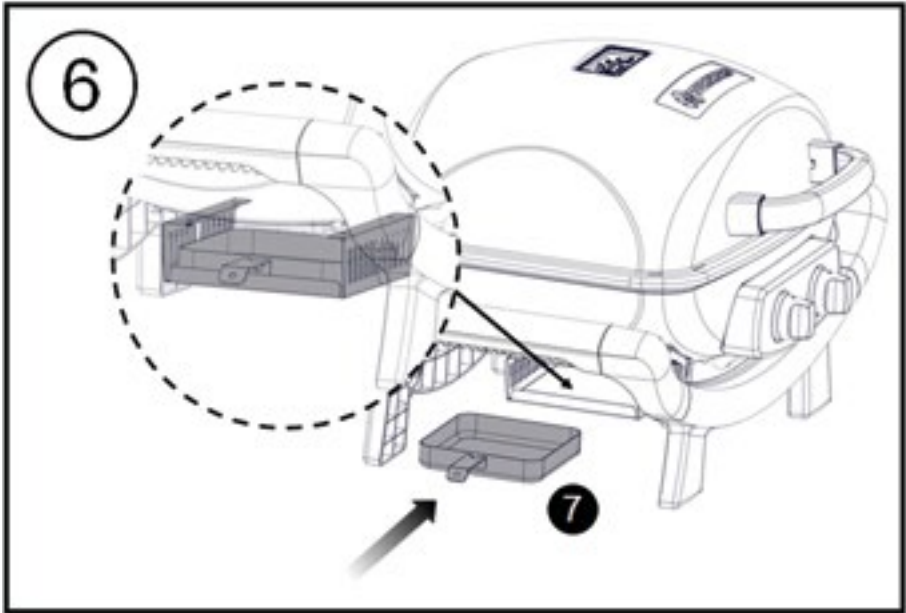
Du benötigst einen Kreuzschraubenzieher für den Aufbau des Grills.











**ACHTUNG:**

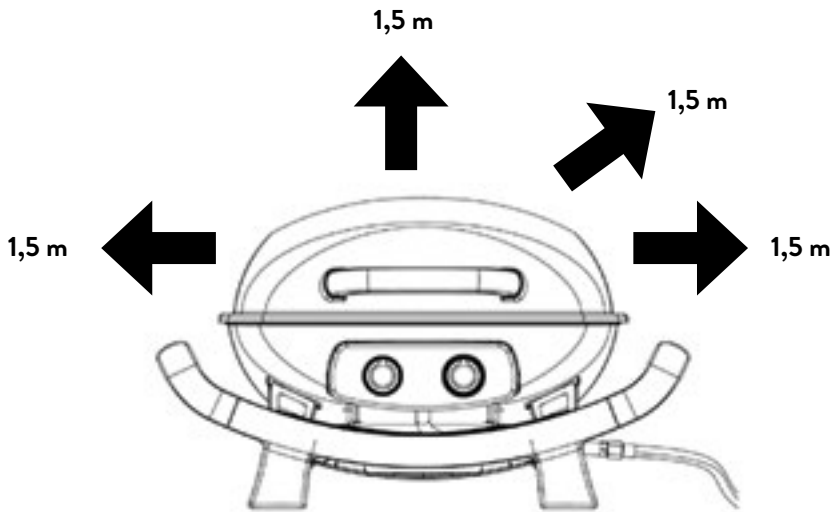
- Betreibe den Grill ausschließlich auf einem ebenen, nicht brennbaren Untergrund.
- Der Grill strahlt Hitze ab. Stelle den Grill nie direkt an Glasfronten, Wände, Pflanzen etc.

Der minimale Abstand zu Objekten jeder Art beträgt:

Nach hinten: 1,5 m

Zur Seite: 1,5 m

Nach oben: 1,5 m



## GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

---

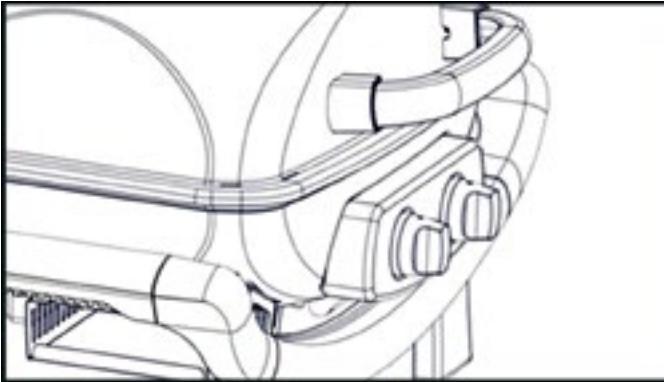


### **Brand- und Explosionsgefahr**

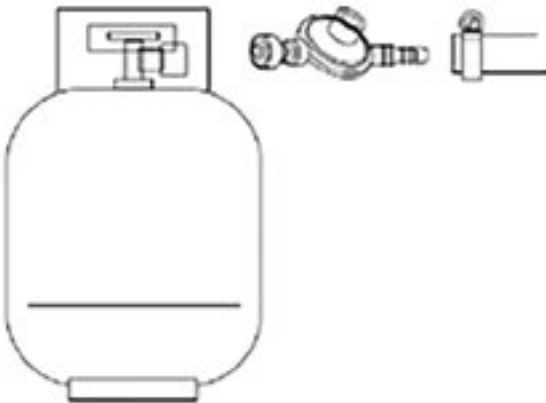
Die folgenden Teile sind im Lieferumfang enthalten. Sie entsprechen der Norm, die für das jeweilige Land gilt, in das der Grill geliefert wird:

- 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, max. 1,5 kg/h, Betriebsdruck 50 mbar (DE) oder 30 mbar (UK), passend zur verwendeten Gasflasche.

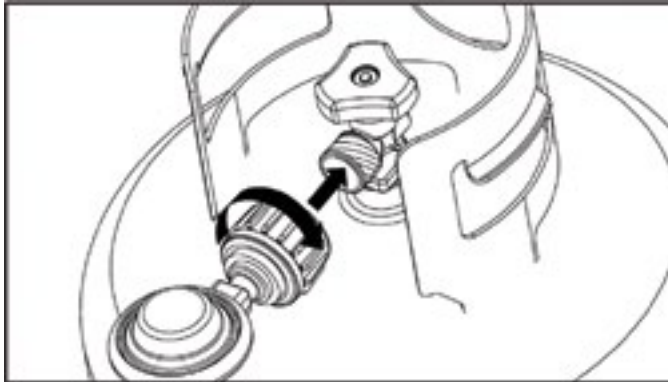
1. Stelle sicher, dass beide Regler auf „OFF“ stehen.



2. Drehe die Schutzkappe von der Verschraubung am Gasgrill ab. Schraube die Überwurfmutter am Schlauchende auf die Verschraubung am Gasgrill. Drehe die Überwurfmutter mit den Fingern fest. Verwende keinen Schraubenschlüssel oder anderes Werkzeug, damit die Gasdichtung nicht beschädigt wird.



3. Stelle die Gasflasche auf einen ebenen, nicht brennbaren Untergrund neben den Grill.
4. Schraube die Überwurfmutter des Schlauchs auf die Verschraubung am Druckregler und ziehe die Verbindung mit einem Schraubenschlüssel fest an.
5. Schraube die Überwurfmutter am Druckregler auf die Verschraubung an der Gasflasche. Ziehe die Überwurfmutter mit der Hand fest an.



### **Zulässige Gasflaschengrößen**

5 kg (maximale Höhe: 480 mm, maximaler Durchmesser: 240 mm)

8 kg (maximale Höhe: 456 mm, maximaler Durchmesser: 298 mm)

11 kg (maximale Höhe: 600 mm, maximaler Durchmesser: 300 mm)

### **LECKTEST**

- Sprühe alle Dichtstellen mit handelsüblichem Lecksuchspray ein oder pinsele sie mit Seifenwasser (Verhältnis 1 Teil Seife auf 3 Teile Wasser) ein.
- Drehe das Ventil der Gasflasche auf. An undichten Stellen zeigen sich Blasen.
- Drehe das Ventil der Gasflasche wieder zu.
- Ziehe die Muttern an beiden Anschlusseiten 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.



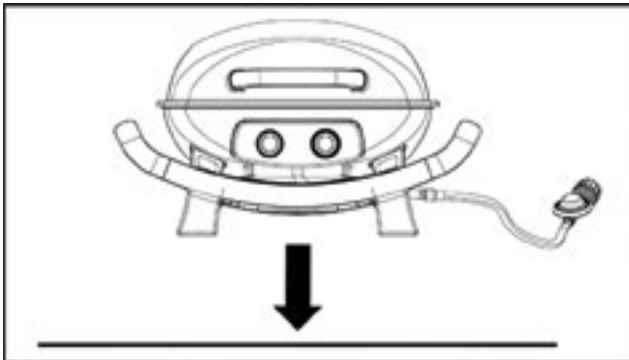
**WARNUNG:** Überprüfe die Gasanschlüsse vor jedem Gebrauch auf Brüche, Risse oder Abnutzungen. Solltest du eines davon finden, benutze den Grill nicht, bis die Schwachstelle behoben wurde.

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 zuge dreht ist.

## GASGRILL BETREIBEN

---

Platziere den Grill ausschließlich auf einer geraden, nicht brennbaren Fläche.



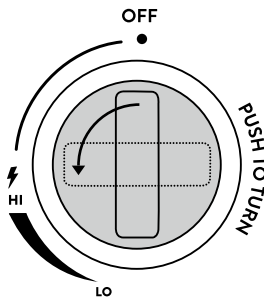
Bevor du auf dem Gasgrill das erste Mal grillst, lasse die Brenner 30 Minuten ohne Grillgut brennen. So werden Konservierungsrückstände entfernt. Sollte es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, musst du dir keine Sorgen machen. Diese ist unbedenklich. Stelle sicher, dass der Grill ausreichend belüftet ist.

Schrubbe im Anschluss mit einer Edelstahlbürste über die Gussroste.

Die Farbe im Inneren des Gasgrills kann sich leicht verändern. Dies ist ein natürlicher Vorgang.

### Gasgrill einschalten

1. Öffne den Deckel des Grills.
2. Drehe alle Stellknöpfe im Uhrzeigersinn in die „OFF“ Position.
3. Verbinde den Druckregler mit der Gasflasche.
4. Öffne das Ventil an der Gasflasche und führe mit Lecksuchspray oder Seifenlauge eine Dichtheitsprüfung zwischen Gasdruckregler und Gasflasche durch.
5. Du kannst die Brenner unabhängig voneinander zünden.
6. Drücke einen der Stellknöpfe und



halte ihn gedrückt, während du ihn gegen den Uhrzeigersinn auf

die „HI“ Position drehst, halte den Knopf gedrückt. Dabei ist ein „Klick“-Geräusch zu hören. Der Brenner zündet. Sollte der Brenner nicht auf Anhieb zünden, wiederhole diesen Schritt 3 bis 4 Mal.

7. **Warnung:** Zündet der Brenner 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 bei Schritt 4.
8. Wenn du einen Brenner gezündet hast, wiederhole die Schritte 6 und 7 mit dem anderen Stellknopf, um auch den zweiten Brenner zu zünden.
9. Reguliere die Hitze, indem du den Stellknopf auf eine beliebige Einstellung zwischen der höchsten Stufe „HI“ und der niedrigsten Stufe „LO“ drehst.

### Gasgrill ausschalten

1. Schließe das Ventil der Gasflasche und drehe alle Stellknöpfe im Uhrzeigersinn in die „OFF“ Position.
2. Um den Grill nur auszuschalten, drehe den Stellknopf im Uhrzeigersinn auf „OFF“.

# GASGRILL REINIGEN

---

## Reinigung nach jedem Gebrauch

Schließe den Deckel und stelle beide Brenner auf „HI“. Lasse den Grill 15-20 Minuten ausbrennen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill aufsteigt. Schließe alle Brenner und drehe das Ventil der Gasflasche zu. Öffne den Grill und schrubbe die Roste mit einer Edelstahlbürste sauber.

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



### Brand- und Explosionsgefahr

- Verwende keine brennbaren Reinigungsmittel.
- Entferne vor der Reinigung des Gasgrills die Gasflasche.
- Warte vor der Reinigung, bis der Gasgrill genügend abgekühlt ist.
- Reinige den Gasgrill nach jedem Gebrauch.
- Ziehe die Auffangschale heraus und entsorge das Fett umweltgerecht.
- Wische die Aludruckguss- und Plastikteile mit einem feuchten Lappen ab oder spüle sie heiß ab. Verwende bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel. Spüle mit Wasser nach und lass den Gasgrill vor dem nächsten Gebrauch vollständig trocknen.
- Entferne Speisereste mit einer Bürste von den Brennern.
- Ist in Ausnahmefällen eine Düse verstopft, mache diese mit einer Düsennadel frei.
- Ist in Ausnahmefällen das Venturirohr (Gas-Mischrohr) verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.

## EDELSTAHLBRENNER REINIGEN UND WECHSELN



**ACHTUNG:** Schraube Gasschlauch und Gasflasche vor der Entnahme der Brenner ab.

Finde heraus, welcher Brenner nicht mehr richtig funktioniert, indem du dir das Flammenbild anschaust.



Hast du die Brenner ausgebaut, kannst du die Brennbbox mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Achte darauf, dass der Ablauf immer frei von Verschmutzungen ist.

1. Löse alle Schrauben mit Hilfe eines Kreuzschraubenziehers.
2. Ziehe die Brennstäbe vorsichtig aus der Brennbbox und schraube die Zündungen ab.
3. Schrubbe die Brenner mit einer Metallbürste sauber und befreie sie so von eingebraunten Flüssigkeiten und Flugrost. Äußere hartnäckige Verschmutzungen kannst du mit Hilfe eines Metallspachtels lösen.
4. Beseitige verstopfte Flammenöffnungen mit einer dünnen Metallnadel (z.B. einer Büroklammer oder Nähnadel). Verwende nie Holzzahnstocher. Diese können brechen und die Öffnung verstopfen.
5. Ist in Ausnahmefällen das Venturirohr (Gas-Mischrohr) verstopft, so ist dieses mit einer Nadel oder einem Pfeifenreiniger freizumachen.

### **Einsetzen der gereinigten Edelstahlbrenner**

1. Schraube die Zündungen wieder an die Brenner.
2. Schiebe die Edelstahlbrenner vorsichtig in die Brennerventile. Achte darauf, dass die Düsenspitze in das Venturirohr einrastet.
3. Befestige die Schrauben wieder in den Gewinden der Brennbbox.

### **Pflege von Gussrosten**

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.

### **Gussroste einbrennen**

Grillroste aus Gusseisen müssen eingebraunt werden, um das Metall vor Rost zu schützen und eine nicht haftende Oberfläche herzustellen. Das Einbrennen von Gusseisen kann in 3 einfachen Schritten durchgeführt werden:

1. Die Gusseisenroste mit warmer Seifenlauge reinigen, gut abwaschen und trockenwischen.

2. Die Grillroste vollständig einfetten. Verwende dazu ein Fett mit einem hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren, z.B. Kokosfett, Kokosnussöl oder Schmalz.
3. Die Roste auf den Grill legen und auf höchster Temperatur bei geschlossenem Deckel 30 Minuten einbrennen. Hierdurch wird das Fett dauerhaft in das Eisen eingebrannt und es entsteht eine schützende Patina.

## REGELMÄSSIGE WARTUNG

---

Nach dem Grillen solltest du den Grill direkt für das nächste BBQ vorbereiten. Lass den Grill auf voller Hitze mit geschlossenem Deckel freibrennen (ohne jegliches Grillgut), um Rückstände von Grillgut und Fett auf den Rosten zu verbrennen und anschließend durch Abbürsten zu beseitigen.

Gehe dazu folgendermaßen vor:

1. Alle Speisen vom Grillrost entfernen, den Grill auf höchste Stufe stellen und bei geschlossenem Deckel die Flammen 10 bis 20 Minuten brennen lassen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill steigt.
2. Bei hartnäckigen Verschmutzungen die Gussroste umdrehen, sodass die benutzte Seite unten liegt.
3. Das Ventil am Gaszylinder abstellen, (auf OFF drehen), dann die Schalter am Grill auf OFF drehen.
4. Nun den Grillrost mit einer langstieligen Edelstahlbürste säubern. Dabei die Bürste mit Grillhandschuhen oder Topflappen umfassen, da das Grillgerät noch sehr heiß ist.
5. Raps- oder Sonnenblumenöl auf einen Lappen geben und Rost einreiben, um Flugrost vorzubeugen.
6. Der Gasschlauch muss so positioniert sein, dass er nicht geknickt wird oder/und scheuert.
7. Achte darauf, dass die Entlüftungsöffnungen des Gehäuses unter keinen Umständen verdeckt sind.
8. Während des Wechsels der Gasflasche muss darauf geachtet werden, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.

Es empfiehlt sich, die dreckigen Stellen am Rand der Gussroste nach allen 2-3 Anwendungen nach dem Ausbrennen und Bürsten separat zu reinigen. Nimm hierfür die Roste aus dem Grill und schrubbe sie mit warmem Wasser (kein Spülmittel) und einem Drahtschwamm (Topfchwamm) vorsichtig sauber. Im Anschluss gründlich mit einem Tuch trockenreiben, einölen und wieder in den Grill einsetzen. Wenn die Grillroste doch Rostflecken aufweisen sollten, die rostigen Flächen mit Stahlwolle abscheuern, bis jeglicher Rost vollständig entfernt ist.

Gusseisen dann mit Wasser oder warmer Seifenlauge abwaschen, gut abtrocknen und den Einbrennvorgang wiederholen.

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

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

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner zünden nicht	Gasflasche ist leer	Neue Gasflasche anschließen
	Defekter Druckminderer	Druckminderer im Fachhandel überprüfen lassen
	Fremdkörper im Brenner	Brenner säubern
	Fremdkörper im Zündsystem oder Schlauch	Zündung und Schlauch säubern

Kleine Flamme oder Verpuffung im Brenner	Fremdkörper im Brenner	Brenner und Zündung säubern
Knallendes oder fauchendes Geräusch	Zu viel Wind	Grill an einen windgeschützteren Ort stellen

## **GASGRILL AUFBEWAHREN**

---

- Bewahre den Gasgrill in einem vor Frost geschützten und trockenen Raum auf. Schließe die Grillhaube und decke das Gerät ab, um es vor Verschmutzungen und Beschädigungen zu schützen.
- Eine Abdeckhaube (Cover) 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.

# 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:

Rufnummer Deutschland: +49 (0)800 270 70 27  
(innerhalb Deutschlands kostenlos)

Rufnummer Österreich: +49 (0)800 886 673 53  
(innerhalb Österreichs kostenlos)

Rufnummer Schweiz: +49 (0)800 740 198  
(innerhalb der Schweiz kostenlos)

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.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.

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



# SPECIFICATIONS

---

<b>Power:</b>	3.5 kW total
<b>Dimensions (H/W/D):</b>	65 x 46 x 39 cm
<b>Weight:</b>	approx. 12.6 kg
<b>Nominal heat output (HO) in total:</b>	3.5 kW
<b>Appliance category:</b>	I3B/P(50), I3+(28-30/37)
<b>Gas consumption (total):</b>	250 g/h (G31) / 255 g/h (G30)
<b>Outlet pressure:</b>	50 mbar for butane and propane (GER), 28-30 mbar for butane and 37 mbar for propane (UK)
<b>Type of gas:</b>	propane (G31) and butane (G30)
<b>Main burner injector size:</b>	0.58 mm for I3B/P(50), 0.66 mm for I3+(28-30/37)
<b>Equipment:</b>	2 stainless steel burners, 2 enameled cast iron grates incl. flame tamer, lid thermometer, piezo ignition, stand frame
<b>Accessories:</b>	hose and pressure regulator

**Changes and errors in features, technology, colours, and design reserved.**

**The GER version (943294) comes with a 50-mbar pressure regulator for use with propane, butane or their mixtures.**

**The UK version (943295) comes with a 37-mbar pressure regulator for use with propane.**

**Note:**

Use 50 mbar regulator and its corresponding injector size for butane/propane under the category I3B/P(50).

Use 30 mbar regulator and its corresponding injector size for butane under the category I3+(28-30/37).

Use a 37 mbar regulator and its corresponding injector size for propane under the category I3+(28-30/37). (The 37 mbar regulator is not included in the scope of delivery.)

Marking on the injectors indicate the injector sizes. For example, "0.66" means the injector size is 0.66 mm.

## EXPLANATION OF SYMBOLS



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

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

### INTENDED USE

This gas grill may only be used outdoors and in well-ventilated areas.

Never use the gas grill inside a building, garage, or any other enclosed area.

### General warnings



- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- **Danger** to children and persons with limited ability to operate equipment. This device is not intended for use by children and persons with limited ability to operate equipment. It may only be used by persons who are able to operate equipment safely.
- Do not modify the appliance.



## UNPACKING THE DEVICE

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

## CONNECTING THE GAS SYSTEM



### **Fire and explosion hazard**

- This gas grill shall only be operated with a pressure regulator. Any replacement pressure regulator and hose assembly should comply with EN 16129:2013 and the national regulation. The flexible hose used, with a length not exceeding 1.50 meters, should comply with EN 16436-1:2014.
- Make sure that there is no ignition source, open fire, or similar nearby when replacing the gas cylinder.
- Ask for advice when buying or renting the gas cylinder from a store.
- The device must be connected as described in this manual. Make sure the gas hose is not kinked or/and chafed.

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



### **Fire and explosion hazard**

- The device must be kept away from flammable materials during operation.
- When changing the gas cylinder, make sure that there are no flammable materials in the proximity.
- Improper assembly of the grill may be dangerous. Please follow the assembly instructions carefully.
- This gas grill is not intended for commercial use.
- Do not use charcoal, briquettes or lava rock in your gas grill. The device must not be operated with natural gas.
- Do not smoke when handling the gas system. Do not place the gas cylinder near an open fire.
- Do not move the device during operation.

- Use the gas grill outdoors only. Make sure that the gas grill is protected from the wind.
  - Keep the grill away from moisture, spraying water, and the like as well as electrical leads.
  - Never operate the appliance within 1.5 m of any flammable materials and 7.5 m of any flammable fluids.
  - Set up the gas grill on a flat, stable, and fire-resistant surface.
  - Protect the gas cylinder from strong sunlight.
  - Check the hose and pressure regulator for cracks and damage before each use. Do not use the gas grill if the pressure regulator, hose or cylinder is broken or leaking.
  - Before each operation, check the burners for dirt and remove any dirt before operating the gas grill.
  - Do not ignite the gas flame with an open flame. Use only the device's electric lighter for ignition.
  - To protect against gas escaping accidentally, the cylinder valve on the gas cylinder should only be open while the gas grill is in operation. Close the cylinder valve immediately when you switch off the gas grill.
  - Make sure that the housing vents are not covered under any circumstances.
- The surfaces of the gas grill become very hot during operation. Warn bystanders and keep children away from the gas grill.
- While igniting or cooking, never lean over the open grill.
  - Always wear protective gloves as soon as the gas grill is in operation and the temperature of the components exceeds the ambient temperature by 50 °C.
  - Never leave the gas grill unattended during operation.
  - Close the gas cylinder valve immediately in the event of malfunction or gas leak.
  - Every time the position of the gas grill is changed, the gas cylinder valve must be closed, and the cylinder removed from the gas hose to protect the regulator and the hose.
  - Close the gas supply on the gas cylinder after use.
  - The lid must always be open when the burner is ignited.
  - Carry out the leak test procedure (see "Connecting the gas bottle") in this manual before using the grill. Always carry out a leak test.

## MANTAINING THE GAS GRILL



### Fire and explosion hazard

- The gas system may only be repaired and serviced by authorised specialist personnel. Do not make any changes to the gas grill or pressure regulator.
- Change the pressure regulator and hose after 10 years maximum, even if no external damage is noticeable. Make sure the pressure regulator is approved for the gas used and set to the correct outlet pressure (see specifications). A new hose may not be longer than 1.5 meters.
- The gas grill should be thoroughly cleaned on a regular basis.

## MEASURES IF YOU SMELL GAS

- Shut off gas to the appliance, extinguish any open flames and open the lid.
- If the gas odour continues, keep away from the appliance and call your gas supplier or your fire department.

## FIRE-FIGHTING MEASURES

- Get people around you to safety! If possible, close the valve on the gas cylinder. Cool the gas cylinder with water. Pay attention to your safety. Spontaneous, explosive reignition is possible.
- In case of fire, filled pressurised gas containers should be removed from the area threatened by the fire. If this is not possible, the compressed gas containers must be kept from overheating by suitable means, like spraying with water from a protected position.
- Should a grease fire occur, turn off the burner and leave lid closed until the fire is out.
- **Warning:** Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
- Keep away from the fire and call your fire department immediately.

## FIRST AID MEASURES

### **What to do in case of gas inhalation**

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

### **What to do in case of severe burns or scalds**

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

### **Measures for minor burns or scalding**

- In case of burns: remove clothing only if it does not stick to the body.
- In case of scalding: remove clothing immediately.
- Cool the affected area with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Let small burns or scalds that haven't formed blisters heal in the air, do not cover with a patch or bandage.

## INSTRUCTIONS FOR TRANSPORT



### **Fire and explosion hazard**

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

## STORAGE INSTRUCTIONS

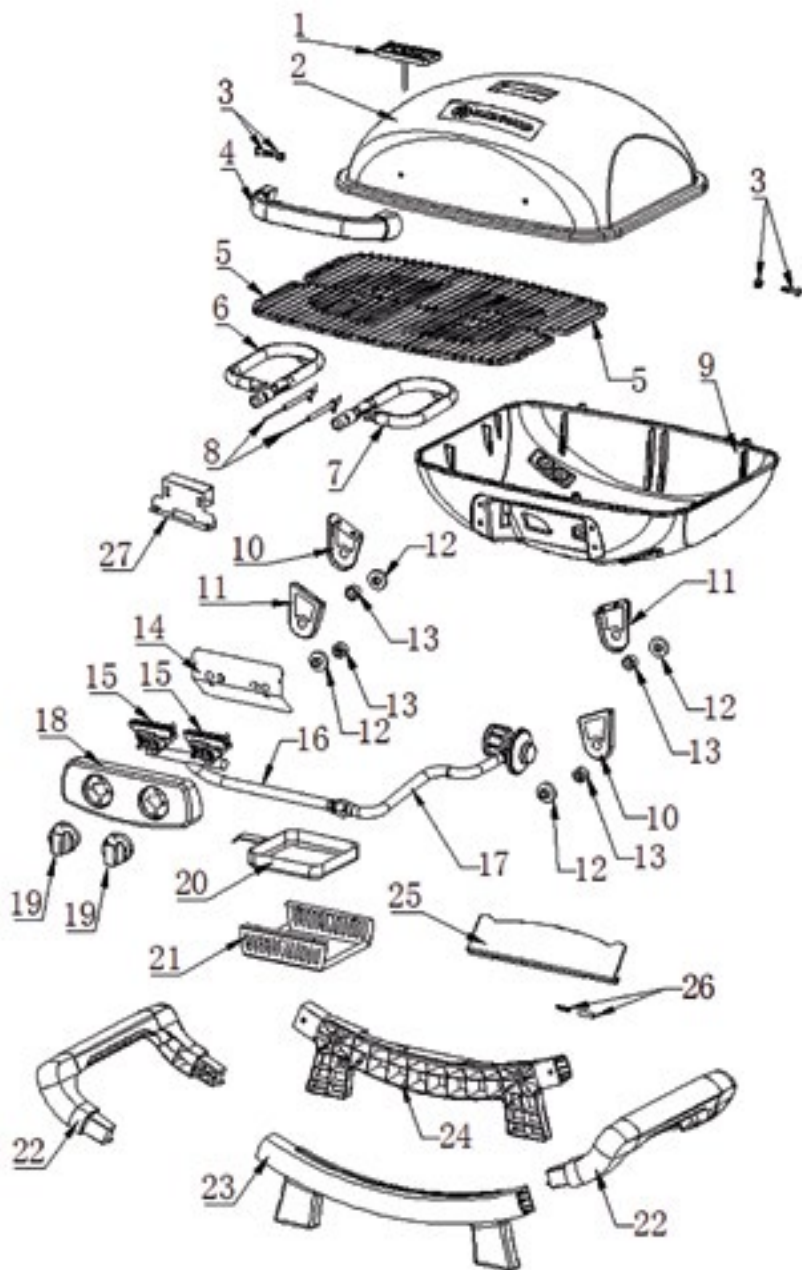


### **Fire and explosion hazard**

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

# EQUIPMENT DELIVERED/ DESCRIPTION OF COMPONENTS

---



<b>Ref.</b>	<b>Description</b>	<b>Quantity</b>
1	Lid thermometer	1
2	Lid	1
3	Lid hinge screw	2
4	Lid handle	1
5	Enamelled cast iron grate	2
6	Stainless steel burner (left)	1
7	Stainless steel burner (right)	1
8	Piezo ignition	2
9	Firebox (body)	1
10	Left angle bracket (body)	2
11	Right angle bracket (body)	2
12	Thermal insulation A	4
13	Thermal insulation B	4
14	Baffle (front)	1
15	Main gas valve	2
16	Main gas distributor	1
17	Gas hose	1
18	Control panel screen	1
19	Control knob (regulator)	2
20	Grease trap	1
21	Grease trap holder	1
22	Handle	2
23	Stand (front)	1
24	Stand (rear)	1
25	Warning message flap	1
26	Shaft and spring	1
27	Cross channel	1

## ATTACHMENTS AND FASTENERS

A



B



C



D



Ex2



Fx2



Gx2



H



Ix4



Jx2



Kx2





# ASSEMBLING THE GAS GRILL

---



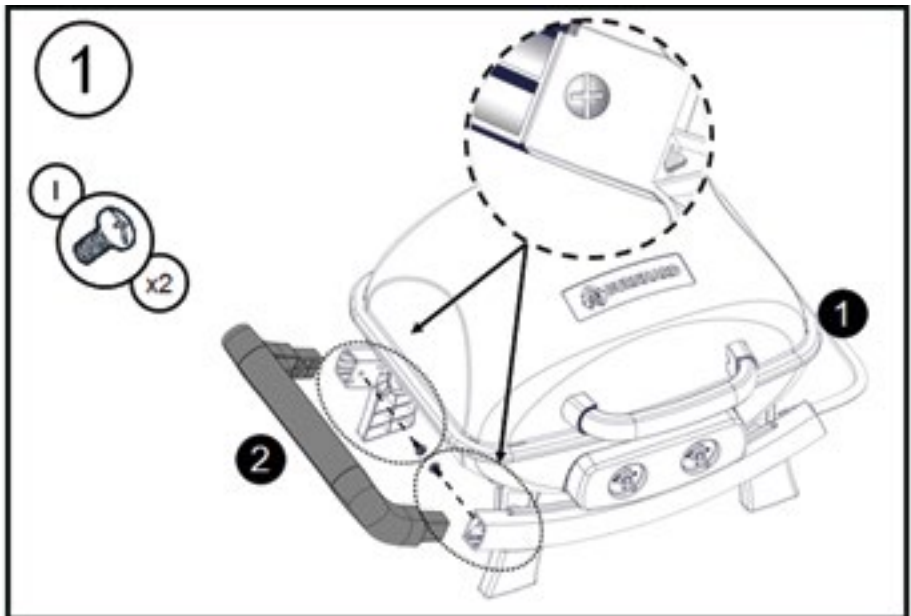
## Risk of injury

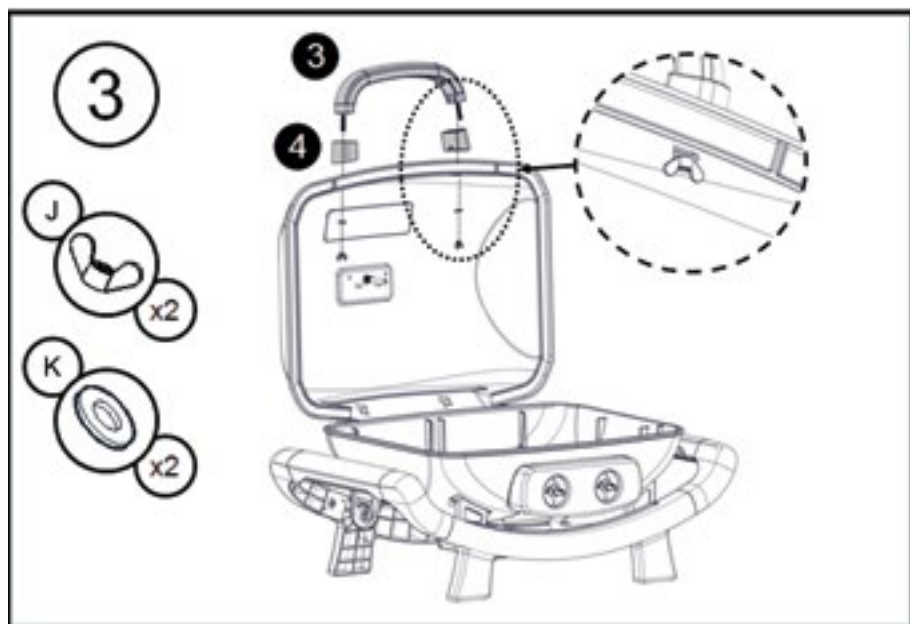
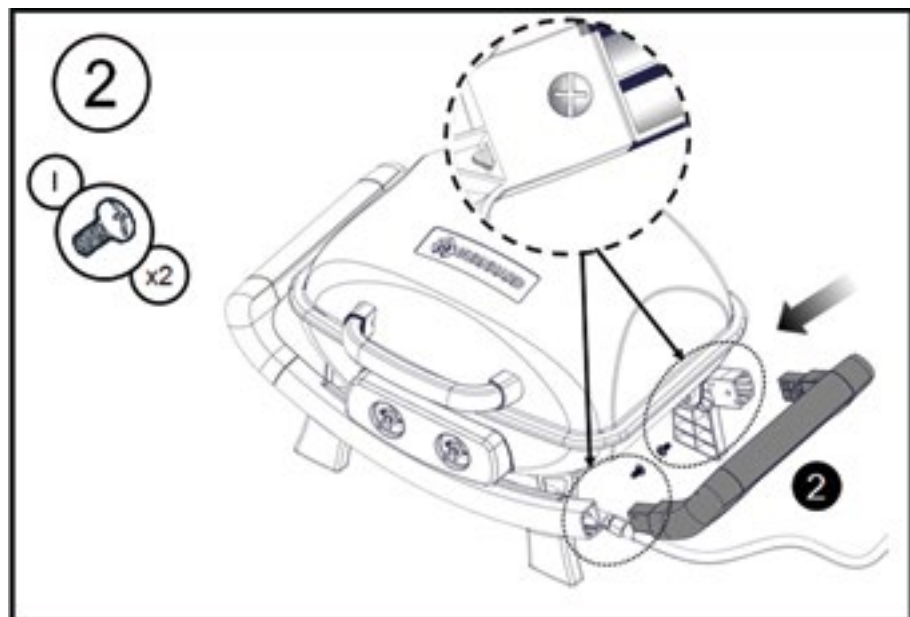
The grill comes partially pre-assembled.

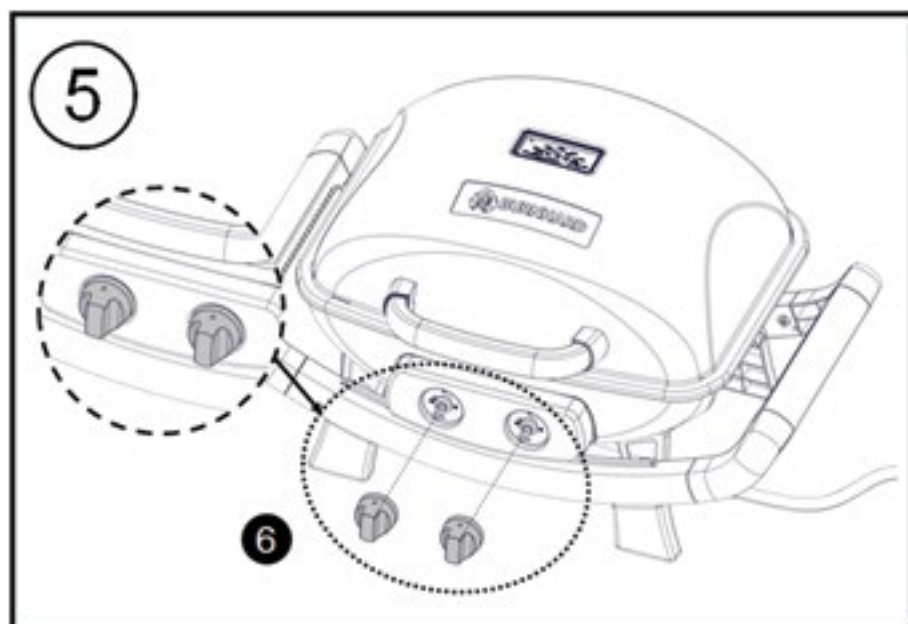
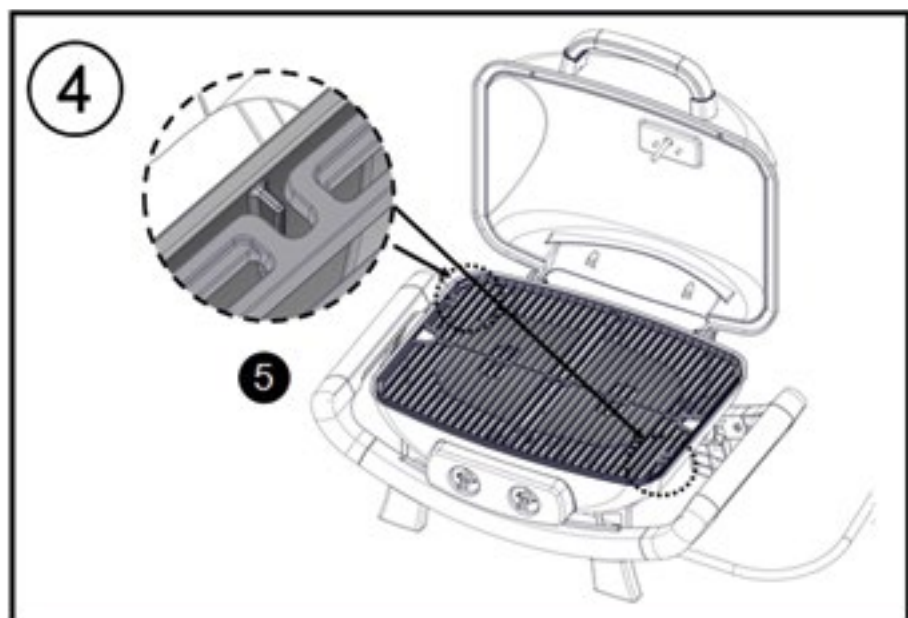
Before starting to assemble the grill, remove all packaging materials and protective wrappings from the various components.

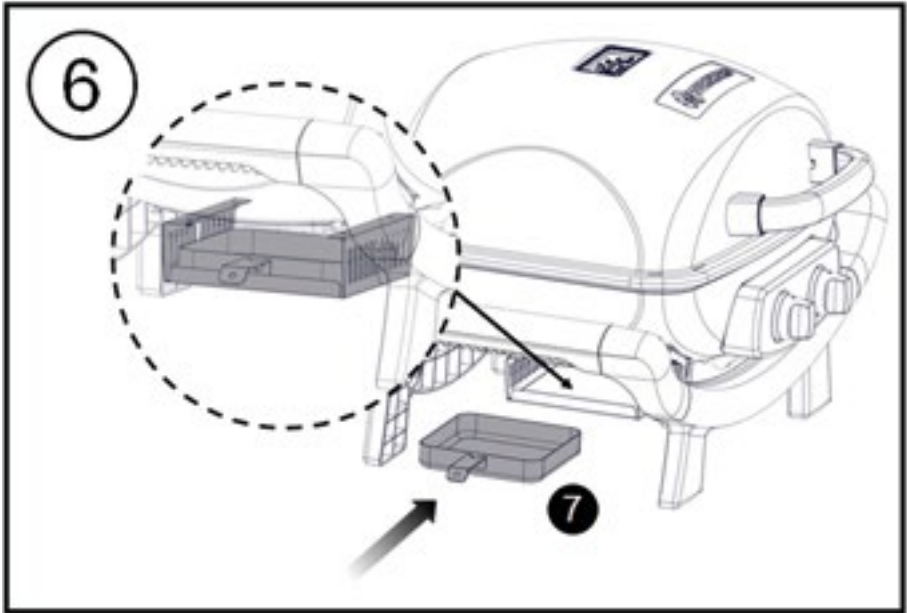


You will need a Phillips screwdriver to assemble the grill.







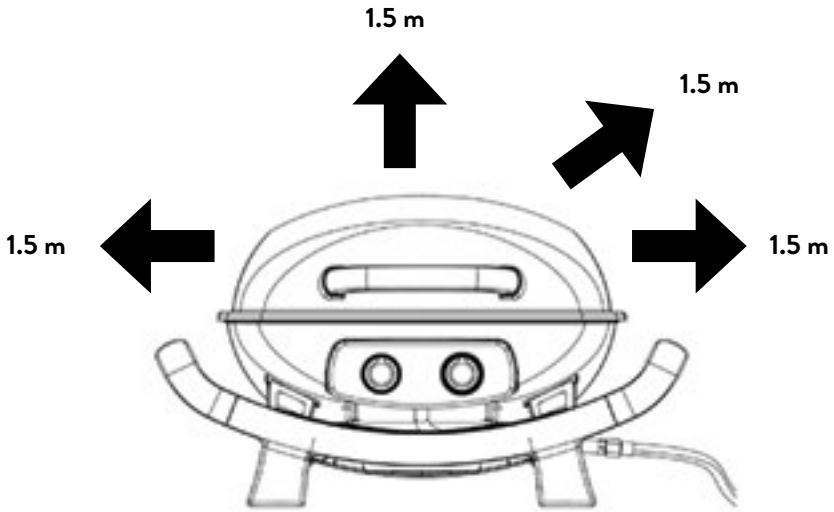


**ATTENTION:**

- Only operate the grill on a level, non-flammable surface.
- The grill radiates heat. Never place the grill next to glass windows, walls, plants, etc.

The grill must be placed a minimum distance from objects of any kind:

- 1.5 m behind
- 1.5 m to the side
- 1.5 m above



## CONNECTING THE GAS CYLINDER

---

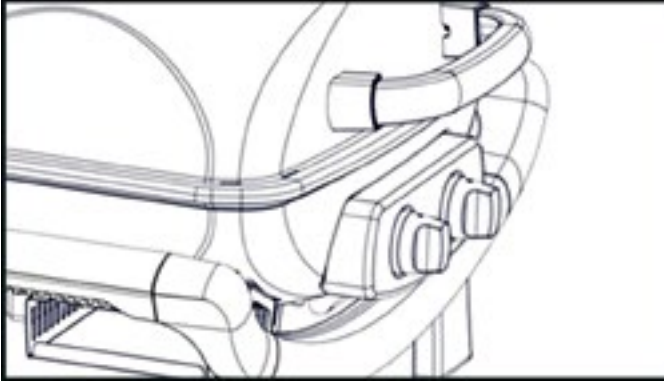


### **Fire and explosion hazard**

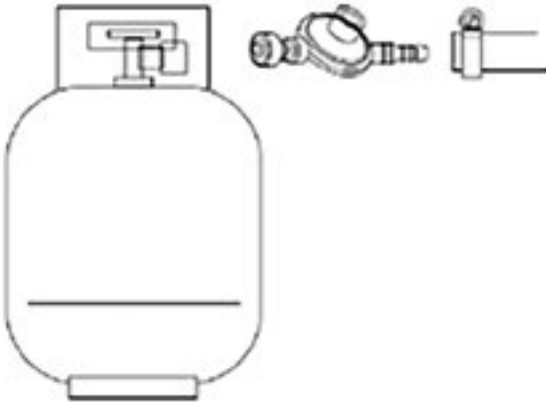
The grill comes with the following components. They comply with the norms applicable in the country where the grill is delivered:

- Gas hose (pre-attached): CE-approved gas hose of appropriate length (max. 1.5 m), allowing for kink-free attachment.
- Pressure regulator (pre-attached to gas hose): non-adjustable CE-approved pressure regulator in compliance with DIN EN 16129, max. 1.5 kg/h, operating pressure 50 mbar (GER) or 30 mbar (UK); fits conventional gas cylinders.

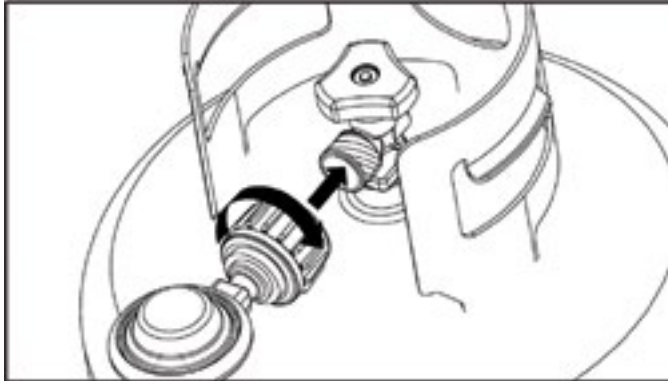
1. Make sure that both knobs are set to “OFF”.



2. Remove the protective cap on the gas grill. Screw the union nut at the end of the gas hose onto the screw connection on the gas grill. Use your hand to tighten the union nut. Do not use a wrench or other tool, as this could damage the gas seal.



3. Place the gas cylinder on a level, non-flammable surface next to the grill.
4. Screw the union nut on the gas hose onto the pressure regulator.  
Use a wrench to tighten the connection.
5. Screw the union nut on the pressure regulator onto the gas cylinder.  
Use your hand to tighten the connection.



### **Permitted gas cylinder sizes**

- 5 kg (Max. height 480 mm, max. diameter 240 mm)
- 8 kg (Max. height 456 mm, max. diameter 298 mm)
- 11 kg (Max. height 600 mm, max. diameter 300 mm)

### **LEAK TEST**

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

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

## ENERGY SAVING TIPS

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



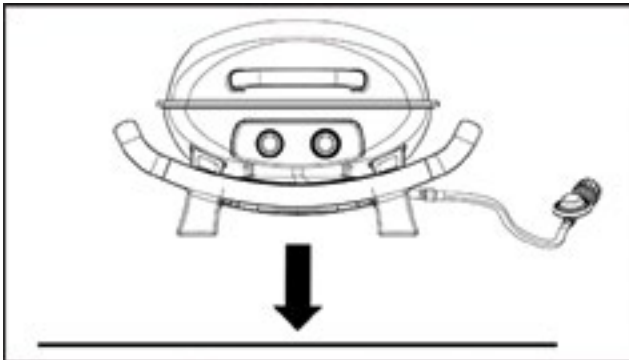
**WARNING:** Check the gas connections for breakages, wear or tear before use. Should you notice any of these, do not use the grill until the issue has been resolved.

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

## OPERATING THE GAS GRILL

---

Only place the grill on a level, non-flammable surface.



Before using the grill for the first time, let the burners burn freely for 30 minutes. This will remove all preservative residues. You need not worry if you notice a slight odour.

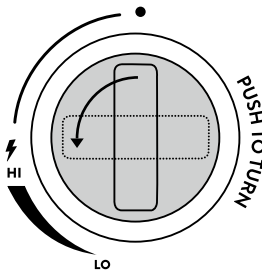


This is harmless. Make sure the grill is ventilated adequately. Afterwards, use a brass brush to scrub over the cast iron grates.

The colour on the inside of the gas grill may change slightly. This is a natural process.

### Igniting the gas grill

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



### Switching off the gas grill

1. Close the gas cylinder valve and turn all knobs clockwise to the “OFF” position.
2. If you only want to turn off the grill, turn the knob clockwise to the “OFF” position.

# CLEANING THE GAS GRILL

---

## Cleaning after each use

Close the lid and set both burners to “HI”. Let the grill burn for 15-20 minutes until there is no more smoke coming out of the grill. Turn off all burners and close the gas cylinder valve. Open the grill and use a metal brush to scrub the iron grates.

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



### Fire and explosion hazard

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

## CLEANING AND REPLACING THE STAINLESS-STEEL BURNERS



**CAUTION:** Disconnect the gas hose and the gas cylinder before removing the burner.

Identify the burner that is not functioning properly by checking the flame. Once you have removed the burner, you can proceed to clean the firebox using warm water and some detergent.

Always make sure that the process is free of contamination.

1. Use a Phillips screwdriver to loosen all screws.
2. Carefully remove the burner rods from the firebox and unscrew the ignitions.
3. Use a metal brush to scrub the burners and remove burned-in liquids and flash rust. You can use a metallic spatula to remove any particularly tough stains.
4. Clean any clogged flame openings using a thin metallic needle (e.g. paper clip or sewing needle). Never use wooden toothpicks. These can break and clog the opening.
5. If in exceptional cases the venturi tube (gas mixing tube) is blocked, it must be cleaned with a needle or pipe cleaner.

### **Inserting the clean stainless-steel burner**

1. Screw the ignitions back on the burners.
2. Carefully insert the stainless-steel burners into the burner valves. Make sure that the nozzle tip snaps into the Venturi tube.
3. Fasten the screws back into the threads in the firebox.

### **Care of the cast iron grates**

The grates of the gas grill are enamelled. The coating protects against rust and prevents food from sticking to the grate. Despite this protective layer, the grates can absorb and release fat and moisture. Therefore, it is recommended to burn in these grates as well.

### **Burning in the cast iron grates**

Cast iron grill grates must be burned-in to protect the metal from rust and to create a non-stick surface.

The cast iron can be burned-in in 3 easy steps:

1. Wash the cast iron grates with warm water and wipe dry.
2. Rub or brush the entire grate with fat. Use a fat with a high content of saturated fatty acids, e.g. coconut fat, coconut oil or peanut oil.
3. Place the grates on the grill and burn in for 45 minutes at the highest temperature with the lid closed. As a result, the fat is permanently burned into the iron and it creates a protective patina.

## REGULAR MAINTENANCE

---

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

Follow the procedure below to do this:

1. Remove all grilled food from the grill and set the grill to maximum heat with the lid closed. Let it burn freely for 10 to 20 minutes until no more smoke comes out of the grill.
2. For tough stains, turn the cast iron grates with the used side facing the bottom.
3. Close the gas cylinder valve (rotate to OFF) and turn the control knobs to the "OFF" position.
4. Next, use a stainless steel brush to clean the grill. Make sure to wear grilling gloves or potholders since the grill is still very hot.
5. Pour some rapeseed or sunflower oil on a cloth and rub it on the grates to prevent rust.
6. The gas hose must be positioned so that it does not bend and/or chafe.
7. Make sure that the ventilation openings of the housing are not covered under any circumstances.
8. When changing the gas cylinder, make sure that there are no flammable materials in the proximity.

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

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

# TROUBLESHOOTING

---

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
Burner does not ignite	Gas cylinder is empty	Connect new gas cylinder
	Faulty pressure regulator	Have the pressure regulator checked by a specialist dealer
	Impurities in the burner	Clean the burner
	Impurities in the ignition system or gas hose	Clean the ignition and gas hose
Small flame / little heat or flash fire in the burner	Impurities in the burner	Clean the ignition and burner
Popping or hissing noise	Too much wind	Move the grill to a place that is sheltered from the wind

## STORING THE GAS GRILL

---

If possible, store the cast iron grates in a dry place during winter. General cleaning of the grill should be done every 3-4 months. You should let the grease residues burn, empty the grease trap, and clean the grease tray and grates every time you use the grill.

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

## CUSTOMER SERVICE

---

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

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

Telephone number: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## DISPOSAL/RECYCLING

---



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

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

## IMPRESSUM

Aufbau- und Bedienungsanleitung tragbarer 2-Brenner Gasgrill Wayne

Art-Nr.: 943294 (DE), 943295 (UK)

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright © Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf, Germany

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

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

E-Mail: [info@springlane.de](mailto:info@springlane.de)

Internet: [www.springlane.de](http://www.springlane.de)

## SERVICE-HOTLINE

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

Rufnummer Deutschland: +49 (0)800 270 70 27

(innerhalb Deutschlands kostenlos)

Rufnummer Österreich: +49 (0)800 886 673 53

(innerhalb Österreichs kostenlos)

Rufnummer Schweiz: +49 (0)800 740 198

(innerhalb der Schweiz kostenlos)

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)



**BURNHARD**